



ELIZABETH
DAVID

WARBURG INST



1904665099

93/2290

DE

D
C
H

CONFETTURIERE

PIEMONTESE

440

ISTRUITO A NAPOLI,

CHE INSEGNA

LA MANIERA DI CONFETTARE FRUTTI
IN DIVERSE MANIERE

Far Biscottini, Mazapani, Canestrelli,
Acquavita, Sorbetti, e molte altre cose
appartengenti a' tal Arte.



IN MILANO 1792.

NELLA STAMPERIA S. GIO. L.
Con Remissione.



INTRODUZIONE.

L Confetturiere è quello, che fabbrica confetture, marzapani, biscotterie, e cento altre cose diverse fabbricate col zucchero. Sembra che quest'Arte sia stata inventata per allettare il gusto in altrettanti modi, quanti ella produce lavori diversi. Non v'ha frutto, fiore, seme, pianta, per quanto sia egli buono in natura, cui dar non si possa un sapore più grato, e dilettevole, oltre di somministrare alle mense de' gran Signori il più bell'ornamento delle Tavole; onde quest'Arte può eseguire col zucchero stesso ogni sorta di disegni, figure, ed anche dei pezzi di architettura.

Tutte le specie di confezioni si riducono ad otto sorta, cioè confezioni liquide, e secche, marmelate, e gelatine, paste, e conserve, frutti canditi, e confetti.

Le **CONFIEZIONI LIQUIDE** sono quelle, i cui frutti, o tutt'intieri, o in pezzi sono confettati in un sciolto fluido trasparente, che prende il suo colore da quello dei frutti, che in esso hanno bollito: v'abbisogna molt'arte per ben prepararle; ed in fatti, se non sono ben condite, alle volte esse danno di volta, ed anche, se

troppo si condiscono. Le più stimate fra le Confezioni liquide sono le prugne, le meliache, o sia albicocche, le ciriegie, le marielle, il fior d'arancio, i piccoli cedrati verdi, i mirabolani, il zenzero, li chiodi di garoffano ec.

Le **CONFEEZIONI SECCHHE** si fanno d'ogni sorta di frutti, che sarebbe assai difficile di poterli tutti annoverare. I più in uso sono le scorze di cedro, e di melarancia, le prugne, le pera, le ciriegie, le albicocche, le mandorle, e le noci. Detti frutti si preparano intieri, oppure tagliati in pezzi, le radici, o certi tronchi, e scorze, e tali sostanze deggiono totalmente rimaner penetrate dal zucchero, che divengano secche, e quasi frangibili. Non si serba alcuna proporzione di zucchero sopra quelle delle sostanze, basta privarle bene di tutta la loro umidità, e col mezzo del zucchero cotto alla pluma, dimodochè quello, che rimane nelle sostanze, sia secco, e privo anch'esso d'ogni umidità.

Le **MARMELLATE** sono specie di sostanze di tenue consistenza, fatte con la polpa dei frutti, che abbiano qualche consistenza; quai sono le albicocche, i pomi, le pera, le prugne, le cottogne, gli aranci, il zenzero ec.

Le **GELATINE** sono preparazioni fatte con zucchero, e suchi mucilaginosi di frutti, li quali raffreddandosi prendono una certa consistenza. Non ogni frutto ha succo adattato per formar delle gelatine, essendo necessario, che sia alquanto mucilaginoso, come quel di pera, pomi, uva, cottogne, uvaspina, albicocche ec. **La**

La CONFETTURA, le PASTIGLIE, e le FIGURE di ZUCCARO sono pur anche lavori dei Confetturieri. Si fanno delle confetture bianche (da noi dette Bomboni) di tante sorta, e si diversamente nominate, che non sarebbe sì facile il darne di tutti notizia. Si confettano dei semi di melone, di cocomero (detti Sementi comuni) di anice, di finocchio, dei pistacchi, delle avellane, delle mandorle di varie sorta, dei pezzuoli di cannella, chiodi di garoffano, pezzuoli di polpa, o di arancio confezionati, e molte altre sostanze. I confetti bianchi sono buoni, quando sono recentemente fatti, e che il zuccaro sia puro senza mescuglio di amido, ben duri, e bianchi, tanto al di dentro, come al di fuori; finalmente che i frutti, semi, e le altre sostanze, che formano il nocciuolo, sieno fresche.

Le CONSERVE sono una specie di confezioni secche fatte con zuccaro, e paste di fiori, o di frutta; le più in uso sono quelle di bettonica, malva, ramerino, capelvenere, rose damaschine, fiori di arancio, violetta, gelsomino, pistacchi, cedro ec.

I CANDITI, oppure i FRUTTI CANDITI sono d'ordinario degl'intieri frutti, i quali, dopo d'aver bollito nel sciloppo, restano coperti di zuccaro, il che li fa comparire lucidi, come cristalli, e di differenti colori, e figure, secondo le frutta, che contengono. Candire egli è lo stesso, che liquefare il zuccaro, col chiarificarlo per sei, o sette volte, per renderlo

derlo duro, e trasparente. Si pongono le frutta, ed altri pezzi a candire sopra certe grillette di ottone: queste impediscono, che non si attacchino gli uni cogli altri, candendosi.

Tali sono le principali Manifatture dei Confetturieri, i quali anche fabbricano ogni sorta di biscotterie, e debbono saper fare ogni sorta di sorbetti gelati, e fluidi, rossoli, acquavita non meno, che comporre la cioccolata, e dirizzare Desert, ed altri addobbi delle mense signorili; i quali lavori si distinguono sotto il nome di lavori di Credenza, per distinguerli da quelli di Cucina.



IL CONFETTURIERE PIEMONTESE.

Maniera di chiarificare il zucchero.

Mettete in due pinte d'acqua il bianco d'un uovo, e con un fascetto di verghe sbattete dett'acqua, finchè sarà ridotta in schiuma, il più che si potrà; poi mettetevi dentro un pezzo di zucchero di sei o sette libbre, fatelo bollire, ed ogni volta che ascende, gettatevi dentro un poco d'acqua, e proseguite così, finchè la schiuma cominci a divenire bianca, allora lasciate bollire, finchè la schiuma si distacchi da se stessa, indi schiumatelo bene, e fatelo bollire, finchè più non ascenda (quest'è il segno, che è ben chiarificato) e proseguite a schiumarlo, ed a gettarle acqua, ogni volta, che ascende: quando sarà ben netto, e chiarificato, lo passerete in una stamigna, e acciocchè il zucchero rimanga ben pulito.

Differenti cotture, che si possono fare
al zucchero chiarificato.

Ciascuna cottura del zucchero ha il suo uso particolare, ed esse si sieguono tutte a misura, che continuano a bollire. Dopo di averlo chiarificato, come sopra, rimettetelo al fuoco per farlo nuovamente bollire.

La prima cottura si chiama il piccolo *lissé*, che si conosce, immergendovi dentro un dito, e toccandolo con l'altro; nell'aprirli, osservate, se forma un piccol filo, il quale si rompe, e si ritira in gocce sulle dita.

La seconda si chiama il grand *lissé*, ha un bollo di più, ed il filo non si rompe così facilmente, e si stende di più nelle dita.

La terza è il piccolo *perlé*, che ha un bollo di più, e si conosce, facendo la suddetta operazione, il filo non si rompe, ed anche bollendo forma delle perle rotonde.

La quarta, che è il grand *perlé*, si conosce, che nel bollire forma delle grosse perle rotonde, ed elevate.

La quinta sarà la *coda di porco*, che si conoscerà facendo dar un bollo di più, e prendendo del zucchero colla mestola, e lasciandolo cadere, forma la coda di porco.

La sesta è il *Soufflé*, il che conoscerete continuando a farlo bollire, ed immergendovi la mestola, o schiumarola nel zucchero, e soffiando a traverso dei buchi, ne vedrete uscire delle scintille di zucchero, o fieno specie di piccole botti.

La settima, che è la piccola *pluma*; si conosce, come la precedente, colla differenza, che la specie delle piccole botti devono essere più forti.

Per la grossa *pluma* immergerete la mestola nel zucchero, e sbattendo colla mano, ne deve uscire delle scintille lunghe, le quali si uniscono assieme, levandosi in aria, formano un pinmasso.

L'ottava è il piccolo, e grosso *Boulet*, il che si conosce, facendo ancor bollire alquanto; avrete dell'acqua fresca a voi vicina, nella quale v'immergerete dentro due dita, i quali metterete velocemente nel zucchero, indi nuovamente nell'acqua fresca, ed il zucchero, che avete preso colle dita, lo rimenerete in esse dita, e quando sarà freddo deve essere come una pasta molle.

E per il grosso *Boulet*, la pasta deve essere più ferma.

La nona cottura sarà il *casse*, che si conosce nella maniera di sopra, con questa differenza, che la pasta rinfrescata bisogna che si rompa premendola colle dita.

La decima, che è il *caramel*, è poco differente da quella di sopra; vi è il *caramel* oscuro, e questo si fa diversamente. Pigliate il zucchero con acqua, e fatelo bollire a gran fuoco, finchè sia venuto al grado di colore, che voi desiderate.

Quando alle volte avrete mancato ai gradi di cottura, che volete fare, si rimette alquanto d'acqua nel zucchero, riducendolo alla sua consistenza col farlo nuovamente bollire.

Mandorle alla pralina.

Prendete delle belle mandorle, fatele caffèttare (cioè abbrustolire alquanto nel forno per poterle poi levare la pelle, fregandole entro un sciugamo), indi fate cuocere del zucchero al grosso *fillet*, poi mettetevi dentro le mandorle, e lasciatele dare due, o tre bolli tutto assieme sempre dimenando con la spatula, poi si levano dal fuoco, e quando si vedrà, che sieno asciutte, e bianche, allora si rimettono sopra un fuoco dolce, e con la spatula sempre si dimenano; e si lasciano alquanto seccare, poi si levano dal fuoco, e si mettono in un setaccio, ed in esso si dimenano ancor alquanto.

Se volete farle roffe, pigliate della straccia di levante: per due libbre di mandorle vi vuole una libbra, e mezza di zucchero, ed un'oncia di straccia di levante.

Vino Brullè.

Mettete nella caffèttiera una pinta di vino brusco, con quattr' oncie di zucchero in polvere, un'oncia di cannella intiera, un'oncia di garoffani intieri, un'oncia di pepe intiero, alcuni zesti di limone, mezz'ottavo di pepe lungo, un'oncia di macis, un'ottavo di zanzero, un'oncia di coriandoli, due o tre ballottini di lauro, un'ottavo di cardamomo minore, o sia melighetta, la scorza di un limone, poi si mette detta caffèttiera con le suddette

COSE

cose al fuoco, e si fa bollire, e quando bolle, si discuopre detta caffettiera, e se gli dà il fuoco, e si lascia cuocer così per una mezz' ora, e più, poi si versa nelle tazze.

Fiori di citrone alla pralina.

Avrete dei fiori di citrone, solo le piccole foglie, indi fate cuocere del zuccaro alla grossa pluma, e mettetevi dentro li fiori, lasciateli bollire fino a tanto, che il zuccaro ritorni ad essere alla stessa cottura della grossa pluma, allora si levano dal fuoco, e si lasciano ben imbianchire, ed asciugare; poi si passano ad un setaccio ben raro, affinchè restino solamente li fiori.

Per ogni sei oncie di fiori una libbra di zuccaro.

*Gâteau al fiore di citrone in bianco,
in rosso, ed in giallo.*

Fate cuocere libbre quattro di zuccaro, alla cottura detta *caramel*, poi mettetevi dentro una libbra di fiori di citrone, e lasciate dare due bolli per imbianchirli; dimenando colla spatula, fino che comincino ad innalzarsi, allora si mette alquanta schiuma di bianco d' uovo, e subito si versa ogni cosa in una cassetta di carta, che terrete di già preparata, indi mettetela nella stufa, acciò resti ben consistente, e bianco, e si lascia raffreddare nella stessa cassetta,

Per distaccarlo si fa scaldare d'intorno, e poi si versa sopra la carta.

Per farli rossi si prende libbre una di zucchero, oncie tre di fiori di citrone, e per dargli più presto il colore, si mettono due ottavi di straccia di levante, assieme al zucchero, poi cava detta straccia, e si preme in detto zucchero.

Oppure si mette detta straccia in alquanto di acqua bollente, e si pieme detta straccia in essa acqua, indi si mette quest'acqua nel zucchero, e si fa bollire.

Per darli il color giallo si mette alquanto di zafferano.

Torchietti, o Giambellini.

Pigliate una libbra di farina, otto rossi d'uova, una tazza di latte, oncie otto di zucchero in polvere, un'ottavo, e mezzo tra cannella, e garoffano in polvere, oncie otto di butirro fresco, ed un poco di sale fino, impastate ogni cosa assieme, fino che resti una pasta soda, indi fatte de' torchietti, o giambellini, od altro nella maniera, che più vi piacerà, i quali accomoderete sopra le foglie di rame per metterli nel forno, il quale sarà ben caldo, acciò vengano del color d'oro, e quando saranno sufficientemente coloriti, cavateli dal forno, e saranno terminati; ma prima di metterli nel forno, pigliate del rosso d'uovo ben sbattuto, e con un pennelletto, od una penna, ungete il di sopra de' medesimi.

Mar.

Marzapani alla siringa.

Pigliate butirro libbre una, zucchero in pane pesto, e passato al setaccio di seta libbre una, farina di meliga ben fina libbre una, dieciotto uova bianco, e rosso, poi impastate bene ogni cosa assieme, indi mettete detta pasta nella siringa a ciò destinata, e fate passare ogni cosa di sopra alla carta, indi si mettono nel forno, che sia poco caldo; lasciateli cuocere non di troppo, indi cavateli.

Canestrelli di Altezzano.

Pigliate farina fina di frumento libbre tre e mezza, zucchero in polvere libbre due, cannella, e garoffani oncie otto, butirro fresco libbre due, cioccolata rapata oncie sei, poi si termina, come li canestrelli di Vercelli.

Canestrelli di Vercelli.

Pigliate libbre tre di farina fina di frumento, libbre due di butirro fresco, libbre una ed oncie due di zucchero, oncie due di cannella fina, un ottavo di garoffani, un ottavo di noci moscate, oncie tre acqua comune s'impasta bene ogni cosa assieme, e per farli cuocere avrete un ferro da canestrelli, e si mette un pezzetto per volta di detta pasta sopra il ferro caldo che chiuderete, indi fateli cuocere, usando attenzione, acciò non si abbrucino; e subito cotti si levano dal ferro, e si mettono nella stufa.

Chiapini.

Prendete farina di meliga oncie otto, e farina di frumento libbre una, zucchero libbre una, butirro libbre una, sei rossi d' uova, mezz' oncia di cannella, altra mezz' oncia di garofani, e due bianchi d' uova, impastate bene il tutto assieme, e quando la pasta sarà a dovere, datele la forma del chiapino, indi prendete il rosso di un uovo con alquanto d' acqua, che sbatterete bene assieme, poi col pennello ongetegli al di sopra; indi si accomodano sopra le foglie di rame, e li metterete a cuocere nel forno, che non sia troppo caldo.

Marzapani dolci alla siringa.

Prendete delle mandorle dolci; e per levarle gli la pelle mettetele con acqua al fuoco, e quando comincerà a bollire levatele, indi pestatele bene, poi gettatele nel mortajo, e pestatele bene, ed acciò, pestandole non gettino l' olio, poco per volta si mette acqua di fior di citrone, oppure acqua comune, indi fate cuocere il zucchero al *filet*, e mettetevi dentro tal pasta, ed incorporate assieme ogni cosa, che metterete ad un fuoco dolce, e lo dime-nerete colla spatula, acciò non si attacchi: e per conoscere, quando sarà abbastanza asciutto, si mette la mano sopra la pasta, e se tal pasta non si attacca alle mani, è segno che è sufficientemente consistente, allora tal pasta si mette nella siringa a ciò destinata, e si fa passare ogni cosa sopra la carta, indi si fanno cuocere al forno, che non sia troppo caldo. Con

Con detta pasta si possono anche fare dei *Besquì*, prendendo la corteccia delle castagne, mettendovi la suddetta pasta in dette cortecce, e si rapa alquanto di cioccolata, oppure se più vi aggrada della polvere di cannella, manipolando il tutto assieme.

Marzapani amari.

Pigliate delle mandorle di persico, mettele con acqua al fuoco, e quando cominciano a bollire, levatele dal fuoco, e pelatele bene, poi mettele nel mortajo, e pestatele bene, ed acciò non diano l'olio, mettetevi dei bianchi d'uova, e procurate che la pasta, innanzi che sia terminata di pestare, sia ben asciutta, poi con bianchi d'uova si fa della schiuma, e si unisce colla suddetta pasta, indi si mette nel zucchero al *filet*, procurando, che non sia troppo molle; indi con un coltello si tagliano in pezzi rotondi, ed al di sopra che sieno alquanto elevati, oppure le potrete dare altra forma, dopo si mettono nel zucchero, indi si accomodano sopra la carta, e poi nel forno, che sia alquanto moderato.

Per libbre una di mandorle di persico, libbre una, e mezza di zucchero; e se vi aggradano più aniare, mettetevi più poco zucchero.

Micchette di farina di meliga.

Pigliate libbre una farina di meliga, oncie nove butirro fresco, oncie sei zucchero, sei
rossi

26
rossi d' uova , acqua di fior di limone ; poi s' im-
pasta bene ogni cosa assieme , indi si formano
delle micchette , le quali si faranno cuocer ad
un forno dolce .

Marroni glassè.

Levate la prima corteccia alle castagne mar-
rone , poi mettetele al fuoco con acqua , lascia-
tele cuocere , fino che siano ben tenere , ma
non le lasciate bollire , e quando vedrete , che
siano vicine a bollire , gettatele dentro poco
per volta dell' acqua fresca , acciò restino in-
tiere il più che si può ; levate che sieno dal
fuoco , pelatele ; e quelle intiere si mettono
nell' acqua tepida , indi si cola dett' acqua , e
si mette il zucchero liquido , e freddo celli mar-
roni , indi si rimettono sopra il fuoco , acciò
restino sempre caldi , affinché possano ben nu-
trirsi ; il giorno appresso si fa cuocere il zuc-
cero alla *Perlè* ; e si rimette sopra un fuoco
dolce , ma che non bollano , procurando di
mantenerli sempre ben caldi ; per renderli più
buoni si mette dell' acqua di fior di limone ;
indi per tirargli al secco , si fa cuocere dell' altro
zucchero alla grossa *pluma* , e si mette in esso
li marroni , acciò si imbianchiscano bene , poi
si cavano , e si mettono sopra la graticola a
sgociolare , indi si mettono ad uno per uno nei
sedacci , con carta sotto , poi si accomodano
nelle loro scatole .

Caramelle d'ogni sorta.

Si fa cuocere il zucchero alla cottura, detta *Caramel*; e per conoscere, quando sia a tal grado di cottura, si bagna il dito nel zucchero, e subito si mette nell'acqua fresca, indi si mette sotto i denti, e se non si attacca ai medesimi, e che s'ii alquanto croccante, allora sarà cotto, e si versa poco per volta sopra una pietra, indi si mette cadun pezzo in carta.

Se volete dargli qualche gusto, od odore, bisogna metterlo nel zucchero quando bolle.

La suddetta cottura di zucchero serve anche per far il zucchero d'orzo, e questo si deve versare sopra la pietra in lunghi pezzi, dopo rotolarli alquanto.

Sorbetto al fior di latte, col modo di preparare la secchia col ghiaccio.

Pigliate un boccale di fior di latte, ed altrettanto di latte, con una mezza libbra di zucchero in polvere, e quattro rossi d'uova, zesti di limone, alcuni colandri pesti, e cannella in pezzi, si mette il tutto al fuoco, e si lascia fino che vuol bollire, allora si leva subito dal fuoco, e si passa al setaccio, poi si lascia raffreddare, indi si mette nella sorbetiera per farlo ghiacciare, e quando sarà di già alquanto ghiacciato, mettetegli dentro alquanto di marmelata di portogali, ed un poco di pistacchi, poi si prosegue a terminare di ghiacciarlo, indi si serve.

Per

Per ghiacciare i sorbetti abbiate un secchio di legno addattato alla sorbettiera, che dovete usare, farete nel secchio un buon letto di ghiaccio infranto in piccoli pezzi, il quale sia circa tre oncie d' altezza; coprite quel ghiaccio di sale, e sopra di quello appoggerete la sorbettiera, la quale attornierete in seguito di ghiaccio egualmente sminuzzolato, e di sale fino vicino alla bocca della medesima. Questo faciasi però in modo, che nell' aprirsi della sorbettiera, non possa in quella entrare ghiaccio, acqua, o sale; ciò fatto, girerete continuamente attorno alla sorbettiera per lo spazio d' un quarto d' ora, dipoi aprite la vostra sorbettiera, e da quella staccherete tutto all' intorno il sorbetto colla mestola, o spatula, e di nuovo chiuderete la sorbettiera, e seguitarete a farla girare, fintantocchè il sorbetto sia perfettamente formato. Bisognerà però distaccare di quando in quando il sorbetto nell' indicato modo.

Sorbetto di fragole.

Per ogni pinta d' acqua si mette una libbra fragole, le quali si disfanno bene con le mani, indi si colano colla stamegna, e si mette assieme libbra una zaccaro, e se resta troppo dolce, si preme dentro del limone, poi si cola con qualche cosa, che sia ben spessa, acciò resti bella, chiara; indi si fa gelare, e quando sarà quasi gelato, si può mettere venti, o trenta fragole, secondo la quantità.

89

Sorbetto di Cioccolata

Pigliate un boccale di latte, ed altro di fior di latte, con una libbra di cioccolata, e si fa cuocere bene, poi si dolcifica ancor un poco, indi si passa al setaccio, e si fa passare bene il tutto, indi si fa ghiacciare.

Per far le bugie.

Pigliate libbra una farina di frumento, libbre due butirro fresco, tre bianchi d' uova, e si bagna con vino bianco, si fa la pasta, si distende, e si taglia in pezzi della grandezza che volete, indi si fanno cuocere ad un forno dolce, poi si mette del zuccaro di sopra.

Marmelata di uvaspina, detta in latino Ribes.

Pigliate una libbra di zuccaro purgato, ed altrettanto di frutto di ribes, ossia uva tramata, fate cuocere il zuccaro al boulet, poi pigliate il ribes, fatelo disseccare alquanto, indi si prende il zuccaro, e poco per volta si mette in esso il ribes, sempre però dimenando, poi si ritorna a metterlo sul fuoco, e si fa disseccare un poco, indi si leva dal fuoco.

Gelatina d' uvaspina.

Pigliate dell' uvaspina, ossia ribes, fatela bollire con un poco d' acqua, acciò non s' attacchi al bacino; lasciatela fintantochè sia tutta fondata
ossia

20
essia liquefatta, indi colatela sopra un setaccio; poi si mette tanto zucchero, quanto ne avrete cavato di sugo dall' uva, indi fate cuocere il zucchero al *boulet*, poi mettetevi dentro il sugo, e quando vedrete, che la gelatina stà attaccata alla schiumora, levatela dal fuoco.

Uovi alla Portoghese.

Fate cuocere una libbra di zucchero al *boulet*, sbattete ben bene i rossi d'otto uova, finchè facciano la schiuma, poi mettetevi dentro poco per volta il zucchero, acciò s' incorpori ben assieme, indi si prende del zucchero in pane fino, e si fa una pasta alquanto tenera, poi si prende col cucchiario questa pasta; e si ruotola bene nel detto zucchero in pane, e se gli dà la forma delle uova, indi si mettono sopra un setaccio, indi nella stoffa a seccare, e per farli più gustosi un poco di vaniglia.

Crema.

Pigliate una libbra di fior di latte, ed una pinta di latte con due rossi d' uovo, li quali rossi si mettono nel bacino, e si dimenano con uno sbattitore di vinchj, indi si mette poco per volta il fior di latte, incorporandolo insieme alle uova, poi si mette il latte assieme, si dolcifica col mettervi del zucchero, un poco di cannella, o di limone; poi si fa cuocere a piccol fuoco, sempre dimenando collo sbattitore, finchè abbia alquanto di consistenza. Per conoscere quando sarà abbastanza consistente, alzate lo sbattitore, e se quelle gocce, che restano attaccate ad esso non cadono, è segno, che è abbastanza cotta, allora si levi dal fuoco.

Prune confette :

Pigliate delle prune non del tutto mature e foratele con un ago in diverse parti, poi mettetele nell'acqua fresca, indi mettetele al fuoco, con un poco di sale, non le lasciate mai bollire, e quando il frutto viene di sopra, allora gettatevi dentro un poco d'acqua fresca, e subito levato che sia il bollo, levatele dal fuoco, e copritele bene, che restino così stufate, fintantochè l'acqua sia solamente tepida, indi si mettono nell'acqua fresca, e poi nel zucchero ben liquido, e per otto giorni continuati, ed in cadun giorno si fa dar un bollo al zucchero solamente, ed al nono giorno si mette tutto insieme, e si fa cuocere il zucchero al *filet*, indi si levano le prunedal fuoco, e si mettono nel suo vaso, poi si fa ancora dare un bollo al zucchero.

Persici al ratafia.

Avrete dei Persici reali, che fregarete la lancia, indi pigliate alquanto di zucchero purgato, che farete cuocere al *filet*, poi mettetevi dentro i persici a cuocere fino al *grosso filet*, poi levatelo dal fuoco, e lasciateli raffreddare nel zucchero, indi si mettono nei vasi, poi si mette di sopra dello spirito raffinato, finchè tra il zucchero, e lo spirito restino i persici ben coperti.

Biscottini comuni.

Pigliate una libbra di farina di frumento e ed altrettanto di zucchero in polvere, ed una
dona

dozina d' uova , che metterete i rossi a parte ,
e sbatterete bene i bianchi , che facciano la
schiuma , dopo si sbattono i rossi , indi si mettono
assieme al zucchero , e s' incorporano con esso ;
poi si mettono i bianchi già sbattuti , e si uni-
sce bene ogni cosa assieme ; in ultimo si mette
la farina un poco per volta , acciò il tutto resti
ben unito ; poi si ungono le foglie di rame
con butirro fresco , indi si versa la suddetta
pasta in dette foglie , dopo impolverate egual-
mente il disopra con zucchero , indi mettetele
a cuocere ad un forno moderato ; cotti che sieno ,
si cavano , e si tagliano nella forma solita .

Biscottini alla carta .

Preparate il tutto , come disopra ai biscot-
tini comuni , fuorchè vi servirete della seguente
dose , cioè trenta uova , libbre tre di zucchero ,
● libbre una , ed oncie otto farina ; e quando la
pasta sarà terminata , farete delle caffette di carta ,
e versarete in esse detta pasta , poi impolverateli
con zucchero , indi fateli cuocere come sopra .

Biscottini all' Inglese .

La dose di questi , tutto come sopra i bis-
cottini alla carta ; e prima di mettere la pasta
dentro le forme di latta si fregano con butir-
ro , e quando vi sarà la pasta dentro , impol-
veratele di sopra con zucchero passato al setac-
cio di seta , indi mettete dette forme sopra
foglie di rame , poi fateli cuocere , come gli
altri .

Se

Se volete fare dei biscottini piccoli, e fini,
la medesima pasta vi serve.

Sorbetto di biscottini

Pigliate un boccale di latte, ed altrettanto di fior di latte, cinque oncie di zucchero, e cinque rossi d' uova, alquanto di cannella tagliata in piccoli pezzi, un poco di colandri fiaccati, alcuni zesti di limone, si mette ogni cosa ad un fuoco dolce, sempre dimenando, e quando che vuol bollire, si leva dal fuoco, poi si cola alla stamigna indi avrete sei oncie di biscottini, fateli alquanto seccare alla stufa, poi pestateli bene, finchè passino ad un setaccio fino, poi si mescola il tutto assieme, e si mette tal pasta nella sorbettiera, e si fa ghiacciare; cavandola si mette nei suoi modelli (solitamente i modelli per le cose ghiacciate sono di piombo), e s'impolverano con polvere dei medesimi biscottini, sino che sieno ben coperti, poi s'inviluppano bene nella carta bagnata, e di nuovo si mettono a ghiacciare.

Noci confette bianche

Pigliate delle noci fresche, e per sapere se sono abbastanza tenere, pigliate un ago, e passatelo nella noce, e se vedete, che passa facilmente, servitevi di quelle, perchè la noce se si trova alquanto matura, più si fa cuocere, più diventa dura; poi pelatele leggiermente, e con un ago pungetele in più parti, indi gettatele in
acqua

acqua fresca, poi pigliate dell' altr' acqua fresca, e mettetevi dentro le noci, e fatele dare due bolli, indi levatele dal fuoco, e mettetele in acqua fresca, e cangiate l' acqua due volte il giorno, finchè l' acqua resti chiara; poi si mette altr' acqua a bollire con del sale d' Inghilterra, sugo di limone, e le noci; e si fanno bollire a gran fuoco, e quando saranno tenere, si rimettono nell' acqua fresca con sugo d' altro limone; il giorno appresso si colano, e si mettono in un bacinio con zucchero liquido e freddo; all' indomani si mette solo il zucchero a dare due, o tre bolli, indi si mettono le noci a dare due bolli, con sugo di limone, e sempre andate crescendo le cotture del zucchero, e terminando colla cottura del filet.

Noci confette.

Pigliate delle noci fresche ancor ben tenere, pelatele, indi pongetele in croce, e gettatele nell' acqua fresca, poi mettetele al fuoco, e quando saranno ben tenere, che la testa di un ago entri facilmente, allora levatele, e mettetele nell' acqua fresca, la quale si cambia due volte al giorno, finchè resti ben chiara, dopo si mettono per tre giorni al sole così asciutte, poi si piccano con pezzetti di cannella, e garoffani, indi si mettono nel zucchero ben liquido, e freddo, ed il seguente giorno si cola il zucchero, e si fa dare un bollo, o due, e si lascia raffreddare, indi si versano in esso le noci, e per quattro giorni si fa sempre così; dopo si mette il tutto assieme al fuoco solamente a scaldare.

e si schiuma bene, indi si cola il zucchero, poi si fa bollire alquanto di più, e si lascia raffreddare alquanto, poi si versa sopra le noci, e si lascia così per due giorni, indi si ritorna a fare come sopra; la sesta volta si fa cuocere il zucchero alla *perla*; la settima volta si mettono anche le noci, e si fanno dare due o tre bolli, e si schiuma bene, indi si cavano le noci, e si fa cuocere il zucchero alla *perla*, e si mette sopra le noci: nel terminarli si puonno lasciar queste cotture, e mettervi il zucchero liquido, il quale farete cuocere tutti li giorni, e lo metterete sopra le noci sempre freddo, e nell'ottavo giorno si mette tutto al fuoco, e le farete dare due o tre bolli, indi cavate le noci, e farete cuocere il zucchero alla *grossa perla*.

Conserva di ampole.

Pigliate delle ampole, pulitele, indi pigliate del zucchero a proporzione del frutto, fatelo cuocere alla *grossa perla*, poi mettetevi dentro le ampole, e lasciatele ben coprire dal bollo, poi schiumatele bene, indi levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare alquanto, e per fornirle lasciatele sgocciolare dal zucchero, il quale farete poi cuocere alla *grossa perla*, e lo verserete sopra le ampole.

Avvertenze per distillare l'acquavita.

Pigliate del buon spirito, che abbrucci sei quinti, se si vuol fare dell'acquavita di qua-

lunque gusto; prima si distilla l'infusione; e si cava l'essenza da quei frutti, che si vuole metter in uso; indi si passa lo spirito al lambicco, acciò resti senza flemma; avrete attenzione, che il primo bicchiere dovete tenerlo a parte, ed in ultimo bisogna guardare, che non venghi la flemma assieme (e si distilla a parte per goderla un'altra volta) indi si mette lo spirito raffinato con la essenza, che si è cavata, e si distilla nuovamente, e poi si dolcifica.

Il zuccaro, di cui dovete servirvi per la distillazione, si è quello di Baja, e non pestarlo.

Acquavita di caffè.

Pigliate del caffè in grana, rompetelo alquanto, poi mettetelo nel lambicco, indi si carica il lambicco di spirito raffinato, ed una cassa d'acqua, poi si distilla, dopo si dolcifica, tanto di zuccaro purgato lungo, come di spirito con il gusto.

La dose per ogni rubbo di spirito, libbre una di caffè.

Acquavita di cannella, garoffano, e persico.

Pigliate un rubbo di spirito raffinato, ed oncie una, e mezza cannella intiera, oppure altrettanto di garoffano intiero, e per quella di persico libbre due mandorle di persico alquanto rotte; e per dolcificare queste tre qualità di acquavita, la dose di spirito, come di sopra,

e libbre dodeci e mezza zucchero di Baja da pestare, e libbre diecisette, e mezza d'acqua, che in tutto sono libbre trenta tra acqua, e zucchero, sopra un rubbo di spirito; poi con quell'acqua si purga il zucchero, quel medesimo, e con la medesima acqua, e quando il tutto sarà freddo, si dolcifica.

Acquavita di escubar.

Pigliate delli fiori di limone, metteteli in infusione in un fiasco con spirito raffinato, e lasciateli così per due mesi, e quando li avrete da dolcificare, si fa passare quella infusione alla stamigna, indi si mettono libbre tre di detta infusione, e libbre cinque di altro spirito, indi si dolcifica.

Acquavita di barbados.

Pigliate delle millerosse, mettetele nel fiasco infusione con spirito, e si mettono anche dei gelsomini, ma in un altro fiasco separati, e si lasciano così per un anno nell'infusione, e quando vorrete dolcificarla, si mettono le due infusioni assieme nel lambicco, ed anche dell'altro spirito, e si distilla bene, dopo si dolcifica.

Acquavita claretta, ossia perfetto amour.

Pigliate dei fichi, tagliateli a piccoli pezzi, con alquanto di regolizia, zenzero, colandri, cannella, garofano intiero, anisi, e macis; si
 B 2 mette

mette il tutto infusione in un fiasco, assieme a llo spirito, e si lascia così infusione per tre mesi, poi si cava quello spirito, e si pesa, e per ogni libbra di esso si mette una libbra e mezza, tra zucchero, ed acqua.

La dose per ogni rubbo di spirito è d' oncie cinque in sei di dette droghe.

Acquavita cordiale.

Prendete dei zesti di limone, ed altri agrumi, metteteli nel fiasco infusione con dello spirito, poi lasciateli così per due giorni, indi distillate come le altre.

La dose per cadun rubbo di spirito raffinato e di zesti, ossia della superficie di otto limoni, di quattro portugali, di due cedri, e quattro colandri.

Acquavita cinnamomo.

Pigliate della cannella, tagliatela in piccoli pezzi, poi si mette al bagnomaria per cinque giorni; avrete attenzione, che si conservi sempre caldo; dopo mettetela al lambicco, e distillate quell'acqua, indi distillate quell'essenza collo spirito; poi si dolcifica come le altre.

Elixir d' Inghilterra.

Pigliate rubbi uno spirito raffinato, con dieci noci noscate, sei oncie di garoffano, due oncie di cannella intiera, due grani d' ambra grigia, ed

ed altrettanto di gibuto , sei cedri , venti limoni ,
e sei carobi ; di questi tre ultimi agrumi si pren-
de solamente la superficie , indi si pestano tutte
quelle droghe nel mortajo , poi si mettono in un
fiasco con spirito infusione , e si lasciano così
per due giorni ; indi si mette il tutto nel lambic-
co , e si fa passare bene ; poi prendete libbre tre
d'acqua di fiori di limone , e libbre nove di zuc-
caro , e si lascia fondere il zucchero nella suddetta
acqua senza fuoco , poi si mescola ogni cosa
assieme .

Sorbetti di nociuole .

Pigliate delle nociuole , rompetele , poi mettetele
in una pinta di fior di latte , ed un boccale di latte ,
che metterete al fuoco , e si lasciano dare due , o
tre bolli , sempre dimenando , nel mentre che
cuoce il latte , si preparano dodici rossi d' uova , e si
mette una libbra di zucchero in polvere , e si
uniscono i rossi d' uova assieme al zucchero , e
quando il latte , fior di latte , e nociuole han-
no levato il bollo , allora si mettono i detti
rossi d' uova col zucchero a poco per volta ,
sempre dimenando con la spatula , fino che
ritorni a levar il bollo , indi si passa ogni cosa
alla stamigna , e si lascia raffreddare , poi si
mette nella sorbettiera a ghiacciare .

Sorbetti di Napoli , detti alla Mirolig .

Prendete una pinta di fior di latte , ed un
boccale di latte , ventiquattro rossi d' uova ,
e due libbre di zucchero , il quale si unisce bene
assieme

assieme alli rossi d'uova , indi si mette ogni cosa al fuoco , aggiungendovi alquanto di zafferano , poi si fa cuocere a piccol fuoco , e quando principia a levare il bollo , allora si leva dal fuoco , e si lascia raffreddare , poi si cola , indi si mette a ghiacciare ; e per dargli gusto si mette alquanto di cannella avanti di farlo ghiacciare , e quando sarà a metà ghiacciato , si mette dentro dei pistacchi , e delle trancie di cedro a piccoli pezzi , e si mescola il tutto assieme , indi si profiegue a terminare di ghiacciarlo .

Sorbetti di vaniglia .

Pigliate una pinta di fior di latte , ed un boccale di latte , una libbra di zucchero , e dodici rossi d' uova , e per dargli il gusto , si mette alquanto di vaniglia , e si fa come agli altri .

Sorbetti di sambuione .

Prendete una bottiglia di vino di malaga e otto rossi d' uova , oncie otto zucchero , unite bene assieme i rossi d' uova col zucchero , indi mettetevi un quartino d' acqua con quattro ottavi di cannella , e due ottavi di garoffano , e si mescola ogni cosa assieme , indi si fa ghiacciare , come si fa agli altri .

Sorbetti di schiuma di cioccolato .

Prendete della miglior cioccolata , fatela cuocer con latte , e fior di latte , e quando sarà cotta ,
la-

lasciatela raffreddare alquanto , poi pigliate delle tazze , e fate fare la schiuma alla cioccolata , e latte , la quale metterete nelle suddette tazze , e queste le metterete così nella stufa del ghiaccio , e si lasciano ghiacciare , poi si servono così nelle medesime tazze .

Sorbetti all' Inglese .

Pigliate una pinta di fior di latte , ed un boccale di latte , dodici rossi d' uova , ed una libbra di zucchero , e questo si unisce ben bene alli rossi d' uova , poi si fa passare assieme il latte , ed il fior di latte poco per volta , indi si fa cuocere alquanto , e quando sarà cotto , si versa in un catoio a raffreddare , indi si versa dentro della cioccolata già cotta , se ne versa a proporzione , di modo che si conosca esservi del latte , e della cioccolata , cioè , che non domini di troppo il latte , nemmeno la cioccolata , indi si fa ghiacciare come gli altri .

Sorbetti di menteca .

Pigliate dei limoni , pelateli solamente la superficie gialda , indi cavateli l' agro , ossia sugo , poi prendete la superficie , fatela passare bene all' acqua , indi alla stamigna , poi si mette assieme alquanto di suo sugo di limone con un poco d' acqua , e per dolcificarlo , altrettanto di zucchero , come avete di frutto , indi si fa ghiacciare come gli altri .

Sorbetti di ampole, e gricotte.

Prendete il frutto con un poco d'acqua, mettetelo al fuoco per farlo crepare, sempre dimenando con la spatula, fino che levi il bollo, allora si passa ad una stamigna fina, poi si lascia raffreddare, indi si dolcifica con zucchero liquido, altrettanto di zucchero, come avete di frutto, indi si fa ghiacciare, come gli altri.

Quando li sorbetti di frutto stentano a ghiacciare, pigliate una tazza di acqua calda, e mettetela assieme al frutto, e colla spatula dimenare alquanto, acciò ogni cosa si unisca, dopo si mette nuovamente a ghiacciare.

Sorbetti di persico, ed arbiccò.

Prendete dei persici ben maturi, fateli passare alla stamigna, indi dolcificateli con zucchero liquido, poi fateli ghiacciare, per quelli di arbiccò, se gli può dare il gusto con alquanto di vino di sciampagna, indi si fa ghiacciare.

La dose, tanto di zucchero liquido, come avete di frutto.

Conserva di cannella, e cioccolato.

Farete cuocere del zucchero al *flet*, indi metterete la cannella in uno studellino, e prendete al fuoco alquanto di quel zucchero, che metterete assieme alla cannella, ed unirete ogni
cosa

cosa assieme, dopo metterete tutto questo nel
zucchero, e dimenerete alquanto, indi si leva
dal fuoco, e si lascia alquanto raffreddare,
poi si versa nelle cassetine di carta, che
avrete di già preparate, indi si lascia del
tutto raffreddare, poi si taglia a piccoli quadretti.

La dose, libbre una di zucchero, ed un ottavo
di cannella, oppure di cioccolata.

In questa maniera si fa qualunque conserva di
quintessenza.

Conserva di rose.

Pigliate solo le foglie di quelle rose velutate
mettetele in una stamigna, poi gettatevi dell'ac-
qua bollente sopra, acciò possano imbianchirsi,
e questo per un minuto, o poco più; indi si met-
tono per altrettanto tempo nell'acqua fresca, poi
si lasciano sgocciolare, indi si premono, e se gli
fa sortire il sugo rosso, dopo si prendono quelle
rose, e si pestano bene, indi si fa cuocere il
zucchero alla grossa pluma, e levandolo dal fuoco
se ne mette alquanto sopra di quelle rose pestate;
indi si unisce ogni cosa assieme, anche quel sugo,
che si è premuto avanti; poi s' imbianchisce il
tutto assieme, fino a tanto che il bacino del zuc-
chero sia tepido, poi si mette nei vasi.

Conserva di limone.

Pigliate del zucchero liquido, fatelo cuocere al
filet, indi gratugiate alquanto della scorza di li-
mone, solo la superficie, poi si mette dentro al
zucchero a dare due bolli, indi si preme la metà

di un limone, e si lascia ancor dare due bolli, acciò il zuccaro ritorni al grado di sua cottura del *filet*, dopo si ghiaccia bene da una parte, e poi dall' altra; indi ancor alquanto calda si vota nella cassetta di carta, che avrete diggià preparata, e quando sarà fredda, tagliatela in piccoli quadretti.

La dose, per ogni libbra di zuccaro, è la raturatura di un limone, ed il sugo della metà di esso.

Conscova di Pistacci.

Pigliate dei pistacci, mettereli a bollire nell' acqua, indi pelateli, e pestateli bene, dopo fateli passare alla stamigna, indi fate cuocere del zuccaro al grosso *filet*, e terminate come nelle altre.

La dose è d' oncie sei di zuccaro, e d' un'oncia di pistacci.

Agro di cedro, cedrato, o limone.

Pigliate dei cedri, cavateli l' agro, ossia il sugo, e stempratelo bene, poi fate cuocere del zuccaro alla grande *pluma*, e mettetevi dentro l' agro, indi lasciate dare due, o tre bolli, poi levatelo dal fuoco, e schiumatelo bene, poi si ritorna a metterlo al fuoco, e si lascia, finchè la semente sia del color dell' oro, e si procura di non lasciarle molta semente.

La dose, essendo cedro, o cedrato, che è più asciutto, per ogni libbra di sugo, libbre tre di zuccaro cotto alla piccola *pluma*; ed essendo di limone, per ogni libbra di sugo, libbre tre e mezza di zuccaro cotto alla gran *pluma*.

Griote

Griotte, e ciriegie al ratafia.

Pigliate una libbra di belle griotte, e ciriegie, tagliatele alquanto il gambo, poi mettetele in un vaso di vetro, con gran apertura al di sopra, (da noi detto *erbarola*) indi mettetevi dentro sei ottavi di cannella intiera, con un' oncia di garofani, altr' oncia di colandri, una mezza noce moscata, un mezz'ottavo di macis con due oncie di zucchero in polvere, indi mettetevi assieme lo spirito raffinato, poi lasciatele così infusione.

Pernigone al liquido.

Pigliate delle pernigone, che sieno quasi mature, pertugiatele con un ago in quattro, o sei luoghi, e di mano in mano, che sono pertugiate, gettatele nell'acqua fresca, dopo metterele al fuoco con la medesima acqua, e non le lasciate bollire; e quando vi pare, che debbano bollire, andate mettendovi poco per volta dell'acqua fresca, acciocchè possano cuocere tutte egualmente; dopo levatele dal fuoco, e mettetevi alquanto di aceto, o di limone tagliato in fette, acciò restino ben chiare, indi copritele, e lasciatele raffreddare nella medesima acqua; poi si getta via l'acqua, e si mettono nel zucchero liquido, e freddo, indi si mettono ad un fuoco dolce e ben coperte, acciò si conservino calde, e che non bollano, attesocchè crepano, ed all'indomani si cola il zucchero, e si fanno dare due bolli, e così si prosegue per sei, od otto giorni; sempre il zucchero solamente, il quale poi si versa di sopra freddo, ed all'ultimo giorno si fa cuocere il zucchero al *filet*, e si mette di sopra il frutto nei vasi.

Composta di fettè , o siano tranchie di meloni .

Prendete dei meloni , tagliategli in fette , indi pelateli , dopo fategli imbianchire nell' acqua ben calda , poi metteteli nell' acqua fresca , indi cavateli , e lasciateli sgocciolare , poi metteteli nel zuecaro liquido e chiaro , che avrete diggià preparato , con un poco di aceto , e si terminerà come gli arabicocchi .

La dose , per libbre due di siropo , libbre una di aceto .

Siropo di vinaigre , ossia d' aceto .

Pigliate un rubbo di aceto bianco , e buono , metterelo in un fiasco , con un mezzo rubbo di belle ampole , e lasciatele così in infusione per sei mesi , poi si cola quella infusione , indi si prendono due rubbi di zuecaro , si purga , e si fa cuocere alla gran pluma , e quando sarà cotto , si mette l' infusione dentro e si lascia bollire ogni cosa assieme per un mezzo quarto d' ora ; indi si cava , e si mette nei suoi vasi .

Formaggio alla cannella ghiacciato .

Pigliate tre quartini di fior di latte , ed un quartino di latte , sei oncie di zuecaro pesto , dieci rossi d' uova , alquanto di cannella , ed alcuni pezzi di cedro , indi mettete ogni cosa a un fuoco lento , ma che non bolla , e quando vedrete , che il latte comincia a divenire consistente , allora levate ogni cosa dal fuoco , e si cola
alla

alla stamigna , indi si lascia raffreddare , dopo si metterà nei modelli a formaggio a ghiacciare , come si fa ai sorbetti , e quando sarà ghiacciato ben duro , si metterà nel suo modello , questo modello ben preparato con ghiaccio pesto , ed alquanto più di sale , si lascerà così per due , o tre ore , acciò possa ben unirsi ogni cosa ; quando volete levarlo dal modello , avrete diggià preparato alquanto di acqua calda , per poterlo distaccare più facilmente ; indi si metterà sopra una servietta pulita , poi si darà il suo colore tutto all' interno del formaggio con un pennelletto .

Se volete farlo alla vaniglia , od al puro latte , si fa nella stessa maniera .

Formaggio alla Scantilly :

Pigliate un boccale di fior di latte , fategli fare ben la schiuma , come per una fiocca ben consistente , poi mettetevi assieme quattr' oncie di zucchero in pane , un' oncia d' acqua , ed un ottavo di cannella fina , indi mettete il tutto nel modello , poi si fa ghiacciare .

Formaggio alla Scantilly in differente maniera .

Pigliate del fior di latte , fategli fare la schiuma , che sia ben consistente , mettete gli del zucchero fino in polvere , secondo la quantità , che ne volete fare , poi date gli tal gusto che bramate ; indi con una mezza libbra di cioccolata fina , ed alquanto liquida , s' incorpora il tutto assieme , indi si metterà subito nel modello , poi si ghiaccierà , e si regolerà come avanti al formaggio alla cannella .

Mar-

Marzapani in forma di bottoni con marmelata.

Fate una pasta, come quella dei marzapani in laccio d'amore, e quando sarà disseccata, mettetela sopra un foglio di carta bianca con zucchero fino, ed appianatela, finchè sia spessamente di più d'uno scudo, indi tagliatene dei pezzi di figura rotonda, e larghi quanto una pezza da soldi sette, e mezzo; affondate alquanto detti pezzi nel mezzo, col dito piccolo, per mettere a cadauno la grossezza di un pisello di quella marmelata, che più vi pare, oppure di qualche crema cotta, e ben ligata; rimpalmate l'orlo di detti pezzi di pasta, con rosso di uovo, per colarne i due pezzi assieme, l'uno sopra l'altro, facendogli prendere la forma di un bottone in guisa, che la marmelata non compaja. Fateli cuocere nel forno a calore molto lento; quando saranno di bel colore, levateli dal forno, ed agghiacciatene tutta la parte superiore, con zucchero fino, poscia rimettetegli nel forno per far seccare il detto zucchero.

Tourons.

Tagliate in piccole fette ben sottili sei oncie di mandorle nettate con acqua calda, poi mettetele in un bacino sopra il fuoco, con un poco di cedro verde grattugiato, e con zucchero fino fatele disseccare, rivoltandole sempre con una spatula; quando saranno ben disseccate, levatele dal fuoco, ed essendo raffreddate, mettetele nel bianco di tre uova bene sbattuti con zucchero fino,
per

per far colle mandorle una pasta maneggiabile, e ne farete colle mani delle palle, che metterete di mano in mano sopra foglj di carta per farla cuocere nel forno a lento calore. Se avete delle nocciuole, potrete mettere tre oncie solamente di mandorle, ed altrettanto di nocciuole nettate con acqua calda, che anche tagliarete come le mandorle, con le quali le mescolarete, indi le finirete, come è stato detto quì sopra.

Mandorle alla Poloneise.

Nettate con acqua calda tre oncie di mandorle dolci, e tre oncie di nocciuole, e mettetele di mano in mano in acqua fresca, dopo averle ben sgocciolate, ed asciugate; stritolatene la metà *ben fine*, e l'altra metà *in fette*; fate cuocere una libbra di zucchero alla *gran plume*, poi mettetegli dentro le mandorle, e nocciuole con un poco di cedro stritolato; mescolate ogni cosa ben insieme, fuori del fuoco, poi quando ogni cosa sarà ben mescolata col zucchero, aggiungetegli il bianco d'un uovo ben sbattuto, e mescolateglielo ben insieme, indi versate la pasta delle mandorle sopra un foglio di carta, e quando saranno raffreddate, tagliatele nella maniera, che più vi piace.

Pistacchi confetti.

Nettate con acqua calda dei Pistacchi, poi fateli seccare nella stufa; se volete farne solo una libbra, mettetegli in un gran bacino da
prov-

provvisione, con zucchero alquanto ingommato, fatto con un poco di gomma arabica fusa in un pochettino d'acqua, ed indi mescolata con zucchero cotto al *lissè*, fate andare il bacino sopra un fuoco moderato, sempre rivoltandolo, acciocchè li pistacchi piglino egualmente il zucchero; quando cominceranno a seccarsi, aggiungeteli del detto zucchero, e dategli ancora una mano o due in questa maniera, poi proseguite a rivoltarli, dandogli ancora cinque, o sei mani con altro zucchero cotto alla *lissè* (che sia senza gomma), finchè vediate che sieno sufficientemente carichi, e dopo averli data l'ultima mano, li torrete dal bacino per asciugarli bene, poi vi rimetterete dentro li pistacchi con zucchero *au lisse*, e sul fine gli agitarete fortemente senza farli saltare, e quando saranno ben *liscj*, finirete di farli seccare nella stufa.

Biscottini alla Delfina.

Nettate con acqua calda tre oncie di mandorle dolci, e tre oncie di mandorle amare, asciugatele con una tovaglia, e mettetele assieme nel mortajo, e pestatele ben fine, bagnandole di tempo in tempo con bianco d'uovo; quando saranno pestate, vi metterete insieme due libbre di zucchero, ed il bianco d'un uovo, e pesterete ogni cosa colle mandorle, finchè si formi una pasta maneggiabile, allora passate detta pasta in una stamigna a quest'uso destinata, indi formate li biscottini della lunghezza, e grossezza, che volete, indi mettete li
bis-

biscottini sopra fogli di carta bianca, poi met-
tete detti fogli sopra una tavola, dopo mette-
tevi sopra il coperchio di un forno da campa-
gna con fuoco sopra, e fateli cuocere a fuoco
lento; quando la parte superiore sarà cotta, le-
vategli il coperchio del forno, e voltateli colla
parte cotta al di sotto, e mettete di sopra alla
parte non ancora cotta, un ghiaccio fatto con
zucchero fino passato al setaccio, che sbattere-
te con un poco di bianco d' uovo, e sugo di
cedro; poi quando li biscottini saranno ghiac-
ciati, li rimetterete sopra il coperchio del for-
no con un poco di fuoco sopra, per far rap-
prendere il ghiaccio.

Biscottini in laccio d' amore.

Mettete sopra una tavola mezza libbra di fa-
rina, e nel mezzo fatele una cavità, mettete
due cucchiari di marmelata, di quella specie,
che più vi piace, con zucchero in polvere quanto
è la grossezza d' un uovo, ed anche mette-
te il bianco di tre uova, ed impastate, sin-
chè abbiate una pasta maneggiabile, ed occor-
rendo, che la pasta fosse troppo dura, ag-
giungetele il bianco d' un uovo, indi con uno
spianatojo, appianatela, poi tagliatela in filetti
lungi sufficientemente per disporgli in laccio
d' amore, e fatto così, mentre li fate, met-
teteli sopra fogli di rame, poi fateli cuocere
in un forno a lento calore, e quando sa-
ranno di colore biondo dorato, levateli.

Cialde al fior di latte.

Secondo la quantità di cialde, che volete fare, stemprate zucchero, e farina parti eguali con un poco d'acqua di fior d'arancio, e fior di latte, stemprate quanto basti, acciò non vi rimanga alcun grumo, e fate, che questa pasta sia nè troppo dura, nè troppo tenera, e che versandola col cucchiaro possa filare; indi fate scaldare il modello da cialde sopra un fornello, e fregatelo prima con un pezzo di cera bianca da ambe le parti, o con butirro fresco per disgrassarlo, poi mettetegli un buon cucchiaro di pasta, e chiudete il modello, per metterlo sul fuoco, e dopo aver fatto cuocere la cialda da una parte, voltate il modello per farlo cuocere dall'altra; quando vi parerà, che la cialda possa essere cotta, aprite il modello, ed offerivate, se la cialda è per tutto egualmente cotta, e di un bel colore dorato, e se è così, levatela dal modello, e mettetela sopra uno spianatojo fatto a cavalletto, ed appoggiatevi sopra la mano, per farle prendere la forma di uno spianatojo, e lasciatela ivi, finchè ne abbiate preparata un'altra nella stessa maniera, e quando sarà ormai cotta, levate la prima dallo spianatojo, mettetela sopra uno staccio, e mettete sopra lo spianatojo quella, che levate dal modello, e così proseguite fino al fine; quando poi saranno tutte fatte, mettetete lo staccio, in cui sono le cialde nella stoffa, per conservarle secche, finchè dobbiate servirle; facendo le cialde, occorrendo, che esse restas-
sero

sero attaccate al modello, bisognerebbe unger
leggermente il detto modello con cera bianca,
o butirro fresco.

Cialde al vino di Spagna.

Mettete in un catino tre oncie di farina,
con due uova fresche, tanto il bianco, quanto
il rosso, e tre oncie di zucchero fino, e stem-
prate questa pasta, mettendole vino di Spagna,
od altro, finchè la pasta sia della stessa confi-
stenza di quella delle cialde al fior di latte;
(come quì avanti) poi finite queste nella stessa
maniera delle fin quì dette.

Butirro in flagrana, ed in altre maniere.

Per mezza libbra di butirro fresco battuto,
pestate ben fine dodici mandorle dolci, poi
unitele assieme al butirro, e mescolate bene
assieme, indi mettete questo butirro in una
schiumarola, o sia mestola, e fatelo da essa
cadere per li buchi, e nello stesso tempo sopra
il piatto, che dovete servire; voi potrete an-
cora far passare detto butirro alla stamigna,
torcendola bene, per farlo uscire. Se volete
servire butirro al suo naturale, non vi occorre
altro, che mettergli un poco di sale fino. Si
può ancora servire il butirro in altra maniera,
senza metterli le mandorle, dandogli il sapore
di cedro, di bergamotto, d'acqua di fior di
aranci, ed altri odori.

Liquore detto Populo 2

Mettete in una pentola una pinta di buon vino bianco, con un quartino di spirito di vino, una libbra di zucchero cotto *à la plume*, due pomi di *reinette* pelati, e tagliati in fette, tre cucchiari d'acqua di fior d'arancio; e lasciate infusione fino al giorno seguente, poi passatele alla stamigna.

Acquavita Cinnamomo.

Per far tre boccali di cinnamomo, pigliate due oncie di cannella, ed infrangetela in un mortajo, poi mettetela infusione per due giorni intieri, con altri tre boccali d'acquavita, ed una pinta di vino di Spagna, ed altra pinta di vino bianco; indi mettetelo al lambicco, e distillatelo, come si dirà nell'articolo della distillazione.

Liquore detto Ipocrasso.

Mettete in una pentola due pinte di vino di Borgogna, con una libbra e mezza di zucchero; li frutti di un cedro, sei garoffani, la metà di una noce noscata, un bastone di cannella, una donzena di mandorle dolci alquanto infrante, e sei foglie di macis. Turate bene la pentola, e lasciate tutto infusione per un giorno, poi passate ogni cosa alla stamigna, indi mettetelo nei fiaschi.

Ipoëca.

Per una pinta d'acquavita, pigliate mezza libbra di zucchero, ed una libbra di frutti rossi, cioè mezza libbra di ciriegie, tre oncie di uva-spina, e tre oncie di more di rovo, infrangete questi frutti il più che potete, e mettetele tanto la feccia, quanto il succo nell'acquavita, avvertendo però d'infrangere da per se sola l'uva-spina, per prenderne il solo succo, perchè la feccia di questa rende agro. Vi metterete altresì tutti li nocciuoli delle ciriegie con cinquanta mandorle di albicocche infrante, un mezzo pugno di coriandoli, due garoffani, un pezzo di cannella, ed un pezzo di vaniglia, mettete il tutto in infusione in una pentola per quindici giorni in sito esposto al sole, indi passate ogni cosa alla stamigna di seta, poi mettetela nei fiaschi.

Se farete l'ipocrea in una stagione, che non vi siano li frutti rossi, potrete servirvi di agresto maturo, facendo del resto nella stessa maniera, che viene d'essere insegnata, colla sola differenza, che in vece del succo dei frutti rossi, vi metterete il succo di agresto maturo, e cinquanta mandorle di albicocche.

Acquavita escubar d'Inghilterra.

Mettete tre pinte di spirito di vino, tre pinte d'acquavita, e tre pinte d'acqua in una pentola, poi pigliate mezza libbra di mandorle amare tagliate, mezza libbra d'uva secca di

Pro.

Provenza, mezza libbra di datteri tagliati, mezza libbra di fichi tagliati, mezz' oncia di cannella infranta, mezz' oncia di coriandoli, mezz' oncia d' anici d' India, mezz' oncia di macis, un' ottavo di cardamomo d' India, un' ottavo di aloe, quattordici garoffani, tre noci noscate tagliate, due cedri tagliati succo, e scorza, due oncie di zafferano in foglie, un' ottavo di cociniglia, un' oncia e mezza di siroppo di pomi, un piccolo cedrato tagliato in sette col suo succo, e sei ottavi di regolizia verde. Tutta detta composizione insieme, o separatamente, pestatela, e formatene una specie di pasta, poi aggiungetele tre libbre di zucchero in polvere, poi mettetela nella pentola col suddetto spirito di vino, acquavita, ed acqua, e lasciatela ivi infusione per otto giorni, e con un bastone agitatela di tempo in tempo, indi passate l' escubar alla stamigna, e mettetelo nei fiaschi.

Cialde al caffè.

Mettete in un catino tre oncie di zucchero in polvere, tre oncie di farina, due uova freschi, un buon cucchiaro di caffè passato allo staccio, e mescolate ogni cosa insieme, mettendogli a poco a poco fior di latte consistente, finchè la pasta sia d' una buona consistenza nè troppo chiara, nè troppo spessa, e che versandone col cucchiaro essa fili; fate scaldare la forma da cuocersi le cialde, e da ambe le parti fregatela con cera bianca, o con butirro, per disgrassarla, poi mettetele un buon cucchiaro di pasta; serrate la
 forma

forma; e mettetela sopra il fuoco; e dopo aver fatta cuocere la pasta da una parte, rivoltate la forma dall' altra parte; e quando vi paia, che la cialda possa essere cotta, aprite la forma, ed offervate, se è di bel colore dorato, ed egualmente cotta, allora levatela subito, e posatela sopra uno spianatojo fatto col cavaletto, ed appoggiatele sopra la mano per farle pigliare la forma dello spianatojo, e lasciatela ivi, finchè abbiate preparata altra cialda nella precedente maniera, e mentre quella cuoce, voi torrete via quella, che è sopra lo spianatojo, per mettervi quella, che leverete dalla forma; quando saranno tutte fatte, metterete lo staccio, in cui sono tutte le cialde, nella stufa per conservarle secche, finchè siate per servirle.

Composizione della cioccolata.

La cioccolata non può riuscire buona, se non si sa far buona elezione del cacao. Quelli, che conoscono il cacao di *Galicola*, non hanno bisogno di sceglierne altro. Si deve offervare, che li di lui grani sieno nell' interno di color bruno, e porpora oscura, perchè quelli, che sono rossi, vagliono poco, e fanno la cioccolata aspra, ed amara; ma il cacao non si conosce bene, finchè non è arrostito, perchè allora si vede, se vi sono molti grani rossi. Il cacao deve essere arrostito al giusto segno, che il sapore, e colore della cioccolata esigono. Dopo averlo messo in un bacino di rame, o di ferro, od in un vaso di terra non verniciato

ciato, si mette sopra il fuoco, ed incessantemente si agita, finchè sia esteriormente nero, come li marroni arrostiti; per questa prima volta non si corre gran rischio di arrostitirlo troppo; poi si deve mondare il cacao, e vagliarlo bene; per sapere se è arrostito a dovere, il meglio si è di farne una pruova: pigliate un' oncia di cacao, e mezz' oncia di zucchero, e riducetelo in pasta, per meglio sentirne il sapore, e distinguerne il colore; e se non è bastantemente bruno, e non sente abbastanza, si può arrostitire ancora un' altra volta, ma leggiermente, perchè essendo presentemente senza scorza, è facile ad abbruciarsi, e prendere cattivo sapore; essendo ridotto in questa maniera il cacao al giusto segno di sua cottura, si pesta in un mortajo, acciocchè sia più presto ridotto in massa sopra la piastra; quando la pasta della cioccolata è ormai abbastanza passata, vi si aggiunge della vaniglia, ed alquanto di cannella in polvere, e la quantità dipende dalla volontà del Fabbricatore. Quando tutte le cose sono insieme ben mescolate, vi si aggiunge nove oncie, od una libbra di zucchero per cadauna libbra di cacao pesto; quando il zucchero è ben incorporato colle altre cose, si leva la composizione dal mortajo, e si mette sopra la pietra o sia piastra di ferro, scaldato con uno scaldavivande sotto pieno di fuoco; e si fa scaldare anche lo spianatojo, indi si riduce questa mistura in polvere molto fina, che da per se si converte in pasta; e passatele sopra a poco a poco lo spianatojo, finchè ella sia così fina, che più non scroscia sotto li denti, allora se ne fanno dei pezzi

49

quadrilunghi di un' oncia caduno , oppure se ne fanno dei *rouleau* di tre oncie , o di mezza libbra caduno .

La vaniglia deve scegliersi odorifera , non troppo secca , nè troppo grassa , e soventi avviene ch' ella sia onta d' olio misto con balsamo , per farla sembrare buona , e fresca ; ed è difficile il ridurla in polvere , ma dopo averla tagliata in piccoli pezzi con forbici , si spolverizza a forza di batterla , e passarla allo staccio .

Ciocolata .

