Venetia 1643
Some plates misbound, but complete
except for the portrait which
should be present - See Westbury p 208, (Scappi 7)

UNIVERSITY OF LONDON
WARBURG INSTITUTE

WARBURG
18 8077719 2

ELIZABETH
DAVID

14.2.25

D
C
H
275


M. BORTOLOMEO SCAPPI DELL
ARTE DEL CVCINARE CON
IL MASTRO DI CASA ET TRINCIANTE.
VENE
TIA

BARTOLOMEO SCAPPI

DELL' ARTE DEL CVOCO, del Trinciante, e Maſtro di Caſa.

DIVISO IN LIBRI CINQVE.

Nel Primo de quali ſi tratta in che conſiſta la prudenza d'vn buon Cuoco.

Nel Secondo, il modo che ſi deue tenere per far varie ſorti di viuande, tanto di volatili quanto di quadrupedi con la ſtagione loro; & ſimilmente il modo per far diuerſi geli, e ſapori.

Nel Terzo, il modo di fare diuerſe viuande di peſci, e di conoſcere la loro bontà, e ſtagione.

Nel Quarto, il modo di fare diuerſi lauori di paſta.

Nel Quinto & vltimo, il modo che ſi deue tenere per preſentar' e ſeruire le dette viuande (doppo che ſaranno fatte) *in mano* delli Scalchi. Et in oltre il modo di poter ordinare *diuerſe Maſſaritie ſpettanti à tal' vfficio*, come ſi vedrà per i ritratti e diſegni, oue ſaran tre Cucine differenti l'vna dall'altra con gli ornamenti e Maſſeritie à quelle ſpettanti.

Con la Tauola del contenuto in tutti eſſi nel fine.

DELL' OPERA
DI M. BARTOLOMEO
SCAPPI DELL' ARTE DEL CVOCO.
LIBRO PRIMO.

Delle circonstanze necessarie al Mastro Cuoco. Cap. I.

BIsogna che vn prudente, e sufficiente Cuoco, volendo hauere buon principio, meglior mezo, & ottimo fine, e sempre honore della sua Opera, faccia come vn giuditioso Architetto, il quale dopo il suo giusto disegno, stabilisce vn forte fondamento, e sopra quello dona al mondo vtili, e marauigliosi edificij; Il disegno del Cuoco hà da essere il bello, e sicuro ordine, causato dall' isperienza, della quale hà d'hauere tal parte che più tosto possa egli seruire nell' vfficio di Scalco, che lo Scalco per Cuoco, & hà da ingegnarsi di sodisfare con delicate viuande a gli appetiti generali, e diuersi. Et che le viuande non meno siano saporose, e grate al gusto, che piacevoli, e dilettevoli all'occhio, con lor bel colore, e vaga prospettiua. Il primo fondamento sul quale hà da fidarsi principalmente, hà da essere la cognitione & prattica di diuersi modi di cose, accioche quel che per mancamento delle cose non si può fare d'vna materia, possa farlo d'vn' altra, che quel luogo, ò quella stagione possano dargli e con quella faccia i banchetti compiti, e sontuosi delle più principal cose che si ricercano, e per meritar nome di giuditioso e prattico, hà da conoscere ogni sorte di carne, e di pesce, e di qualunque altra cosa, che gli sarà consignata alla giornata, e comparture ogni sorte d'animali quadrupedi & volatili, e discernere tutti i pesci marittimi, e di acqua dolce, e li lochi, e membri più appropriati per fargli arrosto, ouero alessati, ouer farne altre viuande; de i modi, e tempi di farli frolli, e conseruarli, conoscendo le parti più cortibili, e più durabili, le più saporose, e le più delicate. Hà da essere anco, se non in tutto almeno in buona parte prattico in conoscere ogni sorte di speciarie occorrenti per tal'officio, & deue sapere la qualità d'ogni sorte di liquore tãto di grasso, quanto di magro, e tutte le sorte di frutti, e d'herbe, e le loro stagioni, come molte volte è bisogno. Hà da esser presto, patiente, e modesto in tutte le sue attioni, e sobrio quanto è possibile, perche chi non hà questa parte della sobrietà, perde la patienza & il natural gusto delle cose. Debbe anteporre l'honor del padrone, e il suo proprio interesse, e l'vtilità del padrone a tutte l'altre cose: hà da esser ricco di partiti, accioche in vn caso di bisogno d'vna sola cosa sappia farne diuerse viuande. Sopra ogni altra parte, appresso all'humiltà, & a quelle altre dette di sopra, debbe esser pulito, e netto della sua persona, ingegnandosi di compiacere non men con le sue viuande a gli apetiti communi, che con la politezza, e piacevolezza vniuersalmente a tutti. Deue sforzarsi di conoscere quanto prima è possibile la natura e qualità del Prencipe, ò d'altro Signore a cui seruirà, per conformarsi quanto più potrà a quella. Non deue in tutto riposarsi nè fidarsi de suoi aiutanti, & altri a lui soggetti, tenendo à memoria l'antico detto: Che chi molto si fida rimane ingannato.

Del sito, forma, e disegno d'vna cucina, & ordine delle massaritie di questo vfficio.

Cap. 11.

E necessario che si sappia il disegno, & il modo di fabricare vna cucina tanto secreta quanto commune, & ordinare ogni sorte di massaritie spettanti a tal officio, del che io tratterò nel presente capitolo. Bisogna primieramente, che la cucina sij più tosto in loco remoto, che publico. Il che si fa per diuersi rispetti, e particolarmente per vietar i disturbi, che il concorso delle genti apporta, & i pericoli insieme, e per non dar noia alle conuicine habitationi del palazzo, con lo strepito, che necessariamente si fà in essa. Vuol esser fabricata in luogo piano, e sopra tutto allegra, ariosa, e ben proportionata con i cammi alti, e largi di canna, le nappe vogliono esser larghe con le staffe di ferro, e chiaui da vna parte all'altra che lo sostengano, e con alcuni ferri congegnati nel muro per attaccar catene, e più basso conficcati nello sperone del muro alcuni ferri snodati, doue si possano attaccar caldari in modo che si possano spingere innanzi, & indietro, e fuori. Appresso al camino vogliono esser due ordini di murelli, vn vacuo con le poste in modo che si possa porre il caldaro, ò le padelle per friggere, nel vacuo del quale si porranno brase per conseruar calde le viuande, e farle finir di cuocere; e l'altro murello sarà fatto a volta, e di altezza di tre palmi, e di lunghezza di quattro. Nella medesima cucina si potrebbe far vn forno per cuocer pasticci, & altri lauorieri di paste; e da vn canto due conserue d'acqua, ciascuna delle quali sia capace di cento some, con le lor canelle com'è solito, le quali debbano rispondere in essa cucina, però quando l'vna s'adopera, l'altra si riposi. Intorno la detta cucina hanno da essere due ordini di tauole conficcate larghe tre palmi, l'vna per poterui riponer sopra diuerse massaritie, e parimente sopra le tauole in loco arioso hà da esserui vn'ordine di rastelli per appicarui polli, & altre carne. Sotto le dette tauole hanno da esser due credenzoni grandi, compartiti in più ripostj, e con le lor chiaui, ne i quali si possano conseruar diuerse viuande, che auanzano alla giornata; e dall'altro canto hà da esserui vn cassone grande, oue si possano conseruar mantili, touaglie, saluiette, grembiali, stamigne, setacci, & altre materie. Dopo questo hà d'hauer la cucina vn murello d'altezza di meza canna appresso al camino, per poter riparar dal souerchio calore, colui che volterà l'arosto, ouero in loco del murello vn tauolone. Hà d'hauere di più nel basso nella schiena del camino doue si fa foco, vna graticola di cinquanta ferri grossi, e larghi ciascuna d'essi mezo palmo, & altri quattro palmi, li quali hanno da esser bene incastrati nel muro; il che si fa per conseruar il muro, acciò non si guasti così presto, e trouo che l'esperienza m'hà mostrato questo esser molto più vtile di quella pietra, che chiamano sperone. Da vn canto della cucina hà da esser vna meza colonna di pietra fissa in piedi, per poterui in vn bisogno poner il morraro grande, & vn bancon grosso di legname d'altezza di palmi quattro, e di longhezza di diece, sopra del qual si possano tagliare diuerse carni. Hanno anco da esserui sei tauole snodate con li lor trespidi, di lunghezza di palmi otto, le quali si possano facilmente portare d'vno in vn'altro luogo, con vn'altra di lunghezza di palmi sedeci, e di larghezza sei, la quale hauerà da seruire per imbandir le viuande, & vn'altra simile di noce; ò d'altro legno liscio, per poterui lauorar sopra ogni sorte di paste; & di più dieci altre tauolette mezane di quattro palmi l'vna, che haueranno da seruire per raschiar pesci, & parimente diece altre alquanto più grosse d'olmo, che seruiranno per batterui sopra lardo, & altre materie. Nella medesima cucina hanno da essere alcune fenestrelle

senza

senza lume, cioè armarij doue si possano riponere candelieri e lucerne; ma se tal cucina hauerà da seruire al tinello, sarà bisogno che habbia vn finestrone rispondente ad esso tinello, con vn murello alto due palmi, & mezo doue si possa posar sopra il caldaro, accioche con più prestezza, e facilità sia seruito il detto tinello delle viuande; quella fenestra però hà da esser sempre serrata, saluo all' hora del seruire, & hà da essere di larghezza di quattro palmi. Nella detta cucina hà da essere vn camerino posto in alto, fatto di tauole per li garzoni della cucina, quando saranno di guardia, oue si potrebbono ponere letuere, e far letti, & altri fornimenti appartenenti a tal camerino, & oltre a ciò vuol la medesima cucina hauere vn' altra camera a terreno che le sia congionta, oue si possa lauorar di pasta, e di sapori, di bianco magnare, di gelo, e di molt' altre viuande, le quali richiedono esser lauorate in loco amplo. Questa camera richiede essere spatiosa, chiara, & ariosa, con le sue fenestre a telaro compartite in più fenestrini, di modo che si possano serrare, & aprire alli bisogni. Intorno le mura hanno da essere tre ordini di tauole conficcate nel modo, che s' è detto di quelle della cucina, doue quando sarà necessario si possano riporre sopra paste, & altre robbe; & oltre a questo richiede che habbia da vn canto dirimpetto alla fenestra vn forno al quanto più grande di quello della cucina con le sue pale di legno, & di ferro, e spazzatoi dell'esca con vna sbarra di ferro per poter chiudere quando bisogna la bocca del forno. Il simile vuole hauer quello della cucina; & a piedi del detto forno da vn canto vuole hauere vn ridotto fatto di mattoni a modo di fornello oue si possano scaldare acqua, facendo però che il fumo ch'vscirà da esso fornello, vada nella medesima nappa del camino del forno. Nè sarebbe fuor di proposito se quelle due conserue d'acqua, *le quali* seruono alla cucina, seruissero anco alla detta camera *con due altre canelle* corrispondenti a quella, e con vno sciacquatore appresso. *Si hà da auuertire* come sotto l'vltimo ordine delle tauole hà da essere vna camera ouero spartura tramezata con la sua raschiatora di ferro con setacci, buratti, & lasagnatori per tirar le paste, e di più hà da esser nel mezo di essa camera vn tauolone liscio, e spianato di longhezza di quindici palmi, e d' altezza di palmi tre & mezo, oue si possa lauorare ogni sorte di paste & diuerse tauole lunghe, e corte con le tre piedi da portar di loco in loco, e da vn canto di questa camera vn credenzone alto dieci, & largo sei palmi, con più tramezzature, che tutte si possano serrar con le chiaui per conseruar zuccari, specierie & altre cose per la bocca del Prencipe che alla giornata potessero occorrere; quantunque non sarebbe male che ve ne fosse vn'altro della medesima grandezza per conseruar mantili, touaglie, buratti, setacci, *fili*, agucchie, & altre cose necessarie. Nella medesima camera hanno da esser accomodati cãdelieri di ferro proportionati in loco eminente, che non incommodi la camera, & alcuni vncini doue la notte si possano ponere lucerne, e candele, e per trauerso della camera vicino alla volta alcune pertiche per distenderui sopra le touaglie, le quali si haueranno da adoperare a coprir paste, & altri varij lauori. Bisogna non men d' ogni altra cosa vna gramola per gramolar più sorti di paste; & accioche ogni cucina habbia ogni commodità, mi è parso aggiungerui vn cortiletto, nel qual si possa d' ogni tempo star a pelar volaterie, scorticar animali quadrupedi, e farui diuersi altri lauorieri di più sorte, maggiormente nel tempo dell' estate, quando non si può restare al gran caldo delle cucine. Hà d' hauer il detto cortiletto due ordini di raftelli conficcati nel muro in loco oue possa signoreggiare il vento di tramontana, e seruiranno per attaccar volaterie, & altre carni. E più sotto vn' altro

ordi-

ordine più basso di rastelli per sostentar animali quadrupidi quando si scorticharanno, come vitelli, capri, agnelli, rusalotti, cignalli, capretti, & altri simili animali. Mà s'è da auuertire, che da vn canto appresso i rastelli hà da essere vn'ordine di tauole conficate nel muro del modo di quelle della cucina per riponerui sopra diuerse massaritie, appresso del qual si douerà ponere, vn bancone di legno grosso lungo, e alto come quello della cucina, sopra il qual si potrano compartir diuerse carni, e da vn' altra parte vna tauola grande di lunghezza di palmi sedeci, e di larghezza di palmi sei con li suoi tresspidi per acconciarui sopra varij herbami, della quale anco l'estate si potrà seruir per imbandir le viuande; & oltre alle dette tauole hanno da esserui tauolette grosse, e sottili, come quelle della cucina, sopra le quali si possano battere i lardi, acconciar pesci, & impilottare arrosti grossi, e minuti; ma è bisogno che tutte le dette tauole stiano d'ogni tempo nette, e polite. Nel detto cortiletto hà da esser vn pozzo con vno sciacquatoro grande, oue si possano lauare tutte le massaritie, sopra il qual sciacquatoro hà da essere vn poco di tetto per difenderlo dalle pioggie, nè sarebbe male che il detto pozzo rispondesse in cucina. Sopra ogni altra cosa tal cortille ricerca di essere in loco amplo, allegro, & arioso, e mattonato con vn condutto largo in modo che possa vscirne ogni sporcitia. Hà da esser il detto cortile netto d'ogni tempo, e maggiormente l'estate; percioche altrimente darebbe pessimo odore alla cucina, e sarebbe cagione di far pigliar alcun fettore, e putrefar le robbe, che alla giornata vi si conserueranno. Sarebbe anco necessario, che questo cortile fosse fornito di massaritie; come son mastelli di legno, e conche, per lauare pesci, e carni, e molte altre, con le caldare grandi, e suoi tresspidi da scaldare acque, & più sorte di coltelli per scorticare, e smembrare animali, e raschiar pesce e tagliar herbami. Sarebbe anco gran commodità, che nel detto cortile fosse vna ruota di pietra per aguzzar cortelli, & vna macinetta assai più grande di quella della cucina, per poter macinar, sapori, e far latte di mandole, & altre varie materie. Hò anco considerato che appresso al detto cortile starebbe bene vn camerino, che si potessero conseruare ogli strutto, butiro, lardo, & ogni sorte di sapori, e far neue di latte, e conseruarui l'estate il gelo, & il bianco magnare. Bisogna sopra tutto, che il detto camerino sia in loco fresco, con due fenestre, l' vna da vn canto, & l'altra dall' altro, accioche l'aere possa meglio conseruar le robbe. Appresso la sudetta cucina trouo esser di gran commodità vn'altra camera alquanto più grande & assai più rimota per riponerui massaritie, carboni, ceste, casse, & altre bagaglie, che si adoperano per viaggio, e da vn canto più lontano di questa camera hà da essere vn'ordine di banchi, con più poste e con li suoi cõdotti, oue al tempo necessario possono seruire quelli della cucina nelli suoi bisogni naturali. Il che si fà, accioche gli huomini non habbiano bisogno di allontanarsi, e cosi in questa parte, come in ogni altra, habbiano le lor compite commodità.

Modi per conoscere la bontà delle cose spettanti all'arte del Cuoco; col modo di farle, e conseruarle.

Dell' Olio d'Oliue. Cap. III.

Molte sono le sorte d' ogli: cioè forti, e dolci, e grieui e leggieri, torbidi e chiari, verdi e coloriti; li dolci polputi sono assai migliori per minestre e potaggi, che per friggere, ma quelli che sono man grossi, e chiari son più appropriati per friggere, che gli altri, e quelli che tirano al verde, essendo fatti d' olive cernute, e

non

non smaccate, son perfettissimi, & anco quelli che tirano al color rancio, molte volte son greui; ma per più proua si auuertirà, che quando l'oglio farà schiuma nel friggere, non sarà troppo buono, così anco quando creparà; ma quando si scalderà senza far moto, & non rendera tristo odore, all'hora sarà perfetto, così tutti gli altri ogli. Et volendo purgare essi ogli facciansi scaldare nella padella, e quando saranno ben caldi, pongansi dentro vn poco di pane, ò di pasta cruda, e lascisi stare per vn quinto d'hora, perche esso pane ò pasta, tirarrà a se il tristo, & ogni tristo odore, e l'oglio restera purgato.

L'oglio di mandole per esser buono, vuol esser fatto di mandole ambrosine cernute, e non vuole star fatto, percioche presto si rancisce, e quest'oglio tira al bianco, & è più appropriato per far minestre, & insalate, che per friggere.

Volendo conseruar i predetti ogli d'*oliue lungo tempo, tenganſi in vasi di pietra liscia, o di terra ben turati. Similmente si potranno conseruar quelli di linosa*; e di noci, li quali quando son fatti di seme di lino, che non sia vecchio, e di noce cernuta, e siano freschi, in molti luochi d'Italia si adoprano per mangiare; ma io trouo, che sono più appropriati per brusciar, che per mangiare. In diuersi lochi marittimi s'usa far oglio di varij pesci maritimi, però in Italia non sono in vso per condimento, ne per friggere.

Dello Struto. Cap. IV.

Lo struto vuole essere di songia di porco fresco, e ben cotto, ma non brusciato, vuol esser bianco, e non hà da hauer tristo odore; è migliore di quattro mesi, che quando passa vn'anno, hà da esser più tosto saporito che insipido per potersi meglio conseruare. Così vuol esser quello dell'occa. Tal liquore si hà da tenere in vaso di legno, o di terra, & in loco fresco per conseruarlo meglio.

Della Rognonatica salata di Boue, ò di Vaccina. Cap. V.

La Rognonatica si fa del grasso delli sopradetti animali, e subito morto l'animale vuol esser cauato, e seruato da quelle pellicine, e da poi si batterà nel modo che si batte la salciccia, mescolandoui per ogni libra due oncie di sale, vn'oncia di finocchio, vn quarto di pepe ammaccato. Si conserua per tutto l'anno in vn drappo di lino bianco, & in loco arioso più tosto asciuto che humido; & vuole essere bene stretta, cioè ammassata insieme, accioche non si rancidisca, e non pigli tristo odore. Quando si vorrà adoperare, si pesterà in vn mortaro, con vno spigolo d'aglio e si stemprara con vn poco di brodo. Et in questo modo si può condire ogni sorte di herbami.

Del Lardo colato. Cap. VI.

Il lardo vuole esser stato salato due mesi, e poi si vuol batter nel modo che si batte la salciccia, e battuto che sarà, si porrà in vaso di rame con vn poco d'acqua a fuoco lento; facendo disfare, e disfatto che sarà, si colerà per vn foratoro minuto, o uero con vna pezza di lino, ponendolo in vaso di legno, ouero di terra, e si conseruerà in loco freddo. Tal liquore si potrà adoperare per frigger paste, e farne torte, e minestre, auuertendo che non passi l'anno, perche non sarebbe così perfetto.

Del Butiro. Cap. VII.

Il butiro vuol esser fatto del grasso di late fresco, ancorche alle volte se ne troui di due colori, cioè del bianco, e del giallo, per l'vno e per l'altro quando sono freschi, saranno perfetti. Vero è, che quelli che si fanno dal principio di Marzo per tutto Maggio tengo che siano i migliori; come anco ogni sorte di cascio. Ma

l'esser

l'eſser bianco, ò giallo, procede dalli paſcoli. E quando tal butiro ſi voleſſe conſeruar lungo tempo, ſi potrebbe disfare, e farlo bollire pian piano al foco chiaro con vn poco di ſale, e poi paſsarlo per lo ſetaccio, pigliando la parte migliore, e conſeruandolo in loco freſco, & in vaſo di terra, ouer di legno; e ſopra tutto il cotto per eſſer perfetto, hà da eſſere granito, e ritirare alquanto al gialletto, ma il crudo deue conſeruarſi in loco freſco: e ſtato che ſarà il cotto nel vaſo per quattro giorni, facciaſi vn buco nel fondo del vaſo, e con vno ſtecco per lo detto buco feriſcaſi il butiro di modo, ch' eſca fuori il ſiero, e da poi riturisi il buco.

Di tutti i caſci tanto freſchi, quanto ſalati. Cap. VIII.

Circa li caſci freſchi, che vogliono eſſer fatti di latte graſſo, e non ſi hà da aſpettare più d' vn giorno a ſalargli, percioche ſi farebbono forti, io l' affermo per iſperienza: è ben vero, che quelli ſi fanno *in* Toſcana, che ſi dimandano rauiggioli, vogliono eſſer fatti di late più graſſo, e ſono ſempre più teneri, e mediocremente ſalati. Ma quel caſcio, che in Milano è detto caſcio graſſo, è portato di terra Tedeſca nelle ſcorze d' arbori, e la ſua bontà è quando è mediocremente ſalato, & alcune volte hà vn' odore ſtrauagante. Quanto a gli altri caſci ſalati, come è il Parmiggiano, e di riuiera, e marzolini, trouo che ſono aſſai migliori quando ſono fatti nel principio di Marzo per tutto Giugno, e quando ſi tagliano rendono perfetto odore con alcune lagrime: ma alcuni caſci che ſono portati a Roma dal Regno di Napoli fatti a diuerſe foggie ſi dimandano caſci caualli, e ſono men buoni del Parmeggiano. Vero è che quando li freſchi ſon graſſi, ſon di quella bontà, che le prouature freſche; benche le prouature marzoline ſono migliori tanto freſche quanto ſalate. Ma quel caſcio da noi chiamato Sardeſco, vuol eſſer ſodo, e bianco di entro, ancorche di natura ſia negro, & volendo conſeruare i detti caſci, biſogna pongerli, e riuederli ſpeſſo, eccetuando il Sardeſco.

De' ſalami, cominciando dal lardo. Cap. IX.

Il lardo per eſſer buono, vuole eſſer ſodo, e mediocremente ſalato, e più toſto di porco maſchio giouane che di femina, e più toſto nudrito alla foreſta, che in caſa, e ſarà ſempre migliore di porco giouane, che vecchio, come hò detto; e per conſeruarlo vuol ſtar in luogo non troppo caldo nè troppo humido, percioche il troppo caldo il fà rancidire, e l'humidità il fà colare, e pigliar triſto odore. La ventreſca, e la gola del porco per eſſer buone vogliono eſſer mediocremente ſalate, & vergellate per dentro. La ſommata ſi fà della pancia della ſcrofa, e maſſime quando hà il latte, ſi ſala e conſerua come il lardo. Vuol eſſer alta, e non baſſa, e nel tagliarla renda perfetto odore. *Il preſciutto per buon vuol eſſer fatto di porco giouane, e non troppo ſalato, e quando ſi taglia hà da eſſerſi perfetto odore, e quando non paſſerà vn' anno e mezzo, eſſendo ſtato ben conſeruato, non perderà la ſua perfettione, e ſe ſarà fatto di porco giouane di montagna ſarà ſempre miglior de gli altri.* Alle volte i preſciutti quando ſono ſtati affumati ſi nettano, e ſi conſeruano nell' oglio per molti giorni. Tutte le carni boume ſalate da poi che ſon cauate dalla ſalimora hanno da eſſer aſciutte al ſole, & all' aere, e conſeruate in loco freddo, & arioſo: e quando ſi taglieranno, ſe renderanno buon odore, e ſaranno roſſe, ſaranno perfette in queſto modo ſi ſalano, & conſeruano le lingue de boui, e di buffali. Le carne miſaltate vogliono eſſere mediocremente ſalate, e ſenza eſſer ſeccate, ma ſolamente lauate ſi potranno cucinare, auertendo che quando ſi ſalano, non ſi riſcaldino, e non pigliono triſto odore. Li ſalcicioni per eſſer buoni, hanno da eſſer fatti di carne di porco giouane, e di lombi di manzetti, & hanno da

esser mediocremente salati, e sodi, e ben conseruati nel modo che si conserua il presciuto. Vero è, che da poi che saranno fatti per tre mesi si potranno conseruar in oglio d' oliue, ouero si vngeranno più volte, e si conserueranno in loco non troppo caldo, nè arioso. Il simile hà da esser d'ogni sorte di mortadelle. E quando si taglieranno i salami, se renderãno buono odore, e saranno rossi, saranno perfetti.

Di diuersi Vccellami salati, e conseruati in oglio, e strutto. *Cap. X.*

Tutti gli vccellami salati, come sono oche, grue, anatre saluatiche, piccioni di ghianda & altri, cauati che saranno dalla salimora, e ben lauati con essa salimora si faranno seccare al fumo temperato ò all'aria, & volendo conseruarli lungo tempo, da poi che saranno stati nel fumo, conseruanosi nell'oglio. Tali vccellami salati si vsano più in luoghi freddi che in caldi, e ne i lochi oue hanno penuria di carne di quadrupedi. Gli hortolani, beccafichi, & altri vccelletti, dapoi che saranno stati conseruati in salimora per sei giorni, si caueranno, e si poneranno nello strutto liquefatto in vaso di terra, lasciando congelar lo strutto con gli vccelli, il qual strutto sia mescolato con gran di finocchio. In vn'altro modo si possono conseruari i detti vccelletti, cioè nell'aceto ben salato doue siano alcuni spigoli d'aglio e pepe ammaccato. In questi due modi io gli hò veduti in Venetia portati di Cipro. Et hanno da star sempre in loco freddo per conseruarsi meglio.

Della Tonina, & del Tarantello. *Cap. XI.*

La Tonina è il corpo del Tonno, & il Tarantello è la pancia d' esso Tonno, & volendo conoscer la bontà della Tonina si hà da sapere, che vuole esser sola, e più presto rossigna, che gialla, & hà da render perfetto odore. Così hà da esser il Tarantello, ma assai più vergellato, che la Tonina. In questi modi tutti i pesci hanno da esser posti in salimora freschi, com' è il pesce salmone, il cefalo, l'orata, l'alici, le sarde, & l' arenghe, le serache, & gli agoni.

Dell' Anguille salate. *Cap. XII.*

L' Anguille salate vogliono esser sode, e non passar l' anno, e quando si tagliano, vogliono esser rossigne, e render buon'odore.

Della bontà del Cauiale. *Cap. XIII.*

Il Cauiale sono l'oua dello Storione salate, il buono è negro, & oglioso, percioche ve n' è di più sorti. Di quello che tira al color berettino, il quale è fatto della pellicola dell' oua, il cotto non dura tanto quanto il crudo, per magnarlo subito che sia fatto è migliore il cotto, che il crudo, e per esser buono vuol hauere tutti i detti segnali; l' vno e l'altro si conserua in vasi di legno ò di terra in loco humido.

Della Moronella. *Cap. XIV.*

La Moronella è la pancia dello Storione grosso, che si piglia nel mar maggior, e si sala nel medesimo modo che il Tarantello; quando è buona, e perfetta, non è rancida, anzi è vergellata, e rende perfetto odore. Nessun delli sudetti salami di pesci, se si vorranno conseruar lungo tempo, si hauerà da rimouer mai dal primo vaso, oue si pongono la prima volta, ma vi hanno da star di continuo coperti di sale, e di quella salimora, che loro hanno, & in lochi humidi, e freschi, ben turati.

Delle Bottarghe. *Cap. XV.*

Le Bottarghe sono voua di cefali, & voua di spigole, benche se ne possano fare di diuerse altre voua de pesci, ma queste sono le migliori. Perilche volendo conoscer la lor bontà, si hà da sapere che hanno da esser sode, e non troppo vecchie e grosse, le quali vengono dal mar maggiore, e si conseruano nella semola in loco fresco.

Dello

Dello Schienale. Cap. XVI.

Essendo lo Schienale, cioè la schiena dello Storione salata, bisogna sapere, che ha da esser sodo, e quando si taglia hà da rosseggiare, come la carne seccaticcia salata.

Dell' arenghe cotte al fumo. Cap. XVII.

L' Arenghe per esser buone hanno da esser grasse, & ogliose, piene di voua, e di latte, & sopra tutto tonde di schiena, & sode, e mediocremente salate, & quelle che saranno di color leonato, saranno le migliori, conseruandosi in barrille, & in loco non troppo secco. E se nell' aprirle si troueranno bianche, e frangibili, non saranno buone, ma hanno da tirare al rosso.

De i pesci accarpionati, e conseruati in foglie. Cap. XVIII.

Volendo conoscer la bontà del pesce accarpionato, e conseruato in foglie; prima hai da sapere, che hà da render buon odor, e da poi, che hà da ritirar sodo al color argentino più ch' ad altro color, però secondo i pesci; ma sopra tutto per esser buon, hà da esser sodo.

Del pesce marinato, e posto in gelo. Cap. XIX.

Il pesce marinato per esser buono hà da esser sodo, e di buon gusto, così anco il gelo del pesce marittimo, e d' acqua dolce, e per conseruargli longo tempo hanno da stare in loco fresco, & arioso, e ben coperti nel vaso.

Del Mele. Cap. XX.

Il mele per esser buono, vuol esser granito solo, greue, di buono odore, e di color d' oro, e sopra tutto hà da esser netto, e si conserua in vasi di legno, ò di terra.

Del Zuccaro. Cap. XXI.

Ancor che siano più sorte di zuccaro, pure al nostro officio per la maggior parte si adopera del grosso, e del fino, e l' vno e l' altro hanno da esser leggieri, e netti; & maggiormente nella cima, che molte volte son pieni di varie triste materie, e per conseruargli lungo tempo ricchiedono stare in lo asciutto.

Del Dattero. Cap. XXII.

Il dattero per esser buono vuol esser fresco, e di soaue gusto, percioche come passa sei mesi, s'infracidisse.

Delli pignoli, nocele, mandole, e pestacchi mondi. Cap. XXIII.

Li pignoli, le nocelle, e le mandole non vogliono passar l' anno, percioche dapoi spesse volte s'infracidano, & vogliono esser tiuisti spesso rispetto della rugine, che fanno trà loro; così li pistacchi; ma quelli, che sono con la scorza, si conseruano molto più.

Dell' vua passa, & altre vue secche. Cap. XXIV.

Trouo esser molte sorti d' vue passe, ma quella di Corinto è assai migliore che la nostra, e parimente il zibibbo è migliore delle nostre vue grosse; e per isperienza trouo, che tutte le vue chiare, e che hanno l' anima picciola, ouero ne son senza, sono migliori delle oscure.

Dei fichi secchi, prugne, & visciole secche. Cap. XXV.

Li fichi secchi tanto di barrile come di filza, quando saranno pastosi, e ben condizionati, e non passeranno vn' anno, saranno perfetti, & ottimi per tale officio; & anco le prugne tanto damascene, quanto l' altre, quando saranno ben concie sì nel seccarle, come nell' acconciarle nel zuccaro, si potranno adoperare in diuerse viuande, come in più luoghi delli seguenti libri si narra.

A conoscere le spetiarie pertinenti a tal vfficio. Cap. XXVI.

Trouo per isperienza, che tutte le sorti di spetierie essendo fresche che non passino l'anno, e rendano buon' odore, sono assai migliori, e meglio condiscono ogni sorte di viuanda, che le vecchie; e volendo d'vna parte farne vna compositione per adoperarla in diuerse viuande a beneplacito, dirò la quantità, che di ciascuna nè và a fare vna libra da poter adoperare come di sopra hò detto, e prima.

Canella oncie 4. e meza, Garofani oncie 2. Gengeuero oncia 1. Noce moscata, oncia vna, Grana paradisi oncia meza, Zaffaranno oncia meza, Zuccaro oncia 1.

D'ogni sorte di farina. Cap. XXVII.

La farina di frumento per esser perfetta vuol essere cernuta, cioè scelto il frumento da ogni altro grano, e quando sarà macinata vn mese prima, sarà migliore, & maggiormente in molino d'acqua grossa, e quando le mole non siano battute di fresco: e quella di riso vuol essere adoperata subito, che sarà fatta: quella di amido, quando sarà candida, e fresca che non passi sei mesi, sarà migliore della vecchia; e per conseruare tali farine, quelle di frumento hanno da stare in loco humido, e fresco, e quelle di riso, e di amido in loco asciutto.

De' vini, si rossi come bianchi, li quali si adoperano in diuerse viuande. Cap. XXVIII.

Il greco di Somma, & il greco d' Ischia, similmente il Chiarello & il Romenesco chiaro, sono i migliori vini de gli altri, per far zelo, cosi anco per impastar paste per friggere in giorno di magro. Il Magnaguerra, la Lagrima, & il vin Francese sono assai buoni per far salsa reale, & altri sapori, come si dice nel libro delli sapori ne' suoi capitoli, e cosi altri vini negri. Del mosto cotto; cioè sapa, e dell'agresto e dell' aceto si sà publicamente, che si adoperano in molte, e varie viuande, maggiormente quando sono ben conditionati. Il rasuto, cioè tosima di botte, si adopera alcuna volta in diuerse viuande in loco di agresto, e li sopradetti vini per farglielo sempre saranno meglio quelle di tre in quattro mesi, che li vecchi.

D'ogni sorte d' animali quadrupedi, e domestici, e seluaggi, li quali richiedono esser scorticati, ò pelati con acqua, ouero col fuoco. Cap. XXIX.

Trouo per isperienza che la maggior parte de gli animali quadrupedi vsati subito morti cosi caldi si possano pelare con acqua calda. Vero è, che il porco domestico & seluaggio si potrebbono pelare alla fiamma del foco; ma il bue, il vitello, il castrato, la capra, il cerno, la lepre, il daino, il porco spino grosso, e l' orso vanno scorticati; ma quando i detti animali saranno picciolini di latte, si potranno pelare con acqua calda, come si pela la testa del vitello, e quella del capretto, & i suoi piedi.

D'alcune carni d' animali quadrupedi domestici, e seluaggi, le quali subito morto l' animale si ponno facilmente cucinare. Cap. XXX.

I sopradetti animali quando son giouani, e da latte subito morti si possono facilmente cucinar in diuersi modi, come ne' suoi capitoli si narra nel libro delle viuãde.

A conseruar le dette carni. Cap. XXXI.

Le domestiche, come del bue, la vaccina, & il vitello subito morti vogliono essere ben purgate del sangue, e ben aperte fin' alla scannatura, facendogli stare in lochi ariosi senza essere scorticati. In quel modo si conseruano assai bene le carni, e rimangono più bianche. Il castrato si conseruano assai bene le carni, e rimangono più bianche. Il castrato si conserua meglio quando è scorticato, e tanto più quando sarà compartito in più pezzi, ancorche venga più rosso sarà, e più saporito. Il

to. Il porco domestico dapoi ch' è morto si conserua con il sale. Il seluaggio quando sarà tenuto in loco arioso, aperto, e ben purgato del sangue, e maggiormente in luoghi oue è ferito si potrà asciugare con vn drappolino, e da poi spargerui del sale, facendolo stare in loco arioso senza essere scorticato, & in questo modo si conseruerà assai bene. Così si farà del ceruo, e del capriolo, e d' ogn'altro animale seluaggio; ma se si vorranno mandare da loco a loco, si empiranno di rami di rosmarino, e saluia, e da poi si accomoderanno di modo che non si riscaldino, nè meno si bagnino nel portarli. E se sarà d' estade, s' hauerà auertenza d' auiarli nell' hore più fresche: se il viaggio sarà lontano, come saran condotti all' alloggiamento, si asciugheranno dentro, & vi si rimetterà il rosmarino, e non essendoui rosmarino, mortella, ginepro, ouer ortica a beneplacito. Il simile si può far della lepre.

A far frollare i detti animali con breuità di tempo. Cap. XXXII.

Se starà il bue, e la vaccina da poi che saranno morti, con gli interiori nel corpo fin che siano raffreddati; e dapoi scorticati, e posti in loco caldetto, si vengono a frolire. Il medesimo si fà di tutte l' altre carni grosse, & anco se si facesse bene affaticare l'animale, e dapoi subito si ammazzasse, tenendo però l'ordine soprascritto, si trouerà la carne più saporita, e più frolla, ma sarà più rossa. Il porco domestico quanto più sarà affaticato, e poi morto, e subito pelato con acqua calda, ouero scorticato nel modo che si suole, tanto la carne riuscirà più frolla, e più saporita. Se sarà il vitello, ò il cappretto non occorrerà farli frollare, nè meno certi animaletti giouani. Il castrato anco subito che sarà morto si potrà cuocere, e maggiormente arrosto, percioche sempre sarà più saporito, & hauerà più sugo in se, che quando sarà stato morto più d' vn giorno. Vero è, che per alessare, cioè bollire, e far pasticci, vuol essere alquanto frollo, ma se sarà giouane non importarà.

A far che le sopradette carni si cuocino con breuità di tempo. Cap. XXXIII.

Le carni de gli animali vecchi si diuideranno in più pezzi, e se li pezzi saranno picciolini, tanto più presto si cuoceranno; ponganosi a cuocere in vn vaso di terra, ò di rame stagnato, e ben turato, facendoli bollire in modo, che non possano rifiutare per due hore, ò più, ò meno, secondo la grossezza della carne; e le carni, che si cuoceranno con vino, e con spetie, si cuoceranno più presto assai, che con l' acqua; così quelle che si cuoceranno al forno: ma quelle che si cuoceranno nello speto, e su la graticola si cuoceranno molto più presto nelli soptadetti modi.

A fare, che ogni agio d' animali quadrupedi nel cuocere nello speto rimanga saporito, e sugoso. Cap. XXXIV.

Gli arrosti de gli animali giouani hanno da esser rifatti più tosto alle brase, che all' acqua, acciò rimangano, saporiti, e nel principio si hà da dar loco il foco adagio fin' a tanto, che il caldo habbia penetrato dentro, e come si vedrà che comincia a gocciare, all' hora si darà il fuoco più gagliardo, di modo che quel grasso, e sugo si riscaldi, e bolla dentro delle viscere nella carne, & vol più presto esser cauato dallo spedo alquanto verdetto, che in tutto cotto, & a questo modo rimmarrà saporito, e pieno di sugo; ma le carni d' animali vecchi richiedono d' esser cotte adagio.

A far che tutte le sopradette carni rimangono bianche nel cuocerle. Cap. XXXV.

Facciasi come hò detto che siano purgate del sangue, e maggiormente le grosse, & in quelle parti, che si dimandano scannature, e non si cauino mai di sotto la pelle fin' a tanto, che si vorranno alessare, percioche di natura tutte le carni quando stanno scorticate diuengono rossigne, e pigliano diuerse sporcitie, e maggiormente

mente quando ſtanno sù le tauole del macello. Sappiaſi che le groſse, come il bue, e la vaccina vogliono ſtar tre hore a molle nell' acqua tepida, e dapoi riſchiarate con acque chiare, ponendole al fuoco con acqua fredda, e facendo bollire il vaſo pian piano, di modo che non ſi rompa la ſchiuma; il che ſi fà accioche ſi habbino a purgar meglio del ſangue. Così ſi può far delle giouani, ma trouo che il vitello, il capretto, & il caſtrato, ponendoli al fuoco in acque che bolla, rieſcono aſſai più bianchi di quel che farebbono in acqua fredda, eſſendo però bene ſchiumati, & volendo che tutte le carni rimangano bianche come hò detto, hanno da eſſer cauate dal brodo non troppo cotte, e ſubito coperte con drappi candidi, ouero con piatti, percioche altrimente verrebbono roſſe. Non parlo delle ſeluaggie volendole aleſsare; percioche richiedono la maggior parte eſser cotte con la lor lauatura, per rimanere ſaporite. Ogni ſorte di carne domeſtica groſsa che ſi porrà ad aleſsare ſubito cauata dalla pelle, rimarrà più ſaporita, che quella che ſarà ſtata in molle, ma non coſi bianca.

Delli interiori che ſubito morto l'animale vanno cucinati. Cap. XXXVI.

Tutti i fegati, animelle, polmoni, teſticoli, e ceruelle, & anco le trippe ſi potrebbono cucinare, ma per eſser loro di natura più dure de' ſopradetti interiori ſi poſsono traſportar più auanti dell' altre; le zinne, cioè poppe di vaccine, maggiormente quando ſaranno piene di latte ſi poſsono cucinar ſubito dopò morta la beſtia, e coſi anco parimente l' oua della capriola. Sono l'oua di capriola certe giandole, che ſtanno attaccate alla matrice della capriola, e non paſsano il numero di otto, e ſon di natura anellate come i rognoni di capretto, e queſt' oua ſi cauano quando la capriola è pregna ouer comincia ad impregnarſi, il ſuo fegato non ha fiele. Il capriolo non nato ſubito cauato dal corpo ſia cucinato, hauendolo prima pelato con acqua calda.

D'ogni ſorte d'animali volatili vſati, ſi domeſtici come ſaluatici, i quali richiedono d'eſſer ſpiumati aſciutti, ouer con acqua. Cap. XXXVII.

Per iſperienza trouo, che tutti gli animali volatili ſubito che ſon morti ſi poſsono pelare con l' acqua calda, ma i ſaluatici per vſanza ſi pelano aſciutti. Il che ſi fà accioche rimangano più ſaporiti, mà così potrebbe farſi anco delli domeſtici.

Delli animali volatili, li quali ſubito morti ſenza laſciarli frollare, ſi poſſono arroſtire nello ſpeto, e farne altre viuande. Cap. XXXVIII.

Tutti i volatili di meza piuma, cioè li giouani, che non paſsano vn meſe in due, ſi potranno arroſtire nello ſpeto, e farne altre viuande, ſenza laſciarli frollare; ma il beccafico, l' hortolano, la tortora, la lodola, la quaglia, il piccione fauoro, le beccacie, le pauoncelle, e garganelli quando ſon graſſi, e freſchi, volendoli arroſtire nello ſpeto, non occorre cauar loro interiori; ma volendone far altre viuande, ſi hanno da cauare, però con deſtrezza. Ma il piccione di torre, & il domeſtico, il pollaſtro d' india, & il noſtrale, lo ſtarnotto, & il faggianotto, prima che ſiano poſti nello ſpeto, richieggono d' eſser priui d'interiori.

Conſeruar ogni ſorte d' animali volatili, domeſtici, e ſeluaggi. Cap. XXXIX.

Le galline, e capponi, acciò rimangano più bianchi ſi ſegatteranno, cioè ſcanneranno, laſciandoli ripoſare in loco arioſo per due giorni legati per i piedi, ſeparati l'vn dall'altro; ma ſe ſaranno graſſi appaſtato ſubito morti ſi pelleranno aſciutti, laſciandoli ſtare come ho detto; & eſsendo l' eſtade ſi priueranno de gl'interiori con deſtrezza ſpargendoui vn poco di ſale trito, finocchio, e pepe per dentro, e riempiendoli d' ortiche di modo, che le moſche non poſſino farui nido dentro, e

ſe per ſorte

se per sorte il gozzo fosse pieno di semole, ò d'altro pasto, s' vserà diligenza con l' imbottatoro, & acqua tepida per cauarne tal materia, facendoli stare in loco arioso al fresco, di modo che non si tocchino l' vno con l' altro. Il simile, si farà delle pollanche d'India, e d'ogni sorte di pauoni, e faggiani grossi, e d'ogn' altro animal volatile domestico, & seluatico che si vorrà conseruare. Sappiasi che la gallina, & il cappone l' estate si conserueranno in questo modo per tre giorni, e le pollanche per due. Le pollanche d' India, le quali hanno la carne più bianca, si frollano più presto dell' altre, si conseruano quanto li capponi. Il pauone nostrale & il faggiano di montagna, li quali hanno da esser conseruati senza essere spiumati, e senza cauarne gl' interiori, si conseruano l' Autunno per quattro giorni, & il verno per otto; e quando saranno priui de gl'interiori, & netti con vn drappo di quel sanguaccio, che tengono dentro e spoluerizati di sale, pepe, e finocchio per dentro, si potranno riempire di ortiche, ò di rami di rosmarino, ò di salua, e si conserueranno più tempo che nel sudetto modo. Così potrà farsi delle grue, e dell' oche seluaggie, le quali nella sua stagione, ch'è di Verno, si conseruano quindici giorni. Il medesimo si farà del faggiano nostrale, e ogn' altro volatile grosso: ma se saranno starnotti, e faggianotti giouani, da poi che li saranno cauate con vn sodo d' vna piuma, ouer con vn coltellino le budelle per lo buco naturale senza tagliarle, si empiranno ancor loro d'ortiche, facendoli stare com' hò detto in loco arioso, e fresco, separati l'vn dall'altro. Il che si fà, accioche non si riscaldino, & se alcun volesse mãdare i detti volatili di loco a loco, auertasi che sopra tutto non siano ammacciati. Et li grossi subito morti, & cauati gl'interiori si netteranno con vn drappo di tela di lino di quel sanguaccio di dentro, & spoluerizzati, come s' è detto, si potranno mandare la notte, ouer nell' hore più fresche, maggiormente l' estate, accommodandoli in modo che non si bagnino. Gli altri volatili piccolini come hortolani, beccafichi, e quaglie, si conseruerano assai meglio senza piume, pur quando le quaglie non saranno stracciate, nè sanguinose, così fresche si potranno inuiar con le piume insieme con gli altri vccelletti in cistelle accommodate con foglie di felci, ouero altre foglie, di modo che non si ammacchino, e non si possano bagnare, e tali vccelletti, e l' estade al più non vogliono passar due giorni, & volendoli trasportarli più auanti si spiumeranno subito morti con auertenza di non romper loro la pelle, e rifredati che saranno si poneranno nella farina di meglio separati l'vn dall' altro; ma non volendoli mandar fuori, & seruirsene in più volte, in loco della farina si potranno tenere in foglie de viti ò di seli in loco arioso, guardandoli dalla nebbia, e curina, e così si potrà far de i tordi, merli, e tortore, li quali non hanno da esser priui d'interiori. Del piccion domestico, dell' anatrino, del papero, e del pollastro piccolino io non parlo, percioche subito morti hanno da esser cucinati.

Per far frollar ogni sorte d' animali volatili domestici, e saluaggi. Cap. LX.

Trouo per isperienza, che li faggiani, le starne, & ogn' altro animal volatile, che sia stato preso con vccelli di rapina, si frollano assai più presto di quelli che son presi a rete, & di quelli che son nudriti in casa, e tanto più se si lascieranno loro per vn giorno gl' interiori in corpo; ma se saranno capponi galline, e piccioni nostrali, e galli d' India; morti che saranno, così caldi si bagneranno con l' acqua calda temperata nel medesimo modo che se si volessero spiumare, riuolgendoli poi così caldi con la piuma, senza cauarne gli interiori, in vn drappo di lino bagnato nella medesima acqua, separati l' vn da l' altro, e facendoli star sotto vna mucchia di

fieno

fieno ouero di ſtabbio, ò ſotto alcun letto l'Eſtate per quattro hore, & il verno per diece; e più ò meno ſecondo la ſua groſſezza, & vecchiezza. Vero è, che anco da poi che ſon bagnati ſi poſſano tenere in luogo caldo coperti con alcune ſchiauine bagnate di acqua tepida, l' Eſtate per tre hore, e il verno per otto. Si potrebbono anco far frolle in Verno in vn' altro modo, ma con vn poco più di tempo, e queſto è, che da poi che ſaranno bagnati ſi attaccheranno per li piedi in loco arioſo, doue ſignoreggi il Vento, e l'Eſtate ſi attaccheranno in loco caldo. Il ſimile ſi potrà fare d' ogni ſorte di volatili giouani, & vecchi, li quali ſi vorrano frollare.

Per far che li volatili domeſtici in aleſſarli, cioè bollirli con acqua, rimangano bianchi. Cap. XLI.

Trouo che tutti gli animali volatili hanno la medeſima qualità delli quadrupedi, cioè d' eſſer ſempre ſugoſi quando ſono poſti nello ſpedo ſubito che ſon morti, percioche quanto più ſi frollano tanto più perdono il ſugo. Vero è, che ſaranno più duretti, ma ſaranno anco più ſaporiti di quelli, che ſon frolli. Li detti volatili quando ſon giouani, vogliono hauere il fuoco alquanto più gagliardo delli vecchi, e richiedono d' eſſer cotti in fretta, e cauati dallo ſpedo alquanto verdetti. Le bracie fatte di carboni cuoceno aſſai più preſto gli arroſti, e danno più bel colore che l' altre.

Per far che tutti i ſuddetti animali volatili, quando ſi roſtiranno nello ſpedo rimangono ſugoſi, e habbino bello colore. Cap. XLII.

Tutti gli animali volatili domeſtici, che ſaranno ſcannati, e non tirati i lor colli, nel cuocerli rimaranno più bianchi, mettendoli però in acqua che bolla, & volendoli cuocere con più breuità di tempo, ſchiumati che ſaranno, turiſi il vaſo, che non poſſa ſfiatare; Tutti i ſopradetti volatili ſaranno ſempre più ſaporiti, e più ſugoſi quando ſaranno cotti ſubito che ſaranno morti, intendendo delli giouani, percioche li vecchi quando ſaranno frolli, ſaranno più ſaporiti che ſubito morti, e cotti. Tutti gl' interiori, e le creſte delli ſopraſcritti volatili, volendo che ſiano buoni, hanno da cucinarſi ſubito morti i polli.

Hora verrò con ordine a narrare ogni ſorte d'inſtrumenti, ordigni, e maſſeritie pertinenti a tal' officio, e primieramente parlerò delle maſſeritie di ferro, cominciando dalli capifochi che ſoſtentano i legni, in che modo debbano eſſer fatti, parimente dalli baſtoni di ferro in che modo debbano eſſer fatti, e molte ſorti di ſpediere, le quali per ordine diremo ad vna ad vna.

Li capifochi, ouer cauedoni vogliono eſſer groſſi, & quadri con l'haſta di ferro lunga cinque palmi, & alti poco più d'vn palmo, & vogliono eſſer fatti a ſtelle, ò a luna, oner ad arco, come noi vogliamo dire; di modo che la pala poſſa paſsar per l'arco, & vſcir carica di fuoco, e ſopra tutto vogliono hauere vn piede in mezo dell' haſta per ſoſtener meglio le legna, & non vogliono eſſer di minor peſo, che 200. libre il paro, le ſpediere grandi vogliono eſſere con vn palmo di canne di cima per poterle pontare al muro quando ſi adoperano, le doppie vogliono hauere vna forcina in cima, le più baſſe vogliono eſſer fatte a foggia di capifochi, della medeſima lunghezza, ma vogliono eſſer piatte, & di minor peſo dell' altre, & vogliono hauer l'arco da tutte le bande, & li denti a foggia di forcine, li baſtoni di ferro, che haueranno a ſeruire per ſoſtenere i caldari a trauerſo le ſpediere vogliono eſſer tõdi, & groſſi, di lunghezza di noue palmi, & vogliono eſſer compartiti in tre lochi lontano l'vn dall' altro due palme di catene, con gli vncini per poter attaccar cal-

dare

dare quando si adoprano. Ma si hà da sapere che questi bastoni non si adoperano mai saluo doue non è camino fornito, in quel modo che si vede nel disegno della cucina di campagna.

Masseritie di ferro pertinenti alla cucina. *Cap. XLIII.*

Capifochi di più sorti. Spediere fatte a canna picciole, e grandi. Spediere snodate, cioè doppie, piccioli, & grandi. Spediere basse a foggie di Capifochi per arrosto sottili. Bastoni tondi per trauersar le spediere. Catene lunghe, & picciole. Foconi a vento, & d'altre sorti, cioè grandi, e piccioli, come adoperano li speciali. Trepiedi grandi fatti a triangoli, & quadrangoli. Trepiedi più bassi alti vn palmo, & mezo. Trepiedi tondi per caldari. Quattropiedi con il circolo di sopra tondo come si vede nel disegno della cucina di campagna. Trepiedi tondi per sostentar padelle da friggere. Trepiedi da torte di più sorti. Trepiedi di più sorti grandi, & piccioli. Spedi grossissimi quadri, basciati nel mezo per inspedar capretti, agnelli, & altri animali interi. Spedi grossi quadri di lunghezza di dodeci palmi. Spedi fatti a molinello con le lor catene. Spedi doppij fatti a vite. Spedi mezani. Spedi piccioli per vccelli. Spedetti piccolini di due palmi l'vno. Pregotto di ferro à foggia d'imbrattatore con l'asta lunga. Vncini di più sorti per cauar carne dal caldaro. Candelieri da torcie. Palè da foco con il manico di legno. Raschiatori di ferro con il manico di legno per raschiar la cucina. Stadera da taglieri, & vncini, per pesar carni, & altre materie. Bilancie con li pesi come quelle di speciali per pesar le specierie. Gratte cascio snodate, picciole, e grandi. Gratte cascio stagnate per grattare zuccaro. Graticole da ruota snodate, e d'altra sorte. Falcioni per tagliar carne grandi, e piccioli. Coltelli grossi da battere. Coltelli da pasta. Coltelli da scorticare. Coltelli di varie sorti con la lor cortelliera di corame cotto. Raschiatori per raschiar le tauole. Forcine per attaccare, e distaccar le carni. Ferri tondi per acconciar trippe con li boccoli in cima. Pillotti di ferro, cioè lardorij di più sorti. Lucerne di più sorti. Candelieri grandi, e piccioli di ferro con il manico. Speroni di ferro, d'ottone, e d'altre materie per lauorar paste. Padelloni grandi per friggere con il lor manico. Padelle mezane. Padelle per far frittate. Cucchiare tonde forate mezane, larghe vn palmo, & più con il manico lungo. Cocchiare tonde ferate, mezane. Cocchiare forate aguzze in punta per far voua fritellate, & cauar torte. Cocchiare senza fori, che tengano vn mezo d'acqua con il manico lungo. Cocchiare da minestrar mezane. E cocchiare sparse per cauare oua sperdutte. Cocchiare da minestrar più picciole.

Masseritie di rame stagnate dentro. *Cap. XLIV.*

Caldari grandi di 200. libre l'vno con li lor coperchi, & di 400. Caldarine di libre 100. con li lor coperchi. Caldari di libre 50. con li lor coperchi, & di 25. libre. Caldari mezani di più sorti. Baracchine, che vadano l'vna nell'altra con li lor coperchi. Pignatte di rame con due manichi. Due balle di caldarette, che vadano l'vna nell'altra, le quali siano di otto caldarette l'vna, & la più grande non passi sei libre. Catini ouer concoline, cioè bastardelle grandi, e picciole per far magnar bianco. Bastardelle di più sorti. Foratori grandi, & piccioli di più sorti. Foratori minuti, cioè stamigne di rame per passar brodi. Conserue tonde, e larghe con li lor coperchi. Nauicelle di più sorti con li lor coperchi, e anime, cioè partelle forte, e non forate. Forni grandi, & piccioli con le lor anime non forate, & coperchi. Criuelli di rame grandi, & mezani per pesci. Cucumi grandi, &

piccioli. Conche grande, & mezane per lauar carne, & herbazi. Cocchiare di rame grandi con il manico lungo. Cazzuole con il manico di ferro grandi, & picciole di più sorti. Padelle ad occhi di boue, per fare noue fritellate picciole, & grande. Padelle da torta con li coperchi grandi, & piccioli di più sorti. Padelloni grandi, & mezane, per rifare, & cuocere pesce. Padelloni più sottili per cuocere voue sparse. Suoli di rame per far gattafure alla Genouese. Schiumaroli per pigliar acqua dalle vettine. Ghrottole, cioè leccarde grandi, & picciole. Bottiglie di più sorti per portar brodi per viaggio. Fiaschi di stagno per portare aceto, mosto cotto, & agresto. Boccule per fare struffoli con li coperchi. Siringhe di stagno per passar butiro, & altro. Mortari di bronzo grādi, & piccioli con li lor pestoni per pestare specierie. Setacci con tamburri per passare specierie. Mortari di marmo, & d'altre pietre con li lor pestoni di legno sode. Setacci di velo per passar farine communi. Cruelli di corame di più sorti. Borse per portare, & conseruare specierie. Sacchi di corame fatti a borse per portar farine. Cassette di legno con più poste per poter conseruare specierie. Calzetta da passar gelo. Stamigne grossi, & sottili. Touaglie per imbandire. Mantili per tener coperte le viuande. Cannouacci di due braccia l'vno. Tele lunghe due canne per coprir carni. Forzieri di viaggio con le lor ferratture, & chiaui. Sportoni tramezan con le lor ferrature, & chiaui. Ceste di vimini per portar masserittie di cucina con ferratture, & chiaui. Schifi di legname di più sorti. Soffietti per accender fuoco. Torchio per sussidio. Vasi di legno con altri ordegni per far neue di latte. Busoli di legno per far tortelletti. Palle di più sorti di legname dolce, bianche con il manico lungo per far bianco magnare. Bastoni da tirar paste. Buttiglie di rame grandi, e picciole per oglio. Tauole per imbandire. Tauole da pasta. Bancogni grossi per tagliar carne. Tauolette da battere. Tauole snodate per viaggio. Lardori, e sproccoli di legno. Aghucchie di più sorti. Sacchetti di tela fatti a borse per tenere vua passa, e mandole. Pale da forno di più sorti. Raschiatori da forno. Spazzatori da forno.

Non mi stenderò a far mentione di diuerse stampe, e forme, le quali sogliono hauere, e adoperare i maestri cuochi, e pasticcieri tanto di ottone quanto di piombo, e di ferro bianco, cioè cannoncine per gettar gelo, e arme per intagliare paste, con diuerse altre forme di cera, e di legno; percioche questo sarà secondo la prudenza, e virtu del cuoco. Mi parrebbe però cosa imperfetta, e indegna, se non mi ricordassi della prouisione, e commodità, che conuiene hauer vn mastro Cuoco prudente, e atto à tal officio con li suoi aiutanti, e garzoni, e parimente se non ragionassi di quel che si cõuiene vsare se per sorte in vna cucina fosse più d'vn Mastro, come nelle gran corti, nelle quali s'vsa cambiare ogni settimana. Dico dunque che quando sono più mastri, ambidue hanno da essere vguali, e con'la medesima auttorità dell'officio, e quello a chi tocchera seruire la sua settimana, se non hauerà bisogno dell'aiuto del compagno, hauerà tutte le regalie, ma se il compagno l'aiuterà, le partiranno da buoni fratelli, riconoscendo però li suoi aiutanti, e garzoni secondo la sufficienza loro; e se fosse fatta conuentione con il Mastro di casa, e Scalco, all'hora per osseruarla, haueranno da mettere in opera le regalie per vso della casa. Quanto al salario io non ne parlo, rimettendosi alle conuentioni dell'vna, e l'altra parte: ma quanto alle commodità, & parti quotidiane dico, che hauerà il cuoco la sua camera, & il letto fornito, candelle, e scope, e legne di verno nel modo che hanno i gentilhuomini, & per suo vitto trè libre di

pane

pane il giorno, e sei fogiette di vino almeno del medesimo, che si dà puro alla tauola de i gentil huomini; del companatico non parlo, poiche sarà secondo la conuentione. Mà nelle corti grandi (eccettuando quelli de i Papi, Imperadori, & Rè, li quali sono libere, si sogliono dare ad ogni mastro due libre, e meza di carne di vitella, ò di castrato, & vn cappone, ouero vna galina il giorno appresso alla credenza del piatto, che si fà in cucinare ne i giorni di magro otto voua, e nelli di quaresimali due libre, & meza di pesce fuor dell' ordine della credenza delle viuande, e oltre a questo la metà della sopradetta robba per vn suo seruitor; & di più se li dà spesa per vna caualcatura, la qual però hà da seruire per viaggio, quando il detto mastro Cuoco và al seruitio del Prencipe. Gli aiutanti, garzoni, & pasticcieri oltre le camere, & letti forniti deuono hauere per loro spesa il giorno trè libre di pane, & due boccali di vino ordinarij per bocca, & vna libra, e meza di carne, & nelli giorni di magro sei voua con gli antepasti, & nelli giorni quaresimali vna libra, e meza di pesce. Questa commodità si dà, acciò seruano con più fedeltà al Prencipe, & per la gran fatica, & soggettione, che tolerano. Hà d'hauere di più il Mastro Cuoco piena auttorità, senza pregiuditio però delli Sig. Mastro di casa, e Scalco, di riceuere, & mandar via aiutanti, pasticcieri, & garzoni, & qualunque altra persona, che hà da star sotto la sua obedièza. Il che si gli concede per vtile, & seruitio del Prencipe, & occorendogli far viaggio, hà d'hauere facoltà, & commodità di far' elettione d'huomini prattichi, & fidati, e delle masseritie pertinenti a tale officio più leggiere, & più accommodate, non lasciando mancare caualcature a gli aiutanti, garzoni, e pasticcieri, li quali hanno da andare innanzi con la prima cucina, & similmente a quelli, che hanno da restare addietro con la seconda, & hà da procurare, che non manchino scarpe, & altre cose solite darsi alli garzoni, che hanno da seguire a piedi, & alli facchini, che vanno con esse cucine per caricare, e scaricar le some, non mancando d'hauer torcie da vento, & lor guida, quando la cucina marchia per viaggio. Resta dire delle regalie, che peruengano alli mastri cuochi, le quali sempre è stato in vso darsi a essi mastri. Si hà da saper adunque, che a lor peruengono tutte le ceneri, che si fanno in cucina, con peso però di far tener netti i mantili, touaglie, & altri panni, che per la cucina bisognano; & anco tutte le pelli di qualunque animali quadrupedi, che saranno consignati in cucina, scorticati ouer fatti scorticare da essi maestri, & parimenti tutte le piume d'animali volatili, ch'essi spiumeranno, ouero faranno spiumare; & di più tutti i piedi, colli, e teste d'animali quadrupedi, che saranno consignati in cucina, scorticati, con tutte le giunte di carne, e di pesce; parimente tutti gli interiori, & colli d'ogni animale volatile; e tutti li grassi, che caderanno da gli arrosti, con quelli che saràno di souerchio appresso alle carni grosse; di più a lor peruengono tutti gli ogli, & grassi fritti con le cotiche, & rancidumi di lardo. Et almeno vna volta l'anno li Mastri con li loro aiutanti, & garzoni, essere vestiti.

Il Fine del Primo Libro.

LIBRO SECONDO,

NEL QVAL SI TRATTA

Di diuerſe viuande di Carne,

SI DI QVADRVPEDI, COME DI VOLATILI

Cominciando dal Bue.

Per accommodar la teſta del Boue in diuerſi modi. Cap. I.

ANCORCHE la teſta del Boue paia che non ſia in vſo, ne meno nel numero delle viuande elette, pur ſi può accomodare in diuerſi modi, & ritrouo che tal teſta è aſsai ſaporita nella ſtagione del boue, la qual comincia l' Autunno, & dura per tutto Febraro. E' vero che li vecchi ſi ringraſsano nella Primauera con l' herbetta tenera, & il Verno ſi ringraſsano con il panello di noce, & di linoſa, e d'altre coſe. La ſtagione della vaccina comincia dal fin di Maggio per tutto Settembre, coſi anco le ſiccaticie; però in queſte ſtagioni ſi può pigliare vna delle ſopradette teſte ſubito doppo morto l' animale; e ſcorticata, e ſpaccata che ſarà, & netta in più acque, ſi potrà aleſsare in acqua con preſciutto, ò ſalciccione che non ſia rancido, & cotta che ſarà, ſi ſeruirà coſi calda con agliata, ouer moſtarda ſopra. Ma ſe ne vorranno fare diuerſe fricaſſee delle parti migliori, cioè della punta del muſo, & delle ceruelle, e de gli occhi, & delli polſi ſarà in ſuo arbitrio, & quando le dette teſte ſaranno d' animali di meza età, ſaranno molto migliori. Et le dette parti migliori dapoi che ſaranno bene alleſſate, & poi fritte, ſi potranno coprire di peuerata, ò di ciuiero.

Per cuocere la lingua del Boue, & della vaccina in diuerſi modi. Cap. II.

LE lingue delli ſopradetti animali ſaranno ſempre migliori ſubito morto l' animale facendole ſtare in ſale per otto hore, & lauandole dapoi con acqua chiara, & facendole aleſsare, & aleſsate che ſaranno coprendole di tutti quei ſapori, de quali ſi copreno le parti migliori della teſta al capitolo ſopradetto, & ſi potranno anco accommodare in tutti i modi di quella della vitella al capitolo 92. E' ben vero, che aleſsandolo ſenza eſſere ſtate in ſale, faranno il brodo più vtile per far ſuppe, & mineſtre di quel che faranno ſe faranno ſtate in ſale. Ma ſopra tutto vogliono eſſer nette della pella, cioè ſcorza, che è di ſopra alla parte più magra.

Per aleſsare ogni agio, cioè parte delli ſopradetti animali, cominciando dal petto. C. III.

PER eſſere il petto la più dura parte di tutte l' altre, vuole anco più cocitura dell' altre, & vuole ſtare in molle men dell' altre; percioche di natura è leggiero, e ſpongioſo, e ſtà ſempre a galla, però ſubito lauato vuol' eſſer poſto al fuoco ad acqua calda, & per tenerlo baſſo vi ſi attaccherà vn filo il qual filo habbia attaccata vna pietra viua netta, ouero vna palla di vetro groſſo, perche quella il tenerà ſotto acqua: Gli altri agi vogliono ſtare più in molle, & maggiormente quelli che ſono più ſanguinoſi, & vogliono eſſer lauati a più acque tepide, & fredde, & poſti al fuoco in acqua fredda, & vogliono bollire adagio; percioche nel riſcaldar l' acqua, la carne ſi purifica dal ſangue. Et ſopra tutto habbiaſi auertenza di non romper la ſchiuma; percioche tale ſchiuma è più graue di tutte l'altre ſchiume di carne,

& ſubito

& subito ch'è rotta, và sotto acqua, & si attacca alle carne. Et per questo bisogna vsar diligenza in schiumarle.

Per misaltare, & alessare ogni lato de i sudetti animali. Cap. IIII.

TROVO che le coste, & il petto de i detti animali son più appropriati che gl'altri. Et morto il boue ò la vaccina, e scorticata senza esser lauata, si taglieranno i detti lati in più pezzi, & si poneranno in sale in vaso di terra, ò di legno, il qual sia ben netto, perche se il sale non fosse netto, la carne si empirebbe di terra, & pigliarebbe trisso odore; & accommodati che saranno i pezzi l'vn sopra l'altro, si coprirà il vaso cõ vn coperto di legno, ponẽdoui sopra vn carico che la tenga ben soppressata sin' a tãto, che hauerà fatta la salimora, & l'estate come sarà stata per quattro giorni, & il verno sei, & facẽdola cuocere cõ acqua senza sale, & facciasi che sopra tutto sia bene schiumostarda in piatti, & se per sorte se ne volesse quel medesimo giorno, che l'animal sarà morto, pigliſi vn pezzo della schiena, ò d'altra parte, & facciasi bollire a forza di sale fin'a tanto che sia ben cotto. Seruesi poi in quel modo, che s'è detto di sopra.

Per cucinar la punta del petto cioè il callo del boue, ouer Vaccina in diuersimodi. C. V.

TROVO che la punta del petto, d'ogn' vn delli detti animali quando son grassi, & grossi hanno il callo, cioè grasso sodo nella detta punta nel modo che l'hà il porco cignale, e tira alquanto al giallo, & alessata che sarà la punta con acqua, & sale in modo che sia ben cotta, si cauerà dal brodo, lasciandola raffreddare, & poi con vn coltello sottile si taglierà quel callo, che stà in cima della punta, in fettoline di grosezza d' vna costa di coltello infarinandole con fior di farina, ouero indorandole con rossi di voue sbattute, & frigendole con lo strutto, & fritte che saranno così calde, vogliono essere seruite con sugo di melangole, zuccaro, & canella sopra. Si può anco accommodare in tutti i modi, che si accommoda la zinna di vaccina al *Cap. 6.* nel libro delle paste.

Per arrostire nello spedo la schiena di boue, ò di vaccina. Cap. VI.

ANCORCHE non sia in vso ponere nello spedo tal carne, pur io ritrouo, che si possano arrostire, & maggiormente quando saranno di mezza età. Piglierasi adunque la schiena, & si comparirà in pezzi, che non passino libre quattro, & ciascheduno di loro si farà stare per quattro hore in sopressa con sal trito, finocchio ouer pitartamo, pepe ammacato, & vn poco d' aglio battuto, ponendogli poi nello spedo senza esser rifatti nè impilottati di lardo, & se vi si vorranno ponere alcuni rami di rosmerino per dentro, sarà in arbitrio, & similmente alcune cipolle spaccate sotto nella giottela, le quali si cuoceranno con il grasso che da lor caschera sopra, & cotte che saranno si seruiranno così calde con le cipolle sopra misticate con vn sapore fatto d'aceto, mosto cotto, e specierie communi.

Per far brisauoli di schiena di boue, o di vaccina alla Venetiana cotti su la graticola. Cap VII.

PIGLISI la schiena d'vn delli sopradetti animali quando son grassi, & di mezza età, compartendola a costa per costa, con il coltellaccio dalla parte piatta si ammachino, stargandole alquanto, & battonosi con la costa d'esso coltello da l'vna parte, & l' altra. Il che si fà accioche la carne sia più frolla, & più tenera, & dapoi si sbruffino d' aceto rosato spoluerizandole con pepe, canella, sal trito, fior di finocchio, ouer pitartamo, & facendo stare l' vna sopra l' altra ben soppressate per sei hore, & più ò meno, secondo si hauerà tempo, & facendole cuocere su la graticola

cola pian piano, con vna fetta di lardo ſopra per ciaſcuna, in modo che ſi conſeruino morbide riuolgendole alcune volte; & cotte che ſaranno, vogliono eſſer ſeruite con vn ſaporetto ſoprafatto di aceto, zuccaro, & cannella, & garofoli, & noce moſcate. Il ſimile ſi potrà fare della ſchiena del caſtrato, della feccaticcia, & della vitella mongana, & campereccia.

Per arroſtire nello ſpedo, e ſtufare il lombo del boue, ò di vaccina. *Cap. VIII.*

FACCIASI che ſopra tutto li detti animali ſiano graſſi, & quando ſaranno di meza età, ſaranno aſſai migliori de i vecchi, & dapoi che ſarà ſtato morto l'animale due giorni, & più ò meno ſecondo i tempi, & la carne ſia alquanto frolla ſi piglierà quel lombo di dentro, che ſtà ſotto al rognone attaccato alle coſte, il quale tiene dalla punta della ſpalla fin' all' oſſo maeſtro, & aſſai più tenero di quello che ſtà di ſopra, che ſi dimanda lombo ſchenale; e ſtaccato che ſarà dalle coſte, cauandogli quelle pellicine, che tiene intorno, li quali tirano al pauonazzo, & per far che ſia più frollo, & rimanga più tenero, ſi batterà con vn baſtone per lungo, sbruffandolo per tutto di maluagia, ouer di vin greco, & aceto roſato, & ſpoluerizandolo di ſal trito, pepe cannella, zenzero, noci moſcate, & garofani peſti con pitartamo, ouer fior di finocchio, facendolo ſtare per tre hore in ſoppreſſa con la detta compoſitione, & più ò meno ſecondo la ſua groſſezza: habbianſi poi fette di lardo larghe, & alquanto lunghette, & ponganſi con deſtrezza intorno a lombolo con rametti di roſmerino, legandolo con lo ſpago, & facendolo cuocere con fuoco ben temperato, & cogliendo quel liquore, che colera da eſſo; & come ſarà cotto, cauiſi dallo ſpedo, & ſeruaſi caldo con vn ſaporito ſoprafatto di quel liquore caſcato nella ghiotta, con aceto, vino, & zuccaro; ma volendoſi ſtufare nella pignata, cauiſi dallo ſpedo alquanto verdoletto, & lieuiſi il roſmarino, & il lardo che hà d' intorno, & pongaſi nella pignata, ò ſtufatoro di terra con quel liquore, ch'è caſcato nella ghiotta, giungendoui maluagia, ouero vin greco, & moſto cotto, ouer zuccaro con vn poco d' aceto roſato, & delle medeſime ſpecierie dette di ſopra, & turiſi il vaſo, & facciaſi finir di cuocere, riuoltandolo alle volte, & cotto che ſarà, ſeruaſi caldo con il ſuo ſapore ſopra; & nello ſtufatoro ſi può ancora mettere dell' vua paſſa.

Per arroſtire il ſopradetto lombo ad vn' altro modo. *Cap. IX.*

SCARNATO che ſarà, & priuo di quelle pellicine, che hà intorno, piglisi la parte più magra ſenz'oſſo, e facciaſi ſtare per tre hore in ſoppreſſa con la medeſima compoſitione di ſpecierie, che s' è adoperato all' altro, & fior di finocchio, & impillottiſi per lo lungo di pilotti di lardo alquanto groſſi, che ſiano ſtati inuolti nella ſopra ſcritta ſpecieria, li quali dall' vn, & l' altro canto del lombo, & di fuora impillottiſi di pillotti di lardo piccolini, in modo che ſia ben coperto dalli detti pillotti facendolo cuocere pian piano, & ricogliendo quel ſugo, che da eſſo caſcherà, & come ſarà cotto; ſeruaſi caldo con quel liquore ſopradetto, che ſi meſcolerà con vn poco di moſto cotto, & aceto, & vno ſpigoletto d' aglio ammaccato, e ſugo di melangole.

Per arroſtire, e ſtufare il lombo della vaccina, ò del boue in altro modo. *Cap. X.*

PIGLISI il lombo con alquanto del ſuo graſſo, e sbruffiſi di vin greco, & aceto roſato, e ſpoluerizziſi delle ſopradette ſpecierie, & ſale, facciſi poi cuocere con alcuni rami di ſaluia intorno, & volgaſi quel liquore, che da ſe caſcherà, & come ſarà preſſo a cotto, cauſi dallo ſpedo leuando quella ſaluia, & ponendolo in vn vaſo d iterra con vna cocchiara di brodo, & mezo bicchiero d' aceto, & vn di ſapa, &

prugne,

prugne, & zibibbo secco, con il grasso, che da se è cascato, & con cippolle, che prima siano state cotte sotto le braggia, & facciasi finir di cuocere con le dette compositioni, & cotto che sarà ogni cosa, seruasi caldo con il suo brodo sopra, si può mettere in esso sapore mezo bicchiere di maluaggia, e dell'acqua rosa.

Per stufare in forno ouer sotteſtare il lombo del boue, ò de la vacina. *Cap. XI.*

PIGLISI il lombo di boue, ò della vaccina di quella bontà, ch'è detto di sopra, con vna parte del suo grasso, & vn poco del filo della schiena, & da poi che sarà netto di quelle pellicine sbruffisi di vino, & aceto bianco, e spoluerizzisi di pepe, garofani, sal trito, cannella, zengeuero, & pitartamo, ouer fiore di finocchio, & lasciſi stare in vn vaso di terra in soppressa per quattro hore con vn poco di vin greco, ò di maluagia, sapa, & aceto rosato, pongasi poi al forno con quella medesima compositione in quel medesimo vaso, giungendoui vn poco di lardo battuto, & fettoline di presciutto, & come sarà più di mezo cotto, hauendolo riuoltato alcune volte vi si porranno prugne, & visciole secche, essendo il verno, ma l'estate vi si potranno porre le nuoue, & cotto che sarà, seruasi cosi caldo con le medesime materie, & brodo sopra. In questo medesimo modo si può cuocere anco sotteſtato.

Per stufare il lombo alla Tedesca. *Cap. XII.*

FACCIASI che il lombo sia d'animal grasso, & habbia vna parte del filo della schiena, & del grasso con esso, e netto che sarà di quella pellicina, & nerui, si lauera con vino, aceto, & acqua, & si porrà in vna pignata di terra con pepe, cannella, garofani, noce moscata, & gengeuero, & pezzi di presciutto, ouer gola di porco, che non sia rancida, passando la lauatura per lo setacio, & giungendoui vn poco di mosto cotto, & ogni cosa con essa lauatura pongasi nella pignata, doue è il lombo; & come sarà stato per quattro hore in questa compositione, turisi la pignata con il coperchio, sigillandola con la pasta, & facendola bollire pian piano per due hore, & come sarà presso a cotto, pongauisi vua passa, & zibibbo, & facciasi finir di cuocere; cotto che sarà, vuol' esser seruito cosi caldo con le medesime compositioni sopra. Si può anco far cuocere con esso delle cipolle intiere, che prima siano state abbrustolite nelle bragie, ouero perlessate in acqua. In questo medesimo modo si potrebbe acconciar la punta del petto, & la schiena, & la coscia del detto animale, dapoi che saranno compartite in più pezzi, & con esso lombo l' Inuernata si potrà cuocere starne, e fagiani, & altri vccelli saluatici.

Per far polpettoni alla Romanesca di lombo di boue, ò di vaccina. *Cap. XIII.*

PIGLISI la parte più magra del lombolo, priua d' ossa, & di pelle, & di nerui, & tagliſi per trauerso in pezzi grossi di sei oncie l' vno, spoluerizandoli di sal trito, & fior di finocchio, ouer pitartamo pesto con specierie communi, & ponendoui quattro lardelli di presciutto vergellato per ciascun pezzo, & faccianòsi stare in soppressa con la detta compositione, & vn poco di aceto rosato, & sapa, per tre hore, & dapoi spedinosi con vna fetta di lardo trà l'vno & l'altro pezzo con foglie di saluia, ouer di lauro, facendoli cuocere con foco temperato. Cotti che saranno, vogliono esser seruiti cosi caldi con vn sapore sopra, fatto con quel liquore, che casca, da essi, & mescolato con quella compositione, che fecero quando furono in soppressa, il qual sapore vuol hauere vn poco di corpo & darsegli il colore di zafferanno; In questo modo si possono accommodare i lombi delle vitelle camporeccie, & mongane d' ogni altro animal quadrupedo.

Per far brisauoli, & polpette di lombo di boue, ò di vaccina ripieni. *Cap. XIV.*

PIGLISI la parte più magra del lombo, e tagliſi in fettoline di lunghezza di vn palmo,

palmo, & di larghezza di quattro dita, & d'altezza d' vna costa di coltello, & battansi da tutte due le bande con la costa di coltello, e sbruffinosi con vn poco di aceto, spoluerizinosi con fior di sinocchio, sal trito, pepe, & cannella, facendole stare l'vna sopra l' altra per due hore, accioche piglino meglio la compositione, & cuocanosi su la graticola con vna fetta di lardo sopra per ciascuna; il che si fà per conseruarle morbide, & come saranno voltate due, ò tre volte, & si vederà che haranno vn poco di colore, si seruiranno cosi morbide con sugo di melangole sopra, ouero con vn sapore fatto di aceto, zuccaro, cannella, e garofani, & se non si volessero cuocere di detti brisauoli su la graticola, frigganosi nello strutto, ouer lardo colato, e volendosi far polpette ripiene come s' è detto, pestisi vna parte de lombo con altre tanto lardo, & presciutto con li coltelli, giungendoui dui spigoli d' aglio, rossi di voua, vn poco di cascio, pepe cannella, petrosemolo, menta, & & serpillo battute & di questa composittione si empiranno li detti brisauoli, riuoltandoli a modo di cialdoni, & inspedandoli con vna fettolina di lardo trà l' vna, & l' altra, & foglie di Saluia, e come saranno presso a cotte, in modo che habbiano vn poco di colore, si ponnerano in vna pignatta con vn poco di brodo, mosto cotto, agresto, vua passa, facendole finir di cuocere col vaso turato, & cotte che saranno, vogliono esser seruite con il suo sapor sopra. Si possano anco seruire senza stufarle, lasciandole finir di cuocere nello spedo, ma si potrebbeno anco stufare nella pignatta, & sostentar nel forno, & cuocere in tutti quei modi, che si cuoce il lombolo sopradetto.

Per cucinare la carne magra di vacca, ò di boue in diuersi modi. Cap. XV

La carne magra della coscia di vaccina, ò di bue si potrà cucinare, cioè sottostare, & anco arrostire, e farne polpette, e polpettoni in tutti quelli modi, che si fà il lombo, e volendosi alessare, tengasi tutto l'ordine che si tiene nel petto di esso boue. E' ben vero, che d' ogni tempo vuol esser frolletta, eccettuando quella, che si mette nella salimora.

Per cucinar li piedi di boue, ò di vaccina in diuersi modi. Cap. XVI.

Li piedi vogliono esser cucinati subito morto l' animale, al contrario della carne la qual vuol' esser frolla, e vogliono molto maggior cocitura, che ogni altro membro dell' animale; e perciò dapoi che saranno scorticati, e netti dell' vngie, si compartiranno in più pezzi, per potergli meglio accommodare nella pignatta, e con esso si ponerà a cuocere del presciutto, e come saranno bene schiumati, si ponerà con essi vn poco di aceto; e vn poco di vin bianco con specierie communi, e vn poco di zaffaranno, e la quantità d'ogni cosa farà secondo il giudicio, turando quella pignatta con il coperchio, e sigillandola con la pasta, e facendola bollire pian piano su le brascie lontano dalla fiamma per cinque hore; e più e meno, secondo la vecchiezza dell' animale, e cotti che saranno si potranno seruire così caldi con il presciutto, e del brodo si potranno far suppe alla lombarda, e per suo sapore vi si darà l' agliata, ò mostarda, ouer salsa verde; il che farà secondo i tempi. E quando i piedi saranno alessati, si potranno accommodare in diuersi modi, come si accommoderanno quelli del vitello.

Per cucinar la Zinna della vaccina in più modi. Cap. XVII.

La Zinna, ò poppa, bisogna che sia piena di latte, e se sarà della prima sfigliatura sarà assai migliore, & subito morta la vaccina così fresca vuol esser cucinata percioche altrimente il latte si putrefarebbe, e del mese di Maggio sarà assai migliore, che d' altro tempo, quantunque il Verno si conserua si cruda, come cotta

più

più che l'Estate, e se si vorrà porre la detta zinna ad arrostire nello spedo, si farà più di mezza allessare con acqua, & presciutto che non sia rancido, & si cauerà poi dal brodo, & come sarà raffreddata con pilotti di lardo lunghi, & grossetti inuolti in vna compositione di pepe, garofani, cannella, sal tritto, noci moscate, & fior di finocchio si rimpillotterà di modo che i pillotti passino da vn canto all'altro, & si porrà nello spedo, & si farà finir di cuocere con fuoco temperato, bagnandola alcune volte di strutto, ouer lardo colato, & come sarà presso a cotta, si spolueriz-zerà di pan grattato, zuccaro, & fior di finocchio, con della medesima specieria, che s'è adoperata alli pillotti, & cotta che sarà si seruirà cosi calda con sugo di melangole, & fette di limoncelli sopra. Et se si volesse la detta zinna inuoltar in rete, allessata che sarà nel modo già detto, & riffreddata si hauerà da spolueriz̃are delle sopradette materie, & poi con rete di porco, o di vitella mollificata con acqua tepida inuolgersi destramente dentro, facendola cuocere nello spedo, & cotta che sarà, hauerà da esser seruita così calda con alcuni saporetti sopra. Et volendola stufare in pignatte, dapoi che sarà bollita per meza hora in acqua con sale, con li capitelli ligati di modo che non possa vscire il latte, si cauerà poi di quel brodo, & si ponerà in vna pignata di terra, ouero in vno stufatoro di rame con tanto brodo, che sia coperta, & con vn poco d'aceto, & vin bianco mescolato, giungendoui presciutto, & lardo tagliato a dadi, & zuccaro, & alcune cipolle intiere, che prima siano state perlessate con pepe, cannella, & zenzero, garofani, & noci moscate, & facciasi finir di cuocere con il vaso turato, nel modo che si cuocono i piedi, recitato nel prossimo soprascritto capitolo, & cotta che sarà, si seruirà così calda, & del brodo si potranno far suppe. Si potrebbe anco sotteslare nel forno dapoi che sarà bene allessata in quel modo che si sotteslà il lombo di boue, ò di vaccina al *Cap. XI.*

Per soffriggere, & far diuerse fricassea di Zinna di Vaccina. *Cap. XVIII.*

Dapoi che la Zinna sarà bene allessata con acqua & sale, ouero con il presciutto lasciasi rifreddare fuori del brodo, & se si vorrà frigere nello strutto, ouer nel lardo colato, si taglierà in fette sottili di grossezza di vna costa di coltello, leuandole quella pellicina che hà intorno, & infarinandola in fior di farina, ouero indorandola con rossi d'oua sbattuti, zuccaro, acqua di rosa, cannella, zafferanno, & pan grattato, & fritta che sarà in qual si voglia modo, ha da esser seruita così calda con sugo di melangole, & zuccaro sopra, ouer con altri sapori, & anco senza esser infarinata nè indorata, si può friggere con alcune fettoline di presciutto, & cipollette battute; Seruendola poi così calda con pepe, & cannella sopra; ma se si vorrà in fricassea con oue sbattute, si friggerà così semplice, colando poi fuora vna parte di quel grasso, & giungendoui vna cocchiara di brodo, tinta con zafferano, pepe cannella, zuccaro, agresto chiaro, & rossi di oue sbattute: la quantità delle robbe sarà secondo il giuditio; & come hauerà leuato il bollo, di modo che habbia alquanto di corpo si seruirà con zuccaro, & cannella sopra.

Per cucinare il fegato di boue, ò di vaccina in diuersi modi. *Cap. XIX.*

Ancorche tal fegato non sia in vso, nè nel numero delle viuande elette, pure io trouo che si può accommodare in tutti quei modi, che si accomoda quello del castrato, pigliandolo però subito morto l'animale, & leuato che ne sarà il fiele, & quella pellicina che hà intorno, si piglierà la parte migliore, e si taglierà in fette sottili, et grosse a beneplacito, vogliono esser fritte con oglio, ò strutto, ò con lardo colato, et fritte che saranno, si hanno da seruir così calde, et si potrebbono

anco friggere con esse delle cipollette battutte; ma se si volesse arrostire tal fegato nello spedo si potrebbe pigliar, come hò detto, la parte migliore facendone pezzi d'vna libra l'vno, spoluerizandoli di pitartamo, e pepe, ouero di fiori di finocchio, e riuolgendoli nella rete del detto animale, la qual sia mollificata in acqua tepida: accommodati che saranno, si inspederanno facendoli cuocere con foco temperato, e cotti che saranno, vogliono esser seruiti cosi caldi con alcuni saporeti sopra.

Per far fricassea del polmone, del sangue, del rognone, & del fegato della vaccina. Cap. XX.

Alessato che sarà il polmone, e ben cotto, con acqua, & sale, si batterà ben minuto con il coltello, ouero si taglierà in bocconcini di grossezza d'vn dado, & similmente si farà del fegato, & del rognone crudi, friggendo ogni cosa insieme con lo strutto, ouer con lardo colato, con cipollette battutte; e fritte, che saranno si seruiranno cosi caldi nel modo che si serue il fegato sopradetto, e se vi volesse friggere insieme del presciutto, ò ceruellati, sarebbono migliori, e da poi che fossero fritti si potrebbono accommodare in modo di minestra, giungendoui brodo con herbicine battute, e incorporandole con voue, & agresto. In questo medesimo modo si può accommodare il sangue dapoi che sarà alessato, eccettuando il sangue del Toro.

Per cucinar la milza di boue, ò di vaccina in più modi. Cap. XXI.

Sopra tutto la milza ha da esser fresca, che non passi vn giorno, nella quale con destrezza si farà vn buco nel mezo, ouer da vn canto, in modo che si possa impire d'vna compositione di lardo battuto, aglio, petrosemolo, menta, maiorana, cascio grattato, rossi d'oua, specierie communi, e piena che sarà, si cucirà in modo, che nõ possa vscir fuori la compositione, e si potrà porre nello spedo, ouero in forno, nel modo che s'è posto il lombo al *Cap.* 8. Si potrebbe anco alessare, & poi lasciarla raffreddare, e tagliarla in fette, & friggerla nella padella con lo strutto, nel modo che già fritta la fricassea del fegato; e cotta che sarà in qualunque modo, si seruirà cosi calda con alcuni saporetti sopra. Si può anco quando è ben cotta, e alessata, in fette ricuocere su la graticola.

Per cuocinare trippe di boue, ò di vaccina in diuersi modi. Cap. XXII.

Le trippe de gli animali grassi, ancorche siano vecchi, saranno perfette; ma sopra tutto vogliono esser ben nette con acqua calda, & ben purgate d'ogni immondicia facendole stare in acqua corrente per dieci hore, ouero in vasi mutando spesso l'acqua tanto che perdano il fetore che hanno, facendole alessare in acqua senza sale, fin'à tanto che saranno bene schiumate, & da poi si caueranno, & si sciacqueranno in acqua fredda. Il che si fa accioche non scoli il grasso, e partinsino in più pezzi grossi, e piccioli secondo il giuditio, & si poneranno in vn'altro vaso con vn pezzo di presciutto, ouer ceruelati, & acqua a bastanza, facendole finir di cuocere, di modo che rimanghino bianche, & non troppo salate, & il brodo sia grasso, & se saranno pezzi grossi, come in alcuni luochi si vsa, & patticolarmente in Bologna, e in Ferrara, li quali si dimandano caldumi, si accommoderanno in piatti nel modo che si accommoda la suppa lombarda, cioè l'vn pezzo sopra l'altro, trameszati di cascio Parmeggiano grattato, & fette di prouatura mescolate con specierie communi, & con esse trippe si seruirà il presciutto, ouer ceruellato, spargendoui sopra vn poco di brodo grasso, tinto di zafferano, et facendole stare in loco caldo, stufate trà l'vn piatto, & l'altro, tanto che il cascio, & le prouature siano incorporate con le trippe, seruendole calde a beneplacito. Ma se si voranno in mi-

nestre,

nestre, dapoi che saranno ben cotte, e tagliate minute, si potranno incorporare con voue sbattute, & cascio, mescolate con le sudette specierie, & menta, maiorana, et petrosemolo battute, seruendole cosi calde, con cascio grattato, e cannella sopra. Ma per sapere la parte migliore, che si hà da pigliare, dico che deue pigliarsi la parte più grossa dal bottaccio, & il restante del budello mastro per far l'altre vivande, gli altri budelli son più magri, & più duri, & sono più appropriati per far salciccioni, che altro. Ma quando saranno di giouenchi, cioè manzuoli, si potranno adoperar tutti.

Per alessar la testa di vitella con acqua, e sale. *Cap. XXIII.*

Volendo che la testa rimanga bianca, subito morta la vitella stacchisi la testa dal busto, & pelisi con acqua calda, auertendo che quando sarà di vitella rossa, & non sarà stata ammazzata la vitella con il maglio, reiterà sempre più bianca. Netta che sarà d'ogni immondittia, cauisile la lingua, e trapassilesi vn legno trà le narici, accioche si purghi bene d'ogni materia, & inuoltisi in vn drappo di lino bianco, di modo che non si possa sciorre, & pongasi al fuoco in vn vaso di rame stagnato, ò di terra ad acqua fredda senza sale: Il che si fa, accioche venga bene a purgarsi, & come comincierà a bollire schiumisi con destrezza, auertendo, che non si rompa la schiuma, e schiumata che sarà, pongauisi sal bianco a bastanza, ouero vn pezzo di presciutto, che non sia rancido, & sia tanto che basti a salare il brodo; & per conoscere quando essa testa è cotta, pongasi vn piede della detta vitella nel vaso a cuocere con essa; percioche quando il piede sarà presso a cotto, la testa sarà cotta: cauisi poi dal brodo, e sciolgasi dal drappo, & seruasi subito con fiori di borragine, & petrosemolo sopra, percioche se sarà sciolta fuori del drappo, & non si terrà coperta, verrà rossa, & non serà cosi saporita, nè cosi bella di vista, & pigliãdo la detta testa nella stagion della vitella sarà assai migliore. La quale stagione comincia del mese d'Aprile per tutto Luglio, ma in Roma le mongane sono sempre buone, perche sono nudrite di latte nelle cascine, & le camparecce si nudriscono cõ le madri alla foresta. Et la testa quando sarà cotta, si potrà seruire con vari sapori sopra. Si può anco cuocere senza drappo, mà non verrà cosi bianca, & la pelle creperà.

Per cucinar la testa della vitella di latte senza osso in più modi. *Cap. XXIV.*

PELATA, & netta che sarà la testa nel modo sopradetto con destrezza cauilesi la lingua, et inuolusi in vn drappo di lino a più doppij, & ammacchisi destramente con il piston di legno, hauendo auertenza di non romper la pelle, et ammaccata che sara, di modo, che gli ossi siano tutti rotti, si caueranno tutti per la parte della nuca, riuolgendola in modo, che quel di dentro venga fuora, & cauati che gli saranno i denti, i cenuelli, et l'ossa, lauisi a più acque, et riducasi nel primiero stato, cioè la pelle torni di fuora con l'orecchie, che non siano maccati, ma ben netti, cuciasi la parte dinanzi con il filo, et habbiasi poi vna composition fatta di cenuelle d'altra vitella con grasso di rognone, & presciutto, battuto il tutto con li coltelli, & mescolato con cascio Parmeggiano grattato, voua, pepe, cannella, & zafferano, & la quantità d'ogni cosa sia ad arbitrio, & giuditio, empiasi la detta testa, & piena che sarà, cuciasi il buco, acciò che non esca la composition, & pongasi in vn vaso grande con acqua fredda senza sale, & lasciasi bollire pian piano, fin tanto che la testa haurà presa la sua forma, & la composition sarà appresa; schiumata che sarà, cauisi d'esso vaso, & pongasi in acqua fredda, & per conseruarla bianca, inuolgasi in vn drappo, & facciasi cuocere con vn pezzo di presciutto nel modo della soprascritta, & seruasi al modo soprascritto; Ma volendola

senza osso in vn'altro modo, come sarà polita, & netta, cominciſi a scorticar per le parti da basso, e scortichisi con destrezza, & auertenza di non tagliar la pelle, lasciandoui gl'orecchi attaccati alla pelle. Lauisi la detta pelle, & cusciasi la parte da basso, et la bocca, & empiasi della soprascritta compositione, & cuocasi nel modo soprascritto; ma volendola stufata, tengasi l'ordine, che si dirà nel suo capitolo.

Per arrostir nello spedo la testa di vitella di latte con pelle, & senza pelle. C. XXV.

PELATA, & netta che sarà la testa, cauisile la lingua, & in loco d' essa lingua mettauisi vn pezzo di presciutto, ò ceruellato, & leghisi il muso, facciasi bollire alquanto in acqua, cauisi poi, & lasciſi riffreddar nell' acqua; (Il che si fa, accioche la carne rimanga tenera nell' arrostire, & non venga così soda) inuolgasi poi nella rete della detta vitella, ò di porco, ma sia prima spoluerizata di spetierie communi, fiori di finocchio, & sale; inspedisi, & facciasi arrostire con lento foco, & cotta che sarà, seruasi con oliue senz'ossa sopra, & sugo di melangole; ma volendosi arrostir senza pelle, netta che sarà d'ogni incommodità, sarà in arbitrio di cauarle la lingua, & ponerui il presciutto senza essere rifatta. Inspedisi, & facciasi cuocere a lento foco, bagnandola con lo strutto, ò lardo colato, doue sia ammaccato vno spigolo d' aglio, & cotto che sarà, seruasi calda con mostarda sopra, in piatti, ouero altro sapore, ma se tal testa sarà senza osso, facciasi che prima sia meza cotta nel brodo con il presciutto, lasciandola riffreddare fuori del brodo, & se si vorrà inuolgere nelle rete, e circondare con fette di lardo sarà in arbitrio, cuocendola, & seruendola nel modo soprascritto.

Per alessare, o stufare la testa della vitella mongana ripiena. Cap. XXVI.

PELATA, & netta che sarà la testa nel modo soprascritto, si spaccherà, aprendola dalle parti di basso, & lasciando le parti di sopra intiere, & con destrezza le si cauerà la lingua, & le ceruelle, nettandola benissimo con più acque, & maggiormente nelle canalette delle narici, & da poi s'empirà il loco doue stanno le ceruelle d' vna compositione fatta di lardo battuto, & le sue ceruelle perlessate, tagliate in bocconcini, & casci grattati, voua, zuccaro, pepe, cannella, & zafferanno con petrosemolo, maiorana & vua passa di Corinto, & cuscendo con destrezza, si vnirà insieme la parte da basso, & il muso, & il buco della coppa, alessandola con acqua & sale; ma per conseruarla bianca, & fare che il pieno non esca fuori si accommoderà nel drappo nel modo, che si accommoda l'altra sopradetta al cap. 24. Ma volendola stufare, dapoi che sarà piena, si porrà senza il drappo in vn vaso di terra, ouer di rame stagnato bene con fette di presciutto, che nō siano rancide, ouer cerucllati giali, a tanta acqua che basti, ouer brodo d' altra carne, che non sia troppo salato, giungendo con essa, cannella intiera, zenzero, pepe, garofani, & agresto chiaro, e turando il vaso, che non possa fiatare, & si farà cuocere su le bracie lontano dalla fiamma; & cotta che sarà, si seruirà così calda con fette di presciutto, ò di cerucllato intorno, & con alcuni saporetti in piatti, & del brodo se ne potranno far suppe alla lombarda, & altre minestre; & se si vorrà stufare in altro modo, tengasi l' ordine, che si tiene a stufare il lombo, ouer zinna di vaccina antescritta.

Per sotterrare in forno la testa di vitella mongana. Cap. XXVII.

PELATA, & netta che sarà la testa, spacchisi per mezo, & pongasi in vaso di terra con tanto brodo d' altra carne, ouero con acqua mescolata con mosto cotto & aceto chiaro, che più della mittà della testa stia coperta, & pongasi con esso lardo battutto, & presciutto tagliato a dadi con cipolle, ouer aglio perlessato, & prugne,

gne, & viſciole ſecche, pepe, cannella, garofani, noci moſcate, & zefferanno, & la quantità delle coſe ſi rimette al giuditio. Pongaſi in forno che non ſia troppo caldo, & laſciſi cuocere, riuoltandola alle volte; ſe la teſta ſarà con la pelle, ſarà neceſſario tener coperto il vaſo, percioche il calor del forno ſeccherebbe la pelle, ma ſe ſarà ſcorticata, non occorrerà. Cotta che ſarà, ſeruaſi calda con il ſuo brodo ſopra. In queſto modo ſi può accommodare la teſta ripiena, intiera, & l'Autunno in loco di prugne, & viſciole con pezzi di cotogni, & pere carouelle, & l'eſtade prugne, & pere mal mature, & vua ſpina, ò agreſto.

Per cuocere la teſta della vitella mongana indorata, & ſu la graticola. C. XXVIII.

NETTA, & aleſſata che ſarà la teſta così intiera in acqua con vn pezzo di preſciutto, ouer con vn ſalciccione, che non ſia rancido, cauiſi dal vaſo, & laſciſi riffreddare, & partiſi per mezo, ſeparando vna parte dall'altra, laſcinouiſi le ceruelle, & mondiſi la lingua di quella pellicina, la qual lingua ancor'eſſa ſarà partita per mezo, & dapoi inueſtiſcaſi in vna compoſitione d'oue sbattute, pan grattato, caſcio vecchio, pepe, cannella, zafferanno, petroſemolo, menta, & maiorana battuta, ponendola in vn padellone, oue ſia ſtrutto caldetto, con la parte delle ceruelle in giù; & ſotto le ceruelle vi ſia poſto prima vn poco di quella compoſitione che ſi è detto, accioche le ceruelle non eſcano dalla teſta, & ſi ſpargerà della detta compoſitione ſopra con vn cocchiaro, friggendola in modo, che pigli colore da vna banda, & l'altra; & fritta che ſarà ſi ſeruirà così calda con ſugo di melangole, fette di limoncelli, zuccaro, & cannella ſopra. E ſe ſi vorrà indorare in vno altro modo, dapoi che ſarà cotta, e ſpaccata, ſi caueranno le ceruelle meſcolandole con compoſitione di ceruellate gialle, zuccaro, & vua paſſa, & riponendole nel ſuo loco, & dapoi ſi haueranno voue sbattute, con zuccaro, cannella, & zeffarano, & vn poco di vin bianco, & d'vna parte di queſta compoſitione ſe ne farà vna frittata grande, & fatta che ſarà vi ſi porrà ſopra meza teſta, cioè con le ceruelle in giù, ſpoluerizandole di zuccaro, & cannella, & riuolgendo poi con deſtrezza la frittata, in modo che copra tutta la detta teſta, & con alquanto più di ſtrutto ſe le darà vna calda nella padella da ambedue le bande fin'a tanto che ſia cotta l'impitura, & così calda & colorita ſi cauerà, ſeruendola nel modo che ſi è detto di ſopra, con vn poco di acqua di roſe; & quando non ſi haueſſero padelle da friggere così grandi, ſi potranno adoperare le tortiere. Ma volendola ſu la graticola non occorrerà indorarla, nè friggerla, & baſterà ſpoluerizarla di pan grattato, fior di farina, ſal trito, fior di finocchio, zuccaro, & cannella, ponendola ſu la graticola; & come ſarà riuoltata vi ſi porrà ſopra vna fetta di lardo larga per ciaſcuna parte della teſta, ouero ſi bagnerà con vn poco di ſtrutto. Et facciaſi che la graticola ſia ſpeſſa, acciò le ceruelle non caſchino nella cenere. Cotta che ſarà, ſeruaſi così calda con alcuni ſaporetti ſopra, & eſſendo le ſopradette teſte piccoline, ſaranno aſſai migliori con la pelle, che ſcorticate per far le dette vuande.

Per arroſtire nello ſpedo la lingua della vitella mongana. Cap. XXIX.

PIGLISI la lingua con quelle animelle, che hà d'intorno, & priuiſi del canalluccio, lauiſi in più acque, & facciaſi perleſſare. Perleſſata che ſarà, cauiſi e ſpogliſi di quella pelle, che hà d'intorno, & impillotuſi minutamente di lardo con alcuni chiodi di garofani per dentro, inſpediſi, & facciaſi arroſtire con lento foco. Et cotta che ſarà, ſeruaſi calda con fette di limoncelli ſopra, ouero copraſi di ciuico d'altro ſapore.

Per

Per arrostire nello spedo, & accommodare in più modi la lingua della vitella mongana ripiena. Cap. XXX.

NETTA che sarà la lingua di quella viscosità che hà d' intorno, le si farà vn buco per la parte di sopra appresso al canalluccio, il qual buco venga per dentro della lingua fin'alla punta, empiendola poi d'vna compositione di carne magra battuta, & lardo, & casci grattati, voua, agli, petrosemolo, e spetierie communi, & piena che sarà, si chiuderà il buco con lo spago, facendola più di meza cuocere con il brodo, & cauisi poi, & priuisi della pelle, che tiene d' intorno. Habbiasi poi vna rete di porco mollificata con acqua tepida. Et inuolgasi dentro la lingua con vna parte di quella empitura, & fior di finocchio intorno alla lingua, & come sarà accommodata in vn bel rotolo, ligata con lo spago s'inspederà, facendola cuocere con foco temperato; & cotta che sarà, si seruirà così calda con fette di limoncelli sopra. Ma se si vorrà sotterrare, ouero al forno, dapoi che sarà piena, & alessata, & netta in quel modo che hò detto di sopra, si porrà in vn tegame di terra, oue sia strutto, ouer lardo colato, facendola soffriggere con alcune cipollette, & vi si aggiungerà del brodo con prugne, & visciole secche, facendola finir di cuocere, & cotta che sarà, si seruirà così calda con il suo brodo sopra, & l'Estate vi si potrà porre dell' agresto intiero, & de gli altri fruti con minor quantità di spetierie che nel Verno. Similmente si potrà fare della lingua di vitella camparecia, & della seccaticcia, & si potrebbono anco arrostire nello spedo le sopradette lingue piene, & vote, così crude, senza perlessarle, e sboglientar solo la parte più magra per poter leuarle la pelle.

Per arrostir su la graticola, indorare, & far fricassea della lingua della vitella mongana. Cap. XXXI.

ALESSATA che sarà la lingua, & netta di quella pelle, se sarà picciola, si lascierà intiera, ma se sarà grossa, si partirà in due pezzi, per lungo, spoluerizzandola di fior di finocchio, pan grattato, & sal trito, & pongasi su la graticola con vna fetta di lardo sopra, per ciascuna parte riuolgendola; & come haurà preso vn pocchetto di colore, seruasi così calda con sugo di melangole, & zuccaro sopra; Ma volendosi soffriggere, tagliasi in fette per lo trauerso dapoi che sarà riffreddata, & soffriggasi con strutto, ouer lardo colato, & con cipollette, & seruasi così calda con esse cipollette, pepe, & sugo di melangole sopra; & volendola indorare con voue sbattute, partita che sarà per lungo di due parti (come s' è detto) inuolgasi in voue sbattute, & herbuccie battute, & pan grattato, & facciasi friggere nello strutto, in modo che sia coperta da ambedue le bande di essa compositione, & seruasi calda con sugo di melangole, zuccaro, & cannella sopra.

Per cuocere la detta lingua in diuerse fricassee. Cap. XXXII.

ALESSATA, & netta che sarà la lingua nel detto modo, pigliasi la parte migliore, ch' è dal mezo indietro, con l' animelle che hà intorno, tagliasi in fette per trauerso. Soffriganosi le dette fette nello strutto, & soffritte che saranno, colisi la maggior parte dello strutto, habbianosi poi rossi d'oue sbattute con agresto chiaro, & brodo di carne freddo, zuccaro, cannella, & zafferano, pongasi ogni cosa nella padella con essa lingua, & facciasi cuocere pian piano lontano dal fumo, mescolando sempre la padella fin' a tanto che tal viuanda sarà venuta come vn brodetto serrato, & seruasi così calda con zuccaro, & cannella sopra; Ma volendosi essa lingua in vn' altro modo, soffritta che sarà, si porrà in vn vaso di terra, ò di rame con tanto brodo, che stia coperta, & pepe, cannella, zafferano, vua spina, ouero

agre-

agresto intiero, herbicine tagliate minute, & facciasi, che ogni cosa leui il bollo, & s' incorpori il brodo con pane grattato, ò con mandole peste, ouero con oue sbattute, & seruasi così calda con cannella sopra.

Per alessare il petto dalla vitella. *Cap.* XXXIII.

Pigliſi il petto subito scorticata la vitella, accioche rimanga più bianco, lauisi in vna sola acqua, & pongasi a cuocere in vaso di terra, ò di rame in acqua che bolla con sale a bastanza, & facciasi cuocere; E per tenerlo basso, percioche di sua natura il petto stà a galla, si osseruerà l'ordine detto nel c. 3. del petto dalla vaccina: & cotto che sarà, però nō disfatto, si cauerà subito dal brodo, percioche come essa carne stà cotta cō esso brodo, s'impregna di quello, & viene insipida, & berettina, ma seruandola, come hò detto sempre sarà più saporita, & più bianca. Con la detta carne si possono seruire alcuni saporetti in piatti, & petrosemolo. In tutti questi modi si potranno alessare tutte le parti della vitella, hauendo auertenza di schiumarla bene, & maggiormēte la scannatura, & la pancietta si cuocerà in questo modo, hauendola però prima piena di cascio, oue bat ute, pepe, cannella, zafferano, & herbicine; Bisogna anco auertir, che la pancetta stia sotto acqua, percioche volentieri stà a galla, & volendo fare d'essa pancetta diuerse viuande, cotta che sarà cauisi dal brodo, & lasciſi riffreddare, & tagliſi in fette cō vn coltello sottile, le quali fette si potranno friggere nello strutto con cipollette battute, & senza, & seruirsi così calde con sugo di melangole, & pepe sopra, ouero coprirle d' alcuni sapori cotti, & crudi. Si possono anco porre le dette fette sù la graticolla facendole pigliar colore da ambedue le bande, & seruendole così calde con zuccaro, & sugo di melangole sopra.

Per stufare, & sotteſtare il petto della vitella mongana. *Cap.* XXXIV.

Pigliuosi la punta del petto che è la parte migliore, & riempiasi di quella compositione, della qual s'empie la pancetta nel proſsimo sopradetto capitolo; pongasi in vno stufatoro di terra ò di rame, nel qual sia lardo battuto, & fette di presciutto, & con esse ponganosi pepe, garofani, cannella, noci moscate, zafferanno, & agresto chiaro, & tanto brodo d' altra carne, che non sia troppo salato, che stia coperto, ouero acqua. Turisi il vaso, & sigilliſi con pasta intorno, in modo che non possa fiatare, & facciasi cuocere, & come sarà stato per lo spatio di vn' hora & meza, scopriſi il vaso, & seruasi caldo con il suo brodo sopra. Si potrebbono porre a cuocere con esse, prugne, & visciolle secche, & cipolle perlessate, & diuerse altre materie. Nel medesimo modo si può acconciar la scannatura, & tutti gli altri agi, cioè parti della vitella, & compositione, & due spigoletti d' aglio ammaccato si faranno cuocere nello spedo al modo che si cuocono gli altri della vaccina, e come saranno presso a cotti, si potranno stufare nella pignata nel modo che si stufano le polpette sopradette; seruendoli così caldi con il sapor suo sopra. Similmente si può fare del pesce della coscia di seccaticcia, ò di vaccina, da poi che sarà ben frolla.

Per far brisauoli di carne magra di Vittella, fritti, ò cotti su la graticola. *Cap.* XXXV.

TAGLIATI che saranno i brisauoli nel modo, che si tagliano le polpette, & battuti con la costa del coltello da vna banda, & l' altra, sbruffandoli con vn poco d' aceto, & vin greco, doue sia stato aglio ammaccato, & con fior di senocchio, ò pitarmo pesto, pepe, e sale spoluerizzandoli, & facendoli stare in soppresso l'vn sopra l' altro per vn' hora, e volendoli friggere in strutto ouer in lardo colato, prima s' in-

ma s' infarinaranno in fior di farina, e fritte che saranno in modo che habbiano vn poco di colore, e rimangano più tosto morbide, che altrimente, si seruiranno cosi calde con zuccaro, cannella, e sugo di melangole sopra, ouero con vn sapor fatto di aceto, zuccaro, cannella, garofani, e noci moscate. Ma volendoli su la graticola, da poi che saranno stati spoluerizati, e in soppresso, si metteranno su la graticola con vna fettolina di lardo per ciascuno, accioche li brisauoli rimangano più morbidi facendoli cuocere a lento foco, e riuolgendoli spesso; Il fumo che esce di sotto la graticola per causa del grasso che colà darà loro perfettissimo odore, & ottimo sapore. Cotti che saranno, vogliono esser seruiti con vn delli sopradetti sapori, con li quali si seruono i fritti. Li detti brisauoli in loco di ponerli su la graticola, si potrebbono cuocere in vna tortiera vnta di strutto con le medesime fettoline di lardo sopra, & si seruiranno con il suo sapore, & succo di melangole sopra.

Per far cerucllati di carne magra di Vitella, & del suo fegato con la sua rete. Cap. XXXVI.

PIGLINOSI libre sei di detta carne senz' ossa, pelle, e nerui; e fresca, cioè subito morto l' animale, accioche habbia sugo in più abondanza, & libre due del grasso del rognone priuo di pelle, e battasi ogni cosa bene con li coltelli, giungendoui quattro libre di fegato di essa vitella, che prima sia stato perlessato, & grattato con la grattacascio, e da poi giungauisi quattro oncie di sal tritto, mez'oncia di pepe ammaccato, vn' oncia di cannella pesta, mez'oncia di gengeuero, vn' ottaua di zafferano, sei oncie di cascio grattato, sei oncie d'vua passa di Corinto netta, vn' oncia di finocchio sgranato, & otto rossi d' voue crude; & ridutto che sarà ogni cosa insieme, giungauisi vna brancata trà menta, e maiorana battuta, & oncie quattro di brodo di carne freddo, habbiasi poi la rete nella parte più sottile mollificata in acqua tepida, e tinta di zafferanno, & inuolgasi la rete in rossi d' voue battutte, & faccianosi i cerucllati di tal compositione grossi, & piccioli secondo il giudicio, faccianosi cuocere su la graticola, ouer fritti nella padella. Si potranno anco cuocere nello spedo dapoi che saranno fermi su la graticola; Cotti che saranno vogliono esser seruiti caldi, & in loco del grasso di vitella, si puo adoperare songia di porco.

Per arrostir nello spedo la schiena, cioè lonza della vitella mongana. Cap. XXXVII.

LA schiena della vitella s'intende dalla punta della spalla fin' all'estremo della coda, ma la parte migliore è la lonza per arrostire, laqual lonza s'intende quanto dura il lombo, cioè la parte più grassa, oue stà il rognone. Staccata dunque che sarà da gli altri membri, & compartita in più pezzi, le si darà vna sciacquata nell' acqua tepida, facendola rifare nell'acqua che bolla, come sarà bollita per vn quinto d'hora si cauerà, & si lascierà rifreddare, dapoi s'impillotterà di pilotti di lardo, che non sia rancido, & si sarà cuocere nello spedo con fuoco lento nel principio, il che si fà accioche si cuoca dentro, & fuora in vn medesimo tempo; & quando sarà, presso a cotta, le si darà vna mano di sal trito con vn poco più di foco, & cotta che sarà si seruirà cosi calda con sugo di melangole sopra; & se si volesse rifare sù la graticola, subito che sarà scorticata si farà rifare sopra essa graticola senz' esser lauata, & subito si spoluerizzerà di fior di finocchio, pepe ammaccato, e sale, & se si vorrà impillottare di lardo, sarà in arbitrio facendola cuocere nello spedo con alcun chiodo di garofani, & cime di rosmarino per dentro; & cotta che sarà, seruasi cosi calda con alcuni saporetti sopra. Se si volesse che quella di sopra, la qual è rifatta nel-

nell' acqua rimanesse più colorita del solito, si haueria da far cuocere al foco di carbone, & che prima che fosse stata nello spedo, haueria da esser tenuta a molle così impillottata nell' acqua fredda per mez' hora. In tutti questi modi si potrà fare di quella vitella comparecia, & della seccaticia; & se le lonze si volessero in adobbo, si haueria da tener l' ordine, che si terrà della lonza di porco seluaggio; & volendone brisauoli alla Venetiana, partita che sara costa per costa, & battuta con la costa del coltello, si osseruerà tutto l' ordine che si tiene in quella della vaccina al capitolo settimo.

Per arrostire nello spedo la scannatura della vitella mongana. Cap. XXXIX.

PARRA' ad alcuni cosa estrauagante, & inusitata, che la scannatura si cuoca nello spedo: ma io per isperientia trouo che tale scannatura posta nello spedo senza essere rifatta, & essendo netta, senza esser lauata, ma solamente spoluerizzata di sale, & fior di finocchio, è così saporoso, & delicata come la lonza, però si hà da cuocere a lento foco; & cotta che sarà, hà da essere seruita con sugo di melangole sopra, & mostarda, o con altro sapore in piatti. In questo modo si potrebbe arrostire la panicetta, dapoi che fosse piena. Vero è, che la panicetta deue essere rifatta per rispetto del pieno, & dapoi impilottata di lardo.

Per cuocer nello spedo, & in altri modi il lombo della vitella mongana. Cap. XL.

S'hà da sapere che la vitella hà quattro lombi, cioè due per banda, come hà il boue, & molti altri animali quadrupedi, & due rognoni, & il lombo schenale è quello, che stà sopra le coste sotto la pelle, & è tondo nè più nè meno, che il pesce della coscia della vaccinna, il quale ancor' esso è buono da arrostire nello spedo, & si può accommodare in tutti quei modi, che si può fare del lombo sopradetto, e tiene dalla menatura della spalla fin alla giuntura del groppone, & è alquanto più duretto di quello che stà sotto il rognone, il quale è più corto. Da poi dunque che saranno leuati dalla schiena i sudetti lombi, & scarnati di quelle pellicine, si potranno accommodar in tutti quei modi che si accomodano quelli del boue, & della vaccina; Ma per arrostire nello spedo, lo schenale hà da essere alquanto più frollo dell' altro, & hà da star più in soppressa, che quello da basso, impilottandolo per lungo di presciutto, & di fiori di lardo minutamente, & riuscirà molto perfetto. Il simile si potrà fare del pesce della coscia della vaccina.

Per arrostire nello spedo il rognone della vitella mongana. Cap. XLI.

PIGLIASI il rognone della vitella con il suo grasso, che tiene intorno, & sia fresco, & non frollo, & spoluerizzisi di sale, & fior di finocchio, inspedisi, & facciasi cuocere, ricogliendo quel grasso, che da esso cola, e cotto che sarà seruasi caldo con quel grasso, che è colato, mescolato con sugo di melangole, & zuccaro, ouero con cipollette soffritte. Si potrà anco dapoi, che sarà spoluerizzato, ponere nella rete, con vna compositione intorno di oue sbattute, & cascio grattato, tenèdo l' ordine di cuocerlo, che si tiene nella lingua inuolta nella rete al cap. 30.

Per cuocere nello spedo, & in diuersi altri modi la coscia della vitella mongana. Cap. XLII.

SE la coscia, il zigotto della vitella sarà picciolo, come son quelle delle vitelle Trentine, le quali alcuna volta non passano ottanta libre l' vna; Si potrà arrostire così intiero, rifatto che sarà, & impillottato di lardo nel modo che si fà la lonza. Ma se sarà delle vitelle Romanesche, le quali sono assai più grosse, si potrà partir il zigotto per mezo, lasciandolo riposare per due hore con pepe, sal tritto, e fior di finocchio sopra, & facendolo rifare sù la graticola a foggia di seluatiche, & rifatto

che sarà, lasciſi rifreddare, impilottandolo di lardo, ma prima i detti pilotti siano ſtati rinuolti nella ſopradetta compoſitione, paſſino dall' vn canto all' altro, facendolo cuocere nello ſpedo in quel modo che s' è cotta la lonza. E cotto che sarà, ſi ſeruirà così caldo con alcuni ſapori ſopra, & ſe si vorrà nel forno, & ſtufato, tengaſi l' ordine che ſi tiene del lombo della vaccina al cap. 8.

Per far polpette, & polpettoni della carne magra della ſopradetta coſcia di vitella mongana. *Cap.* XLIII.

PIGLISI la parte migliore, cioè quella che sarà priua di pelle, & nerui, & volendone fare polpettoni, oſſeruiſi tutto l' ordine, che ſi tiene a fare i polpettoni del lombo di vaccina, nel c. 13. Ma volendoſi far polpette, tagliſi la carne alquanto più ſottile, & più corta, più ſtretta del polpettone, battendole, con la coſta del coltello da amendue le parti. Il che ſi fà accioche rimangano più tenere, e più frolle, sbruffandole con vn poco di aceto, pepe, ſale, & finocchio; habbiaſi poi vna compoſitione di lardo battutto con la medeſima carne magra, roſſi d' oua, pepe, cannella, petroſemolo, & altre herbette odoriſere con vno ſpigoletto d' aglio, & con eſſa s' empirà ciaſcuna di loro volgendole in sù a foggia di cialdoni, ponendole nello ſpedo con vna fettolina di lardo trà l' vna, & l' altra, & facendole cuocere con fuoco gagliardetto nel principio fin' à tanto che saranno ferme, & cotte che saranno in modo che habbiano alquanto di colore, ſi caueranno; Coſi calde ſi ſeruiranno con alcuni ſaporetti ſopra, & ſe vi ſi vorrà porre caſcio grattato nell' empitura, sarà in arbitrio. Le dette polpette anco piene che saranno ſi potranno inuolger in rete nel modo, che ſi fà de i figatelli, & inſpedare con vna foglia di lauro trà l' vna, & l' altra, facendole cuocere con più lento fuoco delle ſopraſcritte, & ſeruandole calde con alcuni ſaporetti ſopra. Ma volendone ſtufate non occorre ponerle nella rete, & basterà come saranno mezo cotte, cauarle dallo ſpedo, & ponerle in vna pignatta, ò ſtufatora doue ſia il graſſo che è colato, & agreſto chiaro, moſto cotto, zibibo, pepe, cannella, zafferano, & ſugo di melangole, & faccianoſi finire di cuocere con eſſo ſapore pian piano. Volendole ſtufare in vn' altro modo, piene che saranno coſi crude ſi metteranno in vna ſtufatora, nella qual ſia lardo colato, ouero ſtrutto, facendole ſoffriggere pian piano, & volgendole fin' a tanto che la compoſitione ſia appreſa, & giungaſi con eſſe tanto brodo che ſtiano coperte, & prugne, & viſciole ſecche, ò vua ſpina, ouero agreſto intiero; Il che ſerà ſecondo i tempi, con la medeſima ſpetieria, che s' è adoperata di ſopra, & faccianoſi finir di cuocere teuendo il vaſo turato, & cotte che saranno ſeruanoſi con il medeſimo brodo ſopra, hauendoui poſto prima che ſi vogliano ſeruire vna brancata d'herbicine battute; in queſto modo anco ſi poſſono ſotteſtare nel forno. Ma volendoſi in vn' altro modo, battute che saranno le polpette con la coſta del coltello, bagninſi con agreſto chiaro, e ſpolueriz-zinoſi di zuccaro, pepe, & canella, laſciandole ſtare l' vna ſopra l'altra per vn'hora, & habbiaſi vna tortiera vnta di ſtrutto, ouer di lardo, facendo vn ſuolo delle polpette ſenz' eſſere inuolte, & ſopra le polpete ſpargaſi caſcio nuouo, & vecchio grattato meſcolato con zuccaro, pepe, cannella, zafferanno, & vua paſſa, dapoi piglinſi altre tante polpette bagnate nelle voue battute, & ſtendanoſi ſopra le prime, & pongauiſi vn' altra volta della medeſima compoſitione con alcune fettoline di prouatura, & coſi ſe ne verranno a farre tre, ò quattro ſuoli facendoli cuocere al forno, ouero ſotto il teſto con vna fetta di lardo ſopra; Et come saranno ſtate per mez' hora in forno, vi ſi porrà vn poco di brodo tinto di zafferano, & vn po-

co

co d' agresto chiaro, ò intero; & cotte che saranno vogliono esser seruite così calde con il suo brodo, & se vi si volesse porre trà l' vna, & l' altra fette di sommata di salato, sarebbe in arbitrio.

Per far polpettoni alla Romanesca della detta carne magra. Cap. XLIV.

TAGLISI la detta carne in pezzi di sei oncie l' vno, & ciascun pezzo impillottisi di presciutto vergellato, ouero di lardo, che prima sia stato inuolto in fiore di finocchio, in pitartamo, sale, pepe, garofani, cannella, & noci moscate, facendo che i detti pilloti stiano tutti dentro nel corpo della carne, cioè che non appariscano fuori, & come li detti polpettoni saranno stati in sopressa per due hore basterà.

Per soffriggere, & far fricasse del petto della vitella mongana. Cap. XLV.

Alessato che sarà il petto pieno, ò voto che sia, si caurà dal brodo, e si farà stare per due hore in vna compositione d'aceto, mosto cotto, ouer zuccaro, spigoli d'agli ammaccati con finocchio dolce, sale, pepe, garofani, e cannella. Cauisi poi d' essa compositione, & lasciasi scolare, & infarinisi così intiero in fior di farina, ouero compartito in pezzi, facciasi friggere con lo strutto, ouer lardo colato pian piano sù le braccie, riuolgendolo nella padella di modo che sia ben fritto, e colorito da ambedue le bande, & seruasi così caldo con vn sapor sopra fatto del medesimo adobbo. Si potrebbe anco soffriggere subito cauato dal brodo, & infarinato senza esser posto in adobbo, seruendolo così caldo con qualunque sapor cotto, ò sugo di melangole, ò fette di limoncelli, quel che sarà più grato. Mà volendolo in diuerse fricassee, da poi che sarà alessato, se ne faranno tutte quelle fricassee, che si fanno della lingua della detta vitella, al cap. 32. Volendo la punta del petto, cioè il callo, in fricassea, alessato che sarà, tagliasi in fette sottili, & infarinisi in fior di farina, ouero indorisi con rossi d' oue sbattute, pan grattato, & cascio, spetierie communi, & herbicine battute, & friggasi nello strutto nel modo, che si friggono le tagliature della lingua nel cap. 31. Del detto callo se ne potranno fare tutte quelle viuande, che si fanno del callo del petto della vaccina.

Per arrostir nello spedo, & sia la graticola il petto della detta uitella ripieno. Cap. XLVI.

Empiasi il detto petto di lardo battuto, & herbecine, aglio, & oua, e spetierie, & facciasi rifare all' acqua che bolla, e rifatto che sarà, cauisi, & lasciasi riffreddare, & impillottisi di lardo minuto con alcuni rametti di rosmarino per dentro, inspedisi, e facciasi cuocere a lento foco. Cotto che sarà vuol esser seruito così caldo con sugo di melangole, ouer di limoncelli sopra; ma volendosi sù la graticola, pieno ò voto che sarà, facciasi più di mezo alessare, e poi cauisi, e lasciasi riffreddare, e spoluerizzisi di sale, & fior di finocchio, & pongasi sù la graticola con vna fetta di lardo sopra per conseruarlo morbido, facciasi finir di cuocere, & seruasi così caldo con cipollette soffritte sopra, ò con sugo di melangole, & pepe sopra, ouero con altri sapori a beneplacito.

Per accommodar la spalla della uitella mongana in più modi. Cap. XLVII.

Non volendo mancare della promessa fatta nel primo libro di mostrare in quãti modi si possano cucinare a vn per vno i membri de gli animali quadrupedi, affermo per cosa prouata con l' isperienza, che la spalla della vitella mongana, cioè di latte, si può cucinare in tutti quei modi, che s' è detto, che si accommoda il petto della detta vitella.

Per far ballotte di carne magra, e fegato di vitella mongana in forma di pere. Cap. XLVIII.

Piglisi della medesima compositione sopradetta, però che non vi sia brodo, & faccianosene ballotte di grossezza d' vn rosso d' ouo duro, e ponganosi in vna tortiera, nella quale sia strutto freddo, e diasegli vna calda con vn testo sopra, & giungasi con esse tanto brodo, che stiano coperte, e pepe, e cannella, e zafferano a bastanza, & vna spina, ouero agresto intiero l' estate, & il verno, agresto chiaro, con vna brancata di herbicine battute, faccianosi finir di cuocere, & seruanosi cosi calde; ma se vi si vorranno ridurre a foggia di pere, diasi la forma del pero con la mano, ponendoui in cima vno stecco di ramo di finocchio secco. Di questa compositione si possono fare tommacelle con la rete di porco, ò di castrato, & cuocersi nel modo che si cuoceno le ceruellate nel proßimo sopraßcritto capitolo, ouer nel modo, che si cuoceno le ballotte sottestate con il suo brodo.

Per accommodar i piedi di vitella in diuersi modi. Cap. XLIX.

Piglinosi i piedi subito morta la bestia, e pelinsi con acqua calda, auuertendo, che quelli dinanzi saranno più polputi, e migliori di quelli di dietro, & netti che saranno dell' vnghie, e d' ogni immonditia, faccianosi alessare con acqua, & sale & alessati che saranno, parßscanosi con strutto, e cipollette, ouero s' inuestißcano in oue sbattute, e pan grattato, & herbicine nel modo, che s' inueste la meza testa della detta vitella al cap. 28. & frigganosi essi ancora in strutto, & seruanosi caldi con zuccaro, & sugo di melangole sopra: ma volendosi coprire di salsa verde, ò di ciuiero, ouer d' agliata, ò d' altro sapore, alessati che saranno, e fritti, cosi semplici seruiranno con vno d' essi sapori sopra; si potranno anco porre sù la graticola dapoi che saranno alessati, & rißreddati alquanto fuori del brodo, hauendoli spoluerizati di fior di finocchio, sale, & pan grattato, conseruandoli morbidi con vna fettolina di lardo sopra per ciaßcuna parte, & seruanosi caldi con sugo di melangole sopra, ouero con vn sapore fatto d'aceto rosato, zuccaro, & cãnella; ma volẽdo i detti piedi in fricassea con oue sbattute, alessate che saranno, taglinosi in pezzuoli, & faccianosi soffriggere con lo strutto, ouer lardo colato, & habbianosi apparecchiati rossi di oua sbattute, mescolate con pepe, cannella, & zafferanno, zuccaro, & agresto chiaro, & vn poco di carne fredda, e pongasi ogni cosa nella padella, & diauisi vna calda lontano dalla fiamma, & come sarà presa a foggia di brodetto, seruasi con zuccaro, & cannella sopra; ma volendo arrostire i detti piedi nello spedo, come saranno più di mezi alessati si caueranno cosi intieri dal brodo, & si lasciaranno rißreddare, & impilloteranno minutißsimamente di lardo, & s'inspederanno, & faranno cuocer a fatto con foco gagliardetto, & cotti che saranno si seruiranno caldi con caparetti sopra; si possono anco stufare i detti piedi nel modo che si stufano la testa, & il petto d' essa vitella.

Per arrostir l'animelle di vitella nello spedo, è sù la graticola. Cap. L.

Piglinosi l'animelle, & stacchinosi dal cannaruccio, & diasi loro vna sciacquata con acqua tepida per leuar quel sanguaccio, & volendole con la rete, così crude compartißcanosi in pezzi, & spoluerizzinosi di pepe, cannella, garofani, noci mosate, & fior di finocchio, & habbiasi la rete d' essa vitella, cioè la parte più sottile, benche miglior sarebbe quella di porco: intolganosi i detti pezzi, & inspedinosi, & tra l' vn, & l' altro sia vna tagliatura di porco salata, faccianosi cuocere con foco temperato, & cotte che saranno, seruanosi calde. Si potrebbono anco cuocere le dette animelle nello spedo senza rete, tramezzate con pezzi di salciccia, & come

me foſſero preſſo a meze cotte, ſpoluerizzarle della medeſima compoſitione, che s' è adoperata di ſopra. Si laſcia in arbitrio ſe ſi vorrà far' alzar vn bollo alle dette animelle prima che ſi pongano nella rete, ouer nello ſpedo, & anco dapoi che ſaranno cotte ſenza rete ſi potrano ſeruire con diuerſi ſapori ſopra, & volendole sù la graticola, compartite che ſaranno in pezzuoli, s' inſpederanno in vno ſtecco di legno, ò di ferro, dapoi, che haueranno tratto vn bollo, & tra l' vno, & l' altro pongaſi vna fettolina di gola di porco ſalata, ouer di lardo, & facciaſi finir di cuocere in queſto modo sù la graticola, riuolgendoſi ſpeſſo, & come haueranno preſo vn poco di colore, & ſaranno cotte, ſeruanoſi calde in zuccaro, canella, & ſugo di melangole ſopra.

Per ſoffriggere, & accommodar in diuerſi modi l' animelle di uitella montana. Cap. LI.

Perleſſate che ſaranno l'animelle, ouer così crude, taglinoſi in pezzuoli, & per ogni libra d' eſſe animelle, ſi habbino ſei oncie di ventreſca di porco ſalata, & tagliata in fette, & friggaſi ogni coſa con ſtrutto, ouer lardo colato, & fritte, che ſaranno, ſeruanoſi calde con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra, ouero con altri ſaporetti, & in loco della ventreſca ſi potrà friggere con eſſe della ſaluia tagliata in bocconi, ouer fettoline di preſciutto: & ſe le dette animelle ſaranno perleſſate, ſi potranno friggere con il fegato tagliato in pezzuoli; & anco perleſſate, che ſaranno, & tagliato in bocconcini ſi potranno acconciare in gratinata, cioè in fricaſſea fatta di roſſi d'oua, & agreſto chiaro, nel modo che ſi fa quella delli piedi; & volendo far d' eſſe animelle ceruellate, tratto che haueranno vn bollo, ſi batteranno minute con li coltelli, giungendo per ogni libra d' eſſe animelle quattro oncie di midolla di boue, ouer graſſo di rognone di eſſa vitella, & quattro oncie di caſcio Parmeggiano grattato, e oncie due di caſcio tenero, & meza oncia di cannella, & meza tra pepe, & zenzero, & vn quarto di noci moſcate, ogni coſa poſta inſieme, quattro oncie di zuccaro, otto roſſi d' oue crude, zafferano a baſtanza, quattro oncie d' vua paſſa, vna brancata d' herbuccie battute, & poi con la rete di caſtrato ò di porco tinta di zafferano, ſi faranno i ceruelati, & tommacelle, ſi cuoceranno, & ſeruiranno come ſi cuocono, & ſeruono quelle della carne magra. Si poſſono anco metter con eſſe le ceruelle d' eſſa vitella perleſſate, quando ſe ne fanno ceruellati.

Per far pottaggio delle ſopradette animelle in diuerſi modi. Cap. LII.

Pigliſi la parte migliore, & partaſi così cruda in pezzuoli, & diauiſi vna frittura nello ſtrutto, ouer lardo colato, & ponganoſi in vn vaſo di terra, ò di rame con vn poco di graſſo doue ſon fritte, giungendoui tanto brodo che ſtiano coperti, e ſpecierie communi con vn poco di zafferano, facendole bollire; & come ſaranno preſſo a cotte, ponganoui ſi prugne, & viſciole ſecche, & incorporiſi il brodo con vn poco di mandole poſto nel mortaro con due foglie di ſpinacci, le quali mandole ſiano ſtemperate con brodo, & agreſto chiaro, e l' eſtade in loco delle prugne, & viſciole ſecche pongaui ſi vna ſpina, ò agreſto intiero, & nell' vltimo herbicini battute. Si poſſono anco incorporare, quando ſaranno cotte con vone battute, e caſci grattati, & herbicine meſcolate inſieme, non mancando di ponere dell' vno, & l' altro le ſpecie; & cotte che ſaranno in qual ſi voglia modo d' ogni tempo vogliono eſſer ſeruite calde.

Per

Per cuocere le ceruella di uitella in diuersi modi. Cap. LIII.

Cauati che saranno i detti ceruelli dalla testa, leuisene quella pellicina & facciansi perlessare, e taglinosi in fettoline, & inuestanosi in voue sbattute, mescolate con pan grattato, & herbicine, e frigganosi con strutto, ouer lardo colato, & seruanosi calde con sugo di melangole, pepe, zuccaro, & cannella sopra, ma volendone far ceruellati nella rete, si terrà l' ordine, che si tiene nell' animelle, e volendosene empire budelle di porco, ouer della propria vitella, perlessate che saranno, pestinosi nel mortaro, & ponganouisi per ogni libra di ceruelli due oncie di cascio Parmegiano, & due altre di cascio grasso grattato, tre oncie di ricotta fresca, quattro oncie di zuccaro, vn'oncia trà pepe, e cannella, tre oncie d'vua passa, sei voue fresche battute, vna brancata d'herbicine, e di tal compositione si empiranno le budelle di porco, ò di vitella, che siano ben nette, & facciansi alessare in vn buo brodo di carne, oue sia presciutto, & alessate che saranno, si potrano seruire con il detto brodo, & si potranno anco ricuocere su la graticola, & in qualunque modo siano cotte, hanno da esser seruite calde.

Per accommodar gli occhi della vitella in più modi. Cap. LIV.

Facciansi alessare gli occhi, & priuinosi del negro ch' è in essi, & perlessati che saranno, lascinosi rifreddare, e spoluerizzinosi di sale, pepe, fior di finocchio e cannella, & inuolganosi nella rete d'essa vitella, ò di castrato, ouer di porco, & facciansi cuocere nello spedo tramezati con fettoline di lardo, ò di gola, & cannella sopra. Delli detti occhi si possono fare tutte quelle viuande, che si fanno dell' animelle della detta vitella.

Per cuocere testicoli di Vitello, d' Agnello, di Toro, di Bufaletto, di Cignale, di Ceruo, & d' altri animali quadrupedi vsati in più modi. Cap. LV.

Piglinosi i detti testicoli priui della prima, & seconda pelle, li quali sopra tutto siano freschi; & volendo arrostire nello spedo con la rete, facciansi trarre due bolli nell' acqua, acciò vengano a sodarsi, & poi tengasi l' ordine che si tiene nell' animelle al c. 49. ma se si vorrāno porre allo spedo così crudi, bisognerà, che lo spedo prima sia ben caldo, & così caldo s'inspedino i testicoli. Il che si fa, accioche stiano più fermi nello spedo, percioche altrimēte si voltarebbono; & si bagnerāno con lo strutto caldo, ouero con il lardo colato, accioche vengano a fermare, & a sgonfiare, & come saranno presso a cotti, si spoluerizzeranno d' vna compositione fatta di fior di farina, sal trito, zuccaro, & fior di finocchio. Et cotti che saranno, si serniranno così caldi; ma se li detti testicoli saranno di toro, ò di ceruo, ò di cignale, si potranno compartire in pezzi, & d' essi testicoli si potranno fare tutte le viuande, che si fanno dell'animelle, & si potranno anco friggere nella padella, tagliati in fette con cipollette, & presciutto, e altre materie. Questa viuanda l' hò posta sotto gli occhi della vitella, percioche essa ancora è viuanda, che non hà ossa in se.

Per cuocere il fegato della vitella mongana in più modi, cominciando dall' arrostirlo nello spedo. Cap. LVI.

Il fegato per esser buono hà da esser tenero, e netto, & ha da tirare al colore beretino più che al nero, e più tosto alto, che basso, & netto che sarà di quella pellicina, che hà d'intorno, & priuo di quelli neruetti, che alle volte vi sono per dentro, taglisi in quattro pezzi, & più, e meno secondo la grossezza del fegato, però li pezzi non vogliono esser men d' vna libra l' vno, sbollentinosi i detti pezzi nell' acqua che bolla, e cauinosi, & lascinosi rifreddare, & impillontinisi con pilotti di lardo, che siano stati in pepe, cannella, fior di finocchio, garofani, noci moscate,

& fa-

& facendo di modo, che i pillotti tengano da vn canto all' altro, & inſpedinoſi eſſi pezzi nello ſpedo, che ſia caldetto, accioche poſſano ſtar più ſodi nello ſpedo, dandoui il foco adagio, & bagnandoli alle volte di ſtrutto liquefatto, e come ſaran preſſo a cotti, ſi ſpoluerizzeranno con fior di farina, pan grattato, meſcolato con pepe, cannella, garofani, noci moſcate, e fior di finocchio, & faccianoſi finir di cuocere, & cotti che ſaranno ſeruanoſi con vn ſaporetto ſopra fatto d'aceto roſato, zuccaro, cannella, & vua paſſa; ma volendolo nella rete, ſi taglierà in pezzuoli più piccioli, e ſenza eſſere impillottati, ma ſolo ſpoluerizzati della ſopradetta compoſitione, s'inuolgerà nella rete, & s'inſpederà, e ſi farà cuocere al modo ſopradetto; e volendolo a foggia di piſtaccio, impillottati che ſaranno li pezzi, & inſpedati nel modo ſopradetto, faccianoſi mezo cuocere nello ſpedo, & habbiaſi vna compoſitione di roſſi d' voue sbattute, acqua roſa, vin bianco, fior di farina, zuccaro, cannella, zafferanno, & ſal tritto; la qual compoſitione ſia liquida come quella delle frittelle, & con vn pennello di ſetole come quello, che ſi adopera ad indorare i paſticci, & con vn cocchiaretto ſtendaſi d'eſſa compoſitione ſopra il fegato, volando pian piano fin' a tanto, che ſia fermata, & come ſarà fermata, facciaſi vn' altra volta il ſimile, & così ſi farà più volte, & all' vltima quando ſarà ben ſoda, inuolganouiſi intorno fette di lardo, & carta acciocche la detta paſta non venga a bruſciarſi, ma conſerui colorita, & iacente; & cotto, che ſarà, ſuolgaſi la carta, & il lardo, & ſeruaſi caldo. Queſta viuanda ſi può dimandare paſticci in ſpedo, ma ſe li detti paſtizzi ſaranno arroſtiti ſenza paſta, ſi potranno ſeruire con cipollette ſoffrite ſopra, ouero con altri ſapori ò con prugne, & viſciole ſecche cotte in vino, & zuccaro; & volendolo friggere nella padella, netto che ſarà della pellicina, e tagliato in fette, s'infarinerà in fior di farina, & ſi friggerà in ſtrutto liquefatto, ouero in oglio d' oliue. Si potrà anco friggere ſenza eſſere infarinato con fette di preſciutto, & ſeruir con pepe, ſale, & ſugo di melangole ſopra, & il detto fegato ſi potrà friggere con cipollette battute, & con cime di ſalua, & gola di porco ſalata.

Per cuocere la coratella, cioè il polmone della uitella mongana in diuerſi modi. Cap. LVI.

SPICCATA che ſarà la coratella dal canaluccio, con vn coltellino ſi anderà ſpaccando per li ſpiragli, percioche quelli molte volte ſono pieni d'immonditia; & netta, & leuata che ſarà, ſi farà aleſſar con acqua & ſale, & ſopra tutto ſi hauerà da ſchiumar molto bene, & ſi tenerà ſotto acqua, percioche di ſua natura ſtà a gallo, & cotta che ſarà, ſi taglierà in fette, & ſi potrà friggere in ſtrutto, nel modo che ſi frigge il fegato, & ſi ſeruirà coſi calda, come ſi ſerue il fegato con ſugo di melangole, pepe, & ſale ſopra; ſe ne potranno anco far tutte quelle viuande, & fricaſſee con cipolette, & ſenza, che ſi fanno dell'animelle; ma volendoſene far potaggio, aleſſata che ſarà, ſi batterà minuta con li coltelli, ouer ſi taglierà in bocconcini di groſſezza di dadi, & ſi ſoffriggerà in ſtrutto liquefatto con cipolette battute, & ſi porrà in vn vaſo di terra, ò di rame con il medeſimo graſſo, & pepe, cannella, & zafferanno, & brodo d'altra carne, & ſaraſſi leuare il bollo con vua ſpina, & agreſto intiero l'Eſtate, & il Verno con agreſto chiaro, & nell'vltimo vna brancata d'herbucce battute, & ſeruaſi calda con ſpecie dolci ſopra; ſi potrebbono anco incorporare in caſcio grattato, & vuoue sbattute.

Per cuocere trippe di uitella mongana in diuerſi modi. Cap. LVII.

PIGLISI la parte migliore delle trippe, che ſon le budelle picciole, & il groſſo,

& ſopra tutto ſiano ben nette, & riuerſate, & ſciacquate in più acque, & faccianoſi bollire per vn quarto d'hora nell' acqua ſenza ſale, ſchiumandole molto bene, & hauendo auuertenza, che ſtiano ſotto l'acqua, perche verrebbono negre; & bollite che ſaranno cauinoſi, & ponganoſi in acqua fredda, & come ſaranno rifreddate, compartanoſi in più pezzuoli, & rimettanoſi in vn'altro vaſo più picciolo con brodo di carne, che non ſia troppo ſalato, & gola di porco, che non ſia rancida. Ilche ſi fa accioche piglino ſapore, & reſtino più bianche, & faccianoſi finir di cuocere con il detto brodo, & cotte che ſaranno, ſeruanoſi in piatti con caſcio, & canella ſopra; & nell'vltimo anco ſi può aggiungere con eſſe vna brancata di herbuccie battute, & ſe non ſarà con eſſe cotto del preſciutto, ſi potranno incorporare con voue battute, & caſcio; ſi potranno anco le dette trippe dapoi che ſaranno aleſſate, & tagliate in bocconcini ſofriggere in ſtrutto liquefatto, ouero in lardo colato con cipollette battute, & farne tutte quelle ſalcaſſee, che ſi fanno dell' animelle della detta vitella. Volendo le dette trippe fritte in vn' altro modo piglinoſi le budelle, le quali ſiano ſtate acconcie con il baſton di ferro, cioè non ſiano ſtate ſtaccate dalla rete, ma ſolo ſpaccate, & ben nette, & perleſſate di modo che ſiano più di meze cotte, & cõpartite in più pezzuoli, piglinoſi poi li detti pezzuoli di trippe, & inueſtiſcanoſi in vna compoſitione fatta d'voue sbattute, acqua di roſe, vin bianco, zafferano, & ſale, & friggannoſi in modo, che eſſi pezzuoli vengano, come fritelle creſpate, & cotte che ſaranno, ſeruanoſi calde con zuccaro, & cannella ſopra. Sarà però molto meglio tagliare li pezzuoli, quando ſaranno crude, che dapoi che ſaranno cotte, & volendo le trippe ſu la graticola, tagliate che ſaranno crude in pezzi faccianoſi perleſſare in modo che ſiano ben cotte, & cauinoſi dal brodo, laſciinoſi rifreddare, & diaſi loro vna calda ſu la graticola, bagnandole continuamente di ſtrutto liquefatto, & ſeruandoſi caldi con moſtarda forte, ò altro ſapor ſopra.

Per riempir trippe di uitella mongana. *Cap. LVIII.*

PIGLISI il budello gentile, il qual ſopra tutto ſia ben netto dentro, & fuori, facciaſi ſtare per vn quarto d'hora in vn poco di ſale, piglinoſi l'altre trippe di eſſa vitella, che ſiano ben nette, & perbollite, e tagliate minute con li coltelli, meſcolando con eſſe pepe, cannella, garofani, noci moſcate, fior di finocchio, menta, maiorana, & di tal compoſitione empiaſi il budello, che ſarà ſtato in ſale, & pieno che ſarà, leghiſi da ambidue li capi, & facciaſi aleſſare in brodo di carne; & cotto che ſarà ſeruaſi caldo, ouero pongaſi ſu la graticola, & ſeruaſi nel modo che ſi ſeruono i ceruellati; ma volendo empire il detto budello di caſcio, & voua, noci peſte, herbuccie battute, vua paſſa, e ſpetierie communi, non occorrerà, che ſtia in ſale, ma che ſia ben netto, & pieno che ſarà, ſi metterà al fuoco a perleſſare in acqua fredda, & come hauerà preſo la ſua forma, e la compoſitione ſarà ſoda, facciaſi finir di cuocere in buon brodo di carne, & ſeruaſi con agliata ſopra. Si può anco empire il detto budello d'vna compoſitione fatta di ceruelle perleſſate, peſte nel mortaro, ſtemperate con latte di capra, voua, & zuccaro, giungendoui pepe, cannella, ſale, & zafferano a baſtanza; ma volendole bianche, non vi ſi ponga ſpetiaria alcuna, & cuocanoſi nel modo ſopraſcritto.

Per cuocere il ſangue della ſopradetta uitella in più modi. *Cap. LIX.*

ANCORCHE queſte viuande non ſiano in vſo, pur ſi poſſono acconciare in diuerſi modi, come ſi accommoda il polmone; Però ſubito cauato dalla beſtia facciaſi perleſſare ſenza ſale in vn vaſo largo, doue ſia molta acqua, & pongaſi tal

ſangue

sangue in acqua che bolla, percioche ponendo in acqua fredda, andarebbe al fondo per la sua grauezza, & s' attaccherebbe, & perlessato, che sarà, cauisi, & lasciarifreddare, e tagliſi in fette, o bocconcini, & soffriggasi nella padella con cipollette, & seruasi con sale, & sugo di melangole sopra; & volendolo ne gli altri modi, tengasi l' ordine, ch' io hò detto, che si tiene nel polmone della vitella al Cap. 26.

Per cuocere la testa di castrato in diuersi modi.

Cap. L X.

Benche tal testa non sia in vso piu di quella della Vaccinna, nondimeno per nõ mancare di parlar di tutti i membri del castrato, si come hò parlato di quelli del boue, hò voluto dar principio da tal testa cotta con acqua, & sale. Pigliſi dunque la testa del castratto nella stagion d' esso castrato, la qual comincia dal fine di Giugno, & dura per tutto Febraro, benche in Roma si vsi in ogni tempo, scortichisi, & partasi per mezo, & cauisene vn certo bigatello bianco, peloso, che ha nel cerebro, risciacquisi in più acque nettando quelli canaletti, cauinosele anco i denti, & facciasi alessare come s' è detto in acqua, & sale, & alessata, che sarà seruasi coperta d' agliata. Et se ne potranno far tutte le viuande, che si fanno della testa di vaccina. Si potrà anco arrostire intiera nello spedo, ma sempre sarà migliore la testa d' agnello grosso, che di castrato.

Per cuocere il petto di castrato in diuersi modi.

Cap. L X I.

Se il castrato sarà groſso, & vecchio, facciasi stare dapoi, che sarà morto il verno per due giorni, & l' estade vn giorno, & essendo giouane si potrà subito cucinare volendolo alessare, pongasi a cuocere in acqua, che bolla, & volendosi empire, empiasi nel modo, che s' è detto di quello della vitella nel Cap. 33. & sopra tutto facciasi, che stia sotto acqua, nel vaso per conseruarlo bianco, & cotto che sarà, seruasi con salsa verde, ouer con altri sapori in piatti; volendolo però arrostir nello spedo, nõ occorrerà rifarlo, ma cosi crudo si porrà nello spedo con rametti di rosmarino, & se pur si vorrà rifare, inspedisi, e impillottisi di spigoli d'agli, & lardo; & volendolo su la graticola, facciasi più di mezo cuocere, & dapoi che sarà cotto facciasi stare per vn hora nell'adobbo, fatto d' aceto, mosto cotto, aglio, pepe, & pitartamo, & dapoi cauisi, & infarinisi, & pongasi su la graticola, ouero friggasi nella padella con strutto liquefatto.

Per far potaggio di petto di castrato. *Cap. LXII.*

Pigliſſi la punta, priua della pancia, & partasi in più pezzuoli, la quale essendo netta, non occorrerà lauarla, & ponganosi i detti pezzuoli in vn vaso, doue sia strutto liquefatto, ouer lardo colato, & faccianosi soffriggere pian piano con cipollete battute, & soffritti, che saranno per vn quarto d'hora, giungauisi pepe, cannella, zafferanno, e tanto brodo d'altra carne, che stiano coperti, & faccianosi cuocere, & come saranno presso a cotti, l'Estade giongauisi vua spina, ouero agresto intiero con vna man di herbicine battute, & il Verno in loco di queste materie ponganouisi prugne, & visciole secche, & agresto chiaro, & cotti che saranno, sermanosi in piatti, con il suo brodo sopra. In questo medesimo modo si potranno anco conciare quelle coste, che stanno sotto la spalla, le quali son molto più saporose, che ogn'altra parte del castrato. Le medesime coste anco dapoi, che saranno mezo alessate, si potranno porre su la graticola spolueizzate con fior di finocchio, & vn poco di sale.

Per far pottaggio di petto di castrato in vn'altro modo.
Cap. LXIII.

Se il castrato sarà vecchio, facciasi prima perlessar la punta del petto. (Ilche non sarà bisogno se sarà giouane,) partasi poi in più pezzuoli, & faccianosi soffriggere con lardo, ò strutto liquefatto, & soffritti che saranno, ponganosi nel vaso con tanto brodo, che stiano coperti, giungendoui la spetiaria del prossimo soprascritto capitolo, & faccianosi cuocere con il vaso turato su le bragie lontano dalla fiamma, & come saranno presso a cotti, per ogni libra di detta carne pestisi nel mortaro vna libra di mandole ambrosine monde, & oncie quattro di pane imbeuerato nel brodo, e stemprisi con brodo, & agresto chiaro, e passisi per lo setaccio, & ogni cosa si ponga nel vaso, & facciasi leuare il bollo fin' a tanto, che il brodo haurà preso vn poco di corpo, & seruasi caldo con spetie dolci sopra. Si potrebbeno anco pestare con le dette mandole oncie sei di cascio Parmeggiano grattato, & oncie due d'aglio cotto su le bragie, & vn poco di cime di spinaci per mutar loro il colore. Si potrebbe anco fare in vn'altro modo, facendo brustolire mandole su la pala focata, & dapoi che le mandole saranno nette, pestandole nel mortaro con tre oncie di mustaccioli, & quattro oncie di pane brustolito, & imbeuerato in aceto rosato, & mosto cotto, & come ogni cosa sarà pesta, e stemperata con brodo, aceto rosato, & mosto cotto, pongasi nel vaso con li pezzi del castrato, giungendoui pepe, cannella, garofani, noci moscate, & facciasi leuare il bollo come di sopra, & seruasi caldo; & per farli in vn' altro modo, soffritti, che saranno i pezzi, & posti nel vaso con tanto brodo, che stiano coperti, pongasi con essi vua passa, & zibibo, & come saranno cotti, battanouisi rossi d'voua, con agresto chiaro, & vn poco di maluagia, giongendoui pepe, cannella, & zafferano, & pongasi ogni cosa nel vaso, & facciasi leuare il bollo, dandoui vna mescolata con vn cocchiaro. & come haurà preso corpo, seruasi in piatti con specie dolce sopra. Si potrebbeno anco cuocere con essi pezzuoli, che saranno fritti, piselli, & faue fresche.

Per arrostire nello spedo, & su la graticola la spalla di castrato.
Cap. LXIV.

Volendo arrostire la spalla del castrato, è necessario, che sia frolletta, & maggiormente se il castrato sarà vecchio, & vuol essere posta nello spedo senza essere rifatta, fregandola con spigoli d' aglio battuti, & sale, accioche pigli l' odore. Si potrà anco prima, che si ponga nello spedo, empir di lardo battutto, agli herbette, casci grattati, voue, spetierie communi, & farla cuocere nello spedo a lento foco, & cotta, che sarà, vuol' essere seruita cosi calda. Volendola su la graticola, facciasi prima più di meza alessare, & poi spoluerizzisi di sale, & fior di finocchio, & facciasi arrostire su la graticola fin' à tanto che pigli colore amendue le bande, & seruasi cosi calda con vn saporetto d' aceto rosato, zuccaro, cannella, garofani, & vn spigoletto d'aglio.

Per sotteſtare, & arrostire su la graticola, & nello spedo spale di castrato inuolte in la rete contrafatta.
Cap. LXV.

Piglinosi due spalle, & vna si faccia meza cuocere nello spedo, & poi cauisi, & con diligenza leuisele tutta la polpa, facciasi il medesimo della cruda, leuandole però la pelle, & li nerui, & habbiasi auuertenza, che la paletta della spalla cruda non si guasti, & non si stacchi dall' osso, battanosi poi con li coltelli ambedue le spalle,

le ſpalle, cioè le lor polpe le quali ſiano priue di pelle, & di nerui: giungaſi con eſſa vna libra di preſciutto vergellato, & ſei oncie di graſſo di rognon di vitella, ò di caſtrato, & battuta, che ſarà bene ogni coſa, meſcolinoſi con eſſe oncie quattro di caſcio Parmeggiano grattato, & due oncie di caſcio graſſo, & quattro voue crude, mez'oncia di canella peſta, & mez'oncia tra garofani, & noci moſcate, & pepe, & mez'oncia di fior di finocchio, & herbicine battute quante ne capeno in vna mano, due oncie di ſugo di melangole tinte di zafferano, & tre oncie di vua paſſa di Corinto, e fatta queſta compoſitione, habbiaſi la rete di caſtrato, ò di porco, (che ſarebbe migliore) ben netta, & mollificata nell'acqua tepida, & ſtendaſi la detta rete ſopra vna tauola, & ſteſa, che ſarà, pongaſi con roſſi d'voue sbattute con acqua di roſe. Il che ſi fa accioche quando ſentirà il caldo poſſa megio conſeruare la compoſitione, & pongaſi vna parte d' eſſa compoſitione ſu la rete, & ſopra la detta compoſitione pongaſi la paletta con l'oſſo appiccato inſieme dalla ſpalla cruda, & ſopra la detta paletta pongaſi l' altra parte della compoſitione, & dapoi con deſtrezza inuolgaſi la rete in modo che habbia due giri, facendo che il gambuccio della ſpalla rimanga la metà fuora della rete, & inuolta che ſarà in eſſa rete, ſe le darà la forma di ſpalla con la palma della mano, laſciandola ripoſare ſopra vna tauoletta per vn'hora, & ongaſi di fuori per tutto con li roſſi d'voue sbattute, & pongaſi la detta ſpalla in vna padella larga, doue ſia ſtrutto liqueſatto, ouer lardo, daudoui il foco pian piano ſotto, & ſopra, nel modo che ſi da alle torte, tanto che ſia cotta, & habbia vn poco di colore, & ſeruaſi coſi calda con ſugo di melangole, & zuccaro; Ma volendola ſu la graticola; accommodata che ſarà, non occorrerà darle il colore di fuore, ma baſterà ponerla ſu la graticola, doue ſiano alcuni rametti di roſmarino, & habbiaſi auuertenza a darle il foco temperato, riuolgendola con deſtrezza, cioè con pigliar la graticola in mano, & hauendo vn' altra graticola simile, alla qual si riuolti ſopra; & come ſarà ben ſermata, vi ſi porranno ſopra alcune fette di lardo per conſeruarla morbida. Cotta che ſarà, vuol eſſer ſeruita coſi calda con alcuni ſaporetti ſopra. Ma volendola nello ſpedo biſogna far la compoſition più ſoda, & ligar la rete con lo ſpago, benche all'hora malamente tale ſpalla potrà hauer coſi bene la ſua forma, come hauerà in queſti ſopradetti modi.

Per cuocere la ſchiena del caſtrato in diuerſi modi.

Cap. LXVI.

Pigliſi la ſchiena del caſtrato, che ſia froletta per aleſſare; ancorche per arroſtire quando il caſtrato, ſia giouine non occorrera, che ſia frolla; & volendola aleſſare, tengaſi la forma, che s'è detta nel capitolo 61. con acqua, & ſale, come iui è notato: & volendola arroſtire, non occorrerà rifarla, ma ponerla coſi cruda nello ſpedo inpillotata di ſpigoli d' agli, & cime di roſmarino. Però eſſendo il caſtrato magro ſi potrà rifare nell' acqua, & inpillottarla di lardo minuto. Et volendola ſu la graticola, facciaſi prima più di meza aleſſare, & poi cauiſi del brodo, & laſciſi al quãto rifreddare ſpoluerizzandola di fior di finocchio ſecco, ſal trito, e pan grattato, & facendole pigliar colore da ambedue le bande ſu la graticola, & ſeruaſi coſi calda con ſapor di ſopra fatto d'aceto roſato, zuccaro, & ſugo di melangole & ſe d' eſſa ſchiena ſi vorranno far briſauoli alla Venetiana di coſta per coſta, tengaſi l'ordine, che ſi tiene nella vaccina al capitolo 7. Il lombo che ſtà ſotto al rognone, & ancorche ſia picciolo, ſi potrà accommndare in tutti i modi, che ſi accommoda quello della vitella anteſcritto.

Per cuocere il groppone, & coda di castrato su la graticola in diuersi modi. Cap. LXVII.

Il groppone per esser buono hà da esser di castrato giouine, & grasso, & più tosto di castrato nudrito alla montagna, che al piano; & volendosi su la graticola facciasi prima alessare, e dapoi cauisi dal brodo, e spoluerizzisi delle medesime materie, che s'è spoluerizzata la schiena nel capitolo soprascritto, & facciasi cuocere, & seruasi nel modo soprascritto; ma volendo il groppone nello spedo, facciasi mezo alessare, & poi spedisi con destrezza, & facciasi cuocere, & come sarà presso à cotto, facciasi la crostata di pan grattato, zuccaro, & sale, & seruasi caldo con sugo di melangole sopra: la coda volendola indorare con rossi d'voue battute, facciasi prima cuocere con acqua, & sale, & lasciasi rifreddare fuori del brodo, & con essi rossi d'voua battuti, & pan grattato indorisi, & friggasi nello stutto liquefatto, ouer lardo colato; & fritta, che sarà seruasi cosi calda con limoncelli tagliati, & zuccaro, & cannella sopra. Si può anco coprire di diuersi sapori il detto groppone dapoi che sarà cotto, tanto alesso, come arrosto, & parimente la coda.

Per alessare il Zigotto del castrato intiero. Cap. LXVIII.

Il Zigotto frollo, & picciolo, & di castrato giouane sarà sempre migliore per alessare, che il grosso, & di castrato vecchio, & essendo frollo lauisi con acqua tepida, & mettasi a bollire in acqua calda con sale à bastanza, & da poi tengasi il medesimo ordine di cuocerlo, & seruirlo, che si tiene nel petto al capitolo 61. Et se si volesse riempire, tengasi l'ordine sotto scritto del zigotto sotteстato.

Per sotteстare il Zigotto di castrato intiero ripieno. Cap. LXIX.

Pigliasi il zigotto di quella bontà, che s'è detto di sopra, & battasi con vn bastone, tanto che si spicchi la carne dall'osso che hà in mezo, & dapoi con destrezza cauisi l'osso, che è la canna buscia, lasciandoui il ginocchiello, & appresso all'osso cauisi vna parte della polpa, & battasi con altre tanto lardo, & presciutto vergellato, & spigoli d'aglio, giungendoui pepe, cannella, herbuccie battute, vn poco d'vua passa, & zafferanno, & riuersisi il cigoto, dandoui alcuni tagli per dentro la polpa, auuertendo di non tagliar la pelle. Sbruffisi esso cigotto d'aceto rosato, & spoluerizzisi di pepe, zuccaro, & cannella, & dapoi ritorni il cigotto nel suo essere, & empiasi della detta compositione, & cusciasi con lo spago, & pongasi in vno stufatoro, nel qual sia lardo battuto, & tanto brodo d'altra carne, che stia coperto, giungendoui agresto chiaro, spetierie communi, & prugne, & visciole secche, & turisi il vaso in modo, che non possa sfiatare, & facciasi cuocere col lento foco per ispatio di due hore; & cotto che sarà, seruasi caldo con esso brodo sopra, cauando ne lo spago: ma volendolo arrostire nel spedo, pieno che sarà, facciasi mezo alessare, cauisi, & lasciasi rifreddare, & impillottisi di lardo ben minuto, & inspedisi, & cuocasi nel modo, che si cuoceno gli arrosti. Si potrà anco dapoi che sarà pieno co la medesima compositione, che s'è adoperata a stufarlo, cuocere al forno, mettendoui men brodo. Et si potrebbe parimente inspedare così crudo.

Per arrostire nello spedo il Zigotto di castrato intiero. Cap. LXX.

Il cigotto per esser buono, vuol' essere di castrato giouane, & grasso, ma essendo il castrato vecchio, facciasi frollo, & quando non si hauesse tempo di farlo frollare, battasi con vn bastone, & senza lauarlo pongasi nel spedo, impillottandolo di

chio-

chiodi di garofani, & ſpigoli d'agli, & facciaſi cuocere in queſto modo, ricogliendo quel ſugo, che d'eſſo colerà, & cotto che ſarà, ſeruaſi con vn ſaporetto ſopra, fatto d'aceto roſato, zuccaro, ò moſto cotto, meſcolato con il ſuo graſſo, ch'è colato nel cuocere. Si potrà fare in vn'altro modo, ſcorticato che ſarà il cigotto ſenza eſſere brutto, facendolo ben perleſſare in acqua, & ſale, cauiſi, & impillottiſi di garofini, & di lardo minuto, & facciaſi cuocere nello ſpedo, nel modo che ſi fà la lonza di vitella nel c. 38. & cotto, che ſarà, ſeruaſi con li limoncelli tagliati ſopra, ouero con cipollete ſopra cotte nella iotta con il ſuo graſſo che cola.

Per accommodare in diuerſi modi la carne magra del Zigotto di caſtrato. Cap. LXXI.

Volendo far polpette piene, & vote, & cuocere nello ſpedo, & ſtufate, e ſotteſtate, tengaſi tutto l'ordine, che ſi tiene in quelle della vitella al cap. 43. Della medeſima carne ſi poſſono fare tutte le viuande, che ſi fanno di quella della vitella.

Per far potaggio di carne magra del cigotto di caſtrato. Cap. LXXII.

Pigliſi la carne d'eſſo cigotto, che non ſia troppo frolla, priua di pelle, oſſa, & nerui, & battaſi con li coltelli, & per ogni libra della detta carne, piglinoſi oncie quattro di graſſo di rognon di caſtrato, & oncie tre di lardo; & due oncie di preſciutto vergellato, & come ſarà battuta ogni coſa inſieme, giunganouiſi due oncie d'vua paſſa monda, ouer vua ſpina, ò agreſto intiero, vn'oncia di ſpetierie communi, & zafferano à baſtanza, & fatta, che ſarà la detta compoſitione, ſtemperiſi con buon brodo di carne freddo, & facciaſi pian piano in vn vaſo di terra, ò di rame ſtagnato, & come ſarà preſſo à cotta, rompaſi con il cocchiaro, & giungauiſi menta, maiorana, & pimpinella, & petroſemolo battuto, & leuato che hauerà il bollo, ſeruaſi così calda con ſpecierie dolci ſopra. Si potrà anco incorporare, & colorire con roſſi di voue sbattute. Della detta compoſitione prima che ſi ſtemperi con il brodo, ſe ne poſſono far ballotte, & pere nel modo, che ſi fanno quelle della polpa di vitella nel cap. 47.

Per far potaggio di carne magra di cigotto di caſteato, con latte di amandole. Cap. LXXIII.

Pigliſi il cigotto, & faccioſi mezo cuocere nello ſpedo, & cauiſi dallo ſpedo, & eſsẽdo così caldo, ſtacchiſi tutta la carne dall'oſſo, auuertendo però di non metterui la pelle, & ricolgaſi il ſugo, che eſce, quando ſi taglia, & peſtiſi eſſa carne magra nel mortaro, & per ogni ſei libre della detta carne peſtiſi con eſſa vna libra di mandole ambroſine monde, & ſtemperiſi ogni coſa con brodo di carne, che non ſia troppo ſalato, & paſſiſi ogni coſa per vn ſoratoro, giungendoui vn bicchiero di agreſto chiaro con quel ſugo ch'è vſcito nel tagliare, & vna libra di zuccaro, vn oncia di cannella, & meza oncia di pepe, & pongaſi ogni coſa in vna cazzuola ſtagnata, & faccioſi cuocere a lento foco, meſcolando di continuo; & cotta che ſarà, di modo che habbia vn poco di corpo, ſeruaſi così calda in piatti con zuccaro, & cannella ſopra. Ma volendo con eſſa compoſitione polpe di capponi, ouero gropponi di piccioni ſenza oſſo arroſtiti nello ſpedo, come ſarà meza cotta vi ſi porranno eſſe polpe, ouer gropponi, facendo bollire ogni coſa fin'a tanto, che pigli il corpo, & ſeruaſi nel modo ſopraſcritto. Si potrebbono anco peſtare con la detta carne ſei oncie di caſcio, & due oncie d'aglio perleſſato, & tal cõpoſitione da molti è dimãdata capirotata. In queſto modo ſi può far della carne magra del Cigotto di Ruffolatto.

Per

Per far pottaggio di piedi di castrato. Cap. LXXIV.

Pelati, & netti, che saranno i piedi, taglinosi in pezzuoli, & ponganosi al foco in vn vaso con tanta acqua, che stiano coperti, & fette di presciutto, & agresto chiaro, vin bianco, & cipolle spaccate, & spetierie communi, & zafferano a bastanza, & poi turisi il vaso, & facciasi bollire sii le bragie lontano dalla fiamma per spatio di tre hore, & cotti, che saranno seruanosi così caldi con il suo brodo sopra, & sarà in arbitrio di metterui vna brancata di herbuccie battute nell' vltimo. Si possono anco accommodare i detti piedi nel medesimo modo, che si accommodano quelli della vitella nel capitolo. 48.

Per cuocere ogni sorte d'interiori di castrato in diuersi modi. Cap. LXXV.

Il fegato del castrato, subbito morto l' animale, hà da esser cucinato per esser buono; & s'hà d'hauere auuertenza, che molte volte è macolata di certe macchiette, che son piene di terra; ma non essendo macolato, si può cucinare in tutti quei modi, che si cucina quello della vaccina à ca. 19. è similmente il polmone di esso castrato. le trippe per la maggior parte si adoprano a farne corde di leuto, pur quádo son fresche, & ben nette, si possono cuocere nel modo che si cuoceno quelle della vitella.

Per cucinare ogni agio, cioè ogni parte di capra, & camozza. Cap. LXXVI.

Pigiisi la detta carne nella sua stagione: la quale comincia dal mese di Nouembre, & dura per tutto Gennaro, perche in quel tempo rendono men mal'odore, & son molto più grasse; & volendosi alessare, tengasi l'ordine soprascritto, che si tiene nel castrato, & seruasi con agliata. Mà se sarà il becco, le parti di dietro si potranno arrostir nello spedo imp illottate d' aglio, & essendo stambecco, che altri chiamano arcibecco: il qual è caprone castrato, & assai migliore delli soprascritti, & maggiormente quando non è vecchio, & della carne si possono fare tutte le viuande, che si fanno del castrato soprascritto. Però esso stambecco è molto migliore l'estate, & l'autunno, che d' altra stagione. La Camozza è animale, che habita ne i monti sterili; & s'assomiglia alla capra, ma hà le corne più ondeggianti, & più acute, & più agili, che la capra, & il verno si possono far d' essa tutte quelle viuande, che si fanno della capra.

Per arrostir nello spedo, & sotterrare capretti intieri. Cap. LXXVII.

Il capretto per esser buono, vuol essere di latte, percioche come hà pascolato, la carne non è così saporosa, anzi slegnosa; & tali animaletti piccioli, vogliono esser presi nella loro stagione, la qual comincia dal mese di Gennaro, & dura per tutto Giugno; benche in Roma se ne trouino quasi tutto l'anno, & se sarà piccolo, & di latte come hò detto, scannato, che sarà si pelerà con acqua calda, nel modo che si pelano le porchette, & gli si caueranno gl' interiori per la parte del fianco, ò per lo filo della schiena, lauandolo à più acque dentro, e fuori, & empiasi d'vna compositione fatta di lardo, & presciutto battuto, mescolato con la sua corata, & fegato, che siano ben netti, & spetierie communi, prugne, & visciole secche, cascio grasso, che non sia salato, & voua. Et l'estate in loco delle prugne, & visciole secche, pógauisi vua spina, ò agresto itiero, & pere moscalore, & altri frutti non troppo maturi; & pieno, che sarà cusciasi il bugo, ouero il filo della schiena, percioche sépre si accómoderà meglio per lo filo della schiena, che per altro loco;

e por-

e pongasi nello spedo senza esser rifatto, accommodandolo in modo che non giri & facciasi cuocere a lento fuoco, & come cominciarà a sentire il caldo ongasi la cotica con lardo. Il che si fa per conseruarlo morbido, & perche non abbrusci; ma se sarà scorticato, pieno, che sarà, facciasi rifar nell' acqua, & come sarà riffreddato, impillotisi di lardo minuto, & facciasi cuocere con lento fuoco, & in qualunque modo sarà cotto seruasi caldo. Quello, che sarà scorticato, con sugo di melangole, & olive spaccate sopra, ouer cipollette soffritte, & quello, che sarà pelato, seruasi così semplice. A questi animalletti non hà da esser leuata la testa, nè i piedi; ma volendo sottestare lo scorticato, pieno, che sarà, pongasi in vn tegame di terra, doue sia lardo liquefatto con tanto brodo, che ne stia coperta la metà, & in quel brodo spetierie communi, & cipolle spaccate il verno, & l' estate altri frutti, giungendoui agresto chiaro, ò agresto intiero, & mosto cotto, & pongasi à cuocere in questo modo sotto il testo, o nel forno, riuolgendolo alle volte, di modo che pigli vn poco di colore da amendue le bande; & cotto, che sarà seruasi caldo in suo brodo, & cõ la sua compositione sopra. In questo modo si può accõmodare il cerui etto, & il capriolino di latte, & anco il capriolino nõ nato nella sua stagione, la qual comincia da Marzo per tutto Maggio, vsato a mangiarsi da molti Signori.

Per alessare, & arrostire, & far molte viuande d'ogni agio, cioè parte del capretto, eccetuando la testa. Cap. LXXVIII.

Volendo alessare i quarti dinanzi del capretto, subito scorticato l'animale, pongansi col fuoco in acqua che bolla, & se si vorranno empir di herbuccie battute, spetierie, oua; & cascio, sarà in arbitrio; & cotti, che saranno, seruansi caldi con salsa verde, ò altro sapore in piatti. Alessati, che saranno, si potranno anco soffrigere con lardo, & ponere sù la graticola, & farne tutte quelle viuande, che si fanno del petto di vitella nel c. 33. Ma essendo i quarti di dietro, li quali richiedono d' essere arrostiti nello spedo, subito scorticati, faccianosi rifare nell' acqua, che bolla, & caulnosi del brodo, lascinosi rifreddare, & impillotinosi di lardo minuto, & poi s'inspedino, & faccianosi cuocere, & seruansi caldi con sugo di melangole sopra, & con altri saporetti. Si potranno anco empire i detti quarti d'vna compositione fatta, come quella che si empie il capretto intiero nel cap. sopradetto. In questo modo si possono anco arrostire i quarti dinanzi; & volendo far pottaggio d' essi quarti, taglinosi in pezzuoli, & faccianosi prima soffriggere in lardo liquefatto in vn vaso, voltandoli spesso, & tengasi tutto quell'ordine che si tiene nel petto della vitella nel cap. 34. In tutti i sopradetti modi si può cucinare l'agnello di latte, pigliandolo però nella sua stagione, la qual' è due volte l'anno, cioè la primauera, & l'autunno.

Per cuocere la testa del capretto in diuersi modi. Cap. LXXIX.

Piglinosi la testa subito morto l' animale, & pelisi con acqua calda, & sendasi per mezo, lauandole à più acque, & maggiormente in quelle canallette, le quali molte volte son piene di viscosità, & volendosi empire, cauinosegli le ceruelle, & faccianosi pel essare; & come saranno fredde; taglinosi minute, & mescolinosi con cascio grattato, & oue battute, & spetierie communi, & menta, & maiorana, & petrosemolo battuto, & rimettasi la detta compositione nel luoco, oue erano le ceruelle, & vnisca si la testa insieme, legandola con lo spago, & facciasi cuocer in questo modo in vna pignatta con tanto brodo d' altra carne, che stia coperta

di

di quattro dita di vantaggio,& con essa sia vn poco di presciutto, & spetierie communi, & nel verno pongasi con esse delle prugne, & visciole secche, & vna brancata di herbuccie battute come sarà cotta, & l'estate in loco di prugne, & visciole secche, vua spina, ouero agresto intero, & seruasi cosi calda con il suo brodo sopra. Non volendola però empire, non occorerà altro, che nettarla di quel sanguaccio, & di quella sporcitia, che è nelle narici, cuocendola nel modo soprascritto. & volendola allo spedo, netta, che sarà, facciasi cuocer nel modo che si cuoce il capretto pelato al c. 77. & volendola alessare, & arrostir senza osso, pelata, che sarà la testa, tengasi l'ordine, che si tiene in quella della vitella al c. 24. Volendola indorar, & soffriggere, & arrostir sù la graticola, netta, che sarà, facciansene due parti per poterla meglio nettare, & vniscanosi le dette due parti insieme, & faccianosi perlessare, & perlessate, che saranno, cauinosi dal brodo, & lascinosi rifreddare, & habbiasi vna compositione d' oue battutte, & cascio, & pan grattato, & herbicine battute, zuccaro, pepe, cannella, & zafferano, & inuestiscanosi ambedue le bande della testa, & firiganosi in lardo liquefatto instrutto; & fritte, che saranno in modo, che siano cotte da ambedue le bande seruanosi cosi calde con zuccaro, & cannella, & limoncelli tagliati sopra. Volendola sù la graticola perlessata, che sarà, separerà vna parte dall' altra, & si netterà la lingua; e come sarà alquanto rifreddata, si spoluerizzerà di fior di finocchio, & sale, & mettasi sù la graticola, & per ciascuna parte pongasi sopra vna fetta di lardo per conseruarla morbida, & come sarà alquanto colorita da amendue le bande, seruasi cosi calda con vn sapor sopra, fatto d' aceto rosato, zuccaro, vua passa, pepe, garofani, & cannella. In tutti questi modi si può cuocere la testa dell' agnello di latte. De gli occhi, & dell'orecchi si potrano far tutte quelle fricassee, & viuande, che si fanno di quelli della vitella, nel cap. 53.

Per cuocere gl' interiori de i sopradetti capretti in diuersi modi.

Cap. LXXX.

Il fegato, priuo, che sarà del fiele, si potrà friggere in strutto liquefatto, cosi intiero, & tagliato, & si può anco inuolgere nella rete, & arrostirsi nello spedo, & accommodarsi in tutti quei modi, che si accomoda quello della vitella nel c. 55. l'animelle, & li testicoli si possono accõmodare in tutti quei modi, che si accõmodano quelle della vitella al c. 49. Delle coratelle, & trippe si può far pottaggio nel modo che si fà del polmone della vitella, nel cap. 56. Si possono anco le dette trippe dagendoui il fegato tagliato in bocconcini, & seruirli cosi caldi con sugo di melangole sopra, & pepe, & parimente si farà delle coratelle. ma volendo arrostire nello spedo le dette trippe, & coratelle, sciolganosi le trippe dalle rete, & spacchinosi per mezo, & accioche si possano spaccare più facilmente, & il budello venga intiero, pigliſi vn coltellino che tagli, & in capo d' esso coltellino siaui vna ballottina di cera bianca soda, accioche nel tagliar il budello, la punta d'esso coltello non impedisca, anzi tenga largo il budello; & netto, che sara esso budello pigliſi, il polmone perlessato, & tagliato in fette lunghe, & mescolinosi esse fette con cascio grattamezate con fette di lardo, & dapoi innaspisi, cioè inuolgasi il budello sopra le dette fette di polmone, spedate, principiãdo però da vn capo; & vengasi inuolgendo fin'a tãto, che le fette siano coperte, & vengano a modo d'vn tocchetto di filo, però nel volger il budello, spoluerizzisi sempre della compositione, che sono state

inuol-

inuolte le fette di polmone; & faccianosi cuocere a lento fuoco, bagnandole molte volte di ſtrutto liquefatto, et cotte, che ſaranno, ſeruanosi calde con vn ſaporetto ſopra fatto di agreſto, zuccaro, & ſpetierie; ma volendole con la rete, da poi, che ſaranno ſpedate al modo ſopra detto, pigliſi di quella compoſitione d' oue battute, & circondinosi eſſe budelle, & inuolgaſi la rete intorno, legandola con il filo, & facendola cuocere pian piano a lento foco, fin'à tanto che la compoſitione ſia ferma, & bagniſi di ſtrutto liquefatto, dandole il fuoco più gagliardetto; & cotta, che ſarà, ſeruaſi calda con limoncelli tagliati ſopra. Ma quando le budelle ſaranno di capretto di latte, non occorrerà fenderle, ma ſolo ſpremerne quella materia ch' è dentro, la quale è bianca.

Per cuocer le trippe, & polmone di capretto in vn' altro modo.

Cap. LXXXI.

Piglinoſi le trippe ſenza eſſere ſpiccate dalla ſua reticella, & acconcinoſi con l' acciaiolino de macellari, ouero con vno ſtile di ferro liſcio, di quelli, che ſi lauorano le calzette ad ago, in modo che rimangano tutte inſieme con la rete, & ſpaccate, che ſaranno, lauinoſi in più acque, ma per purgarle meglio, ponganoſi le trippe come ſaranno lauate la ſeconda volta in vn forato di rame, che habbia i buſci larghetti con vn poco di ſal bianco, & sbattanoſi con la mano eſſe trippe fin' a tanto, che ſi vedrà, che la morchia eſca d' eſſi buſci; ſi lauinoſi poi in più acque, & faccianoſi perleſſare in acqua ſenza ſale, con il polmoncino fin' a tanto, che ſiano meze cotte, & cauinoſi dal brodo, & taglignoſi in pezzuoli, & coſi faccianoſi del polmone, & pongaſi ogni coſa in vna pignata, ò in altro vaſo con tanto brodo graſſo d' altra carne, che ſtiano coperte, giungendoui vn poco di preſciutto; & come ſaranno cotte, pongauiſi pepe, cannella, zafferano, & herbucce battute, & ſeruanoſi calde con il ſuo brodo, l' eſtate ſi può mettere con eſſe vua ſpina, ouero agreſto intiero, ſenza anime, & non vi ſi ponendo preſciutto, ſi poſſono incorporare cõ oue sbattute, caſcio grattato, & con eſſe trippe prima che ſi cauino dal brodo, vi ſi potrebbe mettere il fegato tagliato in pezzuoli, che prima ſia ſtato mezo ſoffritto, Si poſſano anco le dette trippe friggere inueſtite con voua, & di più cuocere sù la graticola nel modo, che ſi cuoceno quelle della vitella nel cap. 57.

Per cucinare in diuerſi modi caprioletti, cerui eti, & daini di latte.

Cap. LXXXII.

Ancorche nel capitolo del capretto io ti' habbia fatto mentione, dicendo, che i detti animaletti, volendoli arroſtire nello ſpedo, ſubito morti ſi poſſono pelare con acqua calda, & empirli della medeſima compoſitione, che s' è pieno il capretto nel capitol. 77. nondimeno m' hà parſo fuo loco di trattarne quì, & dire che quelli, che ſaranno ſcorticati prima, che ſi pongano nel ſpedo, s' imbrattino del lor ſangue. Il che ſi fa accioche ſiano più ſaporiti; Et volendo rifare eſſi animaletti, hanno da eſſere rifatti nella graticola, non già nell' acqua. Si potranno anco ſotteſtare, & cuocere nel forno nel modo, che ſi cuoce il capretto nel cap. 77. Ma volendone far fricaſſea, partanoſi in più parti, & lauinoſi con vino, & faccianoſi cuocere con la medeſima lauatura paſſata per lo ſetaccio, & con preſciutto, che non ſia rancido, accio, che rimangano più ſaporiti, cotti che ſaranno i detti pezzi, cauinoſi, & faccianoſi ſoffriggere con cipolette in ſtrutto liquefatto, & volendone far brodo lardiero, ſi tenga l' ordine, che ſi dirà nel ſuo cap. La ſtagion di detti animali comincia di maggio, & dura Luglio.

Per arrostire il porchetto domestico, & seluaggio.
Cap. LXXXIII.

SVBITO, che saranno morti i detti animali si peleranno con acqua calda, & si osseruerà tutto quell' ordine di empirli, & cuocerli, che si tiene ne' soprascritti animali, & i suoi interiori, cioè il fegato, le trippe, & il polmone si potranno acconciare in tutti quei modi, che si acconciano quelle del capretto al cap. 80. La stagione de i quali animali è due volte l' anno, cioè l' autunno, & il tempo della spica.

Per arrostire il cigotto, spalla, & lombo di cerviettо, di capriolo, & di Dame. Cap. LXXXIV.

Li sopradetti animali quando cominciano a pascolare non sono così buoni come quelli di latte fin' a tanto, che giungano all' età di sei mesi, & anco all' anno, la stagione delli quali animali comincia dal fine d' agosto, per tutto Decembre, & volendo arrostire i detti cigotti, spala, e lombi delli detti animali, bisogna che siano frolletti; scorticati, che saranno, & netti del pelo senza esser lauati, & hanno di essere ben nettati con vn drappo, & si faranno rifare sù la graticola, impilottandoli di pilloti di lardo vergellato, che siano stati inuolti in pepe, cannella, garofani, noci moscate, & sale, li quali pillotti tengano da vna banda all' altra, & siano grossetti, & s' inspedino, lasciando il pie a ciascuno, & faccianosi cuocere a lento foco, ricogliendo il grasso, che cola da essi, & cotti, che saranno seruanosi così caldi con saporetto sopra, fatto d' aceto rosato, zuccaro, & delle soprascritte spetiarie, con il grasso ch'è colato. Nel medesimo modo si potrà arrostire la spalla, & la schiena, ma il lomboletto si potrà accommodare in tutte le viuande, oue si accommoda quello della vitella, & della carne magra d' essi cigotti si potranno far polpette, polpettoni, brisauoli, e tutte quelle viuande, che si fanno della carne magra di vitella al cap. 43.

Per far brodo lardiero del petto, & delle coste de' sopradetti animali.
Cap. LXXXV.

Pigliasi il petto, ò le coste, & partanosi in più pezzuoli, & lauinosi poi con vino, & acqua, & dapoi colisi quella lauatura per lo setaccio, ponganosi in vn vaso di terra, ouero di rame con pepe, cannella, noci moscate peste, lardo; & prosciutto ragliato a dadi, et con essa lauatura ponganosi i pezzi delle dette carni con alcune cime di saluia, et vn poco di vua passa, mosto cotto, ouer zuccaro, et prugne, et visciole secche, et facciasi bollire sù le braccie lontano dalla fiamma con il vaso turato per vn' hora, et meza, et poi seruasi così caldo; et se nel detto brodo lardiero vi si vorranno porre cipolle intiere, che prima siano state meze cotte sotto le bragie, sarà in arbitrio; & se si vorrà far più spesso il detto brodo, non però troppo, si potrà fare con le mandole corrate peste, ouero con pane brustolito imbeuerato in mosto cotto, & aceto rosato; & mettendo nel detto brodo le cipolle, si potrano lasciar le prugne, & visciole secche.

Per cuocere il ferato de i detti animali in più modi, i quali fegati non hanno fiele. Cap LXXXVI.

Il fegato delli detti animali come sarà netto di quella pelicina, che hà d'intorno si potrà friger nello strutto liquefatto intiero, ò tagliato in pezzi, & si potrà anco arrostir nello spedo intiero, ò in pezzuoli con la rete intorno, nel modo, che si fà di quello della vitella nel cap. 55. Altri interiori non trouo, che siano buoni dei detti animali, saluo l'oua della capriola, delle quali hò parlato nel primo libro al cap. 35.

Per

Per cuocer la carne di ceruo in diuersi modi.

Cap. LXXXVII.

Il ceruo è assai più grosso del capro, ancorche siano d' vna medesima specie, ma è di carne assai più rossa, & più dura, & tira al colore della vaccina; & maggiormente quando è vecchio, & per cuocerla tanto arrosto quanto alesso, & in ogni altra vivanda, hà da esser frolla, & essendo grassa, & frolla se ne possono fare tutte quelle vivande, che si fanno del capriolo soprascritto, pigliandola nella sua stagione, la qual comincia dal mese d'Ottobre, & dura per tutto Genaro. Il lombo, che stà sotto le coste attaccato al rognone, si potrà cucinar in tutti quei modi, che si fa di quello della vaccina nel cap. 8. Li testicoli del detto animale non son troppo apprezzati, ma volendosi accommodare tengasi l'ordine commesso di quelli del vitello al c. 54. Il fegato, subito morto il ceruo, si può cucinare in tutti quei modi, che si accommoda quello del caprio nel capitolo soprascritto. Si può misaltare anco, & salare la sua carne nel modo, che si sala quella del boue nel cap. 4. & della sua carne magra della coscia, se ne può fare tutte quelle vivande, che si fan del porco cignale al cap. 91.

Per cucinar la carne d' orso in diuersi modi.

Cap. LXXXVIII.

L' orso hà da essere giouine, & preso nella sua stagione, la quale è il verno, che benche nel mese di Luglio sia molto più grasso per rispetto del pascolo, nondimeno il verno la detta carne rende men il suo mal odore, & scorticato che sarà piglinosi le parti migliori, le quali sono le coscie, & lascinosi alquanto frollare; & per arrostire *nello spedo* facciansi rifare nella graticola senza impillottarle, ma solo si *spoluerizzino di sale, & finocchio, pepe, cannella, & garofani, & s'inspedino, & si cuocano nel modo, che si cuoce il capro. Di questa carne si possano far tutte* le viuande, che si fanno del *ceruo soprascritto, le teste del capro, del ceruo, & dell'* orso, nõ son buone, nè in vso, & anco *poco la carne dell'orso, ma io ne hò cucinato.*

Per cuocere in diuersi modi la carne del porco spinoso.

Cap. LXXXIX.

Pigliſi il porco spinoso nel mese di Agosto, percioche in quel tempo per rispetto del pascolo è molto grasso, benche la detta carne ha ben tristo odore dal mese di Ottobre per tutto Gennaro, & lacisi riposar la carne del detto animale da poi che sarà morto, il Verno quattro giorni, & l'estate vn giorno, & mezo; & poi scortichisi, & partasi per mezo, & le parti di dietro senza essere rifatte, spoluerizzinosi della medesima spetieria con sale, della qual si spoluerizza il cigotto del capro nel capitolo 84. & ponganouisi alcuni spigoli d' aglio, & chiodi di garofani, e cime di rosmarino per cauarle quel mal' odore, & dapoi facciansi arrostire nello spedo, ricolgendo il liquore, che cola da esso; & cotto, che sarà seruasi caldo con vn saporetto sopra fatto di mosto cotto, aceto rosato, pepe, cannella garofani, & il suo liquore ch' è colato. Si potrebbe anco arrostire il sopradetto animale intiero, & sotterrarlo in forno, come fosse ripieno nel modo, che si empie il capretto nel cap. 7. Delle parti dinanzi si può far brodo lardiero nel modo, che si fà del capro nel capitolo 85. & anco dapoi, che saranno perlessati, & tagliati in pezzi si potranno soffriggere con lo strutto liquefatto, & cipolle battute, & si seruirà con agresto chiaro, pepe, & cannella sopra. De gli suoi interiori, eccettuando il fegato, non si può cucinare cosa alcuna, & il fegato quando sarà fresco, si acconcierà come quello del capro nel cap. 86.

Per cuocere il porchetto riccio in diuersi modi.
Cap. XC.

Il porco riccio è della medesima specie, che il porco spinoso, e da poi che sarà scorticato, ouero pelato con acqua calda, & priuo de gli suoi interiori, si potrà empire, & arrostire nello spedo, & sottestare al forno nel modo del sudetto porco spinoso, pigliandolo però nella sua stagione, la qual comincia dal mese di Aprile, & dura per tutto l'autunno, ancorche sia molto più grasso nel mese di Luglio, e d'Agosto per rispetto del pascolo.

Per cuocere ogni sorte di carne porcina seluaggia.
Cap. XCI.

Essendo il Rufalotto picciolo si puotrà accommodare come la porchetta domestica nel capitolo 83. Ma essendo grosso si scortichera, & se ne faranno tutte quelle viuande, che si fanno del capro nel cap. 84. Però il porco cignale vecchio il quale hà il callo, si pela con acqua calda. Gli cigotti per arrostire nello spedo hanno da essere scorticati, & rasatti su la graticola, & impillottati di chiodi di garofani & si faranno arrostire nello spedo a lento foco con cipolle spaccate sotto, ò pezzi di cotogni. In questo modo si possono arrostire i cigotti del rufallotto pigliando l'vno & l'altro nella sua stagione, cioè il rufalotto da mezo Agosto, & il cignale da ottobre, & l'vno, & l'altro per tutto Febraro; la schiena del cignale quando hauerà il callo sarà assai meglio stufata con vino, & presciutto, & cipolle intiere, pepe, cannella, garofani, noci moscate, vua passa, zibibbo, & zuccaro con altretanta acqua quanto è il vino. Ma quando la detta schiena sarà scorticata, si potrà arrostire nello spedo con cipolle spaccate sotto, & sarà sempre più saporita, ma quando sarà stata per due hore in soppresso con vn poco di sale, e fior di finocchio, ouer pitartamo, ma quando la detta schiena sarà di porco giouine, che non habbia il callo, si potrà arrostire nello spedo con la cotica, & si potrà anco far stare in adobbo per quattro hore prima, che si arrostisca; delle parti dinanzi, & della pancia si potrà fare brodo lardiero, & fricassee in tutti quelli modi, che si fa delle parti dinanzi del capro nel cap. 85. Della carne magra del cigotto si potranno fare tutte quelle viuande, che si fanno del cigotto della vitella nel cap. 42. si può anco cuocere in vn'altro modo la schiena con il callo, pigliando vna parte della scannatura del porco, la qual è sempre più sanguinosa dell'altre, & lauandosi con vin bianco, & acqua, il simile facciasi della schiena, la quale sarà partita in pezzi; poi colisi essa lauatura per il setaccio, & pongasi insieme con la carne in vno stufato-ro di terra; ouero di rame, o in vna pignatta con pepe ammaccato, & chiodi di garofani, cannella intiera, & noci moscate ammaccate; la quantità d'ogni cosa sarà secondo la quantità delle carni, giungendoli presciutto vergellato tagliato a dadi, & vn poco d'aceto rosato, & mosto cotto, ouero zucchero, di modo ch'essa sia cõpositione habbia dell'agro, & del dolce; facciasi bollire col vaso turato, & senza essere schiumata, fino a tanto che sia meza cotta, giungendoli datoli primi dell'anima, & prugne, & visciole secche, & volendoli mettere cipolle intiere, che cinosi finire di cuocere, & cotte, che saranno, seruinosi così calde, con brodo, & altre materie sopra, hauendo buona auuertenza, che la carne non si disfaccia, per che alle volte la carne è cotta, & il callo è duriſſimo, & ancora si può far stare essa schiena in sale per due giorni, & poi alessarla con acqua semplice, seruendola così calda con agliata, ò mostarda sopra, ò in piatti; & ancora dopò, che sarà alessata

fem-

semplicemente, si lasserà rifreddare, tagliandola à costa per costa con esso callo, spolverizzandola di pepe, fior di finochio, dandoli vna calda su la graticola, fino a tanto, che pigli vn poco di coloretto d' amendue le bande, seruendola così calda con sugo di melãgole sopra. si potrebbono ancora sofriggere esse coste con cipolette battute, & seruirle con spetierie dolci sopra, & sugo di melangole. In questo modo si può acconciare la pancia d' esso animale, & volendo pelare il porco cignale vecchio di modo, che rimanga bianco, ogni volta che esso cignale sarà fresco, e non passerà vn giorno dopo che è morto, che più facilmente si pelerà, al contrario sara quando è frollo, però volendo pelarlo che rimanga bianco, come s'è detto, pongasi il pezzo del cignale col pelo in giù nell' acqua fredda, in vn vaso grande, che stia ben sotto l' acqua, & lasciasi scaldare pian piano, essa acqua fino a tanto, che bolla con il cignale dentro; questo si fa, acciochè l' acqua possa meglio penetrare il piumino; & come essa acqua bolle, cauasi, & con destrezza pelinsi con le mani quelli peli grossi, & con vn coltello, che rada, leuisegli il piumino, lauandolo a più acque, in questo modo rimarrà candido. Ad vn' altro modo si può pelare col fuoco: abbruciasi il primo pelo, fino a tanto che si venga al piumino, poi habbiasi la pala di ferro ben arroato, & stendasi sopra la cotica, & col coltello radasi il piumino, & raso, che sarà, pongasi in acqua tepida, & lasciasi stare per vn'hora, poi raschisi vn'altra volta col coltello fino a tanto che si vederà candido; ma quello sarà pelato con l' acqua sarà assai più netto, perche saranno sbarbate le radiche del pelo. Alcuni sono che lo pelano con acqua incalcinata, cioè fanno bollire della calce nell' acqua; & alcuni altri lo pelano con liscia forte, ma in questi dui vltimi modi non sarà così saporito, ne così buono, perche haverà sempre il tufo de gl' interiori del detto porco: quando saranno cauati freschi, il fegato, il polmone, & le budelle si potranno cocinare in tutti quei modi, che si accommodano quelli della vitella nel Cap. 55. & 56. il sangue quando sarà fresco, si potrà accommodare in tutti quei modi che s'accommoda quello del porco domestico.

Per cuocere la testa del porco cignale con vino, acqua, aceto, e spetierie.

Cap. XCII.

Pigliasi la testa subito morto il cignale, & pelisi con acqua calda nel modo sopradetto, & nettisi con diligenza, & mettasi a cuocere in vn vaso amplo, più tosto alto, che basso, in modo che stia tutta coperta con il mostaccio in sù, con vino, aceto, acqua, sale, & pepe a bastanza; il qual pepe sia amacato, & facciasi cuocere con alcun ramo di finocchio secco per darle odore; & cotta che sarà, ma non disfatta, cauasi, & poi seruasi calda, ò fredda a beneplacito, benche il verno si ha da seruire adornata di diuersi fiori, e frondi, & melangole in bocca con mostarda ò altro sapore in piatti; le guancie si sogliono tagliare in fette, & farle pigliare alquanto di colore su la graticola con fuoco lento & si seruono con sugo di melangole, ouer con aceto rosato, & zuccaro; li musi, & gl' orecchi anco si tagliano in fettoline, & si seruono con mostarda, ò cimero sopra. Li ceruelli cauati, che stanno si taglieranno in fettoline, & si darà loro vna calda su la graticola sopra vn carta piena di strutto. Gli occhi si potranno accommodare nel modo delle guancie, & l' orecchie.

Per cuocere ogni sorte di lepri, & conigli in diuersi modi.

Cap. XCIII.

Le lepri prese col cane son sempre più saporite, che quelle che son prese a rete,

rete, ò in altro modo, & ſon aſſai migliori nella loro ſtagione, la qual comincia dal meſe d' Agoſto, & dura per tutto Febraro. Nella primauera per la maggior parte ſon grauide, & io non hò mai potuto diſcernere il maſchio dalla femina, percioche tutte fanno figliuoli, & ſon dell' vno, & l'altro ſeſſo, come più volte che l' ho guardate nelle parti da baſſo, hò ritrouato. Volendole arroſtire nello ſpedo quando non ſaranno lacerate dalli cani, ſi netteranno, & ſi leueranno loro gl' interiori, & ſi empiranno con vna compoſitione fatta come quella del capretto intiero, ripieno, & arroſto, & ſotteſtato nel cap. 77. & piena, che ſarà, ſi farà rifare all'acqua, & s' impillotterà di lardo minuto, & s' inſpederà, facendola cuocere, & cotta, che ſarà richiede eſſer ſeruita coſi calda con alcuni ſaporetti ſopra, & coſi piena ſi potrà ſotteſtare nel forno. Ma volendo le parti di dietro arroſte, come ſaranno ſcorticate, & nettate dalli peli, ſi fregheranno con il ſuo ſangue ſenza eſſer lauate, & ſi rifaranno alla graticolla, & s' impillotteranno con alcuni chiodi di garofanni, & con lardo, & ſi faranno arroſtire nello ſpedo con foco temperato; & cotte, che ſaranno, ſi ſeruiranno con vn ſapor ſopra, fatto d' aceto roſato, zuccaro, & cannella.

Per ſoffriggere, & far diuerſe fricaſſee di lepri.
Cap. XCIV.

Quando la lepre ſarà ſcorticata, e priua de gli interiori, pigliſi il lombo, la ſchiena, & le parti dinanzi, & taglinoſi in pezzuoli, faccianoſi bollire con acqua, & ſale, & dapoi cauinoſi dall' acqua, & laſcinoſi ſolare, & frigganoſi in ſtrutto liquefatto, ouer lardo colato con cipollette battute, & ſenza; & fritte, che ſaranno, ſeruanoſi con moſtarda, ò brodo negro ſopra, ouer con altri ſapori; & volendone far brodo lardiero, tagliſi tutta la lepre in pezzi, & lauiſi con vin bianco, & acqua, & coliſi la lauatura per lo ſetaccio, & pongaſi in vno ſtufatoro di rame, ò di terra con la lepre tagliata, giungendoui preſciutto tagliato a dadi, & lardo battuto, & cime di ſaluia, pepe, cannella, garofani, noci moſcate, & vn poco di moſto cotto, & acęto, & ogni coſa facciaſi bollire, tenendo il vaſo turato, & ſi laſcia in arbitrio ſe con il detto brodo lardiero ſi vorrà porre delle prugne, viſciole, & zibibbo. Si potrebbe anco fare ſpeſſo il detto brodo con mãdole torate peſte nel mortaro, nel modo, che s' è detto nel Cap. 85. del brodo lardiero di capro. Il coniglio è della ſpetie della lepre, & ſi troua d' ogni tempo, percioche tale animale d'ogni tempo partoriſce, ma la ſua ſtagione è nel meſe di maggio per tutto Agoſto, & volendolo arroſtire nello ſpedo, ſubito che ſarà morto ſi pelerà con acqua calda, & ſi gli leueranno gl' interiori, & ſi empirà nel modo, che ſi empie la lepre nel ſopradetto proſſimo Capitolo, & ſi farà rifare, ſi farà cuocere come la lepre; laſciandoli la teſta, & li piedi di dietro come ſi fà alle lepri intiere, & arroſtito che ſarà ſi ſeruirà caldo; non volendolo con la pelle, ſi ſcortiche rà, & ſi farà rifare ſu la graticola, ò all'acqua & s' impillotterà di minuto lardo, & ſenza empirlo, ſi arroſti rà nello ſpedo, & per far, che rimanga morbido, congiunganoſe due a pancia per pancia ligati ſopra lo to, zuccaro, & garofani. Li detti animaletti ſi poſſono friggere, & accommodare in brodo lardiero, come ſi accommoda la lepre, & quelli, che ſaranno pieni, ſi potranno ſotteſtare parimente nel forno come la lepre.

Per cucinare il coniglio d' India, & il ghiro.
Cap. XCV.

Alcuni chiamano il coniglio d' india, porchetto, percioche hà il muſo aguzzo,

aguzzo, & gli orecchi piccioli, & tondi, & il pelo più chiaro, che il noſtrale, & quel pelo tira più alla ſetola porcina, che al lanoſo. Volendolo arroſtir nello ſpedo, peliſi con acqua calda, & cauinoſi gli interiori, & empiaſi d'vna compoſitione ſimile a quella del capretto, come nel capitolo 77. & inſpediſi, & facciaſi cuocere a lento foco. Si può anco arroſtire voto, & ſotteſtato al forno. In queſto modo ſi può accommodare il ghiro, il qual è animaletto di coda lunga, & piloſa, & hà il moſtaccio aguzzo con vna dentatura mordace; & tali animaletti ſi paſcono di caſtagne, & noci, & naſcono nelli detti arbori, & la ſua ſtagione comincia dal meſe d'ottobre, & dura per tutto Febraro, perciochè in quel tempo ſon graſſi; La medeſima ſtagione è del coniglio d'India, benche in Roma, & in altri lochi d'Italia ſe ne trouano quaſi tutto l'anno.

Per cuocere la teſta del porco domeſtico in diuerſi modi.

Cap. XCVI.

Se la teſta ſarà di porco picciolino, come ſarà pelata con l'acqua calda; & ben netta d'ogni immonditia, ſi potrà arroſtire nello ſpedo ſenza cauarle la lingua, & ſi potrà aleſſare con acqua, & ſale, & ſeruir con agliata, ò con altro ſapore. Ma eſſendo che ſi cuoce quella del cignale al ca. 92. Si può anco partir per mezo coſi cruda, & aleſſar con acqua ben ſalata; & cotta, che ſarà, ſi cauerà dal brodo, laſciandola rifreddare, & dapoi arroſtire ſu la graticola, ſeruendola coſi calda con alcuni ſaporetti ſopra. Si può anco ſalare inſieme con li piedi, & come ſarà ſtata per otto dì in ſale, a più acque, & ſi farà cuocere, & ſi potrà ſeruire con moſtarda forte. Della teſta ſi può far gelo come ſi dice nel lib. de ſapori, & geli nel c 242. Le ceruelle ſi potranno cucinare in tutti quei modi, che ſi cucinano quelle della vittella nel cap. 52. Et la lingua ſi puotrà cucinare in tutti quei modi, che ſi cucina quella della vittella al c. 29. Si potrà anco ſalare la detta lingua, come la teſta, & molte volte ſi mette in mezo de i ſalami quando ſi fanno, di più s'inueſtiſce con budelle, & ſi ſala con eſſe budelle, & l'Eſtade ſi cuoce con piſelli, & faue freſche. La detta teſta vuole eſſer cucinata nella ſtagion del porco, la qual comincia al Nouembre, & dura per mezo Febraro; benche in alcuni lochi più freddi, che Roma comincia da mezo Settembre.

Per cucinare in diuerſi modi il collo, & la ſcannatura del porco domeſtico. *Cap. XCVII.*

Per eſſer queſte due parti le più ſanguinoſe, & le più ſaporite, ſcorticate, che ſaranno, & ſpiccate dalla teſta, taglinoſi in pezzi, & facciaſene brodo lardiero, come ſi fà del petto del capro nel c. 85. Li detti pezzi anche come ſon cotti, ſi poſſono ſoffriggere nello ſtrutto liqueſatto con cipollette, ò ſenza; ſi ſeruono con cinero, ò con altro ſapor di corpo ſopra.

Per cuocere il petto di porco domeſtico in diuerſi modi.

Cap. XCVIII.

Scorticato che ſarà il petto, & ſpaccato da gli altri membri, ſi piglierà la parte migliore, ch'è la punta, & ſi ſpoluerizzerà ſale, & fior di finocchio ſecco, laſciandola ſtare con la detta compoſitione per tre hore, & ſi farà arroſtire nello ſpedo; Ma ſe ſarà di porco giouane, ſi potrà arroſtire ſu la graticola. Facciaſi ſimilmente delle coſte, che ſtanno ſotto la ſpalla, & cotto che ſarà in qualunque de i ſuddetti modi, ſeruaſi caldo con cipollette ſopra ſoffritte, ouer con altri ſapori a beneplacito. Ma ſe il porco ſarà d'eſtrema vecchiezza, il petto ſarà migliore aleſſato con acqua, & ſale che arroſto, & aleſſato ſi potrà ſeruire con agliata, ò

mo-

moſtarda, ouero con altro ſapore a beneplacito. Si potrà anco dapoi che ſarà cauato dal brodo ſpoluerizzar con pepe, ſale, fior di finocchio, & pan grattato, & poi arroſtire ſu la graticola, & ſeruire con vn ſaporetto ſopra fatto d' aceto roſato, & zuccaro, & ſpetierie communi. La ſommata della troia ſi farà ſtare in ſoppreſſo per ſei hore con pepe, cannella, garofani, noci moſcate, & fior di finocchio peſti, & ſale, & poi ſi inuolgerà nella rete con zucchero, inſpedandoſi; facendola cuocere adagio, ſarà in arbitrio di farne più pezzi, & ſe vorrà prima farla perleſſare auanti che ſi metti in ſoppreſſo ſi potrà fare.

Per cucinare la ſchiena del porco domeſtico in diuerſi modi.

Cap. XCIX.

Se il porco ſarà giouane, la ſchiena ſi potrà arroſtire nello ſpedo con la cotica, & ſenza, & con cipolle ſpaccate nella iotta, le quali ſi fanno cuocere con il graſſo che cola da eſſa, quando ſi cuoce. Et nella detta ſchiena ſi potrano mettere alcuni rami di roſmarino, & prima che ſi ponga nello ſpedo, ſi ſpoluerizzerà di ſale, & pitartamo peſto. Si potrebbe anco far ſtare la detta ſchiena in adobbo fatto d' aceto, moſto cotto, ſpigoli d'aglio, & pitartamo per vn giorno, & poi farla cuocere nello ſpedo nel ſopraſcritto modo, ſeruandola calda con ſapor ſopra, fatto del medeſimo adobbo, & ſe della detta ſchiena ſe ne voleſſero fare briſauoli alla Venetiana, ſi haueria da tagliare coſta per coſta, & batterſi le dette coſte con la coſta del coltello, & ſpoluerizzar di ſale, pepe ammaccato, & pitartamo peſto, & come foſſero ſtate per vn'hora l'vna ſopra l' altra ſi doueriano cuocere ſu la graticola a lento foco, riuoltandole ſpeſſo, & cotte, che foſſero, ſi ſeruirebbono con ſugo di melangole, ò altri ſapori ſopra.

Per fare il lomboletto di porco domeſtico in più modi.

Cap. C.

Quando il lomboletto ſarà di porco giouane ſi potrà ſpoluerizzare di ſale, pitartamo peſto, & pepe ammaccato, & inuolgerſi in vna rete, & cuocerſi nello ſpedo, & ſeruirſi caldo con alcun ſapore ſopra, ma ſe ſarà di porco vecchio, non ſarà coſi tenero; pur dell' vno, & dell' altro ſi potranno far tutte quelle viuande, che ſi fanno di quello della vitella ſcritte nel Cap. 40.

Per cucinar la pancia del porco in diuerſi modi. *Cap. CI.*

La pancia come ſarà di porco vecchio, ſi farà ſtare in ſale per tre hore, & dapoi ſi aleſſerà con acqua ſemplice, & ſi ſeruirà coſi calda con agliata ſopra ouer con moſtarda. Della parte più magra ſe ne può far brodo lardiero, & di quella, che ſarà cotta in acqua ſemplice ſenza ſale ſi potranno far tortelletti, come ſi dice ne ſuoi capitoli, & ſe la detta pancia ſarà di troia giouine, ſarà miglior che di maſchio.

Per cucinare il cigotto, cioè coſcietto del porco domeſtico.

Cap. CII.

Se il cigotto ſarà di porco giouane, & ſcorticatoſi potrà arroſtire nello ſpedo, & farne tutte quelle viuande, che ſon fatte del cigotto di caſtrato al Cap. 68. & della carne magra ſi potranno far polpette, polpettoni, ballotte, & tutte le viuande, che ſi fanno della vitella anteſcritta.

Per far mortatelle di carne magra di cigotto di porco domeſtico inuolte nella rete. *Cap. CIII.*

Piglinoſi diece libre della ſopraſcritta carne priua d'oſſa, pelle, & nerui, la quale habbbia del graſſo, & magro, & battaſi con li coltelli ſopra la tauola, giungendoui otto

ui otto oncie di sale trito, & sei oncie di finocchio dolce secco, quattro oncie di pepe ammaccato, vn' oncia di cannella pesta, meza oncia di garofani pesti, & sia ben mescolata insieme ogni cosa con la mano, & giunganouisi quattro oncie di acqua fredda, & menta, & maiorana battuta con vn poco di serpillo, & lasciasi riposare in vn vaso di terra ò di legno per quattro hore in loco fresco, & pigliſi la rete d' esso porco ben netta di peli, & mollificata con acqua tepida, & facianosi di tal compositione le mortatelle con la rete a foggia di tommacelle; & fatte, che saranno, lascinosi riposare il verno per due giorni in loco asciutto, & poi si cuocano su la graticola, ouero nella padella con lo strutto liquefatto. Si potrebbono anco cuocere le tommacelle nello spedo tramezate con foglie di lauro, & le mortatelle si potrebbono inspedare per longo, circondate di rame di rosmarino. Ma in qualunque modo sian cotte, vogliono esser seruite calde. Della detta compositione si potrebbeno empir budelle di porco, che prima fossero state in sale, & piene, che fossero, il verno si potrebbeno lasciar stare per due giorni, & dapoi si potrebbono alessare. Della detta carne magra, da poi che sarà ben battuta, si potranno anco far ceruellate con la rete, ouer in budelle, ponendo per ogni quantità di diece libre della detta carne vna libra, & meza di cascio Parmeggiano grattato, & vn' oncia, & meza di cannella pesta, vn' altra oncia, & meza di pepe pesto, vn ottaua di zafferanno, mezo bichiere d' acqua fresca, & tre oncie di sale; & come sarà mescolata ogni cosa insieme, si faranno le dette ceruellate con la rete, ouero in budelle, & si cuoceranno nel soprascritto modo; se ne potrebbeno anco far tommacelle in rete, giungendoui otto oncie di vua passa, & otto rossi d'oua, & le dette tommacella il verno saranno molto migliori se saranno fatte di due giorni. Delle mortatelle, & altri salami che si fanno della detta carne non ne parlo, percioche non è mai stata mia professione.

Per cuocere le bocche del porco saporite, dico del porco domestico. Cap. CIV.

Le bocche saporite del porco son quelle, che stanno attaccate alla scannatura nel loco oue gl i altri animali quadrupedi hanno l' animelle, & ne resta anco all'altra parte attaccata alla schiena presso al rognone, & le dette bocche saporite si possono cucinare in tutti i modi, che si cucinano l' animelle della vitella nel cap. 49.

Per cuocere in diuersi modi la coratella del porco domestico. Cap. CV.

Ancorche molte volte la coratella, & la milza si pestano nella compositione delli salami, nondimeno si può anco cucinare in tutti i modi, che si cucina quella della vitella nel Cap. 56. Ma volendola inuestire in rete, facciasi alessare, & habbiasi cascio grattato, herbuccie battute, pepe, garofani, & cannella, ogni cosa mescolata con vua passa, oua sbattute, & zafferano, & come la detta coratella sarà ripartita in due parti, & separata dal canaluccio, si ponerà nella rete circondata della detta compositione, & si ridurrà a modo di ceruellate, & dapoi si cuocerà nello spedo, ò su la graticola, ò nella padella con lo strutto liquefatto.

Per arrostire in diuersi modi il fegato di porco domestico. Cap. CVI.

Volendo arrostire il fegato di porco domestico nello spedo in pezzi grossi, leuata, che gli sarà la pellicina, che ha intorno, & il fiele, s' impillotterà di pillotti di lardo, che siano stati inuolti in pepe, garofani, cannella, & finocchio dolce secco, & pesto, s' inspederà, facendolo cuocere a lento foco; ma volendolo inuestir nella

rete con caſcio grattato, & voua, tengaſi l'ordine della coratella nel proſſimo ſopraſcritto capitolo, & volendone farſe fegatelli piccioli come ſi vſa, tagliſi il fegato in più pezzuoli di groſſezza d' vn' vouo, meſticandoli con le mani ſopra vna tauola per vn quarto d' hora, in modo, ch'eſca fuori quel ſanguaccio. Il che ſi fi accioche il fegato reſti più tenero. Spolueriz zinoſi i detti pezzuoli di pepe, cannella, & fior di finocchio ſecco, & inuolganoſi nella rete del medeſimo porco freſca, & faccianoſi cuocere nello ſpedo, auertendo però quando s' inſpedano, che il ſpedo ſia caldo, accioche i fegatelli ſi poſſano fermare, & tra vn fegatello, & l' altro ſiaui vna foglia di lauro, ò di ſaluia, ouero vna fettolina di preſciutto, & cauinoſi i detti fegatelli dallo ſpedo che ſiano più toſto vn poco verdi, che troppo cotti, & ſeruanoſi con ſale, pepe, & ſugo di melangoli ſopra. Volendo conſeruarli morbidi, & caldi, come ſaranno mezzo cotti, cauinoſi dallo ſpedo, & metanoſi in vaſo di terra, ò di rame bene ſtagnato con vn poco di brodo graſſo tinto di zafferanno, & vn poco di pepe, garofani, cannella, & vn poco di zuccaro, ò moſto cotto, & turiſi il vaſo, & pongaſi ſu la cenere calda, & conſeruanoſi in queſto modo per vn' hora, & meza, & dapoi ſi ſeruano con il detto ſapor caldo ſopra, & quando ſon nel vaſo, vi ſi può giungere vua paſſa, & zibibo, & quando il fegato ſarà di troia, che habbia partorito di freſco, e ſia pregna, ſarà ſempre miglior de gli altri fegati di porco. Nel medeſimo modo ſi potrà anco cucinare quello del cignale quando ſarà freſco.

Per far tommacelle di fegato di porco. *Cap.* *CVII.*

Il fegato come ſarà netto di quella pellicina, & delli ſuoi neruetti facciaſi bollire in acqua ſenza ſale fin' a tanto, che il ſangue ſia bene ſtramortito, & dapoi cauiſi, & pongaſi in acqua fredda, & laſciſi ſtare fin' a tanto che ſia ſodo, & dapoi cauiſi & grattiſi leggiermẽte con la grattacaſcio, & per ogni libra di tal fegato grattato ponganouiſi due oncie d'vua paſſa di Corinto ben netta, & altretãto zuccaro, & ſei oncie di medolla di boue cruda, tagliata in boccõcini, & tre oncie di ſongia del detto porco, che ne ſia leuata la pelle, & tagliata a dadi, quattro oncie di caſcio Parmeggiano grattato, tre quarti di cannella peſta, meza oncia tra zengeuero, & noci moſcate, vn quarto di garofani, vn' ottaua di zafferano, quattro roſſi d'voua crude, & vn poco di ſale, & fatta, che ſarà la compoſitione, habbiaſi vna rete di porco netta di piedi, & d'ogni altra immondittia, mollificata con acqua calda, tinta di zafferano, & di tal compoſitione faccianoſi le tommacelle di groſſezza d'vna palla Fiorentina, & fatte, che ſaranno, ongaſi la detta rette di roſſi d' voue battute, & laſcinoſi ripoſare per vn giorno prima, che ſi cuocinino, & cuocanoſi nello ſpedo, ò ſu la graticola, ò nella padella con lo ſtrutto liquefatto, & ſeruanoſi calde con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra.

Per far tommacelle di fegato di porco in vn' altro modo.

Cap. *CVIII.*

Grattinoſi due libre di fegato di porco nel modo ſopraſcritto, & pigliſi vna libra di pancia, & vna libra di gola d'eſſo porco freſca, con acqua, & ſale, & come ſaranno cotte, cauinoſi dal brodo, laſcinoſi rifreddare, & battanoſi minute con li coltelli, & meſcolinoſi inſieme con il fegato, giunganouiſi ſei roſſi d'voue crude, vna ſira di caſcio Parmeggiano grattato, tre oncie di datteri mondi peſti nel mortaro, quattro oncie d'vua paſſa, vn' oncia di cannella, vn' oncia trà garofani, pepe, & noci moſcate, otto oncie di zuccaro, zafferanno à baſtanza, menta, & maiorana battuta, & faccianoſi le tommacelle di tal compoſitione con la rete nel

modo

modo ſopraſcritto, cuocanoſi nella padella con lo ſtrutto liquefatto, & ſeruanoſi con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra.

Per far tommacelle di fegato, & lomboletti di porco domeſtico.

Cap. CIX.

Piglinoſi due libre di lomboletti con vna libra di rognone di porco domeſtico con il ſuo graſſo attaccato, & ſiano priui della lor pelle, & delli nerui, & battanoſi minuti con li coltelli, & giunganouiſi due libre di fegato grattato, & vna libra di ſungia leuatene la pelle, & vna libra di barbaglia di porco tagliata a dadi, & aleſſata, & vna libra di caſcio Parmeggiano grattato, vn'oncia, & meza di cannella, tre quarti di pepe, vn'oncia di fior di finocchio, vn'oncia tra garofani, noci moſcate, & zengeuero, meza libra d' vua paſſa, & zafferano a baſtanza; & fatta che ſarà la detta compoſitione faccianoſi le tommacelle nel modo ſopradetto, & il verno laſcinoſi ripoſare due giorni prima, che ſi cuocino, & cuocanoſi in tutti li ſopradetti modi. Della detta compoſitione ſi poſſono empire budelle di porco, che prima ſiano ſtate ſalate.

Per far ſanguinacci di ſangue di porco domeſtico.

Cap. CX.

Subito che ſarà morto il porco, cauiſi il ſangue, & nell' vſcir che farà il ſangue dal porco facciaſi paſſare per vn ſettaccio, ò per vn foratoro minuto. Il che ſi fà accioche li peli, & l'altre immõditie non entrino nel ſangue, & paſſato che ſarà coſi caldo rompaſi con le mani, perche ſe ſi congelaſſe, non ſi potrebbono fare i ſanguinacci, & per ogni quantità di ſei libre di ſangue põgauiſi vna libra di latte di capra, ò di vacca freſco, il qual latte ſia alquanto tepido, otto oncie di zuccaro, vna oncia, & meza di cannella peſta, meza oncia di garofani, meza oncia di pepe, vn quarto di noci moſcate peſte, vna libra di ſongia di porco freſca netta della pellicina, & tagliata in bocconcini, meza libra vua paſſa di Corinto ben netta, vn'oncia & meza di anici crudi, & ammaccati, tre oncie di ſale, quattro oncie di cipolle battute, & ſoffritte in modo, che non ſiano arſe, & habbianoſi poi budelle di porco picciole, & grandi ben nette dentro, & fuori, & pongaſi detta compoſitione nelle budelle, empiendole in modo, che non creppino, & per eſſer ſicuro, che non creppino di ogni dui palmi di budello empiaſene vn palmo, & l'altro ſi laſci voto, & ligati che ſaranno da ambedui li capi, in modo, che la compoſitione non poſſa vſcire, ponganoſi i detti budelli ad vno ad vno nel acqua tepida con deſtrezza, in modo che il pieno vada per tutto, & faccianoſi bollire per vn quarto d'hora, & cauinoſi poi di quel brodo, & volendoli conſeruare più d'vn giorno, tenganoſi coperti con vn drappo di lino bianco in loco aſciutto, & rimoto dall'aria, & quando ſi vorrãno ſeruire, diaſi vna caldetta nel brodo, & dapoi faccianoſi ricuocere ſu la graticola; ſi portranno anco bagnare di lardo liquefatto, accioche rimangano più morbidi, oue ſi teneranno ſopra vna fetta di lardo. Si ſeruono caldi con moſtarda in piatti, ò con altro ſapore. Ma volendoli con il brodo come ſi vſa in Milano, come ſaranno perleſſati ſi caueranno dal primo brodo, & ſi poneranno in vn'altro vaſo doue ſia brodo di carne, & orecchi, & grugni di porco cotti, che prima ſiano ſtati miſaltati per vn giorno, & pongaſi a cuocere con eſſi della ſaluia, pigliando alcune cime d'eſſa ſaluia, & come ſarãno cotti detti ſanguinacci, ſeruanoſi con il ſuo brodo, & grugni, & orecchi ſopra; ſi poſſano anco quãdo ſon freddi tagliare in fette per lo trauerſo, & ſoffriggere nella padella con lo ſtrutto liquefatto, & cipollette battute: ſi ſeruiran-

ranno calde con pepe, & ſugo di melangole ſopra, & volendoſi far migliacci, tengaſi l'ordine che ſi tiene nel libro delle paſte al c. 67. e 78. Del detto ſangue ſi poſſono fare tutte quelle viuande, che ſi fanno del ſangue della vitella nel cap. 59.

Per fare ſtrutto di ſongia di porco domeſtico.

Cap. CXI.

Nel 1. lib. hò moſtrato come ſi conoſca la bontà dello ſtrutto, & come ſi conſerui, & nel preſente cap. volendo dire in che modo ſi hà da fare eſſo ſtrutto, comincio, che ſi pigli la ſongia del porco freſca, & ſi netti di quelle pellicine, & taglisi in bocconcini di groſſezza come i dadi. (Il che si fà, accioche venga a liquefarsi meglio, & non ſi bruſci, come ſe foſſe battuta con li coltelli) & ponnaſi in vna caldara ampla & per ogni quantità di cinquanta libre della detta ſongia, ponganoui ſi cinque libre di acqua chiara nel fondo della caldara prima che ſi ponga la ſongia, & facciaſi ſtruggere la detta ſongia con foco lento, meſcolandola con vna libra di ſale, & più ò meno ſecondo il tempo che ſi vorrà conſeruare; & come la ſongia ſarà liquefatta, & bollita per lo ſpatio di meza hora, sì colerà per vn ſetaccio, ò ſoratoro minuto in vn vaſo di terra, ouer di legno, laſciandola ſtare fin'a tanto che l'humidità della ſongia, & dell' acqua ſia andata al fondo, & dapoi pian piano mettaſi in vn altro vaſo ſimile, auertendo che il fondaccio non vada giù; & conſeruiſi nel medeſimo vaſo in loco freſco fin à tanto che ſi vorrà adoperare.

Per fare ſtrutto di graſſo d'oca, & d'anatra, & di galina noſtrale. *Cap. CXII.*

Pigliſi l' oca freſca, ſpiumata, & netta delli ſuoi interiori, & empiaſi di ceruellate, cuſciaſi il buco di modo, che non poſſa vſcir la compoſitione; & non volendo adoperar le ceruellate, taglinoſi le polpe d' vn' altra oca in pezzuoli, & ponganoſi i detti pezzuoli in corpo in loco d'eſſe ceruellate, & cuſcita, che ſarà ſenza eſſer rifatta, pongaſi nello ſpedo, & facciaſi cuocer con lento fuoco pian piano, ricogliendo quel licore, che caſca da baſſo in vn vaſo netto; & cotta, che ſarà l'oca in modo che non gocci più, coliſi quel licore per vn ſetaccio, ponendoui vn poco di ſal trito, ſe la empitura non ſarà ſtata ſalata, & conſeruiſi il detto ſtrutto in vn vaſo di terra inuetriato in loco freſco. E tal ſtrutto è più appropriato per far minestre, che per altre viuande. In queſto medeſimo modo ſi potrà fare dell' anatra, & della gallina noſtrale. Si può anco fare in vn' altro modo, cioè morti che ſaranno i detti animali pigliſi il loro graſſo priuo della pelle, & battaſi, ouero taglisi in bocconcini, ouero peſtiſi nel mortaro di marmo, tenenendo l'odine di farlo nella caldara con l' acqua come ſi fà quello del porco nel capitolo proſſimo ſopraſcritto. Si può anco fare con vn' altro ordine, ponendo il graſſo dapoi, che ſarà tagliato in vn vaſo di vetro groſſo, & ponendoſi il detto in vna caldara con l' acqua freddà, la qual caldara ſi farà bollire fin' à tanto, che il graſſo ſia liquefatto, & dapoi ſi colerà con vn poco di ſale, & ſi conſeruerà nel modo ſopraſcritto. Potrebbeſi anco fare in vn' altro modo, il qual è, che tagliato che ſarà il graſſo, ſi porrà in vna pignata di terra inuetriata, & per diece libre di graſſo meza libra d'acqua di roſe, & quattro oncie di ſal trito, & facciaſi diſfare nella detta pignatta con foco lento, tenendo il vaſo coperto, & come ſarà diſfatto, laſciſi bollire per vn quarto d' hora, & dapoi coliſi per lo ſetaccio in vn' altro vaſo di terra, & conſeruiſi nel modo ſopraſcritto. Li detti ſtrutti ſi potranno adoperare in loco di butiro per farne paſte di torte, & altri lauorieri di paſta.

Per

Per cuocere ogni sorte di carni salate, & salami.
Cap. CXIII.

La coscia del manzo salata, ouer del boue, & la coppa del boue affaticato dal giogo, & la lingua d'esso boue ò di bufalo son le parti più saporite, & migliori, & tutte le dette carni prima che si cuochino vogliono stare in acqua tepida fin'à tanto, che siano mollificate, & si hanno da cuocere in vn vaso agiato con acqua; le lingue alle volte si potranno cuocere con acqua, & vino; ma l'altre parti vogliono esser cotte all' acqua, & li salami richiedono d' esser seruiti sempre freddi; ma se saranno misaltati, cuocanosi, & seruanosi come si dice nelli lor capitoli. In questo medesimo modo si cuoceno i presciutti del cignale, & del ceruo.

Per cuocere ogni sorte di salami di carne di porco.
Cap. CXIV.

Li salami grossi, & li presciutti si potranno cuocere con acqua & vino: è ben vero, che li presciutti molte volte si cuoceno con fieno nuouo, & acqua, & maggiormente nel mese di Maggio, il che si fà accioche pigli l'odor dell'herba nuoua, ma prima che si cuocano vogliono stare in acqua tepida, & per fare, che rimangano più teneri quando saranno cotti, lascinosi rifreddare nel brodo doue sono cotti, & dapoi cauinosi, & si nettino del rancidume, che hanno d' intorno, li salami spoglinosi del budello; & seruanosi così caldi, ò freddi a beneplacito. Alle volte i presciutti di porco giouane si cuoceno con latte di capra ò di vacca, hauendoli però prima fatti stare in molle nel modo sopradetto, & hauendoli fatto bollire in due acque semplici, cioè mutando l' acqua, come hauerà bollito la prima per vn'hora, & hauendoli fatto più di mezo cuocere nella seconda; cauati dalla quale, e nettati della cotica, e d'ogni altra immondittia, caldetti si poneranno in vn vaso, nel qual sia tanto latte, che stiano coperti per tre dita di vantaggio con due libre di zuccaro per ogni quantità d' otto libre di presciutto; & faccianosi finir di cuocere in questo medesimo modo; & come saranno cotti, seruanosi caldi con zuccaro, & cannella sopra. Con questo medesimo ordine si può cuocere la sommata di porco benche alle volte si arrosta nello spedo dapoi ch'è disalata. Le mortatelle, le lingue di porco, in budelli la barbaglia, & la ventresca di porco (com'hò detto) si cuoceno con ligumi, & herbami, & si seruono calde. Li salcicciони, che non siano di estrema grossezza alle volte si tagliano per lo trauerso in fette, & si scaldano su la graticola, & si seruono con sugo di melangole sopra.

Per far diuerse compositioni, delle quali si potrà empire ogni sorte d' animali vsati, si quadrupedi come volatili, che si vorranno arrostire nello spedo. *Cap. CXV.*

Pigliasi quattro libre di lardo, che non sia rancido, & battasi con li coltelli minuto con due libre di fegato di capretto, ò d' altri animali quadrupedi, & volatili vsati, & taglisi in bocconcini, & giungasi con essi menta, maiorana, pimpinella, & petrosemolo battuto, & quattro rossi d'ouа crudi, vn'oncia trà pepe, & cannella, meza oncia trà garofani, & noci moscate peste, meza libra trà prugne, & visciole, ò marasche secche, & l'ottate in loco d'esse vna spina, ò agresto intiero, & ogni cosa sia ben mescolata insieme, restando in arbitrio de ponerui cascio grattato, spigoli d' aglio, & cipollette soffritte. Si potranno anco fare in vn'altro modo, cioè battuto che sarà il lardo con altretanta carne magra di vitella, ò di castrato, ouer di porco giouane, priua di pelle, & nerui, & con essa quattro oncie, & meza di presciutto vergellato, mescolando con esse le spetierie sudette, & oncie quattro d'vua passa,

& alcuni

& alcuni pedoni di carcioffolli perlessati, ouer pugnoli mondi, & ben netti, & in loco di prugnoli, tartufoli. Si possono anco fare in vn' altro modo, cioè pigliando per ogni quattro libre di lardo battuto libre due d'animelle di vitella, ò di capretto perlessate, & vna libra di composition di ceruellate giale, quattro oncie di zuccaro, quattro rossi d'voua, vna brancata d'herbuccie, prugne noue non troppo mature, ouero pere moscatelle senza il fiore, & senza il peccolo, & non mancando di ponerui le sopradette spetierie; in loco di animelle si potranno adoperare ceruelle di vitella ò di capretto, ouer di porco perlessate. Può farsi anco in vn'altro modo, cioè battuto, che sarà il lardo giunganouisi due libre di fegato d'vn delli detti animali quadrupedi alessato, & grattato, con vn'oncia di finocchio dolce secco, sgranato, ouer pesto, sei rossi d'voua, quattro oncie di zuccaro, vna brancata d'herbuccie tagliate minute, vna libra di cascio grattato, vn' oncia, & meza delle spetiere sopradette, spigoletti d'aglio mondi, che prima siano stati perlessati. Oltre tutte le soprascritte compositioni d' empitura si potrà adoperare di tutte le compositioni, de quali son fatte le tommacelle à rete soprascritte nel cap. 103.

Per far varie compositioni, delle quali si potranno empire diuersi membri d' animali quadrupedi, & molti animali volatili, li quali si haueranno da alessare con acqua, & sale. Cap. CXVI.

Piglinosi per ogni libra di cascio vecchio grattato, oncie sei di cascio grasso non troppo salato, & oncie tre di noci peste nel mortaro, & monde oncie due di mollica di pane imbeuerata in brodo di carne, & pesta nel mortaro, oncie tre di midolla di boue tagliata in bocconcini, ouer butiro fresco, oncie tre di vua passa mõda, mez'oncia trà pepe, & canella, & zafferanno a bastanza, mescolisi ogni cosa insieme con otto voua in modo che la composition non sia troppo liquida nè troppo soda. Si può fare in vn'altro modo, cioè grattato, che sarà il cascio, si mescolerà con vna libra e meza d' animelle di vitella, ò di capretto perlessate, & battute, ouer ceruelle, giungendoui vn oncia della medesima spetieria, & zafferanno, & herbuccie battute con sei voua, & con la detta composition pongasi vua spina, ò agresto intiero, & vn poco di brodo grasso per conseruarla morbida; & in loco dell'animelle si potrebbe adoperare zinna di vitella. Il terzo modo è, che si pesti nel mortaro vna libra di mandole ambrosine monde: con vna libra di ricotte, vna libra di zuccaro, vn'oncia, & meza delle sopradette spetierie, oncie sei di cascio vecchio grattato, oncie quattro di latte di capra, sei voue ben battute, oncie tre di butiro tagliato in bocconcini. Et volendo, che la detta composition rimanga bianca, non vi si ponga se non zengeuero, & le chiare dell'voua. Si potrà anco fare con vn'altro ordine, cioè si batteranno con li coltelli le polpe di quattro petti di cappone crude, & vna libra di lardo, due libre di pancia di porco fresca, che sia stata perlessata, vna libra di cascio seco grattato, vna brancata di herbuccie, vna libra di cascio fresco, due oncie delle soprascritte spetierie, meza libra d' vua passa, sei oncie di tartufali mondi, sei voue battute, sale a bastanza, zuccaro, zaffetano a beneplacito. Di tutte le sopradette compositioni si potranno empire i budelli mastri di vitella.

Per alessare ogni sorte di capponi, & galline nostrali. Cap. CXVII.

Il cappone, che sarà di meza età, cioè d'vn anno in deciotto mesi, sarà molto migliore di quello d'estrema vecchiezza, per alessare, & per arrostire nello spedo; &

l'estade

l'estade s'hà da pigliare il cappone, che sia stato vn dì, & mezo morto sotto la piuma con li suoi interiori, & il Verno quattro dì al più: spiumosi asciutto, ouero con acqua calda, priuisi de gl'interiori, & sciacquisi dentro, & fuora con più acque, & se si vorrà empire, empiasi d'vna delle soprascritte compositioni; pongasi dapoi al foco in vn vaso con acqua che bolla, & cotta che sarà seruasi caldo con petrosemolo sopra. Nel medesimo modo si possono acconciar le galline, hauendo però accommodato le coscie, & l'ale all'vno, & l'altra.

Per cuocere le sopradette volatili, capponi, galline, & pollanche in vn' altro modo, con acqua, & sale inuolte in rete, acciò rimangano bianchi. Cap. CXVIII.

Spiumato, che sarà vn delli detti polli, & priuo de gl'interiori, & lauato à più acque, se si vorrà empire di diuerse compositioni sarà in arbitrio, ma facciasi rifare con le coscie raccolte, & bene accommodate al solito: habbiasi da poi vna rete di vitella, ò di castrato; ò di porco, & inuolgasi nella detta rete, & leghisi con lo spago, & facciasi cuocere con acqua, & sale, ouer con altro brodo di carne; & cotto, che sarà cauisi della rete, & seruasi caldo con petrosemolo sopra; si potrebbeno cuocere con il detto polo nella rete fette di salzizzone, o presciutto, acciò sia più saporito: ma volendosi stufare con la rete, spoluerizzisi la rete di pepe, cannella, garofani, & noci moscate, & habbiasi vna compositione di lardo, & presciutto battuto, & herbette, & cipollette battutte, & soffrite, & in loco di presciutto adoperisi cascio, & voue crude, & pongasi la detta compositione su la rete, & nel mezo della compositione il pollo, facendo di modo, che la detta compositione circondi tutto il pollo; & ligati, che sarà facciasi cuocere in vn vaso con brodo d'altra carne, che sia coperto di due dita, & non sia troppo salato, & giungauisi delle medesime specierie, & agresto chiaro il verno, & l'estade vua spina, ouerò agresto intiero, & cotto che sarà cauisi della rete, & seruasi con il suo brodo sopra. In questo medesimo modo anco si potrebbe accommodare il cappon senza ossa.

Per stufare ogni sorte di capponi, & galline nostrali. Cap. CXIX.

Li capponi, & galline nostrali pelati, & netti, che saranno dei i lor interiori si potranno empire d'vna compasione posta nel capitolo 116. & pieni, che saranno si poneranno in vno stufatoro con vna libra di presciutto tagliato in fette, meza oncia di cannella intera, vn quarto di zengeuero, vna meza noce moscata, zafferano a bastanza; vna foglietta di vin bianco, vn bicchiero di agresto chiaro, quattro oncie trà prugne, & visciole secche, & quattro altre oncie trà zibbibo, & vua passa, & pongasi tanta acqua nel detto vaso, che il cappone stia coperto, & facciasi cuocere con il vaso coperto, & sigillato, che non possa fiatare, & cotto che sarà, seruasi con la sua compositione sopra, che se tal cappone non sarà d'estrema vecchiezza, come hauera bollito per vn'hora, & meza sarà cotto.

