

DCH 275

# L'ARTE DI BEN CVCINARE

DI BARTOLOMEO STEFANI

Cracco Bolognese

ANNALDO FURNI EDITORE

ELIZABETH  
DAVID

WARBURG INST



1904659404

EW





**TESTI ANTICHI  
DI GASTRONOMIA**

---

**N. 16**

Ristampa anastatica

# **L'ARTE DI BEN CUCINARE**

**DI BARTOLOMEO STEFANI**

**Cuoco Bolognese**

**ARNALDO FORNI EDITORE**

### Nota dell'editore

Nonostante l'impiego delle tecniche più perfezionate e una accurata lavorazione, alcune pagine di questa ristampa anastatica appaiono poco leggibili. Ciò è dovuto al fatto che l'edizione originale è stata stampata con caratteri consunti e con eccessiva disinvoltura.

93/2126

D  
C  
H  
275

# L'ART E

DI BEN CUCINARE, ET INSTRVIRE  
i men periti in questa lodcuole professione.

*Donc anco s'insegna à far Pasticci, Saporì, Salse, Gelatine, Torte, & altro*  
DI BARTOLOMEO STEFANI  
Cuoco Bolognese.

*All' Ill.<sup>mo</sup>, & Ecc.<sup>mo</sup> Sig. Marchese*

## OTTAVIO GONZAGA

Prencipe del Sacro Romano Imperio, de' Marchesi  
di Mantoua, e Signor di Vescouato, &c.



IN MANTOVA, Appresso gli Osanna, Stampatori Ducali. 1662.  
*Con licenza de' Superiori,*

# L. A. R. T. E.

THE CYCLES OF THE YEAR

THE CYCLES OF THE YEAR

THE CYCLES OF THE YEAR

THE CYCLES OF THE YEAR

THE CYCLES OF THE YEAR

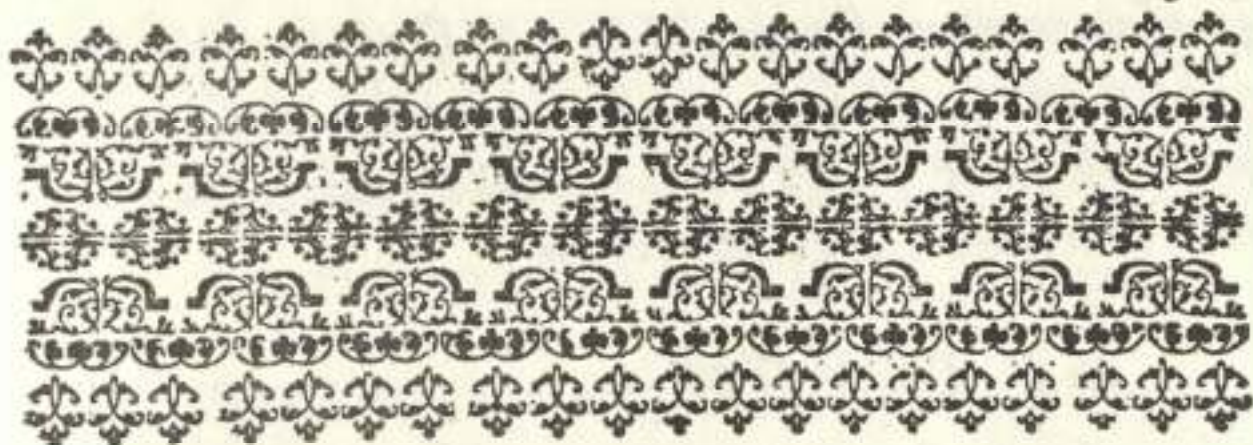
THE CYCLES OF THE YEAR

# OTTAVIO GOLLA

THE CYCLES OF THE YEAR

THE CYCLES OF THE YEAR





ILLVSTRISS. ET ECCELLENTISS.  
SIGNORE.



**D**CCO finalmente queste mie Tesi  
d' imbrodada Filosofia . Sono sto-  
lide , lo confesso , perche assuefat-  
te al fumo della Cucina s' abba-  
gliano nella luce , alla quale teme-  
rariamente se n' escono . Furono  
stampate auanti di passarsene al Torchio, perche frà  
gli vnti hebbero la loro prima impressione . Sono  
pouere , perche tale infortunio trassero dalla debo-  
lezza di quell' ingegno , che loro fu Padre , e come  
tali vengono supplicheuolmente à mendicarne il Pa-  
trocinio dell' Eccellenza Vostra . Non isdegni , che  
à lei consagri questo parto , come quella , che habi-  
litandomi alla di Lei attuale seruitù di Cuoco , ge-  
nero-

4  
nerosamente mi somministrò occasione di rendermi  
erudito in quest' arte , nella bassezza della quale  
pretendo farle conoscere il grado elevatissimo della  
mia diuotione , e quanto viua

*Di V. Ecc.<sup>za</sup> Ill.<sup>ma</sup>*

*Diuotissimo, & humilissimo  
Seruitore*

*Bartolomeo Stefani.*



## Cortelissimi, e Discreti Lettori.



L'uo 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 encomij, ed applausi, come quella, che sà amcarsi le bocche, col renderle delicate nell'esquisitezza de' cibi; Onde, Lettori discreti, da Genitori così affettuosi vi potete promettere vn figlio tutto Amore. Quì con soauì maniere hauerete istruzioni per distinguere ordini, disporre viuande, regalare, & adornare piatti, e con generosa spesa, e con mediocre; sì che ad ogni occorrenza, & ad ogni genio sodisfar potrete. Nel progresso de' miei discorsi accenno qualche diuario intorno all'altrui opinioni, e del mio diuerso operare ne rendo le ragioni, non per questo m' inoltro à mordere alcuno, confapeuole, che la diuersità del clima, della complessione, e del capriccio di chi comanda, può somministrare le cagioni di procedere diuersamente. Detesto altresì cert' vni, che non stampano senza imprimere ferite sù l'altrui reputatione, nè mandano alla luce, che non tentino di oscurare ad altri il nome; liuore, che per essere sempre mordace, tanto più dall'vmano s'allontana, quanto mag-

maggiormente al canino s'accosta ; nè le Stampe , per mio credere , mai più ragioneuolmente lagrimano , che quando imprimono queste maldicenze . Io non sono di simile natura . Lodo i buoni , compatisco i mediocri , non biasimo gl' infimi . Mà perche io tratto di Conuiti , in occorrenza di nozze molto frequenti , altri però potrebbe oppormi il *Quomodo 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 . Mà per maggiormente appagare simile curiosità , dico , che hauendo io appreso questa professione da quel Giulio Cesare Tirelli , che in questi affari non conosceua superiori , l'opera di cui hà così egregiamente , e con sua lode incomparabile , incontrato il delicato genio della Serenissima Republica Veneta , che non senza gran difficoltà di là si puote sbrigare , richiamato dall'amore della Patria , per impiegare gli vltimi anni di sua vita in seruigio dell' Almo Reggimento di Bologna , che con gratiose istanze , e magnanime offerte , à ripatriare , l' inuitaua . E per tralasciare hora gli encomi , che dalla Regia Corte di Londra , e da' primi Prencipi d' Italia , in occasione di maestosi Conuiti , e di sontuose Nozze riportò ciò , che decantarà 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

inlic-

insieme de' più sublimi Eroi, si poteua veramente chiamare, *in vtroque Caesar*. Sono allieuo, e nipote d'vn tanto Maestro, che per essere insigne non gli mancò maniera di ben insegnarmi l'Arte, di cui fauello, e per essere meco congiunto di sangue, à niuno resta luogo da dubitare, ch'egli non m'habbia fedelmente instrutto: e come tale anch'io quà entro; che se entrài nelle Corti de' più riguardeuoli Prencipi Italiani, & vniformi alla mia diligenza ne riportai le lodi; perche non potrò Io hora quà entrare? Bisogna, ò Lettori amoreuoli, intenderla. La Corte de' Grandi è Scuola, oue alla pratica si riduce quanto si può apprendere, oue gl'intelletti si raffinano, oue in fine colla Virtù risplende l'honore. Auiso per vltimo, che questo Libretto non esce da vna Accademia, mà ben sì da vna Cucina. Non propongo regole di ben dire, mà di ben condire. Se poi gl'ingegni più delicati forse incontraranno qualche scabroso detto, che non s'addatti all'vdito loro, Io à questi tali principalmente protesto, che quì non fù mia intentione di piacere all'orecchio, mà di sodisfare al gusto. *Viuetè longamente felici.*



SOPRA L'ARTE DI BEN CUCINARE  
DI BARTOLAMEO STEFANI

S O N E T T O .

**B**artolameo questa ARTE tua gentile  
Hà reso confusione infrà i palati,  
Mentre, che con tuoi cibi delicatì  
Fatto hai, col' ARTE tua Natura vile.

Se l' Augel di Numidia, ouer simile,  
O' del Benaco i Pesci entro dorati,  
Son senza il tuo condir da lor gustati,  
Chiaman cibo volgar, non signorile.  
L' ARTE tua lega in vno gli Elementi,  
Li gusti restan paghi d' alte proue,  
Che marauiglia apporti hoggi à le genti.  
Nel Ciel son gli Elementi più, che altroue:  
Tù signoreggi quei con tuoi talenti;  
Ond' io ti chiamo il Cucinier di Gioue.

*Am Felio Pastifai.*

Che si deue far stima maggiore della Cucina, che d'Amore.

**B**ronto a ferir', a cucinar spedito,  
Foco d' Amor', e foco di cucina:  
Le voglie accende, e i cibi al gusto affina,  
Impiaga il Core, e sana l' Appetito.

Forte l' vno mi vuol, l' altro ferito:  
Solo a pelar foco amoroso inchina,  
Pela il secondo pur, ma ancor cucina:  
Quei m' inuita a penar, questi a Conuito.  
Sono i colpi d' Amor sempre letali:  
Dà la vita del Cuoco opra maestra:  
Quinci nascon le gioie, e quindi i mali,  
Pera il bastardo Arcier, pera sua destra,  
Più che tutti non vagliono i suoi strali  
Del mio Stefani val' vna minestra.

*Astolfo Bultrifio.*



# MANIERA,

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

*DI BARTOLOMEO STEFANI*  
*Cuoco Bolognese.*



**D**EVE 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 de' Principi, ouero  
di Cavalieri privati, alla seruitù de' quali, vi sia il Mag-  
giorduomo, quello deue, dopò il Padrone, riconoscere per il primo;  
dopò di questo, il Signor Maestro di casa, che farà il secondo, & lo  
Scalco, per terzo, quale deue vbbidire per il semplice seruitio delle  
Viuande. Hauendo il Capo Cuoco perfetta intelligenza nel diman-  
dare i condimenti per le viuande, per ben operare, tenendo sempre a  
memoria, che il poco, fà poco buono, & il troppo, il più delle volte  
guassa.

Il Capo Cuoco deue essere con i Cuochi, Garzoni, e Guatteri,  
amoreuolissimo, per eccitare li sodetti al buon seruitio, mà 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 por-  
tione di buone mancie, ò regaglie, che fossero proprie de' sodetti Cu-  
chi,

chi, Garzoni, ò Guatteri, che facendolo, si farebbe perdere il rispetto, e poco l'vbbidirebbero, cosa di grandissimo pregiudicio al buon seruitio, considerando, che vn Capo Cuoco, per valent' huomo che sia, senza l'aiuto de' fodetti, da se solo non può ben operare, e ben seruire.

## AVVERTIMENTI

### A' Sotto Cuochi, Garzoni, e Guatteri.

#### *A' Sotto Cuochi.*

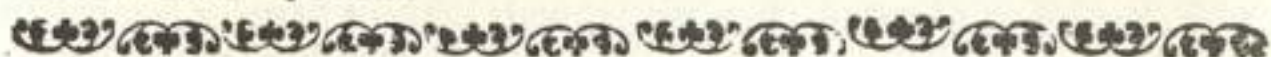
**N**El giorno d'hoggi, vn Sotto Cuoco si suppone d'essere più esperto nella sua professione, mentre sappia fare vn lessò, & vn stufatto, di quello sia il Capo Cuoco, poiche in questi tempi li Signori Grandi si stufano delle viuande, che loro si fanno, nè ad altro pensano, che à nuoue inuentioni di far cucinare; onde è necessario, che i sotto Cuochi stiano all'vbbidienza de' Capi Cuochi, fin 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: *Ancora imparo.*

#### *A' Garzoni.*

**D**Eue 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 Trincianze, niente comparisce sopra vna tauola, mentre non sij bene preparato, ne deue il Garzone insuperbirsi, per hauer d'ordine del Cuoco impastata vn poco di pasta, perche il Cuoco tien quel luogo, e prima del Garzone hà imparato, & al Garzone tocca star sotto la disciplina del Cuoco, per riuscire atto nel lauorare, tenendo polite, e nette le tauole; offeruare, che i Guatteri tenghino i vasi di cucina netti; farsi ben volere a' Capi Cuochi, e sotto Cuochi, per portarsi auanti, & auanzarsi à segno d'habilità, in seruir qualunque Cavaliere.

*A' Guatteri.*

**N**on è merauiglia, se nelle cucine de' Grandi non si possa alleuare Cuochi puliti, e netti, poiche li Padroni riceuono al seruitio persone, che sono sporche, lorde, e senza camiscia, à segno; che il Capo Cuoco, per vederli così mal in ordine, e sporchi, non applica à comandare loro; onde non è possibile, che chi non sà tener netta, e pulita la sua vita, sappia ne anco applicare à lauorare nettamente; essendo anco necessario prohibire a' Guatteri il giuocare, perche nel tempo, che giuocano, non possono scopare la cucina, e tener netti li vasi di quella.



## DISCORSO

*DI BARTOLOMEO STEFANI*  
*Cuoco Bolognese.*

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

**M**I 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 del Vitello.*

**P**Are, che sij mestiero d' ogn' vno il friggere il fegato di Vitello, & perciò di questo non ne farò mentione; mà però dico, che il detto fegato è buono anco ripieno, pigliando il fegato intiero, cominciando con vn coltello dalla parte oue è più grosso à suodarlo, e quello, che fuori se ne cauarà, si deue piccar minutamente, con oncie due di lardo battuto, vn poco d' erbette odorifere, oncie trè di medolla, oncie trè di condito grattato, oncie vna di pignoli, & oncia

vna, e meza d'vna passa, aggiungendoui vn poco di zuccaro, & vn poco di diuerse spetiarie, sale, e due rossi d'oua freschi; e tutte queste cose componerle insieme, e di queste empire il fegato del Vitello, & inuolgerlo in vna rete, auertendo d'ontarla bene di butiro, e poluerizarla con sale, canella, & vn pocò di zuccaro. Inuolto, che l'haue-  
rai, mettilo in vn tegame vnto di butiro, e poi mettilo à sottostare, dandogli fuoco lento, auertendo d'vntarlo, e cotto, che farà, lo seruirai sopra con sugo di limoni. Si pone ancora il detto fegato lardato allo spiedo, e sia seruito in vn piatto con salsa di marinelle. Serue ancora il detto fegato per fare il primo corpo delle Tomafelle, del che ne farò mentione, e di questo se ne può fare fegatelli inuolti in rete, con pane grattato, zuccaro, canella, sale, e pepe, e poi messo nello spiedo, tramezato di foglie di lauro, auertendo non dargli fuoco gagliardo: cotto, che farà, si metterà nel piatto seruito con succo di naranzi.

### *Testa del Vitello.*

**L**A Testa del Vitello ben pelata, e ben pulita, posta in vna saluietta, cotta in bianco, regalata con fior di boragine, fette di limoncello, poluerizzata con sale bianco, intorno all'orlo del piatto vna piccata di chiara d'oua, & erbe odorifere.

### *Testa in altro modo.*

**M**Olti Cuochi vi sono per fare vna testa senz'osso, che la fanno inuolgere in canauaccio, e poi con vn bastone li fanno rompere l'ossa, e molti ve ne sono, che lo fanno fare alli garzoni, e loro comandano, che non rompano la pelle, & à me pare impossibile, che prima non si rompa la pelle, e poi l'osso. Onde à mio giudicio direi, douersi pigliar la testa ben polita, e metterla sopra vn canauaccio bianco, e con vn coltello, che tagli bene in punta, scorticarla da quella parte doue è troncata, 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  
graf-

grasselle, per poterli ritornare al loro luogo: e cauarle la lingua, e poi empirla 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, calcio Parmigiano, oncie tre di midolla di bue, libra vna di ricotta fresca, libra vna di pasta di marzapane, libra vna di cedro condito, oncie sei pignoli, oncie tre vna passa, quarti tre canella pista, oncia meza di garofani pesti, vn poco di pepe, noce moscata, e sale à discrezione, 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 gli occhi al proprio luogo, e poi inuolta in saluetta, si cucina in brodo buono, facendoui sotto vna suppa, fatta di fette di pane fritte in butiro, e bagnato con latte di pistacchi, panna di latte, & sugo di limoni, & adornato il piatto con fette di sopraffata, e fette di pane indorato, auertendo d' inlardare la lingua di detta testa minutamente, & imbroccarla con stecchi di garofani, cotta a rosto, e poi spaccata, metterla auanti la bocca di detta testa.

### *Testa in altro modo.*

**B**En pelata, che farà la testa, e ben curata dentro della bocca, la metterai in vn vaso à portione di detta testa, le metterai libre due di presciutto, libre 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 piselli quanto fa bisogno per il piatto; vero è, che à fare questa viuanda, vuol essere vn piatto sforzato; aggiongerai in detto vaso vn piumazzolo con stecchi di canella, e brocchi di garofani, e dato, che haurà l'odore, si potrà leuare detto piumazzolo, accioche il brodo non resti oscuro, aggiungendoui vna tazza d' vna spina à portione: e di tutto questo ne formarai vn piatto; auertendo però di tagliargli fette di pane sotto, e ben compartito quel presciutto sfillato con quelle code, e ventresca, adornando il piatto con formaggio lodvegiano, e canella, regalato con spazagi fritti in butiro.

*Testa in altro modo .*

**D**Eui pigliar la testa ben pulita, e darli mezza cottura in maluasua, e poi leuarla da quel brodo, e metterla in vn' altro vaso, con vna libra di butiro fresco, oncie sei di midolla di bue, vna noce moscata pestata, vn quarto di garofano intiero, vn poco di canella, e sale à giudicio; e poi aggiungerai tartuffole, e brugne di Marsiglia, pistacchi mondi, code di gambari, condito 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 regalarai il piatto con zampetti marinati di vitello, tramezzati con carcioffi fritti in butiro, seruita calda .

*Ceruella del Vitello .*

**D**Elle ceruella è l'ordinario metterle nell' acqua calda alquanto, 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, cascio 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 bagnare le dette fette di ceruella nella colla, mettendole subito nella padella, e cotte à fuoco, faranno seruite con zuccaro sopra .

*Ceruella in altro modo .*

**P**Er fare le fritelline di ceruella, pigliarai le ceruella ben curate, come sopra, le piccarai minute, poste dentro vna cazzetta, vi metterai trè oua fresche; formaggio grattato, oncie quattro; condito, oncie quattro; poluere di mostaccioli, oncie due; canella, vna dramma; 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 la cottura à fuoco lento, e siano seruite calde con zuccaro sopra .

*Ceruella in altro modo.*

**D**Eui pigliar le ceruella ben rifatte, tagliarle in bocconcini, e poi imburrachiate, friggerle in butiro; auertendo però, che i bocconcini, non si tocchino insieme; cotte che faranno, 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 sei rossi d'oua freschi, e sugo di limoni, e questa farà vn'ottima minestra.

*Lingua del Vitello.*

**S**I 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 mezo bicchiere di malua-sia, vn poco di tartuffole, oncie tre di condito, & vn poco di poluere di mostaccioli, e posta che sarà nel piatto, temperarla di cinamomo.

*Lingua in altro modo.*

**A**lla lingua ben pelata, e polita, si deue dare meza cottura à lessò, auertendo, che non si cuoca troppo; poi cauarla fuori del brodo, sin che sia fredda, à segno che si possa maneggiare, e poi con vn coltello incominciare dal capo grosso à tuodarla à poco, à poco con ogni diligenza, acciò non si rompa, ò trafori la lingua, & estratta la polpa, questa si deue piccare minuta, e poi aggiungerui vn poco di midolla, tartuffole, vn poco di pomo d'Amo, quattro pistacchi, vn poco di diuerse spetiarie, sale, e due rossi d'oua, e di questa compositione si riempie la lingua, e poi si pone in vn vaso, con sei oncie di lardo battuto, aggiungendole brodo sufficiente, con vn paro 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.*

**P**Elata 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, & inuolta la lingua in detto lardo, con vn poco di sale, il tutto infascia in foglio di carta reale, ben ontata di butiro, posta nello spiedo, legata bene da tutti i capi, lasciandola cuocere à fuoco lento, e quando sarà cotta, la seruirai di sopra con vna salsa di pomo granato.

*Latti del Vitello.*

**E**Squisiti saranno i latti di vitello, & vn poco rifatti, nettandoli bene da quelli gargozetti, che vi stanno intorno, lardati minuti, cotti allo 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 mettere i detti latti ben polliti in vn tegame, con vn poco di butiro, lardo battuto, mastice, e sale, indi metterli à soffestare, quando si conoscerà, che siano à meza la cottura, se li può spremere due pomi granati, auertendo di leuar fuori della scorza i grani, per metterli poi in vna stamegna per spremere affatto il succo, aggiungendoui vn poco di zucchero, e questa sarà buona viuanda per i conualescenti.

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

I latti si possono, rifatti che saranno, tagliar in fette larghe, infarinare, 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 far bianchi mangiari, auertendo però, che di due latti, che hà il vitello, non ve n'è se non vn buono, che è quello, ch'è più tondo, e più bianco dell'altro; e quando è ben pulito, e ben rifatto, si pestarà nel mortaro con vn poco di latte, pas-

sandolo per stamigna, mettendolo in vn vaso pulito al fuoco, con vn poco di farina di riso à portione, vn poco di zuccaro à giudicio, vn grano d'ambra, vn poco d'acqua rosa, mischiando il tutto, & arriuanne con la cucchiara nel fondo del vaso, perche è pericoloso d'attaccarsi, e cotto che sarà, lo vuotarai in piatti, ò tazze di maiolica, seruendolo freddo.

### *Trippa del Vitello.*

**M**olti Cuochi vr sono, che per vbbidire àllo Scalco, accomodano la trippa del vitello in diuerse maniere, mà io dirò solo d'vna finestra, e d'vna viuanda.

La trippa ben pulita, e nettata con sale, e fiore di farina, e benissimo lauata, si deue metter à 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 presciutto-sfilato, vn poco di lardo battuto, vn poco d'erbette, vn poco di mentuccia, & vn poco di pepe, e fare vna suppa con pane fritto in butiro, e porui sopra la detta trippa, e questa sarà vna suppa buonissima, seruita con cascio Parmegiano, e poluere di canella intorno il piatto.

Pulita, e lauata, che sarà la trippa nel modo sodetto, piglia essa trippa piccata minuta, ponendola in brodo di cappone, aggiungendoui vn poco di lardo battuto, vn poco d'erbette, poi vi metterai oncie quattro di salame ben piccato, mà auerti che sia salame di coppa, maritandola con cascio Parmigiano, & oua fresche, che questa sarà vna minestra molto gustosa; non volendo io discorrere di trippa arrosto, ò stufato, nè in pasticcio, poiche à me non sodisfanno.

### *Spalla del Vitello.*

**S**i può mettere la spalla di vitello in diuerse maniere, come farebbe: stufata 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 rosato, 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 angiove, 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, ch' hauerà fatto nella leccarda, e naranci spremuti dentro.

*Petto del Vitello.*

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

Si può fare stufato il petto di vitello con lardo battuto, e fare che pigli vn bellissimo colore con quello, auertendo però di metterlo in vn vaso che sia à portione, ponendoui noce moscata, garofani pesti, vn poco di pepe, sale, vn bicchiere di maluasìa, quattr' oncie di tartuffole, oncie due di pignoli, oncie trè di brogne damaschine, e pomo d'adamo in bocconcini.

Si può anco, lessato che sia il petto, seruirlo alla gratella, infarinato con pane grattato, zucchero, canella, vn poco di poluere di garofani, e ben bagnato con sugo della leccarda, cotto che sarà, metterlo nel piatto, con poluere di basilico, e stuffarlo con aceto rosato.

Si può fare arosto, ben battuto che sia con vna cannella, e poi inuolto in vn foglio di carta reale, ben ontata di butiro, poluerizzata con sale, poluere di mastice, tempestata di moscardini, e poluere di persa, raccogliendolo 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 schiena del Vitello.*

**L**A schiena del vitello si può fare in diuerse viuande, e primieramente in bianco, posta nel piatto, e seruita con sapor di noce.

Della schiena se ne possono fare brasuole, ammaccate con la pianta del coltello, inspioccate con stecchi di garofani, poluerizzate con poluere d'erbe odorifere, noce moscata, & vn poco di sale, mettendole in adobbo con aceto rosato, e poste sopra la gratella, le bagnarai  
spelle

spesse volte con butiro, ouero oglio di Toscana, e poi cotte, e disposte nel piatto; auerti, che se faranno condite con butiro, bisogna seruirle con salsa reale, e se faranno con oglio, le seruirai con salsa d'angioie.

Altra viuanda buona si può fare, mettendo detta schiena in vn vaso con tanto vino bianco, quanto che stia coperta, poi messa à fuoco, consumato che farà mezo quel vino, leuarai via la metà di quello, che resta, e vi aggiungerai vn quarto di mastice, vn quarto di garofani, vn'ottauo di zaffrano, oncie tre di zuccaro, vn poco di tartuffole, 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 minura, auertendo di leuar l'osso dalla spalla, bagnandola di strutto spesse volte, e se vi 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 del Vitello.*

**L**A panzetta del vitello, dico, che sia per seruire più tosto à regalar piatti, e rinforzar viuande, che per far viuanda da se sola, poiche pare vna bisaccia piena di poca gratia; mà però, chi vuol fare in essa il pieno, e che sia delicato, pigli lardo battuto, petroschemolo, midolla di bue, vn poco di pane bagnato con brodo bollente, cascio Parmegiano trito, pignoli, vua passa, vn poco di cedro condito, & oua, e di questa compositione riempia la detta panzetta; quando sarà cotta in buon brodo, così calda la tagli in fette, che così può seruire, e fredda, e calda; raffreddata che sia, può tagliarsi in fette, infarinandole, ouero indorandole, come si fanno le ceruella, fringendole poi nella padella con butiro, se faranno infarinate, sopra le dette fette, vi si deue mettere quattro rossi d'oua con succo di limoni 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 saranno indorate à guisa di ceruella, si seruino in zuccaro sopra.

## Rognoni del Vitello.

**D**elli rognoni non se ne serue, se non da se solo, come sarebbe a dire, per far piccata con zuccaro, e succo di limone poluerizzati con poluere di garofani, e di canella.

Di questi se ne può coprire fette di pane fritto 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 incorporato, disteso sopra le fette del pane, le metterai in vna padella onta di butiro con fuoco sotto, e sopra.

