

L'ARTE DI

BENCVCINARE,
Et

Instruire i men periti in questa
lodeuole Professione .

*Done anco s'insegna a far Pasticci ,
Sapori , Salse , Gelatine , Torte ,
& altro .*

DI BARTOLOMEO STEFANI
Cuoco di S.A.S. di Mantoua.

*In quest' vltima Impressione con
nuoua aggiunta.*



IN VENETIA , M.DC.LXXXV.

Per Stefano Curti .

Con Licenza de' Superiori , e Privilegio.



CORTESISSIMI,

e discreti Lettori.



Alto Genitore, nè altra Genitrice conosce questo mio parto, che vn zelantissimo desiderio, & vn' ardentissima volontà d'instruire i men periti in vna professione, nella quale non possono mancare encomii, ed applausi, come quella, che se ammicarsi le bocche, col renderle delicata nell'esquisitezza de cibi; Onde, Lettore discreti, da Genitori così affettuosi vi potete promettere vn figlio tutto amore. Quì con soauì maniere bauerete instructione per distinguere ordini, disporre viuande & regalare, & adornare piatt; e con generosa spesa, e con mediocre; sì che ad ogni occorrenza, & ad ogni genio sodisfar potrete. Nel progresso de' miei discorsi accenno qualche disuario intorno all'altrui opinioni, e del mio diuerso operare ne rendo le ragioni, non per questo m'inoltro à mor-

4
dere alcuno, consueuole, che la diuersità del clima, della complessione, e del capriccio di chi comanda, può somministrare le cagioni di procedere diuersamente. Detesto altresì certi vni, che non stampano senza imprimere ferite sopra l'altrui riputatione, nè mandano alla luce, che non tentino di oscurare ad altri il nome; liuore, che per essere sempre mordace, tanto più dall'humano s'allontana, quanto maggiormente al camino s'accolla nelle Stampe, per mio credere, mi più ragioneuolmente lagrimano, che quando imprinono queste maledicenze. Io non sono di simile natura. Lodo i buoni, e compatisco i mediocri, non biasimo gl'infimi. Ma perche io tratto di Conuitati, in occorrenza di nozze molto frequenti, altri però potrebbe oppormi il Quo nodò huc intrasti; Per acquietare chi che sia bastarebbe la sincerità del mio affetto, che in questo Trattato mi serue per candida veste, acciò quindi rimosso non sia; Anzi la stessa chiarezza de' miei Discorsi, sarebbe sufficiente ad esimermi dalle tenebre iui minacciate. Ma per maggiormente appagare simile curiosità, dico, che hauend' io appreso questa professione da quel Giulio Cesare Tirelli, che in questi affari non conosciua superiori, l'opra di cui hà così egregiamente, e con sua lode incomparabile, incontrato il delicato genio della Serenissima Republica Veneta, che non senza 19116

5
difficoltà di là si puòè sbrigare, richiamato dall' amore della Patria, per impiegare gli ultimi anni di sua vita in servizio dell'atmo Reggimento di Bologna, che con gratiose istanze, e magnanime offerte, à ripatriare, l'inuitaua. E per tras lasciare hora gli encomij, che dalla Regia Corte di Londra, e da' primi Principi d'Italia, in occasione di maestosi Conuitti, e di sontuose Nozze riportò ciò, che decanterà per mille secoli la Fama, dico solamente, che questi in materia di rappresentare Trionfi, formar Statue, e Vaghezze ne' più pomposi apparati, e di condire, & ornare viuande d'ogni qualità, e beare col gusto la vista insieme de' più sublimi Eroi si poteua veramente chiamare, in vtroque Cesar. Sono allieno, e nipote d'vn tanto Maestro, che per essere insigne non gli mancò maniera di ben insegnarmi l'Arte, di cui fuuello, e per essere à me congiunto di sangue, à niuno resta luogo da dubitare, ch'egli non m'abbia fedelmente instrutto; e come tale anch'io quà entro; che s'entrai nelle Corti de' più riguarduoli Principi Italiani, & vniformi alla mia diligenza ne riportai le lodi; perche non potrà Io hora quà entrare? Bisogna, o Lettori amoreuoli, intenderla. La Corte de' Grandi è Scuola, oue allapratca si riduce, quanto si può apprendere, oue gl'intelletti si raffinano, oue in fine colla virtù risplende l'onore.

Aviso per ultimo, che questo Libretto non esce da vn' Academia, ma bensì da vna Cucina. Non propongo regole di ben dire, mà di ben condire. Se poi gl'ingegni più delicati forse incontreranno qualche scabroso detto, che non s'addatti all'udito loro, io à questi tali principalmente protesto, che qui non fu mia intensione di piacere all' orecchio, mà di sodisfare al gusto. Vivete longamente felici.





MANIERA

Che deue ofseruare il Capo Cuoco per ben feruire il suo padrone .

DI BARTOLOMEO STEFANI
Cuoco di sua Altezza Serenissima
di Mantoua .



DEue il Capo Cuoco in tutto, e per tutto fedelmente feruire il suo Signore, e Padrone in qual si sia modo, non trascurando il comando di quello, in ciò che porta il suo affare, e feruendo in Corte di Prencipi, ouero di Cavalieri priuati, la seruitù de' quali, vi sia Maggiorducmo, quello deue, dopò il Padrone, riconoscere per il primo; dopò di questo, il Signor Maestro di casa, che farà il secondo, e lo Scalco per terzo, quale deue vbbidire per il semplice seruitio delle Viuande. Hauèdo il Capo cuoco perfetta intelligenza nel dimandare i con-

dimenti per le viuande, per ben oprare, tenendo sempre a memoria, che il poco fa buono, & il troppo il piu delle volte guasta.

Il Capo Cuoco deue essere con i Cuochi, Garzoni, e Guatteri, amoreuolissimo per eccitare li sudetti al buon seruitio, ma auertire di non lasciarsi perdere il rispetto, perche al tempo d'adesso, molti ve ne sono, che quando hanno schiumata la pignatta, si stimano essere assai maggiori del Capo Cuoco.

Non deue il Capo Cuoco appropriarsi alcuna, benchè minima portione di buone auancie, ò regaglie, che fossero proprie de' sudetti Cuochi, Garzoni, ò Guatteri, che facendolo si farebbe perdere il rispetto, e poco l'vbbidirebbero, cosa di grandissimo pregiudizio al buon seruitio, considerando, che vn Capo Cuoco, per valent'huomo che sia, senza l'aiuto de' sudetti, da se loro non può ben'oprare, e ben seruire.

A V V E R T I M E N T I a' Sotto Cuochi, Garzoni, e Guatteri.

A' sotto Cuochi.

NEl giorno d'oggi, vn Sotto Cuoco si suppone d'essere piu esperto nella sua professione, mentre sappia fare vn lessò, & vn stuffatto, di quello sia il Capo cuoco, poiche in questi tempi li Signori Grandi si stuffano delle viuande, che loro

Di ben Cucinare. 9

si fanno, nè ad altro pensano, che à nuoue inuentioni di far cucinare; onde è necessario, che i Sotto Cuochi stiano all'vbbidienza de' Capi Cuochi, sin che da quelli habbiano pienamente imparato l'arte, se bene mai non si termina d'imparare, e si deue seruire di quella Sentenza, che dice .
Ai: cara imparo .

A' Garzoni.

DEue sapere il Garzone, che per pelar bene vn pollo, e poi non saper rimettere le coscie di quello al suo luogo, e se hauerà rotta la schiena, ò per la rottura l'osso del petto, dà fatica al Trinciante, e niente comparisce sopra vna tauola, mentre non sij bene preparato, nè deue il Garzone insuperbirsi, per hauer d'ordine del Cuoco impastata vn poco di pasta, perche il Cuoco tien quel luogo, e prima di Garzone hà imparato, & al Garzone tocca star sotto la disciplina del Cuoco, per riuscire atto nel laouare, tenendo polite, e nette le tauole; osservare, che i Guatteri tenghino i vasi di Cucina netti; farsi ben volere a i Capi Cuochi, e sotto Cuochi, per portarsi auanti, & auanzarsi a segno d'habilità, inferuir qualunque Cavaliere .

A' Guatteri.

NOn è merauiglia, se nelle cucine de' Grandi nõ si possa alleuare Cuochi puliti, e netti, poiche li Padroni riccuo-

30 *L'Arte di ben Cucinare .*
no al seruitio persone , che sono sporche,
lorde, e senza camiscia, a segno che il Ca-
po Cuoco , per vederli così mal in ordi-
ne , e sporchi , non applica à comandare
loro ; onde non è possibile , che chi non
sà tener netta , e polita la sua vita , sappia
ne anco applicare a lauorare nettamente ;
essendo anco necessario prohibire a
i Guatterri il giuocare, perche nel
tempo che giuocano, non
possono scopare la
cucina , e tener
netti li vasi
di quel-
la.



DISCORSO^{II}

DI BARTOLOMEO STEFANI
Cuoco di S. A. S. di Mantoua.

*Sopra il Vitello, e sue parti, & il modo di
ben cucinarlo, &c.*

Ml par bene di discorrere prima sopra
il Vitello, perche frà gli animali
quadrupedi, tiene il primo luogo, e della
sua carne si fanno diuersissime viuande.

Fegato di Vitello.

Pare che sij migliore d'ognuno il frig-
gere il fegato di Vitello, e perciò di
quello non ne farò mentione; ma però di-
co, che il detto fegato è buono anco ri-
pieno, pigliando il fegato intiero, comin-
ciando con vn coltello dalla parte doue è
più grosso à suodarlo, e quello, che fuori
se ne cauerà, si deue piccar minutamente,
con oncie due di lardo battuto, vn poco
d'erbette odorifere, oncie tre di medolla,
oncie tre di condito grattato, oncia vna
di pignoli, & oncia vna, e meza d'vna pas-
sa,aggiungendoui vn poco di zaccaro, &
vn poco di diuerse spettarie, sale, e due
rossi d'oua freschi; e tutte queste cose cō-
ponerle insieme, e di queste empire il fe-
gato del Vitello, & inuolgerlo in vna re-
te, avertendo d'ontarla bene di butiro, e
poluerizarla cō sale, cannella, & vn poco di
zaccaro, inuolto che l'haurai, artuolo 10

vn tegame vnto di butiro, e poi mettilo a
 sottestare, dandogli fuoco lento, auertédo
 di vntarlo, e sotto che farà, lo seruirai so-
 pra cō sugo di limoni. Si pone anco il det-
 to fegato lardato allo spiedo, e sia seruito
 in vn piatto cō salsa di marinelle. Serue an-
 cora il detto per fare il primo corpo delle
 Tomafelle, del che farò métióne, e di que-
 sto se ne può fare fegatelli inuolti in rete;
 con pane grattato, zucchero, canella, salé, e
 pepe, e poi inessò nello spiedo, tramezito
 di foglie di lauro, auertendo non dargli
 fuoco gagliardo: cotto che farà, si metterà
 nel piatto seruito con succo di naranci.

Testa di Vitello.

LA Testa di Vitello ben pelata, e ben
 pulita, posta in vna Saluietta, cotta in
 bianco, regalata con fior di boragine, fet-
 te di limone, poluerizata con sale bianco,
 intorno all'orlo del piatto vna piccata di
 chiara d'oua, & erbe odorifere.

Testa in altro modo.

Molti Guochi vi sono, che per fare
 vna testa senz'osso, la fanno inuol-
 gere in canauaccio, e poi cō vn bastone li
 fanno rompere l'osso, e molti ve ne sono,
 che le fanno fare alli garzoni, e loro co-
 mandano, che non rompano la pelle, & a
 me pare impossibile, che prima non si rom-
 pa la pelle, e poi l'osso. Onde a mio giudi-
 cio direi, douersi pigliar la testa ben poli-
 a, e metterla sopra vn canauaccio bianco,
 & con vn coltello, che tagli bene in punta

scorticarla da quella parte doue è strongata , rouersciando la pelle verso il muso , e quando s'arriua appresso il muso con la pelle rouersciata ; troncar tutte l'ossa dure della detta testa , auertendo di lasciare tutto il muso intiero , e dipoi spezzare il cranio , leuarle le ceruella , e cauar gli occhi con le grasselle , per poterli ritornare al loro luogo , e cauarle la lingua , e poi empir la con questi condimenti ,

Pigliarete due libre di polpa di vitello , ben battuta , oncie sei di lardo , auertendo che non sij rancido , erbe odorifere , cioè , mentuccia , maggiorana , serpollo , & altre erbette diuerse , tutte ben battute insieme , cascio Parmigiano , oncie trè di midolla di bue , libra vna di ricotta fresca , libra vna di pasta di marzapane , libra vna di cedro condito , oncie sei di pignoli , oncie trè vna passa , quarti di canella pista , oncia meza di garofani pesti , vn poco di pepe , noce moscata , sale a discretione , e poi si pigliano le ceruella pelate , e rifatte , si tornano al suo luogo naturale , si piglia oua fresche quattro , tutto rotto incorporato insieme , e poi si piglia la pelle della detta testa , e si riempie con detta compositione , auertendo però di ritornare gl'occhi al proprio luogo , e poi inuolta in faluetta , si cucina in brodo buono , facendo ui sotto vna suppa , fatta di fette di pane fritto in butiro , e bagnato con latte di pistacchi , panna di latte , e sugo di limoni , & adornato il piatto con fette di sopressata ,

e fette di pane indorato, auertendo d'indardare la lingua di detta testa minutamente, & imbrogarla con stecchi di garofini, cotta a rosto, e poi spaccata, metterla auanti la bocca di detta testa.

Testa in altro modo.

BEn pelata che sarà la testa, e ben curata dentro della bocca la metterai in vn vaso à portione di detta testa, le metterai libre due di presciutto; libra vna di ventresca di porco, code due di castrato, & anco le metterai vn poco d'erba brusca, & altre erbe odorifere, quando sarà vicino alla cottura, vi buttarai tanti pisceli, quanto fa bisogno per il piatto, vero è, che à fare questa viuanda, vuol essere vn piatto sforzato; aggiungerai in detto vaso vn piuzazzolo con stecchi di canella, e brocchi di garofani, e dato che hauerà l'odore, si potrà leuare detto piuzazzolo, accioche il brodo non resti oscuro, aggiungendoui vna tazza d'vua spina à portione, e di tutto questo ne formerai vn piatto; auertendo però di tagliarli fette di pane sotto, e ben compartito quel presciutto sfilato con quelle code, e ventresca, adornando il piatto con formaggio lodogiano, e canella, regalato con sparagi fritti in buttiro.

Testa in altro modo.

DEui pigliar la testa ben pulita, e darli mezza cottura in maluasia, e poi leuarla da quel brodo, e metterla in vn'altro vaso, cò vna libra di butiro fresco, on-

cie sei de midolla di but, vna noce moscata pestata vn quarto di garofano intiero, vn poco di canella, e sale à giudicio; e poi aggiugerai rattuffoli, e brugne di Marsilia pistacchi mondi: code di gambari, cōdito grattato oncie sei, poluere di mostaccioli oncie quattro, e sugo di limoni; ponendo la testa in piatto sforzato l'adornarai con tutta quella dose, e regularai il piatto con zāpetti marinati di vitello tramezzati con carciofi fritti in butiro, seruita, calda.

Ceruella di Vitello.

DElle ceruella è l'ordinario metterle ne l'acqua calda alquãto, e ben leuare quella pelle sottile, che hanno intorno, farle rifare, e poi tagliarle in fette, e per ogni paro di ceruella pigliar due oua, caseio grattato vn poco di farina, vn poco di sale, canella pesta, battendo tutto insieme, ne formarai colla, auertendo, che non sia troppo fissa, & hauendo la padella à fuoco con butiro ben caldo, e poi pagnare le dette fette di ceruella nella colla, mettendole subito nella padella, e cotte à fuoco, saranno seruite con zucchero sopra.

Ceruella in altro modo .

PER fare le fritteline di ceruella, piglierai le ceruella ben curate, come sopra, le piccarai minute, e poste dentro vna cazzetta vi metterai tre oua fresche; formaggio grattato oncie quattro; condito oncie quattro: poluere di mostaccioli oncie due; canella vna drams, vn poco di sale, mezo bicchiere di panna di latte, & oncie

trè di farina mescolarai ogni cosa insieme, hauendo la padella al fuoco con butiro ben caldo, con vn cucchiaro andarai mettendo le dette fritelline, dando loro cottura a fuoco lento, e siano seruite calde con zuccaro sopra.

Ceruella in altro modo.

Deuè pigliar le ceruella ben rifatte, tagliarle in bocconcini, e poi imburacchiate, friggerle in butiro; auuertendo però, che i bocconcini non si tocchino insieme: cotte che saranno le metterai in vna pignatta con vn poco d'erbette battute, vn poco di brodo di cappone, aggiungendoui vn bicchiere di panna di latte, e ristringendola con vn brodetto fatto con fei-rossi d'oua freschi, e sugo di limoni, e questa sarà vn'ottima minestra.

Lingua del vitello.

SI deue pigliar la lingua ben pelata, e poi bastonarla, inlardarla minuta, e metterla in vn vaso con butiro fresco, e quando sarà ben sottostata aggiungerui vn poco di pepe, garofani, e mastice, e poi quando sarà vicino alla cottura metterui mezzo bicchiere di maluaia, vn poco di cartassele, oncie tre di condito, & vn poco di poluere di mostaccioli, e posta che sarà nel piatto temperarla di cinnamomo.

Lingua in altro modo.

Alla lingua ben pelata, e pelata, si deue dare meza cottura a lessio, auuertendo, che non si cuozza troppo: poi cavarla fuori del brodo, sin che sia fredda, a se-

gno che si possa maneggiare, e poi con vn coltello incominciare dal capo grosso a scodarla a poco, a poco con ogni diligenza, acciò non si rompa, ò trafori la lingua, & estratta la polpa, questa si deue picare minuta, e poi aggiungerui vn poco di midolla, tartufoli, vn poco di pomo d'adamo quattro pistacchi, vn poco di diuerse spe- tiarie, sale, e due rossi d'oua, e di questa composizione si riempie la lingua, e poi si pone in vn vaso con sei oncie di lardo battuto, aggiungendole brodo sufficiente, con vn paio di latticini di vitello, tagliati in bocconcini, & vna libra di punte di sparagi, quattro fondi di carcioffi; & vn poco d'vua spina; astringendola con vn brodetto d'oua fresche.

Lingua in altro modo.

Pelata la lingua, rifatta, e ben battuta con vn bastone, deui inuolgerla in poluere di mostaccioli, con poluere di garofani, poi tagliare vna fetta di lardo, tanto che vi si possa inuolgere dentro la detta lingua, e detta fetta di lardo lauata in acqua rosa, poluerizzata con poluere di cipro, & iauolta la lingua in detto lardo con vn poco di sale, il tutto infascia in foglio di carta reale, ben onta di butiro posta nello spiedo, legata bene da tutti i capi lasciandola cuocere a fuoco lento, e quando sarà cotta, la seruirai di sopra con vna salsa di pomo granato.

E Squisiti saranno i latti del vitello, & vn poco rifatti, nettandoli bene da quelli gargozzetti, che vi stanno intorno: lardati minuti, cotti al spiedo; quando saranno vicini alla cottura, poluerizzati con vn poco di sale, poluere di mostaccioli, e cotti, metterli in vn piatto, e seruiti, con la salsa reale .

Si possono ancora metter i detti latti b^o polliti in vn tegame, e con vn poco di butiro, lardo battuto, massice, e sale, indi metterli à sottostare, quando si conoscerà che siano a mezza la cottura, se li può spremere due pomi granati; auertendo di leuar fuori della scorza i grani, per mettelì poi in vna stamegna per spremere affatto, il succo, aggiungendoui vn poco di zucchero, e questa farà buona viuanda per i conualeiscenti .

Si possono in oltre tagliare in bocconcini i detti latti ben politi, e curati con poco di midolla vn poco d'vua spina, quattro erbette battute, vn poco di ponte di sparagi, facendo loro corpo cō quattro rossi d'oua che si farà vna minestra delicatissima.

I latti, si possono, rifatti che saranno tagliar in fette larghe, infarinar, e friggere in butiro gettato, e posti nel piatto, seruirli con zucchero, e sugo di limoni, che saranno ottimi .

Di essi latti si ponno anco fare bianchi mangiari, auertendo però, che di due latti che hà il vitello, non ve n'è se nō vn buono che è quello, ch'è più tondo, è più biã-

co dell'altro, e quãdo ch'è ben pulito, e berrifatto, si pesterà nel mortaro con vn poco di latte passandolo per stamigna, mettendolo in vn vaso pulito al fuoco, con vn poco di farina di riso a portione, vn poco di zuccaro a giudicio, vn grano d'ambra, vn poco d'acqua rosa, mischiando il tutto, & arriurare con la cucchiara nel fondo del vaso, perche è pericoloso d'attaccaruisi, e cotto che sarà, vuotarai in piatti, ò tazze di maiolica, seruendolo freddo.

Trippa del Vitello.

Molti Cuochi vi sono, che per vbbidire lo Scalco, accomodano la trippa del vitello in diuerse maniere, ma lo dirò solo d'vna minestra, e d'vna viuanda.

La trippa ben pulita, e nettata con sale, e fiore di farina, e benissimo lauata, si deve metter a lessare in vna pignata di pietra, acciò resti candidissima, e quando hauerà hauuto meza cottura, leuarla da quel vaso, e tagliarla in pezzetti, e poi metterla nel brodo grasso, & aggiungerui oncie sei di presciuto sfilato, vn poco di lardo battuto, vn poco d'erbette, vn poco di mentuccia, & vn poco di pepe, e fare vna suppa cõ pane fritto in butiro, e porui sopra la detta trippa, e questa sarà vna suppa buonissima, seruita con caseio Parineggiano, e poluere di canella intorno il piatto.

Pulita, e lauata, che farà la trippa nel modo sudetto, piglia essa trippa piccata minuta, ponendola in brodo di cappono, aggiungendoui vn poco di lardo battuto a

vn poco d'erbette, poi vi metterai oncie quattro di Salame ben piccato ; ma auerti che sia salame di coppa, maritandola con cascio Parme giano, & oua fresche che questa sarà vna minestra molto gustosa ; nõ volendo io discorrere di trippa arosto, ò stuffato, nè in pasticcio, poiche à me non sodisfanno .

Spalla di Vitello .

Si può mettere la Spalla di vitello in diuersi maniere, come farebbe : stuffata con grasso di manzo, con bocconcini di pomi cotogni, brogne damaschine, aggiungendoui vn poco di spetiarie diuerse, e quando sarà vicino alla cottura, la soffocarai con vn poco d'aceto, e doppo che sarà posta nel piatto, seruirassi con fette di pane fritte in butiro .

Si può fare detta spalla arosto, prima rifarla sopra la graticola, inlardarla minuta con angioie, poi poluerizarla con sale, e poluere di mostaccioli, inuolgendola in vna rete, ben onta di butiro, mettendola nello spiedo, e cotta che sarà ponerla nel piatto, seruita col sugo c'hauerà fatto nella leccarda, e naranci spremuti dentro .

Petto di Vitello .

Resta buonissimo, e bellissimo il petto del vitello à lessò, auertèdo d'vsar diligenza acciò resti candido, cotto che sarà nel piatto, poluerizzato con sale, e seruito con fascette di limone d'intorno, tramezato con fiori di boragine .

Si può fare stuffato il petto di vitello cõ

lardo battuto, e fare che pigli vn bellissimo colore con quello, auertendo però di metterlo in vaso che sia à portione, ponendoui noce moscata, garofani pesti, vn poco di pepe, sale, vn bicchiere di maluasìa, quat- tr' oncie di tartuffole, oncie due di pigno- li, oncie trè di brogne damaschine, e po- mo d'adamo in bocconcini .

Si può anco, lessato che sia il petto, ser- uirlo alle gratella, infarinato cō pane grat- tato, zucchero, cannella, vn poco di poluere di garofani, e ben bagnato con sugo della leccarda, cotto che sarà metterlo nel piatto cō poluere di basilicò, e stuffarlo con ace- to rosato .

Si può fare arrosto, ben battuto che sia cō vna cannella, e poi inuolto in vn foglio di carta reale, ben ontata di butiro polue- rizzato con sale, poluere di mastice, tempe- stata di muscardini, e poluere di persa, rac- cogliendolo poi nella carta ben stretto messo allo spiedo, cotto à fuoco lento, e poi messo nel piatto, vuol essere seruito con salsa reale .

Punta di schena del Vitello.

LA schena del Vitello si può fare in diuerse viuande, e primieramente in bianco, posta nel piatto, e seruita con sapor di noce .

Della schena se ne possono fare brasuole ammaccate con la pianta del coltello, in- sproccate con stecchi di garofani, polueri- zate con poluere d'erbe odorifere, noce moscata, & vn poco di sale mettendole in

adobbo con aceto rosato, e posto sopra la gratella, le bagnarai spesse volte con butiro, ouero oglio di Toscana, e poi cotte, e disposte nel piatto; auerti, che se saranno condite con butiro, bisogna seruirle con salsa reale, e se saranno con oglio, le seruirai con salsa d'angione.

Altra viuanda buona si può fare mettèdo detta schena in vn vaso con tanto vino bianco quãto che stia coperta, poi messa à fuoco, cõsumato che sarà mezo quel vino, leuarai via la metà di quello, che resta, e vi aggiūgerai vn quarto di mastice, vn quarto di garofani, vn'ottauo di zaffrano, oncie trè di zuccaro, vn poco di tartufoli, pignoli, e brogne damaschine, e cotta messa nel piatto la seruirai con fette di pane dorato.

Può anco detta schiena, seruire per bisogno d'arosto, lardandola, minuta, auertendo di leuar l'osso dalla spalla, bagnandola di strutto spesse volte, e se si vuol fare crostata di pane, zuccaro, e canella starà bene seruita con naranci spaccati.

Di questa se ne può fare ancora piccate calde, e fredde con butiro, e sugo di limone, con vn poco di canella; A quella che si farà calda, metterai fette di pane di sotto fritto in butiro, e poluerizzata di sopra.

Panzetta di Vitello.

LA pãzetta del vitello, dico che sia per seruire più tosto à regalar piatti, e rinforzar viuãde, che per far viuanda da se sola; poiche pare vna bisaccia piena di poca

gratis; ma però, chi vuol far in esso il pieno, e che sia delicato, pigli lardo battuto, petroschemolo, midola di bue, vn poco di pane bagnato con brodo bollente, cascio Parmegiano trito, pignoli, vna passa, vn poco di cedro condito, & oua, e di questa compositione empire la detta panzetta; quando sarà cotta in buon brodo così calda la tagli in fette, che si può seruir, e fredda, e calda; raffreddata che sia, può tagliarsi in fette, infarinandole, ouer indorandole, come si fanno la ceruella, fringendole poi nella padella con butiro, se saranno infarinate, sopra le dette fette, vi si deue mettere quattro rossi d'oua con succo di limone ben stemprati, aggiungendoui vn poco di noce moscata, e meza tazza di brodo, gettando ogni cosa nella padella, auertendo però di trauagliarla con la mano; e se ne farà vna viuanda delicatissima, e quelle faranno indorate a guisa di ceruella si seruiranno con zucchero sopra.

Rognoni di Vitello .

Delli rognoni non se ne serue, se non da se solo, come farebbe a dire, per far piccata con zucchero, e succo di limone spoluerizzati con poluere di garofani, e di canella.

Di questi se ne può coprire fette di pane fritte in butiro come sopra, aggiungendoui vn poco di maggiorana, vn poco di pasta di pistacchi, vn poco d'acqua di fior di cedro, due rossi d'oua freschi, & vn poco di pomo d'adamo grattato, e poi ben in-

incorporato, disteso sopra le fette del pane, se metterai in vna padella onta di butiro con fuoco sotto, e sopra.

Di questi ancora se ne può mettere nelle pignatelle ripiene, & ancora dentro a i pasticci alla Genouese, sono anco buoni nelle bische stuffati in vn poco di butiro, noce moscata, e poluere di garofani; cotti che sono, ben piccati minuti, aggiungendoui succo di lituoni, e poi ponendola sopra la bisca, la renderà piu gustosa.

Coscetto di Vitello.

IL Coscetto del Vitello, per essere la parte piu ricca di carne se ne forma diuerse viuande: di modo, che alle volte se ne caua banchetti intieri, senza saluatici, ne tampoco animali domestici, come capponi, pauoncelli, polanche, pulcine, e piccioni, perche di questi a tutte le stagioni non se ne ritroua, come si fa del vitello.

Il coscetto ben spolpato, nettato bene da neruetti, e battuto bene con cannella, a pezzo per pezzo tagliato in bocconcini, rifatti in butiro, aggiugendoui mastice, garofani vn quarto, cannella, pepe vn poco di sale, grasso di manzo, e midolla cō oncie sei di lardo battuto, che lo rende gustoso, mettendoui fondi di carcioffi, vn poco d'vna spirina, e pignoli, forma vna buonissima compositione da formare vn pasticcio brodoso.

Leuando al coscetto l'osso, e la pelle gentilmente di sopra, ben battuto con vn cannella, lardato con lardoni grossi, poluerizzato con diuerse spetiarie, e con vn

poco di sale se ne farà vn pasticcio freddo, e quanto più si lascerà in addobbo, tanto più sarà buono.

Anco di questo se ne può far brasuole, che si chiamano coppettoni, ben lardati, messo nello spiedo, cotti a fuoco lento, auertendo di tener conto del succo, che faranno, e quando sarà vicino alla cottura le metterai in vna pignatta di pietra, aggruendouli il succo che sarà nella leccarda, noce moscata, garofani, sale, & altre diuerse spetiarie, con mezzo bicchiere di maluasìa, vn poco di poluere di mostaccioli, brogne, e pignoli, auertendo che stia ben coperta.

Di questo ancora se ne fa bragiolette ripiene pigliando la polpa ben piccata, e poi stendendola sopra vna tauola ben polita, se ne forma vna fascia alla lunghezza di due braccia, e larghezza di trè dita, e poluerizzando detta fascia con poluere di basilicò, e sale, poi si piglia oncie sei di lardo ben battuto, vn poco di petroselinolo, e incorporato con vn poco di ricotta fresca, formaggio grattato, pignoli, vna passa, vn poco di spetiarie diuerse, sale, midolla oncie 3. due oua fresche, e di questa compositione si deue farne vn sol corpo, poi stenderla bene sopra detta fascia con vn coltello, tagliandola in quadretti, ouero a mandola ponendola in vna padella onta di butiro con fuoco sotto, e sopra, e quando sarà meza cottura, vi si deue mettere vn poco di panna, e succo di limone.

Si ponno anco far polpette alla Romana, tenèdo lo stife di sopra accennato, cioè di fare quella fascietta di carne, ma il riempimento sarà questo; Lardo battuto con erbe odorifere, come persia, mentuccia, sagrizzoli, & altre diuerse, con vn poco d'aglio, midolla di bue, pasta di marzapane, pomo d'adamo tagliato in bocconcini, pignoli, vna passa, vn poco di garofani, pepe, e sale, vn poco di formaggio grattato, e due oua, e tutto questo ben incorporato insieme, e messo su la fascietta come di sopra, indi con vn coltello sottile si v'è raccogliendo la detta fascietta, e tagliando le polpette a sodisfattione, poi metterle in vna padella onta di butiro, con fuoco sotto, e sopra, ouero nel forno auertendo d'ontarle spesso, e cotte che siano se gli può esprimere sopra sugo di naranci.

Di questa polpa di cosetto ben piccata minuta con grasso di manzo, midolla, poluere di zuccaro, noce moscata, poluere di garofani, pepe, cannella, vn poco di sale, pignoli, cedro condito, poluerizzata con vn poco d'ambra, bocconi di latticini, pistacchi mondi, tartuffoli, vn poco di pasta di Genoua piccata minuta, rossi d'oua piccati minuti, e ogni cosa rifatta con butiro, se ne può riempire pasticci Inglesi, aggiungendoni però dentro vccelletti, ortolani, beccafichi, o quaglie.

Di questo pieno ne potrai riempire pagnottelle, alle quali v'è ben battuta la crosta con coltello: e leuato vn coppoletto da

da dette pignattelle, e da quel buco dourai leuar tutta la mollica, poi imbeuerarle di latte, e riempirle di quel battuto, tornandole sopra il suo coppoletto, e ponendole in vna padella onta di butiro, le metterai nel forno, e quando faranno vicino alla cottura, farai loro vn ghioccio di zucchero.

Si ponno ancora riempire pasticci sfogliati; se sarà d'Estate, vi si può inetter vn poco d'vua spina, e mandollette verdi, ammaluate nel butiro, con quattio visciole senz'offa.

Alli medesima polpa, essendo Inuerno vi si potrà aggiungere vn poco di cauoli fiori, rifatti in buonissimo brodo, & ancora sparagi bianchi di Venetia.

Diuerse altre cosette si ponno fare di queste polpe battute con la costa del coltello, cotte in butiro, poluerizzate con poluere di pitardo, noce moscata, poluere di garofani, pepe, vn poco di sale, & aglio pesto nel mortaro, distemperato con aceto rosato, aggiungendoui vn poco di pignoli, e zuccaro.

Essendo questa polpa piccata ben minuta, stemperata con brodo di cappone, messa al fuoco, consumata la metà, aggiungerai vn poco di zuccaro, rossi d'oua fresche; e succo di limone, suertendo però di metterui due stecchetti di canella fina à bollire dentro, e quella leuare quando haurà dato il gusto, e l'odore seruendola sopra con pane in fetta brustolato gentilmente,

se ne fa vna piccada alla Genouese, molto vaga, e delicata.

Di questo coschetto ancora se ne può cavar vn succo di gran gusto, e sostanza, pigliando il detto coschetto mettendolo arosto, quando sarà vicino alla cottura deui leuarlo dallo spiedo, metterlo in vna saluietta, e spremere bene in vn torchietto delle supresse, che ne cauerai vna razzetta di sugo, pestando oncie tre pistacchi mondi, aggiungendoui vn grano d'ambra, stemperandola con vn bicchiere di panna di latte, vn'oncia, e meza di zucchero fino, spremendoui due limoni, e tutto poi messo in vn pignatino ben polito, facendolo bollire a poco a poco, seruito caldo, sarà vn brodo di gran sapore, e sostanza.

Si può ancora suotare il coschetto, per empirlo, leuandoui l'ossa con vn coltello che tagli bene in punta, cominciando da quella parte doue è stata dispiccata la lonza quasi scorticando, e sempre rouesciando la pelle verso lo stinco, e poi di quella polpa, che vi si leuerà, basta la metà, piccandola minuta, con lardo ben battuto, grasso di manzo, vn poco di midolla, pasta di marzapane-libra I. oncie quattro di tartuffoli, vn quarto di mastice, vn'ottavo di poluere di garofani, pepe, canella, sale, oncie sei di poluere di mostaccioli, pignoli, vna passa, vn poco di coppa di salame ben piccata, bocconcini di latticini, oncie sei di cōdito tagliato minuto, quattro oua, incorporando tutto insieme, auer-

ten-

tendolo di dare speciarie alla pelle del co-
scetto , e poi con detta compositione
riempirlo, e cucirlo da quel lato più aper-
to ontandolo bene sotto , e sopra di buti-
ro, mettendolo in vna padella a portione,
poi nel forno, ontandolo spesso volte :
seruendolo poi con il succo, che da sè fa ,
spremendoui sopra succo di naranci , che
sarà vna buona viuanda.

Riesce arosto, inuolto bene in carta, on-
ta di butiro, poluerizzato con sale, insproc-
cato con stecchi di garofani, e quando sa-
rà vicino alla cottura, poluerizarlo con
poluere di mostaccioli, e leuato , che sarà
dallo spiedo la seruirai con salsa reale .

Zampe di Vitello .

Riescono gustose le zampe del vitello
ben pelate, e nette con tutta polittia ,
mettendole a cuocere in brodo grasso, ag-
giugendoui vn ceruellato di Milano, oue-
ro vn poco di salciccia odorifera, taglian-
doui poi vna suppa cō pane tramezzando
il pane con fette di formaggio tenero, pol-
uerizzato cō formaggio grattato, mescola-
to con canella, e poi leuare le zampe fuori
del brodo, ponendole sopra il pane taglia-
to, ammollando la suppa con detto brodo,
regalata poi con quel ceruellato , ouero
salciccia, seruendo poi cō formaggio grat-
tato: col farla bollire per vn'ottauo d'hora.

Le zampe possono seruire per insalata ,
tramezzate con caparini, fette di limoncel-
lo ; & altre sorte di cose conforme la
modit.

Si possono le zampe accomodare, ben polite, facendole cuocere in buon brodo, e cotte spaccandole per mezzo, infarinandole, e frigerne nella padella con strutto, e poi si deue pestare nel mortaro vn poco di aglio, vn poco di noce moscata, vn quarto d'ancisi, vn poco di basilicò, due oncie di poluere di zuccaro, stemperando ogni cosa con aceto rotato, auertendo, che sia poco più di mezzo bicchiere, e quando saranno fritte, leurai via il dileguato dalla padella, buttandoui dentro quella falsetta, ch'auerai fatta nel mortaro, dandoli vn poco di fuoco lento, tanto che si possa pensare habbia pigliato il gusto, mettendole nel piatto ben coperto.

La salsa, che di sopra hò detto, si può fare in vn'altra maniera: Piglia oncie sei di mostarda fina, aggiunzendoui vn'ottavo di bicchiere di maluasia, & vn poco di aceto, aromatizzato con garofani, ò cannella: e di questa te ne seruirai, come sopra.

TRATTATO³¹

Della Maniera , e modo per fare di-
uerse, esquisite, e gustof:
minestre .

DI BARTOLOMEO STEFANI
Cuoco di sua Altezza Serenissima
di Mantoua .

Minestra di finocchio .

Pigliarai il Finocchio ben mondato, e lo lauara in acqua fresca, e prima rifatto il brodo magro, tagliandolo in bocconcini, lo metterai in vn vaso vitriato con vn poco di brodo di cappone, e quando sarà alla cottura, vi metterai vn poco di vna spina, vn bicchiere di panna di latte, due oncie di pignoli lauati in acqua rosa, smaccati di mortaro, e l'asfringerai con vn brodetto di quattro rossi d'oua, e succo di limone, e sotto li metterai fette di pane fritte in butiro, cosi ne farai minestra, che sarà molto delicata, seruandola calda poluerizata con cannella.

Minestra di pelle di Capponi .

Per fare tre minestre pigliarei due capponi grossi ben lauati, e raspati con la punta del coltello, e lauandoli quella pellicola, o pelle matta, li metterai a bollire, e quando saranno cotti non internamente, li leuerai dal brodo, scorticandoli, taglierai la pelle come taglioni, e la metterai in vn pignattino con vn poco di

B 4 brodo

brodo di cappone, con quattr'oncie di pistacchi, stemprati con latte, passati per setaccio, e vi aggiungerai sei rossi d'oua, succo di limone, & il tutto buttarai nel pignattino, dandogli fuoco lento, e mescolandolo con vn cucchiario di legno, sino che si restringa in brodetto, e sotto gli metterai fette di pane bruscato, questa minestra vuol esser seruita con zúccaro, e canella.

Minestra di torsì d'endiuià, ò lattuca.

Pigliarai più torsì d'endiuià, ò lattuca Romana, mondati benissimo, li lascerai vn poco in acqua fresca, e li farai rifare, mettendosi poi in vn pignattino con vna libra di punte di sparagi, ponendoli a bollire in brodo grasso nell'istessa maniera, aggiungendoni vn poco d'vua spina, fegatelli di polli, soffocati in butiro, dodici mandole fresche, prima stufate in butiro, indi piglierai quattr'oua fresche, succo di agrella, stemperando il tutto a guisa di brodetto, sarà vna minestra molto gustosa, & ottima per li conualescenti.

Minestra di petto di Fagianò.

Pigliarai il Fagianò non lardato, messo nello spiedo, bagnandolo spesso con butiro fresco, e terrai in conserua quel suo succo, che farà, e quando sarà vicino alla cottura, lo leuerai dallo spiedo, e parte della sua polpa la piacerai con il coltello, e parte la pestarai nel mortaro, con sei oncie di seme di melone, vn grano d'ambra, quattro mostaccioli di Napoli, il tut-

to stemperato con panna di latte , passandolo per setaccio, auertendo, che non sia troppo fesso , e poi lo metterai in vn pignattino , aggiungendo l'altra parte del fagiolo piccato con trè oncie di pistacchi ammaccati, sei rossi d'oua fresche, oncie due di zaccaro fino , vn poco di midolla minuta, il succo di due limoni, e sotto la minestra vi porrai biscottini Sauoiardi , seruendola con poluere di canella e sarà buona per li frigidi di stomaco , per mancanza di calor naturale .

Minestra di cime di zucca, latticini, grani d'agresto insieme .

Pigliarai le cime di zucca, e se vi saranno li zucchetti sarà meglio , li farai ritare nel brodo , e rifatti li metterai in vn pignattino con brodo di cappone, due latticini tagliati in bocconcini , e prima rifatti , pigliarai di quell'agresto , che suol fare la vite trè volte l'anno, perche li grani sono grossi, e duri, & hanno polpa, e mondati dalla pelle li spaccarai , e li leuarai il seme , mettendo due oncie di cascio Parmeggiano grattato, ò due oua , e così masticarai la detta minestra.

Minestra di trè Starne per quattro minestre .