Per stufare ogni sorte di capponi in vn' altro modo. Cap. CXX.

Quando il cappone sarà frolletto, essendo vecchio sarà assai migliore, & pieno, che sarà d'vna compositione come si disse nel c. 155. si porrà in vno stufatoro di terra, ouer di rame con tanto brodo d'altra carne, ò acqua che sia coperto di tre dita di vantaggio, con vna libra di ceruellate, & meza libra di crosta di cascio.

Par-

Parmeggiano, & pedon di carcioffoli, ò di cardi ben netti, che prima habbiano bollito, ò tratto vn bollo nell'acqua, & come è presso à cotto pongauisi vua spina, ouero agresto intiero con vn poco di pepe, cannella, & zafferano; & cotto che sarà il detto cappone seruasi con fette di pane, sotto spoluerizate di cascio Parmeggiano grattato; & intorno al detto cappone ponganosi le ceruellate, & li pedoni, & bagnisi il pane con vn poco di brodo, & seruasi ogni cosa cosi calda: si potrà anco stufare il detto cappone con rape in loco di carcioffoli, & con nauoni gialli, & con cipolle vecchie intiere che prima siano state perlessate, ouer cotte alle bragie; volendo però il detto cappone spezzato, non occorrerà empirlo, ma spiumato, & netto tagliarlo in pezzi, & far soffriggere i detti pezzi con lo strutto liquefatto, o lardo battuto; & soffriti che saranno giungasi tanto brodo d'altra carne, che stia ben coperto, & facciasi finir di cuocere con il detto brodo, & mezo quarto d'hora prima che si voglia seruire pongauisi vua spina, & vna brancata di herbuccie, & volendo fare il brodo spesso, si potrà fare con mandole monde peste nel mortaro, non mancando però di metterui le spetiarie, che si son adoperate di sopra; & volendo fricassea del cappone, come sarà tagliato in pezzi, faccianosi alessare, & cauinosi dal brodo, & faccinosi soffriggere nella padella con lo strutto liquefatto, & habbianosi apparecchiati rossi di voua sbattute cõ agresto chiaro, & con il brodo d'esso cappone freddo, zuccaro, pepe, cannella, & zafferanno, & ogni cosa pongasi nella padella, dandogli vna calda, mescolando essa materia con la padella, fino a tanto che venga a foggia di arodetto congellato, & seruasi con zucchero, & cannella sopra.

Per alessare ogni sorte di capponi, & seruirli con diuerse compositioni sopra. *Cap.* CXXI.

Volendo che il cappone sia più saporito, & il brodo sia migliore, facciasi cuocere in vno stufatoro con brodo d'altra carne, & ceruellate fresche, & mez'oncia di cannella pesta, & cotto che sarà, seruasi caldo, tramezzato con vna suppa alla lombarda, spoluerizata di cascio grattato, zucchero, & cannella, & in esso brodo si potrà cuocere tortelletti, & con essi tortelletti cuoprire il cappone con cascio, zucchero, & cannella sopra. Ancora si potrebbe alessare esso cappone con cauoli bolognesi, & mortatelle, & seruirlo con essi cauoli, & mortatelle sopra tagliate in pezzi. Si può ancora esso cappone alessare con acqua semplice pieno, & voto, inuolto in rete di porco, ò di castrato, per fare, che resti bianco, & cuoprirlo di bianco magnare, ò di limonea con grani di mele granate sopra, e zucchero, ò di ginestrata con zucchero, & cannella sopra, sciolto che sarà dalla rete.

Per alessare il cappone senza osso. *Cap.* CXXII.

Per fare tal viuanda, il cappone vuol essere grosso, & carnuto, & più presto di meza età, che vecchio, & subito morto vuole essere spiumato asciutto, questo si fà, perche spiumandolo con l'acqua, la pelle non resta cosi forte, & non può resistere alla cucinatura, ma essendo pellato con acqua, habbiasi auuertenza, che nõ si rompa la pelle, cauisi gl'interiori d'esso cappone, lassandogli il collo, & piedi, inuolgasi in vn drappo di lino candido, & con vn pistone di legno se gl'ammacchi l'ossa, poi con destrezza cauinsegli le dette ossa, riuersando il cappone di modo che si possano lauare bene, & guardisi che la pelle dell'ali non si rompa, perche malamente si potranno cauare l'ossa delle ponte delle dette ali: à vn'altro modo si possono cauare

l'ossa

l' ossa d'esso cappone, cioè spumato che sarà, tagliſi per il filo della schiena, & scortichiſi tutta la schiena, & con destrezza se gli cauin l'ossa della schiena, & del petto, lassando la carne attraccata alla pelle, similmente si caueranno quelle delle cosce; ma à questo, che si sfende per la schiena non occorre cauargli gl' interiori se non quando è scorticato, & accommodato, che sarà esso cappone in vno delli sopradetti modi, piglinsi le polpe del petto d'vn' altro cappone crude, & vna libra trà presciutto, & lardo, & battasi ogni cosa minutamente con i coltelli, giungendoli mez'oncia di spetierie communi, & vna brancata d'herbuccie tagliate minute, dui rossi d'oua, & due oncie di cascio grattato, & d' essa compositione riempiasi il cappone, facendo che la compositione vada nell' ali, & cosce & cucisi in modo che non possa vscire la compositione, pongasi esso cappone con l' ali ricolte, & le cosce acconcie in vn vaso di terra ò di rame amplo, nel qual sia acqua fredda, & pongasi al fuoco esso vaso col cappone dentro, dandogli la forma con la mano, & facciasi bollire pian piano esso vaso sino à tanto che il cappone sia risatto, hauendo auuertenza di legargli i piedi appresso l'vno a l'altro, perche non essendo legati non pigliarebbe cosi bella forma: risatto che sarà si potrà alessare, & stufare in tutti li soprascritti modi, & quando si vorrà seruire, se gli caurà il filo destramente, & seruirsi caldo, & volendolo arrostire allo spedo, risatto, che sarà esso cappone senz'osso ripieno, si caurà del brodo, & si porrà à raffreddare in acqua fredda, & cauato, che sarà d'essa acqua, si circonderà di sette di lardo, spoluerizate di fior di finocchio, & sale, & pepe, garofani, & cannella; e intorno ad esse vno foglio di carta reale, onto di strutto, inspediſi, & facciasi cuocere a lento foco, & in luoco del lardo, & della carta si porrà inuolgere in rete; ancora si porrà in luogo della rete impillottarlo di minuto lardo, facendolo cuocere nel modo sopraſcritto, & cotto, che sarà, seruasi caldo con il suo sapore sopra, fatto d'aceto rosato, zuccaro, vua passa, pepe, cannella, & garofani. Hauendo auertenza che il cappone c' hà da essere arrostito, non sia priuo di piedi, & collo, & che sia pieno di quella compositione, della qual s'empiono gli arrosti nel capitolo 115.

Per alessare, & accommodare il cappone sopramentato.

Cap. CXXIII.

Spiumato che sarà il cappone, & netto delli suoi interiori, pieno, ò voto, facciasi alessare con brodo d' altra carne, ouero con acqua con vn pezzo di presciutto, & pepe ammaccato; & cotto che sarà, cauisi dal brodo, & lasciſi scolare, & dapoi dianosigli alcuni tagli trà le cosce, & il corpo, & il petto, & spoluerizzisi per tutto, & maggiormente negli tagli d'vna compositon fatta di zuccaro, pepe, cannella, garofani, noci moscate, & fior di finocchio, & lasciſi rifreddare, & quando si vorà seruire, seruasi freddo con limoncelli tagliati sopra. Si potrebbe anco prima, che si spoluerizzasse, sbruffarlo d'aceto rosato.

Per arrostire il cappone nello spedo in diuersi modi.

Cap. CXXIV.

Ogni volta che il cappon sarà giouane, per arrostire sarà sempre migliore del vecchio, ma volendo arrostire il vecchio, è necessario, che sia alquanto frollo. E spumato, & netto che sarà delli suoi interiori, pieno ò voto, si farà rifare nell'acqua bolente, & risatto che sarà, si caurà, & s'impillotterà di pillotti di lardo minuti; Ma se sarà pieno, si porrà far senza. Inspediſi poi, & faciasi cuocere con foco temperato nel principio, & come comincierà à gocciare, diasigli il foco gagliardetto, acciochè nel cuocere rimãga più morbido, & se non sarà impillottato, bagolſi có lo

ſtrutto liquefatto, ò lardo colato, & cotto, che ſarà ſeruaſi caldo con ſugo di melangole, ò di limoncelli ſopra. Si potrà arroſtire il detto cappone nello ſpedo, quando ſarà giouane nel modo che ſi arroſte il faggiano nel cap. 136.

Per arroſtir nello ſpedo il cappone, che prima ſia ſtato mezo aleſſato.
Cap. CXXV.

Tal viuanda ſi fà rare volte, & ſolo quando ve n' è gran biſogno. Quando il cappone ſarà mezzo aleſſato con acqua, & ſale, pieno ò voto, cauiſi dal brodo, & pongaſi coſi caldo nello ſpedo, & facciaſi arroſtire con foco temperato, bagnandolo ſpeſſo con lo ſtrutto liquefatto, ò con lardo colato caldo, & ſpoluerizziſi ſubito di zuccaro, cannella, fior di farina, pan grattato, & fior di finocchio, & preſo che hauerà colore a baſtanza, ſeruaſi caldo con limoncelli tagliati ſopra.

Per ſoffriggere il cappone in diuerſi modi. Cap. CXXVI.

Facciaſi più di mezo cuocere il cappone con acqua, & ſale, & riparaſi in quarto quarti, & facciaſi ſtare per otto hore in vna compoſitione di vin bianco, aceto, moſto cotto, pepe cannella, garofani, noci moſcate, pitartamo peſto, & ſpigoli d'aglio ammaccato, cauiſi dalla detta compoſitione, infariniſi, & friggaſi in ſtrutto liquefatto, & fritto che ſarà, ſeruaſi caldo con vn ſaporetto ſopra fatto del medeſimo adobbo. Si potrà anco dapoi che ſarà cauato dalla compoſitione far finir di cuocere ſu la graticola ſenza infarinarlo; Et di più il cappone ſi potrebbe sfendere per la ſchiena coſi crudo, & farlo ſtare in ſale per due giorni, & farlo più di mezo aleſſar con acqua, & ſale; cauandolo d'eſſo brodo, & tagliarlo in pezzi, & ſoffrigerlo con ſtrutto liquefatto, ò con lardo colato. Il detto cappone vuole eſſer ſempre preſo nella ſua ſtagione, cioè il giouane dal meſe d'Agoſto per tutto Natale, che il vecchio è per tutto l'anno.

Per aleſſare, & arroſtire galline, & pollanche noſtrali, & polanche d'India. Cap. CXXVII.

Piglifi la gallina nella ſua ſtagione, la quale è da Ottobre fin'a mezzo Marzo, eccettuando ſempre la chioccia, & ſon buone quelle che ſaranno apaſtate, come le tengono li pillaroli di Roma, li quali ſubito che ſono ſtate morte le ſpiumano aſciutte. E tal gallina come ſarà netta delli ſuoi interiori, ſi aleſſerà con acqua, & ſale, & ſe ne potranno fare tutte quelle viuande, che ſi fanno del cappone aleſſato nel capitolo 117. La ſtagione della polanca Romaneſca comincia dal fine di Giugno, & dura per tutto Febraro, & tal volatile non vuol paſſare ſei in otto meſi, perciochè come comincia a fare voua, non s'intende più eſſer pollanca: & volendola aleſſare, ouero arroſtire, come ſarà ſpiumata con acqua calda, le ſi leuaranno gl' interiori, & quell'oſſo che hà nel petto con deſtrezza; il che ſi fà acciochè il petto nel cuocer venga più formato, & aleſſiſi, ò arroſtaſi piena, ò vota come ſi aleſſa, & arroſte il cappon ſopraſcritto, & volendo affaggianarla, laſcinoſi i piedi, & la teſta, & dapoi tengaſi l'ordine che ſi tiene nel faggiano nel capitolo 136. in tutti li ſudetti modi che ſi accommoda la polanca noſtrale, ſi può anco accommodar quella d' India.

Per cuocere nello ſpedo, & in altri modi il polletto, cioè il pollaſtro picciolino. Cap. CXXVIII.

Quando il polletto non paſſerà ſei ſettimane, ſarà buono per arroſtire, & ſi ſpiumerà aſciutto, ò con acqua calda, nettandolo delli ſuoi interiori, & empiendolo di lardo battuto, & finocchio verde con il ſuo fegatello, & roſſi d' oua crudi, cõ ſpetierie communi, laſciandoli il capo, & li piedi. Cuciaſi il buſcio di modo che il pieno non

no non possa vscire, facciasi rifare all' acqua che bolla, & impillottisi minutamente di lardo, & inspedisi per lo trauerso, ò per lungo, & facciasi cuocere con fuoco gagliardo; & cotto che sarà, seruasi con limoncelli tagliati sopra, ouero con sugo di melangole. Si potrà anco arrostire con fette di lardo intorno, nel modo che si arroste il faggiano, & dapoi che hauerà tratto vn bollo nell' acqua, & si potrà fare stare per vn giorno in adobbo, & poi soffriggere nel modo che si soffrigge il cappone nel cap. 125. Tal polletto si ha da pigliare nella sua stagione; la qual comincia dal mese d' Aprile, & dura per tutto Giugno, benche in Roma se ne trouano d' ogni tempo. Delli pollastri più grossi, cioè galletti si potranno far tutte le viuande, che si fanno della pollanca nel prossimo soprascritto capitolo; ma volendo stufare, ò sotteStare, spumato che sarà, pieno ò voto, facciaglisi trarre vn boglio nell' acqua, & poi facciasi soffriggere cosi intero in strutto liquefatto, ò in lardo colato in vn vaso di terra, ò di rame, voltandolo spesso; & soffritto, che sarà, pongauisi tanto brodo di carne, che stia coperto con pepe, cannella, & zafferanno, & alcune fettoline di presciutto; quando sarà cotto, & non disfatto pongauisi vua spina, ò agresto intiero, ouero prugne, & viscIole (il che sarà secondo i tempi,) & vna brancata di herbuccie; & cotto, che sara seruasi caldo con il suo brodo sopra. Alle volte si potra incorporare il brodo con cascio, & voua; & esso polletto si potrà cuocere con piselli, & faue fresche, & brodo d' altra carne, che non sia troppo salato, doue sia lardo battuto, & mortatelle, ouero gola di porco tagliata in sette, ò cerueIlate giale; cotto, che sarà, seruasi con il suo brodo, & con la sua compositione sopra, & quando il pisello fosse tenero, cuocasi con la scorza. Si potrà cuocere il detto polastro dapoi che sarà pieno con zucche nostrali, & lattuga ripiena, & anco dapoi che sarà spiumato, & netto de gl' interiori, si potrà tagliare in pezzi, & soffriggere con fette di presciutto, ouero con fette di gola.

Per arrostire allo spedo piccioni domestici, ò di torre.

Cap. CXXIX.

Volendo arrostir allo spedo piccioni domestici, ò di torre, hanno da essere mezza piuma, & subito morti, & spiumati con acqua calda, & leuati loro gl' interiori saluo il fegato, il qual non ha fiele, & si hanno da empire d' vna compositione simile a quella del polletto nel prossimo soprascritto capitolo detta; & come saranno pieni, si hanno da rifar nell' acqua, & inspedarsi senza impillottarli, & si fanno cuocere con foco gagliardetto, & si seruono più tosto vn poco verdi, che troppo cotti, con sugo di melangole, & zuccaro sopra, ò con altro saporetto a beneplacito, & quelli, che non saranno pieni, si potranno impillotar di lardo.

Per cuocere i soprascritti piccioni alessi, ò in altro modo.

Cap. CXXX.

Spiumati che saranno, & netti de gl' interiori, taglinosi loro il capo, ò i piedi, & le punte dell' ale, & se si vorranno empire, empianosi della compositione ordinata per empire il cappone nel cap. 117. & alessinosi con acqua, & sale, & si stufino in tutti quei modi che si stufano i polletti nel cap. 127. Ma volendoli senza ossa, & ripieni, tengasi l'ordine datto del cappone nel cap. 121. Quelli senza ossa che saranno pieni, & perlessati, si potranno star 24. hore in adobbo reale fato d'aceto, zucchero, vin bianco, pitartamo, pepe, sale, garofani, noci mosCate, & cannella, & dapoi infarinare, & friggere nello strutto liquefatto; & fritti, che saranno, seruisi caldi con vn sapore fatto del medesimo adobbo, & con vua passa, & zibibbo

cotti con esso adobbo. Volendo sotteſtare al forno i detti piccioni ſenza oſſo, come ſaranno pieni, ſi poneranno in vn tegame di terra con lardo battuto, & il vetno vi ſi poneranno prugne, & viſciole ſecche, & pezzi di mele cotogne, & l'Eſtade vua ſpina, ò agreſto intiero, & prugne verdi mal mature, & altri frutti, & ſpetierie communi, & fette di gola di porco, che non ſia rancida, & vn poco di vin bianco, & tanto brodo d'altra carne ſenza ſale, che ſtiano coperti, ò tanta acqua. Faccianoſi cuocere in queſto modo, riuoltandoli alle volte; & cotti che ſaranno ſeruanoſi con le medeſime materie ſopra. In queſto medeſimo modo ſi poſſono acconciar quelli con l'oſſa. Queſti volatili ſaranno perfetti nella loro ſtagione, la quale delli domeſtici comincia dal meſe d'Aprile, & dura per tutto Settembre, & di quelli di torre dall' Autunno per tutto Maggio, ancorche in Roma ſe ne troui d' ogni tempo. Vogliono molti che i piccioni di Terni ſiano migliori del circuito di Roma.

Per arroſtire nello ſpedo i piccioni di ghianda, palombelle, felicette, beccaci, & garganelli. Cap. CXXXI.

Tutti li ſudetti volatili hanno da eſſere ſpiumati aſciutti ſubito che ſaranno preſi, & ſi hanno da riſare alle bragie ſenza cauarne gl'interiori. (Il piccion di ghianda ſi potrà impillottare di lardo, laſciando le ghiande nel gozzo, & coſi le palombelle, ma gli altri quando ſon graſſi non occorre impillottarli.) Riſatti che ſaranno ſu le bragie, ſi hanno da ſpoluerizzare di ſale, & fior di finocchio, & poneſi allo ſpedo, & farſi cuocere, & cotti ſi ſeruono caldi. La beccaccia, & il garganello ſi potranno ſeruire con fette di pane bagnate di agreſto, & moſto cotto poſte ſopra d' eſſe, le quali ſaranno ſtate ſotto in la iotta quando i detti volatili ſi cuocono. Tutti i ſudetti volatili quando ſaranno ſtati leuati loro gli interiori, dapoi che ſaranno arroſtiti ſi potranno ſeruir con diuerſi ſapori ſopra. La ſtagione delli detti volatili comincia di mezo Settembre, & dura tutto Febraro.

Per cuocere i detti volatili in brodo lardiero. Cap. CXXXII.

Spiumati, che ſaranno aſciutti, & priui delli loro interiori, taglinſi loro il capo, & li piedi, & lauinoſi con acqua, & vin bianco. Coliſi la detta lauatura per lo ſetaccio, & pongaſi in vn vaſo di terra, ò di rame con fette di preſciutto, & gola di porco, & ſpetierie communi, & prugne, & viſciole, & cime di ſaluia, & moſto cotto, ò zuccaro, & vua paſſa, ò zibibbo, & nel detto vaſo ſi pongano i detti volatili, facendo che ſtiano coperti di brodo, poi turniſi il vaſo, & facciaſi bollire ſu le bragie lontano dalla fiamma. Et cotti, che ſaranno ſeruanoſi con le medeſime compoſitioni ſopra.

Per arroſtire, & accommodare tortore, & quaglie in più modi. Cap. CXXXIII.

Pigliſi la tortora nella ſua ſtagione, la qual è del meſe di Giugno per tutto Nouembre, & ſubito, che ſarà morta, ſpiumaſi aſciutta, & facciaſi riſare alle bragie ſenza cauarle gl'interiori, inſpediſi per lo trauerſo, & facciaſi cuocere con fuoco gagliardetto voltandola in fretta, accioche il graſſo non li coli da baſſo, & come ſarà preſſo a cotta, facciaſi la croſtata di fior di farina, fior di finocchio, zuccaro, ſale, & pan grattato, & cotta che ſarà ſeruaſi calda. Per diſcerner le giouani dalle vecchie, ſi hà da ſaper che le giouani hanno la carne più negra, & i piedi più bianchi, & le vecchie la carne bianca, & i piedi roſſi. In queſto medeſimo modo ſi può arroſtire la quaglia quando è graſſa, la ſtagion della quale comincia da mezo Agoſto,

ſſo, & dura per tutto Ottobre. E quantunque dalle bande di Roma, & maggiormente da Hoſtia, & Porto, la primauera ne paſſi gran numero, nondimeno non ſon coſi buone come nella detta ſtagione. Alle volte le quaglie graſſe ſi miſaltano con ſale, & fior di finocchio, & ſi laſciano ſtar in vn vaſo di terra tre ò quattro giorni, & poi ſi ſoffriggono nello ſtrutto liquefatto con cipollette, & ſi ſeruono calde con pepe ſopra, & anco ſi ſpaccano per mezo, & ſi fanno ſtar vn giorno, & più in adobbo, & da poi s'infarinano, & ſi friggono nello ſtrutto liquefatto, & ſi ſeruono calde con zuccaro, & ſugo di melangole ſopra, ò con il medeſimo adobbo ſopra caldo.

Per cuocere nello ſpedo, & in altri modi, tordi, merli, & lodole.
Cap. CXXXIV.

Pigliſi il tordo nella ſua ſtagione, la qual comincia al fine di Settembre, & dura per tutto Febraro, & ſopra il tutto il detto vccello vuole eſſer freſco per eſſer buono. Si ſpiumerà aſciutto ſenza cauarne gl'interiori, & ſi farà rifare alle bragie, ouero al calore del foco, tagliandole la punta dell'ale, & s'inſpederà per trauerſo, tramezandola con vna foglia di lauro, & vna fetta di lardo, ò con ſalcizza; & facciaſi cuocere con foco gagliardetto, & cotto che ſarà, ſeruaſi caldo con ſugo di melangole, & ſale ſopra. Nel medeſimo modo ſi può arroſtire il merlo, & la lodola, pigliandoli nella loro ſtagione, la qual comincia da mezo Settembre, & dura per tutto Genaio. Il tordo è più bianco di piuma, & de piedi che il merlo, & è migliore d'eſſo merlo. Dapoi che ſaranno leuati gl'interiori alli detti vccelli, & arroſtiti nello ſpedo, ſi potranno coprir di ciuiero, ò di capriotata, ò d'altro ſapore a beneplacito. La *lodola* non cappelluta è molto migliore della cappelluta. Li detti vccelli ſi potranno anco cuocere in brodo lardiero, & in tutti quei modi, che ſi cuoce il piccione di ghianda, quando ſaranno priui de gl'interiori, come s'è ordinato nel c. 130. & 131. In queſto modo ſi può accommodare lo ſtornello, e'l gagiotto giouane, & le foleghe. Il detto ſtornello nel tempo dell'vua è più graſſo, che d'altro tempo. Ma io non lo lodo con quanta graſſezza che egli habbia, percioche ſempre è amaro.

Per cuocere nello ſpedo, & accommodare in più modi paſſeri, petti roſsi, & altri vcelletti. Cap. CXXXV.

La primauera quando i paſſeri, i petti roſſi, & altri vcelletti ſon giouani, ſpiumati ſubito che ſon morti aſciutti, & ſenza cauarne gl'interiori, ſi poſſono arroſtire nello ſpedo, tramezati con fette di lardo; ma gli vecchi il Verno ſi potranno cuocere in brodo lardiero, come ſi cuoce il piccion di ghianda nel cap. 131.

Per arroſtire beccafichi, ortolani, & rondoni.
Cap. CXXXVI.

Pigliſi il beccafico nella ſua ſtagione, la qual comincia dal meſe di Luglio ſin'a mezzo Ottobre; & l'ortolano, la cui ſtagione è da mezzo Ottobre per tutto Febraro, (li qualli vcelletti nella Marca, & nella Romagna ſi conſeruano molto con il miglio, & con il panico) & il rondine, il quale ha gran bocca, & grandi ali, & li piedi piccioli, & la teſta quadra, & la cui ſtagione, quando è giouane comincia dal fin d'Aprile, & dura per tutto Giugno, & tutti i detti tre vcelletti ſubito morti, ſpiumati aſciutti ſenza cauarne gl'interiori ſi arroſtano nello ſpedo, tramezati con fette di lardo, & foglie di ſaluia, facendo lor la croſtata di fior di farina, zuccaro, pan grattato, & fior di finocchio, & come ſaranno cotti, ſeruanſi caldi. Si poſſono anco cuocere ſotto le bragie, inuolti in fette di lardo, foglie di vite,

& car-

& carta bagnata; Ma volendoli ſtufare, & farne brodo lardiero, cauinoſigli l'interiori, ancorche, per quel che io troui, ſiano aſſai migliori arroſti nello ſpedo, che in altra viuanda.

Per arroſtir nello ſpedo, & accommodare in più modi ogni ſorte di faggiani, & faggiane vecchie. *Cap. CXXXVII.*

I faggiani ſon di due ſorti, cioè ſaluatici, detti galli di montagna, & noſtrali; quel di montagna è negro come il coruo, ha le palpebre de gli occhi roſſe, & il becco liſcio, & è più groſſo del noſtrale, de' quali nelle montagne de Griſoni, & Suizzeri, ne naſcono molti, & la loro ſtagione comincia dal meſe d'Ottobre, & dura per tutto Febraro: nel tẽpo della neue è molto graſſo. Il noſtrale maſchio ha le piume, che tirano al color dell'oro picciolate di pauonazzo, & più colori: ha la teſta, & il collo pauonazzo, & le palpebre de gli occhi roſſa, & la coda lunga macchiata di color negro. La femina non è tanto groſſa, ha la piuma variata del maſchio, & è di color bigio, & è molto più graſſa l'Autunno, che d'altro tempo. La ſtagione del maſchio, & della femina noſtrali comincia da Ottobre, & dura per tutto Febraro. Li detti volatili dapoi che ſaranno morti hanno da ripoſar con la piuma, & con gl'interiori in corpo il uerno per ſei giorni, & l'Eſtate un dì, e mezo, & ſi ſpiumano aſciutti, & ſe ne cauano gl'interiori, & ſi ſpoluerizzano di dentro nel corpo di ſale, di fior di finocchio & pepe; & volendoli empire della compoſitione detta nel c. 115. ſi potrà fare; ma per breuità, & per far che rimangano più ſaporiti, pongaſi nel corpo vn pezzo di lardo impillottato di chiodi di garofani, & pannochie di finocchio dolce, verde, o ſecco; & accommodati che ſaranno, cioè raccolte le coſcie, & cuſcito il buco, faccianoſi rifare alle braggie, ò all'acqua bollente; & rifatti che ſaranno, ponganoſi alcuni chiodi di garofani nel petto, & habbianoſi fette di lardo ſottili, quanto vna coſta di coltello ſpoluerizate di ſal trito, & fior di finocchio ſecco, & pongaſene vna ſopra la ſchiena, & l'altra ſotto la pancia d'eſſi volatili, & congiunganſi inſieme, di modo che ſiano tutti coperti, & intorno ad eſſe fette vn foglio di carta reale, onta di ſtrutto per ciaſcun d'eſſi, inſpedinoſi, & faccianoſi cuocere a lento foco, & cotti che ſaranno, cauinoſi dalla carta, & dal lardo, & ſeruanoſi caldi con ſalſa reale in piatti, ouero con ſugo di mele granate, & zuccaro ſopra. Quelli che ſaranno rifatti in acqua bollente ſi potranno impillottare di minuto lardo, non mancando però d'armar loro il petto con alcuni chiodi di garofani, & ſtecchetti di cannella; & chi vorrà conſeruare il collo con la piuma, ponga il detto collo con la teſta in un cannon di cãna, & circondi il cannon di carta, & nel cuocere il faggiano tenga vn mattone dinanzi al collo, accioche il calor non faccia crepar la canna; Et volendo farlo in vn'altro modo, circondiſi il collo di carta a più doppij, & ſopra quelle doppiature pongaſi vn'altro foglio di carta onta di ſtrutto, ò di oglio, perche ſarà migliore che bagnandola d'acqua; volendo ſtufare, ò far brodo lardiero d'eſſi faggiani, tengaſi l'ordine datto del piccion di ghianda nel cap. 131.

Per cuocere allo ſpedo, & in altri modi cotorne, ſtarne vecchie, & frangolini. *Cap. CXXXVIII.*

Le cotorne ſon alquanto più groſſe delle ſtarne, hanno la piuma bigia macchiata di negro, & li piedi, & il becco roſſi. Li frangolini, che ſon portati a Roma di Sicilia, & di Spagna, ſon della medeſima groſſezza delle cotorne, & di piuma bigia. Le ſtarne ſon di piuma di color di ruggine, & hanno poca coda, & il piumino più ſolto delli ſuddetti. Tutti tre però ſon della medeſima ſtagione, che il faggiano, &

volendo arroſtirlo nello ſpedo, tengaſi l'ordine, che ſi tiene del faggiano nel proſſimo ſopraſcritto capitolo. Dapoi che ſaranno arroſtiti allo ſpedo, ſi darà loro alcun taglio nel petto per lungo, & due tagli nelle coſcie preſſo le giunture, & ſi farranno ſtare per vn quarto d'hora ſtufatti in vna compoſitione di ſugo di melangole, & di limoncelli, zuccaro, acqua di roſe; ſal bianco, cibibbo ſenza anime, cannella, & garofani, & ſi faranno ſtare ſtufati ſopra le ceneri calde, ſi ſeruiranno caldi con il detto ſapor ſopra. Si poſſono anco ſeruire dapoi che ſaranno arroſtiti, & tagliati con capparetti, zuccaro, & cannella ſopra, ouero con fette di limoncelli, & zuccaro ſopra. Nel medeſimo modo ſi poſſono accommodare la pollanca noſtrale, & quella d'India. Volendo ſtufare, & fare in brodo lardiero i detti tre volatili, tengaſi il modo ordinato del piccion di ghianda nel cap. 131. Volendo aleſſarli con cardi, ò cauoli *Milaneſi*, o *Bologneſi*, come ſaranno mezzi cotti allo ſpedo, taglinoſi loro i piedi, & la teſta, & faccianoſi finir di cuocere con eſſi, cardi ò cauoli & brodo di carne, & barbaglia di porco, & ceruellate, ſeruendoli con le dette materie ſopra.

Per arroſtir nello ſpedo ſtarnotti, faggianotti, & perniconi.

Cap. CXXXIX.

La ſtagione delli ſtarnotti, faggianotti, & perniconi, comincia di tutti egualmente dalla metà di Luglio, & dura per tutto Settembre, & delli più groſſi da Settembre per tutto Nouembre. Volendo arroſtire i piccioli nello ſpedo, ſubito che ſaranno preſi, ſpiuminoſi aſciutti, & nettinoſi delli loro interiori, laſciando le teſte, & li piedi; & empianoſi d'vn poco di lardo battuto, & finocchio freſco, herbette battute, roſſi d'oue crude, & ſpetierie communi (il che ſi fa per conſeruarli morbidi) cuſciaſi il buco, & accommodinſi le ale, & coſcie in modo, che ſtiano inuolte, & faccianoſi rifare alle bragie, inuolganoſi in rete di vitella, ò di caſtrato, ouero in fette di lardo con carta intorno ſpoluerizzati di ſale, & garofani, & faccianoſi cuocere; & cotti che ſaranno, ſeruanoſi caldi. Li faggianotti hanno i piedi più negri, & il collo più longo delli ſtarnotti, & delli perniconi, & compariſcono prima i faggianotti, che gli ſtarnotti, & ſempre ſono maggiori di corpo. Li detti volatili ſon ſempre migliori nudriti alla foreſta, che in caſa; il che dico perche in Roma ſe ne alleuano.

Per arroſtire nello ſpedo il Pauon noſtrale.

Cap. CXL.

Il Pauon noſtrale volatile, è molto conoſciuto per le ſue belle piume, hà il collo di color pauonazzo con vn cappelletto in teſta, & la coda lunga ſegnalata d'occhi pauonazzi, ma li piedi groſſetti, & negri. Si trouano delli detti pauoni bianchi, la carne è negra, ma più ſaporita di tutti gl'altri volatili; volendo arroſtirlo nello ſpedo, pigliſi il vecchio dal meſe d'Ottobre per tutto Febraro, & dapoi che ſarà morto, laſciſi ſtare otto dì ſenza ſpiumarlo, & ſenza leuarli gl'interiori, & dapoi ſpiumiſi aſciutto (che quantunque ſi potrebbe anco ſpiumar con l'acqua, nondimeno è meglio ſpiumarlo aſciutto, accioche rimanga più ſaporito, & non ſi gli rompa la pelle) & ſpiumato che ſarà, leuinoſegli l'interiori, laſciando il collo, & li piedi con la piuma, taglinoſegli l'ale, & nettiſi di dentro di quel ſanguaccio, & habbiaſi per nettarlo vn panno di lino molto bianco, & pongaſi vn ferro caldo da vn capo dentro il corpo per lo buco donde gli ſono ſtati leuati gli interiori, auuertendo che non tocchi la carne, il che ſi fa per cauargli l'humidità, & il ſuo mal'odore, & volendo empirlo, empiaſi d'vna delle cõpoſitioni ordinate nel

cap.

c. 115. ouero ſpoluerizzisi di ſale, fior di finocchio, pepe, garofani, & cannella, & ponganoſigli nel corpo panocchie di finocchio, ſecco, & vn pezzo di lardo, che non ſia rancido, impillottato di chiodi di garofani, ouero pezzi di ceruellat fini, & facciaſi riſare nell'acqua, ò nelle bragie, & armiſi il petto con chiodi di garofani (che ſi potrà anco impillottare o inuolgere in fette di lardo nel modo ordinato del faggiano nel c. 136.) & facciaſi cuocere a lento fuoco, & conſeruaſigli il collo con la piuma come al faggiano. Seruaſi caldo, ò freddo a beneplacito con diuerſi ſapori ſopra in piatti. Potrebbeſi anco per bellezza, dapoi che ſarà cotto, & riffreddato, ongerli il petto di roſſi d'oua, ò melle, & parmente le coſcie, & congegnarui ſopra pignoli, confetti, cinamometti confetti, ò anici confetti; & quando ſi ſerue, ponergli fuoco profumato in bocca. Si può far in vn'altro modo, cioè morto che ſarà il pauone, ſi ſcortichi, cominciando da filo per il petto, & laſciando la teſta attaccata alla pelle, & l'ale, la coda, & li piedi. Cotto che ſarà, & il buſto voto laſciſi riffreddare, & congegniſi con vn ferro di mezo d'vna tauolletta a foggia di meza luna, il ferro che agrappi il corpo nel mezo, & vn'altro ferro congegnato appreſſo alla luna, il qual vada dritto al collo, vn'altro più baſſo del primo a meza luna di dietro, che ſoſtenti la coda, due altri ferretti inueſtiti nelle coſcie: & dapoi con deſtrezza, ſtendaſi la pelle ſopra il corpo d'eſſo pauone, accommodandola in modo, che il collo, la coda, & li piedi ſtiano fiſſi ſopra i ferri, & in tutto habbia la forma, come ſe foſſe viuo. Nel detto corpo ſi potranno porre vccelletti viui diuerſi, & in bocca fuoco fatto d'acqua vite, & canfora, ouero d'altre materie. La tauoletta ſia circondata di rametti di mortella, ò boſſo, & ſia accommodato vn buco ſotto l'ale nel corpo, che quando il Trinciante vorrà tagliare, gli vccelli poſſano vſcire. *Li pauoni mezani ſi potranno arroſtir come s'è detto del faggiano nel c. 136. & li picciolini come li faggianotti nel proſſimo ſopraſcritto cap. Li vecchi quando ſon arroſtiti ſi poſſono conſeruare il Verno otto, & anco fin'a dodeci giorni, l'Eſtade tre, percioche la ſua carne è men corruttibile, che tutti gli altri volatili.* De gl'interiori non è buono altro che il fegato, il qual'è picciolo, & di color pauonazzo. Il maggiore è il più ſapotito, & il migliore di tutti gli altri volatili, & ſi fà aleſſare, & dapoi ſi laſcia refreddare, & s'impilotta di lardo minuto, & ſi fà finir di cuocere nello ſpedo, ouero dapoi ch'è mezo aleſſato, ſi taglia in due parti, & ſi frigge nello ſtrutto liquefatto inſieme con il ſuo fegato.

Per arroſtire il gallo, & la gallina d'India, li quali in alcuni luochi d'Italia ſi dimandano pauoni d'India.

Cap. CXLI.

Il gallo, & la gallina d'India ſon molto più groſſi di corpo, che non è il pauone noſtrale, & il gallo fà la ruota ancor egli come il pauone noſtrale, & hà le piume negre, & bianche, & il collo creſputo di pelle, & in capo la teſta vn corno di carne, il qual quando il gallo ſi corruccia, gonfia, & vien groſſo in modo, che gli cuopre tutto il moſtaccio, & alcuni altri hanno il detto corno roſſo meſcolato di pauonazzo, & largo di petto, & nella pũta d'eſſo petto ha vna panocchia di ſetole a modo di quelle del porco congiunte nelle piume, & ha la carne molto più bianca, & più molle del pauone noſtrale, & ſi frolla più preſto che il cappone, & altri ſimili volatili. Volendolo arroſtire nello ſpedo, non ſi laſci riposare dopo la ſua morte il verno con li ſuoi interiori in corpo più di quatro in ſei giorni, & l'Eſtade di due giorni, ſpiumiſi aſciutto ò con acqua calda (come ſi ha da ſpiumare anco la gallina)

ſpiu-

ſpiumato che ſarà, & priuo delli ſuoi interiori, accommodiſi gli il petto, perciochè hà vn' oſſo nel petto aſſai più alto, che non hanno gli altri volatili, & tagliſi la pelle da vna banda appreſſo al detto oſſo, & ſtacchiaſi con deſtrezza la carne dal detto oſſo, & tagliſi la punta dal detto oſſo con vn coltello, che rada, & ricuſciaſi la pelle, & volendoſi empire empiaſi d'vna delle compoſitioni dette nel Cap. 115. taglinoſi l' ale, & laſciſi gli la teſta, & li piedi, & facciaſi riſare nell'acqua, & riſatto che ſarà, laſciſi rifreddare, & impillottiſi di lardo minuto, benche eſſendo graſſo, & pieno, non occorrerà impillottarlo di lardo, mà vi ſi haueranno da ponere alcuni chiodi di garofani; inſpediſi, & facciaſi cuocere adagio; tal volatile ſi cuoce molto più preſto che il pauone noſtrale. Della polpa del petto ſi poſſono fare polpette, ballotte, & tutte quelle viuande, che ſi fanno della carne magra della vitella mongana, nel Cap. 43. & 47. coſi anco di quella della gallina d' India, & del pauone noſtrale, però ſubito che ſaranno morti, perciochè eſſendo frolli non rieſcono coſi ſaporiti; Il detto gallo, & gallina hanno la medeſima ſtagione, che il pauone noſtrale: è ben vero, che in Roma ſi vſano tutto l' anno, li ſuoi interiori ſi accommodano come quelli del pauone noſtrale ſopraſcritto.

Per arroſtir nello ſpedo. & cuocere in più modi le grue.

Cap. CXLII.

La grue è volatile groſſo, lungo di collo, alto di piedi, & di poca coda, hà la piuma bigia, le gambe ſottili, & nere quanto vn carbone, li piedi con l' vnghie acute, & il becco lunghetto, & acuto, & nel meſe d' Ottobre compariſce in Italia, & vi ſtà per tutto Febraro, nel qual tempo è la ſua ſtagione; volendola arroſtire nello ſpedo, facciaſi ſtare, dapoi che ſarà morta, con la piuma, & con l'interiori in corpo per ſei giorni, ſpiumiſi aſciutta, & priuiſi dell' interiori, & cuocaſi nel modo del pauone noſtrale nel cap. 139. & cotta che ſarà, ſeruaſi calda, & fredda à beneplacito, benche fredda è miglior che calda. In queſto medeſimo modo ſi poſſono accommodare l' arione, & il tarabuſo, che ſon d' vna medeſima ſpetie, ma ſon differenti di piume, & non ſon di paſſaggio. Si potrebbe anco arroſtir la cicogna, la qual hà la piuma bianca, & il collo, & il becco molto più ſotile, & più lungo della grua, & hà le gambe lunghe, & roſſigne, ma non hà lingua, & per la maggior parte ſi nudriſce di ſerpi, fà il ſuo nido di legne ſecche in muraglie antiche, & alte, & più toſto in luochi paludoſi che alti, & aſciutti, delle quali io hò vedute molte trà le valle di Comacchio, & il Pò, & fra gli altri luochi in Argenta, in Boccalione, & Conſandola. In Milano, & in altri luochi di Lombardia ſe ne alleuano molte per le caſe: le Cicogne che naſcono nel fin di Maggio cominciano ad eſſer buone nel meſe d' Agoſto, & ſon molto migliori delle groſſe. La cicogna paſſa in Italia al fin d' Aprile, & vi ſtà per tutto Ottobre. Volendo far brodo lardiero di cicogna, tengaſi l'ordine dato del piccion di ghianda nel cap. 131. eſſa grua è perfettiſſima quando è aleſſata con acqua, ſpetierie, & preſciutto, nel qual brodo poi ſi cuocono laſagne ſeruite con caſcio grattato, & cannella ſopra, & ſe la grua ſarà ſmembrata, da poi che ſarà cotta, ſi potrà coprire con le dette laſagne. Il magone, & il fegato della grua, eſſendo freſchi ſi accommoderanno come quelle del pauone nel capitolo 139.

Per arroſtir nello ſpedo, & cuocere in più modi oche ſaluatiche.

Cap. CXLIII.

L'Oca ſeluatica, per eſſer buona, hà da ſtare, dapoi che ſarà morta, con gl'interiori in corpo, & con la piuma quattro giorni almeno, & dapoi ſi ſpiuma aſciutta,

& cauati gl' interiori s'arroste nello spedo, & si cuoce in tutti i modi, che la grua sopraſcritta: ella è molto migliore il verno, che l'eſtate, & in altro tempo, eſſendo quella la ſua vera ſtagione; egualmente di quelle di terra, che quelle di valle ſe ne trouano di più ſorti, & picciole, & grandi, ma ſempre ſon migliori quelle, che hanno i pedi bianchi, & roſſi, le quali paſcono nella campagna, che quelle, che hanno i piedi neri, & ſi nudriſcono nelle palludi.

Per arroſtire nello ſpiedo, & cuocere in più modi anatre ſeluaggie.

Cap. CXLIV.

Trouo eſſer di più ſorti l' anatre groſſe, & picciole, variate di piuma, & di piedi, ma le migliori ſon quelle c'hanno il becco, & li piedi roſſi, percioche ſi paſcono nella campagna, quelle poi che hanno il becco, & li piedi negri, che ſi paſcono nelle valli non ſono così buone, però di tutte è la ſtagione al medeſimo tempo, la qual comincia dal meſe d' ottobre, & dura per tutto Febraro; & nelli più gran freddi i detti volatili ſon migliori. tutte generalmente ſi dilettano di ſtare in luochi humidi, & paludoſi, & volendo arroſtirli, tengaſi l'ordine dato della grua nel capitolo 141. Et volendo farne il brodo lardiero, tengaſi l'ordine del piccione di ghianda nel Capitolo 131. Volendo anco cuocere in vn'altro modo, ſpiumate che ſaranno, & nette dell' interiori, leuinoſi loro i colli, & li piedi, & ponganoſi in vn vaſo con tanto vin roſſo inſieme, & aceto, che ſtiano coperte, & preſciutto tagliato in pezzuoli, pepe, & canella, garoſani, noci moſcate, & zenzeuo ammaccati, & zuccaro, cime di ſaluia, & zibbibo groſſo, & turiſi il vaſo di modo, che non poſſa fiatare, & facciaſi bollire per vn' hora, & meza, & più ò meno, ſecondo la vecchiezza, ò groſſezza delle anatre; & cotte, che ſaranno ſeruanoſi con il ſuo brodo ſopra; con eſſe ſi poſſono cuocere cipolle groſſe intiere, & prugne, & viſciole ſecche. Però quelle che haueranno da eſſer cotte in brodo lardiero, & nel ſopradetto modo, non occorrerà, che ſiano frolle, anzi ſaranno migliori ſubito, che ſiano preſe; & ſe ſaranno lauate con il medeſimo vino, & aceto, & colata la lauatura, & cotte con eſſa lauatura, & con le medeſime materie ſopraſcritte, ſe farà la viuanda più ſaporita. Ogni ſorte delli ſopraſcritti volatili di prima piuma ſi potranno arroſtire nello ſpedo, & farne tutte quelle viuande, che ſi fanno dello ſtarnotto, & maggiormente la primauera.

Per aleſſare, & accommodare in diuerſe viuande, oche, & anatre domeſtiche. *Cap.* CXLV.

L' Oche domeſtiche vecchie ſon molto delicate dal meſe d' Ottobre per tutto Natale, nel qual tempo è la lor propria ſtagione, & ſi hanno da ſpiumare aſciutte, ò con acqua, & laſciarſi ripoſare con gl' interiori nel corpo tre giorni, & più ò meno ſecondo il loco più freddo, ò più caldo, & nettinoſi delli lor interiori, & lauinoſi, & ſi leui loro il collo, l'ale, & i piedi; & volendo empirle di caſcio grattato, & voua con il ſuo graſſo, & ſpetierie communi, ſi potrà fare, faccianoſi cuocere con acqua, & ſale, ouero con brodo d' altra carne, & cotte che ſaranno, ſeruanoſi calde con agliata in piatti, ò con altro ſapore; & volendo ſi potranno anco coprir di maccaroni, ò di tortelletti, ouero di riſo; & ſe ſi vorranno ſtufare, taglinoſi in pezzi, & ponganoſi dapoi, che ſaranno lauate in vn vaſo con tanta acqua che ſtiano coperte, & con vn poco d'agreſto chiaro, & preſciutto tagliato in pezzuoli, ouero cerueliate fine, & della ſpetiaria del ſopraſcritto capitolo peſta con vn poco di zafferano, & faccianoſi cuocere con il vaſo ben turato, & hanno da eſſer ſeruite calde con il ſuo brodo ſopra. In tutti queſti modi ſi può accommodar l'ana-

tra

tra domestica, & d' India; la quale è più grossa, & più nera della nostrale, & delle polpe del petto dell' oche, & dell'anatre si potranno far tutte le viuande, che si fanno del gallo d' India nel capitolo 141. Nelli sopradetti modi si potrà anco accommodare il cigno, il qual è molto più grosso dell' oca, & hà il collo più lungo, & hà le piume biachissime, & il becco negro, delli quali volatili ne ne trouano molti nella riua del Pò; & il verno quando son frolli, si possono arrostire nello spedo nel modo che si arroste la grua nel Capitolo. 142.

Per arrostire allo spedo, & cuocere in diuersi modi papari, & anatre picciole domestiche. Cap. CXLVI.

Quando i papari, & l'anatre picciole domestiche saranno di prima piuma, come nel mese di Maggio, che ancora hanno il piumino giallo; si potranno arrostire nello spedo, & cuocere in tutt' i modi che si cuoce il polletto nel capitolo 127. Ma li più grossi, liquali cominciano di Luglio, & durano per tutto Settembre, scannati, che saranno subito si spiumino con acqua calda, ò asciutti, & si cauino gl' interiori, percioche hanno più gran budelle, & fegato che altri volatili di quella qualità, & anco presto si corrompeno, & perciò subito che son morti vogliono esser cucinati; & come lor sarà leuato il collo, & l'ale, si empiranno d'vna composition di quelle dette nel capitolo 115. & si faranno rifare all' acqua bollente, hauendo loro accommodati i piedi su la groppa, s' infpedino, & si facciano cuocere senza impillottarli di lardo, & come saranno presso à cotti, si spoluerizzinosi di sal trito, pan grattato, & fior di finocchio, & cotti, che saranno seruanosi caldi con alcuni saporetti in piatti: & se essi saporetti; & anatre saranno grassetti, non occorerà spoluerizzarli; & volendo stufarli al forno, pieni che saranno con alcuni spigoli d' aglio, ponganosi in vn vaso di terra, oue sia lardo battuto, presciutto tagliato in pezzi, & spigoli d' aglio mondi, & tanto brodo d'altra carne, ò acqua, che siano mezi coperti con pepe, cannella, garofani, noci moscate, & zenzeuero pesto, & faccianosi cuocere al forno, riuolgendoli alcune volte; & come saranno presso a cotti, vi si potrà ponere vua spina, ò agresto intiero, & prugne mal mature. Li detti volatili anco si potrebbeno cuocere in vn'altro modo, come nella Marca, cioè, pieni, che saranno, & infpedati con alcuni chiodi di garofani in petto, & nelle coscie, habbiasi il forno temperato, che non sia troppo caldo, & in quello forno siano due spediere picciole, ò mattoni congegnati, sopra li quali si ponga lo spedo, lasciando il manico d'esso spedo fuor della bocca del forno, & sotto quello arrosto siaui vna ghiotta con cipolle grosse spaccate dentro. & in questo modo faccianosi cuocere, riuolgendole spesso, & conseruandoli il foco temperato nel forno, & cotti che saranno, seruanosi con le Cipolle sopra mescolate con aceto, & mosto cotto: in questo modo si possono cuocere porchette, capponi, & altri arrosti; & volendo i sudetti volatili in adobbo, se saranno picciolini di prima piuma, spiumati che saranno, & netti dell'interiori, partanosi per mezo, & faccianosi stare per sei hore in adobbo fatto d'aceto, mosto cotto, sale, spigoli di agli ammaccati, pepe, garofani, pitartamo, cannella, & noci moscate peste, & poi cauinosi di esso adobbo; ma se saranno grosse, faccianosi alessare prima che si pongano nell' adobbo, & poi cuocanosi nel modo sopradetto. Si potrebbono anco arrostire su la graticola, dapoi che saranno alessate di fior di finocchio, pan grattato, & seruanosi calde con aceto rosato, & zuccaro sopra. Volendole stufare in pignate con vua spina, ò agresto intiero, ouero altre materie, tengasi l'ordine, che si tiene nel piccion domestico al capitolo 103.

Per cuocere in più modi ogni sorte di colli, ale, & piedi delli sudetti volatili. Cap. CXLVII.

Sopra tutto i colli, l' ale, & piedi deueno esser freschi, cioè li colli netti del sangue, l'ale di quelle puntaglie di piume, & li piedi delli primi pelli, & netti, che saranno, & lauati in più acque, i colli di oche, anatre, galline, papari, & capponi si potranno empire delle medesime compositioni, che si empiono essi corpi, & alessare, & sottestare al forno, & stufare con presciutto, & altre materie, come s'è fatto a i lor corpi; ma volendo arrostire nello spedo essi colli, pieni, & rifatti, che saranno all'acqua lascinosi rifreddare, & impillottinosi di lardo minuto, & inspedinosi, & faccianosi cuocere, & cotti che saranno seruanosi con alcuni saporetti in piatti, ò sopra. L' ale, & li piedi si potranno perlessare con il magone, cioè ventricello, & soffriggere in strutto con cipollete, & farne fricassee: Ma volendoli in pottaggio, non occorre perlessarle, ma tagliarli in pezzi, & ponerli in vn vaso con lardo battuto, & spetierie peste, & gola di porco tagliata in fette, con tanta acqua, che stiano coperte di tre dita di vantaggio, facendole cuocere, & come saranno presso à cotte, giungasi vua spina, ò agresto intiero, & herbette battute. Si potrà anco incorporare il brodo con rossi d'oue sbattute.

Per arrostire allo spedo, & far diuerse fricassee di magoni di papari, d'oche, di grue, di pauoni nostrali, & di galline d' india. Cap. CXLVIII.

Il magone del pauone nostrale, & del gallo d' India sono i più saporiti di quelli di tutti gli altri volatili, & come saranno cauati da essi volatili, subito che il volatile sarà morto, saranno più saporiti, & volendo arrostirli allo spedo, facciansi più di mezo cuocere con acqua, & sale & dapoi s' inspedino in spedo sottile, & si bagnino di strutto, & voltinosi pian piano, & habbiasi vna compositione fatta di fior di farina, rossi d'oue sbattute, zuccaro, zafferano, acqua di rose, & sale, la qual compositione sia fatta come la pasta delle fritelle, & nel cuocere che faranno essi magoni, spargeuisi sopra della detta compositione tãto che venga a fare vna crosta ta, & lascinosi finir di cuocere fin'à tanto che la pasta sia ben fermata, & habbiasi strutto liquefatto ben caldo, & con vna cocchiara spargauisi sopra, & subito si spoluerizzino di fior di finocchu, & cauinosi, & seruanosi caldi con fette di limoncelli sopra. Si potrebbe anco dapoi che son perlessati, & rifreddati, impillotarli di lardo minuto, & cuocerli nello spedo, & cotti che saranno, si potrano seruire con sugo di melangole sopra, ouero coprirgli con diuersi sapori. Si possono anco partir per mezo dapoi che son perlessati, & farli finir di cuocere su la graticola con vna fettolina di lardo sopra per conseruarli morbidi, & volendo farne fricassee, tengasi l'ordine delle sudette ale.

Per accommodare in diuersi modi le lingue d' anatre, & oche domestiche, & saluatiche. Cap. CXLIX.

Parrà ad alcun, che sia fauola a dire, che le lingue de volatili siano in vso di cucinarle in diuersi modi, però io dico, che trouandomi in Venetia al seruitio dell' Illustrissimo, & Reuerendissimo Cardinal Marin Grimano, ne furon portate a sua Signoria Illustrissima di Cipro in scattole, & in vasi di terra, mescollate con lo strutto, & in altri vasi in adobbo, & perciò si può conoscere, che son in prezzo. Volendo dunque acconciarle, & come saranno cauate di bocca delli detti volatili, cosi fresche si accõmoderanno in vn vaso di terra con sal tritto, fior di finocchio, & vi si lascieranno fin' à tanto che si vorranno cuocere, & volendole nelle

scattole,

ſcattole, ſi caueranno delli detti vaſi, & ſi laſcieranno ſeccare, & dapoi ſi accommoderanno nelle ſcattole a ſuolo per ſuolo, ſpolueri zzandole di fior di finocchio; & quando ſi vorranno cuocere, ſi farà dar loro vn bollo nell'acqua, & ſe ne leuerà la pellicina di ſopra, & ſi faranno finir di cuocere ſu la graticola, ouer ſi friggeranno in ſtrutto liquefatto. Si potranno anco cuocere ſu la graticola, ſenza eſſer perleſſate, ma ſe ſaranno freſche, ſi potranno cuocere ſu le bragie con vn poco di ſale ſopra. Però quelle che ſaranno in adobbo non occorrerà perleſſarle, ma ſolamente infarinarle, & friggerle con lo ſtrutto liquefatto, & ſeruirle con vn ſaporetto ſopra, fatto del medeſimo adobbo. Coſi ſi farà di quelle, che ſi conſeruano in ſtrutto. Delle dette lingue ſi potranno far tutte quelle fricaſſee, & potaggi, che ſi fanno delli colli, & magoni delli polli ſopraſcritti. Ma per conſeruarle biſogna accommodarle nel tempo del verno.

Per cuocere in più modi fegati d'oche, di papari, d'anatre, di pauoni, di galli d'India, di capponi, di galline, & ogn' altra ſorte de volatili.

Cap. CL.

Tra gli altri fegati, quello del cappone, & della gallina noſtrale è il più perfetto, & poi quello dell'oca, & del paparo, & tutti per eſſer buoni, vogliono eſſer cauati, & cucinati ſubito morto il volatile. Delli più groſſi ſi potranno far fegatelli in rete di capretto, ò di caſtrato, ò di porco, & cuocerſi nello ſpedo tramezzati con alcune fettoline di lardo, & fogli di lauro, ò di ſaluia. Si poſſono anco friggere in ſtrutto dapoi che ſaranno infarinati, & ſenza eſſere infarinati con fettoline di preſciutto. Gli altri più piccioli ſi potrano ſoffriggere con graſſo di cappone, & di tutti li ſuddetti fegati ſi potranno fare diuerſe fricaſſee con vna ſpina, ouero agreſto intiero, & in qualunque modo ſiano cotti, vogliono rimaner più toſto vn poco verdi, che troppo cotti, ma il fegato dell'oche domeſtiche, che alleuano i Giudei, è d'eſtrema groſſezza, & peſa due, & tre libre: Et ſubito morto il volatile ſi caua, & ſi fa ſtare in latte di vacca, tepido per vn giorno, mutandogli il latte freſco due volte. Creſce il detto fegato nel latte & nel cuocere ſi fa più tenero, & vuole eſſere inuolto nella rete, & cuocerſi nello ſpedo intiero, benche con gran difficoltà ſi fa ſtar fermo. Cotto che ſarà, vuol eſſer ſeruito caldo, & non volendolo nello ſpedo, s'infarinerà, & ſi farà cuocere in vna padella, oue ſia ſtrutto liquefatto, riuolgendolo alcune volte, ouero ſi cuocerà nella detta padella con la rete medeſima, & ſi ſeruirà caldo con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra; ſi potrà anco tagliare in fette, & infarinare, & friggere con lo ſtrutto. Delli detti fegati ſi potranno anco far tommacelle, come è detto di quello del porco nel cap. 107.

Per cuocere voue non nate di pollo, & trippe, & ſangue in più modi.

Cap. CLI.

L'oue non nate quando ſaranno ſenza ſcorza ſi potranno accommodare in tutti quelli potaggetti, & brodetti, che ſi accommodano i colli nel cap. 147. Le trippe ſubito morto il volatile, ſi poſſono cuocere in mineſtra come quelle del capretto nel cap. 81. è ben vero che nel cuocere dimengono berettine. Il ſangue delli detti volatili, tra gli altri, quello dell'oca, & papero è migliore, & ſe ne poſſono fare migliacetti, & accommodare in diuerſi modi come quello del porco nel cap. 116.

Per fare vna vinanda di diuerſe materie detta in lingua Spagnola oglia potrida.

Cap. CLII.

Tal vinanda d'oglia potrida ſi nomina dalli Spagnoli in queſto modo, perciochè

pcr-

per la maggior parte si fà in pignatte, di terra, le quali dimandano oglias, & potride chiamano diuerse materie ben cotte. Per far la qual viuanda si piglieranno due libre di gola di porco salata, vergellata, & quattro libre di sommata di salata, due grugni, due orecchi, & quattro piedi di porco tagliati per mezo, & mesaltati d'vn giorno, quattro libre di porco cignale cõ il callo fresco, due libre di salcizzoni buoni; & nettata che sarà ogni cosa, facciasi cuocere con acqua senza sale, & in vn'altro vaso di rame, o di terra si facciano anco cuocere con acqua, & sale libre sei di coste di castrato, & libre sei di rognonatica di vitella, & sei libre di vaccina grossa, & due capponi ouer galline, & quattro piccioni domestichi grassi, & di tutte le dette materie le prime che saranno cotte, & non disfatte, cauinosi dal brodo, & conseruinosi in vn vaso, & in vn'altro vaso di terra, o di rame con il brodo delle sopradette carni cuocanosi due quarti di lepri di dietro tagliati in pezzi, tre starne, due faggiani, o due anatre grosse seluatiche fresche, venti tordi, venti quaglie, & tre cotorne, & cotte che saranno le sudette robbe, mescolinosi i detti brodi tutti insieme passati per lo setaccio, auertendosi che non siano troppo salati; & dapoi habbianosi piselli, ceci rossi, & bianchi che siano stati in molle, capi d'agli mondi, cipolle vecchie spaccate, riso mondo, castagne monde, & faggioli che siano perlessati, & ogni cosa si faccia cuocere insieme con il brodo, & quando i legumi saranno presso a cotti, pongansi cauoli torsuti, & cauoli Milanesi, nauoni giali, & ceruellate ouer salcizza, & quando ogni cosa sarà cotta più tosto vn poco soda, che brodosa, diasi vna mescolata, accioche ogni cosa venga ad incorporarsi, & facciasi il saggio più volte per rispetto del sale, & aggiungansi cõ esse pepe, & cannella, & dapoi habbianosi apparecchiati piatti grandi, & pongasi vna parte della compositione sopra i detti piatti senza brodo, & piglinosi di tutti gli vccellami grossi compartiti in quarti, & le carni grosse, & salami tagliati in fette, & gli vccelli minuti lascinosi intieri, & compartanosi nelli piatti sopra la compositione, & sopra di essi pongasi dell' altra compositione con li ceruelati tagliati in pezzi, & in questi modi faccianosene tre suoli, & habbiasi vna cucchiara di brodo più grasso, & spargasi sopra, & cuoprasi con vn'altro piatto, lasciandola stare in loco caldo per mez'hora, & seruasi calde con spetierie dolci sopra. Tal viuanda si vsa più il verno, che in altro tempo, & le starne, faggiani, & tordi, l'anatre, & le quaglie non solo si possono alessare, ma anco arrostire nello spedo, & poi subito compartirle. Et in loco delli capponi, o galline, si possono alessare oche, o anatre domestiche, grosse, & pigliare d'esse anatre ouer oche solo li gropponi, & le polpe delli petti. Volendo far tal viuanda l'Estade, piglinosi le carni, che si troueranno, & in loco di lepre, piglinosi li quarti di dietro di capretto arrostiti nello spedo, & tagliati in pezzi, & tal viuanda si potrà far con più materie diuerse, ò meno, ad arbitrio, & elettione.

Per fare vna viuanda di semolella con diuerse altre materie alla moresca, chiamata Succussu.

Cap. CLIII.

PIGLISI semolella del Regno bianco, che non habbia tristo odore, & netta di poluere; passisi per vn foratoro minuto, ouer setaccio chiaro, & per ogni libra di semolella passata habbianosi sei oncie di fior di farina in vn'altro vaso, & pongasi la detta semolella in vn vaso di legno grande sparso, & vengasi a mescolare la detta semolella con la palma della mano, sbruffandola con il granatino di acqua tepida, tinta di zaffarano, & spoluerizandola alle volte con fior di farina, & facciasi

in

in questo modo più volte fin'a tanto, che si sarà consumato il fior di farina, & sarà ridotta la semolella in grani come meglio, o panico, passinosi poi li detti granelli per vn soratello chiaro in vn'altro vaso di legno molto più largo, & men fonduto. Lasciandoli riposare in esso vaso per vn'hora, & meza; ongasi poi la palma della mano con oglio di mandole dolci, o di oliue, che non habbia tristo odore, mescolando essi granelli leggiermente fin' a tanto, che tutti verrano lustri come il miglio. Habbiasi apparecchiata vna pignatta di terra, o di rame, stagnata, con sei libre di carne di vaccina grassa, compartita in pezzi di meza libra l'vno, & quattro libre di schiena di castrato tagliata in pezzi, & due libre di gola di porco salata, tagliata in fette, & vn cappone tagliato in quarti, & ogni cosa si faccia cuocere con acqua, & quando le dette carni saranno presso à cotte, ponganouisi ceruellate giale Milanesi, & vn'oncia tra pepe, & cannella, & zaffarano, a bastanza, & facciasi finir di cuocere ogni cosa con il vaso ben turato, & cotte che saranno le carni, cauinosi dal brodo, & conseruinosi in loco caldo, & colisi il brodo per vn setaccio, & pongasi esso brodo in una pignatta di terra, o di rame larga di corpo, & stretta di bocca, & habbiasi un'altra pignatta sbusciata dal mezo in giù a modo d'vn soratoro, & ponganouisi dentro i detti granelli di semolella, & turisi la pignata con il coperchio in modo che non possa fiatare, & pongasi la pignata sbusciata con la semolella dentro sopra quella dou' è il brodo, auertendo che in essa pignatta entri tutta la parte sbusciata, & non tocchi il brodo; percioche se si toccasse il brodo, tal viuanda non riuscirebbe, & sigilisi intorno con pasta, & facciasi bollire la pignata del brodo su le bragie lontano dalla fiamma fin' a tanto che la semolella per forza del fumo del brodo si cuoca. Non vuol però stare nel foco men di due hore, & poi si cauerà la pignata sbusciata dalla pignata del brodo, & si scoprirà, & si cauerà la semolella che sarà come una palla, & si porrà nel primo vaso di legno, disfacēdo la semolella che sarà agruppata insieme pian piano, di modo che torni nel primo stato, cioè in granelli. Habbiasi poi vn piatto grande simile a quello dell' oglia putrida, & pongasi vna parte d'essi granelli con vna parte delle dette carni cotte, & sopra le dette pongasi il restante delli granelli della detta semolella, spoluerizzando il primo, & l'vltimo vaso di cascio grattato, zuccaro, & cannella: & quando sarà accommodata ogni cosa nel piatto, pigliasi vna cochiara di brodo grasso, oue son le carni con un poco di butiro fresco dentro, & bagnasi la viuanda, & cuoprasi con vn'altro piatto, & lasciasi stare per vn'hora su le ceneri calde, ouero nel forno caldo temperatamente, & seruasi cosi calda. In questo medesimo modo si potrebbon accommodare i mille fanti cotti nel brodo, ponendoli nelli piati con le carne cotte, & tagliate nel modo sudetto.

Per far vna minestra di riso alla damaschina con diuerse carni.

Cap. CLIV.

Pigliasi il riso nuouo di Salerno, ò di Milano, che non habbia tristo odore, nettisi, & lauisi in più acque tepide, lasciasi asciugare, & habbiasi apparecchiato brodo grasso colato per lo setaccio, nel qual sian cotte sei libre di schiena di castrato grasso, & tre libre di schiena di vitella, vn cappone, & due piccioni grassi partiti in quarti, & quattro pezzi di ceruellate fine fresche, & pigliasi vna bastardella di rame fonduta, & ponganouisi dentro due scodelle di brodo, & faccianosi bollire su le bragie lontano dalla fiamma, & in esso brodo pongasi vna scodella di riso, & vn quarto di pepe ammaccato, & facciasi bollire il detto riso, fin' a tanto che comincia sfongiare, & dapoi mettanouisi quattro oncie di ceci bianchi, & quattro altre di

castagne

caſtagne ſecche monde, che prima ſiano ſtate cotte in brodo di carne; & quando il riſo hauerà quaſi conſumato il brodo, vengaſi a mitticare con vn cocchiaro di legno, ò con vna ſpadola, giungendo con eſſo otto oncie di butiro freſco liquefatto, & non mancando di meſcolarlo, & come ſi vedrà che ſarà gonfiato, di nuouo aggiungauiſi altre otto oncie di butiro; & quando la detta compoſitione hauerà ſorbito il brodo, & parte del butiro, & ſarà ſoda, habbiaſi vn piatto grande, & pongauiſi la metà della detta compoſitione nel fondo, ſpargendola per tutto ſpoluerizzata di zuccaro, & cannella, & ſopra d'eſſa pongaſi la carne di quadrupedi, & volatili cotta, & le ceruellate tagliate, & ricopraſi del reſtante della compoſitione, & habbianoſi quattro oncie di butiro liquefatto, & ſparganouiſi ſopra, & cuopraſi con vn'altro piatto, & laſciſi ripoſare per vn'hora ſu le ceneri calde, ò in forno caldo, temperatamente, & poi ſeruaſi calda.

Per far farina di riſo, della qual ſi potranno far diuerſe mineſtre calde.
Cap. CLV.

Pigliſi il riſo di Salerno, ò d'altro loco, che non paſſi l'anno, & non habbia triſto odore, & leuiſene ogni immonditia, lauiſi in più acque tepide, & trafichiſi con due vaſi di legno, doue ſia acqua tepida, cioè buttiſi piano piano d'vn vaſo in vn'altro più volte, fin'a tanto, che ſia cauata l'arena la qual rimane nel fondo de i vaſi, laſciſi ripoſar nell'acqua tepida per vn'hora, & dapoi cauiſi di quell'acqua, & laſciaſi ſcolare, & peſtiſi in vn mortaro di marmo, con vn peſton di legno, & quando ſarà peſto, paſſiſi la farina per vn ſetaccio di velo, ò di ſetole fiſſo, & ſe pur ſi voleſſe fare aſciugare il riſo prima che ſi peſti nel mortaro ſarà in arbitrio. Però peſtandolo coſi humido non occorrerà sbruffarlo d'acqua come ſi fa quando ſi peſta aſciutti. Di queſta farina ſi fa bianco magnare, & ſe ne fanno altre viuande, come ſi dice nelli ſuoi Capitoli.

Per fare vna viuanda di riſo alla Lombarda ſotteſtata con polpe di polli, ceruellate, & roſsi d'oua. *Cap. CLVI.*

Pigliſi il riſo nettato nel modo ſopraſcritto, & cuocaſi in brodo, nel qual ſiano cotti capponi, oche, & ceruellate, & cotto che ſarà, di modo che ſia ſodo, pigliſi vna parte d'eſſo riſo, & pongaſi in vn piatto grande di terra, ò d'argento, ouer di ſtagno, & ſpoluerizziſi di caſcio, zuccaro, & cannella, & pongaſi ſopra eſſo riſo alcun bocconcino di butiro freſco, & la polpa del petto di cappone, & oche con ceruellati tagliati in pezzuoli, & ſpoluerizzaſi di caſcio, zuccaro, & cannella. In queſto modo faccianoſi tre ſuoli, & l'vltimo ſia bagnato di butiro freſco liquefatto, & ſpoluerizzato della medeſima compoſitione, & pongaſi al forno, che non ſia troppo caldo, & laſciſi ſtare per mez'hora, fin'a tanto che pigli vn poco di colore, & sbruffiſi di acqua di roſe, & ſeruaſi coſi caldo. Si può accommodare queſto riſo in vn'altro modo, cioè cotto che ſarà, ongaſi il piatto di butiro, & ponganouiſi fette di prouatura freſca non ſalata, & ſpoluerizzate di zuccaro, cannella, & caſcio grattato, & ſopra d'eſſe ponganoſi il riſo, & ſopra il riſo ponganoſi roſſi d'voue freſche crude ſecondo la quantità del riſo, hauendo però fatto i vacui nel riſo, doue ſi ponganoi roſſi dell'vouo, & ſopra eſſi roſſi ponganoſi altre tante fette di prouature ſpoluerizzate di zuccaro, caſcio, & cannella, & poi copraſi con altro tanto riſo. In queſto modo ſi potranno fare due, & tre ſuoli, nell'vltimo pongaſi vn poco di butiro ſopra, & facciaſi ſtare ſu le ceneri calde, ò in forno, come di ſopra, & ſeruaſi caldo.

Per

Per far capirotata bastarda. Cap. CLVII.

Pestinosi nel mortaro libre due di mandole ambrosine monde con le polpe di due petti di capponi arrostiti nello spedo, & tre oncie di mollica di pane, imbenerata in maluagia, ò in vin greco, & stempirisi ogni cosa con libre quattro di brodo di carne freddo, & passisi per lo setaccio, giungendoui rossi d'oue fresche crude, & passata la detta compositione pongasi in vna bastardella di rame cupa, con sei oncie di maluagia moscatella, & vna libra di zuccaro, & vn' oncia di cannella pesta, meza oncia tra garofani, & noci moscate, & facciasi bollire ogni cosa lontano dalla fiamma, ma su le bragie, mescolando di continuo con la spatola, fin' à tanto, che pigli vn poco di corpo, & habbianosi diece piccioni, ò quattro anatre saluatiche arrostite nello spedo & piglinosi le polpe, & li gropponi d' essi piccioni, ò d' anatre, & ponganosi in vn piatto grande, spoluerizzate di zuccaro, & cannella, & sopra esse pongasi la compositione, lasciandola riposare su le ceneri calde, ò in forno non troppo caldo per vn quarto d' hora, & seruasi cosi calda con zuccaro, & cannella sopra, & d' essa compositione si potranno coprire in diuersi arrosti.

Per fare vn' altra capirotata, con la qual si potranno coprire diuersi arrosti. Cap. CLVIII.

Pestisi nel mortaro vna libra di mandole ambrosine torate, cioè brustolite su la pala, ò nella padella con vna libra di vua passa di Corinto, & due oncie di mostaccioli Napolitani fini, & vn rognon di vitella arrostito nello spedo con il suo grasso, ouer con polpe d' anatre saluatiche arrostite nello spedo, & come sarà pesta ogni cosa insieme, stemperisi con quattro libre di brodo freddo, & meza libra di agresto chiaro, & passisi per lo foratoro, ò per lo setaccio, & giungansi vn' oncia di cannella, meza oncia di pepe, & meza trà garofani, & noci moscate, sugo di melangole da mezo sapore, vna libra di maluagia garba, ò moscatella, due libre di zuccaro, vna libra di zibibbo senza anime, che prima habbia tratto il bollo in vino, & zuccaro, & dapoi facciasi cuocere nella bastardella, ò cazzuola sopra le bragie, mescolandola di continuo fin' à tanto che pigli vn poco di corpo, & habbianosi appareccchiate fette di pane brustolite sù la graticola, & dieci piccioni di torre grassi arrostiti nello spedo, ouero sei starne, le quali siano compartite in quarti, & dapoi ponganosi le fette del pane compartite nel piatto, spoluerizzate di zuccaro, & cannella, & ponganosi detti quarti d' essi volatili con vna parte della cõpositione, & faccianosene in questo modo due ò tre suoli, & coprasi il piatto, & lasciasi riposare sù le ceneri calde, ouero in forno per mez' hora, & seruasi calda con zuccaro, & cannella sopra. Di questa medesima compositione si possono coprire diuersi volatili arrostiti nello spedo.

Per far vna compositione volgarmente detta capirotata commune. Cap. CLIX.

Piglinosi due libre di cascio Parmeggiano, ò di riuiera grasso, & bono, & vna libra di cascio grasso non troppo salato, & pestisi nel mortaro con diece spigoli d' aglio, che prima siano stati alessati, & le polpe delli petti di due capponi, che prima siano state arrostite nello spedo, come sarà pestato ogni cosa insieme, giunganouisi diece rossi d' oua crudi, & vna libra di zuccaro, & stemprisi ogni cosa con brodo freddo di carne, & di pollo, percioche se fosse caldo non si potrebbe stemperare, nè passar la compositione come richiede esser passata per lo foratoio, ò setaccio, per rispetto del cascio, & passata che sarà, pongasi in vna bastardella,

ò cazzuola bene ſtagnata, & facciaſi che ſia alquanto chiara, facendola cuocere sù le bragie lontan dalla fiamma, giungauiſi vn' oncia di cannella, meza oncia di pepe, meza oncia trà garofani, & noci moſcate, & zafferano a baſtanza, & nel cuocere, che'ſa eſſa compoſitione meſcoliſi con vn cocchiaro di legno con vna ſpatola fin'à tanto, che piglierà corpo, & come ſarà cotta, facciaſi il ſaggio, & da poi habbianoſi animelle di vitella, ò di capretto ſoffritte, meſcoliſi ogni coſa inſieme, & ſeruanoſi con zuccaro, & cannella ſopra. In luogo delle animelle ſi potrebbe poner la punta del petto della vitella di latte aleſſata, & poi ſoffritta. Della detta compoſitione ſi poſſono coprir tordi, & altri vccellami arroſti nello ſpedo.

Per far gineſtrata, la qual potrà ſeruir per mineſtra, & per coprire diuerſe carni. Cap. CLX.

Piglinoſi libre dodici di latte di capra, ò di vacca munte in quel giorno, & paſſinoſi per lo ſettaccio con oncie quattordici di farina di riſo fatta in quel dì come ſi dice nel cap. 154. & libre due di zuccaro fino, vn' oncia di cannella, vn quarto di gengeuero, meza oncia di pepe, zafferano, & ſale à baſtanza, pongaſi in vna baſtardella, ò cazzuola ſtagnata, & facciaſi cuocere ſopra il trepiede ò focone à fuoco di carbone, meſcolandola ſempre con la ſpatola di legno, & come comincierà à bollire, ponganouiſi ſei oncie di dateri freſchi, & quattro oncie di ficchi ſecchi, tagliſi gli datteri, come i fichi minuti, cinque oncie di pignoli mondi, che ſiano ſtati in molle nell' acqua fredda per ſette hore, & cinque oncie di zibibbo ſenza anime, & cinque altre d'vua paſſa di Corinto ben netta, le quali materie non hanno da eſſer peſte tutte in vn tratto, ma vna per vna, cioè le più dure prima, & l' vua paſſa hà da eſſere meſſa dentro, quando la gineſtrata ſarà preſſo à cotta. Et quando ſarà cotta di modo, che habbia corpo, ſeruaſi calda, ò fredda à beneplacito, con zuccaro, & cannella ſopra. Volendo coprirne carni arroſtite tengaſi più liquida. Tal viuanda il verno ſi potrà conſeruare quattro ò cinque giorni, & volendo farla con latte di mandole, & farina d' amido tengaſi l' ordine, & ſi dice nel libro delli peſci nel cap. 222.

Per fare vna nocchiata. Cap. CLXI.

Piglinoſi libre trè di nocelle, cioè auellane monde, ò torrate sù la palla, & nettate con vn drappo groſſo, & peſtinoſi nel mortaro con vna libra, & meza di polpa di ſchiena di vitella arroſtita nello ſpedo, & con eſſa polpa ſiaui il graſſo del rognone, ouero polpe di volatili arroſtite nello ſpedo, & midolla di bue peſta con eſſe; & quando ſarà peſta ogni coſa, ſtemperiſi con brodo freddo di carne che non ſia ſalato, & paſſiſi per lo foratoro, ò ſetaccio chiaro, & metraſi in vna baſtardella, ò cazzuola ſtagnata, giungendoui vna libra, & meza di zuccaro, & quattro oncie di agreſto, & dieci oncie di maluagia garba, vn' oncia di cannella, vn' oncia tra pepe, gengero, & garoſani, & noci moſcate, & tre oncie di acqua di roſe, & facciaſi cuocere ogni coſa come in gineſtrata nel cap. proſſimo ſopradetto, cotta che ſarà ſeruaſi con zuccaro, & cannella ſopra. Di tal compoſitione ſi poſſono coprire volatili arroſtiti nello ſpedo, & animelle, & ſegatelli fritti, & non hauendo nocelle adoprinoſi pignuoli, & peſtacchi mondi bruſtoliti.

Per far mineſtra di bianco bagnare. Cap. CLXII.

Piglinoſi libre dodici, che ſon due boccali Romaneſchi di latte di capra, ò di vacca freſco, & graſſo, & paſſiſi per lo ſetaccio con ventidua oncia di farina di riſo nuouo di Salerno, ò di Milano, fatto nel modo, che ſi dice nel cap. 154. & come

ſarà

ſarà paſſata ogni coſa per lo ſetaccio, pongaſi in vna baſtardella, ò cazzuola ſtagnata, & habbiaſi auuertenza, che eſſo vaſo ſia liſcio, percioche molte volte le battiture del martello, che ſon nel vaſo, ſon cagione che la viuanda ſi attacchi, pongaſi eſſo vaſo con il latte al fuoco, cioè ſul tre piedi, o ſul focone, & vengaſi a meſcolare con la ſpatola, & come comincierà à ſcaldarſi, pongauiſi vn poco di ſale, & il petto di vna gallina aleſſata morta in quel giorno, & sfilato ſottile come il capello, le quali sfilature prima, che ſi pongano nel vaſo, si potranno sbattere in vn' altro vaſo con vn bicchiero d' altro latte, & ſe ſi vorranno dar due o tre botte col peſtone nel mortaro di marmo, ſarà in arbitrio, & dapoi vn' altra volta si sbatteranno col latte di modo che ſi vengano à ſeparare vna dall' altra, & mettanoſi in eſſa baſtardella con tre libre di zuccaro fino, non mancando di meſcolarlo continuamente fin tanto che ſia cotta. Per conoſcer quando ſia cotta, alziſi la paletta, percioche ſe eſſo bianco magnare ſi attaccherà alla palletta, & farà fila, & ſarà traſparente, all' hora ſarà cotto. Trouo bene per iſperienza, che quando tal viuanda è ſoda, & non hà l' odor della farina, all' hora ſi può cauar dal trepiedi, & dapoi battaſi per vn quarto d' hora con la ſpatola, giungendoui meza libra d' acqua di roſe, tenendo però ſempre il vaſo ſu le bragie; & quando eſſo bianco magnare ſarà come il nome moſtra, che hà da eſſere candido, & luſtro, & corriſpondente il guſto alla bellezza, ſi potrà ſeruire caldo, ò freddo à beneplacito con il zuccaro ſopra. Se di tal viuanda ſi voleſſe coprir capponi, ò teſta di vitella, ò di capretto aleſſate, tengaſi più liquida, & quando il latte non fuſſe graſſo, come è il verno, ponganoſi per ogni boccale oncie quattro di butiro freſco lauato in più acque, & l' eſtade per far, che tal bianco magnare ſia ſodo, in loco di butiro mettaſi graſſo liquefatto di rognon di vitella, o di capretto, & purgato con l' acqua dapoi ch'è liquefatto, cioè peſto, che ſarà nel mortaro, & leuatagli la pellicina che hà d' intorno, ſi farà liquefare in vna pignata con vn poco d' acqua, & liquefatto che ſarà, ſi colerà per vn ſetaccio in vn vaſo grandiſſimo pieno d' acqua fredda, & eſſo graſſo verrà di ſopra, & come ſarà congelato, cauiſi d' eſſa acqua, & mettaſi in vn' altra, & come il bianco magnare ſarà preſſo à cotto, mettaſi dentro, & pongaſi cura à tener l' ordine ſudetto al ſeruirlo. Et quando non ſe haueſſe tempo di sfilare il petto, peſtiſi nel mortaro di marmo, sbruffandolo ſempre con latte; & peſto, che ſarà ſtemperiſi con eſſo latte, & ſenza eſſer paſſato mettaſi nel vaſo, ma per peſtare ſarà ſempre migliore il petto del cappone frolletto, che morto all' hora, non hauendo mortaro battaſi con li coltelli ſopra vna tauola bianca d' olmo, sbruffandolo con latte, auuertendo, che pigli men' aria che ſia poſſibile, percioche l' aria lo fà venir roſſo, & duro.

Per far vna gimeſtrata ouer Zambaglione con roſsi d' oua freſche. Cap. CLXIII.

Piglinoſi quindeci roſſi d' oua freſche nate in quel giorno, & sbattanoſi con dieci oncie di maluagia moſcatella, ouer vin greco di Somma, & paſſisi per lo ſetaccio con otto oncie di brodo freddo di pollo, & otto altre di zuccaro fino, & tre quarti di cannella peſta, & facciaſi cuocere in vna baſtardella, ouer cazzuola di rame ſtagnata con quattro oncie di butiro freſco, meſcolando di continuo con la cocchiara fin' à tanto che pigli corpo, & ſeruaſi con zuccaro, & cannella ſopra. Si può anco cuocere in vn' altro modo, cioè ponendolo in vna calderina di rame ſtagnata, ouero in vna pignata raccolta, & ponendo quella ſopra la bocca del cucumo pien d' acqua, che bolla, & tal calderina ò pignata tocchi l' acqua,

& figilli la bocca del cucumo, & tengasi turata, & lasciſi ſtare per mez' hora fin' à tanto, che haurà preſo corpo, ſeruaſi caldo con zuccaro, e cannella ſopra.

Per far' vna mineſtra di bianco magnare con farina di amido, & pignoli ammogliati. Cap. CLXIIII.

Peſtinoſi nel mortaro libre due di mandole ambroſine monde, & ſtemprinoſi con libre dieci di brodo di carne freddo, non troppo graſſo, nè troppo ſalato, & paſſiſi per lo ſetaccio con vna libra di farina di amido nuouo, & due libre di zuccaro fino, & ſale à baſtanza, & mettaſi nella cazzuola, & facciaſi cuocere come il bianco magnare nel cap. 161. & come ſarà preſſo à cotto, ponganouiſi otto oncie di ſugo di limoncelli chiarificato, & ſei oncie di pignoli mondi, che ſiano ſtati in molle nell'acqua fredda; & quando ſarà cotto ponganouiſi oncie quattro di limoncelli mondati della prima pelle, ſenza l'anime, & tagliati in bocconcini, li quali limoncelli ſiano ſtati in molle nell'acqua di roſe per due hore, & quando ſarà meſcolata ogni coſa inſieme, ſeruaſi calda, ò fredda à beneplacito con zuccaro ſopra.

Per far mineſtre di bianco magnare con mollica di pane, & mandole ambroſine. Cap. CLXV.

Peſtiſi nel mortaro vna libra di mandole ambroſine monde con vna libra, & meza di mollica di pane imbeuerata in brodo di carne, & vn petto di pollo aleſſato, & ſtemprinoſi con quattro libre di brodo, oue ſia ſtata in molle la mollica di pane, & paſſiſi per lo ſetaccio, & facciaſi cuocere come la ſopraſcritta con vna libra, & meza di zuccaro, & quando ſarà quaſi cotta, giunganouiſi quattro oncie di acqua di roſe, & facciaſi finir di cuocere, & quando ſarà cotta ſeruaſi calda, ò fredda con zuccaro ſopra; ſi potrebbe anco porre in tal vitanda vn bicchiero d'agreſto, però non men brodo, & ſi farebbe à foggia di gineſtrata, giungendoui pepe, garofani, cannella, noci moſcate, & zafferano.

Per far mineſtra di amido con brodo di carne. Cap. CLXVI.

Pigliſi vna libra di farina di amido, & pongaſi a molle in libre ſei di brodo freddo di pollo, & paſſiſi per lo ſetaccio, & giungauiſi vna libra, & mezza di zuccaro, & vn poco di ſale, & facciaſi cuocere nella cazzuola, ò baſtardella nel modo che ſi cuoce il bianco magnare, ſi come nel cap. 161. giungendoui quando ſarà preſſo à cotto quattro oncie di acqua di roſe, & tre di graſſo di pollo liquefatto, & ſeruaſi calda, ò fredda con zuccaro fino ſopra, ſarà in arbitrio di farla ſoda, ò liquida, ma volendola con latte di mandole, per ogni libra di mandole vi ſi poneranno oncie ſei di farina di amedo ſtemperata con libre cinque di brodo di carne freddo.

Per far mineſtra di bianco magnare all'improuiſta. Cap. CLXVII.

Cuocanoſi due libre di riſo ben netto con libre dodeci di latte di vacca, ò di capra, & libre due, & meza di zuccaro fino, & ſale à baſtanza, in modo che ſia ben ſodo, paſſiſi per lo ſetaccio, & giunganouiſi oncie tre di acqua di roſe, & oncie quattro di graſſo di rognone di vitella, ò di capretto liquefatto, & purificato, come ſi dice nel cap. 162. & diaſele vna calda nella cazzuola, & ſeruaſi calda, ò fredda à beneplacito, con zuccaro fino ſopra.

Per far minestra bianca di ricotta. Cap. CLXVIII.

Piglinosi quattro libre di ricotta fresca di pecora ò di vacca, fatta di quel giorno, che sia grassa, con libre due, & meza di butiro fresco, & pongasi ogni cosa in vna bastardella con due libre di zuccaro, & oncie tre d'acqua di rose, e tre altre oncie di farina d'amido stemperata con oncie sei di latte di capra fresco, & facciasi cuocere nella cazzuola, ò bastardella come il bianco magnare nel c. 162. & seruasi calda con zuccaro fino sopra; volendola però à foggia di ginestrata, pongansi pepe, cannella, & zafferano.

Per far minestra di latte volgarmente chiamata Ongaresca. Cap. CLXIX.

Piglinosi libre sei di latte di capra ò di vacca fresco, & ventioue fresche sbattute, sale à bastanza, vn'oncia di cannella, & vn poco di zafferano, & passisi ogni cosa per lo setaccio con vna libra, & meza di zuccaro fino, & mettasi in vn vaso di rame ò di terra, onto di oncie sei di butiro fresco sodo, & coprasi il vaso, & pongasi esso vaso in vna cazzuola grande oue sia acqua, & con essa acqua si faccia cuocere; quando sarà cotta in modo che sia presa come giuncata, facciasi seruir calda, & fredda à beneplacito, & volendola bianca non vi si ponga cannella, nè zafferano; si potrebbe anco, fare in vn'altro modo con venti rossi d'oua, & libre quattro di latte, quattro oncie di sugo di melangole, vn'oncia di cannella, meza oncia di zengeuero, vn poco di zafferano, due oncie di acqua di rose, & una libra di zuccaro, & quando ogni cosa sarà passata per lo setaccio, facciasi come di sopra.

Per far minestra di semolella con latte di capra, ò di vacca. Cap. CLXX.

Piglinosi due libre di semolella bianca, & ben monda, & meglio lauata, & due boccalli di latte di capra, ò di vacca, vna libra di butiro fresco, & sale à bastanza, & facciasi cuocere in vna cazzuola, ò bastardella su le bragie pian piano, & quando sarà quasi cotta, pongansi vna libra di zuccaro, & quattro oncie d'acqua di rose. Et sarà in arbitrio se si vorrà mescolare nel cuocere con la cocchiara, ò spatola di legno. Et quando sarà cotta, seruasi calda, ò fredda con zuccaro sopra. In questo medesimo modo si potrà anco cuocere con brodo grasso di carne, & maritarsi con cascio, & oua.

Per fare vna minestra con fior di farina, & pan grattato, volgarmente detta Milletanti. Cap. CLXXI.

Piglinosi oncie diece di fior di farina, & oncie otto di pan grattato, passato per vn foratoro, & mescolinosi insieme con la farina, & con vn quarto di pepe pesto, & habbinosi quattro rossi d'oua fresche battute con vn bicchiero d'acqua fredda, tinta di zafferano, & stendasi essa farina su la tauola, & sbruffisi con l'oua sbattute, mescolandola leggiermente con li coltelli, ouero con vna paletta di legno, in modo che tal farina venga in ballottine picciole, & le dette ballottine passinosi in vna tortiera per vn foratoro, ouer criuello leggiermente senza porre la mano nel foratoro, & quelle che da se saranno passate nella tortiera, si porranno su la cenere calda, nel modo che si pongono le torte con il coperchio caldo sopra, & lasciinosi stare fin che si asciughino, & non hauendo coperchio ponganosi nel forno non troppo caldo, & perche tal compositione sempre sarà humida, aspettisi che siano asciutte però non arse, & dapoi cauinosi dalla tortiera, & mettanosi sopra vna tauola, percioche come i detti grani saranno all'aere

ver-

verranno ſodi, & rimettanoſi in vn ſoratoro ben netto, ò in vn ſetaccio chiaro, & ſetacciaſi fuora il farinaccio, & habbia apparecchiato brodo graſſo che bolla, & ponganouiſi dentro eſſi mille ſanti: ogni libra de quali vuol ſei libre di brodo, & quando ſaranno cotti, ſeruanoſi con caſcio grattato, & cannella ſopra: In queſto medeſimo modo ſi potrebbono cuocere con il latte di capra ò con il buttiro, & acqua. Si poſſono anco conſeruar tre, ò quattro meſi dapoi che ſon fatti nella tornera. Ma volendo farne quantità, la parte ch'è rimaſta nel ſoratoro, ò nel criuello ripongaſi ſu la tauola è ſpoluerizziſi di farina, & battaſſi leggiermente con li coltelli, riuoltandola ſotto ſopra più uolte fin'à tanto che ſi vedrà, che ſia bene battutta, & dapoi nel paſſarle per lo ſoratoro, & nel ſeccarle tengaſi il medeſimo ordine, che ſi è detto di ſopra.

Per far mille ſanti di ſior di farina, per conſeruarlo.

Cap. CLXXII.

Pigliſi ſior di farina macinata ſotto la luna d'Agoſto, perche è più durabile, & la quantità ſua ſecondo ſe ne vorrà fare, ſtendaſi ſopra vna tauola grande, & larga, habbiaſi acqua tepida, meſcolata con ſale, & con vna ſcopettina di mollica sbruffiſi la farina di tale acqua, riuolgendola con la paletta al modo che s'è fatto de gli altri fin'a tanto, che tutta ſia conuertita in granelli groſſi come miglio, & dapoi paſſinoſi eſſi granelli con il criuello ſopra vn'altra tauola, & faccianoſi ſeccare al ſole, facendoſi coſi fin'à tanto che ſia conſumata tutta la farina, & quando ſaranno aſciutti, ſi criuelleranno per vn ſoratoro minuto, ò ſetaccio chiaro, accioche ſe n'eſca fuora il farinaccio, & ſi riporanno ſu la tauola, & ſi laſcieranno ſtare per vn dì nel Sole, & dapoi ſi conſeruanno in ſacchetti, ò in vaſi di legno, per tutto l'anno. Et voleudone far mineſtra con brodo di carne, & con latte tengaſi l'ordine delli ſopraſcritti.

Per far mineſtra di tagliatelli. *Cap.* *CLXXIII.*

Impaſtinoſi due libre di ſior di farina con tre voua, & acqua tepida, & meſcoliſi bene ſopra vna tauola per lo ſpatio d'vn quarto d'hora, & dapoi ſtendaſi ſottilmente con il baſtone, & laſciſi alquanto raſciugare il ſfoglio, & rimandinoſi con lo ſperone le parti più groſſe, che ſon gli orlicci, & quando ſarà aſciutto però non troppo, perche creperebbe ſpoluerizziſi di ſior di farina con il ſetaccio, accioche non ſi attacchi, pigliſi poi il baſtone della paſta, & comincisi da vn capo, & riuolgaſi tutto lo ſfoglio ſopra il baſtone leggiermente, cauiſi il baſtone, & tagliſi lo ſfoglio coſi riuolto per lo trauerſo con vn coltello largo & ſottile, & tagliati che ſaranno, ſlarghinoſi, & laſcianoſi alquanto raſciugare, & aſciutti che ſaranno, ſetacciſi fuora per lo criuello il farinaccio, & facciaſene mineſtra con brodo graſſo di carne, ò con latte, & buttiro, & cotti che ſaranno, ſeruanoſi caldi con caſcio, zuccaro, & cannella; & volendone far laſagne, tagliſi la paſta ſul baſtone per lungo, & compartaſi la detta paſta in due parti parimente per lungo, & tagliſi in quadretti, faccianoſi cuocere in brodo di lepre, ouero di grua, ò d'altra carne, ò in latte, & ſeruanoſi calde con caſcio, zuccaro, & cannella.

Per far mineſtra di maccaroni alla Romaneſca.

Cap. *CLXXIV.*

Impaſtiſi vna libra di ſior di farina con oncie di mollica di pane bianco, che ſia ſtata in molle in latte di capra tepido, & quattro roſſi d'voua, due oncie di zuccaro paſſato per lo ſetaccio, & impaſtata che ſarà eſſa paſta in modo che non ſia troppo liquida, & meſcolata che ſarà per lo ſpatio di mez' hora ſopra vna

tauola.

tauola facciasene sfoglio con il bastone, lasciando esso sfoglio alquanto più grossetto del soprascritto, & facciasi asciugare esso sfoglio, con il ruzzolo di ferro, ò di legno, taglinosi i maccaroni, & fatti che saranno, lascinosi asciugare, & potendoli cuocere con acqua semplice, faccianosi cuocere in vn vaso grande, oue sia acqua assai, & sale a bastanza, & quando l'acqua bollirà ponganosi dentro i maccaroni, percioche se si ponessero in acqua fredda andarebbono al fondo, & sarebbono vna pasta come fa ogni sorte di pasta tirata, bolliti che saranno per mez' hora, facciasi il saggio se saranno teneri, & non essendo lascinosi bollire fin'à tanto che siano ben cotti, & cotti che saranno, habbiasi apparecchiato vn piatto grande d'argento, ò di stagno, ò di terra, spoluerizzato grossamente di cascio grattato, zuccaro, & cannella, & fette di prouatura fresca, & pongasi vna parte d' essi maccaroni che siano bene scolati dall'acqua, & sopra essi maccaroni spoluerizzisi cascio, zuccaro, & cannella, & fette di prouatura, & bocconcini di butiro. In questo modo se ne faranno tre suoli, & si sbrufferanno di acqua di rose, & si copriranno con vn' altro piatto, & si lascieranno stare su le ceneri calde, ò in forno caldo temperatamente per mez'hora, & si seruiranno caldi.

Per far minestra di maccaroni à ferro.

Cap. CLXXV.

Facciasi vna pasta simile alla soprascritta, ma più sodetta, & più dolce di zuccaro, & sia colorita di zafferanno, & stendasi essa pasta, & facciasene sfoglio di grossezza d'vna costa di coltello, & lasciasi asciugare, cioè impassire, & tagliasi a liste larghe mezo dito, & lunghe quattro dita, & habbiasi vno stiletto di ferro, cioè a gucchia, come quel che si adopera à far le berette lungo vn palmo, & pongassi esso stiletto sopra le liste di modo che copra la lista, & diasi la forma al maccarone con la palma della mano, in modo che la pasta habbia circondato tutto lo stiletto di ferro, & dapoi cauisi esso stilletto, & lasciasi asciugare il maccarone, il qual sarà voto, ma habbiasi auuertenza quando si fa esso maccarone, che lo sfoglia sia infarinatto leggermente, acciò non si attachi al ferro, & quando saranno asciutti, si potranno cuocere, & seruire come quelli di sopra. Auuertendo che questi, & li soprascritti parimente si potranno cuocere con brodo grasso di carne, ouero con latte, & butiro.

Per far minestra di maccaroni, detti gnocchi.

Cap. CLXXVI.

Piglinosi due libre di farina, & vna libra di pan bianco grattato, passato per lo foratoro, & impastisi con brodo grasso che bolla, ouero con acqua, giungendoui quattro rossi d'voue sbattute nel mescolar della pasta, & quando tal pasta sarà fatta di modo che non sia troppo soda, nè troppo liquida, ma sia ridotta nella sua perfettione, piglisene quanto è vna noce, & spoluerizzisi dal riuerso della grattacascio di fior di farina, & pongasi la pasta sopra essa grattacascio, & faccianosene li gnocchi, & non hauendo grattacascio, faccianosi sopra vna tauola, tirando però li gnocchi con tre dita sottilmente, & pongasi men farina che si può, accioche rimangano più teneri, & habbiasi auuertenza di non rimanere la pasta, percioche verebbe troppo liquida, & quando saranno fatti, lascinosi alquanto riposare, dapoi faccianosi cuocere in brodo grasso che bolla, ò nell'acqua in vn vaso largo, quando saranno cotti, accommodinosi in piatti con cascio, & prouature non troppo salate, grattate, & zuccaro, & cannella, & bocconcini di butiro fresco nel modo che si accom-

accommodano i maccaroni nel cap. 174. & lascinosi ancor essi stufare tra vn piatto, & l'altro su le ceneri calde.

Per far tortelletti con la polpa di cappone. *Cap.* CLXXVII.

Pestinosi nel mortaro due polpe di due petti di capponi, che prima siano stati alessati con vna libra di midolle di boue senza ossa, tre oncie di grasso di pollo, & tre di zinna di vitella alessata, & quando ogni cosa sarà pesta, giungauisi vna libra di cascio grasso, otto oncie di zuccaro, vna oncia di cannella, meza oncia di pepe, zafferano à bastanza, meza oncia tra garosani, & noci moscate, quattro oncie d'vua passa di corinto ben netta, vna brancata tra menta, maiorana, & altre herbette odorifere, quattro rossi d'oue fresche, & due con il chiaro, fatta che sarà la detta compositione di modo che non sia troppo salata, habbiasi vno sfoglio di pasta alquanto sottile, fatto di fior di farina, acqua di rose, sale, butiro, zuccaro, & acqua tepida, & con esso sfoglio faccianosi i tortelletti picciolini, & grandi tagliati con lo sperone, ò bussolo, & faccianosi cuocere in buon brodo di polo, ò d'altra carne grassa, & seruanosi con cascio, zuccaro, & cannella sopra. In questo medesimo modo si potrebbe fare di polpe di galline d'India, & pauoni arrostiti nello spedo, & di faggiani, & starni, & di altri volatili vsati, & anco di lomboletti di vitella arrostiti nello spedo con grasso di rognone.

Per far tortelletti con pancia di porco, & altre materie dal vulgo chiamate annolini. *Cap.* CLXXVIII.

Piglinosi libre quattro di pancia di porco fresca, senza cottica, & facciasi alessare di modo che sia ben cotta, & quando sarà cotta, cauisi dal brodo, & lasciasi rifreddare, & battasi minutamente con li coltelli, auertendo che non vi sia osso nè pelle, & habbiasi altretanto di zinna di vitella ben cotta, & battasi con essa, & vna libra, & meza di carne magra di porco giouane meza arrostita nello spedo, ouero alessata con la pancia; & quando sarà battuta ogni cosa insieme, mettauisi vna libra di cascio Parmeggiano grattato, & vn'altra di cascio grasso, sei oncie di prouatura, ò di altro cascio fresco grattato non troppo salata, otto oncie di zuccaro, vn'oncia di cannella pesta, tre quarti di pepe, tre altri tra garosani, & noci moscate, sei oncie d'vua passa di Corinto ben netta, diece oncie di radica di enula, che prima sia stata cotta sotto le bragie, ouero alessata, & dapoi monda, & pesta nel mortaro, otto oue fresche battute, & zafferanno à bastanza, & come sarà fatta tal compositione, habbiasi vn sfoglio di pasta fatto come il sopradetto, & faccianosi gli annolini piccioli come faggiuoli, ò ceci, & congiunti con li lor pizzetti in modo che siano venuti à foggia di cappelletti, & quando saranno fatti, lascinosi riposare alquanto, & cuocanosi in buon brodo di carne, & seruanosi con cascio, zuccaro, & cannella sopra. Questi tortelletti il Verno si conseruano per vn mese, & più ò meno secondo i lochi più caldi, & più humidi. In questo medesimo modo si possono anco fare con pancia di rufalotto, & di porco cignale prima di cotica.

Per far minestra di tortelletti d'herba alla Lombarda. *Cap.* CLXXIX.

Piglinosi biete, ò spinacci, taglinosi minute, & lauinosi in più acque, strucchisi fuori l'acqua, faccinosi soffriggere con butiro fresco, & con esse pongasi a bollire vna brancata d'herbe odorifere, & cauinosi, & ponganosi in vn vaso di terra, ò di rame stagnato, & giungauisi cascio Parmeggiano grattato, & cascio grasso, dell'uno quanto dell'altro, & pepe, cannella, garosani, zafferano, vua passa,

& oue

& oue crude a bastanza; & se la compositione fosse troppo liquida pongauisi pan grattato, ma se sarà troppo soda, mettauisi vn poco più di botiro, & habbiasi vn sfoglio di pasta fatta nel modo che si dice nel cap. 177. & faccianosi i tortelletti piccioli, & grandi, facendoli cuocere in buon brodo di carne, & seruanosi con cascio, zuccaro, & cannella sopra.

Per far tortelletti di piselli, ouer faggioli freschi.

Cap. CLXXX.

Alessati, che saranno i piselli ouer faggioli con brodo di carne, pestisi nel mortaro la quantità che si vorrà, & passisi per lo foratoro, ouer setaccio, ponganosi con esso rossi d' oua, pepe, cannella, & garofani, noci moscate, zuccaro, & vn poco di cipollette battute soffritte nel butiro, & cascio Parmeggiano, ò Romanesco grasso grattato, & vn poco di ricotta fresca, ouer prouatura, faccianosi tortelletti con lo sfoglio di pasta simile al sopradetto, cuocanosi in buon brodo, & seruanosi con cascio, zuccaro, & cannella sopra. Et volendo farli con li legumi secchi, faccianosi prima stare in molle, & dapoi ben cuocere.

Per far minestra di rauioli senza spoglia. *Cap.* CLXXXI.

Pestinosi nel mortaro due prouature fresche, ouero due libre di cascio grasso fresco con vna libra di cascio Parmeggiano, ò Romanesco grattato, sei voua, meza oncia di cannella, vn quarto di pepe, zafferano a bastanza, & come sarà pesta ogni cosa insieme giungauisi vna brancata di herbuccie battute, ouero in loco d' esse biete tagliate minute, & soffritte nel butiro, & dapoi struccatone fuora il sugo, & fatta che sarà la compositione, faccianosene rauioli senza spoglia, cioè spoluerizzisi la tauola di fior di farina, & piglisi d'essa compositione quanto vna noce, & diasi loro la forma con la mano, di modo che venga l'vn lungo vn dito, & faccianosi cuocere in buon brodo, & seruanosi con cascio, zuccaro, & cannella sopra; Volendoli bianchi senza herbe, pongasi nella compositione vn poco di pan grattato. Non vogliono stare troppo nel brodo, percioche si guastarebbono, & ogni sorte di questi rauioli saluo se non fatti con carne, si possono cuocere, & magnare in giorno di Venerdì, & di Sabbato, con acqua, & butiro, & nella compositione si può anco mettere della ricotta.

Per far minestra detta canciarelle. *Cap.* CLXXXII.

Battanosi dodeci voua con vna libra di fior di farina, pepe, cannella, & zafferano, & passisi ogni cosa insieme per lo foratoro, facendo, che vada in vn vaso, oue sia brodo grasso che bolla, & quando sarà cotta seruasi calda con cascio, zuccaro, & cannella sopra, & nella compositione si potrebbe ponere anco cascio grattato.

Per far minestra di vouarole. *Cap.* CLXXXIII.

Battanosi diece voua con vna brancata di herbuccie ben battute, & pane grattato, pepe, cannella, & zafferano, & cascio Parmeggiano grattato. Habbiasi dapoi brodo di carne grasso che bolla, & stemprenosi le dette materie con brodo freddo, & ponganosi subito nel brodo bollente, & turisi il vaso, & lascisi stare turato fin' a tanto che la viuanda sarà venuta sopra, & seruasi con brodo grasso, & zuccaro, cascio, & cannella sopra.

Per far minestra di riso, & farro con brodo di carne.

Cap. CLXXXIV.

Piglisi il riso buono, & ben netto nel modo, che si netta quello di che si

fa la farina nel Cap. 115. pongasi in vn vaso con tanto brodo, che stia coperto, & il brodo sia freddo, & come il riso hauerà sorbito vna parte del brodo, mettausi brodo caldo à bastanza con ceruellate, gialle, per darui il sapore; & cotto che sarà in questo modo si potrà maritare con oue sbattute, cascio grattato, pepe, cannella, & zafferano. Ma volendo seruirlo così semplice senza maritarlo, seruasi solo con cascio, zuccaro, & cannella, & vn poco di brodo grasso sopra. In questo medesimo modo si potrà cuocere il farro, ma non importerà metterlo in brodo caldo. Volendo il sudetto riso in altri modi, tengasi l'ordine che si tiene nel libro de i pesci nel Cap. 220.

Per far minestra di formentone, & orzo mondo.

Cap. CLXXXV.

Il formentone è vn grano molto più grosso di quello, del qual si fà il pane, & in Lombardia se ne troua in quantità, del qual si vsa far torte, & fiadoni, come si dice nel libro delle paste nelli suoi capitoli. Scelgasi dunque, & nettisi della poluere, & facciasi stare nell' acqua tepida per diece hore, mutando l' acqua alcune volte, & mettasi à cuocere con brodo grasso freddo di carne in vn vaso di rame stagnato, ò di terra, giunganouisi ceruellate gialle, ò salcizza, ouero vn pezzo di medolla di porco salata per dargli il sapore, & dapoi giungauisi cannella, & zafferano, & facciasi cuocere su le bragie lontano dalla fiamma col vaso turato, & non si faccia bollir men di due hore & meza, & seruasi con cascio, & cannella sopra. Tal minestra hà da esser sodetta. In questo medesimo modo si può fare dell' orzo mondo, il quale vuol bollire molto più del formentone, benche l' vno, & l' altro voglia gran cucitura, & si potrebbono ambidue maritare con cascio, voua, pepe, cannella, zafferano.

Per far minestra di miglio, & panico infranto.

Cap. CLXXXVI.

Piglisi il miglio ouer panico infranto, benche il panico è molto migliore, & più saporito del miglio, nettisi della poluere, & d'ogni altra immondita, cioè sabbionisi nel modo, che si sabbiona la semolella, & pongasi in vn vaso di terra, ò di rame stagnato con brodo di carne, & facciasi cuocere con ceruellate dentro ouero con vn pezzo di gola di porco salata per darle gusto, & quando sarà cotta incorporisi con cascio grattato, & voue battute, pepe, cannella, & zafferano. Si potrebbono anco cuocere i detti grani con latte di capra, ò di vacca nel modo che si cuoce la semolella nel Cap. 153. & anco dapoi che saranno cotti in brodo, & siano sodetti, si potranno cauare dal vaso, & lasciarsi rifreddare sopra vna tauola, ò altro vaso di legno, ò di terra, & come saranno ben rifreddati tagliarsi in fette, & soffriggersi con butiro fresco nella padella, & seruisi caldi, con zuccaro, & cannella sopra.

Per far minestra di farina di castagne. *Cap. CLXXXVII.*

Piglinosi libre quattro di fior di farina di castagne, la qual'è dolce più d'ogn' altra farina, & men neruosa, & habbianosi quattro bocali di latte di capra, ò di vacca grasso, & pongasi esso latte col foco in vna bastardella con la farina mescolata, & facciasi cuocere nel modo che si cuoce il bianco magnare detto nel Cap. 162. & se vi si vorrà porre con zuccaro sarà in arbitrio, ma non si manchi di ponerui sale à bastanza, & quando sarà cotta pongauisi zuccaro, & cannella sopra, & seruasi calda, ò fredda à beneplacito. Si può anco lasciare rifreddare, & tagliare in fette da poi, che sarà cotta, & friggere in strutto ò butiro, & seruisi parimente con zucca-

zuccaro, & cannella sopra. Alcuni da poi che è cotta con brodo di carne, ò con acqua, ne fanno migliacci su le foglie di castagne, ò di viti, & le cuoceno sotto testo ò in forno; & di quella ch'è cotta con latte, mescolata con cascio, rossi d'ouа, & spetierie se ne fanno torte.

Per far minestra di peselli, & faue fresche con brodo di carne.
Cap. CLXXXVIII.

Piglinosi li piselli freschi nella sua stagione, la qual comincia in Roma dal fine di Marzo, & dura per tutto Giugno, come fanno anco le faue fresche, sgraminosi li detti piselli; & ponganosi in vn vaso di terra, ò di rame con brodo grasso, & gola di porco salata, tagliata in fette, & faccianosi bollire fino à tanto, che siano quasi cotti, & pongauisi vna brancata d'anici; & petrosemolo battuto, & faccianosi finir di cuocere; Et volendo far più spesso il brodo, pestisi vn poco di essi piselli cotti, & passinosi per lo setaccio, & mescolinosi con li piselli intieri giungendoui pepe, cannella, & seruanosi con le tagliature della gola di porco. Si potrebbono cuocere con li detti piselli teste di capretti pelate, & pollastrelli, piccioni, paparini, & anatrine ripiene. Si può far anco in vn' altro modo, cioè cotto, che sarà il pisello con il brodo, si potrà maritare con oua, cascio, & spetierie. In tutti li sudetti modi si possono cuocer le faue fresche.

Per soffriggere piselli freschi con la scorza, & senza.
Cap. CLXXXIX.

Volendo soffriggere li detti piselli con la scorza, piglinosi li più teneri, & tagli-si il lor fiore, & il pecollo, & faccianosi perlessare con buon brodo di carne, cauinosi, & lascinosi colare, & soffrigganosi nello strutto, ò lardo liquefatto, & seruanosi con sugo di melangole, & pepe sopra. Con essi si potrebbe soffriggere vno spigolo d'aglio, & petrosemolo battu i. Delli detti piselli soffriti si possono coprir pollastrelli, & altri volatili arrostiti nello spedo. Non volendo con la scorza sgraninosi, & perlessinosi, & soffriganosi nel modo soprascritto. In questo medesimo modo si possono soffriggere le faue sgranate.

Per stufare piselli con la scorza. *Cap. CXC.*

Piglinosi li piselli, come hò detto di sopra più teneri, & netti del pecollo, & ponganosi in vn vaso di terra ò di rame, doue sia lardo battuto, & liquefatto, & & faccianosi soffriggere pian piano, riuolgendoli alle volte, giungauisi dapoi brodo di carne mescolato con pepe, zaffarano, & cannella, & faccianosi bollire con esso brodo à stretto riuolgendoli, & come saranno cotti giungauisi vna brancata di herbette battute, & quando saranno cotti seruanosi con il suo brodo sopra. Con li detti piselli si potrebbe stufare ventresca di porco salata, tagliata in pezzuoli, ouero presciutto vergellato; Volendone fare insalata basterà che siano cotti con il brodo, & siano seruiti asciutti con pepe sopra, & aceto, & se saranno cotti con acqua, pongauisi oglio.

Per far minestra di piselli secchi. *Cap. CXCI.*

Ponganosi li piselli secchi a molle in acqua tepida per sei hore, & ponganosi in vaso di terra, ò di rame, con brodo di carne, che non sia salato, & fette di presciutto, & mortatelle, & faccianosi cuocere, & volendo fare il brodo spesso, pestisi vna parte de cotti, & passisi per lo forator, & rimettasi con gli altri piselli, giungendoui pepe, cannella, & herbette battute, & quando saranno cotti, seruanosi caldi. In questo medesimo modo si può cuocere il cece biaco, & il rosso dapoi che saranno stati in molle, & parimente la cicerchia, & la faua secca con la scorza, & la

lente, & il faggiullo; ma con questi quattro vltimi ligumi si possono cuocere grugni, orecchi, & piedi di porco misaltati, & aglio intiero, & anco piccioni, & altri vccellami, che siano stati sotto l' oglio, hauendo però auuertenza, che i faggiuoli, & le lenti hanno da esser perlessati, & non vogliono esser stati in molle.

Per far minestra di ceci infranti con brodo di carne, & altre materie. *Cap.* CXCII.

Piglisi il cece franto, che sia rosso, percioche gli altri non son buoni infranti, & nettisi d'ogni immonditia, & lauisi con più acque tepide, & mettasi in vn vaso di terra ò di rame con tanto brodo freddo di carne, che stia coperto trè dita di vantaggio, & facciasi bollir pian piano su le bragie, lontan dalla fiamma, leuandogli quella schiuma bianca che farà con vna cocchiara di legno; & habbianosi cotiche grugni, & orecchi di porco salati, che siano ben netti, & ben cotti in acqua senza sale, & le dette materie siano tagliate in bocconcini, & quando i ceci saranno mezi cotti, ponganouisi dentro le dette materie con vna cocchiara di brodo grasso, tinta di zafferano, & facciasi finir di cuocere, & al fine pongauisi vna brancata di herbucie battute, & seruasi in piatti con cannella sopra. Si potrebbono anco cuocere con essi ceci ceruellati gialli, & mortatelle di fegato di porco. In questo modo si possano anco cuocere le lente infrante.

Per far vna cominata alla Romanesca. *Cap.* CXCIII.

Piglinosi quattro piccioni di colombara, ouer seluaggi, & vna anatra domestica, ò seluaggia, benche per far tal viuanda saranno sempre migliori i volatili seluaggi, che li domestici, & ponganosi con essi due grugni, & due orecchi di porco, & vna libra, & meza di barbaglia d' esso porco salata, & li detti grugni, & orecchi siano stati in molle in acqua tepida, & sopra tutto siano ben netti, & la barbaglia sia tagliata in fette grosse, & con le dette materie ponganouisi quattro libre di coste di vaccina, & mettasi ogni cosa in vn vaso di terra, ò di rame, & faccianosi cuocere con acqua, & schiuminosi bene, & quando le dette carne saranno cotte mezo quarto d' hora prima che si vogliano seruire, ponganouisi quattro oncie di comino pesto, & più ò meno secondo il gusto di chi la vorrà, & subito si turi il vaso che non possa sfiatare, & faccianosi bollire, seruanosi le carni, & ogni cosa calda, & volendola fare in giorno di magro in loco di carne mettiuisi vn luccio grosso ouero vna merluccia. Tal viuanda i Romanesch vsano il verno, come i Spagnoli l'oglia putrida.

Per far minestra di caulo torsuto con brodo di carne, & altre materie, & cuocerlo in diuersi modi. *Cap.* CXCIV.

Piglisi il caulo torsuto del mese d'Aprile per tutto Maggio nel qual tempo, è più tenero, benche duri per tutto Ottobre, mondisi la rapa, & taglisi in bocconcini, & pongasi in vn vaso di terra, ò di rame con del brodo, che non sia troppo salato, & lardo battuto, & ventresca tagliata in pezzi, & lingue di porco salate, & facciasi cuocere ogni cosa insieme, lasciandolo in arbitrio se vi si vorranno porre alcune frondi d' essi cauli, & quando saranno cotti pongauisi vna brancata di herbette battute, con vn poco di pepe, non hauendoui peste le foglie, & seruanosi calde con l'altre materie sopra. Si può fare in vn' altro modo, cioè perlessata, che farà la rapa d' esso caulo in brodo battasi bene minuta con li coltelli sopra vna tauola, & pongasi in vn vaso di terra, ò di rame con brodo grasso, & pepe, & cannella, & vn poco di lardo liquefatto per darli sapore, & facciasi finir di cuocere, & incorporisi con voua; cascio grattato, & zafferano, & seruasi caldo con

caldo con spetierie dolci sopra. Volendo empir le rape intiere, piglinosi le più teneri, & faccianosi perlessare in buon brodo, cauinosi, & lascinosi, rifreddare, & faccianosi vn buco nel mezo, & empiasi quel buco d'vna compositione fatta di carne magra di vitella, & presciutto vergellato, battuto, & mescolato con cascio, ova, & spetierie communi, & spigoli d'aglio, & herbuccie battute, & faccianosi cuocere in vna tortiera con lardo liquefatto, & tanto brodo che stiano meze coperte, & diasi il foco sotto, & sopra come le torte, & cotte che saranno seruanosi calde In questo modo si possono sottestare i pedoni di carcioffani.

Per far minestra di cauoli fiori, con brodo di carne.

Cap. CXCV.

Pigliſi il cauolo fiore, il quale ha due stagioni, cioè la Primauera, & l'Autunno, & stacchisi dal caspo in più parti, lauisi in più acque, & pongasi in brodo di carne, che bolla, & lasciſi bollire per vn quarto d'hora con ceruellate gialle, & all'vltimo prima che si voglia seruire pongauisi vna brancata di herbuccie, & seruasi caldo. D'essi cauli si possono coprire capponi alessati, spargendoui sopra cascio grattato, & cannella.

Per far minestra di cauli cappucci. *Cap. CXCVI.*

Pigliſi il capuccio nella sua stagione, la qual comincia di Lugio, & dura per tutto Nouembre, il qual caulo per esser buon vuol esser bianco, sodo, & grieue, leuinosi le foglie di sopra, & pigliſi la parte più bianca, & tagliſi grossa, ò minuta a beneplacito, & lauisi in acqua fredda, & mettasi brodo di carne che bolla con lardo battuto, & gola di porco salata, & mortatelle, & facciasi bollire più tosto largo che stretto. Et cotto che sarà seruasi caldo con l'altre materie, cascio grattato, pepe, & cannella sopra. Tal caulo vuol esser cauato subito cotto, percioche stando nel brodo verrebbe rosso, & agro. *Si può dargli anco vn bollo nell'acqua semplice prima che si ponga nel brodo.*

Per far minestra di cauli capucci stati in sale.

Cap. CXCVII.

Son portati in Treuiſi; & in Venetia di terra Todesca, cauli capucci salati con salimora in vasi di terra ò di legno, liquali cauati che son della salimora si lauano in più acqua, & si fanno star in molle, & si fanno perlessare in acqua semplice, & cauinosi d'essa acqua, & rinfreschinosi con altre acque, & faccianosi cuocere in brodo di carne di vaccina grassa, spigoli d'aglio ammaccati, & cotti che son si cauano asciutti, & si cuoprono d'agliata. Si possono anco soffriggere con lo strutto liquefatto, & aglio, & cipollette battute dapoi che saranno cotti nel brodo, & si seruono con pepe, & fior di finocchio sopra.

Per far minestra di cauoli Milanesi, & Bolognesi con il brodo di carne.

Cap. CXCVIII.

Piglinosi i cauli nella loro stagione, la qual comincia al fine di Settembre, & dura per tutto Febraro, li quali per esser buoni hanno da esser bianchi, & sodi, benche si trouino alcuni nel mezo rossi, & sanguigni, i quali sono i perfetti. Leuinosi le foglie c'hanno d'intorno, & pigliſi la parte migliore compartita in pezzi secondo la grossezza, lauinosi, & ponganosi a cuocere in vn vaso doue sia brodo di carne che bolla con lardo battuto, & ceruellate gialle, & come saranno presso a cotti, ponganouisi cime di finocchio verde, ouero panocchie di finocchio secco, & cotti che sarano seruanosi caldi cõ ceruellate sopra. Cõ essi cauoli si possono cuocere starne, & faggiani dapoi che sono mezi arrostiti nello spedo, & se ne pos-

possono coprir capponi, galline, & anatre alessate con cascio, & cannella sopra. In questo modo si possono cuocere cauli d'ogni sorte, & maggiormente quelli che si portano in Roma, che hanno la costa larga, & tenera, & tutti generalmente vogliono bollir larghi con il vaso scoperto. Le caulette, che vengono di Settembre si cuocono in mazzuoli, come si cuocono li broccoli la primauera. Volendo li cauli Milanesi ripieni come saranno netti, & ripieni senza esser partito il capo, faccianosi trarre vn bollo nell'acqua, & cauinosi, & rimettanosi nell'acqua fredda, & struchisi fuora l'acqua dapoi che son rifreddati, & empianosi foglia per foglia nel mezo d'vna compositione di carne magra di vitella ò di porco battuto con altretanto lardo vergellato; aggiungendo con essi vn poco di presciutto, & cascio grattato, oue crude, pepe, cannella, zafferano, vno spigolo d'aglio ammaccato, & petrosemolo battuto. Pieno che sarà il cuspo, volghasi in vna foglia grande di caule, che prima sia stata palpata con l'acqua tepida, & leghisi il capo con il filo intorno di modo che il pieno non possa vscire, da poi facciasi cuocere in brodo grasso, & midolla di porco salata; & in mezo d'esso caspo quando sarà grosso si potranno mettere polleti senza ossa, ripieni mescolati con essa compositione, & cotto che sarà, seruasi caldo subito suolto dalla foglia con la mendrolla intorno.

Per empire foglie di cauli d'vna compositione detti nosetti.

Cap. CXCIX.

Habinosi foglie di caule grandi, di quelle che han la costa grossa, & larga, & tagliasi essa costa, & facciasi impalpare le foglie con acqua calda, & mettasi vna foglia sopra l'altra, che in tutto siano tre, spoluerizzate di cascio, & habbiasi vna compositione fatta di noci peste nel mortaro con vn poco di mandole monde, & aglio con fette di pane imbeuerate in brodo, & bene strucate, & pesta che sarà ogni cosa, giungauisi, menta, maiorana, & petrosemolo battuto, pepe, cannella, & zafferano à bastanza, & oue crude, & vn poco d'vua passa, & pongasi la compositione sopra l'vltima foglia, & riuolgasi con l'altre due foglie di sotto in sù, & leghisi, & facciasi à foglia d'vna palla, & cuocasi in brodo grasso di carne con ceruellate, & cotta che sara, cauisi dal brodo, & sciolgasi quel filo, & seruasi con esse ceruellate, con questa compositione si possono empire cauli Bolognesi, & Milanesi del Cap. soprascritto, & anco della soprascritta compositione, & di questa si possono empire cauli capucci, hauendoli prima fatti perlessare, & poi fargli vn buco per la parte del piede, & pasta che sarà la compositione in quel vacuo con vn poco di quel piede, che s'è cauato, si chiuderà il buco, & si chiuderà con foglie grandi d'essi cauli cappucci palpate con acqua calda, & ligato che sarà esso cappuccio, mettasi in vn vaso di terra, ò di rame non troppo largo, doue sia brodo di carne grasso con lardo battuto, & pezzi di presciutto, & lingue di porco salate, & vn pezzo di ragnonatica di vitella, & vn'altro pezzo di vaccina, & schiena di castrato, giungendoui pepe, & cannella, garofani, noci moscate, zafferano, & finocchio sgranatto, & turisi il vaso di modo che non possa sfiatare, & facciasi cuocere su le bragie lontano dalla fiamma, & cotto che sarà, seruasi caldo in vn piatto grande con cascio, & cannella sopra, & le carni che son cotte con essi tagliate in pezzi intorno al piatto, & pieno che sarà esso cappuccio si potrà inuolgere in loco delle foglie in rete di castrato, ò di vitella, ò di porco, seruendola senza la rete poi.

Per far minestra di caulo strucato alla Romanesca. *Cap. CC.*

Piglinosi le parti più bianche delli cauli Milanesi, ò Bolognesi, & faccianosi cuo-

cuocere più di meze in brodo di carne, & cauinoſi, & ſtrucchiſene fuori il brodo, & battonoſi minute con li coltelli ſopra vna tauola, & battute che ſaranno ponganoſi in vna cazzuola, ò baſtardella doue ſia lardo liquefatto, & faccianoſi ſoffriggere pian piano, riuolgendole ſpeſſo, & giungendoui pepe, & cannella, & ſoffritte, che ſaranno, pongauiſi vn poco di brodo graſſo, caldo di carne, doue ſiano cotte ceruellate gialle, facendole finir di cuocere con eſſo brodo di modo che ſiano più toſto ſode, che liquide, & cotte che ſaranno, ſi potranno ſeruir coſi calde, ouero con caſcio, & cannella ſopra, ſi pono coprire anco con eſſo caulo polletti ripieni, che prima ſiano ſtati ſtufati con altre carni, ò arroſtiti allo ſpedo.

Per far mineſtra di cauoletti, & ſaggiuoli freſchi, & altre materie con brodo di carne. Cap. CCI.

Piglinoſi i cauoletti di che ſorte ſi voglia, & faccianoſi cuocere in buon brodo di carne, ponganouiſi i ſaggiuoli freſchi, che prima ſiano ſtati perleſſati nell'acqua, & con eſſi ſia lardo battuto, grugni, & orecchi di porco miſalati, & ſchiena di caſtrato, & carne di vaccina, & mortatelle, & quando ſarà cotta ogni coſa ſeruaſi in piatti grandi con le medeſime robbe ſotto. Ma prima che li cauli ſi mettano nel brodo che bolla, hanno da eſſer ſfogliati, ò tagliati minuti.

Per far mineſtra di lattuca con brodo di carne in diuerſi modi. Cap. CCII.

Pigliſi la lattuca nella ſua vera ſtagione, la qual'è del meſe di Marzo per tutto Maggio, ancor che in Roma ſe ne truoui a ogni tempo, & nettiſi, & pigliſi la parte più bianca, lauiſi à più acque, & facciaſi perleſſare in acqua che bolla, & cauiſi di eſſa acqua, & battaſi con li coltelli ſopra vna tauola, ouero compartaſi in quattro pezzi, & facciaſi cuocere con brodo graſſo di carne, & vna ſpina, ò agreſto intiero, & nell' vltimo pongauiſi vna brancata di herbette, & non volendo herbette, incorporiſi con oue sbattute, & con vn poco di brodo freddo, giungendoui pepe, cannella, & zafferano, & ſubito poſto dentro l'oua diauiſi vna volta con il cocchiaro, acciò che non ſi ingroppi, & ſeruaſi calda. In queſto medeſimo modo ſi può accommodar l'endiua pigliandola nella ſua ſtagione, la qual comincia da Settembre, & dura per tutto Febraro, & volendo empir la lattuca, tengaſi l'ordine, che ſi tiene del cauolo Milaneſe nel Cap. 198. non mancando di mettere nell'empitura, vna ſpina, ò agreſto intiero. Con la detta lattuca ſi poſſono mettere à cuocere mortatelle di fegato ò ceruellate, & barbaglia di porco, & fette di ſommata, & polletti ripieni, & piccioni di meza piuma, & quando ſarà cotta ogni coſa, ſeruaſi calda con le dette materie ſopra, & con il ſuo brodo.

Per far mineſtra di diuerſe herbette con brodo di carne, & altre materie. Cap. CCIII.

Piglinoſi biete, borragine, & bugloſſa, herba bianca, aneti, & altre herbuccie delicate nella Primauera ch'è la lor vera ſtagione, & taglinoſi vn poco minute, lauinoſi in più acque, & ponganoſi in vn vaſo di terra di rame con lardo peſtato molto bene, & faccianoſi ſoffriggere pian piano con tal lardo, percioche le dette herbuccie faranno il brodo da loro, & riuoltinoſi ſpeſſo con il cocchiaro di legno, & come ſaranno ben palpate, & ridotte in poco, giungauiſi brodo graſſo con gola di porco tagliata, & ſommata, ouero ventreſco di porco tagliata in fette, & alcune mortatelle di fegato ò di altra ſorte, & facciaſi cuocere ogni coſa in queſto modo, auuertendo che non ſiano troppo ſalate, & cotte che ſaranno, ſeruanoſi calde con l'altre materie, & pepe, & cannella ſopra, & volendole in-

incorporare con oua, & caſcio, cauiſi la carne, & pongauiſi vua ſpina, & facciaſe le leuare il bollo, & incorporinoſi con oue sbattute, & caſcio grattato, meſcolato con le ſpetierie communi, & ſeruanoſi in piatti ò ſcodelle. Si potrebbono anco cuocere con eſſe delle cipollette battute ſoffritte, & piſelli, & faue freſche. Il verno quando le dette herbette ſon molto più dure, ſi potranno far prima perleſſare con acqua, & dapoi cauarſi, & ſtruccarſi fuora l'acqua, & batterſi con li coltelli, facendole cuocere con cipolle groſſe battute con eſſe, & brodo di carne, vua paſſa, & ſpetierie communi, & dapoi maritarſi con caſcio, & oua come di ſopra.

Per far mineſtra di ſpinaci con brodo di carne.
Cap. CCIIII.

Per eſſer il ſpinace herba molto più ſaporita, & ſugoſa dell'altre herbe, & perche ſi cuoce anco più preſto, & ſi deue più toſto ſoffriggere con lardo liquefatto, che cuocerſi con brodo; & perciò ſi hà da pigliare nella ſua ſtagione, la quale in Roma comincia dal meſe d'Ottobre, & dura per tutto Marzo, & ſe ne deuono leuare quelle coſte, pigliando la parte piu tenera, & ſi ha da lauare in più acque, & tagliarſi minuta, & ſoffrigerſi con cipollete, & lardo liquefatto, & quando ſarà ſoffrita, ponerſi in vaſo con ceruellate, gialle, & pepe, & cannella, & tanto brodo che ſtiano coperte, & farſi finir di cuocere con zibbibo ſenza anime, ouero vua paſſa, & ſeruirſi calda con pepe, & cannella ſopra, ſi può anco mettere con eſſa vn poco d'aceto, & di moſto cotto.

Per far mineſtra di foglie di rape. *Cap. CCV.*

Piglinoſi le foglie di rape nel meſe di Luglio per tutto Settembre, nel qual tempo ſon molto piu tenere, & taglinoſi minute come ſi tagliano quelle delle torte, & lauinoſi in più acque, & per far che habbiano men mal'odore, & ſiano men forti, facciaſi lor trarre vn bollo con acqua ſemplice, & cauinoſi dall'acqua calda, & ponganoſi nella fredda, & cauate che ſaranno dalla fredda, ſtrucchiſi fuora l'acqua, & ponganoſi in vn vaſo di terra ò di rame, doue ſia lardo battuto, ouero ragnonatica di manzo ſalata, giungendoui tanto brodo di carne, che ſtiano coperte con pezzi di ventreſca di porco ſalata, & grugni, & orecchi di porco miſalati, & facciaſi cuocer ogni coſa inſieme, auertendo che tal mineſtra non ſia troppo ſalata, ma prima che ſi pongano gli orecchi, & il grugno per far che ſiano men ſalati, ſi potranno perleſſare, & quando la detta mineſtra ſarà cotta più toſto ſoda che brodoſa, ſeruaſi con pepe, & cannella ſopra, ouero ſeruaſi ſenza brodo con agliata ſopra, come ſi vſa in Lombardia.

Per far mineſtra di petroſemolo, & altre herbette dimandata nelle corti di Roma brodo Apoſtolorum. *Cap. CCVI.*

Habbiaſi brodo di carne, doue ſiano bollite ceruellate giale, & barbaglia di porco, & ſchiena di caſtrato, & eſſo brodo ſia tinto di zafferano meſcolato con pepe, & cannella, & nel tempo dell'Eſtade pongaſi con eſſe vua ſpina, ò agreſto intiero, l'altre herbuccie ſi taglino minute, & ponganoſi in eſſo brodo, & leuato che haurà il bollo, ſeruaſi ſubito con fette di pane ſotto, & le carni ſiano compartiti in pezzuoli nel piatto. Auuertaſi però che tal brodo non vuole ſtar fatto, perciochè il petroſemolo perderebbe il colore, & queſta viuanda ſi vſa l'Eſtade in Roma, & ſtarà in arbitrio, ſe ſi vorrà maritare con caſcio grattato, & oue sbattute.

Per

Per far minestra di germugli di finocchio di campagna con brodo di carne. *Cap. CCVII.*

Piglisi la parte più bianca, & più tenera del finocchio nella sua stagione, la quale in Roma comincia l' Autunno, & dura per tutto Marzo, & lauisi in più acque, & pongasi insieme in mazzuoli, quali si facciano cuocere in buon brodo di carne che bolla con piedi, & teste di porco misaltate, & pezzi di schiena di castrato, & di vaccina, & accioche il brodo habbia vn poco di corpo, pongauisi mollica di pane, che sia stata à molle nel detto brodo, & passata per vn foratoro, & quando i detti finocchi saranno cotti, seruanosi con le dette altre materie sopra; Con li detti finocchi si possono cuocere galline pollanche, capponi, piccioni, & altri vccellami, & se ne poslono anco coprire capponi, & oche alessate spargendoui sopra cascio grattato, cannella, pepe.

Per far minestra di radiche di petrosemolo. *Cap. CCVIII.*

Pigliansi le radiche di petrosemolo dal fin di Settembre per tutto Marzo, ch' è la loro stagione, & raschinosi, & cauinsi loro l' anime, lauinosi, & faccianosi perlessare in acqua bollente, dalla qual poi si cauino, & si pongano nell' acqua fredda, lasciandosi in arbitrio di tagliarle in pezzuoli, ouero batterle con li coltelli, & faccianosi cuocere in brodo che non sia troppo salato, le quali come saranno cotte, si potranno maritare con voue sbattute, con agresto chiaro, ouero con cascio grattato. Si possono anco seruir semplici con il lor brodo. Ma volendone coprir polli alessati, come saranno lor cauate l'anime, faccianosi cuocere intiere senza tagliarle, in quel modo che si cuoce il finocchio soprascritto, & con le medesime materie del detto finocchio. Nelli medesimi modi si possono accommodare le radiche delle rampoggini, le quali non hanno anime, pigliandone però nella medesima stagione delle soprascritte radiche di petrosemolo.

Per far minestra di porri, & cipolle grosse con brodo di carne. *Cap. CCIX.*

IL porro comincia dal mese di Nouembre, & dura per tutto Marzo, & la cipolla vecchia grossa comincia dal mese di Agosto, & dura per tutto Marzo, & d' ambedue pigliti la parte più bianca, & mondisi, & facciasi perlessare in acqua calda, dalla qual dapoi cauisi, & mettasi nell' acqua fredda, & quando l'vna, & l'altra saranno cauate dalla detta acqua, lascinosi colare, & faccianosi finir di cuocere in quel modo che si cuocono li germogli di finocchio con le medesime carni come nel Cap. 207. & se si vorranno battere minute con li coltelli, battute, che saranno, faccianosi soffriggere con lardo liquefatto, & dapoi faccianosi finir di cuocere con brodo di carne, maritandole con voue battute, & cascio grattato, e spetierie communi. Si possanno anco dapoi che son perlessate in acqua cosi intiere stufar con capponi, ò con altri vccellami saluatici, ò con schiena di cignale, che habbia il callo con brodo di carne, & fette di gola di porco salate, & cerucllate gialle, & agresto chiaro, pepe, garofani, cannella, noci moscate, zafferano, & zuccaro, e stufate che saranno seruanosi ogni cosa insieme in piatti grandi.

Per far minestra d' aglio con brodo di carne, & altre materie. *Cap. CCX.*

LI spigoli d' aglio come saranno netti, che siano in quantità di spigoli di cinquanta capi, faccianosi perlessare, mutandoui l' acqua spesso, acciochè perdano quel forte, & faccianosi finir di cuocere con buon brodo di carne, che non sia troppo salato, & fette di gola di porco, e sommata dissalata, & pongansi vna

brancata di herbuccie prima che si voglia seruire, & non vi essendo carne salata si potranno maritare con cascio, & voua, non mancando di mettere le spetierie in amendue, & con essi si possono coprire & cuocere piccioni, pollastri, & altri volatili seruendoli con cascio grattato, & cannella sopra.

Per far minestra di rape, & nauoni con brodo di carne in diuersi modi.

Cap. CCXI.

Piglinosi le rape, ò nauoni nella loro stagione, la qual comincia da Ottobre, & dura per tutto Febraro, mondinosi, & taglinosi in fette. Ma se si troua nauoni gialli, raschinosi, & essendo piccioli, lascinosi intieri, & lauinosi, & faccianosi cuocere nel modo, che si cuoce il finocchio nel cap. 207. ouero con brodo di carne, & lardo battuto: delli quali cotti, che saranno si potranno coprire capponi alessati con cascio, & cannella sopra: con le rape si possono cuocere pannocchie di finocchio secco, & prima che si seruano, vi si ponerà vna brancata di herbuccie battute, seruendole con il suo brodo, & pepe sopra. Si possono anco coprire d'agliata, & seruire cosi asciutte coperte di detta agliata, le dette rape si potranno anco battere minute con gli coltelli dapoi che saranno perlessate, & si cuoceranno con brodo, & voua, & si mariteranno con cascio, & voua.

Per far minestra di rape alla Venetiana con brodo di carne.

Cap. CCXII.

Piglianosi le rape, che non siano legnose, & brustolisanosi alle bragie, faccianosi finir di cuocere sotto la cenere calda, & cotte, che saranno, mondinosi, & battanosi parti migliori con li coltelli minutamente, & ponganosi in vn vaso di rame stagnato, ò di terra inuetriato con tanto brodo grasso, che stiano coperte, fatto di carne di vacca, dico grasso di quel che sopranuiene quando la carne si cuoce, & con esso brodo faccianosi bollire pian piano fin' à tanto, che le rape haueranno consumato la maggior parte del grasso, & mescolandole alle volte pian piano, congiungenui prima pepe, cannella, & zafferano a bastanza, mescolando ogni cosa insieme. Et quando saranno state per vn quarto d'hora, seruanosi cosi calde sbruffandole di acqua di rose. Et se il brodo non sarà cosi grasso, pongansi del butiro fresco. In questo medesimo modo si può accommodare il mel cotogno, & ogni sorte di pomi grossi non troppo maturi; Nella detta viuanda, si potrebbe mettere vn poco di zuccaro.

Per far minestra di cardi, & carciofani con brodo di carne, & altre materie.

Cap. CCXIII.

Pigliſi il cardo nella sua stagione, la qual comincia in Roma da mezzo Settembre, & dura per tutto Marzo, & habbianosi le parti più tenere, & bianche delle coste, percioche quelle, che saranno rosse, & leggiere non son buone, mondinosi, & faccianosi stare in molle nell' acqua fredda per tre hore almeno, mutando loro l' acqua. Il che si fà per cauar loro l'amaritudine, & perche nello storcere che fan vengono più tenere. Il simile facciasi della parte più tenera del pedone, & lascinosi cuocere con brodo grasso di carne grassa, nel modo si cuoceno i finocchi nell' antescritto capitolo 207. Et se si vorranno prima perlessar con acqua semplice sarà in arbitrio, & cotti, che saranno cuocanosi con esse carni. Ma essendo cotti solo con brodo, & cerucllate gialle, se ne potranno coprir capponi, galline, & altri vccellami, alessati con cascio, zuccaro, pepe, & cannella sopra. Si potrebbono anco stufare li detti cardi con diuerse carni salate, & vccellami nel modo, che si stufano le cipolle nel capitolo 208. in questi modi si potranno

cuo-

cuocere i pedoni di carciofani, hauendoli prima perlessati, & netti del piumino, & pigliandoli nella loro stagione, la qual comincia in Roma a mezo Febraro, & dura per tutto Giugno; Et volendo empire, & dapoi sotteſtare i detti pedoni di carciofani, & dapoi che saranno perlessati si empirano d' vna compositione fatta come quella, di che si empie la rapa del caulo torsuto nel capitolo 193. Et si cuoceranno con il medesimo ordine della detta rapa. Li detti pedoni anco dapoi, che saranno pieni si potranno scaldare su la graticola, & alle volte i carciofani si cuoceno intieri in brodo, & si partono per mezo, si soffriggono, & si pongono su la graticola, bagnandoli di strutto liquefatto, & si seruono con strutto, & aceto rosato sopra.

Per far minestra di tartufali con polletti, & altre materie.

Cap. CCXIV.

Piglinosi li tartufali nella lor stagione, la qual comincia al fin di Settembre, & dura per tutto Marzo, nettinosi dell' arena, & faccianosi cuocere con vino ò con acqua, & dapoi si cauino, e si mondino della scorza, & quando saranno mondi ponganosi in vna bastardella, ouer cazzuola con lardo liquefatto, & faccianosi soffriggere pian piano, giungendoui pepe, cannella, brodo di carne, agresto chiaro, & sugo di melangole, & dapoi habbianosi polletti picciolini ripieni inuolti in rete, & mezi arrostiti nello spedo, & ponganosi à finir di cuocere senza la rete con essi tartufali, & come saranno quasi cotti, incorporisi il brodo con mandole ambrosine monde, & peste nel mortaro con tartufali cotti sotto le bragie, e mondi, e prima, che si seruano giungauisi vna mano piena di herbuccie odorifere, & seruanosi caldi. Si può cuocere con essi tartufali alcuna ostrega cauata dalla coccia, & vi si possono anco cuocere piccioni di prima piuma in loco di pollastrelli, e tal viuanda vol pizzigare di spetieria, & hauer dell' agresto.

Per far minestra di prugnoli, & d'altri fonghi. Cap. CCXV.

Piglinosi i prugnoli, (che son li più delicati fonghi, che si trouino) nella loro stagione, la qual comincia in Roma all' vltimo di Febraro, & dura per mezzo Maggio, nettinosi di quella pellicina, che hanno intorno, & sopra tutto il pedone sia ben netto dell'arena, lauinosi à più acque, & ponganosi in vna cazzuola, doue sia lardo liquefatto, pepe, & cannella, & faccianosi soffriggere pian piano senza altro, perche nel cuocere essi fanno il brodo, & come haueranno bollito vn poco mettasi a cuocere con essi delle ceruellate gialle, ouero fettoline di presciutto vergellato, giungendo vn poco di brodo buono di carne, & prima, che si seruano, pongauisi vna brancata di herbuccie battute, & vn poco di pan grattato, & agresto chiaro, & pepe, & cannella, & zafferano, & faccianosi leuare il bollo, & seruanosi caldi con ceruellati sopra, & volendoli sotteſtare, & farne altre viuande, tengasi l'ordine che si dà nel libro dei pesci nel cap. 262.

Per far minestra di cicorea con brodo di carne.

Cap. CCXVI.

Piglisi la cicorea dal mese d' Aprile per tutto Maggio, che hà il caspo più tenero è più biancho, e dal mese di Maggio per tutto Settembre piglinosi le cime che in Roma si chiamano mazzocchi, e le foglie, e le radiche da Settembre per tutto Febraro, & li caspi nettinosi delle lor coste più dure, pigliando la parte più tenera, & lauinosi in più acque, & faccianosi perlessare con acqua, & perlessati che saranno, cauinosi, & ponganosi nell' acqua fredda, & piglinosi ad vn per vno, & ponganosi sopra vna tauoletta vn sopra l'altro, e taglinosi le cime, lasciado

la parte più bianca, & accommodinosi in vn tegame di rame, ò di terra con brodo di carne, doue sia bollito presciutto, ò barbaglia di porco salata, & pongansi pepe, cannella, & vn poco di agresto chiaro, ouero vua spina, & nell' vltimo vn poco di herbette battute. Delli mazzocchi si piglierà la parte più tenera, & si laueranno, & se ne faranno mazzuoli, li quali si fanno accommodare come i caspi, essendo prima perlessati. Delle foglie si piglieranno le parti più tenere, & si laueranno, & si faranno perlessare, & perlessate, che saranno si metteranno nell' acqua fredda, & dapoi si caueranno di essa acqua, & si batteranno minutamente con li coltelli, & si faranno cuocere con il medesimo brodo, e spetierie che si cuocono i caspi sopradetti. Le radiche si raschieranno, & si priueranno dell'anime, & si faranno perlessare, & si taglieranno in bocconcini, & si cuoceranno nel modo, che si cuocono i caspi; e tutte le dette viuande hanno da essere seruite calde.

Per far minestra di sparigi con brodo di carne.
Cap. CCXVII.

Piglinosi li sparigi domestici nella loro stagione, la qual comincia dal mese di Aprile, & dura per tutto Ottobre (così come li seluaggi in Roma cominciano lo Autunno, & durano per tutto Aprile) & senza perlessare i detti domestici pigli di loro la parte più tenera, & faccianosi cuocere con brodi di carne, & alcune fettoline sottili di presciutto, & all'vltimo pongauisi vna brancata di herbuccie battute con vn poco di pepe, cannella, & zafferanno, & vua spina ouer agresto intiero, & seruanosi caldi con il lor brodo, & volendoli maritare con oua, cascio, e spetierie communi, come saranno più di mezzi cotti nel brodo si caueranno, & si batteranno con li coltelli, & si faranno finir di cuocere con brodo grasso, giungendoui vua spina, ò agresto intiero, & le dette oue battute con cascio grattato. In tutti li detti modi si possono cuocere i sparigi seluaggi, hauendoli prima fatti perlessare, & così anco i lupoli cioè bruscandole, ouero luertice.

Per far minestra di Zucche nostrali con brodo di carne in diuersi modi.
Cap. CCXVIII.

Piglisi la zucca nostrale nella sua stagione, la qual comincia dalla metà di Maggio, & dura per tutto Settembre, & per esser buona vuol' esser dolce, e tenera, della qual dolcezza alcuni fanno il saggio al pecollo, & ritrouandolo amaro, non la pigliano, (& le zucche pelose son sempre più dolci dell' altre) & raschisi, & se sarà grossa cauisene l'anime, le quali però non si cauano dalle picciole, ne anco l'altre materie, ma basterà tagliarla in bocconcini come dadi, & si laueranno bene, & si metteranno i detti boccõcini in vn vaso di terra, ò di rame, con lardo liquefatto, facendoli soffriggere pian piano, & giungendoui tanto brodo di carne, però nõ troppo salato, che stiano coperti con alcune fettoline di presciutto vergellato, ò barbaglia di porco salata, & come la detta zucca sarà cotta pongauisi vua spina, ò agresto intiero, & nell' vltimo vna brancata di herbuccie battute con pepe, cannella, & zafferano, & seruasi in scodelle ò in piatti, & se si vorrà maritare con rossi d'oue sbattute stemperate con agresto chiaro, si potrà fare, la zucca che si ha da empire, non occorre che sia grossa, ma come sarà raschiata si compartirà in pezzi lunghi vn palmo, & se ne caueranno gl' interiori destramente, auuertendo che non passi dall' altra banda, & per potergli meglio cauare, le si potrebbe far trare prima vn bollo così intiera nell'acqua, & come saranno cauati, empiasi d'vna compositione

fatta

fatta dicascio grattato, noua, zuccaro, vna spina, petrosemolo, & cannella, è turisi il buco con l'altro pezzo, & facciasi cuocere in vn vaso proportionato con buon brodo di carne, & fette di sommata, ò tagliature di barbaglia di porco salata. Con la detta zucca si potrebbono cuocere pollastrini, & piccioni giouani, & cotta che sarà si seruirà calda calda con le medesime materie sopra. Si potrà anco fare in minestra in vn'altro modo con cipolle, & si tagliarà la zucca, & la cipolla in più pezzi, & si stufera di diuersi modi come si stufano i porri, & le cipolle nel cap. 208. con diuerse carni, ouer si potrà far cuocere solo con brodo, lardo battuto, agresto intiero, & all'vltimo vna brancata di herbette. In questo medesimo modo si può fare del citriolo, il quale ha la medesima stagione, che la zucca.

Per far minestra di zucche, & cipolle in diuersi modi, dal vulgo detta carbazzata.
Cap. CCXIX.

Si netterà la zucca, & la cipolla, & si perlesserà bene con acqua di modo, che la la cipolla, la qual'è molto più dura, sia ben cotta, & cauinosi dall'acqua, & ponganosi in setaccio, & lasciuosi colare, & habbiasi cascio Parmeggiano grattato, & prouature fresche, & pestisi ogni cosa nel mortaro, e stemprisi con brodo freddo, & passinosi per lo setaccio, & ponganosi in vna cazzola, ouer bastardella, doue sia strutto liquefatto con le zucche, & le cipolle, facendo bollire ogni cosa pian piano su le bragie, & rompendo le dette zucche, & cipolle con vn coechiaro di legno, & mescolando di continuo, con aggiungerui vna cocchiara di brodo grassissimo, ouer butiro fresco, & zuccaro fino, & quando sarà cotta in modo che sia più tosto soda che liquida, seruasi cosi calda con zuccaro sopra, e sbruffata di acqua di rose. Si potrebbe anco fare in vn'altro modo, cioè dapoi che saranno più di meze cotte nel brodo di carne, oue sia presciutto, ò ventresca di porco salata, cauarle, & batterle con li coltelli sopra vna tauola, che non sia di noce, & soffinggerle nella padella con lo strutto, ouer con lardo liquefatto, rompendole con vn cocchiaro di legno, & soffritte che saranno ponerle in vna bastardella con brodo grasso, & dapoi hauere rossi d'oui battuti con agresto chiaro, & mescolati con pepe, cannella, zuccaro, & zafferano, & ponere ogni cosa insieme nella bastardella, & far loro leuare il bollo mescolando di continuo con il cocchiaro, & si seruiranno con zuccaro, & cannella sopra. Si può anco fare in vn'altro modo, cioè dapoi che son ben soffritte, farle finir di cuocere con tanto latte di capra, ò di vacca, che stiano coperte, & con zuccaro.

Per far diuerse minestre di zucche Turchesche.
Cap. CCXX.

Piglisi la zucca Turchesca nella sua stagione, la qual comincia dal mese di Ottobre, e dura per tutto Aprile, & netta che sarà della scorza, & de gl'interiori, taglisi in pezzi, & facciasi perlessare, & perlessata che sarà battasi con li coltelli, & facciasi cuocere in buon brodo di carne, & mantisi con cascio grattato, & oue sbattute, & si potrà anco accommodare con le cipolle nel modo che si accommoda la nostrale sudetta. Auuertendo che se la zucca sarà soda, sarà molto migliore, & per conseruarla ha da stare in loco asciutto, & arioso, & non ha da essere busciata in loco alcuno, perciochè l'aria la farebbe putrefare, in questo modo le si potrà fare scorze secche delle zucche Sauonese dopò che saranno perlessate in acqua calda, & state in ammolo in acqua fredda.

Per

Per alessare, & cuocere in forno le soprascritte Zucche intiere piene di diuerse compositioni. Cap. CCXXI.

Volendo alessare le sudette zucche, nettinosi con diligenza delle loro scorze hauendo auuertenza di non romperle, e facciauisi vn buco tondo nella parte de fiore, ò del pedone, & conseruisi quel ruotoletto che si leua, & con ferri ronciglio che taglino cauinosene destramente gl'interiori, & come sarà netta empiasi d'va compositione fatta di carne magra di vitella, ò di porco battuta con altretanto la do, & presciutto, & giungauisi cascio, rossi d'oua, vua passa, spetierie communi, & zafferano, & habbianosi polastrelli, ò piccioni picciolini senza ossa ripieni, & pon ganosi nella zucca con essa compositione, & come sarà piena, turisi il buco, & pongasi essa zucca in vn vaso proportionato di modo che non possa mouersi, co tanto brodo che stia più di meza coperta con presciutto tagliato in sette, ò ventre sca di porco salata. Ilche si fa accioche la zucca pigli il sapore, & non sia insipida & con esso brodo pongasi pepe, cannella, & zafferano, & facciasi cuocere su le bra gie, tenendo il vaso turato, che non possa fiatare, & quando haurà bollito per vn pezzo, fin'à tanto che la compositione sia presa, giungauisi più brodo, facendol finir di cuocere, & quando sarà cotta, colisi il brodo con il proprio vaso, & faccia andar con destrezza la zucca in vn piatto grande, seruendola cosi calda con il pre sciutto ò ventresca intorno. Si potrebbe anco empire la detta zucca con latte, ou battute, zuccaro, & presciutto vergellato tagliato à dadi. Si potrebbe anco fare i vn'altro modo cioè fatto che sarà il buco senza esser netta della scorza, cauinosig l'interiori, & con destrezza circondisi la zucca di dentro si nel fondo come nelle sponde con sette di presciutto vergellato, & habbianosi *ceruellate gialle* crude ta gliate, ouero della compositione, & facciasi *vn suolo nel fondo, & habbianosi pic cioli, polastrelli, & quaglie, & altri vccelletti piccioli priui d'interiori*, e con l'oss *ammaccati, & spolverizzati di pepe, cannella*, garofani, & noci moscate, & ponga nosi ad vn per vno nella zucca, accommodandoli con la medesima compositiõn di ceruelate, & nell'vltimo sopra li detti volatili mettasi vna setta di vitella spolu rizzata della sudetta spetieria, & essa setta copra tutta la compositione, turisi poi buco con quella parte di cocuzza che si è cauata, & circondisi la zucca con fogli d carta, & ligasi la bocca con lo spago, & pongasi in forno men caldo che se si volet se cuocere il pane, & mettasi in modo che possa hauere lo caldo temperato per tut to, & siasi sotto vn suolo di rame ò di terra senza sponda. Ilche si fà accioche quan do sarà cotta, si possa cauare senza romper la zucca, & quando sarà stata in forne per due hore, & più ò meno secondo la grossezza, cauisi, e sciolgasi dalla carta, & turisi il buco, & pongasi sopra vn'altro coperchio di scorza cruda, la quale habbia attaccate alcune frondi, & seruasi calda. In essa zucca si può fare vna oglia potrida, hauendo però cotti li ligumi come si dice dell'oglia potrida nel Cap. 152.

Per far minestra di melloni con brodo di carne. Cap. CCXXII.

Piglisi il melone nella sua stagione, la qual comincia di Luglio, & dura per tutto Agosto, benche in Roma se ne trouino anco di Settembre, & cerchisi che non sia troppo maturo, nettisi della scorza, & del seme, & piglisi la parte migliore, tagliasi in bocconcini, & mettasi in vna bastardella, nella quale sia bu tiro fresco, ouer grasso di pollo liquefatto, con il qual si faccia cuocere, & come sarà cotto, passisi per la foratora, accioche se vi fosse rimasto alcun seme, non vi vada,

ripon-

riponganoſi poi nella baſtardella con vn poco di brodo, & vua ſpina, ò agreſto intiero, facciaſi bollire, & incorporiſi con oue sbattute, & caſcio grattato. Si può anco cuocere il detto mellone con il brodo, & com'è cotto, romperſi con la cocchiara, & maritarſi come s'è detto diſopra, con oua, caſcio, e ſpetierie, & non hauendo vua ſpina, ne agreſto intiero adoperiſi agreſto chiaro.

Per far mineſtra di cotogne con brodo di carne.

Cap. CCXXIII.

Pigliſi il cotogno nella ſua ſtagione, la qual comincia dall'vltimo d'Agoſto, & dura per tutto Nouembre, ancorche in Roma ſe ne trouino alle volte per tutto Febraro, leuiſene la ſcorza, & l'interiori, & compartiſi in pezzuoli, & pongaſi in vna pignatta con tanto brodo che ſtia coperto, & vn poco di agreſto chiaro, zuccaro, pepe, cannella, & noci moſcate, & facciaſi cuocere, & quando ſarà cotto ſeruaſi caldo con il ſuo brodo. Si potrebbe anco battere minuto con li coltelli dapoi che ſarà cotto, & maritarſi con caſcio, & oua.

Per far mineſtra di melanzane in diuerſi modi con brodo di carne.

Cap. CCXXIIII.

Piglinoſi le melanzane dal meſe di Luglio per tutto Nouembre, ch'è la lor vera ſtagione, & leuiſi la lor pelle ch'è pauonazza, & volendole empire, facciaſi meze perleſſare, cauinoſi dall'acqua, & laſcinoſi ſcolare, & facciauiſi vn buco dal picciolo, & quella materia, che ſe ne caua, battaſi minuta con lardo, & herbette, eſpigoli d'agli, e giungaſi cõ eſſe caſcio grattato, noce battute, e ſpetierie communi, vua paſſa, & zafferano, & d'eſſe ſi empiano le dette melanzane, & accommodinoſi in piedi l'vna appreſſo, l'altra in vn vaſo proportionato, con tanto brodo, che ſtiano più di meze coperte, nel qual brodo ſiano tagliature di ventreſca, & ſommata di porco, pepe, cannella, & zafferano, e facciaſi bollire fin'à tanto che l'empitura ſia ſeca, & giungaſi tanto brodo che ſtiano tutte coperte, & vna brancata di herbuccie, & facciaſi finir di cuocere, & ſeruaſi calde con eſſo brodo. Volendole in diuerſe altre mineſtre, tengaſi l'ordine che ſi tiene della zucca nel Cap. 218. Volendole ſotteſtare nel forno, empianoſi d'vn'altra compoſitione fatta di carne magra di vitella, ò di porco battuta con lardo, meſcolata con oue, e ſpetieria, & accõmodinoſi eſſe melanzane in vn tegame, doue ſia tãto brodo di carne, che ſtiano più di meze coperte con lardo battuto, ſpetierie communi, & facciaſi cuocere nel forno. Volendo anco accommodarle in altri modi, tengaſi l'ordine dato nel libro delli peſci nel capitolo 228.

Per fare vna ſuppa alla Lombarda con brodo di carne.

Cap. CCXXV.

Pigliſi pan bianco tagliato in fette di groſſezza d'vna coſta di coltello, & leuiſene la croſta, & facciaſi ſotteſtare al forno, ò ſotto il teſto, & habbiaſi brodo graſſo, oue ſia cotta carne di vacca, & capponi, & ceruellate, e accommodinoſi le fette del pane nel piatto, e ſpoluerizzinoſi di caſcio grattato, zuccaro, pepe, & cannella, & ponganouiſi ſopra alcune fettoline di prouatura freſca, ouero di caſcio graſſo, che non ſia troppo ſalata, & in queſto modo ſi facciano tre ſuoli, & bagninoſi con il brodo ſopraſcritto, che non ſia troppo ſalato fin'à tanto che ſia bene inſuppata, & coprasi con vn'altro piatto, & laſciſi ripoſare per vn quarto d'hora in loco caldo, & ſeruaſi calda con li ceruellati tagliati in fettoline, & zuccaro, & cannella ſopra.

Per

Per fare vna ſuppa alla Lombarda con brodo di carne tramezata con polpe, & pelle di capponi, & altre materie. Cap. CCXXVI.

Accommodiſi il pane nel piatto nel ſopradetto modo, è ſpoluerizziſi di caſcio, zuccaro, & cannella, & pongaſi ſopra le fettoline di prouatura, & ſopra quelli ponganoſi polpe di capponi aleſſati, tagliati in fette con la lor pelle, & gropponi di piccioni ſenza oſſa aleſſati, & occhi di capretti aleſſati tagliati in due parti, e ceruellate cotte tagliate in fettoline per lo trauerſo, e ſpoluerizzinoſi di caſcio, zuccaro, & cannella, e dapoi ponganouiſi altretante fettolline di prouature ò di caſcio graſſo con le fette del pane, & con queſto ordine faccianoſene tre ſuoli, & bagnati con brodo che non ſia troppo ſalato più volte fin'à tanto che ſia bene inſuppata, cuopraſi, & laſciſi ripoſare nel modo ſopraſcritto. Si potrebbe anco tramezare di fette di ſommata diſſalata, & aleſſata, & zinna di vaccina, & ſalciccioni bene aleſſati, tagliati in fette, & di teſticoli d'agnello arroſtiti nello ſpedo, & dapoi tagliati in fette.

Per fare ſuppa di capriotata con brodo graſſo di carne. Cap. CCXXVII.

Pigliſi il rognon di vitella con il ſuo graſſo arroſtito nello ſpedo, & fegato di papati, & di capponi cotto ſu le bragie, & battiſi il rognone con li coltelli dapoi che ſaranno alquanto riſfreddati, & li fegati peſtinoſi nel mortaro con le polpe del petto d'vn faggiano, ò di cappone, ouer d'vn'anatra ſeluaggia, arroſtita nello ſpedo, e ſtemperinoſi le dette materie con brodo graſſo freddo, & paſſinoſi per lo ſetaccio, & pongaſi ogni coſa in vna baſtardella con vna libra di zuccaro, meza oncia di cannella, vn quarto di pepe, meza oncia trà garofani, & noci moſcate, & faccaſi cuocere la detta compoſitione à lento fuoco ſu le bragie, meſcolandola di continuo, & ponendoui vn bicchiere di agreſto chiaro. Habbianoſi poi fette di pan impeſtite è in roſſi d'oue sbattute con acqua di roſe tinte di zafferano, & faccianoſi ſoffriggere in butiro liquefatto ò ſtrutto, & quando ſaranno fritte, però non arſe, facciaſene vn ſuolo nel piatto ſpoluerizzate di zuccaro, & cannella, & bagninoſi con la detta compoſitione cotta, & in queſto modo ſe ne pouranno fare due ò tre ſuoli, & ſi ſeruirà calda ſpoluerizzata di zuccaro, & cannella, ſi potrà anco peſtare con li fegati roſſi d'oue dure, e ſpigoli d'aglio, che prima ſiano ſtati aleſſati, & vn poco di caſcio Parmeggiano.

Per far ſuppa con mandole torrate, & altre materie. Cap. CCXXVIII.

Pigliſi vna libra di mandole ambroſine bruſtolite ſu la palla, & ben nette con vn drappo groſſo, & peſtinoſi nel mortaro con quattro oncie di mele appie, & venti di fegatelli di polli arroſtite ſu le bragie, & due oncie di moſtaccioli, & come ſarà peſta ogni coſa inſieme, ſtemperiſi con brodo freddo di carne, & paſſiſi per lo ſetaccio, & mettauiſi vn bicchiero di agreſto chiaro, vna libra di zuccaro, & vn'oncia, & meza tra pepe, garofani, & cannella, & noci moſcate, & quando ſarà ridotta ogni coſa inſieme in modo che la compoſitione ſia chiara, facciaſi cuocere nella baſtardella, come ſi cuoce la ſopraſcritta. Habbianoſi dapoi appareechiate le fette del pane inueſtite nell'oua, & fritte nel butiro, ò ſtrutto, & accommodate nel piatto come diſopra, & facciaſi la ſuppa al modo ſopradetto. Si potrebbe anco fare in vn'altro modo ſolo con li fegatelli di cappone, peſti nel mortaro con vua paſſa, moſtaccioli, & roſſi d'oue crude, ſtemperando

le

le dette materie con brodo, maluagia, & agresto chiaro, & passandole per la stamegna, & cuocendole nel modo sopradetto con zuccaro, e spetiarie. Ne importerà che il pane sia inuestito, & fritto.

Per far crostate, cioè panghiotto con rognon di vitella arrostito nello spedo. Cap. CCXXIX.

Piglinosi fette di pane cotto d'vn giorno di grossezza d'vna costa di coltello, è brustolisconosi su la graticola, & habbiasi rognon di vitella con il suo grasso arrostito nello spedo con la lonza, e stacchisi dalla lonza vn poco di lomboletto, & lasciasi alquanto rifreddare, & dapoi battasi con li coltelli ben minuto con menta, maiorana, pimpinella, & finocchio verde, & non hauendo del verde, pongauisi del fioretto secco, & giungauisi con essi pepe, garofani, cannella, noci moscate, zuccaro, rossi d'oua, sugo di melangole, ouero agresto chiaro, e sale à bastanza, & quando sarà fatta la compositione, stendasi sopra le fette del pane brustolite, & ponganosi le dette fette coperte in vna tortiera in modo che si tocchino l'vna con l'altra, & dando il foco sopra il couerchio, & sopra vn poco di cenere calda, & lascinosi star tanto, che il pane habbia sorbito vn poco del grasso, & la compositon sia fermata, & seruanosi così calde con sugo di melangole, zuccaro, & cannella sopra. Et si potrà anco ponere butiro fresco, ò lardo liquefatto nella tortiera, accioche il pane sia più grasso. Si potranno anco cuocere su la graticola con lento foco, dandoui delle calde sopra con la pala focata, ouer con il coperchio da torte.

Per far crostate cioè panghiotto con barbaglia di porco, ò presciutto. Cap. CCXXX.

Tagliato, che sarà il pane nel modo soprascritto, friggasi in butiro, ouero in lardo liquefatto, & habbiasi barbaglia di porco tagliata in fette, ouero presciutto, & soffriganosi nella padella con cipollette battute, & cime di saluia, & come saranno soffritte, pongasi con esse vn poco di aceto, & mosto cotto, ouer zuccaro, & pepe, & cannella, dandoui vna calda, & habbianosi apparecchiate le fette del pane nel piatto bagnate con vn poco di grasso caldo, & pongasi sopra la barbaglia ò il presciutto, con l'altre materie, & seruasi calda.

Per far le dette crostate ò panghiotto con ceruelle, & animelle di vitella. Cap. CCXXXI.

Faccianosi alessare le ceruelle, & animelle, & come saranno alessate, cauinosi, & faccianosi ben soffriggere l'animelle nello strutto, ò lardo liquefatto, & battanosi minute con li coltelli con menta, maiorana, pimpinella, & finocchio fresco, & mescolinosi con esse le ceruelle, con pepe, garofani, cannella, noci moscate, zafferano, cascio grattato, zuccaro, rossi d'oue crude, sugo di melangole, ouero agresto chiaro, & sale a bastanza, & d'ogni cosa farà la quantità secondo parerà con buon giuditio. Et piglinosi fette di pane inuestite con rossi d'oua, & soffritte in butiro, ò strutto, & quando saranno fritte, cauinosi, & lasciansi rifreddare vn poco, e stendauisi sopra la compositione, & ponganosi le dette fette coperte della detta compositione in vna tortiera doue sia butiro, ò strutto, & come saranno accommodate, diasi loro vna calda sotto, & sopra, come s'è fatto all'altre, ouero ponganosi in forno ben temperato, & quando la compositione sarà fermata, seruanosi calde con sugo di melangole, & zuccaro sopra.

Per far pane indorato, & fritto con butiro ò strutto.
Cap. CCXXXII.

Piglinosi venti rossi d'voue battute, sei oncie di pan grattato sottilmente, tre quarti di cannella, & tre oncie di zuccaro, tre oncie di acqua di rose, & vn poco di zafferano, & mescolisi ogni cosa insieme con herbicine battute ben minute, & pigliſi mollica di pane fresco tagliata in fette di grossezza d'vna costa di coltello, & inuestiscanosi in essa compositione, frigganosi in butiro, ò strutto, seruanosi calde con zuccaro, & cannella, sbruffate d'acqua di rose.

Per far crostata con cascio grasso, & butiro, dal vulgo detta butirata.
Cap. CCXXXIII.

Piglinosi fette di pan bianco quadre leuata lor la crosta, & sotteſtare, & habbiasi in vn piatto di argento grande, ò tegamento di rame bene stagnato dentro, & fuori, onto grossamente con sei oncie di butiro fresco, & sopra esso butiro pongasi vna parte del pane, & sopra il pane fettoline di prouatura fresca, che non sia salata, ouero d'altro cascio grasso, e spoluerizzisi di zuccaro, & cannella, & sopra la detta prouatura mettasi altretanto butiro, & in questo modo faccianosi tre soli come il primo, & diasi il foco sotto, & sopra, come si fà alle torte, però temperatamente, & più di sopra, che di sotto, & come sarà sotteſtato seruasi caldo con zuccaro, & cannella sopra. Si potrà anco far tal viuanda con le fette di pane indorate, & fritte, & accommodate nel sopradetto modo, & si possono anco spoluerizzar di zuccaro, & lasciar la cannella, & si può far senza prouatura, ma solo con il pane senza scaldarla.

Per far frittate in giorno grasso con diuerse materie.
Cap. CCXXXIV.

Battanosi diece voua, nati d'vn giorno, & habbianosi oncie sei di presciutto vergellato tagliato à dadi, è tre oncie di cipolle, che siano state cotte sotto le bragie, & battute minute, & soffrigganosi con lardo liquefatto, & con il presciutto tagliato, ponganosi con l'oua oncie tre di cascio grasso, meza oncia trà pepe, & cãnella, & herbette tagliate minute, & pongasi ogni cosa nella padella, oue è il presciutto, & le cipolle, & facciasi la frittata, & seruasi calda con sugo di melangole sopra.

Per far frittata doppia. *Cap. CCXXXV.*

Battanosi quattordeci oua, & habbiasi vna cocchiara, che tenghi due voue, & empiasi d'oue battute, & facciasi d'essa vna frittatina quando è grande la padella, la qual padella non sia molto maggior del piatto, doue hà da esser posta la frittata, e fatta che sarà la detta frittatina, pongasi nel piatto, auertendo, che per farla bene, basta che il fondo della padella sia solo onto di strutto, & spoluerizzisi la detta frittata con zuccaro, cannella, & noci moscate, & bagnisi con sugo di melangole, & ponganouisi sopra fettoline di prouatura fresca, ouero di cascio grasso, & sopra le dette fettoline bocconcini di butiro, & spigoli, che siano stati in molle ammaccati, & vua passa, & copransi con vn'altra frittata, & così si vorrà à far più frittate ponendo l'vna sopra l'altra fin'à tanto che siano finite l'oua. Per fare in vn'altro modo si potrà in loco della prouatura stendisi compositiõ di ceruellate con menta, & maiorana battuta, non mancando però di bagnarle con sugo di melangole, e spoluerizzarle di zuccaro, & cannella, & sarà fatta tal frittata, facciasi finir di cuocere nel modo delle torte. Ma habbiasi auuertenza, che hà da esser cotta in piatti di argento, ouero in tortierette.

Per

Per far frittata doppia con animelle di vitelle, ò di capretto, & altre materie. Cap. CCXXXVI.

Habbianosi vn paro d' animelle di vitella, ouer due libre d' animelle di capretto, leuati via li testicoli, & le borse, tanto che restino solo le dette animelle, & facciansi cuocere con acqua, & sale, & quelle della vitella, come saranno cotte tagliansi in boccioncini; ma quelle del capretto lascinosi intiere, & facciansi soffriggere nello strutto, ouer lardo liquefatto, & quando saranno soffritte, cauinosi, & battanosi minutamente con li coltelli, & habbianosi quindeci voue ben battute con meza oncia di cannella, & vn poco di pepe, & maiorana, cascio grasso grattato, & mescolisi ogni cosa insieme con l'animelle, & facciasi la frittata con lo strutto ò butiro, & quando sara fatta, seruasi calda sbruffata d'acqua di rose, & sugo di melangole, spoluerizzata di zuccaro, & cannella, & non hauendo animelle adoprinosi le ceruelle d'vn delli detti animali, & in essa frittata si potrà mettere vn bicchiere di latte.

Per far frittata di sangue di porco ò di capretto. Cap. CCXXXVII.

Rompasi vna foglietta di sangue d'vn delli detti animali, & passisi per lo seta cio, & mescolisi con meza foglietta di latte di capra, & habbianosi quindeci voue battute, & cipollette battute soffritte, & vn poco di cascio grasso, pepe, cannella, garofani, & noci moscate, & menta, & maiorana, & sale à bastanza, mescolisi ogni cosa insieme, & facciasi la frittata, & seruasi caldo con zuccaro, & cannella sopra.

Per far frittata d'oua in vn' altro modo. Cap. CCXXXVIII.

Habbianosi quindeci oua ben battute, & quattro oncie di barbaglia di porco salata, che sia stata alessata, & quattro oncie di cotiche salate, ben nette, alessate, & tagliate in boccioncini insieme con la barbaglia, e tre oncie di cipollette battute, & soffritte, e meza libra trà prouatura, & cascio grattato, due oncie di pan grattato sottilmente, tre oncie di medolla di boue tagliata minuta, tre oncie di zuccaro, vn' oncia di cannella, meza oncia di pepe, & mez'altra trà garofani, & noci moscate, vn poco di menta, & maiorana battuta minuta, e quattro oncie di latte di capra, & facciasene frittata: auertendo che non si attacchi, & sappiasi, che quando non vi sarà il zuccaro, non si attacchera nella padella. Tal frittata vuol' esser morbida, & seruita calda con zuccaro, & cannella sopra, e sugo di melangole.

APPRESSO SEGVIRA' IL MODO, ET ORDINE da tenersi in fare diuersi Geli, & sapori, si per giorni di magro, come di grasso, & Quadragesimale.

Per far gelo con piedi di castrato, & di vitella. Cap. CCXXXIX.

Piglinosi quaranta piedi di castrato, e sei di vitella della parte dinanzi freschi, & netti del pelo, & d'ogni immondizia, & cauisino gl' ossi, cioè la canna doue sta la medolla, & partinosi in pezzuoli di grossezza d'vna noce, lauandoli con più acque chiare, & si ponghino in vna pignata nuoua, che prima sia stata in mollo, & non habbia tristo odore, ouero in vn vaso di rame stagnato, il quale

& la pignata siano di tenuta fino a sei boccali con bocali tre di vin bianco, & vno d'agresto nuouo, & il restante acqua chiara, & facciasi bollire ogni cosa à fuoco di carbone pian piano, lontano dalla fiamma, schiumandosi con vn cocchiaro di legno, e non di ferro, perche il ferro fà venire la decottione turbida, & amara, e come hauerà bollito, che sia scemato delle tre parti le due, facciasi la proua con vn bicchiere, cioè si metterà vn poco di quella decottion nel bicchiere, ponendo il bicchiere nell' acqua fredda, ouero in luogo freddo, & stato che farà per mezza hora, se la decotione sarà appigliata, & sarà ferma cauisi dal fuoco la pignata, & passisi la decotione per il setaccio, & non essendo congelata, lasciasi bollire, fino à tanto, che si congelerà la decotione, che è nel bicchiere, facendo la proua vn' altra volta, & passata, che sarà la decottione in vn vaso di terra, ò di rame stagnato, per il setaccio, (ma meglio sarà di terra, che di rame) si caui con diligenza il grasso che è di sopra, poi si rimetterà in vn' altra pignata più piccola, netta, & delicata, che non habbia tristo odore, con vna foglietta d' aceto bianco, & due libre di zuccaro, & vn'oncia, & meza di cannella ammaccata, & tre quarti di pepe tondo ammaccato, & altretanto gengeuero bianco tagliato minuto, vna noce moscata tagliata in quarto, & ogni cosa si farà bollire per mezo quarto d'hora, poi pongasi sei chiare d'oua fresche sbattute, dandoli vna mescolata, & come esse chiare vengano sopra, habbiasi apparecchiato vna calzetta, ouero sacco di pane bianco à foggia di quello, che adoperano gli spetiali per passare le loro decottioni, & si passerà più volte per quel sacco, fino à tanto che venga chiara, & mettasi in luogo fresco à congelar in bicchieri, ò in piatti, ouero in altri vasi, & sotto a questo gielo si potrà porre, polpe di cappone, ò d'altra carne, alessate, ò arrostite à beneplacito. Volendo che la decottione del gielo venga men grassa; piglinosi solo le pelle, & nerui de i piedi, li quali terranno manco loco, & vi anderà men vino, & aceto, ma assai più piedi.

Per fare gielo con piedi, & teste di capretto, & piedi, schiena, & ale, e coscie di capponi. Cap. CCXL.

Piglinosi quaranta piedi, & quattro teste di capretto, netta ogni cosa dal pelo, & da ogni immonditia, gli piedi siano priui della cannella, doue stà la medolla, & le teste delle ceruelle, & luci de gl'occhi, & ogni cosa sia compartito in più pezzi, poi piglinosi venti piedi, e quattro schiene con ale, & coscie di capponi, i lor dirà. Netta, & lauata che sarà ogni cosa, pongasi in vna pignata di terra alquanto minore della soprascritta con due boccali di vino bianco dolce, & due d'acqua & vno di agresto, & facciasi bollire sino à tanto che sia calata delle tre parte le due, non mancando di schiumarla, & facciasi la proua con il bicchiere nel modo sudetto nel prossimo capitolo, & passisi per lo setaccio, & accioche la decottione rimanga più chiara, leuiseli il grasso come sarà passata per lo setaccio, & pongauisi vna foglietta d'aceto con due libre di zuccaro, vn' oncia & meza di cannella ammaccata, meza oncia trà pepe, & gengeuero ammaccati, & due oncie di mostacciuoli fatti in poluere, & facciasi bollire in vna pignata più picciola per mezo quarto d' hora, ponendoui dentro sei chiare di voue fresche battute, & come haurà bollito di modo che le chiare dell'oua siano venute sopra, colisi la decottione per lo sacco nel modo del capitolo sopradetto, & come sarà colata mettasi in piatti ò in altri vasi à congellare con le polpe delli sopradetti capponi sotto, & il colore se li potrà dare con le carotte, ò il tomasone.

Per

Per far gielo con piedi di castrato, & di vitella, del quale si potranno empire diuerse forme, e scorze d'oua. Cap. CCXLI.

Piglinosi piedi di castrato, & di vitella, & se sarà delli mesi d'Aprile, & Maggio in loco di quelli di castrato piglinosi quelli d'agnello, nettinosi de i lor peli, cauinosene l'ossa, & lauinosi à più acque, & mettanosi à bollire in vn vaso di terra ò di rame con tanto vin bianco, & acqua che stiano coperti, & siaui egualmente tanto vino, quáto acqua, & faccianosi cuocere, fin'à tanto che la decottione sia calata più della metà, non mancando di schiumarla, & come sarà fatta la proua con il bicchiero, gelandosi la decottione, in modo che sia più soda delle sopradette, cauisi dal foco, passisi per lo setaccio, & leuisene il grasso, & ripongasi in vna pignata giungendoui aceto forte, & zuccaro pesto, & chiare d'oue fresche battute, & facciasi bollire, & come le chiare dell'oua saranno venute à galla habbiasi apparecchiato il sacco, nel qual sia pepe, cannella pesta, mostaccioli pesti, e gengeuero pesto, & passisi più volte la decottione cosi calda, fin'à tanto che sia chiara, & chi vorrà ponere nel fondo del sacco, con l'altre spetierie, noci moscate, & garofani interi potrà farlo, & come sarà passata, facciasi il saggio, percioche vuol hauer più tosto dell'amabile, che dell'acetoso, & lasciasi stare in vasi di terra, fin'à tanto che habbia preso il caldo, & volendo empirne forme di cera, ò di stagno, onganosi le forme con oglio di mandole dolci fatto allhora, & empianosi del gielo, che sia più tosto freddo, che caldo, percioche essendo caldo, leuarebbe l'oglio dalle forme, & non si potrebbe spiccare, ma volendo empirne vasi di terra, ò di vetro, ò cannoncini, & quadretti di ferro bianco, ò scorze d'oua pongasi tepido, & come i detti vasi saranno pieni si metteranno à congelare in loco fresco. Et volendone di più colori in vn medesimo vaso, ò in scorze d'oua, pongasi vna parte d'vn colore, & lasciasi congelare, & sopra quello pongasi vn poco di gelo bianco fatto d'acqua con latte di mandole, ouer farina d'amido, & come il bianco sarà congelato pongasi l'altro color freddo sopra, percioche se fosse caldo, farebbe liquefar gli altri. Questo medesimo modo si potrà tenere in tutte l'altre forme eccettuando quelle di cera, & di stagno, & sempre che trà essi colori sarà tramezato il bianco compariranno meglio, percioche il pauonazzo, & il rosso congelati insieme malamente si discernono. Questo gelo si potrà passare per la stringa, & quando saranno di più colori mescolati insieme, & dapoi passati per la stringa, se ne potranno far fregi intorno à piatti, li quali fregi saranno mischi, & con la stringa si potranno far gruppi, croci, & altri lauorieri secondo il disegno di chi li farà. Si potranno anco adoperar forme di cartone, nelle quali siano intagliati varie sorti di animali ponendo la forma fermata sopra il piatto, cioè quella che sarà vacua, & con diligenza si verrà a formar la materia la qual resterà nel piatto con la stringa, & potrà farsi d'ogni gelo sodo, & si potrà lauorare il detto gelo fatto in forme con oro, & argento.

Per far gielo di grugni, orecchi, & piedi di porco. Cap. CCXLII.

Piglinosi venti piedi di porco, & sei libre di cotenne, spogliate del grasso, ò fresche, quattro grugni, & quattro orecchi, lauisi, nettisi, & facciasi, bollire ogni cosa in vna pignatta con tre boccali di vin bianco, tre d'acqua, & mezo d'aceto, & più ò meno secondo il giuditio, & come sarà schiumata cõ vna cocchiara di legno, vi si porrà vn poco di sale, vn'oncia di pepe ammacato, vna di cãnella,

& vna

& vna di gengeuero, & due noci moscate, & si farà bollire ogni cosa insieme, e quando gli orecchi, e le grugni saranno poco men che cotti si caueranno, e si faranno finir di cuocere in vn'altro vaso con vino, aceto, e pepe, e sale à bastanza, accioche siano più saporosi, & come la decottione sarà cotta si farà la proua nel modo detto di sopra, ne gl' altri capitoli, & si leuerà tutto il grasso con vn cocchiaro di legno, & si passerà la decottione per lo setaccio, & come sarà passata vi si porranno due libre, & meza di zuccaro, & meza libra di mele sodo, & otto chiare d'oue ben battute, facendo leuare il bollo, nel modo delli capitoli sopradetti, e passandola poi per lo sacco, & come sarà passata habbianosi apparecchiati gli orecchi, & li grugni compartiti in due pezzi, & si accommoderanno con destrezza in piatti, delli quali sia coperto il fondo di tre dita di gelo congelato, & dapoi si riempino li piatti di gelo freddi in modo che rimangano gli orecchi, & li grugni tra vn gelo, e l'altro, e nel tramezar del gelo con gli orecchi, & li grugni vi si potrà porre dei piedi cotti separati dal gelo nel modo che si cuoceno i detti grugni, & orecchi. Bisogna che il piatto sia fonduto ouero si adoperi vn tegame di terra, ò vn catinello, & come sarà gelato, & fermo, volendo cauarlo dal vaso, & facciasi scaldare il vaso nell'acqua calda, in modo che si veggia scaldato il gelo, & subito si riuolga sopra vn piatto grande, ò picciolo secondo la quantità, che in questo modo il gelo sarà rileuato sopra il piatto, & se si vorrà porre per dentro appresso gl'orecchi, & li grugni delle mandole monde, sarà in arbitrio, & per ornamento intorno al piatto si porranno foglie di lauro. Questo gelo vuole hauere dell'acetoso, & pizzicare di spetierie.

Per far gelo di piedi, grugni, & orecchi di porco, tramezzato con fette di salame finto, fatta la decottione nel modo sopradetto.

Cap. CCXLIII.

Habbianosi, dapoi fatta la decottione, sei orecchi, & quattro grugni di porco, cotti in vino, aceto, & acqua con spetierie, cioè pepe, cannella, garofani, noci moscate, & gengeuero, & sale à bastanza, & in vn'altra pignata si cocano quattro, carotte, cioè gniffe ouer pestinacche, dica di quelle rosse, con vino, aceto, acqua, & pepe, & cotti che saranno li detti orecchi, & grugni si caueranno, lasciandole alquanto rafreddare sopra vna tauola, fino che si tagliaranno col coltello à foggia di stringhe, così facciasi delle carotte, & venganosi vnire insieme tre liste di orecchi, & vna di carotte, & con esse se gli porranno alcuni fioretti di finocchio secche, pepe aminaccato, & vn petto di cappone alessato tagliato come li grugni; & accommodata che sarà ogni cosa insieme à foggia di falciotto, si porrà in vn drappo, ò tamigna, & si torcerà più volte, accioche venga in forma di falciotto, & leghisi con vno spago, lasciandolo stare alsereno attaccato, & quando si vorrà adoperare, habbiansi apparecchiati quadretti di ferro bianco, ouero tegametti di terra tondi, mezzi di gelo cõgelato, & sciolgasi il detto falciccione del drapo, tagliandolo per il trauerso in fette sottile, & grosse à beneplacito, & accommodinosi le dette fette nel quadretto, ò tegametto, ouero in piatti, ò in altri vasi più commodi con altretanto gelo sopra di modo che le fette restino tra vn gelo, & l'altro, & gelato che sarà, si vorrà cauare de vasi, si tenerà l'ordine de soprascritti con acqua tepida, & volendolo fare ad vn'altro modo, facciasi cuocere il petto del cappone con li grugni, & orecchi, & cotti che saranno li detti grugni, orecchi, e petto, taglinosi minuti come dadi, così facciasi delle carotte, & con esse materie mescolinosi a mandole monde,

e auanti

e auanti che perda il caldo, riducasi ogni cosa insieme, con pepe, cannella, garofani, & noci moscate, fior di finocchio, & vn poco d'aceto rosato, & subito pongasi in vn drappo sottile, & facciasi il salciccione, & adoprisi nel modo soprascritto.

Per far vn gelo di piedi di castrato, & di vitella con brenità, d'ogni tempo, ma più l'Inuernata. Cap. CCXLIIII.

Piglisi trenta piedi di castrato, ouer cinquanta d'agnello, & quattro di vitella, & facciasino bollire in vn vaso con quattro boccali d'acqua, & vn poco di sale, & schiuminosi, & come sono appresso à cotti, si mescolino col cocchiaro di legno, di modo che mescolandosi disfacciano; lassandoli bollire vn'altro poco, & poi passisi la decottione per lo setaccio, ò stamigna in vn vaso stretto di bocca, acciocche il grasso venga di sopra, & come il grasso sarà leuato, ripongasi la decottione in vn'altra pignatta con li detti piedi che son nel setaccio hauendo cauati tutti gli ossi picciolini, che saranno staccati, & come hauerà bollito per mez'hora, facciasi la proua, & se si congelerà in modo che sia soda, passisi per lo setaccio in vn catino ò teametto di terra, & lascisi stare in loco freddo fin'à tanto, che sia congelata, & dapoi si leuerà quel grasso di sopra con acqua calda, & si rimetterà in vn'altra pignatta, auertendo di non ponerui la morchia, cioè il fondaccio, & per ogni libra di gelo ponganouisi vn'oncia, & meza di zuccaro, cinque oncie di vin bianco, & due oncie, & meza d'aceto, & mescolisi ogni cosa insieme con chiare d'oua fresche battute, & come la decottione sarà mescolata di modo, che vẽga come la schiuma, pongauisi il zuccaro, & l'aceto, che si ha da adoperare, facciasi che con esso siano state per sei hore in infusione due oncie di cannella ammaccata, & vna di gengeuero bianco, facendola poi bollire vn'altra volta nella pignatta fin'à tanto che il chiaro dell'oua venga di sopra, & passerà più volte con la calza, ò con lo sacchetto nel modo che s'è fatto de gli altri, & mettasi in biechieri, in piatti, ouero in altri vasi, & con esso gelo si potranno porre grani di meli granati, & si potrà lauorare con anime di pignoli fioriti. Et si può accommodare il detto gelo in tutti i modi, & forme che si accommodano gli altri, & non hauendo tempo di far la infusione dell'aceto con la cannella, & gengeuero, pongasi la spetieria pesta nel sacco quando si vuol passare.

Per far gelo con piedi di castrato. Cap. CCXLV.

Piglinosi cinquanta piedi di castrato ben netti del pelo, & dell'ossa, & facciansi cuocere in vna pignatta con cinque boccali d'acqua, & come saranno cotti, & ben schiumati, colisi la decottione per lo setaccio, & leuisele il grasso, & lasciasi gelare in vn vaso di terra, & come sarà gelata, leuisele vn'altra volta il grasso con acqua calda, & dapoi pigliasi la parte più chiara d'esso gelo, lasciando la morchia, nel fondo, & per ogni libra di gelo piglinosi oncie due, & meza d'aceto bianco forte, & oncie due, & meza di mele di Spagna, & vna d'agresto vecchio, & quattro, & meza di vin greco, ò d'altro vin chiaro bianco, due chiare d'oua ben battute, vn quarto di cannella pesta, meza oncia tra pepe, garofani, gengeuero, & noci moscate peste, & mescolisi ogni cosa insieme, & facciasi leuare il bollo in vn'altro vaso, & dapoi colisi per lo sacco, & come sarà colato, ponganosi con esso pignoli mondi ammollati, & mandole monde, & fettoline di cotogne cotte in vino, & facciasi gelare ogni cosa insieme, & seruasi in piatti.

Per

Per far già, ò chiarificato di pesce maritimo di acqua dolce.
Cap. CCXLVI.

Delli pesci maritimi pigliſi il gongoro, lo ſpigolo, & l'ombrina, & di quelli di acqua dolce, l'anguilla, il luccio, & la tinca, & la raina, e ciaſcun d'eſſi peſci coſi viuo ſenza eſſere ſcagliato, nettiſi de ſuoi interiori, & lauiſi, & lauinoſi gli denti, & balligie, & pongaſi in vn vaſo con tanta acqua, & vino che ſtia coperto di due dita di vantaggio, & vn poco d'agreſto chiaro vecchio, ò nuouo, & facciaſi bollire fin'à tanto che ſia ben ſchiumato, & pongauiſi poi pepe, & cannella peſta, & di ciaſcuna coſa ſi porrà ſecondo il giuditio, & la quantità del peſce, & facciaſi finir di cuocere, & rompaſi il peſce con la cocchiara di legno in modo che ſia tutto infranto, ma habbiaſi auuertenza che non bolla troppo forte, ò non troppo ſalato; & facciaſi la proua con il bicchiero come di quelli di carne; & come ſarà cotto, laſciſi riposare ogni coſa con vn poco d'aceto bianco per mez' hora, & poi paſſiſi per lo ſetaccio, ò ſtamigna, ſtruccando fuora ogni coſa, & cauiſi con diligenza il graſſo, che ſarà di ſopra, & facciaſi il ſaggio, che non ſia troppo ſalato, & habbia dell'agro, & pizzichi di ſpetierie, perche tal gelo non richiede zuccaro, ponganoſi poi le chiare dell'oua, & faccianoſi bollire con la decottione fin'a tanto che le dette chiare vengano à gallo, & paſſiſi poi per la calzetta più volte fin'à tanto che ſia chiaro, e mettaſi con polpe d'anguille ſotto i piatti ò in altri vaſi *in loco* freddo à congelare, & con eſſo gelo ſi potrannoſi mettere dentro mandole monde, e pignoli ammollati nell'acqua fredda.

Volendo dare il colore à tutti li ſudetti geli chiari, ſi darà il giallo con il zafferano, il pauonazzo con le carotte che ſiano ſtate in aceto, & con il tornaſone, ch'è pezza di leuante, ſi da il roſſo, & altri colori.

Per far gelo di cotogni. *Cap. CCXLVII.*

Piglinoſi le pere cotogne freſche, che ſon migliori, & più viſcoſe delle mele, & nettinoſi del piummino, ſenza mandarle, partanoſi in quattro pezzi, & leuinoſi ſolo l'anime, & quel duro di dentro, & ponganoſi in vna cazzuola con tanta acqua chiara che ſtiano ben coperte, & faccianoſi bollire à lento foco di carbone, fin'à tanto che ſiano ben cotte cioè crepate. Auuertendo che non vogliano eſſer meſcolate, ma ſchiumate con cocchiaro di legno, ò d'argento. Coliſi poi quella decottione per vna fitta ſtamigna, ouer per vna bianca ſaluietta ſpremendola vn poco, & per ogni libra di decottione pongauiſi vna libra di zuccaro fino, & facciaſi ribollire ogni coſa à lento foco fin'a tanto che piglierà la cottura, non mancando di far la pruoua ſopra vn piatto ò tondo di ſtagno.

Per far mirans, che porrà ſeruire per ſapore, & per coprire diuerſi volatili, & quadrupidi arroſti nello ſpedo.
Cap. CCXLVIII.

Piglinoſi libre due di mandole ambroſine bruſtilite ſu la pala focata, ò nella padella, e frighinoſi con vno ſtraccio groſſo, e nettinoſi del bruſtolito, e peſtinono peſti ſi ſtemperino con due libre tra maluagia, & agreſto chiaro, & ſugo di melangole, & otto oncie di brodo, paſſando ogni coſa per lo ſetaccio, ò ſtamigna, & aggiungendo vna libra, & meza di zuccaro, & vn'oncia di cannella, & meza di pepe, & meza tra garofani, & noce moſcate peſte, & faceiaſi cuocere ogni coſa in vna baſtardella, meſcolandola fin'à tanto che pigli corpo, & facendo il ſaggio più volte di modo che tal ſapor ſia cotto, & non arſo, & habbia

del

del dolce, & dell'agro, & come sarà cotto, cauisi, & lasciſi rifreddare, & seruasi per sapore con zuccaro, & cannella sopra; ma volendo coprirne volatili, ò lepri, ò altre seluagine arrostite nello spedo; tengasi alquanto più liquido. Si potrà anco fare tal sapore senza ponerui brodo, ma in loco del brodo altrettanto delle sopradette materie.

Per far ciuiero, il quale potrà seruire come il sopradetto.
Cap. CCXLIX.

Piglinosi libre due di prugne secche, non siano oglioſe, & due tra viſciole, & marasche secche, & vna d'vua passa, & sei oncie di pane bianco brustolito, & pongasi ogni cosa in vna pignata di terra con due libre, & meza di vino gagliardo, & due di mosto cotto, vna, & meza d'aceto, vna oncia di cannella ammaccata, meza di pepe, meza di gengeuero, & meza trà garofani, & noci moscate, & due di mostacciuoli fini muschiati pesti, & facciasi bollire ogni cosa insieme con il vaso coperto pian piano su le bragie per vn' hora, & dapoi passisi per lo setaccio ò stamigna, & ripongasi in vna cazzuola, ò bastardella, con quattro oncie di maluagia moscatella, e tre di sugo di melangole, & due oncie d'acqua di rose, & facciasi leuare il bollo con vn poco di zuccaro se non sarà assai dolce. Cauisi, & lasciſi rifreddare, & seruasi con zuccaro, & cannella sopra; ma volendo coprire i volatili, & seluaggine arrostite nello spedo, tengasi più liquido, & seruasi con zuccaro, & cannella, & pignoli confetti sopra.

Per far sapore dal vulgo detto galantina, che potrà seruir per sapore, & per coprir volatili, & quadrupedi arrosti nello spedo.
Cap. CCL.

Piglisi vna libra d'vua passa di corinto, pestisi nel mortaro con sei rossi d'ouo duri, tre oncie di mostaciuoli, tre di pane brustolito, su le bragie, imbeuerato con aceto rosato, & dapoi stemperisi ogni cosa con oncie sei di maluagia, & quattro d'agresto chiaro, & passisi per lo setaccio, ò stamigna, aggiungendoui vna libra di zuccaro, tre oncie di sugo di melangole di mezo sapore, mez' oncia di cannella pesta, vn' oncia trà pepe, & garofani, & noci moscate peste, & come sarà passata, diasele vna calda nella cazzuola, & dapoi lasciſi rifreddare, & come sarà rifreddata seruasi per sapore con zuccaro, & cannella sopra. Ma volendone coprir volatilli, & seluaticine arrostite nello spedo tengasi più chiara con vn poco di brodo magro di carne.

Per fare vna peuerata, la qual potrà seruire come il sopradetto.
Cap. CCLI.

Piglisi vna libra di pan grattato, ouero mollica di pane brustolita su le bragie, & pongasi vna pignata con otto oncie di mosto cotto, & vna libra di brodo magro di carne, ò acqua, & quattro oncie d'aceto, & vn'oncia di cannella, vn' altra tra pepe, garofani, noci moscate, & gengeuero pesto, & facciasi cuocere, & come sarà cotta passisi per lo setaccio, ò stamigna, aggiungendoui sei oncie di zuccaro, e trè oncie di maluagia, & facciasi ribollire in vna bastardella, & dapoi cauisi, & lasciſi rifreddare, & seruasi per sapore con zuccaro, & cannella sopra, sbruffato d'acqua di rose, & volendo coprire volatili, & quadrupedi saluatici arrostiti nello spedo tengasi più liquida con vn poco di brodo.

Per far brodo negro il quale potrà ſeruire come il ſudetto ſapore.
Cap. CCLII.

Habbianoſi libre due di mele cotogne monde, tagliate in pezzi, & vna libra d'vua paſſa, vna di prugne ſecche, & due trà cibbibo, & vua ſchiaua, & vn'altra tra viſciole, & marаſche ſecche, & ſei oncie di pane bruſtolito ſu le bragie, otto oncie di vin greco, due libre di moſto cotto, & due di vino roſſo, tre quarti di pepe peſto, vn' oncia di cannella, vn' altra tra noci moſcate, & garofani, tre oncie di moſtacciuoli peſti. Et ogni coſa ſi ponga in vna pignata, & facciaſi bollire ſu le bragie, lontano dalla fiamma con il vaſo turato, & come ſarà cotto paſſiſi per lo ſetaccio, ò ſtamigna aggiungendoui quattro oncie di ſugo di melangole, & ſe ſarà dolce à baſtanza pongauiſi del zuccaro, & diaſele vna calda nel modo ſopradetto. Cauiſi poi, & laſciſi rifreddare, & ſeruaſi per ſapore con zuccaro, & cannella ſopra, ma volendoſene coprire volatili ſaluaticine arroſtite nello ſpedo tengaſi più liquida con vn poco di brodo.

Per far ſapore con mandole ambroſine bruſtolite dimandato ſalza di pauo.
Cap. CCLIII.

Pigliſi vna libra di mandole ambroſine broſtolite ſu la pala, ò nella padella, & ſiano ben nette, peſtinoſi nel mortaro con vna libra d'vua paſſa di Corinto ben netta, & otto roſſi d'oue dure. Et eſſendo giorno di carne, ſei fegatelli di polli cotti ſu le bragie, & in giorno magro fegato di peſce aggiungauiſi due oncie di moſtacciuolli, & quattro di pane bruſtolito, e imbeuerato nell' aceto, & come ſarà peſta ogni coſa inſieme ſtemperiſi con agreſto chiaro, & con vn poco di brodo di carne, ò peſce ſecondo il giorno, paſſiſi per lo ſetaccio, ò ſtamigna, & dapoi pongaſi in vna cazzuola ſtagnata con vna libra di zuccaro, tre quarti di cãnella peſta, tre quarti trà pepe, e garofani, & noci moſcate, & facciaſi cuocere aggiungendoui vn poco di ſugo di melangole, & come ſarà cotto laſciſi rifreddare, & ſeruaſi con zuccaro, & cannella ſopra. Et non volendo adoperare brodo di carne ne di peſce in loco d'eſſi adoperiſi maluagia. Di tal ſapore ſi potranno coprire arroſti. In queſto modo ſi può fare la ſalza baſtarda, nella quale ſi aggiungono più ſpetierie.

Per far ſapore d'vua paſſa, & altre materie. *Cap. CCLIIII.*

Peſtiſi nel mortaro vna libra d'vua paſſa con ſei oncie di pane bruſtolito imbeuerato in vino roſſo, & aceto, & oncie due di moſtacciuoli, e tre oncie di nocelle monde, & come ſarà peſta ogni coſa ſtemperiſi con il medeſimo vin roſſo, & aceto, & paſſiſi per lo ſetaccio, & come ſarà paſſata, pongaſi in vna cazzuola ſtagnata, & mettanoſi pepe, cannella, garofani, & noci moſcate peſte, che ſiano in tutto vn'oncia, ma più di cannella che d'altro, & facciaſi cuocere aggiungendoui vn poco di maluagia, & ſugo di melangole, & come ſarà cotta ſeruaſi calda ò fredda con zuccaro, & cannella ſopra.

Per far ſapore di color di geneſtre con mandole dolce.
Cap. CCLV.

Peſtiſi nel mortaro vna libra di mandole ambroſine monde con ſei oncie di mollica di pane imbeuerata in agreſto chiaro, e tre oncie di pignoccati, & ſei roſſi di voue crude, & come ogni coſa ſarà peſta, ſtempenſi con ſugo di melangole, agreſto chiaro, & vn poco di trebbiano, ò moſcatello, & paſſiſi per lo ſetaccio, & pongaſi in vna cazzuola con vna libra di zuccaro, aggiungendoui in tutto pepe, garofani, cannella, & noci moſcate peſte, che in tutto ſiano

to siano vn' oncia, & meza, ma più cannella che altre spetierie, & facciasi cuocere come il sapore sopra scritto; & seruasi caldo ò freddo à beneplacito con zuccaro, & cannella sopra.

Per far sapore di mele appie, & cipolle. Cap. CCLVI.

Piglisi vna libra di mele appie senza mondarle, ma nettandole solo delle anime, & del carcasso, & pestinosi nel mortaro con quattro oncie di cipolle grosse cotte sotto le bragie, & quattro rossi d'oua dura, tre oncie di mollica di pane insuppato nell' aceto rosato, & vin rosso, & come sarà pesta ogni cosa insieme, passisi per lo setaccio, & pongasi in vna cazzuola con quattro oncie di sugo di melangole, & vn poco di agresto chiaro, & di mosto cotto, & meza libra di zuccaro, & facciasi cuocere, & seruasi caldo ò freddo à beneplacito con zuccaro, & cannella. A beneplacito, anco di adoperare le cipolle, ò li spigoli d'aglio cotti.

Per fare agliata con noci fresche, & mandole. Cap. CCLVII.

Piglinosi sei oncie di noci fresche monde, & quattro di mandole ambrosine fresche, & sei spigoli d'agli perlessati, ò vno, & mezo crudo, & pestinosi nel mortaro con quattro oncie di mollica di pane insuppata in brodo di carne ò di pesce, che non sia troppo salato, & come saranno peste, pongansi vn quarto di gengeuero pesto. Questo sapore essendo ben pesto, non occorrerà che sia passato, ma solamente stemperato con vn delli sudetti brodi, & se le noci saranno secche faccianosi stare in molle nell' acqua fredda fin'à tanto che siano mollificate, & si possono mondare. Nel detto sapore vi si potrebbe pestare vn poco di rape, ò di cauli torsuti ben cotti in brodo di carne se sarà in giorno di grasso.

Per fare vn sapore dimandato nosella. Cap. CCLVIII.

Pestisi nel mortaro vna libra di noci monde, che non siano rancide, con sei oncie di mandole monde, & sei di mollica di pane insuppata in brodo di carne ò di pesce; & tre spigoli d'agli, & come saranno peste, stemperisi ogni cosa in vn delli sopradetti brodi, & senza che siano passate ponganosi in vna cazzuola con vn' oncia di spetierie dolci, & vn poco di zafferano, & vn poco di rosmarino, & di menta, & maiorana battute minute, & facciasi leuare il bollo ad ogni cosa nella cazzuola, & come sarà cotta, seruasi calda ò fredda à beneplacito. Tal sapore il più delle volte si adopera per coprire rane fritte, ò lumache, & alcuni pesci allessati in acqua. Et se ne possono anco coprir animelle di vitella, ò di capretto soffrite.

Per far sapore di cerase fresche, & d'altre frutte. Cap. CCLIX.

Piglinosi quattro libre di cerase Romanesche fresche non troppo fatte, & faccianosi cuocere in vna pignata con vna foglietta di agresto chiaro, & due oncie di mostacciuoli fini, & quattro di mollica di pane, vn poco di sale, vna libra di zuccaro, vn'oncia tra pepe, garofani, cannella, & noci moscate, & come saranno cotte, passisi ogni cosa per lo setaccio, & lascisi rifreddare, & seruasi. In questo modo si può fare dell'vua spina, & de celsi.

Per far sapore di carotte. Cap. CCLX.

Piglisi la parte più colorita della carotta, che sia ben netta, & facciasi più di mezo cuocere con acqua, cauisi poi, & pongasi in vna pignata di terra, & per ogni libra di carotta ponganouisi oncie sei di zuccaro, & quattro di cotogne, meza di cannella, vn quarto di pepe, vn quarto tra garofani, & noci moscate, & faccia bollire ogni cosa insieme con vna foglietta d'agresto chiaro, & quattro oncie

d'aceto rosato, & come sarà cotta passisi per lo setaccio, & questo sapore vuole hauere vn poco di corpo, & come sarà passato, lascisi rifreddare, & seruasi.

Per far sapore d'vua passa. Cap. CCLXI.

Pigliſi l'vua passa netta, & ben lauata, & pestisi nel mortaro, & per ogni libra ponganouisi tre oncie di mostacciuoli fini, e tre di pasta di marzapane ouero fettoline di pane imbeuerato nell' aceto rosato, & otto oncie di zuccaro fino, meza oncia di cannella, vn quarto tra garofani, & noci moscate, & come ogni cosa sarà pesta passisi per lo setaccio, hauendole prima stemperate con aceto bianco, & sugo di melangole. Seruasi dapoi in piatti con zuccaro sopra; In questo modo si può fare del cibibo senza anime, & d'altre vue secche.

Per far sapore d'vua passa, & prugne secche. Cap. CCLXII.

Pigliſi vna libra d'vua passa, & vna libra di prugne secche ben nette, & ben lauate, & ponganosi in vn vaso con tre fogliette di vino, e tre d'aceto, & oncie tre di mostaccioli, & come saranno cotte, passinosi per lo setaccio, & come saranno passate, giungauisi meza oncia di cannella pesta, & vna oncia tra pepe, garofani, & noci moscate, & vna libra di zuccaro fino. Seruasi in piatti. Tal sapore dura alcun dì.

Per far sapore d' amandole ambrosine. Cap. CCLXIII.

Pestisi vna libra di mandole ambrosine con mollicca di pan bianco, imbeuerata nell' agresto chiaro; passisi per lo setaccio, hauendola stemperata con l'agresto, & sugo di limoncelli, & giunganouisi sei oncie di zuccaro fino pesto, vn quarto di gengeuero pesto, & vn poco di sale, & seruasi fresco, percioche presto si corrompe.

Per far sapore di melegranate. Cap. CCLXIV.

Pigliſi vna libra, & meza di vino di melegranate chiarificato, & vna libra di zuccaro, & facciasi bollire ogni cosa à lento foco di carbone fin'à tanto, che habbia tà la cottura, che si conoscerà per la proua, che farà la boccula. Et sopra tutto il zuccaro sia fino, & facciasi bollir pian piano. Si conseruerà poi in alberelli di vetro, o di terra inuetriati.

Per far salsa di Rebis. Cap. CCLXV.

Piglinosi il rebis, ch'è come vua rossa, sgranisi, lauisi, & pigliſi il migliore, lasciando l'ammaccato, facciasi bollire con tanta acqua chiara, che stia coperto di tre dita di vantaggio, fin' a tanto che i grani siano crepati, & passisi la decottione cosi calda per lo setaccio, & ripassisi per la calzetta di raschietta bianca, fin'à tanto che si vedrà che sia chiara come vn robbino, & per ogni libra di decottione passata, pongauisi vna libra, & due oncie di zuccaro, & facciasi bollire pian piano nella cazzuola, mescolando di continuo per rispetto del zuccaro, che facilmente salirebbe brusciare, (come sarà tutte l'altre salse à chi vi porrà cura) & come sarà bollita per meza hora, facciasi la proua, & se comincierà a viscare, cauisi subito, & ponga si in vaso di terra inuetriato, & quando sarà rifreddata se ne potranno far biechieri, percioche facilmente gela come fà il gelo. Onde più tosto si può chiamar gelo, che salsa.

Per far sapore con il corpo del sopraſcritto Rebis. Cap. CCLXVI.

Pigliſi quella parte, ch'è rimasta nel setaccio, & facciasi bollire per meza hora con acqua, & vino in vna cazzuola, aggiungendoui li mostacciuoli pesti, & passisi

& passisi per lo setaccio, ponendoui zuccaro, & vn poco di sale, e spetierie dolci, & seruasi à beneplacito.

Per far salsa reale. Cap. CCLXVII.

Piglinosi libre tre di zuccaro fino, & vna foglietta d'aceto bianco senza rose, & vna meza di vin bianco, & vn poco di cannella intiera, & facciasi bollire ogni cosa in vna pignatta noua inuetriata, fin'à tanto che verrà alla cotura, e tengasi coperta la pignatta, che non possa fiatare, & per conoscere la cotura, pongasene vn poco sopra vn piatto, ò tondo, & se farà buccula compressa, che toccandola non si spanda, sarà cotta, seruasi poi fredda, & habbiasi auertẽza che non si brusci, percioche si ha da cauar subito che farà la boccula, come di sopra è detto. Quando si cuoce sarà in arbitrio metterui noci moscate, & chiodi di garofani, & in loco della pignatta si può cuocere in vna cazzuola.

Per far salsa di sugo di cotogne. Cap. CCLXVIII.

Grattisi il cotogno leggieri senza mandarlo con la grattacascio, & quella grattatura strucchisi con la stamigna, fin'à tanto che non ne vscirà più, & pongasi in vn caraffone, & lascisi stare per sei hore, fin'à tanto che la materia grossa sia nel fondo, & pigliſi la parte più chiara, & mettasi in vna cazzuola, ò pignatta inuetriata, & per ogni libra di sugo ponganouisi oncie otto di zuccaro, & due oncie d'aceto, & vna di vin greco, & facciasi cuocere nel modo che si cuoce la salsa reale sopraſcritta con vn quarto di cannella intiera, meza noce moscata, & quattro chiodi di garofani.

Per far salsa di sugo di mele appie. Cap. CCLXIX.

Piglinosi mele appi, & grattinosi nel modo di sopra senza essere mondate, e tengasi il medesimo ordine sopraſcritto di fare il sugo, & chiarirlo, & giungauisi vn poco d'aceto, & di vin bianco, e pigliſi la parte più chiara, & per ogni libra di sugo ponganosi otto oncie di zuccaro, & cuocasi nel modo del sugo di cotogne sopraſcritto con le medesime spetierie.

Per far salsa di sugo di melangole, & limoncelli. Cap. CCLXX.

Piglinosi oncie quattro di sugo di limoncelli, & vna libra di sugo di melangoli forti, ò di mezo sapore, & mettasi à bollire la parte più chiara in vna libra di zuccaro fino, & in vn quarto di cannella intiera, & due chiodi di garofani, dandoli la cotura nel modo ordinato nel proſſimo Cap. della salza di vino di mele granate in modo che siano calate delle tre parti le due.

Per far sapore d'agresto nuouo. Cap. CCLXXI.

Piglinosi libre quattro d'agresto nuouo sgranato, & lauato, faccianosi cuocere cõ vn'altro bicchiero d'agresto nuouo colato, & aggiunganouisi due oncie di mostacciuoli, & vna libra di zuccaro, vn poco di mollica di pane cosi asciutta, due oncie d'aceto forte, vn quarto di cannella intiera, & due chiodi di garofani, & come sarà ben cotto, si passerà ogni cosa per la stamigna. Tal sapore si serue freddo, & presto si corrompe.

Per far salsa verde. Cap. CCLXXII.

Pigliſi petrosemolo, cime di spinaci, acetosa, pimpinella, ricula, & vn poco di menta, e tritisi ogni cosa minutamente, & pestisi nel mortaro con fettoline di pane brustolito, & sarà in arbitrio, se vi si vorrà mettere mandole, ò nocelle, ma acciochè rimanga più verde, si farà senza, & come sarà pesta, vi si metterà pepe, & sa-

le

le ſtemperandola con aceto, & ſe ſarà ben peſta, non occorrerà paſſarla. In queſto modo ſi potrà fare di capriola, cioè viticchi de viti.

Per far vna agreſtata. *Cap.* CCLXXIII.

Pigliſi agreſto nuouo paſſato, & mollica di pane imbeuerata in quello agreſto, & paſſiſi ogni coſa per la ſtamigna; giungauiſi vn poco di zuccaro, zafferano, pepe, & ſale, & facciaſi cuocere in modo che venga come brodetto. Di tale agreſtata ſi potranno coprir fritture, & ſe ne potrà ſeruire per ſapore.

Per far ſapore d'vua negra. *Cap.* CCLXXIIII.

Pigliſi l'vua negra, che habbia del ſodo, & ſia quella che ſi chiama gropello, cioè ceſeneſe, che ha le coſte roſſe, ſuaghinoſi i raſpi, & mettanoſi à bollire nella cazzuola con foco lento per vn'hora, & dapoi pighſi il ſugo che tal'vua haurà fatto, & coliſi per vna ſtamigna, & per ogni libra di ſugo, piglinoſi otto oncie di zuccaro fino, & facciaſi ribollire in vna cazzuola, ſchiumandolo, & con eſſo ſi aggiungerà all'vltimo vn poco di ſale, & di cannella intera, & facciaſi bollire à foco lento, tanto che pigli la cottura, & come farà cotto, conſeruiſi in vaſi di vetro, ò alberelli inuetriati.

Per far ſapore della medeſima vua con corpo. *Cap.* CCLXXV.

Pigliſi quella parte ch'è rimaſta nella cazzuola con quel poco ſugo, & facciaſi bollire con vn poco d'aceto, meſcolandola di continuo con la ſpatola, che non ſi attacchi al fondo; & come ſi vedrà che ſarà cotta, & ben ſoda paſſiſi per lo ſetaccio, & dopò che ſarà paſſata pongauiſi, pepe, cannella, noci moſcate, garofani peſti, & vn poco di ſale, & meſcoliſi ogni coſa inſieme, & acciochè habbia il color viuo, habbiaſi apparecchiato vn boccal di ſugo fatto della medeſima vua, che ſia bollito con zuccaro per tre quarti d'hora, & meſcoliſi ogni coſa inſieme dandone il corpo liquido, & ſodo come piacerà.

Per far moſtarda amabile. *Cap.* CCLXXVI.

Piglinoſi vna libra di ſapor d'vua vn'altra di cotogne cotte in vino, & zuccaro, quattro oncie di mele appie cotte in vino, & zuccaro, oncie tre di ſcorze di melangole condite, oncie due di ſcorze di limoncelli conditi, & meza oncia de noci moſcate condite, & peſtinoſi tutte le conditure con il cotogno, & con le mele appie nel mortaro, & come ogni coſa ſarà peſta ſi paſſerà per lo ſetaccio inſieme con il ſapor d'vua, e ſi giungeranno con le dette materie tre oncie di ſenapa purgata, e più ò meno, ſecondo ſi vorrà forte, & come ſarà paſſata vi ſi metterà vn poco di ſale, & zuccaro fino peſto, meza oncia di cannella peſta, & vn quarto di garofani peſti, & non volendo peſtare le conditure, battanoſi minute, & non hauendo poi ſapor d'vua, ſi potrà far ſenza, pigliando più cotogne, & mele appie cotte nel modo ſopradetto.

Per far ſalſa di viſciole. *Cap.* CCLXXVII.

Piglinoſi viſciole freſche ſpiccate dal zeuolo, & ponganoſi in vn vaſo di rame ſtagnato, ò di terra inuetriato, & faccianoſi bollir coſi aſciutte pian piano ſenza meſcolare, & come ſaranno ben crepate, colinoſi per vn ſetaccio ſenza ſpremere baſtando il ſolo ſugo, che haueranno fatto. Et per ogni libra del detto ſugo pongaſi vna libra di zuccaro fino, & mezo quarto di cannella intiera, & vn quarto trà pepe, garofani, & noci moſcate peſte, & facciaſi bollire ogni coſa inſieme, ſchiumandola con il cocchiaro di legno ò d'argento, & laſciſi bollire fin'à tãto, che

che faccia boccula, facendo la proua come s'è fatta della salza regale nel Capitolo 267. Et si conseruerà in vasi di terra inuetriati.

Per far sapore di visciole con corpo. *Cap.* CCLXXVIII.

Piglinosi le soprascritte visciole che son rimaste nel setaccio, & faccianosi bollire con vn poco di vin bianco, & aceto, & aggiunganouisi mostacciuoli pesti, & passisi ogni cosa per lo setaccio, & mettasi in tal passatura zuccaro fino pesto, cannella pesta, garofani pesti, vn poco di sale, & faccianosi ribollire, se sarà liquida, ma se sarà soda, non occorrerà; Tal sapore alla giornata si serue freddo, ma se si farà ribollire, si conseruerà più, & volendosi fare con visciole delle quali non sia stato cauato il sugo, non vi si ponga vino, ne aceto.

Per far sapore di cotogne con sugo di melangole. *Cap.* CCLXXIX.

Pigliſi vna libra di cotogne monde, & priue d'interiori, & vn'altra di zuccaro fino pesto, & meza d'acqua chiara; & facciasi cuocere il cotogno tagliato in pezzi, & come il cotogno sarà cotto, facciasi la proua della decottione, & se sarà la boccula che non si spanda, cauisi il cotogno, & mettanosi nella decottione tre oncie di sugo di melangole forti ò di mezo sapore, & facciasi leuare il bollo, schiumandolo vna volta sola con cocchiaro di legno, ò d'argento, & dapoi si caui, & si serua freddo Si possono mettere à bollir con esso vno stecco di cannella intiera, & due chiodi di garofani. Tal sapore si conserua in vasi inuetriati, & dura vn'anno, ma viene come gelo, & se si vorrà con corpo, passinosi li pezzi di cotogni cotti per lo setaccio con la medesima decottione, giungendoui pepe, garofani, cannella, & noci moscate peste.

Per accommodare marasche in gelo. *Cap.* CCLXXX.

Piglinosi dieci libre di marasche fresche ouero visciole colte di quel giorno, che non siano ammaccate, & lasciſi loro la metà del picollo, & faccianosene mazzuoli à diece per mazzuolo, & habbiasi vna cazzuola con vna libra d'acqua chiara, & ponganouisi dentro le dette marasche, & come comincierà a scaldarsi, ponganouisi dentro diece libre di zuccaro fino pesto setacciato, & facciasi bollire pian piano, schiumando con il cocchiaro, & come le marasche saranno crepate, & saranno tutte d'vn calore, cauinosi, & ponganosi in vn piatto, & lascinosi scolare, & facciasi bollire la decottione da se fin'à tanto che venga alla cottura, nō mancando però di schiumare, & far la proua sopra il piatto, & se farà boccola che toccandola non si spanda cauisi dal foco, e sciolganſi mazzuoli delle marasche, & accommodinosi in bicchieri, ò in piatti d'argento, con la decottione sopra, la qual sia tepida, & mettanosi in loco fresco à congelare, in questo modo si possono accōmodar le visciole, & nella medesima decottione si possono cuocere delle prugne damascene fresche.

Per cuocere mele appie con zuccaro. *Cap.* CCLXXXI.

Faccianosi brustolire le mele appie, & cauinosi, & mondisi, lasciandoui la roseletta, & habbiasi vna cazzuola con zuccaro liquefatto chiarificata, & ponganouisi dentro le mele appie, & faccianosi bollire pian piano schiumadole, & come saranno cotte cauinosi dal zuccaro, & ponganosi in piatti d'argento, & lasciſi bollire la decottione facendo la proua, & se sarà boccula, leuisi dal foco, & pongasi tepida sopra le mele appie, & mettasi in loco freddo à congelare. In questo modo si potrà fare con diuerse mele. Ma volendo accommodare pere come son moscarole, faccianosi bollire prima in acqua, & dapoi si finiscano di cuocere con il zuccaro, & accommodinosi nel modo sopradetto.

IL FINE DEL SECONDO LIBRO.

TAVOLA

TAVOLA
DEL SECONDO LIBRO.

PER accommodare la testa di boue in diuersi modi. Cap. 1
Per cuocere la lingua del boue, & della vaccina in diuersi modi. cap. 2
Per alessare ogn'agio, cioè parte delli sopradetti animali, cominciando dal petto. cap. 3
Per misaltare, & alessare ogni lato de sudetti animali. cap. 4
Per cucinare la punta del petto, cioè il callo del boue, ouero vaccina in diuersi modi. cap. 5
Per arrostire nello spedo la schiena di boue, ò vaccina. cap. 6
Per far brisauoli di schiena di boue, ò di vaccina alla Venetiana cotti su la graticola. cap. 7
Per arrostire nello spedo, & stufare il lombo di boue, ò di vaccina. cap. 8
Per arrostire il sopradetto lombo ad vn' altro modo. cap. 9
Per arrostire, & stufare il lõbo della vaccina, ò del boue in altro modo. cap. 10
Per stufare in forno e sottestare il lombo del boue, ò della vaccina. cap. 11
Per stufare il lombo di boue alla Tedescha. cap. 12
Per far polpettoni alla Romanesca di lombo di boue, ò di vaccina. cap. 13
Per far brisauoli, & polpetti di lombo di boue, ò di vaccina ripieni. cap. 14
Per cucinare la carne magra di vacca, ò di boue in diuersi modi. cap. 15
Per cucinare i piedi di boue, ò di vaccina in diuersi modi. cap. 16
Per cucinare la Zinna della vaccina in più modi. cap. 17
Per soffriggere, & fare diuerse fricassee di zinna di vaccina. cap. 18
Per cucinare il segato di boue, ò di vaccina in diuersi modi. cap. 19
Per fare fricassea del polmone, del sangue, del rognone, & del segato della vaccina. cap. 20
Per cucinare la milza di boue, ò di vaccina in più modi. cap. 21
Per cucinare le trippe di boue, ò di vaccina in diuersi modi. cap. 22
Per alessare la testa di vitella con acqua, & sale. cap. 23
Per cucinare la testa della vitella di latte senz'osso in più modi. cap. 24
Per arrostire nello spedo la testa di vitella di latte cõ pelle, & sẽza pelle. cap. 25
Per alleſſare, ò stufare la testa della vitella mongana ripiena. cap. 26
Per sottestare in forno la testa di vitella mongana. cap. 27
Per cuocere la testa della vitella mongana dorata, & su la graticola. cap. 28
Per arrostire nello spedo, la lingua della vitella mongana. cap. 29
Per arrostire nello spedo, & accommodare in più modi la lingua della vitella mongana ripiena. cap. 30
Per arrostir su la graticola adorata, & farsi fricassea della lingua della vitella mongana. cap. 31
Per cuocere la detta lingua in diuerse fricassee. cap. 32
Per alessare il petto della uitella. cap. 33
Per stufare, & sottestare il petto della uitella mongana. cap. 34
Per soffrigere, & far fricassea del petto della uitella mongana. cap. 35
Per arrostire nello spedo, & su la graticola il petto della detta vitella ripieno. cap. 36
Per accommodare la spala della vitella mongana in più modi. Cap. 37
Per arrostire nello spedo la schiena, cioè mon-

lonza della vitella mongana in più modi. cap. 38
per arrostir nello spedo la scannatura della vitella mongana. cap. 39
per cuocere nello spedo, & in altri modi il lombo della vitella mongana. cap. 40
per arrostir nello spedo il vognione della vitella mongana. cap. 41
per cuocere nello spedo, & in diuersi altri modi la coscia della vitella mongana. cap. 42
per fare polpette, & polpettoni della carne magra della sopradetta coscia di vitella mongana. cap. 43
per fare polpettoni alla Romanesca, della detta carne magra. cap. 44
per fare brisauoli di carne magra di vitella fritti, & cotti su la graticola. ca. 45
per fare ceruellati di carne magra di vitella, & del suo fegato con la sua rete. cap. 46
per fare ballotte di carne magra, & fegato di vitella mongana in forma di pero. cap. 47
per accommodare i piedi di vitella in diuersi modi. cap. 48
per arrostir l'animelle di vitella nello spedo, & su la graticola. cap. 49
per soffriggere, & accommodare in diuersi modi l'animelle di vitella mongana. cap. 50
per far potaggio delle sopradette animelle in diuersi modi. cap. 51
per cuocere la ceruella di vitella in diuersi modi. cap. 52
per accommodare gl'occhi della vitella in più modi. cap. 53
per cuocere testicoli di vitello, d'agnello di toro, di bufaletto, di cieruo, & d'altri animali quadrupedi, vsati in più modi. cap. 54
per cuocere il fegato della vitella mongana in più modi, cominciando dallo arrostirlo nello spedo. cap. 55
per cuocere la corata, cioè il polmone della vitella mongana in diuersi modi. cap. 56
per cuocere trippe di vitella mongana in diuersi modi. cap. 57
per riempire trippe di vitella mongana. cap. 58
per cuocere il sangue della sopradetta vitella in più modi. cap. 59
per cuocere la testa di castrato in diuersi modi. cap. 60
per cuocere il petto di castrato in più modi. cap. 61
per fare potaggio di petto di castrato. cap. 62
per far potaggio di petto di castrato in un'altro modo. cap. 63
per arrostire nello spedo, & su la graticola la spalla di castrato. cap. 64
per sottestar, & arrostir su la graticola, & nello spedo, spalle di castrato inuolte in la rete contrafatta. cap. 65
per cuocere la schiena di castrato in diuersi modi. cap. 66
per cuocere il groppone, & coda di castrato su la graticola in diuersi modi. cap. 67
per alessare il zigotto di castrato intiero. cap. 68
per sottestar il zigotto di castrato intiero ripieno. cap. 69
per arrostire nello spedo il zigotto di castrato intiero. cap. 70
per accommodare in diuersi modi la carne magra di zigotto di castrato. cap. 71
per fare potaggio di carne magra di zigotto di castrato. cap. 72
per fare potaggio di carne magra di zigotto di castrato con latte d'amandole. cap. 73
per far potaggio di piedi di castrato. ca. 74
per cuocere ogni sorte d'interiori di castrato in diuersi modi. cap. 75
per cucinare ogni agio, cioè ogni parte di capra, & di camozza. cap. 76
per arrostir nello spedo, & sottestare capretti intieri. cap. 77
per alessare, & arrostire, e fare molte vmande d'ogni agio, cioè parte del capretto eccettuando la testa. cap. 78

Per cuocere la testa di capretto in diuersi modi. cap.79
per cuocere gl' interiori de sopradetti capretti in diuersi modi. cap.80
per cuocere le trippe, & polmone di capretto in vn' altro modo. cap.81
per cucinare in diuersi modi caprioletti, cerietti, & daini di latte. cap.82
per arrostir il porchetto domestico, & selvaggio. cap.83
per arrostir il zigotto, spalla, & lombo di cerietto di capriolo, & di daine. cap.84
per far brodo lardiero del petto, & delle coste delli sopradetti animali. cap.85
per cuocere il fegato di detti animali in più modi, che non hanno fiele. cap.86
per cuocere la carne di cerno in diuersi modi. cap.87
per cucinare la carne d' orso in diuersi modi. cap.88
per cuocere in diuersi modi la carne di porco spinoso. cap.89
per cuocere il porchetto riccio in diuersi modi. cap.90
per cuocere ogni sorte di carne pecorina selvaggia. cap.91
per cuocere la testa del porco cignale, con vino, acqua, aceto, e spetie. cap.92
per cuocere ogni sorte di lepre, & conigli in diuersi modi. cap.93
per soffriggere, & far diuerse fricassee di lepri. cap.94
per cucinar il coniglio d' India, & il ghiro. cap.95
per cuocere la testa del porco domestico in diuersi modi. cap.96
per cucinare in diuersi modi il collo, & scamatura del porco domestico. cap.97
per cuocere il petto di porco domestico in diuersi modi. cap.98
per cucinare la schiena del porco domestico in diuersi modi. cap.99
per fare il lomboletto di porco domestico in più modi. cap.100
per cucinare la pancia di porco in diuersi modi, & somate fresche. cap.101
per cucinare il zigotto, cioè coscietto di porco domestico in più modi. cap. 102
per fare mortatelle di carne magra di zigotto di porco domestico inuolto nella rete. cap.103
per cuocere le bocche del porco domestico saporite. cap.104
per cuocere in diuersi modi la coratella del porco domestico. cap. 105
per arrostir in diuersi modi il fegato del porco domestico. cap.106
per far tommaselle di fegato di porco cap. 107
per far tommaselle di fegato di porco in vn' altro modo. cap.108
per fare tommaselle di fegato, & lomboletti di porco domestico. cap.109
per fare sanguinacci di sangue di porco domestico. cap.110
per fare strutto di songia di porco domestico. cap.111
per fare strutto di grasso d'oca, d'anara, & di gallina nostrale. cap.112
per cuocere ogni sorte di carni salate, & salami. cap.113
per cuocere ogni sorte di salami di carne di porco. cap.114
per fare diuerse compositioni delle quali si potrà empire ogni sorte d' animali vsati, si quadrupedi, come volatili, che si vorano arrostire nello spedo. cap.115
per far varie compositioni, delle quali si potranno empire diuersi membri di animali quadrupedi, & molti animali volatili, li quali si haueranno da alessare con acqua, & sale. cap.116
per alessare ogni sorte di capponi, & galline nostrali. cap.117
per cuocere li sopradetti volatili, capponi, galline, e polanchi in vn' altro modo cõ acqua, e sale, inuolti in rete, acciò rimangano bianchi. cap.118
per stufare ogni sorte di capponi, e galline nostrali. cap.119
per stufare ogni sorte di capponi in vn' altro modo. cap.120
Per alessare ogni sorte di capponi, & seruirli cõ diuerse cõpositioni sopra. ca.121

per

per alessare il cappone senz'osso. cap. 122
per alessare, & accommodare il cappone sopramentato. cap. 123
per arrostire il cappone nello spedo in diuersi modi. cap. 124
per arrostire nello spedo il cappone, che prima sia stato mezo alessato. cap. 125
per soffriggere il cappone in diuersi modi. cap. 126
per alessare, & arrostire galline, & pollanche nostrali, & pollanche d'india. cap. 127
per cuocere nello spedo, & in altri modi il polletto, cioè il pollastrello picciolino. cap. 128
per cuocere nello spedo piccioni domestici, ò di torre. cap. 129
per cuocere i sopradetti piccioni, alessi, ò in altro modo. cap. 130
per arrostire nello spedo piccioni di ghianda, palombelle, felicette beccacci, & garganelli. cap. 131
Per cuocere i detti volatili in brodo lardiero. cap. 132
per arrostire, & accommodare tortore, & quaglie in più modi. cap. 133
per cuocere nello spedo, & in altri modi, tordi, merli, & lodole. cap. 134
per arrostire nello spedo, & accommodare in più modi, passeri, petti rossi, et altri vccelletti. cap. 135
per arrostire beccafichi, ortolani, & rondini. cap. 136
per arrostire nello spedo, & acommodare in più modi, ogni sorte di fagiani, & fagiane vecchie. cap. 137
per cuocere allo spedo, & in altri modi cotorne, starne vecchie, & frangolini. cap. 138
per arrostire nello spedo starnotti, faggianotti, & pernicioni. cap. 139
per arrostire nello spedo il pauone nostrale. cap. 140
per arrostire il gallo, & la gallina d'India, li quali in alcuni loehi d'Italia si domandano pauoni d'India. cap. 141
per arrostire nello spedo, & cuocere in più modi le grue. cap. 142
per arrostire nello spedo, & cuocere in più modi oche saluatiche. cap. 143
per arrostire nello spedo, & cuocere in altri più modi, anatre selnaggie. cap. 144
per alessare, & accommodare in diuerse viuande, oche, & anatre domestiche. cap. 145
per arrostire allo spedo, & cuocere in diuersi modi, paperi, & anatre picciole domestiche. cap. 146
per cuocere in più modi ogni sorte di colli, ale, & piedi delli suddetti uolatili. cap. 147
per arrostire allo spedo, & fare diuerse fricassee, di magoni, di paperi, d'oche, di grue, di pauoni nostrali, & galline d'India. cap. 148
per accommodare in diuersi modi le lingue d'anatre, & oche domestiche, saluatiche. cap. 149
per cuocere in più modi i fegati d'oche, di paperi, d'anatre, di pauoni, di galli d'India, di capponi, di galline, & d'ogn'altra sorte di uolatili. cap. 150
per cuocere oue non nate, & trippe, & sangue in più modi. cap. 151
per fare una viuanda di diuerse materie detta in lingua Spagnola oglia potrida. cap. 152
per fare una viuanda di semolella con diuerse altre materie alla moresca chiamata succussu. cap. 153
per fare una minestra di riso alla damaschina con diuerse carni. cap. 154
per far farina di riso, della quale si potranno fare diuerse minestre calde. cap. 155
per fare una viuanda di riso alla Lombarda sottestata con polpe di ceruellate, & rossi d'oua. cap. 156
per far capirotata bastarda. cap. 157
per fare un'altra capirotata, con la quale si potranno coprire diuersi arrosti. cap. 158

Per fare vna compositione volgarmente detta capirotata commune. cap.159
per far ginestrata, la quale potrà seruire per minestra, & per coprire diuerse carni. cap.160
per far vna nocchiata. cap.161
per far minestra di bianco magnare. cap. 162
per fare vna ginestrata, ouero zambaglione con rossi d'oue fresche. cap.163
per fare vna minestra di bianco magnare, con farina di amido, & pignoli ammogliati. cap 164
per far minestra di bianco magnare, mollica di pane, & mandole ambrosine. cap. 165
per far minestra di amido con brodo di carne. cap.166
per far minestra di bianco magnare all' improuista. cap.167
per far minestra bianca di ricotta. cap.168
per fare minestra di latte volgarmente chiamata ongaresca. cap.169
per fare minestra di semolella, con latte di capra, o di uacca. cap.170
per fare una minestra di fiore di farina, & pan grattato, volgarmente detta millesanti. cap.171
per fare mille santi di fior di farina per conseruarlo. cap.172
per far minestra di tagliatelli. cap.173
per far minestra di maccaroni alla Romanesca. cap. 174
per far minestra di maccaroni à ferro. cap. 175
per far minestra di maccaroni detti gnocchi. cap.176
per fare tortelletti con polpa di cappone. cap.177
per far tortelletti con pancia di porco, & altre materie, dal vulgo chiamate annolini. cap. 178
per far minestra di tortelletti d'herbe alla Lombarda. cap.179
per far tortelletti di piselli, ouero fagioli freschi. cap,180
per far minestra di rauioli senza spoglia. cap.181
per far minestra detta cianciarelle. cap.182
per far minestra di viuarolle. cap.183
per far minestra di riso, & farro con brodo di carne. cap.184
per far minestra di formentone, & orzo mondo. cap.185
per far minestra di miglio, & panico infranto. cap. 186
per fare minestra di farina di castagne. cap. 187
per fare minestra di piselli, & faue fresche con brodo di carne. cap.188
per soffriggere piselli freschi con la scorza, & senza. cap.189
per stufare piselli con la scorza. cap.190
per far minestra di piselli secchi. cap.191
per far minestra di ceci infranti, con brodo di carne, & altre materie. cap.192
per fare vna cominata alla Romanesca. cap. 193
per fare minestra di caulo torzuto con brodo di carne, & altre materie, & cuocerlo in diuersi modi. cap.194
per far minestra di cauoli fiori con brodo di carne. cap.195
per far minestra di cauoli di capucci. cap. 196
per fare minestra di cauoli capucci stati in sale. cap.197
per fare minestra di cauoli Milanesi, & Bolognesi con brodo di carne. cap.198
per empire foglie di cauli, d'vna compositione detta nosetti. cap.199
per far minestra di caulo struccato alla Romanesca. cap. 200
per far minestra di cauolo, & fagioli, & altre materie con brodo di carne. cap. 201
per far minestra di lattuga con brodo di carne in diuersi modi. cap.202
per far minestra con diuerse herbette, con brodo di carne, & altre materie. ca.203
per fare minestra di spinaci, con brodo di carne. cap.204

per

per far minestra di foglie di rape. cap. 205
per far minestra di petrosemolo, & altre herbette dimandata nelle Corti di Roma brodo apostolorum. cap. 206
per far minestra di germogli di finocchio di cãpagna cõ brodo di carne. cap. 207
per far minestra di radiche di petrosemolo. cap. 208
per far minestra di porri, & cipolle grosse con brodo di carne. cap. 209
per far minestra d'aglio con brodo di carne, & altre materie. cap. 210
per far minestra di rape, & nauoni con brodo di carne in diuersi modi. cap. 211
per far minestra di rape alla Venetiana con brodo di carne. cap. 212
per far minestra di cardi, & carciofani con brodo di carne, & altre materie. cap. 213
per far minestra di tartufalli con cipolette, & altre materie. cap. 214
per far minestra di prugnoli, & d'altri funghi. cap. 215
per far minestra di cicorea con brodo di carne. cap. 216
per far minestra di sparagi con brodo di carne. cap. 217
per far minestra di zucche nostrali, con brodo di carne in diuersi modi. cap. 218
per far minestra di zucche, e cipolle in diuersi modi, dal vulgo detta caraboZzata. cap. 219
per far diuerse minestre di Zucche Turchesche. cap. 220
per alessare, & cuocere in forno le sopradette zucche intere, ripiene di diuerse compositioni. cap. 221
per fare minestra di melloni con brodo di carne. cap. 222
per far minestra di cotogne con brodo di carne. cap. 223
per far minestra di melanzane in diuersi modi con brodo di carne. cap. 224
per far vna suppa alla lombarda con brodo di carne. cap. 225
per far vna suppa alla lombarda con brodo di carne, tramezzata con polpe, & pelle di capponi, & altre materie. cap. 226
per far suppa di capirottata con brodo grasso di carne. cap. 227
per far suppa con mandole torate, & altre materie. cap. 228
per far crostate, cioè pan ghiotto con rognone di vitella arrostito nello spedo. cap. 229
per far crostata, cioè pan ghiotto con barbaglia di porco, ò prescinto. cap. 230
per fare le dette crostate, ò pan ghiotto con ceruelle, & animelle di vitella cap. 231
per fare pane indorato, & fritto con butiro, e strutto. cap. 232
per fare crostata con cascio grasso, e butiro, dal vulgo detta butirata. cap. 233
per fare frittate in giorno grasso con diuerse materie. cap. 234
per fare frittata doppia. cap. 235
per fare frittata doppia con animelle di vitella, ò di capretto, & altre materie. cap. 236
per fare frittata di sangue di porco, ò di capretto. cap. 237
per fare frittata d'ova in vn'altro modo. cap. 238
per fare gelo con piedi di castrato, & di vitella. cap. 239
per far gelo con piedi, & teste di capretto, & piedi, schiena, ale, & coscie di cappone. cap. 240
per far gelo con piedi di castrato, & di vitella, del quale si potranno coprire diuerse forme, & scorZe d'ova. cap. 241
per fare gelo di grugni, orecchi, & piedi, di porco. cap. 242
per far gelo di piedi, grugni, & orecchi di porco tramezato con fette di salame finto, fatta la decottione nel modo sopradetto. cap. 243
per fare con breuità vn gelo di piedi di castrato, & di vitella in ogni tempo, ma più nel verno. cap. 244
per far gelo con piedi di castrato. cap. 245
per fare gelo chiarificato di pesce marittimo,

timo, ò d'acqua dolce. cap.246
per fare gelo di cotogni. cap. 247
per fare mirans, che potrà seruire p sapore, & p coprire diuersi volatili, & quadrupedi arrostiti nello spedo. cap.248
per fare ciuiero, il quale potrà seruire come il sopradetto. cap. 249
per fare sapore dal vulgo detto galantina, che potrà seruire per sapore, & per coprire volatili, & quadrupedi arrostiti nello spedo. cap. 250
per fare vna peuerata, la quale potrà seruire come il sopradetto. cap.251
per fare il bronegro, il quale potrà seruire come il sudetto sapore. cap.252
per fare sapore con mandole ambrosine brustolite dimandato salsa di pano. cap.253
per fare sapore d'vua passa, & altre materie. cap. 254
per fare sapore di colore di ginestra con mandole monde. cap. 255
per fare sapore di mele appie, & cipolle. cap. 256
per fare agliata con noci fresche, & mandole. cap.257
per far vn sapor dimandato noselle. cap. 258
per far sapore di cerase fresche, & d'altre frutte. cap. 259
per far sapore di carotte. cap.260
per fare sapore d'vua passa. cap.261
per far sapore d'vua passa, & prugne secche. cap. 262
per fare sapore d'amandole ambrosine. cap. 263
per fare sapore di mele granate. cap.264
per fare salsa di rebis. cap.265
per fare sapore con il corpo del soprascritto rebis. cap. 266
per fare salsa Reale. cap. 267
per fare salsa di cotogne. cap.268
per fare salsa di sugo di mele appie. c.269
per fare salsa di sugo di melangole, & limoncelli. cap.270
per fare sapore d'agresto nouo. cap. 271
per fare salsa verde. cap. 272
per fare vua agrestata. cap. 273
per fare sapore d'vua negra. cap. 274
per fare sapore della medesima vua con corpo. cap.275
per fare mostarda amabile. cap. 276
per fare salsa di visciole. cap. 277
per fare salsa di visciole cõ corpo. cap.278
per fare sapore di cotogne con sugo di melangole. cap.279
per accõmodar marasche in gelo cap.280
per cuocere mele appie cõ zuccaro.cap. 281

Il fine della Tauola del Secondo Libro.