Di questi ancora se ne può mettere nelle pagnatelle ripiene, & ancora dentro a' pasticci alla Genouese, sono anco buoni nelle bische stufati in vn poco di butiro, noce moscata, e poluere di garofani, cotti che sono, ben piccati minuti, aggiungendoui succo di limoni, e poi ponendolo sopra la bisca, la renderà più gustosa.

## Coscetto del Vitello.

**L** coscetto del vitello, per essere la parte più ricca di carne se ne forma diuerse viuande, di modo, che alle volte se ne caua barcbetti intieri, senza saluatici, ne tampoco animali domestici, come capponi, pauoncelli, polanche, pucine, e piccioni, perche di questi à 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, aggiungendoui mastice, garofani vn quarto, canella, pepe, vn poco di sale, grasso di manzo, e midolla, con oncie sei di lardo battuto, che lo rende gustoso, mettendoui fondi di carcioffi, vn poco d'vua spina, 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 vna 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 adobbo, tanto più sarà buono.

Anco di questo se ne può far brasuole, che si chiamano coppettoni, ben

ben lardati; messi nello spiedo, cotti a fuoco lento; auertendo di tener conto del succo che faranno; e quando sarà vicino alla cottura, metterai in vna pignatta di pietra, aggiungendoui il succo che sarà nella leccarda, noce moscata, garofani, sale, & altre diuerse spetiarie, con mezo 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 tre dita, e poluerizzando detta fascia con poluere di basilico, e sale, poi si piglia oncie sei di lardo ben battuto, vn poco di petroschemolo, e incorporato con vn poco di ricotta fresca, formaggio grattato, pignoli, vna passa, vn poco di spetiarie diuerse, sale, midolla oncie tre, due oua fresche, e di questa compositione si deue farne vn sol corpo, poi stenderla ben sopra detta fascia con vn coltello, tagliandola in quadretti, ouero a mandola, ponendola in vna padella onta di butiro, con fuoco sotto, o sopra; e quando sarà a meza cottura; vi si deue mettere vn poco di panna, & succo di limone.

Si ponno anco far polpette alla Romana, tenendo lo stile di sopra accennato, cioè; di fare quella fascietta di carne, mà il riempimento sarà questo: Lardo battuto con erbe odorifere, come persia, mentuccia, sagrizzola, & altre diuerse, con vn poco d'aglio, midolla di bue, pasta di marzapane, pomod'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 sù la fascietta, come di sopra, indi con vn coltello sottile si va raccogliendo la detta fascietta, e tagliando le polpette a soddisfazione, poi metterlo 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 spremere sopra sugo di naranci.

Di questa polpa di coscetto ben piccata minuta, con grasso di manzo, midolla, poluere di zucchero, noce moscata, poluere di garofani, pepe, canella, 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 di quapiccati minuti, & ogni cosa rifatta con butiro; se ne può riempire pastucci Inglesi, aggiun-

aggiungendoui però dentro vccelletti, ortolani, beccafichi, ò quaglie. Di questo pieno ne potrai riempire pagnottelle, alle quali vâ ben battuta la crosta con coltello, e leuato vn coppoletto da dette pagnottelle, e da quel buco dourai leuar tutta la mollica, poi imbeucrarle 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 ghiaccio di zucchero sopra.

Si ponno ancora riempire pasticci sfogliati; se sarà d' Estate, vi si può mettere vn poco d' vua spina, e mandolette verdi, ammaluate nel butiro, con quattro visciole senz' osso.

Alla medesima polpa, essendo Inuerno, vi si potrà aggiungere vn poco di cauoli fiori, rifatti in bonissimo 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 zucchero.

Essendo questa polpa piccata ben minuta, stemperata con brodo di cappone, messa al fuoco, e consumata la metà, aggiungerai vn poco di zucchero, rossi d'oua fresche, e succo di limone, auertendo però di metterui due stecchetti di canella fina à bollire dentro, e quella leuare, quando haurà dato il gusto, e l'odore, seruendola sotto con pane in fette brustolato gentilmente, se ne fa vna piccada alla Genoese, molto vaga, e delicata.

Di questo coscetto ancora se ne può cauare vn succo di gran gusto, e sostanza, pigliando il detto coscetto mettendolo arosto, quando sarà vicino alla cottura, deni leuarlo dallo spiedo, e metterlo in vna saluietta, e spremerlo bene in vn torchietto delle sopresse, che ne cauatai vna tazzetta di sugo, pestando oncie trè pistacchi mondi, aggiungendoui vn grano d'ambra, stemperandola con vn bicchiere di panna di latte, vn' oncia, e meza di zucchero fino, spreminendoui due limoni, e tutto poi messo in vn pignattino ben polito, facendolo bollire à poco à poco, seruito caldo, sarà vn brodo di gran sapore, e sostanza.

Si può ancor a fuotare il coscetto, 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 rouersciando la pelle verso lo stinco, e poi di quella polpa che se vi leuarà, basta la metà, piccandola minuta, con lardo ben battuto, grasso di manzo, vn poco di midolla, pasta di marzapane libra vna, oncie quattro di tartuffoli, vn quarto di mastice, vn'ottauo di poluere di garofani, pepe, canella, sale, oncie sei di poluere di mostaccioli, pignoli, vua passa, vn poco di coppa di salame ben piccata, bocconcini de lattecini, oncie sei di condito tagliato minuto, quattr'oua, incorporando tutto insieme, auertendo di dare spetiarie alla pelle del coscetto, e poi con detta compositione riempirlo, e cucirlo da quel lato più aperto, ontandolo bene sotto, e sopra di butiro, mettendolo in vna padella à portione, poi nel forno, ontandolo spesso volte, seruendolo poi con il succo, che da se si fa, spremendoui sopra succo di naranci, che questa sarà vna buona viuanda.

Riesce arosto, inuolto bene in carta, onta di butiro, poluerizzato con sale, insproccato con stecchi di garofani, e quando sarà vicino alla cottura, poluerizarlo con poluere di mostaccioli, e leuato, che farà dallo spiedo, lo seruirai con salsa reale.

### *Zampe del Vitello.*

**R**iescono gustose le zampe del vitello ben pelate, e nette con tutta politia, mettendole à cuocere in brodo grasso, aggiungendoui vn ceruellato di Milano, ouero vn poco di falciccia odorifera, tagliandoui poi vna suppa con pane, tramezando il pane con fette di formaggio tenero, poluerizzato con formaggio grattato, mescolato con canella, e poi leuate le zampe fuori del brodo, ponendole sopra il pane tagliato, ammollando la suppa con detto brodo, regalato poi con quel ceruellato, ouero falciccia, seruendola con formaggio grattato, col farla bollire per vn'ottauo d' hora.

Le zampe possono seruire per infalata, tramezate con capparini, fette di limoncello, & altre sorte di cose, conforme la commodità.

Si possono le zampe accommodare, ben polite, facendole cuocere in buon brodo, e cotte spaccandole per mezo, infarinandole, e friggerle

gerle nella padella con strutto, e poi si deue pestare nel mortaro vn poco d'aglio, vn poco di noce moscata, vn quarto d'anisi, vn poco di basilicò, due oncie di poluere di zuccaro, stemperandò ogni cosa con aceto rosato, auertendo che sia poco più di mezzo bicchiere, e quando faranno fritte, leuarai via il dileguato dalla padella, buttandou dentro quella salsa, ch' hauerai 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, aggiungendou vn'ottauo di bicchiere di maluasìa, & vn poco d'aceto, aromatizzato con garofani, ò canella; e di questa te ne seruirai, come sopra.

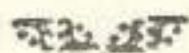




# TRATTATO

Della maniera , e modo per fare diuerse ,  
esquisite , e gustose minestre .

*DI BARTOLOMEO STEFANI*  
*Cuoco Bolognese .*



## *Minestra di Finocchio .*

**R**igliarai il Finocchio ben mondato, e lo lauàrai in acqua fresca, e prima rifatto in 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 d'vua spina, vn bicchiere di panna di latte, due oncie di pignoli lauati in acqua rosa, ammaccati nel mortaro, e l'astringerai con vn brodetto di quattro rossi d'oua, e succo di limone, e sotto li metterai fette di pane fritte in butiro, così ne farai minestra, che sarà molto delicata, seruendola calda, poluerizzata con canella.

## *Minestra di pelle di capponi .*

**P**er fare trè minestre, pigliarai due capponi grassi ben lauati, e raspati con la punta del coltello, e leuandoli quella pellicola, ò pelle matta, li metterai à bollire, e quando saranno cotti non intieramente, li leuarai dal brodo, scorticandoli, taglierai la pelle co-

D

me

me tagliolini, e la metterai in vn pignattino con vn poco di brodo di cappone, con quattr' oncie di pistacchi, stemperati 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 cucchiaro di legno, sino che si restringa in brodetto, e sotto gli metterai fette di pane bruscato; questa minestra vuol esser seruita con zuccaro, e cannella.

*Minestra di torsì d'endiuià, ò lattuca.*

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

*Minestra di petto di Fagiano.*

**P**igliarai il Fagiano 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 leuarai dallo spiedo, e parte della sua polpa la piccarai 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 tutto stemperato con panna di latte, passandolo per setaccio, auertendo che non sia troppo fisso, e poi lo metterai in vn pignattino, aggiungendo l'altra parte del Fagiano piccato con trè oncie di pistacchi ammaccati, sei rossi d'oua fresche, oncie due di zuccaro fino, vn poco di midolla minuta, il succo di due limoni, e sotto la minestra vi potrai biscottini Sauoiardi, seruendola con poluere di cannella, e farà buona per li frigidì di stomaco, e per mancanza di calor naturale.

*Minestra di cime di zucca, lancini, e grani  
d'agresto insieme.*

**P**igliarai le cime di zucca, e se vi faranno li zucchetti sarà meglio, li farai rifare nel brodo, e rifatti, li metterai in vn piagnattino 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 Parmegiano grattato, e due oua, e così maritarai la detta minestra.

*Minestra di trè Starne per quattro minestre.*

**P**igliarai trè Starne, e le metterai nello spiedo, bagnandole spesso con butiro, e quando faranno cotte, le cauarai dallo spiedo, e cauandole la polpa, la pestarai minuta come pan grattato, e poi pigliarai l'ossa delle starne, e le pestarai nel mortaro, pigliarai quel succo, che haueranno fatto nella leccarda, aggiungendoui oncie sei di pignoli, oncie quattro di seme di melone, & il tutto stemperarai con brodo grasso, e così stemperato, lo passerai per stamegna, e con questo succo metterai le starne al fuoco, mà che il brodo soprauanti due dita sopra le starne, e poi vi aggiungerai oncie trè di cedro condito, oncie due di zucchero fino, oncie sei di capo di latte, quattro rossi d'oua, cucinandole à fuoco lento, e sempre mescolarai con vn cucchiaro di legnò, e per vltimo vi metterai vn poco di noce moscata, succo di trè limoni, che farai vna minestra gentilissima, e molto esquisita, seruendola calda, con fette di pane di Spagna sotto, e sopra zucchero, e canella.

*Minestra di zucca.*

**P**igliarai la zucca rifatta nel brodo, acciò sia più saporosa, passata per setaccio; pigliarai oncie sei di mandole pestè nel mortaro, le stemperarai con vn bicchiere di latte passato per stamegna, mettendo la zucca al fuoco con brodo grasso di cappone, e quando

la zucca farà vicino alla cottura, le metterai quattro rossi d'oua, & il succo di quattro naranci, e farà gustosa.

*Minestra di fondi di Carcioffi.*

**P**igliarai fondi di carcioffi, e leuatogli il pelo, li farai rifare nel brodo, e tagliati in bocconcini, li metterai in vna pignatta con brodo grasso, crestoline di polli, e granelli, vn poco d'vua spina, oncie due di pistacchi mondi ammaccati, midolla, formaggio Lodigiano, tre oua; e questa farà vna minestra ottima.

*Minestra di Piccioni.*

**P**igliarai li Piccioni sottobanca, e taglierai la pelle sopra la schiena, senza romperla, scorticandogli affatto, lasciando attaccato alla pelle la testa col collo, e l'ali, piglierai la polpa sopra l'ossatura, pestarai vn poco di lardo, con persia trà mezo, petroscemolo, midolla, formaggio à discrezione, pignoli, oncie tre di pasta di marzapane, pepe, garofani, noce moscata, e canella: fatta che hauerai la compositione, piglierai le dette polpe, e le tramezarai con quel battuto, e le ritornarai nel luogo loro nelli piccioni, cucendoui con refe la schiena, ritornaranno nella sua propria forma, e così poi li metterai à bollire in brodo grasso, con fette di presciutto, cauoli fiori, bocconcini di cardo rifatto, pignoli ammaccati, quattro brognoli, e con il tutto conciarai la minestra, aggiungendo cascio Parmegiano, quatt'oua fresche, e sotto la seruirai con fette di pane fritte in butiro, e sopra l'adornarai con canella in poluere.

*Minestra à bagno maria, da molti chiamata di paradiso.*

**P**igliarai 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, auertendo che l'acqua fra fredda, acciò riesca meglio, coprendo la pignattina con carta, e co-  
per-

perchio ben polito, le metterai meza pietra in cima, acciò non vacilli, dandole fuoco lento, si che bolla adagio, e non vada sopra la pignattina, perche la minestra non riuscirebbe à perfezzione di bontà; quando farà alla cottura, la leuarai da quel vaso, e con vn cucchiaro le leuarai la superficie, e poi à cucchiaro, à cucchiaro la metterai nel piatto, e quando non farà congelata insieme, è segno che non farà cotta; è ottima per gli ammalati, e conualescenti.

*Minestra di ceruello di Vitello.*

**P**igliarai le ceruella pelate, e rifatte, le taglierai in bocconcini, le metterai in vna pignattella con brodo grasso, petroschemolo, basilicò, vna spina, fegatelli di pollo, piccati minuti, rossi d'oua, e succo di limoni, stringendo il tutto in forma di brodetto, haurai vn' ottima minestra.

*Polenta di Riso.*

**P**igliarai due libre di farina di riso, vintiquattro bicchieri di latte, e meza libra di butiro fresco, metterai il latte, & il butiro in vna cazza ben netta à fuoco lento, auertendo ch'è facil cosa pigli il fumo; quando farà à bollire il latte, buttarai giù la farina, hauendola prima stemperata con altro latte freddo, facendola colla fistla, e così poi la buttarai in quella cazza, che bolle, mescolandola sempre con vna cannella 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'argento bagnato prima in latte, piglierai bocconcini di polenta, accomodandola nel piatto con calcio Parmegiano, butiro fresco, spruzzandola con acqua rosa, e per ogni solaro di polenta, metterai formaggio, e butiro, poluerizzata con cannella fina; e quando sarà fatta, subito seruirsene.





# DISCORSO

DI BARTOLOMEO STEFANI

*Cuoco Bolognese.*

Sopra gli Animali quadrupedi , tanto  
domestici , quanto seluatici .



*Bue .*

**L** bue deu' essere alleuato alla fatica della campagna, giouine, e grosso, col suo pascolo ordinario : questo hò voluto dire, perche molti Macellai ingrassano boui vecchi con pannelle di noce, lino, & altre cose simili, e questi, al mio parere, son quelli, le di cui carni non sono buone, e riescono di poco gusto, e 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 pannelle, riescono à proposito per condire diuerse viuande, che si confaranno al genio d'ogni gusto, benchè delicato.

*Vitello .*

**L** Vitello, che sia allattato dalla stessa giouénca, 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;

sopra; 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 conoscono parimente à gli occhi, che quando i vitelli haueranno i vermi, faranno bianchi, e torbidi, e la carne di così fatti vitelli, tanto cruda, quanto cotta, porta seco l'ingrato odore del verme. Quì auertisco le persone delicate, guardarli non solo da simile carne, ma ancora da farne l'esperienza, perche gli farà perdere il gusto, benche per altro possa giouare.

### *Agnello.*

**D**Eue 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 fà 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 lepree.

### *Castrato.*

**D**Eue il Castrato essere 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, insproccati con aglio, stecchi di garofani, e canella, messi nello spiedo, cotti à fuoco lento, si possono seruire caldi, e freddi conforme il gusto. Si cuoce in altra maniera, cioè; si piglia il coscetto del castrato ben battuto, leuandoui tutta la pellicola di sopra, si che rimanga totalmente scorticato, pigliando angioie, ouero alici, lardandolo tutto minutamente, insproccandolo con stecchi di garofani, e canella, lo metterai nello spiedo, facendolo cuocere à fuoco lento, spesse volte ontandolo con 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 crostata di mostaccioli pesti, passati per setaccio, e così caldo, ò freddo riuscirà ottimo.

*Capretto.*

**M**olte sono l'opinioni intorno al Capretto, che fondano il loro parere intorno alla diuersità de' colori, la qual ragione non approuo. Vogliono questi, che vn capretto negro, ò rosso, sia migliore, che vn bianco. Io stimo, che la diuersità de' colori non varij la bontà delle carni, mentre però le capre, che nodriscono detti capretti godano del medesimo pascolo, e siano della medesima età. Sono buoni per tutto il mese d'Aprile, l'Inuerno sono buoni al principio di Genaro, sino à mezo Febraro: la sua cottura deue essere arosto, ontato di butiro, poluerizzato con sale, e poluere di garofani, eocendolo à fuoco lento, auertendo ontarlo spesso: v'è seruito caldo.

*Porco domestico.*

**E'** Quest' animale molto vtile per le cucine, e gustoso per fare con le sue carni viuande, e col suo grasso condirne. Io quì non farò mentione di mortadelle, sopressate, salami diuersi, salciccia di diuerse qualità, ma parlarò solo d'vna sorte di salciccia, di cui li mesi di Luglio, & Agosto me ne seruo, per condire minestre, e suppe, all'hora quando gli stomachi per il gran calore, sono rilassati maggiormente. Per far dunque la detta salciccia: Si pigliano libre sei di grasso del medesimo animale, qual 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 mezo di detto lardo, non si seruendo delle parti estreme, qual grasso inuolto in vn caneuazzo, ben battuto con vna cannella, lauato due volte con acqua rosa, acqua di fior di cedro, pestato sottilmente con le solite pestarole, posto in vn vaso di pietra con oncie due di cannella pesta, oncia vna di garofani pesti, oncia meza di pepe, grana trè d'ambra macinata con zucchero, aggiungendoui dentro vna libra d'acqua di fior di cedro, & vna libra d'acqua rosa; e volendo che faccia il succo rosso, vi si mettono due oncie di sandalo rosso, si mescola ogni cosa insieme, si lascia posare per vn giorno continuo in detto vaso ben coperto, si pigliano le solite budella da salciccia ben lauate, e pulite, infuse nell'acqua rosa, e con detta compositione se ne facciano cauezzi

di

di falciccia à piacere longhi mezo palmo, ò poco più. Queste falciccie si deuono custodire in luogo nè freddo troppo, nè troppo caldo, ma temperato, e nel feruore dell' Estate in luogo più fresco, che sia possibile. Quando la minestra, ò suppa sarà alla cottura, vi si ponga dentro vna di queste falciccie, e quando sarà gonfia si trasfori con vn coltello, che così ne vscirà vn succo, che condirà suauemente la minestra, e suppa, & in vn pasticcio fa il simile.

*Porco seluatico, ò Cingiale.*

**S**ia il Cingiale, ò porco seluatico ferito da' Cacciatori, che così riesce più frolo, 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 canella intiera, e cotto sia seruito caldo. Le spalle dauanti cotte in brodo lardiere; i lombi arosto; le punte di schiena se ne fanno bragirole alla gradella, state prima in adobbo con speciarie, & aceto rosato; delle coscie se ne fanno pasticci freddi, prima ben battute con bastone, auertendo leuar loro la cotica, e l'ossa, lauate in aceto rosato, lardate con lardoni di porco domestico, lasciando, che da se stesse s'asciughino, e si poluerizino con sale, e speciarie diuerse, e poi mettendogli in pasta, se gli dà la forma di coscietti naturali. Di questi se ne possono far salami, falciccie, sopressate, e molte altre cose diuerse.

*Dosa per far Salami di detto animale.*

**P**iglia libre dodici di polpa della coscia, lauata bene in maluasia, messa in soppressa in pezze bianche con peso sopra, acciò mandi fuora l'humidità; piglia libre sei grasso di porco domestico, e peste insieme dette carni; piglia vn' oncia mastice pistato, oncie due pepe intiero, oncie due canella, mez' oncia brocche di garofani ammaccate 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 nuoua maluasia; stato in adobbo il tutto in vaso di pietra per dodici hore, e doppo le solite budella oen

**E** curate,

curate, e pulite, l'empirai di detta compositione, e se in mezo vi vorrai inuestiture di coppa, ò d'orecchie di detto animale, ne farai à tuo piacere, prima state in adobbo, come sopra.

Per vltimo auerto, che il dente del cingiale limato, e dato à bere ò in brodo, ò in vino, à chi patisce mal di costa, ò 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 ferace 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 fino all'altezza d'vn piede. In quel Regno vi sono huomini nella professione valorosissimi: in simili pasticci pongono vn suolo di daino con finissime speciarie, poluerizato con le sue solite poluere odorifere, come colà si vfa, & vn suolo di butiro sopra, e così seguitano con daino, e butiro, fino che sia riempita detta cassa, e poi vi 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 polpa 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 pasticciò si darà forma di daino, ò rotonda, ò in ottangolo, come più aggrada; stia nel forno trè hore, seruito caldo, ò freddo, che in tutte le maniere è buono.

### *Capriolo.*

**N**E' boschi Italiani molti di questi animali si ritrouano. Questi predati da' Cacciatori in tempo d' Inueruo, 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 ginepro.

*Comazzo, ò Capra seluatica.*

**I**O stimo, che questo animale sia poco buono, la maggior bontà di questi consiste nelle corna, seruendosi di queste per cauare la palatina a' caualli. Gran quantità di questi animali trouasi alla Ripa di Trento. Potrà vn Cuoco adoprarli intorno alla carne di questo animale, per essere seluatico, nel formare varie viuande, pasticci freddi, stuffati con cipolle, mandole bruciate, pestate, stemprate con vn poco di maluasìa, i lombi arosto seruiti con salsa reale: li quarti dauanti cotti in brodo lardiero, & altre viuande à capriccio, e faccia quanto sà, che quest' animale, conforme al mio parere, riesce in tutte le forme poco di buono.

*Lepre.*

**D**Eue essere la Lepre presa da' cani, che così riesce assai migliore, e più frolla, che quando è presa con altri ingegni. Di questa se ne formano molte viuande, come pasticci freddi, gelatina, fracassate, si riuestono per mettete 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 dimandata molte volte a' Cuochi per simile effetto.

*Coniglio.*

**L**A stagione del Coniglio è per Decembre, e Genaro: quando loro saranno leuate l'interiora, stiano al sereno della notte con la pelle. Si cuoce arosto, riempito di latticini, lardo battuto, con tartuffi, brogne, spetiarie, & altri ingredienti, auolto in vna rete di porco, si mette nello spiedo, si cuoce à fuoco lento, seruito caldo, con salsa di rognone di vitello.





# DISCORSO

De gli Animali volatili , tanto domestici ,  
quanto seluatici .



*Capponi .*

**S**ono lodeuoli tutti i Capponi, così di campagna, come rinchiusi in gabbia, mentre non manchi loro il pasto, come riso cotto, formentone di Puglia, mondature 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 calidezza, perdono 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 de gli altri, come in molte occasioni l'esperienza mi hà dimostrato.

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

Mi è stato ricercato da molti, che douessi vsar diligenza di ritrouare ne' ventricoli de' galli, ò capponi vecchi vna pietra chiamata, Allettorio, che è di color di vetro bianco, ò scuro, quale, dicono, sia  
di

di gran virtù, hò vfata grandiffima diligenza ne' ventricoli de' galli, e capponi vecchi di quattro, e cinque anni, e mai hò potuto ritrouarla, fi che è vanità, hò ben trouato altre pietre picciole, quali credo, fiano quelle, che beccano per terra; e fe fosse mai fatta tal richiesta, fi rifponda al ficuro tal pietra non trouarfi. Nel ventricolo del Cappone v'è dentro vna pellicola nella parte più interna, quale feccata, e fatta in poluere, data à bere con brodo, ò in vino, alle donne che patifcono mal di madre, loro gioua grandemente.

*Pulcini.*

**L**I Pulcini sono molto gustosi nelli mesi di Maggio, e Giugno, facendosi di quelli suppe, e potaggi con mandole fresche, vna spina, punte di sparagi, fondi di carcioffi, e non hauendo à seruire a' conualescenti, se gli può mettere vna fetta di presciutto, ò ventresca.

*Pollastri.*

**S** Aranno buoni i Pollastri, cominciando da Luglio, per fino tutto Dicembre, essendo in quella stagione molto grassi: questi lardati, si mettono arosto, e se ne fa fracassata alla Francese, come sopra, e gelatina per gli ammalati: delle loro creste, granelli, ò testicoli, e fegatelli se ne fanno minestrine gustose; si cucinano in diuerse maniere conforme al genio.

*Piccioni grossi.*

**A** Tutte le stagioni riescono buoni i Piccioni di cui parliamo, e sono calidissimi. Al mio parere, si deuono subito ammazzati pelare, messi nello spiedo caldi del suo calor naturale; fiano cotti à fuoco gagliardo, ontandoli spesso di butiro, e quando sono vicini alla cottura, si faccia ad essi vna crostata di pane, zucchero, e canella, e si seruono 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.

*Gallo d'India.*

**L**A stagione più propria di questi animali è delli mesi di Giugno, Luglio, & Agosto, riuscendo in questi tempi delicati, per essere piccioli, 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 ingrossati nelli mesi di Genaro, e Febraro, si deuono lasciare cinque, ò sei giorni morti nelle loro piume, e pelle, e nutriti, se gli dà vna cottura alla Suizzera, con vino, stecchi di canella, e mastice, cotti che saranno, si leuino dal detto succo, si poluerizzano con sale, e pepe ammaccato, si lascino raffreddare, riuscendo grati al gusto. Si fanno parimente arosto 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 con aceto rosato, butiro, ouero oglio di Toscana, ò d'altra qualità, purchè sia buono. Di più si fanno 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 douerebbe 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' buono ancora stufato con varij frutti; è buono à lessò coperto con agiolini, ouero tortelletti ripieni di midolla, e speciarie diuerse. (Questo sarà ottimo per i Cuochi, che stanno all'ingiurie del fuoco) voglio dire, che chi non fa essercitio, ne mangi puoco.

*Fagiano.*

**I**L Fagiano sia grasso, e giouine, e ben affaticato da' Cacciatori nel tempo d'Inverno; si lasci morto per quattro giorni. Deue essere

fere lardato minuto, cotto nello spiedo à fuoco lento con salsa reale. I rustici di campagna, che disgratiatamente si dilettono di simil caccia, siano auisati à cuocerlo con cauoli, ò pasta. Le sue polpe sono buone per far minestre, piccate, polpettine, fracassate, & altre sorti di viuande.

*Pernice.*

**N**elli mesi di Nouembre, Decembre; Genaro, e Febraro, è la vera stagione delle Pernici. I loro figliuoli; chiamati perni-goncelli, 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 esquisito, 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: e buona ancora cotta con cauoli fiori, fette di presciutto, & altri ingredienti.

