RACCOLTA DI TESTI
PER LA
STORIA DELLA GASTRONOMIA

DIGITALIZZATI
E
RESTAURATI
DA
EDOARDO MORI
2018

**

MESSISBUGO

LIBRO NOVO

VENEZIA 1579

LIBRO NOVO

NEL QVAL S'INSEGNA A' FAR

d'ogni ſorte di viuanda ſecondo la diuerſità de i tempi, coſi di Carne come di Peſce.

Et il modo d'ordinar banchetti, apparecchiar Tauole, fornir palazzi, & ornar camere per ogni gran Prencipe.

OPERA ASSAI BELLA, E MOLTO

Biſogneuole à Maeſtri di Caſa, à Scalchi, à Credenzieri, & à Cuochi.

Compoſta per M. Chriſtofaro di Meſiſbugo, & hora di nouo corretta, & riſtampata.

Aggiontoui di nuouo, il modo di ſaper tagliare ogni ſorte di Carne, & Vccellami.

Con la ſua Tauola ordinata, oue ageuolmente ſi trouerà ogni coſa.

IN VENETIA M D LVIX.

ALLO ILLVSTRISSIMO ET Reuerendiſſimo Signore, il Signor Don Hippolito da Eſte, Cardinal di Ferrara.

VBLICATA che fu illuſtriſſimo & Reuerẽdiſſimo Mõſignore, la deſiderata nouella di quella honoratiſſima dignitade che gia molti anni prima vi haueano preſcritto i meriti grandi, il valor ſingolare, & le virtu infinite, che vi illuſtrano l'animo, tal che egli rimane in dubbio, o ſe voi da lei, o ſe eſſa da voi riceua maggior ſplendore: ſenti ſubito infonderſi in me quella grande e ſmiſurata allegrezza, che ſentir dee vno fedele ſincero, & affetionatiſſimo ſeruidore, come io vi ſono. La onde ardendo 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, col l'alludere a certi denari, liquali da l'altrui ingordigia rapiti mai non mi peruennero alle mani, & ſi come quei baiocchi (bonta di chi li raccolſe) ſe ne andarono in fumo, coſi apunto il banchetto ch'io faceuo era tutto ombra, ſogno, chimera, fittione, metafora, e allegoria. Le quai coſe deſcritte & narrate con quel miglior ordine ch'io ſeppi, & che lor con-

uenisse, all'honorato & glorioso nome di. V. S. Reuerendissima hauendo destinato di dedicare, come per vn perpetuo testimonio della somma allegrezza mia: essendomi stato il cio fare prohibito da chi mi puo commandare, differendo ad altro tempo la editione (se pur ella mi sia mai cõcessa) non ho però voluto mancare di consecrar le hora alcuni conuiti miei, abondanti 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. Reuerendissima da questo, ben picciolo indicio, possa comprendere, quale, e quanta sia la prontezza & la efficacia dell'amoreuolissima seruitu mia verso lei. Quantunque poi (come bisognarebbe) le forze nõ m'accompagnano

Alla cui bona gratia humilmente con
ogni riuerenza mi raccomando.

MEMORIALE PER FARE VNO apparecchio generale, per la uenuta di ogni gran Prencipe, o per ogni andata, o Banchetti diuerſi, o per Nozze, o qualunche altra coſa che poſſa accadere d'importanza.

TATTA prima la prouiſione de lo Allogiamento in una corte, o Palazzo, e non potendo in uno ſolo Palazzo accommodarſi, cercando altre coſe piu propinque per ſopplimento di quello che nō ſi puo in uno ſolo ſi per le perſone, come per li caualli, poſcia bauuta la liſta de la comitiua, e fatta quella de i Banchetti. Diſcorrendo il qui deſcritto Memoriale, potrai al tutto prouedere, e accommodarti ſecondo i tempi, e Paeſi, doue ti ritrouerai, come ti ſerà moſtrato a pieno.

Prima trouerai Tapezzaria, Lettiere, Letti, Materazzi, Paglirizzi, Cauezzali, con Lenzuola, Coperte, Coperitori, Piume, & Guanciali forniti, Trabacche, Sparaueri, o Capeletti, che ti piaccia chiamarli, forniti pel luoco, il quale ſi deue apparare, & profumare a tempo.

Arpioncelli, chiodi, Bulette, ouer brocche, Martelli, Scale per apparare, e Picche per ſorgere le Tappezerie, quādo s'appara, & per accendere Torchi poſti in alto, & ammorzargli, Cauedoni, Palette, Mogliette, Zampini, Manteſetti, Scaldaletti, Solfanetti, e Schermagli.

Tauole, Treſpoli, Panche, Panchette, Scarane, & Coſa

ſini da ſedere, in camera, & doue ſi starà, a uedere ballare, ſe ſi ballarà, & Scanni da deſtro.

Mantili per le prime Tauole, per Credenze, Bottiglierie. Tinelli per imbandire, et da riſpetto, Saluiette, Trucchabocca, Touaglia da acqua a mani, & da uiuande, Truccha coltelli, e ſtrazzi.

Coltelli con le ſue forzine, per trinciare, & Coltelli per le tauole, e Cucchiari, e Pironi.

Candellieri per la prima Tauola d'Argento, e per le altre Tauole, & Camere, & Credenze, Bottigliere, & Cucina, & officij di Ottone, o di legno, Candellieri da Doppieri appeſi al palco, e da terra, & lumiere, & panadelli accadendo. Poi Lampade, Lanternoni, per attacare con le ſue corde, & girelle, Lucerne da ſolaro, Moccadori da lume. Vite da attaccare.

Bacini, & Bronzini d'Argento per le prime Tauole, & altri per altre Tauole.

Saliere d'Agento per la prima Tauola, & poi Salini per le altre.

Mazzuoli di fiori ſecondo la ſtagione, & nella Vernata finti di ſeta, & oro, & d'Argento da mettere uno per poſta ſopra le Saluiette uolendone, Stechi per nettar' i denti.

Pan da Tauola intortogliato, boffetto, pinzoni, Michini, Maroncini Nauicelle, Bracciatelle di piu ſorte, & Biſcotelli cõ latte et Zucchero, o ſenza, Creſcẽtine di butiro p le prime Tauole, et poi Pã 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, Vernaccia, Vin bianco, o nero, o Claretto, grãde, o picciolo, Dolce, o non dolce, acerbo, ò racente, o tondo, Albana, & grasspia, Magna guerra, Latino romanesco, Sanseuerino, Rasspato, Corso, & quato, o d'altra sorte secondo il tempo, o loco doue tu ti ritruoui. Et uino da famiglia, Acqua, Aceto, Agreste, Sabba, Botte, Barile, Piriotti, Tappe, Pirie leue.

Carne di Manzo, Vaccina, Vitella di piu sorte, Porci saluatici, & domestici, Ceruo, Daino, Capriuolo, Agnello. Capretto, Castrone, Porchette, Lepri, Conigli, Ghiri, Pauoni, Fagiani saluatici, & domestici, Pernici, Coturnici, Francolini, Tordi, Starne, Beccbazze, Notulani, Beccasichi, Quaglie, Porzane, Tortorelle, Paperi, Grue, Ocbe, Tarabusi, Aeroni, Becaroelli, Anadre, saluatiche, & domestiche, Arzauole, grosse, mezzane, & picciole, Girioli, Piueri, Felizzette, & altri uccelli.

Capponi, grassi, & carnosi, & similmente, Galline, Pollastri o Pollastre, Colombi casalenghi, o di colombara, o Palombi, Voua fresche, & non fresche.

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

Persciutti, Somunate, Coppe di bue in pezzi, salata. Lingue di bue, Gambetti, Oche in sale, Teste di porco insalate, Robba in dobba, & in casonada e robba fredda.

Fegati di Vitello, Fegati di polli, & paperi, & di porco, Coratelle & Testicciole d'Agnello, o Capretto, Cerucl-

la di porco: piedi di porco Castrato, o uitello, o bue.

Coglioncini, e creste di polli, latticino di uitello, Poppelline di uitella, lombi di porco, o di bue, Panciette di porco per tortelletti, grasso & midolla di bue, o uitello per pastelli, minestra, fiadoncelli, e Torte.

Lardo, carne salata, Carne uerzellata, Sugna, & diliguado.

Pesci freschi, cioè, Storione, Ladano, Copese, Porcelette, Trutte, 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, Caudoni, Soette, Scardoe, Zangarinelli piccioli.

Varuoli, Rombi, Orate, Dentali, Barboni, o Triglia, Lombrina, Corbi, Palamide, Passare, & Passaretti, Ceuali di piu forte, Meggie, Sgombri, Sori, Goi, Albari, Fraolini, Agoselle, Sardelle, Paganelle, Menole, Anguille di piu forte. Altra pescaria minuta da trata di mare, Seppie, Calamari, & altri pesci secondo che ti trouerai, Sfoie, & Oltranini, Pesce Cappone, Tonelli. Altri pesci non sono in molta consideratione in queste bande, come Macarelli, Polpe, Razze, Pesce Cane, e altri che sono cibi per Galeotti.

Pesce salato, cioè Salmone, Tarantello, Tone, Tonina, Schinale, Anchioe, Meglioramenti, Scauezzadure, Ceriole Buratelli, Meggie, & altri Ceuali salati, Meggie, & Botoli, & Anguille affumate, Orate, Ceuali, & altri pesci nell'aceto, Sardelle, Maruloſe Sgombri, Renghe, bianche, e affumate.

Caniaro fresco, & salato, Botarghe, & pesce da foglia,

Aſteſi, Gambari, Granceuole, Grancipori, Grancelle, Molecche, Schille, Gambarelli di mare, & d'acqua dolce.

Oſtreghe, Cappeſante, Spolette, Peuerazze, Cappe, Calcinelli, Pantalene, Arcelle.

Funghi freſchi, & ſalati, & Sponzole.

Butiro, Riccotta, Riccotta di butiro, Caui di Latte, Giuncate, Panna di latte, Mantiglia.

Formaggio duro, graſſo, tomino, Pecorino, Sardeſco, Marzolini & prouature, & rauogliuoli.

Oliue, Perſiche, Fichi freſchi, e ſecchi, Poponi, Scotie, Vua freſca di uarie ſorte, & ſecca, Vua paſſa, uua ſchiaua, Cibibo damaſchino, Dattali, Lazaruoli, Peri, & Pomi di piu ſorti, & Carchioffoli, Cardi, Alberges, Arbicocchi, Moniache molegnane.

Cotogne, Pome granate, Noci, Garugli, Nocciuole freſche, & ſecche, Suſine freſche, & ſecche, Marene freſche, & ſecche, Ciriegie di piu ſorte, Frauole, Sorbe, Neſpili, Caratte, Traſi, Tartuffale. Frutte in aceto, Trigoli.

Inſalate di Latuche, Lattuca accappucciata, Lattuca longa, Endiuia, Cime di Radicchi da cuocere, Ramponzoli, Creſcione, Drago, & altri miſcugli, Cappari, Carobbe, Sparacie, Cipolle, Cocomeri, o citrioli. Menta, fiori di Boragine di bugloſa, e di mēta, e di Roſmarino, Rape, Cedri, Ale, picdi, Magoni di polli, Polpe di Pauoni, di Fagiani, Cipponi, Pernici, & Faſioletti, & Piſello in batelli tutte per ſalate, le quali anchor di carne fredda pōtranſi fare.

Radici, Rauanello, Raffano, Remolacci, Aglio, Porri, Scalogne.

Petroſelino, Serpillo, Maggiorana, Menta, Rame-

rino, Basilico, Salvia, Lauro, & altre herbe odorate, & amare, e Pastinacche.

Rape, Nauoni, Cauoli, gretti, e bianchi, Verzotti, Capucci, Brocculi, Cauoli, rape, Cauoli fiore, Spinacci, herbuccie, Zucche di piu sorte.

Finocchi, finocchietti freschi, & in aceto.

Piselli, Fagiuoli, Ceci bianchi, & rossi, Bacelli, Ciserchia fresca, secca, & parte infranta, & faue menate.

Limoni, Melaranci, Riso, Faro, Formento grosso, & lenti, Macheroni Napoletani, Vermicelli, e Sosomeli.

Olio per insalate, & Cucina, e Lampade, Sale, e Salina bianca.

SPETIARIE.

Doppieri bianchi & rossi, & Torchietti & candelotti, & Candele bianche e rosse, & Candele di seuo, & Torchi di corda da uento.

Marzapano integro, in cezzi, a piu foggie, & biscottato, & parte dorato per bellezza.

Pignocato, Pistachea, Sauonea. Sosamelli, Pan papato di Zucchero, e di mele.

Azimi, d'Hebrei, Zuccherini di monache, Berlingozzi, & frutte di Zucchero.

Cedro, Scorze di Limoni, Arancie, Limoncelli, Lattuca, Cocomeri, Zuccato, Pere, Mandorle, Nesple, & altre frutte in sciroppo, & coperte di Zucchero.

Trazea di Cannella, di Rancetti. Anime di Melloni, pignuoli, Pistacchi, Mandorle, Nocciuole, Coriãdri, & Ani-

ſi confetti bianchi, con Muſchio, e ſenza, & mandorlata.
Coppette, Toroni, Caliſoni, Moſtazzoli di Zucchero,
Codognata, Codogni in quarto, Gelatia di Codogni.
Marene in ſiroppo, & freſche, coperte di Zucchero, & Bro-
gne in ſiroppo, & Codognata genoueſe, & perata.
Acqua Zuccherata, Chiarea, e Hippocras.
Moſtarda di piu ſorte, ſapor d'uua, di Codagne, & Ma-
rene, Corniali, & molte altre coſe che dice lo ammaeſtra-
mento delle Viuande, Zucchero groſſo, fino, & Zucchero
candido, intiero, & peſto.
Cannella, Peuere, Pepe longo, Giengieuro, Garofani,
Noci moſcate, Macis, Croco intiero, & peſta, Spetie fine
appartate, & miſte.
Mandole, Vua paſſula, Pignuoli, Piſtacchi, Nocciuole,
Farina d'Amito, & di Riſo.
Acqua roſata, moſcata, & non moſcata.
Acqua Nanfa, & altre acque odorifere per le mano.
Mele.
Grana paradiſi.
Profumo detto altre uolte al principio.
Per mettere la Speciaria tutta inſieme.
Dattari e Cibibo altra uolta detto, & hora repetito.
Stopino.
Carta di ſtrazze.

MASSARITIE DA CVCINA.

CALDAIA da Capi di Latte.
Zanzola, da Latte mele.

Pelle di Capretto ſcorticato a foleſell, per fare la Mantiglia.

Cazza da gellatina, Schrizzotto per li uermicelli di butiro Ingiegno per li Maccheroni.

Catino da mangiare bianco, ò Riſo Turcheſco, e altrò La ſua palletta di legno.

Catinelle picciole, per i Capi di latte.

Catini, & Catinelle per impaſtar Viuande.

Maſtelli, Maſtelle, & ſecchie per Cucina, per & altroue.

Caldai grandi, Pentolini, Stagnatelli con li coperchi, fiame, coperte, & Collatori.

Cazza per frigere i Roſoni di paſta.

Padelle grandi, mezzane, & picciole.

Teſti di rame, ò di pietra, oltre un forno.

Trepiedi, Catene da fuoco.

Meſcole da ſapore.

Spediere, & Spedi d'Arroſto ſottili, & groſſi, & Ghiotte.

Mortai, Macinelle, & Piſtelli.

Gratelle grandi & picciole.

Badili.

Meſcole forate, & da meneſtrare grandi & picciole.

Tauola da paſta, & Laſignadori,

Coltelli, Gratuggie, Speronelle, & Buſſoli, & ferri per la paſta Todeſca.

Aſſe, e Paletta per far Cauiaro, ſe ſarà tempo.

Azza d'Arroſto, & per cucire, Reſe, & Aghi,

Sedacci, ò Stamegna, ò Criuelli.

Granate, & Granatelli, acqua, bone Legne ſopra tutto.

Tauole per la prima Tauola, Credenze, Botteglierie, Tinelli, Cucina per lauorare, & per imbandire, e alli offitij, & da rispetto, tutte fornite di Tressoli Panche, & Panchette, ò Scarane, è Carpette per le prime Tauole. Quelle di Cocina senza panche, eccetto pe'l bisogno de Cuochi.

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

Fiaschi d'Argento, Stagno, Pietra, ò uetro, Coppe, ò Bicchieri, dal piede, è Bicchieri communi, è Mastellette di uetro, coperchi di Coppe, e perretti per i Nobili.

Guastade Boccaline, Peretti di Cristallo, Orinali, Canelari, & Secchielli, Boccali grandi & picciioli.

Piatelletti per Insalate, & sputi, Piadenelle grandi, mezane, & picciole.

Piatelli grandi per Arrosto grosso, & ostreghe, Scudelle, & Scudellini, e Tondi.

Taglieri da immembrare in tinelli,

Ceste lunghe dal manico, con cui si possa andar leuando le robbe di tauola.

Sparture p ridurui le robbe che se leuaranno di Tauola.

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

Arme depinte, festoni tremola, frõde, se serà per Nozze

Similmente Mazze depinte per li soprastanti.

Se è tempo da Maschere, sara buono mettere in ordine uno Camerino con qualche habitò da Maschere, & ordinare uno che n'habbia cura.

OFFITIALI.

VNO Siniscalco generale, con due che suppliscano à

quello che egli solo non può, uno de quali faccia imbandire, & l'altro faccia mettere in Tauola, & leuare secondo che li dirà, e n Spenditori.

Vno con la lista che uada sopraueedendo alle Credenze à far metter Sapori, e paste, e Robbe fredde, Limoni, Melaranzi, Sapori, Olive, Vue, & altre cose secondo che serà no notate su la Lista del Banchetto.

Vno Siniscalco alle Donne fuori della prima Tauola, & Credenziere, Imbanditore con due che l'aiutino.

Vno Siniscalco al Tinello col Credenziere, Imbanditore, Panatiero, Caneuaro, & aiutanti.

Credenzieri, & Bottiglieri alle prime Tauole, con famigli che uadano su & giu à portar uini, & acque, & Piatelli uuoti, & altre cose.

Vno con due o tre huomini che faccia porre, & leuare le Tauole, inacquare & spazzare il luoco, & profumario.

Due che raccogliano tutte le Robbe in una dispensa, & tengano conto à cui dispensano.

Due che habbiano cura di far leuar piatti, & portargli alla Cucina, o Credenza doue ordinerà il Siniscalco generale o suoi supplimenti.

Portatori da Piatelli che uadano alla Cucina.

Persone che restino à dar bere, & non si partino quando gli altri uanno alla Cucina.

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

Vno con compagni ch'habbia cura della porta.

Cancy[illegible]. con un garzone, che stia sempre in Caneua,

Vno officiale che habbia un garzone da rispetto per cosa che supra giongesse.

Che li piffari mangino quando il Duca, mangia, o la prima Tauola, non ui essendo il Duca, o altro Prencipe.

Vna persona da conto, o piu che uada alla porta, & riceua i Nobili & massime le Donne, che uerranno alla festa, & ragazzi con torchi accesi, se serà di notte. Due sopra stanti dalla Cucina alla Tauola, che uadano sopra uedendo, se le Robbe uanno in Tauola.

Vno Sopracuoco con robbe in cocina.

Cuochi, & aiutanti, & guattari, & facchini per legne & Acqua.

Persone per apparare il luoco.

ANDATE IN VILLA O ALTROVE.

CAVALCATVRE, Cuochi, Muli, Carette, Naui.

Fornaro, Massarie sue.

Beccaro, e sue Massaritie.

Cucina fornita.

Credenza fornita.

Tinelli forniti.

Guarda robba fornita con tutti i sui. El suo Superiore con aiutanti di camera, Sarto, Barbiero, Trombetta, facchini, & altri.

Canzelleria con i Consiglieri, secretarij, Cancellieri, Caualieri.

Tauole, e Scani ſnodati da campagna, e forniti di ramo.

Muſica.

Modo de falconeria, e ſparauieri ſecondo il tempo.

Cani diuerſi, Tele, Rete, e Leopardi, e modo d'andare alla Struzza, a Can da rete, e Vccellare, à Parede, ò à Ragna, e Ciuetta col Viſchio.

Carte, e Dadi, Tauollieri, e Scachieri, Tauola con le cugole, e Oſſa con la ſua borella.

Balloni con i braccialetti, palle da uento con gli ſcanni, e Scrizzotto da ſgonfiarle, Pallette piccole con le racchette.

Baleſtre, Balottare, Zarabotane, e Schioppi.

Palo di ferro per tirare, & Arme diuerſe da giuoco.

Modo di peſcare à diuerſi modi.

Strame, e Biaua con tutte le Maſſericie opportune, e neceſſarie per la ſtalla. E à cui ſerà neceſſario fare alcuna prouiſione, Li ſerà biſogno di Carta, Calamaro, Inchioſtro, Penne, o Calamo, Forbicine, Temperarino, Cera, e Polue.

CONVITI DI VERSI.

ENA DI PESCE, LA QVA le fece fare per mea Belfiore lo Illustrißimo Signor Don Hippolito Estenſe, Arciueſcouo allhora di Melano, Al preſente Reuerendißimo Cardinale di Ferrara, all'Illustrißimo Signor Don Hercole ſuo fratello, in quel tempo Duca di Chiartres, hora duca di Ferrara Et all'Illuſtrißima Signora Madamma Renea ſua mogliera, Et all'Illuſtrißimo Signor Dõ Frãceſco Eſtenſe, & altri Signori & Gentil'huomini, & Gentildõne, i quali tutti arriuauano al numero de cinquãtaquattro ne la prima Tauola, e fu questo di Sabbato, 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 Venticinque di Velluto morello crimiſino, il che fatto, entrati tutti i piu Nobili nel palagio mentre nel Salotto pel Giardino ſi recitò una Farſa, & ſi fece una diuina Muſica di diuerſe Voci, & uarij ſtormẽti. S'apparecchio in eſſo giardino una Tauola con tre mantili l'uno ſopra l'altro, con ſaluiette a piu modi, & con diuerſe foggie di piegature diuinamente fatte. Laqual tauola fu di diuerſi fiori, & arme maraviglioſamente adornata, con ſuoi Salinì & coltelli. Sopra della quale era una belliſſima Fraſcata con feſtoni, & uarie arme artificioſamente fabricata, dopoi li furno poſte le ſotto ſcritte robbe di ſopra, per l'ordine

ch'io le racontarò.

Pane uno intorto di latte, & Zucchero, & un biſcotello per perſona.

Di Marzapani biſcottati pezzi numero. 60. & Pignocca ti numero. 60. in piattelleti 15

Caui di latte cinquantaquattro. in piatelletti 54

Inſalata d'herbe, & Cedri fatta in uarie arme, & lette re. in piattelletti 54

D'Inſalata di Spargi. piatelletti 54

D'Inſalata d'Anchioe. piatelletti 54

Fiadoncelli di Cibibo, & Pignoli, 150. in piatelletti 15

Di Paſtelli pieni di polpette di ſturioni piatti 15

Di Tarenzello alleſſo freddo con praſſemoli ſopra, piatti. 15

Barboni accorpionati. 120. in piatti 15

Figure di Zucchero numero. 25. di grandezza di tre palmi, tra lequali erano cinque figure di Venere, e cinque di Bacchо, & cinque di Cupido, dorate tutte, in parte, & dipinte molto artificioſamente. Dalla man deſtra della Tauola ſotto la loggia realmente adornata, erano apparecchiate le credenze, & bottiglierie con uini 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 Tauola, ſotto laquale ſtettero Muſici continuamente a ſonare, & a cantare, fino a tanto che durò la cena, come a ſuo luogo ſi dirà di uiuanda in uiuanda ſeguitando gli ordini di quelle. Erano adunque hore 3. quando ſi partirono del ſalotto eſſendo gia finita

la farsa, & mentre veniuano alla tauola, e li andauano inanzi quattro Musici uestiti tutti ad una liurea, tra i quali uno sonaua una Cetra, l'altro un Leuto, il terzo un'Arpa, & il quarto uno Flauto, sonando però tutti insieme balli alla gagliarda, con quattro fanciulli, & quattro giouanette, che veniuano danzando, & li compagnauano alla mensa, doue data subito l'acqua odorifera alle mani, si mangiarono le Insalate, danzando tuttauia quei giouani, & quelle giouanette, & poscia gionse la prima viuanda laquale staua: in questa guisa.

Furono con mirabil'ordine portati Pastelli. 25. grandi di Trutta. in piatti 15

Voua dure cento spaccate per mezo piene, con sapore Frãcese sopra. in piatti 15

Di latte di Sturione, Milze di Luzzo, & altre richieste di pesci, fritte con arancie Cannella, & Zucchero sopra. piatti 15

Di sturione allesso, con agliata sopra, sapore incarnato che rapresentaua la impresa di sua Reuerendissima Signoria. piatti 15

Orate: 60. fritte. in piatti 15

Di Minestra biancha d'amito, detta Diamante. piatti 15

Pizze sfogliate catellane. 15. in piatti 15

Di Pesci piccioli di Po fritti. piatti 15

E subito che fu posta in Tauola questa viuanda fu fatta con somma harmonia, & sommo piacere de gli ascoltanti una Musica di Tre Tromboni, & Tre Cornetti, iquali pareuano ueramente all'hora uenuti dal sommo choro, & continuarono fino a tanto che fu portata la seconda viuan-

da nell'ordine dellaquele furono portate.

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

Di Lucci alessi con sapor bianco & fiori di boragine sopra. piatti 19

Di Suppa dorata. piatti 15

Rombi. 15. accarpionati con Limoni tagliati sopra. in piatti. 15

Di Miglioramenti arrosto con Zuccaro, & Cannella sopra. piatti. 15

Di Lampredine fritte. piatti 15

Di Tenche riuerscie riuestite alla Francese, coperte con sapore di sabba. piatti. 15

Et in tutto che questa Viuanda era in Tauola, fu sonata una Dolzaina, uno Trombone, & uno Flauto alla Alemana, nella Terza uiuanda furono di Pastelletti di bianco mangiare fatto di Lucci fritti, numero. 60. in piatti 15

Fiordiligi alla Frãcese grãdi numero. 15. in piatti. 15

Di suppe Cibibo in maluasia con Zucchero, & Cannella sopra. piatti 15

Di Pallamida in potacchio 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 aranci sopra. piatti 15

Gambari grossi. 400. in piatti 15

Di Surione tagliato minutamente in padella fritto in butiro col sapore Anglese. piatti 15

Laquale Viuanda posta in Tauola, cominciarono medesimamente i Musici eccellenti con somma marauiglia de-

gn'uno à ſonare inſieme queſti ſtromenti, cioè un'Arpa, un Flauto, & un Grauacembalo, & ſonarono etiandio inſino à tanto che fu portata la quarta Viuanda, nellaquale erano di Leuatelli. 12 o. in numero. piatti. 15.

Di Lucci in Vino alla Piamenga, con Cedro tagliato minutamente. piatti. 19.

Di riſi alla Ciciliana. piatti. 15.

Chieppe cotte ſu la gratella col ſuo ſapore, & praſomeli, numero. 15. in piatti. 19.

Di Viuanda gialla di Nizzole alla Napoletana laquale cõmunamente ſi chiama Villanata. piatti. 15.

Granceuole. 6 o. in Tiella piene ſotto ſtate in piatti. 15.

Di Sturione alleſſo coperto di ſalſa. piatti. 15.

Di paſta Tedeſca rotonda in frittelline. piatti. 15.

Lequali coſe tutte poſte etiãdio ordinatamente in tauola ſi fece una Muſica, nellaquale ſi ſonarono una Dolzaina, un Violone, due Cornamuſe, & una Cetra, & ſeguitò il ſuono, ſino che ſi portò la quinta Viuanda laquale ſtaua in queſta maniera. Erano nell'ordine di quella.

Tortelle alla Lombarda. numero. 15. in piatti 19.

Di Varuoli alla Tedeſca con cipolle. piatti. 15.

Di Lucci grandi fritti. numero. 15. coperti di brognata con Anesi confeti ſopra. piatti. 15.

Di Lente inſapore. piatti. 15.

Di Capirotta morella di Lucci. piatti. 15.

Paſtelli d'Anguille. numero. 15. in piatti. 15.

Di Sturione fritte. nume. 45. in gratella col ſuo ſapore, & praſomeli. in piatti. 15

Di Streggi fritti. piatti. 15.

E questa viuanda passò con intrattenimento di Buffoni alla Bergamascha, & alla Vinitiana, ch'andarono buffonegiando intorno alla tauola fino à tanto che si portò la sesta viuanda, in cui erano

Carpioni 60. fritti con salsa bastarda sopra in piatti 15

Di pance di Lucci grandi cotti su la gratella, con aceto pepe e prasomeli piatti 15

Fiadoncelli 60. grandi pieni d'uua passa, Torli d'noua, zucchero & Cannella in piatti 15

Tomaselle di Lucci 60 fritte in piatti 15

Frittaie uerdi 15. con pignuoli, & Vua passa dentro in piatti 15

Di funghe fritte el suo sapore piatti 15

Di Ruuia in minestra con marzolini tagliati in pezzi dentro piatti 15

D'Offelle alla Melanese piatti 15

Et cosi portata questa Viuanda cominciarono a cantare i cantori dello Illustrissimo Signor Duca, cioè M. Giouan Michele, M. Grauio, M. Giannes del Falcone, & suoi compagni & cantarono sempre, insino che gionse la settima Viuanda tale

Erano 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, & Cannella sopra piatti 15

Suppe 15 d'uua passa in piatti 15

Di Barboni accarpionati caldi piatti 15

Frittaie 15. con Cauiaro fresco in piatti 15

Di uarie arme di paste alla Tedesca piene di pastume di marzapane fritte piatti 15
Tortelle 15 picciole di Ruuia in piatti 15

La quale pasta in tauola, uenne fuori della frascata il Tamburino della Illustrissima Madamma danzando con quattro giouani, & quattro Damigelle con tanta uaghezza, che fu marauiglia à ciascheduno, & cosi andarono ballando la communa, la Bassa di spagna, la Reorgarsa, & il brando sempre dattorno la mensa, quando sopragiunse la ottaua uiuanda, & furono portati

Pastelli 15 pieni di Crema Francesi grandi in piatti 15
Di Butiro sfilato, lauato con zucchero, & acqua rosa piatti in piatti 15
Carchiofoli numero 60. cotti in piatti 15
D'oliue piatti 15
Di pome guaste piatti 15
Di guanti piatt 15
Cappe 60. di san Giacomo fatte di pasta reale, piene di mericonda fritte piatti 15
Pastelli 15 d; Ostreghe in piatti 15

E subito che fu posta in Tauola questa uiuanda, cominciarono Musici à sonare questi stromenti, cioè tre Flauti, tre Cornamuse, & uno Violone, & sonarono sino che si portò l'altra, & mentre che si sonaua, due faceuano le bagatelle. Fu adunque le nona uiuanda à questo modo, erano Ostreghe mille in piatti 54
Arancie, & peuere. in tondi 54

Ilche fatto cominciarono à sonare i piffari, & quiui pensò ogni uno che fosse finita la cena, si leuo solo il pri-

mo mantile con tutte quelle cose che erano sopra esso, & poi si ritornarono le Saluiette bianche, i Coltelli, i Salini, & una Brazzatella, & uno Pinzonzino pur di Zuccharo, & latte per ciascheduno, e dopoi si posero le sotto scritte robe in Tauola, cioè.

Quindeci figure che furono otto mori ignudi, & sette femine ignude pur more, di pasta di Sosameli, con ghirlande di Lauro in testa dorate in parte, & concie con certe Verdure, & diuersi fiori, che copriuano le parti che naturalmente si nascondono. Poscia la decima Viuanda fu tale.

Di Sauonea prese. 7 §.	in piatti.	1 §.
D'Insalata d'herbe diuerse, e fiori.	piattelletti.	5 4.
Di Cauiaro fresco.	in piatti.	1 §.
D'Insalata di Ruuia in tegole soffritta.	piatelletti.	54.
Di Bottarghe tranciate.	piati.	2 §.
Di Mantighilia.	piatti.	1 §.
D'Insalate di Code di Gambari, & Cedri.	piatelletti.	54
Di Varole in sale.	piatti.	1 §.

Et quiui mentre si posero le Insalate in Tauola, sonò M. Aphranio il suo fagotto, poscia fu portata l'undecima Viuanda nellaquale erano.

Code di Trutta grandi fritte 15.	in piatti,	1 §.
Di Genestrata magra,	piatti.	1 §.
Di Sturione in pezzi in pignata alla Alemana in Vernazza, succo di arancie.	piatti.	1 §.
Ritortoli. 60. alla Fiorentina d'un'uouo pieni d'uua passa, pignuoli, e Zucchero, & Cannella sopra	in piatti.	1 §.
Di Potacchio di seppe alla Venitiana.	piatti.	1 §.
D'Voua alla Francese.	piatti.	1 §.

Passaratti.60.fritti con arancie. in piatti 15
Stellette.250. in piatti 15

E a' questa Viuanda usci della frascata una Damigella ricchissimamente uestita che sonò, & cantò nel Lauto Madrigal diuinamente, & questo continuò con piacere d'ogn'uno sino a tanto che uenne la duodecima uiuanda, nel cui ordine erano.

Manteghate.15. in piatti 15
Gambari pieni.400. in piati 15
Di Sardelle di mare fritte. piatti 15
Di Passare in Pottacchio alla Francese con Limoni tagliati sopra. piatti. 15
Di Suppe di Ciriegie confette di pan sotto alla Francese, & Zucchero & Cannella sopra. piatti 15
Di Tortelle alla Lombarda. piatti 15
Chieppe.15.in bruodo giallo. piatti 15
Di Suppe di Calzinelli. piatti 15

Alla qual uiuanda per intertenimento ui furono cinque, che cantarono certe Canzone alla Pauana in uillanesco che fu marauigliosa cosa ad udire, dopoi lequali uenne la Terzadecima Viuanda cotale, erano.

Di Pastelli.15. di Carpe alla Francese piatti 15
Di Fiadoni.60.piccioli, cio è.30.Frumento passato, & .30. d'uoua & 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, confette di pan sotto. piatti 15
Di Miglioramenti in potacchio. piatti 15

Di Cassatelle piatti 15
Di Gallane soffritte col suo sapore piatti 15

Laqual uiuanda mentre si pose in tauola, cominciarono a sonare cinque uioloni, & sonarono sin che fu portata la quartadecima uiuanda, nella quale erano.

Di Ritortoli 15. grandi alla Milanese pieni piatti 15
Di Calamari, & altre piscarie minute fritti piatti 15
D'ungharesca per minestre piatti 15
Zangarinelli 60. fritti, copti d'agresto cotto in piatti 15
Di tortolletti di spinagi fritti piatti 15
Persichi 60. su la gratella in piatti 15
Di gambari in sauore alla Francese piatti 15
Di maccheroni alla Napolitana con Zucchero, & cannella sopra & formagio duro, cotti nel latte, piatti 15

E à questa uiuanda sonarono i piffari una Moresca al lume di torze à certi Contadini che fingean con le lor falci segare l'herbe nel giardino sino che uenne la Quintadecima uiuanda in cui furono portate

Tortelle 15. di Riso alti, con cannella confetta sopra in piatti 15
Di molecche fritte con narancie, Zucchero, & Cannella sopra 15
Fritaie 15 alte con Vua passa, pignuoli, suco di arancie, zucchero, & Cannella fra l'una spoglia, e l'altra di quattro spoglie in piatti 15
Granciporri 300. in piatti 15
D'arbori, & fraulini, & altri pesci di mare fritti piatti 15
Sgombri, & sorri 15. su la gratella con cipolle, & prasemoli fritti sopra, & gengeuero, & poco aceto in piatti 1

Di Farro col latte, & zuccaro in piatti 15
Di teste di lucci grandi alleſſe, col le fauci dorato, in Gelatia bianca una per piatello piatti 15

Doppo la qual viuanda uenne fuori uno della fraſcata con una Lira cantando al modo d'Orpheo diuinamente, & poi ſeguitò la ſeſtadecima uiuanda in cui furono portati

Paſtelli 15 di Marenne grandi in piatti 15
Tartarette 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 torli d'uoua, & formaggio freſco tagliato minuto, & Creſpina piatti 15
Di Caſcoſſe in guiſa di braciatelline piene piatti 15
Di Brogne in ſapore piatti 15

E à queſta viuanda cantarono quattro putti Franceſi Canzoni di gorga ſopra modo belle, & poſcia fu portata la decimaſettima uiuanda, in cui erano

Di faua freſca piatti 15
Di formaggio piacentino, & marciolini piatti 15
Di ciregie piatti 15
Carchioſole crude 60 in piatti 15
Di caſtagne nelle Roſe piatti 15
Gionchate 15. in herba grandi con Aneſi confetti in piat. 15
Di latte mele piatti 15. Di zaldoni piatti 15

E Quiui ſi leuò uno mantile, e ogni altra coſa che era in tauola, e puoi ſi diede acqua odorifera alle mani, & ſi portar le confettioni, le quali furono tale: Di Cedro, e ſcorzie di arancie, & Limoni conditi libre 15. in piatellati, 15

Di Zuccharo Lattuca, Cucumeri, Mandorle, & altre simile frutte condite libre. 2 5. in piatelletti 25.
Di Codogne in quarto, mastellette. 6 o. in piatelletti. 15.
Di Gelatta mastellette. 6 o. in piatelletti. 15.
Di Copette. 1 5. in pezzi piatti. 15.
Di Torroni. 1 5. in pezzi. piatti. 15.
Di Tregea di Cannella, e pignuoli, & Pistacchi, & Sementi di melloni, e Anesi confetti bianchi insieme. piatelletti. 30.
Stecchi profumati. 1 o o. con saluiette bianche, & coltelli in piatelletti. 1 5.

Lequali cose mentre si mangiarono, fece una Musica M. Alphonso dalla Viuola, nella quale erano sei Voci, sei Viuole una Lira, un Lauto, una Cittara, un Trombone, un Flauto grosso, un Flauto mezano, un Flauto alla Alemana, una Sordina è due stromenti da penna, un grande, & un piceiolo, laqual musica fu tanto bene concertata, che ad ogn'uno pareua essere di quiui alle superne parti passato.

Doppo cena sua signoria Reuerendissima fece portare una nauicella d'Argento carica di Colanine, Manigli, Abigliamenti d'orecchie Anelletti, Guanti profumati, Bussoli di compositioni, & altre gentilezze, lequali cose tutte appresentò à i Commensali, & à cui una cosa, e cui un'altra. Et in questo tempo sonarono le cinque hore di notte, lequali sonate, si diede nelle Piffare, & uscirono della frasca Vinti quatro uestiti ad una Liurea con un gran Torchio bianco in mano ciascheduno di loro acceso da ogni capo, & fecero una bellissima Moresca, laquale finita og'uno se nando à casa sua.

ENA DI CARNE, & Pesce, che fece lo illustrissimo Signor Don Hercole da Esti all'hora Duca di Sciatres, allo Illustrissimo, & Eccellētissimo Signor Duca di Ferrara suo padre, & alla Illustrissima Madamma Marchesa di Mantoua, & alla Illustrissima Madāma Renea sua moglie ra, & al Reuerendissimo Archiepiscopo di Melano & allo Illustrissimo Signor Don Francesco, & ad uno Ambasciatore del Re Christianissimo, e a due Ambasciatori del Serenissimo Senato Venitiano, & altri Gentil'huomini, & Gētildō ne, cosi Ferrarese come d'altro luoco, i quali tutti furono al numero di 104. nella prima Tauola. Eccettuando lo Illustrissimo, & Eccellētissimo Duca di Ferrara, l'Illustrissima Ducheſſa di Sciatres, & l'Illustrissima Marchesa di Mātoua iquali tre mangiarono insieme da gli altri separati. Et fu questo di Dominica alli. XXIIII. di Gennaio 1529.

Primieramente era adornata la Sala grande di Corte cō le coltrine grandi, di Ricamo, & d'altre sorti 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'intertennero con Musiche, & diuersi ragionamenti, tanto che si apparecchio la Tauola in sala, laquale fu di brazza. 55. di lunghezza, sopra laquale dopoi furono posti tre Mantili l'uno sopra l'altro, & per non la impedire di Candellieri d'argento, si accommodarono molti doppieri di

Cera biancha intorno ad essa attaccati con filo di ferro al solaro, i quali giunsero al numero di . 48. di libre. 4. l'uno. Poi se gli posero sopra saline. 25. d'argento, e saluiette 104 co i Coltelli, lequali saluiette furono piegate a uarie foggie. Dapoi un Pane Boffetto di Zuchero, & latte, & una Brazzatella, & una pesa di Pistacchea dorata, & una di Sauonea per saluietta con alcuni fiori d'oro, & di Seta per cadauna di uarij colori profumati, & alla man destra erano apparecchiate tre Tauole grandi per i credentieri con le cose opportune, & necessarie al loro bisogno. Et dalla sinistra mano due 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 uinse il Leone, la cui grandezza era piu di due palmi, e mezo per ciascheduna, dorate, & dipinte colle carnagioni che pareuano uiue, Et stettero in Tauola fino a tanto che si leuò il primo mantile. Poi furono poste in tauola le sottoscritte cose cioè

D'Insalata in Pastello di Cappari, Tartuffole, & Vua passa, pastelletti. 104. — in piatelletti 104

D'Insalata d'Endiuia, cime di Raddicchi, Ramponzoli, & Cedri. — piattelletti 104

D'Insalata d'Anchioe. — piattelletti 104

Di Rauanelli. 25. grossi lauorati d'intaglio con diuerse figure, & animali cõ rauanelli piccioli. 104. in piattelleti. 25

Pastelletti di Caui di latte, numero. 104. piatelletti. 104

Di fette di Persutto di lingue di manzo salate, e di Sommate fritte con Zucchero & Cannella sopra. — piatti 25

Pastelli. 25. di polpette di Cingiali. — in piatti 25

Di Mortadelle grosse, fegato freſche in past. 25. piatti. 25
Di Maroache, cio è, Meggie affumate grosse ſcorzate numero. 50. in Paſtelli. 25. con ſapore dolce. piatti 25
Di Miglioramenti ſalati. 25. in Morelli. 104. piatti 25
D'Orate accarpionate. 104. con foglie di Lauro ſopra. parte dorate. piatti 25

Lequali coſe coſi poſte in Tauola, al ſuono di Trombe. Venne ogn'uno in Sala, & ſi diede Acqua odorifera alle mani, & tutti ſi poſero a Tauola, dove per buona pezza con ſomma letitia s'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. Tomaſelle. 104. figati di Capponi inuolti nelle reti Arroſto. 104. accompagnati. in piatti 25
Fagiani numero. 52. arroſtiti, con arancie ſpaccate. 100 in piatti. 25. Di Carabaccia di Cipolle. piatti 25
Sfogliatelle di Pignuoli, 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, in piatti. 25. Barboni. 200. fritti. in piatti. 25
D'Anguile inuolte in paſta reale, pezzi. 125. in piatti. 25
Di dentali pezzi. 50. in brodetto. in piatti 25

E a queſta prima Viuanda ſi fece una Muſica di M. Alfonſo dalla viuola nellaquale Cantò Madonna Dalida da quattro altre Voci accompagnata, M. Alfonſo Santo, con cinque compagni, & li erano cinque Viuole da arco, Vno Grauacembalo da due Regiſtri, uno Lauto, & uno

Flauto groſſo, & un mezzano, Dopoi uenne la ſeconda Viuanda cui furono.

Francolini. 50. Coturnici. 50. arroſto, Polpettoni pieni. 104. accompagnati. in piatti 25

Ceruellati bianchi. 25. in padella, Latticini di Vitello. 104. fritti, con Zuccaro & Cannella ſopra, in piatti. 25

Capponi. 24. alla Tedeſca in Vino dolce, con Macis. in piatti. 25

Paſtelli ſfogliati di Picceoni caſalenghi grandi. 257. in piatti. 25

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

Di rombi grandi in pezzi ſotteſtati. piatti 25

Di Code, & Zampe di Gambari groſſi fritte con aceto ſopra. piatti 25.

Paſtelli. 25. d'Vona di Trutte. in piatti 25

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

Paſtadelle. 104. di Maraſto Todeſco, cotte nel forno, irroſellate. in piatti. 25

Laquale Viuanda mentre che fu in Tauola cantarono quattro ſoauiſſime Voci Madrigali diuerſi, ſino a tanto che fu portata la Terza, doue erano. Pernici. 104. Arroſto, ſmembrate, coperte di ſalſa reale. in piatti 25

Conigli. 23. Tortore. 104. di Salſiccia gialla in morelli libre. 15. accompagnate. in piatti 25

Capponi ſenza oſſa. 25. pieni alla Lombarda con. 25. Salami accompagnati in brodo. in piatti 25

Picceoni caſalenghi. 104. in baſſetta fritti con Cedri tagliati

gliati ſopra. in piatti 25
Fiadoncelli di Marolla.200. piatti 29
Di miglioramenti freſchi arroſto, con Zuccaro & Cannella. in piatti 25
Guoi.150. fritti coperti di ſalſa dolce con Pignuoli confetti ſopra. in piatti 28
Di Trutta in brodetto alla Comacchieſe. in piatti 28
Di Lamprede arroſto col ſuo ſapore. piatti 25
Di Tortelle di Caſtagne. piatti 25

Alla qual Viuanda ſi ſonarono Dialoghi a otto, partiti in due Cheri a queſto modo, dall'una parte erano quattro Voci accompagnate con un Lauto, una Viuola, & un Flauto alla Alemana, & un Trombone, & dall'altra parte il ſimigliante, & ſonoſſi ſino che uenne la Quarta Viuanda, nell'ordine della quale furono portati.