Pigliarai trè Starne , e le metterai nello spiedo bagnandole spesso con butiro , e quando saranno cotte , le cauurai dallo spiedo , e cauandole la polpa , la pestarai minuta come pan-grattato , e poi pigliarai

l'ossa delle starne, e le pesterai nel mortaro, piglierai quel succo, che haueranno fatto nella leccarda, aggiungendoui oncie sei di pignoli, oncie quattro di seme di melone, & il tutto stempererai con brodo grasso, e cosi stemperato, lo passerai per stamegna; e con questo succo metterai le starne al fuoco, ma che il brodo soprauanti due dita sopra le starne, e poi vi aggiungerai oncie tre di cedro condito, oncie due di zucchero fino, oncie sei di capo di latte, quattro rossi d'oua, cucinandolo a fuoco lento, e sempre mescolarai con vn succhiato di legno, e per vltimo vi metterai vn poco di noce moscata, succo di tre limoni, che farai vna minestra gentilissima, e molto esquisita, seruendola calda, con fette di pane di Spagna sotto, e sopra zucchero, e cannella.

Minestra di zucca.

Pigliarai la zucca rifatta nel brodo acio sia piu saporosa, passata per setaccio piglierai oncie sei mandole peste nel mortaro, le stempererai con vn bicchiere di latte passato per stamegna, mettendo la zucca al fuoco con brodo grasso di capone, quando la zucca sarà vicino alla cottura, le metterai quattro rossi d'oua, e succo di quattro naranci, e sarà gustosa.

Minestra di fondi di Carcioffi.

Pigliarai fondi di carcioffi, e leuato gli il pelo, li rifarai fare nel brodo, e tagliata

gliati in bocconcini, li metterai in vna pignatta cō brodo grasso, crestoline di polse graelli, vn poco d'vua spina, oncie due di pistacchi mondi ammaccati, midolla, formaggio Lodigiano, trè oua, e questa sarà vna minestra ottima.

Minestra di Ficcioni .

Piglierai li Piccioni sotto banca, tagliarai la pelle sopra la schiena, senza tomparla, scorticandogli affatto, lasciando attaccato alla pelle la testa col collo, e l'ali pigliarai la polpa sopra l'ossatura, pestarai vn poco di lardo, con persia tramezo, petroschemolo, midolla, formaggio a discretion, pignoli, oncie trè di pasta di marzapane, pepe, garofani, noce moscata, e cannella, fatta che hauerai la compositione, pigliarai le dette polpe, e le tramezarai con quel battuto, e se ritornarai nel luogo loro nelli piccioni, cucentioui con refe la schiena, ritornaranno nella sua propria forma, e così poi li metterai a bollire in brodo grasso, con fetta di prescintto, cauoli fiori, bocconcini di cardo rifatto, pignoli ammaccati, quattro brognoli, e con il tutto conciarai la minestra, aggiungendo cacio Parmegiano, quattr'oua fresche, e sotto la seruirai con fetta di pane fritte in butiro, e sopra l'adornarai con cannella in polvere.

Minestra à bagno Maria, da molti chiamata di Paradiso.

Pigliarai oua sei ben sbattute in vna pignattina, oncie due di zucchero fino in poluere, panna di latte vna scudella, e meza riempita, che hauerai la detta pignattina, la metterai in vna cazza con tant' acqua, che arriui all'orlo della pignattina; auuertendo che l'acqua sia fredda, acciò riesca meglio, coprendo la pignattina con carta, e coprichio ben polito, le metterai mezza pietra in cima, acciò non vaccilli, dandole fuoco lento, che bolla adagio, e non vada sopra la pignattina, perche la minestra non riuscirebbe à perfettione di bontà, quando sarà alla cottura, la leuerai da quel vaso, e con vn cucchiaro le leuarai la superficie, e poi a cucchiaro, à cucchiaro la metterai nel piatto, e quando non sarà congelata insieme, è segno che non sarà cotta, è ottima per gli animalati, e conualescenti.

Minestra di ceruello di Vitello.

Pigliarai le ceruella pelate, e rifatte, le taglierai in bocconcini, le metterai in vna pignattella con brodo grasso, petroschemolo, basilico, vna spina, segatelli di polle piccati minuti, rossi d'oua, e succo di limoni, stringendo il tutto in forma di brodetto hauerai vn'ottima minestra.

Polenta di riso.

Pigliarai due libre di farina di riso, vinti quattro bichieri di latte, e meza libra di butiro fresco, metterai il latte, & il butiro in vna cazza ben netta à fuoco lento, auer-

auertēdo ch'è facil cosa pigli il fumo, quādo far) à bollire il latte buttarai giù la farina, hauendola prima stemperata con altro latte freddo, facendola colla fiffi, e così poi la buttarai in quella cazza, chē bolle, mescolandola sempre con vna cancella da pasta così menandola sempre, fin tanto che diuenti tosta: quando vedrai che hauerà del duro, la leuarai dal fuoco, e con vn cucchiaro d'argēto, bagnato prima in latte, pigliarai boconcini di polenta, accomodandola nel piatto con cascio Parmeggiano, butiro fresco, spruzzandola con aqua rosa, e per ogni solaro di polenta, metterui formagio, e butiro, poluerizata con cancella fina; e quando sarà fatta, subito seruirse.



78 DISCORSO

DI BARTOLOMEO STEFANI
Cuoco di S.A.S. di Mantoua.

*Sopra gli animali quadrupedi, tanto dome-
stici quanto seluatici.*

Bue.

IL Bue deve essere allenato alla fatica della campagna, giouine, e grosso, col suo pascolo ordinario, questo hò voluto dire, perche molti Macellai ingrassano Boui vecchi con panelle di nocce, lino, & altre cose simili, e questi, al mio parere, son quelli, le di cui carni non sono buone, e riescono di poco gusto, li brodi similmente non sono buoni per far viuande, perche il medesimo brodo sempre odora della qualità della quale viene ingrassato il Bue, che riesce molto ingrata a' gusti, massime delicati. All'incontro i brodi di quei Boui, che non sono artificiosamente ingrassati con simili panelle, riescono a proposito per condire diuerse viuande, che si consarano al genio d'ogni gusto & benché delicato.

Vitello.

IL Vitello, che sia allattato dalla stessa giouença, che l'hauerà dato alla luce, e questa sia nodrita in buonissimo pascolo, che simile vitello riuscirà buono per formare diuerse viuande, come hò detto sopra

succo.

SPER
TETE
TAI DE
Il ro
talo è v
a gli occ
isermi
ne di co
cotta, po
ne. Qu
cardi do
zade l'abr
gusto, x

DEx
vrou
Lulo Apr
Dona, me
re. Il' anno
alle volz nei
posano fare v
lpre.

DEx il C
mi pasc
no aucte vie
colenz; o cig
poco la cotta
manera, prim
bolonani, inf
grobani, e can
a fuoco lentu
fredi confor
ta munita,

auertendo che li Vitelli molte volte sono verminosi: per conoscere questi , gli aprirai mentre son viui, la bocca, & odorando il loro fiato, se ti riesce puzzolente, il Vitello è verminoso; si conoicono parimente à gl'occhi che quando i vitelli haueranno vermi, saranno bianchi, e torbidi, e la carne di così fatti vitelli, tanto cruda, quanto cotta, porta seco l'ingrato odore del verme. Qui auertisco le persone delicate, guardarsi nõ solo da simile carne, ma ancora da farne l'esperienza, perche gli farà perdere il gusto, benchè per altro possa giouare.

Agnello .

DEue l'Agnello essere lattante: il suo vero tempo è da mezzo Marzo per tutto Aprile, che così riesce d'esquisita bontà, e meglio, che non fa in altra stagione dell'anno; la sua cottura sia arosto, & alle volte nel forno riescono buoni: se ne possono fare viuande diuerse in foggia di lepore.

Castrato.

DEue il Castrato esser alleuato in ottimi pascoli: delle sue carni se ne fanno diuerse viuande, in particolare de' duoi coscetti; ò cigotti, come dicono altri. Approuo la cottura di questi nella seguente maniera, prima siano detti coscetti ben bastonati, insproati con aglio, stecchi di garofani, e cannella, messi nello spiedo, cotti a fuoco lento, si possono seruire caldi, e freddi conforme il gusto. Si cuoce in altra maniera, cioè, si piglia il coscetto de
ca;

castrato ben battuto, leuandoui tutta la pellicola di sopra, sicche rimanga totalmente scorticato, pigliado angioue, ouero alici, lardandolo tutto minutamente, insprocandolo con stecchi di garofani, e cannella, lo metterai nello spiedo, facendolo cuocere a fuoco lento, spesse volte ontandolo cō strutto, ouero butiro, e se gustasse, con oglio di Genoua, ò di Toscana: auertendo salarlo nel principio, e nel mezzo della cottura; nel fine farli vna crostatura di mostaccioli pesti; passati per setaccio e così caldo, ò freddo riuscirà ottimo.

Capretto.

Molte son l'opinioni intorno al Capretto, che fondano il lor parere intorno alla diuersità de colori, laqual ragione non approuo. Vogliono questi, che vn capretto negro, ò rosso, sia migliore, che vn biaco. Io stimo, che la diuersità de colori non varij la bontà delle carni, mentre però le capre, che nodriscono detti capretti godono del medesimo pascolo, e sia della medesima età. Sono buoni tutto il mese d'Aprile, l'Inuerno sono buoni al principio di Genaro, sin'à mezzo Febraro: la sua cottura deue essere arosto, ontato di butiro, poluerizzato con sale, e poluere di garofani, cuocendoli a fuoco lento, auertendo ontarlo spesso: v'è seruito caldo.

Porcò domestico.

E Quest'animale molto utile per le cucine, e gustoso per fare con le sue carni viuande, e col suo grasso s'òdirne. lo
qui

quì non farò mentione di mortadelle, so-
pressate, salanni diuersi, salciccia di diuerso
qualità, ma parlerò solo d'vna sorte di sal-
ciccia di cui li mesi di Luglio & Agosto
me ne seruo per condire minestre, e suppe
all' hora , quando li stomachi per il gran
calore , sono rilassati maggiormente . Per
far dunque la detta salciccia : Si pigliano
libre sei di grasso del medesimo animale,
qua! grasso si deue pigliare d'vn lardo di
detto animale nelle parti più interne, cioè,
che non sia vicino alla cotica, nè meno
nell' altra estremità, ma sia nel bel mezzo di
detto lardo , non si seruendo delle parti
estreme, qual grasso inuolto in vn caneu-
uazzo, ben battuto con vna canella lauato
due volte con acqua rosa, acqua di fior di
cedro , pestato sottilmente con le sottile
pestarole, posto in vaso di pietra cō oncie
due di canella pesta, oncia vna di garofani
pesti, oncia meza di pepe, grana trè d'am-
bra macinata con zuccaro aggiügendoui
dentro vna libra d'acqua di fior di cedro,
& vna libra d'acqua rosa ; e volendo che
faccia il succo rosso, vi si mette due oncie
di sādalo rosso, si mescola ogni cosa insie-
me si lascia posar per vn giorno continuo
in detto vaso ben coperto, si piglia le solite
budella da salciccia ben lauate, e polite,
infuse nell' acqua rosa, e con detta cōposi-
tione se ne faccia canezi di salciccia a pia-
cere lōghi mezzo palmo, ò poco più. Que-
ste salciccie si deue custodire in luogo nè
assai freddo, nè troppo caldo, ma temperato
e nel

e nel fervore dell' Estate in luogo più fresco, che sia possibile . Quando la minestra, ò suppa sarà alla cottura, vi si ponga dentro vn di queste salciccie; e quando sarà gonfia si trastori con vn coltello, che così ne vsirà vn succo, che condirà soauemente la minestra, e suppa, & in vn pasticcio fa il simile.

Porco seluatico, ò Cingiale.

Sia il Cingiale; ò porco seluatico ferito da Cacciatori, che così riesce più stotto, che pigliato in altra maniera . La carne di questo animale molto viene da gran Signori apprezzata: di questo se ne fanno varie viuande . Prima ben pelato, e pulito il capo, cotto in vino con brocche di garofani, e cancella intiera, e cotto sia seruito caldo. Le spalle dananti cote in brodo: lardiere; i lombi arosto: le punte di schiena se ne fanno bragiote alla gradella: state prima in adobbo con speciarie, & aceto rosato; delle coscie se ne fanno pasticcii freddi, prima ben battuti con bastone, auertendo leuar loro la cotica, e l'ossa leuate in aceto rosato, lardate con lardoni di porco domestico, lasciando, che da se stesse s'asciughino, e si poluerizino cō sale e speciarie diuerse, e poi mettendogli in pasta, gli dà la forma di coscietti naturali . Di questi se ne possono far salami, salciccie, sopressate, e molte altre cose diuerse .

Dosa per far salami di detto Animale.

Pigl. a libbre dodici di polpa della coscia, lauata bene in maluasia, messa in sopressa

pressa in pezze bianche con peso sopra, acciò madi fuori l'humidità ; piglia libbre sei grasso di porco domestico, e peste insieme dette carni; piglia vn'oncia mastice pistato, oncie due pepe intiero, oncie due cannella, mez'oncia broche di garofani ammaccare nel mortaro, e ben pistata la carne, & il grasso, vi metterai detti aromati con sale ben pesto oncie cinque, e meza, il tutto ben incorporato insieme, spruzzandola con nuova maluasia, stato in adobbo il tutto in vaso di pietra per dodeci hore, e doppo le solite budella ben curate, e politte, l'empirai di detta compositione, e se in mezzo vi vorrai inuestire di coppa, o d'orecchie di detto animale, ne farai a tuo piacere, prima stare in adobbo, come sopra.

Per vltimo auerto, che il dente del cingiale linato, e dato a bere o in brodo, o in vino, a chi patisce mal di colta, o puntura, gioua grandemente, e questi denti mi sono stati ricercati da molti virtuosi, come Medici, e speciali però non si deuno gettar via, ma farne conto.

Daino .

L'Italia è poco serace di questo animale. Quantità grande se ne troua nell'Inghilterra, e di questi se ne fanno pasticci assai grandi in forma d'vn tauolino con pasta finissima, la cassa de' quali si fa sino all'altrezza d'vn piede. In quel Regno vi sono huomini nella professione valorosissimi: in simili pasticci pongono vn suolo di Daino con finissime spezierie, spoluerizzate

zate con le sue solite poluere odorifere come colà si vfa; & vn fuolo di butiro fino che sia riempita detta cassa, e poi si fanno la sua coperta di pasta, lo fanno stare nel forno tutta la notte, e mattina fino all' hora di pranzo.

Nell'Italia (conforme il mio parere si possono fare in questa forma . Si piglia la palma del daino ben battuta lauata in aceto, ò maluaia, lardata con lardoni di porco con sue speciarie, cioè; mastice, pepe, garofani intieri, e schiacciati, poluere di canella, e sale; si faccia vna pasta frolla, & al pasticcio si darà forma di Daino, ò rotonda, ò in ottangolo, come più aggrada, sia nel forno tre hore, seruito caldo, ò freddo, che in tutte le maniere è buono.

Capriolo.

NE' boschi Italiani molti di questi animali si ritrouano. Questi presi da' Cacciatori in tempo d'Inuerno, prima si portino alla cucina, stiano quattro notti al sereno della notte, poi si batta detta carne con vn bastone, s'imbrocchi con stecchi di garofani, e canella, si faccia arosto tenendola morbida con strutto, ò dileguato, e cotta, sia seruita con salsa di ginebro.

Camozzo, ò Capra saluatica.

IO stimo, che questo animale sia poco buono, la maggior bontà di questi consiste nelle corna, seruendosi di queste per cauare la palatina a' cavalli. Gran quantità

tità di questi animali trouasi alla Ripa di Trento. Potrà vn Cuoco adoprarsi intorno alla carne di questo animale, per essere saluatico, nel formare varie viuande, pasticci freddi, stufati con cipolle, mandole bruciate, pestate, stemprate con vn poco di maluasia, i lombi arrosto seruiti con salsa reale: li quarti dauanti cotti in brodo tardiero, & altre viuande a capriccio, e faecia quanto sà, che quest'animale, conforme al mio parere, riesce in tutte le forme poco di buono.

Lepre.

Deuè essere la Lepra presa da' cani, che così riesce assai migliore, e più frolia, che quando è presa con altri ingegni. Di questa se ne formano molte viuande, come pasticci freddi, gelatina, fracassate si riuestono per metter ne' rifreddi delle mense. Sono più lodate quelle, che sono prese nelli mesi di Genaro, e Febraro, gioua la sua pelle alle doglie frigide, e però ne viene dimandate molte volte a' Cuochi per simile effetto.

Coniglio.

LA stagione del Coniglio è per Decembre, e Genaro quando loro saranno leuate l'interiora, stiano al sereno della notte con la pelle. Si cuoce arrosto, riempito di latticini, lardo battuto, con tartuffi, brogne, speciarie, & altri ingredièti, auuolto in vna rete di porco, si mette nello spiedo, si cuoce a fuoco lento seruito caldo con salsa di rognoni di vitello.

DIS.

46
DISCORSO

De gli Animali volatili, tanto dome-
stici, quanto saluatici.

Cappone.

Sono lodetoli tutti li capponi, così di
campagna, come rinchiusi in gabbia,
mentre non manchi loro il pasto, come ri-
so cotto, formentone di Puglia, mondaru-
re di Formento, crusca, & altre cose, con
altre diligenze, che fanno loro le donne:
questi si fanno molto grassi, e grossi, & alle
volte per la loro eccessiua caldezza, perdo-
no le piume: ma io stimo più assai quelli
di campagna, e mentre non manchi ad essi
il cibo, riescono più gustosi, e di maggior
sostanza degli altri, come in molte occa-
sioni l'esperienza mi hà dimostrato.

La ragione puol essere, perche i Cappo-
ni di campagna s'affaticano, caminando,
suolazzando quà, e là, ma però gli vni, e gli
altri sono buoni, e frà gli animali più so-
stantiosi. Le loro polpe sono buone per
far piccate, polpettine per i conualescenti,
bragiolette condite con erbe odorifere.
La certura ordinaria del Cappone è con
acqua, e sale, cotto anco nello spiedo, e lar-
dato, riesce molto buono.

Mi è stato ricercato da molti, che do-
tessi vfar diligenza di ritrottare ne' ventri-
coli de' galli, o capponi vecchi vna pietra
chiamata, *Allettorio*, che è di color di ve-

tro bianco, ò scuro, quale dicono, sia di gran virtù, hò vfata grandissima diligenza ne' ventricoli de' galli, e capponi vecchi di quattro, e cinque anni, e mai hò potuto ritrouarli, sicche è vanità, hò ben trouato altre pietre picciole, quali credo, siano quelle che beccano per terra: e se fosse mai fatta tal richiesta, si risponda al sicuro tal pietra non trouarsi. Nel ventricolo del Cappono v'è dentro vna pellicola nella parte più interna, quale seccata, e fatta in poluere, data à bere con brodo ò in vino, alle donne che patiscano mal di madre, loro gioua grandemente.

Pulcini.

LI Pulcini sono molto gustosi nelli mesi di maggio, giugno, facendosi di quelle suppe, e potaggi con mandole fresche, vna spina, punte di sparagi, fondi di carcioffi, e non hauendo a seruire a' conualescenti, se gli può mettere vna fetta di presciuto, ò ventresca.

Pollastri.

Saranno buoni i Pollastri, cominciando da Luglio per sino tutto Dicembre, essendo in questa stagione molto grassi: questi lardati, si mettono arrosto, e se ne fa fraccata alla Francese, come sopra, e gelatina per li ammalati, delle loro creste, granelli, ò testicoli, e fegatelli se ne fanno minestrine gustose al genio.

Piccioni grossi.

ATutte le stagioni riescono buoni i Piccioni di cui parliamo, e sono
ca-

calidissimi. Al mio parere, si deuono subito ammazzati pelare, messi nello spiedo caldi del suo calor naturale: siano cotti a fuoco gagliardo ontandoli spesso di butiro, e quãdo sono vicini alla cottura, si ficcia ad essi vna crosta di pane, zucchero, e canella e si feruono caldi. Se ne fanno anco minestre da seruirsene vna per Signore, fracassate, suppe reali, e delle loro polpe se ne fanno piccate, e torte, & in tutte le maniere riescono grati al gusto.

Gallid'India.

LA stagione più propria di questi animali è delli mesi di Giugno, Luglio, & Agosto riuscendo in questi tēpi delicati, per esser piccoli, e teneri, vengono molto apprezzati nelle tauole de' Signori grandi si cuocino allo spiedo lardati, che così riescono buoni al gusto d'ogn'vno. Quando poi sono ingrassati nelli mesi di Genaro, e Febraro, si deuono lasciare cinque, o sei giorni morti nelle loro piume, e pelle, e nutriti, se gli dà vna cotura alla Svizzera, con vino, stecchi di canella, e mastice, cotti, che saranno, si leuino dal detto succo, si poluerizzano con sale, e pepe ammacato, si lascino raffreddare: riuscendo grati al gusto. Si fanno parimente arrosto nello spiedo: riescono ancora buoni nel forno; delle loro polpe, e del petto se ne fanno bragiolette per regalar bische. Le coscie si possono mettere alla gradella, bagnate cō aceto rosato, butiro ouero oglio di Toscana, o d'altra qualità, purchè sia buono.

Di

Di più si forma pasticci freddi in forma d' aquilone, lardandoli con lardoni grossi .

Anitra.

L'Anitra grassa ne' tempi freddi, è molto delicata, e gustosa à tutti benchè nel mese d' Agosto sij apprezzata assai più che in altri tempi: dà assai buon nutrimento, ma riempie il corpo à chi troppo ne mangia di molta humidità. A quest' animale, si dourebbe tagliare la gola nella maniera che fanno gli Ebrei. Si deue cuocere arosto, riempita d'erbe odorifere, lardo battuto, & altri ingredienti, come brogne, &c. che per breuità tralascio. E' buona ancora stufata con varij frutti; è buono à lessò coperto con agiolini, ouero tortelletti ripieni di midolla, e speciarie diuersè. (Questo sarà ottimo per i Cuochi, che stanno all'ingurie del fuoco) voglio dire, che chi non fa esercizio, ne mangi punto,

Fagiano.

IL Fagiano sia grasso, e giouine, ben affaticato da Cacciatori nel tempo d' Inverno; si lasci morto per quattro giorni. Deue essere lardato minuto, cotto nello spiedo à fuoco lento con salsa reale. I rustici di campagna, che disgratiatamente si diletmano di simil caccia, siano auuisati a cuocerlo con cauoli, ò pasta. Le sue polpe sono buone per far minestre, piccate, polpettine, fraccaste, & altre sorte di viuande.

Nelli mesi di Nouembre, Decembre, Genaro, e Febraro, e la vera stagione delle Pernici; I loro figliuoli chiamati pernigoncelli, sono buoni ne' mesi d' Agosto, Settembre, & Ottobre, e gli vni, e gli altri nelle loro stagioni sono molto delicati, e stimati. Sono di nutrimento esquisite, e presto si digeriscono, quando però sono vecchi, hanno carne durissima, e non sono del sapore, che sono i giouani. La sua cottura sia arosto, lardata minuta, seruita con salsa reale sopra: buona ancora cotta con cauoli fiori, fette di presciuto, & altri ingredienti.

Quaglia.

DVe sono le stagioni delle Quaglie, cioè nelli mesi di Luglio, & Agosto, nel qual tempo si castrano, tagliando, e leuando loro dai granelli, che hanno sopra la groppa, oue principiano le penne della coda, e poi si mettono in vn camerino, o coritore ad ingrassare, & in quindici giorni s'ingrasseranno, come fossero li mesi di Genaro, e Febraro, e così riescono buone in quella stagione. Nell'altra stagione delli mesi di Genaro, e Febraro sono buone, ma non riescono così apprezzabili, per esser cosa commune. Si cuocino arosto, abbardate con fette di lardo: v'fano alcuni in lardarle, ma à mio parere non è cosa buona, perche trasforandole si squagliano, e rimangono molto spogliate, & asciutte, struggendosi dalla parte, oue sono scorticcate

cate tutto il loro grasso, massime perche lardandole, bisogna farle gran quantità di forami. E questo è vn'animale molto caldo, e se ne può seruire nelle bische, nell'oglie, e per ornare piatti, regalar Pasticci, e simil cose conforme al piacere.

Tortore .

LE Tortore sijno pigliate nel mese di Luglio, quando mangiano il grano, perche in quel tempo sono molto buone, e gustose. Sia la loro cottura arosto abbarbate con fette di lardo bagnato con oglio & butiro, ouero inuolte in carta, che molto riescono delicate, si deuono cuocere à fuoco gagliardo, sono buone ne' tempi freddi, e per i Cuochi. Auertano le persone, che tengono simili animali in gabbia di farle loro cellette diuerse, oue per ciascuna ne capisca vn paro, cioè maschio, e femina, & amazzandole, le ammazzino à paro à paro, tal che mai restino scompagnate, perche in simil caso la Tortora priua di compagnia talmente s'affligge, che resta smarrita, e tenendole tutte assieme si auerta d'amazzar i maschi, perche le femine si mantengono più grasse, che i maschi.

Torda .

DEuono essere i Tordi pigliati di Genaro; ottimi sono quelli, che si nutrono di bacche di ginepro, ò mortella, cotti arosto, e bagnati con oglio, sono perfettissimi, stuffati in maluaia con suoi aromati sono buonissimi; sono buoni an-

cora nel tempo deli' vue de' monti, che sono l'vltime a maturare: sono molto gustosi a' conualescenti.

Beccafico.

A Gosto, e Settembre è stagione de' Beccafichi proportionata. E questo vn'animale molto delicato, e da' grandi stimato; Cuocesi arosto a fuoco gagliardo, auertendo che lo spiedo sia girato con prestezza. Sogliono i Scalchi seruire questi vccelli negli arosti. Il mio parere è, che sijno seruiti negli antipasti, perche seruendoli negli arosti, già il Conuitato hauerà assaggiato quantità di viuande, che però meno riusciranno grati, quando la persona è più satia, ma negli antipasti saranno tanto più gustosi, quanto il Conuitato più si sente in appetito.

Francolino.

IL Francolino è più delicato della Pernice, e del Cotorno, Sono vccelli molto apprezzati, se ne troua quantità alla Ripa di Trento, vicino Arco. La loro piuma è berrettina, e bianca, pentecchiata di nero. La cottura di questo sia arosto, tridato minuto, seruito con salsa di pomo granato, seco riportando le sue ale, e coda naturale.

Ortolano.

LI mesi di Settembre, Ottobre, Novembre, e Dicembre sono la vera stagione degli Ortolani, perche in questi tempi sono grassi, e delicati, in specie quelle

le di Camerino. La sua delicatezza è così esquisita, che appena su'l tondo vi restano i piedi, rostri, & artigli. Molte cotture può hauer quest' uccelletto; prima si cuoce arrosto con fuoco gagliardo; In caraffe di vetro; in gusci d'oua, cotto a fuoco lento; cioè vnendo insieme vn guscio rotto, che viene a formar l'ouo; cucinandolo nella istessa maniera, come si cambiasse vn'ouo che così s'auerrà quel detto: *Tu sei cucinato nel tuo grasso.* Et in questo modo cucinati; si seruono a' Conuitati in quella forma istessa, che si seruono l'oua fresche; cioè, in mezzo alla saluietta, auertendo di ontare il guscio con butiro, poluerizzando con sale, zucchero, e canella. Sottostati in fette di pane, ontate di butiro sotto, e sopra, poluerizzati con zucchero, e canella, e fuoco sotto, e sopra, e così sono grati al gusto restando il loro grasso attaccato al detto pane, imburacchiati con chiara di oua, ma è più per curiosità, che per altro; poiche la chiara è prima bruciata, che l' uccello sia caldo, che se pure loro volesse alcuno dare questa chiarata, sia data quando sono a perfezione cotti. Per far detta chiarata, si pigliano due chiara d'oua, o più, o meno, conforme la quantità de gli Ortolani, poluere di zucchero fino, sbattuto il tutto insieme, e con vn penello bagnando detti Ortolani, riescono galanti alla vista. Sono molto gratiosi gli Ortolani, per acquistar l'appetito.

Gallo di Monte .

LE Valli, monti, e colli da Arco seguendo verso Trento, luoghi vicini sono abbondanti di questi uccelli; perche molti colà se ne trouano. Sono grandi poco meno dell'Aquila, e per lo più di piuma nera, ve ne sono però alcuni macchiati di bianco. Hanno il contorno degli occhi rossi à guisa di Fagiano; giouane è molto buono, ma vecchio assai meno gustoso; Si cucina arrosto, lardato di condito, e sopra al petto vna fascia di lardo, & vna fascia sopra da tutti i capi legata, seruito con sapore di ginebro. Se ne possono far pasticci freddi, ma prima ben battuto il petto lardato con lardelli mezani, e seruito con le sue solite speciarie, che riesce delicato.



DIS.

DISCORSO³⁵

DE' PESCI.

Tanto d'acqua dolce, tanto salsa.

Carpione .

IL Carpione, e poco conosciuto ne' paesi lontani del Benaco, che volgarmente si chiama il Lago di Garda, se bene se ne ritrouano alcuni nel Lago di Bolsina, & altri luoghi, ma sono piccoli. Li Carpioni sono di color berettino; e macchiati di negro, i maggiori sono di quattro in cinque libbre l'vno, questi nel mangiare nō apportano alcun danno, benchè la loro sostanza presto si corrompa: Si deuono questi Pesci cucinar presto, & il migliore è quello, che hà le polpe di color rosso: bēche i Carpioni siano gentili, e corruttibili, si conseruano affai, e carpionati, s'infondano nell'oglio, che così dureranno per tutto l'anno. In Grignano Terra sul Lago di Garda, si pescano certi Carpioni, i quali dentro appaiono con certe macchie bianche, come se fusero spruzzati di calcina, che però colà si addimandano calcinati, e questi sono migliori al gusto, e più stimati. Questo Pesce deue esser fritto in oglio, seruito caldo, ò freddo conforme il gusto, benchè freddo si serua spaccata, condito cō oglio, succo di limone, e pepe ammaccato, auertendo di dargli la cottura, che non se gli

abbruggiano le parti esterne, per essere molto delicate; e ci vuol oglio in abbondanza.

Trutta.

Comincia la stagione della Trutta di Garda, che si porta nelle Città vicine, il mese d' Ottobre, seguendo fino ad Aprile, & è questa la più grossa, e però la più stimata ancora in questi paesi; e molto apprezzata parimente la Trutta de' luoghi ove sono sassi in quantità, e gran cadute di acque. Ve n'è di trenta in quaranta libbre, e di colore argentino con alcune macchiette nere, nutrice assai, è facile a digerire, non porta alcuna sorte di danno, ma il mangiarne in quantità, rende qualche noia. In minestra sono esquisite le sue oua. Si cuoce in vino, & in butiro con sale a portione, e così intiera si serue in saluietta, con oglio, pepe, e succo di limoni. Se ne può far bragirole, messà in adobbo con aceto rosato, pasticci freddi, & altre viuande. In molti Fiumi, e Laghi se ne trouano, ma di grossissime nel Lago di Geneura.

Luccio.

Due il Luccio esser di Fiume, ouero di Lago buono, e non-paludoso; frà tutti i Pesci, questo dà buon nutrimento; Di questi i Cuochi ne possono fare molte viuande; cotti in bianco, seruiti cō oglio, succo di limone, e verdure: nello spiedo lardati con angioie, e seruiti con salsa di capparini, code di gambari, zuccharo, & aceto rosato; se ne fanno bragiollette mes-

se

se in adobbo, poluere d'erbe odorifere cotte alla gradella, onte con oglio: se ne fanno polpette, e polpettoni con suoi ingredienti, aggiungendoui polpa d'anguilla, riescono migliori, e più tenere: se ne fanno piccate calde, e fredde; calde si condiscono con butiro, noce moscata, e zucchero sopra; fredde, si condiscono con oglio di mandole dolci, succo d'aranci, zuccaro, e pepe ammaccato, & altre viuande, conforme al genio.

Tenca.

IN tutto l'anno v'è abbondanza di Tenche, ma le maggiori sono quelle del mese di Maggio per tutto Giugno: auertendo però, che sono buone per tutta la Luna di Giugno, benché molto s'auanzi la stagione nel mese di Luglio. Deue la Tenca esser fritta con oglio buono, seruita calda, con sale, pepe, succo d'aranci. Riesce buona marinata, ma deue stare almeno due giorni infusa in marinatura, auertendo che l'aceto sia forte. Si parimente buona a lessio, con erbe odorifere, e succo d'aranci, ouero in brodetto alla Venetiana con sue solite speciarie. Di questa ne possono mangiare i giouani colerici, perche digerita la Tenca è consumata la colera.

Anguilla.

MOlte contese vi sono intorno all'Anguilla circa la precedēza, Comacchio vorrebbe la gloria di produrre le più delicate. Il Lago di Garda anch'egli gagliarda.

da niente s'opponere per portarne il vanto. Il Pò anco esso contrasta per questa faccenda. Io però non voglio hora decidere la lite; accioche queste acque quando haueſſero da me sentenza contraria, con l'orgoglio dell'onde loro non sommergeſſero le mie ragioni. Dico solo però per l'esperienza che tengo, che tutte sono buone, in particolare aroſte, poluerizzate con pane, poluere di canella, maſtice, e zuccaro, ſeruite calde. Aleſſo rieſcono buone, quando hanno hauuto meza cottura nell'acqua, ſi mettono in piatto d'argento, ouero di ſtagno, nel quale ſiano ſquagliate angioie, poluere di garofani, oglio buono, ſucco di aranci, mezo bichiere di vin bianco, coperto con vn'altro piatto, mettendolo ſopra le bragie: ſin che ſia finita la cottura. Sono buone in brodetto, con cipollette, oglio conforme al guſto, ſpeciarię forti diſtemperate in aceto, che queſto è il ſuo conſucto.

Perſico.

Queſto Peſce è buono in ogni tempo benchè ſia migliore nell'Inuerno, mà nell'Eſtate per i conualeſcenti è ottimo, è di carne molto ſaporita, felicemente ſi digerisce. La ſua cottura deue eſſer all'acqua, e poi condito con ſale a portione, con buciro, ſucco d'aranci, & vn poco di pepe ammaccato: è molto guſtoſo fritto in oglio, ſeruito caldo. Ha queſto peſce certe spine ſu'l dorſo, in guiſa d'vn'aletta, auertano i Cuochi nel maneggiarlo non pun-
gen-

gendosi, poiche le punture di queste spine sono velenose al maggior segno .

Dorata.

IL Mincio è famoso non solo per esser nido de' Cigni , ma parimente perche frà l'onde limpidissime di questo Fiume , vnico anco in questo, che l'acque sue mai nō s'intorbidano, laonde patisce accettione quella regola ; Nota questa sentenza , e tienla cara : mai non ingrossa Fiume d'acqua chiara . Ma è celebrato ancora, perche produce le Dorate ; queste sono di duplicata grandezza delle Dorate d'acqua salsa, parlo delle femine , perche i maschi sono di maggior grandezza - Il dorso di queste fù dalla natura ornato di cert'ossi fatte a punta di diamante, il color candidissimo, il rimanente del dorso è di color d'oro . E' buono questo pesce in ogni tempo, la sua stagione è nell'i mesi di Marzo , & Aprile, & è di delicatezza incomparabile . Si cuoce alla graticola, poluerizzato con speciarie, tenuto morbido con oglio , succo di limoni , e seruito caldo .

Non voglio approdare alla riuà di questo fiume col mio discorso, senza notificare a' men periti, come il Serenissimo Guglielmo Duca di Mantoua di gloriosa memoria, fece portare dell'acque false Grancipori maschi , e femine ; & hoggi giorno se ne troua quantità, e se ne fa gran stima, perche sono più gustosi, che quelli di Mare . La loro cottura è in acqua con sale, seruite da' Credentieri .

Questo pesce non arriua al peso d'una libra, è di color bianco, hà il dorso inacchiato d'oro purissimo. Se i Principi ne potessero hauere, permutarebbero il peso di questo in tant'oro. I conualescenti per questo tralasciarebbero ogn'altra viuanda. La sua cottura deue essere in bianco, e condito con butiro, noce moscata, e succo di limoni, fritto in oglio vergine, e più esquisito, e se ne può mangiare assai, perche a niuno nuoce. Si pesca in molti luoghi nelle cadute d'acque, che danno tributo al Lago di Garda, ma in specie tra Salò, e Maderno.

Lamprede.

Bonissime sono le Lamprede per tre mesi dell'anno; cioè, dal principio di Marzo, per tutto Maggio. Sono molto delicate, e frà gli altri pesci hanno questa lode singolare, che non pungono il palato nel masticarle. Le Lamprede sono simili all'Anguille, ma però s'auuerta che quelle hanno vicino alla testa dalle bande, sette spiragli, ò buchi, che vogliam dire, à differenza dell'Anguille. Quando questo pesce è ingrossato, à molti rende qualche renitenza, & orridezza nel mangiarlo, perche porta seco qualche similitudine di serpe, ilche non succede quando sono piccioli, si deono seruire fritte in oglio, poluerizzate con sale, succo di naranci, e calde.

Sturione .

LO Sturione piu apprezzabile è quello che si pesca nell'acque dolci, vicino al Mare, perche sono assai più gustosi de' maritimi trà quali poi porta il vato quello del Pò, dell'oua loro se ne fanno cauali di tutta perfezione . Si cuoce in diuerse maniere , e se ne fanno diuerse viuande ; prima in bianco con suoi ingredienti ; cioè vino, mastice , sale lauro, e buttiro : cotto che farà , si condisca con oglio , succo di limone, pepe ammaccato, e si serue caldo , se ne può fare in bragiuole, poluerizzate cō sale, poluere di garofani, stato sotto oglio per hore quattro in circa : cotto alla graticola , ontato di detto oglio, seruito sopra con salsa di tarantello. Se ne fanno pasticci caldi in bocconcini, lardati con angioue, bocconcini di tarantello , code di gambari, brognoli , con sue solite speciarie , & altri ingredienti conforme le stagioni . Potrassene fare polpettoni, e polpettini , piccando con esso poluere d'erbe odorifere, pasta di marzapane, pignoli ammaccati, vna passa, pan grattato, che sia spruzzato con oglio , quale in padella sia ben seruentato, e bollente, e con butiro simile . Parimente se ne fanno sfilate , piccate calde, e fredde, vn pezzo grosso nello spiedo lardato di tarantello, cotto a fuoco lento , riesce assai gustoso , sopra seruito con salsa d'angioue, e capparini.

Ombri-

L'Ombrina in queste parti è pesce foraticcio, e però pellegrino, cioè di gran stima. Ne viene à Venetia, mà salato, tiene il primo luogo dopo lo Sturione. Nelle tauole de' Magnati è molto apprezzata, per essere di gran gusto: ne venendone in Italia di fresco, qui solo pongo la cottura del salato. S'infonde in acqua fredda, co' ne si fa il tarantello, mutandola l'acqua più volte, fin tanto, che vi si leua il sale, e poi si cuoce in acqua con maluasia, ò vin bianco, conforme alla commodità, e si condiscce con oglio, succo di limone, e pepe ammaccato. Si cuoce ancora con piscelli, ò ceci franti in vna pignatta di terra, che riesce molto gustosa, messa in piatto capace, e coperto con detti piscelli, ò ceci, si serue con cascio Parmigiano grattato, quando non è Vigilia, ò santa Chiesa non proibisce. Si puole ancora stuffare in maluasia con oglio, butir, poluere di garofani, e pepe; quando è vicino alla cottura, vi s'aggiungono code di gambari, pezzetti di cardi prima rifatti, tartuffi, pignoli, ostriche, e succo di limone, seruita calda. Questo pesce è di color argentino sotto la pancia, nelle parti superiori di color vniforme all'onde, à chiaro oscuro, di modo, che con difficoltà li Pescatori ne possono far preda, per la gran similitudine che con l'onde del Mare conferua. La cottura dell'ombrina serue anco per la Morona.

Dentale.

IL Dentale si piglia nelle costiere del Mare, & in gran quantità ne' tēpi freddi, è pesce di farne grandissima stima, è più stimato il giouine, e grasso, che d'altra qualità, è di color d'argento macchiato d'ombra beretina. Si deue cuocere in bianco, con vino, & aceto temperato con acqua a portione, e sale, condito con oglio, ò butiro, e succo di limoni; condito di butiro, se li fà la salsa di butiro con nocce moscata, condito con oglio, si serue caldo con pepe, verdure intorno, e naranci, spremendoui il lor succo sopra. Si cucina a rosto nello spiedo, lardato di tarantello, à fuoco lento, seruito con sapor di tartuffi. In gelatina di maluasia con suoi aromati, riesce esquisito assai.

Tonno.

IL Tonno sia giouine pigliato nelli mesi di Settembre, Ottobre, e Nouembre, & è meglio salato, che fresco, che però se ne conserva per tutta Italia ne i barili. Si cuoce à lessò in acqua, lauandogli prima il sale con acqua, e raffreddato, se ne fanno salate: se ne piglia due libbre, che sia grasso, e leuatogli il sale, si cuoce con cauoli, e sottò, si tagli in fette intorno al piatto de' cauoli, seruito caldo, Si cuoce parimente auolto in carta, e cotto sotto le bragie, seruito cò succo di limoni, e pepe ammaccato, che riesce esquisito. Se ne fanno stufati cotti in vin bianco, con vn poco di zuccaro, regalato cò altri ingredienti, cò for.

forme alla stagione, e cotto se li spremono due limoni, e si serue caldo. Se ne fanno salami, con polpe d' altri pesci accōpagnato, che riesce di tutta esquisitezza. Questo pesce non è molto grande, come molti pensano: la sua armatura è di color argentino, appar data di nero in molti luoghi.