*Quaglia.*

**D**Ve sono le stagioni delle Quaglie, cioè nelli mesi di Luglio, & Agosto, nel qual tempo si castrano, tagliando, e leuando loro duoi granelli, che hanno sopra la groppa, oue printipiano le penne della coda, e poi si mettono in vn camerino, ò corritore ad ingrassare, & in quindici giorni s'ingrassaranno, 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 tosa commune. Si cuocono arosto, abbar-date con fette di lardo; vsano alcuni infardarle, ma à mio parere non è cosa buona, perche traforandole si squagliano, e rimangono molto spogliate, & asciutte, struggendosi dalla parte, oue sono scorticate, tutto il loro grasso, massime perche lardandole, bisogna farle gran-quantità di forami. E' questo vn' animale molto caldo, e se ne può seruire nelle bische, nell'oglie, e per ornare piatti, regalar pasticci, e simili cose, conforme al piacere.

*Tortore .*

**L**E 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 abbardate con fette di lardo bagnato con oglio, ò butiro, ouero inuolte in carta, che molto riescono delicate; si deuono cuocere à fuoco gagliardo, sono buone ne' tempi freddi, & per i Crochi. Auertano le persone, che tengono simili animali in gabbia, di far le loro cellette diuise, oue per ciascuna ne capisca vn paro, cioè maschio, e femina, & ammazzandole, 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 smagrita: e tenendole tutte assieme, s'auerta d'ammazzar i maschi, perche le femine si mantengono più grasse, che i maschi.

*Tordo .*

**D**euono essere li Tordi pigliati di Genaro: ottimi sono quelli, che si nutriscono di bacche di ginepro, ò mortella: Cotti arosto, e bagnati con oglio, sono perfettissimi: stuffati in maluasìa con suoi aromati sono buonissimi: sono buoni ancora nel tempo dell'uede' monti, che sono l'ultime à maturare, sono molto gustosi a' conualescenti.

*Beccafico .*

**A**Gosto, e Settembre è stagione a' Beccafichi proportionata. E' questo vn' animale molto delicato, e da' grandi stimato. Cuocesi arosto à fuoco gagliardo, auertendo che lo spiedo sia girato con prestezza. Sogliono i Scalchi seruire questi uccelli negli arosti. Il mio parere è, che sijno seruiti negli antipasti, perche seruendoli negli arosti, già il Conuitato hauerà assaggiato quantita 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 .*

**L** Francolino è più delicato della Pernice, e del Cotorno. Sono uccelli molto apprezzati, se ne troua quantità alla Riuia di Trento, vicino Arco. La loro piuma è berettina, e bianca, peuetechiata di nero. La cottura di questo sia arosto, lardato minuto, seruito con salsa di pomo granato, seco riportando le sue ale, e coda naturale,

*Ortolano .*

**L** I mesi di Settembre, Ottobre, Nouembre, e Dicembre sono la vera stagione degli Ortolani, perche in questi tempi sono grassi, e delicati, in specie quelli di Camerino. La sua delicatezza è così esquisita, che appena sù'l tondo vi restano i piedi, rostri, & artigli. Molte cotture può hauer quest' uccelletto; prima si cuoce arosto con fuoco gagliardo: In caraffe di vetro; in gusci d'oua, cotto à fuoco lento; cioè vnendo insieme vn guscio rotto, che viene à formar l'ouo, cucinandolo nell' istessa maniera, come si cambrasse vn'ouo, che così s'hauerà 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 alle saluiette, auertendo di ontare il guscio con butiro, poluerizando con sale, zuccharo, e canella. Sottestati in fette di pane, ontate di butiro sotto, e sopra, poluerizzati con zuccharo, e canella, e fuoco sotto, e sopra, e così sono grati al gusto, restando il loro grasso attaccato al detto pane. Imburacchiati con chiara d'oua, ma è più per curiosità, che per altro; poiche la chiara è prima brusciata, che l'uccello sia caldo, che se pure loro volesse alcuno dare questa chiarata, sia data quando sono à perfezione cotti. Per far detta chiarata, si pigliano due chiare d'oua, ò più, ò meno, conforme la quantità de gli Ortolani, poluere di zuccharo fino, sbattute il tutto insieme, e con vn pennello bagnando detti Ortolani, riescono galanti alla vista. Sono molto gratiosi gli Ortolani per acquistar l'appetito.

*Gallo di monte .*

**L**E Valli, monti, e colli da Arco seguendo verso Trento, e 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 de gli occhi rosso à guisa di Fagiano; giouane è molto buono, ma vecchio assai meno gustoso; Si cucina arrosto, lardato di condito, e sopra il petto vna fascia di lardo, & vna fascia sopra da tutti i capi legata, seruito con sapore di ginepro. 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.



## DISCORSO

## DE' PESCI,

Tanto d'acqua dolce, quanto salsa.

*Carpione .*

**L** Carpione è poco conosciuto ne' paesi lontani dal Benaco, che volgarmente si chiama il Lago di Garda, se bene se ne ritrouano alcuni nel Lago di Bolsina, & altri luoghi, ma sono piccioli. Li Carpioni sono di color berettino, e macchiati di negro, i maggiori sono di quattro in cinque libbre l'vno; questi, nel mangiarne non apportano alcun danno, benche la loro sostanza presto si corrompa: Si deuono questi Pesci cucinar presto, & il migliore è quello, che hà le polpe di color rosso: benche i Carpioni siano  
gentili,

gentili, e corruttibili, si conseruano assai, e carpionati, s'infondono nell'oglio, che così duraranno per tutto l'anno. In Grignano Terra sù'l Lago di Garda, si pescano certi Carpioni, i quali dentro appaiono con certe macchiette bianche, come se fossero spruzzati di calcina, che però colà si addimandano calcinati, e questi sono migliori al gusto, e più stimati. Questo Pesce deue esser fritto in ooglio, seruito caldo, ò freddo, conformè il gusto, benche freddo si serua spaccato, condito con ooglio, succo di limone, e peppe ammaccato, auertendo nel dargli la cottura, che non se gli abbrugino le parti esterne, per essere molto delicate; e ci vuol ooglio in abbondanza.

### *Trutta.*

**C** Omincia 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, oue sono sassi in quantità, e gran cadute d'acque. Ve n'è di trenta in quaranta libbre, è di colore argentino con alcune macchiette nere, nutrisce assai, è facile à digerire, non porta alcuna forte 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 à portione, e così intiera si serue in saluietta, con ooglio, pepe, e succo de limoni. Se ne può far bragiole, messa in adobbo con aceto rosato, pasticci freddi, & altre viuande. In molti Fiumi, e Laghi se ne trouano, ma di grossissime nel Lago di Gencura.

### *Luccio.*

**D** Eue 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 con ooglio, succo di limone, e verdure: nello spiedo lardati con angioie, seruiti con salsa di capparini, code di gambari, zucchero, & aceto rosato: se ne fanno bragiolette messe in adobbo, con poluere d'erbe odorifere cotte alla gradella, onte con ooglio: 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 zuccaro sopra; fredde, si condiscono con oglio di mandole dolci, succo d'aranci, zuccaro, e pepe ammaccato, & altre viuande, conforme al genio.

### *Tenca.*

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

### *Anguilla.*

**M**Olte contese vi sono intorno all'Anguilla, circa la preminenza. Comacchio vorrebbe la gloria di produrre le più delicate. Il Lago di Garda anch'egli gagliardamente s'opponne 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 per l'esperienza ne tengo, che tutte sono buone, in particolare arosto, poluerizzate con pane, poluere di canellà, mastice, e zuccaro, seruite calde. A lessò riescono buone, quando hanno hauuto meza cottura nell'acqua, si mettono in piatto d'argento, ouero di stagno, nel quale siano squagliate angione, poluere di garofani, oglio buono, succo d'aranci, mezo bichiere di vin bianco, coperto con vn'altro piatto, mettendolo sopra le bragie, fin che sia finita la cottura. Sono buone in brodetto, con cipollette, ò aglio conforme al gusto, speciarie forti distemperate in aceto, che questo è il suo consueto.

*Per-*

*Persico.*

**Q**uesto Pesce è buono in ogni tempo, benchè sia migliore nell' Inuerno, ma nell' Estate per i conualescenti è ottimo; è di carne molto saporita, facilmente si digerisce. La sua cottura deue esser all' acqua, e poi condito con sale à portione, con butiro, succo d'aranci, & vn poco di pepe ammaccato: è molto gustoso fritto in oglio, seruito caldo. Hà questo pesce certe spine sù'l dorso, in guisa d'vn'aletta, auertano i Cuochi nel maneggiarlo non pungersi, poiche le punture di queste spine sono velenose al maggior segno.

*Dorata.*

**I**L 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 non s'intorbidano, laonde patisce eccezione 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 falsa, parlo delle femine, perche i maschi sono di maggior grandezza. Il dorso di queste fù dalla natura ornato di cert'ossa fatte à punta di diamante di color candidissimo, il rimanente del dorso è di color d'oro. E' buono questo pesce in ogni tempo, la sua stagione è nelli mesi di Marzo, & Aprile, & è di delicatezza incomparabile. Si cuoca 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 dall'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.

*Moniaga.*

**Q**uesto Pesce non arriua al peso d'vna libra, è di color bianco, hà il dorso macchiato d'oro purissimo. Se i Prencipi ne potessero

teflero hauere, permutarebbero il peso di questo in tant'oro: I conualescenti per questo tralasciarebbero ogn' altra viuanda. La sua cottura deue essere in bianco, condito con butiro, noce moscata, e succo di limoni, fritto in oglio vergine, è più esquisito, e se ne può mangiare assai, perche à niuno nuoce. Si pesca in molti luoghi nelle cadute d'acque, che danno tributo al Lago di Garda, ma in specie trà Salò, e Maderno.

### *Lamprede.*

**B** Vonissime sono le Lamprede per trè mesi dell'anno; cioè, dal principio di Marzo, per tutto Maggio. Sono molto delicate, e fià gli altri pesci hanno questa lode singolare, che non pungono il palato nel masticarle. Le Lamprede sono simili all' Anguille, ma però s'auerta, 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, il che non succede quando sono piccioli, si deuono seruire fritte in oglio, poluerizzate con sale, succo di naranci, e calde.

### *Sturione.*

**L**O Sturione più apprezzabile, è quello, che si pesca nell'acque dolci, vicino al Mare, perche sono assai più gustosi de' marittimi, trà quali poi porta il vanto quello del Pò, dell'oua loro se ne fanno caualii di tutta perfettione. Si cuoce in diuerse maniere, e se ne fanno diuerse viuande; prima in bianco con suoi ingredienti; cioè, vino, mastice, sale, lauro, e butiro: cotto che farà, si condisca con oglio, succo di limone, pepe ammaccato, e si serue caldo; se ne può fare in bragiuole, poluerizzate con sale, poluere di garofani, stato sotto oglio per hore quattro in circa: cotto alla gratucola, ontato di detto oglio, seruito sopra con salsa di tarantello. Se ne fanno pasticci caldi in bocconcini, lardati con angioie, bocconcini di tarantello, code di gambari, brognoli, con sue solite speciarie, & altri ingredienti conforme le stagioni. Potransene fare polpettoni, e polpettini,

tini, 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, ò con butiro simile. Parimente se ne fanno sfilate, piccate calde, e fredde; vn pezzo grosso nello spiedo lardato di tarantello, tutto à fuoco lento, riesce assai gustoso, sopra seruito con salsa d'angioie, e capparini.

### *Ombrina.*

**L'**Ombrina in queste parti, è pesce forastiero, e però pellegrino, cioè di gran stima. Ne viene à Venetia, ma salato, tiene il primo luogo doppo lo Sturione. Nelle tauole de' Magnati è molto apprezzata, per essere di gran gusto: nè venendone in Italia di fresco, qui solo pongo la cottura del salato. S'infonde in acqua fredda, come si fa il tarantello, mutandole l'acqua più volte, fin tanto vi si leui il sale, e poi si cuoce in acqua con maluasìa, ò vin bianco, conforme alla commodità, e si condisce con oglio, succo di limone, e pepe ammaccato. Si cuoce ancora con piselli, ò ceci franti in vna pignatta di terra, che riesce molto gustosa, messa in piatto capace, e coperto con detti piselli, ò ceci, si serue con cascio Parmigiano grattato, quando non è Vigilia, ò Santa Chiesa nol proibisce. Si puole ancora stuffare in maluasìa con oglio, butiro, poluere di garofani, e pepe; e 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 e di color argentino sotto la pancia, nelle parti superiori di color vniforme all' onde, à chiaro oscuro di modo, che con gran difficoltà li Peseatori ne possono far preda per la gran similitudine, che con l'onde del Mare conserua. La cottura dell' Ombrina serue anco per la Morona.

### *Dentale.*

**I**L Dentale si piglia nelle costiere del Mare, & in gran quantità ne' tempi freddi: è pesce di farne grandissima stima, è più stimato il giouane, e grasso, che d'altra qualità, è di color d'argento, macchiato d'ombra berettina. Si deue cuocere in bianco, con vino, & aceto

aceto temperato con acqua à portione, e sale, condito con oglio, ò butiro, e succo di limoni; condito di butiro, se li fà la salsa di butiro con noce moscata; condito con oglio, si serue caldo con pepe, verdure intorno, e naranci, spremendoui il lor succo sopra. Si cucina arosto nello spiedo, lardato di tarantello, à fuoco lento, seruito con sapor di tartuffi. In gelatina di maluasìa con suoi aromati, riesce esquisito assai.

### *Tonno.*

**I**L Tonno sia giouane pigliato nelli mesi di Settembre, Ottobre, e Nouembre, & è meglio salato, che fresco, che però se ne conserua per tutta Italia ne i barili. Si cuoce à lessò in acqua, leuandogli prima il sale con acqua, e raffreddato, se ne fanno salate: se ne piglia due libre, che sia grasso, e leuatogli il sale, si cuoce con cauoli, e cotto, si tagli in fette intorno al piatto de' cauoli, seruito caldo. Si cuoce parimente auolto in carta, e cotto sotto le bragie, seruito con succo di limone, e pepe ammaccato, che riesce esquisito. Se ne fanno stuffati cotti in vin bianco, con vn poco di zuccaro, regalato con altri ingredienti, conforme alla stagione, e cotto, se li spremono due limoni, e si serue caldo. Se ne fanno salami, con polpe d'altri pesci accompagnato, che riesce di tutta esquisitezza. Questo pesce non è molto grande, come molti pensano: la sua armatura è di color argentino, appardata di nero in molti luoghi.

### *Rombo.*

**E'** Il Rombo delicatissimo ne' tempi freddi: le parti di mezo, cioè interne, sono le migliori, e deu' esser grosso, acciò s'aueri il detto trito di Venetia à Spenditori. Guardati non comprar Rombo da Tolella. E' buonissimo in brodetto, è anco buono in potaggio, astretto con latte di mandole, & hauendone vn grande, che possa seruire in vn piatto sforzato, si piglijno cipollette, petroschemolo, & erbe odorifere, si ponga in vn vaso, che sia capace, con oglio, butiro, e fuoco sotto, e soffritte che siano, gli porrai il Rombo, aggiungendo doi bicchieri di vino bianco, il resto brodo di Luccio, con vn poco di specie di Venetia, prima infuse in aceto, e vi s'aggiungano  
fette

fette di tarantello , à cui sia prima leuato il sale , code di gambari , capparini , tartuffi , pignoli aminacciati , il tutto astretto con latte di pistacchi , seruito in piatto reale , con fette di pane fritte in oglio , ò butiro , che è meglio .

*Orate .*

**D**I questi Pesci se ne pescano in molti luoghi, e tutte sono buone, ma quelle, che portano la corona, veramente sono regine 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 gran madre natura nel luogo opportuno della corona, cioè, sù'l 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 maluaia, oglio, e zaffarano, speciarie; leuata dal brodo, si condisce con oglio, poluere d'erbe odorifere, succo di naranci, seruita calda. Si cuoce in butiro trà duoi piatti con noce moscata, e succo di limone. E' molto grata allo stomaco per quelli, che sono di calda complessione.

*Cefalo .*

**I**L Cefalo di sua natura è pesce maritimo, ma quando dal Mare passa all'acqua dolce, ò temperata frà 'l falso, 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'aueta leuarli la pelle, perche molto aggraua lo stomaco. Quando questo pesce è pescato ne' plenilunij nella pancia è di color negro à guisa d'inchiostro, onde à Venetia si chiamano Cefali da ferro, à differenza degli altri, che sono pescati in altri tempi, che s'addimandano Cefali da buon. La stagione più vera de' Cefali di Comacchio, sono li mesi di Settembre, & Ottobre. In Venetia poi è la loro stagione propria ne' mesi di Luglio, & Agosto, & i migliori sono quelli de' canali à quella Città vicini.

*Pesce Cipolla .*

**Q**uesto Pesce si chiama , à mio credere , col nome di Cipolla , perche porta sopra del capo due canne à guisa di cipolla , quando fa la semente . La natura di questo pesce consta di fascie negre , & argentine , à vicenda di mezo palmo l'vna , più , ò meno , secondo la grandezza del pesce . Vuol' esser cotto in vino , & aceto , con brocche di garofani , sale à portione , e cotto , sia seruito con salsa d'alici , e succo di naranci . In pasticcio freddo è buonissimo , lardato di Tarantello , e stato in adobbo con sue solite speciarie , e nel metterlo frà 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 maluasia , zuccharo , butiro , & oglio buono , si pongono in vaso di pietra fino all' hora di seruirla ; se ne fanno altre viuande , conforme il piacimento del Cuoco :

*Triglia .*

**D**ella Triglia non darò altra notitia , perche essendo rossa , tutti la conoscono . Hà questa vna virtù , hauendone-vista l'esperienza ; cioè , che pigliata viua , e messa nel vino , & iui soffocata , pigliando detto vino , passato prima per stamegna , da chi ha lo stomaco aggrauato , lo fa vomitare . La Triglia picciola , è 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 , poluere di pitartima , e succo di naranci : ouero la più grossa inuolta in carta , ontata con oglio , cotta sotto le bragie , seruita con pepe ammaccato , e succo di limoni : è questo pesce molto graue allo stomaco , e duro à digerire , però si mangi moderatamente ,

*Sfoggia .*

**L**E 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 à quello , sono magre , con dentro vna certa negrezza à guisa d'inchiostro . La Sfoggia è de-  
fide-

siderata 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 gli 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 maluasìa, bollendola prima con stecchi di garofani, cannella intiera, zaffatano, zuccaro, e fette di limone.

### *Passero.*

**P**Oche parole farò di questo pesce, perche à me poco piace; riesce a' conualescenti di gusto, cotto in bianco, e poi leuato dall'acqua, soffocato con butiro, e succo di limone, ouero in poraggio, astretto con latte di seme di melone, con vn poco di zuccaro, e succo di limone. Per i sani si friggerà in oglio buono, ò in brodetto alla Venetiana.

### *Calamaro.*

**I**L 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, manda fuori dalle parti superiori gli escrementi: à certi punti di Luna forma vn' ouo da vna parte, che si riempie, ò vn certo humor lattante; e spandendosi questo humore à suo tempo in luoghi oue siano legni, pali, periche, ò cose simili; ouero appresso Nauigli, delle goccie se ne formano Ostriche, e nel tempo che l'Ostriche sono lattanti, non sono buone; cioè, nelli mesi di Luglio, & Agosto, che se in questi tempi s'apre l'Ostrica, si troua gialla, & il suo colore naturale smarrito.

Si cuoce sù la graticola, seruita con oglio, pepe, e succo di limoni: infarinate, e fritte in oglio buono, sono esquisite: mangiate crude, sono molto dure alla digestione, e quelle persone, che ne mangiano in quantità, per poterle digerire, mangino pistacchi à proportion, *verbi gratia*, per cinquanta ostriche picciole, oncie quattro di pistacchi, e se le ostriche faranno più grandi, à portione accrescerai il peso de' pistacchi. Nell' Arsenale di Venetia ve ne sono di segnalata grandezza, e le più stimate, che si trouino, & anco nelle fosse di Liorno.

### *Granceole.*

**S**ono le Granceole migliori nelli mesi di Genaro, e Febraro, nel qual tempo hanno i coralli. Deuonfi cuocere in acqua, e sale, e raffreddate, si leua loro l'armatura, e si estraono 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 col 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, e succo di limoni, pongansi sù la graticola, scaldate à fuoco lento, siano seruite calde. Si cucinano parimente, pigliando erbe odorifere, & vn spico d'aglio, soffritte in oglio buono, e si pone nell'armatura, oue sia il corallo, come sopra, e vi s'aggiunge vn poco di specie di Venetia, stemperate in aceto. Alessate, e condite con speciarie, così fredde sono esquisite.

### *Cappe sante.*

**S**ono queste Cappe molto grandi, ma si riducono in poca sostanza. Si cucinano aperte, ben lauate, leuandoli certe pellicole, che li stanno intorno, si pongono sopra la graticola, con oglio, pepe, e succo di limoni. Si cucinano con erbe odorifere, oglio, speciarie, e succo di naranci, che sono assai delicate. Si possono friggere in oglio, seruite con pepe ammaccato, e succo di limone.

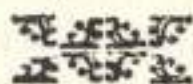
### *Abstrio, à Granchio marino.*

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



# TRATTATO

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



## *Salsa reale .*

**P**igliarai vn pignattino ben vitriato, vn'oncia di stecchi di canella , meza di garofani, oncie trè di zuccaro, vn bicchiere, e mezo d'aceto , coprendo bene il pignattino con carta , e coperchio , acciò sia ben stuffato , facendolo bollire à fuoco lento , consumata che sarà per metà, sarà à perfectione: questa Salsa la potrai seruire con tutte le sorti d'arosto, tanto domestici, quanto seluatici.

## *Salsa di presciutto .*

**P**igliarai vn presciutto di tutta bontà , ne taglierai vna libra in fette minute , pigliando trè oncie di butiro , mettendolo nella padella , lo cucinarai à fuoco lento , cotto che sarà , lo pestarai nel mortaro, lasciando nella padella quel succo, che hauerà fatto, aggiungendo nel mortaro garofani, canella, zuccaro oncie quattro, mostaccioli oncie quattro, pestarai bene ogni cosa , pigliando quel succo che sarà nella padella , e gli metterai oncie sei di succo di limone , stemperando con quel succo la compositione , e fatta , la passerai per setaccio , tornandola poi in vn pignattino vitriato ben coperto , la manterrai calda, e questa sarà vna salsa gustosa per li mesi di Giugno, Luglio, & Agosto , seruendola sopra gli arosti ,

*Salsa*

*Salsa di pomo granato.*

**P**igliarai pomi granati, li cauarai le grana ben monde, spremendoli in vn vaso, tanto che possi hauere vna libra di quel suo vino, mettendolo in vn pignattino à bollire con vn grano d'ambra, oncie sei di zuccaro fino, lo farai consumare per metà, à fuoco lento, ben coperto, che questa sarà vna salsa per latticini arosto, & vccelletti.

*Salsa d'Angioue.*

**P**igliarai dodici Angioue, le lauarai bene in vin bianco, facendole liquefare in oglio buono, ò butiro, sopra il fuoco 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 oncia meza, leuandola poi auanti che serui la salsa, cucinandola à fuoco lento, e ben coperta, e questa sarà per li pesci cotti alla graticola, & anco per li coscetti di castrato, e seluatici arosto.

*Salsa di succo di limone.*

**P**igliarai vna libra di fior di cedro condito, ben pesto nel mortaro, stemperato con noue oncie di succo di limone, oncie trè di zuccaro, vn quarto di canella in poluere, e la passerai per stamigna, e questa la seruirai fredda sopra viuande arosto calde, quali siano ò Fagiani, ò Pernici, ò Piccioni sottobanca, ò Pollastrelli.

*Salsa di butiro.*

**P**igliarai 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 trè oncie di succo di limone, se gli vorrai dare odore di muschio, ò d'ambra, farà à tuo piacere; questa seruirà per stuffati, che non siano ben cotti, come sparagi, carcioffi, bragiolette, & altre diuerse cose.

*Salsa di ginepro .*

**P**igliarai oncie due di bacche di ginepro, lauate in vin bianco, e vi stiano in infusione due giorni, mutandole il vino due volte il giorno, e le metterai à bollire in vasetto vitriato, aggiungendoui vna libra d'aceto di maluasìa, meza libra di zuccaro, vn'ottauo di garofani intieri, oncia meza di canella intiera, coperto benissimo con carta, e coperchio, mettendolo al fuoco, facendone consumare delle tre parte vna, e questa sarà ottima per Francolini, Tordi, & altri vecchi simili.

*Salsa di fegatelli di Capponi*

**P**igliarai dodici fegatelli di Capponi, fritti in butiro, pesti nel mortaro, aggiungendoui vn'ottauo di poluere di garofani, vn quarto di canella, tre oncie di zuccaro, vn poco di noce moscata, e stemperarai detta compositione con mezo bicchiere di maluasìa, due oncie di succo di naranci, passandola per setaccio, dandole fuoco lento, perche non hà bisogno di molta cottura; la seruirai sopra seluatici arosto.

*Salsa di fior di gelsomini .*

**P**igliarai vna libra di fiori di gelsomina; li pestarai nel mortaro, con meza oncia di canella, due mostaccioli di Napoli, stemprati con vna libra d'aceto rosato, & oncie due di zuccaro, mettendo la detta compositione à 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 .*

**P**igliarai vna libra di Tarantello grasso, ben lauato, cauatogli 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 stemperarai con aceto, auertendo di lasciarlo brodoso, ponendolo à bollire in pignattino vitriato, con tre oncie di pistacchi ammaccati, due oncie d'vua passa ben polita: questa seruirà per varij pesci.

*Salsa*

*Salsa di gambari.*

**P**igliarai trè libbre di Gamberi, cotti che faranno, li pestarai nel mortaro, stemprandoli con aceto rosato di maluasia, 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 zucchero, 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 cucinarai à fuoco lento, meschiandola alcune volte con cucchiaro di legno, e vi spremerai il succo di quattro limoni: questa sarà buona, per Trutte, Bulbari, Carpani, ò Raine, & altri Pesci.

*Salsa di rognoni di Vitello.*

**Q**vando farà cotta la lonza del Vitello, li leuarai la rognonata piccandola bene, la metterai in vn vasetto di terra con poluere di noce moscata, garofani, canella, due oncie di zucchero, vna cucchiara di sugo d'arosto, che sarà nella leccarda, sei oncie di sugo di limoni, oncie quattro di cedro, ò pomo d'Adamo condito, grattato, stemprando insieme, le darai pochissimo fuoco; e questa la seruirai sopra gli arosti di Vitello, Pauoncini, Pollastrelli, & altri; e riuscirà meglio con oncie sei di pistacchi mondi pestati nel mortaro, e stemprati con il detto sugo di limoni.





## MANIERA,

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

### *Torta di pelle di Capponi.*

**P**igliarai sei Capponi ben pelati, e puliti, cotti in bianco, leuato loro la pelle, la taglierai minuta come tagliolini, vi metterai mez' oncia di canella fina, sei oncie di cedro condito grattato, sei oncie di pistacchi ammaccati, vna libra di capo di latte, vna libra di seme di melone stemprato, con vna libra di capo di latte, sei rossi d'oua fresche, e del tutto farai vna compositione incorporata insieme, & hauerai fogli di pasta marzapanata, piglierai vna padella à portione ben onta di butiro, e li metterai dentro vn foglio, e sopra vi vuotarai detta compositione, e sopra vi porrai l'altro foglio, facendoli qualche ornamento intorno, e la cucinarai nel forno à fuoco lento, e sopra vn ghiaccio di zucchero, seruita calda.

