

LIBRO
NVOVO NELQVAL
S'INSEGNA IL MODO

d'ordinar Banchetti,

APPARECCHIAR TAVOLE,
fornir palazzi, & ornar camere per
ogni gran Principe.

*Et far d'ogni sorte di viuanda secondo la diuersità de i
tempi, così di carne, come di pesce.*

Aggiuonoui di nuouo, il modo di saper tagliare ogni sorte di
carne, & ucellami, opera molto necessaria, à Maestri di
casa, à Scalchi, à Credentieri, & à Cuochi.

*Composta per M. Christofovo di Messibugo, & hora di nuouo
corretta, & ristampata.*



In Venetia, Appresso Lucio Spineda . 1610

ALL'ILLVSTRISSIMO

ET REVERENDISSIMO

SIG N O R E,

IL SIG. DON HIPPOLITO
da Este, Cardinal di Ferrara.



Vblicata che fu Illustriss. & Reuerendiss. Monsignore, la desiderata nouella di q̄lla honoratissima dignitade che già molti anni prima vi haueano prescrito i meriti grandi, il valor singolare, & le virtù infinite, che vi illustrano l'animo, talche egli rimane in dubbio, o se voi da lei, o se essa da voi riceua maggior splendore; sentì subito infondersi in me quella grande, e smisurata allegrezza, che sentir dee vno fedele sincero, & affectionatissimo seruidore, come io vi sono. La onde arden- do tutto di desiderio di far similmente conoscere a gli altri la inestimabile consolatione che mi gioua nel core, deliberai di fare vna festa magnifica burlando sempre, coll'alludere a certi denari, liquali dall'altrui ingordigia rapiti mai non mi peruennero alle mani, & si come quei baiocchi (bontà di chi li raccolse) se ne andarono in fumo, così à punto il banchetto che io faceuo era tutto om-

bra sogno, chimera, fittione, mettafora, è allegoria. Lequal cose descritte, & narrate con quel miglior ordine che io seppi, & che lor conueniua, all'honorato & glorioso nome di V. S. R. hauendo destinato di dedicare, come per vn perpetuo testimoio della somma allegrezza mia; essendomi stato ciò fare prohibito da chi mi può comandare, differendo ad altro tempo la editione (se pur ella mi sia mai concessa) non ho però voluto mancare di consacrarle hora alcuni conuiti miei, abbondanti di varie & diuerse viuande dalla diligenza, dalla industria; & dalla esperienza del mio basso & rozzo ingegno ritratte, & composte, & in effetto fatte, a fin che V. S. R. da questo, ben picciolo indicio, possa comprendere, quale è quanta sia la prontezza, & la efficacia dall'amoreuolissima sequità mia verso lei. Quantunque po (come bisognarebbe) le forze non m'accompagnano. Alla cui buona gratia humilmente con ogni riuerenza mi raccomando.



MEMORIALE PER FARE³
VNO APPARECCHIO
GENERALE,

Per la venuta d'ogni gran Principe, o per ogni andata, o Banchetti diuersi, per nozze, o qualunque altra cosa che possa accadere d'importanza.



Atta prima la prouisione dello alloggiamento in vna corte, o Palazzo, e non potendo in vno solo Palazzo accommodarsi cercando altre cose piu propinque per sopplimento di quello che non si può in vno solo, si per le persone, come per caualli, poscia hauuta la lista della comitiua, e fatta quella de i Banchetti. Discorrendo il cui descritto memoriale, potria al tutto proueder, e accommodarsi secondo i tempi, e paesi, doue ti ritrouarai, come ti serà mostrato a pieno.

Prima trouerai tapezzaria, lettiere, letti materazzi, pagliarizzi, cauezzi, con lenzuola, coperte, copertori, piuma, e giuanuiali forniti, trabacche, sparari, o capeletti, che ti piaccia chiamarli forniti pel luoco, il quale si doue apparare, e profumare a tempo.

Arpioncelli, chiodi, bulette, ouer brocche, martelli, e cale per apparare, e picche per sorgere le tappezzerie quando s'appara, e per accendere torci posti in alio, e ammorzagli, cauedoni, palette, mogliette, zampini, martefetti, foaldetti, sulfanetti, e schermagli.

Banchetti

**Tauole, Trespolie, e panche panchette, Scarane, & cof-
fina da sedere, in camera, & doue si starà a vedere balla
re, se si ballarà, & scanni da desiro.**

**Mantili per le prime tauole, per credenze, bottiglie-
rie, tinelli per imbandire, & da rispetto, saluiette, truc-
cha bocca, touaglia da acqua a mani, & da viuande,
truca coltelli, e strazzi.**

**Coltelli con le sue forzine, per trinciare, et coltelli per
le tauole, e cucchiari, e pironi.**

**Candellieri per la prima tauola d'argento, e per le
altre tauole, & camere, & credenze, bottigliere, & cu-
cina, & officij d'Ottone, o di legno, candellieri da doppie-
ri appesi al palco, e da terra, & lumiere, & panadelli ac-
cadendo. Poi lampade, lanternoni, per attaccare con le
sue corde, & girelle, lucerne da salaro, Moccadori da lu-
me. Vite da attaccare.**

**Baccini, & bronzini d'argento per le prime tauole et
altri per altre tauole.**

**Saliere d'argento per la prima tauola, & poi salini,
per le altre.**

**Mazzoli di fiori secondo la stagione, & nella uerna-
sa finti di seta, & Oro, & d'argento da mettere vno per
posta sopra le saluiette volendone, stecchi per nassar
denti.**

**Pan da tauola intortogliato, boffetto, pinzoni, micchi-
ni, maroncini nauicelli, & bracciatelle di piu sorte, &
biscotelli con latte, & zuccaro, o senza crescentine di bu-
tiro per le prime tauole, & poi pan da famiglia, casse,
sacchi, ceste.**

Farina burattata bianca, & nera per la cucina, &

altri bisogni.

Maluagia Romania, bastardo, greco di Somma Greco Toscano, Siruolo, Trebbiano, Amabile, Racese, Verghaccia, vin bianco, o nero, o claretto grande, o picciolo, dolce, o non dolce, acerbo, o racente, o tondo, Albano, & grassia, Magna guerra. Latino Romanesco, Sansenerino, Rappato, corso, acquoso, o d'altra sorte, secòdo, il tempo, o loco doue tu ti ritrouerai. Et vino da famiglia, acqua, aceto, Agresto, Sabbia, Botto, Barile, pirotti, Tappe, piri leue.

Carne di manzo, vaccina, uitella di piu sorte, porci, saluatici, & domestici, cerue, Daino, capriuolo, e Agnello, Capretto, Castore, portbetta, Lepre, Conigli, Ghiri, Pazzoni, Faggioli saluatici, & domestici, pernici, coturnici, Francolini, Tordi, Starne, Becchazze, Nottulani, Becchichi, Quaglie, Porzane, Tortorelle, paperi, Grue, Oche, Tarabusi, Aeroni, Becaroelli, Anadre saluatiche, & domestiche, Arzauole, grosse, mezane, & picciole, Girioli, pueri, Felizette, & altri ucelli.
 e Capponi grassi, & carnosi, & similmente le galline, pollastri, o pollastre, colombi casalinghi, o di colombara, o palombi, vana fresche, & non fresche.

Salami, di porco inuestiti, o non inuestiti, Salsiccioni, Zambudelli, Mortadelle di fegato, Mortadelle, gialle, Sanguinacci, bianchi, & rossi, Tomaselle, Salsiccia rossa, & gialla, Migliazzo.

Persciutti, Sommate coppe di Bue in pozzi, salata. Lingue di Bue, Gambetti, Oche in sale, Teste di porco insalata Robba in dozza, & in casonada, e robba fredda.

Fegati di Vitello, Fegati di polli, & paperi, & di

Banchetti:

porco, coratelle, & testeciole d' Agnello, o Capretto, cernella di porco; piedi di porco castrato, o Vitello, & bue.

Coglioncini, e creste di polli, latticino di vitello, popoline di vitella, lombi di porco, o di bue, panciette di porco per torteletti, grasso & midolla di bue, o vitello per pastelli, minestra, si adoncelli, & torte.

Lardo, carno salata, carne verzellata, Sugna, & di deguado.

Pesci, freschi; cioè, Sturione Ladano, copefe, porcellette, tratta, carpioni, sardoni, Agni, chieppe, lucci, Tenche, raine, o carpe, persichi. Lamprede grande, & picciole, Temuli, pescherie minute di fontane, gambari mutati, rane, lumache, galane, pesciolini piccioli, strigi barbi, canedoni, soette Scardoe, zangarinelli piccioli.

Kannoli, rombi, orate, Dentali, barboni, o Trigra, lombina, corbi, palamide pasere, & passaretti, Ceuali di piu forte, Meggie, sgrombri, Sari, goi, albari, Fraolini, agoselle, Sardelle, paganallo, & Menolle, anguille di piu forte. Altra pescaria giunta da tratta di mare, Seppie, calamari, & altri pesci faconda che ti trouerai, Sfoie, & Okranini, peste cappove, tonelli. Altri pesci non sono in molta consideratione in queste bande, come Macarelli, polpe, Razze, pesca pane, e altri che sono cibi per Galeotti.

Pesce salato, cioè Salmone, tarantello, Tone, tonina, Sebinale; Anchive; miglioramenti; scauezza dure, ceriote; buratelli; Meggie; & altri ceuali salati; Meggie, & bottoli, & anguille affumate; orate; cenali, & altri pesci nell' aceto, Sardelle, marulose; sgrombri; renghre;

Del Sbugo.

3

Bianco; e affumate .

Cauiaro fresco; & sallato; bottarghe; pesce de foglia Astesi, gambari, granceuole, Grancipori, grancelle, molecche, schille. Gambarelli di mare, & d'acqua dolce .

Ostregbe, cappe sante, spolette, penerazze, pappe, calcinelli, pantalans, Arcelle .

Fungbi freschi, & salati, & Sparzole .

Butiro, ricotta, ricotta di butiro, cani di latte, gionca-
te, panna di latte, mantiglia .

Formaggio duro, grasso, romino, pecurino, sardesco, Marzolini, & prouature; & rauogliuoli .

Oline, persiche, fichi freschi, e secchi, poponi, Scotie, una fresca di varie sorte, & secca, una passa, una schi-
ua cibibo damaschino; dattali; lazaruoli; peri, & pomi
di piu sorti; & carchiofoli: cardi, Alberges: Arbiocchi;
Moniache motegnane .

Cotagne; pome granate; noci; Guarugli; nocciuole fre-
sche; & secche; susine fresche; & secche, marene fresche,
& secche; chregie di piu sorte, frauole sorbe; nespili, ca-
rate, trasi, tartuffole. Frutte in aceto, trigoli .

Insalate di latuche, lattuca accapociata, lattuca
longa, indiua cime di radicchi da cuocere, ramponza-
di, crescione; Drago, & altri miscugli; cappari, carobbe
Sparacie, cipolle, cocomeri, o circoli. Menta; fiori di bo-
ragine, di bugolosa, e di menta, e di rosmarini, Rape, ce-
dri, ale, piedi, magoni di polli, polpe di panoni, di Faggia-
ni, capponi, pernici, & falsioletti, & pisello in bacelli
tutte per salate, lequali ancor di carne fredda potran-
si fare .

Banchetti

Radici; rauanello; raffano, Remolacci; aglio, porri; scalogne.

Petresellino, serpillo, maggiorana, menta, ramerino, basilico, salvia, lauro, & altre herbe odorate, & amare, e pestinacche.

Rape, nauoni, cauoli, gretti, e bianchi, verzotti, capucci, brocculi, cauoli, rape, cauoli fiore, spinacci, herbuccie, zucche di più sorte.

Fimacchi, fimoschietti, & freschi, & in aceto.

Picoli, fagioli, ceci bianchi, & rossi, bacelli, ciserchia fresca, secca, & parte infranta, & fava menata.

Limoni, melarancie, riso, farro, formento, grosso, & lente, macheroni, Napoletani, vermicelli, e sosomeli.

Olio per insalate, & cucina, e lampade, sale, e salma bianca.

S P E T I A R I E.

Doppieri bianchi, & rossi, & torchietti, & candelotti, & candele bianche rosse, & candele di seno, & torci di coda da vento.

Marzapano integro, in pezzi, a più foggie, & biscottato, & parte dorato per bellezza.

Pignocato, pistachea, sauonea sosomeli, pan papato di zuccaro, e di mele.

Azimi d'Hebrei, zuccherini di monache, Berlingozzi, & frutte di zucchero.

Cedro scorze di limoni, arancie, limoncelli, lattuca, cotomeri, zuccaro, pere limoncelli, nespole, & altre frutte in siropo, & coperte di zucchero.

Del Sbugo .

6

Trazza di cannella, di Rancetti . Anime di melloni, pignuoli, pistacchi, mandorle, nocciuole, coriandri, & anesi confetti bianchi, con muschio, e senza, & mandorlate .

Copette, Toroni, Calisoni, Mastazzoli di zucchero .

Codognata, codogni in quarto, gelatia di codogni .

Marene in siropo, & fresche, copette di zucchero, & brogne in siropo, & codognata Genouese, & petata .

Acqua zuccherata, chiara, e Hippocras .

Mostarda di piu sorte, saper d'vua, di codogne, & marene, corniali, & molte altre cose che dice lo ammaestramento delle viuande, zucchero grosso, fino, & zucchero candido, intiero, & pesto .

Cannella, peuere, pepe longo, gengeura, garofani, noci moscate, Macis, serco, intiero, & pesto specie fine apparate, & miste .

Mandale, vna passula, pignuoli, pistacchi, nocciuole .

Farina d'amito, & il Riso .

Acqua rasata, moscata, & non moscata .

Acqua non fa, altre acque odorifere per le mano .

Melc .

Grana paradisi .

Profumo detto altre volte al principio .

Per mettere la speciaria tutta insieme .

Dateri, e cibibo altra volta detto, & hora repetito .

Scopino .

Carta di strazze .

Banchetti MASSA RITIE DA CUCINA.

Caldaia di capi di latte.

Zanzola, da latte mele.

Pelle di capretto scorticato à folleselli, per fare la Mantiglia.

Cazza da gellatina, Schizzota per li vermicelli di butiro ingegno per li maccheroni.

Catino da mangiare bianco, è riso Turchesco, e altro la sua palletta di legno.

Catinelle picciole per i capi di latte.

Catini, & catinelle per impastar viuande.

Mastelli, mastellette, & secchie per cucina, & per altre.

Caldei grandi. Pentolini, stagnatelli con li coperci, fiamme, coperte, & colatori.

Cazza per frigere i Rosami di pasta.

Padelle grandi, mezzani, & picciole.

Testi rame, o di pietre, oltre un forno.

Trepiedi, catene da fuoco.

Mescola da sapore.

Spedire, & spedi d'Arrosto sottili, & grassi, & Ghidite.

Mortaro, macinelle, & pistelli.

Gratelle grandi & picciole.

Badili.

Mescole forate, & da menestrare grandi & picciole.

Tanola di pasta, & lesignadori.

Coltelli, gratuggie, speronele, & bussoli, & ferri per la pasta Todefca.

Del Sbugo.

7

Asse, e palette per far cauiaro, se sarà tempo.

Azza d'Arrosto, & per cucire, rese, & aghi.

Sedacci, o stamegna, o criuelli.

Granate, & granatelli, acqua, bone legne sopra tutto.

Tauola per la prima tauola, credenza, bottiglierie, tinelli, cucina, per laouare, & per imbandire, e alli officij, & da rispetto, tutte fornite di tressoli panche, & panchette, o scaranne, e carpette per le prime tauole.

Quelli di cocina senza panche, eccetto pe'l bisogno de cuochi.

Tribunale per le donne, & pifferi, se si ballerà.

Fiaschi d'argento, stagno, pietra, o vetro coppe; e bicchieri, dal piede, e bicchieri communi, e mastellette di zinbro, coperchi di coppe, e perretti per i Nobili.

Guaftade boccaline, peretti di cristallo, Orinali, cantari, & secchielli, boccali grandi & piccioli.

Piattelletti per insalate, & sputi, piadenelle grandi, mezzane, & picciole.

Piattelli grandi per arrosto grosso, & ostregbe; scudelle; & scudellini, e zondi.

Taglieri da immembrare in tenelli;

Ceste lunghe dal manico; con cui si possa andare leuando le robbe di tauola.

Sparture per ridurni le robbe che se leuaranno di tauola.

Corda da pozzo; o per altri bisogni? Stoppa? per stoppare fiaschi & altri bisogni.

Arme depinte? festoni? tremola? fronde? se serà per nozze.

Similmente mazze depinte per li soprastanti.

Banchetti

S'è tempo da mascherare; sarà buono mettere in ordine uno camerino con qualche habito da mascherare; & ordinare uno che n'abbia cura.

OFFICIALI.

Uno Siniscalco generale, con due che suppliscano à quello che egli solo non può, uno de quali faccia imbandire, & l'altro faccia mettere in tavola, & tenere secondo che li dirà, con Spenditori.

Uno con la lista che vada soprauedendo alle Credenze à far metter saporì, e paste, e robbe fredde, limoni, melaranci, saporì, oliue, vne, & altre cose secondo che seranno notate su la lista del banchetto.

Uno Siniscalco alle donne fuori della prima tavola, & credenziere, imbanditore con due che l'aiutino.

Uno Siniscalco al tinello col credenziere, imbanditore, panatiero, caneuaro, & aiutanti.

Credenzieri, & bottiglieri alle prime tavole, con famigli che vadano su & giù a portar vini, & acque, & piatteli vuoti, & altre cose.

Uno con due o tre huomini che faccia porre, & lauare le Tavole, inacquare & spazzare il luoco, & profumarlo.

Due che raccogliano tutte le robbe in vna dispensa, & tengano conto à cui dispensano.

Due che habbino cura di far leuar piatti, & portargli alla cucina, o credenza doue ordinerà il siniscalco generale o suoi supplimenti.

Portatori da piattelli che vadano alla cucina.

Persone che restino a dar bere, & non si partino quando gli altri vanno alla cucina.

Persone che raccolgiano le robbe che si leuaranno di tauola, che si siano amoreuoli al patrone, & habbian piu cura dell' honore del patrone, che dell' util proprio.

Uno con compagni c' habbia cura della porta.

Canenaro, con vn garzone, che stia sempre in canena.

Uno officiale che habbia vn garzone da rispetto per cosa che sopra giouesse.

Che li pissari mangino quando il Duca, mangia, o la prima tauola, non vi essendo il Duca, o altro Prencipo.

Una persona da conto o piu, che vada alla porta, & ricena i Nobili, & massime le Doune che veranno alla festa, & ragazzi con Torci accesi, se sarà di notte. Due sopra stanti dalla Cucina alla tauola, che vadano sopra uedendo, se le robbe vanno in tauola.

Vno sopracuoco con robbe in cucina.

Cuochi, & aiutanti, & Guattari, & Facchini per lezue & acqua.

Persone per apparare il luoco.

A N D A T E I N V I L L A ,

o altroue.

Canalcature, Cuochi, Muli, Carette, Nani.

Fornaro, massarie sue.

Beccaro, e sue massaritie.

Cucina fornita.

Credenza fornita.

Tinelli forniti.

Banchetti

Guardarobba fornita con tutti i suoi. El suo superiore con aiutanti di camera. Sarto, barbiero, trombetta, facchini, & altri.

Cancelleria con i consiglieri, secretarij, cancellieri, cauallieri.

Tauole, e scanni suodati da campagna, e forniti di pramo.

Musica.

Modo de falconeria, e sparaueri secondo il tempo.

Cani diuersi, tele, rete, e leopardi, e modo d' andare alla strizza, a can da rete, e uccellare, a parete, o a ragna, e ciuetta col vischio.

Carte, e dadi, tauollieri, e scachieri, tauola con le regole, e ossa con la sua borella.

Balloni con i braccialetti, palle da vento con gli scanni, e Scrizzotto da sgonfiarle, Pallette picciole con le vacchette.

Balestre, balottare, zarabottane, e schioppi.

Pallo di ferro per tirare, & arme diuerso da giuoco.

Modi di pescare a diuersi modi.

Strame, e biana con tutte le mascheritie opportune, e necessarie per la stalla. E a tui serà necessario fare alcuna prouisione, Li serà bisogno di carta, calamaro, inchiostro, penne, o calamo, serbicine, temperarino, cera, e poluere.

CONVITI DIVERSI.



Una di Pesce, laquale fece fare per me a Belfiore, lo Illustrissimo Signor Don Hippolito Estese, Arcivescovo all' hora di Milano, Al presente Reuerendissimo Cardinale di Ferrara, all' Illustrissimo Signor Dō Hercole suo fratello, in quel tēpo Duca di Sciates, hora Duca di Ferrara. Et all' Illustrissima Signora Madamma Renea sua mogliera, Et all' Illustrissimo Signor Don Francesco Estense, & altri Signori & Gentil' buomini, & Gentildonne, iquali tutti arriuauano al nutrimento de 54. nella prima tauola, e fu questo di Sabbatho, alli 20. di Maggio, il giorno di S. Bernardino del 1529. Et perche la cosa s'intenda piu intieramente, dico, che prima si corse all' anello il giorno sino ad hore 21. per molti honorati Cauallieri brazza uincinque di Uelluto morello crimisino, ilche fatto, entrarono tutti i piu Nobili nel palagio mentre nel Salotto pel Giardino si recitò una farsa, & si fece una diuina Musica di diuerse voci, & varij Stromenti. S'apparecchiò in esso giardino una Tauola con tre mantili l' uno sopra l' altro, con saluette a piu modi, & con diuerse foggie di piaggature diuinamente fatte, Laqual tauola fu di diuersi fiori, & arme marauigliosamente adornata, con suoi Salini & coltelli. Sopra dellaquale era una bellissima Escata con festoni, & varie arme artificiosamente fabricata, dopoi li furno poste le sotto scritte robba di sopra, per l'ordine ch'io le racconterò.

Pane uno intorto di late, & zucchero, et un biscotello

Banchietti

per persona .

Di Marzapani biscottati pezzi numero 60. & Pignoc-		
cati numero 60.	in piatelletti	15
Cant di latte 54.	in piatelletti	54
Insalata d'herba, & Cedri fatta in varie arme, & lette-		
re.	in piatelletti	54
D'insalata di Spargi.	piatelletti	54
D'insalata d'Anchioe	piatelletti	54
Fiadocelli di Cibibo, & Pignoli, 150.	in piatelletti	15
Di pastelli pieni di polpette di Sturioni	piatti	25
Di Tarentello allesto freddo con prassemoli sopra,		
piatti		15.
Barboni accarpionati 120.	in piatti	15

Figure di zucchero numero 15. di grandezza di tre palmi, tra lequali erano cinque figure di Venere, e cinque di Bacco, & cinque di Cupido, dorate tutte in parte, & dipinte molto artificiosamente. Dalla man destra della Tavola sotto la loggia realmente adornata, erano apparecchiate le credenze, & bottiglierie con vini preciosissimi di uarie sorti, & con tutte le cose necessarie alla Credenza.

A man sinistra del Giardino era una bellissima, & gran Frascata ornata di diuerse arme, & festoni medesimamente, come quella, ch'era sopra la Tavola, sotto la quale stettero Musici continuamente a sonare, & a cantar, fino a tanto che durò la cena, come a pieno ci dirà di viuanda in viuanda seguendo gli ordini di quelle. Erano atunque hore 22. quando si partirono del salotto essendo già finita la farsa, & mentre ueniuanò alla tauola, e li andauano inanti quattro Musici vestiti tutti ad

una

Vna liurea, tra i quali vno sonaua vna Cetra, l'altro vn
Lento, il terzo vn' Arpa, & il quarto vno Flauto, sonan-
do però tutti insieme balli alla gagliarda, cō quattro fan-
ciulli, & quattro giuanette che veniuano danzando, &
li compagnauano alla mensa doue data subito l'acqua
odorifera alle mani si mangiarono le insalate, danzando
tuttavia quei giouani, & quelle giouanette, & pascia-
gionse la prima viuanda laquale staua; in questa guisa.
Furono con mirabil ordine portati Pastelli 15. grandi di
Trutta. in piatti 15

Voua dure cento spaccate per mezo picne, con sapore
Francese sopra. in piatti 15

Di latte di Sturione, Milzo di Luzzo, & altre riabiette
di pesci, fritte con arance Cannella, & Zucchero so-
pra. piatti 15

Di Sturione alleffo, con agliata sopra, sapore incatnato
che rappresentaua la impresa di sua Reuerendissima
Signoria. piatti 15

Orate 60. fritte. in piatti 15

Di Minestra bianca d' amitto, detta Diamate. piatti 15

Pizze sfogliate catelane 15. in piatti 15

Di pesci picciali di Po fritti. piatti 15

E subito che fu posta in Tavola questa viuanda fu fat-
ta con somma harmonia, & sommo piacere de gli ascol-
tanti vna Musica di tre Tromboni, & tre Cornesti, iqua-
li pareuano veramente all' hora venuti dal sommo cho-
ro, & continuaron fino a tanto che fu portata la seconda
viuanda nell' ordine dellaquale furono portate.

Sfogliatelle di pignuoli sgroffate con Formaggio grasso,
numero 15. in piatti. 15

Banchetti

- Di *Luci aleffi con sapor bianco & fiori di Boragine* sopra piatti 15
- Di *Suppa dorata* piatti 15
- Rombi 25. accarpionati con Limoni tagliati sopra*
in piatti 15
- Di *Miglioramenti arrosto con zucchero, & Cannella* sopra piatti 15
- Di *Lampredine fritte* piatti 15
- Di *Tenche riuersite riuersite alla Francese, coperte con*
sapore di sabba piatti 15
- Et in tanto che questa viuanda era in Tavola, su sona-
ra una *Dolzaina*, uno *Trombone*, & uno *Flauto alla*
Alemana, nella Terza viuanda furono di *pastelletti di*
bianco mangiare fatto di Lucci fritti, numero 60.
in piatti 15
- Fordiligi alla Francese grandi numero 15* in piatti 15
- Di *suppe Cibibo in malnasia con zucchero, & Cannella*
sopra piatti 15
- Di *Pallamida in potachio pezzi 30* in piatti 15
- Lucci 15. grossi nello Spiedo con il sapore della ghiotta,*
& aceto sopra in piatti 15
- Di *Sardelle di mare fritti con arancie sopra* piatti 15
- Gambari di mare grossi 400* 15
- Di *stufione tagliato minutamente in padella fritto in bu-*
tiro col sapore Inglese piatti 15
- Laquale viuanda posta in Tavola, cominciarono me-
desimamente i *Musici eccellenti con somma maraui-*
glia d'ogn'uno a sonare insieme questi Strumenti, cioè
un' Arpa, un Flauto, & un Grauacembalo, & sonarono
etiandio insino a tanto che fu portata la quarta viuanda,

Del Sbugo.

11

- da , nellaquale erano di Leuatelli 120. in numero .
 piatti 15
 Di Luosi in vino alla Fiamengha, con Cedro tagliato mi-
 nutamente. piatti 15
 Di risi alla Ciciliana. piatti 15
 Chieppe cotte su la gratella col suo sapore, & prafomeli.
 numero 15. in piatti 15
 Di viuanda gialla di Nizzole alla Neapolitana laquale
 comunemente si chiama villanata. piatti 15
 Gransoule 60. in Tiella piene sotto state. in piatti 15
 Di Sturione alleffo coperto di salsa. piatti 15
 Di pasta Tedesca rotonda in frittelline. piatti 15
 Lequali cose tutte poste etiandio ordinatamente in ta-
 vola si fece una Musica, nellaquale si sonarono una Dol-
 zaina, un Violone, due Carnamuse, & una cetra, & se-
 guitò il suono, sino che si portò la quinta viuanda laqua-
 le stana in questa maniera. Erano nello ordine di quella.
 Tortelle alla Lombarda numero 15. in piatti 15
 Di varuoli alla Tedesca con cipolle. piatti 15
 Di lucci grandi fritti numero 15. coperti di brognata con
 Anesi confetti sopra. piatti 15
 Di lente in sapore. piatti 15
 Di capirota morella di lucci. piatti 15
 Pastelli di anguille numero 15. in piatti 15
 Di Sturione fette numero 45. in gratella col suo sapore
 & prafomeli. in piatti 15
 Di streggi fritti. piatti 15

E questa viuanda passò con intratenimento di Buffo-
 ni alla Bergamasca, & alla Vinitiana, cb andarono a bus-
 soneggiando intorno alla Tugla sino a tanto che si portò

Banchetti

la sesta vivanda, in cui erano.

- Carpioni 60. fritti con salsa bastarda sopra. in piatti 15
 Di panco di Lucci grandi cotti su la gradella, con aceto
 pepe, e prafomeli. piatti 15
 Fiadoncelli 60. grandi pieni d'vua passa, Torli d'vova,
 zucchero, & canella. in piatti 15
 Tomafelle di Lucci 60. fritte in piatti 15
 Frittate verdi 15. con pignuoli, & vua passa dentro.
 in piatti 15
 Di funghie fritte el suo sapore. piatti 15
 Di Ruuia in minestra con marzolini tagliati in pezzi
 dentro. piatti 15
 Di Offette alla Milanese. piatti 15
 E così portata questa vivanda cominciarono a can-
 tare i cantori dello Illustrissimo Signor Duca, eide M.
 Giovan Michele, M. Grauo, M. Giannes del Falcone, &
 fuoi compagni, & cantarono sempre, insino che finse la
 settima vivanda tale.
- Bravo in essa di Reine grosse in morelli in bruodo nero,
 con mandole tagliate sopra. piatti 15
 Lucci in dobba fritti numero 15. in piatti 15
 Agonni fritti 60. con zucchero, & Canella sopra.
 piatti 15
 Suppe 15. d'vua passa. in piatti 15
 Di Barboni accarpionati caldi. in piatti 15
 Frittate 25. con Caniario fresco. in piatti 15
 Di varie arme di paste alla Tedesca piene di pastame di
 marzapane fritte. piatti 15
 Tortello 15. picciole di Ruuia. in piatti 15
 Laquale pasta in Tavola venne fuori della frascata il

Del Sbugò.

11

Tamburino della Illustrissima Madamma danzando con quattro giouani, & quattro damigelle con tanta vaghezza, che fu marauiglia ciascheduno, & cosi andarono ballando la communa, la Bassa di Spagna, la Reorgarfa, & il brando sempre da torno la mensa, quando sopraggiunse la ottaua viuanda, & furono portati.

Pastelli 15. pieni di Crema Fracesi grandi in piatti 15

Di Butiro sfilato, lauato con zuccherò, & acqua rosa. in piatti 15

Garchiosoli numero 60. cotti in piatti 15

D'olue in piatti 15

Di guanti. in piatti 15

Di pome guaste. in piatti 15

Cappe 60. di S. Giacomo fatte di pasta reale, piena di mericonda fritte. in piatti 15

Pastelli 15. di Ostreghe. in piatti 15

E subito che fu posta in Tavola questa viuanda, cominciarono Musici a sonare questi stromenti, quattro Flauti, tre Carnamuse, & uno violone, & sonarono fino che si portò l'altra, & mentre che si sonaua, due faccena no le bagatelle.

En a dunque la nona viuanda a questo modo, erano Ostreghe mille. in piatti 54

Francie, & penere. in tondi 54

Il che fatto cominciarono sonare i piffari, & quasi pensò ogni uno che fosse finita la cena se leuo' solo il primo mantile con tutte quelle cose che erano sopra esso, & poi si ritornarono le Saluete bianche i cottelli, i Salini & una Brazz atella, & uno Pizonzino pur di zuccaro, & latte per ciascheduna, e dopo si posero le sottoscritte

Banchetti

scritte rubbe in Tavola, cioè.

Quindici figure che furono otto mori ignudi, & sette femine ignude pur more di pasta di Safonelli, con ghirlande di Lantro in testa, torate in parte, & sonie con cerse verdure, & diuersi fiori, che copriuano le parti che naturalmente si nascondono. Poscia la decima viuanda fu tale.

Di sawonea prese 75.	in piatti	15
D'Insalata d'erbe diuerse, e fiori.	piatellesti	54
Di caniaro fresco.	in piatti	15
D'insalata di Runia in tegole soffritta.	piatellesti	54
Di bottarghe trinciate.	piatti	15
Di mantighilia.	piatti	15
D'insalate di code di Gambari, & cedri.	piatellesti	15
Di varolo in sale.	piatti	15

E quiui mentre si posero le insalate in tavola, fondò M. Afranio il suo sàgotto, poscia fu portata l'undecima, viuanda nellaquale exafo.

Code di trutta grandi fritte 15.	in piatti	15
Di gesestrata magra.	piatti	15
Di sturione in pezzi in pignatta alla Alemana in ver-		
nazza, succo di arancie.	piatti	15
Ristoroli 60. alla Fiorentina d'un uouo pieni d'ua pas-		
sa pignuoli, e Zucchero, et cànella sopra.	in piatti	15
Di potacchio di sepe alla Venetiana.	piatti	15
D'vonna alla Francese.	piatti	15
Pastarotti 60. fritti con arancie.	in piatti	15
Stellette 250.	in piatti	15

E a questa viuanda usci della frascata una Damigel la ricchissimamente vestita che sonò, & cantò nel lauto un

Del Sbugò.

13.

Un Madrigal diuiniamente, & questo continuò con piacere d'ogn'uno sino a tanto che venne la duodecima viuanda, nel cui ordine erano .

Manteghate 17.	in piatti	15
Gambari pieni 408.	in piatti	15
Di sardelle di mare fritte.	piatti	15
Di pasere in potacchio alla Francese con limoni tagliati sopra .	piatti	15
Di suppe di Cirieggie confette di pan sotto alla Francese, & Zuccaro, & cannella sopra.	piatti	15
Di tortolle alla Lombarda.	piatti	15
Chieppo 17. in bruodo giallo .	piatti	15
Di suppe di Calzocelli.	piatti	15

Altaqual viuanda per intertento sono vi furono cinque, che cantarono sette canzoni alla Bauana in villanesco che fu marauigliosa cosa ad udirè, dopo le quali venne la Terza decima viuanda cotale, erano .

Di pastelli 15. di Carbe alla Francese.	piatti	15
Di Fiadoni 60. piccioli, cioè 30. Frumento passato, & 30. d'oua, & formaggio in pasta reale.	piatti	15
Guoi fritti 60. coperti di sapore giallo.	in piatti	15
Di pescaria di fontane, & gambari mutati fritti.	piatti	15
Di spinagi in sapore, con fette di pan sotto .	piatti	15
Di miglioramenti in potacchio.	piatti	15
Di castatelle.	piatti	15
Di gallane soffritte col suo sapore.	piatti	15

Laqual viuanda mentre si pose in tavola, cominciarono a sonare cinque violoni, & sonarono sin che fu portato la quattordicesima viuanda, nella quale erano .

Di

Banchetti.

Di Ritortoli 15. grandi alla Milanese pieni. piatti 15
 Di calamari, & altrà piscarie minute fritti. piatti 15
 D'ungaresca per minestre. piatti 15
 Zangarinelli 60. fritti, coperti di agresto cotto.

in piatti. 15
 Di tortolletti di spinagi fritti. piatti 15

Persichi 60. su la-la gratella. in piatti 15

Di gambari in saurore alla Francese. piatti 15

Di maccheroni alla Napolitana con zucchero, & canel-
 la sopra & formaggio duro, cotti nel latte. piatti 15

Et a questa viuanda sonaronò i piffari una Morescha
 al lume di torze a certi Contadini che fingean con le lor
 falci segare l'herbe nel giardino sino che venne la quin-
 ta decima viuanda in cui furono portate.

Tortelle 15. di Risi alti, e con cannella confetta sopra
 in piatti 15

Di molecche fritte con arancie, zucchero, & cannella so-
 pra. piatti 15

Fritate 15. alte con Vua passa, pignuoli succo di arancie
 zucchero, & canella. fra l'una spoglia, e l'altra di
 quattro spoglie. in piatti 15

Grancipari 300. in piatti 15

D'arbori, & fraulini, & altri pesci di mare fritti.
 piatti 15

Sgombri, & fori 15. su la gratella con cipolle, & praso-
 meli fritti sopra, & gengenueo, & poco aceto.

in piatti 15

El Farro col latte, & Zuccato. in piatti 15

Di teste di Lucchi alleste, con le fauci dorate, in Gelatina
 bianca una per piatello. piatti 15

Doppo

Del Sbugò.

14

Doppo laqual viuanda uéne fuori vno della fresca
con vna lira cantando al modo d'Orfeo diuinamente, &
poi seguitò la seftadecima viuanda in cui furono portati.

Pastelli 15. di Marenne grandi. in piatti 15

Tartarete 15. alla Italiana. in piatti 15

Pastelli 15. di datteri grandi. in piatti 15

Di gelatia chiara alla Francese. piatti 15

Ostreghe 500. fritte con limoni tagliati sopra
in piatti 15

Di pastelli di faua fresca, con torti d'oua, & formaggio
fresco tagliato minuto, & Crespina. piatti 15

Di cascosse in guisa di braciattelline piene. piatti 15

Di brogne in sapore. piatti 15

Et a questa viuanda cantarono quattro putti Francesi
Canzoni di gorga sopra modo belle, & poscia fu portata
la decima settima viuanda, in cui erano.

Di faua fresca. piatti 15

Di formaggio Piacentino, & Marciolini. piatti 15

Di ciregie. piatti 15

Tarchiofole crude 60. in piatti 15

Di castagne nelle Rose. piatti 15

Gionchate 15. in betta grandi con Anesi. confetti.
in piatti 15

Di latte mele. piatti 15

Di zaldoni. piatti 15

E Quini si leuò vn mantile, e ogni altra cosa che era
in Tavola, e poi si diede acqua odorifera alle mani, & se
te portar le confettioni, lequali furono tale.

Di cedro, e scorcie di Arancie, & limoni condite li-
bre 15. in piatelletti 15

Di

Banchetti

Di zucchero Lattuca, Cocumeri, Mandorle, & altre simili frutte condite libbre 15.	in piatelletti 15
Di cogue in quarto, mastellette 60.	in piatelletti 15
Di gelatia mastellette 60.	in piatelletti 15
Di copette 15. in pezzi.	piatti 15
Di Torroni 15. in pezzi.	piatti 15
Di Tragea di Cannella, e pignuoli, & Pistacchi, & Sementi de melloni, & Anesi confetti bianchi. insieme piatelletti	15
Stecchi profumati 100. con saluette bianche, & coltelli.	in piatelletti 15

Lequali cose mentre si mangiarono, fece una Musica M. Alfonso dalla Viuola, nellaquale erano sei voci, sei viole una Lira vn Lauto, una Cittara, vn Trombone, vn Flauto grosso, vn Flauto mezzano, vn Flauto alla Alemana, una Sordina, e due Stromenti da penna, vn grande, & vn picciolo, laqual musica fu tanto bene concertata che ad ogni vno pareua essere di quini alle superne parti passato.

Doppo cena sua Signoria Reuerendissima fece portare vna nauicella d'Argento carica di Colanine, manigli, Abigliamenti d'orecchie Auolletti, Guanti profumati, Bussoli di compositione, & altre gentilezze, loquali cose tutte appresentò a i Commensali, & a cui vna cosa, e cui vn'altra. Et in questo tempo sonarono le cinque hore di notte, lequali sonate, si diede nelle pissare, & uscirono della frascata vintiquattro vestiti ad vna Liurea con vn gran Torchio bianco in mano ciascheduno di loro acceso da ogni capo, & fecero vna bellissima Moresca, laquale finita ogni vno se n' andò a casa sua.

Cena

CENA di Carne, & Pesce, che fece lo Illustrissimo. Signor Don Hercole da Este alhora Duca di Sciatres, allo Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca di Ferrara suo padre, & alla Illustrissima Madamma Marchesa di Mantoua; & alla Illustrissima Madamma Renea sua moglie, & al Reuerendissimo Archiepiscopo di Milano, & allo Illustrissimo Signor Don Francesco, & ad uno Ambasciadore del Re Christianissimo, e a due Ambasciatori del Reuerendissimo Senato Venetiano, et altri Gentil'buomini, & Gentildonne, cosi Ferraresi come d'altro luoco, iquali tutti furono al numero di 104. nella prima Tauola. Eccettuado lo Illustrissimo, et Eccellentissimo Duca di Ferrara, l'Illustriss. Duchessa di Sciatres, & l'Illustrissima Marchesa di Mantoua, iquali tre mangiarono insieme da gli altri separati. Et fu questo di Domenica alli 24. di Gennaio 1529.

Primieramente era adornata la Sala grande di Corte con le coltrine grandi di Ricamo, et d'altre sorte magnificamente, doue innanzi la Cena si rappresentò una Comedia di M. Lodouico Ariosto, chiamata la Cassaria, laquale finita, ogn'uno se ne andò fuori della Sala & i piu nobili si ridussero nella Camera del Cauallo, & nella Stuffa. Doue s'intertenero con Musiche, & diuersi ragionamenti tanto che si apparecchiò la Tauola in sala, laquale fu di brazza 55. di lunghezza sopra laquale de poi furono posti tre Mantili l'uno sopra l'altro, & per non la impedire di Candallieri d'argento, si accomodarono molti doppieri di Cera bianca intorno ad essa attaccati con filo di ferro al sollaro, iquali giunsero al nu-

Banchetti

nero di 48. di libbre 4. l'uno. Poi se gli posero sopra saline 25. d'argento, e saluette 104. colt Coltelli, lequali saluette furono piegate a varie foggie. Dapoi vn Pane Bofsetto di zucchero, & latte, & una Brazzarella, & una pesa di Pestacchea dorata, & una di Sauonea per saluette con alcuni fiori d'oro, & di Seta per cadauna di nauj colori profumati, & alla man destra erano apparecchiate tre Tauole grandi per credétieri con le cose opporzune, & necessarie al loro bisogno, Et dalla sinistra mano dne Tauole grandi per i Buttiglieri con diuerse sorti di vini pretiosissimi. Dapoi si portarono sopra la Tauola figure grandi di zucchero 25. lequali significauano le forze d'Hercole, quando vinse il Leone, la cui grandezza era piu di due palmi, e mezo per ciascheduna, dorate, & dipinte, colle carnagioni che pareuano viue. Et stettero in Tauola fino a tanto che si leuò il primo mantile.

Poi furono poste in Tauola le sottoscrutte cose, cioè.

*D'Insalata in pastello di Cappari, Tartuffole, & Una
 passa, pastalretti 104. in piatelletti 104*

*D'Insalata d'Indiua, cime di Radicchi ramponzoli, &
 Cedri, piatelletti 104*

D'Insalata d'Anchioe. piatelletti 104

*Di Rauanelli 25. grossi lauorati d'Intaglio con diuersa
 figure, & animali con rauanelli piccioli. 104.*

in piatelletti. 25

Pastelletti di Cauri di latte, num. 104. piatelletti 104

Di fette di Persutto, di lingue di mazo salate, e di Sommarè fritte con zucchero & Cannella sopra. piatti 25

Pastelli 25. di polpette di Cingiali. in piatti 25

Di Mortadelle, grosse, fegato fresco in pastelli. 25

piatti

piatti .

24

Di Maroache, cioè, Meggie affumate grosse scorzate numero 50. in Pastelli 25. con sapore dolce. piatti 25

Di Miglioramenti salati 15. in Morelli 104. piatti 25

D'Orate accarpionate 104. con foglie di Lauro sopra parte dorate . piatti 25

Lequali cose così poste in Tavola, a suono di Trombe, venne ogn' uno in Sala, & si diede Acqua odorifera alle mani, & tutti si posero a Tavola, doue per buona pezza con somma letitia si intertenero colle sopradette cose.

Poi venne la prima viuanda nellaquale erano.

Di Polpe di Capponi inuolte in bianco mangiare fritte con zucchero fino sopra. piatti 25

Quaglie 104. Tomafelle 104. figati di Capponi inuolti nelle reti Arrosto 104. accompagnati. in piatti 25

Fagiani numero 25. arrosti, con arancie spaccate 100. in piatti 25

Di Carabata di Cipolle. piatti 25

Sfogliatele di Pignoli, 25. in piatti 25

Tortelle brusche 25. di milze di varoli, e Trutte, & Lucci, & altre richieste di Pesci, colle reticelle sopra. in piatti 25

Code di Trutte fritte 25. accarpionate, con Limoni tagliati sopra. piatti 25

Barboni 200. fritti. in piatti 25

Di Anguile inuolte in pasta reale, pezzi 125. in piatti 25

Di dentali pezze 50. in brodetto. in piatti 25

Et a questa prima viuanda si fece vna Musica di M. Alfonso della viuola nellaquale Cantò Madona Dalida da quattro altre Voci accompagnata, M. Alfonso Santo,

con

Banchetti

con cinque compagni, & li erano cinque viuole di arch
 Uno Granatebalo da due Registri, uno Lauto, & uno
 Flauto grosso, & un mezzano. Dopo venne la seconda
 viuanda cui furono .

Francolini 50. Coturnini 50. arrosto, Polpetoni pieni
 104. accompagnati. in piatti 25

Ceruellati biàchi 25. in padella, Latticini di vitello 104.
 fritti, con zucchero & Cannella sopra. in piatti 25

Capponi 25. alla Tedesca in vino dolce, con Macis.
 in piatti. 25

Pastelli sfogliati di Piccioni casalinghi grandi 257.
 in piatti. 25

Carpioni 104. fritti, coperti di Cifame. in piatti 25

Di rombi grandi in pezzi sottefati. piatti 25

Di code, & zampi di Gambari grossi fritti con aceto so-
 pra.

Pastelli 24. d'Ouà di Trutte. in piatti 25

Di viuanda gialla, alla Napoletana di Mandorle.
 piatti. 25

Pastadelle 104. di Marasto Todesco, cotto nel forno irro-
 sellate.

Laquale Viuanda mentre che fu in Tauola cantarono
 quattro soanissime voci Madrigali diuersi, sino a tanto
 che fu portata la Terza, doue erano. Pernici 204. Arro-
 sto, smembrate, coperte di salsa reale. in piatti 25

Conigli 23. Tortore 104. di Salsiccia gialla in morelli li-
 bre 15. accompagnate. in piatti 15

Capponi senza ossa 25. pienni alla Lombarda con 25. Sa-
 lami accompagnati in brodo. in piatti 25

Piccioni casalinghi 104. in bassetta fritti con Cedri ta-
 gliati

- gliati sopra. in piatti 25
- Fiadencelli di marolla 200. piatti 25
- Di miglioramenti freschi arrosto, con zuccaro & can- nella. in piatti 25
- Guoi 250. fritti coperti di salsa dolce con pignoli confetti sopra. in piatti 25
- Di trutta in brodetto alla Comacobiese. in piatti 25
- Di lamprede arrosto col suo sapore. piatti 25
- Di tortolle di castagne. piatti 25
- Alla qual vinanda si sonarono dialoghi a otto, parti in due Chori a questo modo, e dall'una parte erano quattro voci accompagnate con un lauto, una viola, & un flauto all'Alamana, & un trombone, & dall'altra parte il fimioghente, & sonossi sino che venne la quarta viuanda, nell'ordine dellaquale furono portati.
- Capretti piccioli 35. arrosto intieri pieni. in piatti 25
- Di Capivitta con fette di pane, & polpe di Capponi sotto. piatti 25
- Capponi appastati 29. coperti di tortelletti. in piatti 25
- Pippioni 104. pieni alla Lombarda arrosto con sapore Francese sopra. in piatti 25
- Di lucri in sale pezzi 50. coperti da sapor giallo imperiale. in piatti 25
- Di trutte in vino all'Ongaresca con fette di pan sotto pezzi 50. in piatti 25
- Rombi 25. fritti coperti di salsa sepor bianco, & mostarda all'impresa del Signor Duca. in piatti 25
- Sardoni 150. fritti con arantie, & zuccaro sopra. in piatti 25
- Tordelle di fagioli in gnisa di pastelli, con reticelli sopra.

Banchetti

- ni numero 25. in piatti 25
Paste letti 104. in pasta reale, pieni di riso Tarchesco fritti
 con zucchero sopra. in piatti 25
 Et a questa vivanda si fece un'altra musica pure da
 M. Alfonso dalla viiola nella quale erano cinque cantori
 di sua Eccellentissima signoria, cinque viuole da ar-
 co con un rubecchino, una viiola chiamata la Orche-
 fa per contrabasso, una Dolcina per contrabasso secon-
 do un'istoria sonata da M. Giuanbattista Leone, senza
 buffalk. Due flauti mexani, un'Organa e piu registri, et
 uno Cornetto sordo, poi venne la quinta vivanda tale.
Pipioni casalenghi 50. in pezzi in Mirra. in piatti 25
Pernici 104. in bruodo lardiero. in piatti 25
Lomboli di manzo in dozza in maluzgia arrosto col sa-
 pore alla Alemana numero 25. in sborelli 104.
 in piatti 25
Porcheti di latte, arrosto piene, numero 25 con mostar-
 da sopra. in piatti 25
Barboni grossi su la gradella con sapore di sabbia, nume-
 ro 104. in piatti 25
Biraine grosse in brodo giallo, pezzi 50. in piatti 25
Passarotti 150. fritti catti con arancio sopra. in piatti 25
D'angufelle di mare fritte. in piatti 25
Tortelle di frumento passato discoperto numero 25. con
 anesi, e cannellini confetti sopra. in piatti 25
Pastelletti di vitella bustuto picciolo, numero 204.
 in piatti 25
 Alla quale vivanda sono una musica di cinque Tru-
 boni, et un Cornetto sino che si portò la sesta vivanda, e
 quini andarom i seruidori in vola, levando ogni cosa di
 tavola,

Tavola, & il primo mantile. Et subito tornarono le Saluete bianche, i coltelli, & salini, & vn pane intorno di latte per caduno, & 15. altre figure che denotano le forze d' Hercole, quando vinse l' Hydra, della medesima grandezza delle prime, dopoi venne la sesta viuanda, & furono portate.