Rombo.

E Il Rombo delicatissimo ne' tempi freddi: le parti di mezzo, cioè interne sono le migliori, e deu' esser grosso, acciò s'aueri il detto trito di Venetia a' spenditori. Guardati nō comprar Rombo di Toella. È buonissimo in brodetto, è anco buono in poraggio, a stretto con latte di mandorle, & hauendone vn grande che possa seruire in vn piatto sforzato, si pigliano cipollette, petroschemolo, & erbe odorifere, si ponga in vn vaso che sia capace, cō oglio buttiro, e fuoco sotto, e soffrire che siano, gli porrai il Rombo, aggiungendo doi bichieri di vino bianco, il restu brodo di Luccio, con vn poco di spetie di Venetia, prima infonde in aceto, e vi s'aggiungano fette di tarantello, à cui sia prima leuato il sale, code di gambari, capparini, tartuffi, pignoli ammaccati, il tutt' a stretto cō latte di pistacchi, seruito in piatto reale, con fette di pane fritte in oglio, ò buttiro, che è meglio.

Orate.

DI questi pesci se ne pescano in molti luoghi, e tutte sono buone, ma quelle, che portano la corona, veramente sono

re.

regione dell'altre;perche sono delicate oltre ogni credere. Non paia strano ad alcuno poco pratico di sentire , che habbino la corona questi pesci;perche questo è verissimo , & è detta corona d'oro, situata dalla corona,cioè,sù il capo. Deue la cottura di questo pesce farsi di finocchio , sale,ontato con oglio d'oliua, seruito caldo con succo di limone . E buona cucinata con maluasìa,e zaffarano speciarie, leuata dal brodo, si condisce con oglio , poluere d'erbe odorifere, succo di naranci , seruita calda.Si cuoce in butiro trà due piatti con noce moscata,e succo di limone. E molto grata allo stomaco per quelli , che sono di calda complessione .

Cefalo.

IL Cefalo di sua natura è pesce marittimo , ma quando dal Mare passa all'acqua dolce,ò temperata fra'l salso , e dolce , come sono l'acque di Comacchio, è molto esquisito , & il più stimato . Si cuoce alla graticola , bagnato con oglio , sale, e poluere di finocchio, e s'auuerta leuarli la pelle , perche molto aggraua lo stomaco . Quando questo pesce è pescato ne' plenilunij nella pancia è di color negro a guisa d'inchioostro , onde a Venetia si chiamano Cefali da ferro , a differenza de gli altri , che sono pescati in altri tempi , che s'addimandano Cefali da bon . La stagione più vera de' Cefali da Comacchio, sono li mesi di Settembre , & Ottobre. In Venetia poi è la loro stagione propria

pria ne' mesi di Luglio, & Agosto, & i migliori sono quelli de canali a quella Città vicini.

Pesce Cipolla.

O Vesto Pesce si chiama, a mio credere col nome di Cipolla, perche porta sopra del capo due caune a guisa di cipolla quando fa la semente. La natura di questo pesce consta di fascie negre & argentine, a vicenda di mezo palmo l'vna, piu, o meno, secondo la grandezza del pesce. Vuol' esser cotto in vino, & aceto, con brocche di garofani, sale a portione, e cotto, sia seruito con salsa d'alici, e succo di naranci. In pasticcio freddo è buonissimo, lordato di Tarantello, e stato in adobbo con sue solite speciarie, e nel metterlo fra fogli di pasta, si copra di butiro. Si fanno bragirole fritte prima in oglio, e messe in adobbo con poluere di tamaro, e di garofani, aggiungendoui vn bicchiere d'aceto di maluaia, zaccaro, butiro, & oglio buono, si pongono in vaso di pietra fino all' hora di seruirla; se ne fanno altre viuande, conforme al piacimento del Cuoco.

Triglia.

D Ella Triglia nõ darò altra notizia, per ch'essendo rossa, tutti la conoscono; Ha questa vna virtù hauevole vista l'esperienza; cioè, che pigliata viva, e messa nel vino, & lui soffocata, pigliando detto vino passato prima per stamegna, da chi ha lo stomaco aggranato, lo fa vomitare. La triglia

glia picciola, e migliore della grossa, questa fa più bella vista ne' piatti ma quella da maggior gusto . La sua cottura propria è alla gradella, bagnata con oglio, ò butiro, polure di pitartime & succo di naranci , ouero la più grossa inuolta in carta con oglio, cotta sotto le bragie, seruita con pepe amaccato, e succo di limoni: e questo pesce molto graue allo stomaco, e duro a digerire, però si mangi moderatamente.

Sfolia .

LE migliori sono quelle, che si pescano alla Marina, vicino alle ripe, pescate in tempo di Luna scema, perche quando la Luna è in suo vigore, come in plenilunio, ò vicino a quello, sono magre con dentro vna certa negrezza a guisa d'inchioostro . Lo Sfolia è desiderato molto nelle mense de' Signori, che habitano lontani dal Mare, per la sua delicatezza esquisita. Si deue friggere in oglio, e seruire con sale, e succo di limoni . Per li ammalati è buona cotta in acqua, seruita con vn poco di succo di naranci, oglio, ò butiro, essendo di facile digestione . Si può marinare con aceto di maluasia, bollendola prima con stecchi di garofani, cannella intiera, zaffarano, zuccaro, e fette di limone,

Passero .

POche parole farò di questo pesce, perche a me poco piace; riesce a' conualescenti di gusto, cotto in bianco, e poi leuato

uato dall'acqua , soffocato con butiro , e succo di limone ouero in poragio;astretto con latte di seme di melone, e con vn poco di zuccaro, e succo di limone. Per i sani si friggerà in oglio buono, ò in brodetto alla Venetiana.

Calamaro .

IL Calamaro si pesca nelle Riuiere del Mare ordinariamente , & il picciolo è più gustoso ne' tempi caldi , ne' quali è molto stimato, perche accresce l'appetito . La cottura di questo è fritto in oglio, seruito con sale, pepe, e succo di naranci . Il grasso è di graue digestione , si cuoce tartuffolato, ma condiscilo quanto sai, e quanto puoi , che sempre lo mangerai tenace , asciutto, e duro, & à pena si confà a' stomachi gagliardi per la sua asprezza.

Ostriche .

L'Ostrica non è ne maschio, ne femina e non hà capo, mada fuori dalle parti superiori gl'escremèti: a certi punti di Luna forma vn'ouo da vna parte, che si riempie, ò vn certo humor lattante, spandendosi questo humore a suo tempo in luoghi oue siano legni, pali , pertiche , ò cose simili ; ouero appresso Nauigli, delle goccie se ne formano Ostriche , e nel tēpo che l'Ostriche sono lattanti, non sono buone ; cioè, nelli mesi di Luglio, & Agosto , che se in questi tēpi s'apre l'Ostrica, si troua gialla , & il suo colore naturale smarrito. Si cuoce sù la graticola seruita con oglio , pepe , e succo

succo di limoni: infarinate, e fritte in oglio buono, sono esquisite; mangiare crude sono molto dure alla digestione, e quelle persone, che ne mangiono in quantità, per poterle digerire, mangiano pistacchi à proportion *verbi gratia*, per cinquanta ostriche piccole, oncie quattro di pistacchi, e se le ostriche saranno più grandi, à portione accrescerà il peso de' pistacchi. Nell' Arsenal di Venetia ve ne sono di segnalata grandezza, e le più stimate, che si trouino, & anco nelle fosse di Liurino.

Granceole.

Sono le Granceole migliori nelli mesi di Genaro, e Febraro, nel qual tempo hanno i coralli. Deuonci cuocere in acqua e sale, e raffreddate, si leua loro l'armatura, e si estrano fuori i coralli; cioè, l'oua poi si rompe quella parte oue stanno congiunte le branche, che iui si trouarà vna polpa bianca; quale posta al corallo, e poi ben polito il tutto si piglia l'armatura, e messo dentro il corallo con le polpe, vi si metta oglio, pepe ammaccato, succo di limoni, pongansi sù la graticola, scaldate a fuoco lento, siano seruite calde. Si cucinano parimente, pigliando erbe odorifere, & vn spico d'aglio, soffrite in oglio buono, e si pone nell'armatura, oue sia il corallo, come sopra, e vi s'aggiunge vn poco di specie di Venetia, stomperate in aceto. Alessate, e condite con speciarie, fredde sono esquisite.

Cape

Cappe Sante .

Sono queste Cappe molto grandi, ma si riducono in poca sostanza. Si cucinano aperte, ben lauate, leuandoli cer: e pelli: cole, che li stanno intorno, si pongono sopra la graticola, con oglio, pepe, e succo di limoni. Si cucinano con erbette odorifere, oglio speciarie, e succo di naranci, che sono assai delicate. Si possono friggere in oglio, seruite con pepe ammacato, e succo di limoni .

Abstrio, ò Grancio marino .

Questo Gambaro è grande, e bellissimo di vista, ma di poca sostanza, la sua polpa è molto dura, e tenace, ne per condirla quanto sai, hauesai cosa buona. Le sue branche anteriori, ò forfici conseruano la miglior parte di questo Pesce.

T R A T T A T O

Della maniera, e modo per far alcune
Salse di diuersi succhi
ottime .

Salsa reale .

Pigliarai vn pignatino ben vitriato, vn^a oncia di stecchi di canella, meza di garofani oncie tre di zuccaro vn bicchiere, e mezzo d'aceto, coprendo bene il pignatino con carta, e coperchio, acciò sia bē stufato facendolo bollire a fuoco lento, consumato che sarà per metà, sarà a perfettio-

ne;

te ; questa Salsa potrai seruire con tutte le forti d'arosto , tanto domestici , quanto seluatici .

Salsa di presciuto .

Pigliarai vn presciuto di tutta bontà, ne taglierai vna libra in sette minute, pigliando tre oncie di butiro , mettendolo nella padella , lo cucinarai a fuoco lento , cotto che sarà, lo pestarai nel mortaro, lasciando nella padella quel succo, ch'haue- rà fatto,aggiungendo nel mortaro garofa- ni,canella,zuccaro oncie quattro, mostac- cioli oncie quattro,pestarai bene ogni co- sa, pigliando quel succo che sarà nella pa- della , e gli metterai oncie sei di succo di limone stemperando con quel succo la compositione , e fatta, la passerai per setac- cio , tornandola poi in vn pignattino vi- triato ben coperto , la manterrai calda , e questa sarà vna salsa gustosa per li mesi di Giugno,Luglio,& Agosto,seruendola so- pra gli arosti .

Salsa di pomo granato .

Pigliarai pomi granati,li cauarai legrana ben monde,spremendoli in vn vaso,tã- to che possi hauere vna libra di quel suo vino, mettendolo in vn pignatto a bollire con vn grano d'ambra, oncie sei di zucca- ro fino,lo farai consumare per metà,a fuo- co lento,ben coperto, che questa sarà vna salsa per latticini arosto,& vccelletti.

Salsa d' Angione .

Pigliarai dodici Angioue,le lauarai bene in vin bianco , facendole liquefare in
oglio

oglio buono, ò buttiro, sopra il foco in vn vasetto di pietra, aggiungendoui vna libra d'aceto, oncie sei zuccaro, pignoli oncie quattro ammaccati, cappari mondi oncie sei, garofani in poluere vn quarto, canella intiera oncie meza, leuandola poi auanti che serui la salsa, cucinandola a fuoco lento, e ben coperta, e questa sarà per li pesci cotti alla graticola, & anco per li cosetti di castrato, e saluatici arosto.

Salsa di succo di limone.

Pigliarai vna libra di fior di cedro condito, ben pesto nel mortaro, & temperato con noue oncie di succo di limone, oncie tre di zuccaro, vn quarto di canella in poluere, e la passarai per stamegna, e questa la seruirai fredda sopra viuande arosto calde, quali siano ò Fagiani, ò Pernici, ò Piccioni sotto banca, ò Pollatirelli.

Salsa di butiro.

Pigliarai vna libra di butiro fresco, disfatto che sia in padella, v'aggiungerai meza noce moscata in poluere, vn poco di poluere di garofani, oncie quattro di zuccaro fino, rossi d'oua sei stemperati con tre oncie di succo di limone, se gli vorrai dare colore di muschio, ò d'ambra, sarà à tuo piacere; questa seruirà per stuffati, che non siano bene cotti, come sparagi, carcioffi, bragiolette, & altre diuerse cose.

Salsa di ginepra.

Pigliarai oncie due di bacche di ginepro, lauate in vin bianco, e vi stiano in infusione 2. giorni, mutandole il vino due volte

volte il giorno , e le metterai a bollire in vasetto vitriato, aggiundendoui vna libra d'aceto di maluasìa, meza libra di zuccaro, vn'ottauo di garofani intieri , oncia meza di cannella inuera , coperto benissimo con carta, e coperchio, mettendolo al fuoco facendone consumare delle tre parte vna , e questa sarà ottima per Francolini, Tordi , & altri vecelli simili .

Salsa di Fegatelli di Capponi .

Pigliarai dodici fegatelli di Capponi , tritti in butiro , pesti nel mortaro, aggiundendoui vn' ottauo di polucre di garofani, vn quarto di cannella, tre oncie di zucaro, vn poco di noce moscata, e stempre-
rai detta compositione con mezo bicchiere di maluasìa, due oncie di succo di naran-
ci passandola per setaccio , dandole fuoco lento , perche non hà bisogno di molta
cottura la seruirai sopra saluatici arosti .

Salsa di fior di gelsomini .

Pigliarai vna libra di fiori gelsomini , li pestarai nel mortaro, con mez'oncia di cannella 2. mostaccioli di Napoli stempra-
ti con vna libra d'aceto rosato, & oncie 2.
di zuccaro, mettendo la detta compositione a bollire in vn vasetto di pietra vitriato coperto con carta , e coperchio , dandole fuoco lento, questa Salsa seruirà per fegati arosto bragiolette, & altre cose.

Salsa di Tarantello.

Pigliarai vna libra di Tarantello grasso, ben lauato gli il sale, lo pestarai nel mortaro con poluere di garofani, noce moscata, canella, ott'oncie di zuccaro, quattr'oncie di cedro condito grattato, pesto il tutto insieme, lo stemprerai con aceto auertendo di lasciarlo brodoso, ponendolo à bollire in pignattino vitriato con trè oncie di pistacchi ammaccati, due oncie d'vua passa ben polita: questa seruirà per varij pesci.

Salsa di Gambari.

Pigliarai tre libre di gambari, cotti che saranno, li pestarai nel mortaro, stemprandoli con aceto rosato di maluasìa, e li passerai per setaccio, & il loro sugo metterai in vn pignattino con vn'ottauo di poluere di garofani, vn quarto di canella, sei oncie di zuccaro, sei oncie di cappari, meza libra di polpa d'oliue, trè oncie di pignoli ammaccati, auertendo che'l sugo de' gambari, sia denso, e così la encinarai a fuoco lento, meschiandola alcune volte con cucchiaro di legno, vi spremerai il succo di quattro limoni, questa farà buona per Trute, Bulbari, Carpani, & Raine, & altri Pesci.

Salsa di Rognoni di Vitello.

Quando sarà cotta la lonza di Vitello li leuarai la rognonata piccandola bene, la metterai in vn vasetto di terra con poluere di noce moscata, garofani, canella, due oncie di zuccaro, vna cucchiara di

di sugo d'arostto , che sarà nella leccarda , sei oncie di sugo di limoni, oncie quattro di cedro, o pomo d'Adamo, condito, grattato, stemperando insieme, le darai pochissimo fuoco , e questa la seruirai sopra gli arostti di Vitello, Pauonici, Polastrelli, & altri; criuscirà meglio con oncie sei di pistacchi mondi pestati nel mortaro, e stemperati con il detto sugo di limoni-

M A N I E R A ,

Come si deue tenere per comporre alcune Torte molto gustose, praticate da Capicuochoi .

Torta di pelle di Cappone .

Pigliarai sei Capponi ben pellati , e puliti, cotti in bianco, leuato loro la pelle, la taglierai, metterai mez'oncia di cannella fina, sei oncie di cedro condito grattato, sei oncie di pistacchi ammaccati, vna libra di capo di latte, vna libra di semine di melone stemprato con vna libra di capo di latte, sei rossi d'oua fresche, e del tutto tarai vna compositione incorporati insieme, & hauerai fogli di pasta marzapana piglierai vna padella à portione ben onta di buciro, e li metterai dentro vn foglio, e sopra vi vuotarai detta compositione, e sopra vi porrai l'altro foglio, facendoti qualche ornamento intorno, e la cucinarai nel forno a fuoco lento, e sopra vn ghiaccio di zucchero, seruita calda .

D 2 Torta

Torta di pomi cotogni.

Pigliarai sei pomi cotogni non molto maturi, li cucinarai sotto le braglie, li scortarai con diligenza, pigliando la sua polpa la pestarai nel mortaro, pigliarai ott' oncie di butiro, sei oncie di pasta di marzapane, tre quarti di cannella, vn'ottauo di pepe, vn bicchiere di panna di latte, sei oncie di zucchero, meza libra di cascio Parmigiano, mescolarai il tutto insieme, & ha-uerai due fogli di pasta sfogliata, pigliarai vna padelletta a portione, sopra vi metterai il foglio, senza ongere di butiro la padella vi porrai sopra la compositione, e sopra l' altro foglio con qualche ornamento sopra à capriccio, cotto in forno seruita calda con zucchero sopra.

Torta di piselli.

Pigliarai 4. libre di Piselli teneri, rifatti che saranno li pestarai nel mortaro, li passerai per setaccio, pigliarai oncie sei di condito, quattr'oncie di fior di cedro condito, & insieme vi metterai quella polpa di Piselli passati per setaccio aggiungendoui vn quarto di cannella fina, 6. oncie di butiro fresco, sei rossi d'oua, cascio Parmigiano vna libra, panna di latte vna libra, mescolarai tutto insieme, facendo vn foglio di pasta frolla, ontarai la padelletta proportionata con butiro, mettendoui il foglio, vi porrai sopra la preparata cōpositione, e la coprirai di sopra cō vn'altro foglio ben onto di butiro, sia intagliato con vaghi fogliami, sia seruita calda, con zucchero sopra.

Torta

Torta di bocca di dama.

Pigliarai vna libra di pasta di marzapane vna libra di butiro fresco, sedei rossi d'oua fresche indurate, & 8. crude, pestarai il tutto nel mortaro, pestando tanto, che quella materia cresca, e si gonfi aggiungendoui mezz'oncia di canella, spruzzarai più volte con acqua di fior di cedro; quando conoscerai, che sia cresciuta, hauerai preparato vn foglio di pasta sfogliata in padella mettendoui sopra la compositione, la coprirai con altro foglio, seruita calda, con zuccaro sopra.

Torta reale di Piccioni.

Pigliarai la polpa, e grasso di sei Piccioni casalenghi grassi, piccandola minuta, poi la pestarai nel mortaro, aggiungendoui sei oncie di pomi d'Adamo, midolla, pasta di marzapane libra vna, e meza, diec'oncie di butiro, vn quarto di canella quattr'oncie di zuccaro, sei rossi d'oua spruzzando la compositione con maluasia, aggiungendoui vna libra di fior di cedro condito il tutto ben pesto insieme, farai vn foglio di pasta marzapanata, ontando bene la padella, riempita con detto battuto la coprirai con l'altro foglio, e l'aggiacciarai con vn ghiaccio di zuccaro sopra, seruita calda.

Torta di Fraghe.

Pigliarai due libre di Fraghe ben mondate lauate nel latte, lasciandole ben

D 3 asciu-

asciugare, farai vn foglio di pasta fina, e porrai le Fraghe in vn vaso di pietra, vi metterai sei oncie di butiro, poluere di mostaccioli, quattr'oncie di fior di gelsomini conditi, quattr'oncie di zucchero fino, vn'ottauo di canella, e con vn cucchiaro d'argento mescolarai la detta compositione, ontando bene il tegame, le porrai il foglio, e poi la compositione sopra l'altro foglio intagliato con qualche fogliame di capriccio, seruita fredda con zucchero.

Torta di Sparagi.

Pigliarai quattro libre di cime di Sparagi fatte in brodo, e gettate in acqua fredda, acciò perdano quel suo odore, le piccarai minute, aggiungendoui vna libra di cedro condito grattato, sei mostaccioli in poluere, meza libra di butiro, vn'ottauo di canella, quattr'oncie di zucchero, sei rossi d'oua, vna libra di panna di latte, il tutto ben mescolato insieme, con vn poco d'acqua rosa muschiata, facendo vn foglio di pasta sfogliata, ontando la padella proportionata, vi metterai dentro il foglio; sopra il pieno, coperto con l'altro foglio di pasta, seruita calda con zucchero.

Torta di Visciole.

Pigliarai quattro libre di Visciole, e le leuarai l'ossa, spremendo il loro succo perche troppo riuscirebe morbida la Torta, e facendo vn foglio di pasta frolla, con butiro ontarai bene la padella, p. luerizzando

zando il foglio con zuccaro, e canella, ponendogli le Visciole sopra poluerizzate cō zuccaro, e canella, ontate con vn poco di butiro, la coprirai con l'altro foglio, ma che sia traforato, non vi metterai altra compositione, perche in se stessa è ottima, la seruirai fredda con zuccaro .

Torta di pomi appij .

Pigliarai quattro libre di Pomi appij ben mondi, piccati minuti, li porrai al fuoco in vn vaso di pietra con butiro, acciò si ammoliscauo, ò si maluino, con poluere di canella fina, sei oncie di zuccaro, sei oncie di pignolli amaccati, li leuarai subito dal fuoco, rifatti, che sijno, li lasciarai raffreddare, e poi pigliarai due scattole di cotognata piccata minuta col coltello, mescolando ogni cosa insieme, farai vn foglio di pasta fina, ontandolo bene, e poi raddoppiandolo à portione della padella, auertendo che il butiro non sia troppo caldo, metterai vna di quelle pastelle nel tegame, e sopra la compositione, coprendo il tutto con l'altra pastella; e questa farà vna Torta ottima per l'Inverno, seruendola calda .

Torta di Nespole .

Pigliarai tre libre di polpa di Nespole, vna libra, e meza di pasta di marzapane pesta nel mortaro, aggiungendoui sei oncie di butiro, vn poco di noce moscata, sei oncie di formaggio grattato, sei rossi d'oua, libra vna di cedro condito, ouero altro condito, pur che non sij pino di

Adamo, perche riuscirebbe troppo acetosa, mescolarai detta compositione bene, farai vn foglio di pasta sfogliata, & acciò habbia miglior odore, e sapore, vi metterai poluere di mostaccioli, ontando bene la padelletta, compartendo il foglio trà sotto, e sopra li metterai il pieno, e la farai cuocere nel forno a fuoco lento seruita calda con zucchero sopra.

*Tartara d'armilla, detta Torta
senza foglio.*

Pigliarai sei libre d'Armille mal mature le mondarai, e leuarai l'ossa, ponendole à cuocere nel zucchero, e butiro, passandole per setaccio, aggiungendoui vn poco di canella, lasciando raffreddare il pieno vi metterai sei rossi d'oua ben mescolati, e battuti, farai vn foglio di pasta marzapana-ta, & ontando bene la tegia, vi porrai sopra il suo foglio con la compositione, mettendola nel forno a fuoco lento, e sopra la seruirai con vn copertore fatto a cuppoletta dell'istessa pasta del foglio, seruendola fredda con zucchero sopra.

Torta di Formaggio fresco.

Pigliarai tre libre di formaggio, lo pestarai nel mortaro, auertēdo che sia grasso affai, e vi aggiongerai vna libra, e meza di ricotta grassa, vna libra di pignoli, abbeuerati in acqua rosa, e posto ogni cosa insieme, v'aggiongerai vna libra di capo di latte, dieci rossi d'oua, mez'oncia di canella,
sci

Di ben Cucinare. 81

sei oncie di zuccaro , mescolato il tutto bene, farai vn foglio di pasta fina pigliarai la padeletta à portione, ontandola di butiro, vi metterai sopra il foglio , e poi la compositione, cucinandola nel forno, mettendola da quella banda doue sarà manco calore , seruita calda con vn ghiaccio di zuccaro sopra .

Torta bianca alla Bolognese .

Pigliarai quattro libre di Ricotta grassa pesta nel mortaro spruzzata con acqua rosa muschiata,aggiungendoui dodici oua fresche,ott'oncie di zuccaro,mez'oncia di canella , pestandola sin tanto che diuerrà gonfia, & a portione cresciuta, ontarai vn tegame con butiro senza foglio , vi porrai la compositione , ma che sia ben onta, e la cucinarai nel forno a fuoco lento, e la seruirai calda con zuccaro sopra, & hauendo bianco mangiare ve ne potrai aggiungere , che farà buono .

Torta di condito .

Pigliarai meza libra di Pomi d'Adamo , meza di cedro condito,meza di lattuca condita,meza di zuccaro condito li piccarai minuti col coltello tutti insieme aggiogendoui sei oncie di pistacchi, oncie quattro di fior di cedro condito trito, tre quarti di canella fina, mescolato il tutto bene, farai vn foglio di pasta marzapanata, & ontarai la padelletta, mettendoui dentro la compositione, cotta nel forno a fuoco lento, e seruita fredda con zuccaro sopra.

D S RB,

83 REGOLA BREVE

Per comporre diuersi Sapori.

Sapore di bacche di mortella.

Pigliarai le Bacche della mortella pestate nel mortaro, le cuocerai in maluaſia, e di quella polpa che hauerai paſſato per ſetaccio, ò per vaſo d'ottone traſforato minuto per ogni quattro libre vi metterai trè libre di zuccaro ben chiarificato, cotto in acqua di fior di gèſſomi, quando ſarà a meza cottura, vi metterai vna libra di polpa de pomi d'Adamo grattati, vn'oncia di cancella fina, vn'oncia di garofani in polucre, e quando hauerai fatto bollire il tutto nel zuccaro, vi metterai la polpa di mortella, dandogli fuoco lento, e ſempre lo miſchiarai, quando ſarà alla cottura, vederai che farà certi gonfietti, ò veſſichette & all' hora ſarà a perfeſſione, e ſarà di color nero aſſai. Volendogli dare odore di muſchio, ò ambra, potrai far quello che vorrai, ma per medico, che ſtà ben coſi ſemplice, per l'odore di maluaſia.

Sapore di perſichi.

Pigliarai Perſichi duraci, li mondarai ſottilmente, ma che non ſiano troppo ammaturi, ſenza macola alcuna, e leuato loro l'oſſa, li taglierai in pezzetti, e ne cauarai otto libre di polpa, & hauerai cinque libre di zuccaro cotto in acqua roſa, ben chia-

chiarificato che farà, gli infonderai dentro la polpa con vn'onçia, e meza di canella in poluere, e lo tirarai perfettamente alla cottura, e auertendo, che sia ben cotto, perche il frutto è affai humido, e cotto, ne farai la proua sopra la carta, che quando l'humido non passerà sarà cotto, questo non vuol altro aromato, perche è odoroso, e soaue da se mede simo, lo riporrai in vaso ben coperto.

Sapore di Fraghe.

Pigliarai quattro libre di Fraghe monde e pulite con diligenza, le lauerai in vin bianco, pigliarai vna libra e meza di zuccaro in poluere, & vna libra d'acqua per bollire detto zuccaro, in cui metterai vna chiara d'ouo ben sbattuta, e dentro v'infonderai il zuccaro, facendola bollire à fuoco lento: auertirai, che la cazzetta sia ben netta, e quando vedrai che farà gran quantità di schiuma, vi metterai gocce d'acqua fresca più volte, acciò il zuccaro venga più chiarificato, e quando vedrai tutto il zuccaro scoperto, e quella schiuma da vna banda, lo passerà per stamegna, e poi metterai le Fraghe nel zuccaro, e con vna spadola andarai sempre mischiando, auertendolo d'andar nel fondo, acciò non s'attachi, e quando vorrai sapere se è alla cottura ne farai la proua sopra la carta, come di sopra, & all'hora lo passerai per setaccio: e lo seruirai in tauola freddo, *Sopra questo Sapore non*

porrai altra cosa , perche è necessario il sentire quel suo natural odore, e gusto. Di questo ne farai poco , perche dura poco .

Sapore di Visciole .

Pigliarai dieci libre di visciole, cauando l'osso, e la gamba, facendo che il succo vada in vn vaso di pietra , acciò non pigli odore cattiuo : pigliarai cinque libre di zuccaro chiarificato , come sopra, passandolo per stamigna , e poi vi metterai à bollire dentro le Visciole , à fuoco lento , e con la spadola misierai sempre , acciò non s' abbruggi al fondo, perche è facile, e quando vorrai far la proua se sarà cotto, ne metterai vn poco sopra vn tondo tocandolo con vn dito, e se sarà Vischioso , che s'attacchi, all' hora sarà à perfectione cotto: questo Sapore non v'è immascatato con ingrediente alcuno, perche da se stesso è gustosissimo; e di questo ne potrai far per tutta l'Inuernata .

Sapore d'vna passa.

Pigliarai vna libra d'vua passa ben monda, lauata con vin bianco , pigliarai due oncie d'anisi ben mondati, pesti nel mortaro con noce moscata, vi agghiongerai l'vua passa, e pestato benissimo il tutto, lo stempererai con vn bicchiere di vin bianco dolce , ma prima spremerai nel vino succo di limone : stempererai il Sapore in questo modo, auertendo che vi vuol la discretione del piu, e del meno , e questo sarà esquisito per le viuande ariste .

Sapo-

Sapore di Peri moscatelli.

Pigliarai quattro libbre di Peri moscatelli non troppo maturi, ben mondati, cauato loro il seme, e quel poco di durezza, che hanno dentro, pigliando vna libra, e meza di zuccaro fino, oncie noue d'acqua rosa, onc. sei di vin bianco, il tutto metterai con li Peri a bollire, auertendo che il fuoco sia di carbone. Volendo fare questi Saporì, lo darai sempre fuoco lento, quando saranno a mezza cottura, vedrai che incominciaranno a ristengerfi; all'hoia cominciarai à mescolare, sin tanto che saranno perfettamente cotti: questo Sapore durerà tutto l'Inuerno, mentre sarà cotto bene; lo passerai per seraccio, e lo seruirai freddo, poluerizzato di canella.

Sapore d'Erbe odorifere.

Pigliarai persa, basilicò, petroselinò a portione, oncia vna di anisi, oncie due di pistacchi mondi, quattro fette di pane abbeuerate in aceto rosato, e spremuto da quell'aceto, lo pesterai nel mortaro con l'antedette cose; aggiungendoui a. oncie di zuccaro fino stemprato con vn poco d'aceto, & il sugo di due limoni, e farai vn Saporetto molto grato, e gustoso.

Sapore di Brugnoli fresche.

Pigliarai due libbre di Brugnoli freschi lauati in vino biaco dolce, & vna libra, e meza di zuccaro chiarificato cò detto s.
on

oncie d'acqua di cedro stillata in vetro, vn
 ottauo di mallice pesto, & il tutto inette-
 rai a bollire con zuccaro; quando il zucca-
 ro sarà a meza cottura di giuleppe, leualo
 dal fuoco, e lascialo raffreddare, e poi ag-
 giungerai brugnuoli, cannella vn'oncia,
 oncie sei condito grattato, tornandolo so-
 pra fuoco di carbone, lo cuocerai a perfec-
 tione, come sopra, e cotto, lo passerai per
 setaccio, e di questo te ne seruirai per gli
 antipasti, riponendolo in qualche vasetto
 capace.

Sapore di Brogne damascene.

Pigliarai 4. libbre di brogne, e le lauarai
 in vin biando, facendole stare così
 per lo spatio d'vn'hora mettendole al fuo-
 co in detto vino, e quando haueranno le-
 uato il bollire, le farai passare per vn vaso
 trasforato d'ottone, cauata che hauerai
 tutta la polpa, la porrai in vna cazzetta ben
 polita con vn bicchiere di maluasia, oncie
 18. di zuccaro fino, mezz'oncia di poluere
 di garofani, vn'oncia di cannella, & il tutto
 ben perfectionato alla cottura, lo passerai
 per setaccio, che questo sarà vn sapore da
 seruirsene per gli aspiti di pesce.

Sapore d'armellini di moniache.

Pigliarai 8. libbre d'armellini, li cauarai
 l'ossa, pigliarai quattro libbre di zucca-
 ro, chiarificato con la sua portione d'ac-
 qua, ponendo li detti armellini nel zucca-
 ro, cuocinandoli a fuoco lento meschian-
 doli sempre, con toccare il fondo del vaso,
 acciò

acciò non s'attacchino , perche è frutto humido assai, lasciando consumare due terzi della cottura , perche quando è mal cotto dura poco , e quando hauerà buona cottura, durerà assai. Non è buono questo sapore per i malenconici .

Sapore di fiori di sambuco .

DEl fiore di sambuco sfiorato ne pigliarai vna libra, o più o meno, secondo la quantità che ne vorrai fare , lo pestarai bene nel mortaro, pigliarai vna libra di zuccaro fino , oncie noue di maluaia, oncie noue d'acqua rosa , per infonderui il zuccaro, il tutto farai bollire insieme , mescolandolo sempre , darai fuoco lento, e quando sarà cotto a perfettione, lo passerai per setaccio, e questo sarà buono per l'Idropesia, per quelli ch'hanno il fiato grosso .

Sapore di bacche di ginepro .

Pigliarai due libre di bacche di ginepro non troppo mature , lauandole in vin bianco, facendole stare infuse nel vino per lo spatio di quattro giorni, mutandoghe lo due volte il giorno; pigliarai due libre di zuccaro, vna libra e meza vin bianco , per infonderui il zuccaro, e quando sarà chiarificato, vi metterai vna libra, e meza di polpe di pomi apij, con dette polpe di bacche di ginepro, mettendo ogni cosa a bollire, e vi aggiungerai , vna libra d'vna passa ben lauata, mescolando bene con la spadola, e quando saranno perfettamente cotte, le passerai


serai per setaccio, che questo farà vn sapore buono per quelli ch'hanno lo stomaco indigetto: non lo farai di bacche schiette, accioche nou sia troppo acuto .

Sapore di melangole, ò naranci .

Pigliarai quaranta melangole di mezano sapore, ch'habbiano polpa, e sugo assai, spremerai il loro sugo in vaso di pietra, e vi metterai anco la polpa, ma ben mondata , pigliarai 2. libbre, e meza di zuccaro chiarificato, due grani d'ambra, quattro libbre di polpa di pomi apij, vn'oncia di poluere di garofani, vn'onc. di canella fina in poluere metterai il tutto insieme a bollire: auertendo, che fra tutti li sapori, questo deu'essere guardato, e custodito, mescolando nel fondo perche è dubioso che s'abrugi, & attacchi , e quando sarà cotto à perfectione , lo passarai per setaccio. Questo farà vn sapore di durata, mentr'hauerà haunto buona cottura, e sarà suauè al gusto ; e buono per febricitanti, & estingue la sete, e di questo se ne serue per Beosaficchi, Ortolani, Pernigocelli, & arosi delicati .

Sapore verde .

Pigliarsi quattro foglie di menta Romana, vn poco d'erba brusca , pettrose-molo, basilico, il tutto ben pesto nel mortaro , vi aggiungerai sei oncie di narancio condito , sei oncie di seme di melone, due
sette

sette di pane abbeuerate in maluasia,  spremute, due oncie di zuccaro, il tutto pestato insieme, lo stempererai con aceto; e questo farà vn sapore per il tempo d'Estate: se in cambio di maluasia vi metterai sugo di limone, riesce migliore.

MANIERA,

MODO, E DOSE

Per far gelatine di varie sorti nobilissime.

Gelatina di piedi di Vitello .

Piglierai otto zampetti delle gambe dinanzi del Vitello, ò più, ò meno, secondo la quantità che vorrai fare, quale siano ben pelati, e puliti posti a bollire in tre boccali d'acqua, tre di vino bianco, & vno d'aceto: auuertendo che il vaso sia ben stagnato, e quando gli hauerai leuato la schiuma, li porrai dentro mez'oncia di brocche di garofani, mez'oncia di pepe intorno, vn'oncia di cannella intera, e coprendo bene il vaso farai bollire questa compositione a fuoco lento, perche se la cucinassi in furia, la cottura non faria corpo per restringersi; quando sarà calata per metà, piglierai il detto sugo, e lo passerai per stamigna in vn'altro vaso piglierai vn mazzetto di penne, facendo stare il vaso pendente, lauarai con quelle fa-
cil-

cilmente tutto quel grasso, che vi farà sopra e farai questo, quando non v'è tempo di lasciarla raffreddare, benchè per chiarificarla, vorrebbe esser fredda affatto, ma purchè non sia bollente, si può chiarificare bene, piglierai sei oua fresche sbattute in vn'altro vasetto, con il sugo di 6. limoni, e stempererai dette oua cō vn poco di Gelatina, tanto che nel vasetto ve ne sia vn boccale; gettandola poi nel vaso grande della gelatina mescolandola con vn cucchiaro, vi aggiongerai vna libra di zucchero, e ritornerai la gelatina al fuoco, e quando vederai che sarà chiarificata, e che hauerà fatto molta schiuma, le butterai dentro vn grano d'ambra stemprata in acqua di fior di cedro, & vn poco di zaffarano, e come hauerà dato duoi altri bollori, la passerai per calza, ouer sacchetto, come dir vogliamo, facendola colare in vaso di pietra e se ne vorrai far di color cremesino, piglierai vn poco di cremese à portione, ouero pezzetta di levante, auertendo che fatta cō pezzeta, à chi troppo ne mangiasse può nuocere notabilmente, per la venefica qualità, che hà in se detta pezzetta. Se ne vorrai fare della turchina pestarai nel mortaio le viole zoppe, e con quel loro sugo, le darai il colore, e sarà buona per mangiare. Se ne vorrai far della verde, piglierai sugo di petroselinolo. Se ne vorrai fare della scura, piglierai sugo di vna passa. Se ne vorrai fare della rosa, ò color di fuoco, piglierai il cinapro, ma per esser questo minerale, poco

lo Iodo. Se ne vorrai fare della turchina in altro modo pigliarai endico a portione, e questa non serue se non per onda di mare perche per mangiare non è buona . Se ne vorrai fare di color d'ambra, piglia zaffarano, e questa è la miglior, e più gustosa.

Gelatina bianca .

Pigliarai 8. zampe di Vitelli delle gambe dinanzi, le porrai in vn vaso di pietra con acqua, e poco sale mettendoui dentro vn piumazzolo, nel qual vi sia vn quarto di garofani, mez oncia di pepe, & vn' oncia di canella intiera; quando t'accorge-
rai, ch' il brodo habbia pigliato quell'odore, leuerai il piumazzolo, acciò non gli dia il color, quando sarà consumato per metà, lo passerai per stannigna, spremendo bene tutto il sugo, la chiarificarai con la solita diligenza, aggiungendoui vna libra di zucchero fino, vn grano di muschio, o ambra, conforme al gusto, la passerai per calza 3. o 4. volte fin che verrà chiara, & hauerai apparecchiati il latte di due libre di mandole più. o meno, e lo stempererai con vn poco d'acqua rosa, e brodo di detta gelatina, oprando sia fiso come latte, e lo vocarai nella gelatina, che raffreddandosi, verrà come capo di latte, e così schietta sarà nobile, senz'altra sorte d'ornamento, perche molti s'ingannaranno, credendo che sia qualche luoro di latte.

Gelatina di piede di Capretto .

Pigliarai piede di Capretto conforme alla quantità, che ne vorrai fare, li farai cu-

cucinare in mez'acqua, e mezo moscatello con aceto, conforme il tuo giuditio, cuocendogli in vaso di pietra, vi potrai dentro à bollire due oncie d'anisi cō vn poco di sale, vn'oncia di cannella intiera; cotto conforme il solito, passandola, come sopra la chiarificarai con chiara d'ouo, e sugo di limoni: tornata al fuoco, vi aggiongerai il zucchero à discretionone, & in questa non occorre, che vi metti nè muschio nè ambra, perche passandola per la solita calza, passerà con essa l'odore degli anisi, e sua soauità: se vi vorrai dare il colore d'ambra, vi metterai il zaffarano.

Gelatina di corno di Ceruo.

Plgiarai trè oncie di corno di Ceruo li-
mato, fatto stare infusione in libbre 6. di
acque cordiali, mettendola in pignata di
terra ben vetriata, à fuoco lento consuma-
ra, che sarà due terzi, la passerai per stami-
gna, lasciandola raffreddare affatto, la chia-
rificarai con chiare d'oua fresche, e sugo di
limone, le aggiongerai vn poco d'agro di
cedro, che quello li darà il colore d'ambra,
& il gusto, e la passerai per la solita calza:
questa serue per quelli che hanno il flusso,
e che hanno vene rotte nello stomaco.

Le acque cordiali faranno, acqua di Bu-
ragine, d'Acetosa, di Buglossa, e di Scor-
zonera, questa dose serue tanto per il cor-
no di Ceruo, quanto di Rinoceronte, e l'
vno, e l'altro, è cordiale.