Capretti piccioli.25. arroſto intieri pieni. in piatti. 25
Di Capirotta confette di pane, & polpe de Capponi ſotto. piatti 28
Capponi appaſtati, 25. coperti di tortelletti in piatti. 25
Pippioni.104. pieni alla Lombarda arroſto con ſapore Franceſe ſopra. in piatti 28
Di Lucci in ſale pezzi.50. coperti di ſapore giallo imperiale in piatti 25
Di Trutte in Vino alla Ongareſca, con fette di pan ſotto pezzi.50. in piatti 25
Rombi. 25. fritti coperti di ſalſa ſapor bianco, & Moſtarda all'Impreſa del Signor Duca. in piatti 25
Sardoni.150 fritti cõ arãcie, & Zuccaro ſopra. in piatti. 25
Torrelle di fagioli in guiſa di paſtelli, con Reticelle ſopra

numero. 25. in piatti 25
Pastelletti. 104. in pasta reale, pieni di riso Turchesco friti con Zuccaro sopra. in piatti 25
E a questa Viuanda si fece un'altra Musica pure da M. Alfonso dalla Viuola nellaquale erano cinque cantori di sua Eccellentissima Signoria, cinque Viuole da Arco con uno Rubecchino, una Viuola chiamata la Orchessa per contrabasso, una Dolzaina per contrabasso secondo una storta sonata da M. Giouambattista leone, senza bussola. Due Flauti mezani, uno Organo a piu registri; & uno Cornetto sordo, poi uenne la Quinta viuanda tale.
Pippioni Casalenghi. 50. in pezzi in Miraos. in piatti 25
Pernici. 104. in bruodo lardiero in piatti 25
Lomboli di manzo in dobba di Maluagia arrosto col sapore alla Alemana numero. 25. in morelli. 104. in piatti. 25
Porchette di latte, arrosto piena, numero. 25. con Mostarda sopra in piatti 25
Barboni grossi su la gratella con sapore di sabba, numero. 104. in piatti. 25
Di Raine grosse in brodo giallo, pezzi. 50. in piatti. 25
Passaratti. 150. fritti, caldi con arancie sopra, piatti. 25
D'Aguselle. di mare fritte. piatti 25
Tortelle di frumento passato discoperto numero. 25. con Anesi, e Cannellini confetti sopra. in piati 25
Pastelletti di Vitello battuto picciolo, numero. 104. in piatti. 25
Allaquale Viuanda sonò una Musica di cinque Tromboni, & un Cornetto fino che si portò la sesta Viuanda, e quiui andarono seruidori in uolta, leuando ogni cosa di Ta-

uola, & il primo mantile. Et subito tornarono le saluiette bianche, i Coltelli, & i salini, & un pane intorno di latte per cadauno, & 15. altre figure che denotauano le forze d'Hercole, quando uinse l'Hidra, della medesima grandezza delle prime, dopoi uenne la Sesta Viuanda, & furono portate. Lonze di Vitello in cauezzi numero. 25. arrosto consapore di Marene sopra. in piatti 25

Pauoni imbroacciati numero. 25. in piatti 25

Capriuoli coperti di Lemonea, & sapore incarnato, Impresa di Monsignore Reuerendissimo. in piatti 25

Cengiale in brodo nero con Mandole confette sopra. in piatti. 25

Fiadoni piccioli numero. 10. di pasta reale, pieni d'uoua, formaggio, & Zuccaro. in piatti 25

Di Salsa di Pauo. piatti 25

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

Orate uecchie numero. 104. cotte su la gratella con prasomeli, & Cipolle minute, soffritte nel butiro, & specie sopra. in piatti 25

Pastelli di Varoli, numero. 25. in piatti 25

E a questa Sesta Viuanda cantarono Ruzante, & cinque Compagni, & due femine Canzoni, & Madrigali alla Pauana bellissimi & andauano intorno la Tauola contendendo insieme di cose contadinesche, in quella lingua molto piaceuoli. Vestiti alla lor moderna, & seguitarono fino che uenne la Settima Viuanda, nella quale giunsero.

Castelli tredici, & Torre dodici di Truffoli, parte dorati. in piatti.

Pastelli di pere guaste numero, 25. piatti 25
Di Gelatia Torbida di polpe di Fagiani pernici & Capponi. piatti 25
Di Geladia bianca di Lucci, & Varoli. piatti 25
Di Finocchi in aceto, & altri frutti. piatti 25
D'Oliuotti di Spagna. piatti 25
D'Vua fresca. piatti 25
Di pere Carouelle & pome paradise piatti 25
Di Formaggio parmegiano piatti 25
Cardi numero. 104. con peuere, & sale piatti 25

Laqual Viuanda passò con intertenimento di Buffoni alla Venitiana & alla Bergamasca, & Contadini alla pauana, & andarono buffoneggiando intorno la mensa, sino che fu portata la Ottaua Viuanda, & furono portate.

Ostreghe numero, 2000. in piatti 50
Di arancie, & peuere piatti 50
Pastelli d'Ostreghe piccioli. 104. in piatelli 50
Di Lattemele. piatti 50
Zaldoni numero. 1500. in piatti 50
Di Chiarea. Coppe 104

E a questa Viuanda sonò questa Musica, cio è due Dolzaine, una storia, un cornetto grosso, & un Trombone, & sonò sino che furono portate le confettioni, ma prima si leuò di tauola ogni cosa, & un mantile, & si ritornarono sopra essa figure. 25. della medesima grandezza dalle altre .50. Vinti delle quali rappresentauano le forze d'Hercole, quando uinse il Tauro, & un Marte, un Saturno, una Venere, un Cupido, & una Eua, & quiui si diede acqua odorifera alle mani, poi uennero le Confettioni, cio è,

Di Cedro Zuccato, Latuca, Cocomeri, Mandorle, & Nespole sciruppate. piatti. 25.
Di Cedro coperto di Zuccaro piatti. 25
Di Codognata, & Persiche alla genouese. piatti 25
Di uarie & diuerse sorti di frutti di Zuccaro alla Venitiana. piatti 25
Coppette numero. 25. grandi. in piatti. 25
Di Mandorle turate, con fette, & Nizzole. piatti. 25
Codognata in mastellette. 100. in piatti. 25
Saluiette bianche. 50. & coltelli. 104. in piatti 25
Stecchi da denti. 300. profumati in piatti. 25

E à queste confettioni fu sonata questa Musica, cio è cinque Viuole, con lequali erano etiandio cinque Voci, un stromento da penna, un Flauto grosso, una Lira, un Trombone, & un Flauto all'Alemana.

Doppo laquale fu portato un Pastello grande buso, dorato, in cui erano rinchiusi i nomi di Tutti i Commensali, in bolettino, e poscia furono portate per li beneficiati. Collanine, Manili, habigliamenti da orecchie, fornimenti da berrette, & una Collana di Scudi. 50. lequali cose tutte furno estimate di precio di Scudi. 25. d'Oro, & cosi sua Eccellentia le pose alla uentura. Et mentre si cauò la detta uentura, sonarono quattro Flauti all'Alemana, & finita che fu la uentura si diede nelle Trombe, & la Nobilta ritornò nelle Stanze di prima, per dar luoco di leuare le Tauole, spazzare, & adacquare la Sala, e cosi ad hore. 8. e mezza di notte à suono di Piffari, ritornarono in sala à ballare tutti accetto il Signor Duca, & la Illustrissima Duchessa & la Illustrissima Marchesa di Mantoua, che andarono al

ſuò allogiamento quando a loro piacque, & ad hore. 13. ſi portò la ſotto ſcritta Collatione.

Di Zuccaro, Latuca, Coconeri, Mandorle, Pere moſcardine, & altri diuerſi frutti ſciroppati. 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 quarto maſtellette. 50. accompognate in piatti 25

D'Vua freſca, piatti 25

Di cibibo damaſchino, canate l'anima, & lauato in acqua roſata con Zuccaro fino ſopra, piatti 25

Pome Dece. 250. in piatti 25

Saluiette. 50. e Coltelli. 50. in piatti 25

Dopo lequali coſe. 50. Seruidori, con Boccaline. 100 d'Acqua Zuccherata andauano in uolta dando bere, & finita la Collatione ritornarono tutti a ballare fino al giorno chiaro.

CENA DOMESTICAMENte fatta in Mātoua dall'Illuſtriſſimo & Eccell. S. Duca Alfonſo, Duca di Ferrara al gran Comūdatore di Leone, e a Monſignor Granuela, Secretarij della Maieſtà Cēſarea in Mantoua, allaqual Cena furono ſua Eccellentiſſima Signoria, & eſſi Secretarij, & altri Gentil'huomini al numero di. 18. a Tauola, & fu queſto alli. 18. di Nouembre. 1532.

Apparata la Tauola con tre Mantili ſalini, & ſaluiette, &

coltelli, se li portò sopra.

Pane intorno di Latte uno. & in Pinzoncino di Latte, & Zucchero, & un Sosamello grande per posta.

Insalata di Tartuffole, Cappari, & Vua passa, Vna per persona. in piatti. 18

Insalata di Endiuia, & cime di Radicchi, & altre mescolanze, una per persona. in piatti. 18

Insalata di polpe di Fagiani, & Cedri, Vna per persona. in piatti. 10

Di Mantighiglia, con Zuccaro fino sopra piatti. 5

Capponi cinque appastati, alleßi, freddi, & lingue salate in fette, & sommata una, accompagnati in piatti. 4

Poi ß diede Acqua odorifera alle mani, & ß pose ogn'uno à Tauola, & uenne la prima Viuanda, cio è.

Tomascille. 30. Polpette. 30, Salsiccia gialla in pezzi. 30 accompagnati in piatti. 4

Fagiani. 10. Rufati in pignata nel forno con Persuto tagliato. in piatti. 9

Anadre appastate. 5. coperte la metà di Tortelletti, & l'altra metà de Maccheroni Napoletani in piatti. 4

Sfogliatelle. 5. di Persutto, & Mortadella in piatti. 5

Pernici nelle Verze bianche. 25, & 12. Ceruellati Ducali piccioli accompagnati. in piatti, 4

Ceruo in brodo nero con cannellini confetti sopra. in piatti. 6

Di Limoni, & arancie. piatti. 4

D'Oliuotti. piatti, 5.

E à q̃sta pria Viuãda ß fece una mus. di Violoni & uoci, nel

la seconda uiuanda furono.

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

Pippioni casalenghi. 15. pieni alla Lombarda, arrosto, Tortore. 15. & quaglie. 15. accompagnati. in piatti 5

Capponi appastati allessi. 5. & Zambudelli. 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'uua fresca. piatti. 5

E Quiui si fece una Musica d'una Lira, nella Terza uiuanda erano ostreghe sgussate, cio è leuato un guscio disopra. 300. hauuta una calda col testo in piatti. 15

Di arancie, & Peuere. piatti. 15

E quiui si leuò un mantile, & ogni cosa di Tauola, & si tornorono Salini, Tondi, Coltelli, Saluiette, & Maroncini. 6. & un Biscotello per persona. Poi uenne la Quarta uiuanda, cio è;

Pauoni cinque imbroacciati. in piatti. 5

Di Lonze di Vitello, cauezi. 5. in piatti. 5

Di Lombi di Manzo, alla Tedesca, arrosto piatti. 5

Di Fiadoncelli di Cibibo, Zuccaro, torli d'Voua, 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 & Anesi confetti sopra. in piatti. 5

Pastelli.18.d'Ostreghe piccioli scoperti. in piatti. 1

E à questa Viuanda sonarono le Trombe & Cornetti.

Nella Quinta Viuanda furono.

Capretti.5.piccioli di latte arrosto pieni in piatti. 5

Di Petti di Vitello pieni alla Lombarda, tagliati in fette e poi soffritti. piatti. 5

Di Suppa dorata reale piatti. 1

Tortelle cinque di Caui di latte in piatti. 5

Di Cinghiale in brodo lardiero. piatti. 5

Di spalle di Vitello, in uolte nelle reti, con Cannella, & Garofani intieri fitti dentro piatti 5

Di fracassea di rognoni di Vitello pesti sopra fette di pane piatti 5

Di sapore di Codogne. piatti. 5

E Quiui sonò il Reuerendo M. Affranio il suo fagotto. E nella Sesta uiuanda uennero

Di Gelatis 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

Di Formaggio buono in piatti. 5

Cardi.15.con sale, e peuere in piatti. 5

Di lattemele piatti. 18

Di Zaldoni piatti. 18

E à questa uiuanda si fece una Musica di Voci, doppo lequale si leuò ogni cosa di Tauola, & un Mantile, & si diede Acqua odorifera alle mani, & si portarono Confettioni sciroppate, Cedro, Limoncini, scorze di aran-

tie Zuccato, & altri frutti in piatti 5
Mastellette. 15. di Codogne in quarto, & mastellette. 15.
di marene. in piatti 2
D'anime communi, Cinamomo, Pistacchi confetti bianchi.
piatti. 5
Di Copette, & Turoni in pezzi. piatti. 5
Saluiette bianche, & Coltelli. 15. in piatti. 2
Stecchi secondo il bisogno.

E finita la cena si fece una diuinissima Musica di diuersi Stromenti.

CENA DI CARNE, E Pesce che fece il magnifico Conte Alphonso di Contrarij, allo Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Duca di Ferrara, e allo Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Duca di Chiartes, e alla Illustrissima Madamma sua Consorte, e alla Illustrissima Signora Marchesa di Mantoua, e allo Illustrissimo & Reuerendissimo Archiepiscopo di Melano, allo Illustrissimo Signor Don Francesco da Este fratelli, & altri Gentil'huomini, & Gentildonne, si Ferraresi, come d'altro loco, ch'erano al numero di Nouantatre alla prima Tauola, Eccetto lo Illustrissimo Signor Duca Alphonso, & la Signora Marchesa, che mangiarono ritirati, & se li mandarono i Piatti da sua posta, e la Illust. Sig. Duchessa di Sciatres che mangiò anch'essa da sua posta in altro luoco, e se li diede la robba da cucinare à lor modo, onde poscia alla prima tauola restò solo l'Illustrissimo Signor Duca di Chiatres

è li Illustrissimi Signori Fratelli & altri che furono nel nu
mero di. 93. come è detto di sopra,

Prima si adacquò, & spazzò la Sala nellaquale haueua no ballato le persone, lequali si ritirorono in un Salotto, dou ue si recitò una predica d'Amore, & posta insieme la Tauo la, che fu di braccia. 48. di longhezza, con tre mantili, l'uno sopra l'altro, e se li posero sopra quindici Candellieri d'ar gento, con. 15. Torchietti bianchi & Saline. 15. & poi fù posto sopra essa.

Pan boffetto di latte, & una brazatella con una presa di Saponea dorata, & una Salueta, & un Coltello con un po co di fiori fatti d'oro, & di seta di uarij colori profumati per cadauna posta, & prima si profumò la Sala, stando pe rò accesi i Doppieri de i Candellieri dal solaro, poi si poserò in Tauola queste cose.

D'Insalata d'herbe, & Cedri fatta a uarie arme, & lette re. piatti 47

D'Insalate di botarghe. piatti 47

Salami. 8. & lingue 8. di buoi in fette accompagnate, in piatti. 25

Di Miglioramenti. 10. in morelli. piatti 25

Capponi. 25. appastati arrosto freddi smembrati. in piatti. 25

Varoli in cassonada grossi numero. 8. in pezzi. 50. schiap pati. in piatti 63

Di Capi di latte, uno per persona. piatti 63

Poi diedero Acqua odorifera alle mani, e si assettarono tutti a tauola, & poi che hebbero per un pezzo mangiato, si portò questa prima uiuanda, & inanti che si ponesse in tauola, si leuarono le prime cose di sopra dette. Laquale

Prima uiuanda fu tale.

Quaglie, 120. Tordi, 120. Tortore, 100. Pippioni in aceto, 100, 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 sottostati. piatti. 25.

Di Reine grosse in bruodo nero, con mandole tagliate sopra. piatti. 25.

Sfogliate. 25. picciole de pignuoli, e cibibo in piatti. 25.

Di Crema Francese per minestra, con Zuccaro, & Cannella sopra. piatti. 25.

Poi uenne la seconda uiuanda in cui erano.

Pernici. 100. Tomaselle. 200. di Salcicia gialla libre. 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 bruodo. piatti. 25.

Di Trutta in brodetto alla Comacchiese. piatti. 25.

Di Mangiar biancho. piatti. 25.

Pastadelle. 200. d'uua passa, Pignuoli, Zuccaro, & Cannella, & Torli d'uoua. in piatti. 25.

Nella Terza furono.

Anadre grosse, 25. coperte di Tortelletti. in piatti. 25.

Fagiani. 50. arrosto. in piatti. 25.

Rombi fritti, coperti di sapore bianco, salsa, e brognata, impresa del duca di Chiatres. in piatti. 25.

Di Passaratti fritti caldi, con Limoni tagliati sopra. piatti. 25.

Mantegate. 2 5. in piatti 2
Di ſuppe di Caldinelli: piatti 2

La quale uiuanda ſtata che fu un pezo in Tauola Andarono i Seruidori intorno leuando un Mantile, & ogni altra coſa di Tauola, Rimettendoli ſubito ſalini, & un Tondo, con la ſaluietta, & Coltello, & un pane intorto di latte per ogni perſona, & poi uenne la quarta uiuanda in cui erano.

Puoni. 25. imbronacciati. in piatti 2
Carpioni. 100. fritti. in piatti 2
Vngelle di porco, & di Vitello ſpezzate alla Tedeſca col peuere, & aceto, e praſomeli ſopra. in piatti 2
Orate. 100. cotte ſu la gratella con Camellino ſopra. in piatti. 2
Tartarette. 25. alla Italiana. in piatti 2
Di Moſtarda. piatti 2

Et poi furono nella Quinta uiuanda.

Porchette. 15. di latte, arroſto piene. in piatti 2
Agoni del lago. 15. fritti con arancie. in piatti 2
Anadre domeſtiche. 25. in paſtello. in piatti 2
Code, & morelli di Tratta. 25. grandi fritti. in piatti 2
Paſtelletti 100. piccioli ſfogliati pieni di geneſtrata. in piatti. 2
Meggie a cazzolo. 75. con ſalſa uerde dolce ſopra. in piatti. 2

Nella Seſta erano.

Capponi. 25. appaſtati arroſti col ſapore di Cipolle alla Franceſe. in piatti 2
Oſtreghe. 60. frite, con Limoni tagliati, & peuere ſo-

pre. in piatti 25
Peſcaria di fontane fritta in piatti 25
Di Lonza di Vitello cauezzi. 25. piatti 25
Paſtelli. 25. di pippioni alla Franceſe in piatti 25
Mineſtra gialla imperiale. in piatti 25

Poi uenne la ſettima uiuanda, & furono portate

Tortelle. 25. di pome in fette alla Tedeſca. in piatti 25
Di Gelatia biancha di Lucci, & Varolo con foglie di Lauro. in piatti 25
Pere guaſte. 100. in piatti 25.
Oſtreghe. 1000. in piatti 50
Di arancie & Peuere piatti 50
Di lattemele. piatti 50
Di Neuole, & Zaldoni. piatti 50

E quiui ſi leuò ogni coſa di Tauola, & un mantile, & ſi diede acqua alle mani, & ſi poſero Saluiette bianche, & Coltelli, & furono portati.

Di chiara un poco per coppa, numero. 93. con. 1000. Zaldoni. in piatti 50
Paſtelli. 25. buſi pieni d'Vccelletti uiui, con ſtelle d'oro ſopra i coperchi. in piatti 25
Di Confettioni ſciroppate di uarie ſorti libre. 25. in piatti. 25
Maſtellette. 100. di Gelatia, & di Cadogne 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 sala, & si tornò a ballare.

Poi questa Collattione si portò la notte in sala cio è.

Tregea di Cannella, pignoli, & Anime communi confette.	in piatti	12
Di Gelatia di Codogne mastellette. 15. & 15. mastellette di Marene	in piatti	12
Di Lattuca confetta, & Zuccaro, libre. 10.	in piatti	15
D'Vua fresca.	piatti	9
Pome paradise & Deci.	in piatti	11
Coltelli, & Saluiette bianche.	in piatti	15
D'Acqua Zuccharata, Boccaline. 50.		

ENA CHE Fece il magnifico Messer Girolamo Giliolo allo Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Duca di Ferrara, & altri Gentil'huomini, & Gintil donne, che furono al numero di trentaotto alla prima Tauola, & fu di Giobba nel Carneuale. 1536.

Apparata la Tauola con due Mantili, si posero Saluiette, Salini, Coltelli, Candellieri, e poi un pane intorto per persona, & una Brazzatella, & un Pignoccato grande dorato, e uno animaletto di Zuccaro, o Vccellino, o frutto, p posta.

Insalate d'herbe, & Cedri.	numero	32
Insalate di Tartuffole.	numero	32
Salami. 4. & lingue numero. 4. in fette.	in piatti	10
Capponi appastati allessi, fritti dieci smēbrati.	in piatti.	10

Di Pastelli tondi grandi pieni di fette di Cingiale in

dobba. 10
Paſtelli ſfogliati di pernici dieci grandi freddi in piatti, 10
Di Caſcoſſe, 10. piatti 10
Di Riſo Turcheſco piatti 10
Poi ſi diede Acqua Odorifera alle mani, & uenne la prima uiuanda tale.
Fagiani, 20. arroſto con, 40. arancie ſpezzate.
in piatti. 10
Pernici. 40. aroſto con ſapore Franceſe ſopra.
in piatti. 10
Capponi. 10. ſenza oſſa, pieni con. 10. mortadelle di fegati. in piatti 10
Paſtelletti. 60. piccioli di paſta reale, pieni di Zeneſtrata fritti. in piatti 10
Tomaſelle. 40. figati di Capponi. 40. & 30. fette di Salami fritte con Zuccaro. in piatti 10
Di Cinghiale in brodo nero con pignuoli confetti ſopra.
piatti. 10
Anadre. 10. appaſtate coperte di Tortelletti. piatti. 10
Pizze ſfogliate. 10. in piatti 10
Di Moſtarda. in piatti 10
E Quiui leuoſſi la prima uiuanda tutta, e poi uenne la ſeconda, cioè.
Capponi graſſi. 10. arroſto con pezzi dieci di Salſiccia roſſa. in piatti 10
Piccioni. 32. pieni alla Lombarda, con pezzi. 32. di Salſiccia gialla nelle Verze in piatti 10
Fiadoncelli di Morona numero. 100. in piatti 10
Fagiani. 10. in pignata in pezzi alla Alemana con perſutto

ſutto tagliato minuto	*in piatti*	1 ●
Di Salſa reale	*piatti*	1 ○
Di Lonza	*in piatti*	2 ●
Tortore in brudo lardiero. 4 ○	*in piatti*	2 ●
Di Gelatia con polpe di Fagiani, & Pernici ſotto	*piatti*	1 ●
Tortelle di Pome. 1 ○	*in piatti*	1 ●

Poi nella terza uiuanda furono

Farate. 1 ●, *alte ſenza ſpoglia ſopra, con Zuccaro fino, in piatti* 1 ●

Paſtelletti. 4 ○. *d'Oſtreghe.*	*in piatti*	1 ○
Paſtatelli. 9 ○. *di paſtume d'Oſſelle*	*in piatti*	1 ○
D'Vua freſca	*piatti*	1 ●
D'Oliue	*piatti*	1 ○
Di Piſtacchi, & Pignoli mondi	*piatti*	1 ●
Pere guaſte	*in piatti*	1 ○
Di Butiro lauato ſtampito in piu arme, con canelini confetti ſopra	*piatti*	1 ●

Nella Quarta uiuanda furono portate

Oſtreghe. 100.	*in piatti*	1 ○
D'Hippocras	*Coppe*	3 ○
Arancie. 3 ○. *e peuere*	*in piatti*	1 ●
Zaldoni. 500	*in piatti*	1 ○

E Quiui ſi leuò ogni coſa di Tauola, & un Mantile, & poi ſi diede Acqua Odorifera alle mani, & giunſero

Di Confettioni bianche libre. 1 ○	*in piatti*	1 ●
Di Confettioni in ſciroppo libre. 1 ○	*in piatti*	1 ○
Coppette. 1 ○	*in piatti*	1 ○
Stecchi profumati, Saluiette, & Coltelli	*in piatti*	1 ●

Poi fu portata la notte queſta Collatione.

D'Acqua Zuccarata boccalini numero. 24
D'Vua fresca piatti 10
Di Pome Dece piatti 10
Di Lattuca, Zuccaro, & Cocomeri in sciroppo piatti 10

ENA CHE FECE IL CONte Galeazzo Estense Tassone allo Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Duca nostro, & a i Reuerendissimi Cardinali, il Cardinale Saluiati, & il Cardinale Rauenna, & altri Gentil'huomini, & Gentildonne che furono al numero di cinquantauno alla prima Tauola, & fu di domenica nel Carneuale del 1537

Apparata la Tauola con dui mantili, e Saluiette, e Saliui, & coltelli, & tondi, li furono poste le sottoscritte robbe sopra, cioè

Pane intorto uno, & un Boffetto per persona, & un pezzo di Marzapane biscottato, & un mazzetto di fiori per cadauna posta

Nella Prima uiuanda furono

D'Insalata di Ramponzoli, Crescione, cime di radicchi, & Cedro. piatti 32
D'Insalata d'Vua passa, & Capperi piatti 32
Pastelli grandi doue era un mezo Lombolo di manzo in dobba per cadauno in sette. in piatti 14
Di polpe di Capponi, & fette di Mortadelle coperte di manggiar bianco, e Zuccaro fino sopra piatti 14
Pastatelle. 14. grandi di pignuoli, & Vua passa tagliate

in quarto in piatti 14

Di Salami cioè Perſutto trinzato, & lingue in fette piatti 14.

Fagiani. 14. arrosto fredi ſmembrati in piatti 14

E ſi diede Acqua odorifera alle mani, doppo questa prima viuanda, & ſi aßetò ogn'uno, & poi uenne la Seconda in cui erano

Piccioni Caſalenghi. 28. & 28. Pernici in baſſetta. in piatti 14

Pernici. 6. arrosto con Narancie 28. ſpaccate in piatti 14

Conigli. 14. Tomaſelle. 6. & polpette. 6. accompagnate in piatti 14

Di petti di Vitello pezzi. 14. pieni alla Lombarda con ſalami. 14 in piatti 14

Paſtelletti piccioli. 6. di Pippioni in pezzi alla Franceſe in piatti 14

Cenghiali in Ongareſca in pezzi in piatti 14

Capponi graßi alleßi con fette di pan ſotto, & 14. mortadelle gialle in piatti 14

Di Salſa Certoſina dolce in piatti 14

Poi uenne la Terza viuanda, & furono portati

Fagiani. 28. arrosto con limoni tagliati ſopra in piatti 14

Piccioni 28. in miraſto in piatti 14

Pernici 6. arrosto con Camellino ſopra in piatti 14

Anadre 14. coperte di Maccheroni alla Napoletana in piatti 14

Fiadoni 6. piccioli di frumento paßato. in piatti 14

Pauoni 14. imbroacciati. in piatti 14

Lonza di Vitello in cauezzi. 14. con salsa negra Francese sopra in piatti 24
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
Pastelli. 14. grandi pieni di pere guaste in piatti 24
Tegole di Fagioli. 140. di pasta reale finte fritte piene di Marzapane in piatti 1[illegible]
Di Guanti piatti 1[illegible]
D'Vua fresca piatti 1[illegible]
D'Oliue piatti 3[illegible]

E nella quinta uiuanda furono portate

Ostreghe. 1000. in piatti 14
Di Lattemele piatti 51
Di Zaldoni. piatti 51

E quiui si diede Acqua odorifera alle mani, & poi furono portate.

Coppette. 14. rotte in piatti 14
Di confetti in sciroppo piatti 14
Di Pignuoli, & Pistacchi mondi lauati d'Acqua rosata. piatti 24
Di Marene, & Gelatia di Codogne mastellette. 56 in piatti 14
Stecchi profumati, Saluiette, e Coltelli.

E la Collatione per la notte fu di Confettioni diuerse, frutte e acqua Zuccarata.

ESINARE Che fece il Conte Federigo Quaglia, allo illustrissimo Duca di Chiatres, & alle Damigelle di Madamma sua Consorte, & allo ambasciatore del Re Christianissimo & ad altri Gentil'huomini Francesi, che furono al numero di Vinti a Tauola, & fo di Sabbato all. 18. di Maggio. 1530.

Apparata la Tauola con doe Mantili, e Saluiette, Salini, e Coltelli, & un Tondo per persona, se li posero le robe sottoscritte sopra.

Vna Crescentina di Butiro, & Voua, & Zuccaro per persona, & un pane intorto.

Sosamellino, & un pezzolo di Marzapane biscottato per persona.

Fioretto di latte uno per persona	in piatti	28
Puine di Butiro. 12.	in piatti	6
Di Zuccaro fino pisto libre do 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 questa uenne la prima uiuanda, nella quale erano.

Di Storione fritto fette. 24. con arancie Zuccaro e Cannella in piatti. 6. Voua fresche col guscio. 40.	in piatti	6
Passaratti. 25. 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 col latte, & Zuccaro piatti 6
Di fritelle con fior di Sambuco. piatti 6

Poi uenne la seconda uiuanda in cui erano.

Tenche. 6. riuerscie in Tiella piene con sapore. in piatti. 6
Di Sturione pezzi, 12. & 12. pezzi di Luccio alleßi con sal sa. in piatti 6
Chieppe, 6. in su la gratella in piatti 6
Di Ruuia in mineßra con pezzi di marzolini piatti 6
Lucci. 5. nello ßpiedo pieni con sapore Franceße. in piatti: 6
Fiadoncelli. 30. in piatti 6
Di Tortelle bruscbe di code di Gambari, e milze di Lucci, & altre richieste di pesce. numero. 6. piatti 6
Di Suppe di Marine. piatti 6

Poi nella terza uiuanda furono.

Di Code de Gambari fritte col sapore Franceße piatti 6
Di Miglioramenti arroßo con Zuccaro, & Cannella. piatti. 6
Di Zangarinelli fritti con Camellino sopra. piatti 6
Di latte di Sturione, & milze, & altre richeße fritte. piatti. 6
Chieppe. 6. aleße in un bianco dolce in piatti 6
Torli d'Vuoa. 48. ne i piatti alla Franceße, con Zuccaro & Cannella sopra. in piatti 6
Tortelle. 6. di Rouiglia. in piatti 6
Di mangiar bianco di Luccio piatti 6

E nella quarta uiuanda furono.

Di Ciregie. piatti 6
Cimcate. 1. grandi in herba con Anesi confetti in piatti. 6
Carchioffoli. 40. con sale, & peuere. in piatti 6
Suppe di Pere. moscardine sei. in piatti 6
D'Oliue. piatti 6
Di lattemele. piatte 20
Nenole, & Zaldoni. 400. in piatti 20

E quiui si leuò un Mantile, & ogni altra cosa di tauola, & si diede acqua Odorifera alle mani, poi uennero le Confettioni, cio è.

Di Confettioni sciroppate, piatti 6
Di Marene coperte di Zuccaro, con foglie. piatti 6
Di pistacchi, & Pignuoli confetti bianchi: piatti 6
Stecchi profumati tanti quanti fu di bisogno.

CENA Priuata che io feci all'Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Don Hercole Patron mio Osseruandissimo, in casa mia il giorno di Sant'Antonio, che fu alli. 17. di Gennaio. 1543. doue furono. 20. a Tauola, laquale passo nella sottoscritta maniera, senza Vitello, & senza Capponi.

Apparata la Tauola con due Mantili, se li posero Salviette, Coltelli, & Salini sopra, essendo le lucerne d'Argento della Corte attaccate al solaro, & poscia un Pinzoncino e una Brazzatella di latte per persona.

D'Insalata di Cime di Radicchi, Cresson, & altre mescolanze una per persona. piatti 20
Di Sauonea prese. 24. grandi dorate. in piatti 8

Di Cani di latte, uno per persona piatti 20
Mortadelle di Fegato in pastelli numero sei in piatti 6
Di fette di Polpe di Pauone arrosto, e fette di Sommata ac-
compagnata con Riso Turchesco e Zuccaro sopra.
in piatti. 6
D'Olive che restaron sempre in Tauola piatti 6
Poi si diede acqua odorifera alle mani, e uenne la prima
Viuanda tale.
Pernici arrosto. 24. Tomoselle. 10. accompagnate in piat-
ti. 6
Ceruelloti bianchi sei, fette di Tette di Vitella. 25. alesse
& poi fritte ocompagnate 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 uilanata di
Nizzole. in piatti 6
Suppe sei di Capirotta Francese. in piatti 6
Pastelli sei d'Ostreghe grandi. in piatti 6
Pipioni Casalenghi. 14. pieni alla Lombarda alleßi, con
Salami accompagnati. in piatti 6
Naranci, & Limoncini.

Nella seconda Viuanda furono.

Fegati sei Arrosto con polpette. 42. accompagnati. in piat-
ti. 6
D'Arrosto da Podesta di petti di Capretti sei. piatti 6
Pastelli sfogliati sei di pipioni casalenghi in piatti 6
Conigli sei, e lombi sei di Lepore arrosto accompagnati,
coperti, con peuerata sopra. in piatti 6

Fladoncelli di morella. 48 in piatti 6
Di Riso alla Ciciliana sottostati, con torli d'Vouа piatti 6
Di Salsa uerde, dolce. piatti 6

Poi uenne la Terza Viuanda à questo modo.

Pauoni imbrozzati sei. in piatti 6
Caprettini di latte pieni arrosto. in piatti 6
Pernici sei in pezzi nel miraste. in piatti 6
Fiadoni piccioli .24. pieni di pastume della Cremma. in piatti . 6
Di Gelatia torbida con polpe di pernici sotto. piatti 6
Di pere guaste. piatti 6
Di Mostarda. piatti 6

Nella Quarta uiuanda erano.

Ostreghe. 300. con Arancie è peuere. in piatti 10
Di lattemele. piatti 20
Di Zaldoni. piatti 20

Le frutte furono.

Tartuffole cotte nel uino bianco, & poi soffritte in fette cõ succo de Arancie, & peuere sopra. in piatti 6
D'Vua fresca. piatti 6
Di pere Caroelle. piatti 6
Di Formaggio Parmeggiano. piatti 6
Di Finocchi, & altri frutti nell'acetto, piatti 6
Di pistacchi, & pignuoli mondi lauati in acquà rosa, piatti. 6
Cardi. 24. con peuere & Sale. in piatti 6

E quiui si leuò un Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi uennero le Confettioni, cioè.

Di Cõfettioni di uarie ſorti in ſciroppo libre ſei in piatti. 6
Di confetti bianchi di piu ſorti, libre. 6. in piatti 6
Di Cedri coperti di Zuccaro. piatti 6
Saluiette bianche, & Coltelli. in piatti 6
Stecchi profumati numero. 30. in piattelletti 6

ENA Che fece il magnifico Conte Pauolo di Coſtabili, allo Illuſtriſſimo et Eccellentiſſimo Signor Duca di Ferrara, & altri Signori, & Gentil'huomini, & Gentildonne, ſi Ferrareſi, come d'altro luoco, iquali tutti furono al numero di. 46. alla prima Tauola, e fu la Domenica di Carneuale. 1540.

Apparata la Tauola con due Mantili, ſi poſero le Saluiette, Salini, Coltelli, e una Bracciatella tagliata, e un pane intorto per poſta.

Capponi. 12. in paſtello ſmembrati crudi e poi cotti in paſtelli. in piatelli 12
D'Inſalate di polpe di Pauoni con Cedro tagliato. piattelli. 24
D'Inſalata d'Indiuia con cime di Radichi piatti 24
Di Formaggio Parmeggiano. piatti 12
Lombi. 12. di Lepore arroſto freddi ſmembrati. in piattelli. 12
Poi ſi diede Acqua odorifera alle mani, & uennero Faggiani. 14. & Pernici. 48. con Narancie, 36. in piattelli. 12
Peppioni caſalenghi. 48. Tomaſelle. 100. accompagnati. in

in piatelli, 12
Fegati di Capponi fritti. 80. Salsiccia gialla in pezzi. 46.
Latticini di Vitello.40.fritti con Zuccaro in piatelli 12
Capponi. 12. appastati, e pezzoli. 12. di petto di Vitello nella uernaccia, & persutto minuto. in piatelli 12
Pastelli.12.di Pippioni grandi Francesi in piatelli 12
Di Riso Turchesco. in piattelli 12
Mantegate. 12. in piattelli 12
Di Lepore in peuerata. piattelli 12
Di Arancie & Limoni. piattelli 12

Poi uenne la seconda uiuanda in cui erono,

Pastelli grandi. 12.pieni di polpette in piattelli 12
Pernici,24.e pippioni casalenghi.24,nelle Verze con Zanbudelli sei in fette. piattelli 12
Caprettini arrosto integri pieni. in piattelli 12
Di Capirotta di polpe di Capponi in piattelli 12
Torte picciole di Zaldoni.12. piattelli 12
Anadre apastate coperte di sapor bianco, & grane di pomi granati. in piattelli 12
Di Gelatia torbida con Vnghielle, orecchie, e Musetti di porco, piatelli 12
Capponi.12.arrosto imbroacciati, & .12. Conigli. in piattelli. 12

Nella Terza Viuanda furono.

Porchette di latte.12.arrosto. in piattelli 12
Di Lonza di Vitello,cauezzi.12. in piatelli. 12
Pastelli di Cibibo, e Pere guaste grandi in piattelli 12
Arme diuerse alla Tedesca fritte con Zuccaro, in piattelli. 12

Pastelli d'Ostreghe. 12. grandi. in piatelli 1
Di Mostarda. piattelli 1
D'Oliue. piattelli 1
D'Vua fresca, piattelli 1

E quiui si leuo un Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede acqua odorifera alle mani poi uennero le Confettioni, cio è.

Di Codognata in gelatia mastellette. 36. in piatelli 1
Pignuoli confetti & Anime communi confetti. in piatti 1
Cedrò & scorze di Limoni, & altri fruti sciropati in. p. 1
Saluiette bianche, & coltelli. in piatti 1
Stecchi profumati quanto fu di bisogno.

ESINARE CHE Fece lo Illustrissimo Signor Marco Pij, del mese d'Agosto. 1530. Allo Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca di Ciatres & allo Illustrissimo, & Reuerendissimo Archiepiscopo di Melano, & allo Illustrissimo Signor Don Francesco da Este Fratelli, & altri Gentilhuomini, & Gentildonne Ferrarese, & altre, che giunsero in tutti al numero di nouantaquatro alla prima Tauola.

Apparata la Tauola di Due Mantili, si posero le Saluiette, i Salini, & Coltelli, poi pane intorto di Latte, e Brazzatelle una per posta, & un Marzapanno biscotato.

Fichi di piu sorti. in piatelli 2
Caui di latte uno per persona in piattelli 2
Melloni. 12. in piatti. 2. in piatelli 2
Marzolini. 50. e Formaggio Parmeggiano accompagnato.

in piattelli 25

Poi ſi diede acqua odorifera alle mani, & uenne la prima uiuanda tale

Di Coradelle d'Agnello, e capretto piene alla Franceſe, arroſto piattelli 25

Figatelli di Pollaſtri, Pauari, & Anarazzi, e coglioncini, Creſte, e latticini di uitello, e 100. fette di perſutto fritte, cõ Zuccaro, e Cãnclla ſopra accõpagnate in piattelli 25. Pollaſtri in baſſetta 50. e Pipioni caſalenghi 50. accõpagnati in piattelli 25

Pizze ſfogliate. 25 in piattelli 25

Di Petti di Vitello, pezzi 25. in bruodo giallo con pezzi 25. di perſutto, e fette di pan ſotto in piattelli 25

Pollaſtri arroſto 50. pernigonzelli 50. accompagnati in piattelli 25

Di carabatia di Zucche piattelli 25

Paſtelli piccioli. 200. di Cibibo, Datteri, & Vua paſſa in piattelli 25

Arancie, & Limoni.

Nella Seconda uiuanda furono

Conigli 50. Polpette 200. accompagnati in piattelli 25

Di Vitello in pezzi, cioe Petti alleßi coperti di ſapor bianco, e fiori piattelli 25

Anarazzi arroſto 30. coperti di brognata, & pignuoli mondi ſopra. in piattelli 25

Paſtelli ſfogliati. 25. di Pippioni grandetti in piattelli 25

Mineſtra bianca di Coſina di butiro paſſata, e Zuccaro fino, & acqua roſa in piattelli 25

Pauaretti 25. nella Tiella in piattelli 25

Nella Terza

Spalle di Vitello, & Castrone 25. imbrocciate, con Reti & Osmarino sopra in piattelli 25

Casatelle 200 di frumento in piattelli 25

Pippioni 100. nelle Zucche con 25. Zambudelli in pezzi. in piatelli 25

Pastelli di Pere, e brogne. 25. grandi accompagnati. in piattelli 25

Di Suppe dorate piattelli 25

Volpette 300 in sapore piattelli 25

Nella Quarta viuanda erano.

Capponi 25. arrosto con Limoni tagliati sopra in p. 25

Di Lionza cauezzi. 25 in piattelli 25

Pauoni 25. tra grandi, e piccioli in piattelli 25

Tortelle 25. di Ruuia in piattelli 25

Di Guanti piattelli 25

Di Gelatia chiara piattelli 25

Poi uenne la Quinta viuanda, cio è

Ostreghe 1500 in piattelli 50

Arancie, e Peuere in piattelli 25

Giuncate 25. grandi nell'herba con Anesi, in piattelli 25

Latemele in piattelli 50

Di Zaldoni piattelli 50

Di Persiche di piu sorte piattelli 25

Di Pere, e Pinocchietti piattelli 25

Carchiossole 100 in piattelli 25

E quiui si leuò uno Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi uennero le

Confettioni, tra le quali erano

Di confettioni sciroppate	piattelli	2
Confettioni bianche	piattelli	2
Di Marene in Zuccaro, mastellette. 30.	piattelli	25
Saluiette, bianche e Coltelli	in piattelli	2
Stecchi profumati.	in piattelli	25

ENA 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 Archiepiscopo di Melano suo fratello, & altri Gentil'huomini, e Gentildõne, che giunsero al numero di 74 alla prima Tauola, & questo fu una domenica di Carneuale dell'Anno. 1524. & passò di questa maniera, cio è.

Apparata la Tauola con due Mantili, si posero le Saluiette, i Salini, & i Coltelli, & Boffettini quattro piccioli di latte, e uno Pignocato di pistacchi dorato per posta.

Fagiani, 2 5. freddi smembrati	in piettelli	20
D'Insalata di lingue di bue misalte, incasonada in fette	piattelli.	20
Di fette di Mortadelle fritte con Zuccaro, e Cannella sopra	piattelli.	20
D'Insalate in Pastelli discoperti. 37, di Tartuffole, e Capari	piattelli	37
D'insalata di Mescolanze, e Ranponzoli, e Cedro,	piatelli	37

E Quiui si diede acqua odorifera alle mani, & poi uen-

ne la prima uiuanda tale.

Pernici, 80. arrosto con Tomaselle. 200. e arancie sopra accompagnate. in piattelli 20

Teste picciole di capretto spaccate, e d'Agnello dorate 80.

Fegadatti. 80. di Capretto fritti, con di Salsiccia gialla. lib. 10. in piattelli 20

Tordi. 80. Polpette. 120. Tortore. 80. accompagnate in piattelli. 20

Capponi appastati. 20. alessi, con. 10, Salami in quarti, con fette di pan sotto in piattelli 20

Fiadoni piccioli d'Voua, e formaggio, e Zuccaro. 80. in piattelli 20

Carpioni. 100. fritti con limoni tagliati sopra. in piattelli 20

Code di Lucci in dobba fritte 20 in piatteli 20

Di Rombi grandi in pezzi in potacchio piattelli 20

Di Reine allesse coperte di sauor biancho & incarnato, Impresa del Reuerendissimo nostro piatelli 20

D'Vua fresca laquale stette sempre in Tauola piattelli 20

Poi giunse la seconda Viuanda, cioe

Fagiani arosto 40. con salsa bastarda in piattelli 20

Capponi 20. coperti di Tortelletti in piattelli 20

Petti d'Agnello, e Capretto 20. pieni alla Lombarda, e lattesini di Vitello in piattelli. 20

Conigli 40. Francolini 20. coturnici 20. accompagnate in piattelli. 20

Pastelletti sfogliati di pasta reale pieni pi Cibibo, e Datteri 80. in piatti 20

Di Varuoli in morelli sottostati in piattelli 20

Di Sar-

Di Sardoni del lago fritti caldi con arancie, in piattelli. 20
Orte. 80. in Aceto. in piatelli. 20
Di Mangiare bianco. piatelli 20

E poscia fu portata la Terza uiuanda.
nella quale erano.

Caprettini di latte arrosto pieni. nu. 20. in piattelli. 20
Lonze in cauezzi numero. 20. in piatelli 20
Pauoni imbroacciati. numero. 20. in piatelli 20
Di Lepori in bruodo nero in piattelli 20
Pastelli di Trutta numero. 20. in piattelli 20
Di pescaria minuta piattelli 20
Di Gambari pieni piattelli 20
Di Gelatia di pesce piattelli 20
Di Salsa di Pauo piatelli 20
D'Oliue piattelli 20

Nella Quarta uiuanda furono.

Tortelle. 20. di pome in piattelli 20
Di Pastadelle di Marzapane pialtelli 20
Di pere guaste, e pome in pastelli grandi piattelli 20
D'Asti di mare grandi con un motteto a oro, in schiena, che diceua Vsque, e piu non se ne trouò piattelli 12
Suppe di Calcinelli in piattelli 20
Maccheroni Napoletani di pasta reali fritti, con mele, & Zuccaro sopra. in piatelli 20
Pere Caroelle. 100 in piattelli 20
Di Formaggio piacentino. piattelli 20
Di lattemele piattelli 20
Di Neuole, e Zaldoni piattelli 20

E poi fu portata la Quinta uiuanda, nellaquale erano.

D'Ostreghe. piatelli 20
Arancie. 20. tagliate in pezzi, e peuere in piatelli 20

E Quiui si leuò un mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede l'Acqua alle mani, & si portarono

Coppette. 20. in pezzi. in piatelli 20
Toroni. 10. in pezzi. in piatelli 20
Di Confetti sciroppati. libre. 10. in piattelli 20
Di Codognee Gelatia Mastellette. 80. in piattelli 20
Saluiette, e Coltelli. in piattelli 80
Stecchi profumati quanto fu di bisogno.

La collatione della notte fu di confettioni in sciropo, e bianche, e Pome & acqua Zuccarata, con Coltelli e Saluiette.

ENA CHE FECE IL MAgnifico Conte Giulio Sacrato, all'Illustrissimo Signor Duca di Chiartres, & al Reuerendissimo Archiepiscopo di Melano, & all'Illustrissimo Signor Don Francesco Fratelli, & altri Gentil'huomini, & gentildonne, che furono al numero di quaranta alla prima Tauola, e fu di Giobbia. ℔ 50. nel Carneuale.

Apparata la Tauola con due Mantili, l'uno sopra l'altro, se li posero sopra le robbe sottoscritte cio è Salviette, piegate a uarie foggie, e sopra ciascuna era uno Mazzolo di fiori di seta, & d'Oro profumati. Boffettini sei per persona, e uno Zuccarino da Monache.

Di Marzapani biscottati pezzi. 40.

Insalata di Cappari tartuffole, e Cibibo, una per persona

Insalata d'Endiuia Cime di Radicchi, e cedri tagliati minuti, una per persona.

Pastelli di Fagiani caldi 10. piattelli 10

Lingue di bue salate in pezzi tagliate in piatelli 10

Di polpe di Capponi arrosto in fette fritte con suco di Limoni, e Limone tagliato, e Zuccaro, e Peuere sopra. piatti. 10

Poi diedero l'Acqua odorifera alle mani, & nella Prima uiuanda, furono.

Tomaselle. 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. 10. in piattelli 10

Di Ceruo in brodo nero, con Mandole tagliate minute sopra piatti 10

Pastelli di pome guaste. 10. in piatti 10

Torte bruscbe di fegadetti, e letticini di uitello. 10. in piatti. 10

Pippioni casalenghi in baffetta numero 40. in piatti 10

Gelatia torbida con polpe di Capponi sotto in piatti 10

Nella seconda.

Fagiani. 10. arosto imbroazzati, con pezzi. 20. di Salsiccia gialla, con salsa di pauo sopra in piatti 10

Pernici all'Allemana stufate nelle pignate. 20. in pezzi. in piatti 10

Di petti di Vitello pieni alla Lombarda pezzi. 8. in brodo con Mortadelle gialle accompagnate in piatti 10

Tortelle di pane numero 10 in piatti. 10
Di Lonza cauezzi 10 in piatti. 10
Pastelli di Codogne. 10 in piatti 10
Di Guanti piatti 10
Di Salsa uerde dolce. piatti 10

Poi giunsero alla terza viuanda.

D'Oliue piatti 10
D'Vua fresca piatti 10
Di Pere caroele, e Pome paradise piatti 10
Di Formaggio piatti 10
Pastelli grandi d'Ostreghe nu. 10 in piatti 10
Ostreghe. 200. fritte, coperte di Camelino. in piatti 10
Vermicelli di Butiro lauato in acqua rosa, e Zuccaro, con Zuccaro fino sopra In piatti 10
Di Lattemele piatti 20
Di Neuole, & Zaldoni piatti 20

E quiui si leuò un mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede l'acqua odorifera alle mani, e si portarono le Confettioni, cioè.