### *Torta di pomi cotogni.*

**P**igliarai sei pomi cotogni non molto maturi, li cucinarai sotto le bragie, li scorzarai con diligenza, pigliando la sua polpa la pestarai nel mortaro, piglierai ott' oncie di butiro, sei oncie di pasta di marzapane, trè quarti di canella, vn' ottauo di pepe, vn bicchiere di panna di latte, sei oncie di zucchero, meza libra di cascio Parmigiano,

mescolarai il tutto insieme, & hauerai due fogli di pasta sfogliata, pigliarai vna padelletta à 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, cotta in forno, seruita calda con zucchero sopra.

*Torta di piselli.*

**P**igliarai quattro 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 canella fina, sei oncie di butiro fresco, sei rossi d'oua, cascio Parmigiano vna libra, panna di latte vna libra, mescolarai il tutto insieme, facendo vn foglio di pasta frolla, ontarai la padelletta proportionata con butiro, mettendoui il foglio, vi porrai sopra la preparata compositione, e la coprirai di sopra con vn' altro foglio ben onto di butiro, e sia intagliato con vaghi fogliami; sia seruita calda, con zucchero sopra.

*Torta di bocca di dama.*

**P**igliarai vna libra di pasta di marzapane, vna libra di butiro fresco, sedeci rossi d'oua fresche indurate, & otto crude, pestarai il tutto nel mortaro, pestando tanto, che quella materia cresca, e si gonfi, aggiungendoui mez' 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 l'altro foglio, seruita calda, con zucchero sopra.

*Torta reale di Piccioni.*

**P**igliarai la polpa, e grasso di sei Piccioni casalenghi grassi, piccandola minuta, poi la pestarai nel mortaro, aggiungendoui sei oncie di poni d'Adamo, midolla, pasta di marzapane libra vna e meza, dieci oncie di butiro, vn quarto di canella, quattr' oncie di zuccafó, sei rossi d'oua, spruzzando la compositione con maluasra, aggiungendoui  
vna

una 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'agghiacciarai con vn ghiaccio di zuccaro sopra, seruita calda.

*Torta di fraghe.*

**P**igliarai due libre di Fraghe ben mondate, lauate nel latte, lasciandole ben 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 zuccaro 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, e sopra l'altro foglio, intagliato con qualche fogliame di capriccio, seruita fredda con zuccaro.

*Torta di sparagi.*

**P**igliarai quattro libre di cime di Sparagi rifatte in brodo, e gettate in acqua fredda, acciò perdano quel suo odore, le piccarai minute, aggiogendoui vna libra di cedro condito grattato, sei mostaccioli in poluere, meza libra di butiro, vn'ottauo di canella, quattr' oncie di zuccaro, 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, e sopra il pieno, coperto con l'altro foglio di pasta, seruita calda con zuccaro.

*Torta di visciole.*

**P**igliarai quattro libre di Visciale, e le leuarai l'ossa, spremendo il loro succo, perche troppo riuscirebbe morbida la Torta, e facendo vn foglio di pasta frolla, con butiro onterai bene la padelletta, poluerizzando il foglio con zuccaro, e canella, ponendogli le Visciole sopra poluerizzate con zuccaro, e canella, ontate con vn poco di butiro, la coprirai con l'altro foglio, ma che sia trasforato, non vi

metterai altra compositione, perche in se stessa è ottima, la seruirà fredda con zuccaro.

*Torta di pomi appij.*

**P**igliarai quattro libre di Pomi appij ben mondi, piccati minuti, li porrai al fuoco in vn vaso di pietra con butiro, acciò si ammolliscano, è si maluino, con poluere di canella fina, sei oncie di zuccaro, sei oncie di pignoli ammaccati, li leuarai subito dal fuoco, rifatti che siano, li lasciarai raffreddare, e poi pigliarai due scattole di cognata 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, e metterai vna di quelle pastelle nel tegame, e sopra la compositione, coprendo il tutto con l'altra pastella; e questa sarà vna Torta ottima per l'Inuerno, seruendola calda.

*Torta di nespole.*

**P**igliarai trè libre di polpa di Nespole, vna libra, e meza di pasta di marzapane pesta nel mortaro, aggiogendoui 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 pomo d'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 à fuoco lento, seruita calda con zuccaro sopra.

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

**P**igliarai sei libre d'Armille mal mature, le mondarai, e leuarai l'ossa, ponendole à cuocere nel zuccaro, e butiro, passandole per setaccio, aggiogendoui vn poco di canella; lasciando raffreddare

date il pieno, vi metterai sei rossi d'oua ben mescolati, e battuti; farai vn foglio di pasta marzapanata, & ontando bene la teglia, vi porrai sopra il suo foglio con la compositione, mettendola nel forno à fuoco lento, e sopra la seruirai con vn copertore fatto à cuppoletta dell'istessa pasta del foglio, seruendola fredda con zucchero sopra.

*Torta di formaggio fresco.*

**P**igliarai trè libre di Formaggio, lo pestarai nel mortaro, auertendoti che sia grasso assai, e vi aggiongerai vna libra, e meza di ricotta grassa, vna libra di pignoli, abbeuerati in acqua rosa, e pesto ogni cosa insieme, v'aggiongerai vna libra di capo di latte, dieci rossi d'oua, mez' oncia di canella, sei oncie di zucchero, mescolato il tutto bene, farai vn foglio di pasta fina, pigliarai la padelletta à portione, ontandola di butiro, vi metterai sopra il foglio, e poi la compositione, cucinandola nel forno, mettendola da quella banda doue farà manco calore, seruita calda, con vn ghiaccio di zucchero sopra.

*Torta bianca alla Bolognese.*

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

*Torta di condito.*

**P**igliarai meza libra di pomi d'Adamo, meza di cedro condito, meza di lattuca condita, meza di zucchero condito, li piccarai minuti col coltello tutti insieme, aggiongendoui sei oncie di pistacchi, oncie quattro di fior di cedro condito trito, trè quarti di canella fina, mescolato il tutto bene, farai vn foglio di pasta marzapanata, & ontarai la padelletta, mettendoui dentro la compositione, cotta nel forno à fuoco lento, e seruita fredda con zucchero sopra,



# REGOLA BREVE

Per comporre diuersi Saporì.



*Sapore di bacche di mortella.*

**P**igliarai le Bacche della mortella pestate nel mortaro, le cuocerai in maluasìa, 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 zuccato ben chiarificato, cotto in acqua di fior di gelsomini, quando sarà à meza cottura, vi metterai vna libra di polpa de pomi d'Adamo grattati, vn'oncia di canella fina, vn'oncia di garofani in poluere, e quando hauerai fatto bollire il tutto nel zuccato, vi metterai la polpa di mortella, dandogli fuoco lento, e sempre lo mischierai, quando sarà alla cottura, vederai che farà certi gonfietti, ò vessichette, & all' hora sarà à perfectione; e sarà di color nero assai. Volendogli dare odore di muschio, ò ambra, potrai far quello che vorrai, ma per me dico, che stà bene così semplice, per l'odore di maluasìa.

*Sapore di persiche.*

**P**igliarai Persichi duraci, li mondarai sottilmente, ma che non siano troppo maturi, 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 chiarificato, che sarà, gli infonderai dentro la polpa cò vn'oncia, e meza di canella in poluere.

e lo

e lo tirarai perfettamente alla cottura, auertendo, che sia ben cotto, perche il frutto è affai humido, e cotto, nè farai la proua sopra la carta, che quando l'humido non passerà farà cotto; questo non vuol altro aromato, perche è odoroso, e soaue da se medesimo, lo riporrai in vaso ben coperto.

*Sapore di fraghe.*

**P**igliarai quattro libre di Fraghe monde, e pulite con diligenza, le lauara in vin bianco, piglierai 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 passerai per stamegna, e poi metterai le Fraghe nel zuccaro, e con vna spadola andarai sempre meschiando, auertendo 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 potrai altra cosa, perche è necessario il sentire quel suo natural odore, e gusto. Di questo ne farai poco, perche dura poco.

*Sapore di visciole.*

**P**igliarai 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: piglierai 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 meschiarai sempre, acciò non s'abbrugi al fondo, perche è facile, e quando vorrai far la proua se sarà cotto, ne metterai vn poco sopra vn tondo; toccandolo con vn dito, e se sarà vischioso, e che s'attachi, all'hora sarà à perfettione cotto: questo Sapore non v'è immascatato con ingrediente alcuno, perche da se stesso è gustosissimo; e di questo ne potrai fare per tutta l'Inuernata.

*Sapore d'vna passa.*

**P**igliarai 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 aggiongerai l'vua passa, e pestato benissimo il tutto, lo stemprarai con vn bicchiere di vin bianco dolce, mà prima spremerai nel vino succo di limone: stemprarai il Sapore in questo modo, auertendo che vi vuol la discretione del più, e del meno; e questo sarà esquisito per le viuande arosto.

*Sapore di peri moscatelli.*

**P**igliarai quattro libre di Pere moscatelle non troppo mature, ben mondate, 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, oncie sei di vin bianco, il tutto metterai con le Pere à bollire, auertendo che il fuoco sia di carboni. Volendo fare questi Saponi, loro darai sempre fuoco lento, quando saranno à meza cottura, vedrai che incominciaranno à ristringersi, all' hora cominciarai à mescolare, sin tanto che saranno perfettamente cotte: questo Sapore durerà tutto l'Inuerno, mentre sarà cotto bene; lo passerai per setaccio, e lo seruirai freddo, poluerizzato di canella.

*Sapore d'erbe odorifere.*

**P**igliarai persa, basilico, petroschemolo à portione, oncia vna di anisi, oncie due di pistacchi mondi, quattro fette di pane abbeuerate in aceto rosato, e spremuto da quell'aceto, lo pestarai nel mortaro con l'antedette cose, aggiongendoui due 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 freschi.*

**P**igliarai due libre di Brugnoli freschi lauati in vino bianco dolce, & vna libra, e meza di zuccaro chiarificato con dentro sei oncie d'acqua

d'acqua di cedro stillata in vetro, vn' ottauo di mastice pesto, & il tutto metterai à bollire col zuccaro; quando il zuccaro sarà à mezza cottura di giuleppe, leualo dal fuoco, e lascialo raffreddare, e poi aggiungerai i brugnoli, canella vn' oncia, oncie sei condito grattato. tornandolo sopra fuoco di carbone, lo cuocerai à perfettione, come sopra, e cotto, lo passerai per setaccio, e di questo te ne seruirai per gli antipasti, riponendolo in qualche vasetto capace.

*Sapore di brugne damascene.*

**P**igliarai quattro libre di brogne, le lauatarai in vin bianco, facendole stare così per lo spatio d'vn' hora, mettendole al fuoco in detto vino, e quando haueranno leuato 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 maluasìa, oncie dieciotto di zuccaro fino, mez' oncia di poluere di garofani, vn' oncia di canella, & il tutto ben perfettionato alla cottura, lo passerai per setaccio, che questo sarà vn sapore da seruirsene per gli arosti di pesce.

*Sapore d'armellini, ò moniache.*

**P**igliarai otto libre d'armellini, li cauarai l'ossa, pigliarai quattro libre di zuccaro chiarificato con la sua portione d'acqua, ponendo li detti armellini nel zuccaro, cucinandoli à fuoco lento, meschian-doli sempre, con toccare il fondo del vaso, acciò non s' attacchino, perche è frutto humido assai, lasciando contumare due terzi della cottura, perche quando è mal cotto dura poco, e quando hauerà buona cottura, durarà assai. Non è buono questo sapore per i malenconici.

*Sapore di fiori di sambuco.*

**D**el fiore di sambuco sfiorato ne pigliarai vna libra, ò più, ò meno, secondo la quantità che ne vorrai fare, lo pestarai bene nel mortaro, pigliarai vna libra di zuccaro fino, oncie noue di maluasìa, oncie noue d'acqua rosa, per infonderui il zuccaro, il tutto farai bol-

lire insieme, mescolandolo sempre, darai fuoco lento, e quando sarà cotto à perfezzione, lo passerai per setaccio, e questo sarà buono per l'Idropesia, e per quelli ch' hanno il fiato grosso.

*Sapore di bacche di ginepro.*

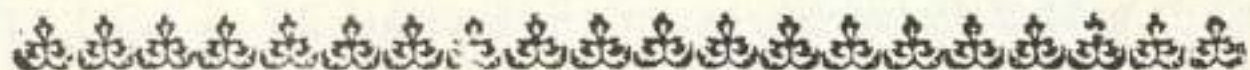
**P**igliarai due libre di bacche di ginepro non troppo mature, lauandole in vin bianco, facendole stare infuse nel vino per lo spazio di quattro giorni, mutandoglielo due volte il giorno; piglierai due libre di zuccaro, vna libra, e meza vin bianco, per infonderui il zuccaro, e quando sarà chiarificato, vi metterai vna libra, e meza di polpe di pomi appij, con dette polpe di bacche di ginepro, mettendo ogni cosa à bollire, e v'aggiungerai vna libra d'vua passa ben lauata, mescolando bene con la spadola, e quando faranno perfettamente cotte, le passerai per setaccio, che questo sarà vn sapore buono per quelli ch' hanno lo stomaco indigesto: non lo farai di bacche schiette, accioche non sia troppo acuto.

*Sapore di melangole, ò naranci.*

**P**igliarai quaranta melangole di mezano sapore, che habbiano polpa, e sugo assai; spremerai il loro sugo in vn vaso di pietra, e vi metterai anco la polpa, ma ben mondata, piglierai due libre, e meza di zuccaro chiarificato, due grani d'ambra, quattro libre di polpa di pomi appij, vn' oncia di poluere di garofani, vn' oncia di canella fina in poluere, metterai il tutto insieme à bollire; auertendo, che frà tutti li sapori, questo deue essere guardato, e custodito, mescolandolo nel fondo, perche è dubioso che s'abrugi, & attacchi, e quando sarà cotto à perfezzione, lo passerai per setaccio. Questo farà vn sapore di durata, mentre hauerà hauuto buona còttura, e sarà suauè al gusto; e buono per febrigitanti, & estingue la sete, e di questo se ne serue per Beccafichi, Ortolani, Pernigoncelli, & arrosti delicati.

*Sapore verde.*

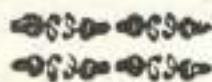
**P**igliarai quattro foglie di menta Romana, vn poco d'erba brusca, petroschemolo, basilico, il tutto ben pesto nel mortaro, e vi ag-  
giongerai sei oncie di narancio condito, sei oncie di seme di melone,  
due fette di pane abbeuerate in maluasia, e spremute, due oncie di  
zuccharo, il tutto pestato insieme, lo stemperarai con aceto; e questo  
sarà 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 forti nobilissime.



### *Gelatina di piedi di Vitello.*

**P**igliarai otto zampetti delle gambe dinanzi del Vitello, ò più,  
ò meno, secondo la quantità che ne vorrai fare, quali siano  
ben pelati, e puliti, posti à bollire in trè boccali d'acqua,  
trè di vino bianco, & vno d'aceto: auertendo che il vaso sia ben sta-  
gnato, e quando gli hauerai leuato la schiuma, li porrai dentro mez'  
oncia di brocche di garofani, mez' oncia di pepe intiero, vn' oncia  
di canella intiera, e coprendo bene il vaso farai bollire questa com-  
positione à 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  
mazetto di penne, facendo stare il vaso pendente, leuarai con quelle  
facilmente tutto quel grasso, che vi sarà sopra, e farai questo, quando

non v'è tempo di lasciarla raffreddare, benchè per chiarificarla, vorrebbe essere fredda affatto, ma purchè non sia bollente, si può chiarificare bene, piglierai sei oua fresche sbattute in vn' altro vasetto, con il sugo di sei limoni, e stemperarai dette oua con vn poco di gelatina, tanto che nel vasetto ve ne sia vn boccale, gettandola poi nel vaso grande della gelatina, mescolandola con vn cocchiaro, vi aggiongerai vna libra di zucchero, e ritornarai la gelatina al fuoco, e quando vedrai 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 la calza, ouer sacchetto, come dir vogliamo, faccendola colare in vaso di pietra: e se ne vorrai fare di color cremesino, piglierai vn poco di cremese a portione, ouero pezzetta di leuante, auertendo che fatta con pezzetta, 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 mortaro le viole zoppe, e con quel loro iugo, le darai il colore, e farà buona per mangiare. Se ne vorrai fare della verde, piglierai sugo di petroscemolo. Se ne vorrai fare della scura, piglierai sugo d'vua passa. Se ne vorrai fare della rossa, ò color di fuoco, piglierai il cinapro, ma per esser questo minerale, poco lo lodo. Se ne vorrai fare della turchina in altro modo, piglierai enico à 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.*

**P**iglierai otto 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'accorgerai, che il brodo habbia pigliato quell'odore, leuarai il piumazzolo, acciò non gli dia il colore; quando sarà consumato per metà, lo passerai per stamigna, spremendo bene tutto il sugo, la chiarificarai con la solita diligenza, aggiongendoui vna libra di zucchero fino, vn grano di muschio, & ambra,

ambra, conforme al gusto, la passerai per calza trè, ò quattro volte, fin che verrà chiara, & hauerai apparecchiato il latte di due libre di mandole, più, ò meno, e lo stemperarai con vn poco d'acqua rosa, e brodo di detta gelatina, oprando sia fisso come latte, e lo voterai nella gelatina, che raffreddandosi, verrà come capo di latte, e così schietta farà nobile, senz' altra sorte d'ornamento, perche molti s'ingannaranno, credendo che sia qualche lauoro di latte.

*Gelatina di piedi di Capretto.*

**P**igliarai piedi di Capretto conforme alla quantità, che ne vorrai fare, li farai cucinare in mez' acqua, e mezo moscatello con aceto, conforme il tuo giuditio, cuocendoli in vaso di pietra, vi porrai dentro à bollire due oncie d'anisi con vn poco di sale, vn' oncia di canella intiera; cotta conforme il solito, passandola, come sopra, la chiarificarai con chiara d'ouo, e sugo di limoni: tornata al fuoco, vi aggiongerai il zuccaro à discretionè, & 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.*

**P**igliarai trè oncie di corno di Ceruo limato, fatto stare in infusione in libre sei d'acque cordiali, mettendola in pignata di terra ben vitriata, à fuoco lento, consumata che sarà due terzi, la passerai per stamigna, lasciandola raffreddare affatto, la chiarificarai 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 Buragine, d'Acetosa, di Buglossa, e di Scorzonera; questa dose serue tanto per il corno di Ceruo, quanto di Rinoceronte, e l'vno, e l'altro è cordiale.

### *Gelatina di Pollastrelli, e piedi di Capponi.*

**P**igliarai Pollastrelli ben puliti, e piedi ben gouernati, li farai bollire in acqua con poco sale, mettendoui alquanti stecchi di canella, consumata che sarà per metà, la passerai per stamigna, e se pesterai tutti li Pollastrelli per far più sugo, è migliore, e farà bene: sgrassato il brodo cō le solite penne, lo chiarificarai con chiara d'ouo, e sugo di limoni; chiarificato, lo leuarai dal fuoco, e v'aggioggerai vn poco di zuccaro 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.*

**P**igliarai venti libre d'Arzilla ben lauata 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 à fuoco lento: quando sarà scemata per metà, la passerai per stamigna, spremendo bene il suo sugo, e la sgrassarai, perche hauerà buttato oglio di sopra, la chiarificarai con sei chiare d'oua fresche, ò più, ò meno à giudicio, e sugo di quattro limoni, tornandola al fuoco: quando sarà chiarificata, le leuarai la schiuma, e le aggiongerai vn'ottauo di zaffarano, e le spremerai il sugo di sei limoni. Questa gelatina vuol poco zuccaro, perche quando vuoi conseruare i pesci longamente, che vanno in gelatina, all' hora vi metterai poco zuccaro: e se li vorrai dare odore di muschio, ò ambra vi farà buono, passandola più volte per la calza.

### *Gelatina di pesce d'acqua dolce.*

**P**igliarai dodici libre d'Anguille di Comacchio, & otto libre di tence minute, curate, e lauate tutte in vin bianco poste al fuoco à cucinare con quattro boccali di vino, due d'acqua, e due d'aceto, le farai consumare à poco, à poco à fuoco lento, aggiongendoui vn  
poco

poco di sale, consumate che ne saranno duoi terzi, le passerai per stamigna, spremendo bene il sugo di detti pesci, e con penne li sgrasfarai, perche haueranno fatto dell'oglio: raffreddata che sarà, la chiarificarai con otto chiare d'oua fresche, e sugo di sei limoni, tornando al fuoco, e quando vedrai che leuarà il bollore, vi metterai goccia vna d'aceto, perche hauerà più tempo à chiarificarsi, chiarificata, vi metterai vn' ottauo di zaffarano, vn grano di muschio, & vna libra di zucchero fino, auertendo, che se non fara garba assai, vi metterai sugo di limone, e la passerai più volte per calza.



## M E T O D O,

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



*Bianco mangiare più vsitato*

**P**igliarai trenta bicchieri di latte fusco, mettendolo in vn vaso di rame, vi stemperarai tre libre 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 à restringere, v' infonderai due libre, e meza di zucchero in pezzetti, vn grano di muschio macinato con vn poco di zucchero, aggiungendoui quattr' oncie di fior di cedro: quando sarà vicino alla cottura, vedrai che comincerà à 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, sarà segno che non farà à perfettione; e perfettionato, lo potrai

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, lo cucinarai sempre fuori del camino, acciò non vi cadan sporchezze.

*Bianco mangiare alla Spagnuola.*

**P**igliarai il petto di sei Capponi, non vi essendo altra sorte di carne à proposito, che non sia rossa, la pestarai nel mortaro, bagnando il pestone nel latte, e la passerai per setaccio, e passata, v'aggiungerai 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 à fuoco di carbone; la mescolarai sempre al fondo, per il pericolo, che vi è, che non s'abbrugi, aggiungendoui vna libra di zuccaro, 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 à perfettione, restarà attaccato al coltello, se nò, cascarà da sua posta. Questo bianco mangiare lo seruirai in piatti bagnati d'acqua rosa, e nelle stampe, e ne potrai empire torte, offelloni, & altri regali.

*Bianco mangiare per li giorni di Vigilia.*

**P**igliarai quattro libre di mandole ambrosine, pelate, mollificate in acqua fresca, le pestarai nel mortaro, e se hauerai vna macinella per fare il latte, sarà meglio: pestate, le metterai in vna cazza ben pulita, e ben stagnata, stemprate con venti bicchieri d'acqua, e vi stemprerai due libre, e meza di farina di riso, & vn poco di fior di sale, le porrai al fuoco, sempre mescolando, e v'aggiungerai due libre di zuccaro, e quando sarà à meza cottura, vi metterai duoi grani d'ambra, macinati con quattr' oncie di fior di cedro: cotto che sarà, lo farai in varie forme; della cottura farai la proua, come sopra.

*Bianco mangiare di polpa di Luccio.*

**H**Auerai 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 libra d'acqua rosa, & vna de gelsomini, aggiungendoui due 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 la spadola, perche è pericoloso; quando farà à meza cottura, vi porrai vna libra, e meza di zuccaro 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.*

**P**Igliarai otto bicchieri di latte, & vno di panna, ponendolo in vna cazzetta ben netta, e vi sbatterai dentro dieci oua fresche, vn grano di muschio, ott' oncie di zuccaro fino, mettendolo al fuoco à fiamma chiara, & auertirai non sia à fuoco lento, perche non riuscirebbe, ma s'attaccarebbe alla cazzetta, e lo meschiarai con spadolella, ò cannelletta, 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 porrai sopra il latte, quale pigliarà il color di rosa, seruendolo con zuccaro sopra.

*Crema.*

**P**Igliarai dieci bicchieri di latte in vna cazza, la porrai sopra il fuoco con vna libra di butiro fresco, & vn poco di sale: quando cominciarà à bollire, gli buttarai dentro vna libra di farina di formento, 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 cannella, aggiungendoui ott'oncie di zuccaro, vna libra di fior di cedro condito: cotta che farà, la

K

gettarai

gettarai in tegami larghi di fondo, ben stagnati, e bagnati d'acqua rosa: e di questa ne potrai far frittelline tagliate fuora con vn cannoncino di latta, indorate, e fritte in butiro, ne potrai anco intagliar gigli, e fiori con la punta del coltello, seruendosi anco di questa per li risfretti.

### *Saluiata.*

**P**igliarai foglie di saluia, le pestarai bene nel mortaro, spremendo il sugo per farne vn piatto di sei bicchieri; vi aggiongerai sei bicchieri di latte, vno di panna, e mezo sugo di saluia stemprata con il caglio, e tutto ben meschiato insieme, lo metterai in luogo fresco, quando sarà congelato, lo seruirai con zucchero sopra: ne' risfretti serue per il mese di Maggio. Di questo anco ne puoi fare in tazzette di pasta reale, lauorate, & impite di detta Saluiata, e seruirne vna per Signore.

### *Ginestrata.*

**P**igliarai due libre di Pistacchi mondi, e pelati, pesti nel mortaro, li stemprarai con vinti bicchieri di latte, mettendo il tutto in vaso ben 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 spadoletta, quando farà à meza cottura, vi aggiongerai vna libra di cedro condito piccato, vna libra di vua passa bollita, vna libra di pignoli abbeuerati in acqua rosa, vna libra, e tre oncie di zucchero fino, con vn grano d'ambra macinata, e stemprata con trè oncie d'acqua di fior di cedro: cotto che farà 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.

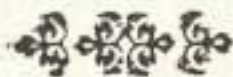




# DISCORSO

DEL MODO,

Che si deue offeruare per comporre  
Biscottini in diuerse maniere.



*Biscottini alla Sauoiarda .*

**P**ER farne 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 bē pestato nel mortaro, e tamisato, di questa ne metterai quattr' oncie nel mortaro, e due ne serbarai per fargli sopra il ghiaccio ; pigliarai vn mazzetto di bacchette ben scorzate, e ben pulite, per mez' hora andrai sbattendo dette oua col zuccaro, e quando li vorrai fare, agghiongerai oncie sei di farina, li farai nella carta, ò nelle caffette, ouero nelle teggie ontate di butiro.

*Biscottini di zuccaro .*

**P**igliarai vna libra di zuccaro ben pestato, e tamisato sottilmente, & in vn'oncia di questo pestarai vn grano d'ambra : pigliarai due chiare d'oua nel medesimo giorno nate, prima impastarai la detta oncia di zuccaro con l'ambra, e poi seguendo con vna spadoletta,

aggiungerai il restante del zuccaro, lauorandolo con vna spadoletta di legno, fino che sarà ridotto à guisa di pasta, e quando sarà diuenuto tenace, che affottigliato si tiri in lungo senza rompersi, ne formarai sù le carte bianche, fiori, frutti, biscottini, frondi, & altre galantarie, come ti piacerà, auertendo che il forno serua quando haurà cotto altre pasticciere, perche sono troppo delicati.