*Gelatina di Polastrelli, e piedi di
Capponi .*

Pigliarai Polastrelli ben puliti , e piedi ben governati, li farai bollire in acqua con poco sale, mettendoti alquanti stecchi di canella, consumata che sarà per metà, la passerai per stamigna , e se pestarai tutti li Polastrelli per far più sugo, e migliore, e sarà bene: sgrassato in brodo con le solite penne, lo chiarificarai con chiara d'ouo, e sugo di limoni, chiarificato, lo leuarai dal fuoco, e v'aggiungerai vn poco di zucchero fino , conforme la quantità del sugo , e vi porrai dentro agro di cedro à portione , e poi la passerai per la calza, e questa sarà vna gelatina ottima per gli amalati sustantiosa, e buona per estinguer loro la sete .

Gelatina di pesce di Mare .

Pigliarai venti libre d'Arzilla ben lanata in vino, tagliata in bocconcini, la porrai al fuoco in vn vaso di pietra, con sei boccali di maluasìa , vn'oncia di garofani vn'oncia, e meza di canella, & vn'oncia di pepe intiero, facendola cucinare a fuoco lēto, quando sarà scemata per metà, la passerai per stamigna , spremendo bene il suo sugo, e la sgrassarai, perche hauerà battuto oglio di sopra, la chiarificarai con 6. chiare d'oua fresche, ò più, ò meno a giudicio, e sugo di quattro limoni, tornandola al fuoco : quando sarà chiarificata , le leuarai la schiuma, e le aggiungerai vn'ottauo di zaffa,

farano, e le spremerai il sugo di sei limoni. Questa gelatina vuol poco zucchero, perche quando vuoi conseruare i pesci tengamente, che vanno in gelatina, all' hora vi metterai poco zucchero; e se li vorrai dare odore di muschio, ò ambra vi farà buono, passandola piu volte per la calza.

Gelatina di pesce d'acqua dolce.

Pigliarai dodici libre d'Anguille di Comacchio, & otto libre di tenche minute, curate, e lauare tutte in vin bianco poste al fuoco a cucinare con 4. boccali di vino, due d'acqua, e due d'aceto le farai consumare à poco, à poco a fuoco lento, aggiungendou vn poco di sale, consumate che ne faranno due terzi, le passerai per stamigna, spremendo bene il sugo di detti pesci, e con penne li sgrassarai, perche haueranno fatto dell'oglio: raffreddata che farà, la chiarificarai con otto chiare d'oua freiche, e sugo di sei limoni, tornandola al fuoco, e quando vedrai che leuarà il bollore, vi metterai goccia vna d'aceto, perche hauerà più tempo a chiarificarsi, chiarificata, metterai vn'ottauo di zaffarano, vn grano di muschio, & vna libra di zucchero fino auertendo, che se non farà garba assai, vi metterai sugo di limone, e la passerai più volte per calza.

M E T O D O ⁹⁵

E modo per far bianchi mangiari, &
altre simili compositioni, con
le loro dosi,

Bianco mangiare più vsitato.

Pigliarai trenta bicchieri di latte fusco, mettendolo in vaso di rame, vi stemperarai 3. libbre di farina di riso, vn poco di fior di sale, e lo porrai al fuoco, ma fuoco di carbone acceso, e con vna paletta di legno continuamente lo agitarai, toccando sempre il fondo, e quando si comincerà a restringere, v'infonderai 2. libbre, e meza di zuccaro in pezzetti, vn grano di muschio macinato con vn poco di zuccaro, aggiogendoui 4. oncie di fior di cedro: quando sarà vicino alla cottura, vedrai che comincerà a far gonfietti, & all' hora pigliarai vn tondo bagnato in acqua rosa, e vi porrai vn poco di bianco mangiare, se creparà, e non si staccarà dal tondo, farà segno che non sarà a perfectione, e perfectionato, lo potrai votare in vasi, e stampe, ò tazzette di maiolica, ò vetro, ò in piatti, auertendo di bagnare tutte le stampe, e vasi con acqua rosa; e quando farai bianco mangiare, e lo cucinarai sempre fuori del camino, acciò non vi cadan sporchezze.

Bianco mangiare alla Spagnuola.

Pigliarai il petto di sei Capponi, non vi essendo altra sorte di carne a proposito
che

che non sia rossa, la pestarai nel mortaro, bagnando il pestone nel latte, e passarai per setaccio, e passata vi aggiongerai quattro bicchieri di panna di latte, e vi stemprerai dentro noue oncie di farina di riso; prima stemprata con noue bicchieri ordinarij di latte, cucinandola a fuoco di carbone, la mescolarai sempre al fodo, per il pericolo, che vi è, che non s'abbrugi; aggiongendovi vna libra di zucchero, vn grano di muschio stemprato con vn poco d'acqua rosa; quando sarà alla cottura, ne farai la proua con vn coltello, che se sarà a perfectione, resterà attaccato al coltello, se no, cascherà da sua posta. Questo bianco mangiare lo seruirai in piatti bagnati d'acqua rosa, e nelle stamperie ne potrai empire torte, osselloni, & altri regali.

Bianco mangiare per li giorni di Vigilia.

Pigliarai quattro libre di mandole ambrosine, pelate mollificate, in acqua fresca, le pestarai nel mortaro, e se hauerai vna macinella per fare il latte, farà meglio: pestate, le metterai in vna cazza ben pulita, e ben stagnata, stemprate cō venti bicchieri d'acqua, e vi stemprerai due libre, e meza di farina di riso, e vn poco di fior di sale, le porrai al fuoco, sempre mescolando, e vi aggiongerai due libre di zucchero, e quando sarà a meza cottura, vi metterai due gran d'ambra, macinati con quattr'oncie di fior di cedro: cotto che sarà, lo farai in

varie forme: della cottura farai la pruoua,
come sopra.

Bianco mangiare di polpa di Luccio.

HAuerai Lucci grossi, cotti in bianco nell'acqua schietta, pigliando sei libbre di quella polpa, cauatole tutte le spine, la pestarai nel mortaro, pesta che farà, la stemprarai con vna Tibra d'acqua rosa, & vna de gelsomini, aggiondendoui 2. libbre d'amido stemprate in quattro libbre di latte, e s'è Vigilia in libbre tre d'acqua, metterai il tutto in vn vaso ben pulito al fuoco, mescolando sempre con spadola, perche è pericoloso; quando sarà à mezz cottura, vi porrai vna libra, e meza di zucchero fino, con vn grano di muschio macinato, cotto che farà, lo leuarai dal fuoco, gettandolo in piatti d'argento, ò di maiolica, e non in stampe.

Latte alla Spagnuola.

Pigliarai otto bicchieri di latte, & vno di panna ponendolo in vna cazzetta ben netta, e vi sbatterai d'entro dieci oua fresche vn grano di muschio, ott'once di zucchero fino, mettendolo al fuoco a fiamma chiara & auertirai non sia à fuoco lento, perche non riuscirebbe, ma s'attaccarebbe alla cazzetta: e lo mischiarai con spadoletta, ò cannellita, e quando vedrai che comincia à crescere per leuare il bollore, lo leuarai dal fuoco, e lo gettarai in vn piatto in luogo fresco, & infocando la pala del fuoco, la

B

por-

porra: sopra il latte, quale pigliarà il color di rosa, seruendolo con zuccaro sopra.

Crema.

Pigliarai dieci bicchieri di latte in vna cazza, la porrai sopra il fuoco con vna libra di butiro fresco, & vn poco di sale: quando cominciarà a bollire, gli buttarai dentro vna libra di farina di formèto, sbattendo ott'oua in vn vasetto leuando la chiara di quattro, auertendo che siano ben sbattute, e subito buttarai giù la farina, con due oncie d'acqua rosa muschiata, e dietro subito l'oua sbattute, mescolando sempre nel fondo con vna canella, aggiungendoui ott'oncie di zuccaro: vna libra di fior di cedro condito, cotto che sarà, la gettarai in tegami larghi di fondo ben stagnati, e bagnati d'acqua rosa, e di questa ne potrai far fritelline tagliate fuora con vn cannoncino di latta, indorate, e fritte in butiro, ne potrai anco intagliar gigli, e fiori con la punta del coltello, seruendoti anco di questa per li risfreddi.

Saluiata.

Pigliarai foglie di Saluia, le pestarai ben nel mortaro, spremendo il sugo per farne vn piatto di sei bicchieri; vi aggiungerai sei bicchieri di latte, vno di panna, e mezzo sugo di saluia stemprata con il caglio, e tutto ben meschiato insieme, lo metterai in luogo fresco, quando sarà congelato, lo seruirai con zuccaro sopra, ne risfreddi serue per il mese di Maggio. Di que-

questo anco ne puoi fare in tazzete di pasta reale, lauorate, & impite di detta Saluatta, e seruire vna per Signore.

Ginestrata

Pigliarai due libre di pestacchi mondi, e pelati, pesti nel mortaro, li stemprara con vinti bi chieri di latte, mettendo il tutto in vaso b. n pulito, hauendolo prima passato per setaccio, gli stemprarai dentro due libre di farina di riso, mettendolo al fuoco in detto vaso, lo mescolarai sempre con la spadoleta, quando sarà a meza cottura, vi aggiongerai vna libra di cedro cō di o piccato, vna libra di vna passa bollita, vna libra di pignoli abbeuerati in acqua rosa, vna libra, tre oncie di zuccaro fino; con vn grano di ambra macinata, e stemprata con tre oncie d'acqua di fior di cedro, cotto che sarà ne farai la proua, come di sopra, e leuandola dal fuoco, la potrai gettare in stampe, ò in piatti auertendo bagnarli prima con acqua di fiori di cedro.



100
DISCORSO
DEL MODO

**Che si deue offeruare per comporre
biscottini in diuerse
maniere .**

Biscottini alla Sauoiarda .

PER far meza cotta, pigliarai sei oua, vna
libra di zuccaro fino, auertendo che l'
oua siano fresche, nate nell'istesso giorno
pigliarai vn vaso ben pulito, e vi romperai
dentro dette oua, e di quelle sei chiare ne
getterai via vna, il zuccaro sia ben pestato
nel mortaro, e tamisato, di questa ne mette-
rai quatr'oncie nel mortaro, e due ne ser-
barai per fargli sopra il ghiaccio; pigliarai
vn mezzoto di bacchette ben scorzate; e
ben pulite, per mez'hora andrai sbattendo
dette oua col zuccaro, e quando li vorrai
fare, aggiongerai oncie sei di farina, li farai
nella carta, ò nelle cassette, ouero nelle
teggie ontate di butiro .

Biscottini alla Sauoiarda .

Pigliarai vna libra di zuccaro ben pesto,
e tamisato sottilmente, & vn'oncia di
questo pestarai vn grano d'ambro: piglia-
rai due chiare d'oua nel medemo giorno
nate, prima impastarai la detta onc. di zuc-
cero con l'ambra, e poi seguendo con vna
spa-

spadoletta, aggiungerai il restante del zuc-
 caro, lauorandolo con vna spadoletta di
 legno, fino che sarà ridotto à guisa di pa-
 sta, e quando sarà diuenuto tenace, che as-
 sottigliato si tiri in luogo senza rompersi,
 ne formarai sù le carte bianche, fiori, frutti
 biscottini, frondi, & altre galantarie, come
 ti piacerà, auertendo che il forno serua
 quando hauerà cotto altre pasticciere, per-
 che sono troppo delicati.

*Biscottini di pasta di mandole, e farina
 d'amido.*

Pigliarai due libre di mandole ambrosi-
 ne pelate, e biscottate in vna taglia à
 foco lento, acciò non piglino il color ros-
 so, pestate nel mortaro, aggiungerai quat-
 tr'onc. di fior di cedro, vna libr. di zucchero
 fino, vna libra e meza d'amido tamisato,
 ben pestata ogni cosa insieme, li aggiunge-
 rai sei chiare d'oua; e se vorrai metterui vn
 grauo di muschio, ò d'ambra, sarà à bene-
 placito, & incorporando questi ingrediē-
 ti, ne farai pasta, preparando vna padella
 grande da forno, spoluerizandola di farina,
 le disporrai dentro i Biscottini, grandi co-
 me ducaton, ò à beneplacito, auertendo,
 che il forno sia caldo à portione, lascian-
 do alquanto mitigare (se sarà bisofgno) l'
 attinità del calore.

Biscottini in altro modo.

Piglia quattro libre di pane di tutta cā-
 didezza, biscottato bene il forno, pesta-

to nel mortaro, setacciato ben sottile, tu potrai in vaso di pietra con tre oncie di cancella pesta, due libbre di zucchero chiarificato, e tirato a cottura, gettandolo sopra il detto pane, mescolando detti ingredienti con vna spadoletta fino che siano bollenti, & hauerai apparecchiato in altro vaso 4. oncie di liueto, stemprato con noue oncie d'acqua rosa, vna libra di zucchero chiarificato, ma freddo, aggiogendoui due libbre di farina lo gettarai nel primo vaso, oue farà il pane, auertendo, che sia raffreddato, mescolando ogni cosa insieme, lo ripporai in lungo temperamento caldo ben coperto per ott'hore, & ogni due hore la mescolarai; fatto questo, infarinarai la padella di questa compositione ne formarai pasta per far Biscotti piccioli a guisa di castagna: tondi, ò longhi, come piu aggradiscono auertendo, che il forno sia caldo a proportione della compositione.

Naucelle di Marzapane.

Pigliarai due libbre di mandole ambrosiane ben pelate pestandole nel mortaro le andarai spruzzando d'acqua rosa, pestate che faranno, hauerai vna libra di zucchero e' chiarificato, quale tirato alla cottura, lo metterai nel mortaro, & ogni cosa insieme incorporata, prenderai neuole, e soprapposte, ponendo questa compositione, formarai Naucelle, Stellette, e cose simili. Molte sono, che a queste Naucelle danno il ghiac-

ghiaccio quando sono crude, ma io più lo-
do il darlo dopò che faranno a meza cot-
tura, e raffreddate, tornandole poi nel for-
no senza più riscaldare, e lasciandole tan-
te, che se le faccia sopra il ghiaccio, riu-
sciranno assai migliori .

Mostaccioli fini .

Pigliarai 3. libbre di mandole ambrosine
pelate, ben asciugate, pelate ben bene
spruzzandole con acqua di fior di cedro,
aggiungerai quattr'oncie di canella pesta,
e libbre 2. di farina, auertendo d'aggiunger-
la a poco a poco, piglia vna libra e meza di
zucchero chiarificato, e tirato a cottura, lo
porrai nel mortaro sudetto, & il tutto po-
sto in cazza sopra fuoco di carbone, con
spadoletta mescolando, acciò non s'attac-
chi, macinate 2. grani di muschio con vn
poco di zucchero, lo porrai in detto vaso,
spoluerizando la pasta, quale leuata
dal fuoco, quando sarà raf-
freddata, ne formarai
Mostaccioli nelle
solite stam-
pette .

104
MODO GENTILE,

ESTRAORDINARIO

Per formare viuande diuerse molto delicate di varij erbaggi .

Viuanda di cardi .

Piglia il Cardo bianco (ne' mesi di Novembre, Dicembre, e Gennaro) e ben mondato , deui auertire oue leui la scorza di fregarli, sopra naranzi, ò limoni speccati, con polso gagliardo, che così nel medesimo tempo penetra il sugo nell' interiori parti delle foglie scorzate, quali doppo infonderai in acqua commune, che diueranno candidissima: s'vfa questa diligenza acciò non ripigliano il verde loro colore naturale . In tanto habbi preparata vna cazza di acqua al fuoco, e nel maggior feruore del bollire , getta il Cardo in detta acqua, prima tagliato in pezzeti , tirato a cottura quasi perfetto, leualo dall'acqua, e mettilo in altro vaso di pietra, e spremiui sopra sugo di limoni, aggiungendo sale, pepe, e poluere di canella: in questo mentre habbi apparecchiata vna padella sopra il fuoco, con butiro, & vn poco di poluere di noce moscata, e posto il Cardo in detta padella, per ogni due libbre raggiungi meza libra di pistacchi pesti in mortaro con due oncie di zuccaro , stemperati con sugo di limoni,
dan-

dandogli la cottura a fuoco lento : perfectionato, lo disporrai nel piatto, seruendolo caldo con zuccaro sopra , e poluere di cannella . Se li vorrai tartuffolare con oglio, vfa l'istessa diligenza come sopra, leuandogli la scorza, &c. ma perche è cosa commune non ne discorro d'auantaggio .

Viuanda di Carcioffi teneri .

Piglia il Carcioffo tenero, lasciandogli mezo letto di longhezza del suo gambo, quale scorzato, e tagliate le punte delle foglie spaccarai per mezo il Carcioffo, spremerai sugo di limoni nelle parti interne, oue sarà diuiso, mettendolo cosi partito in vaso di pietra, & in questa guisa preparata la quantità sufficiente; frà tanto habbi in pronto vna padella con butiro, vn poco di poluere di garofani, e di noce moscata, portai i carcioffi in detta padella, posta sopra fuoco lento, aperti non s'accenda la fiamma nel butiro: quando saranno a perfetta cottura, per ogni dodici carcioffi piglia il rosso di sei oua fresche, stemperate con vn poco di brodo, e sugo di limoni, & essendo giorno di magro, piglia vin bianco in vece di brodo, & il tutto vuotato in padella, oue sarà i carcioffi, la tornarai sopra il fuoco, scutandola leggermente con mano. Quàdo sarà a perfectione, li disporrai nel piatto ornando l'ala con fette di pane fritte in butiro, tramezate con fette di lingua. Si possono far tartuffolati cō lardo

E s bat.

battuto,erbette odorifere, sale, e pepe am-
maccato, alla graticola con oglio, ò buti-
ro. Inuecchiati che siano, sono buoni i lo-
ro fondi fritti in oglio, ò butiro, conditi
con sale, e pepe e sugo di limoni.

Viuanda di Silari.

Piglia li Silari mondati diligentemente
dalle foglie, e fusti verdi, che restino
della longhezza di mezo palmo, quella
parte, cioè, ch'è più interna, e vicina al pie-
de; indi gettati in acqua fresca, e lauati, sia
pronta vna cazza con brodo magro sopr' il
fuoco, quando sarà nel feruore del bollire,
gettati dentro detti Silari, lascialo bollire
fin' a mezza cottura di poi leuati da quella,
li metterai in vaso asciutto, spremendovi
sopra sugo di limoni, aggiungendo pepe
ammaccato; habbi intanto preparata al suo-
co padella con butiro. E perche i Silari,
come molt'altre cose, si danno a numero,
non a misura, ò a peso, e stante, che ve ne
sono de piccioli, e grandi, di modo che in
alcuni luoghi mezzani saranno più grandi,
che i grandi akroue; & altri luoghi li pro-
ducono così piccioli, che i maggiori sa-
ranno più piccioli, che non sono i mezzani
d' altri luoghi, sicche a giudicio bisogna pig-
liar quella quantità, che sarà di peso pro-
portionato a gl'ingredienti, che qui asse-
gno. Per ogni due libre de Silari, dunque
preparati, come sopra: e posta in padella al
fuoco lento, vna piccata vètrefca di porco,
ò panzetta, come dir vogliamo, questa cu-
ci-

cinarai leggermente, e quando sarà vicino alla cottura, all' hora aggiungi i detti Silarri, poscia sbatterai a parte in cazzetta sei rossi d'oua fresche, con sugo di limone, 2. oncie di zucchero fino, sei oncie di capari di Genoua in aceto, leuando loro il gambolo, trè oncie di pignoli ammaccati, & il tutto getta in detta padella, messa sopra il fuoco inite, quando vedrai questo composto a stretto, come latte cagliato, habbi in pronto vn piatto con fette di pane, sopra le quali siano prima spremuti, e stropicati spighi d'aglio, e poi fritto in butiro, indi vuotarai sopra dette fette i predetti Silarri col loro sugo, ornando il piatto di cascio Parmigiano grattato, e poluere di canella. Questa è viuanda gratiosa, e delicata, ha seruirai calda.

Viuanda de Cauoli fiori.

IL Cauolo fiore di diuersi bottoncini, o boccoli, come dicono i Venetiani, quali benchè siano tutti vniti nel piede, & anco nella parte superiore ammassati, & compressi, nulladimeno quella massa ristretta si diuide in molte particelle. Piglia dunque quei bottoncini, e diuidendoli ad vno ad vno, leua loro la scorza del gambolo, e mettili in acqua fresca, intanto habbi pronta vna cazza d'acqua al fuoco, se sarà giorno di magro, e se sarà di grasso, in vece d'acqua sia brodo, e nel maggior seruore del bollire gettaui dentro detti bottoncini, auertendo star vigilante nella cottura, perche si cuocono molto presto, e quando so-

no troppo cotti, sono poco stimati. Leuati dall'acqua ò dal brodo, li metterai a sciugare, & asciutti, habbi vna padella con butiro caldo, & vn poco di noce moscata, & mettiui dentro detti Cauoli fiori, ponendoli sopra il fuoco, scutendoli con mano, fin tanto habbino pigliato il sapor del butiro; in questo mentre per ogni trè lire di Cauoli fiori, piglia vna libra di pistacchi ben mondati, pistati nel mortaro, aggiungendo quattro rossi d'oua, stemprato il tutto con vna tazza di brodo, e sugo di limoni à portione, poi questa compositione vuota nella padella oue sono i cauli fiori, & habbi preparate in vn piatto fette di pane fritto in butiro: e sopra vi potrai detti cauli fiori con tutto quel sugo, che sarà nella padella. Questi Cauoli fiori cotti, come sopra, si seruono caldi. In insalata conditi con oglio sugo di limoni, sale, e pepe. Cotti in brodo, ne potrai far suppe tramezate con stilate di persiuto, e polpettine, seruendoli con cascio Parmigiano sopra, auertendo bagnar detta suppa con brodo grasso, spremendoui vn poco di sugo di limoni, la renderai grata. Adornarai l'ala del piato con fette di ricotte, ò pouine grasse fritte in butiro.

Vinanda di Cauoli torchiuti.

IL Cauolo torchiuto porta nella gamba non dissimile degli altri cauli, vn nodo della grossezza d'vn pomo, ò più, ò meno conforme alla grandezza del cauolo. Piglia quei nodi, e leuata la loro scorza tagliali

gliali in fette, come si taglia le rape, gettali in acqua fresca, nella quale infusi hauerai al fuoco acqua che bolla, e senon farà giorno proibito, sia brodo, nel quale rifatti si rpongono in acqua fresca, dalla quale poi leuati, e bene asciutti, hauerai vna pignata ben vitriata con butiro caldo, nella quale porrai detti nodi in fette, & per ogni trè libre di torsì, habbi vna libra di seme di zucca con la scorza, ò meza lib. senza scorza ben pestà, e stemperata con pana di latte, & in disetto di pana, con latte, il tutto passato per setaccio, lo porrai nel vaso oue sono detti torsì ò nodi, cotti che saranno, li porrai nel piatto con formaggio buono grattato, zuccaro, poluere di canella, e sugo di limone, seruiti caldi.

Viuanda di Spinaci in giorno di magro.

HAbbi Spinaci scelti, e mondi, bene lauandoli, & essendo erba asfai terrea, li lauarai trè, ò quattro volte, rifatti in padella, auertendo che stiano nel contenuto d'essa, acciò non ardano, poiche così non riuscirebbero buoni, anzi più tosto sarai in due volte quello, che potresti in vna sol volta far male; frà tanto sia in pronto vn'altra padella con oglio buono, & vna piccata di tarantello grasso; à cui sia stato leuato il sale, & oncie sei garigli di noce piccati col coltello, e prima pelati (frà poco insegnerò il modo di pelare detti garigli, quando sono secchi) per ogni tre libre di spinaci verdi, detta piccata farai d'vna libra, e poi in questa

sta padella vuotarai detti spinaci con sale a portione, hauendo riguardo, ch' il tarantello sempre porta seco sapor di sale, aggiungi poluere di garofani, pepe ammaccato, vna passa ben lauata oncie trè, pignoli ammaccati oncie trè; poni il tutto a fuoco lento, mischiando, acciò s' incorpori bene, e cotti li disporrai in piatto, con sugo di naranci, seruendoli caldi.

Suppa di Finocchio cardato nel tempo d' Inuerno.

Pigliarai il Finocchio ben mondato dalla sua scorza, e così intiero infondilo in acqua, hauendo in pronto vna pignata con brodo grasso di Capone, auertendo che sia proportionata alla quantità del finocchio, il quale cotto in debita forma, leuato dal fuoco, lo metterai in vaso di pietra, e sopra vi poluerizzerai zuccaro fino, spremendoui sugo di limone, il tutto in debita portione a giudicio: in tanto habbi in pronto vn piatto con fette di pane fritto in butiro, poluerizzato con cascio Parmegiano, e poluere di canella, & aggiungi sopra dette fette vna piccata di petto di capone, e sopra a questa il finocchio comparito a giudicio; indi metti nel brodo, oue hauerà bollito il finocchio, vn bicchiere di panna di latte, con questo liquore bagnarai la suppa, poluerizzata con formaggio, come sopra, e poluere di canella, ornerai il piatto con occhi di Vitello fritti in butiro, metti detta suppa, così ornata, sopra

VII

vn tripiè con bragie sotto per lo spatio di mezz' hora seruita calda .

Suppa di Piselli, ò Rouiglia per i giorni di magro, e di grasso .

Q Vando i Piselli sono teneri , che si il loro grano non è buono ancora per farne mineltra, delle loro tauelle se ne fanno suppe, leuandogli la punta , & il gambolo. Se sarà giorno di grasso, bollirai dette tauelle in buon brodo di capponi , ò di manzo, cotte che faranno, habbi preparato vn piatto con fette di pane fritte in butiro, poluerizate con cascio Lodigiano grattato , e sopra il pane vi porrai le tauelle ben compartite, imbenerando la suppa di detto brodo, sopra seruita con cascio, e pepe ammaccato . Se poi sarà giorno di magro, lo cucinarai nell'acqua con vn poco di sale , quando faranno poco meno che cotte, leuale fuori dall'acqua, in tanto sia al fuoco vna padella con butiro, & vn poco di poluere di noce moscata, e vi porrai dentro le tauelle leggiermente agitandole ; quando faranno state vn poco sopra fuoco lento, vi aggiungerai vn poco di quell'acqua , oue haueranno bollito, tanta che sia sufficiente con gli altri ingredienti a bagnare la suppa: di poi apparecchiato il pane fritto , come sopra, con diligenza vi compartirai sopra le tauole , aggiungendo cascio Parmegiano, e canella . Se voi fate detta suppa con oglio, auertirai , che sia di Genoua , ò di Toscana , e farai la medesima operatione .

cc>

eccettuata nelle fette di pane, quali brusca-
rai al fuoco, e bagnarai con late di pignoli,
perfectionato con zucchero, e sugo di limo-
ni, seruita calda con pope amaccato, e pol-
uere di canella.

Viuanda di Rapebiete.

Queste Rapebiete portano seco la qua-
lità della loro Madre; cioè, benchè
lauate, e pulite, rendono sempre l'odor ter-
reo nativo. Le cuocerai in acqua schietta
fin tanto siano à meza cottura passate, auer-
tendo farle longamente bõllire, leuate
dall'acqua, raffreddate, con diligenza scor-
zate, tagliate in fette, ò quadretti, poste in
vaso di pietra vitriato, che possa resistere
al fuoco; per ogni trè libbre vi porrai sei on-
cie di lardo battuto, butiro, e sale à por-
tione, aggiõgendo vna libra è meza di cer-
uellati di Milano, & indifetto di ceruel-
lati, falciccia di Modena, ò di altro luogo,
purchè sia buona, porrai il tutto sopra fue-
co lento, leuando la pignata con mano
leggiermente, la scuoterai, sì che si vadi ri-
uolgendo il tutto e pigli il gusto de' cer-
uellati, ò falciccia: quando sarà vicino alla
cottura, vi aggiungerai vn bicchiere di pã-
na di late con sugo di limone perfectiona-
ta la viuanda, la voterai in vn piatto, ornan-
dolo con cascio, e poluere di canella, e la
seruirai calda.

Viuanda d' Auentani.

GL'Auētani sono certi frutti che si nu-
triscono ne gli Orti, e ne fanno pro-
fes-

feffione in specie, come i Religiosi, Capucini, Offeruanti, e simili . Quando sono a perfettione di seruirfene, diuengono di color pauonazzo, e lisci, à guisa d'auolio: sono della grossezza d'vn pomo in circa di figura ouata. Piglia questi, e leua loro la scorza con esatta diligenza, e spaccandoli, leua loro il seme, poi diuisi in pezzetti, infondili in acqua fresca, quale mutarai due, ò tre volte, questo farai per leuar loro l'amarezza naturale leuati dall'acqua & asciutti, li porrai in vna pignatta; ò in vn vaso à portione, con oglio, e sale, e pepe, e li metterai à fuoco di carbone, mescolandoli spesso volte . Quando saranno cotti, piglia mandole ambrosine tre oncie per ogni libra d'Auantani, bruscate sopra la pala, auertendo non s'abbruggino, e pestate in mortaro, aggiungi vn poco di noce moscata, & vn poco di zucchero à giudicio, il tutto stemprato con sugo di melangole lo metterai nel vaso, oue saranno gli Auentani, quali finalmente vuotarai in piatti, e seruirai caldi . Volendo condire con butiro questa viuanda, osserua come sopra, ma in vece di salsa di mandole, li condirai con formaggio Piacentino, e canella sopra .

Zucche tenere, o Zuccoli da friggere .

Piglia il Zuccolo, mōdato dalla sua scorza, taglia in fette, macerato, & ammolito con sale, resa che hauerà l'humidità, disponendo dette fette vna sopra l'altra, metterai vn peso, acciò ben si sprema l'humidità.

mido, e diligentemente infarinata con fior
 di farina, porrai dette fette in padella ap-
 postata con butiro gettato: cotte, e letate
 dalla padella, vi farai l'infrafcritta salsa.
 Piglia vn poco di basilicò, vna foglia, ò 2.
 d'erba amara, vn poco di seme di finocchio
 tutto ben pesto nel mortaro, e per ogni li-
 bra di zuccolo, piglia 4. oncie di formag-
 gio tenero, e ben pesto nel mortaro, oue
 faranno gl'altri ingredienti, poi stemprato
 con sugo d'agresta, qual sugo se sarà stem-
 perato prima con acqua, non aggiungerai
 altro, ma caso non sia stemprato, aggiungi
 due oncie di zuccaro con 4. rossi d'oua
 fresche ben sbatute, posto il tutto in caz-
 zetta messa sopra il fuoco con oncie tre di
 butiro, meschiando intanto cõ cocchiaro
 di legno, e quando scorgerai, che piglia
 cottura di brodetto, all'horacopri la vi-
 uanda con questa salsa, e la seruirai fredda
 con polucre di canella. Se dette zueche si
 doueranno frigere in oglio, farai la salsa
 in questa guisa. In vece di formaggio vi
 porrai molliche di pane insuppate in agre-
 sta con le solite erbe odorifere, & in cam-
 bio di rossi d'oua, vi porrai latte di man-
 dole con simile cottura. Ma quando le
 zucche saranno più mature si possono ta-
 gliare in guisa di lardoni. Si possono anco
 riempire come s'è detto sopra. Se ne può
 fare casso da pasticchi, & in fine se ne può
 fare tanta diuersità di viuande, che formi
 vna mensa intiera.

Viuande di Rape .

Piglia Rape grosse cotte sotto le bragie, e mondate dalla loro scorza, le taglierai in pezzetti quadrati, in tanto vi sia padella con butiro caldo al fuoco, dentro la quale gettatai con sale a portione, poluere di garofani, e pepe ammaccato. Poi tornata la padella sopra il fuoco; riuolgerai molte volte con destrezza di mano le predette rape con suoi ingredienti, e quando hauerano pigliato il sapore del butiro, e la cottura a giudicio, le potrai in pignatta di pietra vitriata, aggiungendoui vna piccata di fiori di cedro conditi d'oncie sei per ogni due libre di rape, e raggiongendo vn bicchiere di pana di latte, torna detta pignata in le bragie a fuoco lento. Le seruirai calde ornando l'ala del piatto con formaggio Piacentino, e poluere di canella; douendo seruire detta viuanda per gran Personaggi, potrai tramezarle con pasta di Genoua gentilmente tagliata in fette.

Viuanda di Cipolle.

Benche ogni Paese sia fertile di Cipolle nulladimeno la Romagna, ne produce gran quantità di grossezza, e bontà straordinaria, bianche di colore, e di sapore che assai inchina al dolce; talche questa Prouincia non la cedo ad altre nella produzione delle Cipolle. Per farne dunque viuanda, piglia le Cipolle cotto sotto le bragie leuali la scoda, e terza scorza; indi spaccate per mezzo, l'infarinai con fior di farina, e hauendo allestita vna padella con butiro

tiro caldo , vi porrai dentro dette Cipolle
 spaccate, dando loro fuoco leggiero, riuol-
 gendole da tutte le parti ; cotte à portione
 le leuarai dalla padella , ponendole in vn
 tegame di pietra , largo tanto in fondo ,
 quanto sopra, in cui sia butiro fresco squa-
 gliato , & aggiungi poluere di garofani , e
 canella , con sale a portione : hauerai sei
 oncie di pistachi pesti in mortaro, sei oncie
 di garioli di noce , pellati nella forma, che
 dirò qui appresso , & oncie trè di zuccaro ,
 il tutto stemprato con panna di latte, & vn
 poco d'acqua rosa : pesta questa composi-
 tione, e stemperata, la vnotarai oue saranno
 le Cipolle , quali porrai à fuoco lento di
 carbone, e detto latte ristrette, le disporrai
 in piatto ornato con fette di pane fritto in
 butiro, tramezate con oua ripiene spaccate.
 Volendo pellare i garioli di noce in tempo
 d'Inuerno , ò d'altro tempo , quando' sono
 uscitate, e secche, prendi le noci, e col col-
 tello aprile dalla parte inferiore destramen-
 te, di modo che stiano vnite dall'altra par-
 te , dipoi infonderai in acqua commune ,
 quale muterai ogni giorno , & in fine del
 terzo giorno farai la proua se si leua la pel-
 licola de' garioli, quale nõ potendosi leua-
 re, di nuouo l' infonderai, fin tanto, che si
 possi leuare detta pellicola nell'istessa ma-
 niera , che si fa , quando le noci sono fres-
 che nel fine di Luglio , e nel principio d'
 Agosto .

DOSE, E MANIERA

Che si deve tenere per fare conferue
di varij fiori.

DI BARTOLOMEO STEFANI
Cuoco di S.A.S. di Mantoua.

Conferua di fiori di Gelsomini.

Piglia vna libra di zuccharo fino, & vna
libra d'acqua comune, ponendo il
tutto sopra fuoco di carbone, e tirato à
meza cottura, lo leuarà dal fuoco, raffre-
dato, vi infonderai di Gelsomini à poco
poco fino al peso di quattr'oncie, e poi
hauerai apparecchiati vasetti per detta
conferua, quali ben coperti serbarai. Al
tempo del Natale piglia trè scatole di
Torone fatto di mandole, e miele, pestan-
dolo nel mortaro, vi aggiongerai quattr'
oncie di conferua, e quattro chiare d'oua
fresche, e di questa compositione ne farai
vn gentilissimo Tortino per sei conuitati.
In progresso di discorso farò mentione
come si debbe adoprare questa Conferua.

Conferua di fior di Cedro.

PER ogni due libre di zuccharo piglia
vna libra di fiori di Cedro, & a meza
cottura del zuccharo vi getterai detti fiori,
che prima siano stati bagnati con acqua
pur di fiori di cedro, che così infondedo-
li in quel zuccharo, non hauerà forza di
far-

fargli restar trasformati, ma vi conseruaranno belli, forniti di cuocere, li potrai in cazzette di vetro, ò porcellana. Di questa in tempo d'inuerno te ne seruirai per far Torte con pomi appij, sarà esquisita nelle Tomacelle; ne potrai far sapor con fegatelli di cappone, ne potrai porre ne' pasticci sfogliati, che in ogni modo riuscirà esquisitamente buona. S'auerta non ne usare di souerchio, perche molto è dura alla digestione.

Conserua di fior di Salvia.

Piglia vna libra di zuccaro bollendolo in vna libra d'acqua commune, tirato à meza cottura, piglia quarti' onc. e di fior di salvia, bagnati leggiermente nell'acqua rosa, si che non siano troppo insuppati; e questi getta à poco à poco, nella cazzetta, agitandola sopra il fuoco, fin che sia distrutto quell'umido c'hanno i fiori scuotendogli sempre fino tanto, che si possono vuotare in barattoli di maiolica. Il mese di Maggio è la sua propria stagione, nel qual tempo hà maggior virtù. Vale questa Conserua per far sapor tortini piccioli, e torte grandi di Perficata. È buona per i febricitanti di febre leggiera.

Conserua di Giacinti Antunali, ouero Tuberosi.

Piglia libre due di zuccaro, & infondilo oncie venti d'acqua commune: quando sarà à meza cottura; leuarai quel zuccaro dal fuoco, lasciandolo raffreddare, in.

indi li porrai libbre due de' fiori predetti ,
ben mondati da qual si sia cosa , e torna-
rai il tutto sopra il fuoco à perfectionare la
cottura . Si può seruire di questa Conserua
ne' conuiti grandi vn tōdino per ogni con-
uitato , così semplice ; possi ancora vsare
nelle conestioni particolari de' cibi .

Conserua di Rose intiere .

Piglia libbre trè di zuccharo chiarificato ,
come sopra, libbre due , & oncie sei di
Rose incarnate intiere con vn ditodi pipoc-
ciuolo , auertendo di leuargli la semente,
ò raspargli diligentemente tutto il pipoc-
ciuolo, indi bagnate in acqua rosa, quando il
zuccharo sarà à meza cottura, prima lauate,
e legare in mazzetti à trè à trè , le attufarai
in detto zuccharo per spatio d'vn'ottauo d'
hora, ò poco meno : di poi le porrai in taz-
zette larghe egualmente di sotto, e di sopra
disponèdo le dette rose dentro cō il pipoc-
ciuolo in sù, e in gu sa, che vna nō tocchi
l'altra : quando il zuccharo sarà alla perfet-
tione come sopra, gettato sopra le rose :
Ne' Conuiti se ne può seruire vna , ò due
per Conuitato , e sopra vn sapore fatto di
Conserua di fiori di Gelsomini : se ne può
valere per far pasticci con altre composi-
tioni a giuditio; questa Conserua mirabil-
mente conforta lo stomaco .

Conserua di fiori di Rosmarino .

Piglia vna libra di zucaro posto in caz-
zetta, come sopra, quando sarà à meza
cot-

cottura, levato dal fuoco, piglia tre oncie di fiori di Rosmarino ben curati, e puliti, & essendogli zucchero quasi raffreddato, gli porrai dentro quei fiori, che se bene paiono troppo, con la cottura, però restano a giusta portione, & à perfezzione da servirsene conforme al vostro intento. Tirati alla debita cottura, votali in qual vaso più ti piace, pur che non sia rame. Se vuoi si conserui più in lungo vi metterai solo doi oncie di fiori cō detta quantità di zucchero così riuscirà più densa, e non tenace. Di questa Conserua ne potrai far saporetti per conualescenti, e perche è di stomaco frigido. Gioua à chi patisce cararri pigliata la mattina à digiuno.

Conserua di fiori di Naranci.

Piglia vna libra, e meza di zucchero ben purgato, tirato à mezza cottura, nella forma, come sopra; levato che sarà dal fuoco, gl'infonderai sei oncie di fiori di Naranci ben mondati, e se il tempo non ti concede lasciar raffreddare il zucchero, bagnarai detti fiori in acqua di fior di Cedro, scuotendoli ben bene in vn panno, ò drappo biaco, e poi gl'infonderai in quel zucchero à cui dall'humido contrario, che seco porteranno detti fiori così preparati, sarà levata la forza d'inaridirli, essendo questi tenaci più assai delli fiori di Cedro, e più acuti d'odore. Indi a poco il tutto perfectionato à debita cottura, lo riporrai in barratoli di maiolica. Questa conserua s'adopra in molte cose, come a dire ne' Saporì, nelle

nelle Torte, ne' Pasticcii più delicati, nelle Polpette arrostite, & altre cose simili à be, neplacito .

Conserua di fiori di Garofani .

Piglia sei oncie di zucchero, tirato come sopra, vn'oncia e meza di foglie di fiori di Garofani, e cremesi, tagliandoli di parte inferiore, si che resti solo il rosso, auertendo che il zucchero sij tepido, & ancora infondo dette foglie, tornando il tutto al fuoco, meschiarai, e volgerai con padoletta a fuoco molto lento, e così ti riuscirà di color cremese. E questa Conserua per i frigidì, e deprauiati nel calor naturale. Non se ne deue conseruare nelle viuande essendo di molta sostanza, e delicatezza: si conserua longo tempo .

Conserua di Liliij Conualij .

Piglia sei oncie di zucchero posto nella tazzetta con acqua di fiori di Gelsomini, quando sarà vicino alla cottura, leuato dal fuoco, come sopra, piglia due oncie di fiori di Liliij Conualij ben mondati, e puliti, fatto tepido il zucchero infonde gli detti fiori, tornandoli al fuoco, ma che sij lento, volgendoli con spadoletta sino che siano a perfetta cottura. Questa conserua la disporrai in tazzette di maiolica, e te ne seruirai per torte bianche, incorporandola con gli altri ingredienti nel mortaro, volendone far saporetti, aggiungerai fet-
te di pane abbeuerate in sugo di limona
E pas-

passate per setaccio ; e le Torte saranno molto delicate al gusto . .

Conserua di viole paunazze .