Di confettioni in sciroppo libre. 3. in piatti 10
Di Codogne in quarto Mastellette. 10. di Marene in Gelatia mastellette. 10. accompagnate in piatti 10
Di Brogne in sapore Mastellette. 10 con Persiche confette intorno accompagnate in piatti 10
Coppette picciole. 10 in piatti 10
Coltelli, e Saluiette bianche, Stecchi profumati.

Poi uenne la Collatione per la notte, cioè.

Confettioni bianche, & in sciroppo, & Acqua Zuccherata, con Saluiette e Coltelli.

DESINARE Che fece il Magnifico Conte Bonifacio Beuilaqua, a Lãzagallo di Sabbato alli.8.di Settẽbre. 1531. il giorno della natiuità della gloriosa Vergine. Allo Illustrißimo & Eccellentißimo Signor Duca di Chiartres & all'Illustrißima sua Cõsorte,et al Reuerẽdißimo Arciuescouo di Milano e a Mõsignore di San Benedetto, Imbasciatore del Re Christianißimo,& al Cõte Hannibale di Nuuolara, & el Conte Claudio Rãgone,e altri Gentil huomini,& Gentildõne, che alla prima tauola furono al numero di.74.oltra iquali si diede la prouisione p 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, (Anchora che esso Conte nõ hauesse hauuto tempo di poter mandare per Trutte,e Carpioni, & altri pesci, a i Laghi)

Apparata la Tauola con due Mantili, si posero le Saluiette,Coltelli,e Salini,fu posto sopra essa.

Pan intorto un per persona,& una Bracciatella.

Marzapannino picciolo biscottato un per persona.

Di fichi.	piatti.	10
Meggiette accarpionate con foglie di Lauro sotto e sopra numero.60.	in piatti.	10
Pastelli d'Anguille. 10.	piatti.	10
Pastelletti.50.sfogliati piccioli pieni di farro, alla Turchesca.	in piatti.	10
Puine di Butiro. 40. nelle puinarolle, con Zuccaro fino sopra.	piatti.	10

Voua piene schiappate. 100. con sapore sopra, in piatti. 20

Quando si diede acqua odorifera alle mani, e uenne la Prima uiuanda, cio è.

Tartarette. 20. alla Italiana in piatti 20

Orate, 80. fritte 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, peuere, e aceto sopra in piatti 20

Ritortelli alla Milanese grandi e pieni numero. 20. in piatti. 20

Di Maccheroni alla Napolitana cotti nel latte, con Butiro & Cannella Zuccaro e formaggio sopra piatti 20

Suppe di brogne fresche. 20. in piatti 20

Gambari grossi. 400. in piatti 20

Poi seguito la Seconda uiuanda, & furono portati.

Rombi. 20. Passare. 40. fritte, coperte di sapore giallo Imperiale. in piatti 20

Pastelle d'uua passa, datteri, e pignuoli. 120. in piatti 20

Lucci. 20. pieni, arrosto nello spiedo con sapore di sabba, e Aceto e prasomeli sopra in piatti 20

Di Tortelli alla Lombarda piatti 20

Di Carabazzata di Meloni in piatti 20

Di Raine grosse allesse, pezzi. 40. coperte di sapore bianco in piatti 20

Di Pere guaste piatti 20

Ceueli aperti misalti fritti caldi numero. 80. in piatti 20

Dopo laquale uenne la Terza Viuanda, in cui erano.

Tortelle, 20. di fagiuoli in piatti 20
Fritade di Cauiaro. 20. in piatti. 20
Di Guanti. piatti 20
Di Mineſtra di Luccio piatti 20
Di Tomaſelle da peſce piatti 20
Di Gelatia chiara piatti 20
Paſtelli. 20. d'Oſtreghe in picsti 20
Di Vermicelli di butiro lauato d'acqua roſata, & Zuccaro piatti. 20
Di lattemele, piatti 74
Di Neuole, e Zaldoni. piatti 74

Poi giunſero le frutte, cio è.

D'Vua di piu ſorti. piatti 20
Di perſiche piatti 20
Di Pere piatti 20
Di Formaggio piatti 20
D'Oliue piatti 20
Di Mandole, e Pignoli mondi lauati in acqua roſata. piatti. 20
Di Codogne in quarto cotte in pignata con uino dolce. Zuccaro e Cannella ſopra piatti 20
Di Stecchi profumati piatti 20

E Quiui ſi leuò un Mantile, & ogni altra coſa di Tauola, & ſi dicde acqua odorifera alle mani, & poi furono portate le confettioni, tra lequali erano

Di Confetti ſciroppati di uarie ſorti. lib. 15. in piatti 20
Maſtellette di Marene. 20 Maſtellete di Brogne. 20. di Gelatia di Codognata, Maſtellette. 20. in piatti 20
Coltelli, e Saluiette. in piatti 20

EQuini fu fatta una Muſica di Voci, e Stromenti.

ESTINO Fatto alli. 14. di Febraio. 1548. che fu il giorno di Carneuale per me Chriſtophoro, in caſa mia, all'Illuſtriſſimo & Eccellentiſſimo Signor Noſtro, all'Illuſtriſſimo Signor Principe, & ad altri Signori, Gentil'huomini, e Gentildonne che furono al numero di Vintiſette alla prima Tauola, doue ſi fecero ſette piatti di uiuanda come appreſſo ſerà notato.

In prima fu recitata una Comedia in ſala, doue era una belliſſima Scenetta, laquale era finta Venetia. La Comedia era intitolata, la Notte, opera di M. Girolamo Paraboſco, da Bologna, Laquale fu molto piaceuole, ridicula, e bene recitata con le ſue Muſiche. Et intermezzi opportuni e neceſſarij. Laqual Comedia ſi comincio a hore. 24. e fini a hore. 3. & meza di notte. Et finita la Comedia fu apparecchiata una tauola, con le ſottoſcritte robbe, cio è.

Prima due mantili l'uno ſopra laltro furono poſti ſopra la Tauola, laquale era allumata da quattro lucerne d'Argento di ſua Eccellentia, attacate al ſolaro per non li impedire la uiſta, & ſopra ui erano quattro Salini d'Argento.

Vna Saluietta, e Coltello, un pane intorno, & una Creſcentina di Butiro, Zuccaro, e Torli d'Voua per perſona.

Inſalatta di Cime di Radicchi, Endiuia, Ramponzoli, & altre meſſedancie. piatti nu. 16

Inſalate di Polpe di Pauoni, e Cedri tagliati con Aceto roſato, e Zuccaro, e poco peuere. piatti. 16

Salami in fette, e Lengue ſalate, e Perſati acompagnati. piatti numero. 7

Fiadoncelli d'Vua paſſa, Cibibo, Pignuoli, e Salame nu. 48 piatti numero. 7

Polpette aſciutte arroſto piene, coperte di Salſa reale. numero. 45. piatti nu. 7

Suppe d'Vua paſſata coperte di Zuccaro e Cannella piatti. numero. 7

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

Paſtellctti ſfogliati piccioli di paſta reale, pieni mangiar bianco numero. 28. piatti. nu. 7

Ceruellati ducali. 7. e bole de Cinghiale, e latticini di Vitello fritti, accompagnati. piatti. nu. 7

Picioni Caſalenghi pieni dentro, e tra pelle arroſtiti. numero. 28. 7

Qui ſi diede acqua odorifera alle mani, e ſtettero un pezzo ſopra queſta uiuanda poi ſi leuò l'inſalata, e Salami, e uenne l'altra uiuanda.

ALTRA VIVANDA.

Pollaſtrelli numero. 28. e Tomaſelle, numero. 30. accompagnate. piatti. nu. 7

Capponi ſenza oſſa, numero. 7. con Salami di carne fette ſpaccati, con fette di pan ſotto. piatti nu. 7

Fagiani arroſto, numero. 7. e morelli, numero. 28. di Salſiccia gialla accompagnati. piatti. nu. 7

Suppa dorata reale. piatti nu. 7

Tortelle brusche di fegatelli, & altro, con Zuccaro e Cannella dentro, & di sopra. piatti nu. 7

Caprettini di latte integri, arrosto pieni. nu. 7. piatti 7

Vn Pauone arrosto in pezzi, coperto di sapore biancho, salsa e Mostarda. Impresa di suo eccellentia piatti. nu. 7

Tortelletti ne i piatti con Zuccaro e Cannella sopra piatti numero. 7

ALTRA VIVANDA.

Petti di Vitello pezzi nu. 7. pieni, e poi sottostati con Salami di fegato arrosto aperti. 7. piatti. nu. 7

Polpette in brodo nero, con Pistachi sopra, piatti. nu. 7

Porchette di latte piene arrosto, nu. 7. piatti. nu. 7

Lingue di Manzo in dobba di Maluagia arrosto nume. 7. e Lompi numero. 7. arrosto accompagnati in detta dobba. piatti numero. 7

Capirota morella con fette di pane, e polpe di cappone sotto. piatti. nu. 7

Fiadoni piccioli sfogliati pieni di pastume delle offelle. numero. 35. piatti. nu. 7

Tortelli di Pome in fette alla Tedesca con Zuccaro e Cannella numero. 7. piatti. nu. 7

Pastelli di Ostreghe grandi numero. 7. piatti. 7

Ostreghe numero. 400. con arancie, e peuere, piatti, numero. 20

FRVTTI ET ALTRO.

Gelatia. Italiana con robba, e ſoglie di Lauro piatti. nu. 7.
Oliue piatti. nu. 7
Vua freſcha, piatti. nu. 7
Pere guaſte con Aneſi confetti ſopra piatti numero 7
Paſtelletti di Datteri, e Cibibo. nu. 35. piatti numero 7
Gioncata contrafatta con Zuccaro, e Mandole, e Acqua roſa in loco di lattemele piatti numero 7
Zaldoni piccioli groſſetti, numero. 140. piatti, nu. 7
Finocchio, & altri frutti in aceto piatti. nu. 7
Acqua odorifera alle mani, poi uēnero le ſequenti cōfettioni.

CONFETTIONI.

Confettioni in ſciroppo di uarie ſorti, libre. 8. piatti. nu. 7
Confettioni bianche di piu ſorti piatti nu. 7
Maſtellette di uarie ſorti. nu. 14. piatti. nu. 7
Saluiette, e Coltelli piatti. nu. 7

Stecchi recamati, e profumati.

Mentre ſi mangiauano Confetti, La mia Conſorte mandò due Ceſtelli con pochetti di fiori numero. 27. tra finti e ueri profumati. Vno all'Illuſtriſſimo Signore Duca, & uno all'Illuſtriſſimo Signore Prencipe, iquali ſue Signorie diſpenſorono fra i comenſali.

Mentre ſi ſtette dietro a queſta burla de i pachetti, fu adacquata, ſgombrata, e ſpazzata la Sala, e andarono a ballare, & ballorno fino ad hore noue. Alle hore. 9. fecero una Collatione d'Acqua Zuccarata, Vna freſca, e Pome & altre coſette. Poi ogn'uno andò a caſa ſua ben ſodisfatto.

ORA è da ſapere che ne Bancheti del Carneuale ſempre ſi facea alcuna feſta inanti, ò Torniamento, o Giuoco di Caleſelle, o che ſi foſſe, o ſi combattea la Sbarra, ò un Caſtello, o ſi facea la feſta del Porco, o coſe altre ſimili, ch'io per piu toſto iſpedirmi, non ho uoluto narrare.

Et manco mi ſono affaticato in narrare le ſorti di uini, per che ad ogn'un ſe ne daua di quello che addimandaua, o lo uoleſſe bianco, o nero, o dolce, o bruſco, o racente, o grande, o picciolo, o con acqua, o ſenza, ſecondo gli appetiti di ciaſcuno. S.. ìrca &c. queſto ſi facea prouiſioni del tutto.

Ne mi affaticaro altrimenti in deſcriuere altri Banchetti, perciò che queſti mi paiono a baſtanza, egli è uero, che ſi potranno fare maggiori, o minori, in andare piu uolte, ò manco alla Cucina, & in portare piu uiuanda per uolta o meno, e potranſi uariare de Carne, e da Peſce, tanto quanto parerà, come a pieno moſtrera a ciaſcheduno, la uarietà delle uiuande nel. 3. Libro, & il modo [illegible] ndirle ma queſta però è la ſomma del tutto.

HAVENDO NEL PRE-
cedente ragionamento descritto molti & diuersi Conuiti, ne i quali intraueniuano molte uiuande, Composte uariamente di diuerse cose, per dare chiara notitia di fare ogni grande, o picciolo conuito, si di grasso, come di magro, secondo la commodita, e uarieta de Tempi, o de paesi. E necessario anchora che io mostri, come si debbano comporre tutte le predette uiuande, & altre molte, che ui si aggiungeranno, che in tutto non credo che debbano essere meno di trecento e trenta, tutte pel suo ordine, collequali senza alcun dubbio, si potra acconciamente, & horreuolmente imbandire ogni gran conuito di qualunque Prencipe si uoglia, aggiungendoli sempre i suoi opportuni, e conuenienti pesi e misure, le quali si debbano poi uariare, come richiedera la quantita di che si uorranno fare. Doue è da sapere che se fosse alcuno Gentil'huomo mezzano, che facesse il conuito, potrebbe egli fare col Terzo meno de Zucchari & spitiarie, & anchora colla metà di dette robbe, nelle quali pero tutte si deue questo osseruare, che li sia sempre il conueniente sale, commune condimento in ogni uiuanda. La onde se fosse etiamdio alcuno, a cui grauasse la spesa del Zuccaro nelle compositioni, nelle quali è bisogneuole, deue sapere che si potria fare ancho con mele, saluo se non fossero ò mangiari bianchi, o Risi Turcheschi, o Torte bianche, o sapori biãchi ò 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,

elle Geneſtrate, nelle Suppe dorate, nelle ſfogliate doppie ne i Paſtelli ſfogliati, & molte altre uiuande piu ſi conuiene il Zuccaro ch'el mele, Pure chi uoleſſe limitar la ſpeſa, potrebbeſi ſeruire del mele, nelle loro compoſitioni, mettendo però di ſopra a tutte il Zuccaro. doue ſi conuiene, Anchora 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 e da ſapere ch'io non ſpenderò Tempo, o fatica in deſcriuere diuerſe minestre d'hortami, o legumi, e inſegnare di frigere una Tencha, o cuocere un Luzzo ſu la gratella, o ſimili altre coſe, che da qualunque uile feminuccia ottimamente ſi ſapriano fare. Ma ſolo parlerò delle piu notabili uiuande, & piu importanti, come la ſeguente noſtra Tauola ne potrà dare manifeſto ſegno. Nella quale il nome di tutte è chiaramente deſcritto. Ma prima ragionamo del pane, delle Brazzatelle, & de Soſameli, e Moſtazzoli di Zuccaro, che primieramente anchora s'uſano ſopra le Tauole.

COMPOSITIONI DE LE PIV IMPORTANTI VIVANDE.

PRIMA PER FARE CINQVANTA

Pani de latte e Zuccaro de Oncie noue l'uno.

ATTO Che *hauerai la tua Sconza, ò leuaturo, pigliarai di fiori di farina burattata libre. 3 5. e tanto meno, quanto meno sarà quella di che hauerai fatto il leuaturo, e libre. 6. di Zuccaro ben bianco, e Torli d'Voua. 75. e libre. 3. d'Acqua rosata, e libre. 6. di latte fresco, e oncie. 6. di Butiro fresco, e impastarai il tuo Pane, auuertirai bene, che l'acqua, o latte non scotasse, e farai anchora che i Torli d'Voua stan caldetti, & li scalderai, ponendoli nell'acqua calda, e li porrai, il conueniente sale, e farai la pasta, si che non sia ne dura ne tenera, ma piu tosto c'habbia del saldetto, e la gramarai 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 Giuditio stia bene, e questo pane è piu bello à farlo tondo, che intorto, o in pinzoni, sia dopoi piu grande, o piu piccioli, come tu uorrai: ti gouernerai adunque secondo questo modo, che è prouato.*

BRAZZATELLE DI LATTE, E ZVCCARO.

A Fare. 50. Brazzatelle, di oncie. 4. l'una Pigliarai libre. 15. di fiore di farina, d'acqua rosa oncie, 3. di latte libre. 3. e di Zuccaro biancho libre. 2. Voua numero. 25. di Butiro oncie. 4. e queste cose insieme grammerai molto bene. Poi farai le tue Brazzatelle, secondo l'ordine che si fanno, e le farai leuare con gran diligenza, Et dopoi che saranno leuate, farai bogliere la tua acqua, e le getterai dentro dette brazzatelle a cuocere, e come uerranno di sopra le cauarai fuori, & le porrai in acqua fresca, e quando d'iui le leuarai le porrai a cuocere nel forno, e se li uorrai porre anesi dentro, serà buona opera.

A FARE SOSAMELI PERFETISSIMI NVMERO XXXVI.

TOGLI Libra una di Farina biancha, e libre do di Zuccaro pisto, e ben passato per lo sedazzo, & oncia una di Cannella fina pista, e due picicostri di Peuere pisto, e tre Torli d'Voua, & uno co'l chiaro, & uno ottauo di peuere longo, & acqua rosata mescolata con un poco di sale, & con diligenza fa la tua pasta un poco duretta, e menala molto bene. Poi habbi la stampa, e fa quello che uuoi stampare. E ponendoli un pocheto di Muschio seranno migliori, Poi metteli a cuocere nel forno sopra una asse picciola.

A FARE MOSTAZZOLI DI ZVCCARO.

PIGLIA di Cedro confetto tagliato minutamente

libre

libre tre, di Mele collato lib.cinque, di Penere cinque ottaui, di Zaffarano ſcrupulo uno, di Cinnamo tre quarti d'oncia, di muſchio tre grani, di Farina tanto che baſti ad impaſtare dette robbe. Poi farai i Moſtazzoli grãdi, & piccioli, come a te piacera. Poi li farai cuocere come i pampapati, ma queſti ſi fanno d'oncie 4 in 6. l'uno, e non piu grandi.

A fare una ſfogliata ſutta, di dieci pezzi, ouero a fare dieci ſfogliatini.

PIGLIA libre due e meza di Farina, di Zuccaro oncie due, de Acqua roſata oncie due, Torli d'Voua numero 6. di Butiro oncie 6, e impaſta benogni coſa inſieme e fanne una, ſfoglia ſottile, & habbi una libra di Butiro diſfatto, & gettalo ſopra la ſfoglia, e poi inuiluppa, come fareſti un Zaldone, e ſilla in una rotella, e ponila ſuſo una Tiella, ò ſuolo, e poi con le mani diſtendila ſopra detta Tiella, ò ſuolo, e mettili un'altra meza libra di Butiro ſopra, e poi ponila a cuocere, ò nel forno, ò ſotto il Teſto. E quando ſarà quaſi cotta, li porrai oncie tre di Zuccaro fino ſopra, e poi gli darai una calda, ſi che finiſca di cuocerſi, & ſarà fetta.

A fare dieci ſfogliatini, oſſeruerai l'ordine ſopradetto, circa all'impaſtare la paſta, e poi farai dieci ſfogliate, & farai come ſi fa nella grande, compartendoli la robba, come anchora s'è fatto nell'altra. Ma bene e uero, che gli andaua di piu di lib. meza di Butiro, e lib. meza di Farina, e 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. E quando non uoleſti in alcuno adope-

ſare acqua roſata per far manco ſpeſa, potrai far ſenza, ſo-
lò io ho poſto il uero ordine.

A fare una ſfogliata Catelana, ouero dieci ſfogliatini.

LA ſfogliata Catelana, o ſfogliatini che ſi fanno ſolo p
mariare, ſi comporrano in queſta guiſa, togliendo la
predetta paſta, nell'impaſtare gli ſi porra ſucco di bieta o
di praſemoli, ſi che ſia fatta uerde, e quando ſarà diſteſa
la ſpoglia, innanzi che s'inuolga, gli ſi porra tre oncie d'V
ua paſſa per dentro, & un poco di Cannella, in tãto che una
meza gucchiara facia in tutto. Poi ſi oſſeruerà l'ordine, co-
me 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, coſi di ſopra uia.

A fare nua Sfogliata, Sgroſtata, e de Pizzoni. Della grandezza della Sutta.

PIglia libra una di farina biancha, oncie due d'acqua
roſa, e oncie ſei di Butiro freſco e Torli d'Voua qua-
tro, & oncie due di Zuccaro, e farai una ſpoglia groſ-
ſetta, e la porrai nel fondo della Tiella, poi habbi due paia
de buoni pizzoni allardati, cotti arroſto morbidetti, e falli
in quarti. Poneli in una cazza ſtagnata, con meza libra
di Butiro freſco, ouero con meza libra di graſſo collato, &
il ſucco di quatro arancie, e non hauendo arancie, con un
poco d'Agreſto, & oncie tre di Zuccaro, e meza oncia di
Cannella, e li ſoffrigerai, un pochetto, poi haurai meza li
bra di buon Perſutto tagliato in pezzoli groſſetti, e li por
rai ſopra la ſpoglia nella Tiella, con li quarti de i pizzo-
ni, e li getterai ſopra il ſapore, aggiongendoli poi diſo-

pra oncia due di Zuccaro, e la metà della meza oncia della Cannella ſopradetta, perche nel principio ne metterai uno quarto nel ſapore, e poi farai un'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 cotta che ſarà li porrai ſopra oncie tre di Zuccaro; ma auertiſci che nel ſapore doue uãno ſoffritti li Pizzoni, gli uuole oncie due d'uua paſſa monda, e oncie due de pignoli mondi, ſe uuoi che ſtia meglio.

A fare una Sfogliata ſgroſſata d'Occhi, o Latticini di Vitello, o tettina di Vitella.

PRima farai la paſta ſfogliata, come è detto di ſopra, e ne metterai una ſpoglia nella Teglia, e gli metterai ſopra oncie due di Zuccaro, & un quarto di Cannella fina, oncie due d'Vua paſſa monda, e poi ſopra gli metterai meza libra di buon Perſutto tagliato minuto. Poi habbi molte fettine di latticine di Vitello cotte, o d'Occhi di Vitello, di tettine di Vitella, o di l'uno, e de l'altro, ſe ne hauerai, e fa un ſuolo ſopra la ſpoglia, tramezandoli le fettine del Perſutto ſeco, e fatto il ſuolo, poneli ſopra oncie due di Zuccaro, & un quarto di Cannella, oncie due d'Vua paſſa, e due de pignuoli mondi e'l ſucco di tre arancie, ouero agreſto, & oncie tre di Butiro freſco ſopra, e ponendoli qualche uoua non nate, non gli disdirà, e poi li metterai ſopra l'altra ſpoglia, con oncie tre di Butiro freſco ſopra, e poi che l'haurai cotta, gli ponerai oncie tre di Zuccaro, ma auertiſſi, che quando non ti aggrauaſſe la ſpeſa. Queſta ſfogliata ſeria migliore con due ſuoli ponendo un'altra ſpoglia tra l'uno e l'altro ſuolo, laquale ſpo-

glia ſarebbe meglio frita, e non la potendo frigere integra, frigeriaſi in quarto, perche non ſi cuoſono mai bene le ſpoglie crude, che ſi mettono per tramezo. Ma auertiſci alla robba che e andata nel primo ſuolo, & in cambio della ſpoglia di ſopra, gli potrai mettere reticelle di paſta, lequali come ſi debbano fare ſi dichiarerà in altro luoco.

A fare Sfogliata di Perſutto ò Mortadella.

PIGLIARAI la paſta fatta come quella di cui ſi dice nella ſfogliata ſutta, e ne farai quattro ſpoglie, due groſſette, e due ſottile, e porrai una delle groſſette nel fondo della Tiella onta, poi bauerai una libra di Perſutto, o Mortadella tagliata in fette minute, e libra una di Formaggio tumino tagliato in fettine, ouero una pouina tagliate in fette, e la diſtenderai ſopra la detta ſpoglia, compartendo l'uno con l'altro, e gli metterai ſopra oncie tre di Zuccaro, & di Cannella oncia meza, & d'Vua paſſa oncie tre, poi metterai due altre ſpoglie ſopra la detta robba fritte in quarti, come ti diſſi nell'altra Sfogliata, e poi gli farai ſopra un'altro ſuolo, con altretante robbe, come è ſtato nel primo, e poi gli metterai ſopra l'altra ſpoglia, e poi ſopra la ſpoglia oncie tre di Butiro freſco, e la farai cuocere, & come ſarà cotta, gli porrai oncie tre di Zuccaro ſopra, & auuertiſci che la detta ſfogliata ſi puo fare anchora con un ſuolo ſolo di robbe, e due ſpoglie. Quiui la Mortedella di fegato è boniſſima, in uece di Perſuto.

Vn'altra Sfogliata ſutta doppia boniſſima.

IMPASTA la paſta come hai fatto a far quella della ſfogliata ſutta, e fanne ſei ſpoglie, ma quella di ſotto ſia un poco piu ferma delle altre, e ponila ſul ſuolo, ouero

ſuſo una Tiella che ſia onta, & habbi libre due di Formaggio tumino tagliato in fettine ſottili, & habbi oncie ſei di zuccaro grattato, e oncia una e meza di Canella fina peſta, laqual meſſederai col zuccaro, poi ongi la ſpoglia, 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 de zuccaro e Cannella, poi metterai due ſpoglie fritte l'una ſopra laltra, e poi li metterai la terza parte del formaggio: zuccaro e Cannella ſopra, e poi ſopra detto altro ſolato, due altre ſpoglie, come medeſimamente hai fatto alle altre, & oncie tre di butiro. Poi metterai l'altra terza parte, del Formaggio, zuccaro e Cannella ſopra dette ſpoglie. Poi gli metterai la detta altra ſpoglia ſopra, e oncie tre di butiro ſopra detta ſpoglia, e la porrai a cuocere, e cotta che ſarà, gli porrai oncie tre di zuccaro ſopra.

A fare una ſfogliata doppia della quale anche ſe ne puo ſeruire per torta.

PRIMA Farai la tua paſta con libre tre di Farina, & oncie tre di Zuccaro, con ſei Tuorli d'Voua, & di butiro oncie quatro, e d'acqua roſata oncie tre e poi fa quatro ſpoglie, e due ne frigerai in quarto nel butiro, o uero diſtrutto, perche non ſi potriano frigere intiere, & poi ponerai una delle crude nella tua Tiella onta, & bauerai libra una e meza di mandole ambroſine piſtazzate, colle quali congiungerai oncie ſei di Zuccaro e di Cannella oncia una e meza, poi l'andarai gettando ſopra detta ſpoglia, & dopoi gli porrai una ſpoglia delle cotte, e coſi farai ſimilmente ſopra la detta ſpoglia cotta, gettandoli detta Compoſitione, e poi di ſopra ctiandio l'altra ſpoglia cotta con det-

la compoſitione, e come hauerai finiti i ſolari, li ponerai ſopra oncie otto di butiro disfatto, & la ponerai ſopra la ſpoglia cruda, con oncie quatro di butiro di ſopra, & la ponerai à cuocere, e quando ſerà quaſi cota, pigliarai oncia una, e meza di Zuccaro, e due Torli d'uoua, e acqua roſata, e da togli una roſella di ſopra la finerai di cuocere, e quando ſera quaſi cotta li ponerai ſopra Canellino, o aneſi confetti.

Per fare diece Pizze Sfogliate.

PIGLIA la molena di quattro pani boffetti bianchi, & pongli ammoglio in acqua tepida, e piglia libre tre di fiore di Farina, e Torli dieci d'Voua, e libra una di butiro freſco, & oncie tre d'Acqua roſa, e oncie ſei di Zuccaro, e impaſtarai ogni coſa inſieme con la mollena, e ne farai un paſtoncello, come ſe voleſſi fare una ſpoglia da laſagne, e coſi farai una ſpoglia piu ſottile che potrai. Poi hauerai di butiro freſco libra una e meza disfatto caldo, e lo getterai ſopra la detta ſpoglia, e la laſciarai poi infredire, poi farai un tertiglione per la longa della ſpoglia, e lo tagliarai in dieci pezzi. Poi farai le tue Pizze ſfogliate. Poi hauerai una padella con libre quattro di Butiro freſco, e li frigerai dentro dette Pizze ſfogliate, e come ſerrāno fritte, li porrai libra meza di Zuccaro ſopra fra tutte.

A fare dieci Mantegate.

PIGLIA de Pignuoli ben netti e mondi, libra una, e peſtali nel mortaio, e ne farai come un latte, con oncie ſei d'acqua roſata. Poi pigliarai libre tre di farina biancha e torli dieci d'uoua, e libra una di Zuccaro, e lib. meza di butiro freſco, e di ſpecie d'ogni ſorte oncia una in tutto: e oncia una di leuaturo, & un poco di ſale, poi pigliarai il latte

li pignuoli, e lo ponerai al fuoco tanto che perda il fredde, e così impasterai ogni cosa insieme, e non bastando l'Acqua rosa, gli aggiungerai altra acqua tanto che la pasta habbia del tenero, e la sbatterai sopra una tauola per spacio di due hore, & 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 spatio di meza altr'hora, & fatto questo la compartirai in dieci Mantagate ouero Crefentine, come uuoi dire. Poi piglia libra mezza di Butiro disfatto, & ongi il fondo d'una Tiella grande, & pongliela dentro, & ongi anchora esse di sopra, e poi poule à cuocere nel forno, che non sia troppo caldo, perche uanno cotte adagio, e cotte che saranno, li porrai sopra libra mezza di Zuccaro fino fra tutte, & potria si anche fare senza spetie.

A fare dieci Ritortelli alla Melanese pieni e uuoti.

PIGLIA libre quatro di fiore di Farina, & Torli dieci d'Vouà, & di Zuccaro oncie due, & di Butiro oncie sei, & d'acqua rosata oncie tre, e fa la tua pasta reale, menandola un pezzo. Poi ne farai dieci parti, in dieci spoglie. Poi pigliarai di Zuccaro oncie otto, & di Cannella pesta oncie due, & de pignuoli mondi libre due, & d'Vua passa libra una, e messederai tutte queste cose insieme. Poi leggiermente cargherai le dette spoglie di questa compositione, ungendole prima con libra una di Butiro fresco disfatto. Poi ne farai un Tertiglione, à guisa di Zaldone ad uno ad uno, poi gli farai in rotella, ponendoli in due Tielle onte, non potendo stare in una, e gli an-

darai ſtendendo, colle mani deſtramente, ponendoli tra di ſotto, e ſopra libre due di Butiro, e poi le porrai cuocere: come ſeran quaſi cotte, li porrai ſopra libra una e mezza di Zuccaro. E per uariare alcune uolte un poco di perſutto minuto, e Datteri, o cibibo tagliato in pezzi, o d'altro, ſecondo che ti parerà, e ſe ſarà di Quareſima, ò Vigilia, farai con la paſta, come ſi fanno i fiadoncelli magri, come ti ſarà moſtrato, & ancho li potrai fare uuoti, à guiſa delle ſfogliatine per uariare.

Truffolo per far Torre, Caſtelli, Pegne, & altre coſe.

PRima pigliarai fiore di farina, & la impaſtarai con Voua battute, Zuccaro, & Acqua roſa, & un pochetto di Butiro, ſecondo la quantita di che le uorrai fare, & con un poco di Zaffarano. e impaſtata che l'auerai, ne farai pezzi grandi, come dadi, e li laſciarai un buon pezzo fatti, che ſi ſughino bene. Dapoi li frigerai in graſſo buono ben collato, ò Butiro, ò bon Olio, poi che li hauerai leuati della padella, li laſciarai un poco ſeccare, e poi che ſeronno ſecchi, li refrigerai in mele ben chiarificato, e ben collato, e poi che ſerãno refritti nel mele, ne fabricherai un Caſtello, ò Torre, ò altre coſa che parerà, tenendoli sbroffati ſempre d'acqua roſe, Zuccaro, e Cannella.

A fare dieci piatti di Caſcoſſe.

PIglia di Farina bianca libre due e mezza, e quattro Torli de Voua, & oncie quattro di dileguato, ò Butiro, & oncie tre di Zuccaro, & oncie tre d'acqua roſa, & un poco di Zaffaiano, & ipaſtata che l'hauerai, farai due ſpoglie groſſette, poi pigliarai libra una di mãdole ambroſine monde, e libra una d'Vua paſſa, e libra una de Pignoli

mandi, e le polpe d'un buon cappone, & oncie ſei di Zuccaro, & oncia una di Cannella fina peſta, e peſta bene ogni coſa inſieme, con un quarto di peuere, e dieci Torli d'Voua, e meſſederai bene ogni coſa inſieme con libra mezza di Butiro accompagnato; poi farai le dette ſpoglie a liſte longhe una ſpanna, e larghe tre dita, e l'empirai del detto paſtume, laſciando bene della paſta da i lati per poterli aſſerrare. Poi le farai in guiſa di brazzatelline, e le porrai in una Tiella onta, inroſellandole con un Torlo d'Vouo, e un poco di Butiro, & Zaffarano, & acqua roſata, e poi le porrai a cuocere nel forno, o ſotto il teſto, con gran deſtrezza, perche non creppino.

E uolendole fare di giorno da peſce, laſciarai il dileguito, è le polpe di Cappone.

A fare dieci piatti di Caſatelle, ouero dieci Tortelle.

PIGLIA quattro pouine freſche, & di Formaggio graſſo libra una e mezza, & Voua quindeci, & di Zuccaro libra mezza, d'Vua paſſa libra mezza, d'Aqua roſa oncie quattro, & di Butiro libra mezza, & oncia mezza di Cannella, & un quarto di Peuere, & un poco di Zaffarano, e componi bene ogni coſa inſieme. Poi fa due ſpoglie, oſſeruando il medeſimo ordine che fu ſeruato nelle Caſcoſſe, & hauerai un buſſolo grande da tagliare le dette ſpoglie; come ſono quelle da Tortelli, poi le metterai il battuto ſopra, laſciandogli tanta paſta intorno, che tu le poſſi ſpicicare. Poi le metterai in una Tiella onta, e le porrai a cuocere nel forno, ò ſotto il Teſto, e come ſaranno quaſi cotte, gli porrai ſopra oncie ſei di Zuccaro, e poi le finirai di cuocere, e uolendo, le potrai fare in guiſa di Tortelle, con due

ſpoglie, cio è una di ſotto, e una di ſopra, e grandi, e picciole, come uorrai.

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

PIglia oncie tre d'Anime di Melone monde, e ben nette, e oncia una e meza d'Anime di Zucche ben monde e nette, e oncia una de Piſtacchi pelati, e oncia una de Pignuoli ben netti, e queſte coſe tutte porrai in un mortaio di pietra, e con un piſtone di legno ſtano ſottilmente piſte, & riposte in uno piattelletto.

Poi pigliarai oncia una di farina d'Amito, e la piſterai da ſua poſta.

Poi pigliarai uno ſcropulo di Specie d'Aromatico roſato, & due ſcropuli e mezo di Cannella fina, e queſte due coſe ancora ſeruerai da ſua poſta in uno ſcartozzo di carta.

Poi pigliarai di ſeme di Indiuia meza dramma, & altro tanto di ſeme di Lattuca & le peſterai ſottilmẽte in uno mortaio picciolo di bronzo, e le congiungerai colle ſpecie ſopradette, aggiungendoli mezzo ſcropulo de Coraali roſſi, & altro tanto di Perle macinate, & ogni coſa meſſederai inſieme nel mortaio di Bronzo, & riporrai in uno ſcartozzo.

Poi pigliarai le polpe d'un cappone coſi intiere, & in uno forno che ſia tepido le laſciarai tanto che ſiano ben'asciutte, poi le piglierai, e le tagliarai groſſamente, & bene le bagnerai con agreſto, & acqua roſata, & un'altra uolta le porrai nel forno, ſino à tanto che ſiano bruſtolate, poi le porrai in uno mortaio di marmo, & ſottilmente le

piſterai, & piſtate che ſaranno, le riporrerai nella prima paſta.

Poi pigliarai libra una e meza di Zuccaro buono bianco, e lo chiarificherai, & ſpumerai molto bene, & ſpumato che ſara, lo farai bogliere ſino a tanto che ſara cotto, a cotta de Manus Chriſti. Et li butterai la prima paſta, meſcolando però ſempre con una Cazolla, & dopoi gli aggiungerai le polpe de Capponi, dandoli drieto la farina, & ultimamente le ſpecie d'Aromatico roſato, & Canella, & ſeme, & Coralli, & Perle ſempre pure meſcolando ogni coſa diligentemente, & coſi toſto farai i tuoi morſelli.

A fare una tortella Bruſca de ficadetti, o d'altre Richeſte.

PRima farai una Caſſetta, come furno quelle de paſtelli alta due dita, & alquanto piu della grandezza d'un piattelletto commune, com'è uno ſfogliatino, ouero un Ritortello alla Milaneſe, della paſta, di cui s'è detto nel Ritortello alla Milaneſe. Poi piglia ſei Ficadetti de Polaſtri e Creſte, & altre ſimili coſe, e ſino à quattro Voua nonnate, quando è tempo di Galline, e quando non è tempo di Galline, farai quattro Voua dure, e pigliarai Torli, e farai dare à tutte queſte coſe un buglietto. Poi le metterai in una pignata, con quattro oncie di deleguito, & herbe olioſe minute, con oncia una e meza d'una paſſa ben netta, e farai un poco ſoffrigere, poi metterai ogni coſa in un uaſo, con ſei Torli d'uoua ben battuti, con ſucco d'otto arancie, ouero buono agreſto, & un poco di bruodo di carne ó di pollo, o d'altro, & un poco di delegnito, & oncie quattro di Zuccaro, & oncia meza di Canella piſta, & uno ottauo di Peuere, & uno ottauo di Gengeuro, e de Garoffa

ni, per la metà del Gengeuro, & un pochetto di Zaffarano, e comporrai ogni cosa insieme, e la compositione porrai nella cassetta predetta: Poi la porrai sopra le bregie, si che boglia pian piano, dandoli il Testo caldo pian piano, come si fa à cuocere una Torta, e cotta che sarà li darai oncia una di Zuccaro & uno ottauo di Cannella sopra.

La detta uiuanda potriasi anchora fare senza cassetta per uariare, come ponere la compositione in un piatto d'argento sopra le bragie, e darli medesmamente il Testo, e cotta che fusse, darli medesmamente il Zuccaro e la Cannella com'è detto di sopra, e dopoi porli sopra sei liste di reticelle di pasta, fatte di quelle da Guanti.

E non hauendo fecadetti de pollami, si potria fare de fecati di Pauaro, ò d'Agnello, ò Capretto, ò Vitello, ò Porco, tagliandoli in pezzi piccioli, con latticini di Vitello, ò Tettina di Vitella, in fettine, & un poco di Persutto tagliato minuto, ò simili per uariare.

Per fare una tortella Brusca di code de Gamberi, o d'altre richeste di pesce.

Piglia fino a quaranta code de Gamberi cotte, e monde, e fino a quattro Torli d'uoua, e soffrigeli nel Butiro, seruando l'ordine del resto di quello c'hai fatto in quella de ficadetti, oueramente per uariare, pigliarai Milze de Luzzi, ò uerolli, ò latte de detti ò ficadetti d'Anguilla, de Goi, ò di Galana & altre richieste di Pesce, con i Torli de Voua, e qualche morello d'Anguilla prima cotta, non li sarebbe ancho disdiceuole, seruando l'ordine del resto, come s'è detto di sopra nelle altre, e quando seranno giorni da pesce solamente, le suffrigerai in buono olio, e medesmamen-

& farai la Cassetta senza uoua, con Olio, e con buono uino bianco dolce, senza Butiro.

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

PIGLIA Libre tre di farina bianca burattata, e ponla in uno catino, ò altro uasonetto con libre tre di latte di Vacca, e libre una di Butiro fresco, & oncie tre d'Acqua rosa, e libra una di Zuccaro, & un poco di Zaffarano, & uoua uinti, dieci con Torli e chiaro, e dieci con Torli soli, e componi bene ogni cosa insieme in detto uaso, che diuenga come una colla, poi habbi libre cinque di Butiro fresco, ò diloguito in una patella che sia ben bogliente, & habbi i ferri ben netti, e ponli a scaldare nel grasso bogliẽte, poi mettigli in detta colla che se gli attaccherà la pasta, e poi li tornerai nella patella, e si spiccheranno da i ferri, e quando non si spiccassero bene perche la Colla fosse troppo chiara, ò troppo spessa, la acconciarai al tuo giudicio, e dopoi gli porrai sopra oncie sei di Zuccaro, e dette paste si possono empire dopoi che sono fritte, di Marzapane, ò Celatia, ò Mariconda, ò Crema, o d'altro, e saria meglio.

A fare dieci piatti d'Offelle.

PIGLIA Libre due di Formaggio grasso grattato, et di Formaggio duro grattato libra una, et Voua dieci, & d'Vua passa libra meza, & di Zuccaro oncie quatro, & d'Acqua rosata oncia una, di Peuere un sesto di oncia. & di Butiro oncie tre, e incorpora bene ogni cosa insieme.

Poi piglia libre quatro di farina biancha, e sei Torli d'Voua, & acqua rosata, oncie tre di Butiro, e fa la tua pasta, e fa la spoglia grossetta, poi la cargherai di Butiro durctto, e inuolgerai un'altra uolta, e la cargherai similmente di butiro, e farai cosi da tre, o quattro uolte, per fino a tanto che hauerai dispensata libra una di Butiro, e farai la tua pasta.

A fare dieci piatti di Stelle di pasta Reale piene di pastume rele.

PIglia di Farina biancha libre due e meza, e quattro Torli d'noua, & oncie tre di Zuccaro, & oncie tre d'acqua rosa, & un poco di Zaffarano, & impastalo, e fa due spoglie, e poi piglia una libra e meza di mandole ambrosine monde, e le polpe d'un Cappone, e nõ hauẽdo cappone tãta polpa di Vitello alesso e libra meza di pignuoli, e d'acqua rosata oncie tre, e meza libra di cibibo damaschino cauate le anime e pista ogni cosa insieme cõ chiari sei d'oua con una libra di Zuccaro, & oncia una di Canella, & 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 un coltello, e le rifermerai d'intorno intorno con le mani, poi le frigerai in Butiro, o dilequito con destrezza, che non creppino, ouero le ponerai in una Tiella onta, e le cocerai nel forno inrosellate,

A fare dieci piatti di Stellette grasse.

PIglia di Formagio grasso grattato libre cinque, e poi pistalo nel Mortaio molto bene, e poi ponilo in un uaso con uoua uinti, e libra una e meza di Zuccaro, & di

uua passa libra una, & d'acqua rosata oncie tre, & di buti ro libra meza, & oncia meza di Canella.

Poi piglia libre due di Farina, e quatro Torli d'uoua, & di Zuccaro oncie tre di Dileguito, ouero Burro oncie tre, & acqua rosa, e impasta ogni cosa insieme, & fatto la pa sta dopoi farai una sfoglia non molto sottile, ne molto gros sa, poi andarai mettendo sopra la detta sfoglia la detta compositione, tanto quanto sera un Torlo d'uoua, o poco piu, e poi la tagliarai d'intorno con la sferonella, ouero bussolo, lasciandolo d'intorno tanta pasta, quanto è un di to. poi li picicarai d'intorno asserandogli dentro il battu to, perche uanno discoperte quasi la meta disopra, e poi le metterai in una patella ben onta, e le porrai a cuocere nel forno, o sotto il Testo, e cotte che seranno, le imbandi rai ne i piatti ponendoli di sopra fra tutte libra meza di Zuccaro, ouero le frigerai in libre quatro di butiro, ouero dileguito, e uolendo frigere sara buono porre nel battuto oncie tre di Farina.

A fare dieci piatti di Stellette grasse.

PIglia due Poline che siano fresche, e libra una e me za di Formaggio grasso, e le polpe d'uno Cappone, e pista bene ogni cosa insieme, poi piglia otto chiare d'Vo ua, e libra una di Zuccaro, & un buono piccico di Farina, e libra meza d'Vua passa monda, e acqua rosa, & on cia meza di Cannella, & oncia meza di Peuere, & impa sta ogni cosa insieme, poi fa le sfoglie di pasta reale, come è detto ne le altre, semplice come uorrai, e con il bossolo fa rai le tue pastelle, e farai le Stellette come è detto nelle al tre, 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 un boglio nel Vino, e se sarà dolce sarà meglio, poi mettila in un Vaso con libra meza di morolla di bue cotta, ò grasso collato, e libra una di Formaggio duro grattato, & otto Torli di Voua, & oncie noue di Zuccaro, & oncia una di Cannella pista, poi incorpora ogni cosa insieme, & fa due spoglie nel medesimo modo che bai fatto quelle delle Cascosse, e uagli ponendo sopra il pastume, e gli darai due uolte di spoglia, poi li tagliarai con la speronella, grandi, ò piccioli come ti piacerà Poi li frigerai in libre tre di butiro, ouero dileguito, e cotti li imbandirai ponendoli sopra libra una di mele purgato, e poi libra meza di Zuccaro sopra il mele.

A fare dieci piatti de fiadoncelli d'altra sorte.

PRIMA farai le spoglie, che bai fatto in quelli di morolla sopradetti, poi piglia libre due d'Vua passa monda e lauata, e falli leuare un boglio nel uino, e se sara dolce, sarà migliore. Poi piglia libra meza di Zuccaro, & oncie sei de pignuoli mondi ben lauati, e sei Torli d'Voua, & oncia una di Cannella pesta fina, e un quarto de Peuere pesto, & oncie sei di butiro, poi insarle seruarai 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'Voua, & oncie quattro di Zuccaro, & oncie quat-

tre d'acqua rosata, & oncie quatro di butiro, ouero Deleguito, & un poco di Zaffarano, & impastata che l'hauerai ne farai sfoglie sottili tanto quanto sia possibile, poi ne taglierai liste per longo della sfoglia larghe tre buone dita, poi darai de i tagli per mezo di detta lista di qua, & di la lasciandola pero integra, Poi pigliarai detta lista per un capo della mano, e la inuolgerai intorno al brazzo, 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 disopra. Poi le porrai in una Padella della grandezza, o un poco piu del detto rosone, con libre quattro di deleguito, ouero butiro, e cotte che seranno, le imbandirai ne piatti ponendoli sopra fra tutte, oncie sei di Zuccaro.

A fare dieci piatti di Guanti ouero Reticelle.

Piglia libre due e meza di farina bianca, & oncie quatro di Zuccaro, & Torli sei d'Oua, & libra una di butiro fresco, ancbora che il Dileguito, quando è buono sia migliore, & acqua rosa oncie tre, & un gocciolo di Zaffarano, & impasta la tua pasta, e fa sfoglie e tagliale grandi e piccole secondo che tu le uorrai, increspandole con la mano. Poi frigele in libre tre di Dileguito, & essendo per imbandirli li darai sopra oncie sei di Zuccaro.

Le reticelle farai col terzo meno di robba per coprirne o Torte quando non li uorrai fare sfoglia disopra, o per coprire tortelle bruschе od altro, & impastato che le hauerai farai le sfoglie, poi le taglierai a liste larghe un dito, e longhe secondo che uorrai, e le frigerai in Dileguito.

A fare dieci Fiordeligi alla Francese.

SEruarai l'ordine che è detto nelle Tartarette alla Frã ceſe in queſti fiordeligi, bauendo la ſtampa da fare la caſſetta della paſta della ſimilitudine del fiordeligi.