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

**P**igliarai due libre di mandole ambrosine pelate, e biscottate in vna teglia à fuoco lento, acciò non piglino il color rosso, pestate nel mortaro, li aggiongerai quattr' oncie di fior di cedro, vna libra di zuccaro fino, vna libra, e meza d'amido tamisato, ben pestata ogni cosa insieme, li aggiongerai sei chiare d'oua; e se vorrai metterui vn grano di muschio, ò d'ambra, farà à beneplacito, & incorporando questi ingredienti, ne farai pasta, preparando vna padella grande da forno, spoluerizandola di farina, le disporrai dentro i Biscottini, grandi come ducaton, ò à beneplacito, auertendo che il forno sia caldo à portione, lasciando alquanto mitigare ( se farà bisogno ) l'attiuità del calore.

*Biscottini in altro mode.*

**P**iglia quattro libre di pane di tutta candidezza, biscottato bene nel forno, pestato nel mortaro, fetacciato ben sottile, lo porrai in vaso di pietra con tre oncie di canella pesta, due libre di zuccaro 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 quattr' oncie di liuieto, stemprato con noue oncie d'acqua rosa, vna libra di zuccaro chiarificato, ma freddo, aggiongendoui due libre di farina, lo gettarai nel primo vaso, oue sarà il pane, auertendo che sia raffreddato, mescolando ogni cosa insieme, lo riporrai in luogo temperatamente caldo ben coperto, per ott' hore, & ogni due hore la mescolarai; fatto questo, infarina-  
rai la

rai la padella, e di questa compositione ne formarai pasta per far Biscotti piccioli à guisa di castagne, tondi, ò longhi, come più aggradiscono: auertendo, che il forno sia caldo à proportione della compositione.

*Naucelle di marzapane.*

**P**igliarai due libre di mandole ambrosine ben pelate, pestandole nel mortaro, le andarai spruzzando d'acqua rosa: pestate che faranno, hauerai vna libra di zucchero chiarificato, quale tirato alla cottura, lo metterai nel mortaro, & ogni cosa insieme incorporata, prenderai neuole, e sopra poste, ponendo questa compositione, formarai Naucelle, Stellette, e cose simili. Molti sono, che à queste Naucelle danno il ghiaccio quando sono crude, ma io più lodo il darlo doppo che faranno à meza cottura, e raffreddate, tornandole poi nel forno senza più riscaldarle, e lasciandole tanto che se le faccia sopra il ghiaccio, riusciranno assai migliori.

*Mostaccioli fini.*

**P**igliarai trè libre di mandole ambrosine pelate, ben asciugate, pestale ben bene, spruzzandole con acqua di fior di cedro, aggiungerai quattr' oncie di canella pesta, e libre due di farina, auertendo d'aggiungerla à poco, à poco: piglia vna libra, e meza di zucchero chiarificato, e tirato à cottura, lo porrai nel mortaro sudetto, & il tutto posto in cazza sopra fuoco di carbone, con spadoletta mescolando, acciò non s'attacchi, macinati due grani di muschio con vn poco di zucchero, lo porrai in detto vaso, spoluerizzando la pasta, quale leuata dal fuoco, quando sarà raffreddata, ne formarai Mostaccioli nelle solite stampette.



# MODO GENTILE, E STRAORDINARIO

Per formare Viuande diuerse molto delicate di varij Erbaggi.

## *Viuanda di Cardi.*

**P**iglia il Cardo bianco (ne' mesi di Nouembre, Decembre, e Genajo) e ben mondato, deui auertire oue leui la scorza di fregarli sopra naranci, ò limoni spaccati, 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 candidissime: s' vfa questa diligenza, acciò non ripiglino il verde loro colore naturale. In tanto habbi preparata vna cazzà di acqua al fuoco, e nel maggior seruore del bollire, getta il Cardo in detta acqua, prima tagliato in pezzetti, tirato à cottura quasi perfetta, 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, cò 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, stemprati con sugo di limoni, dandogli la cottura à fuoco lento: perfettionato, lo disporrai nel piatto, seruendolo caldo con zuccaro sopra, e poluere di canella. Se li vorrai tartuffolare con oglio, vfa l'istessa diligenza, come sopra, leuandogli la scorza, &c. s' ma perche è cosa commune, non ne discorro d'auantaggio.

*Viuanda di Carcioffi teneri.*

**P**iglia il Carcioffo tenero, lasciandogli mezo doto di longhezza del suo gambo, quale scorzato, e tagliate le punte delle foglie, spaccarai per mezo il carcioffo, spremerai sugo di limone nelle parti interne, oue sarà diuiso, mettendolo così 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, porrai i carcioffi in detta padella, posta sopra fuoco lento, auetti non s'accendi la fiamma nel butiro: quando saranno à 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 saranno i carcioffi, la tornarai sopra il fuoco, scuotendola leggiermente con mano. Quando saranno à perfezione, li disporrai nel piatto, ornando l'ala con fette di pane fritte in butiro, tramezate con fette di lingua. Si possono fare tartuffolati con lardo battuto, erbe odorifere, sale, e pepe amaccato: alla graticola con oglio, ò butiro. Inuecchiati che siano, sono buoni i loro fondi fritti in oglio, ò butiro, conditi con sale, pepe, e sugo di limoni.

*Viuanda di Silari.*

**P**iglia li Silari mondati diligentemente dalle foglie, e fusti verdi, che restino della longhezza di mezo palmo, quella parte cioè, che è più interna, e vicina al piede; indi gettati in acqua fresca, e lauati, sia pronta vna cazza con brodo magro sopra il fuoco: quando farà nel feruore del bollire, gettavi dentro detti Silari, lasciali bollire fino à meza cottura, dipoi leuati da quella, li metterai in vaso asciutto, spremendoui sopra sugo di limoni, aggiungendo pepe amaccato; habbi in tanto preparata al fuoco padella con butiro. E perche i Silari, come molt'altre cose, si danno à numero, non à misura, ò à peso, e stante, che ve ne sono de piccioli, e de grandi, di modo che in alcuni luoghi i mezani saranno più grandi, che i grandi altroue; & altri luoghi li producono così piccioli, che i maggiori saranno più  
pic-

piccioli, che non sono i mezzani d'altri luoghi, si che à giudizio bisogna pigliare quella quantità, che sarà di peso proportionato à gli ingredienti, che quì assegno . Per ogni due libre de Silari, dunque, preparati, come sopra : e posta in padella à fuoco lento vna piccata di ventresca di porco, ò panzetta, come dir vogliamo, questa cucinatai leggermente, e quando sarà vicino alla cottura, all' hora aggiungi i detti filari, poscia sbatterai à parte in cazzetta sei rossi d'oua fresche, con sugo di limone, due oncie di zuccaro fino, sei oncie di cappari di Genoua in aceto, leuando loro il gambolo, trè oncie di pignoli amaccati, & il tutto getta in detta padella, messa prima sopra fuoco mite, quando vedrai questo composto astretto, come latte cagliato, habbi in pronto vn piatto con fette di pane, sopra le quali siano prima spremuti, e stropicciati spighi d'aglio, e poi fritte in butiro, indi vuotarai sopra dette fette i predetti filari col loro sugo, ornando il piatto di caseio Parmigiano grattato, e poluere di canella . Questa è viuanda gratiosa, e delicata, la seruirai calda .

### *Viuanda di Cauoli fiori .*

**I**L Cauolo fiore hà diuersi bottoncini, ò boccoli, come dicono i Venetiani, quali benchè siano tutti vniti nel piede, & anco nella parte superiore ammassati, e 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 feruore del bollire, gettaui dentro detti bottoncini ; auertendo star vigilante nella cottura, perche si cuocono molto presto, e quando sono troppo cotti, sono poco stimati . Leuati dall'acqua, ò dal brodo, li metterai à sciugare, & asciutti, habbi vna padella con butiro caldo, & vn poco di nocè moscata, e mettiui dentro detti Cauoli fiori, ponendoli sopra il fuoco, scuotendoli 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 mondi pestati nel mortaro, aggiungendo quattro rossi d'oua, stemprato il tutto con vna tazza di brodo, e sugo di limoni à portione, poi questa

com-

composizione vuota nella padella oue sono i cauoli fiori, & habbi preparate in vn piatto fette di pane fritto in butiro, e sopra vi porrai detti cauoli 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 sfilate di presciutto, 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 piatto con fette di ricotte, ò pouine grasse fritte in butiro.

*Viuanda di Cauoli torchiuti.*

**I**L Cauolo torchiuto porta nella gamba non dissimile da gli altri cauoli, vn nodo della grossezza d'vn pomo, più, ò meno, conforme alla grandezza del cauolo. Piglia quei nodi, e leuata la loro scorza, tagliali in fette, come si tagliano le rape, gettali in acqua fresca, nella quale infusi, hauerai al fuoco acqua che bolla, e se non farà giorno proibito, sia brodo, nel quale rifatti, si ripongono in acqua fresca, dalla quale poi leuati, e bene asciugati, hauerai vna pignatta 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 libra senza scorza ben pesta, e stemprata con panna di latte, & in difetto di panna, con latte, il tutto passato per fetaccio, lo porrai nel vaso oue sono detti torsì, ò nodi, cotti che faranno, li porrai nel piatto con formaggio buono grattato, zucchero, poluere di canella, e sugo di limone, seruiti caldi.

*Viuanda di Spinaci in giorno di magro.*

**H**Abbi Spinaci scielti, e mondi, ben bene lauandoli, & essendo erba assai terrea, li lauarei 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 farai 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 trè libbre di spinaci verdi, detta piccata farai d'vna libra, e poi in questa padella vuotarai detti spinaci con sale à portione, hauendo riguardo, che il tarantello sempre porta seco sapor di sale; aggiungi poluere di garofani, pepe amaccato, vna passa ben lauata oncie trè, pignoli amaccati oncie trè; poni il tutto à fuoco lento, misciando, acciò s'incorpori bene, e cotti li disporrai in piatto con sugo sopra di naranci, seruendoli caldi.

*Suppa di Finocchio cardato nel tempo d'Inuerno.*

**P**iglia il Finocchio ben mondato dalla sua scorza, e così intiero infondilo in acqua, hauendo in pronto vna pignatta con brodo grasso di cappone, 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 poluerizarai zuccaro fino, spremendoui sugo di limone, il tutto in debita portione à giudicio: in tanto habbi in pronto vn piatto con fette di pane fritte in butiro, poluerizzate con cascio Parmegiano, e poluere di canella, & aggiungi sopra dette fette vna piccata di petto di cappone, e sopra à questa il finocchio compartito à 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. Ornarai il piatto con occhi di Vitello fritti in butiro: metti detta suppa, così ornata, sopra vn tripiè con bragie sotto per lo spatio di mez' hora; seruita calda.

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

**Q**Vando i Piselli sono teneri, si che il loro grano non è buono ancora per farne minestra, delle loro tanelle se ne fanno suppe, leuandogli la punta, & il gambolo. Se farà giorno di grasso, bollirai dette

dette tauelle in buon brodo di cappone, ò di manzo, cotte che faranno, habbi preparato vn piatto con fette di pane fritte in butiro, poluerizzate con cascio Lodigiano grattato, e sopra il pane vi porrai le tauelle ben compartite, imbcuerando la suppa di detto brodo, sopra seruita con cascio, e pepe amaccato. Se poi farà giorno di magro; le cucinarai nell' acqua con vn poco di sale, quando saranno 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 saranno state vn poco sopra fuoco lento, vi aggiongerai vn poco di quell' acqua, oue haueranno bollito, tanta che sia sufficiente con gli altri ingredienti à bagnar la suppa: dipoi apparecchiato il pane fritto, come sopra, con diligenza vi compartirai sopra le tauelle, aggiongendo calcio Parmegiano, e canella. Se vuoi fare detta suppa con oglio, auertirai, che sia di Genoua, ò di Toscana, e farai la medesima operatione, eccettuatene le fette di pane, quali bruscarai al fuoco, e bagnarai con latte di pignoli, perfettionato con zuccaro, e sugo di limoni, seruita calda con pepe amaccato, e poluere di canella.

### *Viuanda di Rapebiete.*

**Q**ueste Rapebiete portano seco la qualità della loro Madre; cioè, benche lauate, e pulite, rendono sempre l'odor terreo natiuo. Le cuocerai in acqua schietta sin tanto siano à meza cottura passate, auertendo farle longamente bollire, leuate dall' acqua, raffreddate, con diligenza scorzate, tagliate in fette, ò quadretti, poste in vaso di pietra vitriato, che possa resistere al fuoco; per ogni trè libre vi porrai sei oncie di lardo battuto, butiro, e sale à portione, aggiongendo vna libra, e meza di ceruellati di Milano, & in difetto di ceruellati, salcicia di Modena, ò d'altro luogo, pur che sia buona: porrai il tutto sopra fuoco lento, leuando la pignatta con mano leggiermente, la scuoterai, si che si vadi riuolgendo il tutto, e pigli il gusto de' ceruellati, ò salcicia: quando farà vicino alla cottura, vi aggiongerai vn bicchiere di panna di latte con sugo di limone: perfettionata la viuanda, la vuotarai in vn piatto, ornandolo con cascio, e poluere di canella, e la seruirai calda.

*Viuanda d'Auentani.*

**G**Li Auentani sono certi frutti, che si nutriscono ne gli Orti, e ne fanno professione in specie i Religiosi, come Capuccini, Olleruanti, e simili. Quando sono à perfezzione di seruirsene, 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, sale, e pepe, e li metterai à fuoco di carbone, mescolandoli spesso volte. Quando faranno cotti, piglia mandole ambrosine tre oncie per ogni libra d'Auentani, bruscate sopra la pala, auertendo non s'abbrugino, e pestate in mortaro, aggiungi vn poco di noce moscata, & vn poco di zuccaro à giudicio, il tutto stemprato con sugo di melangole, lo metterai nel vaso, oue faranno gli Auentani, quali finalmente vuotarai in piatti, e seruirai caldi. Volendo condire con butiro questa viuanda, offerua come sopra, ma in vece di salsa di mandole, li condirai con formaggio Piacentino, e cancella sopra.

*Zucche tenere, ò Zuccoli da friggere.*

**P**iglia il Zuccolo, mondato dalla sua scorza, tagliato in fette, macerato, & ammollito con sale, resa che hauerà l'humidità, disponendo dette fette vna sopra l'altra, metterai vn peso, acciò bene si sprema l'humido, e diligentemente infarinate con fior di farina, porrai dette fette in padella approntata con butiro gettato; cotte, e leuate dalla padella, vi farai l'infra scritta salsa. Piglia vn poco di basilico, vna foglia, ò due d'erba amara, vn poco di seme di finocchio, tutto ben pesto nel mortaro, e per ogni libra di zuccolo, piglia quattr' oncie di formaggio tenero, e ben pesto nel mortaro, oue faranno gli altri ingredienti, poi stemprato con sugo d'agresta, qual sugo se sarà stemperato prima con acqua, non aggiongerai altro, ma calo non sia stemprato, aggiungi due oncie di zuccaro con quattro  
rossi

rossi d'oua fresche ben sbattute , posto il tutto in cazzetta messa sopra il fuoco con oncie tre di butiro , meschiando in tanto con cocchiaro di legno , e quando scorgerai , che piglia cottura di brodetto , all' hora cuopri la viuanda con questa salsa , e la seruirai fredda con poluere di canella . Se dette zucche si doueranno friggere in oglio , farai la salsa in questa guisa . In vece di formaggio vi porrai molliche di pane insuppate in agresta con le solite erbe odorifere , & in cambio di rossi d'oua , vi porrai latte di mandole con simile cottura . Ma quando le zucche saranno più mature , si possono tagliare in guisa di lardoni . Si possono anco riempire , come s'è detto di sopra . Se ne può fare casse da pasticci ; & in fine se ne può fare tanta diuersità di viuande , che formi vna mensa intiera .

### *Viuanda di Rape .*

**P**iglia 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 le gettarai con saie à portione , poluere di garofani , e pepe amaccato . Poi tornata la padella sopra il fuoco , riuolgerai molte volte con destrezza di mano le predette rape con suoi ingredienti , e quando haueranno pigliato il sapor del butiro , e la cottura à giudicio , le porrai in pignatta di pietra vitriata , aggiogendoui vna piccata di fiori di cedro conditi d' oncie sei per ogni due libre di rape , e raggiongendo vn bicchiere di panna di latte , torna detta pignatta in le bragie à 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 .*

**B**enche ogni Paese sia fertile di Cipolle , nulla di meno 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 cede ad altre nella produzione delle cipolle . Per farne dunque viuanda , piglia le cipolle cotte sotto le bragie , le-  
uali

uali la seconda, e terza scorza; indi spaccate per mezo, l'infarinai con fior di farina, & hauendo allestita vna padella con butiro caldo, vi porrai dentro dette cipolle spaccate, dando loro fuoco leggiero, riuolgendole 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 squagliato, & aggiungi poluere di garofani, e cannella, con sale à portione: hauerai sei oncie di pistacchi pesti in mortaro, sei oncie di garioli di noce, pelati nella forma, che dirò quì appresso, & oncie trè di zucchero, il tutto stemprato con panna di latte, & vn poco d'acqua rosa: pesta questa compositione, e stemprata, la vuotarai oue faranno le cipolle, quali porrai à fuoco lento di carbone, e col detto latte ristrette, le disponrai in piatto ornato con fette di pane fritto in butiro, tramezate con oua ripiene spaccate. Volendo pelare i garioli di noce in tempo d'Inuerno, ò d'altro tempo, quando sono asciutte, e secche; prendi le noci, e con coltello aprile dalla parte inferiore destramente, di modo che stiano vnite dall'altra parte, dipoi l'infonderai in acqua commune, quale mutarai ogni giorno, & in fine del terzo giorno farai la proua se si leua la pellicola de' garigli, quale non potendosi leuare, di nouo l'infonderai, fin tanto, che si possi leuare detta pellicola nell'istessa maniera, che si farà, quando le noci sono fresche nel fine di Luglio, e principio d'Agosto.



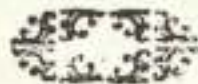


# DOSE, E MANIERA,

Che si deue tenere per fare Conferue  
di varij fiori.

DI BARTOLOMEO STEFANI

*Cuoco Bolognese.*



*Conserua di fiori di Gelsomini.*

**P**iglia vna libra di zuccaro fino, & vna libra d'acqua comune, ponendo il tutto sopra fuoco di carbone, e tirato à meza cottura, lo leuarai dal fuoco, raffreddato, vi infonderai fiori di Gelsomini à poco à poco, fino al peso di quattr' oncie, e poi hauerai apparecchiati vasetti per detta conserua, quali ben coperti serbarai. Al tempo del Natale piglia trè scatole di Torrone fatto di mandole, e miele, pestandolo nel mortaro, vi aggiongerai quattr' oncie di conserua, 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 debba adoprare questa Conserua.

*Conserua di fiori di Cedro.*

**P**er ogni due libre di zuccaro piglia vna libra di fiori di Cedro, & à meza cottura del zuccaro vi gettarai detti fiori, che prima siano stati bagnati con acqua pur di fiori di cedro, che così infondendoli

doli in quel zuccaro, non haierà forza di fargli restar trasformati, ma si conseruaranno belli; forniti di cuocere, li porrai in tazzette di vetro, ò porcellana. Di questa in tempo d'Inuerno te ne potrai seruire per far Torte con pomi appij, farà esquisita nelle Tomacelle; ne potrai far sapori con fegatelli di cappone, ne potrai porre ne' pasticci sfogliati, che in ogni modo riuscirà esquisitamente buona. S'auerta non ne vfare di souerchio, perche molto è dura alla digestione.

*Conserua di fiori di Saluia.*

**P**iglia vna libra di zuccaro bollendolo in vna libra d'acqua comune, tirato à meza cottura, piglia quattr' oncie di fior di saluia, bagnati leggermente nell'acqua rosa, si che non siano troppo insuppati, e questi getta à poco, à poco nella cazzetta, agitandola sopra il fuoco, sin che sia distrutto quell'umido ch'hanno i fiori, scuotendogli sempre fino tanto, che si possino 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 sapori, tortini piccioli, e torte grandi di Persicata: E buona per i febricitanti di febre leggiera.

*Conserua di Giacinti Autunnali, ouero Tuberosi.*

**P**iglia libre due di zuccaro, & infondilo in oncie venti d'acqua comune: quando sarà à meza cottura, leuarai quel zuccaro dal fuoco, lasciandolo raffreddare, indi li porrai libre due de' fiori predetti, ben mondati da qual si sia cosa, e tornarai il tutto sopra il fuoco à perfectionare la cottura. Si può seruire di questa Conserua ne' comiti grandi vn tondino per ogni Conuitato, così semplice; possi ancora vfare nelle comestioni particolari de' cibi.

*Conserua di Rose intiere.*

**P**iglia libre trè di zuccaro chiarificato, come sopra, libre due, & oncie sei di Rose incarnate intiere con vn dito di pipociuolo, auertendo di leuargli la semente, e raspargli diligentemente tutto il pipo-

pipociuolo, indi bagnate in acqua rosa, quando il zuccaro sarà à meza cottura, prima lauate, e legate in mazzetti à trè à trè, le attuffarai in detto zuccaro per spatio d'vn'ottauo d'hora, ò poco meno: dipoi le porrai in tazzette larghe egualmente di sotto, e di sopra, disponendo le dette rose dentro con il pipolo in sù, & in guisa, che l'vna non tocchi l'altra; quando il zuccaro sarà alla perfettione, come sopra, gettalo sopra le rose. Ne' Conuiti se ne può seruire vna, ò due per Conuitato, e sopra vn sapore fatto di Conferua di fiori di Gelsomini: se ne può valere per far pasticcini con altre compositioni à giuditio: questa Conferua mirabilmente conforta lo stomaco.

*Conferua di fiori di Rosmarino.*

**P**iglia vna libra di zuccaro posto in cazzetta, come sopra, quando sarà à meza cottura, leualo dal fuoco, piglia trè oncie di fiori di Rosmarino ben curati, e puliti, & essendo il zuccaro quasi raffreddato, gli porrai dentro quei fiori, che se bene paiono troppo, con la cottura, però restano à giusta portione, & à perfettione da seruirsene conforme il nostro intento. Tirati alla debita cottura, vuotali in qual vaso più ti piace, purchè non sia di rame. Se vuoi si conserui più in lungo, vi metterai solo doi oncie di fiori con detta quantità di zuccaro, così riuscirà più densa, e non tenace. Di questa Conferua ne potrai far saporetti per conualescenti, e per chi è di stomaco frigido. Gioua à chi patisce catarrhi pigliata la mattina à digiuno.

*Conferua di fiori di Naranci.*

**P**iglia vna libra, e meza di zuccaro ben purgato, tirato à meza cottura, nella forma, come sopra; leuato che sarà dal fuoco, gli infonderai sci oncie di fiori di Naranci ben mondati, e se il tempo non ti concede lasciar raffreddare il zuccaro, bagnarai detti fiori in acqua di fiori di Cedro, scuotendoli ben bene in vn panno, ò drappo bianco, e poi gl'infonderai in quel zuccaro, à cui dall'humido contrario, che seco portaranno detti fiori, così preparati, sarà leuata la forza d'inaridirli, essendo questi tenaci più assai delli fiori di Cedro, e più acuti d'odore. Indi à poco il tutto perfettionato à debbita cot-

tura, lo riporrai in barattoli di maiolica. Questa conserua s'adopra in molte cose, come à dire, ne' Saporì, nelle Torte, ne' Pasticcì piú delicati, nelle Polpette atosto, & altre cose simili à beneplacito.

*Conserua di fiori di Garofani.*

**P**iglia sei oncie di zuccaro, tirato come sopra, vn'oncia, e meza di foglie di fiori di Garofani rossi, e cremesi, tagliandoli la parte inferiore, sì che resti solo il rosso, auertendo che il zuccaro sij tepido, & all' hora infondi dette foglie, tornando il tutto al fuoco, meschiarai, e volgerai con spadoletta à fuoco molto lento, che così ti riuscirà di color cremese. E' buona questa Conserua per i frigidì, e deprauati nel calor naturale. Non se ne deue consumare nelle viuande, essendo di molta sostanza, e delicatezza: si conserua longo tempo.

*Conserua di Lilij Conuallij.*

**P**iglia sei oncie di zuccaro posto nella cazzetta con acqua di fiori di Gelsomini, quando sarà vicino alla cottura, leuato dal fuoco, come sopra, piglia due oncie di fiori di Lilij Conuallij ben mondati, e puliti, fatto tepido il zuccaro, infondegli detti fiori, tornandoli al fuoco, ma che sij lento, volgendoli con spadoletta sino che siano à 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, aggiongerai fette di pane abbeuerate in sugo di limoni, passate per setaccio; e le torte faranno molto delicate al gusto.

*Conserua di Viole pauonazze.*

**P**iglia vna libra di zuccaro ben purgato, tirato à meza cottura, & oncie sei di foglie di Viole ben mondade dal verde, auertendo pigliar il bianco, e non il pauonazzo: questo fiore è piú vnico de gli altri; quando il zuccaro sarà raffreddato, li gettarai dentro dette foglie, tenendo il tutto sopra fuoco lento, & agitando tanto che sia consumata quell' humidità, e sia perfectionata la cottura. Fatta la conserua,

serua, la vuotarai in qual vaso più ti piacerà . Di questa Conferua ne puoi fare Tartarine schiette , aggiogendoui mandole monde ; ne potrai far Salse pestate insieme , come sopra , stemprate con sugo di limoni, e brodo magro di cappone .

*Conferua d' Anisi freschi .*

**P**iglia due libre di zuccaro , infondilo in due libre d'acqua rosa , questo chiarificato , come sopra , e ridotto à meza cottura , piglia gli Anisi freschi ( di questi se ne raccoglie gran quantità nella Romagna , & hà semente distinta in chiocche , à guisa di finocchio , benche assai più picciola ) li troncarai lasciandogli tanto pipociuolo , quanto è la grossezza d'vn doto in trauerso , acciò si possino ligare con refe , ò altro , facendone mazzetti di dieci , ò dodici di queste chiocche per ciascun mazetto , e fattone al peso di sedici oncie , li porrai nel zuccaro ; auertendo che i fili siano lunghi , acciò tutti si possino leuare in vn tempo istesso : li lasciarai vn' ottauo d' hora in cottura di giuleppe , solleuandoli , & abbassandoli in detta cottura , ma raffirmandoli più tempo dentro , che fuori della medesima cottura , e perfectionati , li porrai in barattoli di maiolica , ò di vetro ; auertendo che il pipolo stij di sopra : e finalmente data la cottura à perfectione al zuccaro , li porrai in detti barattoli . Questa conferua è ottima per i conualescenti , e per i stomachi indigesti , incita l'appetito , & è esquisita per far Salse verdi .





# MODO GENTILISSIMO

Per condire varie sorti di Frutti.

## *Ribes.*

**P**iglia libbre due di sugo estratto dalle granelle rosse del Ribes, à 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 scauato sù'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, lo potrai sopra moderato fuoco con detti ingredienti, quali farai cuocere à consistenza di siroppo, nel quale metterai vna libra, e meza delle dette granelle ben mondate, seguendo la cottura sin tanto, che il siroppo sia ben cotto. Possiede molte dotti questo Condito. E' efficacissimo nel refrigerare; eccita mirabilmente l'appetito; è buono nelle febri maligne, e pestilentiali, preserua i sani, e gioua à gli ammalati. In oltre e d'vn color vaghissimo. Se vorrai far Sapore di questo condito, lo stemprai di sugo spremuto di fresco dal pomo granato.