LIBRO

LIBRO TERZO
DI M. BARTOLOMEO SCAPPI.

HAVENDO io trattato fin qui di diuerse viuande per li di grassi, sperimentate da me la maggior parte nell' alma Città di Roma, nõ mancherò hora di ragionar di quelle che appartengono alli giorni di magro, & quadragesimali, cominciando dalle statture, & qualità, e stagioni d'alcuni pesci, che alla giornata compariscono in Roma, & in molti luoghi d' Italia, li quali hanno da essere accommodati ne i modi contenuti nelli lor capitoli. Ma prima, ch'io parli delli lor condimenti, parmi conueniente dire alcune particolarità, che per lunga esperienza, & prattica fatta in questo officio ho trouate esser vere. Si ha da sapere dunque, che li pesci maritimi son molto migliori di quelli delli stagni, & quelli de i fiumi de i laghi, & son più saporiti quelli che vengon presi tra i scogli, che nell'acque molli, & tutti i pesci maritimi, che intrano nell' acque dolci pascolare quando son purgati, son più delicati de gli altri, e tutti i pesci sopra ogni altra cosa per esser buoni, deuono esser freschi, saluo lo storione, il qual quando è grosso deue esser riposato alquanto prima che di esso si facciano viuande. Et parimente ogni pesce per friggere, & per cuocere su la graticola, & per accarpionare, deue essere più tosto mediocre, che troppo grosso. E tutti i quelli, de quali si ha da far gelo, & si hanno da conseruar nell'aceto, & da salare hanno da esser viui.

Della statura, e stagione dello Storione.

Il storione è pesce grosso, maritimo, lungo, coperto d'vna scorza, che tira al verde scuro, & ha cinque linee per lungo della testa fino all' estremo della coda, à foggia d'vna sega, & sotto la pancia è piatto, & bianco, & ha la coda larga à foggia d'ala di pollo, ha pochissimi interiori, & maggiormente il maschio, il quale alle volte è pieno di latte, cosi come la femina d'voua. Il suo fegato tira al bianco, & è dolce. Ha vn budello sodo lubricoso. Non ha ossa, ne spine, & il suo fil della schiena è vn tenerume buso, donde trapassa vn cordoncino cioè neruo dalla testa fin'alla coda. Ha la testa, & gli occhi piccioli a rispetto della sua grossezza, ha il mostaccio lungo à guisa d'vno speron di galera, la bocca sotto il mostaccio senza denti, & senza mascelle, & si serue della bocca più per sorbire, che per magnare. Ha due pendenti picciolini attaccati presso alla bocca, bianchi, & quando è cotto il mostaccio, quel tenerume batendosi in terra, balza come vna balla Firentina; il simile fa quello della schiena. La sua stagion comincia dal mese di Marzo per tutto Agosto, e trouandosene, è buono per tutto l'anno, se ne pigliano molti nella Stellata presso Ferrara, nel qual loco il Pò fa due rami, vn de quali va à Francolino, & l'altro attorno le mura di Ferrara, & tal pesce di natura và contra l'acqua, & quando è preso nelli gran fiumi è assai meglio che quello preso nel mare.

Per

Per alessare il storione con acqua, & sale, over con vino, acqua, & sale. Cap. I.

Per isperienza io trouo esser migliore lo storione alessato con acqua semplice, & sale, che con vino, & perciò si ha da pigliare tagliato in pezzi, che più tosto sia frolletto, che troppo fresco, & si laua con acqua tepida con diligenza, & come sarà nettato della sua viscosità, si gli caua quel cordone, ò neruo, che ha nel mezo di quel tenerume della schiena, percioche quello nel cuocere il farebbe rimaner duro, & farebbe spezzare il pezzo, & come sarà cauato, & ben netto, si pone al foco con acqua fredda, & sale, ilche si fa accioche nel bollire se n'esca ogni trista materia, schiumasi poi, & lascia bollire pian piano per lo spatio d'vn hora, & più ò meno secondo la grossezza del pezzo, & si serue caldo con petrosemolo sopra. Et si può coprire di più sapori a beneplacito. Volendosi cuocere con vino, acqua, & sale, dapoiche è bene schiumato vi si pone pepe, cannella, gengeuero, & delle noci moscate ammaccate, & quando è cotto si può seruir caldo, & freddo, con mostarda amabile sopra, ò con altro sapore à beneplacito in piatti. Auuertendo che la parte dell'vmbelico è la più grassa, & più saporita. In questo medesimo modo si può cuocere la testa intiera, ò in pezzi.

Per stufar pezzi di storione con vin bianco, agresto, & acqua. Cap. II.

Piglinosi libre diece di storione compartito in tre pezzi, & ponganosi in vno stufatoro di rame, ò di terra, nel qual siano due boccali di vin bianco, vn mezo di agresto, & vna soglietta d'aceto, in modo che stiano coperti di tre dita di vantaggio, mettanosi due libre di zuccaro pesto, vn'oncia tra cannella, & pepe pesti, meza oncia tra garofani, & gengeuero, & vn quarto di noci moscate, & quattro cipolle vecchie tagliate in quarto, che siano prima bollite nell'acqua, e stuffisi ogni cosa con tanto sale, che basti, & con sei oncie d'vua passa ò di cibbibo, e facciansi bollir piano, tenendo il vaso coperto in modo, che non possa sfiatare per lo spatio d'vn'hora, & più ò meno secondo la grossezza del pesce, quando sarà cotto, si seruirà con il suo brodo, & con le cipole sopra, & essendo in giorno di grasso, si potranno porre con esso pezzi di gola di porco, ouer cenuellate, & in loco delle cipolle, nauoni gialli, tenendo nel cuocerlo l'ordine sopradetto.

Per far pottaggio di storione in diuersi modi con diuerse materie. Cap. III.

Piglinosi libre sei di storione, launosi con acqua tepida, in modo che si leui quella viscosità che ha sopra, risciacquisi in più acque fredde, & habbiasi vna cazzuola, nella qual sia vna libra di cipolle ben battute, soffritte, & due bicchieri di vin bianco, & vn di agresto, & pongauisi il storione, giungendoui tanta acqua, che stia coperto, & faccisi bollire senza schiumarlo; & come sarà quasi cotto, mettansi pepe, cannella, & zafferano à bastanza, & quando si vorrà seruire vna mano di herbette battute, & l'Estate in loco di agresto chiaro, vua spina, ò agresto in grani & il Verno prugne, o visciole secche; & chi non volesse cosa alcuna delle sopradette, faccialo cuocere con tanta acqua, vin bianco, & butiro, che stia coperto, & come sarà presso à cotto, ponganouisi sei oncie d'vua passa, & sei altre di mandole peste, stemperate con l'agresto, & con le medesime spetierie, & facciasi finir di cuocere, & seruasi poi caldo nel modo sudetto. Si può anco cuocere con acqua, oglio sale, & prugnoli, adoperando le medesime spetierie con vn poco di agresto chiaro, & vna man di herbuccie battute, & lasciando l'agresto in

loco

loco di prugnoli si può cuocere con piselli, ò faue freſche. In queſto modo ſi può accommodar la teſta intiera ò in pezzi.

Per far portaggio di pezzi di Storione in altro modo.
Cap. IV.

Partito, che ſarà lo ſtorione in più pezzi come di ſopra, ſi piglierà la quantità, che baſterà à far li piatti che ſi vorranno, & ſe ſi ſcortichera ſarà meglio, facendoſi ſoffriggere con oglio dolce, ò con butiro, ò in vaſo di terra ò di rame ſtagnato, & rivoltando alcune volte in modo, che ſia ſoffritto da ambedue le bande, & habbianoſi poi cipolle tagliate minute ſoffritte, & mettanoſi nel vaſo, doue è lo ſtorione, facendole ſoffriggere vn poco inſieme, & dapoi vi ſi giunga tanta acqua che ſtia coperto di tre dita di vantaggio con vn poco di agreſto, & vn poco di vin bianco, pepe, cannella, & zafferano à baſtanza, & vn poco di gengeuero, & ſi farà finir di cuocere, auuertendo, che non ſia troppo ſalato, & ſe ſi vorrà che tal portaggio habbia corpo, ſi porrà con eſſo vn poco di mandole peſte ſtemperate con il brodo, & non hauendoſi le mandole, mollica di pane bagnata nel ſuo brodo, & paſſata per lo ſoratoro, & nell'vltimo ſi ponerà vna mano di herbette battute, accommodando però tal viuanda che habbia vn poco dell'agretto, & facendoſi, che il brodo conſeriſca con l'occhio, cioè non ſia troppo verde ne troppo giallo; & l'Eſtade in loco di agreſto vecchio ſi porrà dell'vua ſpina, ò agreſto intiero, & in giorno graſſo in loco d'oglio, & butiro, ſtrutto, ouer lardo colato; Vi ſi può anco mettere della gola di porco, ò ventreſca, ò preſciutto, & in loco di pane, ouero amandole ſi può incorporare il brodo con roſſi d'oua freſchi sbatturi ouer con roſſi d'oue dure cotte, peſte nel mortaro con quattro ſpigoli di noci ſtemperati come di ſopra. Coſi anco ſi può accommodare la teſta intiera, ò in pezzi.

Per far mineſtra di polpa di Storione. *Cap. V.*

Piglinoſi libre otto di ſtorione cioè quattro nella pancia, & il reſto in altro loco, & libre due di tarantello, che ſia ſtato in molle, e habbia perſo vna gran parte del ſale, & battaſi ogni coſa inſieme con li coltelli, come ſi batte la carne di vitella, & battuta pongaſi in vna cazzuola, nella qual ſia oglio, ò butiro, e facciaſi ſoffriggere pian piano, meſcolando con il cocchiaro, e facendoſi in modo, che venga come la carne battuta, percioche facilmente ſi agruppa, giungatuiſi vn poco di brodo d'eſſo ſtorione, o di altro peſce, che non ſia ſalato, ouero tanta acqua che ſtia coperto con pepe, cannella, & zafferano, & facciaſi finir di cuocere con vn poco d'vua paſſa; e prima che ſi voglia ſerrir con vn poco di herbuccie battute, & vn poco d'vua ſpina, ò agreſto intiero, ouero agreſto chiaro, & ſe ſi vorrà ſodo ſenza herbette incorporiſi con roſſi d'oua battuti con l'agreſto, & alcuni altri roſſi d'oua duri con vn chiodo di garofani per ciaſchedun dentro. Seruaſi in piatti con li medeſimi roſſi d'oua ſopra, vſando diligenza di non li rompere, ſpolueriZZandoſi di zuccaro, & cannella ſopra, & eſſendo vigilia non ſi adoperanno vona.

Per far mineſtra di polpe di Storione in altro modo. *Cap. VI.*

Piglinoſi libre otto di ſtorione, vna parte della ſchiena, & l'altra della pancia ſcorticata. Cuocaſi con acqua, & ſale, & peſtiſi nel mortaro con vna libra di amandole, & vn'altra di zuccaro, ouer libre due di paſta di marzapani, & ſei roſſi d'oua freſchi, crudi, & pepe, & cannella, ſecondo il guſto, & vn poco

di sale, & come saranno peste le dette cose giunganouisi oncie sei d' vua passa di Corinto, & di tal compositione faccianosi rauiuoli infarinandoli con il fior di farina, & facendole cuocere in buon brodo fatto con butiro fresco, ouero con oglio ò con brodo di carne, secondo i giorni, e seruasi in piati con cascio, zuccaro, & cannella sopra. Si può anco mettere nella compositione menta, maiorana, pimpinella, & petrosemolo battuti.

Per fare un' altra minestra della soprascritta compositione.

Cap. VII.

Fatta che sarà la compositione nel modo sopradetto riducasi tutta in vna balla, & pongasi in vna calderina con brodo bollente di pesce senza essere infarinata, percioche se il brodo non bolisse andarebbe al fondo, & si disfarebbe, & il bollo la sostiene, & conserua intiera: & come sarà bollita per vn'hora, si cauerà dal brodo, & si porrà in piatti d' argento, ò in altro vaso delicato, rompendo la balla con il cocchiaro, & facendola venir nel modo della carne battuta, habbianosi poi oncie tre di sugo di mellangole, & oncie due d'agresto chiaro, & oncie quattro di brodo doue è cotta, tinto con zafferano, oncie tre di zuccaro, oncie quattro di butiro, ouero oncie due d'oglio, e mescolisi ogni cosa insieme fin' a tanto, che ogni cosa sia incorporata, & seruasi così calda. Ma volendo serbar la balla così intiera, si farà vn sapore della medesima compositione sudetta, & quando si seruirà, vi si spargerà il detto sapor caldo sopra. Questa medesima compositione si può fare in più forme, tonde, quadre; & à foggia di ceruellate. Si può anco fare tal compositione in vn'altro modo, cioè dapoi ch' è cotta in forma lunga, & quadra tagliarla per trauerso in fette, di grossezza di vn dito, & metterla in piatti d'argento con butiro sotto, ouer oglio d'oliue dolce, & sugo di melangole, & zuccaro, & cannella, & vn poco di brodo, dou'è cotto, facendo però che tal sapore habbia dell' amabile, & si coprirà poi con vn'altro piatto sopra, & si metterà su lo scaldauiuande, ò su la cenere, & come sarà stata vn pochetto si seruirà con zuccaro, & cannella sopra.

Per cuocere pezzi di Storione sotteſtati. *Cap. VIII.*

Piglinoci diece libre di storione tagliato per trauerso in pezzi, li quali non siano di altezza più che vn dito, (il che si fà accioche habbiano a cuocere presto, & rimangano più morbidi) faccianosi stare li detti pezzi l'vn sopra l'altro per meza hora, hauendoli prima spoluerizzati di pepe, cannella, garofani, noci moscate, & sale, & poi stendanosi in vna tortiera di rame stagnato, ò di terra, nella qual sia vna libra, & meza d'oglio d'oliue dolci, ouer butiro, pongasi con esso vna foglietta di mosto cotto, vn bicchiero d'aceto, & vn di agresto, vna libra e meza di prugne secche bē lauate, e vna libra di cibbibo, & faccianosi cuocere nel modo che si cuocono le torte con il foco sotto, & sopra, ouero nel forno, & cotti che sarano seruanosi così caldi con la medesima compositiõ sopra, & in giorno grasso in loco d'oglio, ò butiro, si adopererà strutto, con essi pezzi, e si potrano stufare i pezzi di sommata dissalata, con le medesime materie sopradette.

Per sotteſtar pezzi di Storione in un' altro modo.

Cap. IX.

Piglinosi diece libre di Storione tagliato nel modo soprascritto, & più, & meno secondo che si vorrà, spoluerizzinosi della medesima spetieria del soprascritto, & sale, & fior di finocchio, faccianosi cuocere nell'oglio, ò butiro, nel modo che si son cotti gli altri riuoltandoli alcune volte, & quando saranno presso a cotti, co-

ti, colisi quell' oglio ò butiro, che sarà souerchio, & quella parte più grossa ch' è rimasta nella tortiera si mescolerà insieme con sugo di melangole, zuccaro, & vua passa di Corinto, facendo leuare il bollo, & seruasi il pesce con tal sapore sopra. Et d'ogni tempo vuol esser seruito caldo.

Per sottestar pezzi di Storione, che siano stati in adobbo.

Cap. X.

Piglinosi libre diece di storione tagliato nel modo delli sopradetti capitoli, faccianosi stare per tre hore in vna compositon fatta d'vn boccal di vin bianco, vn d' aceto, & libre due di zuccaro pesto, ouer vn boccal di mosto cotto, & sale a bastanza, & tre oncie di pitartamo pesto, vn'oncia e meza di pepe pesto, vna oncia di cannella pesta, tre spigoli d'aglio ammaccati, & come saranno stati per lo sopradetto tempo cauinosi li pezzi, & faccianosi sottestare con oglio, ò butiro nella tortiera nel modo sopradetto, & quando saranno cotti; cauinosi dalla tortiera, hauendosi fatto bollire nell' adobbo, nel quale sono stati mescolati con quel liquore, ch' è rimasto nella tortiera, & seruasi con tal sapore sopra. Et se si vorrà mettere dell' vua schiaua, ouer cibibbo à stufar con essi, sarà in arbitrio.

Per sottestar pezzi di Storione su la graticola.

Cap. XI.

Habbianosi libre diece di storione tagliato nel modo delli sopradetti capitoli, facendosi sapere che chi vorrà, potrà anco scortiearlo, ma se gli si lascia la cotica, si fà per conseruarlo più intiero, & ponganosi i pezzi l'vn sopra l' altro, che prima siano stati spoluerizzati di fior di finocchio, pepe, & sale, e mettanosi in vn vaso, nel qual sia oglio, & lascinosi stare nel detto oglio per meza hora in modo, che siano bene onti d'esso oglio, habbianosi apparecchiati rametti di rosmarino, ouer di mortella, bagnati con esso oglio sopra la graticola, & ponganosi i pezzi sopra li detti rami, che non si tocchino l'vn con l' altro, il che si fà accioche il pesce non si attacchi su la graticola, dandoli il foco pian piano, & riuolgendoli alcune volte, & con il medesimo oglio nel qual sono stati in molle, mescolato con aceto, mosto cotto, ouero zuccaro: si bagneranno con vn rametto di saluia, accioche piglino il sapore della compositione fin' à tanto che sian cotti, & sopra tutto habbiasi auuertenza di non dar loro foco aspro. Tal pesce tanto sarà migliore quanto si cuocerà con il fumo della graticola fatto per causa del sapore, con il quale si bagna il pesce, e seruasi cosi caldo con il medesimo sapore, & vua passa cotta in vino, & zuccaro sopra, ouer con sugo di melangole.

Per far tommacelle di polpe di storione. Cap. XII.

Piglinosi libre diece parte della schiena, & parte della pancia dello storione scorticate, battanosi con il coltello minutamente sopra vna tauola, giungendo con esse libre quattro di tarantello dissalato, menta, maiorana, vn poco di serpillo, pepe, cannella, & noci moscate peste insieme, che siano in tutte oncie tre, zuccaro fino pesto di peso oncie sei, vua passa di Corinto netta libra vna, voua del proprio storione crude, oncie diece, & d'ogni cosa si farà vna compositione della qual si faranno balle grosse quanto vna balla fiorentina, & vn poco meno, & si darà la forma delle tommacelle con la mano che habbiano del tondo, & del piatto, infarininosi con fior di farina, & mettanosi in vna tortiera, nella qual sia oglio, o butiro, & faccianosi cuocere con foco sotto, & sopra, riuolgendoli; & cotte che saran-

no si seruiranno cosi calde con sugo di melangole, & zuccaro sopra, e se non sarà giorno di magro in loco di tarantello adopersi sommata dissalata, ouer lardo, & presciutto, & in loco dell'oua dello sturione rossi d'oua crudi, facendosi cuocere con lo strutto come di sopra.

Per far peri di polpe di Storione cotte sotteſtate. Cap. XIII.

Pigliſi della medesima compositione del capitolo sopraſcritto delle tommacelle, & faccianosi ballette con la palma della mano à foggia di peri con vno stecco picciolo in cima, accioche paiono peri, infarininosi in fior di farina, & mettanosi in vn tegame ouer tortiera, nella qual sia oglio ò butiro, secondo la quantità dei peri. Diasigli vna caldetta sotto, & sopra, fin' à tanto, che siano fermati, cauſi l'oglio, ò butiro, che sarà di souerchio, ponganosi con acqua, & agresto tanto, che stiano coperti con vn poco di pepe, cannella, & zafferano, faccianosi bollire per meza hora, giungendoui vna mano di herbuccie battute, & vn poco di mosto cotto, ò zuccaro, & seruanosi calde con il suo brodo sopra.

Per far ceruellate di polpe di Storione. Cap. XIV.

Piglinosi libre cinque di pancia di storione della parte più bianca, e scorticata, & libre cinque della parte della schiena, & battanosi insieme con li coltelli minutamente con libre due di tarantello scorticato, netto, & lauato, senza essere dissalato, e oncie sei di fior di finocchio, & oncia vna, e meza di pepe ammaccato, oncie sei di carotte cotte in vino, se ne troueranno, le quali carotte siano tagliate nella parte più rossa in bocconcini come dadi, & oncie sei di pignuoli ammollati, oncia vna tra garofani, & noci moscate peste, vn'altra oncia di cannella, tre oncie di oglio d'oliue, & vn poco di serpillo verde, ò secco battuto, & lasciſi stare la detta compositione per vn giorno in vn vaso ben netto in loco fresco, e stia coperto, accioche venga a confettarsi meglio, faccianosi poi d'essa compositione ceruellate grosse, & picciole secondo che si voranno, & ponganosi nella carta, che sia onta d'oglio sopra vna tauoleta, e lasciſi al fumo del camino vna notte, il che si fa per darle l'odore del salume, & quando si vorranno cuocere, ongasi vn'altra carta con oglio, e facciasi doppia à foggia di lucerna, faccianosi cuocere ceruellate sopra la detta carta su la graticola, & quando saranno cotti seruanosi cosi caldi con sugo di melangole, & zuccaro sopra. Si possono anco fare i ceruellati subito che è fatta la compositione, & infarinarli, & friggerli nella tortiera nel modo che si son cotte le tommacelle; & se sarà in giorno graſſo, vi si può mettere del caſcio Parmeggiano in loco di tarantello.

Per far polpetto di polpe di Storione ripiene, cotte allo spedo, e stufate, & in diuersi modi. Cap. XV.

Piglinosi libre diece della polpa del storione parte nella pancia, e parte nella schiena, e taglisi la parte più magra in polpette vn palmo lunghe, tre dita larghe, & alte vn dito, & dianosi due botte per ciaſcheduna d'esse, con la costa del coltello, e spoluerizzinosi di fior di finocchio, sale, & pepe, & sbruffinosi con vn poco di agresto, & con il restante della pancia faccisi vna compositione, in questo modo, cioè battasi minuta con li coltelli nel modo, che si batte la salcizza, giungendoui cannella, noci moscate, & garofani pesti insieme, che in tutto siano oncie due, & quattro oncie di agresto chiaro, meza libra di zuccaro, e zafferano, & sale à baſtanza, sei oncie d'vua passa di Corinto, vna mano d'herbette battute, cioè menta, maiorana, & pimpinella, con vn poco di serpillo, & con ogni

cosa

cosa facciasi la detta compositione, & con essa si empiano le polpette, riuolgendole in su come i cialdoni, & dapoi inspedinosi trammezzandole con foglie di lauro, ò di salua, & faccianosi cuocere nel modo che si cuocono gli altri arrosti con fuoco gagliardetto, acciò la compositione non venga à cascare, & non rimangano asciutte, si piglierà quel grasso che caschera nella iotta, & si mescolerà cõ vn poco di agresto, & zuccaro, & se ne farà sapore, con il qual si seruiranno le dette polpette quando saranno cotte, & se si volessero stuffare le dette polpette cosi crude, ouer dapoi che saranno meze cotte nello spedo si poneranno in vna tortiera, ouero stufatoro di terra con prugne, e visciole secche, & acqua, sale, oglio, ouer butiro, & delle medesime spetierie, che si son adoperate di sopra nella compositione, faccianosi finir di cuocere con foco sotto, & sopra, come le torte, & con il restante che s'è battuto si può anco pigliare tarantello dissalato per vna libra. Le dette polpette si possono cuocere con piselli freschi sgranati, & dapoi che saranno cotte allo spedo si possono seruire con diuersi sapori sopra. In questi medesimi modi si può fare della polpa del tonno, dell'ombrina, della spigola grossa, & della leccia, essendo esse scorticate.

Per far brisauli di Storioni, cotti, & sottestati. Cap. XVI.

Piglinosi diece libre di polpa di storione di quella parte. che stà presso la pancia, ch'è vergellata, e taglisi nel modo che si tagliano le polpette; battanosi con la costa del coltello, spoluerizzinosi di sale, e pepe, & fior di finocchio. Mettanosi in vna tortiera, nella qual sia oglio, ò butiro l'vna sopra l'altra, trammezzate con la medesima compositione, della qual si empiono le polpette nel prossimo soprascritto capitolo, ouer di herbuccie battute, vua passa, & spetierie, & faccianosi cuocere con il foco sotto, & sopra, hauendoui prima giunto vn poco di acqua, & di agresto, tanto che stiano coperte, & quando saranno quasi cotte, mettansi vn poco di cannella, & zafferano, & vna mano di herbette battute, & la Estate in loco d'agresto, vua spina, ò agresto intiero. Et seruanosi caldi con il medesimo brodo sopra.

Per friggere brisauli di Storione. Cap. XVII.

Piglinosi libre diece di polpa di storione tagliata nel modo soprascritto, & battasi alquanto con la costa del coltello, & faccianosi stare in vna compositione d'oglio, sale, pepe, cannella, & fior di finocchio, & dapoi infarinisi, & cuocansi in oglio o butiro, ouero strutto secondo la giornata che sarà di grasso, o di magro, & come saranno cotti seruanosi in piatti con sugo di melangole, & zuccaro sopra. Il simile si può fare di quelli che sono stati in adobbo.

Per cuocere pezzi di Storione allo spedo. Cap. XVIII.

Piglinosi libre diece di polpa di storione scorticata, & più ò meno secondo che si vorrà, taglisi in pezzi di libre due l'vno, & piglinosi libre cinque di tarantello scorticato, netto del sale, che sia stato in acqua fredda per quattro hore; taglisi per lungo nel modo che si taglia il lardo per impillotargli arrosti, & detta tagliatura inuolganosi in fior di finocchio, pepe, e cannella, & vn poco d'oglio dolce ouer butiro, & similmente s'inuolgano i pezzi dello storione, & impillottinosi li pezzi con le dette tagliature, ponganosi nello spedo, & faccianosi cuocere à foco lento, & nella iotta, che ricoglierà il grasso siaui vn poco di agresto chiaro, zuccaro, & vin bianco. Et cotti che saranno si seruiranno cosi caldi con il suo sapor sopra.

Per

Per cuocere peZZi di Storione, in vn'altro modo. Cap. XIX.

Piglinosi libre diece di polpa di storione, e taglinosi in pezzi di grossezza d'vn ouo di gallina, & faccianosi stare nella sopradetta compositione del capitolo 16. dello storione sotteſtato per due hore, & dapoi si pongano allo spedo, tramezzate con fette di tarantella state in molle, faccianosi cuocere bagnandoli alle volte con oglio, & con la medesima compositione. Et cotti che saranno, seruanosi con il suo sapore che lascia nella iotta sopra d'essi.

Per cuocere peZZi di Storione in vn'altro modo. Cap. XX.

Piglisi della polpa di storione, la quantità che si vorrà scorticata, & taglisi in pezzi nel modo soprascritto, li quali si facciano stare in vna compositione di pepe, cannella, oglio, agresto, & sale, & dapoi s'inspedi, & facciasi cuocere, ricoghendo il grasso che casca nella iotta, & come son cotti habbiano cipollette fresche battute, soffritte in oglio, ò butiro, ò in strutto secondo la giornata, mescolate con quel liquore che casca, & con la medesima compositione, nella quale essi pezzi sono stati in molle. Si serue con il detto sapor sopra spoluerizzato con zuccaro, & cannella. Li detti pezzi anco dapoi che sono stati in molle, si possono inspedare, & cuocere nel modo che si cuocono l'anguille, facendo la sua crostata di fior di farina. Et di più dapoi che son cotti si possono seruire con zuccaro, & sugo di melangole sopra. Et di più dapoi che son cotti si possono seruire con ciuiro, ò mirans, ò bronegro sopra con pignoli ammogliati.

Per friggere polpa di Storione, che paia che siano LampredoZZe. Cap. XXI.

Piglinosi libre diece della pancia dello storione scorticata, ch'è la parte migliore, taglisi in pezzi di lunghezza d'vn palmo, & di grossezza di vna costa di coltello, delli quali pezzi si faranno liste à foggia di stringhe con il coltello, le quali si mettano per due hore nell' adobbo, ouer nella compositione d'oglio, agresto, fior di finocchio, & sale, & infarinasi con fior di farina, & frigganosi in oglio, ò in butiro, ò strutto, secondo la giornata che sarà, & seruanosi con sugo di melangole, & zuccaro sopra. Ma se si vorrà che paiano lampredozze, copranosi di ciuiero, & seruanosi con pignoli confetti sopra, ò con zuccaro, & cannella. Si possono anco seruire dapoi che son fritti con cipollette fritte sopra, ò con agliata, ò salsa verde, ouero con altri sapori, secondo i tempi.

Per cuocere i budelli di Storioni in più modi. Cap. XXII.

Il storione (come nel principio dissi) non ha più d'vn budello, il qual è lubricoso, & di color di ruggine, & è assai più duro che il resto dello storione; ha vn gruppo nel mezo, è sfendesi per lo lungo, e con vn coltello si caua quella materia ch'è dentro, e quello di fuora con vn poco di sale, & come sarà ben netto, si laua, & si taglia in pezzi, e si pone in vna pignata, ò in vn'altro vaso con agresto, cipolle soffritte battute, acqua, e sale, e vn poco di vin bianco, e si fanno boilire per spatio di tre hore pian piano, & all'vltimo prima che si vogliono seruire, vi si aggiunge vna brancata di herbette battute, pepe, cannella, & zafferano à bastanza, & si seruono con pepe, & cannella sopra. Si può anco far bollire il budello in acqua, & sale solo fin'à tanto che sia ben cotto, & si può compartire in pezzi nel modo sopraſcritto, & farne pottaggio con le medesime materie, & in loco d'acqua metterui del brodo,

do, nel qual'è cotta, & anco dapoi ch'è alessato si soffrigge, & si copre di diuersi sapori ouero dapoi ch'è alessato si soffrigge in oglio, hauendolo prima infarinato, & si serue con sugo di melangole, & pepe sopra.

Per cuocere il latte, & fegato di Storione in più modi. *Cap. XXIII.*

Volendosi far potaggio del latte, pigliſi, & facciasi bollire nell'acqua semplice, (il che si fa accioche si possa meglio tagliare) cauisi dall'acqua bollente, & pongasi nella fredda, tagliſi in pezzuoli, & facciasene potaggio con il fegato tagliato in pezzi ancor lui in quel modo che si fa del budello nel prossimo sopraſcritto Capitolo. Et l'estade in loco di agresto chiaro adoperisi vua spina, & agresto intiero. Si può anco incorporare in brodo con mandole peste, ouer rossi d'oue freſche battute con vn poco di agresto chiaro. (Il che sarà secondo i tempi) & se esso latte si vorrà friggere, si potrà perlessare, cioè dargli vn bollo nell'acqua, & dapoi tagliarlo in fette, & infarinarlo, & friggerlo, & seruirlo con sugo di melangole, sale, & pepe sopra. Il simile si fa del fegato senza esser perlessato, tagliandolo in fette, & anco dapoi che son fritti si possono coprire di più sapori In tutti questi modi si possono accommodare l'oua d'esso storione, dapoi che saranno perlessati, e tagliati in pezzuoli.

Per far cauiale d'oua di Storione, che subito fatto si può magnare, e anco conseruar molti giorni. *Cap. XXIIII.*

Piglinosi l'oua dello storione nel mese d'Aprile per tutto Maggio, percioche in altro tempo non son cosi perfetti, & quando son più neri, tanto son migliori, & leuisi loro con diligenza quella parte, che si vorrà in vasi di legno netto, & delicato, & per ogni libra d'oua meza oncia di sale, & vn' oncia di oglio d'oliue dolci, & mescolisi ogni cosa insieme con diligenza senza romper l'oua, & dapoi habbiasi vna cassetta larga tre palmi, & più, ò meno secondo la quantità, & di altezza di quattro dita, & di lunghezza vn bracio, & mezo; & sopra tutto sia ben liscia, & ponganouisi dentro le dette oua, cioè la quantità, che vi può stare, & mettasi la detta cassetta nel forno dapoi che n'è cauato il pane, ouer caldo à quella temperatura, & lasciſi stare fin'à tanto che si vedrà che comincino à fare vn poco di crema, & allhora cauinosi dal forno, & si mescolino sotto, & sopra con vna spatola di legno, & questo facciasi più volte, fin'à tanto, che l'oue siano cotte, e verranno nere, & pastose facendo la proua più volte, & quando sarà cotto, si potrà conseruare in vaso di terra inuetriato per alcuni giorni, ma se si vorrà magnar cosi caldo si potrà, mettendole su le fette di pane, & seruendosi con sugo di melangole, & pepe sopra. Ma per conseruarlo vi si metterà vn poco di garofani, & noci moscate, & vn poco di oglio nel fondo del vaso, & di sopra. Conseruisi in lochi freſchi, riuedendolo alcune volte, percioche se non fosse coperto d'oglio, si muffarebbe. Del cauiale crudo il qual si fa con il sale, & si conserua in barili, che hanno forato il fondo acciò possa vscir la salamoia, non ne parlo, percioche nelle corti non si vsa.

Per far frittata con oua di Storione, & oua di polli. *Cap. XXV.*

Pigliſi vna libra d'oue di storione freſche, pestinosi nel mortaro, & passinosi per lo foratoro, ò per lo setaccio, & diece oue di gallina bene sbattute con vn poco di her-

herbette battute, pepe cannella, & sale, & vn poco di latte, ouero acqua, & facciansene le frittate nel modo che si fanno l'altre, & seruansi con zuccaro, & cannella, & sugo di melangole sopra. Si possono anco fare senza l'oua di gallina con vn poco di mollica di pane.

Per far frittate d'oua di Storione fatta in caniale. Cap. XXVI.

Piglinosi oncie sei di caniale d'oua di storione, pestinosi nel mortaro, con oncie quattro di noci che non siano rancide, & altre oncie quattro d'oua d'altro pesce, fresche, stemperisi ogni cosa con mezo bicchiero d'acqua, giungauisi vn'oncia di pan grattato, & vn poco di herbette battute, & facciasene frittate con oglio, mescolandole con il coechiaro, percioche facilmente si attacca, seruansi con sugo di melangole, zuccaro, & cannella sopra, & non hauendosi l'oua d'altro pesce si può far senza, ouero si farà con oua di pollo nel modo soprascritto.

Per cuocere Porcellette in diuersi modi. Cap. XXVII.

Io son di opinione, che il pesce porcelletta sia lo storione picciolo, benche nella primauera che è la sua stagione, ne appareno grossi, & piccioli. Quelli che si pigliano nel Pò, nel Tenere, & ne gli altri fiumi grossi sono assai migliori di quelli che si pigliano nel mare, ò nelli stagni, percioche quelli de i fiumi son più purgati, & più candidi. Quelli del mare, & delli stagni tirano al verde scuro, & hanno le porcellette tutti i segni che ha lo storione, & perciò quando son grossetti se ne possono far le medesime viuande, che si fanno dello storione. Quando son più picciole di quattro libre l'vna, si cuocono intiere con acqua, & sale, ma prima si caua quel neruetto, che hanno, come lo storione dal capo fin'alla coda, & si scorticano, & se ne fanno potaggi in più modi, & come sono scorticati si arrostono nello spedo tagliati in pezzi come l'anguille, facendo la sua crostata, & alle mezane si dà vn bollo, & si caua la spoglia, & s'infarinano, & friggono, & si seruono con diuersi sapori sopra. Si possono anco cuocere sù la graticola, con la scorza, & senza la scorza, le più picciole si friggono con la scorza, & senza, & si seruono con sugo di melangole, & sale, & pepe sopra.

Della statura, & stagione dell'Ombrina. Cap. XXVIII.

L'Ombrina è pesce marittimo, & volentieri entra ne i gran fiumi, nelli quali si purga di quel salsume, & s'ingrassa. Ha la testa grossa con due pietre bianche dentro. Ha gli occhi grandi. La sua scaglia è grossa, bianca, & larga, è di carne più bianca, & più tenera che lo storione, & si cuoce più presto. La sua vera stagione comincia dal mese di Maggio, & dura per tutto Agosto, benche in Roma se ne trouano quasi d'ogni tempo.

Per cuocere la testa dell'Ombrina. Cap. XXIX.

Piglisi la testa che sopra tutto sia fresca, tagliata in quel modo, che si taglia in Roma con vn palmo di busto, & sopra tutto sia bene scagliata in quella parte del busto, & nella bocca, nella quale è vna minuta dentatura, & ne gli orecchi sia ben lauata, cuocasi in acqua, & sale come si cuoce lo storione in bianco. Seruasi intiera con petrosemolo, ò fiori sopra. Per suo sapore richiede sapor bianco, ò salsa verde. Si compartisce anco in pezzi, & si cuoce con acqua, oglio sale, pepe, cannella, & zafferano, giungendoui vna spina ò agresto intiero con vna mano di herbette battute. In questo modo si possono anco cuocere tutte l'altre parti del corpo.

Per

Per cuocere pezzi d'Ombrina in salda. Cap. XXX.

Piglinosi libre dodeci di Ombrina, & facciasene due pezzi, scaglisi, & lauisi in acqua chiara, facciasi cuocere in vasi di terra, ouer di rame con vn boccale, & mezo di vino bianco, vn mezo di aceto bianco, & acqua, con sale a bastanza, e schiumata che sarà, giungauisi vn' oncia tra pepe, & cannella ammaccati, vn quarto di noci moscate ammaccate, & cotte che saranno, cauinosi dal vaso, & mettanosi sopra vna tauoletta, spoluerizandoli di zuccaro per ogni banda, & lasciuosi rifreddare, & seruanosi cosi freddi, con esse richiede esser seruito sapore d'vua passa, fatto con mostacciuoli fini.

Per far potaggio di pezzi d'Ombrina alla Venetiana. Cap. XXXI.

Piglinosi libre diece d'Ombrina tagliata per lo trauerso del pesce in due pezzi, scaglinosi, & lauinosi bene, & ponganosi in vn vaso di rame, ò di terra con oncie 8. d'oglio, & libre cinque di maluagia, ò vin bianco, due libre d'acqua, meza libra di agresto, tre oncie di zuccaro, vn'oncia di spetieria Venetiana, e quattro oncie cibbibo, & facciasi cuocere ogni cosa insieme con lento foco, tengasi turato il vaso, auertendo, che tal pesce non si disfaccia, percioche (come di sopra hò detto) vuol poca cucitura, seruasi cosi caldo con fette di pane sotto, e'l suo brodo sopra. Del resto del corpo si fanno tutte le viuande, che si fanno dello storione. Il simile del suo latte, & del fegato, & de i budelli, l'oua si alessano, & se ne fa potaggio, e tutte le viuande, che si fanno di quelle dello storione, eccettuando il cauiale.

Della statura, e stagione del pesce Salmone. Cap. XXXII.

Vien poco pesce Salmone fresco in Italia, ma ne son portati assai salati grossi, & piccioli. Hà la medesima statura, che il corbo, & la medesima scaglia. Son rossi di carne il verno come lo trotta. La stagione comincia di Maggio, & dura per tutto il Luglio. Tengo per certo che tal pesce sia chiamato Salmone per lo saltar che fà nell' acqua. Participa del marittimo, & dell' acqua dolce, come fa lo spigolo. Se ne fanno tutte le viuande, che si fanno de i Corui & de i Spigoli, cosi dell' interiori si fanno diuersi potaggi, & si friggono come quelli dello spigolo.

Della statura, & stagion della Leccia. Cap. XXXIII.

La Leccia è vn pesce, che hà la testa, & la coda à somiglianza della palamida è coperta d'vna cotica liscia, e tira al color turchino. Ha su la schiena certe punte aguzze, non troppo acute, ne molto lunghe. La pancia tira al bianco, & più picciola dello storione, & del Tonno. La sua polpa è più bianca che quella dello storione, e molti s'ingannano, pigliandola in loco dello storione per la sua bianchezza. La sua stagione comincia del mese d' Aprile, & dura per tutto Settembre. Della sua polpa si fanno delle medesime viuande, che si fanno dello storione, & il simile dell'interiori, eccettuando il cauiale, & l'oua.

Della statura, e stagion del Tonno. Cap. XXXIV.

Il pesce Tonno è di statura grossa, & tonda, & è coperto d'vna cotica, che ha del bigio scuro. La sua carne è rossigna, & tira più allo scuro, che ad altro colore, & quando è cotta fa certa apertura à foggia di sfogliame. Della parte della schiena d' esso Tonno si fà tonnina, & della pancia si fà tarantello. Credo che questo nome di tarantello sia deriuato da Taranto, nella qual Città se ne fanno assai.

La vera ſtagione comincia dal meſe di Maggio, & dura per tutto l'Autunno; ma in Roma ſe ne troua la maggior parte del tempo.

Per cuocere la teſta del Tonno. *Cap.* *XXXV.*

Pigliſi la teſta del Tonno, & tagliſi nel modo che ſi taglia in Roma con vn palmo di buſto, & ſopra tutto ſia freſca, percioche altrimente non ſi potrebbe godere hauendo il più horrendo odore che qualunque teſta d'altro peſce, & facilmente ſi corrompe, & per queſta cagione hà da eſſer cotta con vino, aceto, ſale, acqua, e ſpetierie ammaccate, & più toſto ha da eſſer ſeruita fredda, che calda. Con eſſa ſi richiede per ſapore moſtarda forte. In queſto modo anco ſi può cuocere il reſto del buſto quando ſarà compartita in più pezzi.

Per cuocere pezzi di Tonno ſotteſtati, & ſu la graticola.
Cap. *XXXVI.*

Perche io trouo che la polpa del Tonno ſia miglior ſotteſtata, & ſu la graticola, che in altre viuande, piglinoſi i pezzi del Tonno ſcorticati, & faccianoſi ſtare per due hore nell'adobbo fatto nell'aceto, vin bianco, moſto cotto, pepe, pitartamo peſto, & con vno ſpigolo d'aglio ammaccato, & ſale, & ponganoſi i pezzi, li quali ſiano d'altezza due dita al più, di ſei libre l'vno, in vna tortiera, ò tegame, nel qual ſia oglio d'oliue dolce, & facciaſi cuocere come le torte con foco ſotto, & ſopra, e come ſaranno quaſi cotti giungauiſi vn poco dell'adobbo, nel qual ſono ſtati, & quando ſaranno cotti ſeruanoſi con il ſuo ſapor ſopra. Li pezzi che hanno da eſſere arroſtiti ſu la graticola, ſaranno della medeſima grandezza, & altezza & ſi ſpoluerizzano di ſale, fior di finocchio, e pepe, & ſi porranno in vn vaſo, nel qual ſia dell'oglio, & come ſaranno ſtati nel detto oglio per vn'hora, ſi caueranno, & ſi faranno cuocere ſu la graticola nel modo che ſi cuocono quelli dello ſtorione innanzi al cap. 2. & poi ſi ſeruano caldi, col medeſimo ſapore dello ſtorione; ſi poſſono anco cuocere ſu la graticola quei pezzi, che ſaranno ſtati in adobbo ſeruendoſi caldi col medeſimo adobbo ſopra.

Per ſotteſtar pezzi di Tonno in vn'altro modo. *Cap.* *XXXVII.*

Piglinoſi pezzi di Tonno di ſei libre l'vno ſcorticati, & ponganoſi in vn tegame, ò tortiera ſparſa con prugne, & viſciole ſecche, & cipollette battute con oglio, vin bianco, agreſto, pepe, cannella, garofani, ſale à baſtanza, & vn poco di acqua tinta di zafferano, & faccianoſi finir di cuocere con foco ſotto, & ſopra, nel modo che ſi fanno cuocere, & ſeruanoſi caldi con il medeſimo brodo ſopra. In tutti li ſudetti modi ſi accommodano li briſauoli, & le polpette piene, & vote fatte di polpa di Tonno.

Per far polpettoni di polpa di Tonno pieni, & cotti nello ſpedo. *Cap.* *XXXVIII.*

Eſſendo (come di ſopra hò detto) la carne del Tonno molto più roſſa, che di tutti gli altri peſci, per lo qual roſſore tira alla ſomiglianza delle carni di ſeccaticcia, perciò auuiene, che ſe ne fanno anco polpettoni oltre alle ſudette altre viuande. Pigliſi dunque la parte più magra, e taglinoſi li polpettoni di lunghezza d'vn palmo, & di groſſezza d'vn dito, & dianoſi quattro ò cinque botte per ciaſcheduno con la coſta del coltelló, e ſpoluerizzinoſi di fior di finocchio, & ſale, & habbiaſi vna compoſitione fatta della pancia, ch'è la parte più groſſa del Tonno, e tarantello ſalato, ſtato in molle per lo terzo della detta pancia, &

bat-

battanosi insieme l'vna con l'altra come la salciccia, giungendoui herbette odorifere, & se sarà giorno, che non sia vigilia, in loco del tarantello mettauisi cascio grattato, & tossi d'oua crudi con pepe, cannella, garofani, noci moscate, & zaffarano, & se vi si vorrà mettere aglio, sia in arbitrio. Empianosi i polpettoni con la detta compositione, & faccianosi cuocere nello spedo, bagnandoli alle volte d'aglio, & agresto mescolato con mosto cotto, & come saranno cotti, seruasi caldi con il suo sapor sopra. Della detta polpa del tonno si fanno tutte quelle viuande, che si fanno dello storione, & similmente de gl'interiori, eccettuando il cauiale, che non si può fare delli suoi voui.

Della statura, e stagione, del pesce Palamido. *Cap.* XXXIX.

Il pesce palamido è della medesima statura del Tonno, hà la coda bisulcata con due seghe, di qua, & di là acuta, & ha la medesima cottica del Tõno. Nella sua stagione è molto buono; la quale stagion comincia dal mese di Marzo, & dura per tutto Giugno, & più ò meno secondo i tempi. Delli grossi si fanno tutte quelle viuande, che del Tonno. Li mezani, & li piccioli si possono friggere, & cuocere su la graticola. Volendosi far polpette, & brisauoli delle grosse, & picciole, pigliasi il palamido, che sia fresco, scorticasi, e tagliasi per lo lungo del pesce, & della polpa faccianosi brisauoli in adobbo, & dapoi si stuffino, & cuocanosi su la graticola. Se ne possono anco far polpette, & minestre battute in tutti i modi, che si fanno dello storione. Si possono anco friggere li detti brisauoli dapoi che saranno stati in adobbo, & seruirsi con diuersi sapori sopra, & se non saranno stati in adobbo seruanosi con sugo di melangole, & pepe sopra. Facendosi sapere che nel mese di Maggio si sogliono trouar pieni di latte.

Della statura, e stagione dello Spigolo. *Cap.* XL.

Il pesce spigolo è ancor esso maritimo, & in diuersi lochi è chiamato con diuersi nomi chiamanosi in Venetia Varoli, & in Genoua, Lupi, in Roma Spigoli, in Pisa, & in Fiorenza Ragni, ma in Venetia son più grandi di quelli di Roma. Son di grossa scaglia più che i corbi, & sotto la pancia son bianchi con due penne, & hanno la coda intiera; hanno due ale su la schiena, l'vna con punta, e l'altra senza. La sua stagion comincia nel principio di Decembre, & dura per tutto Febraro, percioche in quel tempo son pieni di latte, & d'oua. Quando si pigliano ne i fiumi grossi com'è il Teuere, & il Pò, & altri fiumi son perfetti, & son bianchissimi a somiglianza di argento. Nõ son così buoni quelli, che si pigliano in mare, o ne i stagni, li quali son ombrati sopra la schiena, li più piccioli, che si pigliano nella primauera son molto buoni per tutto Luglio, & si friggono, & si cuoceno su la graticola: Li grossi quando son scagliati, & netti delli loro interiori si cuoceno con acqua, & sale così intieri ò in pezzi secondo la lor grossezza nel modo che si cuoce lo storione, & si salua il lor latte, & l'oua. Se ne fanno anco potaggi alla Venetiana come si fà dell'ombrina nel capitolo 31. Et altri potaggi come nel capitolo 4. Si potranno anco cuocere con vino, aceto, acqua, e spetierie, nel modo, che si cuoce la trutta nel capitolo 115. Li mezzani si accarpionano, & si marinano come si marina il Carpione nel capitolo 121. & del grasso della coda, ch'è la parte più soda, & senza spine si potranno far polpette ripiene di farde battute senza spine, le quali polpette si potranno cuocere nello spedo, & su la graticola, & sottestare.

Della ſtatura, e ſtagione dell'Ombrina picciola. Cap. XLI.

L'Ombrina picciola è vn peſce, che molto ſi raſſomiglia allo ſpigolo, ma ha la teſta più alta, & l'occhio più grande, & la ſcaglia men folta, & la polpa molto più molle d'eſſo ſpigolo. Quando non paſſano tre libre ſon eccellenti, & perfettiſſime, particolarmente per accarpionare, & marinare, & cuocere in ſalda, come ſi cuoce l'ombrina grande in pezzi nel cap. 30. Se ne fanno potaggi, e tutte le viuande, che ſi fanno dello ſpigolo nel proſſimo ſopraſcritto capitolo, & del corbo nel cap. 42. La ſua ſtagion comincia dal meſe di Maggio, & dura per tutto Luglio, ancoche in Roma ſe ne ſogliono trouar d'ogni tempo.

Della ſtatura, e ſtagione del peſce Corbo. Cap. XLII.

Il peſce corbo io credo che habbia queſto nome, perchioche è alquanto corbuto, cioè con il collo arcato, & ſu la ſchiena hà vn' hombra nera, ma l'hanno molto più nera quelli che ſon preſi in mare, ò ne' ſtagni, li quali anco ſon men buoni di quelli, che ſon preſi nelle bocche de i fiumi; & hanno la ſcaglia più minuta che lo ſpigolo, & la carne più ſoda. Hanno due pietre nella teſta, come l'ombrina, benche non tanto groſſe. La lor ſtagione comincia dal meſe di Maggio, & dura per tutto Luglio. In Roma ſe ne ſogliono trouare tutto l'anno. Si può accommodare il corbo coſi grande come picciolo in tutte le viuande, che dello ſpigolo ſi dicono nel capitolo 40.

Della ſtagione, e ſtatura dell' Orata. Cap. XLIII.

L'Orate ſi trouano groſſe, & picciole, le buone hanno le ſcaglie minute, e tirano all' argento, & hanno vna linea dalla teſta fin' alla coda, & appreſſo la coda vna macchia nera per lo trauerſo, & hanno la coda biforcata, & la dentatura con quattro ordini, cioè due da baſſo, & due da alto, & denti fortiſſimi come di huomo, come l'hanno anco altri peſci della medeſima ſpetie. La loro ſtagion comincia del meſe di Nouembre, & dura per tutto Aprile.

Per cuocere Orate ſu la graticola. Cap. XLIV.

Piglinoſi l'Orate freſche tanto maritime quanto di ſtagne, & di qualunque altre acque ſiano ſenza eſſere ſcagliate. Cauinoſi gl' interiori, lauinoſi bene, & faccianoſi ſtare in vna compoſition d'oglio, ſale, aceto, & fiori di finocchio per due hore, ponganoſi ſu la graticola, & faccianoſi cuocere con foco temperato, bagnandole con la medeſima compoſitione, nella quale ſono ſtate in molle, & riuoltandole alle volte, accioche vengano ben cotte, & ſeruanoſi calde col medeſimo ſapor ſopra, & volendole friggere, ſcaglinoſi, & nettinoſi delle loro interiori, lauinoſi bene, e ſpoluerizzinoſi di ſale, accioche ſiano più ſaporite, infarininoſi, & frigganoſi in oglio d'oliue, & ſeruanoſi calde con limoncelli tagliati, ouer ſugo di melangole ſopra.

Per cuocere il peſce Orata in potaggio. Cap. XLV.

Piglinoſi l'Orate freſche, ſcaglinoſi, & leuinoſene gl' interiori, lauinoſi, & ponganoſi in vn vaſo di terra, ouer di rame con oglio, vino, acqua, agreſto, ſale, pepe, cannella, zafferano, prugne, e viſciole ſecche il Verno, & l'Eſtate cipollette, vua ſpina, ò agreſto ſenza anime, e facciaſi cuocere, e nell'vltimo prima che ſi voglia ſeruire, ponganſi vna mano d'herbette battute, & volendo che il brodo habbia vn poco di corpo, diaſigli con mandole peſte.

Per

Per accarpionare, & marinare, & conseruare in aceto Orate. Cap. XLVI.

Piglinosi l'orata per cuocere, accarpionare, ò marinare, ò per conseruarle in aceto, di grossezza che non passino tre libre l'vna, & à quelle che si vorranno accarpionare, cauinosi gl'interiori, e di scagliarle sia in arbittrio, ma faccianosi stare per meza hora in sale, infarininosi, & frigganosi in oglio d'oliue, & quando saranno cotte ponganosi in vn vaso, nel qual siano foglie di lauro, ò di mortella, & sopra esse orate pongasi aceto bollito con sale, & pepe, due volte. Cauinosi poi dal detto aceto, & ponganosi sopra altre foglie di mortella asciutte, & seruanosi calde ò fredde à beneplacito con zuccaro, & aceto rosato sopra. Volendosi marinare, quando saranno fritte nel modo sopradetto si poneranno in vn vaso di terra, nel quale sia aceto, & vin bianco, & mosto cotto tanto dell vno quanto dell'altro con sale, pepe, & zafferano à bastanza che bolla, & lascinosi stare, & seruanosi calde, ò fredde à beneplacito, & volendosi conseruare in aceto, faccianosi cuocere su la graticola senza essere scagliate, & lascinosi rifreddare, & pongasi poi in vn vaso di terra l'vna sopra l'altra con grani di finocchio tra l'vna, & l'altra, & faccianosi bollire in vn poco d'aceto, & mosto cotto, ouer zuccaro, pepe, & garofani pesti (e tal sapore habbia più tosto del agretto, che del dolce, & lasciasi rifreddare tal sapore, & dapoi spargasi sopra l'orate nel detto vaso tengasi coperto, & lascinosi stare in loco fresco. In questo medesimo modo si puo accommodar lo spigolo, il corbo, il gubetto, il fragolino, & similmente si accommodano i dentali mezani, & li pezzi di storione cotti su la graticola senza esser scagliati.

Della statura, e stagione del Dentale. Cap. XLVII.

Nelli liti di Schiauonia si trouano i più grossi pesci dentali, che si possono vedere. Il detto pesce con l'orata si cuoce in gelatina con acqua, aceto, vino, & zafferano, & quelli che si portano in Roma sono alquanto più piccioli, & più neri di scaglia, & hanno la testa, & la dentatura tutta à vn modo, cioè appiccata alla mascella come l'huomo, & dinanzi hanno quattro denti come la lepre. Cosi l'ha anco l'orata vecchia. Quelli di Schiauonia si chiamano dentali della corona, perciochè hanno intorno al muso vn segno, che pare vna corona. Però l'orata non ha tal segno, è anco il dentale più largho di pancia, che l'orata. La sua vera stagione comincia del mese d'Ottobre, & dura per tutto Aprile, & si cuoce in tutti i modi che l'orata nelli soprascritti capitoli.

Della statura, e stagione del Fragolino. Cap. XLVIII.

Il pesce fragolino che viene à Roma non è troppo grande, & quando essi crescono per quel che ho veduto nella Schianonia, non passano libre 20. Et si dimandano frauli, & son della medesima statura che il dentale, & son molto delicati, ma quelli che son portati à Roma, son della medesima somiglianza del pesce persico di acqua dolce. Hanno la scaglia folta, & sono alquanto corbuti, hanno occhi grandi, nelli quali è vna macchia gialla, hanno la polpa bianca, & soda, & pochi interiori, & per la maggior parte son di latte, hanno vna linea su la schiena per lo longo come l'orata, & la coda meno bisalcata che l'orata. La lor vera stagione comincia del mese di Decembre, & dura per tutto Maggio, benche in Roma se ne trouino quasi tutto l'anno. E tal pesce tira al color dell'oro, & è trasparente.

Per

Per cuocere fragolini in diuersi modi. Cap. XLIX.

Trouo che il fragolino è men viscoso di tutti gl'altri pesci, per hauer la polpa come di sopra ho detto, soda, & bianca, & perciò nel libro de i conualescenti l'ho posto accommodato in molte viuande. Et di più dico, che si accommoda in tutti i medesimi modi che l'orata. Delli suoi interiori io non parlo, percioche n'ha pochissimi, come di sopra ho detto.

Della Statura, e Stagione della Laccia. Cap. L.

La laccia è pesce maritimo, conosciuto da molti, & volentieri entra ne i fiumi grossi come il Pò, il Teuere, Amo, & l'Oglio, Ma quelle del Teuere son molto migliori di tutti l'altri. Quelle che si pigliano nelle valli di Comacchio son grossissime, ma non cosi buone, & in quei lochi si dimandano Chieppe. La loro stagione comincia del mese di Febraro, & dura per tutto Maggio. Non ha lingua, ma ha bene vna moltitudine di spine sottilissime, & ha la coda bisolcata. Queste di mare, & delli stagni tirano al verde, & nō son cosi buone come quelli de i fiumi, le quali son biachissime, le lor budelle si cauano per la bocca, per non contaminar l'oua, ò il latte, che hanno; le quali budelle hanno vn groppo cō due pendenti à foggia di forcina. Quelle del mare, & delli stagni generano nelle valligie, cioè orecchi, vermicelli. Tal pesce vuol gran cocitura, percioche è polposo nel suo grado molto più de gli altri, & quando stà preso più d'vn giorno, gli comincia à rosseggiar la testa presso à gli orecchi, e fa i detti vermini, & perciò ha da esser sempre cotto fresco. Si alessa con acqua, e sale nel modo che lo storione come si dice nel capitolo 1. Seruisi asciutto con petrosemolo sopra, & in piatti con salsa bianca, ò verde, & dapoi ch'è cotto, si possono cauar l'oua, le quali son come le bottarghe, & si bagnano in vn poco d'acqua, accioche possano meglio pigliar la farina, & si friggono in oglio, ò strutto, ò butiro, secondo il dì che è, si seruono con sugo di melangole, & sale sopra. Il lor latte si magna con sapor bianco, benche molte volte si frigge. Alcune volte tal pesce si cuoce con brodo di carne, & fette di presciutto con esso. Se ne fa pottaggio di tutta intiera, percioche rare volte si taglia in pezzi per rispetto del latte, dell'oua, & delle spine, nel modo che si fa dello spigolo, hauendole prima scagliate come si dice nel capitolo 40.

Per arrostir Laccie su la graticola, & nello spedo. Cap. LI.

Piglinosi le laccie fresche, & nette di budella, & fiele, lasciando l'oua, & il latte, & nettinosi gli orecchi di quelle barbe, & lauate che saranno senza essere scagliate, ponganosi in vn vaso, nel qual sia oglio, & sale, riuolgendole di modo che siano onte per tutto, & lasciinosi starne per vn'hora, accioche meglio pigiino il sale, & siano più saporite, ponganosi poi su la graticola, & faccianosi cuocere pian piano à lento foco, percioche vogliono gran cuocitura, come di sopra ho detto: riuolganosi spesso, & bagninosi con oglio, & aceto; & come saranno cotte seruanosi calde con vn saporetto fatto d'aceto, & mosto cotto. Volendole nello spedo, piglinosi dapoi che sono state nell'oglio, & sale, & leghinosi sopra vno spedo con due meze canne per banda, & per lungo, e tra lo spedo, & la canna sianoui foglie di lauro grandi, ouero rametti di rosmarino, ò di saluia, accioche esse laccie non si attacchino nello spedo, & similmente tra la laccia, & la canna, & facciansi cuocere à lento fuoco, bagnandole d'vn saporetto fatto d'aceto, mosto cotto, sale, pepe, & fior di finocchio; & quando saranno cotte seruanosi con il medesimo sapor sopra. Si possono arrostire in vn'altro modo cioè, si pigliano dapoi che

sono.

sono state in oglio, & sale, & ciascuna d'esse si leghi in quattro meze canne, cioè vna alla schiena, vna al filo della pancia, & vna per ciascuna banda, & lascisi vn pezzo, di spago lungo, il qual sia congiunto con tutte le canne, appicchisi lo spago in vn loco appresso al foco con la testa in sù, & faccianosi cuocere à questo modo, & quando si vorranno voltare, facciasi brillare lo spago, bagnandole alle volte con oglio mescolato con sugo di melangole, & zuccaro, & seruanosi calde col medesimo sapor sopra, cotte che saranno.

Per accarpionare, & marinare le Laccie. Cap. LII.

Piglinosi le laccie non troppo grosse, più tosto di latte, che d'oua, (ilche si discernerà stringendo l'vmbolico, il qual mostra se son di latte, ò di oua; ancorche si possa anco conoscere, percioche quelle di latte hanno il filo della pancia più tagliente, & più sottile,) e scaglinosi, volendosi, & diasi loro delle punte di coltello per tutto, hauendole nette, & ben lauate nel modo sopradetto, faccianosi stare per vn'hora con vn poco di sal sopra, & dipoi infarininosi, & frigganosi in buon oglio con mediocre foco, accioche si possa incorporare, & come saranno cotte quelle che hanno da essere accarpionate, habbiasi apparecchiato vn vaso, nel qual sia aceto, zuccaro, pepe, & sale à bastanza che bolla, & quando si saranno cauate le laccie, si poneranno cosi calde in vn vaso con foglie di lauro, ò di mortella, sotto, & sopra, vi si butterà il detto aceto bollente sopra in due volte, & subito si caueranno del detto aceto, & si lascieranno scolar sopra altre foglie di mortella di lauro, & seruanosi calde, & fredde à beneplacito, che doueranno nella lor perfettione diece giorni. Et quelle che hanno da esser matinate, come saranno cauate dalla padella si poneranno in vn vaso di terra ò di legno proportionato con vna compositione fatta d'aceto, & mosto cotto, ouer zuccaro, pepe, cannella, garofani, vino, & sale, & zafferano à bastanza, ogni cosa bollita insieme, & cosi calda si butterà sopra le laccie, lasciandole stare fin'à tanto che si vorranno seruire, e tal maniera vuole hauere dell'agro, & del dolce. Si possono accommodar le laccie sotteštate ò in forno, dapoi che saranno scagliate nel modo che si acconciano le tinche al cap. 141.

Della statura, stagion del Cefalo. Cap. LIII.

I cefali son di molte spetie, li grossi sono con il capo piatto, liquali si chiamano migliaccini, li mezani con il capo tondo, e stesi, gli altri più piccioli vergellati, che son migliori, son di statura tondi, nascono in mare, & ne i stagni, & volentieri intrano, ne i gran fiumi. In Venetia si chiamano Cefali di buon budello; nella valle di Comacchio, lettregano; & in Toscana, maggini; e tal pesce è matitimo, & di acqua dolce, benche i migliori di tutte le spetie son quelli che si pigliano nelle bocche de i fiumi, & nelle acque chiare, & la stagione de i piccioli comincia da mezzo Agosto, & dura per tutto Febraro, benche in Roma se ne trouino quasi d'ogni tempo.

Per cuocere Cefali grossi, cioè Migliaccine sula graticola. Cap. LIV.

Piglisi Cefalo grosso di testa piatta, & cauinsegli le budelle per la parte de gli orecchi, lasciandogli l'oua, & senza scagliarlo lauasi in più acque, & pongasi in vna compositione d'oglio, sale, fior di finocchio, & aceto, lasciasi stare per meza hora, & pongasi poi su la graticola, & facciasi cuocere con lento foco, bagnandolo cõ la medesima compositione, nella quale è stato in molle, & cotto che sarà, seruasi con

ſi con vua paſſa, cotta in ſopa, & della medeſima compoſitione, & ſe eſſi Cefali non haueſſero oua, perche molte volte ſon pieni di ſporcitia nera, & maggiormente quelli che ſi pigliano nello ſtagno di Hoſtia, & di Ciuita vecchia, ſciacquinoſi dentro con più acque chiare, & riempanoſi di noci monde battute, me colate con pan grattato, pepe, & vua paſſa, & vno ſpigolo d'aglio, & ſe non è giorno di vigilia, roſſi d'oue crude sbattute con le dette coſe, & come ſon pieni, cuocanoſi ſu la graticola, & ſeruanoſi con il medeſimo ſapore ſopra. Si poſſono anchora dapoi che ſon cotti ſemplici ſu la graticola conſeruare nell'aceto, come ſi conſerua l'orata nel capitolo 46.

Per arroſtire Cefali groſſi nello ſpedo. Cap. LV.

Piglinoſi i cefali groſſi, e ſcaglinoſi, & nettinoſi de i loro interiori, & taglinoſi in pezzi come ſi fa delle anguille, faccianoſi ſtare in vn vaſo per vn'hora, nel qual ſia agreſto, ſale, & pepe, & inſpedinoſi con vna foglia di lauro, ò di ſaluia tra vn pezzo, & l'altro, faccianoſi cuocere à lento foco bagnandoli di quella compoſitione nella qual ſono ſtati in molle, & come ſon cotti, ſeruanoſi con la ſua compoſitione nella qual ſono ſtati in molle, che habbia bollito con vn poco di pepe, & cannella ſopra; & volendoſi friggere, ſpacchinoſi per lo fil della ſchiena, come ſi ſpaccano le tinche, laſciando loro gl' interiori ſe ſaranno buoni, infarininoſi, & friggianoſi con oglio dolce, & ſeruinoſi caldi con petroſemolo ſoffritto, pepe, & ſugo di melangole ſopra. Si poſſono anco friggere intieri, dando loro alcuni tagli per trauerſo, accioche ſi poſſino meglio cuocere. Si poſſono anco dapoi che ſaranno fritti, accarpionare, & marinare coſi intieri come ſpaccati nel modo che ſi dice nel cap. dell' orata, al capitolo 46.

Per far pottaggio di cefali groſſi. Cap. LVI.

Pigliſi il cefalo più preſto di mare, ò preſo in fiume che di ſtagno perche ſarà ſempre molto migliore, ſopra tutto ſia freſco, ſcagliſi, & à quello che ſarà di ſtagno cauinoſi le budella, & lauiſi bene, & ſe ſi vorrà tagliare in pezzi, ſarà in arbitrio, pongaſi in vn vaſo di rame, ouer di terra, con vn poco di vin bianco, oglio, acqua, & vn poco d'agreſto chiaro, & pepe, ſale, cannella, & zafferano, e faccianoſi bollir pian piano, & nell'vltimo prima che ſi ſerua, pongauiſi vna mano d'herbuccie tagliate, & quando ſarà cotto ſeruaſi con il ſuo brodo ſopra. Con il detto pottaggio ſi poſſono mettere cipollette battute, viſciole, & prugna ſecche, & vua paſſa ſecondo i tempi. Si può anco fare ſpeſſo il brodo con mandole peſte, ouero con pan grattato.

Per cuocere Cefali mezani, & picciolini ſu la graticola, & in più modi. Cap. LVII.

Se li cefali cioè muggini ſaranno di buon budello, non occorrerà cauar loro gl' interiori, ne anco ſcagliargli, ma ſolo lauarli, & farli ſtare per meza hora in vn vaſo con oglio, aceto, ſale, & fiori di finocchio, faccianoſi cuocere ſu la graticola à lento foco, bagnandoli con la medeſima compoſitione: nella qual ſono ſtati in molle, & ſeruinoſi caldi con le medeſime materie che ſi ſeruono i cefali groſſi nel capitolo 54. & volendoli conſeruare, & friggere, marinare, & accarpionare, tengaſi l'ordine del capitolo 46. dell' orate conſeruate in aceto, & volendoſene fare pottaggi con cipolle, ò herbette, ò con altre materie, tengaſi l'ordine del capitolo ſopradetto hauendoli prima ſcagliati, & netti de i ſuoi budelli.

Per

Per friggere interiori del Cefalo, & farne potaggio.
Cap. LVIII.

Piglisi il budello del Cefalo in quel tempo, ch'è più grasso, & sopra tutto sia fresco, & netto d'ogni immondittia, taglisi quel gruppo, il qual'è proprio vn neruo, infarinisi in fior di farina, & friggasi in oglio, & seruasi caldo con sugo di melangole, & pepe, & sale sopra. Et se ne vorrà far potaggio, taglisi in pezzi, e tengasi l'ordine, che si tiene a fare il potaggio delli cefali grossi nel cap. 56.

Per cuocere l'oua di Cefali in più modi. Cap. LIX.

Piglinosi l'oua fresche, che non habbiano rotta la pellicina, faccianosi perlessare in acqua, & sale, & senza essere spirate infarininosi in fior di farina, & frigganosi in oglio, & seruanosi con sugo di melangole, sale, & pepe sopra. Si possono anco cuocere su la graticola, hauendole prima perlessate, & bagnandole con oglio, & si seruiranno calde come di sopra, & volendosi in potaggio, come saranno perlessati si taglieranno per trauerso in fettoline, & se ne fara potaggio con brodo d'altro pesce, nel modo che si fà il potaggio di cefali grossi nel capitolo 56. & volendo farne bottargha, tengasi l'ordine dell'oua dello spigolo fatte in bottarghe al suo capitolo; & sappiasi, che in tutti i sudetti modi si possono anco acconciar crude.

Della statura, & stagion della Triglia. Cap. LX.

La triglia è pesce non molto grosso, & rare volte passa due libre, & ne son di due spetie, l'vna è rossa quanto il foco, l'altra è pauonazza, e bigia. La rossa è la migliore, & maggiormente quella, che si piglia nelle spiaggie Romane. Ha pochissimi interiori, è tonda, & hà il corbuto, come il porco. Ha due pendenti sotto il mento, & per questo in Venetia si dimandano barbati, & alcuni altri lochi rossignoli, l'altra pauonazza hà maggiore scaglia, & non è cosi perfetta, perche si piglia ne i stagni, & valli, & molte volte hà ne gl'interiori gran sporcitia. La sua vera stagion comincia da Luglio, & dura per tutto Marzo, ma in Roma se ne trouano quasi tutto l'anno.

Per cuocere Triglie su la graticola, & in altro modo.
Cap. LXI.

Se le triglie saranno di stagno, si caueranno lor le budelle per l'vmbellico con vn coltello, lasciando il fegato, ch'è la lor bontà, all'altre quando son fresche non occorrerà cauar le budelle, tutte però s'inuolgeno in vn poco di sale, & fior di finocchio, & oglio senza essere scagliate, & si poneno su la graticola, & si cuocenno nel modo che s'è detto che si cuoce il cefalo nel cap. 57. & si seruono calde con sugo di melangole, & con la medesima compositione calda, nella qual sono state inuolte, & volendo friggerle, leuasi la scaglia, & infarininosi, & frigganosi nel modo che si friggono gli altri pesci, & seruanosi calde con sugo di melangole, pepe, & sale sopra. Per esser questo pesce molto delicato, & men viscoso de gl'altri, trouo, che se ne fanno diuerse minestre, & altre viuande per li conualescenti, come nel libro de gli Infermi tali viuande hò poste; si può fare il simile dell'orata, & del scagolino, li quali io trouo essere i miglior per li conualescenti.

Della statura e stagion del pesce Cho. Cap LXII.

Il gho è vn pesce tondo, liscio senza scaglia, e tira al colore leonato, la qual rassomiglia la bottarigia di acqua dolce, & è spetie di marscione, cioè di quei pesciolini, che in Roma si dimandano capi grossi, hà già fegato, & se ne pigliano molti tra Chiozza, & Venetia, & non passano due libre l'vno, perche ne vengono nelle

ſpiaggie di Roma,& la loro vera ſtagione comincia da Settembre,& dura per tutto Maggio. Vuole eſſer cucinato freſco,percioche preſto ſi corrompe.Li peſcatori da Chiozza, & Venetiani il cuoceno alle bragie, & anco ne fano potaggio con maluaggia, & acqua, & vn poco d'aceto, e ſpetierie Venetiane, e ſi friggono in oglio come gli altri peſci, & ſi ſeruono caldi con ſugo di melangole ſopra.

Della ſtatura,e ſtagione del peſce Cappone. *Cap.* *LXIII.*

Il peſce cappone è di ſtatura tonda, & hà del lunghetto, & non è ſi groſſo che paſſi ſei libre, & alcuni tirano al roſſo, è di teſta groſſa, & quadrata ſenza alcuna polpa, hà occhi grandi, & ciglia groſſe, & ſodi, la bocca sbiancheggiata, denti minuti ſotto il mento hà due herbuccie come la triglia, dietro la teſta hà due ſperoni acuti, l'eſtreme della coda è ſottiliſſimo, la pancia bianca, vergellata di roſſo, hà la polpa bianca, hà alquanto del ſodo, & ne i giorni magri la ſua polpa ſi adopera à far magnar bianco,& ſe ne fanno diuerſe viuande per li conualeſcenti, come hò detto nel libro d'eſſi conualeſcenti; ſon alcuni altri peſci cappoui, che hanno il becco ſparſo a modo d'vna forcina, & la ſchiena armata di ſcaglie d'oſſa come lo ſtorione, e tali peſci ſi chiamano lucerne,& ſe ne troua molto più nelle ſpiaggie Romane, che in altro loco, & la loro vera ſtagione comincia di Ottobre, & dura per tutto Maggio.

Per cuocere il peſce Cappone in bianco. *Cap.* *LXIV.*

Il peſce cappone richiede eſſer cucinato con acqua, & ſale più che in altro modo, & netto de ſuoi interiori, & ben lauato, ſi ſerue aſciutto con petroſemolo ſopra accompagnato con ſapor bianco in piatti;& quando ſon groſſi, ſi fà lor leuare il bollo nell'acqua, & ſale;& ſi pigliano le polpe della ſchiena, priue di ſcorze, e ſpine;& ſe ne fanno potaggi in diuerſi modi. S'infarinano anco le dette polpe,& ſi friggono, & ſeruono con ſugo di melangole, & ſale ſopra, & li piccioli,che ſi chiamano lucernette ſi friggono intieri.

Della ſtatura,e ſtagione del peſce Sgombro. *Cap.* *LXV.*

Il peſce Sgombro è marittimo, & ſenza ſcaglia, & in Venetia ſe ne troua gran copia, oue ſon molto migliori di quelli di Roma, li Franceſi il chiamano Maccario, è ſteſo,& liſcio, hà il color del ſolfo, & azurro, & hà la coda biſolcata. La ſua ſtagione comincia del meſe d'Aprile,& dura per tutto Settembre, & in Roma ſe ne trouano quaſi d'ogni tempo. In Venetia non paſſa tre libre, & in Roma vna & meza al più.

Per cuocer lo Sgombro in diuerſi modi. *Cap.* *LXVI.*

Il peſce Sgombro richiede più eſſer cotto ſu la graticola, & ſotteſtato nel modo che ſi cuoce il ceſalo innanzi ſcritto, che in altro modo, benche ſi può friggere, farne potaggio, & cuocere in tutti i modi, che ſi cuoce il ceſalo, & quando è freſco non occorre cauargli gl'interiori.

Della ſtatura e ſtagion del peſce Suero. *Cap.* *LXVII.*

Il Suero ancor eſſo è ſenza ſcaglia, & hà della forma del Sgombro, ma certe righette pontute per lo lungo, la pancia dall'vmbelico in giù hà certe ſpine come cardi, la coda ſimile allo Sgombro,ma non è di quella bontà, la ſua ſtagion comincia da Maggio, & dura per tutto Nouembre, & in Roma ſe ne trouano quaſi tutto l'Anno.

Per

Per cuocere il Suero in più modi. Cap. LXVIII.

Il Suero si ha da friggere in oglio, & cuocere su la graticola più che in altre vi-
uande, & non se le cauano gl' interiori, & quando sarà grosso, volendosi cuoce-
re in altri modi, tengasi l'ordine del cefalo nel cap. 54.

Della statura e stagion della Salpa. Cap. LXIX.

Ancorche la salpa non sia troppo lodabile, pure per esser di bellezza di corpo,
se ne fa mentione, è ornata di certe lince giale, ma il suo campo è pauonazzo,
largo di pancia, stretto nell' estremo della coda, & hà spine acute su la schiena, la
sua vera stagione comincia da Luglio, & dura per tutto Decembre. In Roma pe-
rò se ne trouano quasi d'ogni tempo. Si accomoda in tutte quelle viuande, nelle
quali si acconciano l'orate, & il fragolino innanzi scritto nel cap. 49.

Della statura e stagione del pesce Buca. Cap. LXX.

Il pesce buca non è troppo grosso, è bianco, e scaglioso. In alcuni lochi di Lom-
bardia si chiama menola, & molti ne son portati in Genoua, & in Milano accarpio-
nati con il pesce arientino (che son pesci più piccioli, che le sarde) in foglia di mor-
tella: la sua stagion comincia dal principio di Marzo, & dura per tutto Giugno,
ma in Roma mescolati con li pesci minuti se ne trouano d'ogni tempo, e tal pesce
serue più per frittura che per altro. Molti però il cuocono su la graticola senza sca-
gliarlo, & lo seruono asciutto con sugo di melangole, & sale sopra.

Della statura e stagione della Sarda maritima, & di lago. Cap. LXXI.

La sarda maritima, & di lago è d'vna medesima spetie, è pesce picciolo, & non
passa due oncie, benche si trouano sardoni, che son più grossi, & della medesi-
ma spetie, e tutte hanno vna aletta sopra la schiena, & son di color celeste, che
ritirano all'argento. Hanno vna sola resca, che tiene dalla testa fin' alla coda.
Hanno pochissimi interiori, & pochissima scaglia, & quando si tien troppo, la te-
sta diuien rossa, & crepa la pancia; è pesce perfetto, & maggiormente quando si
piglia nella sua stagione la qual comincia da Ottobre, & dura per tutto Aprile; in
Roma se ne trouano quasi per tutto l'anno.

Per cuocere le sarde su la graticola, & sotteſtate. Cap. LXXII.

Piglinosi le sarde fresche, & senza essere scagliate, lauinosi, & faccianosi stare
per meza hora in vn vaso, doue sia oglio, mosto cotto, sale, pepe, fior di finoc-
chio, agresto, ouero aceto, pigliſi poi vn bastoncino ò sprocco di ferro sottile, in-
filzinosi per gli occhi, & ponganosi su la graticola al principio con la schiena in
giù, bagninosi con quella compositione, nella quale sono stati molle, riuolgendo-
le alcune volte fin che siano cotte. Seruanosi calde col medesimo sapore nel qual
sono stati in molle. In questo modo si possono cuocere su la carta, la qual sia dop-
pia, & sia fatta a foggia di lucerna da oglio, & prima che siano poste su la carta, sia
onta di oglio, ò butiro, ò strutto secondo il dì, che sarà, & faccianosi cuocere senza
che siano bagnate, riuolgendole alcune volte, & seruanosi calde come di sopra. Vo-
lendo sotteſtarle, dapoi che sono state nella sopraſcritta compositione, pōganosi in
vna padella, ò tegame di terra, nella qual sia oglio, butiro, ò strutto secondo la gior-
nata, & diasi vna calda sotto, & sopra come le torte, & prima che siano cotte, giun-
gauisi di quella compositione, nella qual sono stati in molle, che stiano quasi coper
te, & faccianosi finir di cuocere, & seruanosi con quel medesimo sapor sopra. Si

ſotteſtano anco con prugne, e viſciole ſecche, ouero con vua ſpina, & agreſto, ò con vua paſſa, & herbette battute, ouero con cipollette ſole, giungendoui la ſua ſpetieria, ſi ſtufano ancora ſenza ſpine partendole per mezo, & ſe ne fanno diuerſe viuande, nel libro de i conualeſcenti.

Per friggere, accarpionare, & marinar ſarde.

Cap. LXXIII.

Piglinoſi le ſarde freſche, ſcaglinoſi, & lauinoſi, & faccianoſi ſtare ſopra vna tauola, meſcolate con vn poco di ſal bianco, infarininoſi poi; & frigganoſi in olio d'oliue, perche ſarà ſempre meglio che lo ſtrutto, e che il butiro; & come ſaranno fritte, ſeruanoſi con ſugo di melangole, ò limoncelli tagliati, ò petroſemolo fritto ſopra, e dapoi che ſon fritte, conſeruandole in foglie di lauro, ò di mortella, & ſe ſi vorranno marinare, mettanoſi dapoi che ſon fritte in aceto, nel qual ſia zuccaro, ò moſto cotto con zafferanno, & conſeruinoſi in queſta marinatura fin' à tanto, che ſi vorranno ſeruire, l'eſtade in loco d'aceto ſi può adoperare agreſto chiaro incorporato con roſſi d'oua, ò polpa di pane, & anco dapoi che ſon fritte ſi cuoprono con ſalſa verde.

Per far ballotte, & altre viuande di polpa di ſarde.

Cap. LXXIV.

Piglinoſi le ſarde freſche, e ſcaglinoſi, & coſi crude, leuinoſi lor le teſte, & le ſpine, che hanno in mezo, & battanoſi con li coltelli, & per ogni libra di ſarde battanoſi con eſſe tre oncie di tarantello, che ſia ſtato in molle, & vna brancata di herbuccie, e giunganouiſi tre quarti tra pepe, cannella, garofani, & noci moſcate peſte, & tre oncie di pane grattato, e tre di vua paſſa, & come ſarà meſcolata ogni coſa inſieme, faccianoſi ballotte, & peti, & cuocanoſi nel modo che ſi cuocerà quello dello ſtorione nel Cap. 15. Ma non eſſendo in giorno di vigilia, in loco di tarantello, & di pan grattato ponganouiſi tre roſſi d'oua, e tre oncie di caſcio ſeco grattato: con le dette ballotte ſi potrebbe porre delle cipollette ſoffritte, ſi potrebbe anco fare in vn'altro modo, cioè in loco di batterle con li coltelli, pistarle nel mortaro con tre oncie di pignoli ammollati, & come ſaranno peſte, giungerui ſugo di melangole, herbette battute, vua paſſa, zuccaro, & le ſpetierie ſopradette, & come ſarà fatta la compoſitione, ſe ne potranno far ballotte, e torta, & altri lauorieri ſecondo il giuditio, & la ſtagione.

Del lattarino di mare, di lago, & ſua ſtagione.

Cap. LXXV.

Il lattarino ſi troua di lago, & di mare, & di tutti ſono picciolini, traſparenti, & bianchiſſimi, tanto che ſi vede la ſpina, che hanno nella ſchiena, ſon perfettiſſimi de gli altri maritimi, la loro ſtagion comincia da Nouembre, & dura per tutto Febraro, cioè di quelli di mare, che di quelli d'acqua dolce comincia da Aprile, & dura per tutto Agoſto. Si pigliano molti nel lago di Bolſena, & ſon migliori fritti che in altra viuanda. Sopra tutto hanno da eſſer freſchi, & ſi ſeruono con ſalſa verde in piatti.

Della ſtatura, e ſtagione dell'Alice. *Cap.* LXXVI.

L'Alice è peſce molto più picciolino, ma più lungo della ſarda. In Genoua, & in Milano ſi chiamano inghioiù, è peſce molto bianco, & non ha più che vna liſca è della medeſima ſtagion, che la ſarda, & ſi accommoda in tutte le viuande, che la ſarda nel ſopradetto Cap. 72.

Della

Della ſtatura e ſtagione del peſce ignudo. Cap. LXXVII.

Il peſce ignudo è molto più picciolo del latterino, & venti d'eſſi non peſano vn'oncia. Non ha ſpine, ne ſcaglie, quando ſi vende in Roma, pare veramente viſchio bianco, percioche è attaccato inſieme, ma è perfettiſſimo da magnare quãdo ſi piglia nella ſua ſtagione, la qual comincia da Decembre, & dura per tutto Aprile, & più ò meno ſecondo la qualità de tempi. Si accommoda in tutti i modi, che il latterino, benche in Roma per la maggior parte ſe ne ſanno fritelle nel modo che ſi fa delle peſtinache.

Della ſtatura, e ſtagione del Rombo. Cap. LXXVIII.

Tra li peſci piani il migliore è il Rombo, il qual è di ſtatura largo, & ritondo, ſotto la pancia è bianchiſſimo, & ſu la ſchiena nero con certe punte che paiono diamanti. Hanno la bocca da banda nella parte bianca, & gli occhi di ſopra, il moſtaccio acuto, & baſſo, & poca coda. Non ſi troua ſi groſſo, che paſſi libre 40. ma ordinariamente ſon di 8. ò di 10. libre. Li migliori che ſi trouano ſon quelli che ſi pigliano nel mare Hadriatico nel golfo di Rauenna, la lor vera ſtagion comincia del meſe di Nouẽbre, & dura per tutto l'anno. Se ne trouano anco d'vn'altra ſpetie & di color berettino, che ſon men pontuti, & di queſti ſe ne portano alle Peſcarie di Roma più che delli neri, ma ſon della medeſima ſtagion che i neri.

Per cuocere il Rombo in potaggio. Cap. LXXIX.

Trouo per iſperienza, che il Rombo è migliore in potaggio, che in altra viuanda, & maggiormente il graſſo, & ſi piglia, & ſcortica, di quella pelle nera che ha di ſopra, e ſi gli cauano gl'interiori per la parte di ſopra, & più ſe non ſi vorrà ſcorticare, ſi lauerà con acqua calda, leuandoſigli quella viſcoſità, ch'è di ſopra con le ponture, & il graſſo tagliſi in pezzi, ma il mezano, & il picciolo ſi poſſono laſciare intieri. Pongaſi in vn vaſo di rame ſtagnato, ò di terra con oglio, maluaggia, ouero vin bianco, agreſto, & acqua tanto che ſia coperto di due dita, percioche ſempre che tali peſci ſaranno cotti à ſtretto con pochiſſima compoſitione, ſaranno molto migliori, giungendoui ſpetie dolci, & ſale à baſtanza, facciaſi bollire pian piano, percioche vuole gran cocitura; & perche quando è intiero: è difficile voltarlo che non ſi ſpezzi, ſi ha da cuocere con il couerchio ſopra come le torte, & quando ſarà cotto ſeruaſi caldo con il ſuo brodo ſopra, & cipolle ſoffritte, ſi può anco fare ſpeſſo il brodo con amandole peſte, & mettere con eſſe prugne, & viſciole ſecche, & vua paſſa, ma perche nel tempo ch'io mi ſon trouato in Venetia, & in Rauenna, ho inteſo da Peſcatori da Chiozza, & Venetiani, li quali ſanno i migliori potaggi, che in tutti i liti del mare, che non ſi vſaua di cuocerli in altro modo di quel ch'io ho detto di ſopra. Però credo che à loro rieſca meglio che alli cuochi, percioche il cuoceno in quello inſtante, che l'hanno preſo.

Per cuocere il Rombo ſu la graticola. Cap. LXXX.

Pigliſi il Rombo più toſto mezano, & picciolo che troppo groſſo, accioche ſi poſſa meglio cuocere, & come ſarà netto delli ſuoi interiori, ſarà in arbitrio ſe ſi vorrà ſcorticare ò nò, lauaſi poi, & facciaſi ſtare in vn vaſo per vn'hora: nel qual vaſo ſia aceto, ſale, moſto cotto, ouer zuccaro, pongaſi ſu la graticola, ſe ſarà ſcorticato con ramette di roſmarino bagnate in oglio ſotto, & facciaſi cuocere con lento foco, riuoltandolo, & bagnandolo di quella compoſitione, nella qnale è ſtato in molle, & quando ſarà cotto, ſeruaſi con quel medeſimo ſapor caldo ſopra.

Per

Per friggere il peſce rombo. Cap. LXXXI.

Pigliſi il rombo, & ſe ſarà graſſo, ſi ſcortichi, & compartaſi in pezzi, & il mezzano, & il picciolo laſcinoſi intieri, & netto che ſarà delli ſuoi interiori, lauiſi, e ſpargauiſi vn poco di ſal trito ſopra, infariniſi, & frigaſi in oglio d'oliue, & ſeruaſi caldo con ſugo di melangole ſopra. Si puo anco prima farlo ſtare in adobbo reale, & dapoi infarinare, & friggere, & anco dapoi che ſarà fritto, ſi potrà accarpionare, & marinare nel modo che ſi fa dell'orata nel Cap. 46. Non reſterò di dire, che dapoi ch'è fritto, ſi cuopre di varij ſapori, percioche alla nobiltà del peſce non conuiene che ſia coperto.

Per accommodare il peſce rombo in gelo. Cap. LXXXII.

Il rombo quanto e più groſſo tanto è migliore, pigliſi nel modo ſudetto, cauinoſi i ſuoi interiori, lauiſi, compartaſi in più pezzi, & ſopra tutto non vi reſtino la pelle & l'ale, ponganoſi i detti pezzi in vn vaſo di terra, largo di fondo con acqua, aceto bianco, vin bianco, & ſale à baſtanza, e la compoſitione ſia tanta, che il peſce ſtia coperto di due dita di vantaggio, & per ogni bocca d'acqua pongauiſi vn mezo di vino, & vna foglietta d'aceto forte, ſchiumaſi con vn cocchiaro di legno. (Il che ſi fa perche altrimente il gelo verrebbe nero) e ſchiumato che ſarà, pongauiſi dentro del pepe, garofani, & gengeuero bene ammaccati inſieme con vn poco di zafferano, & facciaſi finir di cuocere pian piano, & quando il peſce ſarà cotto, pongaſi in vaſo di argento, nel qual poſſa capire la decottione con il peſce ſotto, & in eſſa decottione ponganoſi amandole ambroſine monde, e ſpaccate, & pongaſi in vn loco freſco à congelarſi. Seruеſi poi coſi gelato. Si può anco compartire in piatti con la medeſima decottione ſopra, & ſarà in arbitrio da ponere vn poco di zuccaro ſopra la detta decottione, ma per conſeruarlo alcuni giorni ſarà miglior ſenza zuccaro, & che habbia dello accettoſo più che altro. In queſto modo ſi può far gelo dello ſpigolo, del dentale, & della ragia, & dell'anguilla maritima, & della porcelletta mezana, eſſendo però tutti peſci viui (percioche quando non ſon freſchi, non ſon buoni) & non ſi hanno da ſcagliare.

Della ſtatura, e ſtagione del peſce paſſera, e ſfoglia, cioè linguattola. Cap. LXXXIII.

La paſſera ancor eſſa è peſce piatto, & rotondo, ma non già tanto groſſo quanto il rombo, & ha vna ſcorza di ſopra del color del paſſero volatile, & da quella io credo, che già hebbe tal nome, è bianco ſotto la panoia, & ha la bocca al contrario del rombo. La ſua vera ſtagione comincia da Nouembre, & dura per tutto Aprile; per la maggior parte ſi piglia nel mare Hadriatico, & particolarmente nel golfo del Brombo, ch'è preſſo Chiozza, & molti ſe ne pigliano con certo ingegno, che chiamano foſſina, fatto à forcina. La ſfoglia cioè linguattola ancor eſſa è peſce piatto, & del medeſimo colore della paſſera, cioè più ſcura, & più lunga, & ha manco ſpine, & ha la bocca al contrario della paſſera, cioè dalla man ſiniſtra. Quelle che ſon portate à Roma ſon molto più lunghe, & groſſe di quelle dal mare Hadriatico. Ma l'vn & l'altro di queſti peſci ſi può accommodare nel medeſimo modo, che il rombo dapoi che ſaranno netti de i loro interiori, e ſcorticati.

Della ſtatura, & ſtagion del peſce ſan Pietro. Cap. LXXXIV.

Il peſce ſan Pietro è ancor eſſo nel numero delli peſci piatti, e non troppo groſſo. Quelli che ſi portano in Roma non paſſano libre diece: Sopra la ſchie-

na

na hanno ſpine acute, gran bocca, & grandi occhi, & picciola coda, molte ſpine, & poca polpa, & colore azurro meſcolato con il bianco, & ſon liſci, & ſenza ſcaglie, & corputi, & hanno aſſai interiori, hanno nella parte della pancia certi ſegni rotondi neri; & bianchi che pareno occhi, & ſon due per banda. La lor vera ſtagione comincia da Gennaro, & dura per tutto Maggio. Si accomodano in tutti i modi che il rombo, ſaluo che non ſe ne fa il gelo, percioche hanno poca polpa.

Della ſtatura, & ſtagion del peſce Ragia, & Squadro. *Cap.* *LXXXV.*

La ragia ancor eſſa è nel numero de i peſci piatti. Ne ſon di due ſpetie, chi con due code, & chi con vna, differenti alcune ne ſono che ſi dimandano Ragine, che hanno la coda puntuta, e ruſtica, alcune altre ſi chiamano occhiali, perche ſu la ſchiena hanno certi ſegni che pareno occhiali, & ſon di più colori, ma la vera ragia è la grande. Se ne pigliano molte nel mare Hadriatico; le quali ſon molto migliori che quelle delle ſpiaggie di Roma, & non ſon tanto ruſtiche di cotica come l'altre. Sotto la pancia ſon bianchiſſime, hanno il moſtaccio come i pipiſtrelli che volano di notte: hanno gran fegato di color beretino, & non molto buono. La loro vera ſtagione comincia del meſe di Marzo, & dura per tutto Nouembre. Il ſimile ſi dice del peſce ſquadro, il qual'è della medeſima ſpetie.

Per cuocere Ragie in diuerſi modi. *Cap.* *LXXXVI.*

Il peſce ragie è molto migliore del peſce palombo, ha la carne più ſoda. Richiede d'eſſer cotto più con acqua, & ſale, che con altra viuanda, & ſi ſerue con agliata. Si ſcortica, & della ſua pelle ſi ſeruono i ſpadari, & altri arteggiani, & ſi taglia in pezzi, & ſi fa aleſſare come ho detto con acqua, & ſale, & ſi ſerue aſciutta con petroſemolo ſopra, e agliata in piatti, & ſe ſe ne vorrà far potaggio con cipolle freſche battute, & viſciole, prugne ſecche, & altre materie, tengaſi l'ordine delli potaggi de i peſci innanzi ſcritti. Della ſua polpa ſi poſſono far polpette, polpettoni, & briſauli accommodati in quel modo, che ſi accommoda lo ſtorione nel cap. 15. Si può anco dapoi che ſarà tagliata la polpa in briſauli, & che ſarà ſtata in adobbo, infarinare, & friggere in buon oglio, & dapoi che ſaranno aleſſate eſſe polpe in pezzi di due libre l'vno, laſciare rifreddare, infarinare, friggere, & ſeruire con diuerſi ſapori ſopra, ouero con ſpigoli d'agli aleſſati, & petroſemolo ſoffritto, pepe, & ſugo di melangole ſopra. Et ſe tal peſce non haueſſe l'odore che ha, ſarebbe perfetto per far gelo in modo che ſi fa del rombo; le altre ragie, & occhiali quando ſon picciole ſi ſcorticano, & friggono intiere, & delle mezane ſi fa potaggio. Il ſimile che ſi dice delle raggie, ſi fa anco dello ſquadro.

Della natura, e ſtagione del peſce Anguiſella. *Cap.* *LXXXVII.*

L'Anguſella è peſce longo, tondo, & ſottile ſenza ſcaglia, & è di color celeſte, & & ha la teſta picciolina, & il becco lungo, & ſottile come la cigogna, ha pochi interiori, & è perfettiſſimo, & maggiormente nella ſua ſtagione, la qual comincia da Settembre, & dura per tutto Maggio. in Roma le più groſſe non paſſano due libre.

Per cuocere l'Anguiſella ſu la graticola, ò nello ſpedo, ſorteſtata, & fritta.
Cap. *LXXXVIII.*

Pigliſi l'Anguiſella che ſopra tutto ſia freſca, e cauinoſi gl'interiori. Quella che ſi vorrà cuocere ſu la graticola, facciaſi ſtare in vn vaſo per lo ſpatio d'vn hora,

hora, nel qual vaso sia oglio sale, pepe, & fior di finocchio, cauisi, & pongasi sulla graticola, & facciasi cuocere à lento fuoco nel modo che si cuoceno i cefali. Seruasi caldo con aceto, & mosto cotto, mescolata con il suo sapore. nel quale è stata in molle sopra. Quella che si vorrà arrostire nello spedo, si taglierà in rotoli nel modo che si tagliano l'anguille, eccettuando la coda, & la testa, & come sarà stata nella sopradetta compositione, s'inspederà tramezando i pezzi, ò rotoli con foglie di lauro, ouer di saluia, & facciasi cuocere nel modo che si cuoceno l'anguille con la sua crostata, & seruasi calda con sugo di melangole, & zuccaro sopra. Quella che ha da esser sotterrata, accommoderà in foggia d'vna ciambella, & facciasi il simile di quella che si vorrà cuocere su la graticola, & se le si vorrà lasciar la testa sarà in arbitrio, & pongasi in vna tortiera, ouer tegame di terra, nel qual sia oglio, mosto cotto, & vn poco di agresto, pepe, cannella, & sale à bastanza, & vn poco di fior di finocchio, facciasi cuocere con foco sotto, & sopra come le torte, e come sarà cotta, seruasi calda con il suo brodo sopra. Si possono anco seruire dapoi che sono sotterrate con il sapore di lamprede sopra. Quella che ha da esser fritta, si potrà tagliare ancor essa in rotolio accommodare in ciambella come di sopra, lasciandole il becco, & si farà trapassare da banda à banda, & s'infarinerà, & friggerà in oglio d'oliue, & quando sarà cotta, si seruirà calda con sugo di melangole, e tagliature di limoncelli, & sale sopra. Si può anco dapoi che è fritta marinare nel modo che si marina il cefalo nel capitolo 57.

Per fare potaggio di Augusselle in più modi. *Cap.* LXXXIX

Pigliſi l'Augusella più grossa che si può, & fresca, & netta de suoi interiori, & ben lauata, tagliſi in pezzuoli senza pigliar la testa, & facciasene potaggio in tutti i modi che si fa delli pesci antescritti.

Della statura è stagione della Lampreda. *Cap.* XC.

Le Lamprede son di più specie, cioè di mare, di fiume, di lago, di riue, & d'acque sorgenti, però tutte lubricose, senza scaglie, & senza reschе, & tutte hanno presso gl'orecchi sette busci per banda, le grosse presso alla coda hanno due penne vna da alto, & l'altra da basso, & hanno pochi interiori, & del colore si rassomigliano all'anguille, & hanno alcune picciature per la persona come i pardi, & hanno la bocca da sorbire, & difficilmente si spiccano donde si attacano. Li lor denti sono spessi, e gli occhi piccioli. Le più perfette son prese nel Teuere, nel Pò, & nell'Arno, & le lampredozze che si pigliano nel Teuere son perfette, & di color celeste. Son picciole, & non passano la grossezza d'vn dito picciolo, & non son troppo lunghe. Son bianche sotto la pancia. Quelle di fontanelle son molto più picciole, & hanno del nero, & maggiormente quelle che si pigliano nello stato di Milano, e tutte hanno vna medesima stagione, la qual comincia da Febraro, & dura per tutto Maggio, ma se ne trouano, son buone d'ogni tempo, & nel tempo della Primauera molte di loro son piene d'oua, & similmente le grandi.

Per cuocere lamprede grosse nel spedo. *Cap.* XCI.

Pigliſi la lampreda grossa senza esserle cauato il sangue, & lauisele la viscosità con acqua non troppo calda, & con vn coltellino picciolo cauisigli per l'vmbelico vn budelletto che uene dalla coda fin'alla testa, & se gli si vorrà cauare il fiele, sarà in arbitrio, percioche ha il fiel picciolo, & non fastidioso come quello de gl'altri pesci. Ma quando si gli volesse cauare il sangue, facciasi prima morire in maluagia, ouero in vin bianco con vn poco di sale, & quando sarà morta

cauisi-

cauiglisi il sangue in quel medesimo vino, cauandogli la viscosità nel modo sopradetto. Se sarà d' estrema grossezza, si scorticherà come l'anguilla, e scorticandola non occorrerà cauarle la viscosità con acqua calda. Taglisi in pezzi come si fà l'anguilla, & facciasi stare per vn'hora in vaso con vn poco di sale, fior di finocchio, oglio, & agresto chiaro, & inspedisi tramezando i pezzi con foglie di lauro, ò di saluia, li quali pezzi faccianosi cuocere con lento foco, & quando saranno presso a cotti, facciasi la crostata con pan grattato, fior di farina, cannella, & zuccaro, & come saranno cotti seruanosi con sapor sopra fatto del suo sangue, & di quella compositione, nella quale è morta, giungendoui pepe, zuccaro, garosani, & cannella. Si può anco seruir senza crostata, & solo con il sapore.

Per sottestar lampredegrosse. Cap. XCII.

Piglisi la lampreda, la quale essendo viua (che sarebbe migliore) si farà morire in vn vaso, nel qual sia maluagia, & sale, cauisele il sangue, & facciasi vnire con la compositione doue è morta, e leuinosele gl'interiori, & lauisele quel loco donde le s'è cauato il sangue con la medesima maluagia oue è morta, & cauisele la viscosità con acqua calda, & come sarà lauata, in ciascun buco pongasi vn chiodo di garosani, & vno stecchetto di cannella, & in bocca vna noce mosca ta, ouer vn quarto d'essa noce secondo la grossezza, & dapoi si riduca in vn rotolo à foggia di ciambella, & mettasi in vn vaso di terra ò di rame, che non possa sciolgersi, & copraſi d' oglio di oliue di tre dita di vantaggio, ò d'oglio di amandole dolci, butiro, & sale, & facciasi cuocere pian piano con foco sotto, & sopra, & come sarà bollita per vn quarto d'hora, & più ò meno secondo la sua grossezza, scolisi l' oglio pian piano, di modo che l'assomatura resti nel fondo con la lampreda, & habbiasi dapoi vn sapor fatto di amandole ambrosine torrate, ben peste nel mortaro, con vn poco di mostaciuoli, & vua passa, e stemperinosi le dette cose con il sangue, & maluagia, nella qual'è morta, giungendoui pepe, cannella, garosani, noci mosca te, & zuccaro, & ogni cosa sarà con giuditio; & facciasi che la compositione sia liquida come il latte d'amandole, & pongasi nel vaso, nel qual'è la lampreda il qual vaso scrollisi con la mano in modo che l'assommatura dell'oglio s'incorpori, & facciasi finir di cuocere con il detto sapore, giungendoui vn poco d' agresto, & sugo di melangole, & seruasi calda con zuccaro, & cannella sopra; e se non si vorrà intiera taglisi in pezzi. Si può anco seruire fredda, ma sarà sempre miglior calda Non voglio stendermi à parlar più della lampreda grossa, ancorche si douesse cuocere in diuersi potaggi, & su la graticola, e friggere, & accommodarla in tutte le viuande, che si fanno dell' anguilla al suo cap perche trouo, che tal pesce è miglior in questi due modi soprascritti, e in pasticci, (come dico nel libro delle paste) che in altro modo. Et si hà da sapere, che alle grosse si possono cauare i denti.

Per cuocere Lampredozze su la graticola. Cap. XCIII.

Piglinosi le lampredozze, & faccianosi morire in vin bianco dolce, & cauate dal vino, leuisi loro quella viscosità con acqua tepida, e lauinosi, e leuate, che saranno, cauisi loro il sangue, il qual si ricolga, e conseruisi mescolato insieme con sugo di melangole, accioche non si quagli, & pongasi la lampreda per vn quarto d'hora in vn vaso, nel qual sia oglio pepe, sale, & vn poco di agresto chiaro, ouero aceto, & ciascuna d'esse lamprede si accomodi come vna ciambelletta, & dapoi si cauino dal vaso, & ponganosi su la graticola, & faccianosi

cuocere riuoltandole, & bagnandole della ſopradetta compoſitione, & quando ſarano cotte, ſeruanoſi calde con ſapore, fatto della detta materia, nella quale ſono ſtate in molle, e con il ſuo ſangue conſeruato con ſugo di melangole, zuccaro, e cannella, il qual ſapore habbia vn poco di corpo, e dell'amabile. Et il corpo ſi potrà fare con vua paſſa paſſata. Si poſſono anco cuocere nello ſpedo, dapoi che ſaranno ridotte nel detto modo in ciambelle, e con vn ſprocco di ferro ſottile ſproccate, e leghiſi poi lo ſprocco con le lamprede ſopra vn ſpedo groſſetto, e faccianoſi cuocere come le lamprede groſſe, e ſeruanoſi con il medeſimo ſapor ſopra.

Per ſotteſtar Lampredozze di fiume. *Cap.* XCIIII.

Piglinoſi le lampredozze nel modo che s'è detto ne gli altri capitoli, & accommodinoſi in rotoli, & ponganoſi in vna tortiera di rame, ouero in vn tegame di terra con oglio, che ſtiano meze coperte, & ſale, e fior di finocchio, faccianoſi, ſoffriggere per vn quarto d'hora con foco ſotto, & ſopra, ſcoliſi pian piano l'oglio, & laſciſi l'aſſommatura con le lamprede riuoltandole ſotto, & ſopra, & giungendoui agreſto chiaro, vn poco di maluagia ò vin bianco, & il ſuo ſangue ſtemperato con il medeſimo vino, vn poco di zuccaro, garofani, cannella, & vn poco d'vua paſſa di Corinto, facciaſi bollire ogni coſa inſieme con le lampredozze per vn quarto d'hora, e ſeruanoſi calde con la medeſima compoſitione ſopra. Si poſſono anco ſotteſtar ſolo con fior di finocchio, oglio, & ſale ſenza cauar loro ſangue, & ſi ſeruono coſi aſciutte con ſugo di melangole, pepe, & zuccaro ſopra.

Per marinare, & accarpionare Lampredozze. *Cap.* XCV.

Piglinoſi le lampredozze, ſenza cauar loro il ſangue, nettinoſi con l'acqua tepida nel modo ſopradetto, e faccianoſi ſtare per vn quarto d'hora in vn vaſo con vn poco di oglio, & ſale; infarininoſi poi, & frigganoſi, & fritte che ſaranno ponganoſi in vn vaſo, nel qual ſia vna compoſitione fatta di agreſto chiaro, zuccaro, & vin bianco, vn poco d'aceto, pepe, cannella, garofani, noci moſcate, e zafferano, la qual compoſitione habbia bollito, & bolla quando ſi mettano dentro. Turiſi il vaſo, & laſcinoſi ſtare le lamprede fin'à tanto che ſi vorranno ſeruire. Seruanoſi poi fredde ò calde à beneplacito. Volendo però accarpionarle, non occorre metterui agreſto, ne zafferanno, ma aceto, zuccaro, & vino, e come ſaranno fritte ſi poneranno nella detta compoſitione bollente con alcune foglie di lauro, ò di mortella. Cauinoſi poi, & laſcinoſi ſcolare, e conſeruinoſi con foglie di lauro ò di mortella minute. Seruanoſi con zuccaro, e aceto roſato ſopra. Le marinate, e accarpionate ſi conſeruano per cinque giorni. In queſto modo ſi acconciano le groſſe. Se ne potranno anco fare potaggi con vua ſpina, prugne, & viſciole ſecche, & herbette tagliate minute, ouero con cipollette battute, & in tutti quei potaggi, che ſi acconcia il rombo al cap. 79. le piccioline di riui correnti, ſi friggono, & ſi ſeruono calde con petroſemolo ſoffritto, & ſugo di melangole ſopra, facendole prima morire in vino.

Della ſtatura, e ſtagione della Morena. *Cap.* XCVI.

La morena è vn peſce della lunghezza della lampreda, ma di color diuerſo, e ritira più al lionato, e al nero, è picciolata di diuerſi colori, e peſce molto lubricoſo, & per la maggior parte in Roma ſi vende in ponte Sant'Angelo con gli altri peſci di ſtagno La ſua polpa è molle, & biancheggiante, il ſuo interiore è ſimile a quello dell'anguille, & hà in ſe diuerſe ſpine ſottili. la ſua ſtagion comincia da Nouembre & dura per tutto Marzo.

Per

Per sotteſtar Morene. Cap. XCVII.

Piglinoſi le morene freſche, nettinoſi de ſuoi interiori, e appicchinoſi con la teſta in vn' vncino, e con due canne, ò due legni vn di quà, & l'altro di là, per ciaſcun latto ſtringendoli, e cominciando dal capo; vengaſi à tirar più volte in giù fin' alla coda. Si può fare in vn' altro modo, cioè ſi bat eno le dette morene con vn baſtone, ſi ſcorticano; & ſi tagliano in pezzi, & ſi fanno ſotteſtare in vna pignatta, ò tegame con pochiſſima acqua, oglio, & agreſto, e ſpetie dolce, cipolſette, ouero herbette, & moſto; e ſe non ſi vorranno ſcorticare, ſi nettino con acqua calda. Si accommodano anco nello ſpedo, & in diuerſi altri modi ſi accommoda la lampreda.

Della ſtatura, e ſtagione del peſce Gongoro. Cap. XCVIII.

Il peſce gongoro è della medeſima ſpetie dell'anguilla benche ſia peſce marittimo, ma la teſta più groſſa, & dal mezo inanzi è più groſſo dell'anguilla: ſotto la pancia è bianco, & il reſto è di color celeſte, è aſſai buono quando ſi piglia nella ſua ſtagione, la qual comincia da Decembre, & dura per tutto Marzo.

Per arroſtire nello ſpedo il peſce gongoro. Cap. XCIX.

Pigliſi il peſce gongoro, e ſcortichiſi come ſi fà l'anguilla, nettiſi delli ſuoi interiori, e tagliſi in rotoli, arroſtaſi nello ſpedo nel modo che ſi arroſtono le lamprede nel capitolo 91. Et in tutti i modi che ſi acconcia l'anguilla, ſi acconcia anco eſſo gongoro.

Della ſtatura, e ſtagione del peſce Calamaro. Cap. C.

Il Calamaro è il contrario di molti altri, percioche non hà ſangue ne ſcaglia, & hà ſolo vna ſpina traſparente à modo d'vn pugnale nella ſchiena, & hà parecchie branche, & crini bianchi. Il ſuo corpo è à foggia d'vna borſa puntata; hà nel corpo vna veſſichetta piena d'vn liquor nero, hà gli occhi ſodi, & la bocca con vn becco ſodo che ritira al nero: è bianco, & molto buono nella ſua ſtagione, che comincia da Nouembre, & dura per tutto Marzo. Li picciolini per friggere in Roma ſon molto migliori delli groſſi; & delli mezani.

Per friggere, & far potaggio di Calamari. Cap CI

Pigliſi il calamaro picciolo, & cauiſigli quella ſpina, che ha nella ſchiena, taglinoſi gli occhi, & nuedanoſi bene per quelle crini, & alle volte ſon piene di arena lauinoſi à più acque, auuertendoſi, che riuſciranno molto migliori, ſe ſaranno ſpiccate quelle crini dal corpo, percioche molte volte vi è arena nel fondo; e quando ſaranno lauati, diaſi loro vn poco di ſale, friggaſi in oglio d' oliue, e ſeruanoſi caldi con ſugo di melangole, & pepe ſopra, hauendoſi auuertenza, che in quell' oglio, oue ſon fritti i calamari, non ſi friggano paſte, ne altre materie, che haueſſero dà venir bianche, percioche nel friggere ſi crepa quella lor veſſichetta, e tinge l'oglio. Volendoli in potaggio con il medeſimo ſapore della lor veſſichetta, lauati, & netti nel modo ſopradetto, i piccioli ſi metteranno in vn vaſo di terra ouer di rame con oglio, ò butiro & facendoli ſoffriggere pian piano, & giungendoui poi tanta acqua, che ſtiano coperti con ſpetieria dolce, & cipolle battute ſoffritte, ouero herbette battute, & vua ſpina, & agreſto chiaro, il che ſarà ſecondo i tempi. Se non ſi vorranno con il ſuo ſapor negro, cauiſi prima la ſua veſſichetta, & faccianoſi bollire nell'acqua, & ſi riſciacquino con l'acqua fredda, & facciaſi il potaggio nel modo ſopradetto, ſi poſſono anco ſeruire, dapoi che ſon fritti con diuerſi ſapori ſopra.

Per far potaggio di calamari grossi. *Cap.* *C II.*

Pigliſi il calamaro, & cauiſi quella ſpina, che hà ſu la ſchiena, & nettiſi di quella pellicina, che hà d'intorno, sfendaſi per mezo, cauinoſi le barbe, nettiſi de gli occhi, & del becco, & dell' arena, che molte volte ſi ritroua in eſſe, conſeruiſi quella veſſichetta piena di quel liquor nero, ch'è la ſua graſſezza; & come ſarà netto, partaſi in più pezzi, & pongaſi in vn vaſo di rame, ouer di terra con oglio, & ſi farà ſoffrigger pian piano, & ſi giungerà tanta acqua, che ſtia coperto, e ſpetie communi, & ſi laſcierà ben cuocere, percioche vuol gran cuocitura, e come ſarà quaſi cotto, habbiaſi maluagia, ò altro vin bianco, & agreſto chiaro, meſcolato con quel liquore nero della viſſichetta, & pongaſi dentro ogni coſa con il calamaro, & facciaſigli dare quattro bolli, & dapoi ſi ſerua. Et ſe ſi vorrà fare ſpeſſo il brodo, ſi potrà fare con amandole peſte, & con eſſo calamaro si potranno mettere herbette battute, & vua paſſa.

Per far potaggio di Calamari ripieni. *Cap.* *C III.*

Piglisi il calamaro mezano, cioè ne troppo groſſo, ne troppo picciolo, nel modo ſopradetto, & perleſſinosi le ſue branche con acqua, & ſale, ſaluisi la veſſichetta, & empiasi il corpo del calamaro d'vna compoſition fatta di caſcio Parmeggiano grattato, roſſi d'oua crudi, mollica di pan grattato, herbette tagliate, pepe, cannella, vua paſſa, & zafferanno. Ma ſe ſarà di giorno di vigilia in loco del caſcio mettanouisi mandole, ò noci, ò nocelle peſte con vn poco di pane imbeuerato nell'agreſto, meſcolato con le medesime materie di ſopra, & come ſarà pieno, pongasi in vn vaſo di terra, ouer di rame con oglio, ò butiro, e tanta acqua, che ſtia coperto, giungendoui le ſue barbe tagliate in bocconcini, e faccisi bollire pian piano, & giunganosi le ſpetie communi, & ſale à baſtanza, e come sia quasi cotto giunganouisi l' herbuccie tagliate minute, ouero s'incorpori il brodo con amandole peſte ſtemperate con vin bianco, & agreſto chiaro, & vn poco di zafferanno, & volendosigli dare il color negro, ſtempersi il ſuo liquore, ch'è nella viſſichetta con del medesimo brodo. Si può anco dapoi che il calamaro ſarà pieno farlo bollire pian piano in acqua per vn' hora con ſale, in modo che l'empitura non eſca fuora, cauiſi poi dal brodo, & coſi caldo s'infarini, & ſi frigga in oglio ouero in butiro, & come ſarà fritto ſeruasi con ſugo di melangole, & con zucchero ſopra, ouero ſi copra con diuerſi ſapori.

Della ſtatura, e ſtagion del peſce Seppa. *Cap.* *C IV.*

La ſeppa è peſce bianco, cartilaginoſo come il calamaro, & è raccolto come vna borſa di corame bianco, & non hà ſangue, come ne hà anco il calamaro, hà il becco come la ciuetta, hà certe brache come il polpo: e nella ſchiena hà vn' oſſo bianco; il quale gli orefici adoperano a gittar gli anelli. Et nel mare Hadriatico ſe ne troua molto maggior coppia che nel Tirrenno. Ne ſon picciole, & groſſe, e le groſſe alle volte ſon portate di Schiauonia a Venetia ſalate, & coſi di Genoua a Milano; ma le freſche ſon molto migliori. La lor vera ſtagione comincia da mezo Gennaro, & dura per tutto Marzo, & in Venetia, & in Roma ſe ne trouano quaſi d'ogni tempo.

Per cuocere la Seppa in potaggio. *Cap.* *C V.*

Pigliſi la ſeppa freſca, & cauiſi quell' oſſo che hà nella ſchiena, e quelle branche che eſcono fuora, laſciſi ſolo la borſa, & conſeruisi vna viſſichetta, che ſtà nel corpo, la qual, è piena d' vna materia negra come inchioſtro, e ſpacchisi la

ſeppa

ſeppa per mezo, & lauinoſi le cartilagini che ha d'intorno dentro, & fuori con vn coltello, lauiſi in più acque fredde, e tepide di modo che venga bianca, come le trippe di vitella, & partaſi in più pezzuoli, & mettaſi in vna pignata di terra, ò in altro vaſo con oglio d'oliue, ò butiro, & cipollette tagliate minute, & vn poco d'acqua, pepe, cannella, & zafferano con vn poco di vin bianco, ò agreſto, e faccianoſi cuocere à ſtretto, percioche vogliono gran cottura, & habbiaſi auuertenza, non ſia troppo ſalata, e nell'vltimo pongaſi vn poco di herbette battute; ma ſe ſi vorrà lor dare il color nero con quella materia ch'è nella viſſichetta, non occorre metterui herbe, ma baſta ſtemperare quel negro con vn poco di vin bianco, ò agreſto, & farle trarre vn bollo, & poi ſeruiſi con le ſpetie dolci ſopra, & con eſſa ſeppa ſi potranno mettere le ſue branche dapoi che ſaranno nette, & lauate, e tagliate in pezzuoli; e volendoſi empire, cauate che ſaranno l'oſſo, & le branche, ſi lauerà, & ſi empierà con vna compoſitione fatta di caſcio, oua, pan grattato, vua paſſa, herbette battute, pepe, cannella, & zafferano, & in giorno di vigilia in loco del caſcio, vi ſi porranno mandole peſte, & in loco dell'oua di galline, oua crudi d'altro peſce, & l'altre materie, oue ſi adoperano per empir gl'altri peſci & quando ſarà piena pongaſi in vn tegame, con tanta acqua, & oglio che ſtia ſcarſamente coperta, e facciaſi bollir pian piano, fin'à tanto che l'empitura ſia fermata, & la ſeppe ſia gonfiata, e all'hora le ſi aggiungerà agreſto chiaro, & acqua tinta di zafferanno, pepe, cannella, & ſale à baſtanza, & facciaſi cuocere per due hore, & più ò meno ſecondo la groſſezza, & ſeruaſi con il medeſimo brodo ſopra.

Della ſtatura, e ſtagion del peſce polpo.
Cap. CVI.

Il peſce polpo è lubricoſo, & il ſuo corpo è come vna trippa, e tira al bianco come la ſeppa, & ha molte branche con certi canaletti biſtorti con li quali ſorbiſce l'acqua, & ſon bianchi come crini di caualli bianchi. Non è troppo bello da vedere, ne buono da magnare, perche vuol gran cocitura. La ſua ſtagion comincia da Genaro, e dura per tutto Aprile, ancorche in Roma ſe ne trouino alcune volte fuor di ſtagione.

Per cuocere il peſce polpo in più modi.
Cap. CVII.

Pigliſi il peſce polpo, ſpariſi, & cauinoſi gl'interiori, tagliſi in più pezzi come le trippe, pigliſi la parte più tenera, & battaſi con vna bacchetta, & lauiſi con acqua, & ſale per cauar quella lubricoſità, & pongaſi in vn vaſo di terra con cipolle ſoffritte in oglio, nel qual vaſo non ſia altro che le dette cipolle ſoffritte, & l'oglio, & ſi faccia cuocere con il vaſo turato, che poſſa ſfiatare pian piano, percioche il polpo da ſe ſi acqua, & quando ſarà quaſi cotto giungaſi agreſto chiaro, e ſpetieria, con vn poco di zafferano, & ſe ſarà poco brodo giungaſi vn poco di acqua, cuoceſi anco il polpo con acqua, & ſale, & poi ſi taglia in pezzi, & s'infarina, & frigge con oglio, & ſi ſerue con alcuni ſaporetti ſopra, ouero con pepe, ſale, & ſugo di melangole.

Della

Della statura, e stagione del pesce palombo. Cap. CVIII.

Tengo che il pesce palombo habbia preso il nome dalle sue oue, che son grosse come quelle del palombo volatile, e tal pesce ha testa piatta, e grossa la pancia, & và sminuendo fin'alla coda, è coperto d'vna scorza berettina rustica, e dal mezo indietro è tondo. La sua polpa è bianca, & molle, è pesce indegno di banchetti regali, & la sua stagione comincia al fin di Decembre, & dura per tutto Maggio, & in Roma se ne trouano gran quantità; & similmente il pesce cane, che ha la medesima statura del palombo.

Per cuocere il pesce palombo in diuersi modi. Cap. CIX.

Pigliſi il pesce palombo, scortichisi, & nettisi de suoi interiori, & se non si vorrà scorticare leuisigli quella viscosità con acqua calda, & cuocasi con acqua sale, & pepe; & cotto che sarà seruasi con sapor di agliata sopra. Et se si vorrà in potaggio taglisi in pezzi, & soffriggasi con cipolle battute, oglio, & sale, & aggiungauisi vin bianco, agresto, & acqua à bastanza con pepe, cannella, & herbette battute. Si sotterra anco con prugne, & visciole secche, aceto, & mosto cotto, & dapoi che sarà scorticato si potrà friggere, & seruire con diuersi sapori, ouero con sugo di melangole, & zuccaro sopra. Non parlo delli suoi interiori, percioche dal fegato in fuora tutti si buttano via, & il fegato si frigge, & si serue con spigoli d'aglio, & petrosemolo soffritto sopra; & in questo modo si acconciano ancora l'oua.

Della statura, & stagione del pesce Merluccia. Cap. CX.

La merluccia è pesce di colore berettino, ha la testa larga, & piatta, ha in boca vna dentatura larga, & acuta, e lunga di corpo, & minuta di scaglia, & fresca in queste parti non è troppo stimata. Nelli liti di Spagna si seccano, & sono portate in Italia speccate, & sono molto più grandi quelle, che l'altre delle spiagge di Roma, & sono migliori, la loro vera stagione comincia dal mese d'Agosto, & dura per tutto Marzo.

Per cuocere Merluccie fresche in diuersi modi. Cap. CXI.

Pigliſi la Merluccia scagliata, & netta, cuocasi su la graticola, & friggasi come il suero nel cap 68 & essendo grossa facciasene potaggio come si fa del cefalo nel cap. 56.

Per cuocere Merluccie secche in più modi. Cap. CXII.

Piglinosi le merluccie secche, & faccianosi stare nell'acqua tepida per otto hore, & più, ò meno secondo la grossezza, che ancorche alcuni le battano con vn bastone per farle morbidire, nondimeno io non laudo, essendo meglio farle da se mollificare, come ho veduto per esperienza, & si fanno perlessare, & quando saranno perlessate, se ne farà potaggio con cipolle battute, ouero si cuoceranno con brodo fatto con olio, & speuerie, & si seruiranno con agliata, ò altro sapore sopra, & se si vorranno friggere, s'infarinino con fior di farina, & si frigghino, seruendole con sugo di melangole, & pepe sopra, & mostarda in piatti; si possono anco fare in potaggio in olio, vin bianco, agresto, acqua, prugne, & visciole secche, & questo dapoi che saranno perlessate, & il brodo del detto potaggio si farà spesso con amandole peste, & herbette battute, giungendoui pepe, cannella, & garofani, percioche tal pesce ama le speuerie.

Della

Della ſtatura, & ſtagione del peſce Scorfeno. Cap. CXIII.

Il peſce Scorfeno ha la teſta groſſa, & in più parti del corpo certe punte acute, & raſſomiglia al marcione, perche ha gran bocca: ha ſcorza, & non ſcaglia, ha due alaccie dalla parte dinanzi, & ne ſono di più ſpetie, cioè de groſſi, & de piccioli, di diuerſi colori, cioè neri, & berettini, ma li migliori ſono quelli che roſſeggiano; la loro ſtagione comincia da Settembre, & dura per tutto Aprile. Se ne troua gran quantità nello ſtagno di Ciuità vecchia, ricchiede tal peſce eſſere cocinato in acqua, & ſale, ouero con vino, aceto, & ſpetierie più che in altro modo; ma volendone altre viuande oſſeruiſi l'ordine che ſi è dato del peſce capone nel cap. 64.

Del la ſtatura, & ſtagion del peſce papagallo. Cap. CXIV.

Il peſce papagallo è di ſtatura come la tinca, ma di colore come il papagallo volatile. Si piglia nello ſtagno di Ciuità vecchia *inſieme* con molti altri peſci non troppo *lodabili*. Tal peſce ſi frigge, & ſe ne fa potaggi come della ragia nel cap. 86.

Non voglio mancar di dire della ſtatura, e ſtagione del peſce Spada, ancorche in Roma ne ſiano portati rariſſime volte. Queſto peſce è alquanto più groſſo del tonno, & ſon di opinione, che ſia il Rè de i tonni, percioche nella fronte ha vn'oſſo di tre palmi à ſomiglianza d'vna ſpada, ma ha la ſcorza più bianca che *il* tonno, e la ſua polpa è bianca, & ſoda come quella dello ſtorione, ha la medeſima ſtagione che il tonno, & paſſa inſieme con li tonni, & ſe ne fanno le medeſime viuande che del tonno.

Della ſtatura, e ſtagione della Trutta. Cap. CXV.

La trutta è peſce d'acqua dolce, & di ſua natura và ſempre con l'acqua, e ne è di più ſorti, nere, & bianche, & picciolute, ma le migliori ſon le picciolate di nero e roſſo: ſi pigliano ne *i riui* d'acque correnti. Quelle di Sora, & d'Arpino ſon buone, ma tirano al color nero. Quelle che ſi pigliano nel Teſino, e nel Teuere ſon bianche, ma perfettiſſime. Quelle che ſi pigliano nel lago maggiore, e di Como ſon groſſiſſime, & alle volte paſſano 40 libre Milaneſi, che ſon di 28. oncie per libra; hanno minuta ſcaglia, & minuta dentatura, ſon bianche ſotto la pancia La polpa tira al color roſſo più il verno, che l'Eſtade, la ſtagion delle mezane comincia da Ottobre, & dura per tutto Decembre.

Per cuocere Trutte in acqua, & ſale, & in vino, & aceto, e ſpetierie. Cap. CXVI.

Trouo per iſperienza che le trutte mezane ſono migliori cotte in vino, & aceto, acqua, ſale, e ſpetierie, che in altro modo, benche ſi poſſano anco cuocere con acqua, & ſale nel modo che ſi cuoce lo ſpigolo nel Cap. 40 La trutta groſſa in Milano ſi cuoce in queſto modo, cioè ſi ſcaglia, & ſi netta delli ſuoi interiori, & ſi taglia per trauerſo in rotoli di altezza di due dita. Si laua, & ſi pone in vn vaſo di rame chiamato da eſſi caldaro, il qual'è largo di fondo, & ſi accommodano i pezzi vno appreſſo l'altro, ilche ſi fa percioche ſe ſteſſero l'vn ſopra l'altro nel cauarli ſi romperebbono, & vi ſi pone tanto vin bianco che ſtiano coperti di due dita di vantaggio, & ſale à baſtanza, & ſi laſciano bollir pian piano, leuando quella ſchiuma bianca, che vien di ſopra, & come si vede che i detti pezzi ſi ſolleuano, & fanno certe boccole come cinne di donna, ſon cotti, & cotti che ſono ad vno, ſi capano con deſtrezza, & ſi pongano ſopra vna tauoletta à rifreddare, & in queſto modo durano cotti tre giorni, & più ò meno, ſecondo la ſtagion de *i* tempi, & ſi ſeruono freddi con petroſemolo ſopra, & ſapore

in

in piatti In questo modo anco si cuoceno con sale, & acqua, & aceto, & vino, & come sono schiumati vi si aggiungano spetierie ammacate. Ma noi altri cuochi di Roma pigliamo le trutte mezane, & le scagliamo, nettandole de suoi interiori & le cuociamo cosi intiere con vino; aceto, e spetierie, & quando son cotte le cauiamo, e volendole seruire calde, le conseruiamo in drappi bianchi, & ne facciamo diuersi potaggi nel modo che si fa dello spigolo nel Cap. 40.

Per friggere, & accarpionare Trutte. *Cap. CXVII.*

Piglinosi le trutte, che non passino due libre, & sopra tutto sian fresche, & prese in acque chiare, in fiumi, e scaglinosi di quella scaglia minuta, & nettinosi de i loro interiori, dandoui vn taglio per lo lungo, faccianosi stare per vn'hora in mezo di due tauolette con vn poco di sal trito sotto, & sopra, soppressandole con vn carico sopra, & nettinosi poi del sale, infarininosi, & friggano in oglio, & come saranno fritte, con aceto, & pepe, & vn poco di vino, accarpioninosi con foglie di lauro ò di mortella nel modo che si accarpiona il carpione nel suo Cap. Si conseruano per 15. giorni nelle medesime foglie, & si seruono fredde con aceto rosato, & zuccaro sopra, & alle volte si riscaldano su la graticola ò in oglio nella padella, & si seruono con il medesimo sapor sopra.

Per cuocere Trute, che siano state in adobbo, su la graticola, & in altri modi. *Cap. CXVIII.*

Piglinosi le Trutte, & se saranno grosse taglinosi per lo trauerso in pezzi di altezza di due dità, & faccianosi stare per sei hore in vna compositione fatta di aceto, pitartamo, pepe, oglio sale, spigoli d'aglio, & mosto cotto, cauinosi poi, & lascinosi scolare, & faccianosi cuocere su la graticola con alcuni rametti di rosmarino, ò di saluia sotto, bagnandoli di quella compositione, nella qual sono stati in adobbo, e quando saranno cotti seruanosi caldi con del medesimo adobbo sopra caldo, & volendo friggerli, cauati che saranno dall'adobbo si lascierano scolare & s'infarinerano, & friggerano in oglio, & fritti che saranno si seruiranno caldi con sapore in piatti. Et volendo sotteſtarli, si poneranno i pezzi in vna tortiera, ouer vaso di terra, ò siano stati in adobbo ò nò; nel qual vaso ha da esser fior di finocchio oglio, sale, & pepe à bastanza Quelli che sono stati in adobbo faccianosi cuocere come il Tono nel capitolo 37. con prugne, & visciole secche, giungendoui vn poco di agresto, & mosto cotto, & seruanosi con il suo brodo sopra. Quelli che saranno stati in adobbo si sotteſteranno semplici, & solo con oglio, & del medesimo adobbo In tutti li sudetti modi si possono accommodar le picciole, & le mezane cosi intiere.

Per cuocere Trutte alla Tedesca. *Cap. CXIX.*

Piglinosi li pezzi della Trutta, se sarà grossa nel modo sopradetto, & ponganosi in vn vaso di terra, ouer di rame stagnate con tanta maluagia, ò vin bianco, che stiano coperti di due dita di vantaggio, pepe, cannella, garofani, noci moscate, & dolce, & dell'agro con vn poco di butiro fresco, & facciasi bollire ogni cosa senza schiumarli, & quando saranno cotti, seruanosi con fette di pane brustolite sotto, & il pesce, & fette di limoncelli cedrati, ma perche io sò che il limone nel bollire fa la viuanda amara, & il pane ingombra, ancor che faccia spesso il brodo, trouo, che è più ciuilmente seruito nel modo sudetto. Tal viuanda si ha da cuocere in fretta, percioche rimane più saporosa, & piglia men il rame. In questo medesi-

mo

mo modo si possono cuocere le picciole, & le mezane intiere, ò tagliate in pezzi.

Per cuocere gl' interiori delle Trutte in più modi. Cap. CXX.

De gl'interiori delle trutte trouo solo l'oua esser buone, anzi quelle esser perfettissime, & maggiormente quelle del lago Maggiore, & di Como, che son grosse come piselli, le quali volendosi fare in minestre, ò in suppa, si scatenerano di quella pellicina, che hanno intorno con acqua calda in modo che restino separate l' vna dall' altra, & facciasi loro trarre vn bollo in acqua semplice, ouero si pongano cosi crudi in vaso di terra ò di rame con oglio ouer butiro, e tanta acqua, che stiano coperte tre dita da vantaggio, ouer brodo dou' è cotta la trutta con giungerui pepe, cannella, & vn poco di zafferanno, & faccianosi bollire per vn quarto d'hora, percioche vogliono poca cocitura, & prima che si seruano pongauisi vna mano d' herbette tagliate minute, & vn poco d'vua spina, ò agresto chiaro, & volendosi fare spesso il brodo, con mandole peste, ò con pane grattato, sarà in arbitrio. Ma volendo farne suppa, non occorrerà fare spesso il brodo, ma si seruirà con fette di pane brustolito sotto. Se la trutta sarà fresca, le sue budelle si apreranno, & si laueranno insieme con oglio. Et se ne potranno anco far potaggetti come si fa di quelle dello storione nel capitolo 22.

Della statura, e stagione del pesce Carpione. Cap. CXXI.

Tra la trutta, & il Carpione è differenza. Il Carpione è vn poco più bianco, & ha alcuni piccioletti per la persona che rosseggiano; hà più picciolo muso, delicatissimo, hà la scaglia minuta, pochi interiori, tira al colore argentino, & maggiormente quello che si piglia nel lago di Garda, ch' è miglior d' Italia, percio he in pochissimi altri luochi si troua. Il più grosso non passa quattro libre La sua stagion comincia da Ottobre, & dura per tutto Aprile, ma trouandosene è buono per tutto l'anno.

Per accarpionare il Carpione. Cap. CXXII.

Per essere il Carpione tanto delicato, & raro, non voglio restar di dire come si accarpiona nel lago di Garda. Si saperà dunque che al carpione grosso subito che è preso, si cauano gl'interiori senza scagliarlo, ma non si cauano dalli picciolini, & si dà loro vn taglio per lo lungo, & cosi viui s' inuolgeno in sal tritto, & poi si nettano del sale, si friggono in vna caldara piena d'oglio, & come viene à galla nell'oglio in modo che sia fritto, & non arso, & sia bianco, si caua, & lascia scolar dall'oglio, & si butta in vn vaso, nel qual sia aceto bianco, che bolla con vn poco di sale, & si lascia stare per vn quinto d'hora, & dapoi si cauano & si lasciano scolare, & rifreddare, & si pongano in cistelli di legno con foglie di lauro, di busso, ò di mortella, & in questo modo si conseruano parecchi giorni, si portano in diuersi lochi per Italia, & si seruono con aceto rosato, & zuccaro sopra. In questo medesimo modo si possono accarpionare i pesci detti Temere, gli Agoni del lago di Como, & d'altri lochi, & ogni altra sorte di pesci d'acqua dolce, che non passino due libre Si possono anco marinare i detti pesci nel modo che si marinano lorata nel cap. 46 In Roma son portati delli detti Carpioni, ma non son cosi buoni come in quei lochi presso il lago sudetto di Garda Si possono ancora accarpionare senza ponerli nell' aceto, solo farli stare in salamono per 24. hore, & raffreddatisi serberanno.

Della statura, e stagione del pesce Temere. Cap. CXXIII.

Il pesce temere non è molto grosso, & in tutto non passa tre libre, è bianco come argento, hà scaglia minuta, ha vna macchia appresso gli orecchi, che tira al color dell'oro; hà pochissimi interiori, li quali non se gli cauano mai quando si cuoce. Si piglia in due fiumi, cioè nell' Ada, & nell' Amaro, ma più nell' Ada, fiume di Lombardia, che passa da Pizzighitone, & riuolte, come l' Ambro passa da Sant' Angelo, & Marignano. La sua stagion comincia del mese di Maggio, & dura per tutto Agosto. Si cuoce in tutti i modi che il carpion sudetto. Et se ne fanno potaggi come della trutta picciola.

Della statura, e stagione del pesce Agone. Cap. CXXIV.

L'Agone è pesce che si assomiglia alla laccia, ma è della spetie dell' aringa, & della siraca, e tira al colore argentino: hà la coda forcelluta, & hà scaglia minuta, & se ne piglia gran copia nel lago di Como. Delli salati ne son portati per tutta Italia. La lor vera stagione comincia del mese d' Aprile, & dura per Agosto. Si può accommodare in tutti i modi, che si accommoda la Laccia del Teuere, & il carpione nel lago di Garda.

Della statura, e stagione del pesce Persico. Cap. CXXV.

Il pesce persico è ancor esso d'acqua dolce, & se ne piglia quantità nel Tesino, & nel lago maggiore, & in diuersi lochi di Lombardia. Non viene tal pesce, nelle peschiere di Roma, come ne anco vi vengono il Temere, nè l'Agone sopranarrati, & questo è somigliante di scaglia, e di colore al fragolino, ma è più alta detta scaglia, & non hà la testa cosi corbuta. La sua polpa è bianchissima, & alle volte è piena d'oua, & maggiormente l'Estade; li medici di Lombardia li concedono à gli amalati, come concedono anco il carpione, & il Temere, purche non passino vna libra, & meza. La sua stagione comincia da Settembre, & dura per tutto Maggio.

Per cuocere il pesce persico su la graticola, e in altri modi. Cap. CXXVI.

Piglisi il pesce persico senza che sia scagliato, ma gli sia solo cauato il fiele, & cuocasi su la graticola nel modo che si cuoce l'orata nel cap. 44. Però volendo friggerlo, scaglisi, & auertasi che la più parte tali pesci si scagliano con la cenere calda, & come sarà scagliato si netterà delli suoi interiori, eccettuando l'oua che sono buone, se ne hauerà. Et dapoi friggasi nel modo che si frigge nel capitolo 46. Si può anco accommodare in tutti quei modi che si accommoda l' orata. Li grossi ricchiedono essere alessati con acqua, & sale, ouero si fanno in potaggio nel modo, che si fà del rombo nel cap. 78.

Della statura, e stagione del pesce Cauedine. Cap. CXXVII.

Il pesce Cauedine hà molti altri nomi, essendo chiamato in alcuni lochi Surigie, e da quelli del Pò Alberi, e in Roma Squalmo. Si piglia di lor gran quantità nel fiume Ada, & nell'Ambro, & nel Teuere. Hà la statura come il cefalo, ma è più bianco, & hà la scaglia più grossa alquanto, & nella sua stagion hà gl' interiori molto grassi, la qual stagione comincia d'Aprile, e dura per tutto Ottobre, & in Roma se ne trouano in ogni tempo. Si può accommodare in tutti i modi che si accommoda il cefalo di buon budello.

Della statura, e stagione del pesce Barbo. Cap. CXXVIII.

Chiamasi questo pesce barbo per hauer due herbuccie bianche sotto il mento, & su la schiena è di color di ruggine. Sotto la pancia è bianco, & di minutissi-

na scaglia, lubricoso più che altrimente, hà pochissimi interiori in ogni tempo, saluo la primauera che son pieni d'oua, però tal oua son pessime. Se ne pigliano nel Pò, nell'Arno, nel Teuere, e in diuersi altri fiumi. Li pescatori del Pò, ne fanno potaggi, e il friggono, e cuoceno su la graticola nel modo che li pescatori da Chiozza & quei da Venetia fanno del cefalo, & del pesce gho nel capit. 56. & 62. la sua stagion comincia del mese di Maggio, & dura per tutto Settembre; ma si troua esser più sicuro il magnarlo da Settembre per tutto Marzo, nel qual tempo è migliore.

Della statura, e stagione della Bottatrigia. *Cap.* CXXIX.

Delle bottetrigie grosse non ne son portate alle pescarie di Roma, ma solo di quei pisciolini, che si dimandano capi grossi, ò marscioni, li quali son di vna medesima spetie. La bottatrigia è lubricosa, senza scaglie, è di color leonato, & hà gran fegato, del qual molte volte si fanno crostate, & si frigge, & hà pochi altri interiori. Se ne porta gran quantità in Milano, però non son troppo grossi. La sua stagion comincia del mese di Settembre, & dura per tutto Maggio. Si accommoda in tutti i modi che il pesce gho nel cap. 62.

Della statura, e stagione del pesce Carpina, cioè Reina.
Cap. CXXX.

Non si porta del pesce carpina alle pescarie di Roma, perciochè è più delle parte di Francia che d'altre Prouincie, benche in Mantoa, & in Ferrara se ne trouano molti, & si dimandano Bulbari, & Reine. Et con ragion si dimanda reina, perciochè è delicatissima, è maggiormente il suo palato, è pesce grosso, e lubricoso, hà del tondo; hà la bocca rotonda, e hà scaglia grossa come l'ombrina, ma tira al color dell'oro, hà la testa grossa con dentatura minuta, è alquanto ombrato su la schiena. Ne nascono molti sul lago di Mantoa, & nel Pò, è ben vero che à Milano ne son portati d'vn'altra spetie, li quali dimandano scardue, & son più larghi di pancia, & nel lago di Peruggia si dimandano lasche. Similmente quelle del Troiano, ch'è presso ad Hostia, & è porto, le quali son perfette quando si pigliano nella sua stagione, la qual comincia da Febraro, & dura per tutto Agosto.

Per cuocere in bianco, & in potaggio il pesce Carpina, cioè Reina.
Cap. CXXXI.

Pigliſi la testa con vn palmo di busto, ch'è la parte migliore di tal pesce. Scagliſi, & netuſi, e faccias cuocere in bianco con acqua, & sale nel modo, che si cuoce quella dell'ombrina nel capitolo 29. Seruasi con petrosemolo & altri fiori sopra, accompagnata con sapori bianchi in piatti. Del busto se ne fa potaggio quando è tagliato in pezzi con cipollette, vin bianco, e spetierie, & in tutti gli altri modi che si fa del rombo, & dello spigolo nel cap. 78. Et seruasi con il suo brodo sopra.

Per cuocere il pesce Carpina con vino, acqua, aceto, e spetierie.
Cap. CXXXII.

Tagliſi in rotoli di grossezza di quattro dita, e faccias cuocere con vin bianco, aceto, spetierie, & acqua, come si cuoce la trutta nel suo capitolo 116. Seruanosi caldi, & freddi con diuersi sapori in piatti. Si può anco cuocere con acqua, & sale semplice, & seruire nel modo che si serue la testa, & sopra tutto hà da essere scagliato, & netto delli suoi interiori.

Per cuocere il pesce carpina in altro modo. Cap. CXXXIII.

Pigliſi ſenza eſſere ſcagliato, ma ſolo netto de i ſuoi interiori, tagliſi in pezzi non troppo groſſi, & faccia ſtare in adobbo fatto d' aceto, ſale, pepe, ſpigoli d' agli, & grani di finocchio dolce, poſto per due hore: habbiaſi poi vna cazzuola grande, ò altro vaſo con vino, che bolla con vn poco di ſale, & pepe, & pongaui dentro i detti pezzi ad vno, ad vno, & come ſaranno cotti cauinoſi con deſtrezza, auuertendo di non romperli, leuiſene la ſcaglia, & laſcinoſi ſcolare. Seruanoſi caldi, & freddi ſpoluerizzati di zuccaro, cannella, & alcune herbette ſopra. Si può coprire ancora di diuerſi ſapori. In queſto modo ſi può accommodare l'ombrina, il dentale, il ſpigolo, il corbo, il luccio, & ogn'altra ſotte di ſcarduc, carpine, & laſche.

Per cuocere il peſce Carpina ſu la graticola, ſotteſtarlo, & friggerlo. Cap. CXXXIIII.

Pigliſi il peſce carpina, ſcagliſi, e nettiſi de i ſuoi interiori, e tagliſi per trauerſo in pezzi di groſſezza vn dito, & cuocaſi ſu la graticola, e ſotteſtiſi, & friggaſi nel modo che ſi fa delli pezzi del tonno nel capitolo 36. Il ſimile ſi può fare delle mezane, & picciole ſenza ſcagliarle.

Per cuocere il latte, & noua del peſce Carpina ſudetto. Cap. CXXXV.

Pigliſi il latte il qual' è ſodo, & bianchiſſimo, & molto perfetto, & faccianoſene tutte quelle viuande, che ſi fanno del latte dell' ombrina, & dello ſpigolo. Le ſue oue tirano al verde, alle quali ſi da vn bollo, & ſi tagliano in pezzuoli, & ſe ne fanno potaggi con diuerſe materie. Le budelle rare volte ſi magnano.

Per cuocere la lingua del ſudetto peſce. Cap. CXXXVI.

La lingua del peſce carpina è molto apprezzata, & anco la cartilagine ch' è nel cerebro. La lingua ſi diſtacchi cruda della teſta con vna parte del gorgozolo, e ſi ne vorrà far potaggio con vua paſſa, zibibbo, e ſpetierie, agreſto, acqua, vino bianco, & herbuccie battute, ſi potrà fare, però io trouo, ch'è migliore perleſſata in acqua, e ſale, e dapoi ſpoluerizzata con ſior di finocchio, e onta con oglio, e cotta ſu la graticola, e ſeruita con ſugo di melangole, & pepe ſopra, più che in altre viuande.

Della ſtatura, e ſtagione del Rouiglione. Cap. CXXXVII.

Il rouiglione è peſce picciolino, e il più groſſo non peſa meza libra, hà la ſaglia groſſa, e tira al verde, e quelli che ſi pigliano nelli ſorgenti, & preſſo Roma, & nel Teuere ſon molto più biãchi, & migliori de gl'altri, & maggiormente quando ſon preſi nella ſua ſtagione, & ſon pieni d'oua, la quale ſtagione è due volte l'anno, cioè l'Autunno, & la primauera; e tal peſce per la più parte ſi cuoce ſulle bragie, e ſu la graticola ſenza eſſere ſcagliato, & priuo dell' interiori. Si frigge anco in oglio come ſi friggono gli altri peſcietti di frittura, & ſi ſerue caldo.

Della ſtatura, e ſtagion della Tinca. Cap. CXXXVIII.

La Tinca è peſce lubricoſo, & di minuta ſcaglia, & di più colori. Quelle di lago tirano al giallo, & maggiormente il Verno, & quelle di paludi al nero, quelle di fiumi al bianco, & quelle del lago di Bolſena, & del Troiano ſon molto più delicate ma più quelle che alle volte ſi trouano nel Teuere, & nel Pò, & maggiormente quando ſi pigliano nella loro ſtagione, la qual comincia dal meſe di Marzo, & dura per tutto Agoſto, & delli maſchi da Settembre, per tutto Febraro.

Et per

Et per conoscere i maschi dalle femine, guardisi tra le due ale sotto la pancia, perciochè il maschio dalla man sinistra ha vna cosa rileuata quanto vna costa di coltello, & la femina non l'ha, anco la femina l'vmbelico più largo. In Milano; ne son portate dal lago maggiore, & da Como grossissime, che son di peso di trenta libre Milanesi; ma quelle che si portano in Roma da Tagliacozzo, & dalli laghi di Vico, & di Santa Prefeda si tengono per le migliori, eccettuando quelle che si pigliano nel Teuere, & nel Pò; la testa delle grosse è più delicate che il busto.

Per cuocere la Tinca su la graticola. Cap. CXXXIX.

Pigliſi la tinca, che ſopra tutto ſia freſca, e ſcagliſi con acqua calda, ouero con cenere calda, in modo che rimanga bianca, ſpariſi per la ſchiena, & cauiſi il filo della ſchiena con deſtrezza, e taglinoſi tutte l'alette ch'eſſa tiene, hauendole cauate gl'interiori, & riuolgaſi la cotica in dietro, & pongaſi ſu la cotica vna compoſitione fatta di noci peſte, pan grattato, & il ſuo budello priuo di fiele, herbette battute, pepe, cannella, vua paſſa, e vn poco d'oglio, ò butiro, & leghiſi la tinca con lo ſpago ſottile in modo che la compoſitione non eſca fuora, & riuolgaſi in oglio, ſale, aceto, & moſto cotto, & in loco d'aceto vi ſi potrà porre agreſto, facciaſi cuocere ſu la graticola, voltandola ſpeſſo, & bagnandola con il medeſimo ſapore, & quando ſarà cotta ſeruaſi con il medeſimo ſapor ſopra, hauendola prima ſligata. Se con eſſa tinca quando ſi metterà ſu la graticola ſi porranno alcuni rami di roſmarino, non ſarà male, accioche non ſi attachi, & in giorni graſſi ſi può empire di caſcio, & roſſi d'oua crudi inſieme con la compoſitione ſopradetta, & anco ſi può empire con la compoſitione di ceruellate, & con eſſa empitura non ſi manchi mettere i ſuoi budelli priui di fiele.

Per cuocere la Tinca ſu la graticola in due altri modi. Cap. CXL.

Pigliſi la tinca più toſto groſſa che picciola, & più toſto maſchio che femina il Verno, raſchiſi ſenza acqua calda in modo che non le reſti ſcaglia, ſcortichiſi diligentemente tutto il buſto, & laſciſigli la coda con la pelle, & la teſta ſimilmente con la pelle, & pigliſi la polpa della tinca priua di ſpine, & battaſi minuta con vn poco di tarantello, che ſia ſtato in molle, meſcolando ogni coſa con la compoſitione, & cuciaſi con deſtrezza, facendola cuocere con alcun rametto di ſaluia, ò di roſmarino ligato intorno ad eſſa, & bagniſi con la medeſima compoſitione che ſi bagna la ſopraſcritta, & quando ſarà cotto ſeruaſi coſi calda con il medeſimo ſapor ſopra. Et volendoſi cuocere in altro modo, come ſarà raſchiata, e ſpaccate, laſciandole i budelli quando ſaranno groſſi, facciaſi ſtare per due hore in adobbo, & dapoi ſi cauì, & s'infarini, & frigga in oglio, e quando ſarà meza cotta, cauiſi dall'oglio ſenza laſciarla ſcolare, & ſi porrà ſu la graticola, bagnandola del medeſimo adobbo, & ſeruaſi calda con zuccaro, & pepe ſopra. In queſto modo ſi può accommodare il peſce carpina, cioè reina mezana, & ſi può laſciare di riuolgere la pelle, quando ſi cuocerà prima ſu la graticola.

Per ſotteſtar Tinche. Cap. CXLI.

Pigliſi la tinca in vna delle ſue ſtagioni, raſchiſi, & facciaſi venir bianca, & lauiſi benissimo, & cauiſile l'interiori & li denti per la parte de gl'orecchi, & ſe i budelli ſaranno graſſi ſi ſfenderano, & lauati che ſaranno ſi taglieranno in pezzuoli, & ſi meſcoleranno con vna medeſima compoſitione che ſi ſon piene le ſopradette, giungendoui vno ſpigolo d'aglio, & alcune prugne, & viſciole ſecche,

che, ò prugnoli, & empiasi la tinca di tal compositione, cusciendo il buco, accioche non esca la compositione, pongasi poi in vn tegame di terra, ò di rame proportionato con oglio, acqua, vin bianco, & agresto chiaro, tanto che stia coperta d'vn dito di vantaggio, giungendoui sale, e spetie communi con vn poco di zafferano, & prugne, & visciole secche se sarà il verno: & essendo l'Estade, ò la primauera, vua spina, ò agresto in grani, ò cipollette battute, & facciasi cuocere sotterrata, ò nel forno come si cuoceno le torte, & quando sarà cotta, seruasi calda con il suo brodo sopra. In questo modo si può accommodare il pesce carpina, cioè Reina mezana; si può anco sotterrar la pelle, che sia appiccata con la testa, & con la coda, & sia piena della medesima compositione.

Per cuocere la Tinca in potaggio, & in diuersi modi. *Cap.* CXLII.

Pigliasi la tinca netta, e scagliata, & priua di denti, e tagliasi in pezzi se sarà grossa, & pongasi in vna cazzuola con oglio, vin bianco, acqua, & sale, & cipolle vecchie battute, che siano state perlessate, & se sarà picciola non si perlessi, & giunganouisi con essa spetierie communi, & zafferano, & facciasi cuocere più tosto con poco brodo, che con troppo, accioche sia saporita, & migliore, & nell'vltimo, prima che si serua, pongauisi vna mano di herbette battute, & seruasi calda con il suo brodo sopra. Volendo cuocerla con piselli freschi sgranati, ò faue, quando i piselli saranno mezi cotti con bonissimo brodo, pongasi la tinca nel vaso doue sono i piselli intera, ò in pezzi, & faccianosi finir di cuocere i piselli con la tinca, giungendoui spetierie, e herbette battute. In questo modo si può cuocere in giorno grasso, & magro. Cuocesi ancora la tinca quando non passa vna libra, & due al più, con acqua, & sale, & seruesi con oglio, agresto chiaro, ouero aceto, pepe, & zafferano sopra, e tal viuanda si vsa da Peruggini.

Per friggere, & marinare, & accarpionar Tinche. *Cap.* CXLIII.

Pigliasi la tinca, che non passi tre libre, raschisi, & nettisi, e sfendasi per la schiena lasciandole le budelle se sarà maschio, ma se sarà femina, che alle volte è piena d'oua, leuinosi quell'oua, e spargasi sopra la tinca vn poco di sale, & lasciuosi stare per vn terzo d'hora, & nettisi bene del sale, infarinisi, & friggasi, & seruasi così calda con sugo di melangole, pepe, & sal sopra. Ma volendosi marinare, habbiasi apparecchiato agresto chiaro, ouero aceto bianco, & mosto cotto, ouer zucchero, pepe, cannella, & zafferano, & vua passa, e tal compositione habbia bollito, & come la tinca sarà frita, mettasi così calda in vn vaso di terra, ò di legno con essa compositione bollente sopra, & lasciuisi stare per due hore, & dapoi seruasi calda ò fredda à beneplacito, & volendosi accarpionare, tengasi l'ordine del carpione nel capitolo 121.

Per accommodar la Tinca in gelo. *Cap.* CXLIV.

Pigliasi la tinca viua senza essere scagliata, ma solo netta delli suoi interiori, & delle barbe, & delli denti, percioche i denti la fanno amara, lauasi bene, e tagliasi in pezzi, & mettasi in vn vaso con acqua, vin bianco, & aceto, tanto dell'vno, quanto dell'altro, che stia coperta d'vn dito di vantaggio, & sale à bastanza, e faccisi bollire pian piano, e come sarà schiumata con vn cocchiaro di legno, si porrà con essa pepe, cannella, & zafferano, & faccisi finir di cuocere, ma non si lasci disfare. Pongasi poi la tinca in vn vaso di terra, ò di legno, con il suo brodo sopra, & mettasi in loco fresco à congelare con alcune amandole monde spaccate per dentro, & quando sarà gelata, si potrà seruire in pezzi, ò intiera à beneplacito.

In

In questo medesimo modo si potrebbe accommodare la raina senza scagliarla, ma volendosi il gelo di questi due pesci, ò altri in vn'altro modo, che sia chiaro, cioè trasparente, trouisi il capitolo nel libro de geli, & sapori, ch'è il Cap. 246. de geli de i pesci.

Per cuocere gl'interiori della Tinca. *Cap.* *CXLV.*

Pigliansi le budelle delle tinche, quando non hanno oua, le quali budelle son così buone, ch'io non ho trouate le migliori d'esse, & di quelle del cefalo, e maggiormente quando son cauate dal pesce fresco, & subito son fritte, & seruite con sugo di melangole, e pepe, e sale sopra. Non son però troppo vsate in viuande l'oue della tinca, percioche son minutissime, ma quando non è rotta quella lor pellicina, si possono alessare, & di lor si possono fare potaggetti, & si possono friggere nel modo che si fà dell'altre de gli altri pesci.

Della statura, e stagione del Luccio. *Cap.* *CXLVI.*

Il luccio è pesce molto conosciuto, & di statura lungo, e tondo, & ha la bocca con vn'ordine di denti acuti, & maggiormente i grossi; li quali si pigliano in diuersi laghi, come quel di Perugia, di Bolsena, & di Vico. Ma quelli che si pigliano nel lago Maggiore, & di Como son più grossi, & alle volte passano 120. libre del peso Milanese. Tutti son coperti d'vna scaglia beretina, & per lo longo son ombreggiati. Sotto la pancia son bianchi, & hanno le polpe sode, & maggiormente quelle della schiena, l'vmbelico del luccio grosso è molto delicato, e la parte più grossa. Credo però che quando il luccio non passa otto libre sia migliore. In Mantoua, & in Ferrara son molto apprezzati quelli che si piglino nel Pò, & quando non passano meza libra si chiamano zangarini. Li lucci presi ne i fiumi son molto migliori di quelli che si pigliano ne i laghi, & nelli paludi. La stagion delli grossi comincia dal mese di Settembre, & dura per tutto Aprile, & quella de i piccioli da Maggio, & dura per tutto Agosto.

Per cuocere il luccio in bianco, & in altri modi. *Cap.* *CXLVII.*

Pigliasi il luccio, che sopra tutto sia fresco, percioche altrimenti non è troppo buono, nè sano, & se sarà grosso taglisi in pezzi senza essere scagliato, & lauisi à più acque, & pongasi in vn vaso di rame stagnato, ò di terra con acqua semplice, & sale, & facciasi cuocere in modo che sia più tosto saporito che insipido, & come sarà cotto leuisigli la scaglia in modo che resti bianco, & seruasi caldo, & freddo à beneplacito, con petrosemolo, & diuersi fiori sopra, & sapor bianco in piatti. Si può anco coprir di diuersi sapori. Si cuoce anco in vino, aceto, acqua sale, & pepe, come si cuoce la trutta nel Cap. 115 & in giorno grasso si cuoce con pezzi di presciutto, & brodo di carne.

Per cuocere il Luccio in potaggio alla Francese. *Cap.* *CXLVIII.*

Pigliasi il luccio, il quale in lingua Francese si chiama brucel, & sia viuo, & non passi dieci libre, e netasi de suoi interiori senza essere scagliato, e taglisi in pezzi non troppo grandi, habbiasi vna cazzuola con vin bianco, zuccaro, & aceto, cioè per ogni libra di vino, quattro oncie di zuccaro, & due di aceto, & sale à bastanza, & facciasi bollire, & quando bolle più forte, ponganouisi dentro i pezzi del luccio, & rimescolisi continuamente con il manico della cazzuola, in modo che li pezzi del luccio si riuoltino nel vino, giungendoui butiro fresco, & gengeuero, & cannella, & noci moscate, con pepe, & garofani, che sia ammaccata ogni

cosa

cosa insieme, & ogni cosa sarà in quantità secondo il giuditio, & arbitrio. Et volgasi più volte questa materia fin'à tanto, che si vedrà che habbia vn poco di corpo, non lasciandoui mai mancar foco gagliardo, & dapoi subito si caui dalla cazzuola, & mettasi in piati, & seruasi cosi caldo; si può mettere à cuocere con essi del zibibo, & se ne possono fare tutti i potaggi, che si fanno della tinca. In questo modo si possono cuocere pezzi d'ombrina di meza libra l'vno scagliati, & pezzi del pesce carpena, & di spigole, & trutte grosse, mettendo però con tutti li sopradetti pesci, & le dette materie à bollire, fette di pane brustolito, & pezzi di limoncelli cedrati. Si possono anco cuocere tutti i sudetti pesci con vino, aceto, & zuccaro, & pezzi di cotogni mondi, & mele appie, & datteri mondi, zibbibo, & vua passa, spetie communi peste, oglio di mandole dolci, ouer butiro, & seruisi con il pane sotto nel modo sopradetto.

Per cuocere il Luccio grosso nello spedo, & su la graticola. *Cap. CXLIX.*

Pigliſi il luccio grosso, & cauinosigli l'interiori per la bocca, & empiasi d'vna compositione, fatta come quella, della qual si empie la tinca, cotto su la graticola nel Cap. 140. & inspedisi per lungo, fermandolo nello spedo con canne di quà, & di là, facciasi cuocere à foco lento, & non si bagni fin'a tanto che la scorza non sia soda, percioche s'imbombirebbe troppo, & andarebbe à pericolo di crepare, e quando sarà quasi cotto, bagnisi con vna salimora, fatta d'aceto, mosto cotto, pepe, fior di finocchio secco, & oglio, & quando sarà cotto seruasi cosi intiero ò in pezzi à beneplacito con vn poco di salimora calda sopra. Si può anco cuocere su la graticola dapoi ch'è pieno, & se sarà rascato si potrà sotteſtare nel forno nel modo che si sotteſta la tinca nel Cap. 141. & se si vorrà tagliare in pezzi, & cuocere su la graticola, & sotteſtare al forno, & in adobbo tengasi l'ordine dello storione nel c. 11.

Del friggere il Luccio. *Cap. CL.*

Pigliſi il luccio se sarà grosso, scagliſi, & nettisi delli suoi interiori, & tagliſi per trauerso in pezzi d'altezza d'vn dito, & se sarà di due in tre libre, sfendasi per la schiena, come si stendono le tinche. Et essendo di vna libra, ò di quelli picciolini, che si dimandano ciangarini, lasciansi intieri: però tutti hanno da essere scagliati, & netti dell'interiori, piglinosi li pezzi del luccio grosso, & faccianosi stare in adobbo per due hore, & infarinosi & frigganosi in oglio; & la coda si sfenda come si fa alle tinche, & quando saranno fritti, seruanosi caldi con petrosemolo soffritto sopra: si possono anco friggere senza che siano stati in adobbo. Nel medesimo modo si possono accomodare i mezani, & li piccioli, & dapoi che saranno fritti si possono accarpionare, & marinare. & li picciolini seruirsi con agrestata sopra.

Per far brisauli, & polpette di polpe di Luccio cotte in più modi. *Cap. CLI.*

Pigliſi la schiena del luccio grosso fresco, priua di scaglia, & di pelle, & di spine, e tagliſi per lungo, & faccianosi brisauli, & polpette. Et nel cuocerli tengasi l'ordine detto dello storione nel cap. 15. Delle dette polpe si possono fare minestre, balloſtte, & peri nel modo che si fa dello storione nel cap. 5. & 8.

Per cuocere la pancia del Luccio misaltata in più modi. *Cap. CLII.*

Piglisi la pancia del luccio grosso quando è fresco, & senza scagliarla, facciasi stare per tre hore in sale, cuocasi poi con acqua, & con vn poco di sale accioche riman-

rimanga saporosa, quando sarà cotta, leuisele la scaglia, & seruasi con mostarda forte, ouero agliata sopra. Si può anco cuocere con piselli freschi, & farne tutti i potaggi, che si fanno della pancia dello storione nel cap. 5 Et la medesima pancia si può sottestar nel forno, & cuocere su la graticola nel modo che si cuoceno i pezzi della pancia del tonno nel cap. 36.

Per far salciccioni di polpa di Luccio. *Cap.* *CLIII.*

Pigliſi la polpa del luccio cruda priua di scaglia, di pelle, e spine, & per ogni libra d'essa, oncia quattro di Tarantello crudo, che sia stato in molle, & non sia troppo salato, & priuo ancor d'esso di pelle, & ossa, battasi l'vno, & l'altro nel modo che si batte la salciccia, giungendo per ogni libra di compositione meza oncia di finocchio in grani, meza oncia di pepe ammaccato, & meza di serpillo secco in poluere, ouer fresco battuto, vn'oncia d'oglio, & vna & meza di aceto, due oncie di tarantello tagliato a dadi nella parte più grossa, due oncie di carotte cotte in vino nella parte più rossa tagliate a dadi, vna oncia di mandole ambrosine monde, & d'ogni cosa facciasi vna compositione, & habbiasi vn sacchetto di tela di lino, fatto in forma di salciccione, & empiasi il sacchetto della detta compositione, facendo in modo, che sia sodo, & leghisi stretto, & faccianosigli trare tre bolli nel vin rosso, & dapoi cauisi, & lasciſi asciuggare, & pongasi al fumo per sei hore, & quando si vorrà cuocere, scusciasi il sacchetto, & cuocasi su la graticola, ongendolo d'oglio, & dapoi seruasi caldo tagliato in pezzi ouero intiero, ma quando si volesse seruir subito, come il sacchetto sarà pieno, & hauerà dato vn sol bollo nel vino, non occorrerà metterlo al fumo. In questo modo si può fare delle polpe di trutta, & del tonno fresco, & anco di quelle di Storione. Di questa compositione si possono far tommaselle senza carotte, & amandole, & cuocerle come quelle di storione nel cap. 12.

Per cuocere gl'interiori del Luccio. *Cap.* *CLIV.*

Nel luccio trouo solamente due parti de gl'interiori esser buone, cioè l'oua, & il fegato, che volgarmente è detto milza, percioche è lungo, & hà il fiele attaccato grossissimo, che si leua, & il fegato s'infarina, & si frigge, & si serue con sugo di melangole, & pepe sopra. Nel medesimo modo si cuoceno l'oua quando non è rotta la pellicina di sopra, & anco dapoi che saranno state in vn vaso con vn poco d'oglio, sale, finocchio pesto, & pepe, si potranno cuocere su la graticola, o nella carta sotto la cenere calda, & si seruiranno calde con sugo di melangole sopra. Le budelle quando il Luccio sarà di latte, si potranno accommodare in potaggio dapoiche saranno ben nette, & lauate nel modo che si accommoda il latte, & le budelle dello spigolo: Et con esse budelle si possono cuocere il fegato, & l'oua.

Della statura, e stagione dell'Anguilla. *Cap.* *CLV.*

L'Anguilla è pesce tondo, lubricoso, & lungo più della lampreda, & hà due alette appresso à gli orecchi, è di color oscuro, & sotto la pancia biancheggiato, ha vna sola spina, la qual tiene dalla testa fin'alla coda per dentro. Pigliasi più nelli laghi, & nelli stagni, che nell'acque correnti, & è al contrario di tutti gli altri pesci dolci, percioche intra in mare nel crescimento de i fiumi, & iui si nudrisce, & iui moreno alcuni d'essi, & se ne può veder la verità, percioche nella Città di Comacchio, la qual'è circondata di valli d'acqua salsa se ne piglia gran quantità e quelle son le migliori di qualunque loco di Lombardia, & se ne portano delle salate per tutta Italia. Le grosse che hanno la testa piatta, si dimandano

miglioramenti, e le più picciole buratelli. In Roma li migliori son quelle del lago di Bolsena; & quelle piccioline, che si pigliano la primauera nel Teuere, & son più bianche. Ma la vera stagione dell' anguille grosse, comincia da Ottobre, & dura fin' à Febraro. Tal pesce è più graue de gli altri. Il che si mostra per isperienza, percioche stanno sempre l'anguille nel fondo viue, & morte.

Per arrostire Anguille nello spedo. Cap. CLVI.

Pigliſi l'anguilla grossa, e scortichisi, e cauinosele gl'interiori, e tagliſi in rottoletti, & accioche sia più saporosa, facciasi stare in vn vaso, nel qual sia vn poco d' oglio, sale, & fior di finocchio secco, inspedinosi i detti pezzi, & rotolletti, tramezandole con foglie di lauro, ò di saluia, & faccianosi cuocere a foco lento, e come saranno quasi cotti, si spoluerizzeranno con vna compositione di fior di farina, & pane grattato, zuccaro, & cannella, fin' à tanto che facciano vna bella crostata. Non occorrerà bagnarle, percioche son grasse da loro stesse, & si seruono calde con sugo di melangole sopra.

Per sotteſtar anguille, & cuocerle ſu la graticola. Cap. CLVII.

Piglisi l' anguilla, & taglisi in pezzi grossi, cioè in rottoli hauendola prima scorticata, & le picciole si accommodino à foggia di ciambelle, & ponganosi in rotoli in vna tortiera; nella qual sia oglio, sale, & finocchio in grano, & facciasi sotteſtare con foco sotto, & sopra per mezo quarto d'hora, scoglisi l'oglio che sarà souerchio, giungendoui vn poco di vin bianco, mosto cotto, agresto chiaro, pepe, cannella, garofani, prugne, & visciole, che siano state in molle nell' acqua fresca, e faccianosi finir di cuocere, e quando saranno cotte seruanosi con il medesimo sapor sopra. Si possono anco sotteſtare con cipollette battute, & dapoi, che sono sotteſtate semplicemente, si potranno acconciare con il sapore di lamprede nel modo, che si acconcia la lampreda nel cap. 92 Volendosi su la graticola, isprocchinosi i pezzi dell'anguilla grossa, & diasi loro solo vna buona calda nell'oglio bollente, & sarà in arbitrio se si vorranno prima infarinare, accioche non si attacchino, & faccianosi cuocere con foco lento, bagnandole d' vna salimora fatta d'aceto, mosto cotto, & sale, & quando saranno cotti, seruanosi con vua passa cotta insieme con la salimora sopra. Le picciole non occorre sboglienzare in oglio, ne anco infarinarle, ma cuocerle accommodate in foggia di ciambella, & seruirle con sugo di melangole, & pepe sopra. Et volendo scorticarle, si cauerà lõro quella viscosità con acqua calda prima che si cuocano.

Per cuocere anguille groſſe rouerſe con vino. Cap. CLVIII.

Scortichisi l' anguilla, & partasi in due parti per lo fil della schiena, nel modo, che si parteno le tinche, leuandone la spina, e gl'interiori, & faccianosi stare ambedue le parti per mezo quarto d'hora inuolte in vn poco di sale, & pepe, & ciascuna d' esse parti si riduca in rotoli tondi, facendo restare di fuora la parte della schiena, & inuesticchinosi con due canuccie, ouero leghinosi con vn poco di filo & mettanosi in vna cazzuola con vin rosso, aceto, zuccaro, pepe, & cannella, & faccianosi bollire, & cauinosi come saranno cotte, & seruanosi calde ò fredde à beneplacito con mostarda amabile sopra. Ma volendo coprirle con il sapore delle lamprede, fatto d'amandole, vua passa, zuccaro, mostacciuoli, e spetierie, non si lascino in tutto cuocere nel vino, ma cauinosi, lascinosi scolare, e scolganosi, & ponganosi in vn vaso, nel qual sia tanto oglio dolce, che stiano coperte, faccianosi soffriggere pian piano nel modo che si dice nel capitolo 92.

& co-

& come saranno soffritte, scolisi l'oglio che sarà souerchio, lasciando quello spesso, che sarà nel fondo, & mettauisi dentro il sapore, che non sia troppo spesso, & facciasi leuare il bollo con essa anguilla, & seruasi cosi caldo con zuccaro, & cannella sopra. Si può anco cauar dall'oglio dapoi che è soffritta, hauendo cotto il sapore in vn'altro vaso, & seruirsi in piatti con tal sapor sopra. Si potrà in oltre acconciare in vn'altro modo, che parerà veramente lampreda, & si scorticherà, & si sfenderà per lo lungo, & le se leuerà la spina con destrezza, & dapoi si riunirà insieme, & le se daranno alcuni punti con filo, & si ridurrà in rotolo, & si farà stare per due hore in vna compositione di aceto, & vino, in tanta quantità dell'vno quanto dell'altro, e zuccaro, pepe, cannella, garofani, & noci moscate; ilche si fa, accioche l'anguilla diuenga soda, & del colore della lampreda, & non si manchi di mettere in bocca d'essa anguilla meza noce moscata, & nella testa alcuni chiodi di garofani, & dapoi che sarà stata in molle il sudetto tempo, cauisi, & facciasi meza cuocere in vn vaso stretto con tanto oglio d'oliue che stia coperta. Scolisi poi l'oglio, ch'è di souerchio, & lasciasi l'assommatura, & dapoi facciasi il sapore con mandole torate, & vua passa pesta nel mortaro, & con quella compositione doue è stata in molle, & finiscasi di cuocere con tal sapore. Si potrà fare anco senza scorticarla, & se sarà scorticata, & ne sarà cauata la spina, si ritorni nella pelle, & facciasi cuocere con essa pelle nel modo sudetto.

Per friggere, accarpionare, & mettere in agrestata, & marinare anguille grosse, mezane, & picciole. Cap. CLIX.

Se l'anguilla sarà grossa scortichisi, e tagliasi in rotoli di due dita lunghi, e essi rotoli spartanosi, cauando la spina, e faccianosi stare per due hore in adobbo, infarinnosi, e frigganosi, e seruanosi caldi con sugo di melangole, e zuccaro sopra. Si potranno anco friggere senza esser stati in adobbo, e compartire in due pezzi, ò quattro, e dapoi, che saranno fritti, accarpionarsi, marinarsi, & mettere in agresto nel modo, che si dice del luccio picciolo. L'anguille mezane, & le picciole basta che siano nette con acqua calda, & tagliate in pezzi, & fritte nel modo soprascritto.

Per fare anguille finte ripiene, cotte in più modi. Cap. CLX.

Pigliasi l'anguilla grossa, fresca è scortichisi, & guardisi, che non si rompa l'vmbelico, lasciandole più tosto vn poco di polpa, & lasciasi appiccata la testa, & vn dito di coda alla pelle, & pigliasi la polpa dell'anguilla senza la spina, e battasi come si batte la salciccia, & per ogni libra d'essa polpa, quattro oncie di polpa d'anguilla salata, ouer tarantello grasso stato in molle, e facciasi la medesima compositione, che si fà nel cap. 153. del salciccione del luccio, empiasi la pelle d'essa anguilla, e cuocasi su la graticola, ò in vin rosso, ouer friggasi nel modo sopradetto.

Per friggere Pescheria. Cap. CLXI.

Hò veduto nella pescheria di Milano diuerse sorti di pisciolini minuti, oue li chiamano marcioni, & in Milano anco bottuli, alcuni altre giuseletti, & lucide che son picciolini, & bianchi sotto la pancia, & picciolati appresso gli orrecchi come le lamprede, e molte volte con essi mescolate lamprede piccioline, nete. Dal mese di Genaro per tutto Marzo se ne troua gran quantità, & parimente delli gambari mutati, cioè teneri, come i granchi teneri in Roma, & dal mese

d'Aprile per tutto Giugno ve ne son assaissime, & s'infarinano, friggono, & seruono come li lattormi, & le sarde.

Della statura, e stagione della Rana. Cap. CLXII.

La rana è animalletto con quattro piedi senza coda di color verde, & giallo; & bianca sotto la pancia, nascono nell' acque dolci, & nelli pantani, & fanno diuerse voci, & per tutta Italia n'è gran copia, ma molto maggior in Lombardia, che altroue, & maggiormente nel territorio di Bologna: doue ne son portati i sacchi su le carra. Questo animaletto hà gran fegato, del qual fegato si fà crostata. La sua stagion comincia di Maggio, & dura per tutto Ottobre, percioche in quei tempi vi è l'agresto, & mentre dura l'agresto le rane son buone.

Per friggere, & accommodare in agrestata le Rane. Cap. CLXIII.

Tagliasi il capo alla rana, ch' è grande di bocca, & taglinosi anco le punte delli piedi fin al primo nodo, & faccianosi stare in molle nell'acqua fresca, mutando l'acqua per ott' hore, il che si fà percioche si purgano, e sgonfiano, & vengono più bianche, & cauinosi dell'acqua, & per friggerle, accommodinosi le gambe sotto, ouero taglinosi le coscie della schiena, cauandone l'osso della coscia, e infarininosi, frigganosi in oglio, & seruanosi calde con vn poco di sale trito sopra, & sopra tutto quando son fritte non si coprano ne si conseruino fritte, percioche diuengono dure, e slegnose, & perdono la bontà. Si possono anco friggere con essi agli, & petrosemolo, & seruirli con essi agli, & petrosemolo, pepe, & sal trito sopra. Dapoi che son fritte semplicemente, e solo infarinate così calde si potranno conseruare nell' agrestata fatta di agresto nuouo, e rossi d'oua, come si dice nel suo capitolo. Si possono seruir calde, & fredde à beneplacito, & anco dapoi che son fritte si possono seruir con saporetti in piatti, & posti sopra fusti di cime di finocchio, basilico, spigoli d'aglio, mollica di pane imbeuerata nell'agresto, sale, & pepe. Si possono anco coprir d'agliata, & con nosella fatta alla Milanese.

Per far minestra di Rane senz'osso. Cap. CLXIV.

Piglinosi le Rane dapoi che son state in molle, facciasi lor leuare il bollo con acqua semplice, cauinosi dall'acqua calda, & ponganosi nella fredda, & piglinosi le polpe delle coscie, & mettanosi in vna cazzuola, nella qual sia butiro, ouero oglio, & faccianosi soffriggere con vn poco di cipollette battute, giungendoui vn poco di quella acqua bianca, nella qual son cotte, & vua spina, ouero agresto intero, e spetie dolci con vn poco di zafferano, & nell'vltimo vn poco di herbette battute, e quando saranno cotte seruanosi calde, & se non vi si vorrà porre cipollette, ponganouisi amandole peste, ò pan grattato, per fare spesso il brodo. Nel medesimo modo si possono accomodar anco con l'ossa.

Della statura, e stagione della Tartaruga Maritima. Cap. CLXV.

La Tartaruga maritima è molto più grossa di quella di terra, & di tanta grossezza, che della sua scorza si fanno rotole, e hà li medesimi segnali che quella di terra, fatta a scacchi. Hà vn'estrauagante odore. La sua stagion comincia dalla Primauera, & dura per tutto l'Autunno, & alle volte in Roma ne son portate di tanta grossezza che a pena vn facchino ne può portare vna.

Per

Per cuocere la Tartaruga maritima in più modi. Cap. CLXVI.

Pigliſi la tartaruga, tagliſele la teſta, & cauſi con deſtrezza la carne dalla ſcorza, auuertendo, che non ſi rompano l'oua, ò il fiele, che ſtà appiccato al fegato, & l'oua che haueranno della ſcorza, ſi metteranno, & gli altri ſi caueranno da gl'interiori, & amendue ſi friggeranno, & di quelle che hanno la ſcorza, ſi faranno frittate meſcolate con herbette, ma l'altre ſi friggeranno nel modo, che ſi friggono quelle della tartaruga di terra. La carne ha da eſſere perleſſata prima che ſi frigga, ma volendoſi fare in potaggio coſi cruda, tagliſi in pezzi, & pongaſi in vn vaſo con cipolle battute, oglio, aceto, vino, acqua ſale, e ſorza di ſpetierie, il che ſi fa per cauare il mal'odore. Il fegato ſi friggerà nel modo, che ſi frigge quello di vitella. Della carne anco, & del fegato ſi poſſono fare diuerſi lauori di paſta, come ſi dice nel libro delle paſte.

Della ſtatura, e ſtagione della Tartaruga di terra, & d'acqua dolce. Cap. CLXVII.

Le tartarughe ſon di più ſpetie, cioè di terra, e d'acqua dolce, le migliori ſon quelle di terra, percioche quelle d'acqua dolce ſon nere, e hanno la coda, e quelle che ſi pigliano nelle campagne di Roma ſon ſegnate ſopra la ſchiena à ſcacchi, come vn tauoliero, e hanno ſolo vn mozicone di coda puntata, e di ciaſcuna d'eſſe ſpetie ſempre la femina è miglior del maſchio; e per diſcernere il maſchio dalla femina, ha da ſaper che il maſchio ha la pancia arcata, e la femina l'ha alta, & liſcia, & di più *le femine* ſon molto più grieui de i maſchi. La ſtagione d'eſſe comincia dal meſe di Febraro, & dura per tutto Maggio, percioche in quel tempo per la maggior parte ſon piene d'oua, & *la* ſtagione de maſchi comincia da Giugno, & dura per tutto l'Autunno.

Per cuocere Tartarughe in diuerſi modi. Cap. CLXVIII.

Pigliſi la tartaruga femina, la qual ſarà ſempre migliore del maſchio, come di ſopra ho detto, coſi come è anco migliore quella ch'è preſa di freſco, di quella ch'è ſtata rinchiuſa in caſa tagliſele il capo, & laſciſele vſcir il ſangue, & ſe ſi vorrà cauar coſi cruda dalla ſcorza ſarà in arbitrio, benche io habbia trouato eſſer meglio farla morire in vn vaſo d'acqua ſalata, il qual vaſo con l'acqua venga pian piano à ſcaldarſi fin'à tanto che bolla, tenendo coperto accioche la tartaruga non eſca fuora, percioche nello sbatterſi che ſi farà, ſi verrà à frollare, & quando ſarà morta ſi laſcierà bollire fin'à tanto che ſia tenera, & volendo conoſcere quando ſarà cotta, tocchinoſi *le* zampette, & trouandoſi tenere, ſarà cotta, & cauiſi dall'acqua calda, & facciaſi riſreddare *in* acqua freſca, & cauiſi dalla ſcorza, & ſeparinogliſi l'oua dal fegato, percioche tal'oua hanno la ſcorza come quelle del palombo, & vſiſi deſtrezza in cauare il fiele dal fegato, percioche ſtà rinchiuſo nel più alto loco del fegato, & à pena ſi può vedere l'oua leuando la ſcorza, inſieme con il fegato ſi friggano, & ſi ſeruono con petroſemolo ſoffritto, ſugo di melangole, ſale, & pepe ſopra. In queſto modo ſi può anco friggere la carne, e tutte ſi potranno coprire di diuerſi ſapori. Della carne ſi poſſono far potaggi, & altre viuande, come ſi dice nel cap. 116. della tartaruga maritima, ma per quel che io ho ſperimentato, non trouo cuocitura migliore, nè più appropriata che'l friggerla nel modo ſopradetto. Se ne poſſono fare anco lauori di paſta, come ſi dice nel libro delle paſte.

Delli

Delli pesci che non hanno sangue. Cap. CLXIX.

Hauendo fin qui parlato di diuersi pesci, e fra gl'altri di tre che non hanno sangue, non voglio mancare di parlare di molte altre spetie, che non han sangue, principiando dal gambaro grosso marittimo, il qual in Roma, & in Venetia si chiama gambaro Lione, e Astrisi. Di questi ne son due sorti l'vn più grosso de l'altro, e son lisci, e ambidue han la gamba destra più grossa della sinistra. Il picciolo di segni azurri, berettini, & neri, & ambidue hanno la medesima stagione, la qual comincia dal mese d'Ottobre, & dura per tutto Aprile. Vn'altro gambaro seguita presso à questo, il qual si chiama Locusta, ma è alquanto più picciolo, & su la schiena è puntuto dal mezzo innanzi, ha la coda liscia, & ha due speroni che guardano innanzi con due code tonde, & lunghe le quali escono per le parti dinanzi: la femina ha il petto, & la coda più larga che il maschio. Non hanno questi le branche grosse come il gambaro lione. Il corpo d'essa locusta è rosso, puntuto, & aspro, & similmente del maschio. Ha la medesima stagione del gambaro lione, & nella Primauera si trouano locuste mutate.

Per cuocere i sopradetti Gambari in più modi. Cap. CLXX.

Piglinosi li detti gambari, & à ciascun si turi il buco della coda, & ponganosi in vn vaso, nel qual sia acqua, & sale, ouero vino, pepe, aceto, & sale, & se la locusta hauerà oua, è necessario, che sia ben lauata, percioche molte volte è piena d'arena; & come saranno cotti, mondanosi la coda, & le zanche, & cauisi vn neruetto, che hanno nel mezo della coda, & seruanosi con pepe, aceto, oglio dolce, & sale sopra.

Per cuocere i sopradetti Gambari in vn'altro modo. Cap. CLXXI.

Pigliss la polpa delle code, & delle zanche delli sopradetti gambari, dapoiche saranno stati cotti in vn de i sopradetti modi, taglinosi in pezzuoli, & facciasene potaggio con oglio, herbette, spetierie, & brodo d'altro pesce non troppo salato & nella Primauera giongauisi vua spina. Si può anco fare in vn' altro modo, cioè dapoi che le polpe saranno tagliate in pezzi soffriggerle in oglio con cipollete battute, giungendoui acqua, vino, agresto, e sale, e spetierie à bastanza, & facendole finir di cuocere, & all'vltimo prima che si vogliano seruire ponerui vna mano di herbette battute, & seruanosi calde con le spetierie dolci sopra.

Per far minestra di polpe delli sudetti Gambari. Cap. CLXXII.

La locusta sarà sempre migliore de gli altri dui gambari Et piglinosi d'essa le polpe dapoi che son cotte in vino, ò in acqua, & battonosi minute con li coltelli, e dapoi che saranno battute faccianosi soffriggere con oglio, ò con butiro giungendoui vn poco di brodo d'altro pesce, & nella primauera pongauisi vua spina, l'Estade agresto intiero, & il Verno vua passa, & come saranno bollite per vn quarto d'hora, s'incorporino con rossi d'oua, nel modo che si fa alle minestre di carne battuta, & in giorno di vigilia in loco dell'oua ponganosi amandole peste, ò pan grattato. In questo medesimo modo si potranno incorporare tutti li sopradetti potaggi.

Per far tommaselle, ballotte, & peri della polpa delli sudetti Gambari. Cap CLXXIII.

Piglinosi la polpa della coda, & delle zanche delli detti gambari, & battasi così

cosi cruda minutamente, & ponganouisi per ogni libra di polpa tre oncie di polpa di anguilla salata senza spina, giungendo con esse spetierie communi, vua passa, vn poco di zuccaro, oglio, ò butiro, menta, maiorana, & serpillo battute, & d'essa compositione faccianosi tommaselle, peri, & ballotte, nel modo che si fa di quelle dello storione nel cap. 12. & 13. & cuocasi nel medesimo modo.

Per friggere le polpe delli sudetti Gambari. Cap. CLXXIV.

Piglinosi le polpe dapoi che sono state alessate, taglinosi in pezzi di grossezza d'vn dito, bagninosi nell'acqua, & infarininosi, & frigganosi in oglio, ò in butiro purificato, & seruanosi con pet rosemolo soffritto, & sugo di melangole, pepe, & sale sopra. Et dapoi che son fritte si possono anco seruire con agliata, ò salsa verde.

Per cuocere Locuste ripiene. Cap. CLXXV.

Pigliſi la locusta, la qual'è la migliore, & più tenera dell'astrice, come di sopra ho detto, & facciasi alessare con acqua, & sale, cauinosi le polpe dalla coda, & nettisi il corpo lasciando la scorza intiera, battasi la polpa minuta, & facciasi vna compositione come quella della tommasella, ouer con essa polpa battuta, cascio grattato, oua, & herbette, & empiasi la scorza di tal compositione, & se saranno due locuste, incastrisi la scorza piena nella vota, & leghisi, & facciasi friggere in oglio, ouer butiro, & quando sarà cotta, seruasi calda con saporetti in piatti. Si può anco cuocere su la graticola, ma essendo vna locusta sola, si conseruerà la pancia, che s'è cauata dalla scorza, & come la scorza sarà piena, con ingegno si porrà la pancia al suo loco, mettendo vna fettolina di pane dalla parte dinanzi, & ligando con lo spago in modo che non possa vscir la pancia nella compositione, & facciasi cuocere su la graticola, & seruasi come di sopra, hauendola sligata dallo spago.

Della statura, e stagione del pesce Gambaro d'acqua dolce. Cap. CLXXVI.

Il gambaro d'acqua dolce è molto conosciuto In alcuni lochi d'Italia ne sō molto grossi, & in Milano assaissimi, & similmente nel paese di Brescia, & di Verona, ma nel fiume Silo, che passa per Treuigi, per tutto quel paese, son molto più grossi, de gl'altri, in modo che alle volte io n'ho pesati di meza libra l'vno, è ben vero, che quelli che si pigliano in ponte Salaro presso Roma, son molto buoni, se bene non di quella grandezza, che ho detto. Se ne trouano alcune spetie, che nel cuocere non mutano colore, come generalmente gli altri che diuengono rossi. Vi son di quelli che sbiancheggiano, e de i altri più neri, della qual diuersità io non sò render la cagione Però tengo per certo, che quelli del sudetto fiume Silo, & del Nauilio di Milano, & di ponte Salare son li migliori di tutte l'altre sorti. Tutti i gambari si maschi come femine hanno otto piedi piccioli, & due grossi La femina ha più larga coda, & più largo petto, che il maschio, & ha vn canaletto netto nel petto: il qual canaletto nel maschio è stretto, & coperto di certe branchette pelose. La stagion del maschio comincia dal mese di Maggio, & dura per tutto Agosto, & quella della femina da Settembre, per tutto Aprile, ma ambedue son migliori à Luna piena, che vota. L'Autunno alcune volte si mutano, come si può veder nelle peschiere di Milano, oue se ne fa incetta, come si fa in Roma delli granchi teneri.

Per

Per cuocere Gambari d'acqua dolce in più modi. Cap. CLXXVII.

Per quel ch'io trouo il gambaro è molto migliore cotto con acqua, ſale, & vino, aceto, & pepe, à ſtretto, che brodoſi, e hanno da eſſer cotti in fretta, laſciãdoli ſchiumar da ſe per forza di bollo, & meſſedandolo vna volta con la cazzuola, & come ſaranno bolliti per vn quarto d'hora, & ſaranno ſaporiti, ſi caueranno, & ſi ſeruiranno caldi, ò freddi à beneplacito, nel modo che ſi ſeruono alla credenza, con aceto, & pepe in piatti, & della coda, & delle zanche d'eſſi ſi poſſono far tutti li potaggi, & viuande, che ſi fanno delli gambari lioni, & delle locuſte ſopraſcritte; benche nella primauera, & nell'Autunno le lor code, & le zanche facciano venire il brodo giallo; quando ne fai potaggio ſia ſaporoſo, & habbia il ſapor del gambaro, peſtiſi il corpo nel mortaro, e ſtempriſi con acqua tepida, & paſſiſi per lo ſetaccio, & pigliſi quell'acqua, la quale hauerà del roſſigno, & ſarà ſaporita, & con eſſa facciaſi il potaggio in quel modo, che ſarà più commodo. Si potranno anco empir le ſcorze in quel modo, che s'è piena la locuſta nel cap. 175. & frigger le code, & farne tutte quelle viuande che ſi fanno delli gambari lioni, & delle locuſte, leuando loro quel neruetto che hanno per lo lungho della coda.

Della ſtatura, e ſtagione della Spannocchia. CLXXVIII.

La Spannocchia è gambaro marittimo, & ha gran coda, & poche branche, ha certe cornette picciole, & ſottiliſſime nelle parti dinanzi, & la detta coda è compartita da ambedue le parti di ſcorza ſnodata, e piloſa, e tal gambaro ha molta polpa, & è boniſſimo, e maggiormente nella ſua ſtagione, la qual comincia dal meſe di Febraro, & dura per tutto Maggio, ma in Roma ſe ne trouano quaſi d'ogni tempo, & vuol eſſer cotto con acqua maritima. Però ſon'anco buoni quando ſon cotti come i gambari d'acqua dolce: & delle lor polpe ſi fanno tutte le viuande che delle polpe delli detti gambari d'acqua dolce.

Della ſtatura, e ſtagione delle Squille, & gambaretti di mare. Cap. CLXXIX.

Le ſquille ſon gambaretti di mare, & credo habbiano hauuto queſto nome dal ſaltar che fanno quando ſon toccate. Son di color berettino, & più polpute, & migliori delli gambaretti, ma hanno la medeſima ſtagione ch'eſſi gambari. Tali animaletti richiedono eſſer più toſto fritti in oglio, che acconci in altra viuanda. Gli gambaretti ſon più piccioli, & riluceno più, & ſon molto più duri di ſcorza, & quãdo ſon viui sbalzano in aria, e la notte luceno come candele, hanno li detti animaletti aſſai herbe, & alle volte ſon pieni d'oua, & la loro ſtagione comincia dal meſe di Nouembre, & dura per tutto Aprile; trouandoſi in lochi, oue ſia acqua marina, ſi cuoceno con eſſa, & con grani di finocchio, & pepe, ouero con acqua dolce, & ſale. Delle code delle ſquille, & delli gambaretti quando ſon mondi ſi poſſono fare tutti i potaggetti, che ſi fanno delli gambari d'acqua dolce. Ho veduto in Venetia vna ſorte di gambari piccioli, li qualli ſi chiamano in Roma gambarucci, & in molti lochi biaua. Et perche ſon tanto piccioli, ſi è veduto il peſo, che vn migliaro d'eſſi à pena peſano vna libra, & coſi ſon quelli d'acqua dolce: Amendue le ſorti ſi friggono, perciochè non ſon buoni in altra viuanda, & hanno la medeſima ſtagione de gli altri.

Della

Della ſtatura, e ſtagione del Granchioporro. Cap. CLXXX.

Il Granchioporro è di ſtatura ritonda, & coperto d'vna ſcotza ruſtine, & nella parte dinanzi hà due ſpine acute, e tutte le ſpetie di granchi ſon di poca coda, ma queſto l'hà alquanto più grandetta, & la femina l'hà più larga del maſchio, & genera l'oua ſotto la coda, & è di color roſſo. In Venetia ſi dimandano granchi euoli: & molte volte delle ſcorze ſi fanno ornamenti de ſpecchi, hanno le gambe tonde, & ruſtiche con parecchi nodi, & in capo del piede ſon forcellute. Se ne pigliano molti nelle ſpiaggie di Anchona, & di Sinigaglia. Li maſchi ſon perfettiſſimi nella loro ſtagione, a Luna piena, la quale ſtagione comincia dal meſe d'Ottobre, e dura per tutto Aprile, & delle ſemine da Maggio per tutto Agoſto. Si cuoce il detto granchio nel modo che il gambaro lione, & locuſta, hauendogli turato il buco della coda, e della bocca, con bambagia. Il che ſi fà percioche ſi empirebbono d'acqua nel bollire, & non ſarebbono coſi ſaporiti. Si ſeruono caldi, ò freddi a beneplacito. Non hanno zanche groſſe, ma come hò detto piedi ſottiliſſimi, e forcelluti, & la lor bontà conſiſte nell'interiori, più che nelle polpe.

Per ſotteſtar Granchiporri. Cap. CLXXXI.

Pigliſi il granchioporro, & aprafi coſi crudo, ouero ſe gli faccia leuare ſolo vn bollo con acqua calda, e ſale, e turiſi la bocca, & i buſti prima che ſi metta nell'acqua, & pigliſi midolla di quattro d'eſſi per empirne vno, & meſcoliſi con pepe, cannella, zuccaro, vua paſſa, & herbette battute, & ſe gli ſi vorranno aggiungere roſſi d'oua, & caſcio grattato, ſarà in arbitrio; & d'eſſa compoſitione ſi empiranno le ſcorze, facciaſi poi ſotteſtare in tegame, nel qual ſia butiro con più foco ſopra che ſotto, & ſeruanoſi poi coſi caldi con ſugo di melangole, & pepe ſopra.

Della ſtatura, e ſtagione di varie ſorti di Granchi. Cap. CLXXXII.

Sono varie ſorti di granchi, & in Roma ne ſon portati di tre ſorti, la prima ſorte è di granchi di valle, la ſeconda granchi porri, che ſon molto più neri, & più groſſi, & hanno le zanche groſſette, & del reſto del corpo, ſon rotondi, come quelli di valle, la terza ſorte è de granchi teneri, cioè mutati; & in Venetia nelli cannali ſe ne pigliano di due ſorti, & li dimandano mollecche; che ſon come i granchi muti, & macinette, che ſon picoliſſime, & ſe ne pigliano anco di ſcorza ſoda, & groſſa, & li duri tutti hanno vna medeſima ſtagione, la qual comincia dal meſe di Ottobre, & dura per tutto Maggio, ma le molecche, & granchi mutati cominciano da Aprile per tutto Maggio, & alle volte ſe ne trouano in Roma per tutto Settembre. Li ſodi ſi cuoceno in vino come i gambari, ma in Roma per la maggior parte ſi cuoceno ſu le bragie, & li teneri ſi friggono con oglio, & butiro, & ſe ne poſſono far potaggi come ſi fa delle code de i gambari noſtrali nel Cap. 177. Se ne fanno diuerſi lauori di paſte, come ſi dice nel libro de i paſticci.

Della ſtatura, e ſtagion delle Oſtreghe. Cap. CLXXXIII.

L'Oſtregha in Corſica, nelle parti d'Ancona, & in quelle di Chiozza è molto conoſciuta, perche in queſti due mari n'è maggior copia che in altri lochi, & io trouandomi nel porto di Brondoli preſſo Chiozza, ne vidi pigliare gran quantità, le quali ſon molto più bianche di quelle di Corſica, ma anco molto più piccole. Quelle di corſica alle volte ſon portate in Roma non troppo freſche. Trouandomi in Peſaro vidi vn vaſſello per fortuna sbattere nelle ſpiaggie;

& riuoltarsi il fondo in su, nel qual fondo erano appicate molte ostreche, & secondo che dicono i pescatori, la vena del mare, nel quale esse nascono, và da vn luoco in vn'altro, & esse alle volte si trouano attaccate l'vna con l' altra, che passan sei. La loro stagione comincia dal mese di Decembre, & dura per tutto Aprile. Vero è, che in Venetia se ne trouano quasi tutto l'anno.

Per cuocere Ostreche su la graticola, al forno, & in altri modi.

Cap. CLXXXIV.

Piglisi l'Ostreca fresca, lauisi, & se ne leui quella bruttezza, & arena che ha intorno, auertendo che si potranno spiccare l'vna dall'altra, quelle che son appiccate saranno migliori, ponganosi su la gratico la, & faccianosi cuocere, & come saranno cotte, leuisene la prima scorza, e stacchinosi dall' altra scorza, e con vn coltellino, & seruanosi calde con la sua acqua, ch'è per dentro, & sugo di melangole, & pepe sopra. Il simile si farà di quelle che si cuoceno in forno. Il che si fà quando se n' ha copia. Et per far più presto, si cuoceno anco con brodo di carne, ouero con acqua, & si seruono nel modo sopradetto. Però habbiasi auuertenza di non farle troppo cuocere, percioche verrebbono dure, & perderebbono la lor bontà.

Per cuocere Ostreche in vn' altro modo. *Cap. CLXXXV.*

Ponganosi l'Ostreche su la graticola, & come cominciaranno a fiatare, subito si leuino, & ricolgasi l'acqua ch'è di dētro, ch'è la sua bōtà. Cauinosi l'ostreche cosi intiere dalle scorze, cauandone la parte del callo, il qual'è duro, & pigliſi la parte più bianca d'esse, & la più negra, che pareno trippette, pestisi nel mortaro con cime di spinacci, e stemperisi con quella acqua che si caua da esse ostrecche, giungendoui sugo di melangole; & pepe, & quella parte più bianca facciasi soffriggere in vna cazzuola con vn poco di oglio, ouer butiro. Et soffritta che sarà giungauisi quella parte, che s'è pesta nel mortaro, & dapoi habbiasi quella coccia dell'ostreca, cioè quella parte ch'è più fonduta, & nettisi bene di fuora, & dentro, e facciasi bollire nell'acqua calda (il che si fà accioche si conseruino più calde) & subito leuate dall'acqua, si accommodino su lo scaldauiuande, ouero in vn piatto, nel qual sia cenere calda, & in esse cocchie pongauisi quella parte più bianca, che sia soffritta, con il suo sapore, compartendosi per ciascuna coccia, in modo che ciascuna d'esso n'habbia quattro, & se non si volesse ponere nelle cocchie, seruanosi nelli piatti con fettoline di pane sotto. Si possono anco seruire nelle medesime coccie. L' ostreche cauate dalle coccie che sono siano soffritte con butiro, & seruiti con la medesima acqua, che si caua d'esse, & sugo di melangole, & pepe sopra

Per sottestare Ostreche. *Cap. CLXXXVI.*

Piglisi l'ostreche, che a pena sian calde, cauisi della coccia, con la sua acqua, & habbiasi apparecchiata vna padella con butiro, ò oglio dolce, & vno spigoletto d'aglio, menta, & maiorana battute, pepe, & cannella, & pongasi l' ostreca nella detta padella, giungendoui la sua acqua passata per lo setaccio, & vn poco di maluagia, & agresto chiaro, facciasi cuocere nel forno, ò sotto il testo, come le torte, & seruanosi calde con fette di pane rotto.

Per cuocere Ostreche con la carta su la graticola. *Cap. CLXXXVII.*

Piglisi l'ostreca cauata nel modo sopradetto, recolgasi la sua acqua, & habbiasi apparecchiata carta da scriuere, onta d' oglio, ò butiro, e come l' ostreca sia

stata

ſtata vn quarto d'hora nell'oglio con fior di finocchio, & pepe, mettaſi ſu la carta con vn poco d'oglio, ò d'altro liquor ſopra, facciaſi cuocere, hauendo meſſa la carta con eſſe oſtreche ſu la graticola, & riuolgendone ſu la carta, & cotte che ſaranno ſi ſeruiranno con vn ſapor ſopra: il qual ſapore ſia fatto di zuccaro, ſugo di melangole, pepe, & quella acqua delle oſtreche, & ſarà in arbitrio ſe vi ſi vorranno porre alcune fettoline di pane ſotto.

Per cuocere oſtreche in adobbo. *Cap.* CLXXXVIII.

L'Oſtreche in adobbo ſon portate in Roma di Corſica, perche come di ſopra hò detto, rare volte ne ſon portate freſche, & quelle s'infarinano, & ſi friggono, & ſi ſeruono con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra, & ſe ne poſſono fare tutte le viuande, che ſi fanno delle freſche. Et ſe ſaranno troppo ſalate, ſi faranno ſtare in molle nell'acqua tepida.

Per friggere oſtreche. *Cap.* CLXXXIX.

Pigliſi l'Oſtrega cauata, infariniſi, & friggaſi in oglio d'oliue, & ſeruaſi con ſugo di melangole, & pepe ſopra, ouero con vn ſapore fatto al modo del Cap. 187. & dapoi che ſarà fritta ſi potrà coprire di ſalſa verde, & d'altri ſapori, & farne lauori di paſte come ſi dice nel libro delle paſte.

Della ſtatura, e ſtagione di diuerſe Cappe, & Gongole. *Cap.* CXC.

Le Cappe, che dal vulgo ſi chiamano Cappe di San Giacomo, ſon molto più groſſe delle gongole Romane, e tutte hanno certi canaletti. La lor ſcorza è fatta a foggia di nicchi, e tutte hanno vna medeſima ſtagione; la qual comincia dal Meſe di Ottobre, & dura per tutto Aprile. Nelle ſpiaggie, & porti di Genoua, & in diuerſi altri luochi ſe ne troua copia, e tutte ſi accommodano nelle medeſime viuande, che l'oſtreghe quando ſon groſſe, ma le gongole, che vengano portate à Roma, per la maggior parte ſi pigliano in Porto, & ſi cuoceno ſu la pala, ouero ſe ne fa brodetto con ſcorze, & ſenza ſcorze, come ſi fà delle telline. Però io le trouo più ſaporite cotte con la rete, cioè che ſi pongano in vna reticella di filo, però ſopra tutto che ſiano freſche, & nette, & dapoi habbiaſi vn vaſo di terra, ò di rame raccolto, pieno d'acqua, che bolla con ſale, e pepe, & tuffiſi due, o tre volte la rete con le gongole fin' a tanto che faranno ſegno di aprirſi, & ſeruanoſi calde con pepe ſopra. In queſto modo ſi cuoceno anco quelle che ſi pigliano nel mare Hadriatico, che ſon chiamate cappe.

Della ſtatura, e ſtagione delle Cappe lunghe. *Cap.* CXCI.

Le Cappe lunghe ſon di due ſorti, bianche, & nere, & in alcuni lochi ſi chiamano ſpolletti, coperte d'vna ſcorza liſcia ondeggiata, & di lunghezza di mezo palmo, & più ò meno ſecondo la groſſezza. Paiono vna cannuccia, & in eſſa cannuccia ſtà la cappa, che è lunga a ſomiglianza d'vn neruo, & ſe ne piglia quantità nel porto di Ciuità vecchia, & anco preſſo Chiozza, ma in Roma ne ſon portate poche, & ſi pigliano con forcina di ferro, ma migliori ſon quelle, che ſi pigliano in rete, perche non ſon coſi piene d'arena, & ſon molto più dure che la gongola, & la loro ſtagione comincia da Ottobre per tutto Aprile.

Per cuocere Cappe Lunghe in più modi. *Cap.* CXCII.

Pigliſi la Cappa lunga che ſia viua, percioche altramente non val nulla, & facciaſi ſtare per due hore in molle nell'acqua ſalſa, ò dolce con ſale, che habbia del tepido: Ilche ſi fà accioche laſcino l'arena, cauinoſi dall'acqua, & inuolganoſi in oglio, & faccianoſi cuocere ſu la graticola, & come ſaranno bene aperte,

bagninosi con oglio mescolato con sugo di melangole, & pepe, & seruanosi calde, & se si vorranno in potaggio, faccinosi leuare il bollo, ouero come saranno meze cotte su la graticola, cauinosi dalle scorze, & facciasene potaggio, e sottestinosi in quel modo che si fa delle ostreghe nel Cap. 186. Si possono anco friggere da poi che saranno cauate dalla scorza, & seruire con petrosemolo soffritto, e sugo di melangole, ouero coprire di varij sapori, & se ne possono fare diuersi lauorieri di paste, come si dice nel libro delle paste.

Della statura, e stagione delle Patelle, Peuerazze, Telline, & Arcelle.

Cap. CXCIII.

Le Patelle son animaletti coperti solo d'vna scorza, & quando senteno il caldo facilmente si staccano dalla scorza; Di fuora è rustica, & dentro di color pauonazzo, & su la polpa è molto saporita: si cuoceno su la graticola, & sottestate nel modo che si cuoceno, & si sottestano l'ostreghe nel Cap. 186. Le peuerazze son più liscie, e tirano al color pauonazzo, la lor polpa è molto saporita, & si cuoceno su la graticola, & in tutti i modi che le gongole nel Cap. 190. Le telline in alcuni lochi si dimandano calcinelli, perche son bianche, & quando son fresche la lor polpa è molto saporosa; & si cuoceno in tutti i modi che le peuerazze. L'arcelle non sono portate in Roma; In Genoua n'è gran copia, & si assomigliano alla tellina, ma hanno il color della peuerazza, & si cuoceno come le gongole, & appresso a questi son molti altri animaletti di scorza, de quali s'io volessi parlare farei molto prolisso. Hanno tutti vna medesima stagione, la qual comincia da Ottobre, & dura per tutto Aprile, benche in Roma se ne trouino quasi in ogni tempo, eccettuando l'arcelle.

Per cuocere Telline con le scorze, & senza. *Cap. CXCIV.*

Piglinosi le telline ben purgate dell'arena, & faccianosi solo sottestare nell'acqua calda, tanto che si possano cauare con la punta del coltello, & se si caueranno crude, la viuanda sarà più saporosa, ma sentiranno più di arena, & perciò cauinosi dalla scorza, come si è detto, & ponganosi in vna cazzuola, o in altro vaso con oglio, & herbette battute, pepe, cannella, & zafferanno, & vn poco di agresto, & acqua, faccianosi bollire: & come haueranno leuato il bollo, seruanosi in piatti con fette di pane sotto. Ma volendole con la scorza, dapoiche saranno purgate, si porranno in vn vaso più tosto di rame che di ferro, & di terra sarà migliore per tale effetto: pongasi con esse telline oglio, vin bianco, vn poco di acqua, pepe, cannella, zafferano, & herbette battute, sale a bastanza, & ogni cosa sia tanto che stiano coperte. Facciasi lor leuare il bollo, & come le telline saranno aperte, s'intenderanno esser cotte. Seruanosi calde in piatti con fette di pane sotto. In questo modo si potranno accommodare le peuerazze, & arcelle, & li ballari Anchoni tani, che son di spetie di chiotiole marine.

Della statura, e stagione del Riccio maritimo. *Cap. CXCV.*

Il Riccio maritimo è animaletto di statura ritondo, & grosso quanto vna balla Fiorentina, spinoso come il riccio che tien le castagne, & di color nero; nel mezo hà vn buco tondo coperto d'vna capillatura folta; & non hà in se altro di buono che la midolla, la qual tira al giallo. Si cuoce tale animaletto quando è netto; su la graticola, ponendoli vn poco d'oglio, & pepe nel buco; & cotto che sarà sentasi caldo. Si può anco empire di varie compositioni dapoiche sarà ben netto come di sopra, facendosi poi cuocere su la graticola, & sottestato a bel piacito. La sua stagion comincia da Genaro, & dura per tutto Aprile.

Della

Della ſtatura, e ſtagione delle lumache cioè chiocciole. Cap. CXCVI.

Le lumache ſon di più ſorti, ma due ſole s'hanno in vſo di magnarſi, e tutte hanno quattro corna tonde con vna ballottina in cima, ſon lubricoſe, & ſenza occhi, & laſciano il ſegno ne i lochi donde paſſano, e tutte hanno vna ſcorza fatta à vite, & vna ſorte è più groſſa dell'altre, le groſſe ſon di color di ruggine per la maggior parte, benche alcune ne ſiano bianche. Si pigliano due volte l'anno, cioè l'Autunno, & la Primauera, & ſi conſeruano tutto il verno quando ſon purgate; le picciole ſi pigliano dal meſe di Luglio per tutto l'Autunno ſopra le viti, & ſopra l'altre herbette, & ſubito che ſon preſe, ſe ne fa potaggio nel modo che ſi dirà nel Cap. 200.

Per purgare, & conſeruare le lumache. Cap. CXCVII.

Piglinoſi le lumache graſſe dal meſe di Febraro per tutto Maggio, e d'Agoſto per mezo Ottobre, ne i quali tempi è l'aere temperato, però per purgarle non ſi rinchiudono ſe non paſſato il meſe di Luglio, & all'hora ponganoſi in vna ſtanza ſpatioſa, & humida, nella qual ſiano faſſine, ò rami d'arboſcelli, ouero ſcope, & laſcinoſi andare doue vogliono, nettando ſpeſſo la ſtanza del loro ſterco, percioche il fetore le fa morire: & quando ſarranno ſtate per tutto il meſe di Nouembre in quella ſtanza, trouandoſi rinchiuſe, ſaranno purgate, & all'hora ſi pongano in barrili, ò in altri vaſi, e ſi tengano in locchi freddi per tutto il Verno. Se ne trouano anco purgate ſu le muraglie antichi delle terre, & in diuerſi altri locchi biſorati.

Per cuocere le lumache in diuerſi modi. Cap. CXCVIII.

Se le lumache ſaranno preſe nella Primauera, faccianoſi ſtare due giorni in vn vaſo di terra, ouer di rame, nel qual ſia vn poco di latte di capra, ò di vacca, e anco ſenza il latte, e tengaſi coperto il vaſo, percioche le lumache per la maggior parte ſi appiccheranno al coperchio, & intorno al vaſo, cauinoſi poi d'eſſo vaſo, & riponganoſi in vn'altro, nel qual ſi laſciano ſtare per 24 hore, dapoi ſi lauino cõ acqua tepida, & altre herbette battute, & ſe non ſi vorranno con la ſcorza, faccianoſi perleſſare, & cauinoſi dalla ſcorza, & piglisi la parte, che è migliore, & facciaſene potaggio nel modo ſopraſcritto, ouero con cipollette battute. In queſti modi ſi poſſono accommodare quelle che ſono ſtate conſeruate; ma volendoſi cuocere nella graticola quelle che ſono ſtate conſeruate, faccianoſi ſtare nell'acqua tepida fin'à tanto che ſia mollificata quella lor copertura, & lauinoſi in più acque, & ponganſi vn poco d'oglio, ſale, & pepe, & faccianoſi cuocere ſu la graticola, & ſeruanoſi calde ſenza altro ſapore. A quelle che ſaranno purgate con il latte, facciaſi leuare vn bollo, & dapoi ſi cauino della ſcorza, cauandone l'vltima materia che hanno, & rimettanoſi nella ſcorza con oglio, pepe, & ſale, & faccianoſi cuocere ſu la graticola nel modo che ſi cuoceno l'altre. Si poſſono anco cuocere ſenza perleſſare, ma non ſaranno coſi buone.

Per friggere lumache, & accommodarle in diuerſi modi. Cap. CXCIX.

Piglinoſi le lumache della Primauera, & faccianoſi perleſſare, cauinoſi dalla ſcorza, & nettinoſi della lor immondiția; & accioche reſtino più lunghe, ponganoſi in acqua fredda al foco tenendo il vaſo coperto, & dando il foco temperato fin'à tanto che bolla, & come ſi ſarà ſcouerto il vaſo ſi troueranno le

lumache

lumache per la maggior parte fuora della ſcorza, ma non faranno coſi ſe ſi porranno in acqua calda. Cauinoſi poi dalla ſcorza come s'è detto, & mettanoſi in vn vaſo di rame ò di terra forata con ſale trito, e sbattanoſi per vn quarto d'hora, tanto ch'eſca fuora la viſcoſità. Lauinoſi poi à più acque, infarininoſi, & frigganoſi, & ſeruanoſi con petroſemolo ſoffritto, e ſpigoli d'agli perleſſati, & poi fritti, ouero dapoi che ſaranno fritte, ſeruanoſi con ſalſa verde, & altri diuerſi ſapori ſopra. Ma ſe le lumache ſaranno di quelle conſeruate, faccianoſi perleſſare, & cauinoſi dalla ſcorza, & frigganoſi.

Per far potaggio di lumache piccioline bianche. *Cap.* *CC.*

Faccianoſi ſtare le lumache piccioline bianche in mollè nell'acqua tepida, & lauinoſi bene di quella arena, mettanoſi in vn vaſo con tanta acqua tepida, che ſtiano coperte di due dita, & faccianoſi bollire pian piano, tenendo coperto il vaſo; & quando ſi vedrà che le lumache ſiano vſcite, giungauiſi oglio, pepe, ſale, cannella, zafferano, herbette battute, ſpigoli d'aglio, & agreſto chiaro, & faccianoſi bollire per vn quarto d'hora, & dapoi ſi ſeruano in piatti con il lor brodo; e tali lumachelle amano la mentuccia; e maſſime quelle di Roma.

Modo di ſeruire diuerſi Peſci ſalati, & di cucinarli. *Cap.* *CCI.*

Non voglio mancar di dire d'alcune ſorti di peſci ſalati, conſeruati in foglie, & ſecchi al fumo, & all'aere, & in ſalimora, & li nomi d'eſſi, & in che modo ſi cocinano, & ſi ſeruono nelle tauole honorate di gran Prencipi; dando principio al carpione del lago di Garda conſeruato nel modo che ſi dice nel ſuo cap. & d'altri peſci accarpionati, & ſimilmente della Buca, & del peſce Arientino, che ſon portati di Genoua in alcuni lochi d'Italia accarpionati, & conſeruati in ſogia.

Cap. *CCII.*

Il peſce carpione per il più delle volte ſi ſerue freddo con aceto, e zuccaro ſopra; ma ſi può anco riſcaldare ſu la graticola, ò rifriggere in oglio, e ſeruire nel medeſimo modo. Similmente ſi ſeruono tutti i peſci, ſi maritimi come d'acqua dolce accarpionati, che non paſſino due libre, ò tre al più.

Cap. *CCIII.*

La Buca, & il peſce Arientino, & altri peſci, che non paſſano quattro oncie, ò ſei al più, accarpionati, li quali ſon portati in foglie di mortella di Genoua in diuerſi lochi d'Italia, ſi ſeruono freddi aſciutti, & ſolo sbruffati di aceto roſato, e ſpoluerizzati di zuccaro.

Cap. *CCIV.*

Il ſchinale ſalato è portato di Aleſſandria d'Egitto in Venetia, & in altri lochi d'Italia; & ſon li lomboli dello ſtorione ſalati, e ſecchi al fumo, & ſi ſerue in inſalata. Si ſerue anco aſciutto, tagliato in fettoline con ſugo di melangole, & oglio ſopra. Il buono roſſeggia à punto come carne di ſeccaticca ſalata, & ſi taglia anco in fettoline lunghe; & ſi ſcalda ſu la graticola.

Cap. *CCV.*

Il cauiale fatto d'oua di ſtorione è portato di Aleſſandria, & da altri lochi del mar maggiore da mercanti che ne fanno incetta, inſieme con gli altri ſalami in caratelli. Si ſerue ſu le fette di pane bruſtolite calde con ſugo di melangole, & pepe ſopra.

Cap.

Cap. CCVI.

La moronella è portata in Italia in barrili con ſalimora dal mar maggiore, & alcuni vogliono che ſia fatta dalla pancia d'vn peſce maggiore dello ſtorione, de quali per quanto io ho inteſo da vn Scalco pratichiſſimo d'Inghilterra in quel mare ſi piglia gran quantità, & è à ſomiglianza dello ſtorione, ma il nome appreſſo di noi è incognito. Io l'ho fatto di pancia di ſtorione nel modo che hora ordinerò che ſi debba oſſeruare. Pigliſi la pancia preſſo l'vmbelico, & ſenza ſcorticarla tagliſi in pezzi, & ſi ſali con ſale groſſo nel modo che ſi ſala il tarantello, & ſi conſerui in loco freſco, & quando ſi vorrà cuocere, facciaſi ſtare in molle, mutandogli l'acqua più volte, & dapoi facciaſi cuocere con acqua, & ſeruaſi come il tarantello. Io ho veduto anco la moronella ſoda, & aſciutta, che aſſomiglia alla carne ſalata in Venetia, & per cuocerla ho ſaputo che ſi fa ſtare in molle in acqua tepida 24 hore, mutando l'acqua più volte, & ſi ſerue come di ſopra.

Cap. CCVII.

Il tarantello ſi sà, che è fatto della pancia del tonno, ch'è la parte più groſſa, ſalata con ſale groſſo, & ſimilmente la ſorra, & l'vno, & l'altra ſi ſeruono in inſalata, ma prima ſi fa ſtare in molle con acqua tepida, e dapoi ſi pone in vn vaſo con acqua freſca, & per meglio diſſalarlo, ſi pone à bollire con eſſo della ſemola, & com'è cotto ſi caua, & ſi mette in acqua freſca, mutandole più volte. Si ſerue tagliato in bocconi quadri non troppo groſſi con oglio, aceto, moſto cotto, ouer zuccaro, e vua paſſa cotta in vino ſopra.

Per far potaggio di Tarantello, & Sorra. Cap. CCVIII.

Pigliſi il tarantello, ò la ſorra, & facciaſi diſalare, & mezo cuocere nel modo del ſopraſcritto capitolo, nettiſi di pelle, & oſſa, & tagliſi in bocconcini, & pongaſi in vaſo con cipolle ſoffritte, & prugne, & viſciole ſecche, & oglio, & vin bianco, & vn poco di aceto, & acqua, & moſto cotto, & ſia compoſitione tanta che il tarantello ſia coperto di tre dita, giungendoui pepe, cannella, garofani, & noci moſcate con zafferano, & faccianoſi finir di cuocere, & nell'vltimo, prima che ſi voglia ſeruire, pongauiſi vna mano d'herbette battute. Seruaſi coſi caldo in piatti con la ſua compoſitione ſopra: In queſto modo ſi può accommodare la tonnina, che è la ſchiena del tonno, & la moronella miſalata fatta di pancia di ſtorione.

Per cuocere il peſce Salmone in più modi. Cap. CCIX.

Pigliſi il peſce ſalmone che è portato di Fiandra, & dalli confini di Borgogna, & da molti altri lochi in Italia, ſalato in barrili con ſalimora, tagliſi in pezzi, & facciaſi ſtare in molle, & cuocaſi come il tarantello, & facciaſene potaggio conforme al proſſimo ſopraſcritto cap.

Per cuocere Arenghe bianche ſalate, & ſecche affumate.

Cap. CCX.

Le arenghe ſi raſſomigliano à gli agoni d'acqua dolce, & ſi portano di Fiandra, & di Francia per lo fiume Reno in Italia in ſalimora in barrili, & quando ſi vuol cocinare, facciaſi ſtare in molle per 24. hore, mutando l'acqua. Si può anco aleſſare con acqua ſemplice, & ſeruire con agliata ſopra Le ſecche dapoi che ſon ſalate, ſi fanno ſtare al fumo tanto che piglino il color dell'oro; le buone ſon luſtre,

& tut-

& tutte son piene d'oua, ò di latte, & le migliori si tengono essere quelle di latte, percioche hanno la schiena più grossa. Ne son d'vn' altra spetie più picciole, & più bianche, che si dimãdano sarache, & sono affumate, & quando si vogliono seruire, à tutte si taglia la testa, & si apreno per lo filo della schiena, & si ongano d'oglio, & si dà loro vna calda su la graticola, & si seruono con oglio, & aceto sopra.

Per cuocere, & seruire Agoni, & Sardoni salati. *Cap. CCXI.*

Il pesce agone per la maggior parte si porta del lago di Como salato in barrili con sale grosso. Si cuoceno, & si seruono come l'arenghe bianche salate Li sardoni son portati dal mar di Genoa, salati in barrili in salimora in diuersi lochi d'Italia, si lauano in aceto nel modo che si laua l'alice, cioè l'anghioie, & si seruono cosi crude con oglio, pepe, & aceto, & origano sopra, & di questi due pesci cioè sardoni, & alici, cioè anghioie si possono far frittelle, & anco potaggetti dapoiche saranno alquanto disalati.

Per cuocere, & seruire Muggini salati. *Cap. CCXII.*

Piglinosi li muggini cioè cefali salati, scaglinosi, & faccianosi stare in molle fin'à tanto che habbian perso vna gran parte del sale, faccianosi cuocere con acqua, & oglio, & vn poco di agresto, e spinaci sfogliati, & seruanosi caldi con pepe sopra. Si possono anco cuocere in vn'altro modo dapoiche saranno disalati, cioè si friggerano in oglio, & si seruiranno con sapore fatto di aceto rosato, zuccaro, & vua passa cotta; & anco senza essere scagliati, ma solo di salati si potranno cuocere su la graticola, seruendoli con sapore fatto di aceto, mosto cotto, pepe, & agresto chiaro. Si possono anco cuocere in potaggio nel modo che si cuoce il tarantello. In questi modi si possono anco cuocere l'arenghe bianche salate, & gli agoni grossi salati del lago maggiore, & ogn'altro pesce di salimora, hauendoli prima disalati come il tarantello, & perlessati. Si seruono ancora in insalata con vua passa cotta, aceto, & oglio, & pepe, & zuccaro ouero mosto cotto. Non parlo delli pesci conseruati in aceto, percioche n'ho detto nelli lor capitoli.

Per cuocere, & seruire l'Anguille salate. *Cap. CCXIII.*

L'Anguille buone salate son portate dalli medesimi lochi donde son portati i muggini, cioè dalle valli di Comacchio salate, asciutte; le grosse si scorticano, & si tagliano in pezzi, & si fanno cuocere con acqua semplice, & si seruono in piatti senza spine con aceto, oglio, & mosto cotto, e rigano sopra. Cosi si fa delle picciole. Si cuoceno anco le picciole su la graticola, & con la carta sotto le bragie, & si seruono nel modo sopradetto.

Per far potaggio di Anguille grosse salate. *Cap. CCXIV.*

Piglinosi l'Anguilla, scortichisi, e tagliasi in rotoli, & facciasi trare due bolli nell'acqua semplice, & cauisi poi, & pongasi in vn'altro vaso, nel quale siano porri soffritti con oglio, giungendoui acqua, e spinaci sfogliati, pepe, zafferano, & vn poco di agresto, & faccianosi bollire, & seruanosi cosi calde con il suo brodo sopra. Si cuoceno ancora cauli Bolognesi, & altre sorti di cauli da oglio, & molte volte con ligumi freschi.

Per

Per cuocere il luccio grosso salato, che sia stato nel fumo.

Cap. CCXV.

Piglisi il luccio, e facciasi stare in molle nell' acqua tepida, scaglisi, e tagliſi in pezzi quando sarà ben mollificato, & si sfilino le polpe, le quali siano priue di spine, rimettanosi in molle con acqua tepida, perche restando asciutti, si riseccheriano & perderiano la lor bontà; habbiasi apparecchiato vn vaso, nel qual siano cipolle soffritte con oglio, ò butiro, & pepe, cannella, & zafferanno, & ponganosi dentro le dette polpe sfilate con vn poco di vin bianco, agresto chiaro, & acqua, & la compositione sia tanta, che copra le materie di due dita, facciasi bollire, & come saranno quasi cotte, pigliſi pane brustolito pesto nel mortaro stemperato con mosto cotto, & in loco di pane si possono pigliare amandole ò nocelle torate, & con tal compositione si darà vn poco di corpo al brodo, & come hauerà leuato il bollo si seruirà. In questo modo si può fare della merluccia secca, del pesce palombo secco, & della migliacina, cioè cefalo grosso, salato, & secco. Si possono anco cuocere con acqua semplice dapoi che saranno state mollificate, e scagliate, & si seruono con oglio, aceto, & origano sopra, ouero si cuopreno di agliata ò di mostarda.

Per fare Bottarghe d'oua di Spigolo. Cap. CCXVI.

Ancorche in Italia non si vsa far bottarghe d' oua di spigoli, percioche per la maggior parte son portate dal mar maggiore, oue sono spigoli grossissimi, & di Schiauonia, & d'altri lochi, oue si fanno di voua di cefali, che son migliori. Quelle di spigoli vengono circondate per la maggior parte di cera cruda. Et li Cochi di Roma per farle pigliano l'oua di spigolo nel mese di Genaro, & vsano diligenza di non rompere la pellicina, che hanno sopra, & con esse voua lasciano il gargaluccio del pesce attaccato, & salano li detti voua, & li metteno sopra vna tauoletta, ò vn tegame di terra sparse, che stiano coperte d'vn tagliero ò d'altra tauoletta, soppressate per sei giorni, & dapoi le cauano, & danno la forma delle bottarghe, & le pongono in loco, che il fumo possa percuoterle, & non habbiano troppo caldo, percioche diueniriamo rancide, & le lasciano stare per diece giorni fin' a tanto che habbiano preso il fumo, & le conseruano in semola, ò in oglio, & quando vogliono seruirle, le tagliano in fettoline con sugo di limoncelli, & oglio sopra. In questo modo si fanno anco quelle de i cefali.

Per cuocere Tinche sotto oglio. Cap. CCXVII.

Nel territorio di Sabina, & in quello dell'Acquila, & di Tagliacozzo conseruano molti pesci nell'oglio, & maggiormente le tinche, cioè di maschi presi il Verno, & netti delli loro interiori; li quali si salano & si fanno stare in sale per tre giorni, e più ò meno secondo la grossezza, & si lauano con vino, & si pongono cosi intiere in vettine piene d'oglio, dapoi che sono asciutte all'aere, & quando si vogliono cuocere si fanno stare in acqua tepida, & lauano, & se ne fa potaggio nel modo che si fa del tarantello nel cap. 208 per la maggior parte si cuoceno con cauoli, & ligumi; cosi si fà delle trutte, & altri pesci conseruati in oglio.

Per far bianco magnare con polpe di pesce. Cap CCXVIII.

Piglinosi libre due di amandole ambrosine monde, che siano state in molle, pestinosi nel mortaro, e facciasene latte con acqua fredda, il quale latte sia in tutto sei libre, piglinosi poi due libre di schiena di luccio alessato, priue di spine, ouer libre due di polpa di pesce capone, e pestinosi nel mortaro, e stemperinosi con vna

libra del suo brodo, che non sia troppo salato, & passisi ogni cosa per lo settaccio insieme con il latte di mandole, giungendoui oncie sei di farina di riso ben setaciata, libre due di zuccaro fino pesto, & sale à bastanza, facciasi cuocere nella cazzuola alle bragie lontano dalla fiamma, accioche nō pigli il fumo, & mescolisi di continuo con la spatola di legno, & come sarà quasi cotta giunganouisi cinque oncie di acqua di rose, & facciasi finir di cuocere, & come sarà cotto seruasi in piatti caldo ò freddo a beneplacito con zuccaro fino sopra. Se ne potrà anco far torta giungendoui vn poco più di acqua di rose, & zuccaro, & per ogni due libre della sopradetta compositione habbianosi oncie sei di pignoli ammogliati, & oncie quattro d'vua passa, & facciasi la torta con due sfogli vno nel fondo, & l'altro sopra fatto a gelosia, ò altri lauorieri. Di tal Compositione si possono anco empire diuerse paste, come si dice nel libro delle paste.

Per fare ricotta, & butiro di amandole finta. *Cap.* *CCXIX.*

Piglinosi libre due di amandole monde con acqua fredda nella quale acqua siano state in molle per dodeci hore, & pestinosi nel mortaro, e stemprinosi con il brodo di luccio consumato, di modo che venga come latte, & passisi per lo setaccio, giunganosi con esse tre libre di zuccaro pesto, e tre oncie di farina di amido, & quattro oncie di acqua di rose, & ponganosi in vna cazzuola con sale, & facciasi cuocere mescolando di continuo con la cocchiara, fin'a tanto che pigli corpo, & quando sarà sodetta, cauisi, & bagnasi la forma della ricotta con acqua di rose, & pongasi dentro, & lasciasi stare in loco fresco fin' a tanto che sia ben fredda, seruasi poi con zuccaro, & fiori sopra Si può fare anco in questo altro modo, cioè, pestinosi le amandole, & il zuccaro, e stemperisi con brodo di luccio consumato, nel qual brodo sia cotto riso, & questa non occorrerà passarla per lo setaccio, ma che sia ben pesta, & quando si stempera, riducasi in modo che la compositione sia soda, & senza che sia cotta pongasi nelle forme, & lasciasi rifreddare, & seruasi con zuccaro sopra, & volendosi passare la detta compositione, pestisi con essa vn poco di riso cotto nel detto brodo. Et di tal compositione si potrà fare butiro finto dandogli il colore con il zafferano, & ponendolo poi in vna stamigna bagnata di acqua di rose, & lasciandola stare in loco fresco, & seruendola con zuccaro sopra.

Per far minestra di amido con latte di mandole. *Cap.* *CCXX.*

Pigliſi vna libra di amido candido, & fresco, e stemperisi con libre noue di latte fatto con libre tre di amandole ambrosine, & passisi ogni cosa per lo settaccio, pongasi in vn vaso di rame bene stagnato, & vn poco di zuccaro pesto, & vn poco di sale, facendolo cuocere a foco di carbone nel modo che si cuoce il bianco magnare, e mescolando di continuo con la spatola, & come sarà quasi cotta giunganouisi oncie sei d'acqua di rose, & quando sarà cotta seruasi calda ò fredda a beneplacito. Il farla liquida ò soda stà in arbitrio di chi la vuole. Alle volte vi si può porre della polpa di pesce cappone pesta nel mortaro, ò di luccio dapoi che sono stati alessati, & priui di spine. In questo modo si potrebbe cuocere la semolella; benche voglia più cocitura dell'amido.

Per far minestra di riso con latte di mandole, o con oglio.
Cap. *CCXXI.*

Pigliſi il riso di Lombardia ò di Salerno, nettisi, & lauisi con acqua tepida, & accio-

accioche rimanga più bianco, & si cuoca più presto, facciasi stare in mole nell' acqua tepida per vn' hora. Cauisi, & lasciasi asciugare al Sole, o al color del foco lontan dalla fiamma, accioche non diuenga rosso, & pongasi nel foco in vn vaso di terra, ò di rame con tanta acqua che stia coperto, & come hauerà sorbito l' acqua, pongasi il latte di mandole con zuccaro fino in più volte, & facciasi finir di cuocere di modo che resti sodo, & come sarà cotto seruasi con zuccaro, & cannella sopra. Si potrà anco alle volte seruire per ginestrata, hauendo passato per lo setaccio più zuccaro, & cannella pesta, & zafferano, & facendolo ricuocere con vn poco di acqua di rose, & maluagia, ma volendolo con oglio, non occorre altro che metterlo nella pignata con oglio, acqua, sale, & zafferano, & nell'vltimo giungerui vn poco di herbette, ò cipollette soffritte, & in tutti i modi vuole essere seruita calda la minestra.

Per cuocere il farro con latte di amandole, ò con oglio.

Cap. CCXXII.

Pigliſi il farro, nettisi, & lauisi con acqua tepida, & pongasi al foco in vn vaso con acqua tepida, & sale, & come hauerà sorbito quell' acqua, pongasi dentro il latte di mandole con zuccaro, & facciasi finir di cuocere come il riso, & seruasi caldo con zuccaro, & cannella sopra: e volendosi con oglio, tengasi l'ordine del riso nel prossimo Cap. sopradetto. In questi modi si potrà cuocere l'orzo mondo. Del miglio, & del panico infranto io non parlo, percioche richiedono esser cotti più tosto con il brodo di carne, ò con butiro fresco, che con l'oglio.

Per far ginestrata. Cap. CCXXIII.