Pigliarete una libbra di cioccolata , per dieci tazze che ne volete fare , e la metterete in una *caffettiera* a fondere al naturale con tant' acqua , che basti per farne le determinate tazze . Fatela bollire alquanto sulla cenere calda , quando sarà fusa , e pronta per rapprendere , stemprate il rosso di un uovo con alquanto di cioccolata , poi versatelo nella *caffettiera* , indi rimettetela sopra un fuoco lento , e con il frolore agitatela bene , ed avvertite che più non boila , dopo che le avrete messo due rossi d' uova . Dei rossi d' uova ne metterete a proporzione delle tazze di cioccolata che farete , perchè vi vuole un rosso d' uovo ad ogni quattro , o cinque tazze di cioccolata .

Ciocolata all' Inglese .

La cioccolata all' Inglese si fa nella stessa maniera della precedente , eccettuato che nel far fondere la cioccolata , vi si mette il bianco
C d' uova

d' uovo bene sbattuto , toltagli però la prima schiuma ; poi si finisce come la precedente . Bisogna però offervare , che la cioccolata è migliore , quando si prepara alla sera antecedente , che quando si fa nel giorno che si vuol usare , ed ordinariamente quei , che sono soliti farla ogni giorno , conservano sempre un buon lievito .

Diavoletti .

Pigliate della buona cioccolata , e se è troppo secca , mettetela nella stufa , acciocchè divenga molle , indi mettetevi un poco di buon olio di olivo , per poterla ben maneggiare con il cucchiaro , poi pigliatene dei piccoli pezzi , e rotonditeli , per farne palotte della grossezza di una nociuola , e metteteli sopra un foglio di carta in distanza eguale fra di esse di un buon pollice ; quando il foglio è tutto occupato , pigliate il detto foglio per le estremità , ed appoggiandolo da una parte sopra la tavola , e dall' altra scuotetelo per appianare li diavoletti , ed acciocchè si ghiaccino da per se stessi , se volete , potete agghiacciarli con *nompareilles* bianche , e le pungerete tutte con confetti di cannella , poi li farete seccare nella stufa .

Diavoletti con pistacchi .

Li farete come li precedenti , colla sola differenza , che metterete in cadun diavoletto un pistacchio intiero nel mezzo , quello però mondato della sua pelle ; poi ruoterete li diavoletti

letti tra le mani, per farli pigliare la forma di piccoli olivi; poi si ruotolano in *nompareilles* bianche, e le metterete nella stufa, a seccare.

Marzapani dolci alla siringa, ed altre cose di tal pasta.

Pigliate una libbra di mandorle dolci, pelatele bene, indi pestatele, ed acciò nel pestarle non facciano l'olio, si anderà mettendovi dell'acqua di fior di citrone, e quando saranno peste, vi metterete oncie otto di zucchero fino, il quale mescolarete assieme alle mandorle, indi passatele alla siringa, oppure datele altre forme, come di una micchetta, di un fiore, di un capello, di un bocchetto di famiole, dei funghi, delle castagne, ed altre consimili cose, indi si mettono nella stufa a disseccare per un giorno, e più; poi si fanno cuocere al forno, che restino del color dell'oro; indi farete una piccola ghiaccia, che metterete al disopra, e nuovamente li metterete alquanto nella stufa a disseccare.

Acquavita di vaniglia.

Per ogni rubbo di spirito raffinato si prenderanno oncie due di vaniglia, la quale si tritolerà bene, e si metterà infusione in un fiasco, assieme allo spirito per dieci giorni continui, indi si metteranno parti eguali di siroppo liquido, e chiaro, come di spirito raffinato, indi si metterà la detta infusione dentro, e si gusterà se va bene, nel tirarla si filtra. C 2 *Acqua*

Aquavita di ampole .

Pigliate un rubbo di ampole , riducetele in pasta , indi mettetevi assieme libbre quarantacinque spirito del più fino raffinato , con alcune mandorle a nare ; poi lasciate ogni cosa infusione per sei giorni , dopo si coleranno con un panno , o colla stamigna , poi si dolcificeranno come alle altre .

Per formare un salame crudo .

Pigliate due libbre di mandorle dolci , pelatele tutte , ed una metà le pestarete , e nel pestarle mettetevi alquanto di bianco d' uovo , acciò non facciano l' olio , e l' altra metà la lascierete intiera , poi pigliate libbre quattro di zucchero in pane ben spolverizzato , mezz' oncia di cannella , ed un quarto d' oncia di garoffani , e formatene una pasta ; dopo avrete un budello ben lavato , e lo farete asciugare al sole , poi lo empirete bene colla detta pasta preparata , dandovi il colore con uva di Spagna , o straccia di Levante , in seguito lo legarete con funicella sottile , in somiglianza del salame , dandogli qualche giro anco nel mezzo , e lo porrete nella stufa per due giorni ; quando sarà ben asciutto , ne tagliarete le vostre fettole , come si fa del salame di pesce .

Zuccherini di violetta , ed altri , col modo di disporre il baccino per far bomboni .

Per far zuccherini di qualunque specie essi sono , è necessario aver un gran bacino di rame ,

con due manici , uno per parte , ed un altro nel mezzo , per poterlo maneggiare con facilità ; questo bacino deve restar sospeso in aria , per mezzo di una corda attaccata ai manici , uno per parte laterali del bacino per li due capi , ed attraversata nel mezzo ad una girella , ossia ruota , qual deve esser affissa al solajo , acciocchè il bacino possa farsi girare per ogni dove , e deve il bacino essere alto da terra la metà del corpo ; e sotto il bacino vi deve essere una padella ripiena di fuoco , ed il fuoco dee riporsi alla distanza di tre pollici dal fondo del bacino ; bisogna aver zucchero cotto a la lissè , ed altro a la perlè , e queste due sorta di zucchero sono quelle , che danno il nome ai Zuccherini , che noi diciamo lissè , e Zuccherini perleés .

I Zuccherini piccoli lissè si fanno , mettendo fuoco moderato in una padella ; poi mettete questa padella in una botte , a cui manchi il fondo da una parte , ed umettate per di sopra , perchè il calore del fuoco non si evapori . Quando se ne vuole fare solamente una libbra , e che non si ha il bacino suddetto , si prende una padella a provvigione , vi si mette il zucchero , ed i zuccherini , e si dimenano continuamente , finchè siano finite .

E per far li zuccherini di violette , si scioglie alquanto di gomma dragante in alquanto d'acqua , e quando ella è ben fondata , si passa per una tela fina , e si preme bene , acciò il tutto passi ; poi si mette in un mortajo con della marmelata di violette , alquanto di acqua tinta colla pietra indico ; vi si aggiunge zucchero ,

quanto basti, e si pesta ogni cosa assieme fino a che sia fatta una pasta maneggiabile, che verserete sopra una tavola con zucchero fino, e ne prenderete dei piccoli pezzi, per farne dei piccoli grani di caffè, e simili, che poi li farete seccare nella stufa; essendo secchi li metterete nel gran bacile con zucchero al *lissè*, e fateli ruotolare di continuo in esso, mantenendovi sotto un fuoco moderato, finchè il zucchero cominci a seccarsi intorno ai zuccherini, ed allora aggiungetevi di detto zucchero, e proseguite a ruotolare, e metter zucchero, finchè li vostri zuccherini sieno della grossezza che voi volete.

Gelatina d' uvaspina.

Mettete in un bacino un quartino d'acqua con tre libbre di uvaspina sgranata, fatele dare tanti bolli quanti bastino per farla crepare; passate il succo dell' uvaspina in un setaccio, e mettetelo parte, poi premete bene il resto con una spatula, o con la mano, per trarre quanto più si può di succo, indi fate cuocere una libbra di zucchero *a la grande plume*, e mettetelo dentro il succo, e fate cuocere col zucchero, sempre dimenandolo colla spatula, finchè abbia fatti circa quindici bolli; poi ancora mezzo calda versatela nei vasi. Il succo poi, che avete messo a parte, se non avete altra occasione d'impiegarlo, potete unirlo alla marmelata, ed in tal caso gli farete dare qualche bollo di più.

Uvaspina in grappoli.

Prendete una libbra di uvaspina grossa raccolta a piccoli mazzi, e mettetela in una libbra di zucchero cotto *a la grande plume*, e fatele dare due, o tre bolli col bacino coperto; schiumate dolcemente, e lasciate l' uva col zucchero nel bacino, che metterete nella stufa, dove lo lascierete fino al giorno seguente, poi lo sgocciolerete, e quando sarà raffreddato, aggiusterete l' uva con proprietà a mazzi, avvertendo di spargerle zucchero fino sopra subito che sarà sgocciolata, e poi fatela seccare nella stufa.

Pasta di uvaspina.

Sgranate quattro libbre di uvaspina, mettetela in un bacino con una pinta d' acqua, ma che il bacino stia coperto, indi mettetela in un setaccio, e premetela ben forte con una spatula, per trarne tutta la consistenza dall' uvaspina; poi mettete al fuoco detta sostanza, e quivi dimenatela, finchè sia ridotta in pasta, indi pesate detta pasta, e supposto il caso, che ve ne fossero quindici oncie, fate cuocere diciotto oncie di zucchero *a la grande plume*, poi levatelo dal fuoco, e mettetevi dentro la pasta, e stempratela bene nel detto zucchero, e dopo mettetela nei modelli da pasta, e poi fatela seccare nella stufa.

Conserva di more di rovo.

Si prenda una libbra di more con due oncie di uvaspina, si schiaccino insieme in un catino,

56
Poi si passino al setaccio, e tutto ciò che è pas-
sato, si rimetta nel bacino, il quale si mette
ad un fuoco moderato, e si faccia ridurre ad un
terzo; indi si faccia cuocere una libbra di zuc-
caro alla grossa pluma, e dopo averlo lasciato
raffreddare alquanto, gli si metta dentro le more,
e queste si mescolino bene col zucchero, poi si versi
il tutto in un modello di carta; e quando avrà la
detta conserva fatta la presa, si tagli in tavolette,
e si conservi per il bisogno.

Ciriegie in qualriglia.

Prendete due libbre di ciriegie di eguale gros-
rezza, a cui taglierete l'estremità del gambo;
legatele di quattro in quattro con filo, indi met-
tele in due libbre di zucchero cotto al *soufflé*; fa-
tele dare circa venti bolli, schiumandole a dove-
re; indi versatele destramente in un catino, e la-
sciatele per ventiquattro ore nella stufa; il che
fatto le farete sgocciolare in un setaccio, per
metterle poi sopra fogli di rame, e farle seccare
nella stufa.

Ciriegie in surtout.

Ad una libbra di ciriegie tagliatele l'estremità
del gambo, pigliatene altre tre libbre, e levatele
tutto il gambo, ed il nocciuolo; indi fate cuo-
cere quattro libbre di zucchero al *Soufflé*, e met-
tetegli dentro tutte le ciriegie, a cui farete dare
circa una ventina di bolli, avendo cura di schiu-
marle a dovere, dopo le metterete in un catino,
poi

poi nella stufa, dove le lascierete fino al giorno seguente, in cui le metterete nei vasi per conservarle nel liquore, finchè ne abbiate bisogno; quando poi vorrete metterle in *surtout*, le sgocciolerete sopra un setaccio ben chiaro, poi piglierete di quelle, che hanno il gambo, e sopra di esse ne metterete due, o tre altre dalla parte della polpa, ed avrete cura di aggiustarle bene in rotondo; poi le collocarete sopra fogli di rame, vi spargerete sopra del zucchero; poi le farete seccare nella stufa; quando la parte superiore sarà secca, spargetevi sopra zucchero di bel nuovo egualmente per tutto; poi mettetele in un setaccio, e rimettetele nella stufa, acciò finiscano di seccare.

Ciriegie all' acquavita.

Prendete quattro libbre di ciriegie delle più grosse, belle, e più chiare, che trovar si possano; tagliatele via la metà del gambo, indi mettetele in un gran fiasco di bocca molto larga, indi mettetete in un catino tre oncie di more, con alquante more di rovo; schiacciate il tutto, e stempratelo con alquanto di siroppo di ciriegie, poi passatelo al setaccio, per metterne il sacco nel fiasco delle ciriegie, poi prendete una pinta d' acquavita, ed in essa fate fondere due libbre e mezza di zucchero, dopo averlo ben mescolato coll' acquavita, lo verserete nel detto fiasco con un poco di cannella, indi turate bene il fiasco, per conservarle così, finchè ne abbiate bisogno; e nel tempo d' Inverno vi servirete di queste ciriegie per metterle in camiccia, al caramel, ed in altre maniere.

Ciriegie in camicia.

Prendete del bianco di uovo quanto basti; sbattetelo bene, e vi verserete della schiuma che fa, secondo la quantità di ciriegie, che volete impiegare; prendete ciriegie delle più belle; tagliatele via la metà del gambo, e bagnatele nella detta schiuma, ed indi ruotolatele ad una ad una nel zucchero fino, poi soffiategli sopra, acciò non vi resti troppo zucchero attaccato, indi mettetele sopra un setaccio, indi nella stufa con calore dolce, ed ivi lasciatele, finchè dobbiate servirvene.

Marmelata di Ciriegie.

Pigliate sei libbre di ciriegie ben rosse, a cui avrete tagliata la metà del gambo, e levato il nocciuolo; indi le farete cuocere a fuoco gagliardo, sino alla consumazione della metà, poi mettetele in libbre tre di zucchero cotto *à la plume*; mescolate ben assieme ogni cosa con una spatula; poi di nuovo rimettete detta pasta sopra il fuoco, e fatele dare qualche bollo, finchè il siroppo abbia preso una qualche consistenza, però alquanto liquida; giunta la cottura al convenevole grado, lasciatela alquanto raffreddare prima di versarla nei vasi, e quando sarà ne' vasi potrete mettervi alquanto di zucchero fino se volete.

Ratafiat di ciriegie.

Prendete ciriegie, levatele il nocciuolo, poi mettetele in un catino, ed ivi schiacciatele,
poi

poi lasciatele così per un giorno (tre libbre di ciriegie solitamente producono una pinta di succo) indi passatele , e misurate il succo per metter eguale misura di acquavita , e tre oncie di zucchero per ogni pinta di liquore , e mezza libbra di more di rovo , ed anche una dozzina di more , che farete sciogliere con una pinta di succo di ciriegie , e le farete dare cinque , o sei bolli ad un fuoco lento , poi le verserete in una stamigna per trarne tutto il succo , indi metterete il succo nel siroppo , e lo farete fondere senza farlo bollire ; poi metterete il tutto in un vaso di terra cotta : vi metterete anche un pezzo di cannella , poi turate il vaso , e lo lascerete così per il corso di quaranta giorni . Avrete riguardo che le ciriegie sieno ben mature , e sane . Per questo *Ratafiat* tutte le spezie , che si costumava di mettere negli altri *Ratafiat* , in questo servono a niente .

Siroppo di Ciriegie .

Fate cuocere tre libbre di zucchero *à la grande plumé* , mettetegli dentro tre libbre di ciriegie ben mature , e che non siano guaste , avendole prima levato il gambo , ed il nociuolo ; fatele dare una dozzina di bolli , indi levatele dal fuoco per schiumarle , poi lasciatele così per due ore nel zucchero , indi rimettetetele sul fuoco , e fatele ancora dare otto , o dieci bolli , dopo di che passatele alla stamigna sopra un catino ; occorrendo , che il siroppo non avesse la dovuta consistenza , fategli ancora dare qualche bollo ; e quando sarà a mezzo freddo , lo metterete nei fiaschi per servirvene alle occorrenze .

Vino di ciriegie.

Avrete quattro libbre di uva spina, che unirete a venti libbre di ciriegie, levate da queste li nociuoli, e pestateli bene, poi rimettetegli colle ciriegie, schiacciate bene tutto assieme, e mettete ogni cosa in un barilotto con tre oncie di zuccaro per ogni pinta di succo, lasciatelo bollire come il precedente per quindici, o venti giorni, dopo vi aggiungerete un boccale di spirito di vino, alquanto di coriandoli, e cannella, e quando avrà cessato di bollire, lo turerete esattamente, lasciandolo così, finchè lo riponiate nei fiaschi passandolo prima al chiaro.

Fiori di gelsomino confettati.

Abbate dei gelsomini belli, ed aperti, tagliateli via la metà del gambo, lasciando li fiori intieri, poi fate cuocere del zuccaro al *grand lissé*; indi levatelo dal fuoco; e mettelì dentro i fiori di gelsomino, senza lavarli, e lasciateli nel zuccaro fino al giorno seguente, in cui li farete dare alcuni bolli, finchè il zuccaro sia cotto *à la petite plume*, allora lasciate raffreddare, poi versate nei vasi. Se poi non volete confettare altro che le foglie dei fiori, le leverete via tutto il gambo, e monderete le foglie, e poi farete il resto, come fu detto di sopra.

Siroppo di Gelsomino.

Fate bollire un boccale d'acqua, poi versatela in un catino, in cui vi sarà mezza
libbra

libbra di fiori di gelsomino mondati, e sopra i gelsomini mettete un piatto per farli restare sommerfi nell'acqua, e che si bagnino bene; poi mettete il catino nella stufa, e lasciatelo fino al giorno seguente, indi chiarificate cinque libbre di zucchero, e fatelo cuocere al *Cachet*, poi passate i gelsomini in una rovaglia, premendoli dolcemente, acciò rendano il loro profumo, poi mettete questa decozione nel zucchero, indi mettetelo al fuoco, acciò dett'acqua s'incorpori bene col zucchero, avvertendo, che non bolla; poscia lo verserete in un catino, il quale lascierete nella stufa per tre, o quattro giorni, e bisogna mantenere alla stufa il calore stesso che si richiede per fare il candito, e di tempo in tempo dimenerete il firoppo con un cucchiajo, e per essere ben finito, bisogna, che sia ridotto al *perlè*, allora lo leverete dalla stufa, e lo lascierete raffreddare, ed indi lo riporrete nei fiaschi.

Candito di fiori di gelsomino.

Pigliate fiori di gelsomino, mondateli, poi fate cuocere del zucchero *à la plume*, e dopo cotto mettetelo nel modello da candito, e quando sarà mezzo freddo, vi metterete dentro i fiori di gelsomino, facendoli destramente, ed egualmente penetrare nel zucchero con una forchetta proporzionata al modello, e metteteli sopra un qualche peso, e nei quattro angoli del modello un bastoncino bianco, e secco; poi mettete il modello nella stufa, e lasciate-

lo per un giorno, sempre mantenendogli un fuoco eguale, ed il candito sarà fatto a dovere, quando cavando fuori i bastoncini, li vedrete diamantati egualmente, allora sgocciolerete il candito, inclinando alquanto il modello da una parte, dopo di averlo lasciato sgocciolare per due ore, rovesciate il modello sopra un foglio di carta bianca, appoggiandolo con un qualche piccolo impeto egualmente per farlo uscire.

Fiori di Gelsomino in camicia.

Pigliate fiori di Gelsomini interi, e ben aperti, levate li il gambo, e bagnateli in bianco di uovo sbattuto tanto che sia tutto in ischiuma, indi ruotolateli nel zucchero fino, poi metteteli sopra fogli di carta bianca, che avrete aggiustati nei setacci per farli seccare nella stufa; quando saranno ben secchi, ve ne servirete per quegli usi, che stimerete a proposito.

Pastiglie, ed altro di Fiori d' arancio.

Fate liquefare mezz' oncia di gomma dragante, con un cucchiaro d' acqua di fior d' arancio, ed un bicchiere d' acqua, prendete un pizzico di fiori d' arancio *pralineés*, se non siete nella stagione da poterne avere dei freschi, triturateli ben fini, poi metteteli in un mortaio colla gomma dragante liquefatta, e passata per una tovaglia, e ben premuta, acciò nulla resti da passare; poi andate pestando, aggiungendovi a poco a poco

poco una libbra di zucchero passato al setacciolo di seta, e pestate, finchè abbiate una pasta maneggiabile per far pastiglie della grandezza, e forma, che volete, od altre cose, come grani di frumento, piccoli piselli, grani di caffè, garofani, o conchiglie ec.

Gateau al fiore d'Arancio.

Fate cuocere due libbre di zucchero à la grande plume, ed in esso fate bollire mezza libbra di foglie di fiori d'arancio per farli gettare il suo odore; indi proseguite a far bollire il zucchero coi fiori, finchè di nuovo sia ridotto à la grande plume; allora con una spatula prontamente bisogna dimenare il zucchero tanto all'intorno, che nel mezzo del bacino, finchè il zucchero cominci ad ascendere, ed allora se gli mette subito alquanto di bianco d'uovo stemprato con altro zucchero fino, che mescolarete prontamente, ed immediatamente versate il gateau in un modello di carta, e dopo versato tenereli sopra in convenevole distanza il fondo del detto bacino ancor caldo; questo contribuisce a far gonfiare il gateau, ed a farlo ghiacciare; al qual effetto anche giova il bianco dell'uovo, che se gli è messo dentro.

Pasta di maccheroni con marmelata di fiori d'arancio.

Pigliate una mezza libbra di mandorle dolci, che pestarete fine dopo averle mondate con acqua calda, e pestandole, bagnatele con bian-

64
eo d' uovo, che metterete poeo per volta, acciò non si convertano in olio; poscia mettetele in un catino con mezza libbra di zucchero in polvere, che unirete con le mandorle, finchè sia ben incorporato, poi aggiungeteli quattro bianchi d' uova ben sbattuti, ed ancora unirete colle mandorle, e zucchero; iadi farete li maccheroni della grossezza di una noce, li metterete sopra un foglio di carta, ed a ciascuno fate nel mezzo uu piccolo buco per mettervi un poco di marmelata di fiori di arancio; ricopriteli di sopra, e di sotto con detta pasta; acciò la marmelata non compaja; fateli cuocere nel forno a fuoco lento, e quando saranno cotti, impolverateli sopra per farli un ghiaccio bianco, fatto con zucchero passato al setacciuolo di seta, acqua di fiori di arancio, ed alquanto di bianco d' uovo; poscia rimetteteli per qualche momento nel forno per farli seccare il ghiaccio.

Fiori d' arancio confettati in mazzetti.

Abbate dei fiori d' arancio ben aperti, legatene con filo quattro o cinque insieme per il gambo, iadi fate cuocere del zucchero al *petit lissé*, e quando sarà mezzo freddo, bagnate dentro i detti mazzi di fiori, ed a misura, che li bagnate, li metterete nel zucchero fino, poi li soffierete sopra, acciò non gli resti troppo zucchero attaccato; iadi aggiustategli in un setaccio in maniera, che li fiori restino aperti, poi fateli seccare nella stufa, conservateli in un sito secco, chiusi in una scatola foderata di carta bianca.

Ratafiat di fiori d'arancio.

Chiarificate quattro libbre di zucchero, e fatelo cuocere a *la grande plume*, poi in esso mettetete due libbre di fiori di arancio mondati, e gli farete dare tre, o quattro bolli coperti, poi li leverete dal fuoco, e li metterete dentro quattro pinte di acquavita, che lascierete infusione ogni cosa per quattro ore, e terrete il bacino ben coperto con una tela bianca doppia per farlo stufare, dipoi lo passerete alla stamigna per metterlo poi nei suoi fiaschi. Questo è un *Ratafiat* eccellente, e speditissimo a farsi, ed i fiori potete confettarli a *la pralinees*.

Modo di conservare li fiori di arancio bianchi in tutto l'anno.

Abbate un vaso proporzionato alla quantità, che ne volete conservare; prendete fiori d'arancio raccolti di fresco, e ben bianchi, mondati, e prendetene le sole foglie, e mettetele nel vaso; e secondo la quantità che ne avete, dovete chiarificare del zucchero, e farlo cuocere al *boulet*, poi versatelo nel vaso sopra i detti fiori; bisogna, che la quantità di zucchero soprannoti ai fiori, ed in questa guisa si conserveranno, come se allora si fossero spiccati dall'albero.

Zucchero candito di fiori d'arancio.

Pigliate due libbre di fiori d'arancio mondati, metteteli in sei libbre di zucchero chiarificato, e cotto

cotto al *cachet*; dopo che li detti fiori avranno dato tre, o quattro bolli coperti, levateli dal fuoco, e copriteli con una tela bianca doppia per farli stufare, quando saranno mezzo freddi, metteteli sopra un setaccio. Questi fiori di arancio vi possono servire per far li *pralinés*; il zucchero, in cui avranno bollito li fiori, lo rimetterete sopra il fuoco per farli dare un bollo, poi lo passerete in una stamigna bagnata, indi lo rimetterete sul fuoco, per ridurlo a *la grande plume*; indi lo versarete in un vaso di terra cotta, il quale terrete nella stufa per dieci o dodici giorni, finchè sia ben consistente, e sarà un zucchero candito eccellente; e per servirsi del zucchero, bisogna infrangere il vaso.

Il zucchero candito al naturale si fa nella stessa maniera.

Orzata di nociuole.

Pestate ben fine tre oncie di nociuole già mondare coll'acqua calda, ed assieme tre oncie dei quattro semi freddi, e di tanto in tanto bagnatele con alquanto d'acqua, acciò non si convertano in olio; e quando saranno ben pette, stempratele in un catino con una pinta d'acqua; poi passatele più volte per una tovaglia bagnata, e quando saranno ben passate, mettetevi tre oncie di zucchero, col succo d'un mezzo cedro, che mescolarete bene col detto succo delle nociuole, e quando il zucchero sarà liquefatto, passate ancor una volta l'orzata nella tovaglia, poi mettetela a rinfrescare.

Per formare castagne crude .

Pigliate una libbra e mezza di mandorle dolci pelate , poi pestatele non molto in un mortajo , prendete dipoi due libbre di zucchero in pane ben spolverizzato , ed incorporate tutto assieme , dandogli il colore con uva di Spagna , e vi si dee aggiugnere un poco di cedrone ben minuto , o scorza di limone : disposto l'impasto formate dei pezzi adattati alla forma , che siete per usare , formate che sieno , collocatele su di uno setaccio , e mettetele per due giorni in una stufa piuttosto calda .

Per formare le castagne abbrustolite .

Non dovete far altro , che sopraggiungere alla dose delle castagne crude come avanti , una tavoletta di cioccolato minuzzolato con un poco di mandorle già pestate ; e questo con arte lo metterete separatamente nella forma , affine di marcare in qualche luogo della castagna l'abbrustolito , che in quelle suole apparire .

Per formare salciciotti .

Pigliate due libbre di mandorle dolci , quattro libbre di zucchero , mezz' oncia di cannella , ed un quarto d' oncia di garoffani , dando il colore a due terzi dell' impasto , e l' altro riservandolo bianco per ripartirlo nel budello a poco a poco , con oncie nove di cedroni canditi tagliati in quadretti . Legateli come salciciotti ad uno per uno , e metteteli nella stufa per due giorni . Avvertite di prendere il budello addattato , e disgrassarlo bene .

Mer.

Marzapani in laccio d' amore.

Mondate con acqua calda mezza libbra di mandorle dolci, poi lasciatele per un giorno nell' acqua fresca, indi lasciatele sgocciolare, ed asciugatele, poi pestatele nel mortajo bagnandole con acqua di fior d' arancio, poi mettetele dentro una mezza libbra di zucchero cotto alla grande plume, e fatelo disseccare sopra un picciol fuoco, finchè sia ridotto in pasta maneggiabile, indi stendete sopra la tavola un foglio di carta bianca, ed impolveratelo bene con zucchero fino, poi mettetevi sopra la vostra pasta, e col spianatojo appianate la vostra pasta fino alla spessezza di un scudo, poi tagliatene dei filetti quadrilunghi, e tra di loro eguali, ed aggiustateli in forma di laccio d' amore, od in forma di gruppo di salomone, poi bagnateli in zucchero stemprato con bianco d' uovo, ed impolverate dappertutto con zucchero fino, indi accomodateli tutti sopra altro foglio di carta, il quale metterete sopra le foglie di rame, poi fateli cuocere nel forno ad un calor lento.

Uva confettata al secco in grappoletti.

Pigliate dell' uva muschiata grossa, non del tutto matura, tagliatela in grappoletti, poi fate cuocere a la gran plume nove oncie di zucchero per caduna libbra di uva, indi metteteli li grappoletti nel zucchero, poi fate bollire a bollo coperto, finchè il siroppo sia ridotto alla cottura del gran perlec, indi levatela dal fuoco, e con dei
per-

pezzetti di carta bianca cavategli la schiuma, e quando il siropo sarà mezzo freddo, cavate fuori li grappoletti dal zuccaro, poi lasciateli sgocciolare sopra foglie di rame, e spargete sopra l' uva del zuccaro fino passato al setaccio di seta, e posto nel vaso da zuccaro, impolverate leggiermente, indi mettetela nella stufa a seccare.

Composta di pomi ranetti.

Taglierete li pomi ranetti in quattro parti, pelateli sottilmente, e mondateli dal seme, e midollo, poi gettateli nell' acqua fresca, indi metteteli a cuocere ad un convenevole grado, dopo li leverete dal fuoco, e ne premerete quel succo; poi accomoderete le fette di pomi nei piatelli a ciò destinati; dopo passerete il suddetto succo ad una servietta, per formarne la sua gelatina, ciò fatto, farete cuocere a proporzione del frutto che avete, altrettanto zuccaro alla cottura della grossa perla, poscia si farà la gelatina, mettendovi dentro del succo di limone, il quale ajuterà a formare la suddetta gelatina, indi si verserà in un' assietta, ed a suo tempo potrà tagliarsi per metterla sopra la composta dei pomi.

Besquì di mandorle amare.

Farete imbianchire delle mandorle, indi le pelere, ed asciugherete bene, poi mettetele nel morrajo, e pestatele bene, ed acciò non facciano l' olio, metterete assieme poco per volta il bianco d' un uovo, dopo piglierete del

zuccaro fino in polvere ben pesto a proporzione della pasta; indi avrete dei bianchi d' uovo freschi ben dimenati, che facciano la schiuma; poi metterete la vostra pasta in una terrina, od altro vaso di terra cotta, ed unirete assieme la schiuma delle uova, e quando sarà ogni cosa ben manipolata, l'accomoderete in ballotte, oppure in forma di castagne; dopo le metterete sopra un foglio di carta, e al di sotto una foglia di rame, detta la placca, e al di sopra con un setaccio le darete il suo ghiaccio con zuccaro fino, prima di metterli a cuocere nel forno; dalla finittra parte che il forno non sia troppo caldo.

Biscuit al cioccolato.

Rapate del cioccolato ben fino, che unirete assieme alla pasta di mandorle, come quì avanti, e con zuccaro fino, e schiuma di bianchi d' uovo, il tutto mescolato assieme; poi farete come agli altri, e gli accomoderete sopra i modelli di carta colla sua placca di sotto, e li farete cuocere al forno di ferro, avvertendo che non si abbrucino, indi gli accomoderete nei setacci, e li metterete nella stufa a seccare.

Conserva di griotte.

Si prende delle belle griotte, e si leva il gambo; e come per esempio un rubbo di griotte vi vuole libbre trenta di zuccaro in gileppo, si prende quel gileppo, e si mette nel bacino, e
 fi

si fa cuocere alla *forte plumā*, e quando sarà a detta cottura, allora si mettono le griotte nel medesimo zucchero, e si lascia dare qualche bollo, fintantochè siano ben crepate, e si schiumano bene, poi si mettono nelle tavine, ed il giorno seguente nuovamente si cola quel zucchero, e si fa dare dieci, o dodici bolli: indi si lascia raffreddare come latte, poi si ritorna il medesimo zucchero restituire sopra le medesime griotte, ed il terzo giorno, che si voglia terminare le dette griotte, si mette il tutto nel bacino, e si fa dare quattro, o sei bolli, e si schiumano bene, poi si mettono a degottare, indi si prende quel zucchero con libbre sei di decozione d' uva tramata, ossia nvaspina, e si mette il bacino al fuoco, e si fa cuocere fino a tanto che si forma una gelatina tenera, poi si prendono le suddette griotte, e si mettono nei vasi con la detta gelatina al di sopra, e si cuoprono.

Zucchero rosato.

Si prendono delle rose velutate, e si poliscono bene; si leva tutto il bianco, che resta solo il rosso, poi si prendono le dette rose, e si mettono in una stamigna groppate, poi si prende un bacino con acqua sopra il fuoco, e si mette dentro quella stamigna con le rose assieme; indi si fa bollire, fintanto che sieno ben passate all' acqua, e quando saranno abbastanza, si levano quelle rose dal bacino, e si trasmettono nell' acqua fresca, e fredde che siano si mettono sopra d' un setaccio a sgocciolare, e quando

saranno ben scolate; si mettono nel mortajo, e si pestano bene fintantochè formino una pasta fina; indi si leva la detta pasta dal mortajo, e si trasmette in una tarina; supposto che vi fosse una libra di pasta di rose, si può mettere il succo di tre limoni per farla venir rossa, ed unirla ben bene con un cucchiaro; poi si prendono libbre tre di zucchero in gileppo cotto alla *pluma*, e si fa unire a detta pasta di rose con quel zucchero, dimenandola con la spatula sopra il fuoco; ma si avverti, che non s'attacchi al fondo, e si metta nei vasi, indi nella stufa.

Mandorle dolci alla Reale.

Si prendono delle mandorle dolci, si fanno caffettare bene, e si poliscono, poi si pesano due oncie di mandorle, indi si prende un bianco d'uovo con quattr' oncie di zucchero in polvere, e si sbatte bene insieme, come per una fiocca, poi si mettono dentro le mandorle, e si dimenano bene, indi si fanno le paste, si mettono sopra la carta, e si fanno cuocere ad un forno dolce.

Clarche.

Si prendono dei pomi ranetti, e si tagliano in quattro parti, poi si mettono nell'acqua fresca, indi in un catino, e si fanno bollire, fintantochè siano ben teneri, poi si mettono sopra una stamigna, o servietta a sgocciolare, e si premono bene; poi si prende una libra di zucchero in gileppo, ed una libra e mezzo

di detta decozione, e si fa cuocere quel zuccharo alla pluma, indi si versa quella decozione assieme a quel zuccharo, e si fa cuocere fintantochè sia alla grossa pluma, poi si versa nelle cassette di carta, e si mettono nella stufa a seccare.

Pastone per gli uccelli.

Si prende una libbra di butirro, oncie sei amandorle dolci pelate, e ben pestate, libbre una miele, e per un soldo di zafferano con sei ova freschi, ma solo due bianchi, e farina di ceci libbre due.

Composta di pomi ranetti con la gelatina.

Si prendono i pomi, e se ne fanno due, o tre pezzi per caduno, si pelano, e si puliscono di dentro, poi si prendono tre oncie di zuccharo in polvere per caduna libbra di pomi, si prende quel zuccharo, un bianco d'uovo, si schiuma bene con poco d'acqua, si fanno cuocere un poco, fintantochè siano teneri, e poi si levano i pomi, e si fa passare quel zuccharo ad una stamigna, indi si torna a far cuocere il zuccharo, e quando dà giù, si preme dentro un limone, e si ritorna lasciar levar il bollo, indi si versa su d'un scudellino; non si tocca fintantochè sia freddo, e poi si va mettendo sopra i pomi.

Chinotti al liquido.

Si prendono li chinotti, si torniscono, poi se gli fa una croce al fondo, e si mettono nell'acqua fresca

fresca, poi si fa bollire dell' acqua, quando che bolle, si mettono dentro, e si lasciano bollire, finchè siano teneri; indi si prende un ago, e subito che entra, e sorte facilmente, si levano, e si mettono nell' acqua fresca, poi si mettono al zucchero liquido, e mettendo li chinotti in un catino, si prende del zucchero liquido, e se gli mette ancora dell' acqua, e si versa sopra li medesimi chinotti, perchè bisogna che il zucchero sia liquido, attesocchè sono facili a raccornire, poi si sgocciola il zucchero; si fa bollire un poco tutti i giorni, e se gli versa sopra tepido, si fa bollire per sette, od otto giorni, finchè si faretto, e si finiscono come le pernigone.

Chinotti al Rataffia.

Quando che i chinotti sono già stati cotti nel zucchero al *filet*, si sgocciolano, e si fa bollire il medesimo zucchero, e si mettono dentro li chinotti, e si fanno coprire dal bollo bene, poi si cavano con una schiumora, e si mettono nei vasi, e poscia di quel medesimo zucchero cotto al *filet* se ne mette tanto, quanto di spirito raffinato di prima sorte, e s' incorpora bene, e poi si versa di sopra.

Della distillazione dello spirito di vino per l' acquavita.

La caldaja, di cui si fa uso per la distillazione delle acquavite è un vaso di rame in rotondo, dell' altezza di due piedi e mezzo, e di circa
due

due piedi di diametro, la cui parte superiore si ripiega sul di dentro in iscarpa ascendente, come se dovesse essere in dieci pollici di diametro con un orlo di due pollici, o presso a poco; il sito ove la caldaja ripiegasi col suo orlo, si chiama il collo. Non si assegnano le misure di tal sorta di caldaja, perchè ve n' ha di più grandi, e di più piccole secondo la qualità delle fabbriche.

Questa caldaja giace contro un muro in altezza d' un piede dal suolo, ed è incamiciata di mattoni congiunti con malta di sabbia, e di calce, o cemento, la quale incamiciatura la cuopre fino all' orlo del collo, salvo il fondo che rimane scoperto. Siffatta caldaja viene sostenuta entro la detta incamiciatura da due, o tre pironi di rame, lunghi ciascheduno cinque pollici, e grossi un pollice, i quali sono aderenti alla caldaja medesima. L' indicata incamiciatura s' innalza come sopra un grande scaglione piantato sopra terra, ed il vuoto che resta in esso dal suolo fino alla caldaja, si nomina il fornello. Questi ha due aperture, l' una al dinanzi, e l' altra al fondo: quella del dinanzi è larga circa undici pollici, e per essa si fanno entrare le legna sotto la caldaja. L' apertura del fondo è larga circa quattro pollici in quadro, e s' innalza in un cammino fatto espressamente per dove il fumo se ne esce. In caduna di tali aperture havvi una placca di ferro, che si addatta, e che si leva al bisogno per moderare l' azione del fuoco.

Questa caldaja è quella, che contiene il vino, ed ove bolle per via dell' azione del fuoco, che si mantiene al di sotto. Non si riempie in-

tieramente di vino, perchè bisogna lasciar uno spazio all' elevazione del medesimo quando bolle, affinchè non soverchi l' orlo della caldaja medesima. L' operajo, che nominasi il bruciatore il quale lavora alla conversione del vino in spirito sa quanto spazio egli dee lasciar vuoto per l' elevazione del vino bollente. Ripiena che è la caldaja fin dove dee essere, si mette del fuoco sotto il fornello, ponendovi prima delle legna affai combustibili, e che facciano molta fiamma, e poi di quelle più grosse, onde il fuoco medesimo mantengasi vivace quanto basta per far bollire la caldaja medesima. Allorchè essa bolle, si copre con un altro vaso, che chiamasi il capello; e questo di rame fatto a maniera di cono depresso, la cui parte stretta entra nell' orlo della caldaja medesima, e vi si congiunge più aggiustatamente che sia possibile. In questo capello havvi un' apertura rotonda di quattro pollici di diametro, a cui è congiunto, e ben saldato un tubo di rame, lungo circa due piedi, e che va sempre scemando fino alla riduzione di un pollice di diametro nell' estremità. Ezzo tubo si nomina la coda del capello. Egli dopo essere stata col capello stesso coperta la caldaja, e lutata benbene la fessura, con cui alla stessa si congiunge; egli, dico, va ad unirsi con un' altro vaso di rame, o di stagno nominato serpentina, per esser fatto a maniera d' un serpente ripiegato, o più meglio ad un utensile, composto di sei, o sette tubi addattati, e saldati gli uni agli altri in forma di spirale, e che non se costituiscono che uno. Questo tubo può avere

un pollice e mezzo di diametro nella sua imbocatura, e viene sostenuto da tre spranghe di rame o di stagno, che vanno congiunte allo stesso dall'alto al basso per impedirne l'abbassamento.

Si unisce la coda del capello alla serpentina, facendo entrare l'estremità dell'una nell'apertura dell'altra per circa un pollice e mezzo, e se ne lura anche qui la fessura con terra grassa ben unita, e con un pezzo di tela, che ben bene all'intorno l'avvolge. Questa serpentina giace distante dalla caldaja, e dall'incamiciatura, che la ricuopre, lo spazio di circa dieci pollici, situata essendo in piedi entro un vaso di legno fatto in forma di botte, che nominasi in molti luoghi pipa. Essa serpentina viene tenuta ferma nel detto vaso per via di pironi di ferro, e di altri pezzi di legno addattati opportunamente. Nel vaso o nella botte hannovi tre buchi, o aperture, l'uno in alto dal lato della caldaja, per cui esce l'estremità della serpentina; l'altro bucco è abbasso al dinanzi della botte, ove si addatta una fontana, o una chiavetta. Ben situata che sia la serpentina nella botte, e che la botte medesima si trovi ferma, ed in equilibrio, si otturano bene i tre buchi suddetti, calafatando i due primi con istorpia all'intorno del tubo della serpentina, ed il terzo, che è quello di dietro, deve essere ben chiuso dalla chiavetta fatta entrare in esso.

Essendo così tutti gli utensilj in ordine si riempie la botte d'acqua fredda in maniera che sormonti di circa un piede la serpentina. Quest'acqua serve a rinfrescare l'acquavita, ch' esce bollendo dalla caldaja, elevandosi in vapori verso

le pareti del capello d'onde passa nella coda del medesimo, e di là nelle circonvoluzioni della serpentina, uscendone per l'estremità dove viene ricevuta in un mastello coperto, che giace alla parte inferiore della botte, ed ove entra col mezzo d'un piccol vaso di rame, o di altro metallo fatto d'imbutto, o di piria, il quale stà immediatamente sotto la bocca della serpentina stessa.

Si è detto che l'acqua, la quale si mette nella botte, serve a rinfrescare lo spirito, innanzi che esso entri nel mastello testè indicato. Diffatti, quand' essa v'entri calda, ordinariamente è acre, locchè deriva dalle parti di fuoco, di cui va impegnata, uscendo dalla caldaja. Quindi è, che quanto più presto ella si scarichi di coteste parti ignite, tanto maggiormente l'acqua vita riesce dolce, e di sapor grato, senza perder nulla della sua forza; il perchè egli è a proposito di rinfrescare di tempo in tempo l'acqua della botte mettendovene di nuova, onde sia per quant'è possibile sempre fredda.

Nell'operajo chiamato il bruciatore, stà il ben dirigere il fuoco attizzandolo opportunamente, e chiudendo, od aprendo a tempo la bocca del fornello colle particelle di rame a ciò addattate; ed allo stesso pure appartiene l'osservare se il liquore esca dalla serpentina, e passi torbido nel mastello chiuso, che v'è sottoposto. Dee pure arrestare la gran forza del bollore cagionato dai vapori, al di sotto del capello col sopraporvi dei panni bagnati nell'acqua, poichè altrimenti essi vapori potreb-
bono

bono far balzare il capello via dalla caldaja, e spargere il vino, il quale allora prende fuoco come la polvere, o come l'acquavita medesima, locchè può appiccare il fuoco nella casa, e cagionare uno dei più fatali incendj.

Quando la caldaja si trova ben avviata, e che il mastello per la recepzione dell'acquavita si trova ben posato, si lascia venire dolcemente, finchè non abbiavi più spirito superiore nel vino, poichè convien sapere, che in esso se ne trovano di tre sorta, cioè uno spirito forte superiore, uno spirito debole, o inferno, ed una parte densa compatta, e flemmatica. Lo spirito forte, e superiore è quello, che forma l'acquavita, il quale è infiammabile, evaporabile, gagliardo, bruciante, saporoso, e brillante come il cristallo, che colla sua forza ha una dolcezza grata all'odorato, ed al gusto, quantunque violenta: questo spirito, quando il fuoco lo distacca colla sua attività dalle parti grossolane che lo avviluppano, forma un liquore estremamente chiaro, brillante, vivace, e bianco, il che noi chiamiamo acquavita, o buona, e gagliarda acquavita. Lo spirito debole, e inferno è quello, che esala dalle parti dense, dopo che è uscito lo spirito gagliardo è di parti acquose, e flemmatiche, le quali essendo superiori grandemente a quelle d'esso spirito gagliardo, lo assorbono, e lo rendono tale, quale si è detto: e siccome hannovi ancora in siffatto mescolio delle particole dello spirito gagliardo, che si vuole avere, e che formeranno come il puro spirito gagliardo della buona acquavita, così ne segue, che

dopo tratta la buona acquavita si lascia venire fin alla fine cotesto spirito debole per ripassarlo in una seconda riscaldata. Tale spirito debole chiamasi la seconda, cioè la seconda acquavita. La terza parte del vino, che è quanto rimane al di dentro della caldaja, dopo che i detti due spiriti ne sono usciti, è una materia liquida, torbida, e bruna, la quale non ha alcuna proprietà per tutto ciò, che riguarda l'acquavita; il perchè si lascia uscir fuori per certi canali fatti espressamente, o vuotasi per un tubo di rame lungo un piede, che ha due pollici di diametro, che è congiunto, e saldato alla caldaja sul lato presso il fondo, affinchè tutto possa ben uscire, il qual tubo si tien bene, e sodamente turato durante l'operazione. Quest'ultima parte di vino dicesi il discarico.

Si lascia uscire lo spirito nel mastello sottoposto alla botte, in cui giace la serpentina, finchè non abbiavi più spirito gagliardo; e per rilevare ciò, haffi una piccola bottiglia di cristallo trasparente lunga quattro o cinque pollici, con un pollice di diametro nella sua parte media, ed un poco meno nella sua estremità; viene denominata una prova, attesocchè essa serve a provare nel modo seguente. Si riceve nella bottiglia dal tubo medesimo della serpentina l'acquavita che n'esce, e riempitatala fino ai due terzi si mette il pollice sull'imboccatura, e si batte con un colpo, o due sulla palma dell'altra mano. Così eccitasi il liquore, che divien bollente, e forma una quantità di globuli nella di lui parte superiore. Mediante la disposizione, grossezza,

e stabilità di fissati globuli, i conoscitori sanno, se abbiavi ancora, o non abbiavi più del detto spirito gagliardo da venire, ed anche innanzi che sia tutto uscito, cioè a dire quando è presso al suo fine. Allora questi globuli cominciano a non aver più lo stess' occhio vivace, la stessa disposizione, e la stessa stabilità. Anzi, quando è uscito tutto il detto spirito, non si formano più, o quasi più globuli nella prova, ed abbenche si batta, come già si fece, altro più non formasi che una piccola schiuma, la quale appena comparsa svanisce. I Fabbricatori chiamano ciò la perdita; perchè, dicesi, la caldaja comincia a perdere, o è perduta, cioè a dire che più non resta da uscire spirito gagliardo, è prova, che quello, il quale uscirà in seguito, sarà la seconda.

Quando si voglia avere dello spirito affai gagliardo, si leva il mastello tosto ch' ella perde, nè vi si lascia entrare alcuna parte della seconda; chiamasi ciò tagliare alla serpentina, o si nomina acquavita tagliata alla serpentina. E per ricevere dipoi la seconda, si addatta un altro mastello, ov' era il primo, onde pur esso riceva a parte. Questa seconda viene venduta separatamente dai Mercadanti, quand' eglino operando onestamente si astengano di mischiarla coll' altra.

Della fabbricazione dell' acquavita, e dei rosolj.

La base dei rosolj è l' acquavita distillata nel modo sopra indicato, ma per farli si ritorna ella di

nuovo a distillare ; e così replicatamente distillata acquista il nome di spirito di vino . Preparato che abbiassi esso spirito di vino ben bene sfilemmato , si dee siropparlo con giusta porzione di zucchero , avendo riguardo alla qualità dei rosolj che fabbricare si vogliono , poichè certi deggiono essere più leggieri , e di grato sapore di alcuni altri , i quali esigono un certo spirito , ed una vivacità , che negli altri sarebbe un difetto . Si fanno dei rosolj immergendo nello spirito di vino siroppato le materie , di cui si vogliono far acquistare l'odore , ed il sapore . Tali sono le acquavite , ed i rosolj di ruta , di ramerino , di menta , di timo , e di altri vegetabili . Alcuni altri rosolj poi si formano cogli estratti delle materie , di cui vuolsi che abbiano il gusto , e si siropano insieme col zucchero medesimo . Tali sono i rosolj di garoffano , di cannella , di caffè , di cacao , e di altre materie , sian semi , fiori , o frutta , o droghe varie , sì esotiche , come nostrali . Se ne fanno eziandio col succo premuto dai frutti , aggiungendovi il siropo di zucchero , ed il tutto disciogliendo nello spirito di vino . Si tingono alcuni rosolj , come quello , che dicesi labbro di rubino , colla dissoluzione della grana di Kermes . Havvi un'acquavita , che viene chiamata oro potabile , la quale da certi Fabbricatori vien fatta credere per composto d'una dissoluzione d'oro , e lo fanno vedere galleggiare nella medesima agitando la botte , in cui è contenuto . Questa però è un'acquavita formata di materie a piacere , ed in cui vi entrano delle foglie d'oro battute finamente sminuzzate .

Idromele vinoso.

Ne' Paesi, in cui il miele è più abbondante, e comune, si fa l'idromele nella seguente maniera: stemprate in acqua tanto miele che basti per sostenere un uovo di sopra, che non vada al fondo, poi mettetelo ad un fuoco lento, e di tanto in tanto schiumatelo, finchè l'uovo resti del tutto sopra il liquore, indi versatelo in una botte, che empirete solamente fino ai due terzi, turatela bene con tela, o carta, indi per il corso di un mese terrete la botte in una stufa, od esposta al sole, così il liquore fermenta, e diviene vinoso, dopo turatela bene, indi lo porterete in cantina per servirvene a vostro piacere.

Osservazione sopra la viola. (a)

Ci offre la Primavera per primizie di sue produzioni il fiore di violetta, ossia di viola, qual deve esser raccolto prima che si levi il sole, ed in tempo secco, se pur si vuole ch'ella conservi la sua virtù, e suo buon odore; si pretende che la viola raccolta nel mese di Marzo applicata alla fronte debba sedar il dolor di capo cagionato dal troppo bere, e che concilj il sonno; si fa col fiore di viola siroppo, e conserva, che vale contro l'infiammazione de' polmoni, contro la pleurizia, contro la tosse, e febbre.

Conserva di viole.

Per ogni libbra di zucchero vi vuole un'oncia e mezza di fiori di viole ben mondate, sic hè

D 6

re-

(a) Detta comunemente *violetta*.

regolandovi su questa dose ne pestarete la quantità che volete , che sia fina il più che si può , indi presa una proporzionata quantità di zucchero lo chiarificarete , e farete cuocere alla grossa *plume* . Dopo levate dal fuoco il zucchero , ancor alquanto tiepido , le metterete dentro il fiore di viola pesto , e li mescolarete bene , guardandovi di troppo imbianchirgli , e quando saranno ben uniti col zucchero , verserete il tutto in una forma di carta già preparata a tal' effetto , e quando sarà fredda , la tagliarete a figura di piccole tavolette , che conserverete per il bisogno .

Candito di viola .

Fate cuocere zucchero alla *plume* , poi versatelo nel modello di candito , e quando sarà a mezzo freddo , mettetevi dentro i fiori di viola mondati i quali immergerete leggiermente con una forchetta ; mettetegli sopra un cancello da candito proporzionato al modello , sopra cui metterete un peso di due libbre , acciò resti pressato , indi mettetelo nella stufa , apritelo il meno che potrete , e mantenete gli il fuoco eguale a tutto potere . Per conoscere poi quando il candito sia a dovere , voi metterete nei quattro angoli del modello piccoli bastoncini bianchi , e quando vi pare che possa esser fatto il candito , caverete li detti bastoncini , e se il candito sarà fatto , li bastoncini saranno ricoperti egualmente ; il che osservato voi torrete dal fuoco il modello , e lo appoggerete in maniera , che resti pendente ad un angolo , acciò possi sgocciolare , e così lo lascierete per due ore ,
dopo

dopo di che rovescierete con destrezza il modello sopra un foglio di carta bianca, e forte.

Pastiglie di viole.

Mettete infusione tre oncie di viole in poca acqua bollente, poi mettetele nella stufa per estrarne tutto il sugo, ed in questa decozione dissolvete un'oncia di gomma dragante; e questa disciolta, passatela in una stamigna premendola ben forte, poi mettete la detta decozione in un mortajo con zuccaro fino, e pestate tutto insieme, mettendovi poco per volta una libbra di zuccaro, o più se abbisogna, acciò vi resti una pasta maneggiabile; e con detta pasta vi formerete piccole pastiglie della figura che più v'aggrada; oppure in altre maniere come grani di formento, grani di caffè, o garoffani ec. Il fin qui detto s'intende fatto con viole fresche, ma se doveste far le pastiglie in tempo che non vi fossero viole fresche, prenderete viole secche ridotte in polvere, e le pestarete con acqua, in cui avrete fatto dissolvere la suddetta gomma, e con zuccaro.

Per aver viole ad ogni stagione, raccogliete in Primavera una quantità di viole, mondatele bene, e fatele seccar nella stufa a lento fuoco, dopo pestatele, e riducetele in polvere, e mettetele in una scatola foderata di carta bianca, e ben turata, la qual conserverete in luogo secco per il bisogno.

Siroppo di viola.

Prendasi mezza libbra di viole belle, e mondate (quelle di bosco sono le migliori) mettanli in un catino, e si versi sopra di esse un boccale d'acqua bollente, e poi sopra vi si metta un piatto acciò le viole restino sommerse nell'acqua, e rendano il loro sugo, indi si metta il catino nella stufa, e si lasci una mezza giornata. Si chiarifichi libbre cinque di zucchero, qual dovrà cuocersi al *cachet* (vedi zucchero al *cachet* pag. 9.) mettasli il fiore di viola in una tovagliuola, e si prema ben bene per trarne tutta l'acqua, e quest'acqua mettasli in zucchero, quale non deve bollire, ma solo esser caldo in maniera, che dett'acqua possa ben incorporarsi col zucchero, senza altrimenti dimezzarla; poi mettasli il tutto in un catino, indi nella stufa, dove si deve lasciare per tre o quattro giorni, conservando però nella stufa il fuoco, come se fosse per far candito: di tanto in tanto con un cucchiajo si deve osservare quando il siroppo sarà al *perlet* allora sarà fatto. Terminato in questa maniera non è soggetto a guastarsi, nè a candire.

Viola al ghiaccio.

Pestate nel mortajo un buon pugno di violette mondate, e quando saranno ben fine, mettetele in una pinta d'acqua calda, con mezza libbra di zucchero, e lasciatele ivi mezz'ora, poi passate dett'acqua per una stamigna, poi la farete agghiacciare come quì appresso.

Ghiaccio

Ghiaccio per ogni sorta di frutti , e liquori .

Per ghiacciare qualunque spezie pigliate quantità sufficiente di ghiaccio per il vostro bisogno , pestatelo , che resti come neve , aggiungetevi sale comune , o salnitro , e mescolateli ben assieme , poi mettete ogni cosa in un secchio di legno addattato alla sorbettiera , in cui è il liquore che volete far agghiacciare , indi dimenate colla mano la sorbettiera di continuo per un mezzo quarto d' ora , indi di tempo in tempo con la spatula andete travagliando , e distaccando , e tosto che saranno agghiacciati , li metterete ne' bicchieri per servire , e se non vi occorresse servire allora , li lascierete nel ghiaccio , e quando sarete in pronto per servire , di nuovo alquanto lo agitate , e colla spatula travaglierete finchè più non vi restino grumi , o ghiaccioli .

Tutte quelle cose , che sono destinate per esser ghiacciate , devono esser più cariche di frutti , e zucchero di quello , che sono per beverfi liquide , perchè il ghiaccio sminuisce molto la forza de' frutti , e zucchero ; vi ho notato la dose per le acque al ghiaccio ; e quelle che si bevono liquide , devono essere men cariche di frutti e zucchero , in quanto al zucchero stà al Confettiere il conformarsi al genio di chi più o meno gli piace .

Essenza d' oglio di viole .

Prendete mandorle dolci la quantità che vi pare , avuto però riguardo , che ad ogni mezza libbra di viole mondare vi vuole una libbra di man-

mandorle , avvertendo di non lavar le viole ; fate scaldare le mandorle , e levatele la pelle , poi unitele co' fiori di viola , e pestatele in un mortajo ; quando il tutto sarà ridotto in finissima pasta , mettetelo nella stamigna , ed indi sotto al torchio per trarne l' oglio , quale conserverete in una botte ben turata .

Fiori di viole confettate .

Prendete fiori di viole la quantità che vi aggrada , e levate a caduna i due terzi del gambo , e senza lavarle , mettetele nel zucchero cotto al gran *lissé* (come a pag. 8.) e lasciatele raffreddare nel zucchero fino al giorno seguente , poi fatelo bollire , finchè il zucchero sia cotto alla *piccol plume* ; indi lasciatele raffreddare , e dopo mettetele ne' vasi convenevoli , e se non v' importa che le viole sieno a mazzetti , potete mondarle , e far nel resto , come si è detto di sopra .

Marmelata di viole .

Pestate finissimamente mezza libbra di viole ben mondate , indi passatele alla stamigna fortemente premendo con un cucchiajo di legno , finchè il tutto sia passato , indi le stemprarete in una libbra e mezza di zucchero chiarificato , e cotto alla *grande plume* (come a pag. 9.) alquanto caldo , poi riponetela ne' vasi convenevoli .

Gatteau di viole :

Fate un modello di carta alquanto alto , della grandezza che volete fare il *gatteau* , prendete mezza libbra di viole mondate , ed una libbra di zucchero cotto alla grossa *plume* , e mescolate insieme prontamente sopra il fuoco con una spatula , e quando cominci a gonfiare , aggiungetevi alquanto di bianco d' uovo sbattuto con zucchero in polvere , che terrete preparato a quest' effetto , avvertendo però che non sia troppo liquido , e questo farà gonfiare , e crescere il *gatteau* , ed immediatamente versate il tutto nel modello , ed acciò sempre più cresca il *gatteau* , tenetegli sopra a qualche poco di distanza un coperchio infuocato .

Gatteau arrossito di viole .

Fate arrossire in un bacino tre oncie di zucchero in polvere , e mettetevi dentro quantità eguale di viole , alla già detta nel *gatteau* precedente , e dimenatelo , finchè abbi preso colore , indi versatelo in una libbra di zucchero cotto alla grande *pluma* , e poi finitelo nella stessa guisa del precedente .

Polvere di viole .

Pestate oncie tre di fiori di viole tanto fino , quanto si può , e senza lavarle , mettetele in una mezza libbra di zucchero cotto alla grande *plume* , e dimenatelo bene , come se far voleste
un

un *tirage* (a) quando le viole sono bene incorporate col zucchero, ed a questo ben condensato, e raffreddato lo passerete al setaccio per farne polvere, questa polvere, o sabbia, ed ogni altra polvere serve per far disegni di giardini sopra cristalli. Se volete far polvere di viole di minor spesa, fregate un piatto, in cui vi sia alquanto d'acqua con pietra d'indico quanto basti per dar colore al zucchero, e di quest'acqua di color turchino vi servirete in vece de' fiori di viola, facendo nel resto come sopra si è detto.

Modo di disporre il bacino per far zuccherini.

Per far zuccherini di qualunque specie essi siano è necessario aver un gran bacino di rame, con due manici uno per parte, ed un altro nel mezzo, per poterlo maneggiare con facilità, questo bacino deve restar sospeso in aria per mezzo d'una corda attaccata a' manici laterali del bacino per li due capi, ed attraversata nel mezzo ad una girella, o sia ruota, qual deve essere affissa al solajo, acciocchè possa il bacino farsi girare per ogni dove, e deve il bacino esser alto da terra la metà del corpo, e sotto il bacino, vi deve essere una padella ripiena di fuoco, ed il fuoco dee riporsi alla distanza di tre pollici dal fondo del bacino;

biso.

(a) Vuol dire lasciar raffreddare il zucchero cotto alla grande pluma, ma però che sia ancor tepido, ma poi dimenarlo con una spatula sino a che sia ridotto di nuovo in zucchero.

bisogna aver zúccaro cotto al *lissé*, ed altro al *perlé*, e queste due sorta di zúccaro sono quelle, che danno il nome a' zúccherini che noi diciamo *lissés*, o zúccherini *perlés*.

I zúccherini piccoli *lissés* si fanno mettendo fuoco moderato in una padella, poi mettete questa padella in una botte a cui manchi il fondo da una parte, ed umettate per disopra, perchè il calore del fuoco non si evapori. Quando se ne vuol fare solamente una libbra, e che non si ha il bacino suddetto, si prende una padella a provigione vi si mette il zúccaro ed i zúccherini, e si dimenano continuamente finchè siano finiti, e per far zúccherini di violette si scioglie alquanto di gomma dragante in alquanto d'acqua, e quand'ella è ben fonduta si passa per una tela fina, e si preme bene acciò il tutto passi, poi si mette in un mortajo con della marmelata di violette, alquanto d'acqua tinta colla pietra indico, vi si aggiunge zúccaro quanto basti, e si pesta ogni cosa insieme fino che sia fatta una pasta maneggiabile, che verserete sopra una tavola con zúccaro fino, e ne prenderete dei piccoli pezzi per farne dei piccoli grani di caffè, e simili, che poi li farete seccare nella stufa, essendo secchi li metterete nel gran bacile con zúccaro al *lissé*, e fateli rotolare di continuo in esso, mantenendovi sotto un fuoco moderato finchè il zúccaro cominci a seccarsi intorno a' zúccherini, ed allora aggiungetevi di detto zúccaro, e proseguite a rotolare, e metter zúccaro, finchè li vostri zúccherini sieno della grossezza che voi volete.

Lasta

Pasta di viole.

Mondate tre oncie di viole, e pestate finissimamente in un piccolo mortajo, fate cuocere una libbra di zucchero alla *grande plume*, e tosto levato il zucchero dal fuoco mettetevi dentro le viole, ed incorporatele bel bello col zucchero, indi mettete il tutto nei modelli, e fatelo seccare alla stufa.

Viole in mazzetti.

Prendete viole delle più belle, e legatele per il gambo quattro o cinque insieme con filo, indi bagnatele intieramente nel zucchero cotto al piccolo *lissé* che sia quasi freddo, poi mettetele a sgocciolare sopra un setaccio, indi spargeteli sopra polvere di zucchero fino, e soffiare sopra acciò non vi resti troppo zucchero attaccato, e riponetevi sopra un altro setaccio in guisa, che li fiori restino ben aperti, e fateli seccare nella stufa: indi racchiudeteli in scatole guernite di carta bianca, e riponeteli in luogo secco.

Clarequets di viole.

Prendete una dozzina di pomi *rainette* de' più belli che trovar possiate, tagliateli, e fatene decozione, di questi se ne fa gelatina come quella di mela, avrete viole ben mondiate, metteteli in un catino con un boccale d'acqua bollente, indi copriteli con un tondo, acciò restino sommersi
nell'

nell' acqua ; indi li metterete nella stufa alla sera fino all' indomani , poi passerete dett' acqua alla stamigna premendo ben bene per trarla tutta ; avrete riguardo di chiuder bene la gelatina di pomi mentre cuoce , e li metterete dentro la decozione delle viole , come se vi metteste della cocciniglia , tenendola sopra un fuoco lento , che appena la conservi calda , e voi intanto anderete dimenando leggiermente con un cucchiajo affine di ben mescolar il tutto senza ingraffarlo ; indi farete cuocere zucchero al *casset* quantità eguale alla decozione di viola che avete , quale versarete dolcemente nel zucchero , affine non perda la sua cottura , il che fatto rimetterete il zucchero al fuoco ; e subito che comincerà a bollire , schiumerete la vostra gelatina , e lascierete cuocere alquanto tenendola coperta , indi vi metterete dentro un cucchiajo , e se la gelatina cadendo lascia niente attaccato al cucchiajo sarà fatta , poi la versarete nei modelli da *clarequets* , e la metterete nella stufa a far presa.

More di rovo al secco , comunemente dette ampole .

Si fa cuocere due libbre di zucchero alla *grande plume* , poi vi si mette dentro due libbre di belle more senza gambo , e presso che mature , se gli fa dare un bollo coperto , poi tolgonfi dal fuoco , e si schiumano , e si versano dolcemente in un catino col suo siropo , indi si mettono nella stufa , dove si lasciano fino al giorno seguente , poi si sgocciolano , e se gli sparge sopra zucchero fino , e si fanno seccare nella stufa ,

Pasta

Pasta di more di rovo.