## *Berberi.*

**N**el 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 corrano al cuore, & occupino il ceruello. Viene anco adoprato da' sani ne' conuiti. Se di questo ne vorrai far Sapori, lo stemprai con sugo di naranci garbi.

*More celse .*

**P**iglia sugo di More celse libra vna , zuccaro fino poluerizzato libbre due , in lauezo , ò altro vaso , come sopra , ben pulito , il tutto fa cuocere à fuoco leggiero fino alla cottura di siropo , in cui porrai libbre due delle More celse predette , ben monde , e non perfettamente mature , segui la cottura fino alla vera consistenza di siropo , riponendoli in vasetti proportionati alla conseruatione di simili frutti conditi . Questo condito mangiato auanti il cibo , presto scende dallo stomaco , facendo la via à gli altri cibi : Inumidisce il corpo , e lo refrigera .

*Persici .*

**P**iglia due libbre di Persici ben maturi , ben mondati di dentro , e di fuori , falli bollire in trè libbre d'acqua commune sin che s'ammollischino , indi leuati dall'acqua ; e gettata via quella , metterai i Persici sopra ad vn setaccio , acciò si scoli quell'acqua , ch' haueranno attratta , della quale ne pigliarai vna libra , e meza , e due libbre di zuccaro fino poluerizzato , e gli darai la cottura in lauezo , ò vaso vitriato di terra , peruenuto à meza cottura di siropo , v' infonderai detti Persici , così ammolliti , e mezo cotti ; dipoi continua à cuocerli fino alla cottura legitima di siropo , e perfettionati , li porrai in vasetti à tal effetto destinati . Questo condito conforta grandemente à marauiglia lo stomaco .

*Agresta .*

**P**iglia libbre due di zuccaro fino , & infuso in oncie dieciotto d'acqua commune , mettilo à bollire in lauezo , ò vaso inuitriato , fino alla densità di siropo , indi gettarai dentro due libbre di grani d'vua acerba , il tutto bolla fino alla consistenza di siropo ; In tanto auerti , mentre si cuoce questo composto , d'andar leuando con vn cocchiaro d'argento la spuma , che apparirà , e gettar via gli acini , che verranno di sopra . Questo condito s' oppone à tutti i mali calidi , temperando l' inflammationi ; resiste alla malitia di tutti gli humori vitiosi : estingue mirabilmente la sete , e finalmente conforta il cuore , lo stomaco , & il fegato .

*Brogne.*

**P**iglia libre trè di zuccaro fino, libre due, e meza d'acqua comune, nella quale infuso, bolla fino à trè quinti della giusta cottura di siropo; poi gettavi dentro trè libre di Brogne acerbe, scorzate, seguendo la cottura fino, che siano ben condite; doppo leuale dal fuoco, e per ventiquattr' hore lasciale nel siropo, poscia cauale, disponendole ne' vasi à ciò apparecchiati, in fine fà bollire detto siropo alla sua ordinaria consistenza, e con questo copri le Brogne riposte ne' detti vasi. Questo condito gentilmente lubrica il corpo, e ricrea lo stomaco col suo grato sapore.

*Peri.*

**P**iglia due libre di zuccaro fino, messo in libre due d'acqua comune, fallo bollire vn poco, poi gettali dentro due libre di Peri scorzati in quattro parti diuisi, e di dentro benissimo mondati, falli bollire fino alla consistenza di siropo, che saranno conditi. Conforta lo stomaco, pigliato doppo il cibo, aiuta la digestione.

*Cerase acide, chiamate Agriote da' Francesi.*

**P**iglia Cerase mature di sapor acido, mondale da i suoi gamboli, & offi, e da queste ne spremerai il sugo, ponendolo in vaso di terra ben vitriato, con oncie otto d'acqua commune, libre due di zuccaro fino, e bollito il tutto alla densità di siropo, aggiungi trè libre delle Cerase predette, mondate da' suoi gamboli, non da gli offi, e continuerà la cottura pian piano, fino alla vera consistenza di siropo, e sarà perfettionato il Condito, che si può concedere in qual si sia tempo, e morbo, e per il sapore accetto al palato, e per la sanità, perche tempera l'estremo calore, e fortifica il fegato.

*Pomi Lazaruoli.*

**P**iglia zuccaro fino libre trè, fallo cuocere con acqua rosa odoratissima, distillata à bagno maria alla cottura quasi di siropo, den-

tro al quale poni due libre di Pomi lazaruoli traforati, seguendo il bollire fino alla vera cottura di siropo; questi riporrai in albarelli di maiolica, e ben coperti li serbarai. Questi sono gratissimi al gusto, confortano lo stomaco, & eccitano grandemente l'appetito.

*Vua Spina.*

**P**iglia libre due di zuccaro fino, acqua di fiori di cedro vna libra; acqua commune 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 duoi mesi, le darai meza cottura, che così resta con sapor più acido, e più gustoso; mà volendola conseruare più longo tempo, dalli cottura più longa: data la cottura proportionata, leuala dal zuccaro, disponendola in vasi di maiolica; indi siegui la cottura del zuccaro fino al termine detto *Manus Christi*, e poi lo vuotarai ne' detti vasi sopra l'Vua spina.

Questo Condito vale à marauiglia per estinguere la sete: e buono alle febri, & a' conualescenti, risueglia l'appetito.

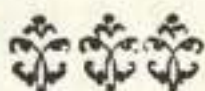




# TRATTATO NOBILISSIMO

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

*DI BARTOLOMEO STEFANI*  
*Cuoco Bolognese .*



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

**A** Tauola sarà apparecchiata con touaglia doppia finissima, con superbe piegature , & à vn capo della tauola vi farà vn Trionfo , che sembri Sansone con Dalida, quando li tagliò i capelli . Dall'altro canto , Armida , che sotto vn frondoso albero accarezza Rinaldo ; e nel mezo vna Clorinda , che accende la gran machina , con cui si batteano le mure di Gierusalemme , & il combattimento della medesima Clorinda con Tancredi , il tutto fatto di zucchero .

*Primo seruitio di Credenza .*

**T**Orte marzapanate , fatte in foggia di stella , trappunte con pignoli confetti , e piene tutte di condito , tramezate con rose fatte di zucchero al naturale , con odor d'ambra , e profilate d'oro .

Testa

**Testa di Cingiale** cotta in vin bianco, garofani, e canella, raffreddata nel suo brodo, regalata con mortadella indorata, con vn Serpe fatto di pasta fina, che con diuersi riuolgimenti pare, che voglia diuorare gli occhi di detta Testa.

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

Vn latte alla Spagnuola, fatto con panna di latte, oua fresche, ornata l'ala del piatto con vn rabesco di cinamomo.

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

Gelatina di color d'ambra, trappunta 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 imbeuerato in maluasia, tempestato con vna piccata di pistacchi mondi, insuppatis in maluasia, seruiti con zucchero sopra.

Vn piatto di Crema, armato tutto con lancette di cappone, tenuto sopra con zucchero, e canella.

Presciutto sfilato, cotto in vino bianco, agghiacciato sopra con zucchero, & intorno all'ala del piatto vna quantità d'vccelletti, fatti di pasta di marzapane, che col loro becco paia, che vogliono distruggere detto presciutto.

Due Pauoni riuestiti, e sotto Pernici lardate alla Francese con condito, & inuolte in oua mescite, & ornate con coroncine fatte di zucchero.

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

Bianco mangiare in figura di basso rilieuo, ornato con grani di pomo granato, e profilato d'oro.

*Primo seruitio di Cucina.*

**M**inestra di rognoni, e latticini di Vitello; farai cuocere li rognoni in carta bianca nello spiedo, quando saranno à meza cottura li piccarai minuti col coltello, li latticini taglierai in bocconcini, e vi porrai quattr' oncie di pistacchi pesti nel mortaro, sei oncie di seme di melone, vn grano d'ambra, il tutto stemprarat con panna di latte, ogni cosa mettendo in vn vaso ben stagnato, brodo grasso di capponi, sei rossi d'oua, sugo di duoi limoni, seruendo la minestra con Biscottini sotto alla Sauoiarda, e zucchero sopra.

Fegato, lattante di Vitello, vuotato, e poi ripieno, come s'è detto, tramezato con latticini inuolti in rete, poluerizzati con poluere di mostaccioli, regalati con fegatelli di capponi, abbeuerati nel latte, fritti in butiro, & il piatto ornato con ciambelline ripiene, tramezate con sfogliatelle di pasta sfogliata, con fette di limoni, e naranci spaccati.

Sterne cotte fino à meza cottura nello spiedo, lardate alla Francese, poste in vn vaso con brodo grasso, fette di presciutto, ventresca, cauoli fiori, e farli vna suppa sotto, regalando il detto piatto con bragiolette di Vitello, lardate minute, tartuffi, cacio Parmegiano; 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 zucchero, pieno d'Ortolani, cotti nelle caraffe, adornati con vermicelli impastati con muschio, & ambra, con acque odorifere fatte di zucchero, seruite con naranci, fette di cedro, poluerizzate di zucchero.

Seruirai ciascheduno de' Conuitati d'vn rondino con vn sapore di visciole.

Sei Teste di Vitello senz'osso, ripiene, tramezate con le loro lingue ripiené, ornato il piatto con foglie di maggiorana, seruito con sale, e pepe sopra.

Vna Fracassata all' Italiana, fatta di casalinghi teneri, pollastrelli, rognoni di Vitello arosto, e poi piccati minuti, posti in padella con butiro, noce moscata, garofani, e canella, vi aggiongerai li piccioni smembrati, e li pollastrelli, trè oncie di pistacchi, trè oncie di piguoli amaccati, quattr' oncie di cedro condito piccato, sei rossi d'oua

d'oua sbattuti con sugo di limone, aggiungendouì vn poco di brodo, e li buttarai nella padella, trauagliandola con la prestezza della mano, e posta nel piatto, la regalarai con fette di pane fritto dorato, tramezate con lodole stufate, adornate con fegati di capponi fritti in butiro, e sopra zucchero, e canella, con vn copertore sopra fatto in festangolo, ottangolo, ò conforme al numero de' conuitati, & in ogni facciata vi farai l'impresa d' vno de' conuitati.

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

### *Secondo Seruitio di Cucina.*

**V**Na Ponta di petto di Vitello, lardata con angioie, poluerizzata con poluere di mostaccioli, e sale, inuolta in rete d'animale, sottostata, e poi soffocata in butiro, con vn poco di maluasia, regalata con tordi stufati tramezati con foglie di cardo ripiene, ornata l'ala del piatto con rabesco fatto con varij frutti al naturale di pasta di marzapane, seruite con zucchero.

Anatre domestiche coperte con crocette alla Genouese, & intorno all'ala del piatto, aiolini alla Bolognese, il tutto seruito con cascio Parmegiano, e canella, tramezate le crocette con petto di capponi sfilato, e midolla bollita.

Vna Bisca fatta di piccioni sotto banca; cotti in panna di latte, tramezati con polcini piccioli, riempiti frà carne, e pelle, ornata con laticini lardati minuti, e poi stufati con sugo di limone, e suoi aromati, torfi di finocchio fritti in butiro, fondi di carcioffi, fette di granelli di castrato, fegatelli di capponi, bragiolette di petto di capponi lardate, tramezate con Ortolani, & il sugo per far brodo alla Bisca, sarà di coschetto di castrato, e di rognoni di Vitello grasso, tartuffi, tempestata di pistacchi.

Vn Pasticcio all'Inglese, fatto di pasta finissima, pieno di petto di capponi piccato, midolla, zucchero, le solite speciarie, tartuffi, bocconi de laticini, Ortolani, Quaglie smembrate, cedro condito, pi-  
gnoli,

gnoli, cime di sparagi, & vn ghiaccio di sopra, fatto di zucchero.

Sei Capponi grassi, e grossi, auclenati in questa forma; se gli dà cottura nel latte, cauati dal vaso, e posti in vn' altro di pietra con maluasia, mastice, garofani intieri, canella intiera: quando haueranno bollito vn quarto d' hora, leuati dal vaso, e raffreddati, fasciati in carta onta di butiro, posti nello spiedo, e cotti si seruanò caldi, con vn sapore di melangole sopra; tramezati con serpi fatti di pasta sfogliata, empiti di rossi d'oua, midolla, zucchero, latticini piccati, e condito, seruiti sopra con zucchero, & il piatto ornato con fette di limonecello.

Gallinacetti in brodo lardiero, poluerizati con poluere di mostaccioli, & adornate con lodole sottestate, e con crostate di zucchero; e canella, tramezati con zampetti di capretto indorati, e fritti in butiro; seruita l' ala del piatto con fogliame di pasta sfogliata, & il piatto tempestato con pignoli insuppatisi in acqua rosa.

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

### *Terzo seruitio di Cucina.*

**G**Alli 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 zucchero sopra, e salsa reale, regalato con naranci, e limonecelli spaccati.

Lonza di Vitello lardata minuta, con fette di pane, con rognonata di Vitello sopra, & indorate, regalato il piatto con ossellette piene di bianco mangiare, tramezate con torci arosto, regalati con fette di cedro, tempestato il piatto con cannelloni confetti, e sopra la Lonza vna salsa reale.

Francolini lardati gentilmente, con le loro teste, & ali riportate tramezati con pasta stringata, sakua fritta, e sopra un copertore di pasta traforata, seruiti sopra con salsa di batte di ginepro, fatta come sopra.

Vn Pasticcio sfogliato, fatto di pasta sfogliata, latticini, midolla, capo di latte, pistacchi, tartuffi, brugnoli, zucchero, canella, fatto in forma di rosa, seruito con zucchero sopra.

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

Quaglie arrosto, abbardate con vn fogliame di pasta sotto, tramezzate con pasticcetti di bocconi alla Genouese, e per ornamento, rampoletti d'vua fresca di Bologna, 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 sù la graticola, seruite con salsa di capparini, regalate con vccelletti, & 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 frà carne, e pelle, inuolti in rete d'animale, poluerizzati con poluere di mostaccioli, noce moscata, e garofani, sottostati nel forno, e seruiti con vn Ragù fatto di rossi d'oua, mastice, fugo di limoni, e rognonata di Vitello; l'ala del piatto ornata con festone fatto di pasta di marzapane con fiori scolpiti fatti al naturale.

Vccelletti di Cipro fritti in butiro, inuolti in oua sfillate, regalato il piatto con biscotti di zucchero, seruito con poluere di canella, e zucchero.

Piccioni sotto banca seruiti con crostata di zucchero, canella, poluere di mostaccioli, tramezzati con pasticcetti di pasta di marzapane, riempiti di bianco mangiare, fatto di petto di cappono, tramezzati con fiori fatti di pasta di Genoua, & il piatto tempestato di cinamomo.

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

Dodici Pollastrelli teneri, lardati gentilmente pieni di frittata fatta con erbe odorifere, pistacchi amaccati, 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 profilata con pezzetti di cotognata; & intorno al piatto naranci spaccati.

*Secondo seruitio di Credenza.*

**V**N Insalatone fatto con diuerse cose, e varij disegni.

Torta di bocca di dama.

Latte miele.

Pouine grasse.

Formaggio Lodigiano.

Butiro passato per stringa.

Bozzolani, ò Bracciadelle ripiene.

Ostriche.

Suppe di Brugnoli.

Finocchio cardato.

Vua fresca di Bologna.

Maroni seruiti con zuccaro.

Oliuoni di Spagna.

Marzolini.

Pere Bergamotte.

Pere Garauelle.

Tartuffi.

*Terzo seruitio di Credenza.*

**L**Euati che taranno 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 sarà vn Trionfo, che sembrarà l'Arena di Verona con duoi Cauallieri à Cavallo in Barriera, con le lance alla mano.

**B**Acili di confettura bianca, profumato con odori soau.

Bacili di Pistacchi.

Bacili di Pere condite.

Bacili di pasta di Genoua.

Bacili di cedro condito.

Bacili di Pistachea.

Bacili di Persicata.

Bacili d'Amule di Marsiglia.

Bacili di Torrone.

Bacili di varie compositioni di mostaccioli fatti con varij odori, e di varij sapori.



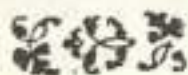


## BANCHETTO,

Che si potrà fare nell'Inuerno in giorno di magro per dodici Cauallieri,

Seruiti in piatti sforzati à vn piatto alla volta, con quattro piccioli per rinforzo, e per intreccio quattro rondini con le sue false, e sapori diuersi.

La Tauola farà quadra perfetta apparecchiata con touaglia doppia, le posate saranno semplici senza bizzarie di piegature.



*Primo seruitio di Credenza, e Cucina.*

**N** Rombo cotto à potaggio, con cipolle, petroschemolo, condito con oglio, ò butiro, e dentro brogne, cappari, latticini di Stutione, bocconcini di Tarantello, à cui sia leuato il sale, tartuffi, pistacchi, sale, e le sue solite speciarie; sotto gli metterai fette di pane fritto in butiro, ò d'oglio, ornato il piatto con passare sottestare nel sugo di gambaro, e poluere di mostaccioli, tramezzati con polpa di tartaruca, stuffata con diuersi ingredienti. Il potaggio lo restringerai con seme di melone, e pistacchi insieme; e se si mangierà butiro, li aggiongerai rossi d'oua, seruito caldo con poluere di canella.

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

Intreccio, quattro cassette fatte in ottangolo, con dentro bragiolette,

lette, e sopra vna salsa fatta di narancio, con piccata di cedro condito, e sopra vn copertore fatto di pasta traforata.

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 cauiale di Sturione, ornata l'ala del piatto con polpa d'oliue, 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 sue speciarie, e sale, mettendola nel forno, quando sarà à meza cottura, le aggiungerai code di gambari, pistacchi, tartuffi, ostriche, filari stuffati; piglierai vna libra di tarantello, cauandogli il sale, lo pestarai nel mortaro con cinquanta gambari cotti non salati, piglierai quel sugo doue è stata cotta la Trutta, aggiogendoui vn bicchiere di maluasìa, stemprarai la detta compositione, passandola per stamegna, tornando la compositione doue sarà la Trutta, e la ritornerai nel forno, per darle poi la perfezione della cottura; seruendola sotto con fette di pane fritto: Quando la metterai in tauola, ornarai il piatto con Truttelle di Montorio, fritte in butiro, che siano state in adobbo in salsa con sugo di limone, tramezate 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 fascietta di pasta sfogliata, seruiti con zucchero sopra.

Intreccio: quattro tondini di sapor di brogne Damascene, ornati con zucchero, e canella.

Vn Pasticcio grande, quanto sarà il piatto, fatto di pasta frolla, riempito di pezzetti di Sturione, code di gambasi, cauoli fiori, ostriche, tartuffi, polpettine di tartaruca fritte in butiro, pistacchi, pignoli, rappari, le solite speciarie, e sale, seruito con zucchero sopra, ornata l'ala del piatto con pesci di pasta di marzapane.

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

Intreccio: quattro piattelline con frittelle di pomi, seruite calde con zucchero sopra.

*Secondo seruitio di Cucina .*

**V** Arolo cotto in vino, e butiro, sale, e mastice seruito nel piatto, e sopra vna salsa d'angioie fatta di condito piccato, pistacchi, tartuffi, sparagi bianchi di Venetia, torsì di cardo prima stuffati in butiro, cannella, poluere di garofani, e la potrai fare in oglio, ouer butiro, spremendogli il sugo di sei limoni; & ornarai il piatto con cassettine fatte di pasta reale, ouate, piene di sfilata di Trutta, latticini di Sturione, pignoli amaccati, pomo d'Adamo piccato, cannella, e zucchero, e sopra vn copertore trasforato, tramezate con fogliami di pasta sfogliata, tempestato il piatto di molcardini.

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

Intreccio: quattro tondini di sapore di visciole, seruiti con zucchero sopra.

Bragiole di Sturione insproccate con garofani, poluerizate con sale, maggiorana, origano, e cannella, mettendole in adobbo, spruzzandole con aceto rosato, cotte sopra la graticola, ontandole con oglio buono, seruite calde, e sopra vna salsa bastarda fatta d'alici, zucchero, 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 maluasìa, zucchero, 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 zucchero, e cannella.

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

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

Intreccio : quattro piattelline di frittelle di riso , fritte in butiro gettato , seruite calde con zuccaro sopra .

Tenche grosse del Lago di Garda , empite con pan grattato fritto in oglio , con petroschemolo piccato , poluere di garofani , noce moscata , sale , e pepe , aggiongendoui bocconcini di tarantello , code di gambari tagliate minute , pasta di marzapane , & vua passa , le cuocerai alla graticola , ouero nel forno , che saranno meglio , ontandole spesso con oglio , e poste nel piatto , le seruirai sopra con salsa fatta di sugo di gambaro , sugo di naranci , garofani , pignoli amaccati , brogne , e fette di tartuffi : regalarai l'ala del piatto con bragiolette di Luccio senz' osso , tramezate con rose di pasta reale , empite di rossi d'oua , condito , zuccaro , e cannella , seruite calde con zuccaro .

Rinforzo : quattro piatti con quattro tortiglioni pieni di frutti sirupati , insteccati con pignoli confetti , seruiti con zuccaro sopra .

Intreccio : quattro tondini di sapor di cotogno , seruito con zuccaro , e cannella .

Seruirai li Conuitati d'vna insalatina regalata per ciascheduno .

### *Terzo seruitio di Cucina .*

**L** Amprede di Trevigi , ò d'altri luoghi vicini , fritte , calde , regalata l'ala del piatto con goui fritti , fette di limone , naranci spaccati , e tempestato il piatto di cinamomo .

Rinforzo : quattro piatti d'oliue di Spagna ornati con fascette 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 crottata di poluere di mostaccioli , con fette di cedro , e zuccaro sopra .

Rinforzo : quattro piatti con suppa di brognoli .

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

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

Rinforzo : quattro piatti di Granceole , accomodate con il loro corallo ,

zallo, e lattucini, aggiogendoui pistacchi amaccati, angioie piccate; se le Granceole non haessero corallo, pestarai code di gambaro, e condirai il 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 tondini con salsa di tarantello, ornata con zucchero, e cannella.

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

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

Intreccio: quattro piattelline con frittelle di fichi secchi con zucchero sopra.

### *Secondo seruitio di Credenza, e Cucina.*

Vn piatto sforzato di formaggio Lodigiano, tramezato con marzolini, intrecciato con formaggio di pecora, inquartato con cascietti di Romagna, prouature di Roma, e rauaggioli di Siena.

Rinforzo: quattro piatti con torte à bocca di dama.

Intreccio: quattro tondini di tartuffi.

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

Rinforzo: quattro piatti di cauoli fiori cotti, e conditi con oglio di Toscana, e sugo de limoni, tempestati con piccata 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 bergamotte, pere gnocche. D'Inuerno: pomi saluatori, pomi rosi, pomi appij, pomi calimani, pomi ruginosi, & altre sorti.

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

Intreccio: quattro piattelline con pere Francese cotte, seruite con zucchero sopra.

Vn piatto d'vna fresca di Bologna, come vua angiola, trebiano del monte della Guardia, e Montonico, ouero ancora Garganico di Verona.

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

Intreccio: quattro tondini di castagne, seruite con zuecaro in saluetta.

*Terzo seruitio di Credenza.*

**V**N piatto con varia sorte di conditi.

Rinforzo: quattro piatti di confettura bianca muschiata di tutte le forti.