Piglia vna libra di zuccaro ben purgato turato, à meza cottura, & oncie sei di foglie di Viole ben mondate dal verde, auertendo pigliar il bianco, e non il paunazzo: questo fiore è più vicino degli altri quando il zuccaro sarà raffreddato, li getterai dentro dette foglie, tenendo il tutto sopra fuoco lento, & aggitando tanto che sia consumata quell'humidità, e sia perfezionata la cottura. Fatta la conserua la vuoterai in qual vaso ti piacerà. Di questa Conserua ne puoi fare Tartarine schiette aggiungendoui mandole monde ; ne potrai far Salse peste intieme, come sopra, stemprate con sugo di limoni, e brodo magro di capone.

Conserua d' Anisi freschi .

Piglia due libbre di zuccaro, infondilo in 2. libbre d'acqua rosa, questo chiarificato, come sopra, e ridotto a meza cottura, piglia gli Anisi freschi (di questi se ne raccoglie gran quantità nella Romagna, & habbemente destinta in chiochie, a guisa di finocchio, ben affai più piccola) li troncarai lasciandogli tanto pipocciuolo, quanto è la grossezza d'vn deto in trauerso, acciò si possino ligare con reffe, o altro, facendone mazetti di 10. o 12. di queste chiochie per ciascun mazetto, e fattone al peso di 6. oncie, il potrai nel zuccaro, auertendo
che

che i fili siano lunghi, acciò tutti si possino leuare in vn tempo istesso: li lasciarai vn' ottauo d'hora in cottura di giuleppe, sollevandoli, & abbassandoli in detta cottura, ma rassirmandoli più tempo dentro, che fuori della medesima cottura, e perfezionati, li porrai in barattoli di maiolica, ò di vetro: auertendo che il pipociuolo stij di sopra, e finalmente data la cottura a perfectione al zucchero, li porrai in detti barattoli. Questa confitura è ottima per i conualescenti, e per i stomachi indigesti incita l'appetito, & è esquisita per far Salse vedi.

M O D O

GENTILISSIMO

Per condire varie forti di Frutti.

Ribes.

Piglia libre due di sugo estratto dalle granne rosse del Ribes, a cui aggiungi libra vna, e meza di zucchero fino poluerizzato, poni il tutto in vn lauezo ben netto, è il lauezo vn vaso di pietra molle di monte cauato su'l torno in difetto del quale, piglia vn vaso di pietra vitriato ben pulito, ò di rame ancora, purchè sia ben netto, e pulito, il che offeruarai diligentemente nel condimento de gli altri frutti che diremo in questo breue discorso: pigliato dunque detto vaso, come t'hò detto

F z l'or

lo potrai sopra moderato fuoco con detti ingredienti, quali farai cuocere à consistenza di siropo, nel quale metterai vna libra, e meza delle dette granelle ben mondate, seguendo la cottura sin tanto, che il siropo sia ben cotto. Possiede molte dotti questo Condito. E efficacissimo nel refrigerare; eccita mirabilmente l'appetito; è buono nelle feбри maligne, e pestilentiali, preserua i sani, e gioua a gli ammalati, in oltre è di vn color vaghissimo. Se vorrai far Sapore di questo condito, lo stemprari di sugo spremuto di fresco dal pomo granato.

Berberi.

NEL condire il Berberi, offerua in tutto, e per tutto la formola data poco fa nel condire il Ribes. Spegne questo condimento mirabilmente la sete, e l'arsura della bocca: proibisce, che i vapori maligni, e velenosi non così facilmente corranno al cuore, & occupino il cervello. Viene anco adoprato da sani ne' conuiti. Se di questo ne vorrai far Saporì, lo stemprari con sugo di naranzi garbi.

More celse.

Piglia sugo di More celse libra vna, zucchero fino poluerizzato libre 2. in lauzzo, ò altro vaso, come sopra ben pulito, il tutto fa cuocere a fuoco leggiero fino alla cottura di siropo, in cui potrai libre due delle More celse predette, ben monde, e nõ perfettamente mature, segui la cottura

fino

sino alla vera consistenza di siropo, riponendoli in vasetti proportionati alla conservazione di simili frutti conditi. Questo condito mangiato auanti il cibo, presto scende dallo stomaco, facendo la via a gli altri cibi: Inumidisce il corpo, e refrigera.

Persici.

Piglia 2. libbre di Persici ben maturi, ben mondati di dentro, e di fuori, falli bollire in trè libbre d'acqua commune fin che s'ammolischino, indi leuati dall'acqua, e gettata via quella, metterai i Persici sopra ad vn settaccio, acciò si scoli quell'acqua, ch'hauerà attratta, dalla quale ne piglierai vna libra e meza, e due libbre di zucchero fino poluerizzato, e gli darai la cottura in lauczo, ò vaso vitriato di terra, peruenuto a meza cottura di siropo, n'infonderai detti Persici, così ammoliti, e mezo cotti; dipoi continua a cuocerli sino alla cottura legitima di siropo, e perfettionati, li porrai in vasetti a tal effetto destinati. Questo condito conforta grandemente a marauigliare lo stomaco.

Agresta.

Piglia libbre 2. di zucchero fino, & infuso in oncie 18. d'acqua commune, mettilo a bollire in lauczo, ò vaso inuitriato, sino alla densità di siropo; indi gettarai dentro 2. libbre di grani d'vna acerba, il tutto bolla sino alla consistenza di siropo; In tanto auerti, mentre si cuoce questo composto, d'andar leuando con vn cucchiaro

F 3 d'ar-

d'argento la spuma, che apparirà, e gettar via gli acini, che veranno di sopra. Questo condito s'opponne a tutt'i mali calidi, comprando l'inflammationi, resiste alla malattia de tutti li humori viciosi: estingue mirabilmente la sete, e finalmente conforta il cuore, lo stomaco, & il fegato.

Brogne.

Piglia libre 3. di zuccaro fino, libre due e meza d'acqua commune, nella quale infuso, bolla fino a trè quinti della giusta cottura di siropo; poi gettaui dentro trè libre di Brogne acerbe, scorzate, seguendo la cottura sino che siano ben condite; dopo leuale dal fuoco, e per venti quatt' hore lasciale nel siropo, poscia cauale, disponendole, ne' vasi a ciò apparecchiati, in fine fa bollire detto siropo alla sua ordinaria consistenza, e con questo copri le Brogne riposte ne' detti vasi. Questo condito gentilmente lubrica il corpo, è ricerca lo stomaco col suo grato sapore.

Peri.

Piglia due libre di zuccaro fino, messo in libre due d'acqua commune, fallo bollire vn poco, poi gettali dentro due libre di Peri scorzati in quattro parti divisi, e di dentro benissimo mondati falli bollire sin'alle consistenze di siropo, che saranno conditi. Conforta lo stomaco, pigliato dopo il cibo, aiuta la digestione.

*Cerafe acide, chiamate Agriote
da' Francesi.*

Piglia Cerafe mature di fapor acido ,
mondale da fuoi gamboli, & offi, e da
quefte ne spremerai il fugo, ponendolo in
vafò di terra ben vitriato, con oncie 8. d' .
acqua comune, libre 2. di zuccaro fino, e
bollico il tutto alla densità di firopo , ag-
giongi 3. libre delle Cerafe predette, mon-
date da' fuoi gamboli, non da gl' offi, e con-
tinuerà la cottura pian piano, fino alla vera
confistenza di firopo, e farà perfettionato
in condito, che fi può concedere in qual fi
fia tempo, e morbo, per il fapore acetro al
palato, e per la fanità , perche tempera
l'extremo calore, e fortifica il fegato .

Pomi Lazaruoli .

Piglia zuccaro fino libre tre, fallo cuo-
cere con acqua rofa odoratiffima , di-
stillata a bagno maria alla cottura quafi di
firopo , dentro al quale poni due libre di
Pomi lazaruoli traforati, fequendo il bol-
lore fin' alla vera cottura di firopo; quefti
riporrai in albarelli di maiolica; e ben co-
perti li ferbarai. Quefti fono gratiffimi al
gusto, confortano lo ftomaco, & eccitano
grandemente l'apettito .

Vna Spina .

Piglia libre 2. di zuccaro fino , acqua di
fiori di cedro vna libra , acqua com-
F 4 mu.

mune libre due, & oncie sei. Vua spina
ben mondata da fiori, e gamboli, il tutto
poni sopra il fuoco in cazzetta, leuando in
tanto con cocchiaro d'argento la spuma;
e se seruir dourassene nel termine di due
mesi, li darai meza cottura, che cosi resta
con sapor più acido, e più gustoso; volen-
dola conseruare più longo tempo, dalli
cottura più longa: data la cottura propor-
tionata, leuala dal zuccaro, disponendola
in vasi di maiolica: indi siegui la cottura
del zuccaro fino al termine detto *Mensus*

Christi, e poi lo vuotarai ne' detti
vasi sopra l'Vua spina. Questo

Condito vale a marauiglia

per estinguere la sete:

e buono alle fe-

bri, & a' con-

uale-

scenti risueglia

l'appeti-

to.



TRAT-

129

TRATTATO

NOBILISSIMO

Per fare in diuersi tempi dell' Anno
tanto di grasso, quanto di magro.
Banchetti esquisite.

DI BARTOLOMEO STEFANI
Cuoco di S. A. S. di Mantoua.

*Banchetto, che si potrà fare nelli mesi di
Genaro, o Febraro; e quando
sarà tempo freddo.*

LA Tauola sarà apparecchiata con
uaglia doppia finissima, con superbe
piegature, & a vn capo della Tauola vi-
rà vn Trionfo, che sembri Sansone con
Dalida, quando gli tagliò i capelli. Dall'
altro canto Armida, che sotto vn frondo-
so albero accarezza Rinaldo; e nel mezzo
vna Clorinda, che accende la gran machi-
na, con cui si batteuano le mura di Gieru-
salemme, & il combattimento della mede-
sima Clorinda, con Tancredi, il tutto fatto
di zuccaro.

Primo seruitio di Credenza.

Torte marzapanate, fatte in foggia di
Stella, trapunte con pignoli, confetti,
e piene tutte di condito, fratezzate con
F 5 rose

sole fatte di zuccaro al naturale, con odor
d'ambra, e prolate d'oro.

Testa di Cingiale cotta in vin bianco,
garofani, e cancella, raffreddata nel suo bro-
do, regalata con mortadella indorata, con
vn Serpe fatto di pasta fina, che con diversi
riuolgiamenti pare che voglia diuorare gli
occhi di testa.

Pasticcio fatto in forma di cornucopia,
e nella cima di diversi frutti al naturale.

Vn lamella Spagobola, fatto con paana
di latte, oua fresche, ornata l'ala del piatto
con vn rabesco de cinamomo.

Quattro Teste di Leoni fatte di pasta di
marzapane, le quali sostentano vna casseta
fatta in forma di rosa, nella quale saranno
quattro Fagiani arrosto freddi, iardati di
cedro condito, e sopra vn sapore fatto di
limoni, fiori di Gelsomini, & il loro capo
penderà su l'orlo del piatto. Sopra detta
casseta vi sarà vna corona ingemmata di
varia confettura, e problata d'oro.

Gelatina di color d'ambra, trapunta tutta
con fiori fatti di pignoli, e sopra l'orlo del
piatto vi saranno fiori fatti di Gelatina di
color cremese, intagliati con la punta del
coltello.

Suppa di pan di Spagna imbenerato in
malualia, tempestato con vna piccata di
pistocchi mondi, insuppato in malualia,
seruiti con zuccaro sopra.

Vn piatto di Crema, ornato tutto con
il mostre di cappone, seruito sopra con
zuccaro, e cancella.

Presciutto sfilato, cotto in vin bianco ,
agghiacciato sopra con zucchero, & intorno
all'ala del piatto vna quantità di vccel-
letti fatti di pasta di marzapane, che col lo-
ro becco paia , che vogliono di struggere
detto presciutto .

Due Pauoni riuestiti , e sotto Pernici
lardate alla Francese con condito , & in-
uolte in qua uescite, & ornate con coron-
tine fatte di zucchero .

Vn termine con vna cassetta in capo fatta
di zucchero, con sottilissimi intagli piena di
Biscottini, Sauoiardi, & vn'altro simile cō
la canestra piena di biscotto di zucchero.

Bianco mangiare in figura di basso ri-
lieuo, ornato con grani di pomo granato,
e profilato d'oto .

Primo seruitio di Cucina .

Minestra di rognoni , e latticini di Vi-
tello, farai cuocer li rognoni in carta
bianca nello spedo, quando saranno a metà
cottura li piccarai minuti col coltello , li
latticini taglierai in bocconcini, e vi por-
rai 4. oncie di pistacchi pesti nel mortaro,
sei onc. di seme di mellone, vn grano d'am-
bra, il tutto scappari con panna di latte,
ogni cosa mettendo in vn vaso ben stagna-
to, brodo grasso di capponi, sei rossi d'oua,
fugo di due funoni , seruendo la minestra
con Biscottini sotto alla Sauoiarda, e zuc-
cero sopra .

Fegato, lattante di Vitello, vuotato, e
poi ripieno, come s'è detto, e rancizzato cō

laticini immolti in rete, poluerizzati con poluere di mostaccioli, regalati con fegatelli di capponi, abbeuerati nel latte frui in butiro, & il piatto ornato con ciambelline ripiene, tramezzate con sfogliatelle di pasta sfogliata, con fette di limoni, naranci spaccati.

Starne cotte fino à mezza cottura nello spiedo, lardate alla francese, poste in vn vaso con brodo grasso, fette di presciuto, vètesca, cauoli fiori, e farli vna suppa sotto, regalando il detto piatto con bragiolette di Vitello, lardate minute, tartuffi cascio l'arnegiano; e tutto il piatto tempestato con pistacchi mondi, e sopra vn copertore di pasta trasforata.

Quattro Arpie, che con le punte dell'ali sostentano vn piatto fatto di zuccaro, pieno d'Ortolani, cotti nelle caraffe, adornati con vermicelli impastati con muschio, & ambrà con acque odorifere di zuccaro, seruite con naranci, fette di cedro poluerizzate di zuccaro.

Serpini ciascheduno de' Comitati d'vn rondino con vn sapore di visciole.

Sei teste di Vitello senz'osso ripiene, tramezzate con le loro lingue ripiene, ornato il piatto con foglie di maggiorana, seruite con sale, e pepe sopra.

Vna Fracassata all'Italiana, fatta di castelghi teneri, polastrelli, rognoni di Vitello arrosto, e poi piccati minuti, posti in padella con butiro, noce moscata, garofani, cannella, vi agghiongerai li piccioni suem-
bra.

brati, e li pollastrelli, trè oncie di pistacchi, trè oncie di pignoli amaccati, quattr'onc. di cedro condito piccato, sei rossi d'oua sbattuti con sugo di limone aggjiongendoui vn poco di brodo, e li buttarai nella padella, trauagliandola con la prestezza della mano, e posta nel piatto, la regalarai con sette di pane fritto dorato, tramezzate con lodole stufatte, adornate con fegati di capponi fritti in butiro, e sopra zucchero e canella, con vn copertore sopra fatto in festangolo, ottangolo, o conforme al numero de' conuitati, & in ogni faccia vi farai l'impresa d'vno de' conuitati.

Pasticcio brodoso fatto in ottangolo, in ogni faccia di cui vi sia vn festone di pasta, che rappresenti varij frutti, pieno di Piccioni, midolla braggiolette di Vitello, bocconcini de' lattecini, fegattelli di capponi, cime di sparagi, fondi di carcioffi, le sue speciarie, & altri ingredienti.

Secondo seruitio di Cucina.

VNa Porta di petto di Vitello, lardata con angione, poluerizzata con poluere di mostaccioli, sale inuolta in rete d'animale, sottestata, e poi soffocata in butiro, con vn poco di maluasìa, regalata con cordi stufati tramezzati con foglie di cardo ripiene, ornata l'ala del piatto con tabesco fatto con varij frutti al naturale di pasta marzapane seruite con zucchero.

Anatre domestiche coperte con crocche alla Genese, & intorno all'ala del piatto,

aiolini alla Bolognese, il tutto seruito con
petto di capponc stilato, e midolla bollita.

Vna biscia fatta di piccioni sotto-banca,
cotti in panna di latte, tramezzati, con pol-
cini piccioli, riempiti frà carne, e pelle,
ornata con latticini lardati minuti, e poi
stuffati con sugo di limone, e suoi aromati
rossi di sinocchio fratti in butiro, fondi di
carcioffi, fette di granelli di capponi bra-
giollette di petto di capponc lardate, trame-
zzate con Ortolani, & il sugo per far brodo
alla Biscia, sarà di coscetto di castrato, e di
rognoni di Vitello grasso, tartuffi, tempe-
stata di pistacchi.

Vn Pasticcio all'Inglese, fatto di pasta
finissima, pieno di petto di capponc picca-
to, midolla, zuccaro, le solite speciarie,
tartuffi, bocconi de latticini, Ortolani,
Quaglie sinebrate, cedro condito, pignoli
sime di sparagi, & vn ghiaccio di sopra,
fatto di zuccaro.

Sei capponi grassi, e grossi, auelenati in
questa forma, se gli dà cottura nel latte, ca-
uati dal vaso, e posti in vn'altro di pietra
con maluasia, mastice, garofani intieri, ca-
nella intiera, quando haueranno bollito
vn quarto d'hora, leuati dal vaso e rafred-
dati, fasciati in carta onta di butiro, posti
nello spiedo, e cotti si seruano caldi, con
vn sapore di melangole sopra, tramezzati
con serpi fatti di pasta frolla, empiti di
rossi d'oua, midolla, zuccaro, latticini pic-
cati, e condito, seruito sopra, & il piatto
ornato con fette di limoncello.

Galli-

Gallinacci in brodo lardato, poluerizzati, con poluere di mostaccioli, & adornata con lodole sottestate, con crostate di zuccaro, e cannella, tramezzate con zampe di capretto indorati, e fritti in butiro seruirà l'ala del piatto con fogliame di pasta sfogliata, & il piatto tempestate con pignoli insupati in acqua rosa.

Seruirà i Conuitati con vn tondino di Sapore di Brogne damaschine.

Terzo seruitio di Cucina.

Cilli di monte lardato gentilmente con lardo, e condito, cotto, allo spiedo, con la sua testa riportata, e l'ali, e la coda di pasta finissima, con vn ghiaccio di zuccaro sopra, e salsa reale, regalato con naranci, e limoncelli spacati.

Longa di Vitello lardata minuta, con fette di pane, con rognonata di Vitello sopra, & indorate, regalato il piatto con osselle piene di bianco, mangiare, tramezzate con fette di cedro, tempestate il piatto con cannelloni confetti, e sopra la Longa vna salsa reale.

Francolini lardati gentilmente, con le loro teste, & ali riportate, tramezzati con pasta stringata, salvia fritta, e sopra vn copertore di pasta traforata, seruiti sopra con salsa di bacche di ginepro, fatta come sopra.

Vn Pasticcio sfogliato, fatto di pasta sfogliata, latticini, midollo, capo di latte, pista cchi, tartuffi, brugnoli, zuccaro, cannella.

nella fatto in forma di rosa, seruito con
zucchero sopra.

Conigli maschi giouani, inuolti in rete
d'animale, poluerizati, con sale, basilico,
e maggiorana, corandoli, e mastice, posti
nello spiedo, cotti, siano regalati con
pasta Todesca, seruiti con salsa di pomo
granato, & il piatto tempestato di cina-
nomo.

Quaglie arrosto, abbardate con vn fo-
gliame di pasta sotto, tramezate con pasti-
cetti di bocconi alla Genoise, e per orna-
mento, rampolletti d'vua fresca di Bolo-
gna, e fette di cedro, seruite con zucchero,
& intorno al piatto quattro Puttini, che
sostentano vn copertore fatto di zucchero.

Bragiole di Cinghiale state in adobbo in
aceto rosato, con poluere di persia, basilico,
e mentuccia, insproccate con brocche di
garofani, cotte su la graticola, seruite con
salsa di capparini, regalati con uocelletti,
& intorno al piatto vn fregio di pasta fina,
e naranci spaccati.

Lingue allo spiedo lardate, seruite con
lattuca di pasta fina, ornata l'ala del piatto
di pasta frita, e sopra salsa reale, & intorno
vna piccata di cedro condito.

Quattro Gallinacci riempiti fra carne, e
pelle, inuolti in rete d'animale, poluerizati
con poluere di mostaccioli, noce mosca-
ta, e garofani, sottostati nel forno, e seruiti
con vn ragu fatto di rossi d'oua, mastice,
fugo di limoni, e rognonata di Vitello; l'a-
la del piatt'ornata cō festone fatto di pasta
di

di marzapane con fiori scolpiti fatti al naturale .

Vcceletti di Cipro fritti in butiro , inuolti in oua sfillate, regalate in piatto con biscotti di zuccaro, seruito con poluere di canella, e zuccaro .

Piccioni sotto banca seruiti con crostate di zuccaro, canella, poluere di mostaccioli , tramezzati con pasticetti di pasta di marzapane, riempiti di bianco mangiare, fatto di petto di cappone, tramezzati con fiori fatti di pasta di Genoua, & il piatto tempestato di cinnamomo.

Seruirai li Conuitati con vn tondino di mostarda di tutta esquisitezza per ciascheduno .

Dodeci Polastrelli teneri , lardati gentilmente pieni di frittata fatta con erbe odorifere, pistacchi ammaccati, midolla , pignoli , canella , inuolti in carta onta di butiro, poluerizzata di sale, garofani , e canella, cotti nello spiedo, tramezzati con fogliami di pasta sfogliata, e profilate con pezzetti di cotognata , & intorno al piatto naranci spaccati .

Secondo seruitio di Credenza.

VN' Insalatone fatto con diuerses cose, e varij disegni.

Torta di bocca di dama.

Latte miele .

Pouine grasse .

Formagio Lodigiano.

Butiro passato per stringa .

Bez-

Bozzolani, ò Bracciadelle ripiene.
Ostriche.

Suppe di Brugnoli.

Finocchio cardato.

Vua fresca di Bologna.

Maroni seruiti con zuccaro.

Oliuioni di Spagna.

Marzolini.

Pere Bergamotte.

Pere Carauelle.

Tartuffi.

Terzo seruitio di Credenza.

LEuati che saranno i frutti, saranno portate dodici Statue, quali rappresentaranno li dodici mesi dell'Anno con tutti li loro significati, e saranno fatte con bella dispositione, e nel mezo vi farà vn Triōfo, che sembrarà l'Arena di Verona con duoi Cavalieri à Cavallo in Barriera, con le lance alla mano.

BAcili di confettura bianca, profumato con odori soauì.

Bacili di pistacchi.

Bacili di di Pere condite.

Bacili di pasta di Genova.

Bacili di cedro condito.

Bacili di Pistachea.

Bacili di persicata.

Bacili d'Amule di Marsiglia.

Bacili di Torrone.

Bacili di varie cōpositioni di mostaccio-
li fatti con varij odori, e di vario sapore.

BAN-

BANCHETTO ¹³⁹

Che si potrà fare nell'Inverno in
giorno di magro per dodeci
Cauallieri .

Seruiti in piatti sforzati à vn piatto alla
volta, con quattro piccioli per rinfor-
zo , e per intreccio quattro ton-
dini con le sue Salse, e sa-
pori diuerſi .

La Tauola sarà quadra perfetta apparec-
chiata con touaglia doppia, le posate
saranno semplici senza bizzarie
di piegature .

Primo seruitio di Credenza, e Cucina .

VN Rombo cotto a potaggio, con ci-
polle, petrosimolo, condito con
oglio, ò butiro, e dentro brogne,
cappari, latticini di storione, bocconcini
di Tarantella, a cui sia levato il sale, tar-
tuffi, pistacchi, sale, e le sue solite specia-
rie, sotto li metterai sette di pane fritto in
butiro, ò d'oglio, ornato il piatto con
Passare, cotteſtate nel sugo di gambaro, e
poluere di mostaccioli, tramezzati con pol-
pa di Tartaruga stufata con diuerſi ingre-
dienti. Il potaggio lo restringerai cò seme
di melone, e pistacchi insieme, e se si man-
gierà butiro, li aggiungerai coſſi d'oua,
seruico caldo, con poluere di canella .

Riz.

Rinforzo: quattro piatti piccioli di Tarantello, ornati di verdura, e fette di limoncello.

Intreccio, quattro cassette fatte in ottangolo, con dentro bragiolette, e sopra vna salsa fatta di narancio, con piccata di cedro condito, e sopra vn copertone fatto di pasta trasforata.

Porcellette grosse cotte in vino, & aceto, seruite con oglio di mandole dolci, ò butiro, sale, e pepe, ornati li piatti con coroncine, fette di cedro, & erbe odorifere.

Rinforzo: quattro piatti di pane bruscato, coperto di cauale di Scurione, ornata l'ala del piatto con polpa d'olive, e fette di limone.

Intreccio: quattro tondini con sapore di mandole, e suoi ingredienti.

Trutta grossa del Lago di Garda, cotta in vn vaso tanto lungo, quanto sarà la Trutta con butiro sotto, e sopra, e fue speciarie, e sale, mettendole nel forno, quando sarà a meza cottura le aggiungerai code di gambari pistacchi, tartuffi, ostriche, filari stufati; pigliarai vna libra di tarantello, cauadogli il sale, lo pestarai nel mortaro con cinquanta gâbari cotti non salati, pigliarai quel sugo doue è stata cotta la Trutta, aggiungendovi vn bicchiere di maluaia, stempiarai la detta compositione, passandola per stamegna, tornando la compositione, doue sarà la Trutta, la ritornerai nel forno, per darle poi la perfectione della cottura, seruendola sotto con fette di pane frit-

fritto: Quando la metterai in tavola, ornerai il piatto con Truttelle di Montorio, fritte in butiro, che siano state in adobbo in falsa con sugo di limone, tramezzate con Cappe sante fatte di pasta reale riempite con garigli di cappe sante naturali, cotte stufate con sue speciarie.

Rinforzo: quattro piatti di calamari fritti, e marinati ornata l'ala de' piatti con fasciette di pasta sfogliata, seruiti con zuccaro sopra.

Intreccio: quattro tondini di sapore di brogne Damascene, ornati con zuccaro, e canella.

Vn pasticcio grande quanto il piatto, fatto di pasta frola, riempito di pezzetti di Sturione, code di gambari, cauoli fiori, ostriche, tartuffi, polpetto di tartaruca, fritte in butiro, pistacchi, pignoli, cappari, le solite speciarie, e sale, seruito con zuccaro sopra, ornata l'ala del piatto con pesci di pasta di marzapane.

Rinforzo: quattro piatti di Bottarga, ornati di limoncelli, e vaghi da Pomo granato.

Intreccio: quattro piatellini con frittelle di pomi, seruite calde con zuccaro sopra.

Secondo seruitio di Cucina.

V Arolo cotto in vino, e butiro, sale, e mastice seruito nel piatto, e sopra vna falsa d'angione fatta di còdito piccato, pistacchi, tartuffi sparagi bianchi di Venetia
tor.

torli di cardo prima stuffati in buriro, canella, poluere di garofani, e la potrai fare in oglio ouer butiro, spremendogli il succo di sei limoni, & ornarai il piatto con cassettine fatte di pasta reale, ornate, piene di sfilata di Trutta, latticini di Sturione, pignoli amaccati, pomi d'Adamo piccati, canella, e zucchero, e sopra vn copertore scalfotato, tramezate cō fogliami di pasta sfogliata, tempestato il piatto di moscardini.

Rinforzo: quattro piatti di Triglia cotta sopra la carta con oglio buono, poluerizzata con sale, pitattina, & erbette odorifere.

Intreccio: quattro rondini di sapore di visciole seruiti con zuccaro sopra.

Bragiole di Sturione insproccate con garofani, poluerizzate con sale, maggiorana, origano, canella, mettendole in adobbo, spruzzandole con aceto rosato, cotte sopra la graticola, ornandole con oglio buono, seruite calde, e sopra vna falsa bastarda fatta d'alici, zuccaro, pomo d'adamo, & vn grano d'ambra; ornarai l'ala del piatto con orate vecchie sottestate, tramezate con fiori di pasta fina, adornate con fette di limone, e naranci spaccati.

Rinforzo: quattro piatti di Sarde del Lago di Garda, marinate, con delicatezza con aceto di malualia, zuccaro, e zaffarano, ornarai l'ala de' piatti con capparini, e fette di limoni.

Intreccio: quattro piattellini di salsa verde, fatta con anisi, & erbe odorifere, seruita con zuccaro, e canella.

Dodici

Dodici Pasticetti riempiti di miglioramenti del Lago di Garda, code di gambari, ostriche, torsì di cardi stuffati in butiro, sale, solite speciarie, oglio, ouer butiro, seruita con sugo di limoni, e sopra vn copertino di pasta di marzapane pieno di condito, seruiti caldi con zuccaro sopra.

Rinforzo, quattro piatti di Cefali di Comacchio cotti alla graticola, ontì con oglio, poluerizati con sale, finocchio, garofani, cannella, e zuccaro, seruiti caldi, adornati con naranci spaccati, regalati con vaghi di pomo granato.

Intreccio; quattro piatelline di fritelle di riso, fritte in butiro gettato, seruite calde con zuccaro sopra.

Tenche grosse del Lago di Garda, empite con pan grattato in oglio, con petrosfemolo piccato, poluere di garofani, nocce moscatà, sale, e pepe, aggiogendoui bocconcini di tarantello, code di gambari tagliate miute, pasta di marzapane, & vna passa, le cuocerai alla graticola, ouero nel forno, che faranno meglio ontandole spesso con oglio, e poste nel piatto, le seruirai sopra con salsa fatta di sugo di gamberi, sugo di naranci, garofani, pignoli amaccati, brogne, e fette di tartuffi regalerai l'ala del piatto con braggiolette di Luccio senz'osso, trauzate cò rose di pasta reale, empite di rossi d'oua, còdito, zuccato, e cannella, seruite calde con zuccaro.

Rinforzo: quattro piatti con quattro tortiglioni pieni di frutti stropati, insteccati
con

con pignoli confetti, seruiti con zucchero sopra .

Intreccio: quattro tondini di sapore di cotogno, seruito con zucchero, e cannella .

Seruirai li conuitati d'vna infalatina regalata per ciascheduno .

Terzo Seruitio di Cucina.

L Ampie de di Treuigi, è d'altri luoghi vicini, fritte calde, regalata l'ala del piatto con oui fritti, fette di limone, naranzi spaccati, e tempestato il piatto di cinamomo .

Rinforzo: quattro piatti d'olue di Spagna, ornati con falcette di limone, e fette dell' istesso .

Intreccio : quattro tondini di sapore fatto di pistacchi .

Carpioni del Lago di Garda fritti, seruiti caldi, ornata l'ala del piatto con miglioramenti cotti allo spiedo, seruiti con crostata di poluere di mostaccioli, con fette di cedro, e zucchero sopra .

Rinforzo: quattro piatti con suppa di brognoli .

Intreccio: quattro tondini di mostarda di Carpi, ornata con cannella, e zucchero .

Temoli fritti seruiti caldi, adornata l'ala del piatto con pesce persico fritto in butiro gettato, seruito caldo, tramezzato con pasta siringata, ornata con fette di limone, e vaghi di pomi granati .

Rinforzo: quattro piatti di Granceole, accomodate con il loro corallo, e latticini aggiogendoui pistacchi amaccati, angiove

pic-

piccate; se le Granceole non hauessero corallo pesterai code di gambaro, e condrai tutto dentro dell'armatura della Granceola con sale, oglio, e speciarie, cotte sopra la graticola à fuoco lento; seruendone cinque per piatto, con le loro forbici, ò zatte.

Intreccio: quattro rondini con salsa di Tarantello, ornata con zuccaro, e cannella.

Sfoglie grosse, fritte seruite calde, ornata l'ala del piatto con sarde di Mare fritte seruite calde, tramezate con fette di limone, e naranzi spaccati, & il piatto tempestato di cinamomo.

Rinforzo: quattro piatti d'Ostrie, ornate con naranzi spaccati.

Intreccio: quattro piatelline con fritelle di fichi secchi con zuccaro sopra.

Secondo seruizio di Credenza, ò Cucina.

VN piatto sforzato di formaggio Lodigiano, tramezato con marzolini, intrecciato con formaggio di pecora, inquartato con cascietti di Romagna, prouature di Roma, ranaggioli di Siena.

Rinforzo: quattro piatti con torte à bocca di dama.

Intreccio: quattro rondini di tartuffi.

Vn piatto di finocchio cardato di Bologna tramezzato con filari, intrecciati con cardi, & inquartati con carcioffi freschi di Venetia.

Rinforzo: quattro piatti di Cauoli fiorà cotti, e conditi con oglio di Toscana, e sugo di limone, tempestati con picca-

di pistacchi, ornati con fettoline di limone.

Intreccio, quattro tondini di castagnette fritte, fatte di pasta di marzapane, seruite con zucchero sopra.

Vn piatto di pere, e pomi di tutte le sorti, come sarebbe à dire: pere garauelle, pere cipolle, pere sementine, pere granelle, pere bergainotte, pere gnoche. D'inuerno pomi saluatori, pomi rosi, pomi appij, pomi calimani, pomi ruginosi, & altri sorti.

Rinforzo, quattro piatti con ciambelle ripiene di condito, pasta di marzapane, mostaccioli, & altri ingredienti, seruite con zucchero.

Intreccio: quattro piatellini, con pere Francese cotte: e tutte con zucchero sopra.

Vn piatto d'vua fresca di Bologna, come vua angiola, trebianco del monte della Guardia, e Montico, ouero ancora Garganice di Verona.

Rinforzo: quattro piatti di sparagi bianchi di Venetia conditi con butiro, noce molcata, cascio Parmiggiano, ouero oglio di Toscana con sugo di limoni.

Intreccio: quattro tondini di castagne, seruite con zucchero il saluietta.

Terzo seruitio di Credenza.

VN piatto con varie sorte di conditi.
Rinforzo: quattro piatti di confettura bianca muschiata di tutte le sorti.

Intreccio: quattro tondini di perficata con pasta di Genova intrecciata insieme.
Con-

Conuitto per otto Signori, seruiti à vn piatto sforzato alla volta, e rinforzato con quattro piatti.

Bper intreccio , quattro tordini di Salse, e di Saffori buoni : per li mesi di Aprile, e Maggio .

Primo seruitio di Credenza .

LA Tauola sarà in quadrangolo con touaglie doppie sottilissime, le saluette sopra le posate senza stocatura .

Piatto di gioncata, & intorno all'ala del piatto capo di latte in tazzere di vetro riuersate sopra l'ala poluerizzate con zucchero, e cannella, & ornate con fiori di suo tempo .

Rinforzo : quattro piatti d'offelle fatte di pasta di marzapane, seruite con zucchero sopra .

Intreccio: quattro suppe di pane di Spagna imbeuerato in maluasìa, & il pane tagliato in quadretti, seruite con zucchero .

Primo seruitio di Cucina .

VN piatto di Zinna, ò Poccia di Giouanzi, ben lauata, e pulita, la metterai al fuoco che sia lento, senza sale facendola bollire stretta nel vaso; cotta, la leuersi dal brodo, lasciandola raffreddare la pelarai bene d'intorno, e la lardarai sottilmente cucinandola nello spiedo, bagnandola sepre con butiro, po' uerizandoy

G 2 la

la con sale: cotta che farà, la seruirai in mezzo al piatto, e l'ornarai con fette di fegato di Vitello lattante, cotto con diligenza, tramezato con fette di ceruella dorate, ornata l'ala del piatto con granelli di castrato ripieni, sottostati in butiro poluerizzati con poluere di mostaccioli, tramezati con festoncini fatti di pasta di marzapane, regalati con fette di limoncelli, e naranci spaccati, e seruirai sopra la Zina vna falsa reale.

Rinforzo: quattro piatti di salame di coppa, tramezato con mortadella di Bologna, seruiti con foglie di lauro.

Intreccio: 4. tondini di salsa di naranci, seruita con zuccaro e canella sopra.

Piatto con vn Boglione, fatto con code di castrato, pollastri, zampetti di Vitello, e casalinghi, il tutto metterai à bollire insieme, auertendo di porre prima al fuoco le code, perche sono più dure, poi vi aggiogherai erba brusca, pimpinella, boragine maggiorana, mentuccia, e mai riempirai il vaso cō altro brodo, ò acqua; ma quando vedrai, che farà scemato più di metà, gli agiongherai quattro libre di panna di latte, pigliarai fette di pane bruscato, e farai vna suppa, tramezata con fette di formaggio tenero, e li componerai sopra le code de castrati, tramezate con li pollastri, intrecciati con li zampetti, & in quartate con li casalinghi: pigliarai vna libra di pistacchi ben pesti nel mortaro con la cima di quel brodo, stempra-

prarai li pistacchi aggiungendoui il sugo di quattro limoni, e quel latte lo gettarai sopra del Boglione . Molti sono che ornano il piatto con quell'erbe cotte , mà à me pare , che non stia bene,perche sembra a' Cõuitati hauere dauanti erbe da siroppo;adornarai dunque di Boglione con occhi di Vitello ripieni , cotti in butiro con le sue speciarie , e sugo di limone, tramezzati con pulcini piccioli, e pieni di piccata di rognone di Vitello , sottostati con vna crostata di zuccaro, e canella, seruito il tutto caldo, poluerizzato con canella .

Rinforzo : quattro piatti di persciutto sfilato, agghiacciato sopra con zuccaro .

Intreccio: quattro condini sapor bianco con zuccaro, e canella .

Vn Pasticcio brodoso pieno di bragiolette di Vitello, midolla , piccioni smembrati, ponte di sparagi , fondi di carcioffi, latticini, sale, solite speciarie, seruito caldo, ornato con fiori fatti di pasta .

~ Rinforzo : quattro piatti di gelatina di color d'ambra, e sotto teste di Capretto pelate con li loro zampetti similmente cotte allesto con tutta candidezza, se vorrai che li piatti rieschino, con vaghezza, ornarai l'ala del piatto cõ gelatina di color cremese.

Intreccio : quattro piattelline di fritelle di fior di sambuco, seruite con zuccaro .

Secondo seruitio di Credenza .

VN piatto con sei Capponi cotti in bianco cõ il suo sale; cotti li seruirai opra ad vna suppa fatta di sette di pane,

tramezzate con fette di persicata, con cacio Parmigiano, e canella, e la bagnarai con brodo fatto di rossi d'oua, sugo di limone, e la superficie del brodo delli capponi: bagnata che sarà coprirai li capponi con frittelline fatte di Crema, tramezzate con sfilata di cappone, tempestatì con piccata di cedro cōdito, ornata l'ala del piatto con bragiolette ripiene alla Francese, tramezzate con cime di sparagi indorati fritti in butiro, seruito caldo il tutto, poluerizzato con canella.

Rinforzo: quattro piatti di bragiole di Vitello con la costa, lardando polpe, seruite sopra con sapore di rosmarino.

Intreccio, quattro rondini di salsa verde seruita con zuccaro, e canella.

Vn piatto con dodici pollastri riempiti trà carne, e pelle con lardo battuto, erbe odorifere, midolla, latticini, condito piccato, sale, garofani, nece mescata, pepe, canella, il tutto in poluere, & incorporata ogni cosa con rossi di oui, ponendoui poi i pollastri in tegame con butiro, ben coperto, dato loro fuoco lento, e voltatili spesse volte, aggiogendoui vn poco d'aceto rosato, pignoli, e brogne, quando saranno vicini alla cottura, li poluerizarai con poluere di mostaccioli: e cotti, li accomodarai nel piatto in forma di stella, con tutto il sugo sopra, li tramezzarai con lingue di Vitello ripiene, cotte stuffate da sua posta, e vi porterai mezo bicchiere di maluzia, & ornarai l'ala

Pala del piatto con cupitoni lardati alla Francese, prima cotti nello spiedo, e poi sofficati in butiro, e sugo di limoni, tramezzati con bragiolette di petto di cappone lardate di condiro, sottestate in butiro, ornate con sfogiatele di pasta sfogliata, e fette di limoni .

Rinforzo : quattro piatti di latte alla Spagnuola , freddo, seruito con zucchero .

Intreccio, quattro tondini di rosette di pasta riempite, fritte in butiro, seruite calde con zucchero sopra .

Vn piatto con pasticcetti ouati, fatti di pasta reale, pieni di piccata di Vitello, midolla, latticini, polpettine, pistacchi, pignoli amaccati, sale, le solite speciarie, e sopra vn copertino per ciascuno, intagliato a capriccio : cotti che saranno, li servirai in piatto, tramezzati con carcioffi fatti di pasta di marzapane, e dentro ciascuno carcioffo vn'ona ripieno, e sopra lo servirai con zucchero .

Rinforzo : quattro piatti di piccioni stati in adobbo, e sopra la sua salsa dell' istesso adobbo, ornati con fette di limoncelli, tramezzati con vaghi di pomo granato .

Intreccio : quattro piatelline con frivelle di fior di salvia, cotte in butiro gettato, seruite calde cot zucchero sopra .

Terzo Servizio di Cucina .

VNainalatina molto regalata con ingredienti, per ogni Conuitato .

Vn piatto con dodici Pauoncini, o Gal-

linacci piccioli, onti di butiro, e polueriz-
zato con sale, e posti nello spiedo cotti a
fuoco lento; perfectionati che saranno, li
seruirai nel piatto, cō vna salsa reale sopra
adornando il piatto con fogliami di pasta
reale tramezate con fette di cedro con
zucchero sopra, naranci spaccati, tempe-
stato il piatto con moscardini.