Prendete una libbra di more mondate, schiaciatele in un catino poi fatele passar alla stamigna, indi fate cuocere una libbra di zucchero al *cachet* poi mettetele dentro il sugo di more, e con una spatula mescolate bene col zucchero senza più metterla al fuoco, indi mettete la detta pasta ne' modelli, e fatela seccare nella stufa.

Marzapani di more di rovo.

Si pesta finissimamente una libbra di mandorle dolci, dopo di averle lavate con acqua bollente, e sgocciolate bene, vi si aggiunge due pugni di more, e di nuovo si pesta finchè siano ben incorporate colle mandorle, indi si fa cuocere una libbra di zucchero alla *plume*, e si mescola colle mandorle, e more; si fa disseccare detta pasta a fuoco molto lento, finchè essa si stacchi dal bacino, ed allora si lascia raffreddare, e di nuovo si pesta nel mortajo, aggiungendovi il bianco di due uova freschi, ed alquanto di zucchero fino; quando il bianco delle uova sarà ben incorporato colla pasta, si fanno li marzapani della grandezza, e figura che si vorrà, poi si fanno cuocere nel forno a lento calore, dopo cotti si ghiacciano di un ghiaccio bianco che si fa con zucchero fino passato al setacciuolo di seta con bianco d' uovo, e qualche goccia di succo di cedro, il tutto ben sbattuto insieme, del che ne coprirete li
mar-

marzapani , indi li rimetterete per breve tempo nel forno per farli seccare il ghiaccio .

Gelatina di more di rovo .

Mettete in un bacino due libbre di zucchero , e fatelo cuocere al *cachet* , e quando sarà al punto di sua perfetta cottura , mettetevi dentro due libbre di more , ed una libbra di uvaspina , e lo farete cuocere di nuovo schiumando di tempo in tempo finchè bagnando due dita uniti nel siropo , ed indi aprendoli quanto si può si stenderà fra loro un filo , che avrà della pena a rompersi ; oppure levandolo colla mestola egli ricaderà in fiocchi , allora voi verserete il composto sopra una stamigna , che avrete già collocata sopra un catino per riceverne la gelatina ; avvertite però di non premere i frutti ; se volete che la gelatina resti ben chiara rimettetela sul fuoco , e fatele dar un bollo , schiumatela , ed indi votatela ne' vasi .

Gelatina di more di rovo in altra maniera .

Prendete libbre tre di more , ed altrettanto di uvaspina , schiacciatele bene in un catino , passatene il succo per una stamigna in un altro catino : fate cuocere quattro libbre e mezza di zucchero al *cachet* , poi mettetevi dentro il succo de' frutti suddetti , e fatelo bollire finchè sia il zucchero tra il *lissé* , ed il *perle* , ciò che voi conoscerete facendo il saggio , indicatovi nella gelatina precedente ; indi lasciatela raffreddare alquanto , poi versatela ne' vasi .

Crema di more di rovo.

Fate bollire in un bacino una pinta di latte con tre oncie di zucchero, finchè egli sia ridotto alla metà, allora lasciatelo raffreddare, poi aggiungetevi tre oncie di more ben peste, e stempratele ben bene nel fior di latte, indi mettete tre rossi d' uova freschi in un vaso, e bel bello stemprateli col detto fior di latte, poi passate il tutto alla stamigna, ed indi rimettete il tutto al fuoco per far cuocere le uova, sempre dimenando senza che giunga a bollire, e quando il fior di latte comincerà a rendersi consistente, levatelo subito dal fuoco, e quando non sarà più che tiepido, mettetevi dentro grosso come un pisello di coagulo, indi mettetele in un vaso da composta per farlo coagulare nella stufa, dopo mettetevi sopra il ghiaccio, ed ivi lasciatelo finchè sia tempo di servire.

Marmelata di more di rovo.

Schiacciate in un catino quattro libbre di more di rovo, passatele in seguito alla stamigna, indi mettete ciò che è passato in un bacino sopra il fuoco per farlo disseccare, finchè sia ridotto alla metà: poi fate cuocere due libbre di zucchero alla grande plume, poi meterevi dentro le more, e fateli dare una dozzina di bolli, sempre dimenando con una spatula, e quando la marmelata sarà fatta, la versarete affatto calda ne' vasi.

Formaggio ghiacciato di more di rovo.

Prendete una libbra di more, schiacciatele bene in un catino, poi mettetele in una pinta di fior di latte con oncie nove di zucchero, e lasciate ogni cosa così per lo spazio di un' ora, indi passate tutto alla stamigna, e mettetelo nella sorbettiera per farlo agghiacciare, e quando il fior di latte sarà agghiacciato, lo metterete ne' modelli da formaggio, e di nuovo lo rimetterete nel ghiaccio, acciò si conservi così finchè sia tempo di servirlo, ed allora immergerete il modello in acqua calda fino all' altezza del formaggio, acciò esso si stacchi facilmente dal modello, su cui metterete un piatto, sopra il quale roversciarete il formaggio, e prontamente lo servirete.

Canelons di more di rovo.

Mettete in un catino due libbre di more, ed una libbra d' uvaspina, schiacciate il tutto insieme, indi mettetevi dentro una libbra di zucchero, ed una pinta d' acqua, poi lascierete così per una mezz' ora, indi passate dett' acqua alla stamigna, e poi mettetela nella sorbettiera per farla agghiacciare: e quando sarà agghiacciata, la travagherete per metterla ne' modelli a *canelons*, che involgerete in carta, e di nuovo li rimetterete al ghiaccio solo per conservarli così, finchè sia tempo di servire; allora poi metterete i modelli in acqua calda per farli distaccare, e battendo col pugno ajuterete li *canelons* ad uscire sopra il piatto, su cui presenterete l' orifizio de' modelli; e indi servirete prontamente,

Ciriegie all' oreilles.

Per farne quattro libbre, prendete del zucchero chiarificato, e fatele cuocere alla *grosse plume*, poi mettetevi dentro le ciriegie; e fatele dar tre, o quattro bolli coperti; indi schiumatele bene, poi lasciatele nel siroppo fino al giorno seguente, poi aggiungerete altre due libbre di zucchero chiarificato nel siroppo delle ciriegie, il che fatto le sgocciolerete, e farete cuocere il siroppo finchè cada in fiocchi, ed allora rimetterete dentro le ciriegie per farle dar tre o quattro bolli coperti, e dopo averle ben schiumate, le metterete in un catino col loro siroppo, dove le conserverete a vostro piacimento; quando poi vorrete servirvene, cavatele dal siroppo, dividetele per mezzo, poi mettetene due l'una contro l'altra, ed altre due al disopra una per parte, indi sgocciolatele in un setaccio, e fatele seccare nella stufa.

Ciriegie a mezzo zucchero.

Fate cuocere in un bacino due libbre di zucchero alla *grosse plume*, giunto al suo grado di cottura mettetevi dentro quattro libbre di ciriegie senza gambo, e senza nociuolo, coprite per farle dar quattro, o cinque bolli, poi toltele dal fuoco, le lascierete nel loro siroppo fino al giorno seguente, in cui le farete sgocciolare per far di nuovo cuocere il siroppo, finchè sia ridotto alla *grosse plume*, dopo di che rimetterete le ciriegie nel siroppo, fateli dare circa venti bolli, schiumando bene.

bene, poi le metterete nella stufa, dove le lascerete fino al giorno seguente, in cui le caverete dal siroppo, e le farete sgocciolare in uno staccio, indi le collocarete sopra delle lastre di ardesia (a) per farle seccare nella stufa.

Ciriegie liquide col nociuolo.

Prendete quattro libbre di grosse ciriegie, tagliatele via la metà del gambo, poi mettetele in tre libbre di zucchero cotto alla *grosse plume*; e fatele dar una donzina di bolli coperti, poi levatele dal fuoco, mettetele in un catino, ed ivi lasciatele fino al giorno seguente, in cui voi aumenterete il loro siroppo d'una libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, con una libbra di sugo d'avaspina, indi le rimetterete sul fuoco, e farete cuocere finchè il siroppo sia ridotto al *perlé*, il che conoscerete, prendendo con due dita un poco di zucchero, ed aprendo le dita si formerà tra essi un filo, che si sosterrà senza rompersi; allora levatele dal fuoco, lasciatele raffreddare, alquanto per metterle ne' vasi.

*Ciriegie alle more di rovo, dette
da' Francesi framboises.*

Pestate in un catino una libbra di more di rovo, e passatele alla stamigna per trarne tutto il sacco; poi fate cuocere quattro libbre di zucchero alla *grande plume*, e mettetevi dentro il succo delle more con tre libbre di ciriegie grosse, e ben mature, a cui avrete tagliata la metà
E 2 del

(a) Da' Francesi *Ardoise*.

del gambo, e fatele cuocere a fuoco gagliardo almeno finchè abbiano dato otto, o dieci bolli, indi toglietele dal fuoco per schiumarle, e lasciatele riposar fino al giorno seguente, poi fatele cuocere di nuovo finchè il siroppo sia ridotto al *perlé* come le precedenti, e quando saranno raffreddate alquanto mettetetele ne' vasi.

Ciriegie in filetti.

Prendete ciriegie confettate, e tirate al secco, oppure ciriegie all'acquavita, e seccate nella stufa, quelle che più vi aggrada, tagliatele in piccoli filetti sottili il più che potrete, poi pigliate fogli di rame, ungeteli leggermente con olio di oliva, spargetevi sopra i filetti di ciriegie, e con due forchette insieme legatele, che bagnarate nel zuccaro cotto al *caramel* che avrete preparato, indi porterete del zuccaro sopra li filetti di ciriegie, lasciando colar il zuccaro pian piano, acciò non restino troppo carichi di zuccaro, poi le metterete sopra un altro foglio di rame unto come il primo per farne altrettanto dalla parte opposta de' filetti.

Composta di ciriegie.

Mettete in un bacino un poco d'acqua con sei oncie di zuccaro, e fatelo bollire finchè sia quasi ridotto in siroppo, e mettetegli dentro una libbra di ciriegie a cui avrete tagliata la metà del gambo, e fatele cuocere a fuoco gagliardo tanto, che diano circa una decina di bolli.

bolli, poi levatele dal fuoco schiumatele a dovere, passandovi sopra una carta bianca per levar via la schiuma, indi mettetele nel vaso da composta. Quando conviene servirsi delle ciriegie primaticcie, che non sono mature a sufficienza, vi vogliono oncie sei di zucchero per caduna libbra di ciriegie.

Ciriegie al caramel.

Prendete ciriegie grosse, belle, e ben mature il più che si può, tagliatele via la metà del gambo, ed asciugatele bene, indi ad una ad una bagnatele nel zucchero cotto al *caramel*, e di mano in mano che le bagnate, mettetele sopra fogli di rame leggermente unti con olio di oliva, e ve ne servirete per farne quegli usi, che meglio stimerete.

Quando non è stagione delle ciriegie, si prendono di quelle, che si conservano nell'acquavita, si fanno sgocciolare, indi seccare nella stufa, e se ne fa l'uso, di cui corre il bisogno.

Ciriegie alle nompaveille.

Abbiate ciriegie grosse come le precedenti; preparatele nella stessa maniera, e bagnatele nel zucchero cotto al *cachet*, e spargetevi sopra delle nompaveille di varie qualità, mescolate insieme, poi mettetele sopra fogli di rame ricoperti anch' essi di nompaveille, ed acconciatele come quelle al *caramel*.

Conserva di Ciriegie .

Levate il nociuolo a due libbre di ciriegie, che metterete in un bacino per passarle sopra il fuoco, e farle far l'acqua, dopo di che le metterete in una stamigna, e con una spatula le premerete bene, ed il succo che ne avrete cavato, lo metterete al fuoco per farlo consumare, finchè sia ridotto a mezza libbra, allora fate cuocere due libbre di zuccaro alla *plume*, e mettetegli la feccia restata nella stamigna dentro a disseccare, avendo cura di stemperarla bene col zuccaro, e farla girar bene tutto all'intorno del bacino, finchè si faccia un piccol ghiaccio, allora versate la conserva in un modello di carta, e dopo che sarà resa consistente, tagliatela in tavolette per il vostro bisogno.

Zuccaro d' orzo .

Mettete in una caffettiera orzo con acqua, e fatelo bollire finchè sia cotto, e che vi resti poca acqua; passate dett' acqua in una tovaglia, e torcetela bene per trar tutto il sugo; lasciate riposar l'acqua per tirarla al chiaro, poi mettetela in zuccaro chiarificato, e fatela bollire insieme finchè il zuccaro sia cotto al *caramel*, allora versatelo prontamente sopra foglie di rame leggermente unte con olio d'oliva; quando il zuccaro comincia a divenir duro, tagliatelo in lungo, e fatelo rotondo, mentre è ancor caldo.

Formaggio alla borghese.

Mettete sul fuoco una pinta di latte, un boccale di fior di latte, mezzo cucchiaro d'acqua di fiori di melaranci, e tre oncie di zucchero, e fate bollire ogni cosa insieme fino alla consumazione della metà, poi nel levar la detta composizione dal fuoco mettetela dentro tre rossi d'uova, e rimettetela per qualche istante sul fuoco solamente per far cuocere le uova, avvertendo però che non bolla, e subito che comincia a condensarsi, levatela dal fuoco, poi quando sarà nulla più che tiepida, mettetela dentro quanto un pisello di coagulo, e mettetela sopra la cenere calda per farla coagulare, indi mettetela in un paniero da formaggio guarnito di tela fina, e quando il caccio sarà ben sgocciolato mettetelo nel vaso da composta.

Uova ghiacciate.

Pigliate il rosso di otto uova cotte dure, e mettetegli in un bacino con tre oncie di zucchero fino, qualche goccia d'acqua di fior di melarancio, un poco di scorza di cedro verde gratuggiata, mescolate tutto insieme con una spatula, e fatelo disseccare sopra un piccolo fuoco; indi formatene palle grosse poco meno che il rosso d'un uovo, poi fate cuocere alla *grande plume* mezza libbra di zucchero, e lasciatelo raffreddare alquanto, indi mettetegli dentro le piccole uova preparate; travagliate il zucchero sull'orlo del bacino, e di mano in mano che s'imbianca, pigliate le uova con una forchetta, e rivoltatele dentro, indi mettetele sopra gratichie per sgocciolarle, e farle seccare.

Uova al caramel.

Fate piccole uova come le precedenti ; quando le avrete fate rotonde , fate cuocere zucchero al *caramel* , e conservatelo caldo sopra un piccolo fuoco , poi pigliate le uova con due forchete una ad una , e rivoltatele nel zucchero , e mettele di mano in mano sopra foglie di rame leggermente unte con oglio .

Nociuole di persici in sorpresa.

Fate sciorre un' oncia di gomma dragante in un poco d' acqua di cociniglia per darle il colore rosso ; dopo passatela allo staccio , e mettetela in un mortajo , poi mettetevi poco per volta zucchero fino , e andate pestando sempre finchè abbiate una pasta maneggiabile , il che sarà , quando avrete messo una libbra circa di zucchero , dopo mettete questa pasta in un modello da nociuolo di persico , con un' amandola nel mezzo ; dopo aver formato un nociuolo in questa maniera , voi ne metterete un altro , e di mano in mano gli anderete mettendo sopra uno staccio per farli seccare nella stufa .

Gelatina di ciriegie.

Schiacciate in un catino sei libbre di ciriegie ben mature per trarne tutto il succo , che passerete alla stamigna , poi lasciatelo riposare per tirarlo al chiaro , indi farete cuocere sei libbre di zucchero al *cachet* , ed in esso metterete

rete il succo delle ciriegie per far cuocere tutto insieme, avendo cura di schiumarlo a dovere, e lascierete cuocere la gelatina finchè sia ridotta tra il *lissé*, ed il *perlé*, ciò lo conoscerete mettendone qualche goccia sopra un piatto, e se raffreddata si stacca col coltello tutta intiera la gelatina sarà al punto di sua debita cottura, oppure osserverete quando cadrà dalla mestola in fiocchi, allora la leverete dal fuoco, e lascierete sminuire il di lei calore per metterla poi ne' convenevoli vasi, sopra de' quali passerete carta bianca, per levarne la piccola schiuma, che si fa versandola in essi, e non la coprite finchè sia raffreddata.

Marzapani di ciriegie.

Nettate con acqua calda una libbra di mandorle dolci, poi pestatele ben fine in un mortajo, nel qual vi metterete dentro mezza libbra di ciriegie ben mature, che avrete prima schiacciate, e passate alla stamigna, e di nuovo pestate il succo delle ciriegie colle mandorle, finchè sieno ben unite insieme; poi mescolatele anche con una libbra di zucchero cotto alla *plume*, indi mettete ogni cosa in un bacino ad un fuoco lento per far disseccare la pasta finchè più non si attacchi al bacino, allora levatela dal fuoco, e versatela in un altro vaso per lasciarla raffreddare, indi rimettetela nel mortajo con tre bianchi d'uova freschi, e pestate di nuovo questa pasta per un quarto d'ora, aggiungendovi mentre pestate un poco di zucchero fino, indi

farete li marzapani della grossezza, e figura che più vi piace, poi fateli cuocere nel forno ad un calore assai lento.

Clarequets di ciriegie.

Schiacciate due libbre di ciriegie per trarne tutto il succo, indi misurate questo succo, per potervi aggiungere una terza parte di succo di uvaspina assieme a quello delle ciriegie, poi passate il tutto alla stamigna, indi fate cuocere altrettanto zucchero al *cachet*, quanto il succo che avete, e mettetevi dentro la decozione per farla cuocere finchè ella cada dalla mestola in fiocchi ben distinti, allora versate immediatamente la gelatina ne' modelli a *clarequets*, e se per trascuratezza non aveste fatta a dovere la gelatina, il che conoscerete quattr'ore dopo, e che li *clarequets* non si fossero induriti, li metterete nella stufa, e li lascierete quanto basta.

Ratafiat di ciriegie.

Prendete belle ciriegie ben mature, e non guatte, mettetele in un catino colla metà di more di rovo, ed un quarto di ciriegie nere, schiacciatele tutte insieme colla mano, levatele li nocciuoli, e pestateli in un mortajo, indi riunitele colle ciriegie, e more di rovo; poi lasciatele così pel corso di quattro, o cinque giorni, dopo i quali passerete ogni cosa alla stamigna, e ne premerete bene la feccia, indi misurate questo succo, e lo unirete con egual quantità d'acqua.

vita, il che fatto aggiungerete per ogni pinta di liquore sei oncie di zuccharo, ed un bastoncino di cannella, poi metterete il *ratafiat* in un boccale di terra, che turarete bene, e lo lascierete così pel corso di due mesi, dopo i quali passerete il *ratafiat* alla stamigna, e quando sarà ben chiaro, lo riponerete ne' fiaschi.

Siroppo di ciriegie.

Mettete in un bacino tre libbre di ciriegie dopo averle levato il gambo, ed il nociuolo con un boccale d'acqua, e fatele bollire, finchè abbiano dato tutto il loro succo, allora passatele alla stamigna, poi chiarificate tre libbre di zuccharo, e fatelo cuocere alla *grande plume*, indi mettete il succo delle ciriegie nel zuccharo, e fatelo bollire insieme finchè sia ridotto in sropo alquanto consistente, e quando sarà a mezzo freddo, lo metterete ne' fiaschi.

Vino di ciriegie.

Per ogni pinta di vino vi vogliono per lo meno tre libbre di ciriegie, onde pigliate quella quantità che vi pare sufficiente di ciriegie per far quel tanto di vino, che aver volete: levate alle ciriegie il nociuolo, e tenetelo a parte, pestate le ciriegie per trarne tutto il succo, che metterete in un barilotto con li nociuoli anch'essi ben pesti, e ad ogni pinta di succo oncie tre di zuccharo, lasciatelo bollire così per quindici, o venti giorni a guisa di vino, abbiate

cura di sempre riempirlo di succo di ciriegie, dopo di che coprite il turacciolo con una foglia di vite, e con terra grassa tutto all'intorno; e quando più non bollirà, lo turarete colla maggior esattezza, e lo lascierete così finchè lo riponiate ne' fiaschi.

Succo di ciriegie.

Prendete la quantità di ciriegie, che vi pare a proposito, levatele il gambo, e li nociuoli, mettete le ciriegie in una tela nuova, che metterete nel torchio per trarne tutto il succo, che metterete in un fiasco, qual esporrete al sole per due giorni per lasciarlo riposare; dopo che la feccia sarà discesa al fondo del fiasco, lo versarete deftramente nella stamigna per tirarlo al chiaro, poi lo metterete in fiaschi, indi ricoprite il detto succo già ne' fiaschi con alquanto di buon olio d'oliva, e vi servirete di questo succo per ciò, che vi parerà a proposito, quando non è la stagione delle ciriegie. Abbiate cura di tenerlo in un luogo caldo per conservarlo.

Quando vorrete servirvene, tirate l'olio con introdurre nell'orificio del fiasco un bastoncino, alla cui estremità alquanto di bombaggio per imbever l'olio.

Pasta di amandole verdi.

Farete marmelata di amandole verdi come alla pag. 121.; e quando la marmelata sarà ben mescolata, ed unita col zucchero levatela dal fuoco, e mettetela ne' modelli da pasta, che avrete già aggiustati sopra fogli di rame, e la farete seccare alla stufa. Cla-

Clarequets di viola.

Prendete una dozzina di pomi di *reinette* delle più belle, che trovar possiate, tagliatele, e fate decozione, di queste se ne fa gelatina, come quella di mela, avrete viole ben mondiate, mettetele in un catino con un boccale d'acqua bollente, indi coprite con un tondo acciò restino sommerse nell'acqua, indi mettetele nella stufa alla sera fino all'indomani, indi passerete dett'acqua alla stamigna premendo ben bene per trarla tutta: avrete riguardo di chiuder bene la gelatina di pomi mentre cuoce, e li metterete dentro la decozione delle viole, come se vi metteste della coccioniglia, tenendola sopra un fuoco lento, che appena la conservi calda, e voi intanto anderete dimenando *leggermente con un cucchiajo*, affine di ben mescolar il tutto senza ingrassarlo; indi farete cuocere zucchero al *cassé* quantità eguale della decozione di viole che avete, quale verserete dolcemente nel zucchero, affine non perda la sua cottura, il che fatto rimetterete il zucchero al fuoco, e subito che comincerà a bollire, schiumerete la vostra gelatina, e lascierete cuocere alquanto tenendola coperta; indi vi metterete dentro un cucchiajo, e se la gelatina cadendo lascia niente attaccato al cucchiajo sarà fatta, poi la verserete ne' modelli da *clarequets*, e la metterete nella stufa a far presa.

Osservazione sopra l'uvaspina verde.

L'uvaspina verde nasce in coccole, ossia in grani separati, da un arboscello spinoso, e ve
n' ha

n' ha di due sorta , cioè coltivata , e selvatica , la migliore però sia la domestica , ossia coltivata , ed è la più grossa : questa essendo verde ha un sapore acido , ma ciò non ostante , essendo verde , è più propria per esser impiegata col zucchero , che quando è matura . Quella però , che si vuol mangiar al naturale , dee scegliersi matura del tutto di sapore dolce , e che non ritenga più veruna asprezza : ella è refrigerativa , ferma lo sputo di sangue , ed il superfluo corso del ventre , mitiga la sete , e giova ai febricitanti bevuta con brodo , quella verde però non si dee usare fuorchè preparata con zucchero . Questo frutto in latino si chiama *Grossularia* .

Uvaspina verde in liquido .

Avrete due libbre d' uvaspina verde , che taglierete da una parte colla punta del coltello , oppure con un curadente per levarle la semenza , poi mettetela in acqua calda ben limpida , che lascierete sopra un fuoco moderato finchè tutta l' uva sia ascesa sopra l' acqua , ed allora toglietela dal fuoco , e lasciatela nell' istess' acqua , aggiungendovi però alquanto d' acqua fredda per rinfrescarla , acciò l' uva non s' imbianchi troppo ; poi mettetegli dentro alquanto di sale , ed aceto per farla rinverdire , e divenir più chiara : indi la metterete in acqua fresca , acciò perda l' agrezza : poi chiarificate due libbre di zucchero , e mettetegli dentro l' uva per farla solamente fremere , indi la lascierete un giorno intero nel zucchero , dopo mettetela nella stamigna per farla ridurre in
siroppo

siroppo *perlée*, rimetterete dolcemente l' uva dentro per darle ancora qualche bollo, in dimenando dolcemente; indi mettetela nei vasi, voi vi regolarete sopra questa dose, secondo la quantità che ne volete fare.

Uvaspina verde al secco.

Dopo aver confettata l' uvaspina, come si è insegnato nell' articolo precedente, cavatela dal siroppo, e stendetela sopra foglj di rame, vi si sparge sopra zucchero fino, e si fa seccare nella stufa; il siroppo vi può servire per far rinfreschi, e composte.

Ghiaccio d' uvaspina verde.

Prendasi tre libbre d' uvaspina verde, e senza cavarne l' acino si mette nell' acqua calda sopra il fuoco, come si fa di quelle al liquido; e dopo ascesa l' uva sopra l' acqua raccolgasi, e mettasi nell' acqua fresca, e di nuovo sopra il fuoco, e si lasci così finchè premendola colle dita si schiacci, allora facciafi sgocciolare, indi si metta in libbre tre di zucchero cotto al *perlée*, pag. 8.; poi si faccia alquanto cuocere schiumando sempre finchè il zucchero sia di nuovo ridotto al *perlée*, e ciò si conosce pigliando zucchero colla mestola, ed osservando quando il zucchero cade in fiocchi, è indizio, che il ghiaccio è nel punto di sua perfetta cottura, ed allora si passi alla stamigna in un catino, per metterlo poi ne' vasi convenienti.

Com-

Composta d' uvaspina.

Si prepara l' uvaspina , e si fa cuocere come fu insegnato avanti per il liquido , con questa differenza però , che deve esser meno cotta , e vi vuole minor quantità di zucchero ; e volendosi far composta quando l' uva non è più verde , si prende di quella confettata al liquido la quantità competente al vaso da composta , con doppio , ed alquanto d' acqua , si fa bollire alquanto , e si mette nel suo vaso .

Albicocche , dette anche meliache verdi , al liquido .

Per torre alle albicocche verdi la lanugine , di cui sono ricoperte , si fa acqua di bucato con cenere di bosco novello passata alla stamigna , si mette in un bacino dell' acqua con un pugno di detta cenere , e si fa bollire finchè toccandola colle dita sentesi grassa , e molle , ed allora si mettono dentro le albicocche , e si dimenano bene colla mestola per impedire che la cenere non resti al fondo del bacino , e quando v' accorgete , che la lanugine delli meliachi si stacca facilmente , trarrete dal fuoco il bacino , e ad uno ad uno nettarete li meliachi , e li metterete nell' acqua fresca , il che fatto li pungerete caduno con un ago in varj luoghi all' intorno , e li rimetterete in acqua con alquanto di sale , e d' aceto , poi li metterete sopra un fuoco dolce per farli rinverdire , avvertendo di coprire il bacino , e non lasciarli bollire , ma solo fremere , dopo li metterete

in acqua tepida per farli perder l'agrezza: e dopo averli nettati dentro, di nuovo li metterete in acqua fresca, e li lascierete per qualche ora, indi li metterete al piccolo sucre fino al giorno seguente, poi metteteli sopra lo scolatojo a dare tre, o quattro bolli al zuccaro, che metterete sopra, e di nuovo mettetevi dentro le albicocche, e lasciatele fino al giorno seguente, la terza volta vi aumenterete alquanto di zuccaro chiarificato, e per la quarta volta, se v'è zuccaro a sufficienza per finire, di bel nuovo fate dar cinque o sei bolli al siropo, e mettetevi dentro li meliachi, fateli cuocere finchè il siropo sia al perlé. Deve osservarsi che tutti li frutti, i quali sono al liquido, devono restar sommersi nel siropo, e coperti con un pezzo di carta in maniera che la carta resti appoggiata sopra di essi frutti.

Albicocche verdi al secco.

Confettate albicocche verdi nel modo istesso de' precedenti, e siccome quelle che sono molto piccole non possono sostenere il bucato, così per levarle la lanugine, fregatele con sale senza aceto, poi le farete imbianchire, e le lascierete nell'acqua istessa per farle rinverdire, e dopo averle confettate, ed aggiustate ne' vasi, e volendone tirar al secco, le sgocciolerete il siropo, e le rotolarete nel zuccaro fino, indi le farete seccare alla stufa in un seraccio.

Albicocche verdi al candito.

Prendete albicocche verdi confettate e secche alla stufa come le precedenti, mettetevi sopra cancelli da mettere ne' modelli da candito, e versatele sopra zucchero cotto al *soufflé*, poi mettelo nella stufa, ed ivi lasciatele finche siano candite.

Albicocche pelate confettate.

Prendete albicocche verdi, e tenere, tanto che pungendole con un ago, questo le passi a traverso, pelatele sottilmente in lungo col coltello, indi mettetele in acqua fresca; dopo le metterete tutte assieme in acqua bollente, e le lascierete finchè tutte siano ascese sopra l'acqua, allora levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare in dett' acqua, indi le rimetterete al fuoco nell'acqua istessa, acciò rinverdiscano, avvertendo di tener il baccino coperto, e che vi sia un fuoco lento, acciocchè non bollano, ma solo fremano, e quando premendole colle dita si schiaccieranno, allora le confettarete come quelle al liquido.

Albicocche verdi all'acquavite.

Preparate albicocche come quelle, che sono al liquido, poi mettetele in acqua bollente per farle rinverdire, indi bollire finchè si schiaccino premendole leggermente colle dita, poi levatele dal fuoco, e fatele sgocciolare, indi mettetele nel zucchero cotto al *lissé*: avvertendo che vi
vuole

vuole mezza libbra di zucchero per caduna libbra di frutti, fatele bollire alquanto, tenendole coperte, indi levatele dal fuoco per schiumarle, poi colla mestola cavate dolcemente le albicocche, e riponetele in un catino, poi fate bollire di nuovo alquanto il zucchero, indi versatelo sopra le medesime, e lasciatele nel siroppo un giorno intiero, e quando avranno preso il zucchero, levate dolcemente le albicocche dal siroppo, e mettetele in un baccino, e fatele bollire alquanto tenendolo coperto, indi rimettete dentro le albicocche nel siroppo, e fatele cuocere un poco, ma coperte, indi ritiratele dal fuoco, e quando saranno fredde, le metterete ne' vasi, ma prima di metterle bisogna vi sia già dentro quantità eguale d'acquavita a quella del siroppo, in cui sono le albicocche, e mescolate bene assieme l'acquavite col siroppo.

Composta di albicocche verdi.

Prendete albicocche verdi, e tenere, spogliatele della lanugine nel modo che più v'aggrada o con sale, o col bucato, come è stato spiegato avanti per quelle confettate al liquido, e potete anche pelarle, se vi piace, il che fatto le metterete in acqua fresca, indi nell'acqua bollente lasciandole bollire finchè si schiaccino facilmente fra le dita, ed allora levatele dal fuoco, e copritele per farle rinverdire, poi sgocciolatele, indi mettetele nel zucchero chiarificato pag. 7. (avvertendo che vi vuole mezza libbra di zucchero ad ogni libbra di frutta) fatele bollire alquanto,
ma

ma coperte; indi levatele dal fuoco, e lasciatele così per tre ore, acciò s' imbevano nel zucchero, indi rimettetele al fuoco, e fatele bollire, poi lasciatele raffreddare; indi aggiustatele ne' vasi da composta: coloro che ne preparano per più volte, devono fare il siroppo più consistente, e farle di nuovo alquanto bollire prima di servirsene.

Composta di albicocche verdi in ogni stagione.

Prendete albicocche verdi confettate al liquido, mettetele nel bacino con un poco d'acqua, ed alquanto del loro siroppo, fatele bollire un pochettino, poi levate dal bacino le albicocche per riporle ne' vasi da composta, fate di nuovo bollire alquanto il siroppo, indi versatelo sopra le medesime. In caso poi di mancanza di albicocche al liquido, vi servirete di quelle confettate al secco, le quali metterete in un bacino con un pezzo di zucchero, ed acqua, e farete bollire alquanto, indi ritiratele dal fuoco, le schiumarere, poi le caverete dal siroppo colla mestola per aggiustarle ne' vasi da composta, fate di nuovo bollire alquanto il zucchero, acciocchè acquisti quella consistenza, che vi parrà convenevole, indi versatelo sopra le albicocche.

Albicocche verdi al caramel.

Prendete albicocche verdi confettate all'acquavita, sgocciolatele, e fatele seccare alla stufa, conficcate in caduna un bastoncino per poterle
ba-

Bagnare nel zucchero cotto al *caramel*, ed a misura che sono bagnate le aggiusterete sopra una graticcia, si devono attaccare alla graticcia per mezzo del bastoncino, in capo a cui devono restar sospese in aria, acciocchè il *caramel* possi seccare, dopo le aggiusterete sopra un piatto guernito di carta frastagliata.

Marmelata di albicocche verdi.

Pigliate albicocche verdi, e tenere, spogliatele della loro lanugine con sale, come si è detto per quelle confettate al secco, e mettetele in acqua fresca, indi in acqua bollente a cuocere finchè siano ben cotte; poi ritiratele dall'acqua, e schiacciatele, e passatele alla stamigna premendole colla spatula, dopo mettete questa marmelata in un bacino per farla disseccare al fuoco, dimenandola sempre colla spatula finchè cominci ad attaccarsi al bacino, allora ritiratela dal fuoco, e prendete zucchero egual peso a quello della marmelata, e fatelo cuocere al cassè, dopo di che vi metterete dentro la marmelata, e la stemprarete bene insieme al zucchero tenendola sopra un fuoco lento, acciò non bolla, ciò fatto la metterete ne' vasi addattati.

Amandole verdi confettate.

Passate allo staccio cenere di bosco novello, mettetene cinque o sei pugni nell'acqua, che farete bollire finchè toccandola colle dita la

troviate ben grassa, allora mettetele dentro le amandole, e dimenate bene colla mestola, acciò la cenere non si raccolga tutta nel fondo; osservate quando la spoglia si stacca facilmente dalle amandole, levatele dal fuoco, e ad una ad una nettatele, e gettatele in acqua fresca; poi pungetele con un ago all'intorno, dopo le metterete in un baccino con acqua al fuoco; avvertendo di non lasciarle bollire, e di coprire il baccino per farle rinverdire; indi le rinfrescarete e le metterete in una piccola quantità di zucchero, ed ivi le lascerete fino al giorno seguente, ed allora mettetele sopra lo sgocciolatojo, e fate bollire alquanto il zucchero, poi rimettetelo sopra le amandole, e lasciatele di nuovo fino al giorno seguente: la terza volta le aumentarete di zucchero chiarificato, e la quarta volta farete bollire alquanto il zucchero, e messovi dentro le amandole le farete cuocere finchè il siroppo sia ridotto al perle, ed allora le torrete dal fuoco, e le metterete ne' vasi; osservando però che vi sia siroppo quanto basti, acciò le amandole restino in esso ben sommerse.

Amandole verdi al secco.

Le amandole verdi, che si preparano al secco, si preparano nell'istessa maniera delle precedenti, e solitamente si prendono di quelle già confettate al liquido, e quando se ne ha bisogno si sgocciolano, indi si prenda quella quantità, che abbisogna di zucchero purgato, si faccia cuocere fino alla consistenza della grossa pluma, poi si metta il frutto dentro, e si dibatta finchè sia imbianchito, indi si metta sopra una graticola.

Aman-

Amandole verdi al caramel.

Le amandole verdi state confettate al secco, possono servire per ridurle al *caramel*, onde si fa cuocere zucchero al *caramel*, il quale si tiene sopra le ceneri calde, indi conficcate un bastoncino in caduna amandola, che le serve di manico per rivoltarle nel suddetto zucchero, poi le metterete sopra una graticola a sgocciolare; lo stesso si fa di quelle all'acquavita, dopo averle fatte seccare alla stufa.

Amandole verdi in filagrana.

Prendete amandole verdi all'acquavita fatele seccare nella stufa, poi tagliatele in filetti sottili, indi ungete leggermente fogli di rame con buon olio, e spargetevi sopra i filetti delle amandole, poi avrete in pronto zucchero cotto al *caramel*, il quale terrete sempre ben caldo, in cui bagnerete due forchette, che dovranno essere insieme unite, e con esse anderete colando il zucchero leggermente sopra tutti i filetti in guisa, che resti lo spazio tra gli uni, e gli altri, il che forma una filagrana, dopo li volterete sopra un altro foglio di rame unto con olio, e di nuovo li colarete sopra il zucchero, come si è fatto dall'altra parte, ed è fatto.

Amandole verdi all'arlecchina.

Si prendono amandole verdi all'acquavite si seccano alla stufa, indi ad una ad una con una
for.

forchetta si bagnano nel zucchero cotto al *cassé*, il quale si tiene sempre caldo ad un fuoco dolce, acciò non bolla, ed ogni amandola dopo bagnata si mette nella *nompaille* di tutti li colori, ed in essa si rotola, acciò resti ben guernita tutt' all' intorno, ed a misura che avete fatto accomodatele sopra un foglio di carta.

Amandole verdi all' acquavita.

Si devono mondare le amandole dalla spoglia, come quelle, che si confettano, poi si mettano in acqua bollente, e si tengano al fuoco finchè siano rinverdite, ma coperte, ed avvertendo, che non bollano, poi si muta l' acqua, e si fanno bollire finchè cominciano a schiacciarsi premendole colle dita, ed allora si mettono a sgocciolare sopra un setaccio; e ad ogni libbra di amandole vi vuole una libbra, e mezza di zucchero cotto al *lissé*, nel quale si mettono le amandole per farle bollire un poco, ma coperte, poi si levano dal fuoco per schiumarle, indi colla mestola leggiermente cavarle, per metterle in un catino, e si fa di nuovo bollire alquanto il zucchero, poi si versa sopra le amandole, e si lasciano per un giorno nel siroppo, poi si cola dolcemente il siroppo, e si fa dar ancora sette od otto bolli, e di nuovo si mettono dentro le amandole per farle dar tre, o quattro bolli con coperchio, indi si levano dal fuoco, e quando saranno raffreddate, si cavano fuori dal siroppo, e si mettono nei fiaschi; indi si fa scaldare alquanto di siroppo, e vi si mette

al-

altrettanta acquavita; e si mescola bene assieme; poi si versa ne' fiaschi sopra le amandole, quanto basti per coprirle col liquore.

Composta di amandole verdi.

Prendete amandole verdi, il di cui nocciuolo non sia ancor formato, fatele la lessiva come a quelle confettate al liquido, dopo mettetele in acqua bollente, e quivi lasciatele finchè siano rinverdite, avvertendo che l'acqua mai non bolla, ma solo frema, e di tenerle coperte, dopo fatele bollire finchè si schiaccino premendole colle dita, allora le torrete dal fuoco, e le lascierete ancor qualche momento coperte acciò siano ben verdi, poi sgocciolatele, ed indi mettetele nel zucchero chiarificato pag. 7. osservando la proporzione di mezza libbra di zucchero per caduna libbra di amandole, fatele dar cinque o sei bolli coperti, poi levatele dal fuoco, e lasciatele così per tre ore a imbeverfi nel zucchero, poi rimettetele al fuoco, e fatele dare tre, o quattro bolli, indi lasciatele raffreddare, e riponetele ne' vasi da composta.

Marmelata di amandole verdi.

Mondate dalla spoglia le amandole verdi, e tenere, come si fa di quelle confettate al liquido, ed a misura che sono pulite, mettetele in acqua fresca, poi fatele bollire altr'acqua, e mettetete dentro le amandole, facendole bollire finchè sieno ben cotte, poi levatele dal fuoco, pestatele
E bene

bene, e passatele alla stamigna, premendole bene con una spatula; prendete poi la detta marmelata, e mettetela in un baccino, e fatela disseccare al fuoco finchè essa si stacchi dal baccino, e sempre con una spatula dimenatela, acciò non si abbrucci, poi pigliate zucchero peso eguale alla marmelata, fatelo cuocere al *lissé*, e mettetevi dentro la marmelata, e mescolandola bene col zucchero, tenendola ad un fuoco lento, acciò non bolla, indi versatela ne' vasi.

Pasta di ciriegie.

Abbate quattro libbre di ciriegie ben mature, e che non siano altrimenti guaste, fateli dar sette, od otto bolli, poi passatele alla stamigna, premendole bene con una spatula, poi prendete tutto ciò che sarà passato, e mettetelo al fuoco, e fatelo disseccare; indi fate cuocere due libbre di zucchero alla *grande plume*, poi mettetevi dentro le ciriegie, e con una spatula mescolarete bene bene, finchè siano ben incorporate, e di un bel rosso, allora mettetela ne' modelli da paste, poi fatela seccare nella stufa.

Ciriegie al ghiaccio.

Per far una pinta di ciriegie al ghiaccio, schiaciate in un catino una libbra e mezza di ciriegie senza gambo e senza nociuolo, mettetegli un boccale e mezzo d'acqua, che voi sbatterete bene colle ciriegie, indi passatele per la stamigna, poi

aggiungetevi mezza libbra di zucchero , e quando il zucchero sarà fuso , mettete quest' acqua in una sorbettiera per farla ridurre in ghiaccio .

Osservazione sopra le fragole .

Havvi due sorta di fragole , cioè una di domestiche che si coltivano ne' giardini , e l'altra di selvaggie , che senza coltura ne' boschi crescono . Le prime sono le più stimate , e sentono maggior odore , le altre hanno per lo più un gusto aspro , ciò che senza dubbio loro addiviene , perchè l' ombra degli alberi le impedisce di godere l' azione de' raggi solari . Ve ne ha altresì delle rosse , e delle bianche , non per altro sono diverse di qualità . Devono scegliersi grosse ben nudrite , mature , e piene di succo .

Quest' è un frutto buono a' bigliosi , calma la sete , eccita l' appetito , rinfresca , e tempera l' agrezza degli umori , egli è aperitivo , e cordiale . In tanta stima è la fragola , che si serve alle migliori mense al naturale con vino bianco , e zucchero , il solo eccesso può esser nocivo .

Composta di fragole .

Prendete delle fragole alquanto immature , mondatele , indi lavatele , e fatele sgocciolare in un setaccio , poscia metterete in un bacino mezza libbra di zucchero , con un poco d' acqua , e lo farete cuocere alla grande plume , e si conosce il punto di questa cottura bagnando

la mestola nel zucchero, e soffiando a traverso di detta mestola, e quando il zucchero se ne andrà a guisa di piume vi metterete dentro le fragole, poi levate il bacino dal fuoco, e le lascierete riposare alquanto tempo nel zucchero rivoltandole sempre dolcemente nel bacino; poi le farete bollire alquanto, ed indi prontamente le ritirarete; se le fragole poi si disfaceffero, e non restaffero intiere, quando saranno a mezzo fredde, le metterete nel vaso da composta.

Marmelata di fragole.

Fate cuocere due libbre di zucchero alla *grossa plume*, e tosto che lo ritirate dal fuoco, mettetevi dentro una libbra di fragole buone pestate, e passate alla stamigna, premendole bene finchè sia il tutto passato, indi mescolate bene le fragole col zucchero, poi mettete la marmelata ne' vasi, e quando sarà mezza fredda coprite i vasi.

Marzapani di fragole.

Mondate con acqua calda una libbra di amandole dolci, poi fatele sgocciolare, indi pestatele in un mortajo finchè siano ben fine, poi mettetevi due pugni di fragole lavate, e ben sgocciolate, e di nuove pestate finchè le fragole sieno ben incorporate colle amandole; indi mettete nel bacino una libbra di zucchero cotto alla *plume*, poi mettetevi dentro le fragole, e amandole, fate incorporar bene il tutto assieme, poi mettete il detto bacino ad un fuoco lento, fate disseccare la pasta
fin.

finchè essa si stacchi dal bacino, allora ritiratela dal fuoco, e mettetela sopra un foglio, e lasciatela raffreddare, indi mettetela nel mortajo col bianco di tre uova freschi, e di nuovo pestate la detta pasta per lo spazio di un quarto d'ora, aggiungendo intanto che pestate alquanto di zucchero fino, dopo di che farete li marzapani della grossezza, e forma che più v'aggrada, poi fateli cuocere al forno non troppo caldo.

Marzapani di fragole ghiacciati.

Mondate con acqua calda una mezza libbra di amandole dolci, poi pestatele nel mortajo ben fine, mentre pestate mettetevi in più volte il bianco d'un uovo, con qualche goccia d'acqua di fior di melarancio per impedirle di ridursi in olio, poi mettetele in un bacino con mezza libbra di zucchero cotto alla plume, e fatele disseccare a fuoco lento, finchè questa pasta si stacchi dal bacino, ed allora toglietela dal fuoco, e lasciatela raffreddare; poscia mettete di nuovo la detta pasta in un mortajo, e di nuovo pestatela, aggiungendole il bianco di due uova freschi, ed alquanto di zucchero fino, dopo di che formerete li marzapani della grossezza che vi aggrada, e li farete cuocere in un forno non molto caldo, e quando saranno pressochè cotti, li ritirarete dal forno, e li ghiaccierete con marmelata di fragole stemperata con bianco d'uovo, e ridotta così ad una discreta consistenza, con che dopo ricoperti tutti li marzapani li rimetterete nel forno per farli seccare il ghiaccio,

Crema di fragole.

Mettete in un bacino una pinta di fior di latte con tre oncie di zucchero, fatelo bollire fino alla consumazione della metà, poi mettetevi dentro due pugni di fragole mondiate, lavate, e pestate, distempratele in detto fior di latte, e quando sarà a mezzo freddo, stemperatevi dentro grosso quanto un pisello di coagulo, ed immediatamente passate il tutto in una servietta, mettendola nel piatto, in cui dovete servire, poi mettete il detto piatto nella stufa per far coagulare il fior di latte, poi lo riporrete fra il ghiaccio acciò si rinfreschi.

Fragole al ghiaccio.

Prendete mezza libbra di fragole, ed un'oncia, e mezza di uvaspina rossa, mettete ogni cosa in un catino, e schiacciate bene il tutto, poi aggiungetevi mezza libbra di zucchero, ed un boccale d'acqua, e lascierete così infusione ogni cosa insieme per lo spazio di un quarto d'ora; in seguito passate il tutto più volte, se non è chiaro alla prima; indi mettetelo nel catino, finchè vogliate metterlo al ghiaccio. Voi troverete il modo di far prendere il ghiaccio alla pag. 87.

Fragole al caramel.

Mettete nel bacino tre oncie di zucchero, o una mezza libbra secondo la quantità di fragole

gole, che volete impiegare, con alquanto d'acqua, indi fatelo cuocere al *caramel*, e quando sarà di color della *cannella*, levatelo dal fuoco, e mettetelo sopra le ceneri calde, acciò non s'indurisca, ed ivi bagnate le fragole, tenendole per il gambo, ed a misura che le bagnate, collocatele sopra un foglio di rame unto leggermente con olio d'oliva, dipoi le aggufterete nella maniera che più vi parrà convenevole. Le fragole procurate di averle delle più grosse e belle.

Fragole in camicia.

Sbattete bene il bianco d'un uovo, e raccogliete la schiuma, ed in essa bagnate le fragole, indi rotolatele nel zucchero fino, poi stendetele sopra un foglio di carta bianca preparata sopra un setaccio, qual metterete nella stufa; avvertendo che il calore sia molto lento.

Formaggio di fragole al ghiaccio.

Prendete un cestello di fragole, mondatele, schiacciatele bene, poi mescolatele con una pinta di fior di latte, e nove oncie di zucchero, e lasciate così per lo spazio di un'ora, poi passate ogni cosa alla stamigna, indi mettetelo nella sorbetiera per farla agghiacciare, come a pag. 87, quando il fior di latte avrà fatto presa, lo travaglierete come li ghiacci, poi lo torrete dalla sorbetiera, e lo metterete in un modello da formaggio.

gio, che rimetterete tosto fra il ghiaccio per conservarlo ghiacciato finchè siate per servirlo, allora attuffarete il modello in acqua calda fino all' altezza del formaggio, affinchè egli si stacchi facilmente dal modello, indi coprite il modello col piatto, che dovete servire, e roversciatele sopra il modello, votarete così il formaggio sopra il piatto.

Canelons ghiacciati di fragole.

Schiacciate in un catino due libbre di belle fragole ben mature, con mezza libbra d' uvaspina rossa, mettetegli una pinta d' acqua, ed una libbra di zucchero, e lasciate ogni cosa infusione per lo spazio d' una mezz' ora, poi passate tutto alla stamigna, e mettetelo nella sorbettiera per farlo agghiacciare, poscia travagliatelo, e mettetelo ne' modelli a canelons, e rimettete i modelli al ghiaccio involti tutti in carta, e quando sarete per servire, tuffate li detti modelli in acqua calda, acciocchè li canelons si stacchino da' modelli, indi con un colpo della palma della mano, che darete sopra il capo del modello, gli ajuterete ad uscire, presentandone l' orificio sopra un piatto.

Osservazione sopra l' uvaspina.

Havvi uvaspina di due sorti, cioè una bianca, e l' altra rossa, ma quest' ultima è più comune che la prima, ed ambedue sentono presso a poco un' istesso sapore; questo frutto quasi a
tutti

tutti noto , viene prodotto in grappi da un piccolo arboscello , ed il di lui sapore agretto procede da un sale acido ch' egli contiene , il che lo rende refrigerativo , e proprio a moderare gli ardori della bile ; quest' uva dee scegliersi grossa , ben matura , piena di sugo , molle , lucida , ed agra il meno che si potrà ; l' uso frequente di detta uva senza mescolarla con zucchero eccita punture nello stomaco , e cagiona la febbre ; ma quando ella è preparata col zucchero che l' addolcisce , la di lui agrezza riesce d' un gusto più aggradevole , e fornisce un confetto proprio per li convalescenti . Questo frutto vien chiamato in latino *Ribes* .

Conserva d' uvaspina .

Mettete in un bacino due libbre d' uvaspina rossa ben mondata , fatela rinvenire della sua acqua , mettendola sopra il fuoco , indi colate il sugo in un catino , passandolo per la stamigna , e questo sugo lo terrete a parte per fare della gelatina , o del ghiaccio ; ed il grappolo poi si preme bene con la spatola a traverso della stamigna per trarne tutta la sostanza , poi si fa diffeccare al fuoco finchè sia ridotto ad un terzo , indi si mette nel zucchero cotto al casse ; mescolate bene tutto assieme dimenando sempre il zucchero finchè formi al disopra un piccol ghiaccio , allora voi metterete la conserva in modelli di carta , e due ore dopo la torrete da' modelli , e la taglierete in tavolette , e la conserverete al vostro uso .

Uvaspina al ghiaccio.

Prendete due libbre d' uvaspina, ed una libbra di more di rovo, mettete tutto in un bacino, che coprirete per farli dare tre o quattro bolli, poi mettete il tutto in un setaccio per colarne il sugo, che voi passerete alla stamigna: in seguito prenderete una libbra e mezza di zucchero, e fatelo liquefare in detto sugo sopra il fuoco, mettendovi anche un boccale d' acqua, poi mettete tutto in un catino, acciò si raffreddi, in seguito voi metterete detto sugo nella sorbettiera per farlo agghiacciare, come alla pag. 87. e se non fosse il tempo, che vi è l' uvaspina in grani, prendete gelatina d' uvaspina preparata con more di rovo nella quantità, che ve ne abbisogna, mettetela in acqua calda, acciò più facilmente si distacchi, passatela alla stamigna, e premendo bene con una spatula, aggiungetele del zucchero, ed alquanto di cocciniglia, se vi pare che non abbia bastante colore, e finite il vostro ghiaccio secondo l' arte.

Composta d' uvaspina.

Fate cuocere mezza libbra di zucchero alla *piccol pluma*, mettetevi una libbra d' uvaspina sgranata, poi coprite, e fatele dare nel zucchero quattro o cinque bolli a gran fuoco, indi levatela dal fuoco per schiumarla, e quando sarà quasi fredda, la metterete ne' vasi da composta. Si può fare anche la composta di uvaspina come sopra senza però sgranarla.

Gelatina d' uvaspina.

Prendete uvaspina quanto vi pare, avvertendo che non sia totalmente matura, e senza mondarla, mettetela in un bacino con alquanto d'acqua sopra il fuoco, e fatela bollire finchè sia separabile il sugo dal grappolo, premendo colla mestola, ed allora passatela alla stamigna, e premetela bene per trarne il sugo, qual poi metterete in un bacino, e dimenando colla spatula vi aggiungerete poco a poco egual peso di zucchero, e non volendola tanto inzuccherata ne metterete un quarto di meno, poi mettete il bacino al fuoco per farla bollire, e quando farà gran schiuma, levatela, e fatele dare tre o quattro bolli, e la gelatina sarà fatta.

Altra gelatina d' uvaspina.

Prendete uvaspina la quantità sufficiente al vostro bisogno, pestatela, e passatela alla stamigna per trarne tutto il sugo, e ad ogni boccale di sugo mettete una libbra di zucchero cotto al cassé, con cui unito il sugo suddetto, lo farete cuocere finchè il zucchero cada in nape dalla mestola, allora versatela in vasi convenevoli, e dopo raffreddata la coprirete.

Alcuni in vece di misurare il sugo, pesano l' uvaspina, e mettono tante libbre di zucchero, quante libbre hanno di uva, poi pestano detta uva per trarne il sugo, che poi mettono nel zucchero cotto al cassé, e la finiscono come la precedente. Altri impiegano solo nove oncie

di zucchero per ogni libbra di frutto; ma quelli, che la vogliono solo a mezzo zucchero, cioè che mettono solo mezza libbra di zucchero per ogni libbra di frutto, poco vantaggio traggono dalla loro economia, perchè in tal caso bisogna far cuocere la gelatina, finchè abbia acquistata la consistenza della prima; ciò che la fa consumar molto, con rischio ancora che resti nera.

Si fa gelatina bianca con uvaspina bianca, e si fa nella stessa maniera come sopra.

Gelatina d' uvaspina con more di rovo.

Ella si fa come la precedente, a riserva che si mette un' oncia e mezza di more di rovo per caduna libbra d' uvaspina, ed una libbra di zucchero per caduna libbra di frutto; quelli che vogliono fare la gelatina con la feccia, mettono il zucchero in un bacino, e lo fanno cuocere al *lissée*, in seguito vi mettono l' uvaspina, e la fanno cuocere col zucchero schiumando di tempo in tempo finchè la gelatina sia cotta tra il *lissée*, ed il *perlée*; poi la fanno sgocciolare sopra una stamigna fina premendo alquanto la feccia, poi di nuovo le fanno dar qualche bollo per schiumarla, poi la mettono ne' vasi.

Gelatina d' uvaspina senza fuoco.

Prendete due libbre d' uvaspina, pestatela bene per trarne il sugo pel mezzo di una stamigna.

migna di tela ben serrata , torcendo molto forte , poi fate passare detto sugo per una ser-
 vietta bagnata , indi prendete due libbre e mez-
 za di zuccaro ridotto in polvere , e mettetelo
 nel sugo dell' uvaspina , e dimenate bene con
 una spatula per far liquefare il zuccaro , indi
 esponetela al sole in un vaso , e di tanto in
 tanto per il corso di tre ore lo anderete mu-
 tando in altro vaso , avvertendo che caduna
 volta , che lo muterete di vaso , dovete ver-
 sarla dieci , o dodici volte di seguito da un vaso
 all' altro , sempre stando esposta al sole , e
 se nello stesso giorno non si coagula , lo espor-
 rete di nuovo al sole nel giorno seguente , e
 si coagulerà ; avvertite che questa gelatina ser-
 ve ben per rinfrescare , ma non si può con-
 servare .

Agro di cedro.

Pigliate la quantità di cedri , che bramate ;
 tagliateli in lungo col frutto , ed acino , leva-
 tegli con destrezza la parte , in cui è raccolto
 il sugo , mettete il tutto in un vaso di terrà
 nuovo , fate cuocere due libbre di zuccaro a
 la grande plume , e mettetelo nel vaso , in cui
 sono li cedri , mettete poi il vaso al fuoco ,
 fate bollire il zuccaro co' cedri finchè il siropo
 sia ridotto al perlé , indi passatelo alla sta-
 migna , e chiudetelo in fiaschi , quando sarà
 mezzo freddo ; occorrendovi servirvene ne met-
 terete la quantità che vi pare in acqua , e do-
 po averla ben sbattuta la metterete a rinfres-
 care . Questo liquore è rinfrescativo , si può ser-
 vire

vire anche ghiacciato, ma vi vuole siroppo il doppio di quanto ve ne vuole per farlo al liquido. E nella stessa maniera si fa il siroppo di cedro, e di limone.

Composta di prune.

Prendete delle migliori prune addattate a tal uso, e con un ago grosso pungete più volte caduna pruna, mettendola immediatamente in acqua, indi fatele imbianchire in acqua bollente finchè tutte soprannuotino, allora levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare nella stessa acqua, qual dopo raffreddata di nuovo metterete sopra un piccol fuoco, copritele per farle rinverdire, ed ammollire avuto sempre riguardo alla specie delle prune, dopo le metterete in acqua fresca, indi le farete sgocciolare. Fate cuocere al *petit lissé* nove oncie di zucchero per caduna libbra di prune, poi mettete le prune nel zucchero, e fatele dar un bollo, indi toglietelo dal fuoco, e mettetele in un catino, in cui le lascerete fino al giorno seguente, poi rimettetele al fuoco, e fatele bollire finchè si schiaccino facilmente premendole colle dita, e che non facciano più schiuma, poscia mettetele in un vaso da composta, e sopra di esse il siroppo. Voi potete in questa maniera far una composta abbondante, che vi serva per più volte, perchè ella si conserva.

Uvaspina in grappoli.

S'acconcia nella stessa maniera dell' uvaspina in mazzi, colla sola differenza, che si devono prendere li grappoli semplici, e non in mazzi, e si lasciano più breve tempo nel siroppo.

Uvaspina in camiccia.

Prendete dell' uvaspina in grappoli, bagnatela in schiuma di bianco d' uovo bene sbattuto, ed immediatamente la passerete nel zuccaro fino, e di mano in mano che la passerete, la collocarete sopra un foglio di carta bianca, che avrete preparato sopra un setaccio, poi mettetela nella stufa, e fatela seccare con calore molto dolce.

Siroppo d' uvaspina.

Schiacciate in un vatino quattro libbre d' uvaspina con una libbra di ciriegie, passate ogni cosa alla stamigna, per trarne tutto il sugo, indi fate cuocere tre libbre di zuccaro comune alla grossa plume, poi mettete il sugo dell' uva, e delle ciriegie in detto zuccaro, e fate cuocere finchè sia ridotto al *gran lissé*, od in siroppo, ed allora levatelo dal fuoco, e quando sarà a mezzo freddo, versatelo ne' fiaschi.

Questo siroppo non si può conservare che quindici giorni al più, e se volete farne per conservarne fino all' Inverno, dovete mettere due libbre di zuccaro comune per ogni boccale di sugo; e poi finirlo, come si è detto di sopra.

Cla.

Clarequets d' uvaspina :

Schiacciate due libbre d' uvaspina in un catino a freddo , o se meglio v' aggrada , mettetela sopra il fuoco , e fatele dar otto o dieci bolli , poi mettete detta uva sopra una stamigna , e traetene il sugo , passate detto sugo al panno , e supposto il caso , che aveste un boccale di sugo , farete cuocere quindici oncie di zucchero al *cassé* , poi le unirete il sugo dell' uvaspina , e farete bollire , finchè sia ridotto in gelatina , indi la verserete ne' piccoli bicchieri da *clarequets* , e quando avranno fatta presa li servirete .

Uvaspina in grani .

Prendete deil' uvaspina rossa , sgranatela , e nello stesso tempo mettetela in acqua fresca , indi chiarificate sei libbre di zucchero ordinario , per quattro libbre d' uvaspina , poi fatelo cuocere al *cassé* , indi mettetegli dentro l' uvaspina dolcemente , e andate sempre dimenando il bacino sopra il fuoco , tenendolo per le maniche , finchè il zucchero sia ben cotto , ed allora tolgasi l' uvaspina dal fuoco , e si metta ne' vasi , non occorre ch' ella bolla affatto .

L' uvaspina bianca s' acconcia nella stessa maniera .

Pasta d' uvaspina in altra maniera .

Dopo aver passato alla stamigna , e tratto il sugo da quattro libbre d' uvaspina , come sta espresso

presso avanti ; mettete detto sugo in un bacino con due libbre di zucchero in polvere , e fate bollire insieme dimenando soventi , massime verso il fine , e quando il zucchero sarà cotto alla *plume* , il che voi conoscerete soffiando a traverso della mestola , dalla quale si staccheranno grosse scintille , voi metterete detta pasta ne' modelli , ed indi la farete seccare nella stufa .

Acqua di cerfoglio .

Mettete infusione un pugno di cerfoglio mondato e lavato in un boccale , e mezzo d' acqua repida per mezz' ora , poi passate l' acqua alla stamigna , e mettetela dentro due oncie di zucchero , e quando sarà fuso passate di nuovo l' acqua in una tovaglia non molto densa , indi mettetela a rinfrescare .

*Osservazioni sopra le more di rovo
da noi dette (a) ampole .*

Per il buon odore , sapore , e qualità le more di rovo sono presso a poco simili alle fragole ; per altro sono esse più pronte a corrompersi nello stomaco : sono più comunemente rosse , che bianche , alquanto pelose , e composte di una quantità di piccole bacche , o san coccole ammassate l' une sopra l' altre . Devono queste scegliersi grosse , mature , e piene di sugo dolce , e vinoso : si crede , che esse siano
anti-

(a) In Francese Framboise .

antinfritiche, antiscorbutiche, e buone per li bigliosi, e per quelli, che hanno umori acri, e troppo agitati. Si pratica l'uso del fiore di dette more contro l'infiammazione degli occhi, e contro la risipola; le foglie, e le estremità de' rami di quest'arboscello s'impiegano a fare gargarismi per le gengive, e per il mal di gola. La stagione delle more di rovo è alquanto più tarda di quella delle fragole.

Composta di ampole.

Prendete more di rovo mondatene quanto basti per far la composta che volete, indi fate cuocere mezza libbra di zucchero al giusto punto di sua cottura della *gran plume*, poi mettetegli dentro le dette more, togliete indi dal fuoco il zucchero, e tenendo il bacino per le maniche andate dolcemente dimenando, e dopo un quarto d'ora, rimettetelo sul fuoco, e fatele dar un piccol bollo, indi ritiratele prima che si rompano, e si mette ogni cosa ne' vasi da composta, con cui dovete servire.

Ampole al ghiaccio.

Schiacciate in un bacino un cestello di more, poi aggiungetevi tre quartini di acqua con mezza libbra di zucchero, sbattete ogni cosa insieme, e poi passate il tutto alla stamigna (e qualunque sia la quantità che volete farne vi regolerete sempre su questa dose) poi mettetelo nella sorbettiera per farlo agghiacciare come vien insegnato alla pag. 87.

Ampole

Ampole al liquido.

Levate il gambo a due libbre di ampole, poi fate cuocere due libbre e mezza di zucchero, alla *grande plume*, indi mettetevi dentro dolcemente le dette ampole, e fatele dar un bollo ad un fuoco ardente, poi aggiungetevi un quartino di sugo di ciriegie passato alla stamigna, poi rimettete al fuoco il zucchero per fargli dar una dozzina di bolli, finchè sia ridotto in siroppo, e pendente la di lui cuocitura levatelo due o tre volte dal fuoco per schiumarlo; essendo cotto il confetto lo lascerete raffreddare alquanto, e quando sarà mezzo freddo, lo metterete ne' vasi. Alcuni non vi mettono il sugo di ciriegie.

Gateaux di fiori di gelsomini.

Fate dei modelli di carta della grandezza che volete fare li *gateaux*, poi mettete mezza libbra di fiori di gelsomino ben mondati, in una libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, poi mescolate prontamente con una spatula, tenendo il zucchero sul fuoco; quando il zucchero comincia ascendere, e che siete preparati per versarlo ne' modelli, mettetevi prontamente un poco di bianco d'uovo sbattuto con zucchero fino in polvere che non sia troppo liquido, e ciò contribuirà molto a far gonfiare li *gateaux*, allora versateli prontamente ne' modelli, e tenetevi sopra il fondo del bacinno caldo ad una convenevole distanza; e questo ancora farà crescere li *gateaux*.