Intreccio: quattro tondini di perficata con pasta di Genoua intrecciata insieme.

~~~~~

# CONVITO

## PER OTTO SIGNORI

Seruiti à vn piatto sforzato alla volta, e rinforzato con quattro piatti:

E per intreccio, quattro tondini di Salse, e di Saperi buoni: per li mesi di Aprile, e Maggio.

*Primo seruitio di Credenza.*

**L**A Tauola farà in quadrangolo con touaglie doppie sottilissime, le saluette sopra le posate senza stocatura, mà così semplici.

Piatto di gioncata, & intorno all'ala del piatto capo di latte in taz-

zette di vetro riuersate sopra l'ala, poluerizato con zucchero, e cannella, & ornato con fiori del 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 malua-fia, & il pane tagliato in quadretti, seruite con zucchero sopra.

*Primo seruitio di Cucina.*

**V**N piatto di Zinna, ò Poccia di Giouenca, ben lauata, e pulita, la metterai al fuoco, che sia lento, senza sale, facendola bollire stretta nel vaso; cotta, la leuarai dal brodo, lasciandola raffreddare, la pelarai bene d'intorno, e la lardarai sottilmente, cucinandola nello spiedo, bagnandola sempre con butiro, poluerizandola con sale: cotta che farà, la seruirai in mezo al piatto, e l'ornarai con fette di fegato di Vitello lattante, cotto con diligenza, tramezato con fettoline di ceruella dorate, ornata l'ala del piatto con granelli di castrato ripieni, sottestati in butiro; poluerizati con poluere di mostaccioli, tramezati con festoncini fatti di pasta di marzapane, regalati con fette di limoncello, e naranci spaccati, e seruirai sopra la Zinna vna falsa reale.

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

Intreccio: quattro tondini di falsa di naranci, seruita con zucchero, e cannella sopra.

Piatto con vn Boglione, fatto con code di castrato, pollastri, zampetti di Vitello, e casalenghi, il tutto metterai à bollire insieme, auertendo di porre prima al fuoco le code, perche sono più dure, poi vi aggiongerai erba brusca, pimpinella, boragine, maggiorana, mentuccia, e mai riempirai il vaso con altro brodo, ò acqua; mà quando vedrai, che sarà scemato più di metà, gli aggiongerai 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, & inquantate con li casalenghi: pigliarai vna libra di pistacchi ben pesti nel mortaro con la cima di quel brodo, stemprerai li

pistac-

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' Conuitati hauere dauanti erbe da siropo; adornarai dunque il Boglione con occhi di Vitello ripieni, cotti in butiro con le sue speciarie, e sugo di limone, tramezati con pulcini piccioli, pieni di piccata di rognone di Vitello, sottestati con vna crostata di zuccaro, e canella, seruito il tutto caldo, poluerizzato con canella.

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

Intreccio: quattro tondini di sapor bianco con zuccaro, e canella.

Vn Pasticcio brodoso pieno di bragiolette di Vitello, midolla, piccioni imembrati, 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 à lessio con tutta candidezza, se vorrai che li piatti rieschino con vaghezza, ornarai l'ala del piatto con gelatina di color cremete.

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

### *Secondo seruitio di Cucina.*

**V**N piatto con sei Capponi cotti in bianco con il suo sale; cotti, li seruirai sopra ad vna suppa fatta di fette di pane, tramezate con fette di perficata, 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, tramezate con sfilata di cappone, tempestati con piccata di cedro condito, ornata l'ala del piatto con bragiolette ripiene alla Francese, tramezate 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 le polpe, seruite sopra con sapore di rosmarino.

Intreccio: quattro tondini 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, noce moscata, pepe, canella, il tutto in poluere, & incorporata ogni cosa con rossi d'oua, ponendoui poi i pollastri in tegame con butiro, ben coperto, dato loro fuoco lento, e voltatili spesse volte, agiongendoui vn poco d'aceto rosato, pignoli, e brogne; quando faranno vicini alla cottura, li poluerizarai con poluere di mostaccioli; e cotti, li accomodarai nel piatto in forma di stella, con tutto il loro sugo sopra, li tramezari con lingue di Vitello ripiene, cotte stufate da sua posta, e vi porrai mezo bicchiere di maluasìa, & ornerai l'ala del piatto con cupitoni lardati alla Francese, prima cotti nello spiedo, e poi soffocati in butiro, e sugo di limoni, tramezati con bragiolette di petto di cappone, lardate di condito, sottestate in butiro, ornate con sfogliatelle di pasta sfogliata, e fette di limoni.

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

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

Vn piatto con pasticetti ouati, fatti di pasta reale, pieni di piccata di Vitello, midolla, latticini, polpettine, pistacchi, pignoli amaccati, sale, le solite speciarie, e sopra vn copertorino per ciascuno, intagliato à capriccio: cotti che saranno, li seruirai in piatto, tramezati con carcioffi fatti di pasta di marzapane, e dentro ciascuno carcioffo vn' ouo ripieno, e sopra lo seruirai con zaccato.

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

Intreccio: quattro piattelline con frittelle di fior di saluia, cotte in butiro gettato, seruite calde con zaccato sopra.

### *Terzo seruitio di Cucina.*

**V**Na insalatina molto regalata con varij ingredienti, per ogni Conuitato.

Vn piatto con dodici Pauoncini, ò Gallinacci piccioli, ontà di butiro, poluerizzati con sale, e posti nello spiedo, cotti à fuoco lento;

per-

perfettionati che saranno , li seruirai nel piatto , con vna salsa reale sopra , adornando il piatto con fogliami di pasta reale , tramezate con fette di cedro con zuccaro sopra , naranci spaccati , tempestato il piatto con moscardini .

Rinforzo : quattro piatti con fette di presciutto fritto in padella , spruzzato con aceto rosato , & intorno fette di pane fritte in butiro , seruite sopra con zuccaro , e canella .

Intreccio : quattro tondini di sapore di bacche di mortella .

Vn piatto di lonza di Vitello , lardata sottilmente , 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 , tramezate con pasta fatta di getto alla Fiorentina , frita in butiro , regalata con fette di limoncello intorno , tempestato il piatto di cinamomo .

Rinforzo : quattro piatti con quattro Gatiò , fatti alla portione del piatto , riempiti di latticini piccati , conditi , con ceruella , midolla , rognonata di Vitello , capo di latte , zuccaro , sale , e canella , cotti nel forno con diligenza , seruiti con zuccaro sopra .

Intreccio : quattro tondini di sapore di pomo d'Adamo , seruito con zuccaro sopra .

Vn piatto con Casalenghi cotti allo spiedo , seruiti con crostata di zuccaro , canella , e pan 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 fette sottili , tramezato con salame muschiato crudo , ornato con erbe odorifere .

Intreccio : quattro tondini di salsa di limone .

### *Secondo seruicio di Credenza .*

**V**N piatto con tutte le forti di formaggi , tramezati con verdura .

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

**Intreccio**: quattro piattelline di ricotta, ò pouina passata per sirenga, seruita con acqua odorifera, zuccaro, e cannella.

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

**Rinforzo**: quattro piatti di latte miele.

**Intreccio**: quattro tondini pieni di cannoncini.

Vn piatto di tutte le sorti di frutti: come, pera, pomi, tramezate con vne fresche, tutto ben compartito.

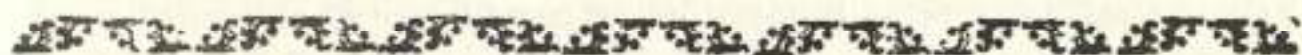
**Rinforzo**: quattro piatti di sparagi conditi con butiro, ouer oglio, pepe, cannella, e sugo di limoni.

**Intreccio**: quattro piattelline di frittelle à vento, seruite calde, con zuccaro sopra.

Vn piatto con diuersi conditi, e confettura bianca muschiata.

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

**Intreccio**: quattro piattelline di varie conserue.



## BANCHETTO,

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

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

### *Primo seruitio di Credenza.*

**R** Asticci fatti in modo di Sirena. Biscottini alla Sauoiarda con odor d'ambra, regalati con fior di cedro, e sopra l'orlo del piatto vi saranno quattro Leoncini di zuccaro, che con le loro zampe sostentino 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 diuersi fogliami toccati d'oro.

Suppa di Cantucci di Pisa imbeuerati in maluasia, e sopra Pesci Persici del Mincio, ò d'altro fiume, che non sia paludoso, cotti in maluasia, poluerizati con zucchero, ornato il piatto con fiori di gelsomini, e sopra vna piccata di pistacchi.

Lenguattole marinate con aceto di maluasia, regalate con mollicche in detta marinatura, tramezate con fette di cedro, seruite con zucchero sopra.

Salame di Sturione, Salmone, e lardoni di Tarantello per darli il colore; molti vi sono, che adoprano il sangue di pesce, mà à me pare bene d'adoprate il sandolo rosso, aggiongendoui tutte le sorti di speciarie, e se hauerai latte di Sturione, ouero di Trutta per fargli l'investitura, sarà bene: cotto lo taglierai in fette, seruite nel piatto con erbe odorifere, ò fiori di boragine, ò petroscemolo.

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

Capo di latte seruito con zucchero, ornato con cocchiari fatti di zucchero profilati 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 dodici lingue di Bulbaro.

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

Lucci alla graticola, freddi, sopra vn sapore di vua passa, regalati con fogliami di pasta fina, seruiti con zucchero sopra.

Vn piatto di fichi primitiui detti fioroni, e sia seruito ciascun de' Conuitati d'vn tondino di fraghe con zucchero sopra.

*Primo seruitio di Cucina.*

**V**Na minestra d'oua di Trutta, latticini di Sturione, milze di Luccio, pistacchi mondi, facendo poco bollire l'oua di Trutta, perche s'intostarebbero, e maritarai la detta minestra con oua, e cascio: ma se il Paese non mangia butiro, la condirai con latte di mandole, sugo di limoni, oglio di Genoua, ouero di Toscana, e sotto le metterai fette di pane fritte in oglio buono, seruita sopra con canella.

Duoi Bulbari cotti all'Alemana, riuestiti con il loro dorso, seruiti con sale, e pepe intorno al piatto, rinforzati con limoni tagliati.

Tenche grosse del Lago di Garda à potaggio, cotte in vin dolce, con oglio buono; e con speciaria di Venetia; cucinarai in vn vasetto polpettine di Luccio, fatte con diligenza, acciò siano tenere, e se le soffocarai in butiro, ò panna di latte, saranno meglio, riagiongendoui pezzetti di cardi rifatti; & in vn' altro vasetto metterai bragiolette anco di Luccio, con vna salsa sopra d'angioue, sugo di limoni, cappari, e pignoli; quando haueraai poste nel piatto dette Tenche, le ornarai con le dette polpettine, e regalarai il piatto con le bragiolette, tramezate con code di gambari, fritte con diligenza, auertendo di bagnar la suppa con quel brodo, che farà nelli vasetti, e la poluerizarai con canella.

Vna suppa di pane di Spagna, fatta d'oua di pesce cotte nel latte; tramezate con latti di Sturione cotti in butiro, regalata con lancette di pancia di Luccio, code di gambaro, fettoline di cedro condito, endiuia rifatta in latte, e fritta in butiro, e ponte di sparagi: bagnarai la suppa con panna di latte, spremendole sopra sugo di limone, con vn poco di poluere di zucchero, e poluere di canella, e sopra l'orlo del piatto vn tortiglione di pasta sfogliata pieno di bianco mangiare, e la suppa tempestata di cinamomo.

Trutte grosse del Lago di Garda seruite in saluietta, condite con oglio di Toscana, pepe amaccato, con limoncelli intorno.

Bragiolette di Sturione state in adobbo, insproccate con stecchi di garofani, cotte sopra la graticola, ontate con oglio, poluerizzate con poluere di mostaccioli, seruite sopra con salsa fatta di tarantello,

e se sarà fatta con butiro, riuscirà meglio, che con l'oglio: regalarai il piatto con calamari fritti stati in adobbo in sapor di melangole, tramezati con fette di limoncello, & intorno all'ala del piatto quattro Delfini di pasta, che con le code sostentino vn copertore di pasta traforata.

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 Luccio, torfi di cardo, fondi di carcioffi, & altri ingredienti, con le solite speciarie, & intorno alla Naue la sua spuma di mare, fatta con chiare d'ouo, e smaltino.

### *Secondo seruitio di Cucina.*

**V** Aroli grossi sottestati in butiro, poluerizzati con erbe odorifere, e seruiti d'intorno con quantità di garigli di cappe, cotte in butiro, auertendo di non dar loro troppa cottura, acciò non si consumino, & aggiogendoui dentro vna piccata di Tarantello, che gli sia stato leuato il tale, e che sia grasso al maggior segno; li Varoli poluerizarai con mastice, garofani, e pepe, mettendoui sotto fette di pane fritto in butiro, ornata l'ala del piatto con fette di pane, sopra cui sia stirato cauiale di Sturione, tramezate con fette di cedro, & ad ogni Conuitato seruirai vn tondino di sapore di fiori di naranci.

Tortelli fatti di pistacchi, con spinaci ben pesti, formaggio, vn poco di ricotta grassa, canella, 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, poluerizzati con canella: 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, ooglio di Toscana, polpe d'oliue, cappari, pignoli; & il piatto regalato con nauicelle picciole piene di piccata di Sturione, fatta con delicatezza con rosette 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 arosto, e nel cucinarlo bagnarlo spesso con ooglio, e prima dourai dargli fuoco gagliardo, acciò si restringa, e doppo cucinarlo a fuoco lento,

polue-

poluerizandolo con sale, e poluere di garofani, e sia regalato 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.

Pasticci piccioli, vno per Conuitato, fatti in forma di cuore, pieni di polpa di pesce cappone, pesce molo, con tartuffi, code di gambari, condito piccato, brugnoli, e le solite speciarie, 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.

Anguelle del Lago di Garda, aperte per la schiena, ne formarai vn piatto grande, auertendo d'hauere vn vaso di quella lunghezza: 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, ouer oglio, mettendole à sottostare con fuoco sotto, e sopra; quando saranno à meza cottura; vi aggiongerai trenta ostriche, fondi di carcioffi, & vn bicchiere di panna di latte, pignoli, cappari, e sugo di limone, e ne formarai vn piatto molto vago, regalandolo con lardoni di condito, il tutto ben poluerizzato con zuccaro, e canella.

### *Terzo seruitio di Cucina.*

**V**N. Insalatone fatto con vaghezza, & ingegno. Lamprede fritte, seruite calde, & il piatto regalato con oua mescite, tramezate con limoncelli spaccati.

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

Triglia grossa sopra la carta, seruita con sauiua, & erbe odorifere fritte, & intorno al piatto, tartaruche di pasta di marzapane, che con la schiena sostentino vn copertore 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, angioue, noce moscata, poluere di garofani, & vn poco d'aceto rosato, regalato il piatto con pasta siringata.

Frittelle di fichi secchi, loro taglierai il gambo, e con la punta del coltello vi farai tanto buco, che v'entri vna mandola monda, ouero due pistacchi mondi, facendo stare i detti fichi in infusione in vino bianco

bianco dolce per spatio di due hore, e facendo colla ordinaria con farina, vin bianco, & vn poco d'oglio, imburacchiarai i fichi in detta colla, e li metterai à cucinare in butiro bollente, che ne farai frittelle; cotte che faranno, le porrai nel piatto, seruendole con zucchero, e sopra l'ala del piatto, viperette fatte di pasta di marzapane.

Lenguattole fritte, seruite calde, con frittelle di rosmarino, e per ornamento fette di cedro condito, e naranci spiccati, poluerizzate con sale.

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

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

Castagnette di pasta di marzapane fritte, seruite calde con zucchero sopra; intorno l'ala del piatto cannelloni confetti.

Luccetti teneri fritti, seruiti caldi, e sopra vn sapor d'aglio fatto subito in padella, auertendo di friggere prima pane grattato in ooglio, aggiogendoui noce moscata, vn poco di poluere di garofani, e zucchero, il tutto stemprato con aceto, che vi sia macinato vn spico di aglio, spremendogli il sugo 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'oua sbattute, capo di latte, pasta di marzapane, pignoli amaccati, e canella, seruito caldo con zucchero.

Sarde del Lago di Garda fritte, seruite calde, tramezate con taluia fritta, imboracchiata, & ornata l'ala del piatto con fogliame di pasta di Gencua, tramezate con biscotti di zucchero, ornati con limoni, e naranci spiccati.

*Secondo seruitio di Credenza.*

|                           |  |                             |
|---------------------------|--|-----------------------------|
| <b>T</b> Orta di sparagi. |  | Formaggio Lodigiano.        |
| Pouine fresche.           |  | Latte miele.                |
| Butiro passato.           |  | Formaggio tenero di pecora. |
|                           |  | Cc-                         |

Ceruse .  
 Finocchio .  
 Carcioffi .  
 Suppa di visciole .  
 Faua .

Dragone .  
 Brogne .  
 Pere moscardine .  
 Pomi .  
 Armellini .

*Terza seruiuo di Credenza.*

**L** Euati che saranno li 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 Filistèi con vna mascella d'asino, e nel mezo Argante, e Tancredi pugnando.

|                                                             |                                 |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Bacili di confettura bianca profumata con muschio, & ambra. | Bacili di pasta di Genoua.      |
| Bacili con vasetti di gelo di cogno.                        | Bacili di zuccata condita.      |
| Bacili con conserue di varij frutti, e fiori.               | Bacili di pomi d'Adamo conditi. |
| Bacili di pistachea.                                        | Bacili di persicata.            |
|                                                             | Bacili di pistacchi.            |
|                                                             | Bacili di Torrone.              |

**BANCHETTO,**

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

**L**A Tauola sia ben apparecchiata nel più ricco modo, che sia possibile. con touaglie doppie lauorate di sottilissime piegature: tre Credenze, e Bottigliarie ricchissime di vasi d'oro, argento, o porcellane, conforme al'gutto, e sopra vn capo della tauola vi sia vn Trionfo, che rappresenti il Palazzo di Plutone. Dall'altro capo il Palazzo di Proserpina col serpe à i piedi; in atto amendui d'vscir dalle loro Reggie; e Plutone col suo cane Cerbero, & vn tridente in mano.

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 naranci fatti di condito.

*Primo seruitio di Credenza.*

**P**Asticci freddi in arma, con dentro l'imprefe de' Conuitati, Quattro Draghi in vn piatto, sostentando sù'l dorso vna cassetta di pasta fatta in quadrangolo, che dentro vi sijno otto 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 naranci, seruiti con foglie di lauro, & in mezo alla cassetta vn' Idra di sette teste, che scherzino ciascuna con vno di quei gallinacci.

Meloni di varie forti, seruiti con ghiaccio sotto.

Capo di latte, seruito sopra con zuccaro.

Capponi cotti in bianco in maluasia, insproccati, ò trapunti tutti in petto di pistacchi mondi, seruiti con vna suppa sotto, e sopra, con cantucci di Pifa, abbeuerati in maluasia, seruiti con zuccaro sopra, & il piatto tempestato con vna piccata di cedro condito, e quattro puttini intorno all' ala del piatto, fatti di pasta di marzapane, che con le mani loro sostentino vna canestra di pasta trasforata piena di varij frutti conditi, & il piatto seruito con mortella indorata, & vcelletti di detta pasta, che scherzino frà quei frutti.

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

Bianco mangiare in figura di basso rilieuo, ornato con fiori di gelosomini di Catalogna, con altri fiori intorno all'orlo del piatto.

Vn Presciutto grande cotto in vino con garofani, e cannella, e messo nel piatto con erbe odorifere, con la punta del coltello vi farai molti buchi cauando parte della sua polpa, qual cauata la sfilarei minuta, e la ritornarei nelli suoi luoghi, riempiendo quei buchi, e sopra l'ala del piatto formarai vna pergola d'altezza d'vn braccio, & hauendo

sei basi indorate, vi porrai sei fili di rame accommodati à guisa d'arco, giogendoli l'vno all' altro, infilciando in quegli archi di rame pistacchi mondi, tanto che siano pieni, e poi da vn ramo all' altro vi tenderai cordoncini fatti di pasta di zuccaro, tirandoli in foglia degli andamenti, che fà 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 con questo zuccaro attaccai pistacchi, e li farai in forma d'vn grappo d' vua, e sopra la pergola vi farai vccelletti di pasta di detto zuccaro, che stijno con le zampe loro attaccati alla pergola, e col becco paia, che vogliano beccare quel presciutto.

Lingue salate di Borlino, ( che altro non 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 pollastri lauati, e puliti, mettendoli à bullire in poco brodo di cappone, aggiongendoui sei oncie di pistacchi mondi amaccati, meza libra di capo di latte, quattr'oncie di seme di melone ben pesto, sei rossi d'oua fresche, il sugo di duoi limoni, & il tutto restringerai in forma di brodetto, e sotto vi metterai biscottini Sauoiardi, e farà seruita con zuccaro, e canella in tazzette di porcellana.

Fegati d' Oche insuppatti in panna di latte per spatio d' vn giorno, gettandoli in detta panna così caldi come li cauarai dal corpo; verranno di due, ò trè libre l'vno, e pigliando il detto fegato poluerizzato con sale, garofani, canella, e pan di Spagna ridotto in poluere, pigliarai rete d' animale, ouer di capretto, li riuolgerai dentro, e posti in vn tegame ontato di butiro con fuoco sopra, e sotto, li stufarai con acqua di fior di cedro, seruiti in piatti ornati di tomaselle piene di fegati di capponi, midolla, cascio Parmigiano, cedro condito, pignoli amaccati, pasta di marzapane, vn grano di muschio, e diuerse speciarie, tramezati con frittelline di ceruella di Vitello, nelle quali vi porrai fior di cedro meschiato con le sue speciarie fritte in

Q

butiro,

butiro, & il piatto ornato con festoncini ripieni, fatti di pasta di marzapane, e gli empirai d'oua, midolla, zucchero, capo di latte, canella, tramezati con fette di cedro, seruite con zucchero sopra, & il tutto poluerizzato con zucchero.

Vna suppa fatta di fette di pan di Spagna, piccioni teneri, polpettine gentili fatte di petto di cappone, tramezate con pulcini riempiti tr:à carne, e pelle. Piglia vna libra di pistacchi pesti nel mortaro stemprati con tanto brodo grasso di cappone, che sia sufficiente per bagnare la detta suppa, e bagnata, la tornarai al fuoco, tanto che leui il bollore, & all' hora vi gettarai vna salsa sopra fatta con bragiolette di petto di cappone lardate minute fritte in padella con oncie noue di butiro, vn poco di noce moscata, poluere di garofani, sei rossi d'oua fresche stemprate con sugo di limone, & vn bicchiere di panna di latte: quando hauerai bagnata la suppa, vi gettarai sopra questa salsa, il tutto messo in padella cotto à fuoco lento, e quando hauerai bagnata la suppa, vi spargerai sopra detta salsa, ornarai la suppa con carcioffi teneri, soffocati, e fritti con butiro, tramezati con crestolline de polli, e fegatelli di capponi, 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 porrai otto in vn piatto, seruiti in saluietta, e che siano ben bianchi, cucinati in mezo latte, e mezo brodo col suo sale à portione, e li accommodarai in forma di stella nel piatto, e li tramezari con coroncine di cedro.

Vn Polpettone fatto di petto di gallo d'India, con cascio Parmigiano, ricotta grassa vna libra, pasta di marzapane vna libra, fior di cedro condito vna libra, midolla di bue, & vn poco di lardo battuto con erbette odorifere, & oua fresche, il tutto incorporato insieme, ne formarai vn' Aquilone, ouer Leone, ò altra cosa à tuo capriccio; gettandogli sopra vn sugo fatto d'oua fresche, cioè di rossi, butiro, e zucchero, con vn poco di pomo d'Adamo grattato: tutto il piatto temperate di cinamomo, poluerizzato con canella.

Piccioni sotto banca soffocati in butiro, poluere di mastice, garofani, canella, e sale, pigliando fegatelli di capponi abbruscanti sù te  
bragie,

bragie, e netti dalla cenere, li pestarai nel mortaro con vn grano di ambra, quattr' oncie di pistacchi mondi, e quattro mostaccioli, il tutto ben pesto, e stemprato con vn bicchiere di maluasìa, e fatta la salsa, la gettarai nel vaso doue sono li piccioni, con pignoli, brogne, fette di lingua di Vitello, cotte, prima soffocate con loro ingredienti, e poste nel piatto, l'ornarai con rondoni cotti allo spiedo, caldi, e sopra crostata di zuccaro, e canella, tramezati con fette di pan dorato, & ornati con fette di limone.

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

### *Secondo seruitio di Cucina.*

**C** Apponi senz'osso cotti nel latte, e sotto vna suppa di pane bruscato tramezato con cascio, e pasta di Genoua in fette, con lattuche ripiene, tramezate con polpettine fatte in guisa di pere col loro gambolo di condito, & intrecciate con fegatelli di capponi, ornata l'ala del piatto con testa di Vitello in fette, & endiuia dorata fritta 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 copertore fatto à gelosia, e tempestata tutta di pistacchi.

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

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

Teste di Capretto pelate senz' osso, riempite con le ceruella, latticini, presciutto battuto, midolla, fiori di gelsomini conditi, pistacchi, erbe odorifere, sale, vn poco di formaggio con diuerse speciarie: fatta tutta la compositione, empirai le dette teste, ritornando gli occhi, e la lingua al suo loco: le metterai in vn vaso con butiro, garofani, canella, poluere di basilico, e di persa, e le sottestari à fuoco lento, aggiogendoui marasche, brogne, brugnoli, e fondi di carcioffi, mettendole nel piatto con fette di pane fritte in butiro, e le tramezari con granelli di castrato ripieni, innolti in rete, cotti allo spiedo, ornati con pasticcetti fatti di pesto di cappone, midolla, zuccaro, canella, condito, e vaghi d'agresto mondi, tramezati con fogliami di pasta sfogliata, & il piatto tempestato con piccata di pomi d'Adamo.

Gobellette sfogliate con butiro, quali empirai con rognonata di Vitello prima fatta arosto, polpa di pollastrelli piccati minuti con vn poco di zuccaro, 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 compositione; leuata che sarà dal fuoco con questa empirai le Gobellette, e sopra il loro coperchio di pasta sfogliata, e ne porrai nel piatto quante vorrai, e le tramezari con frutti fatti di pasta scottata con zuccaro, canella in poluere, spruzzata con acqua di fior di cedro, seruite con zuccaro sopra.

Pollastri teneri lardati con lardo, e condito, dandoui mezza cottura allo spiedo; leuati, li porrai in vn vaso con butiro, noce moscata, poluere di garofani, pepe, e sale, pestando nel mortaro sei oncie di pomo d'Adamo, e quattro fegati di capponi bruscati sopra le bragie, stemprando il tutto con vn bicchiere di vino bianco dolce, spremendoui dentro il sugo di sei naranci, e quattr'oncie di zuccaro; il tutto bene stemprato, lo gettarai nel vaso doue sono li pollastri,  
polue-

poluerizandoli con poluere di mostaccioli, seruendoli nel piatto, li tramezari con zucchette ripiene sottestate nel forno, e le regalarai con bragiolette di vitello battute, sottestate con torri di finocchio rifatti in brodo, e fritti in butiro con zucchero, e sugo di limone; ornarai l'ala del piatto con vn rebesco fatto di pasta sfogliata, trapunto con cannelloni confetti, e profilato con cotognata.

*Terzo seruitio di Cucina .*

**P**ernigoncini lardati gentilmente, tramezati con pasticetti pieni di bocconcini alla Genouese, fatti di pasta di marzapane, empiti con rossi d'oua, midolla, zucchero, canella, condito, e sopra vn ghiaccio di zucchero, tramezati 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 vna rete fatta di zucchero sopra detto piatto, con il suo Cane da ferma, tutto seruito con zucchero.

Capretti grassi inuolti in carta onta di butiro, poluerizata con sale, e canella, cotti nello spiedo con diligenza, regalati con lattuche fresche in butiro gettato, e per ornamento limoni spaccati, e fette di cedro con zucchero 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 arosto con crostata di zucchero, e canella, seruiti sotto con fogliame di pasta sfogliata, regalati intorno con oua mescite, e fette di limone con vn copertore fatto di pasta di marzapane, sostenuto da altri vccelletti fatti della detta pasta.

Lonza di Vitello lardata sottilmente, seruita intorno con pasta fatta di getto, seruita con salsa d'aceto rosato, garofani, canella, zucchero, poluere di mastice, ornata con fette di limone, seruite con zucchero.