Lonze di vitello in cauezzi numero 25. arrostito con sapore di marene sopra. in piatti 25

Pauoni imbrocciati numero 25. in piatti 25

Capriuali coperti di limonea, & sapore incarnato. Impresa di Monsignor Reuerendissimo. in piatti 25

Cengiate in brodo nero con mandole confette sopra. in piatti 25

Diadoni piccioli numero 10. di pasta reale, pieni d'oua, formaggio, & zuccaro. in piatti 25

Di Salsa di Pano. in piatti 25

Carpioni accarpionati numero 104. caldi, col medesimo aceto sopra. in piatti 25

Orate vecchie numero 104. cotte su la gratella con prafomeli, & cipolle minute, soffritte nel butiro, & specie sopra. in piatti 25

Pastelli di varoli, numero 25. in piatti 25

Et a questa sesta viuanda cantarono Ruzante, & cinque compagni, & due femine canzoni, & Madrigali alla Pauana bellissimi & andauano intorno la tavola con tendendo insieme di cose contadinesche, in quella lingua molto piaceroli, vestiti alla lor moderna, & seguirono fino che venne la settima viuanda, nella quale giunsero. Castelli tredici, & Torre dodici di truffole, parte dora- ti. in piatti 25

2 Pastelli

Banchetti

<i>Pastelli di pere guaste numero 25.</i>	piatti 25
<i>Di gelatia torbida di polpe di fagiani pernici & capponi.</i>	piatti 25
<i>Di geladia bianca di lucci, & varoli.</i>	piatti 25
<i>Di finocchio in aceto, & altri frutti.</i>	piatti 25
<i>D'Oliuoti di Spagna.</i>	piatti 25
<i>D'vua fresca.</i>	piatti 25
<i>Di pere carouelle & pome paradise.</i>	piatti 25
<i>Di formaggio Parmeggiano.</i>	piatti 25
<i>Cardi numero 204. con peuere & sale.</i>	piatti 25
<i>Laqual viuanda passo con intertenimento di buffoni alla Venetiana, & alla Bergamasca, & contadini alla Pauana, & andarono buffoneggiando intorno la mensa, sino che fu portata la ottaua viuanda, & furono portate.</i>	
<i>Ostreghe numero 2000.</i>	in piatti 50
<i>Di arantie, & peuere.</i>	piatti 50
<i>Pastelli d'ostreghe piccioli 104.</i>	in piatelletti 50
<i>Di lattemele.</i>	piatti 50
<i>Zaldoni numero 1500.</i>	in piatti 50
<i>Di chiara.</i>	Coppe 104

*E a questa viuanda sono questa musica, cioè due Dolzaine, una storia, vn cornetto grosso, & vn trombone, et sono sino che furono portate le confettioni, ma prima si leuò di tauola ogni cosa, & vn mātile, & si ritornarono sopra essa figure 25. della medesima grandezza delle altre 50. vinti delloquali rapresentauano le forze d'Hercole, quando vinse il Tauro, & vn Marte, vn Saturno, una Venere, vn Cupido, & una Eua, & quiui si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le Confettioni, cioè Di cedro zuccato, laticca, cocomeri, mandorle, & ne-
spole*

Del Sbugo.

19

spolte sciruppate.	piatti	25
Di cedro coperto di zuccaro.	piatti	25
Di codognata, & persiche alla Genouese.	piatti	25
Di varie & diuerse sorti di frutti di zuccaro alla Venetiana.	piatti	25
Coppette numero 25. grandi.	in piatti	25
Di mandorle turate, confette, & Nizzole.	piatti	25
Codognata in mastellette 100.	in piatti	25
Saluette bianche 50. & coltelli 104.	in piatti	25
Stecchi da denti 300. profumati.	in piatti	25

Et a queste confettioni fu sonato questa Musica, cioè cinque viuole, con lequali erano etiamdio cinque uoci, vn Trombeto da penna, vn Flauto grosso, vna lira, vn Trombone, & vn Flauto all' Alemana.

Doppo laquale fu portato vn pastello grande buso, dorato, in cui erano rinchiusi i nomi di tutti i commensali, in bollettino, e poscia furono portate per li beneficiati. Collanine, Manili, habigliamenti da orecchie, fornimenti da berette, & vna Collana di scudi 50. lequali cose tutte furono estimate di precio di scudi 250. d'oro, & cosi sua Eccellentia le pose alla ventura. Et mentre si tano la detta ventura, sonarono quattro Flauti all' Alemana, et finita che fu la ventura si diede nelle trombe, & la nobiltà ritornò nelle stanze di prima, per dar luoco di leuare le tauole, spezzare, & adacquare la sala, e cosi ad bore 8. e meza di notte a suono di Piffari, ritornarono in sala a ballare tutti eccetto il Signor Duca, & la Illustrissima Duchessa, & la Illustrissima Marchesa di Matoua, che andarono al suo alloggiamento quando a loro piacere, & ad bore 15. si portò la sottoscritta Collatione.

C 3 Di

Banchetti

Di Zuccaro, Latuca, Cocomeri, Mandorle, Pere moscardine, & altri diuersi frutti sciroppati.

in piatti 25

Di brogne in zuccaro, mastellette 50. & di Marene in sapore mastellette 50. accompagnate. in piatti 25

Di Geladia di codogne mastellette 50. di Codogni in quanto mastellette 50. accompagnate.

in piatti 25

D'una fresca. *in piatti* 25

Di cibibo damaschino, cauate l'anima, & lauato in acqua rosata con zuccaro fino sopra.

in piatti 25

Pome Dece 250. *in piatti* 25

Saluette 50. e coltelli 50. *piatti* 25

Dopd lequali cose 50. seruidori con boccalline 100. di acqua zuccherata andauano in volta dando bere, & finita la collation ritornarono tutti a ballare fino al giorno chiaro.

CENA Domesticamente fatta in Mantoua dall' Illustrissimo & eccellentissimo Signor Duca Alfonso Duca di Ferrara, al gran Comandatore di Leone, e a Monsignor Granucela, Secretarij della Maiesta Cesarea in Mantoua, alla qual cena furono sua Eccel. Sig. & essi Secretarij, & altri Gentil huomini al numero di 18. a tauola, & fu questi alli 21. di Nouembre 1532.

Apparata la tauola con tre mantili, salini, & saluette, & coltelli, se li portò sopra.

- Pane intorno di latte vno, & vn pizzoniuo di latte, & zucararo, & vn sofanello grande per posta.**
Insalata di Tartuffole, cappare, & vna passa, vna per persona. in piatti. 17
Insalata di endiuia, & cime di radicchi, & altre mescolanze, vna per persona. in piatti. 18
Insalate di polpe di Fagiani, & cedri, vna per persona. in piatti. 18
Di mantighilia, con zuccaro fino sopra. piatti. 5
Capponi cinque appastati, allesti, freddi, & lingue salate in fetto, & sommata vna, accompagnati. in piatti. 5
Poi si d'ade acqua odorifera alle mani, & si pose ogn'vno a tavola, & venne la prima viuanda, cioe.
Tomaselle 30. polpette 30. Salcicia gialla in pezzi 30. accompagnati. in piatti. 5
Fagiani 10. stufati in pignata nel forno con persuto tagliato. in piatti. 5
Anadre appastate 5. coperte la metà di tortellesi, & l'altra metà di macheroni Napoletani. in piatti. 5
Sfogliatelle 5. di persuto, & mortadella. in piatti. 5
Pernici nelle verze bianche 15. & 15. ceruellati Ducali picctoli. accompagnati. in piatti. 5
Ceruo in bruodo nero con cannellini confetti sopra. in piatti. 5
Di limoni, & arancie. piatti. 5
D'oliuoti. piatti. 5

Et questa prima viuanda si fece vna musica di violoni, & voci, nella seconda viuanda furono.

Pernici 15. arrosto con la salsa Francese di pane, & aceto, & zuccaro, & vn poco di Garofano. in piatti. 5

Banchetti :

Pippioni casalinghi 15. pieni alla Lombarda, arrosto,
Tortore 15. & quaglie 15. accompagnati.

in piatti 5

Capponi appastati alleffi 5. & Zabuelli 5. in piatti 5

Di mangiar bianco. piatti 5

Di pastelli sfogliati di pernici 15. piatti 5

Di capirota con polpe di Fagiani, & capponi.

piatti 5

Di mostarda. piatti 5

D'una fresca. piatti 5

*Equiu si fece vna musica d'una lira, nella terza
 viuanda erano Ostreghe sgustrate, cioè lenato un guscio
 di sopra 300. bauuta vna calda col testò. in piatti.* 15

Di arancie, & peucere. piatti 15

*Equiu si leuò vn mantile, & ogni cosa di tavola, &
 si tornarono salini tondi, coltelli, saluiette, & maronci-
 ni 60. & vn biscotello per persona. Poi venne la quarta
 viuanda, cioè.*

Pauoni cinque imbrocciati. in piatti 5

Di lonze di vitello, canezzi 5. in piatti 5

Di lombi di manzo, alla Tedesca, arrosto. piatti 5

**Di Fiadoncelli di cibibo, zuccaro, torli d'oua, cannella,
 & formaggio.** piatti 5

Di salsa di pauo. piatti 5

**Capponi 5. grassi arrosto, con Camellino sopra, & pane
 sotto in fette.** in piatti 5

**Tortelle 5. di frumento passate con le reticelle, & Ane-
 si confetti sopra.** in piatti 5

Pastelli 18. d'ostreghe piccioli scoperti. in piatti 5

Et a questa viuanda sonarono le Trombe & cornetti.

Nella

Nella quinta viuanda furono.

Capretti 5. piccioli di latte arrosto pieni.	in piatti	5
Di petti di vitello pieni alla Lombarda, tagliati in sette, e poi soffritti.	piatti	5
Di sappa dorata reale.	piatti	5
Tortele cinque di canci di latte.	in piatti	5
Di Cinghiale in bruodo lardiero.	piatti	5
Di spalle di vitello, in volte nelle retti, con cannella, & garofani intieri fitti dentro.	piatti	5
Di fracasea di rognoni di vitello pesti sopra sette di pa- ne.	piatti	5
Di sapore di codogne.	piatti	5

E quini sonò il Reuerendo M. Affranio il suo sagotto.

E nella festa viuanda vennero.

Di gelatia con polpe di pernici sotto, & lauro.	piatti	5
Pastelli 5. di codogne grandi.	in piatti	5
Di pere guaste.	piatti	5
Pere Bergamotte 30.	in piatti	5
Del formaggio buono.	in piatti	5
Cardi 15. con sale, & penere.	in piatti	5
Di latte mele.	piatti	18
Di zaldoni.	piatti	18

E a questa viuanda si fece vna Musica di voci, dopo
lequale si leuò ogni cosa di tauola, & vn mantile, & si
diede acqua odorifera alle mani, & si portarono.

Confettione sciropate, cedro, limoncini, scorze di arancie zuccaro, & altri frutti.	in piatti	5
Mastellette 15. di codogne in quarto, & mastellette 15. di marene.	in piatti	5
D'anime communi. Cinamomo, pistacchi confetti bian- chi.		

Banchietti

chi. piatti 5
 Di Copette, & Tarroni in pezzi. piatti 5
 Saluette bianche, & coltelli 15. in piatti 5
 Stecchi secondo il bisogno.

E finita la Cena si fece una diuinissima Musica di diuerfi Stromenti.



Ena di carne, e pesce che fece il magnifico Conte Alfonso di Contrarij, all' Illustrissimo & eccellentissimo Signor Duca di Ferrara, all' Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Duca di Sciates, e alla Illustrissima Madamma sua Consorte, e all' Illustrissima Signora Marchesa di Mantoua, e all' Illustrissimo, & Reuerendissimo e Archiepiscopo di Milano, all' Illustrissimo Signor Don Francesco da Este, e fratelli, & altri Gentil huomini, Gentildonne, si Ferraresi, come d' altro loco, ch' erano al numero di nouantatre alla prima tauola, eccetto l' Illustrissimo Signor Duca Alfonso, & la Signora Marchesa, che mangiarono ritirati, & se li manderano i piatti da sua posta, e la Illust. Sig. Duchessa di Sciates che mangio anch' essa da sua posta in altro luoco, e se li diede la robba da cucinare a lor modo, onde poscia alla prima Tauola restò solo l' Illust. Signor Duca di Sciates, e li Illust. Signori fratelli, & altri che furono nel numero di 63. come è detto di sopra.

Prima si adacquò, & spazzo la Sala nellaquale haue uano ballato le persone, lequali si ritirarono in vn salotto, doue si recitò una predica d' Amore, & posta insieme a tauola, che fu di braccia 48. di longhezza, con tre

man-

mantili, l'uno sopra l'altro, e se li posero sopra quindici
candellieri d'argento, con 15. torchietti bianchi, & sali-
ne 15. & poi fu posto sopra essa.

Pan boffetto di latte, & una brazatella con una pro-
sa di Savonea dorata, & una Salueta, & un coltello cò
un poco di fiori fatti d'oro, & di seta di vari colori profu-
mati per cadauna posta, & prima si profumò la sala, stan-
do però accesi i doppiieri de i candellieri dal solaro, poi si
posero in tauola queste cose.

D'insalata d'erbe, & cedri fatta a varie arme & lette-
re.

piatti 47

D'insalate di bottarghe.

piatti 47

Salami 8. & lingue 8. di buoi in sette accompagnate.

in piatti

25

Di miglioramenti 10. in morelli.

piatti 25

Capponi 25. appiati arrostiti o freddi smembrati,

in piatti

25

V'aroli in casonada grossi numero 8. in pezzi 50. schiap-
pati

in piatti 63

Di capi di latte, uno per personi.

piatti 63

Poi diedero acqua odorifera alle mani, e si affettaro-
no tutti a tauola, & poi che ebbero per un pezzo mar-
giato, si portò questa prima viuanda, & inanti che si po-
nesse in tauola, si leuarono le prime cose di sopradette.

Laquale prima viuanda fu tale.

Quaglie 120. tordi 120. tortore 100. pippioni in aceto
800. accompagnati.

in piatti 25

Barboni 200. accarpionati, con foglie di lauro sopra, e
essendone una parte inargentate.

piatti 25

Di petti di vitello in pezzi sottofati.

piatti 25

Di

Banchetti

- Di reine grosse in bruodo nero, con mandole tagliate sopra. piatti 25
- Sfogliate 25. picciole pignuoli, et bibo. in piatti 25
- Di Crema Francese per minestra, con zuccaro, & cavella sopra. piatti 25
- Poi venne la seconda viuanda in cui erano.
- Pernici 100. Tomafelle 200. di salcicia gialla libbre 12. accompagnate. in piatti 25
- Miglioramenti freschi arrosto numero 15. con zuccaro, & cannella sopra. in piatti 25
- Di capponi pieni alla Lombarda con fegati di polli, & latticini di vitello nel brodo. piatti 25
- Di Trutta in brodetto alla Comacchiese. piatti 15
- Di mangiar bianco. piatti 25
- Pastadelle 200. d'vua passa, e pignuoli, zuccaro, & cannella, & Torli d'vua. in piatti 25

Nella terza furono.

- Anadre grosse 25. coperte di tortelletti. in piatti 15
- Fagiani 50. arrosto. in piatti 25
- Rombi fritti, coperti di sapore bianco, salsa, a brognata, impresa del Duca di Sciatres. in piatti 25
- Di passaratti fritti caldi, con limoni tagliati sopra. piatti 25
- Mantegate 25. in piatti 15
- Di suppe di caldinelli. piatti 25

La qual viuanda stata che fu vn pezzo in Tavola andarono i seruidori intorno leuando vn mantile, & ogni altra cosa di tauola, rimettendoli subito salini, & vn vondo con la saluietta, & coltello, & vn pane inorno di latte per ogni persona, & poi venne la quarta

Viuanda

Del Sbugo.

37

Vinanda in cui erano.

- Pavoni 25. imbroacciati. in piatti 25*
- Carpioni 100. fritti. in piatti 25*
- Angelle di porco, & di vitello spezzate alla Tedesca col
peuere, & aceto, e prafomeli sopra. in piatti 25*
- Orate 100. cotte su la gratella con Camellino sopra:
in piatti 25*
- Tartarette 25. alla Italiana. in piatti 25*
- Di mostarda. piatti 25*

Et poi furono nella quinta viuanda .

- Porchette 15. di latte, arrosto piene. in piatti 25*
- Agoni del lago 15. fritti con arancie. in piatti 25*
- A nadre domestiche 25. in pastello. in piatti 25*
- Code, & morelli di Trutta 25. grandi fritti.
in piatti 25*
- Pastelletti 100. piccioli sfogliati pieni di genestrata.
in piatti 25*
- Meggie a cazzolo 75. con salsa verde dolce sopra.
in piatti 25*

Nella festa erano.

- Capponi 25. appastati arrosti col sapore di ripolle alla
Francesa. in piatti 25*
- Ostreghe 60. fritte, con limoni tagliati, & peuere so-
pra. in piatti 25*
- Piscaria di fontane fritta. in piatti 25*
- Di lonza di vitello canezzi 25. piatti 25*
- Pastelli 25. di pippioni alla Francese. in piatti 25*
- Minestra gialla imperiale. in piatti 25*

Poi venne la settima viuanda, & furono portate

- Tortelle 25. di pomo in fette alla Tedesca. in piatti 25*

Di

Banchetti

- Di gelatia bianca di lucci, & varolo con foglie di
 Lauro. in piatti 25
- Pere guaste 100. in piatti 25
- Ostreghe 1000. in piatti 25
- Di aranche, & penere. piatti 50
- Di latteimela. piatti 50
- Di nenole, & Zaldoni. piatti 50
- E quiui si leuò ogni cosa di tavola, & vn mantile, &
 si diede acqua alle mani, & si posero saluiette bianche,
 & coltelli, & furono portati.
- Di chiara vn poco per coppa, numero 93. con 100. Zab-
 doni. in piatto 50
- Pastelli 25. busi pieni d'vccelletti vini, con stelle d'oro
 sopra i coperchi. in piatti 25
- Di confettioni sciropate di varie sorti libre 25.
 in piatti 25
- Mastellette 100. di gelatia, & di codogne in quarto.
 in piatti 25
- Stecchi 150. profumati in piatelletti con acqua rosa.
 in piatti 25
- E quiui finì la Cena, & ogniuno si ritirò nel Salotto
 doue si recitò una farsetta, & si fece una moresca in tan-
 to che si leuarono le tauole, e si adacquò, & spazzò la sa-
 la, & si tornò a ballare.
- Poi questa collatione si portò la notte in Sala cioè.
 Tregea di cannella, pignuoli, & anime communi con-
 fette. in piatti 15
- Di gelatia di codogne mastellette 15. & 15. mastellette
 di marene. in piatti 15
- Di lattuca confetta, & zuccaro, libre in piatti 15

D'una

Del Sbugo.

24

D'una fresca.	piatti 15
Pome paradise & deci.	piatti 15
Coltelli & salviette bianche.	in piatti 15
D'acqua zucarata, & boceallino 50.	



Ena che fece il Magnifico mes-
 ser Girolamo Giliolo all' Illu-
 strissimo, & Eccellentissimo
 Signor Duca di Ferrara, & al-
 tri Gentil'huomini, & Gentil-
 donne, che furono al numero di
 trentaotto alla prima tauola,
 & fu di giobba nel Carnuale
 dell'anno 1536.

Apparata la tauola con due mantili, si posero sal-
 viette, salini, coltelli, candellieri, e per un pane intorto
 per persona, & una brazatella, & un pignocato gran-
 de dorato, e uno animalletto di zuccaro, o uccellino, o frue-
 ta per posta.

Insalate d'herbe, & cedri. numero 32

Insalate di tartuffole. numero 32

Salami 4 & lingue numero 4. in sette.

in piatti 10

Capponi appastati alleffi, fritti in dieci smembrati.

in piatti 10

Di pastelli tondi grandi pieni di sette di cingiale in dob-
 ba 01

Pastelli sfogliati di pernici dieci grandi freddi.

in piatti 10

Di cascassa 80. piatti 10

Di

Banchetti

<i>Di riso Turchesco.</i>	<i>piatti</i>	<i>10</i>
<i>Poi si diede acqua odorifera alle mani, & venne la prima viuanda tale.</i>		
<i>Fagiani 20. arrosto con 40. Arancie spezate.</i>		
<i>in piatti</i>		<i>10</i>
<i>Pernici 40. arrosto con sapore Francese sopra.</i>		
<i>in piatti</i>		<i>10</i>
<i>Capponi 10. senza ossa, pieni con 10. mortadelle di fegati.</i>	<i>in piatti</i>	<i>10</i>
<i>Pastelletti 60. piccioli di pasta reale, pieni di Zenestrata fritti.</i>	<i>in piatti</i>	<i>10</i>
<i>Tomafelle 40. fegati di Capponi 40. & 30. fette di salami fritte con zucchero.</i>	<i>in piatti</i>	<i>10</i>
<i>Di Cinghiale in brodo nero con pignuoli confetti sopra.</i>		
<i>piatti</i>		<i>10</i>
<i>Anadre 10. appastate coperte di tortolletti.</i>	<i>piatti</i>	<i>10</i>
<i>Pizze sfogliate 10.</i>	<i>in piatti</i>	<i>10</i>
<i>Di mostarda.</i>	<i>in piatti</i>	<i>10</i>
<i>E Quivi leuossi la prima viuanda tutta, e poi venne la seconda, cioè.</i>		
<i>Capponi grassi 10. arrosto con pezzi dieci di salsiccia rossa.</i>	<i>in piatti</i>	<i>10</i>
<i>Piccioni 31. pieni alla Lombarda, con pezzi 38. di salsiccia gialla nelle verze.</i>	<i>in piatti</i>	<i>10</i>
<i>Fiadoncelli di morona numero 100.</i>	<i>in piatti</i>	<i>10</i>
<i>Fagiani 10. in pignata in pezzi alla Alemana con persutto tagliato minuto.</i>	<i>in piatti</i>	<i>10</i>
<i>Di salsa reale.</i>	<i>in piatti</i>	<i>10</i>
<i>Di Lonza.</i>	<i>in piatti</i>	<i>20</i>
<i>Tortore in brodo lardiero 40.</i>	<i>in piatti</i>	<i>20</i>

Di

Del Sbugo.

25

Di Gelatia con polpe di Fagiani, & pernici sotto. piatti 10
ti.

Tortelle di pome 10. in piatti 10

Poi nella terza viuanda furono.

Farate 10. alte senza spoglia sopra, con zuccaro fino
in piatti 10

Pastelletti 40. d' Ostreghe. in piatti 10

Pastatelli 90. di pastume d' offelle. in piatti 10

D' una fresca. piatti 10

D' olme. piatti 10

Di pistacchi, & pignoli mondi. piatti 10

Pere guaste. in piatti 10

Di butiro lauato stampito in più arme, con canellini con-
fetti sopra. piatti 10

Nella quarta viuanda furono portate.

Ostreghe 500. in piatti 10

D' Hippocras. Coppe 30

Arancie 30. e pueri. in piatti 10

Zaldoni 500. in piatti 10

Equini si leuò ogni cosa di tavola, & vn mantile, & poi
si diede acqua odorifera alle mani, & giunsero.

Di confettioni bianche libre 10. in piatti 10

Di confettioni in sciroppo libre 10. in piatti 10

Copette 10. in piatti 10

Stecchi profumati, Saluette, & coltelli. in piatti 10

Poi fu portata la notte questa collatione.

D' acqua zucarata boccalmè. numero 20

D' una fresca. piatti 10

Di pome Dece. piatti 10

Di lattuca, zuccaro, & cocomeri in sciroppo. piatti 10

D C E

Banchetti

CENA che fece il Conte Galeazzo Estense Tassone allo Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca nostro, & a i Reuerendissimi Cardinali, il Cardinale Salutati, & il Cardinale Rauenna, & altri gentil huomini, & gentildonne che furono al numero di cinquantauno alla prima tauola, & fu di Domenica nel Carnuale del 1537.

Apparata la tauola con dui mantili, e saluette, e salini, & coltelli, & tondi, li furono poste le sottoscrutte robe sopra, cioè.

Pane intorno vno, & vn bossetto per persona, & vn pezzo di Marzapane biscottato, & vn mazzetto di fiori per cadauna posta .

Nella prima viuanda furono.

D'insalata di Ramponzoli, crescione, cime di racchi, & cedro.	piatti	32
D'insalata d'vua passa, & cappari.	piatti	32
Pastelli grandi doue era vn mezo Lombolo di manzo in dobbia per cadauno in fette .	in piatti	14
Di polpe di capponi, & fette di mortadelle coperte di mangiar bianco, e zuccaro fino sopra.	piatti	14
Pastadelle 14. grandi di pignuoli, & vua passa tagliate in quarto.	in piatti	74
Di salami cioè persutto trinzato, & lingue in fette.	piatti	14
Tagiani 14. arrosto freddi smembrati.	in piatti	14

E si diede acqua odorifera alle mani, doppo questa prima viuanda, & si assetò ogni uno, & poi venne la seconda in cui erano.

Del Sbugo.

26

Piccioni Casalenghi 28. & 28. pernici in bassetta in- piatti		15
Pernici 56. arrosto con Narancie 28. spaccate. in piatti		14
Conigli 10. Tomafelle 56. & polpette 56. accompa- gnate.	in piatti	14
Di petti di vitello pezzi 14. pieni alla Lombarda con- salami 14.	in piatti	14
Pastelletti piccioli 56. di pippioni in pezzi alla Fran- se.	in piatti	14
Cenghiali in Ongaresca in pezzi.	in piatti	14
Capponi grassi allesti con fette di pan sotto, & 14. mor- tadelle gialle.	in piatti	14
Di salsa certosina dolce.	in piatti	14
Poi venne la terza viuanda, & furono portati.		
Pagiani 28. arrosto con Limoni tagliati sopra. in piatti		14
Piccioni 28. in mirasto.	in piatti	14
Pernici 56. arrosto con camellino sopra.	in piatti.	14
Anadre 14. coperte di Maccheroni alla Napoletana. in piatti		14
Fiadoni 56. piccioli di frumento passato.	in piatti	14
Pauoni 14. imbroacciati.	in piatti	14
Lonza di vitello in cauezzi 14. con salsa negra Fran- se sopra.	in piatti	14
Di Mostarda.	piatti	14
Nella quarta erano'.		
Ostreghe 350. fritte, coperte di salsa forte.	in piatti	14
Di Gelatia Francese.	in piatti	14
Fiordeligi grandi 14.	in piatti	14

D 2 Pa-

Banchetti

Pastelli 14. grandi pieni di pere guasta.	in piatti	14
Tegole di fagioli 140. di pasta reale finte	fritte piene di	
Marzapane.	in piatti	14
Di guanti.	piatti	14
D'vua fresca.	piatti	14
D'oliue.	piatti	14

E nella quinta viuanda furono portate.

Ostreghe 1000.	in piatti	14
Di latte mele.	piatti	51
Di zaldoni.	piatti	51

Equini si diede acqua odorifera alle mani, & poi furono portate.

Copette 14. rotte.	in piatti	14
Di confetti in sciroppo.	piatti	14
Di pignuoli, & pisti acchi mondi lauati d'acqua rosata.		
piatti		14
Di marene, & Gelatia di codogne mastellette 56.	di	
piatti.		14

Stecchi profumati, saluiette, e coltelli.

E la collatione per la notte fu di confettioni diuerse, frutta, e acqua zucarata.

DEsinare che fece il Conte Federico Quaglia, allo Illustrissimo Duca di Sciactres, & alle Damigelle di Madamma sua Consorte, & allo Ambasciatore del Re Christianissimo, & ad altri Gentil'huomini Francesi, che furono al numero di 20. a tanola, & fu di Sabbato alli 28. di Maggio 1530.

Appo

Apparata la tavola con due mantili, e salviette, salini, e coltelli, & un tondo per persona, se li posero le robbe sottoscrutte sopra.

Una crescentia di butiro, & voua, & zuccaro per persona, & un pane intorto.

Sosamellino, & un pezolo di marzapane biscottato per persona.

Fioretto di latte vno per persona. in piatti 20

Puine di butiro 12. in piatti 6

Di zuccaro fino pisto libre due con cucchiari. in piatti 6

Di frauole. piatti 6

Di spargi. piatti 6

Di cauiaro fresco. piatti 6

D'Anchioe. piatti 6

E poi si diede acqua odorifera alle mani, & fatto questo venne la prima viuanda, nella quale erano.

Di sturione fritto sette 24. con arancie zuccaro, e cannella. in piatti 6

Voua fresche col guscio 40. in piatti 6

Passaratti 23. fritti accarpionati caldi. in piatti 6

Gambari grossi 300. in piatti 6

Tartarette 6. alla Francese. in piatti 6

Ritortelli d'voua 24. alla Fiorentina pieni con zuccaro, & cannella sopra. in piatti 6

Di ferro collatte, & zuccaro. piatti 6

Di frittele con fior di Sambuco. piatti 6

Poi venne la seconda viuanda in cui erano.

Tèche 6. riuerscie in tiella piene con sapore. in piatti 6

Di sturione pezzi 12. & 12. pezzi di luccio aleffi con salsa. in piatti 6

Chiep-

D 3

Banchetti

Chieppe 6. in su la gratella.	in piatti	6
Di ruua in minestra con pezzi di marzolini.	piatti	6
Lucci 5. nello spiedo pieni cō sapore Frãcese.	in piatti	6
Riadoncelli 50.	in piatti	6
Di tortelle brusche di code di gambari, e milze di lucci, & altre richieste di pesca numero 6.	piatti	6
Di suppe di marene.	piatti	6

Poi nella terza viuanda furono.

Di code di gambari fritte col sapore Francese.	piatti	6
Di miglioramenti arrosto con zuccaro, & cannella.	piatti	6
Di Zangarinelli fritti con camellino sopra.	piatti	6
Di latte di sturione, & milze, & altre richieste fritte.	piatti	6
Chieppe 6. allese in vin bianco dolce.	in piatti	6
Torli d'vona 48. ne i piatti alla Francese, con zuccaro, & cannella sopra.	in piatti	6
Tortelle 6. di rouiglia.	in piatti	6
Di mangiar bianco di luccio.	piatti	6

E nella quarta viuanda furono.

Di ciregie.	piatti	6
Gluncate 5. grãdi in herba cō anesi confetti.	in piatti	6
Carchioffoli 40. con sale, & pehere.	in piatti	6
Suppe di pere moscardine sei.	in piatti	6
D'olive.	piatti	6
Di lattemele.	piatti	20
Nenole, & zaldoni 400.	in piatti	20

E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di ta-
uola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero
le confettioni, cioè.

Di

- Di confettioni scitopate. piatti 6
 Di marenè coperte di zuccaro, con foglie. piatti 6
 Di pistacchi, & pignuoli confetti bianchi. piatti 6
 Stecchi profumati tanti quanti fu dibisogno.

CEN A priuata, che io feci allo Illustrissimo
 & Eccellentissimo Signor Don Hercule pa-
 tron mio Osseruandissimo, in casa mia il gior-
 no di santo Antonio, che fu alli 17. di Gen-
 naio 1543. doue furono 20. à tauola, laquale passò
 della sottoscritta maniera, senza vitello, & senza cap-
 poni.

Apparata la tauola con due mantili, se li posero sal-
 uiette, coltelli, & salini sopra, essendo le lucerne d'At-
 gento della cornè attaccata al solaro, & poscia vn pi-
 zoncino è vna bracciatella di latte per persona.

D'insalata di cime di radicchi, & creson, & altre mesco-
 lanze vna per persona. piatti 20

Di sauonica prese 24. grandi d'orate. in piatti 7

Di caui di latte, vno per persona. piatti 20

Mortadelle di fegato in pastelli numero 6. in piatti 6

Di fette di polpe di pauone arrosto, e fette di sommat
 accompagnata con riso turchesco, e zuccaro sopra.
 in piatti 6

D'Oliue che restaron sempre in tauola. piatti 6

Poi si diede acqua odorifera alle mani, e venne la pre-
 ma viuanda tale.

Pernici arrosto 24. tomaselle 50. accompagnate.
 in piatti 6

Ceruellati bianchi 6. fette di tette di vitella 25. allese 6

D 4 & poi

Banchetti

- Et poi fritte accompagnate con zuccaro sopra.**
 in piatti 6
- Di fegati di porco in pezzi impilotati arrosto con salsa reale sopra.** piatti 6
- Pastelletti piccioli 42. di pasta reale pieni di villanati di nizzole.** in piatti 6
- Suppe di capirota Francese.** in piatti 6
- Pastelli 6. d'ostreghe grandi.** in piatti 6
- Pippioni casalenghi 24. pieni alla lombarda alleffi, con salami accompagnati.** in piatti 6
- Naranci, & limoncini.**
- Nella seconda viuanda furono.
- Fegati sei arrosto con polpette 42. accompagnati.** in piatti 6
- D'arrosto da Podestà di petti di capretti.** piatti 6
- Castelli sfogliati sei di pippioni casalenghi.** in piatti 6
- Conigli sei, e lombi sei di lepore arrosto accompagnati, coperti, con penerata sopra.** in piatti 6
- Fiadoncelli di morella 48.** in piatti 6
- Di riso alla Ciciliana sottofatti, con torti d'oua.** piatti 6
- Di salsa verde, dolce.** piatti 6
- Poi venne la terza viuanda a questo modo.
- Pauoni imbrozati sei.** in piatti 6
- Caprettini di latte pieni arrosto.** in piatti 6
- Pernici sei in pezzi nel mirasto.** in piatti 6
- Fiadoni piccioli 24. pieni di pastume della Crema.** in piatti 6
- Di gelatin torbida con polpe di pernici sotto.** piatti 6
- Di pere guaste.** piatti 6
- Di mostarda.** piatti 6

Nella

Del Sbugo.

29

Nella quarta viuanda erano.

Ustreghe 300. con arancie, e penere.	in piatti	10
Di lattemelle.	piatti	20
Di Zaldoni.	piatti	20

Le frutte furono.

Tartuffole cotte nel vino bianco, & poi soffritte in fetta con succo de atancie, & penere sopra.	in piatti	6
D'vua fresca.	piatti	6
Di pere caruelle.	piatti	6
Di formaggio parmeggiano.	piatti	6
Di snocchi, & altri frutti nell' aceto.	piatti	6
Di pistacchi, & pignuoli mondi lauati in acqua rosa.	piatti	8
Cardi 24. con penere, & sale.	in piatti	6
Equiu si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi venne ro le confettioni, cioè.		
Di confettioni di varie sorti la scitoppo libre sei.	in piatti	6
Di confettioni bianchi di plu sorti, libre 6.	in piatti	6
Di cedri coperti di zuccaro.	piatti	6
Saluette bianche, & coltelli.	in piatti	6
Stecchi profumati numero 38.	in piatelletti	6

CEna che fece il Magn. Conte Paolo di Costabili, allo Illustrissimo, & Excell. Sig. Duca di Ferrara, altri Signori, & Gentil' huomini, & Gentildonne, si Ferraresi, come d' altro luoco ignali tutti furono al num. 46. alla prima tauola, e fu la

Do-

Banchetti

<i>Dominica di carneuale 1540.</i>	
<i>Apparata la tavola con due mantili, si posero le saluete, re, salini, coltelli, e una bracciatella tagliata, e un pane intorno per posta.</i>	
<i>Capponi 12. in pastello smembrati crudi, e poi cotti in pastelli.</i>	<i>in piatelli 12</i>
<i>D'insalate di polpe di pabni con cedro tagliato.</i>	<i>piatelli . 24</i>
<i>D'insalata d'indiuia con cime di radichi.</i>	<i>piatti 24</i>
<i>Di formaggio Parmeggiano.</i>	<i>piatti 12</i>
<i>Lombi 12. di lepore arrosto freddi smembrati.</i>	<i>in piatelli 11</i>
<i>Poi si diede acqua odorifera alle mani, & vennero fagiani 24. & pernici 48. con narancie 36.</i>	<i>in piatelli 12</i>
<i>Pippioni casalenghi 48. tomaselle 100. accompagnati.</i>	<i>in piatelli 12</i>
<i>Fegati di capponi fritti 80. Salsiccia gialla in pezzi.</i>	<i>46</i>
<i>Latticini di vitello 40. fritti con zucchero. in piatelli</i>	<i>12</i>
<i>Capponi 12. appastati, e pezzoli 12. di petto di vitello nella vernaccia, & persutto minute. in piatelli</i>	<i>12</i>
<i>Pastelli 12. di pippioni grandi Francesi. in piatelli</i>	<i>12</i>
<i>Di riso Turchesco.</i>	<i>in piatelli 12</i>
<i>Mantegate 12.</i>	<i>in piatelli 12</i>
<i>Di lepore in penerata.</i>	<i>piatelli 12</i>
<i>Di arancie, & limoni.</i>	<i>piatelli 12</i>
<i>Poi viene la seconda viuanda in cui erano.</i>	
<i>Pastelli grandi 12. pieni di polpette.</i>	<i>in piatelli 12</i>
<i>Pernici 24. e pippioni casalenghi 24. nelle verze con</i>	

Zam-

Del Sbugo :

38

Zambudelli sei in sette.	piattelli	12
Caprettini arrosto integri pieni.	in piattelli	12
Di capirota di polpe di capponi .	in piattelli	12
Torte picciole di saldoni 12.	piattelli	12
Anadre appastate coperte di sapor bianco, & grane di pomi granati.	in piattelli	12
Di gelatia torbida con unghielle, orecchie, e musetti di porco.	piattelli	12
Capponi 12. arrosto imbrocciati, & 12. conigli.		
in piattelli		12

Nella terza viuanda furono.

Porchette di latte 12. arrosto.	in piattelli	12
Di lonza di vitello, cauezzi 12.	in piattelli	12
Pastelli di cibibo, e pere guaste grandi.	in piattelli	12
Arme diuerse alla Tedesca fritte con zucchero .		
in piattelli		12
Pastelli d'ostregbe 12. grandi .	in piattelli	12
Di mostarda.	piattelli	12
D'oline.	piattelli	12
D'vua fresca.	piattelli	12

È Quiui si leuò un mantile, & ogni altra cosa di tavola, & diede acqua odorifera alle mani, poi pennero le confettioni, cioè.

Di còdognate in gelatia mastellette 36.	in piattelli	12
Pignuoli confetti, & anime comuni confetti .		
in piatti		12
Cedro, & scorze di limoni, & altri frutti sciropati.		
in piatti		12
Saluette bianche, & coltelli.	in piatti	12
Stecchi profumati quanto fu di bisogno .		

D E

Banchetti

DESINARE che fece lo Illustrissimo Signor Marco Pij, del mese d' Agosto 1540. All' Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca di Sciatoes, & alto Illustrissimo, & Reuerendissimo Archiepiscopo di Milano, & all' Illustrissimo Signor Don Francesco da Este fratelli, & altri Gentil huomini, & Gentildonne Ferraresi, & altre, che giunsero in tutti al numero di nouantaquattro alla prima tauola.

Apparata la tauola di due mantili, si posero le saluiette, i salini, & i coltelli, poi pane intorno di latte, e bracciatelle vna per posta, & vn marzapano biscottato.

Fichi di piu forti. in piattelli 25

Cauì di latte vno per persona. in piattelli 25

Melloni 125. in piatti 25. in piattelli 25

Marzolini 50. e formaggio Parmeggiano accompagnato. in piattelli 25

Poi si diede acqua odorifera alle mani, & venne la prima viuanda tale.

Di coradelle d' agnello, e capretto piene alla Francese, arrosto. piattelli 25

Figadetti di pollastri, & pauari, & anarazi, e coglioncini, creste, e latticini di vitello, e 100. fette di persutto fritte, con zuccaro, e cannella sopra accompagnate. in piattelli 25

Pollastri in bassetta 50. e pippioni casalenghi 50. accompagnati. in piattelli 25

Pizze sfogliate 25. in piattelli 25

Di petti di vitello, pezzi 25. in bruoado giallo con pezzi

25. di

Del Sbugo.

37

25. di perfutto, e fatte pan sotto.	in piattelli	25
Pollastri arrosto 50. pernigoncelli 50. accompagnati.		
in piattelli		25
Di arabatia di zucche.	piattelli	25
Pastelli piccioli 100. di cibibo, & Datteri, & una passa.		
in piattelli		25
Arancie, & limoni.		

Nella seconda viuanda furono.

Conigli 50. polpette 200. accompagnati.	in piattelli	25
Di vitello in pezzi, cioè petti allesti coperti di sapor bian-		
co, e fiori.	piattelli	25
Anarazi arrosta 30. coperti di brognata, & pignuoli		
mondi sopra.	in piattelli	25
Pastelli sfogliati 25. di pippioni grandetti.		
in piattelli		25
Minestra bianca di conina di butiro passata, e zaccaro		
fino, e acqua rosa.	in piattelli	25
Panari 25. nella Tielka.	in piatti	25

Nella terza.

Spalle di vitello, & castrone 25. imbroaccia, e con reti,		
& osmarino sopra.	in piattelli	25
Casatello 200. di frumento.	in piattelli	25
Pippioni 100. nelle zucche con 25. zambudelli in pezzi.		
in piattelli		25
Pastelli di pere, e brogne e 25. grandi accompagnati.		
in piattelli		25
Di suppe dorate.	piattelli	25
Polpette 200. in sapore.	piattelli	25

Nella quarta viuanda erano.

Capponi 25. arrosto con Limoni tagliati sopra.		
--	--	--

10

Banchetti

<i>in piatti.</i>		
Di Lonza canezzi 25.	<i>in piattelli</i>	25
Pavoni 25. tra grandi e piccioli.	<i>in piattelli</i>	25
Tortelle 25. di ruuia.	<i>in piattelli</i>	25
Di gnanti	<i>piattelli</i>	25
Di gelatia chiara.	<i>piattelli</i>	25

Poi venne la quinta viuanda, cioè.

Ostreghe 1500.	<i>in piattelli</i>	50
Arancie, e peuere.	<i>in piattelli</i>	25
Giuncate 25. grãdi nell' herba cõ Anesi.	<i>in piattelli</i>	25
Lattemele.	<i>in piattelli</i>	50
Di zaldoni.	<i>piattelli</i>	50
Di persiche di più sorte.	<i>piattelli</i>	35
Di pere, e Finocchietti.	<i>piattelli</i>	25
Carchioffole 100.	<i>in piattelli</i>	25

E quini si leuò vno mantile, & ogni altra cosa di tavola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le Confectioni, tra lequali erano.

Di confectioni sciropate.	<i>piattelli</i>	25
Confectioni bianche.	<i>piattelli</i>	25
Di marene in zuccaro, mastellette 50.	<i>piattelli</i>	25
Saluette, bianche e coltelli.	<i>in piattelli</i>	25
Stecchi profumati.	<i>in piattelli</i>	25

CENA di carne, e pesce, che fecero i Magnifici fratelli M. Alberto, e M. Hercole Turchi, allo Illustrissimo Signor Don Hercole da Este, primogenito, & al Reuerendissimo Archi-

l'episcopo di Milano suo fratello, & altri gentil huomini, e gentildonne, che giunsero al numero di 74. alla prima tauola, & questo fu una Dominica di Carneuale dell' Anno 1524. & passò di questa maniera, cioè.

Apparata la tauola con due mantili, si posero le Saluiette, i Salini, & i coltelli, & boffettini quattro piccioli di latte, e una pignocata di pistacchi dorato per posta.

Fagioli 25. freddi smembrati. in piattelli 20

D'insalata di lingue di aue misalte, incasonada in fet-
te. piatti 20

Di fette di mortadelle fritte con zuccaro, e sannella so-
pra. piattelli 20

D'insalate in pastelli discoperti 37. di tartuffole, e cap-
pari. piattelli 37

D'insalata di mescolanze, e ramponzoli, e cedro.
piattelli. 37

Equini si diede Acqua odorifera alle mani, & poi ven-
ne la prima viuanda tale.

Pernici 80. arrosta con Tomafelle 200. e arancie sopra
accompagnate. in piattelli 80

Teste picciole di capretto spaccate, e d'Agnella dora-
te. 80

Fegadetti 80. di capretto fritti, con Salsiccia gialla, li-
bre 10. in piattelli 20

Tordi 80. polpette 120. tortore 80. accompagnate.
in piattelli 20

Capponi appastati 20. aleffi, con 10. Salami in quarti,
con fette di pan sottò. in piattelli 20

Fiadompiccioli d'uoua, e formaggio, e zuccaro 80.
in

Banchetti

<i>in piattelli</i>	20
Carpioni 100. fritti con limoni tagliati sopra.	
<i>in piattelli</i>	20
Code di Lucci in dobba fritte 20.	<i>in piattelli</i> 20
Di rombi grandi in pezzi in potacchio.	<i>piattelli</i> 20
Di Reine allese coperte di savor bianco, & incarnato, impresa del Reuerendissimo nostro.	<i>piattelli</i> 20
D'una fresca laquale stette sempre in tavola.	
<i>piattelli</i>	20
Poi giunse la seconda viuanda, cioè.	
Fagiani arrosto 40. con salsa bastarda.	<i>in piattelli</i> 20
Capponi 20. coperti di tortelli.	<i>in piattelli</i> 20
Petti d'agnello, e capretto 20. pieni alla Lombarda, e latresini di vitello.	<i>in piattelli</i> 20
Conigli 40. Francolini 20. Coturnici 20. accompagnate.	<i>in piattelli</i> 20
Pastelletti sfogliati di pasta reale pieni di cibibo, & datteri 30.	<i>in piatti</i> 20
Di varuoli in morelli sotto statti.	<i>in piattelli</i> 20
Di sardoni del lago fritti caldi con arancie.	
<i>in piattelli</i>	20
Orate 80. in aceto.	20
Di mangiare bianco.	<i>in piattelli</i> 20
E poscia fu portata la terza viuanda nelquale erano.	
Caprettini di latte arrosto pieni numero 20.	
<i>in piattelli</i>	20
Lonze in cauezzi numero 20.	<i>in piattelli</i> 20
Pauoni imbroacciati numero 20.	<i>in piattelli</i> 20
Di lepori in brnodo nero.	<i>in piattelli</i> 20

Pa-

Del Sbugo.

33

Pastelli di trutta numero 20.	in piatelli	20
Di pescaria minuta.	piatelli	20
Di gambari pieni.	piatelli	20
Di gelatia di pesce.	piatelli	20
Di salsa di pano.	piatelli	20
D'oline.	piatelli	20

Nella quarta vivanda furono.

Tortelle 20. di pome.	in piatelli	20
Di pastadelle di marzapane.	piatelli	20
Di pere gnaste, e pome in pastelli grandi.	piatelli	20
D'astefi di mare grandi con un motteto a oro, in scbie- na, che diceva usque e piu nō se ne trouò.	piatelli	12
Suppe di calcinelli.	in piatelli	20
Maccheroni Napoletani di pasta reali fristi, con mele, & zutcaro sopra.	in piatelli	20
Pere carolle 100.	piatelli	20
Di formaggio Piasentino.	piatelli	20
Di lattemele.	piatelli	20
Di nevole, e zaldoni.	piatelli	20
<i>E poi fu portata la quinta vivanda, nella quale erano.</i>		
D'ostreghe.	piatelli	20
Arancie 100. tagliate in pezzi, e penere.	in piatelli	20
<i>E quivi si lenò un mantile, & ogn' altra cosa di tauo- la, & si diede l'acqua alle mani, & si portarono.</i>		
Coppette 20. in pezzi.	in piatelli	20
Toroni 10. in pezzi.	in piatelli	20
Di confetti sciroppati libre 20.	in piatelli	20
Di codogne, e gelatia mastellette 80.	in piatelli	20
Saluette, e coltelli.	in piatelli	20
Stecchi profumati quanto fu dibisogno.		

E

LA

Banchetti.

La collatione della notte fu di confettioni in sciloppe, & bianche, e pome, & acqua zucarata, con voltelle, e saluette.



EN A che fece il Magnifico Conte Giulio Sacrato, allo Illustrissimo Signor Duca di Scitres, & al Reverendissimo Archiepiscopo di Milano, & allo Illustrissimo Signor Don Francesco Fratelli, & altri Gentilhuomini, & gentildonne, che furono al numero di quaranta

alla prima tauola, e fu di Giobba 1550. nel carneuale.

Apparata la tauola con due mantili, l'uno sopra l'altro, se li posero sopra le robbe sotto scritte cioè saluette, piegate a varie foggie, sopra ciaschuna era vno mazzolo di fiori di seta, & d'oro profumati. Boffettini sei per persona, e vno zucarino da monache.

Di marzapani biscottati pezzi 40.

Insalata di cappari tartuffole, e cibibo, vna per persona.