Pasta

Pasta di fiori di gelsomino.

Pestate nel mortajo mezza libbra di fiori di gelsomino ben mondati, poi metteteli sopra un piatto, e stemperateli assieme quattro cucchiaini di marmelata di pomi; indi fate cuocere una libbra di zucchero alla *grande plume*, mettete in detto zucchero i fiori di gelsomino, ed in esso stemprateli bene; quindi fateli dar una dozzina di bolli, dopo versatela ne' modelli da pasta, che avrete preparati sopra fogli di rame, indi impolverate la pasta con zucchero in polvere, che gli farete caer col setaccio, indi fateli seccare nella stufa.

Fiori di gelsomino in mazzetti al secco.

Si prende fiori di gelsomino belli, ed aperti; si taglia via la metà del gambo, se sono troppo lunghi; se ne mettono tre, o quattro assieme, ed attaccano con filo; indi bagnate ciascun mazzo nel zucchero cotto al *petit lissé*, che sia a mezzo freddo, dopo si collocano sopra un setaccio per farli sgocciolare, poi se li sparge sopra zucchero fino dappertutto, indi collocansi sopra un altro setaccio, in guisa che li fiori restino ben larghi, e si fanno seccare nella stufa, poi si mettono in scatole foderate di carta bianca, e si conservano in luogo secco.

Fiori di gelsomino in camicia.

Pigliate fiori di gelsomini intieri, e ben aperti; levategli il gambo, e bagnateli in schiuma di bianco

bianco d' uovo , indi rotolateli nel zucchero fino ; poi metteteli sopra fogli di carta bianca , che avrete aggiustati ne' setacci per farli seccare nella stufa ; quando saranno ben secchi , ve ne servirete per quegli usi , che stimerete a proposito .

Biscottini di gelsomini .

Mettete in un catino un cucchiajo di marmelata di gelsomini , con quattro rossi d' uova fresche (ed i bianchi li metterete a parte) ed una mezza libra di zucchero in polvere , sbattete bene il tutto assieme con una spatula finchè il zucchero si è ben incorporato colla marmelata , e rossi d' uova ; allora prendete i quattro bianchi d' uova che metteste a parte , con altri due che aggiungerete , e sbatteteli bene finchè sieno ridotti in ischiuma , ed allora uniteli col zucchero , e rossi d' uova , ed incorporate bene il tutto assieme , poi aggiungetevi quattr' oncie di farina passata al setaccio , rivoltando sempre la pasta , mentre cade la farina nel catino , quando il tutto sarà ben mescolato , mettete la pasta ne' modelli di carta bianca , che avrete preparati , ed unti con butirro , e sopra cadun biscottino spargetevi sopra polvere di zucchero fino per ghiacciarli , indi fateli cuocere nel forno a calor lento .

*Osservazione sopra il fiore d' arancio ;
sua melarancia .*

Si fa molto uso del fiore di arancio nelle opere dell' officio di confettiere per il di lui buon sa-
po-

re, ed odore gradevole; deve questo sceglierfi bello, fresco, e ben bianco; il di lui uso moderato rallegra il cuore, ajuta la digestion, e fortifica lo stomaco: all' opposto poi l' uso smoderato di esso rende la bile agra, e scalda molto.

Conserva di fiori d' arancio.

Mondate fiori d' arancio per prenderne le sole foglie, pigliatene tre oncie che stitolarate alquanto con un coltello, poi mettetele sopra un piatto, e premeteli sopra il sugo di un cedro per conservarli bianchi, indi fate cuocere una libbra di zuccaro alla *grande plume*, e mettetele dentro i fiori d' arancio, e mescolateli bene col zuccaro senza rimetterli sul fuoco, e mescolate finchè il zuccaro compaja bianco intorno al bacino, allora versate la conserva in un modello di carta, che avrete preparato; e quando sarà fredda, e consistente tagliatela in tavolette per vostro uso.

Acqua di fiori d' arancio.

Pigliate fiori d' arancio raccolti di fresco, levategli il gambo, e mettete gli infusione in acqua tepida, ben chiara, e per cinque, o sei ore nella stufa in un vaso ben coperto, mettete dei fiori quanto la volete forte; e per farla buona vi vogliono due libbre di fiori per caduna pinta di acqua, poi mettete la nel lambicco per distillarla.

Se volete farla doppia, prendete acqua di fiori di arancio distillata come la precedente, la farete scaldare, che sia solamente tepida, ed in essa

essa metterete infusione i fiori d' arancio in un vaso ben coperto, e dopo averla lasciata nella stufa fino al giorno seguente la rimetterete nel lambicco per distillarla la seconda volta.

Acqua clarette di fiori d' arancio.

Lasciate infusione per tre settimane in un vaso di terra ben chiuso tre quartini d' acqua di fiori d' arancio, con mezza libbra di zucchero, e tre quartini d' acquavite, mettetegli ancora alquanto di cannella, ed un mezzo pugno di coriandoli, che pestarete insieme, e terrete il vaso in un sito caldo, e tutti li giorni avrete cura di mescolarla agitandola, e finito il tempo la passerete alla stamigna, indi la metterete ne' suoi fiaschi.

Fiori d' arancio al ghiaccio.

Mondate fiori d' arancio, e prendetene solo le foglie, pestatene un buon pugno ben fino in un mortajo, indi stemperategli in una pinta d' acqua tiepida con mezza libbra di zucchero, il quale quando sarà liquefatto versate per tre, o quattro volte l' acqua da un fiasco in un altro per sbatterla, poi passatela ad una stamigna ben fina, indi mettetela nella sorbettiera per farla agghiacciare come a pag. 87.

Fiori d' arancio confettati al liquido.

Mondate fiori d' arancio la quantità, che vi pare, e pigliate le sole foglie, mettetele in
acqua

acqua bollente, e fatele bollire finchè premen-
 dole colle dita si sentano tenere, e prima di
 levarle dal fuoco mettetevi assieme un'oncia di
 alume di rocca ben pesto per render l'acqua
 bianca, poi avrete altr'acqua bollente, in cui
 premerete il sugo di un cedro, e poi subito
 vi metterete i fiori d'arancio, acciò proseguano
 ad imbianchirsi, finchè si schiaccino facil-
 mente fra le dita, ed allora li metterete in acqua
 fresca, in cui premerete il sugo di un altro cedro,
 per conservar bianchi i fiori d'arancio, indi
 chiarificate quattro libbre di zucchero per ogni
 libbra di fiori d'arancio, e dopo averlo levato
 dal fuoco lasciateli diminuire il calore, finchè
 non sia che tiepido, allora metteteli dentro i
 fiori d'arancio, che avrete già sgocciolati, la-
 sciategli così nel zucchero fino al giorno seguen-
 te, poi metteteli sopra lo sgocciolatojo, indi
 mettete il zucchero in un bacino, e fatelo cuocere
 al *piccolo lisse*, rimettete li fiori d'arancio nel
 catino, e quando il zucchero non sarà più che tie-
 pido, versatelo sopra li fiori d'arancio, e lascia-
 teli così fino al giorno seguente, poi di nuovo
 mettetelo in un bacino, e fatelo cuocere
 al *grande perlée*, e quando non sarà più che tie-
 pido, lo metterete sopra li fiori d'arancio; indi
 mettetevi detti fiori confettati ne' vasi; e quando
 saranno del tutto freddi, copriteli. Si deve av-
 vertire, che i fiori d'arancio dopo essere stati
 imbianchiti all'acqua bollente non si devono
 più mettere al fuoco.

Spirito di fiori d' arancio.

Pigliate dei fiori d' arancio colle foglie larghe il più che si può, mondateli bene, poi con filo, ed un ago da cucire infilzatene una libbra a guisa di corone, e che siano ben serrati gli uni contro gli altri, e lasciate avanzare ad ogni filza un pezzo di filo, che si possa attraversare al turacciolo, e indi aggropparli di sopra, mettete le dette filze di fiori in un gran fiasco di bocca larga, e col detto turacciolo chiudete bene il fiasco, avvertendo che i fiori debbono restare del tutto sospesi in aria, e non toccare in verun modo il vetro, poi sopra il turacciolo vi metterete un pezzo di carta pecora bagnata, e ben legata, poscia esponete il fiasco al sole, così lo spirito da' fiori discenderà, ed i fiori resteranno come arrostiti, e quando i fiori non daranno più spirito, voi versarete il liquore in piccole caraffe ben turate per servivene al bisogno; in questa maniera ne potrete fare quella quantità, che vi piace; in mancanza del sole potrete mettere il fiasco nella stufa a fuoco moderato.

Fiori d' arancio confettati al secco.

Dopo aver confettati i fiori d' arancio come quelli che si sono confettati al liquido, voi li lascierete nel loro siroppo fino al giorno seguente, poi li farete sgocciolare sopra fogli di rame, e vi spargerete sopra zucchero fino dappertutto coll' impolveratojo da zucchero, indi fateli

seccare nella stufa , per conservarli nelle scatole in sito caldo , che sarà sempre il meglio , quando ne avrete bisogno , prenderete di que' confettati al liquido , metterete il vaso in acqua calda per liquefar il siropo , levate i fiori , e sgocciolateli , indi spargeteli zucchero sopra , e fateli seccare nella stufa .

Fiori d' arancio al candito .

Mondate mezza libbra di fiori d' arancio , pigliandone le foglie , fate cuocere una libbra di zucchero al *soufflé* , e tolto il zucchero dal fuoco , metteteli dentro i fiori d' arancio , e lasciateli così per un quarto d' ora per darli tempo di gettar l' acqua , indi rimettete il zucchero al fuoco , e fatelo cuocere co' fiori , finchè di nuovo sia ridotto al *soufflé* , poscia levatelo dal fuoco , e quando sarà a mezzo freddo , versatelo nel modello da candito , e mettetelo nella stufa , e lasciatelo finchè li fiori siano canditi . Per conoscere se il candito è fatto a dovere , prima di levarlo dal modello introducete in ogni angolo di esso un bastoncino bianco fino al fondo , e tirandolo fuori osservarete , se resta tutto egualmente lucente , e se è così , inclinate il modello sopra un foglio di carta bianca .

Candito di fiori d' arancio in altra maniera .

Mettete mezza libbra di fiori d' arancio in una libbra di zucchero cotto alla *grande plume* , fateli dar due , o tre bolli , poi toglietelo dal fuoco

fuoco, quando il zuccaro sarà quasi freddo levate di dentro li fiori d'arancio, e lasciateli sgocciolare, indi fateli seccare nella stufa; rimettete il zuccaro sopra il fuoco, e fatelo nuovamente cuocere alla *grande plume*, poi versatelo nel modello da candito, e quando sarà mezzo freddo metteteli dentro li fiori d'arancio, che avete fatti seccare, e con una forchetta immergeteli leggiermente, ed egualmente, poi metteteli sopra una graticola di candito fatta per il modello, e sopra detta graticola qualche cosa di pesante per farla stare appoggiata, mettetela il modello nella stufa, in cui conserverete un fuoco eguale finchè il candito sia finito, il che conoscerete facendo come fu detto pel candito precedente.

Fiori d'arancio filati.

Prendete fiori d'arancio confettati al secco metteteli sopra fogli di rame leggiermente unti con olio di oliva, poi avrete del zuccaro cotto al *caramel*, che conserverete caldo sopra un picciol fuoco, indi pigliate due forchette unite assieme, e bagnatele nel detto zuccaro per lasciarlo colare leggiermente sopra li fiori d'arancio, avvertendo di non caricarli troppo di zuccaro, ciò fatto, li metterete sopra un altro foglio di rame untó come il suddetto, e voltateli all'opposto, e li colarete sopra del zuccaro come faceste dall'altra parte.

Fiori d' arancio pralinées.

Chiarificate due libbre di zucchero, poi fatelo cuocere al *caffè*, indi mettete due libbre di fiori d' arancio mondati, fateli dar un bollo, poi con una spatula andate dimeuando il zucchero finchè sia ridotto alla *grande plume*, allora levatelo dal fuoco, e seguitate a dimenare finchè il zucchero si riduca in polvere, allora versate li fiori in un setaccio con un piatto sotto per ricevere il zucchero, che passerà dal setaccio, poi fate seccare li fiori nella stufa, e di nuovo li ripasserete nello staccio, per levarli ben il zucchero, indi li riporrete in scatole, e li terrete nella stufa, od almeno in un sito secco. Questi fiori d' arancio possono servire d' inverno per mettere al candito, e col medesimo zucchero si può far altri fiori d' arancio *pralinées*, e resteranno alquanto più oscuri, ma non di minor bontà.

Marmelata di fiori d' arancio.

Mettete in acqua bollente una libbra di fiori d' arancio mondati, e fateli dar tre o quattro bolli per imbianchirli, e prima di lavarli mettetevi alquanto d' alume di rocca per farli divenir bianchi; poi fate bollire altr' acqua, e quando bollerà, premeteli dentro il sugo di un cedro, poi metteteveli dentro li suddetti fiori d' arancio, e fateli bollire, finchè premendoli colle dita si sentano teneri, ed allora metteteveli in acqua fresca, in cui avrete premuto il sugo di un altro cedro, e lasciateli in dett' acqua per mezz' ora, poi ri-

met.

metteteli di nuovo in altr' acqua preparata come la precedente col sugo di cedro ; indi chiarificate due libbre e mezza di zucchero , e fatelo cuocere al *petit soufflé* , allora premete con una stamigna i fiori d'arancio , per fargli uscire tutta l' acqua , poi pestateli in un mortajo , indi mettegli in un bacino sopra un fuoco lento , poi versate sopra il zucchero a poco per volta per stemprarli bene , ma avvertite , che non giungano a fremere , e dopo averli ben incorporati col zucchero verserete ogni cosa ne' vasi , e quando la marmelata sarà fredda , vi spargerete sopra alquanto di zucchero fino , e poi coprirete li vasi secondo il solito costume .

Clarequets di fiori di arancio .

Mettete in un bacino una dozzina di pomi renette tagliati in fette , con un boccale d' acqua , e fateli bollire finchè siano ridotti in marmelata , poi passateli alla stamigna per trarne la decozione , ed in essa mettete due cucchiaj di fiori d'arancio , e stemprateli ben insieme , indi rimetteteli sul fuoco per farli dar due o tre bolli con alquanto d' acqua , poi passateli per una tovaglia bagnata , indi misurate la decozione , e fate cuocere altrettanto zucchero al *cassé* , poscia mettete la decozione nel zucchero , e farete cuocere questo zucchero finchè cadrà in fiocchi dal cucchiajo , con cui la maneggerete , e lo lascerà del tutto netto , allora lo levarete dal fuoco , lo schiumerete bene , e lo verserete ne' modelli da *clarequets* , che metterete nella stufa , acciocchè faccia presa .

Gateaux di fiori d'arancio pralinées.

Mettete mezza libbra di fiori d'arancio pralinées in una libbra e mezza di zucchero cotto alla *grande plume*; fateli dar un bollo dimenando sempre colla spatula, e quando comincia ascendere, vi metterete dentro alquanto di bianco d'uovo incorporato con zucchero fino, che non sia troppo liquido, e lo mescolarete col restante di sopra; e poi subito lo versarete nel modello di carta, avvertite di tener al di sopra del *gateaux* il fondo del bacino caldo ad una qualche distanza per far ben gonfiare, ed agghiacciare il *gateaux*.

Essenza di fiori d'arancio.

Avete fiori d'arancio belli, e ben aperti la quantità, che vi pare, e senza mondarli mettetegli in un gran fiasco di vetro di bocca larga con zucchero fino in polvere (due libbre di zucchero per caduna libbra di fiori) mescolate ben insieme, poi turate il fiasco con turacciolo di sughero, ed un pezzo di carta pecora bagnata, e legate, poi mettete il fiasco in cantina, e lasciatelo per due giorni, poi per altrettanto tempo lo terrete nella stufa con calore moderato, indi lo passerete alla stamigna senza premerlo, poscia lo riporrete in piccoli fiaschi, che avrete cura di ben turare. Quest'essenza può servire per dare il sapore de' fiori d'arancio ad altri liquori, e a diversi lavori di confetti.

Pasta di fiori d' arancio .

Pigliate una libbra di foglie di fiori d' arancio ben mondate , e mettetele in acqua bollente per farle imbianchire finchè si schiaccino premendole colle dita , ed allora mettetegli in acqua fresca , poi mettetete in altro vaso acqua fresca , ed in esso premete il sugo di un cedro , poi metteteli dentro li fiori d' arancio , e lasciateli così per tre ore , poi fategli sgocciolare in una stamigna , indi premetegli bene in una tovaglia , ed immediatamente pestateli nel mortajo , acciò non divengano neri ; poi fate cuocere quindici oncie di zuccaro al *souffè* , ed in esso mettetete li fiori pesti , e mescolateli ben insieme , dimenando bene con la spatula , e poscia versatela ne' modelli da pasta , quali posti sopra fogli di rame li metterete nella stufa per farli seccare .

Marzapani al fiore d' arancio .

Pigliate sei oncie di amandole dolci , pestatele ben fine , e mentre le pestate andate bagnando con acqua di fiori di arancio , acciò non si convertano in olio , indi fate cuocere mezza libbra di zuccaro alla *grande plume* , poi mettetegli dentro le amandole , con due cucchiaj di marmelata di fiori d' arancio , e mescolate bene con la spatula ; rimettendole sopra un piccolo fuoco per far disseccare la pasta finchè appoggiandole le dita disopra non resti ad essi atraccata , allora mettetete la pasta sopra un

foglio di carta con zucchero fino sotto, e sopra della spessezza di uno scudo per poterla maneggiare; indi ne farete marzapani della grossezza, e forma, che v'aggrada, poi li farete cuocere nel forno a calore molto lento sopra fogli di rame; quando poi saranno cotti ghiacciategli al disopra con un ghiaccio fatto con la metà d'un bianco d'uovo, alquanto di sugo di cedro, acqua di fiori d'arancio, e zucchero fino passato al setacciolo di seta, indi rimettetegli nel forno per far seccare il ghiaccio.

Maccaroni liquidi di fiori d'arancio.

Pigliate una mezza libbra di amandole dolci, che pestarete ben fine dopo averle mondate con acqua calda, e pestandole bagnatele con bianco d'uovo, che metterete poco per volta acciò non si convertano in olio, poscia mettetele in un catino con mezza libbra di zucchero in polvere, che sbatterete bene con le amandole finche sia ben incorporato, poi aggiungetele quattro bianchi d'uova bene sbattuti, ed ancor sbatterete colle amandole il zucchero; farete li maccaroni della grossezza, che volete, poi li metterete sopra un foglio di carta, ed a ciascuno fate nel mezzo un piccol buco per mettervi un poco di marmelata di fiori d'arancio, ricopriteli di sotto, e di sopra con pasta, acciò la marmelata non compaja, fateli cuocere nel forno a fuoco lento, e quando saranno cotti, ghiacciateli sopra con un ghiaccio bianco fatto con zucchero passato al setacciolo di seta, acqua
di

di fiori d' arancio, ed alquanto di bianco d' uova; poscia rimetteteli per qualche momento nel forno per farli seccare il ghiaccio.

Fiori d' arancio in mazzi.

Abbate bei fiori d' arancio ben aperti, legatene con filo quattro, o cinque insieme per il gambo, indi fate cuocere del zucchero al *petit lissé*, e quando sarà mezzo freddo, bagnateli dentro i detti mazzi di fiori, ed a misura che li bagnate, li metterete nel zucchero fino, poi li soffiate sopra, acciò non vi resti troppo zucchero attaccato, indi aggiustategli in uno staccio, in maniera che li fiori restino aperti, poi fateli seccare nella stufa. Conservategli in un sito secco, chiusi in una scatola foderata di carta bianca.

Ratafiat di fiori d' arancio al bagno-maria.

Mettete in un vaso di terra mezza libbra di foglie di fiori d' arancio ben mondati, con due pinte d' acquavita della migliore, una pinta e mezza di acqua, ed una libbra e mezza di zucchero; turate bene il vaso, poi mettetelo nel bagno-maria, e fatelo bollire per lo spazio di dodici ore, poi levatelo, e lasciatelo raffreddare, indi passate il *ratafiat* alla stamigna, poscia bisogna farlo passare al filtro colatojo di panno, o di carta, che si mette in un imbuto, ed è fatto in forma di cono, ed il liquore, che se gli versa dentro, gli passa a traverso; si taglia in rotondo un foglio di carta senza colla, poi si piega in

quattro , ed ogni metà forma un cono , a misura che sarà passato il *ratafiat* , lo riporrete ne' fiaschi e lo turarete bene .

*Per conservare fiori d'arancio bianchi
in tutto l'anno .*

Avete un vaso proporzionato alla quantità che ne volete conservare , prendete fiori d'arancio , raccolte di fresco , e ben bianchi , mondateli , e prendetene le sole foglie , e mettetele nel vaso , e secondo la quantità , che ne avete , dovete chiarificare del zucchero , e farlo cuocere al *boulet* , poi versarlo nel vaso sopra i detti fiori , bisogna che la quantità di zucchero soprannoti ai fiori ; ed in questa guisa si conserveranno come se allora si fossero spiccati dall' albero .

Aceto al fior d'arancio .

Fate infundere per un mese tre oncie di foglie di fior d'arancio in un vaso di terra con due pinte di buon aceto bianco , avvertite di ben turare il vaso , e di lasciarlo sempre esposto al sole , terminato il detto tempo passate l'aceto per lo stamigna , e ve ne servirete ne' bisogni .

Zucchero candito di fiori d'arancio .

Pigliate due libbre di fiori d'arancio mondati metteteli in sei libbre di zucchero chiarificato , cotto al *cassé* , dopo che li detti fiori avranno dato tre o quattro bolli coperti , levateli dal fuoco ,

copriteii con una tela bianca doppia per farli stufare ; quando saranno mezzo freddi , metteteli sopra uno staccio ; questi fiori d' arancio vi possono servire per fare li *pralinées* , il zuccaro , in cui avranno bollito li fiori , lo rimetterete sopra il fuoco per fargli dare un bollo , poi lo passerete in una tovaglia bagnata , indi lo rimetterete sul fuoco per ridurlo alla *grande plume* , indi lo verserete in un vaso di terra cotta , il quale lo terrete nella stufa per dieci , o dodici giorni , finchè sia ben duro , sarà un zuccaro candito eccellente , e per servirsi del zuccaro bisogna infrangere il vaso , ed il zuccaro candito al naturale si fa nella stessa maniera .

Bottoni di fiori d' arancio confettati al liquido .

Prendete de' bottoni di fiori d' arancio presso che maturi , ma prima che si aprano , pungeteli in varj luoghi con un ago , e specialmente dalla parte del gambo , indi premeteli , poi involgeteli in una tovaglia a riserva di un manipolo , che terrete a parte , legate la tovaglia , avvertendo di non stringerla di troppo ; poi fate bollire in un bacino dell' acqua , e vi metterete dentro la tovaglia co' bottoni de' fiori , ed anche quelli che avevate a parte , con il sugo di un cedro , e fateli bollire finchè quelli , che si ritrovano fuori della tovaglia , premendoli si schiaccino facilmente , allora levateli tutti dal fuoco , e metteteli in acqua fresca col sugo di un altro cedro , indi chiarificate tre libbre di zuccaro per ogni libbra di bottoni di fiori , poi levatelo dal fuoco , e quando

sarà mezzo freddo, mettete gli dentro li detti bottoni di fiori, dopo averli prima fatti sgocciolare, ed asciugati in una tovaglia, e lasciateli così fino al giorno seguente, ed allora colarete il zucchero del catino, ove gli avevate messi, e lo metterete in un bacino per farlo cuocere al *petit lissé*, e quando sarà mezzo freddo, lo versarete nel catino sopra li suddetti bottoni di fiori, e li lascerete ancora fino al giorno seguente, che di nuovo colerete il siropo nel bacino per farlo cuocere al *grande perlé*, e quando sarà mezzo freddo, di nuovo lo verserete sopra li detti bottoni, poscia gli aggiusterete ne' vasi.

I bottoni di fiori d'arancio, che si confettano per ridurli al secco, si fanno nella stessa maniera, colla sola differenza che si mette solamente zucchero in peso eguale a quello de' bottoni di arancio, e quando il zucchero è cotto al *grande perlé*, e mezzo freddo si versa sopra li bottoni de' fiori, e si lasciano così fino all'indomani, ed allora si levano dal siropo, e si mettono sopra fogli di rame per sgocciolarli, e con un impolveratojo di zucchero se gli sparge sopra dappertutto zucchero fino, poi si fanno seccare nella stufa, indi si mettono in scatole guernite di carta bianca, e conservategli in un sito secco.

Bottoni di fiori d'arancio al candito.

Fate sgocciolare sopra foglie di rame de' bottoni d'arancio confettati al liquido come li precedenti, poi li farete seccare nella stufa, e quando saranno mezzo secchi, li metterete sopra

pra un setaccio per fargli seccare del tutto; indi gli aggiustarete sopra le graticole, che si mettono ne' modelli da candito, e gli si versa sopra zucchero cotto al *soufflé*, e mezzo freddo, poi si mettono per un giorno nella stufa con un fuoco eguale, e moderato, e se il zucchero non fosse abbastanza candito si sgocciola ciò, che vi resta liquido, e si lasciano ancora per due ore prima di levarli dal modello, e quando saranno ben secchi si mettono in scatole foderate di carta bianca. Per esser più ficari del *candito* bisogna mettere quattro bastoncini bianchi, e secchi negli angoli del modello, che penetrino fino al fondo, e quando giudicarete che il candito sia fatto a dovere cavere i bastoncini, e se veramente il candito è ben fatto vedrete i detti bastoncini egualmente brillanti, ed allora sgocciolarete il candito inclinando il modello da una parte, per lo spazio di due ore, dopo di che rovesciate il modello sopra un foglio di carta battendo alquanto forte, ed egualmente.

Bottoni di fiori d'arancio arrossiti.

Prendete bottoni di fiori d'arancio di quelli, che sono confettati al liquido, fategli sgocciolare dal loro siroppo, poi metteteli nel zucchero cotto alla *grande plume*, e bisogna dimenarli continuamente sul fuoco colla spatula finchè siano arrossiti di bel colore, e nel levarli dal fuoco se li preme sopra il sugo di un cedro, poi aggiustateli subito in piramide sopra fogli di

di rame, leggiermente unti con olio d'oliva; indi si mettono nella stufa per farli seccare, e se volete farlo co' fiori d'arancio non prenderete altro che le foglie, e senza farle imbiancare le metterete nel zuccaro cotto alla *grande plume* tali quali sono, dopo averle mondate, poi tenendole sul fuoco colla spatula le andrete sempre dimenando finchè siano ben arrossite, e togliendole dal fuoco le metterete anche il sugo di un cedro, e gli aggiustarete come li bottoni di fiori di arancio; vi vogliono nove oncie di zuccaro per ogni tre oncie di fiori d'arancio: e per li bottoni de' fiori d'arancio se ne richiede la metà di meno, perchè sono già confettati.

Osservazione sopra le noci.

La noce è un frutto, che si digerisce con molta difficoltà, è ricoperto di due scorze, la prima è carnosa, e verde, e ne fanno uso li tintori, l'altra, che chiamiamo guscio, è impiegata nella decozione colla salsa periglia, e legno santo. Quelle, che non sono ancora mature, che noi impieghiamo, le chiamiamo noci fresche, sono molto tenere, di buon sapore, e più facili a digerirsi, che quelle che sono mature, principalmente quando cominciano a seccarsi. Bisogna sceglierle grosse, ben bianche, e tenere; le noci, che sono impiegate col zuccaro, danno grato sapore alla bocca, fortificano lo stomaco, e non sono difficili a digerire.

159

Canelons di cioccolato al ghiaccio.

Per far sei *canelons* ne riempirete quattro di fior di latte, per misurarli, fate dar due bolli al fior di latte, poi metteteli dentro una libbra di zucchero con nove oncie di cioccolato a fondere con acqua in un bacino sopra il fuoco, sempre agitandolo finchè sia ridotto in pappia, indi aggiungetegli sei rossi d' uova, e stemprateli ben assieme, poi mettete il tutto nel fior di latte, e quando avrete mescolato bene ogni cosa, passate il fior di latte alla stamigna, poi mettetelo nella sorbettiera ad agghiacciare, quando il fior di latte sarà rappreso, lo travaglierete bene, poi lo metterete ne' modelli da *canelons*, quali involgerete in carta, e di nuovo metterete nel ghiaccio in un vaso, che non ritenga l'acqua, quando sarete per servire, li farete distaccare da' modelli come gli antecedenti.

Canelons ghiacciati di caffè.

Per far sei *canelons* misuratene due con acqua, e dett' acqua la metterete in una caffettiera, e quando bollerà, vi metterete dentro per lo meno sei oncie di caffè, e farete il caffè secondo il costume, quando sarà fatto, e tirato al chiaro, lo versarete nel fior di latte, che avrete fatto bollire, e messovi dentro una libbra di zucchero, avvertendo che del fior di latte ve ne vuole quanto basti ad empire quattro *canelons*, fate bollire il fior di latte col zucchero, e caffè fino alla consumazione di un terzo, sempre agitandolo, poscia ver-

versatelo in una *sorbettiera*, e fatelo agghiacciare, indi finirete li *canelons* nella maniera de' precedenti.

Canelons di persici al ghiaccio.

Bisogna schiacciare colla mano almeno una dozzina di persici buoni, e ben maturi, e stemprargli con acqua sufficiente per empire quattro *canelons*, poi mettergli assieme una libbra di zucchero, e lasciate tutto infusione per due ore, poi passatelo alla stamigna premendo bene li persici senza rivoltargli per trarne tutto il sugo, che metterete nella *sorbettiera* ad agghiacciare, e quando il liquore sarà rappreso lo travaglierete, poi lo metterete in sei modelli da *canelons*, quali involgerete in carta, poi li metterete nel ghiaccio in un vaso, che non ritenga l'acqua, e quando li vorrete servire gli staccherete da' modelli come si è detto de' precedenti.

Canelons di agresto al ghiaccio.

Pestate due libbre d'agresto per trarne tutto il sugo, qual passerete alla stamigna, poi mescolatelo con acqua sufficiente per empire quattro *canelons*, mettete gli dentro una libbra, e mezza di zucchero, quando il zucchero sarà fuso, mettete detto liquore nella *sorbettiera* ad agghiacciare, indi travagliatelo bene, poscia rimettetelo nel ghiaccio, come fu detto dei *canelons* al for di latte.

Orzata di amandole.

Nettate in acqua calda tre oncie di amandole dolci, quali pestarete con tre oncie di grani delle quattro sementi fredde, pestandole vi si deve mettere di tempo in tempo mezzo cucchiajo d'acqua, solamente per impedire che non si convertano in olio, quando saranno pestate ben fine, le metterete in un catino, ed a poco a poco le stemprarete con una pinta d'acqua, e se volete render l'orzata ben bianca, potete mettervi insieme due bicchieri di latte, poscia passerete detto liquore in più volte alla stamigna, schiacciando bene le amandole con un cucchiajo di legno per trarne bene il sugo, il che fatto vi metterete dentro tre oncie di zucchero, e quando sarà fuso, passerete l'orzata in una tovaglia senza premere, e la metterete a rinfrescare.

Orzata di pistacchi.

Pigliate tre oncie di pistacchi, lavategli in acqua calda, indi mettetegli in un mortajo con un'oncia, e mezza di seme di cocomeri, ed un'oncia e mezza di seme di meloni, e pestate tutto insieme bagnandolo di tempo in tempo con mezzo cucchiajo d'acqua, per impedire che non si convertino in olio, poscia mettete ogni cosa in un catino con tre boccali d'acqua, stemprate bene il tutto, poi passate dett'acqua più volte alla stamigna premendo bene con un cucchiajo, poi in dett'acqua mettetevi quattro oncie di zucchero, ed il sugo di un cedro, e
di

di nuovo ripassate il tutto in una tovaglia, e per ultimo mettete l'orzata a rinfrescare.

Acqua di finocchio.

Pigliate due branchi di finocchio, e lavateli bene, poi metteteli per un quarto d'ora infusione in una pinta d'acqua tepida, e non si deve lasciar di più che quanto basti, acciocchè l'acqua non prenda di troppo il sapore, perchè il finocchio è molto forte, poi si passa dett'acqua alla stamigna, e vi si mette dentro tre oncie di zucchero, indi si ripassa in una tovaglia, e si si mette a rinfrescare.

Composta di prune alla borghese.

Mettete in un bacino sei oncie di zucchero per caduna libbra di prune con un poco d'acqua, fatele bollire, e schiumare, mettetevi una libbra di prune quasi mature, e fatele bollire finchè si schiaccino premendole colle dita, avendo cura di schiumarle, e quando saranno cotte, le metterete nel vaso da composta, indi se il siroppo non è al punto di sua perfezione riducetelo, poi passatelo alla stamigna, e versatelo sopra le prune.

Marmelata di prune.

Pigliate prune di quelle, che giudicavate a proposito levatele il nocciuolo, e mettetele in un bacino con alquanto d'acqua, fatele cuocere

cere finchè siano ridotte in pasta, allora mettetele nella stamigna, e con una spatula premendole fatele passar ogni cosa, poi rimettete la marmelata nel bacino, e fatela disseccare sopra il fuoco, indi fate cuocere egual peso di zucchero al *cassé*, e dentro mettetevi la marmelata, e con una spatula andate mescolando, finchè la marmelata sia ben incorporata col zucchero, indi rimettetela sopra il fuoco per farla fremere solamente, poscia mettetela così calda ne' vasi, e spargetevi sopra zucchero fino.

Prune per provvisione.

Pigliate belle prune, che non siano del tutto mature, pungetele in varj lati con una lardaruola, od altra simil cosa, mettetele in acqua bollente, e quando cominceranno a sovrannotare levatele dal fuoco, e lasciatele nella stessa acqua fino al giorno seguente, di poi le farete rinverdire nell'acqua istessa mettendole sopra un fuoco lento, avendo cura, che non bollano, e di tempo in tempo prendendole colla mestola offervarete se cedono premendole colle dita, e quelle mettendo di mano in mano in acqua fresca, e quando saranno ben rinverdite, e rinfrescate chiarificarete dieci libbre di zucchero per ogni cento, e dopo averle sgocciolate le metterete in un catino, e le versarete sopra due terze parti del zucchero chiarificato, e le lascierete così per un giorno, dopo di che le metterete nel setaccio, e rimetterete il zucchero, in cui erano, coll'altra terza parte riservata

vata di zuccaro chiarificato sopra il fuoco, e li farete dar almeno una donzina di bolli, poi lo versarete sopra le prune, e le lascierete così per due giorni, dopo i quali metterete le prune sopra lo sgocciolatojo, e rimetterete il zuccaro sopra il fuoco, e gli farete dar una donzina di bolli, poscia di nuovo lo versarete nel catino sopra le prune, e così le lascierete fino al giorno seguente, in cui le finirete rimettendo il siropo al fuoco, e facendolo ridurre al *grand perlé*, poi mettendovi dentro le prune, e facendole dare due, o tre bolli coperti, e mettendole per ultimo ne' vasi appropriati.

Prune all' acquavita.

Fate rinverdire prune nella stessa guisa delle precedenti, e dopo averle sgocciolate fate chiarificare libbre sei di zuccaro per ogni cento prune, indi versatelo sopra di esse, che saranno in un catino, e così le lascierete per un giorno, poi versate le prune sopra uno staccio, o sgocciolatojo, e fate dare una donzina di bolli al siropo, e di nuovo versatelo sopra le prune, e lasciatele in esso fino al giorno seguente, poi di nuovo sgocciolate le prune, e riducete il siropo alla *plume*, e giunto a tal cottura mettetegli dentro un boccale di acquavita, ed in seguito vi metterete anche le prune, e le farete dar due o tre bolli coperti, indi le metterete di nuovo in un catino col siropo, ed ivi le lascierete riposare due giorni, poscia le finirete con sgocciolarle di nuovo, e ridurre il siropo.

firopo al *gros boulet*, indi aggiungetevi una pinta d'acquavita, e dopo le prune, e le farete fremere un quarto d'ora sopra il fuoco, il che fatto altro non resta che metterle ne' fiaschi.

Prune per conservare.

Pigliate prune pressochè mature, levate il nociuolo, se così vi pare, fatele passare all'acqua bollente, avvertendo, che solamente fremano, poi mettetele in acqua fresca, se hanno il nociuolo bisogna pungerle tutte da ogni lato; pesate le prune, e fate chiarificare egual peso di zucchero, e ridurre a *la plume*, poi mettetele dentro le prune sgocciolate, e fatele dar due bolli coperti, avendo cura di schiumarle bene, indi mettetele in un catino, e lasciatele così per un giorno, e se hanno il nociuolo le lascierete due giorni, dopo fatele sgocciolare sopra uno staccio, o mestola, e fate intanto ridurre il firopo al *grand perlé*, poi mettetele dentro le prune, e fatele cuocere finchè il zucchero sia di nuovo ridotto al *grand perlé*, allora levatele dal fuoco schiumatele bene, e mettetele ne' vasi. Avvertir si deve di lasciare il gambo a qualunque frutto, che si confetta col nociuolo.

Composta di prune mirabelle.

Pigliate cento prune *mirabelle* quasi mature, fatele imbiancare con darle due bolli, poi mettetele in acqua fresca, indi sgocciolatele, poi mettetele a mezzo zucchero fatele dar tre, o quattro bol-

li

li; prima di metterle nel vaso da composta bisogna schiumarle, e se il siroppo non è abbastanza ridotto lo farete ridurre al fuoco.

Prune confette.

Pigliate la quantità, che vi pare di prune immature, e con una lardaruola pungetele in più lati, mettetele in acqua bollente, e fatele solamente fremere finchè cedano alla pressione delle dita, poi mettetele in acqua fresca, e sgocciolatele, indi confettatele nella stessa guisa delle altre prune.

Prune confette alla borghese.

Sciegliete buone prune quasi mature, pungetele con una lardaruola in più lati; fate cuocere alla grande plume zucchero a peso eguale delle prune, indi mettetele dentro, e fatele dar sette, od otto bolli sempre rivoltando il bacino, che terrete per le due maniche, finchè elleno sieno cotte, ed il zucchero ridotto in siroppo, avendo cura di ben schiumarle, indi quando saranno mezzo fredde le metterete ne' vasi, quali lascierete scoperti finchè le prune sieno del tutto fredde.

Prune confette senza nociuolo.

Pigliate prune quasi mature, di quelle che si staccano dal nociuolo, e con un piccolo coltello fate un taglio al capo di caduna per la parte del
gam-

gambo spingete fuori il nociuolo, preparate che saranno, fate chiarificare zucchero peso eguale alle prune, quali metterete nel zucchero chiarificato, e sempre le anderete agitando, stando esse sopra il fuoco, acciò non bollano, ma solamente fremano, poi le levarete dal fuoco, e quando saranno fredde le farete sgocciolare in uno staccio, e farete cuocere il zucchero al *grand liffè* in un bacino, poi di nuovo metterete le prune nel zucchero, e le farete dar dieci, o dodici bolli coperti, e le anderete schiumando, poi le metterete nella stufa perfino al giorno seguente, in cui le sgocciolarete sopra fogli di rame, poi le spargerete sopra del zucchero fino, e le farete seccare nella stufa, voi potete conservare dette prune al liquido, e non metterle al secco finchè ne abbiate bisogno.

Pasta di prune.

Pigliate prune buone, levatele il nociuolo, mettele in un bacino con un poco d'acqua, e fatele cuocere finchè siano ridotte in pasta, poi passatele alla stamigna premendole bene con una spatula, mettete questa pasta in un bacino, e fatela disseccare con fuoco moderato, intanto fate cuocere zucchero al *cassé* peso eguale a quello della pasta, che versarete poi nel zucchero, e con esso la mescolarete, finchè siano ben incorporati insieme, il che fatto rimetterete la marmelata al fuoco, e la farete fremere proseguendo a rivoltarla, poscia la metterete ne' modelli da pasta, indi la farete seccare nella stufa. Se poi volete fare

fare detta pasta in tempo, che non vi fossero prune potete pigliare marmelata di prune, e stemprarla nel zucchero cotto a la grande plume, indi farla fremere sempre rivoltandola, poi metterla ne' modelli da pasta, e farla seccare nella stufa.

Prune in surtout.

Fate cuocere al *grand perlé* tanto zucchero quanto pesano le prune, che volete impiegare, indi mettetele dentro, e fatele dar due bolli, poi levatele dal fuoco, e lasciatele tempo sufficiente perchè si scarichino della loro acqua, indi rimettetele al fuoco, e fatele cuocere finchè il zucchero sia di nuovo ridotto al *grand perlé*, poscia mettetele in un catino nella stufa, e lasciatele fino al giorno seguente, allora fatele sgocciolare sopra fogli di rame, poi pigliate tre prune, e a due di esse levatele il nocciolo, ed applicatele sopra quella, a cui lasciate il nocciolo, aggiustandole in maniera, che sembrino una sola pruna, involgetele nel zucchero fino, poi mettetele sopra fogli di rame, indi mettetele nella stufa a disseccare, bisogna conservarle in un sito secco, e in scatole guernite di carta bianca, ma avvertite di lasciare il gambo a quelle, che lasciate con il nocciolo dentro.

Clarequets di prune.

Pigliate prune della miglior qualità, che potrete avere, levatele la pelle, ed il nocciolo, poi

poi mettetele in un bacino con un poco d'acqua, fatele dar sette, od otto bolli, poi mettetele nella stamigna, e passatele per trarne ben tutto il sugo, fate indi cuocere al *cassé* tanto zucchero, che eguagli il peso del sugo delle prune, qual sugo dovete mettere nel zucchero, e farlo cuocere, finchè sia a consistenza d'una gelatina, che cada a fiocchi dalla mestola, e che i fiocchi cadano ben distinti, allora versarete la gelatina ne' modelli da *clarequets*, che avrete collocati sopra fogli di rame, e metterete li modelli nella stufa, e fate rapprendere li *clarequets* con fuoco moderato.

Prune appianate.

Pigliate prune quasi mature, purchè siano buone, e si stacchino dal nociuolo, e fate a caduna un taglio dalla parte del gambo per spingerne fuori il nociuolo, premendolo dalla parte opposta colla punta d'un coltello, poi mettetele nel zucchero chiarificato, avvertendo che vi vuole sei oncie di zucchero per caduna libbra di prune, e rimettetele al fuoco, e fatele fremere solamente, poi toltele dal fuoco mettetele in un catino, e lasciatele fino al giorno seguente, poi sgocciolatele, e mettete il zucchero in un bacino, e fatelo ridurre al *grand lissé*, il che fatto di nuovo li metterete dentro le prune, e le farete dare sette od otto bolli coperti schiumandole nello stesso tempo, indi mettetele nella stufa fino al giorno seguente, in cui le sgocciolarete, e le appoggiarete

per fianco sopra graticchie , e le farete seccare nella stufa ; quando saranno secche da una parte , le rivolgerete per farle seccare dall' altra , e da per se stesse s' appianeranno , senza che occorra schiacciarle . Si devono conservare in sito secco , ed in scatole con carta bianca .

Angelica al liquido.

Digliate coste d' angelica , fatele imbianchire finchè cedano alla pressione delle dita , allora levatele dal fuoco , e lasciatele rinverdire nella stessa acqua , poi mettetele in acqua fresca , sgocciolatele , poi pesatele , e mettetele in un bacino con tanto zucchero chiarificato , che eguagli il loro peso , e fatele dar quindici o sedici bolli , e dopo averle schiumate mettetele in un catino , e lasciatele fino al giorno seguente , in cui le levarete dal zucchero , qual rimesso in un bacino , lo farete cuocere al piccolo perlé , poi rimetterete dette coste in un catino , e le versarete sopra il zucchero , e dopo tre giorni le sgocciolarete , e farete cuocere il zucchero al grand perlé , il che fatto vi metterete dentro le dette coste , e le farete dar quattro bolli , poi essendo a mezzo fredde le metterete ne' vasi .

Angelica in composta .

Tagliate in pezzi coste d' angelica , levatele la pelle , che vi è sopra , e fatele cuocere in acqua , finchè cedano alla pressione delle dita , poi levatele dal fuoco , e lasciatele rinverdire
nell'

nell' acqua istessa, poi mettetele in acqua fresca, indi sgocciolatele, intanto per caduna libbra di dette coste, farete chiarificare nove oncie di zucchero, poi mettete le coste nel zucchero, e fatele dare una dozzina di bolli, indi levatele dal fuoco, schiumatele, e lasciatele per qualche ora nel zucchero, poi le rimetterete al fuoco, e le farete cuocere, finchè il siroppo abbia la consistenza necessaria, poscia le versarete ne' vasi da composta, e se bramaste far detta composta in tempo, in cui non si trovi angelica, potete servirvi di quella confetta al liquido, mettendone in un bacino con alquanto d' acqua, e con del siroppo proprio, farle dar un bollo per renderlo più liquido, indi messa l' angelica ne' vasi si fa dar qualche bollo al siroppo, si schiuma bene, poi si versa sopra l' angelica.

Angelica al secco.

Confettate angelica nello stesso modo, che si confetta quella al liquido, e finita che l' avrete, lasciatela nel siroppo fino al giorno seguente, indi sgocciolatela, e spargetevi per tutto sopra zucchero fino, e fatela seccare nella stufa sopra fogli di rame, e quando sarà ben secca si chiuda in una scatola guarnita di carta bianca.

Essenza di angelica.

Pestate in un mortajo una libbra d' angelica ben finamente con mezz' oncia d' anisi, un ottavo di garoffani, mezz' ottavo di mace, due

ottavi di canella, e due ottavi di coriandoli, e quando sarà pesto tutto insieme infondete l'angelica, ed ogni cosa per ventiquattr' ore in due pinte d'acquavita, poscia mettete ogni cosa in un lambicco, e distillatelo, come resta insegnato all'articolo della distillazione. Questa essenza deve conservarsi in fiaschi ben turati, e vi servirà per dar il sapore dell'angelica, dove meglio stimerete.

Osservazioni sopra li fichi.

Questo frutto, che in grossezza, ed in figura molto si rassomiglia ad una pera, si coltiva ne' climi caldi, e ne' climi temperati, colla differenza però che ne' primi riesce di sapore migliore, che negli altri, e senza dubbio ciò succede, perchè l'attività de' raggi solari esalta li di lui principj, e gli comunica quel proporzionato misto di sale, e zolfo, da cui ne deriva il sapore di essi, d'onde nasce agli abitanti de' Paesi caldi l'occasione di confettare con vantaggio tal frutto, e disseccarne anche gran quantità per mandarli poi ne' Paesi, ne' quali li fichi sono men buoni, o più rari. Per altro li fichi, che crescono ne' climi temperati, benchè siano inferiori a' primi in bontà, non lasciano però d'essere stimati per un frutto molto buono, e di esser serviti sopra le migliori tavole, e più laute mense: si costuma di mangiarli nel principio del pasto, e tengono il loro luogo, nel numero degli *hors d'oeuvres*, e ve ne ha d'estate, e d'autunno, li primi circa il fine di Giugno si maturano, e vengono detti
fichi

fichi fiori, a' quali poi succedono gli altri, che crescono, e maturano di mano in mano, fino al mese d' Ottobre, que', che si raccolgono in autunno sono migliori affai degli altri, perchè il loro sugo è stato purgato dal calore della state. Si contano d' essi più specie, fra le quali le migliori sono de' grossi bianchi di due sorta, cioè lunghi gli uni, e rotondi gli altri, e li primi specialmente in Autunno si preferiscono agli altri per il loro sapore, eglino sono meno soggetti ad aprirsi, e perder il loro sapore per il loro profumo, ossia esalazione, li rotondi resistono meno alle calde piogge dell' Estate, che li gonfia, e soventi fiata li fa crepare in generale, li fichi devono scegliersi ben maturi, molli, di sapore dolci, e sugosi; quelli, che hanno la pelle sottile, e delicata, sono più facili a digerirsi, temperano le agrezze del petto, sedano la sete, e si crede che siano proprj per cacciar via la pietra dalle reni, per altro mangiandone con eccesso cagionano delle crudità, ed empiono di vento, e possono esser contrarj a quelli, che sono soggetti alla colica; li fichi secchi si digeriscono più facilmente che li verdi; sono essi anche buoni per far gargarismi per li mali di gola, e della bocca, e spesso si usano in medicina.

Fichi confettati al liquido.

Fate dar dieci, o dodici bolli in acqua a' fichi mezzo maturi, avendoli prima con la punta d' un coltello punti dalla parte del gambo, poi levateli dal fuoco, copriteli, e lasciateli

nell' acqua istessa, acciò si rinverdiscano, e quando saranno mezzo freddi metteteveli in acqua fresca, indi sgocciolatevi. Fate cuocere al *perlé* tanto zucchero, che eguagli il peso de' fichi, indi fate dar cinque, o sei bolli coperti a' fichi nel zucchero, poi levateli dal fuoco, e schiumategli, indi versategli dolcemente in un caitino, e metteteveli nella stufa perfino al giorno seguente, indi colate il zucchero, e fateli dar altri dodici bolli circa nel bacino, poscia versatelo bollente sopra li fichi, e di nuovo metteteveli nella stufa fino al giorno seguente, poi fate ridurre il zucchero al *grand perlé*, indi metteteveli dentro li fichi, e fateli dar due bolli, e per ultimo quando saranno mezzo freddi metteteveli ne' vasi.

Fichi confettati al secco.

Dopo aver confettati fichi nella stessa guisa de' precedenti lasciateli raffreddare del tutto nel loro siroppo, poi fateveli sgocciolare sopra fogli di rame col gambo rivolto in su, spargeteli sopra zucchero fino, e fateli seccare nella stufa. Voi potete ridurre al secco, di mano in mano, che ne avete bisogno pigliando di que', che sono confettati al liquido, ed in caso, che il siroppo fosse troppo consistente potrete metter acqua calda in un bacino, od altro vaso di sufficiente capacità per contenere il vaso de' fichi confetti, e far liquefare il siroppo, ivi come in bagno-maria, ed essendo liquefatto il siroppo, pigliate li fichi, gli sgocciolate sopra
fogli

fogli di rame, poi gli spargerete sopra zucchero fino in polvere, indi li farete seccare nella stufa.

Fichi verdi al naturale.

Li fichi verdi, quando sono ben maturi si servono per *hors d'oeuvre*, nel principio del pasto facendo uno strato di foglie di vite sopra il piatto, e sopra esse collocando li fichi, all'intorno de' quali si mettono pezzetti di ghiaccio ben limpido.

Osservazione sopra li meloni.

Due qualità concorrono a formar un buon melone, cioè il sapore vinoso, e nello stesso tempo zuccherato, e siccome rare volte unite si trovano dette due qualità, così riesce difficile ritrovar un melone buono, che ambe le tenga. Veramente qualche indizio vi è per ciò conoscere, ma non v'è luogo a fidarsene molto, e per l'ordinario s'indeovina piuttosto a caso, che per cognizione, quando buona riesce la scelta del melone; ciò non ostante col ajuto de' segni si può congetturare della bontà del melone, ed ingannarsi più di rado, il melone deve raccorsi quando pare che il gambo sia per staccarsegli, che comincia divenir giallo al di sotto, che il picciol rampollo, che è nel nodo si stacca, e che odorandoli hanno buon sentore, e questo è il punto di giusta maturità per quelli, che devono mangiarsi prontamente, e scelti si mettono in un secchio d'acqua di pozzo, o con ghiaccio per farli rinfrescare,

quelli poi, che non si vogliono mangiare per qualche giorno, o devono trasportarsi lontano, devono esser raccolti subito, che cominciano a maturare, perchè finiscono poi di maturarsi, e riescono questi di miglior sapore appunto per essersi maturati col star più giorni in riposo esenti da' raggi solari, godendo anzi il fresco, il che rende la lor polpa di miglior sapore. Si può anche giudicare della loro bontà dall'aver essi la scorza molto ricamata, e dall'esser di color non troppo giallo, nè anco troppo verde, col gambo corto, e grosso, di figura bislunga, e grossi più nel mezzo, che nelle estremità, con odore grato, e devono preferirsi li più lordi, vale a dire più massicci, che battendoli dal suono appare, che siano ben pieni, e resistono alla pressione, che se li fa sopra col pollice, e questi sono tutti li segni, con cui si può conghietturare della bontà del melone, e se con tutti questi segni non corrisponde alle speranze, che si erano concepite di esso, altro ripiego non v'è che di prenderlo al taglio, e decidere della di lui bontà gustandolo. La di lui polpa è rinfrescative, aguzza l'appetito, mitiga la sete, ed eccita l'urina. Si crede però che sia contrario a coloro, che soggiacciono alla colica, e che sovente il mangiarne troppo cagioni la febbre, e la dissenteria, e si deve avvertire di non mangiarne senza bere vino, perchè egli è carico di umidità grosse, e viscosse, che lo fanno difficile a digerirsi.

Osservazione sopra le Pera da noi detti Prus.

Non abbiamo sorta di frutta , che più ampiamente , e con più varietà fornisca alle tavole , che le pera ; il numero delle diverse spezie è così grande , che non se ne può dare a conoscere le loro qualità : in generale le pera sono molto differenti di grossezza , di figura , di colore , d' odore , e di sapore , devono scegliersi quelle ben mature , ben nodrite , di sapor dolce , e grato .

Composta di Pera d' Estate.

Pigliate le pera , che più v' aggrada , se sono grosse , si tagliano per mezzo , se sono piccole , si servono intiere , dopo averle fatte imbianchire in acqua bollente finchè cedano alla pressione delle dita , metterele in acqua fresca , levateli la pelle con proprietà , e di mano in mano mettetetele in altr' acqua , poi mettetetele nel zucchero chiarificato , e fatele fremere finchè abbiano deposta la loro acqua , e con fuoco lento fatele bollire finchè siano cotte , e schiumatele bene , poi mettetetele ne' vasi da composta ; se il siroppo è troppo liquido , fatelo bollire finchè sia ridotto a debita consistenza , poi passatelo alla stamigna , e versatelo sopra le pera .

Composta di pera buon-cristiani .

Pigliate pera buon-cristiani , tagliateli in due ; fatele imbiancare in acqua bollente , finchè cedano alla pressione delle dita , allora mettetetele in

H 5

acqua

acqua fresca , e levatele la pelle con politezza ; indi metteteli in altr'acqua chiara , e se volete far una sola composta , bastano tre oncie di zucchero , il quale dovete chiarificare , e poi mettervi dentro le pera , con il sugo di un cedro per renderle bianche ; fatele bollire , finchè siano cotte ; indi mettetele ne' vasi da composta , e versateli sopra il siropo .

Composta di pera d'Autunno .

Pigliate pera *beurrée* , che non siano del tutto maturi , fatele imbiancare , poi mettetele in acqua fresca , indi fate un'acqua di cedro per mettervi dentro le pera , ed in mancanza di cedri potrete servirvi di agresto , nettatele pulitamente (qui si vede la bellezza d'una composta) poi mettetele nel zucchero chiarificato , fatele dar tre , o quattro bolli coperti , schiumateli bene , indi mettetele in un catino , e copritele con carta bianca , finchè le mettiate ne' vasi da composta .

Composta di pera d'inverno .

Pigliate pera buon-cristiani d'inverno , ovvero pera *vigoureuses* , che ambi si acconciano nella stessa guisa , fatele imbiancare finche cedano alla pressione delle dita , allora mettetele in acqua fresca , mondatele dalla pelle , e mettetele in acqua di cedro , indi fatele cuocere nel zucchero chiarificato come le precedenti .

Composta di pera d'inverno arroffite .

Pigliate pera di quelle , che più vi piace , fatele arroffir ben e gualmente nel forno , (ad
essere

essere ben arrossite bisogna, che fregandole nell' acqua colla mano la pelle si levi facilmente, poi dividetele in due, e levateli la semente, indi di nuovo lavatele bene nell' acqua: a questa sorta di pera non vi vuol altro, che zucchero di buon tirage (a) o buon siroppo, quando non se ne ha se li mette zucchero ordinario con un poco di canella, e si fanno bollire a grande acqua, e si tengono coperte pendente tutta la loro cottura.

Composta di pera martin-secchi.

Levate via la metà del gambo alle pera martin-secchi, e nettate bene il resto, levatele la semente, e lavatele bene, poi mettetele in acqua con zucchero, ed un poco di canella, se ella vi piace; indi mettetele al fuoco, copritele, e fatele cuocere finchè cedano bene alla pressione delle dita, poi versatele in un catino, e lasciatele ivi finchè abbiate da servirle.

Composta già stata servita per ridurla al caramel.

Quando si ha qualche composta bianca già fatta da qualche tempo, si fa arrossire nel suo siroppo, vale a dire si riduce al caramel mettendola in un bacino col suo siroppo, e si fa bollire, e quando il siroppo è ridotto a dovere,

H 6

e

(a) S' intende zucchero, nel quale vi abba diggià cotto qualche frutto, e lasciato ad esso il suo gusto.

e che comincia a prender colore si va volgendolo dolcemente per fargli prendere egualmente il colore di *caramel* arrossito, avvertendo però, che non arrossisca di troppo, ma che resti chiara, poi si leva dal fuoco, e ad una ad una si levano le pera involgendole bene con una forchetta nel zucchero al *caramel*, e si mettono in piatto, e quando il *caramel* comincia a raffreddarsi si rimette sul fuoco, acciò si conservi caldo, finchè siano estratte tutte le pera, indi si mette il piatto al fuoco per far distaccare le pera, che sono insieme unite, e con una forchetta si pigliano, e si aggiustano nel vaso da composta nella maniera, che si aggiusta ordinariamente la composta; le composte vecchie di pomi bianchi si accomodano nello stesso modo, colla differenza però, che bisogna prender un piatto, che entri giusto nel bacino, e nel levarli dal fuoco rivoltarle sottosopra nello stesso modo che si farebbe a rivoltar una frittata, poi nel piatto si mette un poco d'acqua, e si mette il piatto al fuoco per far distaccar la composta dal piatto, poscia si fa sdruciolare nel vaso da composta, e il piatto si mette sulle ceneri calde, finchè s'abbia da servire, e se egli è di porcellana si mette nella stufa.

Composta di pera alla provinciale.

Fate arrostitire nel forno pera proprie per far cuocere, dopo cotte mettetele in acqua per levarle la pelle, dopo averle ben lavate, e sgozzolate dividetele in due, e levatele la semente

*In Provincia Balli
ta Dattini Cadun*

te, indi mettetele in un bacino con acqua, zucchero, e qualche pezzo di cedro, poi coprite il bacino, e fatele cuocere a piccol fuoco, finchè cedano alla pressione delle dita, quando saranno ben cotte, ed il siropo ben ridotto servite caldo nel vaso da composta, levati prima li pezzi di cedro.

Composta di pera alla cardinale.

Pigliate quattro grosse pera da cuocere, dividetele in quattro, e levatele pulitamente la pelle, e la semente, indi mettetele in un vaso di terra netto, e coperto con tre oncie di zucchero, un bicchiere d'acqua, due garoffani, ed un piccol pezzo di canella, fate cuocere ogni cosa a piccol fuoco circondata da cenere calde, acciò bolla lentamente, quando sarà a mezzo cotta, mettetegli un bicchiere di buon vino rosso; indi fatele cuocere, finchè cedano facilmente alla pressione delle dita, poi collocatele nel vaso da composta, versatele sopra il siropo, e servitele calde, ed avvertite che di siropo ve ne vuole solo tanto che basti per bagnare le pera, che perciò se ve ne fosse di troppo prima di versarlo sopra le pera, si deve far ridurre.

E se volete far composte di pera intiere senza levarle la pelle, pigliate pera di grossezza mediocre, e fatele cuocere nella stessa maniera.

Mar.

Marmelata di pera.

Fate imbianchire pera in acqua finchè cedano alla pressione delle dita, poi mettetele in acqua fresca, e levatele la pelle, indi passate le pera alla stamigna, premendole fortemente con una spatula, poscia mettetele in un bacino sopra il fuoco per farle disseccare, fate cuocere alla grande plume tanto zucchero, che eguagli il peso delle pera disseccate, poi mettete la pasta di pera nel zucchero, e mescolatela bene, indi mettetela di nuovo al fuoco per farla fremere solamente, rivoltandola sempre con una spatula, poscia levatela dal fuoco a mezzo fredda, mettetela ne' vasi, e spargetele sopra alquanto di zucchero fino, e lasciatela scoperta finchè sia del tutto fredda.

Pera disseccate.

Pigliate una centena più o meno di pera quasi mature, tagliatele l'estremità del gambo, e nettate bene ciò che vi resta, levate la pelle alle pera, e mettetele in seguito in acqua, intanto fate bollire altr' acqua, e mettetevi dentro le pera per farle dar tre, o quattro bolli, finchè cedano alla pressione delle dita, allora rimettetetele in acqua fresca, poi sgocciolatele, indi mettete quattro pinte d' acqua, e due libbre di zucchero in un vaso, e quando il zucchero sarà fuso, mettetete le pera in dett' acqua, e lasciatele ivi lo spazio d' un' ora, poi levatele dall' acqua, ed aggiustatele sopra gratichie col gambo rivolto in sù, poi mettetetele nel forno ad un calor lento, come sarebbe

rebbe quando se n'è cavato il pane, ed ivi lasciatele fino al giorno seguente, indi ritiratele e rimettetele nella sopradetta acqua zuccherata, e lasciatele ivi mezz'ora, poi di nuovo colatele sopra graticchie, e mettetele nel forno a disseccare come nel giorno precedente, e così farete ancora per due giorni seguenti, ed il quarto giorno lasciatele nel forno, finchè siano del tutto disseccate, in seguìto mettetele in scatole, e conservatele in un sito secco.

Pera secche.

Le pera, che sono d'Autunno atteso che non si possono conservare molto tempo, e che altresì sono molto buone essendo secche, se ne prepara per conservarle, per il che fare se le taglia l'estremità del gambo, se le leva la pelle, e si mettono nell'acqua: se sono nella loro perfetta maturità non si fanno imbianchire, ma non essendo ancor mature se le fa dare qualche bollo, cioè finchè comincino cedere alla pressione delle dita, ed allora si mettono in acqua fresca, poi si sgocciolano, indi si mette una libbra di zucchero in due pinte d'acqua, ed essendo fuso il zucchero si mettono le pera in detta acqua, e si prosiegue a fare nello stesso modo, che s'adopra per le precedenti per farle seccare.

Composta di pera.

Pigliate pera di quelle, che già siano secche; mettetele in acqua chiara, e tepida, e lasciatele

tele in dett' acqua finchè siano bene umettate, poi mettete alquanto di zucchero nella stess' acqua, e colle pera dentro mettetela sul fuoco, e fatele dar due, o tre bolli, quando saranno cotte, e rinvenute al loro naturale, mettetele ne' vasi da composta, intanto fate dar ancor qualche bollo al loro siroppo, finchè abbia acquistata la debita consistenza, indi passatelo alla stamigna, e versatelo sopra le pera.

Pera candite per conservare.

Questo metodo consiste nel raccogliere le pera d' inverno poco prima che siano mature; per far ciò, si deve scegliere una bella giornata, e lasciar loro il gambo: si fanno cuocer con acqua in una caldaja finchè divengano un poco tenere; si mettono in seguito sopra stuoje di giunco, per lasciarle sgocciolare, poi si pelano, e si dispongono sopra i piatti col gambo in sù, ed allora gittano fuori una spezie di siroppo, che si mette a parte, e di nuovo si pongono dette pera nella stessa posizione sopra dette stuoje, ed in tal modo si portano nel forno, dopo che si sarà cavato il pane, o che sia stato scaldato ad un grado simile: si lasciano ivi per lo spazio di dodici ore, indi si cavano, si tagliano, e si mettono nel siroppo indolcito con zucchero, e fra gli strati si mette un poco di canella, di garofano, e d'acquavite, indi di nuovo si mettono dette pera intonaçate di siroppo nel forno, che deve essere un poco men caldo della prima volta, e si replica l'operazione per tre volte

volte di seguito, cioè a dire, che vi occorran-
no due strati di firoppo, e tre cotture, ed alla
terza si lasciano nel forno per molto tempo,
acciocchè si secchino sufficientemente, il che
si conosce dal colore di caffè chiaro, che devono
acquistare, e dalla durezza, e trasparenza della
polpa, e quando sono del tutto fredde, si met-
tono in scatole di pino foderate di carta bianca,
e si conservano in luogo asciutto.