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

PRima farai due ſpoglie come quelle de i Guanti e pigliarai libra una e meza di mandole ambroſine pelate piſte, e libra meza di Zuccaro ben incorporato inſieme con un puoco d'acqua roſa, e gli andarai diſtendendo ſuſo la ſpoglia piccioli come è un dado, longi poco l'uno da l'altro, quanto ſono i Faſoli nelle tegole. Poi li uolterai ſopra la ſpoglia e la tagliarai con la ſperonella, ſtretta, e longa come ſono proprio le tegole de i Faſoli, quando ſono maturi. Poi con le mani li ſerrerai bene, aſſimigliandoli piu che potrai alla detta materia; Poi li frigerai con gran deſtrezza che non crepino, in libre tre di Butiro, o dileguito freſco & poi che ſeranno cotti, e per imbandir ſi li ponerai ſopra oncie ſei di Zuccaro in tutto.

A fare dieci fiadoni grandi di frumento, o Farro, o riſo.

PIgliarai quatro ſcutelle di Frumento, netto, pilato, e lo farai cuocere nel brodo molto bene, o acqua, e come ſarà cotto lo porrai in un Vaſo con libre tre di Formaggio duro ben grattato, e libra una di Formaggio ſalato, & Voua uinti ben battute, & una ſcutella d'Vua ſeca, ouero Vua ſchiaua ſenza anime, ouero libra meza d'uua paſſa monda, e di Peuere oncia meza, e di Butiro freſco lib. una, & un poco di Zaffrano per darli colore. Poi incorporarai ogni coſa inſieme, e farai la tua paſta con lib. tre di Farina bianca, & Voua quatro, & di Butiro oncie quattro. Poi farai i Fia-

doni grandi e piccioli ſecondo che uorrai inroſſellati cõ tor li d'Voua Zaffrano, & acqua, poi li cocerai nel Forno.

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

A fare dieci fiadoni grandi d'Voua, & Formaggio.

PIglia libre quattro di Formaggio duro grattato, e Voua uinti, e libra una di Butiro freſco, e libra meza di Zuccaro, & oncie quattro de acqua roſa, e libra meza di Vua paſſa mõda, & oncia meza di Peuere piſto, & incorpora bene ogni coſa inſieme, e fa le tue ſpoglie, e Fiadoni inroſſellati, e cuoceli come s'è detto di ſopra.

A fare paſtatelle, o tortelle di miraſto tedeſco inroſſellate.

PEr fare cinquanta Paſtatelle, piglia di mandole ambroſine pelate libre tre, e de Pignuoli mondi libra meza, e libra meza di Zuccaro, e piſta bene ogni coſa inſieme, come ſe uolaſti fare Marzapane. Poi gli aggiungerai di pignuoli mondi libra meza, e libra meza d'Vua paſſa monda, & otto torli d'Voua, & 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'Voua, & Zuccaro, & Butiro, & un poco di Zaffarano. Poi farai la Tua ſpoglia, e pigliarai 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 piccicare, come ſi fanno le ſtellette. Poi pigliarai una Ticlla benonta, e ge la meterai dentro, e le inroſſellerai co chiari d'Voua. & Zuccharo & acqua roſata, e le cuocerai medeſmamente come ſi fa il Marzapane.

A fare Paſtatelle d'altra ſorte.

Piglia libre due di Mandole ambroſine, e pelale, e libra una di Carne di Vitello alleſſo, ouero le polpe d'un capone e piſta bene ogni coſa inſieme, e poi aggiungeli ſei chiari d'Noua, e libra una di Zuccaro, e libra meza di Pignuoli, & oncia meza di Cannella fina con un puoco d'acqua roſata, & impaſta ogni coſa inſieme. Poi fa la tua paſta reale in ſpoglie, e poi tagliala col buſſolo, & empi le ſpoglie del detto battuto, ſi pero che ſia una ſpoglia diſotto & una di ſopra, come ſi fa alle torte, con il ritortello, poi li fiegerai in Dileguito, ouero le cuocerai nella Tiella, o nel forno, o ſotto il teſto, ponendoli diſotto e diſopra del butiro, e quando ſeran cotte, & per imbandirſi li porrai ſopra del Zuccaro tanto che baſti.

A fare paſtatelle di Carne per piatti dieci.

Piglia libre quatro di Carne di Porco, o di Vitello magra, e falla cuocere alleſſa ſi che ſia ben cotta, poi piglia libra una di panza di porco ben graſſa, o di Vitello e falla cuocere alleſſa ben cotta, e ſe non potrai bauere panza di porco, gli aggiungerai libra meza di graſſo di buc, e lo piſtarai bene con i coltelli, poi pigliarai libre due di Formaggio duro grattato, & Noua dieci, e libra una di Zuccaro, & libra una d'Nua paſſa, & oncia meza di Cannella, & oncia meza di Peuere, & impaſtarai ogni coſa inſieme, come ſi faria il battuto de una Torta; Poi babbi la tua paſta reale, e fa le tue ſpoglie, e tagliale col buſſolo, e poi empile di battuto, e farai le tue paſtatelle col ſuo rotello, come è detto nelle altre diſopra, poi le frigerai nel dileguito, ouero nel Butiro adagio adagio, ſi che non crepino, ouero

le cuocerai nella Tiella, o nel forno, o sotto il Testo, dandoli il butiro disotto e dissopra, e come seran cotte & per imbandirsi, li darai sopra il Zuccaro.

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

A fare dieci piatti de Tortelletti grassi ottimi, da seruirsene e soli, e da Coprire Anadre, Pizzoni, o d'altro Vccello.

Piglia libre due di grasso di manzo, o di Vitello, e quando sara ben disfatto, lo mãdarai giuso per la stamegna; Poi pigliarai Voua dodeci, ben battute, e libre due e meza di buon Formaggio duro ben grattato, & oncia una e meza di Canella pista, e libra una e meza d'uua passa, e libra una di Zuccaro, & ponerai ogni cosa insieme, & farai il pastume che stia bene, & poi farai la pasta con farina, e Zaffrano, e un'Vouo, e farai le spoglie ben sottili, poi farai i tuoi Tortelletti piccioli, e li cuocerai in buon brodo grasso, poi li imbandirai, o soli ne i piatti, o sopra capponi o Anadre, o pizzoni, o d'altro, e li metterai sopra libra una di Formaggio duro grattato, & oncie sei di Zuccaro, & meza oncia di Canella, mescolando ogni cosa insieme.

Questi si ponno anche fare senza il Zuccaro dentro.

A fare dieci piatti de Tortellctti grassi d'altra sorte.

Piglia il petto d'un Cappone allesso, e libra una e meza di Formaggio duro grattato, & libra una di Formaggio grasso, & libra una di Pancetta di Porco allessa grassa, & buona, e pista bene ogni cosa insieme, e riponla in un uaso aggiungendoli poi noua dieci, & un poco d'acr-

be olioſe ben piſtate minute con i coltelli, & meza oncia di Cannella, & oncia meza tra Garoſani, e gengeuro, e Peuere, tanto dell'uno quanto dell'altro: e meſſederai bene ogni coſa inſieme, e ne farai battuto, poi farai una ſpoglia ſottile come è detto di ſopra nell'altra, e farai i tuoi tortelletti piccioli quanto è una nizzola colla guſſe, o poco piu, poi li porai a cuocere in buon brodo graſſo, giungendoli un poco di Zaffarano per darli il giallo, e li laſciarai bollire per ſpacio d'un Miſerere. E poi li imbandirai ponendoli, ſopra formaggio duro grattato, e Cannella, e Zuccaro,

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

PIGLARAI bieta Ben lauata, et trita, e loſſoffrigerai in oncie ſei di butiro freſco, auuertando che non pigli il fumo, e poi che ſerà ſoffritta la laſciarai refredare alquāto, poi la porrai in un uaſo con libre due di buon Formaggio duro ben grattato, e Voua quatro, e Zuccaro oncie quattro, e Peuere un quarto, e Cannella oncia una, e incorporarai bene ogni coſa inſieme, poi farai la lua ſpoglia con un poco di Butiro, & un'Voua facendo poi i tuoi Tortelli longhi, iquali cuocerai nel buono brodo da graſſo, e da magro nell'acqua col butiro, e poi che ſeranno imbanditi, li porrai ſopra di buon Formaggio grattato lib, una, e di Peuere un quarto, e di Zuccaro oncie tre meſſedato inſieme ogni coſa, e poi che ſeranno per imbandirſi li coprirai con gli altri piatti, e li porrai ſopra il cenere caldo, ſi che ſtiano caldi fino à tanto che li uorrai mandare in Tauola, e auuertiſi che de tali Tortelli ſe ne puole ſeruire, e ſoli, e per coprire Capponi, Anadre, Pizzoni & altro che, ſi uoglia.

A fare Dieci piatti di miracondalla Ragoneſa.

Piglia di Formaggio graſſo libre tre, di Formaggio duro libra una grattato, & d'Vua paſſa monda libre due, & Torli di Voua trenta, & libra una di Zuccaro, libra una di butiro freſco, & oncia una di Cannella fina piſta e un pan biãcho, grattato, e piſta bene ogni coſa inſieme nel mortaio, e poi piglia detto paſtume, e ponilo in una ſtamegna, & eſprimilo in un torchietto piu che ſia poßibile, e quãdo ſera ben eſpreſſo fuori il ſucco, non potendo hauere altrimenti quel che reſta dentro, tagliarai la ſtamegna intorno, e poi lo detto paſtume taglierai in fette grandi, o piccole come a te piacerà, poi le frigerai in libre tre di butiro freſco, poi imbandendoli li porrai ſopra oncie ſei di Zuccaro. Di queſta uiuanda te ne puoi ſeruire in uece d'una Paſſa, & è bona per empir cappe di ſan Giacomo, e fiordeligi, od altre coſe di paſta.

A fare dieci piatti di Maccheroni.

Piglia libre cinque di Farina biancha, e due pani bianchi grattati, e meſſedali bene inſieme con la farina, e poi habbi l'acqua che boglia, e impaſta inſieme tre Voua, & fa la paſta che non ſia dura ne tenera, & laſciala rafredare un poco, poi tagliala in pezzi tanto quanto è una caſtagna poi fa tuoi macheroni ſu il rouerſcio della graiugia, e poi põli a cuocer in acqua bogliente, e come ſeràno cotti, le porrai un pucco di ſale, e poi habbi di formagio duro libre due e meza grattato, con oncia meza di peuere peſto meſſedato inſieme, & uolẽdoli imbãdire, põli detto formagio di ſotto, e di ſopra, e lib. una e meza di butiro freſco diſtrutto diſopra, poi li coprirai con gli altri piatti, mettẽdoli in calda p fino che uorrai mandare in tauola, e nell'imbandirli, ſe li porrai

un puoco di Zuccaro, e Canella di ſopra ſeran migliori.

A fare dieci piatti de maccheroni alla Napoletana.

PIglia libre otto di fiore di Farina, e la mollena d'un pane groſſo boffetto mogliato in acqua Roſata, & Voua freſche quattro, & oncie quattro di Zuccaro, e bene impaſta ogni coſa inſieme, e fa la tua paſta, menandola bene per un pezzo, poi ne farai ſpoglie piu toſto groſſette che ſottili, e le taglierai in liſte ſtrette, e longhette, e farai che ſtiano alquanto fatti. Poi li cuocerai in bruodo graſſo bogliente, & li imbandirai ne i piatti, o ſopra Capponi ò anadra, od altro con Zuccharo e Cannella dentro e di ſopra, & per li giorni da peſce li cuocerai nell'acqua ſenza butiro, & con Butiro freſco ſe uorrai.

A fare dieci piatti de macheroni Romaneſchi.

PIglia libre cinque di Farina biaucha, e la molena d'un pane boffetto mogliato in acqua Roſata, e Voua tre, & oncie tre di Zuccaro, e fa una paſta, e dopoi falla in ſpoglie piu toſto groſſe che minute, & inuolgile intorno ad un baſtone, e poi caua fuori detto baſtone, e taglia la paſta largha un dito, & ſeran come butelli, i quali ne i di da carne, porrai a cuoccere in buono brodo graſſo, che boglia quando li getterai a cuocere, e poi li imbandirai, ponendoli imbandendo buono Formaggio duro grattato, e Zuccaro e Cannella, e diſotto, e diſopra, e per mezzo: & i giorni che non ſono da carne, li potrai cuocere nell'acqua, che boglia con Butiro o ueramente nel latte, non laſciando mai il conueniente ſale.

A fare dieci piatti di laſagnuole, ouero tagliatelle tirate.

Piglia tre ſcutelle di Farina biancha, & noua tre, fa la tua paſta un poco molle, e poi tira una ſpoglia longa, e ſtretta, e ſottile fin che puoi, e puoi tira la detta ſpoglia tu & uno compagno tanto che uenga ſottile come carta, e laſcia la ſeccare, poi piglia buon brodo graſſo che boglia, e gettale dentro dette Laſagne, e falle cuocere adagio, e come ſerano cotte le imbandirai ne i piatti con Formaggio ſopra, coſi potrai coprire Capponi, o anadre, o altro come ti pare; il Zuccaro, e la Cannella, uolendogliene ſopra non li disdiranno.

Le Tagliatelle fatta la ſpoglia inrottellarai intorno al leſgnaturo, & poi cauato il leſgnaturo le tagliarai minute, & le cuocerai.

A fare ſeſſanta, paſtelletti piccioli ſfogliati, da empire di mangiare biancho, od altro.

Piglia di fior di Farina libre quattro, d'acqua roſata oncie quattro, Torli d'Voua numero dieci, di Zuccaro oncie ſei, di dileguito, o Butirò freſco libra una, & un poco di Zaffrano, & impaſta bene ogni coſa inſieme, poi fa le ſeſſanta Caſſete picciole da Paſtelli e frigele in libre cinque di Butiro freſco, ouero dileguito, poi empile di mangiar bianco, o Riſo Turcheſco o geneſtrata, o Viuanda alla Napoletana, o Carabatia, o Crema. Poi dali una caldetta col Teſto, e poi li imbandirai ponendoui di Gengeuro fino, libra meza ſopra fra tutti.

A fare un paſtello ſfogliato.

Piglia di Farina biancha libra una e meza. Torli ſei d'Voua, & oncie due di Zuccaro, & oncie tre di dileguito, ouero Butiro, & oncie due d'acqua roſa, e fa una

ſpoglia ſottile, e grande, e come un taglier o la taglierai in torno, & li farai ſei ſpoglie con la ſperonella, & prima ungierai la Tiella, poi li porrai una delle dette ſpoglie ben onta, e sbroffata nell'acqua roſa, poi li porrai ſopra un poco di Zuccaro e Cannella, e poi li ponerai ſopra un'altra ſpoglia ben onta. poi habbi un paio di pollaſtri, o pizzoni mezo cotti arroſto bene allardati, e ſoffrigeli nella patella in quarto con graſſo o butiro, poi poneli ſopra la ſeconda ſpoglia, con Zuccaro Cannella e graſſo, poi habbi le quatro altre ſpoglie, e poneli una ſopra l'altra 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 un buco di ſopra, e poneli dentro ſapore d'oncie tre di mandole piſte, e Agreſto, e due Torli d'uoua, & meſſeda inſieme ogni coſa.

A fare un paſtello di Mortadelle di ſicato.

PIglia libre due di Farina, & impaſtala con acqua tepida con due Torli d'uoua, & un poco di Butiro, e fa la tua Caſſeta che habbia del longo, un poco piu grande che non è la Mortadella, che li uorai mettere dentro, e con un poco di graſſo di Manzo, o di Vitello, e ſucco di Naranze, ouero agreſto, e coſi la aſſerrarai nel detto caſtello e la ponerai à cuocere, e ſera fatto.

A fare uno paſtello ſutto, cõmune, o di Pagiano, o Cappone, o Pernice, o pizzoni, o Anadre, o Carne di Vitello, o Caſtrone, o Manzo, o Venaſone.

LO ordinario, ſerà queſto per lo commune. Prima piglierai lib. due di Farina, Voua due, oncie quattro di Butiro, & acqua, & impaſtarai la paſta che reſti groſſa me

zo dito, e piu poi pigliarai il fagiano, o altro uccello, o pezzo di carne bene impillottato, poi pigliarai una buona guccchiara di ſpecie miſte, e un pochetto di Zaffarano, e lo inuolgerai atorno l'Vccello, o Carne, cõ qualche fetta di Limone tagliato uolendogneue, e qualche remella di finocchietto freſco, o qualche grano, d'Agreſto, o marene, o il ſucco di due arancie, e auertiſci che s'egli ſerà di porco domeſtico o ſaluatico, o Caſtrone, li potrai porre meneo lardo, & coſi ſerrati il Paſtello, lo farai cuocere nel ferno.

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 uorrai, del medeſimo modo che hai fatto quella delle frutte tonde poi pigliarai Voua battute, et Zuccaro, & acqua roſata, in quella quantitade, che al tuo giudicio parerà, e ſecõdo che ſerà il paſtello meſſederai bene ogni coſa inſieme, e impirai la caſſa e la ponerai nel forno à cuocere ſenza copto, e come ſerà cotto li porai ſopra del zucca.

A fare un paſtello battuto, alla franceſe di Carne di Vitello, o Caſtrone.

PRima pigliarai carne di Vitello di Coſſetto, o Caſtrone, e la netterai bene da quelle pelegate, e pelleſine che li potrai cauare ſenza lauarla, dopoi la lauarai molto bene, e li darai un boglio per farla che ſia piu bianca & poi che ella ſerà raſredata, la piſtarai con i Coltelli minutamente, poi pigliarai graſſo di manzo della rognalata, e lo netterai da quelle pelleſine che ſe li trouauano, e puoi lo piſtarai inſieme con la detta carne, & quando ſerà ben piſta à tuo modo, li metterai Genegaro, e Peuere dentro, e Noci moſcate piſte, & un puoco

di Zaffrano, & un poco di Garoffari pisti & intieri, e mes-
ſederai bene ogni coſa inſieme, la meſura ſarà ſecondo la
quantita e grandezza che uorai fare à tuo giudicio, e ſe li
metterai un pochetto di perſutto tagliato minuto dentro nō
li disdirà niente, poi farai la tua Caſſa grande, o picciola,
tonda el medeſimo modo che è quella delle frutta, ma uuole
eſſere un puoco duretta la paſta, e sbattuta ſopra una Tauo
la per ſpatio di mez'hora, poi fatta la Caſſa la impirai del
paſtume ſopra detto, e li porrai ſopra il ſuo coperto à cuo-
cere nel forno adagio, & uuole eſſere mangiato caldo, un
poco di cipolla anchora piſta nel paſtume è buoniſſima.

A fare un paſtello di Codogne, che uuole eſſere tondo.

PRima farai la Caſſa del paſtello non troppo gran-
de con farina, e Butiro, & un poco di Zaffrano, poi
pigliarai un Codogno groſſo, e lo mondarai coſi intiero, e li
farai un buco nel mezo tanto che caui l'anime con tutto quel
torſo doue ſtan l'anime dentro, e lo porrai nel paſtello con
Butiro, e Zuccaro, e qualche Garoſano intiero, poi li farai
il ſuo coperto, e lo porrai à cuocere con deſtrezza, e ſe li
Codogni ſeranno piccioli, li farai in quarto de piu pezzi.
& per uno paſtello non gli uorra meno Butiro d'oncie no-
ue e Garoſani numero dieci, & di Zuccaro libra meza, &
acqua Roſata.

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

PIGLIA i peri, o pomi in quella quantita per i paſtelli
o piatti che uorrai fare, & penſo che ſei per paſtel-

lo, e otto per piatto baſtaranno a i quali darai una buona abraſata nel fuoco, poi li leuerai, & come ſeranno rafredati li mondarai laſciando in mezo il picciolo, e poi che ſeranno mondati li ponerai in un uaſo a bogliere in buono Vino nero con Zuccaro aſſai, e qualche pezzo picciolo di Cãnella integra, e pochi Goroffani integri, e laſciarai cuocere, facendo che il ſapore ſia ſpeſſetto, che parerà proprio una Gelatia, e uolendoli in paſtello, bauerai parecchiate le caſſette e l'imperai, ouero che l'imbanderai ne i piatti, e li ſtaria bene ſopra qualche Cannellino confetto. Penſo che a fare uno de queſti Paſtelli li andarà di Zuccaro oncie ſei, & di Cannella meza oncia, & Garofani numero dieci, poi ſopra i Paſtelli, o piatti aneſi, o Cannellini confetti.

Paſtelli di Marene, o Perſiche, o Brogne, o Muniache, o Pera, o Pome.

FArai la Caſſa del paſtello del modo che fu quella del Paſtello di cotogne, che ſia largbetta nel fondo, e che ſi uenga ſtringendo diſopra; poi per un paſtello, pigliarai libra una di marene a buon peſo, monde da i piccolli, e nel fondo della Caſſa del paſtello, le diſtenderai politamente, poi li metterai oncie cinque di Zuccaro, & oncia meza di buona Canella fina, & oncie cinque butiro freſco, & poi li farai il ſuo coperto tagliato di ſopra in tre luogbi, poi lo cuocerai deſtramente, & l'ſimile farai in quelli delle altre frutte. Ma auuertiſci che le altre frutte uan pelate, e le pelerai facilmente in queſta maniera, Spoglienzandole in Vino, od acqua, & poi che ſeranno raffredate pelandole, & alle pere moſcardine li laſciarai mezi i picolli.

A fare un Paſtello di Marene ad altro modo.

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

Pastelli d'ostreghe, e cappe sante.

FArai un Pastello tondo del medesimo modo che hai fatto quelli delle frutte, o picciolo, o grande secondo che tu uorrai. Poi pigliarai dodici, o quindeci ostreghe, e le aprirai, e le cauarai il buono con quell'acqua che gli è dentro, e le ponerai in una Cazzuola, stagnata, a soffrigere con herbe olioſe tagliate minute, e un poco di buono olio, & un poco di specie miste, & il succo di quatro Narancie, ouero un pochetto d'Agresto, e un piccicotto d'Vua passa mõda, e dui Torle d'Voua, 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 uorrai metter duo 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 de l'Anguilla, poi nel fondo li porrai Butiro, & un poco di Peuere, e marzolino tagliato minuto 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 peuere butiro, e marzolino tagliato minuto medesimamente, poi hauerai due Torli d'uoua, & oncie due di Zuccaro, e mezo bichiero d'Agresto

& un poco d'herbe olioſe piſtate minutamente con i Coltelli, e meſſederai bene ogni coſa inſieme, e ponerai nel detto Paſtello, poi li farai il ſuo coperto, e lo porrai a cuocere de ſtramente, e queſta caſſa del paſtello uuole eſſere baſſetta, in uece del marzolino o d'altro buon Formaggio li potrai mettere perſutto cotto tagliato minuto minuto, & il ſimile farai in quello della Ruuia in Tegole.

Paſtello de Pizzoni, o Pernici in Caſſa.

PIglia la tua Farina, e Voue e Butiro, e fa la Caſſa del Paſtello che ſia duretta, poi togli Pollaſtri, o pizzoni, o pernici tagliate in quarti, e ponli dentro con lib. meza di Morola, ouero graſſo di Manzo, & oncia meza di canella e peuere inſieme, & oncie tre d'uua paſſa monda, & oncie ſei di Zuccaro e Torli ſei d'Voua battute in agreſto, e meſſeda ogni coſa inſieme, e poni in detto Paſtello, e poi fagli il ſuo coperchio, e fallo cuocere nel forno, e ſerà fatto.

Tardiola di latte alla Franceſe, per piatti dieci.

PIglia di Farina biancha libre tre, Torli otto d'Voua, di Butiro freſco, oncie ſei, acqua tepida, e fa una paſta dura di detta compoſitione, e battila ſopra la Tauola per mez'hora, poi fanne le caſſe da Paſtelli grandetti, o piccioli come uorrai, alte tre buone dita, poi habbi uoua uinti ben battute, con mezo peſo di latte, & di Zuccaro libre due, & d'acqua roſata oncie quattro, & un poco di Zaffarano e di Gengeuro oncia una ben piſto, e meſſeda ogni coſa inſieme, poi habbi di butiro freſco libra una disfatto, e quando haue rai meſſa la detta compoſitione ne i Paſtelli, li ponerai ſopra un poco di detto butiro p paſtello, poi li meterai a cuocere nel forno, ma auertiſci che uogliono eſſere cotti ada-

glo, e come ſeranno cotti, li ponerai ſopra di Zuccaro fino libra meza, e di Cannella un quarto.

Paſtello di Carne in poto.

PIglia Libre tre di Carne di Vitello, e libre ſei di polpa, e dagli un buon boglio, & poi piſtala con un Coltello, ſi che ella ſia ben minuta, e ponila in una pignata, con libra meza di graſſo di Manzo, & uno Bicchiero d'Agreſto, e libra meza d'Vua paſſa monda, e libra una di Mele, & oncia meza di Peuere, & oncia meza di Cannella, poi coprilo, e mettilo ſu le bragie ſi che boglia adagio, e come ti parerà che ſia cotto, piglia otto Torli d'Vouа ſbattuti con agreſto, e un poco di brodo graſſo, e mettiglielo dentro, e laſciali coſi fino a tanto che uorrai imbandire, e di queſta maniera ne potrai fare anchora de polaſtri, o pizzoni in quarto.

Paſtelli di polpette inuolte, ouero aperte, e polpette di Sturione.

FArai il paſtello tondo, o grande, o picciolo ſecondo che tu uorrai, della paſta medeſima di quello, che s'è fatto del Codogno, e li metterai nel paſtello, Polpette grande o picciole ſecondo che ſarà il paſtello, poi haurai un poco di perſutto tagliato minuto, e un buon piccico d'uua paſſa, & un piccico di Peuere piſto, e ſucco di tre Narance, ouero un pochetto d'Agreſto, e un pochetto di graſſo di Vitello, o di Manzo poi li farai il ſuo coperto, e lo porrai nel forno a cuocere, e mettendoli qualche fettina di Limone o qualche granellino d'Agreſto, o Creſpina, o qualche marene non li diſdira niente ſecondo i tempi.

Alli paſtelli delle polpette di Sturione farai il medeſi-

mo, che hai fatto à quelli di Carne, eccetto che in uece del Perſutto gli porrai un poco di bon Formaggio tagliato minuto, & in uece di graſſo Butiro.

Colle polpette ad altro modo poſte, nel paſtello, porrai una Noce moſchata ammaccata, e Butiro freſco, e Agreſto, o ſucco di Narance, e non altro, maſſimamente à quelle che hanno il Formaggio nel pieno.

A fare uno paſtello di Datteri.

PIglia i Datteri, e fagli in quarto, e cauali l'anima, e mondali dentro. Poi dagli un boglio in uino dolce, poi habbi la tua caſſa di paſta, e mettigli i detti Datteri, con Zuccaro, e Cannella, e Carofani integri, e butiro freſco, e poi fagli cuocere, e ſimilmente potrai farli di Cibibo damaſchino cauate le anime, o di Brogne ſecche.

A fare rauuioli di polpe di Capponi per piatti dieci.

PIglia le polpe di due Capponi, e libre tre di Formaggio tomino, e tre Pouine, e piſta ogni coſa inſieme nel mortaio, poi giongeli ſei chiari d'uoua, & un pugnetto di fiore di farina, & oncie noue di Zuccaro, & incorpora bene ogni coſa inſieme poi farai i Rauuioli come gli alteri, e li farai cuocere in buono brodo graſſo, poi li imbandirai ne i piatelli con Formaggio graſſo grattato e Zuccaro, Cannella, & un poco di Peuere meſcolato di ſotto e di ſopra.

A fare Rauuioli da Graſſo, e da Magro.
per piatti dieci.

PIglia la bieta Ben lauata, e trita, e ponila in un uaſo cò libre ſei di buõ Formaggio grattato, e libre due di butiro freſcho, & noua numero uinti, & oncia una di Peuere,

& oncia mezza di Gengeuro, & oncia una di Cannella, & pan grattato numero due passali per lo setazzo, e libra meza d'uua passa e impastarai ogni cosa insieme, e poi habbi di Farina biancha libra meza sopra una Tauola distesa, e del detto battuto farai i tuoi Reuuiuoli grandi e piccioli secondo che uorrai, & li porrai a cuocere in acqua, e il di da magro con Butiro, e un poco di Zaffrano in detta acqua, e li farai cuocere adagio sì che non si rompino. Poi li imbandirai con buono Formaggio grattato sopra & uolendoli da grasso li farai cuocere in buono brodo con Zaffrano, & Vua passa nel detto pastume, e quando seranno cotti pigliarai Formaggio, Zuccaro e Cannella mescolati insieme, e quando uorrai imbandire getterai ne i piatti disotto e disopra il Formaggio, e quando tu uolessi uariare puoi fare senza bieta con un puoco di pouina.

A fare Fritelle con fiore di Sambuco per piatti sei.

Piglia di farina oncie quattro. Pouine fresche tre, e di Formaggio fresco libra una, e di Formaggio duro libra meza grattato, di Formaggio salato oncie tre, e tanto leuaturo quanto è mezo uouo, e pista bene ogni cosa nel mortaio, e ponili Voua sei battute seco, & uno Bicchiero di Latte, & oncie tre d'acqua rosa, e mescola bene ogni cosa insieme, e se ti paresse ch'el detto pastume fosse troppo duro gli aggiungerai un poco di latte tãto che stia bene, e oncie tre d'uua passa, e per tempo d'Estate li porrai una oncia di Fiore di Sambuco a pistare seco, e poi con una cucchiara farai le tue fritelle grandi e piccole secondo che ti parerà, poi le cuocerai in grasso colato, o Butiro, o dileguo

to libre tre, e come ſeranno cotte e per imbandirſi li ponerai ſopra di Zuccaro grattato oncie quattro.

Altra ſorte di fritelle Graſſe per piatti ſei.

PIglia una ſcutella e meza di fiore di Farina raſſa, e ponila in uno Catinetto, poi piglia brodo caldo, e sboglienza detta farina, e poi meſcola cõ una Cazzola, ſi che uenga come una colla, e battila tãto che faccia le ueſiche, dapoi metteli dentro otto Voua ben battute, & oncie quattro d'Vua paſſa, e Formaggio tomino gratato libra una e meza, & accomoda detta cõpoſitione con il brodo, ſi che non ſia dura ne intera, poi piglia libre tre di graſſo, o Dileguito, e Butiro, & ponelo nella patella al fuoco, e ualli gettando le Fritelle dentro cõ una gucchiara ad un ad una e cuocele adagio, e come ſeranno per imbandirſi li getterai oncie quattro di Zuccaro ſopra.

A fare dieci piatti di Fritelle di uento.

PIglia mezo peſo di latte, e mettilo al fuoco, con libra meza di Butiro, e falli leuare el boglio, poi habbi Farina bianca, e gettala in detto latte ſempre meſcolando, tãto che diuenti durißima, come ſeria proprio la paſta di che ſi doueria fare il pane, poi la pigliarai coſi calda calda, e la getterai in un mortaio a piſtarla tanto che diuenti fredda di ſtandola. Dopoi la cauarai fuori, e la gettarai in un Catino sbatendola per un pezzo, e nel sbatterla aggiungendo delle Voua, a uno per uolta incorporando bene, e tante Voua li andarai aggiũgẽdo che detta paſta diuenti tenera come colla, e dopoi habbi al fuoco la patella con buona quantita di Butiro, & Olio inſieme che non ſia altre uolte ſtato ado-

perato, e come boglie detto olio habbi un tagliero colla detta pasta sopra, poi piglia il collo d'una boccalina, ouero enghistara, e prima bagnalo sempre nell'olio bogliente, e poi cazzalo nella detta pasta facendo le tue fritelle ad una, ad una nel detto Olio bogliente, e non gli dare troppo fuoco, perche uogliono essere cotte adagio, ualle uoltando sotto sopra, benche 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 meza di Zuccaro grattato fra tutte, & uogliono essere mangiate calde.

Fritelle grasse d'altra sorte, per piati. x. alla Francese.

Piglia Due figati di Porco, o Vitello, ouero tanti de capretti o Agnelli, o Pauari, o pollami, che facciano per la quantitade di due sopradetti, e ben netti da quelle pellesine, ne allesserai la metade, e li grateral, e poi li pistarai minutamente con i coltelli cosi grattati, e non solo questi ma anchora i crudi insieme, e gli porrai in un uaso con libra una di Zuccaro, libra una d'Vua passa monda, & Voua dodeci, & oncie quattro di Farina biancha e libra una di Formaggio grasso grattato, e libra meza di Formaggio duro grattato, & oncia meza di Cannella, & un quarto di Peuere pisto, e poi con una gucchiara 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 uorrai cuocere dette Fritelle, ne farai parangone d'una, e non si tenendo bene insieme gli aggiungerai un poco di Farina tanto che sia a bastanza.

Pasta Tedesca in fritelle tonde, per piatti sei.

Piglia Scutelle due d'acqua di pò, & oncie due d'acqua roſata, con oncie quattro di Zuccaro, & oncie quattro di Butiro freſco, e poi metti dette robbe al fuoco in una cazza, e come ha leuato il boglio, piglia libre due di fiore di farina, e gettala nella detta Cazza che boglia, è meſcolata coſi un pochetto, poi leuala dal fuoco, e mettila a raffredare, però ſempre meſcolandola, ſino à tanto che ſerà ben fredda, poi piglia detta compoſitione e mettila nel mortaro, e piſtala ponendoli coſi piſtando Voua ſei dentro ad uno, ad uno, & i chiari & i Torli inſieme, & un poco di Zaffrano, e finito de porli l'Voua ſempre piſtandola, pigliarai libre tre di Diſeguito, o Butiro in una patella che boglia, e con una cocchiara li getterai dentro le Fritelle ad una ad una, e cotte uolendole imbandire li porrai oncie quattro di Zuccaro ſopra.

A fare un migliaccio bianco di grandezza d'una Sfogliata.

Piglia Lattaroli freſchi, io uoglio dire formaggio picciolí numero otto di Mandole mondate ben piſte lib. meza di Gengeuro oncia meza, & oncia meza di Cannella, & oncie 4. di farina biancha, e'l chiaro de. 12. Voua, e piſta bene ogni coſa inſieme, poi piglia una patella grande con una meza libra di Butiro freſco, e fallo diſfare, e come ſera diſfatto gettarai detto paſtume in detta patella, dando li fuoco trmperato di ſotto e di ſopra, e come ſerà cotto lì porrai ſopra oncie ſei di Zuccaro fino.

A fare uno migliazo roſſo.

Piglia tre ſcutelle di ſangue di Porco colato, e tre Voua, e libra una di Formaggio graſſo, & oncie tre d'Vua paſſa monda, & oncie meza di Cannella piſta, & un

un quarto di Pettere, & libra meza di Zuccaro, & un pi-
cico de finocchi, ouero Anesi crudi, e incorpora bene ogni
cosa insieme, senza il sangue, Poi habbi una Tiella con gras-
so nel fondo, e fa una spoglia con Farina biancha, e Butiro,
e Zuccaro, & acqua tepida, e ponila nel fondo di. detta
Tiella, e buttali sopra detta compositione, e distesa che
l'hauerai ponerai ogni cosa insieme a cuocere, e come hauc-
ra bauuto una calda, segnalo di sopra a mandole, e gettali
un poco di grasso disopra disfatto, e lo finerai di cuocere,
e come è cotto li ponerai Zuccaro e Cannella disopra.
Nota ch'el 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 sopra detto nel resto.

A fare una Tartara.

PRima farai una spoglia un poco fermetta, e la metterai
in una tiella, che sia ben onta di Butiro fresco, poi pi-
gliarai V oua uinti fresche ben battute con quindici Bicchie
ri di late fresca, & oncie cinque di Zuccaro, & oncia meza
di Cannella fina pista, & un poco di Zaffarano & oncie
quattro d'una passa monda, e meza libra di Butiro fresco,
& incorporarai ogni cosa insieme, & la ponerai nella Tiel
la sopra la spoglia, e la farai cuocere destramente, o nel for
no, o sotto il Testo, e cotta li porrai sopra oncie quattro di
Zuccaro, e li potrai anchora se uorrai mettere oncie due
de pignuoli mondi.

A fare una Saluiata.

FAre la Saluiata seruarai il medesimo ordine della
Tartara, eccetto che li porrai un gran Bicchiero,
e mezo di succo di saluia, e Menta, e Prasomeli, e Bieta, ma

la piu parte sia Salnia.

A fare Dieci tartarette alla Francese.

PIglia lattaroli, ouero Casetti freschi numero dieci, e libre quattro di Formaggio grasso grattato, e pista ogni cosa in un Mortaio; e poni la compositione in un uaso con Voua quaranta, e quaranta Bicchieri di latte frescha e passa ogni cosa per la stamegna, aggiungendoli dopoi libre due di Zuccaro, & oncie quattro d'Acqua rosata, & di Butiro fresco libra una, e libra meza d'Vua passa monda.

Poi piglia di Farina biancha libre due. Torli d'Voua quattro di Butiro oncie quattro, e fa la tua pasta, dellaquale ne farai dieci spogliette, 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 Testo, dandoli il fuoco destramente, e come seran quasi cotte li porrai sopra oncie una di Zuccaro per tartarettà, 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 biancha libra una, e meza, & Torli due d'uoua, & oncie due di Butiro, & Acqua & un goccio di Zaffrano per la commune, & quando la uorrai in tutta perfettione gli aggiungerai oncie due di Zuccaro, & oncie due d'Acqua rosata, e cosi la impastarai e farai le tue spoglie, o a uno modo, o a l'altro, secondo che tu uorrai spendere, & quãdo le torte da due spoglie serãno

mezo cotte, per bellezza li potrai dare la Roſella con un Torlo d'uouo & un poco di Zaffrano, & Acqua roſata, che ſara bel vedere, e in quelle che ſeranno d'una ſpoglia ſola piglierai la meta delle ſopradette coſe.

Torta Lombarda.

Piglia una buona branchata di bieta, e ben lauata, la trierai minuta, e la ponerai in un Vaſo con libre due di buon Formaggio duro ben grattato, e libra una e meza di Butiro freſco, & uoua ſei, e di Peuere piſto un quarto, & uno picico di Gengeuero, e Cannella, e libra meza di Zuccaro, ſe alcuno gene uuole, perche per lo ordinario non ſe li pone, poi farai le tue ſpoglie, e bene impaſtato il tuo battuto, & unta la Tiella con oncie due di Butiro freſco li porrai una ſpoglia poi il battuto ſopra la ſpoglia, e dopoi li porrai ſopra l'altra ſpoglia facendoli poi il ſuo rotello intorno, e ſopra li porrai, oncie quattro di Butiro freſco disfatto, poi la cuocerai nel forno, o ſotto il Teſto, e quando ſera quaſi cotta li porrai ſopra oncie tre in quattro di Zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

Torta d'amito.

Piglia Mezo peſo di latte buono, e libra meza di farina d'Amito, e dodici chiari d'Vouo, e libra meza di Formaggio tomino graſſo grattato, & oncie otto di Zuccaro, & oncie due d'Acqua roſata, & incorpora bene ogni coſa inſieme, e paſſa per la ſtamegna, poi babbi la tua Tiella ben onta, e ponli ſopra una ſpoglia con il battuto ſopra e libra una e meza di Butiro freſco disfatto, e ponila a cuocere, quando ſera cotta li darai ſopra oncie quattro di Zuccaro fino, e queſta Torta ua con una ſpoglia ſola, ſi che

porrai fare la tua pasta con la metà manco di robba.

In queste Torte bianche per uariare, li potrai mettere la estate qualche fiore di Sambuco pistazato dentro.

Questa Torta puoi fare gialla col Zaffrano, o lucarà tata colle More, o Carobbe.

Torta biancha d'altra sorte.

Piglia mezo peso di latte freschа, e Pouine tre, e dodici chiari de Voua, & 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 a cuocere, e cotta che sarà, li porrai sopra oncie tre in quattro di Zuccaro fino, e questa torta medesimamente ua con una spoglia sopra. Ma quando è quasi cotta, li puoi mettere sopra oncie tre d'Vua passa ben monda, ouero oncie tre de pignuoli maccati, si in questa, come in quella d'Amito, prima pero che se li ponga il Zuccaro, e li stanno anche bene Anesi confetti, ouero Pignuoli sopra, quando fai qualche honoreuole conuito per uariare, 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 Pouine quattro fresche, e quattro Bicchieri di latte, & noua otto, e libre dui di Formaggio grasso, e libra una di Butiro fresco & un quarto di Peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e onta la patella con oncie tre di Butiro fresco li porrai la prima spoglia, e poi sopra la composition sopradetta, e distem-

dila bene sopra la sfoglia poi, haurai libra meza di Formaggio tomino ben grasso fatto in fettine quanto si puo 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 quattro di Zuccaro poi finirai di cuocere.

A fare torta di pane.

PIglia Quattro pani, e grattali, e ponili in un Vaso di brodo tanto che leui il boglio, poi piglia libra una di mele bē purgato, e schiumato, e libra meza di Butiro, e ponilo in una altra pignata tanto che leui il boglio e come boglie gettalo cosi bogliente nel detto pane, e poi che serà rafredato, passalo per la stamegna, e ponilo in uno uaso con libra meza di Zuccaro, e libra una di Formaggio duro gratatto, e oncia una di Cannella, & un quarto di Peuere, & Voua 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 à cuocere, e quando serà quasi cotta, li porrai sopra oncie tre in quattro di Zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

A fare torte alla Tedesca

PIgliarai pome dolci fino a quindici, o ninti secondo la grossezza che seranno e le mondarai, poi le taglierai in fette honestamente grandi, e le porrai in un Vaso con libra meza di Zuccaro, e libra meza di Butiro fresco & acqua tanto che siano quasi cotti, e ben dolci, poi li canarai

fuori con destreza, che non si rompino le fatte, e la seruirai in uno uaso, poi onta la Tiella con oncie due di Buttiro fresco, li porrai sopra la tua spoglia, con oncie quattro di Zuccaro, & oncia meza di Cannella sopra e poi li distenderai sopra le fette dalle pome tanto, quanto tiene la spoglia. sopra dette fette li porrai oncie quattro di Zucaro grattato, & oncia meza di Cannella, & oncie quattro di Butiro frescho disfatto gettandolo in qua, e la a poco à poco, poi li porrai l'altra spoglia sopra con tre oncie di Butiro fresco disfatto, e la porai a cuocere, a fuoco lento, perche poco li bisogna à 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 tramezo Zuccaro e Cannella,

A fare torte di frumento, o farro, o riso,

Piglia quattro scuttelle di Frumento ben pilato, e ben strozzato con uno Borazzo, e ponilo a cuocere in acqua e come è mezo cotto caualo, e scolalo ben dall'acqua, e ponilo nel latte, ouero in buono bruodo e finisselo di cuocere, e cotto che sarà, lo porrai in un uaso con Pouine tre fresche, e libra una di Formaggio grasso grattato, & oncie otto di Zuccaro, e libra meza d'Vua passa monda, & Voua dieci, e libra una di butiro fresco, & un quarto di peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e empi le tue spoglie, ponendoli poi sopra oncie quattro di Buttiro disfatto, e la porrai à cuocere, e come è quasi cotta, li porrai sopra oncie tre in quattro di Zuccaro, poi la fuirai di cuocere, e questa Torta sta meglio assai con una spoglia

disotto sola ponendoli poi sopra Anesi, o Pignuoli, ouero Anime di Mellone confette, o veramente le oncie tre in quatro di Zuccaro, come si poneria sopra la sfoglia, puoteti anche passare il Frumento per la stamegna 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 per che si conosca.

A fare torta Matta.

PIglia Pouine quattro freſche, e lattaroli quattro freſchi, e libre due di formagio tomino grattato, e libra una di Zuccaro, e otto chiari d'uoua, e mezo Bicchiero di latte, e libra una e meza di Butiro freſcho, e incorpora bene ogni coſa inſieme, e paſſa per la ſtamegna chiarotta, poi farai tre ſfoglie del modo ſopradetto accreſcendo robba per l'altra ſfoglia, e ne porrai una ſopra la Tiella onta con la metà del battuto ſopra detto, & un'altra ſfoglia, e li darai una buona calda col teſto, e poi li porrai ſopra il reſto del battuto, e l'altra ſfoglia con oncie quattro di butiro freſco ſopra, e la porrai à 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 mandoli ambroſine, e bruſtolate, poi fregale con una peza di Lino, e piglia oncie otto d'Vua paſſa monda, e piſta bene ogni coſa inſieme con libra una di Formaggio duro, e poi aggiungeli dieci torli d'uoua, e mezo Bicchiero d'acqua roſata, e una ſcuſella di buon brodo graſſo, & oncie noue di Zuccaro, e diſtem-

prra ogni cosa insieme, e passa per lo sedazzo, poi ponli una oncia di Cannella pista, & 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 farai reticelle, o Geloste, 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 Torsi di uerze, e Radici di Prasemoli.

Piglia le gambe della Verza, & mondale molto bene, e ponle a cuocere in buon brodo, e come seran cotte, le porrai sopra la Tauola, e le pistarai molto bene co i tuoi coltelli, & passale per la stamegna, fin che siano durette piu che si puo, e puoi aggiongeli dentro una libra di buono Formaggio duro grattato, e libra una de Zuccaro grattato, & oncie due di Cannella, e di Peuere uno ottauo, & Voua 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 ben onta di Butiro poi fa la tua torta con la spoglia, ouero reticella sopra e le porrai a cuocere Butiro sopra, e quando serà quasi cotta, li porrai oncie quattro di Zuccaro, & la finirai di cuocere.

Torta de Zaldoni.

Piglia Zaldoni cento & uinticinque, rompeli, e poneli anoglio nella Sabba, & uoua sei ben battute, e poi passa ogni cosa per la stamegna, & piglia libra una di Formaggio duro buono grattato, & oncie nous di Zuccaro, & oncia una di Cannella fina pista, & un terzo di Peuere pisto, e libra meza di Butiro fresco, & incorpora ogni cosa insieme, e fatto il battuto, empi le tue spoglie fatte de

modo ſopra detto, e fatta la Torta, li porrai oncie quattro di Butiro diſfatto ſopra, e la porrai a cuocere, e quando ſarà quaſi cotta, li darai oncie tre di Zuccaro, & poi li darai un'altra calda fino a tanto che ſarà cotta.

Torta di moſcatello, & altre uue.

Piglia il moſcatello ben maturo, e mondalo dalle graſpe, e moſtalo in una Catinella, e piglia mollena di pane, e falli lenare un boglio, e paſſa ogni coſa per la ſtamegna, poi piglia libra meza di Formaggio duro gratato, e oncie ſei di Zuccaro, e libra meza di Butiro freſco, et oncia una di Cãnella, & di Peuere un terzo, & noua 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 quando ſarà quaſi cotta, li ſpargerai diſopra 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 Cauni di latte.

Piglia otto o dieci chiari d'uoua, e sbattili molto bene, poi habbi oncie quattro di Zuccaro, e d'acqua Roſata oncie due, e ponile nelle dette uoua, poi habbi mangiar bianco, ouero Cauui di latte in quella quantita che ti pare a baſtanza per fare la Torta, e incorpora inſieme con le ſopradette coſe, e poi empi le tue ſpoglie ungendo prima la Teglia 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 retiecelle, o Geloſie di paſta reale.

Torta di Marene, o Ceresc, o More, o Meloni, 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 uaso con libra una di Formaggio duro grattato, & oncie otto di Zuccaro, & oncia una di Cannella, & un quarto di Peuere, e libra una di Butiro, & Voua sei, e incorpora bene ogni cosa insieme, poi empi le tre spoglie, è fa la Torta come è detto nell altre, e pongli sopra oncie sei di Butiro, poi la porrai a cuocere, e come sara quasi cotta li darai oncie tre in quattro di Zuccaro sopra, e poi la finirai di cuocere.