Insalata d'inducia cime di radicchi, e cedri tagliati minuti, vna per persona.

Pastelli di fagioli caldi 10.

piatelli 10

Lingue di bue salate in pezzi tagliate. in piatelli 10

Di polpe di capponi arrosto in fette fritte con succo di limoni, e limone tagliato, e zaccaro, e penese sopra. piatti 10

Poi diedero l'acqua odorifera alle mani, & nella prima viuanda furono.

Tomafette 60. polpette 60. quaglie 40. accompagnate.
 in piatti 10

Pernici 40. arrosto, con arancie, e zuccaro, e cannella sopra.
 in piatti 10

Anadre domestiche appastate, coperte di tortelletti.
 numero 10. in piatti 20

Di ceruo in brodo nero, con mandole tagliate minute sopra.
 piatti 10

Pastelli di pome guaste 10.
 piatti 10

Torte brusche di segadetti, e laticini di vitello. 10.
 in piatti 10

Pippioni casalinghi in bassetta nam. 40. in piatti 10

Gelatia torbida con polpe di capponi sotto. in piatti 10

Nella seconda.

**Fagiani 10. arrosto imbrozzati, con pezzi 20. di sal-
 siccia gialla, con salsa di pavo sopra. in piatti** 10

**Pernici all' Alemania stufate nelle pignate 20. in pez-
 zi. in piatti** 10

**Di petti di vitello pieni alla Lombarda pezzi 8. in bro-
 do con mortadelle gialle accompagnate.**

in piatti 10

Tordelle di pane numero 10. in piatti 10

Di lonza cauezzi 10. in piatti 10

Pastelli di codogne 20. in piatti 10

Di guanti. in piatti 10

Di salsa verde dolce. piatti 10

Poi giunsero alla terza vivanda.

D'oline. piatti 10

D'vua fresca. piatti 10

Di pere, caroele, e pome paradise. piatti 10

E 2 Di

Banchetti

Di formaggio .	piatti	20
Pastelli grandi d'ostregbe num. 10.	in piatti	10
Ostregbe 200. fritte, coperte di camelino.	in piatti	10
Vermicelli di butiro lauato in acqua rosa, e zucchero, con zucchero fino sopra .	in piatti	20
Di lattemele .	piatti	20
Di neuole, & Zaldoni .	piatti	20
E quiui si leuò vn mantilo, & ogni altra cosa di ta- la, & si diede l'acqua odorifera alle mani, e si portarono le confettioni, cioè .		
Di confettioni in sciropo libre 8.	in piatti	10
Di codogne in quattro mastellette 10. di marene in go- latia mastellette 10. accompagnate.	in piatti	10
Di brogne in sapore mastellette 10. con persiche confette intorno accompagnate .	in piatti	10
Copette picciole 10.	in piatti	10
Coltelli, e saluete bianche, Stecchi profumati.		
Poi venne la collatione per la notte, cioè .		
Confettioni bianche, & in sciropade, & acqua zuccher- ta, con saluette e coltelli.		

D Esinare che fece il Magnifico Conte Boni-
facio Beuilaqua, a Lanzagallo di Sabato
alli 8. di Settembre 1531. il giorno della
Natiuità della gloriosa Vergine. Allo Illu-
strissimo & Eccellentissimo Signor Duca di Sciatoes, &
alla Illustrissima sua consorte, et al Reuerendissimo Anti-
uescouo di Milano, e a Monsignor di Sà Benedetto, Imba-
sciadore del Re Christianissimo, & al Conte Hannibale

di Nuvolara, & al Conte Claudio Rangone, e altri Gentil'huomini, & Gentildonne, che alla prima tavola furono al numero di 75. oltra iquali si diede la prouisione per la Illustrissima Madama, e sua famiglia, allaquale si fece la cucina da sua posta, e doppo il disinare andarono oltre Po, ad una caccia di cingiali, a marara, (Ancora che esso Conte che non hauesse hauuto tempo di poter mandare per trutte, e carpioni, & altri pesci di laghi.) Apparata la tavola con due mantili, si posero le Saluette, e coltelli, e salini, fu posto sopra essa.

Pan dorato vn per persona, & una bracciatella.

Marzapanno picciolo biscottato vn per persona.

Di fichi. piatti 20

Meggiete accarpionate con foglie di lauro sotto, e sopra numero 60. in piatti 20

Pastelli d'anguille 20. piatti 20

Pastelletti 80. sfogliati piccioli pieni di farro, alla Turchesca. in piatti 20

Paine di butiro 40. nelle pumarolle, con zuccaro fino sopra. piatti 20

Vona piene schiappate 100. con sapore sopra. in piatti 20

Quando si diede acqua odorifera alle mani, e venne la prima viuanda cioè.

Tartarette 20. alla Italiana. in piatti 20

Orate 80. frutte con arancie 40. spaccate sopra i piatti. in piatti 20

Di Meggie in brodetto alla Comachiese. piatti 20

Code di luccio grandi in dobba fritte numero 20. con limoni tagliati, penere, e aceto, sopra. in piatti 20

E 3 Ricor-

Banchetti

Ritortelli alla Milanese grandi, e pieni numero 20.	
in piatti.	20
Di maccheroni alla Napolitana cotti nel latte, con buti- ro, & canella zuccaro, e formaggio sopra. piatti	20
Suppe di brogne fresche 20.	in piatti 20
Gambari grossi 400,	in piatti 20
Posseguitò la Seconda vivanda, & furono portati.	
Rombi 20. passare 40. fritte coperte di sapore giallo Im- periale.	in piatti 20
Pastelli d' una pasta, datterì, e pignuoli 120. in piatti	20
Lucci 20. pieni arrosto, nello spedo con sapore di sabbase aceto, e prasomeli sopra.	in piatti 20
Di tortelli alla Lombarda.	piatti 20
Di carabazzata di meloni.	in piatti 20
Di rane grosse alleste, pezzi 40. coperti di sapore bian- co.	in piatti 20
Di pere guaste.	piatti 20
Ceneli aperti misalti fritti caldi num. 80.	in piatti 20
Dopò laquale venne la terza vivanda, in cui erano.	
Tortelle 20. da fagioli.	in piatti 20
Frittate di casiaro 20.	in piatti 20
Di guanti.	piatti 20
Di minestra di lucio.	piatti 20
Di tomaselle da pesce.	piatti 20
Di gelatia chiara.	piatti 20
Pastelli 20. d' Ostregbe.	in piatti 20
Di vermicelli di butiro lauato d' acqua rosata, & zuc- cero.	piatti 20
Di latemele.	piatti 74
Di Nevole, e zaldomi.	piatti 74

Poi

Poi giunsero le frutte, cioè.

D'una di piu sorti.	piatti	20
Di persiche.	piatti	20
Di pero.	piatti	20
Di formaggio.	piatti	20
D'oliva.	piatti	20
Di mandole, pignoli mondi lauati in acqua rosata.	piatti	20
Di codogne in quarto cotte in pignatta con vino dolce, zuscario, e cannella sopra.	piatti	20
Di stecchi profumati.	piatti	20
E quini si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tavola, & si diede acqua odorifera alle mani, & poi furono portate le confettioni, tra le quali erano.		
Di confetti sciropati di vngrie sortg lib. 15. in piatti.	20	
Ma stellette di marene 20. mastellette di brogne 20. di gelatia di codognata, mastellette 20. in piatti.	20	
Coltelli, e saluette.	in piatti	20

E quui fu fatta vna musica di voci, e Stromenti.

F Estimo fatto alli 14. di Febraio 1548, che fu il giorno di Carnuale per me Christofo, in casa mia, all' Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor nostro, all' Illustrissimo Signor Principe, & ad altri Signori, gentil'huomini, e gentil' donne, che furono al numero di vintisette alla prima tauola, doue si fecero sette piatti di viuanda come appresso sexa notato.

In prima fu recitata vna Comedia in sala, doue era

E 4 vna

Banchetti

Vna bellissima Scenetta, laquale era finita Venetia. La Comedia era intitulata, la notte, opera di M. Girolamo Parabosco, da Bologna. Laquale fu molto piacevole, ridicula, e bene recitata con le sue Musiche. Et intermezzi opportuni e necessarij. Laqual Comedia si comincio a bore 24. e fini a bore 3. e meza di notte. E finita la Comedia fu apparecchiata vna tauola, con le sottoscrutte robbe, cioè.

Prima due mantili l'uno sopra l'altro furono posti sopra la tauola, laquale era allumata da quattro lucerne d'argento di sua Eccellentia attaccate al solaro per non impedire la vista, e sopra vi erano quattro salini d'argento.

Vna saluietta, e coltello, vn pane intorno, e vna Crescentina di butiro, zaccaro, e Torli d'oua per persona.

Insalata di cime di radicchi, endiuia, Ransporzoli, e altre messedancie. piatti num. 16

Insalate di polpe di paxoni, e cedri tagliati con aceto rosato, e zaccaro, e poco pènerè. piatti 16

Salami in fette, e lengue salate, e perfuti accompagnati. piatti num. 7

Riadoncelli d'vna passa, cibibo, pignuoli, e Salame numero 48. piatti num. 7

Polpette asciutte arrosto piene, coperte di salsa reale numero 48. piatti num. 7

Suppe d'vna pastata coperte di zaccaro, e cannella. piatti num. 7

Pernici numero dodici arrosto nel mirasto in pezzi. piatti num. 7

Pastel.

Del Sbugo:

37

- Pastelletti sfogliati piccioli di pasta reale, pieni magiar
bianco num. 28. piatti stu. 7
- Cernellati ducali 7. e bolle di cinghiale, e Latticini di vi-
tello fritti accompagnati. piatti nu. 7
- Piccioni casalinghi pieni dentro, e tra pelle arrostiti.
num. 28. 7
- Quini si diede acqua odorifera alle mani, e stettero un
pezzo sopra questa vivanda poi si levò d'insalata, o
salami, e venne l'altra vivanda.

A L T R A V I V A N D A .

- Polastrelli numero 28. e tomaselle, numero 30. accom-
pagnate. piatti num. 7
- Capponi senza ossa, numero 7. con salami di carne fette
spaccati, con fette di pan sotto. piatti nu. 7
- Fagiani arrosto, numero 7. morelli, numero 28. di falfic-
cia gialla accompagnati. piatti nu. 7
- Suppa dorata reale. piatti num. 7
- Tortelle brusche di segatelli, e altro, con zuccaro, e can-
nella dentro, e di sopra. piatti num. 7
- Caprettini da latte integri, arrosto pieni numero 7.
piatti 7
- Un pavone arrosto in pezzi coperto di sapor bianco,
salsa e Mostarda. Impresa di sua Eccellentia: plat-
ti num. 7
- Tortelletti ne i piatti con zuccaro, e cannella sopra.
piatti num. 7

A L-

Banchetti

ALTRA VIVANDA.

Petti di vitello pezzi num. 7. pieni, e poi sottofatti con salamini di fegato arrosto aperti. 7.	piatti nu.	7
Polpette in brodo nero, con pistacchi sopra.	piatti nu.	7
Porchette di latte piene arrosto num. 7.	piatti nu.	7
Lingue di manzo in dobbia di maluagia arrosto.	numero	7
Lombi numero 7. arrosto accompagnati in detta dobbia.	piatti numero	7
Capirotta morella con fette di pane, e polpe di cappone sotto.	piatti nu.	7
Fiadoni piccioli sfogliati pieni di pastume delle offelle.	numero 35.	piatti num. 7
Tortelli di pome in fette alla Tedesca con zuccaro, e cannella num. 7.	piatti num.	7
Pastelli di ostreghe grandi num. 7.	piatti nu.	7
Ostreghe numero 400. con arancie, e pevere,	piatti numero	20

FRUTTI ET ALTRO.

Gelatia Italiana con robba, e foglie di lauro.	piatti num.	7
Oliue.	piatti nu.	7
Uua fresca.	piatti nu.	7
Pere guaste con anesi confetti sopra.	piatti num.	7
Pastelli detti datterri, e cibobo num. 35.	piatti nu.	7
Gioncata contrafatta con zuccaro, e mandole, e acqua rosa.		

Del Sbugo.

38

<i>rosa in luoco di late mele.</i>	piatti num.	7
<i>Zaldoni piccioli grosseti num. 140.</i>	piatti num.	7
<i>Finocchio, & altri frutti in aceto.</i>	piatti num.	7
<i>Acqua odorifera alle mani poi vennero le seguenti Confectioni.</i>		

C O N F E T T I O N I .

<i>Confectioni in siropo di varie sorti, libre 5.</i>	piatti numero	7
<i>Confectioni bianche di piu sorti.</i>	piatti num.	7
<i>Mastellette di varie sorti num. 14.</i>	piatti num.	7
<i>Salviette, e coltelli.</i>	piatti num.	7
<i>Stecchi recamati, e profumati.</i>		

Mentre si mangiauano confetti, la mia consorte mandò due cestelli con pacchetti di fiori numero 27. tra fiori è veri profumati uno all' Illustrissimo Signore Duca, & uno all' Illustrissimo Signore Principe, iquali suo Signorij dispensarono fra i Comensali.

Mentre se stette dietro a questa burla de i pacchetti, fu adacquata sgrombata, e spazzata la Sala, e andarono a ballare, & ballarono fino ad hore noue. Alle hore noue fecero una collatione d'acqua zucarata, & una fresca, e pome, & altre cosette. Poi ogni vna andò a casa ben sodisfatto.

H O -

Banchetti



OR A è da sapere, che ne' Banchetti del Carneuale sempre si faceua alcuna festa, inanti, o torniamento, o giuoco di Calefel-
le, o che si fosse, o si combatte alla Sbarra, o vn Castello, o si faceua la festa del porco, o cose altre simili, ch'io per piu tosto ispedirmi, non ho voluto narrare.

Et manco mi sono affaticato in narrare le sorti di vini, perche ad ogn'vn se ne daua di quello che addimanda-
ua, o lo uoleffe bianco, o nero, o dolce, o brusco, o raa-
cente, o grande, o picciolo, o con acqua, o senza, secon-
do gli appetiti di ciascuno. Si circa &c. questo si face-
ua prouisioni del tutto.

Ne mi affaticarò altrimenti in descrittore altri banchetti, perciò che questi mi paiono a bastanza, egli è vero, che si potranno fare maggiori, o minori, in andare piu volte, o manco alla cucina, & in portare piu uan-
da per volta, o meno, e potransi variare de carne, e da pesce, tanto quanto parerà, come a pieno mostrerà a ciascheduno, la varietà delle viuande nel 3. libro, & il modo di condirle, ma questa però è la somma del tutto.



*M*uendo nel precedete ragionamento descritto molti et diuersi Conuitti, ne i quali intraueniuano molte viuande, composte variamente di diuerse cose, per dare chiara notizia di fare ognò grãde, picciolo conuito, si di grasso, come di magro, secondo la commodità, e uarietà de' tempi, o de' paesi. E necessario ancora che io mostri, come si debbano comporre tutte le predette viuande, & altre molte, che vi si aggiungeranno, che in tutto non credo che debbano essere meno di trecento e trenta, tutte pel suo ordine, collequali senza alcun dubbio, si potrà acconciamente, & horreuolmente imbandire ogni gran conuito di qualunque Prencipe si voglia, aggiungendoli sempre i suoi opportuni, e conuenienti pesi e misure, lequali si debbano poi variare, come richiederà la quantità di che si vorranno fare. Doue è da sapere che se fosse alcuno Gẽtil' huomo mezzano, che facesse il conuito, potrebbe egli fare col terzo meno de' Zucchari, & spiciarie, & anchora colla metà di dette robbe, nellequali però tutte si deue questo osservare, chi li sia sempre il conueniente sale, commune condimento in ogni viuanda. La onde se fosse etiamdio alcuno, a cui grauaße la spesa del Zuccaro nelle compositioni, nelle quali è bisognuole, deue sapere che si potrai fare anco con mele, saluo se non fossero o mangiari bianchi, o riso Turcheschi, o torte bianche, o sapori bianchi, o cose altre simili, che dal mele nel proprio colore sariano macchiate. Li altri tutti senza il Zuccaro in ogni modo si potranno fare, egli è ben uero che come nelle gelatie, nelle gessstrate, nelle suppe dorate, nelle sfogliate doppie ne

Banchetti

Pastelli sfogliati, & molte altre viuande piu si conuiene il zuccaro, che'l mele, Pure chi volesse limitar la spesa, potrebbe si seruire del mele, nelle lor compositioni, mettendo però di sopra a tutte il zuccaro, doue si conuiene, Ancora che molte richiedano prima il mele, & dopoi il zuccaro, come in ciascheduna chiaramente si farà manifesto. Dellequali prima ch'io incomincia a ragionare, questo solo è da sapere ch'io non spenderò tempo, o fatica in descriuere diuerse minestra d'hortami, o legumi, e insegnare di frigere vna tenca, o cuocere vn luzzo su la gratella, o simili altre cose, che da qualunque vile femminuccia ottimamente si sapriano fare. Ma solo parlerò delle piu notabili viuande, & piu importanti, come la seguente nostra tanola ne potrà dare manifesto segno. Nel laquale il nome di tutte è chiaramente descritto. Ma prima ragionamo del pane, delle bracciatelle, & de sofumeli, e mostazzoli di zuccaro, che primieramente ancora s'vsano sopra le tauole.



COMPOSITIONI

delle più importanti viuande.

Prima per fare cinquanta pani di latte, e zuccaro, de oncie noue l'vno.

FATTO che hauerai la tua sconza, o leuaturò, pigliarai di fiori di farina burattata libre 35. e tanto meno, quanto meno sarà quella di che ha uerà fatto il leuaturò, e libre 6. di zuccaro ben bianco, e torli di voua 75. e libre 3. d'acqua rosata, libre 6. di latte fresco, e oncie 6. di butiro fresco, e impastarai il tuo pane, annertirai bene, che l'acqua, o latte non scotasse, e farai anchora che i torli d'voua sian caldetti, e li scaldarai, ponendoli nell'acqua calda, e li porrai il conueniente sale, e farai la pasta, si che non sia ne dura ne tenera, ma più tosto che habbia del saldetto, e la grammerai molto bene, e poi farai il tuo pane, e lo lasciarai ben leuare, e lo cuocerai con grande ordine, si che non pigli troppo fuoco, ma che al tuo giudicio stia bene, e questo pane è più bello a farlo tondo, che intorto, o in pinzoni, sia dopoi più grande, o più picciolo, come tu vorrai; ti governerai adunque secondo questo modo, che è prouato.

Brazzatele di latte, e zuccaro.

A Fare 50. Brazzatele, di oncie 4. l'una pigliarai libre 15. di fiore di farina, d'acqua rosa oncie 3. di latte libre 3. e di zuccaro bianco libre 2. voua num. 25. di butiro oncie 4. e queste cose insieme grammerai molto.

Banchetti

molto bene. Poi farai le tue brazzatele, secondo l'ordine che si fanno, e le farai leuare con gran diligenza. Et do poi che saranno leuate, farai bogliere la tua acqua, e le gittarai dentro dette brazzatele a cuocere, e come verranno di sopra le cauarai fuori, & le porrai in acqua fresca, e quando de iui le leuerai le porrai a cuocere nel forno, e se li vorrai porre anesi dentro, serà buona opera.

A fare sosameli perfettissimi numero 36.

Togli libra vna di farina bianca, e libre due di zucchero pisto, e ben passato per lo sedazzo, & oncia vna di cannella fina pistata, e due picicotti di peuere pisto, e tre torli d'vona; & vno co'l chiaro, & vno ottano di peuere lungo, & acqua rosata mescolata con vn poco di sale, & con diligenza fa la tua pasta vn poco durezza, e menala molto bene. Poi habbi la stampa, e su quello che vuoi stampare. E ponendogli vn pochetto di muschio saranno migliori. Poi mettili a cuocere nel forno sopra vna asse picciola.

A fare mostazzoli di zucchero.

Piglia di cedro confetto tagliato minutamente libre tre di mele collato libre cinque, di peuere cinque ottani, di zaffrano scropulo vno, de Cinnamomo tre quarti d'oncia di muschio tre grani, di farina tanto che basti ad impastare dette robbe. Poi farai mostazzoli grandi, & piccioli, come te piacerà. Poi li farai cuocere come i pampati, ma questi si fanno d'oncie 4. in 6. l'vno, e non piu grandi.

A fare vna sfogliata futta, di dieci pezzi,
ouero a fare dieci sfogliatini.

Piglia libre due e meza di farina, di zucchero
oncie

Del Sbugo.

47

oncie due, de *Acqua rosata* oncie due, *Torli d'Vona* numero 9. di *Butiro* oncie 6. e impasta ben ogni cosa insieme, e fanne una sfoglia sottile, & habbi una libra di *Butiro* disfatto, & gettalo sopra la sfoglia, e poi inuolappa, come faresti vn *zaldone*, e falla in una rotella, e ponila suso una *Tiella*, o suolo, e poi con le mani distendila sopra detta *Tiella*, o suolo, e mettili vn'altra meza libra di *Butiro* sopra, e poi ponila a cuocere, o nel forno, o sotto il *Testo*. Equando sarà quasi cotta, li porrai oncie tre di *zuccaro* fino sopra, e poi gli darai una calda, si che finisca di cuocersi, & sarà perfetta.

A fare dieci sfogliatini, offeruerai l'ordine sopraddetto, circa all'impastare la pasta, e poi farai dieci sfogliate, et farai come si fa nella grande, compartendoli la robba, come anchora s'è fatto nell'altra. Ma bene è uero, che gli andaua di piu di libra meza di *Butiro*, e libra meza di *Farina*, oncie due di *zuccaro*, a fare i dieci sfogliatini.

Intendendosi sempre in tutte le paste di che si parla, che oltre l'*acqua rosata* se gli habbia a sodisfare secondo il bisogno dell'altre acque. Equando non uolesti in alcuno adoperare *acqua rosata* per far manco spesa, potrai far senza, solo io ho posto il uero ordine.

A fare vna sfogliata *Catelana*, ouero
dieci sfogliatini.

La sfogliata *Catelana*, o sfogliatini che si fanno solo per variare, si comporrano in questa guisa, tagliando la predetta pasta, nell'impastare gli si porra succo di *bieta* o di *prafemoli*, si che sia fatta verde, e quando sarà distesa la sfoglia, innanzi che s'inuolta, gli si porra tre oncie di una pasta dentro, & vn poco di *Cannella*.

Banchetti

In tanto che vna meza guchiarà faccia in tutto. Poi si offeruerà l'ordine, come s'è fatto nelle altre sfogliate, e sfogliatini. Eccetto che auanti che si pongano a cuocere, se gli porrà oncie tre fra tutti de pignuoli mondi maccati, così di sopra via.

A fare vna sfogliata, Sgrostata, e de Pizzoni, della grandezza della Sutta.

Piglia libra vna di farina bianca, oncie due de acqua rosa, e oncie sei di Butiro fresco, e Torli d'Voua quattro, & oncie due di zuccaro, e farai vna spoglia grossetta, e la porrai nel fondo della Tiella, poi habbi due paio de buoni Pizzoni aliardati, cotti arrosto morbidetti, e falli in quarti. Poneli in vna cazza stagnata, con meza libra di Butiro fresco, ouero con meza libra di grasso colato, & il succo di quattro arancie, e non hauendo arancie, con vn poco d'Agresto, & oncie tre di zuccaro, e meza oncia di Cannella, e li soffrigerai, vn pacchetto, poi baperai meza libra di buon Persutto tagliato in pezzoli grossetti, e li porrai sopra la spoglia nella Tiella, con li quarti de i pizzoni, e li getterai sopra il sapore, aggiungendoli poi di sopra oncia due di zuccaro, e la metà della meza oncia della Cānella sopradetta, perche nel principio ne metterai vno quarto nel sapore, e poi farai vn'altra spoglia piu sottile della prima, e gliela porrai sopra facendola cuocere, con destrezza, o nel forno, o sotto il Testo, che poco gli bisogna a cuocere, e costà che sarà li porrai sopra oncie 3. di zuccaro; ma auertisci che nel sapore doue uanno soffriti li pizzoni, gli vuole oncie due d'vna passa monda, e oncie due de pignuoli mondi, se vuoi che stia meglio.

A fa-

A fare una sfogliata sgronata d'occhi, o Latticini di Vitello, o Tettina di Vitella.

Prima farai la pasta sfogliata, come è detto di sopra, e ne metterai una sfoglia nella Piella, e gli metterai sopra oncie due di zuccaro, e vn quarto di Cannella fina, oncie due d'Una passa monda, e poi sopra gli metterai mezz libra di buon persutto tagliato minuto. Poi habbi molte fettine di Latticini di Vitello cotte, o d'occhi di vitello, di tettine di Vitella, o dell'vno, o dell'altro se ne bauerai, e fa vn suolo sopra la sfoglia, tramezzandoli le fettine del Persutto seco, e fatto il suolo, poneli sopra oncie due di zuccaro, e vn quarto di Cannella, oncie due di Una pasta, e due de Pignuoli mondi, e il succo di tre arancie, ouero agresto, e oncie tre di Butiro fresco sopra e ponendoli qualche vna non nate, non gli disdirà, e poi li metterai sopra l'altra sfoglia, con oncie tre di Butiro fresco sopra, e poi che l' bauerai cotta, gli ponerai oncie di zuccaro, ma auuertissi, che quando non ti aggravasse la spesa. Questa sfogliata serua migliore con due suoli ponendo vn'altra sfoglia tra l'vno e l'altro suolo, laquale sfoglia sarebbe meglio fritta, e non la potendo frigere integra, frigeriasse in quarto, perche non si cuosono mai bene le sfoglie crude, che si mettono per tramezo. Auuertissi alla robba che è andata nel primo suolo, e in cambio della sfoglia di sopra, gli potrai mettere reticelle di pasta, le quali come si debbano fare si dichiarerà in altro luogo.

A fare sfogliata di Persutto o Mortadella.

Pigliarai la pasta fatta come quella di cui si dice nella sfogliata. fatto, e ne farrai quattro sfoglie, due

F 2 grosset

Banchette

grossette, e due sottile, e potrai vna della grossette nel fondo della Tiella onta, poi hauerai vna libra di Persuto, e Mortadella tagliata in fette minute, e libra vna di Formaggio Tumino tagliato in fettine; ouero vna prokina tagliate in fette, e la distenderai sopra la detta sfogliata, compartendo l'vno con l'altro, e gli metterai sopra oncie tre di zuccaro, & di Cannella oncia meza, & d'vna passa oncie tre, poi metterai due altre sfoglie, sopra la detta robba fritte in quarti, como ti dissi nell'altra sfogliata, e poi gli farai sopra vn' altro suolo con altrettante robbe, como è stato nel primo; e poi gli metterai sopra l'altra sfogliata, e poi sopra la sfogliata oncie tre di Butiro fresco, e la farai cuocere, & come sarà cotta, gli porrai oncie tre di zuccaro sopra, & auuertissi che la detta sfogliata si può fare ancora con vn suolo solo di robbe, e due sfoglie. Quini la mortadella di fegato è bonissima, in vese di Persuto.

Vn'altra sfogliata sutta doppia bonissima.

Impastata la pasta come hai fatto a far quella della sfogliata sutta, e fanne sei sfoglie, ma quella di sotto sia vn poco piu ferma delle altre, e ponila sul suolo, ouero suso vna Tiella che sia onta, & habbi libre due di Formaggio Tumino tagliate in fettine sottile, & habbi oncie sei di zuccaro grattato, e oncia vna e meza di Cannella senza pesta, laqual messederai col zuccaro, poi ongi la sfogliata, che hai posta nella Tiella con oncie due di Butiro fresco, e poi metti la terza parte delle fette di formaggio, e la terza parte del zuccaro e Cannella, poi metterai due sfoglie fritte l'vna sopra l'altra, e poi li metterai la terza parte del Formaggio; zuccaro e Cannella sopra, e poi sopra detto altro solaro, due altre sfoglie, come

me-

medesimo aniente hai fatto alle altre, & oncie tre di butiro, poi metterai l'altra terza parte, del formaggio, zuc-
cero, e cannella sopra detto sfoglie, poi gli metterai la de-
ssa altra sfoglia sopra, e oncie tre di butiro sopra detta
sfoglia, e la porrai a cuocere, e cotta che serà, glà porrai
oncie tre di zuccaro sopra.

A fare vna sfogliata doppia dellaquale anche
se ne può seruire per torta.

Prima farai la tua pasta con libbre tre di farina, &
oncie tre di zuccaro, con sei Forli d'oua, & di butiro
oncie quattro, d'acqua rosata oncie tre, e poi fa quattro
sfoglie, e due ne frigerai in quattro nel butiro, ouero di-
strutto, perche non si potriano frigere intiere, & poi po-
nerai vna delle crude nella tua Tiella onta, & bauerai
libra vna, e meza di mandole ambrosine pistate, col-
lequale congiungerai oncie sei di zuccaro, e di cannella
con vna, e meza, poi l'andarai gettando sopra detta
sfoglia, & dopo gli porrai vna sfoglia delle cotte, e così
farai similmente sopra la detta sfoglia cotta gettandoli
detta compositione, e poi di sopra etandio l'altra sfoglia
cotta con detta compositione, e come bauerai finui i so-
ri, li ponerai sopra oncie otto di butiro disfatto, & la po-
nerai sopra la sfoglia cruda, con oncie quattro di butiro
di sopra, & la ponerai a cuocere, e quando serà, quasi cot-
ta, piglia oncia vna, e meza di zuccaro, e due Forli d'ou-
ua, e acqua rosata, e datogli vna rosella di sopra la fini-
rai di cuocere, e quando serà quasi cotta li ponerai sopra
Camellino, o Anesi confetti.

Per fare dieci Pizze sfogliate

Piglia la molera di quattro pani boffetti bianchi, &

Banchetti

pongli ammoglio in acqua tepida, e piglia libbre tre di fiori di farina, e Torli dieci d'voua, e libra vna di butiro fresco, & oncie tre d'Acqua rosa, e oncie sei di zuccaro, e impastarai ogni cosa insieme con la molena, e ne farai vn pastioncello, come se volesse fare vna spoglia da lasagne, e cosi farai vna spoglia piu sottile che potrai. Poi hauerai di butiro fresco libra vna, e meza disfatto caldo, e lo getterai sopra la detta spoglia, e la lasciarai poi infredire. Poi farai vn Tortiglione per la longa della spoglia, e la taglierai in dieci pezzi. Poi farai le tue pizze sfogliate. Poi hauerai vna patella con lib. quarto di butiro fresco, e li frigenai dentro dette pizze sfogliate, e come serano fritte, li porrai libra meza di zuccaro sopra tutte.

A fare dieci Mantegate.

Piglia di pignuoli ben netti, e mondi, libra vna, e pestali nel mortaiò, e ne farai come vn latte, con oncie sei d'Acqua rosata. Poi pigliarai libbre tre di Patina bianca, e torli dieci d'voua, e libra vna di zuccaro, e libra meza di butiro fresco, e di specie d'ogni sorte oncia vna in tutto; e oncia vna di leuaturò, & vn poco di sale, poi pigliarai il latte di pignuoli, e lo ponerai al fuoco tanto che perda il freddo, e cosi imposterai ogni cosa insieme, e non bastando l'Acqua rosa, gli aggiungerai altra acqua tanto che la pasta habbia del tenerò, e la sbatterai sopra vna Tavola per spacio di due bore, & nello sbattere della pasta, gli anderai ponendo a poco a poco libra meza di pignuoli mondi ammaccati: poi pigliarai due Vasi, e le metterai detta pasta dentro, e la farai stare per due hora in loco caldo, poi batterai per spacio di meza altr' hora, & fatto questo la compartirai in

dieci

dieci Mantagate ouero Cresentine, come uoi dire. Poi piglia libra meza di Butiro disfatto, et ongi il fondo d'una Tiella grande, & ponigliela dentro, & ongi anchora esse di sopra, e poi ponele a cuocere nel forno, che non sia troppo caldo, perche vanno cotte adagio, e cotte che saranno, li porrai sopra libra meza di zuccaro fino fra tutte, & potriasi anche fare senza specie.

A fare dieci Ritortelli alla Milanese
pieni, e vuoti.

Piglia libre quattro di fiore di Farina, & Torli dieci d'oua, & di zuccaro oncie due, & di Butiro oncie sei, & d'Acqua rosata oncie tre, e fa la tua pasta reale, menandola vn pezzo. Poi ne farai dieci parti, in dieci spoglie. poi pigliarai di zuccaro oncie otto, & di Cannella pestata oncie due, & de pignuoli mondi libre due, et d'una passa libra vna, e messederai tutte queste cose insieme. Poi leggermente cargherai le dette spoglie di questa compositione, ungendole prima con libra vna di Butiro fresco disfatto. poi ne farai vn Tertiglione, a guisa di zaldone ad vno ad vno, poi gli farai in rotella ponendoli in due Tielle, onte non potendo stare in vna, e gli andarai sfendendo, colle mani destramente, ponendoli tra di sotto, e sopra libre due di Butiro, se poi le porrai cuocere, come seran quasi cotte, li porrai sopra libra vna, e mezza di zuccaro. E per variare alcune volte vn poco di Persuto minuto, e Datterio, o Ciboba tagliato in pezzi, o d'altro, secondo che ti piacerà, e se sarà di Quaresima, o Vigilia, farai con la pasta, come si fanno i Piadoncelli magri, come ti sarà mostrato, & ancho li potrai fare vuoti, a guisa delle sfogliatine per variare.

Banchetti
Truffolo per far Torre, Castelli, Pe-
gne, & altre cose.

Prima piglierai fiore di farina, & la impastarai con Voua battute, zuccaro, & acqua rosa, et vn pocchetto di butiro, secondo la quantità di che le vorrai fare, & con vn poco di zaffarano, e impastata che l'hauerai, ne farai pezzi grādi, come dadi, e li lasciarai vn buon pezzo fatti che si sughino bene. Da poi li frigerai in grasso buono ben collato, o butiro, o buon oglio, poi che li hauerai leuati della patella, li lasciarai vn poco seccare, e poi che seranno secchi, li refrigerai in mele ben sbiarificato, e ben collato, e poi che seranno refritti nel mele, ne fabbricherai vn Castello, o Torre, o altra cosa che parerà, tenendoli sbrossati sempre d'acqua rosa, zuccaro, e canella.

A fare dieci piatti di Cascoffe.

Piglia di farina bianca libre due, e mezza, e quattro Torli de Voua, & oncie quattro di dileguato, o butiro, & oncie tre di zuccaro, & oncie tre d'acqua rosa, & vn poco di zaffarano, & impastata che l'hauerai, farai due spoglie grossette, poi piglierai libra vna di mandole ambrosine monde, e libra vna di vua passa, e libra vna di pignuoli mondi, e le polpe d'vn buon cappone, & oncie sei di zuccaro, & oncia vna di cannella fina pestata, e pesta bene ogni cosa insieme, con vn quarto di penere, e dieci Torli d'voua, e messederai bene ogni cosa insieme con libra mezza di butiro accompagnato; poi farai le dette spoglie a liste lunghe vna spanna, e larghe tre dita, e l'empirai del detto pastume, lasciando bene della pasta da' lati per poterli afferrare. Poi le farai in guisa di brazzetelline, e le porrai in vna Tiella onta, in rosellandote

Del Sbugò.

47

con vn Torlo d'Voua, e vn poco di butiro, & Zaffrano, & acqua rosata, e poi le porrai a cuocere nel forno, o sotto, con gran destrezza, sperche non treppino.

E volendole far di giorno da pesce, lasciarai il dilegui to, o le polpe di Cappone.

A fare dieci piatti di Cafatelle, ouero
dieci Tortelle.

Piglia quattro puine fresche, & di formaggio grasso libra vna, e meza, & voua quindici, & di zuccaro libra meza, d'vua passa libra meza d'Acqua rosa oncie quattro, & di butiro libra meza, & oncia meza di cannella, & vn quarto di peuere, & vn poco di zaffrano, e componi, bene ogni cosa insieme. Poi fa due spoglie, offeruando il medesimo ordine che fù seruato nelle Cascosse, et hauerai vn bussalo grande di tagliare le dette spoglie, come sono quelli da Tortelli, poi le metterai il battuto sopra, lasciandogli tanta pasta intorno, che tu le possi spicciare. Poi le metterai in vna Tiella onta, e le porrai a cuocere nel forno, o sotto il Testo, e come saranno quasi cotte gli porrai sopra oncie sei di zuccaro, e poi le finirai di cuocere, e volendo le potrai fare in guisa di Tortelle, con due spoglie, cioè vna di sotto, è vna di sopra, e grandi e picciole, come vorrai.

A fare confetti restauratiui, in guisa di
Tortelletti, ouero Morfelli.

Piglia oncie tre d'Anime di Melone monde, ben net-
te, e oncia vna e meza d'Anime di zucche monde,
e nette, e oncia vna di pistacchi pelati, e oncia vna de pi-
gnuali ben netti, e queste cose tutte porrai in vn mortaio
di pietra, e con vn pistone di legno siano sottilmente pe-
ste,

Banchetti

ste, & riposte in vn piatelletto.

Poi piglierai oncia vna di farina d' Amido, e la pistarai da sua posta.

Poi piglierai vno scropulo di specie d' Aromatico rosato, & due scropuli, e mezzo di Cannella fina, e qste due cose ancora seruerai da sua posta in uno scartozzo di carta.

Poi piglierai di seme di indiua meza dramma, & altre tante di seme di Lattuca, & le pesteraí sottilmente in vno mortaio picciolo di bronzo, e le congiungerai colle specie sopradette, aggiungendoli mezo scropulo de Coralli rossi, & altro tanto di perle macinate, & ogni cosa mescederai insieme nel mortaio di Bronzo, & riporrai in vn scartozzo.

Poi piglierai le polpe d' vn Capponc così intiere, & in vno forno che sia tepido le lasciarai tanto che siano ben asciutte, poi le piglierai, e le tagliarai grossamente, & bene lo bagnerai con agresto, & acqua rosata, & vn' altra volta le porrai nel forno, sino a tanto che siano brustolate, poi le porrai in vno mortaio di marmo, & sottilmente le pistarai, et pistate che seranno, le riponerai nella prima pasta.

Poi piglierai libra vna, e mezza di zuccaro buono bianco, e lo chiarificherai, & spumerai molto bene, & spumato che serà, lo farai bogliere sino a tanto che sarà cotto, a cotta de Manus Christi. Et li butterai la prima pasta, mescolando però sempre con una Cazolla, & dopoi gli aggiungerai le palpe di Capponi, dandoli dietro la farina, et ultimamente le specie d' Aromatico rosato, & cannella, et seme, & coralli, et perle sempre pure mescolando ogni cosa diligentemente, & così tosto farai i tuoi morselli.

A fare

A fare vna Tortella brusca de Figadetti,
o d'altre richieste.

Prima farai vna Cassetta, come farno quelle de' pastelli, alte due dita, & alquanto più della grandezza, d'un piatello commune, come è vno sfogliatino, ouero vn Ritortello alla Milanese, della pasta, di cui s'è detto nel Ritortello alla Milanese. Poi piglia sei Figadetti de Pollastri, e Creste, & altre simili cose, e fino a quattro l'oua non nata, quando è tempo di galline, e quando non è tempo di Galline, farai quattro l'oua dura, e pigliarai Torli, e farai dare a tutte queste cose vn boglietto. Poi le metterai in una pignatta, con quattro oncie di deleguito, & herbe olioſe minute, con oncia vna, e meza d'vna passa ben netta, e farai vn poco soffriggere, poi metterai, ogni cosa in vn vaso, con sei Torli d'oua ben battuti, con sudco d'otto aracte, ouero buono agresto, & vn poco di brodo di carne, o di pollo, o d'altro, & vn poco di deleguito, & oncie quattro di zaccaro, & oncia meza di Canella pista, & vno ottauo di pœuer, & vno ottauo di Gengeuero, e di Garoffani per la metà del Gengero, & vn pochetto di zaffrano, e comporrà ogni cosa insieme, e la compositione porrai nella cassetta predetta, poi la porrai sopra le bragie, si che boglia pian piano, daddol il Tefo caldo pian piano, come si fa a tubocci vna Torta, e cotta che serà li darai oncia vna di zaccaro, & vno ottauo di cannella sopra.

La detta viuanda potriasi ancora fare senza cassetta per variare, come ponere la compositione in vn piatto d'Argento sopra le bragie, e darli medesimamente il Tefo, e cotta che fusse, darli medesimamente il zaccaro e la

Banchetti

e la Cannella com'è detto di sopra, e dopoi porli sopra se-
liste di reticelle di pasta, fatte di quelle da Guanti.

Enon hauendo figadetti de pollami, si potria fare de
figati di pauaro, o d'Agnello, o Capretto, o Vitello, o
Porco tagliandoli in pezzi piccioli, con latticini di Vuol-
lo, o Tettina di vitella, in fettine, & vn poco di persut-
to tagliato minuto, o simili per variare.

Per fare vna Tortella brusca di code de Gamberi,
o d'altre richieste di pesce.

Piglia sino a quaranta code de Gamberi cotte, e mon-
de, e sino a quattro Torli d'Voua, e soffrigerli nel butiro
seruando l'ordine del resto di quello che hai fatto in qlla
di figadetti, o vexamente per variare, piglierai milze di
Lucci, o Vruoli, o latte de detti, o figadetti d'Anguilla,
de Goi, o di Galana, & altre richieste di pesce con i Tor-
li de voua, e qualche morello d'Anguilla prima cotta, nõ
si farebbe anco disdiceuole, seruando l'ordine del resto,
come s'è detto di sopra nelle altre, e quando seranno gior-
ni da pesce solamente, le frigerai in olio, e medesimamen-
te farai la Cassetta senza voua, con olio, e con vino bian-
co dolce, senza butiro.

Pasta Tedesca fatta in diuerse Armi, e Cappe di
S. Giacomo, o Croci; e diuersi animali, fritte,
futte, o piene di Marzapani, o di Mariconda,
o Crema, o d'altro Pastume, per far piatti
dieci.

Piglia libre tre di farina bianca burattata, e poni-
la in vn catino, o altro vaso netto con libre tre di lac-
te di vacca, e libre vna di butiro fresco, & oncie tre
d'acqua rosa, e libra vna di zucchero, & vn poco di zaf-
fara

farano, & Vona vinti, dieci con Torti e chiaro, e dieci con Torti soli, e componi bene ogni cosa insieme in detto uaso, che diuenga come una colla, poi habbi libre cinque di Butiro fresco, o dileguito in una Patella che sia ben bogliente, & habbi i ferri ben netti, ponli a scaldare nel grasso bogliente, poi mettili in detta colla che se gli attaccherà la pasta, e poi li tornerai nella patella, e si spiccherranno da i ferri, e quando non si spiccheranno bene perche la Colla fosse troppo chiara, o troppo spessa, la accontiarai al tuo giudicio, e dopoi gli porrai sopra oncie sei di zuccaro, e dette paste si possono empire dopoi che sono fritte, di Marzapane, o Gelatia, o Mariconda, o Crema, o d'altro, e saria meglio.

A fare dieci piatti d'Offele.

Piglia libre due di Formaggio grasso grattato, & di Formaggio duro grattato libra una & Vona dieci, & di Vna passa libra meza, & di zuccaro oncie quattro, & d'Acqua rosata oncia una di Penere un sesto di oncia, et di Butiro oncie tre, e incorpora bene ogni cosa insieme, Poi piglia libre quattro di farina bianca, e sei di Torti de Vona, & acqua rosata, oncie tre di Butiro, e fa la tua pasta, e fa la spoglia grossetta, poi la cagherai di Butiro duretto, e inuolgerai un'altra volta, e la gagherai similmente di Butiro, e farai cosi da tre, o quattro volte, per se no a tanto che bauerai dispensata libra una di Butiro, e farai la tua pasta.

A fare dieci Piatti di Stelle di pasta reale
piene di Pastumicrele.

Piglia di Farina bianca libre due e meza, quattro Torti di Vona, & oncie tre di zuccaro, & oncie tre d'acqua

Banchetti

Acqua rosa, & vn poco di zaffarano, & impastalo, e fa due spoglie, e poi piglia vna libra, e meza di Mādole ambrosine monde, e le polpe d'un Cappone, e non hauendo Cappone tanta polpa di Vitello allefso, e libra meza di piguoli, e d'acqua rosata oncie tre, e meza libra di Cibibo Damascino cauate le anime, e pista ogni cosa insieme con chiari sei d'oua, con vna libra di zuccaro, & oncia vna di Cannella, & impasta ogni cosa insieme. Poi habbi le tue stampe di gesso, o di zetto, e poneli in su la stampa di sotto il battuto di sopra, e poi poni l'altra stampa di sopra, e tagliali la pasta d'intorno con la speronella, o con vn coltello, e le risfermerai d'intorno intorno con le mani, poi le frigerai in Butiro, o dilegnito con destrezza, che non creppino, ouero le ponerai in vna Tielia onta, e le cocerai nel forno in rosellate.

A far dieci piatti di Stelle grasse.

Piglia di formaggio grasso grattato libre cinque, e poi pistalo nel Mortaio molto bene, e poi ponilo in vn vaso con oua vinti, e libra vna e meza di zuccaro, & di vna passa libra vna, & d'acqua rosata oncie tre, & di Butiro libra meza, & oncia meza di Cannella.

Poi piglia libre due di Farina, e quattro Torli d'oua, & di zuccaro oncie tre, di Dilegnito, ouero Butiro oncie tre, & Acqua rosata, e impasta ogni cosa insieme, & fatta la pasta dapoi farai vna spoglia nō molto sottile, ne molto grossa, poi andarai mettēdo sopra la detta spoglia la detta compositione, e tanto quanto serà vn Torlo d'oua, o poco piu, e poi la taglierai d'intorno con speronella, ouero bussolo, lascandolo d'intorno tanta pasta, quanto è vn dito, poi la picicarai d'intorno asserandogli dentro

tro il battuto, perche vanno discoperte quasi la metà di sopra, e poi le metterai in vna patella ben onta, e le porrai a cuocere nel forno, o sotto il Testo, e cotte che seranno, le imbandirai ne i piatti ponendoli di sopra fra tutte libra meza di zuccaro, ouero le frigerai in libre quattro di Butiro, ouero Dileguito, e volendo frigere sarà buono porre nel battuto oncie tre di Farina.

A fare dieci piatti di Stellette grasse.

Piglia due Puine che siano fresche, e libra vna e meza di Formaggio grasso, e le polpe d'vno Cappone, e pista bene ogni cosa insieme, poi piglia otto chiare d'oua, e libra vna di zuccaro, & vn buono piccico di Farina, e libra meza d'vua passa monda, e Acqua rosa, & oncia meza di Cannella, & oncia meza di peuere, & impasta ogni cosa insieme, poi fa le spoglie di pasta reale, come è detto nelle altre, semplice come vorrai, e con il bossolo farai le tue pastelle, e farai lo Stellette come è detto nelle altre, e seruerai il medesimo ordine nel cuocerle.

A fare dieci piatti di Fiadoncelli, di morolla.

Piglia libre due di Vua passa monda, e ben lauata, e dalli vn boglio nel Vno, e se sarà dolce sarà meglio, poi mettila in vn vaso con libra meza di morolla di bue cotto, o grasso collato, e libra vna di Formaggio duro grattato, & otto Torti d'oua, & oncie noue di zuccaro, & oncia vna di Cannella pesta, poi incorpora ogni cosa insieme, & fa due spogli nel medesimo modo che ha fatto quelle delle Cascosse, e vagli ponendo sopra il pastume, & gli darai due volte di spoglia, poi li tagliarai con la sponella, grandi, o piccioli come ti piacerà. Poi li frigerai in libre tre di Butiro, ouero Dileguito, e cotti

Banchetti

e cotti li imbandirai ponendoli sopra libra vna di mele purgato, e poi libra meza di zuccaro sopra il mele.

A fare dieci piatti di Fiadoncelli d'altra sorte.

Prima farai le spoglie, che hai fatto in quelli di morolla sopradetti, poi piglia libre due d'vna passa monda e lauata, e falli leuare vn boglio nel vino, e se serà dolce, serà migliore. Poi piglia libra meza di zuccaro, & oncia sei di pignuoli mondi ben lauati, e sei Torli d'vona, & oncia vna di Cannella pestà fina, e vn quarto di Peuere pesto, & oncie sei di Butiro, poi in farle seruerai l'ordine sopradetto, & in cuocerle in butiro, e poneli la mele, & zuccaro come è detto di sopra.

A fare dieci piatti di Rosoni di pasta da grasso, & da magro.

Per fare dieci Rosoni grandi, ouero trenta piccioli, Piglia di fiore di farina libre due, e meza, e dieci Torli d'vona, & oncie quattro di zuccaro, & oncie quattro d'acqua rosata, & oncie quattro di Butiro, ouero Dilleguito, & vn poco di zaffarano, & impastata che l'haue-
rai ne farai spoglie sottile tanto quanto sia possibile, poi ne toglierai lista per lungo della spoglia larghe tre buone dita, poi darai de i tagli per mezo di detta liste di qua, & di là, lasciandola però integra. Poi pigliarai detta lista per vn capo della mano, e la inuolgerai intorno al braccio, ouero mano fino al fin della lista, giungendo poi tutti dui i capi insieme della lista. Poi la farai cadere giuso dalla mano, attaccata però, & ben inuolta, come è detto di sopra. Poi le porrai in vna patella della grandezza, o vn poco piu del detto Rosono cō libre quattro di Dilleguito, ouero butiro, e cotte che seranno, le imbandirai

De piatti ponendoli sopra fra tutte, oncie sei di zuccaro.