Pasta di pera.

Pigliate pera della qualità a voi più grata, pur-
chè sieno buone, fatele imbianchire finchè ceda-
no alla pression delle dita, poi mettetele in acqua
fresca, e pelatele; indi passate la loro polpa alla
stamigna, premendola con una spatula per farla
passare ben tutta, mettete questa pasta in un ba-
cino, e fatela disseccare; fate cuocere alla *gran-*
de plume tanto zucchero, che eguagli il peso del-
la pasta, ed in esso mettete la detta pasta, e mes-
colatela con esso finchè sieno ben incorporati in-
sieme, poi rimettete ogni cosa al fuoco per farla
fremere solamente, indi versatela ne' modelli da
pasta, poscia fatela seccare nella stufa.

Pasta di pera arrossite.

Pigliate pera grosse secondo la quantità di pasta
che volete fare, mettetele ad un fornello al fuo-
co ben ardente, ed abbiate cura di soventi ri-
voltarle, acciò si arrossiscano egualmente, poi
levatele dal fuoco, e nettatele con uno straccio
bian-

bianco per levarle tutto ciò, che potesse esservi abbruciato, pigliate solamente la polpa arrossita e tutto ciò che vi è di più cotto, e passatelo alla stamigna, premendo bene colla spatula, indi mettete detta pasta in un bacino, e fatela disseccare al fuoco sempre rivoltandola finchè si stacchi dal bacino, ed allora ritiratela dal fuoco, poscia fate cuocere zucchero alla *grande plume*, tanto quanto è il peso della pasta, che avete, poi mettete detta pasta nel zucchero, e finite la pasta nel modo della pasta antecedente.

Pera confettate al liquido.

Le pera, che si confettano al liquido devono essere di una spezie difficile a sciogliersi, nè anche troppo dure a cuocersi, si devono pungere da un capo fino all'altro, indi mettersi in acqua bollente ad imbianchire, finchè cedano alla pressione delle dita, poi metterle in acqua fresca, e prontamente pelarle, e metterle nello stesso tempo in altr'acqua; pigliate tanto zucchero quanto è il peso delle pera, fatelo chiarificare, e mettetevi dentro le pera, e fatele dar una trentina di bolli, poi mettetele in un catino, ed ivi lasciatele per un giorno, indi mettetele a sgocciolare in uno staccio, e fate cuocere il siroppo al *lissé*, indi mettete le pera in esso, e fatele dare tre, o quattro bolli, poi di nuovo lasciatele nel siroppo fino al giorno seguente, indi fatele sgocciolare, e fate cuocere il zucchero al *petit perlé*, poi rimettetegli dentro le pera, e fatele dar due bolli, e di nuovo levate dal fuoco.

to il zuccaro lasciate in esso le pera fino al giorno seguente, indi sgocciolate le pera, e fate cuocere il zuccaro al *grand perlé*, indi rimettete dentro le pera, e fatele cuocere finchè il zuccaro sia di nuovo ridotto al *grand perlé*, quando siano finite, ed a mezzo fredde, mettetele ne' vasi. Tutte queste pera si mettono al *tirage*, e se ne fa composte per l'Inverno facendole un piccol siroppo.

Pera confettate al secco.

Preparate pera di quelle, che piu vi piace per confettare nella stessa maniera delle precedenti, e quando siano finite, lasciatele nel siroppo fino al giorno seguente, poi mettetele sopra foglie per lasciarle sgocciolare; spargetele sopra zuccaro fino passato al setaccio, indi fatele seccare nella stufa, e quando la parte superiore sarà secca, collocatele sopra lo staccio colla parte secca al di sotto, poi spargetele sopra altro zuccaro, e finite di farle seccare, e quando siano fredde, chiudetele in scatole guarnite di carta bianca, inframettendo tra le pera pezzi di carta per ben conservarle; bisogna tenerle in luogo asciutto, e potete mettere pera confettate al secco, nella stessa maniera di quelle, che conservate liquide ne' vasi.

Gelatina di pera.

Pigliate pera quante bastino per far la determinata quantità di gelatina, che far intendete,
non

Non importa di qualunque specie elle siano, purchè siano buone, dopo averle pelate, tagliatele in pezzi, e mettetele in un bacino con un poco d'acqua, e fatele bollire finchè siano ridotte in pasta, poi passatele alla stamigna fina, e fate passare del loro sugo il più che potete, e ad ogni boccale di detto sugo fate cuocere una libbra di zucchero al *cassé*, indi mettetegli dentro il sugo delle pera, e fategli dar qualche bollo col zuccherato, e la gelatina sarà fatta, quando levandola colla mestola caderà in fiocchi, ed allora si leva dal fuoco, e si mette ne' vasi, non si deve coprire finchè sia del tutto fredda. La gelatina di pera ordinariamente è poco in uso.

Gelatina di pera in rosso.

Pelate pera, e tagliatele in pezzi, poi mettetele in un bacino con un bicchiere d'acqua di cocciniglia preparata, ed un bicchiere di vino rosso, indi fatele cuocere a lento fuoco finchè siano ridotte in pasta, indi passatele alla stamigna per sgocciolarne il più che potete del loro sugo, e ad ogni boccale di detto sugo fate cuocere una libbra di zucchero al *cassé*, indi finite la gelatina nel modo istesso della precedente.

Pera all'acquavite.

Fate imbianchire pera quasi mature dopo averle punte in varj lati, finchè comincino a cedere alla pressione delle dita, allora mettetele in acqua fresca, e pelatele pulitamente, indi
pre.

premete il sugo d' un cedro intiefo in un catino , in cui fia acqua fresca per conservar la bianchezza delle pera , che metterete dentro a dett' acqua di cedro , a misura che le pelate , fate chiarificare zucchero la metà di quanto pesano le pera , indi mettete le pera nel zucchero , e fatele dar una decina di bolli coperti , avendo cura di schiumarle bene , poi mettetele in un catino col zucchero , e lasciatele ivi per un giorno , indi mettetele sopra un fuoco gagliardo , e fatele dar sei , o sette bolli , poscia rimettetela nel catino , ed ivi lasciatele fino al giorno seguente , allora levatele con una mestola dolcemente dal zucchero , e mettetele in un piatto , intanto fate dar sette , od otto bolli al zucchero , indi rimettetevi dentro dolcemente le pera , e fatele dar tre o quattro bolli , levatele dal fuoco , e finite di schiumarle , levando quel poco di schiuma , che vi può essere con pezzi di carta bianca , poi fredde che siano , levatele dal zucchero , e mettetele ad una ad una in fiaschi grandi di vetro , poscia mettete nel bacino tanta acquavite , quanto v' è di siroppo , e fatela scaldare per mescolarla ben insieme , e quando sarà fredda , versatela ne' fiaschi : bisogna che le pera restino ben immerse nell' acquavite , e siroppo .

Clarequets di pera .

Pigliate pera mature , di quelle , che meglio stimerete purchè siano buone , pelatele , tagliatele in pezzi , e mettetele in un bacino con due , o tre pezzi di cedro , e due bicchieri d' acqua ; fa-
tele

tele bollire finchè siano ridotte in marmelata, indi fatele passare alla stamigna per trarne il più, che potete del loro sugo, e ad ogni boccale di detto sugo fate cuocere una libbra di zucchero al *caffè*, poi mettetevi dentro il sugo delle pera, e fatele cuocere finchè cada dalla mestola a fiocchi, allora versate la gelatina ne' modelli da *clarequets*, e metterela nella stufa con fuoco moderato, dove la lascierete finchè ella sia rappresa, e se volete farne della roffa, uno de' due bicchieri d'acqua da mettervisi sarà acqua di cocciniglia preparata.

Siroppo di pera.

Pigliate pera ben facili a disciorsi, e di buon sapore, pelatele, e tagliatele in pezzi, mettetele in un bacino con un poco d'acqua, e fatele cuocere finchè siano ridotte in pasta, indi fatele passare alla stamigna, per trarne il sugo d'esse il più che si può; e ad ogni boccale di detto sugo fate cuocere due libbre di zucchero alla *grande plume*, indi mettete gli dentro il sugo delle pera, e fatele bollire, finchè bagnandovi dentro due dita unite, nell' aprirle si formi fra esse come un filo, che non si rompa, allora levatelo dal fuoco, e quando sarà quasi freddo, mettetele ne' fiaschi, e fatto in questa maniera si conserverà lungo tempo, e se non intendeste conservarlo più di quindici giorni, basterà la metà del zucchero sopradetto.

Pera al caramel.

Sgocciolate pera confettate all'acquavite, e fatele seccare nella stufa, poi fate cuocere del zucchero al *caramel*, e conservatelo caldo con un fuoco molto lento, e che solo basti ad impedirlo, che non si rapprenda, ed in esso bagnate ad una ad una le pera seccate nella stufa, che sosterrate con un bastoncino, e così bagnate le aggiusterete sopra una graticchia solamente appoggiando l'estremità del bastoncino nelle maglie della graticchia, acciocchè il *caramel* possa disseccarsi nell'aria, quando saranno secche le levarete il piccol bastoncino, ed aggiusterete le pera a vostro piacere.

Pera schiacciate.

Si pigliano buone pera, di quelle, che hanno un acqua dolce, e che si costuma di far seccare nel forno sopra graticchie, e quando sono a mezzo secche, si premano colla mano, indi si rimettono nel forno, acciò finiscano di seccare, e si conservano in questa guisa per molto tempo, e sono comode per essere trasportate lungi, ed è uso molto comune, ma il modo migliore per servirle alle buone mense è di confettarle come quelle che si tirano al secco, e prima di metterle nella stufa si devono premere per renderle piatte.

Osservazione sopra li persici.

Li persici, che passano per uno de' frutti migliori a mangiarsi crudi, e de' quali si ha il piacere

cere di goderli per molto tempo, atteso le differenti spezie, che l' une all' altre si succedono, forniscono di che graziosamente diversificare le tavole; si potrebbero tutte le spezie de' persici ridurre a due sole, cioè una di quelli, che si staccano dal nocciuolo, e l'altra di quelli, che non si staccano, questi ultimi sono li carnosì, e li primi sono più sugosi, di miglior sapore, e più facili a digerirsi, molti degli antichi hanno preteso, che il persico fosse malsano, li moderni però non sono della stessa opinione, anzi fondati sull' esperienza, sostengono, che il persico non può esser malsano, fuorchè quando non è abbastanza maturo, oppure quando se ne mangia troppo, perchè allora cagiona vento, ed indigestione; ma questo è un inconveniente comune anche ad ogni altro frutto di buon sapore, benchè siano anche de' più sani; d' onde si ricava, che la quantità è più nociva, che la qualità. Li persici, che si mangiano con zucchero sono più facili a digerirsi, perchè sono spogliati della flemma viscosa, che contenevano come molti altri frutti in generale; li persici devono scegliersi ben maturi, ben coloriti, e di polpa midolloso, vinoso, e sugoso, e di buon odore: quelli che sono lisci, devono aver la pelle sottile, lucida, e gialda, ed in nessuna parte verde, e que' che non sono lisci, devono essere ben poco velutati, il che d' ordinario è proprio de' persici buoni, massimamente se crescono in aria libera; un segno ordinario, che siano li persici almeno di mediocre bontà, si è che essi siano coperti di lanugine lunga; le foglie, ed i fiori de' persici sono purgativi, e si usano per

uccidere i vermi, e dalle amandole de' persici si trae per pressione un olio, che vale contro il mormorio delle orecchie.

Composta di persici.

Dividete in due de' persici, che non siano troppo maturi, levategli il nocciuolo, e fateli dar due bolli per fargli imbianchire solamente per poterli levar la pelle con proprietà, indi fateli dar qualche bollo in zucchero chiarificato, finchè cedano alla pressione delle dita, schiumateli bene ed aggiustateli nel vaso da composta; indi finite di far cuocere il siropo, poi passatelo alla stamigna, e versatelo sopra i persici.

Composta di Persici intieri.

Fate imbianchire persici intieri, che non siano troppo maturi, e dopo dati sette, od otto bolli solamente per poterli levare la pelle, mettetegli in acqua fresca, poi sgocciolategli in uno staccio, indi fate ridurre in un bacino del zucchero al *caramel*, poi mettetevi dentro li persici, e fategli arrossire dolcemente nel zucchero finchè siano un poco teneri, poi metteteli nel vaso da composta, indi mettete alquanto d'acqua nel bacino con alquanto di zucchero, e fatelo bollire, finchè abbiate un siropo leggiero, ed allora versatelo sopra la composta.

Altra composta di persici intieri.

Mettete ad un fornello ben ardente la quantità di persici, che volete impiegare, avvertendo, che non siano troppo maturi, fategli arrossire da per tutto egualmente, rivoltandoli secondo il bisogno, poi mettetegli in acqua fresca per levarli la pelle, che è arrossita, dopo averli sgocciolati mettetegli in un bacino con acqua, e zucchero, e fateli cuocere, indi serviteli col siropo passato allo staccio.

Composta di persici alla borghese.

Pelate li persici senza fargli imbianchire, tagliateli per mezzo, o lasciategli intieri come meglio vi pare, mettetegli in un bacino con acqua, e zucchero, e fateli cuocere a fuoco lento tenendo il bacino coperto con un piatto, e quando cederanno alla pressione delle dita, metteteli nel vaso da composta col loro siropo sopra, passato prima allo staccio.

Composta di persici alla cloche.

Pigliate un vaso da composta, mettetegli zucchero fino nel fondo, poi mettetevi dentro tanti persici intieri, quanti ve ne può stare, spargeteli sopra per tutto zucchero fino, poi mettetevi il vaso da composta ad un fuoco lento, e copritelo col coperchio d' un tegame, e sopra detto coperchio mettetegli del fuoco, e fate cuocere li persici, finchè cedano alla pressione delle dita,

dita , che sia di bel colore , indi servitela così calda , aggiustatela in un vaso da composta , e tenetela nella stufa finchè siate per servirla .

Composta di persici crudi .

Pigliate persici belli , e ben maturi , pelategli e tagliategli a fette , poi mettetegli in un vaso da composta , aggiustandoli propriamente con zucchero fino sotto e sopra , oppure con siroppo leggiero .

Composta di persici all' acquavite .

Pigliate persici confettati all' acquavite , sgocciolategli , e tagliategli in fette , ed aggiustategli con proprietà in un vaso da composta , mettete in un bacino del zucchero , e dell' acqua , e fate un siroppo leggiero , e versatelo sopra li persici .

Conserva di persici .

Tagliate in piccoli pezzi de' persici mezzo maturi , dopo averli però pelati , mettetegli in un bacino sopra piccolo fuoco per farli disseccare , quando saranno ridotti in pasta consistente , ad ogni sei oncie di pasta fate cuocere una libbra , e mezza di zucchero alla *grande plume* , poi levatelo dal fuoco , e quando sarà mezzo freddo , mettetegli dentro la pasta , e travagliatela con una spatula , finchè sia ben incorporata col zucchero , indi mettetela in modelli di carta , poi quando sarà rappresa , la tagliarete a tavolette , e la conserverete al vostro uso .

Marmelata di persici.

Pigliate persici buoni, ma non troppo maturi di quelli, che meglio stimerete, levategli la pelle, ed il nocciuolo, e tagliateli minutamente quanto potete; mettetegli in un bacino, poi pigliate per ogni nove oncie di persici una libbra di zucchero, oppure peso eguale, e pestatelo, poi mettetelo sopra li persici, indi mettetelo il bacino sopra un fuoco chiaro, e gli anderete sempre rivoltando con la mestola, acciò non si attacchino, e quando cominceranno a legarsi, levateli dal fuoco, e schiacciate bene tutto ciò, che non sarà ancor sciolto con una mestola, o spatula, poi rimetterete la pasta sopra il fuoco, e fatele dar qualche bollo, anderete di tanto in tanto bagnando in essa un dito, e quando appoggiando il dito bagnato contro l'altro s'incolleranno assieme, la marmelata sarà fatta, questa marmelata si può anche fare in una caldaja sopra un fuoco chiaro, e la sua cottura è semplice, altresì che bella.

Persici pelati all'acquavite.

Scegliete persici buoni presso che maturi, di quelli che più vi piacciono, fategli imbianchire finchè possiate levarli facilmente la pelle, allora mettetegli in acqua, poi ad uno ad uno levateli dall'acqua, e pelategli, e mettetegli in altra acqua fresca, indi sgocciolategli, e ad ogni libbra di persici pigliate sei oncie di zucchero chiarificato, poi mettetevi dentro li persici, e fateli dar

dar quattro bolli coperti, indi levateli dal fuoco, e schiumateli, poscia mettetegli in un catino col loro siroppo, e lasciateli così per un giorno, poi versate destralmente il siroppo in un bacino, e fategli dar una donzina di bolli, e così caldo versatelo sopra li persici, e lasciateli così un altro giorno nel loro siroppo, indi pigliategli ad uno ad uno, e metteteli ne' fiaschi di vetro con gola larga, fate scaldare il siroppo con egual quantità d'acquavite, e mescolate bene ogni cosa, avvertendo di non farlo scaldar troppo, e quando sarà freddo, lo versarete sopra li persici; e se il siroppo coll'acquavite mescolato non fosse sufficiente per coprir li persici, si deve aumentare la quantità di esso.

Persici colla pelle all'acquavite.

Levate con una tovaglia la lanugine a' persici maturi, avvertendo di non smungergli, e ad ogni quattro libbre di persici farete cuocere una libbra di zaccaro al grand perlé, poi metterete dentro li persici, e li farete dar quattro bolli rivoltandoli mentre bollono, indi levarete li persici dal loro siroppo, e quando saranno freddi li metterete in fiaschi di vetro a gola larga, poi metterete nel bacino acquavite il doppio del siroppo, e mescolarete bene assieme, indi versarete il tutto sopra li persici, e turerete li fiaschi con turaccioli di sughero, e pergamena bagnata; li persici all'acquavite in questa guisa si conservano più lungo tempo, che nella maniera precedente.

Perfici al caramel.

Fate sgocciolare perfici confettati all'acqua-vite, e fateli seccare nella stufa, poi fate cuocer zucchero *al caramel*, e conservatelo caldo sopra un piccolo fuoco senza che bolla, pigliate li perfici uno ad uno con una forchetta, e bagnateli nel zucchero, e dopo estratti infilzate li caduno sopra un bastoncino per tenerli in aria appoggiando il bastoncino in una graticchia acciò si sgocciolino, ed il zucchero se li secchi d'intorno; nella stessa maniera potete mettere de' perfici confettati al secco.

Perfici confettati al liquido, ed al secco.

Pigliate perfici quasi maturi, pelateli con proprietà, divideteli in due, levateli il nocciolo; mettete acqua al fuoco in un bacino, quando bolla mettetevi dentro li perfici, e fateli bollire finchè sovrannuotino, ed allora metteteli in acqua fresca, indi sgocciolateli; fate chiarificare tante libbre di zucchero quanto ne avete di perfici, che avrete pesati dopo averli levato il nocciolo, poi mettete li perfici nel zucchero, fateli bollire, e schiumateli bene, indi metteteli col loro siroppo in un catino, e lasciateli così per un giorno, poi versate destramente il siroppo in un bacino, e fatelo cuocere al *gran lissè*, indi mettetegli dentro li perfici, e fategli dar un bollo, poi rimetteteli nel catino, e lasciategli ivi un altro giorno col loro siroppo, poi di nuovo versate con destrezza il siroppo

siropo in un bacino, e fatelo cuocere al *grand perlé*, e nuovamente mettetegli dentro li persici, e fategli dar un bollo, indi levateli dal fuoco, e metteteli nella stufa col loro siropo fino al giorno seguente. Ora se volete mettergli al secco, li farete sgocciolare sopra fogli di rame e gli spargerete sopra leggiermente del zuccaro fino, indi farete seccare nella stufa, e li conserverete in scatole guarnite di carta bianca in un luogo secco, gli altri persici si confettano al liquido, ed al secco nel modo istesso di questi ma ordinariamente si confettano al liquido, come si vien d'insegnare ora, e si conservano in vasi per tirargli poi al secco quando meglio piace.

Pasta di persici.

Tagliate persici buoni, e ben maturi in piccoli pezzi avendoli prima pelati, poi metteteli in un bacino, fateli cuocere, e disseccare, indi pigliate tanto zuccaro, che eguagli la metà del peso de' persici, e fatelo cuocere alla *grande plume*, indi mettetegli dentro li persici, e fateli dar una donzina di bolli rivoltandoli sempre con la spatula, acciò non s'attacchino al bacino poi levateli dal fuoco, e metteteli immediatamente ne' modelli da pasta, e fateli seccare nella stufa.

More confettate al liquido.

Fate cuocere due libbre di zuccaro al *grand perlé*, poi mettetegli dentro tre libbre di more,

che non siano totalmente mature, fatele dar un bollo coperto rivoltandole dolcemente col bacinno, tenendolo per le due maniche, levatele poi dal fuoco, metterele in un catino, e lasciatele per un giorno nel loro siroppo, indi versate il loro siroppo in un bacino, e fatele ridurre al *grand perlé*, poi sdruciolate dolcemente le more nel siroppo, e quando saranno a mezzo fredde, metterele ne' vasi.

More confettate al secco.

Pigliate more, che non siano totalmente mature, e fate cuocere a *la grande plume* sei oncie di zucchero per caduna libbra di more, che volete confettare, poi mettete le more nel zucchero, e fatele dar un bollo coperto rivoltandole col bacinno, che dovete tenere per le maniche, indi levatele dal fuoco, e passateli sopra piccoli pezzi di carta bianca per levarli quel poco di schiuma, che vi può essere, indi metteretele in un catino nella stufa, e lasciatele ivi per un giorno; poi levatele dalla stufa, e quando saranno fredde metterele sopra fogli di rame a sgocciolare, indi col vaso da zucchero spargeteli sopra per tutto zucchero passato al setaccio fino, indi fatele seccare nella stufa, il giorno seguente poi rivoltatele dall'altra parte, e spargeteli sopra altro zucchero, e finite di farli seccare.

Siroppo di more.

Per far una pinta di siroppo, pigliate tante more che bastino per far un boccale di sugo, mettetele in un bacino con mezzo boccale d'acqua, e fatele liquefare sopra il fuoco, e dopo aver dato sette, od otto bolli coperti mettetele nella stamigna, e fatele sgocciolare in un catino, avendo riguardo di farle passare ben chiare, indi fate chiarificare due libbre di zucchero, e fatelo ridurre *al cassè*, poi mettetegli dentro il sugo delle more, e lasciatelo sul fuoco finchè sia ben incorporato, ma avvertite che non bolla, indi mettetelo in un catino nella stufa, e lasciatelo ivi tre, o quattro giorni, mantenendo il fuoco nella stufa, come se doveste far un candito, e di tanto in tanto con un cucchiajo anderete osservando quando il siroppo sarà ridotto al *perlé*, perchè allora sarà fatto a dovere.

Siroppo di ellera terrestre.

Pigliate ellera terrestre (detta in latino *Hedera terrestris*) tanto che basti per trarne un boccale di sugo; e per trar detto sugo, pestate l'ellera in un mortajo, poi premetela con una grossa tovaglia, od altra tela bianca, indi mettetela in un bacino due libbre di zucchero con detto sugo, e fateli chiarificare insieme, poi passateli secondo il solito per levarli la feccia, indi rimettete il siroppo al fuoco, e fatelo ridurre al
I § perlé

perie come gli altri firopi, poscia quando sarà a mezzo freddo, lo versarete ne' fiaschi.

Questo firopo è eccellente per il raffreddamento stato trascurato, come altresì per guarire lo sputo di sangue, e quelli a cui il late non reca incomodo, possono mescolarlo col detto firopo; la maniera di prenderlo si è d'averellera terrestre secca, che si prepara, come il thè, ed in vece di zuccaro, se li mette un cucchiajo di detto firopo; l'ellera terrestre si trova facilmente dagli erbajuoli, ed il firopo si fa in Estate, perchè allora l'ellera tiene più virtù.

Conserva di buglosa.

Fate cuocere mezza libbra zuccaro alla grande plume, poi levatelo dal fuoco, e mettete gli dentro due ottavi di fiori di buglosa mondati, rivoltate alquanto il zuccaro con una spatula per mescolarle bene li fiori, poi versatelo in un modello di carta, e quando sarà freddo, lo tagliarete a tavolette, e lo conservarete per il vostro uso.

Ossevationi sopra le pera.

Le pera *beurré* rosse, che anche si matura in Settembre, è una pera molto stimata, non solamente per la sua forma, grossezza, e bel colore, ma ancor più per la bontà del suo sapore, ed ha la polpa fina, solubile, e delicata, con acqua zuccherata, ed ha anche la proprietà di non essere soggetta a divenir arida, nè pastosa.

stosa, come avviene a molti altri frutti teneri, ed abbiamo due altra sorte di pera *beurré*, che giungono a maturità nel fine di Settembre, ed in Ottobre, e sono le pera *beurré grigge*, e le pera *beurré verdi*, così dette, perchè la prima è di color grigio, e la seconda è di color verdic-
cio, in bontà sono quasi simili alla pera *beurré rossa*, e sono molto stimate anch' esse.

La pera *martin-secco* è una pera, che comincia al fine di Novembre, e si conserva fino al mese di febbrajo, ella è più lunga che rotonda, ed è più bella a vedersi per il suo bel colore, che è di rosso *jesabella* da una parte, e molto colorita dall' altra, e non è meno stimata per il suo sapore, perchè ha l'acqua zuccherata, ed alquanto profumata, ha la polpa fina, e fragile, ed alcuni la chiamano *rousselet d' Inverno*.

*Del tempo di raccorre li frutti,
e della maniera di conservarli.*

Vi sono de' frutti, che si devono raccorre quando sono pervenuti alla loro maturità, alcuni altri alquanto prima, ed altri molto tempo prima che siano maturi, per conservarli poi finchè siano nella loro bontà, ed è cosa necessaria a sapersi, perchè soventi volte avviene, che più frutti buoni per se stessi per difetto di attenzione, o di cognizione sono raccolti troppo verdi, o troppo maturi, il che loro fa perdere di molto la loro bontà.

Tutti li frutti rossi come fragole, more di rovo, ciriegie, uvaspina devono raccorsi nella

loro perfetta maturità, il che si conosce dalla loro dolcezza, dall'esser sugosi, e di bel color vermiglio, le albicocche è bene di raccogliere quando facilmente si staccano dal loro gambo, ed hanno la polpa gialleggiante da una parte, e di bel colore dall'altra; le prune si devono raccogliere con molta destrezza pigliandole solo per il gambo, perche toccandole colle dita se le toglie il fiore, che fa il loro ornamento, e le rende grate all'occhio, si conosce se sono mature all'odorato, ed al tatto leggermente se cedono alla pressione delle dita, ed allo staccarsi facilmente dal gambo; li fichi devono raccorsi colla stessa attenzione delle prune per non sfiorirgli, e si mettono distesi in canestri involti in foglie di vite, e si giudica che siano maturi col solo vederli sull'albero, guardando se cominciano ad incresparsi, e squarciarsi, od allorchè secondo la loro specie sono di colore violetto fiorito, oppure di color gialleggiante, e pastosi al tatto, e si spiccano facilmente dall'albero, e non soffrono d'esser conservati più d'un giorno o due dopo il punto di sua maturità, in cui furono raccolti: li perfici, svelti che sono dall'albero, non si maturano più, o si devono raccogliere quando dalla parte del gambo cedono alquanto alla pressione delle dita, e che da una parte sono del tutto gialdi senza veruna mescolanza di verde, e di un bel colore dall'altra parte, la pelle dolce al tatto, e che facilmente si stacchino dal gambo, quando si raccolgono, e si possono conservare due o tre giorni in sito fresco sopra foglie

glie di vite, il che loro procurerà un certo fresco, che aumenterà la loro bontà, le pera d'autunno si raccolgono ordinariamente in Settembre per metterle poi nel serbatojo sopra tavole ben proprie, ciascuna specie deve mettersi separata dalle altre, e le pera devono collocarsi col gambo in sù, finchè siano debitamente mature, il che si conosce premendole alquanto col dito vicino al gambo, e toccar se la loro polpa cede alla pressione del dito, il che facendo sono al punto della loro maturità.

Queste pera d'Autunno si maturano in breve tempo, ed è necessario di soventi visitarli, acciocchè vedendo alcuno a marcire non cagioni corruzione alle altre, e ciò si deve osservare per tutti li frutti che si mettono nel serbatojo; le pera d'Inverno si lasciano sull'albero fino al fine d'Ottobre, e si devono raccogliere in giorno bello, il che pure si fa d'ogn'altro frutto, e si mettono nel serbatojo, in maniera che non sieno attaccate dal freddo, sopra tavole poste in declivio, che abbiano alquanto di sponda, specialmente quelle, che sono da per se stesse spiccate, e cadute dall'albero, perchè quelle si maturano più presto delle altre: li frutti più pronti a maturarsi devono porsi in luogo più alla mano che gli altri; le pera buon cristiani si conservano ordinariamente involti in carta, e li pomi si devono trattare come si trattano le pera; quanto all'uva buona per mangiare si giudica facilmente della di lei maturità alla sola visita; ma quella, che si vuol conservare, non deve essere totalmente matura,
anzi

anzi se si vuol conservare lungo tempo, deve raccorsi in tempo ben secco, e sospenderfi con filo al soffitto, e bisogna visitarla soventi per torle quei acini, che cominciano a guastarsi. Si conserva però in altra maniera più sicura che la precedente; si dispongono li grappi sopra tavole gli uni quasi vicini agli altri, poi si coprono con fogli di carta collati insieme, o con serviette aggiustate in guisa che l'aria non possi insinuare fra l'uva.

Non basta il visitar soventi li frutti, acciò gli uni non facciano corromper gli altri, ma bisogna anche impedire, che il gelo non penetri nel serbatojo, perchè il gelo mette li frutti del tutto alla malora, e per evitar un tal inconveniente, si deve tenere il serbatojo ben chiuso in maniera, che non possa in verun modo introdursi il vento, e nel tempo di eccessivo freddo si mette nel serbatojo alquanto di fuoco in un bacino di ferro.

Osservazione sopra lo spino.

Quest'è un piccol frutto lungo, e cilindrico, che cresce sopra un arboscello, che trovasi ne' cespugli delle siepi, e ne' siti incolti, egli serve a far contetti, ed in medicina se ne fa uso nelle tisanne rinfrescative: deve scegliersi ben maturo, di bel colore rosso, e d' un certo sapore acre, che rallegra; questo frutto eccita l'appetito, fortifica il cuore, mitiga il vomito, rinfresca, leva la sete, ed è proprio per il flusso di sangue, e si crede contrario a quelli, che hanno debole il petto, e soffrono dolori di stomaco.

Spino

Spino confettato al liquido.

Scegliete spino ben rosso e maturo due libbre, poi fate cuocere a la grande plume due libbre, e mezza di zuccaro, indi mettetevi dentro lo spino, e fateli dar circa quindici bolli a fuoco gagliardo, poi levatelo dal fuoco, e lasciatelo riposare un' ora; indi rimettetelo al fuoco, e fatelo cuocere finchè il siroppo sia ben consistente, allora levatelo dal fuoco, e quando sarà a mezzo freddo versatelo ne' vasi.

Spino confettato al secco.

Pigliate spino ben grosso, rosso, e maturo, lasciatelo in grappi, e ad ogni due libbre di spino fate cuocere a la grande plume due libbre, e mezza di zuccaro, poi mettetevi dentro lo spino, e fateli dar dieci, o dodici bolli a fuoco gagliardo, indi levatelo dal fuoco, e quando sarà a mezzo freddo mettetelo nella stufa, e lasciatelo fino al giorno seguente, indi mettetelo in uno staccio a sgocciolare, poi mettetelo sopra fogli di rame, spargete sopra li grappi zuccaro fino passato al setaccio fino, indi fateli seccare nella stufa.

Marmelata di spino.

Mettete in un bacino due libbre di spino sgranato con due bicchieri d'acqua, e fatelo bollire per farlo crepare; poi passatelo alla stamigna premendo fortemente con una spatula, indi

indi ciò, che sarà passato; mettetelo al fuoco in un bacino, e fatelo disseccare finchè la pasta sia ben densa sempre rivoltandola, acciò non s'attacchi; fate cuocere a la grande plume tre libbre di zucchero, indi mettetegli dentro la pasta, ed incorporatela bene col zucchero, quando sarà ben mescolata rimettetela al fuoco, e rivoltatela sempre finchè sia per bollire, allora levatela dal fuoco, e quando sarà a mezzo fredda mettetela ne' vasi.

Confetti di spino.

Pigliate spino quanto vi piace, sgranatelo, poi fatelo seccare nella stufa, e dopo essere stato almeno dieci giorni nella stufa, e che sarà ben secco, mettetelo in scatole in sito ben secco, e si conserverà lungo tempo: quando poi vorrete servirvene per far confetti, mettetelo in un bacino da provvisione con zucchero cotto al *lissé*, in cui avrete messo alquanto di gomma arabica sciolta in acqua; rivoltate sempre il bacino sopra il fuoco finchè il zucchero gommato si sia attaccato ai grani dello spino, e quando lo spino sarà ben secco, mettetegli di nuovo altro zucchero sopra per dargli una seconda mano rivoltando sempre il bacino per le maniche, e quando la seconda mano sarà secca, e finita come la prima vi darete ancora altre cinque o sei mani nella stessa maniera con zucchero cotto al *lissé*, che non sia più gommato come le due prime volte; quando giudicherete che il confetto sia abbastanza carico di zucchero, lo farete rotolare gagliardamente tutto
all'

209

all' intorno del bacino per renderlo liscio, poi lo metterete nella stufa acciò finisca di seccarsi, e quando sarà secco a dovere, lo riporrete in scatole guarnite di carta, e lo conserverete in sito secco, e se volete prepararne molto in una volta, lo travaglierete in un bacino grande come costumano li confettieri, perchè un bacino da provvisione non serve a travagliarne più d' una libbra per volta.

Ratafiat di anise.

Fate bollire un boccale d' acqua, poi levatela dal fuoco, mettetele dentro tre oncie d' anici di Spagna, qual si crede essere il migliore; quando l' acqua sarà fredda, mettetela in un' amola con gli anici assieme, e due pinte d' acquavite, e una libbra e mezza di zucchero chiarificato, turate l' amola con un turacciolo di sughero, e pergamena bagnata, e lasciate il tutto infusione per quindici giorni, indi passate il *ratafiat* al filtro di panno, e conservatelo in fiaschi ben turati.

Anici confetti.

Scegliete anici i più grossi, e più dolci che trovar possiate, metteteli nella stufa per qualche giorno a seccare, poi mettetegli in uno staccio raro, e crivellateli, facendoli in esso rotolare, finchè li grani restino ben netti senza veruna immondezza; mettete gli anici in un bacino da provvisione con zucchero cotto al *lissé*, in cui avrete messo un poco di gomma arabica sciolta,

e rivoltate il bacino sopra un piccol fuoco finchè il zuccaro si sia attaccato agli anici, e che la confettura sia ben secca, indi datele ancor una mano, o due di zuccaro senza gomma finchè vi pajano abbastanza carichi di zuccaro, e se volete farne molta, la travaglierete in un bacino più grande, come vien detto de' confetti di tutte le specie.

Spirito d' anici distillato.

Per far due pinte di spirito d' anici, mettete in un vaso ben proprio, e coperto quattro pinte d' acquavite, con tre oncie d' anici de' migliori, poi mettete il vaso sopra le ceneri calde per conservar tiepida ogni cosa, oppure nella stufa per otto giorni; quando gli anici sono bene infusi, mettete tutto al lambicco, e distillatelo, indi mettetelo in fiaschi per servirvene in ciò, che meglio stimerete, come dell' acquavite d' anici senza zuccaro, e del *ratafiat d' anice*.

Osservazione sopra l' aceto, ed agresto, e modo di far l' aceto rosato, ed altri.

Vi sono due sorta d' aceto, cioè il rosso, ed il bianco; quest' ultimo è il più stimato, principalmente quello, che è distillato. Si può dare all' aceto diversi sapori, come di gelsomino, di fiori di arancio, di cedro, di serpentina, di garofani, e di rose ec.

Per far l' aceto rosato pigliate fiaschi di vetro, ed empitene circa li tre quarti di foglie
di

di rose comuni, turate bene li fiaschi, ed esponetegli al sole dalla parte di mezzodì vicino ad un muro per tre o quattro giorni, finchè vediate, che le foglie di rose sieno ben appassite, e di tempo in tempo andrete rivoltando li fiaschi, ed agitando le foglie, acciò tutte egualmente si appassiscano, dopo di che empirete li fiaschi di buon aceto bianco, aggiugnendoli un poco di canella, e di garoffani, un bacello d'aglio, e due cipolline, poi turate bene li fiaschi, indi lasciategli esposti al sole per un mese o due; poi tirate l'aceto al chiaro passandolo per una tela, poscia lo rimetterete ne' fiaschi ben turati, e quest'aceto può conservarsi due o tre anni, e volendo far aceto con altri fiori lo farete nella stessa maniera di questo, e l'aceto deve scegliersi molto acido, e di sapore pungente, e grato. E se l'aceto si usa con moderatezza, egli ajuta la digestione, eccita l'appetito, pacifica gli ardori della bile, e rinfresca; le persone però, che sono magre, e che hanno il petto debole, e che respirano con difficoltà, devono usarne moderatissimamente: dell'Agresto se ne fa lo stesso uso dell'aceto, ed ha le stesse proprietà. Ne' paesi in cui scarseggia il vino, si fanno de' liquori acidi simili all'aceto colla birra, col sidro di pomi, di pera, e col idromele, ma non sono così buoni come l'aceto fatto con vino; l'agresto in acini è impiegato per far differenti confetti.

Clarequets d'agreſto .

Stemprate in un bicchiere d'acqua , quattro
 cucchiaj di marmelata di pomi , indi paſſatela
 alla ſtamigna , e ne avrete un bicchiere di liquo-
 re , a cui dovete unire un bicchiere di ſugo di
 agreſto quaſi maturo , poi peſtarlo , e paſſarlo alla
 ſtamigna , indi farete chiarificare , e ridurre al
 caſſè due libbre di zucchero , e poi tolto dal fuo-
 co gli metterete dentro il ſugo d'agreſto , e pomi ,
 e con una ſpatula lo anderete rivoltando finchè
 ſa ben meſcolato col zucchero , poi lo rimetterete
 al fuoco , e lo farete ſcaldare , avvertendo , che
 non bolla , indi verſarete la gelatina ne' modelli
 ca clarequets , quali metterete nella ſtufa .

Agreſto all' oreilles .

Si piglia agreſto che non ſia del tutto maturo ,
 ma beſi groſſo , ſi apre da un lato per levargli li
 granelli , poi ſi mette nell'acqua bollente ; e toſto
 che l'agreſto è pallido ſi toglie dal fuoco , e ſi
 rinfreſca alquanto , indi ſi laſcia nella ſua acqua ,
 acciocchè ſi rinverdiſca , non occorre far altro
 che metterlo nell'acqua freſca , che il zucchero
 lo rinverdirà ; poi ſi fa chiarificare tante libbre
 di zucchero , quante libbre vi ſono d'agreſto , e
 quando il zucchero è chiarificato , ſe ne mette
 a parte una terza parte , ed alle altre due parti
 ſe gli mette l'agreſto ben sgocciolato , e ſenza
 metterlo al fuoco , ſi laſcia così fino al giorno ſe-
 guente , poi ſi verſa dolcemente l'agreſto in una
 meſtola per sgocciolarlo , intanto ſi fanno dar tre
 bolli

Marmelata d' agresto :

Sgranate sei libbre d' agresto presso che maturo, e mettetelo al fuoco in acqua che sia per bollire, e quando l' agresto sarà asceso sopra l' acqua, e che comincerà ad impallidire rinfrescatelo un poco, levatelo dal fuoco, e lasciatelo nella stessa acqua per lasciarlo rinverdire, e se non rinverdisce abbastanza, rimettetelo nella stessa acqua a scaldare finchè sia a dovere, poi sgocciolatelo, e passatelo alla stamigna premendolo bene con una spatula per trarne il sugo il più che si può, mettetelo detto sugo in un bacino al fuoco, e fatelo disseccare finchè sia ben condensato, poi mettetelo in un piatto, indi fate cuocere *al caffè* zucchero a peso eguale del sugo, indi tolto dal fuoco il zucchero mettetegli dentro detto sugo; e con una spatula andatela rivoltando finchè sia ben incorporata col zucchero, poi rimettete la marmelata al fuoco, e proseguite a rivoltarla finchè sia per bollire, allora poi mettetela ne' vasi, e lasciatela scoperta finchè sia del tutto fredda.

Marmelata d' agresto in altra maniera .

Dopo aver passato il sugo alla stamigna, come si è insegnato qui avanti, mettetela in un bacino con egual peso di zucchero in polvere, e fatela bollire a gran fuoco finchè sia cotta a dovere, cioè finchè bagnandovi dentro il dito indice, poscia appoggiandolo contro il pollice restino come collate assieme le dita, allora levatela dal fuoco, e mettetela ne' vasi.

Sia

Siroppo d'agresto.

Pestate in un mortajo quattro libbre d'agresto grosso, e molto verde, avendolo prima sgranato, poi passatelo alla stamigna, e premetelo bene per trarne tutto il sugo, indi passate detto sugo più volte al filtro, finchè sia ben chiaro: per un boccale di detto sugo farete cuocere a la grande plume quattro libbre di zaccaro castonada, indi mettetevi dentro l'agresto, e fatelo cuocere a gran fuoco finchè sia ridotto in siroppo ben condensato, poi quando sarà a mezzo freddo, versatelo ne' fiaschi, e quando sarà del tutto freddo, turateli bene.

Agresto pelato, e confettato.

Pelate con proprietà agresto grosso, e quasi maturo, levategli li granelli con un fuscello ben acuto; mettete in un bacino altrettanto zaccaro fino quant'è il peso dell'agresto con mezzo bicchiere d'acqua solamente, o quanto appena basti per far fondere il zaccaro; quando il zaccaro sarà fuso, mettete gli dentro l'agresto, indi mettetelo al fuoco, e fategli dar qualche bollo, avvertendo di schiumarlo bene, poi levatelo dal fuoco, e quando sarà a mezzo freddo, mettetelo ne' vasi.

Agresto confettato al secco.

Pigliate agresto grosso, e quasi maturo, staccatelo dal grappo, e lasciate a cadun acino un
poco

poco di gambo, e costa punta d'un piccolo coltello apritelo da una parte per levargli li granelli, poi confettatelo, come si confetta l'agresto all'*oreilles*, dandogli però nel finirlo un siropo più condensato, e lasciatelo nel siropo fino al giorno seguente; indi fatelo sgocciolare sopra fogli di rame, poi spargetegli sopra per tutto zucchero passato al setaccio fino, con un vaso da zucchero impolverate, indi fatelo seccare nella stufa, quando la parte superiore sarà secca, rivoltate l'agresto dalla parte opposta, e spargetegli sopra altro zucchero, e di nuovo fate seccare l'agresto, indi mettetelo in scatole garantite di carta, e conservatelo in sito secco.

Pasta d'agresto, e mela.

Mettete in un bacino tre libbre di agresto quasi maturo, con sei mela pelate, e tagliate in pezzi con mezzo bicchiere d'acqua; e fate cuocere ogni cosa insieme finchè sia ridotta tutta in pasta, poi passate la detta pasta alla stamigna, e premetela bene con una spatula per strarne il più che si può, indi mettetelo detto sugo in un bacino al fuoco per farlo disseccare, e ridurre in pasta ben densa rivoltandola sempre con una spatula, indi mettetela in un piatto; poscia fate cuocere a *la grande plume* altrettanto zucchero, quanto è il peso di detta pasta, quale metterete nel zucchero, e sempre rivoltandola con una spatula la incorporarete bene con essa, poi la metterete al fuoco solamente per farla scaldare; e quando sarà per

Bollire mettetela ne' modelli, e spargetele sopra un poco di zucchero fino, indi fatela seccare nella stufa, quando la parte superiore sarà del tutto secca levatela da' modelli, e le spargere sopra zucchero dall' altra parte, e finite di farla seccare, poi conservatela in scatole garantite di carta in sito secco.

Pasta d' agresto.

Pigliate agresto ben maturo la quantità, che stimare, sgranatelo, poi mettetelo in un bacino, e schiacciatelo con una spatula per farlo crepare sul fuoco, indi mettetelo in una stamigna, e fate passare tutto ciò che potete salvo li granelli e la pelle; indi fate disseccare al fuoco tutto ciò che è passato, finchè sia ridotto in pasta densa, indi mettetela in un piatto, fate cuocere a la grande plume tanto zucchero, quanto è il peso della pasta, poi mettete la pasta nel zucchero, e con una spatula mescolatela bene con esso, finchè sia ben incorporata, indi rimettete la pasta al fuoco, e proseguite a rivoltarla finchè sia per bollire; poi finitela nella maniera, con cui avete finita la precedente, facendola seccare nella stufa.

Osservazione sopra li cotogni.

Questo è un frutto, di cui si fa poco uso fra gli alimenti, salvo che sia impiegato col zucchero; il di lui odore gradevole bensì, ma troppo forte, li cotogni verdi hanno un sapore così acro.

acere, ed astringente, che non è possibile gustarne, cioè non ostante quelli che sono maturi sono affai dolci, ma sempre conservano un certo sapore austero, che non se li può levare, salvo mediante la cottura. Ve ne ha di tre sorta, cioè due di coltivati, ed una di selvatici, e quest'ultimi, che sono li più piccoli, e che crescono sopra li cotogni selvatici ne' luoghi sassosi sono poco impiegati, li coltivati tanto grossi, quanto piccoli servono a far confetti, siropi, ed altre cose, ma si devono preferire li piccoli, perchè sono più odoriferi, e di un bel colore giallo, quando sono maturi, li grossi sono più pallidi, meno odoriferi, e di polpa più molle, questo frutto è una specie di pera cotogna, è cotonosa di sopra, carnata, e bianca di dentro. Contiene cinque conserve che rinchiudono degli acini, o semi bislungi fatti in punta più da una estremità, che dall'altra, rossicci, affai viscosi, o mucilaginosi.

Clarequets di cotogni.

Pigliate cotogni li più sani, che trovar possiate, pelateli bene, e tagliateli in fette rotonde, poi fateli imbianchire con un poco d'acqua, finchè sianò ridotti in pasta, ed allora mettetegli nella stamigna, premendoli bene per estrarne il sugo, indi passate detto sugo in una tovaglia bagnata, poi mettetelo sopra le ceneri calde, poscia pesate altrettanto zucchero chiarificato come avete di pasta, e fatelo cuocere finchè sia ridotto al *cassé*, indi mettetegli dentro il sugo

de' cotogni, che deve essere caldo, e fategli dar due, o tre bolli, indi schiumatelo bene, ed offervate se la gelatina è fatta, perchè questa si rapprende così facilmente come quella d' uva-spina, e si conosce dal cader in fiocchi dalla mestola, ed allora versatela ne' modelli da *clarequets*, poi metterela nella stufa per farla rapprendere. Se volete far della gelatina rossa, versatene solamente la metà ne' modelli, e l'altra metà rimettetela sulle ceneri calde, indi mettetegli dentro tanta cocciniglia quanto può capire in un cucchiajo da caffè, od in un cucchiajo da tavola secondo la quantità che ne avete.

Cotogni confettati al liquido.

Pigliate cotogni gialli, e maturi, fateli bollire in acqua, finchè cedano alla pressione delle dita, indi mettetegli in acqua fresca, tagliategli in quattro parti, pelateli con proprietà, levateli il seme, e rimettetegli nell' acqua fresca, poi fate cuocere al *grand lissé* altrettante libbre di zucchero quante sono quelle de' cotogni, quali poi metterete nel detto zucchero, e fateli bollire insieme a piccol fuoco, e di tempo in tempo levateli dal fuoco, e schiumateli, e quando vi parrà che siano cotti a dovere, levateli destramente dal zucchero, e riponetegli in un catino, indi di nuovo fate cuocere il zucchero finchè sia ridotto al *grand perlé*, allora rimettetegli dentro li cotogni solamente per fargli scaldare, indi toltili dal fuoco, quando saranno mezzo freddi, metteteli ne' vasi, e lasciategli scoperti, finchè siano del tutto freddi, Co

Cotogni confettati alla Cardinale.

Preparate cotogni nella maniera ultimamente insegnata, poi quando saranno nel zucchero, mettetegli dentro quanto basti di colore rosso preparato con cocciniglia, e mettetegliene finchè siano di bel color rosso, e quando li cotogni saranno cotti a dovere, levateli dal zucchero, e mettetegli in un catino, indi rimettete il zucchero al fuoco, e fatelo ridurre al *grand perlé*, poi rimettete li cotogni nel zucchero solamente per farli scaldare, poscia quando saranno mezzo freddi, metteteli ne' vasi.

Composta di cotogni alla borghese.

Mettete in acqua bollente tre o quattro cotogni, secondo la loro grossezza, e fateli bollire, finchè cedano alla pressione delle dita, poi mettetegli in acqua fresca, e dividetegli in quattro parti, pelateli, e levateli il seme, poscia metteteli nel bacino con un poco di zucchero chiarificato, e fateli dar qualche bollo, e quando saranno abbastanza cotti, metteteli ne' vasi da composta col siroppo, e serviteli caldi.

Composta di cotogni in gelatina.

Pigliate quattro cotogni dividetegli in quattro parti, pelateli propriamente, e levateli il seme, indi mettetegli in un bacino con un quartino d'acqua, e mezza libbra di zucchero; coprite il bacino, e mettetelo sopra un piccol fuoco,

e fate cuocer li cotogni quanto basti, poi levateli dal fuoco, e schiumateli bene; indi aggiustate li cotogni in un vaso da composta uno contro l'altro, intanto rimettete il zucchero al fuoco, e fatelo ridurre come una gelatina chiara e vermiglia, poi mettete detta gelatina in un piatto, e lasciatela finchè sia ben raffreddata, e ben rappresa, indi mettete il piatto sopra cenere calda solamente, acciocchè la gelatina se ne distacchi per sdruciolarla subito sopra li cotogni. Questa gelatina deve essere naturalmente vermiglia, perchè li cotogni non sono stati imbiancati, e perchè cuocendo sono stati coperti.

Composta di cotogni cotti nella cenere.

Involgere in più pezzi di carta bagnata tanti cotogni quanti vi abbisognano per far la composta; poi metteteli nella cenere calda per farli cuocere a piccol fuoco, quando cederanno alla pressione delle dita, allora li levarete dalla carta in cui sono, li dividerete in quattro, li pelarete con proprietà, e li levarete il seme, indi li metterete in un bacino con mezzo bicchiere d'acqua, e mezza libbra di zucchero, e finirete di farli cuocere, avendo cura d'andarli levando la schiuma, che potrebbe esservi con pezzetti di carta; mettetegli indi nel vaso da composta, e se il siroppo non ha sufficiente consistenza; gli farete dar ancor qualche bollo per ridurlo a dovere; poscia lo versarete sopra li cotogni, e la servirete così calda.

Marmelata di cotogni.

Fate cuocere cotogni intieri in acqua finchè cedano alla pressione delle dita, poi mettetegli in acqua fresca, indi sgocciolateli, divideteli in quattro parti, pelategli, e levategli il seme, poi passate tutta la loro polpa alla stamigna, e mettetela in un bacino per farla disseccare al fuoco, sempre rivoltandola finchè sia ben condensata, e per caduna libbra di cotogni disseccati fate cuocere a la grande plume quindici oncie di zuccharo, poi versategli dentro la pasta de' cotogni, e mescolatela bene col zuccharo, rivoltandola bene con una spatula, finchè sia ben incorporata assieme; indi rimettetela al fuoco solamente per farla fremere proseguendo a rivoltarla, e quando sarà a mezzo fredda, la metterete ne' vasi. Se poi volete, che la marmelata fosse rossa prima di far disseccare li cotogni, bisogna mettergli acqua di cocciniglia quella quantità, che vi parerà sufficiente, e perchè sarà più liquida, converrà poi farla disseccare più lungo tempo, e giunta alla debita consistenza la finirete come la precedente.

Marmelata di cotogni in altra maniera.

Pigliate cotogni, e fategli imbianchire come per far la marmelata precedente, colla sola differenza, che deve il zuccharo essere di peso eguale alla pasta de' cotogni disseccati, fate modelli di carta larghi quanto una foglia di rame, con ciò che la sponda non sia alta più

della larghezza d' un dito piccolo , ungete il fondo de' modelli con olio d' oliva , poi quando la marmelata sarà fatta la versarete ne' modelli fino alle tre delle quattro parti dell' altezza della loro sponda , e procurarete di stenderla ben egualmente , poi metterete li modelli sopra foglie di rame , e li collocarete nella stufa per far seccare la marmelata , e col tatto conoscerete quando sarà secca a dovere , per trarla poi da' modelli si devono quelli rovesciare sopra foglie di rame , poi bel bello se li levano , indi collo im-
polveratojo si sparge sopra zucchero fino , e si lascia seccare finchè da per se stessa si sostenga ; poscia si taglia in tavolette , e si conserva in scatole con carta bianca in sito secco senza metterle nella stufa .

*Siroppo di cotogni **

Pigliate cotogni ben maturi , pelategli , e mondateli , poi pestate la loro polpa in un mortajo , indi premetela bene con una tela bianca per trarne il sugo più che si può , lasciate riposare il detto sugo per prenderne solamente il chiaro , e per ogni boccale di detto sugo fate cuocere a la grande plume due libbre di zucchero detto castonada , indi mettetegli dentro il sugo de' cotogni per fargli dar qualche bollo colla castonada finchè sia ridotto in siroppo forte , oppure al grand perlé , poi quando sarà mezzo freddo , mettetelo in fiaschi , ed avvertite di turarli finchè il siroppo sia del tutto freddo .

Ratafiat di cotogni.

Pigliate cotogni ben sani, gratuggiateli, poi lasciateli per un giorno in un catino infusione, indi premeteli fortemente in una stamigna per trarne tutto il sugo, qual misurerete per unirlo con egual quantità d'acquavite, dopo aver fatto dar al detto sugo tre o quattro bolli col zucchero per farlo fondere, che deve essere in proporzione di tre oncie per pinta di tutto il liquore, mescolare bene ogni cosa assieme, indi metterete tutto il liquore in un'amola, e supposto, che l'amola fosse capace di contener dodici pinte, metteteli dentro la scorza d'un grosso cedro, o di due cedri piccoli, ed un piccol bastone di canella; questo ratafiat non è melato, ed è eccellente, e non occorre passarlo, si mette così ne' fiaschi, e si offeriva quando avrà fatto qualche deposito, allora si versa in altri fiaschi.

Pasta di cotogni al naturale.

Pigliate cotogni ben maturi, fateli cuocere intieri in acqua finchè cedano molto alla pressione delle dita, indi sgocciolateli, poi passategli alla stamigna premendoli fortemente con una mestola per trarne il più che si può di pasta, poseia mettete detta pasta in un bacino sopra il fuoco, e fatela disseccare, sempre rivoltandola finchè si stacchi dal bacino, allora levatela dal fuoco, e fate cuocere a la *petite plume* una libbra di zucchero per ogni nove oncie di detta pasta, qual la metterete dentro

ed incorporarete col zuccaro finchè sia ben mescolato , indi rimettete il bacino al fuoco per farla scaldare finchè sia per bollire , sempre rivoltandola , allora poi versatela ne' modelli da pasta , e fatela seccare nella stufa .

Pasta di cotogni in rosso .

Fate cuocer in un forno cotogni ben grossi ed intieri , poi pelateli , e passategli alla stamigna premendoli fortemente con una mestola ; poscia mettetegli in un bacino per farli disseccare a mezzo sopra un piccol fuoco , poi copritegli , e collocate il bacino sopra cenere calda per fargli arrosfire , indi aggiungeteli della cocciniglia preparata per renderli rossi , poi stemprate bene detta pasta , e rimettetela sopra il fuoco per finirla di disseccare finchè si stacchi dal bacino , fate cuocere a la *petite plume* tanto zuccaro quanto è il peso della pasta , qual mescolarete col zuccaro finchè l'una , e l'altro siano ben incorporati , indi rimettete ogni cosa al fuoco per farla scaldare finchè sia per bollire , sempre rivoltandola con la mestola , poi mettetela ne' modelli che poi farete seccare nella stufa .

Osservazione sopra la regolizia .

La regolizia è una pianta , che ha li rami alti due cubiti , a cui sono attaccate le foglie a due a due spesse , grasse , e gommose al tatto , fa il fiore simile al giacinto ; la di lei radice , che è tanto nota per l'uso che se ne fa per bevande , si adopra da' confettieri per farne pastiglie e paste per il raffreddamento , e dolori di stomaco .

Pastiglie di regolizia per il raffreddore.

Pigliate tre oncie di regolizia verde, raschiatela, sbricciolatela, e mettetela con un poco di acqua in una caffettiera, e fatela bollire, finchè siasi spogliata di tutto il suo sugo, e che vi rimanga poc' acqua, passate la dett' acqua alla stamigna, e premete la regolizia; indi in quest' istessa fate disciorre un' oncia di gomma dragante, quando sia fusa, passate l' acqua in una tovaglia premiandola bene, e mettetela in un mortajo con zucchero fino, pestate tutto insieme, ed andate aggiungendo zucchero finchè abiate una pasta maneggiabile, poi di detta pasta fatene pastiglie della grossezza e figura che più vi piace, e fatele seccare nella stufa.

Pasta di regolizia per il raffreddore.

Pigliate mezza libbra di regolizia verde, raschiatela, sbricciolatela in minutissimi pezzi, e mettetela in una caffettiera con acqua, e due mela di reinette, ed un pugno d' orzo, e fate bollire tutto insieme, finchè l' orzo sia cotto, e che non vi rimanga che circa un bicchiere d' acqua, passate il tutto alla stamigna premendo molto bene, poi in detto sugo fate fondere un' oncia di gomma dragante; quando sarà fusa mettetevi dentro mezza libbra di zucchero chiarificato, e mettete il tutto sopra un fuoco moderato per far disseccare la pasta sempre rivoltandola con una spatula finchè più non si attacchi alle dita, allora versatela sopra foglie di rame

leggermente unte con olio, indi tagliatela in pezzi lunghi quanto un dito, e larghi la metà del dito, e fatela seccare nella stufa.

Osservazione sopra li pomi granati.

Il pomo granato è un frutto affai noto, e vien ricercato più per il piacere, che per il vantaggio, che possa ricavarvene, e ve ne ha di tre sorta, la prima è dolce, la seconda agra, e la terza è vinoso, e tiene sapore mezzano tra il dolce, e l'agro, devono li pomi granati scegliersi grossi, ben maturi, e ben pieni di granelli, quelli che sono dolci rinfrescano, ed addolciscono le agrezze del petto, gli agri eccitano l'appetito, fortificano il cuore, e sono impiegati in medicina.

Conserva di pomi granati.

Mondate uno ad uno li granelli d' un pomo granato grosso, vermiglio, e ben maturo, mettete tutti li granelli in una tela bianca, e premeteli bene per trarne il sugo il più che sia possibile; fate bollire detto sugo fino alla consumazione della metà; abbiate in pronto una libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, e quando sarà mezzo freddo, mettetegli dentro il detto sugo, e dopo averlo mescolato bene con la spatula versate la conserva in un modello di carta; poi quando sarà fredda, tagliatela a tavolette, e conservatela per il vostro uso.

Siroppo di pomi granati .

Pigliate sufficiente quantità di pomi granati grossi , ed agri , levateli tutti li granelli , e pestateli , poi mettetegli in un bacino , e fateli dar qualche bollo , passategli indi in una stamigna , e torcetela bene ; poi fate bollire detto sugo fino alla consumazione della metà , poscia ad ogni bicchiere di detto sugo ridotto , fate cuocere una libbra di zucchero al *grand perlé* , poi mettetegli dentro il sugo di detti pomi , e fatelo bollire col zucchero , indi dopo tre o quattro bolli levatelo dal fuoco , e quando sarà freddo , mettetelo in fiaschi .

Uva in camicia .

Pigliate uva di quella , che più vi piace , purchè sia matura , riducetela in piccoli grappi , e bagnatela in schiuma d' uova , poi colle mani la maneggiarete alquanto , acciò non rimanga troppo carica di schiuma d' uovo , poi immediatamente mettetela in zucchero fino un poco caldo , quando sarà dappertutto inzuccherata , e secca , l' aggiustarete a vostro piacere .

Mostarda alla borghese .

Bisogna raccorre in tempo secco l' uva , che si vuol impiegare per far la mostarda , e conservarla tre o quattro giorni prima di servirsene , acciò abbia il tempo di appassirsi alquanto :
poi

poi si sgrana , e si mettono gli acini in un vaso a proposito , purchè sia ben proprio , e si fa bollire a lento fuoco schiumando di tempo in tempo , con una mestola rivoltando al fondo , finchè sia consumata la metà , e che cominci ad ispessirsi , allora si passa alla stamigna premendo bene colla spatula , affinchè non vi rimanga altro , che la pelle e li granelli ; indi si rimette sopra un fuoco lento ciò che è passato per farlo ridurre in siroppo sempre rivoltando al fondo con la spatula , poi levatelo dal fuoco , e versatelo ne' vasi . E se vi piace , che vi sia zuccherato , voi ne metterete la quantità , che vi parerà convenevole dopo averlo passato alla stamigna , sempre rivoltandolo sopra il fuoco .

Uva muschiata confettata al liquido .

Scegliete uva muschiata bianca grossa e quasi matura , sgranatela , e levate a cadun acino li granelli con un fuscello acuto , avvertendo di non fargli un' apertura troppo grande , abbiate acqua calda in un vaso che sia coperto , e metteteli dentro l' uva , e lasciatela , finchè sia rinverdita , ed abbiate cura di conservar l' acqua in un istesso grado di calore ; ma avvertendo altresì che non sia troppo calda ; dopo di che sgocciolate l' uva , e mettetela in zucchero cotto a la grande plume (il zucchero deve eguagliare il peso dell' uva) e fatela cuocere finchè sia ridotto il zucchero in siroppo , poi levatela dal fuoco , e quando sarà quasi fredda , mettetela ne' vasi .

Uva muschiata confettata senza pelle.

Pigliate uva muschiata grossa, e quasi matura, e levate ad ogni acino la pelle, e li granelli con un fuscello acuto, fate cuocere *alla piccol pluma* tanto zucchero, che eguagli il peso dell' uva, poi mettete l' uva nel zucchero, e fatele dar tre piccoli bolli, indi mettetela in un bacino, e lasciatela un giorno nel zuccherato, poi versate dolcemente il siropo in un bacino, e fatelo ridurre *al grand perlè*; indi di nuovo mettete l' uva nel zucchero, e fatele dar due o tre bolli, avendo cura di ben schiumarla, e quando sarà mezzo fredda mettetela ne' vasi.

Composta d' uva muschiata.

Sgranate uva muschiata ben matura, e levatele li granelli con un fuscello acuto, e pelatela se così vi piace; fate cuocere *alla piccol pluma* oncie sei di zucchero per caduna libbra d' uva, e mettetevi dentro l' uva per farle dar qualche bollo, poscia levatelo dal fuoco, e schiumatelo con pezzetti di carta, che gli passerete sopra, e per ultimo inettete il tutto nel vaso da composta.

Composta d' uva muschiata all' Astigiana.

Pigliate una libbra d' uva muschiata ben matura, sgranatela, e mettetela in un bacino sopra il fuoco per ricavarne tutto il suo sugo, e poi passatela alla stamigna, e premetela bene

ne con una spatula, mettete detto sugo in un bacino, e fatelo cuocere fino alla consumazione di due terze parti; fate cuocere *al caffè* una libbra di zucchero; indi lasciatelo raffreddare alquanto, poi mettetegli dentro l' uva muschiata, che avrete ridotta in liquore, e con una spatula andatela rivoltando finchè il zucchero cominci ad imbiancarsi, poscia mettete la conserva in un modello di carta; quando sarà ben rappresa, e del tutto fredda tagliatela in tavolette, e conservatela per il vostro uso.

Pasta di uva muschiata.