Piglinosi libre quattro di mandole ambrosine monde, pestinosi, & faccianosene libre dodici di latte, passinosi per lo setaccio con oncie 14. di farina di riso, & nel detto latte pongasi vn'oncia di cannella pesta, meza oncia di pepe, sale, & zafferanno a bastanza, oncie sei di datteri mondi, che habbiano bollito nel vino, & siano tagliati minuti, & oncie sei di fichi secchi tagliati minuti, & altre oncie sei di pignoli ammogliati, & quattro libre di zuccaro fino pesto, & facciasi cuocere nel modo che si cuoce il bianco magnare nel Capitolo 228. e quando comincierà à pigliar corpo ponganouisi oncie sei di zibibbo senza grani tagliato minuto, che sia stato in molle in vin bianco & sei oncie d'vua passa di Corinto bennetta, & facciasi finir di cuocere; & quando sarà cotta, cioè che verrà soda come il bianco magnare, giungauisi vna libra, & meza di maluagia garba, ò moscatella, & facciasi ribollire vn poco con essa, & seruasi in piatti con zuccaro, & cannella sopra calda ò fredda a beneplacito. Di quella compositione si può far torta giungendoui vn poco di pignoccati, & mostacciuoli pesti, & la compositione sia alquanto più liquida, tenendo l'ordine di porla nella tortiera con li suoi sfogli, come s'è detto nel libro delle paste.

Per far cipollata. Cap. CCXXIV.

Piglinosi le cipolle vecchie, bianche, & dolci, & faccianosi perlessare in due acque, & cauinosi, & battanosi con li coltelli, e come saranno battute soffriggianosi in bonissimo oglio, & per ogni due libre di cipolle battute pongauisi vna libra di mandole ambrosine fatte in latte, ilqual latte venga ad essere libre quattro, e vna libra, & meza di zuccaro, meza oncia di pepe, vn' oncia di cannella pesta, vn quarto di noci moscate peste, tre oncie d'acqua di rose, & facciasi cuocere essa compositione in vna cazzuola con foco temperato, giungendoui vn poco d'agresto chiaro, & come sarà cotta in modo che sia alquanto soda, seruasi in piatti con

zuccaro, e cannella sopra. Di questa compositione si possono fare torte giungendoui vua passa, & herbette battute, & ha da esser seruita calda.

Per far minestra di Zucche nostrali in giorno di Quaresima.

Cap. CCXXV.

Pigliſi la zucca, raschisi, & tagliſi a dadi, & con essa ponganosi delle cipolle tagliate minute, & ponganosi in vn vaso di terra, ò di rame, con oglio, senza acqua, & faccianosi soffriggere pian piano riuoltandole, percioche fanno acqua da se, e come saranno ridotte in poche, giungauisi l'acqua tanto che stiano coperte di due dita di vantaggio con pepe, cannella, zafferano, & sale a bastanza, & faccianosi bollire, e come saranno quasi cotte, pongauisi dentro vua spina, ò agresto intiero, & herbette battute, & facciasi finir di cuocere, & seruasi in piatti con pepe, e cannella sopra. Con esse zucche si possono cuocere pezzi di tinca, ò di luccio grosso. In questo modo si può fare delle zucche marine, benche sarebbe meglio farli perlessare prima che si soffriggano, & in giorno che non sia vigilia si potrà adoperare butiro in loco dell'oglio, & dar loro corpo con voue sbattute.

Per empir Zucche nostrali in giorno quaresimale.

Cap. CCXXVI.

Pigliſi la zucca tenera, & dolce, & non troppo grossa, raschisi, e tagliſi in rotoli di lunghezza d'vn palmo, & cauinosi gl'interiori da vna parte, facendo che non sia busciata dall' altra banda, empisi in rottolo d' vna compositione, che si dirà nel cap. 229. della molignana piena, & sotteſtata. Ma non essendo in giorno di vigilia, empiasi di cascio, voua, & herbette tagliate minute, & grani d'vua spina, ò agresto, e turisi il buco della zucca con vn rotoletto d'essa, e fermisi con vna cannuccia, & facciasi cuocere in vno stufatoro con acqua, sale, oglio, & butiro, pepe, cannella, & zafferano, tenendo il vaso corpo, & quando sarà quasi cotto, per fare spesso il brodo in giorno di vigilia, ponganouisi amandole peste, stemperate con il brodo, & in giorno che non sia vigilia, oue sbattute, non mancando di metter l'agresto, & herbuccie battute, & seruanosi calde in piatti con il lor brodo sopra.

Per friggere zucche nostrali. *Cap. CCXXVII.*

Pigliſi la zucca tenera men grossa della sopradetta, raschisi gentilmente, e tagliſi in fettoline per lo trauerso, & tagliata che sarà, spargauisi sale tritto, e, lasciſi stare per vn pezzuolo sopra d'vna tauola. Struccolisi poi fuora quell' acqua con destrezza, infarinisi con fior di farina, e friggasi in oglio, & seruanosi calde asciutte con zuccaro sopra, ouero con agresto pesto, con cimette di finocchio fresco, vno spigolo d'aglio, e pepe, e non hauendo agresto nuouo, pigliſi del vecchio. Si possono anco coprire d'vna salsetta fatta di cime di basilico, & finocchio dolce, & nocelle, stemperata con agresto. In questo modo si potrà fare della zucca marina, dapoi che sarà tagliata in sette sottili, & perlessata in acqua, & sale, & delle scorze secche delle zuche Genouese, del pesce canedo, (che cosi è detto in Roma) qual pesce è cime di canne di valle, che sono portate del mese di Febraro, & di Marzo nelle pescarie di Roma da Cicoriali.

Per cuocere scorze di Zucca dal vulgo dette Zazzere.

Cap. CCXXVIII.

Son portate à Roma, e in diuersi altri luoghi da Sauona scorze di zucche secche, in mazzuoli legati nel modo che si legano le gauette di corde da liuto, & son bianchissime, & pareno stringhe di corame bianco, e quando son cotte, vna

libra

libra di essa farà cinque piatti, & per cuocere si fanno perlessare in acqua che bolla e perlessate, si tagliano in pezzuoli, & se ne fa minestra con cipollette battute nel modo che si fà delle freschе nel Cap. 224. ma son molto migliori dapoi che son cotte, e fritte senza cipolle riuolgendole in agliata fatta di noce, ò di mandole. Si possono anco soffriggere dapoi che son perlessate con petrosemolo e herbuccie, e spigoli d'agli battuti, & si seruono con pepe, & sugo di melangole sopra. Nel medesimo modo si possono accommodate le pestinacche saluatiche che saranno perlessate, & le scorze di rape, & di melloni secche, & habbiasi auuertenza che hanno da esser poste al foco in acqua che bolla, & non fredda, perche non si cocerebbono.

Per sotteſtare Molignane, cioè pomi ſdegnoſi. *Cap.* *CCXXIX.*

Piglinosi le molignane non troppo mature, ne troppo acerbe, & mondinosi di quella scorza paonazza che hanno intorno, ancorche se ne trouino delle bianche e taglinosi in più pezzi per lungo, & faccianosi stare in molle per meza hora, & buttisi quell'acqua, & faccianosi bollire in vn vaso con altra acqua, & poco sale fin'à tanto che siano ben cotti, & dapoi cauinosi, & lascinosi scolare bene sopra vna tauola, & habbiasi apparecchiato vn tegame di terra, ò vna tortiera con oglio, & infarinnosi i pezzi sottilmente, & facciasi vn solo d'essi pezzi nella tortiera, e habbiasi mēta, maiorana, pimpinella, & petrosemolo battuto, e cime di finocchio fresco battuto, ouer finocchio secco, e spigoli d'agli ammaccati, & sparganosi le dette materie sopra quel suolo con pepe, cannella, garofani, & sale à sufficienza, sbruffandole d'agresto, e spoluerizzandole di zuccaro, & in questo modo se ne faràno due ò tre suoli, facendoli cuocere nel modo che si cuoceno le torte, & come saranno cotte, seruanosi caldi in piatti con il lor brodo sopra, & se non sarà giorno di vigilia si tramezzeranno di fette di prouatura, ò di cascio, & pan grattato, & in loco d'oglio si adoprerà butiro.

Per cuocere Molignane ripiene in giorno quadrageſimale. *Cap.* *CCXXX.*

Piglinosi le molignane, & mondinosi della pelle che hanno sopra, & cauinosi gl'interiori per la banda più stretta, li quali si caueranno più facilmente, facendo lor leuare vn bollo nell'acqua calda, & riccolganosi, & battanosi con li coltelli insieme con herbette odorifere, e noci vecchie peste, e mandole, vn poco di pan grattato, pepe, garofani, cannella, & vno spigoletto d'aglio battuto, giungendoui vn poco d'oglio, & agresto chiaro, & empianosi le molignane di questa compositione, & ponganosi in vn vaso proportionato in piedi con la bocca in su, nel qual vaso sia oglio, acqua, sale, & zafferano, & delle spetierie sopradette, & sia tanto che le molignane stiano più di meze coperte; turisi il vaso, & facciasi bollire pian piano, & come saranno quasi cotte giungasi nel brodo vn poco di pan grattato, & herbette battute, facendo che il brodo pizzichi di spetierie, e habbia dell'agresto, & come saranno cotte, seruanosi calde con il medesimo brodo sopra; ma se si vorranno cuocere al forno, non occorrerà mondarle, ma solo empirle della medesima compositione, ouero d'oglio, agresto, sale, pepe, & vno spigoletto d'aglio, & si faranno cuocere, & come saranno cotti si leuerà diligentemente la scorza senza romperle la molignana, ouero taglieranosi per mezo, & con il coltello se ne leuerà la parte migliore, & si seruiranno cosi calde con sugo di melangole, & pepe sopra, & se non sarà giorno di vigilia, si metterà cō l'empitura cascio grattato, & dell'ouа.

Per-

Per friggere Molignane in giorno quadrageſimale. Cap. CCXXXI.

Mondinoſi le molignane, taglinoſi in fette, & faccianoſi perleſſare in acqua, & laſcinoſi ſcolare ſu la tauola, & s'infarinino, & friggano in buono oglio de oliue, & come ſaranno fritte; ſeruanoſi con pepe, & ſugo di melangole ſopra, ouero con ſapore fatto d'Agreſto, baſilico, & aglio. Si poſſono anco coprire d'agliata con noci, ouer ſalſa verde, ouer con altri ſapori ſopra.

Per far mineſtra di Molignane in giorno quadrageſimale. Cap. CCXXXII.

Mondanoſi le molignane, & faccianoſi perleſſare, & perleſſate che ſaranno ſcoliſine quella acqua, & battanoſi con li coltelli, & faccianoſi ſoffriggere in oglio con cipollette in vn vaſo di terra ò di rame ſtagnato, & giungauiſi acqua, & ſale pepe, cannella, & zafferanno, & nell'vltimo vna brancata di herbette battute, & vn poco di latte di amãdole, & agreſto chiaro, & come ſaranno cotte ſeruanoſi in mineſtra con cannella ſopra, & ſe non ſarà in giorno di vigilia in loco d'oglio adoperiſi butiro, & in loco di latte di amandole, oue sbattute, caſcio grattato, e ſpetierie.

Per ſotteſtar cipolle intiere in giorno quadrageſimale. Cap. CCXXXIII.

Piglinoſi le cipolle bianche, & dolci, le quali quanto ſaranno più groſſe, tanto ſaranno migliori, & faccianoſi perleſſare in acqua, & ſale, di modo che ſiano ben cotte, & cauinoſi, e laſcinoſi rifreddare, e ſcolare, e dianoſi loro alcune punte con il coltello, accioche poſſa vſcir meglio l'acqua, & come ſaranno ſcolate, bagninoſi con vn poco d'acqua fredda, & infarininoſi, & pongaſi in vna tortiera con tanto oglio di oliue caldo, che ſtiano più di meze coperte, & diaſi loro il foco pian piano ſotto, & ſopra, riuolgendole alcune volte, & come ſaranno cotte, ſeruanoſi con zuccaro, & cannella ſopra. Si poſſono anco coprire d'agliata, e ſalſa verde, ma ſe ſi vorranno piene, prima che ſi facciano perleſſare, vi ſi farà vn buco nel mezo, che non paſſi ſotto, & ſi empiranno della compoſitione, che ſi dice nel Cap. 229. della molignana ripiena, & ſenza infarinarle faccianoſi ſotteſtare in oglio con vn poco d'agreſto chiaro, & acqua tinta di zafferanno, & ſale, pepe, cannella, & vna manciata di herbuccie battute, & ſeruanoſi con quel brodo, & non eſſendo giorno di vigilia, giungaſi nell'empitura caſcio, & dell'oua, & faccianoſi cuocere nel butiro, & ſarà ſempre meglio auanti che s'impino, farle trare vn boglio nell'acqua.

Per far mineſtra di cipolle, & porri meſcolati inſieme per giorni quadrageſimali. Cap. CCXXXIV.

Pigliſi la cipolla vecchia, mondiſi, e tagliſi in pezzi, & pigliſi la parte più bianca del porro, & faccianoſi perleſſare, & dapoi cauinoſi da quel brodo, & laſcinoſi ſcolare, & battanoſi minute con li coltelli, & ſoffrigganoſi in oglio d'oliue, giungendoui pepe, & cannella, come ſaranno ſoffritte, pongauiſi acqua tinta di zafferano, & faccianoſi bollire in vn vaſo di terra, ò di rame, & come ſaranno quaſi cotte, pongauiſi latte di mandole non troppo chiaro con vn poco di agreſto, & vna brancata di herbette battute, & faccianoſi finir di cuocere, tanto che habbiano preſo vn poco di corpo, & ſe non ſarà giorno di vigilia, ſi potranno incorporare con oue battute, & caſcio grattato, & ſeruaſi calda con ſpetierie ſopra.

Per

Per far mineſtra di Fonghi ſalati. Cap. CCXXXV.

Facciaſi ſtare il fongo ſalato in molle per otto hore, mutandogli l'acqua, & la vltima acqua ſia tepida, & facciaſi il ſaggio del fondo, & trouandoto diſſalato, tagliſi in pezzuoli, & pongaſi in vn vaſo con oglio, & cipollette battute, & facciaſi ſoffriggere pian piano giungendoui pepe, cannella, & zafferano, & come ſarà poco men che cotto, pongaui ſi dentro latte di melangole non troppo chiaro, ſtemperato con vn poco d'agreſto, & vna mano di herbette con vn poco d'vua paſſa, & facciaſi finir di cuocere, & ſeruaſi ogni coſa inſieme calda con ſpetie dolci ſopra.

Per friggere fonghi ſalati. Cap. CCXXXVI.

Facciaſi diſſalare il fongho nel modo del proſſimo ſcritto capitolo, & infariniſi, & friggaſi in oglio, & come ſarà fritto ſeruaſi con del zuccaro, & ſugo di melangole ſopra, ouero ſi copra di ſalſa verde, ò agliata, & diuerſi altri ſapori ſopra.

Per cuocere Broccoli aſciutti. Cap. CCXXXVII.

Piglinoſi li broccoli dal meſe di Febraro per tutto Marzo netti delle frondi, & habbiaſi la parte più tenera, che non ſia fiorita, & facciaſi bollir l'acqua con ſale, & come i broccoli ſaranno accommodati in mazzuoli ponganoſi in quell' acqua bollente, & non ſi facciano troppo cuocere, ma cauinoſi, e ſciolgano, & ponganoſi in piatti, & dapoi habbiaſi oglio bollente, e ſpargaſi coſi caldo con la cocchiara ſopra i broccoli, giungendoui ſugo di melangole, pepe, & vn poco di quel brodo nel qual ſon cotti, & ſeruanoſi caldi, percioche altrimente non vagliono. Si può ſoffriggere con l'oglio vno ſpigolo d'aglio ammaccato per dare odore al broccolo, & quando ſi vorranno conſeruare per vna ò due hore, ſi porranno in acqua fredda, & ſi laſcieranno ſtare poi che ſaranno perleſſati fin'à tanto che ſi vorranno ricuocere. *In queſto modo ſi conſeruano i broccoli verdi, & non piglieranno triſto odore, & ſi ſeruiranno nel modo ſopradetto.*

Per cuocere cauli con oglio, acqua, & ſale. Cap. CCXXXVIII.

Piglinoſi li cauli negri, & creſputi, che ſon i migliori, li quali ſon migliori cotti con oglio che con lardo, come anco le caulette, & dell'vno, & dell'altro, pigliſi la parte migliore, & ponganoſi al foco nell'acqua bollente con oglio, & ſale, & facciaſi poco cuocere, & ſeruanoſi ancor eſſi come i broccoli, nel cap. ſopradetto. Nel medeſimo modo ſi può cuocere ogni ſorte di cauli, ſaluo de i cauli cappucci.

Per cuocere cauli fiori. Cap. CCXXXIX.

Pigliſi il caulo fiore, e ſpicchiſi dal ceppo facendone più parti, lauiſi, & facciaſi cuocere nel modo che ſi cuoceno i broccoli nel c. 235. & ſeruanoſi nel medeſimo modo, ancorche vogliono men cocitura.

Per cuocere cauli Milaneſi ripieni in giorno quadrageſimale. Cap. CCXL.

Pigliſi il caulo netto delle coſte più ſode, & facciaſigli trarre vn bollo nell'acqua, & dapoi ſe ne cauì, & rimettaſi nella fredda, & habbiaſi apparecchiata vna compoſitione di noci vecchie, che non ſiano rancide peſte con vno ſpigoletto d'aglio, & con polpa di pane ammogliata nell'acqua calda, menta, maiorana, pimpinella, & petroſemolo battute, & vua paſſa, pepe, cannella, & vn poco di polpa d'anguilla ſalata cotta, & peſta nel mortaro, & di tal compoſitione ſi empia il caſpo tra foglia à foglia, e in mezo; e quando il caſpo ſarà pieno inuolgaſi in vna foglia di caulo grande palpata con l'acqua calda, & leghiſi con il filo, & facciaſi

cianoſi

cianoſi cuocere in acqua con oglio, & ſale, & volendoſi fare ſpeſſo il brodo d'eſſi cauli, pongauiſi pan grattato, & vna brancata di herbette battute, & pepe, & zafferano, & ſe nó ſara giorno quadrageſimale, ſi potrà aggiungere nell'empiuta caſcio, & dell oua, & in loco d'oglio butiro In queſto modo ſi poſſono empire i caſpi della lattuca, facendo ſpeſſo il brodo d'eſſa con mandole peſte di pan grattato.

Per cuocere la Rapa di cauli torzuti ripieni. Cap. CCXLI.

Pigliſi la rapa del caulo torzuto, che non ſia legnoſa, & facciaſi più di mezo cuocere ſotto la cenere calda ſenza eſſer mondata, cauiſi poi, & mondiſi, & facciaſi vn buco nel mezo, & empiaſi della ſopradetta compoſitione, e facciaſi cuocere ſotteſtata nel modo che ſi cuoce la cipolla ripiena nel cap. 232. & in loco di cocerla alle bragie, ò cenere, ſi può anco perleſſare, ma ſopra tutto auuertiſca che ſia di caulo giouane.

Per cuocere la Rapa di caulo torzuto in vn'altro modo. Cap. CCXLII.

Pigliſi la rapa del caulo torzuto, mondiſi, e tagliſi in fette, & pongaſi in brodo che bolla, fatto d'acqua, ſale, oglio, pepe, & zafferano, & facciaſi cuocere più toſto à ſtretto che à largo, & come ſarà cotta giungauiſi vna manciata di herbette, e agliata fatta di noce, e polpa di pane, e rapa delli detti cauli cotti inſieme, e ſtemperati, con il medeſimo brodo, & come haueranno tratto vn bollo inſieme ſeruaſi con pepe ſopra. In queſto modo ſi poſſono acconciare i pedoni di carciofani, & di cardi, & le rape, & li nauoni gialli.

Per far mineſtra di finocchi ſeluaggi. Cap. CCXLIII.

Pigliſi il finocchio nella ſua ſtagione che ſi dice nel libro delle viuande nel cap. 207. dico quei germugli bianchi che naſcono ne piedi delli finocchi ſeluaggi, leuaſi la prima ſcorza, & pigliſi la parte più tenera, lauinoſi, & faccianoſene mazzuoli come delli broccoli, & ponganoſi in vn vaſo nel qual ſia oglio, acqua, & ſale, & faccianoſi cuocere bene, & per far ſpeſſo il brodo pongauiſi vna mollica di pane che ſia ſtata in molle nel brodo; & paſſata per lo ſoratoro, aggiungendoui pepe, & cannella, & zafferano, & come ſaranno cotti, ſeruanoſi caldi con il lor brodo ſodo. Et non eſſendo vigilia ponganoſi à cuocere con eſſi croſte di caſcio Parmeggiano, & in loco dell'oglio, pongauiſi butiro. Si può anco far mineſtra delle lor barbe con cipolle tagliate minute.

Per ſoffriggere ſpinaci, & cuocerli in altri modi. Cap. CCXLIV.

Piglinoſi li ſpinaci teneri, lauinoſi, & laſcinoſi, ſcolare, & habbiaſi vna padella con oglio ben caldo, & ponganoſi dentro i ſpinacci con pochiſſimo ſale, & riuolganoſi con la cocchiara, & battonoſi, e come ſaranno battuti, & cotti, giungauiſi vua paſſa, pepe, & cannella, & ſugo di melangole, ò agreſto chiaro, & vn poco di moſto cotto, & faccianoſi leuare vn bollo, & ſeruaſi ogni coſa inſieme calda; & volendoli alla Fiorentina, ponganoſi in vna padella come ſaranno lauati e ſcolisi l'acqua, & giungauiſi oglio, ſale, pepe, aceto, moſto cotto, & vua paſſa, pongaſi ogni coſa in vna pignata, & laſcinoſi finir di cuocere pian piano con il medeſimo ſapore, & quando ſaranno cotti, ſeruanoſi caldi, ò freddi à beneplacito con il ſapor ſopra. Volendoli in vn'altro modo, quando i ſpinacci ſon alquanto grandi,

grandi, faccianoſi perleſſare in acqua bollente, & quando ſon perl eſſati, cauinoſi, e ſtrucchinoſi l' acqua, & facciaſene balle: le quali balle ſi conſeruano da vn giorno all'altro, & quando ſi vogliono ſeruire, ſi ſuffriggono con cipollette battute in oglio, giungendouiſi ſale, pepe, vua paſſa; & ſi ſeruono calde con agreſto ò ſugo di melangole ſopra, & molto cotto. Si poſſono anco cuocere nel modo, che ſi cuoceno l'altre herbette in mineſtra.

Per far mineſtre di biette, boragine, & bugloſſa. *Cap.* *CCXLV.*

Piglinoſi le biete, & le borragine, & altre herbette tagliate nel modo che ſi tagliano quella delle torte, & ponganoſi in vn vaſo di rame, ò di terra con oglio, & faccianoſi ſoffriggere pian piano, perche da ſe faranno acqua, & riuolganoſi con la cocchiara, & ſe non vi ſarà aſſai brodo, giungauiſi vn poco d'acqua con vn poco di pepe. Si potrà anco ſpeſſire il brodo, giungendoui vn poco di latte di mandole ſodo, & ſi poſſono cuocere con cipollette battute, & la Primauera, & l'Eſtade vi ſi metterà vua ſpina ò agreſto intiero. Si può anco pigliare il caſpio di mezo delle dette due herbe, & farne mazzuoli nel modo che ſi fa de i broccoli nel Cap. 236. & farli perleſſare in acqua, & poi farli finir di cuocere in brodo fatto d'acqua, oglio pepe, zafferanno, & vua ſpina, ouero agreſto intiero. Si può ſpeſſire anco il brodo con mandole peſte, ouer pan grattato. In tutti li ſopradetti modi ſi può accommodar l'endiuia, & ſi poſſono anco adoperar porri in luogo delle cipollette.

Per far mineſtra di cicorea. *Cap.* *CCXLVI.*

Piglinoſi il caſpo della cicorea, ch'è la parte più tenera, & bianca, e faccianoſene mazzuoli come ſi fà de i brocoli, dapoi che ſaranno ben lauati, & faccianoſi bollire in acqua tanto che ſiano quaſi cotti, e dapoi ſi pongano nell'acqua fredda, nella quale ſi laſcino ſtare per vn quarto d'hora, e cauinoſi, & ponganoſi in vn vaſo di rame ò di terra ſparſo con oglio, acqua, pepe, zafferano, vua paſſa, & faccianoſi finir di cuocere, e volendoſi far ſpeſſo il brodo con mandole peſte, ò pan grattato, ſarà in arbitrio. In queſto modo ſi potrà acconciar anco la radica, hauendole prima cauato l'anima, & le cime, che in Roma ſi dimandano mazzocchi: ma con li mazzocchi non occorrerà metter le mandole; le foglie della cicorea hanno da eſſer perleſſate, e battute con il medeſimo ordine.

Per far mineſtra di Sparagi ſaluatici, & domeſtici, & di Lupoli. *Cap.* *CCXLVII.*

Pigliſi la parte più tenera delli ſparagi ſaluatici, & lauinoſi, & faccianoſene mazzuoli, li quali ſi facciano perbollire, & dapoi ſi cuocano come i mazzocchi nel modo del proſſimo ſopradetto capitolo, & nel medeſimo modo ſi cuocano i domeſtici, & i lupoli; ma li domeſtici non occorrerà perbolirli, baſtando ſolo cuocerli con il brodo, & giungerui herbette battute.

Per friggere Lupoli. *Cap.* *CCXLVIII.*

Pigliſi la parte più tenera delli lupoli, & facciaſi loro trarre vn bollo nell'acqua, & dapoi s'infarinino, e ſi friggano in oglio, & ſi ſeruano con petroſemolo ſoffritto, ſugo di melangole, pepe, & ſale ſopra. Et nel medeſimo modo ſi friggono le cime della cicorea, & li caſpetti della boraggine. Delle ſopradette herbe ſi poſſono far fritelle, come della ſaluia, & delle peſtinache.

Per far mineſtra di piſelli, & fave freſche. *Cap.* *CCXLIX.*

Piglinoſi i peſelli, o baccelli, ſgraninoſi, & ponganoſi in vn vaſo con oglio d'oliue, ſale, & pepe, & faccianoſi ſoffriggere pian piano, aggiungendoui tanta

acqua tinta di zafferanno, che ſtiano coperti di due dita, & come ſaranno poco men che cotti, peſtiſene vna parte nel mortaro, ſtemperiſi con il medeſimo brodo, & mettaſi nel vaſo con vna brancata d'herbuccie battute, e faccianoſi leuare il bollo, e ſeruanoſi caldi. In queſto medeſimo modo ſi può accommodare il cece freſco, hauendolo prima fatto perleſſare, & fatto ſtare per vn quarto d'hora nell'acqua freſca. In queſto modo anco ſi cuoce il fagiolo freſco.

Per far mineſtra di ceci roſſi. *Cap.* CCL.

Piglinoſi i ceci roſſi, netti d'ogni immonditia, & ponganoſi in molle nella liſcia chiara, non troppo forte, ò in acqua tepida con vn poco di cenere in vn drappo, & laſcinoſi ſtare in molle per ſei hore in loco caldo, & dapoi ſi cauino, & ſi lauino con acqua chiara, & habbiaſi auuertenza che la liſcia non ſia troppo forte, come ſi è detto, perche i ceci ſi ſpolgierebbeno della ſcorza, & piglierebbono dell'odor di eſſa liſcia, cauinoſi poi d'eſſa, & lauinoſi con acqua tepida, & ponganoſi in vn vaſo con oglio, ſale, & vn poco di farina, meſcolata con la cocchiara, e tanta acqua che ſtiano coperti di quattro dita, & più faccianoſi cuocere con frondi di roſmarino, & di ſaluia, & capi d'agli intieri, & pepe, & ſeruanoſi in ſcodelle, & volendole ſenza la farina, e l'aglio, ponganouiſi herbuccie tagliate minute prima che ſi vogliano ſeruire. Ma volendo cuocere i ceci per hauere il brodo, non occorrerà farli ſtare in molle, & baſterà nettarli, & lauarli bene, e ponerli in vn vaſo di terra inuetriato con acqua tepida ſemplice, il qual vaſo ſi faccia ſtare per ſei hore ſopra la cinigie calda tenendoſi coperto, e quando ſi vorranno cuocere leuiſi quella ſchiumata, che haueranno fatta ſopra, & faccianoſi cuocere con la medeſima acqua, giungendoui vn poco d'oglio, & ſale, & per dargli odore vn poco di frondi di roſmarino.

Per far mineſtra di ceci infranti. *Cap.* CCLI.

Piglinoſi i ceci infranti, mondinoſi, & lauinoſi con acqua tepida, e ponganoſi al foco in vn vaſo di terra, ò di rame ſtagnato con acqua tepida, ſale, oglio, ſpigoli d'agli mondi, & faccianoſi cuocere pian piano lontano dalla fiamma, & prima che ſi vogliano ſeruire, ſarà in arbitrio ſe vi ſi vorrà aggiungere vn poco di herbuccie battute.

Per cuocere faue groſſe ſecche, & cicerchie ſecche. *Cap.* CCLII.

Le faue ò le cicerchie ſecche nettinoſi, & faccianoſi ſtare in molle nella liſcia, come nel Capitolo ſopradetto 250. & lauinoſi in più acque, & faccianoſi cuocere con oglio, acqua, & ſale, & quando ſaranno poco men che cotte, ponganouiſi dentro cipolle ſoffritte, & herbuccie battute, & pepe, e zafferano. Et nel medeſimo modo ſi cuoceno li piſelli ſecchi, facendoli però ſtare prima in molle nell'acqua tepida, non già in liſcia.

Per far mineſtra di faggioli ſecchi. *Cap.* CCLIII.

Nettinoſi i faggioli, & lauinoſi con acqua tepida, & faccianoſi perleſſare con acqua fin' à tanto che ſiano quaſi cotti, dapoi ſi ripongano in vn vaſo con oglio, ſale, & vn poco di fior di farina meſcolato inſieme, e caſtagne ſecche monde, e ſpigoli d'aglio, giungendoui tant'acqua che baſti, & alcune cime di ſaluia, & faccianoſi finir di cuocere, ponēdoui pepe, cannella, & ſeruanoſi per mineſtra. Si può ponere con eſſi dapoi che ſon perleſſati, del riſo, & de i nauoni gialli che ſi cuocano inſieme, & anco de' gnocchi fatti ſul gratacaſcio. Et tal viuanda in Lombardia ſi chiama Maco.

Per

Per far minestra di Lenti secche. *Cap. CCLIV.*

Nettinosi le lenti d'ogni immonditia, & ponganosi in vn vaso con acqua tepida, e cauinosi quelle che verranno a galla, e l'altre faccianosi bollire con la medesima acqua, & nel tempo che bolleno, piglinosi le lenti che vengono sopra del bollo con la cocchiara grande forata, e rimettanosi in vaso separate dall'altre. Il che si fà accioche l'arena, che alle volte intra nel buscietto esca fuora, e vada al fondo del vaso, & rimettanosi le lenti buone in vn vaso con oglio, sale, e vn poco di pepe, & zafferano, & acqua, & vna brancata di herbette battute, & faccianosi finir di cuocere, & per esser buone facciasi il brodo spessetto. Si possono anco cuocere con esse spigoli d'aglio, & pezzi di tinche, & di lucci grossi.

Per fare, & cuocere Maccaroni in più modi, per giorno quadragesimale. *Cap. CCLV.*

Pigliſi vna libra di fior di farina, & vna libra di pan grattato, passato per lo foratoro minuto, impastisi ogni cosa con acqua che bolla, & oglio d'oliue mescolato con vn poco di zafferano, e facciasi la pasta che non sia troppo soda, ma ben mescolata sopra vna tauola, & come hauerà preso il caldo faccianosi i gnocchi cioè maccaroni sopra la grattacascio, ponganosi a cuocere in acqua che bolla con vn poco di sale, & come saranno cotti, cauinosi, & ponganosi in vn vaso di terra, ò di legno, & mettauisi sopra vna agliata fatta di noci pesta, spigoli d'aglio, pepe, e polpa di pane ammogliata nell' acqua calda, mescolisi ogni cosa insieme, & seruanosi con pepe, & cannella sopra. Ma volendo farsi maccaroni tirate ad hasta, facciasi la pasta più sodetta, & lasciſi vn pochetto riposare lo sfoglio sopra la tauola, e tagliſi con lo sperone a liste quadro ò in altro modo, a beneplacito, & faccianosi cuocere all'acqua, & sale, seruasi come i soprascritti. Et chi vorrà potrà anco coprirli di salsa verde.

Per fare, & friggere maccaroni in oglio, li quali dal vulgo son chiamati Ferlingotti. *Cap. CCLVI.*

Pigliſi vna libra di fior di farina, & vn'altra libra di latte di pignoli mondi, ouer di mandole similmente monde, che sia tepido con zuccaro, dentro, & tre oncie di polpa di pane imbeuerata con il detto latte, e tre altre d'oglio di mandole dolci, & quattro di vin bianco, & facciasi d'ogni cosa vna pasta come la sopradetta, & di quella si facciano i gnocchi cioè maccaroni sul riuerso della grattacascio, ò su la tauola, & frigganosi in oglio, & seruanosi con zuccaro sopra. Il simile si potrà fare di quelli tirati con l'hasta, e tagliati con lo sperone, della medesima pasta.

Per far suppe di diuersi fruati secchi. *Cap. CCLVII.*

Piglinosi le prugne secche, & faccianosi stare in molle con acqua tepida, & dapoi si facciano cuocere con vin bianco, zuccaro, garofani, noci moscate, & cannella peste insieme, & come saranno cotte habbianosi apparecchiate fette di pane brustolite in piatti, & ponganosi sopra le prugne con la decottione, & seruanosi calde con zuccaro sopra. In questo modo si può anco fare delle visciole secche, & delli datteri tagliati per mezo, & de i fichi secchi.

Per far suppa d' Vua passa. *Cap. CCLVIII.*

Piglisi l' Vua passa, & facciasi cuocere nel modo sopradetto, & pestisi altretanta vua passa cruda nel mortaro con vn poco di mostacciuoli, & quella si stemperi con la decottione dell' vua passa cotta, & passisi per lo setaccio, & facciasi poi leuare il bollo; aggiungendoui di quella decotione, se sarà troppo soda,

& con essa si bagnino le fette del pane brustolite, ponendoui l' vua passa sotto, e sopra, con la medesima decottione, però auuertasi, che il pane non sia suor di modo insuppato, e seruasi calda con zuccaro sopra. In questo modo si può fare del zibibbo priuo de gli acini, & d'altre vue secche.

Per far suppa di Pere moscarole, & diuerse altre pere, & di Mele appie, & cotogni. Cap. CCLIX.

Piglinosi le pere moscarole. & nettinosi del lor fiore, & faccianosi trarre vn bollo nell' acqua, & dapoi si facciono cuocere con vino, & zuccaro pesto, & garofani, & cannella intieri. Et le pere bergamotte, e riccarde, faccianosi brustolire, & dapoi leuisi loro la scorza, con vin caldo, in modo che rimangano colorite, & faccianosi cuocere intiere, ò in fette come le pere moscarole, & si può anco far trarre loro vn bollo nell' acqua dapoi che saranno brustolite. Le mele appie, le quali son molto più tenere delle pere, brustoliscanosi, & cuocanosi nel modo sopradetto intiere, ò tagliate in fette. Le mele ruggine vogliono più cottura delle appie, però nel cuocerle tengasi l'ordine che si tiene nelle pere bergamotte; e come saranno cotti li sopradetti frutti, habbianosi fette di pane brustolite, & accommodate in piatti, & ponganosi sopra li frutti con la decottione. Nel medesimo modo si possono anco cuocere i cotogni.

Per far suppa di diuersi frutti freschi. Cap. CCLX.

Piglisi la visciola, ò marasca, fresca, spiccata dal zeuolo, & facciasi cuocere con vn poco di vino, e zuccaro, cannella, e butiro, percioche fà il sugo da se; & come si vedrà la visciola, ò la marasca crepata, si cauerà, & si porrà in piatti con fette di pane brustolito soffritto nel butiro sotto. Le persiche duraci che non siano troppo mature si monderanno, & si taglieranno in fette, & si faranno cuocere nel sugo della visciola, ò marasca con vn poco di vin bianco, zuccaro, cannella, & garofani, & come saranno cotte, però non disfatte, se ne faranno suppa nel medesimo modo delle visciole. Le prugne apertore non troppo matture, come saranno mondate con l'acqua calda, ò senza, si parturanno in due pezzi. Le damascene, & d'altre sorti si lascieranno intiere, & si farà leuar loro il bollo con vin bianco, zuccaro, & cannella, e si seruiran con fette di pane brustolite, & soffritte sotto, & la decottione sopra. In questo modo si possono accommodar le lazzarole, & arbicoccole.

Per far suppa di diuersi ligumi secchi, & uerdi. Cap. CCLXI.

Piglisi il pisello secco, & facciasi cuocere nel modo che si dice nel Capitolo della torta, & pestisene vna parte nel mortaro, & passisi per lo setaccio, con il brodo più grasso, & pongasi la parte passata in vna cazzuola, aggiungendoui pepe, cannella, & herbette battute, & vn poco d'oglio, nel qual siano state soffritte cipolliete, & dapoi habbianosi apparecchiate fette di pane brustolite, & soffritte, & accommodate in piatti, & pongauisi sopra la parte passata con vn poco d' altri piselli intieri, ma se si vorrà seruir la suppa senza piselli intieri, lascinosi le cipollette nell'oglio, ò mescolinosi con il pisello passato, & seruanosi caldi con cannella sopra. In questo modo si può fare del cece bianco, & dell'infranto senza essere passato, ma cotto come si dice nel cap. 251. & anco delle lenti.

Per far suppa di Prugnoli, & altri funghi usati. Cap. CCLXII.

Piglisi il prugnolo roscato, & netto dell' arena, & se sarà grosso taglisi in pezzi

pezzi, & rasciſi, & facciasi ſtare in molle, accioche l'arena più facilmente ſi ſtacchi, & ſia migliore, cauiſi poi dall' acqua, & pongaſi in vna cazzuola, ò vaſo di terra con oglio, & facciaſi ſoffriggere pian piano, percioche da ſe ſteſſo farà brodo, & per ogni libra di prugnoli ſoffritti, peſtinoſene quattro oncie di crudi, che ſiano ſtati in molle con meza oncia di cime di ſpinaci, e ſtemperinoſi i prugnoli con acqua, & vn poco di agreſto chiaro, aggiungendoui pepe, cannella, & vn poco di zafferano, & ſale à baſtanza, & vn poco di herbuccie tagliate minute, & ponganoſi ogni coſa nella cazzuola con gli altri prugnoli, & faccianoſi cuocere, facendo il ſaggio del brodo, che habbia alquanto del bruſchetto, & pizzichi di ſpetierie, & dapoi habbianoſi apparecchiate fette di pane bruſtolite, & ſoffritte di altezza d'vna coſta di coltello, & pongaſi ſopra i prugnoli, & ſeruaſi calda. In queſto modo ſi poſſono accommodare i funghi gentili d'ogni ſorte, come i ſgongioli, li roſſignoli, & li altri.

Per far ſuppa di Funghi freſchi groſſi, caſtagnoli. *Cap.* *CCLXIII.*

Piglinoſi i funghi caſtagnoli, tagliſi il pedon d'eſſi, & mondinoſi di quella pellicina, che hanno di ſopra, & lauinoſi, & ponganoſi in vna tortiera, alta di ſponde, òin vna cazzuola con oglio, e ſpigoli d'agli ammaccati, & ſale à baſtanza, e ſpoluerizzinoſi di pepe, & ſe ſaranno nella tortiera; cuocanoſi con foco ſotto, & ſopra, ma eſſendo nella cazzuola, riuolganoſi ſottoſopra, & giungauiſi herbette battute, & vn poco d'vua paſſa, & peſtaſi la parte migliore del pedone nel mottaro, e ſtemperiſi con agreſto chiaro, & acqua tinta di zafferano, & pongaſi ogni coſa negli altri funghi, facendoli prima finir di cuocere, & dapoi habbianoſi apparecchiare le fette di pane bruſtolite, & ſoffritte in piatti, & ponganouiſi ſopra i funghi con la decottione. In queſto modo ſi poſſono accommodare i pedoni de i carciofani dapoi che ſaranno perleſſati in acqua, benche ſaranno ſempre migliori ripieni d'vna compoſitione del medeſimo pedone battuto, & menta, & maiorana battute, & vua paſſa, & pane grattato, & pepe, & cannella dapoi ſotteſtati con oglio, aggiungendoui acqua, & agreſto, & pedoni di carciofani aleſſati, & peſti nel mortaro, pepe, & cannella, & zafferano, & vn poco d'altre herbicine tagliate, minute, & come ſaranno cotti, ſeruanoſi con fette di pane bruſtolito ſotto. In queſto modo ſi potrebbe anco fare de i pedoni de cardi aleſſati, e tagliati in fette.

Per far ſuppa di tartufali. *Cap.* *CCLXIV.*

Piglinoſi i tartufali netti dell'arena, & faccianoſi ſtare ſotto le ceneri calde per mezo quarto d'hora, ò ſi facciano trarre quattro bolli nel vino, & pepe, mondinoſi della ſcorza, e taglinoſi in pezzuoli, & ponganoſi in vn vaſo di terra inuetriato, ò di rame ſtagnato con tanto oglio dolce, che ſiano coperti, & vn poco di ſale, & pepe, & faccianoſi ſoffriggere pian piano, & aggiungauiſi vn poco di ſugo di melangole, ouero vn poco di agreſto, & moſto cotto, & faccianoſi finir di cuocere, & dapoi habbianoſi apparecchiate fettoline di pane bruſtolite, & ſoffritte in oglio, bagnate d'vna compoſitione di vin bianco, ſugo di melangole, zuccaro, cannella, & garofani; la qual compoſitione habbia bollito, & dapoi ſi ponga ſopra i tartufali con il brodo doue ſon cotti, & ſeruanoſi caldi, auertendo, che non ſiano troppo ſalati, nè troppo inſipidi.

Per

Per far crostate di Cauiale cotte, & crude con fette di pane brustolite.
Cap. CCLXV.

Piglisi il cauiale più negro, & più ontuoso, che sarà sempre migliore, stendasi sopra le fette di pane brustolite, & quelle fette si pongano in vna tortiera, e spargasi sopra il cauiale vn poco di pepe, & sugo di melangole, & vn goccio d'oglio di melangole, & coprasi la tortiera con vn coperchio caldo, & come sarà ben scaldato il pane con il cauiale seruasi caldo.

Per far soppa dorata detta dal vulgo capriotata in giorno di quadragesima.
Cap. CCLXVI.

Piglinosi mandole ambrosine brustolite su la pala, che non siano arse, & leuisi la ruggine con vn drappo grosso, & pestinosi, & per ogni libra d'esse ponganouisi sei oncie d'vua passa, tre di zibbibo, due di mostacciuoli, vna di cannella, & vna di scorze di melangole condite, & come ogni cosa sarà pesta nel mortaro con vna libra, & meza di zuccaro, stemperisi con sugo di melangole dolci, & maluagia, & agresto chiaro, & passisi ogni cosa per la stamigna, facendo che la compositione sia liquida; & passata che sarà, pongasi ogni cosa in vna cazzuola, & facciasele leuare vn bollo, mescolando, & habbianosi apparecchiate fette di pane brustolite, & soffritte in oglio di mandole dolci, ò d'oliue buono, & facciasi la suppa. Del detto sapore si possono coprire diuersi pesci cotti su la graticola, & sotteltati, & alessati.

Delle suppe dell'interiori de i pesci antescritti, & in particolare delle oua della Trutta non ne parlo, per hauerne detto à bastanza ne i lor Capitoli.
Hauendo detto di varie viuande per li giorni che non è vigilia, & quadragesimali, vengo hora à dire d'alcune altre viuande di oua, & delli dì, che non son vigilia.

Per cuocere oua da bere. Cap. CCLXVII.

Piglinosi le oua nate di quel giorno, & facciasigli vn buco di grandezza non più d'vn capo di spillo, & pongasi in vn vaso pien di acqua, che habbia bollito, & ritirisi il vaso lontan dal foco, & facciasi star coperto fin'à tanto che sia vscito vn poco di chiaro di quel buco, & tocchisi quel chiaro, perche se si troucrà sodetto, l'ouo sarà cotto, si potrà fare in vn'altro modo, facendo bollir l'oua per lo spatio di vn credo, & dapoi battendo con la costa d'vn coltello, percioche se resterà alla prima botta sarà cotto. Et non essendo cotto facilmente la scorza si romperebbe. Si conoscerà anco se dapoi che sarà stato il detto spatio d'vn credo nell'acqua bollente, si porrà sopra vna tauola, & si farà brillare, cioè voltare attorno, e ruotare, percioche se brillerà sarà cotto. Et il quarto modo di conoscerlo sarà dapoi che sarà similmente stato il detto spatio d'vn credo nell'acqua bollente, e si piglierà in mano, e si stringerà il pugno, percioche se il caldo sarà tale, che non si possa tenere in mano, senza dubbio sarà cotto. Quello che si cuocerà al calor del foco, ha da essere riuoltato spesse volte, & come sarà cominciato à sudare, & mancherà il sudore, si potrà leuare, perche sarà cotto. Quando si serue, si ha da auuertire à romperlo pian piano lontano dalla cima vna costa di coltello, & tenendo la punta del coltello alta in su, ilche si fà, accioche scoprendo l'oua, il latte rimanga con esso. Et pongauisi sopra vn poco di zuccaro, & sale.

Per

Per cuocere l'oua ſparſo in acqua ſemplice. Cap. CCLXVIII.

Habbiaſi vna cazzuola, ò altro vaſo con acqua chiara che bolla, & rompaſi l'oua freſco in vna cocchiara che non ſia forata, nella qual ſia vn poco d'acqua fredda, & quando l'acqua della cazzuola bollirà, pongauiſi dentro l'oua, & ritiriſi la cazzuola, accioche non bolla troppo forte, percioche andarebbe à pericolo di romperſi, & quell' acqua ſi mette nella chiara per tenere il chiaro vnito con il roſſo; il farlo tenero ò ſodo, ſarà, in arbitrio. Cauiſi con vna cocchiara che non ſia forata, percioche altrimente il chiaro intrarebbe nelli buſci, & facilmente ſi romperebbe. Seruaſi caldo con ſale, ſugo di melangole, & zuccaro ſopra. Ma volendo farſene ſuppa, tagliſi il pane in fettoline, & faccianoſi ſoffriggere nel butiro, & ponganoſi in vn piatto, & bagnanoſi d'vn ſapore fatto d'agreſto chiaro, zuccaro, & cannella, & ſopra le dette fette bagnate ſi ponga l'oua con il reſtante del ſapore. Se ne può anco far ſuppa con fette di pane fritte nel butiro, e ſpoluerizzate di zuccaro, caſcio, & cannella, & bagnate con brodo fatto di butiro, acqua, zuccaro, & ſpetierie, & ſeruirſi l'oua con le fette ſotto, e ſpoluerizzarſi di zuccaro, cannella, & caſcio grattato. Si poſſono anco fare oua ſparſe nel latte di capra, ò di vacca, ſeruendole con fettoline di pane fritte nel butiro ſotto, & caſcio, & zuccaro, & cannella ſopra. Si poſſono anco cuocere l'oua ſparſe in vin bianco con zuccaro, & cannella, ſeruendole con fette di pane fritte nel butiro ſotto, & ſpoluerizzate di zuccaro, & cannella ſopra.

Per ſotteſtare oua in tegami, ò in piatti alla Franceſe. Cap. CCLXIX.

Pigliſi vn tegame di terra con butiro purgato, e liquefatto, che non ſia troppo caldo, & rompanoſi l'oua dentro, & faccianoſi cuocere con foco ſotto, & ſopra, & come comincieranno à imbianchirſi, ſpoluerizzinoſi di ſale, zuccaro, & cannella, & ſeruanoſi con il tegametto con vn poco di ſugo di melangole, e zuccaro ſopra. In queſto modo ſi potranno ſeruire in piatti d'argento, e in tegamette di rame ſtagnato ò di argento. Si può anco cuocere il roſſo ſenza il chiaro A gli tegametti piccioli, & à gli piatti ſi dà il foco non la pala focata ſopra, ouero con il coperchio da torte caldo.

Per cuocere oua affritellate nella padella con butiro. Cap. CCLXX.

Accioche l'oua vengano bianche, & belle facciaſi purgare il butiro, percioche pigliandoſi coſi crudo, ancorche ſia freſco, nondimeno v'è ſempre dentro latte cagliato, & ricotta, dal che procede, che l'oue vengono roſſe, & ſi attaccono nella padella Et quando il butiro ſarà purgato facciaſi diſfare pian piano à lento foco, & come ſarà diſfatto non troppo caldo, rompano l'oua in eſſo butiro tenendo la padella alta dal manico, accioche il butiro copra l'oua, & facciaſi cuocere pian piano toſto ſu le bragie, che alla fiamma, ſpargendo ſopra il roſſo del medeſimo butiro caldo con la cocchiara fin'à tanto, che ſi vedrà, che il roſſo ſia coperto, & all'hora poi cauinoſi l'oua con la cocchiara aguzza, quando ſarà venuto à foggia d'vn calicione di marzapane, & ſeruaſi con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra. Et ſe ſi vorranno più cotti volganoſi con la cocchiara.

Per

Per friggere oua con rami di roſmarino per dentro. *Cap. CCLXXI.*

Facciaſi ſcaldare il butiro nella padella, & rompanoſi l'oua in eſſo butiro, & ſubito ponganouiſi i rami per il lungo, & con la cocchiara ſtringaſi l'oua in modo che vengano à ſoggia di ceruellati, & reſtino i rami del roſmarino dentro. Et ſeruanoſi coſi caldi con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra. Si poſſono anco cuocere in vn'altro modo con la padella fatta à occhi di boue. Et in tutti li ſopradetti modi ſi poſſono anco cuocere con l'oglio in loco del butiro.

Per cuocere oua dura con butiro ouero con oglio. *Cap. CCLXXII.*

Faccianoſi cuocere l'oua con la ſcorza nell'acqua, di modo che non ſiano troppo dure, & dapoi ſi cauino dall'acqua calda, & ponganoſi nella fredda, & mondinoſi, & ſubito s'infarinino, & ſi friggano in butiro colato, ouero in oglio, & come ſaranno fritti ſeruanoſi con zuccaro, & ſugo di melangole ſopra, ouero ſi coprano di agliata, ò d'altri ſapori.

Per cuocere oue ripiene. *Cap. CCLXXIII.*

Faccianoſi cuocere l'oua nel modo del proſſimo ſcritto cap. ma ſiano più ſodi, & mondinoſi, & partanoſi per lungo in due parti, & ſe ne caui il roſſo, & peſtiſi nel mortaro con zuccaro meſcolato con vua paſſa, pepe, cannella, roſſi d'oua crudi, vn poco di ſale, ſugo di melangole, menta, maiorana, & pimpinella battute, & empiaſi il vacuo del chiaro di tal compoſitione, & pongaſi poi li detti oui con l'empitura ſu nella tortiera con tanto butiro, che ſiano meze coperte, & faccianoſi cuocere con foco ſotto, & ſopra, & come la compoſitione ſarà appreſa, ſeruanoſi con ſapore fatto di agreſto, zuccaro, ſugo di melangole, & vua paſſa cotta ſopra, ouero come ſaranno poco men che cotte, pongaſi ſopra vn ſapore fatto di mandole peſte con vn poco di polpa di pane, & roſſi d'oua crudi ſtemperati con agreſto, zuccaro, & cannella, & facciaſi leuare il bollo ad ogni coſa inſieme, facendo il ſaggio, che habbia dell'agreſto, & del dolce, & ſeruanoſi poi coſi caldette con il ſapor ſopra, e ſpoluerizzate di zuccaro, & cannella.

Per far cannoncini di oue ripiene. *Cap. CCLXXIV.*

Battanoſi l'oua, & facciaſi vna frittata d'vn'oua ſolo, che tenga tutto il fondo della padella, e ſpoluerizziſi di zuccaro, cannella, & pignoli mondi ammaccati, che ſiano ſtati in molle, & vua paſſa cotta in vino; & roſſi d'oua dure infrante, & riuolgaſi la detta frittata in ſu come i cialdoni, & dapoi facciaſi vn'altra frittata della medeſima grandezza, & groſſezza, e ſpoluerizziſi di zuccaro, & cannella, & pongaſi la ripiena ſopra queſta, & riuolgaſi in ſu in modo che venga ad eſſere à più doppi, e taglinoſi di quà, & di là le pizze, & pongaſi in vn piatto di terra, ò di argento con butiro, zuccaro, acqua di roſe, & ſugo di melangole, & facciaſi leuare il bollo con eſſo ſapore, & ſeruanoſi coſi caldi ſpoluerizzati di zuccaro, & cannella. Si potrà anco aggiungere dell'empitura caſcio freſco grattato, & volendoſi di color verde, facciaſi con il ſugo di herbe.

Per far cannoncini in vn'altro modo ſoffritti. *Cap. CCLXXV.*

Piglisi l'oua & facciaſi la frittata nel modo ſopradetto, & dapoi ſi habbia vna compoſitione di roſſi d'oua duri peſti nel mortaro con paſta dimarzapane, e caſcio graſſo meſcolato con pepe, cannella, & vua paſſa, & empiaſi la frittata nel modo ſopradetto, & habbianoſi oue sbattute con vn poco d'acqua di roſe, & riuolgano-

si dentro il detto cannoncino,& frigganosi in butiro colato,& seruanosi caldi con zuccaro, & cannella sopra. Et se non si volessero cosi grossi, ma in foggia di fritelle,cauisi il cannoncino dalla padella, & subito taglinosi in bocconcinelli,& essi bocconi si bagnino nell'oue battute, & s'infarinino, & si friggano, & seruano con zuccaro,& cannella sopra.

Per fare frittate doppie. *Cap.* *CCLXXVI.*

Piglinosi voua diece, & battanosi con vn poco d'acqua di rose, & acqua chiara & sale à bastanza, & faccianosi diece frittate simili à quelle del cannoncino,& cauisi la frittata con vn tagliero, ò con vn tondo della grandezza della padella, & pongasi in vna tortiera, ò in vn piatto d'argento grandetto, & sopra di tal frittata spargasi zuccaro,cannella, sugo di melangole,& vua passa cotta in vino, & fettoline di prouatura fresca, ouer cascio grosso grattato, & menta, & maiorana, cosi facendo frittata per frittata fin'al numero delle diece, & sopra d'esse frittate pongasi vn poco di butiro squagliato, & zuccaro, & acqua di rose, & seruanosi calde. In loco dell'acqua chiara quando si batteno si può mettere vn bicchiero di latte di capra,ò di vacca.

Per far frittate con herbicine battute.& altre materie. *Cap.* *CCLXXVII.*

Piglinosi otto voua di due giorni,& battanosi, che son migliori delle fresche per far frittate,percioche le fresche le fanno indurire, & non riescono cosi giallette come dell'altre,e sbattuti che saranno, aggiungasi con esse vn bicchiero di latte di capra, & menta, & maiorana battuta, & vn poco di mostacciuoli fatti in poluere, pignoli mondi ammaccati, che siano stati in molle, e tartufali cotti alle bragie tagliati minuti, & di tal compositione faccianosi frittate con butiro, volgendole di modo che sian cotte da ambedue le bande, & seruanosi calde con zuccaro, sugo di melangole,& cannella sopra.

Per far frittate communi. *Cap.* *CCLXXVIII.*

Piglinosi sei voua, e sbattanosi con vn poco di sale,e tre oncie di acqua chiara, & passinosi per la stamigna, & facciasene frittata con butiro nel modo solito, & seruasi con zuccaro, cannella,& sugo di melangole, ò agresto chiaro, & in loco dell'acqua vi si può mettere latte di mandole Et volendosi verdi,piglinosi sugo di cime di spinacci,& biete, & nella verde aggiungasi zuccaro,& cannella.Si può anco aggiugere nelle frittate communi vn poco di pan grattato,& nel mese d' Aprile,& di Maggio si porrà con esse fior di sambuco.

Per far frittata in acqua, dal vulgo detta torta in acqua. *Cap.* *CCLXXIX.*

Piglinosi diece voue fresche, & battanosi, che son migliori per tale effetto dell'altre, & accioche sia più tenera pongauisi vn poco d'acqua chiara,& passisi per la stamigna per rispetto della calcatura dell'ona,habbiasi dapoi vn vaso con acqua, butiro,& sale,che bolla,& buttinouisi l'oua,& coprisi il vaso per vn poco fin'a tanto,che l'oua verranno a galla, & riducasi in vna balla con la cocchiara forata, & dapoi cacisi, & pongasi in vn foratoro, lasciando colar l'acqua, & seruasi cosi

alda con zuccaro, cannella, & sugo di melangole, ò agresto chiaro sopra; & volendosi bianca, in loco dell'acqua, pongauisi vn bicchiero di latte di capra, & volendosi verde vn bicchiero di sugo di biete, e spinacci, posto in questo instante insieme con l'oua quando il brodo, percioche se il sugo stesse troppo con l'oua, perderebbe il colore, & non verrebbe cosi verde. In loco del sugo si possono porre herbicine battute minute, ouer fior di sambuco.

Per cuocere rossi d'oue sparse in Zuccaro. *Cap.* *CCLXXX.*

Pigliſi zuccaro liquefatto con acqua di rose, & pongasi in vn tegame, ò piatto d'argento, & in quel zuccaro buttinosi rossi d'oua, & faccianosi cuocere con foco sotto, & sopra, & seruanosi in tal vaso con cannella, & acqua muschiata sopra.

Per cuocere vone affrittellate in piatti, in tegametti di argento senza butiro, & senza oglio. *Cap.* *CCLXXXI.*

Ongasi il tegametto ò piatto con vn poco di cera bianca, & pongauisi sopra l'oua, & faccianosi cuocere con la pala focata, percioche richiedono esser cotto più tosto con foco sopra che sotto, accioche la cera stia in fondo. Seruanosi con sale, sugo di melangole, & zuccaro sopra.

Per cuocere oue sparse in su la pala. *Cap.* *CCLXXXII.*

Faccinsi scaldare la pala, & come sarà ben calda ongasi con vna cotica di porco, & si scorra con cera bianca, ouero oglio, & subito vi si spargano sopra l'oua, & faccianosi cuocere con vn'altra pala sopra, ouero al calor del foco, & seruanosi con sale, zuccaro, & sugo di melangole sopra. Si possono anco spargere l'oua su le bragie per persone suogliate.

Per cuocere oue tenere, cioè barbagliate. *Cap.* *CCLXXXIII.*

Pigliſi vn teame di terra, ò di argento, nel qual sia butiro non troppo caldo, & rompanouisi dentro l'oua, & sopra esse pongauisi vn poco di sale, & come cominceranno a scaldarsi, vengasi a rompere con vno stecco di legno, ò con cocchiara di argento, mescolandole pian piano, & aggiungauisi agresto chiaro, sugo di melangole, & zuccaro, e come haueranno preso vn poco di corpo, seruanosi calde con acqua di rose, & zuccaro sopra.

Per far saluiata. *Cap.* *CCLXXXIV.*

Battanosi diece oua, & mescolinosi con vn bicchiero di sugo di saluia, & spinaci, & passisi ogni cosa per la stamigna, & aggiungauisi vn poco di sale, zuccaro, & cannella, & dapoi habbiasi vna padella con butiro liquefatto, & facciansi cuocere dentro questa compositione, mescolandola con il cucchiaro, e come sarà poco men, che cotta, aggiungauisi vn poco d'agresta, & seruasi calda con zuccaro, & cannella sopra. Si può anco cuocere come si cuoceno l'oue tenere, cioè barbagliata nel cap. sopradetto.

Per far minestra uolgarmente detta uinarole. *Cap.* *CCLXXXV.*

Piglinosi oua diece, e sbattanosi, & habbiasi apparecchiato brodo fatto con butiro sale, acqua, pepe, cannella, & zafferanno, & con tal brodo siano spinaci, biete,

te, menta, & maiorana tagliate minute come quelle delle torte, & quando sarà bollita vn pezzetto con l'herbe, mescolinouisi l'oue battute con vn poco di pangrattato, & cascio, & buttinosi nel brodo, dando vna mescolata con la cocchiara, & come saranno venute a galla, seruanosi calde.

Per far minestra d' oua d'un altro modo col latte. *Cap. CCLXXXVI.*

Battanosi diece chiare d'oua fresche con tre libre di latte di capra, ouero di vacca, di quel giorno, & passisi ogni cosa per lo setaccio, ò per stamigna, pongasi nella bastardella con quattro oncie di zuccaro, & quattro di butiro, poi facciasi cuocere su le bragie pian piano, mescolandosi col cocchiaro di legno fin'a tanto, che si vedrà che essa compositione si attacchi col cocchiaro, & habbia alquanto di corpo, poi habbiasi apparecchiato vn tegame di terra, ouero tortiera onta di butiro, & mettasi dentro essa compositione, & li rossi d'oua che sono auanzati delle sopradette chiare, cosi intiere, si mettano in essa compositione, compartendole di modo, che siano discoste da l'vno a l'altro doi dita, facciasi poi cuocere detta compositione nel modo, che si cuoceno le torte con poco foco sotto, & come si vede, che comincia appigliarsi, & che piglia vn poco di corpo nel modo, che la tartara spargasi di sopra zuccaro, & cannella, & acqua rosa, & facciasi finir di cuocere, & cotta che sarà seruasi calda, & quando non s'hauesse latte, pigliſi due libre d'agresto chiaro, & il resto acqua, ma mettauisi più zuccaro, & tenghisi il medesimo ordine.

Il fine del Terzo Libro.

TAVOLA
DEL TERZO LIBRO
QVADRAGESIMALE.

Della ſtatura, & ſtagione dello ſtorione.
Per aleſſare il ſtorione con acqua, & ſale, ouero con vino, acqua, & ſale. cap. 1
Per ſtufare pezzi di ſtorione con vino bianco, agreſto, aceto, & acqua. cap. 2
Per far potaggio di ſtorione in diuerſi modi, con diuerſe materie. cap. 3
Per far potaggio di pezzi di ſtorione in altro modo. cap. 4
Per far mineſtra di polpa di ſtorione. c. 5
per far mineſtra di polpa di ſtorione in altro modo. cap. 6
per far' vn' altra mineſtra della detta compoſitione. cap. 7
per cuocere pezzi di ſtorione ſotteſtati. c. 8
per ſotteſtar pezzi di ſtorione in vn' altro modo. cap. 9
per ſotteſtar pezzi di ſtorione che ſiã ſtati in adobbo. cap. 10
per cuocere i pezzi di ſtorione ſu la graticola. cap. 11
per far tommaſella di polpa di ſtorione. cap. 12
per far pere di polpe di ſtorione cotte ſotteſtate. cap. 13
per far ceruellate di polpa di ſtorione. cap. 14
per far polpette di polpe di ſtorione ripiene cotte allo ſpedo, & ſtufate, & in diuerſi modi. cap. 15
per far briſauoli di ſtorione cotti, & ſotteſtati. cap. 16
per friggere briſauoli di ſtorione. cap. 17
per cuocere pezzi di ſtorione allo ſpedo, cap. 18
per cuocere pezzi di ſtorione in vn' altro modo. cap. 19
per cuocere pezzi di ſtorione allo ſpedo in vn' altro modo. cap. 20
per friggere polpa di ſtorione, che paia che ſiano lampredozze. cap. 21
per cuocere i budelli di ſtorione in più modi. cap. 22
per cuocere il latte, e fegato di ſtorione in più modi. cap. 23
per fare cauiale di oua di ſtorione, che ſubito fatto ſi può magnare, & anco conſeruare molti giorni. cap. 24
per far frittata con oua di ſtorione, & oua di polli. cap. 25
per far frittata d'oua di ſtorione fatte in cauiale. cap. 26
per cuocere porcelletti in diuerſi modi. cap. 27
Della ſtatura, & ſtagione dell' ombrina. cap. 28
per cuocere la teſta dell'ombrina. cap. 29
per cuocere pezzi d' ombrina in ſalda. cap. 30
per far potaggio di pezzi d' ombrina alla Venetiana. cap. 31
Della ſtatura, e ſtagione del peſce ſalmone. cap. 32
della ſtatura, & ſtagione della laccia. cap. 33
della ſtatura, e ſtagione del tonno. cap. 34
per cuocere la teſta del tonno. cap. 35
per cuocere pezzi di tonno ſotteſtati, e ſu la graticola. cap. 36
per ſotteſtar pezzi di tonno in altro modo. cap. 37
per far polpettoni di polpa di tonna pieni e cotti nello ſpedo. cap. 38
della ſtatura, e ſtagione del peſce palamido. cap. 39
Della ſtatura, & ſtagione della ſpigola. cap. 40

Della

Della ſtatura, e ſtagione dell'ombrina piccola. cap. 41
Della ſtatura, e ſtagione del peſce corbo. cap. 42
Della ſtatura, e ſtagione dell'orata. c. 43
per cuocere orata ſu la graticola. cap. 44
per cuocere orata in potaggio. cap. 45
per accarpionare, & marinare, & conſeruare in aceto orata. cap. 46
Della ſtatura, & ſtagione del dētale. c. 47
Della ſtatura, & ſtagione del fragolino. cap. 48
per cuocere fragolini in diuerſi modi. cap. 49
Della ſtatura, & ſtagione delle lacci. cap. 50
per arroſtire lacci ſu la graticola, & nello ſpedo. cap. 51
per accarpionare, & marinare le laccie. cap. 52
Della ſtatura, e ſtagione del cefalo. c. 53
per cuocere cefali groſſi, cioè migliaccine ſu la graticola. cap. 54
per arroſtire cefali groſſi nello ſpedo. c. 55
per far potaggio di cefali groſſi. cap. 56
per cuocere cefali mezzani, & picciolini ſu la graticola, & in più modi. cap. 57
per friggere interiori di cefalo, e farne potaggio. cap. 58
per cuocere l'oua di cefali in più modi. cap. 59
Della ſtatura, & ſtagione della triglia. cap. 60
per cuocere triglie ſu la graticola, & in altro modo. cap. 61
Della ſtatura, e ſtagione del peſce ghio. cap. 62
Della ſtatura, e ſtagione del peſce cappone. cap. 63
per cuocere il peſce cappone in bianco. cap. 64
Della ſtatura, e ſtagione del peſce ſgombro. cap. 65
per cuocere lo ſgombro in diuerſi modi. cap. 66
Della ſtatura, & ſtagione del peſce ſuero. cap. 67
per cuocere il ſuero in più modi. cap. 68
Della ſtatura, e ſtagione della ſalpa. cap. 69
Della ſtatura, e ſtagione del peſce buca. cap. 70
Della ſtatura, & ſtagione delle ſarde maritime, & di lago. cap 71
per cuocere ſarde ſu la graticola, & ſotteſtate. cap. 72
per friggere, accarpionare, & marinare ſarde. cap 73
per far ballotte, & altre viuande di polpa di ſarde. cap. 74
Del laterino di mare, & di lago, & ſua ſtagione. cap. 75
Della ſtatura, & ſtagione dell'alice. cap. 76
Della ſtatura, e ſtagione del peſce ignudo. cap. 77
Della ſtatura, e ſtagione del rombo. c. 78
per cuocere il rombo in potaggio. cap. 79
per cuocere il rombo ſu la graticola. c. 80
per friggere il rombo. cap. 81
per accommodare il rombo in gelo cap. 82
Della ſtatura, & ſtagione del peſce paſſera, e ſfoglia, cioè linguatola cap. 83
Della ſtatura, e ſtagione del peſce ſan Pietro. cap. 84
Della ſtatura, e ſtagione del peſce ragia, & ſquadro. cap. 85
per cuocere ragie in diuerſi modi. cap. 86
Della ſtatura, e ſtagione del peſce auguſella cap. 87
per cuocere l'auguſella ſu la graticola, nello ſpedo ſotteſtata, & fritta. cap. 88
per far potaggio d'auguſelle in più modi. cap. 89
Della ſtatura, & ſtagion della lampreda. cap. 90
per cuocere le lamprede groſſe nello ſpedo. cap. 91
per ſotteſtar lamprede groſſe. cap. 92
per cuocere lampredozze ſu la graticola. cap. 93
per ſotteſtar lampredozze di fiumi. c. 94
per marinare, & accarpionare lampredozze. cap. 95

Del-

Della ſtatura, & ſtagione della morena. cap. 96
per ſotteſtare morene. cap. 97
della ſtatura, e ſtagione del peſce gongoro. cap. 98
per arroſtire nello ſpedo il peſce gongoro. cap. 99
della ſtatura, e ſtagione del peſce calamaro. cap. 100
per friggere, & far potaggio di calamari. cap. 101
per far potaggio di calamari. cap. 102
per far potaggio di calamari ripieni. cap. 103
Della ſtatura, e ſtagione del peſce ſeppa. cap. 104
per cuocere la ſeppa in potaggio. cap. 105
Della ſtatura, e ſtagione del peſce polpo. cap. 106
per cuocere il peſce polpo in più modi. cap. 107
Della ſtatura, e ſtagione del peſce palombo. cap. 108
per cuocere il peſce palombo in diuerſi modi. cap. 109
Della ſtatura, e ſtagione del peſce merluccia. cap. 110
per cuocere merluccie ſecche in diuerſi modi. cap. 111
per cuocere merluccie ſecche in più modi. cap. 112
Della ſtatura, & ſtagione del peſce ſcorfen. cap. 113
Della ſtatura, e ſtagione del peſce papagallo. cap. 114
Della ſtatura, & ſtagione delle trutte. cap. 115
per cuocere trutte in acqua, & ſale, & in vino, aceto, & ſpetierie. cap. 116
per friggere, & accarpionar trutte. cap. 117
per cuocere trutte che ſiano ſtate in adobbo ſu la graticola, & in altri modi. cap. 118
per cuocere trutte alla Tedeſca. cap. 119
per cuocere gl'interiori delle trutte in più modi. cap. 120
Della ſtatura, e ſtagione del peſce carpione. cap. 121
per accarpionar il carpione. cap. 122
Della ſtatura, & ſtagione del peſce temere. cap. 123
Della ſtatura, e ſtagione del peſce agone. cap. 124
Della ſtatura, & ſtagione del peſce perſico. cap. 125
per cuocere il peſce perſico ſu la graticola, & in altri modi. cap. 126
Della ſtatura, & ſtagione del peſce cauedine. cap. 127
Della ſtatura, & ſtagione del peſce barbo. cap. 128
Della ſtatura, & ſtagione della bottatrigia. cap. 129
Della ſtatura, & ſtagione del peſce carpina, cioè reina. cap. 130
per cuocere in bianco, e in potaggio il peſce carpina, cioè reina. cap. 131
per cuocere il peſce carpina, con vino acqua, aceto, e ſpetierie. cap. 132
per cuocere il peſce carpina in altro modo. cap. 133
per cuocere il peſce carpina ſu la graticola, ſotteſtarlo, & friggerlo. cap. 134
per cuocere il latte, & oua del peſce carpina ſudetto. cap. 135
per cuocere la lingua del ſudetto peſce. cap. 136
Della ſtatura, & ſtagione del Rouiglione. cap. 137
Della ſtatura, & ſtagione della tinca. cap. 138
per cuocere la tinca ſu la graticola. cap. 139
per cuocere la tinca ſu la graticola in due altri modi. cap. 140
per ſotteſtare tinche. cap. 141
per cuocere tinche in potaggio, & in diuerſi modi. cap. 142
per friggere, marinare, & accarpionare tinche. cap. 143
per accommodare tinche in gelo. cap. 144
per cuocere gl'interiori della tinca. c. 145
Della ſtatura, & ſtagione del luccio. c. 146

Per

per cuocere il luccio in bianco, & in altri modi. cap. 147
per cuocere il luccio in potaggio alla Francese. cap. 148
per cuocere il luccio grosso nello spedo, & su la graticola. cap. 149
per friggere il luccio. cap. 150
per fare brisauoli, & polpette di polpe di luccio, cotte in più modi. cap. 151
per cuocere la pancia del luccio misaltata in più modi. cap. 152
per fare salciccioni di polpa di luccio. cap. 153
per cuocere gl'interiori del luccio. cap. 154
Della statura, & stagione dell'anguilla. cap. 155
per arrostire anguille nello spedo. cap. 156
per sottestare anguille, & cuocerle su la graticola. cap. 157
per cuocere anguille grosse rouerse con vino. cap. 158
per friggere, accarpionare, & mettere in agrestata, & marinare anguille grosse, mezzane, & picciole. cap. 159
per fare anguille finte ripiene cotte in più modi. cap. 160
per friggere pescheria. cap. 161
della statura, & stagione della rana. cap. 162
per friggere, & accommodare in agresta le rane. cap. 163
per far minestra di rane senz' osso. cap. 164
Della statura, e stagione della tartaruga maritima. cap. 165
per cuocere la tartaruga in più modi. cap. 166
Della statura, & stagione della tartaruga di terra, & d'acqua dolce. cap. 167
per cuocere tartarughe in diuersi modi. cap. 168
delli pesci che hanno sangue. cap. 169
per cuocere i sopradetti gambari in più modi. cap. 170
per cuocere i sopradetti gambari in vn'altro modo. cap. 171
per far minestra di polpe delli sudetti gambari. cap. 172
per far tommaselle, ballotte, & peri delli sudetti gambari, cioè della polpa. cap. 173
per friggere le polpe delli sudetti gambari. cap. 174
per cuocere locuste ripiene. cap. 175
Della statura, & stagione del gambaro d'acqua dolce. cap. 176
per cuocere gambari d'acqua dolce in più modi. cap. 177
Della statura, & stagione della spannocchia. cap. 178
Della statura, e stagione delle squille, & gambaretti di mare. cap. 179
Della statura, e stagione del granchio porro. cap. 180
per sottestare granchi porri. cap. 181
Della statura, & stagione di varie sorte di granchi. cap. 182
Della statura, & stagione dell'ostreghe. cap. 183
per cuocere ostreghe, su la graticela, al forno, & in altri modi. cap. 184
per cuocere ostreghe in vn'altro modo. cap. 185
per sottestare ostreghe. cap. 186
per cuocere ostreghe con la carta su la graticola. cap. 187
per cuocere ostreghe in adobbo. cap. 188
per friggere ostreghe. cap. 189
Della statura, & stagione di diuerse cappe, & gongole. cap. 190
Della statura, & stagione delle cappe lunghe. cap. 191
per cuocere cappe lunghe in più modi. cap. 192
Della statura, & stagione delle patelle, peneracze, telline, & arcelle. cap. 193
per cuocere telline con la scorza, & senza. cap. 194
Della statura, & stagione del riccio maritimo. cap. 195
Della statura, & stagione delle lumache, cioè ciocchiole. 196
per purgare, & conseruare lumache. cap. 197

per

Per cuocere le lumache in diuersi modi. cap. 198
per friggere lumache, & accommodarle in diuersi modi. cap. 199
per far potaggio di lumache piccioline bianche. cap. 200
Modo di seruir diuersi pesci salati, & di cocinarli. cap. 201
per far potaggio di tarantello, & sorra. cap. 202
per cuocere il pesce salmone in più modi. cap. 203
per cuocere arenghe bianche salate, & secche affumate, cap. 204
per cuocere, & seruire agoni, & sardoni salati. cap. 205
per cuocere, & seruire muggini salati. cap. 206
per cuocere, & seruire l'anguille salate. cap. 207
per far potaggio d'anguille grosse salate. cap. 208
per cuocere il luccio grosso salato, che sia stato nel fumo. cap. 209
per fare bottarghe d'oua di spigolo. c. 210
per cuocere tinche sotto oglio. cap. 211
per far bianco magnare con polpe di pesce. cap. 212
per far ricotta, & butiro d'amandole finte. cap. 213
per fare minestra d'amido con latte di mandole. cap. 214
per fare minestra di riso con latte di mandole, ò con oglio. cap. 215
per cuocere il farro con latte d'amandole, ò con oglio. cap. 216
per fare ginestrata. cap. 217
per fare cipollata. cap. 218
per fare minestra di zucche nostrali in giorno di quaresima. cap. 219
per empire Zucche nostrali in giorno quaresimale. cap. 220
per friggere zucche nostrali. cap. 221
per cuocere scorze di Zucche, dal vulgo dette Zazzare. cap. 222
per sotteftare molignane cioè pomi sdegnosi. cap. 223
per cuocere molignane ripiene in giorno quadragesimale. cap. 224
per friggere molignane in giorno quadragesimale. cap. 225
per far minestra di molignane in giorno quadragesimale. cap. 226
per sotteftare cipolle intiere in giorno quadragesimale. cap. 227
per fare minestra di cipolle, & porri mescolati insieme per giorni quadragesimali. cap. 228
per fare minestra di fonghi salati. c. 229
per friggere fonghi salati. cap. 230
per cuocere broccoli asciutti. cap. 231
per cuocere cauoli con olio, acqua, & sale. cap. 232
per cuocere cauoli fiori. cap. 233
per cuocere cauoli Milanesi ripieni. cap. 234
per cuocere la rapa di cauoli torzuti ripieni. cap. 235
per cuocere la rapa di cauolo torZuto in vn'altro modo. cap. 236
per fare minestra di finocchi saluatichi. cap. 237
per friggere spinacci, & cuocerli in altri modi. cap. 238
per fare minestra di biete, & borragine, & bugloffa. cap. 239
per fare minestra di cicorea. cap. 240
per fare minestra di sparagi saluatici, & domestici, & di lupoli. cap. 241
per friggere lupoli. cap. 242
per fare minestra di pisselli, & faue fresche. cap. 243
per far minestra di ceci rossi. cap. 244
per fare minestra di ceci franti. cap. 245
per cuocere faue grosse secche, & cicerchie secche. cap. 246
per fare minestra di fagioli secchi. cap. 247
per fare minestra di lenti secche. cap. 248
per fare cuocere maccaroni in più modi per giorno quadragesimale. cap. 249
per fare, & friggere maccaroni in oglio, li quali dal vulgo sono chiamati ferlingotti. cap. 250

Per

Per fare ſuppa di diuerſi frutti ſecchi. cap. 251
Per fare ſuppa d'vna paſſa. cap. 252
Per fare ſuppa di pere moſcarole, & diuerſe altre pere, & di melle appie, & cotogni. cap. 253
Per fare ſuppa di diuerſi frutti freſchi. cap. 254
Per fare ſuppa di diuerſi legumi, ſecchi, & verdi. cap. 255
Per fare ſuppa di prugnoli, & altri funghi aſciutti. cap. 256
Per fare ſuppa di funghi freſchi groſſi caſtagnoli. cap. 257
Per fare ſuppa di tartufali. cap. 258
Per fare croſtate di cauiale cotte, & crude con fette di pane bruſtolite. cap. 259
Per fare ſuppa dorata, detta dal vulgo capirotata in giorno di quareſima. cap. 260
Per cuocere voue da bere. cap. 261
Per cuocere vouo ſparſo in acqua ſemplice. cap. 262
Per ſotteſtare oua in tegami, ò in piatti alla Franceſe. cap. 263
Per cuocere oua affrittellate nella padella con butiro. cap. 264
Per friggere oua, con roſmarino per dentro. cap. 265
Per cuocere oue dure, con butiro, ouero con oglio. cap. 266
Per cuocere oue ripiene. cap. 267
Per fare cannoncini d' oue ripiene. cap. 268
Per fare cănoncini in vn' altro modo ſoffritto. cap. 269
Per fare frittate doppie. cap. 270
Per fare frittate con herbicine battute, & altre materie. cap. 271
Per fare frittate communi. cap. 272
Per fare frittata in acqua, dal vulgo detta torta in acqua. cap. 273
Per cuocere roſſi d'oua ſparſe in zucchero. cap. 274
Per cuocere oue affritellate in piatti, ò in teametti di argento, ſenza butiro, & ſenza oglio. cap. 275
Per cuocere oua ſparſe in ſu la pala. cap. 276
Per cuocere oue tenere, cioè barbagliate. cap. 277
Per fare ſaluiata. cap. 278
Per far mineſtra d'oua, volgarmẽte detta viuarole. cap. 279
Per far mineſtra d' oua ad vn' altro modo con latte. cap. 280

Il fine della Tauola del Terzo Libro.

LIBRO QVARTO

DELLE LISTE.



AVENDOVI fino a quì mostrato il modo di fare diuerse sorti di viuande, così per li giorni di grasso, come quadragesimali, non voglio mancare, (come vi hò promesso nel primo libro) di darui l'ordine, & insegnarui il modo che hauerete hà tenere nel presentare le viuande cucinate in mano delli Signori Scalchi, perche sempre non trouerete l'amoreuolezza, & gentilezza del Reuer. Don Francesco Rinoso Scalco secreto di N. Sig.ne tampoco del Reuer. Preuosto del Mondeui, il Sig. Giouan Paldeo, che amendue per amor mio vi amano, & in verso di voi hanno questa fede, che con ogni diligenza metterete ad essecutione ogni cosa, che da me vi è stata mostrata; & tutto questo vi dico perche molte volte voi hauerete da fare con Scalchi, li quali saranno ben spesso messi in tale vffitio dalli loro Signori non danno loro tal carico, se non quando conoscono la pratica, & sufficienza del cuoco, & per questo effetto hò fatto il presente libro, nel quale non mi affaticherò molto in mostrarui in che modo, & con che osseruanza l'ordine habbia da essere prepatata vna tauola per li conuitati, ne fneno a discernere la stagione de i tempi, perche molto bene hauete sempre veduto come il detto Reuerendo Sig. Don Francesco, giuditiosamente l'hà fatta preparare nel tempo di Primauera in lochi allegri, & guardati da venti, & l'Estade in luoghi spatiosi, & ombrosi, & abbondanti d' acque sorgenti, & l'Autunno in loco temperato, più tosto sotto Leuante, che sotto Tramontana, & l'Inuernata, nelle sale ornate di varie tapezzarie, con diuerse statue, & pitture per trattenimento de Conuitati, & d'ogni tempo la tauola di lunghezza proportionata alla larghezza, & corrispondente, in modo che li Schudieri potessino facilmente porre, & leuare le viuande, & ageuolmente potesse essere circondata da chi serue, & da chi porta da bere con commodità de i loro Signori. Vengo però à fare le liste delle cose che si possono seruire di mese in mese, le quali generalmente s' vsano in Italia, & massime nella Città di Roma, con alcuni antipasti, & postpasti di credenza, ne del Scalco, ma come hò detto nel primo libro che al Cuoco sara sempre più honore di saper seruire per Scalco, che il Scalco per Cuoco, e per questo non è se non vile l'essere habile ha da sapere ordinare anco le viuande di credenza come quelle di cucina, e se bene alle volte l' Inuernata si seme con il seruitio di credenza nel principio alcune viuande di cucina calde, & fredde, non s' intende per questo guastare l'ordine delle liste, perche tutto quello che si fà, è per sodisfattione de' conuiuanti, & con questo ordine verrò a mostrare nel presente libro diuersi conuiti, & colationi così di giorno grasso, come di magro fatti da me cominciando dal mese d' Aprile, & seguendo per tutto l'Anno, con alcuni di vitella sola, & d'vn storione solo, & di pesce d' acqua dolce so-

lo,

lo, & altri pranzi, & cene d'oua, & butiro solo, & altri con lauorieri di pasta solo, & per la quaresima sola, & di più vn conuito fatto in giorno quadragesimale nell' anno 1536. del mese d' Aprile dall' Illustrissimo, & Reuerendissimo Cardinale Lorenzo Campeggio Bolognese alla Cesarea Maestà di Carlo Quinto Imperatore, & il preparamento d' vn conuito in giorno di magro alli 27. di Gennaro 1567. nella seconda incoronatione di Pio V. Pontefice Massimo, & nell' vltimo si trouerà vn sommario di robbe pertinenti alla credenza per tutto l' Anno con vn preparamento di masseritie di cucina necessarie a ogni gran Prencipe, che voglia far viaggio longo con la sua Corte, con l' ordine che hauerà a tenere ogni mastro Cuoco in guidare ogni suo suggetto, con la diligenza che hauerà a vsare nel far marciare scambieuolmente li suoi aiutanti; pastizzieri, garzoni, facchini, vetrali, & altri. Però questo sarà sempre con la intelligenza del Scalco maggiore.

MESE D'APRILE.

PRANZO ALLI VIII. D'APRILE con due seruitij di credenza, & vn di cucina seruito a due piatti con due scalchi, & due Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotelli di marzapane. numero 12 *piatti* 2
Mostacciuoli Napoletani. numero 12 *piatti* 2
Ricette passate per la stringa, seruite con zuccaro sopra. lib. 3 *piatti* 2
Presciutto cotto in vino tagliato in fette, seruito con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 6 *piatti* 2
Offelle alla Milanese. nu. 12 *piatti* 2

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

piatti 10
Frittelle fatte con sugo di sambuco, seruite calde con zuccaro sopra. numero 60 *piatti* 2
Animelle, & fegato di capretto fritto seruite con sugo di melangole, & pepe sopra. lib. 6 *piatti* 2
Teste di capretto indorate, & fritte, seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 12 *piatti* 2
Coratella di capretto inuolte in rete, arrostite nello spedo seruite con sugo di melangole, zuccaro sopra. numero 4 *piatti* 2
Pasticetti sfogliati pieni di vitella battuta. nu. 12 *piatti* 2
Polpette di vitella arrostite allo spedo, seruite con il suo sapor sopra. nu. 36 *piatti* 2
Piccioni di torre ripieni stufati con prugne, & visciole secche, e fette di presciutto, seruiti caldi con il brodo sopra. nu. 12 *piatti* 2
Pollanche nostrali affaggianate con limoncelli tagliati sopra nu. 6 *piatti* 2
Mezi capretti di dietro arrosti allo spedo con fette di limoncelli sopra. numero 2 *piatti* 2
Trippe di vitella alessate seruiti con cascio, & cannella sopra. piatti 6
Lonza di vitella arrostita nello spedo seruita con sugo di melangole sopra. lib. 20 *piatti* 2
Oliue di tiuoli. nu. 100 *piatti* 2
Capore d'vua passa, & di mostacciuoli. piatti 4
Gelo di piedi di Capretto in piatti. piatti 4

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di saluiata. nu. 2 *piatti* 2
Torte bianche. nu. 2 *piatti* 2
Carciofani cotti seruiti con aceto, & pepe. nu. 12 *piatti* 2
Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe. nu. 12 *piatti* 2
Pere, & mele di più sorti. nu. 48 *piatti* 2
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 2 *piatti* 2
Cascio parmeggiano in fetuccie. lib. 4 *piatti* 2
Mandoline fresche spaccate seruite su le foglie de viti. nu. 200 *piatti* 2
Neue di late seruite con Zuccaro sopra. piatti 4
Cialdoncini fatti a scartocci. nu. 150 *piatti* 2
Ciambellette di monache. nn. 150 *piatti* 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette bianche.

Stecchi in piatti con acqua di rose. nu. 12 *piatti* 2

Finoc-

Finocchio dolce fresco. *lib.* 2 *piatti* 2
Mazzette di fiori profumati. *nu.* 12 *piatti* 2
Conditi, & confettioni à beneplacito. *piatti* 2

piatti 32

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INsalata di lattughetta, & fiori di borragine. *piatti* 2
Insalata di mescolanza. *piatti* 2
Insalata di sparagi. *piatti* 2
Insalata di piedi di capretti. *numero* 24 *piatti* 2
Giuncate seruite con zuccaro sopra. *piatti* 2
Salciccioni cotti in vino tagliati in fette, seruiti freddi. *lib.* 4 *piatti* 2
Capponi sopramentati seruiti freddi con capparetti sopra. *nu.* 6 *piatti* 2
Sapor di prugne. *piatti* 4
Fiadoni di farro seruiti freddi. *numero* 6 *piatti* 2

piatti 20

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

Petto di vitella alessato seruito con petrosemolo sopra. *lib.* 20 *piatti* 2
Anatrelle ripiene arrostiti allo spedo seruite con pedon di carciofani scufati sopra. *nu.* 6 *piatti* 2
Piccioni domestici in brodo lardiero. *nu.* 12 *piatti* 2
Agnelletti picciolini pelati, ripieni arrostiti allo spedo seruiti con melangole tagliate sottili sopra. *nu.* 2 *piatti* 2
Spalle di castrato arrostite allo spedo seruite con limoncelli tagliati sopra. *nu.* 2 *piatti* 2
Pastici di lomboli di seccaticia seruiti caldi. *nu.* 2 *piatti* 2

piatti 22

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte d'herbe alla Lombarda. *nu.* 2 *piatti* 2
Torte di prugne secche marzapanate. *nu.* 2 *piatti* 2
Carciofani cotti seruiti con aceto, & pepe. *nu.* 12 *piatti* 2
Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe. *nu.* 12 *piatti* 2
Piselli teneri con la scorza alessati, seruiti con aceto, & pepe. *piatti* 4
Mandoline fresche spaccate su le foglie de viti. *nu.* 200 *piatti* 2
Pere, & mele di più sorti. *nu.* 40 *piatti* 4
Cascio marzolino spaccato. *nu.* 4 *piatti* 4
Cascio di riuiera. *lib.* 4 *piatti* 2
Neue di latte. *piatti* 4
Cialdoni fatti a scartocci. *nu.* 150 *piatti* 4

Leuata la touaglia, e data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette bianche, & si seruirà.

Finocchio dolce fresco. *lib.* 2 *piatti* 2
Stecchi su le foglie di viti. *nu.* 12 *piatti* 2
Mazzetti di fiori profumati. *nu.* 12 *piatti* 2
Conditi, & confettioni à beneplacito. *piatti* 2. *per sorte*

piatti 44

PRANZO ALLI XV. D'APPRILE con due seruitij di credenza, & due di cucina seruito à tre piatti con tre scalchi, & tre Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

PEzzi marzapane. *nu.* 20 *piatti* 3
Pignoccate. *nu.* 20 *piatti* 3

Fraole

Fraole ſpaccate ſeruite cõ Zuccaro ſopra. lib. 6 piatti 3
Capi di latte ſeruiti con zuccaro ſopra. nu. 20 piatti 3
Preſciutto, & lingue di boue ſalate, cotte in vino, e tagliate in fette, ſeruite con ſugo di limoncelli, & Zuccaro ſopra. lib. 6 piatti 3
Oſelle ſfogliate ſeruite con Zuccaro ſopra. nu. 25 piatti 3

piatti 18

Primo ſeruitio di cocina.

Erittura d'animelle, & fegato di capretto ſeruita con ſugo di melangole, & pepe ſopra. lib. 9 piatti 3
Pollaſtrelli picciolini inuolti nella rete, arroſtiti nello ſpedo, ſeruiti con ſugo di limoncelli, & zuccaro ſopra. nu. 20 piatti 3
Barbaglia cioè gola di porco ſalata, tagliata in fette, ſoffritte con ſaluia, e fettoline di pane ſeruita con aceto, & zuccaro ſopra. lib. 6 piatti 3
Piccioni di colombara arroſtiti nello ſpedo ſeruiti con melangole tagliate ſopra. nu. 3 piatti 3
Sapor d'vua paſſa, & de moſtaccinoli fini. piatti 3

piatti 18

Secondo ſeruitio di cocina.

Anatre domeſtiche in brodo lardiero. nu. 6 piatti 3
Mineſtra di piſelli ſgranati freſchi con mortatelle dentro. piatti 10
Paſticci di polpette di caſcio di vitella. nu. 3 piatti 3
Capponi aleſſati coperti di ranuoli ſenza ſpoglia ſeruiti con caſcio, & cannella ſopra. nu. 6 piatti 3
Mezi capretti dinanzi aleſſati ſeruiti con petroſemolo ſopra. nu. 3 piatti 3
Salſa verde per ſapore. piatti 6

piatti 28

Secondo, & vltimo ſeruitio di credenza.

Torte di latte. nu. 3 piatti 2
Torte d'herbe alla Lombarda. nu. 3 piatti 3
Carciofani cotti ſeruiti con aceto, & pepe. nu. 20 piatti 3
Carciofani crudi ſeruiti con ſale, & pepe. nu. 20 piatti 3
Mandoline ſpaccate ſeruite ſu le foglie di viti in tazze. nu. 200 piatti 3
Pere, & mele di più ſorti. nu. 40 piatti 3
Caſcio parmeggiano in ſettuccie. nu. 6 piatti 3
Caſcio Maiorichino. nu. 6 piatti 3
Neue di latte ſeruita con Zuccaro ſopra. piatti 6
Cialdoncini fatti à ſcartocci. nu. 300 piatti 6
Ciambellette. nu. 200 piatti 6

Leuata la touaglia, & data acqua odorifera alle mani ſi muteranno le ſaluiette bianche, & ſi ſeruirà.

Finocchio dolce freſco. lib. 3 piatti 3
Stecchi in piatti con acqua di roſe. nu. 20 piatti 3
Mazzetti di fiori profumati. nu. 20 piatti 3
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 3 per ſorte.

piatti 34

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

INſalata di lattuga con fiori di borragine. piatti 3
Inſalata di meſcolanza con fiori ſopra. piatti 3
Inſalata di piedi, & magoncini di paperi. piatti 3
Salciccioni, & lingue di bufalo tagliate in

infette, & cotte in vino. lib. 6 piatti 3
Tortiglioni ouer focaccine fatte con butiro sfogliate. nu. 20 piatti 3
Pasticci di vitella di sei libre per pasticcio seruiti freddi. nu. 3 piatti 3
piatti 21

Primo seruitio di cocina.

Fegatelli di fegato di vitella inuolti nella rete, arrostiti allo spedo, & seruiti con sugo di melangole, & pepe sopra. nu. 30 piatti 3
Crostate di groppone, & polpe di piccioni. nu. 3 piatti 3
Suppa di prugnoli. piatti 5
Piccioni domestici stati in adobbo, compartiti per mezo, & poi fritti, seruiti con un poco del medesimo adobbo, & Zuccaro sopra. nu. 20 piatti 3
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con le melangole tagliate sopra. nu. 3 piatti 2
Teste di capretti indorate con ona seruite con limoncelli tagliati sopra. nu. 15 piatti 3
Paperi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 6 piatti 3
Lonza di vitella arrostita nello spedo, seruita con olina senza ossa sopra. lib. 30 piatti 3
Sapor d' vua in piatti. piatti 5
piatti 31

Primo seruitio di cocina.

Mezzi capretti dinanzi alessati, seruiti con petrosemolo sopra. nu. 3 piatti 3
Piccioni domestici stufati con piselli, & gola di porco. nu. 20 piatti 3
Pancietta di vitella ripiene alla lombarda alessate, seruite con petrosemolo sopra. lib. 18 piatti 3
Salsa verde per sapore. piatti 5
piatti 14

Secondo, & vltimo seruitio di cocina.

Torte di piselli. nu. 3 piatti 3
Torte di saluiata. nu. 3 piatti 3
Carciofani cotti seruiti con aceto, & pepe. nu. 20 piatti 3
Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe. nu. 20 piatti 3
Giuncate fatte in giunchi seruite con zuccaro sopra. nu. 3 piatti 3
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 3 piatti 3
Cascio Parmeggiano in fettucie. lib. 3 piatti 3
Pere, & mele di più sorti. nu. 50 piatti 3
Scafe tenere con le scorze. nu. 110 piatti 3
Neue di latte seruite con zuccaro sopra. piatti 5
Cialdoncini fatti à scartocci. numero 150 piatti 5
Ciambellette. nu. 150 piatti 5

Leuata la touaglia, & datta l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette bianche, & si seruirà.

Finocchio dolce verde con il gambo mondo. lib. 3 piatti 3
Stecchi profumati. nu. 15 piatti 3
Conditi, & confetioni à beneplacito. piatti 3 per sorte
piatti 51

PRANZO ALLI XV. D'APPRILE con tre seruitii di cocina, & due di credenza seruitio à cinque piatti, con cinque Scalchi, & cinque Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

CApi di latte seruiti con zuccaro sopra. nu. 30 piatti 5

Ri-

Ricotte freſche ſeruite con Zuccaro, & acqua di roſe ſopra. *lib.* 10 *piatti* 5
Butiro freſco paſſato per la ſtringa ſeruito con zuccaro, & acqua di roſe ſopra. *lib.* 8 *piatti* 3
Biſcotti Romaneſchi in bicchieri cõ trebbiano Firentino. *nu.* 30 *piatti* 4
Mortatelle aleſſate tagliate in fette ſeruite fredde. *lib.* 8 *piatti* 5
Preſciutto tagliato in fette ſoffritto con ſaluia, & fettoline di pane ſeruito con aceto roſato, & zuccaro ſopra. *lib.* 10 *piatti* 5
Moſtaccioli Napolitani. *nu.* 30 *piatti* 5
Fraole ſuacate ſeruite con zuccaro ſopra. *lib.* 10 *piatti* 5
Paſticci di vitella mongana ſeruiti freddi di cinque libre per paſticcio. *nu.* 5 *piatti* 5
Oliue di Genoua. *nu.* 250 *piatti* 5
Vua freſca conſeruata dell'anno paſſato. *lib.* 15 *piatti* 5

piatti 60

Primo ſeruitio di cocina.

Anime di vitella inuolte in rete arroſtite allo ſpedo ſeruite con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra. *para* 5 *piatti* 5
Frittura d'animelle, & fegato di capretto ſeruita con ſugo di limoncelli, zuccaro, & pepe ſopra. *lib.* 10 *piatti* 5
Pollanche d'india ripiene di prugnoli arroſtite allo ſpedo ſeruite con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra. *nu.* 5 *piatti* 5
Croſtate d'occhi, & orecchi di capretto, & fette di gola di porco aleſſata. *nu.* 5 *piatti* 5
Pezzi di fegato di vitella di due libre l'vno, impillottati alla Franceſe, arroſtiti allo ſpedo, & ſeruiti con il lor ſapor ſopra. *nu* 10 *piatti* 5
Fritelle fatte con fior di ſambuco *nu.* 150 *piatti* 5
Migliaccio di fegati di polli con menta, maiorana, & pimpinella battute. *nu.* 5 *piatti* 5
Pollaſtrelli picciolini ripieni, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiſi con limoncelli tagliati con zuccaro, & acqua di roſe ſopra. *nu.* 30 *piatti* 5
Conigli arroſtiti allo ſpedo ſeruiti con capparetti, & zuccaro ſopra. *nu.* 10 *piatti* 5
Briſauli di coſte di vitella cotti ſu la graticola, ſeruiti con ſugo di melangole, & pepe ſopra. *lib.* 20 *piatti* 5

piatti 50

Secondo ſeruitio di cocina.

Piccioni caſalenghi ripieni, aleſſati, legati con caſcio, oua. *nu.* 30 *piatti* 5
Pancia di vitella ripiena, aleſſata, tagliata in pezzi coperti di agliata. *lib.* 30 *piatti* 5
Paſticci di piccioni di colombara di cinque per paſticcio. *nu.* 5 *piatti* 5
Mezi lepri dinanzi in brodo lardiero. *nu.* 3 *piatti* 5
Mezi capreti dinanzi aleſſati con petroſemolo ſopra. *nu.* 5 *piatti* 5
Salſa verde in piatti. *piatti* 10
Capponi aleſſati coperti d'annolini ſeruiti con caſcio, Zuccaro, & cannella *nu.* 10 *piatti* 5
Seccaticcia miſalata aleſſata, ſeruita con petroſemolo ſopra. *lib.* 30 *piatti* 5
paſticci di lingue di vitella di due lingue per paſticcio. *nu.* 5 *piatti* 5
Bianco magnare ſeruito con Zuccaro ſopra *piatti* 10
Gelo di piedi di capretto con polpa di pollaſtri ſotto. *piatti* 10

piatti 70

Terzo, & vltimo ſeruitio di cocina.

Capretti picciolini di latte, pelati ripieni, arroſtiti nello ſpedo, ſeruiti con melangole tagliate ſopra. *lib.* 5 *piatti* 5

Lom-

Lomboli di ſeccaticcia, ſtati in adobbo, arroſtiti nello ſpedo, ſeruiti con il lor ſapor ſopra. lib. 30 piatti 5
Schiena di rufalotto ſtufata con prugne, & viſciole ſecche. lib. 30 piatti 5
Spalle di caſtrato arroſtite allo ſpedo ſeruite con melangole tagliate, & zuccaro ſopra. nu. 5 piatti 5
Lonza di vitella arroſtita allo ſpedo, ſeruita con oliue ſenza oſſo ſopra. lib. 30 piatti 5
Vua freſca dell'anno paſſato conſeruata. lib. 15 piatti 5
Fricaſſea di lepri ſeruita con zuccaro, & cannella ſopra. piatti 5
Capponi affaggionati, ſeruiti con melangole tagliate, & zuccaro ſopra. numero 10 piatti 5
Polpettoni di vitella arroſtita allo ſpedo ſeruita con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra. nu. 30 piatti 5
Gelo in foggia di ventreſca. piatti 10
piatti 55

Secondo ſeruitio di credenza.

Torte d'herba alla Bologneſe. nu. 5 piatti 5
Torte di latte. nu. 5 piatti 5
Carciofani cotti ſeruiti con aceto, & pepe. nu. 30 piatti 5
Carciofani crudi ſeruiti con ſale, & pepe. nu. 30 piatti 5
Mandoline freſche ſpaccate. nu. 300 piatti 5
Pere, & mele di più ſorti. nu. 60 piatti 5
Caſci marzolini di due libre l'vno ſpaccati. nu. 5 piatti 5
Caſcio Romagnolo. lib. 10 piatti 5
Ceraſe Romaneſche. lib. 15 piatti 5
Neue di latte ſeruite con zuccaro ſopra. piatti 10
Cialdoni fatti a ſcartocci. nu. 250 piatti 10
Ciambellette. nu. 250 piatti 10

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno le ſaluiette bianche, & ſi ſeruirà.

Finocchio verde con il gambo mondo. lib. 5 piatti 5
Stecchi profumati. nu. 30 piatti 5
Mazzetti di fiori con li piedi lauorati di ſeta. nu. 30 piatti 5
Conditi, & confettioni di varie ſorti à beneplacito. piatti 5 per ſorte.
piatti 95

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo ſeruitio di credenza.

INſalate cotte di più ſorti, piatti cinque per ſorte. piatti 5
Inſalate crude di più ſorti piatti cinque per ſorte. piatti 5
Inſalata di cedro tagliato in fette, ſeruito con zuccaro, & acqua di roſe ſopra. piatti 3
Inſalata di piedi di capretti. piatti 5
Fuccacine fatte con butiro. nu. 30 piatti 5
Paſticci di vitella di ſei libre per paſticcio ſeruiti freddi. nu. 5 piatti 5
Sommata aleſſata, tagliata in fette, ſeruita con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra. lib. 10 piatti 5
Offelle ripiene di farro. nu. 30 piatti 5
Lingue di boue ſalate cotte in vino, tagliate in fette. nu. 2 piatti 5
Tortiglioni ſfogliati fatti con butiro. nu. 5 piatti 5
Salciccioni cotti in vino, tagliati in fette. lib. 6 piatti 5
Teſte di rufalotto cotte in vino ſeruite fredde con fiori ſopra. nu. 5 piatti 5
Capponi ſopramentati ſeruiti con zuccaro, cannella, & ſugo di melangole ſopra. nu. 10 piatti 5
Moſtarda amabile per ſapore. piatti 10

Gelo di più colori in cannoni grossi. piatti 10

piatti 85

Primo seruitio di cocina.

Ceruellate di fegato di vitella nella rete arrostite allo spedo, seruite con mostarda amabile, & anici confetti sopra. nu. 10 piatti 5

Starne alessate con cauoli Bolognesi, & ceruellate seruite con cascio, & cannella sopra. nu. 30 piatti 5

Pasticci di caprio seruiti caldi sei libre per pasticcio. nu. 5 piatti 5

Capponi alessati seruiti con rauioli fatti di polpe di capponi, & cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 10 piatti 5

Potaggio d'animelle di vitella. para 4 piatti 5

Teste di vitella alessate coperte con diuersi fiori. nu. 5 piatti 5

Pasticci di piccioni di colombara di sei piccioni per pasticcio. nu. 5 piatti 5

Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 5 piatti 5

Mezi capretti dinanzi alessati seruiti con petrosemolo sopra. nu. 5 piatti 5

Bianco magnare seruito cõ grani di mele granate, & zuccaro sopra. piatti 10

Gelo in tazzette di più colori. piatti 10

piatti 63

Secondo seruitio di cocina.

Polanche nostrali affaggianate, arrostite allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra nu. 15 piatti 3

Lomboli di seccaticcia stufati alla Veneziana. lib. 18 piatti 5

Pasticci d'anatre giouane di due anatre per pasticcio. nu. 5 piatti 5

Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 5 piatti 5

Polpette di vitella arrostite allo spedo, & poi stufate con vua passa seruite con il lor sapor sopra. nu. 60 piatti 5

Torte di pere seruite con zuccaro sopra. nu. 5 piatti 5

Suppe di prugnoli. piatti 15

Porchette di latte, pelate, ripiene arrostite allo spedo, seruite calde. numero 5 piatti 5

Petto di vitella alessato, posto in adobbo, & poi soffritto, seruito con zuccaro, & cannella, & del medesimo adobbo sopra. lib. 30 piatti 5

Pollanche d'India, ripiene, incartate, arrostite allo spedo, seruite con sapor di cotogne, & anici confetti sopra. nu. 10 piatti 5

Gelo in forme di mezo rilieuo. piatti 10

piatti 70

Terzo seruitio di cocina.

Capponi arrostiti allo spedo seruiti con capparetti e zuccaro sopra. nu. 10 piatti 5

Piccioni di ghianda in brodo lardiero. nu. 20 piatti 5

Zigotti di caprio arrostiti allo spedo seruiti con oliue spaccate sopra. nu. 5 piatti 5

Sapore di visciole con corpo. piatti 10

Anatre d'India stufate con cipolle grosse. nu. 5 piatti 5

Spalle di castrato arrostite allo speda seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 5 piatti 5

Petto di caprio soffritto coperto di ciuiero, seruito con pignoli ammogliati sopra. lib. 25 piatti 5

Ginestrata seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 10

Gelo di piedi teste di capretto. piatti 10

Riso cotto nel latte con butiro, & poi sotteſtato al forno con cascio, zuccaro, & cannella, & rossi d'oue fresche crude compartite in diuersi luoghi. piatti 5

piatti 65

Pri-

Primo seruitio di credenza.

Pasticci di peri piccioli di meza libra per pasticcio. nu. 30 *piatti* 5
Torte di piselli. nu. 5 *piatti* 5
Pasticci di tartufali piccioli di meza libra per pasticcio. nu. 30 *piatti* 5
Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe. nu. 30 *piatti* 5
Mandoline fresche spaccate su le foglie de viti. nu. 250 *piatti* 5
Pere, & mele di più sorti. nu. 90 *piatti* 5
Casci maiorini. lib. 10. *piatti* 5
Rauiggioli Fiorentini. lib. 10 *piatti* 5
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 8 *piatti* 5
Scafi teneri con le scorze. numero 150. *piatti* 5
Oliue di Toscana. nu. 200 *piatti* 5
Vua fresca dell'anno passato conseruata. lib. 15 *piatti* 5
Palmete Napoletane acconcie. lib. 10 *piatti* 5
Maroni arrostiti seruiti con zuccaro, e pepe, & sale sopra. nu. 250 *piatti* 5
Neue di latte seruita con zuccaro sopra. *piatti* 10
Cialdoni fatti a scartocci. nu. 200. *piatti* 10
Ciambellette. nu. 200 *piatti* 5
Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro. nu. 400 *piatti* 10

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si miteranno le saluiette bianche, & si seruirà.

Finocchio dolce fresco con il gambo mondo. lib. 5 *piatti* 5
Stecchi in piatti con acqua di rose. nu. 30 *piatti* 5
Mazzetti di fiori profumati n. 30. piat. 5
Conditi, & confettioni di più sorti à beneplacito. *piatti* 5
piatti 125

PRANZO IN GIORNO NEL l'antedetto mese con due seruitij di credenza, & due di cucina, seruito a due piatti con due scalchi, & due Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Conditi in zuccaro asciutti di più sorti a beneplacito. *piatti* 2 *per sorte*
Mostacciuoli Napoletani. nu. 12 *piatti* 2
Marzapani in più forme. lib. 8. *piatti* 2
Insalata in latughette, & fior di boragine. *piatti* 2
Insalata di capparetti. *piatti* 2
Cerase Romanesche. lib. 6 *piatti* 2
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra. nu. 12 *piatti* 2
Alici acconcie con aceto, oglio, & origano. nu. 36 *piatti* 2
Crostate di fette di pane brustolito coperte di cauiale seruite con sugo di melangole sopra. nu. 4 *piatti* 5
Tortiglioni fatti con butiro seruiti freddi. nu. 2 *piatti* 2
piatti 2

Primo seruitio di cocina.

Voue fresche da bere. nu. 24 *piatti* 2
Fritelle di latte seruite con zuccaro sopra. nu. 60 *piatti* 2
Crostate di latte, & fegato di pesce, e tarantello dissalato. nu. 2 *piatti* 2
Triglie cotte su la graticola seruite con il lor sapor sopra. lib. 8 *piatti* 2
Tinche riuerse ripiene su la graticola, seruite con vua passa cotta in vino, & zuccaro sopra. lib. 10 *piatti* 2
Lucci cotti su la graticola seruiti con il lor sapor sopra. lib. 10 *piatti* 2
Suppe d'oue sperdute di quattro voue per piatto, seruite con cascio, zuccaro, &

cannnella sopra. *nu.* 16 *piatti* 4
piatti 16

Secondo seruitio di cocina.

Tinche ripiene sotteſtate seruite con il lor brodo sopra. *lib.* 10 *piatti* 2
Pezzi d'ombrina ouer luccio grossi alleſſati seruiti con petroſemolo solo sopra. *lib.* 10 *piatti* 2
Sapor bianco di mandole. *piatti* 4
Frittate d'otto voue freſce l'vna. *nu.* 2 *piatti* 2
Mineſtra di piſelli maritata con caſcia, & voua. *piatti* 12
Lattarina fritti seruiti con ſale, & ſugo di melangole sopra. *lib.* 6 *piatti* 2
Salza verde in piatti. *piatti* 4
Lucci piccioli fritti seruiti con agreſta sopra. *lib.* 8 *piatti* 2
Tinche di cinque libre l'vna fritte seruite con petroſemolo ſoffritto, & ſugo di limoncelli ſopra. *nu.* 2 *piatti* 2
Oliue Napoletane. *nu.* 100 *piatti* 2
Gambari cotti in vino, e ſpetierie seruiti con aceto, & pepe. *nu.* 50 *piatti* 2
Suppe di telline cotte ſu la pala. *miſure* 20 *piatti* 4

piatti 40

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte d'herbe alla Lombarda. *nu.* 2 *piatti* 2
Carciofani cotti seruiti con aceto, & pepe. *nu.* 12 *piatti* 2
Carciofani crudi seruiti con ſale, & pepe. *nu.* 12 *piatti* 2
Pere, & mele di più ſorti. *nu.* 36 *piatti* 2
Caſcio Romagnolo. *lib.* 4 *piatti* 2
Caſcio di Riuiera. *lib.* 4 *piatti* 2
Scafetti teneri con la ſcorza. *numero* 72 *piatti* 2
Marroni cotti alle bracie con ſale, zucaro, & pepe. *nu.* 72 *piatti* 2
Neue di latte seruita con zuccaro ſopra. *nu.* 100 *piatti* 2
Cialdoni fatti a ſcartocci. *nu.* 80 *piatti* 2
Ciambellette di monache. *nu.* 80 *piatti* 2

Leuata la touaglia, & data acqua alle mani ſi muteranno le ſaluiette bianche, & ſi seruirà.

Finocchio dolce verde con il gambo mondo. *lib.* 2 *piatti* 2
Stecchi in piatti con acqua di roſe. *nu.* 12 *piatti* 2
Mazzetti di fiori profumati. *nu.* 12 *piatti* 2
Conditi, & confettioni a beneplacito. *piatti* 2 *per ſorte*

piatti 32

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INſalate crude di verzura di più ſorti. *piatti* 2 *per ſorte*
Inſalate cotte di più ſorti. *piatti* 2 *per ſorte*
Peſce albero marinato con il ſuo ſapor ſopra. *lib.* 8 *piatti* 2
Paſticci di laccie di quattro libre per paſticcio. *nu.* 2 *piatti* 2
Offelle di paſta reale. *nu.* 18 *piatti* 2
Fraole ſuacate in tazze, ſeruite con zucaro ſopra. *lib.* 4 *tazze* 2
Ceraſe. *lib.* 6 *piatti* 2

piatti 14

Primo seruitio di cocina.

Porcelletti cioè ſtorioncini alleſſati seruiti con petroſemolo ſopra. *lib.* 10 *piatti* 2
Laccie alleſſate con acqua, & ſale, seruito con fiori di borraggine ſopra. *lib.* 8 *piatti* 2.

Sapor

Sapor bianco di amandole in piatti. piatti 4
Potaggio di calamari. lib. 8 piatti 2
Anguille arroſtite allo ſpedo, & dapoi ſtufate, ſeruite con il ſuo ſapor ſopra. lib. 6 piatti 2
Frittura di mare ſeruita con limoncelli tagliati ſopra. lib. 6 piatti 2
Minestra di piſelli. piatti 12
Frittate verdi, di diece oua per frittata. nu. 2 piatti 2
Paſticci di tartarughe di terra, di due per paſticcio. nu. 2 piatti 2
piatti 30

Secondo ſeruitio di cocina.

Codi di lucci fritti, ſeruite con limoncelli tagliati ſopra. lib. 10 piatti 2
Potaggio di ſchiena di lucci. numero 8 piatti 2
Ranioli alla Lombarda ſeruiti con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra. nu. 50 piatti 2
Lumache purgate fritte, coperte di ſalſa verde. nu. 200 piatti 2
Gongole tufate nell'acqua calda, fin'à tanto che ſiano aperte, ſeruite con pepe ſopra. nu. 250 piatti 2
Oue affrittellate in piatti alla Franceſe. nu. 24 piatti 2
Latterini, ò ſarde freſche, fritte, ſeruite con limoncelli tagliati ſopra. lib. 6 piatti 2
piatti 14

Secondo & vltimo ſeruitio di credenza.

Torte d'herbe alla Bologneſe. numero 2 piatti 2
Torte bianche con ricotta. numero 2 piatti 2
Carciofani cotti ſeruiti con aceto, & pepe. nu. 12 piatti 2
Carciofani crudi ſeruiti con ſale, & pepe. nu. 12 piatti 2
Paſtici di tartufali di meza libra per paſticcio. nu. 12 piatti 2
Piſelli teneri aleſſati con la ſcorza, ſeruiti con aceto, & pepe. lib. 4 piatti 2
Pere, & mele di più ſorti nu. 36 piatti 2
Caſcio Parmeggiano in fettuccie. lib. 3 piatti 2
Vua freſca dell'anno paſſato conſeruata. lib. 6 piatti 2
Caſci marzolini ſpaccati di due libre l'vno. nu. 2 piatti 2
Scafi teneri con la ſcorza. nu. 60 piatti 2
Neue di latte ſeruita con zuccaro ſopra. piatti 4
Cialdoni fatti à ſcartocci. nu. 80 piatti 2
Ciambellette. nu. 80 piatti 2

Leuate le touaglie, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno le ſaluiette bianche, & ſeruirà.

Finocchio dolce verde con il gambo mondo. lib. 2 piatti 2
Stecchi profumati. nu. 12 piatti 2
Mazzetti di fiori con li piedi lauorati di ſeta è d'oro. nu. 12 piatti 2
Conditti, & confettioni à beneplacito. piatti 2 per ſorte

Volendo far colatione del preſente meſe, tengaſi l'ordine del ſeguente meſe di Maggio.

MESE DI MAGGIO.

PRANZO ALLI VIII. DI Maggio con due seruitii di credenza, & due di cucina, seruitio à tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Cerase in tazze. lib. 8 *piatti* 3
Fucaccina fatte con butiro. nu. 15
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra. nu. 15 *piatti* 3
Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 2 *piatti* 3
Marcelletti di marzapane. nu. 15 *piatti* 3
Pignoccati freschi. nu. 15 *piatti* 3
Salciccioni e lingue di boue salate, cotte in vino, e tagliate in fette, & seruiti freddi. lib. 6. *piatti* 3
Fraole spaccate seruiti con zuccaro sopra. lib. 6 *piatti* 3
piatti 24

Primo seruitio di cocina.

Frittura d'animelle, e fegato di capretto, seruite con sugo di melangole, zuccaro, & pepe sopra. lib. 8 *piatti* 3
Testicoli d'agnello arrostiti allo spedo con la corota, seruiti con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra. nu. 30 *piatti* 3
Pollanchetti marzolini affaggianati arrostiti allo spedo, tagliate, le melangole in fette sopra. nu. 9 *piatti* 3
Piccioni senza ossa ripieni stati in adobbo, & poi fritti, seruiti con Zuccaro, & del medesimo adobbo sopra. numero 15 *piatti* 3
Crostate di polpe, & gropponi di piccioni. nu. 3 *piatti.* 3.
Orecchine piene di biãco magnare seruite calde. nu. 20 *piatti* 3
Fegatelli di fegato di vitella mongana nella rette, arrostiti nello spedo, seruiti caldi con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra. nu. 30 *piatti* 3.
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole sopra. nu. 30 *piatti* 3.
Olive di Sicilia. nu. 90 *piatti* 3
Sapor d'vua passa, & di mostaccioli. *piatti* 5
Schiena di vitella impillotata minua, arrostita allo spedo, seruita con sugo di limoncelli sopra. lib. 18 *piatti* 3
Anatrelli domestici ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con capparini Alessandrini, & zuccaro sopra. nu. 6 *piatti* 3
piatti 38

Secondo seruitio di cocina.

Paperi ripieni stufati al forno seruiti con il lor brodo sopra. nu. 3 *piatti* 3
Pasticci di lingue di vitelle con il sapor loro dentro à due per pasticcio. nu. 3 *piatti* 3
Capponi alessati coperti di rauioli senza spoglia seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 6 *piatti* 3
Lomboli di vaccina stufati alla Venetiana. lib. 18 *piatti* 3
Petto di vitella alessato seruito con petrosemolo sopra. lib. 15 *piatti* 3
Mezi capretti dinanzi ripieni alessati, seruiti con petrosemolo sopra. numero 3 *piatti* 3
Pasticci di quagli d'otto quaglie per pasticcio. nu. 3 *piatti* 3
piatti 24

Se-

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di piselli. nu. 3 *piatti* 3
Torte d'herbe alla Lombarda. numero 3 *piatti* 3
Pasticcetti di latte piccioli. nu. 15 *piatti* 3
Frutte di Sardegna in diuerse forme. *piatti* 3
Carciofani cotti seruiti con sale, & pepe. nu. 15 *piatti* 3
Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe. nu. 15 *piatti* 3
Mandoline fresche spaccate seruite su le foglie de viti. nu. 150 *piatti* 3
Pere moscarole, & altre pere. numero 100 *piatti* 3
Cascio parmeggiano in fetuccie. lib. 6 *piatti* 3
Marzoline Fiorentine di due libre l'vno spaccati. nu. 3 *piatti* 3
Neue di latte seruita con zuccaro sopra. *piatti* 5
Cialdoni fatti à scartocci. numero 100 *piatti* 5
Ciambellette. nu. 100 *piatti* 5

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette bianche, & si seruirà.

Finocchio dolce fresco. lib. 3 *piatti* 3
Stecchi su le foglie de viti in piatti. nu. 15 *piatti* 3
Mazzetti di fiori profumati. numero 15 *piatti* 3
Conditi, & confettioni à beneplacito. *piatti* 3 *per sorte*

piatti 57

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalata di lattughe, & fiori di boragine. *piatti* 3
Insalata di citrioli, & cipolle. *piatti* 3
Insalata di sparigi. *piatti* 3
Insalata di cedri tagliati in fette seruita con zuccaro, & acqua di rose sopra. *piatti* 3
Insalata di piedi di capretto. *piatti* 3
Cerase palumbine. lib. 8 *piatti* 3
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra. nu. 15 *piatti* 3
Lingue di bufalo salate, cotte in vino, tagliate in fette, seruite fredde con sugo di limoncelli sopra. nu. 2 *piatti* 3
Sommata di salata tagliata in fette, mescolata con fette di salciccione, seruita fredda con sugo di melangole sopra. in tutto. lib. 4 *piatti* 3
Mostarda amabile per sapore. *piatti* 5
Pasticci di vitella di sei libre per pasticcio seruiti freddi. nu. 3 *piatti* 3
Offelle sfogliate fatte con butiro. nu. 20 *piatti* 3

piatti 38

Primo seruitio di cocina.

Ceruellate d'animelle, & fegato di vitella nella rete, arrostite allo spedo, ouer sottestate, seruite con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. numero 9 *piatti* 3
Fritelle di latte, & oua, & fior di sambuco seruite con zuccaro sopra. nu. 10 *piatti* 3
Pollastri ripieni à foggia di starnotti arrostiti a lo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra. numero 15 *piatti* 3
Crostate d'orrecchi, animelli, & occhi da capretto, & fette di presciutto. nu. 3 *piatti* 3
Suppe di capriotata con cascio, & rossi d'oua, & polpe, & gropponi di piccioni arrostiti allo spedo sotto. nu. 3 *piatti* 3
Mezi capretti di dietro allo spedo seruiti con limoncelli tagliati sopra. numero 3 *piatti* 3
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita

uita con oliue ſpaccate ſopra. lib. 18
Gelo di piedi di caſtratto, & d'agnello in tazzette. piatti 5
Anatrelle ripiene arroſtite allo ſpedo ſeruitte con melangole tagliate ſopra. nu. 9 *piatti* 3
Paſticci grandi di polpette di vitella, di ſei libre per paſticcio. nu. 3 *piatti* 3
Sapor di viſciole con corpo. piatti 5
piatti 37

Secondo ſeruitio di cocina.

Capponi aleſſati cõ tre mortatelle Ferareſi, ſeruiti con eſſe mortatelle, & petroſemolo ſopra. nu. 6 *piatti* 3
Paperi ripieni ſtufati al forno, ſeruiti con pedoni di carciofani cotti ſopra. nu. 3 *piatti* 3
Panciette di vitella ripiene aleſſate, ſeruite con petroſemolo ſopra. lib. 18 *piatti* 3
Paſticci di piccioni con fette di preſciutto, & vua ſpina di quattro per paſticcio. nu. 3 *piatti* 3
Mezi capretti dinanzi aleſſati, ſeruiti con fiori ſopra. nu. 3 *piatti* 3
Bianco magnare, ſeruito con Zuccaro ſopra. piatti 5
Lingue di vitella aleſſate, & poi innolte nella rete, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ciuiero, & pignoli ammogliati ſopra. nu. 6 *piatti* 3
Gelo di piedi di caſtrato in bocconcini di color d'ambra. piatti 5
Torte ai piſelli. nu. 3 *piatti* 3
Paſticci di pedoni di carciofani, di tre per paſticcio. nu. 15 *piatti* 3
Vn lauoriero di paſta fatto con la ſtringa. piatti 3
piatti 37

Secondo, & vltimo ſeruitio di credenza.

Torte d'herbe alla Bologneſe. numero 3 *piatti* 3
Torte bianche marzapanate. numero 3 *piatti* 3
Carciofani cotti, ſeruiti con aceto, & pepe. nu. 15 *piatti* 3
Carciofani crudi, ſeruiti con ſale, & pepe. nu. 15 *piatti* 3
Carciofani ſoffritti con butiro. numero 15 *piatti* 3
Pere moſcarole, & altre pere. nu. 100 *piatti* 3
Caſcio Parmeggiano in fettuccie. lib. 6 *piatti* 3
Caſci marzolini, di due libre l'vno ſpaccati. nu. 3 *piatti* 3
Mandoline freſche ſpaccate, ſeruiti ſulle foglie de viti. nu. 150 *piatti* 3
Neue di latte ſeruita con zuccaro ſopra. piatti 5
Cialdoni fatti à ſcartocci. nu. 150 *piatti* 3
Ciambellette di monache. numero 100 *piatti* 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno le ſaluiette bianche, & ſeruirà.

Finocchio dolce verde con il gambo mondo. lib. 3 *piatti* 3
Stecchi profumati. nu. 15 *piatti* 3
Mazzetti di fiori. nu. 15 *piatti* 3
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 3 *per ſorte*
piatti 50

PRANZO ALLI XV. DI Maggio di carne di vitella ſola con due ſeruitii di credenza, & due di cocina, ſeruita à quattro piatti, con quattro Scalchi, & quattro Trincianti.

Fraole ſuacate con Zuccaro ſopra. lib. 8 *piatti* 4
Ceraſe Romaneſche. lib. 10 *piatti* 4
Sfogliatelle piene di bianco magnare. nu. 20 *piatti* 4

Capi

Capi di latte seruiti con zuccaro sopra. nu. 20 piatti 4
Butiro fresco passato per la siringa, seruito con zuccaro sopra. lib. 6 piatti 4
Mostaccioli Napolitani. nu. 20 piatti 4
Salcicioni cioè spoletti di marzapane. nu. 20 piatti 4
Pasticci di vitella di sei libre per pasticcio seruiti freddi. nu. 4 piatti 4
Lomboli di vitella sopramentati con pitartamo, arrostiti allo spedo, seruiti freddi con melangole tagliate sopra. lib. 24 piatti 4
Brisauoli di coste di vitella alla Venetiana cotti su la graticola, seruiti freddi con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra. lib. 20 piatti 4
Sapor d'vua passa, & mostaccioli. piatti 5

piatti 45

Primo seruitio di cocina.

Ceruellate, d'animelle, & fegato di vitella con la rete, arrostite allo spedo, seruite con zuccaro, & sugo di limoncelli sopra. nu. 12 piatti 4
Crostate d'animelle di vitella con vua spina, e Zuccaro, seruite con cannella e zuccaro fino sopra. nu. 4 piatti 4
Frittura d'animelle, & fegato di vitella, seruita con sugo di limoncelli, sale, & pepe sopra. nu. 4 piatti 4
Polpettoni di vitella ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con il lor sapor sopra. nu. 12 piatti 4
Trippe di vitella alessate, & seruiti con cascio e spetierie sopra. piatti 5
Lingue di vitella alessate, & poi inuolte in rete arrostite allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra. nu. 12 piatti 4
Lingue di vitella alessate, tagliate in fette indorate con oue fritte nella padella, seruite con melangole tagliate, & zuccaro sopra. nu. 4 piatti 4
Pasticci piccioli sfogliati di lingua di vitella con fette di presciutto, & grasso di rognon di vitella, seruiti caldi con zuccaro sopra. nu. 20 piatti 4
Crostate sottestate con fette di pane coperte di rognon di vitella battuto, che prima sia stato cotto nello spedo con il suo grasso, ouero con la lonza, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu. 20 piatti 4

piatti 37

Secondo seruitio di cocina.

Ponta di petto di vitella alessata, seruito con petrosemolo sopra. lib. 24 piatti 4
Sapor bianco d'amandole. piatti 5
Brisauoli di polpe di vitella trameZati con cascio, oua, & vua spina sottestati. lib. 15 piatti 5
Pasticci di lomboli di vitella di sei libre per pasticcio. nu. 4 piatti 4
Gelo di piedi di vitella in piatti. piatti 4
Ceruellate di sangue di vitella passato il sangue cosi caldo mescolato con bocconcini di grasso, cipollette fritte, Zuccaro, & fior di finocchio, & vn poco di latte, & piene le budelle fatte cuocere come quelle di porco. nu. 8 piatti 4
Mortatelle fatte di polpe, & grasso di vitella, & presciutto, inuolte nella rete, & fritte, seruite con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. nu. 12 piatti 5
Pasticci di vitella di sei libre per pasticcio seruiti caldi. nu. 4 piatti 4
Potaggio di giuntura di vitella. lib. 12 piatti 5

piatti 39

Secondo seruitio di credenza.

Torte di ricotta. nu. 4 piatti 4
Torte herbolate. nu. 4 piatti 4
Carciofani cotti seruiti con aceto, sale, & pepe. nu. 20 piatti 4
Piselli teneri alessati con la scorza, seruiti con aceto, sale, & pepe. lib. 8 piatti 4

Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe. nu. 20 piatti 4
Pere, & mele di più sorti. nu. 60 piatti 4
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 6 piatti 4
Scafi teneri con la scorza. numero 150 piatti 4
Mandoline fresche spaccate. nu. 200 piatti 4
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 4 piatti 4
Neue di latte seruita con zuccaro sopra. piatti 5
Cialdoni fatti à scartocci. nu. 200 piatti 4
Ciambelle di monache. nu. 150 piatti 4

Leuata la touaglia, & data acqua odorifera alle mani si muteranno le saluiette bianche, & si seruirà.

Finocchio fresco dolce. lib. 3 piatti 4
Stecchi profumati. nu. 20 piatti 4
Mazzetti di fiori. nu. 200 piatti 4
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 4 per sorte
piatti 69

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INsalata di lattuga con fiori di borragine. piatti 4
Insalata di sparigi. piatti 4
Insalata di pie di capretto. numero 35 piatti 4
Insalata di cedri tagliati in fette, seruita con zuccaro, & acque di rose sopra. piatti 4
Insalata di mescolanza con diuersi fiori. piatti 4
Fiadoncelli ripieni di rossi d'oua duri, & midola di boue. nu. 25 piatti 4
Fiorite di latte di pecora, seruite con zuccaro sopra. lib. 8 piatti 4
Mortatelle di carne di vitella battua nella rete arrostita allo spedo, ò sula graticola, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 12 piatti 4
Piedi di vitella alessati, seruiti con salza verde sopra. nu. 8 piatti 4
Brisauoli di polpa di vitella cotti sula graticola, seruiti freddi con sugo di melangole sopra. lib. 22 piatti 4
piatti 44

Primo seruitio di cocina.

Ballotte di polpa di vitella sotteſtate. nu. 40
Teste di vitella alessate, seruite con petrosemolo sopra. nu. 4 piatti 4
Agliata per sapore. piatti 5
Petto di vitella alessato, stato in adobbo, & poi soffritto, seruito con zuccaro, & sugo di melangole sopra. lib. 24 piatti 4
Minestra di carne magra di vitella battuta con rossi d'oua, & vua spina, detta pasticci in potta. piatti 10
Zinne di vitella alessate, dorate con oue, & fritte, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 8 piatti 4
Polpettoni di vitella spoluerizati di pitartamo, arrostiti allo spedo, seruiti con vua passa cotta in vino sopra. nu. 19 piatti 4
Spalla di vitella alessata, & poi arrostita su la graticola spoluerita di pan grattato, fior di finocchio, & sale seruita con aceto, sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 30 piatti 4
Golla di vitella stufato in brodo lardiero. lib. 16 piatti 4
Pasticetti piccoli di ceruelle di vitella alessate. nu. 20 piatti 4
piatti 47

Secondo seruitio di cocina.

Lonza di vitella arrostita allo spedo, ser-

seruita con limoncelli tagliati sopra. nu. 24 piatti 4
Olive di Tiuoli. nu. 100 piatti 4
Pasticci di vitella lunghi all'Ongaresca. nu. 4 piatti 4
Lomboli di vitella impillottati, arrostiti allo spedo seruiti con sugo di melangole sopra. lib. 20 piatti 4
Sapore fatto di amandole torate, vua passa, & mostacciuoli. piatti 5
Polmon di vitella alessato battuto, maritato con oue fresche, & herbicine tagliate minute. piatti 10
Polpettoni di vitella stati in adobbo, arrostiti allo spedo, & poi stufati con prugne, e visciole secche. nu. 12 piatti 4
Ranioli di polpa, & midolla di vitella alessati, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 100 piatti 5
Gelo di pelle di vitella pelata. piatti 5
Torte di carne di vitella. numero 4 piatti 4

piatti 48

Secondo seruitio di credenza.

Migliacci di sangue di vitella seruiti con zuccaro sopra. nu. 4 piatti 4
Torte d'animelle di vitella. numero 4 piatti 4
Pasticci di pecoli di pisselli freschi con midolla di vitella, e pezzuoli di cascio marzolino per dentro. nu. 20 piatti 4
Giuncate seruite con zuccaro sopra. lib. 12 piatti 4
Carciofani cotti, seruiti con acetto, & pepe. nu. 20 piatti 4
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 20 piatti 4
Scafi teneri con la scorza. numero 100 piatti 4
Cascio Romagnolo in forma di limoncelli. nu. 80 piatti 4
Casci marzolini, di libre due l'vno svaccati. nu. 4 piatti 4
Pere moscarole, & d'altre sorti. lib. 16 piatti 4
Mandoline fresche spaccate, seruite su le foglie de viti. nu. 200 piatti 4
Neue di latte seruite con zuccaro sopra. piatti 5
Cialdoni fatti à scartocci. numero 150 piatti 4
Ciambellete di monache. nu. 120 piatti 4

Leuata la touaglia, & datta l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette bianche, & si seruirà.

Finocchio dolce verde con il gambo mondo. lib. 3 piatti 4
Stecchi in piatti con acqua di rose. nu. 20 piatti 4
Mazzetti di fiori profumati. numero 20 piatti 4
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 4 per sorte.

piatti 73

ALTRE VIVANDE
CHE SI FANNO DELLA CARNE
Di Vitella,
ET PRIMA.

Pasticci di lonza di vitella.
Pasticci di spalla.
Pasticci di lingua intiera.
Pasticci di zinne, & occhi bene alessati.
Teste di vitella alessate partite per mezo arrostite su la graticola, seruite con li-

moncelli tagliati, & zuccaro sopra.
Teste alessate coperte di bianco magnare.
Teste senz'ossa più di meze alessate inuolte nella rete con fior di finocchio, zuccaro, & sale, arrostite allo spedo seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra.
Langue ripiene stufate in forno.
Lingue impillottate minute, allo spedo, seruite calde con sugo di melangole, & zuccaro sopra.
Animelle di vitella in potaggio con herbicine.
Animelle di vitella tagliate in bocconcini alessate, maritate con cascio, oua, & vna spina.
Animelle di vitella alessate, & poi indorate con vua, & fritte, seruite con zuccaro sopra.
Animelle di vitella inuolte in la rete, cotte, e seruite come i fegatelli.
Rognone di vitella separato dalla lonza, inuolto nella rete, con fettoline di presciutto arrostito allo spedo, seruito con limoncelli tagliati sopra.
Fritelle di ceruella di vitella, che prima sieno state alessate.
Fegato di vitella intiero impillottato alla Franceſe, arrostito allo spedo, seruito così caldo con sugo di melangole, & zuccaro sopra.
Fegatelli di vitella in la rete, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapore, & sugo di limoncelli, e zuccaro sopra.
Sangue di vitella alessato tagliato in fette à modo di fegato, fritto nella padella con cipollette, seruito con sugo di melangole, e zuccaro sopra.
Pelle di vitella pelata alessata tagliata minuta, accommodata come si fan le trippe.
Petto di vitella impillotato, arrostito allo spedo nel modo, che si fa alla lonza, seruito con melangole tagliate sopra.
Panzette di vitella ripiene alla Lombarda, & dopo che sono alessate, & poi raffreddate, tagliate in fette, & poste su la graticola, ouero fatte nella padella, seruite calde con zuccaro, & sugo di limoncelli sopra.
Spalla di vitella ripiena come quella di castrato, con la rete, cotta su la graticola, ò sotteſtata.
Lonza di vitella stata in adobbo, & poi arrostita allo spedo, seruita con cipolle vecchie stufate in la iotta col suo grasso sopra.
Teste di vitella senz'osso ripiene alessate, coperte d'agliata.

PRANZO ALLI XXV. DI MAGGIO con quattro seruitij di credenza, & quattro di cucina seruito à sette piatti, con sette scalchi, & sette Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra. nu. 40 piatti 7
Mostaccinoli Napolitani. numero 40 piatti 7
Spoletti di Marzapane. nu. 40 piatti 7
Pignoccati freschi. nu. 40 piatti 7
Ciambelle fatte con latte, & vua. nu. 40 piatti 7
Melangole dolci monde seruite con zuccaro sopra. nu. 40 piatti 7
Frauole suaccate seruite con zuccaro sopra. lib 14 piatti 7
Ceraſe Palombine. lib. 25 piatti 7
Gelo di piedi di capretto, & polli di varie sorti, di colori in forma di meza rilieuo. piatti 13
piatti 69

Secondo seruitio di credenza.

Lingue di boue salate, & salcicioni conti in vino tagliati in fette, seruiti freddi con sugo di melangole sopra, in tutto, lib. 10 piatti 7

Pa-

Pasticci di vitella di sei libre per pasticcio seruiti freddi. nu. 7 piatti 7
Sapore di visciole in piatti. piatti 13
Presciutto dissalato nell'acqua, & poi ricotto nel latte di vacca, tagliato in fette, seruito con Zuccaro sopra. lib. 8 piatti 7
Sommata dissalata cotta in vino, & spetierie, tagliata in fette, seruita con zuccaro, & limoncelli tagliati sopra. lib. 10 piatti 5
Sfogliatelle piene di bianco magnare. nu. 50 piatti 7
Tortiglioni di pasta reale sfogliati, seruiti con zuccaro sopra nu. 7 piatti 7
Capponi arrostiti allo spedo seruiti freddi con zuccaro, & limoncelli tagliati, ammogliatti nell'acqua rosa sopra. nu. 21 piatti 7
piatti 62

Primo seruitio di cocina.

Crostate d'animelle di capretto, & creste di gallo, che prima sieno state allessate, & salciccione crudo grattato. nu 7 piatti 7
Piccioni di torre ripieni stati in adobbo reale, & poi infarinati, & fritti, seruiti con Zuccaro, & del medesimo adobbo sopra. nu. 40 piatti 7
Tomaselle di fegato di polli inuolte in la rete di castrato, & soffritte, seruite con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. nu. 120 piatti 9
Erittelle di latte alla Venetiana. nu. 600 piatti 7
Polpetti ripieni, inuolti nella rete, arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 40 piatti 7
Vua fresca dell'anno passato conseruata. lib. 21 piatti 7
Testicoli d'agnello arrostiti allo spedo con sua crostata seruiti con zuccaro, & sugo di melangole sopra. nu. 80 piatti 7
Pollanchette d'India ripieni, impillottate minute, arrostite allo spedo, seruite con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra. nu. 14 piatti 7
Salza reale per sapore, nu. 14 piatti 7
piatti 69

Secondo seruitio di cocina.

Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. nu. 7 piatti 7
Oliue di Bologna. nu. 160 piatti 7
Pollanche nostrali ripiene affagianate, seruite con zuccaro, & sugo di melangole sopra. nu. 22 piatti 7
Pasticci d'anatrotte di dua per pasticcio. nu. 7 piatti 7
Lonza di vitella mongana arrostita allo spedo, seruita con oliue senz'anime sopra. lib. 45 piatti 7
Salza fatta d'vua passa, sugo di melangole, & mostacciuoli. piatti 7
Paperi stufati al forno con prugne, & visciole secche, seruiti con esse sopra. nu. 7 piatti 7
Teste di capretti indorate con voua, & fritte, seruite con zuccaro, e limoncelli tagliati, & cannella sopra. nu. 25 piatti 7
Torte di moscarole. nu. 7 piatti 7
Leprotti giouani arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu 14 piatti 7
Gelo in piatti con lanzette di capponi sotto. piatti 7

Terzo seruitio di cocina.

Capponi grossi allessati, seruiti con petrosemolo sopra. nu. 14 piatti 7
Mezi capretti dinanzi allessati, seruiti con fiore di borragine sopra. nu. 7 piatti 7
Petto di vitella mongana ripieno alla Lombarda, seruito con petrosemolo sopra. lib. 41 piatti 6

Pasticci di piccioni con piselli, & gola di porco dentro di quattro piccioni per pasticcio. nu. 7 piatti 7
Fricassea ouero grattonata di petto di capretto seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 7
Pasticcietti sfogliati pieni di bianco magnare. nu. 40 piatti 7
piatti 41

Quarto, & vltimo seruitio di cucina.

Anatre d'India in brodo lardiero. nu. 77 piatti 7
Pasticci di capponi, di due per pasticcio seruiti caldi. nu. 7 piatti 7
Seccaticcia misaltata alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib. 42 piatti 7
Sapore di visciole con corpo. piatti 13
Paperi alessati coperti di ranioli, senza spoglia, seruiti con cannella sopra. nu. 7 piatti 7
Lattuga ripiena legata con rossi d'voua, & vua spina. piatti 7
Pedoni di carciofani ripieni accommodati nella padella a foggia di fonghi. nu. 80 piatti 7
Teste di vitella picciole, alessate intere, seruite con fiori di borragine, e petrosemolo sopra. nu. 7 piatti 7
Bianco magnare in piatti, seruito con zuccaro sopra. piatti 13 7
piatti 7

Terzo seruitio di credenza.

Pastici di pedoni di carciofani con cascio, medolla di boue, & zuccaro dentro, di tre pedoni per pasticcio. nu. 40 piatti 7
Torte d'herbe alla Lombarda. nu. 7 piatti 7
Torte bianche marzapanate. nu. 7 piatti 7
Fiadoncelli ripieni d'vua passa, & zuccaro, & pignoli mondi fritti seruiti con zuccaro sopra. nu. 40 piatti 7
Frutte di Sardegna, cioè lauorieri di pasta. piatti 7
Mandoline fresche spaccate, seruite su le foglie di viti. nu. 250 piatti 7
Pere, & mele di più sorti a beneplacito. lib. 20 piatti 3
Raniggioli Fiorentini. lib. 14 piatti 7
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 7 piatti 7
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 10 piatti 7
Vermicelli di butiro, seruiti con zuccaro sopra. lib. 10 piatti 7
Maroni arrostiti alle bracie stufati, con le rose nelle saluiette, seruiti con sale, zuccaro, & pepe sopra. nu. 200 piatti 7
Pere guaste seruite con tresca sopra. nu. 100 piatti 7
Neue di late, seruita con Zuccaro sopra. piatti 13
Cialdoni fatti a scartocci. nu. 300 piatti 7
Ciambellette di monache. nu. 200 piatti 7

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le saluiette bianche, & si seruirà.

Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro. nu. 400 piatti 7
Finocchio dolce mondo il gambo. lib. 4 piatti 7
Stecchi profumati. nu. 40 piatti 7
piatti 129

Quarto, & vltimo seruitio di credenza.

Gielo in bicchiero di vetro. nu. 40 piatti 7
Cocuzze condite. lib. 14. piatti 7
Meloni conditi. lib. 14 piatti 7
Cedri conditi. lib. 14 piatti 7
Scorza di melangole condite. lib. 14 piatti 7

Scorza:

Scorza di limoncelli conditi. *lib.* 14 *piatti* 7
Finocchio composto nell' aceto. *lib.* 10 *piatti* 7

Leuata la touaglia, & data l'acqua odorifera alle mani sul tapeto si seruirà.

Mazzetti di fiori profumati. *nu.* 40 *piatti* 7
Mandole confette. *lib.* 10 *piatti* 7
Seme di melone confette. *lib.* 10 *piatti* 7
Finocchio confetto. *pannocchie* 40 *piatti* 7

piatti 84

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Frauole suacate seruite con zuccaro sopra. *lib.* 14 *piatti* 7
Ceraſe romaneſche, ò d' altra ſorte. *lib.* 21 *piatti* 7
Spolletti di marzapane. *nu.* 40. *piatti* 7
Pignoccati freſchi. *nu.* 40. *piatti* 7
Inſalata di lattuga, & fiori di borragine. *piatti* 7
Inſalata di ſparagi. *piatti* 7
Inſalata di piſelli teneri alleſſati con la ſcorza. *lib.* 14 *piatti* 7
Inſalata di cedro tagliato in fette, ſeruita con zuccaro, & acqua roſa ſopra. *piatti* 7
Radici bianche ſpaccate. *nu.* 20 *piatti* 7
Inſalata di piedi di capretto. *piatti* 7
Orecchine piene di compoſitione d' offelle. *nu.* 40 *piatti* 7
Pizzette ſfogliate fatte con butiro. *numero* 40 *piatti* 7

piatti 84

Secondo seruitio di credenza.

Capi di latte ſeruiti con zuccaro ſopra. *nu.* 40 *piatti* 7
Salciccioni cotti in vino, tagliati in fette, meſcolati con fette di ſommata diſſalata, ſeruiti con zuccaro, & ſugo di melangole ſopra, in tutto. *lib.* 10 *piatti* 7
Preſciutto cotto in vino, & ſpetierie, & poi sfilato, ſeruito con ſugo di limoncelli, & zuccaro ſopra. *lib.* 7 *piatti* 7
Moſtarda fatta con moſtaccioli, & vua paſſa. *piatti* 13
Lingue di boue ſalate, cotte in vino, tagliate in fette, ſeruite con zuccaro, & ſugo di melangole. *lib.* 7 *piatti* 7
Oliue di ſpagna. *nu.* 160 *piatti* 7
Vua freſca dell' anno paſſato conſeruata. *lib.* 21 *piatti* 7
Gelo di piedi di vitella in diuerſe forme. *piatti* 13
Paſticci di vitella di ſei libre per paſticcio, ſeruiti freddi. *nu.* 7 *piatti* 7
Galline d' India arroſtite allo ſpedo, ſeruite fredde con limoncelli, & zuccaro ſopra. *nu.* 4 *piatti* 4
Bianco magnare in forme. *piatti* 13

piatti 92

Primo seruitio di cocina.

Pollanchette d' India arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra. *nu.* 14 *piatti* 7
Quaglie arroſtite allo ſpedo con ſua croſtata. *nu.* 40 *piatti* 7
Piccioni in baſſetta, dipoi fritti, ſeruiti con zuccaro, & cannella ſopra. *nu.* 40 *piatti* 7
Gelo con polpe di capponi ſotto. *piatti* 13
Polpette di vitella arroſtite allo ſpedo, & poi ſtufate con vua paſſa & zibibbo ſẽza anime. *nu.* 150 *piatti* 7
Paſticci ſfogliati pieni di bianco magnare.

re. nu. 40 piatti 7
Conigli arrosti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 21 piatti 7
Coppi sfogliati di polpe di piccioni alla Napoletana. nu. 7 piatti 7
Fritelle di ceruelle di capretto, seruite co Zuccaro fino, & sugo di melangole sopra. nu. 160 piatti 7
piatti 69

Secondo seruitio di cocina.

Capponi grossi alessati, coperti di tortelletti, seruiti con cascio, Zuccaro, & cannella sopra. nu. 7 piatti 7
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con petrosemolo sopra. nu. 7 piatti 7
Salsa verde per sapore. piatti 13
Petto di vitella alessato con cipolle vecchie intiere, colorite di zafferano, seruito con esse cipolle sopra. lib. 35 piatti 7
Teste di capretto alessate intiere coperte d'agliata. nu. 30 piatti 7
Pasticci di lingue di vitella di due per pasticcio.
Suppe di capriotata, seruite con Zuccaro, & cannella sopra, & polpe di paperi arrostite allo spedo sotto, & in mezo. piatti 13
Bianco magnare, seruito con zuccaro, & grani di mele granate sopra. piatti 7
Piccioni stufati con mortadelle, & piselli freschi. nu. 40 piatti 7
Somminata alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib. 28 piatti 7
Sapore di visciole con corpo. piatti 13
Torte bianche marzapanate. num. 7 piatti 7
piatti 108

Terzo seruitio di credenza.

Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con melangole tagliate sopra. lib. 42 piatti 7
Capretti di latte picciolini pelati ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. num 7 piatti 7
Anatre grosse d'India ripiene arrostite allo spedo seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu. 7 piatti 7
Pollanche nostrali affagianate, seruite con zuccaro, & sugo di melangole sopra. lib. 21 piatti 7
Pasticetti piccioli di quaglie con fette di sommata, & pedoni di carciofani stufati dentro d'vna quaglia per pasticcio. nu. 40 piatti 7
Sapore di corniole. piatti 13
Gelatina in forme di più sorte. piatti 13
Piccioni nostrali arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro fino sopra. nu. 40 piatti 7
piatti 68

Quarto seruitio di cocina.

Paperi stufati al forno con diuerse frutte fresche. nu. 7 piatti 7
Mezi capretti dinanzi ripieni stufati. nu. 7 piatti 7
Gielo in bocconi di colore d'ambra. piatti 13
Quaglie in brodo lardiero. numero 40 piatti 7
Torte di pere moscarole. nu. 7 piatti 7
Torte di ricotta. nu. 7 piatti 7
Pasticcetti piccioli di latte, rossi d'oua, & vna spinia. nu. 40 piatti 7
Gambari di Pontesalare, cotti in vino, seruiti con aceto, & pepe. numero 200 piatti 7
piatti 62

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide.

Terzo seruitio di credenza.

Gielo di piedi di castrato, & di capretto passato per la siringa. piatti 13
Car-

Carciofani cotti, ſeruiti con aceto, & pepe. *nu.* 40 *piatti* 7
Tartufali ſtufati con olio, & ſugo di melangole, & pepe. *lib.* 18 *piatti* 7
Carciofani crudi ſeruiti con ſale, & pepe. *nu.* 40 *piatti* 7
Tartufali crudi, ſeruiti con ſale, & pepe. *lib.* 10 *piatti* 7
Carciofani ſoffriti col butiro, ſeruiti con aceto roſato, & pepe. *nu.* 40 *piatti* 7
Pere moſcarole, e d'altra ſorte. *lib.* 21 *piatti* 7
Scafi teneri con la ſcorza. *numero* 200 *piatti* 7
Rauiggioli Fiorentini. *lib.* 14 *piatti* 7
Caſcio marzolino ſpaccato di due libre l'vno. *nu.* 7 *piatti* 7
Mandoline freſche ſpaccate.numer. 400 *piatti* 7
Caſcio parmeggiano in fettuccie. *lib.* 10 *piatti* 7
Maroni cotti alle bracie, ſeruiti con ſale, Zuccaro, & pepe. *nu.* 200 *piatti* 7
Paſticcetti di pedoni carciofani, di tre pedoni per paſticcio. *nu.* 40 *piatti* 7
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra. *piatti* 13
Cialdoni fatti à ſcartocci. *numero* 260 *piatti* 7
Ciambellette di monache. *numero* 250 *piatti* 7

piatti 131

Leuata la touaglia, & data l'acqua odorifera alle mani, ſul tapeto ſi ſeruirà.

Quarto & vltimo ſeruitio di credenza.

Finocchio dolce verde mondo il Gambo. *lib.* 7 *piatti* 7
Stecchi ſeruiti ſu le foglie di viti. *nu.* 40 *piatti* 7
Mazzetti di fiori profumati.numero 40 *piatti* 7
Conditi, & confettioni à beneplacito.piatti 7 *per ſorte*

piatti 28

PRANZO IN GIORNO DI magro nell' antedetto meſe, con quattro ſeruitii di credenza, & quattro di cucina, ſeruitio à otto piatti, con otto Scalchi, & otto Trincianti.

Primo ſeruitio di credenza.

Conditi in zuccaro aſciutti di più ſorte. *piatti* 8 *per ſorte*
Moſtaccioli Napolitani. *numero* 40 *piatti* 8
Marzapane in più forme. *lib.* 16 *piatti* 8
Pignoccati freſchi. *nu.* 40 *piatti* 8
Ciambelle di monache nu. 200 *piatti* 8
Capi di latte, ſeruiti con Zuccaro ſopra. *nu.* 40 *piatti* 8
Ricotta paſſata con la ſtringa, con Zuccaro ſopra. *lib.* 12 *piatti* 8
Offelle ſfogliate alla Lombarda. *nu.* 40 *piatti* 8
Ceraſe Romaneſche. *lib.* 20 *piatti* 8
Frauole ſuacate, ſeruite con Zuccaro ſopra. *lib.* 12 *piatti* 8
Melangole dolci monde ſeruite con Zuccaro ſopra. *nu.* 40 *piatti* 8
Inſalata di lattughette, & cipollette. *piatti* 8

piatti 96

Secondo, ſeruitio di credenza.

Alici acconcie con aceto, & origano. *nu.* 120 *piatti* 8
Tarantello acconcio. *lib.* 8 *piatti* 8
Bottarghe acconcie. *lib.* 4 *piatti* 8
Aringhe cotte ſu la graticola acconcie. *nu.* 30 *piatti* 8
Carpioni, ò trutte, ò ſpigolette, ouero cornetti accarpionati, ſeruiti freddi con limoncelli tagliati ſopra *lib.* 35 *piatti* 8
Capparetti con vua paſſa, zuccaro, & aceto roſato in inſalata. *lib.* 6 *piatti* 8
Inſalata di fiori di borragine, & lattu-

ghette, & cipollette. piatti 8
Pasticci di frutti seruiti di cinque libre per pasticcio. nu. 8 piatti 8
Cauiale sopra fette di pane brustolite con sugo di melangole sopra. lib. 6 piatti 8
Pasticcetti sfogliati, pieni di bianco magnare, fatto con polpa di luccio. nu. 40 piatti 8
Gelo di pesce con tarantello cotto, e dissalato sotto. piatti 13
piatti 93

Primo seruitio di cocina.

Polpette di storione arrostite allo spedo, e poi stufate. lib. 25 piatti 8
Fritelle di late con fiori di sambuco. nu. 200 piatti 3
Oue fresche da beuere. nu. 80 piatti 8
Suppa di capriotata fatta con amandole torate, & mostaccioli. piatti 13
Crostate di fegato, & latte di pesce. nu. 8 piatti 8
Pasticci di spigole, seruiti caldi di sei libre per pasticcio. nu. 8 piatti 8
Lampredozze di Teuere cotte su la graticola, coperte di sua salsa numero 160 piatti 8
Triglie cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 32 piatti 8
Oliue di Bologna. nu. 200 piatti 8
piatti 85

Secondo seruitio di cocina.

Teste di storione, ò d'ombrina, ò pezzi di detti pesci alessati, seruiti con petrosemolo sopra. lib. 50 piatti 8
Sapor bianco in piatti. piatti 13
Lucci alessati seruiti con fior di borragine sopra. lib. 50 piatti 8
Suppe di prugnoli. lib. 20 piatti 14
Sigole grosso in potaggio alla Venetiana. lib. 32 piatti 8
Oue affrittellate ne' piatti d'argento alla Francese, seruiti con zuccaro, & cannella sopra. nu. 80 piatti 13
Orate cotte su la graticola, seruiti con vua passa, cotta in vino, & zuccaro sopra. lib. 32 piatti 8
Pasticci di tartarughe di terra, seruiti caldi, di tre per pasticcio. numero 8 piatti 3
Gielo Schiauone con pezzi di dentale cotto sotto. piatti 18
Bianco magnare fatto con polpe di pesce cappone, ò di luccio, seruito con zuccaro. piatti 15
Linguattole cotte su la graticola, seruite con vua passa, & zuccaro fino sopra. lib. 32 piatti 8
Lamprede grosse arrostite allo spedo con sua crostata. lib. 20 piatti 8
Anguille di Malta cotte in vino, & spetierie, e coperte d'vua passa, & zuccaro. lib. 30 piatti 8
piatti 126

Terzo, seruitio di cocina.

Frauoline fritte, seruite con sugo di melangole sopra. lib. 32 piatti 8
Pasticcetti di code, e zampe di gambari, di dodeci gambari per pasticcio, & due oncie di tarantello dissalato. numero 40 piatti 8
Triglie fritte, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 30 piatti 8
Scombri fritti, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 14 piatti 8
Vua fresca dell'anno passato conseruata. lib. 24 piatti 8
Oliue di Tortona. nu. 200 piatti 8
Arane fritte, coperte d'agrestata. nu. 300 piatti 8
Oue dure spaccate, ripiene, seruite con suo sapor sopra. nu. 30 piatti 6
Panza di storione alessata, & poi coperta di limonea, bianca, seruita con zuccaro sopra. lib. 32 piatti 8
Pasticci di panza di tonno fresca battuta, & pesce salamon salato, & dattili tagliati, & vua passa di tre libre di tonno,

no, & vna e meza di salamone per pasticcio. *nu.* 8 *piatti* 8
Minestra di latte rossi d'oua, & zuccaro. *piatti* 13
Tortiglioni sfogliati fatti con butiro. *nu.* 8 *piatti* 8
Calamari piccioli fritti, seruite con melangole tagliate sopra. *lib.* 24 *piatti* 8
Granchi teneri seruiti con limoncelli tagliati, sugo di melangole, & zuccaro sopra. *nu.* 80 *piatti* 8
piatti 117

Quarto, & vltimo seruitio di cocina.

Tinche riuerse ripiene cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. *lib.* 48 *piatti* 8
Luccio grosso in potaggio alla Tedesca. *lib.* 32 *piatti* 8
Pasticci di corni di sei libre per pasticcio, seruite caldi. *nu.* 8 *piatti* 8
Torte fatte di ricotta, capo di latte, & pasta di marzapane. *nu.* 8 *piatti* 8
Tinche grosse alessate con piselli. *lib.* 32 *piatti* 8
Spigole fritte, & poi marinate, seruite con suo sapor sopra. *lib.* 30 *piatti* 8
Fiadoncelli pieni di vua passa, & cibbo senz'anime. *nu.* 40 *piatti* 8
Tonno sotteſtatto con prugne, & visciole secche. *lib.* 30 *piatti* 8
Pasticci di trutte di cinque libre per pasticcio, seruiti caldi. *nu.* 8 *piatti* 8
Frittate verdi di otto oua l'vna, con pignoli ammogliati, & ammaccati dentro. *nu.* 8 *piatti* 8
Torte bianche. *nu.* 8 *piatti* 8
Torte verdi. *nu.* 8 *piatti* 8
Tartare di Crema. *nu.* 8 *piatti* 8
Ostreghe cotte su la graticola, trouandosene, seruiti con pepe sopra. *nu.* 120 *piatti* 8
Gambari cotti in vino, & spetierie, seruiti con aceto, & pepe. *nu.* 300 *piatti* 8
piatti 120

Terzo seruitio di credenza.

Pasticci di pedoni di carciofani, di tre pedoni per pasticcio. *nu.* 40 *piatti* 8
Pere moscarole. *lib.* 20 *piatti* 8
Carciofani cotti seruiti con aceto, & pepe. *nu.* 40 *piatti* 8
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. *nu.* 40 *piatti* 8
Pere, & mele di più sorte. *numero* 120 *piatti* 8
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. *nu.* 8 *piatti* 8
Cascio Parmeggiano in fettuccie. *lib.* 10 *piatti* 8
Scafi teneri con la scorza. *numero* 200 *piatti* 8
Amandole fresche spaccate su le foglie di viti. *nu.* 400 *piatti* 8
Maroni cotti alle bracie, & stufati nelle rose, seruiti con sale, & Zuccaro, & pepe sopra. *nu.* 300 *piatti* 8
Vermicelli di butiro, seruiti con Zuccaro, & acqua rosa sopra. *lib.* 12 *piatti* 8
Neue di latte seruita con Zuccaro sopra. *piatti* 8
Cialdoncini fatti à scartocci, numero 300 *piatti* 8
Ciambellette di monache. *numero* 200 *piatti* 8
piatti 117

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muterà saluiette candide, con forcine d'argento, & cocchiari.

Quarto, & vltimo seruitio di credenza.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. *lib.* 6 *piatti* 8
Stecchi profumati. *nu.* 40 *piatti* 8
Cedri sani conditi. *lib.* 16 *piatti* 8
Scorze di cedro condite. *lib.* 16 *piatti* 8

Pere moſcarole condite. *lib.* 16 *piatti* 8
Perſiche condite. *lib.* 16 *piatti* 8
Melangolini conditi. *lib.* 16 *piatti* 8
Limoncelli conditi. *lib.* 16 *piatti* 8
Confetti groſſi bianchi. *lib.* 16 *piatti* 8
Mandole confette. *lib.* 16 *piatti* 8
Coriandoli confetti. *lib.* 16 *piatti* 8
Anici confetti. *lib.* 16 *piatti* 8
Arancetti confetti. *lib.* 16 *piatti* 8
Bergamini confetti. *lib.* 10 *piatti* 8
Camellati. *lib.* 10 *piatti* 8
Gelo di cotogne figurato in ſcatoline. *nu.* 40 *piatti* 8
Cotognata muſchiata in ſcatole. *nu.* 40 *piatti* 8
Mazzetti di fiori profumati, & lauorati il pie di ſeta, & oro. *nu.* 40 *piatti* 8
piatti 144

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo ſeruitio di cocina.

Biſcotelli di marzapane lauorati à più foggie. *nu.* 40 *piatti* 8
Moſtaccioli Napolitani. *numero* 40 *piatti* 8
Caliſcioni, cioè ſpoletti di marzapane. *nu.* 40 *piatti* 8
Pignoccati freſchi. *nu.* 40 *piatti* 8
Foccacine fatte con butiro. *numero* 40 *piatti* 8
Inſalate di meſcolanza. *piatti* 8
Inſalate di ſparagi. *piatti* 8
Inſalate di piſelli aleſſati con la ſcorza, ſeruiti con aceto, & pepe. *lib.* 16 *piatti* 8
Bottarghe tagliate, meſcolate con vua paſſa, capparetti, & ſugo di melangole. *lib.* 4 *piatti* 8
Bianco magnare in quadretti. *numero* 8 *piatti* 8
Gielo di peſce con polpe d'anguille ſotto. *piatti* 13

Secondo ſeruitio di credenza.

Carpioni, onero trutte accarpionate, ſeruite con aceto roſato, fiori di roſmarino, fettoline di cedro, & zuccaro. *lib.* 30 *piatti* 8
Oliue Napoletane. *nu.* 200 *piatti* 8
Vua freſca dell'anno paſſato conſeruata. *lib.* 24 *piatti* 8
Cauiale in piatti con olio, & ſugo di melangole ſopra. *lib.* 10 *piatti* 8
Paſticci di corui, ò trutte di ſei libre per paſticcio, ſeruiti freddi. *nu.* 8 *piatti* 8
Tarantello diſſalato acconcio. *lib.* 8 *piatti* 8
Alici acconcie. *nu.* 120 *piatti* 8
Aringhe cotte ſu la graticola, ſeruite con olio, pepe, & aceto. *nu.* 40 *piatti* 8
Schinale acconcio, come le bottarghe. *lib.* 6 *piatti* 8
Oſſelle ſfogliate alla Milaneſe. *num.* 40 *piatti* 8
piatti 80

Primo ſeruitio di cocina.

Laccie aleſſate, ſeruite con petroſemolo ſopra. *lib.* 32 *piatti* 8
Sapor bianco in piatti. *piatti* 13
Paſticetti di pignoli, di 4. oncie per paſticcio. *nu.* 40 *piatti* 8
Lamprede groſſe in pezzi ſotteſtate col ſuo ſapore ſopra. *lib.* 16 *piatti* 8
Fritelle di paſta di marzapane. *nu.* 600 *piatti* 8
Croſtate di pere. *nu.* 8 *piatti* 8
Frauolini marinati, ſeruiti con ſuo ſapor ſopra. *lib.* 24 *piatti* 8
Granchij mutati fritti, ſeruiti con ſugo di limoncelli ſopra. *nu.* 80 *piatti* 8
Calamari di latte fritti, ſeruiti con ſugo di limoncelli ſopra. *lib.* 24 *piatti* 8
Porcellette in potaggio con cipolle. *lib.* 20 *piatti* 8
Teſte d'ombrina, & di ſtorione aleſſate, ſeruiti con fiori ſopra. *nu.* 8 *piatti* 8
piatti 93

Secondo seruitio di cocina.

Triglie cotte su la graticola, seruiti con suo sapor sopra. lib.30 piatti 8
Sueri, & sgombri cotti su la graticola, seruiti con suo sapore sopra. lib. 30 piatti 8
Oue affrittellate alla Lombarda. nu.80 piatti 8
Pezzi di storione scorticati di tre libre l'vno, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra. nu.8 piatti 8
Laccie di quattro libre l'vna, cotte su la graticola, seruite con vua passa, & suo sapor sopra. nu. 8 piatti 8
Minestra di farro con latte di capra, & butiro, seruita con cascio, zuccaro, & cannella sopra. piatti 13
Linguattole cotte su la graticola, seruite con suo sapore sopra. lib.30 piatti 8
Frauolini cotti su la graticola, seruiti con suo sapore sopra. lib.30 piatti 8
Olive di Cicilia. nu.200 piatti 8
Pasticci d'anguille, di quattro libre per pasticcio. nu.8 piatti 8
Pezzi di tonno sotteſtati, con prugne, & visciole secche. lib.30 piatti 8
piatti 39

Terzo seruitio di cocina.

Pezzi di storione cotti in bianco, seruiti con fiore di borraggine sopra. lib. 48 piatti 8
Agliata in piatti per sapore. piatti 13
Pasticci di spigole, di sei libre per pasticcio, seruiti caldi. nu.8 piatti 8
Piselli in minestra, maritati con cascio, & oua. piatti 13
Stellette di marzapane. nu.100 piatti 8
Gelatina con code di cẽto gambari monde sotto. piatti 13
Torte bianche fatte con mele appie, & pere moscarole. nu.8. piatti 8
Trutte di quattro libre l'vna, cotte in vino, & spetierie, seruite asciutte con diuersi fiori sopra. nu.8 piatti 8
Lumache purgate fritte, coperte di salsa verde. nu.600 piatti 8
Cannoncine di due oua l'vna, ripiene d'vua passa, zuccaro, & cannella. nu.40 piatti 8
piatti 99

Quarto, & vltimo seruitio di cocina.

Lucci grossi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapore, & limoncelli tagliati sopra. lib.40 piatti 8
Tinche riuerse ripiene sotteſtate, seruite con suo sapore. lib.40 piatti 8
Pasticci di ombrina, seruiti caldi, di cinque libre per pasticcio. nu.8 piatti 8
Minestra di viuarole con herbicine, vona, & cascio. piatti 13
Tinche grosse di cinque libre l'vna, fritte, seruite con petrosemolo soffritto, & sugo di melangole sopra. nu.8 piatti 8
Potaggio di calamari ripieni. lib. 20 piatti 8
Lattarini fritti, seruiti con salsa verde sopra. lib.16 piatti 8
Granchij porri di mare sotteſtati, & ripieni, seruiti con zuccaro, & sugo di melangole sopra. nu.40 piatti 8
Torte di saue fresche. nu.8 piatti 8
Torte di saluiata. nu.8 piatti 8
Vn lauoriero di pasta voto. piatti 8
piatti 93

Terzo seruitio di credenza.

Gambari cotti in vino mondi con la coda, & zanche, seruiti con aceto, & pepe. nu.200 piatti 8
Pasticci di pere grosse di dieci per pasticcio. nu.8 piatti 8
Pasticcieti di pedoni di carciosani di tre per pasticcio. nu.40 piatti 8
Ostreghe cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, & pepe sopra. nu. 200 piatti 8
Carciosani cotti, seruiti con aceto & pepe.

nu. 40 *piatti* 8
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 40 *piatti* 8
Pere, & mele di più sorte. nu. 80 *piatti* 8
Mandole fresche spaccate, seruite su le foglie de viti. nu. 400 *piatti* 8
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 16 *piatti* 8
Scasi teneri con la scorza. nu. 220 *piatti* 8
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. lib. 16 *piatti* 8
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. nu. 200 *piatti* 8
Neue di latte, seruita con Zuccaro sopra. piatti 13
Cialdoni fatti a scartocci. nu. 300 *piatti* 8
Ciambellette di Monache. num. 250 *piatti* 8

piatti 125

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide, & si seruirà.

Quarto, & vltimo seruitio di credenza.

Finocchio dolce verde. lib. 6 *piatti* 8
Stecchi in denti con acqua rosa. num. 40 *piatti* 8
Mazzetti di fiori profumati. num. 40 *piatti* 8
Conditi, & confettioni a beneplacito. piatti 8 *per sorte*

piatti 32

COLLATIONE FATTA ALL'VLTIMO DI MAGGIO.

In giorno di Venere in Trasteuere in vn Giardino.

ERa posta la Tauola con tre touaglie, adornata con diuersi fiori, & frondi, la Bottiglieria con diuersi vini dolci, & garbi, la Credenza ben fornita di varie sorti di tazze d'oro d'argento, di maiolica, & di vetro; & prima che fusse data l'acqua odorifera alle mani, fù posto sotto ciascuna saluietta vna ciambella grossa, fatta con latte, oua, e zuccaro, & butiro, & fù seruita à otto piatti, con otto Scalchi, & quattro Trincianti, & ogni volta che si leuò la touaglia, si mutò saluiette candide, & per li conditi si messe forcine d'oro, e d'argento con coltelli; Per le confettioni si messe cocchiari, & à ogni seruitio si messe su la tauola sei statue di reteuo in piedi, le prime erano di zuccaro, le seconde di butiro, e le terze di pasta reale, & tal collatione fù fatta dopò il vespro con varie sorti di strumenti, & musiche.

Primo seruitio con le prime statue di zuccaro.

Diana con la luna in fronte, con l'arco, & canne al laccio, con cinque Ninfe.
Prima Ninfa con vn dardo in mano.
Seconda con l'arco, & la saretra.
Terza con viola.
Quarta con cornetta.
Quinta con vn ciembalo.
Condite in zuccaro asciutte di più sorte à beneplacito. lib. 16 *piatti, ò tazze* 8
Cerase palombine. lib. 24 *piatti* 8
Erasole suacate, seruite con Zuccaro sopra. lib. 16 *piatti* 8
Vua fresca conseruata. lib. 24 *piatti* 8
Melangole dolci monde seruite con zuccaro sopra. nu. 60 *piatti* 8
Mastoccioli Napolitani. nu. 40 *piatti* 8
Spoletti di Marzapane. nu. 40 *piatti* 8
Morselletti di pasta reale, lauorati in più modi. nu. 40 *piatti* 8
Pignoccati freschi. nu. 40 *piatti* 8
Ciambelle di monache. nu. 400 *piatti* 8
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra. nu. 40 *piatti* 8
Buiro passato per la stringa, seruito con zuc-

zuccaro sopra. lib. 12 piatti 8
Giuncate in frondi, seruite con Zuccaro, & fiori sopra. lib. 40 piatti 8
Bottarghe tagliate in fette, seruite con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra. lib. 6 piatti 8
Schinale acconcio. lib. 6 piatti 8
Aringhe acconcie. nu. 40 piatti 5
Tarantello acconcio. lib. 10 piatti 8
Alici acconci. nu. 120 piatti 8
Insalate di sparagi. piatti 8
Insalata di capparetti, vua passa, & zuccaro. lib. 8 piatti 8
Insalata di cedro tagliato in fette, seruito con zuccaro, & acqua rosa. piatti 8
Insalate di lattughe, & fiori di borragine. piatti 8
Pasticci di trutte, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. nu. 8 piatti 8
Foccacine fatte con butiro. lib. 40 piatti 8
Olive di spagna. nu. 24 piatti 8
Orecchine sfogliate piene di riso Turchesco. nu. 40 piatti 8
piatti 208

Leuossi la prima touaglia, & dettesi l'acqua odorifera alle mani.

Secondo seruitio con le altre sei statue di butiro.

Vno Elephante con vn castello su la schiena.
Hercole che sbranaua la bocca al lione.
Vn gran Villano di Campidoglio.
Vn Camello, con vn Rè moro sopra.
Vn'alicorno che habbia il corno in bocca al serpente.
Il Cignale di Meleagro con la frezza in petto.
Piselli teneri alessati con scorza, seruiti con aceto, & pepe. lib. 16 piatti 8
Carciofani cotti seruiti con sale, & pepe. nu. 40 piatti 8
Tartufali cotti con oglio, sugo di melangole, & pepe. lib. 18 piatti 8
Carciofani soffritti con butiro, seruiti con sugo di melangole, & pepe. nu. 40 piatti 8
Tartufali crudi seruiti con sale, & pepe. lib. 10 piatti 8
Palmete Napoletane acconcie. num. 16 piatti 8
Pasticci di pere Riccarde, di tre per pasticcio. nu. 40 piatti 8
Pere guaste seruite con zuccaro sopra. nu. 80 piatti 8
Pere moscarole, ò d'altra sorte crude. lib. 24 piatti 8
Visciole palombine. lib. 24 piatti 8
Rauiggioli Fiorentini. lib. 16 piatti 8
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 16 piatti 8
Scafi teneri con la scorza. nu. 260 piatti 8
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 8 piatti 8
Amandole fresche spaccate su le foglie di viti. nu. 400 piatti 8
Vua fresca dell'anno passato conseruata. lib. 24 piatti 8
Neue di latte seruita con Zuccaro sopra. piatti 8
Cialdoni fatti a scartocci. nu. 350 piatti 8
Ciambellette. nu. 200 piatti 8
Marroni cotti alle bracie, stufati nelle rose, seruiti con sale, Zuccaro, & pepe sopra. nu. 300 piatti 8
Composta di rape. lib. 16 piatti 8
Composte di carote. lib. 16 piatti 8
Composta di citrioli. lib. 16 piatti 8
Composta di finocchio marino. num. 16 piatti 8

Leuossi la touaglia, & dettesi l'acqua alle mani, & si mutò saluiette candide, cucchiari, & forcine.

Terzo, & vltimo seruitio con l'vltime statue.

Paride con vn pomo d'oro in mano.

Palla-

Palladaignuda.
Giouane ignuda.
Helena Troiana, adornata di veste, & capelli d'oro.
Europa sul toro, con le mani alle corna.
Cedri sani conditi. lib. 16 tazze 8
Limoncelli conditi. lib. 16 tazze 8
Melangoletti conditi. lib. 16 tazze 8
Cocomeri conditi. lib. 16 tazze 8
Meloni conditi. lib. 16 tazze 8
Cucuzze condite. lib. 16 tazze 8
Pere condite. lib. 16 tazze 8
Noci moscate condite. lib. 16 tazze 8
Noci nostrali condite. lib. 16 tazze 8
Persiche condite. lib. 16 tazze 8
Abricocole condite. lib. 16 tazze 8
Visciole sciroppate in tazzette. numero 40 piatti 8
Gelo di cotogne in scatoline. numero 40 piatti 8
Scatoline di cotognata. nu. 40 piatti 8
Scatoline di copeta. lib. 24 piatti 8
Fucaccine di cotognata. numero 24 piatti 8
Scatoli di anaci confetti di due libre l'vna. nu. 8 piatti 8
Scatole di confetti grossi di due libre l'vna. nu. 8 piatti 8
Scatole di folignata confetta, di due libre l'vna. nu. 8 piatti 8
Scatole di seme di mellone confetto di due libre l'vna. nu. 8 piatti 8
Scatole di coriandoli confetti. numero 8 piatti 8
Scatole di mandorle confette di due libre l'vna. nu. 8 piatti 8
Scatole di pistacchi confetti, di due libre l'vna. nu. 8 piatti 8
Scatole di pignoli confetti di due libre l'vna. nu. 8 piatti 8
Finocchio confetto in panochie. lib. 16 piatti 8
Mazzi di fiori lauorati li piedi d'oro, & di seta. nu. 40 piatti 8
Stecchi profumati con acqua rosa in piatti. nu. 40 piatti 8
in tutto tazze 88 piatti 128

MESE DI GIVGNO.

PRANZO ALLI VIII. DI Giugno con due seruitii di credenza, & due di cocina, seruito à due piatti, con due Scalchi, & tre Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Capi di latte seruiti con zuccaro sopra. nu. 12 piatti 2
Giuncate, seruite con zuccaro sopra. nu. 6 piatti 2
Morselletti di marzapane. numero 12 piatti 2
Fraole spaccate, seruite con zuccaro sopra. lib. 4 piatti 2
Visciole palombine. lib. 6 piatti 2
Melangole di mezo sapore seruite con zuccaro sopra. nu. 12 piatti 2
Salciccione cotto in vino tagliato in fette. lib. 3 piatti 2
Fiadoncelli pieni di compositione d'offelle. nu. 12 piatti 2
piatti 16

Primo seruitio di cocina.

Crostate d'animelle, & vua spina con fettoline di presciutto. num. 2 piatti 2
Pezzi grossi di fegato di vitella impillotati alla Francese, arrostiti allo spedo, seruiti caldi con suo sapor sopra. nu. 4 piatti 2
Pasticcetti sfogliati di vitella battuta, di mezza libra per pasticcio. numero 12 piatti 2
Pollastri ripieni arrostiti allo spedo, seruiti

uiti con melangole tagliate, & zuccara sopra. *nu.* 12 *piatti* 2
Presciutto soffritto, con salnia, & fette di pane, seruito con sugo di melangole, & pepe sopra. *lib.* 4 *piatti* 2
Pollanche affaggianate, arrostite allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. *nu.* 8 *piatti* 2
Olive di Spagna. *nu.* 80 *piatti* 2
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. *nu.* 2 *piatti* 2

piatti 16

Secondo seruitio di cocina.

Paperi ripieni con prugne, & visciole secche stufati. *nu.* 2 *piatti* 2
Piccioni stufati con piselli, & barbaglia di porco. *nu.* 12 *piatti* 2
Pasticci di teste di capretto senz'osso, ripieni di tre teste per pasticcio numer. 2 *piatti* 2
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con petrosemolo sopra. *nu.* 2 *piatti* 2
Salsa verde per sapore. *piatti* 2
Sommata dissalata alessata tagliata in fette coperta d'agliata. *lib.* 2 *piatti* 2
Torte di saluiata. *lib.* 2 *piatti* 2
Torte di faue fresche. *nu.* 2 *piatti* 2

piatti 18

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pepe. *nu.* 12 *piatti* 2
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. *nu.* 12 *piatti* 2
Cerase romanesche. *lib.* 6 *piatti* 2
Pere, & mele di piu sorte. *numero* 50 *piatti* 2
Cascio Parmeggiano in fettuccie. *lib.* 4 *piatti* 2
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati. *nu.* 2 *piatti* 2
Scafi teneri con la scorza. *numero* 60 *piatti* 2
Neue di latte seruita con zuccaro sopra. *piatti* 4
Cialdoni fatti à scartocci. *nu.* 100 *piatti* 2
Ciambellette. *nu.* 100 *piatti* 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muterà le saluiette candide.

Primo seruitio di credenza.

Finocchio dolce. *nu.* 2 *piatti* 2
Stecchi su le foglie di viti. *nu.* 12 *piatti* 2
Mazzeti di fiori. *nu.* 12 *piatti* 2
Conditi, & confettioni à beneplacito. *piatti* 2 *per sorte.*

piatti 30

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalate di Lattughe, & fiori di borragine. *piatti* 2
Insalate di mescolanza. *piatti* 2
Insalate di capparetti, vua passa, & Zuccaro. *lib.* 1 *piatti* 2
Radici bianche, & tenere spaccate. *nu.* 6 *piatti* 2
Insalate di magoncini, & piedi di papero. *piatti* 2
Piedi di vitella alessati coperti di salsa verde. *nu.* 4 *piatti* 2
Lingue di bufalo salate, e salcicciom cotti in vino tagliate in fette, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. *lib.* 4 *patti* 2
Tortiglioni ripieni alla Lombarda. *nu.* 2 *patti* 2
Ricotte passate con la stringa, seruite con zuccaro sopra. *lib.* 4 *piatti* 2

piatti 18

Primo seruitio di cocina.

Anatre ripiene arrostite allo spedo, seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 4 piatti 2
Crostate di visciole senz'osso. numero 2 piatti 2
Piccioni ripieni arrostiti allo spedo, con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu. 12 piatti 2
Pollastrelli alessati stati in adobbo, & poi fritti, seruiti con zuccaro, & cannella, & del medesimo adobbo sopra. nu. 12 piatti 2
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 2 piatti 2
Pasticci di mezi capretti dinanzi, d'vn mezo capretto per pasticcio tagliato in pezzi. nu. 2 piatti 2
Sapore di visciole. piatti 4
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senz'osso sopra. lib. 12 piatti 18

Secondo seruitio di cocina.

Lingue di vitella alessate, & poi inuolte nella rete arrostite allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra. numero 4 piatti 2
Vaccina misalata alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib. 12 piatti 2
Agliata per sapore. piatti 4
Piccioni domestici ripieni, accompagnati con piselli, & fette di salciccione salato alessati, & seruiti caldi con esse materie. nu. 12 piatti 2
Polpettoni di vitella, arrostiti allo spedo, & poi stufatti, d'vna libra, & mezza l'vno. nu. 8 piatti 2
Brisauoli di vitella sotteslati, tramezzati d'oua, cascio, spetierie, & vua spina, seruiti caldi con suo brodo sopra. lib. 8 piatti 2
Torte di piselli. nu. 2 piatti 2
Torte di ricotta con fiori di sambuco. nu. 2 piatti 2
Pasticcetti di pere moscarole, di mezza libra per pasticcio. nu. 12 piatti 2

piatti 20

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Ceraſe palombine. lib. 8 piatti 2
Carciosani, cotti seruiti con aceto, & pepe. nu. 12 piatti 2
Carciosani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 12 piatti 2
Pere moscarole, & d'altra sorte. lib. 8 piatti 2
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 4 piatti 2
Cascio marzolino di due libre l'vno spaccati. nu. 2 piatti 2
Scasi teneri con la scorza. nu. 60 piatti 2
Mandorline fresche spaccate, seruite, su le foglie de viti. nu. 120 piatti 2
Giuncate, seruite con zuccaro sopra. lib. 8 piatti 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide & si seruirà.

Finocchio dolce fresco. lib. 2 piatti 2
Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 12 piatti 2
Mazzetti di fiori profumati. numero 12 piatti 2
Conditi, & confettione à beneplacito. piatti 2 *per sorte.*

piatti 63

PRANZO ALLI XV. DI GIVGNO con vn seruitio solo di cocina, & due di credenza, seruito à quattro piatti, con quattro Scalchi, & quattro Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

PEZzi di marzapane. numero 20 piatti 4

Capi

Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra. nu. 20 piatti 4
Butiro fresco lauato, passato per la stringa, seruito con zuccaro sopra. lib. 6 piatti 4
Focaccini sfogliate fatte con butiro. nu. 20 piatti 4
Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con aceto rosato, & zuccaro sopra. lib. 8 piatti 4
Lingue di bufalo salate cotte in vino tagliate in fette. nu. 2 piatti 4
Fraole suacate con zuccaro sopra. lib. 6 piatti 4
Visciollette, & maraschе. lib. 8 piatti 4
piatti 32

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

Crostate d'animelle di capretto, & fettoline di presciuto, & vua spina. nu. 4 piatti 4
Fritelle di ricotta, cascio, & fiori di sambuco. nu. 100 piatti 4
Frittura d'animelle, & fegato di vitella, & fette di barbaglia di porco, seruita con sugo di melangole, pepe, sale, & zuccaro sopra. lib. 10 piatti 4
Pollastrelli arrostiti allo spedo, e poi stufati con acqua rosa, aceto rosato, limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 20 piatti 4
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 4 piatti 4
Piccioni domestici ripieni, stufati con salciccione, & piselli. nu. 20 piatti 4
Pasticcio di lingue di vitella con sua salsa, di due per pasticcio. nu. 4 piatti 4
Paperi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. numero 4 piatti 4
Teste di capretto indorate con oua, & fritte, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 8 piatti 4
Grattonata di due petti di capretto, con oua, spetierie, agresto, & zuccaro, seruita con zuccaro, & sugo di melangole sopra. piatti 4
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con limoncelli tagliati sopra. lib. 24 piatti 4
Oliue di Bologna. nu 200 piatti 4
Sapore di visciole. piatti 5
Quaglie arrostite allo spedo con sua crostata. nu. 20 piatti 4
Spalla di castrato arrostita allo spedo, seruita con suo sapor sopra. numero 4 piatti 4
Torte d'herbe alla Lombarda. nu. 4 piatti 4
Torte bianche marzapanate. lib. 4 piatti 4
piatti 69

Secondo & vltimo seruitio di credenza.

Carciofani cotti seruiti con aceto, & pepe. nu. 20 piatti 4
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 20 piatti 4
Pere, & mele di più sorte. nu. 60 piatti 4
Cascio marzolino. lib. 8 piatti 4
Cascio parmeggiano in fettuccie. lib. 6 piatti 4
Cerase Romanesche. lib. 12 piatti 4
Mandorline fresche spaccate. nu. 250 piatti 4
Neue di latte seruita con Zuccaro sopra. piatti 5
Cialdoni fatti à scartocci. numero 200 piatti 4
Ciambellette di monache. numero 200 piatti 4

Leuata la touaglia, & data acqua odorifera alle mani si muteranno le saluiette candide.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib. 3 piatti 4
Stecchi profumati. nu. 20 piatti 4.

Mazzetti di fiori lauorati li piedi di seta. nu. 20 piatti 4
Conditi, & confettioni di più sorte à beneplacito. piatti 4 per sorte piatti 57

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalata di lattuga, & fiori di borragine. piatti 4
Insalata di mescolanza. piatti 4
Insata di sparigi. piatti 4
Insalata di cedro tagliato in fette, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra. piatti 4
Insalata di magoncine, e piedi di papero alessati. piatti 4
Fraole suacate seruite con zuccaro sopra. lib. 8 piatti 4
Arbicoccole. nu 60 piatti 4
Offelle di pasta reale alla Milanese. nu. 20 piatti 4
Pasticci di vitella, seruiti freddi di sei libre per pasticcio. nu. 4 piatti 4
piatti 36

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

Petto di vitella alessato, seruito con petrosemolo sopra. lib. 24 piatti 4
Quaglie arrostite allo spedo con sua crostata, seruite calde. nu. 20 piatti 4
Piccioni nostrali stufatti con faue fresche, & gola di porco. nu. 20 piatti 4
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruite con melangole tagliate, & zuccaro sopra. nu. 4 piatti 4
Suppa di visciole fatta con vino, butiro, & Zuccaro. piatti 4
Capponi giouani ripieni alessati coperti di rauioli senza spoglia seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. numero 8 piatti 4
Paperi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con pere moscarole, stufate sopra. nu. 4 piatti 8
Mezi capretti dinanzi alessati, & poi fritti nella padella seruiti con aceto rosato, & Zuccaro sopra. numero 12 piatti 4
Pollanche marzoline affaggionate, seruite con limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra. nu. 12 piatti 4
Pasticcetti di teste di capretto intiere senz'osso ripiene d'vna per pasticcio. nu. 20 piatti 4
Lingue di vitella alessate tagliate per longo in due parti adorate con ouа, & poi fritte, seruite con limoncelli, & zuccaro sopra. nu. 6 piatti 4
Zigotti di castrato ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. nu. 4 piatti 4
Torte di pere moscarole. nu. 4 piatti 4
Pasticci piccioli di latte. nu. 20 piatti 4
Torte d herbe alla Bolognese. numero 4 piatti 4
piatti 6

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Carciofani cotti seruiti con aceto, sale, & pepe. nu. 20 piatti
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 20 piatti
Pere, & mele di più sorte. numero 60 piatti 4
Cascio Romagnolo. lib. 8 piatti
Casci marzolini spaccati di due libre l'vno. nu. 4 piatti 4
Scafi teneri con la scorza. numero 200 piatti 4
Mandole fresche spaccate. numero 300 piatti 4
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 7
Cialdoni fatti à scartocci. numero 200 piatti 4
Ciambellette di monache. numero 200 piatti 4

Le-

Leuata la touaglia,& data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide, & si seruirà.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib.3 piatti 4
Stecchi in piatti con acqua rosa. nn. 20 patti 4
Mazzetti di fiori profumati.nu 20 piatti 4
Conditi, & confettioni à beneplacito.piatti 4 per sorte

piatti 59

PRANZO ALLI XXV. DI GIVGNO con quattro seruitij di credenza, & quattro di cucina seruito à dieci piatti, con dieci Scalchi, & dieci Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

FRaole suacate, seruite con zuccaro sopra. lib. 20 piatti 10
Visciole palombine. lib. 30 piatti 10
Prugne monde, seruite con Zuccaro sopra. nu. 300 piatti 10
Arbicoccole. nu. 150 piatti 10
Biscotelli di marzapane.nu.60 piatti 10
Mostaccioli Napoletani. nnmero 60 piatti 10
Pignoccati freschi. nu. 60 piatti 10
Melangole dolci monde, seruite con Zuccaro sopra. nu. 60 piatti 10
Capi di latte, seruiti con Zuccaro sopra. nu. 60 piatti 10
Butiro passato per la stringa, seruito con zuccaro sopra. lib. 15 piatti 10

piatti 100

Secondo seruitio di credenza.

Tortiglioni grandi sfogliati alla Milanese, fatti con butiro.nu. 10 piatti 10
Orecchine sfogliate piene di compositione d'offelette seruite fredde con zuccaro sopra. nu. 60 piatti 10
Pasticci di vitella mongana di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. numero 10 piatti 10
Salciccioni cotti in vino tagliati in fette seruiti con limoncelli.nu. 12 piatti 10
Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con vua passa, & zuccaro sopra. lib. 10 piatti 10
Lonza di vitella arrostita allo spedo tagliata minuta, seruita con sugo di limoncelli, caretti, & Zuccaro sopra.lib. 60 piatti 10

piatti 60

Primo seruitio di cocina.

Crostate di visciole senz'osso, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. nu. 10 piatti 10
Pasticcetti sfogliati d'animelle, occhi, & orecchi di capretto, di otto oncie l'vno. nu. 60 piatti 10
Pollanchette d'India ripiene impillottate, arrostite allo spedo, seruite con Zuccaro, & limoncelli tagliati sopra.nu. 10 piatti 2
Salsa reale in piatti. piatti 10
Crostate di polpe, & gropponi di piccioni, & medolle di boue. nu. 10 piatti 10
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 10 piatti 10
Quaglie tramezzate con fegatelli di vitella arrostite allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra. numero 60 piatti 10
Testicoli d'agnello arrostiti allo spedo con sua crostata, seruiti con zuccaro, & sugo di melangole sopra. numero 60 piatti 10
Piccioni senz'osso stati in adobbo, & poi fritti, seruiti con zuccaro, & cannella, & del medesimo adobbo sopra. nu. 60 piatti 10
Leprotti arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapore sopra. nu. 20 piatti 10
Fritelle di latte con fiori di sambuco. nu. 300 piatti 10

piatti 120

Se-

Secondo seruitio di credenza.

Capponi giouani alessati con mortatelle seruiti con esse mortatelle, & petrosemolo sopra. nu. 20 piatti 10
Anatrelle domestiche grosse alessate, coperte, di tortelletti, seruiti con cascio, & cannella sopra. numer. 10 piatti 10
Vitella ripiena alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib. 50 piatti 10
Sapore bianco in piatti. piatti 20
Piccioni domestici ripieni alessati con piselli, & barbaglia di porco. num. 60 piatti 10
Pasticci di polletti di sei per pasticcio, seruiti caldi. nu. 10 piatti 10
Suppe di capirotata con cascio, & polpe di 20. piccioni sotto. piatti 15
Fiadoncelli ripieni d'vua passa, zuccaro, & cannella, medolle di boue, & rossi d'oua dure. nu. 60 piatti 10
Minestra di latte, rossi d'oua, & zuccaro. piatti 20
Gelo con polpa di cinque capponi sotto. piatti 20

piatti 135

Terzo seruitio di cocina.

Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senz'anime sopra. lib. 60 piatti 10
Conigli arrostiti allo spedo, seruiti con il suo sapore sopra. nu. 20 piatti 10
Paperi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. num. 10 piatti 10
Lombi di vitella stati in adobbo, & poi inuolti nella rete arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. lib. 60 piatti 10
Pasticci di polpette di vitella, che prima siano stati in adobbo di quattro libre per pasticcio. nu. 10 piatti 10
Vua fresca dell'anno passato conseruata. lib. 30 piatti 10
Capponi giouani ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con capperetti, & zuccaro sopra. nu. 20 piatti 10
Pasticci di Crema. nu. 10 piatti 10

piatti 80

Quarto, & vltimo seruitio di cocina.

Paperi ripieni stufati al forno, con diuerse frutte. nu. 20 piatti 10
Pasticci di piccioni di palombara, di quattro per pasticcio. nu. 10 piatti 10
Polpette di carne vitellina trammezzate di cascio, & oue sotteſtate. lib. 20 piatti 10
Gelo di color d'ambra gialla in canoncini. piatti 20
Limonea fatta con amandole, zuccaro, sugo di limoncelli, & altro. piatti 20
Teste di capretto alessate, seruiti con agliata sopra. nu. 30 piatti 10
Torte d'herbe alla Lombarda. num. 10 piatti 10
Torte bianche marzapanate. num. 10 piatti 10
Pasticci piccioli di pere moscarole, ò altre pere. nu. 60 piatti 10
Vn lauoriero di pasta fatto con latte, passato per la siringa, spolueriz ato di zuccaro. piatti 10

piatti 120

Terzo seruitio di credenza.

Carciosani cotti con aceto, & pepe. nu. 60 piatti 10
Carciosani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 60 piatti 10
Arbicoccole, & mirabolani. num. 150 piatti 10
Ceraſe Romaneſche. lib. 20 piatti 10
Pere & mele di più sorte. nu. 250 piatti 10
Cascio maiorichino. lib. 15 piatti 10
Cascio Romagnolo in forma di limoncelli. lib. 15 piatti 10

Gelo

Gelo in quadretti di piedi di capretto, & di vitella. piatti 15
Marroni cotti nelle bracie ſeruiti con ſale, pepe, & Zuccaro ſopra. num.250 piatti 10
Gambari cotti in vino, e ſpetierie, ſeruiti con aceto, & pepe. nu.300 piatti 10
Giuncate fatte in canne, ſeruite con zuccaro, & fiori ſopra. lib.40 piatti 10
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra. piatti 20
Cialdoni fatti a ſcartocci. nu.400 piatti 10
Ciambelle di monache. nu.250 piatti 10
piatti 155

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani ſi muteranno le ſaluiette bianche, & ſi ſeruirà.

Quarto, & vltimo ſeruitio di credenza.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib. 8 piatti 10
Stecchi ſeruiti ſu le foglie de viti. num.60 piatti 10
Mazzetti di fiori lauorati il piede con ſeta. nu. 60 piatti 10
Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro. nu.800 piatti 10
Ciambellette d'voua, & Zuccaro. nu.600 piatti 10
Condite di varie ſorte ſciroppate. piatti 10 per ſorte
Carciofani di più ſorte bianche. piatti 10
piatti 70

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo ſeruitio di credenza.

INſalate cotte di verzura di più ſorte. piatti 10 per ſorte
Inſalate crude di verzura di più ſorte. piatti 10 per ſorte
Inſalate di capparetti, & vua paſſa. lib.8 piatti 10
Inſalata di piedi di vitella. nu.20 piatti 10
Vua freſca dell'anno paſſato conſeruata. lib.20 piatti 10
Capi di latte ſeruiti con zuccaro, e fiori ſopra. nu.60 piatti 10
Ricotte paſſate, ſeruiti con Zuccaro, e fiori ſopra. lib.16 piatti 10
Gelo di piedi di caſtrato in quadretti, con pezzi di perſiche ſanguigne cotto. piatti 20
piatti 90

Secondo ſeruitio di credenza.

Frauole ſuacate, ſeruite con zuccaro ſopra. lib.20 piatti 10
Prugne monde, ſeruiti ſu le foglie di viti in piatti con zuccaro ſopra. num. 300 piatti 10
Arbicocche. nu.150 piatti 10
Viſciole palombine. lib.20 piatti 10
Lingue di bufalo ſalate, & ſalciccioni cotti in vino, tagliate in fette in tutto. lib.15 piatti 10
Preſciutto cotto in vino, & poi ſfilato, ſeruito con zuccaro, & ſugo di melangole ſopra. lib.15 piatti 10
Sommata cotta in vino tagliata in fette, ſeruita con limoncelli tagliati, & zuccaro ſopra. lib.10 piatti 10
Paſticci di vitella di ſei libre per paſticcio, ſeruiti freddi. nu.10 piatti 10
Offelle ſfogliate alla Milaneſe ſeruiti fredde. nu.60 piatti 10
Galli d'India arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti freddi con limoncelli tagliati, & zuccaro ſopra. nu.4 piatti 4
Salſa fatta d'vua paſſa, mandorle torate, & moſtaccioli. piatti 10
Tortiglioni ſfogliati fatti con butiro alla Lombarda. nu.10 piatti 10
piatti 14

Pri-

Primo seruitio di cocina.

Pollanchette d'India impillottate, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu.10 piatti 10
Pauoncini nostrali incartati arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra. nu.20 piatti 10
Ceruellate di fegato di vitella in la rete fritte. nu.30 piatti 10
Salsa d'vua passa. piatti 20
Pasticci di polpette di vitella di quattro libre per pasticcio, seruiti caldi. nu.10 piatti 10
Gelo passato per la stringa. piatti 20
Vn lauoriero di pasta voto. piatti 10
Paperetti picciolini ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con vua passa stufata, zuccaro, & sugo di melangole sopra. nu.20 piatti 10
Oliue di Genoua. nu.250 piatti 10
Leprotti arrostiti allo spedo, seruiti con il suo sapore sopra. nu.20 piatti 10
piatti 120

Secondo seruitio di cocina.

Capponi appostati alessati coperti di tortelletti, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu.10 piatti 10
Suppe di visciole senz'osso. piatti 20
Piccioni ripieni stufati con lingue di porco salate, & cipolle vecchie intiere. nu.60 piatti 10
Petto di vitella alessato seruito con petrosemolo sopra. lib.60 piatti 10
Pasticci di mezi capretti dinanzi sprezzati, d'vn mezo capretto per pasticcio. nu.10 piatti 10
Sapor bianco di amandole. piatti 20
Pollanche grosse d'India alessate, seruiti con fiori di boragine, & petrosemolo sopra. nu.10 piatti 10
Polpette di cinquanta libre di vitella, ripiene sotteſtate. nu.150 piatti 10
Torte bianche marzapanate. num.10 piatti 10
Sommata dissalata alessata, seruita con agliata sopra. nu.40 piatti 10
piatti 120

Terzo seruitio di cocina.

Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con melangole tagliate sopra. lib. 60 piatti 10
Zigotti di castrato fritti, & poi arrostiti allo spedo, seruiti con cipolle soffritte, & col medesimo sapor sopra. num.10 piatti 10
Capponi giouani ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu.20 piatti 10
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con oliue spaccate sopra. nu. 10 piatti 10
Anatre d'India arrostite allo spedo, seruite con visciole cotte in vino, & zuccaro sopra. nu.10 piatti 10
Sapor di prugne con corpo. piatti 20
Piccioni grossi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu.40 piatti 10
Lingue di vitella alessate, inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu.20 piatti 10
Visciole palombine. lib.30 piatti 10
Gelo in forma di mezo rilieuo. piatti 10
piatti 120

Quarto, & vltimo seruitio di cocina.

Paperi ripieni stufati con prugne, & pere. nu.10 piatti 10
Conigli arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. nu.20 piatti 10
Pasticci di teste di capretto con fette di gola di porco, di tre teste per pasticcio. nu.10 piatti 10
Spalle di castrato rifatte con la rete arrostite su la graticola, e seruite con sugo di me-

di melangole, & Zuccaro sopra. nu. 10 piatti 10
Mostarda amabile per sapore. piatti 20
Quaglie stufate con fette di sommata, & piselli freschi. nu. 60 piatti 10
Polpette di vitella d'vna libra arrostite allo spedo, e poi stufati con prugne, & visciole secche. lib. 40 piatti 10
Zinne di vaccina con latte di diece l'vna adorate, & fritte, seruite con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra. numero 2 piatti 20
Limonea, seruita con zuccaro sopra. piatti 20
Gelo con occhi, & orecchi di capretto sotto. piatti 20
Pasticci di fonghi Spagnuoli, di sei libre per pasticcio. nu. 10 piatti 10
Torte d'herbe alla lombarda. numero 10 piatti 10
Torte di pere moscarole. nu. 10 piatti 10
Pasticcetti piccioli di visciole d'vna libra per pasticcio. nu. 60 piatti 10
Pasticci di pedoni di carciofani di 20 per pasticcio. nu. 10 piatti 10
Ostreghe alessate, ò cotte sula graticola, seruite con sugo di melangole, & pepe sopra. nu. 250 piatti 10
piatti 190

Terzo seruitio di credenza.

Piselli teneri alessati con la scorza, seruiti con aceto, & pepe. lib. 30 piatti 10
Carciofani cotti seruiti con aceto, pepe. nu. 60 piatti 10
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 60 piatti 10
Pere ruspe, e d'altra sorte. nu. 200 piatti 10
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 10 piatti 10
Raniggioli Fiorentini. lib. 15 piatti 10
Cascio parmeggiano in fettuccie. lib. 12 piatti 10
Mandorli fresche spaccate, su le foglie di viti. nu. 40 piatti 10
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 20
Cialdoni fatti à scartocci. numero 400 piatti 10
Ciambellette di monache. numero 300 piatti 10
piatti 120

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide.

Quarto, & vltimo seruitio di credenza.
Ciambellette di oua, & zuccaro. nu. 400 piatti 10
Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro. nu. 800 piatti 10
Finocchio dolce fresco mondo il Gambo. lib. 8 piatti 10
Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 60 piatti 10
Mazzetti di fiori profumati. numero 60 piatti 10
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 10 per sorte
Cotognate di più sorte. piatti 10 per sorte
piatti 70

PRANZO IN GIORNO DI MAgro nell'antedetto mese con due seruitii di credenza & due di cocina, seruito à sei piatti, con sei Scalchi, & sei Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

PRugne monde, seruite con zuccaro sopra. nu. 100 piatti 6
Fraole suacate, seruite con zuccaro sopra lib. 8 piatti 6
Visciole, ò marasche seruite su le foglie di viti. lib. 12 piatti 6
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra. nu 24 piatti 6
Ricotte passate con la siringa. lib. 8 piatti 6

Tarantello libre quattro, & alici cinquanta mescolate insieme acconcie. piatti 6
Torte di visciole, seruite fredde. nu. 6 piatti 6
Fiadoncelli pieni di compositione d'offelle. nu. 24 piatti 6
piatti 48

Primo seruitio di cocina.

Oue fresche da beuere. nu. 24 piatti 6
Fritelle di cascio grasso, ricotta, & fiori di sambuco. nu. 10 piatti 6
Crostate di latte d'ombrina, ò di storione, con tarantello cotto. nu. 6 piatti 6
Polpette di storione di quattro oncie l'vna arrostite allo spedo, seruite con suo sapor sopra. nu. 50 piatti 6
Palamidi cotti su la graticola, seruiti con suo sapor sopra. lib. 20 piatti 6
Rossi d'oua affritellati ne' piatti d'argento alla Francese, seruiti con zuccaro, & cannella sopra. nu. 48 piatti 6
Ranioli senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. num. 100 piatti 6
Riso cotto con latte, & butiro, seruito con zuccaro, & cannella sopra. piatti 8
piatti 50

Secondo seruitio di cocina.

Storione cotto in bianco con acqua, & sale, seruito con petrosemolo sopra. lib 24 piatti 6
Sapor bianco d'amandole. piatti 6
Torte di saluiata. nu. 6 piatti 8
Luccio in potaggio. lib. 18 piatti 6
Fritelle d'oua dure, seruite con zuccaro, & cannella sopra. nu. 50 piatti 6
Lucetti fritti, seruiti con agrestata sopra. lib. 24 piatti 6
Frittate doppie di otto oua l'vna, tramezzate di prouatura fresca, & zuccaro, & poi sotteſtate nel butiro, numero 6 piatti 6
Calamaretti piccioli fritti, seruiti con melangole tagliate sopra. numero 18 piatti 6
Triglie, & altri pescetti maritimi fritti, seruiti con melangole tagliati sopra. lib. 18 piatti 6
Pasticci di tinche con piselli per dentro, di cinque libre per pasticcio. numero 6 piatti 6
piatti 62

Secondo seruitio di credenza.

Torte d'herbe alla Lombarda. numero 5 piatti 6
Torte bianche. nu 6 piatti 6
Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pepe. nu. 24 piatti 6
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu 24 piatti 6
Pere, & mele di più sorte. numero 72 piatti 6
Cascio parmeggiano in fettuccie. lib. piatti 6
Casci marzolini spaccati di due libre l'vno. lib. 6 piatti
Scafi teneri con la scorza. numero 100 piatti 6
Mandorle fresche spaccate, seruite su foglie di viti. nu 200 piatti
Arbicoccole grossi. nu. 100 piatti
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra piatti 8
Cialdoni fatti à scartocci. numero 300 piatti 6
Ciambellette di monache. numero 200 piatti 6

Leuata la touaglia, & datta l'acqua alle mani, si muterà saluiette candide.

Finocchio dolce verde mondo il Gambo. lib. 4 piatti 6
Stecchi profumati. nu. 24 piatti 6
Mazzetti di fiori lauorati li piedi di seta. nu. 24 piatti 6

Con-

Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 6

piatti 104

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Visciole, ò marasche. lib. 12 piatti 6
Arbicoccole grosse. nu. 100 piatti 6
Insalate di verdura di più sorte. piatti 6 per sorte.
Alici acconcie con aceto, olio, & origano. nu. 80 piatti 6
Tartarughe acconcie. lib. 4 piatti 6
Sgombri marinati, seruiti con suo sapore sopra. lib. 12 piatti 6
Sardolini marinati, seruiti con suo sapore sopra. lib. 12 piatti 6
Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 6 piatti 6
Salate di code di cinquecento gambari. piatti 6
Polpette passate, seruite con zuccaro sopra. lib. 6 piatti 6
Pasticci di corui di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. nu. 6 piatti 6

piatti 72

Primo seruitio di cocina.

Pezzi d'ombrina stufati con cipolle intiere. lib. 24 piatti 6
Tinche riuerse ripiene cotte sula graticola, seruite con suo sapore sopra. lib. 24 piatti 6
Torte di sarde senza spina. numero 6 piatti 6.
Anguille arrostite allo spedo con sua crostata, seruite con zuccaro, & limoncelli tagliati sopra. lib. 15 piatti 6
Granchi mutati fritti, seruiti con sugo di melangole sopra. nu. 50 piatti 6
Rauioli con spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella. nu. 120 piatti 6
Minestra di piselli con pezzi di tenche stufate con esse. piatti 8
Oue dure ripiene, seruite con suo sapore d'amandole sopra. nu. 50 piatti 6
Camoncini d'oua, di due oua l'vno, pieni d'vua passa, & zuccaro, seruiti con limoncelli tagliati, con zuccaro, & cannella sopra. nu. 24 piatti 6

piatti 56

Secondo seruitio di cocina.

Frauoline fritte, seruite con sugo di melangole, sopra. lib. 18 piatti 6
Potaggio di lumache cauate numero 300 piatti 6
Rane fritte coperte d'agrestata. nu. 200 piatti 6
Frittate verdi con sugo d'herbe, d'otto oua l'vna. nu. 6 piatti 6
Pesciolini di fiumi fritti, seruiti con sale, & sugo di limoncelli sopra. lib. 12 piatti 6
Lumache fritte, coperte di salsa verde. nu. 600 piatti 6
Vn lauoriero di pasta voto. piatti 6

piatti 42

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte bianche. nu. 6 piatti 6
Torte d'herbe. nu. 6 piatti 6
Pasticci di pedoni di carciofani, di dieci pedoni per pasticcio. nu. 6 piatti 6
Carciofani cotti seruiti con aceto, & pepe. nu. 24 piatti 6
Piselli teneri alessati con la scorza, seruiti con aceto, & pepe. lib. 9 piatti 6
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 24 piatti 6
Pere, & mele di più sorte. nu. 100 piatti 6
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 8 piatti 6
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 6 piatti 6
Mandorli fresche spaccate, su le foglie di viti. nu. 200 piatti 6

Arbicoccole grosse. nu. 72 piatti 6
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 6
Cialdoni fatti à scartocci. numero 250 piatti 6
Ciambellette di monache. numero 200 piatti 6

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le saluiette candide, & si seruirà.

Finocchio fresco dolce. lib. 4 piatti 6
Stecchi profumati. nu. 24 piatti 6
Mazzetti di fiori. nu. 24 piatti 6
Conditi, & confettoini à beneplacito. piatti 6 per sorte

piatti 110

COLLATIONE FATTA ALL'vltimo di Giugno à Monte Cauallo, nella Vigna dell'Illustrissimo, & Reuerendissimo Cardinale di Carpi Ridolfo Pio, dal Signor Giouan Lodouico, fratello di detto Cardinale.

Primo seruitio.

Mostaccioli Napolitani. numero 40 piatti 8
Calicioni di marzapane. numero 40 piatti 8
Pignoccati freschi. nu. 40 piatti 8
Morselletti di marzapane in più foglie. nu. 40 piatti 8
Melangole di mezo sapor monde seruite con zuccaro sopra. nu. 40 piatti 8
Fraole suacate in tazze, seruite con zuccaro sopra. lib. 16 piatti 8
Prugne damaschine monde. numero 300 piatti 8
Visciole palombine, & marasche. lib. 32 piatti 8
Celse more. nu. 800 piatti 8
Arbicoccole grosse mirabolane. nu. 200 piatti 8
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra. nu. 40 piatti 8
Pasticci di vitella di sei libre per pasticcio cauati delle casse tagliati in fette. nu. 8 piatti 8
Caparetti con vua passa, & zuccaro, & aceto rosato, mescolati con libre quattro di presciutto sfilato. lib. 4 piatti 8
Galli d'India arrostiti allo spedo, seruiti freddi trinciati. nu. 4 piatti 8
Sapor di visciole con corpo. piatti 1;
Oliue di Spagna. nu. 300 piatti 8
Gelo di piedi di polli, & di capretto in quadretti. piatti 1;
Lingue di boue salate, & salcicciom cotti in vino tagliati in fette in tutto. lib. 12 piatti 8
Piccioni senz'osso stati in adobbo reale, & fritti, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro, & cannella sopra. numero 40 piatti 8
Torte di pere moscarole marzapanate seruite fredde. nu. 8 piatti 8
Orecchine piene di bianco magnare. nu. 40 piatti 8
Fuccacine sfogliate fatte con butiro. nu. 40 piatti 8.

piatti 154

Secondo, & vltimo seruitio.

Gambari cotti in vino, & spetierie, seruiti con aceto, & pepe. numero 300 piatti 8
Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pepe. nu. 40 piatti 8
Piselli teneri alessati con la scorza, seruiti con aceto, & pepe. lib. 16 piatti 8
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 40 piatti 8
Pere moscarole. lib. 40 piatti 8
Capi di late alla Bolognese. numero 8 piatti 8
Amandole fresche spaccate, su le foglie di viti. lib. 300 piatti 8
Pere, & mele di più sorte. numero 150 piatti 8

Ca-

Cascio Romagnuolo. *lib.* 16 *piatti* 8
Ranioli Fiorentini. *lib.* 16 *piatti* 8
Cascio Parmeggiano in setuccie. *lib.* 16 *piatti* 8
Nocelle fresche, monde. *numero* 16 *piatti* 8
Giuncate fatte in giunco, seruiti con rose, & Zuccaro sopra. *nu.* 32 *piatti* 8
Neue di latte seruita con Zuccaro sopra. *piatti* 13
Cialdoni fatti à scartocci. *numero* 300 *piatti* 8
Ciambellette di monache. *numero* 200 *piatti* 8
Cialdoni fatti di mollica di pane, & zuccaro. *nu.* 400 *piatti* 8

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide, con cocchiari, & forcine.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. *lib.* 16 *piatti* 8
Stecchi profumati. *nu.* 40 *piatti* 8
Mazzetti di fiori lauorati il piedi d'oro, & seta. *nu.* 40 *piatti* 8
Conditi sciroppati, di più sorte. *lib.* 16 *piatti* 8 *per sorte*
Confettioni bianche di più sorte in scatole di due libre l'vna. *nu.* 8 *piatti* 8
Gelo di cotogne in scatoline. *numero* 40 *piatti* 8
Cotognate muschiate fine, in scatole, di due libre l'vna. *nu.* 8 *piatti* 8

piatti 197

MESE DI LVGLIO.

PRANZO ALLI VIII. DI Luglio con vn seruitio solo di cocina & due seruitii di credenza, seruito a tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

CApi di latte, seruiti con zuccaro sopra. *nu.* 16 *piatti* 3
Mostaccioli Romaneschi. *numero* 19 *piatti* 3
Meloni bianchi, & rossi tagliati. *num.* 6 *piatti* 3
Casci marzolini Fiorentini, di due libre l'vno spaccati. *nu.* 3 *piatti* 3
Lingue di boue salate, & somata salata, cotta in vino, tagliata in fette mescolate insieme, in tutto. *lib.* 8 *piatti* 3
Pasticci di vitella di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. *nu.* 3 *piatti* 3
Bizzi sfogliate fatte con butiro. *num.* 16 *piatti* 3

piatti 37

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

Fritelle di latte alla Venetiana, seruite con zuccaro sopra. *numero* 100 *piatti* 3
Crostate d'animelle di capretto, con fette di presciutto. *nu.* 3 *piatti* 3
Pollastri ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. *nu.* 16 *piatti* 3
Quaglie in brodo lardiero. *numero* 16 *piatti* 3
Paperi ripieni stufati al forno con diuerse frutte. *nu.* 3 *piatti* 3
Capponi giouani alessate coperti di ranioli senza spoglia, seruiti con cascio, Zuccaro, & cannella sopra. *nu.* 6 *piatti* 3
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con petrosemolo sopra. *numero* 3 *piatti* 3
Salsa verde per sapore. *piatti* 5
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senz'osso sopra. *lib.* 18 *piatti* 3

Pic-

Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. nu. 16 piatti 3
Visciole fresche in piatti. lib. 9 piatti 3
Cocuzze ripiene alessate con due libre di mortatelle. piatti 5
Piccioni stufati con piselli, & gola di porco. nu. 16 piatti 3
piatti 43

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte d'herbe alla lombarda. numero 3 piatti 3
Torte bianche marzapanate. numero 3 piatti 3
Pasticcetti di pedoni di carciofani di tre per pasticcio. nu. 16 piatti 3
Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe. nu. 16 piatti 3
Pere moscarole, & altre pere. lib. 9 piatti 3
Casci marzolini d'vna libra e meza l'vno spaccati. nu. 3 piatti 3
Cascio parmeggiano in fetuccie. lib. 6 piatti 3
Amandole fresche spaccate. numero 200 piatti 3
Giuncate seruite con zuccaro sopra. lib. 6 piatti 3
Neue di latte, seruita con Zuccaro sopra. piatti 5
Cialdoni fatti à scartocci. numero 150 piatti 3
Ciambellette di monache. numero 100 piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua odorifera alle mani si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce verde mondo il Gambo. lib. 2 piatti 3
Stecchi su le foglie di viti. nu. 16 piatti 3
Mazzetti di fiori profumati, numero 16 piatti 3
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 3 per sorte
piatti 50

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo, con vn seruitio più di cucina.

Primo seruitio di credenza.

INsalata di vertura di più sorte. piatti 3 per sorte.
Melloni bianchi, & rossi. numero 8 piatti 3
Cascio Romagnuolo. lib. 6 piatti 3
Pasticci di vitella di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. numero 3 piatti 3
Lingue di boue salate cotte in vino tagliate in fette. nu. 2 piatti 3
Sommata cotta in vino tagliata in fette, seruita con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 6 piatti 3
Presciutto cotto in vino, tagliato in fette, seruito con zuccaro, e vua passa, cotta in vino, & zuccaro sopra. lib. 6 piatti 3
Offelle alla Milanese. num. 16 piatti 3
Sfogliatelle di bianco magnare. num. 16 piatti 3
piatti 27

Primo seruitio di cocina.

Pollastri picciolini arrostiti allo spedo stufati alla Catelana. num. 16 piatti 3
Tortore giouani arrostite allo spedo, seruiti con sua crostata. nu. 16 piatti 3
Conigli arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. nu. 6 piatti 3
Crostate di persiche. nu. 3 piatti 3
Lingue di vitella picciole inuolte con la rete arrostite allo spedo, seruite con zuc-

zuccaro, & ſugo di melangole ſopra. lib 6 piatti 3
Lonza di vitella arroſtita allo ſpedo, ſeruita con oliue ſenz'oſſo, & zuccaro, & ſugo di melangole ſopra. lib.18 piatti 4
Gelo di carne in tazzette di più colori. nu.16 piatti 3
Mezi capretti di dietro arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro ſopra. nu.3 piatti 3
piatti 24

Secondo ſeruitio di cocina.

Capponi giouani aleſſati, con due ſalami ſpaccati, ſeruiti caldi con eſſi ſalami, & petroſemolo ſopra. nu.6 piatti 3
Teſte picciole di vitella aleſſati in bianco, ſeruite con fiori di borragine ſopra, & melangole in bocca. nu.3 piatti 2
Agliata fatta con amandole. piatti 5
Piccioni ſtufati con rape di cauoli torzuti, & barbaglia di porco. nu.16 piatti 3
Paſticci picciolini di fegato di polli, oua non nate, & roſſi d'oua cotti duri, ſeruiti caldi con zuccaro ſopra. nu. 16 piatti 3
Mezi capretti dinanzi aleſſati, ſeruiti con magiorana ſopra. nu.3 piatti 2
Pollanche noſtrali affaggianate, ſeruiti con melangole tagliate ſopra. num.9 piatti 3
Salſa verde per ſapore. piatti 5
Paſticci d'anatrotte giouani di tre per paſticcio. nu.3 piatti 3
Paperi giouani ſtufati, ſeruiti con pedoni di carciofani cotti ſopra. nu. 3. piatti 3
Oliue di Genoua. nu.100 piatti 3
Vua freſca dell' anno paſſato conſeruata. lib.10 piatti 3
Palombelle arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſugo di melangole, capparetti, & zuccaro ſopra. nu.12 piatti 3
Retorte di paſta ſpogliata. nu.3 piatti 3
piatti 46

Secondo, ſeruitio di credenza.

Torte di piſelli freſchi. nu.3 piatti 3
Torte d'herbe alla Lombarda. num.3 piatti 3
Carciofani crudi, ſeruiti con ſale, & pepe. nu.16 piatti 3
Pere, & mele di più ſorte. nu.50 piatti 3
Caſcio Maiorichino. lib.6 piatti 3
Arbicoccole groſſe. nu.50 piatti 3
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra. piatti 5
Cialdoncini fatti a ſcartocci. num. 150 piatti 3
Ciambellette di monache. num. 100 piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Finocchio dolce freſco mondo il gambo. lib.2 piatti 3
Mazzetti di fiori profumati. num. 16 piatti 3
Stecchi ſu le foglie di viti. nu.16 piatti 3
Conditi, & confettioni, a beneplacito. piatti 3 per ſorte
piatti 41

PRANZO ALLI XV. DI LVGLIO con due ſeruitij di credenza, & due di cocina, ſeruito a quattro piatti, con quattro Scalchi, & quattro Trincianti.

Primo ſeruitio di credenza.

Melloni bianchi, & roſſi. nu.8 piatti 4
Caſci marzolini di due libre l'vno ſpaccati. nu.4 piatti 4
Capi di latte, ſeruiti con zuccaro ſopra. nu.20 piatti 4
Prugne monde, ſeruite ſu le foglie de viti
con

con Zuccaro sopra. nu 100 piatti 8
Ficchi mondi, seruiti su le foglie de viti. nu.80 piatti 4
Fraole suacate, seruite con zuccaro sopra. lib.6 piatti 4
More fresche, seruiti su le foglie di viti. no.300 piatti 4
Melangole di meZo sapore monde, seruite con zuccaro sopra. nu.20 piatti 4
Presciutto, & salciccioni cotti in vino, tagliati in fette. lib.8 piatti 4
Morselletti di marzapane. nu.20 piatti 4
Pezzi sfogliate fatte con butiro seruite fredde. nu.20 piatti 4
piatti 44

Primo seruitio di cocina.

Animelle di vitella inuolta nella rete, arrostiti allo spedo, seruite con sugo di limoncelli, & Zuccaro sopra. para 4 piatti 4
Animelle, & testicoli di capretto, con fettoline di gola di porco seruite con sugo di melangole, zuccaro, & pepe sopra, in tutto. lib.8 piatti 4
Crostate di visciole senz'osso. numero 4 piatti 4
Pollastrelli picciolini a foggia di starnotti ripieni cõ finocchio, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu.20 piatti 4
MeZi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra. nu.4 piatti 4
Grattonata di quattro petti di capretto, seruita con Zuccaro, & cannella sopra. piatti 5
Quaglie arrostite allo spedo con sua crostata. nu.40 piatti 5
Fritelle di latte, seruite con zuccaro sopra. nu.100 piatti 4
Polpette di vitella di quattro oncie l'vna arrostite allo spedo seruite con vua passa cotta in vino, & Zuccaro sopra. nu. 40 piatti 4
piatti 38

Secondo seruitio di cocina.

Capponi giouani alessati, seruiti con petrosemolo sopra. nu.8 piatti 4
Panzette di vitella ripiene alessate, seruite con fiori di borragine, & menta sopra. lib.20 piatti 4
Sapor bianco d'amandole. piatti 5
Minestra di piselli con due mortadelle tagliate in fette dentro. piatti 6
Piccioni stufati con cocuZze ripiene. nu. 20 piatti 4
Pasticci di lingue di vitella, con suo sapor dentro, di due libre per pasticcio. nu.4 piatti 4
Paperi stufati al forno con prugne, e visciole secche. nu.4 piatti 4
Teste di capretto alessate, & adorate con oua, & fritte, seruite con limoncelli tagliati con zuccaro, & cannella sopra. nu.10 piatti 4
Torte di pere moscarole. nu.4 piatti
Torte di saluiata. nu.4 piatti
piatti

Secondo & vltimo seruitio di credenza.

Carciofani cotti seruiti con aceto, & pepe. nu.20 piatti
Carciofani crudi, seruiti con sale & pepe nu.20 piatti 4
Pasticci di pere moscarole di meza libra per pasticcio. nu.20 piatti
Piselli teneri alessati con la scorZa, seruiti con aceto, & pepe. lib.8 piatti
Pere, & mele di più sorte. nu.80 piatti
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. piatti 4
Cascio di riuiera. lib.8 piatti
Mandorli fresche spaccate. num.200 piatti 4
Arbicoccole grosse. nu.90 piatti
Neue di latte seruita con zuccaro sopra piatti 5
Cialdoni fatti a scartocci. nu.160 piatti 4

Ciam-

Ciambellette di monache. numero 150 piatti 4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le saluiette candide.

Finocchio dolce fresco. lib. 2 piatti 4
Stecchi su le foglie di viti. numero 20 piatti 4
Mazzetti di fiori profumati. numero 20 piatti 4
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 4

piatti 65

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo, con vn seruitio solo di cocina, & due seruitii di Credenza.

Primo seruitio di credenza.

Meloni bianchi, & rossi tagliati. nu. 8 piatti 4
Cascio maiorichino. lib. 8 piatti 4
Insalata di fiori di borragine, & cappareti. piatti 4
Insalata di piedi di capretto. piatti 4
Visciole palombine. lib. 8 piatti 4
Frauole suacate, seruite con zuccaro sopra. lib. 8 piatti 4
Mostaccioli Napoletani. numero 20 piatti 4
Capponi sopramentati, seruiti freddi. nu. 8 piatti 4
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra. nu. 20 piatti 4
Lingue di bufalo salate, & salciccione cotto in vino, tagliati in fette, seruite insieme, in tutto. lib. 8 piatti 4
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita fredda con zuccaro, & limoncelli tagliati sopra. lib. 24 piatti 4
Sapor di prugne. piatti 5
Fiadoncelli ripieni sfogliati. numer. 20 piatti 4

piatti 53

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

Pollanche affaggianate, seruite con melangole tagliate sopra. numero 12 piatti 4
Schiena di castrato alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib. 24 piatti 4
Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. numero 20 piatti 4
Pasticci di quaglie di dieci per pasticcio. nu. 4 piatti 4
Paperi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con agresto intiero stufato sopra. nu. 4 piatti 4
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con salsa verde sopra. numero 4 piatti 4
Salciccioni cotti in vino, tagliati per longo in due parti, seruiti con petrosemolo sopra. lib. 8 piatti 4
Torte bianche. nu. 4 piatti 4
Tartara fatta con latte. nu. 4 piatti 4

piatti 36

Secondo & vltimo seruitio di credenza.

Carciofani soffritti con butiro, seruiti con sugo di melangole, & pepe sopra. nu. 20 piatti 4
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 20 piatti 4
Pere, & mele di più sorte. numero 60 piatti 4
Cascio di Riuiera. lib. 8 piatti 4
Cascio Romanuolo. lib. 8 piatti 4
Nocelle monde. nu. 200 piatti 4
Giuncata seruite con zuccaro sopra. lib. 8 piatti 4
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 5
Cialdoncini fatti à scartocci. num. 200 piatti 4
Ciambellette di monache. numero 200 piatti 4.

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce fresco. numero 3 piatti 4
Stecchi con piatti in acqua rosa. num. 20 piatti 4
Mazzetti di fiori profumati. numero 20 piatti 4
Conditi, & confettioni di più sorte, à beneplacito, piatti 4 per sorte piatti 57

PRANZO ALLI XXV. DI Luglio con due seruitii di Credenza, & due di Cocina, seruito à otto piatti con otto Scalchi, & otto Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

CApi di latte, seruiti con zuccaro sopra. nu. 50 piatti 8
Caliccioni cioè spoletti di marzapane. nu. 50 piatti 8
Mostaccioli Napoletani. numero 50 piatti 8
Melloni bianchi, & rossi. numero 24 piatti 8
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 8 piatti 8
Prugne monde seruite con zuccaro sopra. nu. 250 piatti 8
Fraole suacate, seruite con zuccaro sopra. lib. 16 piatti 8
Pasticci di vitella di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. nu. 8 piatti 8
Salciccione, & lingue di bufalo salate cotte in vino, tagliate in fette, in tutto. lib. 10 piatti 8
Maraschè freschè, seruite su le foglie di viti. lib. 24 piatti 8
Pizze sfogliate fatte con butiro. num. 50 piatti 8
Gelo con polpe di capponi sotto. piatti 17
piatti 105

Primo seruitio di cocina.

Beccafichi arrostiti allo spedo con la crostata. nu. 200 piatti
Starnotti arrostiti allo spedo, seruiti in capparetti sopra. nu. 50 piatti
Tortore giouani arrostite allo spedo, con la crostata. nu. 50 piatti
Leprotti arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. numero 16 piatti 8
Crostate d'animelle di capretto. num. piatti 8
Pasticcetti sfogliati d'animelle di vitella battute. nu. 50 piatti
Testicoli d'agnello arrostiti allo spedo con sua crostata. nu. 60 piatti
Pollanchette d'India ripiene impillottate minute arrostite allo spedo, seruite con aceto rosato, & zuccaro sopra. num. piatti 8
Salsa reale in piatti. piatti
Olive di Tiuoli. nu. 400 piatti
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. nu. 8 piatti
Teste di capretto indorate, seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra lib. 25 piatti 8
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con melangole tagliate sopra. lib. 50 piatti 8
Fritelle di latte, oua, & seruite con zuccaro sopra. nu. 250 piatti 8
Piccioni senz'osso stati in adobbo, & fritti seruiti con zuccaro sopra. numero 50 piatti 8

piatti 129

Secondo seruitio di cocina.

Capponi giouani ripieni alla lombarda alessati coperti di rauioli senza spoglia seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 16 piatti 8
Petto di vitella alessato seruito con petrosemolo sopra. lib. 50 piatti 8

Pa-

Paperi grossi ripieni stufati con prugne, & pere. nu. 8 piatti 8
Suppe di visciole, ò maraschе, seruite con zuccaro sopra. piatti 17
Pasticci di lingue di vitella con suo sapore dentro di due lingue per pasticcio. nu. 8 piatti 8
Piccioni stufati con piselli, & mortatelle. nu. 50 piatti 8
Sapor bianco d'amandole. piatti 17
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con petrosemolo sopra. numero 8 piatti 8
Salsa verde in piatti. piatti 17
Bianco magnare in piatti seruito con grani di mele granate, & Zuccaro sopra. piatti 17
Anatrine giouani ripiene stufate con prugne, & visciole secche. numero 16. piatti 8
Torte di visciole seruite con zuccaro sopra. nu. 8 piatti 8
Zigotti di castrati ripieni cotti allo spedo, seruiti caldi con suo sapor sopra. num. 8 piatti 8.
Piedi di vitella alessati, seruiti freddi con agliata sopra. nu. 16 piatti 8
Gelo di carne in quadretti con fette di salciccione sotto. piatti 17
piatti 165

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte verdi alla Lombarda. numero 8 piatti 8
Torte di latte, & ricotta frescha pecorina. nu. 8 piatti 8
Pasticci di pere moscarole, di mezza libra per pasticcio. nu. 50 piatti 8
Persiche duraci monde, seruite in tazze con vino bianco. nu. 50 piatti 8
Arbicocche grosse. nu. 150 piatti 8
Noci fresche monde state nel vino rosso. nu 200 piatti 8.
Nocelle monde, seruite su le foglie di viti. nu. 600 piatti 8
Pere, & mele di più sorte. numero 150 piatti 8
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 600 piatti 8
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 60 piatti 8
Gambari di ponte Salare cotte in vino, & spetierie, seruiti con aceto, & pepe. nu. 30 piatti 8
Giuncate fatte in giunchi, seruite con Zuccaro sopra. lib. 16 piatti 8
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 17
Cialdoni fatti à scartocci. numero 600 piatti 8.
Ciambellette di monache. nu. 300 piatti 8

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide & si seruirà.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib. 6 piatti 8
Stecchi su le foglie di viti in piatti. nu. 50 piatti 8
Mazzetti di fiori lauorati il pie di seta, & oro. nu. 50 piatti 8
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 8 per sorte
piatti 161

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INsalata di lattughette, & fiori di borragine. piatti 8
Insalata di mescolanza con più fiori. piatti 8
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra. nu. 50 piatti 8
Salciccioni, & sommata cotta in vino, tagliati infette. lib. 16 piatti 8
Capponi sopramentati, seruiti freddi. nu. 16 piatti 8

Salsa d'vua passa, & mostacciuoli. piatti 17
Melloni bianchi, & rossi. numero 19 *piatti* 8
Cascio di Riuiera. lib. 16 *piatti* 8
Prugne monde, seruite con zuccaro sopra. nu. 200 *piatti* 8
Arbicoccole grosse. nu. 150 *piatti* 8
Galli d'India arrostiti allo spedo, seruiti freddi, con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 4 *piatti* 4
Offelle sfogliate fatte con butiro. nu. 50 *piatti* 8
Gelo in foggia di ventresca. piatti 17
Pasticci di lomboli di comporeccia, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio num. 8 *piatti* 8
Vue frosca conseruata. numero 24 *piatti* 8

piatti 134

Primo seruitio di cocina.

Ceruellate di fegato di pollo, & animella di vitella inuolte nella rete cotte allo spedo, ouero soffritte nella padella, seruite con sugo di melangole sopra. nu. 24 *piatti* 8
Quaglie arrostite allo spedo con sua crostata. nu. 100 *piatti* 8
Tortore giouani arrostite allo spedo con sua crostata. nu. 50 *piatti* 8
Fegatelli di vitella inuolti nella rete, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, et pepe sopra. nu. 100 *piatti* 8
Pasticcetti sfogliati pieni di bianco magnare. nu. 50 *piatti* 8
Conigli arrostiti allo spedo, seruiti con salimoia fatta alla Spagnola sopra. nu. 24 *piatti* 8
Olive di Bologna. *nu.* 250 *piatti* 8
Polletti arrostiti allo spedo, & poi sfusati con fette di limoncelli, Zuccaro, & acqua rosa. nu. 50 *piatti* 8
Beccafichi trameZati con lauro, arrostiti allo spedo, seruiti con zuccaro, & sugo di melangole sopra. nu. 350 *piatti* 8
MeZi capretti di dietro, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate, & Zuccaro sopra. nu. 8 *piatti* 8
Pasticci anatrotte di due per pasticcio. nu. 8 *piatti* 8
Pollanche nostrali affaggianate, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu. 24 *piatti* 8
Pauoncini nostrali arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & Zuccaro sopra. nu. 16 *piatti* 8
Salsa in piatti reale. piatti 17
Pasticci di capponi giouani seruiti caldi di due per pasticcio. nu. 8 *piatti* 8

piatti 129

Secondo seruitio di cocina.

Teste di vitella alessate, seruite con sopra di borraggine sopra. numero 8 *piatti* 8
Capponi appastati alessati, seruiti con petrosemolo sopra. nu. 8 *piatti* 8
Piccioni stufati con cucuZZe ripiene, & gola di porco. nu. 50 *piatti* 8
Pasticci di lomboli di seccaticcia, di sei libre per pasticcio, seruiti caldi. num. piatti 8
MeZi capretti dinanZi alessati, seruiti con petrosemolo sopra. numero 8 *piatti* 8
Suppe di capriottata, con polpe di quattro paperi sotto alessati. piatti 8
Cauoli torZuti con mortatelli in minestra alla Napoletana. piatti 17
Sommata dissalata alessata, stata in adobbo, & poi inuolta nella rete arrostita allo spedo, seruita con zuccaro, & cannella sopra. lib. 32 *piatti* 8
Pasticci grandi pieni, di Crema. num. piatti 8
Zinne di vaccina alessate, & poi tagliate in fette, indorate con oua, & fritte con mostarda amabile sopra. lib. 12 *piatti* 8
Pasticci di quaglie con salciccione grattato dentro, di sei quaglie per pasticcio. nu. piatti 8

Torti-

Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 8 *piatti* 8
Suppe di pere moscarole, & prugne cotte in vino, & zuccaro. piatti 17
piatti 122

Secondo seruitio di credenza.

Torte di melloni. nu. 8 *piatti* 8
Torte di pere moscarole. numero 8 *piatti* 8
Pasticci di pedoni di carciofani, di dodici per pasticcio. nu. 8 *piatti* 8
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 50 *piatti* 8
Pere, & mele di più sorte. numero 150 *piatti* 8
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 12 *piatti* 8
Casci marzolini, di due libre me[z]a l'vno spaccati. nu. 8 *piatti* 8
Persiche duraci monde, seruiti in piatti con vino. nu. 100 *piatti* 8
Nocelle monde, fresche. numero 600 *piattti* 8
Noci fresche monde stati in vino rosso. nu. 200 *piatti* 8
Gambari di Ponte Salare cotti in vino, & spetierie seruiti con aceto, & pepe. nu. 300 *piatti* 8
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 17
Cialdoni fatti à scartocci. numero 400 *piatti* 8
Ciambellette di monache. numero 150 *piatti* 8

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio fresco verde mondo il gambo. lib. 6 *piatti* 8
Stecchi profumati. nu. 50 *piatti* 8
Mazzetti di fiori lauorati il pie d'oro, & seta. nu. 50 *piatti* 8
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 8 *per sorte.*
Gelo di cotogne in scatoline. numero 50 *piatti* 8

piatti 161

PRANZO IN GIORNO, Magro, nel soprascritto mese di Luglio, fatto d'oua, & butiro solamente, il quale potrà seruire d'ogni mese, seruito à cinque piatti, con cinque Scalchi, & cinque Trincianti, con due seruitù di cocina, & due di credenza.

Primo seruitio di credenza.

Piglinosi gl'antipasti, & posposti dell'antiscritte liste, li quali saranno più commodi, si nel principio, come nell'vltimo, & il simile si farà in la cena, eccettuando le cose grasse.

Primo seruitio di cocina.

Oue fresche da beuere. numero 60 *piatti* 5
Fritelle d'oua sparse nell'acqua. nu. 100 *piatti* 5
Canoncini di dua oua l'vno ripieni d'vua passa, & zuccaro. nu. 25 *piatti* 5
Frittate alla Fiorentina sottili, l'vno sopra l'altra, spolueriz[z]ate tra l'vna, & l'altra di zuccaro, & cannella. nu. 25 *piatti* 5
Suppe d'oua sparse, di dieci oua per piatto, seruite con zuccaro, cannella, & sugo di melangole sopra. piatti 5
Oue cotte nel spedo, cioè scaldisi prima lo spedo, e poi inspedinosi l'oua con destrezza, e facinosi cuocere. numero 50 *piatti* 5
Vermicelli fatti di rossi d'oua dure, zuccaro, & butiro. lib. 10 *piatti* 5
piatti 35

Pri-

piatti 7
Cialdoncini fatti con mollica di pane, & zuccaro. nu.800 piatti 7
Confettioni bianche, & conditi di più sorte a beneplacito. nu.14 piatti 7. per sorte.
Gelo di cotogne in scatoline. num.40 piatti 7
Scatole di cotognata muschiata di due libre l'vna. nu.7 piatti 7
piatti 70

MESE D'AGOSTO.