A fare dieci piatti di Guanti, ouero Reticelli.

Piglia libre due, e meza di farina bianca, & oncie quattro di zuccaro, & torli sei d'oua, & libra una di butiro fresco, anchora che il Dilegnito, quando è buono sia migliore, & acqua rosa oncie tre, & vn gocciolo di zaffarano, & impasta la tua pasta, e fa spoglie, e tagliale grandi, e picciolo secondo che tu le vorrai, increppandole con la mano. Poi frigele in libre tre di Dilegnito, & essendo per imbandirti li darai sopra oncie sei di zuccaro.

Le reticelle farai col terzo meno di robba per coprirne o Torte quando non li vorrai fare spoglia di sopra, o per coprire Tortelle brusche d'altro, & impastato che le bauerai farai le spoglie, poi le taglierai a liste larghe vn dito, e lunghe secondo che vorrai, e le frigerai in Dilegnito.

A fare dieci Fiordeligi alla Francese.

Seruarai l'ordine che è detto nelle Tartarete alla Francese in questi Fiordeligi, hauendo la stampa da fare la cassetta della pasta della similitudine del Fiordeligi.

A fare dieci piatti di Tegole de pasta di Marzapane, finte de Fasoli.

Prima farai due spoglie come quelle de i Guanti, e piglianai libra una, e meza di Mandole ambrosine pelate pistate, e libra meza di zuccaro ben incorporato insieme con vn puoco d'acqua rosa, e gli andarai distendendo sopra la spoglia piccioli come è vn dado, longi poco l'uno dall'altro, quanto sono i Fasoli nelle Tegole. Poi li volterai sopra la spoglia, e la taglierai con la sferoneta.

Banchetti

La stretta, o longa come sono proprio le Tegole de i Fasoli, quando sono maturi. Poi con le mani li serrerai bene, assigliandoli più che potrai alla detta materia. Poi frigerai con gran destrezza che non crepino, in libbre tre di butiro, o Dileguito fresco, & poi che seranno cotti, e per imbandirsi li ponerai sopra oncie sei di zuccaro in tutto.

A fare dieci Fiadoni grandi di frumento,
o Farre, o riso.

Pigliarai quattro scatelle di frumento netto, pilato, e lo farai cuocere nel brodo molto bene, o acqua, e come sarà cotto lo porrai in vn vaso con libbre 3. di formaggio duro ben grattato, e libra una di formaggio salato, & voua vinti ben battute, et vna scutella d'vua secca, ouero vna schiaua senza anime, ouero libra meza d'vua passa monda, e di peuere oncia meza, e di butiro fresco libra vna, & vn poco di zaffrano per darli colore. Poi incorporarai ogni cosa insieme, e farai la tua pasta con libbre tre di farina bianca, & voua quattro, & di butiro oncia quattro. Poi farai i Fiadoni grandi, e piccioli secondo che vorrai inrosselati con Torli di voua zaffrana, & acqua, poi li cocerai nel Forno.

Et il simile farai di farro o Riso, & di tutto quello che si fanno.

A fare dieci Fiadoni grandi d'voua, & formaggio.

Piglia libbre quattro di formaggio duro grattato, e voua vinti, e libra vna di butiro fresco, e libra meza di zuccaro, et oncie quattro di acqua Rosa, e libra meza di vua passa monda, & oncia meza di peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e fa le tue spoglie, e Fiadoni inrosselati, e cuoceli come s'è detto di sopra.

A fare

A fare pastatelle, o Tortelle di Mirasto
Tedesco inrosellate.

Per fare cinquanta pastatelle, piglia di Mandole Ambrosine pelate libre tre, e di Pignuoli mondi libra meza, e libra meza di zuccaro, e pista bene ogni cosa insieme, come se volesti fare Marzapane. Poi gli aggunderai di pignuoli mondi libra meza, e libra meza d'una pasta monda, & otto Torli d'oua, & oncie quattro di butiro purgato fresco, & un poco d'acqua Rosa, & incorporarai bene ogni cosa insieme. Poi farai la tua pasta con farina bianca, & acqua rosata, e Torli d'oua, & zuccaro, & Butiro, & un poco di zaffarano. Poi farai la tua spoglia, e piglierai di detto pastume tanto quanto è una buona fritella, e la ponerai sopra la spoglia, e la taglierai con una speronella intorno lasciandoli della spoglia, tanto che la possi picicare, come si fanno le Stellette. Poi piglierai una Tiella ben outa, e gliela metterai dentro, e le inrosellerai con chiari d'oua, & zuccaro, & acqua Rosata, e le cuocerai medesimamente come si fa il Marzapane.

A fare pastatelle d'altra sorte.

Piglia libre due di Mandole Ambrosine, e pelate, e libra una di carne di vitello allefso, ouero le polpe di un Cappono, e pista bene ogni cosa insieme, e poi aggiungeli sei chiari d'oua, e libra una di zuccaro, e libra meza di Pignuoli, & oncia meza di Cannella fina con un poco d'Acqua Rosata, & impasta ogni cosa insieme. Poi fa la tua pasta reale in spoglia, e poi tagliala col bussolo, & empi le spoglie del detto battuto, si però che sia una spoglia di sotto, & una di sopra, come si fa alle Torle; con

Banchetti

il rotortello, poi li frigerai in Dileguito, ouero le cuocerai nella Tarella, o nel forno, a sotto il testo, ponendoli di sotto e di sopra del butiro, e quando saran cotte, & per imbandirsi li porrai sopra del zuccaro tanto che basti.

A fare pastatelle di carne per piatti dieci.

Piglia libre quattro di carne di porco, o di vitello magra, e falla cuocere allessa si che sia ben cotta, poi piglia libra vna di panza di porco ben grassa, o di vitello, e falla cuocere allessa ben cotta, e se non potrai hauere panza di porco, li aggiungerai libra meza di grasso di bue, e lo pistarai bene con i coltelli, poi pigliarai libre due di formaggio duro grattato, & vna dieci, e libra vna di zuccaro, & libra vna d'vna pasta, & oncia meza di cannella, & oncia meza di peucere, & impastarai ogni cosa insieme, come si faria il battuto de vna Torta. Poi habbi la tua pasta reale, e fa le tue spoglie, e tagliale col bussole, e poi empile di battuto, e farai le tue pastatelle col suo rotello, come è detto nelle altre di sopra, poi le frigerai nel Dileguito, ouero nel butiro adagio adagio, si che non crepino, ouero le cuocerai nella Tarella, o nel forno, o sotto il Testo, dandoli il butiro di sotto, e di sopra, e come seran cotte, & per imbandirsi li darai sopra il zuccaro.

A fare dieci piatti de Tortelletti grassi ottimi, da seruirfene foli, e da coprire Anadre, e Pizzoni, o d'altro vccello.

E di questo pastume ne potrai fare ancora vna buona Torta, seguendo l'ordine come si fa nelle altre Torta.

Piglia libre due di grasso di Manza, o di Vitello, e quando sarà ben disfatto, lo mandarai giu sopra la stamagna.

Del Sbugo.

51

wegna. Poi pigliarai vna dozedeci, ben battute, e libbre due, e meza di buon formaggio duro ben grattato, & oncia vna, e meza di cannella pista, libra vna, e meza d'vna passa, e libra vna di zuccaro, & ponerai ogni cosa insieme, & farai il pastume che stia bene, & poi farai la pasta con farina, e zaffrano, e vn vouo, e farai le spoglie ben sottili, poi farai i tuoi tortelletti piccioli, e li cuocerai in buon brodo grasso, poi li imbandirai, o soline i piatti, o sopra capponi, o anadre, o piccioni, o d'altro, e li metterai sopra libra vna di formaggio duro grattato, & oncie sei di zuccaro, & meza oncia di cannella, mescolando ogni cosa insieme.

Questi si ponno anche fare senza il zuccaro dentro.

A fare dieci piatti di tortelletti grassi
d'altra forte.

Piglia il petto d'un cappone allefso, e libra vna e meza di formaggio duro grattato, & libra vna di formaggio grasso, & libra vna di pancetta di porco allefso grassa, & buona, e pista bene ogni cosa insieme, e riponla in vn vaso aggiungendoli poi vna dieci, & vn poco d'herbo olioso ben pistate minute con i coltelli, & meza oncia di Cannella, & oncia meza tra garofani, e gengnero, e puenere, tanto dell'uno quanto dell'altro, e messa darai bene ogni cosa insieme, e ne farai battuto, poi farai vna spoglia sottile come è detto di sopra nell'altra, e farai tuoi tortelletti piccioli quanto è vna nizola colla gusse, o poca più, poi li porrai a cuocere in buò brodo grasso, giugé doli vn poca di zaffrano per darli il giallo, e li lasciarai bollire per spacio d'un Miserere. E poi li imbandirai poné doli sopra formaggio duro grattato, e cānella, e zuccaro.

9 3 A fa

Banchetti

A fare dieci piatti di Tortelletti alla Lombarda,
da grasso, e da magro.

Piglierai bieta ben lauata, & trita, e la soffrigerai in oncie sei di butiro fresco, auuertendo che non pigli il fumo, e poi che serà soffritta la lascerai raffreddare alquanto, poi la porrai in vn vaso con libre due di buon formaggio duro ben grattato, e vna quattro, e zuccaro oncie quattro, e peuere vn quarto, e cannella oncia vna, e incorporarai bene ogni cosa insieme, poi farai la sua spoglia con vn poco di butiro, & vn' vna facendo poi i tuoi Tortelli longhi, i quali cuocerai nel buono brodo da grasso, e magro nell' acqua col butiro, e poi che seranno imbanditi, li porrai sopra il buon formaggio grattato libra vna, e di peuere vn quarto, e di zuccaro oncie tre mescolato insieme ogni cosa, e poi che seranno per imbandirsi li coprirai con gli altri piatti, e li porrai sopra cenere calda, si che stiano caldi fino a tanto che li vorrai mandare in Tanola, e auuertissi che de tal tortelli se ne puole seruire, e soli, e per coprire Capponi, Anadri, e pizzone & altro, che si voglia.

A fare dieci piatti di Mariconda alla Ragonesa.

Togli di formaggio grasso libre tre, di formaggio duro libra vna grattato, & d' vna passa monda libre due, & Torli d' vna trenta, & libra vna di zuccaro, libra vna di butiro fresco, & oncia vna di cannella fina pista, e vn pan bianco, grattato, e pista bene ogni cosa insieme nel mortaio, e poi piglia detto pastume, e ponilo in vna stamegna, & esprimerlo in vn torchietto più che sia possibile, e quando serà ben espresso fuori il succo, non potendo hauere altrimenti quel che resta dentro, tagliarai

la

Del Sbugo.

53

la stamegna intorno, e poi lo detto pastume taglierai in sette grandi, o picciole come a te piacerà, poi le frigerai in libbre 3. di butiro fresco, poi imbandendoli li porrai sopra oncie sei di zuccaro. Di questa viuanda te ne puot seruire in vece d'vna passa, & è buona per empir cappe di S. Giacomo, e si ordeligi, o d'altre cose di pasta.

A fare dieci piatti di maccheroni.

Piglia libbre cinque di farina bianca, e due pani bianchi grattati, e messedali bene insieme con la farina, e poi habbi l'acqua che boglia, e impasta insieme tre vna, & fa la pasta che non sia dura ne tenera, & lasciala raffreddare vn poco, poi tagliala in pezzi tanto quanto è vna castagna, poi fa i tuoi macheroni su il rouerscio della gratugia, e poi ponli a cuocer in acqua bogliente, e come seran cotti, le porrai un poco di sale, e poi habbi di formaggio duro libbre due, e meza gratato, con oncia meza di pe uere pesto messedato insieme, & volendoli imbandire, poni lo detto formaggio di sotto, e di sopra, e libra vna e meza di butiro fresco di strusto di sopra, poi li coprirai con gli altri piatti, mettendoli in calda per fino che vorrai mandare in Tavola, e nell'imbandirli, se li porrai vn poco di zuccaro, e cannella di sopra saran migliori.

A fare dieci piatti di Maccheroni alla Napolitana.

Piglia libbre otto di fiore di farina, e la molena d'vn pane grosso boffetto mogliato in acqua rosata, & vna fresche quattro, & oncie quattro di zuccaro, e bene impasta ogni cosa insieme, e fa la tua pasta, menandola bene per vn pezzo, poi ne farai spoglie piu tosto grosse che sottili, e le taglierai in liste strette, e longhette,

Banchetti

È farai che stiano alquanti fatti. Poi li cuocerai in brutto
do grasso bogliente, & li imbandirai ne i piatti, o sopra
capponi, o anadra, o d' altro con zuccaro, e cannella den-
tro, e sopra, & per li giorni da pesce li cuocerai nell' ac-
qua senza butiro, & con butiro fresco, se vorrai.

A fare dieci piatti de maccheroni Romaneschi.

Piglia libre cinque di farina bianca, e la molena de
vn pane boffetto mogliato in acqua rosata, e vna tre,
& oncie tre di zuccaro, e fa vna pasta, e dopoi falla in
spoglie più tosto grosse che minute, & inuolgile intorno
ad vn bastone, e poi cava fuori detto bastone, e taglia la
pasta largha vn dito, & seran come butelli, iquali ne i
di da carne, porrai a cuocere in buono brodo grasso, che
boghia quando li getterai a cuocere, e poi li imbandirai,
ponendoli imbandendo buono formaggio duro grattato,
e zuccaro, e cannella, e di sotto, e di sopra, e per mezzo, &
i giorni che non sono da carne, li porrai cuocere nell' ac-
qua che boglia con butiro, o veramente nel latte, non la-
sciando mai il conueniente sale.

A fare dieci piatti di lasagnuole, ouero
tagliatelle tirate.

Piglia tre scutelle di farina bianca, & vna tre, e
fa la tua pasta vn poco molle, e poi tira vna spoglia lon-
ga, e stretta, e sottili fin che poi, e puoi tira vna detta
spogliatu, & vno compagno tanto che venga sottile
come carta, e lasciala seccare, poi piglia buon bruodo
grasso che boglia, e gettale dentro dette lasagne, e falle
cuocere adagio, e come seranno cotte le imbandirai ne i
piatti con formaggio sopra, cosi potrai cuocere capponi,
o anadre, o altro come ti pare, il zuccaro, e la cannella.

Volendogline sopra non li disdirano .

*Le taglietelle fatta la spoglia inrotellarai intorno al-
lesagnaturo, & poi cauato il lesagnaturo le taglierai m-
nuto, & le cuocerai .*

*A fare sessanta pastelletti piccioli sfogliati, da em-
pire di mangiare bianco, o d'altro.*

*Piglia fior di farina librè quattro, d'Acqua rosata
oncie quattro Torli d'oua numero, dieci, di zuccaro, on-
cie sei, di Dileguito, o butiro fresco libra vna, & vn poco
di Zaffrano, & impasta bene ogni cosa insieme, poi fa
sessanta cassette picciole da pastelli, e frige in libre cin-
que di butiro fresco, ouero dileguito, poi empile di man-
giar bianco, o Resò Turchesco, o ginestrata, o viuanda al-
la Napoletana, o carbatia o crema. Poi dalli vna caldet-
ta col Testo, e poi li imbandirai ponendoui di Gengeuero
fino, libra meza fra tutti.*

A fare vn pastello sfogliato.

*Piglia di farina bianca libra vna e meza. Torli sei di
vona, & oncie due di zuccaro, & oncie tre di dilegui-
to, ouero butiro, & oncie due d'acqua rosa, e fa vna
spoglia sottile, e grande, e come vn tagliero la taglierai
intorno, & li farai sei spoglie con la speronella, & pri-
ma ungerai la tiella, poi li porrai vna delle dette spo-
glie ben onta, e sbroffata nell'acqua rosa, poi li porrai so-
pra vn poco di zuccaro, e cannella, e poi li ponerai sopra
vn'altra spoglia ben onta, poi habbi vn paio di pollastri,
o piccioni mezo cotti arrosto ben allardati, e soffigeli nel-
la piatella in quarto con grasso, o butiro, poi poneli so-
pra la seconda spoglia, con zuccaro cannella, e grasso,
poi habbi le quattro altre spoglie, e ponelli vna sopra l'al-*

tra

Banchetti

tra con formaggio grasso in fettine, e zuccaro, e Cannella, e grasso tra una spoglia, e l'altra, poi lo farai cuocere nel forno, o sotto il testo, e come serà cotto fa vn buto di sopra, e poneli dentro sapore d'oncie tre di mandole pistate, e Agresto, e due Torli d'uoua, & messeda insieme ogni cosa.

A fare vn pastello di mortadelle di ficato.

Piglia libbre due di farina, & impastala con acqua tepida con due Torli d'uoua, & vn poco di butiro, fa la tua Cassetta, che habbia del longo, vn poco piu grande che non è la mortadella, che li vorrai mettere dentro, e con vn poco di grassa di Manzo, o di Vitello, e succo di Narance, ouero agresto, e cosi la asserratarai nel detto pastello, o lo ponerai a cuocere, e sarà fatta.

A fare vn pastello sutto, commune, o di Fagiano, o Cappone, o Pernice, o Pizzoni, o Anadre, o carne di Vitello, o Castrone, o Manzo, o Venasione.

Lo ordinario, serà questo per lo commune. Prima piglierà libbre due di farina, uoua due, oncie quattro di butiro, & acqua, & impastarai la pasta che resti grossa mezzo ditto, e piu poi pigliarai il fagiato, o altro uccello, o pezzo di carne bene impillotato, poi pigliarai vna buona gucchiara di specie miste, e vn pachetto di Zaffarano, e lo inuolgerai a torno l'Uccello, o Carne, con qualche fetta di limone tagliato volendogliene, e qualche ramela di finocchietto fresco, o qualche grano d'agresto, o matrone, o il succo di due aracie, e auertisci che se li sarà di porco domestico, o saluatico, o Castrone, li potrai porre manco lardo, et cosi serrati il pastello, lo farai cuocere nel forno.

Pa-

Pastello alla Tedesca di cui se ne serue
de grasso, e da magro.

Farai la cassa del pastello, o grande, o picciola, secondo che tu vorrai, del medesimo modo che hai fatto quella delle frutte tonde, poi piglierai vna battute, & zucchero, & acqua rosata, in quella quantitate, che al tuo giudicio parerà, e secondo che serà il pastello messedrai bene ogni cosa insieme, e empirai la cassa, e la ponerai nel forno a cuocere senza coperto, e come serà cotto la porrai sopra del zucchero.

A fare vn pastello battuto alla Francese, o di
carne di Vitello, o Castrone.

Prima piglierai carne di vitello di cossotto, o Castrone, e la netterai bene da quelle pellogate, e pellesine, che li potrai canare senza lauarla, dopoi la lauarai molto bene, e li darai vn boglio per farla che sia piu bianca, & poi ch'ella serà raffreddata, la pistarai con i coltelli minutamente, poi piglierai grasso di Manza della rognalata, e lo netterai da quelle pellesine, che se li trouano, e poi lo pistarai insieme con la detta carne, e quando serà ben pista a tuo modo, li metterai Gengervo, & penere dentro, e Noci moscate pistate, & vn poco di Zafferano, & vn poco di Garoffali pistati intieri, e messedrai bene ogni cosa insieme, la misura serà secondo la quantitate, e grandezza che vorrai fare a tuo giudicio, e se li metterai vn poschetto di Persuetto tagliato minuto dentro non li disidrà niente, poi farai la tua Cassa grande, o picciola, tonda nel medesimo modo che è quella delle frutte, ma vuol essere vn poco durezza la pasta, e sbattera sopra vna tauola per spatio di mezz' hora, poi

Banchetti

poi fatta la Cassa la empirai del pastume sopraddetto, e li porrai sopra il suo coperto a cuocere nel forno adagio, & vuole essere mangiato caldo, vn poco di cippola anco pista nel pastume è buonissima.

A fare vn pastello di codogne, che vuole essere tondo.

Prima farai la cassa del pastello non troppo grande con farina, e butiro, & vn poco di zaffrano, poi piglierai vn codogno grosso, e lo mondarai così intiero, e li farai vn buco nel mezo tanto che cani le anime con tutto quel zorso doue stan l' anime dentro, e la porrai nel pastello cō butiro, e zuccaro, e qualche garofano intiero, poi li farai il suo coperto, e lo porrai a cuocere con destrezza, e se li codogni seranno piccioli, li farai in quarto de piu pezzi, & per vno pastello non gli vorrà meno butiro d' oncie noue, e garofani numero dieci, & di zuccaro libra meza & acqua rosata.

Pastello di pere guaste, o pome, ouero ne i piatelli senza pastello per variare il di da grasso, e da magro.

Piglia i peri, o pome in quella quantità per i pastelli, o piatti che vorrai fare, & penso che sei per pastello, e otto per piatto bastarono a i quali darai vna buona sbrata nel fuoco, poi li leuerai, & come seranno raffreddati li mondarai lasciando in mezza il picciolo, e poi che seranno mondati li ponerai in vn vaso a bogliere in buono vino nero con zuccaro assai, e qualche pezzo picciolo di cannella integra, e pochi garofani integri, e lasciarai cuocere, facendo che il sapore sia spessetto, che parerà proprio vna Gelatia, e valendati in pastello, bauerai

parecchiate le cassette l'inspirai, ouero che l'imbandirai ne i piatti, e li staria bene sopra qualche Cannellino confetto. Penso che a fare vno de questi pastelli li andara di Zuccaro oncie sei, & di Cannella meza oncia, & Caroffani numero dieci, poi sopra i pastelli, o piatti anesì, o Cannellini confetti.

Pastelli di Marene, o persiche, o brogne, o Munia che, o pera, o pome.

Farai la Cassa del pastello del modo che fu quella del pastello di Corogne, che sia larghetta nel fondo, e che si venga stringendo di sopra, poi per un pastello, pigliarai libra vna di Mare a buon peso, monde da i piccolli, nel fondo della cassa del pastello, le distenderai politamente, poi gli metterai oncie cinque di Zuccaro, & oncia meza di buona Cannella fina, & oncie cinque di butiro fresco, & poi li farai il suo coperto tagliato di sopra in tre luoghi, poi lo cuocerai destramente. Et simile farai in quelli delle altre frutte. Ma auuertissi che le altre frutte van pelate, e le pelerai facilmente in questa maniera, Spoglienzandole in vino, o d'acqua, & poi che seranno raffreddate pelandole, & alle pere mascardine li lasciarai mezz i piccolli.

A fare vn pastello di Marene ad altro modo.

Farai la cassa secondo le altre, poi pigliarai libra vna di Marene, e libra meza di butiro fresco, e oncie sei di Zuccaro, & oncia meza di Cannella, & vna buona brancata de pignuoli mondi, e acqua rosa, e messerai bene ogni cosa insieme, poi ponerai nella cassa ogni cosa, e farai il coperto tagliato di sopra, e lo ponerai a cuocere.

Banchetti

Pastelli d'Ostreghe, e cappe sante.

Farai un Pastello tondo del medesimo modo che hai fatto quelli delle fruste, o picciolo, o grande secondo che tu vorrai. Poi pigliarai dodici, o quindici Ostreghe, e le aprirai, e le cauerai il buono con quell'acqua che gli è dietro, e le ponerai in una Cazzuola stagnata, a soffrigere con herbe aliose tagliate minute, e un poco di buono olio, & un poco di specie miste, & il succo di quattro Naranche, ouero un pocchetto d'Agresto, e un piccicoto d'Una passa monda, e due Torle d'Uona, e soffritto che hauerai ogni cosa le ponerai nella cassetta, e li farai il suo coperto, e poraile, a cuocere in forno non troppo caldo, e se li vorrai metter due o tre fettine di Limon tagliato, non li disdira niente.

Pastello di Carchiofoli, ouero di Ruuia integra in di di grasso.

Prima farai una cassa da Pastello, come quella della Anguila, poi nel fondo li potrai Butiro, & un poco di penere, e marzolini tagliato minuto, poi hauerai tre Carchiofoli quasi cotti, e li mondarai bene, da quelle spine reseruando le teste da basso, ben monde, e li porrai nella Cassa aggiungendoli sopra Peuete Butiro, e Marzolino tagliato minuto medesimamente, poi hauerai due Torle de Uona, & oncie due di Zuccaro, e mezzo bicchiero d'Agresto, & un poco d'herbe aliose pistate minutamente con i Coltelli, e messederai bene ogni cosa insieme, ponerai nel detto Pastello, poi li farai il suo coperto, e lo porrai a cuocere destramente, e questa cassa del pastello vuole essere bassetta, in vece del marzolino o d'altro buon formaggio li potrai mettere persutto cotto

ta-

Tagliato minuto minuto, & il simile farai in quello della Ruua in Tegole.

**Pastello di Pizzioni, o Pernicci
in Cassa.**

Piglia la tua farina, e voue, e butiro, e fa la cassa del pastello che sia duretta, poi toglì pollastri, o pizzoni, o pernici tagliate in quarti, e ponli dentro con libra mezza di morola, ouero grasso di manzo, & oncia mezza di canella, e peuere insieme, & oncie tre d'vua passa monda, & oncie sei di zuccaro, e torli sei di voua battute in agresto, e messeda ogni cosa insieme, e poni in detto pastello, e poi fagli il suo coperebio, e fallo cuocere nel forno, e sera fatto.

**Tardiola di latte alla Francese, per
piatti dieci.**

Piglia di farina bianca libre tre, torli otto de voua, di butiro fresco, oncie sei, acqua tepida, e fa una pasta dura di detta compositione, e battila sopra la tanola per mezz' hora, poi fanne le casse da pastelli grandetti, o piccioli come vorrai, alte tre buone dita, poi habbi voua vinti ben battute, con mezzo peso di latte, & di zuccaro libre due, & d'acqua rosata oncie quattro, & vn poco di zaffarano, e di gengenero oncia vna ben pisto, e messe da ogni cosa insieme, poi habbi di Butiro fresco libra vna disfatto, e quando hauerai messu la detta compositione ne i pastelli, li ponerai sopra vn poco di detto butiro per pastello, poi li metterai a cuocere nel forno, ma auertissi che vogliono essere cotti adagio, e come seranno cotti, li ponerai sopra di zuccaro fino libra mezza, e di canella vn quarto.

Pa-

Banchetti

Pastello di carne in potto.

Piglia libbre tre di carne di vitello, e libbre sei di polpa, e dagli vn buon bozlio, & poi pistala con vn coltello, si ch'ella sia ben minuta, e ponila in vna pignata, con libra meza di grasso di manzo, & vn bicchiero d'agresto, e libra meza d'vua passa monda, e libra vna di mele, & oncia meza di peuere, & oncia meza di cannella, poi copriilo, e mettilo su le bragie si che voglia adagio, e come ti parerà che sia cotto, piglia otto torli d'vona sbattuti con agresto, e vn poco di brodo grasso, e metti glielo dentro, e lasciali così fino a tanto che vorrai imbandire, e di questa maniera ne potrai fare ancora de pollastri, o piccioni in quarto.

Pastelli di polpette inuolte, ouero aperte, o polpette di sturione.

Farai il pastello tondo, o grande, o picciolo secondo che tu vorrai, della pasta medesima di quello, che s'è fatto del Codogno, e li metterai nel pastello. Polpette grande o picciole secondo che serà il pastello, poi hauerai vn poco di persutto tagliato minuto, vn buon piccico d'vua passa, & vn piccico di peuere pisto, e succo di tre Narancie, ouero vn pocchetto d'Agresto, e vn pocchetto di grasso di vitello, o di Manzo, poi li farai il suo coperto, e lo porrai nel forno a cuocere, e mettendosi qualche fettina di Limone, o qualche granellino d'Agresto, Cressina, o qualche Marene non li disdirà niente secondo i tempi.

Alli pastelli delle polpette di Sturione farai il medesimo

mo, che hai fatto a quelli di carne, eccetto che in vece del persuto gli porrai vn poco di buon formaggio tagliato minuto, & in vece di grasso butiro.

Colte polpette ad altro modo poste, nel pastello, torrai vna noce moschata ammaccata, e butiro fresco, e agresto, o succo di narance, e non altro, massimamente a quelle che hanno il formaggio nel pieno.

A fare vno pastello di datteri.

Piglia i datteri, e fagli in quarto, e cauali l'anima, e mondali dentro. Poi dagli vn boglio in vno dolce, poi habbi la tua cassa di pasta, e mettilgli i detti datteri, con zuccaro, e cannella, e garofani integri e butiro fresco, e poi fagli cuocere, e similmente potrai farli di cibibo damaschino caude le anime, o di brogne secche.

A far rauuioli di polpe di Capponi p piatti dieci.

Piglia le polpe di due Capponi, e libre tre di formaggio tomino, e tre poule, e pista ogni cosa insieme nel mortaio, poi giungeli sei chiari d'oua, & vn pugnello di fiore di farina, & oncie noue di zuccaro, & intorpona bene ogni cosa insieme, poi farai i Rauuioli come gli altri, e li farai cuocere in buon brodo grasso, poi l'imbattirai ne i piatelli con formaggio grasso grattato, e zuccaro, Cannella, & vn poco di peñere mescolato di sotto, e di sopra.

A far Rauuioli da grasso, e da magro, per piatti dieci.

Piglia la bieta ben lauata, e trida, e ponila in vn vaso con libre sei di buon formaggio grattato, e libre due di butiro fresco, & vna numero vinti, & oncia vna di peñere, & oncia meza di Gengenero, & oncia vna di Cannella, e pan grattato numero due passali per lo seta.

Banchetti

zo, e libra meza d'vua passa, e impastarai ogni cosa insieme, e poi habbi di Farina bianca libra meza sopra vna tanola dislessa, e del detto battuto farai i tuoi Regni uoli grandi e piccioli secondo che vorrai, & li porrai a cuocere in acqua, e il di da magro cō butiro, e vn poco di Zaffrano in detta acqua, e li farai cuocere adagio si che non si rompino. Poi li imbandirai con buono formaggio grattato sopra & volendoli da Grasso li farai cuocere in buono brodo con Zaffrano, & vna passa nel detto pastume, e quando seranno cotti pigliarai formaggio, Zucchero e Cannella mescolati insieme, quando vorrai imbandire getterai ne i piatti di sotto è di sopra il formaggio, e quando tu volessi variare puoi fare senza bieta con vn puoco di pouina.

A fare fritelle con fiore di Sambuco
per piatti sei.

Piglia di Farina con oncie quattro. Pouine fresche, tre, e di formaggio fresco libra vna, e formaggio dura libra meza grattato, di formaggio salato oncie tre, e tanto lenatura quanto è mezo vouo, e pista bene ogni cosa nel mortaio, e ponili vna sei battute seco, & vna Bicchiere di latte, & oncie tre d'Acqua rosa, e mescola bene ogni cosa insieme, e se ti parebbe che'l detto pastume fosse troppo duro gli aggiungerai vn poco di latte tanto che stia bene, e oncie tre d'vua passa, e per tempo d'Estate li porrai vna oncia di Fiore di Sambuco a pistar seco, e poi con vna guacchiana farai le tue fritelle grande e picciole secondo che li parerà, poi le cuocerai in grassa colato, o butiro, o Dilegnita libra tre, e come seranno cotte per imbandirsi li ponerai sopra di Zucchero grattato

fato oncie quattro .

Altra forte di fritelle grasse per piatti sei .

Piglia una scutella, e meza di fiore di farina rossa, e ponila in vn Catinetto, poi piglia brodo caldo, e sboglienza detta farina, e poi mescola con una Cazzola, si che venga come una colla, e battila tanto che faccia le vesi che, dapoi mettelì dentro otto noua ben battute, & oncie quattro d'una pasta, e formaggio tomino grattato libra una e meza, e accommoda detta compositione con il brodo, si che nõ sia dura ne intere, poi piglia libre tre di grasso, o Dileguito, e butiro, ponelo nella patella al fuoco, e valli gettando le fritelle d'entro con una gucchiara ad una ad una e cuocala adagio, e come saranno per imbandirsi li getterai oncie quattro di zuccaro sopra .

A fare dieci piatti di fritelle di vento .

Piglia mezo peso di latte, e mettilo al fuoco, con libre meza di butiro, falli leuare il boglio, poi habbi farina bianca, e gettala in detto latte sempre mescolando, tanto che diuenti durissima, come seria proprio la pasta di che si doueria fare il pane, poi la pigliarai così calda calda, e la getterai in vn Mortaio a pistarla, tanto che diuenti fredda distandola . Dopoì la cavarai fuori, e la gettarai in vn Casino sbattendola per vn pezzo, e nel sbatterla aggiungendo delle noua, a uno per volta incorporando bene, e tante noua li andarai aggiungendo che detta pasta diuenti tenera come colla, e dopoì habbi al fuoco la patella cõ buona quantita di butiro, & olio insieme che nõ sia altre volte stato adoperato, e come boglie detto olio habbi vn tagliera colla detta pasta sopra, poi piglia il collo d'una Bocalina, ouero Engbistara,

H 2 e prima

Banchetti

e prima bagnolo sempre nell'olio bogliente, e poi mettilo nella detta pasta facendo le tue fritelle ad una, ad una nel detto olio bogliente, e non gli dare troppo fuoco, perche vogliono esser cotte adagio, ualle voltando sotto sopra, benchè da se stesse si uoltino, e come pareranno al tuo giudicio cotte, le imbandirai, e le sbruffarai con un poco d'acqua rosata, e li getterai sopra libra una e mezza di zuccaro grattato fra tutte, & vogliono essere mangiate calde.

Fritelle grasse d'altra sorte, per piatti dieci
alla Francese.

Piglia due sigati di porco, o Vitello, ouero tanti de capretti o Agnelli, o panari, o pollami che facciano per la quantitate di due sopraddetti, e ben netti da quelle pelle fine, nè alleserai la metade e li graterai, e poi li pastarai minutamente con i coltelli cosi grattati, e non solo questi, ma ancora i crudi insieme, e gli potrai in un vaso con libra una di zuccaro, libra una d'una passa monda, & vna dodici, & oncie quattro di farina bianca, e libra una di formaggio grasso grattato, libra meza di formaggio duro grattato, & oncia meza di Cannella, & un quarto di peuere pisto, e poi con una gucciarà farai le tue fritelle, e li frigerai in libre tre di Dileguito, o butiro, e cotte le imbandirai, ponendoli sopra oncie sei di zuccaro.

E quando uorrarà uocere dette Fritelle, ne farai paragon d'una, e non si tenendo bene insieme gli aggiungerai un poco di farina tanto che sia bastanza.

Pasta Tedesca in fritelle tonde, per piatti sei.

Piglia Scutelle due d'acqua di Po, & oncie due d'acqua

Banchetti

quarto di Peuere, & libra meza di zuccaro, et un piccioco di finocchi, ouero anesi crudi, e incorpora bene ogni cosa insieme, senza il sangue, poi habbi una Tiella con grasso nel fondo, e fa una spoglia con farina bianca, e butiro, e zuccaro, & acqua tepida, e pónila nel fondo di detta tiella, e buttali sopra detta compositione, e distesa che l'hauerai ponerai ogni cosa insieme a cuocere, e comè hauerà hauuto una calda, segnalo di sopra a mandale, e gettali un poco di grasso di sopra disfatto, e lo finiretti di cuocere, e come è cotto li ponerai zuccaro, e cannella di sopra.

Nota che l' detto Migliaccio si potrà fare da ogni tempo con sangue di capretto, o agnello, o grasso di vitello, o di Manzo, seruando poi l'ordine sopradetto nel resto.

A fare vna Tartara.

Prima farai una spoglia un poco fermetta, e la metterai in una tiella, che sia ben onta di butiro fresco, poi pigliarai vna vinti fresche ben battute con quindici bicchieri di latte fresca, & oncie cinque di zuccaro, & oncie meza di cannella fina pista, & un poco di zaffarano, & oncie quattro d'vna passa monda, e meza libra di butiro fresco, & incorporarai ogni cosa insieme, & la ponerai nella tiella sopra la spoglia, e la farai cuocere destramente, o nel forno, o sotto il testo, e cotta li porrai sopra oncie quattro di zuccaro, e li potrai ancora se vorrai mettere oncie due di pignuoli mondi.

A fare vna Saluiata.

A fare la Saluiata seruara il medesimo ordine della Tartara, eccetto che li porrai un gran bicchiero, e mezo di succo di Salvia, e Menta, e Prasomeli, & Bieta,

Ma la piu parte sia salua.

A fare dieci tartarette alla Francese.

Piglia lattaroli, ouero casetti freschi numero dieci, e libbre quattro di formaggio grasso grattato, e pista ogni cosa in Mortaio, e poni la compositione in vn vaso con uoua quaranta, e quaranta bicchieri di late fresca, e passa ogni cosa per la stamegna, aggiungendoli dopoi libbre due di zuccaro, & oncie quattro d'acqua rosata, e di butiro fresco libra vna, e libra meza d'vna passa monda. Poi piglia di farina bianca libbre due, torli d'oua quattro, di butiro oncie quattro, e fa la tua pasta, della quale ne farai dieci spogliete, e le porrai in dieci tielline picciole ben onte, e poi li porrai sopra di detto pastume, e le porrai cuocere nel forno, o sotto il Teflo, dandoli il fuoco de stramente, e come seran quasi cotte li porrai sopra oncie vna di zuccaro per tartaretta, e poi le finirai di cuocere.

TORTE DI VARIE SORTE.

Prima a fare la pasta commune ad ogni torta da due spoglie.

Prima piglia di farina bianca libra vna, e meza, & torli due d'oua, & oncie due di butiro, & acqua, & vn goccio di zaffarano per la commune, & quando la vorrai in tutta perfettione gli aggiungerai oncie due di zuccaro, & oncie due d'acqua rosata, e cosi la impasterai, e farai le tue spoglie, o a vno modo, o all'altro, secondo che tu vorrai spendere, & quando le Torte da due spoglie seranno meze cotte, per bellezze.

Bancetti

potrai dare la Rosellaton vn torlo d'ouo, et vn peso di zaffrano, et acqua rosata, che sarà bel vedere, e in quelle che seranno d'una spoglia sola piglierai la metà delle sopradette cose.

Torta Lombarda.

Piglia vna buona brancata di bieta, e ben lauata, la tritaxai minuta, e la ponerai in vn vaso con libre due di buon formaggio duro ben grattato, e libra vna e mezza di butiro fresco, et vna sei, e di peuere pisto vn quarto, et vn piccico di gengenere, e sannella, e libra mezza di zuccaro se alcuno ghe ne vuole, perche per lo ordinario se nõ se li pone, poi farai le tue spoglie, e bene impastato il tuo battuto, et vnta la tiella con oncie due di butiro fresco gli porrai vna spoglia, poi il battuto sopra la spoglia, e dopoi li porrai sopra l'altra spoglia facendoli per il suo rotello intorno, e sopra li porrai oncie quattro di butiro fresco disfatto, poi li cuocerai nel forno, o sotto il testio, e quando serà quasi cotta li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

Torta d'amito.

Piglia mezzo peso di latte buono, e libra mezza di farina d'amito, e dodici chiari d'oua, e libra mezza di formaggio tomino grasso grattato, et oncie otto di zuccaro, et oncie due d'acqua rosata, et incorpora bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna, poi habbi la tua tiella ben vnta, e ponli sopra vna spoglia con il battuto sopra, e libra vna e mezza di butiro fresco disfatto, e ponila a cuocere, quando serà cotta li dirai sopra oncie quattro di zuccaro fino, e questa torta va con vna spoglia sola, si che potrai fare la tua pasta con la metà

manco

Uova di robba.

In queste torte bianche per variare, li potrai mettere la estate qualche fiori di Sambuco pistazato dentro.

Questa torta puoi fare gialle col zaffrano, o Incarnata colle mare, o carobbe.

Torta bianca d'altra forte.

Piglia mezo peso di latte fresco, e puine tre, e dodici chiari de uova, & di formaggio grasso grattato libra una, & oncie otto di zuccaro, e d'acqua rosata oncie due, & libra una e meza di butiro fresco, e mescola bene ogni cosa insieme, poi passa ogni cosa per la stamegna, e poni una spoglia sopra, la tiella ben onta, e sopra la spoglia la compositione sopradetta, poi la porrai accocere, e cotta che sarà, li porrai sopra oncie in 4. di zuccaro fino, e questa torta medesimamente va con una spoglia sopra, ma quando è quasi cotta, li puoi mettere sopra oncie tre d'ua passa ben monda, ouero oncie tre di pignuoli maccati, si in questa, come in quella d'amito, prima però che se li ponga il zuccaro, e li stanno anche bene anesi confetti, ouero pignuoli sopra, quando fai qualche honorevole conuito per variare, e colorire.

Torta d'herbe alla Ferrarese, o Romagnuola.

Piglia una brancata di bieta ben lauata, e trita molto bene, e ponila in un vaso con puine quattro fresche, e quattro bicchieri di latte, & uova otto, e libre due di formaggio grasso, e libra una di butiro fresco, e un quarto di peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e ontala patella con oncie tre di butiro fresco li porrai la prima spoglia, e poi sopra la compositione sopradetta, e

di.

Banchetti

distendila bene sopra la sfoglia, poi haurai libra meza di formaggio tomino ben grasso fatto in fettine quando si può sottili, e distenderai sopra detta compositione, e li porrai poi sopra l'altra sfoglia facendoli l'ordello intorno poi li porrai sopra libra meza di butiro fresco disfatto, e la porrai a cuocere, e quando serà quasi cotta li porrai sopra oncie 4. di zuccaro, & poi finirai di cuocere.

A fare torta di pane.

Piglia quattro pani, e grattali, e ponli in vn Vaso di brodo tanto che leui il boglio, poi piglia libra una di mele ben purgato, e schiumato, & libra meza di butiro, e ponilo in una altra pignata tanto che leui il boglio, e come boglie gettalo così bogliete nel detto pane, e poi che serà raffreddato, passalo per la stamegna, e ponilo in vno Vaso con libra meza di zuccaro, e libra una di formaggio duro grattato, e oncia una di cannella, & vn quarto di peuere, & vna tre, e incorpora bene ogni cosa insieme poi empi le tue sfoglie, vngendo prima il fondo della tiella, e poi sopra la torta porrai oncie quattro di butiro fresco disfatto, e poi la porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

A fare torta alla Tedesca.

Pigliarai pome dolci sino a quindici, o vinti secondo la grossezza che seranno, e le mondarai, poi le taglierai in sette honestamente grandi, e te porrai in vn vaso con libra meza di zuccaro, e libra meza di butiro fresco, & acqua tanto che siano quasi cotti, e ben dolci, poi li cauarai fuori con destrezza, a sicche nõ si rompino le fette, e la seruarai in vno vaso, poi onta la tiella con oncie due di butiro fresco, li porrai sopra la sua sfoglia, con oncie quat-

quattro di zuccaro, & oncia meza di cannella sopra, & poi li distenderai sopra le fette dalle pome tanto, quanto viene la spoglia, sopra dette fette li porrai oncie quattro di zuccaro grattato, & oncia meza di cannella, & oncie quattro di butiro fresco disfatto gettandolo in qua, e là a poco a poco, poi li porrai l'altra spoglia sopra cō tre oncie di butiro fresco disfatto, e la porrai a cuocere, a fuoco lento, perche poco li bisogna a cuocere, e come sarà cotta li porrai sopra oncie quattro di zuccaro.

E in questa torta si puote fare anche due o tre suoli di pome ponendoli tramezzo zuccaro, e cannella.

A fare torte di frumento, o Farro,

o Riso.

Tiglia quattro scutelle di formento ben pilato, ben strozzato con uno Borazzo, & ponilo a cuocere in acqua, e come è mezo cotto caualo, e scolalo ben dall'acqua e ponilo nel latte, ouero in buono brodo, e finiselo di cuocere, e cotto che sarà, lo porrai in un vaso con Puine tre fresche, e libra vna di formaggio grasso grattato, & oncie otto di zuccaro, e libra meza d'vua passa monda, & vna dieci, e libra vna di butiro fresco, & vn quarto di penere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e empi le tue spoglie, ponendoli poi sopra oncie quattro di butiro disfatto, e la porrai a cuocere, e come è quasi cotta, li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, poi la finirai di cuocere, e questa torta sta meglio affai con vna spoglia di sotto sola ponendoli poi sopra anesi, o pignuoli, ouero anime di mellone confette, oueramente le oncie tre in quattro di zuccaro, come si poneria sopra la spoglia, potesi anche passare il frumento

Banchetti

per la stamezna prima, e poi impastarlo, seguendo nel resto l'ordine sopra detto. Così farai il medesimo di quella di farro, o di riso. Ma quando la farai di frumento passato, li porrai alcuni grani integri perche si conosca.

A fare torta matta.

Piglia puine quattro fresche, e lattaroli quattro freschi, e libre due di formaggio tomino grattato, e libra una di zuccaro, e otto chiari d'uova, e mezzo bicchiere di latte, e libra una e meza di butiro fresco, e incorpora bene ogni cosa insieme, e passa per la stamezna chiarotta, poi farai tre spoglie del modo sopraddetto accrescendo roba per l'altra spoglia, e ne porrai una sopra la Tiella onza con la metà bel battuto sopra detto, & un'altra spoglia, e li darai una buona calda col testo, e poi li porrai sopra il resto del battuto, all'altra spoglia con oncie quattro di butiro fresco sopra, e la porrai a cuocere, e quando serà quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

Torta Marchesana.

Piglia libra una e meza di mandole ambrosine, e brastollate, poi fregale con una pezza di lino, e piglia oncie otto d'una passa monda, pista bene ogni cosa insieme con libra una di formaggio duro, e poi aggiungeli dieci Torli d'uova, e mezzo bicchiere d'acqua rosata, e una scutella di buon bruodo grasso, & oncie noue di zuccaro, e distempera ogni cosa insieme, e passa per lo sedazzo, poi ponli una oncia di cannella pesta, & di butiro libra meza, e oncie quattro di Pignuoli mondi, e incorpora bene ogni cosa insieme, & ongi bene la tiella, poi poneli sopra una spoglia, e poi il battuto, e di sopra li fa-

ras

vai reticelle, o Gelosie, e li porrai del butiro, poi la porrai a cuocere, e quasi cotta gli darai oncie tre di zuccaro, poi la finirai di cuocere.

Torta de torfi di verze, e Radici di
Persemoli.

Piglia le gambe della verza, & mondela molto bene, e ponle a cuocere in buon brodo, e come seran cotte le porrai sopra la tauola, e le pistarai bene co i tnoi coltelli, & passala per la stamegna, fin che siano drette piu che si può, e poi aggiungeli dentro vna libra di buon formaggio duro grattato, e libra vna de zuccaro grattato, et oncie due di Cannella, e di peure vn ottauo, & vna quattro, & di butiro libra meza, e mescola bene ogni cosa insieme, poi fa la tua pasta del modo che fai le altre, & habbi la tua tiella be ontadi butiro, e poi fa la tua Torta con la spoglia, ouero reticella sopra, e le porrai a cuocere con butiro sopra, e quando serà quasi cotta, li porrai oncie quattro di zuccaro, e la finirai di cuocere.

Torta di zaldoni.

Piglia zaldoni cento & vinticinque, rompeli, e poneli amoglio nella Sabba, & vna sei ben battate, e poi passa ogni cosa per la stamegna, & piglia libra vna di formaggio duro buono grattato, & oncie noue di zuccaro, & oncia vna di Cannella fina pista, & vn terzo di peure pisto, e libra meza di butiro fresco, & incorpora ogni cosa insieme, e fatto il battuto, empi le spoglie fatte al modo sopradetto, e fatta la Torta li porrai oncie quattro di butiro disfatto sopra, e la porrai a cuocere, e quando serà quasi cotta, li darai oncie tre di zuccaro, e poi li darai vn'altra calda fino a tanto che serà cotta.

Torta

Banchetti

Torta di Moscatello, & altre vue.

Piglia il moscatello, ben maturo, e mondalo dalle grappe, e mostalo in una Catinella, e piglia molena di pane, fa li leuare un boglio, e passa ogni cosa per la stamegna, poi piglia libra meza di formaggio duro grattato, e oncie sei di zuccaro, e libra meza di butiro fresco, & oncia una di Canella, & di peuere un terzo, & voua sei, & incorpora bene ogni cosa insieme, e fa le tue spoglie, & empile, poi li porrai sopra oncie quattro di butiro, e la porrai a cuocere, e quãdo sarà quasi cotta, li spargerai di sopra oncie tre in quattro di zuccaro, e la finirai di cuocere in vino nero, poi seguitarai nel resto, come è detto di sopra.

Torta di mangiare bianco, ouero Caui di latte.

Piglia otto o dieci chiari d'voua, e sbattili molto bene, poi habbi oncie quattro di zuccaro, e d'acqua rosata oncie due, e ponile nelle dette voua, poi habbi mangiar bianco, ouero Caui di latte in quella quantità che ti pare a bastanza per fare la Torta, e incorpora insieme con le sopradette cose, e poi empì le tue spoglie vngendo prima la Tella di sotto, e ponendo butiro disfatto sopra la spoglia, e poi la porrai a cuocere, cotta che sarà li porrai sopra oncie quattro di zuccaro fino.