Rinforzo: quattro piatti con fette di
presciuto fritto in padella, spruzzato con
aceto rosato. & intorno fette di pane frit-
te in butiro, seruite sopra con zucchero, e
canella.

Intreccio: quattro tondini di sapore di
bacche di mortella.

Vn piatto di lonza di Vitello lardata
fottilmente, cotta allo spiedo poluerizzata
con sale, e seruita nel piatto con fette di
Pane coperte con vna piccata di rognone
di Vitello sopra, sottestate, e tramezate
con offellette piene di bianco mangiare,
tramezato con pasta fatta di detto alla
Fiorentina, fritta in butiro, regalata con
fette di di limoncello intorno, tempestato
il piatto di cinamomo.

Rinforzo: quattro piatti con quattro
Gatiò, fatti alla portione del piatto, riem-
piti di latticini piccati, conditi, cō ceruel-
la, midolla rognonata di Vitello, capo di
latte, zucchero, sale, e canella, cotti nel forno
con diligenza, seruiti con zucchero sopra.

Intreccio: quattro tondini di sapore di
pomo d'Adamo, seruito cō zucchero sopra.

Vn piatto cō Calenghi cotti allo spie-
do

do, seruiti con crostata di zuccaro, canella, e pen grattato: cotti, li seruirai nel piatto tramezati con pulcini riempiti inuolti in rete, e cotti nello spiedo, il piatto ornato con vn rabesco fatto di pasta di mostaccioli, con varij frutti, fiori, & vccelletti, che scherzino frà quei frutti.

Rinforzo: quattro piatti di salame crudo di Fiorenza tagliato in fetti sottili, tramezato con salame muschiato crudo, ornato con erbe odorifere.

Intreccio: quattro tondini di salsa di limone.

Secondo seruitio di Cucina.

VN piatto con tutte le sorti di formaggi tramezati con verdura.

Rinforzo: quattro Torte di pomi rossi, seruite calde con zuccaro sopra.

Intreccio: quattro piatelline di ricotta, o pouina passata per sirenga, seruita con acqua odorifera, zuccaro, e canella.

Vn piatto di frutti, finocchio, filati, carcioffi, dragone, & altri, il tutto ben compartito.

Rinforzo: quattro piatti di latte miele.

Intreccio: quattro tondini pieni di cannoncini.

Vn piatto di tutte le sorte di frutti, come pera, pomi tramezate con vuc fresche, tutto ben compartito.

Rinforzo: quattro piatti di sparagi conditi con butiro, ouer'oglio, pepe, canella, sugo di limoni.)

Intreccio: quattro piatelline di fritelle à vento, seruite calde, con zucchero sopra.

Vn piatto con diuersi conditi, e confettura bianca muschiata.

Rinforzo: quattro piatti d'altra confettura senz'odore.

Intreccio: quattro piatelline di varie conferue.

BANCHETTO

Che si potrà fare in giorno di magro per venticinque Dame, e venticinque Cavalieri, per li mesi di Giugno, e Luglio.

La Tavola sarà apparecchiata industriosamente, con vn trionfo fatto di zucchero, che sembri la fonte di Bologna con quel marauiglioso Nettuno, e vi saranno quattro Archi fatti con le loro basi, e retti con disegni di perfetta architettura, colonne, e capitelli tutto di zucchero, sotto le quali vi saranno le quattro Stagioni dell'Anno, e nella sommità degli Archi vi saranno Aquiloni di zucchero, tramezati con vasi pur di zucchero, e dentro vi siano mazzi di fiori naturali.

Primo seruitio di Credenza.

Pasticci fatti in modo di Sirena, Biscottini alla Savoiarda con odor di ambra, regalati con fiori di cedro, e sopra l'orlo

l'orlo del piatto vi faranno quattro Leoncini di zuccaro, che con le loro zampe sostengono vn copertore di zuccaro toccato d'oro .

Stelle di pasta reale , e dentro Carpioni carpionati,ornate con fette di cedro, e sopra vn copertore intagliato con diversi fogliami toccati d'oro .

Suppa di Cantucci di Pisa imbeuerati in maluasìa, e sopra Pesci Perfici del Minchia, è d'altro fiume, che non sia paludoso, cotti in maluasìa, poluerizzati con zuecaro, ornato il piatto con fiori gelsomini, e sopra vna piccata di pistacchi .

Lenguattole marinate con aceto di maluasìa, regalate con molliche in detta marinatura, tramezzate con fette di cedro, seruite con zuccaro sopra .

Salatone di Sturione, Salmone, lardoni di Tarantolo per darli il colore, molti v'è sono, che adoprano il sangue di pesce, ma a me pare bene d'adoprate il sandolo rosso, aggiungendoui tutte le sorti di spezierie, e se hauerai latte di Sturione, ouero di Trutta per fargli l'ineestitura, sarà bene: cotto lo taglierai in fette, seruite nel piatto con erbe odorifere, o fiori di boragine, o petroscemolo .

Due canestre di pasta traforata piena di varij frutti siropati, & intorno a dette canestre vi faranno molti puttini in piedi fatti di pasta di marzapane, che con le loro mani pigliano di quei frutti .

Capo di latte seruito con nocato, or-

nato con cocchiari fatti di zuccaro ptosifati d'oro.

Vna cassetta di pasta fatta in guisa di quelle oue si fabrica il cauale, dentro vi sia cauale di Sturione col mastro, fatto di pasta di marzapane, che lo fabrichi; dall'altro capo della cassetta, vn Scultore che faccia vna Statua di detto cauale.

Gelatina di pesce di color d'ambra, e d'odor di muschio, & ambra, armata tutta con lancette di pancia di Sturione, e sotto dodeci lingue di Bulbaro.

Bianco mangiare fatto di latte di mandole, posto in forma di Fortezza con macstria.

Lucci alla graticola, freddi, sopra vn sapore d'vna pasta, regalati con fogliami di pasta fina, seruiti con zuecero sopra.

Vn piatto di fichi primitini detti fioroni, e sia seruito ciascuno de' Conuitati d'vn condino di fraghe con zuecero sopra.

Primo seruitio di Cucina.

VNa minestra d'oua di Trutta, latticini di Sturione, milze di Luccio, pistacchi mondi, facendo poco bollire l'oua di Trutta, perche s'infostarebbero, e maritarai la detta minestra con oua, e calcio; ma se il Paese non mangia butiro, la condirai con latte di mandole, sugo di limoni, oglio di Genova, ouero di Toscana, e sotto le metterai fette di pane fritte in oglio buono, seruita sopra con cannella.

Duoj Bulbari, cotti all'Alemana, rinfiniti

con

con il loro dorio , seruiti con sale , e pepe intorno al piatto , rinforzati con limoni tagliati .

• Tenche grosse del Lago di Garda à po-
taggio cotte in vin dolce, cō oglio buono
ò con speciarie di Venetia, cucinarai in vn
vasetto polpettine di Luccio, fatte cō dili-
genza, acciò siano tenere, e se le soffocarai
in butiro, ò panna di latte, saranno meglio,
raggiogendoui pezzetti di cardi rifatti ,
& in vn'altro vasetto metterai bragiolette
anco di Luccio , con vna salsa sopra d'an-
gioua, sugo di limoni, cappari, e pignoli,
quand'haverai poste nel piatto dette Ten-
che , le ornarai con le dette polpettine, e
regalarai il piatto con le bragiolette, tra-
mezzate con code di gambari, fritte con
diligenza auertendo di dagnar la suppa
con quel brodo , che sarà nelli vasetti, e le
poluerizarai con cannella .

Vna suppa di pane di Spagna, fatta d'oua
di pesce cotte nel latte; tramezzare con latti
di Sturione cotti in butiro, regalata cō lan-
cette di pancia di Luccio, code di gābaro,
fettoline di cedro condite endiua rifatta
in latte, e frita in butiro, e pōte di sparagi
bagnarai la suppa con panna di latte , pre-
mendole sopra sugo di limone, con vn po-
co di poluere di zuccaro , e poluere di ca-
nella, e supra l'orlo del piatto vn tortione
di pasta sfogliata pieno di bianco mangia-
se, e la suppa tempestata di cinamomo .

• Trunc grosse del Lago di Garda seruite
in saluitta, condite con oglio di Toscana,

ppc

pepe amaccato, con limoncelli intorno .

Bragiolette di Sturione stata in adobbo, inproccate con stecchi di garofani, cotte sopra la graticola, ornate con oglio, poluerizzate con poluere di mostaccioli, seruite sopra con salsa fatta di tarantello, e se farà fatta con butiro, riuscirà meglio, che con oglio: regalarai il piatto con calamari fritti stati in adobbo in sapor di melangole, tramezzati, con fette di limoncello, & intorno all'ala del petto quattro Delfini di pasta, che con le code sostentino vn coperto, re di pasta tratorata .

Vn pasticcio fatto in forma di Naue, con li suoi Marinari fatti di pasta, & il Pasticcio pieno di miglioramenti del Lago di Garda, ostriche, tartuffole milze di Lucio, torsì di vardo, fondi di carcioffi, & altri ingredienti, con le foglie speciarie, & intorno alla Naue la sua spuma di mare, fatta con chiare d'ouo, e smaltino .

Seconde seruita di Cucina .

VAroli grossi sottostati in butiro, poluerizzati con erbe odorifere, seruiti d'intorno con quantità di garigli di cappe cotte in butiro, auertendo di non dar loro troppa cottura, acciò non si confutino, & aggiungendoui dentro vna piccata di Tarantello, che gli sia stato leuato il sale, & che sia grasso a maggior segno; li Varoli poluerizzati con mastice, garofani, e pepe mettendoui sotto fette di pane fritto in butiro, ornata l'ala del piatto con fette di pane,

né, sopra cui sia stirato caulalé di Sturione, tramezzate con feute di cedro; & ad ogni Conuitato seruirsi vn tondino di sapore di fiori di naranci.

Tortelli fatti di pistacchi, con spinaci ben pesti, formaggio, vn poco di ricotta grassa, cannella, pepe, e rossi d'oua: farai vn foglio di pasta sottilissima mettendo dentro questo pieno nelli tortelli, e li cucinarai nel latte, seruiti con cascio Parmegiano, e butiro fresco, poluerizati con cannella: sopra l'ala del piatto quattro Facchini fatti di butiro, che giuochino quei tortelli alla morra.

Raine grasse, e grandi, cotte in sugo di Tarantello, noce moscata, poluere di garofani, oglio di Toscana, polpe d'oliue capparri, pignoli: & il piatto regalato con nauicelle piene di piccata di Sturione, fatta con delicatezza con rosate di pasta di marzapane.

Vn Delfino in vn piatto in cui vi sia spuma marina, nel modo sopradetto fatto di pasta, che porti sopra il dorso vn pezzo di Sturione arrosto, e nel cucinarlo bagnarlo spesso con oglio, e prima dourai dargli fuoco gagliardo, acciò si restringa, e dopo cucinarlo à fuoco leno, poluerizandolo con sale, e poluere di garofani, e sia regolato con limoncelli spaccati, e tutto il piatto tempestato di pistacchi mondi, e sopra l'ala vn pescatore con la canna, e l'amo, fatto di pasta di marzapane.

Pastici piccioli, vno per Conuitato, &c.

FIN

ei in forma di cuore, pieni di polpa di pesce cappone, pesce molo, con tartuffi, code di gambari, condito piccato, brugnoli, e le solite specularie, e se li farai sopra vn brodetto di rossi d'oua, e butiro, sarà buono, e li seruirai caldi con zuccaro sopra, e vn copertore fatto à gelosia.

Anguille del Lago di Garda, aperte per la schiena, ne formarai vn piatto grande, auertendo d'hauere vn vaso di quella lunghezza 22, spaccate, e lauate che l'hauerai, le darai il suo sale con mastice pesto, e poluere di canella, e le porrai in padella con butiro, ouero oglio mettendole à sottostare con fuoco sotto, e sopra: quando faranno à meza cottura, vi aggiongerai trenta ostriche, fondi di carcioffi, & vn bicchiere di panna di latte, pignoli, cappari, e sugo di limone, e formarai vn piatto molto vago, regalandolo con lardoni di condito, il tutto ben poluerizzato con zuccaro, e canella.

Terzo seruitio di Credenza.

VN insalazione fatto cou vaghezza, & ingegno, Lamprede fritte, seruite calde, & il piatto regalato con oua mescolate, tramezzate con limoncelli spaccati.

Carpioni fritti, seruiti caldi, ornati con piccata di cedro condito, tramezzati con fette di cedro, seruiti con zuccaro sopra.

Triglia grossa sopra la carta, seruita con salsa, & erbe odorifere fritte, & intorno al piatto, tartarucche di pasta di marzapane, che con l'aschienna sostentino vn copertore

in-

intagliato, & attaccato li festoncini di varij frutti, che tocchino l'ala del piatto.

Tenche grosse fritte, seruite calde, e sopra vna salsa fatta di butiro, angiove, noce moscata, poluete di garofani, & vn poco, d'acetto rosato, regalato il piatto con pasta siringata.

Fritelle di fichi sechi, loro tagliarai il gambo, e con la punta del coltello vi farai tanto buco, che v'entri vna mandola ouero due pistacchi mondi, facendo stare i detti fichi infusione in vino bianco dolce per spatio di due hore, e facendo colla ordinarai con farina, vin bianco, & vn poco d'oglio, imburachiarai i fichi in detta colla, e li metterai a cucinare in butiro bollente, che ne farai fritelle, cotte che faranno, le porrai nel piatto, seruendole con zuccaro, e sopra l'ala del piatto, viperate fette di pasta di marzapane.

Lenguato le fritte, seruite calde, con fritelle di rasmarino, e per ornamento fette di oetro condito, e naranci spaccati poluerizzate con sale.

Pescaria minuta fritta, seruita calda, ornata con offelle piene di bianco mangiare, tramezate con fette di limone.

Miglioramenti del Lago di Garda arrosto, tramezati con lauro indorato: intorno al piatto vna piccata fatta di cotognata, e sopra li miglioramenti farai salsa di limone con zuccaro sopra.

Castagnette di pasta di marzapane fritte, seruite calde con zuccaro sopra, intorno l'ala

L'ala del piatto cancelloni confetti .

Lucetti teneri fritti seruiti caldi, e sopra vn sapor d'aglio fatto subito in padella, suertendo di friggere prima pane grattato in oglio, aggiogendoui noce moscata, in poco di poluere di garofani, e zuccaro, il tutto stemperato con aceto che vi sia macinato vn spico di aglio, spremendogli il sago di sei naranci, & il tutto gettarai sopra li Luccetti adornando il piatto con fogliame di pasta frolla, e sopra vn copertore fatto di detta pasta,

Vn Tortiglione sfogliato ripieno d'oue sbattute, capo di latte, pasta di marzapane, pignoli amaccati, e canella, seruito caldo con zuccaro.

Sarde del Lago di Garda frisse, seruite calde, tramezzate con salvia fritta, imbroscchiata, & ornata l'ala del piatto con fogliame di pasta di Genova, tramezzate con biscotti di zuccaro ornati con limoni, e naranci spaccati.

Secondo seruitio di Credenza .

Torta di Sparagi .

Pauine fresche .

Butiro passato .

Formaggio Lodigiano .

Latte miele .

Formaggio tenero di pecora .

Cerasc .

Finocchio .

Carcioffi .

Suppa di viscirole .

Faua .

Drago-

Dragogne.

Brogne.

Pere moscardine.

Pomi.

Armellini.

Terzo seruitio di Credenza.

LEuati che saranno i frutti; da vn capo della tauola si porrà vn Ercole quando sbranò il Leone nella selua Nemea, e dall'altro capo vi si metterà Sansone quando espugnò, e vinse i Filistei con vna mascella d'asino, e nel mezo Argante, e Tancredi pugnando.

Bacili di confettura bianca, profumato con muschio, & ambra.

Bacili con vasetti di gelo di cotogno.

Bacili con conserue di varij frutti, e fiori.

Bacili di Pistachea.

Bacili di pasta di Genova.

Bacili di zuccata condita.

Bacili di pomi d'Adamo conditi.

Bacili di persicata.

Bacili di pistacchi.

Bacili di Torrone.

BANCHETTO

Che si potrà fare in giorno di grasso nell'i mesi d'Agosto, Settembre, & Ottobre.

LA Tauola sia ben apparecchiata nel più ricco modo, che sia possibile, con souaglie doppie lauorate di sottilissime pis-

piegature : le Credenze, e Bottigliarie ricchissime di vasi d'oro, argëto, ò Porcellane conforme al gusto, e sopra vn capo della tauola vi sia vn Trionfo, che rappresenti il palazzo di Plutone. Dall'altro cappo il palazzo di Proserpina col serpe a i piedi, in atto amendui d'uscir dalle loro Reggie, e Plutone col suo cane Cerbero in vn tridente in mano . Nel mezo della tauola vn giardino di zuccaro, con le porte fatte di cedro condito, & vna fonte nel mezo fatta dell'istesso con buon disegno, e varie figure, tramezate con duoi monti fatti di gelatina di color verde, con varie fiere, e Cacciatori sopra quei monti, che saranno tramezati con vasi di naranzi fatti di condito .

Primo seruitio di Credenza .

Pasticci freddi in arma, con dentro l'impresè de' Conuitati .

Quattro Draghi in vn piatto, sostentando su'l dorso vna cassetta di pasta fatta in quadrangolo, che dentro vi siano 8. gallinacci giouani col loro volo naturale, & il capo di ciascuno pendente giù dalla cassetta frà vn Dragone, e l'altro tutti lardati di condito, e sopra vn sapore di naranzi; seruiti con foglie di lauro, & in mezo alla cassetta vn'Idra di sete teste, che scherzino ciascuna con vn di quei gallinacci .

Melloni di varie sorti, seruiti con ghiaccio sotto .

Capo di latte, seruito sopra con zuccaro .

Capo.

Capponi cotti in bianco in maluasia, im-
sproccati, ò trapunti tutti in petto di pistac.
chi mondi, seruiti con vna suppa, sotto, e
sopra con cantucci di Pisa, & abbeuerati in
maluasia seruiti con zuccara sopra, & il
piatto tempestato con vna piccata di ce-
dro condito, e quattro puc tini intorno l'ala
del piatto fatti di pasta di marzapane, che
con le mani loro sostentino vna canestra
di pasta trasforata pieno di varij frutti con-
diti, & il piatto seruito con mortadella in-
dorata, & vccelletti di detta pasta, che
scherzino frà quei frutti.

Torta di gello di cotogno messa à oro, e
sopra vn copertore soltentato da quattro
Aquile fatte di zuccaro, ò altri animali più
proportionati.

Biaco mangiare in figura di basso rilieuo
ornato con fiori di Gelsomini di Catalo-
gna cõ altri fiori intorno l'orlo del piatto.

Vn Presciuto grande cotto in vino con
garofani, e canella, e messo nel piatto con
erbe odorifere, con la punta del coltello vi
farai molti buchi cauando parte della sua
polpa, qual cauata la s'filerai minuta, e la ri-
tornerai nelli suoi luoghi riempiendo quei
buchi, e sopra l'ala del piatto formarai vna
pergola d'alteza di vn braccio, & haucudo
sei vasi indorati, vi potrai sei fili di rame
accommodati, à guisa d'arco, giongendoli
l'vn all'altro, infilciãdo in quegli archi di
rame pistacchi mōdi, tanto che siano picci,
e poi da vn ramo all'altro vi tenderai cor-
doncini fatti di pasta di zuccaro, tirandoli
in

in foglie degli andamenti, che farà vna vite, e farai le foglie di zuccaro, & il grappo dell'vua lo farai in questa forma: Pigliarai zuccaro tirato stretto con la cottura, e cō questo zuccaro attaccherai pistacchi, e li farai in forma d'vn grappo d'vua, e sopra, la pergola vi farai vccelletti di pasta di detto zuccaro, che stimo con le zape loro attaccati alla Pergola, e col becco paia che vogliano beccare quel presciutto.

Lingue salate di Borlino, (che altro nome è, che vn manzetto di meza età) cotte in vino, spaccate, & ornate con salame di Fiorenza con verdura, & intorno al piatto vna corona reale di pasta ingemmata di condito.

Primo seruitio di Cucina.

M Inestra di granelli di polastri, lauati puliti, mettédoli à bollire in poco brodo di capponi, aggiongédoui sei oncie di pistacchi mondi amaccati, meza libra di capo di latte, quatt'once di seme di melone ben pesto, sei rossi d'oua fresche, il fugo di due limoni, & il tutto ristingerai in forma di brodetto, e sotto vi metterai biscottini Sanoiardi, e farà seruita con zuccaro, e cannella in taccette di porcellana.

Fegati d'Oche insuppatis in panna di latte per spatio d'vn giorno gettádoli in detta panna così caldi come licauarai dal corpo, terranno di due, ò trè libbre l'vno, e pigliando il detto fegato poluerizzato con sale, garofani, cannella, e pane di Spagna ridotto in poluere, pigliarai rete d'animale,

CUOR

cuor di capretto, li riuolgerai dentro, e posti in vn tegame ontato di butiro con fuoco sopra, e sotto, li stufferai con acqua di fior di cedro seruiti in piatti ornati di tomafelle piene di fegati di capponi, midolla, cafcio Parmegiano, cearo condito, pignoli amaccati, pasta di marzapane, vn grano di muschio, diuerse speciarie, e tramezati con fritelline di ceruelladi di Vitello nelle quali vi porrai fior di cedro meschiato con le sue speciarie fritte in butiro, & il piatto ornato con fistoncini ripieni, fatti di pasta di marzapane, e gli riempirai d'oua, midolla, zuccaro, capo di latte, canella, tramezate con fette di cedro, seruite con zuccaro sopra, & il tutto poluerizato con zuccaro.

Vna suppa fatta di fette di pane di Spagna, piccioni teneri, polpettine gentili fatte di petto di cappone, tramezate con pulcini riempiti trà carne, e pelle. Piglia vna libra di pastacchi pesti nel mortaro stemprati con tanto brodo grasso di cappone, che sia sufficiente per bagnar la detta suppa, e bagnata, la tornarai al fuoco, tanto che leui il bollore, all'hora vi getterai vna salsa sopra, fatta con bragiolette di petto di cappone lardate minute, fritte in padella con oncia 9. di butiro, vn poco di noce moscata, poluere di garofani, f. i rossi d'oua fresche stemperate con sugo di limoni, & vn bicchiere di panna di latte; quãdo haucrai bagnata la suppa, vi getterai sopra questa salsa, il tutto messo in padella cotto a fuo-

co lento : e quando hauerai bagnato la suppa, vi spargerai sopra detta salsa, ornerai la suppa con carcioffi teneri soffocati e fritti con butiro, tramezzati con crostoline de poli, e fegatelli di caponi, adornando l'ala del piatto con vn tortiglione di pasta sfogliata, riempito di ginestrada, e tutto trapunto di lancette di condito sopra vi metterai poco cascio, e lo poluerizarai con canella, e sopra vn copertore di pasta sfogliata.

Calli di vitello, quali sono la cima della punta del petto; di questi ne portai otto in vn piatto, seruiti in saluetta, e che siano ben bianchi, cucinati in mezzo latte e mezzo brodo col suo sale à portione, e li accommoderai in forma di stella nel piatto, e le tramezzarai con coroncine di cedro.

Vn polpettone fatto di petto di gallo d'India, con cascio Parmegiano, ricotta grassa vna libra, pasta di marzapane vna libra, fior di cedro condito vna libra, midolla di buc, & vn poco di lardo battuto con erbette odorifere, & oua fresche, il tutto incorporato insieme, ne formarai vn'Aquiloac, ouero Leone, o altra cosa à tuo capriccio, gettandogli sopra vn sugo fatto d'oua fresche, cioè di rossi, butiro, zucchero con vn poco di pomo d'Adamo grattato; tutto il piatto tempestato, di cinamomo, poluerizzato con canella.

Piccioni sottobanca soffocati in butiro, poluere di mattice, garofani, canella, e sale pigliando fegatelli di caponi abbruscati sul
le

le bragie, e netti dalla cenere; li pestarsi nel mortaro con vn grano di ambra, quattro oncie di pistacchi mondi, e quattro mostaccioli, il tutto ben poco, e stemperato con vn bicchiere di maluastra fatta salsa, la gettarai nel vaso dove sono li piccioni, con pignoli, brogne, sette di lingua di Vitello, cotte, prima soffocate con loro ingredienti, e poste nel piatto, l'ornarai con sordini, cotti allo spiedo, caldi, e sopra crostata di zuccato, e canella, tramezzati con sette di pane dorato, & ornati con sette di limone.

Vn Pasticcio brodoso fatto in forma di Castello pieno di polpa di vitello, latticini, uccelletti, midolla, pistacchi, vaghi d'agresto mondi, crestoline di polli, & altri ingredienti, & il pasticcio agghiacciato di sopra con ghiaccio di zuccaro.

Secondo seruitio di Cucina.

CApponi senz'oslocotti nel latte, e sotto vna suppa di pane bruscato tramezzato con cascio, e pasta di Genoua in sette, con lattuche ripiene, tramezzate con polpettine fatte in guisa di pernici col loro gambolo di condito, & intrecciate con fegateli di capponi, ornata l'ata del piatto con teste di Vitello in fetto, indinia dorata fatta in butiro, & vna spina, e bagnarai la suppa con buon brodo di capponi, e sugo di limoni seruiti ben caldi con cascio, e canella sopra, & vn coptore fatto à gelosia, e temperata tutta di pistacchi.

Vn Caprirotata fatta di granelli di castrato

H strato

strato, e pigliando pagnotte grosse tagliate sottili, le frigerai in butiro, e farai vn suolo di pane, poluerizzato con cannella. Pigliarai li granelli fritti in butiro, piccati ben minuti, metterai di questa piccata sopra quel pane, e giongerai altre fette di pane, e poi aggiongerai piccata, seguendo fin tanto, che il piatto sarà pieno, adoprando formaggio buono, l'armarai con lancette di capone, tramezate con bragiolette ripiene, e fegatelli di capponi, bocconcini d'animale, ponte di sparagi fritte in butiro, fondi di carcioffi in fettoline stuffati; bagnarai la detta Capirotata cō sugo di cigotto di castrato arosto, meschiato con brodo di capone, sugo di limoni, rossi d'oua: bagnata che l'hauerai, ornarai l'ala del piatto con vna piccata di lattuca condita, seruita con zuccaro, e cannella, e sopra vn copertore di pasta reale con sottilissimi intagli.

Vn Petto dorato di Vitello, ornato con piccioni torrefani, spaccati per schiena, stati in addobbo, indorati, fritti in butiro, al tutto seruito con salsa di presciuto, tramezzati con pollastrini piccioli pieni fra carne, e pelle, sottostati, e fette di cedro cō zuccaro sopra, ornata l'ala del piatto con vn rabesco fatto di pasta di marzapane, con varij frutti, e fiori, e ucelli, & il piatto tempestato di cinamomo, seruito con zuccaro sopra.

Tetto di Capretto pelato senz'osso, riempite con le ceruella, laticini, presciuto middola, fiori gialli conditi, pistacchi, erbe

erbe odorifere, sale, vn poco di formaggio con diuerse speciarie: fatta tutta la compositione, empirai le dette teste, ritornādo gl'occhi, e la lingua à suo loco: le metterai in vn vaso con butiro, garofani, canella, poluere di basilicò, e di persa, e le sottestarai à fuoco lento, aggiungēdoui marasche, brogne, brugnoni, e fondi di carcioffi, mettendole nel piatto con fette di pane fritte in butiro, e le tramezari con granelli di castato ripieni, inuolti in rete, cotti in spiedo, ornati con pasticetti fatti di pesto di cappone, midolla, zucchero, canella, condito, e vaghi d'agresto mondi, tramezati cō fogliami di pasta sfogliata, & il piatto tēpestato con piccata di pomi d'Adamo.

Gobellette sfogliate con butiro, quali empirai con rognonata di Vitello prima fatta arasto, polpa di polastrelli piccati minuti con vn poco di zucchero, midolla, pistacchi pignoli amaccati, sale, e sue speciarie, il tutto prima rifatto in vna cazzetta à fuoco lento, mescolando bene ogni cosa, e poi lasciarai raffreddare questa cōpositione, leuata, che sarà dal fuoco con questa empirai le Gobellette, e sopra il loro copercchio di pasta sfogliata, e ne porrai nel piatto quanto vorrai, e le tramezari con frutti fatti di pasta scottata, cō zucchero, canella in poluere, spruzzata con acqua di fior di cedro, seruite con zucchero sopra.

Polastrelli teneri lardati con lardo, e condito dandoui in meza cottura allo spiedo, leuati, li porrai in vaso con butiro, uoce

molcata ; poluere di garofani, pepe, e sale, pestando nel mortaro sei oncie di pomo d'Adamo, e quattro fegati di caponi bruscanti sopra le bragie, stemprando il tutto cō bicchiere di vino bianco dolce, spremendoui dentro il sugo di sei naranci, quattr' oncie di zuccaro; il tutto ben stemprato, lo gettarai nel vaso doue sono li polastri, poluerizandoli con poluere di mostaccioli, seruendoli nel piatto, li tramezarai con zucchette ripiene sottestate nel forno, e le regalarai con bragiolette di Vitello battute, sottestate con torsì di finocchio rifatti in brodo, e fritti in butiro con zuccaro, e sugo di limone; ornarai l'ala del piatto con vn rebesco fatto di pasta sfogliata, trapunto con cancelloni confetti, e profilato con crotognata.

Terzo seruitio di Cucina.

Pernigoncini lardati gentilmente, tramezzati con pasticetti pieni di bocconcini alla Genouese, fatti di pasta di marzapane, empiti con rossi d'oua, midolla, zuccaro, cannella, condito, e sopra vn ghiaccio di zuccaro tramezzati con rosette fatte di pasta reale, ornato il piatto con fette di limone, e naranci spaccati, seruiti sopra con vna salsa reale, e per ornamento, sopra l'ala del piatto vn Cacciatore sedendo in atto di tirare con rete fatta di zuccaro sopra detto piatto, con il suo Cane da ferma, tutto seruito con zuccaro.

Capretti grassi inuolti in carta onta di butiro, poluerizata con sale, e cannella, cot-

ti nello spiedo con diligenza, regalati con lattucche fresche in butiro gettato, e per ornamento limoni spaccati, e fette di cedro con zuccaro sopra, tempestato il piatto con confettura muschiata .

Pollastri lardati minuti, ornati con fogliami di pasta reale, empiti con pistachea tramezati con pasticetti fritti, pieni di condito grattato, ornati con fette di limoni, seruiti con salsa di pomo granato .

Beccafichi arrosto con crostata di zuccaro, e cannella seruiti sotto con fogliame di pasta sfogliata, regalati intorno con oua mescite, e fette di limone, con copertore fatto di pasta di marzapane, sostetato da altri vccelletti fatti della detta pasta .

Lonza di vitello lardata sottilmente seruita intorno cō pasta fatta di getto, seruita con salsa d'aceto rosato, garofani, cannella, zuccaro, poluere di mastice, ornata con fette di limone, seruite con zuccaro .

Pasticci sfogliati pieni di picca di Vitello, midolla, latticini, ceruella, pignoli, zuccaro, condito, sale, e le solite speciarie, seruiti caldi con zuccaro, facendoli in qualche vaga forma, e figura, & auantaggiati al piatto .

Piccioni Casalenghi cotti allo spiedo, bagnati con oglio di mandole dolci, facendoli vna crostata di pan bruscato, zuccaro, e cannella, seruiti caldi tramezati cō fogliami di pasta di Genoua, ornati con fette di limone, e vaghi di pomo granato, sopravn copertore di pasta reale, fatto in forma di

piatto, sostenuto da pere fatte di pasta di marzapane, e foglie attaccate, che ornino il piatto.

Lodole arosto inuolte in rete d'Agnello onta di butiro, poluerizzate con sale, zucchero, cannella, e pan trito, tramezate cō foglie di salvia, seruite calde in piatto, ornate con oua filate: Per ornamento quattro Vecchie sopra l'ala del piatto, intagliate nel cedro condito, sedendo, e filando con la conocchia a lato, e col capo sostentino vn copertore di pasta sottilissima intagliato.

Pulcini inuolti in carta onta di butiro, empiti di stutata, poluerizzati con sale, garofani e cannella cotti allo spiedo, seruiti caldi, & ornati con frutti siroppati, trapuntati di pignoli, confetti, seruiti con zucchero sopra.

Fritelle di fior di sambuco. Pigliarai fior di sambucco, lo pestarai bene nel mortaro, aggiungendoui 2. libbre di ricotta grassa, & oncie di cascio Parmigiano, quattr'oua, vn quarto di cannella, e sei oncie di zucchero, il tutto in poluere, e pestando la compositione, la spruzzarai cō acqua rosa, e poi ne farai frittelle, tonde ontando bene il tegame di butiro, facendo buona distanza fra loro: le sottestarai sotto, e sopra con fuoco, quando faranno a meza cottura, le ontarai in piatto con zucchero sopra, e le tramezari con moscardini muschiati.

Tortore auolte in fascia di lardo, con carta sopra, strette, e cotte nel spiedo, ornate cō pasticcetti pieni di bianco mangiare

con-

condito piccato , tramezzate con maranci
spaccati, sette di limoni cō zuccato sopra.

Gallinaci, o Galli d'India affagianati,
regalati con osselloni alla Milanese, tra-
mezati cō lomache empite, fatte di pasta di
marzapane, seruite sopra con vna salsa di
capparini, e sopra vn copertore di pasta
sfogliata.

Seruirai si Comitati con vn sapore di
marinelle, & vna tartara per ciascheduno
Yatta d'armille .

Secondo seruitio di Credenza .

VNa torta di persiche .

Latte miele incannonici ,

Ricotte grasse .

Formaggio di pecora .

Formaggio di Lodigiano .

Formaggio marzolino ,

Suppa di visciole .

Finocchio cardato .

Moscatoello .

Brogne Damascene .

Pere di tutte le sorti .

Lazarole .

Persiche .

Armili .

Persiche noci .

Cerafe di tutte le sorti .

Primo seruitio di Credenza .

Leuati che saranno i frutti, seruirai la
confettura in piatti reali .

VNn piatto di visciolla condita .

Vn piatto di lattuca condita .

Vn piatto di pistacchi mondi .

H 4 Vn

- Vn piatto di persicata .
 Vn piatto di cedro condito .
 Vn piatto di zuccaro condito .
 Vn piatto di mostaccioli dolci, e forti .
 Vn piatto di conserua di gelsomini, viole, e limoni .
 Vn piatto di pasta di Genova .

BANCHE T O

Seruito à duoi piatti, che si potrà fare nelli mesi di Novembre, e Dicembre .

LA Tauola sarà apparecchiata in vna Sala capace, con tonaglia sottilissima, stoccata per mano di valente Credentiere, e le posate di simile piegature: Da capo della tauola s'ergerà vn Trionfo fatto di zuccaro, quale sarà la caduta di Ferronte. Dall'altro canto, il Carro Trionfale di Cesare quando entrò in Roma vincitore dopo hauer superato Marc'Antonio. Nel mezzo il Colosso di Roma fatto di sottilissime piegature, e che vi passi sotto vna Naue fatta di condito, e questo sarà tramezato con duoi Aquiloni fatti di gelo di color d'ambra, e rinforzata con Statue fatte di zuccaro, che saranno le quattro Stagioni.

Primo seruitio di Credenza.

GElatina in basso rilieuo di colore, & odore d'ambra, con vna Statua, che segubri vn'Ortolana, che porti in testa vn

cànestra fatta di zuccaro piena di biscottini fatti alla Sauoiarda .

Pasticci freddi fatti in forma d'Aquila, con dentro Fagianì lardati gentilmente, e con le sue dosi di speciarie .

Capponi salpamentati, coperti con tagliolini di zuccaro, profumati con muschio, & ambra, poluerizzati con poluere di mostaccioli, ornato il piatto con fogliami di pasta di Genoua .

Gallo di monte arosto, e riportarai la testa, l'ali, e la coda e sopra vn sapore fatto di pomi granati, tramezato con biscotti di zuccaro, & ornato il piatto con foglie di mortella .

Salame spaccato seruito in cassetta di pasta traforata, regalato con salame Fiorentino, e per ornamento foglie di lauro indorato, tramezate con morcelletti di Napoli .

Quattro Sirene di pasta di marzapane, che sostentino con le code ritorte vna Stella, & ad ogni ponto di Stella vi sia vna Starna lardata minuta cotta allo spiedo, e sopra vn sapore fatto con fegatelli di capone, capo di latte, nocè moscata, quattro oncie di mostaccioli pesti, stemprato con maluasìa, e gettato sopra le Statue, adornate con fette di Cedro laurate, tramezate con pere condite. Le Sirene le porrai nel piatto con spuina di mare, fatte con chiara d'oua, e smaltino, e trà vna Sirena, e l'altra, vi sia vn pesce, che scherzi fra quelle spume .

Vn gran Tortiglione in guisa di serpente fatto di pasta finissima, empito di condito grattato, panni appij, pasta di marzapane, & altri condimenti, tutto il suo dorso trapuntato con pistacchi, e pignoli confetti, & il tutto coperto d'erbettina verde fatta di zucchero compartita con leggiadria.

Primo seruitio di Cucina.

Minestra fatta di petto di Fagiani, ristretta con vn brodo di pistacchi, d'oua, e sugo di limoni, sotto detta minestra biscottini alla Sauoiarda.

Tomacelle fatte di segatelli di capponi, tramezzate con lingue di Vitello lardate minore, sottestate con butiro, seruite con salsa di limone, ornato il piatto con pasticcioli alla Genouese, tramezzati con Ortolani arrosto, regalati con fette di pane coperte con rognonata di Vitello, e sopra l'ala del piatto limoni, e naranci spaccati, il tutto seruito caldo.

Vna suppa reale fatta con Piccioni sotto Banca, pulcini piccioli empiti trà carne, e pelle. La suppa sarà di fette di pan di Spagna, tramezzata cō pezzi di perlicata, e fette di cascio fresco di vacca: i pulcini saranno sottestati con butiro tramezzati con piccioni, regalati con bocconi di latticini, brognoli, cartuffoli, e segatelli di capponi; la suppa sarà bagnata con panna di latte, brodo grasso di cappone, e vi spremerai sopra il sugo di quattro limoni, e sarà tempestanta di pistacchi, e fette di cedro condito.

Vn petto di Vitello cotto in latte, con sei

capponi adornarai il piatto, e li tramezarai con cassette di pasta tirata in banda, piene d'vna salsa fatta d'erbette odorifere, e tramezarai le cassette cō pagnozelle piene alla Romana con petto di cappone, midolla, condito grattato, rossi d'oua segatelli di capponi, tartuffole, cauoli fiori, & altro.

Vn coscetto di cingiale ben battuto, insproccato di garofani, canella, e mastice, lo stufferai in butiro, e sarà regalato con torti stuffati in maluasia, butiro, e varij ingredienti, e li tramezarai con pere garauelle piene di latticini, midolla, pistacchi, e pignoli amaccati, e poluere di mostaccio: le sostestarai nel forno, polucrizate sopra con canella, & ornarai l'ala del piatto con vn rabesco fatto di pasta fina, tirata in banda, empito di gelo di cotogno.

Secondo seruitio di Cucina .

VN Pasticcio brodoso tirato in forma del piedestallo della Statua, che è nel Campidoglio di Roma, ò d'altro simile, à piacere, col Cavallo in cima, fatto al naturale di pasta di marzapane, empito di polpa di Vitello, piccioni sinembrati, quaglie, midolla, butiro fresco, latticini, polpette picciole alla Francese brugnoli, cauoli fiori, pistacchi, ortolani, & altro seruitio caldo, & ornarai il piatto con alcune statue di zucchero sostentanti l'imprese de' Conuitati con le mani.

Vn piatto con quattro Aquile, che sostentano vn lauor di pasta tirata in banda, fitta con vaghi fogliami pieni di concupitori,

fatti di petto di gallo d'India, lardati minuti, & hauendoui data meza cottura, li soffocari in vn vaso di pietra con mastice, garofani, midolla, & vn poco di unguento tramezzate con lingue di Vitello ripiene con l'istessa loro carne, e trà vn'Aquila, e l'altra, fiori di pasta di marzapane fatti al naturale & in cima vn lauoriero di pasta, che sostenta quell'Aquila, e sopra vn copertore di sottilissimo intaglio.

Vn piatto di Lepre sfilata, soffocata in butiro, zuccaro, poluere di garofani, e cannella, sugo di limone, & ornata con cipole ripiene, tramezzate con lomboli di Lepre minutamente lardati, e con pasticcietti ornati, fatti di pasta di marzapane, empiti con midolla, rossi d'oua, tartuffoli, pistacchi, e zuccaro, tramezzati confette di limone, & vna piccata intorno all'orlo del piatto di cedro condito.

Vn piatto con vna punta di schiena di Vitello in brodo lardiero, regalata con bragiolette di Vitello, che siano state in adobbo con la dose ordinaria in aceto rosato, tramezzate con polpette muolte alla Romana, con fette di pane frito dorato, tramezzati con carcioffi fritti in butiro, spagati, e regalati d'intorno con caueli fiori fritti in butiro, con fettoline di presciutto grasso, con sugo di limone : e sopra l'ala del piatto vn rabesco fatto di pasta fina con varij Vecelli, che scherzano su rami di diuersi frutti.

Terzo Seruitio di Cucina.