E al medesimo modo farai quelle delle Ceresc, o More, le Fiche, esse non uanno cotte, ma soffrite in Butiro, poi passale per la stamegna.

Torta di Nesspile, o persiche, o pere, o pome, o castagne o giande, o Trigoli, o Cologne, o d'altro.

Piglia le Nesspile mature, e falle cuocere in brodo grasso, poi passale per la stamegna, e ponile in un uaso con libra una di Formaggio duro grattato, & oncie noue di Zuccaro, & oncia una di Cannella pista, & un quarto di Peuere, e mezza libra di Butiro, e Voua tre, e incorpora bene ogni cosa insieme, & empi le tue spoglie, e fa la Torta, e poi ponli sopra oncie quattro di Butiro fresco e ponlo a cocere, come sera cotta li porrai sopra oncie tre in quattro di Zuccaro fino. E'l medemo ordine seruarai in quello di persiche, o pere, o pome ma in quelle di castagne, o giande, o Tregoli, dopoi che queste cose seran cotte, le pista rai nel mortaio, e distemperate cõ brodo, le passarai per la sta

megna giongendoli le robbe che hai fatto nelle altre, eccetto che del Butiro, che hai posto nelle altre di libra meza, in queste ne porrai libra una, e dopoi sopra ne porrai libra meza, & auuertisci che le Ghiande uogliono essere fresche, e non secche, & ne i giorni che non seranno da carne, le potrai cuocere nell'acqua cõ Butiro ĩ cãbio del brodo.

Ma le Nespole, Pere, Pome, Persiche, e Codogne, stariano meglio cotte in Vin dolce, o Sabba, o possono anche cuocersi sotto le bragie, io ti propongo molti partiti acciochè pigli quello che ti piace.

Torta di ruuia, o faua, o faſoli, o ſparſi, o cipolle, o carchioffoli, o daltre coſe.

PIglia una delle sopradette cose, e cuocela in brodo, ouero nell'acqua con Butiro, per i giorni da magro, poi passala per la stamegna, e ponila in un uaso con libra meza di Formaggio duro grattato, e libra una de butiro fresco, & oncie otto di Zuccaro, & oncia una di Cannella pista fina, & un quarto di Peuere pesto, & un piccicotto di gengeuro pesto, e noua tre sbaltute, e incorpora bene ogni cosa insieme, e poi empi le tue spoglie, e fatta la Torta ponila sopra oncie quattro di butiro fresco, e ponila a cuocere, e quando sera quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere. E in uece del butiro, che ua nel battuto i giorni di carne, sarebbe meglio libre due di grasso de bue, o di uitello, il quale si ponesse a bogliere con la ruuia, o con altra cosa, e medesimamente in quelle di frutte, di cui s'è detto di sopra.

Torte di polpe de 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 Cossetto di Vitello, o l'uno, o l'altro allessato, e lo pistarai molto bene nel Mortaio con tre, o quattro fette di pan mogliato in brodo, con libra una di Pignuoli mondi, e libra una di Morolla di bue, ouero libra una di grasso, non potendo hauer morolla, i quali cose tutte ben peste insieme distemperarai con poco brodo e passarai per la stamegna, e le porrai in un uaso, poi li aggiungerai libra mezza di Formaggio grasso grattato, e libra mezza di buon Formaggio di Parmezana od altra sorte simile grattato, & uoua dodici & oncia una di Cannella fina, & un sesto di Pepere, & un picicotto di gengeuro, & un poco di Zaffrano, & oncie tre d'uua passa ben lauata e monda, e ogni cosa incorporarai ben insieme, con libra mezza di Zuccaro, & oncie tre d'Acqua rosa, e farai la tua torta seruando l'ordine che hai seruato nelle altre, ponendoli il Zuccaro sopra a tempo, e il butiro.

A fare Torta di Carne.

A Fare Torta di Carne, seguitarai l'ordine delle Pastazzelle di Carne di cui s'è detto col medesimo pastume.

A fare Torta di Zucche fresche, o More, o Marine.

Pigliarai le Zucche, auuertendo che non siano amare e le monderai e grattarai come faresti il Formaggio e poi le porrai a bogliere in buono brodo grasso, con libra una di Morolla di bue, o di grasso di Manzo, ma non uoglie troppo bogliere, e le passarai per la stamegna, e porrai in un uaso, con libra una di Formaggio duro grattato, &

due Pouine, & uoua sei, & un Bicchiero di latte, e libra meza di Zuccaro, & oncia meza di Cannella & un quarto di Peuere, & 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 serà quasi cotta li porrà sopra oncie tre in quattro di zuccaro, e 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 uece della Morella, o grasso, li porrai butiro.

Auuertendo che tutte le sopradette Torte sono cōueniente honestamente per ogni gran Principe, & a conuiti, e ad altro, ma per l'ordinario con poco piu della metà della Spitiaria si farebbono, e seriano giudicate buone.

Torta di Rape sforzate.

DElla Compositione sopradetta delle Rape sforzate, patria forsi una sorte di Torta con le due spoglie cioè con una disopra e una disotto, come si fe alle Torte, giungendoli una libra di Formaggio duro grattato, e ponendolo tra uno suolo 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 Leuesini.

PIglia Leuesini numero tre di Vitello cotti allesso, & pistali con i Coltelli, si che sian ben pisti, e poi togli di Formaggio di forma buono libra una, & oncia una di cannella, & un quarto di Peuere, e di Zuccaro oncie tre, & Voua tre, e di butiro libra meza, e fa il tuo battuto da torta, & dopoi fa le tue spoglie secondo il solito con le reticel-

te con Buttiro sopra, è poi ponla a cuocere, & come serà quasi cotta, li ponerai sopra, oncie tre di Zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

A fare una Torta, senza Sfoglia.

PIglia Libra meza di Mandole ambrosine, pelate monde & piste ben nel Mortaio con oncie sei di zuccaro & con chiari dodici d'Voua ben incorporate, e oncie tre d'Acqua rosata insieme, dopoi piglia la tua teggia onta di Buttiro, & spoluerizata di farina, e gettali dentro detto battuto tanto alto quanto è un dito, e poi dagli il fuoco destramente con il tecto sopra, e quando serà quasi cotta li ponerai sopra del Zuccaro, e poi la finirai di cuocere, e quando serà cota, li ponerai disopra Confetti, ouero Anesi.

A fare Frittelle Magre di Pome, e Fiche per Piatti sei.

PIglia pome monde tagliate, minute numero dieci, e libra una di Fiche tagliate, minute, e poi piglia una scutella e meza di farina biancha, & oncie due d'Olio buono, & oncie tre d'Vua passa, e un bicchiero di vin biancho dolce, & un poco di Zaffrano, e incorpora bene ogni cosa insieme, giungendoli tanta acqua che detta compositione venga come una colla, e incorporarai bene ogni cosa insieme, poi bauerai la patella con Olio caldo, e con la cucchiara li andarai ponẽdo le tue Frittelle ad una ad una dentro, e fritte, e per imbandirsi li porrai sopra oncie sei di Mele purgato, e oncie quattro di zuccaro sopra il Mele, seranno fatte.

A fare fritelle magre, de noci, Datteri, e Cibibo, per piatti sei.

PIGLIA una scutella e meza di Farina biancha, & oncie noue di cibibo senza anime, & oncie noue di dat-

ſerti ogni coſa tagliato in pezzi, e ſino à uinticinque Noci ben nette, e maccate, e monde, e oncie quattro d'Vua paſſa, & un Bicchiero di Vino biancho e un poco di Zaffrano, & un quattro di Mele, e oncie due d'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 e Mele che poſto nelle ſopradette, e ſeranno fatte.

Fritelle di Pome, uua ſecca e pignuoli.

Piglia una ſcutella e meza di Farina bianca, e oncie quattro di Zuccaro, e Pome dodici tagliate minute, e oncie quattro d'uua ſecca ſenza anime, oncie quattro de Pignuoli mondi maccati, e oncie quattro di Cedro in ſtroppo tagliato minuto, e un Bicchiero di Vino bianco, e un poco d'Olio, e un poco di Zaffrano, e incorpora bene ogni coſa inſieme tanto che diuenti come una Colla, e poi hbuerai la tua patella, con libre tre d'Olio caldo, e le cuocerai al modo delle altre, dandoli mele, e Zuccaro, di ſopra come s'è detto.

Fritelle 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, & un bicchiero di uino bianco dolce, e oncie ſei di mele, & un poco di Zaffrano, e la cõueniente acqua e impeſta bene ogni coſa inſieme come ſi farebbe una colla, poi habbi una patella con libre tre d'Olio caldo, piglia le ramelle di qual ſorte uorrai, e bagniate nella detta colla, e le porrai a frigere nel detto Olio, e cotte ſeranno per imbandirſi le porrai ſopra oncie ſei di mele, oncie quattro di Zuccaro, le paſte-

nache ſi debbono accõciare a queſto modo, le raſſarai e li ga
uarai l'anime, e li darai un boglio in acqua con ſale, e cotte
che ſaranno, le metterai a ſcolare, e come ſerãno ſcolate, le
metterai nella detta colla, e cuocerai, e oſſeruerai l'ordine co
me e detto di ſopra. Similmẽte farai a i porri, e cippollette.

Fritelle di paſtenache, ad altro modo, per piatti dieci.

PIglia le tue paſtonache nette, & caual fuori l'anime,
le porrai a cuocere nellacqua, e come ſeranno cotte,
le porrai a ſcolare molto bene poi le piſtarai con un col
tello, e poi haurai libre tre di Farina bianca e dette paſto
nache, e le porrai in un uaſo con libra mezza d'uua paſſa bẽ
netta, lauata, con un pocheto di Zaffrano, tanto che gli dia
il colore, & un Bichiero di uino bianco & acqua, e ne fa
rai una Colla meſſedando molto bene, poi haurai una pa
tella con libre quattro d'Olio caldo, e farai le tue fritelle
grande, e picciole ſecondo che tu uorrai, & come ſeranno
cotte le porrai nei piatti con libra mezza di mele diſfatto,
e libra mezza di zuccaro.

Fritelle magre d'herbe amare per piatti ſei.

PIglia una ſcutella e mezza di Farina bianca, e un poco
di Zaffrano, e un bichiero di Vino bianco, & oncie
due d'Olio buono, e tanta acqua che baſti ad impaſtare det
ta Farina, & oncie tre d'Vua paſſa, & una branciata
d'herbe amare trite minutamente, e incorpora bene ogni
coſa inſieme, e mẽnale un pezzo colla cazzola; Poi hab
bi la tua patella in ordine con libre tre de Olio caldo, e con
la guchiara andarai mettendole tue fritelle ad una, ad una
a cuocere, e cotte per imbandirſi li porrai ſopra oncie ſei
di Mele colato, & puoi ſopra di Mel oncie quattro di

Zuccaro, fra tutti i piatti.

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

PIglia libre tre di Mandole ambrosine, e pelate, poi pistale nel Mortaio con libra una di Zuccaro, e oncie tre d'acqua rosata, e oncie una di Cannella, e quarto di Pepere, e pista bene ogni cosa insieme; Poi piglia libre tre di Farina biancha, e otto Torli d'Oua, & di Zuccaro oncie quattro, & di Butiro, ouero dilegnito oncie quattro, & d'acqua rosata oncie tre, e un poco di Zaffrano, e fanne una pasta, poi fa la tua sfoglia sottile quanto sia possibile; Poi piglia del detto battuto tanto quanto sia una noce, e uallo distendendo sopra detta sfoglia. Poi voltarai la sfoglia ch'è disotto disopra, e la premerai con le mani, e la tagliarai poi con la peronella, ouero il bussolo, si che siano tonde e li farai uno rottellino d'intorno come si farebbe a una Tortella. Poi habbi libre quattro di Dilegnito, ouero buon Butiro, e frigela, e poi le imbandirai dieci per piatello, e li porrai sopra fra tutte oncie sei di Zuccaro.

Pastatelle magre d'altra sorte per piatti dieci.

PIglia libra una di Mandole ambrosine pelate, e libra una di Pignuoli mondi, e libra meza di Cibibo damascbino cauate l'anime, e le pancie d'un buon Luzzo allesso, e pista bene ogni cosa insieme nel Mortaio, poi aggiungeli libra una di Zuccaro, & oncia una di Cannella, e oncie due di Farina d'Amito, & due d'acqua rosata, e mescola ogni cosa insieme, e se la compositione fosse un poco dura, gli aggiungerai un poco di buon brodo di pesse tanto che sia bene il battuto. Poi farai la pasta con Farina biancha, e

Vin biancho, e se serà dolce serà migliore, & Acqua rosata, e Zuccaro, e un puoco d'Olio, e un puoco di Zaffrano, e un pastata 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 frigerai in libre quattro di buono olio, e come le imbandirai, li buttarai sopra del Zuccaro.

A fare dieci piatti de Tortelletti magri.

PIglia libra una di Zuccaro, e libre tre di Mandole ambrosine ben pelate e monde, e meza libra di Pignuoli mondi, e pista bene, e incorpora ogni cosa insieme, puoi farai una spoglia sottile, con libra una e meza di Farina bianca, e mezo Bicchiero di Vin biancho, e se serà dolce serà migliore, con oncie due di Zuccaro, & d'acqua rosa oncie due, e un puoco di Zaffrano, e un gocciolo d'olio, e farai due spoglie sottili, e col bussolo farai le pastelle grandi e picciole secondo che ti piacerà, e fatti i Tortelletti, li frigerai in quattro libra di buono olio, e imbanditi 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 Magri d'altra sorte.

PIglia libra una e meza di Mele, e falli leuare il boglio, e colala. Poi habbi due pani grossi grattati, e oncie sei d'uua passa, e oncia meza di Cannella pista, e un quarto di Peuere pista, e un ottano de Garofoli, & incorpora bene ogni cosa insieme, con un poco di Zaffrano, e lascialo stare così un puoco che si sughi alquanto. Poi farai le spoglie come s'è detto di sopra, e farai Tortelletti, e frigerai in libre quattro di buono olio, poi gli darai sopra il mele, e Zuccaro si come hai fatto alli altri.

A fare dieci piatti de Tortelletti magri d'altra sorte.

PIglia Spinazi che siano ben netti, e falli maluare nella patella, si che siano bō battuti, poi strucarai bene quella acqua cheuien fuori & li ponerai un poco d'Olio, e libra meza di Zuccaro e oncia una di Cannella, e un quarto di Peuere, e libra meza d'Vua passa, e sino a quindici noci ammaccate monde, e di Piche secche libra meza tagliate minute, e oncie quattro di Vua schiaua senza anime, e messeda ogni cosa bene, e dagli una buona calda, dopoi farai le tue spoglie come s'è detto di sopra, e i Tortelletti, e li frigerai, & li porrai sopra Zuccaro e Mele come hai fatto a i primi.

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

TOgli oncie quattro de Datteri netti, tagliati minuti, e di cibibo libra meza cauate l'anime, tagliato alla longa, e d'Vua passa netta libra una, e fa bogliere ogni cosa in Vino bianco, per un quarto d'hora, poi cauali fuori, e ponli in un uaso aggiungendoli libra una di Pignuoli mondi ammaccati, & di Zuccaro libra meza, & di Cannella oncia una & di Peuere 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 o non dolce Bichiero uno, e oncie due d'Oglio, & oncie due d'Acqua rosa, & oncie due di Zuccaro, e un poco di Zaffrano, e fa una pasta, e ne fa due spoglie, e col bossolo fa le spogliete tende, poi piglia libre tre di Mandole ambrosine monde e piste, e Anguille quattro buone alles-

ſe, & oncie ſei di Zuccaro, e oncia una di cannella, e un quarto di Peuere, e un quarto di Gengeuro, e un'attauo de Garofali, e piſta bene ogni coſa inſieme; Poi aggiungeli oncie quattro de Vua paſſa monda integra, e meſcolala bene col detto paſtume. Poi empi le tue ſpogliette, laſciando tanto ſpacio uuoto, che afferri il battuto intorno, e coſi picicale d'intorno intorno colle mani, laſciando diſcoperto una parte diſopra. Poi frigele in libre quattro d'Oglio cõ gran deſtrezza, & eſſendo per imbandirle, li porrai ſopra libra meza di Mele purgato, e libra meza di Zuccaro.

A fare dieci piatti di Frilengotti Magri.

PIglia di Farina bianca libre due e meza, e oncia meza di Gengeuero, e oncia una di Cãncka, e quarto di Peuere, e un'attauo de Garofali, e meza libra di Zuccaro e d'Acqua roſa oncie due, e un poco di zaffrano, e oncie tre d'Olio, e un bichiero di Vin bianco, e ſe e dolce è meglio, e coſi impaſta dette coſe inſieme, e fanne una paſta che ſia piu duretta, che non è quella de i Maccheroni, Poi fa i frilegotti 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 fale bruſtellare in una patella ſopra la cenere calda, e poi laſciale rafredare. Poi metti i Frilengotti in uaſo, come ſono cotti, cõ libre due di Mele, poi taglia le dette Mandole alla longa minute, e mettile in detto Vaſo, e meſcola molto bene ſotto ſopra, accio che le Mandole uadino in ogni parte. Poi l'imbandirai ne i piatti, ponendoli ſopra oncie ſei di Zuccaro, e oncia meza di Cannella.

A fare dieci piatti de groſtelli da magro.

Piglia di Farina bianca libre due e mezza & d'acqua ro-
ſa oncie tre, di Zuccaro oncie tre, & d'Olio oncie due,
& di Vin bianco, ilquale ſe ſerà dolce, ſerà migliore,
un bicchiero, e un poco di zaffrano, e fa la tua paſta, impa-
ſtando ogni coſa inſieme, e poi fa le ſpoglie, e tagliale, &
increſpale ſecondo che hai fatto i guanti, poi frigele in libra
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, one-
cia una e mezza, d'Olio oncie due, di Zuccaro oncie ot-
to, d'acqua roſa oncie tre, e'l reſto ſia acqua tepida con
un poco di Zaffrano, e impaſta ogni coſa inſieme, e fanne
come colla e ſbattila molto bene in un maſo. Poi tenila in
loco caldo, per ſpatio di due hore, poi pigliala & ſbattila
nouamente per un pezzo, poi habbi una patella con libre
quattro d'Oglio bogliente, e ponli in detta patella a cuocere,
con una cazzetta, o cochiara, ſecondo che li uorrai gran-
di o piccioli, e fritti che ſeranno, li ponerai ſopra oncia ſei
di zuccaro.

Queſta paſta fa lo effetto de magro, che fa la paſta
Tedeſcha da graſſo, ma non e coſi frolla, & d'eſſa potrai
fare arme diuerſe. Aquile, Diamanti, Fiordeligi, Cappe
di San Giacomo, Croci, Stelle, e altre coſe ſimili, e le po-
trai anche empire di Marzapane, per uariare.

A fare dieci piatti di Fiadoncelli magri.

Piglia libre due d'Vua paſſa monda, e dalli un boglieu-
to nel uino, e ſe ſerà dolce ſerà migliore, e libra mezza
di ſiche ſeche tagliale minute minute, e due anguile alleſſe

scorticate, e ben cotte, e oncie sei di Zuccaro, e oncia una di Cannella, e un quarto di Peuere, e mescola bene ogni cosa insieme. Poi fa la tua pasta, come è quella de i grostoli, & farai i Fiadoncelli secondo gli altri poi gli frigerai in libre quattro d'Olio, e imbandendoli li porrai sopra Mele, e poi Zuccaro.

A fare una sfogliata magra d'oglio.

PIglia libre tre di Farina biancha, e libra meza di Pignuoli fatti in latte con acqua, & acqua rosata, è detto latte farai tepido, poi impasta la tua pasta con oncie due di Zuccaro, e un puoco di Zaffrano, e libra una e meza di buon olio, ma l'olio di mandole dolci saria migliore assai e fata che hauerai la pasta, la farai in una spoglia sottile, e le ongerai bene con olio, poi ne farai un Tortiglione per la longa, e la farai in una rotella distendendola bene colle mani, e poi che l'hauerai ben distesa, la ongerai di sopra uia tanto, che tra nello impastare della pasta, & ongere la spoglia, e la Tiella, e la sfogliata di soprauia, li uadano libre due d'olio. Poi la porrai a cuocere, e quando serà quasi cotta li porrai oncie quattro di Zuccaro, & poi la finirai di cuocere.

A fare una Sfogliata sgrostata, da Magro d'olio.

PIglia libre due di Farina biancha, e oncie due di zuccaro, e oncie quattro di Mandole ambrosine monde, fatte in latte con acqua, & acqua Rosata, e falla tepida, poi impasta la pasta aggiongendoli oncie due d'olio buono, e fanne due spoglie, e onta che hauerai la Tiella con olio, ge ne porrai una nel fondo, e la ongerai di sopra

Poi haverai libra una di schinale, o Tarantello, o di Maggia affumata; quasi cotta allessa, e qualche milza di Luzzo, o di Varollo, o ficatelli d'Anguille, ò de Cuoi, e ne farai un suolo sopra la detta spoglia, accompagnato secondo il tuo giudicio, con oncie quattro di zuccaro, e oncie quatro di Vua passa, e oncie quattro di cibibo Damaschino tagliato per mezzo, cauate l'anime, e oncia una Cannella fina tra sotto, e sopra le dette cose; poi li darai una sbroffata col suco di sei Naranei, ouero Agresto; Poi li metterai sopra la detta spoglia, e la ongerai con un 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 una Sfogliata di Mandole magra della grandezza della Sfogliata sutta.

Piglia libra una e meza di Farina biancha, e oncie due di Zuccaro, e oncie tre d'acqua rosa, e un poco di Zaffrano, e mezo Bicchiero d'Olio, e impasta la tua pasta e fanne due spoglie, ponendone una ne'l fondo della Tiella ben onta; Poi piglia libra meza di Zuccaro, e oncie meza di Cannella, e libra meza d'Vua passa, e libra meza di Datteri in pezzoli, poi habbi libra una e meza di Mandole ambrosine monde, e peste fatte tenere, con acqua rosata, e incorpora dette mandole piste col Zuccaro Vua, e datteri, come è detto di sopra, e poneli sopra detta spoglia, ficcãdo nel detto pastume, di qua & di la, oncie tre di pignuoli mondi maccati; Poi bagnala bẽ tutta d'acqua rosata; poi poneli l'altra spoglia bẽ onta d'Olio, e la porrai à cuocere, e come serà quasi cotta, li darai oncie quattro di Zuccaro sopra, e fini-

rui di cuocerla.

A fare Fritelle Magre diuine, per piatti sei.

Piglia libre due di Mandole ambrosine monde, e pista le benissimo con oncia una e meza di Cannella pista fina, e libra una 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 ponle in una Ticlla infarinata nel fondo, e bagnale con oncie quattro di Zuccaro liquido; Poi cuocile destramente col tedo, & essendo per imbandire, li porrai sopra oncie quattro di Zuccaro fino, & potrianst anchora di tal pastume fare anime di Persiche finte stampite, e frigerst in olio, o in Butiro. E poi darli sopra il Zuccaro, e Cannella, e quando si fanno da frigere 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, uolendola Commune, o in tutta perfettione, Poi ne farai le spoglie secondo la grandezza che uorrai, che de questi ne ua uno per piatello, e le taglierai da i lati si che restin quadre; Poi pigliarai secondo la quantita che uorrai fare dell'Anguill'allessa, & delle mandole ambrosine, & insieme la pistarai nel mortaio, poi con un poco di brodo di pesce, passarai ogni cosa per la stamegna, e ponerai in un Vaso, con Zuccaro e Cannella e poco Peuere e Vua passa, e mescolarai bene ogni cosa insieme; Poi distenderai questa compositione sopra la spoglia, lasciandone da un lato due dita di uuota; Poi la rauolgerai a guisa di Zaldoni,

cominciando dal lato dove è piena, & la farai in modo rotonda, acconciandola destramente colle mani, Poi la porrai in una Tiella ben onta con olio buono, e la ongerai anche di sopra, e la porrai a cuocere, e quando serà quasi cotta, li porrai del Zuccaro di sopra. E quando sera finita di cuocere, la sbroffarai d'acqua rosata, e ponendo nel pastume un poco di scbinale, ouero di megia affumata tagliata minuta minuta non ti disdirà niente.

Torta d'anguilla da Quaresima.

PIglia li spinagi lauati, e netti, e soffrigeli nella padella, poi asciucata ben via quell'acqua soffrigeli in once quattro d'olio buono, poi piglia libra una di Mandole ambrosine, e libra meza d'Vua passa monda, e libra meza de Pignuoli, e sino a sei, o otto Pome dolcie, e pista ben ogni cosa insieme, e distempera con buon brodo di pesce, & passato che l'hauerai per lo setazzo, poni ogni cosa in un vaso, nel quale metterai insieme anchora li spinagi sopradetti, con oncie sei di Zuccaro, & oncia una di Cannella, & un quarto di Peure, e oncie quattro di Cibibo Damascbino, tagliato alla longa senz'anime, & incarporarai bene ogni cosa insieme. Poi farai una spoglia, e la porrai in una Tiella unta con olio buono e li getterai sopra detto battuto, Poi hauerai tre a quattro anguille scorzate, e cotte allesse, tagliate in morelli, e cauate lo spine, e le porrai sopra il detto battuto. E poi li farai disopra a liste con la spoglia, a modo Gelosie, e le cuocerai al modo delle altre, con Zuccaro sopra come è detto.

Torta d'herbe da Quaresima.

Piglia spinagi lauati, e netti, e ponli in un uaso, a ammaluare, e dopoi asciugato fuori l'acqua, gettali dentro oncie quattro d'olio, e soffrigelli molto bene, rompendoli cō la Cazza, poi pōli in un Vaso, cō oncie quattro di Zuccaro, & oncia una di Cannella, & un quarto di Peuere, & di Cibibo senza anime oncie sei, & di Fiche libra una tagliate minute, & d'Vua passa libra meza, e Noci uinti maccate, e mōde, & mascola bene ogni cosa insieme. E sel tè pare che il battuto non habbi corpo, pestarai un poco d'Voua di pesce allesse o distēperatole cō buon brodo, le passarai p la stamegna. Poi le incorporarai col detto battuto, farai la tua Torta, e la cuocerai seguēdo l'ordine delle altre da Quaresima.

Torta da Quaresima biancha.

Piglia libre due di Mandole ambrosine, e mondale, e poi pistale e distemperale con acqua, & un poco d'acqua rosa si che habbi del spessetto. Poi habbi oncie sei di Farina d'Amito, & oncie otto di Zuccaro, & oncie sei d'una passa, e mescola bene ogni cosa insieme. Poi fa una spoglia con Farina, Vin biācho, Olio, & un poco di Zaffrano, e ponla nella Tiela onta d'olio buono, e ponli sopra il battuto, e ponla a cuocere, e quando sera quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di Zuccaro, & un'altro poco d'acqua rosata, poi la finirai di cuocere, e quando li porrai il Zuccaro & acqua rosa, se li metterai oncie tre di Pignoli maccati, e mondi di sopra, non li disdirano, anzi seranno conuenientissimi.

Saluiata da Quaresima.

Seruarai l'ordine della sopradetta Torta. Ma quando distēperarai le Mandole, le distēperarai cō acqua e succo di Saluia, e poi del resto seruarai l'ordine sopradetto.

A fare una Torta di code de Gambari.

TOgli quaranta code de Gambari cotti alessi, e pista le nel mortaio con una brancatella tra di spinagi e prasomeli, e menta, e libra meza de cibibo damascbino. E quando seran ben piste queste cose, le distemperarai col late te fatto di dua libre di mandole ambrosine, & le passarai per lo setazzo, giungendoli oncie tre di Farina d'Amito, e le porrai in un vaso con oncie otto di Zuccaro, & oncia una di Cannella, & un quarto di Gengeuro, & oncie sei d'una passa lauata e monda ogni cosa incorporarai bene insieme, poi farai le tue spoglie, e le empirai, e farai la tua torta cuocendola, e dandoli il Zuccaro, come è detto nelle altre.

A fare una Torta di Pesce.

PIglia uno Luzzo di tre libre in quattro, ouero altro pesce ben scagliato, e lauato, & alleßalo, e monda lo bene dalle spine, e ponilo a pistare nel Mortaio con le interiora insieme e con libra una di Mandole ambrosine, e una brancata di Prasomeli, & herbe oliese, e distempera ogni cosa con buon brodo di pesce grasso, e passalo per lo setazzo, e poi ponila in un Vaso con oncie noue di Zuccaro, & oncia una di Cannella, & oncie sei d'Vua passa lauata & monda, e oncie quattro d'Aquarosa, e mescola ogni cosa insieme. Poi fa le spoglie ongendo la Tiella con buon'Olio, e fa la tua Torta, ongendo anche la spoglia di sopra di buon'Olio. Et poi cuocila dandoli il Zuccaro, come è detto nelle altre.

Torta di Datteri & altri Frutti.

PIglia Libra una e meza di Datteri, e mondali, e ta-

gliati minuti per la longa, e libra una di Citibo damascheno, cauate le anime e fa cuocere ogni cosa in uino, il qual se serà dolce, serà migliore, e poi piglia libra una d'uua passa monda, e cotta medesmamente in Vino, e libra una e meza di fichi secchi tagliati minuti, & oncie sei de pignuoli mondi, e oncie sei di Zuccaro, e oncie una di Cannella, & un quarto di Peuere, e mescola ogni cosa insieme, con oncie due di Farina d'amito, e buon brodo di Pesce, di sorte che il butiruto stia bene; Poi fa la tua sfoglia, & empila e fa la torta nella Tiella onta di buon olio poi ponila a cuocere, e quando serà quasi cotta, ponli sopra oncie quattro di Zuccaro, come serà cotta, sbroffala d'acqua rosata.

MINESTRE DIVERSE.

Prima per fare una Suppa grassa.

PIGLIA fette di Pane, e biscottale in una Tiella nel Forno, e poi che seran biscotte, piglia del formaggio duro grattato, e Zuccaro, e Cannella tanto che basti, & un poco di Peuere, poi habbi buon broddo di Cappone, o di Carne, e metti il detto Formaggio nel fondo del piattello, e cosi uanne mettendo sopra le fettelle del pane, a suolo, e del brodo medesmamente, e cosi di sopra, & essendo finito, la ponerai sopra le Ceneri calde, con un piatto fino a tanto che la uorrai mandare in Tauola.

A fare Suppa di Capirotta Franceſe.

PIglia Polpa di Fagiano, o Cappone, o Pollastro, arrosto, ouero cima rosti di longia di Vitello co i pi-

zi, e tutte queste cose pesta bene minutamente co i coltelli quanto e possibile, poi, piglia un poco di Cannella pesta, e un poco manco pevere, e buon Formaggio duro grattato, e mescola bene ogni cosa insieme; Poi habbi fette di pan bianco sottili fritte nel Dileguito, e ponle ne i piatti a suolo, a suolo cioè suolo della compositione sopradetta, e una delle fette di pane; poi habbi buon brodo di Vitello, o di Cappone caldo, e gettalo sopra a queste cose, e poi stuffala con un'altro pian to fino a tanto che la vorrai mandare in Tauola.

A fare una Suppa dorata Reale.

Piglia libra meza di Mandole ambrosine con la guscia brustellate, e pestale nel mortaio, e distemperale con succo di Naranci, o Agresto, e cinque Torli d'Voua, e libra meza di Zuccaro, e un poco di Zaffrano, per darle il colore, e mescola bene ogni cosa insieme, e passale per la stamegna, e poi ponila in una Cazzola benstagnata a cuocerla sempre menandola, fino a tanto che sera cotta, si che non sappia de noua, ne de Mandole, poi habbi una pignata, e poneli dentro oncie due di Zuccaro, e oncie due d'acquaro sata, e oncie due d'uua passa ben monda, e fa bogliere dette cose da sua posta fino che l'uua passa, è ben tenera, poi habbi pan buffetto tagliato in fettine quadre un poco brustellate, e habbi noua ben battute, mogliati ben drento dette fette di pane, e poi frigele in dileguito, ouero butiro fresco. Poi fane un suolo nel piatello, e gettali del sapore sopra, e la metà dell'uua passa, poi sopra un'altro suolo di fette di pane, e sopra l'altro sapore, e sopra il sapore, l'altra uua passa, e sera perfettissima, poncndoli poi sopra Zuccaro, e Cannella quanto conuiene.

A fare Suppa dorata d'altra sorte.

Piglia di Mandole ambrosine libra una, e fregale bene con un strazzo, e pestale bene con di Connella fina pesta oncia mezza, & un ottauo di Peuere un poco di Zaffrano, e sei Torli d'uoua, e libra meza di Zuccaro, e distempera bene ogni cosa insieme con un puoco d'acqua rosata, e tanto Agresto che basti, e passa ogni cosa per la stamegna, & poni il passato in una Cazza stagnata, e falli leuare il bogliosempre mescolando, poi habbi del pane in fette brustolate, o fritte, e ponilo in un piattello con detto sapore sopra, e poi panli un 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 brustellato, solamente poni il piatto sopra le bragie, & con il Testo dalli una calda, e senza frigere il pane poi anchora mogliare le fette nel latte, e ponerle nei piatelli con il sapore sopra, e due pani boffetti grossetti con le cose sopradette bastarano a fare sei Soppe d'un suolo.

A fare una Suppa magra Inglese.

Piglia Acqua secondo la quantita che uuoi fare la Suppa, e mettila a bogliere con un poco di Sale, e poi habbi radici di prassemeli rassate, e cauate l'anime, e ponile in detta Acqua con Butiro fresco, e Gengeuro pesto, & falla bogliere tanto che siano cotte le radici, e come saranno cotte, piglia Torli de Voua shattute distemperate in Agresto, e gettali dentro, E poi piglia fette di pane buffetto tagliate sottili, e falla brustellare, e distendile nei piatti, e gettali sopra detta Suppa, e poi sopra Zuccaro, e Cannella quanto basta.

A fare una Suppa con pizzoni, o pollastri.

Piglia fette di pane bruſtollate, poi piglia Pollaſtrelli in quarti cotti arroſto, & habbi una tiella di Pietra, e mettili un ſolaro di fette di Pane nel fondo, con Formaggio e Zuccaro, e Cannella, & poi fa uno altro ſuolo con detti quarti di pollaſtri ſopra, con Zuccaro, e Formaggio grattato, e Cãnella, con uno altro ſuolo di fette di Pane, con Zuccaro, e Formaggio grattato, e Cannella, & poi piglia buon brodo graſſo, e ponilo ſopra, tanto che ſtia ſotto, & poi dalli un'altra mano di ſopra di Zuccaro, e Cannella, e Formaggio grattato, & dalli una caldetta col Teſto, e ſerà fatta. E coſi il ſimile potrai fare in uno piatto d'Agreſto.

A fare una Suppa di Marene, Pere Moſcardine, o Brogne, o Muniache, o d'altre Frutta freſche.

Piglia libra una di Marene a buon peſo, e mondale, & ponile in una Pignata con un pezzo di Cannella intiera, e un poco di note moſcata, e mezo Bicchiero di vino nero, e oncie quattro di Butiro freſcho, e oncie ſei di Zuccaro e fa bogliere tanto che ſtia bene, poi habbi pan boffetto in fette quadre ſottili bruſtellate, e diſtendendilo in un piatto, poi gettali ſopra le Merene, El ſimile farai in quella di Pere moſcardine, Brogne, o Muniache, ma farai che boglino piu ſecondo che ti parerà che ſiano cotte, E nota che le Pere, o Muniache, o Brogne, vogliono eſſere pelate, il che farai legiermente, ſboglientandole in acqua, o brodo, o Vino, e tagliarai via mezo il piccollo delle Pere, ſe n'farai, d'eſſe.

Suppa acetoſa Buoniſſima.

PIGLIA un poco di latte, e non potendo hauere latte

glia dell'acqua, e un panetto di Butiro fresco, e Agresto quanto a te pare che sia bisogneuole a volerla acetosa, e poi piglia un poco di molena di pane mogliata in Agresto e pistala nel mortaio con un picicotto de Pignuoli, e passali per lo setazzo. Dopoi metti ogni cosa in una Cazza ben stagnata con due Torli d'Vouа battuti, e un puoco d'Vua passa, e un puoco di Cannella, e Zuccaro, e un puoco di Zaffrano, e cuocila sopra le bragie sempre menando tanto che diuenti spessa per lo douere. E quando la uorrai leuare dal fuoco, li gettarai un pochetto d'acqua rosata dentro. Poi uerai fettine di panbosfetto brustellate, e le porrai nel fondo de i piatti, e il resto li getterai sopra ponendoli poi un 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 un spigolo d'Aglio, e le polpe d'un Cappone cotte alless, e come hai ben pesto ogni cosa insieme aggiungeli quindeci Torli d'uoua, e incorpora bene ogni cosa insieme, e distempera dette cose con buon brodo grasso, poi passa per lo setazzo, e poni detta Compositione passata in una pignata al fuoco sempre mescolandola, e falla fiorire, e gettali dentro libra una di Butiro fresco. Poi habbi fatte di Pane brustolate, e polpe de Capponi, o Faggiani alless, e distendile ne i piattelli, e gettali sopra detta Compositione, laquale puoi anche fare senza pastare le polpe de Capponi, e per giorni da Pesce la potrai distemperare con brodo di pesce e pestarli anche una polpa di Luzzo. . . .

Suppa de Calcinelli da grasso.

Piglia i Calcinelli ben lauati, che siano stati ben purgati dall'arena. Poi ponili a bogliere in buono brodo grasso con un poco di specie dolci, e falli bolire tanto che s'aprino, e come sono aperti habbi fette di pane, mettine in fondo dei piatelli un 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 calcinelli, e la trouarai bona.

A fare dieci piatti di măgiar biăco da grasso.

Piglia una Gallina gionane, e sagattala, e falla quasi cotta allesso, e sfilali le polpe, e togli oncie dieci di farina de Risi, e Bicchieri trenta di Latte buono, e poni ogni cosa in una Cazza ben stagnata, e fa in questa maniera; Piglia il Latte, e poneli dentro la predetta farina a poco, a poco, e incorpora bene insieme, poi ponili dentro le polpe della Gallina sfilate, e libra una di Zuccaro fino, e poni la Cazza sopra il trepiedi, e falli il fuoco chiaro, senza fumo tenendolo sempre mescolato sino che è cotto, e quando serà cotto, pone li dentro mezo Bicchiere d'acqua rosata, e quando serà imbandito, poneli sopra Zuccaro fino. La pollastra si sagatta-inăti ch'ella si cuocha, & ho trouato assai meglio, il pestare le polpe della Gallina o pollastra, e passarle per la stamegna con il latte, che non è a sfilarle, e piu netto, pure ogn'uno faccia al modo suo.

A fare Mangiare Biancho d'altra Sorte.

Piglia libre due di mandole ambrosine, e falle stare ammoglio un giorno, e una notte nell'acqua frescha, & dopoi mondale dalla guscia, e pistale nel mortaio, e come

sono ben piste, poneli un poco d'acqua rosata sopra, accio che non facciano olio, e dopoi piglia un petto d'una Pollastra nera sagatata, allessa ouero d'un Cappone pure sagattato, e la mollena d'un pan biancho mogliato in brodo magro, pista ogni cosa insieme, e incorpora bene con le dette mandole insieme, con libra una di Zuccaro fino, & un poco d'Agresto, e oncia meza di gengeuro 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 una pignata ben netta o altro uaso ben stagnato, e ponila su le bragia a bogliere lõtana dal fuoco, si che non pigli il fumo, sempre, mescolando e tanto che boglia, quasi per spacio di mez'hora, e come e cotta, metteli oncie tre d'acqua rosata, e questa è uiuanda p imbandire sola, o sopra Capponi o altro, ponendoli poi sopra un poco di Zuccaro fino, o qualche grano di pome ĩgranate.

A fare mangiare biancho detto diamante, di cui se ne puote seruire, da grasso, e da magro per piatti. 10.

PIglia Due Enghistare di Latte di Vacca buono, e oncie sei di farina d'amito, e distẽpera bene ogni cosa insieme a poco, a poco, e libra una di Zuccaro bẽ biãco, e mettẽ ogni cosa insieme al fuoco, su il Tripiedi in una Cazza ben stagnata, come faresti il mangiar biãco, e lascialo bogliere p spacio di mez'hora sempre mescolando, è come e cotto, gettali dẽtro meza lib. di butiro fresco, e un poco d'acqua rosata, e leualo dal fuoco, e quãdo l'imbãdirai poneli sopra zaffrano fino.

A fare minestra Gialla imperiale.

PIglia le polpe d'un capone, e lib. meza di mãdole ambrosine pelate, e pesta bene ogni cosa insieme nel morta-

do, poi piglia la mollena de un pane grosso boffeto in fette che ſian ſtatte ammoglio in quattro Bichieri di Maluagia, e piglia otto Torli d'Vuoua freſche, e oncie noue di zucchero, e oncie meza di Cannella, e meſcola bene ogni coſa inſieme, e diſtempera con buono brodo graſſo, e paſſa ogni coſa per la ſtamegna, e poi ponila al fuoco in una cazza ſtagnata, e falla bogliere per ſpacio di mez'hora ſempre meſcolandola, e riſguardando dal fumo, e come leua il boglio, gettali dentro oncie, quattro de pignuoli mondi netti, e quando la diſpicarai 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 uiuanda gialla alla Napoletana per piatti dieci.

PIglia libra una e meza di Mandole Ambroſine con la guſſa ben ſfregate, e nette, e peſtale nel Mortaio con un petto di Capone alleſſo tagliato minuto, e libra una di Zuccaro, e peſta bene ogni coſa inſieme, e come ſerà peſto e incorporato gli aggiungerai quattro Torli d'uoua battute, e oncie due di Farina di Riſo, e un quarto di Cannella fina, e poco gengeuro, e tanto Zaffrano che li dia il colore, e quando dette coſe ſeranno ben incorporate inſieme, piglia bun brodo di Carne, o di Cappone graſſo, e diſtempera bene ogni coſa inſieme, e paſſa per la ſtamegna un poco chiarotta, e ponela in una Cazza ſtagnata con tãto Agreſto che li dia un poco dell'acetoſo, e ponela al fuoco di carbone ſempre menandola per una mez'hora, e quando ſera cotta la imbandirai ponendoli ſopra libra meza di Zuccaro, e meza oncia di Cannella.

Queſta Viuanda ſi puo fare anche per di da magro,

pestando le panee d'un Luzzo, o Varolo in uece del Capone, e distemperandola con il brodo di Luzzo, o Varolo in uece del brodo grasso.

A fare Trippe di Manzo, o Vacca.

PIgliarai le tue Trippe dopoi che seranno ben nette e cotte e nel farle cuocere li metterai un poco di persutto a bogliere dentro, Poi le tagliarai in pezzoli, e le metterai in brodo grasso con una pistata di lardo, herbe olioſe peste, e un poco di Peuere, e Zaffrano, e cotte, le imbandirai ponendoli sopra un poco di formaggio duro grattato, e un poco di Peuere pesto mescolato insieme.

A fare Riso o Farro alla Turchesca.

PIglia libra una e meza di Riso che non habbia tuffo, e laualo bene con acqua calda, e doppo mettilo a seccare, e mondalo, poi togli mezo peso di Latte di Vacca buono, e ponilo in una Cazza ben stagnata suso in tripiedi al fuoco, e mettili dentro detto Riso con libra una di Zuccaro, ben bianco, e fallo bogliere sempre mescolando con una spatola di legno per meza hora. Poi mettili libra meza di Butiro dentro, e un poco d'Acqua rosata, & imbandito che sera, li porrai sopra del Zuccaro.

A fare Riso, o Farro, con torli d'uoua e formaggio.

per piatti di ecl.

PIglia libra una di faro, o Riso, che sia ben mondo, e lauato, e che sia ben biancho, poi mettilo a bogliere in brodo grasso, e come e quasi cotto, piglia libre due di buon Formaggio duro grattato, e dieci Torli d'uoua, e mescola dette Voua col Formaggio, e gettali in detto Riso con un quarto di Peuere, un poco di Zaffrano, mescolando

bene ogni cosa insieme con la cazza sempre, fin che sera finito di cuocere, & quando serà imbandito, li metterai sopra oncie sei di Zuccaro, e se li porrai meza oncia di Cannella, non li disdira niente, & puoi anche far senza.

A fare dieci piatti di Riso o Farro alla Cicilliana.

SEruarai l'ordine di quelli de i Tortelli d'uoua del sopradetto, fino che serà imbandita ne i piatelli, poi li farai quattro, o cinque poste per piatello di sopra uia della grandezza d'uno Vuouo, e li metterai uno Vouo per buco co'l chiaro, e Torlo. Poi li darai il Zuccaro e Cannella di sopra uia nella medema quantita che se è data nell'altra, poi li darai una calda co'l Testo, e li mandarai in Tauola, e in uece delle Voua, li potrai mettere i Torli d'Voua duri di sopra uia, e farà quel medesimo effetto.

A fare Trippe di Vitello, o d'Agnello, o Capretto.

PIglia la tua Trippetta ben lauata, e netta sopra modo e falla cuocere, e quando serà ben cotta tagliala in pezzoli piccioli, e mettili in un uaso con buon brodo grasso cõ una pistata di Lardo, & herbe olioſe miste, e farai bogliere, Poi habbi Formaggio duro grattato, e Torli d'uoua battute, e un poco di Zaffrano, e Peuere pisto secondo le quantita di che le uorrai fare, e gettali dentro, e falli leuare il boglio, e sera fatto, & se nel cuocere le Trippete li porrai un poco di Persutto a bogliere, li serra ottimo.

A fare la carabazada di zucche, o Melloni, o cipole, per piatti dieci.

PIglia tante Zucche quanto ti pare, e mondale, e tagliale in pezzi e mettile à bogliere in acqua con un pezzo di Persutto buono, e falle bogliere quasi mez'hora,

Dopoi cauale di detta acqua, e ponila in un'altro Vaſo, con una Enghiſtara di Latte, e libre due di formaggio duro, e un poco di Agreſto, e metti ogni coſa al Fuoco, e fa bogliere un pezzo. Dopoi caua fuori il Formaggio, & leuale dal Fuoco & habbi libre due di graſſo di Manzo friſco colato, e gettaglielo dentro con dieci Torli d'Voua rotti sbattuti, e poi ritornala al Fuoco, facendola bogliere per meza hora ſempre meſcolando, e ſerà cotta; dipoi quando la imbandirai, gli porrai ſopra libra meza di Zuccaro, e meza oncia di Cannella inſieme.

A fare dieci piatti di uillanata di nizzole alla Turcheſca.

TOgli libre quatro 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 un uaſo ſtagnato, poi habbi libra una di zuccaro, e oncia una e meza di Cannella, e un ſeſto di Peuere, e uno ottauo di Gareffani, e tanto Zaffrano che li dia il colore: e libra una di graſſo di Manzo colato, e poi ogni coſa in detto Vaſo, e ponilo al fuoco ſempre ben meſcolando, e come hauera boglito per mez'hora, la leuarai dal fuoco e la porrai ſopra le bragie ſempre meſcolandola, fin che uien ſpeſſa, poi la metterai a refredare, e come ſarà refredata la imbandirai, ponendoli ſopra libra meza di Zuccaro, e oncia meza di Cannella.

Queſta uiuanda ſi puo fare anche il di da magro, diſtemperandola col brodo di Lazzo, co'l butiro in uece del brodo graſſo.

A fare dieci piatti di mineſtra di puina paſſata per lo Sctazzo, di piu colori.