Sgranate tre libbre d' uva muschiata, e mettetela in un bacino con un quartino d' acqua, e fatele dar un bollo coperto, indi mettetela in una stamigna, e con la spatula premetela bene per trarne il sugo il più che potrete, poi mettete detto sugo in un bacino, e fatelo disseccare, e ridurre in pasta condensata, indi fate cuocere a la grande plume tanto zucchero, che eguagli il peso della pasta, poi mettetegli dentro detta pasta, e con una spatula rivoltandola mescolatela bene col zucchero; poscia rimettetela al fuoco solamente per farla fremere, sempre rivoltandola, e per ultimo mettetela ne' modelli da pasta, e fatela seccare nella stufa.

Gelatina d' uva muschiata.

Mettete in un bacino sei libbre d' uva muschiata ben matura con un bicchiere d' acqua,

aven-

avendola prima sgranata; fatele dar sette oî otto bolli, poi mettetela in una stamigna, e premetene bene tutto il sugo, indi fate cuocere a la grande plume tante libbre di zuccaro, quanto avete di detto sugo, poi fate cuocere il sugo dell' uva col zuccaro, in cui l' avrete messa, finchè pigliandone colla mestola ricada in fiocchi, allora levatela dal fuoco, e quando sarà alquanto raffreddata mettetela ne' vasi.

Clarequets d' uva muschiata.

Tagliate in pezzi tre pomi, e mettetegli in un bacino con un quartino d' acqua, e due libbre d' uva muschiata quasi matura, e fatela bollire assieme, finchè i pomi siano ridotti in pasta: indi passate questa decozione alla stamigna, e ad ogni quartino di decozione fate cuocere una libbra di zuccaro al cassé, poi mettetele dentro la decozione suddetta, e rimettetela sopra il fuoco, e fatela ridurre in gelatina, facendola bollire finchè presone colla mestola ricada in fiocchi, allora mettetela nei modelli da *clarequets*, e fatela rapprendere nella stufa.

Ratafiat d' uva muschiata.

Pigliate uva muschiata che sia ben matura, e schiacciatene bene gli acini per trarne tutto il sugo, indi passate detto sugo alla stamigna premendo bene colla spatula, poi mettetelo in un' amola, e ad ogni due pinte di sugo mettetegli insieme circa due pinte di buona acqua-vite

vite, una libbra di zucchero, e mezz'ottavo di canella; indi turate bene l'amola con un turacciolo di sughero, ed un pezzo di carta pecora bagnata; poscia mettete l'amola in sito esposto al sole, ed ivi lasciatela per cinque o sei giorni; poscia passate il liquore alla stamigna, e quando sarà ben chiaro lo metterete in fiaschi, che turarete bene.

Ratafiat d'uva muschiata con amandole.

Pestate in un mortajo quindici amandole d'albicocche, con un piccolo ramo di finocchio, mezzo pugno di coriandoli, mezz'ottavo di canella il tutto pestato lo metterete in un'amola con tre boccali di sugo d'uva muschiata ben matura, due pinte d'acquavite, due libbre di zucchero cotto al *grand perlé*, e mescolarete tutto bene assieme nell'amola, qual poi turarete bene con un turraciuolo di sughero coperto di carta pecora bagnata, poi terrete detta amola esposta al sole del mezzodì per tre settimane, indi passerete detto liquore al filtro finchè sia ben chiaro, e lo conserverete in fiaschi ben turati.

Osservazione sopra li pomi.

Questi sono anche nominati *Mela*, ma da noi più conosciuti sotto questo nome. Questo frutto è assai noto e molto in uso fra gli alimenti, e specialmente nell'Inverno, tempo nel quale egli è migliore, perchè ha avuto il tempo di spogliarsi della sua umidità cruda. Ve ne ha di molte differenti specie, che si distinguono per
la

la loro grossezza colore, e sapore, alcuni pomi sentono sapore di pera, e questo loro addiviene, perchè li loro inesti furono innestati sopra alberi di pera. De' pomi se ne trovano in tutte le parti; sono essi frutti polposi, quasi rotondi, incavati, e sprofondati con un umbilico nel fito, dove sono attaccati alla coda, ed incavati altresì nella parte dinanzi con un altro fondo. Trovansi nella polpa di questo frutto cinque ripostigli ripieni d'acini bislungi ricoperti d'una buccia bruna, o rossiccia, e ripieni d'una midolla bianca.

Nell'elezione, che si fa dei pomi, bisogna osservare, che siano ben maturi, di sapore dolce, e ben coloriti.

Clarequets di pomi.

Pigliate dodici pomi di *renette* tenere, che non siano macchiati, pelateli leggiermente, e tagliateli sottilmente, poi lavateli in tre, o quattro acque fregandole bene colle mani, indi mettetegli in una pinta d'acqua sopra un gran fuoco, copritelo con carta, e quando l'acqua sarà consumata una quarta parte mettete ogni cosa nella stamigna, e passatela sopra un catino, o piatto, che ne riceva il sugo, poi passate detto sugo al filtro, od in una tovaglia bagnata, indi mettete nel sugo un dito per osservare se è abbastanza glutinoso, che in tal caso, se sarà abbastanza forte, misurate detto sugo, e pigliate altrettanto di zucchero chiarificato, e riducetelo al caffè; indi mettetegli den-

tro il detto sugo, che avrete tenuto sopra la cenere calda versandolo dolcemente affine di liquefare il zucchero, mettete poi la gelatina sopra il fuoco; e dopo dato un bollo levatela, e schiumatela, poi rimettetela al fuoco, e fatele dare alcuni bolli coperti finchè bagnandovi dentro un cucchiajo ricada in fiocchi, e se ne stacchi totalmente lasciandolo netto, ed allora levatela dal fuoco, e mettetela ne' bicchieri da *clarequets*.

Composta di pomi reinette alla borghese.

Pigliate sette, od otto di detti pomi, divideteli in due, levateli la semente colla punta d' un coltello, pungetegli in più luoghi la pelle, indi metteteli per qualche momento nell' acqua, e poi in un bacino sopra un picciol fuoco con circa tre oncie di zucchero, e due bicchieri d' acqua, fateli cuocere finchè cedano bene alla pressione delle dita, poscia metteteli ne' vasi da composta; fate quindi dar ancor qualche bollo al siroppo, e versatelo sopra i pomi passandolo per lo staccio.

Composta di pomi in gelatina.

Mettete in un bacino otto pomi di reinette tagliati in minutti pezzi con la metà d' un cedro tagliato in fette, ed una pinta d' acqua, indi fateli cuocere finchè siano ridotti in pasta, allora passategli alla stamigna per riceverne la decozione, poi mettetete detta decozione in un
ba.

bacino con una libbra di zucchero chiarificato, ed otto altri pomi di *reinette* pelati, e senza semente, fate cuocere i pomi in detto zucchero e decozione, finchè cedano bene alla pressione delle dita, indi metteteli ne' vasi da composta, passate poi il firopo allo staccio, indi rimettetelo al fuoco, e fatele ridurre finchè prendendone con un cucchiajo ne ricada in fiocchi, lo lasci netto, allora levatelo dal fuoco, e versatelo sopra un piatto, ed avrete una bellissima gelatina; quando poi sarà rappresa, metterete il piatto ad un fuoco lento solamente per farne staccare la gelatina, che sdruciolarete sopra i pomi che sono nel vaso da composta: ordinariamente questi pomi si mettono intieri, perchè così sono più belli a vederli.

Composta di pomi a la cloche.

Levate la semente a sette od otto pomi di *reinette* trafiggendoli con una *uvidella* di latta, che passerete nell'interno de' pomi, cominciando dalla parte del gambo, oppure con un piccolo coltello, avvertendo però di non guastargli, indi metteteli i pomi in un vaso da composta con zucchero fino sotto e sopra, oppure sopra un piatto, indi mettetelo detto vaso da composta, o piatto ad un fuoco molto dolce, copritelo con un coperchio da tortiera, e metteteli del fuoco sopra, e fateli cuocere così finchè cedano alla pressione delle dita, e siano ben ghiacciati, allora serviteli così caldi, se volete servirli in vasi di porcellana, potrete sdrucio-
lar.

larvele dentro , indi metterle nella stufa per conservarle calde finchè siate per servirle .

Composta di pomi riempiti .

Pigliate sei pomi di *reinette* , pelateli , e votateli con la *uniddella* , od un piccol coltello , mettetegli in acqua fresca col sugo d' un cedro per conservarli bianchi , poi pigliate mezza libbra di zucchero chiarificato , fatelo ridurre a la *grande plume* , indi in esso fate cuocere i pomi ; abbiate cura che non sieno di troppo teneri , quando saranno cotti , metteteli nel vaso da composta ; e freddi che saranno , li riempirete di marmelata di albicocche , o di qualunque altra , che sia di vostro genio ; finirete di far cuocere il siroppo , finchè sia ridotto in gelatina , poi lo versarete sopra un piatto , lasciandolo finchè sia freddo ; quando sarete per servire , fate scaldare alquanto il piatto solamente per farne distaccare la gelatina , che sdruciolarete sopra i pomi .

Composta di pomi rinnovata .

Occorrendovi aver qualche composta , che non vi fosse più a genio , e volesse rinnovarla la farete arrossire nel suo siroppo , riducendolo al *caramel* rivoltando dolcemente il bacino sopra il fuoco per dargli il colore del *caramel* arrossito ; avrete però riguardo che i pomi restino biondi il più che si può , e che il *caramel* non sia troppo colorito ; quando saranno di bel colore mettete nel bacino un piatto sopra i pomi

mi, e rivoltate detto piatto di sotto in sù, nella maniera, che usarestes per rivoltare una frittata, indi mettete alquanto d'acqua nel piatto, e per qualche momento sopra il fuoco solamente per farne staccare la composta qual poi sdruciolarete nel vaso da composta, qual essendo d'argento lo metterete sopra le ceneri calde, ed essendo di porcellana lo terrete nella stufa.

Composta di pomi.

Voi farete la composta di pomi che meglio stimerete, nella stessa maniera di quella di *reinettes*, colla differenza però, che non si devono pelare, perchè certi pomi non hanno sufficiente consistenza per sostenersi senza la loro pelle, e si riducono subito in marmelata, e poco tempo basta per farli cuocere, questi si mettono in composta *arossita*, o alla *borghese*, od in composta *a la cloche*.

Marmelata di pomi.

Mettete in acqua bollente la quantità di pomi di *reinettes*, che vi pare, e fateli cuocere finchè cominciano a cedere alla pressione delle dita, allora metteteli nell'acqua fresca, e levateli la pelle, e mettete la polpa in una stamigna, e fate la passare, premendola fortemente con una spatula mettete indi ciò che è passato in un bacino sopra un fuoco, e fatelo disseccare finchè sia ridotto in pasta ben condensata, poi fate cuocere *a la grande plume* una libbra di zucchero per caduna libbra di marmelata, indi mettete detta marmelata nel zucchero

caro, e rimettetelo sopra il fuoco solamente per farlo fremere sempre rivoltandolo, dopo mettete la marmelata ne' vasi, e quando sarà a mezzo fredda spargeteli sopra un poco di zucchero fino, e lasciatela scoperta finchè sia del tutto fredda.

Siroppo di pomi.

Tagliate in minuti pezzi quella quantità di pomi di reinette, che stimerete a proposito; metteteli in un bacino con un pochettino d'acqua, e fateli cuocere finchè siano ridotti in pasta, poi passateli alla stamigna per trarne il sugo il più che potrete; e per un boccale di questo sugo fate cuocere due libbre di zucchero a la grande plume; indi mettetegli dentro il sugo dei pomi e fatelo bollire finchè sia ridotto in siroppo forte, poi mettetelo ne' fiaschi quando sarà quasi freddo. Questo siroppo può conservarsi lungo tempo.

Siroppo di pomi alla graticchia.

Pigliate pomi buoni della specie, che più vi piace, pelategli, e tagliategli in fette ben sottili, indi mettete una graticchia di vinco sopra un catino pulito, e sopra la graticchia aggiustate uno strato di fette di pomi, e sopra zucchero fino quanto basti, poi mettete altro strato di pomi, ed indi altro di zucchero, e continuate così terminando con uno strato di zucchero; poscia mettetevi al di sopra un piatto, e portate il catino in cantina, e lasciatelo fino al giorno seguente, acciocchè l'umidità faccia fondere il zucchero, e

si mescoli col sugo dei pomi, che passando per la graticchia sgocciolerà nel catino, poi pigliate detto siroppo, e servitevene a ciò che meglio stimate; avvertite però che non può conservarsi.

Siroppo di pomi al bagno-maria.

Mettete in un vaso di terra pulito, e che abbia il coperchio, una dozzina di pomi di *reinette* tagliati in piccoli pezzi, con una libbra e mezza di zucchero fino, e due cucchiari d'acqua solamente per far fondere il zucchero, mescolate bene il tutto assieme, turate il vaso col suo coperchio, e con pasta tutto all'intorno, (fatta con farina, ed acqua) indi fatelo bollire per tre ore al bagno-maria, poi levate dal fuoco il vaso, e scopritelo per mettergli dentro il sugo della metà d'un cedro, e mescolatelo bene col siroppo, indi ricoprite il vaso, e lasciatelo raffreddare senza più agitarlo, acciocchè il cedro faccia cadere il deposito in fondo; indi passate il siroppo alla stamigna, versandolo dolcemente per non intorbidarlo, poscia mettetelo ne' fiaschi, per servirvene poi ne' bisogni.

Pomi battuti.

Per far pomi battuti, bisogna scegliere pomi di *reinette* delle più belle, che trovar si possano, e senza macchie, e la stagione si è nel mese di Gennaio; si fa a cadun pomo sei incisioni leggiermente tutto all'intorno di essi

L. *ad*

ad eguale distanza, indi si mettono in un forno sopra un piatto d'argento, o sopra altro piatto da cucina; si deve aver riguardo, che il forno non sia troppo caldo, acciocchè i pomi possano cuocere senza abbruciarfi, quando sono cotti a dovere, si traggono dal forno, e si battono tanto, che restino della spessezza di un pollice, indi se gli sparge sopra zucchero fino al setaccio fino, e da ambe le parti, poi si rimettono nel forno, ed ivi si lasciano fino al fine della notte, o del giorno, indi di nuovo si traggono dal forno, e vi si sparge sopra altro zucchero, poi si rimettono nella stufa per conservarli secchi, e si servono ordinariamente sopra i piatti con un ornamento all'intorno di carta frastagliata, e possono servirsi per composta.

Pasta di pomi.

Pelate una dozzina di pomi di *reinette*, e mettete la polpa in un bacino con un bicchiere d'acqua, fateli cuocere a fuoco lento finchè siano ridotti in pasta; indi passateli alla stamigna, poi rimetteteli sopra il fuoco per farli disseccare finchè si stacchino dal bacino, rivoltandoli sempre, acciocchè non s'attacchino, indi pesate detta pasta, e fate cuocere a la *grande plume* egual peso di zucchero, poi mescolate la pasta dei pomi col zucchero finchè sia bene incorporata con esso; poscia rimettete detta pasta sopra il fuoco solamente per farla fremere, sempre rivoltandola, indi così calda mettetela ne' modelli da pasta, quali poi metterete nella stufa per farla seccare.

Asser.

Osservazione sopra gli olivi.

Gli olivi sono più o meno grossi secondo i luoghi, in cui nascono, i più grossi sono come la noce muschiata, e vengono dalla Spagna; quelli che fra di noi sono più in uso, ci vengono da Oneglia, e da Nizza, la di loro grossezza è come una ghianda di rovere, di figura ovale, o bislunga. Questo frutto si deve raccogliere prima che sia maturo, e siccome allora egli è amaro, aspro, acerbo, ed insopportabile, si fa imbianchire, e si prepara in più maniere, gli olivi più stimati sono preparati nella seguente maniera: si fa una bugata con cenere di legno di vite, o di rovere con calcina viva, ed in essa bugata si mettono, e lasciano gli olivi verdi a molle per un giorno. Questa bugata dissolve, e stenua un solfore salso, e grossolano che in se tengono gli olivi, il che fa che gli olivi divengono rossi; dopo di che si traggono gli olivi fuori dalla bugata, e si mettono in acqua dolce, e tutti li giorni se gli muta l'acqua, pendente il corso di nove, o dieci giorni, finchè abbiano perduta l'agrezza, che loro ha comunicata la bugata; dopo si mettono li detti olivi nella salamoja, che si fa dissolvendo in acqua tanto sale, che basti a sostenere un uovo nella salamoja; ed in detta salamoja si lasciano gli olivi per un mese intero, acciò acquistino il loro grado di perfezione. Quelli, che sono preparati in questa maniera, si conservano più lungo tempo, perchè la bugata gli ha tratto fuori un solfore

carico d'acido. Alcuni per non metterli nella bugata, e maneggiarli più prontamente, li mettono in acquarello; poi li mettono a molle in acqua dolce mutandoli soventi l'acqua, finchè siano divenuti dolci; indi li traggono fuori dall'acqua, e li mettono in vasi, facendo più strati d'olivi, spargendo sopra cadun strato seme di finocchio, e sale, e quando il vaso è pieno d'olivi vi mettono acqua, che occupi tutti gl'intermedj degli olivi, quelli che sono preparati in questa maniera si possono mangiare otto giorni dopo la loro preparazione. Quelli, che ancor essendo sull'albero cominciano a divenir neri, hanno sapore più isquisito, essendo così preparati, ma non si conservano così lungo tempo come quelli, che sono stati in bugata, gli olivi si devono scegliere ben polposi, ben grossi, e ben confettati. Essi fortificano lo stomaco, accomodati eccitano l'appetito, reprimono le nausee, e non producono alcun cattivo effetto, salvo, che se usino con eccesso.

Biscottini di cedro, e di altri agrumi.

Gratugiate la metà d'un cedro verde, e non ne prendete altro, che la superficie della pelle, mettetela in un catino con quattro rossi d'uova fresche, e mezza libbra di zucchero fino, e con due spatule sbattete bene tutte le dette cose insieme; poi mettetevi dentro la schiuma di otto uova; tre oncie di farina passata leggermente allo staccio; mescolate bene ogni cosa collo sbattitore, indi aggiustate li

bis.

biscottini in lungo sopra fogli di carta bianca; spargeteli sopra zucchero fino per ghiacciargli il che farete collo staccio, acciò il zucchero cada egualmente; poi fateli cuocere a calor lento in un forno.

Li biscottini di melarancia, e di limone si fanno nella stessa maniera.

Cedri in forma d'olivi.

Mettete in un mortafo due bianchi d'uova freschi, con cedro verde gratuggiato sufficientemente, acciò il di lui sapore non sia di troppo carico, e zucchero fino, pestate ogni cosa assieme, aggiungendo interpolatamente zucchero, finchè abbiate una pasta consistente; poi stendete la pasta sopra carta bianca sparsa di zucchero, e rotolatela; indi tagliatela in piccoli pezzi eguali, e rotolateli fra le mani in forma d'olivi, ed aggiustateli sopra fogli di carta, indi fateli cuocere a calor lento in un forno; conservategli in sito secco finchè dobbiate servirgli.

Cedri, bergamotti, e cedrati confettati.

Pigliate cedri, pelateli, e di mano in mano li farete un'apertura di forma rotonda dalla parte del gambo, e li gettate nell'acqua; poi li metterete in una pentola, e li farete bollire a fuoco gagliardo; avendo cura di guardarli soventi, e pungerli con un grosso ago, e quando esso entrerà facilmente allora saranno suffi-

cientemente imbiancati; mettetegli in acqua fresca, e votateli; per quelle sorta di frutti vi sono delle uvidelle fatte a bella posta per votarli, ma in mancanza di essi si usano cucchiaj da caffè; quando saranno votati li farete sgocciolare. Pigliate zucchero (non dico la precisa quantità, perchè non so di qual grossezza siano li frutti, che impiegate, ma potrete cominciare a mettere mezza libbra di zucchero per cadun frutto) fatelo chiarificare, poi dentro mettetevi li frutti, e fateli dare cinque o sei bolli; indi levateli dal fuoco, e mettetegli in un catino, ed ivi lasciateli fino al giorno seguente, in cui ricomincerete la stessa pratica, aumentandoli il zucchero ogni volta fino alla terza volta, sgocciolategli, e fateli dar tre, o quattro bolli nel siropo che gli versarete sopra, e lasciateli così per due giorni, aumentandogli ancora il zucchero se fa bisogno, la quarta volta li lascierete tre giorni, e la quinta volta li finirete, aumentandogli ancora il zucchero se fa d'uopo, perchè bisogna che restino sommerfi nel siropo, ed esso deve essere della maggior cottura, cioè al grand perlé, e per finirli fateli dar tre, o quattro bolli; poscia mettetegli in vasi collocandoli coll'apertura rivolta in su; vi sono di quelli, che confettano le scorze nella stessa maniera; quelli che sono crepati, e macchiati, si dividono in quattro, e si tirano tutti al secco quanto se ne ha di bisogno. La bergamotta, e il melarancio agro si confettano nello stesso modo.

Cedri verdi confettati.

Pigliate cedri piccoli, e molto verdi, fategli una piccola apertura a lato solamente, acciocchè possa penetrarvi dentro il zaccaro, metteregli in acqua tepida sopra il fuoco, e quando saranno per bollire, mettetevi dentro mezzo bicchiere d'acqua fredda per impedire che non bollano, e proseguite a far così, finchè tutti li cedri ascendano sopra l'acqua, allora poi levate il bacino dal fuoco, e copritelo, affinchè li cedri si rinverdiscano, indi cangiateli l'acqua, e fateli bollire dolcemente finchè facilmente cedano alla pressione delle dita; o che pungendoli con un ago non li restino attaccati, e sospesi, allora mettetegli in acqua fresca, indi sgocciolategli, e per ultimo mettetegli in zaccaro chiarificato per confettarli nella stessa maniera de' precedenti.

Composta di cedri, bergamotti, e cedrati.

Tutte queste composte si fanno nella stessa maniera, e si devono preparare li frutti, e praticare tutto ciò, che si è detto per confettarli, colla sola differenza, che vi vuole meno zucchero.

Filetti di limone, o di cedro al liquido.

Pigliate melaranci, o cedri qual de' due più vi piace, e mettetegli in acqua per mezz'ora per pelarli più facilmente, e quando gli avrete pelati, taglierete la loro polpa in piccoli filetti sottili nella loro lunghezza, e li farete bollire in acqua, finchè facilmente cedano alla

pressione delle dita, indi li metterete in sufficiente quantità di zucchero chiarificato, e li farete dare quindici o venti bolli, poi li metterete in un catino, ed ivi li lascerete fino al giorno seguente, in cui rimetterete il zucchero nel bacino, e lo farete cuocere *al petit lisse*, indi in esso metterete i filetti di cedro, e li farete dar nove o dieci bolli, poi di nuovo li metterete nel catino, ed ivi li lascerete fino al giorno seguente, in cui rimesso il zucchero nel bacino lo farete cuocere *al grand perlé*; indi vi rimetterete dentro le fette per finirle, facendole dar un bollo coperto, poi toltoli dal fuoco, quando saranno mezzo freddi, li metterete in vasi di terra, e li conserverete: queste fette servono per far composte.

Fette di cedro al secco.

Confettate fette di cedro nella stessa maniera delle precedenti, oppure vi servirete di quelle confettate al liquido, levandole dal loro siroppo, e mettendole nel zucchero cotto *a la grande plume*, in cui li farete dar un bollo, ed in tal tempo agitando lentamente il bacino, indi toltole dal fuoco, e mezzo raffreddate con un cucchiajo dimenerete il zucchero finchè divenga bianco sull'orlo sempre rivoltandolo, allora pigliarete le fette con una forchetta, e le involgerete nel zucchero imbiancato finchè siano ben coperti, e di mano in mano li metterete sopra graticole per farle seccare.

Fette

Fette di cedro al secco in altra maniera.

Dopo aver confettate le fette di cedro come quelle che sono al liquido, le caverete fuori dal loro siroppo, e le metterete in zucchero cotto alla grande coda di porco, e le farete dar un bollo coperto, indi toltote dal fuoco, e quando saranno mezzo fredde, le metterete sopra graticchie, che siano collocate sopra catini, che ricevono il siroppo, che sgocciolerà, poi le farete seccare nella stufa, avendo cura di soventi rivoltarle, acciò si sechino per tutto egualmente, e li conserverete in iscatole guernite di carta. Quando alle fette di cedro confettate al liquido, occorrendo, che cominciassero a divenir agri li metterete in un bacino col loro siroppo, ed un poco d'acqua, e li farete bollire finchè il zucchero sia di nuovo ridotto *al grand perlé* andandole sempre schiumando, e ciò li leverà quel poco d'agrezza, che poteffero avere, e rimetterete ne' vasi, oppure li tirarete al secco.

Cedri, ed altri Agrumi al secco.

Pigliate cedri fateli imbianchire, poi lasciateli sgocciolare, indi metteteli in un catino con zucchero leggiero, mettete il catino nella stufa, e lasciatelo fino al giorno seguente per lasciarli infondere bene nel zucchero; indi li sgocciolate, e metterete il zucchero in un bacino per farli dar due bolli, poscia lo versarete sopra li cedri che lascierete ancor nel zucchero fino al giorno seguente, alla terza vol-

ta li farete dare due o tre bolli a' cedri, poi li farete sgocciolare, ed indi seccare nella stufa.

Si possono anche fare di melarancio dolce, e di bergamotto, ed il zucchero vi servirà per far composte, e se ve ne fosse sufficientemente, potreste farne del *ratafiat* mettendo d'acquavite un terzo di più di quanto siropo avrete.

Cedri in iscoglio.

Confettate le scorze de' cedri nella maniera precedente, colla sola differenza, che l'ultima cottura del zucchero sia al *grand perlé*; lasciateli nel zucchero fino al giorno seguente, in cui traendoli fuori li collocarete sopra foglie di rame, mettendone varj gli uni sopra gli altri per aggiustarli in forma di scoglio, indi metteteli nella stufa per farli seccare, e conservategli in iscatole, in sito secco.

Conserva di Cedri, e Melaranci dolci.

Gratuggiate un cedro, e mettetelo con una libbra di zucchero in un bacino, fate cuocere il zucchero alla *piccol plumé* senza schiumarlo; levatelo dal fuoco, e lasciatelo raffreddare un poco, essendo mezzo freddo rivoltatelo con un cucchiajo dolcemente rimpalmandone il bacino tutto all'intorno; e quando comincerà a condensarsi mettete detta conserva in un modello di carta, che per tal effetto terrete preparato,
quando

quando poi sarà fredda , la taglierete in tavolette per il vostro uso .

Le conserve di melaranci dolci si fanno nella stessa maniera :

Conserva bianca di cedri .

Pigliate zucchero del più bello , e chiarificatene circa una libbra , e mezza , fatelo ridurre alla *piccol plume* , poi levatelo dal fuoco , e con un cucchiajo travagliate bene il zucchero mettendovi nel tempo stesso in tre o quattro volte il sugo d' un cedro ben mondato da' granelli , e questo fa imbiancare il zucchero , e rivoltando sempre tutto all' intorno del bacinio , il zucchero deve restar bianco come latte , avrete cura di prenderne di tanto in tanto col cucchiajo per vedere se fila egualmente , indi lo metterete nel modello preparato per tale effetto , e quando la conserva sarà mezzo fredda la taglierete in pezzi , od in tavolette per il vostro uso .

Marmelata di Cedri ,

Pigliate quella quantità di cedri , che meglio stimate , levateli cioè , che vi è di duro dalla parte del gambo , e sulla sommità ; dividetegli in quattro , e premetene alquanto il sugo in un piatto , poi mettetegli in acqua bollente , e fateli cuocere finchè facilmente cedano alla pressione delle dita , allora mettetegli in acqua fresca , indi sgocciolategli , e premetegli in

una stamigna , torcendoli fortemente , poscia mettetegli in un mortajo , e pestateli bene , quando siano ben pesti , passategli alla stamigna premendoli bene con una spatula per trarne quanto più si può di sugo , poi ad ogni mezza libbra di detto sugo , fate cuocere una libbra di zucchero alla *piccol plume* ; mettetevi dentro il sugo , e mescolatelo ben assieme col zucchero , indi rimettete la marmelata al fuoco , e fateli dar sette od otto bolli , poi levatela dal fuoco , e quando sarà mezzo fredda mettetela ne' vasi . Vi sono di quelli , che prima pelano li loro cedri per levarli li frutti prima d'impiegarli , come si è fin qui detto .

Marzapani di cedro .

Mondate con acqua calda una libbra di amandole dolci , poi pestatele nel mortajo con un'oncia , e mezza di scorza di cedro confettato , e di tempo in tempo , acciò non si convertano in olio , spruzzatele con bianco d'uova , quando saranno peste ben fine mettetele in una mezza libbra di zucchero cotto alla *grande plume* , e dimenatele ad un picciolo fuoco , sempre rivoltandole con la spatula , finchè toccando la pasta col dito non vi si coli contro , indi versatela sopra una tavola mettendogli zucchero fino sotto , e sopra , e con uno spianatojo stendetela , finchè sia spessa che la metà d'un dito , e meno ancora , secondo li marzapani che volete fare , poi frastagliate la detta pasta della figura , e grandezza che più vi piace , o con modelli di diversi disegni ; fateli cuocere in un forno a calore lento , quando

saranno cotti fate un ghiaccio bianco con sugo di cedro, bianco d' uova, e zucchero passato al setaccio fino, e con questo coprite la parte superiore de' marzapani, poscia rimetteteli per un momento nel forno per fargli seccare il ghiaccio, vi sono di quelli, che in vece del cedro confettato mettono scorza di cedro verde gratuggiato, e tagliato finamente.

Essenza di cedri distillata.

Tagliate in minuti pezzi dodici cedri lasciando uniti sugo, e scorza, mettetegli in un vaso ben coperto con tre boccali d' acqua tepida, lasciategli ivi infusione fino al giorno seguente sopra le ceneri calde, o nella stufa; indi mettete ogni cosa insieme ad un lambicco, e fatela distillare; dopo mettetela in un fiasco di vetro, e lasciatela riposare; siccome l' essenza è più leggiera, che l' acqua che vi è passata insieme nella distillazione, ella ascende sopra l' acqua, così per separare l' essenza dall' acqua appoggiate il pollice sopra l' apertura del fiasco, poi rovesciatelo coll' apertura affatto di sotto, allora l' essenza riascenderà verso il fondo del fiasco, e l' acqua discenderà verso il vostro dito, che allora ritirarete alquanto per dar adito all' acqua finchè tutta sia uscita, e così l' essenza resterà tutta sola nel fiasco.

Crema di cedro.

Stemprate in un vaso otto bianchi d' uova con un bicchiere d' acqua, tre oncie di zucchero, ed il
sugo

sugo di otto cedri, quando il zuccaro sarà fuso passate la detta crema in una stamigna, e mettetela in un bacino sopra un fuoco moderato, e andatela rivoltando finchè siasi condensata; avvertite però di non lasciarla bollire, poi mettetela nel vaso da composta in cui dovete servirla.

Pasta di cedri.

Pigliate l'intera scorza di più cedri, niente eccettuato, che il puro sugo, levategli la parte callosa del capo, e del gambo, fategli bollire, finchè facilmente cedano alla pressione delle dita, poi metteteli in acqua fresca, indi sgocciolateli, e premeteli in una stamigna per farne uscir il sugo, poscia metteteli in un mortajo, e pestateli ben fini, indi passateli nella stamigna premendoli bene con una spatula per trarne il più, che si può di sugo, poi ad ogni sei oncie di questa pasta fate cuocere una libbra di zuccaro a la grande plume, indi mettetè la detta pasta nel zuccaro, e stempratela bene con esso, mettetela poi al fuoco, e fategli dare qualche bollo sempre rivoltandola, indi mettetela ne' modelli da pasta, e fatela seccare nella stufa, quando la parte superiore sarà secca la levarete da' modelli rovesciandola sopra setacci, e la farete seccare egualmente dalla parte opposta.

Braciucola di cedro.

Fate cuocere mezza libbra di zuccaro a la grande plume, poi mettetegli dentro tre oncie di
cedro

cedro verde tagliato in filetti sottili il più che sia possibile, e rivoltateli nel zucchero sopra un fuoco moderato, finchè abbiano preso un bel colore arrossito, e subito che saranno finiti li premerete prontamente sopra qualche goccia di sugo di cedro, e gli collocarete in forma di maccheroni sopra foglie di rame; ed immediatamente li spargerete sopra un poco di zucchero fino, indi li farete seccare nella stufa; in vece dei filetti di cedro potrete mettervi scorza di cedro raschiata con un pezzo di vetro rotto, purchè siavene la stessa quantità che si è detta de' filetti.

Filetti di cedro.

Pigliate la scorza di due cedri, tagliatela in piccoli filetti, e fateli cuocere in acqua, finchè facilmente cedano alla pressione delle dita, poi metteteveli in acqua fresca, indi sgocciolateveli, e fateli seccare nella stufa; quando saranno secchi a dovere metteteveli sopra foglie di rame leggermente unti con olio di oliva, intanto avrete zucchero cotto al *caramel*, che terrete preparato, e caldo sopra un piccol fuoco, e con due forchette ne pigliarete, e lo filarete sopra tutti li filetti, lasciandovi degli intervalli, quando poi avrete finito di ciò fare, rovesciarete li filetti sopra altre foglie di rame pur unte d'olio, e li filarete sopra zucchero dall' altra parte.

Confetti di cedro.

Tagliate in piccoli filetti scorze di cedro, e
met-

mettetele a molle in acqua, lasciandovele fino al giorno seguente, poi fatele imbianchire finchè toccandole colle dita le sentiate tenere; allora mettetetele in acqua fresca, indi sgocciolatele, dopo mettetetele in zucchero cotto *al lissè*, fatele dar cinque o sei bolli, poi levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare nel zucchero, indi levatele dal fuoco, e fatele seccare nella stufa, quando saranno ben secche mettetetele in un bacino a provvisione con zucchero cotto *al grand lissè*, in cui avrete messo alquanto di gomma arabica sciolta con acqua, ed agitate sempre il bacino sopra un piccolo fuoco finchè il zucchero gommato siasi attaccato ai filetti di cedro, quando saranno secchi, rimettetegli sopra altro zucchero della stessa qualità per dargli una seconda mano agitando sempre le maniche del bacino; finita la seconda mano a similitudine della prima, gli darete ancor cinque o sei manirella stessa maniera con zucchero cotto *al lissè*, e senza gomma, e quando vi pareranno abbastanza carichi di zucchero, li farete girare fortemente sul fine senza farli saltare per lisciarli bene, poi finirete di farli seccare nella stufa. Se ne farete molti per volta, vi servirete d' un bacino grande, in vece d' un bacino a provvisione.

Braciucola di limoni agri.

Pigliate più scorze di limoni, e se volete potete servirvi di quelli, che hanno servito alle mense, da' quali già si è premuto il sugo, tagliategli in piccoli filetti, fateli dar tre o quattro bolli in acqua per farli imbianchire, poi mettetegli

257

tegli in acqua fresca, indi sgocciolateli, il che fatto ad ogni tre oncie di filetti di limone, fate cuocere sei oncie di zucchero *a la grande plume*; poi mettetegli dentro li filetti, e fateli cuocere in esso, rivoltandoli con una spatula, finchè siano presso che arrossiti, allora mettetegli un poco di zucchero fino, collocandogli a piccoli monti sopra foglie di rame unte con olio.

Siroppo di cedri.

Mettete il sugo di un cedro intiero in una libbra di zucchero cotto al *lissé*, poi fate di nuovo ridurre il zucchero in siroppo; indi levatelo dal fuoco, e servitevene a vostro bell'agio. E questo siroppo deve farsi ogni volta che se ne ha di bisogno.

Conserva di cedrati.

Fate cuocere mezza libbra di zucchero alla *grande plume*, poi levatelo dal fuoco, e mettetegli dentro del cedrato gratuggiato ben fino ed incorporatelo bene col zucchero, indi premetegli dentro qualche goccia di sugo di cedro, e rivoltatelo ancor due, o tre volte col cucchiajo; poi versate la conserva in modelli di carta; indi quando sarà fredda, la taglierete in tavolette, e la conserverete per il vostro uso.

Pastiglie al cedro.

Mettete due ottavi di gomina dragante in un
bic.

È icchiere d'acqua co' frutti di un cedro intiero, e lasciategli ivi a molle finchè la gomma sia ben sciolta, allora passatela in una tela premendola fortemente, mettete quest'acqua in un mortajo col sugo del cedro, e poco per volta mettetegli dentro una libbra di zucchero passato al setaccio fino, pestando sempre da una volta all'altra che vi mettete zucchero, finchè abbiate una pasta maneggiabile; indi levatela dal mortajo, e formate ne pastiglie a vostro piacimento.

Biscottini di melarancio da noi detto Portogallo.

Pigliate due cucchiaj di marmelata di melaranci, mettetevi alquanto di cedro gratugiato in un catino con mezza libbra di zucchero fino, ed il rosso di sei uova fresche, e sbattete bene ogni cosa insieme con una spatula finchè il zucchero sia ben incorporato colla marmelata, e rossi d'uova; poi sbattete bene il bianco di otto uova, e quando saranno ridotti affatto in schiuma, mescolateli col zucchero, ed aggiungeteli tre oncie di farina passata allo staccio, quando ogni cosa sarà ben mescolata insieme, mettere la pasta in modelli di carta, e li farete cuocere nel forno, quando poi saranno cotti, e tolti dal modello, farete un ghiaccio bianco con un poco d'acqua di fior di melarancio, il bianco d'un uovo, e zucchero passato al setaccio fino, il che tutto sbatterete insieme, finchè il ghiaccio sia bianco, e con questo coprirete tutta la parte superiore de' biscottini, poi li rimetterete nel forno per farli seccare il ghiaccio.

Mar.

Marmelata di melarancio.

Tagliate in pezzi melaranci dolci, premetene alquanto di sugo, e levategli ciò che vi è di calloso sul capo, ed al gambo; mettetegli in acqua, che stia per bollire, ed in dett' acqua premetegli il sugo d' un cedro, poi fategli imbianchire finchè facilmente cedano alla pressione delle dita, allora mettetegli in acqua fresca, e premeteli fortemente in una stamigna per farne uscir ben l' acqua, indi pestategli in un mortajo, poi passategli alla stamigna premendoli bene con una spatula per trarne il più che sia possibile, indi per caduna mezza libbra di detta marmelata fate cuocere alla grande plume una libbra di zucchero, ed in esso mettete la marmelata, ed incorporategliela bene insieme, poi mettetela al fuoco, e fategli dar sette, od otto bolli, poscia mettetela ne' vasi, quando sarà un poco raffreddata.

Melaranci (in Francese oranges) confettati.

Pigliate melaranci dolci, e belli di Provenza, o di Malta, metteteli per mezz' ora nell' acqua per intenerirli la pelle, dopo pelate detti melaranci tutt' all' intorno, tagliando in filetti eguali la superficie della loro pelle, e gettateli di mano in mano nell' acqua, indi confettateli come è stato insegnato per confettare li cedri, che il metodo è lo stesso. Ve ne sono di quelli che li pelano senza metterli nell' acqua.

Melarancio all' acquavite

Scegliete melaranci belli di portogallo, e metteteli per mezz' ora in acqua fresca per pelarli più facilmente, dopo averli con proprietà tolta la superficie della scorza fategli un piccolo buco dalla parte del gambo, e metteteli di mano in mano nell' acqua, indi senza vuctarli metteteli in acqua bollente, e fategli imbianchire finchè pungendoli con un' ago non vi restino sospesi, poi metteteli nell' acqua fresca, indi gocciolateli, poi mettete in un bacino zuccharo chiarificato quanto basti, acciocchè li melaranci restino dentro sommersi, e ad esso zuccharo fate dar tre o quattro bolli coperti alli melaranci, schiumategli, e poi mettetegli in un catino, ed ivi lasciateli per un giorno, indi rimettete il zuccharo nel bacino, e fateli dar sette od otto bolli, poi versatelo sopra li melaranci, e lasciateli così fino al giorno seguente, poscia rimettete il zuccharo nel bacino insieme alli melaranci, e fateli dar una dozzina di bolli, e levandoli dal fuoco abbiate cura di schiumarli, lasciateli raffreddare nel firoppo, indi pigliateli con un cucchiajo, e mettetegli in fiaschi di vetro a gola larga, poi mettete nel bacino acquavite quantità eguale al firoppo, fatela scaldare alquanto al fuoco solamente per poterla ben mescolare col firoppo, poi lasciatela raffreddare, ed indi versatela ne' fiaschi, che avrete cura di ben turare per conservar li melaranci nella loro perfezione.

Filetti di melarancio all' acquavite.

Raschiate con un vetro rotto più melaranci di portogallo solamente per levarli la superficie della scorza, poi asciugategli; indi pigliatene tutta la scorza, e tagliatela in filetti, e mettetegli in acqua bollente, dopo fateli cuocere finchè cedano alla pressione delle dita; indi mettetegli in acqua fresca, poi fategli sgocciolare sopra un setaccio, poscia secondo la quantità che avrete di filetti farete chiarificare del zucchero, avvertendo di chiarificarne tanto, che basti, acciò li filetti vi restino coperti, ed in esso mettete detti filetti, e fateli dar nove o dieci bolli coperti, poi levateli dal fuoco, e schiumateli, poscia mettetegli in un catino, ed ivi lasciateli per un giorno, indi rimettete il zucchero nel bacino, e fateli dar sette, od otto bolli, indi versatelo nel catino sopra li filetti, e lasciateli così per un altro giorno, poi mettete il zucchero, e filetti al fuoco, e fateli dar cinque o sei bolli, indi levateli dal fuoco, e quando li filetti saranno freddi, li levate dal siroppo, e li metterete in fiaschi, poscia mettete nel bacino altrettanta acquavite quanto vi è di siroppo, e fatela scaldare un poco agitando, acciò si mescoli bene col siroppo, e quando il siroppo sarà freddo, versatelo sopra li melaranci, e turate bene li fiaschi. La polpa de' melaranci vi servirà a mettere in composta così cruda, e tagliata in fette con zucchero fino, oppure al *caramel*, come si dirà qui appresso.

Melarancio al caramel .

Si piglia la polpa di quei melaranci , la scorza de' quali metteste all'acquavite , si divide in quattro parti , avvertendo di non rompere la piccola pelle , che separa li pezzi , e si mettono uno ad uno i detti pezzi in zucchero cotto al *caramel* , che si sarà già preparato , e conservato caldo sopra un piccolo fuoco , e con una forchetta si rivoltano in detto zucchero , e cavandoli fuori si mette a cadun pezzo un bastoncino acuto , per mezzo di cui tutti si collocano sopra una gratichia , in modo che il *caramel* si secchi in aria , appoggiando la sola estremità de' bastoncini ne' buchi della gratichia .

Melaranci en puits .

Pigliate belli melaranci , tagliateli la parte superiore in forma di coperchio , e colla punta d' un coltello pungete in più luoghi la polpa di essi , avvertendo di non pungerli la pelle , fate entrare zucchero fino in detta polpa di melaranci , poi rimetteteli il coperchio sopra se volete , indi serviteli .

Melaranci in fette , od in quarti .

Levate con proprietà la scorza a più melaranci dolci , e con la punta d' un coltello mondate la polpa di essi da quella piccola pelle che vi è sopra ; indi serviteli divisi in quattro , od in fette della grossezza d' un dito con zucchero in polvere , o siroppo molto leggiero .

Com-

Composta di melaranci, e di cedri.

Pigliate melaranci, e cedri di quelli, che più vi pare, allorchè voi li pelate per farne altri usi, mettete i di loro frutti in acqua, in cui essi lascierete a molle fino al giorno seguente, indi messili in acqua bollente li farete imbianchire finchè cedano alla pressione delle dita, poi li metterete in acqua fresca; ed indi gli sgocciolarete, il che fatto li farete dare una donzina di bolli in zucchero chiarificato, poi li lascierete imbevete di zucchero per due o tre ore, poscia rimessili al fuoco, li farete dar ancor tre o quattro bolli, indi gli aggiustarete nel vaso da composta.

Essenza di melaranci distillati.

Tagliate in pezzi melaranci, che siano ancor verdi, poi metteteli con acqua tepida in un vaso ben coperto, ed ivi lasciategli a molle dalla sera fino al giorno seguente, indi mettetegli in un lambicco, e distillateli, dopo mettetete il liquore in fiaschi di vetro a gola stretta, l'acqua andrà in fondo, e l'essenza resterà al disopra; rovesciate il fiasco col fondo totalmente in sù, acciò l'essenza riascenda verso il fondo del fiasco, indi ritirarete alquanto il pollice con cui avevate turata la gola del fiasco per lasciar uscir l'acqua, e così l'essenza resterà sola in essa.

Composta di marroni.

Pigliate ciò che vi fa di bisogno di marroni per una composta, cioè una centena, tagliateli alquanto, acciò non abbiano a scoppiare cuocendo, fateli cuocere nella brace di cenere calda, quando saranno cotti nettateli con un straccio, e pelateli con proprietà, indi col dito schiacciateli alquanto per appianarli senza romperli, poi metteteli in tre oncie di zucchero chiarificato, e fateli cuocer a fuoco lento nel zucchero poco più di un quarto d'ora sopra un picciolissimo fuoco, poi nel levarli dal fuoco premetegli sopra il sugo di un mezzo cedro, e metteteli nel vaso da composta, indi quando sarete per servire spargetegli sopra zucchero fino coll'impolveratojo da zucchero.

Marroni confettati al secco.

Pigliate marroni, levateli la prima pelle, poi metteteli in acqua bollente in un bacino, e fateli dar tre o quattro bolli, poi con la mestola metteteli in un altro bacino in acqua bollente, e finite di fargli imbianchire finchè pungendoli con un ago egli vi entri facilmente, indi levateli dal fuoco, e colla mestola pigliatene pochi per volta, e mentre sono caldi levateli la loro seconda pelle uno ad uno, poi metteteli in acqua tepida ben chiara in cui premerete il sugo d'un cedro per conservarli bianchi; indi sgocciolategli, e poi mettetegli in zucchero cotto al *petit lissé*, e in detto zucchero

caro mettete il sugo di un cedro, poscia per un quarto d'ora fateli cuocere a fuoco lento nel zucchero senza che bollano, poi versateli dolcemente in un catino, e metteteli per un giorno nella stufa, indi fateli dar un bollo, e poi rimettetegli per altro giorno nella stufa, poscia toltili dal zucchero fateli sgocciolare, e rimettete il zucchero in un bacino, e fatelo cuocere a *la grande plume*, poi mettetegli dentro li marroni, e fateli dar un bollo coperto, poscia levateli dal fuoco, e quando il calore del zucchero sarà un poco diminuito, travagliatelo sull'orlo del bacino, ed a misura che s'imbianca da una parte, con una forchetta pigliate li marroni uno alla volta, rivoltateli dolcemente nel zucchero imbianchito, avrete cura di non romperli, indi andategli aggiustando sopra graticole di filo di ferro, e così facendo degli altri, proseguirete fino al fine.

Biscottini di marroni.

Fate cuocere nella cenere calda una ventina di marroni, dopo averli ben mondati, e pelati mettetegli in un mortajo, pestategli bagnandogli alquanto con bianco d'uova, quando saranno ben pesti, mettetegli in un catino con mezza libbra di zucchero fino, e con una spatula rivoltateli bene, finchè il zucchero, e marroni siano bene incorporati, indi mettetegli assieme cinque bianchi d'uova ben sbattute, e mescolatele bene co' marroni, e zucchero, poi mettete li biscottini sopra fogli di carta bianca.

in rotondo, alquanto più grossi che un macherone, od in lungo come li biscottini al cucchiajo, fateli cuocere nel forno a calor lento, quando saranno cotti di bel colore, e già mezzo freddi, li levarete dalla carta.

Pasta di marroni.

Mettete in acqua bollente una trentina di marroni, fateli cuocere finchè possiate pelarli facilmente, dopo passategli alla stamigna forzandogli a passare con una spatula o cucchiajo di bosco, indi ad ogni nove oncie di pasta, pigliate oncie tre di marmelata di qualunque sorta che più vi piace, e incorporatela colla detta pasta, poi per ogni libbra di detta pasta di marroni, e marmelata fate cuocere alla *grande plume* quindici oncie di zucchero, poi mettetevi dentro la detta pasta, e dimenatela col zucchero finchè sia con esso bene incorporata, poscia mettetela ne' modelli da pasta, e fatela seccare nella stufa.

Marroni in camicia.

Fate arrostitire marroni sopra un piccolo fuoco in guisa che non prendano colore, finchè possiate facilmente levarli le due pelli, poi bagnategli in bianco d'uova ben sbattute, indi rotolategli in zucchero fino, poi metteteli sopra setacci, e fateli seccare nella stufa.

Marroni al caramel.

Pigliate marroni, levateli la prima pelle, poi fateli cuocere in acqua per levarli la seconda pelle, indi sgocciolategli, e fategli asciugare alquanto nella stufa, intanto fate cuocere zucchero al caramel, e conservatelo caldo sopra un piccolo fuoco, poi pigliate li marroni uno ad uno con una forchetta, e rivoltateli nel detto zucchero, e nel trarli fuori mettete a ciascuno un bastoncino acuto, con cui li sosterrate in aria sopra una graticchia, ne' fori della quale collocarete li bastoncini per far sgocciolare li marroni, e seccare il caramel in aria.

Marroni all' arlecchina.

Per ciò fare vi servirete di una composta di marroni, che abbia già servito, sgocciolarete li marroni dal loro siroppo, poi li farete rasciugare nella stufa, indi pigliarete il siroppo della composta, e lo farete ridurre al caffè sopra il fuoco aggiungendovi un poco di zucchero, in caso che non fosse abbastanza consistente, e lo conserverete caldo sopra un piccolo fuoco, e con una forchetta rivoltarete dentro ad uno ad uno li marroni, e di mano in mano, che li ritirarete dal zucchero gli gettarete sopra *nompaille* di tutti li colori.

Ratafiat di ginepro.

Pigliate un quartuccio di buon ginepro nuovo

M a

vo

vo e ben scielto, mettetelo in un' amola di capacità di quindici o sedici pinte; mettetegli assieme dieci pinte d'acquavite, indi per ogni pinta di acquavita chiarificate nove oncie di zucchero, e se avete qualche vecchia focaccia di fior di melaranci potete disciorla in detto zucchero, diminuendo la suddetta dose di zucchero di tanto, quanto pesa la focaccia, poi mettetelo anche nell' amola infusione, e turate bene l' amola con pasta, come si fa per il bagnomaria, se è d' estate esponete l' amola al sole, e se è d' inverno mettetela nella stufa, e lasciatela per un mese intiero, indi passate il ratafiat, e mettetelo ne' fiaschi. Questo ratafiat quanto più si conserva, tanto più buono diviene.

Acquavite di ginepro.

Pigliate nove oncie di ginepro infrangetelo, poi mettetelo con quattro pinte d'acquavite in un' amola, qual turarete bene, indi lasciatelo infusione almeno due giorni, poi mettete il tutto al lambicco, e distillatelo con fuoco lento, e sempre eguale, di quattro pinte d'acquavite non vi daranno che tutto al più due pinte d'acquavite di ginepro.

Osservazione sopra il caffè.

Il caffè è un piccolo frutto, o sia grano, che cresce sopra un albero in più luoghi del Levante. Deve scegliersi ben netto, di mezzana grossezza, di color bigio, e leggiero, di buon odore

odore, e che non senta di muffa, ciò che succede quando è stato bagnato dall'acqua del mare; la maniera di farlo è al presente così comune, che poche persone l'ignorano, lo farete abbruciare, o sia arrostire in una padella da caffè sempre agitandolo, finchè sia divenuto tutto egualmente di color bruno, poi lo affogarete in tela, od in carta, indi quando sarà freddo, lo macinerete, quando è macinato più di fresco, è migliore, e si conserva meglio in grani, che quando è abbruciato, e macinato: per farlo poi farete bolire acqua in una caffettiera grande a sufficienza per la quantità delle tazze, che volete farne: indi se volete farlo buono, vi metterete dentro una mezz' oncia di caffè macinato per ogni tazza di caffè che volete fare, e nel metterlo lo andarete agitando; poi li farete dar cinque o sei bolli a lena fuoco; indi lo lascierete riposare sopra la cenere calda finchè vogliate tirarlo al chiaro, quelli che vogliono lasciarlo riposare, prontamente vi mettono un poco di zucchero fino, levandolo dal fuoco; il caffè, quando si usa moderatamente, mitiga il mal di capo, accelera la digestione, fortifica lo stomaco, rende allegrezza, fortifica la memoria, ed abbatte li vapori del vino. E se si usa con eccesso, impedisce di dormire, e sminuisce le forze specialmente a quelli, che sono di temperamento bilioso.

Pastilliagi, ed altre cose di caffè.

Per far una libbra di pastilliagi di caffè fatto

M 3

sciorre

sciorre in un poco d' acqua un' oncia di gomma dragante , quando sarà sciolta , e passat. in una tela , mettetela in un mortajo con due oncie di caffè pulverizzato , e passato al setaccio fino , e pestatelo mettendovi poco per volta del zucchero , finchè abbiate una pasta maneggiabile , poi con detta pasta formate conchiglie , piccoli p'selli , garoffani , grani di frumento , grani di caffè , e pastiglie di diverse grandezze , e segate con diversi figilli .

Conserva di caffè

Fate chiarificare , e ridurre alla *piccol plume* una libbra di zucchero , poi levatelo dal fuoco , e quando sarà mezzo sedao , mettetegli dentro un' oncia di caffè pulverizzato , indi travagliate il zucchero *di Jacino* , mescolando con una spatula , finchè il caffè sia ben incorporato , avvertendo però che il zucchero non divenga troppo bianco , poi mettete la conserva in un modello di carta , indi quando sarà fredda , la taglierete a tavolette , e la conservarete per vostro uso .

Offervazione sopra la cioccolata .

La composizione di questa pasta , che è di sapore molto grato , ci è venuta dall' America , e que' Popoli , che ne fanno un grande uso , ci hanno insegnata la maniera di farla , ma noi abbiamo migliorata detta maniera di farla ; e quella , che al presente si fa in Italia , ed
altro-

altrove è molto migliore, si fa con cacao detto altrimenti *gros caraque*, che è frutto di un albero, che cresce nell' America, della forma, e grandezza di un castagno, questo frutto viene coperto d' un grande baccello, come li nostri meloni, e rinchiude in se molte noci di cacao della grossezza delle nostre mandole.

La vaniglia (il di cui sapore rilevato, ed odor buono ci somministra un felice mescolamento col cacao per la bontà della cioccolata) è un baccello più lungo, e più piatto di quello de' nostri fagioli ripieno di piccoli grani neri, lucidi, di una sostanza mielosa, ella fa una parte della composizione della cioccolata col zucchero, ciò che si offerverà quando si tratterà della maniera di farla. La cioccolata deve scegliersi di color bruno, rossigna, dura, e secca, di buon odore, e di buon sapore, ella nodrisce molto, ajuta la digestione, fortifica lo stomaco, abbatte li fumi del vino, è utile a' vecchi, ed a quelli, che hanno difficoltà nel digerire; ma è nociva agli infermicci, ed a quelli, che hanno li nervi deboli, e perchè scalda le persone giovani, devono usarla molto moderatamente.

Conserva di cioccolata.

Gratuggiate un' oncia di cioccolata, poi mettetela in mezza libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, e mescolategliela ben insieme, travagliandola con la spatula finchè sia ben incorporata, indi mettetela in un modello di carta, poi quando sarà fredda, tagliatela a tavolette, e serbatela per vostro uso.

Biscottini di cioccolata.

Mettete in un catino due bastoncelli di cioccolata gratuggiata con mezza libbra di zucchero fino passato allo staccio, e quattro rossi d' uova, e sbattete bene tutto insieme con una spatula, poi mettetegli assieme il bianco di otto uova ben sbattute, e mescolatele ogni cosa, indi mettete in uno staccio tre oncie di farina alquanto seccata nel forno, e con esso spargetela sopra la composizione, e mentre la farina cade dallo staccio rivoltate la detta pasta per mescolargliela ben insieme, indi mettete li biscottini in modelli di carta, poi collo staccio spargeteli sopra alquanto di zucchero fino, indi fate cuocere li biscottini in un forno a calor lento.

Cioccolata in forma d' olivo.

Pestate nel mortajo un bastoncetto di cioccolata, dopo mettetegli insieme il bianco di tre uova con zucchero fino quanto basti, pestate ogni cosa aggiungendo zucchero finchè abbiate una pasta maneggiabile, poi mettete detta pasta sopra una tavola con zucchero fino, e tagliatela in piccoli pezzi eguali, e quelli rotolate un poco tra le mani con zucchero fino per darli la figura d' un olivo, e metteteli di mano in mano sopra fogli di carta, e questi collocati sopra fogli di rame, indi fateli cuocere in un forno a calor lento.

Biscottini di cioccolata alla Monferrina.

Pigliate un bastoncello di cioccolata, e mettetela in un catino con tre oncie di zucchero, un' oncia e mezza di farina, ed il rosso di tre uova, e sbattete bene tutto insieme, poi mettetegli ancora il bianco di quattro uova ben sbattuti, e mescolategliela ben insieme, indi mettete detta pasta distesa in lungo sopra fogli di carta bianca, e collo staccio spargeteli sopra un poco di zucchero fino; indi fateli cuocere in un forno a lento calore, poi dopo tratti dal forno levateli di dentro la carta, e metteteli sopra uno staccio a seccare nella stufa.

Marzapani di cioccolata col ghiaccio.

Pestate ben fina un libbra di amandole dolci nettate con acqua bollente, e pestandole bagnatele colla metà del bianco d' un uovo, acciocchè non si convertano in olio, fate cuocere alla grande plume mezza libbra di zucchero, ed in esso mettete le amandole a disseccare sopra un piccolo fuoco, finchè più non si attacchino alle dita, indi mettetegli un bastoncello, e mezzo di cioccolata pesta, e passata allo staccio, e la metà del bianco d' un uovo, e mescolate bene ogni cosa, poi mettete detta pasta sopra una tavola con zucchero fino mescolato colla terza parte di farina, e con uno spianatojo appianatela finchè sia della sola speffezza di uno scudo, indi frastagliatela nella maniera che più vi piacerà, poi mettete detti marzapani sopra fogli di carta,

e fateli cuocere in un forno a lento calore, quando saranno cotti, ghiacciateli per di sopra con zucchero fino passato al setaccietto di seta, sbattuto con un poco di bianco d' uovo, e qualche goccia di sugo di cedro, indi rimetteteli nel forno solamente per farli seccare il ghiaccio.

Pastiglie, ed altri lavori di cioccolata.

Per una libbra di zucchero fino, fate disciogliere un' oncia di gomma dragante in un poco d' acqua, dopo passatela in una tovaglia, poi mettetela in un mortajo con due bastoncini di cioccolata pesta, e passata allo staccio, e la metà d' un bianco d' uovo, ed una libbra di zucchero fino passato al setaccio di seta, pestate ogni cosa, mettendo il zucchero poco per volta finchè abbiate una pasta maneggiabile, indi toita la pasta dal mortajo ne farete pastiglie della grandezza, e forma, che più vi piacerà, come grani di frumento, di caffè, di piselli, di lenticchie, di conchiglie, ed altre cose a vostro piacere.

Confetti di cioccolata.

Dissolvete un poco di gomma dragante in un poco d' acqua, indi passatela in una tela premendola bene, poi mettetela nel mortajo con cioccolata in polvere, e zucchero fino, finchè abbiate una pasta maneggiabile, mettete detta pasta sopra una tavola impolverata di zucchero fino, ed appianatela con uno spianatojo, finchè sia della spessore di uno scudo, poi tagliatene piccoli pezzi.

pezzi per rotondarli della grossezza d' un pisello ,
indi fateli seccare nella stufa , quando sa-
ranno secchi , copriteli di zucchero , osservando
la stessa maniera che è stata spiegata per gli
altri confetti .

Amandole alla nompareille .

Pigliate amandole dolci , e mettetele in un ba-
cino senza levarli la pelle , fatele arroffire alquan-
to sopra un piccolo fuoco sempre rivoltandole
con una spatula , indi fate cuocere zucchero
al *grand perlé* , e conservatelo caldo , poi
pigliate le amandole una ad una , e con una
forchetta rotolatele nel detto zucchero , e cavan-
dole fuori dal zucchero , gettateli subito *nompareilles*
tutto all' intorno , acciò s' attacchino alle aman-
dole , indi collocatele sopra foglie di rame , e
quando saranno tutte preparate , mettetele nella
stufa a seccare .

Amandole al cedro .

Mondate amandole dolci con acqua calda , indi
tagliatele in minuti pezzi della grossezza d' una
lenticchia , mettetele sopra un piatto con cedro
verde gratugiato , il bianco d' un uovo , e zuc-
cero in polvere quanto basti per farne una pasta
maneggiabile , poi pigliate pezzetti di dette
amandole con alquanto di detta pasta della gros-
sazza delle amandole naturali , e rotolatele fra
le mani per darle la stessa forma , ed aggiusta-
tele di mano in mano sopra fogli di carta
bianca

bianca colla distanza di un dito l'una dall'altra, e fatele cuocere in un forno a lento calore; indi quando saranno di bel colore, levatele immediatamente da sopra la carta.

Amandole alla Napolitana.

Mettete in un piatto di terra, o di majolica un mezzo cucchiajo d'acqua di fior di melarancio col bianco d' un uovo, e zuccaro fino passato al setaccio di seta, sbattete bene tutto insieme con un cucchiajo di bosco, finchè questo sia ben legato, e ben bianco, poi mettetegli dentro le amandole dolci nettate con acqua calda, e grossamente pestate, e mescolate bene ogni cosa, acciò tutto s' attacchi alle amandole, indi aggiustatele a monticelli sopra fogli di carta bianca gli uni alquanto distanti dagli altri, e fatele cuocere in un forno a lento calore.

Per far il color di scarlatto per le amandole.

Fate un colore di scarlatto in questa maniera: mettete in un piccol vaso un quartino d'acqua, e quando bollirà, mettetegli dentro un'oncia di cocciniglia ben polverizzata, e fatele dar una dozzina di bolli, ed aggiungeteli tutto in una volta mezz'oncia d'alume, e mezz'oncia di cremor tartaro ben pestato, fateli dar ancora una dozzina di bolli, poi levatela dal fuoco, e lasciatela riposare prima di servirvene.

Amandole allo scarlato .

Mettete in un bacino mezza libbra di zucchero con un poco d'acqua , e quando il zucchero sarà fuso , mettetegli dentro mezza libbra di amandole dolci ben mondate , e fatele bollire finchè scoppino rivoltandole soventi , poi levate il bacino dal fuoco , e rivoltatele incessantemente colla spatula , finchè più non prendano zucchero , allora mettetele sopra una stamigna rara , e rimettete nel bacino il zucchero , che sarà passato sotto , con tre oncie circa d'altro zucchero , ed alquanto d'acqua , e fatelo fondere con ciò che vi è restato all'intorno del bacino , e ridurre al *cassé* , indi mettetegli dentro alquanto di colore di scarlato , che basti a far rosso il zucchero , poi rimettetelo al fuoco per farlo di nuovo ridurre al *cassé* , come già prima era , indi mettetegli immediatamente dentro le amandole per farli prendere tutto il zucchero , e con una spatula incessantemente rivoltatele finchè il zucchero si candisca , ed occorrendo che ancor ve ne restasse nel bacino fatelo scaldare alquanto finchè tutto resta raccolto sopra le amandole , e questa dose vi servirà di regola per qualunque quantità far ne vogliate .

Amandole pralines alla Regina .

Mondate amandole con acqua calda , indi ben asciugate , poi fate cuocere al *gros boulet* tanto zucchero che eguagli il peso delle amandole , poi mettetegli dentro le amandole , e fateli dar tre , o quattro bolli , indi levatele dal fuoco , e con una
spa-

spatula rivoltatele sempre finchè abbiano raccolto tutto il zucchero, ed in tal caso, che raffreddandosi le amandole vi rimaneffe zucchero nel bacino, fatelo scaldare alquanto, e proseguite a rivoltar le amandole, finchè abbiano raccolto tutto il zucchero, ordinariamente queste *pralines* si fanno in due volte, mettendo la metà del zucchero per volta, convien osservare che il zucchero non si riduca altrimenti che al *caramel*, queste *pralines* devono essere bianche.

Biscottini di amandole dolci.