F Agiani arosto lardati minutamente, seruiti con salsa reale, e su l'ala vn' tucione di pasta di marzapane, con varij fiori, e frutti.

Quaglie arosto abbardate, seruiti con crostata di poluere di mastaccioli, e zucchero, tramezate con offellette piene di bianco mangiare, regalate con fogliami di pasta sfogliata.

Seruirai ciascheduo de' Conuitati con vn' tōdino di sapore di bacche di Ginepro.

Lonze di Vitello lardate sottilmente seruite con salsa d'angioie consumate in butiro, con capari, mastice, e sugo di limone, ornato il piatto con pasticetti di pasta Tode sca, piena di gelo di cotogo, tramezati con fogliami di pasta di Genoua, ornata l'ala del piatto con cancelloni confetti, e fette di limone.

Tortore auolte in carta, cotte allo spido, regalate con pasta firingate fatta in groppe tramezati con aranci spaccati, fette di cedro condito, e sopra cannoncini pieni di ginestra, e tēpestato il piatto di cianomio.

Pasticetti alla Spagnola fatti in vage forma pieni di petto di starne, bocco scini d'animelle, e di ceruella, midolla, & altro, seruiti con zucchero.

Capriolo in uoto messo in vna casseta di pasta, fatta con molti, e vaghi suocci, con cacciatori fatti di pasta di marzapane, e

Cani

Cani dell'istesso, con le loro armi in atto di ferire il Capriolo, seruito sopra con salsa reale.

Callinacci teneri, lardati gentilmente cō fogliami di pasta fritte, regalati con corone fatte di cedro, ornati con naranci spaccati, seruiti con fiori di cotognata intagliati cō punta di coltello, e sopra vna salsa reale.

Secondo seruitio di Credenza.

Torte di conditi marzapanate, impilottate, ouero trapunte, ò inspocate, con cannelloni confetti.

Latte miele.

Ricotte grasse.

Formaggio Lodigiano.

Butiro passate per stringa.

Bozzolani, ò Ciambellette ripiene.

Finocchio accardato di Bologna.

Vna fresca di Bologna.

Olinioni di Spagna.

Marzolini regalati cō Prouature di Roma.

Maroni seruiti con zucchero.

Suppe di brugnioli.

Ostriche.

Tartuffole.

Pere Bergamotte.

Granceole.

Terzo seruitio di Credenza.

LEuete che saranno le frutta, nel mezo, della Tauola s'erga vn Trionfo, fatto di zucchero à guisa d'vn monte, nella sommità di cui veggasi Orlàdo quādo partito dalla famosa rotta di Roncisuale, doppo ch'hebbe sonato il tremèdo corno per in-
uitar

Uitar Carlo Magno ad allistere in quell'estremità bisogno, nè vedendolo comparire, ne altri de' suoi al necessario soccorso, disperato, tutte le sue forze raccogliendo, con la sua Spada diede vn colpo così gagliardo che diuise vna vastissima pietra in due parti. S'hà da vedere la gran pietra diuiso, la Dorlandana impugnata, & il Corno a' piedi.

Da i capi poi della Tavola s'inalzino due Statue fatte di marzapane, la prima delle quali rappresenti la Vigilanza, vestita di bianco, cò vn gallo a' piedi, & vna lucerna in mano: s'adopra la lucerna, acciò le tenebre non ci siano impedimenti all'attione. l'odeuoli. L'altra figuri l'Inganno, vestito d'oro, e dal mezo in giù terminaranno le sue gambe in due code di Serpente. Hauerà da canto vna Pantera, che tiene il capo ascosto tra le gambe, per alletare con la bellezza della pelle, l'altre Fiere, quali auuicinate, sono da lei diuorate. Vi farai li loro intrecci con

Bacili di confettura bianca.

Bacili di cedro condito.

Bacili di persicata.

Bacili di pasta di Genova.

Bacili di pistacchi.

Bacili di brugne di Marsiglia, regolati con gelo di cotogno.

Bacili di Torrone.

Bacili di lattuca condita.

Bacili di Pistachea, tirata in diuerse forme

184
BANCHETTO

Ordinato
Per la Maestà della Regina
CHRISTINA DI SVEDIA

Dal

SERENISS. DI MANTOVA.

*Fatto da me Bartolomeo Stefani Cuoco
di S. A. S. di Mantova.*

Quando haueua determinato di non più infastidire alcuno, e fui pregato da miei amoreuoli della professione, ouero douessi trattare d'vn qualche banchetto Regio, loro risposi, nelle Cucine reali mai non ò hauuto pratica, tuttauia per sodisfarà i medesimi ditò quello che io hebbi occasione di fare quando la Maestà della Regina Christina di Suecia venne in Italia, doue m'adoprai, essendo stata riceuuta per trè volte dal Sereniss. di Mantoua mio Signore, e Padrone, e sempre regiamente. La prima volta fù nella Terra di Reuete in riuua al Pò. La seconda fù nella Città di Casale Monferrato. La Terza, & vltima fù poi in Mantoua, e nella prima mensa quando pubblicamente si fece vedere io stesso la seruij ne' Trionfi, refreddi, & altre viuande. Fu preparata la Tauola nella solita Camera Regia, detta la Camera delle Virtù, con sicchissimo Tappeto, e touaglie doppie,
stuc.

Ruccate dal Credentiere gentilmente. La
 Credenza ricchissima di Baccine, e vasi do-
 rati, e le Botiglierie cariche di vasi di chri-
 stallo legato in oro, fabricati cō tanto ma-
 gistero, che chi li rimiraua restaua pieno
 di marauiglia. Nel mezzo della Tauola s'er-
 geua vn Trionfo fatto di zuccaro, ed era il
 Monte Olimpo, con l'altar della Fede, nel-
 la sommità del quale eran due Puttini, che
 sostentauano vna corona Reale sopral'Ar-
 ma di Sua Maestà; d'ambedue le parti della
 Tauola vi erano compartiti quattro vasi di
 Naranci con l'albero, frutti, frondi fatti di
 gelatina, quali haueano apparenza naturale
 in vn vaso, e l'altro, era vna Galeria fatta
 tutta di zuccaro in buon disegno d'Archit-
 tettura, e nella prospettiva d'ambe le parti
 da vna parte dodeci colonne Corinthie, e
 dall'altra dodeci di Ionico, & in vna di
 queste Galerie erano le Statue de primi
 Guerrieri, che nell'arte Militare fatto han-
 no opre di marauiglia, & anco con varie
 bizzarie d'Animali, come in tali Galerie
 soglionti vedere. Nell'altra Galeria che vi
 erano li più virtuosi huomini, che sia sta-
 ti al Mondo, & ambedue le Galerie erano
 simili d'architettura. Furono le Panatiere
 d'oro coperte cō vn copertore di sottilis-
 sime piegature, quello di Sua Maestà era in
 forma d'vn bellissimo Giglio: quello della
 Sereniss. Arciduchessa formaua vn' Aquila,
 e quello del Sereniss. nostro era in forma
 d'vn Elmo con le piume fatte di detta pie-
 gatura. Auanti ogni posata di S. Maestà,
 e Sc.

e Serenissimi, due Puttini fatti di zucchero con vna canestra trasforata, vna era piena di Biscottini fatti alla Savoiarda, e l'altri Biscotti di zucchero.

Primo seruitio di Credenza.

FRaghe lauate con vino bianco, seruite con zucchero sopra, nel circuito dell'ala del piatto. Conchiglie fatte di zucchero empite delle stesse Fraghe, tramezate con vccelletti fatti di pasta di marzapane, che del moto loro sembrano voler beccare dette Frage.

Vna suppa di piccioni grossi cotti in latte & maluasìa, e cauati da quello, lasciati raffreddare, e con pane di Spagna facendo la suppa, imbeuerata di maluasìa, poluerizzata di zucchero, e canella posti dentro li Piccioni, ben compartiti in forma di rosa, e sopra coperti con latte di pistacchi, tempestati tutti di pignoli, che erano stati imbeuerati in acqua rosa, sopra l'ala del piatto vi era vn rebesco di fiori fatto di pasta di marzapane tutto agghiacciato di zucchero, e profilato d'oro essendo sopra vn copertore di zucchero sottilmète, qual copriua il piatto sforzato, e non arriua al peso di 2. oncie.

Vn Pasticcio di Fagiano fatt'al naturale qual era tutto di pasta di marzapane, prima il Fagiano lardato minutamente, stato in adobo nelle speciarie, e cotto nello spiedo non intieramente, e questo feci, essendo la pasta di marzapane gentile, & agghiacciato sopra con vn ghiaccio di zucchero. Sopra l'ala del piatto; dal lato doue pende-

deua la testa del fagiano, vi erano Puttini che stauano sedenti, fatti di butiro, con grani d'vua fresca, tenendoli vno di quelli la testa, e l'altro la grani della detta vua, pareua che li ponesse nel becco di detto Fagiano, & altri Puttini con fettucine di seta bianca, hauendo legato le griffe del Fagiano, con moto che pareua le volessero attrarre, e frà vn Puttino, e l'altro vi erano fiori di cotognata profilati d'oro.

Coppe, o Salami spaccati, seruiti in vna canestra tessuta di fiori naturali, e per di fuori vi erano lingue di Borlino spaccate, tramezate con Salame muschiato, & intorno all'ala del piatto vi erano Lepri, Conigli e Cani, e Cacciatori pareuano, che volessero far preda di quelli, e tutti erano di pasta di marzapane à portione fatte.

Gallinacci piccioli lardati minuti cotti allo spiedo, e posti in vna cassetta fatta in ottangolo, sostenuta da quattro Arpie, tramezate con quattro Serpi: l'ala dal piatto, era tutta coperta di mortella dorata, e di maggiorana: nel mezzo della cassetta vi era vn Ercole quando sbranò il Leone, fatto di pasta di marzapane. Li Gallinacci furono seruiti con vn sapor di Riber, e conserua di Garofani freschi, stemprato questo sapore con inaluasia dolce, & il tutto profilato con oro.

Vna testa di Cinghiale cotta, come di sopra, e d'intorno regalata con presciutto di detto Cinghiale, sopra l'ala del piatto vi erano sette fottiti del detto nella parte più
graf.

grassa tramezate con Cauallieri à cavallo sopra l'orlo del piatto, che con arme pareua volessero ferire detto Cinghiale, & il detto capo, ò testa era ornata con vna capigliatura di pistacchi mondi, hauendo con mia gran pazienza tessuti detti pistacchi con filo di zucchero.

Vne Torta marzapanata, empita di varij frutti conditi cō il suo comparto, e distinctione da vn frutto all'altro, coperti che hebbi detti frutti cō sfoglio marzapanato dou'erano brugne, e li feci brugne, di marzapane al naturale, e così doue erano, persichi, fichi, narāci, cedri, armille, e altri frutti, assegnando à ciascuno il suo frutto naturale di detta pasta di marzapane: sopra l'ala del piatto vi erano coroncine fatte in mezza luna, tutto di zucchero riempite per dentro di gelsomini conditi.

Galli di monte, che stauano in forma di Aquiloni, con le loro teste, code, e griffe naturali, e l'ale fatte di pasta sfogliata riempite. Prima a i Galli di Monte fu battuto bene il petto di ciascheduno, doppo rifatti & inlardati di conditi, posti nello spiedo, cotti à fuoco lēto, & a' piedi, e griffe li possyn bastone di canela fina, cotti che furono, e freddi, li posi nel piatto, come di sopra, e d'intorno d'essi stauano Tordi cotti arrosto, posti in adobo in salsa reale, e questi l'accomodai, che stauano ritti in piedi parendo al naturale quasi viui, li detti tordi erano coperti d'oua fillate, eccettuato il collo, e capo che pareuano volessero di-
strug-

struggere gli Aquiloni, & il rimanente del piatto era coperto di dette oua , & il tutto profilato d'oro .

Due corone fatte di gelatine, le quali corone copriua due piatti di cedri freschi, limoni dolci, narāci della China, altri narāci bruschi, e garbi, e questi frutti eran tramezzati cō diuersi animalletti scherzanti come Lucerte, Biscie piccole, Vecelletti, Lomache, & altri diuersi Animalletti bizari ma il tutto fatto di zuccaro, e profilato d'oro .

Primo seruitio di Cucina.

M Inestra di polpe di Fagiano, ristretta cō latte di pistacchi, e seme di melone, Itemprata con panna di latte, e succo di limone , seruita in tazze di porcellana , essendoui sotto sottilissime fette di pane di Spagna, e sopra vn copertorino fatto , e cauato in vn grosso cedro condito .

Vn piatto d'Ortolani cotti arosto , & in mezzo al piatto vna sommità che pareua vn Monte , e ciascun'Oracolo era inuolto in ghiaccio di zuccaro , e d'intorno a questa vna fatta con pasta di pistacchi , e con vn lustro sopra, che pareua al naturale, & i gāboli di quella erano d'vua fresca : nel circuito dell'ala del piatto vi erano Latti di Vitello cotti nello spiedo , e sopra seruiti con pan grattato, zuccaro, e cannella, tramezzati con Tomacelle fatte di fegati di cappone, midolla di Bue, cascio Parmigiano, pasta di marzapane, condito grattato, speciarie, & altri ingredienti, intrecciate cō pasticcini, pignoli, fatti di pasta di mar-

zapane, empiti conditi, midolla, pistacchi piccati, rossi d'oua, e zaccaro, con vn poco di poluere di canella fina.

Vna suppa reale fetta di cantucci di Pisa, tramezzati, li cantucci con fette di cascio grasso, e fette di zuccata, armata tutta con lancette di petto di cappone, e sopra vna piccata di polpa di Fagiano, adornata con latticini fritti in butiro, occhio di Vitello ripieno, calli di Vitello tagliati in sottilissime fette: la suppa fu insuppata con brodo grasso di cappone, e pãna di latte con spremergli sugo di limone, e sopra vn coperto. et di pasta fina, intagliato con la punta del coltello.

Capponi cotti in bianco prima purgati nel latte, e poi finiti di cuocere nel brodo, e questi li feruij in saluietta cõ corone fatte di cedro d'intorno e con sale. Intrecciate queste corone con tazzette picciole di porcellana, parte piene di felle verdi, e parte bianche, e sopra tutte le tazzette vi era vn copertorino di pasta incetto tutto à oro.

Vna Coscia di Cingiale cotta in brodo lardiero, & intorno bragiote dell'istesso, accomodate in adobbo come di sopra, e l'ala del piatto fornita con Ladule piena cotta arrostata, e posata in adobbo in vna salsa reale, tramezzati cõ fiori di pasta di Genova, tempestato il piatto di cinamomi ungheresi, e nel mezo del Cosciotto staua vn Cacciatore fatto di pasta di marzapane, e son vn'arma d'halta nelle mani, qual staua in cotal modo, che pareua volesse assalire det-

detto Cingiale per ferirlo , e dalla ferita n' v scira liquore di mele granate .

Teste di Vitello cotte nel latte , tramezate con teste di Capretti ripiene, adornate con casoli fiori , tartuffole , e fegattelli di capponi fritti in butiro , tempestate tutto il piatto di pistacchi, ma le lingue delli Vitelli erano lardate tutte di cedro condito, e nel mezzo del piatto doue erano le Teste, vi era vn Macellaro intagliato , fuori d'vn pezzo di cascio Lodigiano, facendo moto di scorticare dette Teste .

Pasticcio fatti di petto di pernici, latti di Vitello, midolla di Bue, vccelletti di Cipro, Bragiolette di petto di capone, tartuffole, le sue specierie, & altri ingredienti : li Pistacchi erano fatti in ottangolo, in ogni facciata v'era l'arma di quella Maestà, nella sommità di cadauna era le sue balaustrate fatte di pasta, sopra il coperchio del Pasticcio erano Puttini, che stauano in forma di danzare , e ne' vacui degli ottangoli per riempimento del piatto, erano fiori di pasta reale fatti al naturale , e fù seruito con zuccaro sopra .

Pollastrelli piccioli impiti trà carne , e pelle, e poi sottestati in butiro, hauedo aggiunto salsa fatta in fiori di saluia condito, & intorno al piatto Tordi stuffati in maluaia, con dentro vaghi di Ginepro, midolla, e specierie , tramezati con vccelletti di Cipro fritti in butiro, & adornati con fiori di pasta sfogliata, & in cambio cuocerla nel forno , la feci stiggere in butiro , & il
re-

resto del piatto. con fette di limone, tutto
sempestatò con moscardini fatti di zuc-
cero con odore d'ambra.

Secondo seruitio di Cucino.

F Agiani, mà non lardati, auuolti in car-
ta onza di butiro, poluerizati con sa-
le, cotti nello spiedo a fuoco lento, e que-
sti furono seruiti con salsa di limone, e
zuccaro, adornati con quaglie arosto, e su
l'ala del piatto vi era vn Rabesco tutto fat-
to di gelo di cotogno con frutti al natura-
le, & vccelletti intagliati fuori da conditi
di cedro, e tutti li strafiori del Rabesco era-
no empiti di piccata di pistacchi, sù seruita
sua Maestà con vna tazzetta di porcellana
con dentro gelatina di color d'ambra col
medesimo odore.

Tortore attortorate cotte nello spiedo à
fuoco gagliardo; queste furono seruite cò
salsa di mele granate, essendo adornato il
piatto con naraci di pasta frolla, empiti di
midolla, petto di cappone piccato, condito
pasta di marzapane, pignoli amaccati, & in-
trecciati con pasta Tedesca, fette di cedro,
zuccaro sopra, e cannelloni confetti.

Terzo seruitio di Suedenza.

V Na coscia di Daino con tutta la lon-
za cotto arosto, sopra sù seruita con
vna salsa di cappari, cedro grattato, aceto
di maluasìa, adornato con pollastrelli pic-
cioli auuolti in rette d'animale, adornata l'
ala del piatto cò fogliami di pasta sfoglia,

ta, tramezati con rosette fatte di persicata ; nella cima della coscia vi era vn Coruo fatto di cauale, che con griffe, e rostro pareua volesse diuorare detto Daino.

Francollini cotti. nello spiedo à fuoco lento, seruiti sopra con salsa reale, & haueuano teste, colli, & ali con loro penne naturali: nell'ala del piatto vi era vn rabesco di pasta di marzapane fatto di basso rilieuo, con Vcellatori, che pareua volesse fare preda di detti Volatili, e tempestatto il piatto di quadretti fatti di zuccaro di colore di corallo, fabricati con varie soauità d'odori.

Vn Catiò fatto di pasta sfogliata à guisa d'vn Sole, empito tutto d'hoapone pestato, passato per setaccio, stemperato con panna di latte, midolla piccata minuta, pistacchi amaccati, latti di Vitello cotti prima nel latte, rossi d'oua fresche. Cotto, fù seruito con zuccaro sopra; & in mezzo de' raggi del Sole nell'ala del piatto, vi era vn mischio di fiori freschi ben compartiti, che sembrauano l'aria.

Pernici arrosto, seruite sopra con vna salsa d'aceto, fatta con fiori di Gelsomini, e dentro fiori conditi di detti Gelsomini: l'ala del piatto ornata con festoni di pasta di marzapane, con varij frutti tutti al naturale, e frà vn festone, e l'altro vi era vna Rosa cremese condita, e ne i vuoi dell'ala del piatto vi erano vaghi di pomo granato: fu seruita similmente Sua Maestà in vna tazzetta di porcellana con Gelatina

I bian-

bianca, con odore di fiori di cedro .

Lepre cotte arosto, tutte lardate di condito, e sopra furono seruite con salsa reale, aceto di fiori di rosmarino, & adornati cō Vcelletti grassi cotti arosto, regalata l'ala del piatto con Pasta siringata, intreziata con canelloni confetti, tramezzata cō fiori di cotognata, e salvia fritta , ma non imborrachata , e con fete di limone .

Piccioni grossi cotti arosto, e sopra vna crostata di zuccaro , e canela , e caricata tutta l'ala del piatto di pasticcini in bocconi alla Genouese, tempestato tutto di cinamomi confetti : nel mezo del piatto vi era vna statua fatta a guisa di cōtadina, e fatta di pasta di marzapan: con vna canestra in capo, con dentro duoi Colombi, maschio, e femina, fatto il corpo di pasta di marzapane, ma le piume naturali .

Secondo seruitio di Credenza .

S Vppe di Brugnuoli .

Tartuffole, e Cauoli fiori insieme.

Ultriche .

Granceole .

Sparagi .

Carcioffi .

Vua fresca .

Pere Bergamotte .

Marzolini .

Cascio Parmigiano .

Finochio .

Silari .

Pomi .

Oliue .

Latte

Latte miele .

Bianco mangiare .

Tutti li frutti furono adornati con fiori freschi, e foglie di lauro dorate, e tutte le saluette profumate con poluere di Cipro doue erano poste.

Terzo seruitio di Cucina .

LEuati che furono li frutti, e la prima tauaglia, sù posto nel mezo della Tauola vn Cipresso tutto fatto di zuccaro, e da gl'altri capi furono compartiti quattro Vasi di zuccaro di quelli, che si sogliono porre sopra li Tauolini con dentro mazzi di rose fatte similmente di zuccaro, e tutti profilati d'oro, e frà vn vaso, e l'altro vi era vn' Arco similmente di zucaro sostenuto da quattro colonne, e nel mezo vi era Giove fulminante con l'Aquila a' piedi. Nell'altr' Arco vi era similmente vn Marte con l'arma alla mano .

Poi furono poste le seguenti confetture ,
e conserue .

Bacili di conserua di Ribes .

Bacili di conserua di Cedro .

Bacili di conserua d'Armille .

Bacili di Conserua di Cerase .

Bacili di conserua d'Agriotte .

Bacili di confettura bianche grosse da scè
alla libra .

Bacili di confettura bianca picciola, d'o-
dore d'ambra .

Bacili di Persicata .

Bacili di Pistacchi mondi .

I Bacili

Bacili di Gelo Cotogno .

Bacili di Cedro condito .

Bacili di Cannelloni confetti .

Bacili di Pere condite .

Bacili di Pistachea .

Bacili di Mostaccioli reali .

Bacili di Pignoli lisci muschiati .

A V V E R T I M E N T I

ALLI SIGNORI LETTORI.

Circa alcune cose appartenenti alli Ban-
chetti, descritti in questo presen-
te Libro .

PErche in questi miei Discorsi a certe
occasioni ordinò alcune cose, come
per esempio, Sparagi, come Carcioffi, Ro-
uiglia o Piseli, che vogliam dire, ne' mesi
di Genaro, Febraro, e cose simili, che à pri-
ma faccia paiono contro stagione, massi-
me à chi non hà passato il fiume della pa-
tria nominato bene spesso sotto nome di
Mare, & à chi troppo piace il pane della
Città natia. Per tanto sappino costoro,
che chi hà valorosi destrieri, e buona bor-
sa, in ogni stagione troverà tutte quelle
cose, che io loro propongo, e ne' medesi-
mi tempi, che ne parlo. E per maggior
notitia s'auerta, che Napoli, e la Sicilia
nelle loro riuere alla fredda stagione
producono Cedri, Limoni, Aranci, Car-
cioffi, Sparagi, Cauoli fiori, Faue fres-
che.

che. Lattuche ordinarie, e vaghi fiori, delle quali cose a tutto il Regno ne fa parte. E la riuiera di Caeta negli stessi tēpi serue de i medesimi frutti Roma, Genoua con tutta la sua Riuiera abbonda delle medesime cose, e benche produca i Cauoli fiori più piccioli di quelli, che si praticano a Roma, & à Fiorenza, supera però Napoli, Sicilia, & altri luoghi; e di tutte queste cose prouede Milano, Fiorenza, Bologna, Turino, Piacenza, e le Città à quelli vicine con buona parte della Lombardia. La Riuiera di Salò procrea Cedri, che di grossezza, e bontà non hanno pari, ma quanto a' Limoni, e Naranci cede a' Luoghi già detti. Gli Orti vicini a Venetia, come sono quelli di Lio, Palestina, Chiozza, & altri sono fertili di Sparagi bianchi, Carcioffi, e Piscelli nell' mesi in particolare di Genaro, e Febraro, & in oltre son copiosi di vaghissimi fiori. Ne' tempi freddi si gode la Tartuffola delle pianure, che si può conseruare in oglio per i tēpi caldi, ne' quali ancora se ne può hauere di fresca, estratta da monti, e coll' i & in specie se ne ritroua vicino alla Volta e Capriana, Terre del Serenissimo di Mantoua. Bologna mia Patria produce anch' ella nell' Inuerno Finocchio cardati di tutta candidezza, e bontà, e Cardi, che pesano trenta in quaranta libbre l' vno; e l' Vue colà si conseruano per tutti i tempi freddi: In oltre abbonda d' Oliue di grossezza, e perfettione al pari di quelle di

Spagna, e di queste cose ne comparte a tutta la Lombardia, Romagna, Fiorenza, e Prouincie vicine; per fino a Roma. Di più fabrica Mortadelle, d'esquisita bontà, che sono famose per tutta l'Italia. Fiorenza compone Salami muschiati, & agliatti, e Formaggi detti Marzolini, il tutto oltre modo gradito fino oltre gl'Italiani confini. Chi habita Roma la troua douitiosa di molte delicatezze, & è celebre per le sue prouature. Milano nella perfettione de' Ceruellati supera ogni Città. Per la precedenza della bontà de' Formaggi frà loro contendono Piacenza, e Lodi, quanto a me, non saprei contro quale di queste Città decidere la causa senza farle vn torto manifesto, perche il formaggio di Lodi non si può nominar, che non si lodi, nè quello di Piacenza si può gustare, che non piaccia. Modena prouede anch' ella le Cucine delle sue delicate Salciccie, esquisite per far suppe, & ornar viuande. Parerebbe Ferrara sola rimaner pouera frà tante Città, se non co' suoi delicati Pesci (non parlo di quelli delle Valli) sommerge l'honore delle altre Città in vn mare di delicatezze, oltre che con i suoi Cinghiali, de' quali è feracissima, loro dà non poche cingiate, come anco porta il vanto per il Cauiale perfettissimo di Sturione. Mantoua per molti, e molti secoli sempre gloriosissima, & ouè di presente opero quest'Arte, nutrisce ne' suoi Laghi pesci di segnalata grandezza,

chia-

chiamati Bulbari, e da tutti i tempi se ne pescano di sessanta, e di settanta libbre, e quando si fa la pesca generale, di smisurata grandezza, nella qual pesca si produce in questa forma. Della Fortezza di Porto si celano alcune cassette di legno, dentro le quali sono piccioli pezzeti, nominati mortaletti pieni di poluere tormentaria col fuoco a tempo, e le cassette ben bene impeciate di fuori: questi s'infondono nell'acqua, & affondate ne luoghi da' Pescatori prefissi, da se stessi s'accendono questi pezzeti, quali scoppiando sotto acqua, fanno vn rimbombo così strano, che spauentati i Bulbari escono fuori dalle loro tane, e se ne prendono di tal grandezza, che pesano cento venticinque, e cento cinquanta libbre l'vno. Si fa questa pesca ordinariamente con occasione di qualche Segnalato Personaggio, benchè sij arbitrio de' Serenissimi Padroni: s'auuerta, che qui non parlo di quella pesca ordinaria, che è solita farsi, quando si tira il Vaso di Porto, essendo questa, di cui fauello, vna pesca straordinaria, e specialissima, Viuete felici.



AGGIUNTA

All'Arte di ben Cucinare.

PAssata che fù al Tocchio l'Arte di ben Cucinare, mi fù da certi economisti detto ch'io mi era tenuto molt'alto nel dar le dose, e condimenti di viuande. Questi mi devono scusare, perche m'intesi parlare di sontuosi banchetti, e ricche viuande, ben mi pare hauere in memoria, che ne' miei discorsi passati vi era ancora la mediocre spesa: & hora per conformi al genio di questi, accenerò il stile delle giuste, e precise mete, e dose per viti ordinarij, benchè difficili à chi non l'haurà messe in pratica, facendo vn'aggiunta à questo Trattato, aggiungendoui il modo di formare altre qualità di viuande di minestre per l'Estate esquisite, come dire minestre, false, & altre cose, come appresso si vedrà.

Per

*Per far varie minestre, tanto d'Inuerno,
come d'Estate.*

PER far minestra di Agnolini, si piglia meza polpa di vn cappone cotto a lessò, e si pistarà nel mortaro, giungendoui oncie tre di midolla di Buc, vn poco di canella fina, vn poco di garofoli pisti per metà, ch'è la canella, vn poco di pepe pisto quanto è la portione delli garofani, e si graterà vn poco di noce moscata, si pigliarà vna libra di brodo grasso di capone, con quaur'oncie di pane grattato, e si ponerà nel detto brodo a bollire per spatio d'vn'Ave Maria, e poi si pigliarà la polpa, ch'è nel mortaro, e si stemprerà ogni cosa insieme, e si aggiungerà 2. oncie di formaggio Parmigiano grattato cō due oui freschi, e si stemperà ogni cosa insieme, e più non si torna al fuoco, si tirerà vn foglio di pasta d'vna libra, e meza di farina, si metterà nella detta pasta oncie due di butiro, due rossi d'oui freschi, & vn poco di zafarano à discretionè, e quando s'hauerà tirato il foglio, si pigliarà il detto pieno, ò compositione, e si farà grando, e picciolo come il genio, e poi si cuoceràno in brodo grasso di cappone, di questo ne potrete far minestre, coprir capponi, anazzzi domestici, e se gli volete aggiungere nel pieno pasta di pistacchi, ouero panza di animale tutto è buono.

Per far minestre di mandole verdi.

Si pigliarà l'auandole verde con la punta del coltello, si leuarà quella scorza

1 1 più

più sottile di sopra, e leuata che s'hauerà si butterà in acqua fresca, quando se ne sarà mondate cinquanta si taglieranno in pezzi, si poneranno in vna pignata di pietra vedriata, ouero di argento, si ponerà brodo di cappone, mettendoli a cuocere a fuoco lento, e poi si piglierà cinquanta mandole ambrosine secche pelate, gettate in acqua fresca, e poi pistate nel mortaro con oncie due di zuccaro fino, stemprate con il brodo della detta minestra, aggiungendoui poi quattro rossi di oua freschi, stemprate ogni cosa insieme si metterà in detta pignata doue è la minestra di mandole, e s'anderà mescolando con vn cocchiario di argento fin a tanto, che si è tirata à cottura di brodetto, e poi se sarà parecchiato vna tazza di porcellana, ò d'argento, ò d'oro, con pane fritto in butiro, tagliato a dadi, seruita calda con poluere di cannella sopra.

Per far minestra di vurspina.

Sl piglierà oncie sei di Vua spina mondata dal fiore, e dal picciolo si lauarà con acqua fresca, si ponerà nel pignattino come di sopra, mettendoli tanto brodo di cappone, quanto l'vua stia coperta, e poi si ponerà sopra moderato fuoco fin tãto, che egli si è spaccato, e poi s'aggiungerà mezo bicchiero di panna di latte, e si piglierà tre rossi d'oui freschi, vn'oncia, e meza di formaggio gratato stemprato ogni cosa insieme si metterà nel pignattino con vn'oncia di zuccaro fino, benchè sia intiero non

importa, e s'anderà con vn cucchiaro di argento vngendo sempre, che il pignattino sia sempre sopra il fuoco, che farà a cottura di brodetto se ne farà il suggio, e se sarà troppo cetofo s'aggiungerà vn poco di zuccaro, si potrà seruire fette di pane sottile asciugato, a riflesso del fuoco, o del forno come è comodo.

Minestra d'erba brusca, e di boraggio, & cime di finocchio, & cima di bieta.

Si pigliarà queste quattro sorte d'herbe ben nettate, & lauate a più acque si piccaranno minutamente tutte insieme alla portione dell'occhio, sapendo quante minestre si vuol fare, e quãdo sono pistate ponerà nella pignatta giungendoui brodo di cappone, ouero di boue tanto, che sia coperto la metà dell'erbe che non soprauanza di sopra, mettendo la pignatta sopra a fuoco di carbone, perche secondo, che vanno bolendo, vann'arriuãdo alla perfectione del brodo, per condire questa minestra si pigliarà oua freschi, formaggio grattato a portione, e si tirerà a cottura come di sopra, se si volesse aggiungere cime di sparisi, che all'hora è il tempo, se ne potrà mettere auuertendo però prima di fargli a refar nell'acqua al fuoco gettandole poi nell'acqua fresca se potrà mettere in detta pignatta, perche all'hora hanno perso vn tal odore, che seco portano; molti cuochi vi sono, che fanno refar queste herbe, e refatte, che sono gettano via il meglio, che

ratto via il primo succo dell'erbe gli resta poco odore, e meno virtù.

Minestra di ceci freschi.

Pigliarai ceci freschi mōlati dalla prima scorza, lauerali in acqua fresca, e questi siano al peso di vna libra, per far quattro minestre, li metterai in vna pignatta, ò vaso di terra à portione con brodo di capponc. Cotti che saranno, pigliarai quattro oncie di pistacchi mondi, li pesterai nel mortaro pistati che saranno, li stemprerai cō l'istesso brodo di ceci e gl'aggiungerai quattro rossi d'oua, il succo di due limoni, rimettendo ogni cosa nel vaso doue saranno i ceci replicando à detto vaso moderatamente il fuoco mescolandoli sempre cō cucchiaro d'argento, ouer di legno sin'allacottura di brodetto: taglierai fette di pane fritte in butiro, e poi imbeuerate in maluasia, ponendo dette fette di pane sopra piattelline d'argento, ò porcellana, mettēdoui sopra la minestra, seruita di zuccaro, e poluere di canella: questa sarà vna minestra, ne tempi di ceci esquisita, e sostantiosa, e in cambio di que' pistacchi pigliarai in circa 4. oncie di erbe mondate, come buragine, erba brusca, e pimpinella auertendo che questa sia ben sfrōdata, la uata che l'aurai, la spremerai bene dall'acqua, pestandola poi bene nel mortaro, la stemprerai con brodo à sufficienza per cuocer i detti ceci, cotti che saranno, li cōdirai con sei rossi d'oua, sugo di due limoni, vn'oncia, e meza di zuccaro fino, questi li tirarai a cottura di brodetto.

26.

Minestre di Persiche .

Pigliarai il Persico , detto volgarmente duroso, mondato dalla scorza, tagliandolo poi in fette tagliate a dadi, ò bocconcini piccioli, e di queste per farne 2. minestre, piglierai vna libra di detti persichi; li metterai in vaso di pietre con brodo di capone, ponendoli al fuoco, auertendo , che questi si cuocino presto , quando saranno vicini alla cottura pestarai due oncie di seme di melone nel mortaro . vn'oncia di zucchero fino, il sugo di vi vn limone, quattro rossi di oue fresche , stemperai con vn poco di brodo il tutto, riponendolo sopra a fuoco lento, facendo come sopra, e questa minestra serue a sani, e conualescenti.

Minestre di grani d' Agresta .

Pigliarai l'agresta, di quella che fa 2. ò 3. volte l'anno chiamata brumesta . Di questa ne piglierai libbre 2. per far quattro minestre, piglierai tutti i grani , diuidendo ciascun grano a vno, a vno per il mezo, tagliandolo per il lungo, e leuandoli la scorza con la punta del coltello, insieme cò quello osso chiamato vinazolo , e mentre si va mondando la gettarai in acqua fresca, e piglierai circa onc. 6. tra boragine, erba brucca, pimpinella, e maggiorana, ma quella sia la meno parte; queste herbe ben lauate che saranno , li piccarai così crude , con il coltello, ma non molto minute , le portai in pignatta ben vitriata, ponendoli sopra il fuoco . Quando saranno a meza cottura

pla

pigliarai i vasi d'agretti, ponendoli insieme a bollire finche siano cotti a perfezione; pestarai poi nel mortaro 4. oncie di seme di zucca, aggiungendo 2. oncie di zucchero, sei rossi d'oua, & il tutto stemprato con il sugo di detta minestra, ritornando il tutto nella detta pignata, applicandoui moderato fuoco, e tirata a cottura solita, frigerai fette di pane in butiro, quale seruiranno per poner sotto a detta Minestra, e la seruirai con poluere di casella, e questa e vn'ottima minestra rinfrescativa, per estinguere l'arsura dello stomaco.

Minestra di Peponi, o Meloni.

PER compositione di questa minestra si ricerca al melone d'eller d'odor moscato, e che non sia troppo maturo; e tagliando quest'in fette auertirai non tagliarlo tanto vicino alla scorza, di poi le leuarai sottilmente quella superficie, doue stà il seme di detto melone, acciò possi seruirti della parte più tenera, e questo taglierai in quadretti, ò pezzetti piccioli, e di questi te ne seruirai per far quattro minestre, ne piglierai vna libra, ponendoli in vn vaso di pietra vitriato, con brodo buono, mettendogli sopra foco moderatamente, auertendo che questo presto si cuoce. Piglierai il suo seme, pestandolo nel mortaro con due oncie di zucchero, e sei rossi dioua, stemprarai il tutto cō bicchiere di panna dilatace, li spremarai il succo di due limoni, & ogni cosa porrai nel vaso di detta minestra,

stra , mescolandolo sempre con vn cucchiaro d'argento, ò di legno fino alla perfettione della solita cottura , e questa seruirai schietta senza pane , essendo che in quei tempi poco pane si mangia .

Per far vn Zambalione .

SI pigliarà ou freschi sei , zuccaro fino in poluere libra, e mezza, vino bianco oncie 6. il tutto si sbatterà insieme, e poi si pigliarà vn tegame di pietra vitreato a portione della detta compositione si metterà oncie 2. di butiro à disfar nel tegame, quando sarà disfatto si butterà la compositione dandoli foco sotto, e sopra, se si vorrà mettere nella cōpositione cannella pista, se ne metterà vn quarto , se si vorrà amuschiar conforme il gusto , auertendo però alla cottura, che non si intostisca troppo .

Puoi far ancora il zambalione di questa maniera: pigliarai oncie 2. di pistachi mondi, pellati, e poi pistati nel mortaro , e stemprarli con il vino , che v'è fatto di zambalione, e questo zambalione serue assai per i Cacciatori, perche alla mattina auanti vadino alla caccia pigliano queste, se per sorte perdettero il bagaglio possono star così fino alla sera, se può fare con il latte di pignoli, come di sopra, e per conualescenti, che non possono pigliar forza, se la col seme di melone.

Per far vn stufato, che sia carico di colore, e non mangiato troppo da nissuno, fatto di varia carne tanto domestica, come saluatica.

SI farà pigliare vn lombo di vn boue grasso m'intendo, che sia solo il lombolo schietto feaz'osso, che fara di peso di 5. ò 6. libre, questo perche ha di longo si taglierà in 2. pezzi, si bastonerà benissimo, e poi si lauarà con vn poco di malualia, mettendolo in adobbo con queste speciarie; si pigliarà mez' oncia di canella intiera, & vn ottauo di garofani intieri, vn quarto di pepe intiero, vn poco di noce moscata, vn quarto d'oncia di coriandoli intieri, vn ottauo di seme di finocchio secco, pistando tutto questo nel mortaro con sale a portione, e con questa compositione si spoluerizierà tutto il lombolo, e poi si componerà in vna pignatta con del sego d'occa ouer butiro, ò di struta d'animale conforme il comodo, la detta pignatta quando il lombolo sarà nella pignatta con le dose sudette, si taglierà vna fetta di lardo d'animale tanto, che copri la carne di sopra e poi si ponerà il suo coperchio alla pignatta; e unpastarai vn poco di pasta come colla teneta incelarai d'intorn' il coperchio, e la pignatta insieme, acciò che non respiramente, e poi farai scaldare il forno come volesse cuocer vn Pastizzio lasciando dar giù il rosso del forno, si ponerà la pignatta
nel

nel detto forno turando il forno , da lì vn hora si potrà recalzare con la pignatta con quella braggia, che stà spargiata per il forno perche all' hora la braggia ha tutto il vigore, e non vi è dubbio, che la viuanda s' inaridisca, questa mai vā voltata, se scoperta sin che non serue in Tauola, quando questa seruirai gli esprimerai il sugo di due limoni .

Se questa carne fosse di Cingiale, si lauarà con l'aceto , s'aggiungerà nelle specie vn poco di zenzero .

Se sarà di Daino si lauarà similmente con aceto , e se fosse aceto romatizzato con garofoli sarebbe meglio questo si potrà lardare di lardoni di carne d' animale in scambio del zenzero aggiungerai nelle specie vn poco di bacco di ginepro, e quando si metterà nella pignatta metterai vn bicchiero di malualia .

Se sarà Capriolo giouane si lauarà con il vin bianco, si lardarà con foglie di lauro buono , & angione leuatogli la spina , & questo con le solite speciarie si condirà , e caldo similmente come è le altre, e quando le seruirai in Tauola gli spremerai il sugo di quattro aranzi sopra , e queste viuande si ponno cuocere in quella, che io hò detto, ma vogliano esser mangiate calde.

Per far polpette di polpa di Fasino .