Pigliarai Cinque pouine fresche, e le passerai per lo sa tazzo in una pignata ben vidriata cō libra meza di Butiro fresco, e di Zuccaro libra meza, e d'acqua rosata oncie tre, e mescolala bene, e come serà per leuare il boglio, serà cotta, e quando la hauerai imbandita poneraili sopra libra meza di Zuccaro, e se la uorrai fare gialla, poneraili un poco di Zaffrano, se incarnata, succo di More, o Carobbe, se Verde succo di prasomeli, e quando li uolesse tanto succo d'una di queste cose che fosse troppo liquida, li ponerai un poco di Farina d'Amito.

A fare dieci piatti di Menestra del Pastume di Sauonea.

Piglia Libre tre di Zuccaro bianco, e rompilo, e ponilo in una Cazzola, e bagnalo cō oncie quattro d'acqua rosata, e ponilo al fuoco a farlo bogliere tanto che sia tutto disfatto, tirando uia però la schiuma che detto Zuccaro farà. Poi piglia di Farina d'Amito oncie noue, e mettila in un Vaso, con oncie otto d'Acqua rosata, se sara moscata serà migliore, e con uno Cucchiaro la distemperarai bene sino che diuenti in latte, e diuētato che serà, la gettarai 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 congellata, e poi la lasciarai rafredare, e rafredata, la embandirai, e poi li porai sopra fra tutti i piatti oncie quattro di Zuccaro fino, e un quarto di Cannella.

A fare dieci piati di genestrata, da Grasso, e da magro.

Piglia Due enghistara di Latte chiara e frescha, e libra una di Farina di Risi, e libra una di Zuccaro e oncie noue d'Vua passa netta, e oncie due di pignuoli mondi, e on-

cie quattro di Cibibo damaſchino, cauate l'anime, tagliato al la longa, e oncie tre di Datteri tagliate in pezzi, e un'oncia e un quarto di Cannella piſta, e un picicotto di Peuere, e alquanti Garofani peſti, e Gengeuro, e tanto Zaffrano che li dia il colore e 'meſcola bene, e riponi ogni coſa inſieme, in un Vaſo bene ſtagnato, e ponilo al fuoco meſcolando ſempre per ſpatio di mez'hora, o meno, e mentre che bogliera, li gettarai dentro meza libra di graſſo di Manzo colato, o di butiro freſcho, e quando la uorrai leuare dal fuocho, li gettarai dentro un poco d'acqua roſata. E auuertiſci che la Vua paſſa non ſe li mette ſino a tanto che non è mezo cotta.

A fare Dieci piatti di Mineſtra di Leueſini.

Piglia due Leueſini di uitello, e falli cuocere ſi che ſiano ben cotti, e poi piſtali con i coltelli, bene con herbe odioſe inſieme, e poi ponili in un Vaſo a cuocere al fuoco con buon brodo, e falle bogliere, poi piglia libra una e meza di Formaggio duro grattato, e Vcua dieci, e mezo Bicchiero d'Agreſto, e un quarto di Paſſere piſto, e un poco di Zaffrano, e sbatti bene ogni coſa inſieme, e getta quel sbattuto in detti Leueſini, e laſciali un poco al Fuoco, cioè tanto che ſiano ben naſciuti, e poi leuali dal Foco, e gettali ſopra un poco di brodo graſſo, e ſerà fatto.

A fare una niuanda di Marene, o Pere Moſcardine, o Brogne, o Muniache o altre Frutta freſche.

Piglia una buona libra delle ſopradette Frutte pelate, eccetto delle Marene, che non uan pellate ſenza Picoli, e ponilo in una Pigniata con libra meza di Zuccaro, e un pezzo di Cannella intiera, e mezo Bicchiero di Vin nero

buono, e mezo Bicchiero d'Acqua rosata, e quattro onze di Butiro fresco, e ponilo al Fuoco, e fali leuare il bogli o sì che babbi quasi la cotta della salsa Reale, e poncili poi le Frutta, e lasciale bogliere sino che seran cotte.

A fare una minestra di coste di lattuca in modo, che Pareranno Zucche un Mese inanzi il Tempo.

Piglia i costoni, e pezzi di Lattuca, e mondali benissimo, taglia via tutto il duro in pezzoli minuti, poi mettili a bogliere nel buon brodo, con un poco di buono persuto, o carne salata, secondo la quãtita di che uuoi fare, e un poco di lardo pesto, e fali bogliere come fareste le Zucche, e poi che serãno quasi cotte mettili un poco di prasomeli, e un poco di basalico al Tẽpo suo dentro, e un pochetto di Zaffrano che parerãno Zucche Naturali, e un poco di Agresto nõ li disdira niente, e se li porrai dentro anchora della cipolla pista serà meglio.

Crema alla francese, per empire fiordeligi, Cappe Sante di san Giacomo, Tortelle, Casse da Pastelli per minestra & altro.

PRima piglirai del latte secondo la quantita di che le uorrai fare, & uoua ben battute, e zuccaro. Poi piglierai farina biancha con la metà del detto Latte, e distempererai bene ogni cosa con la detta compositione, poi piglierai l'altra metà del latte, e la ponerai in un uaso mitto sopra la fiamma del Fuoco ben chiara che non pigli fumo con buon butiro fresco e come bogliera, li getterai dentro la detta Compositione, menandola molto bene con un bastone largbetto dal capo disotto, e li getterai dentro un poco d'acqua rosata secondo la quantita che farai, e come vede-

rai che sia stretta la leuarai dal fuoco, e le gettarai in uno altro Vaso. Poi potrai empire le paste sopradette, e darle per minestra con Zuccaro e Cannella sopra.

Mollegnane, ouero, Pome didegno in minestra, o piene, o nella Teggia o sopra la Gratella.

Piglia le mollegnane, e mondale, e cauali le Anime, se le uuoi piene, e piglia del suo pastume, e buono formaggio e uoua e specie, e herbe oliose, e pesta bene ogni cosa insieme, & empile, e ponile il suo coperto che li hai tirato uia, e legalo bene si che non esca fuori il detto pastume. Poi ponile a cuocere in buon brodo grasso, e le imbandirai tirando uia il suo coperto, Poi li panerai sopra Formaggio grattato, e specie, e questa serà il primo modo per farle in Minestra piene.

E uolendole fare in pezzi mandale, e dalli un buon bollio, e poi ponile in un uaso a cuocere con buono Formaggio duro, spiciaria. Voua, & herbe oliose minute, e serà minestra diuina.

E se le uorrai nella Teghia seruarai il modo che si tiene a fare le rape ramate, aggiungendo tra quei suoli un poco di persuto minuto minuto, e Bassilico, ilquale, e il suo uero condimento.

E se le uorrai fritte, seruarai il modo delle Zucche fritte.

E se le uorrai su la Gratella, o sa le bragia non le mondarai, e le empirai del primo modo di quelle che uanno alesse, e poi che seranno ben cotte, le mondarai.

Minestra d'Orzo passato.

Sostantioso.

Piglia Lorzo pilato, e ben mondo, e laualo a piu lauature poi fallo cuocere in brodo ſi che ſia ben cotto, e paſſalo per ſtamegna come ſerà ben cotto, e ponilo in un uaſo ben uitriato con buon brodo di Cappone, e habbi una Polpa, o due di Cappone ben peſta nel mortaio, e poi paſſate con brodo per la ſtamegna, e poni ogni coſa in detto Vaſo con Zuccaro, e ponilo alle bragia, tanto che leui il boglio ſempre meſcolando, & come leua il boglio, gettali dentro un poco d'acqua roſata, che ſerà cotto, e come ſerà imbandito, ponli ſopra dil Zuccaro, e ſerà come beuanda.

Mineſtra d'Orzo, Per Ammalati.

Piglia L'orzo pilato, e mondo, e ben lauato, e falle cuocere in acqua, e come ſerà ben cotto, paſſalo per la ſtamegna, Poi habbi uno Vaſo uitriato, e ponlielo dentro con Latte d'Anime di Mellone, e Zuccaro, e fallo leuare il boglio ſempre meſcolandolo, e ſerà cotto, e li puoi aggiungere anchora un poco d'acqua roſata.

Miraos, di pizzoni, o Ficadetti di cui ſi Serue in uece di mineſtra.

Piglia libra una e mezza di mandole ambroſine briſtellate, e peſtale in un mortaio, e dopo che l'bauerai peſtate, diſtemperale con un poco di brodo che habbia del ſpruſſo e ponilo in una pignata con oncie noue di Zuccaro, oncia meza di Cannella, e uno ottauo di Pcucre. Poi ponilo ſopra le bragia a bogliere ben deſtramente, ſempre meſcolando, e un poco dopoi, habbi due paie de Pizzoni, ouero Pollaſtri arroſtiti a mezo, Et taglieti in quarto, e poneli dentro, e falli bogliere un pezzo, ſiche ſiano cotti, poi leuali dal fuoco e poneli ſopra il ſucco di quattro Naranci, o Agreſto, o Li-

mone, e quando seranno imbanditi, li porrai sopra oncie due di Zuccaro, e un quarto di Cannella.

Minestra d'herbicine alla Francese.

PIglia le herbecine, e nettale, e lasciale intiere, e mettele dell'acqua che boglia, e falli dare un boglio, e come seranno mezzo biscotte, cauale dell'acqua, e mettile sopra una Tauola, che si possano scolare, e poi pestale con i coltelli, fin che siano peste bene, & struccate, & poi mettile in un Vaso con Lardo pesto minuto, e falle soffrigere, & poi habbi brodo grasso, & metteglielo dentro di modo che non siano troppo chiare, e falle bagliere un poco, e poi ponili dentro del peuere pisto, e conzale che stian bene di Sale, e poi habbi un pezzo di Carne uergelata e tagliala in fette, e frigela nella patella in bianco, e poi togli fette di pane brustelate 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 uergelata fritte.

A fare dieci piati di minestra alla Ongaresca.

PIglia Voua quindeci, e sbattile molto bene, e Bicchieri quindeci di latte di Vacca buona, e incorpora bene insieme, e poneli libra una di Zuccaro pisto, e libra una di Buttiro fresco, e incorporato bene ogni cosa insieme, poni detta Compositione in una pignata di terra bene inuidriata. Poi togli uno uaso d'acqua, e ponili dentro la detta pignata coperta, e fa bogliere detto uaso, fino che sera cotta, & auertissi a tenere posto Acqua nel detto uaso che non stia troppo sciemo, e che boglia a lento Fuoco, e imbandita la uiuanda 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 togli la molena d'un Pane grosso, e bagnala nell'agresto e pestala con oncie tre d'uua passa, e oncie tre de pignuoli mondi, e libra meza di Zuccaro, e oncia meza di Cannella, e pesta un poco di Zaffrano, e fa bogliere ogni cosa insieme, mescolandola tanto che sia spessa, e metteti quando la vuoi leuare dal fuoco, un poco d'Acqua rosata.

A fare Minestra d'Voua rotte all'Ongaresca per piatti dieci.

Piglia Voua quaranta, e sbattile bene in un Vaso con due scutelle d'Agresto, & una d'acqua, e dopoi che hauerai ben sbattute tutte queste cose insieme, passale per lo setazzo, poi ponile in una pignatta ben netta, e vidriata con libra meza di Butiro fresco, e libra meza di Zuccaro, Poi habbi una caldera d'acqua sopra il fuoco, che boglia e mettili dentro detta pignata tanto che stia coperta fino la mettà, e mescola sempre con una spatola infino a tanto, che dette Voua si appiglino un poco, come sarebbe un sapore, Poi le imbandirai con Zuccaro o Cannella sopra.

A fare Verze piene in Minestra.

Piglia Verze Cappuzzate, e canali le foglie grandi d'intorno, nettale, bene. Poi mettile ammoglio in acqua fresca, poi piglia Formaggio duro grattato, & Voua e Lardo pesto, & herbe olioſe, e Noci monde ammaccate, e un poco di peuere, Gengeuro, e Garofani, ouero un poco di

Noce moſcata peſta, e un poco di Zaffrano e un poco d'Aglio, e incorpora bene ogni coſa inſieme e fa il tuo pino, ſecondo la quantita che uuoi fare, poi piglia i coreſtini della Verza, & aprili, e impili del detto paſtume, e poi legali con filo, e poneli a cuocere in buon brodo graſſo con un pezzo di buon Perſuto, e una buona peſtata di Lardo, E quando ſerà quaſi cotta li porrai una brancata de Praſomeli peſti con i coltelli, e ſe li porrai mortadella gialla a cuocere ſeco ſeranno diuine.

A fare Mineſtra di Carne.

PIglià un Coſetto di Vitello che ſia ben beſto minuto e Rognolata di Manzo netta da quelle pelleſine tanto quanto ſeriano i dui terzi della carne, e peſta bene ogni coſa inſieme, e poi gettale in una pignata ſopra le bragie con gengeuero, e poco peuere, ſecondo il tuo giudicio, e da uenti Garofani intieri o piu, o meno, e come ſerà cotta, li porrai ſeco ſuco di Naranci, o Agreſto, e ſe foſſe ſpeſſa li aggiungerai un poco d'acqua, o uero brodo che e meglio, e la farai cuocere, e come ſerà cotta, porrai indrieto, e poi l'imbandirai ne i tuoi piatti, e nel mezo di detta Mineſtra li porrai uno Vouo duro mondo, con tre Garofani dentro uno Vouo però per piatto.

A fare Ceſtenfranti, con Codeghe.

PIglia i tuoi Ceſti mundi e netti, e lauali con acqua di Po, ouero di fiume, e poneli a cuocere in detta acqua e coſi come ſi uanno cuocendo, aggiungeli buon brodo graſſo, e poi piglia una buona peſtata di Lardo, e gettagliela dentro a cuocere, e fa che ſia ben peſta, e poi piglia le tue codeghe cotte alleſſo da ſua poſta, e tagliale in quadretti,

e gettagliele dentro con herbe olioſe che ſian ben peſte con i coltelli e fa che li ſia ſopra il tutto della menta, o uerde, o ſeca, in poluere, e Peuere, e gengeuro, e poi l'imbandirai.

A fare mineſtra di Louertiſi, o Sparſi, Quando ſon piccioli.

PIglia le cime di Louertiſi, e dalli un bollo, e poi cauali fuori, e poneli in buon bredo graſſo cõ una fetta di Perſuto, e poneli un pocketto di Peuere, e uno d: Zaffarano, e uno di Cannella, e falli bogliere coſi a bell'agio, che ſiano cotti, e non diſfatti. Poi piglia frette di pane quadre un poco bruſtellate fritte in dileguito freſcho o uero Lardo, a quando uorai imbandire detta mineſtra, ponerai dette fette di pane nel piatto, e li ponerai ſopra detta mineſtra.

A fare Verze da magro d'altra ſorte.

PIglia i Coreſtini delle Verze, e taglialli in quarti, e lauali molto bene, e babbi la tua acqua al fuoco che boglia, e ponle dentro con un pezzo di groſta di Formaggio duro, con meza libra di Butiro freſco, e Sale, e come ſon quaſi cotti, li ponerai dentro altra meza libra di butiro, & una buona brancata de Praſomeli ſpezzati con le mani, e come ſeranno per imbandirſi li porrai ſopra Formaggio duro grattato con un poco de Peuere maſcolato, e coſi in cambio di Butiro; le potrai fare con olio,

A fare una ſuppa di Vua paſſa paſſata.

PIglia meza libra d'uua paſſa ben monda, & lauata, e pi ſtala nel mortaio, Poi diſtemperala con uino nero, & ſe ſerà dolce ſerà migliore poi paſſala per il ſetazzo in una ſcignata netta. Poi aggiungeli Zuccaro, & Cannella

ſecondo il tuo giudicio, & ponila a cuocere ſu le bragie, Poi habbi apparecchiato uno piattello con cinque o ſei fette ſottili di pan boffetto broſtollato, e gettali ſopradetto ſapore, giungendoli ſopra Zuccaro, e Cannella, & ſera ottima.

A fare una ſuppa di Cibibo reale.

PIglia meza libra di Cibibo, e cauali l'anime, poi mettilo ammoglio in acqua roſata per un'hora. Poi caualo de la detta Acqua, e ſugalo bene con una Saluietta bianca. Poi ponilo in una pignata ben netta con due bicchieri di Turbiana ouero altro uino bianco & ſe ſera dolce, ſerà migliore con un puoco di Zuccaro, & Cannella fina, & fa togliere tanto queſte coſe inſieme, che uenga ſpeſſo il Sapore. Poi habbi alcune fette di pan boffetto bruſtellato, e mettile in un piatto. Poi getta li ſopra detto Cibibo & ſapore, e poi un poco di Zuccaro, e Cannella ſopra, & ſera ottimo.

MINESTRE PER DI DI QVARESIMA.

A fare dieci piatti di mangiar bianco da magro.

PIglia libre tre di Mandole ambroſine ben pelate e peſtale, e poi macinale colla Macinella col latte d'eſſe Mãdole, e come ſono macinate, ponile al foco ſuſo uno tripiedi i una cazza bẽ ſtagnata cõ libra una di Farina di Riſo, e libra una di Zuc. fino, e cõ un Luzzo, o Varolo peſto: e paſſato p lo ſetazzo, e fa bogliere ogni coſa inſieme mez'hora buona ſempre meſcolando colla ſpatola di legno, e come è cotto queſto mangiare, ponili dentro un poco d'acqua roſata, e leualo dal fuoco, e

imbandito che ſerà, ponili ſopra del Zuccaro fino.

A fare minestra d'amito da magro per piatti dieci.

TOgli libre due e meza di Mandole ambroſine monde e peſtale bene e fanne Latte, e poi babbi oncie otto di Farina d'Amito, e libra una di Zuccaro bianco, e metti ogni coſa inſieme, in una cazza ben ſtagnata, e ponila al fuoco a bogliere guardandola dal fumo, e falla bogliere per un quarto d'hora, ſempre meſcolando, e come la leuarai dal fuoco, li gettarai oncie quattro d'acqua roſata dentro, e quando l'hauerai imbandita li porrai ſopra del Zuccaro.

A fare Riſo Turcheſco da magro per piatti. x.

PIglia libre due e meza di Mandole ambroſine monde e peſta bene e fanne latte, diſtemperandolo con acqua, Poi babbi libre due di Riſo che ſia lauato, e rilauato con acqua calda, tanto che ſia ben biancho, Poi babbi una cazza ben ſtagnata e netta, e poneli dentro il latte, e il Riſo con una libra di Zuccaro biancho, e meſcola bene ogni coſa inſieme, e poi mettilo al fuoco chiaro ſempre meſcolando, ſino ch'el Riſo a te parerà ben cotto, e allhora lo ſpicarai dal fuoco, e li porrai dentro mezo Bicchiero d'acqua roſata; E come l'hauerai imbandito li ponerai ſopra del zuccaro.

A fare geneſtrata da magro per piatti. x.

PIglia Libre tre di Mandole ambroſine ben pellate, e peſte e fanne 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 detto latte, o con libra una e meza di Zuccaro poi ponilo ſuſo uno Treppiedi al fuoco chiaro ſempre meſcolando, come ſi fa il bianco mangiare. Poi ponili dentro oncia una di cannel

la ſina, e oncia meza di Venere, e tanto Zaffrano che la faccia gialla, e libra una d'una paſſa ben lauata, e monda, con libra meza de Pignuoli, e dieci Datteri tagliati minuti, e oncie tre di Cibibo damaſchino, e come ſera cotte, li ponerai dentro meza Bichiero d'acqua roſata, e come la hauerai imbandita, li porrai ſopra Zuccaro, e Cänella. ma nota, che come è meza cotta, biſogna porli dentro dell'Vua passa.

A fare la carabezada da magro per piatti x.

TOgli cipolle e mondale, e falle ben cuocere in acqua. Poi cauale fuora di detta acqua collata bene, e ponile in una cazza 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 pellate, e peſte, e diſtemperale con Agreſto, ſi che reſti ſpeſſette. E getta le dentro e detta cazza con oncia meza di Cannella, e falle bogliere un pochetto ſempre meſcolando. Poi come è cotta, e imbandita gettali ſopra Zuccaro e Cannella.

Altra Suppa dorata da magro.

PIglia libra una di Mandole ambroſine bene bruſtelate, e libra meza d'una paſſa ben lauata netta, e noua di peſce cotte aleſſe, e peſta bene ogni coſa inſieme e diſtemperale con brodo magro e paſſale per la ſtamegna, e ponile in una cazza ſtagnata con libra meza di Zuccaro, e un quarto di Cannella, e il ſucco d'otto Narancia, o Agreſto, e mettile al fuoco, e falle bogliere per ſpacio di piu d'un quarto d'hora ſempre meſcolando, e poi habbi fette di pane boffetto bruſtellate, e fritte in buono Olio, e ponile in piattelli, poi gettali ſopra detto ſapore, con Zuc-

caro e Cannella ſopra. E in uece di frigere il pane, il potrai mogliare un poco in buon brodo di peſce, Poi il porrai nei piatelli, e il ſapore ſopra.

A fare lente in ſapore.

PIglia uua paſſa, e nettala molto bene, e ponila in un Mortaio, e peſtala molto bene con pane ben bruſtellato che ſia ſtato ammoglia nel Vino nero, e un poco d'Aceto in ſieme, e peſta bene el detto pane, e l'uua paſſa, poi diſtempera ogni coſa con detto Vino, e Aceto, e paſſa per lo ſetazzo, e come hai paſſate queſte coſe ponile in un uaſo con mel: tanto c'babbi del dolce, & aceroſo. Poi Cannella, & Peuere, e ponile ſopra il fuoco, & boglia adagio, meſcolando queſta compoſitione con una Cazzola ſino a tanto che ueda 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 meneſtra di Luzzo.

TOgli due Luzzi di libre cinque l'uno, e ſcorzali coſi crudi, e poi piglia la panza, e i lombi, e nettali bene da le ſpine e peſtali coi coltelli come fareſti il lardo da porre in mineſtra, poi piglia libra una e meza di butiro, e peſtali ſeco herbe olioſe, & Praſonelli, e un poco di Cipollina ſe gene uuoi, e poni tutte queſte coſe un poco a diſfrigere, Poi babbi una pignata, e ripenegliele tutte dentro con poca acqua, e ſucco di Narancie, o agreſto, e dodici Torli d'uoua. e oncie ſei d'uua paſſa, e di Cannella oncia meza, di Peuere un quarto, e di Gengeuero un quarto, e di Garofani uno ottauo, & falla cuocere adagio, adagio, e ſerà buona.

A fare ſpinagi in ſapore.

Piglia i ſpinagi ben netti, lauati, e poi maluali molto bene nella patella, e ſtruccali bene da quell'Acqua, e poi ponili dentro Olio, Mele, e Aceto, ſecondo la quantità che li uuoi fare tanto c'habbiano il dolce, e lo acetoſo, poi piglia uua paſſa ben lauata, e monda, con canella, peuere, e pochi garofani, e poco Zaffrano, con un poco d'acqua, e falli bogliere in una pignata ſtuffata, e ſara fatto.

A fare una ſuppa di Cibibo o brogne, o Fiche. o Marene ſeche.

Piglia libra una di Cibibo, e cauali l'anime, e lauale bene, e ponilo in una pignata con un bichiero di Viano dolce bianco, o maluaſia, e mezo bichiero d'acqua roſata, e libra meza di Zuccaro, e oncie quatro di Butiro freſco, e un 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 puoi imbandire ſenza pane, per uariare, e in uece d'acqua roſa, puoi anche adoperare altra acqua.

A fare una ſuppa di Calcinelli magra.

Piglia i Calcinelli dopoi che ſeranno ſtati ammoglio, e netti bene del ſabione, e ponili in un uaſo con herbe olio ſe peſte minutamente, con un poco d'olio, & un bichiero d'agreſto, & un bichiero d'acqua, e un poco di peuere, e gengeuro, e Zaffrano, e fa bogliere ogni coſa inſieme, poi habbi il tuo pane tagliato in fette ne i piatti, e gettali ſopra detti Calcinelli, e brodo, e ſera fatta.

MOSTARDA.

IGLIA *libra una di Zuccaro chiarificato, di Cannella pesta fina oncia una, di gengeuero oncia una, di Garofani oncia meza, di seneua pesta oncia sei, & mescola insieme, e passa p lo setazzo, ouero macina ogni cosa insieme cõ una macinella, e sera pfettissima, e nõ la uolẽdo di Zuccheri p orrai del mele.*

Mostarda d'altra sorte.

PIglia *libre quattro di Mele, e ponilo alla cazza con due Bicchieri d'aceto forte biancho, e falli leuare il bogliẽte che faccia la schiuma poi leua uia quella schiuma con'una cazza, forata, e cola detto mele per la stamegna, poi tornalo al fuoco, & fallo bogliere tanto che torni spessa come è quando è cruda. Poi leuala, & incorpora seco la seneua purgata in Aceto forte, menandola tanto bene che diuenti come è uno elettuario ma bisogna sentire spesso come piace la fortezza. Poi aggiungeli una oncia d'ottima Cãnella, & un poco d'Acqua rosata.*

A purgare la Seneua, Pigliala che sia pesta sottilissimamente & passata per la stamegna, & ponila in una Catinella, si che si incorpori con l'aceto forte bogliẽte mescolãdo la ogni giorno due uolte per spacio d'otto giorni tanto che lasci la sua amaritudine, & che resti in corpo d'elettuario.

Limonea per piatti.x.

PIglia *libre due di Mandole monde. Poi togli le polpe d'un capone allesso, e pesta ogni cosa insieme, e distem-*

pera il tutto con brodo magro, è passalo per lo setazzo, poi ponilo in una cazza bene stagnata, e ponili libra una e meza di Zuccaro ben bianco dentro, & oncie tre di farina d'amido, e distempera bene, e ponilo su le bragie, e fallo bogliere per spatio di mez'hora, dopoi metili dentro sino a otto limoni tagliati in pezzoli minuti, con mezo Bichiero d'acqua rosata. E questa limonea si mette sopra teste di Vitello, o Capponi allessi, con grano di pome granate sopra, o fiori di Borragio, o d'altra sorte, secondo il tempo.

Sapore di carobbe.

Piglia carobbe otto, che siano belle e falle cuocere in acqua tanto che siano ben cotte, dopoi pestale nel mortaio, e passale per lo setazzo con un poco d'aceto, poi ponile in una pignata con libra una di Zuccaro, e meza oncia di cannella fina pesta, e falle bogliere un poco, poi lenale dal fuoco, & sera cotto.

Sapore biancho per piatti.

Piglia libra una di mandole pellate, e una mollena di pane bianco, e libra meza di Zuccaro bianco, e pesta bene ogni cosa nel mortaio, e poi che serà ben pesto ogni cosa, distemperarai con agresto, e un poco d'acqua rosata, e li porrai anche il succo di due, o tre Limoni, e imbandito, li porrai un poco di Cannella fina sopra.

Altro sapore bianco da mettere sopra pesce ò Galane fritte, o d'altro.

Togli le Galane, o altro pesce fritto in Olio, o in Butiro, poi piglia Mandole ambrosine pellate, e pestale con un spigolo d'aglio, poi distempera con agresto, aggiungendoli un poco di Zaffrano, e Cannella, e poni ogni cosa in

ſieme al fuoco tanto che leui el boglio, & dopoi gettali ſopra le Galane, e altro peſce, aggiungendoli poi ſopra Zuccaro, e Cannella.

Sapore incarnato per piatti. x.

Piglia per tempo d'inuerno otto Carobbe, e raſſali un poco di ſopra la ſcorza, e poi mettile a boglere ſecondo la quantita che ne uuoi fare, poi piglia di mandole ambroſine libra una ben pelate, e monde, e libra una Zuccaro che ſia biancho, & una mollena di pane biancho, peſta bene. Poi con la acqua doue ſeranno boglite le Carobbe diſtemperarai ogni coſa inſieme, & porrai ſeco agreſto, o ſuco de Limone, e colarai il tutto per la ſtamegna, e lo metterai in una caſſa ſtagnata, con un poco di Cannella peſta finaſopra le bragia, ſi che leui il boglio, e ſarà fatto. E le more fan il medeſimo.

Sapore Giallo, imperiale per piatti dieci.

Piglia libra meza di mandole ambroſine pellate, e mollena una di pan macinato colla macinella con un poco d'Acqua roſata, che ſia come un latte, poi piglia dette coſe e ponile in un uaſo, con libra meza di Zuccaro, e oncia meza di Cannella fina peſta, e oncie due de pignuoli mondi e oncie due d'Vua paſſa, e mezo ottauo di Zaffrano, e Torli ſei d'uoua cotte, e poi di nuouo, torna a macinare ogni coſa inſieme, e diſtempera con la Maluagia, e poi poni al fuoco, tanto che ſia cotto, ponendoli ſopra Zuccaro, quando ſerà imbandito, e li potrai ancho mettere ſopra grane di Pome granate o confetti, o fiori.

Sapore Giallo d'altra ſorte.

Piglia la mollena d'un pane biancho, e mettila amme-

glio in Vino biancho ben dolce, e aceto forte per la metà del Vino, e mettile a bogliere con oncie sei di Mele biancho ben purgato, e poi passala per la stamegna con cannella pesta fina, e tanto zaffrano ch'el faccia ben giallo, e serà fatto.

Salsa reale per piatti. x.

PIglia una pignata di terra nuoua, e ponili dentro libre due di Zuccaro grosso, e quattro Bicchieri d'aceto biancho forte, e dodeci Garofani intieri, e un pezzolo di Cannella fina, tagliata minuta. Poi mettila al fuoco sopra le tragge, e falla bogliere tanto che sia spessa il douere, e ben schiumandola, guardandola spesso che non passasse la cotta, e un poco de noce moscata pista li serà buona. I Francesi usano questa salsa sopra un figato di Vitello, o Castrone impillottato di Lardo arrosto.

Salsa bastarda per piatti. x.

PIglia Libra una di Mandole brustellate, e libra una d'Vua passa, e una mollena di pane brustellato, che sia stato ammoglio in aceto forte, e dopoi pesta ogni cosa insieme, passa per lo setazzo con accto, e brodo magro, e poni il passato in una pignata alle bragie, con libra una di Zuccaro, e oncia meza di Cannella fina, e falla bogliere tanto che uenga spessa.

Salsa di pauo per piatti x.

PIglia Libra una de Mandole brustellate su il Battile, e libra una d'una passa, e otto fichadetti cotti su le bragie, e sei Torli d'Voua, poi togli aceto forte, e brodo magro, e peste che tu hauerai le sopradette cose, e macinate, di stemprale, e passale per lo setazzo, poi metila in una cazza stagnata, o pignata cõ libra una di zuccaro, e oncia meza

di Cãnella fina pesta e falla bogliere quasi mez'hora, e ponle dentro il succo di sei Naranci, quando è quasi cotta.

Salsa di Torli d'uoua.

TOgli prasomeli, Finocchio, basalico, Serpile. Torli de Voua duri. Ficadetti cotti sulle bragia, Zuccaro, o mele, Specie, mollena di pane mogliata in aceto forte, e pesta bene ogni cosa insieme poi distempera con aceto forte e sera ottima.

La inuernata la potrai fare con prasomeli freschi, Serpile, Menta, e Finochi secchi. Pigliando Ficadetti de Polli alleßi, e Torli d'uoua duri, e ßpecie d'ogni sorte, ma piu Cannella, e pestato bene ogni cosa insieme, & distemperato con Mele, o Zuccaro, e aceto forte, e quando è imbandita, ponendoli sopra Zuccaro, e Cannella.

Salsa uerde dolce, e Forte.

PIglia Prasomeli, Menta, Drago, e pesta ogni cosa insieme, poi habbi mollena di pane biancho mogliata in aceto forte, e Sale, e Peuere distempera ogni cosa insieme, con aceto forte. E uolendoli un poco d'aglio potralliß porre, e uolendola dolce, li porrai Mele, o Zuccaro.

Salsa dolce ad altro modo.

PIglia Prasomeli, Serpile, Finochio fresco, Torli d'Voua cotti duri, e pesta bene ogni cosa insieme, poi uolendola dolce giongeli Zuccaro mele, e ßpecie, poi distempera bene ogni cosa insieme, con aceto forte, e non la uolendo dolce ponili le ßpecie senza mele, o zuccaro, ßi puote anco fare a un bisogno di pampani di uiti, o di fromento in herba.

Salsa uerde d'Agresto.

PIglia prasomeli, Finochi freschi, Basilico, mollena di

pane mogliata in agresto, e pesta bene ogni cosa insieme, e poi distempera con agresto.

Salsa nera Francese sopra lonza arrosto.

PIglia Pane brustellato, e ponilo a mmoglio in uino nero, e brodo di Carne, o Cappone, e pestalo, e poi che serà pesto, passalo per lo setazzo, e ponilo a bogliere, con un poco di Cannella, Peuere, e Garofani pesti, e sera fatta.

Agliata bianca, morella, uerde e gialla.

PIglia i garugli delle Noci, e mondali, e mollena di pan bianco mogliata nel buon brodo, e Aglio quanto ti piàce, e Sale, e pesta bene ogni cosa insieme, poi distempera la con buon brodo, o di Carne o di pesce secondo che li piace, e non li uolendo Aglio, li porrai peuere, e Gengeuro, e uolendola Gialla, li porrai un poco di Zaffrano, uolendola morella, o incarnata, piglia Carobbe rassale sottilmente, e ponle a bogliere in acqua, e cotte, piglia la parte disopra che è colorita, e passala per la stamegna con brodo, ponila in una pignata, e falla leuare il boglio e distemperala con altro brodo, e passala per lo setazzo, e poi distempera la tua Agliata con piu colore o meno, secondo che la uorrai aperta, o scura, le more al tempo faranno tale effetto, e l'uua nera, Similmente uolendola uerde, piglia il succo de Prasomeli, o Bieta, e lo porrai a bogliere in una pignatta con brodo, e Prasomeli, o Bieta, e come è ben conta l'herba, e che è uenuto spesso, lo passarai per lo setazzo, poi distemperarai con brodo, e poi distemperarai la tua Agliata, e tal sapore ua freddo, e in uece de garugli la puoi fare di Mandole, e di Nizzole monde, d'anime di Muniache, massimamente l'Estate, e si puote dare sola, o incorpora-

ta di viuande da carne, o da pesce alesso grosso, e sopra macheroni.

A fare camelino per piatti. x.

Piglia libra una d'uua passa monda, e la mollena di tre pani brustellati, & mogliati in aceto forte, e pesta bene ogni cosa insieme, poi piglia una caraffa di buon uino nero, e due Bicchieri di bono aceto forte, e distempera ogni cosa insieme, e passa per la stamegna poi aggiũge li libra una di Mele, e piu e meno si che al tuo Giudicio habbia del dolce, & acetoso, oncia una di Cannella pesta, e oncia meza di peuere, e oncia meza di Gengeuro, un quarto de Garofani, e lo porrai in un uaso, con libra una d'Uua passa monda, e lo farai bogliere tanto che si inspessisca sempre mescolandolo, e facendolo cuocere a bell'agio, poi lo porrai ne i piatelli da sua posta, o sopra Vccelli, e Carne arrosto, e Pesce fritto, o doue ti piacerà, e tal sapore si puote anche fare col pane grattato.

Sapore Franceſe, Soppa, Capponi, o Lonza arroſto o altro per piatti. x.

Piglia pome dolci sei cotte sulle bragia, e cipolle quattro arrostite nella Giotta, Poi pesta le dette pome, e Cipolle nel mortaio, & piglia Vino nero, e un poco d'aceto e distempera le dette cose, e passale per lo setazzo, e poni le in una cazza stagnata con di mele, o zuccaro oncie otto, e uno sesto di Peuere, e un sesto di gengeuro, e meza oncia di Cannella, e un poco di Noce moscata pesta, poi poni lo al fuoco a bogliere sempre mescolando sino che serà spesso. E poi li metterai un limone tagliato in fette seco.

Sapore alla Franceſe ſopra Lonza in altro modo.

PIglia pane ben bruſtellato, e ponilo ammoglio in aceto, e agreſto tanto dell'uno quanto dell'altro, e paſſalo per loſetazzo, e poi ponili dentro Manis, peuere, e poco Zaffrano peſti, & qualche Garofano intiero, e ponilo in una cazza ben ſtagnata a bogliere, tanto che i Garofani, diano l'odore. E quando ſerà cotto caua fuori i Garofani, e ponilo ſopra alche arroſto uuoi.

Sapore ſopra alleſſo arroſto, e ſofritto per piatti x.

PIglia libra una di Mandole ambroſine pellate, e fette ſei di pane biancho mogliate nel brodo, e ben peſto, ogni coſa inſieme, diſtemperarai con un poco di Agreſto, e paſſarai ogni coſa per loſetazzo. Dopoi li riponerai in una pignata con libra meza di Zuccharo, e un puoco di genge uro, e lo ponerai al fuoco, e lo farai leuare un boglio, e ſerà fatto.

Brognata per piatti x.

PIglia quattro ſcudelle di Brogne nere, e due mollene di pane, e ponile in un uaſo con di Sabba, o agreſto, non molta quantitade, e falle bogliere un pezo, dopoi paſſale per la ſtamegna, ſiche non li reſti niente di polpa, e quello che ſerà paſſato, tornalo al fuoco nel detto uaſo cō lib. una di zuccaro, e oncia meza di Cannella peſta, e fa bogliere tanto che diuenti alquanto ſpeſſo, e di queſto ſapore ne puoi mettere ſu molte uiuande, e quando le brogne ſon ſecche ponile prima ammoglio nel uino nero.

Peucrata per piatti dieci.

PIglia Le fette 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 bẽ stagnata cõ lib. due di Mele, e un terzo di Cãnella pesta fina, e un terzo di Peuere, e un poco di zaffrano, se ti piace tanto che habbi il gialletto. Dopoi mettila al fuoco, e falla bogliere per spacio di mez'bora, Poi la porrai sopra qual Saluaticina uorrai, e li potrai ponere sopra Mandole tagliate, o Pignuoli mondi, se ti piacera.

Peuerata da pesce per piatti x.

Piglia libre due di Mandole ambrosine brustellate colla gussa, e lib. una d'uua passa monda, e lauata, e pesta bene ogni cosa insieme, e distempera con aceto, poi passa per lo setazzo ben spesso, Poi poni il passato in una cazza ben stagnata con libra una di Zuccaro, ouero Mele, e oncia una di Cannella fina pesta, e oncia meza di peuere pisto, e mescola bene ogni cosa insieme, Poi mettila sopra le bragia sempre mescolandola, e falla cuocere adagio, poi ponla sopra a che sorte di pesce uorrai.

Sapore detto galatina per piatti x.

Piglia le fette di due pani brustellate, e mettile ammoglio in aceto bianco forte, poi pesta detto pane, e passalo per lo setazzo, poi togli libra una di Zuccaro, ouero mele per quella quantita che uuoi fare, e di Cannella oncie meza, e di peuere un quarto, e Zaffrano, poi metila in una pignita al fuoco, e falla bogliere un pezzo sempre mescolandola, e sera fatta.

Sapore sopra gambari fritti.

Piglia i gambari, dopoi che son cotti allesso, e mondali la coda, lasciandola così monda attacata al busto e poi li a frigere nella patella in butiro fresco, poi ponili sopra aceto, e agresto, e un poco di Cannella fina, e dalli due volte nella patella, con qualche grano di Crespina, o di Agresto o Marene intiere, quando è il tempo, poi leuali dalla patella, e falli stare un poco stuffati, poi imbandendoli seranno buoni.

Sapore di marene o brogne o uua fresca per piatti dieci.

Piglia scutelle sei di Marene, e nettale da i piccoli, poi mettile a bogliere in una pignata con una mollena di pane, tanto che sia asciutta quella humiditade, dopoi passa le Marene per la stamegna, e ponile in una cazza con zuccaro oncie sei, e di cannella fina pesta oncia meza, e stringelo quanto a te piace, e serà fatto, E'l medesimo modo seruarai in quello di brogne, o Vua.

A fare sapore Reale sopra pesce fritto per piatti dieci.

Piglia libra meza di Nizzole, libra meza de pignuoli, e libra meza de noci monde, e libra meza d'uua passa ben lauata, e fino a sei fette di pane mogliato in uino nero, e pesta bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna con oncia meza di cannella, & uno quarto cioè Peuere, e un quarto de Garofani, e libre meza di Zuccaro, e un poco di Zaffrano, in buono brodo di pesce, e ponilo a bogliere nella pignata, poi bauerai il tuo pesce fritto in buono olio, e li porrai sopra il detto sapore, quale uuole hauere un

poco piu del ſpeſſo che del chiaro, & uole eſſere freddo, e come lo hauerai imbandito ne i piatti, li porrai ſopra una oncia di Cannella fra tutti.

Aglione ſopra peſci, rane, lumache, e altro ſimile.

PIglia aglio, Finochi, Praſomeli, Baſalico, Pampani e peſtali bene inſieme, come, con mollena di pane mogliata in agreſto, e diſtempera ogni coſa inſieme, con agreſto, e paſſa per lo ſetazzo, che non ſia troppo chiaro, poi ponli un poco di Peuere, e un poco d'Olio, e Zaffrano, poi ponilo a cuocere in una pignata, a bell'agio, tanto che ſia ſpeſſetto, poi giungeli Finochi freſchi sgranati, e lo imbandirai caldo ſopra quello che uorrai.

A fare agreſto cotto.

PIglia Agreſto collato, e la molena di due, o tre pani grattati, e baſalico, e Finocchio uerde, e peſta bene ogni coſa inſieme nel Mortaio, e diſtempera ogni coſa nel mortaio con agreſto e poi paſſalo per la ſtamegna con un poco di Peuere, e Zaffrano, ſe ti pare, e Aglio, ſe piace ad alcuno, e ponilo in una pignata, e falli leuare il boglio tanto che diuenti ſpeſſetto, come è proprio la moſtarda ſecondo il tuo Giudicio, e ſera fatto.

A fare agreſto chiaro.

PIglia il tuo agreſto, e ponilo in una pignata con Finochi freſchi ſgranati, e Peuere, e Zaffarano, e Sale, e un gocciolo d'olio, che li dia l'occhio, e poi falli lauare il boglio, e ſera fatto.

Sapore ſopra peſce ad altro modo, detto Cordiale.

PIglia agreſto, e un poco di Sabba, e sbatteli dentro due Torli d'uoua, e un poco di Zaffrano, e rappreſen

talo al fuoco fino c'ha preso il corpo, e dopoi gettalo sopra a quello che ti piacera, con Zuccaro, e Cannella sopra.

POTTACI, BRODI, E ROBBA IN Tiella, e in pignata atuffata, e in Forno.

A fare brodo lardiero, di Carne.

PIGLIA carne e taglial i in pezzi cõ carne uergelata tagliata quadra, come sono i Dadi. Poi togli Saluia un poco tagliata minuta, poi piglia brodo, ouero acqua, e falla bogliere, poi habbi uua passa, e metteglieia dentro poi togli molleca di pane brustellato, e mettilo ammoglio in aceto forte, poi passa con il setazo, condetto Aceto, e con un Bichiero di Vino nero, e Mele, ouero Zuccaro, poi mettili Cannella, Peuere, Gengeuro, Garofani, o Zafrano, e come la Carne e quasi cotta gettali dentro detto pastume, e auertisci che non li sia troppo brodo, e fallo bogliere fino che uien spesso, e suole essere mangiatto caldo.

Brodo nero per piatti. x.

PIglia due Boccali di Vino nero dolce, e scutelle tre di brogne nere secche lauate, e scutelle tre d'uua secca nera, & habbi tre pani tagliati in fette ben brustollate, e metti ogni cosa a bogliere al fuoco molto bene, dopoi passa per lo setazzo, e metti in uno uaso di pietra con libre due di mele, e un terzo d'oncia di poluere de Garofani fini, e fa bogliere per mez'hora. Dopoi ponerai questo brodo sopra alesso, o arrosto, con pignuoli confetti sopra.

Altro Brodo nero sopra Salsamentina, o altro.

Piglia di uino nero buono uno boccale grande, e pani due tagliati in fette brustollate, e ponili ammoglio, nel detto uino, poi habbi uua passa monda, e pomola col pane a pistare nel mortaio, e come serà ben pesta, passarai il uino, e l'uua passa, e'l pane per lo setazzo, e come serà passato, e lo ponerai in un uaso con Zuccaro, o Mele, e lo ponerai a bogliere, e se li metterai Mele lo schimarai, e come boglie detto sapore, li ponerai Peuere, e Cannella pesta, e Garofani dentro, si che sia forte, e che risponda, e fa che sian piui Garofani, che le altre Specie, e mescola bene ogni cosa insieme, che non sia troppo spesso, e come serà cotta habbi Mandole brustolate e tagliate per lo longo in pezzoli, e Vua passa monda, e gettale nel detto sapore, e poi metti il Manzo, o Porco, o Capriolo, o lepore nel detto sapore in una cazza su le bragia, l'uua passa intiera se li mette, quando boglie, e un bicchiero di buono Aceto forte.

Altro brodo nero, sopra altra Carne per piatti dieci.

PIGLIA libra una d'uua secca, ouero schiaua, e caute l'anime, e libra una di Mandole Ambrosine senza mondarle, e una libra di pan tagliato in fette, cio è una libra di fette di pane biscottato mogliate in Agresto, e pesta bene ogni cosa insieme, e distempera con brodo di carne non troppo grasso, e passa ogni cosa p la stamegna, e poni in una cazza stagnata su le bragia, e fa bogliere ogni cosa per spacio d'un quarto d'hora, cõ onza una di cãnella, e un quarto di Peuere pesto, e oncie otto di mele chlarificato, poi piglia due cipolle tagliate ben minute, e ponele in una pignata, in

buono lardo pistazzato. E quando seran cotte le Cipolle, le pestarai, & macinarai molto bene insieme col Lardo dou' sono cotte, e poi mettile nella cazza doue son le altre sopradette cose, le farai bogliere un mezo quarto d'hora tutte insieme. Poi hauerai la tua carne, o Vccelli cotti alleßi in pezzi, e li soffrigerai nella patella con buon Lardo, ben battuto, ouero distrutto, e li imbandirai ne i piatti, poi li porrai sopra il detto sapore.

Pottaccio di Vitello in fracasso, Ongaresco.

Piglia un petto di Vitello, e fallo in pezzoli, e dopoi fallo soffrigere in grasso colato poi habbi Cipolle ben peste, e gettale dentro a soffrigere, dopoi come e soffritto caualo della Patella, e ponilo in una pignata con brodo di Carne, e aggiungeli, libra una di mele, e oncia meza di peuere, e Cannella, e uno ottauo di Zaffrano, e libra meza d' Vua passa, e fallo finire di cuocere adagio, e lo imbandirai.

Pottaccio alla Italiana.

Piglia Carne grassa tagliata in pezzi, ne grandi ne piccioli, e soffrigela in grasso di Castrone colato, tãto che diuenti colorita, poi piglia un poco di brodo, e poche Castagne monde secche, ben lauate, e mettile a cuocere condetta Carne, e dopoi che è soffritta in detto brodo mettili insieme un poco di specie d'ogni sorte, ma poco piu Cannella, e Coriandoli pesti crudi, e libra meza di mele e falla all'hora cuocere da sua posta, e diuentata colorita, mettila in detta Pignata insieme con le altre cose, e lasciala cuocere bene, e quãdo sera imbandita metti Zuccaro, e Cannella sopra.

Pottaccio alla Italiana d' Altra sorte.