Ma queste Torte stariano meglio con una spoglia sola ouero facendoli le reticelle, o Gelosie di pasta reale.

Torta di Marene, o Cerefe, o More,

o Meloni, o Fiche.

Piglia libre quattro di Marene, e falle cuocere nel vino bianco, e se sarà dolce sarà migliore, poi passale per la stamegna, e ponile in un vaso con libra una di formaggio duro grattato, & oncie otto di zuccaro, & oncia

una

una di Cannella, & vn quarto di peuere, e libra vna di butiro, & voua sei, e incorpora bene ogni cosa insieme, poi empi le tre sfoglie, e fa la Torta come è detto nell'altre, e pongli sopra oncie sei di butiro, poi la porrai a cuocere, e come sarà quasi cotta li darai oncie tre in quattro di zuccaro sopra, e poi la finirai di cuocere.

E al medesimo modo farai quelle delle Cerefe, o More, le Fiche, esse non vanno cotte, ma soffritte in butiro, poi passale per la stamegna.

Torte di Nespole, o persiche, o pere, o pome, o castagne, o ghiande, o trigoli, o codogne,
o d'altro.

Diglia le Nespole mature, e falle cuocere in bruodo grasso, poi passale per la stamegna, e ponite in vn vaso con libra vna di formaggio duro grattato, & oncie noue di zuccaro, & oncia vna di Cannella pistata, & vn quarto di peuere, e meza libra di butiro, e voua tre, e incorpora bene ogni cosa insieme, & empi le tue sfoglie, e fa la Torta, e poi poneli sopra oncie quattro di butiro fresco, e ponlo a cuocere, come serà cotta li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro fino. E t' medesimo ordine seruarai in quello di persiche, o pece, o pome, ma in quello di castagne, o Glande, o Trigoli, dopoche queste cose seran cotte, le pistarai nel Mortaio, e distemperate con brodo, le passarai per la stamegna giogendali le robbe che hai fatto nelle altre, eccetto che del butiro che hai posto nelle altre di libra meza in queste ne porrai libra vna, e dopoi sopra ne porrai libra meza, & auertissi che le Ghiande vogliono essere fresche, e non secche, & ne i giorni che non seranno da Carne, le potrai cuocere

nel-

Banchetti

nell'acqua con butiro in cambio del brodo.

Ma le nespole, pere, pome persiche, o codogne, stariano meglio cotte in vin dolce, o Sabba, o possono, anco cuacerfi sotto le bragie, io ti propongo, molti partiti acciobe pigli quello che ti piace.

Torta di Ruuia, o faua, o fasoli, o Sparfi, o Cipolle, o Carchioffoli, o d'altre cose.

Piglia vna delle sopradette cose, e cuocela in brodo ouero nell'acqua con butiro, per i giorni da magro poi passala per la stamegna, e ponilo in vn vaso con libra meza di formaggio duro grattato, e libra vna de butiro fresco, & oncie, otto di zuccaro, & oncia vna di Cannella pista fina, & vn quarto di penere pesto, & vn picciotto di Gégeniero pesto, e voua tre sbattute, e incorpora bene ogni cosa insieme, e poi empi le tue spoglie, e fatta la Torta ponile sopra oncie quattro di butiro fresco, e ponila a cuocere, e quando serà quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere. E in vece del butiro, che va nel battuto i giorni di carne, sarebbe meglio libre due di grasso di bue, o di vitello, il quale si ponesse a bogliere con la ruuia, o con altra cosa, e meschiamamente in quelle di frutte, di cui s'è detto di sopra.

Torta di polpe di Capponi, o di Carne di Vitello, restauratiua.

Prima pigliarai le polpe de Capponi, & anche le coscie, & altra parte che sia buona da pistar, ouero Carne di Cosette di Vitello, o l'vno, o l'altro allestato, e lo pistarai molto bene nel mortaio, con tre, o quattro fette di pan mogliato in brodo, con libra vna di pignuoli mondi e libra vna di Morolla di bue, ouero libra vna di grasso,

non

non potendo hauer morolla, lequali cose tutte ben pistate insieme distemperarai con poco brodo, e passarai per la Stamegna, e le ponerai in un vaso, poi li aggingerai libra meza di formaggio grasso grattato, e libra meza di buon formaggio Parmesano, o d'altra sorte simile grattato, & vna dodici, & oncia vna di cannella fina, & un sesto di peucere, & un picicotto di gengeuro, & un poco di zaffrano, & oncie tre d'vna passa ben lauata, e monda, e ogni cosa incorporarai ben insieme, con libra meza di zuccaro, & oncie tre d'acqua rosa, e farai la tua torta seruando l'ordine che hai seruato nelle altre, ponendoli zuccaro sopra a tempo, e il butiro.

A fare torta di carne.

A fare torta di carne, seguirai l'ordine delle Pastazze di carne di cui s'è detto col medesimo pastume.

A fare torta di zucche fresche, o more, o marine.

Pigliarai le zucche, auertendo che non siano amare, e le mondarai, e grattenai come faresti di formaggio, poi le porrai a bogliere in buono brodo grasso, con libra vna di morolla di bue, o di grasso di manzo, ma non vuole troppo bogliere, e le passarai per la Stamegna, e porrai in un vaso, con libra vna di formaggio duro grattato, e due quinz, & vna sei, & un bicchiero di latte, e libra meza di zuccaro, & oncia meza di cannella, & un quarto di peucere, & di gengeuro mezo quarto, & un poco di zaffrano, e mescolarai bene ogni cosa insieme, poi farai la tua torta, e come sarà fatta li porrai sopra oncie quattro di butiro, e la porrai a cuocere, e come sarà quasi cotta li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, e

I

poi

Banchetti

poi la finirai di cuocere, & i giorni che non sono da carne farai cuocere le zucche nell'acqua con butiro, ouero nel latte, e in vece della morolla, o grasso, li potrai butiro.

Avuertendo che tutte le sopradette torte sono conueniente honestamente per ogni gran Principe, & conuiti, e ad altro, ma per l'ordinario con poco piu della metà della Spiciaria si farebbono, e seriano giudicate buone.

Torta di Rape sforzate.

Della compositione sopradetta delle Rape sforzate, potria farsi vna sorte di torta con le due spoglie, cioè con vna di sopra, e vna di sotto, come si fe alle torte, giungendoli vna libra di formaggio duro grattato, e ponendolo tra vna suola, e l'altro, delle Rape sopradette, e del formaggio in fette anchora, e cuocendola nel forno, o sopra il testo, con zuccaro, e butiro sopra.

A fare torta di Leuifini.

Piglia Leuifini numero tre di Vitello cotti allesto, & pistali con i coltelli, si che sian ben pisti, e poi toglì di formaggio di forma buono libra vna, & oucia vna di cannella, & vn quarto di penere, e di zuccaro oncie tre, & vna tre, e di butiro libra mezza, e fa il tuo battuto da torta, & dopoi fa le tue spoglie secondo il solito con le reticelle con butiro sopra, e poi ponla a cuocere, & come sera quasi cotta, li ponerai sopra, oncie tre di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

A fare vna torta, senza sfoglia.

Piglia libra meza di mandole ambrosiane, patate mondade, & piste ben nel mortaio con oncie sei di zuccaro, & con chiani dodici e vna ben incorporate, e oncie tre d'acqua rosata insieme, dopoi piglia la tua teglia vna

di

di butiro, & spolverizata di farina, e gettali dentro detto battuto tãto alto quãto è vn dito, e poi dagli il fuoco de-
stramẽte cõ il testo sopra, e quãdo serà quasi cotta li pone-
rai sopra del zuccaro, e poi la finirai di cuocere, e quando
serà cota, li porrai di sopra cancellini confetti ouero anefa.
A far fritelle magre di pome, e fiche per piatti sei.

Piglia pome monde tagliate minute, numero dieci,
e libra vna di fiche tagliate minute, e poi piglia vna
scutella, e meza di farina bianca, & oncie due d'olio buo-
no, & oncie tre d'vna passa, e vn bicchiero de vin bianco
dolce, & vn poco di zaffarano, e incorpora bene ogni co-
sa insieme, giungendoli tanta acqua che detta compositio-
ne venga come vna colla, e incorporarai bene ogni cosa
insieme, e poi bauerai la patella con olio caldo, e con la
gucchiara li andarai ponendo le tue fritelle ad vna ad
vna dentro, e fritte, per imbandirsi li porrai sopra oncie
sei di mele purgato, e oncie quattro di zuccaro sopra il
mele, seranno fatte.

A fare fritella magre, e de noci, datterri, e ci-
bibo, per piatti sei.

Piglia vna scutella, e meza di farina bianca, & on-
cie noue di cibibo senza anime, & oncie noue di datterri
ogni cosa tagliato in pezzi, e fino a vinticinque noci ben
nette, e mucchate, e monde, e oncie tre d'vna passa, &
vn bicchiero di vino bianco vn poco di zaffarano, & vn
quarto di mele, e oncie due di olio, e incorpora bene ogni
cosa insieme, giungendoli tanta acqua che diuenti come
colla, seruando l'ordine sopradetto, e come seranno per
imbandirsi li metterai il medesimo zuccaro mele, che
posio nelle sopradette, e seranno fatte.

Banchetti

Fritelle di pome, vna secca, e pignuoli.

Piglia vna scutella, e mezza di farina bianca, e oncie quattro di zuccaro, e pome dodici tagliate minute, e oncie quattro d'vna secca senza anime, oncie quattro de pignuoli mondi maccati, e oncie quattro di cedro in sirappo tagliato minuto, e vn bicchiere di vino bianco, e vn poco d'olio, e vn poco di zaffrano, e incorpora bene ogni cosa insieme tanto che dimenti come vna colla, e poi hauerai la tua patella, con libre tre di olio caldo, e lo cuocerai al modo delle altre, dādoli mele, e zuccaro, di sopra come s'è detto.

Frittelle magre, di rame, di saluia o di rosmarino, o lauro, o finocchi, o pastonache, o porri, per piatti sei.

Piglia di farina bianca scutelle due colme, e vn bicchiere di vino bianco dolce, e oncie sei di mele, e vn poco di zaffrano, e la conueniente acqua, e impasta bene ogni cosa insieme come si farebbe vna colla, poi habbi vna patella con libre tre d'olio caldo, piglia le ramelle di qual sorte vorrai, e bagnale nella detta colla, e le porrai a frigere nel detto olio, e cotte che seranno per imbandirsi, li porrai sopra oncie sei di mele, oncie quattro di zucaro, le pastonache si debbono acconciare a questo modo, le rassarai, e li canarai l'anime, e li darai vn boglio in acqua con sale, e cotte che seranno, le metterai a scolare, e come seranno scolate, le metterai nella detta colla, e tuocerai, e offeruerai l'ordine come è detto di sopra. Similmente farai a i porri, e cipollette.

Frit-

**Fritelle di pastonache, ad altro modo, per
piatti dieci.**

Piglia le tue pastonache nette, & cauate fuori l'anime, le porrai a cuocere nell'acqua, e come seranno cotte, le porrai a scolare molto bene, poi le pistarai con un coltello, e poi bauerai libre tre di Farina bianca, e dette pastonache, e le porrai in un vaso con libra meza d'una passa ben netta, lauata, con un pochetto di zaffrano, tanto che gli dia il colore, & un bicchiero di vino bianco, & acqua, e ne farai una colla messedando molto bene, poi bauerai una patella con libre quattro d'olio caldo, e farai le tue fritelle grande, e picciole secondo che tu vorrai, & come seranno cotte le porrai ne i piatti con libra meza di mele disfatto, e libra meza di zuccaro.

Fritelle magre d'herbe amare per piatti sei.

Piglia una scutella, e meza di Farina biaca, e un poco di zaffrano, e un bicchiero di vino biaco, & oncie due di olio buono, e sata acqua che basti ad impastare detta farina, & oncie 3. d'una passa, & una brasata d'herbe amare tritte minutamente, e incorpora bene ogni cosa insieme, e menale un pezzo colla cazzola. Poi habbi la tua patella in ordine con libre 3. de olio caldo, e co la gucchdara andrai mettende le tue fritelle ad una, ad una a cuocere, e cotte per imbandirsi li porrai sopra oncie 6. di mele colato, & poi sopra di mele oncie 4. di zuccaro, fra tuti i piatti.

**A fare dieci piatti di pastelli, di Marzapane,
ouero dieci Tortelli.**

Piglia libre tre di Mandole e Ambrosine, e pelate, poi pistale nel mortaio con libra una di zuccaro, e oncie tre d'acqua rosata, e oncia una di Cannella, e un quarto di

Banchetti

pevere, e pista bene ogni cosa insieme; Poi piglia libbre tre di farina bianca, e otto Torti d'roua, & di Zuccaro oncie quattro, & di butiro, ouero dilegnito oncie quattro, & d'acqua rosata oncie tre, e un poco di raffraro, e fanno una pasta, e poi fa la tuz spoglia sottile quanto sia possibile; Poi piglia del detto battuto tanto quanto sia una Noce, e uallo distendendo sopra detta spoglia. Poi voltarai la spoglia ch'è di sotto di sopra, e la premerai con le mani, e la taglierai poi con la sferonella, ouero il bussolo, si che siano tonda, e li farai una rotellina d'intorno come si farebbe a una Tortella. Poi habbi libbre quattro di dilegnito, ouera buon butiro, e frigelas, e poi le imbandirai dieci per piatto, e li portarai sopra fra sette oncie sci di zuccaro.

Pastatelle magre d'altra forte per piatti dieci.

Piglia libbra una di mandole Ambrosine pelate, e libra una di pignoli monditi, e libra meza di cibibo d'ambrosino cauate l'anima, e le pancie d'un buon Luzzo albello, e pista bene ogni cosa insieme nel mortajo, poi agguagli libbra una di Zuccaro, & oncia una di cannella, e oncie due di Farina d'Amiso, & due d'acqua rosata, e mescola ogni cosa insieme, e se la compositione fosse un poco d'uretra, gli agguingerai un poco di buon brodo di pesce tanto che sia bene il battuto. Poi farai la pasta con farina bianca, e un bianco, e se serà dolce sarà migliore, & Acqua rosata, e Zuccaro, e un poco d'olio e un poco di Raffraro, e impastata che l'hauerai, farai le spoglie, e poi le taglierai col bussolo, e farai le tue pastelle in guisa di tortelle, come è detto di sopra poi le frigherai in libbre quattro di buono olio, e come le imbandirai il but-

li butterai sopra del zuccaro.

A fare dieci piatti di Tortelletti magri.

Piglia libra una di zuccaro, e libbre tre di mandole am-
brosine ben pelate, e monde, e meza libra di pignuoli mon-
di, e pista bene, e incorpora ogni cosa insieme, poi farai v-
na spoglia sottile, cò libra una, e meza di farina bianca, e
mezo bicchiero di vin biaco, e se serà dolce serà migliore,
con oncie due di zuccaro, & d'acqua rosa oncie due, e un
poco di zaffrano, e un gocciolo d'olio, e farai due spoglie
sottile, e col busolo farai le pastelle grandi, e picciole secò
do che ti piacerà, e fatti i Tortelletti, li frigerai in quattro
libra di buono olio, e i bāditi ne i piatti, li porrai libra una
di mele purgato, e poi sopra il mele libra meza di zuccaro.

A fare dieci altri piatti di Tortelletti ma-
gri d'altra sorte.

Piglia libra una, e meza di mele, e fatti lenare il bo-
glio, e colala. Poi habbi due pani grossi grattati, e oncie
sei d'una passaze oncia meza di cannella pista, e un quar-
to di peucere pista, e un ottavo de garofoli, & incorpora
bene ogni cosa insieme, con un poco di zaffrano, e lascia-
lo stare così un poco che si saghi alquanto. Poi farai le
spoglie come s'è detto di sopra, e farai tortelletti, e frige-
rai in libbre quattro d'olio, poi gli darai sopra il mele, e
zuccaro s' come hai fatto alli altri.

A fare dieci piatti di Tortelletti ma-
gri d'altra sorte.

Piglia Spinaxi che siano ben netti, e fatti maluare
nella patella, si che siano ben battuti, poi struccarai be-
ne quella acqua che vien fuori, & li ponerai un poco
d'olio, e libra meza di zuccaro, e oncia una di Cannella,

1 4 e un

Banchetti

È un quarto di pevere, e libra meza d'una pasta, e s'frid a quindici Noci ammaccate monde, e di sicche secche libra meza tagliate minute, e oncie quattro d'una sibiaua senza anime, e messeda ogni cosa bene, e dagli una bona calda, dopoi farai le tue spoglie come s'è detto di sopra, e i Tortelletti, e le frigerai, & li porrai sopra zucaro, e mele come hai fatto a i primi.

A fare Tortelletti magri d'altra forte per piatti dieci.

Togli oncie quattro di Datteri netti, tagliati minuti, e di Cibibo libra meza cauate l'anime, tagliato alla lingua, e d'una pasta netta libra una, e fa bogliere ogni cosa in vino bianco, per un quarto d'hora, poi cavali fuori, e ponli in un vaso aggiungendoli libra una de pignato di mondi ammaccati, & di zucaro libra meza, & di cà nella oncia una, & di pevere un quarto, & incorporato ogni cosa insieme, farai le tue spoglie, e Tortelletti, e seguirai il resto come s'è detto di sopra.

A fare dieci piatti di Stellette magre.

Togli libre due, e meza di farina bianca, di vino bianco dolce, e non dolce Bicchiero uno, e oncie due d'olio, & oncie due d'acqua rosa, & oncie due di zucaro, e un poco di zaffrano, e fa una pasta, e ne fa due spoglie, e col bossolo fa le spogliete tonde, poi piglia libre tre di Mandole Ambrosine monde, e pistate, e Anguille quattro buone allese, & oncie sei di zucaro, e oncia una di Cannella, e un quarto di pevere, e un quarto di Gengeuero, e un'ottavo di Garofali, e pista bene ogni cosa insieme, poi aggiungeli oncie quattro de una pasta monda integra, e mescolata ben col detto pasta une. Poi empi le tue spoglie

te,

te, lasciando tanto spazio vuoto, che afferri il battuto intorno, e così picciale d'intorno colle mani, lasciando discoperto una parte di sopra. Poi frigele in libre quattro d'olio con grã destrezza, & essendo per imbandirle, di porrai sopra libra meza di Mele purgato, e libra meza di Zuccaro.

... A fare dieci piatti di Frlengotti magri.

Piglia di farina bianca libre due, e meza, e oncia meza di Gengeuero, e oncia una di Cannella, e un quarto di penere, e un ottauo di Garofali, e meza libra di Zuccaro, e d'Acqua rosa oncia due, e un poco di Zaffrano, e oncie tre d'olio, e un bicchiero di vin bianco, e se è dolce è meglio, e così impasta dette cose insieme, e fanno una pasta che sia piu durezza, che non è quella de i Maccheroni. Poi fa i frilangotti togliendo tanta pasta quanto è una grossa castagna, menandoli sopra il rouerscio della gratuggia: Poi frigele in olio, poi piglia una libra di Mandole colla gussa, e falle brustollare in una patella sopra la cenere calda, e poi lasciale raffreddare. Poi metti i frilangotti in vaso, come sono cotti, con libre due di Mele, poi taglia le dette mandole alla longa minute, e mettile in detto vaso, e mescola molto bene sotto sopra, accioche le mandole vadino in ogni parte. Poi l'imbandirai ne i piatti, ponendoli sopra oncie sei di Zuccato, e oncia meza di cannella.

... A fare dieci piatti de Grostelli da magro.

Piglia di farina bianca libre due, e meza, & d'acqua rosa oncie tre, di Zuccaro oncie tre, & d'Olio oncie due, & di vin bianco, ilquale se sarà dolce, sarà migliore, un bicchiero, e un poco di Zaffrano, e fa la tua pasta, impastando ogni cosa insieme, e poi fa le spoglie, e taglia-
lo,

Banchetti

lo, & increffale fecondo che hai fatto i guanti, e poi frigate in libre tre di buono Olio, poi le imbandirai, dandoli sopra oncie sei di Mele, & oncie sei di Zuccaro.

A fare dieci piatti di Leuatelli magri.

Piglia di farina bianca libre tre, di Leuaturo, oncia una, e mezza, d'Olio oncie due di zuccaro oncie otto, d'acqua rosa oncie tre, e'l resto sia acqua tepida con un poco di Zaffrano, e impasta ogni cosa insieme, e faune come colla, e sbattila molto bene in un vaso. Poi tenila in loco caldo, per spacio di due hore, poi pigliala, & sbattila nouamente per un pezzo, poi habbi una patella con libre quattro d'Olio bogliente, e ponli in detta patella a cuocere, con una cazzola, o cocchiara, secondo che li vorrai grandi, o piccioli, e fritti che seranno, li ponerai sopra oncie sei di Zuccaro.

Questa pasta fa lo effetto da magro, che fa la pasta Tescada da grasso, ma non è così fralla, & d'essa potrai fare arme diuerse, Aquile, Diamanti, Fiordeligi, Cappe di San Giacomo, Croci, Stelle, e altre cose simili, e le potrai anche empire di Marzapane, per variare.

A fare dieci piatti di Fiadoncelli magri.

Piglia libre due d'una passa mōdase dalli un boglietto nel vino, e se serà dolce serà migliore, e libra meza di Ficche secche tagliate minute minute, e due Anguille allefso scorticate, o ben cotte, e oncie sei di zuccaro, e oncia una di cannella, e un quarto di pevere, e mescola bene ogni cosa insieme. Poi fa la tua pasta, come è quella de i grossoli, & farai i Fiadoncelli secondo gli altri poi gli frigerai in libre quattro d'olio, e imbandendoli li potrai sopra Mele, e poi zuccaro.

A fa-

A fare vna Sfogliata Magra d'Olio.

Piglia libre tre di farina bianca, e libra meza di Pinoli fatti in latte con acqua, & acqua rosata, e detto latte farai tepido, poi impasta la tua pasta con oncie due di zucchero, e vn poco di zaffrano, e libra vna, e meza di buon Olio, ma l'Olio di Mandole dolci saria migliore assai, e fatta che hauerai la pasta, la farai in vna spoglia sottile, e le ungerai bene con Olio, poi ne farai vn Tortiglione per longa, e la farai in vna rotella distendendola bene colle mani, e poi che l'hauerai ben distesa, la ongerai di sopra via tanto, che tra nello impastare della pasta, se ungero le spoglie, e la Tiella, e la Sfogliata di sopra vna li vadano libra due d'Olio. Poi la porrai a cuocere, e quando serà quasi cotta li porrai oncie quattro di zucchero, & poi la finirai di cuocere.

A fare vna Sfogliata sgrolata, da
Magro d'Olio.

Piglia libre due di Farina bianca, e oncie due di Zucchero, e oncie quattro di Mandole Ambrosiane monde, & fatte in late con acqua, & acqua rosata, e falla tepida, poi impasta la pasta aggiungendoli oncie due d'olio buono, e farai due spoglie, e vna che hauerai la Tiella con olio, tu ne porrai vna del fondo, e la ungerai di sopra. Poi hauerai libra vna di Schiavale, o Tarantello, o di Maggia affumata, quasi cotta all'essa, e qualche Milza di Larzo, o di P'arollo, o Picatelli d'Anguille, o di Gioi, o ne farai vn suolo sopra la detta spoglia accompagnato secondo il tuo giudicio, con oncie quattro di zucchero, e oncie quattro di vna pasta, e oncie quattro di Sibibo Damascino tagliato per mezo, e cauate l'anima

e on-

È oncia vna Cannella fina tra sotto, e sopra le dette cose; poi li darai vna sbroffata col succo di sei Narancie, ouero Agresto; Poi li metterai sopra la detta spoglia, e la vngerai con vn poco d'olio; Poi la porrai a cuocere, e come serà quasi cotta, li darai oncie quattro di zuccaro sopra; poi la finirai di cuocere.

A fare vna sfogliata di Mandole, magra della grandezza della sfogliata fitta.

Piglia libra vna, e meza di farina bianca, e oncie due di zuccaro, e oncie tre d'acqua rosa, e vn poco di zaffirano, e mezo bicchiero d'olio, e impasta la tua pasta, e fanne due spoglie, ponendone vna nel fondo della Trella ben onta; Poi piglia libra meza di zuccaro, e oncia meza di Cannella, e libra meza d'vna pasta, e libra meza di Datteri in pezzoli, poi habbi libra vna, e meza di mandole ambrosine monde, e peste fatte tenere, con acqua rosata, e incorpora dette mandole pistate col zuccaro vna, e Datteri, come è detto di sopra, e poneli sopra detta spoglia, ficando nel detto pastume, di qua; e di là, oncie tre de pignuoli mondi maccati; Poi bagnala ben tutta d'acqua rosa, poi poneli l'altra spoglia ben onta d'olio e la porrai a cuocere, e come serà quasi cotta, li darai oncie quattro di zuccaro sopra, e finirai di cuocerla.

A fare Fritelle magre diuine, per piatti sei.

Piglia libre due di mandole ambrosine monde, e pistale benissimo con oncia vna, e meza di Cannella pistata fina, e libra vna, e meza di zuccaro liquido chiarificato, e impasta ogni cosa insieme, come faresti a fare il pastume del Marzapane. Poi fa le tue fritelle grandi, e picciole, e ponile in vna Trella infarinata nel fondo, e bagnale

Quale con oncie quattro di zuccaro liquido. Poi cuocilo destramente col testo, & essendo per imbandire, li potrai sopra oncie quattro di zuccaro fino, & potriansi anchora di tal pastume fare anime di persicbe finte stampite, & frigersi in olio, e in butiro. E poi darli sopra il zuccaro, e cannella, e quando si fanno da frigare bisogna porli un poco di farina.

A fare ritortoli per Quaresima, o per gran vigilia.

Farai la pasta magra, come è detto nel capitolo delle torte, volendola Comune, o in tutta perfezione. Poi ne farai le spoglie secondo la grandezza che vorrai, che de questi ne va uno per piatello, e le taglierai da i lati sì che restin quadre. Poi pigliarai secondo la quantità che vorrai fare dell'anguilla allesta, & delle mandole ambrisine, & insieme la pistarai nel mortaio, poi con un poco di brodo di pesce, passerai ogni cosa per la flamegna, e ponerai in un vaso, con zuccaro, e cannella, e poco pevere, e una passa, e mescolerai bene ogni cosa insieme. Poi destenderai questa compositione sopra la spoglia, lasciando da un lato due di vuota; Poi la rivolgerai a guisa di zaldoni, cominciando dal lato dove è piena, & la farai in una rotella, acconciandola destramente colle mani. Poi la porrai in una tiella ben onta con olio buono, e la ungerai anche di sopra, e la porrai a cuocere, e quando serà quasi cotta, li potrai del zuccaro di sopra. E quando serà finita di cuocere, la sbroffarai d'acqua rosata, e ponendo nel pastume un poco di schinale, o nero di mezia affumata tagliata minuta minuta non ti disdirà niente.

Banchetti

Torta d'anguilla da Quaresima.

Piglia li spinagi lauati, e netti, e soffrigeli nella patella, poi asciugata ben uia quell'acqua soffrigeli in oncie quattro d'Olio buono, poi piglia libra una di mandole ambrosine, e libra meza d'vna passa munda, e libra meza di pignoli, o sino a sei, o otto pome dolci, e pista ben ogni cosa insieme, e distempera con buon brodo di pesce, & passato che l'hauerai per lo scuzzo, poni ogni cosa in vn vaso, nelquale metterai insieme anchora li spinagi sopradetti, con oncie sei di zuccaro, & oncia vna di cannella, & vn quarto di penere, e oncie quattro di cibibo damaschino, tagliato alla longa senz'anime, & incorporarai bene ogni cosa insieme. Poi farai vna spoglia la porrai in vna tiella onta con Olio buono, li getterai sopradetto battuto. Poi hauerai tre o quattro Anguille scorzale, e cotte allese; tagliate in morelli, cauate le spine, e le porrai sopra il detto battuto. E poi li farai di sopra a liste con la spoglia, a modo Gelosie, e le cuocerai al modo dell'altre, con zuccaro sopra come è detto.

Torta d'herbe da Quaresima.

Piglia spinagi lauati, e netti, e ponli in vn vaso, a ammaluare, e dopoi asciugato fuori l'acqua, gattali dentro oncie quattro d'Olio, e soffrigelli molto bene, rompendoli con la cazza, poi ponli in vn Vaso, con oncie quattro di zuccaro, & oncia vna di cannella, & vn quarto di penere, & di cibibo senza anime oncie sei, & di fiche libra vna tagliate minute, & d'vna passa libra meza, e noci vinti maccate, e monde, & mescola bene ogni cosa insieme. E sel ti pare che il battuto non habbi corpo, pestarai vn poco d'vna di pesce allesto o distemperato con
buon

buon brodo, e passerai per la stamegna . Poi le incorporarai col detto battuto farai la tua torta, e la cuocerai seguendo l'ordine delle altre da Quaresima .

Torta da Quaresima bianca.

Piglia libre due di mandole ambrosine, e mondale, e poi pistale, e distemperale con acqua, & un poco di acqua rosa se che habbi del spessetto . Poi habbr oncie sei di farina d'amido, & oncie otto di zuccaro, & oncie sei di vna passa, e mescola bene ogni cosa insieme . Poi fa vna spoglia con farina, vin bianco, olio, & un poco di zaffrano, e pontala nella tiella onta d'olio buono, e ponti sopra il battuto, e ponla a cuocere, e quando serà quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di zuccaro, & un' altro poco d'acqua rosata, poi finirai di cuocere, & quando li porrai il zuccaro, & acqua rosa, se li metterai oncie tre di pignuoli maccati, e mondi di sopra, non li disdiranno, anzi seranno conuenientissimi .

Saluiata da Quaresima.

Seruarai l'ordine della sopradetta torta . Ma quando distemperarai la mandola, le distemperarai con acqua, e succo di saluia, e poi del resto seruarai l'ordine sopradetto .

A fare vna torta di code de gambari .

Togli quaranta code de gambari cotti ulessi, e pistale nel mortaio con vna brancatella tra di spinagi, e prafomeli, e menta, libra meza di cibibo Damascino . E quando seran ben pistate queste cose, le distemperarai col latte fatto di dua libre di mandole ambrosine, & le passerai per lo setaccio, giungendoli oncie tre di farina d'amido, e le porrai in vn vaso con oncie otto di

zucca-

Banchetti

Zuccaro, & oncia vna di cannella, & vn quarto di genero, & oncie sei di vna passa lanata, e monda, ogni cosa incorporarai bene insieme, poi farai le tue spoglie, e le empirai, e farai la tua torta cuocendola, e dandogli il zuccaro, come è detto nelle altre.

A fare vna torta di pesce.

Piglia vno Luzzo di tre libre in quattro, ouero altre pesce ben scagliato, e lauato, & alleffalo, e mandalo bene dalle spine, e ponilo a pistare nel mortaro con le interiora insieme, e con lib. vna di mandole ambrifine, e vna bruciata di prasemoli, e herbe oliose, e di stempera ogni cosa con buon brodo di pesce grasso, e passalo per la setazzo, e poi ponila in vn vaso con oncie none di zuccaro, & oncia vna di cannella, & oncie sei d'vna passa lanata, & monda, e oncie quattro d'acqua rosata, e mescola ogni cosa insieme. Poi fa le spoglie unghendo la tiella con buon olio, e fa la tua torta, unghendo anche la spoglie di sopra di buon olio. Et poi cuocila dandoli il zuccaro, come è detto nelle altre.

Torta di datteri, & altri frutti.

Piglia libra vna, e meza di datteri, e mondali, e tagliali minuti per la longa, e libra vna di cibibo damaschino, cauate le anime, fa cuocere ogni cosa in vino, il quale se serà dolce serà migliore, o poi piglia libra vna d'vna passa monda, e cotta medesimamente in vino, e libra vna, e meza de fichi secchi tagliati minuti, & oncie sei de pignoli mondi, e oncie sei di zuccaro, e oncia vna di cannella, & vn quarto di peuere, e mescola ogni cosa insieme, con oncie due di farina d'amio, e buon brodo di pesce, di forte che il battuto stia bene; Poi fa la tua spoglie,

glia, & empila, fa la torta nella tiella onta di buon olio poi ponila a cuocere, quando serà quasi cotta, ponli sopra oncie quattro di zuccaro, come serà cotta, sbrossala d'acqua rosata.

MINESTRE DIVERSE.

Prima per fare vna suppa grassa.

Piglia fette di pane, e biscotalo in vna tiella nel forno, e poi che seran biscotte, piglia del formaggio duro grattato, e zuccaro, e cannella tanto che basti, & vn poco di peuere, poi habbi buon brodo di cappone, o di carne, e metti il detto formaggio nel fondo del piattello, e così v'anne mettendo sopra le fetelle del pane, a suolo, e del brodo medesimamente, e così di sopra, & essendo finito, la ponerai sopra le cenese calde, con vn piatto fino a tanto che la vorrei mandare in tavola.

A fare suppa di capirota Francese.

Piglia la polpa di fagiato, o cappone, o pollastro, arrosto, ouero cima rosti di longia di vitello co i pilloti, e tutte queste cose pesta bene minutamente co i coltelli, e quanto e possibile, poi piglia vn poco di cannella pesta, e vn poco manco peuate, e buon formaggio duro grattato, e mescola bene ogni cosa insieme. Poi habbi fette di pan bianco sottili fritti nel dileguito, e ponile ne i piatti a suolo a suolo, cioè suolo della compositione sopradetta, e vna delle fette di pane; poi habbi buon brodo di vitello, o di cappone caldo, e gettalo sopra a queste cose, e poi stufala con vn altro piatto fino a tanto che la vorrai

K rai

Banchetti

vai mandate in tavola.

A fare vna suppa dorata reale.

Piglia libra meza di mandole ambrosine con la gussa brustellate, e pestale nel mortaio, e distemperate con succo di naranci, o agresto, e 5. torli di voua, e libra meza di zuccaro, e vn poco di zaffrano, per darle il colore, e mescola bene ogni cosa insieme, e passala per la stamegna, e poi ponila in vna cazza ben stagnata a cuocerla sempre menandola, sino a tanto che serà cotta, si che non sappia de voua, ne de mandole, poi habbi vna pignata, e poneli dentro oncie duo di zuccaro, e oncie due d'acqua rosata, e oncie due d'vna passa ben monda, e fa bogliere dette cose da sua posta sino che l'vna passa è ben tenera, poi habbi pan buffetto tagliato in fettine quadre vn poco brustellate, e habbi voua bé battute, mogliazi ben drento dette fette di pane, e poi frigele in dileguizo, ouero butiro fresco, poi fanne vn suolo nel piattello, e gettali del sapore, sopra, e la metà dell'vna passa, poi sopra vn' altro suolo di fette di pane, e sopra l'altro sapore, e sopra, l'altra vna passa, e serà perfettissima, ponendoli poi sopra zuccaro, e cannella quanto conuiene.

A fare suppa dorata d'altra sorte.

Piglia di mandole ambrosine libra vna, e fregale bene con vn firazzo, e pestale bene con cannella fina pesto oncia meza, e vno ottava di peuere vn poco di zaffrano, e sei torli d'voua, e libra meza di zuccaro, e distempera bene ogni cosa insieme con vn poco d'acqua rosata, e tanto agresto che basti, e passa ogni cosa per la stamegna, e poni il passato in vna cazza stagnata, e falli lenare il boglio sempre mescolando, poi habbi del pane

in fette brustollate, o fritte, e ponilo in vn piatello con detto sapore sopra, e poi ponli vn quarto di cannella, e due oncie di zuccaro sopra, e se la suppa, e di pan fritto, non li fare altro, ma se è di pane brustollato, solamente poni il piatto sopra le bragie, & con il testo dalli vna calda, se senza frigere il pane, pai ancora mogliare le fette nel latte, e ponerle ne i piattelli con il sapore sopra, e due pani boffetti grossetti con le cose sopradette bastarono a fare sei suppe d'vn suolo.

A fare vna suppa magra all' Inglese.

Togli acqua secondo la quantità che vuoi fare la suppa, e mettita a bogliere con vn poco di sale, e poi habbi radici di prassemolirassate, e cauate l'anime, e ponile in detta acqua con butiro fresco, e gengeuo pesto, & falla bogliere tanto che siano cotte le radici, e come seranno cotte, piglia torli d'vna sbattute distemperate in agresto, e gettali dentro. Et poi piglia fette di pane buffetto tagliate sottili, e falla brustollate, e distendile ne i piatti, e gettali sopra detta suppa, e poi sopra zuccaro, e cannella quanto basta.

A fare vna suppa con pizzonei, o pollastri.

Piglia fette di pane brustollate; poi piglia pollastre in quarti cotti arrostito, & habbi vna tiella di pietra, e mettili vn solaro di fette di pane nel fondo, con formaggio e zuccaro, cannella, & poi fa vno altro suolo con detti quarti di pollastri sopra, con zuccaro, formaggio grattato, e cannella, con vno altro suolo di fette di pane, con zuccaro, e formaggio grattato, e cannella, & poi pigliabuon brodo grasso, e ponilo sopra, tanto che sia fatto, & poi dalli vn'altra mano di sopra di zuccaro,

Banchetti

e cannella, e formaggio grattato, & dalli dua valdotta col testo, e serà fatta. E così il simile potrai fare in vno piatto d'agresto.

A fare vna suppa di marene, pere, moscardine, o brogne, o muniache, o d'altre frutta fresche.

Piglia libre vna di marene a buon peso, e mondale, & ponile in vna pignata con vn pezzo di cannella intiera, e vn poco di noce moscata, e mezo bichiera di vino negro, e oncie quattro di butiro fresco, e oncie sei di zuccaro, e fa bogliere tanto che stia bene, poi habbi pan boffetto in sette quadre sottili brustellate, e distendilo in vn piatto, poi gettali sopra le marene. Et simile farai in quella di pere moscardine, brogne, o muniache, ma farai che bogliano piu, secondo che ti parerà che stiano cotte. E nota che le pere, o muniache, o brogne, vogliono essere pelate, ilche farai leggiermente, sboglienzandole in acqua, o brodo, o vino, e tagliarai via mezzo il piccollo delle pere, se ne farai, d'esse.

Suppa acetosa buonissima.

Piglia vn poco di latte, e non potendo hauere latte piglia dell'acqua, e vn panetto di butiro fresco, e agresto quanto te pare che sia bisogneuole a valerba acetosa, e poi piglia vn poco di molena di pane mogliata in agresta, e pestala nel mortajo con vn piccisoto di pignoli, e passali per lo setazzo. Dopo metti ogni cosa in vna carza ben stagnata con due torli d'vona battuti, e vn puoco d'vna passa, e vn puoco di cannella, e zuccaro, e vn puoco di zaffrano, e snocila sopra le bragie sempre menando tanto che diuenti spessa per lo douere. E quan-

do

de la vora i leuare dal fuoco, li getterai un pochetto d'acqua rosata dentro. Poi verrai fettine di pan boffetto brustollate, e le porrai nel fondo de i piatti, e'l restio gli getterai sopra ponendoli poi vn poco di zuccaro sopra.

A fare dieci piatti di Capirota, di cui se ne puote seruire per minestra, da grasso, & da magro.

Piglia libre tre di formaggio duro buono, e gettalo, e dopoi pestalo nel mortaio con vn spigo d'aglio, e le polpe d'vn cappone cotte allese, e come hai ben pesto ogni cosa insieme aggiungeli quindici torti d'vora, e incorpora bene ogni cosa insieme, e distempera dette cose con vn buon brodo grasso, poi passa per lo setaccio, e poni detta compositione passata in vna pignata al fuoco sempre mescolandola, e falla fiorire, e gettali dentro libre vna di butiro fresco. Poi habbi fette di pane brustollato, e polpe de capponi, o faggiani allese, e distendile ne i piatelli, e gettali sopra detta compositione, laqual poi anche fare senza pastare le polpe di capponi, e per giorni da pesce la potrai distemperare con bruodo di pesce, e pestali anche vna polpa di luzzo.

Suppa de Calcinelli da grasso.

Piglia i Calcinelli ben lauati, che siano stati ben purgati dell'arena, Poi ponili a bogliere in buono bruodo grasso con vn poco di specie dolci, e falli bollire tanto che s'aprino, e come sono aperti habbi fette di pane mettine in fondo de i piatelli vn suolo, e due come ti piace, e nel fondo del piatello, e sopra il pane, e tra un suolo, e l'altro formaggio duro, e formaggio grasso, grattato, e specie mescolate insieme, e poi gettali sopra il brodo, e Calcine li, e la trouerai buona.

Banchetti

A fare dieci piatti di mangiar bianco da grasso.

Piglia vna gallina giouane, e sagattala, e falla quasi cotta alleffo, e sfilali le polpe, e toglì oncie dieci di farina de Risi, e bicchieri trenta di latte buono, e poni ogni cosa in vna cazza ben stagnata, e fa in questa maniera; piglia il latte, e poneli dentro la predetta farina a poco a poco, e incorpora bene ogni cosa insieme, poi poneli dentro le polpe della gallina sfilate, e libra vna di zuccaro fino, e poni la cazza sopra il trepiedi, e falli il fuoco chiaro, senza fumo tenendolo sempre mescolato sino ch'è cotto, e quando serà cotto, poneli dentro mezo bicchiere d'acqua rosata, e quando serà imbandito, ponili sopra zuccaro fino. La pollastra si sagatta innāti che ella si cuoca, et ho trouato assai meglio, il pestare le polpe della gallina o pollastra, e passarle per la stamegna con il late, che non è a sfilarle, e piu netto, pure ogni vno faccia al modo suo.

A fare mangiare bianco d'altra sorte.

Piglia libre due di Mandole Ambrosine, e falle stare ammoglio vn giorno, e vna notte nell'acqua fresca, et dopoi mondale dalla gussa, e pistale nel mortaio, e come sono ben pistate, poneli vn poco di acqua rosata sopra, accioche non facciano Olio, e dopoi piglia vn petto di vna pollastra nera sagattata alleffa, ouero d'vn cappone pure sagattato, e la mollenā d'un pan biāco mogliato in brodo magro, pistā ogni cosa insieme, e incorpora bene con le dette mandole insieme, con libra vna di zuccaro fino, et vn poco d'agresto, e oncia meza di Gengenero pesto mondato, prima che resti ben bianco, poi distempera tutte queste cose con brodo magro di cappone, ouero di vitello, e passa bene ogni cosa per la stamegna, e ponila in vna pi-

gnata

guata ben netta, a altro vaso ben stagnato, e ponila su le bragia à bogliere lontana dal fuoco, si che non pigli il fumo, sempre, mescolandola tanto che boglia, quasi per spatio di mezz' hora, e come è cotta, metтели oncie tre di acqua rosata, questa è viuanda per imbandire sola, o sopra capponi o altro, ponendogli sopra vn poco di zuccaro fino, o qualche grano di pome ingranate.

A fare mangiare bianco detto Diamante, di cui se ne puote seruire, da grasso, e da magro per piatti dieci.

Piglia due inghistere di latte da vacca buono, o oncie sei di farina d' Amido, e distempera bene ogni cosa insieme, a poco a poco, e libra vna di zuccaro ben bianco, e metti ogni cosa insieme al fuoco, su' l' tripiedi in vna cazzia ben stagnata, come faresti il mangiar bianco, lascialo bogliere per spatio di mezz' hora sempre mescolando, e come è cotta, gettali dentro mezza libra di butiro fresco, e vn poca di acqua rosa, e lenalo dal fuoco, e quando la imbandirai poneli sopra zaffrano fino.

A fare minestra gialla imperiale.

Piglia le polpe d' vn cappone, e libra mezza di mandole ambrosine pelate, e pesta bene ogni cosa insieme nel mortaio, poi piglia la mollenia de vn pane grosso boffetto in sette che sian state ammoglio in quattro bicchieri di maluagia, e piglia otto torli di vana fresche, e oncie noue di zuccaro, e oncia mezza di cannella, e mescola bene ogni cosa insieme, e distempera cō buono brodo grasso e passa ogni cosa per la stamegna, e poi ponila al fuoco in vna cazzia stagnata, e falla bogliere per spatio di mezza hora sempre mescolandola, e risguardandola dal fumo,

Banchetti

come leua il boglio, gettali dentro oncie 4. di pignoli mondi netti, e quando la difficarai dal fuoco, gettali dentro mezo bicchiero d'acqua rosata, e quando l'hauerai imbandita ne i piatti, li ponerai sopra zuccaro, e cannella.

A fare viuanda gialla alla Napoletana per piatti dieci.

Piglia libra vna e meza di mandole ambrosine con la gussa ben sfregate, e nette, e pestale nel mortaio con vn petto di cappone allefso tagliato minuto, e libra vna di zuccaro, e pista bene ogni cosa insieme, e come serà pesto, e incorporato gli aggiungerai quattro torti d'oua battute, e oncie due di Farina di Riso, e vn quarto di Canna nella fina, e poco Gengeuero, e tanto zaffrano che li dia il colore, e quando dette cose seranno ben incorporate insieme, piglia buon brodo di carne, o di cappone grasso, e distempera bene ogni cosa insieme, e passa per la Stamegna vn puoco chiarotta, e ponela in vna cazza stagnata con tanto Agresto, che li dia vn poco dell'acetoso, e ponela al fuoco di carbone sempre menandola per vna meza hora, e quando serà cotta la imbandirai ponendoi sopra libra meza di zuccaro, e mezza oncia di cannella.

Questa viuanda si può fare anche per di de magro, pestando le pance di vn luzzo, o varuolo in vece del capone, e distemperandola con il brodo di luzzo, o Varuolo in vece del brodo grasso.

A fare trippe di manzo, o vacca.

Pigliarai le tue Trippe dopoi che saranno ben nette, e cotte, e nel farle cuocere li metterai vn poco di persutto a bogliere dentro. Poi le taglierai in pezzi, e le metterai in brodo grasso con vna pistata di lardo, herbe

oliuse

obiose pesté, e un poco di penere, e Zaffrano, e cotte, le imbandirai ponédoli sopra un poco di formaggio duro grattato, e un poco di penere pesto mescolato insieme.

A fare riso, o farro alla Turchesca.

Piglia libre una e meza di riso, che non habbia tuffo, e lauato bene con acqua calda, e dopo mettilo a seccare, e mondalo, e poi toglì mezo peso di latte di vacca buono, e ponilo in una cazza bē stagnata suso in trè piedi al fuoco, e mettilo dentro detto riso con libra una di zuctaro, ben bianco, e fallo bogliere sempre mescolando con una spada di legno per meza hora. Poi mettili libra meza di batiro dentro, e un poco di acqua rosata, e imbandiro che serà, li porrai sopra del zuccato.

A fare riso, o farro, con torti di voua, e formaggio per piatti dieci.

Piglia libra una di farro, o riso, che sia ben mondo, e lauato, e che sia ben bianco, poi mettilo a bogliere in brodo grasso, e come è quasi cotto, piglia libre due di bro formaggio duro grattato, e dieci torti di voua, e mescola dettē voua col formaggio, e gettali in detto riso con un quarto di penere, un poco di zaffrano, mescolando bene ogni cosa insieme con la cazza sempre, fin che serà finito di cuocere, e quando serà imbandiro, li metterai sopra oncie sei di zuccaro, e se li porrai meza oncia di cannella, non li disdirà niente, e poi anche far senza.

A fare dieci piatti di riso, o farro alla Cicilianā.

Seruarai l'ordine di quelli de i Tortelli di voua dal sopradetto, fino che serà imbandita ne i piatelli, poi li farai quattro, o cinque poste per piatello di sopraia della grandezza d'uno vouo; e li metterai uno vouo per buco

Banchetti

bucco co'l chiaro, e torlo. Poi li darai il zuccaro, e cannella di sopraua nella medesima quantita che s'è data nell'altra, poi darai vna calda col Testo, e li mandarai in tauola, e in vece delle voua, li potrai mettere i torli di voua duri di sopraua, e farà quel medesimo effetto.

A fare trippe di vitello, o di agnello, o capretto.

Togli la tua tripetta ben lauata, e netta sopra modo, e falla cuocere, e quando serà ben cotta tagliala in pezzi piccioli, e mettili in vn vaso con buon bruodo grasso con vna pistata di lardo, & herbe oliose miste, e farai bogliere. Poi habbi formaggio duro grattato, e torli di voua battute, e vn poco di zaffrano, e peuere pisto secondo le quantita di che le vorrai fare, e gettali dentro, e falli leuare il boglio, e serà fatto, & se nel cuocer le trippette li porrai vn poco di persutto a bogliere, li sarà ottimo.

A fare la carabazada di zucche, o melloni, o cipolle, per piatti dieci.

Togli tante zucche quanto ti pare, e mondale, e tagliale in pezzi, e mettile a bogliere in acqua con vn pezzo di persutto buono, e falle bogliere quasi meza hora, dopoi cauale di detta acqua, e ponila in vn altro vaso, con vna inghstara di latte, e libre due di formaggio duro, e vn poco di agresto, e metti ogni cosa al fuoco, e fa bogliere vn pezzo. Dopoi cava fuori il formaggio, & leuale dal fuoco, & habbi libre due di grasso di manzo fresco, colato, e gettaglielo dentro con dieci torli di noua rotti sbattuti, e poi ritornala al fuoco, facendola bogliere meza hora sempre mescolando, e serà cotta; dopoi quando la imbandirai, gli porrai sopra libra meza di zuccaro, e meza oncia di cannella insieme.