Pasticci sfogliati pieni di piccata di Vitello, midolla, latticini, cervella, pignoli, zucchero, condito, sale, e le solite speciarie, seruiti caldi con zucchero, 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 canella, seruiti caldi, tramezati con fogliami di pasta di Genoua, ornati con fette di limone, e vaghi di pomo granato, e sopra vn copertore di pasta reale, fatto in forma di piatto, sostentato da pere fatte di pasta di marzapane, e foglie attaccate, che ornino il piatto.

Lodole arosto inuolte in rete d'agnello, onta di butiro, poluerizata con sale, zuccaro, canella, e pan trito, tramezate con 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 à lato, e col capo sostentino vn copertore di pasta sottilissima intagliato.

Pulcini inuolti in carta onta di butiro, empiti di frittata, poluerizati con sale, garofani, e canella, cotti allo spiedo, seruiti caldi, & ornati con frutti siroppati, trapunti di pignoli confetti, seruiti con zuccaro sopra

Frittelle di fior di sambuco. Pigliarai fior di sambuco, lo pestarai bene nel mortaro, aggiungendoui trè libbre di ricotta grassa, otto oncie di cascio Parmigiano, quattr' oua, vn quarto di canella, e sei oncie di zuccaro, il tutto in poluere, e pestando la compositione, la spruzzarai con acqua rosa, e poi ne farai frittelle tonde, ontando bene il tegame di butiro, facendo buona distanza frà loro; le sottestarai sotto, e sopra con fuoco: quando saranno à meza cottura, le ontarai ben di butiro disfatto; e cotte le seruirai in piatto con zuccaro sopra, e le tramezarai con moscardini muschiati.

Tortore auuolte in fascia di lardo, con carta sopra, astrette, e cotte allo spiedo, ornate con pasticetti pieni di bianco mangiare, condito piccato, tramezate con naranci spaccati, e fette di limoni con zuccaro sopra.

Gallinacci, ò Galli d'India affagianati, regalati con offelloni alla Milanese, tramezati con lunache empite, fatte di pasta di marzapane, seruite sopra con vna salsa di capparini, e sopra vn copertore di pasta sfogliata.

Seruirai li Conuitati con vn sapore di marinelle, & vna tartara per ciascheduno fatta d'armille.

*Secondo seruitio di Credenza.*

**V** Na torta di persiche.  
 Latte miele in cannoncini.  
 Ricotte grasse.  
 Formaggio di pecora.  
 Formaggio Lodigiano.  
 Formaggio marzolino.  
 Suppa di visciole.  
 Finocchio accardato.

Moscatello.  
 Brogne Damascene.  
 Pere di tutte le sorti.  
 Lazarole.  
 Persiche.  
 Armilli.  
 Persiche noci.  
 Cerase di tutte le sorti.

*Terzo seruitio di Credenza.*

Leuati che faranno li frutti, seruirai la confettura in piatti reali.

|                                        |                                                            |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>V</b> N piatto di visciole condite. | Vn piatto di zucchero condito.                             |
| Vn piatto di lattuca condita.          | Vn piatto di mostaccioli dolci,<br>e forti.                |
| Vn piatto di pistacchi mondi.          | Vn piatto di conserua di gelsomini,<br>violetti, e limoni. |
| Quattro piatti di confettura bianca    | Vn piatto di pasta di Genoua.                              |
| Vn piatto di persicata.                |                                                            |
| Vn piatto di cedro condito.            |                                                            |

**BANCHETTO**

Seruito à duoi piatti,

Che si potrà fare nelli mesi di Nouembre, e Decembre.

**L**A Tauola sarà apparecchiata in vna Sala capace, con tuaglia sottilissima, stuccata per mano di valente Credentiere; e le posate di simile piegature: Da capo della tauola s'ergerà vn Trionfo fatto di zucchero, quale sarà la caduta di Fontone. Dall'altro canto, il Carro Trionfale di Cesare, quando entrò in Roma vincitore doppo hauer superato Marc' Antonio. Nel

mezo

mezo il Colosso di Rodi 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 rinforzate con Statue fatte di zuccaro, che faranno le quattro Stagioni.

*Primo seruitio di Credenza.*

**G** Elatina in basso rilieuo di colore, & odore d'ambra, con vna Statua, che sembri vn' Ortolana, che porti in testa vna canestrella fatta di zuccaro piena di biscottini fatti alla Sauoiarda.

Pasticci freddi fatti in forma d'Aquila, con dentro Fagiani 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 punta di Stella vi sia vna Starna lardata minuta cotta allo spiedo, e sopra vn sapore fatto con fegatelli di capone, capo di latte, noce moscata, quattr' oncie di mostaccioli pesti, stemprato con maluassa, e gettato sopra le Starne, adornate con fette di cedro lauorate, tramezate con pere condite. Le Sirene le porrai nel piatto con spuma di mare fatta con chiara d'oua, e smaltino, e trà vna Sirena, e l'altra, vi sia vn pesce, che scherzi frà quelle spume.

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

*Primo seruitio di Cucina .*

**M** Inestra fatta di petto di Fagiano, ristretta con vn brodetto di pistacchi, rossi d'oua, e sugo di limoni, sotto detta minestra biscottini alla Sauoiarda .

Tomacelle fatte di fegatelli di capponi, tramezate con lingue di Vitello lardate minute, sottestate con butiro, seruite con salsa di limone, ornato il piatto con pasticetti piccioli alla Genouese, tramezati con Ortolani arosto, regalati con fette di pane coperte di rognonata di Vitello, e sopra l'ala del piatto limoni, e naranci spaccati, il tutto seruito caldo .

Vna suppa reale fatta con Piccioncini sotto banca, pulcini piccioli empiti trà carne, e pelle . La suppa sarà di fette di pan di Spagna, tramezata con pezzetti di persicata, e fette di cascio fresco di vacca; i pulcini saranno sottestati con butiro, tramezati con piccioni, regalati con bocconi di latticini, brugnoli, tartuffole, e fegatelli 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 tempestata 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 con pagnottelle piene alla Romana con petto di cappone, midolla, condito grattato, rossi d'oua, fegatelli di capponi, tartuffole, cauoli fiori, & altro .

Vn coschetto di Cingiale ben battuto, insprocato di garofani, cannella, e mastice, lo stufferai in butiro, e sarà regalato con tordi stuffati in maluaia, butiro, e varij ingredienti, e li tramezarai con pere garauelle piene di lattecini, midolla, pistacchi, e pignoli amaccati, e poluere di mostaccioli: le sottestari nel forno, poluerizzate sopra con cannella, & ornarai l'ala del piatto con vn rabesco fatto di pasta fina, tirata in banda, empito di gelo di cotogno .

*Secondo seruitio di Cucina.*

**V**N 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 smembrati, quaglie, midolla, butiro fresco, lattecini, polpette piccole alla Francese, brugnoli, cauoli fiori, pistacchi, ortolani, & altro, seruito caldo, & ornarai il piatto con alcune statuine di zucchero, sostentanti l'impresa de' Conuitati con le mani.

Vn piatto con quattr' Aquile, che sostentino vn lauor di pasta tirata in banda, fatta con vaghi fogliami pieni di concupitoni, fatti di petto di gallo d'India, lardati minuti, & hauendoui data meza cottura, li soffocarai in vn vaso di pietra con mastice, garofani, midolla, & vn poco di maluasìa, tramezate 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' Aquile, e sopra vn copertore di sottilissimo intaglio.

Vn piatto di Lepre sfilata, soffocata in butiro, zucchero, poluere di garofani, e canella, sugo di limone, & ornata con cipolle ripiene, tramezate con lomboli di Lepre minutamente lardati, e con pasticcetti ouati, fatti di pasta di marzapane, empiti con midolla, rossi d'oua, tartuffole, pistacchi, e zucchero, tramezati con fette 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 Virello, che siano state in adobbo con la dose ordinaria in aceto rosato, tramezate con polpette inuolte alla Romana, con fette di pane fritto dorato, tramezati con carcioffi fritti in butiro, spaccati, e regalati d'intorno con cauoli 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 Vcelli, che scherzano sù rami di diuersi frutti.

*Terzo seruitio di Cucina.*

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

Quaglie arosto abbaidate, seruite con crostata di poluere di mostaccioli, e zuccaro, tramezate con offellette piene di bianco mangiare, regalate con fogliami di pasta sfogliata.

Seruirai ciascheduno de' Conuitati con vn tondino di sapore di bacche di Ginepro.

Lonze di Vitello lardate sottilmente; seruite con salsa d'angioie consumate in butiro, con cappari, mastice, e sugo di limone, ornato il piatto con pasticetti fatti di pasta Todesca, pieni di gielo di cotogno, tramezati con fogliami di pasta di Genoua, ornata l'ala del piatto con cannelloni confetti, e fette di limone.

Tortore auolte in carta cotte allo spiedo, regalate con pasta siringata fatta in groppi, tramezati con naranci spaccati, fette di cedro condito, e sopra cannoncini pieni di ginestrata, e tempestato il piatto di cinamomo.

Pasticetti alla Spagnuola fatti in vaga forma, pieni di petto di Starne, bocconcini d'animelle, e di ceruella, midolla, & altro, seruiti con zuccaro.

Capriolo intiero messo in vna cassetta di pasta, fatta con molti, e vaghi lauori, con Cacciatori fatti di pasta di marzapane, e Cani dell'istesso, con le loro armi, in atto di ferire il Capriolo, seruito sopra con salsa reale.

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

*Secondo seruitio di Credenza.*

**T** Orte di conditi marzapanate, impillottate, ouero trapunte, & insproccate con cannelloni confetti.

Latte miele.

Ricotte grafic.

Formaggio Lodigiano.

| Butiro passato per stringa.

| Bozzolani, ò Ciambellette  
ripiene.

R 3

Finoc-

|                                          |  |                              |
|------------------------------------------|--|------------------------------|
| Finocchio accardato di Bologna.          |  | Maroni seruiti con zucchero. |
| Vua fresca di Bologna.                   |  | Suppe di brugnoli.           |
| Oliuoni di Spagna.                       |  | Ostriche.                    |
| Marzolini regalati con Prouture di Roma. |  | Tartuffole.                  |
|                                          |  | Pere Bergamotte.             |
|                                          |  | Granceole.                   |

*Terzo seruitio di Credenza.*

**L**Euare che faranno le frutta, nel mezo della Tauola s'erga vn Trionfo, fatto di zucchero à guisa d'vn monte, nella sommità di cui veggasi Orlando quando partito dalla famosa rotta di Roncisualle, doppo ch' hebbe sonato il tremendo corno per inuitar Carlo Magno ad assisterle in quell' estremo bisogno, nè vedendolo comparire, ne altri de' suoi al necessario foccorso, 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 diuisa, la Dorlindana impugnata, & il Corno a' piedi.

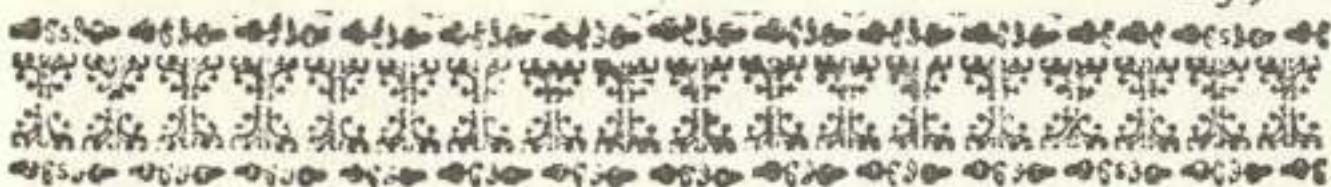
Da i capi poi della Tauola s' inalzino due Statue fatte di marzapane, la prima delle quali rappresenti la Vigilanza, vestita di bianco, con vn gallo a' piedi, & vna lucerna in mano: s'adopra la lucerna, acciò le tenebre non ci siano d'impedimento all'attioni lodeuoli. L'altra figuri l'Inganno, vestito 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 trà le gambe, per allettare con la bellezza della pelle, l'altre Fiere, quali auuicinate, sono da lei diuorate. Vi farai li loro intrecci con

|                                |  |                                   |
|--------------------------------|--|-----------------------------------|
| Bacili di confettura bianca.   |  | regalati con gelo di cotogno.     |
| Bacili di cedro condito.       |  | Bacili di Torrone.                |
| Bacili di persicata.           |  | Bacili di lattuca condita.        |
| Bacili di pasta di Genova.     |  | Bacili di Pistache, tirata in di- |
| Bacili di pistacchi.           |  | uerse forme.                      |
| Bacili di brugne di Marsiglia, |  |                                   |

BANCHETTO  
ORDINATO  
PER LA MAESTA'  
DELLA REGINA  
CHRISTINA  
DI SVEDIA  
DAL  
SERENISSIMO  
DI MANTOVA.

*Fatto da me Bartolomeo Stefani Cuoco Bolognese.*





Vando haueua determinato di non più infastidire alcuno, e fui pregato da' miei amoruoli della professione, che io douessi trattare d'vn qualche Banchetto Regio, loro risposi, che nelle Cucine Reali mai non hò hauuto pratica; tuttauia per sodisfare a i medesimi, dirò quello che io hebbi occasione di fare quando la Maestà della Regina CHRISTINA di Suecia venne in Italia, e doue m'adoprai; essendo stata riceuuta per trè volte dal Serenissimo di Mantoua mio Signore, e Padrone, e sempre regiamente. La prima volta fù nella Terra di Reuere in riuà 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, lo stesso la seruij ne' Trionfi, refreddi, & altre viuande. Fù preparata la Tauola nella solita Camera Regia, detta la Camera delle Virtù con ricchissimo Tappeto, e touaglie doppie, stuccate dal Credentiere gentilmente. La Credenza ricchissima di Bacine, e Vasi dorati, e le Bottiglierie cariche di Vasi di christallo legato in oro, fabricati con tanto magistero, che chi li rimiraua restaua pieno di merauiglia. Nel mezo della Tauola sorgeua vn Trionfo fatto di zuccaro, ed era il Monte Olimpo, con l'Altar della Fede, nella sommità del quale erano due Puttini, che sostentauano vna Corona Reale sopra l'Arma di Sua Maestà, d' ambedue le parti della Tauola vi erano compartiti quattro Vasi di Naranci con l'albero, frutti, e frondi fatti di gelatina, quali haueuano apparenza naturale; frà vn vaso, e l'altro, era vna Galeria fatta tutta di zuccaro in buon disegno d'Architettura, e nella prospettiva d'ambe le parti da vna parte dodici colonne Corinthie, e dall'altra dodici di Ionico, & in vna di queste Galerie erano le Statue de' primi Guerrieri; che nell'arte Militare fatto hanno opere di merauiglia, & anco con varie bizzarie d'Animali, come in tali Galerie soglionfi vedere. Nell'altra Galeria vi erano li più virtuosi huomini, che siano stati al Mondo, & ambedue le Galerie erano simili d'architettura. Furono le Panatiere d'oro coperte con vn copertore  
di

di sottilissime piegature, quello di Sua Maestà era in forma d'vn bellissimo Giglio: quello della Serenissima Arciduchessa formaua vn' Aquila, e quello del Serenissimo nostro era in forma d'vn' Elmo con le piume fatte di detta piegatura. Auanti ogni posata di Sua Maestà, e Serenissimi, duoi Puttini fatti di zucchero con vna canestra traforata, vna era piena di Biscottini fatti alla Sauoiarda, e l'altra Biscotti di zucchero.

*Primo seruitio di Credenza.*

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

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, essendoui sopra vn copertore di zucchero sottilmente, qual copriua il piatto sforzato, e non arriuaua al peso di due oncie.

Vn Pasticcio di Fagiano fatto al naturale, qual era tutto di pasta di marzapane, prima il Fagiano lardato minutamente, stato in adobbo 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 pendeua la testa del fagiano, vi erano Puttini, che stauano sedenti, fatti di butiro, e con grani d'vua fresca, tenendogli vno di quelli la testa, e l'altro li grani della detta vua, pareua che li ponesse nel becco di detto Fagiano, & altri Puttini con fettucce 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 corognata profilati d'oro.

Coppe, ò 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 li 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, posti in vna cassetta fatta in ottangolo, sostenuta da quattro Arpie, tramezate con quattro Serpi: l'ala del piatto era tutta coperta di mortella dorata, e di maggiorana: nel mezo della cassetta vi era vn' Ercole quando sbranò il Leone, fatto di pasta di marzapane. Li Gallinacci furono seruiti con vn sapore di Ribes, e conserua di garofani freschi, stemprato questo sapore con maluasia 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 fette sottili del detto nella parte più grassa, tramezate con Cauaglieri 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 zuccaro.

Vna Torta marzapanata, empita di varij frutti conditi con il suo comparto, e distintione da vn frutto all'altro, coperti che hebbi detti frutti con sfoglio marzapanato, doue erano brugne, li feci brugne di marzapane al naturale, e così doue erano persici, fichi, naranci, cedri, armille, & altri frutti, assegnando à ciascheduno il suo frutto naturale della detta pasta di marzapane: sopra l'ala del piatto vi erano coroncine fatte in meza luna, tutte di zuccaro, riempite per dentro di gelosomivi conditi.

Galli di monte, che stauano in forma d'Aquiloni, con le loro teste, code, e griffe naturali, e l'ale fatte di pasta sfogliata riempite. Prima à i Galli di monte fù battuto bene il petto di ciascheduno, doppo rifatti, & inlardati di conditi, posti nello spiedo, cotti à fuoco lento, & a' piedi, e griffe li posi vn bastone di canella fina, cotti che furono, e freddi, li posi nel piatto, come di sopra, e d'intorno d'essi stauano Tordi cotti aroſto, posti in adobbo in salsa reale, e questi l'accommodai, 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 distruggere gli Aquiloni, & il rimanente del piatto era coperto di dette oua, & il tutto profilato d'oro.

Due corone fatte di gelatina, le quali corone copriuano duoi piatti

di cedri freschi, limoni dolci, naranci della China, altri naranci bruschi, e garbi, e questi frutti erano tramezzati con diuersi Animaletti scherzanti, come Lucerte, Biscie picciole, Vccelletti, Lumache, & altri diuersi Animaletti bizarrî, ma il tutto fatto di zuccaro cotto, e profilato d'oro.

*Primo seruitio di Cucina.*

**M**Inestra di polpe di Fagiano, ristretta con latte di pistacchi, e seme di melone, stemprata 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 ciaschedun' Ortolano era inuolto in ghiaccio di zuccaro, e d'intorno à questi, vua fatta con pasta di pistacchi, con vn lustro sopra, che pareua vua 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 canella, tramezzati con Tomacelle fatte di fegati di cappone, midolla di Bue, cascio Parmigiano, pasta di marzapane, condito grattato, speciarie, & altri ingredienti, intrecciate con pasticcini piccioli, fatti di pasta di marzapane, empiti con conditi, midolla, pistacchi piccati, rossi d'oua, e zuccaro, con vn poco di poluere di canella fina.

Vna suppa reale fatta 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, occhi di Vitello ripieni, calli di Vitello tagliati in sottilissime fette: la suppa fù insuppata con brodo grasso di cappone, e panna di latte, con spremegli sugo di limone, e sopra vn copertore 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 seruij in saluietta con corone fatte di cedro d'intorno, e con sale, intrecciate quelle corone con tazzette picciole di porcellana, parte piene di false verdi, e parte bianche, e sopra tutte le tazzette vi era vn copertorino di pasta messo tutto à oro.

Vna Coscia di Cinghiale cotta in brodo lardiero, & intorno bra-  
giale

giòle dell'istesso, accomodate in adobbo, come di sopra, e l'ala del piatto fornita con Lodole prima cotte arosto, state poi in adobbo in vna salsa reale, tramezate con fiori di pasta di Genoua, tempestato il piatto di cinamomi muschiati; e nel mezo del Coscetto staua vn Cacciatore fatto di pasta di marzapane, con vn' arma d' hasta nelle mani, qual staua in cotal modo, che pareua volesse assalire detto Cinghiale per ferirlo, e dalla ferita n' vsciua liquore di mele granate.

Teste di Vitello cotte nel latte, tramezate con teste di capretti ripiene, adornate con cauoli fiori, tartuffole, e fegatelli di capponi fritti in butiro, tempestato tutto il piatto di pistacchi; mà le lingue de i Vitelli erano lardate tutte di cedro condito, e nel mezo del piatto, doue erano le Teste, vi era vn Macellaro intagliato fuori d'vn pezzo di cascio Lodigiano, facendo moto di scorticare dette Teste.

Pasticci fatti di petto di Pernici, latti di Vitello, midolla di Bue, vccelletti di Cipro, bragiolette di petto di cappone, tartuffole, le sue speciarie, & altri ingredienti: li Pasticci erano fatti in ottangolo, in ogni facciata v'era l'Arma di quella Maestà, nella sommità di cadauna erano 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, vi erano fiori di pasta reale fatti al naturale, e fù seruito con zucchero sopra.

Pollastrelli piccioli empiti trà carne, e pelle, e poi sottostati in butiro, hauendo aggiunto salsa fatta in fiori di saluia condita, & intorno al piatto Tordi stuffati in maluasìa, con dentro vaghi di ginepro, midolla, e speciarie, tramezati con vccelletti di Cipro fritti in butiro, & adornati con fiori di pasta sfogliata, & in cambio cuocerla nel forno, la feci friggere in butiro, & il resto del piatto con fette di limone, tutto tempestato con moscardini fatti di zucchero con odore d'ambra.

### *Secondo seruitio di Cucina.*

**F** Agiani, mà non lardati, auuolti in carta onta di butiro, poluerizzata con sale, cotti nello spiedo à fuoco lento, e questi furono seruiti con salsa di limone, e zucchero, adornati con quaglie arosto, e sù l'ala del piatto vi era vn Rabesco tutto fatto di gelo di cotogno con frutti al naturale, & vccelletti intagliati fuori da conditi di cedro, e

tutti li strafuori del Rabesco erano empiti di piccata di pistacchi ; fù seruita Sua Maestà con vna tazzetta di porcellana con dentro gelatina di color d'ambra col medemo odore .

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

### *Terzo seruitio di Cucina .*

**V**Na coscia di Daino con tutta la lonza cotta arosto, sopra fù seruita con vna salsa di cappari, cedro grattato, & aceto di maluaia, adornata con pollastrelli piccioli auuolti in rete d'animale, adornata l'ala del piatto con fogliami di pasta sfogliata, 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.

Francolini 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 Vccellatori, che pareua volessero far preda di detti Volatili, e tempestato il piatto di quadretti fatti di zuccaro di colore di corallo, e fabricati con varie soauità d' odori .

Vn Gatiò fatto di pasta sfogliata à guisa d'vn Sole, empito tutto di cappone pestato, passato per setaccio, stemprato con panna di latte, midolla piccata minuta, pistacchi amaccati, lattini di Viello cotti prima nel latte, e rossi d'oua fresche . Cotto, fù seruito con zuccaro sopra ; & in mezo de' raggi del Sole nell'ala del piatto, v'era vn mischio di fiori freschi ben compartiti, che sembrauano l'aria .

Pernici arosto, 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 fra vn festone, e l'altro vi era vna Rosa cremese condita, e ne i vacui dell'ala del piatto vi erano vaghi di pomo granato : fù seruita similmente Sua Maestà in vna tazzetta di porcellana con gelatina 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 con vccelletti grassi cotti arosto, regalata l'ala del piatto con pasta siringata, intrecciata con cannelloni confetti, tramezata con fiori di cotognata, e salvia fritta, mà non imborracchiata, e con fette di limone.

Piccioni grossi cotti arosto, e sopra vna crostata di zucchero, e cannella, 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 à guisa di Contadina, fatta di pasta di marzapane con vna canestra in capo, con dentro duoi colombi, maschio, e femina, fatto il corpo di pasta di marzapane, mà le piume naturali.

*Secondo seruitio di Credenza.*

|                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| Suppe di brugnoli.                  | Marzolini.         |
| Tartuffole, e cauoli fiori insieme. | Cascio Parmigiano. |
| Ostriche.                           | Finocchio.         |
| Granceole.                          | Silari.            |
| Sparagi.                            | Pomi.              |
| Carchioffi.                         | Oliue.             |
| Vua fresca.                         | Latte miele.       |
| Pete Bergamotte.                    | Bianco mangiare.   |

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

*Terzo seruitio di Credenza.*

**L**Euati che furono li frutti, e la prima touaglia, fù posto nel mezo della Tauola vn Cipresso tutto fatto di zucchero, e da gli altri capi furono compartiti quattro Vasi di zucchero di quelli, che si sogliono porre sopra li Tauolini con dentro mazzi di rose, fatte similmente di zucchero, e tutti profilati d'oro, e frà vn vaso, e l'altro vi era vn Arco similmente di zucchero, sostentato da quattro colonne, e nel mezo vi era vn Giove fulminante con l'Aquila a' piedi. Nell' altro Arco vi era similmente vn Marte con l'arma alla mano.

Poi

Poi furono poste le seguenti confetture, e conserue.

|                                                             |                                    |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Bacili di conserua di Ribes.                                | Bacili di persicata.               |
| Bacili di conserua di Cedro.                                | Bacili di pistacchi mondi.         |
| Bacili di conserua d'Armille.                               | Bacili di gelo di Cotogno.         |
| Bacili di conserua di Cerase.                               | Bacili di cedro condito.           |
| Bacili di conserua d'Agriotte.                              | Bacili di cannelloni confetti.     |
| Bacili di confetture bianche<br>grosse da sei alla libra.   | Bacili di pere condite.            |
| Bacili di confettura bianca pic-<br>ciola, d'odore d'ambra. | Bacili di pistacchea.              |
|                                                             | Bacili di mostaccioli reali.       |
|                                                             | Bacili di pignoli lisci muschiati. |



## AVVERTIMENTI

### ALLI SIGNORI LETTORI

Circa alcune cose, appartenenti alli Banchetti,  
descritti in questo presente Libro.

**P** Erche in questi miei Discorsi à certe occasioni ordino alcune cose, come per essemplio, Sparagi, Carchioffi, Rouiglia, ò Piselli, che vogliam dire, ne' mesi di Genaro, e Febraro, e cose simili, che à prima faccia paiono contro stagione, massime à chi non hà passato il fiume della Patria, nominato bene spesso sotto nome di Mare, & à chi troppo piace il pane della Città nata. Per tanto sapino costoro, che chi hà valorosi destrieri, e buona borsa, in ogni stagione trouarà tutte quelle cose, che io loro propongo, e ne' medesimi 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, Carchioffi, Sparagi, Cauoli fiori, Faue fresche, Lattuche ordinarie, e vaghi fiori, delle quali cose à tutto il Regno ne fa parte. E la Riuiera di Gaeta negli stessi tempi serue de

medesimi frutti Roma . Genoua con tutta la sua Riuiera abbonda delle medesime cose , e benchè produca i Cauoli fiori più piccioli di quelli, che si praticano à Roma , & à Fiorenza , supera però Napoli, Sicilia, & altri luoghi ; e di tutte queste cose prouede Milano, Fiorenza , Bologna, Turino, Piacanza, e le Città à quelle vicine, con buona parte della Lombardia . La Riuiera di Salò procrea Cedri, che di grossezza, e bontà non hanno pari ; mà quanto a' Limoni, e Naranci cede a' Luoghi già detti . Gli Orti vicini à Venetia, come sono quelli di Lio, Palestrina, Chiozza, & altri sono fertili di Sparagi bianchi, Carchioffi, e Piselli nelli mesi in particolare di Genaro, e Febraro, & in oltre sono copiosi di vaghissimi fiori . Ne' tempi freddi si gode la Tartuffola delle pianure, che si può conseruare in oglio per i tempi caldi, ne' quali ancora se ne può hauere di fresca, estratta da monti, e colli, & in specie se ne ritroua vicino alla Volta, e Capriana, Terre del Serenissimo di Mantoua . Bologna mia Patria produce anch' ella nell' Inuerno Finocchi cardati di tutta candidezza, e bontà, e Cardi, che pesano trenta in quaranta libre 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 à tutta la Lombardia, Romagna, Fiorenza, e Prouincie vicine, per fino à Roma . Di più fabrica Mortadelle d'esquifita bontà, che sono famose per tutta l'Italia . Fiorenza compone Salami muschiati, & agliati, 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 nella bontà de' Formaggi, frà loro contendono Piacenza, e Lodi, quanto à 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 ; ne 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 che 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, di quali è feracissima, loro dà non poche cingiate,

giate, come anco porta il vanto per il *Cauiale* perfettissimo di *Sturione*. Mantoua per molti, e molti secoli sempre gloriosissima, & oue di presente opero quest'Arte, nutrice ne' suoi Laghi pesci di segnalata grandezza, chiamati *Bulbari*, e da tutti i tempi se ne pescano di di sessanta, e di settanta libbre, e quando si fa la pesca generale, di smisurata grandezza, nella qual pesca si procede in questa forma. Dalla Fortezza di Porto si calano alcune cassette di legno, dentro le quali sono piccioli pezzetti, nominati *mortaletti* pieni di polucre tormentaria col fuoco à tempo, e le cassette ben bene impeciate di fuori: queste s'infondono nell'acqua, & affondate ne' luoghi da' Pescatori prefissi, da se stessi s'accendono questi pezzetti, quali scoppiando sotto acqua, fanno vn rimbombo così strano, che spauentati i *Bulbari* esccono 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*, benche sij ad arbitrio de' *Serenissimi Padroni*: s'auerta, 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.

I L F I N E.







Finito di stampare in Sala Bolognese nel Novembre  
1983 presso la Arnaldo Forni Editore S.p.A.