Piglia una pollastra femina, & ponila ad alleßare

con oncie otto di Carne ſalata di Porco graſſa, poi taglia il petto di detta pollastra, la Carne ſalata inſieme minuto & poni una altra volta ſeco a bogliere, Mele Cannella, genegeuro, e Voua, tanto che resti piu tosto chiaro il potacio, che ſpeſſo, dopoi togli una Tiella dalle ſponde baſſe, e ongiela con un poco di Dilegiuito, dopoi fa una ſpoglia, come ſi faria per la Torta buona, e diſtendi detta ſpoglia nella Tiella, e dopoi ponli detto coſe ſopra, e ponla a cuocere nel Forno, o ſotto il teſto tanto che ſia appreſa: Poi mettili ſopra Cannella, e Pignuoli confetti.

A fare uno altro potaccio.

PIglia libra una di Mandole ambroſine mezo bruſolate, e peſtale bene, poi diſtemperale con brodo graſſo, e paſſale per la ſtamegna, e poi ponile in una pignata con libra meza di carne di Caſtrone aroſtita, ouero di Vitello, ma non troppo cotta, e tagliala minuta, e ponila nella detta Pignata colle mandole ſtemperate, con oncie tre di Zuccaro, e Mele, e di Cannella, un quarto, e un poco di Gengeuro peſto, e falla bogliere meſcolandola ſpeſſo, fin che è finita di cuocere, e poi che ſerà imbandita, ponili ſopra Zuccaro, e Cannella.

Pottaccio in Forno.

PIglia uno Cappone, o Gallina cotta alleſſo, e falla in quarti, e ponila in una Tiella con buon brodo graſſo, e dieci Voua sbattute, e buon Formaggio grattato inſieme con un poco di ſpecie, e uua paſſa, e gettali ſopra detti pezzi di Cappone o Gallina, e poi ponila nel Forno, a cuocere quanto baſta.

Brodetto.

Piglia uno uaſo, e ponili dentro Torli d'Vuoua, Zucchero, Cannella, Gengeuro, e acqua roſata, e meſcola bene i coſa inſieme, e poi piglia brodo graſſo e poni dette coſe a poco a poco in detto brodo al Fuoco ſempre meſcolando tanto che boglia, e come bogliera, ſera cotto.

Capponi, o Faggiani in potaccio, o altro co la ſuppa ſotto.

PIGLIA Vn Cappone, o altro Vcello, e impilalalo bene, come fareſti ſe uoleſſi farlo arroſto, e ponilo in un Vaſo a bogliere ſino che è quaſi cotta. Poi habbi una Cazza di buon brodo con una brancata d'uua paſſa, e una Noce moſcata intiera, e poco di Peuere Cannella, e Gengeuro peſti, e poco di Zaffrano, e ponili dentro detto Cappone a finire di cuocere, e un pochetto d'Agreſto, ſi che'l faccia acetoſo, e Praſomeli, e un poccheto di Perſutto per darli odore, poi lo imbandirai in un piatto, con fette di pane ſotto.

Fagiano, o Cappone, o pizzone, o petto di Vitello, o altra carne tuffata in pignatta, nel Forno.

Piglia il Fagiano, o altro, acconciato, e rifatto, e ponilo in una pignata, con un poco di Perſuto, o Carne ſalata, tagliata in fette, e Magiorana, e noce moſcata, e ſucco di Naranci e un poco di brodo, e Peuere ammacato, e un poco di Zaffrano, e poi habbi fatto uno coperchio di paſta fatto a poſta ſopra detta pignata, & ponila nel Forno coſi ſtuffata tanto che cuoca quello che li è dentro, poi lo imbandirai, & uuole eſſere mangiato caldo, che è uiuanda diuiniſſima.

Fagiani, o Capponi, o pizzoni in brodo, o uno petto di Vitello, o d'altro.

Piglia l'uccello, e fallo cuocere con un pezzo di buon Perſutto, e fallo bogliere adagio con una noce moſcata, e una radice di gẽgeuero, ammaccato, e un pezzolo di cannella intiera, e un poco di Zaffrano tanto che li dia il colore, con una brancata di Praſoncli, & herbe olioſe tagliate minute ſeco, & ponli oncie due d'uua paſſa, che non li diſdira niente.

Fagiani, o Capponi, o Pizzoni, o petto di Vitello, o Altro cotto in uino bianco dolce, o Vernazza, o Maluagia, alla Tedeſca.

Piglia l'uccello, e fallo cuocere in una pignata cõ libra meza di Perſutto tagliato minuto in una delle ſopradette ſorti di Vino, con un quarto di Peuere intiero, e libra meza d'uua paſſa monda, e poi piglia la mollena d'un pane bruſtolato in fette mogliate in aceto forte, e poi paſſale per lo ſetazzo con aceto forte, & ponli libra meza di Zuccaro un quarto di Peuere peſto, e un quarto di Cannella peſta, e un quarto di Gengeuero peſto, e un ottauo di Garofani peſti, e un poco di Zaffrano tanto, che gli dia il colore. E quando ſera quaſi cotto l'uccello, o altra carne, li ponerai il ſopra detto ſapore, e lo finirai di cuocere.

Fagiani, o capponi, o pizzoni, o petto di Vitello cotto in uino, con cipolle, alla Ongareſca, o altro.

Piglia l'uccello, o petto di Vitello, e fallo cuocere in uino con ſei fette di perſutto, e come hauera boglito un gran pezzo, pigliarai quattro Cipolle grandi monde tagliate in quarto, e le porrai a bogliere, poi pigliarai la mollena d'un pane bianco tagliato in fette bruſtollate, mogliate in agreſto, e le paſſarai p la ſtamegna, con un quarto di

Gengeuro, e poco Zaffrano tanto che li dia il colore, e diece Garoffani interi, e come sarà quasi cotto il detto Vcello, o altro, le ponerai opra il detto sapore, lo finirai di cuocere.

Testa di Vitello, o Cappone o petto di Vitello sottostato, o altro.

TOgli la testa del Vitello pelata bene biancha, e dagli un boglio bono, poi mettila in una Tiella con lardo pesto, ouero Oleguito, e ponila nel Forno, ouero sopra le bragia a soffrigere da ogni banda, che uenga colorita, poi li ponerai un puoco di brodo con brogne, Marene e spigoli d'aglio, e Ramelle di Finocchio, poi pigliarai una mollena di pane brustolata in fette, e mogliata in agresto, pestata nel mortaio, e passata per la stamegna, mettendoli dentro d'ogni sorte di specie peste, e getterai ogni cosa sopra la testa nella Tiella, & herbe olioſe pistazate, e farai bogliere tanto che sia cotta, e la imbandirai in un piatto, gettandoli sopra il sapore, e ogni cosa che è nella Tiella.

A fare petto di Vitello pieno alla Lombarda, o Cappoui, Pollastri, Pizzoni, panzette, o altro.

TOgli un petto di Vitello, e scorticalo fra carne e pelle cominciando alla ponta, e piglia libra una di bon Formaggio, e Voua quattro, & herbe olioſe, e di Peuere pesto un'ottauo, e un poco di Zaffrano, e pan grattato, e un poco d'uua passa buona, e qualche Noce ben pesta, e un poco di Lardo pesto, e incorpora ogni cosa insieme, e fa che el detto battuto sia buono, e empi il petto di detto battuto, poi cucirai con una gucchia la scorticatura, o taglio, e lo porrai a cuocere in una pignata con buon brodo.

I Capponi, o Pizzoni da empire, si uogliono pelare

ſubito che ſono morti, & ſe li uuole fare un buco da ogni banda da baſſo nella belle, e colle dita andare ſcorticando la detta pelle dentro uia, ſino ſotto alle ale da ogni banda, e del paſtume della ſopradetta ſorte empirli, poi cucire i buchi, e porli a cuocere in brodo graſſo.

La panzetta del uitello, la empirai come è detto diſopra poi che ſerà fredda, e la porrai in ſoppreſſo cō uno ſtrazzo biācho intorno. Poi la ſarai in fette, e la frigerai in butiro, e come l'hauerai imbandite, li porrai ſopra Zuccaro peſto.

A fare Capponi, o Pizzoni ſenza oſſe pieni.

PIglia un Cappone, o Pizzone, e amazzalo, e ſubito che ſerà morto pelalo con acqua non troppo calda, ma piu che tepida, e ſubito che ſarà pellato gettalo in acqua freſcha, e poi caualo ſubito di detta acqua, dopoi aprilo da baſſo, e non li fare troppo gran buco, e cauali le interiora con deſtreza, e dal petto, al corpo con un dito li andarai ſpicando la pelle dalla carne ſino alle ale, laſciando le ale integre, e coſi andarai ſpicando la pelle dalle coſcie ſino alla giontura, e coſi gli leuerai la pelle colla parte del collo attacata, e le ale, e dalla giontura in giu da i piedi, e ſaluale, poi piglia ditto Cappone quando è ſenza pelle, leuali le oſſa dalla carne, e peſta la carne bene con herbe olioſe, Specie, Zaffrano, buon Formaggio, e Voua, 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 Faggiani, o Pollaſtri, o Pizzoni, in Ruuia.

PIGLIA la Ruuia monda, e falle cuocere in buono bro

do grasso con un pezzo di persutto con una buona pesta di lardo, e come il fagiano, o cappone, o pizzone serà quasi cotto lo porrai in detta Ruuia, e lo finerai di cuocergliclo dentro, con Prasomeli, e menta peste minutamente, con Peuere peste, e Zaffrano a tuo giuditio, secondo la quantita che uorrai fare. Poi hauerai uno Zambudello cotto da sua posta, e lo porrai anchora a bogliere con essa Ruuia, E quando la Imbenlirai, potrai tagliare esso Zambudello in fette sopra la Ruuia nei piatti.

A fare capponi, o fagiani, o Pollastri, o Pizzoni in Verze, o Nauoni, o Lattuche, o Cipolle.

Piglia i coresini delle Verze, o Lattuche, ben netti, e lauati e tagliati in quarto, e ponili a cuocere in buono brodo grasso, con un buono pezzo di persutto, e una buona pestata di Lardo, e prasomeli tagliati minuti. Poi habbi i tuoi Vcelli quasi cotti, e ponli a finire di cuocère in dette Verze, è Nauoni tagliarai minuti in fette, e le Cipolle ì quarto seruando l'ordine del resto, che s'e detto nelle uerze, o lattuche. Auuertendoti che nelle Verze, o Lattuche, sono molto buoni gli ucelli bene impillotati, e piu che mezo cotti arrosto, poi bisogna finirli di cuocere alleßi in dette uerze, o lattuche, e fra gl'altri la Anadra saluatica, e pizzoni casalenghi, li sono molto buoni.

A fare capponi, o fagiani, o Pollastri, o pizzoni in Zucche.

Piglia le zucche monde tagliate in pezzi minuti, e qualche Cipolla tagliata minuta insieme, e ponle a cuocere in buono brodo grasso, con un pezzo di persutto, e una pestata di Lardo, poi piglia gli Vcelli mezo cotti alleßi,

e ponli a finire di cuocere insieme con dette zucche, poi metili Menta, e prasomeli tagliati minuti, è un poco di Zaffrano, Poi uolendo, babbi una mortadella di ficato cotta in uno altro uaso, e ponila in dette Zucche, quando sono cotte, per uariare alcuna uolta.

Capponi pizzoni, o Zampette di Vitello, in Cressina.

Piglia il tuo Vitello carne, o Zampetta, e falla cuocere con un pezzo di persutto, e una pestata di Lardo, secondo la quantita che uorrai fare, e quando sarà quasi cotta, piglia Torli d'uoua, e battili con un poco d'agresto, e pevere, e Cengeuro pesto, e tanto Zaffrano, che li dia un poco di colore, e gettalo in detto uaso, doue è a cuocere la carne con una brancata d'herbe oliose peste, e la tua Vua Cressina, e che non li sia molto brodo, e la finerai di cuocere con ogni cosa insieme, e se li uorrai mettere un poco d'una passa monda, non li disdira niente.

Mortadelle di Ficato.

Circa le budelle le lauarai, e nettarai come quelle di carne, & bisogna poi elegere la carne che sia grossa, come Lomboli, e Cossetti doue a la parte grassa, e pestarla come quella di le altre; & se non fosse ben grassa gli aggiungerai del grasso a tuo giudicio, e per ogni peso di carne, gli aggiungerai le robbe infrascrite, di Sale onc. dieci, di Pevere e mmaccato oncia una di uino uermiglio puro bicchiero uno penole tre di figato, milze quattro, Leuesini quattro, Cori quattro, Reti, iiij, Rognoni quattro, e siano tutte queste cose di Porco ben peste, e incorporato ogni cosa insieme seruarai l'ordine medemo, che si serua in quelle di Carne.

Mortadelle Gialle.

PER Ogni uinticinque libre di Carne di porco pe-
sta benissimo, piglia libre due e meza di Formag-
gio duro, e di Peuere oncie quattro, e di Cinamomo pesto
oncia una, di Gengenero pesto oncia una, di Garofani pesti
oncia meza di Noci moscate peste oncia meza, di Zaffrano
pesto uno ottauo, de Sale pesto oncie dieci, e pesta bene ogni
cosa, e incorpora insieme, con un Bicchiero d'acqua in detta
carne, sempre spuregiandola.

Poi piglia le budelle ben lauate a piu lauature, e salale
alquanto poi piglia uno ottauo di Zaffrano pesto distem-
perato con un poco di Vino bianco tanto, che si incorpori
insieme, & gettalo nelle budelle, mescolandole insieme
in un uaso tanto che piglino il giallo, poi fa le tue Morta-
delle, o Salcizze.

Salcizza gialla.

PIGLIA libre uinticinque di Carne di Porco gras-
so, & è meglio nel cossetto, e pestala molto bene col
la pestarola, poi piglia libre due di Formaggio piasentino
grattato, e di Peuere pesto oncia una e meza, di Cannella
pesta, oncia una, di Garofani pesti oncia meza, di Zaffrano
pesto uno ottauo, e incorpora bene ogni cosa insieme con on-
cie quindeci di Sale, e spugnegiala molto bene. Poi acconcia
le budelle di quella maniera che si fan quelle delle Morta-
delle gialle, e poi impasta la tua Salciza, e sera perfetis-
sima.

Ceruellati rossi.

Piglia il sangue d'un porco, e bicchieri tre di latte, e li-
bre due di Zucchero grosso, ouero libre due di Mele,
e oncie sei d'Anesi crudi, di Cinamomo pesto oncie tre, di

Garofani peſti oncie due, di Songia libre quattro in pezzi, d'Vua paſſa libra una, e non hauendo Vua paſſa potrai ponerli Vua ſecca, e incorporare ogni coſa inſieme, e habbi le budelle ben lauate a piu lauature, fregate con ſale, e farina lauate in acqua e non hauendo le libre due d'uua paſſa, li ponerai l'Vua ſecca a tuo giudicio nella quantitade, e perche ho detto che tu pigli il ſangue d'un porco, e gene ſono de quelli che ne hanno poco, e de quelli che ne hanno molto. Intendeſi il conueniẽte ſangue d'un porco di peſi otto, in dieci. Poi li farai, e fatti che ſeranno, li farai bogliere in uno caldaio, per uno quarto d'hora, poi raffredati, li porrai ſula gratella, o ad altro modo ſecondo che li uorrai cuocere.

Ceruellati roſſi d'altra ſorte.

Piglia del ſangue di porco ben rotto colle mani, ſcutelle quattro di latte di uacca ſcutella una, d'Vua paſſa monda ſcutella una, cipolle numero tre tagliate minute, poluere de Garofani oncia meza, di graſſo, ouero ſongia di porco freſca tagliata minuta, ſcutelle tre, Sale e Finocchi al tuo giudicio, e oncie otto Zuccaro.

A fare ceruellati bianchi.

Piglia una Enghiſtera di latte, dodici chiara d'uoua, e libre due di formaggio graſſo grattato, e libra meza di farina d'amito, e ponila in un uaſo, e sbatti bene ogni coſa inſieme, con libra una di zuccaro, e libra una de uua paſſa netta, e oncia una di cannella e un quarto di Peurre peſto, e incorpora bene ogni coſa inſieme, & habbi le tue Budelle ben lauate, e fa i tuoi Ceruellati longhi come ti pare, e poi ponili in uno Caldaio d'acqua, e dalli un buon boglio, e poi laſciali rafredare, e frigeli in graſſo,

Ceruellato Ducale.

Piglia il paſtume della Tomaſella, & aggiungeli un poco di Zaffrano, e impilo facendo gialle le budelle, poi piglia queſto ceruellato, e cuocelo adeſſo e ſi deue imbandire in brodo con fette di pan ſotto, e queſto è per nariàriare, e ſi puote fare da ogni tempo.

Ceruellato Franceſe.

Piglia carne del Coſſetto del Vitello quanto a te piace, e ſecondo che lo uuoi fare groſſo, o picciolo, e falla ben tampellare. Poi mettili inſieme graſſo di Vitello, e Finocchio, e Peuere ammaccato, e poco Sale, e poi impaſta ogni coſa inſieme, poi inuolgi detta compoſitione in reticella di Vitello, e fallo cuocere nello ſpiedo con due ſtecche, ma auuertiſci di ponere in detto paſtume delle Specie quanto a te parerà è ſerà buono.

Tomaſelle Graſſe.

Piglia figato di Porco, o di polli, e ad uno biſogno di Vitello, o Agnello, o Capretto, & fallo aleſſare, tanto che a pena inſanguini, e ponilo ammoglio, in acqua freſca, e come è freddo grattalo ligiermente tanto che ne babbi oncie ſei, e mettili inſieme oncie otto d'Vua paſſa, e oncie otto di Zuccaro, e oncie ſei di morolla di Vitello, o di Bue, e non potendo bauere morolla, oncie ſei di graſſo colato di Vitello, o Capponi, o capretti, ſeranno baſteuoli, Poi piglia otto Torli d'uoua, e oncie due di cannella peſta fina e oncie tre di buon formaggio duro, e oncie cinque di Sale, e un puoco di Zaffrano, cio è mezo ottauo, e incorpora ogni coſa inſieme a guiſa di fritelle, e inuolgile in rete di porco, o di Vitello ſi che ſiano bene aſſerrate, e informale, e

lasciale stare così per spacio di due giorni, & dopoi frigela in buono grasso quanto ti pare.

A fare tomaselle d'altra sorte.

PIGLIA mezo Figato di porco, e falle bogliere in acqua fi che uenga duro, poi gettalo, e mettile in un uaso, poi piglia libre due di Formaggio duro, e libre due di Formaggio Tumino insieme grattati. Poi habbi una panza di porco alleßa ben battuta con i Coltelli, e libra una di Zucca. e libra una d'Vua passa netta, e oncia. 1. di Cannella pesta, e incorpora bene ogni cosa insieme. Poi fa le tua Tomaselle colla tua rete intorno, come hai fatto le altre, e poi frigele in dileguito, e nota che la detta Viuanda uole star fatta per tre o quattro giorni.

Tomaselle nello spiedo.

PIglia carne di Vitello, o castrone, o porco magra dai cossetti, e nettala bene da i nerui, e pellegate, e pestala bene con i coltelli con un poco di lardo, e grasso di uitello & herbe olioſe, & dopoi che sera ben pesto ogni cosa insieme con i coltelli con Torli d'uoua e Formaggio grattato, e spetie miste, secondo la quantita che uorrai fare, hauerai rete di porco, o Vitello, e gliele inuolgerai dentro come hai fatto le altre, e le farai grande o picciole come uorrai, poi le porrai a cuocere nello spiedo colle stecche, e come seranno cotte le attuffarai in una pignata con Zuccaro, e Cannella, e succo di naranci, e uogliono essere mangiate calde.

Coratelle, o Figato di capretto, o agnello, o uitello piene.

PIglia la Reta della Coradella, e lauala in acqua tepida, e distendila sopra la Tauola, e poi habbi un poco

di Lardo pesto minutamente con i coltelli, e con herbe olioſe, e Vua passa insieme, e con un poco di peuere, e gengeuro, e Cannella, e Garofani, e con poco Zaffrano, e poco Sale, e mescola ogni cosa insieme, e fanne battuto, e distendilo sopra la rete, & inuolgila intorno la coradella, o figato e cuocila nello Spiedo, e come serà cotta, porli sopra succo di Naranci e un poco di peuere, e per uariare alcuna uolta farai il battuto con Torli d'Oua.

Figati pieni.

I figati di Vitello, o porco si inspiedano in pezzoli, e quando seranno mezo cotti, se li pone intorno la sua rete con alquanto del sopradetto pino, poi si finiscono di cuocere.

Polpette sutte piene.

PIglia Carne di uitello del Cossetto, e fanne fette sottili, e pestale colla costa del coltello, poi distendile sopra una Tauola e sbroffale d'aceto forte, e dopoi spolueregiale con un poco di peuere pesto, e sale, & lasciale per una buona hora a quel modo; Poi piglia Prasomeli, & herbe olioſe, e un poco di Lardo, e pestale molto bene insieme, poi habbi uno, o due Torli d'Oua, secondo la quantita che uuoi fare, e uolendoli Aglio, ne pestarai un poco con dette cose, e poi habbi peuere, Vua passa monda, Sale, e finocchio e mescola ogni cosa insieme, e empi dette polpette, poi inuolgile come fareſti uno Zaldone, & cuoccle nello spiedo, e come sono cotte ponile ad attuffare in una pignata con succo di Narãcie, e se le inuolgeſti in rete di porco, ò di uitello, quando le uorrai ponere nello spiedo seran migliori, e quando non haueſti Vitello, le potreſti fare di porco, o Castrone, ma meglio è il Vitello.

Item uolendole empire altramente, le farai grandette, e nel pino aggiungerai Formaggio duro, grattato.

Polpette Frite in baffetta.

PIglia la carne, e fanne fette sottili, come nelle altre è detto, e pestale bene colla costa del coltello, e poi ponile i un uaso con Sale, Peuere, e Finocchio pestazzato, e aceto, e se li uorrai un poco d'Aglio pistazzato, non li disdira niente, e lasciale per quattro hore, Poi infarinale, e frigeli in Dileguito e come sono cotte, ponli sopra Naranze, o Salsa reale, ò Camelino, o altro.

Polpette in sapore.

PIglia la carne magra del Cossetto, e tagliala minutamente, e serua l'ordine delle sutte, e pestazzale bene & empile, come sono piene, ponile in una Cazzola, a soffigere pianamente, siche non si rompano nel grasso, e come sono soffritte, ponli brodo buono tanto che li stian sotto, e cosi falle bogliere per meza hora poi ponli Vua passa monda, e come sono quasi cotte, piglia fette di pane brustellate, e ponile in aceto ammogliare, & come sono mogliate, pestale nel mortaio, con un poco d'altra uua passa, e prasomeli, e come son ben peste, passale per la stamegna con acetto, & un poco di brodo, e come son passate, piglia mele, o Zuccaro, e Peuere. e Cannella, e'l duppio Peuere, e gengeuro, e pochi garofani, e un gocciolo di Zaffrano, e distempera 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 uitello, e fanne Polpette, cioè fette sottili, poi pestazzale colla costa del col-

tello, & habbi una Tiella, e distendegliele su'l fondo, & empi tutto il detto fondo Poi piglia lardo ben pesto, e uno buon pugno di Formaggio grattato, e tre o quattro Voua ben battute, e incorpora ogni cosa insieme, e peuere Gengeuro e poco Zaffrano, e poi distendi questa compositione sopra le dette polpette. Poi gettali disopra Vua passa monda, & mettila a cuocere sopra le bragie, e ponili tanto brodo che siano coperte, e come bogliono habbi il tuo Testo caldo, e ponglielo sopra, fino che seranno cotte, e poi le taglierai con un coltello ne piu ne meno come faresti una Torta.

Capponi in Fracasea Franceſe,

PIglia Vn buon Cappone allesso freddo, e Tagliale in pezzolletti piccioli, e gettalo in uua patella con libra meza di Butiro, ouero grasso, che serà meglio, e frigelo molto bene, come è ben fritto gettalo in un piatto, con succo di dieci Naranci sopra, con Zuccaro, e Cannella sopra, e se il cappone serà arrosto anche non importa.

Fracasea in altro modo.

PIglia qual sorte di carne uuoi, e falla in pezzoli, getala nella patella con grasso, e Torli d'uoua ben battuti, con Agresto, e Gengeuro, e Cipolle ben peste, e metti ogni cosa insieme nella patella, e dalli quattro o sei uolte, e poi le imbandirai.

Fracasea in altro mödo,

PIglia Carne di qual sorte uuoi, o Pollami cotti allessi, ouero arrosto, e tagliali in pezzoli minuti, e ponli a soffrigere in una patella con dileguito, o lardo pistazato, poi habbi succo di Naranci, ouero buono agresto, & un poco di brodo e torli d'Voua, e un poco di Cannella. Gen-

geuro, e Macis, e un puoco di Praſomeli ben piſtazati minti ti meſcola bene ogni coſa inſieme, e gettali nella cazza stagnata, ouero patella ſopra la detta carne che hai posta a ſofrigere, e dalli due uolte nella patella, ſi che ſe incorpori bene inſieme, e poi imbandirai.

Fracaſſea Engleſe ſopra Sturione, ò 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 colalo dal butiro, e quando è ben colato dal butiro piglia ſuco di Naranci, e Agreſto, e aceto con Cannella, e penere, e pochi Garofani, e manco Gengeuro peſti, e Torli d'uoua ſecondo la quantità che uuoi fare, e torna nella patella lo Sturione, con detto ſapore, e dalli un'altra calda, e poi l'imbandirai, poncendoli ſopra grane di Finocchio freſco al tempo. E'l ſimile puoi fare di carne di Manzo, Vitello, o porco, dopoi che è alleſſa, e arroſtita, e ſimilmente ſopra code di Gambari.

Fracaſſea italiana.

PIglia il Rognone del Vitello arroſto col graſſo, e peſtalo bene con i coltelli, con uno o due torli d'uoua e un puoco di buone ſpecie fine, e ſale, e quando hauerai ben peſto ogni coſa inſieme, habbi fette di pane quadre bruſtolate, e ualle coprendo della compoſitione ſopradetta. Poi metti in uno piatto ben diſteſe una appreſſo l'altra, e poi dalli una Calda col teſto, e ſerà ottima.

Fracaſſea ad altro modo.

PIglia Figatelli de Polli numero quattro per fare un piatello di fracaſſea, e oncie quattro di graſſo di uitello, e oncia una di Formaggio duro bono gratiato, e due roſſi

d'Voua, e un poco di buone ſpecie fine ſenza Sale, per che il Formaggio ſatisfa per questo anchora, e peſta bene ogni coſa minutamente con i coltelli, e poi habbi le tue fette di pane ſeruando l'ordine ſopradetto.

Teſtazzole di agnello o capretto, Spaccate, d'orate.

PIglia le Teſtazzole, e ſpaccale per mezo, e ponile ad alleſſare, e come ſono cotte, laſciale rafredare, e poi habbi Voua bē battute, e Sale, e bagnale a pezzo, a pezzo in dette Vouа battute, e frigele nella Patella, e come ſeranno cotte, le imbandirai ne i piatti con Naranci peuere, ouero Zuccaro, e Canuella.

Lombi di Bue alla Allemana.

PIglia il lombo di Bue graſſo, c'habbia del frollo, e netta lo bene da quelle pelegate, e Nerui che ha attorno, poi battilo molto bene, e ponilo ammoglio in Maluaſia, e aceto, ma piu aceto. con poluere di Coriandoli, e Finochi, e puoco Sale, e laſciaglielo per ſpacio di cinque in ſei bore. Poi ponilo ad arroſtire nello ſpiedo, e come è ben cotto ponilo in uno 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 coprilo, e laſcialo attuffato coſi mezа buon'bora. Dopoi ſerà perfettiſſimo.

Pieno per empire Capretti, o Agnelli, o Porchette, o Paueri, o Pollami.

PIglia il Figato d'eſſi animali, e peſtalo con uua paſſa Formaggio duro, e poco Zuccaro, e ſpecie, herbe olioſe, e Torli d'uoua, e graſſo, e Sale, e peſta ogni coſa inſieme, e uolendogli Aglio ge ne potrai mettere un puoco pi-

strazzato, e marene, e Finocchi, e brogne, e un poco d'uua passa integra, o Vua secca, secondo che ti piace, e ti gouernarai secondo la sorte de gli Animali che uorrai arrostire, e secondo la commoditadi, e Tempi.

A fare arrosto da podesta.

PIglia il petto di Vitello e fallo in due, o tre pezzi, e lauali bene, & poneli a cuocere alleßi, e come seranno cotti, li cauarai fuori e li porrai a rasfredare, & poi li gettarai in una patella con dileguito, o lardo pesto, e li frigerai bene ßi che siano ccloriti, e come seranno cotti, li porrai nei piatti con peuere sopra, e aceto, e Prasomeli.

Capponi, Pollastri, Pizzoni, e altri Vccelli in baffetta, o dobba, e similmente carne, e pesce dogni sorte,

PIglia un uaso, e ponili gli uccelli aperti per schiena con Finocchio, e poco Sale, l'uno sopra l'altro, e ua facendo i suoli nel detto uaso, con puoco peuere pistazzato, e onli tanto Aceto che stian sotto, e lasciali cosi per uint'bore, poi pigliali e lauali molto bene, e come sono scolati dall'acqua, infarinali e frigeli in Dileguito, e come sono imbanditi ponli sopra limon tagliato.

E il simile farai de Luzzo, o altri pesci nel ponerli in dobba, frigendoli poi in olio nella dobba, e potesi anchora metterli Aglio pistazzato per chi piace.

La lonza di Porco Cingiale, o domestico, o Ceruo, o Capriolo, porrasi in dobba el medesimo modo, ma uuole stare due o tre giorni ammoglio innanti che sia adobbata. E'l Vitello non e conueniente porlo in dobba.

Brasuole di Porco fresco, Lomboli, Lingue di Bue in

fette, Fette di Sturione, Code di Trutte, e altre cose simili, tutte son buone.

A fare gelatia torbida per piatelli.x.

PIglia uno boccale di Vino bianco, e serà dolce serà migliore, e piglia piedi sei di Vitello, o Porco o castrone bene lauati e mondi, e ponili a bogliere in detto uino una buon'hora, e come son cotti, leua uia la carne, e nella decottione poneli di Zuccaro grosso libra una e meza, e di Cannella oncia una e meza, di peuere oncia una e meza, de Garofani oncia meza, di Zaffrano uno ottauo, di Gengeuro oncia meza, di macis un quarto, e uno buon bicchiero d'Aceto ben forte, poi torna a fare bogliere dette cose un pezzo poi mettile nella cazza 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, Orecchie, o musetti di Porco in pezzi cotti, e foglie di Lauro. Poi gettali sopra la Gelatia mentre serà calda, poi mettila in loco al fresco, sino che serà appresa, e serà perfettißima, ponendola seco a bogliere un poco di sale.

A fare Gelatia Chiara Franceſe per piatti.x.

PIglia un bocale grande di Vino biancho & se sera dolce, serà migliore. Piglia poi piedi quattro di Vitello, e quattro Cigottelli di Vittello, cio è le menature de i ginocchi, e cauane tutte l'ossa, e poi lauale a piu lauature, poi poni a bogliere la Carne una buon'hora, e come, è ben cotta la carne cauala fuori e cola col setazzo la decotione, poi habbi libra una e meza di Zuccaro, e oncia una e meza di Cãnella, e di Garofani un terzo, di Noci moscata un quinto, di Zaffrano un terzo, di Peuere longo un quarto, e oncia

meza di grana paradiſi, ogni coſa piſtazzato, e il bianco d'uoua dieci ben battuti, e un bicchiero d'aceto bianco forte e pomi ogni coſa a bogliere nella decottione, e come ha bollito un poco, ponila nella cazza a colare per due uolte, ponendoli però ſempre il conueniente Sale, ſera boniſſima.

A fare gelatia bianca per piatti x.

Piglia uno boccale grande di uino del piu bianco che puoi ritrouare, e piglia piedi otto di Vitella, o caſtrone, o porco, non potendone hauere d'altri, e poco Sale, le fa bogliere una buon'hora, & come ha bollito la Carne tre quarti d'hora, giongeli oncia una, e meza di gengeuero piſtazzato, e tre noci moſcate intiere, e come ha bollito un quarto d'hora, caua ogni coſa fuori, e cola la decotione, e giongeli libre due di Zuccaro fino, e il chiaro di dieci uoua ben battute, e falla leuare il boglio. Poi habbi latte di mandole buone candidamente paſſate per la ſtamegnà, e paſſata un'altra uolta la decottione per la ſtamegna ponerai ogni coſa inſieme, e paſſarai il tutto per la Calza, e ſerà candidiſſimo il latte di Mandole, e li ponerai un poco di Farina d'amido innanzi che la paſſi per la ſtamegna.

A uolerla fare gialla, ponili Zaffrano.

A uolerla fare morella, il Sandalo, o pezzola, farà il morello ſcuro.

A uolerla fare uerde il ſucco di Bietta, o Praſomeli ſerà buona ma il ſucco di frumento in herba, e migliore.

A uulerla fare turchina, le More che naſcono nelle Ceſe, o freſche, o ſecche ſono buone.

A uolerla fare morella, le more negre la faranno di colore morello aperto.

A uolerla fare incarnada, le carobbe sono a proposito.

A uolerla fare pauonazza, i Corniali, e Marene, li condimengono.

Ma queste sono cose poco importanti, e per uariare a un qualche gran conuito le utili, e buone sono la torbida e la chiara.

A fare Gelatia di Pesce.

SE la uorrai fare di pesce, in uece de i piedi. Piglia de le Anguille, o Teniche, Luzzo, o Varolo, Poi mettendo le nel fondo, si alla Torbida, come alla bianca ponerai nella decottione a bogliere oncie sei di colla di Pesce.

A fare uno cappone in gelatia.

PIglia uno cappone, & i piedi di quattro altri capponi, e ponilo a bogliere in uino bianco dolce, tanto che sia cotto, e come e cotto, piglia le polpe, e ale, e quello che uuoi coprire, e il resto tornalo a bogliere, e lascialo ben disfare, poi mettili un bichiero picciolo d'aceto, e libra mezza di Zuccaro onele, e oncia mezza di Cennella, un sesto di peuere, e un quarto di Gengeuero, e un sesto di Macis, e poco Zaffrano, poi cola detta decotione per lo setazzo, e babbi i tuoi piatelli col Capponc saluato nel fondo, e foglie di lauro, e getali suso, poi lasciala rafredare, e serà buona.

A fare Gelatia da donzena.

TOgli piedi cinque de Vitello, o di Capponi per larata, o di porco, o di castrone, o dell'uno, e l'altro insieme e ponili in un uaso con tant'acqua, che stiano appena sotto detti piedi. Poi aggiongeli tanto aceto, e uino bianco che empia il detto Vaso, pero Vaso conuenente alla quan-

tità de di che uuoi fare. E se il uino bianco serà dolce, serà migliore, e ponilo a bogliere schimandolo molto bene dalla schiuma, e dal grasso. Poi habbi oncia meza di Cannella, e oncia meza di Peuere, e un quarto di macis, e libra una 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 setazzò. Poi gettala nella Culza a colare con tanto Zaffrano, che li dia il colore, e cosi come serà colata la porrai nei tuoi piatti sopra a che carne uorrai, e la lasciarai rafreddare.

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 gli resta, e destrigale con sale Farina, e uino, fregale colle mani, e sbattile molto bene, e poi lauale a piu lauature di Vino, e poi struccale da detto Vino, e ponile in un uaso con libra una di Sale, e mescolale con detto sale, e poi lascia le cosi per quattro giorni. Poi piglia la carne netta da quelle pellegate, che gli sono per dentro, & accompagna la magra colla grassa si che stia bene a giudicio di chi le uol fare, e pesta benissimo il tutto dopoi appesalo, e per ogni libre uinticinque di carne gettali dentro in due, o tre uolte, oncie dieci di Sale, e oncia una di Peuere ammacato, e Cori quattro di porco, milze sei, leuesini quattro, e una pennola di Figato, ogni cosa di porco, e questo dico per peso di robba che hauerai con queste quattro sorti insieme, il che serà Liquido da se, e fa un buco nella carne pesta col pugno, e gettali detta compositione dentro, e poi rimescola ogni cosa insieme per spacio d'un'hora sfumegiando, e poi aggiungeli

uno bicchiero di uino nero puro, per peso della prima carne, in piu uolte sempre sfugnegiãdo, E poi lasciala stare cosi impastata per spacio di duc, e tre giorni che non importa.

Inuestiture.

PIglia gole di porco senza il grasso lasciandoli quelle giã dole, che li sono ben rassate, e nete.

Lomboli secondo la grandezza tagliati in morelli.

Orecchie rassate brustollate, e nette, e Musetti.

Lingue pelate con acqua calda ben nette.

Gambuzzi brustolati, rassati, e netti freschi cauato fuori tutto l'osso integro, e il pessetolo similmente, e tutte queste cose ponerai in un uaso 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 pessettoli 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 uaso netto in conserua nel Vino nero puro, per uno altro giorno, e poi struca ogni cosa dal uino molto bene. e caua le budelle del sale, e ogni cosa laua di uino a piu lauature, e strucca queste cose molto bene, e con strazzi bianchi fugale dal uino. E poi fa le mortadelle ben calcate, e le schiette, e quelle che uorrai inuestire.

Salcizzoni.

PIGLIA Pesi due di Carne di Porco, e pezzuno 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 peuere ammaccato, e un poco di Finocchio a tuo giuditio, e spugneza bene ogni cosa, poi inuestirai queste cose, e fa che siano ben calcate in budelle di manzo lauate; e cura

te, come le altre ſopradette.

Zambudelli.

Piglia le budelle picciole di porco, o di uitello, e fa che ſia no ben ſalate. Dopoi ſchiappale alla longa, e leuale mol to bene a piu acque, e fa che ſia calda l'acqua, poi habbi ace to buono, e gettalo nel Vaſo doue ponerai dette budelle, e dopoi che ſeranno ben lauate, li gettarai, per dentro finoc chio, e ſale, e le liſciarai ſtare coſi per una notte in detto ſa pore, e uno giorno, e un poco di dolce non li ſerà ingrato, poi inueſtirai ſecondo l'uſanza, e ponili al fumo a ſeccare.

A fare perſutti.

Piglia i coſſetti de porci di peſi otto, in dicci, e ponili in ſale, e ogni due giorni fregali colle mani molto bene, e come hanno bene preſo il Sale, cauali fuori di quella ſalamo ra, e ſogliono pigliare il Sale in giorni. 2 3. poi piglia uno caldaio di uino bianco, o nero, e fallo cogliere, e piglia i per ſutti ad uno ad uno, e cacciali in detto uino bogliente ſcam buzzali coſi tre a quattro uolte, e mettili da canto ad uno ad uno, e poi ritorna anchora da capo a fare il ſimile, e queſto farai ſei uolte per cadauno. Dopoi mettili ſopra una Tauola liſteſi, e poi piglia libra una di coriandoli ben peſti e inuol gerai in detta poluere i perſutti, e poi li metterai in ſoppreſ ſo fra due aſſe, e quando ſeranno ſtati un tempo coſi, piglia rai libre due di Coriandoli ammaccati, e libra una di Finoc chi, e oncie tre di poluere di Garofani, e li coprirai di detto coſe poi li ritornarai un'altra uolta in ſoppreſſo, per due altri giorni, e poi li cauarai diſoppreſſo, e li ponerai ad aſciugare in luoco caldo, ma doue non ſia troppo fuoco, e ſe ranno perfettiſſimi.

ER ACCARPIONARE OGNI Pesce, Trutte, Carpioni, Ceuali, Orate, Barboni, Sardoni, Passare, Rombi, Anguselle, Sardelle, Luzzi, Sturioni, in fette.

Et ogni altro pesce, e picciolo, e mediocre, intiero, e schiapato, i grossi, e sottili, le code, & i morelli.

Pigliarai un Vaso con buono aceto, peuere, cannella, gengeuro, garofani, Sale, e Zafrano assai per darli il colore e mescolarai bene insieme dette robbe in detto aceto, poi hauerai il pesce che uorrai accarpionare bene scagliato, e curato dentro, e lauato, e un pochetto di sale sopra, e lo infarinarai in buono olio e cosi come sera cotto, lo cauarai della patella, scolandolo bene dall'olio cola cazza forata, e cosi bogliente lo ponerai nel uaso dell'aceto si che stia tutto sotto, per lo dire d'un miserere. Poi lo cauarai del detto aceto, e lo distenderai su una Tauola a scolare, e come serà scolato, e rafredato bene, lo conseruarai in foglie di lauro, o gionchi, e lo potrai mandare in Cesti, da luoco a luoco nel magior caldo, e si conseruara otto, o dieci giorni, e cosi da ogni tempo, è buono, e quando è caldo dalla cotta, è diuino, con del medemo aceto sopra.

Anguilla riuestita.

Piglia miglioramenti freschi, e scorzali, e fa lauare a piu acque le scorze. Poi saluale, ponendo a bogliere i miglioramẽti in morelli, come serãno bẽ cotti, li pigliarai 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 Cãnella fina, Vua passa, & herbe olioſe, & il conueniente sale, e pesta bene ogni cosa

insieme, poi piglia pezzi delle scorze grandi come i morelli, & empili del detto pastume, ponendoli nel mezo i pezzi de le spine, e con lo Agoli cuserai da i capi, e ponerai allo spiedo dolle stecche, tanto che si cuoca la pelle, & cotta che serà, tagliarai da i capi i reffi. Poi le imbandirai, ponendoli sopra Zuccaro, e Canella, e poco sale.

Fongi freschi, e Salati, a uarij modi.

Piglia i tuoi Fongi freschi, e tagliali in quarti, se son grandi, e metteli a bogliere in acqua con mollena di pane, e Aglio, per cauarli il ueneno, poi falli scolare bene da l'acqua, e ponli in un uaso con un puoco d'olio buono, e sale, e Prasomeli, e menta molto, ben pesta, e soffrigi ogni cosa pianamente, poi piglia acqua, & Agresto ch'habbia dello aceroso, e mettine ne i detti Fongi, tanto che ti paia ch'habbia del chiaro, e dello spesso, poi falli bolire molto bene per mez'hora, e ponili dentro peuere, Cannella, Gengeuro, Sale, e Zuffrano, tanto che ti paia che stian bene, e un puoco di Mele, o Zuccaro, tanto ch'habbi un puoco del tenero, e metti dette robbe quando bogliono, e staranno bene.

Ad altro modo, li mondarai, e ponerai a cuocere nella Ticlla, con Olio, peuere, e sale.

Ad altro modo, li porrai a cuocere nella Ticlla con lardo, Sale, e Peuere, e Aglio pestato minuto co i Coltelli.

Ad altro modo, dopoi che hanno boglito, e che son purgati, frigeli nella patella, con Naranci, peuere, e sale sopra.

Ad altro modo. Pigliarai i fongi infarinati, e fritti, e li porrai in una patella con Aglio, e Prasomeli pesti minuti con i Coltelli, e Olio buono, e Agresto, o suco di Naranci, e Peuere, e soffrigerai ogni cosa insieme con Sale, si ran buo

ni, e così si potra conciare i Fongi salati. facendoli stare quat tro hore in acqua tepida, e seruare l'ultimo modo, Eccetto che non li metterai Sale.

Gallane in sapore, e Fritte, per piatti. x.

PIglia di Mandole ambrosine libre due brustolate, e mollena di pan boffetto grosso brustolato mog'iato in agresto, e pesta bene ogni cosa insieme, poi distempera bene con agresto, e passa per la stamegna, e fa che sia chiaro, per che nel cuocere viene spesso, poi piglia Sale, di peuere oncia meza, di Cannella oncia meza, di Gengeuro oncia meza. di Zuccaro oncie quattro, o mele che habbi un poco del dolce, poi lo farai cuocere a lento fuoco, e come le gallane saranno cotte, o alesse, o fritte ge le porrai dentro, e ge le lasciarai un pocchetto dentro, poi le imbandirai, e uogliono essere mangiate calde.

Ad altro modo, quando le gallane saranno quasi cotte alesse, le ponerai a frigere nella patella, con Olio, & herbe olio se peste con i coltelli minutamente, e olio buono, e agresto, e succo di naranci, peuere, e Sale, e soffrigerai ogni cosa insieme, e seran ottime, e uogliono essere mangiate calde.

Lamprede arrosto, e in sapore, e fritte.

PIglia la Lampreda e lauala con acqua calda, poi cauali tutti i denti, e habbi un uaso con aceto bianco, e dagli un taglio nella panza per la longa, si che li possi cauare le sue interiora, e assunarai tutto il suo sangue, e la lauarai bene con aceto nel detto taglio per cauarli 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 un pezzo di Cannella, poi la inspiedarai 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 lo ponerai sotto lo spiedo nella Giotta, accio che li coli dentro il suo succo, e fa che boglia piano, e cauala come ti pare che sia cotta, e mettila nel detto sapore in un piatto, e mandala in tauola.

Ad altro modo. Conciarai la Lampreda come è detto di sopra, fino alla lauatura. Poi piglia una pignata, e ponigliela dentro con Olio buono, tanto che stia tre buone dita sotto l'Olio, e falla bogliere pian piano per spacio d'un'hora. Poi piglia nizzole, ouero Mandole brustolate, & babbi un panno di Lino, e fregale, poi pestale nel Mortaio con una 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 un Vaso, con Zuccaro e Cannella, & altre specie, e Sale, e Olio, e la porrai sopra le bragie facendo bogliere pian piano, sempre mescolandola, e come ti pare cotto detto sapore, leuala dal fuoco, e cauarai la Lampreda dello altro Vaso, come sera colata, e la scolarai bene da quello olio, e poi la metterai in un piatto e li porrai poi sopra il detto sapore, e Zuccaro, e Cannella sopra, le Lampredine picciole frigerai in buono olio, come seranno lauate, e infarinate, e li porrai poi sopra fracco di Naranci.

Trutta, o Luzzo, o Varollo, o Meggia, in uino.

PIglia Vino bianco dolce, e un poco d'Aceto forte, e Sale, e uua passa, e Peuere, e Cannella, e Gengeuro pesti, e un poco di Zaffrano, e metti a bogliere ogni cosa cõ prasi fanchi tagliati, e fatte di pane, e pesce tagliato in pezzi, E

s'el uino non serà dolce, ponili Mele, o Zuccaro.

Pesce in Casonada.

Piglia il pesce che sia ben scagliato, e lauato, poi taglia lo in pezzi grandi, o piccioli, come ti pare, e piglia uino bianco buono, e aceto forte, e una brancata di Sale, e poni a bogliere ogni cosa col pesce, che sia ben schiumato, e come boglie gettali dentro una brancata di rami di Saluia, e lascialo cuocere, come serà cotto, si puote mangiare caldo, ma e 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 una lauatura d'acqua fresca. Poi mettilo in un uaso, e tanto aceto forte che stia sotto, e una scutella di Sale, e lascialo cosi per quattro bore o poco piu, poi piglia acqua pura, e ponila a bogliere con una brancata di sale, e come boglie gettali dentro el pesce, e schiumalo fin che serà cotto, poi lo imbandirai come serà freddo.

Pesce ad altro modo.

Piglia uino bianco buono, e aceto bianco forte, tanto dell'uno quanto dell'altro, e ponilo a bogliere, con Sale, Peuere pistazzato, e Gengeuro pesto, e come boglie taglia il pesce, uiuo, o fresco, in pezzi, senza lauarlo, e gettalo dentro, e lascialo bogliere, fino che serà cotto, e serà migliore freddo che caldo.

Tenca Roucrscia ottima.