Fate modelli di carta bianca della grandezza che volete fare li biscottini in lungo, o piccolo quadrato, nettate con acqua calda tre oncie di amandole dolci, e mettetetele di mano in mano in acqua fresca, quando saranno sgocciolate, e ben asciugate pestatele nel mortajo ben fine bagnandole un poco con bianco d' uova, poi mettetetele in un catino con due rossi d' uova fresche, e tre oncie di zucchero passato al setaccio di seta, sbattete bene le amandole con una spatula, indi aggiungetegli il bianco sbattuto di quattro uova fresche, ed un cucchiajo di farina, mescolate tutte le dette cose insieme, poi mettetete li biscottini ne' modelli, e ghiacciate la parte superiore di essi con zucchero fino mescolato con la quarta parte di farina (questa farina asciuga l' umidità delle amandole); indi fateli cuocere in un forno a lento calore, quando saranno ben cresciuti, e cotti di bel colore levateli dal forno, e nel tempo stesso cavateli fuori da' modelli.

Biscottini di amandole amare.

Nettate con acqua calda un' oncia e mezza di amandole dolci, e tre oncie di amandole amare, pestatele ben fine in un mortajo mettendogli in più volte mezzo cucchiajo di zucchero in polvere, indi mettetele in un catino, e stempratele bello col bianco di quattro uova fresche, poi aggiungetegli nove oncie di zucchero fino passato al setaccio di seta, e per un quarto d' ora sbattete tutto insieme con una spatula, mettete detta pasta in lungo, od in rotondo sopra carta bianca, pigliando la pasta con due coltelli, poi fateli cuocere in un forno a calore molto lento, e non levateli dalla carta finchè siano freddi.

Biscottini di nociuole.

Dopo aver nettato con acqua calda tre oncie di nociuole, pestatele ben fine, e pestandole bagnatele con un poco di bianco d' uovo, poi mettetegli assieme tre oncie di zucchero, e pestatelo assieme finchè sia ogni cosa mescolata, indi mettetegli il bianco di quattro uova sbattute, e bello stempratele colle nociuole, e zucchero, indi finite li biscottini nella maniera praticata per quelli di amandole dolci.

Conserva di nociuole.

Pigliate un' oncia e mezza di nociuole, nettatele con acqua calda, indi tagliatele in traverso sottilmente il più che potete, fate cuocere alla
grande.

grande plume una libbra di zucchero, poi toltolo dal fuoco, e mezzo raffreddato mettetegli dentro le nociuole, e con una spatula rivoltatele bene, finchè siano ben incorporate col zucchero, indi mettete la conserva in modelli di carta, poi quando sarà fredda, tagliatela in tavolette, e conservatela per vostro uso.

Conserva di amandole al cedro.

Pestate ben fine tre oncie di amandole dolci bagnandole con sugo di cedro mentre le pestate, fate cuocere alla *grande plume* una libbra di zucchero, poi levatelo dal fuoco, e travagliatelo finchè s'imbianchisca, indi mettetegli dentro le amandole, e stempratele bene col zucchero, poi mettete la conserva in modelli appropriati.

Crema di amandole in filagrana.

Fate bollire un quartino di latte fino alla consumazione d' un terzo con un boccale di fiori di latte, e tre oncie di zucchero, poi mettetegli dentro tre oncie di amandole dolci pestate ben fine col bianco di tre uova sbattute, e fate dar due o tre bolli a tutte le dette cose assieme mescolandole con una spatula, passate questa crema alla stamigna, e mettetela nel catino, in cui dovete servirla, e quando sarà fredda, e che siete per servirla, mettetegli sopra una filagrana che farete spargendogli sopra fiori di melarancia *pralinées*, e tagliati minutamente sopra un foglio di rame unto con un poco d' olio, filandogli sopra

pra zucchero cotto al *caramel*, poi rivoltandogli sopra un'altra foglia di rame anche unta di olio per metterli del *caramel* dall'altra parte della flagrana, che indi metterete sopra la crema.

Confetti di nociuole.

Nettate con acqua calda nociuole secondo la quantità che volete farne, e fatele seccare nella stufa; se non ne avete più d'una libbra, non occorre metterle in un bacino grande, basta quello da provvisione, e questo sopra un buon fuoco, e rivoltarle bene, finchè siano ben secche; indi vi si mette zucchero gommato fatto nella seguente maniera. Si fa disciorre gomma arabica con acqua quando è fusa, e passata in una tela si mescola con altrettanto zucchero cotto al *lissé*, mettete di questo zucchero nel bacino, e rivoltate sempre le nociuole sopra un fuoco mediocre, finchè elleno se lo siano tutto raccolto, quando poi cominceranno ad esser secche, vi metterete dell'altro zucchero finchè vediate che le nociuole ne siano abbastanza cariche, poi allora le proseguirete con dell'altro zucchero non gommato cotto al *lissé*, e gli darete in questa maniera una donzina di mani, e indi quando sarà l'ultima mano ben secca, levate le nociuole dal bacino, levate il bacino, e lasciatelo asciugare, indi rimettetegli dentro le nociuole per lasciarle, rimettendo ancora del zucchero cotto al *lissé*, che agiterete fortemente nel fine senza farle saltare, poi finirete di farle seccare nella stufa.

Pasta

Pasta di amandole per erzata.

Pigliate mezza libbra di amandole dolci, ed una dozzina di amandole amare, tre oncie di grani delle quattro sementi fredde, nettate con acqua calda le amandole, poi pestate bene ogni cosa insieme, indi stendeteciò che avete pestato sopra una tavola, con una libbra di zucchero in polvere per formarne una pasta, e questa si conserva per qualche tempo, e quando volete servirvene, stempratene un' oncia in un quarto d'acqua, poi passate dett'acqua in una stamigna, od in una tovaglia.

Bracciuola all' arlechina.

Nettate amandole con acqua calda, poi tagliatele in quattro parti, indi mettetele in un bacino con mezza libbra di zucchero fuso, ed un poco d'acqua, poi mettete il bacino al fuoco, e fate bollire il zucchero finchè le amandole scopiino, allora levatele dal fuoco, e mettetegli dentro il sugo d'un cedro, e scorza pur di esso tagliata minutamente, e con una spatula rivoltate sempre finchè la bracciuola sia di bel colore, indi mettetela sopra un piatto, in cui prima avrete sparse *nompareilles* di tutti li colori, mescolate con un poco d'anice, e sopra la bracciuola spargete altre *nompareilles* con altro anice suddetto mentre le amandole sono ancor calde, e quando poi la bracciuola sarà fredda mettetela sopra carta bianca in un setaccio, e conservatela nella stufa.

Bracciuola mescolata.

Fate cuocere alla *grande plume* mezza libbra di zuccaro, poi nettate con acqua calda tre oncie di pistacchi, e tre oncie di amandole, e dividete ogni cosa in cinque o sei pezzi, poi mettete i detti pezzi nel zuccaro, e fateli in esso bollire finchè scopiino, e rivoltateli sempre con una spatula finchè abbiano raccolto tutto il zuccaro, poi levateli dal fuoco, e spargeteli sopra cedro confettato, e stritolato, ed un poco d'anice, mescolato con *nompaille* di tutti li colori, indi prontamente mescolate tutto insieme, e mettete la bracciuola sopra un foglio di rame leggiermente unto con olio d'olivo, ed appianatela egualmente il più che potete, quando sarà fredda la tagliarete della grandezza, che piu vi pare, e la metterete nella stufa sopra un setaccio; il cedro, l'anice, e *nompaille*, che gli mettete dentro, devono essere mescolati insieme, e preparati per il momento che vi occorrerà dovervene servire.

Bracciuola di amandole alla Portoghese.

Fate fondere mezza libbra di zuccaro con un poco d'acqua in un bacino, quando sarà fuso mettetegli dentro mezza libbra di amandole dolci nettate con acqua calda, e tagliate in due, fatele bollire nel zuccaro finchè scopiino, rivoltatele bene per fargli raccorre il zuccaro, quando cominceranno ad arrossire stendetele prontamente sopra uno staccio, poi immediatamente

mente spargetegli sopra *nompaille* bianca, indi rovesciatele sopra un piatto, e spargetegli sopra detta *nompaille* dall'altra parte, indi mettetela nella stufa.

Bracciola di nociuole.

Nettate con acqua calda una libbra di nociuole, poi mettetele in un bacino con un poco d'acqua, ed una libbra di zucchero, e fatele bollire finchè scoppino, levatele indi dal fuoco, e rivoltatele incessantemente con la spatola, quando saranno abbastanza inzuccherate mettetegli un poco di *nompaille* mescolato con cedro confettato, e strotolato, ed un poco di anice, mescolate ben ogni cosa insieme, e prontamente mettetela sopra un foglio unto con un poco d'olio d'olivo, e stemdetela bene con una spatola, indi quando sarà fredda, tagliatela in pezzi della grandezza che più vi pare, e mettetela nella stufa.

Latte di amandole.

Fate bollire tre buccali di latte fino alla consumazione della metà, poi levatelo dal fuoco, e mettetegli dentro sei oncie di amandole dolci nettate con acqua calda, e pestate ben fine, che avrete bagnate di tempo in tempo, pestandole con mezzo cucchiajo di latte, stemprate bene le amandole col latte, mettetegli anche un poco d'acqua di fior di melarancio, e tre oncie di zucchero, e quando il zucchero sarà fuso, passate due o tre volte il latte di amandole in una tovaglia per servirlo in un catino.

Mac.

Maccaroni .

Nettate con acqua calda mezza libbra di amandole dolci, lavatele, ed asciugatele, poi pestatele ben fine, e pestandole andatele bagnando con qualche goccia d'acqua di fior di melarancio, e mettendo anche del zucchero fino, acciocchè non si converta in olio, indi mettetele in un catino con mezza libbra di zucchero in polvere, e mescolatele bene, poi mettetegli il bianco di quattro uova, e sbattetete bene colle amandole, e zucchero, collocate li maccaroni sopra fogli di carta bianca della grossezza d'un bottone, e fateli cuocere in un forno a calor lento, quando saranno cotti, e di bel colore, li servirete al loro naturale. Se poi vi piacesse di ghiacciarli, mettetete sopra un piatto di terra, o di majolica del zucchero fino passato al setaccio di sera col sugo di un cedro, ed un poco di bianco d'uova, e sbattete tutto insieme con la spatula finchè il ghiaccio sia ben bianco; indi di questo copritene li maccaroni, poi metteteli nel forno solamente per far seccare il ghiaccio.

Maccaroni liquidi .

Mondate con acqua calda mezza libbra di amandole dolci, poi pestatele ben fine bagnandole col bianco d'un uovo, acciocchè non si convertano in olio, indi mettetetele in un catino con mezza libbra di zucchero in polvere, che sbatterete bene colle amandole, poi ag-
giug.

giungetegli il bianco di quattro uova ben sbattute, e mescolateli ben assieme, collocate li maccaroni sopra fogli di carta bianca della grossezza d'una noce, e fate nel mezzo di caduno un buco per metterli quanto una nociuola di quella marmelata, che meglio stimerete, o di una buona crema ben legata, e fredda, indi coprite al di sopra, come al di sotto in guisa, che la marmelata non compaja, e fateli cuocere al solito, poi serviteli così, oppure ghiacciati come li precedenti.

Maccaroni di Bruxelles.

Nettate con acqua calda, e pestate ben fine sei oncie di amandole dolci, bagnandole con la metà del bianco d'un uovo, poi mettetele in un catino con due oncie di farina di riso, e mezza libbra di zucchero in polvere, sbattete bene ogni cosa, indi aggiungetegli il bianco di quattro uova sbattute, e mescolateli bene colle amandole; indi aggiustate li maccaroni in lungo sopra fogli di carta bianca, e fateli cuocere in un forno a calor lento, poi quando saranno cotti li ghiacciate con ghiaccio bianco.

Marzapani frastagliati.

Nettate con acqua calda una libbra di amandole dolci, e mettetele di mano in mano in acqua fresca, poi sgocciolatele in un setaccio, ed asciugatele con una tovaglia, indi pestatele ben fine, e di tempo in tempo metteteegli un poco di

zucchero fino, e qualche goccia d'acqua di fior di melarancio, poi mettetele in un bacino sopra un fuoco molto lento con una mezza libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, rivoltate le amandole, e zucchero con una spatula, finchè la pasta toccandola colle dita non vi s'incollì più contro, indi mettetela sopra un foglio di carta impolverata di zucchero fino, e con uno spianatojo appianatela dolcemente, avvertendo di gettar di tempo in tempo tanto di sotto, come sopra la pasta del zucchero fino per impedire, che non s'attacchi alla carta, poi quando sarà del solo spessore di uno scudo la frastagliarete nella maniera a voi più grata, come in fiori di giglio, in cuori, in rotondo, in losanga, in trifoglio, ed in altre diverse figure secondo li modelli che avrete, e metteteli sopra fogli di carta, che avrete già aggiustati sopra foglie di rame, fateli cuocere in un forno a calore molto lento, indi quando saranno cotti, li ghiaccierete con un ghiaccio bianco fatto con zucchero fino, sugo di cedro, ed un poco di bianco d'uova.

Marzapani alla Portoghese.

Mondate con acqua calda mezza libbra di amandole dolci, asciugatele, poi pestatele bene fine bagnandole col bianco d'un uovo, ed un poco d'acqua di fior di melarancio, fate cuocere alla *grande plume* mezza libbra di zucchero, indi levatelo dal fuoco, e mettetegli dentro le amandole pestate, e rivoltatele bene

con una spatula; poi rimettetetele sopra un lento fuoco per farle seccare, finchè toccandole colle dita non vi si attacchino più, indi mettetele sopra un foglio di carta con zucchero sotto, e sopra, e con uno spianatojo appianate dolcemente la detta pasta, finchè sia niente più spessa di uno scudo, allora tagliatene piccoli pezzi di figura rotonda, e della grandezza d'una pastiglia, e fate a caduno un piccolo orlo, indi fateli cuocere sopra foglie di rame in un forno a calor molto lento, quando poi saranno cotti, e raffreddati, metterete in ciascuno un grano d'agresto confettato al liquido.

Pasta di Marzapani per formare diverse cose.

Mondate con acqua calda una libbra di amandole, poi pestatele ben fine bagnandole con un poco d'acqua di fior di melarancio, ed il bianco d'un uovo, indi mettetele in un bacino con nove oncie di zucchero in polvere, fatele disseccare finchè più non s'attacchino alle dita toccandole, e divengano una pasta maneggiabile, poi mettete detta pasta sopra un foglio di carta bianca con zucchero sotto, e mentre l'andate appianando con lo spianatojo soventi, agitategli sotto, e sopra zucchero fino mescolato con la quarta parte di farina, per impedire, che ella non s'attacchi alla carta, indi tagliatela per farne qualche cosa di vostro piacere.

Marzapani alla delcina.

Stemprate due cucchiaj di marmelata di cì-
riegie col bianco d' un uovo, pigliate pasta di
marzapani come la precedente, ed appianatela
che resti dello spessore di due scudi, indi ta-
gliatene filetti lunghi la metà d' un dito, e
fatene piccoli circoli intorno al manico d' un
coltello ben rotondo pizzicando li due capi in-
sieme, acciò restino uniti l' uno con l' altro,
dopo aver formati tutti li circoli bagnateli nella
detta pasta stemprata col bianco d' uovo, poi
rotolategli in zucchero ben fino, e di mano in
mano collocateli sopra fogli di carta bianca,
che avrete preparati sopra foglie di rame, in-
di appianate la pasta di amandole dello spesse-
re della lamina d' un coltello, tagliatene pic-
coli pezzi rotondi, sopra cui metterete una ci-
rieggia confettata, oppure un poco di marme-
lata, che involgerete nella pasta per farne pic-
cole palle della grossezza d' una nociuola, e
bagnatele anche nella detta pasta stemprata col
bianco d' uovo, e poi rotolatele nel zucchero;
mettete queste piccole palle nel mezzo de' cir-
coli rilevati in piramide senza che entrino nel
fondo, e fateli cuocere in un forno a fuoco
molto lento, quando saranno ghiacciati di bel
colore, li levarete dal forno per servirli poi
come meglio stimarete.

Marzapani al zephir.

Fate cuocere una libbra di zucchero alla *grande*
plume, poi dentro mettetegli una libbra di aman-
dole dolci nettate con acqua calda, e ben pestate,
N indi

indi travagliatele con una spatula sopra un fuoco molto piccolo finchè la pasta sia disseccata, e che più non s'attacchi al bacino, indi lasciatela raffreddare, e poi rimettetela nel mortajo per pestarla di nuovo, e nel pestarla aggiungetegli un poco di zucchero fino, cedro verde grattugiato al bianco di tre uova, avvertendo di metter il bianco di tempo in tempo, pestando ogni cosa insieme per lo spazio d'un quarto d'ora, poscia mettete li marzapani fatti della figura che più vi piace sopra fogli di carta bianca, e fateli cuocere nel forno a calore molto lento.

Marzapani mascherati.

Nettate con acqua calda mezza libbra di amandole dolci, e pestatele ben fine bagnandole con acqua di fior di melarancio, poi mettetevi mezza libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, e con una spatula rivoltatele sopra un fuoco molto lento finchè più non s'attacchino al bacino, e che la pasta più non si attacchi alle dita toccandola, indi mettetela sopra un foglio di carta bianca impolverato di zucchero fino, e collo spianatojo appianatela, e frastagliatela della figura, e grandezza, che più vi aggrada co' modelli di lata, che avete; preparate li marzapani sopra un foglio di carta bianca, e mettetegli sopra una tavola col coperchio d'un forno da campagna sopra carico di fuoco, acciocchè li marzapani cuociano solamente da una parte, indi levateli di sopra la carta, e mettetegli sopra dalla parte, che non è cotta, della marmelata stemprata con la metà d'un bianco d'uovo, e zucchero fino in polvere

vere

vere , e mettetegliene quanta ne può stare , rimetteteli poi sopra la carta bianca colla parte rivolta di sotto , e nuovamente copriteli col coperchio del forno di campagna , e fate cuocere il detto ghiaccio .

Marzapani con marmelata .

Fate una pasta come quella de' marzapani in laccio d'amore , e quando sarà disseccata , mettetela sopra un foglio di carta bianca con zucchero fino , ed appianatela finchè sia spessa niente di più d'uno scudo , indi tagliatene pezzi di figura rotonda , e larghi quanto una pezza da soldi sette e mezzo , affondate alquanto detti pezzi nel mezzo col dito piccolo per mettere a cadauno la grossezza d'un pisello di quella marmelata , che più vi pare , oppure di qualche crema cotta , e ben legata , rimpalmate l'orlo di detti pezzi di pasta con rosso d'uovo per collarne due insieme l'uno sopra l'altro , facendogli prender la forma d'un bottone in guisa che la marmelata non compaja , fate cuocere nel forno a calore molto lento , quando saranno di bel colore , levateli dal forno , ed agghiacciatene tutta la parte superiore con un ghiaccio bianco , poscia rimetteteli nel forno per far seccare il ghiaccio .

Siroppo d'orzata .

Pigliate nove oncie di amandole dolci , un'oncia di amandole amare , tre oncie delle quattro sementi fredde (a) , nettate con acqua

N 2

calda

(a) Cioè semi di zucca , di cogomeri , di meloni , e di angurie .

calda le amandole ; poi pestatele colle dette sementi ben fine il più che sarà possibile, met- te questa pasta in un boccale d'acqua, o con una spatula mescolate bene ogni cosa insieme, indi lasciate infusione per lo spazio di un' ora o due, poi passate la detta pasta in una tovaglia, premetela bene torcendola per trarne tutto il sugo, indi chiarificate due libbre di zucchero, e riducetelo al *cassé*, poi in esso mettete det- to sugo, e quando il zucchero sarà liquefatto, aggiungetegli un buon cucchiajo d'acqua di fior di melarancio; mettete il siroppo in un catino nella stufa, e lasciatelo ivi tre o quattro giorni, conservando nella stufa il fuoco, come per il candito, e di tempo in tempo osserva- rete facendo la prova con un cucchiajo quan- do il siroppo sarà ridotto al *perlé*, ed allora lo metterete ne' fiaschi. Fatto in questa maniera non corre rischio di candire, nè di guastarsi.

Siroppo di capelvenere.

Per far una pinta di siroppo si piglia due oncie di capelvenere del *Canada*, si mette infusione co- me il thè, e si prendono solamente le foglie, l'infusione si fa in un vaso ben turato, che si tiene nella stufa per lo spazio di quattordici o quindici ore, pigliate due libbre e mezza di zucchero, chiarificatelo, e fatelo ridurre al *cassé*, poi in esso mettete l'infusione passata allo stac- cio, quando il zucchero sarà liquefatto, met- tete il siroppo in un catino nella stufa, ed ivi la- sciatelo tre o quattro giorni, indi finitelo nella stessa maniera del precedente. *Pi.*

Pistacchi filari .

Nettate con acqua calda un'oncia e mezza di pistacchi, e tagliateli in piccoli filetti, indi asciugateli con una tela, distribuiteli sopra foglie di rame leggermente unte con olio d'olivo, in tanto avrete preparato del zucchero al *caramel*, quale conserverete caldo, acciò non s'indurisca, e con una forchetta pigliate di detto zucchero, e filatelo sopra li pistacchi lasciandogli de' fiti vacui fra mezzo, poi roversciate li pistacchi sopra un altro foglio di rame pur unto con olio, e filategli sopra altro zucchero, come già faceste dall'altra parte, avendo cura di non caricarli troppo di zucchero filandoglielo sopra.

Biscottini di pistacchi .

Nettate con acqua calda tre oncie di pistacchi, sgocciolategli, ed asciugateli con una tovaglia, poi metteteli nel mortajo con un'oncia, e mezza di cedro confettato, ed un poco di cedro verde gratuggiato, pestate ogni cosa insieme ben fina bagnandola in più volte col bianco d'un uovo, poi mettete tutto in un catino con poco più di tre oncie di zucchero fino, ed il rosso di due uova, e sbattete bene tutte dette cose insieme con una spatula finchè siano bene incorporate, indi aggiungetegli il bianco di sei uova ben sbattute, ed un buon cucchiajo da caffè di farina, e mescolate bene tutto insieme, poi mettetete la pasta ne' modelli, oppur distendetela sopra fogli di carta bianca, mettetegli sopra un poco di zucchero, e fateli cuocere al forno a calore molto lento.

Pistacchi al fior di melarancio.

Mettete a molle due ottavi d' oncia di gomma dragante con due cucchiaj d' acqua di fior di melarancio, e mezzo bicchiere d' acqua, quando sarà fusa passatela in una tela premendola bene, intanto avrete nettato con acqua calda e pestate ben fine tre oncie di pistacchi, dopo li metterete dentro l' acqua di gomma con zucchero fino, e pestarete tutto insieme aggiungendogli zucchero fino finchè si formi una pasta maneggiabile, qual metterete sopra una tavola, e ne pigliarete piccoli pezzi eguali nelle mani, e li rotolarete per farne specie di amandole, quali di mano in mano metterete sopra fogli di carta bianca, poi farete cuocere in un forno a calore molto lento.

Acqua di pistacchi.

Nettate con acqua calda tre oncie di pistacchi, poi pestateli ben fini bagnandoli di tempo in tempo di un cucchiajo di latte, e qualche goccia d' acqua di fior di melarancio, fate bollire un boccale di fior di latte, con un quartino di latte, e tre oncie circa di zucchero, fino alla consumazione delli due terzi, indi levatelo dal fuoco, e stemprategli dentro li pistacchi, indi in più volte passategli in una tovaglia, e mettetegli in quel vaso in cui dovete servire.

Pistacchi a olivi.

Nettate con acqua calda de' pistacchi, e di mano in mano gettateli in acqua fresca, poi tolgili dall' acqua, asciugategli, e pestateli ben
fina

fini in un mortafo, indi mettetegli in un baci-
no con tanto zucchero in polvere quanto è la metà
del loro peso, e fateli disseccare sopra il fuoco
finchè la pasta non si attacchi più alle dita toc-
candola, poi versatela sopra fogli di carta con
zucchero in polvere, indi pigliatene piccoli pez-
zi, e rotolateli fra le mani per dargli la forma
d'olivi, ed a ciascuno aggiustate un bastoncino
per poterli bagnare ne' zucchero cotto al *caramel*,
e di mano in mano che li cavarete fuori dal *ca-
ravel* aggiustateli sopra una graticchia, introdu-
cendo li bastoncini ne' fori di essa, affinché il
caramel possa seccarsi nell'aria, e per ultimo
metteteli sopra un piatto di porcellana guarni-
ta d'una carta frastagliata di figura rotonda.

Confetti di Pistacchi.

Nettate con acqua calda de' pistacchi, poi fa-
teli seccare nella stufa; se volete farne solo una
libbra, mettetegli in un gran bacino di provvisio-
ne con zucchero ingommato fatto con un poco
di gomma arabica fusa in un pochettino d'ac-
qua, ed indi mescolata con zucchero cotto al
lissé, fate andare il bacino sopra un fuoco me-
zano sempre rivoltandolo, acciocchè li pistacchi
pigliino egualmente il zucchero, quando comin-
cieranno a seccarsi, aggiungetegli del detto zuc-
cero, e dategli ancor una mano o due in questa
maniera, poi proseguite a rivoltarli dandogli
ancora cinque o sei mani con altro zucchero cot-
to al *lissé*, che sia senza gomma finchè vediate,
che ne siano sufficientemente carichi, e dopo
averli data l'ultima mano li torrete dal baci-

no per asciugarli bene, poi vi rimetterete dentro li pistacchi con altro zucchero al *liffé*, e sul fine gli agitarete fortemente senza farli saltare, e quando saranno ben lisei, finirete di farli seccare nella stufa.

Marzapani di pistacchi alla comera.

Pestate ben fini sei oncie di pistacchi nettati con acqua calda, e pestandoli mettereli alquanto di zucchero fino, acciocchè non si convertano in olio, fate cuocere a *la grande plume* quattro oncie e mezza di zucchero, poi in esse mettete li pistacchi, e fateli disseccare col zucchero sopra un picciolissimo fuoco finchè toccandoli colle dita più non vi si attacchino; indi mettete la detta pasta sopra una tavola, impolveratela sotto e sopra di zucchero fino, e con uno spianatojo appianatela dello spessore di uno scudo per tagliarla in figura di stelle, che abbiano una piccola coda, mettete li marzapani sopra un foglio di carta bianca, e sopra mettetegli il coperchio d'un forno da campagna con un poco di fuoco sopra, e fateli cuocere lentamente, quando saranno cotti da una parte rivoltateli di sotto sopra, e metteteli da quella parte, in cui non sono cotti, un ghiaccio fatto con un poco di bianco d'uovo, qualche goccia di sugo di cedro, e zucchero fino passato al setaccio di seta, e ricopriteli col detto coperchio per far cuocere il ghiaccio.

Marzapani di pistacchi in gioielli.

Nettate con acqua calda mezza libbra di pistacchi.

stacchi , indi pestateli ben fini in un mortajo bagnandoli con un poco di acqua di fior di melarancio , poi metteteli in un bacino con sei oncie di zuccaro in polvere , fateli disseccare sopra un piccolissimo fuoco , finchè toccandoli più non s'attaccino alle dita , ed allora metteteli sopra un foglio di carta con zuccaro fino sotto , ed intanto che collo spianatojo appianate la pasta , vi metterete un poco di zuccaro fino mescolato con un quarto di farina , acciocchè la pasta non s'attacchi alla carta , tagliatene de' piccoli filetti lunghi quanto la metà d'un dito , e formate circoli intorno ad un piccolo manico di coltello ben rotondo , pizzicando li due capi insieme per unirli , fatti che avrete tutti i detti circoli , o gioielli , li bagnarate in una marmelata di confetti stemprata con un poco di bianco d'uovo , e di mano in mano rotolateli in zuccaro fino , e collocateli sopra foglie di rame , poi fateli cuocere in un forno a calore molto lento .

Marzapani di canella .

Nettate con acqua calda una libbra di amandole dolci , e pestatele ben fine bagnandole con un cucchiajo d'acqua di fior di melarancio , fate cuocere a la grande plume mezza libbra di zuccaro , ed in esso mettete le amandole con mezzo ottavo di canella in polvere , poi fate disseccare la pasta sopra un piccolo fuoco finchè più non s'attacchi alle dita toccandola , indi mettetela sopra fogli di carta , con un poco di zuccaro mescolato , ed un terzo di farina , appianate la pasta dello spessore di uno scudo , poi fraitaglia-

tela come più vi piace, e fate cuocer li marzapani in un forno a calor lento, indi agghiacciateli con un ghiaccio bianco.

Pastiglie di canella.

Fate fondere un' oncia di gomma dragante in un poco d' acqua, dopo passatela in una tela, e mettete quest' acqua in un mortajo con un buon cucchiajo da caffè di canella pestata, e passata allo staccio fino, ed una libbra di zucchero fino passato al setaccio di seta, che metterete poco per volta pestando la pasta quando farà bisogno, finchè abbiate una pasta maneggiabile, poi di detta pasta toltala dal mortajo ne formate pastiglie di quel disegno, che più vi piacerà, indi le farete seccare nella stufa.

Candito di canella.

Mettete a molle per un giorno de' pezzi di canella in acqua, poi tagliateli in piccoli filetti ben sottili, indi fate bollire due o tre bolli in zucchero cotto al *petit lissé*, poi sgocciolateli sopra una graticchia, e fateli seccare nella stufa; quando saranno secchi li metterete sopra le graticchie, che si mettono ne' modelli da candito, fate cuocere il zucchero al *soufflé*, e versatelo sopra li filetti di canella, e quando sarà mezzo freddo, mettetelo nella stufa fino al giorno seguente con fuoco moderato, se il zucchero non fosse abbastanza candito, sgocciolate ciò che vi rimane, e lasciate li filetti ancora un' ora o due prima di levarli dai modelli, poi mettetegli in iscatole guarnite di carta bianca per conoscere se il candito è fatto

a dovere prima di levarlo da' modelli, spingerete ne' quattro angoli d' essi quattro bastoncini bianchi e secchi fino al fondo per farne il saggio, e tirarete fuori dolcemente, indi osserverete se sono egualmente lucenti, il che essendo è segno che il candito è fatto a dovere, ed allora sgocciolerete il candito inclinando li modelli in un angolo, e li lascerete sgocciolare lo spazio di due ore, poi roversierete con destrezza li modelli sopra fogli di carta bianca, e forte.

Canella in bastoni.

Mettete a molle un' uncia di gomma dragante in un bicchiere d' acqua, quando sarà fusa passatela in una tovaglia, e premetela bene, poi mettete quest' acqua in un mortajo con un cucchiajo piccolo di canella in polvere, e passata allo staccio fino, e poco per volta pestando metteteli zuccherò in polvere finchè abbiate una pasta maneggiabile, poi mettete detta pasta sopra un foglio di carta bianca con zucchero sotto, acciocchè non s' attacchi alla carta, appianate collo spianatojo questa pasta sottilmente quanto potete, indi tagliatene delle bande di lunghezza, e larghezza sufficiente per involupparne un bastoncino per dargli la forma d' un bastone di canella, e di mano in mano, che ne avete rotolato uno lo leverete per farne un altro, e l' un dopo l' altro gli metterete sopra uno staccio, e quando saranno tutti fatti li farete seccare nella stufa.

Pastiglie, ed altre cose di garofani.

Fate sciorre un' oncia di gomma dragante in un poco d' acqua, poi passatela in una tovaglia, mettete quest' acqua in un mortajo con dodici garofani in polvere passati ad uno staccio fino, e poco per volta pestando metteteli insieme circa una libbra di zucchero fino, finchè abbiate una pasta maneggiabile, allora levate la pasta dal mortajo, e formatene pastiglie, od ingredienti come garofani, conchiglie, grani di formento, o di caffè, o piccoli piselli, in somma ciò che più vi piacerà, poi quando saranno tutti preparati li farete seccare nella stufa.

Zucchero al caffè per far figure, e vasi co' modelli.

Secondo la quantità, e grossezza delle forme, delle figure, e de' vasi, che far volete, pigliate più o meno zucchero, circa tre libbre, chiarificalo, e passatelo allo staccio, poi fatelo cuocere al caffè, avvertendo, che sia al suo giusto grado di cottura, abbiate li modelli tutti preparati, ben netti, ed unti con olio, e che siano ben serrati, e ligati con spago, che non vi resti alcuna apertura, salvo il foro, per cui dovete far passare il zucchero, pigliate il modello colla mano manca involuppata con qualche pezzo di tela, e colla mano destra versategli dentro il zucchero, e andate rivoltando il modello or da un lato, ed or da un altro dolcemente affinchè il zucchero si stenda, e le figure restino formate a dovere, e non restino in massa, esse devono essere cave dentro, o sia vuote, e trasparenti, e proseguirete a rivoltare li modelli da tutti i lati, finchè il zucchero sia rap-
preso

preso, e non aprirete li modelli finchè il zuccaro sia del tutto freddo, quelle al *caramel* si fanno nella stessa maniera, colla soia differenza della cottura del zuccaro.

Zuccaro per far figure, e fiori co' modelli.

Secondo la quantità di figure che far volete, pigliate zuccaro, fatelo sciorre con gomma dragante in acqua tepida senza metterlo al fuoco, (un' oncia di gomma basta per impiegare almeno una libbra di zuccaro) dopo passatela in una tela nuova, e premete bene torcendo, acciò passi tutta, e che resti alquanto spessa, poi mettete gli zuccaro reale passato al setaccio di seta quanto basti, e sia mescolato con un quarto di amido, mettete ogni cosa assieme in un mortajo, e pestate bene finchè si formi una pasta maneggiabile; per conoscere se questa pasta è fatta a dovere, si tira colle mani in lungo, e se fila se gli aggiunge zuccaro, finchè tirandola con ambe le mani si rompa in un istante; indi mettete il detto zuccaro ne' modelli leggermente unti con olio, quando saranno ben pieni, li serrarete, e stringerete bene con un nastro di filo, od altra cosa, due ore dopo aprirete li modelli per vedere se le figure sono ben rapprese, e se così, dolcemente le trarrete fuori da' modelli, e le conserverete in sito secco, li fiori si fanno nella stessa maniera, solo il modello fa la differenza, tratti che sono dai modelli, si dipingono con un pennello, e colli colori che s' usano nell' ufficio per dargli il colore naturale de' fiori, che essi rappresentano.

Color

Color verde.

Potete fare il color verde con frumento verde nel tempo opportuno, o con spinacci se volete, molti d'altro non si servono che di sidro di pera, prendendo quella delle tre che più vi piace, se gli deve levar la costa, ed usar solo le foglie che si lavano, poi si fanno cuocere in acqua, e dopo dati due bolli si mettono in acqua fresca, indi si premono colle mani, poi si mettono in un mortajo, e si pestano ben fine, indi di nuovo si premono per trarne tutto il sugo che si può; poi si passa detto sugo allo staccio, il che fatto si fa bollire fino alla consumazione della metà per lo meno, poi quando è freddo, si usa in ciò che meglio torna bene.

Color rosso.

Fate bollire un boccale d'acqua, poi mettetegli dentro due oncie di cocciniglia ben polverizzata, fategli dar una dozzina di bolli, indi per ischiarirla, mettetegli dentro un'oncia d'alume, ed un'oncia di cremor tartaro ben pestato tutto in un istante, e fategli dar ancora una dozzina di bolli, poi pigliate un bastoncino bianco, ed immergetelo nella cocciniglia, e trattolo fuori lasciatene cader qualche goccia sopra un pezzo di carta bianca, ed osservate se quell'acqua si sostien come fa l'inchiostro scrivendo, e se ha la debita fluidità, questo è il segno che il colore sia fatto a dovere, se doveste conservarlo lungo tempo, bisogna aggiungergli un pezzo di zucchero di peso oncie tre, e lasciargli separar bene, e cader la feccia in fondo del bacino,
indi

indi si mette in un fiasco, qual si avrà cura di conservar ben turato. Anche pel rosso potrete servirvi del cinapro, del minio, e della lacca macinandoli con acqua di gomma.

Color giallo.

Si piglia gomma gutta, e con essa si frega un piatto, in cui vi sia un poco d'acqua calda, finchè l'acqua abbia acquistato un color sufficiente, secondo la quantita che ve ne fa bisogno. Se volete far color giallo nel tempo, che vi sono li giglj, pigliatene il fiore, che si trova nel mezzo, e mettetelo infusione in un poco d'acqua, ed avrete un bel colore naturale, e se ne può far seccare nella stufa per servirsene poi ne' bisogni. Anche il zafferano fa un bel colore giallo, stemprandolo con acqua di gomma.

Color turchino.

Questo color si fa con indico, il quale si frega sopra un piatto, in cui vi sia un poco di acqua calda nella stessa maniera della gomma gutta. Anche il tornasole fa un bellissimo bleu, e mettendovi assieme alquanto di rosso può fare il violetto.

Volendo si possono fare differenti mescolanze di colori ad imitazione de' pittori.

Pastiglie allo scirlatto.

Mettete un' oncia di gomma dragante a molle in un poco d'acqua calda, quando sarà sciolta, e alquanto spessa, passatela in una tovaglia, e premetela bene, acciocchè passi tutta,
met-

mettete quest' acqua in un mortajo con due cucchiai di marmelata di spino ben rossa, e mentre pestate mettetegli a poco a poco una libbra di zucchero passato al setaccio di seta finchè abbiate una pasta maneggiabile, e di quella fatene pastiglie di quel disegno, che più vi piace, poi fatele seccare nella stufa, e non avendo marmelata di spino, potete farne mettendovi cocciniglia preparata, ma quelle, che sono fatte collo spino in bontà superano le altre.

Pastiglie di zafferano.

Mettete a molle in un poco d' acqua tepida un' oncia di gomma dragante, poi passatela in una tovaglia, e mettetela in un mortajo con un' oncia di zafferano polverizzato, e passato allo staccio fino, e pestando mettetegli a poco a poco una libbra di zucchero passato al setaccio di seta finchè abbiate una pasta maneggiabile, indi formatene pastiglie della figura, e grandezza, che più vi piace.

Pastiglie di cedrato.

Pigliate cedrato gratuggiato, e mettetene la metà a seccare nella stufa per poterlo pestare, e passare allo staccio fino, e l' altra metà mettetela in un poco d' acqua con un' oncia di gomma dragante, e quando sarà sciolta passatela in una tela, e mettetela in un mortajo col cedrato gratuggiato, che avete passato alla stamigna, mettetegli zucchero in polvere poco a poco mentre pestate, finchè abbiate una pasta maneggiabile, poi di essa formatene pastiglie della figura che volete. Avrete però cura prima di finir la pasta di gattarla

farla ; ed occorrendo che non sentisse abbastanza il sapore de' frutti , gli aggiungerete un poco d'essenza di cedrato .

Le pastiglie di bergamotto , di cedro , di melaranci , o sia di portogalli si fanno nella stessa maniera .

Conserva d'acqua di fiori di melarancio .

Fate cuocere mezza libbra di zucchero a la grande plume , poi toltolo dal fuoco con un cucchiajo agitategli alquanto , indi mettetegli un cucchiajo da caffè d'acqua di fior di melarancio , e mescolatela bene col zucchero ; indi immediatamente , mentre è calda , mettetela in modelli di carta , quando sarà fredda , tagliatela in tavolette , e conservatela per vostro uso .

Conserva di frutti confettati .

Potete far conserva di qualunque sorta di frutti confettati , passate li confetti allo staccio , fateli disseccare sopra un piccolo fuoco , e ad ogni oncia e mezza di confetti disseccati fate cuocere a la grande plume mezza libbra di zucchero , poi in esso mettete li confetti disseccati , e mescolateli bene insieme , poscia mettete la conserva ne' modelli di carta , indi quando sarà fredda , tagliatela in tavolette , e conservatela per vostro uso .

Conserva allo scarlattò .

Pigliate due o tre cucchiaj d'acqua di cocciniglia , mettetela in un piatto , e fatela ridurre al fuoco alla metà , poi toltala dal fuoco mettetevi dentro qualche goccia d'acqua di fior di

di melarancio, fate cuocere a la grande plume mezza libbra di zuccaro, e toltolo dal fuoco lasciatelo riposare alquanto, poi mettetegli dentro l'acqua di cocciniglia, e mescolatela bene col zuccaro, indi mettete la conserva in modelli di carta, e quando sarà fredda, tagliatela in tavolette, e conservatela per vostro uso.

Conserva di zafferano.

Fate cuocere a la petite plume sei, o nove oncie di zuccaro, poi levatelo dal fuoco, e mettete gli un poco di zafferano in polvere, cioè tanto che basti per dar colore al zuccaro, ed agitandolo con un cucchiajo dimenandolo dolcemente sull'orlo del bacino, e quando il zuccaro comincia condensarsi, mettete la conserva ne' modelli di carta, che avrete preparati; indi quando sarà fredda la tagliarete in tavolette per vostro uso.

Biscottini al cucchiajo.

Mettete in una bilancia sei uova intiere, e nell'altra zuccaro fino tanto, che eguagli il peso delle uova, indi mettete detto zuccaro in un cagnino, poi levate tre uova solamente dalla bilancia, e mettete nell'altra bilancia tanta farina, che eguagli il peso delle tre uova rimaste, rompete le uova, e mettete li rossi col zuccaro, e il bianco tenetelo a parte per sbatterlo da per se solo; sbattete li rossi col zuccaro, e con un poco di cedro gratuggiato, poi mettetele il bianco ben sbattuto, e mescolatelo assieme, indi mettete la farina in uno staccio, e fatela cadere leggermente da esso sopra la già fatta pasta, mescolate be-

ne il tutto insieme, poi distribuite la pasta de' biscottini in lungo con un cucchiajo sopra fogli di carta bianca, spargetegli sopra zucchero fino, acciocchè se gli formi un ghiaccio, e fateli cuocere al forno a lento calore, allorchè saranno cotti, e di bel colore levateli la carta prima, che siano freddi. Se volete li biscottini più leggieri vi metterete solamente tanta farina, che eguagli il peso di due uova, ed in quanto alle uova metterete solamente due rossi, ed otto bianchi sbattuti, e di zucchero tanto quanto pesano sei uova, e poi li finirete nella stessa maniera, che si è fin qui detto.

Biscottini al zephir.

Mettete in un catino il rosso di quattro uova fresche, una libbra di zucchero fino passato allo staccio, un pizzico di scorza di cedro gratuggiato, altrettanto di fiori di melarancio *pralinées*, e trituriati ben fini, e con una spatula sbattete tutto insieme per mezz' ora continua, poi pigliate il bianco di dodici uova fresche, sbattetele bene, dopo mescolatele col zucchero agitandolo collo sbattitore, mettete in uno staccio mezza libbra di fior di farina, che avrete fatta seccare al forno; passatela allo staccio sopra la preparata pasta, e mentre cade la farina, incorporatela collo sbattitore, poi metterete la pasta de' biscottini in modelli di carta, e spargeteli sopra zucchero fino per ghiacciarli, indi fateli cuocere in un forno a lento calore, quando saranno ben cresciuti, e cotti di bel colore, levateli la carta, mentre sono ancor caldi.

Bis.

Biscottini di Provenza.

Mettete in un catino due cucchiari di marmellata di melarancio, un pizzico di scorza di cedro verde gratugiato, mezza libbra di zucchero in polvere passato allo staccio, il rosso di quattro uova fresca, e sbattete ogni cosa insieme con una spatula per lo spazio di mezz'ora, poi mettetegli il bianco di otto uova sbattute, indi quando saranno tutte dette cose ben mescolate, aggiungetegli tre oncie di fior di farina alquanto secca, facendola passar leggiermente per lo staccio sopra la preparata pasta de' biscottini, e mescolandola mentre cade dallo staccio colla detta pasta, poi mettete la pasta in modelli di carta, e fateli cuocere in un forno a lento calore, e dopo averli levato dal forno ghiacciateli la parte superiore con un ghiaccio di zucchero fino stemprato con un poco di bianco d'uova, e sugo di cedro, indi rimettetegli nel forno solamente per far seccare il ghiaccio, poi levateli la carta, mentre sono ancora caldi.

Biscottini alla Regina.

Mettete in un catino tre oncie di farina di riso passata allo staccio di seta una libbra di zucchero fino, la metà della scorza d'un cedro gratugiata, ed il rosso di sei uova, e con due spatule sbattete tutte le dette cose insieme per mezz'ora, poi aggiungetegli il bianco ben sbattuto di dodici uova, e mescolate bene detta pasta, indi mettetela in modelli di carta, e fateli cuocere in un forno a lento calore, quando saranno cotti, ricopriteli la parte su-

periore d' un ghiaccio fatto con zucchero fino sbattuto con un poco di bianco d' uova , e sugo di cedro , poi rimettetegli nel forno solamente per far seccare il ghiaccio , indi levateli la carta , mentre sono ancor caldi .

Biscottini scanelati .

Si pigliano sei uova fresche , e tanto zucchero , che eguagli il peso delle uova , ed altrettanto ancora di farina ; si mettono le uova in un catino , non men che li bianchi , e li rossi , e si sbattono per tanto tempo , quanto per far li biscottini al cucchiajo ; poi vi si mette dentro la farina , il zucchero , ed un poco di cedro verde gratugiato , e con una spatula si sbatte ogni cosa insieme , indi si prepara un foglio grande di carta bianca , e si piega in lungo , e si fanno tante pieghe l' una sopra l' altra della larghezza d' un dito , ed il fondo deve aver la figura scanelata , e la pasta si mette sopra la carta a traverso di dette pieghe , e se ne può mettere tre file sopra lo stesso foglio , e se gli dà la stessa cottura de' biscottini al cucchiajo , quando vi pareranno cotti , li levarete dal forno , e pigliarete il foglio di carta per li due capi , ed allontanando le mani , li biscottini si staccheranno dalla carta , allora si mettono sopra un altro foglio di carta , e si rimettono nel forno per farli seccare . Questi si conservano , e sono buoni bagnati in vino , ed altri liquori .

Biscottini di frutti mescolati.

Mettete in un mortajo due albicocche confettate al secco, tre oncie di melarancio dolce pure confettato al secco, un'oncia e mezza di pasta di amandole, un cucchiajo di marmelata di fior di melarancio, pestate ogni cosa insieme finchè possiate passar tutto alla stamigna, premete bene il tutto con una spatula, poi mettete questa pasta in un catino col rosso di cinque uova, ed un'oncia e mezza di zucchero in polvere, sbattete tutto insieme finchè si formi una pasta maneggiabile, che però non sia troppo liquida, prendete di questa pasta con una spatula da una mano, e con un coltello che avrete nell'altra tagliatela in lungo, e mettetela nel zucchero fino, indi affettate li biscottini sopra carta bianca, e fateli cuocere in un forno a lento calore.

Biscottini di Genova.

Gratuggiate la superficie della scorza di un cedro, e la superficie della scorza d'un melarancio dolce, mettete queste in un mortajo con due cucchiaj di marmelata di fior di melarancio, due albicocche confettate al secco, e pestate ogni cosa insieme, poi passate tutto alla stamigna, indi mettete detta pasta in un picciolo catino, e mescolatela col rosso di tre uova, e quattro oncie di zucchero in polvere, quando tutto sarà ben sbattuto, e mescolato insieme, aggiungetegli il bianco di sei uova sbattute, e mescolate colle altre cose, mettete detta pasta in modelli di carta, fateli cuocere in un forno a lento calore; poi ghiacciateli con un poco di

di bianco d' uova , il sugo d' un cedro , e zuc-
caro fino passato al setaccio di seta .

Biscottini all' Infante .

Mettete in un catino tre oncie di farina di
riso passata al setaccio di seta , tre oncie di
zucchero fino passato allo staccio , quattro cuc-
chiaj di marmelata , cioè uno per sorta , il
rosso di tre uova fresche ; sbattete ogni cosa
insieme per un quarto d' ora , poi aggiungete-
gli il bianco di cinque uova ben sbattuti , e
di nuovo sbattete tutto insieme , indi mettete
detta pasta in piccoli modelli di carta , spar-
getegli sopra un poco di zucchero fino collo stac-
cio per ghiacciarli , e fateli cuocere in un for-
no a lento calore .

Gatteau di fiori di melarancio pralinées .

Mettete mezza libbra di fiori di melarancio
pralinées in una libbra e mezza di zucchero cotto a
la grande plume , fateli dar un bollo , maneggian-
dolo sempre colla spatula , e quando comincia
ascendere , vi metterete dentro alquanto di bian-
co d' uova incorporato con zucchero fino , che non
sia troppo liquido , e lo mescolate bene col *gat-
teau* , e poi subito lo versarete nel modello di car-
ta , e vi terrete sopra il fondo del bacino caldo
ad una qualche distanza per far gonfiare , ed
agghiacciare il *gatteau* .

Candito di bottoni di fiori di melarancio , o limone .

Fate sgocciolare sopra foglie di rame dei bottoni
di fiori di melarancio , o di limone confettati al
li.

liquido, dopo li farete seccare nella stufa, e quando saranno mezzo secchi, li metterete sopra uno staccio per farli seccare del tutto, indi gli aggiustarete sopra le graticole, che si mettono ne' modelli da candito, e gli si versa sopra zucchero cotto al *soufflé* mezzo freddo, poi si mettono, e si lasciano fino al giorno seguente nella stufa con un fuoco eguale, e moderato, e se il zucchero non fosse abbastanza candito, si sgocciola ciò che vi resta di liquido, e si lasciano ancor due ore per lo meno prima di levarli dal modello, e quando saranno ben secchi, si mettono in iscatole foderate di carta bianca. Per esser più sicuri del candito bisogna mettere quattro bastoncini bianchi, e secchi negli angoli del modello, che penetrino fino al fondo, e quando giudicarete, che il candito sia fatto a dovere, caverete li bastoncini, che se veramente il candito è ben fatto, vedrete li bastoncini tutti egualmente lucenti, ed allora lo sgocciolerete inclinando il modello da una parte per due ore, dopo di che roversciarete il modello sopra un foglio di carta, battendo alquanto forte, ed egualmente.

Ratafiat di noci.

Il *ratafiat* di noci si fa nel tempo, che le noci sono formate, e per ogni pinta d'acquavite vi vogliono otto noci le quali si aprono per mezzo, e coll'acquavite si mettono in un'amola, qual si tura bene, poi si mette in cantina, e si lascia per quattro, o cinque settimane, e due volte almeno di caduna settimana avrete cura di agitare l'amola, acciò le noci
si

si mescolino coll' acquavite, e li comunichino il sapore, indi passerete l' acquavite al filtro, poi la rimetterete nell' amole con una libbra, e mezza di zucchero chiarificato, due garofani, ed un bastoncino di canella, ed alquanto di ma-
cis, e si lascia tutto infusione per tre settimane, indi di nuovo la passerete al filtro di panno, e quando sarà ben chiara la riporrete ne' fiaschi, che avrete cura di ben turare, quanto più tempo lo conserverete, sempre migliore diverrà.

Noci all' acquavite :

Prendete noci tenere, che non abbiano ancor formata la scorza dura, acconciatele fino al bianco, e mettetele in acqua fresca, mettetere dett' acqua in un bacino sopra il fuoco, e quando sarà ben calda metteteli dentro le noci, e lasciatele finchè l' acqua sia per bollire, fate intanto scaldare altr' acqua, in cui metterete alquanto d' alume polverizzato, ed in essa mettetete le noci, e fatele bollire finchè pungendole con un ago, ed alzandole in aria esse ricadano da per se stesse, ed allora mettetetele in acqua di cedro, indi ad ogni tre libbre di noci fate chiarificare due libbre di zucchero, e fatelo cuocere al *petit liège*, fate sgocciolare le noci, poi mettetetele in un catino, e versatele sopra il zucchero mezzo caldo, e lasciatele così per un giorno, poi versate il zucchero in un bacino, e fatelo cuocere al *grand liège*, indi quando sarà mezzo freddo, rimettetelo sopra le noci, e le lascierete così per un altro giorno, dopo farete ridurre il zucchero al *petit perlé*, e di nuovo lo

versarete sopra le noci, quando sarà mezzo freddo, e lascierete le noci ancor un altro giorno nel siroppo, poscia fate ridurre il zuccaro al grand perle, poi mettetegli dentro altrettanto d'acqua quanto è il zuccaro, ossia siroppo, ed anche le noci, e rimettete il siroppo con ogni cosa sopra il fuoco, e lo farete fremere per tre, o quattro minuti, indi le metterete ne' vasi, avvertendo che il liquore copra le noci.

Osservazioni sopra le albicocche dette anche meliache.

Le prime albicocche che si ebbero, furono dall'Armenia portate a Roma, ed ai tempi di Plinio erano ancora rare assai: ma al presente sono così comuni, che quasi ogni giardino resta provvisto, ve ne ha di tre sorta, cioè di quelle primaticcie, che giungono a maturità nel mese di Giugno, quelle ordinarie nel mese di Luglio, e quelle muschiate presso a poco maturano nello stesso tempo, e si conosce la loro maturità dall'esser quelle di bel colore da una parte con la polpa gialla. Devono scegliersi, grosse, polpaciate, e che la polpa si stacchi facilmente dal nocciuolo, quelle che crescono in un'aria libera, hanno più sapore di quelle che crescono nelle spalliere, ma ordinariamente non sono così grosse: questo è un frutto più grato pel sapore, che utile alla sanità, il di lui uso moderato aguzza l'appetito, inumidisce, e rinfresca, ma l'uso smoderato riempie lo stomaco di ventosità, perchè facilmente si corrompe. Le albicocche accomodate col zuccaro quanto alla sanità meritano d'esser preferite, perchè la cottura, ed il zuc-

caro affinano la flemma viscosa, che esse con-
 tengono. L'amandola chiusa ne' nociuoli delle
 albicocche presa infusione si crede esser propria
 per sedare gli ardori della febbre, e per ucci-
 dere li vermini, e da dette amandole si trae un
 olio, che è proprio per addolcire le emorroidi,
 per la sordità, e susurro delle orecchie.

Albicocche confettate al liquido.

Pigliate albicocche presso che mature, levate-
 le la pelle, fatele un' incisione sul capo, per far-
 ne uscire il nociuolo spingendolo colla punta del
 coltello per la parte opposta dove è il gambo, do-
 po pestatele, indi mettetele in acqua bollente,
 lasciatele bollire finchè premendole colle dita co-
 mincino a schiacciarsi, poi mettetele in acqua
 fresca, indi fatele sgocciolare sopra lo staccio,
 intanto pigliate zucchero in peso eguale alle albi-
 cocche chiarificato, e fatelo cuocere alla *grande*
plume, indi mettetegli dentro le albicocche, e fa-
 tele dar due bolli, poi levatele dal fuoco lascian-
 dole per dodici ore nel siroppo, acciò s' imbeva-
 no di zucchero, indi sgocciolatele, e rimettete il
 zucchero sopra il fuoco, e fateli dare una ven-
 tina di bolli, e toltolo dal fuoco rimettetegli
 dentro le albicocche, e lasciatele fino al gior-
 no seguente, allora poi fatele dar sette, od
 otto bolli, poi quando saranno quasi fredde ri-
 ponetele ne' vasi.

Albicocche confettate al secco.

Abbate albicocche quasi mature, pelatele con
 proprietà, e mettetele di mano in mano in

acqua fresca , poi levatele il nocciuolo , e confettatele come le precedenti , quando saranno confettate , e raffreddate nel zucchero fatele sgocciolare sopra una graticola , indi messe sopra foglie di rame , spargetegli sopra dappertutto zucchero fino con uno staccio , poi fatele seccare nella stufa , dopo le metterete in uno staccio rivolte colla parte inzuccherata in giù , e vi spargerete zucchero sopra come prima , indi rimetteretele nella stufa , e lasciatele finchè siano bene , ed egualmente secche , e quando saranno fredde , le riporrete in scatole guernite di carta bianca , e con pezzetti di carta tramezzo le albicocche , e le terrete in sito secco , ed occorrendo , che divenissero umide , bisogna mutarle la carta . Il meglio però sarà di confettare al secco quelle , che furono confettate al liquido , facendo nella maniera suddetta ogni volta , che ve ne abbisogna .

Albicocche confettate .

Pigliate albicocche , che non siano troppo mature , levatele la pelle , dividetele per mezzo , levatele il nocciuolo , poi pesate le albicocche , indi mettete egual peso di zucchero in un bacino , e fatelo cuocere alla *grande plume* , poi mettete le albicocche in questo zucchero , e fatele dar solamente un bollo , due ore dopo le rimetterete sopra il fuoco , e le farete bollire finchè non facciano più schiuma , allora levatele dal fuoco , e lasciatele nel siroppo per un giorno , poi de-
stramente levatele colla mestola , e fatele sgocciolare , rimettete intanto il zucchero al fuoco , e fatelo ridurre al *perlé* , mettete le albicocche in

un catino , e versatele sopra il siroppo , e mettele nella stufa per un giorno , dopo di che le lascierete raffreddare , e poi le riporrete ne' vasi .

Albicoche in surtout .

Pigliate albicocche confettate al liquido , di quelle , che sono intiere , fatele sgocciolare , poi pigliate un' albicocca intiera , e tagliatela da una parte , acciò si apra per mezzo , senza però che le due parti si stacchino l' una dall' altra , e con esso involgetene un' altra intiera , in guisa che tra tutte due facciano la figura di una sola , indi bagnatele destramente nel siroppo , poi mettetele a sgocciolare sopra foglie di rame , e spargetele sopra collo staccio zuccharo fino dappertutto , poi fatele seccare nella stufa , quando saranno secche , le riporrete sopra uno staccio colla parte inzuccherata di sotto , e spargerete sopra zuccharo come prima , indi di nuovo le farete seccare nella stufa , e le conserverete in una scatola guernita di carta bianca in un sito secco .

Albicoche all' acquavite .

Pigliate delle albicocche di spalliera mezzo mature , mettetele in acqua bollente , e fatele fremere , avendo riguardo che non s' imbianchino di troppo , ma però comincino a schiacciarsi premendole colle dita , poi mettetele in acqua fresca , indi fatele sgocciolare nello staccio , e ad ogni libbra d' albicocche pigliate oncie nove di zuccharo , fatelo chiarificare , e ridurre al *caffé* , indi mettetegli dentro un boccale d' acquavite , lascia le albicocche , e fatele dar tre , o quattro

bolli coperti , indi levatele dal fuoco , e lasciatele raffreddare per due ore , in seguito mettetele sopra lo sgocciolatojo , e rimettete il siropo sopra il fuoco , e fatele dar cinque , o sei bolli coperti , poi rimettetegli dentro le albicocche e fatele dar due , o tre bolli , e prima di levarle albicocche ad ogni cinque , o sei libbre vi metterete dentro una pinta d'acquavite , acciò si mescoli bene col zucchero , facendo in questa maniera si conserva la pelle del frutto , ed è il miglior metodo .

Albicocche all' oreilles :

Si prendono albicocche di spalliera senza macchie delle più belle , che comincino appena a maturare , si acconciano leggiermente , si passano all' acqua bollente , avvertendo , che non s' imbianchino di troppo , poi si rinfrescano cambiandole l' acqua , indi si piglia zucchero in peso eguale a' frutti , si chiarifica , e se ne mette in disparte la terza parte per il giorno seguente , ed il restante si mette nel bacino colle albicocche ben sgocciolate , se gli fa dare tre , o quattro bolli coperti , poi si lasciano nel zucchero fino al giorno seguente , indi si sgocciolano , e si rimette il siropo al fuoco aggiungendoli quello , che si era messo in disparte , si fa cuocere al tiffè , poi vi si mettono dentro le albicocche per finirle , facendole bollire finchè il zucchero sia al perle , indi si mettono ne' vasi per conservarle al liquido , e servirsene quando fa bisogno , facendole allora sgocciolare sopra la graticola , ed indi seccare nella stufa sopra uno staccio .

Conserva d' albicocche.

Pelate delle albicocche non del tutto mature, poi tagliatele in piccoli pezzi, indi mettetele sopra un piccolo fuoco, e fatele disseccare finchè siano ben cotte, e ridotte in pasta consistente, e ad ogni libbra di pasta fate cuocere tre libbre di zucchero *a la grande plume*, poi quando il zucchero sarà a mezzo freddo gli metterete dentro la pasta, ed incorporatela bene col zucchero agitando bene colla spatula, indi mettetela ne' modelli di carta, e quando sarà fredda, e consistente la tagliarete in tavolette per il vostro uso.

Confetti d' albicocche.

Fate liquefare con acqua alquanto di gomma dragante per un giorno dopo, prendete la parte più consistente, e mettetela in un mortajo con conserva di albicocche, e zucchero in polvere, e mescolate ben insieme finchè sia fatta una pasta maneggiabile, poi mettetela sopra un foglio di carta appoggiata sopra una tavola con zucchero sotto, e sopra, e collo spianatojo distendetelo finchè sia della spessezza d' uno scudo, ed allora ne tagliarete de' pezzi per farne pallottine della grossezza d' un pisello, oppure se avete ferri da frastagliare in forma di cuori, ed altre simili galanterie, dopo le farete seccare nella stufa, e le finirete come fu spiegato per li confetti di viole, ed altri.

Marmelata di albicocche alla borghese.

Pigliate albicocche non troppo mature, se

sono di quelle, che crescono all'aria libera & levatele la pelle, e se sono di spalliera, lasciatela, cavatele il nociuolo, poi tagliatele minutamente, indi ad ogni libbra di albicocche prendete una libbra di zucchero, od almeno nove oncie, e pestando le albicocche mettetele sopra il zucchero a poco a poco, poi avrete un bacino, o caldaja sopra un fuoco, che sia ben chiaro, e dimenate bene la pasta con una mestola, acciò non s'attacchi al fondo, e quando comincerà a legarsi levatela dal fuoco per schiacciare bene ciò che non sarà ben disciolto con la spatula, o mestola, indi rimettetela al fuoco, e fatele dar qualche bollo finchè mettendo in essa un dito, ed appoggiandolo col pollice resteranno le dita unite con poca resistenza, ed allora la marmelata sarà fatta.

Marmelata di albicocche in altra maniera.

Mettete in un bacino la quantità, che volete di albicocche senza nociuolo, e tagliate in pezzi con peso eguale di zucchero in polvere, oppure mettete se così vi piace nove oncie di zucchero per caduna libbra di albicocche, fate bollire ogni cosa insieme finchè la pasta si leghi da se stessa, allora levatela dal fuoco, e schiacciate bene le albicocche premendole colla mestola contro il bacino, poi rimettetela al fuoco, e fatela bollire finchè abbia acquistata la dovuta consistenza.

Composta di albicocche à la cloche.

Dividete per mezzo otto, o dieci albicocche
quasi

quasi mature, levatele il nocciuolo, e mettetele sopra un piatto in cui vi sia zucchero fino con alquanto d'acqua, fatele bollire sopra un piccolo fuoco finchè la parte di sotto sia quasi cotta, e che vi rimanga poco siroppo, allora levatele dal fuoco, e spargetevi sopra zucchero fino, indi mettetevi sopra un coperchio di forno di campagna, o di un tegame, e sopra mettetevi un fuoco convenevole, e fatele cuocere finchè le albicocche siano di bel colore, ed allora mettetele ne' vasi da composta, questa composta la potrete servire calda, o fredda come più v'aggradirà.

Sorbetto di Albicocche.

Pigliate una dozzina d'albicocche ben mature, schiacciatele colla mano, mettetele indi in un boccale d'acqua, e lasciatele ivi per un'ora, o due, poscia passatele per la stamigna premendole bene senza rivoltarle per trarne tutto il sugo, in cui poi metterete mezza libbra di zucchero, e quando il zucchero sarà fuso, metterete dett'acqua in una sorbettiera per farla agghiacciare.

Siroppo d'albicocche.

Mettete in un bacino trenta albicocche ben mature con tre boccali d'acqua; fatele bollire a fuoco gagliardo finchè siano ridotte in pasta, poscia mettetele in una stamigna con un catino sotto per riceverne tutto ciò che passerà, indi mettete tutto detto sugo in un filtro per tirarlo al chiaro, il che fatto pesate il sugo, e ad ogni libbra mettetevi sei oncie di zucchero chiarificato,

fate cuocere detto zucchero, e sugo d' albicocche insieme finchè ogni cosa sia ridotta in siroppo, e quando sarà a mezzo freddo, versatelo ne' debiti vasi, e ve ne servirete ne' bisogni. Questo siroppo non si può conservare che per breve tempo, e se voleste farne per l' Inverno, metterete due libbre di zucchero per cadun boccale di sugo, poi lo finirete nella stessa maniera.

Siroppo d' albicocche colle sue amandole.