A fare

A fare dieci piatti di villanata di nizzole
alla Turchesca.

Togli libre quattro di nizzole senza gussa ben fregate, poi che seran brustellate, poi pestale nel mortaio, e distemperale con buon brodo, e passale per la stamegna, e ponile in vn vaso stagnato, e poi habbi lib. vna di zuccaro, e oncia una e meza di cannella, e vn sesto di penero, e vno ottano di garoffani, e tanto zaffrano che li dia il colore, e libra vna di grasso di manzo colato, e poni ogni cosa in detto vaso, e ponilo al fuoco, sempre ben mescolando, e come hauera boglito per meza hora, la leuerai dal fuoco, e le porrai sopra le bragie sempre mescolandola, sin che vien spessa, poi la metterai a raffreddare, e come sarà raffreddata la imbandirai, ponendoli sopra libre meza di zuccaro, e oncia meza di cannella.

Questa viuanda si puo fare anche il di da magro, distemperandola col brodo di luzzo, col butiro in vece del brodo grasso.

A fare dieci piatti di minestra di puina passata
per lo Setazzo, de più colori.

Pigliarai cinque puine fresche, e le passerai per lo setazzo in vna pignata ben vidriata cõ libra meza di butiro fresco, e di zuccaro libra meza, e d'acqua rosata oncie tre, e mescola bene, e come serà per leuare il boglio serà cotta, e quando la hanerai imbandita ponerai lib. x. meza di zuccaro, e se li vorrai far gialla ponerai vn poco di zaffrano, se incarnata, succo di more, o carobbo, se verde succo di prafomeli, e quando li volesse tanto succo di vna di queste cose che fosse troppo liquid., li ponerai in vn poco di farina d'Amido.

Banchetti

A fare dieci piatti de menestra del pastume
di Sauonea.

Piglia libre tre di zuccaro bianco, e rompile, e ponilo in una Cazzola, e bagnalo con oncie quattro d'acqua rosata; e ponilo al fuoco a farlo bogliere tanto che sia tutto disfatto, tirando via, però la schiuma che detto zuccaro farà. Poi piglia di farina d'Amido oncie noue, e mettila in un vaso, con oncie otto d'acqua rosata, se sarà morbida serà migliore, e con uno cucobiaro la distemperarai bene sino che diuenti in latte, e diuentato che sarà, la getterai sopra il zuccaro, essendo però il zuccaro caldo, e la ponerai sopra il fuoco, con una spatola la mescolarai sempre a fuoco lento sino che serà congelata, e poi la lasciarai raffreddare, e raffreddata, la imbandirai, e poi li porrai sopra sin tutti i piatti oncie quattro di zuccaro fino, e un quarta di cannella.

A fare dieci piatti di genestrata, da grasso,
e da magro.

Piglia due inghustare di latte chiara, e fresca, e libra una di farina di risi, o libra una di zuccaro, e oncie noue d'una passa netta, e oncie due di pignuoli mondi, e oncie quattro di cibibo damaschino, cauate l'anime tagliate alla longa, e oncie tre di Datteri tagliate in pezzi, un'oncia, e un quarto di cannella pista, e un piccicoto di penere, e alquanti Garofani pesti, e Gengeuero, e tanto Zaffrano che li dia il colore mescola bene, e riponi ogni cosa insieme, in un vaso ben stagnato, e ponilo al fuoco mescolando sempre per spatio di mezz' hora o meno, e mentre che bogliera, li getterai dentro meza libra di grasso di Manzo colato, di butiro fresco, e quando la

Vorrà

Vorrà leuare del fuoco, li gettarai dentro vn poco d'acqua rosata. Et auuertissi che la vna pasta non se li mette sine a tanto che non è mezo cotta.

A fare dieci piatti di minestra di leuesini.

Piglia due leuesini di vitello, e falli cuocere si che siano ben cotti, e poi pistali con i coltelli, bene con herbe olie se insieme, e poi ponili in vn vaso a cuocere al fuoco con buon brodo, e falle bogliere, poi piglia lib. vna e meza di formaggio duro grattato, e vna dieci, e mezo bicchiere d'agresto, e vn quarto di peuere pisto, e vn poco di Raffrado, e sbatti bene ogni cosa insieme, e getta quel sbattuto in detti leuesini, e lasciali, vn poco fuoco, cioè tanto che siano ben nasciuti, e poi leuali dal fuoco, e gettali sopra vn poco di brodo grasso, e serà fatto.

A fare vna viuanda di marene, o pere moscardine, o brogne, o muniache, o altre frutte fresche.

Piglia vna buona libra delle sopradette frutte pelate, eccetto delle marone, che non vna pelate senza picolli, e ponilo in vna pignata con libra meza di zuccaro, e vn pezzo di cannella intera, e mezo bicchiere di vino nero, e mezo bicchiere d'acqua rosata, e quattro oncie di butiro fresco, e ponilo al fuoco, e falli leuare, il boglio si che habbi quasi cotta della salsa Regale, e poneli poi le frutte, e lasciale bogliere sino che serar cote.

A fare vna minestra di coster di lattuca in modo, che pareranno zucche vn mese innanzi il tempo.

Piglia i costoni, e piedi di lattuca, e mondali benissimo, taglia via tutto il dura in pezzoli minuti, poi mettili a bogliere nel buon brodo, con vn poco di buono per-

suto,

Banchetti

fatto, o carne salata, secondo la quantità di che vuoi fare, e vn poco di lardo pesto, e falli bogliere come faresli de zucchi, e poi che serāno quasi cotte mettili vn poco di prasomeli, e vn poco di basalico al tempo suo dentro, e un pochetto di zaffrano che pareranno zucchi naturali, e vn poco d'agresto non li disdirà niente, e se li parrai dentro ancora della cipolla pistata serà meglio.

**Crema alla Francese, per empire fiordeligi, cappe-
sante di San Giacomo, tortelle, casse da pa-
stelli per minestra, & altro.**

Prima pigliarai del latte secondo la quantità di che le vorrai fare, & voua ben battute, e zuccaro. Poi piglierai farina bianca con la metà del detto latte, e distemperarai bene ogni cosa con la detta compositione, poi piglierai l'altra metà del latte, e la ponerai in vn vaso netto sopra la fiamma del fuoco ben chiara che non pigli fumo, con buon butiro fresco, e come boglierà, li getterai dentro la detta compositione, menandola molto bene con vn bastone larghetto dal capo di sotto, e li getterai dentro vn puoco d'acqua rosata secondo la quantità che farai, e come vederai che sia stretta la leuarai dal foco, e le getterai in vno altro vaso. Poi potrai empire le paste sopradette, e darle per minestra con zuccaro e cannella sopra.

**Mollegnane, ouero pome disdegno in mine-
stra, o piene, o nella tegia sopra
la gratella.**

*Piglia le mollegnane, e mondale, e cauali le anime, se le vuoi piene e piglia del suo pastume, e buona formaggio, e voua, e specie, e berbe aliase, e pestale bene ogni
cosa*

cosa insieme, & empile, e ponile il suo coperto che li hai tirato via, e legalo bene si che non esca fuori il detto pastume. Poi ponile a cuocere in buon brodo grasso, e le imbandirai tirando via il suo coperto. Poi li ponerai sopra formaggio grattato, e specie, e questo serà il primo modo per farle in minestra piene.

E volendole fare in pezzi mondale, e dalli un buon boglio, e poi ponile in un vaso a cuocere con buono formaggio duro, speciaria, voua, & herbe oliose minute, e serà minestra diuina.

E se le vorrai nella tegghia seruarai il modo che si tiene a fare le rape armate, aggiungendo tra quei suoli un puoro di persuto minuto minuto, e basilico, il quale, è il suo vero condimento.

E se le vorrai fritte, seruarai il modo delle zucche fritte. E se le vorrai su la gratella, o su le bragia non le mondarai, e le impirai del primo modo di quelle che vanno allese, e poiche seranno ben cotte, le mondarai.

Minestra d'orzo passato sostantioso.

Piglia l'orzo pelato, e ben mondo, e laualo a piu lauare poi fallo cuocere in brodo si che sia ben cotto, e passalo per la stamegna come serà ben cotto, e ponilo in un uaso ben vitriato con buon brodo di capponc, e habbi una polsa, o due di capponc ben pesti nel mortaro, e poi passate con brodo per la stamegna, e poni ogni cosa in detto vaso con zuccharo, e ponile alle bragia, tanto che leni il boglio sempre mescolando, come leua il boglio, gettali dentro un poco d'acqua rosata, che serà cotto, e come serà imbandito, poneli sopra del zuccharo, e serà come beuanda.

Banchetti

Minestra d'Orzo per ammalati.

Piglia l'orzo pelato, e mondo, e ben lauato, e fallo cuocere in acqua, e come serà ben cotto, passalo per la stamegna. Poi habbi un uaso vitriato, e poniglielo dentro con latte d'anime di mellone, e zuccaro, e fallo leuare il boglio sempre mescolandolo, e quando serà cotto, li puoi aggiungere ancora un poco d'acqua rosata.

Miraos, di pizzoni, o ficcadetti di cui si serue in vece di Minestra.

Piglia libra vna e mezza di mandole ambrosine brustellate, e pestale in un mortaio, e dopo che l'hauerai pestate, distemperale con un poco di brodo che habbia del stesso, e ponilo in vna pignata con oncie noue di zuccaro, oncia meza di cannella, e un ottauo di penere. Poi ponilo sopra le bragia, a bogliere ben destramete sempre mescolando, e un poco dopoi habbi due paia de pizzoni, ouero Pollastri arrostiti a mezzo. Et tagliati in quarto, e poneli dentro, e falli bogliere un pezzo si che siano cotti, poi leuali dal foco, e poneli sopra il succo di quattro naranci, o agresto, o limone, quando seranno imbanditi, li porrai sopra oncie due di zuccaro, e un quarto di cannella.

Minestra d'herbicine alla Francese.

Piglia le herbicine, e nettale, e lasciale intiere, e mettelte dell'acqua che boglia, e falli dare un boglio, e come seranno mezo biscotte, cauale dell'acqua, e mettile sopra vna tauola che si possano scolare, e poi pestale con i coltelli, fin che siano peste bene, & struccate, e poi mettile in un uaso con lardo pesto minuto, e fallo soffrigere, & poi habbi brodo grasso, et metteglielo dentro di modo che

che non siano troppo chiare, e falle bogliere vn polo, e poi ponili dentro del penere pisto, e conzale che stian bene di sale, e poi habbi vn pezzo di carne vergetata, e tagliala in fette, e frigela nella patella in bianco, e poi toglil fette di pane brustellate, che siano colorite. E come son cotte le herbicine poni le fette del pane nel fondo del piatto, e poni le herbicine sopra, e poi sopra le herbicine poni le fette della carne vergetata fritte.

A fare dieci piatti di minestra all'Ongaresca.
 Piglia vna quindeci, e sbattili molto bene, e bicchieri quindeci di latte di vacca buona, e incorpora bene insieme, e poneli libra vna di zuccaro pisto, e libra vna di butiro fresco, e incorporato bene ogni cosa insieme, poni detta compositione in vna pignata di terra bene inuidriata. Poi toglì vn vaso d'acqua, e ponili dentro la detta pignata coperta, e fa bogliere detto vaso, fino che sera cotta, e auertissi a tenere posto acqua nel detto vaso che non stia troppo sciamo, e che boglia a lento fuoco, e imbiondita la viuanda ponili sopra libra meza di zuccaro.

A fare Ongaresca d'altra sorte per piatti dieci.

Piglia quindeci bicchieri di buono latte di vacca, e non hauendo latte, piglia tanta acqua, e libra meza di butiro fresco, e tre bicchieri d'agresto, o meno, secondo che lo vuoi acetoso, poi toglì la molena d'un pane grosso, e bagnala nell'agresto, e pestala con oncie tre di vna passa, e oncie tre di pignuoli mandis: libra meza di zuccaro, e oncia meza di cannella, e pesta vn poco di zaffranò, e fa bogliere ogni cosa insieme, mescolandola tanta che sia spessa, e mettelì quando la vuoi lenare dal fuoco, poco d'acqua rosata.

L

A fare

Banchetti

A fare minestra d'voua rotte all'ongareſca
per piatti dieci.

Piglia voua quaranta, e sbattele bene in vn vaſo con due ſcucelle d'agreſto, & vna d'acqua, e dopoi che haue-
rai ben sbattute tutte queſte coſe inſieme, paſſale per la
ſetaccio, poi ponile in vna pignata ben netta, e vidriata
con libra meza di buiro: freſco, e libra meza di zucca-
ro, poi habbi vna caldara d'acqua ſopra il fuoco, che bo-
glia, e mettelci dentro detta pignata tanta che ſia coperto
ſino la metta, e meſcola ſempre con vna ſpatola inſino a
tanto; che dette voua ſi appiglino vn poco, come ſareb-
be vn ſapore, poi le imbandirai con zuccaro o cannella
ſopra.

A fare verze piene in minestra.

Piglia verze cappuzate, e cauati le foglie grandi d'in-
torno, nettate bene, poi mettele ammoglio in acqua fre-
ſca, poi piglia formaggio duro grattato, & voua e lar-
do peſto, & herbe olioſe, e noci monde ammaccate, e vn
poco di penere, gengeuro, garofani, ouero vn poco di no-
ce moſcata peſta, e vn poco di zaffrano, e vn poco d'a-
glio, e incorpora bene ogni coſa inſieme, e fa il tuo pie-
no, ſecondo la quantita che voi fare, poi piglia i coreſini
della verza, & aprili, e empili del detto paſtume, e poi
legali con filo, e poneli a cuocere in buon brodo graſſo con
vn pezzo di buon perſutto, e vna buona peſtata di lardo.
E quando ſera quaſi cotta li porrai vna trancata de pra-
ſomeli peſti con i coltelli, e ſe li porrai mortadella gialla
a cuocere ſeco ſeramo diuine.

A far minestra di carne.

Piglia vn coſetto di vitello che ſia ben peſto minuto,

Ro-

Rognabata di mianzo netta da quelle pellesine tanto quãto seranno i dui terzi della carne, e pesta bene ogni cosa insieme, e poi gettalo in vna pignata sopra le bragia con gengeuro, e poco penere, sento il tuo giudicio, e da venti garofani interi o piu, o meno, e come serã cotta, li porrai seco succo di naranci, o agresto, e se fosse spessa li aggiungerai un poco d'acqua, o vero brodo che è meglio, e la farai tuocere, e come serã cotta, porrai in dietro, e poi l'imbandirai ne i piatti, e nel mezzo di dotta minestra le porrai vno vno duro mondo, con tre garofani dentro vno vno però per piatto.

A fare cefi enfranti, con codogne.

Piglia i tuoi cefi mondi, e netti, e lauati con acqua di Po, ouero di fiume, e poneli a tuocere in detta acqua, e così come si uanno cuocendo, aggiungeli buon brodo grasso, e poi piglia vna buona pestata di larido, e gettagliala dentro a tuocero, e fa che sia ben pesta, e poi piglia le due codogne rotte alleffo da sua posta, e tagliale in quadrati, e gettagliole dentro con herbe oliose che sia ben pestate con i coltelli, e fa che la sia sopra il tutto della menta, e verde so focca, in poluere, e penere, e gengeuro, e poi l'imbandirai.

A fare minestra di louertisi, o sparfi, quando son piccioni.

Piglia lo uino di louertisi, e dalli vn bollo, e poi cauati fuori, e poneli in buon brodo grasso con vna fetta di persillo, e poneli vn pochetto di penere, e vno di zaffano, e vno di cannella, e falli bogliere così a bell'agio, e ch' siano cotti, e non disfatti, poi piglia fette di pane gualtre vn poco brusellate in alleguito fresco, o

uero lardo, e quando vorrai imbandire detta minestra, **P**onerai dette fette di pane piatto, e li ponerai sopra detta minestra.

A fare verze da magro d'altra sorte.

Piglia corefini delle verze, e tagliali in quarti, e lava li molto bene, e habbi la tua acqua al fuoco che boglia, e ponle dentro con un pezo di grosta di formaggio duro, con meza libra di butiro fresco, e sale, e come son quasi cotti, li poverai dentro altra meza libra di butiro, e vna buona brancata de prasomeli spezzati con le mani, e come seranno per imbandirsi li porrai sopra formaggio duro grattato con un poco di peucere mescolato, e cosi in cambio di butiro; le potrai fare con olio.

A fare vna suppa di vua passa passata.

Piglia meza libra d'vua ben monda, e lauata, e pistala nel mortaio, poi distemperale con vino nero, e se sera dolce sera migliore poi passala per il setaccio vna pignata netta. Poi aggiungeli zuccaro, e cannella secondo il tuo giudicio, e panila a cuocere su le bragia, poi habbi apparecchiato vno piatello con cinque o sei fette sottili di pan boffetto brostollato, e gettali sopra detto sapore giungendoli sopra zuccaro, e cannella, e sera ottima.

A fare vna suppa di cibibo reale.

Piglia meza libra di cibibo, e cauali l'anime, poi mettilo ammoglio in acqua rasata per vn' hora poi caualo della detta acqua, e sugalo bene con vna saluietta bianca. Poi ponilo in vna pignata ben netta con due bicchieri di turbiano ouero altro vino bianco, e se sera dolce, sera migliore con un puoco di zaccaro, e cannella.

fin,

fira, et fa bogliere tanto queste cose insieme, che venga
 spesso il sapore. Poi habbi stame feste di pan boffetto
 bresbellato, e mettilo in un piatto. Poi gettali sopra detto
 ribibo il sapore, e poi un poco di zucchero, e annolla so-
 pra, e serà ottimo.

MINISTRE PER DE DI QVARESIMA

A fare dieci piatti di mangiar bianco
 da magro.

Piglia libre tre di mandole Ambrosine ben polite, e
 pestale, e poi macinale colla macinella col latte d'es-
 se Mandole, e come sono macinate, e ponite a fusco su
 uno tre piedi in una cazza ben stagnata con libra una di
 farina d'orzo, e libra una di zucchero fino, e non baxo, o
 di ruola pesto, e passato per lo setaio, e fa bogliere ogni
 cosa insieme mezo hora buona sempre mescolando sulla
 spatola di legno, e come d'orzo questo mangiare, poneti
 dentro un poco d'acqua rosata, e tenalo dal fuoco, e in-
 bandida che serà, poniti sopra il zucchero fino.

A far minestra d'amito da magro per piatti dieci.
 Togli libre due, e meza di mandole ambrosine monde
 e pestale bene, e fante latte, e poi habbi oncie otto di fari-
 na d'amito, e libra una di zucchero bianco, e metti ogni co-
 sa insieme in una cazza ben stagnata, e ponila al fuoco
 a bogliere guardandola dal forno, e fatta bogliere per un
 quarto d' hora, sempre mescolando, e come la tenara dal
 fuoco, si gettara oncie quattro d'acqua rosata dentro, e
 quando l'auerai imbandida al forno sopra del zucchero.

Banchetti

A fare riso turchesco da magro per piatti dieci.

Piglia libre due, e meza di mandole ambrosine morder, e pesta bene, e fanno latte, distemperandolo con acqua. Poi habbi libre due di riso che sia lauato, e rilauato con acqua calda, tanto che sia ben bianco. Poi habbi una cazza ben stagnata, e netta, e poneli dentro il latte, e il riso con una libra di zaccaro bianco, mescola bene ogni cosa insieme, e poi mettilo al fuoco chiaro sempre mescolando, fino che'l riso ate. paterà ben cotta, e all' hora lo spiccarai dal fuoco, e li porrai dentro meza bicchiere d'acqua rosata; E come l'auerai imbandito li ponerai sopra del zaccaro.

A fare genestrata da magro per piatti dieci.

Togli libre tre di mandole ambrosine ben pelate, e peste, e fanno latte distemperandolo con acqua. Poi mettilo in una cazza ben stagnata, e netta con libra una e meza di farina di riso ilquale distemperarai bene con detta latte, e con libra una e meza di zaccaro, poi ponilo suso uno Tripiedi al fuoco chiaro sempre mescolando, come si fa il bianco mangiare. Poi ponili dentro oncia una di cannella fina, e oncia e meza di penere, e tanto zaffrano che la faccia gialla, e libra una d'una passa ben lauata, e monda, con libra meza di pignuoli, e dieci Datteri tagliati minuti, e oncie tre di sibibo damascino, e come serà cotte, li ponerai dentro mezo bicchiere d'acqua rosata, e come l'auerai imbandita, li porrai sopra zaccaro, e cannella, minuta, che come e meza costa, bisogna porli dentro dell'una passa.

A fa

A fare la carabazada da magro per piatti dietici.
 Togli cipolle e mondale, e falle ben cuocere in acqua.
 Poi casale fuora di detta acqua collale bene, e ponile in
 una cazzia bene stagnata, e con libre due di buono olio,
 e falle bogliere sempre rompendole, e mescolandole. Poi
 habbi libra una, e meza di mandole ambrosine ben pul-
 late, e peste, e distemperale con agresto, si che resti spessoc-
 ca. Et gettale dentro, detta cazzia con oncia meza di can-
 nella, e falle bogliere un pocchetto sempre mescolando.
 Poi come è cotta e imbandita gettali sopra zuccaro, e
 cannella.

Altra suppa dorata da magro.

Piglia libra una di mandole ambrosine ben brustel-
 late, e libra meza d'una passa ben lavata netta, e vna
 di pesce cotte allese, e pesta bene ogni cosa insieme, e di-
 stemperale con brodo magro passate per la stamegna,
 e ponile in una cazzia stagnata con libra meza di zucca-
 ro, e un quarto di cannella, e il succo d'otto Narancie, e
 agresto, e mettele al fuoco, e falle bogliere per spazio di
 piu d'un quarto d'hora sempre mescolando, e poi habbi
 fetta di pane boffetto brustellato, e frate in buono olio,
 e ponile in piatelli, poi gettali sopra detto sapore, con
 Zuccaro, e cannella sopra. Et in vece di frigere il pane, li
 potrai molliare in un poco di buon brodo di pesce, poi
 li potrai ne i piatelli, e il sapore sopra.

A fare lente in sapore.

Piglia vna passa, e nettala molto bene, e ponila
 in un mortaio, e pestala molto bene con pane ben
 brustellato che sia stato ammoglio nel vino nero, e un
 poco d'aceto insieme, e pesta bene il detto pane, e l'una

Banchetti

passa, poi distempera ogni cosa con detto vino, e aceto, e passa per lo setaccio, e come hai passato queste cose ponile in un vaso con mele, tanto c'habbi del dolce, & acetoso. Poi cannella, & penere, e ponile sopra il fuoco, & boglia adagio, mescolando questa compositione con una sazara sino a tanto che veda che sia honestamente spessa. Dapoi piglia la tua lente scolata che sia cotta nell'acqua, e mettila a bogliere in detto sapore un' pochetto, e serà fatto.

A fare minestra di Luzzo.

Piglia due luzzi di libre cinque l'uno, e scorzali così crudi, e poi piglia la parza, e i lombi, e nettali bene dalle spine, e pestali co' coltelli come faresti il lardo da ponere in minestra, poi piglia libra una e meza di butiro, e pestali seco herbe oliose, & prasomeli, e un poco di cipollina se ghe ne vuoi, e poni tutte queste cose un poco a disfrigere. Poi habbi una pignatta, e riponogliche tutte dentro con poca acqua, e succo di narancia, o agrelio, e dodicitorli d'voua, e oncie sei d'vua passa, e di cannella oncia meza, di penere un quarto, e di gengiua un quarto, e di garofani uno ottavo, & falla cuocere adagio, e serà buona.

A fare minestra in sapore.

Piglia i spinagi ben netti, lauati, e poi maluati molto bene nella patella, e struccali bene da quell'acqua, poi ponili dentro olio, mele, e aceto, secondo la quantita che li vuoi fare tanto c'habbiano il dolce, e lo acetoso, poi piglia vna passa ben lauata, e monda, con cannella, penere, e pochi garofani, e poco zaffrano, cò un poco d'acqua, e falli bogliere in una pignata stuffata, e serà fatto.

A fa-

A fare vna suppa di cibibo, o brogne, o Fiehe,
o marene secche.

Piglia libra vna di cibibo, e cauali l'anime, e lauale bene, e ponilo in vna pignata con vn bicchiero di vino dolce bianco, o maluasia, e mezzo bicchiero d'acqua rosata, e libra meza di zuccaro, e oncie quattro di butiro fresco, e vn pezzo di cannella, intiera, poi fallo bogliere quanto ti pare che basti, & habbi il tuo pane brustellato boffetto, in fettine quadre sottili, e ponilo nel fondo del piatto, poi gettali sopra le frutta, e sapore, e zuccaro, e cannella, e similmente fa alle altre, e anche poi imbandire senza pane, per uariare, e in uoce d'acqua rosa, poi anche adoperare altra acqua.

A fare vna suppa di calcinelli magra.

Piglia i calcinelli dopoi che seranno stati ammoglio, e netti bene del sabione, e ponili in vn vaso con herbe oliose peste minutamente, con un poco d'olio, & vn bicchiero d'agresto, e vn bicchiero d'acqua, & vn poco di penne, e gengeuro, e zaffrano, e fa bogliere ogni cosa insieme, poi habbi il tuo pane tagliato in fette nei piatti, e gettali sopra detti calcinelli, e brodo, e sera fatta.

SAPORI DA GRASSO. E DA MAGRO.

Mostarda

Piglia libra vna di zuccaro chiarificato, di cannella posta fina oncia vna, di gengeuro oncia vna, di garofani oncia meza, di Senna pista oncie sei, & mescola insieme, e passa per la setazzo, ouero macina

ogni

Banchetti

ogni cosa insieme con una macinella, e sarà perfettissima, e non la volendo di zucchero li porrai del mele.

Mostarda d'altra sorte.

Piglia libre quattro di mele, e ponilo alla cazza con due bicchiero d'aceto forte bianco, e falli leuare il boglio tanto che faccia la schiuma, poi leua via quella schiuma con una cazza forata, e cola detta mele per la flamegna, poi tornalo al subco, et falla bogliere tanto che torni spessa come è quando è cruda. Poi leuala, et incorpora seco la Senena purgata in aceto forte, menandola tanto bene che diuenti come è uno elettuario, ma bisogna sentire spesso come piace la fortazza. Poi aggiungeli una oncia d'ottima cannella, et un poco d'acqua rasata.

A purgare la Senena, pigliala che sia pestata sottilissimamente, et passata per la flamegna, et ponila in una Catinella, si che incorpori con l'aceto forte bogliente mescolandola ogni giorno due volte per spatio d'otto giorni tanto che lasci la sua amaritudine, et che resti in corpo d'elettuario.

Limonea per piatti dieci.

Piglia libre due di mandole monde. Poi toglile polpe d'un capone allesto, e pesta ogni cosa insieme, e distempera il tutto con brodo magro, e passalo per lo setazzo, poi ponilo in una cazza bene stagnata, e ponili lib. una e meza di zucchero ben bianco dentro, et oncie tre di farina d'amito, e distempera bene, e ponilo su le bragia, e fallo bogliere per spatio di mezz' hora, dopoi mettilo dentro sino a otto limoni tagliati in pezzoli minuti, con mezzo bicchiero d'acqua rosata. E questa limonea si mette sopra teste di vitello, o capponi allesti, con grano di pome granata

sopra,

Sopra se fuori di baraggia, o d'altre forte, seconda il tempo,
Sapore di carobbe.

*Togli carobbe otto, che si ana betta, e falle cuocere in
acqua tanta che si ana beffo, e dopoi pestale. nel rior-
stato, e passale per la setacea con un poco d'aceto, poi po-
nile in una pignata con libra una di zucchero, e meza on-
cia di cannella fina pestata, e falle bollire un poco poi le-
vata dal fuoco, e serd'costo.*

Sapore bianco per piatti dieci.

*Togli libra una di mandole pelate, e una mollica di
pane bianco, e libbre meza di zucchero bianco, e pestale
me ogni cosa nel mortajo, e poi che sent'ben pesto ogni co-
sa, dissemparatal con agresto, e un poco d'acqua rosata,
e li ponerai anche il fioco di d'oro, o re. si amolite in ban-
daj li portai un poco di cannella fina sopra.*

Altro sapore bianco da mettere sopra pesce,

o galane fritte, o d'altro.

*Pigliate gubane, o altro pesce fatto in olio, e in buti-
ro, poi piglia mandole ambròsine pelate, e pestale con
un spigola di aglio, o poi di Sempreda con agresto, e aggrin-
gnatal un poco di zaffirano, e cannellare per ogni cosa
infirne al fuoco tanto che teni il baglio, e un d'ogni gettisi
sopra le galane, o altro pesce, e aggringendoli poi sopra,
e questo, e cannella.*

Sapore incarnato per piatti dieci.

*Piglia per tempo di unquero otto caribbe, e rasalli un
poco di zofira, lo scordano, e poi moltilo a bogliete secon-
do la quantità che ne tyol fare, e poi piglia di Mandola,
e Ambròsine libbra una, e una libbra pelata, e di cardo, e libra una
di questo, e che sia bianco, e un'ana mollica di pane bianco
pesta*

Banchetti

pesta bene. Poi con la acqua doue seranno bogliete e darobbe distemperarai ogni cosa insieme, & potrai seco tagresto, o succo di limone, e colarati il tutto per la stamegna, e lo metterai in vna cassa stagnata, con vn poco di cannella pesta fina sopra le bragia, se che leui il boglio, e serà fatto. E le more fan il medesimo.

Sapore giallo, imperiale per piatti dieci.

Piglia libra meza di mandole Ambrosine pelate, e mollen a vna di pan macinato cola macinella con vn poco d'acqua rosata, che sia come vn latte, poi piglia dette cose, e ponile in vn vaso, con libra meza di zucchero, & oncia meza di cannella fina pista, e oncie due di pignoli mondi, e oncie due d'vna passia, e mezo vnaua di zaffrano, e torli sei d'vna cotta, e poi di in vn uaso, e uocina a uicinare ogni cosa insieme, e distempera con la Malugia, e poi poni al fuoco, tanto che sia vossa, ponendoli sopra zucchero, quando serà imbandito, e li potrai anco mettere sopra grane di pome granateo confetti, o fiori.

Sapore Giallo d'altra sorte.

Togli la mollen a d'vn pane bianco, e mettila in mollio in vino bianco ben dolce, e aceto forte per la metà del vino, o mettila a bogliere con vna oncia di mele bianco ben purgato, e poi passala per la stamegna con cannella pesta fina, e tanto Zaffrano che'l succo ben giallo, e serà fatto.

Salsa reale per piatti dieci.

Togli vna pignata di serra noua, e ponili dentro libbre due di zucchero grossa, e quattro bicchieri d'aceto bianco forte, e dodici Garofani interi, e vn pezzo di cannella fina, tagliata minuta. Poi mettila al fuoco sopra

piade bragie, e fallo bogliere tanto che sia spessa il doua-
me, e ben scbiu mandola guardandola spesso che non pas-
sasse la sotta, e un poco de noce moscata pista li sera buo-
na. I Francesi usano questa salsa sopra un figato di vi-
tello, castrone impillotato di lardo arrosto.

Salsa bastarda per piatti dieci.

Piglia libra una di mandole brustellate, e libra una
d'vna passa, e vna mollica di pane brustellato, che sia
stato ammoglio in aceto forte, e dopoi passa ogni cosa in-
sieme, passa per lo setazzo con aceto, e brodo magro, e po-
ni il passato in vna pignata alle bragie, e con libra una di
zuccharo, e oncia meza di cannella fina, e falla bogliere
tanto che venga spesso.

Salsa di pauo per piatti dieci.

Piglia libra una di mandole brustellate su il battilo,
e libra una d'vna passa, e otto ficadetti cotti su le bragie,
e sei torli d'voua, patto gli aceto forte, e brodo magro
e pesto che tu hauera i la sopradette cose, e macinate, di-
stemperale, e passale per lo setazzo, poi meila in vna
azzza stagnata, o pignata con libra una di zuccharo, e on-
cia meza di cannella fina pestata, e falla bogliere quasi
mez' hora, e ponle dentro il succo di sei naranci, quando
è quasi cotta.

Salsa di torli d'voua.

Togli prasomeli, sinocchio, basaligo, serpila, torli
de vna d'oua, ficadetti cotti su le bragie, zuccharo, o mar-
le, specie, mullera di pane mognata in aceto forse, e po-
sta ben a ogni cosa insieme poi distemperata con aceto forte,
e sera ottima.

La innernata la poterà fare con prasomeli freschi ser-

Banchetti

Pile, menta, e finocchio secchi. Pigliando fradetti de polsi all'essi, e torli d'vona dui, e specie d'ogni forte, e me più cannela, e pestato ben ogni cosa insieme, e distemperato con mele, o zucchero, e aceto forte, e quando è imbandita, poneti sopra zucchero, o cannela.

Salsa verde dolet, e forte.
Piglia prasomoli, menta, drago, e pista ogni cosa insieme; poi habbi mollena di pan bianco magliata in aceto forte, e suta, e peure distempera ogni cosa insieme, con aceto forte. Et volendoli un poco d'aglio potrai far porre volendola dolet, li potrai mele, o zucchero.

Salsa dolce ad altro modo.

Piglia prasomoli, serpile, finocchio fresco, torli di vona cotri durise pesti bene ogni cosa insieme, poi volendola dolce giogeli zucchero mele, poi distempera bene ogni cosa insieme con aceto forte, e non la volendo dolce poni le specie senza mele, o zucchero, spuntie anco fare a un bisogno di pampiani di vini, o di frumento in darte.

Salsa verde d'agresto.

Piglia prasomeli, finocchi freschi, basilico, mollena di pane molliato in agresto, e pesti bene ogni cosa insieme, e poi distempera con agresto.

Salsa nera Francese sopra lonza arrosto.

Piglia pane brisellato, e ponilo ammoglio in vino nero, e brodo di camo, o caponi, e pessalo, e porbe sera pesto, pestalo per lo setaccio, e pondilo a bugherare con porri, e cannela, e penere, garofani pesti, e sera fatta.

A gista bianca, in robba verde, e gialla.
Piglia i garugli delle noci, e mondali, e mollena di pan bianco molliato per l'acqua, e aglio quanto ti

piace

piace, e sale, e pesta bene ogni cosa insieme, poi distempera-
 lala con buon brodo, o di carne o di pesce, secondo che li
 piace, e non li volendo aglio, li porrai peuere, e genget-
 ro, e volendola giala, li porrai un poco di Zaffrano, vol-
 dola morella, o incarnata, piglia carobbe rassale sottil-
 mente, e ponle a bogliere in acqua, e cotte piglia la parte
 di sopra che è colorita, e passala per la stamegna con bro-
 do, ponila in una pignata, e falla leuare il boglio, e distem-
 perala con altro brodo, e passala per lo setazzo, e poi di-
 stempera la tua agliata con piu colore o meho, seconda
 che la vorrai aperta, scura, le more al tempo faranno ta-
 le effetto, e l'vua nera. Similmente volendola verde pi-
 glia il succo de prafomeli, o bieta, e la porrai a bogliere
 in una pignata con brodo, e prafomeli, o bieta, e come è
 ben cotta l'herbe, e che è venuto spesso, lo passerai per lo
 setazzo, poi distemperarai con brodo, e poi distemperarai
 l'herba agliata, e tal sapore va freddo, e in vece di gar-
 glia la puoi fare di mandole, e di nizole monde, e d'anime
 di muntache, massimamente l'Estate, e si puote dare sola,
 e incorporata di viuande da carne, o da pesce allefso gros-
 so, e sopra macheroni.

A fare camelino per piatti dieci.

Piglia libra vna d'vua passa monda, e la molena di
 tre pani brastellati, e mogliati in aceto forte, e pesta be-
 ne ogni cosa insieme, poi piglia vna Caraffa di buon vino
 nero, e due bicchieri di buono aceto forte, e distempera
 ogni cosa insieme, e passa per la stamegna poi aggiungeli
 lib. vna di mele, e piu, e meno si che al tuo giudicio hab-
 bia del dolce, e aceroso, oncia vna di cannella pesta,
 e oncia mezza di penere, e oncia mezza di gengentro

Banchetti

Un quarto de garofani, e lo porrai in un vaso, con libra una d'una passa monda, e lo farai bogliere tanto che si in spessica sempre mescolandolo, e facendole cuocere a bell'agio, poi lo porrai ne i piatelli da sua posta, o sopra ucelli, e carne arrosto, e pesce fritto, o doue ti piacerà, e tal sapore si puote anco fare col pane grattato.

Sapore Francese, foppa, capponi, o lonza arrosto o altro per piatti dieci.

Piglia pomo dolci sei, cotte su le bragia, e cipolle quattro arrostate nella giotta. Poi pesta le dette pome, e cipolle nel mortaio, et piglia uino nero, e un posa d'aceto, e distempera le dette cose, e passale per lo setaccio, e ponilo in una cazza stagnata con di mele, o zuccaro oncie otto, e un sesto di penere, un sesto di gengeuro, mezo oncia di cannella, e un poco di noce moscata pestata, poi ponilo al fuoco a bogliere sempre mescolando sino che serà spesso. E poi li metterai un limone tagliato in sette seco.

Sapore alla Francese sopra lonza in altro modo.

Piglia pane ben brustellato, e ponilo ammoglio in aceto, agresto tanto dell'uno quanto dell'altro, e passalo per lo setaccio, e poi ponili dentro macis, penere, e poco zaffrano pesti, et qualche garofano intiero, e ponilo in una cazza ben stagnata a bogliere, tanto che i garofani, diano l'odore. E quando serà cotta cava fuori i garofani, e ponilo sopra a che arrosto vuoi.

Sapore sopra a lessio arrosto, e soffritto per piatti dieci.

Toglia libra una di mandole ambrosine pestate, e sette sei di pane bianco mogliato nel brodo, e ben pesto, ogni

Ogni cosa insieme, distemperarai con un poco di Agresto, e passarai ogni cosa per lo setaccio. Dopo li riparerai in una pignata con libra meza di zuccaro, e un poco di getto genov, e lo ponerai al fuoco, e lo farai leuare un boglio, e serà fatto.

Brognata per piatti dieci.

Piglia quattro scudelle di brogne nere, e due mollenne di pane, e ponile in un vaso con di Sabba, o agresto, non molta quantitate, e falle bogliere un pezzo, dopoi passale per la stamegna, si che non li resti niente di polpa, e quello che serà passato, tornalo al fuoco nel detto vaso con libra una di zuccaro, e oncia meza di cannella pestata, e fa bogliere tanto che diuenti alquanto spesso, e di questo sapore ne poi mettere su molte viuande, e quando le brogne son secche ponile prima ammoglio nel vino nero.

Penerata per piatti dieci.

Piglia le sette di tre pani brustellate, e ponile ammoglio in aceto forte, e dopoi strucca detto pane con le mani, e pestalo bene nel mortaio, poi passalo per la stamegna con brodo, e ponilo in una cazza ben stagnata con libre due di mele, e un terzo di cannella pestata fina, e un terzo di penera, e un poco di zaffrano, se ti piace, tanto che habbi il gialletto. Dopoi mettila al fuoco, e falla bogliere per spatio di meza hora. Poi la porrai sopra qual Saluaticina vorrai, e li potrai ponere sopra mandole tagliate, o pignuoli, se ti piacerà.

Penerata da pesce per piatti dieci.

Piglia libre due di Mandole ambrosine brustellate con la gussa, e libra una d'una passa monda, e lauata, e pestata bene ogni cosa insieme, e distempera con aceto, poi

Ne

passa.

Banchetti

passa per la setaccio ben spesso. Poi poni il passato in una cazza ben stagnata con libra una di zuccaro, ouero me-
te, e oncia una di cannella fina pestata, e oncia meza di pe-
uere pisto, e mescola bene ogni cosa insieme. Poi mettila
sopra le bragia sempre mescolandola, e falla cuocere ada-
gio, poi ponla sopra a che forte di pesce vorrai.

Sapore detto galatina per piatti dieci.

Togli le fette di due pani brustellate, e mettile ammo-
glio in aceto bianco forte, poi pesta detto pane, e passa-
lo per lo setaccio, poi toglia libra una di zuccaro, ouero
mele per quella quantita che vuoi fare, e di cannella on-
cia meza, e di peuere vn quarto, o zaffrano, poi mettila
in vna pignata al fuoco, e falla bogliere vn pezzo sem-
pre mescolandola, e sera fatta.

Sapore sopra gambari fritti.

Piglia i gambari, dopoi che son cotti allefso, e monda-
li la coda, lasciandola cosi monda attaccata al busto, e po-
nili a frigere nella patella in butiro fresco, poi ponili so-
pra aceto, e agresto, e vn poco di cannella fina, e dalli due
volte nella patella, con qualche grano di creffina, o di
agresto, o marene intiere, quando è il tempo, poi leualti
dalla patella, e falli stare vn poco stufati, poi imbanden-
doli seranno buoni.

Sapore di marene, o brogne, o vna fresca
per piatti dieci.

Piglia scutelle sei di marene, e nettale da i piccolti,
poi mettile a bogliere in vna pignata con vna mollen-
ti pane, tanto che sia asciutta quella humiditate, dopoi
passa le marene per la stamegna, e ponile in vna cazza
con zuccaro oncie sei, e di cannella fina pestata oncia
meza,

meza, e stringelo quanto a te piace, e serà fatto. E' l' medesimo modo seruarai in quello di brogne, o vua.

A far sapore reale sopra pesce fritto p piatti dieci.

Piglia libra meza di nizzole, libra meza di pignuoli, e libra meza di noci monde, e libra meza d'vua passa ben lauata, e sino a sei fette di pane mogliato in vino nero, e pesta bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna con oncia meza di cannella, & vn quarto di peuere, e vn quarto de garofani, e libra meza di zuccaro, e vn poco di zaffrano, in buono brodo di pesce, e ponilo a bogliere nella pignata, poi bauerai il tuo pesce fritto in buon olio, e li porrai sopra il detto sapore, quale vuole hauere un po co piu del spesso che del chiaro, & vuole essere freddo, e come l' bauerai imbandito ne i piatti, li porrai sopra vna oncia di cannella fra tutti.

Aglione sopra pesci, rane, lumache, altro simile.

Piglia aglio, sinocchi, prasomeli basalico, pampani, e pestali bene insieme, come, con mollena di pane mogliata in agresto, e distempera bene ogni cosa insieme, con agresto, e passa per lo setazzo, che non sia troppo chiaro, poi ponli vn poco di peuere, e vn poco d'olio, e zaffrano, poi ponilo a cuocere in una pignata, a bell' agio, tanto che sia spessetto, poi giungeli sinocchi freschi sgranati, e lo imbandirai caldo sopra quello che vorrai.

A fare agresto cotto.

Piglia agresto collato, e la mollena di due, o tre pani grattati, e basalico, e sinocchio verde, e pesta bene ogni cosa insieme nel mortaio, e distempera ogni cosa nel mortaio con agresto, e poi passalo per la stamegna con vn poco di peuere, e zaffrano, seti pare, e aglio,

M 2 se

Banchetti

se piace ad alcuno, e ponilo in vna pignata, e falli leuare il boglio tanto che diuenti spessetto, come è proprio la mostarda secondo il tuo giudicio, e serà fatto.

A fare agresto chiaro.

Piglia il tuo agresto, e ponilo in vna pignata con finocchi freschi sgranati, e peuere, e zaffrano, e sale, vno gocciolo d'oglio, che li dia l'occhio, e poi falli leuare il boglio, e serà fatto.

Sapore sopra pesce ad altro modo, detto cordiale.

Togli agresto, e vn poco di Sabba, e sbatteli dentro due torli d'oua, e vn poco di zaffrano, e rappresentalo al fuoco, fino c'ha preso il corpo, e dopoi gettalo sopra quello che ti piacerà, con zuccaro, e cannella sopra.

POTACCHI, BRODI, E ROBBA

in tiella, e pignata attuffata,
e in forno.

A fare brodo lardiero, di carne.



*P*iglia carne, e tagliala in pezzi con carne vergelata tagliata quadra, come sono i dadi. Poi togli saluia vn poco tagliata minuta, poi piglia brodo, ouero acqua, e falla bogliere, poi habbi vna passa, e mettegliela dentro poi togli molleua di pane brustellato, e mettilo ammoglio in aceto forte, poi passa con il setaccio con detto aceto, con vn bicchiere di vino nero, e mele, ouero zuccaro, poi mettili cannella, peuere, gengenero, garofani, o zaffrano, e come la carne è quasi cotta gettali dentro detto profumo, e

meriti

Del Sbugo.

91

auertissi che non li sia troppo brodo, e fallo bogliere fino che vien spesso, e vuole essere mangiato caldo.

Brodo nero per piatti dieci.

Piglia due boccali di vino nero dolce, e scutelle tre di brogne nere seche lauate, e scutelle tre d'vna secca nera, & habbi tre pani tagliati in fette ben brustolate, e metti ogni cosa a bogliere al fuoco molto bene, dopoi passa per lo setazzo, e metti in uno vaso di pietra con libre due di mele, e vn terzo d'oncia di poluere de garofani fini, e fa bogliere per mez' hora. Dopoi ponerai questo brodo sopra alessso, o arrosto, con pignuoli confetti sopra.

**Altro brodo nero sopra saluaticina,
c altro.**

Piglia di vino nero buono vno baccale grande, e pani due tagliati in fette brustollate, e ponili ammoglio nel detto vino, poi habbi vna passa monda, e ponila col pane a pistare nel mortaio, e come serà ben pestata passerai il vino, e l'vna passa, e'l pane per lo setazzo, e come serà passato, e lo ponerai in vn vaso con zuccaro, o mele, e lo ponerai a bogliere, e se li metterai mele lo schiumarai, e come boglie detto sapore li ponerai penere tannella pesta, e garofani dentro, si che sia forte, e che risponda, e fa che sian piu garofani, che le altre specie, e mescola bene ogni cosa insieme, che non sia troppo spesso, e come serà cotta habbi mandole brustollate tagliate per lungo in pezzoli, e vna passa monda, e gettale nel detto sapore, e poi metti il manzo, o porco, o capriolo, o le pore nel detto sapore in vna cazza su le bragia, l'vna passa intiera se li mette quando boglio, e vn bicchiero di buono aceto forte.

Banchetti

Altra brodo nero, sopra altra carne per
piatti dicci .

Piglia libra vna d'vna secca, ouero schiuma, tanate l'anime, e libra vna di mandole ambrosine senza mondarle, e vna libra di pan tagliato in fette, cioè vna libra di fette di pane biscottato mogliate in agresto, e pesta bene ogni cosa insieme, distempera con brodo di carne non troppo grasso, e passa ogni cosa per la stamegna, e poni in vna cazza stagnata su lebragia, e fa bogliere ogni cosa per spazio di vn quarto d'hora, con oncia vna di cannella, e vn quarto di penere pesto, e oncie otto di mele chiarificato, poi piglia due cipolle tagliate ben minute, e ponile in vna pignata, in buon lardo pistazzato . E quando seran cotte le cipolle, le pestarai, & macinarai molto bene insieme col lardo doue sono cotte, e poi mettile nella cazza doue son le altre sopradette cose, le farai bogliere vn mezzo quarto d'hora tutte insieme. Poi haouerai la tua carne, o uccelli cotti alleffi in pezzi, e li soffrigrai nella patella con buon lardo ben battuto, ouero distrutto, e li imbandirai ne i piatti, poi li porrai sopra il detto sapore .

Potacchio di vitello in fracasso Ongaresco .

Piglia vn petto di vitello, e fallo in pezzoli, e dopo fallo soffrigere in grasso colato poi habbi cipolle ben pestee; e gettate dentro a soffrigere, dopoi come è soffritto canale della patella, e ponilo in vna pignata con brodo di carne, e aggiungeli, libra vna di mele, e oncia meza di penere, e cannella, e vno ottauo di zaffrano, e libra meza d'vna pasta, e fallo finire di cuocere adagio, e lo imbandirai .

Potacchio alla Italiana.

Togli carne grassa tagliata in pezzi ne grandi ne piccioli, e soffrigela in grasso di castrone colato, tanto che diuenti colorita, poi piglia vn poco di brodo, e poche castagne monde secche, ben lauate, e mettile a cuocere con detta carne, e dopoi che è soffritta in detto brodo mettili insieme con vn poco di specie d'ogni sorte, ma poco piu cannella, e coriandoli pesti crudi, e libra meza di miele, e falla all'hora cuocere da sua posta, diuentata colorita, e mettila in detta pignata insieme con le altre cose, lasciala cuocere bene, e quando serà imbandita metti zuccharo, e cannella sopra.

Potacchio all'Italiana d'altra forte.

Togli vna pollastra femina, e ponila ad allestare cō oncie otto di carne salata di porco grassa, poi taglia il petto di detta pollastra, la carne salata insieme minuto, e poni vn'altra volta seco a bogliere, mele, cannella, gengiuro, e noua, tanto che resti piu tosto chiaro il potacchio, che spesso, dopoi togli vna tiella dalle sponde basse, e vngila con vn poco di dilegnito, dopoi fa vna spoglia, come si faria per la torta buona, e distendi detta spoglia nella tiella, e dapoi poni dette cose sopra, e ponila a cuocere nel forno, o sotto il testo tanto che sia appresa. Poi mettila sopra cannella, e pignuoli confetti.