Piglia una buona Tenca, e scorticala lasciandoli la testa attacata alla pelle schiappata prima per lo mez-

Poi togli il buono ben netto dalle ſpine, e peſtalo minuto con i coltelli, come fareſti il lardo da ponere in una mineſtra, e peſta ſeco herbe olioſe, poi habbi Noci peſti, e un poco di formaggio duro, e Torli d'uoua battute, e buone ſpecie, e una paſſa netta intiera, e meſcola bene ogni coſa inſieme, e di queſta compoſitione empirai la pelle della Tenca dal lato, dritto, e ſe li metterai un puoco d'Aglio ben minuto non li diſdira. Poi lega la detta Tenca cõ Azza ſottile, e la frigerai in buono Olio, e fritta che ſera, li tagliarai uia l'Azze, & la imbandirai, ponendoli ſopra Naranci, o aceto, o Ciſame, o Camelino, o Gelatina, o altro che ti piaccia per uariare.

Altro peſce in ſale.

Piglia un Luzzo groſſo uiuo, e fendilo per ſchiena, e poni lo in ſale coſi intiero, e laſcialo ſtare coſi una notte, e un giorno, dopoi piglialo, e ponilo al fumo, e laſcialo ſtare coſi per due giorni, poi laualo coſi groſſamente ſenza ſcagliarlo in pezzi, e poi lo cuocerai in uino, con aceto, e peuere come s'è detto ne gli altri, alla Tedeſca.

Peſce a cappacciolo.

NElla grande uarieta de peſci, ritrouo che la Meggia, l'Orata uecchia e'l Dentale mezano, e'l Perſico, e'l Tenolo ſta bene cotto, a queſta guiſa, che ſi chiama Capucciolo. Pigliarai uno de i ſopradetti peſci, e lo fenderai per ſchiena, e li cauarai la interiora, e lo porrai ammoglio in aceto, e Vino, e ſale, e polucre di fiore di Coriandoli, ouero di Finocchi peſta, e farai che ſtia ſotto detto aceto, e Vino per tre, o quattr'hore, e non piu, poi li darai una lauata, e infarinarai ligiermente, e lo inſpiedarai, e lo porrai a cuocere, uoltando alcuna uolta lo ſpiedo, quando da un canto, &

quando dall'altro, cioè, quando la ponta ſu la ſpiedera, e quando il manico, e cotto che ſerà, pigliarai noci monde, Torli d'Voua duri, Vua paſſa, e un puoco di mele, o zucchero, e praſemoli, e menta, e peſtarai bene ogni coſa inſieme diſtemperando ogni coſa con agreſto, e paſſarai per la ſtamegna, e ponerai a bogliere in una pignata tanto che ſi inſpeſſiſca un puoco, e poi quando hauerai imbandito detto peſce coperto li porrai detto ſapore ſopra, e quando non uorrai la ſpeſa di queſto ſapore, li porrai aceto, e praſemoli.

A fare potaccio di peſce, all'Ongareſca.

PIglia Cipolle tagliate minute, e ponile in una cazza ſtagnata con Oglio buono, e mettili dentro il peſce, e diſfrigelo bene, & puoi mettili dentro Vino bianco, è ſera dolce ſera migliore, e acqua, e aceto bianco, e puoi mettilo al fuoco, e come boglie ſchiumalo molto bene, & puoi habbi una ſpaſſanetta, e mele, e uno puoco di Cannella, e peuere, e tanto zafarano che li dia il colore, & puoi habbi ſino a quattro, o ſei pome dolci, tagliate minute, puoi habbi le mollene di due pani ammogliate in brodo, e paſſa per la ſtamegna, e gettale dentro, e laſcialo cuocere coſi pian piano, & puoi l'imbandirai.

A fare un potaccio di Varolo, 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'hauerai, prima pigliarai cipolle, e praſemoli peſti minuti inſieme, e li porrai in una Cazza con Oglio, e li ſoffrigerai molto bene, puoi li metterai anche il peſce a ſoffrigere, poi li porrai aceto, Agreſto, & acqua dentro, tanto dell'uno, 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 un puoco di zaffarano per darli colore.

A fare pesce grosso in potaccio ad altro modo.

PIglia il tuo pesce lauato, e tagliato come ti piace, poi habbi herbe olioſe peste minute, e falle ſoffrigere con oglio, poi mettili dentro il peſce con una paſſa, uino bianco, dolce, e un puoco d'aceto bianco forte, e fallo bogliere, & quando serà come cotto, li porrai ſpecie, come diſopra nell'altro.

Altro potaccio da peſce.

PIglia herbe olioſe tagliate minute, e piglia il tuo peſce ſcagliato, lauato, e tagliate in pezzi, e fallo ſoffrigere in oglio, poi piglia un puoco di agreſto, un poco di ſabba, e un poco d'acqua, e fallo bollire, e quando ſera quaſi cotto, li porrai le ſpecie come diſopra, ma auertiſci che uuole eſſere poco brodo.

A fare uno paſtello d'anguilla.

PRima fa la tua caſſa tonda del paſtello grandetta, poi piglia una anguilla groſſa, o mezana ſecondo che ti piace, e ſcorzala, poi cauali la interiora, e ſalua il fecato, e tagliale via il capo, poi taglialà in morelli, non ſpicandoli però in tutto da uno, poi tornarai il ſicato dove l'hauerai canato, e la farai una rotella, ma prima la inuolgerai in buone ſpecie, e ſale, e la porrai nella caſſa, con butiro, e poche ſpecie, e il ſucco di due naranci, e un puoco d'agreſto quando è tempo di creſpina, o maraſche, o agreſto in grane, o maraſche ſecche, ſe ge ne puote mettere alcuna, quando dell'una, e quando dell'altra, e poi li farai il ſuo coperchio e lo porrai a cuocere nel forno.

A fare uno paſtello d'Anguille o altro peſce, a altro modo.

PIglia le Anguille, e ſcorzale, e falle in morelli, e ponile nello ſpiedo, & quando ſeranno meze cotte hauerai la tua caſſa fatta tonda, e ge le metterai dentro, puoi pigliarai mandole pelate, e peſte, e le diſtempererai con agreſto e un poco d'acqua roſa, e cannella peſta, e uua paſſe ben lauata e zuccaro, e un puoco di zafferano, e incorporarai bene ogni coſa inſieme, e ponerai detto ſapore ſoprr le dette anguille, e poi li farai il ſuo coperto, e le farai cuocere nel forno.

Paſtello d'anguilla.

PRima farai una ſpoglia di paſta reale, come è quella de i Fiandocelli. Poi pigliarai le anguille ſenza ſcorzarle, e le sboglienzarai in acqua bogliente, puoi li tagliarai uia il capo e coda, e li cauarai prima le interiora, poi le tagliarai in morelli longhi un ſomeſſo, e piu e meno, ſecondo che ti piacera, & puoi a uno a uno li andarai ponendo ſuſo la ſpoglia, la quale uuole hauere del groſſetto, con un pocchetto di cannella, e ſale interno, e onta bene la paſta di butiro, gli darai due uolte, come ſi fa a i fiadoncelli, e le aſſerrarai 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.

Paſtella di carchioſoli, o ruuia in tegole, per i dì de quareſima.

PRima farai la caſſa del paſtello, della medeſima ſorte di cui s'è detto per fare i groſtoli da magro, poi li porrai buon oglio, e qualche pezzolo meggia affumata alleſſa, e uno puoco di peuere dentro, puoi gli porrai ſopra i

Carchiofoli giungendoli ſopra eſſi un puoco d'olio, e peuere e qualche pezzolo della megia ſopradetta, ouero Bottarga tagliata minuta, poi hauerai un puoco d'uoua di Luzzo, o di Tenca con oncie due di Zucearo, e ſucco di Naranci, ouero agreſto, e le peſterai bene, e le meſcolerai bene inſieme, paſſandole per la ſtamegna con poco ſale, tanto che ſia un puoco piu di mezo bicchiero di compoſitione, e la ponerai nè detto paſtello, ponendoli poi il ſuo coperto ſopra, e lo porrai a cuocere.

Polpette di Sturioni per piatti, x.

PIglia la polpa de lo Sturione, e fallo in fette, come ſi fanno quelle di Carne groſſe un 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, o Torli d'uoua, e libra meza d'uua paſſa ben netta, e Gengeuero piu che coſa alcuna, e peuere, e Garofani peſti, Zaffarano, e Cannella, e le accommodarai ſecondo che ti parera che ſtian bene, e porrai ſeco anchora di buttiro libra meza, e incorporarai ogni coſa inſieme, in un uaſo, 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 una pignata con libra meza di Butiro diſfatto, e agreſto, e oncie due di Zuccaro, e le porrai ſopra le ceniſi ſi che ſiano calde, fino a tanto che le uorrai imbandire, e come le imbandirai ne i piatti, le gettarai ſopra detto ſapore, e coſi ne potrai fare d'altri peſci, cauandoli pero fuori la ſpina.

Tomaſelle da magro.

PIglia oncie ſei di panza, o Lombi di Luzzo netti bene dalle ſpine, e puoi peſtali molto bene, e oncie ſei d'una paſſa

ſa, e oncie ſei di Zuccaro, e otto torli d'uoua, 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, & infarinale molto bene, puoi frigele in butiro freſco, uogliono ſtare alquanto fatte, & ſe li faceſti la ſpoglia groſſetta non ſeria fuori di propoſito, impaſtata con farina bianca, acqua roſata, butiro, Torli d'uoua, e Zuccaro.

A fare un piatto d'uoua dure piene.

PIglia uoua freſche dieci, e li cuocerai alleſſe ſi che diuentino ben dure, poi le mondarai, & ſchiapparai per mezo alla longa, e le cauarai fuori i torli deſtramente, puoi pigliarai quattro de detti Torli, e un buon piccicotto di Formaggio duro grattato, e oncia meza d'Vua paſſa, e fino a quindici pignuoli mondi, e herbe olioſe, e un poco di Cannella peſta, e peuere, un puoco di zaffarano, che li dia il colore, e peſterai bene ogni coſa inſieme, con oncie due di zuccaro, e un puoco d'acqua roſata, poi pigliarai il bianco dell'uoua, & empirai quelli buchi doue erano i Torli di queſta compoſitione, e li ponerai in una Tiella ſenza fuoco diſotto, e li darai una caldetta diſopra col Teſto, e l'imbandirai, puoi pigliarai tre fette di molena di pane mogliate nella ſabba, ouero Agreſto, e le peſtarai con un picicotto d'Vua paſſa, e un tuorlo d'uouo, e zuccaro, e Cannella, e le paſſarai per la ſtamegna diſtemperata con ſabba ouero Agreſto, e li farai leuare un boglietto, poi li porrai ſopradetto ſapore, e ſe non uorrai fare queſta ſpeſa, frigerai le uoua quando le haurai tagliate, in oglio, & imbandite, li porrai ſopra Zuccaro, e Cannella, e agreſto.

A fare uno piatto d'uoua alla Franceſe.

Piglia un piatto d'argento, ouero una tieletta, e poneſi libra meza di Butiro dentro, puoi habbi dieci Voua freſche, e ualle rompendo a uno a uno nel detto uaſo e dali deſtramente il fuoco diſotto, e diſopra col teſto, e puoi ponli ſopra zuccaro, e cannella, e mandale in tauola, e queſta uiuanda ſera piu honoreuole, e feſtantioſa a farla de torliſoli.

A fare quaranta ritortelli d'uoua alla Fiorentina pieni, & uuoti.

Piglia la patella con poco butiro freſco, e come è calda habbi un uouo ben battato, e fa una frittadina ſottile, e ponila in uno piatello, poi habbi zuccaro, e cannella peſta, & una paſſa, e legiermente diſtendila ſopra detta frittadina, puoi abbroffala con un puoco di ſugo di naranze, o agreſto, puoi inuolgila a guiſa di zaldone, e coſi fanno quattro per piatello, e coprile con un'altro piatello ſopra le ceniſi, ſino che le uorrai mandare in tauola, e quando le uorrai mandare in tauola, li porrai ſopra zuccaro, e cannella, e ſugo di Naranci, e a farne per dieci piatti li andarono in tutto uouo. 40. e di butiro, libre due e meza, e di zuccaro libra una e meza, & d'una paſſa libra una, di cannella oncia una e meza, computato dentro, e diſopra, e naranci trenta, ouero agreſto, e potrai anche fare uuoti queſti ritortelli inuolgendoli, ſenza ponerli alcuna coſa dentro ponendoli puoi ſopra zuccaro, o cannella, o ſugo di naranci, ouero agreſto.

A fare una frittada doppia, piena.

Farai una frittada d'un uouo al modo ſopradetto, e li ponerai prima nel fondo del piatello un puoco di zuc-

ro, e cannella, butiro, e ſuco di Naranci, e puoi porrai la detta frittadina nel detto piatello, e la cargarai ligiermente al modo ſopradetto, e puoi ne farai un'altra, e la porrai ſopra la prima, e ſopra li porrai zuccaro, e cannella, e ſucco di Narancie, e uua paſſa, e coſi ne farai al numero di quattro l'una ſopra l'altra, empiendole del modo ſopradetto, e la porrai ſopra le ceneſi calde coperta ſino che la uorrai mandare in tauola, ponendoli all'hora ſopra zuccharo, e cannella, e ſugo di naranci, e a fare dieci di queſte frittadelle gli andarà la medeſima robba, che è andata a fare i quaranta ritortelli ſopradetti.

Frittada ſemplice uerde, piena, e rognoſa.

PIgliarai uoua dieci, perche queſto è il ſuo ordinario, e le sbatterai molto bene, con puoco ſale, e come ſono ben battute, li porrai dentro un puoco d'acqua, puoi bauerai la padella con oncie ſei di butiro freſco, e disfatto che ſerai, li getterai dentro l'uoua, e cuocerai la tua fritada, laquale uuole eſſere morbida, puoi li porrai ſopra cannella peſta, come ſerà imbandita. E uolendola uerde, li porrai menta, praſemoli, & altre herbe olicſe dentro peſtate ben minute, con i coltelli, ſeruando l'ordine di cui s'è detto diſopra nel cuocerla. E uolendola piena li porrai formaggio graſo grattato, o pouina e uua paſſa dentro, e pignuoli, e cipolla tagliata minuta, e finocchi freſchi, e quando una coſa, e quando l'altra, e uolendola rognoſa, ſeruarai l'ordine della prima, aggiungendoli perſutti tagliati minuti, o di mortadella concie tre in quattro, ſeruando l'ordine nel cuocerla dell'altra, e ſopra il tutto li conuiene molta cannella peſta.

Frittade di cauiaro.

Piglia quattro, o cinque uoua freſche ben battute, e un poco di pan grattato, et una mezza ſcutella di cauiaro freſco, & una brancatina d'herbe olioſe, e uno puoco di cipolla, ben peſta con i coltelli, e meſcola bene ogni coſa inſieme con un bicchiero d'acqua, e come ſerà ben meſcolata ogni coſa, hauerai la tua patella con butiro freſcho diſfatto, e caldo, e li getterai detta frittada dentro, facendola cuocere nel modo che ſi fanno l'altre frittade, e come ſerà imbandita li porrai ſopra un puoco di Cannella peſta, ma auertiſſi, che quando il cauiaro non ſerà freſco, e ſera ſalato, lo potrai ammogliare nell'acqua calda, e glielo laſciarai per un'hora.

Cauiaro per mangiare freſco, e per ſaluare.

Piglia l'oua 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 peſale, e per ogni libre uinticinque d'Voua, li ponerai oncie dodeci e meza di ſale, cioè oncia meza per libra d'voua. Puoi le ponerai in un uaſo con il ſale, e le laſciarai coſi per una notte, Puoi hauerai una Aſſe nuoua, polita, longa piedi tre, e larga piedi uno colle ſponde di legno intorno inchiodate, alte tre buona dita. Poi pigliarai le dette Voua, e le ponerai ſu la detta aſſe, e le ponerai nel forno che ſia honeſtamente caldo per ſpacio di due pater noſtri, poi le cauerai fuori, e le meſcolarai molto bene con una paletina di legno, e le ponerai un'altra uolta nel forno laſciandogliele com'è detto diſopra, & andarai coſi facendo ſino che ſeran cotte, e queſto ſerà quando le uoua non ſchioppparanno ſotto il dente, e che ſeranno mā cate quaſi il terzo, e biſogna bene auuertire a queſta cottura poi che per conſeruarlo uno anno, o due farai di queſta maniera

Loporrai in Vaſi di pietra bene inuitriati con un poco di Olio diſopra, in loco freſco, & quando ſera gran caldo per ogni uinti giorni biſognera leuarli quella tellarina che fara diſopra, e gli aggiungerai un puoco d'Olio, e come non ſerà caldo, baſtarà riguardarlo ogni due Meſi.

In quello che uorrai mangiare freſco, che è ottimo, li porrai ſolamente un terzo d'oncia di ſale, per libra d'Voua oncia una e meza di peuere ammacato, per ogni peſo d'Voua, e queſto peuere non ſi pone in quello da ſaluare, perche lo fa rancido, e ponendoglielo maccato però, ge 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, e da magro.

PIglia le Tegole della Ruuia tenere, e tagliali uia il fiore e il picollo, e ponla a cuocere in buono brodo graſſo, con un puoco di perſutto tagliato minuto minuto, per darli odore, poi le imbandirai, e li porrai ſopra un poco di peuere, e queſto e quanto ai di da graſſo, e per gli giorni da magro la cuocerai in acqua con butiro freſco, e un poco di marzolino tagliato minuto, o altro Formaggio buono.

Rape ſforzate, per piatti dieci.

PIglia Rape numero trenta, e falle cuocere in libre tre di Butiro, e poi tagliale in fette ſottili, & habbi di formagio graſſo, libre cinque medeſimamente tagliato in fette ſottili, & habbi una Teggia, e ponili dentro un ſuolo di rape, e uno di formaggio, e di Butiro libre tre, di Zuccaro libre due di Cannella oncia una e meza, e un quarto di peuere tramezo a tanti ſuoli, quanto uorrai, e poi le farai cuocere co'l teſto, ponendoli quando ſaranno cotte altro Zuc-

ro, e Cannella, e Butiro fresco disfatto sopra, e non potendo o non uolendo fare tanta spesa cuocerai le Rape arrosto, nelle bragie, e dopoi le mondarai, e le farai in fette, & anco le potrai fare in piatelli dargento, ma sono migliori nelle Teghiette di terra ben uidriate, e mettine una picciola per piatello.

A fare uoua fritte, a uarij modi.

PIgliarai la patella con Butiro fresco, ben disfatto, e caldo, e romperai le tue uoua a uno a uno, e le frigerai in detta patella, e poi le imbandirai fino a otto per piatto, e li porrai sopra agresto chiaro, & uno gocciolo di Cannella.

Ad altro modo, pigliarai fette di pane quadre, granditte, e le porrai nella patella due, o tre alla uolta doue serà il Butiro caldo, e subito romperai le tue uoua fresche, e ne getterai uno 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 porterai a frigere nel Butiro, ponendoli sopra l'oua a qual modo che si è fatto a quelle del pane, e le imbandirai, otto per piatello ponendoli di sotto, e di sopra Zuccaro, e se ti graverà 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 cole le mani rompili in una pignata, o altro uaso ben stagnato, e bene rotti che li hauerai, li metterai seco buona quantità d'agresto nuouo se ge ne sera al tempo delle marene, e Pepe e peso, e Sale assai bene, e li farai bogliere per spacio

d'un'hora, e mezza, e piu, poi li passarai per la stamegna che sia larghetta, e poi conseruarai il sapore in un Vaso uidriato, e quando te ne uorrai seruire, li ponerai Specie, e Zuccaro, a tuo giuditio, e detto sugo è buono per dare colore a molti sapori.

Pastello di Pesce, o Trutta, o Carpa, o Varolo, o Luzzo in tiero, o 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 uoua, Sale, e Butiro, o uero buon olio, e la assotigliarai, si che resti grossa mezo dito, e longa quanto sera il tuo pesce, poi hauerai Peuere Cannella, Gengeuro, e un poco di Zaffrano che sia in tutto una buona Cucchiara, e Sale, e l'inuoltarai intorno a detto Pesce, poi serrarai la pasta, e come la uorrai asserrare, gli metterai Specie nel buco, doue si seranno cauate le interiora e poi le serrarai con succo di Naranci, o qualche fetta di Narance tagliata, e panocchie di Finocchio, e olio, ouro butiro puoco, o assai, secondo lo essere del pesce, e fatto il pastello, lo farai cuocere nel forno.

Ritortelli duoua chiamati noua fritte a Scartuzzo.

PIglia due uoua ben sbattute con Sale, e un pochetto d'acqua fresca dentro, e gettale in una patella picciola a cuocere con Butiro caldo tanto che il fondo della patella sia onta, e fa una fritella che sia sottilissima, e come si incomincia a sugare, habbi Formaggio buono grattato, e un poco pi Peuere pesto mescolato con detto Formaggio, e gettaglielo sopra, e nel mezo della frittada distendili una ramicella di Rosmarino tenerina, e colla Spatola ua uoltan-

do detta frittata a guisa d'un caldone, e poi la imbandirai ne i piatti con Zuccaro sopra, e ne potrai mettere manco di tre per piatto.

Per fare sei grostate.

Pigliarai sei tiellette picciole, ouero sei piatti d'argento, e li metterai nel fondo, oncia una di butiro per piatto, e oncia meza di Zuccaro ben disteso. Poi hauerai trenta fettine di pane quadre, e sottili brustolate, e poi frutte in una libra di Butiro, e ne porrai cinque fettine per piatto, e poi hauerai meza libra di Formaggio tomino ben grasso, tagliato in fette, e lo porrai sopra il pane, cio è meza libra per piatto, e li porrai poi sopra oncia una di Zuccaro, e duo di Butiro, e li darai una buona calda col Testo, e poi essendo cotte, li potrai dare un'altra meza oncia di Zuccaro per piatto.

Le dette Grostate potrai fare senza le fette di pane seruando nel resto l'ordine sopradetto, & anco potrai frigere il Formaggio in fette nella patella, con Butiro fresco, & imbandito, ponerli sopra Zuccaro.

Per fare una Butirata.

Piglia una Tiella ouero un piatto d'argento, e li porrai nel fondo due oncie di Butiro fresco, e oncia una e meza di Zuccaro ben disteso. Poi hauerai sino a otto fette di pane boffetto sottili tagliate quadre, e le porrai nel piatto ponendoli poi anche disopra, oncie tre di Butiro fresco, & oncie tre di Zuccaro, e li darai una buona calda col testo, e sera fatto.

A far Cipolle in Tiella.

Piglia le tue Cipolle, e mondale, poi falle alleſſare in

acqua

acqua intiere però, e quando ſeranno cotte, le farai ſcolare dall'acqua, e poi le infarinarai, e le porrai in una Tiella con buon'olio, e le farai frigere, ponendoli un teſto di ſopra, ſi che uenga ben colorite, e poi le imbandirai, ponendoli ſopra un puoco di Peuere & in uece de l'olio, le 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 hauerai raſſate, le tagliarai in fette ſottili, e le diſtenderai, gettandoli ſopra del Sale, tanto, che pigliano un puoco detto ſale, poi frigerai in olio, o in butiro, ſecondo che uorrai, ma infarinandole pero prima, e poi che ſeranno fritte, le imbandirai, ponendoli ſopra Finocchi freſchi ſgranati, o Agreſto.

A fare faſoletti freſchi in tegola.

PIgliarai le tegole de faſoletti quando ſono tenerini, e tagliarai il picollo, poi le porrai a cuocere in acqua bogliente, e ſubito ſi cuoceranno, & cotte che ſeranno le porrai a ſcolare col ſale ſopra, poi le frigerai in olio ouero butiro, e frigendole nella patella, li porrai un poco di Aceto, e Peuere, e poi le imbandirai.

LATTICINI DI PIV SORTI

CAVI DI LATTE.

Pigliarai il Latte buono secondo la quantitade che uorrai, e pesi uno di Late, ne farà otto, o dieci, e lo porai in una caldaia al fuoco chiaro, che non pigli il fumo, e l'andarai mescolando sempre fino a tanto che leuarà il boglio, e poi hauerai in ordine Catinelle picciole, e li porrai dentro detto, latte, e lo lasciarai rasredare, e come serà freddo, farà una Telarina, la quale serà il cauo di latte, laquale leuarai di opra uia, e la andarai ponendo in piattelletti bianchi, e poi ritornarai il Latte al fuoco, e farai il simile cosi tre uolte, perche poi non uscira piu cosa alcuna, e se una Telarina non basta nel piatello, ponigliene due, o tre, secondo che bisogna. E quando li mandarai in Tauola, li porrai sopra Zuccaro; E nota che il Latte, non uuole essere di Vacche, che siano fresche di latte, perche nasce male, e non uuole essere ancho spumato il latte,

Lattemele.

Pigliarai la pana de latte, secondo la quantità che uorrai fare & uno fiasco, ne farai otto, o dieci piatelli, e ponila in una zanzola, che habbia del longo, collo coperchio buso, & babbi uno bastone con un tondo dal capo disotto come sono quelli che si fa il Butiro, e menalo bene suso e giuso un pezo, e poi caua il bastone, e lascia stare cosi un poco, che nascerà il Lattemele disopra, e con una Cazzola lo andarai cauando, e ponendolo in uno uaso in luoco fresco a poco, a poco, cosi andarai menando il basto-

ne più volte seguendo l'ordine sopra detto, perche ua nascendo, poi come il uorrai mandare in tauola lo imbandirai in piattelletti, dandoli sopra Zuccaro fino.

Mantigilia.

BIsogna hauere una pelle de Capretto scorticato a folicello, laquale con uarie lauature sia ben curata, e con Spiciaria nell'acqua si che pigli buono odore, Poi quando 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 piu di meza, e poi legarai, e serrarai detto buco, e bisognerà trauagliare bene detto latte in detta Pelle, sempre passeggiando, e sgussandolo, e se sera da tempo di gran caldo, bisognera farla la notte in loco fresco, e il Latte di Capra, e il migliore, e come l'hauerai menata un'hora, slegarai uno de i piedi al Capretto, e farai uscire fuori la mantigilia e serà come butiro, laquale farai andare in un uaso d'acqua fresca facendone poi piattelletti, con Zuccaro fino sopra.

Ma per che questa uiuanda è molto difficile farne gran quantitade per un conuito grande; darai ad intendere a ogni uno, che questa sia mantigilia, pigliarai un terzo di Latte, e due terzi di Butiro, e lo porrai nella detta pelle, e la manegiarai bene, e la sbotterai tanto chel butiro si sbianchegi e pigli odore dalle specie per la pelle, poi lo farai uscire per lo piede, e andare nell'Acqua fresca, e ne porrai fare le tre, per essere tutto d'una ugualezza, e poi che l'hauerai conoiate i piatti, li porrai sopra Zuccaro fino.

Puine di Butiro.

PAglia Tre Fiaschi di panna di latte, e ponila in un u

so al fuoco con destrezza, e ualla sempre meschiando pian piano, sino che lieua il boglio, e subito che comincia a bogliere habbi un mezo Bicchiero d'Agresto, e gettagliele dentro in qua, & in la, e subito leualo dal fuoco, e nascaranno sei Pouine, & colla cazza le cauarai, e ponerai nelle piu narolle, o piattelli.

Vermicelli di Butiro.

PIgliarai butiro fresco, e lo lauarai con acqua fresca piu uolte, e l'ultima lauatura serà acqua rosata con zuccaro. Poi hauerai uno cannone di latta, o di legno buso, a guisa d'dũ scrizzotto, ma che habbi il fondo piatto cõ tre o quattro buchi dentro, poi farai il cannone quasi pieno di butiro, e hauerai un legno che uada ben serrato nel detto cãnone, e lo cazzarai nel detto cannone, & il butiro uscira fuori per i bucchi del fondo, e seranno uermicelli, iquali andarai imbandendo nei piattelli, dandoli poi di sopra Zuccaro fino.

A fare uno Formaggio alla Catelana.

PIglia carne uergelata secondo che lo uorrai grande, o picciolo, e tagliala minuta, e quadra come è un dado, poi metila a bogliere in acqua, e quando serà quasi cotta. la cauarai fuori, e la metterai a scolare, e farai che resti bene asciutta dell'acqua, e poi la ponerai in una pignata con latte, e la farai bogliere e quando serà bene cotta, la farai ben scolare dal latte piu che potrai, poi pigliarai una pezza bianca, e glicla porrai dentro, & la struccarai molto bene, e poi la metterai in soppresso con bon peso sopra, & serà fatto, & se li uorrai dare forma con cerchiello, o altra cosa, starà a te.

A fare composte di scorze di Meloni, o scorcie,

di Zucche, o Rape, ouero Perſiche integre e acerbe, da conſeruare, per quareſima.

Piglia la quantità delle ſopradette coſe ſecondo il tuo parere, e mondale, e ponele ammoglio nell'Aceto con ſale per quindeci o uenti giorni. Dopoi le cauerai dell'aceto, e le ponerai in un uaſo con acqua, & li darai un buon boglio, è puoi le cauerai, e le getterai in un'altro uaſo d'acqua freſcha, & ge le laſciarai tanto che ſian raffredate. Puoi le canarai di dett'acqua, & le diſtenderai ſopra un'aſſe, mettendoli dopoi un'altra aſſe diſopra con peſi che le ſoppreſsino & le laſciarai coſi in ſoppreſſo per un giorno. Pigliarai poi un uaſo, & ge le metterai dentro con tanta Sabba che dette Robbe ſtiano coperte, e le farai fare uno buon boglio in detta Sabba, di modo però che non ſi diſfacciano, e le ponerai in una Orna acconciatamente, & li gettarai ſopra detta Sabba doue baranno bollito, & ge le laſciarai coſi per uenti giorni. Doppoi pigliarai un'altro uaſo, & le cauarai di detta orna, & le metterai dentro con mele, e Sabba, e cannella, peuere, gengeuero, e zaffarano, ſecondo la quantità che uorrai fare, e cime d'Oſmariuo, & ſaluia, & farle ribollire un'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 ultima uolta in mele ſolo.

Auuertendoti che le perſiche non uanno ſoppreſſate.

A fare uiuanda alla Hebraica, di carne.

Pigliarai di carne di uitello nella polpa libre tre, e nettale bene dalle pellegate, e nerui, e peſtala minutamente. Poi habbi una peſtata d'herbe olioſe, & una paſſa, & un poco di ſpecie d'ogni ſorte, e metti ogni coſa inſieme. Poi pi-

glia i torli di quattro Oue dure, cioè il torlo ſolo integro. Poi piglia la mità della compoſitione ſopradetta in forma di mezze balle da uento, e metteli fra mezzo i quattro torli ſopradetti, & ſerale, puoi informa de una balla integra, e ponila a cuocere nel buon brodo con una peſtata d'herbe olioſe, e un puoco di Noce Moſcata, e tanto zaffrano che li dia il colore poi le imbandirai una, o due per piatello ſecondo la grandezza di che le ſarai col detto brodo con fette di pan ſotto ſe ge ne uorrai.

A conſeruare ceuali, & orate, per quareſima, o altro tempo.

PIglia i Ceuali da mezzo Settembre fino a mezzo Nouembre, e lauali bene coſi integri, ſenza ſcagliari & aprili, & puoi cuoceli alle bragie ſopra la gratella, ſi che non ſiano troppo cotti, deſtendeli ſopra una aſſe con ſale, e finocchi, e laſciali coſi per una notte, puoi babbi una orna doue li conciarai dentro l'uno ſopra l'altro, mettendoli pero tra mezo ſale, e finocchi, puoi li getterai ſopra aceto forte, tanto che ſtiano coperti, puoi quando te ne uorrai ſeruire, li ſcaldarai nella padella. E ſe per ſecchia d'aceto li farai bolire libre due e meza di mele, & li laſciarai rafreddare prima che ge la metti ſopra, ſeranno aſſai migliori, i Ceuali ſono di diuerſe ſorti, ma per queſto effetto li Verzelati ſono i migliori anche i Letergani poſſono paſſare.

Le Orate uanno lauate ſenza ſcagliare, uanno un puoco aperte tanto che li caui le budelle, e poi ſe li getta un puoco di ſale, puoi le frigerai, & le laſciarai rafreddare poi che ſeranno fritte, poi ſeruarai l'ordine medeſimo, che s'è detto de opra de i Ceuali.

IL FINE.

TAVOLA DELLE COSE CHE in questo libro si contengono.

Memoriale per fare uno apparecchio generale per la uenuta di ogni gran Prencipe ò per ogni andata, o Banchetti diuersi, o per nozze, o qualunque altra cosa che possa accadere d'importanza a carte 1

Andata in villa, o altroue a carte 8

Conuiti 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 dì di Sabbaco di Maggio 27

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 30

Cena fatta di Giobbia nel Carneuale 31

Desinare in dì de Sabbato di Setembre 31

Festino fatto quietamente ad alcuni Signori, & la sua cena carte 36

Auertimenti diuersi 39

Compositione delle piu importanti cose 40

Brazzatelle di latte, e zuccaro 40

Sosamelli perfettissimi 40

Mostazzoli di zuccaro 40

Sfogliata sutta, ouero sfogliatini 41

Sfogliata Catelana, ouero Sfogliatini 41
Sfogliata sgrostata di pizzoni 41
Sfogliata sgrostata d'occhi, o latticini di uitello 42
Sfogliata di persuto, o mortadelle 42
Sfogliata sutta doppia 42
Sfogliata piena doppia; di cui se ne puote seruire per Torta. 43
Pizze sfogliate 43
Mantegate 43
Ritortelli alla Melanese pieni, e uuoti 44
Truffoli per far Torri castelli, e pegne 44
Cascosse, ouero Brazzatelle piene 44
Cassatelle 45
Confetti rastauratiui, in guisa de tortelletti, ouero morselli 45
Tortella brusca de Figadetti o ad altro 46
Tortella brusca di code di Gambari, o d'altro 46
Pasta Tedesca in diuerse arme piene, e uuote 47
Offelle 47
Stelle di pasta reale, piene di statume reale stampito 47
Stellette 48
Stellette d'altra sorte 48
Fiadoncelli di morella 48
Fiadoncelli d'altra sorte 48
Rosoni di pasta 48
Guanti, o Reticelle 49
Fiordeligi pieni 49
Pasta finta in Tegole de fasoli 49
Fiadoni di formento, o farro, o riso 49

Piadoni d'uoua, e formaggio 50
Pastadelle Tedesca 50
Pastadella d'altra sorte 50
Pastadelle di carne 50
Tortelletti grassi da seruirsene, & d'essi soli, e per coperte 51
Tortelletti grassi d'altra sorte 51
Tortelletti alla Lombarda per adoperarli, e soli, e per coperta 51
Mariconda Ragonese, & per adoperare sola, e per empire paste 52
Macheroni 52
Macheroni alla Napolitana 52
Macheroni alla Romanesca 52
Lasagnuole tirate, ouero tagliatelle 52
Pastelletti piccioli fritti sfogliati pieni di mangiar bianco, o d'altro, 53
Pastello sfogliato 53
Pastello di Mortadelle di figato 53
Pastello sutto commune d'uccelli, o d'altra carne 53
Pastello bianco alla Tedesca 54
Pastello battuto di uitello, o castrone 54
Pastello di codogne 54
Pastello di pere, o pome guaste, o in piatelli 54
Pastello di Marene, o persiche, o d'altro frutto 55
Pastello di marene diuerso da quello di sopra 55
Pastello di Ostreghe, o cappesante 55
Pastello di Carchioffoli, ouero Ruuia in tegole 55
Pastello di Pizzoni, o Pernici, o d'altro uccello in cassa. 56

Paſtello bianco, ouero tardiolo 56
Paſtello di carne in poto, o pizzoni 56
Paſtello di polpette inuolte 56
Paſtello di Datteri, o Cibibo, o d'altro 57
Rauuioli con polpe di cappone 57
Rauuioli d'altra ſorte 57
Frittelle graſſe con fiori di Sambuco 57
Altre fritelle graſſe 58
Fritelle da uento 58
Fritelle graſſe d'altra ſorte 58
Frittelline alla Tedeſca tonde 59
Migliaccio bianco 59
Migliaccio roſſo 59
Tartara 59
Saluiata 59
Tartarette alla Franceſe 60

TORTE DI VARIE, E *diuerſe ſorti.*

Paſta commune per ogni torta 60
Torta lombarda 60
Torta d'amito, o gialla, o d'incarnata 60
Torta bianca 61
Torta Ferrareſe, o romagniola 61
Torta di pane 61
Torta alla Tedeſca 61
Torta di frumento, farro, o riſo 62
Torta matta 62

Torta marchesana 61
Torta di torsi di uerza, o di radici di prasomeli 62
Torta de zaldoni 63
Torta di moscatello, o d'altre Vue 63
Torta di mangiar bianco, ouero cauo di latte 63
Torta di Ceresc, o marene, o more, o melloni 64
Torta di nesspole, o persiche, o pere, o pome, o castagne, o giande, o trigoli, o pome codogne 64
Torta di ruuia, o faua, o fasoli, o sparisi, o cipolle, o carchiofoli, o d'altre cose. 64
Torta di polpe di capponi, o di carne di uitello 65
Torta di carne d'altra sorte buonissima 65
Torta di zucche fresche, o more, marine. 65
Torta di rape sforzate 65
Torta di Leuesini 65
Torta senza spoglie 66

PASTE PER DI DI QVARESIMA, e gran uigilie, delle quali anche se ne puote seruire per tramezi ne gli altri giorni.

Fritelle di siche, e pome 66
Fritelle di noci, datteri, e cibibo 66
Fritelle de pome, uua secca, e pignuoli 66
Fritelle di uerdura 66
Frittelle di pastonache 67
Fritelle d'herbe amare 67
Pastadelle di marzapane 67

Pastelle d'altra sorte 67
Tortelletti di mandole, e pignuoli 68
Tortelletti di pan grattato buonissimi 68
Tortelletti di Spinagi, Vua passa, e noci 68
Tortelletti de datteri, cibibo, & altre cose 68
Stellette 68
Frilingotti 69
Grostelli 69
Leuatelli 69
Fiadoncelli 69
Sfoglieta d'oglio 70
Sfoglieta sgrostata 70
Sfogliata di mandole 70
Fritelle in tielle di mandole 71
Ritortelli pieni, e uuoti 71
Torta d'anguille 71
Torta di Spinagi 72
Torta d'amito 72
Saluiata 72
Torta di Gambari 72
Torta di pesce 72
Torta de datteri, e cibibo 72

Minestre da grasso, e magro.

Suppa grassa 73
Suppa di capirotà 73
Suppa dorata reale 73
Suppa dorata d'altra sorte 74

Suppa magra Engleſe 74
Suppa con pizzoni, o pollaſtri 74
Suppa di Marene, o brogne, o muniache, o pere moſcardine freſche. 74
Suppa accetoſa 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, e da magro 76
Mineſtra gialla Imperiale 76
Mineſtra gialla Napolitana 76
A fare trippe di manzo, o Vacca 77
Riſo, o Farro alla Turcheſca 77
Riſo, o Farro, con Torli d'Voua 77
Riſo, o Farro, ſotto ſtato 77
Trippe di Vitello, o de Agnello, o Capretto 77
Carabazada di Zucche, o Melloni, o Cipolle 77
Villanata di Nizole, alla Turcheſca 78
Pouina paſſata, de piu colori 78
Paſtume della Sauonea 78
Geneſtrata da graſſo, & da magro 78
Leueſini 78
Viuanda di marene, brogne, muniache, pere moſcardine da graſſo, & da magro 79
Coſte di Lattuca che parino Zucche 79
Crema per mineſtra, e per empire uarie paſte 79
Mollegnane in Mineſtra, o ad altro modo 80

Horzo passato sostantioso 80
Horzo passato ad altro modo 80
Miraos de Pizzoni, o Ficadetti che serue per minestra, ad altro modo. 80
Herbecine alla Francese 81
Ongaresca 81
Ongaresca daltra sorte 81
Ongaresca daltra sorte 81
Verze piene 81
Minestra di Carne 82
Cesi rotti con codeghe 82
Louertisi, o Sparsi 82
Verze da magro daltra sorte 82
Suppa di Vua passa sustentiosa 82
A fare una suppa di Cibibo Reale 83

Minestre per di di Quaresima o gran Vigilie, Magre in tutto.

Mangiar bianco 83
Minestra di Amito. 83
Riso Turchesco 83
Genestrata 83
Carabazada 83
Suppa dorata 84
Lente in sapore 84
Minestra di Luzzo 84
Spinagi in sapore 85
Suppa di Cibibo, o Brogne o Pichi secchi 85

Suppa di Calzinelli. 85

Sapori diuersi si da grasso come da magro.

Mostarda. 85
Mostarda d'altra sorte. 85
Limonea, 85
Sapore di carobbe. 86
Sapore bianco. 86
Sapore bianco d'altra sorte, sopra pesce, o Lumache, o Calame, od altro. 86
Sapore incarnato. 86
Sapore Giallo imperiale. 86
Sapore giallo d'altra sorte. 86
Salsa reale. 87
Salsa bastarda. 87
Salsa di pauo. 87
Salsa di torli di Vua reale. 87
Salsa uerde dolce e forte. 87
Salsa dolce ad altro modo. 87
Salsa uerde con Agresto. 87
Salsa nera, Francese sopra arrosto. 88
Agliata biancha, e de diuersi colori. 88
Camelino. 88
Sapore francese sopra Lonza. 88
Sapore Francese d'altra sorte arrosto. 89
Sapore sopra alesso, arrosto, & soffritti. 89
Brognata 89
Peuerata da Carne, 89

Peuerata di pesce. 89
Gelatina. 89
Sapore sopra Gambari fritti. 89
Sapore di Marene, o Brogne, o Vua fresca 90
Sapore reale ottimo sopra pesce fritto 90
Aglione sopra Carne, pesce, Galane, Lumache o Rane. 90
Agresto cotto 90
Agresto chiaro. 90
Sapore d'altra sorte sopra pesce, detto Cordiale. 90

Potacci, brodi, e robba in tiella, & pignata stuffata, e in Forno.

Brodo lardiero 91
Brodo nero 91
Brodo nero d'altra sorte 91
Brodo nero d'altra sorte, diuinissimo 91
Potaccio di uitello in fracasso 92
Potaccio all'Italiana 92
Potaccio d'altra sorte all'Italiana 92
Potaccio d'altro modo 92
Potaccio in Forno 92
Brodetto 92
Capponi, o Fagiani, o Vitello, in brodo, con fette di pan sotto 92
Capponi o Faggiani, o Vitello, o d'altro stuffato i pignata ta. 93
Capponi, o Fagiani, o Vitello, o Pizzoni in brodo, e ad altro

modo.
Capponi, faggiani, o uitello, o pizzoni in uino bianco dolce, o Maluasia. 93
Capponi, o faggiani, o Vittello, o pizzoni in uino bianco con Cipolle, ad altro modo. 93
Capponi, o petto di Vitello, o Testa di Vitello sotto stato in Tiella. 94
Capponi, o Pizzoni, o petti di uitello, o panzette piene. 94
Capponi, o pizzoni senza ossa pieni. 94
Capponi, o fagiani, o d'altro in Ruuia 94
Capponi, o fagiani, Pizzoni in uerze, o Naroni, o Lattuche, o Cipolle 95
Capponi, o fagiani, o Pizzoni, o d'altro in Zucche 95
Capponi, o Pizzoni, o Zampette di Vitello in Crestina. 12

ROBBE PER ANTI PASTI, O tramezi, come Polpette, Ceruellati, Salcicie, Dobbe, & altre simili, come disotto appare.

Mortadelle di fegato 95
Mortadelle Gialle 95
Salcizza Gialla 96
Ceruellati, rossi 96
Ceruellati rossi d'altra sorte. 96
Ceruellati, bianchi. 96
Ceruellati Ducali. 97

Cervellati Franceſi 97
Tomaſelle in patella. 97
Tomaſelle d'altra ſorte in patella 97
Tomaſelle nello Spiedo 97
Coradelle d'Agnelli, Capretti piene 97
Fegati di Vitello, o Porco altrimente piene 98
Polpette ſutte. 98
Polpette aperte fritte 98
Polpette in ſapore 8
Polpette in Tiella 98
Capponi, o Carne, o altro in fracaſſea in patella 99
Fracaſſea d'altra ſorte in patella 99
Fracaſſea d'altra ſorte, in patella 99
Fracaſſea Engleſe, ſopra Carne, o Peſce. 99
Fracaſſea Italiana. 99
Fracaſſea ad altro modo con fette di pane 99
Teſte picciole d'Agnello, o Capretto ſpaccate, dorate in patella. 100
Lombi di bue alla Alemana arroſto 100
Pieno per empire ogni ſorte d'Arroſti, cioè Capretti, e ogniſorte de Pollami. 100
Arroſto da Podeſta. 100
Capponi, pollaſtri, pizzoni, ogn'altro Vcello in buffetta. 100

Gelatie diuerſe.

Gelatia Torbeda. 101
Gelatia Chiara Franceſe. 101

Gelatia bianca, & altri diuersi colori
Gelatia di Pesci.
Cappone in Gelatia.
Gelatia dozenale.

A fare Salami.

Mortadelle di Carne.
Inuestiture.
Salcizzoni.
Zambudelli.
Persutti.

Trattati di pesce

Come si debba carpionare ogni sorte di pesce
Anguilla riuestita.
Fongi freschi, a uarij modi, e Salati.
Gallano in sapore, fritte.
Lamprede arrosto, & in sapore, e fritte
Trutta, o Luzzo, o Varolo, o Megia in uino
Pesce in Cassonata.
Pesce in Sale.
Pesce in altro modo.
Tenca riuersa ottima.
Pesce in Sale ad altro modo
Pesce a Capucciolo.
Potaccio di pesce all'Ongaresca.
Orate, e Ceuali in aceto, per conseruare per la Quaresima

Altro tempo. 107
Potaccio di Pesce in altro modo. 107
Potaccio di pesce ad altro modo. 107
Potaccio di pesce etiandio ad altro modo. 107
Pastello d'anguilla. 108
Pastello d'anguilla d'altra sorte, od altro pesce. 108
Pastello d'anguilla. 108
Pastello de Carchioffoli, ouero Ruuia in Tegole. 108
Polpette di Sturione. 108
Tomaselle da magro 108
Voua dure piene, 109
Voua alla Francese. 109
Ritortelli d'noua alla Fiorentina piena, e uuoti. 109
Frittade doppie, e piene. 109
Frittade semplici uerde piene, o rognose. 110
Frittade di Caniaro. 110
Caniaro per mangiare fresco, e per salare 110
Ruuia in Tegole. 111
Rape sforziate. 111
Voua fritte a uarij modi. 111
Sapore di Marene, o Corniali da centenare. 112
Pastello di Pesce, o trutta, o Carpa, ò Varrollo, o Luzzo intiero, o in pezzi, o di Sturione, per lo commune 112
Ritortelli d'uoua fritte a Scarozzo. 112
Grostate. 112
Butirata. 112
Cipolle in Tiella. 112
Zucche fritte. 112
Fasoletti freschi in Tegole. 113

LATTICINI.

Cani di latte. 113
Lattemele. 113
Mantigilia. 113
Pouine in botiro. 114
Vermicelli di batiro. 114
Formaggi alla Catelana. 114
Compoſte di Scorze, di Meloni, o Scorcie, o zucche, ouero Perſiche integre, acerbe, da conſeruare per Quareſima. 114
Viuanda alla Hebraica, di Carne. 115
A conſeruare Cetrali, & Orte, per Quareſima, o altro Tempo. 115

IL FINE.

In Vinegia. M D L I X.