Pelate albicocche ben mature, tagliatele in pezzi, rompete li nociuoli per pelare le amandole, quali poi pestarete, e metterete colle albicocche, e ad ogni libbra di frutto farete cuocere una libbra e tre oncie di zucchero al *soufflé*, qual giunto a tal cottura vi metterete dentro le albicocche colle amandole, e le farete cuocere finchè bagnando un dito nel siroppo, ed appoggiandolo contro l' altro nell' aprir le dita si formi un filo difficile a rompersi, il che è segno che il siroppo è nel punto di sua perfetta cottura, ed allora bisogna passarlo alla stamigna per riceverne il siroppo, qual essendo mezzo freddo si mette ne' fiaschi, e se lo fate per conservare all' Inverno, metterete due libbre di zucchero per cadauna libbra di frutto.

Siroppo d' albicocche alla graticchia.

Mettete sopra un catino una graticchia di vinco, prendete albicocche la quantità, che vi pare, però sieno ben mature, pelatele, levatele li nociuoli, e rompeteli, levateli le amandole, pelatele, e pestatele, e ad ogni libbra di frutto vi vuole

una libbra , e mezza di zuccaro , tagliatele in fette , ed aggiustatele sopra la graticchia preparata sopra il catino facendo uno strato di albicocche con le amandole pestate ; ed uno strato di zuccaro fino in polvere , e proseguite a far così fino alla fine , terminando per lo strato di zuccaro , poi coprite le albicocche con una tovaglia , e portate ogni cosa in cantina , e lasciatela ivi un giorno , dopo farete scaldare un boccale d' acqua , e quando sarà per bollire , mettetegli dentro ciò , che sarà rimasto sopra la graticchia , e lasciatela per un quarto d' ora sopra la cenere calda , avvertendo che non bolla , poscia passate dett' acqua in uno staccio senza premere le albicocche , e passate anche il siroppo , che avete nel catino , poi unitelo coll' altro , e fatelo bollire finchè abbia l' istessa consistenza del precedente .

Ratafiat d' albicocche .

Pigliate cinquanta albicocche ben mature , tagliatele in pezzi , rompete li nociuoli , e pestate le amandole , tagliatele in piccoli pezzi , mettete le albicocche in un bacino con una pinta di vino bianco fatele bollire finchè abbiano dato tutto il loro sugo a fuoco lento , fatele sgocciolare sopra uno staccio per trarne tutto il chitao , poi mettete il sugo delle albicocche in un' amola con egual quantità d' acquavite , ed oncie tre di zuccaro per caduna pinta di liquore , aggiungendoli le amandole delle albicocche con alquanto di cannella , turate bene l' amola , e lasciate così infusione per quindici giorni , o tre settimane poscia passate lo al filtro , ed inai mettetelo in fiaschi , e turatelo bene .

Albicocche appianate.

Pigliate cento albicocche belle, e quasi mature, fategli un' incisione dalla parte del gambo per farle uscire il nociuolo premendo colla punta d' un coltello per la parte opposta, rompete li nociuoli, raccogliete le amandole intiere, quali spogliate subito della loro pelle terrete a parte; mettete le albicocche in acqua bollente, acciò s' imbianchino finchè premendole colle dita si schiaccino, allora mettetele in acqua fresca; indi ad ogni libbra d' albicocche pigliate mezza libbra di zucchero, e fatelo cuocere *al petit lissé*, poi mettetegli dentro le albicocche, e fateli dar due bolli coperti, dopo averle schiumate mettetele in un catino, in cui le lascierete fino al giorno seguente, ed allora rimettete il zucchero in un bacino, e fatelo cuocere *alla grande plume*, poscia in esso mettete le albicocche colle loro amandole, fatele dar un bollo, indi di nuovo mettetele nel catino col fioppo in cui lo lascierete fino al giorno seguente, fatele sgocciolare, poscia mettete un' amandola in ciascuna albicocca, e collocatele per fianco sopra graticole, e fatele seccare alla stufa, e quando saranno secche da una parte voltatele, acciò si seechino dall' altra, e si appiattiranno da per se stesse senza esser battute, e quando saranno abbastanza secche le conserverete in scatole guernite di carta bianca in luogo secco.

Pasta d' albicocche.

Pigliate albicocche mezzo mature, levatele la pelle, e nociuolo, indi prendete altrettanto di

ZUC.

zucchero, e chiarificatelo, e fatelo cuocere alla *grande plume*, dopo aver fatto dar tre, o quattro bolli alle albicocche in acqua levatele di dentro, schiacciatele bene, e fatele passare alla stamigna, e difleccare al fuoco, poi mettetele nel zucchero, e con una spatula mescolatele bene, indi mettetela detta pasta al fuoco, e sempre rivoltandola colla spatula fatela bollire quanto basti, cioè finchè si stacchi del tutto dalla spatula, allora mettetela così calda ne' modelli, e fatela seccare nella stufa.

Pasta d' albicocche mature.

Mettete in un bacino albicocche ben mature, avendole prima tolta la pelle, ed il nociuolo, fatele seccare a mezzo sopra un fuoco mediocre, indi per caduna libbra d' albicocche prendete mezza libbra di zucchero, fatelo cuocere alla *grande plume*, poi mettetele dentro la pasta, e con una spatula stempratela bene nel zucchero, e quando si staccherà dalla spatula, la metterete così calda ne' modelli, e la farete seccare alla stufa.

Sorbetto di albicocche in fruttì.

Prendete albicocche non affatto mature la quantità corrispondente al vostro bisogno, levatele la pelle, ed il nociuolo, tagliatele in pezzi, e mettetele con egual peso di zucchero in un bacino, e fatele cuocere a fuoco gagliardo sempre rivoltandole colla spatula finchè siano ridotte in pasta, e quando essa comincerà a ligarsi, levatela dal fuoco, e schiacciate le albicocche, che
 ancor

ancor non sono disfatte, poscia rimette sopra il fuoco fatele dare qualche bollo, finchè bagnandovi dentro un dito, ed appoggiandovi contro il pollice restino le dita insieme incolate, poi raffreddata che sarà, la metterete in una sorbettiera per farla agghiacciare, indi la travaglierete bene, e la metterete ne' modelli per fargli prendere la figura de' frutti naturali, involgete tutti li modelli in carta, e metteteli ad agghiacciare in ghiaccio pestato ben minuto, e mescolato con sale, o salnitro; avrete cura che il vaso, in cui le metterete sia pertuggiato, acciò non ritenga l'acqua, e prima di servire gli darete il colore d' albicocche con gomma gutta, ed alquanto di cocciniglia, o carmino insieme mescolati, e con un pennelletto, acciò sembrino naturali, come se fossero allora raccolti.

Canelons d' albicocche.

Schiacciate colle mani venticinque albicocche ben mature, indi stempratele in una pinta d'acqua, e lasciatele così infusione per due ore, poi passatele per la stamigna, premendo fortemente, indi fate liquefare in detto sugo una libbra di zucchero, mescolate bene tutto insieme, poi mettetele ad agghiacciare in una sorbettiera, quando saranno agghiacciate, travagliatele bene, poscia mettete ne' modelli a canelons, quali rimetterete nel ghiaccio, avendoli prima involti in carta, quando vorrete servire, bagnerete detti modelli in acqua calda solamente per farli distaccare, e gli ajuterete ad uscire battendovi sopra colla palma della mano, e spingendoli così sopra ad un piatto.

Sor-

Sorbetto di fiori di gionchiglia .

Pestate in un mortajo un pugno di fiori di gionchiglia ben minutamente , poi mescolateli bene in una pinta d' acqua , e mezza libbra di zucchero lasciateli infusione per mezz' ora , indi passateli in una tovaglia , poi metteteli in una sorbettiera , e fateli agghiacciare , come stà scritto altrove .

Essenza di fiori di gionchiglia .

Pigliate mezza libbra di fiori di gionchiglia ben mondati , ed una libbra e mezza di zucchero fino in polvere , mettete in fondo di un fiasco di gola larga quanto basti per poter introdurvi la mano , e mettervi uno strato di zucchero , poi uno strato di fiori , continuando così , finchè niente più vi resti , indi turate il fiasco con un turacciolo di sughero , ed una pergamena bagnata , poi portate detto fiasco in cantina , e lasciatelo un giorno , e mezzo , poscia per altrettanto tempo lo lascierete nella stufa , dopo di che farete sgocciolare li fiori in uno staccio senza però premerli , ed il liquore che riceverete , lo conserverete in un fiasco , e vi servirà per dare il gusto di gionchiglia a ciò , che vi piacerà .

Fiori di gionchiglia al zucchero .

Fate cuocere mezza libbra di zucchero al *petit lissé* , e quando sarà mezzo freddo bagnerete in esso i fiori di gionchiglia col gambo uno ad uno , ed a misura , che li bagnate li metterete sopra uno staccio a sgocciolare alquanto , poi gli spargerete sopra zucchero ben fino , e ad uno ad uno vi soffiarete sopra , acciò non vi resti troppo zucchero ,

e gli anderete aggiustando sopra un altro staccio col gambo in sù, acciò li fiori restino aperti, e larghi, indi li farete seccare nella stufa, e li conserverete in iscatole guarnite di carta in un sito secco.

Candito di gionchiglia.

Fate cuocere zucchero alla *plume*, poi mettetelo ne' modelli da candito, e quando sarà mezzo freddo mettetegli dentro fiori di gionchiglia belli, e ben mondati, avvertendo di metterli egualmente, e con una forchetta immergeteli leggermente, poi sopra li modelli mettete graticole da candito con un peso di due libbre sopra, indi mettete li modelli nella stufa, ed apriteli quanto meno potrete, conservate nella stufa il fuoco eguale quanto più sia possibile per un giorno, e sarà fatto.

Fiori di gionchiglia in bianco.

Prendete fiori di gionchiglia, bagnateli in bianco d' uovo ben sbattuto, e ridotto in schiuma, poi subito involgeteli in zucchero fino, ed a misura li collocarete sopra un foglio di carta bianca distesa sopra uno staccio, che poi metterete nella stufa per far seccare li fiori, quali conserverete in iscatole in sito secco.

Conserva di fiori di gionchiglia.

Pestate in un mortajo tre oncie di fiori di gionchiglia minutamente, fate chiarificare, e ridurre alla *grande plume* due libbre di zucchero, e quando sarà mezzo freddo mettetegli dentro li fiori, e mescolateli bene col zucchero travagliandoli con una spatula, indi metteteli ne' modelli di carta,

è quando sarà del tutto raffreddata la conserva; la taglierete in tavolette, e la conservarete per il vostro uso.

Conserva di fiori di rose.

Si fa conserva di rose di due colori, cioè l'una di rose rosse, l'altra di rose bianche, la sola differenza, che tra esse passa si è, che per la conserva di rose rosse si mette alquanto di cocciniglia nel zucchero per aumentare il color rosso, e per la conserva di rose bianche si mette alquanto di sugo di limone per renderla più bianca, ora qualunque di esse vogliate fare, farete cuocere una libbra di zucchero alla *grande plume*, e nel levarlo dal fuoco con la spatula si dimena alquanto, poi vi si mette una mezz' oncia di foglie di rose triturate finamente, dopo averle ben mescolate col zucchero si versa la conserva in modello di carta, e quando sarà del tutto fredda, si taglia in tavolette, e si usa a beneplacito.

Acqua di fiori di rose.

Appena raccolte le rose pigliatene le sole foglie, e mettetele in un vaso con una pinta d'acqua tepida per caduna libbra di foglie, indi coprite bene il vaso, e lasciatele infusione fino al giorno seguente, poi distillate il tutto al lambiccio.

Ratafiat di fiori di rose.

Mettete in un'amola mezza libbra di rose in una pinta d'acqua tepida, e lasciatele infusione per due giorni esposte al sole, poi passate detta acqua per uno staccio ben fino, ed unite a detta
acqua

acqua altrettanta acquavite, e ad ogni due pinte di detto liquore, mettetegli una libbra di zucchero chiarificato, con un ottavo di canella, ed altrettanto di coriandoli, turate bene l'amola esponetela al sole, e lasciatela ivi per cinque, o sei giorni, poi passate il *ratafiat* al filtro finchè sia ben chiaro.

Essenza di fiori di rose.

Nel fondo di un grosso fiasco di vetro, che abbia la gola larga vi metterete uno strato di foglie di rose, indi sopra metterete un altro strato di zucchero fino, e così seguirete a fare fin al fine con ciò, che l'ultimo strato sia di zucchero, (per oncie sei di rose vi vuole una libbra e mezza di zucchero) poi turate bene il fiasco con un turacciolo di sughero, e carta pecora bagnata, indi esponete il fiasco al sole, e lasciatelo tre giorni; poi quando il zucchero sarà ben fuso passerete l'essenza delle rose in uno staccio senza premer le rose, poscia la conserverete in un fiasco ben turato; essa vi servirà per dar il gusto di rose a ciò, che meglio stimarete.

Fiori di rose al ghiaccio.

Pigliate essenza di rose come la precedente; mescolatela con acqua, e zucchero, e se siete nella stagione di detti fiori, ne pigliarete due grossi pizzichi, che pestarete ben fini, poi stemprateli in una pinta d'acqua, e vi metterete mezza libbra di zucchero, indi li lascierete infusione per mezz'ora, dopo di che passerete il tutto allo staccio, e lo metterete in una *sorbettiera*, e lo farete agghiacciare.

Sorbetto di garofani.

Mettete in un mortajo un piccolo pugno di foglie di fiori di garofano, pestatele ben fine, poi stempratele in una pinta d'acqua, mettetele mezza libbra di zucchero, e quando sarà fuso sbatterete l'acqua versandola tre o quattro volte da un vaso all'altro, indi la passerete per un setaccio fino, e la metterete nella *sorbettiera* ad agghiacciare.

Sorbetto di agresto.

Pestate una libbra d'agresto per trarne il sugo, che passerete in uno staccio ben fino, poi mettetelo con una libbra di zucchero in un boccale e mezzo d'acqua, quando il zucchero sarà fuso passate ogni cosa al filtro, e fatela indi agghiacciare nella *sorbettiera*.

Sorbetto di pome granato.

Scegliete pome granati, che abbiano li grani ben rossi, e se sono ben grossi ne pigliarete solo tre, a' quali levarete esattamente li grani, che pestarete in un mortajo, indi li metterete in un vaso con una pinta d'acqua, ed oncie nove di zucchero, lasciateli infusione per un quarto d'ora, poi sbatterete l'acqua versandola tre, o quattro volte da un vaso all'altro, poi passate l'acqua per uno staccio fino, e fatela indi agghiacciare in una *sorbettiera*.

Sorbetto di cedro.

Premete il sugo di sei cedri in un boccale, e mezzo d'acqua, metteteci di più la superficie della scorza tagliata in zelt, ed oncie nove di

zucchero in dett' acqua, e lasciate infusione per un' ora e più, poi passate l' acqua per lo staccio fino e fatela agghiacciare nella sorbettiera. Questa composizione, quando si beve liquida, senza farla agghiacciare si chiama limonea.

Sorbetto di melarancio.

Pigliate otto grossi melaranci, che abbino molto sugo (se sono piccoli ne pigliarete di più a proporzione di loro grossezza) e premetene il sugo in una pinta d' acqua, mettetegli anche qualche zesto della scorza con una libbra e mezza di zucchero, lasciatelo infusione un' ora, poi passatelo per lo staccio fino, indi mettetelo nella sorbettiera ad agghiacciare.

Sorbetto di melaranci dolci.

Mettete in una pinta d' acqua il sugo di sei melaranci, ed anche li zesti della loro pelle ben scottili con oncie nove di zucchero, lasciate tutto infusione per lo spazio d' un' ora, poi passatelo per lo staccio fino, e fatelo agghiacciare nella sorbettiera.

Sorbetto di caffè.

Fate dare due, o tre bolli ad oncie sei di caffè in un boccale d' acqua, e quando il medesimo sarà riposato, e divenuto al chiaro, aggiungetegli un boccale e mezzo di fior di latte, e nove oncie di zucchero, fatelo bollire finchè sia consumato un terzo sempre agitando, ed allora levatelo dal fuoco, e mettetelo in un catino, dove resterà finchè vogliate farlo agghiacciare.

Sorbetto di canella.

Mettete per un' ora un' oncia di canella infusione in una pinta d' acqua tepida, poi fatele dar un bollo, indi toltala dal fuoco, mettetela in un vaso ben coperto con nove oncie di zucchero, e collocate il vaso sopra le ceneri calde, dove starà per un' ora, dopo di che passerete dett'acqua al filtro, indi messa nella sorbettiera la farete agghiacciare.

Sorbetto di coriandoli.

Pestate un piccol pugno di coriandoli, e metteteli infusione in una pinta d' acqua calda, e lasciateli finchè l' acqua sia quasi fredda, allora aggiungetegli sei oncie di zucchero, agitate bene l' acqua, e zucchero, indi passatela in uno staccio ben fino, poi mettetela nella sorbettiera ad agghiacciare.

Schiuma di fior di latte.

Mettete a fondere in una pinta di fior di latte sei oncie di zucchero, ed un cucchiajo d' acqua di fior di melarancio, tre gocce d' acqua di cedrato, o di bergamotto, indi sbattete il fior di latte, ed a misura, che fa schiuma, con una mestola raccoglietela, e mettetela sopra uno staccio, e se non facesse schiuma, per ajutarlo mettetegli dentro qualche bianco d' uova, e quando avrete raccolta tutta la schiuma, se non vi basta, prenderete il fior di latte, che è passato sotto lo staccio, e di nuovo lo sbatterete, e raccoglierete la schiuma, che metterete coll' altra sopra lo staccio. Ordinariamente le schiume si mettono in bicchieri grandi fatti a bella posta, e si collocano in una cantinetta di latta fatta a bella posta,
in

in cui si suol praticare una graticola della forma conveniente per contener li bicchieri, e vi si mette sotto del ghiaccio ben pesto con sale comune, o nitro; e se ne mette ancora sopra il coperchio della cantinetta, qual deve esser fatto a guisa di un coperchio di forno da campagna, e deve in detto coperchio effervi una grondaja, per cui scoli l'acqua, e detta precauzione usasi per conservar le schiume fresche, e però tardarsi due, o tre ore prima di servirle.

Schiuma di cioccolato.

Fate stemprare sei oncie di cioccolato in un buon bicchiere d'acqua sopra un fuoco lento, rivoltandolo con una spatula, quando sarà ben sciolto, e ridotto come pappa, levatelo dal fuoco, ed aggiungeteli sei rossi d'uova fresche, e mescolateli bene, poi mettete il cioccolato, ed uova in una pinta di fior di latte, che avrete in un catino, e mescolate ben insieme, indi metteteli sei oncie di zucchero, e quando il zucchero sarà fuso, ed il fior di latte raffreddato, finirete la schiuma nella stessa maniera delle precedenti.

Schiuma di caffè.

Fate del caffè secondo il costume mettendone sei oncie in un boccale d'acqua, lasciatelo riposare almeno un'ora prima di tirarlo al chiaro, poi mettetegli sei rossi d'uova freschi, e mescolateli bene senza rimettere il caffè al fuoco, indi aggiungetegli un boccale e mezzo di fior di latte, ed una libbra di zucchero, mescolate bene il tutto insieme, e quando il zucchero sarà fuso finirete la schiuma come le precedenti.

Per-

Persici in frutti al ghiaccio.

Pigliate persici di buona qualità, presso che maturi, levateli la pelle, ed il nociuolo, tagliateli sottilmente il più, che potete, indi metteteli in un bacino con egual peso di zucchero in polvere, e fateli bollire con fuoco chiaro rivoltandoli sempre con la mestola finchè sieno ridotti in pasta, e tostochè cominceranno a legarsi levateli dal fuoco, e schiacciate quello, che non sarà ancor disfatto, poscia rimetteteli al fuoco, e fateli cuocer finchè bagnandovi dentro il dito indice, e quello appoggiato contro il pollice vi resti come incollato assieme, allora levateli dal fuoco, e quando saranno freddi versateli ne' modelli da ghiaccio, e metteteli ad agghiacciare, poi quando la pasta sarà rappresa la travaglierete, quindi la metterete in modelli di persici, quali essendo pieni involgerete in carta, e rimetterete ad agghiacciare in un vaso, che non ritenga l'acqua, e quando vorrete servirli toltili da' modelli con un pennello li darete il color di persico naturale, che terrete preparato fatto con gomma gutta, e carmino, o cocciniglia invece del carmino, se di questo non ne avete.

Pera in frutti ghiacciati.

Fate imbianchire pera con la loro pelle finchè si schiaccino premendole colle dita, allora metteteli in acqua fresca, poi levatele la pelle, e passate la polpa per la stamigna premendola fortemente con la spatula; indi mettete detta pasta in un bacino, e fatela disseccare al fuoco, poscia pigliate zucchero peso eguale alla pasta, e fatelo cuocere alla *grande plume*, poi in esso met-

mettete la detta pasta; e mescolatela bene con il zucchero, quando essa sarà ben incorporata col zucchero, mettetela in modelli di ghiaccio, e fatela agghiacciare, indi travagliatela bene, e mettetela in modelli di piombo di figura delle pera, quali involti in carta metterete ad agghiacciare nella stessa maniera de' perfici, e per il colore si usa cocciniglia, e con un pennello si procura d'imitare la parte della pera naturale, che stà rivolta verso il sole, ed al rimanente si dà il color verde come quello che è spiegato alle figure delle pastiglie, e si procura di addolcire questi due colori di maniera, che possano imitare le pera naturali.

*Melarancie, bergamotti, e cedrati
in fratti al ghiaccio.*

Qualunque sia di questi frutti, quello di cui vogliate servirvi dovete vuotarli, senza rovesciarli, poi mettergli in acqua bollente ad imbiancare, finchè si schiaccino colle dita premendoli, allora metteteli in acqua fresca, poi sgocciolateli, indi pestateli in un mortajo ben finamente, e passateli per uno staccio ben fino, poscia pigliate peso eguale di zucchero, e fatelo cuocere alla grande plume, poi mettetegli dentro la pasta, ed incorporatela bene col zucchero sempre rivoltandola, il che fatto mettetela in modelli da ghiaccio, e fatela agghiacciare, poi travagliatela bene, indi mettetela in modelli di piombo di figura conveniente a' frutti che adoperate, involgete li modelli in carta, e metteteli ad agghiacciare nella stessa maniera de' perfici, e quando vorrete servirli,

virli, li darete un colore; che imiti il naturale; per il cedrato, melarancio, e cedro si piglia gomma gutta, e si frega sopra un piatto, in cui vi sia alquanto d'acqua calda, finchè l'acqua sia carica di colore, e per le bergamotte si mescola colla gomma alquanto di color verde, perchè le bergamotte sono sempre di color più verdeggiante.

Marroni in frutti ghiacciati.

Fate arrostitire de' marroni fra due tegami; avendoli prima tolta la prima pelle, quando saranno ben cotti, e teneri, levateli la seconda pelle, e fateli passare per la stamigna, metteteli zuccaro quanto basti, poi mettete detta pasta in una sorbettiera per farla agghiacciare, quando sarà agghiacciata, travagliatela, indi mettetela in modelli di piombo di figura simile a' marroni, quali involti in carta, metterete ad agghiacciare in un vaso, che non ritenga l'acqua, ed ivi li lascierete fino al momento in cui dovete servirli.

Uova ghiacciate.

Pigliate sei uova fatele cuocere dure, pigliatene il rosso, e conservatelo intiere, poi pigliate sei altre uova fresche, e rompetele giusto per mezzo con diligenza, e conservate li gusci intieri, per poterli riaggiustare insieme come se fossero intieri, per il che conviene segnarli, mettete il bianco di sei uova fresche in un quartino di fior di latte, sbattetele bene, indi fatele cuocere lentamente in un piatto come se fossero uova *al miroir* senza che abbian colore di sopra, quando saranno cotte passatele per uno staccio come una

pasta , lasciatele raffreddare , e mettetele del
 zucchero in polvere , e fatele agghiacciare co-
 me le altre , e quando saranno agghiacciate , e
 che le avrete ben travagliate , empite li gusci
 conservati di detta pasta , mettendovi nel mezzo
 un rosso d' uova , e riunite li gusci l' un contro
 l' altro , involgete cadun uovo in carta bianca , e
 mettetele in un vaso di latta con ghiaccio come
 è stato detto de' perfici ghiacciati , e lasciatele
 ivi finchè dobbiate servirli , queste uova sono pro-
 prie dell' officio di cucina , ciò non ostante si
 possono servire tra' frutti .

Formaggio al fior di latte ghiacciato .

Pigliate una pinta di fior di latte , e fateli dar
 due bolli , poscia levatelo dal fuoco , stemprate
 quattro rossi d' uova , dopo averli levato il bianco
 metteteli nel fior di latte , e mescolateli bene
 insieme ; pigliate un cedro fresco , gratuggiatelo ,
 e mescolatelo con mezza libbra di zucchero , e
 mettetelo nel fior di latte , a cui di nuovo fa-
 rete dar cinque , o sei bolli sempre rivoltandolo ,
 mettetegli anche un cucchiajo d' acqua di fiori
 di melarancio , alquanto di conserva di detti fiori
 di melarancio , e mezza donzina di amandole
 dolci pestate , indi passate il fior di latte allo staccio ,
 dopo mettetelo nella sorbettiera per farlo agghiac-
 ciare , quando sarà rappreso , lo travaglierete co-
 me gli altri ghiacci , poi levatolo dalla sorbette-
 ra lo metterete in un modello simile ad un for-
 maggio , qual dovete di nuovo metter nel ghiaccio
 per sostenerlo finchè siate in pronto per servire ,
 terrete intanto preparata acqua calda in una cal-
 daja

daja per sommergerli dentro il detto modello fino all' altezza del formaggio , affinchè egli si stacchi dal modello , indi applicato sopra il modello un piatto , e girato da sotto in su il modello versarete il formaggio in esso piatto , e servirete .

Formaggio , e buttiro al ghiaccio .

Fate bollire una pinta di fior di latte , e quando avrà dato un bollo , mettetegli dentro mezza libbra di zucchero , e la scorza d' un cedro gratugiato , poi fateli dar ancor due bolli , indi pigliate dieciotto , o venti rossi d' uova , e stemprateli nel fior di latte ; e rimettete il detto fior di latte sopra il fuoco per far rapprendere le uova , e levandolo dal fuoco vi metterete dentro un cucchiajo d' acqua di fior di melarancio , poscia passerete il fior di latte allo staccio chiaro , indi lo metterete nella sorbettiera , e lo farete agghiacciare , quando sarà rappreso , lo travaglierete come gli altri ghiacci , e se volete farne un formaggio , mettetelo in un modello da formaggio , qual poi finirete come il precedente , e se volete farne butirro , rimetterete la sorbettiera al ghiaccio per fino che vogliate servire , ed allora voi leverete il ghiaccio con un cucchiajo nella stessa maniere , con che si leva il butirro fresco ; e lo servirete sopra piatti mettendovi dell' acqua agghiacciata .

Formaggio alla cioccolata ghiacciato .

Pigliate mezza libbra di buona cioccolata , mettetevi un quartino d' acqua per farlo fondere al fuoco , sempre agitandolo con una spatola , quando sarà ben fuso , e ridotto come una pappa

leggiera stemprate in esso sei roffi d' uova ; indi fate dar un bollo ad una pinta di fior di latte , e mettetegli dentro mezza libbra di zucchero , poi versate il fior di latte nel bacino , in cui è il cioccolato , e mescolateli ben insieme sopra il fuoco ; quando l' uova saranno rapprese , mettete il fior di latte in una sorbettiera per farlo agghiacciare , poscia travagliatelo con un bastoncino , indi mettetelo in un modello da formaggio , e rimettetelo al ghiaccio , e lo finirete come quello di fior di latte .

Formaggio di caffè al ghiaccio .

Fate del caffè secondo il costume , mettendo sei oncie di caffè per ogni boccale d' acqua , quando sarà riposato , e ridotto al chiaro pigliate una pinta di fior di latte , e fateli dar un bollo , poscia metteteli dentro circa una libbra di zucchero , ed il detto caffè che avete ridotto al chiaro fateli dar cinque , o sei bolli sempre agitandolo , poi mettetelo il fior di latte nella *sorbettiera* ad agghiacciare , poscia finirete il formaggio come quello al fior di latte .

Formaggio di pistacchi ghiacciato .

Fate scaldare acqua , ed in essa mettete sei oncie di pistacchi , indi pestateli ben fini , passateli poi per la stamigna più volte , mescolateli con una pinta di fior di latte a cui avrete fatto dar un bollo , e le farete dar ancora tre , o quattro bolli sempre agitandoli , poscia vi metterete mezza libbra di zucchero , ed un cucchiajo d' acqua di fiori di melarancio , poi metterete il fior di latte in una *sorbettiera* per farlo agghiacciare , e finirete detto formaggio come quello al fior di latte .

Formaggio a la choisy.

Fate dare un bollo a tre boccali di fior di latte, dopo metteteli dentro mezza libbra di zucchero, e li zesti di un mezzo cedro, indi rimettetelo al fuoco, e fatelo bollire sempre agitandolo fino alla consumazione della terza parte, dopo vi metterete dentro quattro rossi d' uova stemperate con alquanto di fior di latte, poscia lo rimetterete sopra il fuoco per far rapprender le uova, (avvertendo, che non bolla) sempre rivoltando finchè comincerà a condensarsi, ed allora lo leverete dal fuoco, quando poi sarà mezzo freddo li mescolate insieme cinque, o sei cucchiaj di marmelata di qualunque sorta sia di vostro gusto, passate indi il tutto per uno staccio chiaro, e mettetelo in una *sorbettiera* ad agghiacciare, dopo travagliatelo, e mettetelo nel modello da formaggio, in cui lo rimetterete ad agghiacciare finchè siate per servire, ed allora lo staccherete dal modello nella stessa maniera de' precedenti.

Canelons al fior di latte ghiacciato.

Se volete far sei *canelons*, bisogna empirne quattro di fior di latte, poi mettete il fior di latte in un bacino, e gli farete dar due bolli, dopo li metterete dentro una libbra di zucchero, e due cucchiaj di fior di melarancio, la scorza d' un cedro fresco raspata, lasciate così infusione per mezz' ora, indi passate il fior di latte allo staccio, e mettetelo nella *sorbettiera* ad agghiacciare, quando sarà rappreso lo travaglierete bene, poi lo metterete ne' modelli da *canelons*, quali involti di carta li rimetterete nel ghiaccio preparato aven-

do riguardo , che il vaso in cui li metterete sia forato, acciò non ritenga l' acqua , quando vorrete servirli sommergerete li modelli nell'acqua calda per farli distaccare , e gli ajuterete ad uscire battendo colla palma della mano sopra un capo del modello presentandoli sul piatto sopra cui versargli , ed aggiustar li vorrete .

Biscottini al fior di melarancio.

Pigliate due pizzichi di fiori di melarancio *prélinées* , stritolateli ben fini : mettete gli in un catino con tre oncie di zucchero fino , un' oncia e mezza di farina , e tre rossi d' uova , sbattete tutto insieme ; poi aggiungetegli il bianco di quattro uova sbattute , e mescolate assieme , distendete la pasta sopra fogli di carta bianca ; spargetegli sopra zucchero fino , e fateli cuocere in un forno a lento calore ; quando saranno cotti li metterete in uno staccio , dopo averli levata la carta , li farete seccare nella stufa . *Li biscottini di cedro si fanno nella stessa maniera , colla sola differenza , che invece de' fiori di melarancio vi servirete di cedro verde gratugiato .*

Marzapani al Cedro .

Fate cuocere a *la grande plume* mezza libbra di zucchero , ed in esso mettete gli dentro mezza libbra di farina , e con una spatula mescolategliela bene insieme in maniera , che non vi resti alcun grumo , poi aggiungetegli il bianco di tre uova , e la scorza gratugiata di un mezzo cedro , e di nuovo colla spatula mescolate bene tutte le dette cose ; indi mettete questa pasta sopra una

tavola , impolverate la pasta sotto , e sopra con farina , poi pigliate piccoli pezzi di detta pasta , e formatene marzapani della grossezza , e figura che volete , come sarebbe in figura di amandole , di nociuole , o d' olivi , e metteteli sopra foglie di rame , fateli cuocere in un forno con calore moderato , quando saranno di color biondo dorato li cavarete dal forno , e li conservarete nella stufa finchè dobbiate servirli .

Biscottini a la choisy .

Fate cuocere *a la grande plume* mezza libbra di zuccaro , dopo mettetelo in un mortajo con mezza libbra di fior di farina , un cucchiajo d' acqua di fior di melarancio , due uova fresche , e pestate tutte le dette cose insieme per farne una pasta maneggiabile , dopo mettetela sopra una tavola impolverata di farina mescolata con alquanto di zuccaro fino , poi tagliatela in piccoli pezzi eguali della grossezza d' un olivo , e rotolate li fra le mani , e con farina mescolata assieme ad un terzo di zuccaro , indi schiacciateli alquanto , e ad uno ad uno metteteli sopra foglie di rame , e fateli cuocere in un forno con moderato calore .

Giambelette al Fior di melarancio .

Mettete in un bacino mezza libbra di zuccaro con due cucchiaj d' acquavite , ed altri due d' acqua di fior di melarancio ; mettete il zuccaro al fuoco solamente per farlo fondere , dopo metteteli dentro nove oncie di fior di farina , e due uova intiere , cioè il rosso ,

ed il bianco, impastate tutto insieme, e formate una pasta maneggiabile, poi tagliatela in filetti, che rotolarete un poco colle mani per farne anelli, od altre cose formate in cifra; mettete al fuoco un vaso alquanto cavo con acqua, e quando l'acqua sarà per bollire mettetegli dentro le giambellette, e con una mestola agitate l'acqua per eccitare le giambellette che sono in fondo del vaso a riascender sopra l'acqua, e di mano in mano, che vengono sopra cavatele colla mestola, e fatele sgocciolare, indi cuocere in un forno con calor moderato; quando saranno di bel colore levatele dal forno, e con una penna bagnata in bianco d'uova, che gli passerete sopra per ghiacciarle; poi rimettetetele nel forno solamente per far seccare il ghiaccio.

Marzapani liquidi.

Sbattete il bianco di sei uova fresche finchè sia ben in schiuma, poi mettetegli dentro cedro verde grattugiato ben fino, cinque cucchiaini di zucchero in polvere, mescolate il zucchero col bianco d'uova dandoli qualche colpo collo sbattitore, poi con un cucchiaino da bocca pigliatene, e formate li marzapani della grossezza d'un marrone, ed eguali il più che potrete, indi li metterete sopra fogli di carta bianca con qualche distanza tra l'uno, e l'altro, e con un vaso da zucchero spargeteli sopra zuccare fino, e copriteli col coperchio d'un forno da campagna, con un poco di fuoco sopra, e fateli cuocere dolcemente finchè siano di colore dorato, poi levateli la carta, e metterene due l'uno contra l'altro con qualche pic.

piccolo frutto confettato tra l' uno, e l' altro come sarebbe una cirieggia, un acino d' agresto, ed una mora di rovo, o ciò, che meglio stimarete; poi conservateli nella stufa finchè dobbiate servirli.

Marzapani grossi secchi.

Sbattete il bianco di otto uova finchè sia del tutto ridotto in schiuma, poi mettetegli dentro cedro verde gratugiato, ed otto cucchiaj di zucchero in polvere; poi formatene un grosso marzapano rotondo, o di figura ovale, od a guisa di rocca, ed aggiustateli sopra un foglio di carta bianca, indi ghiacciatene tutta la parte superiore con zucchero fino, poscia metteste il foglio di carta su cui sono li marzapani sopra una foglia di rame, e fateli cuocere in un forno a lento calore; poi quando sarà di un bel colore dorato cavateli dal forno, levateli la carta, e finite di farli seccare nella stufa. Se così vi piacesse potreste mettergli marmelata di fior di melarancio, o gelatina di uvaspina, o marmelata d' albicocche.

Cialde al butirro.

Stemprate in un catino due uova fresche con tre oncie di farina, tre oncie di zucchero in polvere, alquanto di butirro fuso in un poco di latte, un poco d' acqua di fior di melaranci, un pizzico di scorza di cedro verde gratugiato ben fino, sbattete tutto insieme finchè la pasta sia del tutto senza grumi, che sia nè troppo tenera, nè troppo spessa, e che fili versandola col cucchiajo, indi fate cuocere le cialde nella stessa maniera di quelle al fior di latte.

Cialdoni al fior di melarancio.

Fate bollire per qualche momento alquanto di butirro in un quartino d'acqua, indi tolto il butirro dal fuoco mettetegli dentro un cucchiajo di acqua di fior di melaranci, poi mettete in un carino mezza libbra di farina, tre oncie di zucchero, ed un ovo intiero, cioè il bianco, ed il rosso, indi metteteli a poco a poco l'acqua in cui v'è il butirro fuso, e stemprate ogni cosa insieme finchè abbiate una pasta nè troppo tenera, nè troppo dura, e che fili versandola col cucchiajo; poi fate cuocer li cialdoni nella stessa maniera delle cialde al fior di latte, colla sola differenza, che levandoli dal modello li rotolarete subito mentre sono caldi. Voi potete fare cialdoni d'un sapore più delicato colle stesse composizioni, che sono state insegnate per le cialde.

Per far pani di Santa Genevieffa.

Pigliate sei uova, e sbattete il bianco, come per far li biscottini al cucchiajo, poi stemprate li rossi con un quartuccio di farina, un poco di fior di latte, e mezza libbra di zucchero in polvere, poscia mettetegli i bianchi d'uova sbattuti; e mescolate bene tutto insieme per far una pasta ben ligata, e vi potete mettere un poco d'acqua di fior di melaranci: questa è la maniera di comporre li pani di Santa Genevieffa, ora non si tratta d'altro, che d'aver il ferro a tal uso per farli cuocere come si fa a' canestrelli.

Pasta

Pasta alla Spagnuola.

Mettete sopra una tavola mezzo quartuccio di farina, fategli un buco nel mezzo per mettergli quattro uova fresche, un cucchiajo di acqua di fior di melarancio, un bicchiere di vino di Spagna, alquanto di butirro, impastate tutto insieme, e formatene una pasta, che taglierete in quella guisa, che più vi piace per formarne de' trifogli, de' fiori di giglio, od altri disegni, quando sono mezzo cotti voi li trarrete fuori, e ne ricoprirete la parte superiore con zucchero cotto *a la grande plume*; poi li rimetterete nel forno per farli finire di cuocere, ed agghiacciare a dovere.

Pasta alla Baviera.

Sbattete il bianco di otto uova, indi mettetegli in un bacino con mezza libbra di zucchero fino, e mescolateli bene insieme con una spatula, poi fate disseccare sopra un piccolo fuoco continuando a rivoltar sempre con una spatula la detta composizione, indi levatela dal fuoco, e mettetevi qualche goccia d'acqua di fior di melaranci, poscia mettete pezzi di detta pasta grossi quanto una noce sopra fogli di carta bianca, e fateli cuocere in un forno a lento calore, e quando saranno freddi levateli la carta.

Confetti di nonpareille.

Si pesta semenza di selleri dopo averla fatta seccare nella stufa, poi si passa in uno staccio fino, indi si mette in un bacino grande da provvisione con zucchero *al lisse*, e se le danno più mani come alli *confetti*, finchè si vede che hanno raccolto il zucchero; poi prima di finirle, se gli dà il colore determinato, od il colore, che usar si suole nell'uffizio, poi le conservarete in luogo secco.

I L F I N E.

INDICE ³⁴⁹

Di quanto contiene il presente Libro.

AQUAVITA. *Modo, con cui deve esser disposta la caldaja per la distillazione dello spirito* 74. : *Maniera di fabbricarla* 81. : *Avvertenze per la distillazione* 25. : *Acquavita di Caffè* 26. : *di Cannella, Garofano, e Persico* ivi : *di Escubar* 27. : *di Barbados* ivi : *Claretta, o sia perfetto amor* ivi : *Cordiale* 28. : *Cinamomo* ivi : *Cinamomo in altra maniera* 44. : *Escubar d' Inghilterra* 45. : *di Vaniglia* 51. : *di Ampole* 52. : *di Ginepro* 268.

Acqua di Cerfoglio 137. : *di fiori di Melarancio* 142. : *Claretta di fiori d' Arancio* 143. : *di Finocchio* 162. : *di Pistacchi* 294. : *di fiori di Rose* 329.

Aceto. *Osservazione sopra il suo uso* 210. : *al fior di Melarancio* 154. : *Rosato, ed altri* 210.

Agresto all' oreilles 212. : *Pelato, e confettato* 216. : *Confettato al secco* ivi.

Agro di Cedro 133.

Agro di Cedro, Cedrato, e Limone 34.

Albicocche verdi (dette anche Meliache) sua Osservazione 314. : *al Liquido* 112. : *al Secco* 113. : *al Candito* 114. : *all' Acquavite* ivi : *al Caramel* 116. : *confettate al liquido* 315. : *Confettate al secco* ivi : *Confettate* 316. : *in surtout* 317. : *all' Acquavite* ivi : *all' oreilles* 318. : *Appianate* 324.

Amandole alla Pralina 10. : *alla Polonese* 39. : *alla Reale* 72. : *alla Nempareille* 275. : *al Cedro* ivi : *alla Napolitana* 276. : *in Rosso* ivi e 277. : *Pralinées alla Regina* ivi, Aman-

Amandole verdi confettate 117. al secco 158.
al Caramel 119. in Filagrana ivi: all' Arlecchina
ivi: all' Acquavite 120.

Ampole (dette More di Rovo, e da' Francesi
Framboises) Osservazioni sopra tal frutto 137.
al secco 93. al ghiaccio 138. al liquido 139.

Angelica (Fiori della medesima) al liquido 170.
in composta ivi: al secco 171.

Anici confetti 209.

Arancio, vedi Melarancio.

Besquits d' amandole amare 69. al Cioccolato 70.

Biscottini comuni 21. alla carta 22. all' Inglese
ivi: alla Delfina 40. in laccio d' amore, o sia
forma di gruppo Salomone 41. al Gelsomino 141.
al Cedro, ed altri Agrumi 244. di Melarancio 258.
di Marroni 265. di Cioccolata 272. di Cioccolata
alla Monferrina 273. di Amandole dolci 278.
di Amandole amare 279. di Nociuole ivi: di
Pistacchi 293. al cucchiaino 306. al Zephir 307.
di Provenza 308. alla Regina ivi: scanellati 309.
di frutti mescolati 310. di Genova ivi: all' In-
fante 311. al fior di Melarancio 342. alla choisy
343.

Bottoni di fiori di Melarancio al liquido 155.
al Candito 156. Arrostiti 157.

Bracciuola di Cedro 254. di Limoni 256. all'
Arlecchina 282. mescolata 283 di Amandole alla
Portoghese ivi: di nociuole 284.

Bugie 19.

Buttirro al Caffé, in filagrana, ed in altre
maniere 43.

Caffé. Osservazione sopra tal bevanda 268.

Canestrelli di Altezano 13. di Vercelli ivi.

Ca-

Canella in bastoni 299.

Candito di fiori di Gelsomino 61. *di fiori di Viole* 84. *di Canella* 298. *di bottoni di Melarancio, o Citrone* 311. *di Gionchiglia* 328.

Canellons di Ampole 97. *di Fragole* 128. *di Cioccolata* 159. *di Caffè* ivi: *di Persico* 160. *di Agresto* ivi: *di Albicocche* 326. *al fior di latte* 341.

Caramelle d'ogni sorte 17.

Cedri in forma d'olivi 245. *in scoglio* 250.

Cedri verdi confettati 247.

Cedri, ed altri Agrumi al secco 249. *Cedri ed altri Agrumi confettati* 245. *in sette al secco* 248. *in sette in altra maniera* 249. *in filetti* 255.

Chiappini 14.

Chinotti al liquido 73. *al Rataffia* 74.

Cialde al fior di latte 42. *al Vino di Spagna* 43. *al Caffè* 46. *al Butirro* 345.

Cialdoni al fior di Melarancio 346.

Ciriegge in quadriglia 56. *in surtout* ivi: *all'Acquavite* 57. *in Camiccia* 58. *all'Oreilles* 98. *a mezzo zucchero* ivi: *liquide col nociuolo* 99. *colle Ampole* ivi: *in filetti* 100. *al Caramel* 101. *alla Nompareille* ivi: *al Ghiaccio* 122.

Cioccolata. Osservazione sopra il suo uso 270. *sua Composizione* 47. *in bevanda* 49. *all'Inglese* ivi: *in forma d'Olivi* 272.

Clarequeta di fiori di Viola 92. *di Ciriegge* 106. *di Uvaspina* 136. *di fiori di Melarancio* 149. *di Prune* 168. *di Pera* 189. *di Agresto* 212. *di Cotogni* 219. *d'Uva muschiata* 233. *di Pomi* 235.

Clarke 72.

Colore di Scarlato 276. *Verde* 302. *Rosso* ivi: *Giallo* 303. *Turchino* ivi.

Com.

Composta di trancie di Meloni 36. di Pomì
 reinette 69. di Pomì reinette colla gelatina 73.
 di Ciriegie 100. di Uvaspina 112. di Albicocche
 verdi 115. di Albicocche verdi per ogni stagione 116
 di Amandole verdi 121. di Melaranci e Cedri 263.
 di Marroni 264 di Fragole 123. d'Uvaspina 130.
 di Prane 134. di Ampole 138. di Prune alla
 Borghese 162. di Prune mirabelle 165. di Pera
 d'Estate 177. di Pera buonicristiani ivi: di Pera
 d'Autunno 178. di Pera d'Inverno ivi, di Pera
 d'Inverno arrossite ivi, di Pera Martinsecchi 179.
 di Pera già state servite per ridurle al caramel ivi:
 di Pera alla Provinciale 180. di Pera alla Cardi-
 nale 181. di Pera 183. di Persici 193. di Persici
 intieri ivi: di Persici intieri in altra maniera 194.
 di Persici alla Borghese ivi: di Persici a la clo-
 che ivi: di Persici crudi 195. di Persici all'ac-
 quavite ivi: d'Agresto 213. d'Agresto fuori di
 stagione 214. di Cotogni alla Borghese 221. di
 Cotogni in gelatina ivi: di Cotogni cori nella
 cenere 222. d'Uva muschiata 231. d'Uva mus-
 chiata all'Astigiana ivi: di Pomì reinette alle
 Borghese 236. di Pomì in gelatina ivi: di Po-
 mì a la cloche 237. di Pomì riempiti di mar-
 melata 238. di Pomì rinnovati ivi: di Pomì 239.
 di Cedri, ed altri Agrumi 247. d'Albicocche a la
 cloche 320.

Conserva di Ampole 25. di Canella e Cioccola-
 ta 32. di Rose 33. di limone ivi: di Pistacchi 34.
 di Ampole dette anche More di rovo 55. di
 di Griotte 70. di fiori di Viole 83. di Ciriegie 102.
 d'Uvaspina 129. di fiori di Melarancio 142. di
 ersici 195. di Buglose 202. d'Agresto 214. di
 Pomì

Pomì granati 228. di Cedri, e Melaranci 259.
 Bianca di Cedri 251. di Cedrati 257. di Caffè 270.
 di Cioccolata 271. di Nocciuole 279. di Amandole
 al Cedro 280. d'Acqua di fiori di Melarancio 305.
 di Frutti confettati ivi: allo Scarlato ivi: di Zaffera-
 rano 306. d'Albicocche 319. di Fiori di Gionchi-
 glia 328. di Fiori di Rose 329.

Cotogni. Osservazione sopra tal frutto 218. al
 liquida 220. alla Cardinale 221.

Confetti di Spino 208. di Cedro 255. di Cioc-
 colata 274. di Nocciuole 281. di Pistacchi 295.
 d'Albicocche 319. di Nomparsille 348.

Crema 20. di Ampole 96. di Fragole 126. di
 Cedro 253. di Amandole in plagrana 280.

Diavoletti 50. con Pistacchi ivi.

Elixir d'Inghilterra 28.

Essenza di Fiori di Viola 87. di Fiori di Mela-
 rancio 150. di Angelica 171. di Cedri 253. di
 Melaranci 263. di Fiori di Gionchiglia 327. di
 Fiori di Rose 330.

Fiori di Citrone alla pralina 11. di Gelsomino
 confettati 60. di Melarancio confettati in mazzi 64.
 di Viola al ghiaccio 86. di Viola confettati 88.
 di Viola in mazzetti 92. di Gelsomino in maz-
 zetti 140. di Gelsomino in camiccia ivi: di Me-
 larancio (detto solitamente Arancio) al ghiaccio
 143. di Melaranci confettati al liquido ivi: di
 Melarancio al secco 145. di Melarancio al candi-
 to 146. di Melarancio al candito in altra manie-
 ra ivi: di Melarancio filati 147. di Melarancio
 pralinés 148. di Melarancio in mazzi 153. di
 Gionchiglia al zucchero 327. di Gionchiglia in
 bianco 328. di Rose al ghiaccio 330.

Fichi

Fichi. *osservazione sopra tal Frutto* 172. *confettati al liquido* 173. *al secco* 174. *al naturale* 175.

Filotti di Limone, o di Cedro al liquido 247. *di Cedro* 255. *di Melarancio all'acquavite* 261.

Formaggio ghiacciato alla Canella 36. *alla Chantilly* 37. *alla Chantilly in differente maniera* ivi: *di Ampole* 97. *alla Borghese* 103. *di Fragole* 127. *al fior di latte* 338. *al fior di latte, e butirro* 339. *alla Cioccolata* ivi: *di Cassé* 340. *di Pistacchi* ivi: *alla Choisy* 341.

Fragole. Osservazione sopra tal frutto 123. *al Chiaccio* 126. *al Caramel* ivi: *in camiccia* 127.

Gatteau di fiori di Citrone in vari colori 11. *di fiori di Melarancio* 63. *di fiori di Viola* 89. *di fiori di Viola arrossiti* ivi: *di fiori di Gelso-*
mino 139. *di fiori di Melarancio* 150. *di fiori di Melarancio pralinées* 311.

Gelatina d'Uvaspina 19. *di Ampole* 95. *di Ampole in differente maniera* ivi: *di Ciriegie* 104. *a' Uvaspina* 131. *d'Uvaspina in altra maniera* ivi: *d'Uvaspina con Ampole* 132. *d'Uvaspina senza juoco* ivi: *di Pera* 187. *di Pera in rosso* 188. *a' Uva muschiata* 232.

Giambellette al fior di Melarancio 343.

Griotte, e Ciriegie al ratafiat 35.

Idromele vinoso 83.

Ipoteca 45.

Ipocrasso 44.

Latte di Amandole 284.

Liquore detto Popolo 44.

Marroni glassé 16. *in frutto al ghiaccio* 337. *confettati al secco* 264. *in camiccia* 266. *al caramel* 267. *all'arlecchina* ivi. Mar-

Marzapani alla siringa 13. dolci alla siringa 14. amari 15. in forma di bottoni con marmelata 38. dolci alla siringa, ed altre cose di tal pasta 51. in laccio d'amore 68. di Ampole 94. di Ciriegie 105. di Pistacchi alla Cometa 296. di Pistacchi in gioielli ivi: di canella 297. al Cedro 342. liquidi 343. di Fragole 124. di Fragole al ghiaccio 125. al fior di Melarancio 151. al Cedro 252. di Cioccolata 273. frastagliati 286. alla Portoghese 287. alla Delfina 289. al Zephir mascherati 290. con marmelata 291.

Macheroni al fior di Melarancio 152. colle Amandole 285. liquidi ivi: di Bruxelles 286.

Marmelata d'Uvaspina 19. di Ciriegie 58. di fiori di Viola 88. di Ampole 96. di Albicocche verdi 117. di Fragole 124. di fiori di Melarancio 148. di Prune 162. di Pera 182. di Persici 196. di Spino 207. d'Agresto 215. d'Agresto in altra maniera ivi: di Cotogni 223. di Cotogni in altra maniera ivi: di Pomu 239. di Cedri 251. di Melaranci 259.

Melarancio (lo stesso che Arancio, e da' Francesi Orange), Sua Osservazione 141. confettato 259. all'Acquavite 260. al Caramel 262. in puits ivi: in fette, od in quarti ivi.

Melaranci, Bergamotti, e Cedrati in frutto al ghiaccio 336.

Meloni. Sua Osservazione 175.

Meliache vedi Albicocche.

Michette di farina di Meliga 15.

Modo di preparare la secchia, e disporre la sorbettiera per far il ghiaccio ad ogni sorta di frutti, e liquori 87.

Modo

Modo di disporre il bacino per far confetture bianche, dette Bon-boni 90.

More di Rovo vedi Ampole.

More confettate al liquido 199. confettate al secco 200.

Mostarda alla Borghese 229.

Noci fresche. Sua Osservazione 158. confettate in filetti 23. confettate al grand perlé 24. all' Acqua-vite 313.

Nociuole di Persici in sorpresa 104.

Orzata di Nociuole 66. di Amandole 161. di Pistacchi ivi.

Olivi. Sua Osservazione 243.

Pani di S. Geneviessa 346.

Patte d' Uvaspina 55. di Maccheroni con marmelata 63. di fiori di Viola 92. di Ampole 94. di Amandole verdi 108. di Ciriegie 122. d' Uvaspina 136. di fiori di Gelsomino 140. di fiori di Melarancio 151. di Prune 167. di Pera 185. di Pera arrossite ivi: di Persici 199. d' Agresto, e Mela 217. d' Agresto 218. di Cotogni al naturale 225. di Cotogni in rosso 226. di Regolizia 227. d' Uva muschiata 232. di Pomi 242. di Cedro 254. di Marroni 266. di Amandole per orzata 282. di Marzapani per far diversi lavori 288. d' Albicocche 324. d' Albicocche mature 325. alla Spagnuola 347. alla Baviera ivi.

Pastiglie, ed altri lavori di fiori di Melarancio 62. di fiori di Viola 85. di Regolizia 227. di Cedro 257. di Caffè 269. di Cioccolata 274. di Canella 298. di Garofani 300. allo scarlatto 303. di Zafferano 304. di Cedrato ivi.

Pastone per gli uccelli 73.

Viola. Osservazione sopra li Fiori di Viola, e
Violette 83.

Uovi alla Portugheze 20. al Caramel 104. ghiac-
ciate 103. e 337.

Uva in camiccia 229.

Uva muschiata confettata in grappoli al secco
68. al liquido 230. confettata senza pelle 231.

Uvaspina da noi detta Uva tramà, ed in latino
Ribes. Sua osservazione 128. in grappoli 55. al
ghiaccio 130. in grappoli 135. in camiccia ivi:
in grani 136.

Uvaspina verde. Sua osservazione 109. al liqui-
do 110. al secco 111. al ghiaccio ivi.

Zuccaro. Maniera di chiarificarlo 7. sue diffe-
renzi cotture 8. d' Orzo 102. candito al fior di Me-
larancio 154. al Cassè per far Figure, e Vasi
con i Modelli 300. in altra maniera anche per
far Figure, e Fiori con i Modelli 301.

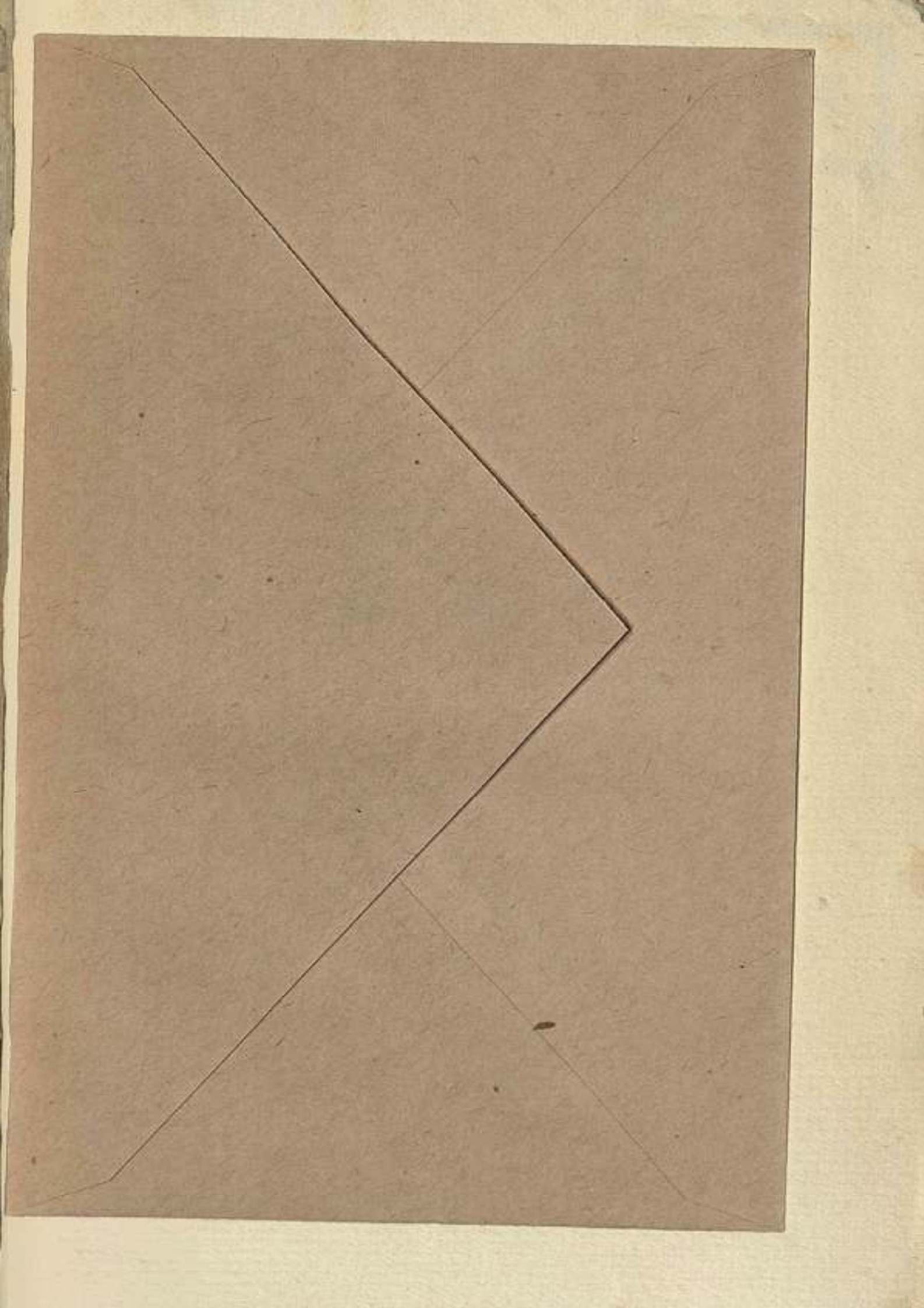
Zuccherini di Violetta, ed altri col modo di
disporre il Bacino per far confettura bianca da noi
detta Bon-boni 52.

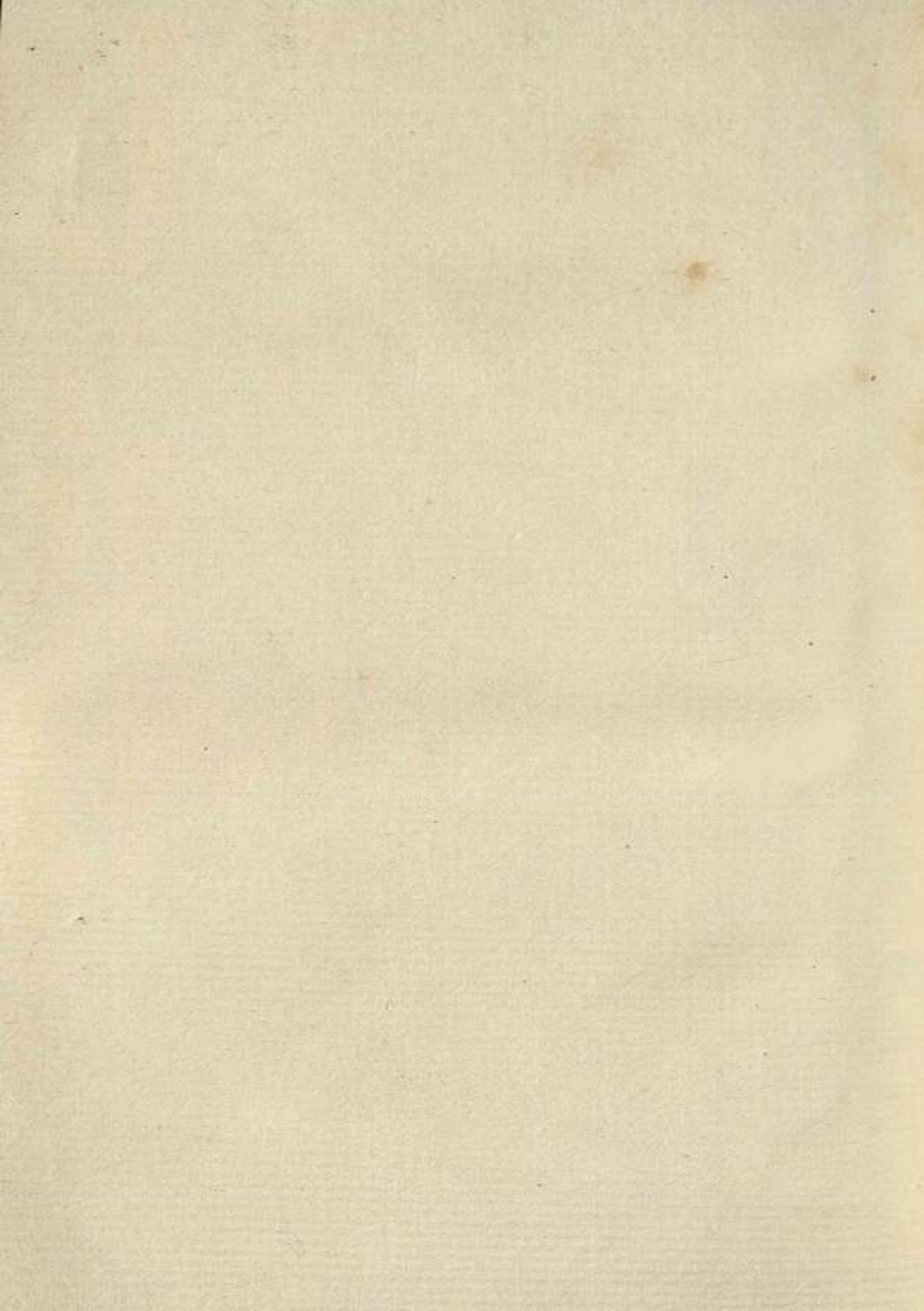
Erbaruola Vaso di Vetro con bocca larga, e alcu-
ne volte nel corso del Libro detto Amola con bocca
larga.

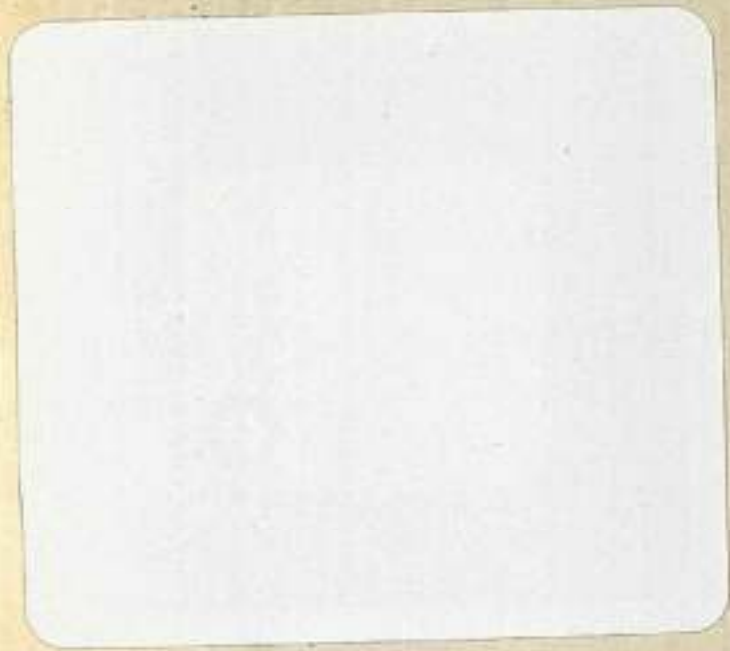
I L F I N E.

quies

216







216