A fare vn'altro potacchio.

Togli libra vna di mandole ambrosine meze brustolate, e pestale bene, poi distemperale con brodo grasso, e passale per la stamegna, e poi ponili in vna pignata con libra meza di carne, di castrone arrostita, ouero di vitello, ma non troppo cotta, e tagliala minuto,

Banchetti

Si ponila nella detta pignata colle mandole temperate con olio, tre di zucchero, e mele, di cannella, un quarto, e un poco di gengueuro pesto, e falla bogliere mescolandola spesso, fin che è finita di cuocere, poi che serà imbandita, ponili sopra zucchero, e cannella.

Potacchio di forno.

Togli vn cappone, o gallina cotta allofso, e falla in quarti, e ponila in una siela con buon brodo grasso, e dieci vna sbattute, e buon firmaggio grattato insieme con vn poco di specie, e una passa, gattali sopra detti pezzi di cappone, o gallina, e poi ponila nel forno, a cuocer quanto basta.

Brodetto.

Togli vno vaso, e ponilo dentro torli d'vno zucchero, e cannella, gengueuro, acqua rosata, e mescola bene ogni cosa insieme, poi piglia brodo grasso, e poni dette cose a poco a poco in detto brodo al fuoco sempre mescolando tanto che boglia, e come boglierà serà cotto.

Capponi, o fagiani in potacchio, o altro con la suppa sotto.

Piglia vn cappone, o altro uccello, e impillatalo bene, come faresti se volesti farlo arrosto, e ponilo in vaso a bogliere sino che è quasi cotto, poi habbi vna cazzia di buon brodo con vna brancata d'vna passa, e vna noce moscata intiera, e poco di peuere cannella, e gengueuro pesto, e poco di zaffrano, e ponili dentro detto cappone a finire di cuocere, e vn pochetto d'agresto, si che l'faccia acetoso, e prafomeli, e vn pochetto di persutto per darli odore, poi lo imbandirai in vn piatto, con fette di pane.

Del Sbugo.

Fagiano, o capponi, o piccione, o petto di vitello,
o altra carne tuffata in pignata,
nel forno.

Piglia il fagiano, o altro asconciato, e rifato, e ponilo in una pignata, con un poco di persutto, o carne salata, tagliata in fette, e maggiorana, e noce moscata, e succo di narancie, e un poco di brodo, e pevere ammacato, e un poco di zaffrano, e poi habbi fatto un coperchio di pasta fatto a posta sopra detta pignata, & ponila nel forno così stuffata tanto che cuoca quello che li è dentro, poi lo imbandirai, & vuole essere mangiato caldo, ch'è vivanda diuinitissima.

Faggiani, o cappani, o piccioni in brodo, o vno petto di vitello, o d'altro.

Togli l'uccello, e fallo cuocere con un pezzo di buon persutto, e fallo bogliere adagio con una noce moscata, e una radice di gengiuero, ammacato, e un pezzolo di cannella intiera, e un poco di zaffrano tanto che li dia il colore, con una brancata di prasomeli, & herbe stiose tagliate minute seco, & ponili oncie due d'vna passa, che non li disdirà niente.

Fagiani, o capponi, o piccioni, o petto di vitello, o altro cotto in vino bianco dolce, o vernazza, o maluagia, alla Tedesca.

Togli l'uccello, e fallo cuocere in una pignata con libra meza di persutto tagliato minuto in una delle sopradette sorti di vino, con un quarto di pevere intiero, e libra meza d'vna passa monda, e poi piglia la molena d'un pane brusciolato in sete moliate in aceto forte, e poi passale per lo setazzo con aceto forte, & ponili
libra

Banchetti

Libra meza di zuccaro, vn quarto di penere pesto, e vn quarto di cannella pesta, e vn quarto di gengeuero pesto, e vn ottauo di garofani pesti, e vn poco di zaffrano tanto, che gli dia il colore. E quando serà quasi cotto l'uccello, o altra carne, li ponerai il sopraddetto sapore, e lo finirai di cuocere.

Fagiani, o capponi, o piccioni, o petto di vitello cotto in vino, con cipolle, alla ongarasca, o altro.

Togli l'uccello, o petto di vitello, e fallo cuocere in vino con sei fette di persutto, e comè hauerà bogliro vn grã pezzo pigliarai quattro cipolle grandi monde tagliate in quarto, e le porrai a bogliere, poi pigliarai la mollenena d'vn pane bianco tagliato in fette brostellate, mogliate in agresto, e le passerai per la stamegna, con vn quarto di gengeuero, e vn poco di zaffrano tanto che li dia il colore, dieci garofani intieri, e come serà quasi cotto il detto uccello, o altro, le ponerai sopra il detto sapore, lo finirai di cuocere.

Testa di vitello, o cappone, o petto di vitello sottofatto, o altro.

Togli la testa del vitello pelata bene bianca, e dagli vn boglio buono, poi mettila in vna tiella con lardo pesto, ouero dilegnuto, e ponila nel forno, ouero sopra le bragia a soffrigere da ogni banda che venga colorita, poi li ponerai vn poco di brodo con brogne; marene e spigoli d'aglio, e ramelle di finocchio, poi pigliarai vna mollenena di pane brustolata in fette, e mogliata in agresto, pestata nel mortaio, e passato per la stamegna, mettendoli dentro d'ogni sorte di specie peste, e getterai ogni cosa sopra la testa nella tiella, e herbe oliose pistazate, e farai boglie-

bogliere tanto che sia cotta, e la imbandirai in vn piatto, gettandoli sopra il sapore, ogni cosa che è nella tiella.

A fare petto di vitello alla Lombarda, o capponi, pollastri, piccioni, panzette, o altro.

Togli vn petto di vitello, e scorticalo fra carne e pelle cominciando alla punta, e piglia libra vna di buon formaggio, e vna quattro, & herbe olioſe, e di peuiere peſto vn'ottauo, e vn poco di zaffrano, e pan grattato, e vn poco d'vna paſſa buona, e qualche noce ben peſta, e vn poco di lardo peſto, e incorpora ogni cosa inſieme, e fa che'l detto battuto ſia buono, empi il petto di detto battuto, poi cucirai cō una gucchia la ſcorticatura, o caglio, e lo porrai a cuocere in vna pignata cō buon brodo.

I capponi, o piccioni, da empire, ſi vogliono pellarẽ ſubito che ſono morti, & ſe li vuole fare vn buco da ogni banda da baſſo nella pelle, e colle dita andare ſcorticando la detta pelle dentro via, ſino ſotto alle ale da ogni bāte, e del paſtume della ſopradeta ſorte empirli, poi cucire i buchi, e porli a cuocere in brodo graſſo.

La panzetta del vitello, la impirai come è detto di ſopra poi che ſerà fredda, e la porrai in ſoppreſſo con vno ſtrazzo bianco intorno. Poi la farai in fette, e la frigerai in butiro, e come l'hauerai imbandite, li porrai ſopra zucaro peſto.

A fare capponi, o piccioni ſenza oſſe pieni.

Togli vn cappone, o piccione, e ammazalo, e ſubito che ſerà morto pelalo con acqua non troppo calda, ma piu che tepida, e ſubito che ſerà pellato gettalo in acqua freſca, e poi canalo ſubito di detta acqua, dopoi aprilo da baſſo, e non li fare troppo gran buco, e

Banchetti

Leuati le interiora con destrezza, e dal petto, al corpo cō un dito li andarai spicando la pelle dalla carne sino alle ale, lasciando le ale integre, e così andarai spicando la pelle dalle coscie sino alla giuntura, e così gli leuerai la pelle colla parte del collo attaccata, e le ale, e dalla giuntura in giù da i piedi, e saluale, poi piglia detto cappone quando è senza pelle, leuati le ossa della carne, e pesta la carne con herbe oliose, specie, zaffrano, buon formaggio, e uoua, e noci, e ponerai detto battuto nella detta pelle con uua passa, e diligentemente la cusirai, e lo ponerai a cuocere, in una pignata con buon brodo grasso.

A fare capponi, o fagiani, o pollastri, o piccioni, in ruuia.

Piglia ruuia monda, e falle cuocere in buono brodo grasso con un pezzo di persutto con una buona pesta di lardo, e come il fagiano, o cappone, o piccione serà quasi cotto lo porrai in detta ruuia, e lo finirai di cuocerglielo dentro, co i prasomeli, e menta pesta minutamente, con penere pesto, e zaffrano a tuo giudicio, secondo la quantità che vorrai fare, poi hauerai uno zambudello cotto da sua posta, e lo porrai ancora a bogliere con essa ruuia. E quando la imbandirai potrai tagliare esso zambudello in sette sopra la ruuia ne i piatti.

A fare capponi, o fagiani, o pollastri, o piccioni in verze, o nauoni, o lattuche, o cipolle.

Piglia i coresini delle verze, o lattuche, ben netti, e lauati, e taglia un quarto, e ponili a cuocere in buono brodo grasso, con un buono pezzo di persuto, e con buona pestata di lardo, e prasomeli tagliati minuti. Poi habbia i tuoi uccelli quasi cotti, e ponli a finire di cuocere in

detto

dette verze, e nauoni tagliarai minuti in fette, e le cipolle in quarto seruando l'ordine del resto, che s'è detto nelle verze, o lattuche. Auertédoti che nelle verze, o lattuche, sono molto buoni li uccelli bene impillotati, e piu che mezzo cotti arrosto, poi bisogna finirli di cuocere alleffi in dette verze, o lattuche, e fra gl'altri la anadra saluatica, e pizzoni casalenghi, li sono molto buoni.

A fare capponi, o fagiani, o pollastri, o piz-
 zoni in zucche.

Piglia le zucche monde tagliate in pezzi minuti, e qualche cipolla tagliata minuta insieme, e ponile a cuocere in buono brodo grasso, con vn pezzo di psutto, e vna pestata di lardo, poi piglia gli uccelli mezzo cotti alleffi, e ponili a finire di cuocere insieme con dette zucche, pot mettili menta, e prasomeli tagliati minuti, e vn poco di zaffrano, poi volendo, habbi una mortadella di sicato cotta in vn' altro uaso, e ponila in dette zucche, quando sono cotte, per variare alcuna volta.

Capponi, piccioni, o zampette di vitello,
 in crespina.

Piglia il tuo uccello carne, o zampetta, e falla cuocere con vn pezzo di persutto, e vna pestata di lardo, secondo la quantita che vorrai fare, e quando serà quasi cotta, piglia torli d'oua, e battili con vn poco d'agresto, e peneere, e gengeuro pesto, e tanto zaffrano, che li dia vn poco di colore, e gettalo in detto uaso, doue è a cuocere la carne con vna brancata d'herbe oliose peste, e la tua vna crespina, e che non li sia molto brodo, e la finirai di cuocere con ogni cosa insieme, e se li vorrai mettere vn poco d'vna passa, non li disdirà niente.

Banchetti Mortadelle di figato.

Circa le budelle le lauarai, e netterai come quelle di carne, & bisogna poi elegere la carne che sia grassa, come lomboli, e cossetti doue a la parte grassa, e pestarla come quella delle altre, & se non fosse ben grassa gli aggiungerai del grasso à tuo giudicio, e per ogni peso di carne, gli aggiungerai le robbe infra scritte, di sale oncie dieci, di peuere ammaccato oncia vna, di vino vermiglio puro bicchiero vno, penole tre di figato, milze quattro, leuisini quattro, cori quattro, reti quattro, rognoni quattro, e siano tutte queste cose di porco ben peste, incorporato ogni cosa insieme seruarai l'ordine medesimo, che si serua in quelle di carne.

Mortadelle gialle.

Per ogni vinticinque libre di carne di porco pesta benissimo, piglia libre due e meza di formaggio duro, e di peuere oncie quattro, e di cinamomo pesto oncia vna, di genzeuero pesto oncia vna, di garofani pesti oncia meza, di noci moscate peste oncia meza, di zaffrano pesto vno ottauo, di Sale pesto oncie dieci, e pesta bene ogni cosa, incorpora insieme con un bicchiero d'acqua in detta carne, sempre spunegiandola.

Poi piglia le budelle ben lauate a piu lauature, salale alquanto, poi piglia vn ottauo di zaffrano pesto disperato con vn poco di vino bianco tanto che si incorpori insieme, & gettalo nelle budelle mescolandole insieme, in vn vaso tanto che piglino il giallo, poi fa le tue mortadelle, o salcizze.

Sal-

Salcizza gialla.

Piglia libbre vinticinque di carne di porto grasso, & è meglio nel cosetto, e pestala molto bene colla pestarola, poi piglia libbre due di formaggio Piasentino grattato, e di peuere pesto oncia vna e meza, di cannella pesto oncia vna, di garofali pesti oncia meza, di zaffrano pesto vno ottauo, e incorpora bene ogni cosa insieme con oncie quindici di sale, e spugnegiala molto bene. Poi accocchia le budelle di quella maniera che si fan quelle delle mortadelle gialle, o poi impasta la tua Salcizza, e serd perfettissima.

Ceruellati roffi.

Piglia il sangue d'un porco, e bicchieri tre di latte, libbre due di zucchero grosso, ouero libbre due di mele, e oncie sei d'anesi crudi, di cinamomo peste oncie tre, di garofani pesti oncie due, son già libbre quattro in pezzi, d'vua passa libra una, e non hauendo vua passa potrai ponerli d'vua secca, e incorporare ogni cosa insieme, e habbi le budelle ben lauate a piu lauature, fregate con sale, a farina lauate in acqua, e non hauendo le libbre due d'vua passa, li ponerai l'vua secca a tuo giudicio nella quantitate, e perche ho detto che tu pigli il sangue d'un porco, e che ne sono de quelli che ne hanno poco, e de quelli che ne hanno molto. Intendesi al conueniente sangue d'un porco di pesi otto, in dieci. Poi li farai, e fatti che seranno, li farai bogliere in vno caldaio, per vn quarto d'hora, poi raffredati, li porrai su la gratella, o ad altro modo secondo che li vorrai cuocere.

Cer-

Banchetti

Ceruellati rossi d'altra forte.

Togli del sangue di porco ben rotto colle mani, scutelle quattro, di latte di vacca scutella una d'una pasta mōda scutella una, cipolle numero tre tagliate minute, poluere di garofani oncia meza, di grasso ouero songia di porco fresca tagliata minuta, scutelle tre, sale, e sinocchio al tuo giudicio, e oncie otto di zucchero.

A fare ceruellati bianchi.

Piglia una enghisiera di latte, dodici chiara d'uova, e libre due di formaggio grasso grattato, e libra meza di farina d'amito, e ponila in un vaso, e sbatti bene ogni cosa insieme, con libra una di zucchero, e libra una d'una pasta netta, e oncia una di cannella, e un quarto di peuere pesto, e incorpora bene ogni cosa insieme, e habbi le tue budelle ben lauate, e fii tuoi ceruellati lunghi come ti pare, e poi ponili in uno caldaio d'acqua, e dalli un buon boglio, e poi lasciali raffreddare, e frigeli in grasso.

Ceruellato ducale.

Piglia pastame della tomasella, e aggiungeli un poco di zaffrano, e impilo facendo giulle le budelle, poi piglia questo ceruellato, e cuocelo altesso, e si dene imbandire in brodo confette di pan sotto, e questo è per variare, e si puote fare da ogni tempo.

Ceruellato Francese.

Togli carne del cosetto del vitello quanto a te piace, e secondo che lo vuoi fare grosso, o picciolo, e falla ben tempellare. Poi mettili insieme grasso di vitello, e sinocchio, e peuere ammaccato, e poco sale, poi impasta ogni cosa insieme, poi inuolgi detta compositione in reticella di vitello, e fallo cuocere nello spiedo con due stecche,

che, ma auuertiffi di ponere in detto pastume delle specie quanto a te parerà è serà buono.

Tomafelle grasse.

Piglia figato di porco, o di polli, e ad vno bisogno di vitello, o agnello, o capretto, & fallo alleffare tanto che a pena insanguigni, e ponilo ummolgio, in acqua fresca e come è freddo grattalo legiermente tanto che ne habbi oncie sei, e mettili insieme oncie otto d'una passa, e oncie otto di zuccaro, e oncie sei di morolla di vitello, o di hue, e non potendo haure morolla, oncie sei di grasso colato di vitello, o capponi, o capretti, seranno bastevoli, poi piglia otto torli d'vona, e oncie vna di cannella pesta fina oncie tre di buon formaggio duro, e oncie cinque di sale, un puoco di zaffranò, cioè mezo ottauo, e incorpora ogni cosa insieme a guisa di fritelle, e inuolgile in rette di porco, o di vitello, sì che siano bene asserrate, e informale, lasciale stare così per spatio di due giorni, & dopoi frigele in buono grasso quanto ti pare.

A fare tomafelle d'altra sorte.

Piglia mezo figato di porco, e fallo bogliere in acqua sì che venga duro, poi gettalo, e mettilo in vn vaso, poi piglia libre due di formaggio duro, e libre due di formaggio tumino insieme grattati, poi habbi vna panza di porco alleffa ben battuta con i coltelli, e libra vna di zuccaro, e libra vna d'vna passa netta, e oncia vna di cannella pesta, e incorpora bene ogni cosa insieme. Poi fa le tue tomafelle colla tua rete intorno, come hai fatto le altre, e poi frigele in dilegnito, e nota che la detta viuanda vuole star fatta per tre o quattro giorni.

Banchetti

Tomafelle nello spiedo.

Piglia carne di vitello, o castrone, o porco magro da i costetti, e nettala bene da i nerui, e pellegate, e pestala bene con i coltelli con vn poco di lardo, e grasso di vitello, & herbe olioſe, & dopoi che serà ben pesto ogni cosa insieme co i coltelli con torli d'oua, e formaggio grattato, e specie miſte, secondo la quantita che vorrai fare, hauerai rette di porco, o vitello, e gliele inuolgerai dentro come hai fatto l'altre, e le farai grande o picciole come vorrai, poi le porrai a cuocere nello spiedo colle stecche, & come seranno cotte le attufferai in vna pignatta con zucchero, e cannella, e succo di naranci, e vogliono eſſer mangiate calde.

Coratelle, o figato di capretto, o agnello, o vitello piene.

Piglia la reta della coradella, e lauiala in acqua tepida, e distendela sopra la tauola, e poi habbi vn poco di lardo pesto minutamente con i coltelli, e con herbe olioſe, e vna passa insieme, e con vn poco di peuere, e gengere, e cannella, e garofani, e con poco zaffrano, e poco sale, e mescola ogni cosa insieme, e fanne battuto, e distendilo sopra la rete, & inuolgilà intorno la coradella, o figato, e cuocila nello spiedo, e come serà cotta, poneli sopra succo di narancie, e vn poco di peuere, e per variare alcuna volta farai il battuto con torli d'oua.

Figati pieni.

I Figati di vitello, o porco si inspiédano in pezzoli, e quando seranno mezo cotti, se li pone intorno la sua rete con alquanto del sopradetto pieno, poi si frmscono di cuocere.

Polpette fatte piene.

Piglia carne di vitello del cossetto, e fanne fette sottili, e pestale colla costa del coltello, poi distendile sopra una tavola sbroffale d'aceto forte, e dopoi spolueregiale con un poco di penere pesto, e sale, & lasciale per una buona hora a quel modo, poi piglia prasomeli, & herbe plise, e un poco di lardo, e pestale molto bene insieme poi habbi uno, o due torli d'uoua, secondo la quantita che vuoi fare, e volendoli aglio, ne pestarai un poco con dette cose, e poi habbi penere, uua passa monda, sale, e finocchio, e mescola ogni cosa insieme, e empi dette polpette, poi inuolgete come faresti uno zaldone, & cuocete nel lo spiedo, e come sono cotte ponile ad attufare in una pignata con succo di narancie; e se le inuolgesti in rete di porco, o di vitello, quando la vorrai ponere nel spiedo seran migliori, e quando non hauesti vitello, le poresti fare di porco, o castrone, ma meglio è il vitello.

Item volendole empire altramente, le farai grandette, e nel pieno aggiungerai formaggio duro grattato.

Polpette fritte in bassetta.

Piglia la carne, e fanne fette sottili, come nell'altre è detto, e pestale bene con la costa del coltello, e poi ponile in un vaso con sale, penere, o finocchio pistazzato, e aceto, e se li vorrai un poco d'aglio pistazzato, non ti disdirà niente, e lasciale per quattro bore, poi infarinale, e frigeli in dileguito, e come sono cotte, ponli sopra narancie, o salsa reale, o camelino, o altro.

Polpette in sapore.

Piglia la carne magra del cossetto, e tagliata minutamente, e serua l'ordine delle frutte, e pestale bene,

N 2 &

Bancifetti

Et impile, come sono piene, ponds in vna cazzola, a soffrigere pianamente, si che non s'arompano nel grasso, e come sono soffritte, ponili brodo buono tanto che li stian sotto, e così falle bogliere per meza hora poi ponli vna passa monda, e come sono quasi cotte, piglia sette di pane brustellate, e ponile in aceto ammogliare, & come sono mogliate, pestale nel mortaio, con vn poco d'altra vna passa, e prasomeli, e come son ben peste, e passale per la stamegna con aceto, & vn poca di brodo, e come son passate, piglia mele, o zucaro, e paueri, e cannella, e'l doppio penere, e gengeuero, e pochi garofani, e vn gocciolo di zaffrano, e distompera ogni cosa insieme, e getta le dette polpette sopra il detto sapore, e falle bogliere tanto che sian cotte, e seranno ottime.

Polpette di carne in tiella

Piglia carne di cossetto di vitello, e funne polpette, cioè sette sottili, poi pestazzele colla costa del coltello, & habbi vna tiella, e distendegliele sul fondo, & impi tutto il detto fondo. Poi piglia lardo ben pesto, e vno buon pugno di formaggio grattato, e tre o quattro vna ben battute, e incorpora ogni cosa insieme, e penere gengeuero, e poco zaffrano, e poi distendi questa compositione sopra le dette polpette, poi gettali di sopra vna passa monda, & mettila a cuocere sopra le bragie, e ponili tanto brodo che siano coperte, e come bogliono habbi il tuo resto caldo, e panglielo sopra, fino che seranno cotte, e poi la taglierai con un coltello ne più ne meno come faresti vna torta.

Capponi in fracasea Francese

Piglia vn buon cappone allefso freddo, e taglialo in
pez.

pezzolletti piccioli, e gettalo in vna patella con libra mezza di butiro, ouero grasso, che serà meglio, e frigelo molto bene, come è ben fritto gettalo in vn piatto, con succo di dieci naranci sopra, con zucaro, e cannella sopra, e se il capone serà arrosto anche non importa.

Fracasca in altro modo.

Piglia qual sorte di carne vuoi, e falla in pezzoli gettala nella patella con grasso, e torli d'uoua ben battuti, con agresto, e gengueuro, e cipolle ben peste, e metti ogni cosa insieme nella patella, e dalti quattro, o sei volte, e poi le imbandirai.

Fracasca in altro modo.

Piglia carne di qual sorte vuoi, o pollami cotti allesti, ouero arrosto, e tagliali in pezzoli minuti, e ponili a soffrigere in vna patella con dileguito, o lardo pistazzato, poi habbi succo di naranci, ouero buono agresto, e vn poco di brodo, e torli d'uoua, e vn poco di cannella, gengueuro, e Macis, e un poco di prafomeli ben pistazzati minuti mescola bene ogni cosa insieme, e gettali nella caxxa stagnata, ouero patella sopra la detta carne, che hai posta a soffrigere, e dalti due volte nella patella si, che incorpori bene insieme, e poi imbandirai.

Fracasca Inglese sopra sturione, o manzo, o vitello, o castrone.

Piglia lo sturione, e fallo bogliere, e poi fallo in fette e ponilo a frigere in butiro fresco, e poi colato dal butiro, e quando è ben colato dal butiro piglia succo di naranci, e agresto, e aceto con cannella, e penere, e pochi garofani, e manco gengueuro posti, e torli d'uoua secondo la quantità che vuoi fare, e torna nella patella lo

Banchetti

Sturione, con detto sapore, e dalli vn' altra calda, e poi lo imbandirai, ponendoli sopra grane di finocchio fresco al tempo. È l' simile poi fare di carne di manzo, vitello, o porco, dopoi che è allesta, e arrostita, e similmente sopra code de gambari.

Fracasea Italiana.

Piglia il rognone di vitello arrosto col grasso, e pestalo bene con i coltelli, con uno, o due torli d'oua, e un poco di buone specie fine, e sale, e quando hauerai ben pesto ogni cosa insieme, habbi sette di pane quadre bruscolate e ualle coprendo della compositione sopradetta. Poi mettili in vn piatto ben distese vna appresso l'altra, e poi delli vna calda col testo, è serà ottima.

Fracasea ad altro modo.

Piglia figacelli de polli numero quattro per fare vn piattello di fracasea, e oncie quattro di grasso di vitello, e oncia vna di formaggio duro buono grattato, e due rossi d'oua, e vn puoco di buone specie fine senza sale, perche il formaggio, satisfà per questo ancora, e pestu bene ogni cosa minutamente con i coltelli, e poi habbi te tue fetta di pane seruando l'ordine sopradetto.

Testazzole d'agnello, o capretto, spaccate d'orate.

Piglia le testazzole, e spaccale per mezzo, e ponile ad allestare, e come sono cotte, lasciale raffreddare, e poi habbi vna ben battute, e sale, e bagnale a pezzo, a pezzo in dette vna battute, e frigele nella patella, e come seranno cotte, le imbandirai ne i piatti con naranci penere, ouero zuccaro, e cannella.

Lombi di bue alla Alemana.

Piglia il lombo di bue grasso, c'habbia del frollo, e nettalo bene da quelle pellegate, e nexui che ha attorno, poi battilo molto bene, e ponilo ammoglio in maluasia, e aceto, ma più aceto, con poluere di coriandoli, e finocchi, e puoco sale, e lascialo per spatio di cinque in sei hore, poi ponilo ad arrostitire nello spiedo, e come è ben cotto ponilo in vno piatto, mentre si cuoce, poni nella giotta un poco di quello aceto, e maluasia, doue è stato ammoglio, e posto che lo hauerai nel piatto ponili sopra detto sapore, che ponerai nella giotta con quello che serà, colato del lombo, e copriilo, e lascialo attuffato mezz' hora. Dopo serà perfetto.

Pieno per empire capretti, a agnelli, o porchette. o paueri, o pollami.

Piglia il figato d'essi animali, e pestalo con una passa formaggio duro, e un poco zuccaro, e specie, herbe olio se se rorli d'uoua, e grasso, e sale, e pesta ogni cosa insieme e uolendogli aglio ghe ne potrai mettere un poco pistazzato, e marene, e finocchi, e brogne, e un poco d'una passa integra, o una secca, secondo che ti piace, e ti governarai secondo la sorte de gli animali che uorrai arrostitire, e secondo la commodità di tempi.

A fare arrosto da podestà.

Piglia il petto di nitello, e fallo in due, o tre pezzi, e lauiali bene, e poneli a cuocere alle fsi, e come seranno cotti, li cauerai fuori, e li porrai a rasedare, e poi li gettarai in una patella con dileguito, o lardo pesto, li frigerai bene si che siano coloriti, e come seranno cotti, li porrai ne i piatti con penere sopra, e aceto, e prasomeli.

Banchetti

**Capponi, pollastri, piccioni, e altri vccelli in baf-
fetta, o dobbà, e similmente carne, e pe-
fice, d'ogni forte.**

**Piglia vn vaso, e ponili gli vccelli aperti per schi-
na con finocchio, e poco sale, l'uno sopra l'altro, e va fa-
cendo i fuoli nel detto vaso, con puoco peuere pistazzato,
e poneli tanto aceto che stian sotto, e lasciali così per
vint' hore, e poi pigliati, e lauati molto bene, e come sono
scolati dall'acqua, infarinali, e frigeli indileguito, e co-
me sono imbanditi ponili sopra limon tagliato.**

**E il simile farai di luzzo, o altri pesci nel ponerli in
dobbà frigendoli poi in olio nella dobbà, e paresti ancora
mettergli aglio pistazzato per chi piace.**

**La lonza di porco cingiale, o domestico, o ceruo, o ca-
priolo, porrai in dobbà e' l' medesimo modo, ma vuole sta-
re due o tre giorni ammoglio innanti che sia adobbata.
E' il vitello non è conueniente porlo in dobbà.**

**Brasauole di porco fresco, lomboli, lingue di bue in fes-
te, fette di sturione, code di trutte, e altre cose simili, tut-
te son buone.**

A fare gelatia torbida per piatelli dieci.

**Piglia vn boccale di vino bianco, e serà dolce serà mi-
gliore, e piglia piedi sei di vitello, o porco, o castrone
ben lauati, e mondi, e ponili a bogliere in detto vino vna
buon' hora, e come son cotti, leua via la carne, e nella de-
cottione poneli di zuccaro grosso libra vna, e meza, e di
tannella oncia vna, meza, di peuere oncia vna, e me-
za, de garofani oncia meza, di zaffrano vn ottano, di
gengiuero oncia meza, di Macis vn quarto, e vno buon
bicchiero d' aceto ben forte, poi torna a fare bogliere
dette**

dette cose vn pezzo poi mettile nella cazzza a far colare poi habbi in ordine i tuoi piatelli bianchi, ponendoli nel fondo polpe, o ale di capponi, o fagiani, o pernici, o piedi d'orecchie, o musetti di porco in pezzi cotti, e foglie di lauro. Poi gettali sopra la gelatia mentre serà calda, poi mettila in luoco al fresco, sino che serà appresa, e serà per fettissima, ponendoli seco a bogliere vn poco di sale.

A fare gelatia chiara Francese per piatti dieci.

Piglia vn boccale grande di vino bianco, & se serà dolce, serà migliore. Piglia poi piedi quattro di vitello, quattro cigotelli di vitello, cioè le menature de i ginocchi, e cauane tutte le ossa, e poi lauale a piu lauature, poi poni a bogliere le carne vna buon' hora, e con, è ben cotta la carne cauala fuori, e cola col setazzo la decottione, poi habbi libra vna, e meza di zuccaro, e oncia vna, e meza di cannella, e di garofani vn terzo, di noci moscata vn quinto, di zaffran vn terzo, di peuere longo un quarto, e oncia meza di grana paradisi, ogni cosa pistazzato, e'l bianco, d'vna dieci ben battuti, e vn bicchiero d'aceto bianco forte, e poni ogni cosa a bogliere nella decottione, e come ha bolito vn poco, ponila nella cazzza a colare per due volte, ponendoli però sempre il conueniente sale, serà buonissima.

A fare gelatia bianca per piatti dieci.

Piglia vno boccale grande di vino del piu bianco che puoi ritrouare, e piglia piedi otto di vitello, o castrone, o porco, non potendone hauere d'altri, e poco sale, e fa bogliere vna buon' hora, & come ha bolito la carne tre quarti d' hora, giongeli oncia vna, e meza di gengero pistazzato, e tre noci moscate intiere, e come ha
bolito

Banchetti

bolito un quarto d' hora, caua ogni cosa fuori, e cola la decottione, e giungeli libre due di zuccaro fino, e il chiaro di dieci vna ben battute, e falla teuare il boglio . Poi habbi latte di mandole buone candidamente passate per la stamegna, e passata vn'altra volta la decottione per la stamegna ponerai ogni cosa insieme, e passerai il tutto per la calza, e serà candidissima nel latte di mandole, e li ponerai un poco di farina d' amito innanzi che la passi per la stamegna .

A volerla fare gialla, ponili zaffrano.

A volerla fare morella, il sandolo, o pezzola, farà il morello scuro .

A volerla fare verde il succo di bietta, o prafomeli serà buona, ma il succo di frumento in herba, è migliore .

A volerla fare turchiua, le more che nascono nelle ce se, o fresche, o secche sono buone .

A volerla fare morella, le more negre la faranno di colore morella aperto .

A volerla fare incarnada, le carobe sono a proposito .

A volerla fare pauonazza, i coruiati, e marene, li conuengono .

Ma queste sono cose poco importanti, e per variare a un qualche gran conuito le utili, e buono sono la torbida, e la chiara .

A fare gelatia di pesce .

Se la vorrai fare di pesce, in uece de i piedi . Piglia delle anguille, o tenche, luzzo, o varuolo . Poi mettendole nel fondo, si alla torbida, come alla bianca ponerai nella decottione a bogliere oncie sei di colla di pesce .

A fa-

A fare vn cappone in gelatia.

Piglia vno cappone, e i piedi di quattro altri capponi, e ponilo a bogliere in vino bianco dolce, tanto che sia cotto, e come è cotto, piglia le polpe, e ale, e quello che vuoi coprire, e il resto tornalo a bogliere, e lascialo ben disfare, poi mettili vn bicchiero picciolo d'aceto, e libra meza di zuccaro, o mele, o oncia meza di cannella, vn sesto di peuere, e vn quarto di gengenéro, e vn sesto di macis, e poco zaffrano, poi cola detta decottione per lo setazzo, e habbi i tuoi piatelli col cappone saluato nel fondo, foglie di Lauro, e gettali suso, poi lasciala raffreddare, e serà buona.

A fare gelatia da donzena.

Togli piedi cinque di vitello, o di capponi per la ratta, o di porco, o di castrone, dell' uno, e l' altre insieme, e poneli in vn vaso con tant' acqua, che stiano appena sotto detti piedi. Poi aggiungeti tanto aceto, e vino bianco, che empia il detto vaso, però vaso conueniente alla quantitate di che vuoi fare. E se il vino bianco serà dolce, serà migliore, e ponilo a bogliere schiumandolo molto bene dalla schiuma, e dal grasso. Poi habbi oncia meza di cannella, e oncia meza di peuere, e vn quarto di Macis, e libra vna di zuccaro, ouero Mele ben chiarificato, e fa bogliere ogni cosa insieme, e come ha boglito tanto che sia calato per metà, colala per lo setazzo. Poi gettala nella calza a colare con tanto zaffrano, che li dia il colore, e cosi come serà colata la porrai ne i tuoi piatti sopra a che carne vorrai, e la lasciarai raffreddare.

A fa-

Banchetti

A fare mortadelle di carne.

Prima bisogna pigliare le budelle, o bondole di porco, e ben lauate a piu lauature senza tirarli il grasso che li resta, e distrigale con sale farina, e vino, fregate colle mani, e sbattile molto bene, e poi lauare a piu lauature di vino, e poi struccale da detto vino, e ponile in vn vaso con libra vna di sale, e mescolale con detto sale, e poi lasciale cosi per quattro giorni. Poi piglia la carne netta da quelle pellegate, che gli sono per dentro, e accompagna la magra colla grassa, si che stia bene a giudicio di chi le vuol fare, e pesta benissimo il tutto dopoi appesalo, e per ogni libre vinticinque di carne gettali dentro, in due, o tre volte, oncie dieci di sale, e oncia una di peuere ammaccato, e cori quattro di porco, milze sei, leuesini quattro, e vna pennola di figato, ogni cosa di porco, e questo dico per peso di robba che bauerà con queste quattro sorti insieme, ilche serà liquido da se, e fa vn bucco nella carne pesta col pugno, e gettali detta compositione dentro, e poi rimescola ogni cosa insieme per spatio d'un' hora spumeggiando, e poi agiungeli vno bicchiero di vino nero puro, per peso della prima carne, in piu volte sempre spumeggiando. E poi lasciala stare cosi impastata per spatio di due, o tre giorui che non importa.

Inuestire.

Piglia gole di porco senza il grasso lasciandoli quelle giandole, che li sono ben rassate, e nette.

Lomboli secondo la grandezza tagliati in morelli.

Orecchie rassate brustollate, e nette, e musetti.

Lingue pelate con acqua calda ben nette.

Gābuzzi brustellati, e rassati, e netti freschi, e cauato

fuori

fuori tutto l'osso integro, e l'peffettolo similmente, e tutte queste cose ponerai in un vaso netto, ponendo in fondo gambuzzi, orecchie, e musetti con sale grasso sopra, e dopoi sopra le lingue, con il sale ligiero, e sopra le gole, lomboli e peffettoli con un poco di sale seminato sopra, che cosi pigliano subito il sale, e lasciale cosi per tre di, e poi laua ogni cosa bene con vino nero, e poni ogni cosa in un vaso netto in conserva nel vino nero puro, per un altro giorno, e poi strucca ogni cosa dal vino molto bene, e cava le budelle del sale, o ogni cosa laua di vino a piu lavature, e strucca queste cose molto bene, e con strazzi bianchi sugale dal vino. E poi fa le mortadelle ben calcate, e le schiette, e queste che vorrai inuestire.

Salcizzoni.

Piglia pesti due di carne di porco, e per un di carne di manzo, e pesta bene ogni cosa insieme, e per ogni libra di carne li porrai oncia meza di sale, e grani sei di puenere ammaccato, e un poco di sinocchio a tuo giudicio, e spugnez a bene ogni cosa, poi inuestirai queste cose, e fa che siano ben calcate in budelle di manzo lauate, e curate, come le altre sopradette.

Zambudelli.

Piglia le budelle picciole di porco, o di vitello, e fa che siano be salate. Dopoi schiappale alla loga, e lanale molto bene a piu acque, e fa che sia calda l'acqua, poi habbi aceto buono, e gettalo nel vaso doue ponerai dette budelle, e dopoi che serano be lauate, li getterai, p dentro sinocchio, e sale, e le lasciarai stare cosi per una notte in detto sapore, a uno giorno, e un poco di dolce non li sera ingrato, poi inuestirai secondo l'usanza, e ponili al fumo a seccare.

A fa.

Banchetti

A fare persuti.

Piglia coffetti de porci de pesti otto, in dieci, e ponili in sale, e ogni due giorni fregali colle mani molto bene come hanno bene preso il sale, cauati fuori di quella salamoia, e sogliono pigliarne il sale in giorni 13. poi piglia vno caldaio di vino bianco, o nero, e fallo bogliere, e piglia i persutti ad vno ad vno, e cacciali in detto vino bogliente scambixxali cosi tre o quattro volte, e metiteli da canto ad vno ad vno, e poi ritorna ancora da capo a fare il simile, e questa farai sei volte per cadauno. Dopo mettili sopra vna tavola distesi, e poi piglia libra vna di coriandoli ben pesti, e innolgerai in detta poluere i persutti, e poi li metterai in soppresso fra due assai, e quando seranno stati vn tempo cosi, pigliarai libre due di coriandoli ammaccati, e libra vna di sinocchi, e oncie tre di poluere di garofani, e li coprirai di dette cose poi li ritornarai vn'altra volta in soppresso, per due altri giorni, e poi li canarai di sopresso, e li ponerai ad asciugare in luoco caldo, ma doue non sia troppo fuoco, e seranno perfettissimi.

PER ACCARPIONARE OGNI PESCE,

trutte, carpioni, ceuali, orate, barboni, sardoni, passare, rombi, angufelle, sardelle, luzzi, sturioni, in fette.

Et ogni altro pesce, e picciolo, e mediocre, intiero e schiappato, i grossi, e sottili, e le code,
& i morelli.

Pigliarai vn vaso con buono aceto peuere, cannella, gengeuro, garofani, sale, e zaffrano assai per dargli

il colore, e mescolarai bene insieme dette robbe in detto aceto, poi hauera il pesce che vorrai accarpionare bene scagliato, e curato dentro, e lauato, e un pochetto di sale sopra, e lo infarinarai in bono olio, e cosi come serà cotto, lo cauara della patella, scolandolo bene dall'olio colla cazzza forata, e cosi bogliente lo ponerai nel vaso dell'aceto sicche stia tutto sotto, per lo dire d'un Miserere. Poi lo cauara del detto aceto, e lo distenderai su una tavola a scolare, e come serà scolato, e raffreddato bene, lo conseruarai in foglie di lauro, o gionchi, e lo potrai mandare in cesti, da luoco del maggior caldo, e si conseruara otto dieci giorni, e cosi da ogni tempo, è buono, e quando e caldo dalla cotta, è diuino, con del medesimo aceto sopra.

Anguilla riuestita.

Piglia miglioramenti freschi, e scorzali, e fa lauare piu acque le scorze. Poi saluale, ponendo a bogliere i miglioramenti in morelli, come seranno ben cotti, li piglierai, e ponerai nel mortaio, riseruando i pezzi delle spine da banda, e il buono ponerai nel mortaio con poche mandole ambrosine pelate, e zuccaro, e cannella fina, vna passa, & herbe oliose, & il conueniente sale, e pestà bene ogni cosa insieme, poi piglia pezzi delle scorze grandi come i morelli, & empili del detto pastume, ponendoli nel mezzo i pezzi delle spine, e con lo ago li cusera da i capi, e ponerai allo spiedo delle stecche, tanto che si cuoca la pelle, & cotta che serà, taglierai da i capi i reffi. Poi le imbandirai, ponendoli sopra zuccaro, e cannella, e poco sale.

Fonghi freschi, e salati, a varij modi.

Piglia i tuoi fonghi freschi, e tagliali in quarti, se son grandi,

Banchetti

grandi, e metiteli a bogliere in acqua con mollenà di pane, e aglio per canarli il veneno, poi falli scolare bene dall'acqua, e ponili in un vaso con un puoco d'olio buono, e sale, e prasomeli, e menata molto ben peſta, e soffrigi ogni cosa pianamente, poi piglia acqua, e agresto c'habbia dello acetoso, e mettine ne i detti fongi, tanto che li paia c'habbia del chiaro, e dello spesso, poi falli bollire molto bene per mez' hora, e ponili dentro peuere, canvella, gengouro, sale, e zaffrano, tanto che ti paia che stian bene, e un puoco di mele, e zuccaro, tanto c'habbi un puoco del tenero, e metti dette robbe quando bogliono, e staranno bene.

Ad altro modo, li mondarai, e ponerai a cuocere nella tiella con olio, peuere, e sale.

Ad altro modo, li porrai a cuocere nella tiella con lardo, sale, e peuere, e aglio peſtato minuto co i coltelli.

Ad altro modo, dopoi che hãno bogliato, e che son purgati, frigeli nella patella, con narãci, peuere, e sale sopra.

A altro modo, pigliarai i fongi infarinati, e fritti, e li porrai in una patella con agio, e prasemoli peſti minuti con i coltelli, e olio buono, e agresto, o succo di naranci, e peuere, e soffriggerai ogni cosa insieme con sale, seran buoni, e così si potrà conciare i fongi salati, facendoli stare quattro bore in acqua tepida, e seruare l'ultimo modo. Escetto che non li metterai il sale.

Gallane in sapore, e fritte, per piatti dieci.

Piglia di mandole ambrosine libre due brustollate, e mollenà, di pan boſſetto groſſo brustolato mogliato in agresto, e peſta bene ogni cosa insieme, poi diſtempera bene con agresto, e passa per la ſtamegna, e fa che ſia chiaro,

chiaro, perche nel cuocere viene spesso, poi piglia sale, di penere oncia meza, di cannella oncia meza, di gengenere oncia meza, di zuccaro oncie quattro, o mele che habbi vn poco del dolce, poi lo farai cuocere a lento fuoco, come le gallane seranno cotte, o allese, o fritte ghe le porrai dentro, e ghe le lasciarai vn pochetto dentro, poi le imbã dirai, e vogliono essere mangiate calde.

Ad altro modo, quando le gallane saranno quasi cotte allese, le ponerai a frigere nella patella, con olio, e herbe oliose peste con i coltelli minutamente, e olio buono, e agresto, e succo di naranci, penere, e sale, e soffrigerai ogni cosa insieme, e seran ottime, e vogliono essere mangiate calde.

Lamprede arrosto, e in sapore, e fritte.

Piglia la lampreda, e lauatala con acqua calda, poi cauati tutti i denti, e habbi vn vaso con aceto bianco, e dagli vn taglio nella panza per la longa, si che li passi cauare le sue interiora, e assunarai tutto il suo sangue, e la lauurai bene con aceto nel detto taglio però cauati bene tutto il suo sangue, poi piglia cannella intiera, e garofani, e li cacciarai per quelli buchi che ha appresso la testa, e in bocca vn pezzo di cannella, poi la inspiederai a guisa di anguilla, e la farai cuocere pian piano. Poi pigliarai la detta lauatura d'aceto, e sangue, eccetto il budello, e pigliarai cannella intiera, zuccaro, e sale, e le ponerai sotto lo spiedo nella giotta, acciò che li coli dentro il suo succo, e fa che boglia piano, e cauata come ti pare che sia cotta, e mettila nel detto sapore in vn piatto, e mandala in tavola.

Ad altro modo. Conciarai la lampreda come è detto

Banchetti

di sopra, fino alla lauatura. Poi piglia vna pignata, e pongliela dentro con olio buono, tanto che stia tre buone dita sotto l'olio, e falla bogliere pian piano per spatio di vn' hora, poi piglia nizzole, ouero mandole brustollate, & habbi vn panno di lino, e fregale, poi pestale nel mortaio con vna fetta di pane arrostita, e come seranno ben peste le distemperarai nella lauatura, e sangue della lampreda, e passarai per la stamegna, poi la porrai in vn vaso, con zuccaro, e cannella, & altre specie, e sale, e olio, e la porrai sopra le bragia facendo bogliere pian piano, sempre mescolandola, e come ti pare cotto detto sapore, tenalo dal fuoco, e cauarai la lampreda dell' altro vaso, come serà cotta, e la solarai bene da quello olio, e poi la metterai in vn piatto, e li porrai poi sopra il detto sapore, e zuccaro, e cannella sopra le lampredine picciole frigerai in vn buono olio, come seranno lauate, e infarinate, e li porrai poi sopra succo di naranci.

Trutta, o luzzo, o varollo, o meggia, in vino.

Piglia vino bianco dolce, e vn poco d' aceto forte, e sale, e vna passa, e penere, e cannella, e gengentro pesti, e vn poco di zaffrano metti a bogliere, ogni cosa con prafomeli tagliati, e fette di pane, e pesce tagliato in pezzi. E s' è'l vino non serà dolce, e ponili mele, o zuccaro.

Pesce in casonada.

Piglia il pesce. che sia ben scagliato, e lauato, poi taglialo in pezzi grandi, o piccioli, come ti pare, piglia vino bianco buono, e aceto forte, e vna brancata di sale, e poni a bogliere ogni cosa col pesce, che sia ben schiumato, e come boglie gettali dentro vna brancata di vanti di saluia, e lascialo cuocere, come serà cotto, si
puote

puote mangiare caldo, ma è meglio freddo.

Pesce in sale.

Piglia il tuo pesce viuo, o almeno, fresco, e schiappalo per schiena colla scaglia, e taglialo in pezzi, e dalli vna lauatura d'acqua fresca. Poi mettilo in vn vaso, e tanto aceto forte che stia sotto, e vna scudella di sale, e lascialo cosi per quattro hore o poco più, poi piglia acqua pura, e ponila a bogliere con vna brancata di sale, e come boglie gettali dentro il pesce, e schiumalo fin che serà cotto, poi lo imbandirai come serà freddo.

Pesce ad altro modo.

Piglia vino bianco, e aceto bianco forte, tanto dell'uno quanto dell'altro, e ponilo a bogliere, con sale pepe pistazzato, e genguro pesto, e come boglie taglia il pesce, viuo, o fresco, in pezzi, senza lauarlo, e gettalo dentro, e lascialo bogliere, sino che serà cotto, e serà migliore freddo che caldo.

Tenca pouerficia ottima.

Piglia vna buona tenca, e scorticala lasciandoli la testa attaccata alla pelle schiappata prima per lo mezzo, poi togli il buono ben netto dalle spine, e pestalo, minuto con i coltelli, come faresti il lardo da ponere in vna minestra, e pesta seco herbe oliose, poi habbi noci pesti, e vn poco di formaggio duro, e torli di voua battute, e buone specie, e vna passa netta intiera, e mescola ben ogni cosa insieme, e di questa compositione inspirai la pelle della tenca dal lato dritto, e se li metterai vn poco di aglio bẽ minuto nõ li disdirà. Poi lega la detta tenca con arze sottili, e la frigerai in buono olio, e fritta che serà, li taglierai via l'arze, e la imbandirai, ponendoli sopra

Banchetti

naranci, o aceto, o cisame, o camelino, o gelatina, o altro che ti piaccia per variare.

Altro pesce in sale.

Piglia vn luzzo grosso viuo, e fendilo per schiena, e ponilo in sale così intiero, e lascialo stare così vna notte, e vn giorno, dopoi piglialo, e ponilo al fumo, e lascialo stare così per due giorni, poi laualo così grossamente senza scagliarlo in pezzi, e poi lo cuocerai in vino, con aceto, e puenere come s'è detto ne gli altri, alla Tedesca.

Pesce a cappuccio.

Nella grande varietà de pesci, ritrouo che la meggia, l'orata vecchia e'l Dentale mezzano, e'l persico, e'l temolo sta bene cotto, a questa guisa, che si chiama capuccio. Pigliarai vno de i sopradetti pesci, e lo fenderai per schiena, e li cauarai la interiora, e lo porrai amoglio in aceto, e vino, e sale, e poluere di fiore di coriandoli, ouero di finocchi pesti, e farai che sia sotto detto aceto, e vino per tre, o quattr' bore, e non più, poi li darai una lauata, e infarinarai legiermente, e le inspiederai, e lo porrai a cuocere, voltando alcuna uolta lo spiedo, quando da un canto, & quando dall' altro, cioè, quando, la punta su la spiedera, e quando il manico, e cotto che serà, pigliarai noci monde, e torli d'oua duri, vna passa, e un puoco di mele, o zucchero, e prasomeli, e menta, e pestarai bene ogni cosa insieme distemperando ogni cosa con agresto, e passerai per la stamegna, e ponerai a bogliere in vna pignatta tanto che si inspessisca vn puoco, e poi quando habberai imbandito detto pesce aperto li porrai detto sapore sopra, e quando non vorrai la spesa di questo sapore, li porrai aceto, e prasemoli.