PRANZO ALLI VIII. D'AGOSTO con vn seruitio solo di cocina, & due di credenza, seruito à tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Melloni bianchi, & rossi. num.6 piatti 3
Cascio di Romagna. lib.6 piatti 3
Prugne monde, seruite con zuccaro sopra. nu.100 piatti 3
Visciole palombine, & marasche. lib. 12 piatti 3
Arbicoccole, & mirabolane. nu.80 piatti 3
Fichi mondi su le foglie de viti. num. 64 piatti 3
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra. nu.16 piatti 3
Presciutto cotto in vino tagliato in fette. lib.5 piatti 3
Capponi sopramentati, seruiti con melangole tagliate sopra. nu.6 piatti 3
Sapor di visciole. piatti 5
Oliue di Cicilia. nu.10 piatti 3
Pizze sfogliate fatte con butiro. num.16 piatti 3
Offelle seruite fredde. nu.16 piatti 3
piatti 41

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

Beccasichi arrostiti allo spedo con sua crostata di fior di finocchio, & Zuccaro sopra. nu.80 piatti 3
Tortorelle giouani arrostite allo spedo con sua crostata sopra. num.16 piatti 3
Crostate d'animelle di capretto. num.3 piatti 3
Polletti piccioli à foggia di starnotti arrostiti allo spedo, seruiti con Zuccaro, & limoncelli sopra. nu.16 piatti 3
Pollanche d'India ripiene, incartate, arrostite allo spedo, seruiti con cappatti, zuccaro, & aceto rosato sopra. nu.3 piatti 3
Pasticci di piccioni con fette di sommata dentro, seruiti caldi, di sei piccioni per pasticcio. nu.3 piatti 3
Teste di capretto indorate con ouа, e fritte, seruite con zuccaro, cannella, e limoncelli tagliati sopra. nu.9 piatti 3
Testicoli d'agnello rostiti allo spedo con sua crostata. nu.24 piatti 3
Suppe di capirotata, con polpe di tre piccioni arrostiti allo spedo sotto per piatto. piatti 3
Capponi appostati alessati, coperti di ranuoli senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, e cannella sopra. nu.3 piatti 3
Polpette di vitella arrostite allo spedo, & poi stufate, seruite con suo sapore sopra, di tre oncie in quattro per polpetta. nu.32 piatti 3
Gelo di più colori in cannoncini. piatti 3
piatti 33

Secondo, & vltimo seruitio di cocina.

Torte di cocuzze con latte. num.3 piatti 3

Tor-

Torti di melloni. nu. 3 piatti 3
Pasticetti di persiche. nu. 16 piatti 3
Carosani cotti, & crudi. numero 32 piatti 3 per sorte.
Pere cotte in vino, & zuccaro, seruite con sfilgnata sopra. nu. 32 piatti 3
Pere, & mele crude di più sorte. num. 50 piatti 3
Cascio parmeggiano in fettuccie. lib. 6 piatti 3
Cascio di Riuiera. lib. 6 piatti 3
Mandorle fresche spaccate. num. 150 piatti 3
Neue di latte, seruiti con Zuccaro sopra. piatti 5
Cialdoni fatti à scarto Zi. nu. 150 piatti 3
Ciambellette di monache. numero 100 piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide, & si seruirà.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 2 piatti 3
Secchi in piatti con acqua rosa. nu. 16 piatti 3
Mazzetti di fiori profumati. numero 16 piatti 3
Confetti, & confettioni à beneplacito. piatti 3 per sorte
piatti 50

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo con vn seruitio più di cocina. Sarà in arbitrio di seruire insalate, ancorche non vse, quando si seruono melloni.

Primo seruitio di credenza.

Insalata di piedi di capretto. piatti 3
Piedi di vitella alessati, seruiti con salsa verde sopra. nu. 6 piatti 3
Melloni bianchi, & rossi tagliati. nu. 6 piatti 3
Cetriuolini di due libre l'vno spaccati. nu. 6 piatti 3
Arbicoccole, & mirabolane. numero 50 piatti 3
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra. nu. 16 piatti 3
Lingue di boue salate, & salciccioni cotti in vino tagliati in fette. lib. 6 piatti 3
Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con capparetti, Zuccaro, & sugo di melangole sopra. lib. 6 piatti 3
Capponi sopramentati, seruiti freddi, con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 6 piatti 3
Tortiglioni sfogliati fatti con latte, oua, & acqua rosa. nu. 3 piatti 3
Galli d'India arrostiti allo spedo, seruiti freddi, sbrufati di aceto rosato, & con olive spaccate sopra. nu. 2 piatti 2
Pasticci di coscia di caprio di sei libre l'vno, seruiti freddi. nu. 3 piatti 3
Bianco magnare in forma. piatti 5
Gelo con polpe di capponi sotto. piatti 5
Prugne, seruite con Zuccaro sopra. nu. 64 piatti 3
Fichi mondi, seruiti su le foglie de viti in piatti. nu. 64 piatti 3
piatti 51

Primo seruitio di cocina.

Quaglie arrostite allo spedo, con sua crostata. nu. 32 piatti 3
Beccafichi arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu. 80 piatti 3
Starnotti arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu. 16 piatti 3
Leprotti giouani impillottati minuti, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra, fatto d'agresto, brodo, sale, & Zuccaro. nu. 6 piatti 3
Tortorelle giouani arrostite allo spedo, con sua crostata. nu. 16 piatti 3
Fegatelli di pollo arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di limoncelli, & zuccaro, sopra. nu. 32 piatti 3
Crostate di polpe di piccioni, e fette di mortatelle. nu. 3 piatti 3

Pasticci di conigli di due per pasticcio, seruiti caldi. nu. 3 piatti 3
Piccioni senz'osso stati in adobbo fritti, seruiti con vua passa, & zuccaro sopra. nu. 16 piatti 3
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 3 piatti 3
Pollanche nostrali affagianate, seruite con caparetti, & zuccaro sopra. nu. 6 piatti 3
Sommata dissalata, stata in adobbo, inuolta nella rete, arrostita allo spedo, seruita con suo sapor sopra. lib. 10 piatti 3
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senz'anime sopra. lib. 16 piatti 3
Pasticci di quaglie con fette di gola di porco per dentro di sei quaglie per pasticcio. nu. 3 piatti 3
Lingue di vitella alessate, poi inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con sua salsa sopra. nu. 6 piatti 3
piatti 45

Secondo seruitio di cocina.

Capponi appastati grossi alessati, seruiti con petrosemolo sopra. numero 3 piatti 3
Cocuzze ripiene legate con oua, & agresto senz'anime. piatti 3
Piccioni stufati, con piselli, mortatelle, & herbuccie saporite. nu. 16 piatti 3
Paperi ripieni sotteſtati con prugne, & visciole vecchie. nu 3 piatti 3
Pollastrelli alessati, maritati con oua, & cascio. nu. 16 piatti 3
Gelatina in quadretti con salami sotto. piatti 6
Petto di vitella ripieno alessato, seruito con petrosemolo sopra. lib. 18 piatti 3
Sapor bianco d'amandole, ouero agliata. piatti 5
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con salsa verde sopra. nu. 3 piatti 3
Pasticci di vitella battuta di quattro libre per pasticcio. nu. 3 piatti 3
Bianco magnare in piatti, con zuccaro sopra. piatti 5
Torte bianche di ricotta, & mele appie. nu. 3 piatti 3
Anatre d'India ripiene arrostite allo spedo, coperte di ciuiero con pignoli ammogliati sopra. nu. 3 piatti 3
Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con grani d'agresto stufatti, & zuccaro sopra. nu. 16 piatti 3
piatti 48

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di melloni. nu. 3 piatti 3
Torte di pere. nu. 3 piatti 3
Pasticci di pedoni di carciofani, di quattro pedoni per pasticcio. numero 16 piatti 3
Carciofani crudi, seruiti con aceto, & pepe. nu. 16 piatti 3
Persiche duraci monde in vino bianco. nu. 48 piatti 3
Pasticcetti di prugne. nu. 16 piatti 3
Pere cotte in vino, & zuccaro, seruite con tresca sopra. nu. 50 piatti 3
Pere, & mele crude di più sorte. nu. 50 piatti 3
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 6 piatti 5
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 3 piatti 3
Mandorle fresche spaccate, seruite sulle foglie de viti. nu. 150 piatti 5
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 5
Cialdoni fatti à scartocci. numero 150 piatti 3
Ciambellette di monache. numero 120 piatti 3

Le-

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide, & si seruirà.

Finocchio dolce verde. lib. 2 piatti 3
Stecchi profumati. nu. 16 piatti 3
Mazzetti di fiori di varij colori. nu. 16 piatti 3
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 3 per sorte

piatti 65

PRANZO ALLI XV. DI Agosto con due seruitii di cocina, & due di credenza, seruito à sei piatti, con sei Scalchi, & sei Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Melloni tagliati. nu. 12 piatti 6
Cascio Romanesco. lib. 12 piatti 6
Eichi mondi. nu. 120 piatti 6
Prugne monde seruite con zuccaro sopra. nu. 120 piatti 6
Arbicoccole grosse. nu. 60 piatti 9
Capi di latte, seruiti con Zuccaro sopra. nu. 30 piatti 6
Mostaccioli Napoletani. numero 30 piatti 6
Spolletti di marzapane. numero 30 piatti 6
Pizze sfogliate fatte con butiro. num. 30 piatti 6
Mortatelle, & lingue di bufalo, salate cotte in vino tagliate in fette. lib. 10 piatti 6

piatti 60

Primo seruitio di cocina.

Pollastrelli arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra. nu. 30 piatti 6
Polpette di vitella arrostite allo spedo, & poi stufate di tre oncie per polpetta. nu. 60 piatti 6
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate, & Zuccaro sopra. nu. 6 piatti 6
Vua moscatella, & di più sorte. lib. 24 piatti 24
Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con visciole sopra. nu. 30 piatti 3
Anatrotte arrostite allo spedo, seruiti con prugne, & pere sopra. numero 12 piatti 6.
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senz' osso sopra. lib. 36 piatti 6
Sapore di visciole con corpo. piatti 10
Pasticcetti sfogliati di vitella battuta, di meza libra per pasticcio. numero 30 piatti 6

Secondo seruitio di cocina.

Vitella alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib. 36 piatti 6
Capponi grossi alessati, coperti di rauioli senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 6 piatti 6
Piccioni stufati, con ventresca di porco, & cucuzze ripiene. nu. 30 piatti 6
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con fiori di borragine sopra. num. 6 piatti 6
Salsa verde per sapore. piatti 10
Gelo passato per la siringa. piatti 10
Pasticci di lingue di vitella, di due per pasticcio con sua salsa dentro. num. 6 piatti 6
Torte d'herbe alla Bolognese. numero 6 piatti 6
Torte bianche marzapanate. numero 6 piatti 6

piatti 62

Secondo & vltimo seruitio di credenza.

Pasticci di persiche di tre per pasticcio. nu. 30 piatti 6

Carciofani cotti, seruiti con sale, aceto, & pepe. nu. 30 *piatti* 6
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 30 *piatti* 6
Noci fresche monde state nel vin roso. nu. 150 *piatti* 6
Pere, & mele di più sorte. numero 100 *piatti* 6
Cascio Romagnolo. lib. 12 *piatti* 6
Cascio Maiorichino. lib. 12 *piatti* 6
Mandorle fresche spaccate, seruite su le foglie di viti. nu. 200 *piatti* 6
Neue di latte, seruita con Zuccaro sopra. *piatti* 10
Cialdoni fatti à scartocci. numero 300 *piatti* 6
Ciambellette di monache. numero 200 *piatti* 6

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio fresco dolce mondo il gambo. lib. 3 *piatti* 6
Persiche duraci monde in vino bianco. nu. 30 *piatti* 6
Stecchi su le foglie di viti. numero 30 *piatti* 6
Mazzetti di fiori profumati. numero 30 *piatti* 6
Conditi, & confettioni à beneplacito. *piatti* 6

piatti 100

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo, con vn seruitio di cocina.

Primo seruitio di credenza.

INsalate di mescolanza con diuersi fiori. *piatti* 6
Insalate di fiori di borragine, & cappareti. *piatti* 6
Insalate di cedro tagliate in fette, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. *piatti* 6
Melloni bianchi, & rossi. numero 12 *piatti* 6
Cascio Romagnolo in forma di limoncelli di due libre l'vno. numero 6 *piatti* 6
Vua fresca di più sorte. lib. 18 *piatti* 6
Arbicoccole grosse. nu. 60 *piatti* 6
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra. nu. 30 *piatti* 6
Morseletti di marzapane. numero 30 *piatti* 6
Lingue di boue salate, & salciccione cotto in vino tagliato in fette, in tutto lib. 12 *piatti* 6
Capponi sopramentati, seruiti freddi. nu. 12 *piatti* 6
Sapore di visciole con corpo. *piatti* 10
Sommata dissalata cotta in vino tagliata in fette. nu. 8 *piatti* 6
Offelle alla milanese, seruite con Zuccaro sopra. nu. 30 *piatti* 6

piatti 88

Primo seruitio di cocina.

Piccioni stufati con agresto intiero, & barbaglia di porco. numero 30 *piatti* 6
Capponi alessati, seruiti con petrosemolo sopra. nu. 12 *piatti* 6
Spalle di castrato, arrostite allo spedo, seruite con limoncelli tagliati sopra. nu. 6 *piatti* 6
Pasticci di vitella, di sei libre l'vno, seruiti caldi. nu. 6 *piatti* 6
Petto di vitella allessato, seruito con fiori di borragine sopra. lib. 6 *piatti* 6
Salsa verde per sapore. *piatti* 6
Paperi stufati, seruiti con prugne, & pere. nu. 6 *piatti* 6
Lomboli di vaccina stufati alla Veneziana. lib. 36 *piatti* 6
Fricassea di colli, & magoncini di polli, legati con cascio, & oua seruiti con Zuccaro, & cannella sopra. *piatti* 6

Tortorelle arroſtite allo ſpedo, ſeruiti con ſua croſtata. nu. 30 piatti 6
Mezi capretti dinanzi aleſſati, ſeruiti con petroſemolo ſopra. nu. 6 piatti 6
Lingue di vitella aleſſate, poi imolte nell'arete arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſuo ſapor ſopra. nu. 12 piatti 6
Sommata diſſalata aleſſata, & poi poſta ſu la graticola, ſeruita con zuccaro, & cannella ſopra. lib. 9 piatti 6
Oliue di Genoua. nu. 150 piatti 6
Gelo in bocconcini di più colori. piatti 10
Torte bianche di ricotta. nu. 6 piatti 6
piatti 100

Secondo, & vltimo ſeruitio di credenza.

Perſiche duraci monde nel vino bianco. nu. 30 piatti 6
Nocelle monde, ſeruite ſu le foglie di viti. nu. 400 piatti 6
Noci freſche ſtate in vino roſſo. nu. 150 piatti 6
Pere guaſte, ſeruite con folignata ſopra. nu. 60 piatti 6
Paſticci di prugne. nu. 30 piatti 6
Pere, & mele di più ſorte. numero 100 piatti 6
Caſcio Parmeggiano in ſettuccie. lib. 12 piatti 6
Caſci marzolini di due libre l'vno ſpaccati. nu. 6 piatti 6
Mandorle freſche ſpaccate. numero 200 piatti 6
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra. piatti 6
Cialdoni fatti à ſcartocci. numero 300 piatti 6
Ciambellette di monache. numero 250 piatti 6

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani ſi muteranno ſaluiette candide.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib. 4 piatti 6
Stecchi in piatti con acqua roſa. num. 30 piatti 6
Mazzetti di fiori profumati. numero 30 piatti 6
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 6 per ſorte
piatti 69

PRANZO ALLI XXV. D'AGOSTO con tre ſeruitij di credenza, & tre di cocina ſeruito à dieci piatti, con dieci Scalchi, & dieci Trincianti.

Primo ſeruitio di credenza.

Melloni bianchi, & roſſi. numero 30 piatti 10
Caſci marzolini di due libre l'vno ſpaccati. nu. 10 piatti 10
Fichi auguſtani mondi, ſeruiti ſu le foglie di viti. nu. 300 piatti 10
Perſiche apertore monde. numero 60 piatti 10
Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 10 piatti 10
Capi di latte ſeruiti con zuccaro ſopra. nu. 60 piatti 10
Sommata aleſſata in vino, tagliata in fette, ſeruita con ſugo di melangole, & Zuccaro ſopra. lib. 20 piatti 10
Mortatelle Ferrareſe aleſſate tagliate in fette. lib. 20 piatti 10
Paſticcetti ſfogliati pieni di bianco magnare. nu. 60 piatti 10
Lonza di vitella arroſtita allo ſpedo, ſeruita con oliue ſpaccate, & zuccaro ſopra. lib. 60 piatti 10
Pignoccati freſchi. nu. 60 piatti 10
Moſtaccioli Napoletani. numero 60 piatti 10
Morzelletti di marzapane. numero 60 piatti 10

Primo ſeruitio di cocina.

Beccafichi arroſtiti allo ſpedo, con ſua croſtata. nu. 250 piatti 10

Sup-

Suppe di prugne cotte in vino, & Zuccaro. piatti 20
Crostate di persiche duraci. numero 10 *piatti* 10
Starnotti ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 60 *piatti* 10
Pasticci piccioli d'animelle di vitella, & fette di sommata di meza libra per pasticcio. nu. 60 *piatti* 10
Tortore gioueni arrostite allo spedo, con sua crostata. nu. 60 *piatti* 10
Brisauoli di coste di vitella alla Veneziana, seruite con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. lib. 50 *piatti* 10
Quaglie arrostite allo spedo, con sua crostata. nu. 90 *piatti* 10
Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con fiore di finocchio seco sopra. num. 60 *piatti* 10
Vua fresca di più sorte. lib. 30 *piatti* 10
Pollanche affagianate, seruite con capparetti, e Zuccaro sopra. numero 20 *piatti* 10
Gelo in bocconi di colore d'ambra. piatti 20

piatti 140

Secondo seruitio di cocina.

Capponi grossi ripieni alessati, seruiti con petrosemolo sopra. nu. 10 *piatti* 10
Sapore bianco d'amandole. piatti 10
Piccioni casalenghi ripieni, cotti con pezzi di cocuzze, & mortatelle, seruiti con esse cocuzze, & mortatelle. nu. 40 *piatti* 10
Paperi stufati al forno, con pere & mele, seruiti caldi. nu. 10 *piatti* 10
Pasticci di conigli di tre per pasticcio. nu. 10 *piatti* 10
Petto di vitella alessato seruito con fiori di borragine sopra. lib. 60 *piatti* 10
Torte di prugne fresche. numero 10 *piatti* 10
Panzette di vitella ripiene, alessate in fette, coperte d'agliata. lib. 50 *piatti* 10
Fricassea di dieci petti di capretto seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 10
Pasticci d'anatrotte di due per pasticcio. nu. 10 *piatti* 10
Gelo in cannoni grossi di più colori. piatti 20

piatti 120

Terzo, & vltimo seruitio di cocina.

Zigotti di castrato ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. nu. 10 *piatti* 10
Schiena di vitella arrostita allo spedo, con cime di rosmarino, seruita calda con melangole tagliate sopra. lib. 60 *piatti* 10
Vua moscatella, & d'altra sorte. lib. 30 *piatti* 10
Oliue di Spagna. nu. 250 *piatti* 10
Anatre nostrali ripiene, arrostite allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. nu. 20 *piatti* 10
Lingue di vitella ripiene alessate, & poi inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu. 20 *piatti* 10
Teste di capretto senz'osso ripiene, in pasticci, di tre per pasticcio. numero 10 *piatti* 10
Capponi giouani ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 20 *piatti* 10
Polpette di vitella di quattro oncie l'vna arrostite allo spedo, seruite con suo sapor sopra. nu. 120 *piatti* 10
Schiena di castrato alessata, poi arrostita su la graticola, seruita con aceto rosato, & zuccaro sopra. lib. 60 *piatti* 10
Crostate di ceruellate di vitella, & sommata dissalato. nu. 10 *piatti* 10
Gelo in tazzette di più colori. piatti 20

piatti 130

Se-

Secondo seruitio di credenza.

Torte di melloni. nu.10 piatti 10
Torte bianche di ricotta. num.10 piatti 10
Pasticetti di persiche. num.60 piatti 10
Pasticci di pere grosse di dodici pere per pasticcio. nu.10 piatti 10
Vn lauoriero di pasta, fatto con latte, seruito con zuccaro sopra. piatti 10
Pere, & mele di più sorte. nu.200 piatti 10
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib.15 piatti 10
Cascio maiorichino. lib.20 piatti 10
Mandorle fresche spaccate. num. 500 piatti 10
Noci fresche state in vino rosso che sieno monde. nu.400 piatti 10
Pizze sfogliate fatte con butiro. num.60 piatti 10
Neue di latte, seruita con Zuccaro sopra. piatti 20
Cialdoni fatti a scartocci. nu.450 piatti 10
Ciambellette di monache. nu.400 piatti 10
piatti 150

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Terzo, & vltimo seruitio di credenza.

Finocchio fresco verde mondo il gambo. lib.6 piatti 10
Stecchi profumati. nu.60 piatti 10
Mazzetti di fiori lauorati. nu.60 piatti 10
Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro. nu.1000 piatti 10
Ciambellette fatte d'oua, & zuccaro. nu. 800 piatti 10
Conditi, & confettioni di più sorte. piatti 10 per sorte
Gelo di cotogne, & cotognata in scatole a beneplacito. piatti 10 per sorte
piatti 70

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalata di mescolanza. piatti 10
Insalata di crespini. piatti 10
Insalata di lattughetta. piatti 10
Insalata di piedi di vitella. num.20 piatti 10
Prugne monde con zuccaro sopra. nu.240 piatti 10
Persiche apertore monde. num.120 piatti 10
Melloni bianchi, & rossi tagliati. nu.30 piatti 10
Casci marzolini Fiorentini, di due libre l'vno spaccati. nu.10 piatti 10
Pasticci di costa di caprio, di sei libre per pasticcio seruiti freddi. nu. 10 piatti 10
Lingue di bufalo salate cotte in vino tagliate in fette. nu.3 piatti 10
Capponi grossi alessati, seruiti freddi, con sapore di visciole sopra. num.10 piatti 10
Presciutto alessato, & poi sfilato, seruito con capparetti, & zuccaro. lib.15 piatti 10
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra. nu.60 piatti 10
Torte di prugne marzapanate, seruite fredde. nu.10 piatti 10
piatti 140

Primo seruitio di cocina.

Beccasichi arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu.300 piatti 10
Quaglie arrostite allo spedo, con sua crostata. nu.90 piatti 10

Fe-

Fegatelli di vitella in la rete arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & pepe sopra. nu.120 piatti 10
Faggianotti arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu.60 piatti 10
Piccioni stati in adobbo, & fritti, seruiti con suo sapor sopra. nu.60 piatti 10
Vua fresca di più sorte. lib.30 piatti 10
Leprotti arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. nu.20 piatti 10
Teste piccole di vitella alessate, seruite con limonea sopra. nu.10 piatti 10
Mezi capretti dinanzi alessati seruiti con petrosemolo sopra. num.10 piatti 10
Piccioni stufati con herbuccie, agresto intiero, & ventresca di porco. num.60 piatti 10
Sommata dissalata alessata, inuolta nella rete, arrostita allo spedo, seruita con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 40 piatti 10
Sapore di visciole, & mostaccioli. piatti 20
Carabazzata fatta con latte, & cascio. piatti 20
Bianco magnare, seruito con zuccaro, & grani di mele granate sopra. piatti 20
Pasticci di pollanche nostrali di tre per pasticcio. nu.10 piatti 10
Gelo in tazzette di vetro di più colori. nu.60 piatti 20

piatti 208

Secondo seruitio di cocina.

Capponi grossi alessati, coperti di ramoli, senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. num.10 piatti 10
Zigotti di castrato alessati, seruiti con fiori di borragine sopra. num.10 piatti 10
Sapore bianco di noci. piatti 20
Paperi stufati al forno con diuerse frutte. nu.10 piatti 10
Torte bianche. nu.10 piatti 10
Seccaticcia salpresa alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib.40 piatti 10
Teste di capretto senz'osso ripiene alessate, seruite con salsa verde sopra. nu.30 piatti 10
Lepri in brodo lardiero. nu.3 piatti 10
Pasticci di piccioni di palombara, di quattro per pasticcio. nu.10 piatti 10
Cocuzze ripiene alessate con barbaglia di porco. piatti 20
Anatre grosse alessate coperte de pappardelle, seruite con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu.10 piatti 10
Piedi di vitella alessati, seruiti con zenzero sopra. nu.20 piatti 10

piatti 140

Terzo & vltimo seruitio di cocina.

Lonza di vitella stata in adobbo arrostita allo spedo, seruita col medesmo adobbo arrostita allo spedo, seruita col medesmo adobbo sopra. lib.60 piatti 10
Zigotti di caprio arrostito allo spedo, seruiti con capparetti, aceto rosato, & zuccaro sopra. nu.10 piatti 10
Capponi giouani ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate, & zuccaro sopra. nu.20 piatti 10
Pasticci di lomboli di seccaticcia, di sei libre per pasticcio. nu.10 piatti 10
Paperi ripieni, seruiti con olive spaccate sopra. nu.10 piatti 10
Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 10 piatti 10
Polpettoni di vitella d'vna libra e mezza l'vno, arrostiti allo spedo, seruiti con sapor di prugne sopra. nu.30 piatti 10
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu.10 piatti 10
Pasticci di zinne di vaccina, che prima sieno state alessate, d'vna meza zinna per pasticcio. nu.10 piatti 10

Spal-

Spalla di castrato rifatta, & poi inuolta nella rete, arrostita su la graticola, seruita con zuccaro, & limoncelli tagliati sopra. nu.10 piatti 10
Lepri intiere, arrostite allo spedo, seruite con cipollette soffritte sopra. num.10 piatti 10
Frittelle di latte, & ricotta, seruite con Zuccaro sopra. nu.300 piatti 10
Gelo di piedi di castrato, con mele, & teste di capretto senza osso alessate sotto. piatti 20

piatti 140

Secondo seruitio di credenza.

Torte di mele appie, & di melloni. nu.10 piatti 10
Torte di pere. nu.10 piatti 10
Torte d'herbe. nu.10 piatti 10
Pasticci di pere grosse di dodeci per pasticcio. nu.10 piatti 10
Pasticcetti di persiche duraci, due per pasticcio. nu.60 piatti 10
Vn lauoriero di pasta voto. piatti 10
Gelo di piedi di vitella passato per la siringa. piatti 10
Pere, & mele di più sorte. numero 200 piatti 10
Rauiggioli Fiorentini. lib. 15 piatti 10
Vua fresca di più sorte. lib.30 piatti 10
Casci marzolini d'vna libra e meza l'vno spaccati. nu 10 piatti 10
Noci fresche monde state in vino rosso. nu.300 piatti 10
Mandorle fresche spaccate. num.600 piatti 10
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 10
Cialdoni fatti a scartocci. num.600 piatti 10
Ciambellette di monache. num.400 piatti 10

piatti 180

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le saluiette candide, & si seruirà.

Terzo, & vltimo seruitio di credenza.

Persiche duraci monde state in vino bianco. nu.90 piatti 10
Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro. nu. 1000 piatti 10
Ciambellette d'oua, & zuccaro. nu. 600 piatti 10
Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib. 8 piatti 10
Mazzetti di fiori profumati. num. 60 piatti 10
Stecchi in piatti con acqua rosa. num. 60 piatti 10
Conditi, & confettioni di più sorte à beneplacito. piatti 10 per sorte

piatti 70

PRANZO IN GIORNO DI MAgro nell'antedetto mese d'Agosto, con due seruitii di credenza, & due di cocina, seruito à sette piatti, con sette Scalchi, & sette Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Conditi in Zuccaro asciuti di più sorte à beneplacito. lib. 14 piatti 7 per sorte
Mostaccioli Napoletani. numero 42 piatti 7
Morselletti di marzapane. numero 42 piatti 7
Melloni bianchi, & rossi tagliati. nu. 21 piatti 7
Prugne damaschine monde. numero 200 piatti 7
Persiche apertore monde. numero 84 piatti 7
Fichi augustani mondi. numero 200 piatti 7

Capi di latte, seruiti con Zuccaro sopra. nu. 42 piatti 7
Bottarghe acconcie in insalata. num. 4 piatti 7
Alici acconcie con olio, aceto, & origano. nu. 150 piatti 7
Sfogliatelle piene di bianco magnare fatte con polpe di pesce cappone, ò di luccio. nu. 42 piatti 7
Pasticci di trutte di sei libre l'vna, seruiti freddi. nu. 7 piatti 7

piatti 84

Primo seruitio di cocina.

Oue fresche da beuere. numero 126 piatti 7
Frittatelle di marZapane. numero 800 piatti 7
Crostate di trutte. nu. 70 piatti 7
Anguille arrostite allospedo con sua crostata. lib. 18 piatti 7
Orate cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 42 piatti 7
Porcelletti, cioè storioncini in potaggio. lib. 82 piatti 7
PeZzi di lucci di sei libre l'vno, alessati coperti d'agliata. nu. 7 piatti 7
Cannoncini d'ona, di due oua l'vno ripieni. nu. 17 piatti 7
Rauioli senZa spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, e cannella. numero 300 piatti 7
Pasticcetti d'ombrina battuta d'vna libra per pasticcio. nu. 42 piatti 7

piatti 70

Secondo seruitio di cocina.

Franolini fritti, seruiti con melangole tagliate sopra. lib. 35 piatti 5
Arane fritte, seruite calde con petrosemolo soffritto sopra. numero 250 piatti 7
Spigolette, & coruetti fritti, seruiti con limoncelli tagliati sopra. lib. 35 piatti 7
Vua moscatella. lib. 21 piatti 7
Oliue di Spagna. nu. 250 piatti 7
Torte di pere. nu. 7 piatti 7
Frittate verdi con herbuccie battute d'otto oua l'una. nu. 7 piatti 7
Oue affrittellate, seruite con sugo di melangole sopra. nu. 84 piatti 7
CocuZze fritte coperte d'agrestata. piatti 7
Pasticci di lamprede grosse. numero 7 piatti 7
Minestra di piselli secchi. piatti 14
Gelo di lucci con tarantello dissalato sotto. piatti 14

piatti 98

Secondo & vltimo seruitio di credenza.

Torte d'herbe alla Lombarda. num. 7 piatti 7
Torte bianche nu. 7 piatti 7
Gambari cotti in vino, & spetierie, seruiti con aceto, & pepe. numero 300 piatti 7
Persiche duraci monde in vino bianco nu. 64 piatti 7
Noci monde state in vino rosso, seruite con zuccaro sopra. numero 200 piatti 7
MoZZarelle fresche Romanesche. nu. 21 piatti 7
Pere, & mele di più sorte. nu. 126 piatti 7
Prouature marZoline. numero 14 piatti 7
Neue di latte, seruita con Zuccaro sopra. piatti 14
Cialdoncini fatti à scartocci. num. 300 piatti 7
Ciambellette di monache. numero 200 piatti 7

piatti 84

Le-

Leuata la touaglia, & datta l'acqua alle mani, si imutera saluiette candide.

Finocchio dolce fresco. lib. 4 piatti 7
Stecchi profumati con acqua rosa in piatti nu. 42 piatti 7
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & di seta. nu. 40 piatti 7
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 7 per sorte

piatti 112

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo con vn seruitio più di cocina.

Primo seruitio di cocina.

Pignoccati freschi. nu. 42 piatti 7
Mostaccioli Napoletani. numero 42 piatti 7
Morselleti di marzapane. numero 42 piatti 7
Melloni bianchi, & rossi. numero 21 piatti 7
Cascio Romagnolo in forma di limoncelli, d' vna libra e meza l'vno. num. 11 piatti 7
Pruigne monde, seruite con zuccaro sopra. nu. 200 piatti 7
Ricotte passate per la siringa, seruite con zuccaro sopra. lib. 14 piatti 7
Insalate di verzura di più sorte a beneplacito. piatti 7 per sorte
Carpioni accarpionati, seruiti freddi con aceto rosato, & Zuccaro, & pepe sopra. lib. 42 piatti 7
Schinale acconcio in insalata. lib. 4 piatti 7
Tarantello acconcio in insalata. lib. 6 piatti 7
Capparetti con vua passa, aceto rosato, & Zuccaro sopra in insalata. lib. 6 piatti 7
Fiadoncelli pieni d'oua, & cascio sfogliati. nu. 42 piatti 7
Bianco magnare in piatti, seruito con zuccaro sopra. piatti 7
Pasticci di corui di sei libre per pasticcio seruiti freddi. nu. 7 piatti 7

piatti 105

Primo seruitio di cocina.

Lamprede grosse arrostite allo spedo con sua crostata. lib. 14 piatti 7
Pasticci di code, & zanche di gambari, di 25 code, & zanche per pasticcio. nu. 42 piatti 7
Supe d'oua sperdue, di sei oua per piatto, seruite con cascio, zuccaro, & cannella sopra. piatti 7
Orate cotte su la graticola, seruite, con vua passa cotta in vino sopra. lib. 42 piatti 7
Rauioli con spoglia alla Lombarda, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 250 piatti 7
Calamaretti fritti, piccioli seruiti con petrosemolo soffritto sopra. lib. 35 piatti 7
Stellette piene di pignoli, & vua passa. nu. 84 piatti 7
Triglie cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 35 piatti 7
Carabazzata fatta con latte di capra. seruita con zuccaro sopra. piatti 7
Tortiglioni ripieni alla lombarda. nu. 7 piatti 7
Cefali grossi ripieni cotti su la graticola, seruiti con suo sapor sopra. lib. 35 piatti 7
Fraiolini, & sgombri cotti su la graticola seruiti con suo sapor sopra. lib. 35 piatti 7
Sarde maritime cotte nella carta su la graticola, con fiori di finocchio, pepe sale, seruite con sugo di melangole sopra. lib. 28 piatti 7

piatti 105

Secondo, & vltimo seruitio di cocina.

Sapor bianco d'amandole. piatti 14

Pezzi di tonno sottestati, seruiti con suo sapor sopra. lib. 35 piatti 7
Pezzi d'ombrina in potaggio alla Italiana. lib. 28 piatti 7
Calamaretti grossi in potaggio. lib. 28 piatti 7
Oue dure spaccate ripiene, seruite con suo sapor sopra. nu. 42 piatti 7
Pezzi di lucci grossi, cotti alla Tedesca. lib. 42 piatti 7
Minestra di riso fatta con latte, & zuccaro. piatti 14
Pasticci di spigole, di sei libre per pasticcio, seruiti caldi. nu. 7 piatti 7
Tinche ripiene, restufate al forno. lib. 42 piatti 7
Torte bianche. nu. 7 piatti 7
Pezzi di trutte di quattro libre e mezza l'vno, cotte in vino alla Milanese. nu. 7 piatti 7
Cefali grossi in potaggio. numero 30 piatti 7
Gelo d'anguille, & tinche, con tarantello dissalato sotto. piatti 7

piatti 112

Terzo, & vltimo seruitio di cocina.

Carpioni, ò trutte picciole fritte, seruite con limoncelli tagliati sopra. lib. 35 piatti 7
Orate, & frauoline fritte, seruite con melangole tagliate sopra. numer. 35 piatti 7
Oliue di Tortora. nu. 200 piatti 7
Pasticci di polpettone di storione, di quattro per pasticcio. nu. 7 piatti 7
Arane fritte coperte d'agrestata, seruite con zuccaro, & cannella sopra. nu. 150 piatti 7
Frittate d'otto oua l'vna doppie trameZzate di fette di prouatura fresca zuccaro, & cannella. nu. 7 piatti 7
Pasticcetti piccioli pieni di latte, & rossi d'oua. nu. 42 piatti 7
Torte di pere marzapanate. nu. 7 piat. 7
Triglie grosse fritte, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. lib. 35 piatti 7
Linguattole, & passere fritte con melangole tagliate sopra. lib. 35 piatti 7
Sarde maritime fresche, seruite con melangole tagliate sopra. lib. 30 piatti 7
Cocuzze fritte, seruite con agrestata sopra. piatti 7
Spinacci soffritti, acconci con vua passa, aceto, & mosto cotto. piatti 7
Crostate di fegato, & latte di storione. nu. 7 piatti 7

piatti 105

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Piglinosi le medesime viuande del pranzo con le medesime conditi, & confettioni.

COLLATIONE FATTA ALL'VLtimo d'Agosto in vna Vigna dopò il Vespero in giorno magro, con tre seruitij, seruita a cinque piatti con cinque Scalchi, & cinque Trincianti.

Primo seruitio.

Mostaccioli Napoletani, & Romaneschi. nu. 30 piatti 5
Pignoccati freschi. nu. 30 piatti 5
Morselletti di marzapane. nu. 30 piat. 5
Calicioni di marzapane. numero 30 piatti 5
Cacchiatelle fatte con oua, latte, & zuccaro. nu. 30 piatti 5
Insalata di latughetta, & fiori di borragine. piatti 5
Insalate di capparetti, vua passa, & zuccaro. lib. 4 piatti 5
Insalate di citrioli, & cipollette. piatti 5
Torte di prugne marzapanate. num. 5 piatti 5
Trutte d'vna libra l'vna accarpionate, ser-

seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. *nu.* 30 *piatti* 5
Vua fresca di più sorti. *lib.* 18 *piatti* 5
Olive di monte Rotondo. *numero* 300 *piatti* 5
Pasticci di corni di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. *nu.* 5 *piatti* 5
Sfogliatelli piene di bianco magnare. *nu.* 30 *piatti* 5
Capi di latte seruiti con Zuccaro sopra. *nu.* 30 *piatti* 5

piatti 75

Secondo seruitio.

Persiche duraci monde in vino bianco. *nu.* 60 *piatti* 5
Persiche apertori monde in piatti. *nu.* 60 *piatti* 5
Pere, & mele di più sorti. *numero* 100 *piatti* 5
Prugne damaschine monde, seruite con Zuccaro sopra. *nu.* 150 *piatti* 5
Melloni bianchi, & rossi. *numero* 10 *piatti* 5
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. *nu.* 5 *piatti* 5
Olive di spagna. *nu.* 180 *piatti* 5
Melangole di mezo sapore, monde seruite con zuccaro sopra. *numero* 40 *piatti* 5
Nocelle fresche monde, seruiti su le foglie de viti. *nu.* 400 *piatti* 5
Noci nostrali fresche, monde, state in vino rosso. *nu.* 180 *piatti* 5
Marroni arrostiti, stufati nelle saluiete con acqua rosa, seruiti con zuccaro, e pepe, & sale sopra. *nu.* 200 *piatti* 5
Neue di late, seruita con zuccaro sopra. *piatti* 10
Cialdoni fatti à scartocci. *numero* 250 *piatti* 5
Ciambellette di monache. *numero* 200 *piatti* 5

piatti 85

Terzo, & vltimo seruitio.

Cialdoncini fatti di mollica di pane, & Zuccaro. *nu.* 500 *piatti* 5
Ciambellette d'oua, & zuccaro. *nu.* 300 *piatti* 5
Finocchio dolce verde, mondo il gambo. *lib.* 5 *piatti* 5
Mazzetti di fiori profumati. *num.* 30 *piatti* 5
Stecchi su le foglie di viti in piatti. *nu.* 30 *piatti* 5
Conditi, & confettioni à beneplacito. *piatti* 5 *per sorte*

piatti 30

MESE DI SETTEMBRE.

PRANZO ALLI VIII. DI Settembre con due seruitii solo di cocina, & due di credenza, seruito à due piatti, con due Scalchi, & due Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

PRugne monde, seruite con Zuccaro sopra. *nu.* 60 *piatti* 2
Fichi mondi su le foglie de viti. *nu.* 72 *piatti* 2
Melloni bianchi, & rossi tagliati. *nu.* 6 *piatti* 2
Morselletti di marzapane. *nu.* 12 *piat.* 2
Capi di latte, seruiti con Zuccaro sopra *nu.* 12 *piatti* 2
Presciutto cotto in vino, tagliato in fette. *lib.* 4 *piatti* 2
Salciccioni, & lingue di boue salate, cotte in vino tagliate in fette in tutto. *lib.* 5 *piatti* 2
Tortiglioni ripieni alla lombarda. *nu.* 2 *piatti* 2

piatti 16

Pri-

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

Beccasichi arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu. 50 piatti 2
Quaglie arrostite allo spedo, con sua crostata. nu. 24 piatti 2
Tortore gioueni arrostite allo spedo, con sua crostata. nu. 18 piatti 2
Fegatelli di vitella in la rete arrostite allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & pepe sopra. nu. 24 piatti 2
Fagianotti incartati arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra. nu. 12 piatti 2
Crostate di polpe di piccioni, & zinne di vitella alessate. numero 2 piatti 2
Mezi capretti di dietro, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate, & zuccaro sopra. nu. 2 patti 2
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senza osso sopra. lib. 12 piatti 2
Pasticci di vitella seruiti caldi, di sei libre per pasticcio. nu. 2 piatti 2
Petto di vitella alleſſato, seruito con petrosemolo sopra. lib. 12 piatti 2
Trippe di capretto maritate con cascio, & oua. piatti 4
Gelo di piedi di castrato in boconcini. piatti 4
Zigotti di castrato, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. numero 12 piatti 2
Oliue di Spagna. nu. 72 piatti 2
Sapor di cotogne con mostaccioli. piatti 4
Vua moscatella, & d'altra sorte. lib. 8 piatti 2
Paperi stufati con prugne, & visciole nu. 2 piatti 2
Minestra di cocuzze, fatta con latte di capra. piatti 6

piatti 46.

Secondo & vltimo seruitio di credenza.

Torte di pere. nu. 2 piatti 2
Torte di melloni. nu. 2 piatti 2
Torte bianche marzanapate. num. 2 piatti 2
Pasticci di pere bergamotte, di sei per pasticcio. nu. 2 piatti 2
Persiche duraci, monde, in vino bianco. nu. 18 piatti 2
Noci fresche ammogliate nel vino rosso. nu. 50 piatti 2
Nocelle fresche monde. numero 150 piatti 2
Pere cotte in vino, & zuccaro, seruite con folignata sopra. nu. 36 piatti 2
Pere, & mele di più sorte. numero 36 piatti 2
Cascio Maiorichino. lib. 4 piatti 2
Cascio Parmeggiano. lib. 4 piatti 4
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 4
Cialdoni fatti à scartocci. numero 80 piatti 2
Ciambellette di monache. numero 80 piatti 4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le saluiette candide, & si seruirà.

Finocchio dolce fresco. lib. 2 piatti 3
Stecchi su le foglie di viti. numero 12 piatti 2
Mazzetti di fiori profumati. num. 12 piatti 2
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 2 per sorte

piatti 38

CE-

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INsalata di lattughetta, & fiori di borragine. piatti 2
Insalata di meſcolanza. piatti 2
Insalate di capparetti, vua paſſa, & Zuccaro. lib.2 piatti 2
Melloni a beneplacito. nu.4 piatti 2
Lingue di bone ſalate, & ſalciccioni cotti in vino, tagliati in fette. lib.6 piatti 2
Capponi ſopramentati, ſeruiti freddi con limoncelli tagliati ſopra. num.6 piatti 2
Paſticci di caprio, ſeruiti freddi di ſei libre per paſticcio. nu.2 piatti 2
Sfogliatelle piene di bianco magnare. nu.12 piatti 2
Prugne monde, ſeruite con zuccaro ſopra. nu.60 piatti 2
Capi di latte, ſeruiti con Zuccaro ſopra. nu.12 piatti 2

piatti 20

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

Anatre arroſtite allo ſpedo, ſeruite con capparetti, & zuccaro ſopra. num.2 piatti 2
Beccafichi arroſtiti allo ſpedo, con ſua croſtata. nu.60 piatti 2
Teſte di capretto aleſſate, & poi indorate, con oua, & fritte, ſeruite con limoncelli tagliati, & Zuccaro ſopra. num.6 piatti 2
Pollanche affaggianate, ſeruite con melangole tagliate, & zuccaro ſopra. nu.6 piatti 2
Capponi appaſtati, aleſſati, coperti di laſagne, ſeruiti con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra. nu.2 piatti 2
Paſticci di conigli, con ſuo ſapor dentro di due per paſticcio. nu.2 piatti 2
Piccioni ſtufati con cocuzze ripiene, & mortatelle. nu.12 piatti 2
Panzette di vitella, ripiene aleſſate, ſeruiti con fiori di borragine ſopra. lib.10 piatti 2
Agliata d'amandole in piatti. piatti 4
Mezi capretti dinanzi aleſſati, ſeruiti con petroſemolo ſopra. num.2 piatti 2
Salſa verde in piatti. piatti 4
Paperi ripieni arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con viſciole ſopra. nu.2 piatti 2
Lonza di vitella arroſtita allo ſpedo, ſeruita con oliue ſenza oſſo ſopra. lib.12 piatti 2
Vua freſca di più ſorte. lib.6 piatti 2

piatti 32

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di ſaluiata. nu.2 piatti 2
Torte bianche. nu.2 piatti 2
Torte verdi. nu.2 piatti 2
Paſticci di pere ruſpe di tre per paſticcio. nu.12 piatti 2
Pere, & mele di più ſorte. num.48 piatti 2
Caſcij marzolini di due libre l'vno ſpaccati. nu.2 piatti 2
Caſcio Parmeggiano in fettuccie. nu.4 piatti 2
Noſce freſche monde, ſtate in vino roſſo. nu.60 piatti 2
Perſiche duraci, monde in vino bianco. nu.18 piatti 2
Neue di latte, con Zuccaro ſopra. piatti 4
Cialdoni fatti a ſcartocci. nu.100 piatti 2
Ciambellette di monache. nu.100 piatti 2

Leuata la touaglia,& data l'acqua alle mani,si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo. lib. 2 *piatti* 2
Stecchi profumati. nu. 12 *piatti* 2
Mazzetti di fiori. nu. 12 *piatti* 2
Conditi,et confettioni à beneplacito.piatti 2 *per sorte*

piatti 36

PRANZO ALLI VX. DI SETTEMbre con vn seruitio solo di cocina, & due di credenza, seruito à quattro piatti, con quattro Scalchi, & quattro Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

*Fichi mondi su le foglie de viti. nu.*150 *piatti* 4
*Capi di Latte, seruiti con Zuccaro sopra. nu.*24 *piatti* 4
*Calicioni cioè spoletti di marzapane. nu.*24 *piatti* 4
Mostaccioli Napoletani. nu. 24 *piatti* 4
*Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri. nu.*24 *piatti* 4
*Pizze sfogliate fatte con butiro. num.*24 *piatti* 4
*Lingue di boue salate, & persciutto cotto in vino, tagliate in fette,in tutto. lib.*6 *piatti* 4
*Sommata salata cotta in vino, tagliata in fette, seruita con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. lib.*6 *piatti* 4
*Pasticci di coscie di caprio, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio. num.*4 *piatti* 4
*Capponi grossi arrostiti allo spedo. num.*8 *piatti* 8
Vua fresca di più sorte. lib. 12 *piatti* 4
*Crostate di persiche, seruite fredde. nu.*4 *piatti* 4
Gelo con polpe di capponi sotto. piatti 8

piatti 56

Primo,& vltimo seruitio di cocina.

*Beccafichi arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu.*120 *piatti* 4
Pasticcetti sfogliati d'animelle di vitella battute, d'vna libra per pasticcio. nu. 24 *piatti* 4
*Pollastrelli arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu.*24 *piatti* 4
*Tortore giouani, arrostite allo spedo, con sua crostata. nu.*36 *piatti* 4
*Faggianotti incartati, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra. nu.*24 *piatti* 4
*Quaglie arrostite allo spedo, con sua crostata. nu.*36 *piatti* 4
*Lingue di vitella ripiene, impillottate minute,inuolte nella rete, arrostite allo spedo,seruite con limoncelli tagliati sopra. nu.*8 *piatti* 4
*Paperi stufati al forno, seruiti con pezzi di cotogne cotte in vino, & Zuccaro sopra. nu.*4 *piatti* 4
Pollanche nostrali ripiene, impillottate minute,arrostite allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra. num. 12 *piatti* 4
*Pasticci di polpette di vitella di cinque oncie l'vna,seruiti caldi, di dodeci polpette per pasticcio. nu.*4 *piatti* 4
*Piccioni stufati con ventresca di porco,& cauolo torzuto. nu.*24 *piatti* 4
Minestra di latte all' Ongaresca. piatti 8
Gelatina in bocconi di colori d'ambra. piatti 8

piatti 60

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

*Torte di pere. nu.*4 *piatti* 4
Pasticetti di persiche di tre per pasticcio.

cio. nu. 24 piatti 4
Torte di cocuzze con latte. nu. 4 piatti 4
Noci fresche monde state in vino rosso. nu. 100 piatti 4
Persiche duraci monde in vino bianco. nu. 36 piatti 4
Pere, & mele di più sorte. nu. 80 piatti 4
Cascio Romagnolo. lib. 6 piatti 4
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 4 piatti 4
Marroni arrostiti alle braggie, seruiti con pepe, zuccaro, & sale sopra. nu. 150 piatti 4
Mandorle fresche spaccate, monde. nu. 150 piatti 4
Nocelle fresche monde, seruite su le foglie de viti. nu. 200 piatti 4
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 8
Cialdoni fatti à scartocci. numero 150 piatti 4
Ciambellette di monache. numero 150 piatti 4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le saluiette candide.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo. lib. 3 piatti 4
Stecchi profumati. nu. 25 piatti 4
Mazzetti di fiori profumati il piede d'oro, e di seta. nu. 24 piatti 4
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 4 per sorte
piatti 76

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INsalata d'indimia. piatti 4
Insalate di lattughetta. piatti 4
Insalate di cedro tagliate in fettoline, seruite con zuccaro, sale, & acqua rosa. piatti 4
Insalate di piedi di vitella. numero 8 piatti 4
Salciccioni, & presciuto cotto in vino tagliato in fette, in tutto. lib. 6 piatti 4
Vua fresca di più sorte. lib. 16 piatti 4
Capponi sopramentati, seruiti freddi con fiori di borragine sopra. numero 8 piatti 4
Pasticci di vitella, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio. nu. 4 piatti 4
Lonza di vitella, arrostita allo spedo, seruita con melangole tagliate sopra. lib. 24 piatti 4
Oliue Napoletane. nu. 150 piatti 4
Sapor di visciole. piatti 8
Tortiglioni ripieni alla Lombarda nu. 4 piatti 4
Prugne monde seruite con zuccaro. nu. 100 piatti 4
Capparini con vua passa, zuccaro, & aceto sopra. lib. 8 piatti 4
piatti 60

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

Beccafichi arrostiti allo spedo con sua crostata. nu. 100 piatti 4
Crostate di polpe di piccioni, & mortatelle. nu. 4 piatti 4
Pasticci di quaglie, di otto per pasticcio, seruiti caldi. nu. 4 piatti 4
Pollastrelli arrostiti allo spedo, & poi stufati con limoncelli tagliati, zuccaro, acqua rosa sopra. nu. 24 piatti 4
Paparetti ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 8 piatti 4
Starnotti piccioli arrostiti allo spedo, seruiti con fiore di finocchio sopra. nu. 24 piatti 4
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con cipolle sotteſtate sopra. lib. 24 piatti 4

Capponi grossi alessati, coperti d'anolletti, seruiti con cascio, Zuccaro, & cannella sopra. nu. 4 *piatti* 4
Pasticci d'anatre nostrali, con fette di barbaglia di porco salata per dentro, di due anatre per pasticcio. num. 4
Pollanche nostrali impillotate minute, arrostite allo spedo, seruite con cappa-retti, & zuccaro sopra. numero 12 *piatti* 4
Piccioni stufati con rape di cauoli torzu-ti, & barbaglia di porco. numer. 24 *piatti* 4
Celo in foggia di ventresca. *piatti* 8
piatti 52

Secondo & vltimo seruitio di credenza.

Torte di pere, seruite con zuccaro sopra. nu. 4 *piatti* 4
Torte verdi alla Lombarda. num. 4 *piatti* 4
Vn lauoriero di pasta voto. *piatti* 4
Pere guaste, seruite con solignata sopra. nu. 50 *piatti* 4
Pere, & mele di più sorte. numero 100 *piatti* 4
Cascio Romanesco. lib. 8 *piatti* 4
Casci marzolini di due libre l'vno spac-cati. nu. 4 *piatti* 4
Mandorle fresche spaccate. numero 200 *piatti* 4
Persiche duraci monde in vino bianco. nu. 36 *piatti* 4
Noci fresche monde, state in vino rosso. nu. 150 *piatti* 4
Marroni cotti alle bragie, seruiti con pepe, zuccaro, & sale sopra. nu. 150 *piatti* 4
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. *piatti* 8
Cialdoni fatti à scartocci. numero 200 *piatti* 4
Ciambellette di monache. numero 150 *piatti* 4

Leuata' la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce fresco mondo gambo. lib. 3 *piatti* 5
Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 24 *piatti* 4
Mazzetti di fiori profumati. num. 24 *piatti* 4
Conditi, & confettioni à beneplacito. *piatti* 4 *per sorte*
piatti 176

PRANZO ALLI XXIV. DI Settembre con due seruitii di credenza, & tre seruitii di cocina, seruito à dieci piatti, con dieci Scalchi, & dieci Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Fichi mondi seruiti su le foglie de viti. nu. 250 *piatti* 10
Persiche duraci monde in vino bianco. nu 100 *piatti* 10
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra. nu. 60 *piatti* 10
Pignoccati freschi. nu. 60 *piatti* 10
Spoletti di marzapane. num. 60 *piatti* 10
Mostaccioli Napoletani. numero 60 *piatti* 10
Biscotti Pisani con maluagia in bicchie-ri. nu. 60 *piatti* 10
Offelle sfogliate alla Lombarda. nu. 60 *piatti* 10
Pasticci di caprio, seruiti freddi di sei li-bre per pasticcio. nu. 10 *piatti* 10
Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con sugo di melangole, vua pas-sa, e zuccaro sopra. lib. 20 *piatti* 10
Sommata cotta in vino, tagliata in fette. lib. 20 *piatti* 10
Mostarda amabile par sapore. *piatti* 20

Vua fresca di più sorte. lib. 30 piatti 10

Primo seruitio di cocina.

Beccafichi arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu. 250 piatti 10
Pollanchetti d'India ripieni impillottati minuti, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. nu. 20 piatti 10
Fegatelli di vitella in la rete arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu. 20 piatti 10
Quaglie arrostite allo spedo, con sua crostata. nu. 90 piatti 10
Faggianotti incartati arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra. nu. 6 piatti 10
Lingue di vitella indorate con oua, & fritte, seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 15 piatti 10
Crostate d'animelle di vitella, & salcicioni Bolognesi. nu. 10 piatti 10
Leprotti arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. nu. 20 piatti 10

piatti 80

Secondo seruitio di cocina.

Capponi grossi ripieni alla Lombarda alessati, seruiti con salami caldi, & petrosemolo sopra. nu. 10 piatti 10
Petto di vitella alessato con pezzi di sommata, seruito con diuersi fiori sopra. lib. 50 piatti 10
Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. numero 60 piatti 10
Gelo di carne in tazzette di uetro. piatti 10
Piedi di vitella alessati, seruiti con salsa verde sopra. nu. 20 piatti 10
Anatre domestiche alessate, coperte di pappardelle. nu. 10 piatti 10
Pasticci di lomboli di seccaticcia, di sei libre per pasticcio. numero 10 piatti 10
Sapor bianco di amandole in piatti. piatti 20

piatti 100

Terzo, seruitio di cocina.

Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senza osso sopra. lib. 60 piatti 20
Capponi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 20 piatti 10
Paperi ripieni sotteſtati con pere Papali. nu. 10 piatti 10
Polpettoni di vitella d'vna libra, e tre oncie l'vno, stati in adobbo, & poi arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. nu. 40 piatti 10
Oliue di Spagna. nu. 250 piatti 10
Salsa d'vua passa, & mostaccioli. piatti 20
Spalla di castrato rifatta inuolta nella rete, & poi arrostita sulla graticola, seruita con limoncelli tagliati sopra. nu. 10 piatti 10
Pasticci di zinne di vaccina, che prima sieno state alessate, di cinque libre per pasticcio. nu. 10 piatti 10
Lepri in brodo lardiero, con cime di salnia, & prugne, & visciole. num. 5 piatti 10

piatti 100

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Cotogne cotte in vino, & zuccaro, seruite con anaci confetti sopra. numero 30 piatti 10
Persiche duraci monde in vino bianco. nu. 90 piatti 10
Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 15 piatti 10
Pere, & mele di più sorte. numero 200 piatti 10
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 18 piatti 10

Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 10 *piatti* 10
Mandorle fresche spaccate, & monde, seruite su le foglie de viti. numero 350 *piatti* 10.
Neue ai latte, seruita con zuccaro sopra. *piatti* 20
Cialdoni fatti à scartocci. numero 400 *piatti* 10
Ciambellette di monache. numero 300 *piatti* 10

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide, & si seruirà.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo. lib. 8 *piatti* 10
Stecchi su le foglie de viti. numero 60 *piatti* 10
Mazzetti di fiori profumati. num. 60 *piatti* 10
Pere cotte in vino, seruiti con folignata sopra. nu. 180 *piatti* 10
Conditi, & confettioni di più sorte à beneplacito. lib. 20 *piatti* 10 *per sorte.*

piatti 170

CENA CON IL MEDESIMO del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalate di lattughette, & fiori di borragine. *piatti* 10
Insalate di mescolanza con diuersi fiori. *piatti* 10
Insalate di sparagi. *piatti* 10
Insalate di capparetti, con vua passa, & zuccaro. lib. 10 *piatti* 10
Insalate di piedi di vitella. numero 20 *piatti* 10
Carne magra di seccaticcia alessata, & poi tagliata minuta, acconcia in insalata. lib. 15 *piatti* 10
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra. nu. 60 *piatti* 10
Galli d'India arrostiti allo spedo, seruiti freddi. nu. 10 *piatti* 10
Sapore reale in piatti. *piatti* 20
Pasticci di caprio, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. nu. 10 *piatti* 10
Lingue di busalo salate, & sommata cotta in vino tagliate in fette, in tutto. lib. 20 *piatti* 10
Oliue di Bologna. nu. 400 *piatti* 10
Vua fresca di più sorte. lib. 40 *piatti* 10

piatti 140

Primo seruitio di cocina.

Beccafichi inuolti nelle foglie di viti, & carta bagnata, cotti sotto la cenere calda. nu. 250 *piatti* 10
Tortore arrostite allo spedo, con sua crostata. nu. 90 *piatti* 10
Starnotti ripieni incartati arrostiti allo spedo. nu. 60 *piatti* 10
Pollanche d'India arrostite allo spedo, seruiti con cappareiti, zuccaro, & vua passa sopra. nu. 20 *piatti* 10
Pasticci sfogliati pieni di bianco magnare. nu. 60 *piatti* 10
Crostate di polpe di piccioni, & sommata dissalata. nu. 10 *piatti* 10
Zinne di vaccina alessate, & poi indorate con oua, & fritte seruite con zuccaro, & sugo di limoncelli sopra. lib. 20 *piatti* 10
Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. numero 60 *piatti* 10.

piatti 80

Secondo seruitio di cocina.

Teste di vitella alessate, seruite con agliata sopra. nu. 10 *piatti* 10
Paperi stufati al forno, seruiti con prugne, & visciole sopra. num. 10 *piatti* 10
Pasticci di capponi, di due per pasticcio, con fette di ventresca di porco, seruiti cal-

caldi. *nu.* 10 *piatti* 10
Panzette di vitella ripiene, alessate, servite con petrosemolo sopra. lib. 50 *piatti* 10
Sapore bianco d'amandole. *piatti* 20
Quaglie stufate con cauoli torzuti, & mortatelle. *nu.* 130 *piatti* 20
Suppe di capriottata, con polpe di petti di paperi alessati sotto. *piatti* 20
Polpette di vitella sottestate, tramezzate con cascio, oua, zuccaro, & cannella in tutto. *lib.* 40 *piatti* 10
piatti 180

Terzo, & vltimo seruitio di cocina.

Brisauoli di schiena di vitella arrostiti su la graticola, seruiti con sugo di melangole, & vua passa cotta sopra. lib. 50 *piatti* 10
Lomboli di vaccina stufati alla Venetiana. *lib.* 50 *piatti* 10
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con sapor reale. lib. 60 *piatti* 10
Pollanche nostrali affagianate, seruite con melangole tagliate, & zuccaro sopra. *nu.* 30 *piatti* 10
Zigotti di capro arrostiti allo spedo, seruiti con cipolle intiere stufate in la iota, col suo grasso sopra. *nu.* 10 *piatti* 10
Piccioni senz'osso in adobbo, & poi soffritti, seruiti con sugo di melangole, & il medesimo adobbo, & zuccaro sopra. *nu.* 60 *piatti* 10
Coratella di vitella mongana battuta, maritata con cascio, & oua. *piatti* 20
Gelo in forma di mezo rileuo. *piatti* 20
piatti 100

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte d'herbe alla Bolognese. *num.* 10 *piatti* 10
Torte di mele cotogne, & mele appie. *nu.* 10 *piatti* 10
Pasticcetti di tartufali di mezza libra per pasticcio. *nu.* 60 *piatti* 10
Pasticci di pere di dodeci per pasticcio. *nu.* 10 *piatti* 10
Vn lauoriero di pasta voto. *piatti* 10
Persiche duraci monde in vino bianco. *nu.* 90 *piatti* 10
Pere, & mele, di più sorti. *numero* 200 *piatti* 10
Cascio Maiorichino. *lib.* 20 *piatti* 10
Cascio Romanesco. *lib.* 20 *piatti* 10
Marroni cotti alle bracie, seruite con sale, zuccaro, & pepe sopra. *nu.* 300 *piatti* 10
Neue di latte, seruiti con zuccaro sopra. *piatti* 20
Cialdoni fatti à scartozzi. *nu.* 450 *piatti* 10
Giambellette di monache. *numero* 300 *piatti* 10

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce fresco. *lib.* 8 *piatti* 10
Stecchi profumati. *nu.* 60 *piatti* 10
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro & seta. *nu.* 60 *piatti* 10
Cialdoni fatti di pane, & zuccaro. *nu.* 1000 *piatti* 10
Conditi, & confettioni, e cotognata à beneplacito. *piatti* 10 *per sorte*
piatti 190

PRANZO ALLI XXVIII. DI Settembre all'improuista, seruito con due Scalchi, & due Trincianti, à due piatti.

Vna sorte di salame tagliato. *lib.* 4 *piatti* 2
Pollastri ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate, & zuccaro sopra. *nu.* 10 *piatti* 2
Paperi ripieni arrostiti allo spedo. *nu.* 2 *piatti* 2

Frit-

Frittura d'animelle, & fegato di vitella seruita con melangole tagliate sopra. nu. 6 piatti 2.
Capponi alessati, coperti d'anoletti, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 4 piatti 2.
Piccioni alessati, con cauolo torzuto, & gola di porco. nu. 12 piatti 2.
Fricassea d'vn mezo lepro dinanzi .. piatti 2.
Vna sorte di torte bianche. numero 3 piatti 2.
Agliata d'amandole per sapore. piatti 2.
Persiche, & pere, & altre frutte à beneplacito. nu. 40 piatti 2.
Vua fresca di più sorte. lib. 8 piatti 2.
Cascio di più sorte. lib. 6 piatti 2.
Finocchio fresco, mondo il gambo. lib. 2 piatti 2.
Stecchi profumati. nu. 10 piatti 2.
piatti 30.

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

INsalate cotte, & crude di più sorte. piatti 2 per sorte.
Salami cotti in vino, tagliati in fette. lib. 4 piatti 2.
Vitella ripiena alessata, seruita con fiori sopra. lib. 10 piatti 2.
Anatre sottestate, ò al forno, coperte di cipolle sottestate. nu. 2 piatti 2.
Lingue di vitella alessate, & poi inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con suo sapor sopra. nu. 4 piatti 2.
Papardelle cotte in brodo di lepre. piatti 2.
Pasticci di caprio di sei libre per pasticcio, seruiti caldi. nu. 2 piatti 2.
Mezi lepri di dietro, arrostiti allo spedo, sbrufati d'aceto, seruiti con suo sapor sopra. nu. 2 piatti 2.
Sapore d'vua in piatti. piatti 5.
Pasticci di vitella di sei libre l'vno, seruiti caldi. nu. 2 piatti 2.
Torte di più sorte. num. 2 piatti 2 per sorte.
Pere, & altre frutte à beneplacito. nu. 40 piatti 2.
Vua fresca di più sorte. lib. 8 piatti 2.
Finocchio fresco dolce. lib. 2 piatti 2.
Cascio di più sorte. lib. 6 piatti 2.
Stecchi profumati. nu. 10 piatti 2.
piatti 38.

PRANZO NELL'ANTESCRITTO Mese in giorno magro, del qual Pranzo si canerà la Cena, con due seruitij di Credenza, & due seruitij di Cocina, seruito à vndeci piatti, con vndeci Scalchi, & vndeci Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

COnditi in zuccaro asciutti di più sorte à beneplacito. lib. 32 piatti 11.
Mostaccioli Napoletani, & Romaneschi. nu. 66 piatti 11.
Monselletti di marzapane. num. 66 piatti 11.
Melangole dolci monde con zuccaro sopra. nu. 66 piatti 11.
Persiche sanguigne monde in vino bianco. nu. 100 piatti 11.
Fichi mondi su le foglie de viti. nu. 264 piatti 11.
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra. nu. 66 piatti 11.
Tarantello acconcio in insalata. lib. 15 piatti 11.
Pescie salmone acconcio in insalata. lib. 12 piatti 11.
Cefali stati in aceto, seruiti freddi d'vna libra l'vno. lib. 66 piatti 11.
Butirata con tagliature di pane. lib. 33 piatti 33.
Sfogliatelle fatte con butiro, & rossi d'oua. nu. 66 piatti 11.
Pasticetti sfogliati, pieni di bianco mangnare. lib. 66 piatti 11.

Lu-

Lucernette di pasta, piene di farro, oua, & cascio. nu.66 piatti 11
piatti 176

Primo seruitio di cocina.

Oue fresche da beuere. nu.133 piatti 11
Pasticetti sfogliati, pieni di polpe d'arane, & tarantello battuto. num.66 piatti 11
Anguille arrostite allo spedo, con sua crostata. lib.33 piatti 11
Triglie, & frauolini, cotti su la graticola, seruite con oliue senz'osso, & suo sapor sopra. lib.55 piatti 11
Tinche riuerse ripiene, cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. nu.66 piatti 11
Cefali grossi ripieni sotteſtati, seruiti con suo brodo sopra. lib.44 piatti 11
Sarde maritime, cotte su la graticola in la carta. lib.44 piatti 11
Crostate di pere, & cibibo senz'anime, & pignoli ammaccati. nu.11 piatti 11
Gelo di tinche, con polpe di pesce cappone sotto. piatti 11
Rossi d'oua cotti, in piatti con butiro alla Francese. nu.132 piatti 11
Suppe di prugne secche, seruite con zuccaro, & cannella sopra. lib.17 piatti 22
piatti 232

Secondo seruitio di cocina.

Trutte cotte in vino, & specierie, seruite asciutte, con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. lib.66 piatti 11
Frittura maritima seruita con melangole tagliate sopra. lib.44 piatti 11
Potaggio di spigole, & di latte. lib.44 piatti 11
Lucci alessati, seruiti con petrosemolo sopra. lib 66 piatti 11
Sapore bianco d'amandole. piatti 22
Pasticci di corui, di sei libre per pasticcio seruiti caldi. nu.11 piatti 11
Calamari fritti, seruiti con sugo di melangole sopra. lib.44 piatti 11
Oliue di Genoua. nu.330 piatti 11
Vua fresca di più sorte. lib.33 piatti 11
Frittate d'oua fresche, d'otto per frittata. nu.11 piatti 11
Oua affrittellate, seruite con zuccaro, & cannella sopra. nu.132 piatti 11
Code di locuste alessate, & poi fritte, coperte d'agliata. nu.22 piatti 11
Lattarini fritti, seruiti con sale, & sugo di melangole sopra. lib.33 piatti 11
Suppe di telline cauate di quattro misure. & meza per piatto. piatti 22
piatti 176

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di mele rugini. num.11 piatti 11
Torte di cotogni. nu.11 piatti 11
Cotogne cotte allo spedo, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. num.33 piatti 11
Persiche duraci monde in vino bianco. nu.100 piatti 11
Pere, & mele di più sorti. nu.200 piatti 11
Cascio Parmegiano in fettuccie. lib.22 piatti 11
Casci marzolini, di due libre l'vno spaccati. nu.11 piatti 11
Marroni cotti alle bracie, seruiti con zuccaro, sale, & pepe. nu.300 piatti 11
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 11
Cialdoni fatti à scartocci. num.400 piatti 11
Ciambellette di monache. numero 300 piatti 11

Le-

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide, & si seruirà.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo. lib. 8 *piatti* 11
Stecchi profumati. numero 66 *piatti* 11
Mazzetti di fiori profumati. numero 66 *piatti* 11
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 11 *per sorte.*
piatti 176

COLLATIONE FATTA ALL'VLtimo di Settembre, in giorno di grasso, con tre seruitij, seruito à noue piatti, con noue Scalchi, & noue Trincianti.

Primo seruitio.

*Biscotti Pisani, con maluagia in bicchieri. nu.*45 *piatti* 9
Mostaccioli Napoletani. nu. 45 *piatti* 9
*Morselletti di marzapane. num.*45 *piatti* 9
Calicioni, cioè spoletti di marzapane. nu. 45 *piatti* 9
*Pignoccati freschi. nu.*45 *piatti* 9
*Orecchine sfogliate, piene di compositione d'offelle. nu.*45 *piatti* 9
*Melangole di mezo sapor monde, seruite con zuccaro sopra. nu.*45 *piatti* 9
*Sfogliatelle fatte con latte, butiro, rossi d'oua, & Zuccaro. nu.*45 *piatti* 9
*Oliue di Tiuoli. nu.*200 *piatti* 9
*Lingue di bisalo salate, cotte in vino, tagliate in fette, seruite con sugo di melangole sopra. lib.*3 *piatti* 9
*Pasticci di caprio, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio. nu.*3 *piatti* 9
Cedri tagliati in fette, seruiti con sale, zuccaro, & acqua rosa. piatti 9
Insalate di capparetti, vua passa, & zuccaro. piatti 9
Vua fresca di più sorte. lib. 30 *piatti* 9
*Casci marzolini, di due libre l'vno spaccati. nu.*9 *piatti* 9
Cascio Parmegiano in fettuccie. lib. 15 *piatti* 9
*Finocchio fresco mondo. lib.*6 *piatti* 9
*Fichi mondi, seruiti su le foglie de viti. nu.*400 *piatti* 9
*Pere, & mele di più sorte. nu.*180 *piatti* 9
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, pepe, & Zuccaro sopra. num. 250 *piatti* 9
piatti 180

Secondo seruitio.

*Grani di mele granate, seruiti con zuccaro sopra. lib.*15 *piatti* 9
Mele cotogne cotte in vino, & Zuccaro, seruite con anici confetti sopra. nu. 27 *piatti* 9
*Cotogne cotte allo spedo, seruite intiere con zuccaro, & acqua rosa. num.*27 *piatti* 9
*Pere guaste, seruite con folignata sopra. nu.*150 *piatti* 9
*Pere caruelle cotte al calore del foco, seruiti con anici, & zuccaro sopra. nu.*30 *piatti* 9
*Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe sopra. lib.*15 *piatti* 9
*Tartufali crudi, seruiti con sale, & pepe. lib.*10 *piatti* 9
*Pasticcetti di pere, di quattro per pasticcio. nu.*45 *piatti* 9
Neue di latte, con zuccaro sopra. piatti 15
*Cialdoni fatti à scartocci. num.*200 *piatti* 9
*Ciambellette di monache. num.*250 *piatti* 9
*Cialdoncini fatti di mollica di pane, & Zuccaro. nu.*800 *piatti* 9
*Persiche apertore monde. nu.*70 *piatti* 9

Per-

Persi che duraci, monde in vino. nu.70 piatti 9
Noce fresche monde, state in vino rosso. nu.600 piatti 9

piatti 41

Terzo, & vltimo seruitio.

Stecchi profumati. numero 45 piatti 9
Finocchio dolce fresco. lib.6 piatti 6
Mazzetti di varij fiori. num. 45 piatti 9
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 9 per sorte

piatti 36

MESE DI OTTOBRE.

PRANZO ALLI VIII. DI Ottobre, con due seruitii di Credenza, & vno di Cocina, seruito à tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Pizze sfogliate fatte con fiore di farina, rossi d'oua, Zuccaro, & butiro. nu. 15 piatti 3
Salciccione, cotto in vino tagliato in fette. lib.6 piatti 3
Pasticci di caprio, di sei libre l'vno, seruiti freddi. nu. 3 piatti 3
Fiadoncelli pieni di compositione d'offelle. nu.15 piatti 3
Sommata cotta in vino, tagliata in fette. lib. 6 piatti 3
Mostarda amabile per sapore. piatti 5

piatti 20

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

Ortolani arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu.60 piatti 3
Quaglie arrostite allo spedo, seruite calde. nu. 24 piatti 3
Fegatelli di porco in la rete arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra. nu. 30 piatti 3
Animelle, & fegato di vitella fritti, seruiti con sugo di limoncelli, pepe, & sale sopra. lib.6 piatti 3
Piccioni in adobbo, & poi fritti, seruiti con zuccaro, & cannella sopra. nu.15 piatti 3
Polpette di vitella, arrostite allo spedo, & poi stufate. lib. 15 piatti 3
Pollanche affagianate, seruite con limoncelli tagliati sopra. num. 6 piatti 3
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oline spaccate sopra. lib. 18 piatti 3
Minestra di farro, marita ta con cascio, & oua. piatti 5
Capponi alessati, coperti di tortelletti senza spoglia, seruiti con cascio, Zuccaro, & cannella sopra. numero 6 piatti 3
Mostarda amabile, fatta con sapore di mortatella. piatti 5
Vua fresca di più sorte. lib. 9 piatti 3
Torte d'herbe alla lombarda, seruite con zuccaro sopra. numero 3 piatti 3
Torte bianche, con sugo di mele appic. nu. 3 piatti 3

piatti 46

Secondo & vltimo seruitio di credenza.

Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 12 piatti 3
Tartufali crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 3 piatti 3

Pasticcetti di persiche duraci, di dua per pasticcio. nu. 16 piatti 3
Pere, & mele di più sorte. numero 45 piatti 3
Cascj marzolini, di due libre l'vno, spaccati. nu. 3 piatti 3
Cascio Romanesco. lib. 6 piatti 3
Mandorle fresche spaccate, seruite su le foglie de viti. nu. 120 piatti 3
Persiche duraci monde, in vino bianco. nu. 24 piatti 3
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. nu. 90 piatti 3
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 5
Cialdoni fatti à scartocci. numero 140 piatti 3
Ciambellette di monache. numero 90 piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluette candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 2 piatti 3
Stecchi profumati. num. 15 piatti 3
Mazzetti di varij fiori. numero 15 piatti 3
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 3 per sorte.

piatti 50

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalate d'Indiuia. piatti 3
Insalate di carotte. piatti 3
Insalate di cicorea. piatti 3
Insalate di cappareti, vua passa, & zuccaro. lib. 3 piatti 3
Lingue di boue salate, & salciccioni in vino, tagliate in fette. lib. 5 piatti 3
Orecchine sfogliate, piene di compositione d'offelle. nu. 15 piatti 3
Capponi sopramentati, seruiti freddi, con limoncelli tagliati sopra. num. 6 piatti 3
Oliue Napoletane. nu. 90 piatti 3
Vua fresca di più sorte. lib. 9 piatti 3

piatti 27

Primo seruitio di cocina.

Piccioni in brodo lardiero. numer. 10 piatti 4
Lodole tramezate con foglie di saluia, arrostite allo spedo. numero 45 piatti 3
Pasticci di quaglie, di due per pasticcio. nu. 15 piatti 3
Anatre di terra saluatiche, stufate al forno con cipolle intiere. numero 6 piatti 3
Vitella ripiena alessata, seruita con petrisemolo sopra. lib. 18 piatti 3
Polpettoni di vitella ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapore. lib. 12 piatti 3
Zigotti di castrato, ben frolli, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. lib. 3 piatti 3
Minestra di rape, con tre libre di cerullate, & tre libre di barbaglia di porco. piatti 5

piatti 26

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di pere marzapanate. numero 3 piatti 3
Torte d'herbe alla Bolognese, seruite con zuccaro sopra. numero 3 piatti 3
Tartufali crudi seruiti con sale, & pepe. nu. 3 piatti 3
Pere, & mele di più sorte. numero 45 piatti 3
Cascio Romagnolo. lib. 6 piatti 3
Cascio Parmeggiano. lib. 6 piatti 3

Man-

Mandorle freſche. ſpaceate, & monde. nu. 120 piatti 3
Neue di latte, ſeruita con Zuccaro ſopra. piatti 5
Cialdoncini fatti à ſcartocci. num. 150 piatti 3
Ciambellette di monache. numero 100 piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Marroni cotti alle bracie, ſeruiti con ſale, Zuccaro, & pepe. numero 100 piatti 3
Finocchio dolce freſco mondo il gambo. lib. 2 piatti 3
Stecchi profumati. numero 15 piatti 3
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & ſeta. nu. 16 piatti 3
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 3 per ſorte

piatti 47

PRANZO ALLI XV. DI OTTOBRE con due ſeruitij di credenza, & due di cocina ſeruito à quattro piatti, con quattro Scalchi, & quattro Trincianti.

Primo ſeruitio di credenza.

PEZzi di marZapane. numero 24 piatti 4
Moſtaccioli Napoletani. nu. 24 piatti 4
Morſelletti di marzapane. numero 24 piatti 4
Biſcotti Piſani con maluagia in bicchieri. nu. 24 piatti 4
Sfogliatelle ſemplici, fatte con latte, & oua. nu. 24 piatti 4
Preſcintto cotto in vino, & poi ſfilato, ſeruito con capparetti vua paſſa, & zuccaro. lib. 6 piatti 4
Lingue di porco ſalate cotte in vino tagliate in fette. nu. 4 piatti 4
Lonza di ruffalotto, arroſtita allo ſpedo, ſeruita fredda, con melangole tagliate ſopra. lib. 24 piatti 5
Moſtarda amabile per ſapore. piatti 8
Vua freſca di più ſorte. lib. 12 piatti 4
Oliue di Spagna. nu. 120 piatti 4

piatti 48

Primo ſeruitio di cocina.

Animelle, & fegato di vitella, fritte ſeruite con ſugo di melangole, ſale, & Zuccaro, & pepe ſopra. lib. 8 piatti 4
Lodole arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſugo di limoncelli ſopra. num. 72 piatti 4
Quaglie arroſtite allo ſpedo, ſeruite con melangole tagliate ſopra. numero 36 piatti 4
Starnotti incartati arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con fette di limoncelli ſopra. nu. 24 piatti 4
Paſticcetti ſfogliati pieni d'animelle di vitella battute, & fette di preſciutto. nu. 24 piatti 4
Pollanche noſtrali affagianate, ſeruite con limoncelli tagliati, & zuccaro ſopra. nu. 12 piatti 4
Piccioni ripieni arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con zuccaro, & capparetti ſopra. nu. 24 piatti 4
Conigli arroſtiti allo ſpedo coperti di ſalſa, ſeruiti con pignoli ammogliati ſopra. nu. 8 piatti 4
Polpette di vitella di cinque oncie l'vna, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſuo ſapor ſopra. nu. 48 piatti 4
Zigotti di caprio arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con ſuo ſapor ſopra. num. 4 piatti 4
Suppe di capriottata d'amandole torate, con polpe di tre piccioni ſotto per piatto. piatti 8

Gelo di carne in quadretti. *piatti* 8
piatti 56

Secondo, & vltimo seruitio di cocina.

Oche grosse ripiene alla lombarda alessate, coperte d'annolini, seruiti con cascio, Zuccaro, & cannella sopra. *nu.* 4 *piatti* 4
Petto di vitella ripieno alessato, seruito con fiori sopra. *lib.* 20 *piatti* 4
Vaccina ben frolla alessata, seruita con petrosemolo sopra. *lib.* 24 *piatti* 4
Agliata d'amandole. *piatti* 8
Riso turchesco con latte, seruito con zuccaro, & cannella sopra. *piatti* 8
Piccioni stufati con mortatelle, & cipolle intiere. *nu.* 24 *piatti* 8
Minestra di cauolo torZuto, con peZzi di sommata dentro. *piatti* 4
Pasticci di pollanche, di due per pasticcio, seruiti caldi. *nu.* 4 *piatti* 4
Fricassea di petto di caprioli, con cipollette soffritte sopra. *lib.* 20 *piatti* 4
Pasticci grandi pieni di crema. *num.* 4 *piatti* 4
Piedi di vitella alessati, legati con cascio, & ova. *nu.* 12 *piatti* 4
piatti 56

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di fagioli. *nu.* 4 *piatti* 4
Torte di pere marZapanate. *num.* 4 *piatti* 4
Gelo in bocconi di color d'ambra. *piatti* 4
Pasticcetti di cotogno, d'vn cotogno per pasticcio. *nu.* 24 *piatti* 4
Pere, & mele di più sorte. *numero* 80 *piatti* 4
Cascio Parmegiano in fettuccie. *lib.* 8 *piatti* 4
Cascio di riuiera. *lib.* 8 *piatti* 4
Mandorle fresche spaccate, seruite su le foglie de viti. *nu.* 250 *piatti* 4
Marroni arrostiti alle bracie, seruiti con sale, Zuccaro, & pepe. *num.* 200 *piatti* 4
Neue di latte, seruita con Zuccaro sopra. *piatti* 8
Cialdoni fatti a scartocci. *nu.* 200 *piatti* 4
Ciambellette di monache. *nu.* 180 *piatti* 4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide.

Finocchio dolce fresco, mondo il gambo. *lib.* 3 *piatti* 4
Stecchi in piatti, con acqua rosa. *nu.* 24 *piatti* 4
Mazzetti di fiori profumati. *num.* 24 *piatti* 4
Conditi, & confettioni à beneplacito. *piatti* 4 *per sorte*
piatti 72

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INsalate di verzura cotte, & crude di più sorte. *piatti* 4 *per sorte*
Insalate di capparetti, & vua passa. *lib.* 6 *piatti* 4
Insalate di piedi di vitella. *numero* 8 *piatti* 4
Pasticci di caprio, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. *nu.* 4 *piatti* 4
Capponi sopramentati, seruiti freddi con limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra. *nu.* 8 *piatti* 4
Mostarda fatta per sapore. *piatti* 8
Lingue di boue salate, & salciccioni cotti in vino, tagliati in fette. *lib.* 8 *piatti* 4
Sfogliatelle piene di bianco magnare. *nu.* 24 *piatti* 4
piatti 36

Pri-

Primo seruitio di cocina.

Starnotti arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 24 piatti 4
Quaglie tramezzate, con sei libre di salciccia, arrostite allo spedo, seruite con fiori di finocchio, & sale sopra. nu. 24 piatti 4
Beccaci arrostiti allo spedo, seruiti con sua soppa sotto. nu. 24 piatti 4
Pasticcetti di lodole, di quattro per pasticcio. nu. 24 piatti 4
Crostate d'animelle di capretto, & gropponi di piccioni, con salciccia Lucheſe. nu. 4 piatti 4
Leprotti gioueni arrostiti allo spedo, seruiti con pignoli sopra. numero 8 piatti 4
Piccioni stufati, con presciutto, & cipolle intiere. nu. 24 piatti 4
Pasticci di vitella, di sei libre per pasticcio, seruiti caldi. numero 4 piatti 4
Sapor di visciole, con corpo. piatti 8
piatti 40

Secondo, seruitio di credenza.

Capponi appastati ripieni alla lombarda, alessati, seruiti con viole sopra. nu. 4 piatti 4
Sapor d'amandole. piatti 8
Bianco magnare in piatti, seruiti con zuccaro, & grani di melangole sopra. piatti 8
Petto di vitella stufato con mandrola di porco, specierie. lib. 20 piatti 4
Starne alessate in canoli Bolognesi con ceruellate. nu. 24 piatti 4
Pasticci di Piccioni di colombara, di cinque per pasticcio, con oliue senz'osso dentro. nu. 4 piatti 4
Schiena di castrato alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib. 24 piatti 4
Vaccina salpresa alessata, seruita con mentuccia sopra. lib. 24 piatti 4
Agliata d'amandole per sapore. piatti 8

piatti 48

Secondo & vltimo seruitio di credenza.

Torte bianche marzapanate. num. 4 piatti 4
Pasticci di pere bergamotte, d'otto per pasticcio. nu. 4 piatti 4
Torte verdi. nu. 4 piatti 4
Pasticci di cotogne, di quattro per pasticcio. nu. 4 piatti 4
Gelatina in bicchieri di vetro. piatti 8
Vn lauoriero di pasta voto. piatti 4
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 6 piatti 4
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 4 piatti 4
Pere, & mele di più sorti. nu. 72 piatti 4
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 4 piatti 4
Cascio Maiorichino. lib. 8 piatti 4
Vua fresca di più sorte. lib. 12 piatti 4
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. num. 150 piatti 4
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 8
Cialdoncini fatti à scartocci. num. 200 piatti 4
Ciambellette di monache. num. 160 piatti 4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le saluiette candide, & si seruirà.

Finocchio dolce fresco. lib. 3 piatti 4
Stecchi profumati. nu. 24 piatti 4
Mazzetti di fiori profumati. num. 24 piatti 4

Con-

Conditi, & confettioni a beneplacito. piatti 4 per sorte

piatti 88

PRANZO ALLI XXI. DI OTTOBRE con due seruitii di credenza, & due di cocina, seruito à cinque piatti, con cinque Scalchi, & cinque Trincianti.

Per seruitio di credenza.

Noci confette, & altre confetture asciutte. lib. 30 piatti 5 per sorte.

Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri. nu. 30 piatti 5

Mostaccioli Napoletani. num. 30 piatti 5

Pignoccati freschi. nu. 30 piatti 5

Morselletti di marzapane. num. 30 piatti 5

Pasticcetti sfogliati pieni di compositione d'offelle. nu. 30 piatti 5

Lingue di bufalo salate cotte in vino tagliate in fette. nu. 2 piatti 5

Salciccioni cotti in vino, tagliati in fette. lib. 4 piatti 5

Pasticci di caprio, di sei libre per pasticcio seruiti freddi. nu. 5 piatti 5

Sapore di visciole. piatti 10

Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con vua passa, zuccaro, & sugo di melangole sopra. lib. 10 piatti 5

Oliue di Tortona. nu. 150 piatti 5

Vua fresca di più sorte. lib. 15 piatti 5

Primo seruitio di cocina.

Ortolani arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu. 90 piatti 5

Quaglie tramezzate con foglie di salua arrostite allo spedo, con sua crostata. nu. 45 piatti 5

Tordi tramezzati con salciccia arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 60 piatti 5

Frittura d'animelle, & fegato di vitella, seruita con sugo di limoncelli, pepe, sale, & zuccaro sopra. lib. 10 piatti 5

Faggianotti ripieni incartati arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 15 piatti 5

Crostate di polpe di piccioni, & zinne di vaccina che prima sieno state alessate. nu. 5 piatti 5.

Suppe alla lombarda, con cinque libre di ceruellati fini. piatti 10

Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra. lib. 30 piatti 5

Pollanche d'India impillottate minute arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. num. 5 piatti 5.

Zinne di vaccina alessate, & poi tagliate in fette indorate con oua, & fritte, seruite con sugo di limoncelli, zuccaro, & cannella sopra. lib. 10 piatti 5

Gelo di carne di quadretti, con lanzette di pollo alessate sotto. piatti 10

piatti 65

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

Capponi grossi ripieni alessati, coperti d'annolini, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 5 piatti 5

Petto di vitella ripieno alessato, seruito con petrosemolo sopra. num. 30 piatti 5

Carne di boue alla lombarda, salata alessata, seruita con mentuccia sopra. lib. 30 piatti 5

Mostarda amabile per sapore. piatti 10

Anatre d'India ripiene stufate con ventresca di porco, & cotogne. nu. 5 piatti 5

Pasticci di lingue di vitella, di due per pasticcio, con sua salsa dentro. num. 5 piatti 5.

Piccioni arrostiti allo spedo, coperti di capirotata. nu. 30 piatti 5

Pezzi

Pezzi di ruffalotto in brodo lardiero, con cime di saluia. lib.25 piatti 5
Zigotti di caprio arrostiti allo spedo, seruiti con cipolle cotte con il suo grasso in la iota. nu.5 piatti 5
Vaccina ben frolla alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib.30 piatti 5
Agliata d'amandole per sapore. piatti 10
Pasticci di vccelletti, di venti per pasticcio. nu.5 piatti 5
Bianco magnare in piatti, seruito con grani di mele granate, & zuccaro sopra. piatti 10
Gelo passato per la siringa. piatti 10
piatti 90

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di mele cotogne. nu.5 piatti 5
Pasticci di pere picciole, di tre per pasticcio. nu.30 piatti 5
Torte bianche. nu.5 piatti 5
Pasticcetti di tartufoli, di meza libra per pasticcio. nu.30 piatti 5
Torte d'herbe alla Bolognese. num.5 piatti 5
Vn lauoriero di pasta voto. piatti 5
Ostreghe cotte su la graticola, trouandosene, seruite con sugo di melangole, & pepe sopra. nu.160 piatti 5
Tartufali crudi seruiti con sale, & pepe. nu.8 piatti 5
Cardi acconci, seruiti con sale, & pepe. nu.8 piatti 5
Pere, & mele di più sorti. nu.120 piatti 5
Cascio Parmegiano in fettuccie. lib.10 piatti 5
Cascio Romagniolo in forma di limoncelli, d'vna libra, e meza l'vno. nu.8 piatti 5
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, Zuccaro, & pepe. nu.180 piatti 5
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 10
Cialdoncini fatti à scarrocci. nu.200 piatti 5
Ciambellette di monache. num.200 piatti 5

Leuata la touaglia, & datta l'acqua alle mani, si muterà saluiette candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib.4 piatti 5
Stecchi profumati. nu.30 piatti 5
Mazzetti di fiori di più colori. nu.30 piatti 5
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 5 per sorte
piatti 110

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INsalate di verzura, cotte, e crude di più sorte. piatti 5 per sorte
Insalate di capparetti, vua passa, & zuccaro. lib.6 piatti 5
Insalate di piedi di vitella. nu.10 piatti 5
Pasticci di caprio, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio. nu.5 piatti 5
Saleiccioni cotti in vino, tagliate in fette. lib.8 piatti 5
Capponi sopramentati, seruiti freddi, con limoncelli tagliati, zuccaro fino sopra. nu.10 piatti 5
Mostarda forte in piatti. piatti 10
Galli d'India arrostiti allo spedo, seruiti freddi, & trinciati, con fette di melangole sopra. nu.3 piatti 5
Sfogliatelle piene di bianco magnare. nu.30 piatti 5
piatti 50

Primo seruitio di cocina.

Pollanche d'India ripiene impillotate minu-

minute, arrostite allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. num.5 piatti 5
Polpette di vitella, di tre oncie l'vna arrostite allo spedo, seruite con suo sapor sopra. nu.60 piatti 5
Fagiani incartati arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. nu. 10 piatti 5
Pasticci di quaglie, d'otto per pasticcio, con tartufali per dentro. numero 5 piatti 5
Tordi arrostiti allo spedo, coperti di capirotata. nu.30 piatti 5
Gelo in forma di ventresca. piatti 10
Tortore arrostite allo spedo, con sua crostata. nu.30 piatti 5
Conigli arrostiti allo spedo, coperti di zenzero, seruiti con pignoli ammogliati sopra. nu.10 piatti 5
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senz' osso sopra. lib. 30 piatti 5
Sapore d'vua passa, & mostaccioli. piatti 10
Pasticci grossi di Pollanche nostrali, di tre per pasticcio. nu.15 piatti 9
Vua fresca di più sorte. lib. 15 piatti 9

piatti 70

Secondo, & vltimo seruitio di cocina.

Starne alessate, con cauoli Bolognesi, & cinque libre di cerueliate gialle. nu.30 piatti 5
Capponi grossi alessati, coperti d'annoletti, seruiti con cascio, Zuccaro, & cannella. nu.55 piatti 5
Petto di vitella alessato, seruito con petrosemolo sopra. lib.25 piatti 5
Sommata alessata, coperta d'agliata. lib.20 piatti 5
Ginestrata in piatti, seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 10
Torte di prugne marzapanate. nu. 55 piatti 5
Palombelle in brodo lardiero. num.30 piatti 5
Gelo in bocconi di color d'ambra. piatti 10
Fricassea di petto di caprio, seruita con cipollette soffritte sopra. lib. 20 piatti 5

piatti 55

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Pasticcio di cotogne, di quattro per pasticcio. nu.5 piatti 5
Torte d'herbe alla Lombarda. num.5 piatti 5
Pasticcetti di tartufali, di mezza libra per pasticcio. nu.30 piatti 5
Torte di mele appie, & mostaccioli. nu.5 piatti 5
Tartufali crudi, seruiti con sale, & pepe. lib.8 piatti 5
Ostreghe cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, & pepe sopra. nu. 120 piatti 5
Pasticcetti di pere, di tre per pasticcio. nu.30 piatti 5
Vn lauoriero di pasta voto. piatti 5
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. nu.180 piatti 5
Pere di più sorte. nu. 90 piatti 5
Casci marzolini, di due libre l'vno spaccati. nu. 5 piatti 5
Cascio maiorichino. lib.10 piatti 5
Neue di latte, seruita con Zuccaro sopra. piatti 10
Cialdoni fatti à scartocci. numero 250 piatti 5
Ciambellette di monache. numero 200 piatti 5

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide, & si seruirà.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo.

lib. 4 piatti 5
Stecchi in piatti, con acqua rosa. nu. 30 piatti 5
Mazzetti di fiori profumati. num. 30 piatt 5
Conditi, et confettioni à beneplacito. piatti 5 per sorte
piatti 100

PRANZO ALLI XXVIII. DI Ottobre mescolato di grasso, e magro, con due seruitij di Credenza, & quattro seruitij di Cocina; il qual Pranzo, seruirà anc' hora per Cena con otto seruitii, & antipasti, & post-pasti seruito à otto piatti, con otto Scalchi, & otto Trincianti.

Biscotelli di marzapane. numero 40 piatti 8
Mostaccioli Napoletani. numero 40 piatti 8
Pignoccati freschi. nu. 40 piatti 8
Offele reali. nu. 40 piatti 8
Fucaccine sfogliate, fatte con butiro. nu. 40 piatti 5
Alici acconcie con olio, aceto, & origano. nu. 120 piatti 8
Lingue di boue salate, cotte in vino, tagliate in fette. nu. 4 piatti 8
Cauiale su le fette di pane, seruito con sugo di melangole sopra. lib. 8 piatti 8
Galli d'india arrostiti allo spedo, seruiti trinciati con capparetti, & zuccaro. nu. 4 piatti 8
Salciccioni cotti in vino, tagliati in fette. lib. 12 patti 8
Bottarghe tagliate in fette, scaldate su la graticola, seruite con olio, aceto, & pepe sopra; ouero sugo di limoncelli, o di melangole. lib. 8 piatti 8
Sommata di salata cotta in vino, tagliata in fette, seruita con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 8 piatti 8
Aringhe cotte su la graticola in insalata. nu. 40 piatti 8
Presciuto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. lib. 10 piatti 8
Capparetti acconci con vua passa, Zuccaro, & aceto rosato. lib. 8 piatti 8
Capi di latte, seruiti con Zuccaro sopra. nu. 40 piatti 8
Pasticci di caprio, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. nu. 8 piatti 8
Carpioni, seruiti freddi, con aceto rosato, & zuccaro. lib. 40 piatti 8
Gello di piedi di vitella, con polpe di cappone sotto. piatti 13
Anguille salate acconcie. lib. 12 piatti 8
Pasticci sfogliati, pieni di bianco magnare. nu. 40 piatti 8
Schinale acconcio. lib. 8 piatti 8
Oliue di spagna. nu. 240 piatti 8
Vua fresca di più sorte. lib. 24 piatti 8
piatti 197

Primo seruitio.

Pasticcetti sfogliati d'animelle di vitella battute, d'vna libra per pasticcio. nu. 40 piatti 8
Crostate di latte, & fegato di storione. nu 8 piatti 8
Ortolani arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu. 160 piatti 8
Fauoline, & linguattole, cotte su la gracola, seruite con suo sapor sopra. lib. 40 piatti 8
Quaglie tramezzate, con libre otto di salciccia, arrostite allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra. nu. 40 piatti 8
Pasticci di trute, di sei libre per pasticcio, seruiti caldi. nu. 8 piatti 8
Fagiani ripieni arrostiti allo spedo, seruiti freddi. nu. 16 piatti 8
Cefali grossi, cotti su la graticola, seruiti con vua passa, & suo sapor sopra. lib. 40 piatti 8
Polpette di vitella, di quattro oncie l'vna, ripiene, arrostite allo spedo,

ſeruite con ſuo ſapor ſopra. numero 80 piatti 8

Anguille groſſe arroſtite allo ſpedo, con ſua croſtata. lib. 40 piatti 8

Mezi capretti di dietro, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con ſugo di melangole ſopra. nu. 8 piatti 8

Tortiglioni fatti con butiro, & zuccaro. nu. 8 piatti 8

Pollanche d'india, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con capparetti, & zuccaro ſopra. nu. 8 piatti 8

Lamprede groſſe ſotteſtate, ſeruite con ſuo ſapor ſopra. lib. 32 piatti 8

Conigli arroſtiti allo ſpedo, coperti di Zenzero, ſeruiti con pignoli ammogliati ſopra. nu. 16 piatti 8

Calamaretti fritti, ſeruiti con ſugo di melangole ſopra. lib. 32 piatti 8

Piccioni in adobbo ſoffritti, ſeruiti con ſuo ſapor ſopra. nu. 40 piatti 8

Orate groſſe, cotte ſu la graticola, ſeruite con limoncelli tagliati ſopra. lib. 40 piatti 8

Fricaſſea di caprio, con cipolle battute, ſoffritte ſopra. lib. 32 piatti 8

Frittate rognoſe con preſciutto, & herbiccine battute d'otto oua l'vna. nu. 20 piatti 8

Rauioli ſenza ſpoglia, ſeruiti con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra. nu. 240 piatti 8

Tortore gioueni arroſtite allo ſpedo, con ſua croſtata. nu. 40 piatti 8

Porcelletti, cioè ſtorioncini piccioli ſcorticati, tagliati in pezzi, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con vua paſſa cotta nel vino, & zuccaro, & cannella ſopra. lib. 32 piatti 8

Porchette di latte, pelate, arroſtite allo ſpedo. nu. 8 piatti 8

Suppe di lumache cauate. piatti 13

Lodole, trameZzate ogni due con vn fegatello di pollo in la rete, arroſtite allo ſpedo. nu. 80 piatti 8

Cannoncini d'oua ripiene, di due oua per cannoncino. nu. 40 piatti 8

piatti 111

Secondo ſeruitio di cocina.

Teſte di ſtorione, & d'ombrina aleſſate, ſeruite con fiori di borragine ſopra. nu. 8 piatti 8

Teſte di vitella aleſſate, ſeruite con petroſemolo ſopra, & melangole in bocca. nu. 8 piatti 8

Sapor bianco d'amandole. piatti 13

Pezzi di lucci groſſi, cotti in vino bianco, coperti d'agliata. lib. 40 piatti 8

Capponi appaſtati, aleſſati, coperti d'annoletti, ſeruiti con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra. nu. 8 piatti 8

Spigole groſſe in potaggio, con mandole peſte, & prugne, & viſciole ſecche. lib. 40 piatti 8

Palombelle in brodo lardiero. num. 40 piatti 8

Pezzi di ſtorione ſtufati, con vino zuccaro, butiro, & cipolle intiere. lib. 40 piatti 8

Oche aleſſate, ſeruite con papardelle, & caſcio, zuccaro, & cannella ſopra. nu. 8 piatti 8

Paſticci di lamprede, di tre libre per paſticcio, con ſuo ſapor dentro. numer. 8 piatti 8

Anatre ſaluatiche di terra, ſotteſtate, ſeruite con cardi aleſſati, & brodo di pollo ſopra. nu. 16 piatti 8

Suppa d'oua ſperdute, di dieci oua per piatto, ſeruite con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra. piatti 8

Piccioni caſalenghi, ſtufati con nauoni gialli, & gola di porco. numero 40 piatti 8

Calamari groſſi, ripieni in potaggio. lib. 32 piatti 8

Paſticci di lingue di vitella, con ſuo ſapor dentro. nu. 8 piatti 8

Oue dure, ripiene coperte di ſuo ſapore. nu. 48 piatti 8

Petto di vitella ripieno aleſſato, ſeruito con

con petrosemolo sopra. lib. 40 piatti 8
Torte di nosetti alla Milanese. num. 8 piatti 8
Faggiani mezzi arrostiti allo spedo, & poi alessati con canoli Bolognesi, & otto libre di ceruellati, seruiti con esse materie, & cascio, & cannella sopra. nu. 8 piatti 8
Petti di tonno sotteſtati seruiti con suo sapor sopra. lib. 40 piatti 8
Grattonata di quattro mezi capretti, dinanzi, seruita con sugo di limoncelli sopra. piatti 8
Pasticci di tartarughe di terra, di tre per pasticcio. nu. 8 piatti 8
Gelo Schiauone. piatti 13
Vaccina salpresa alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib. 48 piatti 8
Polpettoni di vitella, d'vna libra l'vno arrostiti allo spedo, seruiti con sapor sopra. nu. 32 piatti 8
Agliata per sapore. piatti 13
Pasticci di mezi lepri dinanzi in pezzi, d'vn mezo lepre per pasticcio. num. 8 piatti 8
Eraiolini, & cornetti marinati, seruiti con suo sapor sopra. lib. 40 piatti 8
Gelo di carne in cannoncini. piatti 13
Tordi arrostiti allo spedo, coperti di capriottata alla Spagnola. numero 80 piatti 8
Bianco magnare in piatti, seruito con zuccaro, & grani di mele granate sopra. piatti 13
Pezzi di trutte grosse, di cinque libre l'vno, cotti in vino alla Milanese. nu. 8 piatti 8
Mostarda per sapore. piatti 13
piatti 29

Terzo seruitio di cocina.

Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con fette di cedro sopra. lib. 48 piatti 8
Linguato le grosse fritte, seruite con melangole tagliate sopra. lib. 40 piatti 8
Pauoni nostrali arrostiti allo spedo. nu. 8 piatti 8
Oliue di Spagna. nu. 240 piatti 8
Vua fresca di più sorte. lib. 24 piatti 8
Pere, & mele di più sorte. numero 100 piatti 8
Pezzi di storione arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. lib. 32 piatti 8
Lepri grossi arrostiti allo spedo, coperti di ciuiero, seruiti con coriandoli confetti sopra. nu. 8 piatti 8
Capponi, ouero trutte, di due libre l'vna accarpionate, seruiti con aceto rosato sopra. nu. 12 piatti 8
Capponi grossi cornuti ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate, & zuccaro sopra. lib. 8 piatti 8
Sgombri, triglie, & soueri fritti, seruiti con limoncelli tagliati sopra. num. 48 piatti 8
Pasticci di lomboli di seccaticcia, di sei libre per pasticcio. numero 3 piatti 3
Tinche riuerse ripiene, cotte su la graticola. lib. 50 piatti 8
Gelo di carne in quadretti. piatti 8
Oue mezе dure monde, infarinate, & fritte, seruite con zuccaro sopra. nu. 80 piatti 8
Sapore di visciole. piatti 8
Polpettoni di vitella, d'vna libra l'vno, arrostiti allo spedo, coperti di sapore d'adobbo. nu. 32 piatti 8
Suppe d'oue di trutte. piatti 13
Pasticci di teste di capretto senza osso, ripiene, di tre per pasticcio. numero 8 piatti 8
Pescaria di fontanile, ò pesciolini di fiume fritti, seruiti con sugo di melangole, & sale sopra. lib. 32 piatti 8
Piccioni di ghianda, arrostiti allo spedo, seruiti con oliue senza osso sopra. nu. 40 piatti 8

Rauioli con spoglia alessati, coperti di cascio Zuccaro, e cannella. numero 240 piatti 8
Arane fritte, coperte d'agrestata. num. 200 piatti 8
Pasticcetti piccoli d'vccelletti, di sei per pasticcio. nu. 40 piatti 8
Gelo di lucci con polpe di triglie, cotte in vino sotto. piatti 13
Mezi capretti di dietro, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra. nu. 8 piatti 8
Spalla di castrato rifatta, imolta nella rete, & poi cotta su la graticola, seruita con limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra. nu. 8 piatti 8
Lucci grossi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapore sopra. lib. 32 piatti 8
Teste di ruffalotto cotto in vino, seruite fredde, con fiori sopra. nu. 8 piatti 8
Sapor di visciole. piatti 13
Minestrata in minestra. piatti 13
Tartarughe di terra fritte, seruite con melangole tagliate sopra. numero 24 piatti 8
Sommata dissalata inuolta nella rete, arrostita allo spedo, seruita con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. lib. 32 piatti 8
Triglie, & orate grosse fritte, seruite con melangole spaccate sopra. lib. 40 piatti 8
Panzette di vitella ripiene alessate, tagliatte in fette, fritte nella padella, & poi coperte d'agliata. lib. 32 piatti 8
Sarde grosse fritte, seruite con limoncelli tagliati, & sale sopra. lib. 32 piatti 8
Oue affrittellate, coperte di zuccaro, & cannella, seruite con sugo di melangole. nu. 80 piatti 8
Beccaci, & gallinacci arrostiti allo spedo, seruiti con sua suppa sotto. nu. 40 piatti 8
Torte di pere, seruite fredde. lib. 8 piatti 8

piatti 316

Quarto & vltimo seruitio di cocina.

Pasticci de pere, & mele, d'otto pomi per pasticcio. nu. 8 piatti 8
Torte di mele appie con mostaccioli nu. 8 piatti 8
Pasticcetti di tartufali, di mezza libra per pasticcio. nu. 40 piatti 8
Fiadoncelli pieni di pignoli, & vua passa. nu. 40 piatti 8
Pasticci di cotogne, di quattro per pasticcio. nu. 8 piatti 8
Gelo di carne, in forma di mezo rilem. piatti 13
Torte bianche marzapanate. numero 8 piatti 8
Pasticci di latte; ouero corone di crema grandi. nu. 8 piatti 8
Torte di saluiata. nu. 8 piatti 8
Pasticcetti d'ostreghe, di quattro per pasticcio, trouandosene. nu. 40 piatti 8
Gambari femine nostrali, cotte in vino, & specierie, seruiti caldi con aceto, & pepe. nu. 300 piatti 8
Suppe di telline cauate. piatti 13
Vn lauoriero di pasta voto. piatti 8
Gongole Romanesche, cotte su la graticola. nu. 1000 piatti 8
Ballari Anconetani, cotti su la graticola, come le gongole. nu. 400 piatti 8
Ostreghe cotte su la graticola. num. 140 piatti 8
Torte d'herbe alla lombarda. numer. 8 piatti 8

piatti 146

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 12 piatti 8
Tartufali crudi, seruiti con sale, & pepe.

pepe. lib.8 piatti 8
Cotogne cotte allo spedo, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. num.40 piatti 8
Pere caruelle cotte al calore del foco, seruite con solignata sopra. nu.28 piatti 8
Pere cotte in vino, & zuccaro, seruite con anaci confetti sopra. nu.80 piatti 8
Grani di mele granate, seruiti con Zuccaro sopra. piatti 8
Persiche duraci monde in vino bianco. nu.60 piatti 8
Cotogne intiere cotte in vino, zuccaro, & cannella. nu.40 piatti 8
Cardi, seruiti con sale, & pepe. num.8 piatti 8
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. nu.240 piatti 8
Pere, & mele di più sorte. num. 120 piatti 8
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu.8 piatti 8
Rauiggioli Fiorentini. lib. 12 piatti 8
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 12 piatti 8
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 13
Cialdoni fatti à scartocci. numero 300 piatti 8
Ciambellette di monache. numero 250 piatti 8

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib.5 piatti 8
Stecchi profumati. nu.40 piatti 8
Mazzetti di fiori, & lauorati il piede di seta & argento. nu.40 piatti 8
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 8 per sorte

piatti 173

CENA IN GIORNO MAGRO, nell'antescritto mese, con tre seruiti di Credenza, & quattro di Cocina, la qual Cena potrà seruire per Pranzo, seruita à noue piatti, con noue Scalchi, & noue Trinciauti.

Primo seruitio di credenza.

Mostaccioli Napoletani. num. 54 piatti 9
Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri. nu.54 piatti 9
Marzapane in diuerse forme. num. 54 piatti 9
Ricotte di pecore passate, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. lib.18 piatti 9
Insalate di verZura, di più sorte à beneplacito. piatti 9
Insalate di cedri, ò di limoni cedrati, con Zuccaro, sale, & acqua rosa. piatti 9
Alici acconci con olio, aceto, & origano sopra. nu.200 piatti 9
Camale acconcio con olio, & sugo di melangole. lib.10 piatti 9
Bottarghe acconcie con olio, & sugo di limoncelli. lib.9 piatti 9
Orecchine piene di bianco magnare, fatto con polpe di pesce cappone, o di luccio. nu.54 piatti 9
Pasticci di trutte, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. nu.9 piatti 9
Carpioni accarpionati, seruiti freddi, con aceto rosato, e zuccaro sopra. lib.45 piatti 9
Torte di prugne secche marZapanate, seruite fredde. nu.9 piatti 9
Cefali stati in aceto, seruiti con vua passa cotta sopra. lib.45 piatti 9
Insalate d'oue dure spaccate. num.70 piatti 9.

piatti 135

Pri-

Primo seruitio di cocina.

Oue sperdute, seruite con zuccaro, & sugo di melangole sopra. nu. 150 piatti 9
Triglie cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 45 piatti 9
Ritortole d'oua alla Fiorentina, di due oua l'vna, seruite con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra. nu. 45 piatti 9
Lamprede grosse arrostite allo spedo, con crostata. lib. 27 piatti 9
Carpioni cotti su la graticola, seruiti con vua passa cotta sopra. lib. 45 piatti 9
Orate grosse cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 45 piatti 9
Frittelle di latte, & oua alla Venetiana. nu. 300 piatti 9
Crostate di latte, & fegato di storione. nu. 9 piatti 9
Pasticci di spigole, di sei libre per pasticcio. nu. 9 piatti 9
Suppe d'oua sperdute, d'otto oua per piatto, seruite con cascio, Zuccaro, & cannella sopra. piatti 8
Sarde fresche in la carta, cotte su la graticola, con fiore di finocchio, & sale sopra. lib. 36 piatti 9
Gelo d'anguille, con code di gambari, & alici sotto. piatti 18
piatti 126

Secondo seruitio di cocina.

Pezzi di storione, cotti in bianco, seruiti con petrosemolo sopra. lib. 54 piatti 9
Sapor bianco d'amandole. piatti 18
Tonno sotteſtato con prugne, & visciole secche. lib. 45 piatti 6
Fiadoncelli pieni di pignoli, vua passa, & cibbibo. nu. 54 piatti 9
Pasticcetti di polpe d'anguille, & tarantello di mezalibra tra l'vno, & l'altro per pasticcio. nu. 54 piatti 9
Potaggio di cefali grossi. lib. 36 piatti 9
Ranioli senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 324 piatti 9
Vermicelli di butiro, seruiti con zuccaro sopra. lib. 15 piatti 9
Lucci in potaggio. lib. 36 piatti 9
Viuarole per minestra. piatti 9
Polpettoni di tonno, d'vna libra l'vno arrostiti allo spedo, & poi stufati. nu. 36 piatti 9
Rombo in potaggio alla Venetiana. lib. 36 piatti 9
Suppe d'oue di trutte. piatti 18
Riso sotteſtato al forno, con cascio, zuccaro, & fette di prouature. piatti 9
piatti 162

Terzo seruitio di cocina.

Oua affrittellate, seruite con zuccaro, & sugo di melangole sopra. num. 108 piatti 9
Lattarini, & sarde fritte, seruiti con limoncelli tagliati sopra. lib. 60 piatti 9
Frittate d'oua, d'otto per frittata, con herbicine battute, & noci peste. nu. 9 piatti 9
Code di lucci state in adobbo, fritte, seruite con zuccaro sopra. lib. 45 piatti 9
Pasticci di lucci grossi, di sei libre per pasticcio. lib. 9 piatti 9
Vua fresca di più sorte. lib. 27 piatti 9
Olive di Cicilia. nu. 340 piatti 9
Calamari fritti, seruiti con petrosemolo sopra. lib. 36 piatti 9
Torte di sarde senza spina, con sua crostata. nu. 9 piatti 9
Fritelle d'oua dure, seruite con Zuccaro sopra. nu. 108 piatti 9
Ginestrata per minestra, seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 9
Spinaci soffritti acconci con vua passa, aceto, & mosto cotto. piatti 9
Sfoglie, passare, & romboni fritti, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra.

pra. lib.35 piatti 9
Triglie, sgombri, soueri fritti, seruiti con melangole tagliate sopra. lib.45 piatti 6
Pasticcetti piccioli di lumache cauate, di cinquanta per pasticcio. nu.54 piatti 9

piatti 144

Quarto, & vltimo seruitio di cocina.

Maccaroni Romaneschi tramezzati con fette di prouature, seruiti con cascio, Zuccaro, & cannella sopra. piatti 18
Lucci grossi ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapore, & oliue spaccate sopra. lib.45 piatti 9
Cefali grossi ripieni, cotti su la graticola, seruiti con suo sapor sopra. lib.45 piatti 9
Pasticcetti di gongole, & telline cauate della scorza. nu.54 piatti 9
Pezzi di tonno sotteſtati asciutti. lib.45 piatti 9
Pezzi di storione, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapore sopra. lib.45 piatti 9
Corui grossi cotti in vino, & specierie, seruiti con fiori sopra. lib.54 piatti 9
Pasticcetti di latte, & oua di meza foglietta di latte, & quattro oua per pasticcio. nu.54 piatti 9
Gelo d'anguille, & lucci, con orate cotte sotto. piatti 18
Frittate d'otto oua l'vna in l'acqua alla frateſca, seruite con zuccaro sopra. nu.9 piatti 9
Pasticci di spigole grosse, di sei libre per pasticcio. nu.9 piatti 9
Mineſtra d'amido, con Zuccaro, & acquarosa sopra. piatti 18
Potaggio di calamari ripieni. lib.36 piatti 9
Oue cotte à occhio di boue, seruite con Zuccaro, & cannella sopra. lib.180 piatti 9
Anguille riuerse cotte in vino rosso, coperte di peuerata. lib.36 piatti 9

piatti 162

Secondo seruitio di credenza.

Torte di cotogne, & di mele appie. nu.9 piatti 9
Torte d'herbe alla Lombarda. num.9 piatti 9
Pasticci di pere guaste, di dieci per pasticcio. nu.54 piatti 9
Gambari cotti in vino, & specierie, seruiti con aceto, & pepe. nu.324 piatti 9
Vn lauoriero di pasta voto. piatti 9
Ostreghe, trouandosene, cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, & pepe sopra. nu.216 piatti 9
Cardi mondi, seruiti con sale, & pepe. nu.9 piatti 9
Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib.18 piatti 9
Tartufali crudi, seruiti con sale, & pepe. lib.12 piatti 9
Vua fresca di pergola. lib.27 piatti 9
Pere, & mele di più sorte. num.112 piatti 9
Cascio maiorichino. lib.18 piatti 9
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib.14 piatti 9
Casci marzolini, di due libre l'vna spaccati. nu 9 piatti 9
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. numero 324 piatti 9
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 18
Cialdoncini fatti à scartocci. nu.450 piatti 9
Ciambellette di monache. num.400 piatti 9

piatti 180

Le-

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si mutano salviette candide.

Terzo, & vltimo seruitio di credenza.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 6 piatti 9
Stecchi profumati. numero 54 piatti 9
Mazzetti di fiori di più colori. nu. 54 piatti 9
Conditi di più sorte, & confettioni di più sorte. piatti 9 per sorte piatti 36

COLLATIONE FATTA ALL'VLtimo di Ottobre, in giorno di Venere à vn'hora di notte, con due seruitij, seruita à tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo seruitio.

Morselletti di marzapane in più foggie. nu.20 piatti 3
Mostaccioli Napoletani. num.20 piatti 3
Biscotti Pisani, con maluagia in bicchieri. nu.20 piatti 3
Pignoccati freschi. nu.20 piatti 3
Arringhe cotte su la graticola, seruite con suo sapore. nu. 20 piatti 3
Capparetti con vua passa, zuccaro, & aceto rosato. lib.4 piatti 3
Cedri tagliati in fette, seruiti con Zuccaro, & acqua rosa, & sale sopra. piatti 3
Alici acconcie con olio, aceto, & origano. nu.60 piatti 3
Bottarghe tagliate in fettoline, seruite con sugo di melangole, olio, & aceto. lib. 2 piatti 3
Fiori di borragine in insalata. piatti 3
Carpioni seruiti freddi, con aceto rosato, & Zuccaro sopra. lib.12 piatti 3
Tarantello acconcio con origano, olio, & aceto. lib.4 piatti 3
Moronella acconcia come il tarantello, con vua passa cotta sopra. lib.4 piatti 3
Pizze sfogliate fatte con butiro. nu.20 piatti 3
Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 3 piatti 3
Pesce salmone acconcio, come il tarantello. lib.4 piatti 3
Anguille di Marta, ò di valle di comacchio, salate acconcie in insalata. lib.4 piatti 3
Offelle alla Milanese. nu.20 piatti 3
Finocchio concio in aceto. lib.15 piatti 3
Composte di melloni, di rape, & d'altre materie. lib.6 piatti 3
Muggini, cioè cefali salati acconci come l'anguille, con Zucoaro sopra. lib.10 piatti 3
Ciambelle grosse. nu.20 piatti 3
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra. nu.20 piatti 3
Cialdoni doppij. nu.60 piatti 3
Vermicelli di butiro, seruiti con zuccaro sopra. lib.6 piatti 3
Pere, & mele di più sorte. nu. 60 piatti 3
Cascio maiorichino. lib.6 piatti 3
Casci marzolini, di due libre l'vno spaccati. nu.3 piatti 3
Cardi acconci, seruiti con pepe, & sale. nu. 3 piatti 3
Oliue di Spagna. nu.300 piatti 3
Vua fresca di pergola. lib.12 piatti 3
Mele cotogne cotte allo spedo, seruite con Zuccaro, & acqua rosa sopra. nu.20 piatti 3
Pere caruelle cotte al calor del foco, seruite con folignata sopra. nu.15 piatti 3
Persiche duraci monde in vino bianco. nu.30 piatti 3
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra.

ſopra. *piatti* 6
Cialdoni fatti à ſcartocci. *numero* 150 *piatti* 3
Ciambellette di monache. *numero* 120 *piatti* 3

piatti 114

Secondo ſeruitio.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. *lib.* 2 *piatti* 3
Stecchi in piatti, con acqua roſa. *nu.* 20 *piatti* 3
Mazzetti di fiori profumati. *num.* 20 *piatti* 3
Condite in zuccaro, & ſciroppate di più ſorte. *lib.* 6 *piatti* 3 *per ſorte*
Scatole di varie ſorte di confettioni, di due libre per ſcatola. *numero* 3 *piatti* 3 *per ſorte*
Gelo di cotogne in ſcatoline. *numero* 20 *piatti* 3
Scatole di cotognate fine. *numero* 3 *piatti* 3

piatti 21

MESE DI NOVEMBRE.

PRANZO ALLI VIII. DI Nouembre con vn ſeruitio ſolo di cocina, & due di credenza, ſeruito à due piatti, con due Scalchi, & due Trincianti.

Primo ſeruitio di credenza.

BIſcotti Piſani, con maluaggia in bicchieri. *nu.* 12 *piatti* 2
Moſtaccioli Napoletani. *numero* 12 *piatti* 2
Biſcotelli di marzapane Romaneſchi. *lib.* 12 *piatti* 2
Sommata cotta in vino, tagliata in fette. *lib.* 4 *piatti* 2
Salciccioni, & preſciutto cotto in vino, tagliati in fette, in tutto. *lib.* 4 *piatti* 2
Lonza di ruffalotto ſopramentata, ſeruita fredda. *lib.* 12 *piatti* 2
Oliue di Genoua. *numero* 100 *piatti* 2
Pizze ſfogliate, fatte con butiro. *nu.* 12 *piatti* 2
Paſticci di vitella, ſeruiti freddi, di ſei libre per paſticcio. *numero* 2 *piatti* 2
Fiadoncelli pieni di compoſitione d'oſſelle. *nu.* 12 *piatti* 2
Vua freſca di più ſorte. *lib.* 8 *piatti* 2

piatti 22

Primo ſeruitio di cocina.

Croſtate d'animelle di capretto, e preſciutto. *nu.* 2 *piatti* 2
Sfogliatelle piene di bianco magnare. *nu.* 12 *piatti* 2
Tomaſelle, di fegato, & carne magra di porco in la rete, ſeruite con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra. *nu.* 24 *piatti* 2
Tordi trameZzati con ſalciccia, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con ſugo di melangole, ò di limoncelli ſopra. *num.* 24 *piatti* 2
Capponi aleſſati coperti di maccaroni Napoletani, ſeruiti con caſcio, Zuccaro, & cannella ſopra. *numero* 4 *piatti* 2
Briſauoli di coſte di porco ſopreſſati, cotti ſu la graticola, ſeruiti con ſugo di limoncelli, & Zuccaro ſopra. *lib.* 8 *piatti* 2
Beccaſichi arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con ſua ſuppa ſotto. *nu.* 12 *piatti* 2
Panzetta di vitella ripiena aleſſata, ſeruita con fiori ſopra. *lib.* 10 *piatti* 5

Pasticci di caprio, seruiti caldi, di sei libre per pasticcio. nu. 2 piatti 2
Pollanche affagianate, seruite con capparetti, & Zuccaro sopra. numero 6 piatti 8
Gelo di piedi, grugni, & orecchi di porco. piatti 4
Minestra di riso, seruita con cascio, zuccaro, & cannella sopra. piatti 4
Piccioni di colombara arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. nu. 12 piatti 2
piatti 30

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di riso. nu. 2 piatti 2
Pasticci di cotogne grosse d'vna per pasticcio. nu. 12 piatti 2
Torte d'herbe alla lombarda. numer. 2 piatti 2
Cotogne cotte alle bracie, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. num. 6 piatti 2
Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 4 piatti 2
Cardi seruiti con pepe, & sale. lib. 2 piatti 2
Persiche duraci, monde in vino bianco. nu. 18 piatti 2
Pere, & mele di piu sorte. numero 40 piatti 2
Cascio Romagnuole. lib. 4 piatti 2
Cascio Parmeggiano in settuccie. lib. 2 piatti 2
Marroni cotti alle bracie seruiti con sale, & pepe sopra. numero 100 piatti 2
Neue di latte, seruita con Zuccaro sopra. piatti 4
Cialdoni fatti a scartocci. nu. 100 piatti 2
Ciambellette di monache. nu. 100 piatti 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce fresco, mondo il gamba. lib. 2 piatti 2
Stecchi profumati. nu. 12 piatti 2
Mazzetti di fiori profumati, & lauorati il piede d'oro, & di seta. numer. 12 piatti 2
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 2 per sorte
piatti 38

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INsalate di lattughetta. piatti 2
Insalate di capparetti, vna passa, Zuccaro, & aceto rosato. lib. 2 piatti 2
Insalate di carote cotte. piatti 2
Pasticci di caprio, di sei libre l'vno, seruiti freddi. nu. 2 piatti 2
Salciccioni con sommata, cotti in vino, tagliati in fette. lib. 4 piatti 2
Vaccina, ouer boue salato in lombardo, alessato, & tagliato in fette. lib. 8 piatti 2
Mostarda per sapore. piatti 4
Tortiglioni ripieni alla lombarda. nu. 2 piatti 2
piatti 18

Secondo, & vltimo seruitio di cocina.

Pollanche nostrali affagianate, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. nu. 6 piatti 12
Petto di vitella alessato, seruito con petrosemolo sopra. lib. 12 piatti 2
Crostate di tenerume, di petto di vaccina alessato, & sommata cotta. numero 2 piatti 2

Pic-

Piccioni grossi saluatici, in brodo lardiero, con herbicine battute. numero 12 *piatti* 2

Tordi trameZZati, con quattrō libre di salciccia, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 24 *piatti* 2

Schiena di castrato alessata, seruita con fiori di borragine sopra. lib. 12 *piatti* 2

Code di castrato alessate, & poi arrostite su la graticola, seruite con aceto rosato, & zuccaro sopra. lib. 12 *piatti* 2

Minestra di ranioli lombardi con spoglia, seruita con cascio Zuccaro, & cannella sopra. nu. 72 *piatti* 2

Capponi ripieni alessati con mortatelle, seruiti con fiori di borragine sopra. nu. 4 *piatti* 2

Oglia potrida alla Spagnola. piatti 4

Salsa verde fatta con mostaccioli. piatti 4

Conigli arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. nu. 4 *piatti* 2

Fricassea, di aue petti di capretto. piatti 2

Teste di capretto alessate, & poi indorate con oua, & fritte, seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 6 *piatti* 2

Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 2 *piatti* 2

Pasticci di lingue di vitella, di due per pasticcio. nu. 2 *piatti* 2

piatti 26

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte verde alla lombarda. numero 2 *piatti* 2

Torte di saluiata. nu. 2 *piatti* 2

Pasticci di cotogne grosse, d'vn cotogno l'vno. nu. 12 *piatti* 2

Pere guaste, seruite con folignata sopra. nu. 24 *piatti* 2

Cardi mondi, seruiti con sale, & pepe. nu. 2 *piatti* 2

Tartufali stufati con olio, & sugo di melangole, & pepe. lib. 4 *piatti* 2

Tartufali crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 2 *piatti* 2

Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. numero 72 *piatti* 2

Pere, & mele di più sorte. numero 40 *piatti* 2

Casci marzolini, di due libre l'vno spaccati. nu. 2 *piatti* 2

Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 4 *piatti* 2

Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 4

Cialdoni fatti a scartocci. numer. 100 *piatti* 2

Ciambellette di monache. num. 100 *piatti* 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo. lib. 2 *piatti* 2

Stecchi profumati. nu. 12 *piatti* 2

Mazzetti di vari fiori. numero 12 *piatti* 2

Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 2 *per sorte*

piatti 38

PRANZO ALLI XV. DI Nouembre, con due seruitii di credenza, & due di cocina seruito à tre piatti con tre Scalchi, & tre Trinci anti.

Primo seruitio di credenza.

Biscottelli di marzapane. numero 18 *piatti* 3

Mostaccioli Napoletani, ò Romaneschi.

schi. nu. 10 piatti 2
Pizze sfogliate, fatte con butiro. nu. 18 piatti 3
Sommata, & saleiccione cotti in vino, tagliati in fette, in tutto. lib. 5 piatti 3
Gola di porco cignale fresca, cotta in vino, tagliata in fette, seruita con melangole tagliate, & Zuccaro sopra. lib. 12 piatti 3
Mostarda amabile, per sapore. piatti 6
Offelle alla Milanese. numero 18 piatti 3.

Primo seruitio di cocina.

Polpette di vitella, di mezza libra l'vna, arrostite allo spedo, seruite con melangole spaccate sopra. numero 36 piatti 3
Suppa alla lombarda, con vna mezza libra di ceruellate per piatto. piatti 6
Lingue di vitella mezze alessate, inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 6 piatti 3
Pollanche affaggianate, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. numero 6 piatti 9
Limoni cedrati tagliati in fette, seruiti con sale, zuccaro, & acqua rosa sopra. piatti 4
Mezzi capretti di dietro, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate, & zuccaro sopra. nu. 3 piatti 3
Piccioni domestici ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con fiori di finocchio, sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu. 18 piatti 3
Lonza di vitella, arrostita allo spedo, seruita con oliue senza osso sopra. lib. 18 piatti 3
Pasticci di quaglie, con fette di barbaglia di porco dentro, di sei quaglie per pasticcio. nu. 3 piatti 3
Gelo in forma d'oua. piatti 6
Vua fresca di più sorte. lib. 9 piatti 3
piatti 45

Secondo seruitio di cocina.

Mezzi capretti dinanzi ripieni alessati, seruiti con fiori sopra. numero 3 piatti 3
Capponi alessati, coperti di rauioli fatti di carne battuta senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 6 piatti 3
Piccioni di ghianda, in brodo lardiero con ventresca di porco salata, & cime di saluia. nu. 18 piatti 3
Schiena di castrato alessata, & poi arrostita su la graticola, seruita con aceto rosato, Zuccaro, & pepe sopra. lib. 18 piatti 3
Petto di vitella ripieno alessato, seruito con fiori sopra. lib. 15 piatti 3
Bianco magnare in piatti, seruito con zuccaro, & fiori di borragine sopra. piatti 3
Mostarda amabile per sapore. piatti 3
Vaccina stufata con cipolle, & presciuto. lib. 20 piatti 3
Pasticci di zinne di vaccina, che prima sieno state alessate di sei libre per pasticcio. nu. 3 piatti 3
Trippe di vitella alessate, seruite con cascio, zuccaro, & cannella sopra. piatti 3
Fricassea di ragaglie di polli. piatti 9

Secondo & vltimo seruitio di credenza.

Torte d'herbe alla lombarda. numero 3 piatti 3
Torte bianche marzapanate. numero 3 piatti 3
Cotogne cotte alla pignata, seruite con Zuccaro, & acqua rosa sopra. num. 9 piatti 3.

Pere,

Pere, & mele di più sorte. numero 60 piatti 3
Cascio di Riuiera. lib. 6 piatti 3
Cascio Romanesco. lib. 6 piatti 3
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. nu. 150 piatti 3
Cardi, seruiti con sale, & pepe. numer. 3 piatti 3
Tartufali, seruiti con pepe, & sale. lib. 4 piatti 3
Nene di latte, seruita con Zuccaro sopra. piatti 6
Cialdoni fatti à scartocci. numero 180 piatti 3
Ciambellette di monache. numero 150 piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 3 piatti 3
Stecchi in piatti con acqua rosa. num. 18 piatti 3
Mazzetti di fiori profumati. num. 18 piatti 3
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 3 per sorte

piatti 52

CENA CON IL MEDESIMO ordine dell'antescritto pranzo.

Insalate di cipolle cotte. piatti 3
Insalate di maceroni. piatti 3
Insalate di carote cotte. piatti 3
Insalate di crescioni. piatti 3
Insalate di cicorea cotta. piatti 3
Insalate di capparini, vua passa, zuccaro, & aceto rosato. numero 3 piatti 3
Insalate di piedi di vitella. numero 6 piatti 3
Salciccioni, & presciutto cotto in vino, tagliati in fette. lib. 6 piatti 3
Oche saluatiche, arrostite allo spedo, seruite fredde, con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 3 piatti 3
Fiadoncelli pieni di pignoli, rossi d'oua duri, & vua passa. numero 18 piatti 3

piatti 30

Primo seruitio di cocina.

Rauioli di polpe di petto di cappone, senza spoglia, seruiti con cascio, Zuccaro, & cannella sopra. numero 118 piatti 3
Garganelli in brodo lardiero, con prugne, pere, & visciole. numero 6 piatti 3
Capponi grossi ripieni alessati, seruiti con petrosemolo sopra. numero 3 piatti 3
Piccioni stufati con mortatelle, & nauoni gialli. nu. 18 piatti 3
Ponta di petto di vitella alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib. 18 piatti 3
Mostarda amabile per sapore. piatti 6
Mezzi capretti dinanzi, alessati in fricassea. nu. 3 piatti 3
Teste di capretto senz'osso, ripiene alessate, seruite con agliata sopra. num. 9 piatti 3
Pasticci di palombelle, di sei per pasticcio. nu. 3 piatti 3
Torte di saluiata. nu. 3 piatti 3
Gelo di grugni, & orecchi di porco. piatti 6

piatti 39

Secondo seruitio di cocina.

Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra. lib. 18 piatti 3
Lomboli di seccaticcia, stufati alla Venetiana. lib. 18 piatti 3
Zigotti di castrato ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. nu. 3 piatti 3

Tordi

Tordi trameZzati con tre libre di salciccia, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. numero 36 piatti 3
Capponi arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra. num. 6 piatti 3
Spalle di castrato, arrostite allo spedo, seruite con sugo di limoncelli sopra. nu. 3 piatti 3
Minestra di cardi, con cinque libre di ceruellata. piatti 6
Piccioni di colombara, arrostiti allo spedo, coperti di ciuiero, seruiti con pignoli ammogliati sopra. numero 18 piatti 3
Suppe di capriottata, trameZZate di polpe, & gropponi, di due piccioni per piatto. piatti 9
Pasticcetti di lodole, di quattro per pasticcio. nu. 18 piatti 3
piatti 36

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di mele cotogne. numero 3 piatti 3
Torte bianche. nu. 3 piatti 3
Pere cotte in vino, & zuccaro, seruite con anaci confetti sopra. numero 36 piatti 3
Cardi, seruiti con pepe, & sale. num. 3 piatti 3
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. nu. 130 piatti 3
Pere, & mele di più sorte. numero 54 piatti 3
Casci marzolini, di due libre l'vno spaccati. nu. 3 piatti 3
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 5 piatti 3
Neue di latte, seruita con Zuccaro sopra. piatti 6
Cialdoni fatti à scartocci. numero 18 piatti 3
Ciambellette di monache. numero 18 piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 2 piatti 3
Stecchi profumati. numero 18 piatti 3
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & seta. nu. 18 piatti 3
Conditi di più sorte, & confettioni di più sorte. piatti 3 per sorte piatti 51

PRANZO ALLI XXI. DI Nouembre con due seruitii di credenza, & due di cocina, seruito a cinque piatti con cinque Scalchi, & cinque Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

BIscotti Romaneschi, con maluagia in bicchieri. nu. 30 piatti 5
Mostaccioli Napoletani. numero 30 piatti 5
Morselletti di marzapane. numero 30 piatti 5
Noci nostrali, & noci moscate condite asciutte, & altre conditure. lib. 10 piatti 5 per sorte
Pignoccati freschi. nu. 30 piatti 5
Pasticci di caprio, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio. nu. 5 piatti 5
Presciutto cotto in vino tagliato in fette, seruito con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. lib. 10 piatti 5
Sommata, & salciccioni cotti in vino, tagliati in fette. lib. 8 piatti 5
Mostarda amabile, per sapore. piatti 10
piatti 50

Primo seruitio di cocina.

Ortolani arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu. 90 piatti 5

Tortore.

Tortore arrostite allo spedo, con sua crostata. nu. 30 piatti 5
Tordi trameZzati, con salciccia arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate. nu. 60 piatti 5
Fegatelli di porco in la rete, trameZzati con foglie di lauro, arrostite allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra. nu. 60 piatti 5
Sapor di visciole. piatti 10
Suppe alla lombarda, con libre dieci di ceruellate dentro, & polpe di tre capponi alessati sotto. piatti 10
Crostate di zinne di vaccinna, & sommata. nu. 5 piatti 5
Lomboli di porco domestico in la rete arrostiti allo spedo. lib. 30 piatti 5
Starne, & faggiani arrostiti allo spedo, seruite con limoncelli tagliati sopra. nu. 15 piatti 5
Pasticcetti sfogliati d'animelle di vitella battute, di meZa libra per pasticcio. nu. 30 piatti 5
Leproti arrostite allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. nu. 10 piatti 5
Olive di Spagna. nu. 90 piatti 5
Vua fresca di più sorte. lib. 15 piatti 5

piatti 80

Secondo seruitio di cocina.

Petto di vitella alessato, seruito con petrosemolo sopra. lib. 30 piatti 5
PeZzi di ruffalotto in brodo lardiero, con prugne, & visciole secche. lib. 20 piatti 5
Caponi grossi alessati, coperti di maccaroni, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella. nu. 5 piatti 5
Anatre domestiche ripiene sotterrate, seruite con pezzi di cotogne cotte in vino, & zuccaro sopra. numero 5 piatti 5
Faggiani meZi arrostiti allo spedo, & poi stufati con cardi, & ceruellate, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 10 piatti 5
Pasticci di lomboli di seccaticcia, di sei libre per pasticcio. nu. piatti 5
Lonza di ruffalotto arrostita allo spedo, seruita con cipolle stufate, con suo grasso in la iota sopra. lib. 30 piatti 5
Sapore d'vua passa, & mostaccioli. piatti 10
Riso sodo sottestato al forno, con rossi d'oua integri per dentro, seruito con Zuccaro, & cannella sopra. piatti 10
Vaccina alessata, con cinque libre di mortatelle, seruita con fiori sopra. lib. 30 piatti 5
Gelo di grugni, & orecchi di porco. piatti 10
Bianco magnare in piatti, con Zuccaro fino sopra. piatti 10

piatti 80

Secondo, seruitio di credenza.

Pasticci di cotogne, di quattro cotogne l'vno. nu. 5 piatti 5
Torte di fagioli. nu. 5 piatti 5
Pasticci di tartusali, di meZa libra per pasticcio. nu. 30 piatti 5
Torte di pere. nu. 5 piatti 5
Vn lauoriero di pasta, fatto con la sirinza. piatti 5
Ostreghe, ouero gongole, cotte su la graticola. nu. 120 piatti 5
Tartusali crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 10 piatti 5
Cardi, seruiti con sale, & pepe. num. 5
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. num. 180 piatti 5
Pere, & mele di più sorte. numero 120 piatti 5
Cascio Romagnolo. lib. 10 piatti 5
Cascio Romanesco. lib. 10 piatti 5
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 10

Cial-

Cialdoncini fatti à scartocci. *num.* 200 *piatti* 5
Ciambellette [illegible] *num.* 200 *piatti* 5

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. *lib.* 3 *piatti* 5
Stecchi profumati. *numero* 30 *piatti* 5
Mazzetti di varij fiori. *nu.* 30 *piatti* 5
Conditi, & confettioni à beneplacito. *piatti* 5 *per sorte*
piatti 100

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INsalate di verzura, cotte, & crude di più sorte. *piatti* 5 *per sorte*
Insalate di carote cotte. *piatti* 5
Insalate di capparetti, vua passa, & zuccaro. *nu.* 5 *piatti* 5
Insalate di piedi di vitella. *numero* 10 *piatti* 5
Lingue di boue salate, & salciccioni cotti in vino, tagliati in fette, in tutto. *lib.* 8 *piatti* 5
Pasticci di ruffalotto, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio. *numero* 5 *piatti* 5
Bianco magnare in forme di quadretti. *piatti* 10
Toritglioni, sfogliati fatti con butiro. *nu.* 5 *piatti* 5
Capponi sopramentati, seruiti con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. *num.* 10 *piatti* 5
piatti 50

Primo seruitio di cocina.

Lodole arrostite allo spedo, con sua crostata. *nu.* 100 *piatti* 5
Beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con sua suppa sotto. *nu.* 30 *piatti* 5
Starne gioueni arrostite allo spedo, seruite con fette di limoncelli, & Zuccaro sopra. *nu.* 30 *piatti* 5
Lingue di vitella ripiene, inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con melangole tagliate, & zuccaro sopra. *nu.* 10 *piatti* 5
Oliue di Toscana. *numero* 200 *piatti* 5
Vua fresca di più sorte. *lib.* 15 *piatti* 5
Quaglie arrostite allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra. *nu.* 45 *piatti*
Pezzi grossi di fegato di vitella, impollottati alla Francese, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. *lib.* 15 *piatti* 5
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senz'osso sopra. *num.* 10 *piatti* 5
Capponi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate, & Zuccaro sopra. *nu.* 10 *piatti* 5
Anatre saluatiche di terra ripiene, arrostite allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. *numero* 10 *piatti* 5
Mezzi lepri di dietro, arrostiti allo spedo, coperti di ciuiero, seruiti con pignoli ammogliati sopra. *numero* 5 *piatti* 5
Zigotti di caprio, arrostiti allo spedo, seruiti con tartufali stufati col suo grasso in laiota sopra. *nu.* 5 *piatti* 5
Pasticci di polpettoni di vitella, di cinque libre per pasticcio. *numero* 5 *piatti* 5
piatti 70

Se-

Secondo, & vltimo seruitio di cocina.

Oche alessate, coperte di papardelle, sermite con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 5 piatti 5
Vitella ripiena alla lombarda, seruita con petrosemolo, & fiori sopra. lib. 25 piatti 5
Suppe di capriottata, con polpe, & gropponi di quindeci piccioni, arrostiti allo spedo sotto. piatti 10
Capponi alessati con libre dieci di mortatelle, seruiti con petrosemolo, & fiori di borragine sopra. numero 5 piatti 5
Quaglie stufate con cardi, & ceruellate. nu. 45 piatti 5
Vaccina salpresa alessata, seruita con viole sopra. lib. 30 piatti 5
Agliata d'amandole per sapore. piatti 10
Brodo lardiero, di caprio. lib. 20 piatti 5
Fricassea di cinque mezi lepri dinanzi, seruita con cipole soffritte sopra. piatti 5
Grattonata di petto di vitella, con oua. piatti 5
Gelo di carne in quadretti, con amandole per dentro. piatti 10
Pasticci di piccioni con salciccia per dentro, di cinque per pasticcio. numero 5 piatti 5

piatti 75

Secondo & vltimo seruitio di credenza.

Torte di cotogne, & mele appie. num. 5 piatti 5
Torte d'herbe alla Bolognese, numero 5 piatti 5
Cardi seruiti, con sale, & pepe. num. 5 piatti 5
Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 8 piatti 5
Pere cotte in vino, seruite con Zuccaro sopra. nu. 60 piatti 5
Pere, & mele di più sorte. numero 90 piatti 5
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 8 piatti 5
Casci marzolini, di due libre per l'vno spaccati. nu. 5 piatti 5
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. numero 180 piatti 5
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 10
Cialdoni fatti à scartocci. numero 250 piatti 5
Ciambellette di monache. numero 200 piatti 5

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le saluiette candide.

Finocchio dolce fresco, mondo il gambo. lib. 3 piatti 5
Stecchi profumati. numero 30 piatti 5
Mazzetti di fiori lauorati il piede di seta. nu. 30 piatti 5
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 5 per sorte

PRANZO ALLI XXVIII. DI Nouembre con tre seruitii di credenza, & quattro di cocina, seruito à dieci piatti, con dieci Scalchi, & dieci Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Pisani, con maluagia in bicchieri. nu. 60 piatti 10
Mostaccioli Napoletani, & Romanesch. nu. 60 piatti 10
Calicioni di marzapane. numero 60 piatti 10
Morselletti di marzapane. nu. 60 piat. 10

Pignoccati freschi. nu.60 piatti 10
Salcicciom, & lingue di boue salate, cotte in vino tagliate in fette, in tutto. nu.20 piatti 10
Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con vua passa, zuccaro, & sugo di melangole sopra. lib.15 piatti 10
Lonza di russalotto arrostita allo spedo, seruita con limoncelli tagliati sopra. lib.60 piatti 10
Mostarda amabile per sapore. piatti 20
Oliue di Napoli. nu.260 piatti 10
Vua fresca di più sorte. lib. 30 piatti 10
Capponi arrostiti allo spedo, seruiti freddi, con capparetti, & zuccaro sopra. nu.20 piatti 10
Orecchine piene di bianco magnare. nu.60 piatti 10
Pasticci di caprio, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio. nu.10 piatti 10
Pizze sfogliate asciutte, fatte con butiro. nu.60 piatti 10
Gelo in forma di mezo rilieuo. piatti 20

piatti 180

Primo seruitio di cocina.

Ortolani arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu.180 piatti 10
Tomaselle di porco in la rete soffritte, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu.120 piatti 10
Tordi trameZzati, con dieci libre di salciccia fina, arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli spaccati sopra. nu.120 piatti 10
Crostate con polpe, & gropponi di piccioni casalenghi, & ceruellate. num.10 piatti 10
Quaglie trameZzate con fegatelli di porco in la rete, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole sopra. num.60 piatti 10
Pasticci di vitella battuta, di sei libre l'uno, all'Vngaresca. nu.10 piatti 10
Tortore arrostite allo spedo, con sua crostata. nu.60 piatti 10
Oliue di Tiuoli. nu.360 piatti 10
Frittura d'animelle, & fegato di vitella, seruita con sugo di melangole, & pepe sopra, in tutto. lib.20 piatti 10
Beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con sua suppa sotto. nu.60 piatti 10
Suppe di capirotata d'amandole torate, con polpe di quaranta piccioni, arrostiti allo spedo sotto. piatti 20
Frittelle di latte alla Venetiana. nu.240 piatti 10

piatti 130

Secondo seruitio di cocina.

Faggiani incartati, arrostiti allo spedo, con melangole tagliate sopra. nu.20 piatti 10
Pollanche d'India ripiene d'vccelletti, tartufati, impillottate minute, arrostite allo spedo. nu.10 piatti 10
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con limoncelli, tagliati sopra. lib.60 piatti 10
Cotome di montagna, arrostite allo spedo, seruite con vua passa cotta in vino, & Zuccaro sopra. nu.30 piatti 10
Pasticci di pollanche nostrali, di tre per pasticcio, seruiti caldi. numero 10 piatti 10
Lepri arrostiti allo spedo, seruiti con ciuiero, & pignoli ammogliati sopra. nu.10 piatti 10
Polpettoni di vitella d'vna libra l'vno, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. nu.40 piatti 10
Torte di pere marZapanate. num.10 piatti 10
Gelo in forma di lioni. piatti 20
Sapore d'vua passa, fatto con mostaccioli. piatti 20
Anatre saluatiche di terra, arrostite allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra. nu.20 piatti 10

MeZ-

Mezzi capretti di dietro, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu.10 piatti 10

piatti 140

Terzo, seruitio di cocina.

Petto di vitella alessato, seruito con petrosemolo sopra. lib.60 piatti 10

Vaccina salpresa alessata, seruita con fiori di borragine sopra. lib.60 piatti 10

Agliata d'amandole per sapore. piatti 20

Starne cotte con ceruellate, & nauoni gialli, seruite con cascio, & cannella sopra. nu.40 piatti 10

Pasticcetti d'vccelletti, di sei per pasticcio. nu.60 piatti 10

Bianco magnare in piatti, seruito con grani di mele granate, & zuccaro sopra. piatti 20

Capponi gioueni ripieni alessati, seruiti con viole sopra. nu.20 piatti 10

Polpette di vitella trammezzate con cascio, sotteslate lib.40 piatti 10

Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con mentuccia sopra. nu.10 piatti 10

Pasticci di lingue di vitella, con sua salsa dentro di due per pasticcio. nu. 10 piatti 10

Oche saluatiche sotteslate, con prugne, visciole, & pezzi di cotogne. nu. 10 piatti 10

Ericassea di petto, di cinque lepre.. piatti 10

piatti 140

Quarto, & vltimo seruitio di cocina.

Zigotti di ruffalotto, arrostiti allo spedo, seruiti con cipolle spaccate cotte col suo grasso in la iota sopra.. num.10 piatti 10

Schiena di caprio in brodo lardiero. lib. 40 piatti 10

Anatrelle piccoline saluatiche di terra, cioè garganelli stufati con barbaglia di porco. nu.20 piatti 10

Conigli arrostiti allo spedo, seruiti con cipolette soffrite sopra. num.20 piatti 10

Sommata stata in adobbo, & poi meza alessata, inuolta nella rete, arrostita allo spedo, seruita con sugo di melangole, zuccaro, & cannella sopra. lib.40 piatti 10

Capponi grossi cornuti ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra. nu.10 piatti 10

Pasticci di polpettoni di vitella, di quattro libre per pasticcio. num.10 piatti 10

Torte di nespole. nu. 10 piatti 10

Pezzi di fegato di vitella mongana impillotati minuti, arrostiti allo spedo, seruiti con mostarda amabile sopra. lib.50 piatti 10

Ginestrata per minestra, seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 20

Piedi di vitella alessati, & poi fritti, coperti di miraus, seruiti con pignoli ammogliati sopra. nu.20 piatti 10

Piccioni di ghianda freschi, arrostiti allo spedo, senza cauargli l'interiori. nu.40 piatti 10

piatti 130

Secondo seruitio di credenza.

Torte bianche marzapanate. num.10 piatti 10

Pasticci di cotogne, di quattro cotogne per pasticcio. nu.10 piatti 10

Torte d'herbe alla Milanese. num.10 piatti 10

Pasticcetti di tartufali, di meza libra per pasticcio. nu.60 piatti 10

Gelo in bocconi di color d'ambra. piatti 20

Pere, & mele, di più sorte. numero 180 piatti 10

Casci marzolini Fiorentini di due libre

Pvno spaccati. *nu.*10 *piatti* 10
Cascio Parmeggiano in settuccie. *lib.* 15 *piatti* 10
Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. *lib.*18 *piatti* 10
Marroni cotti alle bracie, seruiti cõ sale, zuccaro, & pepe. *numero* 360 *piatti* 10
Cardi seruiti con sale, & pepe. *num.*10 *piatti* 10
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. *piatti* 20
Cialdoncini fatti à scartocci. *nu.*400 *piatti* 10
Ciambellette di monache. *num.*300 *piatti* 10

piatti 160

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Terzo, & vltimo seruitio di credenza.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. *lib.*6 *piatti* 10
Stecchi in piatti con acqua rosa. *num.*60 *piatti* 10
Mazzetti di fiori lauorati il piede, di seta, & oro. *nu.*60 *piatti* 10
Conditi, & confettioni di più sorte à beneplacito. *piatti* 10 *per sorte* *piatti* 40

CENA COL MEDESIMO ORDIne dell'anteserutto Pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INsalate d'indiuia. *piatti* 10
Insalate di lattughetta. *piatti* 10
Insalate di cipolle cotte. *piatti* 10
Insalate di maceroni. *piatti* 10
Insalate di carote. *piatti* 10
Insalate di capparetti, vua passa, & Zuccaro. *lib.*10 *piatti* 10
Insalate di piedi di vitella. *nu.*20 *piatti* 10
Teste di ruffalotto cotte in vino, seruite fredde, con fiori sopra, & fette di limoncelli, & Zuccaro. *numero* 10 *piatti* 10
Mostarda amabile, per sapore. *piatti* 20
Lingue di buffalo salate, cotte in vino, tagliate in fette. *nu.*5 *piatti* 10
Salciccioni Bolognesi, cotti in vino tagliati in fette. *lib.*15 *piatti* 10
Vua fresca di pergola. *lib.*30 *piatti* 10
Pauoni nostrali, arrostiti allo spedo, seruiti freddi, con limoncelli tagliati sopra. *nu.*10 *piatti* 10
Salsa reale in piatti, per sapore. *piatti* 10
Tortiglioni ripieni, alla Milanese, seruiti freddi. *nu.*10 *piatti* 10
Bianco magnare in piatti, seruito con Zuccaro sopra. *piatti* 20
Pasticci di caprio, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. *numero* 10 *piatti* 10
Cedri tagliati in fette, seruiti con sale, zuccaro, & acqua rosa. *piatti* 10
Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con vua passa, & zuccaro mescolato insieme. *lib.*15 *piatti* 10
Capponi sopramentati, seruiti freddi, con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. *nu.*20 *piatti* 10
Oliue Napoletane. *nu.*360 *piatti* 10
Gelo con lanzette di capponi sotto. *piatti* 20
Torte di cotogne, seruite fredde. *nu.*10 *piatti* 10

piatti 260

Primo seruitio di cocina.

Tordi tramezzati con foglie di salua, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. *num.* 120 *piatti* 10

Pia-

Pasticcetti di quaglie, di due per pasticcio. nu.60 piatti 10
Brisaoli di schiena, di vitella con le coste, arrostiti su la graticola, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib.40 piatti 10
Ortolani arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu. 180 piatti 10
Pasticcetti sfogliati, pieni di bianco magnare. nu.60 piatti 10
Polletti piccoli arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu.60 piatti 10
Starne incartate, arrostite allo spedo, seruite con capparini, & zuccaro sopra. nu.40 piatti 10
Ceruellate di fegato di porco in la rete, cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, zuccaro, & cannella sopra. lib.45 piatti 10
Crostate di fette di zinne di vaccina alessate, & fette di sommata dissalata. nu. 10 piatti 10
Pollanche d'India ripiene di ceruellate, & di tartufali. nu.10 piatti 10
Salsa d'amandole torate, & mostaccioli per sapore. piatti 20
piatti 120

Secondo seruitio di cocina.

Capponi grossi alessati, coperti di tortelletti, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu.10 piatti 10
Teste di vitella alessate, coperte di limonea. nu.10 piatti 10
Carne di boue salata alla Milanese, alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib.60 piatti 10
Mezzi capretti dinanzi alessati, seruiti con fiori di borragine sopra. num.10 piatti 10
Pasticci d'anatre saluatiche di terra, di due per pasticcio, seruiti caldi. nu.10 piatti 10
Sapor d'vua in piatti. piatti 10
Oche piccole saluatiche stufate con cardi, & ceruellate, seruite con cascio, zuccaro, & cannella. nu.20 piatti 10
Pezzi di cignale in brodo lardiero, con cipolle grosse. lib.40 piatti 10
Teste di capretto senz'osso, ripiene alessate, con ceci infranti, & barbaglia di porco. nu.30 piatti 10
Pasticci di piccioni di quattro per pasticcio, con fette di mortatelle dentro. nu. 10 piatti 10
Torte bianche marzapanate. num.10 piatti 10
Gelo di grugni, & orecchi di porco. piatti 20

piatti 144

Terzo seruitio di cocina.

Capponi carnuti ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati in fette, & zuccaro sopra. nu.20 piatti 10
Schiena di ruffalotto stata in adobbo con aglio, & pitartamo, arrostita allo spedo, seruita con del medesimo adobbo temperato, con zuccaro sopra. lib.60 piatti 10
Piccioni saluatici in brodo lardiero, con cime di saluia. nu.40 piatti 10
Zigotti di caprio, arrostiti allo spedo, seruiti con pezzi di cotogne cotte col suo grasso, in la iota sopra. nu.10 piatti 10
Pasticcetti d'animelle di capreto, & fettoline di presciutto, di vna libra per pasticcio. nu.60 piatti 10
Anatre d'India ripiene, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, capparini, & zuccaro sopra. num.10 piatti 10
Sommata fresca stata in adobbo, & poi inuolta nella rete, arrostita allo spedo, seruita con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu.60 piatti 10
Gelo con fette di salame sotto. piatti 10
Tordi arrostiti allo spedo, coperti di grattonata, ouero di nocchiata. num.120 piatti 10

Oline

Oliue di Genoua. nu. 440 *piatti* 10
Vua freſca di più ſorte. lib. 30 *piatti* 10

piatti 110

Quarto, ſeruitio di cocina.

Teſte di capretto aleſſate, indorate con oua, e fritte ſeruite con limoncelli tagliati, zuccaro, & cannella ſopra. nu. 30 *piatti* 10
Arme di paſta vote, & piene di crema. nu. 10 *piatti* 10
Mezzi capretti di dietro, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra. numero 10 *piatti* 10
Paſticci di ſtarne, di quattro per paſticcio con tartufali per dentro. num. 10 *piatti* 10
Papardelle cotte in brodo di lepre, ſeruite, con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra. piatti 20
Mineſtra di latte fatta all'Vngareſca, ſeruita con Zuccaro, & cannella ſopra. piatti 20
Piedi di vitella aleſſati, ſeruiti con agliata ſopra. nu. 20 *piatti* 10
Migliacci di ſangue di porco con maiorana, ſeruiti con Zuccaro ſopra. nu. 10 *piatti* 10
Torte di neſpole. numero 10 *piatti* 10
Paſticci di pere, di dieci per paſticcio. nu. 10 *piatti* 10

piatti 120

Secondo ſeruitio di credenza.

Torte d'herbe alla lombarda. numer. 10 *piatti* 10
Paſticci di cotogne intiere, d'vn cotogno per paſticcio. nu. 60 *piatti* 10
Torte bianche marzapanate. num. 10 *piatti* 10
Paſticci d'oſtreghe piccioli, di quattro oſtreghe per paſticcio. nu. 60 *piatti* 10
Tartufali crudi, ſeruiti con ſale, & pepe. lib. 15 *piatti* 10
Pere caruelle, cotte al calore del fuoco, ſeruite con folignata ſopra. numero 40 *piatti* 10
Pere di più ſorte cotte in vino, ſeruite con zuccaro ſopra. numero 120 *piatti* 10
Cardi, ſeruiti con ſale, & pepe. num. 10 *piatti* 10
Pere, & mele di più ſorte. numero 180 *piatti* 10
Marroni cotti alle bracie, ſeruiti con ſale, & pepe ſopra. numero 360 *piatti* 10
Caſcio Parmeggiano in ſettuccie lib. 15 *piatti* 10
Caſci marzolini, di due libre l'vno ſpaccati. nu. 15 *piatti* 10
Ranioli Fiorentini. lib. 15 *piatti* 10
Vua freſca di più ſorte. lib. 30 *piatti* 10
Oliue di Cortona in piatti. num. 400 *piatti* 10
Ricotta paſſata per la ſiringa, ſeruita con Zuccaro ſopra. lib. 20 *piatti* 10
Neue di latte, ſeruita con Zuccaro ſopra. piatti 10
Ciambellette fatte à ſcartocci. nu. 400 *piatti* 10
Ciambellette di monache. nu. 360 *piatti* 10

piatti 210

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Terzo, & vltimo ſeruitio di credenza.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib. 8 *piatti* 10
Stecchi profumati. numero 60 *piatti* 10
Cotogne, & confettioni à beneplacito de più ſorte. lib. 20 *piatti* 10 *per ſorte.*

Co-

Cotognate, e gelo di cotogne in ſcatolini di due libre l'vno. numero 10 piatti 10 per ſorte

Mazzetti di fiori lauorati il piede di ſeta, oro, & argento. numero 60 piatti 10

piatti 50

PRANZO IN GIORNO DI MAgro nel meſe anteſcritto il quale potrà ſeruire per cena, con tre ſeruitij di cocina, & due di credenza, ſeruito à tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo ſeruitio di credenza.

CONditi, in zuccaro aſciutti di più ſorte à beneplacito. lib. 6 piatti 4

Biſcotti Piſani, è Romaneſchi con maluagia in bicchieri. numero 15 piatti 3

Moſtaccioli Napoletani, & Romaneſchi. nu. 15 piatti 3

Calicioni, & morſelletti di marzapane. nu. 15 piatti 3

Inſalate cotte, & crude di verzura di più ſorte. piatti 3

Inſalate di diuerſi peſci ſalati. piatti 3

Inſalate d'oua dure ſpaccate. num. 25 piatti 3

Paſticci di trutte, ſeruiti freddi, di ſei libre per paſticcio. nu. 3 piatti 3

Offelle ſfogliate alla Lombarda. nu. 18 piatti 3

Fiadoncelli pieni di pignoli, & vua paſſa. nu. 15 piatti 3

piatti 30

Primo ſeruitio di cocina.

Croſtate di tarantello, & latte, & milze di peſci. nu. 3 piatti 3

Frittelle d'oua ſperdute, ſeruite con zuccaro ſopra. nu. 35 piatti 3

Suppe d'oua ſparſe in latte, ſeruite con caſcio, zuccaro, e cannella. num. 30 piatti 8

Triglie cotte ſu la graticola, ſeruite con ſuo ſapor ſopra. lib. 10 piatti 3

Peſce perſico cotto ſu la graticola, ſeruito con ſuo ſapor ſopra. lib. 10 piatti 5

Pezzi di tonno cotti ſu la graticola, ſeruiti con ſuo ſapor ſopra. lib. 15 piatti 3

Torte di code, & zanche di gambari . . nu. 3 piatti 3

Canedine cotte ſu la graticola, ſeruite con limoncelli tagliati ſopra. lib. 10 piatti 3

Anguille groſſe ſcorticate arroſtite allo ſpedo, con ſua croſtata. lib. 10 piatti 3

Lucci groſſi ripieni arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con prugne, & viſciole ſecche cotte ſopra. lib. 15 piatti 3

Maccaroni alla Genoueſe, tramezzati con caſcio, ſeruiti con zuccaro, & cannella ſopra. piatti 6

Cannoncine di due oue l'vna ripiene. nu. 20 piatti 3

Tortiglioni fatti con butiro. numero 3 piatti 3

piatti 47

Secondo ſeruitio di cocina.

Pezzi d'ombrina cotti in bianco, ſeruiti con petroſemolo ſopra. lib. 18 piatti 3

Ceſali groſſi cotti in vino, & ſpecierie, ſeruiti con fiori ſopra. lib. 18 piatti 3

Pezzi di ſtorione in potaggio. lib. 18 piatti 3

Pezzi di trutte groſſe cotte in vino alla Milaneſe. lib. 12 piatti 3

Mineſtra di latte, oua, zuccaro, & cannella. piatti 5

Paſticcetti ſfogliati con butiro, pieni di bianco magnare. numer. 15 piatti 3

Pez-

Pezzi di tonno sotteſtati coperti di ciuiero, ſeruiti con anaci confetti ſopra. lib. 12 piatti 3
Tinche groſſe ripiene ſotteſtate. lib. 12 piatti 3
Pezzi di lucci groſſi cotti in bianco, ſeruiti con petroſemolo ſopra. lib. 18 piatti 3
Moſtarda forte per ſapore. piatti 5
Calamari ripieni in potaggio. lib. 10 piatti 3
Code di locuſte tagliate in fette, in potaggio. nu. 3 piatti 3
Suppe di lumache cauate. piatti 5
Rauioli ſenza ſpoglia aleſſati. num 18 piatti 3

piatti 48

Terzo, & vltimo ſeruitio di cocina.

Orate fritte, ſeruite con melangole tagliate ſopra. lib. 12 piatti 3
Linguattole, & rombi fritti, ſeruiti con fette di limoncelli ſopra. lib. 12 piatti 3
Frittate di latte, & oua, di ſei oua per frittata. nu. 3 piatti 3
Paſticci di corui di ſei libre per paſticcio. nu. 3 piatti 3
Calamaretti fritti, ſeruiti con melangole tagliate ſopra. lib. 12 piatti 3
Balbi fritti, ſeruiti con limoncelli tagliati ſopra. lib. 12 piatti 3
Peſce perſico, ò frauolini fritti, ſeruiti con melangole tagliate ſopra. lib. 12 piatti 3
Polpettoni d'vna libra l'vno di ſtorione arroſtiti allo ſpedo. numero 9 piatti 3
Oliue di ſpagna. nu. 80 piatti 3
Vua freſca di più ſorte. lib. 9 piatti 3
Torte di pere marzapanate. numero 3 piatti 3
Trutte fritte, ſeruite con limoncelli tagliati ſopra. lib. 12 piatti 3

piatti 26

Secondo, & vltimo ſeruitio di credenza.

Torte d'herbe alla lombarda. numero 3 piatti 3
Paſticci di cotogne groſſe, d'vno per paſticcio. nu. 15 piatti 3
Torte di mele appie. numero 3 piatti 3
Tartufali ſtufati con olio, ſugo di melangole, & pepe. lib. 5 piatti 3
Tartufali crudi, ſeruiti con ſale, & pepe. lib. 3 piatti 3
Pere, & mele di più ſorte. numero 50 piatti 3
Caſcio Parmeggiano in fettuccie. lib. 4 piatti 3
Caſci marzolini, di due libre l'vno ſpaccati. nu. 3 piatti 3
Marroni arroſtiti, ſeruiti con ſale, zuccaro, & pepe. numero 100 piatti 3
Cardi ſeruiti con ſale, & pepe. num. 3 piatti 3
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra. piatti 5
Cialdoni fatti à ſcartocci. numero 130 piatti 3
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 3 per ſorte
Ciambellette di monacha. numero 100 piatti 3
Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 2 piatti 3
Stecchi profumati. numero 15 piatti 3
Mazzetti di fiori lauorati. numer. 15 piatti 3

piatti 53

COL-

COLLATIONE FATTA ALL'VLtimo di Nouembre in giorno grasso, à vn'hora di notte, dopò che fù recitata vna Comedia intitolata gl'Ingannati, con tre seruitii seruita à sette piatti, con sette Scalchi, & sette Trincianti.

Primo seruitio.

Biscotti Pisani, & Romaneschi con maluagia in bicchieri. numero 42 piatti 7
Morselletti di marzapane. numero 42 piatti 7
Pezze di marzapane. numero 42 piatti 7
Mostaccioli Napoletani, & Romaneschi. nu. 42 piatti 7
Torte cannellate alla Venetiana. nu. 7 piatti 7
Offelle alla Milanese, seruite con zuccaro sopra. nu. 42 piatti 7
Pasticcetti sfogliati pieni di bianco magnare. nu. 42 piatti 7
Salciccia Modonese cotta su la graticola, seruita fredda. lib. 14 piatti 7
Lingue di boue salate, & salcicciони cotti in vino, tagliati in fette, in tutto lib. 15 piatti 7
Mortatelle Ferrarese alessate tagliate in fette. lib. 15 piatti 7
Lomboli di seccaticcia stati in adobbo, arrostiti allo spedo, tagliati in pezzi, seruiti con sugo di melangole sopra lib. 42 piatti 7
Mostarda amabile per sapore. piatti 14
Fagiani arrostiti allo spedo, seruiti freddi. nu. 14 piatti 7
Pasticci di caprio di sei libre per pasticcio, seruiti freddi tagliati in fette, nelle casse. nu. 7 piatti 7
Insalate di carotte con aceto, & mosto cotto. piatti 7
Insalate di capparini, vua passa, zuccaro, & aceto rosato. lib. 7 piatti 7
Insalate di radiche di cicorea cotte, seruite con vua passa, & zuccaro sopra. piatti 7
Cedro tagliato in fette, seruito con sale, zuccaro, & acqua rosa. piatti 7
Fiadoncelli pieni di pignoli mondi, & vua passa. nu. 42 piatti 7
Lonza di ruffalotto stato in adobbo, arrostita allo spedo, seruita con oliue senz'osso sopra. lib. 42 piatti 7
Sapor di visciole in piatti. piatti 14
Vua fresca di più sorte. lib. 21 piatti 7
Capponi sopramentati, seruiti freddi, con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 21 piatti 7
Gelo di piedi di vitella in tazzette. nu. 21 piatti 7

piatti 182

Secondo seruitio.

Cardi seruiti con pepe, & sale. num. 7 piatti 7
Oliue di Spagna. nu. 400 piatti 8
Vua fresca di più sorte. lib. 21 piatti 7
Pere caruelle, cotte al calore del fuoco, seruite con zuccaro sopra. numero 28 piatti 7
Pere Fiorentini Papali, & Riccarde. nu. 126 piatti 7
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 14 piatti 7
Mele rose, mel'appie, & altre mele. nu. 126 piatti 7
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. numero 250 piatti 7
Ranigioli Fiorentini. lib. 14 piatti 7
Ostreghe (trouandosene) cotte alle bracie, seruite con pepe, sale, & sugo di melangole sopra. nu. 126 piatti 7
Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 14 piatti 7
Tartufali crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 10 piatti 7

Cotogne cotte allo spedo, seruite con zuccaro, & sbruffate d'acqua rosa. nu. 28 piatti 7
Pasticcetti di pere, di tre per pasticcio. nu. 42 piatti 7
Pere guaste, seruite con folignata sopra. nu. 126 piatti 7
Pasticci di cotogne, d'vn cotogno d'vna libra per pasticcio. numero 42 piatti 7
Mele appie stufate, seruite con anici confetti sopra. nu. 126 piatti 7
Torte di cotogne. nu. 7 piatti 7
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 14
Cialdoni fatti à scartocci. numero 420 piatti 14
Ciambellette di monache. numero 246 piatti 14

piatti 175

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Terzo, & vltimo seruitio.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 7 piatti 7
Stecchi in piatti, con acqua rosa. nu. 42 piatti 7
Conditi di più sorte sciropate in zuccaro lib. 14 piatti 7 per sorte
Confettioni di più sorte in scatole di due libre l'vna. numero 7 piatti 7 per sorte
Cotognate, & gelo di cotogne in scatoline nu. 42 piatti 7 per sorte
Mazzetti di fiori profumati. num. 4 piatti 7

piatti 42

MESE DI DECEMBRE.

PRANZO ALLI VIII. DI Decembre, con vn solo seruitio di cocina, & due di credenza, seruito à due piatti con due Scalchi, & due Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Pisani, con maluagia in bicchieri. nu. 12 piatti 2
Mostaccioli Napoletani, ò Romaneschi. nu. 12 piatti 2
Fucaccine sfogliate, fate con butiro. nu. 12 piatti 2
Salciccione cotto in vino tagliato in fette. lib. 3 piatti 2
Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con vua passa, zuccaro, & aceto rosato sopra. lib. 3 piatti 2
Fiadoncelli pieni di compositione d'offelle. nu. 12 piatti 2

piatti 12

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

Crostate di fette di pane, coperte di regnone di vitella arrostite allo spedo, & poi battuto in tutto, fette 18 lib. 2 piatti 2
Tordi tramezzati con libre quattro d'animelle di vitella, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, pepe, & zuccaro sopra. nu. 24 piatti 2
Polpette di carne magra di vitella, di mezza libra l'vna, arrostite allo spedo, seruite con vua passa cotta in vino, & zuccaro sopra. numero 24 piatti 2
Mezzi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 2 piatti 2
Schiena di porco domestico, arrostita allo spedo, seruita con cipolle cotte con

suo

suo grasso in la iota sopra. lib. 16 piatti 2
Mostarda amabile in piatti. piatti 4
Vaccina salpresa alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib. 16 piatti 2
Piccioni domestici in brodo lardiero, con dodici piedi di porco freschi. num. 12 piatti 2

piatti 21

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di farro. nu. 2 piatti 2
Torte d'herbe alla Bolognese. numero 2 piatti 2
Cardi, seruiti con sale, & pepe. numer. 2 piatti 2
Cotogne cotte alle bracie, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. numero 12 piatti 2
Pere, & mele crude, di più sorte. nu. 36 piatti 2
Cascio maiorichino. lib. 4 piatti 2
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 4 piatti 2
Marroni arrostiti, seruiti con pepe, zuccaro, & sale, sopra. numer. 72 piatti 2
Neue di latte, seruita con zuccaro fino sopra. piatti 4
Cialdoncini fatti à scartocci. num. 96 piatti 2
Ciambellette di monache. num. 72 piatti 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 2 piatti 2
Stecchi profumati. nu. 12 piatti 2
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 2 per sorte

piatti 32

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INsalate d'Indiuia. piatti 2
Insalate di maceroni. piatti 2
Insalate di carotte cotte. piatti 2
Insalate di ramponzoli. piatti 2
Sommata cotta in vino tagliata in fette. lib. 8 piatti 2
Mostarda amabile per sapore. piatti 4
Pasticci di vitella, seruiti freddi, di se i libre per pasticcio. numero 2 piatti 2
Offelle di pasta reale. numero 18 piatti 2
Capponi arrostiti allo spedo, seruiti freddi. nu. 4 piatti 2
Gelo di piedi, grugni, & orecchi di porco, con essi grugni orecchi, & piedi sotto. piatti 4
Vua fresca di più sorte. lib. 8 piatti 2

piatti 26

Primo seruitio di cocina.

Panza di vitella ripiena alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib. 12 piatti 2
Capponi carnuti ripieni alessati, con cardi, & ceruellate alla Milanese, seruiti con cascio, & cannella sopra. nu. 4 piatti 2
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 2 piatti 2
Schiena di castrato alessata, & poi arrostita su la graticola seruita con aceto, & pepe sopra. lib. 16 piatti 2
Tordi tramezati con tre libri di salciccia arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. numero 18 piatti 2

Fricassea di quattro quarti di capretto dinanzi. piatti 2
Germulgli bianchi di finocchio saluatico alessati, con libre quattro di mortatelle. piatti 4
Lonza di porco domestico sopressata, arrostita allo spedo, seruita con pezzi di cotogne cotte nel suo grasso in la iota. lib. 22 piatti 2
Seccaticcia salpresa alessata, seruita con mentuccia sopra. lib. 16 piatti 2
Sapore di prugne secche. piatti 4
piatti 24

Secondo, seruitio di credenza.

Torte bianche con mele appie marzapanate. nu. 2 piatti 2
Torte verdi alla lombarda. numero 2 piatti 2
Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 4 piatti 2
Cardi con sale, & pepe. numero 4 piatti 4
Pere, & mele di più sorte. numero 48 piatti 2
Cascio Romagnolo in forma di limoncelli. nu. 4 piatti 2
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 3 piatti 2
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. lib. 2 piatti 2
Ricotta passata per la siringa, seruita con zuccaro sopra. lib. 4 piatti 2
Cialdoni fatti a scartocci. nu. 120 piatti 2
Ciambellette di monache. numero 100 piatti 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 2 piatti 2
Stecchi in piatti con acquarosa. num. 12 piatti 2
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 2 per sorte
Mazzetti di fiori profumati. num. 12 piatti 2
piatti 30

PRANZO ALLI XV. DI Decembre, con due seruitii di credenza, & due di cocina, seruito a quattro piatti con quattro Scalchi, & quattro Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Romaneschi, con maluagia. nu. 20 piatti 4
Mostaccioli Napoletani. numero 20 piatti 4
Spoletti di marzapane. numero 20 piatti 4
Offelle sfogliate, fatte con butiro. nu. 30 piatti 4
Langue di boue salate, corte in vino, tagliate in fette. nu. 2 piatti 4
Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con capparetti, vua passa, & zuccaro sopra. lib. 8 piatti 4
Pasticci di caprio, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio. numero 4 piatti 4
Capponi sopramentati, seruiti freddi, con limoncelli tagliati sopra. numero 8 piatti 4
Vua fresca di più sorte. lib. 12 piatti 4
piatti 36

Primo seruitio di cocina.

Tordi trameZzati, con sei libre di salciccia, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole spaccate sopra. numero 40 piatti 4
Frittura d'animelle, & fegato di capretto, seruita con sugo di melangole, pepe, & Zuccaro sopra. lib. 10 piatti 4

Cro-

Croſtate di polpe di piccioni, & fette di ſommata. nu. 4 *piatti* 4
Fegatelli di porco in la rete, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con melangole tagliate ſopra. nu. 60 *piatti* 4
Pollaſtrelli picciolini ripieni, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con limoncelli tagliati, Zuccaro, & acqua roſa. numero 20 *piatti* 4
Paſticcetti di vitella battuta, d'vna libra per paſticcio. nu. 20 *piatti* 4
Pollanche noſtrali ripiene affaggianate, ſeruite con capparini, & zuccaro ſopra. nu. 12 *piatti* 4
Piedi di vitella aleſſati, & poi indorati con oua, & fritti, ſeruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro. numero 7 *piatti* 8
Moſtarda amabile per ſapore. piatti 5
piatti 37

Secondo ſeruitio di cocina.

Seccaticcia Milaneſe aleſſata, ſeruita con petroſemolo ſopra. lib. 24 *piatti* 4
Agliata d'amandole per ſapore. *piatti* 9
Galline noſtrali aleſſate, coperte d'annolini, ſeruite con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra. nu. 8 *piatti* 4
Starne ſtuſate con pedoni di cardi, & ceruellate, ſeruite con caſcio grattato, Zuccaro, & cannella ſopra. num. 16 *piatti* 4
Paſticci d'anatre di due per paſticcio con prugne, viſciole ſecche dentro. nu. 4 *piatti* 4
Mezzi lepri dinanzi fritti, coperti di cimiero, ſeruiti con pignoli ammogliati ſopra. nu. 4 *piatti* 4
Cotorne in brodo lardiero con cime di ſaluia, & pezzi di pere bergamotte per dentro. nu. 12 *piatti* 4
Mezi capretti dinanzi aleſſati, coperti di uolte damaſchine. nu. 4 *piatti* 4
Riſo cotto in latte di capra, ſeruito con zuccaro, & cannella ſopra. *piatti* 6
Gelo con polpe di capponi ſotto. *piatti* 6
piatti 46

Secondo, & vltimo ſeruitio di credenza.

Cardi, ſeruiti con ſale, & pepe. num. 4 *piatti* 4
Torte bianche marzapanate. numero 4 *piatti* 4
Torte d'herbe alla Lombarda. nu. 4 *piatti* 4
Tartufali ſtuſati con olio, ſugo di melangole, & pepe. lib. 8 *piatti* 4
Pere, & mele di più ſorte. numero 60 *piatti* 4
Caſci marzolini di due libre l'vno ſpaccati. nu. 4 *piatti* 4
Caſcio di riuiera. lib. 8 *piatti* 4
Marroni arroſtiti, ſeruiti con ſale, zuccaro, & pepe ſopra. nu. 140 *piatti* 4
Cotogne cotte alle bracie, ſeruite con zuccaro, & acqua roſa sbruſata ſopra. nu. 16 *piatti* 4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno le ſaluiette candide.

Finocchio dolce freſco, mondo il gambo. lib. 3 *piatti* 4
Stecchi profumati. nu. 20 *piatti* 4
Conditi, & confettioni à beneplacito. *piatti* 4 *per ſorte*
Mazzetti di fiori, & lauorati il piede d'oro & di ſeta. nu. 20 *piatti* 4
piatti 52

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo ſeruitio di credenza.

Inſalate di lattughetta, & fiori di borragine. *piatti* 4
Inſalate di cicorea cotta. *piatti* 4
Inſalate di maceroni. *piatti* 4

In-

Insalate di carote cotte. piatti 4
Insalate di capparetti, vua passa, & Zuccaro. lib. 3 piatti 4
Insalate di piedi di capretti. numero 60 piatti 4
Sommata cotta in vino tagliata in fette, seruita con Zuccaro, & sugo di melangole sopra. lib. 16 piatti 4
Pasticci di rufalotto, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. numero 4 piatti 4
Tortiglioni ripieni alla Milanese. nu. 4 piatti 4
piatti 36

Primo seruitio di cocina.

Starne ripiene di tartufali, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, zuccaro, & sale sopra. numer. 12 piatti 4
Quaglie, e tordi arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra, in tutto. nu. 50 piatti 4
Lonza di rufalotto arrostita allo spedo, seruita con cipolle spaccate cotte col suo grasso in la lotta sopra. lib. 24 piatti 4
Lomboli di seccaticcia stufati alla Venetiana. lib. 24 piatti 4
Piccioni, arrostiti allo spedo, seruiti con capriottata alla Spagnuola sopra. nu. 20 piatti 4
Pasticci di capponi, di due per pasticcio, seruiti caldi. nu. 4 piatti 4
Schiena di caprio arrostita allo spedo, coperta di ciuiero, seruita con anaci confetti sopra. lib. 24 piatti 4
Sapore d'vua in piatti. piatti 6
Teste di capretto indorate, & fritte, seruite con limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra. nu. 10 piatti 4
piatti 38

Secondo seruitio di cocina.

Petto di vitella alessato, seruito con petrosemolo sopra. lib. 20 piatti 4
Palombelle in brodo lardiero. num. 16 piatti 4
Capponi gioueni ripieni alessati, seruiti con papardelle cotte in brodo di lepre, & cascio, Zuccaro, & cannella sopra. nu. 8 piatti 4
Mezzi capretti dinanzi alessati, seruiti con mentuccia sopra. numero 4 piatti 4
Sapore bianco in piatti. piatti 6
Pezzi di schiena di lepre, stufatti con cipolle intiere, & gola di porco. lib. 24 piatti 4
Gropponi con la coda di castrato, alessati, & poi arrostiti su la graticola, seruiti con sale, aceto, pepe, & zuccaro sopra. lib. 24 piatti 4
Torte bianche. nu. 4 piatti 4
Piccioni casalenghi ripieni, stufati con ceruellate, & nauoni gialli. num. 20 piatti 4
Pasticci di lodole, di quattro per pasticcio. nu. 20 piatti 4
Gelo di porco in quadretti. piatti 6
piatti 48

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di mele cotogne. numero 4 piatti 4
Torte d'herbe alla Bolognese. num. 4 piatti 4
Mele cotogne cotte nella pignata, seruite con zuccaro, & acquarosa sopra. nu. 16 piatti 4
Cardi, seruiti con sale, & pepe. num. 6 piatti 4
Pere, & mele di piu sorte. numero 60 piatti 4
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 6 piatti 4
Cascio Romanesco. lib. 150 piatti 4
Marroni arrostiti, seruiti con zuccaro, pepe, & sale. nnmero 150 piatti 4

Tar-

Tartufali ſtufati con olio, ſugo di melangole & pepe. lib.8 piatti 4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib.3 piatti 4
Stecchi profumati. nu.20 piatti 4
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 4 per ſorte
Mazzetti di fiori, lauorati il piede d'oro, & ſeta. nu.20 piatti 4
piatti 52

PRANZO ALLI XXV. DI Decembre, con tre ſeruitij di credenza, & tre di cocina, ſeruito à otto piatti, con otto Scalchi, & otto Trinciani.

Primo ſeruitio di credenza.

BIſcotti Piſani Romaneſchi, con malnaggia in bicchieri. nu.40 piatti 8
Biſcotti di marzapane Romaneſchi. nu.40 piatti 8
Caliccioni, cioè ſpoletti di marzapane. nu.40 piatti 8
Offelle ſfogliate alla Milaneſe. num.40 piatti 8
Salciccione cotto in vino, tagliato in fette. lib.12 piatti 8
Lonza di porco ſalpreſa, arroſtita allo ſpedo, ſeruita fredda, con limoncelli tagliati ſopra. lib.48 piatti 8
Vna freſca di più ſorte. lib.24 piatti 8
Capponi groſſi carnuti, ripieni di ceruellate, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti freddi. nu.16 piatti 8
Moſtarda amabile per ſapore. piatti 13
Oliue Napoletane. nu.240 piatti 8
Gelo in quadretti, con polpe di dieci cappoui ſotto. piatti 13
Teſte di mezo rilieuo, di bianco magnare. nu.8 piatti 8
Paſticci di caprio, ſeruiti freddi, di ſei libre per paſticcio. nu.8 piatti 8
Sommata ſalata cotta in vino, tagliata in fette, ſeruita con limoncelli tagliati, & zuccaro ſopra. lib.16 piatti 8
Preſciutto tagliato in fette, ſoffritto con fette di pane, & ſaluia, ſeruito con aceto roſato, zuccaro, & pepe ſopra. lib.16 piatti 8
Tortiglioni alla lombarda, fatti con butiro. nu.8 piatti 8
piatti 138

Primo ſeruitio di cocina.

Ortolani arroſtiti allo ſpedo, con ſua croſtata. nu.120 piatti 2
Fegatelli di polli, in la rete di porco, trammezzate con foglie di lauro, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra. numero 120 piatti 8
Tomaſelle di fegato, & carne magra di porco, in la rete fritte, ſeruite con ſugo di melangole, zuccaro, & cannella ſopra. nu.120 piatti 8
Croſtate d'animelle di capretto, & ſalciccione grattato. nu.8 piatti 8
Paſticcetti ſfogliati, di carne di vitella battuta, d'vna libra per paſticcio. nu.40 piatti 8
Sommata diſſalata, inuolta nella rete, arroſtita allo ſpedo, ſeruita con zuccaro, & limoncelli tagliati ſopra. lib.12 piatti 8
Beccacci arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con ſua ſuppa ſotto. nu.24 piatti 8
Starne arroſtite allo ſpedo, acconcio alla Catalana. nu.24 piatti 8
Polpette di carne magra di vitella, di quattro oncie l'vna, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con vua paſſa cotta in vino, & zuccaro ſopra. numero 80 piatti 8
piatti 72

Se-

Secondo seruitio di cocina.

Capponi grossi ripieni alessati, coperti d'annolini, fatti con polpe di polli, & medolla di boue, seruiti con cascio, Zuccaro, & cannella sopra. num. 8 *piatti* 8

*Pezzi di boue lombardo salato alessato, seruito con petrosemolo sopra. lib.*48 *piatti* 8

Mostarda amabile per sapore. piatti 13

*Pasticci di lingue di vitella, di due per pasticcio con sua salsa dentro. num.*8 *piatti* 8

Fricassea di sei mezi lepri dinanzi. piatti 8

*Petto di vitella ripieno alla lombarda alessato, seruito con petrosemolo, & mentuccia sopra. lib.*40 *piatti* 8

*Pasticcetti d'vccelletti, di sei per pasticcio. nu.*40 *piatti* 8

*Quaglie in brodo lardiero. nu.*80 *piatti* 8

Gelo in bocconi, di color d'ambra. piatti 13

Riso turchesco cotto con late in minestra, con cascio, Zuccaro, & cannella sopra. piatti 13

*Torte cannellate alla Venetiana. nu.*8 *piatti* 8

piatti 103

Tertzo, & vltimo seruitio di cocina.

*Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senza osso sopra. lib.*48 *piatti* 8

Cedro tagliato in fette, seruito con zuccaro, sale, & acqua rosa sopra. piatti 8

*Faggiani incartati, arrostiti allo spedo, seruiti caldi. nu.*16 *piatti* 8

Salsa reale per sapore. piatti 8

*Zigotti di caprio gioueni, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra. nu.*8 *piatti* 8

Capponi grossi ripieni con ceruellate, & tartufali, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. numero 16 *piatti* 8

*Anatre saluatiche di terra, arrostite allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. nu.*16 *piatti* 8

*Schiena di cignale in brodo lardiero, con cipolle grosse intiere. lib.*40 *piatti* 8

Ginestrata per minestra, seruita con Zuccaro, & cannella sopra. piatti 13

Pasticci grossi d'anatre domestiche, di due per pasticcio. nu. 8 *piatti* 8

Lepri integri arrostiti allo spedo, coperti di ciuiero, seruiti con pignoli mondi ammogliati sopra. nu. 8 *piatti* 8

Gelo di piedi, grugni, & orecchi di porco, con amandole monde per dentro. piatti 13

piatti 119

Secondo seruitio di credenza.

*Torte di nespole. nu.*8 *piatti* 8

*Pasticci di cotogne intere, di quattro cotogne per pasticcio. nu.*8 *piatti* 8

*Torte bianche. nu.*8 *piatti* 8

*Pere guaste, seruite con solignata sopra. nu.*80 *piatti* 8

Gelo di carne, in quadretti. piatti 13

Torte d'herbe alla Bolognese. num. 8 *piatti* 8

Pere caruelle cotte al calore del foco, seruite con solignata sopra. numero 18 *piatti* 8

*Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib.*16 *piatti* 8

*Cardi mondi, seruiti con sale, & pepe nu.*8 *piatti* 8

*Tartufali crudi, seruiti con sale, & pepe lib.*16 *piatti* 8

Pere, & mele di più sorte. numero 120 *piatti* 8

Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 11 *piatti* 8

Casci marzolini, di due libre l'vno spaccati.

cati. nu.8 piatti 8
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. nu.240 piatti 8
Cialdoni fatti à scartocci. numero 280 piatti 8
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 13
Ciambellette di monache. numero 200 piatti 8

piatti 146

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Terzo seruitio di credenza.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib.6 piatti 8
Stecchi profumati. numero 40 piatti 8
Cialdoni fatti di mollica di pane, & zuccaro. nu.600 piatti 13
Ciambellette fatte con oua, & zuccaro. nu.400 piatti 8
Conditi, & confettioni di varie sorte à beneplacito. piatti 8 per sorte
Mazzetti di fiori lauorati il piede di seta, oro, & argento. numero 40 piatti 8

piatti 53

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INsalate di verzura, cotte, & crude di più sorte. piatti 8 per sorte
Insalate di cedro, con zuccaro, & acqua rosa. piatti 8
Insalate di piedi di capretto, & di polli. lib.120 piatti 8
Pasticci di zigotti di ruffalotto, di sei per pasticcio, seruiti freddi. nu.8 piatti 8
Teste di ruffalotto cotte in vino, seruite fredde con melangole in bocca, & adornate con diuersi fiori. nu.8 piatti 8
Mostarda forte per sapore. piatti 13
Gelo in forme di mezzo rilieuo. piatti 13
Sommata dissalata cotta in vino, tagliata in fette. lib.16 piatti 8
Salciccioni, & lingue di boue salate cotte in vino, tagliate in fette, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib.16 piatti 8
Orecchine piene di bianco magnare. nu.40 piatti 8
Pauoni nostrali arrostiti allo spedo, seruiti freddi. nu.8 piatti 8
Salsa reale per sapore. piatti 13
Torte di cotogne, & mele appie marzapanate. nu.8 piatti 8

piatti 119

Primo seruitio di cocina.

Lodole arrostite allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra. num.120 piatti 8
Ortolani arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu.160 piatti 8
Animelle di vitella in la rete, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, pepe, & zuccaro sopra. lib.16 piatti 8
Pasticcetti d'vccelletti, di sei per pasticcio, seruiti caldi. nu.40 piatti 8
Starne arrostite allo spedo, seruite con limoncelli tagliati sopra. nu.24 piatti 8
Pollanche d'India, ripiene di tordi, & ceruellate impillottate alla Francese, arrostite allo spedo, seruite con capponi, & zuccaro sopra. nu.8 piatti 8
Salsa bastarda per sapore. piatti 13
Mezzi capretti di dietro, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate, & zuccaro sopra. nu.8 piatti 8
Quaglie trammezzate con salciccia, arrostite allo spedo, seruite con melangole

tagliate sopra. *nu.* 60 *piatti* 8
Piccioni senza osso ripieni stati in adobbo, & poi soffritti, seruiti con zuccaro, & cannella, & del medesimo adobbo sopra. *nu.*40 *piatti* 8
Gelo di piedi di capretto, & polli, in cannoncini di più colori. *piatti* 13
Tortiglioni ripieni alla Milanese. *nu.* 8 *piatti* 8
Leprotti giouani, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. *lib.* 48 *piatti* 8

piatti 114

Secondo seruitio di cocina.

Petto di vitella alessato, seruito con petrosemolo sopra. *lib.*48 *piatti* 8
Pollanche d'India alessate, seruite con cardi cotti, & ceruellate, spoluerizzate di cascio, zuccaro, & cannella. *nu.*8 *piatti* 8
Seccaticcia salpresa alessata, seruita con fiori di borragine sopra. *lib.*48 *piatti* 8
Mostarda amabile per sapore. *piatti* 13
Schiena di rusalotto stufata con prugne, visciole secche, e pere. *lib.*40 *piatti* 8
Capponi alessati coperti di nauoni gialli cotti, & salciccia Lucheſe, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. *nu.*16 *piatti* 8
Pollastrelli piccoli in bassetta soffritti seruiti con zuccaro, & cannella sopra. *nu.*40 *piatti* 8
Mezzi capretti dinanzi ripieni alessati, seruiti con maiorana sopra. *nu.* 8 *piatti* 8
Gallinacci arrostiti allo spedo, seruiti con capriottata sopra. *nu.*24 *piatti* 8
Pappardelle cotte in brodo di lepre, seruite con cascio, zuccaro, & cannella sopra. *piatti* 13
Lepri in brodo lardiero. *num.*4 *piatti* 8
Pasticci di capri di sei libre l'vno, seruiti caldi. *nu.*8 *piatti* 8
Teste di capretto senz'osso ripiene alessate, coperte di magnar bianco, seruiti con grani di mele granate, & zuccaro sopra. *nu.*20 *piatti* 8

piatti 114

Terzo, seruitio di cocina.

Lepre intiere arrostite allo spedo, seruite con limoncelli tagliati sopra. *num.*3 *piatti* 8
Zigotti di rusalotto arrostiti allo spedo, coperti di ciuiero, seruiti con pignoli, mondi ammogliati sopra. *num.*8 *piatti* 8
Galli d'India ripieni d'vccelletti, & ceruellate, seruite con melangole tagliate sopra. *nu.*8 *piatti* 8
Sapor di visciole in piatti. *piatti* 13
Schiena di caprio arrostita allo spedo, seruita con olive spaccate sopra. *lib.*48 *piatti* 8
Pauoncelli, cioè felicette saluatiche di terra arrostite allo spedo, seruite con vua passa cotta in vino, & Zuccaro sopra. *nu.*32 *piatti* 8
Pezzi di cignale col callo stufato alla Tedesca, con vino, & spetierie, vua passa zuccaro, & cipolle intiere. *lib.*40 *piatti* 8
Pasticci di fagiani, di due per pasticcio, seruiti caldi. *nu.*8 *piatti* 8
Coppi di gropponi di piccioni alla Napolerana. *nu.*8 *piatti* 8
Gelo in forma di ventresca. *piatti* 23
Anatre d'India grosse ripiene, arrostite allo spedo, seruite con sua suppa di capirotta alla Spagnola sotto. *num.*8 *piatti* 8
Capretti piccolini pelati ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. *nu.*8 *piatti* 8
Pasticci grandi, pieni di crema di latte. *nu.*8 *piatti* 8

piatti 114

Se-

Secondo seruitio di credenza.

Pasticci di pere caruelle grosse di quattro per pasticcio. nu. 8 *piatti* 8
Cardi seruiti con sale, & pepe. num. 12 *piatti* 8
Pasticcetti di tartufali di meza libra di tartufali per dentro. numero 40 *piatti* 8
Torte d'herbe alla Lombarda. num. 8 *piatti* 8
Migliacci di sangue di porco, seruiti caldi con zuccaro sopra. numero 8 *piatti* 8
Pasticcetti di mele appie, di quattro per pasticcio. nu. 40 *piatti* 8
Cotogne cotte allo spedo, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. numero 27 *piatti* 8
Vn lauoriero di pasta fatto con latte passato per la siringa. piatti 8
Torte bianche marzapanate. numer. 8 *piatti* 8
Pasticcetti d'ostreghe (trouandosene) di cinque per pasticcio. numero 40 *piatti* 8
Tartufali crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 16 *piatti* 8
Ostreghe cotte su la graticola, seruiti con pepe, & sugo di melangole sopra. nu. 120 *piatti* 8
Pere, & mele di più sorte. numero 120 *piatti* 8
Casci marzolini, di due libre l'vno, spaccati. nu. 8 *piatti* 8
Cascio Romagnolo. lib. 16 *piatti* 8
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. numero 240 *piatti* 8

piatti 128

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Terzo, & vltimo seruitio di credenza.

Finocchio dolce fresco, mondo il gambo. lib. 6 *piatti* 8
Stecchi profumati. numero 40 *piatti* 8
Cialdoni fatti di molica di pane, & zuccaro. nu. 600 *piatti* 8
Ciambellette fatte con oua, & Zuccaro nu. 350 *piatti* 8
Conditi, & confettioni à beneplacito. *piatti* 8 *per sorte*
Mazzetti di fiori lauorati il piede, d'oro, & seta. nu. 40 *piatti* 8

piatti 148

CENA IN GIORNO DI MAgro nell'antescritto mese di Decembre, la quale seruirà per pranzo con quattro seruitij di credenza, & quattro di cocina, seruito à tredici piatti, con tredici Scalchi, & tredici Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri. nu. 78 *piatti* 13
Mostaccioli Napoletani, & Romaneschi. nu. 78 *piatti* 13
Morselletti di marzapane lauorati in diuersi modi. nu. 78 *piatti* 13
Calicioni di marzapane. numero 78 *piatti* 13
Pignoccati freschi. numero 78 *piatti* 13
Insalate di cardi stufati. *piatti* 13
Insalate di cedro, con zuccaro, & acqua rosa. *piatti* 13
Insalate di capparetti, vua passa, & zuccaro. *piatti* 13

Insalate di lattughetta, & fiori di borragine. piatti 13
Insalate di maceroni. piatti 13
piatti 130

Secondo seruitio di credenza.

Fucaccine fatte con butiro. numero 78 piatti 13
Capponi accarpionati, seruiti freddi con aceto rosato, & zuccaro sopra. lib. 52 piatti 13
Olive di Spagna. nu. 500 piatti 13
Vua fresca di più sorte. lib. 40 piatti 13
Tarantello acconcio. lib. 20 piatti 13
Alici acconcie con origano, olio, & aceto. nu. 250 piatti 13
Bottarghe acconcie. lib. 13 piatti 13
Schinale acconcio. lib. 13 piatti 13
Pasticci di trutte, seruiti freddi di sei libre per pasticcio. numer. 13 piatti 13
Pasticcetti sfogliati pieni di bianco magnare. nu. 78 piatti 13
piatti 130

Primo seruitio di cocina.

Suppe d'ona sparse, seruite con zuccaro, & cannella, di sei ona per piatto. piatti 26
Crostate di latte, & fegato di pesce, tarantello, & vua passa. numero 13 piatti 13
Teste d'ombrina, & di storione alessate in bianco, seruite con petrosemolo sopra. nu. 13 piatti 13
Spigole grosse alessate in bianco, seruite con fiori sopra. lib. 65 piatti 13
Sapor bianco d'amandole. piatti 26
Pezzi di storione di quattro libre l'vno in potaggio. nu. 13 piatti 13
Tinche grosse ripiene, sotteſtate con prugne, & visciole secche, seruite con brodo sopra. lib. 18 piatti 13
Pasticcetti di calamari ripieni d'vna libra per pasticcio. nu. 78 piatti 13
Pezzi di tonno sotestati coperti di cimero, seruiti con anici confetti sopra. lib. 52 piatti 13
Pezzi di lucci grossi alessati, coperti d'agliata. lib. 52 piatti 13
Ranioli senza spoglia alessati seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 468 piatti 13
Torte d'amido. nu. 13 piatti 13
Suppe di lumache canate di cento lumache per piatto. piatti 26
piatti 208

Secondo seruitio di cocina.

Triglie grosse cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 52 piatti 13
Orate, & frauoline, cotte su la graticola, seruite con vua passa cotta sopra. lib. 52 piatti 13
Lucci grossi arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor reale sopra. lib. 65 piatti 13
Pezzi di tonno cotti su la graticola, seruiti con limoncelli tagliati sopra. lib. 65 piatti 13
Anguille arrostite allo spedo con sua crostata. lib. 52 piatti 13
Rossi d'ona affrittellate ne' piatti d'argento alla Franceſe. nu. 156 piatti 13
Gelo di lucci, & tinche, con tarantello dissalato, & cotto sotto. piatti 26
Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 13 piatti 13
Ginestrata per minestra, seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 2
Pasticci di trutte, seruiti caldi, di sei libre per pasticcio. numero 13 piatti 13
Linguattole grosse cotte su la graticola, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. lib. 65 piatti 13
piatti 169

Ter-

Terzo seruitio di cocina.

Sfoglie, & passere fritte, seruite con limoncelli tagliati sopra. lib. 65 piatti 13
Frauolini marinati, seruiti con vua passa, & zuccaro sopra. lib. 52 piatti 13
Triglie fritte, seruite con melangole tagliate sopra. lib. 52 piatti 13
Orate grosse fritte, seruite con limoncelli tagliati sopra. lib. 65 piatti 13
Sarde fritte, seruite con fiori di finocchio, & sale sopra. lib. 52 piatti 13
Olive di Tortona. numero 468 piatti 13
Vua fresca di più sorte. lib. 40 piatti 13
Torte di sarde senza spina. numero 13 piatti 13
Frittate verdi d'otto ova l'vna. nu. 13 piatti 13
Pasticci di tonno di sei libre per pasticcio. nu. 13 piatti 13
Trutte accarpionate, seruite calde con aceto, pepe, & zuccaro sopra. lib. 65 piatti 13
Spinaci soffritti, seruiti con vua passa, aceto, & mosto cotto. piatti 13
Calamaretti fritti, seruiti con melangole tagliate sopra. lib. 52 piatti 13

piatti 169

Quarto, & vltimo seruitio di cocina.

Maccheroni alla Romanesca, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. piatti 26
Bianco magnare fatto con polpe di pesce cappone, seruite con zuccaro, & grani di mele granate sopra. piatti 26
Potaggio di code di locuste. lib. 26 piatti 13
Anguille grosse stufate con il sapore di lamprede, seruite con suo sapor sopra. nu. 78 piatti 13
Oue dure ripiene sotteſtate, seruite con suo sapor sopra. numero 78 piatti 13
Cauoli Bolognesi in minestra con pezzi di cascio per dentro. piatti 26
Rauioli con spoglia alla Lombarda seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 468 piatti 13
Pasticcetti di lumache cauate, di cinquanta per pasticcio. numero 68 piatti 13
Calamari grossi ripieni in potaggio. lib. 39 piatti 13
Suppe di ceci infranti. piatti 26

piatti 182

Terzo seruitio di credenza.

Torte di pere Riccarde. numero 13 piatti 13
Torte d'herbe alla Lombarda. num. 13 piatti 13
Pasticcetti di mele appie di cinque per pasticcio. nu. 78 piatti 13
Pasticci di pere guaste, di dieci per pasticcio. nu. 26 piatti 13
Ostreghe (trouandosene) cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, & pepe sopra. numero 310 piatti 13
Gelo di lucci in cannoncini, di più colori. piatti 26
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 18 piatti 13
Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 26 piatti 13
Mele, & pere, di più sorte. num. 234 piatti 13
Casci marzolini, di due libre per l'vno spacciati. nu. 26 piatti 13
Caseio Parmeggiano in fettuccie. lib. 18 piatti 13
Marroni cotti alle bracie, seruiti cõ sale, zucca-

zuccaro, & pepe. *numero* 468 *piatti* 13
Neue di latte, ſeruita con Zuccaro ſopra. *piatti* 26
Cialdoncini fatti à ſcartocci. *nu.* 500 *piatti* 13
Ciambellette di monache. *nu.* 300 *piatti* 13
piatti 221

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani ſi muteranno le ſaluiette candide.

Quarto, & vltimo ſeruitio di credenza.

Finocchio dolce freſco mondo il gambo. *lib.* 8 *piatti* 13
Stecchi profumati. *numero* 78 *piatti* 13
Conditi, & confettioni à beneplacito *piatti* 13 *per ſorte*
Mazzi di fiori lauorati il piede d'oro, & ſeta. *nu.* 78 *piatti* 13
piatti 52

COLLATIONE FATTA ALL'VLtimo di Decembre, à due hore di notte, dopò che fù recitata vna Comedia di Plauto intitolata il Pſeudolo, con quattro ſeruitij, ſeruita à dieci piatti, con dieci Scalchi, & dieci Trincianti.

Primo ſeruitio.

Biſcotelli di marzapane in diuerſi modi. *nu.* 50 *piatti* 10
Calicioni di marzapane. *numero* 50 *piatti* 10
Biſcotti Piſani con maluagia in bicchieri. *nu.* 50 *piatti* 10
Moſtaccioli Napoletani, & Romaneſchi. *nu.* 50 *piatti* 10
Pignoccati freſchi. *numero* 50 *piatti* 10
Scorze di melangole condite. *lib.* 20 *piatti* 10
Noci moſcate condite, e altre conditure aſciutte. *lib.* 20 *piatti* 10
Orecchine piene di bianco magnare. *nu.* 50 *piatti* 10
Tortiglioni ripieni alla Lombarda. *nu.* 10 *piatti* 10
Gelo di piedi di capretto in forma d'ouo. *piatti* 17
piatti 117

Secondo ſeruitio.

Lingue di boue ſalate cotte in vino, tagliate in fette. *lib.* 15 *piatti* 10
Preſciutto aleſſato, & poi ſfilato, ſeruito con vua paſſa, & zuccaro ſopra. *lib.* 15 *piatti* 10
Pauami noſtrali arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti freddi. *nu.* 10 *piatti* 10
Oliue di Spagna. *nu.* 300 *piatti* 10
Vua freſca di più ſorte. *lib.* 30 *piatti* 10
Sommata cotta in vino, tagliata in fette, ſeruita con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra. *lib.* 30 *piatti* 10
Cedro tagliato in fette, ſeruito con Zuccaro, & acqua roſa, e ſale ſopra. *piatti* 10
Paſticci di rufalotto, di ſei libre per paſticcio cauati a alle caſſe tagliati in fette. *nu.* 10 *piatti* 10
Gelo di piedi di vitella in tazzette di vetro. *nu.* 50 *piatti* 10
Fiadoncelli ripieni di medolle di boue, vua paſſa, & Zuccaro. *numero* 50 *piatti* 10
piatti 100

Terzo ſeruitio.

Cardi ſtufati. *nu.* 40 *piatti* 20
Cardi crudi, ſeruiti con ſale, & pepe. *nu.* 20 *piatti* 10
Pere Fiorentine, & d'altre ſorte. *nu.* 150 *piatti* 10

Caſci

Caſci marzolini di due libre l'vno ſpaccati. *nu.* 10 *piatti* 10
Caſcio Parmeggiano in fettuccie. *lib.* 15 *piatti* 10
Mele roſe, & mele appie. *numero* 150 *piatti* 10
Tartufoli ſtufati con olio, ſugo di melangole, & pepe. *lib.* 20 *piatti* 10
Tartufoli crudi, ſeruiti con ſale, & pepe. *lib.* 15 *piatti* 10
Marroni arroſtiti alle bracie, ſeruiti con ſale, zuccaro, & pepe. *numero* 300 *piatti* 10
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra. *piatti* 17
Cialdoni fatti a ſcartocci. *numero* 400 *piatti* 10
Ciambellette di monache. *numero* 300 *piatti* 10

piatti 137

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Quarto, & vltimo ſeruitio.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. *lib.* 6 *piatti* 10
Stecchi in piatti con acqua roſa. *nu.* 50 *piatti* 10
Mele appie ſtufate, ſeruite con zuccaro ſopra. *nu.* 200 *piatti* 10
Pere guaſte, ſeruite con folignata ſopra. *nu.* 150 *piatti* 10
Conditi, & confettioni a beneplacito. *piatti* 10 *per ſorte*
Mazzetti di fiori profumati. *num.* 50 *piatti* 10

piatti 60

MESE DI GENARO.

PRANZO ALLI VIII. DI GENARO con vn ſeruitio ſolo di cocina, & due di credenza, ſeruito a tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo ſeruitio di credenza.

Biſcotti Piſani, con maluagia in bicchieri. *nu.* 15 *piatti* 3
Moſtaccioli Napoletani. *numero* 15 *piatti* 3
Pezzi di marzapane. *numero* 15 *piatti* 3
Fiadoncelli pieni di compoſitione d'offelle. *nu.* 15 *piatti* 3
Paſticci di ſalciccioni di quattro libre per paſticcio, armati di carne magra di vitella. *nu.* 3 *piatti* 3
Sommata cotta in vino tagliata in fette, ſeruita con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra. *lib.* 9 *piatti* 3
Lonza di rufalotto ſalpreſa arroſtita allo ſpedo, ſeruita fredda, con limoncelli tagliati, & zuccaro ſopra. *lib.* 18 *piatti* 3
Moſtarda amabile per ſapore. *piatti* 5
Oliue Napoletane. *numero* 100 *piatti* 3

piatti 29

Primo ſeruitio di cocina.

Suppe alla Lombarda, con libre cinque di ceruellate, trameZzate di prouatura freſca, ſeruite con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra. *piatti* 5
Tordi trameZzati con tre libre di ſalciccia arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con melangole tagliate ſopra. *numero* 30 *piatti* 3
Animelle di vitello perleſſate, tagliate in peZzuoli, inuolte nella rete, trameZzate con fegatelli di porco arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con ſugo di melangole, pepe, & zuccaro ſopra. *lib.*

lib.8 piatti 3
Crostate di zinne di vaccina, che prima sieno state alessate, & fette di sommata. nu.3 piatti 3
Anatre saluatiche di terra in brodo lardiero. nu.6 piatti 3
Fricassea di tre mezzi lepri dinanzi. piatti 3
Pappardelle cotte in brodo di lepri, seruite con cascio, Zuccaro, & cannella sopra. piatti 5
Schiena di porco domestico stata in adobbo, arrostita allo spedo, seruita con suo sapor sopra. lib. 18 piatti 3
Mezzi capretti dinanzi ripieni alessati, seruiti con petrosemolo sopra. num.3 piatti 3
Salsa bianca fatta d'amandole. piatti 5
Piccioni di ghianda, arrostiti allo spedo, seruiti con fiori di finocchio, & Zuccaro sopra. nu.15 piatti 3
Pasticci di piccioni domestici, di cinque per pasticcio, con fette di gola di porco dentro. nu.3 piatti 3
piatti 42

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di mele appie. numero 3 piatti 3
Torte bianche. nu.3 piatti 3
Cotogne cotte alle bracie, seruite con Zuccaro, & acqua rosa sopra. num.10 piatti 3
Pere, & mele di più sorte. nu.45 piatti 3
Cascio Romanesco. lib.6 piatti 3
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu.3 piatti 3
Marroni arrostiti, seruiti con sale zuccaro, e pepe. nu.90 piatti 3
Cardi, seruiti con sale, & pepe. num.3 piatti 3
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib.6 piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 2 piatti 3
Stecchi profumati. nu. 15 piatti 3
Mazzetti di fiori, lauorati il piede di seta. nu.15 piatti 3
Conditi, & confettioni à beneplacito. lib.6 piatti 3 per sorte
piatti 39

CENA CON IL MEDESIMO ordine dell'antescritto pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INsalate di verzura, & d'altre sorti cotte, & crude. piatti 3 per sorte
Lingue di porco salate, & salciccioni cotti in vino tagliati in fette, in tutto. lib.6 piatti 3
Capponi sopramentati, seruiti freddi, con limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra. nu. 6 piatti 3
Teste di rufalotto cotte in vino, seruite fredde, con limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra, & melangole in bocca. nu.3 piatti 3
Mostarda forte per sapore. piatti 5
Pasticci di coscia di rufalotto di sei libre per pasticcio seruiti freddi. num.3 piatti 3
Limoni cedrati tagliati in fette, seruiti con Zuccaro, & acqua rosa, & sale sopra. piatti 3
Ritortole di pasta ripiene alla Milanese. nu.3 piatti 3
piatti 26

Primo seruitio di cocina.

Polpette di carne magra di vitella di quattro oncie l'vna arrostite allo spedo, & poi

& poi stufate, seruite con suo sapore sopra. nu.30 piatti 3
Vaccina salpresa alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib. 18 piatti 3
Agliata d'amandole per sapore. piatti 5
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con limoncelli tagliati sopra. lib. 18 piatti 3
Olive di Tiuoli. nu.100 piatti 3
Vua fresca di pergola. lib.9 piatti 3
Schiena di porco cignale in brodo lardiero. lib.15 piatti 3
Mezzi capretti dinanzi alessati, seruiti con petrosemolo sopra. numero 3 piatti 3
Capponi gioueni ripieni arrostiti allo spedo seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 6 piatti 3
Anatre saluatiche di terra, stufate con nauoni gialli, & ceruellate seruite con cascio, & cannella sopra. numero 6 piatti 3
Schiena di castrato alessata, & poi arrostita su la graticola seruita con aceto rosato, & zuccaro sopra. lib.18 piatti 3
Piedi di vitella alessati, seruiti con salsa bastarda sopra. nu.6 piatti 3
Pasticcetti di quaglie di due per pasticcio, con fette di gola di porco dentro. nu.15 piatti 3
Gelo di piedi, di grugni, & d'orecchi di porco. piatti 6

piatti 47

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di farro. nu.3 piatti 3
Pasticci di pere, di tre pere per pasticcio. lib.15 piatti 3
Torte di mele appie con mostaccioli. nu. 3 piatti 3
Cardi seruiti con sale, & pepe. num.3 piatti 3
Pere, & mele di più sorte. nu. 50 piatti 3
Cascio Romagnolo. lib.6 piatti 3
Cascio Parmeggiano in fetuccie. lib.4 piatti 3
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, Zuccaro, & pepe. numero 120 piatti 3
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe. lib.4 piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce fresco, mondo il gambo. lib.2 piatti 3
Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 15 piatti 3
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 3 per sorte
Mazzetti di fiori profumati. nu. 15 piatti 3

piatti 37

PRANZO ALLI XV. DI Genaro, con due seruitii di cocina, & due di credenza, seruito a cinque piatti con cinque Scalchi, & cinque Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri. nu.25 piatti 5
Sfogliatelle piccole fatte con butiro. nu.25 piatti 5
Pasticci di rufalotto, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. num. 5 piatti 5
Mostarda amabile per sapore. piatti 8
Mostaccioli Napoletani. numero 25 piatti 5
Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con vua passa, Zuccaro, & sugo di

melangole sopra. lib.10 piatti 5
Barbaglia di porco fritta, con salciccia, & fette di pane, seruita con aceto, & mostocotto. lib.12 piatti 5
piatti 38

Primo seruitio di cocina.

Brisauoli di coste di porco, soppressati con sale, & pitartamo, arrostiti su la graticola, seruiti con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. lib.25 piatti 5
Fegatelli di porco, & animelle di vitella nella rete, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, pepe, & Zuccaro sopra, in tutto. lib.18 piatti 5
Pasticcetti di quaglie di dua per pasticcio con ceruellate dentro. num.25 piatti 5
Crostate d'occhi di capretto, & gropponi di piccioni. nu.5 piatti 5
Mezzi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu.5 piatti 5
Polpette di coscia di caprio arrostite allo spedo, & poi stufate, seruite con suo sapore sopra, in tutto libre 20. num.50 piatti 5
Teste di capretto alessate, & poi indorate con oua, & fritte, seruite con sugo di melangole, pepe, & sale sopra. nu.15 piatti 5
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senz' osso sopra. lib.30 piatti 5
Mostarda forte in piatti. piatti 8
Lomboletti di porco in la rete arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & pepe sopra. lib.30 piatti 5
piatti 53

Secondo seruitio di cocina.

Trippe di seccaticcia alessate, seruite con cascio grattato, & cannella sopra. piatti 8
Panzette di vitella ripiene alessate, seruite con petrosemolo sopra. lib.25 piatti 5
Piccioni nostrali ripieni alessati seruiti con cardi cotti, & barbaglia di porco, coperti di cascio, & cannella. nu.25 piatti 5
Pasticci di zinne di vaccina, che prima siano state alessate, de quattro libre per pasticcio. nu.5 piatti 5
Mezzi lepri dinanzi in brodo lardiero. nu.3 piatti 5
Fricassea di petto di tre capretti. piatti 5
Petto di castrato alessato, & poi arrostito su la graticola, seruito con pepe, zuccaro, & aceto rosato sopra. lib.20 piatti 5
Capponi groueni ripieni alessati con mortatelle Ferrarese, seruiti insieme con petrosemolo sopra. nu.10 piatti 5
Ceci infranti in minestra, con cutiche di porco dentro. piatti 12
Gelatina con fette di salciccioni dentro. piatti 8
piatti 63

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte bianche marzapanate. num.5 piatti 5
Torte d'herbe alla Bolognese. num.5 piatti 5
Vn lauoriero di pasta voto. piatti 5
Pasticci di cotogne intiere d'vn cotogno per pasticcio. nu.25 piatti 5
Cardi seruiti con sale, & pepe. num.8 piatti 5
Tartufoli stufati, con olio, sugo di melangole, & pepe. lib.10 piatti 5
Pere, & mele di più sorte. num.75 piatti 5
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu.5 piatti 5
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib.8 piatti 5

Mar-

Marroni arrostiti, seruiti con pepe, sale, & zuccaro. nu.150 piatti 5

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide, & si seruirà.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib.4 piatti 5
Stecchi profumati. numero 25 piatti 5
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 5 per sorte
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & seta. nu.25 piatti 5
piatti 70

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INsalate di verzura, cotte, & crude di più sorti. piatti 5 per sorte
Insalate di capparini vua passa, Zuccaro, & aceto rosato. lib.5 piatti 5
Insalate di cedro tagliato in fette con sale, zuccaro, & acqua rosa. piatti 5
Sfogliatelle piene di bianco magnare. nu.25 piatti 5
Salciccioni, & sommata cotta in vino tagliata in fette. lib.10 piatti 5
Pasticci di caprio di sei libre per pasticcio, seruiti caldi. nu.5 piatti 5
Fucaccine fatte con butiro. numero 25 piatti 5
Vua fresca di più sorte. lib.15 piatti 5
piatti 40

Primo seruitio di cocina.

Capponi grossi carnuti alessati, coperti di rauioli senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. num. 5 piatti 5
Petto di vitella alessato, seruito con petrosemolo sopra. lib.30 piatti 5
Ortholani arrostiti allo spedo con sua crostata. nu.100 piatti 5
Tordi con cinque libre di salciccia arrostiti allo spedo, seruiti con melangole spaccate sopra. nu.50 piatti 5
Pasticci di conigli di due per pasticcio. nu.5 piatti 5
Beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con sua suppa sotto. nu.25 piatti 5
Fricassea di cinque mezi lepri dinanzi. piatti 5
Minestra di rape con cinque libre di ceruellate dentro, e finocchio secco, seruita con cascio, & cannella sopra. piatti 8
Pasticci d'anatre saluatiche di terra di due per pasticcio, seruiti caldi. num.5 piatti 5
Sapor bianco d'amandole. piatti 8
piatti 56

Secondo seruitio di cocina.

Spalle di castrato arrostite allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra. nu.5 piatti 5
Piccioni di ghianda in brodo lardiero. nu.20 piatti 5
Mezi lepri di dietro arrostiti allo spedo, coperti di miraus, seruiti con Zuccaro, & cannella sopra. numero 5 piatti 5
Starne arrostite allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. nu.20 piatti 5
Potaggio d'vccelletti. nu.150 piatti 5
Pasticci d'anatrelle di terra saluatiche di due per pasticcio. numero 5 piatti 5
Capponi gioueni arrostiti allo spedo, seruiti con capparini, & Zuccaro sopra. nu.10 piatti 5
Gelo con polpe di fagiani sotto. piatti 8

Lonza di porco sopressata con sale, pepe, & pitartamo, arrostita allo spedo, seruita col medesimo grasso, che casca da essa mescolato con vn poco d'agresto, & zuccaro. lib. 30 piatti 5
Salsa d'vua passa, & mostaccioli. piatti 5

piatti 53

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di pere Riccarde. numero 5 piatti 5
Torte d'herbe alla lombarda. num. 5 piatti 5
Pasticcetti di pere bergamotte, di due per pasticcio. nu. 25 piatti 5
Pere, & mele di piu sorte. numero 75 piatti 5
Cascio Romanesco. lib. 10 piatti 5
Cascio di Riuiera. lib. 10 piatti 5
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. nu. 150 piatti 5
Tartusoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 8 piatti 5
Cardi, seruiti con sale, & pepe. num. 10 piatti 5
Pere guaste, seruite con zuccaro sopra. nu. 75 piatti 5

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le saluiette candide.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib. 3 piatti 5
Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 25 piatti 5
Conditi, & confettioni a beneplacito. piatti 5 per sorte
Mazzetti di fiori profumati. num. 25 piatti 6

piatti 70

PRANZO ALLI XXV. DI Genaro, con tre seruitij di cocina, & quattro di credenza, seruito à sette piatti con sette Scalchi, & sette Trincianti,

Primo seruitio di credenza.

Spoletti di marzapane. numer. 42 piatti 7
Mostaccioli Napoletani. numero 42 piatti 7
Pignoccati freschi. numero 42 piatti 7
Morselletti di pasta reale. numero 42 piatti 7
Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri. nu. 42 piatti 7
Tortiglioni ripieni di compositione d'osselle. nu. 7 piatti 7
Fucaccine sfogliate fatte con butiro. nu. 42 piatti 7
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra. nu. 42 piatti 7

piatti 56

Secondo seruitio di credenza.

Pasticci di caprio, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. numero 7 piatti 7
Cedri tagliati in fette, seruiti con zuccaro, sale, & acqua rosa. piatti 7
Schiena di rufalotto stata in adobbo, arrostita allo spedo, seruita fredda, con melangole tagliate sopra. lib. 42 piatti 7
Mostarda amabile per sapore. piatti 14
Salciccione, & lingue di boue salate, cotte in vino, tagliate in fette, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra, in tutto. lib. 14 piatti 7
Capponi arrostiti allo spedo, seruiti freddi, con limoncelli tagliati sopra. nu. 14 piatti 7

Torte

Torte di prugne secche, marzapanate, seruite fredde. nu. 7 piatti 7
Olive di Spagna in piatti. numero 292 piatti 7
Vua fresca di più sorte. lib. 21 piatti 7
piatti 70

Primo seruitio di cocina.

Frittelle di Zime di vitella indorate con oua, seruite con zuccaro, & sugo di melangole sopra, lib. 15. di zinne. nu. 126 piatti 7
Ortolani arrostiti allo spedo con sua crostata. nu. 168 piatti 7
Crostate di tenerume, cioè callo di petto di vaccina alessato con fette di sommata dissalata. nu. 7 piatti 7
Animelle di vitella inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole sopra. lib 18 piatti 7
Bocche saporite di porco domestico, fritte con animelle di capretto, seruiti con sugo di limoncelli, pepe, & sale sopra. lib. 21 piatti 7
Tordi trámezzati con sette libre di salciccia fina arrostiti allo spedo, seruiti con melangole spaccate sopra. lib. 84 piatti 7
Fegatelli di porco in la rete, tramezzati con sette libre di sette di gola di porco, arrostiti allo spedo, coperti di mostarda amabile. nu. 84 piatti 7
Ceruellate di sangue di porco, alessate in brodo, & poi arrostite su la graticola, seruite con sugo di melangole sopra. lib. 21 piatti 7
Mostarda amabile per sapore. piatti 14
Starne arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, capparetti, & Zuccaro sopra. nu. 21 piatti 7
Gurganelli di piedi rossi arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di limoncelli sopra. nu. 21 piatti 7
Pasticcetti sfogliati pieni di vitella battuta. piatti 19

Secondo seruitio di cocina.

Anatre domestiche grosse ripiene alessate con cardi, seruite con cascio, zuccaro, & cannella. nu. 7 piatti 7
Pollanche d'india ripiene d'vccelletti, arrostite allo spedo, seruite con capparetti, & Zuccaro sopra. nu. 7 piatti 7
Teste di capreto alessate, seruite con agliata sopra. nu. 21 piatti 7
Lingue di vitella alessate, & poi inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con zuccaro, & sugo di melangole sopra. nu. 14 piatti 7
Sapor d'vua passa, & mostaccioli. piatti 14
Ponta di petto di vitella alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib. 42 piatti 7
Pasticci di conigli di due conigli per pasticcio. nu. 7 piatti 7
Fagiani ripieni di tartufoli, d'olive senz'osso, & finocchio fresco, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra. numero 14 piatti 7
Mezzi capretti dinanzi alessati, seruiti con fiori sopra. nu. 7 piatti 7
Bianco magnare in piatti, seruito con zuccaro, & grani di mele granate sopra. piatti 14
Gelo in bocconi di colore d'ambra. piatti 14
piatti 98

Terzo, seruitio di cocina.

Beccacci, & pauoncelle arrostite allo spedo, seruite con sua suppa sotto, in tutto. piatti 7 per sorte
Polpettoni di vitella, d'vna libra, e mezza l'uno, arrostiti allo spedo, & poi stufati seruiti con suo sapor sopra. nu. 21 piatti 7
Oche saluatiche di terra, arrostite allo spedo,

ſpedo, ſeruite con capparetti, & zuccaro. *nu.* 7 *piatti* 7
Pezzi di cignale con il callo ſtufati alla Tedeſca con cipolle groſſe. *lib.* 35 *piatti* 7
Leprotti intieri arroſtiti alla ſpedo, ſeruiti con ſuo ſapor ſopra. *numero* 14 *piatti* 7
Piccioni ſaluatici in brodo lardiero. *nu.* 21 *piatti* 7
Mezzi caprotti di dietro arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con melangole tagliate ſopra. *nu.* 7 *piatti* 7
Pollaſtrelli ſtati in adobbo, & poi fritti, ſeruiti col medeſimo adobbo ſopra. *nu.* 42 *piatti* 7
Anatre domeſtiche aleſſate, coperte di maccaroni alla Romaneſca, ſeruite con caſcio, Zuccaro, & cannella. *nu.* 42 *piatti* 7

piatti 63

Terzo ſeruitio di Credenza.

Torte bianche. *nu.* 7 *piatti* 7
Paſticci di cotogne di quattro per paſticcio. *nu.* 7 *piatti* 7
Torte di pere papaline. *numer.* 7 *piatti* 7
Paſticcetti di tartufoli, di mezza libra di tartufoli per paſticcio. *numero* 42 *piatti* 7
Paſta fatta con latte alla Tedeſca, paſſata per la ſiringa, ſeruita con zuccaro fino ſopra. *piatti* 7
Pere guaſte, ſeruite con folignata ſopra. *nu.* 84 *piatti* 7
Pere, & mele crude di più ſorte. *nu.* 126 *piatti* 7
Caſci marzolini di due libre l'vno ſpaccati. *nu.* 7 *piatti* 7
Caſcio Parmeggiano in ſettuccie. *lib.* 14 *piatti* 7
Marroni arroſtiti, ſeruiti con ſale, zuccaro, & pepe. *nu.* 252 *piatti* 7
Cardi ſeruiti con ſale, & pepe. *num.* 14 *piatti* 7
Mele appie ſtufate, ſeruite con zuccaro ſopra. *nu.* 126 *piatti* 7
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra. *piatti* 14
Cialdoncini fatti di mollica di pane, & Zuccaro. *nu.* 480 *piatti* 7
Cialdoni fatti à ſcartocci. *numero* 290 *piatti* 7
Ciambellette di monache. *numero* 290 *piatti* 7

piatti 126

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide, & ſi ſeruirà.

Quarto, & vltimo ſeruitio di credenza.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. *lib.* 6 *piatti* 7
Stecchi profumati. *nu.* 22 *piatti* 7
Conditi, & ſciropate di più ſorte. *lib.* 14 *piatti* 7 *per ſorte.*
Confettioni bianche di più ſorte. *lib.* 14 *piatti* 7 *per ſorte.*
Gelo di cotogne in ſcatoline. *numero* 42 *piatti* 7
Mazzetti di fiori lauorati il piede di oro, & ſeta. *nu.* 42 *piatti* 7

piatti 42

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo anteſcritto.

Primo ſeruitio di credenza.

Inſalate di verzura crude di più ſorte à beneplacito. *piatti* 7
Inſalate cotte di varie ſorti. *piatti* 7
Cedro tagliato in fette, ſeruito con zuccaro, ſale, & acqua roſa ſopra. *piatti* 7
Sfogliatelle piene di bianco magnare. *nu.* 42 *piatti* 7

Grue

Grue arrostite allo spedo, seruite fredde trinciate. nu. 4 piatti 7
Salsa d'amandole torate. piatti 14
Capponi sopramentati, seruiti freddi. nu. 14 piatti 7
Piedi di porco alessati, con vino, acqua, & spetierie, coperti di mostarda amabile, seruiti con anici confetti sopra. nu. 28 piatti 7

piatti 63

Secondo seruitio di credenza.

Torte di mele rubine, e prugne secche marzapanate. nu. 7 piatti 7
Pasticci di rusalotto, di sei libre l'vno, tagliati in fette nelle casse, seruiti freddi. nu. 7 piatti 7
Oliue di Bologna. nu. 246 piatti 7
Vua fresca di piu sorte. lib. 21 piatti 7
Teste di rusalotto cotte in vino, indorate con orpello, adornate di vary con fuoco artificioso, & profumati sopra. nu. 7 piatti 7
Lingue di boue salate cotte in vino, & tagliate in fette. lib. 14 piatti 7
Armi di pasta piene di gielo di piu colori. piatti 7
Sommata, & salciccioni cotti in vino, tagliata in fette, seruiti insieme con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 28 piatti 7
Bianco magnare in varie forme. piatti 14

piatti 70

Primo seruitio di cocina.

Quaglie arrostite allo spedo tramezate con foglie di salua, seruite con sugo di melangole sopra. numero 64 piatti 7
Gallinacci, & felicette arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole tagliate sopra in tutto. nu. 42 piatti 7 per sorte.
Pollanche d'India arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole sopra nu. 7 piatti 7
Sapore camellino in piatti. piatti 14
Capponi appastati alessati, coperti di Ginestrata, seruiti con caseio, zuccaro, cannella. nu. 7 piatti 7
Piccioni domestici alessati, con nauoni gialli, seruiti con essi nauoni, zuccaro, e cannella sopra. lib. 21 piatti 7
Teste di vitella alessate, coperte di bianco magnare, seruite con grani di mele granate, & zuccaro sopra. numer. 7 piatti 7
Pasticci di pollanche nostrali, di due per pasticcio. nu. 7 piatti 7
Zinne di vaccina alessate, & poi inuolte nella rete con zuccaro, & specierie, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 28 piatti 7
Riso sforzato fatto con latte di capra, & zuccaro. piatti 14

piatti 84

Secondo seruitio di cocina.

Capponi alessati, seruiti con petrosemolo sopra. nu. 14 piatti 7
Garganelli di piedi rossi, di terra, in brodo lardiero. nu. 14 piatti 7
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con maiorana sopra. numero 7 piatti 7
Tordi arrostiti allo spedo, coperti di capriottata, seruiti con zuccaro, & cannella sopra. nu. 64 piatti 7
Galline d'India alessate, seruite calde con cardi alessati, spolueriz ate di caseio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 7 piatti 7
Gelo di piedi di vitella in bicchieri di vetro. piatti 14
Pasticci di piccioni di colombara, di cinque per pasticcio. nu. 7 piatti 7
Polpette di coscie di caprio, di cinque oncie l'vna, arrostite allo spedo, seruite con mostarda amabile sopra. nu. 84 piatti 7

Fri-

Fricassea di quattro petti di capretti. piatti 7

Anatre grosse alessate, coperte di rauioli senza spoglia, seruite con cascio, zuccaro, & cannella sopra. numero 7 piatti 7

piatti 84

Terzo, & vltimo seruitio di cocina.

Oche saluatiche di terra, ripiene arrostite allo spedo, seruite con melangole sopra. nu. 7 piatti 7

Pasticcetti d'vccelletti di sei per pasticcio. nu. 42 piatti 7

Picoioni di ghianda arrostiti allo spedo, senza essergli cauati gl'interiori, seruiti con fiori di finocchio sopra. nu. 28 piatti 7

Zigotti di caprio arrostiti allo spedo, seruiti con cipolle soffritte, & zuccaro, e cannella sopra. nu. 7 piatti 7

Salsa fatta d'amandole torate, & mostaccioli. piatti 14

Galli d'India ripieni d'oglia potrida alla Spagnola, arrostiti allo spedo, seruiti con capparini, & Zuccaro sopra, trinciati. nu. 4 piatti 7

Capponi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu. 14 piatti 7

Anatre d'India ripiene, arrostite allo spedo, coperte di pezzi di cotogne cotte in vino con Zuccaro, seruite con anici confetti sopra. numero 7 piatti 7

Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senz'osso sopra. lib. 42 piatti 7

Pasticci di polpettoni di caprio, di sei libre per pasticcio. nu 7 piatti 7

Porchette di latte ripiene arrostite allo spedo. nu. 7 piatti 7

Vua fresca di più sorte. lib. 7 piatti 7

Gelo di grugni, & orecchi di porco, con li medesimi orecchi, & grugni sotto. piatti 14

piatti 105

Terzo seruitio di credenza.

Torte di cotogne marzapanate. num. 7 piatti 7

Gattafura alla Genouese. numero 7 piatti 7

Pasticcetti di due per pasticcio. num. 42 piatti 7

Pere cotte in vino, & Zuccaro sopra. nu. 84 piatti 7

Cardi crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 14 piatti 7

Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 14 piatti 7

Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pep. lib. 14 piatti 7

Pere, & mele crude di più sorte. nu. 126 piatti 7

Casci marzolini, di due libre l'vno, spaccati. nu. 7 piatti 7

Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 12 piatti 7

Pere caruelle cotte al fuoco, seruite con solignata sopra. nu. 28 piatti 7

Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. numero 252 piatti 7

piatti 84

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Quarto, & vltimo seruitio di credenza.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 5 piatti 7

Stecchi in piatti con acqua rosa. num. 42 piatti 7

Cialdoncini di mollica di pane, & zuccaro. nu. 400 piatti 7

Ciambellette fatte con oua, & Zuccaro. nu. 300 piatti 7

Con-

Conditi, & confettioni à beneplacito. lib. 14 piatti 7 per sorte
Mazzetti di fiori profumati. num. 42 piatti 7

piatti 42

PRANZO PREPARATO PER la seconda incoronatione di Pio Quinto Pont. Opt. Max. alli 17 di Gennaro 1566 in giorno di Venere, con quattro seruitii di Credenza, & due di Cocina, quale poi non si fece, & si haueua da seruire à vndici Trincianti, eccettuando il piatto di sua Santità.

Primo seruitio di credenza.

NOci d'India, & nostrali confette asciutte. lib. 22 piatti 11
Scorza di cedro, & di melangole confette asciutte. lib. 22 piatti 11
Polpa di cedro confetta asciutta. lib. 22 piatti 11
Melloni confetti asciutti. lib. 22 piatti 11
Persiche confette asciutte. lib. 22 piatti 11
Pignoccati freschi. numero 55 piatti 11
Pezzi di pistacchea. numero 55 piatti 11
Calicioni di marzapane freschi. num. 55 piatti 11
Mostaccioli Napoletani. numero 55 piatti 11
Morselletti di marzapane in più foggie. nu. 55 piatti 11

piatti 100

Secondo seruitio di credenza.

Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri. nu. 55 piatti 11
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra. nu. 55 piatti 11
Pesce salamone salato acconcio insalata. lib. 17 piatti 11
Cedro tagliato in fette, seruito con zuccaro, sale, & acqua rosa. piatti 11
Tarantello acconcio insalata. lib. 17 piatti 11
Muggini di Comacchio acconci insalata. lib. 18 piatti 11
Capparetti con vua passa, zuccaro, & aceto rosato. lib. 17 piatti 11
Cauiale acconcio in piatti con sugo di melangole sopra. lib. 17 piatti 11
Fucaccine fatte con butiro piccole. nu. 55 piatti 11
Carpioni accarpionati, seruiti freddi, con zuccaro, & aceto rosato sopra. lib. 55 piatti 11
Cardi stusati insalata. numero 22 piatti 11
Orecchine piene di bianco magnare. nu. 55 piatti 11
Schiena d'arringhe acconcie insalata. nu. 55 piatti 11
Olive di Spagna. numer. 220 piatti 11
Vua fresca conseruata. lib. 33 piatti 11
Schenale acconcio insalata. lib. 11 piatti 11
Fiadoncelli pieni di pignoli, & vua passa, & zuccaro. numero 55 piatti 11
Alici acconci insalata. numero 165 piatti 11
Pasticci di trutte di 6. libre per pasticcio, seruiti fredai. nu. 11 piatti 11
Gelatina in quadretti, con polpe d'anguille insalate cotte in vino sotto. piatti 11
Carote acconcie insalata. piatti 11
Botarghe tagliate, & anguille di Comacchio salate acconcie insalata. lib. 22 piatti 11
Trutte cotte in vino alla Milanese, seruite fredde con viole sopra. lib. 66 piatti 11
Cefali stati in adobbo reale, cotti sulla graticola, seruiti freddi, con zuccaro, & can-

& cannella ſopra. lib. 55 piatti 11
piatti 264

Primo ſeruitio di cocina.