Pigliarai la polpa del petto, che sia oncie 3. la piccarai minuta col coltello tanto, che sia come poluere, pigliarai midolla oncie vna e meza di boue, pigliarai vn po-

co di persemolo ; peffatarai ogni cosa insieme metterai 2. oncie di molica di pane in brodo grasso bolente , e quando sarà infu-
 pato il pane si spremerà fuora il brodo , e
 ponerà il pane con la polpa di Fasano gli
 aggjongerai oncie 1. di persecata condita ,
 vn oncia, e meza di formaggio Lodeiano,
 poluete di casella fina vn quarto di oncia,
 vn poco di garofano , gli gettarai vn poco
 di noce moscata, vn poco di pepe , con vn
 poco di sale à giudicio, gli metterai 2. oua
 freschi, e il tutto incorporerai insieme , e
 poi ne farai polpette grande, ò picciole cō-
 forme il genio si preparerà vn tegame di
 pietra vetriata con dentro oncie tre di bu-
 tiro quādo sarà ben caldo il butiro gli po-
 nerai dentro le polpette dandogli il fuoco
 moderato, & quando haueranno fatto cro-
 sta da vna parte le volgerai dall'altra, e poi
 pigliarai seme di melone oncie 2. monda-
 te li pistari nel mortato, con vn' oncia di
 zuccaro fino li metterai tre rossi d'oua fres-
 chi le stemperai con vn poco di brodo di
 cappone, gli spremerai il succo di due li-
 moni , e con questa compositione farai la
 concia alle polpette gli seruirai rosta con
 fette di pane nel piatto seruite calde, e que-
 ste se le voranno mangiare così senza il
 brodetto saranno buone; basta a spremerli
 il succo de i limoni .

Al simile . Se ne vorrai far di polpa di
 cappone basta in scambio della persecata
 metterui la pasta di pistachio il detto peso
 come di sopra, e ancora in cambio del se-
 me

me di melone, pigliarai il seme di zucca .

Se ne vorrai fare di polpa di starne in cãbio di pistacchi, e della perfeccata vi ponerai 2. oncie di pasta di mirzapane, a questi se gli farà il brodetto con formaggio mantouano, e trè rossi, d'oua freschi .

Se si vorrà far polpette arrosto si pigliarà 2. zina di vitello da quelle zine ne taglierai fuori le liste lunghe quanto è la zina, se batteranno con la costa del coltello, e poi si preparerà oncie trè di lardo, che non sia rãzo, vn spico di aglio, vn poco di seme di finocchi, ò secco, vn poco di presemolo, oncie 4. di polpa di vitello, e oncie 2. di midolla di bue, pistarai ogni cosa insieme con oncie vna di tartufole, quando haue-
rai ben pesto il tutto col coltello, aggio-
gerai oncie 3. di formaggio, 2. oncie, e me-
za di pan grattato, vn poco di pignoli, vn
poco di vua passa, cancella pista, vn quarto
macis, vn poco a discretione, vn poco di
garofani, sale, e pepe a giudicio il tutto
componerai insieme, e poi con vn coltello
s'anderà stendendo sopra le liste fatte di
zina se le pigliarai d'vn capo, e le volgerai
fin dall'altro capo, ponendole poi nel spie-
do, gli ponerai sopra moderato fuoco, e
che siano voltate con diligenza, cotte che
saranno li ponerai in vna conferua di pie-
tra vitriata con dentro il succo, che haue-
ranno fatto nella lecarda, e gli aggio-
gerai vn poco di brodo, ma poco, cu-
prendolo bene acciò, che non vada via il gusto, e
quando le vorrai seruir in tauola gli spre-

merai il succo di due, ò tre naranci, queste sono le polpette d'Inuerno.

Quando ne vorrai far per tempo d'Estate in cambio di quel finocchio li ponerai fogli di basilicò, foglie di maggiorana, vn poco di erba brusca in cambio di pignoli, vna spina amaccata vn poco, perche è difficile, che stia dentro così intiera, e se gli vorrai far le liste di polpa di Vitello in cambio della zina si possono fare, che riesca buone.

Per far pollastrini piccioli à pottaggio.

Pgliarai i pollastrini li taglierai sotto la gola, gettandoli poi in acqua fresca, e s'hauerà comodità di vn pezzo di giaccio, si metterà dentro nella medema acqua doue è li pollastrelli, che quello è sicuro secreto per farli frolli, quando vi sono stati per spatio di due hore, anche più se vi fosse tempo, pelarli poi, e ben lauargli, leuandoli l'interiori, e dalla parte del collo con diligenza solleuar quella pelle, che stà taccata sul petto, poi apparecchiarai vn poco di pane grattato, vn poco di formagio, vn poco di persemolo pisto, vn poco di midolla di boue, vinti, ò trenta pistacchi ammaccati nel mortaro, vn poco di vna passa vn poco di speciarie d'ogni sorte, eccetto, che garofani, con due rossi di oua freschi, sale a giudicio, meschiarai ogni cosa insieme, e di questa cōpositione inspirai il pollastrello tra carne, e pelle, e poi lo metterai in vna conferuetta di pietra vitriata con brodo grasso di cappone, aggiogendoui
den.

dentro persemolo pisto, ma non soffrito, pigliarai 2. gambe d'indiuia bianca ben lauata, la taglierai in pezzetti con vn poco di foglie di boraggio, e tutto butterai nella detta conserua doue è il pollastrello a cuocere, e questa gli farai la concia con oue, e formaggio a portione, se sarà il tempo dell'agresta vi ponerai agresta, ò sugo di limone.

Se vorrai far così pizzoni sotto banca, ò casalenghi, come dir vogliamo, li ponerai a cuocere come di sopra, ma non vi poner dentro ne indiuia, ne boraggio, e in cãbio vi ponerai fettolini piccioli di presciutto, ma grasso, e magro insieme con vn poco di bisselli, ò rouioni, come dir vogliamo, gli metterai vn poco di pepe, vn poco di cannella, facendo la concia come di sopra.

Si potrà sempre seguitare questa cottura, ma potrai sempre mudare regali, ora metterli i sparisi, ora le mandole fresche, alle volte l'vua spina, ò perleghi tagliati in pezzetti, ouer fondi di carciofani, ò vaghi di agresta mondati, se d'Inuerno le brogne secche, pezzetti di cardo prima rifatto in buon brodo, ouer sceleni rifatti similmente, ouer finocchio accardati, marasche secche conforme la stagione, così s'anderà mutando i regali a i botacchi.

I detti pollastri piccioli, se li vorrai far arosti riempisi tra carne, e pelle farai vna fritata con dentro persemolo, erba brusca, basalicò ben pistato minuto col coltello, gli aggiongerai vn poco di noce moscata,

& ca.

& canella pifta, vn poco di formaggio, e poi lo sbatterai bene l'oua con l'erbe, e cō le specciarie metterai affai butiro, nella padella, e poi farai la frittata, e cotta, che farà gli gratterai sopra zuccaro fino, e poi si piccierà minuta la frittata col coltello, e di quella'compositione ne riempirai i pollastrelli trà carne, e pelle instegandoli, e facendeli arerir vn poco tanto, che sian vniti insieme, e le ponerai sul spiedo, e poi tagliarai vna fetta sottile di lardo, vna di pollastro, e poi la metterai sopra il petto del pollastrello, con vn mezzo foglio di carta polita legata d'vn capo, e dall'altro il pollastrello, gli farai cocere a fuoco gagliardo, ma che il spiedo vada sempre veloce, cotti che saranno, gli seruirai caldi con la salta di pomi granati come di sopra.

Se ne vorrai far stufate gli ponerai in vn vasetto di pietra vitriato con dentro butiro, ò di strutto di occha, ò d'animale con vn poco di poluere di garofani, vn poco di poluere di canella vn poco di noce moscata, quando haueranno chiappato colore nel petto, e nella schena gli aggiungerai vn poco di sugo di agresta i suoi figatelli, latticini tagliati in bocconi, carciofoli piccioli tagliati in 4. piatti, se non vi fosse agresta li metterai vna spina, ouero vissole, e questi li seruirai con fette di pane' fritto in butiro, intorno al piatto, che sia mezzo le fette nella viuanda, e l'altra metà fuori.

Per

Per far bragiolette di vitello .

Pigliarai la polpa della costa del vitello, e le taglierai in pezzetti larghi come 2. detti, le batterai bene, e poi con la costa del coltello , e poi le metterai in adobbo con vn poco di coriádoli pesti, vn poco di canella in poluere, & sale a portione, haue-
rai parecchiato vn tegame con butiro dif-
fatto, ouer di sego d'occha , gli ponerai le
bragiolette dentro coprendole con coper-
chio, voltandole molte volte , quando sa-
ranno cotte piglierai vn poco di scorza di
cedro condito gli pistarai nel mortaro, gli
esprimerai con il sugo di 2. limoni , e con
quello stempererai la scorza di cedro, po-
nendo poi il tutto dou'è le bragiolette
senz'altri regali queste riuscirà ottime .

Se ne volete far di quelle marinate con
l'aceto sono queste, tagliarle, e batterle co-
me di sopra, e poi lardate minute , e messe
in tegame con butiro, e le solite speciarie,
pignoli, vua passi , e poi pistarai nel mor-
taro vn spigo di aglio , vn poco di mag-
giorana , e basilicò , stemprate con aceto
forte , ma se fosse aceto romatizzato di ca-
nella sarebbe meglio, e cosi voterai questo
sugo nelle braggiolette , e queste seruite
calde non riesce cattive , e conforme i gu-
sti .

Salsa d'anisi, e succo d'agresta .

Pigliarai 2. libre di succo di agresta , le
metterai in vn vaso di pietra vitriato
sopra il foco, & auanti che cominci a bol-
lire,

lire , li leuerai tutta la spuma auertendo , che quando cessarà di far detta spuma , lasciarai bollire , sin che cali vn terzo di poi pestando nel mortaro vn'oncia d'anefi , 3. oncie di naranzo condito , & oncie 6. di zuccaro, il tutto stemprato con detta agresta, dipoi ritornata nel vaso, ponendolo sopra il fuoco, coperta come di sopra, lasciandola bollire fin che cali vn'altro terzo , e questa sarà vna salsa per pernigioni vccelletti, bragiolette, & altre cose, seruita calda .

Salsa di finocchio, e succo di moscatello .

Pigliarai libre 2. di succo di moscatello maturo, lo metterai in vna pignatta vitriata, schiumandolo come di sopra, poi piglierai oncie 2. di seme di finocchio fresco, e lo pesterai nel mortaro, aggiungendoui tre oncie di pomo d'Adamo condito, meza libra di zuccaro fino , stemprerai il tutto col sopradetto succo di moscatello già bollito, tornandolo nel pignattino, ò vaso ben coperto, ritornandolo sopra il fuoco, lasciando fin che cali la metà. Sarà vna salsa buona per i pesci arrosto, & anche allesti, conforme al tuo gusto .

Salsa di succo di Visciole .

Pigliarai per far questa salsa libre tre di visciole, le spremerai il succo dipoi piglierai vn'oncia di maggiorana fresca, oncie tre di cedro condito, ma con la scorza , il tutto pesterai nel mortaro con oncie 6. di zuccaro fino, stemperai il tutto con il sopra

accennato succo di visciole, ponendo ogni cosa in pignattino ben vitriato con sopra carta, e coperchio, acciò non surnisca mettendolo sopra il fuoco, la lascerai calare il terzo, che questa farà vna salsa da seruire à Gallinazzetti, ò Pollanchetti piccioli arosto, à pollastrelli simili, & à vn arosto di Vitello non sarà cattiva, seruita calda.

Torta di pomi reali, lazaruoli.

Pigliarai il lazaruolo, lo spartirai per mezo, leuandoli il suo seme, e lo porrai in vaso di pietra vitriato, e per fare vna torta per quattro persone, ne piglierai libbre tre, poi gli aggiongerai butiro libra vna, zuccharo fino libra vna, canella fina spoluerizata tre quarti, & il tutto porrai sopra moderato fuoco, e l'anderai scuotendo, fino tanto, che sijno siropati à meza cottura, poi hauerai apparecchiata vna teggia à proportione con vna pasta frolla fatta con butiro, e rossi d'oua spruzzata con acqua di fior di cedro, & acqua rosa insieme, ben lauorata con la mano, acciò riesca meglio, poi li cõponerai sopra li detti lazaruoli à metà per metà ben vnendoli insieme sopra il foglio che è nella padelletta, e poi l'altro sopra, ma auertendo à metterli ancora il succo, che sarà nel detto vaso, lo ponerai nel forno à cuocere à fuoco lento; Quando sarà cotta la pasta, li potrai fare vn ghiaccio di zucchero sopra con acqua rosa, e zucchero, e questa và seruita fredda, riuscendo ottima.

H *Torta*

Torta di sellari.

Pigliarai dieci gambe di sellari, li leuarai tutte le foglie verdi, e ben mondandoli da qualsiuoglia cosa che vi fosse li getterai in acqua fresca, e bẽ li lauarai, di poi li diuiderai, in due parti, facendoli rifare in brodo grasso, rifatti che saranno li spremerai da quel succo, li piccaterai minuti, poi li porrai in vn vaso di pietra vitriato; che resisti al fuoco, gli aggiongerai oncie sei di butiro, mezz'oncia di canella fina poluerizzata, sei oncie di poluere di zuccaro, quaur'oncie di pignoli amaccati nel mortaro, trẽ oncie di poluere di mostaccioli fini, sei oncie di condito grattato e tutto mescolarai insieme sopra fuoco, fin che li sellari habbino preso il gusto de sopradetti ingredienti di poi la leuerai dal fuoco acciò si raffreddi, e farai vn foglio di pasta sfogliata per coprirla sotto, e sopra in vna teggia à proportion, e poi le ponerai nel forno à cuocere conforme al solito, serucndola calda cõ zuccaro sopra.

Torta di peri moscardini.

Pigliarai libre sei di peri moscardini, et questi va leuata la scorza, mà non à lazaruoli diuidendoli per il longo, e leuando il seme, lasciandoli così in due pezzi, e non più, li metterai in vn vaso come di sopra, gl'aggiongerai butiro oncie dieci, canella fina spoluerizzata trẽ quarti, poluere di zucaro oncie otto, facendoli firo-
pa.

pare sopra il fuoco, leuandoli dal fuoco, à mezza cottura, e lasciandoli raffreddare, tararai vn foglio sottile di pasta, impastata con quattro rossi d'oua, & vn poco di butirro, pigliarai la padelletta à proportion, l'vngerai con butirro, e detta padelletta manderai coprendo più volte con sottili fogli auuertendo d'vngere sempre quello di sotto, così facendo sempre fino all'ultimo; quando ne haui posto sei sotto, sopra la padelletta metterai detta compositione, con ordine come di sopra, cioè li lazaruoli, e poi seguirai con altre tanti, e fogli à coprirla, e più se t'aggrada, e questa potrai nel forno, cuocendola à fuoco lento. Questa Torta non richiede altra sorte di compositione, perche da se stessa è odorosa, & ottima al gusto, seruita fredda con zuccaro sopra, può ancora seruir calda conforme si vuole.

Per far vn'insalata di piedi di Capponi.

Pigliarai per ogni salatina picciola, per conualescenti quattro piedi di Cappone, che siano di Capponi grandi, e grossi, & li leuerai quella pelle, e l'ongia cosendoli poi insieme col Cappone, che siano ben cotti, cotto, che saranno si lasceranno raffreddare, e poi le componerai nel piatto così intiero, pigliarai petto di Cappone piccandolo minuto col perfumolo insieme, & interzandoli quattro piedi di Cappone con la detta piccada, se farai tempo d'Estate, la regalerai con vago di uua fresca, ouer di moscatello.

poco di scorza di ceuro condito tagliato in fette sottiline, ma poco ongendola poi con oglio, aceto, e sale, che riuscirà vn'insalata quando si vien esser stuffo dell'altre.

Insalata di lombo di Lepre.

Pigliarai il lombo del Lepre arrosto, ne piccarai, ò sfilarai oncie due, & lo metterai in mezo del piatto, l'altre due oncie ne taglierai in fette sottile, & lo servirai quello di mezo con capparini, fette di tartuffoli, vna passa, e adornando l'ala del piatto con fette di limoni istramezate con vaghi di pomi granati la condrai, c con oglio & aceto, e sale, vn poco di pepe, e auertendo, che l'aceto vorrebbe esser aromatizzato di garofali.

Insalata Cappuccina, cotta sotto le braggie.

Pigliarai le Cappuzzine, grosse, e ben dure, le fronderai de foglie cattive lauandola bene à più acque prendole a forza a foglia per foglia trà mezo a quelle imbeuerarla bene d'oglio, sale, e pepe, e poi tornandola à riunire insieme le foglie, pigliando carta bianca ontata ben di oglio inuolgendoli dentro le dette lattuche, mettendole a cuocere sotto le braggie tanto di sotto come di sopra, auertendoli bagnar per di fuora la carta con acqua fresca, quando potrai considerare, che siano cotti, li leuarai dal fuoco se gli hauerai tempo darai poco fuoco, e tardo più starai a
le.

leuarli dal fuoco, e se l'insalata vi fosse comandata impressa, gli darai più foco gagliardo, e li leuarai più presto, leuando poi le lattuche della carta gli leuarai vn ordine di foglie intorno alle lattuche, li schiaparai conforme la grossezza delle lattuche in quattro, ò in otto parti componendoli nel piatto, piglierai fette di cedro fresco, che habbiano del succo, e gli taglierai minuto, ma non troppo, che si possano leuar con la forzina, e tramezarei le lattuche con quella piccada di cedro, in mezzo al piatto, e le lattuche vi farai vn monticello di angione, ouero alice spaccate, ed intorno al piatto vi metterai torsì di lattuca condita tramezate con pistacchi mondi; e questa insalata è ottima per quelli, che non ponno titenere il cibo e fa buon dormire, questa la condrai conforme il solito, ma l'aceto vorrebbe esser romatizzato di fior di cedro, e seruito di zucchero grattato di sopra.

Insalata di biete rappe.

Piglierai la rapa della bieta quando è grossa, e rossa, la farai cuocere in acqua, bolerà assai ma non parerà mai cotta, quando hauerà bollito vna buona portione conforme la grossezza la piglierai fuori dell'acqua bollita, inuoglierai frà saluiete, ma a quattro ò a cinque doppie, bene inuolgerla perche così perde vn odore della madre terra, che seco porta e diuenta tenere come sose pasta, quella la monderai dalla scorza

tagliandola in fette sottile ponendola nel piatto, ne potrai intagliar fiori, & rapefchi, & altre cose simili, adornandola poi con vna passa abbollita, pignoli amaccati, piglierai vn poco di pomo d'Adamo lo pistarai nel mortaro lo stemperarai con quell'aceto, che vorrai condir l'insalata, e giogendoui oglio, e sale, e vn poco di pepe la regalarai con spighi di naranzi mondati, e interzati con vaghi di pomo granato.

Il Vito ordinario di otto persone.

Pigharai dodici libre di carne di mato al giorno; auerta il spenditore di pigliarne libre sei di coscia, & altre sei libre a suo piacimento per fare il brodo. Per fare la minestra, se la vorai di pasta, ne piglierai libre tre, se di riso altre due libre, se di fatto libre tre. Quando haurai consegnata la carne alla cuciniera, di quelle sei libre di polpa ne leuerai vna libra e meza per far polpette, l'altra la farai stufata ben battuta, cō bastone, o tanella insproccandola con aglio, spoluerizata con rosmarino; ma pesto, e non intiero ad vnanza de gl'horti, e sale a portione, per questo li darai due oncie di strutto, ouero butiro, e quello che piu, a te piace, ne li meterai altra spetiararia, perche quando sarà cotto sarà buono, e se li vorrai pure aggiungere vn poco di vin bianco l'inuerno, e l'estate vn poco d'agresta, ti riuscirà di grã soddisfazione, auertendó che sia ben coperte. Per far queste polpette, li darai 3 oncie di

di lardo , quatt' onc. di formaggio grattato, 4. spighi d'aglio, vn poco di persemoli, noue oncie di pane, e per farli fare vn poco più crescimonia , li aggiungerai meza libra di ricotta , due oncie d'vua passa , vn quarto di pepe, 4. oua, due per il corpo, e 2. per l'indoratura , trè oncie di distrutto per cuocerle , & in questa compositione si faranno 16. polpette , & altre due 18. quali saranno per la cuciniera. La maxima mangiaranno la minestra , il terzo della carne che sarà aleffa, e tutto il stuffato la sera poi vna insalata, conforme la stagione di due, ò trè soldi oncie vna , ò due d'oglio conforme sarà la quantità dell'insalata, trè oncie d'aceto, e poi le polpette, & il rimanente della carne aleffa fredda , ò calda, conforme al loro gusto, tagliata in fette.

Carne di manzo lib. 12. à

sol. 7. la lib.

lib. 4 4

Minestra di pasta lib. 2. à sol. 7.

la lib.

lib. — 14

Formaggio oncie quattro

lib. — 7

Distrutto oncie cinque

lib. — 6

Oua numero quattro

lib. — 4

Lardo oncie trè

lib. — 4

Ricotta è pane

lib. — 6

Insalata

lib. — 3

Olio

lib. — 6

Pepe, & vua passa

lib. — 4

Aceto

lib. — 1

Summano in tutto di moneta

di Mancoua .

lib. 6. + 6.

K 4

Que-

Questa è spesa per 8. persone in Mantova, & a ragione di detta moneta, e per tutto ò può fare questa spesa, auerandosi quel Pro. uerbio che tutto il mondo è Paese.

Per sei persone che si vogliono trattare più bonoreuolmente.

IL suo spenditore pigliarà da 4. libre in circa di manzo grasso, per far brodo, pigliarà vn pezzo d'arosto di libre 5. pigliarà sei bragiuole di costa, che siano da 4. ò 5. oncie l'vna, e pigliarà libre 4. di cofetto di Vitello, si farà dare per giunta li due piedi d'auanti, che in tutto saranno libre dodeci di vitello, & vna libra è meza di fegato, per minestra pigliarà endiuia, & vna spina: dando il spenditore al cuoco detta carne, deue il cuoco fare il manzo allesto, con aggiongerui con esso i due piedi il fegato fritto seruito caldo, con sopra due narazii, le bragiuole cotte alla graticola spolverizzate con sale, e pepe, e con poluere di seme di finocchio; la metà della polpa del Vitello farla pasticciata, l'altra parte in bragiolette battute per la sera, ouero polpette aroste, come più l'aggrada; i due piedi del Vitello cotti, che faranno; li leuarai dal brodo, lasciandoli raffreddare, poi diuidendoli per mezo li caverai l'ossa, l'infarinarai, e frigerai in padella con distrutto, di poi hauerà pestati due spighi d'aglio, con vn ottauo di pepe, li stemprarai; con oncie quattro d'aceto, fritti che sa-

ran.

ranno i piedi, li gettarai sopra la composizione, che stà nel mortaro, e questi li servirai caldi per la sera . L'arosto lo lardarai , auertendo che non s'abrugi nel spiedo , ma che sia ben cotto . Darai, per far questa viuanda , ben condita al cuoco , di strutto oncie noue, trè per friggere il fegato , trè per bagnare l'arosto , e trè per friggere i zampetti, li darai ott'oncie di lardo sei per inlardare l'arosto , & il resto per il pasticciato; li darai meza libra di butiro trè oncie, per il pasticciato, e trè per le bragiolette; li darai mez'oncia di canella , e meza di pepe, vna noce moscata, per trè giorni, ouì sei per la minestra formaggio oncie quattro, e se volesse far le polpette darli due oua di più , e due oncie di formaggio di più, pignoli oncie trè , agresta trè soldi , perscemolo, & oglio soldi due, naranzi quattro, farina per infarinare i piedi oncie trè . La mattina và seruita la minestra , il fegato regalato con naranzi , l'arosto di manzo spolverizzato con sale, le bragiole di casta cotte alla graticola, seruite sopra cō succo d'agreste, & il pasticciato , & il suo arosto adornato con naranzi spaccati . La sera l'insalata , vn piatto di quel manzo freddo tagliato in fette , i piedi del Vitello così come sopra, le bragiolette, o polpette come di sopra, e se li fosse auanzato arosto, se li faccia vn poco di piccata sopra ouì vn poco di perscemolo .

Manzo libre quattro

Vitello libre dodici

lir. 1 8.

lir. 5 8.

5 8.

Fegato vna libra e meza	lir. — 13
Endiuia, & vna spina	lir. — 13
	lir. 8. 2
Distrutto oncie noue	lir. — 11
Lardo oncie noue	lir. — 10
Butiro libra meza	lir. — 9
Canella oncia meza	lir. — 9
Pepe oncia meza	lir. — 2
Noce moscata vna	lir. — 3
Oui numero otto	lir. — 8
Formaggio libra meza	lit. — 12
Pignoli oncie tre, sol. 9. naran- zi 4. sol. 6.	lib. — 12
Insalata con oglio	lib. — 6
Agreste	lib. — 3
Farina	lib. — 2
Seme di Finocchio spolueri- zato	lib. — 2
	lib. 12. 8

Questa è la spesa con laquale si possono trattare sei persone assai honoreuolmente.

Per far vn pasticcio di pesce in oglio.

IL pesce sia di libbre 8. li darai libbre sei di farina, vna libra di butiro per la pasta, & vn'altra per il pesce, e se non lo voria di butiro, pigliarai vna libra solo d'oglio, li darai venticinque gambari, li darai vn dozina d'ostreghe, vn poco di cauoli fiammi, li darai vn poco di tartufola, pignoli

on.

oncie 3. pepe oncia meza, cannella oncia meza, garofani vn quarto, meza noce moscata, è quattro limoni da sugo.

Pasticcio di Trutta, ò de reina ò di Luccio seruito freddo.

PER far vn pasticcio di Trutta, ò di reina, ò di Luccio, che siano di otto ò dieci libre l'vno, li darai dieci libre di farina, se lo vorrai, col butiro, libre due, se lo vorrai con oglio libra vna è meza, angiove per lardarli 24. tarantello per farli la piccata libra vna è meza, pepe oncia vna, cannella oncia 1. garofani oncia meza 1. noce moscata, tamaro pesto in poluere, 4. limoni da sugo.

Pasticcio di libre sei di carne di vitello.

PER far vn pasticcio di libre 6. di carne di vitello, li darai farina libre 4. butiro oncie 6. oui 4. grasso di manzo libra meza, lardo oncie 4. pepe vn ottauo, cannella vn ottauo, garofani vn quarto, vn quarto di noce moscata, sale s'proporzionate se tu vuoi mettere zenzero, questa è in sua libertà, ma io mai non ne metto in opera se nel pasticcio: li vuoi mettere iaticini & fonghi, tartuffole, cardi, pignoli, uocellotti, & altre cose conformate le stagioni, questo è in tuo arbitrio.

Pasticcio sfogliato di libbre quattro di Vitello.

PER far vn pasticcio sfogliato di libbre quattro di Vitello, farina libbre 3. butiro libbre due e meza, ouii quattro, in idolla oncie sei, latticini quattro, condito oncie trè, tartuffole oncie quattro, pignoli oncie quattro, zuccaro oncie quattro, speciarie come sopra.

Dose, e pesi che si deuono dare ordinariamente per condire le viuande Pollastri.

PER lardare pollastri di Maggio, e di Giugno, quattr' oncie per ciascheduno perche in questo mese son piccioli. Per quei di Luglio, Agosto, e Settembre ne darai meza libra per ciascheduno, che vorrai far lardare.

Tordi, Angelletti.

PER tramezzare 24. tordi con fette di lardo, si ricerca lardo libra vna. Per tramezzare 24. angelletti, ne vuole libra meza.

Capponi Gallinacci Gallinaccio.

PER vn capponc grosso gliene darai vna libra, per vn Gallinaccio vna libra, e meza lardandolo però ordinariamente. Per vn Gallinaccio piccolo libra meza, quando sarà mediocre gliene darai vna libra.

Pernice.

PER lardare vna pernice ordinariamente si potrà darne libra meza, e se la vor-

ra i lardata più minutamente, si ricerca più lardo .

Cotorni, Francollini, Fagioli, Quaglie, Tortore .

PER vn Cotorno vna libra, per vn Francollino ott' oncie, il Fagiolo ne ricerca vna libra, e mezza, per allardare dodici Quaglie, vna di Lardo, per allardare dodici tortore, libre due .

Piccioni .

LI Piccioni non mi piacciono lardati, pure se qualcheduno se ne compiaccute, potrà dare meza libra di Lardo per Piccione .

Lonza, Brasiole, Fegato .

PER lardare vna lonza intiera di vitello, si ricerca lardo libre due e meza; per meza lonza vna e meza, per lardare dodici brasiole libra vna, per vn fegato di vitello libra vna .

Pasticcio di Lepre .

PER far vn pasticcio di lepre, farina libre sette, butiro libre due, ouasci, lardo libra vna e meza, noce moscata vn quarto, di garofani vn quarto, di ranella di pepe vn quarto, tamaro pesto oncia meza; & si
fatti.

simile potrai dare à fare vn pasticcio di Vitello, ò di burlino, che sia freddo.

*Discretione che si deuè dare per cuocere
pesce fritto.*

SE haurai vn pesce d'vn oncia, per friggerlo si ricerca vn oncia d'oglio, crescendo à oncia à oncia tanto il pesce quanto l'oglio, all'hora poi in quell'oglio ne potrai frigate tre, e quattro però à vno alla volta. Per friggere vn peso di pesce minuto, di quattro ò cinque oncie l'vno, non lo cuocerai con meno di libre dieci d'oglio. Vna tenca di libre quattro, vuole due lib. d'oglio, ne dopo questa potrai cuocere se non altro pesce più picciolo. Se hauerai vn carpione da friggere nella padella non vi vogliono meno di due libre d'oglio, non li potrai cuocere pesce maggior di quello cotto che sia quello, se non de gli altri più piccioli.

Torta di frutta.

PER fare vna torta di frutta per quattro Signori, pigliarai frutta libro tre; poluere di zucchero oncie quattro, cannella oncia meza, tre oncie di pignoli; se li vuoi condito oncie quattro, se li vuoi vna passa oncie tre, butiro vna libra e meza, farina libre due, zucchero da grattare oncie due.

F. L. F. N. E.

Tauola di tutto quello, che si contiene
in quest'Opera.

A Vertimenti à Sottocuochi, Garzoni, e Gualteri. pag. 8	
Auuertimenti à Signori Lettori, circa li Banchetti. 196	
Agnello. 29	
Anitra. 49	
Anguilla. 57	
Anguille del Lago di Garda. 160	
Agresta. 125	
B Ve. 38	
Beccaficò. 32	
Bianco mangiare più vsitato. 95	
Bianco mangiare alla Spagnola. 95	
Bianco mangiare per li giorni di vigilia. 66	
Bianco mangiare di palpa di Luccio. 97	
Biscottini alla Sauoiarda. 108	
Biscottini di zuccaro. 100	
Biscottini di mandole, e farina d'amido. 108	
Biscottini in altro modo. 108	
Berberi. 124	
Brogne. 216	
Bisca. 134	
Boglione fatto di code di Castrato. 148	
Bragiolette di Sturione. 158	
Banchetto per li mesi di Genaro, e Febraro, e tempi freddi. 120	
Banchetto in giorno di magro, in tempo d' Inuerno. 130	
Banchetto per li mesi d'April, e Maggio. 147	
Banchetto in giorno di magro per Giugno. 147	

Luglio.	154
Banchetto grasso per Agosto, Settembre, e Ottobre.	163
Banchetto grasso per Novembre, e Decèb.	176
Banchetto ordinato per la Maestà della Re- gina Christina di Suetia dal Serenissimo di Mantova.	184
C ervuella di vitello.	15-16
Cosetto del vitello.	24
Las. rato.	36
Capretto.	40
Capriolo.	44
Comazzo, ouero Capra seluatica.	44
Conglio. 45. Cappone.	46
Carpione.	55
Cefalo.	65
Cipolla pesce.	66
Calamaro.	68
Cappe sante.	70
Crema.	98
Coscetto di Cinghiale.	179
Coscia di Cinghiale cotta in brodo.	190
Coscia di Daino con la Lonza.	192
Corone fatte di Gelatina.	189
Conserua di fiori di Gelsomini.	117
Conserua di fiori di Cedro. Di Rosmarino.	117
Conserua di Giacinti autunnali ouero Tu- berosi.	118
Conserua di rose intiere.	119
Conserua di fiori di rosmarino.	119
Conserua di fiori di naranci.	120
Conserua di fiori di garofani.	121
Conserua di Lily canualij.	121
Conserua di Viole pannonazze.	122

Con.

Conserua d'anisi freschi .	122
Cerase acide chiamate Agriote .	127
Capponi cotti in vino bianco .	149
Capponi senz'osso cotti in latte .	189
Capirotata di Granelli di Castrato .	169
D iscorso de quadrupedi tanto domestici, quanto seluatici .	38
D iscorso de' Volatili, tanto domestici, quanto seluatici .	46
D iscorso de' Pesci d'acqua dolce , e d'acqua falsa .	55
Daino .	43
Dorata . 59. Dentale .	63
Dose, e maniera , che si deue tenere per far conserua di varij fiori .	117
D iscorsp sopra il Vitello, e suoi parti .	11
D elfino in vn piatto con spuma marina .	169
F egato del Vitello .	11
Fagiano .	49
Francelino .	52
Frittelle fior di sambuco .	174
Fracassata all' Italiana .	132
Frittelle di fichi secchi .	161
Fegati d'Oche insappati di latte .	166
G Arzoni Guattari .	9
Gallo d'India .	48
Gallo di monte .	54
Grancio marino .	70
Granceole .	69
Gallinaci piccioli .	152
Gobellete sfogliate con butiro .	171
Galli di Monte in altro modo .	134
Gatto di pasta sfogliata .	193
Gelatine di piedi di Vitello .	87
Gels-	

Gelatina di piedi di Capretto.	91
Gelatina bianca.	91
Gelatina di coruo di Cerno.	62
Gelatina di Polastrelli, e piedi di Caponi.	93
Gelatina di pesce di Mare.	93
Gelatina di pesce d'acqua dolce.	94
Gelatina, ouero Ginestrata.	99
L ingua di Vitello.	16. 17
L atti di Vitello.	18
Lepre.	45
Luccio. 56. Lamprede.	60
Latte alla Spagnuola.	97
Lonza di Vitello.	152
M aniera, che deu essere osservare il Capo	
Cuoco per seruir bē il suo padrone. 7	
Modo gentile per formare diuerse viuende.	104
Modo gentilissimo per condire vari sorte di frutti.	123
Modo, e dose per far diuerse Torte.	75
Modo, che si deu osservare per comporre Biscottini.	100
Modo per far Salse di diuersi sugbi.	70
Modo, e dose per far gelatine nobilissime.	89
Modo per far bianchi magiari, & altro.	94
Mostaccioli fini.	103
Manioga pesce.	60
More Celse.	174
Minestra di finocchio.	31
Minestra di pelle di Capponi.	31
Minestra di torfi d'endiuia, o lattuca.	32
Minestra di petto ai Fagiano.	32
Minestra di Fagiano in altro modo.	189
Minestra di zucca, latticini, & agresta.	33
Mine-	

Minestra di tre Starne per 4. minefiro.	33
Minestra di zucca.	34
Minestra di fondi di carcioffi.	84
Minefiro di rognoni latticini di vitello.	131
Minefiro di cervella di vitello.	89
Minefiro di Piccioni.	35
Minefiro di Fagiano in altro modo.	178
Minefiro d'oua di Trutta.	156
Minefiro di granelli Pollastri.	166
Minefiro à bagno maria, da molti chiama- ta di Paradiso.	35
Naucelle di marzapane.	102
O rtolano uccello.	52
O rtolani cotti crosto.	189
Ombriana.	72
Orate.	68
P esto di vitello.	24
P unto di schena del vitello.	22
Pancetta del vitello.	26
Petto del vitello cotto in latte.	129
Porco domestico.	40
Porco seluatico.	42
Pulcini. Pollastri. Piccioni grossi.	47
Pernici. 50. Pernici crosto.	193
Petto dorato del vitello.	17
Pollastri teneri lardati.	154
Pollastri riempite tra carne e pelle.	150
Piccioni sotto banca soffocati in butiro.	169
Polpettone del petto di Gallo d'India.	170
Presciutto grande cotto in vino.	163
Pernigoncini lardati gentilmente.	172
Pasticcio brodoso.	133
Pasticcio all'Inglese.	124
Pasticcio sfogliato.	235

Pasticcio fatto in forma di Naue .	158
Pasticcio brodoso in forma di castello .	169
Pastic. brodoso in forma di piedestallo .	176
Pasticcio di Fagiano fatto al naturale .	186
Pasticci piem di piccata di vitello .	173
Pasticci di petto di Pernice, e di altro .	191
Pasticci alla Spagnuola .	181
Pasticetti dodici epiti di miglioramēti .	143
Pasticetti ouati di pasta reale .	151
Pasticetti in forma di cuore .	159
Pesce Perfico .	58
Pesce Paszero .	67
Perfici. 123. Peri .	126
Pomi Lazaruoli .	127
Polenta di Riso .	37
Quaglia .	51. 136
R ibes .	123
Raine grosse, e grandi .	159
Rognoni del vitello .	33
Rombo .	64. 139
Regola breue per cōporre diuersi Saporì .	82
S Palla del vitello .	20
Sturione .	61
Spaglia .	67
Suppa di finocchio cardato nel tempo d'In- uerno .	110
Suppa di piselli per i giorni di magrò , e grasso .	111
Suppa reale di piccioni sotto banca .	178
Suppa di piccioni grossi sotto banca .	186
Suppa reale di Cantucci da Pisa .	190
Suppa di pane di Spagna .	130. 167
Sal'a reale .	70
Salsa di presciutto .	71
	Sal-

Salsa di pomo granato, Salsa d'angiove .	71
Salsa di sugo di limone .	72
Salsa di Tarantello, Salsa di Gambari .	74
Salsa di fegatelli di Capponi .	73
Salsa di ginepro .	72
Salsa di fiori gelsomini .	73
Salsa di rognoni di vitello .	74
Sapore di bacche di murtella .	82
Sapore di Persichi .	82
Sapore di Fraghe. 83 di visciole .	84
Sapore d'vua passa .	84
Sapore di Peri moscatelli, D'erbe odorif.	85
Sapore di Brugni freschi .	85
Sapore di Brogna damascene .	86
Sapore d' Armellini, o Moniacche .	86
Sapore d, fior di Sambuco .	87
Sapore di bacche di Ginepro .	87
Sapore di Melangole, o Naranci .	86
Sapore verde 88. Saluiata .	98
T Trattato d'alcune minestre gustose .	31
Trattato del modo di fare alcune salse .	70
Trattato di diuersi Banchetti .	129
Testa di vitello .	12. 13. 14
Testa di vitello cotta nel latte .	191
Testa di Capretto pelate senz'osso .	170
Testa di Cinghiale .	187
Trippa di vitello .	19
Tordo, Tortore. 51. Tenca. 57. Trutta .	46
Tonno. 63. Triglia .	66
Tomacelle di fegatelli di capponi .	178
Tenche grosse del Lago ai Garda .	144
Tenche grosse del Lago di Garda a potag- gio .	157
Tri-	

Trigliagrossa sopra la carta.	160
Tortelli fatti di Pistacchi.	159
Torta marzapanata.	128
Torta di pelle di Cappona.	75
Torta di pomi cotogni.	76
Torta di Piselli.	76
Torta di bocca di dama.	77
Torta reale di piccioni.	77
Torta di fraghe.	77
Torta di sparagi.	78
Torta di visciole.	78
Torta di pomi appii.	79
Torta di Nespole.	79
Torta di formaggio fresco.	80
Torta di condito.	81
Torta bianca alla Bolognese.	81
Tortara d' Armile, Torte senza sfoglio.	80
V itello.	38
Varoli cotti in vino.	141
Varoli grossi sottostati in butiro.	142
Vua spina.	128
Viuanda di Cardi.	104
Viuanda di Carcioffi teneri.	105
Viuanda di Silari.	106
Viuanda di Cavoli fiori.	107
Viuanda di Cavoli torchiuti.	108
Viuanda di spinaci in giorno di magro.	109
Viuanda di Rape biete.	112
Viuanda d' auentani.	112
Viuanda di Rape.	114
Viuanda di Cipole.	115
Z ampe di Vitello.	29
Zucche tenere, o Zoccali da friger.	113
Zinao percia di Giovenca.	147

Tauola di quello che si contiene
nell'Aggiunta.

A ggiunta all'arte di ben cucinare.	200
Bragiolette di visello.	215
Potaggio di pollastrelli piccioli.	212
Discretione che si deue dare per cuocere pesce fritto.	230
Dose, e pesi che si deuono dare per condir le uiuande.	228
Insalata di piedi di capponi.	219
Insalata di lombolo di lepra.	220
Insalata capucina cotta sotto le bragie.	221
Insalata di biete rappe.	221
Minestra tanto per l'Inuerno, come per l'- Estate.	201
Minestra di mandole verde.	201
Minestra di uasfina.	209
Minestra d'erbe.	202
Minestra di ceci freschi.	204
Minestre di Persicbe.	205
Minestra di grano d'Agresta.	205
Minestra di Peponi.	206
Per far vn zambalione.	217
Per far vn stuffato di carne.	218
Polpette di polpa di Fasano.	219
Pasticcio di pesce in oglio.	226
Pasticcio di Trutta.	227
Pasticcio sfogliato di vitello.	228
Pasticcio di vitello.	229
Salsa d'anesi, e succo d'agresta.	215
Salsa di finocchio, e succo di moscatello.	216
Salsa di succo di Visciole.	226

Ter.

<i>Torta di pomi reali.</i>	217
<i>Torta di sellari.</i>	218
<i>Torta di peri mascardini.</i>	218
<i>Torta di frutti.</i>	207
<i>Vito ordinario per otto persone.</i>	222
<i>Vito più honoruole per sei persone.</i>	224

IL FINE.