A fa-

A fare potacchio di pesce all'ongaresca.

Piglia cipole tagliate minute, e ponile in una cazza stagnata con oglio buono, e mettili dentro il pesce, e disfrigela bene, & poi mettili dentro vino bianco, e serà dolce serà migliore, e acqua, e aceto bianco, e poi mettilo al fuoco, e come boglie schiumalo molto bene, & poi habbi vna passa netta, e mele, e vn poco di cannella, e peuere, e tanto zaffrano che li dia il colore, & poi habbi sino a quattro, o sei pome dolci, tagliate minute, poi habbi le mollene di due pani ammogliate in brodo, e passa per la stamegna, e gittale dentro, e lascialo cuocere così pian piano, & poi l'imbandirai.

A fare vn potacchio di varuolo, meggia rombo, luzzo, o altro pesce grosso.

Piglia il tuo pesce scagliato, e tagliato in pezzi grandi, o piccioli secondo che ti parerà, e lauato che l'auerai, prima pigliarai cipolle, e persemoli pesti minuti insieme, e li porrai in vna cazza con olio, e soffrigerai molto bene, poi li metterai anco il pesce a soffrigere, poi li porrai aceto agresto, & acqua dentro, tanto dell'vno, quanto dell'altro, e lo farai bogliere, e quando serà quasi cotto li porrai specie miste secondo che ti parerà bisogno al tuo gusto, e vn poco di zaffrano per darti colore.

A fare pesce grosso in potacchio ad altro modo.

Piglia il tuo pesce lauato, e tagliato come ti piace, poi habbi herbe oliose peste minute, e falle soffrigere con olio, poi mettili dentro il pesce con vna passa, vino bianco, dolce, e vn poco d'aceto bianco forte, e fallo bogliere, & quando serà come cotto, li porrai specie, come di sopra nell'altro.

Banchetti

Altro potacchio da pesce.

Piglia herbe oliose tagliate minute, e piglia il tuo pesce scagliato, lauato, e tagliate in pezzi, e fatto soffrigere in olio, poi piglia vn poco d'agresto, vn poco di saba, e vn poco d'acqua, e fallo bolire, e quando serà quasi cotto, li porrai le specie come di sopra, ma auuertissi che vuole essere poco brodo.

A fare vn pastello d'anguilla.

Prima fa la tua cassa tonda del pastello grandetta, poi piglia vn'anguilla grossa, e mezzana secondo che ti piace, e scorzala, poi cauati la interiora, e salua il segato, e tagliate via il capo, poi tagliala in morelli, non spicandoli però in tutto da vno, poi tornarai il ficato doue l'auerai cauato, e la farai vna rotella, ma prima la inuolge vai in buone specie, e sale, e la porrai nella cassa, con butiro, e poche specie, e'l succo di due naranci, e vn poco d'agresto quando è tempo di trespina, o morasche, o agresto in grane, o morasche secche, se gbe ne puote metere al cuna, quando dell'vna, e quando dell'altra, e poi li farai il suo coperchio, e lo porrai a cuocere nel forno.

A fare vn pastello d'anguille, o altro pesce, a altro modo.

Piglia le anguille, e scorzale, e falle in morelli, e ponile nello spiedo, e quando seranno meze cotte bauerai la tua cassa fatta tonda, e gbe le metterai d'etro, poi pigliarai mandole pelate, e pesto, e le diste pererai cō agresto, e vn poco d'acqua rosa, e canella pesto, e vna passa bē lauata, e zine caro, e vn poco di zaffrano, e incorporarai bene ogni cosa insieme, e ponerai detto sapore sopra le dette Anguille, e poi le farai il suo coperto, e le farai cuocere nel fondo.

Pastel-

Pastello d'Anguilla:

Prima farai una spoglia di pasta reale, come è quella che si adoncelli. Poi piglierai le anguille senza scorzarle, e le sboglierai in acqua bollente, poi li taglierai via il capo e coda, e li tauerai prima le interiore, poi le taglierai in morelli lunghi un someso, e piu, e meno secondo che ti piacerà, e poi a uno a uno li andarai ponendo suso la spoglia, laquale vuole hauere del grossetto con un pochetto di canella, e salt intorno, e onta bene la pasta di butiro, gli darai due volte, come si fa a' siadoncelli, e le asserrai da i capi, poi le porrai in una tiella, e le cuocerai, o nel forno, o sotto il testo, e ne potrai ponere due o tre per piatello.

Pastello di carchiofoli, o ruuia in tegole, per
i di de Quaresima.

Prima farai la cassa del pastello, della medesima sorte di cui s'è detto per fare i grossolli da magro, poi li potrai buon olio, e qualche pezzolo meggia affumata allestisa, e un puoco di peuere dentro, poi gli potrai sopra i carchiofoli giungendoli sopra essi un poco d'olio, e peuere, e qualche pezzolo della meggia sopradetta, ouero bottarga tagliata minuta, poi hauerai un poco d'uona di luzzo, o tencha con oncie due di zucchero, e succo di naranzi, ouero agresto, e le pesterai bene, e mescolerai bene insieme, passandole per la stamegna con poco sale, tanto che sia un puoco piu di mezzo bicchiero di compositione, e la ponerai nel detto pastello, ponendoli poi il suo coperto sopra, e lo potrai a cuocere.

Banchetti

Polpette di sturioni per piatti dieci.

Piglia la polpa dello sturione, e fallo in fette, come si fanno quelle di carne grosse vn dito, e sbattile molto bene con la costa del tuo coltello, e ponigli sopra del sale, e puoi habbi herbe oliose peste ben minutamente, con i coltelli, con due torli d'oua, e libra mezza d'oua passa ben netta, gengeuero piu che cosa alcuna, e puenere, e garofani pesti, zaffrano, e cannella, e le accommodarai secondo che ti parerà che stia bene, e potrai seco ancora di butiro libra mezza, e incorporarai ogni cosa insieme in vno vaso, e puoi distenderai detto battuto sopra le tue polpette, & le inuolgerai come si fanno le altre, e le porrai poi nello spiedo a cuocere, & come seranno cotte, le porrai in vna pignata con libra mezza di butiro disfatto, e agresto, e oncie due di zuccaro, le porrai sopra le cenisi si che siano caldo, sino a tanto che le porrai imbandire, e come le imbandirai ne i piatti, le getterai sopra detto sapore, e cosi ne potrai fare d'altri pesci, cauandoli però fuori la spina.

Tomaselle da magro.

Piglia oncie sei di panza, o lombi di luzzo netti bene dalle spine, e poi pestali molto bene, e oncie sei d'oua passa, e oncie sei di zuccaro, e otto torli d'oua, e oncie due di cannella pesta, e oncie tre di buon formaggio duro, e oncie cinque di sale, e poco zaffrano, e incorpora ogni cosa insieme ben pestato, come faresti alle fritelle, & infarinarle molto bene, puoi frigele in butiro fresco, voglio no stare alquanto fatte, & se li facesti la spoglia grossetta non seria fuori di proposito, impastata con farina bianca, acqua rosata, butiro, torli d'oua, e zuccaro.

A fare

A fare vn piatto d'voua dure piene.

Piglia voua fresche dieci, e li cuoterai allesti si che di uentino ben dure, poi le mandarai, & schiapparai per mezo alla longa, e le canarai fuori i torli destramente, poi pigliarai quattro de detti torli, e vn buon piccicoto di formaggio duro grattato, e oncia meza d'vua passa, e fino a quindici pignuoli mondi, e berbe oliose, e vn poco di cannella pesta, e penere, vn puoco di zaffrano, che ti dia il colore, pestarai bene ogni cosa insieme, con oncie due di zuccaro, e vn poco d'acqua rosata, poi pigliarai il bianco dell'voua, & inspirai quelli buchi doue erand torli di questa compositione, e li ponerai in vna tiella senza fuoco di sotto, e li darai vna caldetta di sopra col testo, e l'imbandirai, e poi pigliarai tre fette di molena di pane mogliate nella sabba, ouero agresto, e le pestarai con vn piccicotto d'vua passa, e vn torlo d'vouo, e zuccaro, e cannella, e le passarai per la stamegna di stemperata con sabba ouero agresto, e li farai leuare vn boglietto, poi li porrai il sopradetto sapore, e se non vorrai fare questa spesa, frigerai le voua quando le hauerai tagliate, in olio, & imbandite, li porrai sopra zuccaro, e cannella, e agresto.

A fare vn piatto d'voua alla Francese.

Piglia vn piatto d'argento, ouero vna tioletta, poneli libra meza di butiro dentro, poi habbi dieci voua fresche, e valle rompendo a vno a vno nel detto vaso, e dalli destramente il fuoco di sotto, e di sopra col testo, e poi ponli sopra zuccaro, e cannella, e mandole in tauola, e questa viuanda serà piu honoreuole, e sostantiosa a farla de torli soli.

A fa-

Banchetti

A fare quaranta ritortelli d'voua alla Fioren-
tina pieni, & vuoti:

Piglia la patella con poco butiro fresco, e come è caldo habbi vn vouo ben battuto, e fa vna frittadina sottile, e ponila in vno piatello, e poi habbi zuccaro, e cannella pe-
sta, & vna passa, e leggiermente distendila sopra detta frittadina, poi abbroffala con vn poco di sugo di narancie, o agresto, poi inuolgila a guisa di zaldone, e così fanno quattro per piatello, e coprile con vn altro piatello sopra le cenisi, sino che le vorrai mandare in tauola e quando le vorrai mandare in tauola, li porrai sopra zuccaro, e cannella, e sugo di naranci, e a farne per dieci piatti li andarano in tutto voua 40. e di butiro, libre due, e meza, e di zuccaro libra vna, e meza, & d'vna passa libra vna, di cannella oncia vna, e meza, computato dentro, e di sopra, e naranci trenta, ouero agresto, e potrai anche fare vuoti questi ritortelli inuolgendoli, senza ponerli alcuna cosa dentro ponendoli poi sopra zuccaro, o cannella, o sugo di naranci, ouero agresto,

A fare vna frittada doppia, piena:

Farai vna frittada d'un vouo al modo sopradetto, e li ponerai prima nel fondo del piatello vn poco di zuccaro, e cannella, butiro, e succo di naranci, e poi porrai la detta frittadina nel detto piatello, e la cargarai leggiermente al modo sopradetto, e poi ne farai vn'altra, e la porrai sopra la prima, e sopra li porrai zuccaro, e cannella, e succo di narancie, e vna passa, e così ne farai al numero di quattro l'una sopra l'altra, impiendola del modo sopradetto, e la porrai sopra le cenisi calde coperta sino che vorrai mandare in tauola, ponendoli all' hora

sopra

sopra Zuccaro, e cannella, e sugo di naranci, e a fare dieci di queste frittade gli andrà la medesima robba, che è andata a fare i quaranta ritortelli sopradetti.

Frittada semplice verde, piena, e rognosa.

Pigliarai vna dieci, perche questo è il suo ordinario, e le sbatterai molto bene, con poco sale, e come sono ben battute, li porrai dentro vn puoco d'acqua, poi hauerai la patella con oncie sei di butiro fresco, e disfatto che serà, li getterai dentro l'uoua, e cuocerai la tua frittada, la quale vuole esser morbida, poi li porrai sopra cannella pestata, come serà imbandita. E volendola verde, li porrai menta, prasomeli, & altre herbe olioſe dentro pestate ben minute, con i coltelli, seruando l'ordine di cui s'è detto di sopra nel cuocerla. E volendola piena li porrai formaggio grasso grattato, o puina, e vna passa dentro, e pignuoli, e cipolla tagliata minuta, e finocchi freschi, e quando vna cosa, quando l'altra, e volendola rognosa, seruara l'ordine della prima, aggiungendoli perfutti tagliati minuti, o di mortadella oncie tre in quattro, seruando l'ordine nel cuocerla dell'altra, e sopra il tutto li conuiene molta cannella pestata.

Frittade di cauiaro.

Piglia quattro, o cinque vna fresche ben battute, e vn poco di pan grattato, & vna meza scutella di cauiaro fresco, & vna brancatina d'herbe olioſe, e vn poco di cipolla, ben pestata con i coltelli, e mescola bene ogni cosa insieme con vn bicchiero d'acqua, e come serà ben mescolata ogni cosa, hauerai la tua patella con butiro fresco disfatto, e caldo, e li getterai detta frittada dentro

Banchetti

Facendola cuocere nel modo che si fanno l'altre frittade, e come serà imbandita li porrai sopra un puoco di cannel la pesta, ma auuertissi, che quando il cauiaro non serà fresco, e serà salato, lo potrai ammogliare, nell'acqua calda, e glielo lasciarai per un'hora.

Cauiaro per mangiar fresco, & per saluare.

Piglia l'ouo dello sturione, e come piu sono nere, sono migliori, e distrigale su una tauola con la costa del coltello, nettandole bene da quelle pellegate, e pesala, per ogni libra vinticinque d'uoua, li ponerai oncie dodici, e meza, di sali, cioè oncia meza per libra d'uoua, poi ne ponerai in un vaso con il sale, e le lasciarai così per una notte, poi hauerai una asse nuoua, polita, longa piedi tre, e larga piedi vno colle fronde di legno intorno inchiodate, altre tre buona dita, poi pigliarai le dette uoua, e le ponerai su la detta asse, e le ponerai nel forpo che sia honestamente caldo per spatio di due pater nostri, poi le cauarai fuori, e le mescolarai molto bene con una palezina di legno, e le ponerai un'altra volta nel forno lasciandogliele com'è detto di sopra, & andarai così facendo sino che seran cotte, e questo serà quando le uoua non scioparanno sotto il dente, e che serano mancate quasi il terzo, e bisogna bene auertire a questa cottura, perche per conseruarlo vno anno, o due farai a questa maniera, lo porrai in vasi di pietra bene inuitriati con un poco di olio di sopra, in luoco fresco, e quando serà gran caldo per ogni vinti giorni bisognerà leuarli quella tellarina che farà di sopra, e gli aggiungerai un poco d'olio, e come non serà caldo, bastarà riguardarlo ogni due mesi.

In quello che vorrai mangiare fresco, che è ottimo, li

porrai

porrai solamente vn terzo d'oncia di sale, per libra di uoua oncia vna e meza di peuere ammacato, per ogni peso d'uoua, e questo peuere non si pone in quello da saluare, perche lo fa rancido, e ponendoglielo maccato però ghe ne potrai mettere meza oncia di pesto per peso, e ponerglielo co'l sale, quando salarai le uoua.

A fare ruuia in tegole, da grasso, & da magro.

Piglia le tegole della ruuia tenere, e tagliali uia il fiore, il picollo, e ponla a cuocere in buono brodo grasso, con vn puoco di persutto tagliato minuto minuto, per dargli odore, poi le imbandirai, e li porrai sopra vn poco di peuere, e questo è quanto a i di da grasso, e per li giorni da magro la cuocerai in acqua con butiro fresco, e vn poco di marzolino tagliato minuto, o altro formaggio buono.

Rape sforzate, per piatti dieci.

Piglia rape numero trenta, e falle cuocere in libbre tre di butiro, e poi tagliale in fette sottili, & habbi di formaggio grasso, libbre cinque medesimamente tagliato in fette sottili, & habbi vna teggia, e ponili dentro vn suolo di rappe, e vno di formaggio, e di butiro libbre tre, di zuccaro libbre due, di cannella oncia vna, e meza, e vn quarto di peuere tramezo, a tanti suoli, quanto vorrai, e poi le farai cuocere co'l testo, ponendoli quando seranno cotte. altro zuccaro, e cannella, e butiro fresco disfatto sopra, e non potendo, o non volendo fare tanta spesa cuocerai le rape arrosto, nelle bragie, e dopoi le mondarai, e le farai in fette, & anco le potrai fare in piatelli d'argento, ma sono migliori nelle teghiette di terra ben vidriate, e mettine vna picciola per piatello.

A fa

Banchetti

A fare voua fritte, a varij modi.

Pigliarai la patella con butiro fresco, ben disfatto, e caldo, e romperai le tue voua a vno a vno, e le frigerai in detta patella, e poi le imbandirai sino a otto per piatto, e li porrai sopra agresto chiaro, & vno gocciolo di cannella.

Ad altro modo, pigliarai sette di pane quadre, grandette, e le porrai nella patella due, o tre alla volta doue serà il butiro caldo, e subito romperai le tue voua fresche, e ne getterai vna per ogni fetta di pane, a frigere, e poi le imbandirai a otto per piatto, ponendoli sopra zuccaro, e cannella.

Ad altro modo, pigliarai fette di formaggio grasso della grandezza che sono quelle del pane sopradetto, e le porrai a frigere nel butiro, ponendoli sopra l'oua a quel modo che si è fatto a quelle del pane, e le bandirai, otto per piatello ponendoli di sotto, e di sopra zuccaro, e se ti grauerà la spesa, le potrai fare senza zuccaro, e specie.

Sapore di marene, o corniali da conseruare.

Piglia le marene, o corniali che siano ben mature, e colle mani rompili in vna pignata, o altro vaso ben stagnato, e bene rotti che li bauerai, li metterai seco buona quantità d'agresto nuouo se ghe ne serà al tempo delle marene, e peuere pesto, sale assai bene, e li farai bogliere per spatio d'un' hora, e meza, e più, poi li passarai per la stamegna che sia larghetta, e poi conseruarai il sapore in vn vaso vidriato, e quando te ne vorrai seruire, li ponerai specie, e zuccaro, a tuo giudicio, e detto sugo è bono per dare colore a molti sapori.

Pastello di pesce, o trutta, o carpa, o varolo, o luzzo intiero, in pezzi, o di sturione, per lo commune.

Pigliarai il pesce ben scagliato, e lauato, e scolato da l'acqua poi farai la tua pasta con voua, sale, e butiro, ouero buon olio, e la affottigliarai, si che resti grossa mezo di to, e longa quanto serà il tuo pesce, poi banerai peuer cannella, gengeuro, e vn poco di zaffrano che sia in tutto vna buona cucchiara, e sale, e l'inuoltarai intorno a detto pesce, poi ferrarai la pasta, e come la vorrai asserrare, gli metterai specie nel buco, doue si seranno cauate le interiora, e poi ferrarai con succo di naranci, o qualche fetta di naranci tagliata, e panocchie di finocchio, e olio, ouero butiro puoco, o assai, secondo lo essere del pesce, e fatto il pastello, lo farai cuocere nel forno.

Ritortelli d'voua chiamati voua fritte
à scartuzzo.

Piglia due voua ben sbattute con sale, e vn pochetto d'acqua fresca dentro, e gettale in vna patella picciola a cuocere con butiro caldo, tanto che il fondo della patella sia onta, e fa vna fritella che sia sottilissima, e come si incomincia a sugare, habbi formaggio buono grattato, e vn poco di peuer pesto mescolato con detto formaggio, e gettaglielo sopra, e nel mezo della frittada distè dila vna ramicella di rosmarino tenerina, e colla spatola v'è voltando detta frittada a guisa d'vn zaldone, e poi la imbādirai ne i piatti con zuccaro sopra, e ne potrai mettere manco di tre per piatto.

Per

Banchetti

Per fare sei grossate.

Pigliarai sei tiellette picciole, ouero sei piatti d'argento, e li metterai nel fondo, oncia vna di butiro per piatto, e oncia meza di zuctaro ben disteso. Poi hauerai 30. fettine di pane quadre, e sottili brustolate, e poi fritte in vna libra di butiro, e ne porrai 5. fettine per piatto, e poi hauerai meza libra di formaggio tomino ben grasso, tagliato in fette, e le porrai sopra il pane, cioè meza libra per piatto, e li porrai poi sopra oncia vna di zucaro, e due di butiro, e li darai vna buona calda col testo, e poi essendo cotte li porrai dare vn'altra meza oncia di zuccaro per piatto.

Le dette grossate potrai fare senza le fette di pane seruando nel resto l'ordine sopradetto, & anco potrai friggere il formaggio in fette nella patella, con butiro fresco & imbandito, ponerli sopra zuccaro.

Per fare vna butirata.

Piglia vna tiella ouero vn piatto d'argento, e li porrai nel fondo due oncie di butiro fresco, e oncia vna e meza di zuccaro ben disteso. Poi hauerai fino a otto fette di pane boffetto sottili tagliate quadre, e le porrai nel piatto ponendoli poi anche di sopra, oncie tre di butiro fresco, & oncie tre di zuccaro, e li darai vna buona calda col testo, e serà fatto.

A far cipolle in tiella.

Piglia le tue cipolle, e mandole, poi falle allestare in acqua intiere e però, quando seranno cotte, le farai scolare

lare dall'acqua, e poi le infarinaxai, e le porrai in una
 tiella con buon olio, e le farai frigere, ponendole un testò
 di sopra, si che venga ben colorite, e poi le imbandirai, po-
 nendoli sopra un puoco di pœuere & in vece dell'olio, lo
 potrai frigere in butiro fresco, e seranno migliori.

A fare zucche fritte.

Piglia le zucolle tenere, che non siano molto grosse, e
 poi che le bauerai rasate, le taglierai in fette sottili e le
 distenderai, gettandoli sopra del sale, tanto che pigliano
 un puoco detto sale, poi frigerai in olio, o in butiro, secon-
 do che vorrai ma infarinandole però prima, e poi che se-
 ranno fritte, le imbandirai, ponendoli sopra finocchi, fre-
 schi, sgranati, o agresto.

A fare fasoletti freschi in tegola.

Piglierai le tegole de fasoletti quando sono tenerini,
 e taglierai il picollo, poi le porrai a cuocere in acqua bo-
 gliente, e subito si cuoceranno, et cotto che seranno le por-
 vai a scolare col sale sopra, poi le frigerai in olio ouero bu-
 tiro, e fringendole nella patella, li porrai un puoco di aceto,
 e pœuere, e potle imbandirai.

LATTICINI DI PIV SORTI
CAVI DI LATTE.

Pigliarai il latte buono secondo la quantità che vorrai, e pesi uno di latte, ne farà otto, o dieci, e lo porrai in una caldaia ad fuoco chiaro, che non pigli il fumo, e l'andarai mescolando sempre fino a tanto che leuarà il boglio, o poi trauerai in ordine catinelle picciole, e li porrai dentro detto latte, e lo lasciarai raffreddare, e come serà freddo, farà una telarina, laquale serà il cauo di latte, laquale leuarai di sopra via, e la andarai ponédo in piattelletti bianchi; e poi ritornarai il latte al fuoco, e farai il simile così tre volte, perche poi non uscirà piu cosa alcuna, o se una telarina non basta nel piattello, ponighene due, o tre, secondo che bisogna. E quando li mandarai in cauola, li porrai sopra zuccaro; E nota che il latte, non vuole essere di vacche, che siano fresche di latte, perche nasce male, e non vuole essere anco sfumato il latte.

Lattemele.

Pigliarai la pana di latte, secondo la quantità che vorrai fare e uno fiasco, ne farà otto, o dieci piattelli, ponila in una zanzola, che habbia del logo, colto cuprichio buso, e habbi uno bastone con un tondo del capo di sotto come sono quelli che si fa il butiro, e menalo bene suso e giuso un pezzo, e poi caua il bastone, e lascia stare così un poco, che nascerà lattemele di sopra, e con una cazzola lo andarai cauando, e ponendolo in un vaso in luoco fresco a poco a poco, così andarai menando il ba-

stone

Nonè più volte seguendo l'ordine sopra detto, perche va nascendo, poi come li vorrai mandare in tauola lo imbandirai in piatelli, dandoli sopra zuccaro fino.

Mantiglia.

Bisogna hauere vna pelle di capretto scorticato à fo-licello, laquale con varie tauature sia ben curata, e con-fficiaria nell'acqua si che pigli buono odore. Poi quan-do la pelle serà in essere, e sutta, pigliarai il latte che non sia spanato, e lo ponerai nella detta pelle per lo buco del collo, tanto che sia più di meza, e poi legarai, e serrarai detto buco, e bisognerà trauagliare bene detto latte in detta pelle, sempre passeggiando, e sgrassandolo, e se serà da tempo di gran caldo, bisognerà farla la notte in loco fresco, e il latte di capre, e il migliore, e come l'hauerai menata vn hora, slegarai vno de i piedi al capretto, e farai uscire, fuori la mantiglia, e serà come butiro, laquale farai andar vn vaso d'acqua fresca facendone poi pia-telli, con zuccaro fino sopra.

Ma perche questa viuanda è molto difficile farne grã quantitate per vn conuito grande; darai ad intendere a ogni vno, che questa sia mantiglia, pigliarai vn terzo di latte, e due terzi di butiro, e lo porrai nella detta pelle, o la manegiarai bene, e la sbatterai tanto che'l butiro si sbianche, e pigli odore dalle specie per la pelle, poi lo farai uscire per lo piede, andare nell'acqua fresca, e ne porrai fare le tre, per essere tutto d'vna vaghezza, e poiche l'hauerai oncia ne i piatti, li porrai zuccaro fino.

Puine di butiro.

Piglia tre fiaschi di panua di latte, e ponila in vaso al fuoco con destrezza, e valla sempre mescolando

Banchetti

pian piano, sino che lieua il boglio subito che comincia a bogliere habbi vn mezo bicchiere d'agreſto, e gettaglielo dentro in qua, & in la, e subito leualo dal fuoco, nasceranno sei pouine, & colla cazza le cauarai, e ponerai nelle puinarolle, o piattelli.

Vermicelli di butiro.

Pigliarai butiro fresco, e lo lauara con acqua fresca piu volte, e l'ultima lauatura sera acqua rosata con zuccare. Poi hauera vn cannone di latta, o di legno buſo, a guisa d'vn scrizzotto, ma che habbi il fondo piatto con tre o quattro buchi dentro, poi farai il cannone quasi pieno di butiro, e hauera vn legno che vada ben serrato nel detto cannone, e lo cazzarai nel detto cannone, & il butiro uscirà fuori per i buchi del fondo, e seranno vermicelli, iquali andarai imbandendo ne i piattelli, dandoli poi di sopra zuccaro fino.

A fare vno formaggio alla Catelana.

Piglia carne vergelata secondo che lo vorrai grande, o picciol, e tagliala minuta, e quadra come è vn dado, poi mettila a bogliere in acqua, e quando sera quasi cotta, la cauarai fuori, e la metterai a scolare, farai che resti bene asciutta dell'acqua, e poi la ponerai in vna pignata con latte, e la farai bogliere e quando sera bene cotta, la farai ben scolare dal latte piu che potrai poi piglierai vna perza bianca, e gliela porrai dentro, & la struccarai molto bene, e poi la metterai in soppresso con buon peso sopra, e sera fatto, & se li vorrai dare forma con cerchiello, o altra cosa, stara a te.

A fare composte di scorze di meloni, o scorcie di zucche, o Rape, ouero persiche integre e acerbe,

be, da conseruare per Quaresima.

Piglia la quantita delle sopradette cose secondo il tua parere, e mondale, e ponile ammoglio nell' aceto con sale per quindicio venti giorni. Dopo le cauerai dell' aceto, e le ponerai in vn vaso con acqua, & li darai vn buon boglio, e poi le cauerai e le getterai in vn' altro vaso d' acqua fresca, & ghe le lasciarai tanto che sian raffreddate. Poi le cauerai di dett' acqua, & le distenderai sopra vn' asse, mettendoli dopoi vn' altra asse di sopra con pesi che le soppressino, & le lasciarai cosi in soppresso p' vn giorno. Pigliarai poi vn vaso, & ghe le metterai dentro con tanta sabba che dette robbe s'iano coperte, e le farai fare vn buon boglio in detta sabba, di modo però che non si disfacciano, e le ponerai in vna orna acconciatamente, & li getterai sopra detta sabba doue hauranno bollito, & ghe le lasciarai cosi per venti giorni. Dopo pigliara vn' altro vaso, & le cauarai di detta orna, et le metterai dentro con mele, e sabba, exannella, peuere, gengenero & affrano, secondo la quantita che vorrai fare, e cime d' os marino, & saluia, & farle ribollire vn' altro poco con le sopradette cose, poi tornale in sopradetta orna col detto sapore, e seranno fatte, & se non ti graua la spesa, farai bolire questa vltima volta in mele solo.

Auuertendoti che le persiche non vanno soppressate.

A fare viuanda alla Hebraica, di carne.

Pigliarai carne di vitello nella polpa libre tre, e nettale bene dalle pelegate, e nerui, e pestala minutamente. Poi habbi vna pestata d' herbe oliose, & vna passa, e vn poco di specie d' ogni sorte, e metti ogni cosa insieme. Poi piglia i torli di quattro oue dure cioè il torlo solo in-

Banchetti

tegro poi piglia la mita della compositione sopradetta in forma di meze balle da ventò, e mettili fra mezo i quattro torli sopradetti, & serale, poi in forma de una balla integra, e ponila a cuocere nel buon brodo con una pezzata d'herbe oliose, e vn poco di noce moscata, e tanto zaffrano che li dia il colore poi le imbandirai vna, o due per piattello secondo la grandezza di che le farai col detto brodo con fette di pan sotto se ghe ne vorrai.

A conseruare ceuali, & orate, per Quaresima,
o altro tempo.

Piglia i ceuali da mezo Settembre fino a mezo Novembre, e lauati bene cosi integri, senza scagliarli, & aprili, & poi cuocili alle bragie sopra la gratella, si che non siano troppo cotti, descendeli sopra vna asse con sale, e finocchi, e lasciali cosi per vna notte, poi habbi vna orna doue li conciarai dentro l'uno sopra l'altro, mettendoli però tra mezo sale, e finocchi, poi li getterai sopra aceto forte, tanto che stiano coperti, puoi quando te vorrai seruire, li scaldarai nella patella. E se per secchia di aceto li farai bolire libre due e meza di uiele, & li lasciarai rasedare prima che ghe le metti sopra, seranno assai migliori, i ceuali sono di diuerse sorti, ma per questo effetto li verzellati sono i migliori anche i letergani possono passare.

Le orate vanno lauate senza scagliare, vanno vn poco aperte tanto che li caui le budelle, e poi se li getta vn puoco di sale, poi le frigerai, & le lasciarai rasedare poi che seranno fritte, poi seruarai l'ordine medesimo, che s'è detto di sopra de i ceuali.

I L F I N E.

TAVOLA DELLE COSE CHE
in questo libro si contengono.

M emoriale per fare uno apparecchio generale per la venuta d'ogni gran Principi, o per ogni andata, o banchetti diuersi, o per nozze, o qualunque altra cosa che possa accadere d'importanza a carte.	2
Andata in villa, o altroue.	8
Conuitti diuersi.	9
Cena di carne.	15
Cena domesticamente fatta.	19
Cena di carne, e pesce.	21
Cena fatta di Giobbia.	24
Cena fatta di domenica nel carneuale.	25
Desinare in di di Sabbatho di Maggio.	26
Cena priuata senza vitello, & senza capponi.	28
Cena d'altra sorte di Domenica di carneuale.	29
Desinare del mese d'Agosto.	30
Cena di carne, e pesce.	31
Cena fatta di Giobbia nel carneuale.	32
Desinare in di de Sabbatho di Settembre.	34
Festino fatto quietamente ad alcuni Signori, & la sua cena.	36
Auertimenti diuersi.	38
Compositione delle piu importanti cose.	40
Brazzatele di late, e zuccaro.	40
Sosameli perfettissimi.	40
Mostazzoli di zuccaro.	40
Sfogliata futta, ouero sfogliatini.	40

TAVOLA

<i>Sfogliata catelana, ouero sfogliatini.</i>	41
<i>Sfogliata sgrostata di piccioni.</i>	41
<i>Sfogliata sgrostata d'occhi, o latticini di vitello.</i>	42
<i>Sfogliata di persuto di mortadelle.</i>	42
<i>Sfogliata sutta doppia.</i>	42
<i>Sfogliata piena doppia, di cui se ne puote seruire per Torta.</i>	43
<i>Pizze sfogliate.</i>	43
<i>Mantegate.</i>	43
<i>Ritortelli alla Milanese pieni, e vuoti.</i>	44
<i>Truffolli per far Torri castelli, e pegue.</i>	44
<i>Cascosse, ouero brazzatelle piene.</i>	44
<i>Cassatelle.</i>	45
<i>Confetti restauratini in guisa de tortolletti, ouero mo- felli.</i>	45
<i>Tortella brusca de figadetti, o ad altro.</i>	46
<i>Tortella brusca di code de gamburi, o d'altro.</i>	46
<i>Pasta Tedesca in diuerse arme piene, e vuote.</i>	46
<i>Offelle.</i>	47
<i>Stelle di pasta reale, piene di pastume reale stampito.</i>	47
<i>Stellette.</i>	47
<i>Stellette d'altra sorte.</i>	48
<i>Fiadoncelli di morella.</i>	48
<i>Fiadoncelli d'altra sorte.</i>	48
<i>Rosoni di pasta.</i>	48
<i>Guanti, o Reticelle.</i>	49
<i>Fiordeligi pieni.</i>	49
<i>Pasta finta in tegole, de fasoli.</i>	49
<i>Fiadoni di formento o farro, o riso.</i>	49
<i>Fiadoni d'oua, e formaggio.</i>	49

T A V O L A

<i>Pastadelle Tedesca .</i>	50
<i>Pastadelle d'altra sorte .</i>	50
<i>Pastadelle di carne .</i>	50
<i>Tortelletti grassi da servirsene, et d'essi soli, e per copere .</i>	50
<i>Tortelletti grassi d'altra sorte .</i>	51
<i>Tortelletti alla Lombarda per adoperarli, e soli, e per coperta .</i>	51
<i>Mariconda ragonesse, et per adoperare solo, e per impire paste .</i>	51
<i>Maccheroni .</i>	52
<i>Maccheroni alla Napolitana .</i>	52
<i>Maccheroni alla Romanesca .</i>	52
<i>Lasagnuole tirate, ouero tagliatelle .</i>	52
<i>Pastelletti piccioli fritti sfogliati pieni di mangiar bianco, o d'altro .</i>	53
<i>Pastello sfogliato .</i>	53
<i>Pastello di mortadelle di figato .</i>	53
<i>Pastello tutto commune d'uccelli, o d'altra carne .</i>	53
<i>Pastello bianco alla Tedesca, da grasso, e da magro .</i>	54
<i>Pastello battuto di vitello, o castrone .</i>	54
<i>Pastello di codogne .</i>	54
<i>Pastello di pere, o pome guaste, o in piatelli .</i>	54
<i>Pastello di marene, o persishe, o d'altro frutto .</i>	55
<i>Pastello di marene diuerse da quello di sopra .</i>	55
<i>Pastello d'ostreghe, o cappe sante .</i>	55
<i>Pastello di carcioffoli, ouero ruuia in tegole .</i>	55
<i>Pastello di piccioni, o pernici, o d'altro uccello in colsa .</i>	56
<i>Pastello bianco ouero tandiolo .</i>	56

T A V O L A

<i>Pastello di carne in pato, o piccioni .</i>	58
<i>Pastello di polpette inuolte .</i>	58
<i>Pastello di datteri; o cibibo, o d' altro .</i>	57
<i>Rannioli con polpe di capponi .</i>	57
<i>Rannioli d' altra sorte .</i>	57
<i>Fritelle grasse con fiori di Samburo .</i>	57
<i>Altre fritelle grasse .</i>	58
<i>Fritelle da vento .</i>	58
<i>Fritelle grasse d' altra sorte .</i>	58
<i>Fritelline alla tedesca tonde .</i>	58
<i>Migliaccio bianco .</i>	59
<i>Migliaccio rosso .</i>	59
<i>Tartara .</i>	59
<i>Salviata .</i>	59
<i>Tartarettè alla francese .</i>	60

T O R T E D I V A R I E , c diuersi forti .

<i>Pasta commune per ogni torta .</i>	60
<i>Torta Lombarda .</i>	60
<i>Torta d' amito, o gialla, o d' incarnata .</i>	60
<i>Torta bianca .</i>	61
<i>Torta ferrarese, o romagnuola .</i>	61
<i>Torta di paze .</i>	61
<i>Torta alla tedesca .</i>	61
<i>Torta di frumento, farro, o riso .</i>	62
<i>Torta matta .</i>	62
<i>Torta marchesana .</i>	62
<i>Torta di torfi di verza, o di ranci di prafomeli .</i>	62

Torta

T A B O L A

<i>Torta de zaldoni.</i>	63
<i>Torta di moscatello, o d'altre tunc.</i>	63
<i>Torta di mangiar bianco, ouero cauo di latte.</i>	63
<i>Torta di cerefe, o more, o melloni.</i>	63
<i>Torta di nespole, o persiche, o pere, o pome, o castagne, o giande, o trigoli, o pome codogne.</i>	64
<i>Torta di ruuia, o faua, o fasoli, o sparisi, o cipolle, o car- chioffoli, o d'altre cose.</i>	64
<i>Torta di polpe di capponi, o di carne di vitello.</i>	64
<i>Torta di carne d'altra sorte buonissima.</i>	64
<i>Torta di zucche fresche, o more, o marne.</i>	65
<i>Torta di rape sforzate.</i>	65
<i>Torta di leuesini.</i>	65
<i>Torta senza spoglie.</i>	65

PASTE PER DI DI QVARESIMA, e gran vigilie, dellequali anche se ne puote seruire per tramezi ne gli altri giorni.

<i>Fritelle di fiche, e pome.</i>	66
<i>Fritelle di noci, d'atteri, e cibibo.</i>	66
<i>Fritelle de pome, vna secca, e pignuoli.</i>	66
<i>Fritelle di verdura.</i>	66
<i>Fritelle di pastonache.</i>	67
<i>Fritelline d'erbe amare.</i>	67
<i>Pastadelle di marzapane.</i>	67
<i>Pastelle d'altra sorte.</i>	67
<i>Tortelletti di mandale, e pignuoli.</i>	68
<i>Tortelletti di pan grattato buonissimi.</i>	68

TAVOLA

Tortelletti di spinagi, vna passa, e noci.	68
Tortelletti de datteri, cibibo, & altre cose.	68
Stellette.	68
Fringotti.	69
Groffelli.	69
Leuatelli.	69
Fiadoncelli.	69
Sfogliata d'oglio.	70
Sfogliata sgròstata.	70
Sfogliata di mandole.	70
Fritelle in tielle di mandole.	70
Rtortelli pieni, e vuoti.	71
Torta d'anguille.	71
Torta di spinagi.	71
Torta d'amito.	72
Saluata.	72
Torta di gambari.	72
Torta di pescato.	72
Torta di datteri, e cibibo.	72

Minestre da grasso, e da magro.

Suppa grassa.	73
Suppa di capirota.	73
Suppa dorata reale.	73
Suppa dorata d'altra sorte.	73
Suppa magra Inglese.	74
Suppa con pizzoni, o pollastri.	74
Suppa di marene, o brogne, o muniache, o pere mostar- dine.	74
	Suppa

T A V O L A

Suppa acetosa.	74
Suppa di capirota d'altra sorte, da grasso, & da magro.	75
Suppa di calcinelli da grasso.	75
Mangiar bianco da grasso.	75
Mangiar bianco d'altra sorte.	75
Mangiar bianco d'altra sorte, da grasso, & da magro.	76
Minestra gialla imperiale.	76
Minestra gialla Napolitana.	76
A fare trippe di manzo, o vacca.	76
Riso, o farro alla turchesca.	77
Riso, o farro, con tolli d'uva.	77
Riso, o farro, sottobato.	77
Trippe di vitello, o d'agnello, o capretto.	77
Carabazada di zucche, o melloni, o cipolle.	77
Fillanata di nizole, alla turchesca.	78
Pouina passata, de piu colori.	78
Pastume della Sauonea.	78
Genestrata da grasso, & da magro.	88
Lenisini.	79
Viuanda di marene, brone, muniache, pere moscardine da grasso, & da magro.	79
Costo di lattuca che parino zucche.	79
Crema per minestra, e per impedire varie paste.	79
Mollegnane in minestra, o ad altro modo.	79
Horzo passato sostantioso.	80
Horzo passato ad altro modo.	80
Miracor de piztoni, o fionetti che fanno minestra, altro modo.	80
Herbicine alla Francese.	80

TAVOLA

<i>Ongaresca.</i>	81
<i>Ongaresca d'altra sorte.</i>	81
<i>Minestra all'Ongaresca.</i>	81
<i>Verze piene.</i>	81
<i>Minestre di carne.</i>	81
<i>Cesi rotti con codeghe.</i>	82
<i>Louertisi, e sparsi.</i>	82
<i>Verze da magro d'altra sorte.</i>	82
<i>Suppa d'vua passa sustantiosa.</i>	82
<i>A fare vna suppa di cibibo reale.</i>	82

MINESTRE PER DI DI

Quaresima o gran vigilie, magre
in tutto.

<i>Mangiar bianco.</i>	83
<i>Minestra di amito.</i>	83
<i>Riso Turchesco.</i>	83
<i>Genestrata.</i>	83
<i>Carabazada.</i>	84
<i>Suppa dorata.</i>	84
<i>Lente in sapore.</i>	84
<i>Minestra di luzzo.</i>	84
<i>Spinagi in sapore.</i>	84
<i>Suppa di cibibo, e brogue, o fichi secchi.</i>	85
<i>Suppa di calcinelli.</i>	85

Sapori diuersi si da grasso come da magro.

<i>Mostarda.</i>	85
------------------	----

T A V O L A

Mostarda d'altra sorte.	85
Limonea .	85
Sapore di carobbe .	86
Sapore bianco.	86
Sapore bianco d'altra sorte, sopra pesce, o lumache, o galene, o d'altro .	86
Sapore incarnato.	86
Sapore giallo imperiale .	86
Sapore giallo d'altra sorte .	86
Salsa reale.	86
Salsa bastarda.	87
Salsa di pavo .	87
Salsa di torli d'uova reale.	87
Salsa verde dolce e forte.	87
Salsa dolce ad altro modo .	87
Salsa verde con agresto .	87
Salsa nera, francese sopra arrosto .	87
Agliata bianca, e diversi colori .	87
Camelino.	88
Sapore francese sopra lonza .	88
Sapore Francese d'altra sorte arrosto .	88
Sapore sopra allesta, arrosto, & soffritti.	88
Brogna.	89
Penerata da carne .	89
Penerata di pesce .	89
Gelatina .	89
Sapore sopra gamberi fritti.	89
Sapore di marene, o brogne, o uova fresca .	89
Sapore reale ottimo sopra pesce fritte.	90
Aglione sopra carne, e pesce, galane, lumache, o rane.	90

T A B O L A

Agresto cotto.	90
Agresto chiaro.	90
Sapore d'altra sorte sopra pesce, detto cordiale.	90

P O T A C C H I B R O D I,

e robba in tiella, & pignata stuffata, & in forno.	91
Brodo lardiero.	90
Brodo nero.	91
Brodo nero d'altra sorte.	91
Brodo nero d'altra sorte, diuinitissimo.	91
Potacchio di vitello in fracasso.	91
Potacchio all'Italiana.	92
Potacchio d'altro modo.	92
Potacchio in forno.	92
Brodetto.	92
Capponi, o faggiani, o vitello, in brodo, con fette di pan sotto.	92
Capponi, o faggiani, o vitello, o d'altro stuffato in pi- gnata.	93
Capponi, o faggiani, o vitello, o pizzoni in brodo, e ad altro modo.	93
Capponi, o faggiani, o vitello, o pizzoni in vin bianco dolce, o maluasia.	93
Capponi, o faggiani, o vitello, o pizzoni in vin bianco con cipole ad altro modo.	93
Capponi, o petto di vitello, o teste di vitello sotto stato in tiella.	93

Cap

T A V O L A

Capponi, o pizzoni, o petti di Vitello, o panzette piene.	94
Capponi, o pizzoni senza ossa pieni.	94
Capponi, o fagiani, o d'altro in runia.	94
Capponi, o fagiani, o pizzoni in verze, o nauoni, o lattuche, o cipolle.	94
Capponi, o fagiani, o pizzoni, o d'altro in zucche.	95
Capponi, o pizzoni, rampette di vitello in crespinia.	95

R O B B E P E R A N T I P A S T I,

• tramezzi, come polpette, ceruellati, falciccie, dobbe, & altre simili, come di sotto appare.

Mortadelle di ficato.	95
Mortadelle gialle.	95
Salcizza gialla.	96
Ceruellati rossi.	96
Ceruellati rossi d'altra sorte.	96
Ceruellati bianchi.	96
Ceruellati Ducali.	96
Ceruellati Francesi.	96
Tomaselle in patella.	97
Tomaselle d'altra sorte in patella.	97
Tomaselle nello spiedo.	97
Coradelle d'agnelli, capretti piene.	97
Ficati di vitello, o porco altramente pieni.	97
Polpette tutte piene.	98

Pol.

T A V O L A

<i>Polpette aperte fritte.</i>	95
<i>Polpette in sapore.</i>	98
<i>Polpette in tiella.</i>	98
<i>Capponi, o carne, o altro in Fracassea in piatella.</i>	98
<i>Fracassea d'altra sorte in patella.</i>	99
<i>Fracassea Inglese sopra carne, o pesce.</i>	99
<i>Fracassea Italiana.</i>	99
<i>Fracassea ad altro modo con fette di pane.</i>	99
<i>Teste picciole d'agnello, o capretto spaccate, dorate in patella.</i>	99
<i>Lombi di bue alla Alemana arrostiti.</i>	100
<i>Pieno per impire ogni sorte d'arrostiti, cioè capretti, e ogni sorte di pollami.</i>	100
<i>Arrostito da Podestà.</i>	100
<i>Capponi, pollastri, pizzonei, ogn'altro uccello in bassetta.</i>	100

Gelatine diuerse.

<i>Gelatia torbida.</i>	100
<i>Gelatia chiara Francese.</i>	101
<i>Gelatia bianca, & altri diuersi colori.</i>	101
<i>Gelatia di pesci.</i>	101
<i>Capponi in gelatia.</i>	102
<i>Gelatia dozenale.</i>	102

A fare salami.

<i>Mortadelle di carne.</i>	102
-----------------------------	-----

Inue-

TAVOLA

Inuestiture.	102
Salcizzoni.	103
Zambudelli.	103
Pesutti.	103

Trattati di pesce.

Come si debba carpiónare ogni sorte di pesce.	102
Anguilla riuestita.	104
Fonghi freschi, a varij modi, e salati.	104
Galane in sapore, fritte.	104
Lamprede arrosto, & in sapore, e fritte.	105
Trutta, o luzzo, o varuolo, o meggia in vino.	105
Pesce in cassonata.	105
Pesce in sale.	106
Pesce in altro modo.	106
Tenca riuersa ottima.	106
Pesce in sale ad altro modo.	106
Pesce à capucciolo.	106
Potacchio di pesce all' Ongaresca.	107
Potacchio di pesce in altro modo.	107
Potacchio di pesce ad altro modo.	107
Pastello d' Anguilla.	107
Potacchio di pesce etiandio ad altro modo.	107
Pastello d' anguilla d' altra sorte, o d' altro pesce.	107
Pastello d' anguilla.	108
Pastello di carchiofoli, ouero ruuia in tegole.	108
Polpette di sturione.	108
Tomaselle da magro.	108

T A V O L A

<i>Voua di re piene .</i>	109
<i>Voua alla Francefe .</i>	109
<i>Ritortelli d'voua alla Fiorentina piena, e vuoti.</i>	109
<i>Frittade doppie, e piene.</i>	109
<i>Frittade semplici verde piene, o rognose .</i>	110
<i>Frittade di caniaro .</i>	110
<i>Caniaro per mangiar fresco, e per faluare .</i>	110
<i>Rubia in tegole .</i>	111
<i>Rape sforzate .</i>	111
<i>Voua fritte à varij modi .</i>	111
<i>Sapore di marene, o corniali da confernare .</i>	111
<i>Pastello di pesce, o trutta, o carpa, o varuolo, o luzzo intiero, o in pezzi, o di fturione; per lo commune .</i>	112
<i>Ritortelli d'voua fritte à scartozzo .</i>	112
<i>Grostate .</i>	112
<i>Butirata .</i>	112
<i>Cipolle in tiella .</i>	113
<i>Zucche fritte .</i>	113
<i>Fasoletti freschi in tegole .</i>	113

L A T T I C I N I .

<i>Cani di latte .</i>	113
<i>Lattemele .</i>	114
<i>Mantiglia .</i>	114
<i>Puine in butiro .</i>	114
<i>Vermicelli di butiro .</i>	114
<i>Formaggio alla Catelana .</i>	114

Com-

TAVOLA

Composte di scorze, di meloni, o scorcie, o zucche ome-
ro persiche integre, acerbe, da conseruar per Qua-
resima. 114

Vinanda alla hebraica, di carne. 115

A conseruare ceuali, & orate, per Quaresima, o altro
tempo. 115

I L F I N E