Offelle ſfogliate alla Milaneſe. nu. 55 piatti 11
Regni di ſua Santità fatti di paſta, lauorati in più modi. nu. 11 *piatti* 11
Caſtelli di paſta pieni d'vccelletti viui. nu. 11 *piatti* 11
Armi di ſua Santità piene di varie materie. nu. 11 *piatti* 11
Lamprede groſſe arroſtite allo ſpedo, ſeruite con limoncelli tagliati, & zuccaro ſopra. lib. 33 *piatti* 11
Orate groſſe cotte ſu la graticola, ſeruite con ſuo ſapore ſopra. lib. 44 *piatti* 11
Teſte di ſtorione, & d'ombrina cotte in bianco, ſeruite con petroſemolo, & fiori gialli, & roſſi ſopra. lib. 11 *piatti* 11
Sapore giallo, & roſſo, l'impreſa di ſua Santità. piatti 18
Paſticci di calamari piccioli, d'vna libra per paſticcio. numero 55 *piatti* 11
Croſtate di tarantello diſſalato, & latte di ſpigole. nu. 11 *piatti* 11
Croſtate d'alici, anguille, & tarantello. nu. 11 *piatti* 11
Tomaſelle di ſarne freſche, & tarantello, meſcolato con cauiale. nu. 121 *piatti* 11
Polpette di ſtorione di quattro oncie l'vna, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con vua paſſa cotta in vino, & zuccaro ſopra. nu. 121 *piatti* 11
Pezzi di porcellette d'vna libra l'vno, arroſtiti allo ſpedo. numero 55 *piatti* 11
Cannoncine d'oua alla Fiorentina di due oua l'vna, ripiene di vua paſſa, Zuccaro, & cannella. numero 55 *piatti* 11
Roſſi d'oua freſche cotti, in piatti d'argento, con butiro, ſeruiti con zuccaro, cannella, & acqua roſa ſopra. nu. 110 *piatti* 18
Rauioli ſenza ſpoglia, ſeruiti con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra. nu. 330 *piatti* 18
Linguattole groſſe cotte ſu la graticola, ſeruite con limoncelli tagliati ſopra. lib. 55 *piatti* 11
Triglie groſſe cotte ſu la graticola, ſeruite con capparetti, & Zuccaro ſopra. lib. 55 *piatti* 11
Paſticci di ſpigole di 6. libre per paſticcio. nu. 11 *piatti* 11
Rombi in potaggio. lib. 44 *piatti* 11
Trutte cotte in vino, & ſpetierie, ſeruite con fiori ſopra. lib. 66 *piatti* 11
Calamari ripieni in potaggio. lib. 33 *piatti* 11
Torte di bianco magnare, con ſugo di mele appie. nu. 11 *piatti* 11
Gelo di lucci in boccone, di colore roſſo, e giallo. piatti 18
Sgombri marinati, ſeruiti con ſuo ſapore ſopra. lib. 44 *piatti* 11
Bianco magnare in piatti, con grani di mele granate, & fiori gialli ſopra. piatti 18
Paſticci di lamprede, di quattro libre per paſticcio, con ſuo ſapore dentro nu. 11 *piatti* 11

piatti 343

Secondo ſeruitio di cocina.

Frittelle di peſce ignudo d'vn'oncia, & mezza l'vna, ſeruite con zuccaro ſopra. nu. 220 *piatti* 11
Fraiolini fritti sbruffati d'aceto roſato & Zuccaro ſopra. lib. 44 *piatti* 11
Sarde ſenza ſpina fritte, ſeruite con petroſemolo ſopra. lib. 66 *piatti* 11
Ceriole ſotteſtate con fiori di finocchio, ſale, & pepe. lib. 44 *piatti* 11
Linguatole, & paſſere fritte, ſeruite con
zuc-

zuccaro, & capparetti sopra. lib. 44 piatti 11

Fiadoncelli ripieni di polpe d'anguille fritti. nu. 55 piatti 11

Triglie grosse fritte, seruite con limoncelli tagliati sopra. lib. 44 piatti 11

Rombi, & caraioni fritti, seruiti con melangole tagliate sopra. lib. 44 piatti 11

Oliue di Tortona con zuccaro, & sua salimonia sopra. numero 230 piatti 11

Vua fresca conseruata. lib. 13 piatti 11

Oua affritellate in diuersi modi, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu. 110 piatti 11

Frittate d'oua, d'otto oua l'vna, verdi, & gialle, seruite con acqua rosa, zuccaro, & sugo di melangole sopra. nu. 11 piatti 11

Ceruellate fatte di sarde battute, & code di locuste. lib. 33 piatti 11

Spinaci soffritti, acconci con aceto rosato, vua passa, & zuccaro. piatti 18

Coruette, & trutte fritte, seruite con melangole tagliate sopra. lib. 66 piatti 11

Pasticci di panza di tonno, di cinque libre per pasticcio, con suo sapor dentro. nu. 11 piatti 11

Lumache fritte coperte di salsa verde. nu. 200 piatti 11

Gambarelli, cioè squille maritime fritti, seruiti con sugo di melangole, & sale sopra. lib. 44 piatti 11

Sgombri, & suere fritti, seruiti con limoncelli tagliati sopra. lib. 55 piatti 11

Pasticcetti di code di gambari nostrali, di trenta per pasticcio. numero 55 piatti 11

Palamide sotteſtate, seruite con sua salsa sopra. lib. 66 piatti 11

Cedri tagliati in fette, seruiti con sale, zuccaro, & acqua rosa sopra. piatti 11

Ginestrata per minestra, seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 18

Tinche riuerse ripiene, cotte su la graticola, seruite con prugne, & visciole secche cotte sopra. lib. 66 piatti 11

Lucci grossi ripieni cotti allo spedo, seruiti con suo sapore sopra. lib. 66 piatti 11

Crostate di mele appie, & cibibo senz'anime, e mostaccioli. num. 11 piatti 11

Calamaretti fritti piccioli, seruiti con melangole tagliate sopra. lib. 44 piatti 11

Gelo schiauone di dentale. piatti 11

Maccaroni Romaneschi seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. piatti 11

Suppe di padelle, cauate della scorza. nu. 1000 piatti 11

piatti 344

Terzo seruitio di credenza, mescolato con robbe di cocina.

Ostreghe cotte su la graticola, & cauate in piatti, seruite con suo brodo, sugo di melangole, & pepe sopra. nu. 220 piatti 11

Ostreghe cauate, stufate, seruite con fette di pane sotto. numero 320 piatti 11

Suppe di gongole, & telline cauate. nu. 1500 piatti 11

Granchi di valle, ò di mare cotti alle bracie. nu. 300 piatti 11

Locuste, & astris, cioè gambari lioni di mare, cotti in vino, & spetierie seruiti mondi con aceto, & pepe sopra. nu. 22 piatti 11

Gambari femine cotte in vino, seruiti con aceto, & pepe. numero 300 piatti 11

Frutte di pasta in diuersi modi. piatti 11

Pasticcetti di pere, di tre pere per pasticcio. nu. 55 piatti 11
Pasticcetti di cotogne d'vn cotogno l'vno. nu. 55 piatti 11
Torte di dattili, & pignoli mondi. nu. 11 *piatti* 11
Torte di mele appie, & mostaccioli. nu. 11 *piatti* 11
Gelo in forme di mezo rileuo. piatti 18
Cardi, seruiti con sale, & pepe. nu. 11 *piatti* 11
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 12 *piatti* 11
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 18 *piatti* 11
Pere caruelle cotte al calore del fuoco, seruite con solignata sopra. num. 55 piatti 11
Cotogne cotte allo spedo, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. numer. 55 piatti 11
Oliue Napoletane. numero 330 *piatti* 11
Pere guaste, seruite con solignata sopra. nu. 120 *piatti* 11
Vua fresca conseruata. lib. 33 *piatti* 11
Pere, & mele crude di più sorte. nu. 165 *piatti* 11
Cascj marzolini Fiorentini di due libre l'vno spaccati. nu. 22 *piatti* 11
Limoncelli di cascio Romagnolo. nu. 22 *piatti* 11
Rauiggioli Fiorentini secchi. lib. 22 *piatti* 11
Cascio maiorichino. lib. 22 *piatti* 11
Rauiggioli freschi. lib. 22 *piatti* 11
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 22 *piatti* 11
Butiro con ricota pecorina passata. piatti 11
Pronature fresche marzoline. lib. 22 *piatti* 11
Cascio cauollo Napoletano. lib. 22 *piatti* 11
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 18
Cialdoni fatti à scartocci. numero 800 *piatti* 18
*Ciambellette di monache. num.*700 *piatti* 12

piatti 361

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide con coltelli, cucchiari, & forcine.

Quarto, & vltimo seruitio di credenza.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 11 *piatti* 11
Stecchi profumati in piatti. num. 55 *piatti* 11
Condite sciroppate di più sorte, libre 11 *per sorte. lib.* 22 *piatti* 11 *per sorte.*
Confettioni bianche di più sorte, in scatole di tre libre l'vna. num. 11 *piatti* 11 *per sorte.*
Cotognate muscate, in scatole di quattro libre l'vna. nu. 11 *piatti* 11
Grani di mele granate in tazze, con zuccaro fino sopra. lib. 22 *piatti* 11
*Mazzetti di fiori lauorati il piede, d'oro, & seta. nu.*55 *piatti* 11

piatti 88

CENA FATTA ALL'VLTIMO di Genaro con quattro seruitii, seruita à sei piatti, con sei Scalchi, & sei Trincianti.

Primo seruitio.

Noci moscate confette asciutte. lib. 12 *piatti* 6
Limoncelli confetti asciutti. lib. 12 *piatti* 6
Melangoletti confetti asciutti. lib. 12 *piatti* 6

Ne-

Nespole confette asciutte. lib. 12 *piatti* 6
Pignoccati Romaneschi freschi. nu. 30 *piatti* 6
Mostaccioli Napoletani. nu. 30 *piatti* 6
Morselletti di pasta reale. numero 30 *piatti* 6
Biscottelli di marzapane in più soggie. nu. 30 *piatti* 6
Spoletti di marzapane. numer. 30 *piatti* 6
Torte carmellate seruite fredde. nu. 6 *piatti* 6
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra. nu. 30 *piatti* 6

piatti 72

Secondo seruitio.

Cedro tagliato in fette, seruito con sale, zuccaro, & acqua rosa. piatti 6
Capparetti mescolati con vua passa, zuccaro, & aceto rosato. lib. 4 *piatti* 6
Carote cotte, acconcie in insalata. piatti 6
Salciccioni cotti in vino tagliati in fette, lib. 12 *piatti* 6
Cardi stufati. nu. 10 *piatti* 10
Sommata cotta in vino, tagliata in fette, seruita con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 12 *piatti* 6
Polpe di petto di tre grue arrostite allo spedo, & poi trinciate, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. numero 3 *piatti* 6
Sapore d'vua. piatti 10
Pasticci di coscia di caprio, di tre libre per pasticcio, seruiti tagliati in fette nelle casse. nu. 6 *piatti* 6
Oliue di Spagna. numero 180 *piatti* 6
Vua fresca conseruata. lib. 18 *piatti* 6
Sfogliatelle piene di bianco magnare nu. 30 *piatti* 6
Gelo in bocconi di color d'ambra. piatti 10
Linestrata, seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 10
Pasticcetti d'ostreghe (trouandosene) di quattro per pasticcio. numero 30 *piatti* 6
Ostreghe cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, & pepe sopra. nu. 160 *piatti* 6

piatti 112

Terzo seruitio.

Cardi crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 6 *piatti* 6
Cotogne cotte allo spedo, seruite con zuccaro, & acqua rosa. num. 20 *piatti* 6
Pere caruelle cotte al calore del fuoco, seruite con zuccaro sopra. num. 20 *piatti* 6
Pere riccarde, & Fiorentine crude. nu. 90 *piatti* 6
Casci marzolini, di due libre per l'vno spaccati. nu. 6 *piatti* 6
Mele rose, & mele appie. numero 60 *piatti* 6
Cascio Romagnolo. lib. 12 *piatti* 6
Marroni arrostiti, seruiti con sale zuccaro, e pepe. nu. 180 *piatti* 6
Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 12 *piatti* 6
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 8 *piatti* 6
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 10
Cialdoni fatti à scartocci. numer. 180 *piatti* 6
Ciambellette di monache. numero 150 *piatti* 6

piatti 82

Le-

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Quarto, & vltimo seruitio.

Finocchio dolce fresco, mondo il gambo. lib. 4 piatti 6
Stecchi profumati. numero 30 piatti 6
Cialdoni fatti di mollica di pane, & Zuccaro. nu. 250 piatti 6
Ciambellette fatte con oua, & Zuccaro. nu. 200 piatti 6
Conditi, & sciropate di più sorte, libre 12 per sorte. lib. 12 piatti 6
Confettioni bianche, in scatole di tre libre l'vna di più sorte. num. 6 piatti 6
Cotognate in scatoline. num. 30 piatti 6
Mazzetti di fiori profumati. num. 30 piatti 6

piatti 48

MESE DI FEBRARO.

PRANZO ALLI VIII. DI Febraro, senza saluaticine con due seruitii di cocina, & due di credenza, seruito à due piatti con due Scalchi, & due Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Pisani, con maluagia in bicchieri. nu. 12 piatti 2
Caliccioni di marzapane. numero 12 piatti 2
Mostaccioli Napoletani. numero 12 piatti 2
Sommata, & salciccioni cotti in vino tagliati in fette, seruiti con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. lib. 6 piatti 2
Lonza di porco domestico soppressata arrostita allo spedo, seruita fredda con capparetti, & zuccaro sopra. lib. 12 piatti 2
Mostarda amabile per sapore. piatti 4
Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 2 piatti 2
Pasticci di coscia di vitella, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. num. 2 piatti 2
Vua fresca di più sorte. lib. 6 piatti 2

piatti 20

Primo seruitio di cocina.

Tomaselle di fegato di porco in la rete fritte, seruite con sugo di melangole zuccaro, & pepe sopra. numero 36 piatti 2
Frittura d'animelle, & fegato di capreto, seruita con pepe, & sugo di limoncelli sopra. lib. 6 piatti 2
Pollanche nostrali affagianate, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. nu. 6 piatti 2
Pasticcetti sfogliati, pieni d'animelle di vitella battute, d'vna libra per pasticcio. nu. 12 piatti 2
Mezi capretti di dietro, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra. nu. 2 piatti 2
Trippe di vitella alessate, seruite con cascio grattato, & cannella sopra. piatti 2
Budini alla Francese alessati, & poi arrostiti su la graticola. lib. 4 piatti 2
Mostarda forte per sapore. piatti 4

piatti 22

Se-

Secondo ſeruitio di cocina.

Galline noſtrali aleſſate, coperte di maccaroni Napoletani, ſeruite con caſcio, Zuccaro, & cannella ſopra. numer. 4 piatti 2
Mezi capretti dinanzi aleſſati, ſeruiti con petroſemolo ſopra. numer. 2 piatti 2
Sapore bianco d'amandole. piatti 4
Schiena di caſtrato aleſſata, poi arroſtita ſu la graticola, ſeruita con aceto roſato, pepe, & Zuccaro fino ſopra. lib. 12 piatti 2
Piccioni domeſtici ripieni aleſſati con canoli torzuti, & ſalciccia Luccheſe, ſeruiti con eſſi torzi di cauolo, & ſalciccia ſopra. nu. 12 piatti 2
Teſte di capretto ſenz'oſſo ripiene aleſſate ſeruite con agliata ſopra. numero 6 piatti 2
Paſticci di piccioni di palombara, di quattro per paſticcio, con barbaglia di porco dentro. nu. 2 piatti 2
Seccaticcia ſalpreſa aleſſata, ſeruita con petroſemolo ſopra. lib. 12 piatti 2
Lomboli di ſeccaticcia ſtufati alla Venetiana. lib. 12 piatti 2
Petto di vitella ripieno, ſeruito con fiori ſopra. lib. 12 piatti 2
piatti 22

Secondo, & vltimo ſeruitio di credenza.

Cotogne cotte alle bracie, ſeruite con zuccaro, & acqua roſa. num. 8 piatti 2
Torte d'herbe alla Bologneſe. numer. 2 piatti 2
Torte di mele appie, & moſtaccioli, ſeruite con zuccaro ſopra. numero 2 piatti 2
Cardi, ſeruiti con ſale, & pepe. num. 2 piatti 2
Mele, & pere di più ſorte. numero 36 piatti 2
Caſci marzolini di due libre l'vno ſpaccati. nu. 2 piatti 2
Caſcio Parmeggiano in fettuccie. lib. 4 piatti 2
Tartufoli ſtufati, con olio, ſugo di melangole, & pepe. lib. 4 piatti 2
Marroni cotti alle bracie, ſeruiti cõ ſale, zuccaro, & pepe. nu. 78 piatti 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide, & volendoſi ſeruire, condite.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib. 2 piatti 2
Stecchi in piatti con acqua roſa. nu. 12 piatti 2
Conditi, & confettioni à beneplacito. lib. 4 piatti 2 per ſorte
Mazzetti di fiori profumati. nu. 12 piatti 2
piatti 26

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo anteſcritto, e ſenza ſaluaticine.

Primo ſeruitio di credenza.

INſalate cotte, & crude di più ſorte. piatti 2 per ſorte
Paſticci di Zinne di vaccina che prima ſieno ſtate aleſſate, di cinque libre per paſticcio, ſeruiti freddi. numero 2 piatti 2
Salciccioni, preſciutto cotto in vino, tagliato in fette, in tutto. lib. 6 piatti 2
Fucaccine piccole fatte con butiro. nu. 12 piatti 2
Capponi aleſſati ſeruiti freddi. num. 4 piatti 2
Sapor d'vua in piatti. piatti 4
piatti 14

Pri-

Primo seruitio di cocina.

Brisauoli di schiena di porco misaltata, con sale, & pitartamo. arrostiti su la graticola, seruiti con sugo di melangole sopra. lib. 8 piatti 2

Lomboli di porco in la rete arrostiti allo spedo, seruiti caldi, con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. lib. 12 piatti 2

Brodo lardiero di coste di porco domestico. lib. 8 piatti 2

Papvardelle cotte in buon brodo, seruite con cascio, zuccaro, & cannella sopra. piatti 4

Panzette di vitella ripiene alessate, seruite con petrosemolo sopra. lib. 10 piatti 2

Capponi gioueni alessati, seruiti con sette di gola di porco alessate, & cauoli Bolognesi, spoluerizati di zuccaro, cascio, & cannella sopra. numero 4 piatti 2

Piccioni stati in adobbo, & poi fritti, seruiti con zuccaro, & cannella, & del medesimo adobbo sopra. numero 12 piatti 2

Pasticci di lingue di vitella, di due per pasticcio con suo sapor dentro. num. 2 piatti 2

Teste di capretto indorate, & fritte, seruite con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra. nu. 6 piatti 2

piatti 20

Secondo seruitio di cocina.

Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senz' osso sopra. lib. 12 piatti 2

Piccioni di palombara ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con zuccaro, & cannella sopra. nu. 12 piatti 2

Anatre domestiche grosse, stufate con cipolle, & presciutto. nu. 2 piatti 2

Zigotti di castrato ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con pezzi di cotogne cotte in vino, & zuccaro sopra. numero 2 piatti 2

Gropponi di castrato con le code appiccate insieme, alessati, & poi arrostiti sulla graticola, seruiti caldi, con pepe, aceto, & zuccaro sopra. lib. 12 piatti 2

Pasticci di pollastrelli di sei per pasticcio. nu. 2 piatti 2

Pie di di vitella alessati, coperti di bronegro, seruiti con amandole confette sopra. nu. 4 piatti 2

Polpettoni di vitella d'vna libra, e mezza l'vno arrostiti allo spedo, seruiti con vua passa cotta in vino, & zuccaro sopra. nu. 8 piatti 2

Suppe adorate con polpe di dodici piccioni arrostiti allo spedo sotto. piatti 4

piatti 20

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di pere, & mele ruggini. num. 2 piatti 2

Torte bianche fatte di capi di latte, mozzarelle. nu. 2 piatti 2

Mele appie cotte in vino, e zuccaro, seruite con folignata sopra. numero 36 piatti 2

Cotogne cotte allo spedo, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. numero 8 piatti 2

Cardi seruiti con sale, & pepe. num. 4 piatti 2

Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. nu. 72 piatti 2

Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 3 piatti 2

Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 3 piatti 2

Pere, & mele crude di più sorte. nu. 36 piatti 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib.2 piatti 2
Stecchi profumati. numero 12 piatti 2
Conditi, & confettioni di più sorte à beneplacito. piatti 2 per sorte
Mazzi di fiori lauorati il piede d'oro, & seta. nu. 12 piatti 2
piatti 26

PRANZO ALLI XVI. DI Febraro, con due seruitii di Credenza, & due di Cocina, seruito à tre piatti, con tre Scalchi, e tre Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Romaneschi con maluagia in bicchieri. nu.18 piatti 3
Offelle sfogliate alla Lombarda. nu. 18 piatti 3
Noci confette, & altre confetture asciutte. lib.6 piatti 3
Presciutto misaltato, mezo alessato, & poi inuolto nella rete, arrostito allo spedo, seruito con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib.12 piatti 3
Barbaglia di porco alessata, tagliata in fette, seruita con zuccaro, & sugo di limoncelli sopra. lib.6 piatti 3
Mostarda amabile per sapore. piatti 6
Pasticci di lomboli di vaccina, di sei libre per pasticcio. nu.3 piatti 3
Cedri tagliati in fette, seruiti con sale, zuccaro, & acqua rosa sopra. piatti 3
piatti 27

Primo seruitio di cocina.

Tordi trameZati con tre libre di salciccia fina, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole spaccate sopra. num.36 piatti 3
Ceruellate di fegato di porco in la rete fritte, ouero cotte su la graticola, seruite calde, con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib.9 piatti 3
Beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con sua suppa sotto. nu. 9 piatti 3
Pasticcetti di polpette di vitella sfogliati, d'vna libra per pasticcio. numero 18 piatti 3
Brisauoli di schiena di porco salpresa con pitartamo, cotti su la graticola, seruiti caldi con sugo di melangole sopra. lib. 12 piatti 3
Polpette di vitella, di cinque oncie l'vna arrostite allo spedo, & poi stufate, con vua passa, & zuccaro, seruite con suo sapore sopra. nu.45 piatti 3
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu.3 piatti 3
Oliue di Tiuoli. nu.108 piatti 3
Vua fresca di più sorti conseruata. lib.9 piatti 3
piatti 27

Secondo seruitio di cocina.

Galline grosse alessate, seruite con petrosemolo sopra. nu.6 piatti 3
Sommata alessata, tagliata in fette coperta d'agliata. lib.12 piatti 3
Ponta di petto di vaccina alessata, seruita con fiori di borragine sopra. lib.18 piatti 3.
Mostarda amabile in piatti per sapore. piatti 6
MeZi capretti dinanZi alessati, seruiti con fiori sopra. nu. 3 piatti 3
Annolini per minestra, seruiti con cascio grattato, Zuccaro, & cannella sopra. nu.2000 piatti 9
PanZa di vitella ripiena alessata, & poi tagliata in fette, in farinata, & fritta, seruita con sugo di melangole, Zuccaro,

ro, & cannella sopra. lib. 12 piatti 3
Anatre di terra, de piedi rossi in brodo lardiero. nu.6 piatti 3
Gelo di piedi di capretto, & di vitella, con polpe di capponi sotto. piatti 6
piatti 39

Secondo seruitio di credenza.

Torte di nespole, seruite con zuccaro, acqua rosa, & solignata sopra. num.3 piatti 3
Torte di saluiata. nu.3 piatti 3
Cardi, seruiti con sale, & pepe. num.6 piatti 3
Pere cotte in mosto cotto, ouero in vino, & zuccaro, seruito con ventresca sopra. nu.39 piatti 3
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 4 piatti 3
Cascio di Riuiera. lib.6 piatti 3
Marroni arrostiti allo spedo, seruiti con sale, Zuccaro, & acqua rosa, & pepe sopra. nu.126 piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib.3 piatti 3
Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 18 piatti 3
Conditi, & confettioni à l eneplacito. piatti 3
Mazzetti di fiori profumati. num.18 piatti 3
piatti 36

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INsalate cotte, & crude di verzura, & d'altra sorte a beneplacito. piatti 3
per sorte
Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con vua passa, & zuccaro sopra. lib.6 piatti 3
Oliue di Toscana. numero 118 piatti 3
Vua fresca conseruata. lib.9 piatti 3
Cedri tagliati in fette, seruiti con sale, zuccaro, & acqua rosa sopra. piatti 3
Pasticci di rusalotto, seruiti freddi, di 6. lib. per pasticcio. nu.3 piatti 3
Sapore d'vua passa, & mostaccioli. piatti 6
Fiadoncelli ripieni di medolla di bue fritti, seruiti con zuccaro fino sopra. nu.18 piatti 3
piatti 27

Primo seruitio di cocina.

Pollastrelli ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con aceto rosato, & zuccaro sopra. nu.18 piatti 3
Tordi trameZati con fegatelli di porco, arrostiti allo spedo, coperti di cinnero, seruiti con anici confetti sopra. nu.36 piatti 3
Petto di vitella allessato, seruito con mortatelle calde, & petrosemolo sopra. lib. 18 piatti 3
Bianco magnare in piatti, seruito con grani di mele granate, & Zuccaro sopra. piatti 6
Schiena di rusalotto in brodo lardiero lib.18 piatti 3
Fricassea di tre petti di lepre, con cipolle tritate, seruita con sugo di melangole, & spetierie sopra. piatti 3
Capponi ripieni allessati, seruiti con pinpinella sopra. nu.6 piatti 3
Pasticci di teste di capretto senza osso ripiene, con salciccia gialla per dentro, di tre teste per pasticcio. numero 3 piatti 3
Anatre grosse allessate, coperte di ranicli senza spoglia, seruite con cascio, zuccaro,

caro,& cannella sopra. num.3 piatti 3
Schiena di seccaticcia alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib.18 piatti 3
Agliata d'amandole. piatti 6
piatti 39

Secondo seruitio di cocina.

Schiena di porco soppressata, con sale, & pitartamo, arrostita allo spedo, seruita con oliue spaccate, sugo di melangole, & Zuccaro sopra. lib.18 piatti 3
Piccioni di ghianda freschi, arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. nu.18 piatti 3
Tortore grosse arrostite allo spedo con sua crostata. nu.18 piatti 3
Tordi in brodo lardiero con zime di salmia, & gola di porco. numero 36 piatti 3
Pasticci di polpettoni di vitella, di sei libre per pasticcio. nu.3 piatti 3
Capponi affagianati, arrostiti allo spedo, seruiti con capparini, & Zuccaro sopra. nu.6 piatti 3
Ranioli senza spoglia, fatti di carne vitellina alessati, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. numero 108 piatti 3
Lomboli di vaccina stufati alla Venetiana. lib.18 piatti 3
Lepri intiere arrostite allo spedo, coperte di peuerata, seruite con pignoli mondi, & zuccaro, & cannella sopra. nu.3 piatti 3
Gelo di grugni, & orecchi di porco, con essi grugni sotto. piatti 6
piatti 36

Secondo, seruitio di credenza.

Cardi seruiti con sale, & pepe. num.6 piatti 3
Torte di cotogne. nu.3 piatti 3
Torte d'herbe alla Lombarda. num.3 piatti 3
Pere, & mele di più sorte. nu.36 piatti 3
Cascio di Riuiera. lib.7 piatti 3
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu.3 piatti 3
Pere guaste seruite con solignata sopra. nu.36 piatti 3
Tartufoli crudi seruiti con sale, & pepe. lib.6 piatti 3
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. numero 108 piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib.3 piatti 3
Stecchi profumati. numero 18 piatti 3
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 3 per sorte
Mazzetti di fiori profumati. nu.18 piatti 3
piatti 39

PRANZO ALL'VLTIMO DI Febraro, giorno di Carnouale, con tre seruitij di Credenza, & quattro di Cocina, seruito a dieci piatti, con dieci Scalchi, e dieci Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

NOci moscate confette, & altre sorti di confettioni asciutte, lib.20. per sorte. lib.20 piatti 10
Biscotti Pisani, & Romaneschi con maluagia in bicchieri. numero 50 piatti 10
Ciambelle grosse, fatte con latte, & ua. nu.50 piatti 10
Mostaccioli Napoletani, & Romaneschi. nu.50 piatti 10

Pignoccati freſchi. *nu.*50 *piatti* 10
Preſciuto cotto in vino, tagliato in fette. *lib.*20 *piatti* 10
Sommata diſſalata, aleſſata tagliata in fette, ſeruita con moſtarda amabile ſopra. *lib.*20 *piatti* 10
Offelle ſfogliate alla Milaneſe. *nu.* 50 *piatti* 10
Capi di latte ſeruiti con Zuccaro ſopra. *nu.* 50 *piatti* 10
Paſticci di coſcia di caprio, ſeruiti freddi, di ſei libre per paſticcio. *num.* 10 *piatti* 14
Oliue di Cicilia. *nu.* 300 *piatti* 10
Briſauoli di coſte di porco, che prima ſiano ſtati nel adobbo, & poi arroſtiti ſu la graticola. *lib.* 40 *piatti* 10
Cedri tagliati in fette, ſeruiti con ſale, zuccaro, & acqua roſa. *piatti* 10
Spoletti cioè calicioni di marzapane. *nu.* 50 *piatti* 10
Torte di prugne ſecche marzapanate, ſeruite con Zuccaro ſopra. *num.* 10 *piatti* 10
Salciccioni cotti in vino, tagliati in fette. *lib.* 15 *piatti* 10
Vna freſca di più ſorte. *lib.* 30 *piatti* 10

piatti 170

Primo ſeruitio di cocina.

Croſtate d'animelle di capretto, & barbaglia di porco aleſſata. *numer.* 10 *piatti* 10
Starne arroſtite allo ſpedo, & poi ſtufate con limoncelli tagliati, & acqua roſa. *nu.* 40 *piatti* 10
Pauoncelli, & beccacci arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con capparetti, & Zuccaro ſopra. *nu.* 80 *piatti* 10
Tomaſelle di fegato, & carne di porco in la rete, di quattro oncie l'vna fritte, ſeruite con limoncelli tagliati, & Zuccaro ſopra. *numero* 150 *piatti* 10
Paſticcetti ſfogliati d'animelle di vitella battuta, d'vna libra per paſticcio. *nu.* 50 *piatti* 10
Ortholani arroſtiti allo ſpedo con ſua croſtata. *nu.* 200 *piatti* 10
Tortore tramezate con fette di gola di porco, & ſoglie di ſaluia, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con limoncelli tagliati, & zuccaro ſopra. *numer.* 50 *piatti* 10
Moſtarda amabile in piatti. *piatti* 17
Capretti piccioli pellati ripieni, arroſtiti allo ſpedo. *nu.* 10 *piatti* 10
Oliue di Bologna. *numero* 300 *piatti* 10
Pollanche d'India impillotate minute, arroſtite, allo ſpedo, ſeruite con capparetti, & zuccaro ſopra. *numero* 10 *piatti* 10
Gelo in quadretti. *piatti* 17

piatti 144

Secondo ſeruitio di cocina.

Teſte di capretto ſenz'oſſo ripiene coperte di bianco magnare, ſeruite con grani di mele granate, & Zuccaro ſopra. *nu.* 30 *piatti* 10
Schiena di rufallotto ſtata in adobbo, arroſtita allo ſpedo, ſeruita con del medeſimo adobbo, & zuccaro, & cannella ſopra. *lib.*60 *piatti* 10
Paſticci di piccioni domeſtici di quattro per paſticcio. *nu.* 10 *piatti* 10
Fagiani incartati con chiodi di garofani in petto, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con capparetti, & zuccaro ſopra. *nu.* 30 *piatti* 10
Conigli arroſtiti allo ſpedo coperti di miraus, ſeruiti con pignoli ammogliati, & zuccaro, & cannella ſopra. *nu.* 20 *piatti* 10
Mineſtra Ongareſca, ſeruita con Zuccaro, & cannella ſopra. *piatti* 17
Fricaſſea di quattro mezi lepri dinanzi con cipollette ſoffritte, ſeruita con zuccaro, & cannellæ ſopra. *piatti* 10

Pic-

Piccioni senz'osso ripieni in adobbo, & fritti, seruiti con zuccaro, & cannella sopra. nu. 50 *piatti* 10

Gelo di bocconi di color d'ambra. piatti 17

Pezzi di fegato di vitella impillotati alla Francese, arrostiti allo spedo, seruiti con sapor reale sopra. lib. 90 *piatti* 10

Pasticci di zinne di vaccina, che prima sieno state alessate, di cinque libre per pasticcio, seruiti caldi. numero 10 *piatti* 10

piatti 124

Terzo seruitio di cocina.

Petto di vitella alessato, & poi stato in adobbo, & fritto, seruito con aceto rosato, & del medesimo adobbo sopra. lib. 60 *piatti* 10

Capponi allessati coperti di cardi, & ceruellate, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella. nu. 20 *piatti* 10

Anatre domestiche grosse alessate, coperte d'annolini, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. numero 10 *piatti* 10

Gelo in cannoncini di più colori. piatti 17

Pasticci di polpette di vitella, di cinque libre per pasticcio. numero 10 *piatti* 10

Pezzi di cignale col callo stufati all'Ongaresca. lib. 50 *piatti* 10

Tortiglioni ripieni alla Milanese. nu. 10 *piatti* 10

Tordi in brodo lardiero con ventresca di porco salata. numero 150 *piatti* 10

Bianco magnare in piatti, seruito con zuccaro sopra. piatti 17

Piccioni in potaggio con prugne, e visciole secche. nu. 50 *piatti* 10

Pasticci di capponi, seruiti caldi, di due capponi per pasticcio. num. 10 *piatti* 10

Panzette di vitella ripiene alessate, seruite con fiori sopra. lib. 50 *piatti* 10

piatti 134

Quarto seruitio di cocina.

Lomboli di vaccina stati in adobbo, arrostiti allo spedo, seruiti con vua passa cotta in vino, & zuccaro sopra. lib. 60 *piatti* 10

Schiena di rusalotto scorticata, arrostita allo spedo, seruita con cipolle cotte col suo grasso in la iotta sopra. lib. 60 *piatti* 10

Pauoni nostrali ripieni di tordi, & tartufoli, arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra. nu. 10 *piatti* 10

Brodo lardiero, di quattro petti di lepri. piatti 10

Zigotti di caprio, arrostiti allo spedo, seruiti con oliue spaccate sopra. nu. 10 *piatti* 10

Pasticci di ruffalotto, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio. numero 10 *piatti* 10

Mostarda forte per sapore. piatti 17

Vua fresca di più sorte. lib. 36 *piatti* 10

Lepri intiere, arrostiti allo spedo, coperte di cimero, seruite con mandorle confette. nu. 10 *piatti* 10

Fiadoni di farro. numero 20 *piatti* 10

Gelatina con polpe di fagiani sotto. piatti 17

Piccioni di ghianda freschi con l'interiori, arrostiti allo spedo. numero 50 *piatti* 10

Polpettoni di caprio stufatti. lib. 50 *piatti* 10

Pasticci di quaglie d'otto per pasticcio, con ceruellate dentro. nu. 10 *piatti* 10

piatti 154

Sc-

Secondo seruitio di credenza.

Cardi seruiti con sale, & pepe. num. 15 *piatti* 10
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 20 *piatti* 10
Torte di latte con pignoli ammogliati. nu. 10 *piatti* 10
Torte d'herbe alla Bolognese. num. 10 *piatti* 10
Torte di rape sforzate. num. 10 *piatti* 10
Pasticci di cotogne intere, di quattro cotogne per pasticcio. numero 10 *piatti* 10
Pasticetti di pere, di tre per pasticcio. nu. 50 *piatti* 10
Pere guaste, seruite con zuccaro sopra. nu. 150 *piatti* 10
Carciofetti cotti, seruiti con aceto, & pepe. nu. 50 *piatti* 10
Carciofi crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 50 *piatti* 10
Pere Riccarde, & pere Fiorentine. nu. 100 *piatti* 10
Mele rose, & mele appie. numero 100 *piatti* 10
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 10 *piatti* 10
Cascio Romagnolo. lib. 20 *piatti* 10
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. nu. 300 *piatti* 10
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 20 *piatti* 10
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 17
Cialdoni fatti à scartocci. numero 450 *piatti* 10
Ciambellette di monache. numero 300 *piatti* 10

piatti 197

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide, & forcine.

Quarto, & vltimo seruitio di credenza.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 8 *piatti* 10
Stecchi profumati. nu. 50 *piatti* 10
Conditi, & confettioni di piu sorte à beneplacito. lib. 20 *piatti* 10 *per sorte*
Mazzetti di fiori lauorati il piede di oro, & seta. nu. 50 *piatti* 10

piatti 40

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo antescritto.

Primo seruitio di credenza.

Mostaccioli Napoletani, & Romaneschi. nu. 50 *piatti* 10
Biscottelli di marzapane di piu sorte. nu. 50 *piatti* 10
Pignoccati freschi. nu. 50 *piatti* 10
Morselletti di compositione reale. lib. 20 *piatti* 10
Calicioni di marzapane. numero 50 *piatti* 10
Insalate cotte, & crude di verzura, di piu sorte. piatti 10 *per sorte*
Insalate di piedi di vitella, & di capretto. piatti 10 *per sorte*
Capi di latte seruiti con Zuccaro sopra. nu. 50 *piatti* 10
Salciccioni, & lingue di boue salate, cotte in vino, tagliate in fette, in tutto. lib. 20 *piatti* 10
Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con vua passa, & zuccaro sopra. lib. 20 *piatti* 10
Sommata cotta in vino, tagliata in fette, ser-

ſeruita con ſugo di melangole ſopra. lib. 20 *piatti* 10

Paſticci di caprio, ſeruiti freddi, di ſei libre per paſticcio. numero 10 *piatti* 10

Galli d'India arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti trinciati con oliue ſenz'oſſo ſopra. nu. 5 *piatti* 10

Teſte di rufalotto cotte in vino, ſeruite fredde, adornate con fiori, & melangole in bocca. numero 10 *piatti* 10

Moſtarda amabile per ſapore. piatti 17

Paſticcetti ſfogliati pieni di bianco magnare. nu. 50 *piatti* 10

Torte di cotogne, ſeruite fredde. nu. 10 *piatti* 10

Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 10 *piatti* 10

Gelo di grugni, & orecchi di porco, con eſſi grugni, & orecchi ſotto. piatti 17

Lonza di rufalotto ſtata in adobbo arroſtita allo ſpedo, ſeruita con capparetti, & zuccaro ſopra. lib. 60 *piatti* 10

Vua freſca di più ſorte conſeruata. lib. 30 *piatti* 10

piatti 224

Primo ſeruitio di cocina.

Pollanche d'India aleſſate con cardi, & ceruellate, ſeruite con eſſi cardi, & ceruellate, & caſcio, zuccaro, cannella ſopra. nu. 10 *piatti* 10

Teſte di vitella ſenz'oſſo, ripiene aleſſate, ſeruite con ſapor bianco d'amandole, & grani di mele granate ſopra. nu. 10 *piatti* 10

Capponi groſſi aleſſati, ſeruiti con mortatelle calde, & petroſemolo ſopra. nu. 10 *piatti* 10

Lomboletti di porco imolti nella rete, arroſtiti allo ſpedo, coperti di peuerata, ſeruiti con zuccaro, & cannella ſopra. lib. 60 *piatti* 10

Schiena di cignale col callo, ſtufata alla Tedeſca. lib. 50 *piatti* 10

Agliata d'amandole per ſapore. piatti 17

Mezi capretti dinanzi aleſſati, ſeruiti con petroſemolo ſopra. numero 10 *piatti* 10

Quaglie trameſate con dieci libre di ſalcicoia, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſugo di melangole ſopra. nu. 100 *piatti* 10

Starne arroſtite allo ſpedo, ſeruite con capparetti, & zuccaro ſopra. num. 50 *piatti* 10

Fricaſſea di petto di caprio, con cipolette, & mele appie ſoffritte, ſeruita con pepe, zuccaro, & cannella ſopra. lib. 50 *piatti* 10

Paſticci di piccioni di torre, di quattro per paſticcio. nu. 10 *piatti* 10

Gineſtrata, ſeruita con zuccaro, & cannella ſopra. piatti 17

Torte di farro, con zuccaro, & cannella ſopra. nu. 10 *piatti* 10

Gelo di carne in quadretti. piatti 10

piatti 161

Secondo ſeruitio di cocina.

Cotorne di montagna arroſtite allo ſpedo, ſeruite calde, con limoncelli tagliati, & zuccaro ſopra. numero 40 *piatti* 10

Lonza di vitella arroſtita allo ſpedo ſeruita con melangole tagliate ſopra. lib. 60 *piatti* 10

Paſticci longhi all'Ongareſca pieni di vitella battuta, di cinque per paſticcio. nu. 10 *piatti* 10

Capponi ſopramentati, ſeruiti freddi. nu. 20 *piatti* 10

Salſa baſtarda per ſapore. piatti 17

Pollanche d'India, ripiene di tordi, & tartufoli arroſtite allo ſpedo, ſeruiti con melangole tagliate ſopra. num. 10 *piatti* 10

Lepri arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con melangole

*langole tagliate sopra. num.*10 *piatti* 10
*Garganelli in brodo lardiero. num.*20 *piatti* 10
*Spalle di castrato rifatte, inuolte nella rete di porco, arrostite su la graticola, seruite con limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra. nu.*10 *piatti* 10
*Lomboli di seccaticcia stufati alla Veneziana. lib.*60 *piatti* 10
*Zigotti di rusalotto arrostiti allo spedo, seruiti con cipolle cotte col suo grasso in la iotta sopra. nu.*10 *piatti* 10
*Torte di riso con ricotta, seruite con zuccaro sopra. nu.*10 *piatti* 10
Capirottate con polpe di cinque piccioni arrostiti allo spedo, per piatto. piatti 10
*Gelo in tazzette di più colori. num.*50 *piatti* 10
*Conigli arrostiti allo spedo, seruiti con salimonia alla Spagnola sopra. nu.*20 *piatti* 10

piatti 157

Terzo seruitio di cocina.

Bianco magnare in piatti, seruiti con Zuccaro, & grani di mele granate sopra. piatti 17
Piedi di vitella alessati, & poi fritti, coperti di bronegro, seruiti con pignoli mondi ammogliati sopra. numero 40 *piatti* 10
*Capponi grossi alessati, coperti di nauoni gialli, & salciccia Modonese, seruiti con cascio grattato, & cannella sopra. nu.*10 *piatti* 10
*Vaccina salpresa alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib.*60 *piatti* 10
Mostarda amabile per sapore. piatti 17
*Pasticci di mezi capretti dinanzi alessati, nu.*10 *piatti* 20
*Piccioni di torre in potaggio, con herbuccie, & sette di gola di porco. num.*50 *piatti* 10
*Schiena di castrato alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib.*60 *piatti* 10
*Gropponi di castrato alessati, poi arrostiti su la graticola, seruiti con aceto rosato, & Zuccaro sopra. lib.*60 *piatti* 10
Piccioni saluatici in brodo lardiero. nu. 50 *piatti* 10
Pasticcetti di lodole, di sei per pasticcio. nu. 50 *piatti* 10
Gelo passato per la siringa. piatti 17
*Fiadoncelli pieni di pignoli, & vua passa. nu.*50 *piatti* 10
*Polpette di vitella tramezate con prouatura, & poi sottestate. lib.*40 *piatti* 10

piatti 161

Quarto, & vltimo seruitio di cocina.

*Porchette di latte pelate ripiene, arrostite allo spedo. nu.*10 *piatti* 10
*Polpettoni di caprio arrostiti allo spedo, coperti di bronegro, seruiti con zuccaro, & cannella sopra. lib.*40 *piatti* 10
*Capponi grossi ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & Zuccaro sopra. nu.*20 *piatti* 10
Oliue di Tiuoli. nu. 300 *piatti* 10
*Vua fresca di più sorte conseruata. lib.*30 *piatti* 10
Gelo di grugni, & orecchi di porco. piatti 17
*Pasticci di cotorne, di quattro per pasticcio. nu.*10 *piatti* 10
*Anatre d'India arrostite allo spedo, coperte di bronegro, seruite con pignoli confetti sopra. nu.*10 *piatti* 10
*Torte di cotogne, & mele appie. nu.*10 *piatti* 10
Riso sottestato al forno, seruito con zuccaro, & cannella sopra. piatti 10
Suppe di zambagorie, seruite con Zuccaro, & cannella sopra. piatti 17
Teste di capretto senz' osso ripiene, alessate, coperte di ginestrata, seruite con Zuccaro,

caro, & cannella sopra. nu.30 piatti 10
Zigotti di rusalotti, arrostiti allo spedo, seruiti con cipolle spaccate cotte col suo grasso in la zotta sopra. nu.10 piatti 10
Teste grosse di cignale cotte in vino, adornate con orpelle, & fiori, con fuoco profumato artificioso in bocca. nu. 10 piatti 10
Pasticci d'vccelletti viui. nu.10 piatti 10

piatti 164

Secondo seruitio di credenza.

Torte d'oua, & latte. nu.10 piatti 10
Pasticci di crema. nu.10 piatti 10
Torte herbolate. nu.10 piatti 10
Pasticcetti d'ostreghe (trouandosene) di sei per pasticcio. nu.50 piatti 10
Ostreghe cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, & pepe. num.200 piatti 10
Pere cotte con sapa, seruite con anici confetti sopra. nu.150 piatti 10
Pere caruelle cotte al calore del fuoco, seruite con solignata sopra. num. 35 piatti 10
Pasticcetti di tartufoli, d'vna libra per pasticcio. nu.50 piatti 10
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe. lib.18 piatti 10
Mele appie cotte in vino, & zuccaro, seruiti con pignoli confetti sopra. nu.150 piatti 10
Gropponi di pasta fritti nel strutto, seruiti con zuccaro sopra. piatti 10
Gelo in forme di mezo rilieuo. piatti 17
Cardi seruiti con sale, e pepe. nu.20 piatti 10
Pere, & mele crude di più sorte. nu.150 piatti 10
Cascio Romagnuolo in forma di limoncelli. lib.20 piatti 10
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu.15 piatti 10
Marroni arrostiti seruiti con sale, zuccaro, & pepe. nu.300 piatti 10
Palmette Napoletane acconcie. nu. 20 piatti 10

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le saluiette candide.

Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 17
Cialdoni fatti a scartocci. nu.600 piatti 17
Ciambellette di monache. nu.400 piatti 19

piatti 131

Terzo seruitio di credenza.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib.8 piatti 10
Stecchi in piatti con acqua rosa. num.50 piatti 10
Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro. nu. 1000 piatti 17
Ciambellette fatte con oua, & zuccaro. nu. 400 piatti 17
Condite sciropatte di più sorte, lib. 20. per sorte. lib. 20 piatti 10 per sorte
Confettioni bianche, in scatole di più sorte di tre libre per scatola. num.10 piatti 10
Gelo di cotogne in scatoline. num.50 piatti 10
Cotognate muschiate, in scatole di tre libre l'vna. numero 10 piatti 10
Mazzetti di fiori profumati. num. 12 piatti 2

piatti 140

CENA IN GIORNO MAGRO nell'anteſcritto meſe, d'oua, butiro & caſcio, & paſte, ſenza peſce, eccettuando l'inſalate, & condite, con due ſeruitij di Credenza, & due di Cocina, ſeruito à ſette piatti, con ſette Scalchi, & ſette Trincianti.

Primo ſeruitio di credenza.

Condite in zuccaro aſciutte di più ſorte lib. 14 *per ſorte. lib.* 3 *piatti* 7 *per ſorte.*
Moſtaccioli Napoletani, & Romaneſchi. nu. 35 *piatti* 7
Biſcotti Piſani con maluagia in bicchieri. nu. 35 *piatti* 7
Biſcotelli di marzapane. numero 35 *piatti* 7
Capi di latte ſeruiti con zuccaro ſopra. nu. 35 *piatti* 7
Torte marzapanate, ſeruite fredde. nu. 7 *piatti* 7
Ricotte freſche paſſate per la ſiringa. lib. 14 *piatti* 7
Offelle ſfogliate. numero 25 *piatti* 7
Inſalate di fiori di borragine. piatti 7
Oliue condite. nu. 200 *piatti* 7
Vua freſca di più ſorte conſeruata. lib. 21 *piatti* 7

piatti 77

Primo ſeruitio di cocina.

Oue freſche da beuere. num. 100 *piatti* 7
Fritelle di latte alla Venetiana. nu. 200 *piatti* 7
Croſtate di pignoli, & vua paſſa. nu. 7 *piatti* 7
Cannoncini d'oua, di due oue l'vno, ripieni d'vua paſſa, zuccaro, & cannella. nu. 35 *piatti* 7
Suppe di prugne ſecche. piatti 12
Maccaroni Romaneſchi, ſeruiti con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra. piatti 7
Frittate verdi nell'acqua, d'otto oua l'vna, ſeruite con zuccaro, & cannella ſopra. nu. 7 *piatti* 7
Torte bianche con pignoli, vua paſſa, ricotta, & capi di latte. numer. 7 *piatti* 7
Fiadoncelli ripieni di pignoli, & vua paſſa. nu. 35 *piatti* 7
Oue dui ripiene, ſeruite con ſuo ſapore ſopra. nu. 53 *piatti* 7

piatti 75

Secondo ſeruitio di cocina.

Suppe d'oua ſperdute, coperte di butiro, caſcio, zuccaro, & cannella, di ſei oua per piatto. piatti 12
Oue affrittellate, ſeruite con zuccaro, e ſugo di melangole ſopra. numero 70 *piatti* 7
Frittelle fatte con foglie di lauro, ſeruite con zuccaro ſopra. piatti 7
Rauioli ſenza ſpoglia, ſeruiti con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra. nu. 210 *piatti* 7
Frittate doppie, di dieci oua l'vna tramezate con fette di prouatura, zuccaro, & cannella. numero 7 *piatti* 7
Paſticcetti piccioli pieni di latte, roſſi d'oua, & zuccaro. numero 35 *piatti* 7
Pappardelle cioè laſagne, cotte con latte, & butiro, ſeruite con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra. piatti 12
Torte d'herbe alla Lombarda. num. 7 *piatti* 7
Paſticcetti di tartufoli d'vna libra per paſticcio. nu. 35 *piatti* 7
Vn lauoriero di paſta voto. piatti 7

piatti 80

Se-

Secondo seruitio di Credenza.

Cardi, seruiti con sale, & pepe. nu. 14 *piatti* 7
Amandole fresche spaccate. num. 300 *piatti* 7
Pere, mele, & di più sorte. num. 110 *piatti* 7
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 10 *piatti* 7
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 7 *piatti* 7
Marroni cotti alle bracie, seruiti cõ sale, zuccaro, & pepe. nu. 250 *piatti* 7
Pere cotte in vino, & zuccaro, seruite con solignata sopra. numero 120 *piatti* 7
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 7
Ciambellette di monache. num. 200 *piatti* 7
Cialdoni fatti à scartocci. num. 300 *piatti* 7

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno salniette candide.

Finocchio dolce fresco, mondo il gambo. lib. 4 *piatti* 7
Stecchi profumati. nu. 35 *piatti* 7
Conditi, & confettioni à beneplacito lib. 14 *piatti* 7 *per sorte*
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & seta. nu. 35 *piatti* 7
piatti 98

CENA CON IL MEDESIMO ordine, & con le medesime viuande del pranzo antescritto.

Primo seruitio di credenza.

INsalate d'Indiuia. piatti 7
Insalate di sparagi. piatti 7
Insalate di maceroni. piatti 7
Insalate di cime, & fiori di borragine. piatti 7
Insalate di cedro con zuccaro, & acqua rosa. piatti 7
Oliue di Tortona. numero 210 *piatti* 7
Insalate di capparetti, vua passa, & zuccaro. lib. 7 *piatti* 7
Stellette piene di pignoli, & vua passa. nu. 70 *piatti* 7
Oue dure spaccate in insalata, coperte di fiori di borragine. numero 35 *piatti* 7
Torte di pere Riccarde. numero 7 *piatti* 7
Mostaccioli Napoletani. numero 35 *piatti* 7
Pignoccati freschi. numero 35 *piatti* 7
Suppe di prugne da maschine secche. piatti 7
Ricotte fresche, seruite con Zuccaro, & acqua rosa sopra. lib. 14 *piatti* 7
Bianco magnare in forme, con zuccaro sopra. piatti 12
Fucaccine fatte con butiro. numero 35 *piatti* 7
piatti 122

Primo seruitio di cocina.

Tortiglioni piccioli, ripieni d'oua, cascio, & zuccaro. nu. 21 *piatti* 7
Oue affrittellate, seruite con zuccaro, & cannella sopra. numero 70 *piatti* 7
Rauioli con pasta, coperti di cascio, Zuccaro, & cannella. numero 165 *piatti* 7
Riso cotto nel latte di capra, seruito con zuccaro sopra. piatti 13
Pasticcetti piccoli di prugnoli, di meza libra per pasticcio. numero 35 *piatti* 7
Orecchine sfogliate piene di bianco magnare. nu. 53 *piatti* 7

Oue sperdute, seruite con Zuccaro, sugo di melangole, & cannella sopra. nu. 70 piatti 7
Torte di capi di latte. numero 7 piatti 7
Suppe indorate spoluerizate di zuccaro, & cannella. piatti 12
Zamboglione per minestra, seruito con zuccaro, & cannella sopra. piatti 35

piatti 108

Secondo seruitio di cocina.

Oue sperdute nell'acqua, con fette di pane indorate sotto, seruite con cascio, butiro, & zuccaro sopra. numer. 70 piatti 7
Crostate di funghi spungioli. numer. 7 piatti 7
Rauioli senza spoglia verdi, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 210 piatti 7
Tortiglioni cotti nel latte di capra, seruiti con cascio, Zuccaro, & cannella sopra. piatti 12
Riso cotto nel latte di capra, & poi sotteſtato in piatti d'argento, con cascio, zuccaro, & cannella. piatti 12
Oue affrittellate nel tegametto, seruite con Zuccaro, & cannella sopra. nu. 105 piatti 7
Rossi d'oua inuolti in fiore di farina, fritti nel butiro, seruiti con Zuccaro sopra. nu. 105 piatti 7
Ritortole piene di pasticci, & vua passa, seruite con Zuccaro sopra. numero 7 piatti 7
Frittate rognose d'otto oua l'vna, fatte con cascio, pignoli ammogliati, vua passa, menta, & maiorana battuta. nu. 7 piatti 7
Minestra di latte, & oua all'Ongaresca, seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 12
Torte d'herbe alla Milanese. num. 7 piatti 7
Torte di mele appie con latte, & ricotta. nu. 7 piatti 7

piatti 99

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pepe. nu. 35 piatti 7
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 35 piatti 7
Cardi, seruiti con sale, & pepe. nu. 14 piatti 7
Pasticci di pere, di tre pere l'vno. nu. 35 piatti 7
Amandole fresche spaccate. num. 350 piatti 7
Pere, & mele di piu sorte. numer. 105 piatti 7
Cascio Romagnolo. lib. 14 piatti 7
Cascio di Riuiera. lib. 14 piatti 7
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, & pepe. numero 200 piatti 7
Neue di latte, seruita con Zuccaro sopra. piatti 12
Cialdoni fatti à scartocci. numero 210 piatti 7
Ciambellette di monache. numero 200 piatti 7

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib. 4 piatti 7
Stecchi profumati. numero 35 piatti 7
Conditi, & confettioni à beneplacito. lib. 14 piatti 7 per sorte
Mazzetti di fiori profumati. num. 35 piatti 7

piatti 117

COL-

COLLATIONE FATTA ALL'vltimo di Febraro à Monte Cauallo, nella Sala dell'Illustriss. & Reuerendissimo Cardinal. Bellaia, à vn'hora di notte doppo, che fù recitata vna comedia in lingua Francese, Bergamasca, Venetiana, & Spagnuola, con quattro seruitii, seruita à otto piatti, con otto Scalchi, & otto Trincianti.

Primo seruitio.

Flori di cedro conditi. lib. 16 *piatti* 8
Scorza di cedro condita. lib. 16 *piatti* 8
Pere di più sorti condite. lib. 16 *piatti* 8
Noci moscate condite. lib. 16 *piatti* 8
Persiche condite. lib. 16 *piatti* 8
Noci nostrali condite. lib. 16 *piatti* 8
Melloni conditi asciutti, & così tutte le soprascritte. lib. 16 *piatti* 8
Mostaccioli Napoletani. numero 40 *piatti* 8
Calicioni di marzapane. numero 40 *piatti* 8
Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri. nu. 40 *piatti* 8
Pignoccati freschi. numero 40 *piatti* 8
Ciambelle grosse, fatte con oua, Zuccaro, & latte. nu. 40 *piatti* 8
Sfogliatelle piene di bianco magnare. nu. 40 *piatti* 8
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra. nu. 40 *piatti* 8

piatti 112

Secondo seruitio.

Ricotte passate per la siringa, seruite con Zuccaro sopra. lib. 20 *piatti* 8
Pasticci di caprio di sei libre per pasticcio, seruiti freddi tagliati in fette nelle casse. nu. 8 *piatti* 8
Lingue di boue salate, cotte in vino, tagliate in fette. nu. 8 *piatti* 8
Mostarda Francese. piatti 13
Patuoni nostrali con chiodi di garofani in petto, seruiti freddi. nu. 8 *piatti* 8
Oliue di Spagna. numero 240 *piatti* 8
Vua fresca conseruata. lib. 24 *piatti* 8
Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con vua passa, capparetti, & zuccaro sopra. lib. 16 *piatti* 8
Capponi sopramentati, seruiti freddi, con fiori di bugloſſa sopra. num. 24 *piatti* 8
Gelo di colore d'ambra alla Spagnola. piatti 13
Salciccioni cotti in vino, tagliati in fette. lib. 12 *piatti* 8
Bianco magnare in forma di mezo rileuo. piatti 8
Pezzi di cignale col callo, cotti in vino, seruiti freddi. lib. 40 *piatti* 8
Sapore d'vua passa fatto con mostaccioli. piatti 13
Teste di ruffalotto cotte in vino, seruite fredde con orpelle adornate, & fiori sopra, & fuoco profumato artificioso in bocca. nu. 8 *piatti* 8
Fagiani arrostiti allo spedo, seruiti freddi con zuccaro, & capparetti sopra. nu. 16 *piatti* 8
Cedro tagliato in fette, seruito con sale, Zuccaro, & acqua rosa. piatti 8
Ventresca di porco salata, inuolta nella rete, arrostita allo spedo seruita fredda, con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 40 *piatti* 8
Corone di pasta alla reale piene di crema. nu. 8 *piatti* 8
Gelo di grugni, & orecchi di porco alla Francese. piatti 13

Gine-

Ginestrata alla Ferrareſe, ſeruita con zuccaro, & cannella ſopra. piatti 13

piatti 193

Terzo ſeruitio.

Paſticci di cotogne di quattro per paſticcio. nu.8 piatti 8
Torte bianche marzapanate. num. 8 piatti 8
Paſticci di pere, di tre per paſticcio. nu.40 piatti 8.
Torte cannellate alla Venetiana. nu.8 piatti 8
Paſticci d'oſtreghe, di quattro oſtreghe per paſticcio. nu.40 piatti 8
Offelle alla Milaneſe. nu. 40 piatti 8
Carciofani crudi ſeruiti con ſale, & pepe. nu.40 piatti 8
Cardi crudi ſeruiti con ſale, & pepe. nu. 24 piatti 8
Pere caruelle, cotte al calore del fuoco, ſeruite con zuccaro ſopra. nu.26 piatti 8
Pere, & mele crude, di più ſorte. nu.160 piatti 8
Caſcio Parmeggiano in fettuccie. lib.16 piatti 8
Caſci marzolini di due libre l'vno ſpaccati. nu.12 piatti 8
Arme di paſta di più ſorte, piene di gelo, & di bianco magnare. num.8 piatti 8
Oliue di Bologna. nu.240 piatti 8
Vua freſca conſeruata. lib.24 piatti 8
Tartufoli ſtufati con olio, ſugo di melangole, & pepe. lib.16 piatti 8
Tartufoli crudi, ſeruiti con ſale, & pepe. lib.16 piatti 8
Oſtreghe cotte ſu la graticola, ſeruite con ſugo di melangole, & pepe. nu.260 piatti 8
Paſticcetti di mele appie di quattro per paſticcio. nu.40 piatti 8
Vn lauoriero di paſta voto fatto con la ſiringa. piatti 8

piatti 160

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno faluiette candide.

Quarto, & vltimo ſeruitio.

Neue di latte ſeruita con zuccaro ſopra. piatti 13
Cialdoni fatti a ſcartocci. nu.300 piatti 8
Ciambellette di monache. nu.250 piatti 8
Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib.6 piatti 8
Stecchi in piatti con acqua roſa. nu.40 piatti 8
Cedri ſani conditi. lib.16 piatti 8
Polpa di cedri condita. lib.16 piatti 8
Scorza di cedro, condita. lib.16 piatti 8
Pere moraſcole condite. lib.16 piatti 8
Perſiche condite. lib.16 piatti 8
Melloni conditi. lib.16 piatti 8
Cetrioli conditi. lib.16 piatti 8
Gambi di lattuga conditi. lib.16 piatti 8
Cocuzze piccole ſane condite. lib.16 piatti 8
Lazzarole condite. lib.16 piatti 8
Melangoletti conditi. lib.16 piatti 8
Limoncelli conditi. lib.16 piatti 8
Scaſi freſchi conditi. lib.16 piatti 8
Piſelli freſchi conditi. lib.16 piatti 8
Neſpole condite. lib.16 piatti 8
Mandorlette verdi condite. lib.16 piatti 8

Zen-

Zengeuero condito. lib.16 piatti 8
Radiche di finocchio condite. lib. 16 piatti 8
Radiche di petroſemolo condite. lib. 16 piatti 8
Confetti bianchi in ſcatole, di tre libre l'vna. nu.8 piatti 8
Coriandoli confetti in ſcatole, di tre libre l'vna. nu.8 piatti 8
Anici confetti in ſcatole, di tre libre l'vna. nu.8 piatti 8
Mandorle confette in ſcatole, di tre libre l'vna. nu.8 piatti 8
Arancetti confetti in ſcatole, di tre libre l'vna. nu.8 piatti 8
Bergamino in ſcatole, di tre libre l'vna. nu.8 piatti 8
Cannella confetta in ſcatole, di tre libre l'vna. nu.8 piatti 8
Cotognata in ſcatole, di tre libre l'vna. nu.8 piatti 8
Gelo di cotogne in ſcatoline piccole. nu.40 piatti 8
Viſciole in gelo. lib.16 piatti 8
Mazzetti di fiori profumati. num.40 piatti 8

piatti 293

MESE DI MARZO.

PRANZO ALLI VIII. DI Marzo, con vn ſeruitio ſolo di Cocina, & due di Credenza, ſeruito a due piatti, con due Scalchi, & due Trincianti.

Primo ſeruitio di credenza.

NOci moſcate condite in zuccaro aſciutte. lib.4 piatti 2
Fiori di cedro conditi in Zuccaro aſciutti. lib.4 piatti 2
Capi di latte, ſeruiti con zuccaro ſopra. nu.10 piatti 2
Fiadoni piccioli di fromento groſſo. nu.6 piatti 2
Moſtaccioli Napoletani. nu. 10 piatti 2
Biſcotti Piſani, con maluagia in bicchieri. numero 10 piatti 2
Paſticci di caprio, di ſei libre l'vno cauati delle caſſe, ſeruiti freddi, tagliati in fette. nu.2 piatti 2
Moſtarda amabile per ſapore. piatti 5
Ricotta freſca paſſata per la ſtringa, ſeruita con Zuccaro, & acquarоſa ſopra. lib.4 piatti 2
Salciccioni cotti in vino, tagliati in fette. lib.4 piatti 2

piatti 23

Primo ſeruitio di cocina.

TOrdi trameZzati con tre libre di ſalciccia, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con melangole tagliate ſopra. num. 20 piatti 2
Paſticcetti di vitella battuta d'vna libra per paſticcio. nu. 10 piatti 2
Teſte di capretto aleſſate indorate con ouа, & fritte ſeruite con limoncelli tagliati ſopra. nu.6 piatti 2
Animelle, & fegato di vitella con preſciutto tagliato in fette, & ſoffritto, ſeruito con ſugo di melangole, pepe, & ſale ſopra. lib.6 piatti 2
Capponi groſſi aleſſati, coperti di maccaroni Romaneſchi, ſeruiti con caſcio, Zuccaro, & cannella ſopra. nu.2 piatti 2
Pollanche affagianate, ſeruite con cappareti, & Zuccaro ſopra. num.6 piatti 2
Panza di vitella ripiena aleſſata, ſeruita con petroſemolo ſopra. lib. 12 piatti 2

Lon-

Lonza di vitella arroſtita allo ſpedo, ſeruita con oliue ſenz'oſſo ſopra. lib. 12 *piatti* 2
Vua freſca di più ſorte conſeruata. lib. 6 *piatti* 2
Piccioni ſenz'oſſo ſtati in adobbo, & fritti, ſeruiti con Zuccaro, & cannella ſopra. nu. 10 *piatti* 2
Mineſtra di riſo, ſeruita con Zuccaro, caſcio, & cannella ſopra. piatti 5
piatti 25

Secondo, & vltimo ſeruitio di credenza.

Torte herbolate alla Bologneſe. nu. 2 *piatti* 2
Torte bianche di cappi di latte, ſeruite, con Zuccaro ſopra. numero 2 *piatti* 2
Cardi, ſeruiti con ſale, & pepe. num. 4 *piatti* 2
Carciofetti, cotti, ſeruiti con aceto, ſale, & pepe. nu. 10 *piatti* 2
Carciofi crudi, ſeruiti con ſale, & pepe. nu. 10 *piatti* 2
Tartufoli ſtufati, con olio, ſugo di melangole, & pepe. lib. 4 *piatti* 2
Pere, & mele di più ſorte. numero 30 *piatti* 2
Caſcio Parmeggiano in fettuccie. lib. 4 *piatti* 2
Caſcio Maiorichino. lib. 4 *piatti* 2
Marroni arroſtiti, ſeruiti con ſale, zuccaro, & pepe. nu. 80 *piatti* 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Finocchio dolce freſco, mondo il gambo. lib. 3 *piatti* 2
Stecchi profumati. num. 10 *piatti* 2
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra. piatti 5
Cialdoni fatti à ſcartocci. numero 100 *piatti* 2
Conditi, & confettioni à beneplacito. lib. 4 *piatti* 2 *per ſorte*
Mazzetti di fiori profumati. num. 10 *piatti* 2
piatti 35

CENA COL MEDESIMO ordine del Pranzo.

Primo ſeruitio di credenza.

INſalate cotte di verzura di più ſorte. piatti 2 *per ſorte*
Inſalate crude di verzura di più ſorte. piatti 2 *per ſorte*
Inſalate di piedi di capretto. nu. 2 *piatti* 2
Fiorite di latte, ſeruite con Zuccaro ſopra. lib. 4 *piatti* 2
Tortiglioni piccoli alla Lombarda nu. 6 *piatti* 2
Salciccioni, & lingue di boue cotte in vino, tagliate in fette, in tutto. lib. 4 *piatti* 2
Capponi ſopramentati, ſeruiti freddi con capparetti, & Zuccaro ſopra. num. 6 *piatti* 2
Lonza di vitella arroſtita allo ſpedo, ſeruita fredda con limoncelli tagliati ſopra. lib. 12 *piatti* 2
Sapor d'vua paſſa fatta con moſtaccioli. piatti 5
piatti 21

Primo ſeruitio di cocina.

Ceruellate di fegato di vitella in la rete, arroſtite ſu la graticola, ſeruite con limoncelli tagliati, & Zuccaro ſopra. nu. 6 *piatti* 2
Paſticcetti d'vccelletti di ſei per paſticcio. nu. 10 *piatti* 2
Pollaſtrelli piccolini, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con zuccaro, & capparetti ſopra. nu. 10 *piatti* 2

Teste di capretto senz'osso ripiene coperte di salsa verde. nu. 6 piatti 2
Capponi appastati alessati, seruiti con petrosemolo sopra. numero 2 piatti 3
Fricassea due petti di capretto, con oua, seruita con Zuccaro, & cannella sopra. piatti 2
Mezzi capretti di dietro arrostiti allo spedo, serpiti con oliue senz'osso sopra. nu. 1 piatti 2
Polpette di vitella di mezza libra l'vna arrostite allo spedo, & poi sbruffate con vua passa, seruite con suo sapor sopra. nu. 20 piatti 2
Minestra Ongaresca, seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 5
Zigotti di castrato ripieni alessati coperti d'agliata. nu. 2 piatti 2
piatti 23

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torta di riso, seruite con zuccaro, & pignoli confetti sopra. num. 2 piatti 2
Torte d'herbe alla Bolognese. numero 2 piatti 2
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 4 piatti 2
Pasticcetti di pere di tre pere per pasticcio. nu. 10 piatti 2
Vn lauoriero di pasta voto. piatti 2
Carciofani cotti, seruiti con aceto, sale, & pepe. nu. 10 piatti 2
Pere, & mele di piu sorte. numero 40 piatti 2
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 3 piatti 2
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. numero 80 piatti 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 2
Cialdoni fatti à scartocci. numer. 100 piatti 2
Ciambellette di monache. num. 100 piatti 2
Finocchio dolce verde, mondo il gambo lib. 2 piatti 2
Stecchi profumati. nu. 10 piatti 2
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 2
Mazzetti di fiori profumati. num. 10 piatti 2
piatti 35

PRANZO ALLI XV. DI Marzo, con due seruitii di cocina, & tre di credenza, seruito a sei piatti con sei Scalchi, & sei Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Biscotti Pisani, & Romaneschi con maluagia in bicchieri. num. 30 piatti 6
Caliccioni di marzapane. numer. 30 piatti 6
Sfogliatelle fatte con butiro, & pignoli ammaccati per dentro. numero 30 piatti 6
Capi di latte seruiti con Zuccaro sopra. nu. 30 piatti 6
Pasticci di vitella di sei libre per pasticcio. nu. 6 piatti 6
Cedro tagliato in fette, seruito con sale, zuccaro, & acqua rosa. piatti 6
Presciutto, & salciccione cotto in vino tagliato in fette, in tutto. lib. 12 piatti 6
Vua fresca dell'anno passato conseruata. lib. 15 piatti 6
Oliue di Spagna. numero 60 piatti 6

Lomboli di vaccina ſtufata alla Veneziana. lib. 36 piatti 6
Moſtarda forte per ſapore. piatti 10
piatti 70

Primo ſeruitio di cocina.

Croſtate di polpe, & gropponi di ventiquattro piccioni, & fette di gola di porco. nu. 6 piatti 6
Pollaſtrelli piccolini ſtati in adobbo reale & poi fritti, ſeruiti con zuccaro, & cannella. nu. 30 piatti 6
Briſauoli di ſchiena di vitella, arroſtiti ſu la graticola, ſeruiti con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra. numer. 30 piatti 6
Fegatelli di vitella in la rete tramezzate con ſei libre di ſalciccia, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con ſugo di melangole ſopra. nu. 60 piatti 6
Pollanche affagianate, ſeruite con zuccaro, & capparini ſopra. numero 18 piatti 6
Trippa di vitella alleſſata, ſeruita con caſcio, & cannella ſopra. piatti 10
Teſte di capretto ſenz'oſſo ripiene mezze aleſſate, & poi inuolte nella rete, arroſtite allo ſpedo, con zuccaro, & cannella ſopra. numero 18 piatti 6
Mezi capretti di dietro, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con Zuccaro, & ſugo di melangole ſopra. numero 6 piatti 6
Piccioni di meza piuma, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con melangole tagliati. nu. 10 piatti 6
piatti 58

Secondo ſeruitio di cocina.

Anatre groſſe bollite, coperte di papardelle, ſeruite con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra. nu. 6 piatti 6
Petto di vitella ripieno aleſſato, ſeruito con petroſemolo ſopra. lib. 30 piatti 6
Gelo di piedi di capretto in forma d'ona. piatti 10
Pottaggio di ſchinchi con herbuccie, legato con ona. lib. 10 piatti 6
Mezi capretti dinanzi aleſſati, ſeruiti con fiori ſopra. numero 6 piatti 6
Sapor bianco d'amandole. piatti 10
Capponi groſſi aleſſati con pezzi di mortatello, ſeruiti con eſſe mortatelle, & petroſemolo ſopra. numero 6 piatti 6
Polpettoni di vitella, ſtufati con vua paſſa, d'vna libra, & tre oncie per polpettone. nu. 24 piatti 6
Torte bianche di ricotta pecorina, & pignoli confetti. nu. 6 piatti 6
Vaccina ſalpreſa aleſſata, ſeruita con mentuccia ſopra. lib. 36 piatti 6
Moſtarda amabile per ſapore. piatti 10
piatti 78

Secondo ſeruitio di credenza.

Torte di pere, & mele appie, e polpe di fagiani. nu. 6 piatti 6
Torte di farro, ſeruite con Zuccaro, & cannella ſopra. numero 6 piatti 6
Carciofani cotti, ſeruiti con aceto, & pepe. nu. 30 piatti 6
Cardi crudi, ſeruiti con ſale, & pepe. nu. 12 piatti 6
Paſticci di tartufoli, d'vna libra per paſticcio. nu. 30 piatti 6
Carciofani crudi, ſeruiti con ſale, & pepe. nu. 30 piatti 6
Tartufoli crudi, ſeruiti con ſale, & pepe. nu. 80 piatti 6
Pere, & mele di più ſorte. numero 90 piatti 6
Caſcio Romaneſco. lib. 12 piatti 6

Ca-

Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 8 *piatti* 6
Vua fresca dell'anno passato conservata. lib. 18 *piatti* 6
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 10
Cialdoni fatti a scartocci. numero 300 *piatti* 6
Ciambellette di monache. numero 200 *piatti* 6

piatti 88

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Terzo seruitio di credenza.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 4 *piatti* 6
Stecchi con fiori in mazzetti. nu. 30 *piatti* 6 *per sorte*
Cialdoncini fatti di mollica di pane, & Zuccaro. nu. 500 *piatti* 6
Ciambellette fatte con ona, & Zuccaro. nu. 500 *piatti* 6
Cedri fani con liti in zuccaro, & altre conditure asciutte. lib. 12 *piatti* 6 *per sorte*
Confettioni bianche di piu sorte a beneplacito. lib. 12 *piatti* 6

piatti 36

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo antescritto.

Primo seruitio di credenza.

Mostaccioli *Napoletani, ò Romaneschi. lib.* 30 *piatti* 6
Calicioni di marzapane. numero 30 *piatti* 6
Capi di latte, seruiti con Zuccaro sopra. nu. 30 *piatti* 6
Insalate cotte, & crude di piu sorte. piatti 7
Salciccioni, & lingue di boue salate, cotte in vino, tagliate in fette, in tutto. lib. 12 *piatti* 6
Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con vua passa, aceto rosato, & zuccaro sopra. lib. 9 *piatti* 6
Oliue di Bologna. numero 200 *piatti* 6
Vua fresca conseruata. lib. 18 *piatti* 6
Offelle sfogliate, fatte con buttiro. nu. 45 *piatti* 6

piatti 54

Primo seruitio di cocina.

Piccioni di torre arrostiti allo spedo, seruiti con fiori di finocchio sopra. nu. 30 *piatti* 6
Anatre stufate con ventresca di porco. nu. 12 *piatti* 6
Zinne di vaccina alessate tagliate in fette, & poi fritte coperte d'agliata. lib. 18 *piatti* 6
Piccioni grossi ripieni cotti con cauoli Bolognesi, & sei libre di ceruellate, seruiti con essi cauoli, & ceruellate sopra. nu. 30 *piatti* 6
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con petrosemolo sopra. numero 6 *piatti* 6
Pasticci di polpette di vitella di sei libre l'vno. nu. 6 *piatti* 6
Lingue di vitella meze alessate inuolte nella rete, arrostite allo spedo, coperte di mostarda amabile, seruite con pignoli confetti sopra. num. 12 *piatti* 6
Seccaticcia fresca alessata, seruita con petrosemolo sopra. lib. 36 *piatti* 6
Fricassea, cioè grattonata di piedi di vitella. nu. 18 *piatti* 6
Code di castrato alessate, & poi arrostite su la graticola, seruite con aceto rosato, & zuccaro sopra. lib. 36 *piatti* 6

piatti 60

Secondo seruitio di cocina.

Capponi grossi arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra. nu. 12 *piatti* 6
*Piccioni di colombara in brodo lardiero con cime di saluia. nu.*30 *piatti* 6
*Zigotti di castratto ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di limoncelli sopra. nu.*6 *piatti* 6
Savor Francese in piatti. piatti 10
Pollanche nostrali alessate con nauoni gialli, & sei libre di salciccia Lucchese, seruito ogni cosa insieme con cascio, & cannella sopra. numero 12 *piatti* 6
Gelo di carne con fette di presciutto cotto in vino sotto. piatti 10
*Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senza osso sopra. lib.*36 *piatti* 6
Maccaroni Romaneschi, tramezzati con fette di prouatura, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. piatti 6
Torte bianche, seruite con zuccaro, & cannella sopra. nu. 6 *piatti* 6
Vn lauoriero di pasta fatto con latte, passato con la siringa, seruito con zuccaro sopra. piatti 6
piatti 68

Secondo seruitio di credenza.

*Torte verdi con pignoli ammogliati per dentro. nu.*6 *piatti* 6
*Torte di saluiata con cibbibo senz'anime dentro. nu.*6 *piatti* 6
Pasticci di pedoni di carciofani con cascio, e medolla di boue per dentro, di dieci per pasticcio. numero 6 *piatti* 6
Cardi crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 9 *piatti* 6
*Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib.*12 *piatti* 6
*Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe. lib.*12 *piatti* 6
*Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu.*30 *piatti* 6
*Pasticcetti di pere, di quattro pere per pasticcio. nu.*30 *piatti* 6
Pere, & mele di più sorte. nu. 90 *piatti* 6
*Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu.*6 *piatti* 6
*Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib.*8 *piatti* 6
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 10
Cialdoni fatti a scartocci. num. 270 *piatti* 6
*Ciambellette. nu.*200 *piatti* 6
piatti 88

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide.

Terzo, & vltimo seruitio di credenza.

*Finocchio dolce, verde mondo il gambo. lib.*4 *piatti* 6
*Stecchi profumati. nu.*30 *piatti* 6
*Condite di più sorte à beneplacito. lib.*12 *piatti* 6 *per sorte*
*Confettioni di più sorte a beneplacito. lib.*12 *piatti* 6 *per sorte*
*Mazzetti di fiori lauorato il piede d'oro, & seta. nu.*30 *piatti* 6
piatti 30

PRANZO ALL'VLTIMO DI Marzo, con quattro seruitij di Credenza, & quattro di Cocina, seruito à dieci piatti, con dieci Scalchi, & dieci Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Noci confette asciutte. lib. 20 *piatti* 10

Per-

Perſiche confette aſciutte. lib. 20 *piatti* 10
*Polpa di cedro confetta aſciutta. lib.*20 *piatti* 10
Pere di più ſorte confette aſciutte. lib. 300 *piatti* 10
Melloni conditi aſciutti. lib. 20 *piatti* 10
*Scorze di melangole condite aſciutte. lib.*20 *piatti* 10

Tutte le dette confetture, & conditure, hanno da eſſere condite in zuccaro.

*Moſtaccioli Napoletani. nu.*50 *piatti* 10
*Biſcotti Romaneſchi con maluagia in bicchieri. nu.*50 *piatti* 10
Pignoccati freſchi. nu. 50 *piatti* 10
Morſelletti di marzapane. numero 50 *piatti* 10
Capi di latte ſeruiti con Zuccaro ſopra. nu. 50 *piatti* 10
Ciambellette groſſe. numero 50 *piatti* 10
*Fucaccine ſfogliatelle fatte con butiro. nu.*50 *piatti* 10
*Fiorita di latte di pecora, ſeruita con zuccaro ſopra. lib.*20 *piatti* 10
*Butiro freſco, lauato con acqua roſa paſſato per la ſiringa, ſeruito con zuccaro ſopra. lib.*20 *piatti* 10
piatti 150

Secondo, ſeruitio di credenza.

*Paſticci di caprio, di ſei libre per paſticcio, ſeruiti freddi, tagliati in fette nelle caſſe. nu.*10 *piatti* 10
Cedri tagliati in fette, ſeruiti con ſale, Zuccaro, & cannella ſopra. piatti 10
*Lingue di bufalo ſalate, cotte in vino, tagliate in fette. nu.*20 *piatti* 10
*Pauoni noſtrali giouani, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti freddi, con capparetti, & zuccaro ſopra. nu.*10 *piatti* 10
Sommata aleſſata, tagliata in fette, coperta di moſtarda amabile. lib. 20 *piatti* 10
*Fiadoncelli di farro, ſeruiti freddi. nu.*50 *piatti* 10
*Olive di Spagna. nu.*450 *piatti* 10
*Vua freſca di più ſorte conſeruata. lib.*30 *piatti* 10
*Tortiglioni piccoli ripieni di medolla di boue, zuccaro, & vua paſſa. num.*30 *piatti* 10
piatti 90

Primo ſeruitio di cocina.

*Ortolani arroſtiti allo ſpedo con ſua croſtata. nu.*200 *piatti* 10
*Pollaſtrelli piccolini ripieni impillottati minuti, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con capparini, Zuccaro, & ſugo di melangole ſopra. nu.*50 *piatti* 10
Croſtate di gropponi, & polpe di ſeſſanta piccioni, con venti libre di compoſitione di ſalcicciagialla. num. 10 *piatti* 10
Tomaſelle di fegato di vitella, inuolte nella rete fritte, di quattro oncie l'vna ſeruite con ſugo di melangole, zuccaro, e cannella ſopra. num. 150 *piatti* 10
*Animelle di vitella inuolte nella rete trameZzate, con ſalciccia Modeneſe, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra, in tutto. lib.*40 *piatti* 10
*Fritture d'animelle di capretto, fegato di vitella, & gola di porco ſalata, ſeruita con ſugo di limoncelli, pepe, & zuccaro ſopra. lib.*40 *piatti* 10
Polpette di vitella ripiene arroſtite allo ſpedo, ſeruite con vua paſſa cotta in vino, & zuccaro ſopra, di quattro oncie di carne per polpetta. numero 150 *piatti* 10
Fricaſſea di ſei mezi lepri dinanZi, con cipollette ſoffritte, & mentuccie, ſeruita con

con Zuccaro, pepe, & cannella sopra. *piatti* 10

Pasticcetti di polpe di vitella battute d'vna libra per pasticcio. *numero* 50 *piatti* 10

Tortore tramezate con foglie di saluia, arrostite allo spedo, con sua crostata. *nu.* 50 *piatti* 10

piatti 100

Secondo seruitio di cocina.

Beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con sua suppa sotto. *numer.* 50 *piatti* 10

Starne arrostite allo spedo seruite con limoncelli tagliati, & Zuccaro, & cannella sopra. *nu.* 50 *piatti* 10

Pasticci di piccioni domestici, di quattro per pasticcio, con fette de gola di porco salata dentro. *numero* 10 *piatti* 10

Lingue di vitella in larete, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. *numero* 20 *piatti* 10

Crostate d'occhi, & cernella di capretto, & fette di sommata alessata. *num.* 10 *piatti* 10

Pollanche d'India ripiene di tordi, & di pedoni di carciofani alessate, arrostite allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. *numero* 10 *piatti* 10

Salsa di mele granate. *piatti* 17

Pasticci di fagiani, seruiti caldi, di due per pasticcio. *nu.* 10 *piatti* 10

Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra. *nu.* 10 *piatti* 10

Gelo di carne in quadretti. *piatti* 17

piatti 114

Terzo seruitio di cocina.

Teste di capretto senz'osso ripiene alessate, coperte di ginestrata, seruite con zuccaro, & cannella sopra. *nu.* 30 *piatti* 10

Capponi alessati, seruiti con petrosemolo sopra. *nu.* 20 *piatti* 10

Salcieccioni Bolognesi, alessati in acqua, seruiti con petrosemolo sopra. *lib.* 30 *piatti* 10

Pasticci d'anatra di terra di due per pasticcio, con sua salsa dentro. *num.* 10 *piatti* 10

Lomboli di seccaticcia stufati alla Veneriana. *lib.* 60 *piatti* 10

Gelo in bocconi di color d'ambra. *piatti* 17

Bianco magnare in diuerse forme. *piatti* 17

Torte di pere, & mele appie marzapanate. *nu.* 10 *piatti* 17

Pasticci di pollanche nostrali, di due per pasticcio. *nu.* 10 *piatti* 10

Schiena di caprio in brodo lardiero. *lib.* 10 *piatti* 10

Petto di vitella alessato, seruito con petrosemolo sopra. *lib.* 40 *piatti* 10

Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con fiori di borragine sopra. *num.* 60 *piatti* 10

Salsa verde in piatti. *piatti* 17

piatti 151

Quarto, & vltimo seruitio di cocina.

Spalle di castrato inuolte nella rete risatte, arrostite su la graticola, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. *nu.* 10 *piatti* 10

Zigotti di rusalotto arrostiti allo spedo, seruiti con pezzi di cotogne stufati sopra. *nu.* 10 *piatti* 10

Oline di Cicilia. *nu.* 300 *piatti* 10

Vua fresca dell'anno passato conseruata. *lib.* 30 *piatti* 10

Fagiani grossi ripieni di tartufoli, arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra. *numero* 20 *piatti* 10

Mi-

Minestra di viuarole, fatta con oua, & herbe battute, seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 17
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con melangole tagliate sopra. lib. 60 *piatti* 10
Pasticci di cotorne di due per pasticcio, con fette di mortatelle per dentro. nu. 10 *piatti* 10
Conigli allo spedo, coperti di bronegro, seruiti con pignoli ammogliati sopra. nu. 20 *piatti* 10
Capretti picciolini di latte pelati, ripieni d'vccelletti, arrostiti allo spedo, seruiti caldi. *nu.* 10 *piatti* 10
Gelo à foggia di ventresca. *piatti* 17
Torte di cotogne, & mele appie. nu. 10 *piatti* 10

piatti 134

Terzo seruitio di credenza.

Pasticcetti piccoli pieni di latte, & rossi d'oua. *nu.* 50 *piatti* 10
Pasticcetti d'ostreghe, (trouandosene) di venti per pasticcio. *numero* 10 *piatti* 10
Pasticcetti di pere, di tre per pasticcio. nu. 50 *piatti* 10
Torte bianche con ricotta pecorina, & sugo di mele appie. *numer.* 10 *piatti* 10
Torte verdi alla Bolognese. *numer.* 10 *piatti* 10
Dui lauorieri di pasta diuersi, vuoti. *piatti* 10 *per sorte*
Gelo passato per la siringa. *piatti* 17
Ostreghe cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, & pepe. nu. 200 *piatti* 10
Pere guaste con zuccaro, seruite con folignata sopra. *numer.* 300 *piatti* 10
Cardi, seruiti con sale, & pepe. *nu.* 20 *piatti* 10
Palmette Napoletane. *numer.* 10 *piatti* 10
Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe. *nu.* 50 *piatti* 10
Pere di più sorte cotte in sapa, cioè mosto cotto, seruite con zuccaro sopra. nu. 100 *piatti* 10
Pere, & mele crude di più sorte. nu. 150 *piatti* 10
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. *nu.* 15 *piatti* 10
Raniggioli Fiorentini. lib. 20 *piatti* 10
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 20 *piatti* 10
Tartufoli stufati con olio sugo di melangole, & pepe. *lib.* 20 *piatti* 10
Mandorlette fresche spaccate. nu. 800 *piatti* 10
Olive di Spagna. *numero* 300 *piatti* 10
Vua fresca dell'anno passato conseruata. lib. 20 *piatti* 10
Nespole mature. *numero* 300 *piatti* 10
Pere caruelle, cotte al calore del fuoco, seruite con folignata sopra. *num.* 34 *piatti* 10
Neue di latte seruita con zuccaro sopra. *piatti* 17
Cialdoni fatti à scartocci. *num.* 300 *piatti* 10
Ciambellette di monache. *numero* 800 *piatti* 10

piatti 284

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide.

Quarto, & vltimo seruitio di credenza.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 8 *piatti* 10
Stecchi in piatti con acqua rosa. *nu.* 50 *piatti* 10
Cedri sani conditi. *lib.* 20 *piatti* 10

Pol-

Polpa di cedri condita. lib. 20 *piatti* 10
Pere moſcarole, condite. lib. 20 *piatti* 10
Pere di più ſorte condite. lib. 20 *piatti* 10
Perſiche condite. lib. 20 *piatti* 10
Melloni conditi. lib. 20 *piatti* 10
Cetrioli conditi. lib. 20 *piatti* 10
Cocuzze ſane intiere condite. lib. 20 *piatti* 10
Gambi di lattuga, conditi. lib. 20 *piatti* 10
Lazzarole condite. lib. 20 *piatti* 10
Melangoletti conditi. lib. 20 *piatti* 10
Confetti groſſi bianchi in ſcatole, di due libre, e meza l'vna coſi le ſottoſcritte. nu. 10 *piatti* 10
Coriandoli liſci. numero 10 *piatti* 10
Coriandoli gricci. numero 10 *piatti* 10
Amandole confette. numero 10 *piatti* 10
Anaci confetti. nu. 10 *piatti* 10
Arancetti confetti. numero 10 *piatti* 10
Pignoli confetti. nu. 10 *piatti* 10
Cannella confetta. numero 10 *piatti* 10
Seme di mellone confette. numer. 10 *piatti* 10
Bergamini. nu. 10 *piatti* 10
Finocchio dolce confetto in pannocchie. nu. 50 *piatti* 20
Mazzetti di fiori profumati. num. 50 *piatti* 10

piatti 250

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo anteſcritto.

Primo ſeruitio di credenza.

INſalate di verzura cotte, & crude di più ſorte. piatti 10 *per ſorte*
Inſalate di capparetti, vua paſſa, zuccaro, & aceto roſato. lib. 10 *piatti* 10
Inſalate di piedi di capretto. num. 100 *piatti* 10
Cedro tagliato in fette, ſeruito con ſale, zuccaro, & acqua roſa. piatti 10
Moſtaccioli Napoletani. numer. 50 *piatti* 10
Morſelletti di marzapane in diuerſe foggie. nu. 50 *piatti* 10
Capi di latte, ſeruiti con zuccaro ſopra. nu. 50 *piatti* 10
Gelo di più colori in diuerſe forme. piatti 10
Oue dure ſpaccate in inſalata. nu. 50 *piatti* 10
Vermicelli di butiro ſeruiti con Zuccaro ſopra. lib. 20 *piatti* 10
Tartufoli acconci in inſalata. lib. 15 *piatti* 10

piatti 117

Secondo ſeruitio di credenza.

Galli d'India arroſtiti allo ſpedo, armati il petto di coriandoli confetti ſeruiti freddi. nu. 10 *piatti* 10
Sapore d'vua fatta à foggia di moſtarda. piatti 10
Oliue di Napoli. nu. 300 *piatti* 10
Vua freſca dell'anno paſſato. lib. 30 *piatti* 10
Capponi ſopramentati, ſeruiti con capparetti, & zuccaro ſopra. num. 20 *piatti* 10
Paſticci di preſciutto che prima ſia ſtato aleſ-

alessato di sei libre per pasticcio. nu. 10 *piatti* 10

Pasticci di rufalotto di sei libre per pasticcio, seruiti freddi, tagliati in fette nelle casse. nu. 10 *piatti* 10

Sommata cotta in vino, tagliata in fette, seruita con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. lib. 40 *piatti* 10

Mostarda amabile per sapore. piatti 17

Lonza di porco stata in adobbo arrostita allo spedo, seruita fredda con limoncelli tagliati sopra. lib. 60 *piatti* 10

Gelo di piu colori in cannoni grossi a foggia di cocuzze. piatti 17

piatti 124

Primo seruitio di cocina.

Teste di vitella piccole pelate alessate, seruite intiere con melangole in bocca, & fiori sopra. nu. 10 *piatti* 10

Pollanche d' India alessate con cardi & quindici libre di ceruellate, seruite con essi cardi, & ceruellate spolueriZzate di cascio, Zuccaro, & cannella sopra. nu. 10 *piatti* 10

Petto di vitella ripieno alessato, seruito con petrosemolo sopra. lib. 50 *piatti* 10

Carne di manzo Milanese salata, alessata, seruita con fiori di borragine sopra. lib. 50 *piatti* 10

Ceruellate di zinne, & fegato di vitella battuta, inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con mostarda sopra. lib. 50 *piatti* 10

Pasticci di starne di tre per pasticcio con sua salsa dentro. numero 20 *piatti* 10

Piccioni senz'osso stati in adobbo, & poi fritti, seruiti con zuccaro, & cannella sopra. nu. 50 *piatti* 10

Zinne di vaccina alessate, poi inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con sugo di limoncelli, & Zuccaro sopra. lib. 40 *piatti* 10

Capponi grossi alessati, coperti di tortelletti, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 10 *piatti* 10

Bianco magnare in piatti seruito con Zuccaro, & grani di mele granate sopra. piatti 17

piatti 107

Secondo seruitio di cocina.

Starne arrostite allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. nu. 40 *piatti* 10

Leprotti arrostiti allo spedo, coperti di ciuiero, seruiti con pignoli ammogliati sopra. nu. 20 *piatti* 10

Pasticci d' anatre d' India d'vna per pasticcio con sua salsa dentro. num. 10 *piatti* 10

Pauoni nostrali arrostiti allo spedo, pieni di tartufoli, & ceruellate. num. 10 *piatti* 10

Anatrelle di terra saluatiche di piedi rossi in brodo lardiero. numero 20 *piatti* 10

Salsa di pane. piatti 17

Suppe di capriottata con polpe di quaranta piccioni arrostiti allo spedo sotto. piatti 10

Fagiani ripieni di finocchio incartati, arrostiti allo spedo, seruiti con oliue senz'osso sopra. nu. 20 *piatti* 10

Torte di prugne, & mele, appie marzapanate. nu. 10 *piatti* 10

Piccioni domestici ripieni stufati con nauoni, & ceruellate, libre 15. *& con cascio, zuccaro, e cannella. num.* 40 *piatti* 10

Gelo con lanzette di cappone sotto. piatti 10

piatti 117

Terzo seruitio di cocina.

Teste di capretto senz'osso ripiene di compositione di ceruellate, alessate, seruite

con salsa verde sopra. numero 30 *piatti* 10

Galline nostrali alessate, coperte di canuoli Bolognesi, & barbaglia di porco alessata con essi canuoli. numero 10 *piatti* 10

Mezzi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra. nu. 10 *piatti* 10

Tordi, & lodole, cauati gl'interiori, arrostite allo spedo, coperti di bronegro, seruiti con amandole confette, & zuccaro, & cannella sopra. num. 150 *piatti* 10

Pasticci di quarti di capretto dinanzi di due per pasticcio. numero 10 *piatti* 10

Piedi di vitella alessati, & poi fritti, seruiti con mostarda amabile sopra. nu. 20 *piatti* 10

Pottaggio di ponta di petto di vitella, con cipollette battutte, & altre materie. lib. 30 *piatti* 10

Pasticci di polpa di rufalotto battuta all'Ongaresca, di cinque libre per pasticcio. nu. 10 *piatti* 10

Gineſtrata per mineſtrata, seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 47

Gelo con mezze teste di capretto alessate sotto. piatti 17

piatti 104

Quatto, & vltimo seruitio di cocina.

Agnelletti di latte intieri pelati, ripieni arrostiti allo spedo. numero 10 *piatti* 10

Pasticci di lomboli di seccaticcia di sei libre per pasticcio. numero 10 *piatti* 10

Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senz'osso sopra. lib. 60 *piatti* 10

Polpettoni d'vna libra e mezza di carne magra di rufalotto stufati. nu. 40 *piatti* 10

Pasticci di capponi grossi d'vno per pasticcio. nu. 10 *piatti* 10

Anatre grosse arrostite allo spedo, seruite con pedoni di carciofani cotti sopra. nu. 10 *piatti* 10

Vua fresca dell'anno passato. lib. 30 *piatti* 10

Torte di fagioli. nu. 10 *piatti* 10

Zigotti di caprio arrostiti allo spedo, seruiti con cipolle soffritte sopra. nu. 10 *piatti* 10

Schiena di cignale in brodo lardiero. lib. 50 *piatti* 10

Gelo di grugni, & orecchi di porco. piatti 17

piatti 117

Terzo seruitio di credenza.

Pigliſi le medesime viuande, & condite, & confettioni che si pigliano nel pranzo.

PRANZO NELL'ANTESCRITTO mese in giorno magro d'vn storione solo, il quale potrà seruire d'ogni mese in Roma, & in altri luoghi, doue se ne troua quasi sempre, con due seruitii di Credenza, & due di Cocina, seruito à cinque piatti, con cinque Scalchi, & cinque Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Pigliſi le viuande della Credenza, secondo i mesi così nel principio, come nell'vltimo, il simile facciasi in la cena.

Primo seruitio di cocina.

Brisauoli di storione stati in adobbo, arrostiti su la graticola spolueriZzati di fiori di finocchio, pepe, & sale. lib. 30 *piatti* 5

Pasticci

Pasticci sfogliati di pancia di storione battuta, di quattro libre per pasticcio mescolata con vua spina, menta maiorana, & vua passa. num. 5 piatti 5

Crostate di latte, & fegato di storione. nu. 5 piatti 5

Frittata d'oua di storione. numer. 5 piatti 5

Tomaselle di polpe di storione, di quattro oncie l'vna. nu. 75 piatti 5

Minestra di piselli con pancia di storione. lib. 20 piatti 5

Potaggio di latte di storione con herbicine. piatti 8

Pezzi di storione di cinque libre l'vno cotti in vino, con pepe, & cannella, coperti di mostarda amabile. nu. 5 piatti 5

piatti 43

Secondo seruitio di cocina.

Pezzi di sei libre l'vno di storione cotti con acqua, & sale, seruiti con petrosemolo sopra. nu. 5 piatti 5

Sapor bianco d'amandole. piatti 8

Pasticcetti sfogliati pieni di latte di storione d'vna libra per pasticcio. nu. 25 piatti 5

Fegato, & latte di storione fritto, seruito con limoncelli tagliati sopra. lib. 15 piatti 5

Brisauoli di storione stati in adobbo sottestati, seruiti con petrosemolo soffritto, sale, & melangole tagliate sopra. lib. 30 piatti 5

Minestra di storione battuto con herbuccie. lib. 15 piatti 8

Pasticci di storione, di sei libre con prugne secche dentro. nu. 5 piatti 5

Coda di storione scorticata, tagliata in ruotoli, arrostita allo spedo, seruita con sugo di limoncelli, pepe, & sale sopra. lib. 20 piatti 5

Torte di polpe di storione. nu. 5 piatti 5

piatti 51

CENA COL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di cocina.

Testa di storione cotta in bianco, seruita con petrosemolo sopra. numero 1 piatti 5

Sapor bianco in piatti. piatti 8

Pezzi di storione sottestati con prugne, & visciole secche. lib. 20 piatti 5

Polpette di storione, di quattro oncie l'vna arrostite allo spedo, seruite con vua passa cotta in vino, & zuccaro sopra. nu. 75 piatti 5

Pezzi di storione grossi quanto l'oua, tramezati con foglie di lauro, arrostiti allo spedo, con la crostata come l'anguille, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 25 piatti 5

Budelle di storione, cotte à modo di trippe, con herbicine, seruite con pepe, & cannella sopra. piatti 8

Brisauoli di storione sottestati. lib. 30 piatti 5

Panza di storione misaltata, & poi alessata con acqua semplice, seruita con petrosemolo sopra. lib. 20 piatti 5

Agliata d'amandole per sapore. piatti 8

Pezzi di storione in potaggio alla Tedesca. lib. 20 piatti 5

piatti 51

Secondo seruitio di cocina.

Pasticci di pancia di storione, di quattro libre per pasticcio, con pezzi di cascio, menta, & maiorana, & vua passa dentro. nu. 5 piatti 5

Schiena di storione scorticata, & tagliata sottile, come le tagliatelle, fritta nell'olio, seruita con petrosemolo, sugo di melangole, & pepe sopra. lib. 20 piatti 5

Brisauoli di storione fritti, coperti di salsa verde. lib.20 piatti 5
Pasticci di polpettoni di storione di quattro libre di storione per pasticcio. nu.5 piatti 5
Frittelle d'ona di storione, seruite con zuccaro sopra. nu.75 piatti 5
Ona di storione alessate, tagliate in pezzuoli, fatte per minestra con herbucce piatti 8
Cauiale fatto d'ona di storione, seruite le fette di pane con sugo di melangole, & pepe sopra. lib.50 piatti 5
Torte d'ona di storione. numero 5 piatti 5

piatti 43

QVADRAGESIMA.

PRANZO ALLI VIII. DI Quadragesima con due seruitij di Credenza, & due di Cocina, seruito a tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Pisani con maluagia in bichieri. nu.15 piatti 3
Mostaccioli Napoletani. numero 15 piatti 3
Insalate di cipollette, & latughetta. piatti 3
Insalate di mescolanza, & fiori di borragine. piatti 3
Insalate di capparetti, vua passa, & zuccaro. lib.3 piatti 3
Tarantello acconcio. lib.5 piatti 3
Alici acconcie con olio, aceto, & origano sopra. nu.60 piatti 3
Bottarghe acconcie. lib.4 piatti 3
Pesce salmone salato acconcio. lib. 6 piatti 3
Arringhe cotte su la graticola acconcie. nu.15 piatti 3
Vua fresca dell'anno passato conseruata. lib.9 piatti 3

piatti 33

Primo seruitio di cocina.

Broccoli alessati, con acqua, & sale, seruiti caldi con olio, sugo di melangole, & pepe sopra. piatti 5
Fritelle di cime di saluia, & rosmarino. nu.75 piatti 3
Crostate di tarantello dissalato, & vua passa. nu.3 piatti 3
Fritelle di mele ruggini. numero 60 piatti 3
Triglie cotte su la graticola, seruite con suo sapore sopra. lib.12 piatti 3
Cefali grossi ripieni cotti su la graticola, seruiti con suo sapor sopra, & vua passa cotta. lib.14 piatti 3
Tinche rinerse ripiene cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib.11 piatti 3
Laccie di Teuere alessate in bianco, seruite con petrosemolo sopra. lib. 15 piatti 3
Pezzi di lucci grossi in potaggio. lib.12 piatti 3
Calamaretti ripieni in brodetto alla Veneziana. lib.12 piatti 3

piatti 32

Secondo seruitio di cocina.

Calamaretti fritti, seruiti con limoncelli tagliati sopra. lib.12 piatti 3
Pasticci di tartarughe di terra di tre per pasticcio. nu. 3 piatti 3
Oliue di Cicilia. nu. 100 piatti 3
Ceriole, cioè anguillette di Teuere fritte, seruite con melangole tagliate sopra. lib.9 piatti 3

Ara-

Arane fritte coperte d'agrestata. nu. 120 *piatti* 3
Spinacci soffritti acconci con vua passa, aceto, & mosto cotto. piatti 5
Minestra di riso cotto con latte d'amandole, seruita con Zuccaro, & cannella sopra. piatti 5
Maccharelli fritti, & poi marinati, seruiti con sua marinatura sopra. lib. 12 *piatti* 3
Torte di spinaci. nu. 3 *piatti* 3
Suppe di Telline. piatti 5
Vn lauoriero di pasta voto. piatti 3
piatti 39

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pepe. nu. 15 *piatti* 3
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 6 *piatti* 3
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 15 *piatti* 3
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 4 *piatti* 3
Ficchi secchi di barila. lib. 6 *piatti* 3
Pere, & mele di più sorte. nu. 60 *piatti* 3
Cialdoni fatti di mollica di pane, & zuccaro. nu. 200 *piatti* 3
Ciambellette senz' oua. nu. 150 *piatti* 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo. lib. 2 *piatti* 3
Stecchi profumati. nu. 15 *piatti* 3
Condite, & confettioni. piatti 3 *per sorte*
Mazzetti di varij fiori. nu. 15 *piatti* 4
piatti 36

PRANZO ALLI XVIII. DI Quadragesima con due seruitij di Credenza, & due di Cocina, seruito a quattro piatti, con quattro Scalchi, & quattro Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Condite in zuccaro asciutte di più sorte à beneplacito. lib. 8 *piatti* 4 *per sorte*
Biscotti Pisani, & Romaneschi con maluagia in bicchieri. numero 23 *piatti* 4
Mostaccioli Napoletani, & Romaneschi. nu. 23 *piatti* 4
Pignoccati freschi. numero 23 *piatti* 4
Calicioni di marzapane freschi. nu. 23 *piatti* 4
Morselletti di marzapane in diuerse foggie. nu. 23 *piatti* 4
Piselletti teneri alessati con la scorza, seruiti con aceto, & pepe. piatti 4
Insalate di sparagi. piatti 4
Insalate di fiori di borragine. piatti 4
Insalate di capparetti, vua passa Zuccaro, & aceto rosato. lib. 6 *piatti* 4
Insalate di lattughetta. piatti 4
Carpioni accarpionati, seruiti freddi con aceto rosato, e Zuccaro sopra. lib. 16 *piatti* 4
Alici, & Tarantello acconcie in piatti. lib. 6 *piatti* 4
Cauiale in piatti, con sugo di melangole, & pepe sopra. lib. 4 *piatti* 4
Bottarghe acconcie. lib. 3 *piatti* 4
Arringhe acconcie. nu. 23 *piatti* 4
Pasticci di Trutte, di sei libre l'vno, seruiti freddi. nu. 5 *piatti* 4
Fiadoncelli pieni di pignoli, vua passa, & Zuccaro. nu. 35 *piatti* 4
piatti 72

Que-

Queste sopradette viuande, sendoui le condite, si potranno seruire in due seruitij.

Primo seruitio di cocina.

Teste d'ombrina, & di storione, alessate in bianco, seruite con petrosemolo, & viole sopra. nu. 4 piatti 4
Mostarda amabile per sapore in piatti. piatti 8
Bianco magnare fatto con polpe di pesce cappone. piatti 8
Laccie di Teuere, ò d'altro fiume, cotte in bianco, seruite con petrosemolo sopra. lib. 16 piatti 4
Crostati di latte, & fegato d'ombrina, ò d'altro pesce. nu. 4 piatti 4
Frittelle di pestinache. num. 69 piatti 4
Triglie cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 16 piatti 4
Lampredozze di Teuere cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 10 piatti 4
Suppe di prugnoli, di due libre per piatto. piatti 8
Laccie Pasticci di lamprede grosse, di quattro libre per pasticcio. numer. 4 piatti 4
Fritelle di fichi secchi, & mele. nu. 92 piatti 4
Gelo di dentali, e orate grosse alla Schiauona. piatti 9
piatti 68

Secondo seruitio di cocina.

Fraolini fritti, seruiti con limoncelli tagliati sopra. lib. 16 piatti 4
Suppe di piselli vecchi alla Francese. piatti 8
Granchi teneri fritti, seruiti con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. nu. 69 piatti 4
Ginestrata per minestra, seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 8
Trutte di due libre l'vna, fritte, seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 8 piatti 4
Corui, & spigole fritte, seruiti con melangole tagliate sopra. lib. 16 piatti 6 per sorte
Calamaretti fritti, seruiti con limoncelli tagliati sopra. lib. 16 piatti 4
Sarde fritte, seruite con sale sopra. lib. 16 piatti 4
Olive di Tortona. numero 138 piatti 4
Vua fresca conseruata. lib. 12 piatti 4
Fritelle di marzapane. numer. 250 piatti 4
Ritortole piene d'vua passa, dattoli, & cibibbo, piccole. numero 12 piatti 4
Gelo con code di gambari sotto. piatti 4
Spinacci fritti alla Fiorentina. piatti 8
Carpioni freschi accarpionati, seruiti caldi, con limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra. lib. 16 piatti 4
Torte d'anguille, & spinaci. num. 4 piatti 4
piatti 84

Secondo seruitio di credenza di robbe di Cocina.

Gambari cotti in vino, & spetierie, seruiti con aceto, & pepe. numer. 138 piatti 4
Pasticcetti d'ostreghe di sei per pasticcio. nu. 23 piatti 4
Granchi cotti alle bracie. numero 92 piatti 4
Suppe di telline cauate. piatti 8
Gongole cotte su la pala. numer. 2000 piatti 4
Carciofani, cotti, seruiti con aceto, & pepe. nu. 23 piatti 4

Car-

Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. *nu.* 23 *piatti* 4
Amandorle fresche spaccate. *nu.* 250 *piatti* 4
Fichi secchi. *lib.* 8 *piatti* 4
Pistacchi freschi mondi. *lib.* 6 *piatti* 4
Pignoccati freschi mondi. *lib.* 6 *piatti* 5

piatti 72

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette, & si seruirà robbe di credenza.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. *lib.* 3 *piatti* 4
Stecchi profumati. *numero* 32 *piatti* 4
Conditi, & sciropate di più sorte à beneplacito. *lib.* 8 *piatti* 4 *per sorte.*
Confettioni bianche di più sorte in scatole di tre libre l'vna. *num.* 4 *piatti* 4 *per sorte.*
Mazzi di fiori profumati. *num.* 23 *piatti* 4

piatti 72

PRANZO ALLI XXX. DI

Quadragesima con quattro seruitij di cocina, & tre di credenza, seruito à noue piatti con noue Scalchi, & noue Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

COndite in zuccaro asciutte di più sorte à beneplacito. *lib.* 10 *piatti* 9
Mostaccioli Napoletani, & Romaneschi. *nu.* 47 *piatti* 9
Biscotti Pisani, con maluagia in bicchieri. *nu.* 47 *piatti* 9
Morselletti di marzapane. *numero* 47 *piatti* 9
Calicioni, cioè spoletti di marzapane. *nu.* 47 *piatti* 9
Insalate di fiori di cedro. *piatti* 9
Insalate di capparetti, vna passa, aceto rosato, & zuccaro. *piatti* 9
Insalate di lattughetta, & cipollette fresche. *piatti* 9
Insalate di fiori di borragine. *piatti* 9
Tarantello acconcio. *lib.* 11 *piatti* 9
Bottarghe acconcie. *lib.* 9 *piatti* 9
Cauiale in piatti, con sugo di melangole sopra. *lib.* 12 *piatti* 9
Alici acconcie con olio, aceto, & origano sopra. *nu.* 150 *piatti* 9
Pesce salmone salato acconcio. *lib.* 15 *piatti* 9
Arringhe acconcie. *numero* 47 *piatti* 6
Schinale acconcio. *lib.* 9 *piatti* 9
Fuccacine fatte con latte di pignoli, olio d'amandole dolce, & acqua rosa. *nu.* 47 *piatti* 9
Carpioni accarpionati, seruiti freddi con aceto rosato, e zuccaro sopra. *lib.* 36 *piatti* 9
Pasticci di Trutte, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. *numero* 9 *piatti* 9
Melangole di mezzo sapore monde con zuccaro sopra. *numero* 47 *piatti* 9
Fiadoncelli pieni di pignoli, vua passa, & zuccaro. *nu.* 47 *piatti* 9

piatti 189

Primo seruitio di cocina.

Crostate di latte, e fegato di spigole, e pignoli ammogliati. *numero* 9 *piatti* 9
Lamprede grosse arrostite allo spedo con sua crostata. *lib.* 27 *piatti* 9
Fritelle di rosmarino con cime di salnia. *nu.* 189 *piatti* 9
Tomaselle fatte di sarde battute, sottestate, seruite con sugo di melangole, zuc-

Zuccaro, & cannella sopra. num. 49 piatti 9
Pezzi di tonno cotti su la graticola, seruiti con suo sapor sopra. lib. 36 piatti 9
Triglie cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 36 piatti 9
Sfoglie grosse, cotte su la graticola, seruite con vua passa stufata sopra. lib. 45 piatti 9
Vua fresca dell'anno passato conseruata. lib. 17 piatti 9
Laccie cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 36 piatti 9
Gelo di lucci con tarantello cotto, & dissalato sotto. piatti 16
Frauolini marinati, seruiti con sua marinatura sopra. lib. 36 piatti 9
Cefali stati in aceto, & poi soffritti, seruiti con Zuccaro, & cannella sopra, & vua passa cotta in vino, e zuccaro. lib. 36 piatti 9
Pasticcetti di prugnoli di dieci oncie per pasticcio. nu. 47 piatti 9
piatti 124

Secondo seruitio di cocina.

Laccie di fiume cotte con acqua, & sale, seruite con maiorana sopra. lib. 45 piatti 9
Spigole di quattro libre l'vna in potaggio. nu. 9 piatti 9
Teste di storione, & d'ombrina cotte in bianco, seruite con viole rosse, & gialle sopra. nu. 9 piatti 9
Salsa verde per sapore. piatti 16
Pasticci di trutte di cinque libre per pasticcio, seruiti caldi. numero 9 piatti 9
Torte d'amido seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. numero 9 piatti 9
Potaggio di pezzi di storione. lib. 36 piatti 9
Bianco magnare fatto con polpe di luccio, seruito con Zuccaro sopra. piatti 16
Gelo di pesce in bocconi di colore d'ambra. piatti 19
Calamari in potaggio, con cibibbo senz'anime dentro. lib. 36 piatti 9
Sgombri marinati, seruiti con sua marinatura sopra. lib. 36 piatti 9
Pezzi ai luccio in potaggio alla Tedescha. lib. 45 piatti 9
piatti 129

Terzo seruitio di cocina.

Carpioni freschi, fritti, seruiti caldi con limoncelli tagliati sopra. lib. 45 piatti 9
Linguattole fritte, seruite con melangole tagliate sopra. lib. 45 piatti 9
Spinaci soffritti, acconci con vua passa, aceto, & mosto cotto. piatti 16
Ginestrata per minestra, seruita con Zuccaro, & cannella sopra. piatti 16
Granchi teneri fritti, seruiti con sale, & Zuccaro sopra. numer. 141 piatti 9
Squille fritte, seruite con zuccaro sopra. lib. 27 piatti 9
Calamaretti di latte fritti, seruiti con limoncelli tagliati sopra. lib. 27 piatti 9
Triglie fritte, seruite con limoncelli tagliati sopra. lib. 39 piatti 9
Fiadoncelli pieni di polpa d'anguille, menta, & vua passa. numero 47 piatti 9
Torte di sarde senza spine. numer. 9 piatti 9
Pasticci di lamprede grosse con sua salsa dentro, di tre libre per pasticcio. nu. 9 piatti 9
Anguille rouerse cotte in vino coperte di ciuiero, seruite con pignoli confetti sopra. lib. 36 piatti 9
piatti 122

Quar-

Quarto seruitio di cocina.

Lucci grossi ripieni cotti allo spedo, seruiti con oliue senza osso, & suo sapor sopra. lib. 36 piatti 9
Cefali grossi cotti su la graticola, seruiti con suo sapore, & vua passa cotta sopra. lib. 45 piatti 9
Spigole grosse ripiene cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 36 piatti 9
Suppe di prugne secche. piatti 16
Pasticci di tonno, di cinque libre per pasticcio. nu. 9 piatti 9
Tinche riuerse ripiene cotte su la graticola, seruite con cibibbo sopra. lib. 45 piatti 9
Minestra di ceci infranti. piatti 16
Oliue Candiotte. nu. 260 piatti 9
Torte di pesce ignudo, & tarantello. nu. 9 piatti 9
Code di locuste alessate tagliate per mezzo, & poi fritte coperte di salsa verde. nu. 9 piatti 9
Gelo di lucci, & tinche di più colori in bicchieri di vetro. piatti 16
piatti 120

Secondo seruitio di credenza di robbe di cocina.

Torte di dattoli, & cibibbo, seruite con zuccaro, & cannella sopra. num. 9 piatti 9
Suppe di telline cauate di cinque cento per piatto. piatti 9
Suppe di gongole cauate mescolate con cipollette soffritte, di 300. gongole per piatto. piatti 9
Pasticci d'ostreghe cauate, trouandosene, di diciotto per pasticcio. numero 9 piatti 9
Ostreghe bollite, & poi cauate, seruite con suo sapor sopra. num. 141 piatti 9
Granchi di valle, ò di mare cotti alle bracie. nu. 200 piatti 9
Astisi cioè gambari lioni marittimi, cotti in vino acconci. nu. 5 piatti 9
Gambari nostrali con l'oua, cotti in vino, & spetierie, seruiti con aceto, & pepe. nu. 188 piatti 9
Pasticci di pere, di vndici pere per pasticcio. nu. 9 piatti 9
Pasticci di pedoni di carciofani di 12. per pasticcio. nu. 9 piatti 9
Paste piene, & vote in diuerse foggie. piatti 9
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 18 piatti 9
Pere carauelle cotte al calore del fuoco, seruite con tresca sopra. numer. 32 piatti 9
piatti 117

Terzo seruitio di credenza.

Cardi, seruiti con sale, & pepe. nu. 15 piatti 9
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 47 piatti 9
Mandorline fresche spaccate. nu. 250 piatti 9
Scasi teneri, seruiti con pepe, & sale, trouandosene. nu. 180 piatti 9
Pere Riccarde, & Fiorentine. num. 94 piatti 9
Mele rose, & mele appie. numer. 94 piatti 9
Marroni cotti alle bracie seruiti con sale, zuccaro, & pepe. numero 188 piatti 9

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide cucchiari, & forcine.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib. 5 piatti 9
Cialdoncini. nu. 500 piatti 9
Ciambellette senz'oua. numero 260 piatti 9

Stecchi in piatti con acqua rosa. lib. 47 *piatti* 9
Conditi, & confettioni di più sorte à beneplacito. lib. 18 *piatti* 9 *per sorte*
Mazzetti di fiori profumati. nu. 47 *piatti* 9

piatti 117

PRANZO FATTO IN TRASTEuere dall'Illustris. & Reuerendis. Cardinale Lorenzo Campeggio Bolognese alla Cesarea Maestà di Carlo V. Imperatore, quando sua Cesarea Maestà entrò in Roma del Mese d'Aprile 1536. in giorno Quadragesimale; prima fù posta la tauola con quattro touaglie profumate, & lauorate à diuerse foggie, con dodici salniette con cinque seruitij di Credenza, & sette di Cocina, seruito à tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti, eccettuando il piatto di sua Cesarea Maestà.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Pisani, & Romaneschi, con maluagia in tazzette d'oro. nu. 12 *piatti* 12
Morselletti di marzapane lauorati in diuersi modi. nu. 12 *piatti* 3
Pezzi di marzapane indorati. nu. 12 *piatti* 3
Mostaccioli Napoletani. numero 12 *piatti* 3
Calicioni di marzapane freschi alla Venetiana. nu. 12 *piatti* 3
Pignoccati freschi. numero 12 *piatti* 3
Melangole di mezzo sapore monde, servite con zuccaro sopra. numero 24 *piatti* 3
Fucaccine fatte con olio d'amandole dolci, zuccaro, & latte di pignoli. nu. 12 *piatti* 3
Zepolle alla Romanesca, cioè frittelle di ceci, rossi, zuccaro, cibibbo, vua passa, & dattoli. nu. 48 *piatti* 3

piatti 36

Primo seruitio di cocina, arrosto sottile.

Lamprede grosse, arrostite allo spedo con sua crostata. lib. 12 *piatti* 3
Pezzi di storione scorticati, arrostiti allo spedo, coperti di bronegro, seruiti con pignoli confetti sopra. lib. 15 *piatti* 3
Laccie cotte su la graticola, seruite con cibibbo senz'anime cotto in vino, & zuccaro. lib. 18 *piatti* 3
Lampredozze di Tenere sottestate, seruite con suo sapor sopra. nu. 40 *piatti* 3
Carpioni accarpionati, seruiti freddi, con aceto rosato, & Zuccaro sopra. lib. 15 *piatti* 3
Trutte marinate, seruite con sua marinatura, & Zuccaro sopra. lib. 15 *piatti* 3
Suppe di prugnoli d'vna libra per piatto. piatti 12
Pasticci di lamprede grosse, con suo sapor dentro, di quattro libre per pasticcio. nu. 3 *piatti* 3
Crostate di latte, & fegato d'ombrina. nu. 3 *piatti* 3
Oliue Candiotte. numero 72 *piatti* 3
Vua fresca conseruata. lib. 12 *piatti* 3
Polpe di pesce battute in forma di pollastri. nu. 12 *piatti* 3
Frittelle di marzapane piccoline. nu. 250 *piatti* 3
Gelatina di pesce in forma di mezzo rilieuo. piatti 12

piatti 60

Se-

Secondo seruitio di cocina, potaggiera.

Pezzi di storione in potaggio con prugne, & visciole secche. lib. 15 piatti 3
Forcelletti di dattoli in potaggio. lib. 20 piatti 3
Calamaretti in potaggio con cibibbo senz'anime. lib. 9 piatti 3
Lamprede grosse sottestate con suo sapor tagliate in pezzi. lib. 9 piatti 3
Rombi in potaggio alla Venetiana. lib. 12 piatti 3
Torte d'amido con sugo di mel'appie. nu. 3 piatti 3
Polpe di pesce battute, fatte in forma di pesce. nu. 12 piatti 3
Pasticci di laccie di sei libre per pasticcio, seruiti caldi. nu. 3 piatti 3
Trutte cotte in vino, & spetierie, seruite calde con viole sopra. lib. 20 piatti 3
Torte marzapanate, seruite con pignuoli confetti sopra. nu. 3 piatti 3
Frittelle di pasta reale in piu forme. piatti 3
Crostate di sarde senza spina, & tarantello, & pignuoli mondi. nu. 3 piatti 3
Casse di pasticci di pasta reale fritte, & poi piene di riso Turchesco. num. 12 piatti 3
Gelatina di pesce in bocconi di color d'oro. piatti 4
Pezzi di luzzo grosso in potaggio alla Tedesca. lib. 18 piatti 3

piatti 46

Terzo seruitio di cocina, alesso.

Teste di storione alessate in bianco, seruite con viole paonazze, & gialle sopra. nu. 3 piatti 3
Pezzi di storione alessati in bianco, seruiti con petrosemolo sopra. lib. 20 piatti 3
Lucci grossi alessati in bianco, spogliati della pelle, coperti di miraus, seruiti con pignoli confetti sopra. lib. 18 piatti 3
Trutte cotte in vino, & spetierie, seruite con pimpinella sopra. lib. 18 piatti 3
Pasticci di lamprede grosse di tre libre per pasticcio con sua salsa dentro. nu. 3 piatti 3
Pasticci di panza di storione, di quattro libre per pasticcio con salsa dentro. nu. 3 piatti 3
Pastatelle fatte con latte di pignoli, & d'amandole, & Zuccaro. nu. 12 piatti 3
Corone Imperiali piene d'amido. nu. 3 piatti 3
Torte di piselli fatte con mostaccioli Napoletani. nu. 3 piatti 3
Bianco magnare fatto con polpe di lucci, seruito con zuccaro fino sopra. piatti 6
Paste ripiene fatte con armi di sua Cesarea Maestà. nu. 3 piatti 3
Testo di gielo bianco indorato. nu. 12 piatti 12

piatti 48

Secondo seruitio di credenza.

Cardi mondi, seruiti con pepe, & sale nu. 6 piatti 3
Mandorle fresche spaccate. num. 140 piatti 3
Noci state in mollo monde. num. 60 piatti 3
Pere papali. nu. 24 piatti 3
Ciambellette. nu. 72 piatti 3
Dattoli stufati. nu. 72 piatti 3
Pere stufate in zuccaro. nu. 24 piatti 3
Pasticcetti di pere, di quattro pere per pasticcio. nu. 12 piatti 3
Cotogne cotte in vino, zuccaro, & cannella,

nella, ſeruite intiere con treſca cioè folignata ſopra. nu. 12 piatti 3
Torte di prugne, & viſciole ſecche. nu. 3 piatti 3
Viſciole ſecche, ſtufate in vino, & zuccaro. lib. 6 piatti 3
Diuerſe paſte vote. piatti 3 per ſorte.
Gelo in quadretti con tarantello diſſalato piatti 3
Ricotte d'amandole fritte. piatti 6
Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib. 3 piatti 3

piatti 45

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide, con coltelli, & forcine, & cacchiatelle, ciambelle groſſe ſopra le ſaluiette.

Primo ſeruitio di credenza.

Tarantello acconcio con oliue, aceto, & origano. lib. 6 piatti 12
Alici acconcie con olio, aceto, & origano ſopra. nu. 60 piatti 12
Cauiale in piatti, ſeruito con ſugo di melangole ſopra. lib. 8 piatti 12
Carpioni accarpionati, ſeruiti freddi con aceto roſato, & zuccaro ſopra. lib. 24 piatti 12
Schiena, & latte d'aringhe acconcie. nu. 12 piatti 12
Fiori di borragine in inſalata. num. 12 piatti 12
Fiori di borragine in inſalata. piatti 12
Capperini, & vua paſſa in inſalata. lib. 6 piatti 12
Fiori di roſmarino in inſalata. piatti 12
Sparagi in inſalata. piatti 12
Lattughetta inſalata. piatti 12

piatti 132

Primo ſeruitio di cocina.

Triglie arroſtite ſu la graticola, coperte di ſuo ſapore. lib. 12 piatti 3
Linguatole groſſe ſu la graticola coperte di ſuo ſapore, & grani di mele granate ſopra. lib. 12 piatti 3
Pezzi di tonno ſu la graticola, ſeruiti con vua paſſa cotta, & ſuo ſapor ſopra. lib. 15 piatti 3
Spigole groſſe ripiene cotte ſu la graticola, ſeruite con ſugo di melangole ſopra. lib. 18 piatti 3
Cefali groſſi cotti ſu la graticola, ſeruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro ſopra. lib. 18 piatti 3
Vua freſca conſeruata. lib. 9 piatti 3
Pezzi d'ombrina ſotteſtati aſciutti, ſeruiti con olive ſpaccate ſopra. lib. 15 piatti 3
Sapor roſſo in piatti. piatti 6
Polpe d'anguille, & triglie battute, formate à modo di teſte di capretto. nu. 12 piatti 3
Teſte groſſe di peſce ſalmone diſſalate cotte in vino, ſeruite con petroſemolo ſopra. nu. 3 piatti 3
Paſticci di corni di ſei libre per paſticcio ſeruiti caldi. nu. 3 piatti 3
Paſticci di tartarughe di terra di tre per paſticcio. nu. 3 piatti 3
Torte di tarantello diſſalato, vua paſſa, & cibibbo. nu. 3 piatti 3
Torte di pere riccarde. numer. 3 piatti 3
Gelatina Schiauona. piatti 6

piatti 51

Secondo ſeruitio di cocina, potaggiera.

Pezzi d'ombrina in potaggio di bronegro. lib. 15 piatti 3
Calamari groſſi, ripieni in potaggio con cipol-

cipollette battute alla Veneziana. lib. 15 piatti 3
Spigole in potaggio con prugne, & viscie le secche. lib. 12 piatti 3
Orate grosse alessate in acqua, & sale, coperte di salsa verde. lib. 15 piatti 3
Carpioni freschi con vua passa, & herbucie. lib. 12 piatti 3
Frauoline alessate in bianco, seruite con sapor sopra. lib. 12 piatti 3
Crostate d'interiori di tartarughe di terra. nu. 3 piatti 3
Pasticci di spigole di sei libre per pasticcio, seruiti caldi. nu. 3 piatti 3
Melangole piene di dattoli, & cibibbo stufato. nu. 24 piatti 3
Butiro d'amandole contrafatto in quadretti. piatti 3
Frittate d'ona di storione, di due libre d'ona per frittata con herbicine. nu. 3 piatti 3
Gelo di pesce in cannoncini di più colori. piatti 6

piatti 39

Terzo seruitio di cocina.

Teste d'ombrina alessate in acqua, & sale, seruite con viole sopra. numer. 3 piatti 3
Astris cioè, gambari lioni di mare cotti in vino, seruiti mondi la coda, & le zanche, quali furno indorate, & argentate. nu. 3 piatti 3
Spigole alessate, seruite con sapore bianco, & grani di mele granate sopra. lib. 12 piatti 3
Corui alessati seruiti con maiorana sopra. lib. 15 piatti 3
Merluccie alla Spagnola alessate coperte di mostarda. lib. 6 piatti 3
Spalle di castrato contrafatte, fatte di polpe di pesce, cotte su la graticola, seruite con zuccaro, & sugo di melangole sopra. nu. 3 piatti 3
Pasticci di pezzi di tonno, seruiti caldi, di sei libre per pasticcio. numer. 3 piatti 3
Pasticci di pezzi d'ombrina, di sei libre per pasticcio, seruiti caldi. numero 3 piatti 3
Torte di polpe d'anguille, & spinacci. nu. 3 piatti 3
Fritelle di pasta di marzapane fatte in arme diuerse. piatti 3
Compositione di ricotta d'amandole contrafatta formata in tartarughe, indorate, & argentate. numero 12 piatti 3
Gelo con polpe di pesce salmone salato sotto, che pareua presciutto. piatti 6

piatti 39

Quarto, & vltimo seruitio di cocina.

Frauolini fritti coperti di viole gialle. lib. 12 piatti 3
Triglie grosse fritte coperte di viole rosse. lib. 12 piatti 3
Oliue di Spagna. nu. 72 piatti 3
Vua fresca di più sorte conseruata. lib. 9 piatti 3
Lampredozze di Teuere fritte, seruite con melangole tagliate sopra. nu. 48 piatti 3
Calamaretti fritti, seruiti con limoncelli tagliati sopra. lib. 9 piatti 3
Pesce passere fritto, seruito con cappareti, & zuccaro sopra. lib. 12 piatti 3
Spigole d'vna libra l'vna fritte, seruite con grani, & sugo di mele granate sopra. lib. 12 piatti 3
Pasticcetti di prugni d'vna libra per pasticcio. nu. 12 piatti 3
Ginestrata per minestra, seruita fredda con zuccaro, & cannella sopra. piatti 12
Gelatina fatta in forme di stelle di mezzo rileuo, di colore d'oro. piatti 6
Code di locuste fritte coperte di sapore di visciole, seruite con arancetti confetti so-

ſopra. *nu. 6 piatti 3*
Spinacci ſoffritti acconci con vua paſſa aceto, & moſto cotto. *piatti 6*
Torte di cauiale. *nu. 3 piatti 3*
Broccoli acconci alla Napoletana, ſeruiti caldi, con olio, ſugo di melangole, & pepe ſopra. *piatti 12*
piatti 69

Leuata la ſeconda touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno le ſaluiette candide lauorate in diuerſe foggie.

Primo ſeruitio di credenza di robbe di cocina.

Oſtreghe cotte ſu la graticola cauate in piatti, ſeruite con ſugo di melangole, & pepe ſopra. *nu. 48 piatti 3*
Torte di prugne, & mele appie. *num. 3 piatti 3*
Torte di pere carauelle. *num. 3 piatti 3*
Paſticci di cotogne di vn cotogno per paſticcio. *nu. 12 piatti 3*
Croſtate di prugnoli. *nu. 3 piatti 3*
Gelo con peſce vino ſotto. *piatti 6*
Code, & zanche di gambari monde, ſeruite con aceto, & pepe. *num. 120 piatti 3*
Paſticci di pedoni di carciofani di dieci per paſticcio. *nu. 3 piatti 3*
Suppe di telline cauate di 500. per piatto. *piatti 3*
Peſce patelle cauate, & poi ſotteſtate ſeruite con ſugo di melangole, & pepe. *nu. 300 piatti 3*
Paſticci pieni d'vccelli viui. *num. 3 piatti 3*
Vermiccelli di butiro contrafatto. *piatti 3*
Starne diuerſe di marzapane. *num. 6 piatti 3*
Cialdoni di più ſorte. *numero 900 piatti 3*
Ciambellette di più ſorte. *numero 500 piatti 3*
Tartufoli crudi, ſeruiti con ſale, & pepe. *lib. 6 piatti 3*
Tartufali ſtufati con olio, ſugo di melangole, & pepe. *numero 12 piatti 3*
Carciofani cotti, ſeruiti con aceto, ſale, & pepe. *nu. 12 piatti 3*
Cardi crudi, ſeruiti con ſale, & pepe. *nu. 6 piatti 3*
Palmette Napoletane, ſeruite con ſale, & pepe. *nu. 6 piatti 3*
Piſtacchi mondi. *lib. 6 piatti 3*
piatti 69

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette con forcine d'oro, & d'argento.

Terzo ſeruitio di credenza.

Finocchio dolce, verde mondo il gambo. *lib. 3 piatti 3*
Stecchi profumati in tazze d'oro. *nu. 12 piatti 3*
Mazzetti di fiori con garofali profumati. *nu. 12 piatti 3*
Cedri ſani conditi. *lib. 6 piatti 3*
Polpe di cedro condite. *lib. 6 piatti 3*
Scorze di cedro condite. *lib. 6 piatti 3*
Pere moſcarole condite. *lib. 6 piatti 3*
Pere di più ſorte condite. *lib. 6 piatti 3*
Griſomele condite. *lib. 6 piatti 3*
Perſiche condite. *lib. 6 piatti 3*
Melloni conditi. *lib. 6 piatti 3*
Cetrioli conditi. *lib. 6 piatti 3*
Coſte di lattuga condite. *lib. 6 piatti 3*
Cocuzze ſane condite. *lib. 6 piatti 3*
Lazzarole condite. *lib. 6 piatti 3*

Me-

Melangoletti conditi. lib. 6 piatti 3
Limoncelli conditi. lib. 6 piatti 3
Carciofani conditi. lib. 6 piatti 3
Scafi teneri conditi. lib. 6 piatti 3
Piseletti teneri con la scorza conditi. lib. 6 piatti 3
Mandorlette fresche condite. lib. 6 piatti 3
Nespole condite. lib. 6 piatti 3
Gengenero condito. lib. 6 piatti 3
Cerase marine condite. lib. 6 piatti 3
Radiche di finocchio condite. lib. 6 piatti 3
Radiche di cicorea condite. lib. 6 piatti 3
Radiche di carde condite. lib. 6 piatti 3

piatti 84

Leuossi le saluiette, & se ne rimesse dell'altre candide con diuersi vcelletti viui dentro con cocchiari d'oro, & d'argento.

Grani di mele granate con Zuccaro sopra in tazze d'oro. tazze 3
Confetti grossi bianchi. lib. 6 tazze 3
Coriandoli confetti lisci. lib. 6 tazze 3
Coriandoli confetti gricci. lib. 6 tazze 3
Mandorle confette. lib. 6 tazze 3
Anaci confetti. lib. 6 tazze 3
Pistacchi confetti. lib. 6 tazze 3
Pignoli confetti. lib. 6 tazze 3
Bergamini confetti. lib. 6 tazze 3
Seme di mellone confette. lib. 6 tazze 3
Arancetti confetti. lib. 6 tazze 3
Cannella confetta. lib. 6 tazze 3
Folignata confetta. lib. 6 tazze 3
Finocchio dolce confetto in pannocchie. lib. 6 tazze 3
Cotognata in scatoline. numero 12 tazze 3
Fucaccine di cotognata alla Genouese. lib. 6 tazze 3
Gelo di cotogne in scatoline. num. 12 tazze 3
Visciole in gelo in tazzette di vetro. nu. 12 tazze 3

piatti 60

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si seruì sul tapeto.

Stecchi profumati. nu. 12 tazze 3
Mazzetti di fiori lauorato il piede d'oro & argento. nu. 12 tazze 3

piatti 60

A questo pranzo furno diuerse musiche con diuersi suoni.

PRANZO IN DIE VENERIS

Sancti, senza alcuna sorte di pesce fresco, e salato, eccetuando l'insalate, con tre seruitii di credenza, & tre di cocina, seruito à quattro piatti, con quattro Scalchi, & quattro Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Confite in zuccaro asciutte di più sorte à beneplacito. lib. 8 piatti 4 per sorte
Biscotti pisani, & Romaneschi con malvagia in bicchieri. numer. 20 piatti 4
Morselletti di marzapane in diuerse foggie. nu. 20 piatti 4
Pignoccati freschi. nu. 20 piatti 4
Pezzi di marzapane freschi. num. 20 piatti 4
Tarantello acconcio con olio, aceto, & origano. lib. 4 piatti 4

Alici

Alici acconcie con olio, aceto, & origano. nu. 4 piatti 4
Insalate di lattughetta, & fiori di borragine. piatti 4
Insalate di sparagi. piatti 4
Bottarghe tagliate in fettoline. lib. 3 piatti 4
Arringhe cotte su la graticola, acconcie. nu.20 piatti 4
Insalata di mescolanza con cipollette. piatti 4
Code di locuste in piatti. num. 4 piatti 4
Moronella, & pesce salmone salato acconcio. lib. 6 piatti 4
Capparini con vua passa, zucchero, & aceto rosato. lib. 3 piatti 4
Polpe d'anguille, & di cefali salate, acconcie in insalata. lib. 6 piatti 4

piatti 64

Primo seruitio di cocina.

Suppe di Prugnoli. piatti 10
Frittelle amare. nu.80 piatti 4
Suppe di prugne secche. piatti 5
Frittelle di mele ruggini, & fichi secchi. nu.80 piatti 4
Suppe di brodo di ceci rossi con pepe, & cannella sopra. piatti 10
Fiadoncelli pieni di pignoli, vua passa, & cibibbo. nu. 20 piatti 4
Pasticci di tartarughe di tre per piatto. nu. 4 piatti 4
Lumache vecchie cauate in potaggio. nu.400 piatti 4
Rane fritte, & poi marinate, seruite con zuccaro, & cannella sopra. nu. 200 piatti 4
Fonghi di Genoua salati, & perlessati acconci in potaggio. lib. 6 piatti 4
Riso cotto con latte d'amandole, passato, accommodato in forma di bianco magnare, seruito con zuccaro sopra. piatti 10
Pasticcetti piccioli di polpe d'arane battute, di 100. per pasticcio. nu.20 piatti 4
Granchi teneri fritti, seruiti con sugo di melangole sopra. numero 60 piatti 4

piatti 81

Secondo seruitio di cocina.

Brocoli alessati con acqua, & sale, seruiti caldi, con olio, sugo di melangole, & pepe sopra. piatti 4
Frittelle picciole di pasta di marzapane. nu.400 piatti 4
Frittelle di riso fatte con pasta reale. nu. 80 piatti 4
Fonghi salati fritti, coperti di salsa verde. nu.8 piatti 4
Lumache cauate fritte, seruite con limoncelli tagliati, & petrosemolo sopra. nu. 600 piatti 4
Lucernette ripiene di telline cauate, di 300. *per lucernetta.* num. 200 piatti 4
Torte d'amido con pignoli ammogliati per dentro. nu.4 piatti 4
Minestra di ceci bianchi. piatti 20
Spinaci soffritti acconci con vua passa, aceto, & mosto cotto. piatti 4
Faua menata soffritta con cipollette. piatti 4
Interiori di tartarughe, soffritti con petrosemolo. nu. 12 piatti 4
Oliue candiotte. nu.120 piatti 4
Vua fresca conseruata. lib. 12 piatti 4
Frittelle di spinacci battuti, e vua passa inuolte in pasta. numero 80 piatti 4

piatti 72

Terzo seruitio di cocina.

Crostate di polpe d'arane, & prugnoli. nu. 4 piatti 4
Arane fritte seruite con petrosemolo soffrit-

fritto, & ſpighi d'aglio aleſſati. nu. 200 piatti 4
Lupoli, cioè bruſcandoli. piatti 4
Gambarelli di mare, cioè ſquille fritte, ſeruite con ſale ſopra. lib. 8 piatti 4
Roſoni di paſta fritti. piatti 4
Fonghi Spagnuoli ſotteſtati con ſpighi d'aglio, herbuccie, & pepe. lib. 8 piatti 4
Torte di noſetti alla Milaneſe. nu. 4 piatti 4
Minestra di lente. piatti 20
Maccaroni fatti con fiore di farina, mollica di pane, & acqua bollente, ſu la grata caſcio alleſſati coperti d'agliata. piatti 4
Groppi di paſta fritti, ſeruiti con mele purificato, & folignata ſopra. piatti 4
Cocuzze marine fritte, ſeruite con zuccaro, & cannella ſopra. piatti 4
Canoli bologneſi ripieni di noſetti aleſſati. piatti 4
Paſticcetti di prugnoli, di vna libra per paſticcio. nu. 20 piatti 4
piatti 68

Secondo ſeruitio di credenza, di robbe di cocina.

Gambarilioni di mare cotti in acqua, & vino, ſeruiti mondi con aceto, & pepe. nu. 4 piatti 4
Gambari noſtrali ſemine cotte in vino, & ſpetierie, ſeruiti con aceto, & pepe. nu. 120 piatti 4
Granchieuoli di mare cotti alle bracie. nu. 80 piatti 4
Gambaretti di mare cotti in acqua ſalſa, con foglie di lauro, finocchio ſecco, ſeruiti mondi con pepe, aceto, & zuccaro ſopra. lib. 8 piatti 4
Granchi di valle Romaneſchi cotti alle bracie. nu. 80 piatti 4
Oſtreghe, trouandoſene, cotte ſu la graticola, ſeruite con ſugo di melangole, & pepe ſopra. nu. 80 piatti 4
Paſticci d'oſtreghe di 15. per paſticcio. nu. 4 piatti 4
Ballari Anconetani cotti alle bracie. nu. 120 piatti 4
Fiorini di paſta alla Ferrareſe. piatti 4
Tartufoli ſtufati con olio, ſugo di melangole, & pepe. lib. 8 piatti 4
Pere cotte in vino, & zuccaro, ſeruiti con folignata ſopra. nu. 60 piatti 4
Carcioſani ſoffritti, ſeruiti con ſale, & pepe. nu. 20 piatti 4
piatti 48

Terzo ſeruitio di credenza.

Cardi ſeruiti con ſale, & pepe. num. 9 piatti 4
Tartufoli crudi, ſeruiti con ſale, & pepe. lib. 8 piatti 4
Carcioſani crudi, ſeruiti con ſale, & pepe. nu. 20 piatti 4
Scafetti teneri con la ſcorza. num. 100 piatti 4
Piſelli aleſſati con la ſcorza, ſeruiti con aceto, & pepe. lib. 8 piatti 4
Pignoli mondi ſtati in mollo, ſeruiti con zuccaro ſopra. lib. 4 piatti 4
Amandole ambroſine monde con l'acqua fredda. lib. 4 piatti 4
Pere, & mele di più ſorte. numero 80 piatti 4
Palmette di Regno, acconcie come i cardi. nu. 4 piatti 4
Piſtacchi mondi. lib. 4 piatti 4
Fichi ſecchi di Sabina. lib. 8 piatti 4
Mandorlette freſche ſpaccate. nu. 200 piatti 4
Giuncate di latte d'amandole ſtrufatte. piatti 7
Cialdoncini fatti a ſcartocci. num. 150 piatti 4
Ciambellette ſemplice col zuccaro. nu. 150 piatti 4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib. 4 *piatti* 4
Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 20 *piatti* 4
Conditi, & confettioni di più sorte. lib. 8 *piatti* 4 *per sorte*
Cotognate in scatoline. numer. 20 *piatti* 4
Mazzetti di fiori profumati. nu. 20 *piatti* 4

piatti 8;

COnosco, Reuerendo Sig. Don Francesco, che volendo fare gli antedetti conuiti, è necessario che la Credenza, (appresso alle touaglie, mantili, saluiette saline, coltelli, forcine, & cocchiari d'oro, e d'argento, & candellieri di più sorte, piatti, bacini, & boccali d'argento, & oro, con piatti, scotelle, & tazze di porcellana, & di maiolica, & d'altra terra, per insalate frutte, & altre robbe fredde) sia prouista delle sottoscritte robbe, cioè d'ogni sorte condite, asciutte, & sciroppate di geli, di visciole, di marasche, & di cotogne, & cotognate di più sorte, di mostaccioli Napoletani, & Romaneschi, di lauorieri di marzapane in più forme, pignoccati, pistacchea, coppete, & d'altri lauorieri di zuccaro, di biscotti Pisani, & Romaneschi & d'altra sorte, & d'ogni tempo di cialdoni, & ciambellette di dattoli, pasticci, pignoli, & d'amandole ambrosine crude, di fichi secchi di varie sorte, di confettioni bianche, d'oliue, & capparini di più sorte, di finocchio in composta, & d'altre frutte composte, & vue secche, cioè vua passa, vua Schiaua, passarina, di Corinto, cibibbo, & vue fresche conseruate, di mele granate, di cotogne, di melangole dolci, & di mezzo sapore, & forti, di cedri, di limoncelli Napoletani piccoli, & limoncelli da far fugo. Di pere caruelle, papali, d'acciole, riccarde, ruspe, Bergamotte, & Fiorentine, & d'altra sorte, di mel'appie, mele rose, mele ruggini, & d'altra sorte, di casci marzolini, & ramiggioli Fiorentini, cascio Romagnolo, Romanesco, di Riuiera, Maioricchino, & cascio caualio fresco, & secco, prouature marzoline, & d'altre sorti di casci. La Primauera, l'Estate, & l'Autunno, di giuncate, capi di latte, butiro fresco, ricotte fiorite, mozzarelle fresche, & neue di latte. Per i giorni grassi, di salami freddi, cioè falciccioni, mortatelle, presciutto, sommata lingue di boue, di bufalo, & di porco salato, di carne di vaccina misaltata, carne di manzo salata, giambudelli, ventresca, & gola di porco salata. Tutti i detti salami hanno da esser cotti, benche alle volte i salciccioni, e presciutto grasso, si seruono crudi tagliati in fette sottili, & le mortatelle, & giambudelli si seruono caldi, & freddi a beneplacito. Pasticci grossi freddi, di caprio, cignale, rufalotto, & vitella, & d'ogn'altra sorte di quadrupedi domestici, & saluatici vsati. Et il simile di pasticci grossi, freddi di pauoni nostrali, galli d'India, grue, faggiani, starne cotorne di montagna, pollanche nostrali, & d'India, di capponi, & d'altri vccellami. Et pasticci di salami freddi grossi, di presciutto di sommata, di salciccioni, di mortatelle, e di barbaglia, cioè gola di porco; Et per i giorni magri sia prouista di tarantello sopra, il pesce salmone salato arringhe affumate, & bianche, d'alici, sardoni, anguille salate, d'ogni lago, di moronella, schinale, bottarghe, & cauiale, di orate, & cefali in aceto, di carpioni accarpionati, di trutte, & cefali grossi, cioè migliaccine affumate, di corbi, trutte, spigole, & d'ogn'altro pesce, di foglia, d orate vecchie, & pezzi di storione marinati con marinatura reale, che si seruono freddi con cibbo

bibbo ſopra, paſticci groſſi freddi di peſce maritimo, come di ſtorione, tonno, ce-
fali, ſpigole, corbi, ombrine, palamide, laccie, & con altri peſci maritimi, & il ſi-
mile paſticci groſſi freddi, di trutte, carpioni, lucci groſſi, & d'anguille groſſe, di
gelatina Shiauona, & d'altri peſci accommodati in gelo. Delle frutte none ſarà
prouiſta ſecondo i tempi. Nel meſe d'Aprile, di fragole, mandorlette freſche,
carciofani, & palmette Napoletane. Del meſe di Maggio, oltre le ſopraſcritte
frutte ſi potrà ſeruire, viſciole palombine, ceraſe Romaneſche, & pere moſcaro-
le. Del meſe di Giugno ſe gli giungerà, arbiccole, prugne mirabolane, celſe,
more, & nocelle freſche. Del meſe di Luglio, giungaſi melloni bianchi, & roſſi,
fichi freſchi mondi, vue freſche, come moſcatella, & d'altra ſorte, noci freſche
ſtate in vino roſſo. Del meſe d'Agoſto, & Settembre, ſi ſeruirà le ſopraſcritte del
meſe di Luglio, giungendoli pere, & mele di più ſorte, lazzarole, marroni
arroſtiti, perſiche duraci, apertore, monde, & non monde. D'Otto-
bre per tutto Marzo, ſi ſeruirà oltre le ſopraſcritte, tartufoli
mondi, & ſorde, & di Nouembre neſpole mature.

Dall'inſalate di verzura non ne farò
mentione, perche com-
pariſcono alla
giorna-
ta.



SVMMARIO,
ET PREPARATIONE
DI MASSERITIE
di Cocina;

PER VN VIAGGIO, CHE SI VOLESSE FARE Per ogni gran Prencipe.

SI come fin quà in questi quattro Libri si sono vedute tutte le particolarità, che si richiedono à fare diuerse viuande, & imbandirle, & ancora il ritratto delle robbe di Credenza, trouo non essere manco vtile à saper le masserittie, & ordine, che si richiede tenere per viaggio appresso ogni gran Prencipe. Per tanto il Maestro Cuoco volendo hauere honore del suo officio, prima che si ponghi in viaggio, hà sempre à sciegliere la più leggiera, & ispediente masseritia, & sopra tutto hauer huomini pratichi, fidati presso di sè, come sarebbe aiutanti, sotto cuochi, garzoni pasticcieri, & fachini gioueni, & gagliardi per potere carciare, & scarciare, & ciascheduno di questi secondo le loro qualità hanno da essere prouisti di caualcature, & d'ogn'altra cosa necessaria, & gli garzoni che anderanno à piedi, non se gli habbia a lasciar mancare scarpe, & boricchi, si come si suole in ogni corte, massime nella corte di Roma Circa la masseritia (come hò detto di sopra) hauendo pigliata la più leggiera, s'haueranno apparecchiate due sportine, ò due sportoni coperti di corame tramezzate di dentro, quattro forzieri, tre para di ceste, & due para di casse cerchiate di ferro, come s'vsa; & per portare dette robbe, è di bisogno per le sportine vn cauallo grosso sopra il quale vi saranno dette sportine, e vno aiutante, il qual sempre hauerà d'andare innanzi con vn maestro Cuoco, & due altri aiutanti, & questo si fa perche esso aiutante possi eleggere vn luogo più commodo per cucinare, & accendere fuochi, & far portar legna, acqua, & preparare le tauole, ancora gli forieri siano andati innanzi, & habbiano assegnati gli alloggiamenti alli maestri Cuochi, & a gli altri: sempre è meglio, che quello aiutante, & maestro Cuoco, che saranno andati innanzi, siano auuisati, & diligenti à pigliare le loro chiaui delli alloggiamenti, perche molte volte per la moltitudine della corte si trouano spogliati, & per tal causa nascono molti dispareri; appresso à questo hà d'hauere auuertenza, che la Cocina che lui pigliera, sia ampla, & habbia, il camino proporcionato, alto, & largho di canna, & netto sopra tutto, perche essendo altramente vi si accenderebbe il fuoco facilmente, & darebbe mal'odore alla Cocina, & alle viuande medesime col fumo, & con le immondezze, che cascassero del camino; ne si potrebbe continuare se non con grande incommodo. Si che ci non sarebbe male se n'hauesse dui, & appresso essa Cocina procuri hauere vna Camera doue s'habbino da scaricare le masseritie arriuate che saranno, & sopra tutto sia diligente à procurare,

che

che l'acqua, & legne che s'hanno d'adoperare ſian'appreſſo la Cocina. Non ſarebbe male ancora, che le loro caualcature haueſſero vn luogo ſeparato dall'altre, per potere facilmente montare à cauallo, & andarſene all'altro alloggiamento; Hora fatto tutto queſto con hauere acceſo vn gran fuoco, & ogni vaſo pieno d'acqua, aprirà le ſue ſportine, cauando fuora touaglie, & manuli, & ogni ſorte di ſpetierie c'hauerà con lui, & alcune viuande fredde, le quali alle volte ſi portano in eſſe ſportine per la bocca del Prencipe. Appreſſo à queſto nelle medeſime ſportine ci vuole eſſer filo, ago, ſpago, carta, fiaſchetti di ſtagno pieni d'agreſto, aceto, & ſapa, cocchiari d'argento per mineſtrare, coltelli, & forcine netti, per porre ſu la tauola, ſacco di lana per paſſare gelatina, & ancorà alcuni ſacchetti di canouaccio, doue ci ſia dentro farro, riſo, amandole, vue paſſe di diuerſe ſorti, & pignoli, piſtacchi, ſeme di mellone. Et tutte queſte robbe che ſi portano in eſſe ſportine ſi fà, acciò non s'habbia ad aſpettare nella diſpenſa, nella ſpetieria, & che il Prencipe ſia più ſpeditamente ſeruito. Queſto è neceſſario, giunta che ſarà la diſpenſa, & ſpetieria, rinouare tutte le robbe che mancaranno. Non ſarebbe male hauere due bottiglie piatte ſtagnate dentro, & fuori per portare ad vn biſogno brodo di polli conſumati, & non conſumati, ouero latte d'amandole. Appreſſo queſto non mancarà portare catennacci di ferro con ſerature, & chiaue per poterle ſubito ponere alle porte delli alloggiamenti, doue hanno da ſtare le robbe reſeruate. All'arcione del cauallo delli aiutanti, & ſotto Cuochi, haueranno ſempre la cortellieria fornita, & in groppa d'eſſo cauallo vn paro di bolze di corame per poterſene preualere ad ogni biſogno, & nelle ſportine ci ſarà ferriera con chiodi, martelli, & tanaglie, per potere in vn ſubito conficcare li chiodi nel muro per le maſſeritie. Nelli quattro forcieri, che ſaranno portati da due muli vi hà da eſſere dentro per commodità di tutta la Cocina, & per ſtare netti, & puliti, touaglie, zinnali, ſtamegne, canouacci, lenzuola, camiſcie, & altri panni da poterſi mutare, & ſtare delicati. Nelle tre para di ceſte vi ſi metteranno ſempre le maſſeritie più groſſe, come ſarà.

Mortari di pietra.
Caldari grandi, & mezani con li loro coperchi.
Padelle da torte grande e mezane.
Conſerue, & nauelle di più ſorte, con le loro anime, & coperchi.
Baſtardelle grande, & piccole con i loro coperchi.
Cazzuole con il manico di ferro forato.
Conche grande per lauorare maſſeritie, & carne.
Baſtardelle grandi, cioè catine ſtagnate per far bianco magnare.
Padelloni piccoli, e grandi col manico longo di ferro.
Bolſonetti per fare oue ſparſe.
Cuogome grande, & piccole.
Criuelli di rame per il peſce.
Criuelli recolti, cioè foratori di più ſorte.
Padelle ad occhio di boue, per fare frittellate.
Giottole di tenere ſotto l'arroſto, cioè leccarde.
Cocchiar grande col manico di ferro per pigliar brodo
Pignatte di rame con li loro coperchi.
Bottiglie da olio grande, & piccole.
Formi di rame grandi, & piccoli.
Et tutte queſte maſſeritie di rame hanno da eſſere incaſſate da per ſe, ſeparate da ferro.

Il ferro che s'hauerà da incaſſare ſarà queſto.

Tripiedi di calaare grandi, & piccoli.
Triangoli per le tortiere.

Ca-

Catene piccole, & grandi per attaccare ad vn bisogno al camino.
Graticole grandi, & piccole.
Padelloni per friggere grandi, e mezzani.
Padelle da far frittate grandi, e mezzane.
Grattacasci snodati grandi.
Spiocoli da spioccare vccelletti, & altre cose.
Mortari di bronzo da pestare la specciaria.
Falcioni, Cette, & stadere di più sorte.
Lucerne da olio, & candellieri di ferro.

Nelle due casse vi si poneranno l'infrascritte robbe.

Tutte le cocchiare forate, & non forate, di ferro.
Gratacasci piccoli.
Ruzzole d'ottone, & di legno per far maccaroni.
Pestoni di legno di più sorte.
Il pestone da pestare la spetieria.
Cassetta da tenere la spetieria con le lor chiani.
Setaccio di setole per passare.
Crivelli di corame per infarinar pesce.
Canouacci per li garzoni.
Sacchi di corame per tener farina.
Altri sacchi di canouacci per adoperare alli bisogni.
Coltelli di più sorte.
Raschiatori da raschiar tauole.
Speroni di pasta di più sorte.
Ferri di cialdoni.
Forme di metallo, di legno, di piombo, & di cera di più sorte.
Bussoli di legno per fare ranioli.
Candellieri d'ottone.
Bastone di pasta.
Bussoli di legno per tener zuccaro.
Borse di corame alla Tedesca per tener spetiaria.
Giauette di spago.
Carta straccia.
Agucchie grosse, & minute.
Il soffietto.
Boccale di rame per fare stufole.
Et tutte caldarine, & nauicelle, & altri vasi stagnati dentro, & di fuori si meteranno in dette casse.
Serenga di stagno con diuerse piastrelle dentro per passare butiro, & altro.

Robbe che s'haueranno da mettere per sopraforna.

Tauole disnodate con le loro catene, e tellari di più sorte.
Tauole per battere.
Due casse di legno fatte a foggia di torchiara piene di pie di grandi, & piccoli, & loro piegotti da piegottar l'arrosto.
Spediere doppie.
Spediere alte col cannone in cima.
Spediere basse, & spediere fatte a bastone.
Capifochi, & pale da pigliar fuoco.

Et se in sportine, ceste, casse, & sopraforme, si volessero mettere altre masseritie, che non sono scritte quà, guardisi nel libro del ritratto delle masseritie, nel quale si vedrà a pieno tutte le masseritie necessarie, sì per caualcare, come per star fermo, & sempre tali masseritie s'hanno da compartire di modo, che la metà vada sempre inanzi con l'aiutante, & l'altra rimanga all'allaggiamento, & così farà ogni giorno scambieuolmente. Se si vorrà portare nelle ceste, ò sopra omme, vn torchietto per fare il suffidio, & vna torchiara di ferro per tenere la torcia quando si serue la sera, sarà in arbitrio. E sopra tutto il capo maestro subito giunto all'alloggiamento sarà sollecito d'intendere da ciascheduno suo suddito le robbe, che loro portano, e quello che a loro manca, & a tempo, e a loco spedire, quelli ch'hanno d'andare inanzi, e quelli ch' hanno da restare sollecitarli, che finito che sarà il

Pran-

Pranzo, ouero la Cena, facci mo la rassegna di tutte le masseritie con il loro inuentario, & ogni cosa sia incassato, e sopra tutto alli fachini non gli manchino corde da legar le casse, & altre masseritie, e fare che li fachini siano ben accommodati, e così facendo, il Prencipe sarà ben seruito. Appresso alli fachini sopradetti, trotto essere di gran necessità quattro acquaroli con loro caualcature, e copelle serrate a chiaue per portare acqua alla Cocina; Et non sarebbe anco male hauere con essi due huomini fidati, & prattichi nell'offitio della Cocina, quali occorrendo, che vno delli maestri, ò aiutanti, s'ammalasse potessero supplire. Delli ragaglieri che hanno a seguitare sempre la corte, non ne parlo, perche questo tocca alli Mastri a far elettione d'huomini fidati, e conosciuti dalli officiali, per molti rispetti. Et essi aquaroli per viaggio (quando le caualcature saranno vote) con le sue corde, & altri strumenti necessarij, porteranno li fagotti di garzoni di Cocina, la quale non vuol meno di otto muli, acciò possa mutarsi per viaggio quando quelli che sono carichi saranno stracchi, ò per sorte spallatti, ò zoppi dalla fatica.

Il Fine del Quarto Libro.

TAVOLA

TAVOLA
DEL QVARTO LIBRO.
Dell' imbandire le Viuande.

MESE DI APRILE. à carte 111
MESE DI MAGGIO. à carte 221
MESE DI GIVGNO. à carte 240
MESE DI LVGLIO. à carte 253
MESE DI AGOSTO. à carte 274.
MESE DI SETTEMBRE. à carte 277
MESE DI OTTOBRE. à carte 289
MESE DI NOVEMBRE. à carte 305
MESE DI DECEMBRE. à carte 322
MESE DI GENNARO. à carte 335
MESE DI FEBRARO. à carte 350
MESE DI MARZO. à carte 367
QVADRAGESIMA. à carte 380

Il Fine della Tauola del Quarto Libro.

LIBRO QVINTO
DELLE PASTE,
Di M. Bartolomeo Scappi.

SI come vi hò mostrato nel primo libro à conoscere le cose necessarie all' officio del Cuoco. Et nel secondo à far diuerse viuande per li giorni di grasso. Nel terzo à conoscer la statura, & stagion di più sorte pesci, con lo stile che hauerete da tener in farne le viuande per li giorni di magro. Nel quarto l'ordine che s'hà da osseruar in presentare le viuande in mano de' Scalchi, ordinare diuerse masseritie, & insieme à seruir ad vn Conclaue de Reuerendiss. Cardinali. Nel presente ancora che è il quinto indrizzato al Reuerendo S. Don Francesco Rinoso, Scalco secreto di N. S. insieme con gl'altri, vi vengo à mostrare (come potrete vedere) l'ordine che v'è necessario tenere, in fare diuerse sorte di pasticci, crostate, torte, & altri lauorieri di pasta, cotti al forno, sotto il testo, & fritti. Delle paste piene, & sott estate che vanno cotte in brodo, in latte, & acqua, in questo libro io non ne parlo, perche se n'è parlato assai nel libro delle viuande sì da grasso, come da magro.

Per far pasticcio di lingua di boue in sfoglio. *Cap. I.*

Pigliſi la lingua del boue fresca, & facciasi perlessare in acqua, & sale, sino à tanto che sia ben cotta, & cotta che sarà cauisi, & gli si leui quella pelle che hà sopra, & lasciſi raffreddare, spoluerizziſi di pepe, garofali, cannella, gengeuero, noci moscate, & sale, & la quantità delle spetierie sarà secondo il giuditio, & pigliſi farina di grano setacciata per il setaccio chiaro, & di modo che in esso setaccio non resti se non la semola, & impastiſi con acqua fredda senza sale, perche impastandola con acqua calda, & con sale, fa lieuido, & facilmente crepa, & non è cosi buona, massime l'Estate, ma l'Inuernata, quando son quelli gran freddi, basta che l'acqua habbia perso il freddo, perche tanto gli nuoce il troppo freddo, quanto il troppo caldo; Et impastata che sarà, rimeniſi sopra vna tauola per spatio di mezz'hora, & pugniſi con i pugni, ouero si gramoli, sino à tanto che la pasta habbia del pastoso, & del sodo, & d'essa pasta se ne facci vn sfoglio tondo, d'altezza d'vn mezzo dito, & sopra essa pasta si pongano fette di lardo larghe vn palmo, & spoluerizziſi il lardo, e lo sfoglio delle medesime spetierie sopradette, & mettasi la lingua sopra il lardo, con altretanto lardo di sopra spoluerizzato ancora esso della spetieria detta, & con acqua, ouero chiare d'oua battute, si bagnerà circa il sfoglio, & si serrerà nel mezzo la lingua, facendo in modo che la parte di sopra si venga à coniungere con quella di sotto, & venga ouata come offelle, mettasi il pasticcio nel forno che sia caldo, come se si volesse cuocere il pane, & si faccia cuocere, & se auanti che si ponga in forno se gli vorrà dare il calore con acqua tinta di zafferano, sarà in arbitrio, perche dandolo con l'oua, il pastic-

cio piglia troppo presto il calore, ma quando la pasta sarà fatta, come hò detto di sopra, con farina grossa, verrà assai più colorita da se, che non sarebbe se fusse fatta di fior di farina, per tanto cotto che sarà cauisi del forno, & non hauendoli dato il calor prima col zafferanno, ò oua, vngasi, subito che è cauato del forno con vna cotica di lardo, che gli darà il calore, & tal pasticcio resiste più all'aere, che non fà se fusse il sfoglio fatto di fior di farina, perche quello ch'è fatto con il fiore di farina, & acqua tepida, & sale, & grosso, stando nell'aere crepa la crosta, & non è cosi bello di vista; ma volendo magnare la pasta, sarà meglio di quello di sopra. Per tanto non lo volendo seruire cauato del forno, & volendolo seruire caldo, tengasi coperto con vn drappo, perche non crepi la crosta, & per vn'hora si conseruerà caldo. Tal pasticcio si conserua la state freddo per tre giorni, & l'Inuernata per otto; & volendosi porre la lingua cruda in pasticcio, leuisegli quella pelle di sopra con acqua calda, & faccisi stare per ott'hore nell'adobbo, fatto d'aceto, sale, vin bianco, origano, & mosto cotto, & spighi d'aglio, & pepe: cauisi, & lasciſi scolare, & s'impillotti di lardo per il lungo, il qual lardo sia stato spoluerizzato della medesima spetieria sopradetta, & tengasi l'ordine di porlo nello sfoglio che si tiene di sopra con il lardo, & spetierie, & facciasi cuocere nel modo sopradetto auuertendo che la lingua cruda sia più agiata, cioè habbia più campo nello sfoglio, che la cotta, perche quando essa lingua sente il caldo, gonfia, & solleua la pasta, & non trouandosi abbondeuole di pasta, facilmente crepa la crosta, & subito, che il pasticcio comincia à solleuarsi, se gli faccia vn buco nel mezzo con l'vncino, ò con il manico della cocchiara, & si faccia finir di cuocere.

Per fare la lingua di boue in cassa. Cap. 11.

Pigliſi la lingua fresca, & si facci più di mezza cuocere con acqua, & sale, & se gli leui la pelle, & si tagli in rotoli, & si impillottino essi rotoli di presciutto, ouero di gola di porco salata, & si spoluerizzino di pepe, cannella, garofani, & gengeuero, pesti insieme con sale. Poi habbisi apparecchiata la cassa del pasticcio, fatta di farina setacciata, & impastata con acqua fredda, & oua, & sale, & vn poco di strutto, la qual cassa non sia troppo sottile, & più larga in fondo che in cima, & si ponghino nel fondo della cassa alcune fettoline di lardo, con i ruotoli della lingua sopra, & prugne, & visciole secche, con vn poco di zuccaro, & della medesima spetieria, & coprasi il pasticcio con vn coperchio di grandezza del fondo della cassa, perche se fusse alla misura della bocca, il pasticcio verrebbe bistorto, & facilmente creparebbe, coperto che sarà se gli dia il calore con oua battute, ouero con acqua tinta di zafferano, & facciasi cuocere al forno, & cotto che sarà seruisi caldo. Ma volendosi mettere la lingua cruda nella cassa del pasticcio, faccisi la cassa del pasticcio di farina grossa, come si dice nel capitolo sopraſcritto, & si lasci riposare per vn mezzo quarto d'hora habbisi la lingua tagliata in ruotoli, & priua della pelle, & stata in adobbo fatto nel modo del sopraſcritto capitolo, ouero soppressata con sale, & spetierie, si ponghino i detti ruotoli nella cassa del pasticcio con alcune fettoline di ventresca di porco salata senz'osso sotto, & si spoluerizzino della medesima spetieria, & coprasi il pasticcio, facendo nel mezzo il suo pecoletto, & cuocasi nel forno facendo il buco nel modo del sopraſcritto capitolo, & com'è presso à cotto si pigli vna cocchiara dello adobbo, & pongasi dentro per il buco, & si faccia finire di cuocere, ma à quella che sarà stata soppressata, in luogo del-

dell'adobbo se gli ponga mosto cotto, aceto, sugo di melangole. In tutti questi sopradetti modi si può accommodare la lingua della vacina, & della bufala fresca.

Per fare pasticcio di guancie, occhi, & grugni di boue.
Cap. III.

Pigliſi il grugno, & ſe gli leui la pelle che hà incirca con l'acqua calda, & gl'occhi ſi priuino della luce negra, & taglinoſi in due pezzi, le guancie ſi battano minute con altretanto lardo, come ſi batte la ſalciccia, & ſi meſcoli con eſſe guancie, battute pepe, cannella garofali, noci moſcate, & ſale. Coſi ſi ſpoluerizzino gl'occhi, & il grugno, & habbiaſi apparecchiata la caſſa del paſticcio, fatta d'vna delle paſte dette nel primo cap. & ſi pongano dentro le guancie battute, & ſopra eſſe vn poco di cipollette ſoffritte, & accommodinoſi gl'occhi, & il grugno con altretante cipollette ſoffritte ſopra, cuopraſi il paſticcio, & ſi faccia cuocere nel forno, & come è preſſo à cotto ſi metta per il buco dentro vn poco d'agreſto, & moſto cotto, & cotto che ſarà, ſeruaſi caldo ancora li ſi può aggiungere con le cipollette prugne, & viſciole ſecche. In queſto modo ſi può accommodare quella parte dell'animelle che ſtà appiccata al gargaruccio della lingua, & ancora le ceruella perleſſate tagliate in bocconi con fette di preſciutto.

Per far paſticcio di Lomboli di boue. *Cap. IIII.*

Pigliſi il lombolo di boue che ſtà ſotto alle coſte, & ſotto al rognone, il quale è più tenero di quello che ſtà ſopra le coſte, che è tondo, & s'adomanda lombolo ſchinale, & nettiſi di quella pellicina, che hà incirca, & de nerui, & ſi batta con vn baſtone per il lungo, ouero con la lama del coltello; queſto ſi fà perche ſia più tenero, poi che è battuta ſi sbruffi d'aceto roſato, & s'impillotti con il lardo per il lungo, & ſi facci ſtare per due hore in vna compoſitione di pepe, garofali, cannella, gengeuero, ſale, & noci moſcate, & ſi metti in vn ſfoglio di paſta, fatto di farina ſetaccia a groſſamente, come ſi dice nel primo capitolo, con fette di lardo ſotto, & ſopra, nel modo che ſi è poſta la lingua al cap. 1. & ſi faccia cuocere al forno nel modo ſopraſcritto; & cotto che ſarà ſi potrà ſeruire caldo, & conſeruare l'Eſtate per quattro giorni, & l'Inuernata per otto, & ancora ſi potrebbe fare ſtare prima nell'adobbo, & in tutti i modi, che è ſtato la lingua; In queſto modo ſi può acconciare il lombolo ſchinale, qualunque volta ſarà priuo di pelle, nerui, & oſſa.

Per fare paſticcio di polpa di coſcia di boue.
Cap. V.

Pigliſi la carne magra della coſcia del boue, la quale non ſia ne troppo frolla, ne troppo freſca, perche ſendo frolla hà poco ſugo, & ſendo troppo freſca rieſce dura, di modo che d'Eſtate non paſſi vn giorno, & d'Inuernata due, & ſi batta con vn baſtone, & impillottiſi di lardo vergellato, & facciaſi ſtare per vn giorno nell'adobbo, come la lingua, ouero in ſoppreſſo con pepe, & ſale; ma quello che ſarà in ſoppreſſo, ſi faccia che ſtia in vn vaſo di terra, ò di legno, accioche il ſangue non

si spanda, & habbisi apparecchiato vno sfoglio di pasta, ouero cassa fatta di farina grossa come si dice nel primo capitolo, & inuolta che sarà la carne nella spetieria antedetta, si ponerà nello sfoglio, ò cassa, ma essendo stata in soppresso, si riuolga nel suo sangue, giungendoli vn poco più spetieria, & coprasi il pasticcio, & si faccia cuocere con più lento fuoco de' sopradetti, non mancando di fargli il buco di sopra; & cotto che sarà, si seruirà caldo, & fredda à beneplacito. Et qualunque volta che il boue, ò la vaccina sarà di mezza età, sarà assai meglio per fare pasticci, che quando è decrepito. In questi modi si potrebbe accommodare vn'altra parte di coscia, la quale s'addomanda il pesce, che stà nella parte di dentro, & molto più asciutto, che non è l'altra parte della coscia, & vuole stare assai più in sopresso, ouero in adobbo, che non stà l'altra parte, & alle volte si fà più di mezzo cuocere con vino, acqua, & aceto con spetierie, auanti che si ponga in cassa, ma quando sarà battuto alquanto col bastone, & accommodato come il lombolo al cap. soprascritto, sarà assai migliore, che se si cuocesse in vino. Et quando si cuoce in vino, si fà per fare più presto, & per mettere meno pasta nel pasticcio. Pur cotto che sarà in qualunque modo che si voglino si può seruire caldo, & conseruare.

Per far pasticcio di zinna di Vaccina. Cap. VI.

Pigliſi la zinna della vaccina, più presto della prima figliatura leghino i capezzoli con lo spago, accioche non esca il latte, & facciasi alessare con acqua, & sale, fino à tanto che sia ben cotta; cauisi del brodo, e si lasci raffreddare, taglinsi i capezzoli, & si netino della pellicina, impillotandosi di lardo, ouero presciutto grasso che sia stato inuolto in pepe, cannella, garofali, gengeuero, & noci moscate, & habbiasi apparecchiato lo sfoglio fatto nel modo del primo capitolo con fetta di lardo sopra, & spoluerizzi esso sfoglio, & lardo della sopradetta spetieria, & zuccaro; Il simile si facci della zinna, cioè pongasi essa zinna sopra lo sfoglio con altretanto lardo, & spetierie sopra, & facciasi cuocere, & come è presso à cotta, per il buco di sopra, se li giungerà vn bicchiere d'agresto chiaro, ouer sapor d'vua passa, & si facci finir di cuocere. Ma volendosi conseruare non occorre metterci nell' agresto, ne il sapore. In questo modo si potrà far in cassa intiera, ò tagliata in pezzi.

Per far pasticcio di testa di Vitella mongana senz'osso ripiena. Cap. VII.

Pigliſi la testa pelata con acqua calda, subito che è morta la vitella. Questo si fà perche rimanga più bianca, & perche più facilmente si possono cauare gl'ossi, cauisegli la lingua, & poi che è cauata, s'inuolga la testa in vn drappolino a più doppij, & con vn pistone si batta sopra quel drappo rompendo gl'ossi della testa, & con destrezza si cauino detti ossi, riuolgendo la testa, che quello ch'è di dentro, vada di fiori, & cusciniſi le parti dinanzi con lo spago, & si lauin molto bene à più acque. Poi habbisi vna compositione fatta di carne vitellina battuta, mescolata con casco grattato, & oua, & vua passa, & lardo, & pepe, cannella, garofali, & herbuccie tagliate minute, & empiasi la testa della detta compositione, & con lo spago, si cusci in modo che non possa vscire il pieno, & pongasi nella cazzuola con

acqua

acqua fredda, & facciasi leuare il bollo, & come si vede che la testa ha preso la sua forma, si caui, & lasciasi rifreddare. Poi habbiasi apparecchiata la cassa del pasticcio fatta à nauicella; nel fondo, & intorno della quale sian fette di lardo grosse, spoluerizzate di pepe, garofali, cannella, zuccaro, gengeuero, & noci moscate. Al simile si spoluerizzi la testa, & mettasi in la cassa, & sopra essa testa mettasi vna fetta di lardo larga, e vn'altra fetta di carne vitellina, per conseruarla morbida, & si spoluerizzi ogni cosa della detta spetieria, & sale; Se gli occhi della testa dessino fastidio, diasegli vn taglio appresso alla gnocca in modo che si possino accommodare in la cassa; copraſi il pasticcio, & si faccia cuocere nel forno, & cotto che sarà, seruasi caldo, & non la volendo ammaccare, se gli cauino l'ossa nel modo che si dice nel libro delle viuande al capit. 24. ancora si può mettere in pasticcio senza impirla, & senza cauargli l'ossa, ma solo nettarla nelle narici, & d'ogni immonditia, & cauisegli la lingua, & i denti. In questo modo si può fare ancora, quando sarà scorticata, & quando la testa sarà più piccola sarà migliore.

Per fare pasticcio di lingua di vitella monganain più modi. Cap. VIII.

Pigliſi la lingua, & facciasi mezza cuocere con brodo d'altra carne, ouero con acqua; & sale, cauisi, & si priui della pelle che ha incirca, & lassisi rafreddare, & si tagli per il trauerso in fette sottili, ò grosse à beneplacito, cosi si faccia di quelle animelle, c'ha intorno al gargaruccio, domandate bocche saporite, & se prima si vorrà soffriggere con vn poco di strutto auanti che si ponga in cassa, sarà in arbitrio; Habbiasi apparecchiata la cassa del pasticcio, fatta di farina setacciata, nel modo che si dice nel primo cap. & mettasi dentro la lingua mescolata con pepe, garofali, cannella, zafferanno, zuccaro, & vua spina, ò agresto intiero, & l'inuernata in luogo dell'vua spina, ò agresto, sugo di melangole, & prugne, & visciole freſche. Copraſi il pasticcio, & si faccia cuocere al forno, & volendosi con la salsa dentro per il buco di sopra, & si faccia cuocere: ma in quello che si porrà la salsa non si porrà ne prugne, ne visciole secche. Essa lingua si potrebbe mettere nella cassa intiera, hauendogli dato vn taglio per mezo, acciò si possa accommodar in ruotolo, ouero sfenderla per il lungo in due parti; ma se tal lingua si vorrà seruire fredda, si metta nella cassa intiera, senza sapore, & senza altre materie, ma con più spetierie, & sale, & fette di presciutto, ouero lardo. In questo modo si può accommodare ogni sorte di lingue di animali quadrupedi detti nel libro delle viuande; ma volendone fare pasticcio sfogliato, tengasi l'ordine del pasticcio sfogliato delle animelle di vitella sottoscritte al cap. 11.

Per fare pasticcio d'animelle di vitella. Cap. IX.

Pigliſi l'animelle immediate morta la vitella, & lauinosi in più acque, leuandogli il sangue che molte volte hanno incirca, & si piglierà la parte migliore, taglieraſſi in pezzi di grossezza d'vn'ouo, & si spoluerizzino di pepe, cannella, garofali noci moscate, & pigliſi presciutto che habbia del grasso, & del magro tagliato à dadi, & medolla di boue, ouero rognone di vitella battuto, cioè il suo grasso, & habbisi apparecchiata la cassa del pasticcio grande, & piccola, secondò

la

la quantità dell'animelle, & si ponga nel fondo la medolla del boue, ouero il grasso battuto, & vna parte del presciutto, & sopra essi si metta l'animelle con altretanta materia sopra, giungendole vua spina, ò agresto intiero, ouero vua passa. Questo sarà secondo i tempi: coprasi il pasticcio, & si faccia cuocere al forno, & seruasi caldo, & volendo tal pasticcio con la salsa, fatta di rossi d'oua crude, zuccaro, & agresto chiaro, non occorre metterci vua spina, ne agresto intiero, ne l'vua passa. Si può ancora far trarre vn boglio all'animelle auanti, che si tagliano, ma io trouo che mettendole crude sono più saporite, & in luogho della medolla di boue, ò grasso battuto, si può mettere nel fondo del pasticcio, della compositione di ceruellate, ò di salciccio fina, & con esse animelle l'Autunno, & l'Inuernata si può mettere di tartufoli crudi mondi, & la Primauera di prugnoli.

Per far pasticci d'animelle di vitella mongana battute. Cap. X.

Pigliſi la parte migliore dell'animelle nette nel modo del capitolo soprascritto, & faccinosi trarre due bolli con acqua, & sale, & si battino con li coltelli non troppo minute, & con esse medolla di boue tagliata in bocconcini, & vn poco di presciutto grasso tagliato à dadi, & si mescoli con esse noci moscate, garofali, pepe, cannella, & vn poco di zuccaro, & zafferanno. La Primauera vua spina, l'Estate agresto intiero, l'Inuernata vua passa, e habbisi apparecchiata vna cassa fatta di fiore di farina rossi d'oua, & vn poco di strutto, sale, & in essa cassa si metti la compositione ricolta, di modo che venga su dritta à foggia d'vna Piramide, questo si fà accioche tenga solleuato il coperchio: si copra il pasticcio, & faccisi cuocere al forno, & come sarà presso cotto: per il buco di sopra, se gli potrà ponere rossi d'oua sbattuti, con agresto chiaro, & vn poco di brodo, & cotto che sarà, seruasi caldo; tal pasticcio vuole cuocersi adagio, & se pigliasse troppo calore di sopra, turisi con vn foglio di carta straccia doppo. Et cosi si potrà fare gl'altri pasticci, quando pigliano troppo calore.

Per far pasticci sfogliati d'animelle di vitella mongana. Cap. XI.

Pigliſi fiore di farina, & si impasti con rossi d'oua, acqua tepida, sale, & vn poco di strutto, & tal pasta sia più presto molle, che troppo dura, & vuole essere bene menata su la tauola, facciasene vno sfoglio sottile, più presto lungo che largo, & vngasi per tutto di strutto liquefatto, che non sia troppo caldo, & comincisi dal capo più stretto del sfoglio, & riuolgasi, & si faccia vn ruotolo tondo, di grossezza di più d'vn braccio d'huomo, & sopra tutto si faccia che sia sodo, & si possa tagliare; poi si tagli il ruotolo d'altezza di due dita, & habbisi apparecchiata vn'altra pasta soda, ben menata, fatta di fiori di farina, rossi d'oua, acqua, & sale senza grasso, & d'essa pasta si facci vn coppello, cioè il fondo della cassa, il quale venga quasi all'altezza della sfogliatura, perche senz'esso la sfogliatura non starebbe dritta, & nel cuocere il sugo vscirebbe fuori; hor fatta che sarà la cassetta, pongasi dentro vna compositione, fatta come quella del sopraferitto capitolo, tenendo il medesimo ordine di far stare la compositione alta, & ricolta, perche il coperchio che sarà fatto della medesima pasta sfogliata, nel cuocere possa meglio sfogliarsi, & auanti che si ponga nel forno, vngasi il pasticcio di strutto liquefatto,

& più

& più presto sia freddo, che caldo, per meglio potersi appiccare alla pasta, & poi si metta nel forno, il quale forno sia nettissimo, & vguale nel fondo, & sia moderatamente caldo, ma più caldo sopra che sotto, perche la sfogliatura possa meglio aprirsi, & come comincia à sfogliarsi, ongasi distrutto con vn pennello legato in capo d'vn bastone, non lo mouendo del forno, & cosi si farà due, ò tre volte, & cotto che sarà, di ogni tempo vuole essere seruito caldo spoluerizzato di zuccaro, & se gli si vorrà porre vn poco di quel sapore, che s'è posto al soprascritto, sarà in arbitrio, & sempre che il forno sarà basso di cielo, sarà sempre meglio per cuocere paste, perche tutte le paste sfogliate vogliono più presto il foco gagliardo sopra che sotto. A vn'altro modo si potrebbe far la pasta, come fanno gli pasticcieri di Roma, la quale pasta non è di quella bontà della sopradetta, ma all'occhio par migliore, che al gusto, impastisi fiore di farina con acqua tepida, & sale, facciasi assai più molle che la sopradetta, & alle volte sono dui che fanno la detta pasta, cioè vno tien la pasta tra le mani, e l'altro la tira, come si fa le lasagne fatte à telaro, & l'onge distrutto, nel cuocere che fanno essi pasticci per meglio custodirli, tengono accesso appresso alla bocca del forno vn pezzo di legno secco, & quando il forno non fusse cosi ben caldo, pongasi vn poco di bracie alla bocca, & turisi, non si mancando di visitarli spesso, perche tal pasta presto si cuoce, & come piglia troppo calore non è cosi bello da vedere, ne cosi buona al gusto. In questo modo si può far delle ceruelle di vitella perlessate tagliate in bocconcini, mescolate con compositione di ceruellate gialle, ouero con grasso di rognone di vitella battuto, & salciccione crudo grattato con pepe, cannella, & zuccaro, & vn poco di vua spina, ouero vua passa, & menta battuta.

Per fare pasticci sfogliati, & non sfogliati di coradelle di vitella. Cap. XII.

Fatta che sarà la cassetta del pasticcio in vno de sopradetti modi, habbiasi la coratella cioè il polmone della vitella alessato, & battuto minute con il grasso del rognone d'essa vitella, & vn poco di presciutto tagliato à dadi, si mescoli ogni cosa insieme con pepe, cannella, zafferano, & vua spina, ouero agresto intiero, & si metta nella cassetta, con quel medesimo ordine che si pongan l'animelle al capitolo soprascritto. Cuoprasi il pasticcio, & si faccia cuocere, & come sarà presso a cotto, se non sarà sfogliato, pongasi dentro vn saporetto fatto di brodo di zafferanno, rossi d'oua battuti, & agresto chiaro, non sendoui vua spina, ne agresto intiero, ma se sarà sfogliato, non gli si porrà tal sapore dentro, se non quando si vuole seruire, & cotto che sarà d'ogni tempo vuole essere seruito caldo. Alle volte in essi pasticci si può mettere delle cipollette battute, & soffritte, & herbuccie battute, & in luogho d'vua spina, vua passa.

Per fare pasticcio in cassa in trippa di Vitella. Cap. XIII.

Nette, & tagliate in pezzi, come si suole le trippe, si faccino ben cuocere senza sale solo con vn pezzo di presciutto, che non sia rancido, & cotte che saranno si cauino, & si lassino raffreddare, poi habbiasi apparecchiata la cassa del pasticcio, fatta di fiore di farina, & rossi d'oua, come si dice nel primo cap. & si ponghino nella cassa, con compositione di ceruellate gialle, & sopra essa compositione, fettoline di prouatura, & cascio Parmegiano grattato, & menta, & maiorana battute,

tute, & pepe, cannella, & zafferano, & ſopra eſſe ſi mettan le trippe fredde, tramezzate con la medeſima compoſitione, & l'vltimo ſuolo ſia di fettoline di prouatura, & caſcio grattato. Cuoprafi il paſticcio, & ſi faccia cuocere, & ſemaſi caldo d'ogni tempo. In queſto modo ſi può fare delle trippe della vaccina, & del budello gentile, & non hauendo compoſitione di ceruellate, pongaſi medolla d boue, & vn poco di preſciutto battuto minuto.

Per fare paſticcio di fegato di vitella. *Cap. XIV.*

Pigliſi il fegato che ſia tenero, & più preſto di calore beretino che nero, & nettiſi del fiele, & di quella pellicina, che hà incirca. Impillottiſi per il lungo di lardo vergellato, ouero di gola di porco, i quali pillotti ſiano ſtati inuolti in pepe, cannella, garofali, gengeuero, zuccaro, & noci moſcate, al ſimile inuolgaſi il fegato, poi habbiſi apparecchiata la caſſa del paſticcio fatta di fiore di farina, nel modo, che ſi dice nel primo capitolo, per conſeruare morbido il fegato, ſi ponga nel fondo della caſſa, & intorno fette di lardo, ouero compoſitione di ceruellate gialle, il ſimile ſi facci di ſopra il fegato, & fatto queſto cuoprafi il paſticcio, & ſi facci cuocere, & ſubito cotto vuole eſſere ſeruito caldo, perche ſtando ripoſato verrebbe duro, & ſe il pezzo del fegato paſſerà due libre, baſta che ſtia nel forno per tre quarti di hora, ma ſe ſarà tagliato in pezzuoli piccoli, vorrà men tempo. In queſto modo non ſi può accommodare il fegato di porco domeſtico, & ſaluatico, & i loro teſticcoli priui della prima pelle, & non hauendo compoſitione di ceruellate peſtiſi della carne di vitella magra con preſciutto crudo.

Per fare paſticcio di coſcia di vitella mongana.
Cap. XV.

Se la vitella ſarà picciola, pigliſi la coſcia intiera, ma ſendo groſſa, ſi può compartire in più pezzi, priuiſi di quella pellicina che ha incirca, & volendogli laſciare l'oſſo, ſarà in arbitrio: facciaſi ſtare in vna compoſitione per tre hore, fatta di pepe, garofali, cannella, noci moſcate, & ſale. Il ſimile i pillotti, con la quale ha da eſſere impillottata, ma ſe prima ſi vorrà rifare ſu la graticola, ſarà in arbitrio, perche rifacendola il ſugo reſta in eſſa carne, & ſi ſgonfia, & nel cuocere che ſi fa, non è coſi pericoloſo il paſticcio di crepare, per tanto ſtata che ſarà in la compoſitione, ò rifatta, ò nò, s'impillotti per il lungo di lardo, & habbiaſi vn ſfoglio tondo fatto di farina groſſa, come ſi dice nel primo cap. & ſi ponga detta carne in eſſo ſfoglio con fette di lardo ſotto, & ſopra, ſpoluerizate della medeſima ſpetieria, & bagniſi il ſfoglio con oua sbattute, ò con acqua; chiudaſi, & facciaſi il ſuo oratello incirca, & il pecollo donde poſſa ſfiatare, quando ſarà il tempo, diaſegli il calore con oua sbattute, ouero con acqua tinta di zafferano, ò doppo che è coſi cotto coſi caldo ſi può ancora dar il calore con vna cotica di lardo. Tal paſticcio nó vuole il fuoco troppo in preſſa, & eſſendo il pezzo di ſei libre, non vuole manco di due hore, e mezza à cuocere, ma più ſendo la coſcia intiera, & per conſeruarlo, che pigli troppo calore di ſopra, ſe gli metta ſopra fogli di carta ſtraccia, & cotto che ſarà ſi potrà ſeruire caldo, & conſeruare l'Eſtate per quatro giorni, & l'Inuernata per otto, vero è che quãdo ſi vogliono conſeruare, ſe gli pone più ſale, & più ſpetierie, & ſopra tutto turare il buco di ſopra, & in ogni loco, doue fuſſe crepato, perche

che quando l'aere penetra il pasticcio, in breue si mufisse, & putresa, & vuole esse-re conseruato in luogo asciutto non troppo humido, ne troppo caldo.

Per fare pasticcio di polpettoni di Vitella ripieni in cassa.
Cap. XVI.

Pigliſi carne magra della vitella priua di pelle, ossa, & nerui, & facciſi ne polpettoni, e s'impillottino nel modo che si dice nel libro delle viuande al Cap. 43. Poi habbiasi apparecchiata la cassa fatta di fiore di farina, & rossi d'oua come si dice nel primo capitolo, & ponganſi dentro i polpettoni con prugne, & visciole secche, & alcune fettoline di gola di porco salato, spoluerizate delle spetierie detta nel sopradetto capitolo. Cuoprasi il pasticcio, & si faccia cuocere, & se per il buco se gli vorrà porre alcuni sapori, sarà in arbitrio; In questo modo si può fare delle polpette picciole ripiene, come si dice nel libro delle viuande al Cap. 43. giungendoli vua spina, ò agresto intiero, ouero vua passa, si può ancora far stare i polpettoni, prima che sieno ripieni, in adobbo reale per due hore.

Per fare pasticcio di polpette di vitella ripiene in vn'altro modo.
Cap. XVII.

Empite, che saranno le polpette di quella compositione, che si empieno le soprascritte nel libro delle viuande al Cap. 43. si faccino mezo cuocere allo spedo, & habbiasi apparecchiata la cassa del pasticcio, & in detta cassa si metta vn poco di carne vitellina battuta, mescolata con zuccaro, & spetierie, & sopra essa carne si ponga le polpette; Cuoprasi il pasticcio, & si facci cuocere, e quando è presso a cotto, si metta per il buco vn sapore fatto d'vua passa pista, & mostaccioli, stemperato con sugo di melangole, & agresto chiaro, & vn poco di brodo tinto di zafferanno, & zuccaro, & facciasi finire di cuocere, & si serua caldo. In questo modo sopradetto si può accommodare le polpette di carne magra d'ogni sorte quadrupedi, detti nel libro delle viuande; si può in luogo della carne battuta, porre lardo, & presciutto battuto.

Per fare pasticci di polpa di vitella battuta in cassa, & sfogliati.
Cap. XVIII.

Pigliſi la carne magra, priua d'ossi, pelle, & nerui, & per ogni libra d'essa carne, oncie quattro di grasso di rognone, tagliſi la carne in pezzuoli di quattro oncie l'vno, & si facci leuare il bollo in acqua, & sale, fino a tanto che sarà smorzato il sangue, poi si cauino, & battisino minutamente con i coltelli, cosi battasi il grasso di rognone priuato di quella pellicina, mescoliſi poi ogni cosa leggiermente, giungendoli vua spina, ò agresto intiero, ouero vua passa, & sale, pepe, cannella, garofali, & gengeuero, & habbiſi apparecchiata la cassa del pasticcio fatta di fiore di farina, come si dice nel primo capitolo, & si metta dentro la compositione, facendola stare raccolta a foggia di piramide, perche il coperchio stia più rileuato. Cuoprasi il pasticcio, & si facci cuocere, & come è presso a cotto, per il buco di sopra pongasi vn saporetto fatto di brodo, di zafferanno, agresto chiaro, e zuccaro, & finito che sarà cuocere seruasi caldo d'ogni tempo; alle volte si mettono in detto pasticcio rossi d'oua dure intiere, con vn chiodo di garosali per dentro. Si potrebbe fare ancora cosi cruda, senza essere perlessata: doppo che sarà battuta, & mescolata con il grasso, giongasi con essa per ogni libra di carne, tre oncie di brodo freddo, ouero acqua, & due oncie di spina, ò agresto intiero, & l'inuernata, vua passa, & agresto

chiaro, facendo di modo che la compositione non sia ne troppo liquida, ne troppo soda, & per questa compositione la cassa del pasticcio non richiede essere sfogliata, & volendola sfogliata, faccisi che il piede del pasticcio sia fatto di quella pasta soda, & circondi dentro la maggior parte della sfogliatura; questo si fà per rispetto che'l brodo che fà la compositione, non esca fuori, & in esso pasticcio si può porre alle volte de tartufoli, & de prugnoli.

Per far pasticci di lonza di Vitella battuta in cassa.

Cap. XIX.

Pigliſi la lonza con il rognone, & ſi facci rifare all'acqua, & impillottiſi minutamente di lardo che ſia ſtato inuolto in ſpetieria, mettanſi in eſſa lonza alcuni chiodi di garofali, & ſi facci più di mezza cuocere allo ſpedo. Poi ſi caui, & con deſtrezza gli ſi leuino le polpe dall' oſſa, ricogliendo in vn piatto quel ſugo meſcolando con eſſe polpe per ogni libra tre oncie di compoſitione di ceruellate fine, ſe ſarà il tempo, & non eſſendo il tempo, piglisi in luogo d'eſſa compoſitione, gola di porco ſalata tagliata a dadi, & herbicine battute, & vua ſpina, ò agreſto intiero, ouero vua paſſa, queſto ſarà ſecondo i tempi, con ſpetierie che s'adoperano a gl'altri pasticci anteſcritti, & vn poco di zuccaro. Meſcolata che ſarà ogni coſa inſieme, ſi metta la compoſitione nella caſſa, & faccisi cuocere al forno, & come è preſſo cotta, ſi pigli quel liquore, che è colato da eſſa, quando ſi leua gl'oſſi, & ſi meſcoli con ſugo di melangole, & agreſto chiaro, & vn poco di brodo tinto di zafferanno, & mettaſi dentro nel paſticcio per il buco di ſopra, & facciaſi cuocere, & cotto che ſarà, d'ogni tempo vuole eſſere ſeruito caldo, & di tale compoſitione ſe ne può fare pasticci ſfogliati, & fiadoncelli ripieni, fritti nel ſtrutto, ò cotti nel forno, & ancora ſi potrà mettere con eſſo due prugnoli tagliati minuti, ouero de tartufoli mondi.

Per far paſticcio di piedi di Vitella in caſſa. *Cap. XX.*

Faccianſi aleſſare i piedi della vitella in acqua, & ſale, di modo che ſiano ben cotti, cartinoſi, & laſſiſino rafreddare, & ſi habbia apparecchiata la caſſa del paſticcio fatta di farina ſetacciata, & oua, come ſi dice nel primo cap. & pongaſi nel fondo, & a torno della caſſa fettoline di lardo, acciò li piedi non s'attacchino, & fettoline di carne di vitella ſottile, & ſi mettino i piedi in caſſa, con ſpetierie, & zuccaro, & herbuccie battute, & vua ſpina, ouero agreſto intiero, & ſopra eſſe altretante fettoline di preſciutto, & di carne vitellina, & facciaſi cuocere, & come è preſſo a cotto, mettaſi per il buco di ſopra nel paſticcio, vn ſaporetto fatto di brodo, tinto di zafferanno, & agreſto chiaro, & zuccaro, & facciaſi finire di cuocere, & ſeruaſi caldo. In queſto modo ſi poſſono acconciare i piedi di porco, di caſtrato, di capretto, & d'agnello. Et ogn'altra ſorte di piedi d'animali quadrupedi.

Per fare paſticcio di zigotti di caſtrato in più modi.

Cap. XXI.

Scorticato che ſarà il zigotto, ſtacchiſi dalla lonza di modo, che venga tondo, & ſe ſarà giouane, ſarà meglio, che il vecchio, impillottiſi per dentro di ventreſca di porco, ouero di lardo vergellato, che ſia ſtato inuolto in pepe, cannella, garofali, noci moſcate, & ſale, & ſi habbi vn ſfoglio di paſta, fatto di farina ſetacciata groſſamente; come ſi dice nel primo capitolo con fette di lardo ſopra, & pongaſi il zigotto ſopra eſſe fatte, con altretante fette ſopra, & ſi facci il paſticcio, non mancando di ſpoluerizare il zigotto della medeſima ſpetieria. Et ſe prima ſi vorrà rifare

fare alla graticola, sarà in arbitrio, facciasi cuocere, & seruasi caldo. Et volendolo conseruare, si ponga più sale, & più spetiarie. Et volendolo empire, battasi con vn bastone per ogni banda, sino a tanto che venga mollo, & con destrezza si spacchi l'osso dalla polpa, cioè quella canna, che è in mezzo, lassandogli il ginocchiello, & empiasi di compositione di ceruellate, & altre materie, come si dice nel libro delle viuande al cap. 69. del zigotto di castrato ripieno stufato, & se non si vorrà cucire, si spoluerizi di pepe, garofali gengeuero, noci moscate, & sale, & inuolgasi in la rete del medesimo castrato, & pongasi nello sfoglio di pasta, senza essere rifatto, con tagliature di cipolle sotto, & sopra ouero mele cotogne, & altre frutte tagliate in pezzuoli. Coprasi il pasticcio lassandolo abondeuole di pasta, facciasi cuocere al forno, & quando comincia a sgonfiare, facciasegli vn buco di sopra con l'vncino, & cotto che sarà seruasi caldo, perche freddo non è cosi buono, e tal pasticcio vuole stare in forno da tre hore, & più, e manco, secondo la grossezza. Il simile di tutti gl'altri zigotti d'animali quadrupedi, & della polpa d'esso zigotto, se ne può fare polpettoni in pasticcio, & battuti in quel modo che si fà della vitella al cap. 16. & ancora si può fare in pasticcio, quando il zigotto fusse alessato, ma non cotto in tutto, & cosi caldo spoluerizzato della medesima spetieria, & zuccaro, & sale, & come sarà raffreddato; ponerlo in lo sfoglio di pasta, con fette di lardo sotto, & sopra, facendolo cuocere nel modo sopradetto, & come è presso a cotto pongasi dentro per il buco di sopra vn sapore fatto d'amandole torate, mostaccioli, & roisi d'oua dure, & vua passa, stemperato con agresto chiaro, sugo di melangole, & zuccaro, & cotto che sarà seruasi caldo.

Per fare pasticcio di testa di capretto. Cap. XXII.

Pigliſi la testa fresca, pelata con acqua calda, & lauata a più acque, & ben netta, & massime nella cannella del naso, & se si vorrà lassare intiera sarà in arbitrio, ma perche sia meglio, spacchisi per le parti da basso, però che in tutto non sia fornita di tagliare la pelle di sopra, cauinsi le cannelle, & facciſino perlessare, & tagliſino in bocconcini, & si mescolino con lardo battuto, & cascio grattato, & oua, & menta, & maiorana battuta, & vua spina, ò vua passa, con pepe cannella, & zafferanno, pongasi ogni cosa in quel vacuo, doue stauano le ceruella, & chiudasi la testa con vn stecco, ouero cucisi col filo; si dia vn taglio a gl'orecchi appresso alla gnucca, acciòche meglio si possino accommodare, poi habbisi la cassa del pasticcio, fatta di fiore di farina nel modo che si fà l'altre; a modo di nauicella, circondata ancora essa di fettoline di lardo, & di carne magra di capretto, & pongasi dentro la testa, spoluerizata di pepe, garofali, cannella, gengeuero, sale, & noci moscate con alcune altre fettoline di lardo, & carne sopra, accioche la testa non s'attacchi alla pasta, cuoprasi il pasticcio, & facciasi cuocere al forno, & cotto che sarà, seruasi caldo, & volendosi fare senz'osso, tengasi l'ordine anteſcritto nel capitolo della testa di vitella senz'osso.

Per fare pasticci d'occhi, & orecchi, & testicoli del capretto in cassa, & sfogliati. Cap. XXIII.

Piglisino gli orecchi ben netti, & si faccino trarre vn bollo in acqua, & sale, cauisino, & si taglino in pezzuoli. Piglinsi gli occhi, & testicoli cosi crudi, mescolati con ventresca di porco tagliata a dadi, & con le orecchi, giungasegli vua spina, herbicine tagliate minute, & della medesima spetieria detta nel sopradetto capito-

lo,& si metta ogni cosa nella cassetta del pasticcio,& faccisi cuocere al forno,e come è presso a cotto, si ponghi dentro per il buco vn saporetto, fatto di rossi d'ouo battuti,agresto chiaro,& zuccaro,& faccisi finire di cuocere,& cotto che sarà d'ogni tempo seruasi caldo,ma volendosi sfogliato, si facci perlessare ogni cosa,& si ponghi in la cassetta sfogliata con la medesima spetieria,& ordine,e faccisi cuocere,come si cuoce quello dell'animelle di vitella al capitolo 2. In questi due modi si può accommodare le trippette, doppo che saranno ben nette,& perlessate,& ancora d'animelle,& coratella.

Per fare pasticci di quarti di capretto. *Cap. XXIV.*

Piglinsi li quarti di capretto di dietro, ò dinanzi à beneplacito, & si taglino in pezzuoli, & si spoluerizzino delle spetierie dette nel capitolo della testa d'esso capretto,& con essi pezzuoli si ponga fette di presciutto,& prugne,& visciole secche l'Inuernata,& lardo tagliato a dadi,ouero battuto con li coltelli, sbruffisi ogni cosa con vn poco d'agresto intiero. Habbiasi la cassa fatta di fiore di farina, nel modo che si dice nel primo capitolo,& si pongan dentro i pezzi,& l'altre materie spoluerizzati della detta spetieria,& sale a bastanza, cuoprasi il pasticcio,& facciasi cuocere, & cotto che sarà, cosi caldo vuole essere seruito. Ma volendosi li quarti di dietro in pasticcio asciutto, si faccino rifare su la graticola, ouero all'acqua,& si impillottino di lardo minuto,& si spoluerizzino della medesima spetieria,& mettasi in essi alcuni chiodi di garofali,& si facci il pasticcio col sfoglio in quel modo che si fà quello della lepre al cap.27.sottoscritto,ma trouo per isperienza, che il capretto è assai migliore, quando si fà nel modo sopradetto. Et quello che sarà fatto in sfoglio asciutto si potrà seruire caldo, & conseruare l'Estate per due giorni, & l'Inuernata per quattro. In tutti questi modi si può acconciare l'agnello di latte.

Per fare pasticcio de quarti di capriollo in sfoglio. *Cap. XXV.*

Piglinsi li quarti di dietro del capriolo, lasciandogli il piede col pelo, & quando saranno alquanto frolletti, saranno assai migliori,& con vn drappo si netturo, che non ci rimangan peli,& altre immondittie, perche essi non si lauano,& si facciano rifare su la graticola a lento foco. Poi habbia si vna compositione di pepe, cannella, garofali, gengeuero, noci moscate peste insieme grossamente,& sale,& cosi caldi si spoluerizzino della detta compositione,acciochè meglio possino pigliare la spetieria, & raffreddati che saranno, s'impillottino per il lungo di lardo alquanto grossetto, che sia stato inuolto nella sopradetta spetieria, poi habbisi vn foglio di pasta tonda,ò due piccioli,fatti di farina grossa, come si dice nel primo capitolo,& sopra esso sfoglio si ponghi fette di lardo,larghe quattro dita,& grosse quanto vna costa di coltello,& sopra esse fette, & sfoglio si metta li quarti del capriolo, con altretante fette di lardo sopra, spoluerizzate della detta spetieria, cuoprasi col sfoglio, & facci il pasticcio lassando il zampetto col pelo fuori, & chiuso che sarà il pasticcio, inuolgasi il zampetto col pelo in carta straccia, acciochè non s'abbruci nel cuocere,& dia egli il color nel modo de gl'altri,e si facci cuocere al forno, e cotto che sarà, seruasi caldo,e freddo a beneplacito. In questo modo si potrà accommodare la schiena del capriolo,& i quarti dinanzi. De' suoi interiori non trouo cosa alcuna appropriata per pasticcio, se non l'oua della capriola femina, che sono certe ghiande annellate, quali si possono accommodare, come s'accommoda l'ani-

da l'animelle di vitella al cap.11. Il fegato richiede eſſer più preſto fritto, che accommodato in paſticcio. In tutti queſti modi ſi può accommodare gli quarti del daino, & cerueti, & della camozza, così dinanzi come di dietro.

Per fare paſticcio di coſcia di Ceruio. *Cap. XXVI.*

Per eſſere il ceruo aſſai più groſſo del capriolo, & la ſua carne aſſai più dura, & più roſſa, doppo che è ſcorticato ſi piglin le parti di dietro nette de peli, e d'ogn'altra immondittia, & ſi compartiſchino in pezzi groſſi, & piccioli, ſecondo che ſi vuole il paſticcio, & per fare che ſi frolli più preſto, ſi faccia ſtare in adobbo, come il lombolo del boue anteſcritto al cap.4. ouero ſopreſſato con le ſpetierie s'impillotti di preſciutto graſſo, ouero di gola di porco ſalata, & ſpoluerizziſi di ſpetieria detta nel ſopradetto capitolo piſta groſſamente, & ſale, pongaſi nello ſfoglio di paſta, come il lombolo al cap.4. & facciaſi cuocere nel forno dandoli il ſuo colore a tempo, & cotto che ſarà ſi potrà ſeruire caldo, & volendolo conſeruare, vi ſi ponga più ſale, & ſpetierie. In queſto modo ſi può acconciar le ſpalle d'eſſo ceruio, laſciandogli il zampetto, come vi ſi laſcia al capriolo, & ancora la ſchiena, & della carne magra ſe ne potrà fare paſticci di polpettoni, & di polpette, & battuti, & in tutti quei modi, che ſi fà della polpa vitellina al cap. 16. è ben vero, che negli polpettoni d'eſſo ceruio, volendo ſeruire caldo il paſticcio, ſe gli mette delle cipolle battute ſoffritte, & prugne, & viſciole ſecche.

Per fare paſticcio di Lepri in più modi. *Cap. XXVII.*

Piglisi la lepre, & ſi ſcortichi, laſciando la teſta col pelo, & li piedi di dietro col pelo, & ſenza eſſere lauata, ſi facci rifare ſu la graticola. Impillottisi tutta di chiodi di garofali, & di lardo, & ſpoluerizzisi di pepe, cannella, garofali, gengeuero, noci moſcate, & ſale, poi habbinsi due ſfogli di paſta, fatti di farina groſſa, come ſi dice nel primo cap. con alcune fette di lardo ſopra eſſo ſfoglio, & s'accommodi la lepre con la pancia in giù, & le gambe di dietro fuora del paſticcio aperte, il ſimile la teſta, congegnata con vn legno che la tenga ſoſpeſa. Et ponghisi ſopra la ſchiena della lepre altretante fette di lardo, ſpoluerizzate della detta ſpetiera, & con l'altro ſfoglio cuoprasi la lepre, & facciaſi il paſticcio, facendo che la teſta, & gambe di dietro reſtino fuori, & pongaſi nel forno, hauendo inuolta la teſta, & piedi di carta ſtraccia, & ſi facci cuocere, & cotta che ſarà ſi ſerui calda, & fredda a beneplacito. Si può ancora fare ſolo delle parti di dietro Et ſe le parti dinanzi ſi poſſono fare in paſticcio in caſſa, nel modo che ſi fà delli quarti del capretto al cap. 24. ma trouando difficultà di fare il paſticcio con la teſta fuori, taglisi la teſta, & fatto che ſarà il paſticcio, piglisi vno ſtecco, & per la bocca della lepre faccisi trapaſſare il collo, & ſi congegni attaccata al paſticcio al luogo ſuo. Il ſimile ſi potrà fare della cima della coda, non mancando di riuolgerla in la carta ſtraccia, quando ſi cuoce.

Per fare paſticcio di Conigli noſtrali intieri. *Cap. XXVIII.*

Piglisi il coniglio, ſi ſcortichi, & gli ſi tagli la teſta, & i piedi. Nettisi de' ſuoi interiori, & ſi laui a più acqua, empiasi d'vna compoſitione fatta di lardo battuto, preſciutto, & il ſuo fegato priuo del fiele, menta, maiorana battuta, & prugne, & viſciole ſecche, & vua paſſa, ò vua ſpina, ouero agreſto intiero ſecondo i tempi, & pepe, cannella, garofani, noci moſcate, & ſale a baſtanza, & roſſi d'oua crude,

& pie-

& pieno che è chiuggasi il buco, & si spoluerizzi il coniglio della medesima spetieria detta, & senza essere rifatto si metterà nella cassa fatta à nauicella, con alcune sette di lardo sotto, hauendogli accommodate le gambe che stieno raccolte, & sopra esso coniglio pongasi altretante sette di lardo, & si spoluerizzi della medesima spetieria, cuoprasi il pasticcio, & si faccia cuocere nel forno, & cotto che sarà, seruasi caldo, & non lo volendo impire, facciasi rifare su la graticola ò all'acqua, & impillottisi minutamente di lardo. In questo modo senza essere ripieni, se ne potrà far due insieme, accommodati nel sfoglio, petto per petto, tenendo l'ordine di metterli in pasticcio, che si tiene di sopra; Si può ancora acconciarli con la testa, & piedi, come s'acconcian le lepri al soprascritto capitolo. In tutti questi modi si può acconciar il leprotto, eccettuando di lauarlo, & volendosi in pezzi, si tenga l'ordine, che si tiene nel capretto al cap. 24.

Per fare pasticcio di Conigli d'India. *Cap. XXIX.*

Il coniglio d'India, richiede essere pelato con acqua calda, nel modo che si pelan le porcellette, ouero scorticato, & si priua de gl'interiori, & s'empie nel modo che s'empie il coniglio nostrale, & si cuoce, & pasticcio nel medesimo modo, & se in essi pasticci fatti à nauicelle se gli vorrà ponere alcuni sapori per il buco, sarà in arbitrio. In questo modo si può fare del ghiro, & volendosi fare pasticcio di carne d'orso, tengasi l'ordine che si tiene in quel della vaccina, & del ceruio al cap. 26. Al simile se si vorrà fare pasticci di porci spinosi, tengasi l'ordine che si tiene nel rusalotto al cap. 30. Et del riccio, tengasi l'ordine del coniglio d'India.

Per fare pasticcio di zigotto di Rusalotto in sfoglio, & d'altri Porci. *Cap. XXX.*

Se il rusalotto sarà picciolo, scorticato che sarà fino alla giuntura del piede, si metterà con vn drappo, come si netta il capriolo al cap. 25. & se si vorrà fare rifare alla graticola, sarà in arbitrio, & essendo grasso non occorrerà impillottarlo, se non ponganosi in esso alcuni chiodi di garofali, & spoluerizzisi di sale, & pepe garofali, cannella, gengeuero, & noci moscate, & mettasi in vno sfoglio di pasta fatta di farina grossa, come si dice nel primo capitolo, con alcune fettoline di presciutto sotto, & sopra. Copras, & facciasi il pasticcio, & s'auuerta che il piede col pelo resti fuora, & si cuoca nel forno; habbiasi auuertenza, che nel cuocere non crepi la pasta, perche tal carne è assai più humida del capriolo, & fà più sugo; & cotto che sarà si potrà seruire caldi, & conseruare, ma se sarà porco cignale grosso, tengasi tutto l'ordine in cuocerlo, che si tiene del ceruio nel cap. 26. Della carne magra del rusalotto, & lombolo, e schiena, si potran fare tutti i pasticci, che si fanno della vitella antescritta. In tutti questi modi si può fare pasticci del porco domestico.

Per fare pasticcio di presciutto. *Cap. XXXI.*

Pigliasi il presciutto di porco maschio giouane, che non sia rancido; & si faccia stare in molle per sei hore in acqua tepida, poi si faccia bollire in vn caldaro spatioso con acqua, & come è mezzo cotto, cauasi, & leuasi la cotica, & ogn'altra materia, che ha intorno, rimettasi in vn'altro vaso con tanto vino, acqua, & aceto temperato con zuccaro, che stia coperto, & pepe, cannella, & garofali amaccati, & si facci bollire per vn quarto d'hora, cauasi, & lasciasi raffreddare, habbisi apparecchiato il sfoglio fatto di farina grossa, come si dice nel primo capitolo, &

spol-

ſpoluerizzisi il preſciutto di pepe, garofali, cannella, gengeuero, noci moſcate, & zuccaro, & intorno à eſſo preſciutto ponganſi fette di carne magra vitellina, ò di porco, in modo che ſia tutto circondato mettaſi ſopra lo sfoglio, & ſi faccia il paſticcio, & cuocaſi al forno, & cotto che ſarà, ſeruaſi caldo, & freddo à beneplacito. In queſto modo ſi può accommodare la ſommata di troia, cioè ſcrofa ſalata.

Per fare paſticcio d'ogni ſorte di ſalcicciони groſſi. *Cap.* XXXII.

Facciaſi aleſſare il ſalciccione in vn vaſo ſpatioſo con acqua aſſai; queſto ſi fa per cauargli il ſale, & perche reſti più tenero; & come è mezzo cotto, cauiſi, & laſciſi raffreddare; & ſi circondi di carne magra di porco, ò di vitella poi habbiſi la caſſa fatta à nauicella della lunghezza del ſalciccione, & ſi ponga dentro il ſalciccione, ſpoluerizzato di zuccaro, & vn poco di garofali, & cannella, cuopraſi il paſticcio, & facciaſi cuocere, & cotto che ſarà, ſi potrà ſeruire caldo, & freddo; & à quello che ſi vorrà ſeruire caldo, ſe gli potrà mettere d'ogni ſorte fonghi crudi, & pedoni di carciofani, ò di cardi perleſſati.

Per fare paſticcio d'ogni ſorte di mortatelle. *Cap.* XXXIII.

Lauiſi la mortatella con acqua tepida, & coſi cruda ſi ponga in caſſa, circondata di carne freſca di porco, ò di vitella, ſpoluerizzata di zuccaro; cuopraſi il paſticcio, & facciaſi cuocere, & ſeruaſi caldo, & freddo à beneplacito; & con eſſa ſe gli può mettere de nauoni gialli, che ſolo habbino leuato il bollo nell'acqua, & ancora delle faue freſche; ma ſe la mortarella ſarà fatta di fegato, cuocaſi con eſſa di piſelli freſchi, ouero pedoni di cardi battuti con tartufoli mondi, & eſſi paſticci vogliono eſſere ſeruiti caldi.

Per fare paſticcio d'ogni ſorte di ceruellati, & ſalciccia freſca, con diuerſe materie. *Cap.* XXXIV.

Pigliſi ceruellati fini, & coſi intieri ſi ponghino in la caſſa del paſticcio, con pedoni di carciofani perleſſati, tartufoli mondi, cibibbo groſſo, & prugnoli freſchi, cuopraſi il paſticcio, & facciaſi cuocere, & come è preſſo cotto, giungaſegli per il buco vn poco d'agreſto chiaro, & roſſi d'oua sbattuti, & cotto che ſarà, ſeruaſi caldo. In queſto modo ſi può fare d'ogni ſorte di ſalciccia, & non gli volendo intieri ſi taglino in pezzi. In queſto modo ſi poſſono accommodare l'oſtreghe cauate dalla ſcorza.

Per fare paſticci di Teſticoli di Toro, & d'altri quadrupedi. *Cap.* XXXV.

Piglinoſi i Teſticcoli ſubito morto l'animale ſcorticati, & ſi faccino perleſſare in acqua, & ſale, & perleſſati che ſono ſi ſpoglino dell'altra pellicula che hanno ſopra & ſi taglino per trauerſo; dapoi ſe ne facci paſticcio nel modo che ſi fa dell'animelle di vitella al cap. 9. coſi ſi farà di quelli del bufalo vecchio, & del verro domeſtico, & ſaluatico, & dell'agnello groſſo; ſi poſſono ancora mettere in caſſa coſi crudi con preſciutto tagliato minuto, ouero con compoſitione delle ceruellate, ò di ſalciccia. In queſto modo ſi puol accommodare quelli del capretto con le loro borſette, & volendogli porre ſapori dentro, hauendo ſono preſſo à cotti, ſarà in arbitrio. Et tali paſticci d'ogni tempo vogliono eſſere ſeruiti caldi quelli de gli manzetti

zetti sono sempre assai migliori di quelli del Toro, & ancora quelli del rufalotto giouane, si possono accommodare in questo modo.

Per fare pasticci di Pauoni nostrali, Galli d'India, & altri volatili. Cap. XXXVI.

Piglisi il pauone, che sia alquanto frolletto, & spiumisi asciutto; taglinosi l'ale, & gli si lasci il collo con la piuma, & nettisi de suoi interiori, & con vn drappo senza essere leuato, si netti quel sanguaccio di dentro; & si spoluerizzi di dentro di pepe, garofali, cannella, noci moscate, e sale, & per conseruarlo morbido, mettasi dentro vn poco di gola di porco salata, ò di lardo, & alcune pannocchie di finocchio dolce seceo, accommodinosi le coscie, e facciansi rifare alle bracie, ò all'acqua, ma meglio sarà alle bracie, auuertendo che il collo non si guasti, e rifatto che sarà, e alquanto raffreddato, taglinsi i piedi, è pongasi alcuni chiodi di garofali per il petto, e per le coscie, poi habbiasi apparecchiato il sfoglio, ò cassa, fatta di farina grossa come si hà nel 1. cap. con fette di lardo sotto, tanto che possa coprire il petto del pauone, e poi si spoluerizzi il pauone per tutto di spetierie sopradette, e si ponga col petto in giù con altretanto lardo sopra la schiena, e cuoprasi il pasticcio, facendo di modo che la testa resti fuori congegnata, & che stia dritta inuolta in carta straccia, facciasi cuocere nel forno con lento fuoco, & cotto che sarà, si potrà conseruare l'Inuerno per dieci giorni, l'Estate per quattro. In questo modo si può accommodare il gallo d'India giouane, hauendogli però tagliato quella ponta del petto, perche altrimenti non si potrebbe accommodare in pasticcio; essi due volatili, si possono empire di quelle compositioni, che s'empiono nel libro delle viuande al cap. 115. In questo modo si può accommodare il fagiano grosso di montagna, il quale è negro, & ha gl'occhi rossi, & ancora le grue, & oche saluatiche.

Per fare pasticcio di Pollanche d'India. Cap. XXXVII.

Piglisi la pollancha giouane morta d'vn giorno l'Estate, & l'Inuernata di tre, perche tal volatile presto si frolla, & ha la carne assai più bianca, che non ha il pauone, spiumisi asciutta, & nettisi de suoi interiori. Taglisi il collo, & si empia di compositione di ceruellate gialle con tartufoli, ouero pedoni di carciofani perlessati tagliati minuti, & finocchio dolce fresco, ò seeco sgranato, chiudasi il buco, & faccisi rifare all'acqua, ò alle bracie, & taglisi l'ale, & i piedi, & pongasi in cassa, con fette di lardo sotto, & sopra, spoluerizzate della medesima spetieria, che s'adopera al pauone; cuoprasi il pasticcio, & si faccia cuocere al forno, & come è presso à cotto, volendosi seruire caldo, pongasi dentro per il buco vna salsa fatta d'aceto, zuccaro vino bianco, cannella, & garofali, ouero altro sapore à beneplacito. In questo modo si puon acconciare i pauoni nostrali giouani.

Per fare pasticcio d'ogni sorte di Fagiani, & Starne giouani, & vecchi, & di Capponi, Paperi, & Anatre. Cap. XXXVIII.

Volendo seruire freddi i pasticci de detti volatili, à tutti ha da essere fresca la testa, & piedi con la piuma potendo, ma volendosi seruire caldi non occorre se non che tutti generalmente gli saluatici sieno alquanto frolletti, spiumati che saranno, & netti de suoi interiori si potranno empire di qualunque compositione

che

che s'empiano, quando s'arrostiscano, come si dice nel libro delle viuande al cap. 115. poi si ponghino nella cassa, si facciano cuocere, & se si vorrà ponere dentro salsa reale auanti che si seruino, sarà in arbitrio. Gli starnotti, & fagianotti vogliono men cuocitura, & manco sale de gl'altri. In questo modo si potranno acconciare capponi, pollanche, anatre, & paperi nostrali gioueni, ma à quelli che si vorranno conseruare, si ponghi più sale, & spetierie, & non sorte alcuna di salsa.

Per fare pasticcio di Tordi, & Quaglie, & altri Vccelletti.
Cap. XXXIX.

Tutti gli sopradetti volatili richiedono d'essere freschi, & spiumati asciutti, netti de suoi interiori, e priui di collo, & piedi, e spoluerizzisino di sale, pepe, gengeuero, cannella, noci mosCate, & garofali, & si ponghino nella cassa con sette di lardo, & carne vitellina, ò porcina battuta sotto, & vua passa, ò cibibbo, ò prugne, ò visciole secche, cuoprasi il pasticcio, & si faccia cuocere al forno, & come è presso à cotto, se gli ponga dentro vna salsa fatta di prugne, & visciole, ò d'vua passa, & mostaccioli, & sugo di melangole. Ma se si vorrà seruire asciutto, non occorrerà porui sapore. In questo modo si potrà acconciare le tortore, & li beccacci, & ogn'altra sorte d'vccellami. Gli vccelli di valle vogliono più spetieria de gl'altri, per rispetto del calore che hanno.

Per fare pasticcio di Beccasichi, Ortholani, & Rodoni.
Cap. XL.

Se questi tre detti vccelletti saranno grassi, non occorrerà cauargli gl'interiori, e pure volendogli cauare, con la punta d'vn puntarolo, ò con vn stecco si cauin solo le budelle, e spiumati che saranno asciutti, & brustoliti si mettino nella cassa del pasticcio, nella quale sia compositione di ceruellate fine, ò di salciccia fina, ouero carne magra di vitella battuta con presciutto, & lardo, & con essi vccelletti si ponghino tartufali, ouero pedoni di cardi, ò di carciofani perlessati tagliati minuti mescolati con la spetieria detta nel soprascritto cap. & vn poco di zuccaro, ma potendo hauere prugnoli freschi, si ponghino in luogo di tartufoli, ò pedoni di cardi, & cuoprasi il pasticcio, & facciasi cuocere, & come sono appresso à cotti per il buco di sopra si metta vn poco d'agresto chiaro, ò sugo di melangole tinto di zaffetanno, e si faccino finir di cuocere, & si seruino caldi. Se saranno altra sorte d'vccelletti, à tutti han da essere cauati gl'interiori, & priui di gambe, & piedi, & in luogo di prugnoli, ponganSi prugne, & visciole secche, & vua passa, & herbuccie odorifere battute, tenendo l'ordine di sopra.

Per fare pasticci d'ogni sorte di Piccioni, & di Pollastri.
Cap. XLI.

I Piccioni domestici vogliono essere, subito morti, spiumati con l'acqua calda, e netti de gl'interiori, & rottegli l'ossa, se gli vorrà tagliare l'ali, e la testa, sarà in arbitrio, ma alli pollastri, & pollancotte, priui che saranno de gl'interiori, & cauisegli la punta del petto, & gli si tagli il collo, & i piedi, & volendosi empire l'vno, & l'altro, si potranno empire di quelle compositioni che si è detto nel libro delle viuande al cap. 115. Poi si spoluerizzino della medesima spetieria, & si ponghino in cassa, nella quale sia grasso di rognone di vitella battuto, & fettoline di mendrolla di porco salata, giungendoli vua spina, ouero agresto intiero l'Estate, ma sendo l'Inuernata prugne, & visciole secche, & vua passa, & accommodati che sono nella cassa, cuoprasi il pasticcio, & si faccia cuocere, & cotto che sarà, seruasi caldo: se

per il buco di sopra se gli vorranno porre dentro alcuni sapori, sarà in arbitrio: i piccioni di ghianda, & le palombelle, & altri vccellami simili, volendoli seruire caldi s'accommodano in questo modo: ma volendoli seruire freddi, tengasi l'ordine del fagiano antescritto al capitolo trigesimoctauo.

Per fare pasticci di latte in diuersi modi. Cap. XLII.

Facciasi la cassetta del pasticcio di farina ben setacciata, & oua, sale, e acqua, & essa cassetta sia alta proporcionata, & lasciasi asciugare doppo che è fatta, perche meglio possa resistere alla compositione, & habbianosi dieci rossi d'oua battuti, cõ due bicchieri di latte di capra, ò di vacca fresco, sei oncie di zuccaro, due oncie d'acqua rosa, mezz'oncia di cannella pista, mescolato ogni cosa insieme, con vn poco d'vua passa, & sale à sufficienza: mettasi la cassetta vota nel forno, & subito si ponga in essa tanta compositione che cuopra il fondo d'vn dito, & come essa compositione è fermata, se ne ponga dell'altra con vn poco di butiro liquefatta, & cosi si farà più volte, fino à tanto che si vederà che la compositione cresca sopra la cassa vn dito, & all'hora sarà cotta; cauisi, & si dia il calore alla cassa, & seruasi caldo con zuccaro, & acqua rosa sopra: si potrà fare ancora con il rosso, & chiaro dell'oua, ma non si conseruerà cosi soda la compositione, come fa solo con il rosso: A vn'altro modo si potrà fare; fatta che è la cassetta nel modo sopradetto, pigli della tartara, fatta come si dice in questo al cap. 86. & della saluiata, ò minestra Ongaresca, fatta come si dice al cap. 168. nel libro delle viuande, & scolato che sarà il sieto d'esse compositioni, si mescoli con esse oua crude, & più zuccaro, & vn poco d'agresto, & vua passa. Empiasi d'essa compositione la cassetta, & si faccia cuocere nel forno, & cotta che sarà si serua calda, con zuccaro, & solignata sopra. Se si vorrà magnare la pasta della cassetta insieme con la compositione, pongasi butiro, ò strutto in essa quando si fa, ma qualunque volta che la pasta della cassa sarà fatta con grasso, sentendo il caldo nel forno, facilmente casca, & però s'impasta solo con l'oua, acqua fredda, & sale, perche quando tal pasta sente il caldo viene più soda, & conserua meglio la compositione, che si pone dentro.

Per fare pasticcio di bianco magnare sfogliato, & non sfogliato. Cap. XLIII.

Impastisi fior di farina con rossi d'oua, vn poco di strutto, sale, zuccaro, & acqua rosa, & il resto acqua tepida, facendo di modo che la compositione sia ben soda, & si facci la cassetta grande, & piccola, alta, e bassa, secondo che si vuole, & fatta che sarà, lasciasi alquanto riposare, fino à tanto che sia sodetta, & friggasi essa cassa nello strutto, vsando diligenza in metterla dentro nella padella, che il strutto non sia troppo caldo, & che la cassa non si pieghi, & per conseruare il vacuo del pasticcio, habbiasi vn legno à foggia di pistone grande quanto la cassetta, & si ponga la cassetta sopra esso legno, & facciasi friggere in questo modo, perche come sentirà il caldo, da se si spiccherà dal legno, & fritta che sarà si cauì, & lasciasi scolare, & poi empiasi di bianco magnare, & pongasi esso pasticcio in vna tortiera, & si metta nel forno, & come ha hauuto vna calda, si cauì, & con zuccaro, & acqua rosa sopra; & volendolo sfogliato, si faccia il sfoglio, & ruotolo della medesima pasta sopradetta, & taglisi il pasticcio, facendolo in quel modo, che si fa quello dell'animelle di vitella al cap. 11. ma in essi pasticci in luogo del fondo di pasta grossa che si fa facciasi della medesima, perche il bianco magnare sendo sodo conseruerà la cassa di modo che non caschera, & piena che sarà à piramide,

cuoprasi,

cuoprasi, & si faccia cuocere nel modo che si cuoceno gli altri pasticci sfogliati, & come sarà cotto, si serua caldo con zuccaro, & acqua rosa sopra. Si può mescolare col bianco magnare auanti che si ponga in cassa chiare d'oua sbattute, ricotta fresca, & più zuccaro.

Per fare orecchine, & sfogliatelle piene di bianco magnare. Cap. XLIV.

Fatto che sarà il pastone sfogliato, nel modo, che si è fatto il sopradetto, tagliasi il ruotolo per trauerso di manco grossezza di quello del pasticcio, & con destrezza ongasi la mano di strutto liquefatto, & slarghi esso ruotolo, & facciasi à foggia d'vna fucaccina, aduertendo fare in modo che le sfogliature non si caualchino l'vna cõ l'altra, & nel mezzo d'essa fucaccina nella parte men sfogliata, pongasi vn pezzo di bianco magnare, mescolato con ricotta fresca, & chiare d'oua fresche battute, & pignoli ammogliati; bagnisi il sfoglio con vn poco di chiara d'oua, perche amendue le parti si congiunghino insieme, & faccisi l'orecchina ouata à foggia d'offelle, & vngasi di sopra con strutto liquefatto, & friggasi nel strutto nõ troppo caldo, & nel vaso ce ne sia assai, perche essa orecchina non vada al fondo, & non volendosi friggere, cuocasi al forno, in la tortiera, ò senza, su la carta, & sernasi calda con zuccaro sopra. A vn'altro modo si può fare, prima fare vn sfoglio tondo, come vn tagliere piccolo, di pasta che non sia sfogliata, & mezzo ponni del bianco magnare à piramide, & sopra esso pongasi vn'altro sfoglio, sfogliato, tanto grande, che la cuopra, hauendo bagnato sotto con chiara d'oua, & facciasi il suo oratello in circa, & friggasi, ò cuocasi nel modo sopradetto, & si serua calda con zuccaro, sopra. In questo modo si può fare del bianco magnare, & di riso cotto con zuccaro, & latte di capra, & della ginestrata.

Per fare pasticci in diuersi modi di compositione di crema. Cap. XLV.

La crema è vocabolo Francese, & è fatta di fior di farina, latte, & oua; per tanto piglisi vna foglietta di latte di capra, ò di vacca fresco, e si mescoli con quattro oncie di zuccaro, & quattro oncie di butiro fresco, & vn poco di acqua rosa, & sale à bastanza, & si metta al fuoco dentro nella cazzuola, & come comincia à bollire habbisi vn'altra mezza foglietta di latte con oncie quattro di fior di farina, & sei oua battute, & ogni cosa si mescoli insieme con essa farina, & buttisi nella cazzuola, mescolando sino à tanto che pigli corpo, poi cauisi, & pongasi in setaccio chiaro, & lascisi scolare, & rimettasi in vn vaso di terra, ò di rame stagnato, con vn poco più zuccaro, & acqua rosa, & se si gli vorrà giungere rossi d'oua crudi, sarà in arbitrio. Habbiasi apparecchiata la cassetta del pasticcio sfogliata, & non sfogliata, & s'empia d'essa compositione, & facciasi cuocere al forno, & si serua caldo. D'essa compositione se ne può fare tutti quei lauorieri, che si fan del bianco magnare, &, se ne può empire corone Imperiali, e Reali, hauendo poco prima cotto le corone nel forno, & esse corone s'empiano più per bellezza de conuiti, che per altro; & piene che sono, se gli dà vna caldetta in forno, & si seruono calde, & fredde à beneplacito con zuccaro sopra, & ancora d'essa compositione se ne può empire diuerse armi tirate à mano, & altre armi fatte à forma.

Per fare pasticcio di latte di capra, & sommata, ò zinna di vaccina.
Cap. XLVI.

Cotta che sarà la zinna, ò la sommata con acqua, di modo, che non sia troppo salata, taglisi in fette ò à dadi, poi habbiasi latte di capra, & per ogni foglietta 10. rossi d'oua freschè sbattute, & mezz'oncia di cannella, pista, & mezza libra di zuccaro, & vna di gengeuero pisto, & habbiasi la cassa del pasticcio fatta di pasta soda, & come è asciutta si ponga in forno con vn poco d'essa compositione dentro, & si mescoli la sommata, ò zinna tagliata, nel sopradetto modo, con le soprascritte materie, giungendoli pignoli ammogliati, & vadasi empiendo la cassetta à poco à poco della detta compositione, & si faccia cuocere, seruandosi caldo con zuccaro fino, & acqua rosa sopra; In questo modo si potrà fare pasticcio di ricotta, cioè mescolando la ricotta fresca con zuccaro rossi d'oua, acqua rosa, cannella, vua passa, ouero pignoli mondi ammogliati, & ammaccati, & tal pasticcio d'ogni tempo vuole essere seruito caldo.

Per fare pasticci di diuersi grani à quattro cantoni, i quali dal vulgo sono chiamati fiadoni. *Cap. XLVII.*

Facciasi cuocere il formento grosso con brodo grasso di carne, & cosi cotto che sarà, piglisi cascio Parmeggiano, & cascio fresco, tanto de l'vno, quanto dell'altro, & per ogni libra di formento cotto si adoperi vna libra è mezza di cascio, & zafferamo à bastanza, & quattro oncie d'vua passa, vn'oncia di cannella, mezza oncia di pepe, tre oncie di pignoli ammogliati, & quando il grano sarà raffreddato, si mescoli ogni cosa insieme; poi habbiasi vno sfoglio di pasta, fatto di fiore di farina, & rossi d'oua, acqua rosa, sale, & acqua tepida, impastate in modo che sia soda, come quella de pasticci grossi, & per ogni libra di pasta, piglisi otto oncie di butiro, & à poco à poco mettasi in la pasta, mescolando del continuo, sino à tanto che sia finito il butiro, & come essa pasta sarà venuta pastosa, & liscia, se ne farà vn sfoglio tondo, di grossezza d'vna costa di coltello, & esso sfoglio si faccia grande, & piccolo, secondo che si vorrà. Pongasi nel mezzo d'esso sfoglio la compositione, & si serri, & faccisi à quattro cantoni à foggia di lucerna, & diasegli il calore intorno, & sopra con oua sbattute, & zafferanno, & pongasi in forno alquanto caldetto di sopra, perche la pasta si venga più presto à fermare, & facciasi cuocere, & non volendo che pigli troppo calore, gli si ponga sopra vn sfoglio di carta straccia, & cotto che sarà, seruasi caldo, & si può ancora seruirlo freddo, & riscaldarlo in forno, ò sulla graticola, & volendo fare tal fiadone in giorno che non si magna carne, facciasi cuocere il formento ne in latte di vacca, ò capra con butiro. In questo modo si potrà fare fiadoni d'orzo mondo di riso, & farro, & ancora di miglio, & panico infranto, e si può fare solo di cascio Parmeggiano, cascio bazzotto fresco, zuccaro, & spetierie, & vua passa.

Per fare Offelle in diuersi modi. *Cap. XLVIII.*

Piglinosi libra vna di cascio Parmeggiano grasso, ò di Riuiera, & quattro libre di cascio di vacca, cioè bazzotto fresco, che non sia salato, & si grattino, & pongasi dodici oua freschè, & più è meno secondo che si vorrà, auuertendo che la compositione non sia troppo liquida, ne troppo soda, & con essa mettasi mezza libra d'vua passa netta, che habbia tratto vn boglio nell'acqua, ò vino, & oncie 6. di zuccaro, & vn'oncia di cannella pista, & zafferanno à bastanza, poi habbisi vna pasta fatta di fior di farina, & altretanto butiro, quanto pesa la farina, & sale,

& ſale, & acqua fredda con acqua roſa, & ſe ne pigli tanta quantità ſarebbe vna melangola picciola, & con vn baſtoncello da paſta, che non ſia lungo più di due palmi, ſtenda, & ſi facci il sfoglio tondo, di groſſezza di mezza coſta di coltello, bagniſi intorno con chiare d'oua sbattute, & nel mezzo ſi pongan tre oncie di compoſitione, & chiudaſi l'offella, nel modo che ſi fà tortelli, & ſe gli ſi vorrà fare l'oratello intorno ſarà in arbitrio, ma eſſendo bagnato con le chiare d'oua, non occorrerà, diaſegli il colore con acqua tinta di zafferanno, & ſi facci cuocere al forno, che ſia alquanto più caldo di ſopra, & come ſono preſſo a cotte, col pennello ſe gli dia vn'altra volta il colore, con roſſi d'oua battuti, & ſubito ſe gli ponga ſopra treſi, cioè ſolignata, & ſi laſci ſtare nel forno, con alcuni sfogli di carta ſtraccia ſopra, ſino che ſia cotta, & poi cauiſi, & ſeruaſi calda. Si può ancora fare a vn'altro modo, cioè, porre nella compoſitione altretanta paſta di marzapane, quanto è il caſcio, & pignoli mondi ammogliati, & di eſſa compoſitione ſe ne può fare lucernette, & fiadoncelli ſerrati, & aperti.

Per fare diuerſe ſorte di croſtate, da Napoletani detti Coppi, & da Lombardi Sfogliati principiando alla zinna di Vaccina.
Cap. XLIX.

Aleſſata che ſarà la zinna con acqua, & ſale, di modo che ſia beniſſimo cotta, cauiſi, & laſciſi raffreddare, & tagliſi in fette ſottili, & con eſſa altretanta ſommata aleſſata, & diſſalata, & fette di prouatura freſca, & habbiaſi vna tortiera onta di ſtrutto, ò di butiro, con vn sfoglio di paſta alquanto groſſetto fatta di fiore di farina, & acqua roſa roſſi d'oua, butiro, & ſale, & ſopra eſſo sfoglio pongaſene due altri ſottili onti di ſtrutto, ò di butiro, & ſi ſpoluerizzino di zuccaro, & facciaſi il tortiglione sfogliato intorno non molto groſſo, & ſopra l'vltimo sfoglio facciaſi vn ſuolo di fette di prouatura, ſpoluerizzate di zuccaro, cannella, & vua paſſa, & menta, & maiorana battuta, & ſopra eſſo ſuolo mettaſi bocconcini di butiro, & vna parte delle fette della zinna, & della ſommata, & coſi ſi verrà a fare tre ſuoli, cuoprendola con vn'altro sfoglio, alquanto più ſottile, & ſopra il sfoglio alcune liſte sfogliate, tagliando con la punta del coltello caldo il tortiglione incirca, & con deſtrezza con la mano vnta, ſi accommoderà la sfogliatura a onde, ouero col coltello ſi taglierà a merletti, & pongaſi nel forno, & ſi faccia cuocere, hauendo auuertenza, d'ongere le sfogliature di ſtrutto, ò di butiro liquefatto, perche meglio venghino sfogliate, & cotta che ſarà ſeruaſi calda: Si potrà ponere in eſſa croſtata dell' vua ſpina, ouero agreſto ſenz' anime, & ancora volendola più amabile, auanti che ſi ponga nel forno, mettaſi vn mezzo bicchiero d'agreſto chiaro temperato con zuccaro; A vn'altro modo ſi potrebbe fare coprirla ſolo con vn sfoglio alquanto groſſetto, & in mezzo d'eſſo sfoglio, facciaſi vn buchetto, come ſi fà a paſticci, & come è cotta cauiſi, & mettaſi in vn piatto, & per il buco pongaſi dentro vn poco di brodo tinto di zafferanno, & agreſto, & zuccaro, & ſeruaſi calda.

Per fare croſtata d'animelle di Vitella mongana, & altre materie.
Cap. L.

Pigliſi la parte migliore dell'animelle, & ſi facci aleſſar con altretanta mendrolla, ò barbaglia, cioè gola di porco ſalata, & l'vn & l'altro ſi taglierà in ſettolineꝛ

poi

poi habbiſi apparecchiato la tortiera con tre ſfogli di paſta, fatti come i ſopradetti, & onti tra l'vno, & l'altro di ſtrutto, ò butiro liquefatto, & ſpoluerizati di zuccaro, & cannella, & il ſuo tortiglione ſfogliato incirca, & ſopra eſſi ſfogli ponganſi bocconcini di medolla di boue, & vua ſpina, ouero vua paſſa, & ſopra eſſe materie pongaſi la menidrolla, & l'animelle tagliate, & vn poco di menta, & maiorana battuta, & non ſendoui vua ſpina, ſpargaſi agreſto chiaro, & ſugo di melangole, ſpoluerizaſi di pepe, garofali, cannella, noci moſcate, & zuccaro, & cuopraſi con tre altri ſfogli ſottili, onti tra l'vno, & l'altro di ſtrutto, ò di butiro, ouero vn ſuolo alquanto groſſetto, con alcune liſte ſfogliate ſopra; Tagliſi il tortiglione con la punta del coltello calda, & ongaſi le liſte, & il tortiglione di ſtrutto, accioche meglio poſſino ſfogliare, & facciaſi cuocere al forno, ò ſotto il teſto, & ſeruaſi calda con zuccaro ſopra.

Per fare croſtate d'animelle, occhi, orecchi, teſticoli, con le ſue borſette di capreto.
Cap. LI.

Mezz' aleſſate che ſaranno in acqua, & ſale le dette materie, habbiſi apparecchiato la tortiera con li tre ſfogli di paſta, onti tra l'vno, & l'altro di ſtrutto, ouero butiro liquefatto, & il tortiglione ſfogliato in circa nel modo ſopradetto, & ſopra eſſi ſfogli pongaſi graſſo di rognone di vitella battuto, ouero di capreto meſcolato con zuccaro, cannella, pepe, garofali, noci moſcate, & vua ſpina, ouero vua paſſa, & preſciutto vergellato tagliato a dadi, & ſopra le dette coſe pongaſi gl' occhi priui della luce negra, con l'altre materie, con altretanta compoſitione ſopra, che ſotto, poi habbiaſi roſſi d'oua freſchi battuti, con ſugo di melangole, agreſto, e brodo, & ſpargaſi ſopra, & ſubito cuopraſi con gl'altri ſfogli, & liſte ſfogliate, tenendo l'ordine d'ongerla, & cuocerla, come la ſopraſcritta, ſeruendola calda con zuccaro ſopra, & acqua roſa.

Per fare croſtata di rognone di vitella, & di polpa di lonza di detta vitella arroſtita allo ſpedo. *Cap. LII.*

Pigliſi la parte della lonza della vitella, done è attaccato il rognone, e facciaſi fare all'acqua, & impillottiſi di preſciutto vergellato, che non ſia rancido, & facciaſi più di mezzo cuocere allo ſpedo, cauiſi, & coſi calda leuiſi la polpa da gl'oſſi in modo, che non ci ſia ne pelle, ne nerui, & battaſi minuta ſu la taupla, con i coltelli, & battuta che ſarà meſcoliſi con menta, maiorana, pimpinella, & pepe, cannella, garofali, & noci moſcate, & zuccaro, & pignoli che ſiano ſtati in mollo, & tartufoli mondi perleſſati, tagliati minuti, & poi habbiſi apparecchiato la tortiera con i ſuoi ſfogli, & tortiglione ſfogliato in circa nel modo detto di ſopra, & pongaſi dentro eſſa compoſitione, la quale ſia ſtata sbruffata d'agreſto chiaro, & ſugo di melangole, & volendoſi tal croſtata doppia, pongaſi nel mezzo della compoſitione vn ſfoglio della grandezza della tortiera, fritto in ſtrutto, facendo che la compoſitione ſia tanto di ſopra, quanto di ſotto; cuopraſi con li tre ſfogli onti tra l'vno & l'altro di butiro, ouero vn ſolo alquanto groſſetto con alcune liſte ſfogliate ſopra, ongaſi, & cuocaſi nel forno nel modo ſopraſcritto. In queſto modo ſi può fare delle polpe di galline d'India, de fagiani, & de capponi, & d'altri volatici groſſi arroſtiti allo ſpedo, meſcolati con rognone di vitello arroſtita allo ſpedo, ouero

con

con medolla di boue, & l'altre materie ſopraſcritte, & volendoſi fare torta, giungaſegli caſcio, & oua, con vn bicchiere di latte, & ſeruaſi calda con zuccaro fino ſopra.

Per fare croſtata di lingua di Vitella, & altre materie. *Cap.* *LIII.*

Facciaſi ben cuocere la lingua, che ſia freſca, & come è cotta gli ſi leui quella pelle che hà di ſopra, & tagliſi per trauerſo in fette ſottili, & habbiſi apparecchiata la tortiera onta di ſtrutto, ò butiro con tre ſfogli di paſta ſottile onti tra l'vno, & l'altro di ſtrutto, ò butiro, & ſpoluerizzati di zuccaro, & cannella con ſuo tortiglione ſfogliato in circa, & ſopra eſſi ſfogli ponganſi fettoline di prouatura freſca non ſalata, & menta, & maiorana tagliata minuta, & vua ſpina, ouero vua paſſa, & ſalciccione, che non ſia rancido grattato, & ſopra eſſe materie ponganſi le fette della lingua ſpoluerizzate di pepe, garofali, cànella, noci moſcate, & zuccaro, & ſi sbruffino, non ſendoci vua ſpina, d'agreſto chiaro, e ſugo di melangole, cuopraſi con vn ſfoglio di paſta alquanto groſſetto con liſte ſfogliate ſopra, e vngaſi, & accommodiſi il tortiglione, & faceſi cuocere al forno, & ſeruaſi calda: di queſta compoſitione ſe ne può empire fiadoncelli fatti di paſta reale, & cuocerli in forno.

Per fare croſtata di gropponi, & polpe di piccioni. *Cap.* *LIV.*

Piglinſi ſei piccioni giouani, & ſi faccino mezz' arroſtite allo ſpedo, cauiſino, & ſi laſcino alquanto raffreddare, & pigliſi le polpe del petto, & i gropponi, poi la torniera con gli ſfogli, & tortiglione ſfogliato intorno, onta, & ſpoluerizzata nel modo ſopradetto, & nella tortiera ſopra l'vltimo ſfoglio faceſi vn ſuolo di cetuellate fine, ouer di ſalciccia, & non hauendo nè l'vno, nè l'altro, pigliſi medolla di boue tagliata minuta con gola di porco ſalata, & pongaſi ſopra le polpe, & gropponi di piccioni, ſpoluerizzati di zuccaro, & ſpetierie dette di ſopra, giungendoli vua ſpina, d'agreſto intiero ſenza anime, & eſſendo Inuernata, ſugo di melangole, & agreſto chiaro, & vua paſſa, ò ciliebbo ſenz'anime, cuopraſi con il ſfoglio, & liſte ſfogliate, & vngaſi di ſtrutto, ò di butiro, & ſi faccia cuocere al forno, ò ſotto il teſto, & ſeruaſi calda con zuccaro ſopra. Ancora eſſa croſtata ſi potrebbe fare con li piccioni ſenza cauargli l'oſſa, cioè fare aleſſare i piccioni, & poi tagliarli in quattro quarti, & ſoffriggerli in ſtrutto con cipollette battute, giungendoli ſugo di melangole, & ſofritti che ſaranno, ſi porranno in la tortiera con le dette materie, & ordine ſopraſcritto, in queſto modo ſi può fare d'ogni ſorte di piccioni, tortore, polaſtrelli, paperini, & anatine.

Per fare croſtata di Beccaficbi, Ortholani, & Rondoni. *Cap.* *LV.*

Piglinſi li detti vccelletti ſpiumati, & netti, & con vn coltellino gli ſi caui le budelletta, & ſi partino per il mezzo, & poi pigliſi rognone di vitella arroſtito allo ſpedo, & battuto con i coltelli, & con eſſo ſia preſciutto tagliato minuto, con menta, maiorana, & vn poco di ſcrpillo ſi eſca, & habbiſi apparecchiata la tortiera onta di butiro, ò ſtrutto con li tre ſfogli, & tortiglione ſfogliato intorno; & mettanſi ſopra eſſi vn compoſitione con tartufoli mondi tagliati minuti, ouero pruguoli, gli vccelletti tagliati, & ſpoluerizzati ogni coſa di pepe, & garofali cannella, noci moſcate, & zuccaro, giungendo anche vn poco di vua ſpina, & agreſto intiero ſenz'anime, ouero vua paſſa, ſecondo i tempi, & pongaſi ſopra eſſi vccelli altretanta compoſitione, che è

ſotto,

sotto, sbruffandoli di sugo di melangole, & agresto chiaro, non sendoui vua spina, ò agresto intiero, cuoprasi con tre sfogli lauorati a diuerse foggie, & onti tra l'vno, & l'altro di butiro, ò strutto, & con la punta del coltello caldo tagliſi il tortiglione, & vngasi di strutto, ò butiro liquefatto, acciò possa meglio sfogliare; facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo, & seruasi calda con zuccaro, & acqua rosa sopra; e ancora si può fare con gl' vccelletti intieri, & non hauendo ne rognone, ne presciutto, adoperisi compositione di ceruellate gialle, ouero di salciccia fina. In questo modo si può fare dell'oua non nate, & fegatelli di pollo.

Per fare crostata di presciutto. Cap. LVI.

Pigliſi il presciutto di porco giouane, & se sarà di montagna, sarà assai meglio, facciasi stare in mollo nell'acqua tepida, & facciasi cuocere in acqua, & cotto, che sarà lasciſi raffreddare, & poi si tagli in fette sottili, & si facciano stare in mollo in vino bianco, & zuccaro per quattro hore. Habbisi apparecchiata la tortiera con i suoi tre sfogli, & il tortiglione incirca, & sopra essi pongasi fette di prouatura non salata, spoluerizzate di pepe, zuccaro, noci moscate, garofali, & cannella, giungendoli menta, maiorana battuta, & vua passa, & cibibbo senz' anime, & sopra esse materie mettansi le fette di presciutto, & spoluerizzinsi ancora esse della detta spetieria, & zuccaro, mettendoli altretanta materia sopra, che è sotto, & si sbruffino con vn poco d'agresto, & sugo di melangole, & se si vorrà tramezzare con vn sfoglio di pasta fritta, sarà in arbitrio; cuoprasi con vn sfoglio alquanto grosſetto, & alcune liste sfogliate sopra, vngasi di strutto, ò butiro liquefatto, e cuocasi nel modo sopradetto, & seruasi calda con zuccaro, & acqua rosa sopra. In questo modo si può fare della barbaglia, cioè gola di porco salata, & della somma, che prima sieno state alessate, & delle fette di mortatelle crude, & ancora de salcicioni ben cotti.

Per fare crostate, & pasticci di diuerse frutte dando principio al songo detto prugnolo. Cap. LVII.

Piglinsi i prugnoli nella sua stagione, come si dice nel secondo libro de le viuande al cap. 214. nettisino di quella pellicina, che hanno intorno, & sopra tutto il pedone sia priuo della rena, & si faccino stare in mollo nell'acqua per vn quarto d'hora acciò meglio si nettino dell'arena, cauisino, & si lascino scolare da per se, & habbisi apparecchiata la tortiera con i tre sfogli, & il tortiglione sfogliato in circa, & sopra l'vltimo sfoglio si ponga vn poco di prouatura, & cascio secco grattato, & menta, & maiorana battuta, & bocconcini di medolla di boue, spoluerizzisi ogni cosa di zuccaro, pepe, garofali, cannella, e noci moscate, & sopra essa compositione mettasegli prugnoli con altretanta compositione, e spetierie sopra, & si sbruffino con agresto, & sugo di melangole, & cuoprasi con tre altri sfogli sottili, onti tra l'vno, e l'altro di strutto, ò butiro, & facciasi cuocere nel forno, ò sotto il testo, & seruasi calda con zuccaro sopra. In questo modo si può fare de fonghi spongioli, & altri fonghi teneri nell' Autunno, & d'essa compositione se ne può fare pasticci in cassa, sfogliati, & non sfogliati.

Per fare crostata, & pasticcio di Tartufoli, & altre materie. Cap. LVIII.

Piglinsi i tartufoli nella sua stagione, come si dice nel libro secondo delle viuande al cap. 213. nettisino della rena, & si faccino leuare il bollo nel vino, ouero nel brodo, ò mezzi cotti sotto le bracie, poi si mondino della scorza, & si taglino in pezzuoli mescolandogli con altretanti prugnoli, & menta, & maiorana battuta, & boc-

& bocconcini di medolla di boue con pepe, cannella, garofali, noci moscate, & zuccaro, & sugo di melangole, & facciſi la croſtata nel modo di prugnoli ſopradetti. Si potrebbe ancora accommodare della medeſima compoſitione, che s'adopera à prugnoli; di tal compoſitione ſe ne potrà fare paſticci ſfogliati, & non ſfogliati.

Per fare croſtata, & paſticcio di pedoni di carciofani, & di cardi.
Cap. LIX.

Piglinoſi i carciofani nella ſua ſtagione, come ſi dice nel ſecondo libro delle viuande al cap. 212. & faccianoſi cuocere in brodo di carne, ouero in acqua, & ſale, & pigliſi il pedone, che è la parte migliore, & ſia ben netto, e ſe ſarà groſſo tagliſi in fette, & facciſene la croſtata, & paſticcio con le medeſime compoſitioni che ſi fa del prugnolo. In queſto modo ſi potrà fare del pedone del cardo aleſſato, & tagliato in fette.

Per fare croſtata, & paſticcio di Piſelli freſchi. *Cap. LX.*

Piglinoſi i piſelli teneri, freſchi, & ſgranati, nella ſua ſtagione, come ſi dice nel ſecondo libro delle viuande, al cap. 187. ſe ſi vorranno fare trarre vn bollo nel brodo graſſo, ſarà in arbitrio, ma ſe ſaranno teneri non occorrerà. Habbiſi apparecchiato la tortiera con i ſuoi ſfogli, & tortiglione incirca, & mettanoſi dentro i piſelli meſcolati con prouatura freſcha, & caſcio ſecco grattato, & menta, maiorana, & petroſemolo battuto, & alcuni bocconi di butiro per dentro, ſpoluerizziſi di ſpetierie, & zuccaro dette nel ſopraſcritto cap. giungendoli roſſi d'oua sbattuti con l'agreſto, cuopraſi la tortiera con vn ſfoglio alquanto groſſetto, & alcune liſte ſfogliate ſopra. Facciaſi cuocere nel forno, ò ſotto il teſto, & ſeruaſi calda con zuccaro ſopra; & in luogo di caſcio grattato ſi può adoperare compoſitione di cerauellate fine, ò di ſalciccia. In queſto modo ſi può fare delle faue freſche tenere, hauendo prima tratto vn bollo nell'acqua, & ſale, & ancora ſe ne può fare paſticci in caſſa.

Per fare croſtata, & paſticcio di mele appie. *Cap. LXI.*

Piglinoſi le mele appie, & ſi mondino della ſcorza, ouero ſi bruſtoliſchino alle bracie, & ſi taglino in fette ſottili, & facciſino alquanto ſtufare in vn vaſo di terra, ò di rame, con butiro freſco, & zuccaro, & vn poco di malugia, ouero vino bianco, & ſtufate che ſaranno ſi cauino, & facciſene croſtata con fette di prouatura freſca ſotto, & ſopra, & ſpoluerizzisino di zuccaro, & cannella, & per dentro alcuni bocconcini di butiro, & cibibbo ſenz'anime. In queſto modo ſi può fare delle mele roſe, e mele ruggini, e pere di più ſorte, & ancora delle pere moſcarole, quando ſaranno tagliate in due parti. Le mele appie, & pere moſcarole ſi poſſono mettere in croſtata coſi crude ſenza eſſere ſtufate, hauendole tagliate in fette più ſottili.

Per fare croſtata di mele cotogne. *Cap. LXII.*

Piglisi il cotogno nella ſua ſtagione, come si dice nel ſecondo libro delle viuande al cap. 222. & faccisi bruſtolire alle braccie, & poi lauisi la ſcorza col vino, ò acqua, & si tagli in fette ſottili. Poi habbisi apparecchiata la tortiera con i ſuoi tre ſfogli, & tortoglione ſfogliato incirca, ſpoluerizzato di zuccaro, cannella, & garofali, & si ponga ſopra le fette del cotogno, con cibibbo ſenz'anime, ò vua paſſa, & butiro in bocconcini, & si ſpoluerizzi ogni coſa di moſtaccioli Neapolitani peſti fatti in poluere, & zuccaro, & cannella; cuoprasi la tortiera con vn ſfo-

glio alquanto grossetto, e alcune liste sfogliate sopra, & cuocasi nel forno, ò sotto il testo, & seruasi calda con zuccaro, & acqua rosa sopra; si può giungere con esse cotogne fette di dattoli freschi, che habbiano tratto vn bollo nel vino, & zuccaro, & tagliati minuti, & ancora de pistacchi mondi, ò pignoli ammogliati, ancora alcune fettoline di prouatura fresca ò di rauiggioli Fiorentini.

Per fare crostata di Persiche, Arbicoccole, & Prugne fresche.
Cap. LXIII.

Pigliſi il persico che non sia troppo maturo, & se sarà durace, sarà assai meglio de gl'altri, mondisi, e si tagli in fette, habbisi apparecchiata la tortiera coni suoi tre sfogli, e tortiglione intorno, onti di butiro, ò strutto, spoluerizzati di pepe, garofali, cannella, noci moscate, zuccaro, & vua passa, mostaccioli Napoletani fatti in poluere, & sopra esse materie ponganosi le fette del persico, & mettasi altretanta materia sopra, che è sotto, & cuopran con tre sfogli sottili, onti tra l'vno, & l'altro, di strutto, ò butiro, & spoluerizzati di zuccaro, & cannella; faccisi cuocere al forno sotto il testo, & non vuole troppo cuocitura, perche si ridurebbe in brodo, seruasi calda con zuccaro, & acqua rosa sopra, & ancora si può giungere con esse prouatura, ò cascio grattato.

Per fare crostata di visciole, & marasche, & frauole, & vua spina, & agresto fresco intiero. *Cap. LXIIII.*

Piglinosi le visciole, ò marasche fresche, priue del picollo, & non siano troppo mature; & cauisegli l'osso, & habbisi apparecchiata la tortiera, con tre sfogli, & l'vltimo sfoglio bagnisi di chiaro d'oua battuto, & subito si spoluerizzi di zuccaro. Questo si fa perche il sugo non penetri la pasta, & la sciſi stare vn poco, poi si pigli le visciole spoluerizzate di zuccaro, cannella, & mostaccioli Napoletani mischiati fatti in poluere, mescolati con rossi d'oua battute, questo si fa per conseruare insieme la materia, & pongasi ogni cosa nella tortiera, & cuoprasi con tre sfogli sottilissimi, lauorati à diuersi modi. In questo modo si potrà fare dell'vua spina, & dell'agresto nuouo senz'anime mondo, & delle frauole, & d'essa compositione se ne può fare pasticci in cassa.

Per fare crostata di rape. *Cap. LXV.*

Pigliſi la rapa nella sua stagione, come si dice nel libro delle viuande al capit. 210. & faccisi cuocere alle bracie, & cotta che sarà, netusi della scorza, lasciandoli quella rosolata; tagliſi in fette di grossezza d'vna costa di coltello, & habbisi apparecchiata la tortiera con i suoi tre sfogli, & tortiglione sfogliato in circa, spoluerizzato di zuccaro, & cannella il fondo della tortiera, & sopra essi ponganſi fette di prouatura grossa, ouero di cascio grasso, & facciasi vn suolo di rape sopra, spoluerizzando ancora esse rape della medesima spetieria, & zuccaro, ponendoli alcuni bocconcini di butiro fresco, ouero di medolla di boue; cuoprasi le rape con altretante fette di prouatura, ò cascio, & cosi se ne verrà à fare tre suoli, & spoluerizzisi di zuccaro, & cannella, & cuoprasi con liste sfogliate fatte à gelosia, & cuocasi nel forno, ò sotto il testo, nel modo che si cuoceno l'altre, & seruasi calda con zuccaro sopra, & in essa crostata si può giungere cascio Parmegiano grattato, non essendo prouatura salata.

Per fare torta di carne Vitellina. *Cap. LXVI.*

Pigliſi la parte della lonza della vitella con il rognone attaccato, & facciasi arrostire allo spedo, senza essere impillottata, & come è presso à cotta cauisi dal spedo,

do, & lasciſi alquanto raffreddare, leuinſi le pole da gli oſſi, priui di pelle, & nerui, & ſi battano col rognone minutamente ſopra vna tauola con i coltelli; giungendoli menta, & maiorana, & per ogni libra di carne battuta, oncie quattro di caſcio graſſo, & due oncie di caſcio ſecco, grattato l'vno; & l'altro, & tre oua freſche, & zuccaro, pepe, cannella, garofali, zafferanno, & noci moſcate, ſecondo il guſto, & ſugo di melangole. Poi habbiſi apparecchiata la tortiera con vn ſfoglio di paſta fatto di ſior di farina, roſſi d'oua, zuccaro, butiro, acqua roſa, & ſale, & pongaſi ſopra la compoſitione, cuoprendola con vn'altro ſfoglio fatto à gelo ſia, ò a groppi, & in eſſa compoſitione ſi potrà mettere vn bicchiere di latte di capra, ò di vacca. Facciaſi cuocere nel forno, ò ſotto il teſto, & ſeruiaſi caldo con zuccaro, & acqua roſa ſopra: In queſto modo ſi può fare della polpa, lonza di porco domeſtico, & ſaluatico freſca mezza arroſtita allo ſpedo, & ancora de lomboli d'eſſi animali, e delle polpe di zigotto di caſtrato, & in luogo del rognone ſi adoperi medolla di boue, ò zinna di vitella alleſſata l'Eſtate ſe gli pore rauioli con ſpoglia, battuta che ſarà la carne, ſi peſti nel mortaro, & giungaſegli più caſcio ſecco, & più oua, & più zuccaro, & ſpetierie, & facciſene rauioli con ſpoglia, & ſi cuochino in brodo graſſo di cappone, ò d'altra carne, & ſeruiſino con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra. Coſi ſi può fare dell'animelle di vitella, & ancora della zinna di vaccina ben alleſſata.

Per fare torta di ſangue di porco domeſtico, dal vulgo detta migliaccio.
Cap. LXVII.

Pigliſi il ſangue ſubito morto il corpo, & paſſiſi coſi caldo per il ſetaccio, per riſpetto de peli, & altre immonditie, meſcolandolo acciò non ſi cagli, & per ogni quattro libre di ſangue, pongaſi vna libra è mezza di caſcio grattato graſſo, & ſei oncie di caſcio ſecco grattato, & vn'oncia di cannella, & mezz'oncia di pepe, & tre quarti trà noci moſcate, & garofali, vn quarto di geng uero peſto, vna libra di zuccaro, menta, maiorana, & altre herbicine battute, & vn poco di cipollete battute ſoffritte, & vna libra di medolla di boue tagliata in bocconcini, ouero ſongia d'eſſo porco, priua della pellicula, & mezza foglietta di latte, & quattro roſſi d'oua battuti, quattro oncie d'vua paſſa ben netta. Poi habbiaſi apparecchiata la tortiera con vn ſfoglio di paſta alquanto groſſetto, ſenza il tortiglione, & pongaſi dentro la compoſitione, che habbia alquanto del liquido, più preſto che ſoda, & ſi faccia cuocere nel forno, & ſotto il teſto con lento fuoco, come è preſſo à cotta, facciaſi la croſtata di zuccaro, & cannella, & ſeruaſi calda. D'eſſa compoſitione ſe ne può empire budelli, & cuocerli nel modo che ſi cuocon i ſanguinacci; ſi potrebbe ancora cuocere ſenza paſta, cioè pongaſi ſtrutto, ò butiro nella tortiera, & facciaſi che ſia ben caldo, auanti che ſi ponga la compoſitione. Queſto ſi fa acciò non s'attacchi.

Per fare vn'altra torta di ſangue di porco, dal vulgo detta migliaccio bianco.
Cap. LXVIII.

Piglinoſi libre quattro di ſangue paſſato nel modo ſopradetto, e due libre di latte di capra, ò di vacca, & quattro oua ben battute, & tre oncie di fiore di farina, & menta, maiorana, vna paſſa, & vna libra di zuccaro, & meſcolato che ſarà ogni coſa inſieme con ſpetierie dette di ſopra facciaſene torta ne i modi ſopradetti. Di queſte due compoſitioni ſe ne può empire tartare alla Franceſe, ſeruirle calde con zuccaro, cannella, & acqua roſa ſopra.

Per fare torta di ceruella, & animelle di Vitella. *Cap. LXIX.*

Le ceruelle della vitella vogliono essere fresche, & richiedono essere perlessate nell'acqua, & sale, & per ogni libra e mezza di ceruelle, piglinsi sei oncie di animelle d'essa vitella perlessate, e battute minute con i coltelli, con tre oncie di presciutto vergellato, & vna bona manciata d'herbuccie, mescolando con esse materie oncie quattro di cascio grasso, & quattro di cascio secco grattato, & sei oua, vn bicchiere di latte di capra, mezz'oncia di cannella, sei oncie di zuccaro, mezz'oncia di pepe, & tre oncie di pignoli ammogliati, & ammaccati, tre oncie d'vua passa, & d'essa compositione facciasene torta, con il sfoglio sotto, & sopra, & facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo, & in luogho delle ceruelle di vitella, si ponno adoperare ceruelle di porco, & animelle di capretto. D'essa compositione se ne può empire cassette di pasticci fatti di pasta reale, & fritti nel modo che si fanno quelle del bianco magnare, al cap. 43.

Per fare torta reale di polpe di Fagiani, & Starne. *Cap. LXX.*

Piglinsi le polpe del petto d'essi volatici, che prima sieno state più che mezz'arrostite allo spedo, priue di pelle, & nerui, & si pestino nel mortaro, e per ogni libra di polpa pestisi con esse oncie quattro di marzapane, ouero tre oncie d'amandole ambrosine monde, & vna libra di zuccaro fino, & oncie vna e mezza di mostaccioli fini, muschiati, & sei rossi d'oua fresche crude, & pista che sia ogni cosa molto bene, giongasegli mezz'oncia di cannella pista, mezz'oncia tra garofali, & noci moscate, & vn quarto di gengeuero, quattro oncie d'acqua rosa, quattro oncie di butiro, ouero medolla di boue pista nel mortaro per conseruarla morbida, & essa compositione facciasene torta con il sfoglio sotto, & sopra, fatta à gelosia, & facciasi cuocere nel forno, ò sotto il testo à lento calore, & seruasi calda, con zuccaro, & acqua rosa sopra. In questo modo si può fare delle polpe del cappone.

Per fare torta reale sopra dette polpe à vn'altro modo. *Cap. LXXI.*

Piste che saranno nel mortaro le polpe di due fagiani mezzi arrostiti allo spedo, ouero di quattro starne, con vna libra d'amandole ambrosine, & sei oncie di sogia di porco fresca, ouero di medolla di boue, ouero di grasso di cappone fresco, sei oncie di pignoli ammogliati, tre oncie di dattoli freschi priui dell'osso, & pisto che sarà ogni cosa in modo che non ci resti grano alcuno, & per essere più sicuro passisi per il foratoro, giungendoli sei rossi d'oua crude, & vna libra di cascio pecorino fresco pisto, & vna libra, e meza di zuccaro, tre oncie di sugo di mele appio, vn'oncia di cannella pista, vn'oncia trà garofali, gengeuero, & noci moscate, & d'essa compositione facciasene torta col tortiglione sfogliato fatto à gelosia, ò d'altra foggia. Facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo, & seruasi, calda, & fredda à beneplacito con zuccaro, & cannella sopra.

Per fare torta di petto di Cappone. *Cap. LXXII.*

Piglinosi due capponi grossi carnuti, che siano alquanto frolletti, & si facciano alessare con acqua, & sale, piglinosi le polpe del petto; priue di pelle, & nerui, & pestinosi nel mortaro, con sei oncie di pignoli ammogliati, & libre vna di ricotta pecorina fresca, & quattro oncie di cascio grasso, & sei oua fresche, & quattro oncie di butiro, & pista che sarà ogni cosa ponganfi oncie sei d'vua passa di Corinto

ben

ben netta, & vna libra di zuccaro fino, tre oncie d'acqua rosa, vn'oncia di cannella, ma volendosi bianca, pongasi gengeuero in luogo di cannella, & d'essa compositione facciasene torta, col tortiglione attorno, & coperta d'vn'altro sfoglio fatto à gelosia, ouero sfogliato, si faccia cuocere nel forno, ò sotto il testo, & seruasi caldo con zuccaro, & acqua rosa sopra.

Per fare torta reale di polpa di piccioni, da Napoletani detta pizza di bocca di Donna. *Cap.* LXXIII.

Pigliſi le polpe di tre piccioni mezz'arrostiti allo spedo, priue di pelle, ossa, & nerui, & le polpe di tre piccioni alessati, & pestisi ogni cosa nel mortaro con oncie quattro di dattoli, mondi, & otto oncie di pasta di marzapane, & quattro oncie di medolla di boue pista, di modo che si possa passare per il foratoro, & non hauendo pasta di marzapane, oncie sei d'amandole ambrosine monde con acqua fredda, & oncie quattro di zuccaro fino, giungendoli con esse sei capi di latte freschi, & non hauendo capi di latte, vna libra di fiorita fresca di pecora, & passata che sarà ogni cosa per il foratoro, pongasi dentro dieci rossi d'oua fresche crude, & quattro altre oncie di zuccaro fino, & con esse vn'oncia di cannella, & mezza oncia trà garofali, & noci moscate. Habbisi apparecchiata la tortiera con vn sfoglio di pasta alquanto grossetto, & il suo tortiglione sfogliato intorno, fatta di fiore di farina, rossi d'oua, zuccaro, butiro, acqua rosa, & sale, à bastanza, & in essa tortiera pongasi la compositione di modo che non sia troppo alta, & volendosi cuocere con vn'altro sfoglio fatto à gelosia, sarà in arbitrio, ma comparisce meglio senz'essere coperta, e solo essergli fatta la crostata di zuccaro liquefatto, & acqua rosa, & facciasi cuocere al forno, come si cuoce il marzapane, & cotta che sarà, seruasi calda, e fredda à beneplacito. In essa torta se gli potrebbe mettere vn poco di mostaccioli muschiati, & quando la compositione sarà ben pista, non occorrerà passarla, & volendo che habbia dello amabile, pongasi vn poco di maluagia, sugo di melangole, & più zuccaro.

Per fare torta reale di pignoli, amandole, & altre materie. *Cap.* LXXIV.

Mondisi vna libra d'amandole ambrosine, state in mollo nell'acqua fredda per otto hore, & monde che saranno si pestino nel mortaro, con altretanti pignoli mõdi, che sieno stati in mollo nell'acqua fredda per sei hore, & pista, che sarà ogni cosa con due libre di zuccaro fino, giungasi con essi otto capi di latte freschi, ouero vna libra e mezza di fiorita pecorina fresca, & non hauendo nè l'vno nè l'altro, piglinsi mozzarelle fresche, ma meglio sarà sempre i capi di latte, giungasi con esse materie sei rossi d'oua freschi sbattuti, & quattro oncie di mele appie ben piste nel mortaro, & vn grano di muschio, & mezz'oncia di gengeuero, & vn poco d'acqua rosa, & non volendosi bianca in luogo di gengeuero, pongasi garofali, cannella, noci moscate, & habbisi apparecchiata la tortiera, con vn sfoglio di pasta reale sotto alquanto grossetto, & il suo tortiglione sfogliato incirca, fatto di fior di farina, zuccaro, butiro, acqua rosa, & sale à bastanza, & mettasi dentro la compositione, di modo che non sia nè troppo alta nè troppo bassa, & facciasi cuocere nel forno, come i marzapani, facendoli la sua crostata di zuccaro, & acqua rosa, & si serue calda, & fredda à beneplacito.

Per fare torta reale di varie compositioni. *Cap.* LXXV.

Piglinsi oncie sei d'amãdole ambrosine mõde state in mollo per otto hore nell'acqua fredda, e oncie sei di pignoli stati in mollo, oncie quattro di dattoli mondi,

& quat-

& quattro oncie di piſtacchi mondi, & tre oncie di cibibbo ſenza anime, & ogni coſa ſia ben piſta nel mortaro, giungendoli oncie tre di mollica di pane imbeuerata nel latte di capra, & ogni coſa paſſiſi per il ſetaccio, giungendoli libre cinque di latte freſco, & due libre di zuccaro peſto, & ſi meſcoli ogni coſa inſieme di modo che venga liquefatto, & mettaſi dentro nella cazzuola ogni coſa, & con lento fuoco di carbone cuocaſi di modo che pigli corpo, meſcolando di continuo con il cucchiaro di legno; giungaſi in eſſe vn'oncia di cannella, & mezz'oncia tra garofali, & noci moſcate, oncie quattro di butiro freſco, & due oncie d'acqua roſa, & cotta che ſarà ogni coſa, cauiſi della cazzuola, giungendoſi ſei roſſi d'oua freſche, & quattro capi di latte, ouero oncie ſei di fiorita di pecora, & non hauendo nè l'vn nè l'altro pongaſi ricotta, e d'eſſa compoſitione facciaſene torta nel modo ſopradetto, & ſeruaſi calda, & fredda a beneplacito, & quando ſi caua del forno sbruffiſi d'acqua muſchiata.

Per fare torta reale di bianco magnare. *Cap. LXXVI.*

Piglinſi libre due di bianco magnare, fatto di polpa di cappone, farina di riſo, latte di capra, & zuccaro, nel modo che ſi dice nel libro delle viuande al cap. 161. & ponganſi con eſſo otto chiare d'oua freſche battute, & oncie ſei di zuccaro, & due capi di latte, mezz'oncia di gengeuero peſto, due oncie d'acqua roſa, & ogni coſa ſi meſcoli inſieme, & facciaſene torta nel modo ſopraſcritto, & ſeruaſi calda & fredda a beneplacito, & in eſſa torta ſe gli potrebbe mettere de pignoli mondi, ammogliati, & peſti, & ſi potrebbe ancora cuoprire con vn'altro ſfoglio di paſta fatto a groppi, ò a geloſia. Di tutte le compoſitioni delle ſopradette torte ſe ne può fare tortelletti, & friggerli in ſtrutto ouero butiro purificato.

Per fare torta di ricotta, con fiori di ſambuco, & altre materie.
Cap. LXXVII.

Piglifi oncie ſei di pignoccati peſti nel mortaro, con due libre di ricotta freſca di pecora, ò di vacca, giungendoli otto chiare d'oua freſche, & vna libra di zuccaro, & tre quarti di gengeuero bianco, & piſta che ſarà ogni coſa paſſiſi per il ſorotoro, & ſi metta in eſſe oncie tre di fior di ſambuco ſtato in mollo nel latte di capra ò di vacca, & d'eſſa compoſitione facciaſene torta, cuoprendola con vno ſfoglio di paſta fatto a geloſia, e faccia cuocere, come l'altre antedette, con la ſua croſtata di zuccaro, & acqua roſa. Si potrebbe ancora mettere con eſſe de pignoli ammogliati, & caſcio graſſo, che haueſſe alquanto del ſale, & ſi potrebbe cuocere ſenza paſta hauendo però apparecchiata la tortiera, con butiro ſquagliato ben caldo, auanti che ſi ponga la compoſitione, & ſi facci cuocere al forno con la ſua croſtata, & ſeruaſi caldo, & freddo a beneplacito, & volendoſi di colore pongaſi il roſſo, & il chiaro, & in luogo del gengeuero, cannella.

Per fare torta di capi di latte, & altre materie Reali.
Cap. LXXVIII.

Piglinſi dieci capi di latte, & due libre, & mezza di ricotta freſca, & quattro oncie di caſcio graſſo grattato, quattro oncie di pignoli ammogliati, & ammaccati, vna libra, e mezza di zuccaro, due oncie di moſtaccioli Napoletani, fatti in poluere, vn'oncia di cannella, mezz'oncia tra noci moſcate, & garofali, & ſei oua freſche, & d'eſſa compoſitione ſe ne faccia torta nel modo, che ſi fa quella del bianco magnare al cap. 76. & ſeruaſi nel medeſimo modo.

Per-

Per fare torta reale di ricotta, cascio grasso, & sugo di mele appie.
Cap. LXXIX.

Facciasi sugo di libre quattro di mele appie, & passisi per la stamigna, & poi habbisi libre vna, & mezza di ricotta pecorina fresca, stata in mollo nel latte di capra quattro hore, & ben pista nel mortaro, & tre oncie di pignoccati, & dieci chiare d'oua ben battute, & vna libra di zuccaro, & tre quarti di gengeuero, mescolisi ogni cosa col sugo di mele appie, & d'essa compositione facciasene torta con vn sfoglio sotto, & senza sfoglio nel modo detto di sopra, & in luogo di sugo di mele appie, si può adoperare sugo di cotogne, & cotta che sarà seruasi calda, & fredda a beneplacito.

Per fare torta bianca reale, quale vsaua Papa Giulio III.
Cap. LXXX.

Habbisi libre due di prouatura fresca, fatta di quel giorno, & pestisi nel mortaro, di modo che venga come butiro giungendoli libre due di zuccaro fino, & tre oncie d'acqua rosa, & tre capi di latte fatti di quel giorno, ouero vn bicchiere di panna di latte, & quindeci chiare d'oua fresche, & passisi ogni cosa per il setaccio, habbisi la tortiera onta di butiro freddo, spoluerizata di fiore di farina, & pongasi dentro la compositione facendola cuocer pian piano a fuoco lento, più presto di sopra che di sotto, & come è presso a cotta, se gli facci la crostata di zuccaro, & auanti che si cani del forno diasegli il lustro, col chiaro dell'ouo, come a marzapani, & seruasi calda, & fredda a beneplacito; & se tal torta sarà fatta nel mese di Maggio, sarà assai meglio, per causa della prouatura, & latte, & si può ancora fare con la pasta, giungendoli rossi d'oua, e spetierie ordinarie, con il sugo di mele appie.

Per far torta bianca commune. *Cap. LXXXI.*

Pestisi, ò grattisi libre due di prouatura fresca, & altretanta ricotta fresca, & libre vna di cascio grasso, & sei oncie di cascio Parmeggiano grattato, & pisto che sarà ogni cosa, giungasegli quindeci chiare d'oua fresche battute, ouero dieci oua col rosso, & sei oncie di panna di latte, ouero quattro capi di latte, e tre oncie d'acqua rosa, & quattro oncie d'vua passa, & mezz' oncia di gengeuero, & vn'oncia di cannella, & d'essa compositione facciasene torta col sfoglio, & tortiglione intorno, ouero senza pasta, & facciasi cuocere al forno, facendoli la crostata di zuccaro, & dandogli il lustro auanti che si cani del forno, & quando si serue, se gli può mettere oro, & argento battuto.

Per fare torta bianca di mollica di pane. *Cap. LXXXII.*

Tagliasi libra vna di mollina di pane bianca, & pongasi a mollo in vn boccale di latte di capra, ò di vacca, & faccisi bollire pian piano in esso latte con libra vna di butiro fresco, & cotta che sarà, di modo che rimanga più presto soda, che molla, pongasi nel setaccio, & si lasci scolare il siero da se, poi passisi per il setaccio, & habbisi otto oncie di prouatura ben pista, con vna libra di ricotta fresca, & vna libra, e meza di zuccaro, & mez' oncia di gengeuero, & vn poco di sale, & dodici chiare d'oua, ouero otto con il rosso, & chiaro, & d'essa compositione facciasene torta, & non hauendo latte, facciasi cuocere il pane in brodo grasso di carne, & volendosi di colore pongasi spetierie ordinarie, & vn poco di cascio grattato.

Per

Per fare torta bianca di cialde, & di cialdoni. Cap. LXXXIII.

Se le cialde, ò cialdoni saranno fatti col zuccaro saranno migliori che quelli, che sono fatti col mele, & per ogni tre libra d'essi cialdoni, piglinsi libre due di latte di capra, ò di vacca fresco, & grasso, & faccinsi cuocere i cialdoni in esso latte, giungendoli oncie sei di butiro fresco, & perche le cialde, ò cialdoni non s'impastino facciasi bollire il latte auanti che si ponghino dentro, & cotte che saranno si mettino nel setaccio, & si lascino scolare, poi si rimettino in vn vaso di terra, ouero di rame, ponendo con essa, libra vna e meza di ricotta pecorina fresca, & sei oncie di cascio grasso grattato, mez' oncia di gengeuero, vna libra e meza di zuccaro, & dodici chiare d'oua fresche, & di essa compositione facciasene torta, con il sfoglio sotto, & sopra, & tortiglione incirca, nel modo che si fanno l'altre: & volendosi di colore, pongasi il rosso col chiaro dell'oua, & in luogo di gengeuero, cannella.

Per fare torta di tagliatelli ouero lasagne cotte in brodo grasso di carne, ouero in latte. Cap. LXXXIV.

Piglinsi tagliatolli, ouero lasagne fatte di fior di farina, oua, latte di capra tiepdo, ò acqua tiepida, & si faccino cuocere in brodo grasso di carne, ouero nel latte di capra, ò di vacca, & cotte che saranno si cauino, & si lascino raffreddare di modo che si possino tagliare, & poi habbisi la tortiera onta di butiro con vn sfoglio di pasta reale fatta di fior di farina, acqua rosa, zuccaro, & butiro, & sopra esso sfoglio facciasi vn suolo di fette di prouatura, spoluerizate di zuccaro, & butiro, & sopra esso sfoglio, facciasi vn suolo di fette di prouatura spoluerizate di zuccaro, pepe, cannella, con alcuni bocconcini di butiro fresco, & cascio Parmegiano grattato, & poi pongasi sopra le tagliature di tagliatelli, ouero lasagne, & sopra esse lasagne facciasi vn suolo delle medesime materie, che sono sotto, in questo modo ne potrà fare più suoli. Facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo senza esser coperta, & quando sarà presso a cotta si spoluerizzi di zuccaro, & cannella, & facciasi che sia abbondeuole di butiro. In questo modo si può fare d'ogni sorte di maccaroni fatti a ferro, cotti nel modo sopradetto; si può alle volte tramezzare con menta, maiorana, & spighi d'aglio ammaccati, & seruasi calda d'ogni tempo.

Per fare torta di latte con diuerse compositioni, la quale dal vulgo è dimandata coppi romagnoli. Cap. LXXXV.

Piglinosi quindici oua fresche, con tre libre di lattaroli, cioè giuncata, & vn mezo di latte grasso, & vna libra di zuccaro grattato, & vn' oncia di cannella, & vn' oncia di mostaccioli Napoletani fatti in poluere, mezza libra d'vua passa, & sale a bastanza, & habbiasi vn tegame di terra, ouero tortiera alta di sponde con butiro, che bolla dentro, & pongasi dentro la detta compositione, dandogli il fuoco adagio, fino a tanto che si vederà che sia ben presa, & soda, & cotta che sarà seruasi calda, & fredda a beneplacito, con zuccaro, & acqua rosa sopra. Ad vn'altro modo si può fare la detta torta, ponendoli in luogo di giuncata ricotta fresca, & in luogo di zuccaro, mele, & fettoline di mele appie, ouero cotogne, & mollica di pane grattata, ma riuscirà meglio cuocere il pane grattato, col mele, ouero col mosto cotto, essa torta verrà più scura dell'altra, per rispetto del mele, & vuole più spetierie dell'altra, & si può fare in tegame di terra, & nella tortiera con pasta sotto, & sopra.

Per

Per fare torta senza pasta dal vulgo detta tartara. *Cap. LXXXVI.*

Pigliſi libre ſei di latte di Capra, ò di vacca freſco, paſſata per il ſetaccio con 25. oua ben battute, giungendoli vn poco di ſale, & zafferanno, & due oncie d'acqua roſa, & vna libra e mezza di zuccaro fino fatto in poluere, poi habbiſi la tortiera alta di ſponde con oncie di butiro dentro caldo, & pongaſi dentro la compoſitione, meſcolando alquanto per riſpetto del zuccaro che non vada in tutto al fondo, mettaſi con eſſa compoſitione altre ſei oncie di butiro freſco in bocconcini & vn'oncia di cannella ben ſtemperata, & oncie quattro d'vua paſſa di Corinto che habbi tratto vn boglio in vino, ò in acqua, & faccisi cuocere al forno, ò ſotto il teſto, & come è preſſo à cotta facciaſi la croſtata di zuccaro, & cannella, & cotta che ſarà ſeruaſi calda. D'eſſa tartara ſe ne potrebbe fare vn'altra torta, cioè pigliare la tartara quando è cotta, & porla in vn ſetaccio laſſando ſcolare fuori il ſiero, & come è raffreddata per ogni libra, meſcolarli oncie ſei di ricotta freſca, & quattro oncie di caſcio graſſo, & tre oncie di pignoli piſti, & vn'oncia di moſtaccioli, tre oncie di zuccaro, quattro oua, ſei oncie di ſugo fatto di biete, & ſpinaci, & d'eſſa compoſitione facciaſene torta con il ſfoglio ſotto, & ſopra, & il ſuo tortiglione incirca, & in eſſe compoſitioni ſi potrebbe mettere fiori di ſambuco.

Per fare torta di Riſo cotta in brodo di carne. *Cap. LXXXVII.*

Cuocaſi vna libra di riſo ben mondo in brodo di carne graſſo, & cotto che ſarà di modo che ſia ben ſodo, cauiſi, & laſciſi ſcolare, & peſtiſi nel mortaro con libre vna, e mezza di prouatura freſca, & vna libra, & mezza di caſcio Parmegiano buono, & mezza libra di caſcio graſſo, tre quarti di pepe, vn'oncia di cannella, vna libra, e mezza di zuccaro, quattro oncie di butiro per conſeruarla morbida, ſei oua freſche, e d'eſſa compoſitione facciaſene torta con vn ſfoglio ſotto, & ſopra, & il tortiglione intorno; facciaſi cuocere nel forno, ò ſotto il teſto con la ſua croſtata ſopra. In queſto modo ſi può far del farro, & volendoſi bianca facciaſi cuocere il riſo nel latte di capra, & volendoſi paſſare per la ſtamigna, ſarà in arbitrio, in luogo della prouatura pongaſi ricotta, & in luogo delle ſpetierie, gengeuero peſto, & chiara d'oua ſenza il roſo, con più zuccaro, & vn poco di caſcio Parmegiano grattato.

Per fare torta di formentone groſſo. *Cap. LXXXVIII.*

Il formentone è vn gran aſſai più grande, & più groſſo del formento, & in Lombardia ſe n'vſa aſſai in viuande, pigliſi, & nettiſi, & faccisi ſtare in mollo nell'acqua tepida, per quattro hore, & lauiſi à più acque tepide, & facciaſi cuocere in brodo lardiero di carne, come che s'è fatto il riſo, & farro, & facciaſene torta con le medeſime compoſitioni, & ordine del capitolo ſopradetto.

Per fare torta di piſelli, faue, & fagioli freſchi. *Cap. LXXXIX.*

Piglinſi libre quattro di piſelli con la ſcorza teneri, & faccisino mezzi cuocere con buon brodo di carne, ſenza eſſere ſgranati, cauiſino, & peſtiſino nel mortaro, & peſti che ſaranno ſi paſſino per il foratoro, & paſſati che ſaranno habbiſi vna libra, & mezza di piſelli crudi peſti, e paſſati per il foratoro, queſto ſi fa, perche la torta reſti più verde, & più ſaporita, meſcolinſili cotti con li cru-

di insieme con vna libra di ricotta fresca, ò di prouatura fresca pesta nel mortaro; & oncie quattro di Parmegiano grasso, & due oncie di mostaccioli Napoletani muschiati fatti in poluere, & tre quarti di cannella, & sei oncie di butiro fresco, mezz'oncia di pepe, tre capi di latte, rossi d'oua sbattuti, facciſi d'essa compositione torta con vn sfoglio di pasta reale alquanto grossetto nel fondo della tortiera, perche alle volte tal torta per la sua morbidità penetra la pasta, & facciſi cuocere al forno senza sfoglio di sopra solo con la sua crostata di zuccaro, & cannella, & volendosi cuoprire con vn sfoglio, facciasi la compositione alquanto più soda, & giungendoli più cascio duro. In questo modo si può fare delle faue fresche tenere sgranate, & de fagioli freschi, & se il pisello non fusse tenero, suaghisi, & cuochisi nel modo sopradetto.

Per fare torta di pedoni di carciofani, & di cardi. *Cap. XC.*

Facciasi cuocere il carciofano in brodo di carne, ò in acqua, & sale, pigliando la parte migliore che è il pedone, & netto che sarà del piumino, & d'ogn'altra immondità, battasi minuto con li coltelli, & poi facciſi soffriggere con butiro, & frito che sarà giungaseli cascio grasso, & cascio duro, & pepe, cannella, zuccaro, menta, maiorana battuta, & con essi si può porre de prugnoli freschi, perche essi ancora sono nella medesima stagione, & d'essa compositione facciasene torta. In questo modo si può fare, delle parti migliori del cardo, che è il pedone, & le coste più bianche, sendo ancora esse cotte in buon brodo.

Per fare torta di piselli, fagioli, & altri legumi secchi. *Cap. XCI.*

Cotti che saranno i piselli con buon brodo di carne, pestisino nel mortaro, e passi si per il setaccio, & per ogni libra di passatura, giungasegli oncie sei di cascio Parmegiano grattato, & sei oncie di ricotta fresca, ouero prouatura fresca pista nel mortaro, e sei oncie di latte di capra, ò di vacca, & non hauendo latte, pigliſi brodo grasso freddo, e libra vna di zuccaro, sei rossi d'oua sbattuti, ò tre col chiaro, mezz' oncia di cannella, vn'oncia di mostaccioli Napoletani fatti in poluere, mezz'oncia di pepe, tre oncie di butiro fresco, & d'essa compositione facciasene torta col sfoglio sotto, & sopra, e facciasi cuocere nel forno, & seruasi calda con zuccaro, & cannella sopra. In questo modo si può fare del fagiolo, hauendolo prima perlessato, & poi ricotto in brodo di carne. Il cece infrato basta essere cotto con buono brodo, al simile il cece rosso, & la lente. La faua infranta quando sarà ben cotta si potrà mescolare con essa delle cipollette battute, & soffritte appresso all'altre compositioni, mettendoli manco oua, che non si fa all'altre.

Per fare torta d'herbe alla Lombarda. *Cap. XCII.*

Taglinsi le biete minute con i coltelli, & si lauino in più acque, lasciandole scolare da se in vn scratoro, perche spremendole n'esce il sugo, che è la sua bontà, & poi si pigli vna libra di cascio Parmegiano, ouero di Riuiera grasso grattato, e libra vna di ricotta pecorina fresca, ouero di vacca, vn'oncia, tra pepe, & cannella, vn quarto tra garofali, & noci moscate, quattro oncie di butiro fresco, & sei oua, & fatta che sarà la compositione d'ogni cosa, habbisi la tortiera onta di butiro con vn sfoglio di pasta fatta di fior di farina, acqua rosa, zuccaro, & butiro, rossi d'oua, & acqua tepida, & pongasi la compositione in la tortiera, cuoprendola con vn'altro sfoglio di pasta cresputa, facciasi cuocere al forno, ò sotto

il

il testo, & seruasi calda se si vorrà ponere zuccaro in la compositione, & di sopra, sarà in arbitrio.

Per fare torta d'herbe in altro modo nel tempo d'Inuernata. *Cap. XCIII.*

Taglinsi le biete nel modo sopradetto, & soffriganosi in butiro, poi pongasi con esse cascio secco grattato, & cascio grasso grattato, tanto dell'vno, quanto dell'altro, & vua passa di Corinto ben netta, con vn poco di menta, & maiorana tagliata minuta, & oua freschе sbattute, pepe, cannella, & zuccaro, & vn poco di latte di capra, ò di vacca, & ogni cosa sarà secondo la quantità dell'herbe, & d'essa cõpositione facciasene torta nel modo sopradetto, con butiro squagliato sopra, dando alcune punte col coltello sopra, perche la pasta nel sgonfiare che farà non disformi la torta, & non hauendo latte adoperisi brodo grasso di carne.

Per fare torta verde, dal vulgo detta herbolata. *Cap. XCIV.*

Piglinsi biete tenere, & altretanti spinacci, e borragine, & buglossa, & taglisino minute, lauandole in più acque, & soffrighisino con butiro, poi habbisi cascio grasso, & cascio sodo grattato, & ricotta, & prouatura fresca pesta nel mortaro, & pepe, cannella, oua sbattute, & vn poco di latte di capra, ò di vacca, & d'ogni cosa faccisi vna compositione, & facciserne torta, & cuocasi nel modo che si cuoceno le torte bianche, hauẽdo posto più butiro in la tortiera, & più latte in la compositione, & cotta che sarà, seruasi calda, & à quella che sarà senza pasta, facciseli la crostata di zuccaro, & tal torta si vsa più nel tempo di Maggio che d'altro tempo.

Per fare vn'altra herbolata con sugo d'herbe. *Cap. XCV.*

Pestisi prouatura fresca, & ricotta, & cascio grasso, & cascio duro, tanto dell'uno quanto dell'altro, & per ogni due libre d'essi casci pesti, pigliſi vna libra di zuccaro, & vna libra di sugo fatto di biete, & spinaci, con libre due di latte di capra, ò di vacca, & dieci oua sbattute, mezz'oncia di cannella, mezz'oncia di pepe, vn quarto tra noci moscate, & garofali pesti, & d'essa compositione facciasene torta in la tortiera cotta senza pasta, cioè quando si pone la compositione in la tortiera, facciasi che il butiro sia caldo, perche in vn subito la compositione si ristringe, & non s'attacca al fondo, dandoli il fuoco sotto, & sopra, & come è presso à cotta, faccisi la sua crostata di zuccaro, & cannella, & cotta che sarà seruasi calda.

Per fare torte d'herbe alla Bolognese senz'oua, cotte sul suolo di rame, ò sul testo di terra. *Cap. XCVI.*

Tagliate che saranno le biete minute, & lauate, lasciſino scolare da se poi si mescolino senza amaccarle con cascio Parmegiano, & struccoli grattati, cioè cascio fresco fatto di quel giorno, & pepe, & cannella, poi habbisi il suolo di rame onto con vn poco di butiro, & vn sfoglio di pasta, & sopra esso sfoglio pongasi la compositione leggiermente che venga alta tre buone dita, & sopra essa compositione mettansi bocconcini di butiro, & con vn'altro sfoglio di pasta cresputo, ò liscio, si cuopra, facendo il suo oratello incirca, sbruffisi la pasta cõ vn poco d'acqua chiara, & ongasi di butiro, questo si fa perche la pasta s'alzi; faccisi cuocere al forno, ò sotto il testo di terra, & cotta che sarà, tal torta sarà venuta tanto bassa, che à pe-

na sarà alta mezzo dito, & seruasi calda con zuccaro sopra, & ancora si può fare in luogho del suolo di rame, sul suolo di terta, ò nella tortiera.

Per fare grattafura alla Genouese. *Cap. XCVII.*

Piglinsi struccoli, ouero agretti, i quali sono casci freschi fatti d'vn giorno senza sale, & quando hanno alquanto del forte sono assai meglio, pestisino nel mortaro tanto che venghino come butiro, & si mescolino con biete trite, & vn poco di menta battuta, & pepe pisto, poi habbisi vno sfoglio di pasta, & stendasi sopra il suolo di rame onto di butiro, & pongasi sopra esso sfoglio la compositione, che non sia alta più di mezzo dito, & sopra essa compositione spargasi olio dolce, & cuoprasi con vn'altro sfoglio sottilissimo, & facciasi cuocere nel modo sopradetto, & seruasi calda, perche fredda non val niente; è ben vero che molte volte si riscaldano sopra la graticola, & in questo modo si possono fare ançora nelle tortiere.

Per fare grattafura di Cipolle alla Genouese. *Cap. XCVIII.*

Pestinsi struccoli, ouer prouatura fresca, ò prouaggiole che sieno acetose, & sieno tanto ben piste, che venghino come butiro, giungendoli con esse vn poco d'olio dolce d'oliue, & habbinsi cipolle perlessate, & ben battute col coltello, & si mescoli con esse cascio pesto, & pepe, & habbisi il suolo spoluerizzato di pan grattato con vn sfoglio di pasta sopra, fatto di fior di farina, acqua, & olio, & menta, si sopra esso sfoglio la compositione alta mezzo dito, & con il cocchiaro vadasi spargendo vn poco d'olio sopra. Habbinsi poi altretante prouaggiole piste come di sopra mescolate con olio dolce, & compartisca su la compositione à pizzicotti cuoprasi con vn'altro sfoglio, & bagnisi con acqua chiara, & col cocchiaro spargasi sopra dell'olio, & facciasi cuocere sotto il testo, ò nel forno, & seruasi calda con zuccaro sopra, & in luogo dell'olio si può adoperare butiro.

Per fare torta d'herbe communi. *Cap. XCIX.*

Piglinsi biete tenere, cime di spinacci, menta, & maiorana, taglisino minute, lauisino, & si lascino scolare da per se, poi habbinsi libre due di ricotta fresca, & vna libra, e mezza di cascio Parmegiano grattato, & oncie sei di cascio grasso, & sei oncie di butiro fresco, mezz'oncia di pepe, tre quarti di cannella, vn quarto di garofali, sei oua freschе battute, & sei oncie di zuccaro, & d'ogni cosa faccinsene la compositione, & habbisi apparecchiata la tortiera con sfoglio di pasta reale dentro, & il suo tortiglione sfogliato incirca, e pongasi dentro la compositione, & cuoprasi con vn'altro sfoglio di pasta cresputo, & facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo, & seruasi calda; di farla alta, & bassa, sarà in arbitrio.

Per fare torta di foglie di piselli, & faue frescе. *Cap. C.*

Piglinsi le foglie d'essi frutti nell'Autunno, ò nella Inuernata, che in quel tempo non hanno frutti, & taglinsi minute, & ponghinsi tutte le materie, eccettuando l'herbe, che si sono adoperate nella torta sopradetta, & mescolinsi con dette herbe, & facciasene torta facendola cuocere nel modo sopradetto, & volendo la torta col sugo senza herbe, si pestino l'herbe.

Per fare torta dal vulgo detta Nosetto. *Cap. CI.*

Piglinsi vn centinaio di noci, & mondisino, & si pestino nel mortaro con sei oncie di mollica di pane imbeuerata in brodo grasso, giunganseli con esse libre vna

di

di caſcio graſſo, & mezza libra di caſcio Parmegiano, quattro oncie di prouatura freſca, & vna manciata di menta, maiorana, con vn poco di bieta tagliata minuta, ponganſi in eſſe materie mezz'oncia di pepe, tre quarti di cannella mezz'oncia tra garofali, & noci moſcate, otto oncie d'vua paſſa ben monda, otto roſſi d'oua, ouero quattro col chiaro; fatta che ſarà d'ogni coſa vna compoſitione, habbiaſi apparecchiata la tortiera con vn ſfoglio di paſta alquanto groſſetto, & il ſuo tortiglione incirca, & mettaſi dentro la compoſitione, & con vn'altro ſfoglio di paſta creſputo, ò fatto à geloſia, cuopraſi, & facciaſi cuocere nel forno, ò ſotto il teſto, & ſeruaſi calda. Volendo mettere zuccaro in la compoſitione, ſarà in arbitrio.

Per fare torta di lattuga, & indiuia. Cap. CII.

Pigliſi la parte bianca della lattuga, & facciaſi perleſſare nell'acqua; cauiſi, & laſciſi ſcolare, battendola minuta ſopra vna tauola con i coltelli, & ſpremaſi fuori quel ſugo, & ſoffrigaſi in butiro, poi giungaſegli caſcio grattato, & prouatura peſta freſca, zuccaro, oua, & ſpetierie, & d'eſſa compoſitione facciaſene torta col ſfoglio ſotto, & ſopra, come ſi fanno l'altre anteſcritte, & cuocaſi al forno, ò ſotto il teſto, & ſeruaſi calda con zuccaro ſopra, in queſto modo ſi potrà fare dell'indiuia bianca, & in luogo d'acqua ſi faccia bollire in brodo di carne.

Per fare torta di ſparagi domeſtici, & ſaluatici, & di luppoli. Cap. CIII.

Il ſparage domeſtico ſi può pigliare del meſe d'Aprile per tutto Ottobre, il ſaluatico l'Autunno per tutto Aprile, gli lupoli due volte l'anno, l'Autunno, & la Primauera, & di ciaſcheduno d'eſſi pigliſi la parte più tenera, & facciaſi perleſſare con acqua, poi ſi cauino, & ſi ſpremi fuora l'acqua, battiſino minuti con menta, e maiorana, & vn poco di petroſemolo, & ſoffrighiſiño in butiro, giungendoli vua paſſa, poi tengaſi tutto l'ordine di far la torta con le medeſime materie, che ſi tiene nel cap. ſopraſcritto.

Per fare torta di cauoli fiori. Cap. CIV.

Pigliſi la parte più bianca, & facciſi perleſſare in brodo graſſo; & battaſi alquanto con li coltelli, & con eſſo vn poco di menta, maiorana, & caſcio vecchio grattato, & prouatura peſta, & pepe, cannella, garofali, & zuccaro, & ſe con eſſo ſi poneſſe vn poco di compoſitione di ceruellate, non ſarebbe male, giungendoli oua, & d'eſſa compoſitione facciaſene torta con due ſfogli, quel di ſopra ſia fatto à geloſia, facciaſi cuocere più preſto nel forno che ſotto il teſto. In queſto modo ſi può fare del caſpo del cauolo Milaneſe, ponendo in eſſo più compoſitione di ceruellate, che all'altre, & più ſpetierie, & men zuccaro.

Per fare torta di cauoli torzuti. Cap. CV.

Pigliſi la rapa del cauolo torzuto, che non ſia legnoſa, monda, & tagliata in fette, & cuocaſi con brodo graſſo, e cotta che ſarà cauiſi del brodo, & laſciſi ſcolare, & battaſi con li coltelli, & per ogni libra di rapa battuta, pigliſi mezza libra di caſcio Parmegiano grattato, tre oncie di caſcio graſſo, & tre oncie di prouatura grattata, mezz'oncia di pepe, & mezz'oncia di cannella, & vn quarto tra garofali, & noci moſcate, ſei oua, tre oncie di butiro, & d'ogni coſa facciaſene vna compoſitione, & d'eſſa compoſitione facciaſene torta con vn ſfoglio di paſta ſotto, & con vn'altro di ſopra aperto, & facciaſi cuocere più preſto al forno, che ſotto il teſto, & ſeruaſi calda. In queſto modo ſi può fare del cauolo cappuccio. Habbiaſi

biasi auuertenza che tutte le torte fatte di cauoli, richiedono essere più presto cotte al forno, che sotto il testo, perche l'odore d'essi cauoli meglio si foga in forno, che sotto il testo, & per questo l'vltima pasta che si pone sopra ha da essere sempre aperta, & tal torte vogliono più spetierie che l'altre, & manco zuccaro, & per smorzare più l'odore del cauolo, si potrebbe sempre mettere vn spigo d'aglio.

Per fare torta di cocuzze nostrali. *Cap. CVI.*

Raschisi la cocuzza nostrale che sia tenera, & dolce, & se sarà grossa se gli cauin l'anime, & essendo piccola non occorre, facciasi cuocere in buon brodo grasso, & cotta che sarà, cauisi, & spremisi fuora il brodo, poi battasi con li coltelli su la tauola che non sia di noce, & per ogni libra di cocuzza battuta, ponganssi oncie sei di cascio grattato, oncie quattro di ricotta fresca, oncie tre di cascio grasso tenero, otto oua, sei oncie di zuccaro, vn'oncia tra pepe, & cannella, & mescolisi ogni cosa insieme, & d'essa compositione facciasene torta, con vn sfoglio di pasta alquanto grossetto sotto, e sopra vn'altro fatto à gelosia; cuocasi nel forno ò sotto il testo, & come è presso à cotta, faccia la crostata di zuccaro, & acqua rosa, e quando è cotta, seruasi calda. In questo modo si potrebbe acconciare ogni sorte di cocuzze, & si può mettere in la compositione vn poco di latte.

Per fare torta di cocuzze, & cipolle. *Cap. CVII.*

Piglinsi tanto dell'vno quanto dell'altro, & facciſino perlessare in acqua, cauisino, & si spremi fuora l'acqua di modo che restino ben asciutte, battansi su la tauola che non sia di noce, & facciſino soffriggere in butiro, ò lardo colato, & come son raffreddate, per ogni due libre d'esse cocuzze, & cipolle fritte, pigliſi vna libra di prouatura fresca, & vna libra di cascio grasso pesto con la prouatura, & mezza libra di cascio Parmegiano grattato, dieci oua freſche, vn bicchiere di latte, vna libra di zuccaro, tre quarti di pepe, vn'oncia di cannella, & vn poco di zafferanno, & d'essa compositione facciasene torta col sfoglio sotto, e sopra, & il tortiglione sfogliato incirca; & facciſi cuocere al forno, ò sotto il testo. Et tal torta d'ogni tempo vuole essere seruita calda, & nella compositione si potrà mettere vna brancata d'herbuccie battute. Questo sarà secondo il gusto di chi la vorrà.

Per fare torta di cocuzze senza pasta. *Cap. CVIII.*

Raschiata che sarà la cocuzza, facciasi cuocere in buon brodo di carne, ouero con acqua, sale, & butiro, poi pongasi in vna stamigna, & si spremi fuora il brodo, & pestisi nel mortaro, & per ogni due libre, vna libra di ricotta fresca, & vna libra di cascio grasso, che non sia troppo salato, & pista che sarà ogni cosa passisi per il foratoro giungendoli dieci oua ben battute, e vna libra di zuccaro pesto, vn'oncia di cannella pesta, vna libra di latte, quattro oncie di butiro fresco, mezz'oncia di gengeuero, habbisi apparecchiata la tortiera con sei oncie di butiro, che sia ben caldo, & pongasi dentro la compositione, & facciſi cuocere al forno, ò sotto testo, facendo la sua crostata di zuccaro, & cannella, & seruasi calda. In questo modo si può fare del costone di lattuga nel mese d'Aprile, dopò che sarà ben stata in mollo, & perlessata.

Per fare torta di molignane. *Cap. CIX.*

Pigliſi le molignane, mondisino, & si faccino perlessare in acqua, ma saranno migliori perlesate con brodo di carne, & perlessate che saranno spremasi fuora il brodo, & battesino con li coltelli, e facciſino soffriggere in strutto, ouero bu-

butiro,& facciasene torta con le medesime materie, & ordine del capitolo sopradetto.

Per fare torta di Rape. Cap. CX.

Facciasi ben cuocere la rapa sotto le bracie, & mondisi, & pigliſi la parte migliore, & battasi minuta con li coltelli, soffrigasi in butiro, ò strutto, & lasciſi raffreddare, giungaseli vna libra di cascio Parmegiano grattato, & vna libra di cascio grasso, sei oncie di prouatura ben pesta, ouero ricotta fresca, vna libra di zuccaro, tre quarti di pepe, vn'oncia di cannella pesta, otto oua, & d'essa compositione facciasene torta con sfoglio sotto & sopra, facendola cuocere al forno, ò sotto il testo, & quando è presso a cotta, facciasegli la sua crostata, & seruasi calda, & non hauendo tempo di cuocere la rapa sotto le bracie, si può cuocere con buon brodo tenendo l'ordine sopradetto.

Per fare torta di carotte, & d'altre radiche, & altre materie. Cap. CXI.

Lauisino, & raschisino le carotte, e facciſino perlessare in acqua; cauisino d'essa acqua, & facciſino cuocere in buon brodo di carne, & cotte che saranno cauisino, e battisino minute con i coltelli, giungendoli menta, & maiorana, & per ogni due libre di carotte battute, vna libra di cascio Parmegiano di Riuiera grattato, & vna libra e mezza di cascio grasso, & sei oncie di prouatura, vn'oncia di pepe pesto, due oncie di mostaccioli Napoletani pesti, vn'oncia di cannella, due oncie di scorza di melangole condite tagliate minute, vna libra di zuccaro, otto oua, tre oncie di butiro, & d'essa compositione facciasene torta col sfoglio sotto, e sopra, & il tortiglione sfogliato incirca, & facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo, facendoli la crostata di zuccaro, & cannella, & acqua rosa. In questo modo si può fare torta d'ogni sorte pestinache, & radiche di petrosemolo, hauendoli cauate l'anime.

Per far torta di mellone. Cap. CXII.

Pigliſi il mellone netto della scorza, & seme, & più presto mal maturo, che maturo, & tagliſi in bocconcini, & facciſi soffriggere pian piano con butiro, mescolandolo con la cocchiara di continuo, cauisi, & lasciſi raffreddare, & passisi per il foratoro, & per ogni due libre di mellone soffritto giungasegli sei oncie di cascio Parmegiano, sei oncie di ricotta fresca, ouero prouatura bē pesta, due oncie di cascio grasso, due oncie di mostaccioli Napoletani muschiati fatti in poluere, vn'oncia di cannella, mezz'oncia di pepe, oncie sei di zuccaro, dieci rossi d'oua freschi, ouero sei col chiaro, & habbisi la tortiera onta di butiro con vn sfoglio di pasta alquanto grossetto fatto di fior di farina, acqua rosa, rossi d'oua, butiro, & sale, & il tortiglione sfogliato incirca, & pongasi dentro la compositione, & con vn'altro sfoglio fatto a gelosia cuoprasi, & faccia cuocere al forno ò sotto il testo con butiro liquefatto sopra, & come è presso a cotta, facciasi la crostata di zuccaro, & cannella, & quando è cotta, seruasi calda a beneplacito. In questo modo si può fare del persico, & arbicoccole, & prugne mal mature.

Per fare torta di mele cotogne. Cap. CXIII.

Facciasi cuocere il cotogno alle bracie, ò al spedo, ouero in buon brodo. Poi pigliſi la parte migliore, & pestisi nel mortaro, & pesta che sarà, facciſi soffriggere in butiro, nel modo che si fà il mellone sopradetto, & facciasene torta con il medesimo ordine, & con le medesime materie, che si fà la torta del mellone sopradetto, ma con manco oua.

Per

Per fare torta di diuerſe pere groſſe. *Cap.* *CXIV.*

Mondiſi il pero bergamotto, ò il riçardo, ò il Fiorentino, ouero il carouello, & altre pere, che ſono aſſai perfette, e taglinſi in bocconcini, ò facciaſi cuocere nel butiro, ouero con vino, & zuccaro, cotti che ſaranno paſtiſino nel mortaro, & pongaſi con eſſe di tutte le compoſitioni, che ſi pongono al mellone; vero è che ſi pone manco oua, & la ſtagione delle dette pere dura da Settembre per tutto Marzo, & in luogho di cuocerle col vino ſi può mettere brodo.

Per fare torta di pere moſcarole. *Cap.* *CXV.*

Piglinſi le pere moſcarole del meſe di Maggio per tutto Luglio, priue del fiore, & piccolo, ſi poſſono mondare della ſcorza, ma perche eſſa è la ſua bontà, non occorre, facciſino ſtufare con vino, zuccaro, e butiro, & ſtufate che ſaranno ſi peſtino nel mortaro, & facciaſene torta con le medeſime materie, & ordine del capitolo ſopradetto.

Per fare torta di mel'appie. *Cap.* *CXVI.*

Pigliſi la mele appia, & facciaſi bruſtolire nelle bracie, & poi leuiſi la ſcorza, che ſarà arſa, con vino, ò con l'acqua, & ſi tagli la parte migliore in fettoline; peſtandole nel mortaro, con oncie due di moſtaccioli per ogni due libre di fettoline, & oncie quattro di caſcio grattato, & ſei di prouatura freſca, & piſta che ſarà ogni coſa, giungaſſegli ſei roſſi d'oua crude, & due col chiaro, mezz'oncia di cannella peſta, & mezza tra pepe, garofali, & noci moſcate, & otto oncie di zuccaro, & d'eſſa compoſitione ſe ne farà torta nella tortiera, doue ſia vn ſfoglio di paſta al quanto groſſetto, & il tortiglione attorno. Et non volendole bruſtolire, ſi taglino in fette, e ſi faccino ſoffrigere nel butiro, ouero ſtufarle con zuccaro, & vino, & acqua roſa. Tenendo l'ordine di farla cuocere al forno, ò ſotto il teſto, & come le ſopraſcritte, & la torta d'ogni tempo ſi può ſeruire fredda, & calda a beneplacito.

Per fare torta di neſpole. *Cap.* *CXVII.*

Pigliſi il neſpolo maturo, il quale comincia da Ottobre, & dura per tutto Febraro, nettandolo del piccolo, & del fiore, & facciaſi ſtufare con vino zuccaro, & butiro, & paſſi per il ſetaccio, ò per il foratoro per cauſa de gl' oſſi. Poi facciſene la torta con le medeſime materie, & ordine che ſi fa del mellone al cap. 112. & ſeruaſi caldo, & freddo a beneplacito, ma con manco oua.

Per fare torta di ceraſe, viſciole, & maraſche freſche. *Cap.* *CXVIII.*

Le ceraſe Romaneſche ſono aſſai migliori dell'altre, e alla fine d'Aprile cominciano a eſſere buone, e le viſciole a mezzo Maggio, & di Giugno le maraſche. Per tanto piglinſi l'vne, & l'altre, che non ſieno troppo mature, & facciſino ſtufare con butiro freſco, & ſtufatte che ſaranno paſſiſino per il ſetaccio, giungendo con eſſe ricotta freſca, & caſcio graſſo, & vn poco di caſcio duro, & moſtaccioli Napoletani fatti in poluere, giungendoli, pepe, cannella, & oua sbattute, & la quantità delle coſe ſarà ſecondo il giuditio, & d'eſſa compoſitione facciaſene torta con il ſfoglio ſotto, & ſopra, & facciaſi cuocere al forno, ò ſotto il teſto, facendoli la ſua croſtata di zuccaro, & acqua roſa, & ſeruaſi calda. In queſto modo ſi può fare delle fraule, le quali cominciano da Maggio, e durano per tutto Giugno, ma in Roma cominciano d'Aprile.

Per

Per fare torta d'vua moſcatella. Cap. CXIX.

Sgranaſi l'vua,& per ogni due libre ponganſi quattro oncie di mollica di pane & ſi facciaſi ſtufare in vaſo di terra, ò di rame ſtagnato con ſei oncie di butiro, & ſtufata che ſarà paſſiſi per il ſetaccio con otto oncie di ricotta freſca, & dieci roſſi d'oua, & paſſata che ſarà, giungaſegli oncie quattro di caſcio grattato, vn'oncia, & mezza di moſtaccioli Napoletani peſti, ſei oncie di zuccaro, mezz'oncia di cannella, due oncie di ſugo di melangole, ouero di ſcorza condita tagliata in boccoucini, & d'eſſa compoſitione facciaſene torta, con vn ſfoglio alquanto groſſetto ſotto, & facciaſi cuocere al forno, ò ſotto il teſto, facendo la ſua croſtata di zuccaro, & cannella, & ſeruaſi calda, e fredda à beneplacito. In queſto modo ſi può fare dell'vua ſpina, & agreſto intiero.

Per fare torta di caſtagne freſche, & ſecche. Cap. CXX.

Del meſe d'Agoſto, ſi puon pigliare le caſtagne freſche, & quando ſaranno alquanto mal mature, ſaranno aſſai meglio, cioè di quelle che sbiancheggiano, facciſino aleſſare in brodo di carne, ouero con acqua, & ſale, mondandole della prima, & ſeconda pelle, & poi peſtiſino nel mortaro, & paſſiſine per il ſetaccio, ò per il foratoro, giungaſegli per ogni due libre di caſtagne paſſate, vna libra di butiro freſco, & mezza libra di latte di capra, ò di vacca, vna libra di caſcio graſſo, mezza libra di caſcio ſecco grattato, vna libra di zuccaro, mezza libra di ricotta, ò prouatura freſca ben peſta, vn'oncia di cannella, mezz'oncia di pepe, & ſei roſſi d'oua crudi, & ridotta che ſarà ogni coſa inſieme, facciaſene torta con ſfoglio ſotto, & ſopra, & il tortiglione incirca, & facciaſi cuocere al forno ò ſotto il teſto, & quando è preſſo à cotta, facciaſegli la croſtata di zuccaro, e cannella, & acqua roſa, e cotta, che ſarà ſeruaſi calda. In queſto modo ſi può fare delle caſtagne ſecche, mettendoli più latte, & manco oua, e ſe per ſorte ſi voleſſe far torta di triboli, ò ghiande, ſi può fare, facendo che le ghiande ſieno ben nette, & ſtieno in mollo, e poi ſi perleſſino in buon brodo. Et le ghiande del cerro ſono meglio di tutte l'altre per fare tale effetto.

Per fare torta con diuerſe materie, da Napoletani detta pizza. Cap. CXXI.

Habbiaſi oncie ſei d'amandole ambroſine monde, & quattro oncie di pignoli ammogliati mondi, & tre oncie di dattoli freſchi priui dell'anime, & tre oncie di fichi ſecchi, tre oncie di cibibbo ſenz'anime, & ogni coſa peſtiſi nel mortaro, sbruſſandole alle volte d'acqua roſa, di modo che venga come paſta, giunganſi con eſſe materie otto roſſi d'oua freſche crude, oncie ſei di zuccaro, vn'oncia di cannella peſta, vn'oncia, e mezza di moſtaccioli Napoletani miſchiati fatti in poluere, quattro oncie d'acqua roſa, e fatta che ſarà d'ogni coſa in vna compoſitione, habbiſi la tortiera onta con vn ſfoglio di paſta reale, & il tortiglione ſfogliato incirca non troppo groſſo, & mettaſi la compoſitione in la tortiera, meſcolata con quattro oncie di butiro freſco, facendo che non ſia più alta d'vn dito, & ſenza eſſere coperta facciaſi cuocere al forno, & ſeruaſi calda, & fredda, à beneplacito. In eſſa pizza ſi può mettere d'ogni ſorte condite.

Modo di fare diuersi tortiglioni sfogliati, & non sfogliati, ripieni, & voti.

Per fare tortiglione ripieno. *Cap. CXXII.*

Impastinsi libre due di fior di farina, con sei rossi d'oua freschi, e due oncie d'acqua rosa, & vn'oncia di liquido, stemperato con acqua tiepida, & oncie quattro di butiro fresco, ouero strutto, che non habbia tristo odore, & sale à bastanza, & per spatio di mezz'hora sia ben rimenata essa pasta, & facciasene sfoglio sottile, & ongasi di butiro liquefatto, che non sia troppo caldo, ouero strutto, & con il spetone dalla pasta taglinsi gl' orli à torno, à torno, gli quali sono sempre assai più grossi, che'l resto; spoluerizzisi il sfoglio d'oncie quattro di zuccaro, & vn'oncia di cannella, poi habbisi vna libra d'vua passa di Corinto, che habbia leuato il bollo nel vino, e libre vna di dattoli cotti in esso vino, & tagliati minuti, & vna libra di cibibbo sēz'anime che habbia leuato il bollo in vino, & tutte le dette materie siena raccolte; & mescolate insieme con zuccaro, cannella, garofali, & noci moscate, & pongasi la detta compositione sparsa sopra il sfoglio con alcuni bocconcini di butiro, & comincisi per il lungo del sfoglio à riuolgere in su come i cialdoni, auuertendo di non rompere la pasta, & à tal tortiglione non gli vuole essere dato più di tre riuolture, per meglio poterlo cuocere, ne vuole essere troppo calcato, ongasi di sopra di butiro liquefatto non troppo caldo, comincisi da vn capo volendo auuolgerlo non troppo serrato, di modo che venga à foggia di scorza di lumaca ò di laberinto; habbisi apparecchiata la tortiera con vn sfoglio della medesima pasta alquanto grossetto, onto di butiro liquefatto, & mettasi sopra il tortiglione leggermente senza essere calcato, & facciasi cuocere nel forno, ò sotto il testo con fuoco temperato, non mancando alle volte d'ongerlo di butiro liquefatto, e come è presso à cotto spargasi sopra zuccaro, & acqua rosa, & seruasi caldo. La tortiera doue si cuocon i tortiglioni ha da esser sparsa, & bassa di sponde.

Per fare tortiglione ripieno à vn'altro modo.
Cap. CXXIII.

Tirisi vn sfoglio sottile fatto di pasta nel modo soprascritto, & ongasi di butiro squagliato non troppo caldo, e spoluerizzisi di zuccaro, & cannella, & sopra esso sfoglio mettasi medolla di boue tagliata minuta, & altretanta compositione di ceruellate fine sparse minutamente, riuolgasi in su, & facciasene tortiglione, & cuocasi nel modo sopradetto, & seruasi caldo. Si può in luogo della compositione di ceruellate porui salciccione crudo grattato.

Per fare tortiglione ripieno à vn'altro modo. *CXXIV.*

Fatto che s'hauerà vn sfoglio di pasta simile à sopradetti, ongasi di butiro squagliato, & spoluerizzisi di zuccaro, & cannella, poi habbinsi rossi d'oua dure battute minute mescolate con pignoli ammogliati, & vua passa, e spargasi sopra con alcuni bocconcini di butiro fresco, e facciasi il tortiglione, e cuocasi nel forno in la tortiera nel modo sopradetto.

Per

Per fare tortiglione sfogliato di sfogliatura aperta. *Cap. CXXV.*

Tirisi vn sfoglio di pasta alquanto più lungo del primo anteſcritto, & ongasi di ſtrutto, ò butiro purgato liquefatto, & facciasi vn ruotolo di groſſezza del baſtone di pasta, e laſcisi raffreddare, & habbisi la tortiera ſparſa con vn sfoglio della medeſima pasta, & il tortiglione sfogliato incirca, e con il coltello caldo tagliſi per il lungo il ruotolo, & partito che ſarà in due parti, pigliſene vna parte, & vadasi accommodando in la tortiera con la sfogliatura in ſu, hauendo la mano onta di butiro caldo, per riſpetto ch'eſſa sfogliatura non s'attachi alla mano nell'accommodarlo, e coſi ſi verrà à fare dell'altra parte, ſino à tanto che la tortiera ſia piena, poi ſpargasi ſopra butiro liquefatto non troppo caldo, & facciasi cuocere nel forno ò ſotto il teſto con più fuoco ſopra che ſotto; e come è cotto, ſeruasi caldo con zuccaro fino, e acqua roſa ſopra. Volendo fare moſtaccioli sfogliati, faccisi il paſtone alquanto più groſſetto, e come è raffreddato tagliſi il ruotolo in pezzi lunghi vn ſommeſſo, & ſi partino detti pezzi in due parti per il lungo con il coltello caldo, ponghisino nella tortiera i detti pezzi con la sfogliatura in ſu, onta di butiro liquefatto, ò di ſtrutto non troppo caldo, & ſi faccino cuocere al forno nel modo ſopradetto, & ſi ſeruino con zuccaro fino ſopra.

Per fare tortiglione di sfogliatura ſerrata. *Cap. CXXVI.*

Impaſtinſi due libre di fior di farina, con ſei roſſi d'oua, & quattro oncie di moſlica di pane, che ſia ſtata imbeuerata in latte di capra, ouero in brodo graſſo, vn'oncia, e mezza di lieuido ſtemperato con acqua roſa, tre oncie di zuccaro fino, e ſale à baſtanza, quattro oncie di butiro, e per ſpatio di mezz'hora ſia ben menata eſſa paſta, poi faccisi vn *sfoglio* ſottiliſſimo, & con le ſperone leuinſi gl'orli à circa: Ongasi di butiro liquefatto purgato, ſpoluerizisi di zuccaro, cannella, & finocchio dolce ſecco fatto in poluere cõ alcuni bocconcini di butiro, groſſi, come nocelle ſopra, & faccisi il tortiglione di quattro riuolture; Habbisi apparecchiata la tortiera con vn sfoglio di paſta onta di butiro, e con deſtrezza ſi verrà ad accommodargli dentro il tortiglione, ſino à tanto che ſarà preſſo à piena la tortiera, e poi con la palma della mano aſciuta ſpianaſi il tortiglione ſino à tanto che ſarà piena la tortiera, auuertendo à non rompere la ſpogliatura, perche eſſo tortiglione non gonfiarebbe, & pongasi ſopra butiro liquefatto non troppo caldo, & facciasi cuocere al forno con fuoco ſtemperato, & cotto che ſarà ſeruasi caldo con zuccaro, & acqua roſa ſopra. Volendo il tortiglione in dui modi, cioè di sfogliatura aperta, & & ſerrata, fatto che ſarà il tortiglione per il lungo d'otto riuolture, tagliſi per il mezzo, nel modo che s'è fatto à quello aperto. Et quello che ſi vorrà di sfogliatura ſerrata, faccisi di quattro riuolture, e nel mezzo della tortiera con il sfoglio ſopra, ſi comincierà con la parte del tortiglione sfogliato, dandoli due giri, & col tortiglione ſerrato ſe ne farà due altri giri, & coſi ſe ne verrà à fare più giri, facendo che l'vltimo giro circa alle ſponde ſia sfogliato, & quello che ſarà sfogliato non ſi ſpoluerizerà di zuccaro ne di cannella, perche il zuccaro, & la cannella non laſciano sfogliare.

Per fare fiadoncelli pieni di varie materie. *Cap. CXXVII.*

Impaſtinſi libre due di fior di farina, e tre oncie di butiro freſco, quattro oncie d'acqua roſa, & ſei roſſi d'oua, il reſtante latte di capra tiepido, ò di vacca, e ſale à baſtanza, facciaſene sfoglio ſottile, & habbiasi libra vna d'animelle di vitella perleſſate,

leſſate, & battute minute con li coltelli, meſcolate con tre oncie di medolla di boue, & due oncie d'vua paſſa, che habbia tratto vn bollo nel vino, quattro roſſi d'oua dure tagliate in bocconcini, & due roſſi d'oua crudi, quattro oncie di zuccaro, vn'oncia di cannella, due oncie di caſcio graſſo grattato, poi taglisi il ſfoglio in più parti larghe vn ſommeſſo, & lunghe vn palmo, e mezzo, & ſopra ogni parte pongaſi la compoſitione da vn canto, & riuolgaſi in ſu tre volte, vngendo trà ogni riuoltura, dopò che ſarà onta, bagniſi con chiare d'oua sbattute, acciò ſi venga ad attaccare, inſieme, & con lo ſperone ſe gli dian tre tagli da canti voti, & facciaſi cuocere nel forno, nel modo che ſi cuocono i paſticci, ſfogliati, ouero friggaſi in ſtrutto, e cotti che ſaranno, ſi ſeruino caldi con zuccaro ſopra. Volendo empire di varie compoſitioni li tiadoncelli, pigliſi di tutte le compoſitioni delle croſtate, torte, & tortiglioni anteſcritte, & eccettuando gl'herbami, & tartare.

Per fare pizza ſfogliata dal vulgo detta ſfogliata aſciutta.
Cap. CXXVIII.

Pigliſi vn ſfoglio di paſta tirata ſottile, fatto come gl'anteſcritti, & habbiſi vna tortiera onta di butiro liquefatto, & ſopra eſſa tortiera pongaſi vn ſfoglio d'eſſa paſta, alquanto groſſetto, & ſopra eſſo ſfoglio mettanſi dieci altri ſfogli ſottili, onti tra l'vno, & l'altro di butiro, & ſpoluerizzati di zuccaro, & fiore di ſamburo ſecchi, ò verdi, & faccisi cuocere al forno, ò ſotto il teſto; & cotta che ſarà, ſeruaſi calda con zuccaro, & acqua roſa ſopra. A vn'altro modo ſi potrebbe fare, tirato il ſfoglio come s'è detto, ongaſi di butiro liquefatto, & laſciſi alquanto raffreddare, & ſpargaſi vn'altra volta d'eſſo butiro, & ſpoluerizziſi di zuccaro, & faccia vn tortiglione di ſei riuolture, & come è fatto ongaſi per il lungo, & riuolgaſi foggia di laberinto, & mettaſi nella tortiera, doue ſia vn'altro ſfoglio di paſta onta di butiro, & con la mano onta di butiro caldo (acciò la paſta non s'attachi) venga à ſpianarſi, di modo che non rimanga più alta d'vn dito, & col nodo del pugno vadaſi calcando in modo che gli reſti il ſegno, ſpargaſegli butiro liquefatto ſopra, & facciaſi cuocere al forno con lento fuoco, & ſeruaſi caldo con zuccaro, & acqua roſa ſopra, ſe non ſi voleſſe ſpoluerizzare di zuccaro, & acqua roſa ſopra; mettaſi il zuccaro nella paſta, & per bellezza ſi può fare eſſa pizza col tortiglione ſfogliato incirca.

Per fare pizza ſfogliata di ſfogliatura aperta. *Cap. CXXIX.*

Tirato che ſarà lo ſfoglio della paſta fatta nel modo ſopraſcritto ſenza zuccaro, facciaſi vn ruotolo di groſſezza d'vn piſtone di legno groſſo, & laſciſi raffreddare, poi habbi apparecchiata la tortiera con vn ſfoglio onto di butiro ſotto, & il tortiglione ſfogliato incirca, compartiſcaſi il ruotolo in più pezzi tagliati per il trauerſo con il coltello caldo, li quali pezzi ſieno d'altezza di due in tre dita, & mettaſi nella tortiera vno d'eſſi pezzi, la qual tortiera ſia proportionata al pezzo della paſta, cioè ne troppo grande, ne troppo picciola, & meſſo che ſarà nella tortiera, ſpargaſi ſopra butiro liquefatto non troppo caldo, & con la palma della mano, bagnata di butiro caldo, s'andrà ſtendendo nella tortiera eſſo pezzo, di modo che rimanga alta vn dito, & facciaſi cuocere al forno, ò ſotto il teſto con più fuoco ſopra, che ſotto, & ſeruaſi calda. A vn'altro modo ſi può fare, tagliata che ſarà la pizza con deſtrezza, ſlargarla alquanto con la mano, dapoi circa di fuori bagnarla d'oua battute, accioche nel cuocere non ſi ſtacchi l'orlo, e facciaſi friggere eſſa pizza nello ſtrutto, ò butiro ſquagliato non troppo caldo, & fritta che ſarà,

rà,seruasi calda con zuccaro fino sopra. Di questo ruotolo sfogliato se ne può fare diuersi lauorieri fritti, & cotti al forno, secondo il giudicio di chi li farà.

Per fare pizza à vn'altro modo. *Cap. CXXX.*

Piglinsi libre due di fior di farina, & impastinsi con oncie sei di cascio Parmegiano pesto nel mortaro, stemperato con brodo grasso, & acqua rosa, & passato per il setaccio, & oncie tre di zuccaro, sei rossi d'oua, tre oncie di mollica di pane imbeuerata con brodo grasso, mezz'oncia di cannella, mezz'oncia tra garofali, & noci moscate, & per spatio d'vn'hora rimenisi essa pasta, & facciasene sfoglio sottile, & ongasi di butiro liquefatto, & facciasene tortiglione per il lungo del sfoglio di quattro riuolture, & ongasi il tortiglione di butiro liquefatto non troppo caldo, & d'esso tortiglione facciasene più fuccacine, & friggisino in butiro, ò strutto, ò cuochisino nel forno nella tortiera, come si cuocei tortiglioni, seruisino calde con zuccaro sopra. A vn'altro modo si potrebbe fare impastare la farina con brodo grassissimo che bolla giungendoli rossi d'oua sbattuti, zuccaro, & acqua rosa, butiro, & le medesime spetierie, & cosi calda si rimeni la pasta di modo che non sia troppo soda, & compartiscasi in pezzuoli di quattro oncie l'vno, & di ciascheduno d'essi facciasene fucaccine, & faccianosi cuocere nel forno nella tortiera con butiro, & seruisino calde con zuccaro sopra, si potrebbe fare in luogo delle pizze piccole, vna pizza grande, & in essa pasta si può mescolare de pignoli mondi ammaccati, che sieno stati in mollo, & lieuido.

Per fare pizza sfogliata à vn'altro modo. *Cap. CXXXI.*

Impastinsi libre tre di fior di farina con due oncie di lieuido, & quattro oncie di mollica di pane che sia stata ammogliata nell'acqua tepida, & sale à bastanza & impastata che sarà lasciasi riposare in luogo caldo coperta fina tanto che sia leuata, come fa il pane, poi si mescolerà vn'altra volta su la tauola per spatio di mezz'hora, ponendoli in più volte due libre di butiro fresco, & mescolata che sarà tanto che haurà riceuuto il butiro, & sarà venuta morbida, partisi essa pasta in due ò tre pezzi, & di ciascheduno d'essi pezzi facciasi la pizza nella tortiera, doue sia butiro fresco, & facciasi cuocere nel forno con butiro liquefatto sopra; facendoli alcuni busi con la punta del coltello sopra, accioche non sgonsi, & come è presso à cotta spargasegli zuccaro, & acqua rosa, tal pasta si vuol' cuocere adagio, & seruasi calda.

Per fare pizze sfogliate ritonde à vn'altro modo cotte in forno su la carta.
Cap. CXXXII.

Pigliansi libre due di fior di farina, impastinsi con acqua tepida, e sale, & vn'oncia, e mezza di lieuido, stemperato con acqua tepida, & oncie tre di buturo fresco, & impastata che sarà di modo che non sia ne troppo liquida, ne troppo soda, lasciasi riposare in vn drappo candido in luogo caldo, sino à tanto che si leui, come fa il pane, & rimenisi vn'altra volta sopra la tauola, ponendoli men farina che sia possibile quando si rimena, & habbinsi apparecchiate libre due di butiro fresco compartito in bocconcini grossi come nocelle, il quale butiro sia stato in mollo nell'acqua fredda, & poi rimesso nell'acqua rosa. Piglisi la pasta, e con la palma della mano, ò col bastone spinasi, & faccisi tonda come vn tagliere, di modo che rimanga di grossezza d'vna costa di coltello; piglinsi poi i bocconcini del butiro, & ponghisino à vno à vno sopra, lasciando vacuo il circolo della pasta vn buon dito, il-

qual

qual vacuo sia bagnato d'oua sbattute, ridoppisi il sfoglio sopra il butiro da tutti quattro i canti. Facendo di modo che esso sfoglio venga come vna beretta da prete, cioè, si coniunga insieme la parte bagnata dell'oue, & con la mano accommodisi di modo, che venga tondo, & pian piano si verrà a spianarla, auuertendo di non rompere la pasta, facendo che torni quella grandezza, & tondezza di prima, & cosi si farà più volte, fino a tanto, che s'hauerà fornito il butiro, & ridotto che sarà in vna palla a foggia d'vna pagnotta; habbisi apparecchiato vn sfoglio di carta grossa, onta di butiro nel mezzo, & pongasi sopra la pasta con la sfogliatura in giù, facendo che la parte liscia venga sopra, & diasegli il colore con oua sbattuto, & pongasi nel forno, che non sia troppo caldo, & massime da basso, & come comincia a gonfiare, perche non pigli troppo calore, si coprirà con vn sfoglio di carta straccia, lasciandola finire di cuocere; & cotta che sarà, d'ogni tempo vuole essere seruita calda. Et volendosi fare ad vn'altro modo, compartiscasi la pasta auanti che si metta il butiro in più pezzuoli, & d'essi pezzuoli se ne faran sfogli tondi di grandezza d'vn tagliere ordinario, & non siano più grossi dello sfoglio da torta, & bagninsi ancora essi intorno con oue sbattute, & nel mezzo ponganssi i bocconcini di butiro, & sopra il butiro pongasi vn'altro sfoglio, & con questo ordine se ne faran otto, ò dieci sfogli l'vno sopra l'altro, & poi con la palma della mano spianisino pian piano, auuertendo non romperli. Questa vltima pizza si può cuocere in la tortiera con vn sfoglio sotto, & il tortiglione sfogliato incirca per fare che sia più bella, & seruasi caldo d'ogni tempo con zuccaro fino sopra. Et ancora gli si può dare il colore, come è presso a cotta con rossi d'oua, spoluerizzandola di zuccaro.

Per fare vna pasta, della quale se ne può fare diuersi lauorieri fritti nel strutto.
Cap. CXXXIII.

Impastinsi libre due di fior di farina con oncie tre di zuccaro, & tre oncie di butiro, & sei rossi d'oua, quattro oncie d'acqua rosa, il restante acqua tiepida, & sale, ouero latte di capra tiepido, & rimenata che sarà per spatio di mezz'hora, facciasene vn sfoglio, & esso sfoglio sbruffisi di vino bianco, ò d'acqua rosa, ò di latte con la scopettina, e raddopisi, e radoppiato che sarà, tagliasi col sperone a liste, & facciansene gruppi, treccie, & altri lauorieri, conforme di ferre bianco, secondo il giudicio del Cuoco, & friggasino in strutto, & fritti che saranno, seruisino con zuccaro fino sopra. Si possono ancora cuocere al forno, ongendole prima di chiare d'oua, & spoluerizzate di zuccaro.

Per fare vna pasta della quale se ne potrà fare palle, & diuersi altri lauorieri.
Cap. CXXXIV.

Impastinsi libre due di fior di farina, con tante oua fresche ch'essa possa portare, & oncie tre d'acqua rosa, & sale a bastanza, & d'essa pasta facciasene vno sfoglio sottile, & lasciasi riposare per vn quarto d'hora, & tagliasi poi in pezzi tondi larghi vn palmo e mezzo, & col sperone tagliasi a liste larghe vn dito, facendo che le liste stieno appiccate d'amendue le bande tutte insieme, & cõ vn stecco di legno tondo si piglierà vna lista sì, & l'altra nò. Poi habbisi apparecchiato il bocculo di rame con strutto caldo dentro, & pongasi dentro la pasta, facendo che l'vltima parte che vada nel strutto, sia quella, che è appiccata al stecco, & subito col coperchio forato cuoprasi, & lasciasi cuocere, cotta che sarà, cauisi, & pongasi sopra mele purificate, ò zuccaro, & seruasi calda, e fredda a beneplacito.

Per

Per fare vn'altra sorte di pasta, della quale se ne potrà fare Strufoli, & altri lauorieri. Cap. CXXXV.

Battansi dieci oua fresche nate di quel giorno, & impastinsi con esse fior di farina alquanto più liquida della sopradetta, & per spatio di mezz' hora sia ben rimenata sopra la tauola, & poi distendasi essa pasta in ruotoli sottili, come se si volessero fare cimballette, e con vn coltello si taglierà essi ruotoli a dadi, & tagliati che saranno in gran numero, si lascieranno alquanto rasciugare, & poi con strutto che non sia troppo caldo, si friggeranno, auuertendo che non piglino troppo colore, & con la rocchiara forata cauisino, e si lascino scolare, poi habbisi vna cazzuola con mele schiumato, che sia ben caldo, & friggisino in esso mele, dandoli vna volta, & subito si cauino, & cauati che saranno, faccinsene castelli, & altre fantasie, & seruisino freddi.

Per fare varie sorte di fritelle, & prima per fare frittelle alla Venetiana. Cap. CXXXVI.

Faccinsi bollire sei libre di latte di capra in vna cazzuola ben stagnata, con sei oncie di butiro fresco, & quattro oncie di zuccaro, & quattro oncie d'acqua rosa, e vn poco di zafferanno, & sale a bastanza, & come il bollo si comincia ad alzare, si poneran dentro libre due di farina a poco, a poco mescolando continuamente col cocchiaro di legno, sino a tanto che sarà ben soda, come la pasta del pane, cauisi ch'essa cazzuola, & pongasi nel mortaro di pietra, e pestisi per vn quarto d'hora: poi cauisi, & pongasi in vn vaso di raine, ouero di terra, mescolando la con la cocchiara di legno, ò con le mani, si o a tanto che si raffreddi, poi habbinsi ventiquattro oua fresche, & ponghi sino dentro a vno a vno, mescolando di continuo con la cocchiara di legno, ò con le mani, sino a tanto che essa pasta sarà diuentata liquida: finito che sarà di mettere l'oue, battisi per vn quarto d'hora, sino a tanto, che faccia le visiche, & lascisi riposare per vn quarto d'hora nel vaso ben coperto in luogo caldo, & ribattasi vn'altra volta. Poi habbiasi apparecchiata vna padella con strutto caldo, & pigliſi della compositione, & pongasi sopra vn tagliere, & con la bocca della caraffa, bagnata de strutto freddo, ouero col cannone di ferro bianco taglinsi le frittelle, & ponghisino nel strutto dandoli il fuoco adagio, & alcune volte muouasi la padella, facendo che le frittelle si voltino nel strutto, senza toccarle, & quando le fritelle comincieranno ad essere cotte crepetanno, perche di natura gonfiano, & vengono a foggia di nespole, e molte volte si volgono da se, come si vedrà, che haueranno preso alquanto di coloretto, & saranno leggieri; cauisino con la cocchiara forata, & seruisino calde con zuccaro fino sopra. D'essa pasta se ne puol fare diuersi lauorieri con la siringa, ma vuole essere alquanto più sodetta di quella delle frittelle, dipoi che sarà quella della siringa per fare che la sia migliore, facciſi stare per mezz'hora nel forno non troppo caldo, & seruasi con zuccaro fino sopra.

Per fare frittelle di latte a vn'altro modo. Cap. CXXXVII.

Piglinsi libra vna di fior di farina, & oncie due di buuro liquefatto freddo, & due oncie di zuccaro, & due oncie d'acqua rosa, & vn poco di zafferanno, & sale, & otto oua, vn bicchiere di latte di capra tiepido, & d'ogni cosa facciasene vna pasta a foggia di colla ben battuta, lasciſi riposare nel medesimo vaso in luogo caldo per vn quarto d'hora, & ribattisi vn'altra volta, & faccinsene frittelle nel modo sopra-

praſcritto, & cuociſino nello ſtrutto, & ſeruiſino calde con zuccaro ſopra; in eſſa compoſitione ſe gli può mettere fiori di ſambuco, ò menta, & maiorana battuta.

Per fare frittelle domandate Fraſcate. *Cap.* *CXXXVIII.*

Impaſtinſi otto oncie di farina con dieci oua freſche, & tre oncie di butiro liquefatto & due oncie di zuccaro, vn poco di zafferanno, & ſale a baſtanza, due oncie d'acqua roſa, & ſopra tutto faccioſi che ſia ben battuta, & habbiſi la padella col ſtrutto caldo, & d'eſſa paſta liquida pongaſene in vna cocchiara forata, ò in vno foratoro mezzano, & con vn'altra cocchiara non forata ſi farà paſſare, facendola andare per tutto, di modo che tenga tutta la padella, & ſubito che ſi vedrà ch'haurà fatto il fiore, volgaſi con deſtrezza, perche non pigli troppo calore, & cauiſi perche tal paſta cuoce preſto, & mettaſi l'vna ſopra l'altra, ſpolueriz zate di zuccaro, & ſe ſi vorranno conſeruare tenghiſino nel forno caldo temperatamente, e coperte con la carta ſtraccia.

Per fare vn'altra ſorte di frittelle. *Cap.* *CXXXIX.*

Habbiſi libra vna di caſcio graſſo grattato, & oncie quattro di mollica di pane grattato ſtato in mollo nel latte di capra, & ogni coſa meſcoliſi inſieme con dieci oua ben battute, & oncie due di zuccaro, e dieci oncie di farina, vn poco di fior di farina, vn poco di fior di ſambuco, che ſia ſtato in mollo nel latte, poi faccinſi le frittelle grandi, e picciole a beneplacito, & cuociſino in ſtrutto, & ſeruiſino con zuccaro ſopra.

Per fare frittelle a vn'altro modo. *Cap.* *CXL.*

Impaſtinſi libre due di farina, con vna libra di latte di capra, ò di vacca tiepido, & oncie due di lieuido ſtemperato con ſei oncie di latte, & oncie ſei di caſcio graſſo grattato, mezz'oncia di cannella, vn poco di zafferanno, otto oua freſche piſta nel mortaro, & faccioſi che la paſta venga come vna colla ben battuta, & laſciſi ripoſare per vn'hora in luogo caldo ben coperta, e poi vn'altra volſi ribatta, & faccioſene frittelle con la bocca della caraffa, ò col cannone di ferro bianco, & friggiſino in ſtrutto, & ſeruiſino calde con zuccaro ſopra, & con eſſa compoſitione ſe gli può mettere dell'vua paſſa.

Per fare frittelle con polpa di Pollo. *Cap.* *CXLI.*

Piſte che s'hauerà nel mortaro le polpe del petto di due capponi, che prima ſieno ſtati aleſſati giungendoli libre due di caſcio bazzotto, & mezza libra di caſcio Parmegiano grattato, tre oncie di zuccaro, ſei oua, mezz'oncia di cannella, e d'eſſa compoſitione faccianſene palle di groſſezza d'vn roſſo d'ouo duro, & habbiſi vn vaſo nel quale ſian ſei oua sbattute con due oncie di farina, & inuolgiſi a vna a vna con eſſe palle, & ſubito inuolte porgiſino nel ſtrutto caldo, & ſi friggino, & cotte che ſaranno ſi ſeruino calde con zuccaro ſopra. In queſto modo ſi può fare delle ceruelle di vitella, & di capretto aleſſate.

Per fare frittelle di Riſo. *Cap.* *CXLII.*

Cuocanſi libre due di riſo con brodo graſſo di carne, ouero con latte di capra, ò di vacca, & zuccaro in modo che ſia ben ſodo; cauiſi del vaſo, & laſciſi raffreddare, peſtiſi nel mortaro con libra vna di caſcio graſſo, quattro oncie di zuccaro, & otto oua freſche, d'eſſa compoſitione faccianſene palle, infariniſino in fior di farina, & poi friggiſino nel ſtrutto, e fritte che ſaranno ſi ſeruino calde con zuccaro ſopra.

Per fare frittelle di fior di Sambuco. *Cap.* *CXLIII.*

Pigliſi libra vna di caſcio graſſo, & vna libra di caſcio freſco, ouero ricotta, & paſti-

peſtiſi nel mortaro, giungendoſi oncie tre di pan grattato, & quattro oncie di zuccaro, ſei oua, vn poco di zafferanno, tre oncie di fior ſambuco ben netto, che ſia ſtato in mollo nel latte, poi d'eſſa compoſitione facciaſene palle, & infariniſino in fior di farina, & ponghiſino à frigere nel butiro liquefatto, ouero ſtrutto, & fritte che ſaranno, ſeruiſino calde con zuccaro ſopra.

Per fare vn'altra ſorte di frittelle, dal vulgo Romano dette Pappardelle.

Cap. CXLIV.

Pigliſi ricotta pecorina freſca, & con la ſtamigna ſpremiſi fuora il ſiero, & per ogni libra d'eſſa ricotta tre oue, tre oncie di zuccaro, tre oncie di mollica di pane imbeuerata nel latte di capra tepido, e poi ſtromuto, e facciſi la compoſitione che habbia alquanto del ſodo, & facciaſene frittelle col collo della caraffa, ò con il cannone di ferro bianco, & friggiſino nel ſtrutto, ouero butiro liquefatto, & cotte che ſaranno ſeruiſino calde con zuccaro ſopra.

Per fare frittelle, dal vulgo Romano dette cippolle.

Cap. CXLV.

Habbiſi libra vna di ceci roſſi, ſtati in mollo, & mondi della prima ſcorza, & facciaſino aleſſare in buon brodo di carne con ſei oncie di caſtagne monde, & poi cauiſino del brodo, & facciſino ſcolare, peſtiſino nel mortaro con ſei oncie di noce vecchie monde, che non ſieno rancide, giungendoli oncie quattro di zuccaro, vn'oncia di cannella, mezz'oncia tra garofali, & noci moſcate, poi habbiſi vn'oncia, e mezza di lieuido, ſtemperato con vn bicchiere di vino bianco tiepido, & vn poco d'acqua roſa, & ogni coſa meſcoliſi inſieme, giungendoli menta, maiorana, pimpinella, ſerpillo, battuto con li coltelli, & d'eſſa compoſitione faccianſene palle, & friggiſino in ſtrutto, ò butiro, e fritte che ſaranno sbruffiſino d'acqua roſa, & ſeruiſino calde con zuccaro, & cannella ſopra, ma ſe la compoſitione dopò ch'è fatta, ſtarà ripoſata per vn'hora, coperta in luogo caldo per riſpetto del lieuido, farà aſſai meglio, & non hauendo lieuido, in luogo d'eſſo adoperinſi ſei chiare d'oua.

Per fare vna paſta liquida, della quale ſe ne potran fare diuerſi lauorieri conforme da getto, dette frutte di Sardegna.

Cap. CXLVI.

Pigliſi vna libra, e mezza di fior di farina, e facciaſene vna paſta liquida come colla, con vna foglietta di latte di capra freddo, & quattro oncie di butiro liquefatto, due oncie d'acqua roſa, & ſale à baſtanza, ſei roſſi d'oua crudi, & fatta che ſarà la detta paſta battaſi di modo che venga liquida, come quella che ſi fa i cialdoni, habbinſi le forme di getto ben nette, e ſieno ſtate ſcaldate nel ſtrutto, & poi con vn drappo di lino raſciugate. Queſto ſi fa perche la forma getti meglio, habbiaſi apparecchiata la padella con ſtrutto caldo, & pongaſi dentro la forma à riſcaldare, come è riſcaldata improntiſi nella paſta, non paſſando il ſegno della forma, & friggaſi nello ſtrutto caldo, & quando ſon cotte, ſeruiſino con zuccaro ſopra & ſi poſſono empire di bianco magnare, di gineſtrata, & d'altre materie, & d'eſſa compoſitione di paſta, quando ſarà alquanto più ſodetta, ſe ne potrano fare diuerſi lauorieri con l'imbottatore, e poi fritti.

Per fare Berlingozzi alla Seneſe. *Cap. CXLVII.*

Impaſtinſi libre tre di fior di farina, con ſedeci oua ben battute, & vn poco di ſale, facēdo di modo che la paſta ſia più preſto tenera che ſoda, poi d'eſſa paſta facciſene vna ciambellotta tonda: bagninſi amendue le pizze di chiare d'oua sbattute, accioche s'attacchino inſieme, infariniſi la pala del forno, e pongaſi ſopra la ciam-

bellotta, e taglisi in tre luoghi, e diasegli il calore con oua sbattute, e subito si spoluerizzi di zuccaro, e ponghisino al forno che sia ben netto, alquanto caldetto, e come si comincia ad alzare, e pigliare il calore, pongasi sopra vn sfoglio di carta, e cotta che sarà seruasi calda, perche quando è fredda non è cosi buona, e non è cosi ghiacente, & saporita.

Per fare Ciambelloni con oua, & latte. *Cap. CXLVIII.*

Impastinsi libre tre di fior di farina con otto oua fresche sbattute, & sei oncie di zuccaro, e tre oncie d'acqua rosa, & il restante latte di capra tepido con vn poco di sale, & facciasi la pasta, che non sia troppo soda, ma sia ben menata, & faccinsi i ciambelloni di quattro oncie l'vno, & ponghisino in vna caldara d'acqua che bolla, & lasciisino stare sino à tanto che venghino à galla, poi cauisino, & lasciisino raffreddare, & asciugare, e facciisino cuocere in forno su la carta, ò sul suolo che sia ben netto, e cotte che saranno, seruisino calde, e fredde à beneplacito, si può mettere con esso finocchio dolce secco, ò anici.

Per fare vna compositione della quale se ne potrà fare diuersi lauori di pasta in forma. *Cap. CXLIX.*

Pigliſi libre vna d'amandole ambrosine monde, & oncie tre di mostaccioli Napoletani, & quindeci rossi d'oua dure, & due libre di zuccaro, & pestisi ogni cosa insieme con quattro oncie d'acqua rosa, & habbisi vn sfoglio di pasta alquanto grossetto fatto di fior di farina, rossi d'oua, zuccaro, acqua rosa, & sale à bastanza, & pongasi vna parte del sfoglio su la forma di mezzo rileuo fatta di legno, ò di metallo, la qual forma sia spoluerizzata di fior di farina, accioche la pasta non s'attacchi, & sopra la pasta pongasi tanta compositione, quanta può comportare la forma, cuoprasi la compositione, hauendo prima bagnato à torno à torno il sfoglio con chiare d'oua, acciocheil sfoglio che si metterà sopra, si coniunga bene insieme, & improntata che sarà, si friggerà in strutto non troppo caldo, auuertendo di porre l'impronta in giù, & sia tanto strutto nel vaso, che la pasta non possa andare al fondo, perche se andasse al fondo si gustarebbe l'impronto, & cotta che sarà seruasi calda con zuccaro sopra; & se la pasta sarà fatta con latte d'amandole, ò di pignoli, & zuccaro, senza rossi d'oua, si potrà cuocere in forno con l'impronto in su, & friggerla ancora.

Per fare ciambelle ripiene. *Cap. CL.*

Piglinsi vna libra di cascio bazzotto grasso, cioè di vacca, senza sale, & vna libra di cascio Parmeggiano, oncie sei d'vua passa ben netta, vn'oncia di cannella, quattro oncie di zuccaro, tre oncie di butiro fresco, dodeci oua fresche, & vn poco di zafferanno, & d'ogni cosa faccisi vna compositione. Poi impastinsi libre tre di fior di farina, con dieci oncie di latte di capra tepido, & quattro oncie di mollica di pane imbeuerata in esso latte, sei rossi d'oua, quattro oncie di butiro, & sale à bastanza; & ben menata che sarà la pasta, giongendoli nel menarla altre quattro oncie di butiro in più volte, comparisasi in bocconcini di due oncie l'vno, & con il bastone spianisino di modo che venghino mondi, lasciandoli la grossezza del sfoglio della torta; pongasi da vn canto d'esse paste due oncie di compositione sopradetta per ciascheduno tondo, dandogli vna volta, e mezza in su, vngendoli di butiro squagliato, & poi facciansi ciambellette spinandole con la palma della mano, mettisino sopra la carta onta di butiro in vna tortiera, & diasegli il calore come all'offelle, & faccisino cuocere al forno, & cotte che saranno, seruisino calde: à

vn'altro

vn'altro modo si può fare tirare vn sfoglio grande d'essa pasta,& per il lungo porgli la compositione d'altezza d'vn dito, & farne tortiglione ripieno, & cuocerlo al forno nella tortiera con butiro squagliato sopra. D'essa compositione se ne può fare lucerne, & cascatelle alla Bresciana, & ranioli in minestra cotti in buon brodo con la medesima pasta.

Per fare vn'altra sorte di pasta piena di polpa di pollo.
Cap. CLI.

Pattansi con li coltelli due petti di capponi, che prima siano stati alessati,ò arrostiti allo spedo, giunganſi con essi quattro oncie d'amandole ambrosine monde peste nel mortaro, oncie due di mostaccioli Napoletani, & quattro oncie di cascio grasso, & otto rossi d'oua crudi, vn'oncia di cannella, & vn poco di zafferano,& d'essa compositione facciansene ciambellette con la medesima pasta, & ordine che s'è detto nel sopradetto cap. ouero facciansene fiadoncelli, & friggisino nello strutto. In questo modo si può fare del rognone di vitella arrostito allo spedo col suo lomboletto.

Per fare vna compositione della quale se ne potrà fare ciambellette, & fiadoncelli.
Cap. CLII.

Facciasi stufare nel butiro libre quattro di mele appie monde tagliate in boccoucini con vn'oncia di cannella pesta, & stufate che saranno si cauino,& si lascino raffreddare, giungasi con esse vn'oncia, e mezza di mostaccioli pesti, sei oncie di cascio grasso, quattro oncie di pignoli mondi ammaccati,che sieno stati in mollo, sei rossi d'oua crudi, sei oncie di zuccaro, & d'essa compositione facciasene ciambellette, & fiadoncelli, tortelletti, & altri lauorieri fritti nel strutto. Se ne può ancora fare tortiglioni ripieni, & cuocerli nel forno nella tortiera, & cotti che sono, vogliono esser seruiti caldi.

Per fare pasticci di più sorte Pesci, & altre materie in giorno di magro.
Et prima per fare pasticcio di Storione nel sfoglio di pasta grossa per conseruare, & seruire caldi.
Cap. CLIII.

Piglinsi lo Storione scorticato, & tagliato in pezzi di sei libre l'vno, & facciasino stare inuolti per due hore in vna compositione di pepe,garofali,cãnella, gengeuero,& noci moscate ammaccate,& agresto,ò sugo di melangole con sale à bastanza,poi habbiasi vn sfoglio fatto di farina setacciata grossamente nel modo che si dice in questo libro al primo capitolo; ma volendosi fare lo sfoglio d'esso pasticcio frollo di modo che si possa mãgiare,impastisi la farina nelmodo che s'impastan le casse al secondo cap. ma in luogo dell'oua mettasi vn poco di vin greco, & in luogo dello strutto,olio, con vn poco di pepe pesto,& sale à bastanza,& il sfoglio di grossezza d'vn dito mignolo,& più,& meno secondo la grossezza de' pezzi del pesce,& sopra il sfoglio si spoluerizzerà della medesima spetieria che s'è adoperata di sopra, & pongasi il pezzo del storione sopra la pasta, spoluerizzandola di sopra con la medesima spetieria. Chiudasi il pasticcio, & facciasi cuocere nel forno, & se gli vorrà dare il calore con acqua tinta di zafferanno, sarà in arbitrio; & cotto che sarà, si seruirà caldo,e freddo,a beneplacito. Ma in questo modo si fà più per conseruarlo, che per seruirlo caldo. Se tal pasticcio si volesse fare per giorno

graſſo, ſi potrà impillottare il pezzo del Storione con pillotti di pancia di porco ſalata, ouero ponere con eſſo fette di mortatelle, ò di ſalciccioni, & fare la paſta nel modo che ſi fa quella per la lingua del boue al capitolo primo.

Per fare paſticci di Storione in caſſa per ſeruire caldi.

Cap. CLIV.

Piglinſi la pancia del ſtorione, che ſarà ſempre aſſai migliore, ſcortichiſi, & tagliſi in pezzi groſſi, & piccoli ſecondo che ſi vorrà fare il paſticcio, & facciſino ſtare per vn'hora inuolti in ſpetierie come i pezzi del cap. ſopradetto, ponghiſino in caſſa con prugne, & viſciole ſecche l'Inuernata, & nella Primauera, & l'Eſtate vua ſpina, ò agreſto intiero, la qual caſſa ſia fatta di farina ſetacciata, & acqua ſenza ſale; & ſia ben ſoda, & volendoſi la caſſa del paſticcio di migliore compoſitione, pongaſi con eſſa oua, & butiro; ma in giorno Quadrageſimale non occorre l'oua, & butiro, ma ſolo farlo con acqua ſemplice cuopraſi il paſticcio, & facciaſi cuocere, & cotto che ſarà coſi caldo ſi ſeruirà, non ſi metta graſſo in queſti paſticci, perche da ſe il ſtorione è graſſo. In queſto modo ſi può fare di tutte le parti del Storione, eccettuando la teſta intiera.

Per fare paſticci di Storione in caſſa con piſelli freſchi.

Cap. CLV.

Pigliſi la parte del bellicolo dello Storione ſcorticata, & tagliſi in pezzuoli di groſſezza d'vn' ouo, & faccioſi ſtare per vn'hora in vna compoſitione d'olio, ò butiro ſquagliato, pepe, cannella, & ſale, & ponghiſi nella caſſa con piſelli freſchi, la qual caſſa ſia fatta di farina ſetaciata nel modo ſopradetto, & giungaſegli vn poco d'herbuccie battute; & zafferanno; cuopraſi il paſticcio, & facciaſi cuocere nel forno, & ſeruaſi caldo, & in eſſo paſticcio ſe vorran mettere alcune fettoline di caſcio ſarà in arbitrio, auuertendo di mettere manco ſale nella compoſitione, & in luogo de' piſelli freſchi ſi può mettere piſelli ſecchi ſtati in mollo, & mezzi cotti. In queſto modo ſi può fare di tutte le parti del Storione, eccettuando la teſta intiera.

Per fare paſticci di Storione in caſſa con ſuo ſapor dentro.

Cap. CLVI.

Pigliſi lo Storione ſcorticato di che latte ſi voglia tagliſi in pezzi come di ſopra & faccioſino ſtare per due hore in adobbo reale, fatto d'aceto roſato, maluagia, zuccaro, ſale, pepe, garofali, & noci moſcate, vn poco d'aglio per dargli odore. Habbiaſi apparecchiata la caſſa, alquanto più ſodetta dell'altre, & pongaſi dentro i detti pezzi con vn poco di butiro, & vua paſſa, ò cibibbo ſenz'anime: cuopraſi il paſticcio, & facciaſi cuocere, facendoli vn picollo ſopra il coperchio, e come è preſſo à cotto, faccioſi vn buco nel picollo, & poi habbiſi apparecchiato vn poco del medeſimo adobbo, ſtemperato, con zuccaro, & zafferanno, & roſſi d'oua sbattuti, & mettaſi nel paſticcio per il buco del picollo, facciaſi finire di cuocere, & ſeruaſi caldo, ma eſſendo in giorno Quadrageſimale non ſi metterà oua.

Per fare paſticci di polpette di Storione ripiene in caſſa.

Cap. CLVII.

Pigliſi le polpette fatte, & ripiene nel modo, che ſi dice al capitolo 15. nel libro de peſci, & ponghiſino nella caſſa con vua ſpina, ouero agreſto intiero l'Eſtate, vua paſſa, & prugne, & viſciole ſecche, l'inuernata giungaſegli pepe, cannella, & vn poco di butiro ſodo; cuopraſi il paſticcio, & facciaſi cuocere al forno. Et ſe

in

in essa pasticcio si vorrà porre vna salsa fatta di nocelle torate vua passa, & mostaccioli, & sugo di melangole, sarà in arbitrio; & non occorrerà metterui prugne, & visciole secche, mettendosi la salsa. Si potrà ancora mettere con esse polpette delle cipollette soffritte con mentuccia battuta, ogni volta che non ci ponga salsa, e cotto che sarà, si seruirà così caldo.

Per fare pasticcio di polpa di Storione battuta in cassa.
Cap. CLVIII.

Piglisi vna parte della polpa della schiena del storione, & vn'altra parte della pancia, & per ogni libra d'esse polpe quattro oncie di tarantello grasso dissalato, priue di pelle, & ossa, & battasi ogni cosa insieme, giungendoli pepe, cannella, garofali, noci moscate, zuccaro, & l'Inuernata agresto chiaro, & la Primauera, l'Estate agresto intiero, ò vua spina, con vna manciata d'herbuccie, & d'essa compositione se ne faran pasticci grandi, & piccoli, sfogliati, & non sfogliati, ma se si volesse che la compositione non stesse tanto ammaccata, facciasi mezzo cuocere il tarantello, & il storione auanti che si batta, & giungasegli con esso butiro, ò olio, per conseruarlo morbido; ma io trouo essere assai migliore porre la compositione cruda nelle casse, che cotta, perche è più saporita; facciasi cuocere nel forno, seruendolo caldo.

Per fare pasticci di latte, & fegato di Storione. *Cap. CLIX.*

Piglinsi il latte, & fegato, priuo di fiele, & taglisino in pezzuoli, inuolghisino i pezzi di spetierie soprascritte, & zuccaro, agresto, & olio, & ponghisino in cassa con quella compositione che sono stati inuolti, & come sono presso à cotti, per il buco mettasi vn saporetto fatto di rossi d'oua, zuccaro, & sugo di melangole, & in giorno di vigilia in luogo de'rossi d'oua amandole peste con mostaccioli stemperate con maluagia, zuccaro, & sugo di melangole; facciasino finire di cuocere, seruisino caldi. In questo modo si puon acconciare ancora l'oua del Storione, dopò che saranno alessate, & tagliate in bocconcini. Tutti i sopradetti pasticci si potranno augumentare di spetierie, & di sapori diuersi, & d'altre materie, secondo il gusto, di chi li fa fare. Si può fare ancora della laccia, & del pesce spada, & del aggida assomigliate allo Storione, tutti i sopradetti pasticci.

Per fare pasticci grossi di Porcellette, cioè Storioncini piccolini in sfoglio per seruire freddi. *Cap. CLX.*

Piglinsi le porcellette fresche nette de'suoi interiori, & se saranno grosse, saranno migliori, scortichisino, & facciasino stare in vna compositione di spetierie, & agresto, & sale, come si dice nel cap. 153. de' pasticci del Storione, ponghisino nel sfoglio, & facciasi il pasticcio, nel modo che si fa quel del Storione, & cuocasi nel medesimo modo, & seruasi caldo, & freddo à beneplacito.

Per fare pasticcio di Porcellette in cassa per seruirle calde.
Cap. CLXI.

Piglinsi le porcellette nette de' suoi interiori, & scorticate, & taglinsi in pezzuoli secondo la grossezza d'esse, facciasino stare per mezz'hora inuolte in vna compositione di spetierie, come s'è detto nel cap. soprascritto della pancia del Storione, & mettisino in cassa con vn poco d'olio, ò butiro, & prugne, & visciole secche, ò vua spina, ò agresto intiero; questo sarà secondo i tempi, & facciasi cuocere nel forno, & seruisino caldi; si puon ancora in esso pasticcio porre varij sapori secondo la volontà di chi gli fa fare.

Per

Per fare pasticci grossi d'ombrina in foglio per conseruarle.
Cap. CLXII.

Piglinsi pezzi d'Ombrina scagliati di sei libre l'vno, & se saranno della schiena impillottisino di tarantello che sia stata in mollo, & se saranno della pancia non occorre impillottarli, facciſino stare per vn'hora in la compositione di spetierie datte al capitolo 153. ponghisino nel sfoglio nel modo che s'è posto il storione, & facciſino cuocere al forno, & cotti che saranno si seruiranno caldi, & freddi à beneplacito.

Per fare pasticci d'ombrina in cassa per seruirli caldi. *Cap. CLXIII.*

Pigliſi pezzi d'ombrina freschi scagliati di sei libre l'vno, & facciſino stare per mezz'hora in vna compositione di spetierie, & sale, detta ne gl'altri capitoli, ponghisino in cassa con cipolle soffritte sotto, & sopra, & grani d'agresto, & vn poco di butiro; cuoprasi il pasticcio, & facciſi cuocere al forno, & seruasi caldo, & di tal pesce se ne puon fare pasticci in tutti li modi che si fa del Storione.

Per fare pasticci di Tonno in sfoglio per conseruare.
Cap. CLXIV.

Piglinsi pezzi di tonno di che grossezza si vuole scorticati, & facciansino stare in vna compositione di pepe, garofali, cannella, noci moscate, gengeuero, & sale, & olio, aceto, ouero agresto, & tengasi l'ordine di fare il pasticcio, che si è tenuto nel Storione. Si può ancora farlo stare in adobbo, & poi farne pasticci con il sfoglio di pasta, in quel modo che si dice del Storione al cap. sopradetto, & facciasi cuocere nel medesimo modo, & seruasi caldo, e freddo à beneplacito; & si potranno ancora impillotare di salmone salato stato in mollo, mettendo men sale nella compositione.

Per fare pasticci di Tonno in cassa in diuersi modi.
Cap. CLXV.

Pigliſi la pancia del tonno scorticata, tagliata in pezzi, secondo che si vuole, & facciasi stare per vn'hora in vna compositione di spetierie, e sale sopradetta, mettasi in cassa fatta come si dice al capitolo 154. di farina setacciata, & dentro prugne, & visciole secche, & cipolle soffritte, cuopra il pasticcio, facciasi cuocere al forno, & cotto che sarà seruasi caldo: si può ancora mettere con essa pancia di tonno, de' piselli, & faue fresche, & ancora porre la pancia nella cassa del pasticcio sola inuolta nelle spetierie, & come è mezza cotta porui vn sapore per il buco fatto di prugne, & visciole, ouero far stare essa pancia in adobbo, come è stata la pancia del storione al cap. 154. & si può farne pasticci in tutti li modi che si sono fatti della pancia del Storione. Al simile si potran fare pasticci delle palamide come si fanno delle porcellette al cap. 161.

Per fare pasticci di Spigole intiere, & altri pesci maritimi per conseruare il sfoglio.
Cap. CLXVI.

Pigliſi il spigolo che non passi dieci libre, & sia fresco, & se sarà il mese di Gennaro non se gli caui altro che il budello, & fiele per la bocca, scagliſi, & con la punta del coltello diansegli alcune punture, & facciſi stare per vn'hora inuolto in pepe, & noci moscate ammaccate, garofali, cannella, & gengeuero pesto, sale, olio, & aceto, & pongasi nel sfoglio fatto di farina grossa, spoluerizzato con la

me-

medesima spetieria sotto, & sopra, facciasi cuocere nel forno, & cotto che sarà, si potrà conseruare, & seruire caldo. Si può ancora doppo ch'è scagliato, farlo stare in adobbo reale cosi intiero, spoluerizandolo poi di spetierie, auanti che si ponga in sfoglio, & con essi pasticci si può mettere sfoglie di menta, & maiorana, che gli darà perfettissimo odore. In questo modo si può accommodare l'ombrina picciola, il dentale, il corbo, l'orata, gli fragolini grossi, & la salpa grossa.

Per fare pasticci di Spigole grosse in cassa per seruire caldi.

Cap. CLXVII.

Quando il spigolo sarà grosso, si netterà da suoi interiori; & si scaglierà, & si partirà in pezzi di quattro libre l'vno, & si farà stare in la compositione di spetierie sopradette per mezz' hora, & poi mettasi in cassa fatta di fior di farina settacciata come si è detto al capit. 154. con prugne, e visciole secche, ouero con cipolle battute; cuoprasi il pasticcio, & facciasi cuocere al forno, si potran ancora giungerli alcuni sapori fatti d'vua passa, & cibibbo pisto, & mostaccioli pisti, stemperati con vino greco, zuccaro, e sugo di melangole, & se si vorranno fare pasticci di polpette d'esso spigolo grosso, taglinsi per il lungo le polpette, & nettisino di quelle spine minute che hanno, impiendole poi di polpa d'altro spigolo priua di spina battuta con anguilla salata, ouero con tarantello, & menta, & maiorana, giungendoli spetierie, & vua passa, & piene che sono le polpette, faccinsene pasticci, & cuochisino come quelli del storione al cap. 157.

Per fare pasticci d'interiori di Spigoli in cassa per seruire caldi.

Cap. CLXVIII.

Pigliſi il latte, e fegato priuo del fiele, partasi ogni cosa in pezzuoli, spoluerizzisino di pepe, cannella, garofali, & zuccaro, & ponghisino nella cassa del pasticcio sfogliato, ò non sfogliato con sale, vua passa, ò cibibbo senz' anime, se gli si può mettere vn poco di menta, & maiorana battuta, & vn poco di butiro non sendo giorno Quadragesimale, & se sarà tempo di prugnoli, mettasene con esso fegato, & latte, che saranno perfettissimi, e cotti che saranno, seruisino caldi, & per il buco di sopra se gli può giungere vn poco d'agresto tinto di zafferanno, e col fegato, e latte si può ancora mettere l'oua d'esso spigolo.

Per fare pasticci di Laccie intiere per seruir caldi, & freddi.

Cap. CLXIX.

Pigliſi la laccia, & scagliſi per la bocca cauinsegli le budelle, & fiele lasciandogli gl'interiori, diasegli alcune punte col coltello, & tengasi tutto l'ordine, che s'è tenuto nel pasticcio di spigolo intiero al cap. 153. seruasi caldo, & freddo a beneplacito.

Per fare pasticci di cefalo in sfoglio per seruire caldi, & conseruare.

Cap. CLXX.

Pigliſi il cefalo, cioè muggine grosso, scagliſi, & nettisi de' suoi interiori, & diansegli alcuni tagli con la punta del coltello, inuolgasi in pepe, cannella, garofali, noci moscate, aceto, & olio, & mettasi nel sfoglio di pasta con alcuni spighetti d'aglio, ò con menta, & maiorana, & se prima si vorrà farlo stare in adobbo, sarà in arbitrio, non mancando però di spoluerizzarlo di spetierie: facciſi cuocere nel modo solito, & seruasi caldo, e freddo a beneplacito, ma se si vorrà fare in cassa, tagliſi in pezzi, & tengasi l'ordine che si tiene nel pasticcio del spigolo fatto in cassa al cap. 167. In questi modi si può fare del sgombro, del suero, & dell'anguisella grossa, & merlucia fresca.

Per

Per fare paſticci di Triglie in ſfoglio per conſeruare, & ſeruire caldi.
Cap. CLXXI.

Pigliſi la triglia groſſa, che ſarà ſempre migliore, ſcagliſi, e per il bellicolo cauiſegli il budelletto ſpoluerizziſi di pepe, garofali, cannella, noci moſcate, & gengeuero piſto, & ſale, e mettaſi con eſſa menta, & maiorana ſfogliata, & vn poco di ſerpillo, & pongaſi vn ſfoglio con butiro, ouer con vn poco d'olio, & faccíſi cuocere nel modo, che ſi ſon cotti gl'altri, ſeruaſi caldo, & freddo a beneplacito. In queſto modo ſi può fare del peſce gho, & del peſce cappone intiero, cauandoli prima la ſpina della ſchiena.

Per fare paſticci di polpe di Triglia, di Gho, di peſce Cappone, & altri peſci.
Cap. CLXXII.

Scagliſi la triglia, e piglinſi le polpe priue delle ſpine, & pelle, ſcortichiſi il peſce cappone, e il gho, & piglinſi le polpe priue di ſpine, & coſi crude l'vno, & l'altro ſi battino con li coltelli giungendoli olio, ouero butiro, queſto ſecondo i giorni: con pepe, cannella garofali, noci moſcate, e zafferanno a baſtanza, & per ogni libra d'eſſe polpe, battaſi con eſſe oncie due di tarantello diſſalato, ouero alici priue della liſcha, e menta, maiorana, vn poco di zuccaro, & vua paſſa, & meſcolata che ſarà ogni coſa inſieme con il fegato del gho, tagliato in pezzuoli, faccianſene paſticci in caſſa grandi, & piccioli a beneplacito, e come ſaranno preſſo a cotti ſi potrà mettere dentro per il buco di ſopra vn ſaporetto fatto d'agreſto chiaro, e zuccaro. Maſe ſarà d'Eſtate, ſi meſcolerà con eſſe polpe vua ſpina, ouero agreſto intiero, e tal paſticci d'ogni tempo vogliono eſſere ſeruiti caldi, la Primauera con eſſi paſticci ſi potran mettere de' prugnoli, & l'Autunno de tartufoli mondi. In queſto modo ſi può fare delle polpe del fauolino, dell'orata, del dentale, delle ſarde marittime, & di lago, & delle alici freſche.

Per fare paſticci di Sarde intiere in ſfoglio, ò in caſſa per ſeruire caldi.
Cap. CLXXIII.

Pigliſi la ſarda, che ſopra tutto ſia freſca, e ſenza eſſergli cauati gl' interiori ſi ſcaglierà, & faccíſi ſtare per mezz' hora nella ſpetieria antedetta con fior di finocchio, & olio, & agreſto chiaro, ò aceto; pongaſino l'vna ſopra l'altra nello ſfoglio, ò in caſſa, ſpoluerizzandole d'eſſa ſpetieria con vn poco di mentuccia, e ſpighi d'aglio, faccíſi cuocere nel forno, nel modo che ſi cuocon gl'altri, & ſeruaſi caldo, e freddo a beneplacito; ſe ſi vorrà tagliare la teſta alla ſarda, ſarà in arbitrio. In queſto modo ſi puon acconciare i romiglioni, & la buca, & ogni altro peſce picciolino, eccettuando il peſce ignudo.

Per fare paſticcetti ſfogliati, & non ſfogliati di peſce ignudo.
Cap. CLXXIV.

Pigliſi il peſce ignudo lauato con acqua tiepida, & poi meſcolato con la ſpetieria ſopradetta, giungendoli per ogni libra quattro oncie di tarantello ſtato in mollo tagliato minuto, & vn poco d'agreſto, & zuccaro, & vn poco di cipollette battute ſoffritte, & menta, & maiorana, & vua paſſa, & d'eſſa compoſitione empianſi le caſſe, facendoli cuocere al forno, nel modo ſi cuocon gl' altri paſticci. In queſto modo ſi può fare del laterino, & d'ogni ſorte di peſciolini freſchi ſenza ſpine.

Per

Per fare pasticci di Rombo in sfoglio per conseruare, & seruire caldi.
Cap. CLXXV.

Pigliſi il rombo, & nettiſi de ſuoi interiori, & ſcortichiſi, ouero col coltello leuinſi quelle punte, che ha ſopra la ſchiena, facciaſi ſtare per mezz'hora in vna compoſitione di pepe, & garofali, cãnella, noci moſcate, & vn poco d'olio, & agreſto chiaro, ò aceto, & mettaſi nel ſfoglio di paſta, & facciſi il paſticcio, & cuocaſi nel forno, & ſeruaſi caldo, e freddo à beneplacito. Ma volendoſi in caſſa, tagliſi in pezzi, & ſpoluerizziſi delle ſopraſcritte, ſpetierie, & pongaſi nella caſſa con alcune fettoline di tarantello diſſalato, menta, & maiorana, & alcune prugne damaſchine ſecche per dentro, & facciaſi cuocere; ſi potrà ancora porlo nella caſſa ſemplice ſenza tarantello, con vn poco d'olio dolce, ò butiro, & come è preſſo à cotto per il buco di ſopra, giungaſegli vn ſaporetto fatto di ſugo di melangole, zuccaro, cannella, & zafferanno, ouero il ſapore di lamprede. In queſti due modi ſi potrà accommodare la ſfoglia, & la paſſera, quando queſti due peſci ſaranno groſſi, & ſcorticati, & ancora il peſce ſan pietro, dopò che ſarà priuo delle ſue ſpine di fuora.

Per fare paſticci di Raggia in ſfoglio per ſeruire caldi, & conſeruare.
Cap. CLXXVI.

Pigliſi la raggia, & ſcortichiſi, & ſe ſarà groſſa tagliſi in pezzi di dieci libre l'vno, & più, & meno ſecondo che ſi vorrà, & pigliſi la parte più alta è migliore, che è la ſchiena, & facciſi ſtare nella compoſitione di ſpetierie, & agreſto ſopradetta, con più ſale che non ſi è meſſo à gl'altri, & pongaſi nel ſfoglio, & facciſi cuocere nel modo de gl'altri; ſi può ancora auanti che ſi ponga nel ſfoglio farla ſtare in adobbo con aglio, & ſpoluerizzarla della medeſima ſpetieria, & tal paſticcio ſi ſerue caldo, & freddo à beneplacito. L'Eſtate ſi conſerua per quattro giorni, l'Inuernata per dieci; ſe ſaranno raggine piccole, tengaſi l'ordine del rombo in ſfoglio al cap. ſopradetto.

Per fare paſticci di Raggia in caſſa per ſeruire caldi. *Cap. CLXXVII.*

Piglinſi li pezzi ſtati in la ſopraſcritta ſpetieria, ò in adobbo, & mettiſino nella caſſa del paſticcio con delle cipollette battute dentro, & menta, e maiorana; La primauera ſe gli ponerà vua ſpina, l'Eſtate agreſtato intiero, l'Inuernata prugne, & viſciole ſecche, vn poco di zafferanno, & cannella; cuopraſi il paſticcio facciaſi cuocere nel modo ſopradetto, e ſeruaſi caldo. In queſto modo ſi può acconciare ogni ſorte di raggine, e raggie, ancora il peſce palombo, e merluceia freſca, dopò che ſarà ſcorticato, netto, & compartito in più pezzi.

Per fare paſticci di Lamprede groſſe in caſſa per conſeruare, & ſeruire caldi.
Cap. CLXXVIII.

Piglinſi la lampreda, & nettiſi di quella viſcoſità con acqua tiepida, & cauinſegli le budelle, & il fiele, & laſciglisi il fegato, & ricogliſi il ſangue, & tagliſi in motoli che non ſieno ſpiccati l'vn dall'altro, perche meglio s'accommodano nel paſticcio, & facciſi ſtare per vn'hora & più è meno ſecondo il tempo, in vna compoſitione di pepe, garofali, cannella, noci moſcate, agreſto, chiaro, & zuccaro, & ſale peſtò inſieme, & vn poco d'olio d'amandole dolci, ò d'oliue, pongaſi in caſſa con datroli freſchi, tagliati in pezzuoli, & cibibbo priuato d'anime, ò vua paſſa, & in luogo dell'olio ſi può pigliare butiro, & con eſſo menta, & maiorana battuta cuopra il paſticcio, & facciaſi cuocere nel forno, & come ſarà ſtato in forno per

mezz'hora ſtemperiſi il ſuo ſangue con maluagia, e ſugo di melangole, giungendoui più zuccaro, & pongaſi dentro nel paſticcio per il buco di ſopra, & laſciſi finire di cuocere, & cotto che ſarà, ſi può ſeruire caldo, & conſeruare alcuni giorni, & non volendo il detto ſapore, pongaſene vn'altro fatto d'amandole torate ben peſte nel mortaro con vua paſſa, moſtaccioli, & zuccaro ſtemperato con maluagia, & ſugo di melangole, meſcolata ogni coſa col ſuo ſangue, auanti che ſi ponga nel paſticcio. Si può ancora quando la lampreda è d'eſtrema groſſezza, farla mezzo ſotteſtare nell'olio, auanti che ſi ponga in caſſa. In queſto modo ſi può acconciare ogni ſorte di lampredozze, & ancora la morena, & il gongoro.

Per fare paſticci in caſſa di calamari groſſi, & piccoli per ſeruire caldi.
Cap. CLXXIX.

Piglinſi il Calamaro groſſo, & nettiſi della ſpina, & della cartilagine che ha intorno del becco, de gli occhi, & delle crine, che molte volte ſono piene di rena, conſeruiſi quella veſcichetta che è piena d'vn liquore negro come inchioſtro, & empiaſi il calamaro, dopò che ſarà ben netto, & lauato d'vna compoſitione detta nel cap. 102. nel lib. de peſci di calamari ripieni, & pongaſi nella caſſa nella quale ſia butiro ſodo, & vua paſſa, & cibibbo ſenz'anime, & cipollette ſoffritte fredde, giungendoli pepe, cannella, & zafferanno, ma ſe ſarà in giorno di vigilia in luogo di butiro inuolgaſi il calamaro dopò che ſarà pieno nell'olio, & agreſto chiaro, & ſpoluerizziſi della ſopradetta ſpetieria, & cuopraſi il paſticcio, & facciaſi cuocere, & come è preſſo à cotto, ſtemperiſi il liquore della ſua veſcichetta con ſugo di melangole, maluagia, & zuccaro, & mettaſi nel paſticcio per il buco di ſopra, & facciaſi finire di cuocere, & cotto che ſarà ſeruaſi caldo; ſi può ancora in luogo di queſto ſapore, quando non ſarà pieno di calamaro, & non ſaranno cipolle nel paſticcio porui il ſapore della lampreda, detto nel cap. ſopraſcritto, ſtemperato il ſuo liquore in luogo della lampreda. In tutti queſti modi ſi può accommodare la ſeppa piena ò tagliata in pezzi, & il polpo, dopò che ſarà netto di dentro, & fuori; & ancora ogni ſorte di calamari piccoli. Del ſcorfeno, & peſce pappagallo non ne parlo, perche non s'vſano molto, & manco di molti altri peſci, che ſaria lungo à parlarne.

Per fare paſticci di Tartarughe di terra, & di mare in caſſa.
Cap. CLXXX.

Piglinſi la tartarugga di terra, che è aſſai migliore di quella di mare, & perche habbi più ſugo, immediate tagliata la teſta, coſi cruda, cauiſi della ſcorza, & nettiſi della pelle, & onghie, & d'ogn'altra immondittia, cauiſi il fiele dal fegato, & ſe l'oua haueranno la ſcorza, nettiſino d'eſſa, inuolgaſi ogni coſa in pepe, cannella, garofali, noci moſcate, & ſale, & vn poco di zuccaro, ſugo di melangole, & zafferano, ponghiſino nella caſſa del paſticcio, giungendole vua paſſa, & cibibbo ſenza grani, & mentuccia, ouero cipollette battute ſoffritte, con vn poco di butiro, ò olio, cuopraſi il paſticcio, & facciaſi cuocere, & come è preſſo à cotto pongaſi dentro vn ſapore fatto d'agreſto, zuccaro, vn poco di melangole, & facciaſi finire di cuocere, & in luogo di queſto ſapore ſe ne può porre vn'altro fatto d'amandole, e in luogo d'amandole nel tempo della Primauera ſi può porre con eſſo de' prugnoli, & quando non ſi voleſſe porre cruda in la caſſa, ſi può fare perleſſare auanti che ſi caui della ſcorza, tenendo l'ordine ſopraſcritto di nettarla. Se ſarà quella di mare, la quale, è aſſai dura, ſe ſarà cauata cruda della ſcorza tagliſi in pezzi, & faccinſino

ſtare

ſtate per quatt' hore almeno in adobbo, fatto d'aceto, moſto cotto, ſale, & ſpetierie forti, & aglio, catuiſino dell'adobbo, inuolghiſino in la compoſitione di ſpetierie ſopraſcritte, ponghiſino nella caſſa con cipollette battute ſoffritte, ſotto, & ſopra, & vn poco di ſerpillo, & maiorana, & facciſi cuocere nel modo ſopraſcritto, & & come è preſſo à cotto pigliſi dell'adobbo nel quale ſieno ſtati i detti pezzi, & ponghiſi nel paſticcio per il buco di ſopra, & laſciſi finire di cuocere, & ſeruaſi caldo, in tutti i detti modi ſi può accommodare la tartarugha d'acqua dolce che ha la coda.

Per fare paſticci di Gambari lioni, & di locuſte in caſſa.

Cap. CLXXXI.

Pigliſi li detti gambari, & facciſino cuocere con acqua, ſale, & pepe, cauiſino, & pigliſi le polpe delle code, & zanche, & ſe eſſe code ſi vorranno ſare intiere impillottiſino minutamente di polpa d'anguilla ſalata, il ſimile ſi faccia delle zanche, ſe ſaranno cauate intiere, ſpoluerizziſino di pepe, garofali, cannella, & noci moſcate, & ponghiſino in caſſa con prugne, & viſciole ſecche, & mentuccia, & cipollette battute ſoffritte; cuopraſi il paſticcio, & facciaſi cuocere nel forno, & come haurà hauuto la prima calda, giungaſegli vn ſapore d'agreſto, zuccaro, & cannella, & zafferanno, & facciſi finire di cuocere. Si puon ancora laſciare le cipolle, & il ſapore ſopradetto, & porui vn ſapore fatto come quello della lampreda, ma volendoſi à vn'altro modo, pigliuſi le polpe crude, & battaſino, tenendo l'ordine tenuto à fare il paſticcio di polpa di triglia al cap. 172. & faccinſi paſticci ſfogliati, & non ſfogliati: ma volendo battere le polpe cotte d'eſſo gambaro, tengaſi l'ordine come quello della polpa del Storione al cap. 150. In queſti modi ſi può ſare ogni ſorte di gambari noſtrali, & d'altra ſorte.

Per fare paſticci di Granchi teneri in caſſa.

Cap. CLXXXII.

Pigliſino i granchi teneri, & ponghiſino in caſſa con menta, & maiorana battua, & vua paſſa, pepe, cannella, garofali, noci moſcate, & zuccaro, & ſale, & buturo, ouero olio dolce, & ſugo di melangole, ouero agreſto chiaro: cuopraſi il paſticcio, & facciſi cuocere, & come è preſſo à cotto giungaſegli per il buco di ſopra vn poco d'altro agreſto tinto di zafferanno, & zuccaro, ouero vn ſapore fatto d'vua paſſa, & moſtaccioli, ſtemperato, con ſugo di melangole, & facciaſi finire di cuocere, & tal paſticcio ſi ſerue d'ogni tempo caldo. In queſto modo ſi può fare de gambari mutati.

Per fare paſticci di Gongole, & Telline in caſſa per ſeruire caldi.

Cap. CLXXXIII.

Hauendo detto nel cap. 179. nel lib. de peſci, del granchio porro, che non ha polpa, ſe non quelle cannuccie delle gambe, per tanto ſi fa cuocere in quel modo che ſi è detto in tal cap. & ſi piglia la materia del corpo, & di quella compoſitione che ſi fa nel cap. 180. per empire le coccchie, & ſe ne fan i paſticci nel modo ſolito: altre ſorte di granchi non trouo eſſere buoni per fare paſticci, perche hanno pochiſſima polpa, & più preſto ſi ſucciano, che ſi mordono.

Per fare paſticci d'Oſtreghe in caſſa per ſeruire caldi.

Cap. CLXXXIV.

Piglinſi l'oſtreghe, & cauiſino della coccia, dopò che ſaranno ſtate alquanto ſu la graticola, ouero crude, & conſeruiſi, la loro acqua, inuolghiſino in pepe, cãnella, & ponghiſino in la caſſa del paſticcio cõ vn poco di buturo, ouero olio dolce: cuopraſi

il pasticcio,& faccisi cuocere come gl'altri, & come è presso à cotto, habbisi apparecchiato vn sapore fatto d'altre ostreghe peste nel mortaro,& vn poco di maluagia, & sugo di melangole,& zuccaro,& ogni cosa pongasi per il buco di sopra nel pasticcio, & facciſi finire di cuocere, si può ancora farle in pasticci con cipollette soffritte, & la primauera accompagnarle con prugnoli, & in giorno di grasso in luogo dell'altre materie, compositione di ceruellate fine. Si possono ancora dopò che sono caute della coccia soffriggere in butiro con menta,& maiorana,& sugo di melangole; & come sono raffreddate ponghino nella cassa del pasticcio con vua passa, pepe, cannella, e cuoprasi il pasticcio, & facciſino finire di cuocere.In questi modi si può fare delle cappe di san Giacomo,& cappe lunghe.

Per fare pasticci di Gongole, & Telline in cassa per seruire caldi.
Cap. CLXXXV.

Pigliſino le Gongole, tuſiſino in acqua bollente con sale, & pepe, in vna salnietta, ò rete,& cauati che sieno aperte cauiſino dell'acqua,& con destrezza si cauino delle coccie, ricogliendo l'acqua che è nella coccia, facciſino soffriggere nel butiro ò olio dolce con herbuccie battute, & sugo di melangole; lasciſino raffreddare, & ponghiſino in la cassa con vua passa, ò cibibbo senz'anime, & pepe, & cannella, & con esse si puon mettere pedoni di carciosani perlessati, & taglini minuti, ouero di cardi, cuoprasi il pasticcio, & facciſi cuocere al forno, & seruasi caldo : in tutti questi modi s'acconcia ogni sorte di gongole, & telline, & penetazze, & padelle.

Per fare pasticci di Lumache cauate in cassa.
Cap. CLXXXVI.

Pigliſi le lumache vecchie, che sono assai migliori delle noue, & faciſino perlessare in acqua, & cauiſino della coccia, & purghiſino col sale, nel modo che si suole, facciſino soffriggere con cipollette, ouero con herbuccie nel modo che si fa uo delle gongole, & ponghiſino in la cassa con pepe, cannella, & vn spigheto d'aglio, & vn poco d'agresto,& mosto cotto,& prugne secche damaschine, & sale a bastanza : cuoprasi il pasticcio, & facciasi cuocere al forno come gl'altri, & seruasi caldo,& ancora si possono acconciare in tutti i modi che s'acconciano le ostreghe in pasticcio al cap. 184. eccettuando il non le pestare, & si possono fare i pasticci sfogliati.

Per fare pasticci di Trutte, & di Carpioni in sfoglio per conseruare, & seruire.
Cap. CLXXXVII.

Pigliſi la truta, & se si vorrà fare intiera, scagliſi, & nettiſi de suoi interiori, dandogli vn taglio per lungo d'amendue le bande,se sarà grossa diansegli alcune punture col coltello;facciſi stare per vn'hora inuolta in vna compositione di pepe ammaccato, garosali, cannella, & noci mosçate peste, & vn poco d'agresto chiaro, ouero aceto,& sale,habbisi apparecchiato il sfoglio della pasta fatto di farina grossa, & pongasi la truta con spetieria sotto,& sopra, & alcune fette di limoncelli cedrati,cuoprasi il pasticcio, & facciſi cuocere nel modo che si son cotti gl'altri, tal pasticcio d'Inuernata si conserua con dieci giorni, & l'Estate per quattro, & si può seruire caldo. In questo modo si può acconciare il Carpione grosso, & piccolo, & le squalme di Teuere, & li cauedini di Lombardia, & il pesce persico grosso, dopò che sarà netto de suoi interiori, & bene scagliato.

Per

Per fare pasticci di Lucci grossi in sfoglio per seruire caldi, & conseruare.
Cap. CLXXXVIII.

Pigliſi il luccio groſſo, ò mezano, ſcagliſi, & nettiſi de ſuoi interiori, & volendolo porre in paſticcio intiero, facciſi ſtare per tre hore nel adobbo reale, fatto d'aceto, ſale, pepe, moſto cotto, pitartamo, & ſpigoli d'aglio, cauiſi, & ſpoluerizziſi della medeſima ſpetieria, che s'è ſpoluerizzata la truta ſopraſcritta, pongaſi nello sfoglio con oliue dolci ſpaccate, & facciſi cuocere nel forno, nel modo che ſi ſono cotti gl'altri, e cotto che ſarà ſi potrà conſeruare per otto giorni, & ſeruire caldo. Et volendoſi in caſſa, ſcagliato che ſarà il luccio ſi taglierà in pezzi, à beneplacito, & ſi ſpoluerizzerà della detta ſpetieria ponghiſino in caſſa con prugne, & viſciole ſecche, & facciſino cuocere, & come è preſſo à cotto, per il buco ſe gli porrà dentro vn ſapore bianco fatto d'amandole, polpa di pane, & zuccaro ſtemperato con agreſto, & vin greco, ò maluagia, facciſi finire di cuocere, & cotto che ſarà ſeruaſi caldo; ſi può ancora farlo in paſticcio con cipolle battute ſoffritte, ò con herbuccie battute, & in tutti i ſopradetti modi ſi può accommodare il peſce Carpione, cioè raina, & il luccio groſſo dopò che è ſcagliato ſi può impillottare di tarantello diſſalato, ouero alici diſſalate.

Per fare pasticci di Tinche piene in sfoglio. *Cap. CLXXXIX.*

Piglinſi la tinca groſſa, ſcagliſi, & nettiſi de ſuoi interiori; & empiaſi d'vna compoſitione detta nel cap. 140. della tinca ripiena nel lib. de peſci, ſpoluerizziſi della medeſima ſpetieria che ſi è ſpoluerizzata la trutta al cap. 187. & pongaſi in caſſa con alcune fettoline di mele appie ſopra, & facciſi cuocere nel modo che ſi cuoceno gl'altri paſticci, ſi può ſeruire caldo, & conſeruare: ſi può ancora ſcorticare la tinca, laſciando la pelle al capo, & coda appiccatta, & poi empirla di quella compoſitione che ſi è piena la pelle della tinca al cap. 135. nel libro de peſci, & piena che ſarà, ſi ſpoluerizzerà della medeſima ſpetieria, & zuccaro, & ſi ponerà in sfoglio fatto di fior di farina, roſſi d'oua, butiro, ſale, & acqua tiepida; queſto ſi fa, accioche ſi poſſa magnare la paſta inſieme con la tinca, cuopraſi il paſticcio, & facciaſi cuocere nel forno, & ſeruaſi caldo; Si può fare ancora il paſticcio della tinca groſſa, ſenza empirla, & ſenza ſcorticarla, ma ſopra tutto cauiſino i denti a tutte le tinche, perche fanno amara la viuanda. Si può ancora alle piene, auanti che ſi ponghino in sfogli, dare vna calda nell'olio nella padella, perche ſi cuoceranno aſſai più preſto, che le crude.

Per fare pasticci di Tinche con Piselli, & altre materie in cassa per seruire caldi.
Cap. CXC.

Pigliſi la tinca, ſcagliſi, & nettiſi del fiele, laſciandogli gl'altri interiori, & cauiſegli li denti, eſſendo groſſa tagliſi in pezzi, ſe ſi vorrà far ſtare in adobbo reale per vn'hora, ſarà in arbitrio, & poi ſpoluerizziſi di pepe, cannella, garofali, noci moſcate, & ſale, & mettaſi in caſſa con prugne, & viſciole ſecche, cipolle ſoffritte in butiro, ò in olio, cuopraſi il paſticcio, & facciaſi cuocere come di ſopra, & come è preſſo à cotto per il buco di ſopra ſe li giungerà vn poco d'agreſto tinto di zafferanno, & facciaſi finire di cuocere, & ſeruaſi caldo, & volendoſi in caſſa con piſelli freſchi, non occorre mettere la tinca in adobbo, ne tampoco mettergli l'altre materie, ſe non ſpoluerizzarla della ſopraſcritta ſpetieria, & con alcuni pezzuoli di caſcio, & di butiro. Si può ancora cuocere la tinca in circa, & ſpezzata per i giorni di graſſo, con compoſitione di ceruellate gialle, ſotto, & ſopra, & tartufoli per dentro.

Per

Per fare pasticci d'anguille grosse in cassa per seruire caldi, & conseruare. Cap. CXCI.

Pigliſi l'anguilla, ſcortichiſi, & nettiſi de ſuoi interiori, & tagliſegli la teſta, & la coda, & il reſto tagliſi in ruotoli, & facciſi ſtare per vn'hora nell'adobbo reale, & ſpoluerizziſi delle ſopraſcritte ſpetierie, pongaſi in la caſſa del paſticcio con vn poco d'olio, ouero butiro, & facciaſi cuocere, l'Inuernata ſi conſeruerà per otto giorni, ma volendoſi ſeruire caldo, non occorre metterla in adobbo, ſe non ſpoluerizzarla di ſpetierie, & porui con eſſa cipolle ſoffritte, & prugne, & viſciole ſecche, & la Primauera vua ſpina, l'Eſtate agreſto intiero, & non volendoſi a queſto modo ſi può accommodare la lampreda, al cap. 178. coſi ſi può accommodare le ceriole, & la bottatrigia.

Per fare pasticci di Rane in più modi in cassa per seruire caldi. Cap. CXCII.

Piglinſi le coſcie delle rane ſpiccate dal buſto, & facciſino ſtare per mezz'hora in vna compoſitione di cipollette battute ſoffritte, pepe, cannella, zafferanno, & vn poco di agreſto, ponghiſino nella caſſa con vua paſſa, & facciſino cuocere, & come ſono preſſo a cotte, piglinſi roſſi d'oua sbattuti, ſtemperati con agreſto chiaro & mettiſino dentro per il buco del paſticcio, & facciaſi finire di cuocere. Si può ancora in luogho d'vua paſſa, la Primauera porre vua ſpina, l'Eſtate agreſto intiero, & non volendoci cipolle battute, pongaſi herbuccie ſenza eſſere ſoffritte, & cotto che ſarà ſeruaſi caldo, & ſe ne potran fare paſticci ſfogliati.

Per fare pasticci di Rane senz'osso in cassa. Cap. CXCIII.

Piglinſi le Rane, & facciſino aleſſare con acqua ſemplice, & poi piglinſi le polpe delle coſcie, & meſcolinſi con zuccaro, & ſpetieria ſopradetta, & ſugo di melangole, & ponghiſino nella caſſa con butiro, & facciſino cuocere, & come ſono preſſo a cotte habbiſi agliata ſtemperata con brodo, nel quale ſono cotte eſſe Rane, unta di zafferanno, ouero ſapor bianco d'amandole ſtemperato col ſuo brodo, & vn poco d'agreſto, & buttiſi per il buco, & facciſi cuocere, & ſeruaſi caldo. Se non ſi voleſſero porre queſti ſapori, pongaſi altri ſapori a beneplacito.

Per fare pasticci di Tarantello sallato in cassa per conseruare, & seruire caldi. Cap. CXCIV.

Pigliſi il Tarantello, che non ſia rancido ſcorticato, & facciſi ſtare in mollo per ſei hore, mutandogli l'acqua, & per due hore facciſi ſtare in vino, aceto, & moſto cotto, cauiſi poi, & pongaſi in caſſa, ſpoluerizzato di ſpetierie, & zuccaro, & con eſſo ſe gli pongano cipolle battute, & prugne, & viſciole ſecche, & facciſi cuocere al forno, & come è più di mezzo cotto, per il buco ſe gli metterà vn poco di quello adobbo, nel quale è ſtato in mollo, & facciaſi finire di cuocere, & ſeruaſi caldo. Se ſi vorrà conſeruare non occorrerà metterui il ſapore dentro, & ancora in luogo del adobbo ſe gli può mettere dentro il ſapore delle lamprede, ouero altro ſapore. In queſto modo ſi può accommodare la ſorra, & la pancia del ſtorione miſaltata, & il peſce ſalmone, quando ſaranno ſtati in mollo, & ſcorticati, & l'anguilla ſalata, ſenza eſſere ſtata in mollo, & ogn'altro peſce di ſalimonia.

Per

Per fare pasticci di Sardoni, d'Alici, ò d'Anchioghe in cassa.
Cap. CXCV.

Pigliſi vno de detti peſci, lauiſi nel vino, & partaſi pel mezo, leuandogli le ſpine, & ſpoluerizzino di zuccaro, pepe, cannella, garofali, & noci moſcate, & ponghiſino in la caſſetta, tramezzati d'vua paſſa, & herbuccie battute, & vn poco di butiro, ò olio, cuopraſi il paſticcio, & facciſi cuocere, & come è mezzo cotto, ſe gli può porre per il buco di ſopra vn ſapore fatto d'vua paſſa, & moſtaccioli piſti ſtemperato con ſugo di melangole, & maluagia, & zuccaro, & cotto che ſarà ſeruaſi caldo. Si può ancora fare con cipollette, prugne, & viſciole ſecche, nel modo che s'è fatto quello del Tarantello ſopraſcritto. In queſto modo ſi puon accommodare l'aringhe bianche, dopò che ſaranno ſtate in mollo, & gl'agoni, & cefali ſilati.

Per fare pasticci di Merluccia, & altri peſci ſecchi in caſſa.
Cap. CXCVI.

Piglinſi la merluccia, & facciſi ſtare in mollo in acqua tiepida, ſcorticandola, & partanſi le ſue polpe in pezzuoli, & facciſi ſoffriggere con cipollette, & herbuccie tagliate, & ſoffritte che ſaranno ſi poneranno in caſſa con pepe, cannella, garofali, & ſale, noci moſcate piſte, vua paſſa, ſugo di melangole, & cibibbo ſenz'anime; & cuopraſi il paſticcio, & facciſi cuocere come gl'altri. Se gli ſi vorrà porre vn ſapore dentro ſarà in arbitrio. In queſto modo ſi può accommodar il luccio ſecco.

Per fare paſticci ſfogliati di Bottarghe, Schinale, Schiena d'Aringhe, & Cauiale ſalati in caſſa. *Cap. CXCVII.*

Taglinſi le bottarghe, & il ſchinale in fettoline, & la ſchiena d'Aringhe, ſi ſcortichi, & piglinſi le polpe col latte, ò oua, compartite in fettoline ancor eſſe; il ſimile facciſi del cauiale ſalato, & il primo ſuolo ſi farà nella caſſettina del paſticcio ſfogliato di cauiale, & vua paſſa con herbuccie battute, & l'altro ſuolo di bottarghe, di ſchinale, & d'aringhe, & coſi ſe ne farà tre ſuoli, di modo che l'vltimo ſia di cauiale, & mettaſi dentro vn poco d'olio, ò butiro, & ſugo di melangole, & zuccaro, & cannella, pepe, & garofali, & cuopraſi la caſſettina, & facciaſi cuocere, & ſeruaſi caldo con zuccaro ſopra; ſi può fare ancora il paſticcio, ſeparata vna coſa dall'altra, come le materie ſopraſcritte.

Per fare crostata di fegato, & latte di Storione.
Cap. CXCVIII.

Pigliſi il fegato dello Storione priuo del fiele, & lauiſi, & tagliſi in fettoline, il ſimile facciaſi del latte, inuolgaſi nella compoſitione di pepe, cannella, garofali, & zuccaro, & habbiaſi apparecchiata la tortiera, onta d'olio, ò di butiro con tre ſfogli di paſta ſottiliſſimi, & il ſuo tortiglione ſfogliato intorno, fatti di fior di farina, roſſi d'oua, butiro, acqua roſa, ſale, & latte di capra tiepido, ò acqua commune, & eſſi ſfogli ſieno onti di butiro tra l'vno, & l'altro, & ſopra eſſi ſfogli ſpoluerizziſi della medeſima ſpetieria, & zuccaro, & pongaſi ſopra menta, & maiorana battuta, & vua ſpina, ouero vua paſſa, & roſſi d'oua dure infrante minutamente, pongaſi poi il fegato, & latte ſopra, & con eſſi la Primauera prugnoli freſchi, l'Inuernata ſecchi ſtati in mollo, timettendogli di quella compoſitione ſopra, che ſi è meſſa ſotto, con ſugo di melangole. Cuopraſi la tortiera con due altri ſfogli onti di butiro, & di ſopra alcune liſte ſfogliate, che ſi ſono meſſe ſopra, & facciſi cuocere nel forno, ò ſotto il teſto, non mancando d'ongerla di butiro ſquagliato, accioche le liſte, & il

torti-

tortiglione sfogli meglio, & cotta che sarà seruasi calda con zuccaro, & acqua rosa sopra, & alcune volte si può mettere in essa crostata fettoline di prouatura fresca.

Per fare crostate di fegato, & latte di Storione per giorno Quadragesimale.
Cap. CXCIX.

Piglisi il fegato, & latte del storione, tagliati nel modo sopradetto, inuolghisino nelle medesime spetiarie, & herbuccie battute, & vua spina, ouero vua passa, & per ogni due libre di fegato, & latte, vna libra di pancia di Storione misaltata, scorticata, & alessata in acqua, & sale, & tagliasi in fette sottili. Poi habbisi la tortiera onta d'olio d'amandole dolci, ò d'oliue buono con tre sfogli di pasta l'vno sopra l'altro onti di detto olio, fatti di fior farina, & latte fatto di pignoli mondi, ouero d'amandole, & zuccaro, & sale, & vn poco d'olio, & tengasi l'ordine di mettere le sopradette materie, che si tiene di sopra, giungendoli vn poco di sugo di melangole, & con tre altri sfogli cuoprasi la tortiera, & facciasi cuocere nel forno, nel modo che si cuoce la soprascritta, hauendola prima onta d'olio, si può lauorare di sopra a diuersi modi; questo sarà secondo il giuditio del Cuoco, & in luogo della pancia di storione si può mettere fettoline di Tarantello dissalato, & cotto, & ancora in luogo dell'vua passa si può mettere cibibbo senz'anime, & pignoli ammogliati nell'acqua, l'Estate vua spina.

Per fare torta di fegato, & latte di Storione.
Cap. CC.

Piglisi il fegato priuo del fiele, & il latte, & siano ben netti, & facciasino trare vn boglio nell'acqua, & sale, & con essi vn poco di pancia scorticata del medesimo Storione, & bolliti che saranno cauisino, & si lascino raffreddare, battasino con li coltelli, & con essi menta, & maiorana, mescolandosi ogni cosa con rossi d'oua crudi, & vua passa ben netta, & della medesima spetieria, & zuccaro, che s'è adoperato di sopra, & vn poco di prouatura fresca grattata con vn poco d'agresto tinto di zafferanno, non sendoui vua spina, poi habbisi la tortiera onta di butiro con vn sfoglio di pasta alquanto grossetto, & il suo tortiglione intorno fatto della medesima compositione, che si dice al cap. 108. & pongasi la compositione nella tortiera, facendo che la torta non sia più alta d'vn dito e mezzo, & con vn'altro sfoglio lauorato a gelosia ò altro modo si cuoprirà, & facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo, & seruasi calda, spoluerizzata di zuccaro, & acqua rosa. Volendosi fare in giorno Quadragesimale, in luogo di butiro adoperisi olio, & in luogo di oua di gallina, & prouatura, oua di storione crude, & pistacchi mondi ammaccati, & dattogli tagliati minuti. In tutti i sopradetti modi si può accommodare il latte, & fegato dell'ombrina, & del spigolo, & di qualunque altri pesci vsati, si marittimi come d'acqua dolce.

Per fare torta di polpe di Storione. *Cap. CCI.*

Piglisi la pancia del storione scorticata, che è la parte migliore, facciasi alessare con acqua, & sale, & cotta che sarà, cauisi, & lasciasi raffreddare, & battisi con li coltelli, & con essa menta, maiorana, & vn poco di serpillo verde, mescolandosi con esse mostaccioli pisti, fichi secchi tagliati in pezzuoli minuti, vua passa, & pignoli freschi ammaccati, pepe, cannella, & garofali pisti, zuccaro, & sale a bastanza, rossi d'oua crudi, con vn poco di cascio Parmegiano grattato, & habbisi apparecchiata la tortiera onta di butiro con vn sfoglio di pasta alquanto grossetto, & il suo tortiglione sfogliato in circa, pongasi dentro la compositione con vn poco di

cō di ſugo di melangole, ò agreſto perche habbia dell'amabile, & alcuni pezzuoletti di butiro per dentro; acciò ſi conſerui morbida, & cuoprаſi con vn'altro ſfoglio di paſta, & ſi faccia cuocere nel modo, che ſi cuoceno le ſopradette, & ſeruaſi calda ſpoluerizzata di zuccaro, & acqua roſa, & volendoſi in giorno Quadrageſimale, in luogo dell'oua, & caſcio, pongaſi paſta di marzapane, & oua d'altro peſce, & in luogo del butiro adoperiſi l'olio. In queſti modi ſi può fare torta delle polpe d'ogni peſce ſi maritimo, come l'acqua dolce vſato, ogni volta che ſaranno priue di pelle, & ſpine.

Per fare croſtate di Lamprede groſſe. *Cap.* *CCII.*

Pigliſi la lampreda, & caueſegli i denti, raccogliaſi il ſangue, & nettiſi con acqua calda, tagliſi in ruotoli, & facciſi ſtare per mezz'hora in vna compoſitione di ſale, pepe, garofali, noci moſcate, & zuccaro, facciaſi mezza cuocere allo ſpedo, poi cauiſi, & tagliſi in ruotoli per il mezzo facendone due parti, habbiaſi apparecchiata la tortiera onta di butiro con tre ſfogli ſottiliſſimi di paſta onti di butiro, & il ſuo tortiglione intorno, & ſopra eſſi ſfogli facciſi vn ſuolo di menta, maiorana battuta, & moſtaccioli fini peſti, & dattoli freſchi tagliati minuti, & vua paſſa, & bocconcini di butiro, & zuccaro, & della medeſima ſpetieria, nella quale è ſtata inuolta la lampreda, & ſopra eſſo ſuolo ponghiſino i pezzi della lampreda, & ſopra eſſi altrettanta compoſitione, che s'è meſſo ſotto cō vn poco di maluagia meſcolato col ſuo ſangue, & ſugo di melangole, cuoprаnſi con due altri ſfogli, e alcune liſte ſfogliate ſopra, facciaſi cuocere al forno, ò ſotto il teſto, & cotta che ſarà, ſeruaſi con zuccaro, & acqua roſa ſopra, & volendoſi in giorno Quadrageſimale in luogo di butiro adoperiſi l'olio; in queſto modo ſi può acconciare la lampredozza, ſenza eſſere arroſtita allo ſpedo, & il gongaro, e l'anguilla ogni volta che ſaranno, ſcorticate, & priue della ſpina di mezzo, & la morena, quando ſarà ben netta della viſcoſità, & delle ſpine.

Per fare croſtata di Sarde freſche. *Cap.* *CCIII.*

Piglinſi le ſarde freſche, ſcagliſino, & tagliſi loro la teſta, & con vn coltello, che rada partiſino per mezzo, leuandogli la ſpina, lauiſino, & facciſino ſtare in vna cōpoſitione di pepe, garofali, cānella, & finocchio dolce ſecco fatto in poluere, e ſale, & agreſto chiaro, ouero ſugo di melangole; habbiſi apparecchiata la tortiera onta di butiro, con tre ſfogli ſottiliſſimi di paſta, onti tra l'vno, & l'altro di butiro, & il tortiglione incirca, & faccisi vn ſuolo ſopra eſſi ſfogli, di menta, & maiorana battuta, & vua paſſa, & noci ſecche monde infrante, & alcune fettoline di prouatura fieſca, ſpoluerizzata ogni coſa di zuccaro, e della medeſima ſpetieria, & ſugo di melāgole ò agreſto chiaro, e ſopra eſſa s'accōmoderan le ſarde, facendone tre ſuoli, tramezzati tra l'vno, & l'altro delle medeſime materie, & quando si voleſſe porre vn ſfoglio di paſta fritto nel butiro, ò nell'olio, nel mezo, nō occorre fare ſe nō vn ſuolo ſotto di ſarde, & l'altro ſuolo ſopra la paſta fritta. Et accommodate che ſaranno le ſarde, & l'altre materie di ſopra à detto ſfoglio fritto, con due altri ſfogli ſottili di paſta cruda, ò vn ſolo cō liſte ſfogliate, ſi cuoprirà, & ſi cuocerà al forno, nel modo che ſi cuoceno l'altre, & ſeruasi calda con zuccaro, & acqua roſa ſopra: & volēdoſi in giorno Quaresimale in luogo di butiro adoperisi olio, & in luogo della prouatura ſpighetti d'aglio, che prima sieno ſtati aleſſati. In queſto modo ſi puon accōmodare le polpe dell'alici, delle triglie, & del peſce cappone, & del gò, & d'ogn'al-

gn' altra ſorte di polpe di peſce, priue di ſcaglie, pelle, & ſpine, & ſieno tagliate ſottili, & volendoſene fare torta, tengaſi l'ordine della torta di ſtorione al cap. 201.

Per fare croſtata di peſce ignudo. Cap. CCIV.

Piglisi il peſce ignudo, lauato con acqua tiepida, tanto che ſia netto di quella viſcoſità, e per ogni libra piglinſi oncie tre di peſce ſalmone crudo diſſalato, & battaſi minuto, & meſcolisi col peſce: Habbiſi apparecchiata la tortiera onta di butiro con tre ſogli ſimili à ſopraſcritti, & tengaſi tutto l'ordine di far la croſtata, che ſi tiene nel cap. delle ſarde ſopraſcritto, con le medeſime materie. In queſti modi ſi puon acconciare tutte le peſcarie minute priue di ſpine, & volendoſene fare torta giungaſegli vn poco di caſcio grattato, & roſſi d'oua. Et in giorno di vigilia in luogo del caſcio, e roſſi d'oua, noci ſecche monde peſte, & polpa di pane ammogliato piſto con le noci, & facciaſi la torta ne i modi ſopradetti.

Per fare croſtata di Gambari groſſi, maritimi, & d'acqua dolce. Cap. CCV.

Piglinſi i gambari, & facciſino cuocere con vino, & aceto, & pepe, e cauinſi le polpe della coda, e zanche, quelli del mare ſi taglieranno in fette, e le code, e zanche de gambari d'acqua dolce ſi laſcieranno intiere, e ſe pure ſi vorranno tagliare per il lungo le code, cauiſi prima quel neruetto, ſoffinghiſino nel butiro, e ſoffritte, che ſaranno, ſi laſcieranno raffreddare, hauendo apparecchiata la tortiera onta di butiro, con tre ſfogli ſottiliſſimi di paſta, onti tra l'vno, e l'altro di butiro, & il ſuo tortiglione ſfogliato intorno, & ſopra gli ſfogli ponganſi fettoline di prouatura freſca, ſpoluerizzate di pepe, noci moſcate, garofali, & cannella, & zuccaro, & ſugo di melangole, & ſopra eſſi menta, maiorana battuta, & vua paſſa, & cibibbo ſenz' anime tagliato minuto, e ſopra le dette materie pongaſi le polpe di gambari ſoffritti con altretante materie ſopra, che ſi ſono meſſe ſotto, e ſe ſi vorranno tramezzare come le ſarde con vn ſfoglio di paſta fritto nel butiro al cap. 203. ſarà in arbitiro, cuocaſi con altretante fettoline di prouatura freſca, & pezzuoli di butiro, e due ſfogli ſottiliſſimi, fatti nel modo ſopraſcritto, & facciſi cuocere come l'altre, & ſeruaſi calda con zuccaro, & acqua roſa ſopra, & volendoſi in giorno quadrageſimale, non vi ſi metta prouatura, & in luogo di butiro, olio d'amandole dolci, ouer d'oliue, & volendosi fare torta, doppo che ſaranno battute le polpe minute, tengaſi l'ordine della torta di ſtorione al cap. 201. In queſti modi ſi può fare delle code delle ſquille, & de gambarucci, & ſpanocchie.

Per fare croſtata di Granchi teneri, cioè mutati, & Gambari mutati. Cap. CCVI.

Piglinſi i granchi teneri, e per potergli meglio accommodare, facciſino morire in vino bollente con pepe, & ſubito cauiſino, e laſciſino raffreddare, poi habbiaſi apparecchiata la tortiera di butiro con tre ſfogli di paſta, onti tra l'vno, e l'altro, & il tortiglione ſfogliato intorno, e ſopra eſſi ſfogli pongaſi menta, e maiorana battuta, & pedoni di carciofani che prima ſieno ſtati aleſſati, & ben battuti, ouero tartufoli mondi, & pepe, cannella, garofali, noci moſcate, & zuccaro, & bocconcini di butiro, poi mettansi i granchi ſopra intieri, ò in pezzi, con altrettanta compoſitione ſopra, & ſugo di melangole, ouero agreſto chiaro, & ſale à ſufficienza, cuoprasi la tortiera con due altri ſfogli di paſta, & alcune liſte ſfogliate, e facciſino cuocere al forno, nel modo che ſi ſono cotte l'altre, e ſeruiſino con zuccaro, & acqua

qua rosa sopra, & in giorno quadragesimale in luogo di butiro adoperisi olio d'amandole dolce, ò d'oliue, & volendosene fare torta, battusino i granchi, ò gambari dopò che sono alessati, & tengasi l'ordine, che si tiene nel cap. soprascritto.

Per fare crostata d'Ostreghe. *Cap. CCVII.*

Pigliſino le ostreghe cauate della coccia, conseruando la sua acqua, & se l'ostrega sarà cauata cruda, pigliſi la parte più bianca, e facciſi soffriggere nel butiro, e l'altra parte che è rimasta pestiſi nel mortaro con vn poco d'amandole ambrosine torate, stemperate con la sua acqua, & vn poco d'agresto; & habbiſi apparecchiata la tortiera onta di butiro con tre sfogli simili, à sopradetti, & sopra essi sfogli sia vua passa, menta, & maiorana battuta, & spoluerizziſi ogni cosa di pepe, cannella, & zuccaro, & poi pongasi sopra l'ostreghe, con altrettanta compositione sopra, che si mette sotto, & col sapore sopra, cuoprasi con due altri sfogli sottili, & alcune liste sfogliate, & facciſi cuocere nel forno, ò sotto il testo, & seruasi calda con zuccaro, & acqua rosa sopra, in giorno quadragesimale in luogo di butiro adoperisi olio; si può ancora mettere con esse sei tartufoli mondi, tagliati minuti. In questo modo si puon acconciare l'ostreghe in adobbo, & salate, ogni sorte di gongole, & cappe longhe, & telline, & pauerazze, & padelle, & arcelle, & queste crostate seruiranno per torte.

Per fare crostate di Lumache cauate. *Cap. CCVIII.*

Piglinſi le lumache ben purgate, & facciſino alessare nell'acqua in modo che siano ben cotte, & cauiſino della coccia pigliando la parte migliore, & tritauiſino, & purghiſino col sale, facciſino poi soffriggere con cipolle battute, & habbiſi apparecchiata la tortiera onta di butiro, con tre sfogli di pasta sottiliſſimi, onti di butiro tra l'vno, & l'altro, & il torriglione sfogliato intorno, & sopra essi sfogli si porrà menta, & maiorana battuta, & vua passa con cibibbo senz'anime tagliato minuto, & spoluerizziſi ogni cosa di pepe, garofali, cannella, & zuccaro, e sale; ponghiſino poi le lumache con altretanta compositione sopra che s'è posta sotto, & spoluerizziſino della medesima spetieria: si può ancora metterui vn poco di cascio Parmegiano grattato, giungendoli vn poco d'agresto chiaro, ò sugo di melangole; cuoprasi cō due altri sfogli, & alcune liste sfogliate sopra; & facciasi cuocere al forno, sotto il testo, seruasi calda con zuccaro; & acqua rosa sopra. In questo modo se ne può fare torta, hauendo battute le lumache auanti che si frigghino, & in giorno di vigilia in luogo di butiro adoperisi olio, & in luogo del cascio, noci vecchie monde infrante.

Per fare crostate d'interiori, di Tartarughe d'ogni sorte. *Cap. CCIX.*

Pigli si il fegato priuo del fiele, & l'oua priue della scorza, & per ogni libra d'essa, tre oncie di polpa d'anguilla salata cotta, pesta nel mortaro; con vn'oncia di mostaccioli fini, facciſi soffriggere il fegato, & l'oua alquanto con butiro, poi habbiasi apparecchiata la tortiera con tre sfogli simili alli soprascritti, & il tortiglione sfogliato intorno, & sopra essi sfogli si porrà menta, maiorana battuta, & vua passa, pepe, garofali, zuccaro, & cannella, & pongasi sopra il fegato, & l'oua, & l'anguilla pesta, stemperata con sugo di melangole, ò agresto, & altretanta materia sopra, che si mette sotto, & spoluerizziſi della medesima spetieria, cuoprasi la tortiera con due altri sfogli simili, & alcune liste sfogliate, & facciſi cuocere nel forno, ò sotto il testo, & seruasi con zuccaro, & acqua rosa sopra. Si può in luogo dell'anguilla pestare prugnoli, & stemperarli con sugo di melangole, ò agresto chiaro,

chiaro, & mettere sopra la compositione, & in luogo del butiro, olio d'amandole dolci, ò d'oliue, & volendosi fare con la medesima carne della tartaruga, faccisi alessare di modo che sia ben cotta; piglinsi poi le polpe, & faccisino ancora esse soffriggere, & tengasi l'ordine soprascritto in fare la crostata.

Per fare crostata di fegato, & polpa di Rane. *Cap.* CCX.

Piglisi la polpa, e fegato delle rane che prima sieno state in mollo in più acque, & cosi crude esse, polpe, & fegato priuo del fiele, si faranno soffriggere con butiro, ò olio, tenendo poi l'ordine che si tiene nella crostata de gl'interiori del storione al cap. 198. e 199.

Per fare crostata d'Alici salate. *Cap.* CCXI.

Piglinsi l'alici, & lauisino con vino, partisino per mezzo, & cauisegli la spina, habbisi apparecchiata la tortiera con i tre sfogli, & tortiglione, sopra i quali sia menta, & maiorana battuta, & vua passa, e cibibbo senza grani, spoluerizzisi di pepe, cannella, garofali, & noci moscate, mettisino sopra l'alici, & sopra esse tanta compositione, quanta è sotto; si può ancora tramezzarle con vn sfoglio di pasta fritto nel butiro, & se si vorrà porui fettoline di prouatura fresca, sarà in arbitrio; & cuoprasi con due altri sfogli simili, & liste sfogliate sopra, & cotta che sarà si seruirà con zuccaro, & acqua rosa sopra, & in giorno Quadragesimale in luogo del butiro, & prouatura, adoperisi olio, & pignoli mondi ammaccati.

Per fare crostate di Tarantello, & d'altri pesci salati. *Cap.* CCXII.

Piglinsi libre tre di tarantello, che non sia rancito, & sia stato in mollo in più acque, tanto che habbia perso vna gran parte del sale; facciasi bollire, rimutandogli l'acqua, & come è presso à cotto cauisi, & tagliasi in fettoline, & faccisi stare in aceto, & mosto cotto, & habbisi apparecchiata la tortiera onta di butiro con tre sfogli simili a' sopradetti, & il tortiglione sfogliato intorno, & sopra gli sfogli pongasi zuccaro, pepe, garofali, cannella, menta, e maiorana battuta, vua passa, & cibibbo senz' anime, pignoli ammaccati, & prugne secche senz' anime che prima sieno state in mollo. Pongasi poi sopra le dette materie, le fettoline del tarantello con alcuni pezzuoli di butiro, prouatura fresca, ouero altro cascio senza sale, & altretante materie sopra esso tarantello, che si sono messe sotto, & volendosene fare più suoli, sarà in arbitrio, & volendosi tramezzare con vn sfoglio di pasta frito si potrà fare, facendo dui soli con le medesime materie, & il tarantello; poi cuoprasi con dui altri sfogli, & alcune liste sfogliate sopra, & faccisi cuocere al forno ò sotto il testo, & seruasi calda, sbruffata d'acqua rosa, & spoluerizzata di zuccaro, & in giorno Quadragesimale adoperisi olio, in luogo di butiro. Et ancora si può porre con esso delle cipollette battute, soffritte, e volendosene fare torta, battasi il tarantello minuto, mescolisi l'altre materie, giungendoli l'oua, & ricotta fresca; & in giorno di vigilia in luogo dell'oua, & ricotta, pasta di marzapane, & ouo crude d'altro pesce. In questo modo si può acconciare la soura, & il pesce salmone, l'anguilla salata, & il muggine, doppo che sarà stato in mollo, & scagliato, perche esso muggine non và perlessato.

Per

Per fare crostata di Bottarghe, Schinale, schiena d'Aringhe affumate di cauiale.
Cap. CCXIII.

Piglisi la tortiera con li tre sfogli, & il tortiglione sfogliato incirca, & sopra essi sfogli sia della medesima cõpositione, e spetieria, che s'adopera nel c. sopradetto del tarantello, poi faccisi vn suolo sopra esse di fettoline di cauiale, e di bottarghe, & della schiena d'aringhe col suo latte, ò oua, & del schinale, spoluerizzandole di zuccaro, & pongasi sopra altrettanta compositione che si è messa sotto con sugo di melangole, & in questo modo se ne verrà à fare due suoli, & se si vorrà tramezzare d'vn sfoglio di pasta fritto, sarà in arbitrio: cuoprasi con due altri sfogli, & alcune liste sfogliate sopra, & facciasi cuocere al forno, & cotta che sarà seruasi calda, spoluerizzata di zuccaro, & sbruffata d'acqua rosa, & in giorni di vigilia in luogo di butiro adoperisi olio d'amandole dolci, ò olio d'oliue dolce, & in giorno che nõ sia vigilia, si potrà mettere in detta crostata fettoline di cascio fresco senza sale.

Per fare crostate di Prugnoli in giorno Quadragesimale, in Primauera.
Cap. CCXIV.

Piglinsi i prugnoli raschiati, & ben netti dell'arena, e leuisino bene, e se saranno grossi, partisino in bocconcini, e facciſino soffriggere in olio: habbisi apparecchiata la tortiera onta d'olio con tre sfogli di pasta fatta di fior di farina, & latte d'amãdole, ò di pignoli tiepido, sale, & zuccaro, e sopra gli sfogli pongasi i prugnoli mescolati con menta, e magiorana battuta, e fettoline di tarantello perlessato, e dissalato, & cibibbo senz'anime, spoluerizzata ogni cosa di pepe, garofali, e cannella, e zuccaro con sugo di melangole, ò agresto chiaro sopra, cuoprasi con due altri sfogli di pasta simili onti tra l'vno, e l'altro d'olio, & facciasi cuocere nel forno, ò sotto il testo. In questo modo si può fare d'ogni sorte di fonghi freschi, & piselli, faue fresche tenere, & seruasi calda.

Per fare crostate di Prugne, & Visciole secche, & altre materie.
Cap. CCXV.

Piglinsi le Prugne, & visciole secche che sieno state in mollo, e cauinsi loro gl'ossi, poi habbinsi dattoli netti perlessati tagliati in pezzuoli, & cibibbo senz'anime & vua passa di Corinto, & fichi secchi di barili tagliati in pezzuoli, & pignoli, & pistacchi mondi ammogliati, pepe, cannella, garofali, noci moscate, & zuccaro, & ogni cosa mescolisi insieme, le frutte saranno tanto dell'vno quanto dell'altro, & habbisi apparecchiata la tortiera onta d'oglio d'amandole cõ tre sfogli sottilissimi di pasta, fatta di fior di farina, latte di pignoli, olio, zuccaro, & sale, i quali sfogli, sieno onti tra l'vno, e l'altro d'olio d'amandole. Pongasi la compositione dentro nella tortiera, & se si vorrà tramezzarla con vn sfoglio di pasta della grandezza della tortiera fritto nel butiro, sarà in arbitrio. In questo modo se ne potran fare più suoli, e cuoprasi con due altri sfogli sottili, & il terzo sia lauorato à diuersi modi, e facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo, spoluerizzata di zuccaro, & seruasi calda. Si può mettere con esse de' tartufoli, & volendosene fare torta mescolisi con esse materie, oue crude di pesce, & più herbe.

Per fare pizze sfogliate in giorno Quadragesimale. *Cap. CCXVII.*

Piglinsi libre due di farina, oncie sei d'amandole ambrosine, ouero vna libra di pignoli mondi fatti in latte sia tiepido, oncie tre di zuccaro, due oncie d'acqua rosa, vn'oncia di sale, due oncie d'olio d'amãdole dolci, & mescolisi ogni cosa insieme con la farina, & facciſene pasta nõ troppo soda, e per vn quarto d'hora sia ben menata, e facciſene vn sfoglio lõgo sottile, & ongasi d'olio d'amãdole dolci, ò d'oliue

& spol-

& ſpoluerizzisi di zuccaro, & cannella, e riuolgasi in su a foggia di cialdoni, e fatto che sarà il tortiglione, se ne faran ruotoli picciolini, & d'essi ruotoli se ne faran pizze spianandole con la palma della mano, le quali pizze si potranno cuocere nella tortiera, come le torte, ouero friggerle nell'olio, e seruisino calde con zuccaro sopra, & d'esso sfoglio se ne potran fare tortiglioni ripieni di zuccaro, e cannella, & vua passa cotta in vino, e pignoli ammogliati, & cibibbo senz'anime, & poi cuocerle nel modo che si cuoce le torte, ouero friggerli, & ancora d'essa pasta se ne può fare fiadoncelli pieni di compositione fatta nel modo, che si dice nella crostata di prugne secche al cap. 215. & ancora d'esso sfoglio se ne potran fare tortelletti pieni di pasta di marzapane grandi, & piccioli, & altri lauorieri, li quali hanno da essere fritti.

Per fare sfogliate semplici in giorno Quadrageſimale.
Cap. CCXVII.

Pigliſi vn pezzo di pasta fatta nel modo sopradetto, & di essa pasta faccinsene otto sfogli sottilissimi della grandezza della tortiera, che si vorrà, & vno alquanto più grosso de gli altri, habbisi apparecchiata la tortiera onta d'olio, & pongasi dentro il sfoglio più grosso, & poi gli altri otto onti tra l'vno, & l'altro di olio d'amandole dolci, & spoluerizzati di zuccaro, & cannella, & l'vltimo sfoglio sia lauorato a groppi, ò ad altro lauoro, & ongasi sopra, & facciſi cuocere, & come sono presso a cotti, facciſi la crostata di zuccaro, & seruasi calda, & alcune volte si potran tramezzare questi sfogli con fiori di sambuco verdi, & secchi.

Per fare torta cannellata, & d'altra sorte.
Cap. CCXVIII.

Pigliſi libra vna di amandole ambrosine, & pestisino con vna libra di zuccaro, due oncie di mostaccioli Napoletani, tre oncie di mele monde, due oncie di pignoccati, & vn'oncia di cannella, quattr'oncie di mele monde, due oncie di persiche secche state in mollo, due oncie di scorza di melangole condite, pista che sarà ogni cosa nel mortaro giungasegli vn bicchiere d'acqua rosa, per ridurre la compositione più liquida, poi habbiasi apparecchiata la tortiera con vn sfoglio di pasta alquãto grossetto, fatta di fior di farina, sale, olio, latte di pignoli, & zuccaro, & pongasi sopra la detta compositione, & tal torta non vuole essere troppo grossa. Cuoprasi con vn'altro sfoglio lauorato a diuersi lauori, facciſi cuocere a lento fuoco, facendo la sua crostata di zuccaro, & acqua rosa, & seruasi calda, & fredda a beneplacito. In questo modo si può fare la torta marzapanata, fatta d'amandole piste, & zuccaro, & acqua rosa, ouero pasta di marzapane, & ancora si potrebbe fare torta nel medesimo modo, di diuersi frutti conditi, mescolati con pasta di marzapane, & pignoccati pisti con essi. Et in quella che si vorrà che habbia vn poco del bruschetto, pongasi sugo di melangole, ò di agresto chiaro.

Per fare torta di Spinaci con polpa d'Anguille freſche per giorno Quadrageſimale.
Cap. CCXIX.

Piglinsi le parti più tenere de gli spinacci, & lauisino bene, & soffrigghisino in olio, & soffritte che saranno, scolisi quell'acqua, ch'essi fanno, & battisino minutamente con li coltelli, pongansi con essi vua passa, cibibbo senz'anime, pignoli ammogliati, dattoli cotti in vino, tagliati minuti, latte d'amandole sodo, fichi secchi tagliati minuti, zuccaro, pepe, cannella, garofali, & sale a bastanza, poi habbisi

anguil-

anguilla ſcorticata tagliata in ruotoli aleſſata, ouero arroſtita allo ſpedo priua della ſpina, & mettanſi le polpe in eſſa compoſitione in bocconcelli, & habbiſi apparecchiata la tortiera onta d'olio d'amandole, ò d'oliue bono con vn ſfoglio di paſta alquanto groſſetto, fatto di fior di farina, latte di pignoli tiepido, acqua roſa, zuccaro, & ſale, & pongaſi la compoſitione nella tortiera ſopra eſſo ſfoglio, che non ſia troppo liquida, ne troppo ſoda, & cuopraſi con vn'altro ſfoglio fatto a geloſia, ò altro lauoro, & facciſi cuocere al forno, & come è preſſo a cotta, facciaſi la croſtata di zuccaro, & acqua roſa, & ſe non ſi voleſſe ponere l'anguilla in bocconcelli, peſtiſino le polpe nel mortaro, e quando non ſi haueſſe anguilla freſca, pigliſi della ſalata, che ſia ſtata in mollo, & perleſſata, & ſeruaſi calda. In queſto modo ſi può fare delle polpe della ſchiena del cefalo groſſo, priue di ſpine, che prima ſieno ſtate aleſſate, ò cotte ſu la graticola, & del gongoro, & la quantità delle materie ſarà ſecondo il giudicio.

Per fare torta di Spinaci, & altre herbe odorifere per giorno Quadrageſimale.

Cap. CCXX.

Piglinſi li ſpinaci teneri, & facciſino ſoffriggere in boniſſimo olio, & ſoffritti che ſaranno coliſi il brodo, & battiſino minuti, giungaſegli con eſſi menta, & maiorana, & pimpinella battuta, vua paſſa, cibibbo ſenz' anime, noci vecchie piſte nel mortaro inſieme con cauiale, e polpa di pane imbeuerata in acqua, pepe, cannella, zuccaro, & vn poco di cipollette ſoffritte, & ogni coſa ſarà ſecondo il giudicio, habbiſi apparecchiata la tortiera onta d'olio con vn ſfoglio di paſta alquanto groſſetto, & pongaſi dentro la compoſitione; cuopraſi con vn'altro ſfoglio a geloſia, ò creſputo, & facciſi cuocere al forno ò ſotto il teſto, & come è preſſo a cotta, facciaſi la croſtata di zuccaro, & ſeruaſi calda. In queſta compoſitione ſi potrebbe meſcolare code di gambari aleſſate, & lumache ſoffritte con cipollette, & ancora de' prugnoli mondi, ouero alcune fettoline di mele appie, & di molt'altre diuerſe materie, ſecondo il giudicio del Cuoco.

Per fare torta di cardi in giorno Quadrageſimale.

Cap. CCXXI.

Pigliſi il cardo, & mondiſi la parte migliore, & facciſi ſtare in mollo per due hore, tagliſi il pedone in più fette, facciſi bollire con acqua, & ſale, & olio d'amandole dolci, & cotto che ſarà battaſi minutamente con i coltelli, giungaſegli vna brancata di herbuccie battute, & per ogni libra di compoſitione, quatt' oncie di tartufoli mondi tagliati minuti, & vn'oncia, e mezza di moſtaccioli piſti, due oncie di pignoli mondi ſtati in mollo ammaccati, tre oncie d'vua paſſa di Corintho ben netta, quatt'oncie di zuccaro, mezz'oncia di cannella, mezz'oncia di pepe, ſale a baſtanza, ſugo di melangole, tre oncie d'olio d'amandole, & ogni coſa ſi meſcoli inſieme, & ſe ne facci torta, con due ſfogli di paſta, & facciſi cuocere nel forno, ò ſotto il teſto, & come è preſſo a cotta facciſi la croſtata di zuccaro, & ſeruaſi calda. In queſto modo ſi può fare di pedoni di carciofani aleſſati, & battuti, & delle plamette Napoletane.

Per fare torta di ſparagi domeſtici, e ſaluatici.

Cap. CCXXII.

Pigliſi la cima de gli ſparagi, & facciſi perleſſare, & battaſi minuta, meſcoliſi con la compoſitione del cap. 220. ſopradetto, eccettuando il cauiale, & faccinſene la torta nel modo ſopraſcritto in detto cap.

Per

Per fare torte di Fonghi freschi. Cap. CCXXIII.

Piglisi il fongo spongiolo, ouero quel di selua che nasce a pie di castagni, e di scope, che è ritondo, e sodo, e ritirata al colore della melangola, e per esser più sicuro si faran trare vn bollo nell'acqua, ma son assai più saporiti crudi, per tanto siano ben mondi, ò cotti, ò crudi, battisino minuti col coltello, & si faccino soffriggere con olio, poi pigliſi di quelle materie, che si pigliano nel cap. 222. soprascritto giungendoli cipollette battute, soffritte, ouero vn spighetto d'aglio, & facciasene torta nel modo detto in detto cap. in questo modo si può fare d'ogni sorte di fonghi salati, stati in mollo, & perlessati.

Per fare torta di piselli secchi, & altri legumi. Cap. CCXXIV.

Piglinsi piselli secchi stati in mollo, & facciſino cuocere, & cotti che saranno, cauisino del brodo, & pestisino nel mortaro, & per ogni libra d'essi, quattr' oncie d'amandole ambrosine piste con essi, & cosi passisi per il foratoro, & giungasegli vn poco del suo brodo grasso, & quattr' oncie di cipollette battute soffritte, & vna manciata d'herbuccie battute, & quattro oncie d'vua passa di Corintho netta, vn' oncia di pepe, mezz'oncia di cannella, sei oncie di zuccaro, e zafferanno a bastanza; faccisi la torta con i due sfogli, & cuocasi al forno, ò sotto il testo, & come è presso a cotta facciasegli la crostata di zuccaro, & acqua rosa. In questo modo si potrà fare del cece secco, del fagiolo, della lenta, della cicerchia, & della faua di scorza, ogni volta che saranno cotti nel modo sopradetto.

Per fare torta di ceci infranti. Cap. CCXXV.

Piglisi il cece infranto netto, & ben lauato, & cotto con acqua, e olio, & cotto che sarà passisi per il setaccio, & per ogni libra di passatura giongasegli oncie due di mostaccioli fini pisti, & herbuccie battute, & vn poco di cipollette soffritte, & vn'oncia tra pepe, & cannella, ott' oncie di zuccaro, & vn poco di zafferanno, tre oncie d'olio d'amandole per conferla morbida, poi habbisi la tortiera onta d'olio con vn sfoglio di pasta alquanto grossetto, & pongasi la compositione nella tortiera, cuoprasi con vn' altro sfoglio fatto a gelosia, ò altro lauoro, & facciſi cuocere nel forno, ò sotto il testo facendoli la crostata, & seruasi calda. In questo modo si può fare della faua infranta.

Per fare torta di pesce cappone. Cap. CCXXVI.

Piglinsi le polpe del pesce cappone, che prima sieno state alessate, & priue di spine, & per ogni due libre di polpa, vna libra d'amandole ambrosine monde, & pestisi ogni cosa nel mortaro con vna libra di zuccaro, & oncie sei di pignoli ammogliati, & due oncie di farina d'amido stemperisi ogni cosa col brodo doue è cotto il pesce, passisi per il setaccio di modo, che la compositione non sia troppo liquida, & giungasi con esse oncie sei d'vua passa di Corintho ben netta, & se con esse si vorra porre vna brancata d'herbuccie battute, & pepe, & cannella, sarà in arbitrio; ma volendosi bianco non occorre porui se non gengeuero pisto, & sale, habbisi poi apparecchiata la tortiera, onta d'olio d'amandole con vn sfoglio alquanto grossetto, & pongasi dentro la compositione, cuoprasi con vn sfoglio lauorato a gelosia, ò altra fantasia, & faccisi cuocere al forno ò sotto il testo, & come è presso a cotta faccisigli la crostata di zuccaro, & acqua rosa, & seruasi calda, & fredda a beneplacito. In questo modo si può fare della polpa del spigolo, & del luccio, alessate in acqua.

Per

Per fare torta di latte d'amandole. Cap. CCXXVII.

Pigliſi libra vna d'amandole ambroſine, & peſtiſino nel mortaro con vna libra di zuccaro, & cinque oncie di farina d'amido, & quattro oncie di pignoli ammogliati; ſtemperinſi le dette materie con libra vna, e mezza di brodo di luccio non troppo ſalato, & con tre oncie d'acqua roſa, & ſe ſaranno ben peſte non occorrerà paſſarle, pongaſi ogni coſa in vna cazzuola, & facciaſi cuocere la detta compoſitione, meſcolandola di continuo con la cocchiara di legno, & come comincia à pigliare corpo, leuiſi dal fuoco, & laſciſi raffreddare, & facciſene torta con i due ſfogli, nel modo che ſi fa l'anteſcritte; ſi può ancora porre la compoſitione nella tortiera, ſenza eſſere cotta, ma perche non habbia l'odore della farina, ſi fa prima cuocere, & quando eſſa torta ſi voleſſe variare di colore, pongaſi cannella, & zafferano, & vua paſſa, & verrà di colore giallo; & volendoſi verde, ſugo di ſpinaci, & tal torta ſi ſerue calda, & fredda; la detta compoſitione quando è cotta nella cazzuola, ſi può ſeruire per mineſtra con zuccaro, & cannella ſopra.

Per fare torta d'Amadio in giorno Quadrageſimale. Cap. CCXXVIII.

Pigliſi libra vna di paſta di marzapane peſta, & oncie tre di pignoccati, oncie quattro d'amandole, & zuccaro, meſcoli ogni coſa inſieme con tre oncie d'acqua roſa, & d'eſſa compoſitione ſi farà torta tenendo l'ordine di fare il ſfoglio groſſetto nella tortiera onta d'olio d'amandole dolci, & di ſopra cuoprirla con vn'altro ſfoglio fatto à gruppi, ò geloſia, facciſi cuocere al forno, ò ſotto il teſto, & ſeruaſi calda, & fredda à beneplacito con zuccaro, & acqua roſa ſopra.

Per fare tortelletti di MarZapane, & di varie compoſitioni. Cap. CCXXIX.

Pigliſi libra vna d'amandole ambroſine monde, quattro oncie di pignoccati vna libra di zuccaro, & peſtiſi ogni coſa inſieme con tre oncie d'acqua roſa, & d'eſſa compoſitione faccinſene tortelletti grandi, & piccoli col ſfoglio di paſta fatto nel modo del ſottoſcritto cap. tagliati col ſperone, ouero col buſſolo di legno, & friggiſino nell'olio, & fritti che ſaranno, ſeruiſino caldi con zuccaro ſopra. In queſto modo ſi può fare tortelletti della compoſitione di tutte le croſtate, e torte ſopraſcritte.

Per fare Fiadoncelli di varie compoſitioni. Cap. CCXXX.

Pigliſi fior di farina, & impaſtiſi con vino bianco, acqua roſa, zuccaro, ſale, olio, & zafferanno, facendo però che l'acqua roſa ſia più del vino bianco, & ogni coſa ſia tiepida, facciaſi la paſta, che non ſia troppo ſoda, & facciſene vn ſfoglio lungo ſottiliſſimo, poi habbiſi pignoli mondi ſtati in mollo, & dattoli perleſſati in vino, & tagliati minuti, & vua paſſa di Corinto ben netta, perleſſata in vino, e cibibbo ſenz' anime tagliato minuto, & ogni coſa meſcoliſi inſieme con zuccaro, & cannella, & vn poco di menta, e maiorana battuta; d'eſſa compoſitione faccia-

ſene fiadoncelli col sfoglio della paſta nel modo ſopraſcritto, & friggiſino con olio boniſſimo, & ſeruiſino caldi con zuccaro ſopra. In queſto modo ſi può fare fiadoncelli di tutte le croſtate, & torte anteſcritte, cioè della loro compoſitione, & d'eſſa paſta ſe ne può fare groſtoli, & altri lauorieri fritti nell'olio.

Per fare fiadoncelli di polpa d'Anguille freſche. Cap. CCXXXI.

Pigliſi l'anguilla freſca ſcorticata, & tagliata in ruotoli, & arroſtita allo ſpedo, partanſi per mezzo i ruotoli, & leuiſi la ſpina, & habbiſi vn sfoglio di paſta fatto di farina, acqua roſa, vin bianco, ſale, & olio, ouero latte di pignoli tiepido ſpoluerizziſi l'anguilla di pepe, zuccaro, & cannella, garofali, & ponganſi due o tre pezzi ſopra il detto sfoglio ſottile, e largo vn palmo, & appreſſo all'anguilla vua paſſa, & vn poco di menta, & maiorana battuta, & riuolgaſi lo sfoglio in ſu, circa l'anguilla, facendone tre doppi à ſogia di cialdoni, & fatto che ſarà il fiadoncello, bagniſi la paſta, & appicchiſi inſieme, accioche la compoſitione non poſſa vſcire, & d'amendue le bande ſe gli darà tre tagli con il ſpirone, friggiſino in olio, & fritti che ſaranno ſeruiſino caldi con zuccaro ſopra.

Per fare groſtoli in diuerſi modi per giorno Quadrageſimale. Cap. CCXXXII.

Pigliſi vn'oncia di lieuido, & vna libra di farina; impaſtiſi con latte di pignoli fatto con vn poco di vino bianco, & acqua roſa, & acqua commune tiepida, & ſale, zuccaro, & olio; & per dargli il calore vn poco di zafferanno, & fatta che ſarà la paſta, non troppo ſoda facciſene vn sfoglio ſottile, & d'eſſo ſe ne potrà fare gruppi, treccie, & altri lauorieri, addoppiandola prima che ſi faccia il groſtolo, & friggaſi nell'olio, & fritti che ſaranno, ſeruiſino in piatti, con mele, & zuccaro ſopra, & d'eſſa paſta ſe ne vorranno fare pelle, ſi ſeguiti l'ordine che ſi è detto al cap. 134. & volendo che rieſchino candide, munſi l'olio à palla, à palla, & ſeruiſino calde con mele, & zuccaro ſopra. Si può ancora fare tal paſta ſenza il latte de' pignoli, ma ſolo col vino, acqua, olio, zuccaro, & ſale.

Per fare paſta liquida, della quale ſe ne potrà fare Fritelle, & altri lauorieri. Cap. CCXXXIII.

Pigliſi fiore di farina, & pongaſi in vn vaſo di terra inuetriato, ò di rame ſtagnato, impaſtiſi con acqua, vin bianco olio freddo, e ſale, & tingaſi di zafferanno, & sbattaſi aſſai col cocchiaro di legno, di modo che venga come vna colla liquida, poi habbinſi forme da getto, cioè lioni, aquile, gruppi, altre fantaſie, & facciaſi ſcaldare eſſe forme nell'olio, & tenghiſi il modo à fare detti lauorieri che ſi è tenuto nel cap. 145. & ſeruiſino calde con zuccaro ſopra. Tali paſte s'empieno alle volte di diuerſe compoſitioni, & ancora d'eſſa paſta ſe ne può fare frittelle con foglie di lauro, & rametti di roſmarino, & di ſaluia, giungendoli le vue ſecche ammogliate in vino caldo, & an poco di lieuido, e zuccaro, & ſtata che ſarà la paſta in luogo caldo, per fare frittelle ſarà aſſai meglio, & ogni ſorte di frittelle vogliono eſſere ſeruite calde con zuccaro, & mele ſopra.

Per

Per fare pasta liquida, della quale se ne potrà fare diuerse sorti di fritelle.
Cap. CCXXXIV.

Pigliſi libra vna d'amandole ambroſine, & peſtiſino nel mortaro, & ſtemperiſino con tre libre d'acqua tiepida, & facciſi ſcaldare il detto latte, poi habbianſi oncie due di lieuido ſtemperato con acqua tiepida, & ponganſi nel latte d'amandole con vn poco di ſale, & quattro oncie di zuccaro, & otto oncie di vino bianco, e quattro oncie d'olio, e due libre di fior di farina, & vn poco di zafferanno per dargli il calore, e battaſi eſſa paſta per mezz'hora col cocchiaro di legno; laſciſi ripoſare in luogo caldo per tre hore, ribattaſi vn'altra volta col cocchiaro, ricuopraſi il vaſo, e per mezz' hora facciſi ſtare al caldo temperato, e ribattaſi la paſta vn'altra volta, & facciſi la proua nell'olio caldo, & ſe tal paſta gõfierà, ſarà a perfettione altrimẽti ribattaſi, & laſciſi ſtare. Poi col cocchiaro ſi farãno le frittelle grande, & piccole come ſi vorrà, & cotte che ſaranno, coſi calde vogliono eſſere ſeruite con zuccaro ſopra, & volendole amare con herbe, tengaſi la paſta più liquida, & pongaſi l'herbe amare tagliate minute, e d'eſſa ſe ne può fare frittelle con peſtinache, dopò che ſono ſtate perleſſate, & ancora fare frittelle di ſarde, & alici ſalate, & fette di mele appie, & di cocuzze marine tagliate in fette ſottili, e di porri bianchi aleſſati, e di code di gambari aleſſate, & di rame di roſmarino, e di ſaluia, & altre materie. Si può ancora fare la paſta ſenza latte d'amandole, con acqua tiepida ſolo, & più farina.

Per fare frittelle di riſo. *Cap. CCXXXV.*

Pigliſi libra vna di riſo, nettiſi, & lauiſi à più acque, & pongaſi al fuoco con tanta acqua freſca che ſtia coperto, & come ha ſorbito l'acqua, habbiaſi latte fatto d'vna libra d'amandole, & mezza libra di zuccaro, & pongaſi dentro la mettà, giũgendoli il reſto a poco à poco, ſino à tanto, che ſarà ben cotto, e ſodetto, & cotto che ſarà ſi ſtenderà ſopra vna tauoletta, e ſi laſcierà aſciugare da ſe, pigliſi poi è facciaſene ballotte di groſſezza d'vna mezza palla Fiorentina, & eſſe ballotte inuolghiſino in vna paſta liquida fatta di fior di farina, acqua, ſale, olio, & vino bianco, & friggiſino nell' olio, & fritte che ſaranno, ſeruiſino calde con zuccaro ſopra. A vn'altro modo ſi potranno fare, aſciutto che ſarà il riſo, peſtiſi nel mortaro, & giungaſi con eſſo vna mollica di pane, imbeuerata nel brodo, doue è cotto il riſo, facciſino poi ballotte nel modo ſopraſcritto, & inuolghiſino in fiore di farina, e friggiſino nell' olio, & ſeruiſino calde con zuccaro ſopra.

Per fare vn lauoriero di paſta fatto con la ſiringa.
Cap. CCXXXVI.

Pigliſi libra vna d'acqua chiara, mezza libra di vino, quattro oncie d'olio, due oncie di zuccaro, vn'oncia di lieuido ſtemperato con eſſa acqua, vn poco di ſale, & zafferanno, & ogni coſa facciſi bollire in vna cazzuola, & come bolle pigliſi fiore di farina, & pongaſi dentro à poco à poco meſcolandola col cocchiaro di legno ſino à tãto che venga ſoda, cauiſi, & peſtiſi nel mortaro per vn quarto d'hora, & ſe eſſa paſta ſarà troppo ſoda, giungaſegli vn poco di vino, & olio, & poi habbiſi vna

padella con olio d'oliue buono caldo,& pongasi essa pasta nella siringa,& facciasi passare che entri nel detto olio caldo. In questo modo se ne può fare gruppi,& altre fantasie, & come è cotto cauisi, & seruasi con zuccaro sopra,& ancora si potrà fare senza siringa, solo con stendere la pasta à foggia di ciambelle, non mettendo farina nel maneggiarla, ma bagnisi la mano con buonissimo olio.

Per fare morselletti di biscotti. *Cap. CCXXXVII.*

Pigliſi libre due di mollica di pan bianco, & facciasi biscottare, & pestisi nel mortaro, passandola per il setaccio di modo che venga come farina, & per ogni libra di biscotto passato, altretanto fior di farina, e due libre, e mezza di zuccaro fino passato, quattro oncie di lieuido pesto nel mortaro, stemperato con quindeci oua fresche, & poi mescolato ogni cosa insieme con tre quarti d'anici crudi pesti, e fatti in poluere, & quattro oncie d'acqua rosa, & mescolato, e ben battuto che sarà ogni cosa insieme di modo che venga come pasta da frittelle, lassisi riposare per due hore in luogo caldo, e battasi vn'altra volta, giungendoli quattro altre oua,& vn'oncia di sale,& battuto che sarà lassisi riposare per vn'altr'hora. Poi habbiasi tortiere onte di butiro, & pongasi dentro essa compositione, & sia alta vn dito, & mettasi nel forno che non sia troppo caldo, & lascisi stare tanto che sia asciutto, & cauisi del forno, & con coltello sottile tagliſi in quadretti longhi,grossi, & sottili à beneplacito, & subito tagliati ponghisino nelle tortiere da marzapane, sparsi con la carta sotto, & rimettisino in forno di caldo temperatissimo,& lascisino stare per mezz'hora, riuolgendole più volte sieno à tanto che saranno venute sode, & perche si mantenghino bianche, tenghisino coperte con la carta straccia; & in questa compositione, in luogo di farina di grano, se gli potrebbe mettere altre tanta farina d'amido, ma più lieuido, & più oua. Si può ancora fare tal biscotti con fior di farina, oua, zuccaro, fior di coriandoli,e muschio,& in luogo della farina si possono fare con pan bianco biscottato fatto in poluere, oua, zuccaro, & lieuido, & quando si porranno nella tortiera per cuocergli, si porrà sotto, in luogo d' vngerla, cialde, ouero ostie. Et volendone fare d'altre sorti, si vadi al libro intitolato de Conualescenti, seperato da questi cinque, cap. 142.

Il fine del Quinto Libro.

TAVO-

TAVOLA
DEL QVINTO LIBRO
DELLE PASTE.

PEr fare pasticci della lingua di boue in sfoglio. Cap.1
Per far pasticcio di lingua di boue in cassa. cap.2
Per far pasticcio di guancie, di occhi, & grugno di boue. cap.3
Per far pasticcio del lombolo del boue. cap.4
Per far pasticcio di polpa di coscia di boue. cap.5
Per far pasticcio di zinna di vaccina. cap.6
Per far pasticcio di testa di vitella mongana. cap.7
Per far pasticcio di lingua di vitella mongana in più modi. cap.8
Per far pasticcio d'animelle di vitella. cap.9
Per far pasticcio d'animelle di vitella mongana battute. cap.10
Per far pasticci sfogliati d'animelle di vitella mongana. cap.11
Per fare pasticci sfogliati, & non sfogliati, di coratelle di vitella. cap.12
Per fare pasticcio in cassa di trippe di vitella. cap.13
Per fare pasticcio di fegato di vitella. cap.14
Per fare pasticcio di coscia di vitella mongana. cap.15
Per fare pasticcio di polpettoni di vitella ripieni in cassa. cap.16
Per fare pasticcio di polpette di vitella ripiene in altro modo. cap.17
Per fare pasticcio di polpa di vitella battuta in cassa, & sfogliati. cap.18
Per fare pasticcio di lonza di vitella battuta in cassa. cap.19
Per fare pasticcio di piedi di vitella in cassa. cap.20
Per fare pasticcio di zigotto di castrato in più modi. cap.21
Per fare pasticcio di testa di capretto. cap.22
Per fare pasticcio d'occhi, orecchi, & testicoli di capretto in cassa, & sfogliati. cap.23
Per fare pasticcio di quarti di capretto. cap.24
Per fare pasticcio di quarti di capro, cioè capriolo in sfoglio. cap.25
Per fare pasticcio di coscia di cerno. cap.26
Per fare pasticcio di lepri in più modi. cap.27
Per fare pasticcio di conigli nostrali intieri. cap.28
Per fare pasticci di conigli nostrali intieri. cap.29
Per fare pasticci di zigotti di ruffalotto in sfoglio, & d'altri porci. cap.30
Per fare pasticci di presciutto. cap.31
Per fare pasticcio d'ogni sorte di salcicioni grossi. cap.32
Per fare pasticcio d'ogni sorte di mortatelle. cap.33
Per fare pasticcio d'ogni sorte di cerueblate, & salciccia fresca con diuerse materie. cap.34
Per fare pasticcio di testicoli di toro, & d'altri quadrupedi. cap.35
Per fare pasticci di pauoni nostrali, & galli d'India, & altri volatili. cap.36
Per fare pasticcio di pollanche d'India. cap.37

Per

Per fare pasticcio d'ogni sorte di fagiani, starne gionani, vecchie, & di capponi, paperi, & anitre. cap. 38
per fare pasticcio di tordi, quaglie, & altri vccelletti. cap 39
per fare pasticcio di beccafichi, ortholani, & rodoni. cap. 40
per fare pasticcio, d'ogni sorte di piccioni, & polastri. cap. 41
per fare pasticci di latte in diuersi modi. cap. 42
per fare pasticcio di bianco magnare sfogliato, & non sfogliato. cap. 43
per fare orecchine, & sfogliatelle piene di bianco magnare. cap. 44
per fare pasticci in diuersi modi di compositione di crema. cap. 45
per fare pasticci con latte di capra, & sommata, ò zinna di vaccina. cap. 46
per fare pasticci di diuersi grani quattro cantoni, i quali dal vulgo sono chiamati fiadoni. cap. 47
per fare offelle in diuersi modi. cap 48
per far diuerse sorti di crostate, da Napoletani dette coppi, & da Lombardi sfogliate, principiando dalla Zinna della vaccina. cap. 49
per fare crostata d'animelle di vitella mongana, & altre materie. cap. 50
per fare crostate d'animelle, occhi, orecchi, & testicoli con le sue borsciette di capretto. cap. 51
per fare crostata di rognone di vitella, & di polpa di lonza della vitella arrostita allo spedo. cap. 52
per fare crostata di lingua di vitella, e altre materie. cap. 53
per fare crostata di gropponi, & polpe di piccioni. cap. 54
per fare crostata di beccafichi, ortholani, & rodoni. cap. 55
per fare crostata di presciutto. cap. 56
per fare crostate, & pasticci di diuerse frutte, dando principio al fongo detto prugnolo. cap. 57
per fare crostate, & pasticci di tartufali, & altre materie. cap. 58
per fare crostate di pasticcio di pedoni di carciofali, & di cardi. cap. 59
per fare crostata, & pasticcio di piselli freschi. cap. 60
per fare crostata, & pasticcio di mele appie. cap. 61
per fare crostata di mele cotogne. cap. 62
per fare crostata di persiche, arbicoccole, & prugne fresche. cap. 63
per fare crostata di visciole, marasche, & fragole, & vua spina, & agresto moscatello intiero. cap. 64
per fare crostata di rape. cap. 65
per fare crostata di carne vitellina. cap. 66
per fare torta di sangue di porco domestico, dal vulgo detta migliaccio. cap. 67
per fare vn' altra torta di sangue di porco, dal vulgo detta migliaccio bianco. cap. 68
per fare torta di ceruelle, & animelle di vitella. cap. 69
per fare torta reale di polpe di fagiani & starne. cap. 70
per fare torta reale delle sopradette polpe a vn' altro modo. cap. 71
per fare torta di petto di cappone. cap. 72
per fare torta reale di polpa di piccioni, da Napoletani detta pizza di bocca di dama. cap. 73
per fare torta reale, di pignoli, amandole, & altre materie. cap. 74
per fare torta reale di varie compositioni. cap. 75
per fare torta reale di bianco magnare cap. 76
per fare torta reale di ricotta con fiori di sambuco, & altre materie. cap. 77
per fare torta reale di ricotta, cascio grasso, & sugo di mele appie. cap. 78
per fare torta bianca reale, quale vsaua Papa Giulio III. cap. 79
per fare torta bianca commune. cap. 80
per fare torta bianca di mollica di pane cap. 81
per fare torta bianca di cialde, ò di cialdoni.

doni. cap.82
per fare torta di tagliatelli, ouero lasagne cotte in brodo grasso di carne, ouero in latte. cap.83
per fare torta di latte con diuerse compositioni, la quale dal vulgo, è chiamata coppi Romagnuoli. cap.84
per fare torta senza pasta dal vulgo detta tartara. cap.85
per fare torta di riso cotto in brodo di carne. cap.86
per fare torta di formentone grosso. cap.87
per fare torta di piselli, faue, & fagioli freschi. cap.88
per fare torta di pedoni di carciofali, ò di cardi. cap.89
per fare torta di piselli, fagioli, & altri legumi secchi. cap.90
per fare torta di herbe alla Lombarda. cap.91
per fare torta di herbe in altro modo nel tempo d'Inuernata. cap.92
per fare torta verde dal vulgo detta herbolata. cap.93
per fare vn'altra herbolata con sugo di herbe. cap.94
per fare torta d'herbe alla Bolognese, senz'oua, cotta sul suolo di rame, ò sul testo di terra. cap.95
per fare grattafura alla Genouese. cap.96
per fare grattafura di cipollette alla Genouese. cap.97
per fare torta d'herbe communi. cap.98
per fare torta di foglie di piselli, & faue fresche. cap.99
per fare torta dal vulgo detta nosetto. cap.100
per fare torta di lattuga, & endiuia. cap.101
per fare torta di sparagi domestici, & saluatici, & di lupoli. cap.102
per fare torta di cauoli fiori. cap.203
per fare torta di cauoli torzuti. cap.104
per fare torta di cocuzze nostrali. cap.105
per fare torta di cocuzze, & cipolle. cap.106
per fare torta di cocuzze senza pasta. cap.107
per fare torta di melignagne. cap.108
per fare torta di rape. cap.109
per fare torta di carotte, & di altre radiche, & di altre materie. cap.110
per fare torta di mellone. cap.111
per fare torta di mele cotogne. cap.112
per fare torta di diuerse pere grosse. cap.113
per fare torta di pere moscarole. cap.114
per fare torta di mele appie. cap.115
per fare torta di nespole. cap.116
per fare torta di cerase, & visciole, & marasche fresche. cap.117
per fare torta d'vua moscatella. cap.118
per fare torta di castagne fresche, & secche. cap.119
per fare torta di diuerse materie da Napoletani detta pizza. cap.120
per fare tortiglioni ripieni. cap.121
per fare tortiglioni ripieni ad vn'altro modo. cap.122
per fare tortiglioni ad vn'altro modo. cap.123
per fare tortiglioni sfogliati di sfogliatura aperta. cap.124
per fare tortiglioni di sfogliatura serrata. cap.125
per fare fiadoncelli pieni di varie materie. cap.126
per fare pizza sfogliata, dal vulgo detta sfogliata asciutta. cap.127
per fare pizza sfogliata di sfogliatura aperta. cap.128
per fare pizza a vn'altro modo. cap.129
per fare pizza sfogliata in vn'altro modo. cap.130
per fare pizze sfogliate rotonde a vn'altro modo cotte in forno su la carta. cap.131
per fare vna pasta, della quale se ne possono fare diuersi lauorieri fritti nello strutto. cap.132
per fare vna pasta, della quale se ne potrà fare

fare palle, & diuersi altri lauorieri. cap.133
per fare vn'altra sorte di pasta della quale se ne potranno fare strufoli, & altri lauorieri. cap.134
per fare varie sorti di frittelle, & prima per fare frittelle alla Venetiana. cap.135
per fare frittelle di latte a vn'altro modo. cap.136
per fare frittelle domandate frascate. cap.137
per fare vn'altra sorte di frittelle. cap.138
per fare frittelle a vn'altro modo. cap.139
per fare frittelle con polpa di pollo. cap.140
per fare frittelle di riso. cap.141
per fare frittelle con fiori di sambuco. cap.142
per fare vn'altra sorte di frittelle dal vulgo Romano dette pappardelle. cap.143
per fare frittelle dal vulgo Romano dette Zepolle. cap.144
per fare vna pasta liquida, della quale se ne potranno fare diuersi lauorieri con forme di getto, dette frutte di Sardegna. cap.145
per fare berlingozzi alla Senese. cap.146
per fare ciambelloni con oua, & latte. cap.147
per fare vna compositione, della quale se ne potranno fare diuersi lauorieri di pasta in forma. cap.148
per fare ciambelle ripiene. cap.149
per fare vn'altra sorte di pasta piena di polpa di pollo. cap.150
per fare vna compositione, della quale se ne potranno fare ciambellette, & fiadoncelli. cap.151
per fare pasticci di storione nel sfoglio di pasta grossa, per conseruare, & seruir caldi. cap.152
per fare pasticci di storione in cassa per seruire caldi. cap.153
per fare pasticci di storione in cassa con piselli freschi. cap.154
per fare pasticci di storione in cassa con suo sapore dentro. cap.155
per fare pasticci di polpette di storione piene in cassa. cap.156
per fare pasticci di polpa di storione battuta in cassa. cap.157
per fare pasticci di latte, & fegato di storione. cap.158
per fare pasticci grossi di porcellette, cioè storioncini piccolini in sfoglio per seruire freddi. cap.159
per fare pasticci di porcellette in cassa per seruire caldi. cap.160
per fare pasticci grossi d'ombrina in sfogli per conseruare. cap.161
per fare pasticci d'ombrina in cassa per seruire caldi. cap.162
per fare pasticci di tonno in sfoglio per conseruare. cap.163
per fare pasticci di tonno in cassa in diuersi modi. cap.164
per fare pasticci di spigole intiere, & altri pesci maritimi per conseruare in sfoglio. cap.165
per fare pasticci di spigole grosse in cassa per seruire caldi. cap.166
per fare pasticci d'interiora di spigole in cassa per seruire caldi. cap.167
per fare pasticci di laccie intiere per seruire caldi, & freddi. cap.168
per fare pasticci di cefali in sfogli per seruire caldi, & conseruare. cap.169
per fare pasticci di triglie in sfoglio, per conseruare, & seruire caldi. cap.170
per fare pasticci di polpe di triglie di pesce cappone, & di Ghò. cap.171
per fare pasticci di sarde intiere in sfoglio, ò in cassa per seruire caldi. cap.172
per fare pasticci sfogliati, & non sfogliati di pesce ignudo. cap.173
per fare pasticci di rombo in sfoglio per conseruare, & seruire caldi. cap.174
per fare pasticci di raggie in sfoglio, per ser-

seruire caldi, & per conseruare. cap.175
per fare pasticci di raggia in cassa per seruire caldi. cap.176
per fare pasticci di lamprede grosse in cassa per conseruare, & seruire caldi. cap.177
per fare pasticci in cassa di calamari grossi, & piccoli per seruire caldi. cap.178
per fare pasticci di tartarughe di terra, & di mare in cassa. cap.179
per fare pasticci di gambari lioni, & di locuste in cassa. cap.180
per fare pasticci di granchi teneri in cassa. cap.181
per fare pasticci di polpa di granchi porri in cassa seruiti caldi. cap.182
per fare pasticci d'ostreghe in cassa per seruire caldi. cap.183
per fare pasticci di Gongole, & Telline in cassa per seruire caldi. cap.184
per fare pasticci di lumache cauate in cassa. cap.185
per fare pasticci di trutte, & di carpioni in sfoglio, per conseruare, & seruire caldi. cap.186
per far pasticci di luccio grosso in sfoglio, per seruir caldi, & conseruare. cap.187
per fare pasticci di tinche piene in sfoglio. cap.188
per fare pasticci di tinche, con pisselli, & altre materie in cassa per seruire caldi. cap.189
per fare pasticci d'anguille grosse in cassa per seruire caldi, & conseruare. cap.190
per fare pasticci di rane in più modi in cassa per seruire caldi. cap.191
per fare pasticci di rane senz'osso in cassa. cap.192
per fare pasticcio di tarantello salato in cassa, per seruire caldo, & conseruare. cap.193
per fare pasticcio di sardoni, d'alici, & d'anchioui in cassa. cap.194
per fare pasticci di meluccia, & altri pesci secchi in cassa. cap.195
per fare pasticci sfogliati di bottarghe, schinale, schiena d'aringhe, e cauiale in cassa. cap.196
per fare crostate di fegato, & latte di Storione. cap.197
per fare crostate di fegato, & latte di storione per giorno Quadragesimale. cap.198
per fare torta di fegato, & latte di storione. cap.199
per fare torta di polpe di storione. cap.200
per fare crostate delle lamprede grosse. cap.201
per fare crostate di sarde fresche. cap.202
per fare crostate di pesce ignudo. cap.203
per fare crostate di gambari grossi marittimi, & d'acqua dolce. cap.204
per fare crostate di granchi teneri, cioè mutati, & gambari mutati. cap.205
per fare crostate d'ostreghe. cap.206
per fare crostate di lumache cauate. cap.207
per fare crostate d'interiori di tartarughe d'ogni sorte. cap.208
per fare crostata di polpa, e fegato di rane. cap.209
per fare crostata d'alici salate. cap.210
per fare crostate di tarantello, & d'altri pesci salati. cap.211
per fare crostata di bottarghe, schinale, schiena d'aringhe affumate, & di cauiale. cap.212
per fare crostata di prugnoli in giorno Quadragesimale. cap.213
per fare crostate di prugne, visciole secche, & altre materie. cap.214
per fare pizze sfogliate in giorno Quadragesimale. cap.215
per fare sfogliate semplici in giorno Quadragesimale. cap.216
per fare torta di cannella, & d'altra sorte. cap.217

per fare torta di ſpinaci con polpa d'anguille freſche per giorno Quadrageſimale. cap.218
per fare torta di ſpinaci, e altre herbe odorifere per giorno Quadrageſimale. cap.219
per fare torta di cardi in giorno Quadrageſimale. cap.220
per fare torta di ſparagi domeſtici, & ſaluatici. cap.221
per fare torta di fonghi freſchi. cap.222
per fare torta di piſelli freſchi, & altri legumi. cap.223
per fare torta di ceci infranti. cap.224
per fare torta di peſce cappone. cap.225
per fare torta di latte d'amandole. cap.226
per fare torta d'amido in giorno Quadrageſimale. cap.227
per fare tortelletti di paſta di mazapane, & di varie compoſitioni. cap.228
per fare fiadoncelli di varie compoſitioni. cap.229
per fare fiadoncelli di polpa d'anguille freſche. cap.230
per fare gruſtoli in diuerſi modi per giorno Quadrageſimale. cap.231
per fare paſta liquida, della quale ſene potranno fare frittole, & altri lauorieri. cap.232
per fare paſta liquida, della quale ſene potranno fare diuerſe ſorti di frittelle. cap.233
per fare frittelle di riſo. cap.234
per fare vn lauoriero di paſta fatto con la ſiringa. cap.235
per fare morſelletti di biſcotti. cap.236

Il fine della Tauola del Quinto Libro.

LIBRO

LIBRO SESTO, ET VLTIMO

De' Conualescenti.



Me parebbe hauer fatto nulla, se appresso all'ammaestramento datoui nelli cinque libri, per fare diuerse sorti di viuande appartenenti ad huomini sani, non vi mostrasse ancora l'ordine da tenersi in fare acque cotte, brodi, consumati, peste, orzati, & molt' altre viuande necessarie per gl'Infermi, & Conualescenti, sperimentato ogni cosa da me con molti Signori nelle loro infermità, & massime con la buona memoria del Reuerendiss. Cardinale di Carpi, nelle sue lunghe malatie, come voi sapete, & come sanno, e ne possono far fede l'Eccell. Sig. Federico Donati Medico secreto di N.S. Et il Reuerendo Signor Alessandro Casale maestro di Camera di sua Santità; Da i quali sono essortato à volere dare in luce la presente operetta, & indrizzarla con li detti cinque libri al Reuerendo Sig. Francesco Rinoso Scalco secreto di N.S. Però all'occasione ve ne seruirete, operando il tutto con quella diligentia, & fiducia, che da me vi è sempre stato mostrato.

Per fare Acque cotte in diuersi modi.

Quanto al fare la decottione dell'acque, io trouo che le piouane purgate, & quelle delle conserue, & d'alcuni fiumi, come del Teuere, & del Pò son perfette, al contrario sono quelle de laghi, e stagni, & neui, & ghiacci liquefatti.

Per cuocere Acqua semplice. Cap. I.

Pigliſi vna delle sopradette acque, & facciasi bollire in vn vaso di terra inuetriato netto, & che non sia stato adoperato ad altro, ouero di rame stagnato, fin'à tanto che ne cali delle tre parti vna, lasciſi poi raffreddare, passandola per vn candido drappo in vn' altro vaso, & auuertendo che la schiumatura, cioè il fondaccio non vi và la dentro, & volendosi cuocere dentro vn vaso di vetro, come sarebbe vn caraffone doppio, empito che sarà il caraffone, si porrà sopra vn mattone appresso al foco, & si lascierà bollire fin' à tanto che sia scemata tre dita, & si leuerà con destrezza il caraffone dal foco, lasciandolo rifreddare da se, percioche andarebbe à pericolo di crepare, & riffreddata che sarà l'acqua, si terrà l'ordine sopraſcritto del colarla. Si cuocerà ancora in vn' altro modo; pieno che sarà il caraffone di vetro ouero con cucamo di terra: Habbiasi vn caldaro sopra vn tre piede con acqua fredda al foco, & pongasi in esso il caraffone, ouero cucamo che stia

ſotto acqua fin al collo, facciaſi bollire l'acque del caldaro fin'à tanto che l'acqua del caraffone, ò del cucamo ſia ſcemata tre dita, cauiſi il cucamo, & laſciſi riffreddare, & il caraffone cauiſi dell' acqua bollente, & mettaſi nella tiepida, & toliſi nel modo ſopradetto.

Per cuocere Acqua ferrata. Cap. II.

Pigliſi l'acqua, & facciaſi bollire in vn vaſo di terra, ò di rame per vn quarto d'hora, pongaſi in vn'altro vaſo à raffreddare, & habbianoſi pezzi d'acciaro focati, li quali ſi tuffaranno più volte, percioche quanto più ſi tuffano (per quel che dice il Phiſico) tanto più viene riſtrettiua, & quando non ſi haueſſe acciaro, pigliſi vn ferro di cauallo ben logoro, & facciaſi focare in loco dell'acciaro, laſciſi riposare l'acque per tre hore, & dapoi con vn candido drappo à tre doppi, doue ſia vn pezzo groſſo di ſpongia bianca pian piano ſi colarà. In vn' altro modo ſi potrà colare, ma con più tempo. Pigliſi vn drappo di lino candido, & pongaſi tutto nella detta acqua, & dapoi ſe ne caui vn pizzo, & ſotto quel pizzo ſi terrà vn vaſo delicato, che riceua l'acqua che colerà dal pizzo, & quanto più volte colerà tal acqua nelli ſopradetti modi, benche per vigor del foco rimanga ſempre ſecuretta, tanto ſarà migliore.

Per cuocere Acqua con anici, Zuccaro, & cannella. Cap. III.

Piglinoſi la quantità dell' acqua che ſi vuole, & facciaſi bollire in vn vaſo di terra inuetriato, ò in vn caraffone di vetro doppio per più d'vn quarto d'hora, & per ogni boccale vn' oncia di anici, & bollito che ſarà per vn' altro quarto, mettanouiſi due oncie di zuccaro fino ſchiumandoſi con diligenza, di modo che non ſi buttino via gl'anici, & bollita che ſarà per vn' altro quarto d'hora, vi ſi porrà vn quarto di cannella intiera, cauando ſubito dal foco il vaſo; e tenendolo turato fin'à tanto che ſia mezza fredda; queſto ſi fa acciò l'acqua poſſa pigliare la ſuſtanza della cannella, & come è fredda, coliſi per drappi bianchi, ma meglio ſarebbe paſſarla per la calzetta di raſcia bianca con vn poco di ſpongia nel fondo. Tal acqua hauerà il calore della cannella.

Per cuocere Acqua con cannella. Cap. IV.

Piglinoſi la quantità che ſi vole, faccioſi cuocere nel modo ſopraſcritto, & bollita che ſarà per mezz' hora, & ſcemata per tre dita per ogni boccal d'acqua ſi metterà vn quarto d'oncia di cannella intiera, & facciaſi leuare il bollo con eſſa, laſciſi raffreddare, tenendo turato il vaſo con drappi, & coliſi al modo ſopraſcritto.

Per cuocere Acqua con fichi ſecchi, giuggiole, vua paſſa di Corinto, & regolitia detta pettorale. Cap. V.

Pigliſi dell'acqua la quantità che ſi vorrà, & facciaſi bollire in vaſo di terra inuetriato, ò in vn caraffone come di ſopra, con le ſopradette materie, cioè col fico in pezzuoli, & il giuggiolo intiero, & l'vua paſſa ben netta, & meglio lauata, & la regolitia non vi ſi ponga fin' à tanto che non habbia bollito mezz'hora per-

perche si fa alquanto amaretta, & dà troppo calore, & si schiumerà con destrezza, & cotta che sarà si colerà per vn drappo ò per la calzetta nel modo sopradetto. L'estate si corrompe presto, il Verno non vuole durare più di tre giorni. Alle volte si fa bollire con l'altre materie dell'orzo mondo, & mele di Spagna, ò d' altri lochi perfetto. Questo sarà secondo la commissione del Phisico.

Per cuocere Acqua con Mastice. *Cap. VI.*

Piglinsi due boccali di acqua, che viene à essere dodeci libre, & per ogni boccale si piglierà vn quarto d'oncia di mastice, & facciasi bollire pian piano in vn delli sopradetti vasi, schiumando vn pochetto, quella schiuma bianca di sopra, bollito che hauerà fin' à tanto che sarà scemata tre dita, si lascierà raffreddare in esso vaso, tenendolo turato, & come sarà fredda, si colerà per la calzetta.

Per cuocere Acqua con Orzo. *Cap. VII.*

Piglinosi in tutto due boccali d'acqua, & vna libra d'orzo mondo, il qual orzo sia ben lauato in acqua tiepida, facciasi bollire ogni cosa pian piano à lento foco in vn de i sopradetti vasi fin' à tanto che l'orzo sia crepato; & dapoi che sarà raffreddata, si colerà per drappi candidi, ò per la calzetta.

Per cuocere Acqua con Orzo non mondo.
Cap. VIII.

Piglisi l'orzo, & criuellisi di modo ch' esca fuori tutta la terra, & bagnisi con l'acqua fredda, & pestisi nel mortaro con piston di legno, di modo che la scaglia, & la risca si lasci, cauisi dal mortaro, frustisi in vn panno grosso, & cosi si farà più volte, fin' à tanto che rimarrà liscio, & netto, & per ogni libra due boccali di acqua, facciasi bollire pian piano, & habbisi auuertenza che l'orzo nel bollire non esca fuori, percioche di sua natura esso orzo viene à galla, & fa schiuma. Schiumata che sarà due volte si potrà turare il vaso con vn coperchio di terra, vuole assai più cuocitura che il soprascritto. Crepato che sarà l'orzo si leuerà dal foco, lasciandola rifreddare, & colisi nel modo soprascritto. Vogliono i Phisici, che tal acqua sia migliore della soprascritta.

Per cuocere Acqua con Cicoria. *Cap. IX.*

Piglisi la cicoria nella Primauera, & facciasi bollire in vn vaso di terra con acqua, & cotta che sarà colisi cosi calda con vn drappo candido, & quando si vorrà bere vi si potrà mettere vn poco di mele rosato, ò di zuccaro, secondo la commissione del Phisico.

Per fare brodi consumati di diuerse carni tanto volatili, quanto quadrupedi. Et prima.

Per fare brodo consumato con Cappone.
Cap. X.

Piglisi il cappone carnuto, & non pastato, & sia di mezza età, & non giouane, ne decrepito, perche il giouane non dà quella sustanza, & il decrepito è troppo duro, & porta troppo tempo fare il brodo, benche faccia il brodo più gagliardo de gl' altri, & si consuma più presto il brodo che si cuoca il cappone, & volendosi aggiungere

giungere acqua, il consumato non è buono. Sia dunque di mezza età, & sia morto all' hora perche quanto più spatio starà morto, tanto il consumato hauerà minor scorza, & dapoi sarà netto de gl' interiori, si taglierà in pezzuoli, & se sarà scannato sarà migliore che se gli fosse stato tirato il collo; percioche la carne rimarà più bianca, & se si potesse fare senza lauarlo, sarebbe meglio, ma per far la cosa più netta, & delicata, si lauerà in vn' acqua sola senza spremerlo, ponendo li detti pezzuoli in vna pignatta di terra inuetriata, che non habbia tristo odore, & stiano coperti d'acqua fin' à quattro dita di vantaggio. Facciasi bollire à lento foco, & schiumisi con diligenza, & con vn coperchio di terra, schiumata che sarà si turerà la pignata, sigillando il coperchio intorno con pasta, di modo che non si suenti, & pongasi poi la pignatta su le bragie lontana dalla fiamma con vn mattone sopra il coperchio, ouero con altro carico, accioche il bollore non solleuasse il coperchio. Facciasi bollire pian piano per tre hore, & più ò meno secondo la vecchiezza del pollo. Vuole calare delle tre parti le due per esser buono, ma per esser' sicuro, & non scoprire tante volte la pignatta, ponganosi li piedi del pollo in vn' altra pignatta, & faccianssi bollire con acqua ancor essi tenendo turato bene il vaso, & quando i piedi saranno cotti all' hora il brodo sarà ben consumato, & sarà fatto. Et colisi per lo settaccio, ò per la stamigna. Diasi à bere con zuccaro, & altre materie secondo sarà ordinato dal Phisico.

Per fare brodo consumato con Galline, & Capponi in altro modo, & con brevità. Cap. XI.

Piglinsi il pollo della bontà, & grossezza di quello di sopra, & morto in quel giorno, nel medesimo modo. Taglisi in pezzuoli più piccioli, che si può, & con vna sola acqua leuisegli il sangue, & pongasi nella pignata con men acqua di quel di sopra, faccianosi bollire per vn'hora, schiumandola molto bene, cauisino dapoi li pezzuoli, & ponganosi nel mortaro di marmo, & dianouisi tre, ò quattro botte col pistone ritorninosi à bollire nella pignatta col medesimo brodo. Schiumisi vn'altra volta di quella schiuma grossa, & bianca che sarà, giungendoui vn poco di cannella, & facciasi bollire per vn' altra hora, tenendo stufata la pignatta al modo di quella di sopra, & dapoi quando si vorrà adoperare per bere, ò per far brodetti, si colerà. Del sale io non ne parlo, perche sarà in arbitrio.

Per fare brodo consumato di Capponi saporito. Cap. XII.

Marauigliosa materia parrà ad alcuni che per li conualesenti si habbia à dare brodo simile, ma io l'hò fatto più volte per comissione de Phisici; pigliasi il capone tagliato in pezzi al modo sopradetto, faccisi bollire in vna pignatta con acqua à lento foco fin' à tanto che sia bene schiumato, tengasi la pignatta coperta col coperchio di terra, lasciandola bollire con vna fettolina di presciutto, che non sia rancido per vn'hora, (il che si fa per dare vn poco di gusto al brodo, & per sodisfattione delli suegliati) cauisi fuora il presciutto, bollito che hauerà il termine sopradetto, & pongansi vn mezzo quarto d'oncia di cannella intiera, & come hauerà bollito fin' à tanto che sia consumato più della metà, si colerà per lo setaccio, & d' esso brodo se ne faranno minestre, perche è più appropriato per far minestre, & brodetti, che per dare à bere.

Per

Per fare brodo consumato delli sopradetti polli con diuerse altre materie.
Cap. XIV.

Pigliſi il pollo groſſo, & carnuto priuo del graſſo, tagliſi in più pezzi, & ſopra tutto ſia morto in quel giorno; lauati che ſaranno i detti pezzuoli in vn' acqua ſola; ſi faranno bollire in vna pignatta con vn pezzo di cannella al modo ſopradetto fin' à tanto che ne ſiano calate delle tre parti le due. Coliſi coſi caldo per lo ſetaccio, & con eſſo pongaſi per ogni ſcodella vn roſſo d' oua freſco, & vn' oncia di zuccaro, & ſugo di due melangole, ò vn poco d' agreſto, & diaſi da bere al Conualeſcente. Queſto dicono i Phiſici che è di gran ſuſtanza.

Per fare all' improuiſta vn brodo di Cappone.
Cap. XV.

Pigliſi il cappone bene ſpiumato, vuoto dell' interiori, morto in quel giorno, & facciaſi mezo aleſſare, pongaſi poi nel mortaro di marmo ben netto, & col piſton di legno, che non habbia triſto odore, ſi ammacchi, & ſi rimetta in vna pignatta di vn boccale con vn poco del medeſimo brodo, dou' è cotto; facciaſi bollire, & ſchiumiſi di quella ſchiuma groſſa che farà, & laſciſi cõſumare del brodo delle tre parti le due, coliſi dapoi per lo ſetaccio. Di queſto brodo ſi poſſono far ſuppe, & brodetti, & ſe ne può bere.

Per fare il brodo delli ſopradetti Polli in vn' altro modo.
Cap. XVI.

Pigliſi il pollo tagliato in pezzuoli, & lauiſi con vna ſola acqua, meſcolinſi li pezzuoli in vn catino con graſſo del detto pollo, & cannella piſta, & vn poco d' agreſto, & maluagia, & vua paſſa di Corinto, & vn poco di ſale, & tutte le dette coſe ſi poneranno in vna caſſa di paſticcio fatta di fior di farina, di oue, & acqua, pongaſi à cuocere in forno, & facciaſi ſtare per vn' hora, & vn quarto, cauaſi dal forno il paſticcio, pigliſi del brodo che ſtà nella caſſa, coliſi per lo colatoro, & d' eſſo ſe ne potranno far ſuppe con fettoline di pane, e ancora ſi potrà bere, e tal brodo ſi chiama ſuſſidio.

Per fare vn brodo di Polli detto ſuſſidio in vn' altro modo.
Cap. XVII.

Pigliſi il pollo come di ſopra, carnuto, e ſpiumato intiero, netto de ſuoi interiori & vn' altro pollo morto in quel giorno tagliato in pezzi, & di quei pezzi empirà il primo intiero, accomandolo di modo che non poſſa vſcire l'empitura, facciaſi trarre vn bollo nell'acqua calda; inſpediſi, & facciaſi cuocere pian piano, & come ſarà più di mezzo cotto, pongaſi ſotto al torchiero, & per forza d'eſſo torchio ſi faccia vſcire il ſugo, & di quel ſugo ſe ne potranno fare ſuppette, & dar da bere con vn poco di ſugo di melangole, & zuccaro, hauendolo prima fatto ſcaldare in vn vaſo delicato, & non hauendo torchio, coſi caldo ſi porrà nel mortaro, & col piſtone in fretta ſe gli daranno più botte, hauendo apparecchiata vna ſtamigna per ſtruccarlo ſubito, acciò eſca fuora il ſugo.

Per fare vn brodo detto ſuſſidio à vn' altro modo.
Cap. XVIII.

Piglinoſi due capponi per far ſolo vna ſcodella di brodo, morti di quel giorno, & vno, & mezzo ſe ne batterà con li coltelli inſieme con gl'oſſi, & l'altro mezzo ſi par-

partirà in più pezzi, & si farà bollire in vna pignatta con due fogliette d'acqua, fin' à tanto che sia ben consumato. Pigliſi dapoi quello battuto, & mettasi in vn cattino riuolgendolo con vn poco di sale, & vn poco di cannella pesta, & ogni cosa si porrà in vna tortiera bene stagnata, dandole il foco sotto, & sopra pian piano nel modo che si dà alle torte, riuolgendosi alcune volte, & mettendoui quel brodo consumato di quel mezzo cappone, e si lascierà sotteſtare fin' à tanto che sarà cotto il battuto, & dapoi si colerà per lo setaccio facendosi ribollire con vn poco di zuccaro, & sugo di melangole, ò vn poco d' agresto in vn vasetto delicato, & d'esso brodo se ne potranno far brodetti con rossi d' oua, & suppe.

Per fare vn brodo di Pollo di gran sostanza ridotto in gelo.
Cap. XIX.

Piglinosi quattro capponi carnuti gioueni, & li colli d'essi netti del sangue, & ancora i lor piedi, & tagliſi minuto ogni cosa insieme con gl' ossi, & facciasino bollire in vna pignatta nuoua, che non habbia trisso odore con tanta acqua che li ecceda di quattro dita di vantaggio, schiumandosi bene; & come hauerà bollito fin' à tanto che delle tre parti siano calate le due, si leuerà il grasso, & si colerà per la stamigna, & si metterà à bollire senza la carne con vn stecco di cannella, & vn chiaro d' oua battuto, & si passerà più volte per la calzetta di lana nel modo che si passa il gelo, & si metterà in loco freddo à gelare nelli bicchieri, ò in altri vasi fin' à tanto che hauerà fatto presa. Et con esso brodo quando si passerà, si potrà giungere anco vn poco d' agresto, & vn poco di zuccaro fino, & sale, si può fare anco senza cannella. Nel tempo dell' Autunno si possono mettere à bollire con esso vn poco di cotogne, ouero quando si passa per la calzetta, & come il brodo sarà riffreddato, vi si potrà mettere vn poco di vino di mele granate, il quale farà parrere il brodo gelato assai bello, & se si volesse vn poco gialletto, vi si potrebbe dare il colore con vn poco di zafferanno. Questo brodo si dà alli Conualescenti quando hanno gran sete, il quale si fece nel 1551. per l'Illustriss. & Reuerendiss. Cardinale Andrea Cornaro.

Per fare gelo con latte di Mandole, il qual seruirà in piatti come giuncata, & sarà di brodo di pollo. *Cap. XX.*

Pigliſi il brodo, cotto nel modo di sopra senza cannella, lasciſi stare tanto che habbia perso il caldo, dapoi si habbiano oncie sei di mandole ambrosine peste, con vn' oncia di farina d' amido bianco, & tre oncie di zuccaro fino, stemperisi col detto brodo, & colisi per la calzetta più volte, & mettasi in loco freddo ne' piatti à gelare.

Per fare vn Consumato à Lambicco.
Cap. XXI.

Piglinosi due polpe di petto di cappone, priue delle pelli, & nerui tagliate per lungo à guisa di polpette crude, & morto il cappone di quel giorno senza essere leuate, solo con vn drappo candido asciugate, & si porranno l'vna sopra l'altra nella boccia di vetro, con fette di limone mondo si della scorza, come della pellicola bianca, ma solo il sugo, & metrasi trà l'vna fetta, e l'altra, & in loco del limone si può mettere anco herba acetosa, & dell' oro macinto, & diuerse altre cose, secondo

do che il Phisico ordinerà accommodati che saranno li petti, & le polpe nella boccia, essa boccia si accommoderà sopra il buco nella caldara, la qual sia di rame piena d' acqua, & non habbia altro che vna cannella per respiro, & sia à foggia di bottiglia d'acqua, & essa caldara sarà posta sopra vn forone, doue con foco lento di carbone si farà bollire, & per forza di quel calore verrà à stillarsi il petto, quando sarà coperta la boccia del suo coperchio pur di vetro grosso, & sigillata intorno con pezzoline bagnate con chiare d' oua battute, & con farina, di modo che non possa sfiatare. Il pizzo della boccietta, cioè coperchio di sopra, donde ha da vscire il liquore, risponderà nel collo d' vn caraffone, il qual sarà circondato con pezzoline, che non possa sfiatare, & tal materia non durerà meno di quattro hore à lambiccarsi. Il qual consumato affermano i Phisici essere di gran sostanza, & si dimanda consumato fatto à Bagno Maria, benche si può fare in diuersi altri modi, & tal consumato si fece nel 1564. All' vltimo di Aprile per l'Illustrissimo, & Reuerendiss. Cardinal di Carpi Ridolfo Pio.

Per fare vn consumato di Pollastri.
Cap. XXII.

Piglinosi tre pollastri maschi non troppo grossi, ma carnuti, & subito morti, spiumati, & netti de loro interiori, leuando loro il collo, & li piedi, & cosi interi si lauino dell' acqua, taglinosi minuti sopra vna tauola di legno, che non sia di noce, ponganosi nella boccia sopradetta, e tengasi il medesimo ordine di sopra & quãdo non si hauesse la commodità di farlo al modo sopradetto, pestati che saranno i pollastri con gli ossi ponganosi in vn cucumo, che habbia la bocca tonda, & stretta, & quello si faccia bollire nella caldara, si come sarà scritto nel seguente cap. lasciasi bollire per quattro hore, colisi poi quel consumato, che sarà alquanto torbido, & grasso, & esso consumato si potrà incorporare con rossi d' oua freschi, & darlo à bere à chi ne hauerà bisogno. In questi sopradetti modi si potrà fare di starne, di fagiani, & di galline d' India morte in quel giorno, & anco di polpa di vitella morta in quel giorno.

Per fare vn consumato di polpe di cappone.
Cap. XXIII.

Piglinosi le polpe delli petti di tre capponi morti in quel giorno, faccianosi tagliare in pezzuoli, e stiano per vn' hora nella [illegible], ò nel brodo magro, freddo, & questo sarà secondo la commissione de' Phisici, & con vn'ago infilato di seta cremesina faccianosene più filzette di quattro per filzetta, habbiasi dapoi apparecchiato vn cucumo di terra inuetriato tondo di bocca, & non troppo largo, & non hauendosi cucumo, pigliasi vn caraffone di vetro doppio; al cucumo si ponerãno le filze à torno di dentro in modo che nó ariuino al fondo, & siano legate presso al collo, & si turerà la bocca con vna pezza candida à più doppi piena di stoppa in modo che non possa sfiatare, & poi mettasi in vn caldaro, oue sia acqua fredda, in modo che la bocca del cucumo auanzi tre dita sopra l'acqua, & non meno, & posta che sarà la caldara sopra il tripiede con fuoco sotto, si porrà vn peso di sopra la bocca del cucumo, di modo che il tenga fermo, & che il bollo non lo volti sotto sopra, ma per essere più sicuro che non si riuersi, ponganosi cordicelle intorno al collo del cucumo, le quali stiano ferme alla caldara di modo che non abrucino,

laſciſi bollire per tre hore; & per eſſere più ſicuro, pigliſi vn piede del detto pollo, e con vn filo ligato mettaſi à bollire nella caldara, & quando il detto piede ſarà cotto, e disfatto, all' hora ſi potrà cauare il cucumo, & con deſtrezza ſi caueranno le filzette. Pigliſi quel liquore, ch' è ito à fondo, & diaſi al Conualeſcente, & volendolo fare nel caraffone doppio, il qual però è più pericoloſo, accommodate che ſaranno le filzette nel modo ſopradetto, e turata la bocca con vna medeſima pezza, & con vn'altra coperta di ſopra di carta pecorina, pongaſi il caraffone nella caldara con acqua fredda, nella qual caldara ſia fieno, ò paglia che conſerui il caraffone, acciò non dia nelle ſponde del caldaro, & ligato il collo del caraffone con due cordelle, che ſoſtenghino, & non lo laſcino girare quà, & là, laſciſſi bollire, & facciaſi la proua nel modo ſopradetto. Et queſto ſi fece nel 1548. per l'Illuſtriſſ. & Reuerendiſſ. Cardinale Pietro Bembo Venetiano. Si potrebbe ancora delle ſopradette polpe farne ſtillato à campana, ouero boccie di vetro, come ſi ſuole, cioè doppo che ſaranno partite in fettoline, & aſciutto con vn drappo di panno tramezzate con fettoline di pane bianco, che prima ſia ſtato imbeuerato in brodo di pollo conſumato.

Per fare brodo conſumato in carne di vitella.
Cap. XXIV.

Pigliſi la punta del petto con gl' oſſi, & carne delli ſtinchi rotti inſieme con gl' oſſi, e ſpezzata in più boconcini mettaſi à bollire in vna pignatta con tanta acqua, che ſiano coperti di quattro dita, & vn poco di ſale, & facciaſi bollire fin' à tanto che ſiano bene ſchiumati, dapoi cuopraſi la pignatta con paſta à torno à torno, come s' è fatto in quella del cappone, & cotta che ſarà in modo che ſieno calate delle tre parti le due, & più, ſi colerà per ſetaccio, & d'eſſo brodo ſe ne potranno far brodetti, & ſuppe, & ſe ne potrà dar da bere ſecondo il biſogno, & quando non ſi haueſſero le ſopradette parti di vitella, pigliſi della coſcia con il ſuo oſſo, percioche doue ſarà l'oſſo ſempre ſarà migliore, ma ſi ha da auertire, che tal carne ſia di vitella morta in quel giorno.

Per fare brodo di carne di vitella in vn' altro modo.
Cap. XXV.

Pigliſi vna parte della punta del petto, vna parte della coſcia con l'oſſo buſcio, tagliſi minuto più che ſi può, ſpolueriz̃aſi di cannella con vn poco di ſale, & agreſto, & con maluagi ſi bagni, & pongauiſi vn poco di zuccaro fino ſopra; ogni coſa ſi ponerà in vna caſſa d'vn paſticcio, facciaſi cuocere al forno per due hore, & più, & meno, ſecondo la quantità, & cotto che ſarà, pigliſi il brodo che ſarà nel paſticcio, colato per vn ſetaccino, & d' eſſo brodo ſe ne potranno far ſuppe, & quando non ſi haueſſe farina da poter fare la caſſa, pigliſi vna pignatta, & ponganouiſi dentro le dette robbe, ſtia coperta col ſuo coperchio, ben ſigillata intorno con la creta, & la chiara d' oua, pongaſi in forno, che non ſia troppo caldo, & laſciſi ſtare per tre hore, facendoſi il ſaggio più volte con la pignatta ſenza ſcoprirla, & non hauendo pignatta, ne forno, ſi potrà fare nelle ſtufatore di rame bene ſtagnate, ò di terra, dandoui il foco più di ſopra che di ſotto, & di tal brodo ſe ne potrà fare pane ſtufato, & brodetti.

Per

Per fare vn brodo di giunture di vitella ridotto in gelo.
Cap. XXVI.

Piglinosi dieci libre di giunture di vitella, cioè del nodo del ginochio fin' all'altro nodo tagliato in più pezzi, lauisi con più acque, facciasi cuocere con acqua che stia di quattro dita di vantaggio coperta, in vna pignatta inuetriata; che non habbia tristo odore; & sia nuoua, & come saranno bene schiumati, giungauisi vn poco di sale; cuoprasi la pignatta al modo sopradetto: lasciasi bollire fin à tanto che calino delle tre parti le due; & per esser più sicuro, si potrà far la proua d'esso brodo in vn bicchiero lasciandolo stare nell'acqua fredda per mezz'hora; e se tal brodo congelerà, si leuerà la pignatta dal foco, & si colerà in vn vaso di terra per vn setaccio, leuisi dopò il grasso diligentemente, di modo che il gelo rimanga netto, rimettasi in vna pignatta più picciola con quattro chiare d' oua fresche battute, & mezza libra di zuccaro, se dal Phisico sarà concesso, con vn poco d'agresto, ò sugo di melangole, facciasi leuare il bollo, & dapoi si coli più volte con la calzetta fin'à tanto che si vederà, che diuenga chiara come vn' ambra; & se si vorrà che il brodo habbia calore, tengasi l'ordine che s'è tenuto in quello del cappone al capitolo 19.

Per fare brodo consumato di carne di vitella.
Cap. XXVII.

Piglinosi libre sei di carne di vitella nella coscia, morta in quel giorno, priua di pelle è nerui, battasi minutamente nel modo che si batte la salciccia senza grasso, bagnisi nel battere con vn poco di brodo magro di vitella, pongasi in vna tortiera stagnato, ò in vn tegame di terra, & diasi il foco sotto, & sopra, ma più di sotto che di sopra, riuolgasi alcune volte con la cocchiara, & sottestato che sarà per vn'hora, colisi il brodo con vna stamigna struccando la carne: Di questo brodo se ne potrà far pane stufato, & brodetto da bere, giungendoui zuccaro, & sugo di melangole secondo la commission del Phisico, & alle volte vi si pone vua passa à sottestar con esso. Della carne, che sarà rimasta nella stamigna, giungendoui vn poco di grasso, & vua spina se ne potrà fare minestra con rossi d'oua. In questo modo si può fare della coscia di castrato, della pollanca d' India, & del cappone, cioè delli lor petti.

Per fare brodo di Castrato detto Sussidio.
Cap. XXVIII.

Pigliſi il zigotto del castrato morto all'hora, & senza esser rifatto ò impillotato, ma crudo, si metta allo spedo facciasi cuocere pian piano fin'à tanto, che sia più di mezzo cotto, ricogliendo quel sugo che cola da esso, cauisi dallo spedo, e smembrisi caldo con vn piatto sotto, ricogliendo il sugo che cola, & quelle smembrature cosi calde mettanosi sotto il torchio, & facciasi per forza d' esso torchio vscire il sugo in vn piatto, e cosi caldo colisi per vn foratoro ò per la stamigna, & se non fosse caldo, facciasi scaldare, & pongasi dapoi in vn vaso delicato, & netto con vn poco di zuccaro, & sugo di melangole, e facciasi bollire fin' à tanto che muti il calore, perche il primo sarà come sangue, & come si appropinquarà à cuocere verrà à leonato, e spesso. Di questo brodo per la maggior parte se ne dà à bere; se ne fanno anco suppe, & per maggior sostanza vi si mette vn rosso d'oua, & questo sarà secondo che dirà il Phisico. Questo sussidio si fece nel 1548. per l'Illustrissimo, & Reuerendissimo Cardinale Giacomo Sadoleto Modonese in Roma.

Per fare il ſopraſcritto Suſſidio con più breuità.
Cap. XXIX.

Tagliaſi la polpa del zigotto di caſtratto in più pezzuoli di groſſezza d'vn' ouo, mettanoſi nello ſpedo, & diſegli il foco in fretta, accioche il ſugo rimanga dentro, & come ſaranno mezzi cotti, cauinoſi ſubito dallo ſpedo, ponendoli ſotto il torchio, e tenendo l'ordine di ſopra, & non hauendo il torchio, ſubito cauati dallo ſpedo, mettanoſi nel mortaro, & dianouiſi quattro ò ſei botte, giungendoui vn poco di brodo conſumato della detta carne, & colinoſi per la ſtamigna, tenendo l'ordine ſopradetto, ſtruccando bene la ſtamigna; & non hauendo caſtrato ſi potrà far di carne di vitella. Ma i Phiſici dicono che quello di caſtrato è migliore.

Per fare piſto di polpe di cappone. *Cap. XXX.*

Volendo che il piſto ſia ſoſtantioſo, & bianco, piglinoſi le polpe del petto del cappone morto in quel giorno mezz' aleſſate con acqua ſenza ſale, priue di nerui, & pelle, peſtinoſi nel mortaro di marmo liſcio, perche altra pietra non è coſi buona a far tal coſa, percioche il raſciuga, & ritira a ſe, maſſime le Treuertine: peſtiſi col piſton di legno che non ſia amaro come è la noce, & altri legni, & peſtiſi con eſſe polpe vn poco di mollica di pane, imbeuerato nel brodo magro, doue ſia cotto il cappone, il qual pane ſia ſtato prima ſotteſtato (ilche ſi fà accioche il piſto non habbia tanto odor di carne) & con eſſo mettaſi del zuccaro fino, e ſtempriſi col ſopradetto brodo di magro, & paſſiſi per lo ſetaccio. Facciaſi poi in vna caldarina, ò pignattina ſopra la bocca del cucumo riſcaldare, il qual cucumo ſia di bocca tonda, & pieno d'acqua bollente, & la caldarina, ò pignattina ſia turata. Il farlo ſpeſſo, & liquido ſarà ſecondo il biſogno. Si potrebbe fare anco ſenza pane, & peſtare con eſſo vn poco di ſeme di mellone ouero amandole ambroſine, & per ogni petto di pollo ſi portanno oncie due di zuccaro, & mandole quattro ouero mezz' oncia di ſeme di mellone, & per leuar l'odore della carne vi ſi potrà far bollire vn poco di maiorana nel brodo, il qual vi ſi aggiungerà all'vltimo, percioche ſe bolliſſe col piſto il farebbe venir nero.

Per fare piſto di Cappone roſtito nello ſpedo. *Cap. XXXI.*

Pigliſi il cappon carnuto arroſto nello ſpedo con rete di vitella intorno, che ſia morto di quel giorno, & piglinoſi le polpe di quel petto priue d'oſi, nerui, & pelle, & graſſo, peſtinoſi nel mortaro come di ſopra è detto, con vn poco di mollica di pane, che prima ſia ſtato in brodo magro di pollo, & due oncie di zuccaro fino, & paſſinoſi per lo ſetaccio, ò ſtamigna candida, & facciaſi liquido, & ſodo ad arbitrio. Molte volte vi ſi aggiunge all'vltimo vn poco di ſugo di melangole, & vna goccia d'acqua di roſe. Coſi può farſi di petti di faggiani, & pollanche noſtrali. Et per coloro che hanno minor biſogno di ſoſtanza, adoperiſſino faggianotti, & pollaſtri in loco di capponi. Si puon mezzo cuocere le polpe d'eſſi polli inuolte nella carta bagnata ſotto le ceneri calde, tenendo l'ordine ſopraſcritto.

Per fare piſto de polli cotto in paſticci. *Cap. XXXII.*

Pigliſi il petto del pollo carnuto, & non paſtato, morto di quel giorno, alleſſiſi con acqua, & vn poco di ſale fin'a tanto che ſia più di mezzo cotto, peſtiſi poi nel mortaro con mollica di pane ſotteſtato, ouer imbeuerato nel brodo magro, ouer quattro mandole, & vn'oncia di ſeme di mellone, & oncie tre di zuccaro; peſta che ſarà ogni coſa con brodo magro del detto pollo ſi ſtemprerà; ſe ſarà ben piſto, non occor-

occorterà passarlo, ma solo giungerui vn poco d'vua passa di Corintho, & vn poco di sugo di melangole, & ogni cosa si ponerà in vna cassa di pasticcio, la quale sia vn poco sodetta, di modo che possa tener la compositione, facciasi cuocere al forno con foco lento, ouer sotto il testo, senza esser coperto il pasticcio, percioche basta che habbia vn poco di corpo. Seruasi caldo, perche cosi vuol essere. In questo modo si potrebbe fare delle polpe della pollanca, & del faggiano arrosto, & di carne di vitella, & di castrato, & di capretto arrostita, ò alessata.

Per fare pisto di carne di Vitella. Cap. XXXIII.

Piglinosi le polpe della carne di vitella, quelle che sono sotto le spalle, & li lombi, & faccianosi più di mezzo allessare, & sia la vitella morta di quel giorno, acciò sia più sostantiosa, pestinosi nel mortaro con mollica di pane sotteStata, ò senza, & pesto che sarà, con brodo magro, doue è cotta la vitella, si stemprerà, & si passerà per lo setaccio ò foratoro, & per ogni libra di carne, che si ha da pestare mettanouisi tre oncie di zuccaro, facciasi cuocere nel modo, che s'è fatto all'altro. In questo modo si potrebbe fare di carne di castrato, & di capretto, pigliando come di sopra le parti più faticose, & le più bianche.

Per fare pisto di carne di Vitella arrosta nello spedo. Cap. XXXIV.

Pigliſi il lombo priuo d'ossa, & nerui, facciasi più di mezzo arrostire nello spedo con la rete di vitella d'intorno, pestisi subito che sarà cauato dallo spedo senza la rete, & con esso si pesti la mollica di pane sotteStata, stemperisi con brodo magro di vitella. Che benche tal pisto sarà alquanto grossetto, & oscuro, nondimeno sarà appetitoso, & di gran sostanza, passisi per lo setaccio, & facciasi cuocere nel modo, che s'è cotto l'altro, ma con vaso delicato. All'vltimo vi si potrebbe metter sugo di melangole, essendo commesso dal Phisico. In questo modo si potrebbe fare di lombo di capretto, & di castrato, & perche si sappia, il lombo è quel che è appresso al rognone, & sotto le coste, è ben vero che per la maggior parte gli animali quadrupedi ne hanno quattro, ma i due che stanno nel rognone sono i buoni, & gl'altri due che stanno di sopra attaccati al fil della schiena son piu duri, & hanno più nerui, & pelle de gl'altri.

Per fare pisto d'vn delli sottoscritti pesci. Cap. XXXV.

Pigliſi pesce persico, ò luccio, ò ombrina, pesce cappone, & facciasi lessare con acqua, & sale, & leuinosigli la pelle, le scaglie, & le spine, & pestinosi le polpe in vn mortaro con vn poco di seme di mellone monde, & mandole ambrosine, & zuccaro, e stemperisi con acqua chiara, & passisi per lo setaccio, & facciasi leuare il bollo in vn vaso ben delicato, giungendoui vna goccia d'acqua di rose, per dargli odore, & non si stempri col brodo doue è cotto il pesce per rispetto della viscosità, & dell'odore. Si potrebbe anco far senza seme di mellone, & senza mandole, solo con la mollica di pane mollata nell'acqua. In questo modo si può fare del fragolino, della triglia, & delle sarde, benche le sarde hanno da essere solo lessate. Et tal pisto di sarde verrà vn poco oscuretto, ma sarà saporito, & buono.

Per fare minestra di polpe di Capponi lessate. Cap. XXXVI.

Piglinosi le polpe del petto del cappone cotte con acqua, & sale, & battasino con li coltelli minutamente con grasso di rognon di vitella ò di capretto, & con essi men-

ſimenta, maiorana, acetoſa, & pimpinella, & per ogni petto due roſſi d'oua ſenza chiara, & con la chiara, & con eſſi ſi potrà meſcolare vua ſpina, agreſto ſenz' anime, & ſenza pelle, & dell' vua paſſa, & zuccaro, il che ſarà ſecondo i tempi; & da poi riducaſi la detta compoſitione in forma d' vn caſciotto, & habbiaſi vn buon brodo di cappone graſſo, che bolla in vn vaſo ben netto, & pongaſi dentro la detta compoſitione di modo che il brodo la ſoſtenga, percioche ſe il brodo foſſe poco ſi attaccarebbe al fondo, facciaſi bollire per vn'hora, & più, & meno ſecondo il foco, tenendo il vaſo coperto, & ſi ſeruirà coſi calda con vn poco del medeſimo brodo ſopra.

Per fare mineſtra di polpe di petto di Cappone in vn'altro modo.
Cap. XXXVII.

Piglinoſi le polpe del petto con acqua, & ſale, & battinoſi minuto con li coltelli col graſſo del petto di cappone priuato di quella pellicina, ouer graſſo di rognon di vitella, ò di capretto, il qual' è più ſodo di quello del cappone, & conſeruerà ſempre più morbida la compoſitione; è ben vero, ch' è più ſano quello del cappone: battuto che ſarà, ſi potrà battere con eſſo delle ſopradette herbiccine ponendo ogni coſa in vn buon brodo di cappone, facendoſi bollire con vn poco di agreſto ſenza anime, & ſenza pelle, ouero vua paſſa queſto ſarà ſecondo i tempi; & come hauerà bollito per ſpatio di mezza hora al più, di modo che ſia venuta alquanto ſodetta, ſi potrà ſeruire; & ſe ſi vorrà darle il colore con vn poco di zafferano, ſarà in arbitrio, & con eſſa compoſitione ſi potrà mettere vn poco di zuccaro fino, & roſſi due d' oua battuti. In queſti ſopradetti modi ſi potrà fare con le polpe crude.

Per fare vna mineſtra d' animelle di vitella, ouero di Capretto, & polpe di petto di Cappone. *Cap. XXXVIII.*

Piglinoſi le polpe d' vn cappone carnuto, che ſia mezzo arroſtito ſu lo ſpedo, priuo di quella pelle, & nerucci, che vi ſon dentro, battaſi con li coltelli, & con eſſo l'animelle che ſiano più di mezze cotte, cioè leſſate con acqua, & graſſo di rognon di vitella, ò di rognon di capretto con l' herbicine ſopradette, giungendoli roſſi d' oua freſche, con la metà del chiaro, & zuccaro, & riducaſi la compoſitione alla foggia ſopradetta di vn caſciotto ouero in altra forma, & facciaſi cuocere con brodo graſſo, & ſe vi vorrà porre agreſto, vua ſpina, ò vua paſſa, ſarà in arbitrio. Di queſta medeſima compoſitione ſi potranno fare rauioli ſenza ſpoglia cotti nel brodo. Il ſimile ſi potrà fare della prima, & della medeſima compoſitione ſi potranno fare anco paſticcetti, ma tengaſi però alquanto liquida, volendola fare in paſticci.

Per ſtufare vn Pollaſtrino. *Cap. XXXIX.*

Pigliſi il pollaſtrino, che non ſia troppo frollo, acciochè ſia più ſoſtantioſo, facciaſi bollire con brodo di cappone, ſe ſi vorrà che habbia più ſoſtantia, ma ſe ſi vorrà ſemplice facciaſi bollire in acqua col ſuo collo, & magoncino, & come ſarà preſſo à cotto, vi ſi potrà porre agreſto intiero, ouero vua ſpina, & quando ſi vorrà ſeruire, vi ſi metteranno due roſſi d' oue sbattuti, ouero herbicine tagliate minute con vn poco di latte di mandole per fare ſpeſſo il brodo, ma eſſendo l'autunno, ò il verno, in loco di agreſto vi ſi metteranno prugne damaſcene, ò viſciole ſecche, ò vua paſſa. In queſto modo ſi potrebbono anco acconciar tordi graſſi, & lodole, beccafichi, ortolani, & altri vccelletti, & anco l'animelle di capretto, &

di

di vitella tagliate in bocconcini, & testicoli di gallo, & di capretto, & creste di galletti.

Per stufare Starne, & Fagiani. Cap. XL.

Piglisi il faggiano ò la starna, che non siano vecchi, ne troppo frolli, & netti delli interiori, taglinosi il capo, & li piedi, facciasi rifare all'acqua bollente, ò alle braccie acciò stia più raccolto; pongasi in vna pignatta di rame bene stagnato, ò di terra inuetriata, con vn'osso di vitella, ò di vaccina spezzato, che habbia la medolla, ilche si fa acciò che habbia sapore; mettauisi tanta acqua che stiano coperte di tre dita di vantaggio con vn pezzuolo di cannella intiera, & sale à bastanza, & alcuni pezzi di mele cotogne, & prugne, & visciole secche, facciasi bollire senza schiumarli con il coperchio sigillato, ma prima che si sigilli vi si potrà mettere mezzo bicchiero di vin greco, ò di altro vino con vn poco di aceto, & zucaro, le quali cose saranno secondo la commissione del Phisico, facciasi cuocere su le bracie lontan dalla fiamma. In questo modo si potrà fare delle pollanche d'India, & nostrali, & d' ogn' altro buono vccello volatile.

Per stufare teste di Capretti. Cap. XLI.

Piglinosi le testicciuole delli capretti, pellate, nette, & bianche cosi fuora come di dentro, ponganosi in vna pignatta con vn'osso di vitella spezzato, che habbia la medolla, faccianosi bollire con tanta acqua, che stiano coperte due dita con vn poco di sale, schiomate che saranno, aggiungauisi vn poco di agresto chiaro, & vn poco di cannella pista, facciasi finir di cuocere, tenendo la pignatta coperta, che non possa sfiatare, & con esse testicciuole si può anco cuocere alcun pezzo di zucche nostrali, che non siano amare, & nell' vltimo si può aggiungere dell' herbicine, & seruanosi cosi calde con vn poco del medesimo brodo sopra, di esso brodo se ne potrà far pane stufato, & se si volesse fare vn pottaggino de gli occhi, & orecchi, & delle cerucella, si terrà l'ordine, che si tiene ne' piedi, & all'vltimo quando se ne vorrà seruire, sarà in arbitrio il ponerui rossi d' oue fresche.

Per fare pallotte sottestate di petto di cappone grosse quanto vna tommacella. Cap. XLII.

Piglisi della compositione medesima del cap. 36. & faccianosene pallotte, che siano più quadre; che tonde, habbiasi dapoi vna tortiera alta di sponde con grasso di cappone liquefatto dentro, & mettanosi le pallotte nella detta tortiera, dando foco sotto, & sopra pian piano, & reuolgendole fin'a tanto, che siano alquanto sode, pongasi poi nella tortiera tanto brodo di pollo tinto di zafferanno, che stiano coperte d' vn dito di vantaggio, dandole il foco sotto, & sopra pian piano, & riuolgendole fin' à tanto, che siano alquanto sode, pongasi poi nella tortiera tanto brodo di pollo tinto di zafferanno, che stiano coperte d' vn dito di vantaggio, dandole il foco sotto, & sopra pian piano, & facendole cuocere con lento foco nel modo sopradetto, & nell' vltimo giungauisi vn poco di agresto chiaro, ò vua spina, & herbuccie battute.

Per fare pallotte d' vn' altra compositione. Cap. XLIII.

Piglisi della compositione del cap. 38. & faccianse pallotte, giungendoui vn poco di fior di finocchio, & cuocanosi nel modo sopradetto. In questo modo delle polpe di faggiani, & di starne crude, & rostite su lo spedo, & alessate, & d'ogni altra volatile concessa dal Phisico.

Per

Per fare tommaſſelle di fegato, & polpa di pollo ò cappone.
Cap. XLIV.

Pigliſi il petto di cappone ò di gallina morto di quel giorno, crudo, ò cotto benche di pollaſtro ſarebbe migliore, perche è più tenero, battonoſi con li coltelli con graſſo di vitella, & con la ſua medolla, ouero graſſo di capretto, & alcuni fegati di polli coſi crudi, giungendoui roſſi d' oua freſche, zuccaro, vua paſſa, fior di finocchio, menta, maiorana, & pimpinella con vn pochetto di cannella peſta, & ſale, faccianoſene tommaſſelle con la rete di capretto ò di vitella, la qual rete ſia tinta di zafferanno, cuocanoſi nel graſſo di pollo liquefatto in vna tortiera, ſeruanoſi calde con zuccaro, & ſugo di melangole ſopra. In queſto modo ſi potrebbe fare delle polpe del petto di fagiano, di pollanche d'India, con fegato di paperi, & anco empirne budelli di vitella ben netti d' ogni immondittia, li quali budelli pieni che ſe ne hanno da eſſere prima bolliti, & da poi cotti ſu la graticola, & anco ſi può far che prima bollano i budelli per vn pezzotto, e poi ſi rimetta nell' acqua fredda per poter meglio maneggiarli, & empirli, & con eſſa compoſitione ſi può mettere dell' animelle di vitella, ò di capretto perleſſate.

Per fare migliaccio di fegato di Pollo. *Cap. XLV.*

Pigliſi li fegatelli priui del fiele, & core, & delle pelliccine, & ſopra tutto ſiano freſchi, & battanoſi crudi con li coltelli con graſſo di cappone, ò di vitella, ò di capretto, & con eſſo fior di finocchio, & menta, & maiorana, & pimpinella, herba acetoſa, & vua paſſa, zuccaro fino, & roſſi d' oua freſche con alcune chiare, & vn poco di ſale, la qual compoſitione ſi metterà in vn tegametto di rame ſtagnato, nel qual ſia graſſo di cappone liquefatto, & pian piano diaſegli per il foco ſotto, & ſopra, giungendoui vn poco di brodo di cappon graſſo per conſeruarlo morbido, vſando diligenza che non s' attacchi di ſotto ne dalli lati; & quando ſe ne vorrà ſeruire, ſi riuolgerà il tegametto ſopra il piatto con zuccaro ſopra, & vn poco di agreſto, ò ſugo di melangole. Di queſta compoſitione ſe ne poſſono far tommaſſelle nella rete di capretto, & ceruellate con la rete di caſtrato, cuocendole nel graſſo pian piano, ouer ſu la graticola, & riuolgendole ſpeſſo, & ancora ſe ne poſſono far torte con ſfoglie di paſta ſotto, & ſopra, & di diuerſe altre coſe. Et con eſſi fegatelli ſi può battere dell' animelle di capretto perleſſato.

Per fare Breſauoli ſottoſtati di carne di vitella.
Cap. XLVI.

Pigliſi il lombo che è ſotto il rognone parte più tenera della vitella, ouer della coſcia, priuo di pelle, & tagliſi in fettoline di groſſezza d' vna coſta di coltello, battanoſi con la coſta del coltello, bagninoſi con vna goccia d'agreſto ouer d'aceto, ſpoluerizzinoſi di fior di finocchio, & ſale, ponganoſi in vna tortiera con vn poco di graſſo di rognone battuto, ò di cappone liquefatto, dandoli il foco ſotto, & ſopra, riuolgendole vna volta, le quali come biancheggieranno, all'hora ſaranno cotte, & con quel medeſimo ſugo che ſarà nella tortiera con vn poco di zuccaro ſi ſeruiranno calde. Si poſſono anco cuocere ſu la graticola ſenza eſſer bagnate di agreſto ò di aceto, ma ſi porranno ſu la graticola con foco lento ſotto, bagnandole alle volte con graſſo liquido di cappone. Seruenoſi con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra. In queſti modi ſi può fare della polpa del petto delle pollanche d' India, & anco del lombo di caſtrato, & delle polpe di capretto.

Per

Per fare polpette di carne di vitella ſtufate. Cap. XLVII.

Pigliſi il lombo della parte della vitella, il qual è la parte più tenera, & tagliſi in fettoline ſottili; & quelle ſi battano con la coſta del coltello, & con ſale, & fior di finocchi ſi ſpolueriz̃ino, & empianoſi con graſſo di vitella, & herbicine battute, riuolgendole in sù à foggia di cialdoni, & ponganoſi in vna tortiera, ouer tegame di terra, con tanto graſſo battuto, & brodo di carne di vitella, che ſtiano mezz' coperte; facciano ſi cuocere con foco ſotto, & ſopra, riuolgendole alcuna volta, & giungendoui vua ſpina, ò agreſto, ò vua paſſa. (ilche ſarà ſecondo i tempi) & vn poco di herbuccie battute all' vltimo, & acciò che il brodo habbia vn poco di calore, gli ſi darà con zafferanno. Volendoſi ſtufare à vn'altro modo, tengaſi l'ordine delle ſtarne contenuto nel cap. 46. Il ſimile ſi potrà far di lombi di caſtrato, & ſi potranno cuocere nello ſpedo, & ſeruirli con vn poco di brodo, & ſugo di melangole ſopra.

Per fare vn pottaggetto di teſticoli di polli. Cap. XLVIII.

Pigliſi brodo conſumato di pollo di vitella con vua ſpina, ouero agreſto ſenza anime, menta, maiorana, herba acetoſa, & pimpinella battute, & vn poco di pan grattato, ouer mandole monde piſte di modo, che habbia vn poco di corpo, facciaſi bollire ogni coſa con li teſticoli di gallo per vn pochetto, riuolgendole alcune volte con il cocchiaro. Queſto pottaggetto ſi può ſeruire con fette di pane ſotto. In queſto modo ſi potranno conciare quelli di capretto.

Per fare pottaggetto di piedi di vitella di capretto, & di polle. Cap. XLIX.

Pigliſino il piede di vitella, ò di capretto, netti del pello, & ben lauati, compartiti in più pezzuoli, & mettanſi in vna pignatta di terra inuetriata, con tanta acqua che ſian coperti di quattro dita di vantaggio, ouer brodo di carne di vitella ò di capretto, che non ſia troppo ſalato, & faccianſi bollire lontano dalla fiamma ſu le bracie, & ſchiumati che ſaranno, pongaſi con eſſi vn poco di cannella piſta, come ſaranno quaſi cotti giungauiſi vua ſpina, ouero agreſto intiero, priuo di pelle, & d'anime, con vn poco di herbuccie battute, & in loco dell' agreſto intiero il Verno, vn poco di agreſto chiaro, volendo incorporare il brodo con roſſi d' oue freſche battute è in arbitrio. In queſto modo ſi potranno accommodare li piedi, & l'ali di pollo.

Per fare pottaggetto di teſticoli d'agnello di vitella lattante. Cap. L.

Piglinoſi eſſi teſticoli ſubito morto l'animale, & priuinoſi delle borſe, & taglinoſi coſi crudi per lo trauerſo in fette, & mettanoſi in vn tegametto ò pignatta, doue ſia graſſo di pollo liquefatto non troppo caldo, & faccianoſi pian piano ſoffriggere riuolgendoli, & come ſaranno ritirati, & ſaranno venuti ſodetti, giungauiſi vn poco di brodo di pollo, ò di vitella che non ſia troppo ſalato, & vn poco di cannella, e zafferanno, & facciaſi bollire, & poi ponganouiſi le materie del cap. ſopradetto. In queſto modo ſi può accommodare la zinna della vitella di latte.

Per fare diuerſi volatili arroſti, & prima per roſtir pollaſtri. Cap. LI.

Piglinoſi i pollaſtri più teneri, & più piccioli, empianoſi delli ſuoi fegatelli, & graſſo di vitella per conſeruarli morbidi, ò medolla di oſſo di vitella con vua

passa, herbicine battute, & agresto, ò vua spina, con rossi d'oua sbattuti freschi, & alle volte ptugne di mascene, ò visciole, secche, (ilche sarà secondo i tempi, & la commissione del Phisico,) & come saranno pieni, faccinosi rifare all' acqua bollente, acciò stiano più raccolti, ponganosi nello spedo con rete di vitella di capretto d' intorno, & vn sfoglio di carta, (ilche si fa per conseruargli morbidi) faccianosi cuocere à lento foco, & più presto al calor di bracie che di fiamma, percioche la fiamma li abrustolisce, & dissecca; cotti che saranno, si caueranno dallo spedo, sligandoli dalla carta, & rete, & ponendoui sopra il sugo ch' è colato da essi nella iotta, mescolato con sugo di melangole, & zuccaro, ò agresto. Il simile si potrà fare delli starnotti, faggianatti, pollanche nostrali, & d' India, & ogni vccello che sarà concesso; & ordinato dal Phisico.

Per arrostir volatili, li quali non hanno da esser priui de' suoi interiori, & hanno da essere spiumati asciutti, & sono li sottoscritti.

Cap. LII.

Beccafichi, rondoni di nido, hortolani, rigabbi, lodole, tortore, tordi, merli, quaglie, e tutti questi vogliono esser cucinati freschi. Il beccafico, & l'hortolano vogliono esser cotti in fretta, & con il pan grattato, & zuccaro, fior di finocchio, & sale, si spoluerizzeranno quando saranno presso à cotti, & si potranno cuocere inuolti nella rete di capretto, ò di castrato con fior di finocchio, & sale, gli altri si faranno cuocere pur nello spedo tramezzati con fettoline di rete, & alcune foglie di lauro, facendo la crostata come à beccafichi, & hortolani di fior di finocchio, sale, & zuccaro.

Per fare polpette di capretto, ò di vitella arrostite nello spedo.

Cap. LIII.

Perche il capretto è assai più neruoso nelle coscie, che la vitella, pigliſi la parte più magra, e taglisi in fettoline sottili, & battanosi con il coltello con il medesimo grasso di rognone, & vn poco di herbuccie, & rossi d'oue fresche, & fior di finocchio fresco, & sale, empianosi, & riuolganosi in sù come i cialdoni, & mettanosi nello spedo, & cotte che saranno, si seruiranno cosi calde con vn poco d'vua passa cotta sopra; & sugo di melangole, & zuccaro. In tutti questi, & altri sopradetti modi si possano fare delle polpe del petto di cappone, morto in quel giorno, & delle pollanche d'India, & delli faggiani, benche le polpette di questi volatili quando si vogliono mettere su lo spedo, acciò si conseruino più morbide, si hanno da inuoltare nella rete di capretto ò di vitella nella parte più sottile.

Per accommodare la testicciuola di Capretto senz' osso ripiena.

Cap. LIV.

Pigliſi la testicciuola subito morto il capretto pelata, lasciandoui vn poco del collo, inuolgasi in vn drappo bianco, & battasi bene con vn legno pistone da ogni parte fin' à tanto che siano rotte tutte l'ossa, & non la pelle. Cauinosi l'ossa, & ceruelli per la parte del collo riuolgendo la testa, & quel di dentro venga di fuori, lauisi, & riducasi nella prima forma, cusciasi la bocca, acciò non possa versare la cõpositione, & habbiasi grasso di vitella, ò d'esso capretto, & animelle di capretto mezze lessate, menta, & maiorana, & petrosemolo battuto, vua passa, zuccaro, & cannella, oue fresche, & sale, & facciasi d' ogni cosa vna compositione, & di quella empiasi la testiccola, ricusendo il buco del collo, mettasi à bollire in vna

pignat-

pignatta con buon brodo d'altra carne, & come sarà cotta mettauisi di dette herbicine battute minutamente, & vua spina, ò agresto, & vn poco di zafferano. Ilche sarà secondo i tempi; & cotta che sarà; mettasi in vn piatto col medesimo brodo, & seruasi cosi calda.

Per accommodare pollastri ripieni senz'osso.
Cap. LV.

Pigliſi il pollastro, ò pollanca morti in quel giorno, li quali se si pelassero asciutti sarebbeno migliori, auuertendo che non si rompa la pelle. Cauinosi gli interiori & mettanosi in vn drappo bianco à più doppi, & ammachinosi l'ossa con il pistone, ò con altro legno, saluandosi la parte dinanzi delle ale, che non si può cauare. Cauinosi l'ossa per la parte donde si son cauati gl'interiori, riuolgasi il pollo al modo sopradetto della testa di capretto senz'ossa: lasciſi vna parte del collo, & cauisi con destrezza il gosso, di modo che non si rompa la pelle, lascinosigli i piedi, & cauate che saranno potute cauare ritornisi nel primo stato, & lauisi, & con vna compositione fatta di polpe di petto di pollastro crude, battute con grasso di vitella, herbicine odorifere, & oue crude, & zuccaro, & cannella, & vua passa, & vua spina, secondo i tempi, & sale à bastanza, si empirà il pollastro. Cuciasi la parte donde si è messa la compositione, & mettasi in vna cazzuola, nella qual sia acqua fredda, facciasi bollire, & tratto vn bollo cauisi. Ilche si fa acciò torni nella sua forma di prima, & si possa più facilmente accommodare nella stufatora, ò pignatta, cuocasi con brodo d'altra carne, ò da se stesso con acqua, & sale, & le sue ossa cauate, & il suo collo priuo di sangue, & cotto che sarà seruasi cosi caldo, & si gli potrebbono anco cauar gli ossi in vn'altro modo, cioè tagliandosi il filo della schiena dritto al cadrione, & con vn coltellino che tagli, leuisi la carne dell'ossa con destrezza, hauendo auuertenza di non tag'iar la pelle, & leuato che sarà tutto il carcasso, leuisino gl'interiori, & l'ossa, che sono nel petto, nelle coscie, & nell'ale, & nell'altre parte seruisi, & empiasi della medesima compositione di sopra Cusciasi sottilmente, & quando sarà pelato asciutto; il filo terrò più sodo, & meglio, cuocasi, & seruasi nel modo sopradetto; & volendosi arrosto, cauato che sarà dall'acqua bollente si spoluerizzerà di fior di finocchio, sale, & zuccaro, riuolgendolo nella rete di vitella, di castratto, ò di capretto con vna carta attorno, mettasi nello spedo, & cuocasi più presto à calor di bracie, che à calor di fiamme perche la fiamma il dissecca, & strugge, & cotto che sarà seruasi caldo con sugo di melangole, & zuccaro sopra, & habbiasi auuertenza di cauare il filo di quei lochi, doue è cuscito. In questo modo si possono accommodare i piccioni di colombara, & di ogni sorte, & capponi, & pollanche subito morti, e spiumati asciutti.

Per fare orzata d'orzo mondo. *Cap. LVI.*

Pigliſi l'orzo mondo che prima sia ben pistato nel mortaro tanto che sia netto di quella pellicina che ha attorno, & mettasi in molle nell'acqua tepida. Lasciſi stare per vn'hora, fregandole con le mani più volte, & mutandoui l'acqua, pongasi in vna pignatta noua, per ogni libra d'orzo vn boccal d'acqua, facciasi cuocere à lento foco, hauendo auuertenza di non toccarlo con ferro, perche l'orzata verrebbe nera, & amara, & vuol bollire assai più che l'acqua d'orzo, & cotta che sarà l'orzo più tosto disfatto che altrimente, & acciò sia men ventoso, passisi per la stamigna, ouero per lo setaccio, giungendoui nel passare della medesima acqua doue è cotto; facciasi liquida, & soda come si vorrà adoperare, riscaldādola

in vaso delicato con zuccaro fino dentro, & con essa orzata si può mettere latte di seme di mellone dentro, & ancora stemprarla con brodo di cappon magro. Il che si farà secondo il bisogno, & la commissiõn del Phisico.

Per fare orzata di orzo commune. *Cap.* LVII.

Pigliſi l'orzo di quello che si dà à i caualli, sopra tutto sia nuouo, & non habbia tristo odore: pestisi nel mortaro, & cauisi la scaglia, nel modo che s'è fatto à quello dell' acqua d'orzo nel cap. 8. facciasi bollire in vna pignatta nuoua, che non habbia tristo odore con acqua, e schiumisi con cocchiaro di legno lasciandolo finire di cuocere, & habbiasi auertenza che tal orzo vuol più cocitura dell'orzo sopradetto. Si ha da sapere che alle volte in Roma si porta certo orzo di terra Tedesca rotto, il qual ha del gialetto pare proprio formentone, & d'esso si fa orzata, & minestre. Molte volte vsaua di pigliarne Pio IIII. Pontefice massimo nel 64.

Per fare orzata liquida. *Cap.* LVIII.

Pigliſi vn delli antedetti orzi, & nettisi nel medesimo modo, facciasi cuocere nella pignatta, & per ogni libra d'orzo vn boccale d'acqua, & siano consumate delle tre parti le due, tanto che l'acqua sia di color leonato, e spessa, pongasi il detto orzo in vna stamigna, & quella acqua che esce prima, leuisi subito. Stringasi la stamigna destramente, & leghisi, & appicchisi in vn chiodo, & quella che riuscirà (come dicono i Phisici) sarà assai eccellente, & in essa orzata si potrà aggiungere seme di mellone fatto in latte con zuccaro.

Per fare Orzata da portar fatta per viaggio. *Cap.* LIX.

Piglinosi l'orzata fatta d'orzo mondo, passato, & soda, stendasi sopra tortiere stagnate, & non sia più alta nelle tortiere d'vna costa di coltello, pongasi nel forno dapoi che ne sarà cauato il pane, ouero che sia scaldato il forno à quella temperanza, & lasciſi che stia in forno fin' à tanto che sia bene asciutta, cauisi dalle tortiere, mettasi su la carta, & riducasi nelle tortiere, rimettendole in forno, & lasciſi star tanto che si possa fare in poluere, ridotta che sarà in poluere, si porterà nelle scatole, ò in borse di cotarne, & quando si vorrà adoperare se ne piglieranno due oncie per scodella, & si stempererà con brodo magro di pollo, dapoi che sarà stata vn quarto d'hora in molle, giungendoui zuccaro; se si vorrà passare per lo setaccio, sarà in arbitrio; si potrà anco seruire cosi, & fargli anco leuare il bollo con vn latte di seme di mellone.

Per fare brodetti diuersi, & prima per fare brodetto di brodo di Pollo, & rossi d'oue fresche. *Cap.* LX.

Pigliſi il brodo di pollo, ò di carne di vitella, il qual sia mezzo consumato, & sia freddo, & per ogni mezza scodella tre rossi d' oue fresche sbattute con sugo di melangole, ò agresto, & zuccaro, passisi per la stamigna per rispetto del gruppo dell' oua pongasi ogni cosa in vna caldanna ò pignattina, la qual si ponga sopra la bocca d'vn cucumo, che habbia la bocca tonda, & sia pieno d'acqua, che bolle, & sia turata la caldarina, & lasciſi stare per vn quarto d' hora, & più ò meno secondo la quantità del brodetto, & come si vedrà che comincia far presa, si leuerà dal foco, & si darà due volte con la cocchiara, & si seruirà caldo. Si potrebbe anco fare con il brodo caldo, cioè quando il brodo bolle in vn tratto ponerui i rossi d' oua sbattuti con le sopradette materie, ma perche sia più delicato si fa col brodo freddo. Seruisi caldo.

Per fare brodetto d' oue freſche. Cap. LXI.

Pigliſi l'oue freſche, battaſi il chiaro, & il roſſo tutto inſieme, habbiaſi da poi vn vaſetto delicato con brodo conſumato di pollo, ò di vitella che bolla con vn poco di agreſto chiaro, & zuccaro, mettanoſi dentro l'oua, meſcolando con il cocchiaro di legno ò d' argento fin' à tanto che pigli il corpo. Si può anco cuocere ſul cucumo nel modo ſopra. Seruiſi caldo con fettoline di pane ſotto.

Per fare brodetto con herbicine battute. Cap. LXII.

Pigliſi il brodo di pollo, ò di vitella con vn poco di cannella peſta dentro, & vna ſpina, ò agreſto intiero ſenz' anime, & ſenza pella, facciaſi bollire con herbuccie, maiorana, & pimpinella, & petroſemolo battute per vn quarto d' hora, mettanoſi poi dentro l'oue battute, meſcolandoſi con il cocchiaro fin' à tanto che piglino vn poco d' ombra. Di tal brodetto quando ſarà chiaro ſe ne può fare pane ſtufato, & le fette del pane ſiano ſottili; volendoſene ſeruire per mineſtra, ſi laſcierà pigliare vn poco più corpo, & ſeruiſi caldo, & il Verno in loco dell'vua ſpina, ponganouiſi agreſto chiaro.

Per fare brodetto bianco con latte di mandole. Cap. LXIII.

Piglinoſi mandole ambroſine monde, facciaſene latte con brodo freddo, & magro di cappone, & con eſſo latte battanoſi chiare d'oua con agreſto chiaro, & zuccaro, paſſinoſi per lo ſetaccio in vn vaſo di rame bene ſtagnato di terra ben netto, facciaſi cuocere al modo che s'è cotto il primo ſul cucumo, ouero ſu le bracie, meſcolando ſpeſſo col cocchiaro. Cotto che ſarà, ſeruiſi caldo con fettoline di pane ſotto, ò ſenza.

Per fare brodetto detto zambaglione. Cap. LXIV.

Piglinoſi ſei roſſi d'oua ſenza chiare crude, & freſche, & oncie ſei di maluagia amabile, oncie tre di zuccaro, vn quarto di cannella piſta, oncie quattro d'acqua chiara, meſcoliſi ogni coſa inſieme, & paſſiſi per lo colatoro ò foratoro, facciaſi cuocere nella caldarina con acqua bollente, cioè pigliſi vna baſtardella di rame con tanta acqua, che la caldarina auanzi tre dita, & facciaſi bollire l'acqua fin' à tanto che il zambaglione faccia preſa al modo del brodetto, & con eſſo zambaglione ſi può mettere vn poco di butiro freſco, & in luogo di maluagia tribbiano da Piſtoia, ouero altro vin bianco dolce, & ſe non ſi vorrà coſi fumoſo, pigliſi men vino, & più acqua. Tal viuanda in Milano ſi vſa dare alle donne grauide, benche ſi può fare con chiare, & roſſi d' oua, ma biſogna paſſarlo per la ſtamigna, per riſpetto della galatura dell' oua; ſeruaſi caldo.

Per fare mineſtra volgarmente detta viuarole ſenza caſcio. Cap. LXV.

Piglinoſi l'oue freſche battute con ſugo di biete, & vn poco di latte di mandole, paſſinoſi per lo ſetaccio, ponganoſi in vna pignatta, ò caldarina doue ſia brodo di pollo ò di vitella non troppo caldo, facciaſi cuocere ſul cucumo con vn poco di graſſo di pollo liquefatto ſopra; & non volendoſi cuocere ſul cucumo, cuocaſi alle bracie, facendo che prima bolla il brodo, che ſi mettano l'oua, Seruaſi la mineſtra calda.

Per

Per fare vn zambiglione con latte di mandole.

Cap. LXVI.

Piglinosi herbicine, cioè menta, & maiorana, petroselnolo, biete battute minute, & mettanosi in vna pignatta con brodo di pollo, ò di vitella con agresto senz' anime, ò vua spina, & faccianosi bollire per vn quarto d'hora, & vn poco di pane grattato con essi, habbianosi da poi voue sbattute, & mettanosi dentro nella pignatta dando la volta col cocchiaro, di modo che piglino corpo, & seruasi cosi calda.

Per fare siero con latte di capra purificato.

Cap. LXVII.

Piglinosi oncie sei d'amandole ambrosine, & faccianosi stare a molle nell'acqua fredda per otto hore. Il che si fà perche siano più saporite, & più candide, monde che saranno pestinosi, & facciasene latte con brodo magro, & freddo di pollo, passisi per la stamigna con diece rossi d'oue freschе, & con sei oncie di maluagia amabile, ouero tribbiano da Pistoia, ò altri vini bianchi dolci, & oncie quattro di zuccaro fino, vn mezzo quarto di cannella pesta, & vn poco d'acqua di rose per dargli l'odore. Facciasi cuocere in vn vaso di rame stagnato, lontano dalla fiamma, fin'a tanto che piglierà corpo, mescolando sempre con la cocchiara di argento, ò di legno; & volendosene seruire per minestra si farà alquanto sodetto, ma si vorrà seruire per bere si farà liquido, & dicono i Phisici, che questo, & l'antescritto sono di grandissima sostanza.

Per fare siero di latte di capra purificato.

Cap. LXVIII.

Pigliſi il latte munto all'hora; & pongasi dentro il quaglio, ò presame, & come è preso pongasi al foco lento lontan dalla fiamma, & come il latte viene a scaldarsi, si cauerà con destrezza il cascio, che in alcuni lochi si dimanda stuecioli, pongasi poi dentro vn poco d'aceto ò d'agresto, & facciasi bollir pian piano, fin'a tanto che haurà fatta la ricotta, & passisi per vn setaccio fisso, & ripassisi per la calzetta di bombagina bianca, & se esso siero si vorrà con le rose, si lascierà stare in infussione per tre hore, & più ò meno secondo il bisogno, & come sarà stato il sopradetto termine con le rose, si colerà vn' altra volta per lo setaccio, & si farà intepidire per forza d'acqua calda, & all'hora si potrà dare a bere, e farne altro secondo che sarà commesso dal Phisico.

Per fare minestra di panata in giorno grasso, & magro.

Cap. LXIX.

Pigliſi mollica di pane bianco d'vn giorno tagliata a dadi, di grossezza d'vna nocella, bagnisi con brodo magro bollente, lascisi stare per vn quarto d'hora (il che si fà, perche il pane sia più saporito, & più tenero) canisi poi d'esso brodo, & rimettasi in brodo buono di cappone mezzo consumato, che non sia troppo salato, facciasi finir di cuocere, & diasegli vn poco di corpo con rossi d'oua, di modo che venga quagliata, & habbia quel grassetto giallo di sopra. L'estate in luogo dell'oua pestisi seme di mellon mondo, & facciasene latte con del medesimo brodo magro, & vn mezzo quarto d'hora prima che s'habbia da seruire, vi si metta dentro tal latte, & non si lasci bollire, perche aggrupperebbe. In tal panata sarà in arbitrio di mettere zuccaro fino, & in loco del latte del seme di mellone si può

mettere

mettere latte di mandole facendole leuare il bollo con essa panata, & nelli giorni di Venere, & Sabbato in loco del brodo si adopererà butiro fresco lauato, & in giorno di Vigilia oglio di mandole dolci. In questo modo si potrebbe fare il pan grattato.

Per fare panata con latte di mandole.
Cap. LXX.

Tagliſi la mollica del pane, come di sopra, facciasi stare in molle nell' acqua bollente, (il che si fà per cauare la viscosità del pane, & acciò che il latte il possa più facilmente penetrare, perciò che se si ponesse il pane così asciutto, la mandolata cuocerebbe, & il pane nel mezzo sarebbe asciutto) però stato che sarà il pane in molle, & colata l'acqua per vn colatoro, pongasi nel latte di mandole, & con esso latte vi sia zuccaro fino, & vn poco di sale, mettasi bollire per vn quarto d'hora, & sia in arbitrio di farla liquida, & soda, & quanto più bollirà più verrà soda, & sarà men bianca. Se nell' vltimo si vorrà mettere vn poco di latte di seme di mellone, prima che si caui, & si serua, sarà in arbitrio, dando la volta col cocchiaro.

Per fare panata con latte di seme di Mellone.
Cap. LXXI.

Pigliſi la mollica di pane tagliata, come nel primo cap. delle panate, e facciasi bollire con acqua, & sale, & bollito che sarà colisi per vn foratoro, habbiasi apparecchiato il latte del detto seme con zuccaro, & mettasene tanto nella panata, che non sia troppo liquida, pongasi in vna caldarina ò pignatta, & mettasi in vna caldara piena d'acqua, che sia grande, & l'acqua bolla, ò sopra vn cucumo, che habbia la bocca tonda pieno d'acqua bollente, & in quel modo tenendo il vaso della panata coperto, s'incorporerà il latte con il pane, & non bollirà, perche se bollisse sarebbe certi gruppi come ricotta. Seruisi calda, & il detto latte si faccia con acqua ò brodo di pollo.

Per fare vna panata semplice, la qual potrà seruire quando alcun sarà rifredato.
Cap. LXXII.

Pigliſi la mollica di pane tagliata, come di sopra, & come sarà stata in molle nell'acqua bollente per vn quarto d'hora, scoliſi l'acqua, & facciasi cuocere con acqua, & zuccaro senza sale, & seruasi calda.

Per fare pan grattato. *Cap. LXXIII.*

Grattaſi la mollica di pan bianco, la qual sia soda, perche altrimente non potrebbe grattarsi con la grattacascio, passisi per vn foratoro così asciutta, il qual foratoro non sia troppo stretto di busi, pigliſi la parte più sottile, & pongasi in brodo bollente di cappone ò di vitella colato per lo setaccio, & per fare che il pane sia più saporito, facciasi bollire pian piano. Alcuni vogliono, che debba bollire due ò tre hore, ma io per isperienza trouo che per mezz' hora è a bastanza, da poi se le potrà dare il corpo con rossi d'oua freschi, ouero seruirà così semplicemente, & nelli giorni di magro in luogo di brodo adoperisi butiro fresco lauato, & nelli giorni di Vigilia oglio di mandole dolci, & in qualunque modo sia fatto sempre si hà da osseruare questo ordine, che si metta in brodo acqua che bolla, & seruisi caldo.

Per

Per far pan grattato con latte di mandole.

Cap. LXXIV.

Grattata che sarà la mollica del pane al modo soptadetto, & passata per lo foratoro si porrà il pane nell' acqua che bolla, lasciandolo stare per vn quarto d'hora, & dapoi con vn setaccio, ò stamigna si colerà fuora l'acqua, hauendo apparecchiato il latte di mandole ambrosine, il qual latte si farà prima bollire, & dapoi se gli metterà il pane, mescolando con il cocchiaro con zuccaro fino a bastanza facendolo bollire per mezzo quarto d'hora & dapoi si serberà; si può ancora subito dopo colata l'acqua del pane mettere nel medesimo vaso il latte di mandole con zuccaro, & se nell'vltimo si volesse mettere latte di seme di mellone, acciochè tal minestra sia più rifrescatiua, sarà in arbitrio.

Per fare pane passato per lo setaccio, ò per la stamigna.

Cap. LXXV.

Cotta che sarà la panata in qualunque modo detto di sopra, si colerà il brodo ò latte; la parte più sottile, & la più soda si passarà per la stamigna, ò per lo setaccio, rimettendola in vn vaso di rame stagnato con rossi d'oua battuti, & zuccaro fino, ò con grassina di latte di mandole cotto, & facciasi solo leuare il bollo, acciò non faccia il gruppo, mescolandola con il cocchiaro di legno ò di argento, & seruasi così calda.

Per fare vna minestra bianca di mollica di pane all'improuista.

Cap. LXXVI.

Piglinosi mollica di pane bianco, facciasi cuocere con latte di capra, passisi la parte più soda per lo setaccio, giungauisi zuccaro fino pesto, & le polpe d'vn petto di cappo ne alessate in acqua, & poi piste nel mortaro, mettasi ogni cosa in vna cazzuola, ò bastardella stagnata con vna libra di zuccaro, & più ò meno secondo la quantità del pane, & mettasi sul foco, mescolandola con vna paletta di legno fin a tanto che pigli il corpo. Cotta che sarà, si potrà seruire calda, & fredda. Il simile si può fare con latte di mandole. Queste viuande si fanno quando non si può hauere farina di riso ò di amido.

Per fare mangiar bianco di latte di Capra.

Cap. LXXVII.

Piglinosi cinque libre di latte di capra munto all'hora, & passato per lo setaccio, & otto oncie di fior di farina di riso, & vn petto di cappone, ò di gallina giouene alessato, & poi sfilato come capelli, & pesto nel mortaro, mettasi prima il latte, & la farina nella cazzuola sopra vn trepiede con foco di carbone con vn poco di sale bianco, mescolandosi con la paletta, & come si vedrà che sarà vn poco di corpo, si ponga il petto sfilato, ò pesto mescolato con latte freddo con zuccaro fino a bastanza, facciasi finire di cuocere. Si può ancora insieme con il latte mettere quattro capi di latte freschi, perche faranno il bianco magnare più delicato, & come si vedrà che il bianco magnare si appicchi nella palletta nell' alzar d'essa palletta, all'hora sarà cotto, & si canerà dal foco, & si sbarterà con la palletta, giungendoui acqua di rose, & seruasi caldo, ò freddo ad arbitrio.

Per fare bianco magnare con latte di mandole.

Cap. LXXVIII.

Piglisi mezza libra di farina fatta di riso lauato, & ben purgato, per ogni oncia & mezza di farina vna libra di latte di mandole, il qual latte sia fatto con

acqua

acqua doue sia cotta vna libra di riso, & tre oncie di zuccaro, mettasi ogni cosa in vna cazzuola, ò bastardella bene stagnata, facciasi cuocere a lento fuoco di carbone, mescolando con la palletta fin' a tanto che sia ben cotto, non mancando di giungerui sale, & acqua di rose, & se dal Phisico sarà concesso in giorno di Vigilia polpe di pesce cappone alessato, ò schiena del luccio alessato in luogo del pollo, si potrà fare; & seruisi poi caldo, ò freddo a beneplacito con zuccaro sopra.

Per fare minestra di amido con latte d'amandole.

Cap. LXXIX.

Pigliſi per ogni sei oncie di farina d'amido bianca, che non sia vecchia, libre quattro di latte di mandole, stempriſi ogni cosa, & passiſi per lo setaccio in vna cazzuola ben stagnata, con sei oncie di zuccaro fino pesto, & vn poco di sal bianco, facciasi cuocere nel modo che s'è fatto al magnar bianco, & come sarà cotta si cauerà dal foco, giungendoui vn poco di acqua rosa, & se si vorrà in foggia di bianco magnare, tengasi più soda, & si metta più zuccaro, seruasi caldo ò freddo a beneplacito.

Per fare minestra di Riso con brodo di Pollo.

Cap. LXXX.

Pigliſi il Riso Milanese, ò di Salerno, che sono i migliori, lauisi con più acque tiepide, lasciſi stare nell'vltima acqua tiepida per vn' hora, & pongasi in vn vaso di terra inuetriato, ò di rame bene stagnato con brodo di pollo ò di vitella, facciasi bollir pian piano; (ilche si fà acciò il riso cresca) non mancando di giunger brodo secondo il bisogno fin' a tanto che sarà cotto, & quanto più bollirà stretto, e stufato, tanto più crescerà, & verrà bianco, & se si vorrà passare per lo setaccio, sarà in arbitrio, & si terrà l'ordine sottoscritto nel capitolo del farro passato, & in giorno di Venere, & Sabbato in loco di brodo, butiro fresco lauato, & seruasi calda.

Per far minestra di Riso di mandole.

Cap. LXXXI.

Pigliſi il Riso lauato in più acque tiepide, come s'è fatto di sopra, & stato che sarà in molle, si metterà in colatoro al calor del Sole, ò del foco, riuolgendo fin' a tanto che si asciughi, perche stando troppo al calor del foco, verrebbe rosso, mettasi in vn vaso di rame stagnato, ò di terra inuetriato, & con tanta acqua semplice, che stia coperto di due dita, & facciasi leuare il bollo, & per ogni libra di Riso vna libra di amandole ambrosine fatte in latte, & vengasi a mettere a poco a poco il latte più chiaro fin' a tanto che'l riso sarà mezzo cotto, l'altra parte del latte con vna libra di zuccaro fino pesto, si metterà nel riso facendolo bollire pian piano col vaso coperto fin' a tanto che sia cotto, auuertendo di non mescolarlo con la cocchiara per rispetto, che si romperebbe, & non verrebbe cosi bianco, & volendosi passarlo, si terrà l'ordine sottoscritto nel capitolo del farro passato. Seruisi calda.

Per far minestra di farro con brodo di Cappone.

Cap. LXXXII.

Pigliſi il farro che non habbia tristo odore, & lauisi in più acque tiepide, di modo che se ne leui l'arena, & di quella pulla che vien di sopra, mettasi in vna pignattina di terra ben netta, ò di rame bene stagnata, con tanto brodo di cappone, ò di carne di vitella, che stia coperto, & di mano in mano vi si verrà aggiungendo

fin' à tanto che si vedrà che sia cotto, e si potrà maritare con rossi di oue fresche, & dargli il calore con vn poco di zafferanno. Seruasi caldetto, & in giorno di magro in loco di brodo butiro fresco lauato.

Per fare minestra di farro stufato, & passato.

Cap. LXXXIII.

Pigliasi il farro netto, & lauato come di sopra, mettasi in vna pignatta di terra con tanto brodo di cappone che basti per cuocerlo, & con esso brodo vn'osso di vitella, ouero vn pezzo di rognonata, e le polpe del petto d'vn cappone crude, & vn poco di cannella intiera, turisi la pignatta con il coperchio circondato di pasta, & facciasi bollire tre hore pian piano, perche il farro di sua natura vuol gran cuocitura, & cotto che sarà, si pesterà il petto del cappone nel mortaro, & si passerà per lo setaccio insieme con il farro, & per maggior sostanza, quando sarà passato, vi si potranno aggiungere rossi d'oue fresche, & zuccaro fino, & seruasi calda. In questo modo si può cuocere l'orzo mondo.

Per fare minestra di farro con latte di mandole.

Cap. LXXXIV.

Pigliasi il farro netto, lauato, & facciasi leuare il bollo con acqua semplice, e zuccaro, & vn poco di sale fin'à tanto che sia venuto sodetto; ilche si fa per rispetto che non si cuocerebbe cosi bene con il latte, pongasi poi il latte di mandole stemperato con il brodo magro di pollo, ò di vitella, essendo in giorno di grasso, & essendo di magro con acqua semplice, facciasi bollire pian piano, riuolgendolo alcune volte col cocchiaro fin'à tanto che sia cotto, & se si vorrà per lo setaccio, ò per la stamigna, si potrà tenere l'ordine sopradetto, & quando sarà passato, vi si aggiungerà latte di seme di mellone, facendo pigliare vna calda con esso latte. Seruasi poi cosi caldetto con qualche gioccia d'acqua di rosa, & zuccaro fino sopra.

Per fare minestra di latte di capra, rossi d'oua, & sugo di melangole.

Cap. LXXXV.

Battanosi dodeci rossi d'oue fresche con vna foglietta, & mezza di latte di capra, & sei oncie di sugo di melangole di mezzo sapore chiare, & passisi per lo setaccio con vna libra di zuccaro fino pesto, & quattro oncie di butiro liquefatto tepido, & pongasi ogni cosa in vna pignatta ò calderina di rame, vntà di butiro freddo, & turisi la pignatta, & pongasi à cuocere in vn vaso pieno di acqua, che bolla; & lasciasi star tanto, che sia fermata la compositione; & come sarà soda, cauisi, & seruisi con zuccaro, & acqua di rose sopra. Si potrebbe mettere à cuocere con essa nel mese di Aprile, & di Maggio delle fragole.

Per empire vn pan grosso. *Cap. LXXXVI.*

Pigliasi vn pane tondo di due libre, fatto d'vn giorno, & facciasi vn buco tondo nel mezzo della crosta di sotto, & cauisi tutta la mollica di modo che non vi resti altro che la crosta, la qual sia rascata di fuora prima che si caui la mollica, habbiasi vna compositione fatta di petto di cappone alessato, pesto nel mortaro con rossi d'oua dure, & pasta di marzapane, & mostaccioli mescolata ogni cosa con vua passa, & herbicine battute, & oue crude, cannella, & zafferanno à bastanza, empiasi il pane, e turisi il buco con la costa, che s'è cauata, & mettasi il detto pane in vno stufatoro di rame proportionato, cioè che non sia troppo grande, ne troppo piccolo, con brodo grasso, & facciasi cuocere pian piano per lo spatio d'vn'hora, & mezza, & come esso pane è sgonfiato, & cotto, colisi il bro-

brodo del vaso, & mettasi con destrezza il pane nel piatto, perche altrimente non si potrebbe cauare intiero. In vn' altro modo si potrebbe cuocere, & è questo. Pieno che sarà il pane, pongasi in vna saluietta, ò stamigna, & cosi pieno, & ligata la saluietta, pongasi in vn caldaro di brodo, che bolla, & lasciasi cuocere, tenendo però vna cordicella attaccata nella saluietta, acciò che il pane non vada di quà, & di là per rispetto del bollo, anzi stia dritto, & cotto che sarà in vn dei sopradetti modi, seruasi caldo con zuccaro, & cannella, & vn poco di brodo grasso sopra. In questo pane si potrebbono cuocere vccelletti netti de' suoi interiori, & animelle, e testicoli di capretto.

Per fare diuerse minestre d'herbe. Et prima.

Per fare minestra di borragine, con brodo di pollo.
Cap. LXXXVII.

Piglisi la borragine tenera senza le coste, & lauisi in più acque, facendola bollire per vn quarto d'hora nell'acqua semplice, auuertendo metterla nell'acqua che bolla, perche se si mettesse nell' acqua fredda, perderebbe il calore, & non sarebbe cosi saporita, bollita che sarà si colerà per vn colatoro, lasciandola stare in esso collatoro per vn quarto d'hora senza essere struccata, perche struccandola verrebbe fuora la sua bontà; dapoi si batterà minuta con li coltelli sopra vna tauola ben netta d'olmo, ò d' altro legno, eccettuando la noce che fa negro, & amaro; habbiasi poi brodo di cappone mezzo consumato, & pongasi dentro la borragine, facendola finir di cuocere senza altre compositioni, & in giorno di magro in luogo di brodo si adoprerà butiro fresco lauato, & di vigilia oglio di mandole dolci.

Per fare minestra di borragine con latte di mandole.
Cap. LXXXVIII.

Piglisi la borragine giouane, e tenera, la parte di mezzo, cioè il garzetto, & piglisene tanta quanta sarà à sufficienza, & lauisi à più acque chiare, dapoi tutti li garzetti, ligati insieme nel modo che si ligano i brocoli, faccianosi trare quattro bolli nell'acqua calda, cauati che saranno dall' acqua si lascieranno scolar da se, facendoli finire di cuocere in brodo di pollo grasso; habbiasi apparecchiato latte di mandole ambrosine, cioè stemperate le mandole con brodo di cappone, & zuccaro fino, & facciasi leuare il bollo al detto latte in vn' altro vaso delicato. Cauinosi poi quelli garzetti del brodo, doue son finiti di cuocere, & mettanosi cosi intieri nel vaso, doue è il latte, sligandoli, & faccianosi bollire per vn quarto d' hora, fin' à tanto che il latte hauerà preso vn poco di corpo con quelli garzetti, & sopra tutto auuertasi che non sia troppo salata, & in giorno di venere, & sabbato in loco di brodo adoperisi acqua. In questo modo si può accommodare la battuta sopradetta.

Per fare minestra di biete, borragine, buglosa, herba bianca, con brodo di pollo.
Cap. LXXXIX.

Piglinosi le biete più verdi, perche le rossigne, & le nere non sono cosi buone, tritisino minute con l'altre herbe, dapoi che saranno ben lauate, come si tritano per le torte, ouero si sfogliono à bocconcini, mettanosi in vna bastardella di rame, ò in altro vaso di terra delicato cõ pochissimo brodo di pollo ò di vitella, faccianosi cuocere à lento foco, riuolgendole spesso, perche da se fanno brodo, mettasi cõ

esse vn poco d'herba aneta, per darli odore, & come saranno più di mezze cotte, vua spina, ò agresto intiero, ò vua passa, & questo sarà secondo i tempi. Si possono anco subito lauate, & perlessate battere con li coltelli al modo sottoscritto nel cap. Cicorea, & volendosi con latte di mandole, tengasi l'ordine soprascritto della borragine, & volendosi con il butiro ò con l'oglio di mandole dolci, tengasi l'ordine contenuto nel cap. 84.

Per fare minestra di Spinaci. Cap. XC.

Piglinosi li spinacci nella Primauera, benche in Roma se ne troua in ogni tempo, & lauinosi con più acque, pigliando la parte più tenera, & faccianosi soffriggere con l'oglio, ò con butiro, o con grasso di pollo, faccianosi poi finire di cuocere con brodo di pollo, & prugne secche, & seruasi calda con il suo brodo.

Per fare minestra di Latucca con brodo di pollo. Cap. XCI.

Pigliſi latucca del mese di Marzo per tutto Maggio, ch'è la sua stagione, & pigliſi la parte più bianca, & facciasi bollire nell'acqua calda, dapoi che sarà ben lauata, battasi con il coltello non troppo minuta, & senza essere strucata si farà cuocere in buon brodo di cappone, & vn quinto d'hora prima che si voglia seruire s'incorporerà con rossi d'oua fresche, leuandola subito dal foco, acciò resti come quagliata, & con esso si potrà mettere dentro dell' vua spina, & si potrà far senza l'oua, il simile si potrà fare dell'endiuia, & essendo giorno di magro in loco di brodo adoprisi butiro fresco lauato, & di Vigilia ogli di amandole dolci.

Per far minestra di coste di Lattughe in ogni tempo. Cap. XCII.

Piglinosi le coste più tenere, & più bianche della latucca priue delle foglie, & taglinosi in bocconcelli di lunghezza di mezzo dito, & faccianosi bollire al modo del capitolo sopradetto, & ricuocanosi in buon brodo, & se si vorranno incorporare con rossi d'oua freschi battuti con vn poco d'agresto chiaro si potrà tenendo l'ordine detto nell'altro capitolo di leuarla dal fuoco, & se si volesse dar corpo con latte di mandole, tengasi l'ordine scritto sopra nel capitolo della borragine; & essendo giorno di magro tengasi l'ordine de gl'altri; la primauera nelle minestre di latucca si potrà mettere dell' vua spina, l'estade agresto intiero senza anime, & senza pelle, l'Autunno, & il verno vua passa di Corintho, & agresto chiaro, perche habbia dell'amabile. Queste cose si possono mettere in tutte le minestre, eccettuando quelle, che son fatte con latte di mandole.

Per far minestra di Cicorea. Cap. XCIII.

Pigliſi nella Primauera, & nell' Estade li mazzocchi, ch'è la parte più tenera, & faccianosene mazzetti a modo di sparagi, faccianosi bollire nell'acqua calda per vn quarto d'hora, & da poi se ne cauino, & lasciansi stare vn'altro quarto d'hora nell'acqua fredda, & cauati dall'acqua fredda, lasciansi scolare senza struccarli, & da poi faccianosi cuocere in buon brodo di pollo ò di vitella, & con essi si potrà cuocere vn poco d'vua passa di Corintho. Seruanosi da poi con fette di pane sotto ò senza a beneplacito, & essendo giorno di magro in loco di brodo butiro fresco lauato, & di Vigilia oglio di mandole dolci.

Per far vn'altra minestra di Cicorea. Cap. XCIV.

Pigliſi il caspo, cioè la parte di mezzo della cicorea, priua delle sfoglie, & faccianosene mazzetti come di sopra, faccianosi bollire per vn' altra mezz'hora nell'ac-

nell'acqua fredda,& da poi faccianoſi cuocere in buon brodo di pollo,& ſe ſi vorrà che il brodo habbia vn poco di corpo,pigliſi vn poco di pan grattato, & facciaſi bollire inſieme con eſſo, & ancora ſi può mettere a cuocere del cibibbo ſenza anime,& eſſendo giorno di magro,ò di vigilia, ſi oſſeruerà l'ordine ſopraſcritto.

Per far mineſtra di cicorea in vn'altro modo. *Cap.* *XCV.*

Pigliſi le foglie più tenere, & lauinoſi bene, & facciaſi bollire in acqua ſemplice per mezz'hora, & dapoi ſi cauino, & mettanoſi in acqua fredda per mezzo quarto d'hora, da poi poſte in vn ſoratoro, ouer criuello di rame, laſcinoſi colare ſenza ſtruccarle,battanoſi ſu la tauola,& poi faccianſi cuocere ſenza ſtruccarle in vn vaſo netto, nel qual ſia dentro brodo di cappone, ò di vitella, & ponganſi con eſſe dell'vua paſſa,netta, & lauata; & eſſendo giorno di magro, ò di vigilia, ſi oſſeruerà l'ordine dell'altre;ſimilmente ſi poſſono battere le ſopraſcritte.

Per far mineſtra di radiche di cicorea. *Cap.* *XCVI.*

Pigliſi la radica di cicorea, & raſchiſi bene, cauiſene l'anima, & lauiſi a più acque, facciaſi bollire nell'acqua ſemplice per vn'hora, & più ò meno ſecondo la durezza, cauiſi dall'acqua bollente, & mettaſi nella fredda fin'a tanto che ſia rifreddata,e battaſi minuta con li coltelli, & facciaſi cuocere in buon brodo di pollo ò di vitella, & ſe la detta radica ſi vorrà laſciare in pezzuoli, ſi potrà incorporare con latte di mandole, il qual latte ſia fatto con brodo magro; & eſſendo giorno di magro,in loco di brodo butiro freſco lauato, & di vigilia oglio di mandole dolci. Et ſerueſi calda.

Per far mineſtra di porcaggine. *Cap.* *XCVII.*

Piglinſi le foglie della porcaggine,le quali ſono ſodette,& liſcie, & lauinoſi bene, faccianoſi bollire nell'acqua calda per vn quarto d'hora incirca, cauate d'eſſa acqua ſi porranno nella fredda,mutandola più volte. Ilche ſi fa acciò rimanga più tenera,& ſia più digeſtiua,battaſi poi con li coltelli ſopra d'vna tauola, & con brodo graſſo di pollo,ò di vitella ſi faccia cuocere, & con eſſa ſi può mettere dell'vua paſſa, ma per la maggior parte ſi ſerue ſemplice. Si può anco cuocere ſenza eſſere battuta, & non vuole eſſere troppo chiara ne troppo ſpeſſa. Et eſſendo giorno magro, ò di vigilia, tengaſi l'ordine ſopraſcritto. In queſto modo ſi può cuocere l'herba pauerina cioè occhiale.

Per far mineſtra di malua. *Cap.* *XCVIII.*

Pigliſi la malua nella Primauera, & nell' Autunno, nelli quali due tempi è più tenera, la Primauera ſe ne pigliera la cima, che volgarmente ſi chiama ſparago di malua, & l'Autunno le foglie più tenere; lauiſi bene, & leghiſi a mazzetti, facciaſi bollire nell'acqua calda,cauiſi, & mettaſi nella fredda per vn quarto d'hora,pongaſi nel brodo di pollo,& facciaſi finire di cuocere,& ſeruaſi con il ſuo brodo,& volendo far mineſtra del caſpo,& foglie,battanoſi minute, & tengaſi l'ordine della cicorea al capit. 93. & in loco di brodo in giorno di vigilia cuocanoſi con acqua ſemplice, & butiro, ò oglio di mandole dolci, & volendoſi in inſalata con l'vua paſſa, leuato che haueranno il bollo con l'acqua, & faciaſene in inſalata come delli ſparagi.

Per far mineſtra d'ortica. *Cap.* *XCIX.*

Pigliſi l'ortica pieciola nella Primauera, ò l'Autunno, percioche è meglio della grande, & piglinoſi le parti più tenere, lauinoſi a più acque, facciaſi bollire con acqua per più d'vn quarto d'hora. Coliſi per vn ſoratoro, rifreſcandola con

l'acqua

l'acqua fredda, battasi con li coltelli, & cuocasi con il brodo di pollo, ouero con butiro, ò con oglio di oliue, ò di mandole dolci, ma per quel che dicono i Phisici è molto migliore subito lauata, tritata con l'herbe minute, cuocendola con vn poco di brodo senza essere perlessata, cosi anco dicono della malua. In questo modo si possono acconciare le foglie di faue tenere, & di piselli.

Per fare minestra di Cauoli fiori. Cap. C.

Pigliſi il fiore ch'è la parte più soda, & più candida, & migliore, lauisi bene, & dapoi habbiasi acqua che bolla, & mettasi dentro, lasciando bollire per vn quarto d'hora con sale, perche tal caule di natura si cuoce presto, è ramuto come il corallo, & per vedere se sarà cotto, tagliſi la costa, & come sarà cotto, pongasi in piatti asciutto con sugo di melangole, oglio d'oliue ben perfetto, ò di mandole dolci, & vn pochetto di brodo; tal caule ama il pepe. In questo modo si conciano li broccoli nella primauera, & in loco di acqua si piglia brodo di pollo, ò di vitella.

Per fare minestra di radiche di Rampoggini. Cap. CI.

Leuate che saranno le radiche, si faranno trarre vn bollo nell'acqua, dalla qual si caueranno, e poneranno nell'acqua fredda, e poi cosi intiere si cuoceranno con brodo di pollo, ò di vitella, & si porà dar corpo al brodo con rossi d'oue fresche, e agresto chiaro, tenendo l'ordine, che s'è tenuto nelle coste delle lattughe, e se si vorran battere col coltello prima che si mettano nel brodo si potrà fare. Il simile si potrà fare della radica di macerone.

Per fare minestra di petroseme lo cioè delle radiche. Cap. CII.

Nettisi la radica, cauisi l'anima, & lauisi bene, & facciasi perlessare nell'acqua calda fin'à tanto che sia tenera, cauisi, & pongasi nell'acqua fredda, & lasciasi stare per mezz'hora, battasi poi con li coltelli, ouero compatiscasi in pezzuoli, facendosi cuocere in brodo grasso di pollo ò di vitella, & gli si può dare il corpo con rossi d'oue fresche, & agresto, benche senza oua si può seruire con vn poco di cannella sopra.

Per fare minestra di sparagi saluatici, & domestici. Cap. CIII.

Pigliſi la parte più tenera, facciasi bollire nell'acqua calda fin'à tanto che diuengono teneri, dapoi si facciano finire di cuocere in buon brodo di cappone, ò di vitella, & con pochissimo brodo vogliono seruirsi. Con li saluatici si può cuocere dell'vua passa. Li domestici cotti che saranno nel brodo, & non disfatti si possono seruire con sugo di melangole, & zuccaro, & sale, & in giorno di magro, ò di vigilia si terrà l'ordine de gli altri herbami.

Per fare minestra di Lupoli Cap. CIV.

Pigliſi la parte più tenera, lauinoſi bene, faccianoſi bollire nell'acqua, & bolliti che saranno, cauinoſi, & mettanoſi nell'acqua fredda, & rifreddati che saranno cauinoſi, & battanoſi con li coltelli, & cuocanoſi con brodo di pollo, & di più si potranno cuocere con vn poco d'vua passa, ouero vua spina, & anco si può lasciare di batterli, tenendo l'ordine delli sparagi, & alle volte si può mettere vn poco di seme di melone fatto in latte. Il simile si può fare alle minestre di cicorea battute, & essendo giorno di magro, in loco di brodo butiro fresco lauato, & di vigilia oglio di mandole dolci.

Per

Per far mineſtra di zucche noſtrali. Cap. CV.

Pigliſi la zucca che ſia tenera, & dolce, auuertendo che alcuni vogliono, che quelle che ſon piloſe, ſiano più tenere, & dolci delle altre, & raſchiſi con il coltello quella che ſarà tenera, & ſe ſarà dura, leuiſele la ſcorza, tagliſi la parte migliore in bocconcini, la tenera ſenza eſſere perleſſata ſi pone in vaſo ben netto con poco brodo di pollo, & faſſi bollire pian piano a lento foco, riuolgendola con la cocchiara di legno, & giungendoui tanto brodo che ſia a baſtanza, perciò che la zucca bollendo ſtretta, di natura fà il brodo più delicato, & hauerà ſempre dello ſpeſſetto, all'vltimo vi ſi potrà mettere dell'vua ſpina, ò agreſto intiero, & per far che habbia vn poco di colore, pongauiſi vn poco di zafferanno. Vero è, che ſi può incorporare con roſſi d'oua freſchi battuti, & anco batterſi minutamente con coltelli ſopra vna tauola, come ſarà più che mezzo perleſſata con acqua, & ſale, & poi metterla battuta nel brodo Et eſſendo giorno di magro ò di vigilia ſi terrà l'ordine del capitolo ſopraſcritto. In tutti li ſopradetti modi ſi puon accommodare le ſcorze delle zucche ſecche al Sole portate da Sauona, & Genoua a Roma, & in diuerſi altri luoghi dopo che ſono perleſſate nell'acqua bollente per mezz'hora, & poi ſtate nella fredda per vn quarto d'hora. Si poſſono ancora, dopo che ſono infarinate, friggere nell'olio, ò in altri liquori, & ſeruirle con diuerſi ſapori ſopra.

Per far mineſtra di zucche con latte di mandole. Cap. CVI.

Pigliſi della zucca la parte tagliata dadi, ò a ruodoli, & facciaſi bollire con acqua ſemplice per vn quarto d'hora, & poi facciaſi ribollire nel brodo di pollo, ò di carne di vitella fin' a tanto che ſia cotta, & habbiaſi apparecchiate latte di mandole ambroſine, fatto con brodo, doue è cotta la zucca, & vn poco di agreſto chiaro in vn vaſo delicato, & netto, & con eſſo latte pongaſi la zucca, facendola bollire fin'a tanto, che venga quagliata, mettendoui zuccaro fino a baſtanza. Ilche ſi fa acciò la mineſtra ſia di maggior ſoſtanza, & ſeruiſi calda con zuccaro ſopra, & eſſendo giorno di magro adoperiſi acqua in loco di brodo.

Per far mineſtra di zucche ripiene. Cap. CVII.

Pigliſi la zucca alquanto lunghetta, & non troppo groſſa, & raſchiata che ſarà tagliſi in lunghezza d'vn palmo, ò alquanto meno, facciaſi bollire con acqua fin'a tanto che s'inteneriſca. Cauiſi poi, & mettaſi nell'acqua fredda, & cauinſi con deſtrezza l'interiori da vn canto, & facciaſi in modo che non eſca la compoſitione dall'altra parte, habbiaſi dapoi apparecchiata vna compoſitione di animelle di vitella, & graſſo di capretto aleſſate, battute con polpe di petto di pollaſtri aleſſati, meſcolati con voue freſche, vua ſpina, menta, & maiorana, & pimpinella, & vn poco di zafferanno per dargli il colore, & ſale a ſufficienza, & con tal compoſitione ſi empirà il vacuo della zucca, turandola poi con vn tondo della detta zucca di altezza d'vn dito, & fermandola con ſtecchi di ſcope; mettaſi a cuocere in vna nauicella di rame, ò di terra con brodo di pollo, o di carne di vitella, tenendo coperto il vaſo, & cotta che ſarà riuoltiſi alcuna volta la zucca, & ſe ſi vorrà dare vn poco di corpo al brodo, ſi potrà fare con roſſi d'oua freſche battute, & agreſto chiaro, & quando ſi ſeruirà la detta zucca, ſi potrà tagliare per trauerſo come i ſalciccioni, & per lungo, & laſciarla intiera; & ſe ſarà giorno di magro ſi farà la empi-

empitura di pasta di marzapane, & d'voua, pane ammollato nell'acqua, & zuccaro;& in giorno di vigilia con essa pasta di marzapane vn poco di pignoli,ò nocelle piste in loco dell'uoua,mescolando della compositione di menta, & maiorana,& herbicine,& nel cuocerla si terrà l'ordine sopradetto con acqua.

Per fare minestra di lattuca ripiena. *Cap. CVIII.*

Piglinosi i piedi della lattuca, la parte migliore, & cosi intiera si faccia trarre vn bollo nell'acqua calda, percioche se si ponesse nella fredda non sarebbe di quella bontà, bollita che sarà per vn quarto d'hora, pongasi nell' acqua fredda, lasciandola stare fin'a tanto, che sarà ben rifreddata, cauisi, & pongasi sopra d'vna tauola,lasciandola scolar da se,& habbiasi in ordine vna compositione di polpe di petto di cappone alessate,& midolla di vitella, battuta ogni cosa insieme, & mescolata con voua fresche, & menta, maiorana, & pimpinella, & herba acetosa,& vua spina se sarà l'Estade, & d'altro tempo vua passa, zuccaro, & pane grattato con sale, della qual compositione si empirà la lattuca, tramezzando quella empitura tra le foglie,in modo, che sia ben piena, & si legherà destramente con vn poco di filo caspo per caspo,facendosi cuocere con brodo di pollo in vaso stretto,riuolgendosi alcuna volta, acciò si cuoca per tutto, & cotta che sarà, sciolgasi cosi intiera, ò partita per mezo, cioè per lungo in piatti con quel brodo sopra, si seruirà, & volendo che il brodo habbia di corpetto, si li darà con voue battute, & con vn poco di agresto chiaro.

Per far minestra di piselli freschi. *Cap. CIX.*

Pigliſi il pisello fresco,tenero, & pongasi in vna pignatta, ò bastardella stagnata con pochissimo brodo di pollo, ò di carne di vitella grasso, & facciasi cuocere, giungendoui aneto battuto, & volendo dargli vn poco di gusto, pongauisi vna fettolina di presciutto, ò di mortatelle, e facciasi cuocere ponendoui vn poco di herbuccie battute, & in giorno di magro butiro fresco lauato, & di vigilia oglio di mandole dolci in loco del brodo,& se si volessero cuocere i baccelli, si potranno cuocere senza l'aneto.

Per far minestra di ceci rossi. *Cap. CX.*

Pigliſi il cece rosso, secco, & cresputo, che è migliore, lauisi con acqua tiepida, lasciandolo in molle con essa acqua tiepida in loco caldo per sei hore, & dapoi si cauì; volendolo con il brodo di pollo, pongasi in vna pignatta con tanto brodo freddo;che stia coperto quattro dita di vantaggio,& facciasi cuocere con esso brodo, tenendo turato il vaso: ma volendolo con acqua in loco del brodo, cuocasi con quell' acqua, doue è stato in molle con fronde di rosmarino, ò cime di saluia, & oglio di mandole dolci,ò di oliue, & questo brodo sarà sempre meglio per bere di quello,ch'è fatto con brodo di carne.

Per far minestra di ceci franti. *Cap. CXI.*

Pigliſi il cece franto cioè priuo della scorza,& pongasi a cuocere con acqua,sale,& oglio,hauendolo prima ben netto, facciasi bollire adagio, & più presto stretto che largo. Alcune volte si può porre con essi vn poco di mentuccia tagliata minuta,& seruasi con cannella sopra.

Per

Per fare pasticcetti d'vccelletti. Cap. CXII.

Piglinosi vn poco di polpa di vitella, ò di castrato con medolla di boue, & battesi minuta con li coltelli sopra d'vna tauola, & mettasi nella cassetta sbruffandola con vn poco di agresto chiaro, e spoluerizzandola di cannella, & sale, & habbianosi poi gli vccelletti netti delli suoi interiori, & ponganosi sopra la carne battuta con prugne, & visciole secche, se sarà l'autunno, & il verno, & l'estade con vua spina, ò agresto, & con alcun però mosearolo, facciasi cuocere al forno, & come sarà presso à cotto, vi si potrà mettere dal buco di sopra vn poco di brodo tinto con vn poco di zafferanno, se dal Phisico sarà concesso. In questo modo si possono accommodare starne, faggianotti, pollastre, tordi, quaglie, & d'ogni vccellame, che sarà ordinato dal Phisico.

Per far pasticcetti di Vitella battuta. Cap. CXIII.

Pigliſi la polpa di carne di vitella, priua d'ossa, nerui, & pelle, & facciasi trarre due bolli nella pignatta con altra carne fin' à tanto, che sia morto il sangue, cauisi, & battasi minuta sopra vna tauola, & dall' altro canto battasi il rognon della vitella, cioè il grasso del rognone, priuato delle pellicine, mescolisi ogni cosa insieme con vua spina, ouero agresto senza anime, ò vua passa, secondo i tempi, & sale a bastanza, & mettasi ogni cosa nella cassetta del pasticcio, fatta di fior di farina, oua, & butiro. Coperto che sarà il pasticcio; facciasi cuocere nel forno, & come sarà presso à cotto, aggiungauisi dal buco di sopra vn poco di brodo tinto con il zafferanno, & vn poco di cannella pista, se dal Phisico sarà concesso, & seruisi caldo. In questo modo si può far delle polpe di castrato, & di capretto, di polpe di petto di faggiani, di galline, di capponi, & di starne crude.

Per fare pasticcetti di polpe di pesce. Cap. CXIV.

Pigliſi il luccio, & facciasi arrostire su la graticola, & come sarà mezzo cotto, si netterà della pelle, delle scaglie, & delle spine, & se ne piglieranno le polpe, le quali si batteranno con li coltelli, & habbiasi apparecchiata la cassa del pasticcio fatta di fior di farina, butiro, & rossi d'oua freſche, & pongasi dentro la polpa battuta con butiro, vua passa, menta, maiorana, zuccaro, & vn poco di sale, & agresto, ò vua spina secondo i tempi, & come sarà coperto si farà cuocere al forno, & come sarà presso à cotto, vi si aggiungerà vn poco di brodo fatto con butiro tinto di zafferanno, & seruisi poi così caldo. In questo modo si può fare delle polpe dell'ombrina, del pesce persico, & pesce cappone, della triglia, & del fragolino.

Per fare pasticci di cotogne. Cap. CXV.

Pigliſi il cotogno, & facciasi mezzo arrostire nello spedo inuolto nella carta, vnta di butiro, cauisi poi, & cauinosi con destrezza con vn coltello gl'interiori, & mondisi di fuora & empiasi il buco del cotogno di medolla di boue, ò di butiro con zuccaro, & vn poco di cannella, & con alcun garofano intiero, & habbiasi la cassetta del pasticcio fatta di fior di farina, & butiro, & rossi d'oua, la qual cassetta sia proportionata secondo il cotogno, & ponganisi dentro il cotogno, facciasi cuocere al forno, & cotto che sarà, si potrà seruire caldo, & freddo. Si potrebbono anco mettere i cotogni crudi nella cassa del pasticcio interi, e spaccati, & alcune volte con del cibibbo. In questo modo si potrebbe fare d'ogni sorte di pesce, & mele crudi, cauandone gl' interiori per la parte il fiore.

Per fare torta di polpe Faggiano ſenza caſcio.
Cap. CXVI.

Pigliſi le polpe del petto di due Faggiani roſtite nello ſpedo, peſtinoſi nel mortaro con ſei oncie di mele appie non monde, & due oncie di moſtaccioli, tre oncie di paſta di marzapane, vn'oncia di pignoli confetti, tre oncie di medolla di boue, ò di vitella, ſei roſſi d'oue freſche; & peſto che ſarà ogni coſa di modo che ſi poſſa paſſare per lo ſetaccio, ò per lo foratoro, vi ſi metteranno quattro oncie di zuccaro, & vn' oncia d'acqua di roſe, & ſi porrà nella tortiera doue ſia vn ſfoglio di paſta fatto di fior di farina, de roſſi d'oue freſche, butiro, zuccaro, & acqua di roſe, facciaſi cuocere al forno, ò ſotteſtare con graſſo di cappone liquefatto ſopra, facendo la ſua croſtata di zuccaro, d' acqua di roſe, & ſeruaſi calda, & tal torta non ſia d' altezza più d' vna coſta di coltello, & cotta come i marzapani.

Per fare torta di zanche di locuſte. *Cap. CXVII.*

Piglinoſi le zanche aleſſate in acqua, mondiſino, & peſtinoſi nel mortaro con pignoli che ſiano ſtati in molle, & datteri freſchi, & paſta di marzapane, & d'ogni coſa ſi farà vna compoſitione con zuccaro, oue freſche, menta maiorana, & pimpinella battute minute, & vn poco di moſtacciolo fatto in poluere, cannella fina peſta, e butiro freſco, meſcolata ogni coſa inſieme, & d'eſſa cõpoſitione ſi farà torta con vn poco di paſta ſotto fatto come di ſopra, & il giorno di vigilia in luogo di butiro oglio di mandole dolci, & in luogo dell' oua mollica di pane cotto in latte di mandole, & ſe ne potranno anco fare rauioli ſenza ſpoglie, & con le ſpoglie, ſeruendoli con zuccaro, & cannella ſopra dapoiche ſaranno aleſſati, & ſe ne potrebbono anco fare rauioli fritti con olio, cioè *inuolti in* vna paſta fatta di fior di farina, oglio, vin bianco, ſale, & acqua.

Per fare torta di magnar bianco ſenza caſcio.
Cap. CXVIII.

Piglinoſi due libre di magnar bianco fatto nel modo che s' è detto nel cap. 76. & ſei oncie di pignoccati, & ſei chiare d' oue freſche, tre capi di latte, paſſiſi ogni coſa per lo ſetaccio dapoi che ſaranno ben peſtate nel mortaro, pongaſi nella tortiera, doue ſia vno ſfoglio di paſta, fatta di fior di farina, & roſſi d' oue, butiro, & ſale, zuccaro, & acqua di roſe, con vn' altro ſfoglio di ſopra lauorato à diuerſi modi, facciaſi cuocere nel forno, ò ſotto il teſto, facendo la ſua croſtata di zuccaro, & acqua di roſe. Seruaſi calda, ò fredda à beneplacito.

Per fare torta di capi di latte. *Cap. CXIX.*

Piglinoſi venti capi di latte, vna libra di pignoccati peſti nel mortaro, oncie tre di biſcotelli di marzapane, otto chiare d' oue freſche, & peſta che ſarà ogni coſa, ſi paſſerà per lo ſetaccio con vn poco di acqua di roſe, & vn poco di ſal bianco giungendoui ſei oncie di zuccaro fino, & mettaſi nella tortiera, doue ſia vn ſfoglio fatto come il ſopradetto faccaſi cuocere nel forno ſotto il teſto, facendo la ſua croſtata di zuccaro, & acqua roſa, & ſeruaſi calda, ò fredda à beneplacito.

Per fare torta marzapanata. *Cap. CXX.*

Pigliſi vna libra di mandole monde, & peſtinoſi bene nel mortaro, habbiaſi poi vna libra di zuccaro liquefatto, che bolla in vna cazzuola, mettauiſi le mandole fin'à tanto che diuentino paſta, torniſi nel mortaro, & peſtiſi vn' altra volta, & come ſarà rifreddata, giunganouiſi ſei chiare d' oua, & vn bicchier di latte fatto di ſeme di mellone, & pongaſi ogni coſa nella tortiera, doue ſia vn ſfoglio di

paſta

pasta come di sopra, facciasi cuocere nel forno con la sua crostata sopra di zuccaro, & acqua rosa, & quando non hauerà tempo di pestar le mandole, pigliſi della pasta di marzapane, & in loco dello sfoglio di pasta che si mette sotto la torta, pigliſi delle cialde, hauendo prima onta la tortiera di butiro. Si può anco vngere la tortiera di cera, & porui sopra le cialde bagnate.

Per fare torta di Zucche nostrali senza cascio.

Cap. CXXI.

Pigliſi la zucca tenera, & dolce, raschiata ouer mondata che sarà, pigliſi la parte migliore, facciasi cuocere in buon brodo di carne di vitella, ò di pollo, dapoi con vna stamigna, ò con vn drappo si struccherà tutto il brodo fuora, pestando la zucca nel mortaro, quella ch' è restata, & per ogni libra di zucche, si pesteranno con essa quattro oncie di pignoccati, & tre oncie di mollica di pane, cotta in buon brodo, & sei chiare d' oue fresche. Ilche si fa perche la torta rimanga bianca, ma vi si potrebbono mettere le chiare con li rossi, & pesta che sarà ogni cosa si passerà per vn foratoro non troppo minuto, giungendo tre oncie di zuccaro, & due oncie di pignoli che siano stati al meno sei hore in acqua fresca; facciasi poi la torta nella tortiera con il medesimo sfoglio, che s' è fatta nell' altre, & esseruisi il medesimo ordine di cuocerle, & in loco di mollica di pane si potrà adoperare recotta pecorina, ò di vacca, fatta in quel giorno, ma non essendo in giorno di grasso, si cuocerà la zucca con acqua semplice, & sale, & facciasi la medesima crostata di zuccaro, & acqua di rose, & seruasi calda, ò fredda à beneplacito.

Per fare torta di mellone senza cascio. *Cap. CXXII.*

Pigliſi la parte migliore del mellone priuo della scorza, & del seme, che non sia troppo maturo, facciasi cuocere con butiro, & cotto che sarà, passisi per lo setaccio, & per ogni libra di mellone passato giungasi con esso pasta di marzapane, oncie quattro, pesta nel mortaro, & vn'oncia, & mezza di mostacciuoli pesta, & quattro oue fresche, & fatta la compositione, mettasi nella tortiera, doue sia vn sfoglio di pasta fatta di fior di farina, rossi d'oua, zuccaro, sale, butiro, acqua di rose, & facciasi cuocere nel forno, ò sotto il testo, facendo la sua crostata di zuccaro, & acqua di rose, & con il mellone si possono cuocere alcune fettoline di pere Fiorentine, & seruisi calda.

Per fare torta di cotogne senza cascio. *Cap. CXXIII.*

Pigliſi il cotogno intiero, & senza essere mondato, pongasi nello spedo con tanto di carta d' intorno onta di butiro si esco che stia coperto, volgendolo pian piano nel modo che si volgeno gl' arrosti per due hore, & meno, secondo la grossezza, & cotto che sarà, leuisi dalla carta, & mondisi, & pigliſi la parte migliore, & pestisi nel mortaro, & per ogni libra di cotogne, piglinosi quattro oncie di pasta di marzapane, & vn' oncia, & mezza di mostacciolli fini, tre oncie di zuccaro, tre oue fresche, & due oncie di butiro fresco, fatta la compositione, & passato per lo setaccio, per più rispetti, pongasi nella tortiera, doue sia vno sfoglio di pasta fatta di fior di farina, rossi d' oua, zuccaro, & butiro non troppo sottile, & con la medesima pasta cuoprasi la torta à gelosia, ò à diuerse foggie, facciasi cuocere nel forno, ò sotto il testo, facendo la sua crostata di zuccaro, & acqua di rose, & seruasi calda, ò fredda à beneplacito, & in tempo Quadragesimale in loco di butiro pongansi oglio di amandole dolci, & in loco dell' oua mollica di pane cotta nel latte di mandole, la pasta si farà con latte di pignoli, sale, & oglio di mandole, e farina.

Per fare torta di Cotogne, & pere Caruelle.

Cap. CXXIV.

Pigliſi tanta quantità di cotogne quanta di pere ſenza eſſer mondate, ſolamente nettate della lanugine con vn drappo, grattinoſi con la gratta caſcio, & facciano ſi cuocere con butiro in vn tegame pian piano, rimolgendole alcune volte, peſtinoſi per ogni libra di grattatura quattro oncie di paſta di marzapane, & tre oncie di cedro condito, & vn' oncia di ſcorze di melangole condite, tre oncie di zuccaro, tre di pignoli confetti, vna di moſtaccioli fini, & tre oue freſche; peſta che ſarà ogni coſa, habbiaſi poi la tortiera con vn ſfoglio di paſta fatta di fior di farina, roſſi d'oua, zuccaro, ſale, acqua di roſe, butiro, & ſopra lo ſfoglio pongaſi la compoſitione con pezzi di butiro ſopra, coperta con vn'altro ſfoglio di ſopra fatto à geloſia, facciaſi cuocere al forno, ò ſotto il teſto, facendo la ſua croſtata di zuccaro, & acqua di roſe, & ſeruaſi à beneplacito.

Per fare torta di mele appie, & pere Fiorentine ſenza caſcio.

Cap. CXXV.

Piglinoſi le dette pere, & mele ſenza caſcio, mondiſſino della ſcorza, & cauiſene l'interiori, tagliſſino in fettoline ſottili, facciano ſi cuocere nel butiro freſco, ſe tal compoſitione ſi vorrà peſtare ſarà marbitrio, però io trouo eſſere più diletteuole laſciare le fettoline coſi intiere, hauendo apparecchiata la tortiera con vn ſfoglio di paſta dentro, ſpoluerizzato di zuccaro, & moſtaccioli peſti, & con deſtrezza ſi farà vn ſuolo delle pere, & mele, & coſi ſi ſpoluerizzeranno più volte fin' à tanto che ſi ſarà finito d'empire la tortiera. Cuopranoſi con vn ſfoglio di paſta non agliata, & con vn'altro ſopra tagliato à beneplacito. *Facciaſi* cuocere al forno ò ſotto il teſto, facendo la croſtata con zuccaro, & acqua *di roſe*, ma volendo peſtar le mele, & pere nel mortaro, ſi peſteranno con eſſe due oncie di moſtaccioli, & per ogni libra di compoſitione quattro roſſi d'oua, & ſeruaſi à beneplacito. In queſto ſi può fare d' ogni ſorte di pere, & mele, & mettauiſi vn poco di cannella quando ſi ſpoluerizzeranno, & bocconcini in butiro.

Per fare torta di mele appie ſenza oua, e ſenza caſcio, & ſenza butiro.

Cap. CXXVI.

Pigliſi oncie ſei di mel appie ſenza mondate, & oncie quattro di paſta di marzapane, & oncie tre di pignoli confetti oncia vna, & mezza di moſtaccioli, & due oncie di zuccaro fino, peſtiſi ogni coſa nel mortaro con due oncie di mollica di pane imbeuerato nel latte di mandole, & peſta che ſarà ogni coſa inſieme; ſi poneranno nella tortiera, oue ſarà vno ſfoglio di paſta vn poco groſſetto, fatta di fior di farina, oglio di mandole dolci, zuccaro, ſale, latte di pignoli tiepido. Cuocaſi nel forno, ſotto il teſto, facendo la ſua croſtata ſopra con zuccaro, & acqua di roſe non hauendo pignoli confetti ſi può pigliare de pignocati, & non hauendo pignocati ſi poſſono pigliare pignoli ammogliati con acqua, con più zuccaro, & non hauendo paſta di marzapane peſtiſi delle mandole, & habbiaſi zuccaro liquefatto che bolla, & s'incorpori con le mandole peſte, & di queſto ſi adoperi; & in giorno di graſſo in loco dell' oglio, butiro, ò graſſo di pollo, & ſeruiſi calda ò fredda à beneplacito.

Per fare torta di perſiche. *Cap. CXXVII.*

Piglisi le perſiche duraci, perche ſon ſempre migliori, e tengaſi l'ordine delle mele appie, & pere Fiorentine al c. 125. il ſimile ſi potrà fare dell'arbicocole; & volendoſi far paſticci delle perſiche, ſe ſaranno duraci non occorrerà leuar l'anime,

me, ma se saranno apertore cauisi l'anima, e tengasi l'ordine del cotogno al c. 115. & si hauerà auuertenza, che il persico vuol men cocitura che il cotogno. Seruasi à beneplacito.

Per fare torta di visciole senza cascio. *Cap.* *CXXVIII.*

Pigliſi la viſciola, facciaſi cuocere con vn poco di butiro à lento foco, paſſiſi per lo ſetaccio la parte più ſoda. Habbiaſi apparecchiata paſta di marzapane piſta, roſſi d' oue freſche, & moſtaccioli, & ogni coſa ſecondo il giuditio, fatta la compoſitione ſi hauerà la tortiera con vn ſfoglio di paſta, fatta de roſſi de oua, butiro, & zuccaro, acqua di roſe, & ſale, & fior di farina, metaſi la compoſitione nella tortiera, & con vn ſfoglio di paſta ſimile fatto à geloſia cuopraſi di ſopra. Il ſimile ſi potrà fare delle prugne freſche.

Per fare croſtata di fragole ſenza caſcio. *Cap.* *CXXIX.*

Piglinoſi le fragole nella Primauera fin' à tutto Maggio, ch'è la loro vera ſtagione, habbiaſi apparecchiata vna tortiera con due ſfogli di paſta vno ſopra l'altro, ſpoluerizzati tra l'vno, & l'altro di zuccaro, e cannella, & onti di butiro freſco; & ſpiccate che ſaranno le fragole dal piede, & lauate nel vino, & bene ſcoſate, vna parte ſe ne metterà ſopra il primo ſfoglio, ſpoluerizzandole di zuccaro, & cannella con ſugo di melangole di mezzo ſapore, l'altra parte ſi meſcolerà con roſſi d' oue freſche, & zuccaro, & cannella, il ſimile ſi potra fare delle prugne, & con due altri ſfogli ſimili à quelli di fondo ſi coprirà, facendoſi cuocere al forno, o ſotto il teſto. In queſto modo ſi può fare delle viſciole, ouero maraſche, hauendo cauate l'anime, & ſi potrebbono anco accommodar le prugne dapoi che ſaranno priue dell' anime, & della pelle. Non ſi parla della zuppa delle fragole, percioche la fragola è miglior eſſer magnata cruda con zuccaro, che à farne zuppa di qualunque ſorte. In queſto modo ſi potrebbe far la croſtata di fior di Sambuco nella Primauera.

Per fare zuppa di pere moſcarole. *Cap.* *CXXX.*

Piglinoſi il pero moſcarolo nel ſuo principio, & mondiſi, laſciandoli vn dito del peduculo. Facciaſi cuocere con vin roſſo, & zuccaro, & cannella intiera, & per ogni ſfoglietta di vino vna libra di zuccaro fino, & habbiaſi apparecchiato il pane ſoffritto nel butiro, & accommodato nelli piatti; bagnato con la decottione delle pere, & le pere ſtiano in piedi; ſpoluerizzandole di zuccaro, & cannella, & volendo farne torta ſi terrà l'ordine delle pere, & mele appie al cap. 125. In queſto modo ſi potrebbe anco far ſuppa di mele appie.

Per fare zuppa di prugne freſche intiere, & ſpaccate. *Cap.* *CXXXI.*

Piglinoſi le prugne non troppo mature, & faccianoſi ſtare nell' acqua che bolla fin' à tanto che ſi vedrà che la pelle crepi, & cauinoſi ſubito; mettendole nel vin bianco freddo, & con deſtrezza ſi leui la pelle. Le apertore ſi apriranno per mezzo, & l'altre ſi laſcieranno intiere. Habbiaſi apparecchiata vna foglietta di vin bianco, la quale peſi vna libra, & mezza, & vna libra di zuccaro fino, facciaſi leuare il bollo con eſſe prugne, hauendo auuertenza che non ſiano troppo cotte, perche due bolli baſtano, habbianoſi apparecchiate fettoline di pane ſorteſtate, & ſoffritte nel butiro, volendoſi pongaſino nelli piatti, & bagniſino della cuocitura delle prugne, & ſopra d'eſſe ponganoſi le prugne ſpoluerizzate di zuccaro, & cannella, ſeruanoſi calde. In queſto modo ſi potrebbe fare delle albicoccole, & delle fette di perſiche duraci non troppo mature.

Per

Per far zuppa di prugne secche. Cap. CXXXII.

Pigliſi le prugne damaſcene, le quali ſon le migliori, lauinoſi nell'acqua tiepida, e laſcinoſi in mollo per vn quarto d'hora, cuocanoſi ſecondo la commiſſion del Phiſico con acqua ſemplice, e zuccaro, ouero con acqua, vino, & zuccaro. Il ſimile ſi potrà fare d'ogni ſorte di prugne, & viſciole ſecche, ſeruendole calde, con fettoline di pane ſotto.

Per fare zuppa di Datteri ſecchi. Cap. CXXXIII.

Pigliſi il detto che non paſſi vn'anno, tagliſi per mezzo, cauiſi quella materia bianca, ch'è di dentro, & l'anima, facciaſi bollire con acqua, & vin dolce tanto dell'vno quanto dell'altro, & con zuccaro. Habbiano fettoline di pane ſotteſtate, accommodate nelli piatti, & bagninoſi della decottione, & ponganoſi ſopra i datteri, con li quali ſi poſſono cuocere fichi ſecchi, & cibbibo ſenza anime, & ſeruaſi calda.

Per fare zuppa d'agreſto nuouo intiero. Cap. CXXXIV.

Pigliſi l'agreſto intiero, e ſpacchiſi per mezzo, netteſi della pelle, & leuinoſi l'anime, facciaſi bollire con brodo di pollo, & zuccaro, ouero acqua, & zuccaro in modo che non ſia disfatto, & perche di ſua natura il brodo dell'agreſto vien bianco, ſi può tingere con vn poco di zafferanno, & anco ſi poſſono mettere con eſſo herbuccie battute, facciaſene poi zuppa col pane ſotteſtato. In queſto modo ſi può fare dell'vua ſpina, & ſe non vi ſi vorrà zuccaro, ſarà in arbitrio metterui roſſi d'oue freſche battute, & ſeruaſi calda.

Per fare zuppa di viſciole, & di maraſche. Cap. CXXXV.

Pigliſi, ò l'vna, ò l'altra, che ſiano freſche, & non troppo fatte, & colte all'hora dal piede, & per ogni due libre pigliſi vna foglietta di vin bianco, & quattro oncie di butiro freſco, & quattro oncie di zuccaro, faccianoſi leuare il bollo fin'à tanto che il vino haurà preſo il colore: habbianoſi poi apparechiate fette di pane ſotteſtate, & fritte nel butiro, & bagninoſi del ſugo delle viſciole (eſſendo accõmodate nelli piatti) è mettanoſi poi ſopra con zuccaro, & volendoſene far paſticci, ſi terrà apparecchiata la caſſetta del paſticcio, fatta di fior di farina, roſſi d'oua, butiro, & acqua fredda, ponganoſi dentro le viſciole, ò maraſche con zuccaro, & cannella, & butiro, e facciaſi cuocere nel forno, & ſeruaſi caldo più toſto che freddo. La zuppa ſi potrebbe fare ſenza butiro, & ſe ſi vorranno ſciropare le viſciole non dico far gelo ſi terrà l'ordine ſottoſcritto nel c. delle prugne ſciropate, laſciandoui il picolletto, & vogliono eſſere à ciocchette.

Per fare prugne freſche ſciroppate. Cap. CXXXVI.

Mondinoſi le prugne con il coltello, & habbiaſi apparecchiato zuccaro chiarificato, poſto in vaſo di rame bene ſtagnato, & netto, & per ogni libra di zuccaro ſei oncie d'acqua, & facciaſi bollire con le prugne dentro quante ve ne poſſono ſtare, non ſtando aſtretto, à lento foco, fin'à tanto che le prugne ſaranno tenere, & che il zuccaro farà preſa, cauinoſi poi del vaſo, ponganoſi nelli piatti, & laſcinoſi rifreddare. Il ſimile ſi potrà fare dell'arbicoccole, & delle perſiche. Vero è che il perſico durace groſſo ſi può tagliare in pezzuoli.

Per fare Zuppa d'vua paſſa di Corintho. Cap. CXXXVII.

Pigliſi l'vua paſſa, che non ſia in tutto vecchia. Lauiſi, & nettiſi d'ogni ſporcitia: netta, & lauata che farà à più acque, ſi ſcolerà per vn colatoro, & vna parte ſe ne farà

ne farà bollire con vin bianco, & acqua, tanto dell' vno quanto dell'altro, & zuccaro, & vno ſtecco di cannella intiera, & l'altra parte ſi peſterà nel mortaro ſtemprandola nel brodo doue è cotta, l'altra ſi paſſerà per la ſtamigna; incorporiſi ogni coſa, & facciaſi leuare vn ſolo bollo, & facciaſi poi la zuppa nel modo dell'altre. Di farla ſoda ò liquida ſarà in arbitrio, & ſi può anco far ſemplice ſenza peſtarla nel mortaro, ſeruaſi calda. In queſto modo ſi può fare del cibbibo, & dell'altre vue ſecche priue dell'anime.

Per fare Berlingozzi. *Cap.* *CXXXVIII.*

Piglinoſi diece oue freſche sbattute, impaſtinoſi con fior di farina, & di modo che rimanga più tenera che ſoda, & rimeniſi per vn quarto d'hora, facciaſi poi vna ciambella tonda, & diaſile tre tagli, pongaſi al forno che ſia più caldo ſopra, che ſotto, & ſia ben netto, & quando ſaranno alzati, ſi darà il colore con roſſi d'oue battuti, & con acqua di roſe, ſubito vi ſi butterà ſopra il zuccaro, & cotto che ſarà, ſi ſeruono caldi. Gli ſi può dare ancora il colore prima che ſi metta nel forno.

Per fare zuccarini à foggia di ciambelle.
Cap. *CXXXIX.*

Pigliſi zuccaro fino fatto in poluere, & habbianoſi chiare d' oue freſche battute, mettanoſi in vn catinello, & pongaſi in eſſe chiare tanto zuccaro quanto ne poſſono portare, cioè che vengano in paſta ſoda, & d'eſſa paſta ſe ne faranno ciambelle, le quali ſi pongano in vna tortiera à cuocere che ſia ſpoluerizzata di farina, ò onta di cera bianca, faccianoſi cuocere con poco foco ſotto, & alquanto più di ſopra, vogliono poca cuocitura, perciochè per vigor delle chiara d'oua ſgonfiano, & rimangono leggiere; con eſſe ſi può mettere vn poco di acqua di roſe, ò muſchio à beneplacito.

Per fare ciambellette con oua. *Cap.* *CXL.*

Piglinoſi diece oue freſche, & oncie ſei di zuccaro fino, & impaſtiſi fior di farina, quanto eſſe oua poſſan portare; & ſia la paſta ſoda, & rimeninoſi per vn'hora, hauendoſi auuertenza di non mettere farina quando ſi rimenano, ne quando ſi fanno, ma ongaſi la mano con oglio di mandole, ò con vin greco, & come ſon fatte ponganoſi in acqua bollente, & laſciſino bollir fin' à tanto che vengano di ſopra. Cauinoſi con vna cocchiara forata, & mettanoſi in vn ceſto, laſcinoſi colare, & rifreddate che ſaranno ſi accommodino ſu le tortiere, le quali ſiano, ſparſe, & non troppo alte diſponde ſenza coſa alcuna ſotto, & vi ſi accommodino dentro per ordine le ciambelle, faccianoſi cuocere al forno temperato, il qual forno ſia più caldo di ſopra che di ſotto, & prima che ſi cauino dal forno, ſi darà loro la roſa con vna piuma bagnata in chiara di oue freſche, & ſeruinoſi à beneplacito.

Per fare cialdoni con mollica di pane, & zuccaro.
Cap. *CXLI.*

Pigliſi mollica di pane bianco, & facciaſi ſtare in molle nell' acqua fredda, & paſſiſi per lo ſetaccio, impaſtiſi con fior di farina, & acqua di roſe, zuccaro, & acqua ſemplice, e roſſi d'oue freſche, perche altrimente non ſi potrebbe fare il cialdone facciaſi la paſta liquida, & ſoda, ſecondo che ſaranno i ferri, giungendoui vn poco di maluagia, & faccianoſi i cialdoni, & volendoli con polpe di petto di cappone aleſſate con acqua, & ſale, peſtinoſi eſſe polpe nel mortaro di marmo, e ſtempernoſi con vn poco d' acqua fredda, & paſſinoſi inſieme con la mollica di pane

per

per lo setaccio, & mescolinosi insieme con l'altre materie, & faccianosi i cialdoni. Si possono ancora fare con latte di mandole, & rossi d'oua.

Per fare morselletti, cioè mostaccioli alla Milanese.

Cap. CXLII.

Pigliſi quindeci oue freſche, & battanoſi in vna cazzuola, & paſſinoſi per lo ſetaccio con due libre, & mezza di zuccaro fino fatto in poluere, & mezza oncia di anici crudi, ouero pitartamo peſto, & vn grano, ò due di muſchio fino, mettanoſi con eſſe libre due, & mezza di farina, & battaſi ogni coſa per tre quarti d'hora, di modo che venga la paſta come quella delle frittelle, & laſciſi ripoſare per vn quarto d'hora, & ribbattiſi vn' altra volta, poi ſi habbiano apparecchiati fogli di carta fatti à lucerne onti, ouero tortiere alte di ſponde con cialde ſotto ſenza eſſere bagnate di coſa alcuna, & dapoi mettaſi eſſa paſta dentro le lucerne, ò tortiere, & non ſia d'altezza più che la groſſezza d'vn dito, & ſubito ſi ſpoluerizzino di zuccaro, & ponganoſi nel forno che ſia caldo, ouero quelle delle tortiere, cuocanoſi come le torte, & come tal paſta ſarà ſgonfiata, & hauerà in tutto perſo l'humidità, & ſarà alquanto ſodetta, cioè ſia come vna focaccia tenera, cauiſi della tortiera, ò lucerna, & ſubito ſi taglino con vn coltello largo, & ſottile, à fette larghe due dita, & lunghe à beneplacito, & rimettanoſi nel forno con fogli di carta ſotto à biſcottarſi, riuoltandoli ſpeſſo, però il forno non ſia tutto caldo come di ſopra, & come ſaranno bene aſciutte, cauinoſi, & conſeruinoſi perche ſono ſempre migliori il ſecondo giorno che il primo, & durano vn meſe nella lor perfettione.

Per fare morselletti, cioè mostaccioli in vn' altro modo.

Cap. CXLIII.

Pigliſi biſcotto fino fatto di pan bianco, peſtiſi nel mortaro, & paſſiſi per lo ſtaccio fiſſo habbianoſi dapoi dodeci oua freſche, & battanoſi bene con due oncie di greco, ò di maluagia, & due oncie di licuido freſco, e due libre di zuccaro fino fatto in poluere, & diece oncie del ſopradetto biſcotto peſto, & paſſato, & per vn' hora battaſi ogni coſa inſieme con due grani di muſchio, & poi tengaſi l'ordine di fare, & cuocere che ſi tiene nel cap. ſopradetto, & habbiaſi auuertenza che non vogliono il foco tanto gagliardetto, & verranno del colore delli moſtacciolli, & tali biſcotti ſi vſano à mangiare il Verno con buon vino.

Per fare Vermicelli di butiro. *Cap. CXLIV.*

Piglisi il butiro freſco che ſe ſarà il meſe di Maggio, ſarà aſſai meglio che d'altri meſi, & paſſisi coſi freſco per la ſiringa, sbruffandolo d'acqua di roſe com'è paſſato, & ſeruasi con zuccaro fino piſto ſopra, & eſſendo il butiro di più giorni, lauisi in più acque freſche, & l'vltima acqua ſia di roſe, peſtisi poi nel mortaro con dieci roſſi d'oua duri per ogni libra di butiro, e tre oncie di zuccaro, & peſta che ſarà ogni coſa paſſisi per la ſiringa, ò per il foratoro, & d'eſſo butiro ſe ne potranno fare diuersi lauorieri con la ſiringa, ſecondo il giuditio, & diſegno che hauerà il Cuoco.

Per fare capi di latte. *Cap. CXLV.*

Piglinosi dieci boccali di latte di vacca munto di quel giorno, & facciasi ſcaldare, & dapoi compartiſcasi in diuersi vasi di legno, ò di rame ſtagnati che tengano vn boccale l'vno, & laſcinosi ſtare in loco freſco fin' à tanto che faranno la crema, cioè la telerina di ſopra, e con la cocchiara leuisi la detta telerina ch'è il capo di latte, & mettasi in piatti, & quando si ſpoluerizzinosi di zuccaro fino, &

ogni

ogni volta che si vorrà leuare essa telerina facciasi riscaldare il latte, & tengasi l'ordine di compartirlo in vasi come è detto di sopra, & volendo portare essi capi di latte di loco a loco, mettanosi in vasi di terra, ò di vetro, tenendoli turati per rispetto dell'aere che li farebbe venire rossi, & agri.

Per fare ricotte con mandole ambrosine, & seme di mellone.

Cap. CXLVI.

Pestinosi libre due di mandole che prima siano state in molle in acqua fredda, & monde con oncie quattro di seme di mellone similmente monde, & vna libra, & mezza di zuccaro fino, stemperandosi, con brodo consumato, & chiaro, fatto di luccio fresco, & non hauendo luccio, spigole, & mancando pesce, piglisi brodo di piedi di capretto, & passisi per lo setaccio, facciasi poi cuocere al modo che s'è cotto l'amido nel cap. 75. giungendoui vn poco d'acqua di rose, & come sarà sода, pongasi nelle forme delle ricotte fatte di vimini, & mettanosi in loco fresco. Quelle che son fatte con brodo di pesce si seruono ne i giorni quadragesimali, & quelle che son fatte col brodo di piedi di capretto si seruono in giorni grassi con zuccaro fino, & fiori sopra.

Per cuocere ouа in diuersi modi. Et prima.

Per cuocere ouа per beuere con acqua calda.

Cap. CXLVII.

Sitiene che l'ouа delle galline nostrali siano le migliori di tutte l'altre volatile, e tanto più quanto essa gallina sarà pasciuta di grano, & non di herbe, & se si vorranno per beuere vorranno esser nate in quel giorno, & habbiasi vn vaso d'acqua che bolla, & ponganouisi dentro l'ouа, & subito tirisi il vaso in dietro, & cauonsi l'ouа, & facciasi vn buscietto da vn canto dell'ouа, & ritorninosi nel vaso, & si vedrà uscir fuora il chiaro, & quando l'ouа saranno state dentro per tanto spatio quanto si dice il credo, si cauerranno, & tocchisi quel chiaro che sarà fuori del buscio, che se sarà sodo sarà cotto, si può anco far proua con il coltello, se saranno cotte, battendosi con la costa d'esso coltello, che se esse ouа non si romperanno, & resisteranno, alla botta, saranno cotte, ma per contrario se si romperanno, non saranno cotte, però quelle del buscio son più sicure. Si possono anco cuocere al calor del foco, & come ritireranno il sudore à se, saranno cotte.

Per cuocere ouа sparse in acqua. *Cap. CXLVIII.*

Piglisi l'ouа nato di quel giorno, & rompasi con destrezza in vn vaso, one sia vn poco di acqua chiara fredda. Il che si fà, perche quando si metterà nell'acqua che bolla, più facilmente l'ouа vada al fondo, & si cuopra, & il chiaro stia raccolto insieme; coperto che sarà di modo che resti candido, & il rosso non sia rotto, cauisi l'ouа con vna cocchiara piena. Il che si fa perche se la cocchiara haueſſe busci, le chiare intrarebbeno ne i busci, & impedirebbeno che non si potrebbe mettere nel piatto. Seruinosi con agresto sopra, & zuccaro, ò con sugo di melangole, & se vi si vorranno alcune fettoline di pane vnte di butiro nel piatto, vi si potranno ponere.

Per cuocere ouа sparse in vn' altro modo. *Cap. CXLIX.*

Piglinsi l'ouа cotte nel modo di sopra, & habbiasi apparecchiato il piatto con alcune fettoline di pane sottestato, ponganouisi l'ouа sopra, habbiasi poi vn sapore fatto di sugo di melangole, agresto chiaro, & zuccaro, vua passa, & butiro

bollito insieme, tinto di zafferanno, & pongasi sopra, & nel tempo dell' Estade in loco di agresto chiaro, agresto mondo senza anime, la Primauera in loco dell'vua passa, vua spina, seruisi calde con zuccaro, & cannella sopra.

Per fare oua sparse nel latte di Capra. *Cap.* *CL.*

Pigliſi il latte fresco colato per lo setaccio, facciasi leuare il bollo pian piano, ponganosi l'oua dentro nel modo che s'è fatto di sopra, lascinosi cuocere, habbianosi piatti con settoline di pane bagnato di quel latte, che vien sopra, ponganosi poi l'oua sopra il pane con zuccaro, & acqua di rose.

Per fare oua sperdute nel vin bianco. *Cap* *CLI.*

Pigliſi vn boccal di vin bianco dolce, facciasi bollire in vn vaso di terra inuetriato, ò di rame bene stagnato con vna libra di zuccaro, & pongauisi l'oua fresche à cuocere nel modo detto nel cap. 184. & bagninosi le settoline di pane sotteſtato con esso vino, & vn poco di butiro fresco accommodate l'oua sopra il pane si spoluerizzeranno di zuccaro, & cannella. Questa viuanda si vsa di verno più che d'altro tempo. Seruisi calda.

Per cuocere rossi d'oua sparse nel zuccaro. *Cap.* *CLII.*

Chiarificato che sarà il zuccaro, & pongasi in vn tegame di argento, ò di rame bene stagnato, è in piatti di argento, & facciasi scaldare, & come sarà caldo il zuccaro, ponganosi dentro rossi d'oua, & mettauisi vn poco d'acqua di rose, diauisi il colore di sopra con la polpa focata, ò col coperchio di torta. Seruinosi tal oua nel proprio tegame con zuccaro, & cannella sopra. Si possono ancora cuocere con le chiare.

Per cuocere oua ripiene. *Cap.* *CLIII.*

Piglinosi l'oua, nate di due giorni, perche il fresco quando è cotto malamente si monda, & la maggior parte si attacca alla scorza, faccianosi cuocere nell'acqua calda, di modo che venghino dure; & cotte che saranno, ponganosi nell'acqua fredda, & mondinosi, & monde che saranno si taglieranno per mezzo, & si cauerà il rosso, & pestisi il rosso nel mortaro con pasta di marzapane, & rossi d'oua crude, zuccaro, & cannella, menta, maiorana, pimpinella, vua passa, prima cotta in acqua, & d'essa compositione empianosi le chiare, & ponganosi in vna tortiera con il pieno in sù, nella qual tortiera sia grasso di cappone liquefatto, ò butiro, diasigli il foco sotto, e sopra, riuolgendole sotto sopra, & quando si vorranno seruire, habbiasi apparecchiato vn sapore di mandole ambrosine peste nel mortaro, stemperato con l'agresto, & zuccaro, & esso sapore sia cotto in vn tegametto separato con grasso di cappone, ò butiro, & cosi caldo mettasi di sopra. Si possono anco seruire senza esso sapore con sugo di melangole, & zuccaro sopra.

Per cuocere oua frittellate. *Cap.* *CLIV.*

Piglinosi l'oua fresche, & habbia butiro fresco colato di modo, che non vi resti fondaccio, facciasi scaldare nella padella, e tengasi il manico della padella alto, accioche il butiro sia tutto raccolto, & l'oua piglino bella forma, mettanosi l'oua nel butiro tepido, & lascinosi cuocere pian piano, & con la cocchiara spargasi il butiro caldo sopra rossi, perche si venghino à coprire, cauinosi senza esser volati con la cocchiara aguzza, seruinosi cosi calde con sugo di melangole, & zuccaro sopra. In questo modo si potrebbe fare con grasso di cappone, ò d'oca liquefatto, & con li medesimi liquori si possono cuocere in tegametti di rame stagnati, ò d'argento, ouero in piatti d'argento, & seruirle in essi vasi.

Per

Per fare cannoncini d'oua freſche. Cap. CLV.

Battanoſi diece oua, & habbiaſi vna cocchiara, che non tenga più d'vn' oua, & vna padella di frittate, non troppo grande onta di butiro, & dentro quella ſi ponga quel cocchiaro pieno d'oua, & facciaſi vna frittata quanto è larga la padella, pongaſi ſopra la frittata zuccaro, & cannella, & vua paſſa cotta, riuolgaſi in ſuſo, à modo di cialdoni. A queſto modo ſi faranno l'altre, & ſi poneranno l'vna ſopra l'altra ſpoluerizzate di zuccaro, & cannella, & ſugo di melangole. Tagliſi la punta delli cannoncini, accioche tutte ſiano pari, & faccianoſi ſtufare trà l'vn piatto, & l'altro con vn poco di butiro, & zuccaro, & ſugo di melangole, & acqua di roſe, & ſeruinoſi calde.

Per fare frittata verde. Cap. CLVI.

Battanoſi l'oua, paſſinoſi per vn foratoro con vn bicchiero di ſugo fatto di biete, e ſpinaci, & vn poco di ſale, facciaſi la frittata con butiro freſco ſenza eſſere riuoltata, acciò rimanga più tenera, ricolgaſi ſolo con la cocchiara aguzza, & riducaſi nella padella che sia tonda col piatto ſopra quando ſarà cotta, & riuoltiſi la padella ſul piatto. Seruaſi calda con vn poco di ſugo di melangole ſopra, & zuccaro. In queſto modo ſi potranno fare frittate ſenza ſugo, ponendoui vn poco d'acqua, acciò, venga tenera.

Per fare frittata con mandole. Cap. CLVII.

Peſtinoſi nel mortaro mandole ambroſine monde, ſtemprinoſi con acqua chiara, peſtinoſi per lo ſetaccio, la qual paſſatura sia più toſto ſoda che tenera, rimeſcolinoſi con oua, battendole molto bene, & ripaſſando ogni coſa per lo foratoro, facciaſi la frittata con butiro freſco, vi ſi può anco mettere vn poco di zuccaro fino à beneplacito. Seruiſi coſi calda con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra. Si può anco fare con polpe di cappone peſte nel mortaro, & pignoli peſti in loco di mandole, & tal frittata vuol eſſere abbondante di butiro, acciò che non ſi attachi.

Per far frittata con diuerſe herbuccie. Cap. CLVIII.

Piglinoſi oua d' vn giorno, & battanoſi con vn poco di ſale, giungauiſi con eſſe menta, & maiorana, pimpinella, acetoſa, & petroſemolo, peſta ogni coſa, & meſcolata insieme, & facciaſi frittata, & ſeruaſi coſi calda con zuccaro ſopra, & in loco di herbuccie nel meſe d'Aprile, & di Maggio ſi poſſono mettere fiori di ſambuco freſchi.

Per fare frittata nell'acqua. Cap. CLIX.

Piglinoſi oua d'vn giorno, & battanoſi, & paſſinoſi per lo ſetaccio con il bicchiero di ſugo fatto di cime di ſpinaci, & biete, habbiaſi vna cazzuola, ò baſtarda piena d'acqua, che bolla con ſale, & butiro, & ponganouiſi dentro l'oua, cuoprаſi il vaſo per vn poco, & con la cocchiara vadaſi ricogliendo la frittata ſparſa, & riducaſi in vna palla, & eſſa palla pongaſi in vn foratoro, & laſciſi colare, & come ſarà colata, ſeruiſi in piatti con zuccaro, & cannella ſopra, & ſe non ſi voleſſe con il ſugo, piglisi menta, & maiorana, & pimpinella battute minute insieme con eſſe. In queſto modo ſi può fare la frittata d'oua ſolo, & anco con mandole peſte, con fiori di ſambuco.

Per fare zuppa di latte di Capra. Cap. CLX.

Piglisi il latte di capra freſco, & per ogni foglietta tre oncie di zuccaro fino peſto, e tre oncie di butiro, & facciaſi leuare il bollo insieme, habbiaſi poi mollica di pane tagliata in fette accommodate nel piatto, & bagnisi con eſſo latte due

volte fin'à tanto che il pane l'habbia sorbito. Seruasi poi con zuccaro fino, & con vn goccio d'acqua di rose sopra. Il simile si può fare del latte di mandole ambrosine.

Per fare Zuppa con butiro fresco, la qual si chiama dal vulgo butirata.
Cap. CLXI.

Nel mese di Maggio si fà tal viuanda. Piglinosi fettoline di pane di grossezza d'vna costa di coltello, & di larghezza tre dita, faccianosi stare nel forno, ò nella tortiera, pigliſi poi vn piatto d'argento alquanto fonduto, ouero vn tegametto di argento, ò di rame stagnato dentro, con butiro, facciasi vn suolo di fette di pane spolverizzate di zuccaro fino, & altretanto butiro freddo, & cosi si faranno due ò tre suoli, & facciasi poi cuocere con poco foco sotto, & sopra, come si fà alle torte, facendoui la crostata di zuccaro, & acqua di rose.

Per fare pottagetto di latte di spigole. *Cap. CLXII.*

Pigliſi latte di spigole col fegato tagliato in pezzi, & lauisi molto bene, ponganosi in vna bastardella, ò caldarina con oglio di mandole dolci, ò butiro, ò con oglio d'oliue perfetto, facc asi soffriggere pian piano, giungendoui, brodo di altro pesce che non sia salato, ò acqua tanto che stia coperto, facciasi bollire con vn poco di sale, giungendoui agresto intiero mondo senza anime, ouero vua passa con vn poco di agresto chiaro, & vin bianco, & vn poco di herbuccie tagliate, cioè menta, maiorana, per darui il colore. In questo modo non hauendo le spigole, si può fare del latte, e fegato dell'ombrina, & dello storione, & del luccio. Cosi si può accommodare ogni sorte di pesce in pottagio concesse dal Phisico.

Per far pottagetto d'oua di trutta. *Cap. CLXIII.*

Piglinosi l'oua della trutta più fresche che si può, lauisino, & ponganosi à bollire per vn quarto d'hora nell'acqua, & leuisi quella pellicina, di modo che vengano à foggia di piselli, faccianosi in pottaggino nel modo che s'è fatto di sopra, eccetuando l'agresto intiero, & l'vua passa, in loco delle quali si metterà vn poco di vino, & vn poco di agresto chiaro. Seruanosi con fettoline di pane sutto.

Per fare vn pottaggetto di gongole, e telline.
Cap. CLXIV.

Piglinosi le gongole, ò telline, che sia fresche, faccianosi aprire sopra la pala, ouer si tuffino nell'acqua calda con vna rete, ò saluietta, lasciandole fin'à tanto che siano aperte, cauinosi dalla scorza, riccolgendo quell'acqua, che v'è dentro, colisi l'acqua per la stamigna, & esse si lauino con l'acqua tepida per rispetto dell'arena, ponganosi in vna caldarina ouero bastardella con oglio di mandole, ò d'oliue dolci, ò butiro, con la sua acqua, che s'è saluata, con vn poco di vin bianco, & agresto, zafferanno, & cannella, & vn poco di mandole peste, & menta, & maiorana, & petrosemolo battuto, facciasi leuare il bollo, & seruinosi calde. Il simile si potrà fare delle peuerazze, & padelle, & d'ogni altra sorte di animaletti di scorza.

Per fare vn pottaggetto di ostreghe. *Cap. CLXV.*

Piglinosi l'ostreghe fresche, faccianosi aprire su le bragie, & riccolgasi quell'acqua, ch'è dentro alle scorze, & pigliſi la parte più tenera, & più bianca, ponganosi in vna caldarina, ò bastardella con oglio d'oliue dolci, ò d'amandole dolci, faccianosi soffrigere pian piano, giungauisi l'acqua ch'è vscita con vn poco dell'altra, tanto che stiano coperte: pestisi vn poco di mandole con la parte più negra, la sfogliatura, & passisino per vn soratoro con vn poco di agresto chiaro, & vin bianco,

& ogni

& ogni cosa si mescoli insieme con vn poco di cannella, & pepe, se dal Phisico sarà concesso, facciasi bollire per vn quarto d'hora. Seruanosi poi calde. Si può fare anco senza mandole, & solo con vn poco d'herbuccie battute.

Per fare pottaggetto di Lumache. *Cap.* *CLXVI.*

Piglinosi le lumache serrate il verno, per essere più purgate in quella stagione, facciansi alessare nell'acqua per due hore, cauinosi dalla scorza, lauinosi con acqua, & sale, per cauarne la viscosità, rilauinosi con più acque fredde, taglinosi in pezzuoli, ò lascino, intiere, tengasi l'ordine sopradetto nel cuocerle, ponendo con esse vn poco di menta, pepe, e cannella, percioche tal viuanda le richiede, & cotte che saranno giungauisi vn poco di agresto chiaro, & si seruiranno con fettoline di pane sotto. In questo modo si potrà fare con le scorze, hauendole però prime cauate, & nette dalla sporcitia, & dapoi rimesse dentro nella scorza.

Per fare pottaggetto di Rane senza ossa. *Cap.* *CLXVII.*

Piglinosi le rane purgate nel mese di Giugno, & per tutto l'Autunno, facciansi lessare nell'acqua semplice con vn poco di sale, cauinosi dal brodo, & rimettanosi nell'acqua fredda, piglinosi le polpe, facciansi soffriggere con oglio, ò butiro in vn tegametto pian piano, giungendoui acqua, & sale à bastanza, & agresto intiero, mondo, senz' anime, menta, maiorana, & pimpinella, & petrosemolo battuto con vn poco di mandole peste, ò pan grattato: per fare spesso il brodo facciansi cuocere, & si potrà dare il colore con vn poco di cannella, & zafferanno, & in loco di mandole, & pan grattato, si potrà fare spesso il brodo con rossi d'oua, secondo i giorni; si possono anco battere minute dapoi che son lessate, ma perche le coscie delle rane sono piccoline, & di natura separate l'vna dall'altra, tre volte si battono. Seruanosi caldi.

Per fare pottaggetto di Tartarughe di terra. *Cap.* *CLXVIII.*

Pigliasi la tartaruga nel tempo della spica, che per tutto l'Autunno è perfettissima, & la femina è migliore del maschio, tagliasi la testa, (che si vedrà per isperienza fatta che il corpo starà per vn giorno viuo senza la testa), & per far che sia più frolla, pongasi al foco con acqua fredda, e tengasi coperto il vaso, & facciasi bollire per due hore, & più, ò meno secondo la grossezza, cotta che sarà, rimettasi nell'acqua fredda, & cauisi dalla scorza, & pigliasi la parte migliore che son d'oua, & il fegato, & facciasene vn pottaggio nel modo delle rane; ma si haurà auuertenza al fiele, percioche à pena si può vedere nel fegato, e stan nella parte grossa. Si può anco aprire subito che le sia tagliata la testa così cruda, & pigliar la carne priua della pelle, & farla soffriggere nel butiro, ò ne l'oglio pian piano, giungendoui brodo di pesce, ò acqua, & farne vn pottaggio al modo sopradetto, ma vuole assai più cocitura, & molte volte l'oua, che si trouano in esse testitudini sono con la scorza di grossezza d'oua di quaglia, & hanno il rosso, & chiaro come l'altre oua. Si possono anco frigger in perfettissimo oglio, essendo prima infarinate, & coprirle di salsa verde, & d'altri sapori. Il simile si può fare della lumacca, delle rane, delle code, & zanche de gambari. Si haurà auuertenza che le tartarughe d'acqua dolce che sono negre, & hanno la coda, non sono di quella bontà che quelle di terra, che son fatte à scacchi, & hanno solo vn moccion di coda.

Per fare pottaggetto di Prugnoli. *Cap.* *CLXIX.*

Piglinosi i funghi chiamati prugnoli nella Primauera, ch'è la loro stagione, nettinosi, & lauinosi bene per rispetto dell'arena, ponganosi à soffriggere nel.

nel butiro, ò oglio d'oliua pian piano in vna baſtardella, ò in altro vaſo, rinolgendoli alcune volte, perche eſſi fanno brodo da ſe, peſtiſene vna buona preſa, quanto ſi può pigliare con vna mano nel mortaro, e ſtempriſi con acqua calda in modo che non ſiano troppo chiari, ponganoſi nel vaſo, doue ſono i prugnoli non peſti, & facciano ſi bollire inſieme con vn poco d'agreſto chiaro, & prima che ſi vogliono ſeruire, mettauiſi vn poco d'herbette tagliate minute Seruanoſi poi caldi, con fettoline di pane ſotto, la cagione perche i prugnoli ſi peſtano nel mortaro è perche habbiano più il ſapor loro, percioche eſſendo incorporati con altra materia non ſono coſi buoni.

Per fare ſtufate di lampredozze del Tenere.

Cap. CLXX.

Piglinoſi le lampredozze nella Primauera, & leuiſi quella viſcoſità ch'è ſopra di loro, l'acqua calda, in modo che rimangano ben nette, & cauiſi il ſangue con vn coltellino, & quel ſangue ſi ricolga, & le lamprede ſi mettano in vn tegametto con oglio di mandole dolci, ò d'oliue, facendoſi pian piano ſoffriggere con foco ſotto, & ſopra, riuolgendole; & come ſaranno ſoffritte, per vn quarto d'hora, coliſi la maggior parte dell'oglio, & laſciſi lo ſpeſſo, ch'è nel fondo con le lampredozze. Habbianoſi poi mandole ambroſine torate peſte nel mortaro con vn poco di moſtaccioli, & zuccaro, & vua paſſa, ſtemptinoſi con vin bianco, & ſugo di melangole, & paſſinoſi per la ſtamigna, di modo che ſiano liquide meſcolinoſi con il ſangue, che s'è raccolto, & quell'oglio, & quella ſpeſſatura ch'è rimaſto nel fondo, & ogni coſa ſi metta con le lamprede, facendoſi bollire pian piano fin'à tanto che haueranno preſo vn poco di corpo. Seruanoſi coſi calde con vn poco di cannella ſopra. Si potrebbono anco ſeruire ſenza ſapore, cotte che ſaranno nell'oglio ſopradetto ſcogliſi l'oglio, ſtempriſi il ſangue con ſugo di melangole, e buttiſi nel tegametto con vn poco di zuccaro, dando la volta col cocchiaro & ſeruanoſi calde. Si poſſono anco cuocere ſu la graticola, ſenza eſſere loro cauato il ſangue, ma ſolo lauandole, e riuolgendole, e bagnandole con vna ramella di roſmarino bagnata in oglio, e come ſaranno cotte ſeruanoſi con vn poco di zuccaro, e ſugo di melangole ſopra, & ſe ſi voleſſero in paſticcetti, nette che ſaranno ponganoſi nella caſſetta con vn poco d'vua paſſa, & vn poco di butiro, & come ſaranno preſſo à cotte, habbiaſi il ſapore ſopradetto del tegame fatto di mandole torate, & mettaſi dentro per lo buco di ſopra, facendole finire di cuocere, ſeruaſi caldo. Si poſſono anco fare in paſticci con herbicine, menta, maiorana, herba acetoſa, & pimpinella battute, & prugne ſecche, ò vua ſpina.

Per fare pottaggetto di ſarde freſche ſenza ſpina.

Cap. CLXXI.

Piglinoſi le ſarde freſche ſcagliate, & nette, leuate le teſte, & le code, & partite per mezzo, & cauate le ſpine, ponganoſi in vn tegametto di rame ſtagnato, ò terra con oglio d'oliue buono, & con vn poco di vin greco, & acqua, & ſale à baſtanza, in modo che le ſarde ſtiano coperte d'vn dito di vantaggio, faccianoſi bollire, & nell'vltimo pongauiſi menta, & maiorana, pimpinella, & herbette ſaporite à beneplacito, & ſe ſi vorrà porre vn poco di latte di mandole, per dar corpo, ſarà in arbitrio; nel tempo della Primauera ſi ponerà vn poco d'vua ſpina, l'Eſtate agreſto mondo ſenz'anime, l'Autunno, & il Verno dell'vua paſſa, & vn poco di vino. Si potrebbe anco fare coſi intiero ſenza eſſerne la ſpina.

Per

Per fare vn pottaggio di ſarde freſche in vn'altro modo..
Cap. CLXXII.

Piglinoſi ſarde freſche leuate le teſte, code, ſcaglie, e ſpine,& lauinoſi à più acque, & faccianoſi ſtar per mezzo quarto d'hora nell'acqua calda,acciò ſi leui tutta quella pellicina, & rimanga ſoda quella polpa bianca. Cauinoſi d'eſſa acqua calda, & laſcinoſi ſcolare, peſtinoſi nel mortaro con due oncie di mollica di pane imbeuerata in latte di mandole caldo, & per ogni libra di ſarde due oncie di paſta di marzapane, & non eſſendo giorno di vigilia due oua freſche ; peſta che ſarà ogni coſa, ponganouiſi due oncie d'vua paſſa, ò vua ſpina, ò agreſto intiero ſenza piede,e ſenza anime,(ilche ſarà ſecondo i tempi)è vna brancata d'herbette tagliate minute, & vn poco di ſale, & zafferanno;.& ridotta che ſarà ogni coſa inſieme, habbiaſi apparecchiata vna caldaretta, ò baſtardella con acqua tinta di zafferanno, & ſale,, & butiro,ò oglio che bolla,& pongaſi dentro tal compoſitione ridotta in vna palla, ò in forma di caſciotto, & laſciſi cuocere per lo ſpatio di mezz'hora,& poi ſeruaſi con quel brodo di peſce che non ſia troppo ſalato, & facciaſi cuocere nella baſtardella con butiro freſco meſcolandola di continuo fin' à tanto che pigli corpo, & poi ſeruaſi coſi caldo. Di queſta compoſitione ſe ne potrebbono fare rauioli ſenza ſpoglia, & pallotte ſotteſtate nel modo che ſi dice nel ſeguente cap.

Per fare pallotte di polpe di ſarde ſotteſtate.
Cap. CLXXIII.

Peſtinoſi le ſarde freſche, priue di teſta,coda, ſcaglie, e ſpine, lauinoſi, & coſi crude taglinoſi con li coltelli minute con herbette, e fior di finocchio verde, ò ſecco, meſcolando con eſſe ſugo di melangole, ouer agreſto chiaro, & vn poco di ſale, & zuccaro, e ſpetierie dolci, ſe ſarà conceſſo dal Phiſico, & di tal compoſitione faccianoſene pallotte di groſſezza d'vn roſſo d'oua dure,& mettanoſi nella tortiera, doue, ſia oglio di mandole dolci, ò butiro, & diauiſi vna calda ſotto,& ſopra come ſi dà alle torte, & ſoffritte che ſaranno, giungauiſi tanto brodo d'altro peſce, ò acqua tinta di zafferanno, che ſtiano mezze coperte, & vua ſpina,ò agreſto, & herbuccie battute, & faccianoſi finire di cuocere, & cotte che ſaranno, ſeruanoſi con eſſo brodo, ſi poſſono ſotteſtare ſolo con oglio,ſugo di melangole, & fior di finocchio, ſenza batterlo.

Per fare pottaggio di polpe di Frauolini. Cap. CLXXIV.

Pigliſi il frauolino che ſia freſco, facciaſi alleſſare con acqua ſemplice, & non ſia però in tutto cotto ; cauiſi, & laſciſi ſcolare, & con diligenza leuiſigli la pelle, & la ſpina, battanoſi le polpe li coltelli ſopra vna tauola, & con menta, maiorana, pimpinella, & altre herbette, & con oua, zuccaro, & vua paſſa ſe ne farà corpo, & facciaſi in forma di caſciotto ; ouer di rauioli,cuocaſi con brodo fatto di butiro, & ſale, ma ſe ſi vorrà fare à foggia di carne battuta ſolo con l'vua paſſa, & con l'agreſto ſenz'anime, & ſenza pelle, ouer con vua ſpina, (ilche ſarà ſecondo i tempi,) & darui il colore con vn poco di zafferanno nell' vltimo, ſe ſarà giorno di magro, & non di vigilia, vi ſi potranno mettere roſſi d'oua battuti, & herbicine, ma perche la polpa del frauolino di natura è bianca, compatiſce aſſai meglio ſenza herbette. In queſto modo ſi può fare della polpa della triglia, della ſpigola, & dell'aurata, della trutta,& del carpione, del peſce perſico, & del peſce cappone,percioche queſti ſono i peſci men viſcoſi è ben vero che ſi potrebbe anco fare del luccio,dello ſtorione,& dell'ombrina,ma quando i ſopradetti

detti pesci non saranno più grossi che del peso d'vna libra fin' alle due, saranno molto viscosi, & segnalatamente, se saranno presi in buone acque, & non i stagni, ò pantani. In giorno di vigilia in loco di butiro, si adopererà oglio di mandole dolci.

Per fare polpette di Spigole ripiene, cotte nello spedo, & in diuersi modi.

Cap. CLXXV.

Pigliſi la ſpigola freſca, ſcagliſi, e poi ſi laui, e tagliſi la polpa per lungo con vn coltello ſuttile in modo che non ſi tocchi l'incorporatura, & in eſſa polpa non reſtino ſpine, ma volendo eſſere ſicuro delle ſpine pigliſi la parte della coda fin'al bellico, & tagliate che ſaranno eſſe polpe battanoſi con la coſta del coltello dalla parte doue non è pelle, e ſpoluerizzaſi di ſale, & fior di finocchio, riuolganoſi poi eſſe polpette con la cotica in sù, & empiaſi d'vna compoſitione fatta di ſarde battute come ſi dice nel cap. 173. delle pallotte di ſarde, ouero della medeſima polpa di ſpigole battute con herbuccie, & fior di fior di finocchio freſco, ò ſecco, meſcolato con ſugo di melangole, & ſale, vn poco di ſpetie dolci, & piene che ſaranno riuolganoſi in sù, facendo che la polpa rimanga di fuora, mettanoſi poi in vn tegametto di rame, doue ſia oglio, & diaſegli vna calda, tanto che ſiano fermate, caumoſi, e laſcinoſi rifreddare, & inſpedinoſi con ſpedo ſottile tramezzate con foglie di ſaluia, ò di lauro, & faccianoſi cuocere con foco alquanto gagliardetto, facendo la croſtata di fior di farina, & zuccaro, & di pan grattato, & cotte che ſaranno, ſeruanoſi calde con vn ſaporetto ſopra, fatto di ſugo di melangole, & zuccaro, & volendoſi ſu la graticola, inſpedate che ſaranno, faccianoſi cuocere bagnandole alle volte con oglio, aceto, & moſto cotto, & riuolgendole ſpeſſo. Cotte che ſaranno, ſeruinoſi col medeſimo ſapore; ma volendole ſotteſtate, accomodate che ſaranno nel tegame, come s'è detto di ſopra, diaſegli vna calda fin'à tanto che ſiano fermate, & volganoſi, & facciaſi che piglino vn poco di coloretto da ogni banda, mettaſi poi brodo di peſce, che non ſia troppo ſalato, ma tinto di zafferano, tanto che ſtiano mezze coperte, & con eſſo brodo vi ſia vna ſpina, ò agreſto intiero, & herbette battute, e facciaſi finire di cuocere nel modo che ſi cuoce la torta. Seruanoſi poi coſi calde con il ſuo brodo, & non le volendo con il brodo, come haueranno preſo colore, faccianoſi finire di cuocere con vn ſaporetto fatto con ſugo di melangole, & zuccaro, & agreſto chiaro, & ſeruaſi con il medeſimo ſapore. In tutti queſti modi ſi potrebbe fare del fragolino groſſo, del corbo, del luccio, della trutta, & del carpione.

Per fare vn pottaggetto di peſce Perſico, con latte di mandole ambroſine.

Cap. CLXXVI.

Pigliſi il peſce perſico ch'è peſce di fiume, & aſſai delicato, facciaſi aleſſare con acqua, & ſale, priuſi della ſcaglia, & ſpina, facendo in modo che non gli reſti ſpina alcuna, battaſi con li coltelli minutamente, habbiaſi dapoi apparecchiato latte di mandole ambroſine, fatto con acqua ſemplice, & zuccaro, pongaſi dentro la polpa battuta, & facciaſi bollire con lento foco per vn quarto d'hora, & ſeruaſi poi coſi caldo con vna goccia d'acqua di roſe. Il ſimile ſi può fare della polpa del luccio, dell'ombrina, delli frauolini, & del peſce cappone.

Per fare pottaggio di code, & zanche de Gambari.

Cap. CLXXVII.

Le zanche ſaranno ſempre più tenere della coda, pure pigliſi quel che piace, facciaſi aleſſare il gambaro in acqua, ò in vino, mondiſi la coda, e le zanche, caui ſi

vn

vn neruetto, ch'è nella coda, perche quello lo fà essere dure, mettanosi in vna cazzuola, ò bastardella, e faccianosi soffriggere con oglio di mandole dolci, ò d'oliue, ò butiro fresco, pestisi il corpo con la scorza in vn mottaro, stemprisi con l'acqua, doue è cotto il gambaro, passisi per la stamigna, lasciſi riposare, pigliſi la parte più chiara, mettasi con le code tanto che stiano coperte di due dita di vantaggio, faccianosi bollire per mezz'hora, & più, ò meno secondo il bisogno con agresto intiero, ò vua passa, ilche sarà secondo i tempi, & mettendosi l'vua passa, vi si metterà dell'agresto chiaro, con vn poco d'herbuccie all'vltimo quando si vorrà seruire. Si può fare senza pestare il corpo del gambaro, ma questo si fà, perche habbia più sapore, & odore, il brodo habbia colore, benche di Maggio per tutto Agosto le code, & zanche faranno il brodo più rosso che d'altro tempo.

Per fare pottaggio di zanche, & code di Locuste.
Cap. CLXXIII.

Pigliſi la locusta, facciasi alessare in acqua, vino, & sale, turisi il buco della coda con vn poco di bambagia, ilche si fà perche l'acqua non entri dentro, la quale acqua la farebbe slegnosa, & le cauerebbe la bontà, & cotta che sarà piglinosi le zanche che sono assai più tenere che la coda, battanosi minute sopra d'vna tauola al modo che si batte la carne di vitella, giungansi con esse dell'oua fresche, ma più rossi che chiare, zuccaro, & cannella, menta, maiorana, & pimpinella battute, vua spina, ò agresto che sia intiero, & mondo, senz' anime, ò vua passa secondo i tempi, facciasi della compositione vna palla à foggia di ricotta, & facciasi cuocere con brodo fatto d'acqua, sale, & butiro, ò oglio di mandole, & seruasi nel modo delle frauoline soprascritte al cap. 174. & d'essa compositione se ne potranno fare tauioli senza spoglia, & seruirli con zuccaro, & cannella. Sopra la coda della locusta sopradetta, monda che sarà, e tagliato il neruo, si potrà tagliare in pezzoletti, e tener l'ordine del gambaro soprascritto. Si può ancora battere con li coltelli, & con oglio, ouer butiro farla soffriggere giungendoui brodo d'altro pesce, ouero acqua, & sale, cannella, & zafferanno, e tutte l'altre materie che si sono poste nell'altre, eccettuando l'oua, facciasi poi cuocere di modo che resti come la carne di vitella, & di queste compositioni se ne possono fare pasticceti. Il simile si può fare del gambaro lione, & del granchio porro, che si troua nel Mare Hadriatico.

Per accommodare Granchi teneri in più modi.
Cap. CLXXIX.

Pigliſi il granchio tenero nella Primauera, & nell' Autunno, de quali in Roma se ne trouano molti, & anco in Venetia, ma sono assai più piccoli, & chiamanosi molleche, infarinisi con fior di farina, friggasi con oglio ò con butiro purgato. Seruasi caldo con sugo di melangole sopra. Si può anco coprire di salsa verde in loco del sugo. In vn' altro modo si possono accommodare cioè farne pottaggetti con oglio, ò con butiro & herbiccine, con vua spina, ouer con agresto senz' anime, ò vua passa: Ilche sarà secondo i tempi. In questo modo si possono accommodare le locuste mutate, & li gambari lioni mutati, & ogn' altra sorte di gambari, & granchi mutati.

Per cuocere Luccetti su la graticola. *Cap. CLXXX.*

Pigliſi i luccetti che passino quattro oncie, mettanosi su la graticola senza essere scagliati, ma solo cauati gl'interiori per la bocca, bagninosi con vn rametto

di rosmarino bagnato in oglio. Seruanosi caldi con vua passa cotta, & zuccaro, & aceto sopra, & si volessero coprire d'agrestata, faccianosi cuocere senza essere bagnati, spoglinosi della pelle quando si vogliono seruire, di modo che restino bianchi, quando si coprono dell'agrestata fatta di rossi d'oua, agresto chiaro, zuccaro, & acqua di rose, ouer si coprono di salsa verde. In questo modo si può acconciare la triglia, il pesce persico, & ogn' altro pesce che non passi vna libra se dal Phisico sarà concesso.

Per cuocere diuersi frutti cominciando dal Cotogno.

Cap. CLXXXI.

Piglisi il cotogno, si brustolisca nelle bragie, ouer mondisi con il coltello, cauinosi gl' interiori, piglisi tanto zuccaro fino quanto pesa esso cotogno stemperato con acqua chiara, mettasi ogni cosa in vna caldarina, ouer pignatto, e facciasi che il cotogno sia coperto dal zuccaro stemperato con l'acqua di due dita di vantaggio, benche di natura il cotogno sta à galla, ma per fare che stia sotto, piglisi vn stecchetto, & ficchisi nel cotogno da vn lato, che con esso si terrà nel fondo. In questo modo si vedrà la quantità della materia, perche se fosse poca non bastarebbe, & se fosse troppa, non riuscirebbe. In vn' altro modo si potrà fare, per ogni libra di zuccaro fino vna libra d'acqua chiara, facciasi bollire pian piano: schiumandola con cocchiari di legno, ò d'argento, & riuolgendolo quando è cotto da vna banda all'altra con destrezza, & se si vorrà che la decottione faccia gelo, pongasi con esso delli pezzuoli d'altri cotogni. Seruasi poi in piatti con il suo liquor sopra caldo, ò freddo à beneplacito.

Per cuocere vn cotogno che sia alquanto sodo.

Cap. CLXXXII.

Piglisi il cotogno mondo in vn delli sudetti modi, mettasi à bollire con tanto zuccaro fino quanto esso pesa, & acqua, & vin bianco tanto dell'vna quanto dell'altro, & vn poco di cannella intiera ammaccata, & nel cuocerlo si terrà l'ordine soprascritto, & seruasi à beneplacito. In questi due modi si potranno cuocere pere bergamotte, carouelle, & mele appie.

Per cuocere vn cotogno in vna pignatta. *Cap. CLXXXIII.*

Piglisi vn cotogno intiero mondato, & non volendolo mondare, brustolisasi nelle bragie, & leuisi la ruggine col vino. Cauinosi gl' interiori, & mettasi in vn retino, ò fazzoletto, & habbiasi vna pignatta di terra inuetriata, che tenga tre buccali, e in essa pignatta sia vn boccale di vino, oncie sei di zuccaro fino, vn quarto di cannella intiera, quattro chiodi di garofali, vn poco d'acqua di rose, vn terzo d'vna noce moscata, & appicchisi quel fazzoletto, ò retino doue è il cotogno, con filo al pizzo del coperchio della pignatta, & non hauendo il pizzo facciasi vn buco nel mezzo del coperchio, & per quel buco si passi il filo, & appicchisi in modo che non possa cascare, & mettasi nella pignatta di modo che non tocchi il vino, & sia lontano dal vino cinque dita. Cuoprasi la pignatta di modo che non possa fiatare, & facciasi bollire à lento foco lontano dalla fiamma per lo spatio d'vn'hora, & più, ò meno secondo la grossezza del cotogno, percioche esso cotogno s'ha da cuocere per vigor del fumo del vino quando bolle. Cotto che sarà si seruirà con zuccaro sopra, caldo, ò freddo à beneplacito. Si può cuocere anco senza zuccaro, & senza spetierie, & in loco di vino con acqua, & quel che sarà cotto con acqua si porrà in vn piatto d'argento, ouer tegame di rame stagnato,

gnuto, ò di terra inuetriato con la metà zuccaro di quel che pesa il cotogno, & due oncie d'acqua di rose, ò d'acqua chiara, & facciasi bollire per vn quarto d'hora in circa, & seruasi à beneplacito. Della decottione auanzato quando s'è cotto con il vino pongasi medesimamente dentro altri pezzi di cotogno mondati bene, & faccianosi cuocere. Si possono seruire, & farne sapore, passandoli per la stamigna ò per lo setaccio.

Per cuocere vn cotogno nello spedo. *Cap. CLXXXIV.*

Pigliſi il cotogno intiero, & cauinosi gl'interiori, di modo che non si rompa, habbiasi vna cannuccia di grossezza di quel buscio del cotogno, & non hauendo cannuccia, spedisi il cotogno per banda, empiasi il buscio di zuccaro, & intorno al cotogno ponganosi due sfogli di carta, & vngasi la carta di fuori solo con butiro, facciasi cuocere à lento foco, seruasi poi caldo ò freddo con zuccaro sopra, & se non sarà mondato, ò brustolito, si mondera all'hora, & in esso cotogno si potranno alcuni stecchi di cannella per dentro, & anco si può tagliare in fette grosse, & dapoi che sarà cotto, si portà in piatti d'argento con zuccaro, & acqua rosa sopra con vn poco di foco sotto, ouero dapoi che saranno più di mezzi cotti nello spedo, fargli finir di cuocere con zuccaro, acqua, & vino in vna pignatta, ò caldarina.

Per cuocere più cotogni in vna pignatta.
Cap. CLXXXV.

Pigliſi vna pignatta nuoua risciacquata con aceto rosato, ò vin bianco, & ponganouisi dentro le cotogne senza esser mondate, ne cauati gl'interiori, la quantità de' quali sara secondo la capacità della pignatta, scoprisi bene il suolo doue si vorrà porre la pignatta, accioche i cotogni non si imbrattino, riuolgasi poi la pignatta con la bocca sul suolo, e diasele il foco attorno attorno temperato, & lasciſi stare per vn'hora, & mezza, & quando saranno cotte, leuisi il foco scoprendo bene intorno alla pignatta in modo che non vi resti bruttura, cauinosi poi li cotogni, & mondinosi. Seruanosi in piatti cosi intieri con zuccaro fino, & acqua di rose, dandoui vna calda fin'à tanto che il zuccaro sia liquefatto. Se si voranno cuocere in vn'altro modo, brustoliscasi i cotogni su le bragie, & netti che saranno cauinosi in vn tegame di terra basso di sponde, & faccianosi cuocere sotto la pignatta nel modo di sopra. Si possono anco cuocere sotto le bragie con la carta inuolti bagnata la carta di vino ò d'acqua. In vn'altro modo anco si cuoceno, ponendosi i cotogni nella pignatta, & ponendosi la pignatta su la cenere calda, & cuoprendosi con vna scodella piena di acqua, che capisca vna foglietta Et consumata che sara l'acqua saranno cotti i cotogni.

Per fare diuersi sapori, & prima.

Per fare sapore d'vua passa. *Cap. CLXXXVI.*

Pestisi l'vua passa netta, & ben lauata, pestisi nel mortaro, & per ogni libra tre oncie di mostaccioli fini, tre oncie di marzapane, ouer fettoline di pane imbeuerato nell'aceto rosato, & otto oncie di zuccaro fino, pesta che sarà ogni cosa insieme, si passerà per lo setaccio, hauendo prima stemperato con aceto bianco, & sugo di melangole seruasi poi in piatti con zuccaro sopra In questo modo si può fare del cibibbo senza anime, & d'altre vue secche.

Per fare ſapor d'vua paſſa, & prugne ſecche.
Cap. CLXXXVII.

Pigliſi vna libra d'vua paſſa, & vn' altra di prugne ſecche ben nette, & lauate, cuocanoſi con vino, & aceto, che ſia in tutto ſei ſogliette, & oncie tre di moſtaccioli; cotto che ſarà, paſſiſi per lo ſetaccio. Se vi ſi vorrà aggiungere cannella, & noci moſcate, ſarà in arbitrio, con vna libra di zuccaro fino peſto, ſeruaſi in piatti, & ſappinſi che durerà alcuni giorni.

Per fare ſapor bianco di mandole ambroſine.
Cap. CLXXXVIII.

Peſtiſi vna libra di mandole ambroſine con mollica di pane bianco imbeuerato nell'agreſto chiaro, paſſiſi per lo ſetaccio, hauendolo ſtemperato con l'agreſto, & ſugo di limoncelli, giunganouiſi ſei oncie di zuccaro fino peſto, & vn poco di ſale, & ſeruaſi freſco, percioche preſto ſi corrompe.

Per fare ſalſa di vino di mele granate.
Cap. CLXXXIX.

Pigliſi il vin d'eſſe mele granate chiaro, & per ogni libra di vino otto oncie di zuccaro, facciaſi bollire nella cazzuola, ò pignatta pian piano, ſchiumandolo fin'à tanto che faccia il corpo come ſi dirà della ſalſa reale nel cap. ſequente, preſſo al proſſimo, che ſarà il cap. 191.

Per fare ſalſa di Rebis. *Cap. CXC.*

Piglinoſi il Rebis, ch'è come vua roſſa, ſgraniſi, e pigliſi il migliore, & non il maccato lauiſi, facciaſi bollire con tanta acqua chiara, che ſtia coperto di tre dita da vantaggio fin' à tanto che ſiano crepati i grani, paſſiſi la decottione coſi calda per lo ſetaccio, ripaſſiſi per la calzetta di raſcietta bianca, fin' à tanto che ſi vedrà che ſia chiara come vn rubino, & per ogni libra di decottione paſſata vna libra, & due oncie di zuccaro, facciaſi bollire pian piano nella cazzuola, meſcolandoſi di continuo per riſpetto del zuccaro, che facilmente ſi farebbe abbruſciare, come auuiene in tutte l'altre ſalſe chi non le cura, bollito che ſarà per mez' hora ſi farà la proua, & ſe comincierà à inueſciare, cauiſi ſubito, & pongaſi in vaſo di terra inuetriato, & quando ſarà rifreddato ſe ne potranno fare bicchieri, percioche facilmente gela, come fà il gelo, & più toſto ſi può chiamar gelo che ſalſa.

Per fare ſapore del corpo del ſudetto Rebis.
Cap. CXCI.

Pigliſi quella parte, ch'è rimaſta nel ſetaccio, & facciaſi bollire con acqua, & vino, con moſtaccioli peſti per mez' hora paſſiſi per lo ſetaccio, giungendoui zuccaro, vn poco di ſale, & ſpetierie dolci, & ſeruaſi à beneplacito.

Per fare ſalſa reale. *Cap. CXCII.*

Piglinoſi libre tre di zuccaro fino, vna ſoglietta d'aceto bianco ſenza roſe, & vn mezo di vino bianco, & vn poco di cannella intiera, & facciaſi bollire ogni coſa in vna pignatta noua inuetriata, fin'à tanto che verrà alla cottura, tengaſi coperta la pignatta, che non poſſa fiatare, & per conoſcere la cottura, mettaſene ſopra vn piatto, & ſe farà boccula, che toccandola non ſi ſpanda, ſarà cotta, ſeruaſi poi fredda, & habbiaſi auuertenza, che non ſi bruſci, perche ſi ha da cauar ſubito che farà la boccula, come di ſopra è detto, ſarà in arbitrio quando ſi cuocerà, metterui noci moſcate, & chiodi di garofani, & in loco della pignatta ſi può cuocere anco nella cazzuola.

Per

Per fare ſalſa di ſugo di cotogne. Cap. CXCIII.

Grattaſi il cotogno leggiero ſenza eſſer mondo con la grattacaſcio, & quella grattatura ſi ſtruccherà con la ſtamigna fin' à tanto che non ne vſcirà coſa alcuna, pongaſi in vn caraffone, & laſciſi ſtare per ſei hore, fin' à tanto che la materia groſſa ſia nel fondo pigliſi la parte più chiara, & mettaſi in vna cazzuola, ò pignatta inuetriata, & per ogni libra di ſugo otto oncie di zuccaro, & due oncie d'aceto, ouer greco, & facciaſi cuocere nel modo che ſi ſon cotte l'altre.

Per fare ſalſa di ſugo di mele appie. Cap. CXCIV.

Pigliſi il mel' appie, & grattiſi nel modo di ſopra ſenza eſſer mandato, e tengaſi il medeſimo ordine nel fare il ſugo, & chiarirlo, & giungaſi con eſſo vn poco d'aceto, & di vin bianco, & pigliſi la parte più chiara, & per ogni libra di ſugo otto oncie di zuccaro, & cuocaſi nel modo del ſugo del cotogno.

Per fare ſalſa di ſugo di melangole. Cap. CXCV.

Pigliſi il ſugo di melangole forti, ò di mezzo ſapore, chiaro, & per ogni libra quattro oncie di ſugo di limone, mettaſi à bollire la parte più chiara in vna cazzuola con vna libra, e meza di zuccaro fino, dandole la cottura, nel modo che s'è fatto nel cap. innanzi ſcritto della ſalſa di vino di mele granate, di modo che ſiano calate delle tre parti le due, & ſe in eſſa ſi vorrà mettere aceto roſato, ſarà in arbitrio.

Per fare ſapore d'agreſto nuouo. Cap. CXCVI.

Piglinoſi libre quattro d'agreſto nuouo ſgranato, & lauato, facciaſi cuocere con vn' altro bicchiero d'agreſto nuouo colato, & giungauiſi vn poco di mollica di pane coſi aſciutta, & come ſarà ben cotta, paſſiſi ogni coſa per la ſtamigna, & tal ſapore ſeruaſi freddo, & durerà poco, percioche ſi corrompe preſto.

Per fare ſalſa verde. Cap. CXCVII.

Pigliſi petroſemolo, cime de ſpinaci, acetoſa, pimpinella, riccota, vn poco di menta, & tritiſi minuto ogni coſa, peſtiſi nel mortaro con fettoline di pane bruſtolito, & ſe vi ſi vorrà mettere mandole, ò nocelle, ſarà in arbitrio, ma accioche rimanga più verde, ſi farà ſenza, & peſto che ſarà, vi ſi metterà il zuccaro, & ſale, ſtemperandola con aceto, & ſe ſarà ben peſta, non occorrerà paſſarla. In queſto modo ſi potrà fare di caprioli, cioè di viticci di vite freſchi.

Per fare agreſtata. Cap. CXCVIII.

Pigliſi l'agreſto nuouo paſſato, & mollica di pane, imbeuerata in eſſo agreſto, paſſiſi ogni coſa per la ſtamigna, giungaſi vn poco di zuccaro, & zafferanno, facciaſi cuocere in modo, che venga come brodetto. Di queſta agreſtata ſe ne potranno coprire fritture, & ſeruirſene per ſapore.

Per fare moſtarda amabile. Cap. CXCIX.

Pigliſi vna libra di ſapor d'vua, & vn' altra libra di cotogni cotti in vino, & zuccaro, di mele appie cotte in vino, & zuccaro oncie quattro, di ſcorza di melangole condite oncie tre, di ſcorza di limõcelli cõditi oncie due di noci moſcate condite, mez' oncia, peſtinoſi tutte le cõditure cõ il cotogno; & mel' appie nel mortaro, & come ſarà bẽ peſta ogni coſa, paſſiſi p lo ſetaccio inſieme cõ il ſapor d'vua, giũgẽdo cõ eſſe tre oncie di ſenapo purgato, & più, ò meno ſecõdo che ſi vorrà forte, paſſata che ſarà, mettaſi in eſſa vn poco di ſale, & zuccaro peſto fino, & mez' oncia di cãnella peſta, & vn quarto di garofali peſti. Di farla dolce ò forte ſarà in arbitrio, & non volendoſi peſtare le conditure, battanoſi minute, & nõ hauẽdoſi ſapor d'vua, ſi potrà far ſenza, pigliando più cotogne, & mel'appie cotte nel modo ſopradetto.

Per

Per fare ſalſa di viſciole. Cap. CCI.

Piglinoſi due libre di viſciole freſche ſpiccate dal picollo, & pongaſoſi in vn vaſo di rame ſtagnato, ò di terra inuetriato, faccianoſi bollire pian piano ſenza meſcolare con vn bicchiero di vin bianco, & come ſaranno ben crepate, colinoſi per vn ſetaccio, ſenza ſpremerle, ma ſolo il ſugo, che haueranno fatto, & per ogni libra del detto ſugo, vna libra di zuccaro fino, & facciaſi bollire ogni coſa nella cazzuola, ſchiumandola con cocchiaro di legno ò d'argento, & laſciandola bollire, fin'à tanto che haurà fatto la boccula, facciaſi la proua, come s'è detto della ſalſa regale, con giungerui vn poco di ſale. Si conſeruerà in vaſo di terra inuetriato, dura molto, & ſe vi ſi vorrà mettere dentro à bollire alcun chiodo di garofani, & vn poco di cannella intiera, ſi potrà fare, & ſeruaſi fredda. Si potrà fare in queſt'altro modo, ſpremaſi la viſciola coſi cruda, & paſſiſi il ſugo che haurà fatto per lo ſetaccio, laſciſi ripoſare per tre hore in vn vaſo di terra ripaſſiſi per vna calzetta di tela di lino, di modo che ſia chiaro, & non vi ſia polpa, & per ogni libra d'eſſo ſugo, pigliſi vna libra di zuccaro fino, & facciaſi cuocere nella cazzuola, ſchiumandolo cõ cocchiaro di legno, ò d'argẽto. Si potrà mettere à cuocere cõ eſſe vn poco di cãnella intiera, & prima che ſi caui, chiodi di garofani ligati in vna pezzuolina, & habbiaſi auuertenza, che non bruſci, & non paſſi la cottura, perche verrebbe negro, & cotto che ſarà, laſciſi rifreddare, & conſeruiſi in vaſo di terra inuetriato, non mancando di metterui vn poco di ſale.

Per fare ſapore di cotogno con ſugo di melangole. Cap. CCII.

Piglinoſi vna libra di cotogne monde, & priue d'interiori, & vna libra di zuccaro fino peſto, & oncie ſei d'acqua chiara, faceiaſi cuocere il cotogno tagliato in pezzi, & cotto che ſarà il cotogno, facciaſi la proua della decottione, & ſe ſarà la boccula, che toccandola, non ſi ſpanda, eauiſi il cotogno, & mettanoſi nella decottione tre oncie di ſugo di melangole forti, ò di mezo ſapore, & facciaſi leuare il bollo, ſchiumandolo vna volta ſola con cocchiaro di legno, ò d'argento; cauiſi, & ſeruaſi freddo. Si può mettere à bollire con eſſo vn ſtecco di cannella intiera, e due chiodi di garofani, & tal ſapore ſi conſerua in vaſi inuetriati, & dura vn'anno ma viene come gelo, & ſe ſi vorrà con corpo, paſtinoſi i pezzi di cotogni cotti per lo ſetaccio con la medeſima decottione, giungendoui pepe, cannella, garofani, & noci moſcate.

Per fare vn gelo di polli tagliati minuti, & ſugo di cotogne. Cap. CCIII.

Piglinoſi quattro capponi carnuti, & non paſſati, morti di quel giorno, ſpiumato, & netti delli ſuoi interiori, taglinoſi in bocconcini con li lor piedi, & colli netti del ſangue, & con eſſi venti piedi di capreto, netti, & pelati, facciaſi bollire ogni coſa in vna pignatta di terra inuetriata, con tanta acqua chiara, che ſtiano coperti, & con eſſa acqua ſiano ſei libre d'agreſto chiaro, & ſe ſarà nuouo ſarà meglio, & bollita che ſarà fin'à tanto che ſiano ſcemate delle tre parti le due, hauendola bene ſchiumata, & leuato il graſſo con vn cocchiaro di legno, ò d'argento, ſi farà la proua col bicchiero nel modo che s'è fatto nel capitolo 26. del brodo di giunture di vitella ridotto in gelo, coliſi poi per lo ſetaccio la decottione, & ripongaſi nella pignatta con due libre di zuccaro fino peſto, mez'oncia di cannella peſta, & otto oncie di ſugo di cotogne chiaro, quattro oncie d'aceto, ſei oncie di vin bianco, ſale à baſtanza, tre mele appie tagliate minute, facciaſi ribollire ogni coſa inſieme

con.

con sei chiare d'ouа freſche battute, fin' à tanto che le chiare d'ouа vengano ſopra paſſiſi poi per la calzetta di panno bianco più volte fin'à tanto che verrà come ambra, mettaſi in bicchieri ò in piatti in loco freſco à gelare. Sotto queſto gelo ſi poſſono porre lanzette di cappone aleſſate, & non hauendoſi cotogne, facciaſi fugo di mell' appie, & non hauendoſi piedi di capretto pigliſi altretanti capponi, & quando tal gelo ſi paſſa per la calzetta; ſi poſſono porre nella calzetta due oncie di moſtaccioli fini intieri muſchiati.

Per accommodar maraſche in gelo. Cap. CCIV.

Piglinoſi dieci libre di maraſche freſche ouero viſciole, colte di quel giorno, che non ſiano ammaccate, laſciuiſi là metà del peccolo, & faccianoſene mazzuoli di diece per mazzo, habbiaſi poi vna cazzuola con vna libra d'acqua chiara, & ponganouiſi dentro eſſe maraſche, & come comincierà à ſcaldarſi, ponganouiſi diece libre di zuccaro fino peſto ſetacciato, & facciaſi bollire pian piano, ſchiumando con il cocchiaro, & come le maraſche ſaranno crepate, & ſaranno tutte d'vn colore cauinoſi, & ponganoſi in vn piatto, & laſcinoſi ſcolare, & facciaſi bollire da ſe la decottione fin'à tanto, che venga alla cottura, non mancando però di ſchiumarla, & far la proua ſopra il piatto, & ſe farà boccula, & che non ſi ſpanda, cauiſi dal foco, & ſciolganoſi li mazzuoli delle maraſche, & accommodinoſi il bicchiero in piatti d'argento, con la decottione tepida ſopra, & mettanoſi in loco freſco à congelare. In queſto modo ſi poſſono accommodar le viſciole, & nella medeſima decottione ſi poſſono cuocere le prugne damaſcene freſche.

Per cuocere mele appie con zuccaro. Cap. CCV.

Faccianoſi bruſtolire le mele appie, & faccianoſi ſtare vn poco ſotto le cenere calde, cauinoſi, & mondinoſi laſciandoui la roſoletta, & habbiaſi vna cazzuola con zuccaro liquefatto, chiarificato, & ponganouiſi dentro le mele appie, & faccianoſi bollire pian piano ſchiumandole, & cotte che ſaranno, cauinoſi dal zuccaro, e ponganouiſi in piatti d'argento, & laſciſi bollire la decottione facendo la proua, & ſe farà boccula, leuiſi dal foco, & pongaſi tepida ſopra le mele appie, & mettaſi in loco freddo à congelare. In queſto modo ſi potrebbe fare di diuerſe mele; ma volendone accommodare pere, come le moſcarole, faccianoſi bollire prima in acqua, & poi finire di cuocere nel zuccaro, & accommodinoſi nel modo ſopradetto.

Per chiarificare il mele, il quale può ſeruire per ſapore. Cap. CCVI.

Piglinoſi libre diece di mele buono, & netto con noue libre d'acqua, & battaſi ogni coſa inſieme, habbianoſi poi quattro chiare d'ouа ben battute con mezza libra d'acqua, & pongaſi ſu'l tripiede, ò ſul focone in vn vaſo, & facciaſi bollire con lento foco, laſciandola bollire con la ſchiuma, che ſarà per vn quarto d'hora, leuiſi poi la ſchiuma, & ponganouiſi dentro altre chiare d'ouа battute, paſſiſi ſubito per la calzetta di bombagia, ò di quella che ſ'adopera à paſſare il gelo, & paſſato che ſarà, riponga ſi nel medeſimo vaſo di rame, & facciaſi bollire pian piano, ſchiumandolo con cocchiaro d'argento, ò di legno fin' à tanto che ſia ridotto in libre diece; & habbiaſi auuertenza che non ſi bruſci, perche verrebbe ſcuro facciaſi la proua ſopra vn piatto, & ſi farà boccola, & haurà il colore dell'oro, cauiſi, & conſeruiſi in vn vaſo di vetro, ò di terra inuetriata, & ſeruaſi freddo.

Per

Per fare Oſſimele. Cap. CCVII.

Piglinoſi diece libre di mele, & venti d'acqua, & quattro libre di aceto, & meſcolinoſi inſieme con ſei chiare d'oua battute ſenza acqua, cuocaſi, & paſſiſi per la calzetta nel modo che s'è paſſato il mele ſopradetto: paſſato che ſarà, rimettaſi nella cazzuola, & facciaſi bollire pian piano, ſchiumandolo fin' à tanto che pigli la cottura. Tal liquore vuol bollire pian piano per riſpetto dell'aceto, di farlo dolce, & agro, ſarà in arbitrio. Et eſſendo mele di Spagna, ſarà ſempre migliore del noſtrale.

Per chiarificar l'aceto, ſi bianco, come vermiglio, del quale ſe ne potrà fare geli, & diuerſi altri ſapori. Cap. CCVIII.

Pigliſi aceto forte, & per ogni boccale Romaneſco, che peſa libre ſei, due chiare d'oua freſche, & ogni coſa battiſi inſieme con vn cocchiaro di legno, ſino à tanto che le chiare dell'oua ſi conuertano in ſchiuma, poi pongaſi ogni coſa in vna pignatta di terra vetriata, & facciaſi leuare il bollo al fuoco del carbone, & non de fiamma, & paſſiſi ogni coſa per la calza di panno bianco, ſimile à quelle che s'adopera à paſſar il gelo, paſſato che ſarà per detta calza due, ò tre volte al più, ſarà eccellente per fare come è detto di ſopra, & ſi potrà conſeruare per vn' anno intiero. Et à queſto modo ſi potrà chiarificar ogni ſorte di vino.

Per cauare olio dall' amandole ſi dolce, come amare. Cap. CCIX.

Nette che ſaranno della prima ſcorza ſoda con vna pezza bianca ouer canouaccio, leuandogli la ruggine ouer poluere: ſe gli darà vna calda in vna padella larga meſcolandole, & ſcaldate che ſaranno, ſe fregaranno vn' altra volta con vn' altro drappo, dapoi coſi calde ſi poneranno in vn mortaro, peſtandole con peſtone di legno leggiermente, acciochè più facilmente venghino oglioſe, facendo il ſaggio con la mano, & trouando che eſſe amandole rendano olio; ſubito pongaſi in vn' altro drappo che ſia caldo, & ſubito col torchio ſi ſtruccarano l'amandole che ſaranno nel drappo, ſino à tanto che vſcirà fuora l'oglio, & non hauendo torchio, nel peſtare che ſi faranno le amandole sbruffandoſi con acqua; dapoi tengaſi l'ordine ſopradetto di metterle nel drappo calde, & per forza de braccia ſtorcere il drappo tanto che vſcirà fuora l'oglio.

Si può ancora far detto olio ſenza ſcaldar al fuoco, ma ſolo peſtarle leggiermente, & ſtruccarle ſotto il torchio. Et queſto modo ſe potria cauar l'oglio dalle noce noſtrane, dal pignolo, & dal piſtacchio, & tutti li ſopradetti olij volendoli adoperare in viuande hanno da eſſere adoperati freſchi, cioè immediate fatti, perche preſto ranciſcono, e ben vero che quello della noce dura aſſai più de gl'altri ſopradetti.

Per lauare ogni ſorte d'olio, maſſime quello d'oliue. Cap. CCX.

Pigliſi olio che non ſia rancio, & ſe quello dell'oliua ſarà olio vergine cioè d'oliua cernuta, ſarà aſſai meglio che quello della commune, & pongaſi in vn vaſo di terra, ouer di rame, qual vaſo habbia vn buco piccolino nel fondo turato con cera di fuora via, & in eſſo vi ſia per ogni boccole d'oglio, quattro boccoli d'acqua, & con la ſpatola di legno ò cocchiara ſe sbatta per vn quarto d'hora, & sbattuto che ſarà, apriſi il buco del vaſo, & laſciſi riuſcire l'acqua, perche di natura l'olio ſtà ſempre à galla, & come ſi vederà che l'acqua ſia vſcita, chiudaſi il buco, & rimettaſi

tasi altra acqua fredda, & ribbattasi, & cosi farai più volte, come hai fatto la prima fin' à tanto che l'olio sarà ben lauato, & chiarificato. Il simile si potrà fare d'ogni sorte d'olio. In questo modo si potrebbe lauare il grasso de' polli liquefatto; ma il butiro và lauato in vn' altro modo secondo che s'è detto nel cap. 144.

Per accommodare scorze di limoncelli, & melangole con zuccaro delle quali se ne potrà fare diuerse conserue, & ancor serbarle, già che saranno condite, cosi insieme.

Cap. CCXI.

Piglinosi scorze di limoncelli cedrate, & più che saranno grosse, saranno assai migliori, & sopra tutto il limoncello vuole essere fresco, & nette che sarãnole scorze della mollica di dentro, & di quella parte ch'è sotto la mollica, ch'è di color di bombacina, faccianſi stare in mollo per quattro giorni, & quattro notte, mutandogli l'acqua ogni giorno due volte, poi cauisi da essa acqua, & ponganſi in acqua che bolla, lasciãdole bollire fino à tanto che s'intenerisconо, poi cauãsi, & mettãsi in acqua fredda, rimutandogli l'acqua più volte, & per dui altri giorni si lascieranno in mollo. Poi habbiasi apparecchiato per ogni libra di scorze, libre vna e meza di zuccaro liquefatto, & chiarificato, & ponganſi dentro d'esso zuccaro le scorze, & cosi pian piano nella cazzuola si faranno bollire per spatio d'vn' hora schiumandole con la cocchiara di legno; & poi se cauerãno dal fuoco, lasciãdole in essa cazzuola, ouero in altro vaso, & per otto giorni ogni dì vna volta si faranno risaldare con la propria decottione, acciocheil zuccaro venghi meglio à penetrare le scorze. Poi finiti li otto giorni, si possono conseruare in albarel di terra, ò di vetro. Et il simile si può fare delle scorze di melãgole, ma vogliono stare più nell'acqua, & vogliono essere perlessate in due acque; & accómodate che sarãno le dette scorze, se ne potrà seruire per sapore, & per crostate. Ma volendone fare conserua, purgate che saranno dette scorze con l'acqua calda, & fredda nel modo sopradetto, si caueranno dall'acqua calda, & fredda, & si poneranno in vn drappo, ouer stamigna, spremendo fuora l'acqua, & poi nel mortaro di pietra col pestone di legno si pesteranno, & pestate che saranno si passeranno per il setaccio, senza giungerui alcuna cosa. Poi habbiasi apparecchiato per ogni libra di passatura libra vna, & mezza di zuccaro liquefatto, & chiarificato, & pongasi dentro detta passatura, facendola cuocere dentro detto zuccaro, mescolando di continuo con vna cocchiara di legno, di modo che venghi incorporata come cotognata, & come sarà presso che cotta facciasi il saggio, & non trouandosi dolce à bastante, aggiungasi del zuccaro, & con essa conserua si potrà ponere quando si caverà dal vaso vn quatto di cannella, & mezza di garofali per libra, & quando saranno le scorze di limoncelli, & melangole insieme, sarà vna cosa assai delicata.

Per fare vna conserua di polpe di marasche. *Cap. CCXII.*

Pigliſi libre 10. di marasche non troppo maturi, & sopra tutto siano colti di quel giorno, & non siano ammaccati, distaccansi dal piccolo, & põgasi in vn vaso di rame, ò di terra, struccãdoli alquanto, tãto che eschi da essi il sugo, & con esso sugo si farà cuocere con foco lento, & cotti che saranno, si leuerà il sugo, & si passarà p setaccio la polpa, & per ogni libra d'essi maraschi passati, habbiasi libra vna dizuccaro liquefatto, & facciasi cuocere in esso zuccaro nel modo ch'è cotta la passatura delle scorze sopradette, & cotta che sarà cõseruasi nelmodo sopradetto. Et in que-

sto modo si potrebbe fare delle visciole: benche le visciole sarà sempre più oscure.

A fare conditi in zuccaro di diuerse sorti.

Cap. CCXIII.

Prima per acconciare le pere moscarole col zuccaro chiarificato, piglianosi le dette pere, e mondansi diligentemente, poi habbiasi acqua che bolla, & ponganſi dentro le dette pere, e per vn quarto d'hora facciansi bollire, bollite che saranno cauansi fuora, e lasciansi scolare, poi habbiasi zuccaro chiarificato, per ogni libra di pere oncie otto di zuccaro più, & meno secondo il giuditio, però di modo che dette pere stiano coperte. Bollite che haueranno nel detto zuccaro per mezo quarto d'hora, pian piano, cauisi dal foco, lasciansi nella cazzuola, & per sei giorni continui gli si farà dare vna calda nella decottione, & finiti li sei giorni, si porrà nell' albarel di terra, ò in altro vaso vetriato. In questo modo si potranno acconciare le pere ricarde, & Fiorentine, & d'altre sorti.

A fare ricotta con latte d'amandole. Cap. CCXIV.

La ricotta sopraſcritta si fà con amandole ambrosine monde, che prima siano state à molle nell'acqua fredda 24. hore, & per ogni libra d'esse amandole peste nel mortaro con vna libra di zuccaro fino stemperate con oncie tre d'acqua rosa, & oncie quattro di decottione di fioretto di nerno di pesce, qual fioretto sia prima ben lauato con acqua tiepida, & fatto bollire pian piano in vna pignatta con libre otto d'acqua chiara per ogni libra di fioretto, & nel stemperare che si fanno l'amandole, s'habbia auuertenza che la decottione non sia calda; perche farebbe berettino, & stemperata che sarà, passisi per lo setaccio non troppo liquida, & lasciſi riposar la passatura, fin che sia ben fredda, poi habbianſi le forme di ricotte bagnate con acqua rosa, & ponghisi dentro la passatura, dandoli la forma con la palma della mano, & mettisi in luogo fresco, & lasciſi stare per quattro hore.

Della medesima compositione si fanno l'oua, ma più liquide. Il rosso si farà della compositione più soda, ouero di pasta di marzapane tinta di zafferanno: empito l'oua di detta compositione con il rosso nel mezo, si metterà in luogo freddo.

Il gelo del pesce, lustro, & chiaro fatto con zuccaro, & mele, & bollito ch' haurà il pesce nel modo che io ho detto nel libro de pesci al cap. 249. si cauerà dalla decottione il pesce nõ troppo cotto, & pesteraſsi in vn mortaro con cãnella fina. Poi si ritornorà nella decottione à bollir pian piano, nõ restãdo però di schiumarlo per spatio d'vn quarto d'hora, & poi passisi detta decottione p vn setaccio chiaro, & ritornisi à bollire cõ zuccaro, & vn poco di mele, & con vn poco di decottione di fioretto sopradetto & passisi la detta decottione per il saccõ nel modo che si passa il gielo di carne. Et volendola chiarificare con chiaro dell'oua, sarà in arbitrio. Et d'essa decottione se ne potranno far piramidi, & oua, & altre fantasie, secondo il giuditio del maestro Cuoco, mettendo però à congelare il luogo freddo, & anco con essa decottione si potranno coprire trutte, dentali, orate, & altri pesci nobili, che prima siano stati cotti con vino, aceto, sale, acqua, e spetierie.

Per fare il gelo crudo di decottione di fioretto di nerno di pesce.

Cap. CCXV.

Prima si farà vna compositione di vin bianco chiaro, agresto chiaro, aceto chiaro, & zuccaro, & facciasi leuare il bollo ad ogni cosa con vn poco di cannella: poi giungasi la decottione del fioretto col chiaro dell'oua ben battuto, & passisi per la calza più volte, & sarà fatto.

Si può fare ancora solo con la decottione del fioretto ben chiaro, posta fredda, & non calda nella compositione soprascritta, passata per il sacco.

Per far l'orzata con polpe di Cappone. *Cap. CCXVI.*

Facciasi cuocere l'orzo mondo Italiano, il Tedesco è migliore con l'acqua, nel modo che io ho detto nel libro de' Conualescenti al c. 155. cioè che come l'orzo sarà crepato, cauisi, & piglisi l'acqua colata, & mettisi in vn caraffone, con polpa di petto di cappone crudo priua del grasso, & turisi il caraffone con vna pezza piena di stoppa, & vna carta pecorina sopra, che non possa rifiatare, & pongasi il caraffone in vna caldara d'acqua fredda, congegnato in modo che non possa toccar le sponde, & facciasi bollire il caldaro con il caraffone dentro, per fin che sia calata la metà di detta decottione. Poi cauisi, & passisi per lo setaccio, & in esso caraffone si potranno mettere altre cose, che dal Phisico, saranno ordinate per salute dell'infermo, & seruirassi con zuccaro.

Per fare orzata col mele. *Cap. CCXVII.*

Piglisi dell'orzata cotta, nel modo che se è detto nel libro de' Conualescenti al cap. 57. & in luogo del zuccaro adoperisi mele chiarificato, & ancora nelle sopradette orzate, per quelli c'hanno la tosse secca, li Phisici li fanno cuocere.

Per fare vna minestra di pignoli, e pistacchi. *Cap. CCXVIII.*

La detta minestra si fà nel modo che si fà la mandolata, cioè dopò che'l pignolo mondo è stato à molle per sei hore si pesta nel mortaro col pistone ben mondo, e poi si stempra con l'acqua, e zuccaro fino, si passa per i setacci, e si fà cuocere come si fà la mandolata: si può far ancora del pistacchio solo con vn poco di seme di mellone, nel modo che s'è detto di sopra.

Per fare minestra di mele appie d'ogni tempo. *Cap. CCXIX.*

Mondasi la mele appia, spartasi in quattro parti, e sopra il tutto sia ben netta di quel sodo che è di dentro, e subbito acciò non perda il colore, & sapore pongasi in vn vaso di terra ouero di rame con tanta acqua chiara che la cuopra di tre dita di vantaggio, e zuccaro fino à bastanza, e come ha leuato il bollo, mettasi vn rametto di finocchio dolce secco, e facciasi cuocere, e non vogliono meno di tre hore di cuocitura, perche vogliono bollire pian piano.

IL FINE DEL SESTO, ET VLTIMO LIBRO
di M. Bartolomeo Scappi.

TAVOLA
DI TVTTE LE COSE,
CHE SI CONTENGONO NEL PRESENTE Libro de' Conualescenti. Et prima.

Per fare diuerse acque cotte con più materie.

Per fare acqua cotta semplice. cap. 1
per fare acqua ferrata. cap. 2
per fare acqua cotta con anici, zuccaro, & cannella. cap. 3
per acqua cotta con cannella. cap. 4
per fare acqua pettorale. cap. 5
per fare acqua cotta con mastici. cap. 6
per cuocere acqua con orzo mondo. cap. 7
per cuocere acqua con orzo non mondo. cap. 8
per cuocere acqua con cicorea. cap 9
per cuocere acqua con sparagi, & lupoli. cap. 10

Per far brodi consumati di più sorti, & altri sussidi.

per far brodo consumato con cappone. cap. 11
per far brodo consumato in vn' altro modo, & più breue. cap. 12
per far brodo consumato saporito. cap. 13
per far brodo consumato di pollo con altre materie. cap. 14
per far brodo consumato d'vn cappone all'improuista. cap. 15
per far brodo consumato in vn' altro modo. cap. 16
per far brodo di pollo detto sussidio. cap. 17
per far brodo similmente detto sussidio in vn' altro modo. cap. 18
per far brodo ridotto in gelo. cap. 19
per far consumato in gelo con latte di mandole. cap. 20
per far consumato à lambicco detto à bagno maria. cap. 21
per far vn consumato à lambicco in vn' altro modo. cap. 22
per far vn consumato di polpe di cappone. cap. 23
per far vn consumato di carne di vitella. cap. 24
per far consumato di carne di vitella in vn' altro modo. cap. 25
per far vn brodo di giunture di vitella ridotto in gelo. cap. 26
per far brodo cõsumato di carne di vitella. cap. 27
per far brodo di castrato detto sussidio. cap. 28
per far il sopradetto sussidio con più breuità. cap. 29

Per far pesti di più sorti.

per far pisto di polpe di cappone alessate. cap. 30
per far pisto di polpe di cappone arrostito allo spedo. cap. 31
per far pisto di polli cotti in pasticci. cap. 32
per far pisto di carne di vitella alessata. cap. 33
per far pisto di carne di vitella arrostita. cap. 34
per far pisto di più sorte di pesce. cap. 35

Per far diuerse mineſtre, e ſtufati di carne.

per far mineſtra di polpe di cappone aleſſate. cap. 36
per far mineſtra di polpe di cappone in vn' altro modo. cap. 37
per far mineſtra d'animelle di capretto, ò di vitella, & polpe di cappone. cap. 38
per ſtufare vn pollaſtrino. cap. 39
per ſtufare ſtarne, & faggiani. cap. 40
per ſtufare teſte di capretti. cap. 41
per far ballotte ſotteſtate di petto di cappone. cap. 42
per far ballotte d'altra compoſitione. cap. 43
per far tommacelle di fegato, & polpe di pollo. cap. 44
per far migliaccio di fegato di pollo. cap. 45
per far briſauole ſotteſtate di carne di vitella. cap. 46
per far polpette di carne di vitella ſtufate. cap. 47
per far vn pottagetto di teſticoli di pollo. cap. 48
per far vn pottagetto di piedi di capretto ò di vitella. cap. 49
per far vn pottaggetto di teſticoli di vitella ò d'agnello. cap. 50
per far pottaggetto di teſticoli d'agnello, & di vitella di latte. cap. 51

Per arroſtire diuerſe volaterie, & carni.

per arroſtir pollaſtri. cap. 52
per arroſtir volatili, che non hanno da eſſer priui dell'interiori. cap. 53
per arroſtir polpette di capretto ò di vitella nello ſpedo. cap. 54
per acconciar vna teſticciuola di capretto ſenza oſſa ripiena. cap. 55
per accommodar pollaſtri ripieni ſenz'oſſa. cap. 56
per far orzata d'orzo mondo. cap. 57
per far orzata d'orzo commune. cap. 58
per far orzata liquida. cap. 59
per far orzata da portar per viaggio. cap. 60

Per far brodetti diuerſi.

per far brodetto con brodo di pollo, & roſſi d'oua freſche. cap. 61
per far brodetto d'oua freſche. cap. 62
per far brodetto con herbicine battute. cap. 63
per far brodetto bianco con latte di mandole. cap. 64
per far brodetto detto zambaglione. cap. 65
per far mineſtre volgarmente chiamata viuarole. cap. 66
per far mineſtra di viuarole in vn' altro modo. cap. 67
per far vn zambaglione con latte di mãdole. cap. 68
per far ſiero di latte di capra. cap. 69
per far mineſtra di panata in giorno graſſo, & magro. cap. 70
per far panata con latte di mandole. cap. 71
per far panata con latte di ſeme di mellone. cap. 72
per far mineſtra di panata ſemplice. cap. 73
per far pan grattato. cap. 74
per far pan grattato con latte di mandole. cap. 75
per far pane paſſato per la ſtamigna, ò ſetaccio. cap. 76
per far mineſtra bianca di mollica di pane. cap. 77
per far magnar bianco con latte di capra. cap. 78
per far magnar bianco con latte di mandole. cap. 79
per far mineſtra d'amido con latte di mandole. cap. 80
per far mineſtra di riſo con brodo di pollo. cap. 81

per

per far mineſtra di riſo con latte di mandole. cap. 82
per far mineſtra di farro con brodo di cappone. cap. 83
per far mineſtra di farro ſtufato, & paſſato. cap. 84
per far mineſtra di farro con latte di mandole. cap. 85
per far mineſtra di latte di capra, roſſi d'oua, &c. cap. 86
per empire vn pan groſſo. cap. 87
per far mineſtra di borragine con brodo di pollo. cap. 88
per far mineſtra di borragine con latte di mandole. cap. 89
per far mineſtra di biete, borragine, & brodo di pollo. cap. 90
per far mineſtra di ſpinaci. cap. 91
per far mineſtra di lattuca con brodo di pollo. cap. 92
per far mineſtra di coſte di lattuche in ogni tempo. cap. 93
per far mineſtra di cicorea. cap. 94
per far vn' altra mineſtra di cicorea. cap. 95
per far mineſtra di cicorea in vn' altro modo. cap. 96
per far mineſtra di radiche di cicorea. cap. 97
per far mineſtra di borragine. cap. 98
per far mineſtra di malua. cap. 99
per far mineſtra d'hortica. cap. 100
per far mineſtra di cauli fiori. cap. 101
per far mineſtra di radiche di rampoggini. cap. 102
per far mineſtra di radiche petroſemolo. cap. 103
per far mineſtra di ſparagi ſaluatichi, & domeſtici. cap. 104
per far mineſtra di lupoli. cap. 105
per far mineſtra di Zucche noſtrali. cap. 106
per far mineſtra di zucche con latte di mandole. cap. 107
per far mineſtra di zucche ripiene. cap. 108
per far mineſtra di lattuca ripiena. c. 109
per far mineſtra di piſelli freſchi. cap. 110
per far mineſtra di ceci roſſi ſecchi. cap. 111
per far mineſtra di ceci franti. cap. 112

Per far paſticci di diuerſe ſorti.

per far paſticci d'vccelletti. cap. 113
per far paſticci di vitella battuta. cap. 114
per far paſticcetti di polpe di peſce. cap. 115
per far paſticci di cotogne. cap. 116

Per far torta di diuerſe ſorti.

per far torta reale di polpe di fagiano. cap. 117
per far torta di zarche di locuſte. cap. 118
per far torta di magnar bianco ſenza caſcio. cap. 119
per far torta di capi di latte. cap. 120
per far torta marzapanata. cap. 121
per far torta di zucche noſtrali ſenza caſcio. cap. 122
per far torta di mellone ſenza caſcio. cap. 123
per far torta di cotogni ſenza caſcio. cap. 124
per far torta di cotogni, & pere caruelle. cap. 125
per far torta di mele, appie, & pere Fiorentine. cap. 126
per far torta di mele appie ſenza oua. cap. 127
per far torta di perſiche. cap. 128
per far torta di viſciole ſenza caſcio. cap. 129
per far croſtata di fragole ſenza caſcio. cap. 130

Per far diuerſe zuppe.

per far zuppa di pere moſcarole. cap. 131

Per

per far zuppa di prugne fresche intiere, e spaccate. cap. 132
per far zuppa di prugne secche. cap. 133
per far zuppa di datteri secchi. cap. 134
per far Zuppa d'agresto nuouo intiero. cap. 135
per far zuppa di visciole, & di marasche. cap. 136
per far prugne secche sciroppate. cap. 137
per far zuppa d'vua passa di Corinto. cap. 138
per far perlingozzi. cap. 139
per far zuccarini à foggia di ciambelle. cap. 140
per far ciambellette con oua. cap. 141
per far cialdoni con mollica di pane, & zuccaro. cap. 142
per far morselletti, cioè mostaccioli alla Milanese. cap. 143
per far morselletti, cioè mostaccioli in vn' altro modo. cap. 144

Per far lauorieri di latte, & d'altre materie.

per far vermicelli di butiro. cap. 145
per far capi di latte. cap. 146
per far ricotta con latte di mandole, & seme di mellone. cap. 147

Per cuocere oua in diuerse modi.

per cuocere oua fresche per beuere. cap. 148
per cuocere oua sparse in acqua. cap. 149
per cuocere oua sparse in vn' altro modo. cap. 150
per cuocere oua sparse nel latte di capra. cap. 151
per cuocere oua sperdute nel vin bianco. cap. 152
per cuocere rossi d'oua sparse con zuccaro. cap. 153
per cuocere oua ripiene. cap. 154
per cuocere oua fritellate. cap. 155
per far camoncini d'oua fresche. cap. 156
per far frittata verde. cap. 157
per far frittata con mandole. cap. 158
per far frittata con diuerse herbuccie. cap. 159
per far frittata con l'acqua. cap. 160
per far zuppa di latte di capra. cap. 161
per far Zuppa con butiro fresco, la qual si chiama dal vulgo butirata. cap. 162

Per far diuersi pottaggetti.

per far pottaggetto di latte di spigole. cap. 163
per far pottaggetto d'oua di trutte. cap. 164
per far pottaggetto di gongole, ò di telline. cap. 165
per far pottaggetto d'ostreghe. cap. 166
per far pottaggetto di lumache. cap. 167
per far pottaggetto di rame senza ossa. cap. 168
per far pottaggetto di tartarughe di terra. cap. 169
per far pottaggetto di prugnoli. cap. 170
per far stufato di lampredozze del Tenere. cap. 171
per far pottaggetto di sarde fresche. cap. 172
per far pottaggetto di sarde fresche in vn altro modo. cap. 173
per far polpette di polpe di sarde sotteſtate. cap. 174
per far pottaggio di polpe di frauolini. cap. 175
per far polpette di spigole ripiene cotte nello spedo. cap. 176
per far pottaggio di pesce persico con latte di mandole. cap. 177
per far pottaggio di code, & Zanche di gambari. cap. 178
per far pottaggi di Zanche, & code di locuste. cap. 179
per accommodar granchi teneri in piu modi. cap. 180
per cuocere lucetti su la graticola. cap. 181

Per

Per cuocere frutti in più modi.

Per cuocere vn cotogno in vna calderina con Zuccaro, & acqua. cap. 182
per cuocere vn cotogno, che alquanto sodo. cap. 183
per cuocere vn cotogno in vna pignatta. cap. 184
per cuocere vn cotogno nello spedo. c. 185
per cuocere più cotogni in vna pignatta. cap. 186

Per far diuersi sapori, & salse.

per far sapore d'vua passa. cap. 187
per far sapor d'vua passa, & prugne secche. cap. 188
per far sapor bianco di mandole ambrosine. cap. 189
per far salsa di vino di mele granate. cap. 190
per far salsa di rebis. cap. 191
per far sapore del corpo di rebis. cap. 192
per far salsa reale. cap. 193
per far salsa di sugo di cotogne. cap. 194
per far salsa di sugo di mele appie. cap. 195
per far salsa di sugo di melangole. c. 196
per far sapore d'agresto nuouo. cap. 197
por far salsa verde. cap. 198
per far agrestata. cap. 199
per far mostarda amabile. cap. 200
per far salsa di visciole. cap. 201
per far sapore di cotogne con sugo di melangole. cap. 202
per far vn gelo di polli, & sugo di cotogne. cap. 203
per accommodar marasche in gelo. c. 204
per cuocere mele appie con Zuccaro. c. 205
per chiarificare il mele, il qual può seruire per sapore. cap. 206
per far ossimele. cap. 207
per chiarificare l'aceto del quale se ne potrà fare geli, & diuersi altri sapori. cap. 208
per cauar oglio dall'amandole si dolce come amare. cap. 209
per lauare ogni sorte d'olio massime quello d'oliue. cap. 210
per accommodare scorze di limoncelli, & melangole con zuccaro delle quali se ne potrà fare diuerse conserue. c. 211
per far conserue di polpe di marasche. cap. 212
per far conditi in Zuccaro di diuerse sorti. cap. 213
per far ricotta in latte d'amandole ambrosine. cap. 214
per far gelo crudo in decottione di fiorette di nerno di pesce. cap. 215
per far l'orzata con polpe di cappone. cap. 216
per far l'orzata con il mele. cap. 217
per fare vna minestra di pignoli, e pistacchi. cap. 218

Il fine della Tauola del Sesto Libro.

HA-

HAVENDO io con disegni, & figure mostrato nel quarto libro le varie sorti delle massetitie necessarie alla Cocina, & gli instrumenti ancora che si adoperano nel seruitio del Conclaue, così dentro fuori, non hò volute lasciare di narrare l'ordine sontuoso che fù tenuto l'Anno 1540. nell'Essequie della Felice Memoria di Paulo III. di Casa Farnese, con il numero de Cardinali, che viueuano à quel tempo, quali ascendeuano al numero de cinquantaotto, & quelli che intorno in Conclaue, & di quelli ancora che sopragiunsero dopò che erano stato serrato detto Conclaue, & di quelli che vsciromo amalati, & morsero. Et il nome de' Baroni Romani, che si trouorono alla custodia del Conclaue. Si descriuerà ancora il modo che si tienne à seruire al detto Conclaue. Dico dunque che alli venti di Nouembre 1549. morse nel Monte Quirinale, detto Monte Canallo, nel palazzo oue hora è la vigna dell'Illustrissimo Hippolito da Este Cardinale di Ferrara la Felice memoria di Paulo III. nell'anno decimoquinto, & giorni 29 del suo Pontificato, & iui si trouorno li due Illustrissimi, & Reuerendissimi Cardinali Farnese, & S. Angelo, & il Duca Horatio, con molte altre sue creature, il Duca Ottauio era fuor di Roma, la mattina seguente il cadauero in sertica, per Trasteuere con la guardia solita delli Sguizzeri, e caualli leggieri, fù portato al Palazzo di San Pietro, nella camera Concistoriale, & iui vestito in Pontificale, come se hauesse à celebrare, di paramenti bianchi, fù posto sopra il Cataletto dou' era vn pallio di color Pauonazzo, di seta, & oro, con lettere che diceuano Paulus Tertius, Pontifex Maximus, & alli piedi due Cappelli Cardinalesch. La sera poi su le ventidue hore iui essendo adunato tutto il Collegio de' Cardinali, con molti Vescoui, & Prelati, vi erano ancora li Canonici di San Giouan Laterano, & quelli di San Pietro, con sue cotte, fù portato nella Capella del Papa auanti all'Altare doue li Vescoui, & altri Prelati, con altre genti li bacciorno li piedi, & de lì poi alle ventitre hore fù portato in San Pietro dalli detti Canonici, & posato dauanti alla Capella del Santissimo Sacramento, con li suoi Mazzieri innanzi che portauano la Mazza alla rouersa, cioè voltato il capo della Mazza verso terra: li accompagnauano l'infrascritti Illustrissimi, & Reuerendissimi Cardinali vestiti di pauonazzo cioè, Trani, all'hora Decano, Ridolfo, Pisano, Inghilterra, Santa Croce, Morone, Sfondrato, Capo di ferro, Medichino, la Queua, Burgos, Coria, Sauello, Vicatiuo, Sermoneta, Cornaro, Cridi, Medon, & S. Angelo, & così per vn Vescouo Canonico di S. Pietro, furno fatte le cerimonie intorno al Cadauere, & cauati certi versi, poi fù portato nella di lui Capella di Sisto, dove per spatio di tre giorni stette con li piedi alla ferrata, aparato, come si è detto di sopra, con molte torcie, che ardeano di, & notte, e molti Preti che stauano alla custodia; finiti li tre giorni, fù sepolto dietro all'organo di S. Pietro, doue per spatio di noue giorni, sempre ardeano 15. torcie di cera gialla. Alli 19. del detto mese, li predetti Illustrissimi, & Reuerendissimi cominciarono le essequie, che le chiamano Nouendiala, perche durano noue giorni. Nel mezo della Chiesa auanti l'Altare del Santissimo Sacramento fù fatto vn Catafalco, d'altezza di due picche, à guisa di piramide, la cima à foggia di Rochetta d'vn Castello fatta à merli tinto di negro, & per ogni dui palmi, era vna riga di legna-

me, con chiodi lunghi lontani l'vna dall'altro mezo palmo, le dette righe teneuano dal primo cap. delle colonne, fin alla cima della rocchetta. Il Catafalco era di quattro facciate, & per ciascheduna era l'ordine sopradetto. In cima della rocchetta erano quattro torcie, le quali all'entrate che faceano li Reuerendissimi in Chiesa, s'accendeuano con tutte le facole poste sopra li chiodi fissi nelle sopradette righe; Ogni facola pesaua almeno meza libra, & eccedeano il numero di 1120. nel capitello à basso, erano sei altre torcie simili per ogni facciata, & in ogni cantone del Catafalco era vna banderola di taffettà negro, & il simile era nella rocchetta. Il cornicione da basso era circondato con vna lista di taffettà nero d'altezza di due braccia, nel cui circuito per ogni facciata erano pinte l'arme del Papa senza le chiaui, con lettere che diceano; Paulo Papa III. con alcuni fogliami pinti di bianco, & alcuni Angeli pinti d'ombra in diuersi modi, & diuerse effige: Et sotto il cerchio delli predetti Angeli, erano 12. colonne coperte di tela negra, che reggeuano il Catafalco, onero Castello, in ciascheduna colonna era dipinto vn' arma del Papa. Il circuito passaua cento palmi, & sotto era vn letto mortorio d'altezza di sei palmi, e largo dieci, coperto d'vn panno di broccato nocio d'oro con li fregi di veluto negro d'intorno, & per ogni cantone vn' arma del Papa benissimo ricamata, & dui cussini da capo di broccato d'oro. Alli piedi di detto letto due capelli Papali, di veluto cremesino con li fiocchi pendenti fino à terra, ogni mattina erano deputati due officiali durante l'essequie, vestiti da capo à piedi di negro, & incappucciati di modo, che non se li vedea altro che vn poco diuiso, li quali faceano vento di continuo, con due banderole di taffettà negro. A quel letto, & alle 16. hore li Reuerendissimi Cardinali cominciarono la Messa, nella capella di Sisto, doue al presente officiano li Canonici di S. Pietro, & cantata la Messa per vn Cardinale, quali al più delle volte soglio no essere creature del Pontefice morto. Finita detta Messa s'apparano quattro Cardinali con Pitnali di veluto negro, & anco quello che hà cantato la Messa. Il Suddiacono, cantato che hà l'Epistola piglia la Croce, & di mano, in mano accolti, & altri ministri col maestro delle cerimonie, & poi li Reuerendissimi Cardinali seguitano, & vanno intorno al Catafalco, la qual arde come si è detto tanta cera, & intorno à detto Catafalco sopra alli bianchi, stà tutta la famiglia del Papa vestita di negro da capo à piedi, con sue facole in mano accese, grosse, & piccole, secondo il grado, & conditione de gl' huomini. Era apparecchiato in ogni cantone del Catafalco, vno scabello tutto negro, nelli quali li quattro Cardinali parati andauano à sedere, & quello che hauea cantato la Messa sedea nel mezzo della facciata, verso l'Altare di S. Pietro. Il Reuerēdissimo che stana à man trita del Prete cominciaua à dar l'acqua Santa al letto mortorio, & poi l'incenso, facendo prima reuerentia alla Croce, la qual stà à fronte al Prete, & poi à ciaschedun Cardinale, finito questo diceua vna oratione, & cosi faceano tutti li altri quattro Cardinali. Poi tornauano al Choro doue stana tutto il Colleggio de' Cardinali con fiaccole accese in mano, & vna torcia, che non ardeua, & finito andauano alla Sacrestia di San Pietro, & faceano congregatione qual durana ordinariamente tre, & quattro hore. Non restarono di dire, che nella Capella di Santa Caterina, quale è cancellata di ferro di San Pietro, ogni mattina si dispensauano due coffini di cera rossa, come era ancora tutta l'altra, faccole di tre, & quattro oncie per ciascheduna. Il Corridoro della Chiesa alto intorno intorno era tutto coperto di tele negre, con lettere volgari che diceano, Paulo Papa III. & in esso Corridoro era infinite

torcie

torcie che ardeano sin al fin dell'essequie, quali durauano per spatio di due hore, & questo si fece per spatio di noue mattine. Alli 29. del sopradetto fù cantata per il Cardinal Trani vna solenne Messa del Spirito Santo, & finita, il detto Reuerendiss. essendo spogliato delli paramenti pontificali, intorno il Veni Creator Spiritus, & cosi s'auiò la Croce innanzi, con li Mazzieri, & altri ministri, & cantori, andarono tutti li Reuerendiss. al Conclaue, qual stette aperto tutto quel giorno, furno al numero di 41. Cardinale, con l'infrascritti giunti al tempo dell'essequie cioè, Reuerendiss. Trento, Saluiati, Cialon, Mantoa, Cibò, Monte, Doria, Vrbino, & Augusta, serrato che fu detto Conclaue giunsero di mano in mano l'infrascritti. A dì 4. di Decembre arriuò Pacecho, & alli 12. del detto arriuorono Parigi, Vendosme, Castiglione, Ghisa, & Tornone, Alli 28. del detto, Bologna, & Roan, & intorno in Conclaue. A dì vltimo di detto arriuò, Lorena, alli 13. di Gennaro 1550. arriuò Borbon, & il dì seguente intrò in Conclaue. Vscirono poi di Conclaue amalati à dì 4. di Decembre del 49. Vetuli, & fù portato in Castel S. Angelo, & iui alli 19. del detto se ne morse. Alli 22. detto vsci S. Croce, adì primo di Gennaro 1550. vsci Bologna per il mal della pietra. Alli 20. detto vsci Ridolfo, & morse alli 31. Alli 23. di Gennaro vsci Cibò, & adì primo di Febraro se ne tornò in Conclaue. Le camere del Conclaue erano di numero 59. in tutto, ogni camera era larga 16. piedi, & mezo incirca, & altretanto longa. Le camere delli Cardinali creati dal prossimo passato Pontefice, erano ornate di panno pauonazzo, con le lettiere, & fornimenti pauonazzi, con frange di seta, tornoletti, coperte, coltrine, & cussini pauonazzi, & per ciascheduna camera era ancora vna tauola coperta del medesimo panno, vna scala di sei, ouer sette piroli, vna lantema piccola di legno, dui scabelli vno per portar seco, nella sala del scrutinio alto alla centura, l'altro più basso per sedere, vna porta mondezza, vna vettina di tre some incirca, col coperchio di rame serrata, con sua chiaue, & molte altre cose necessarie per l'vso della camera, ogni cosa però di pauonazzo con l'arme del Cardinal che iui staua. Vi era poi vna cornuta per portar le viuande al sportello del Conclaue, con due arme da ogni banda del predetto Reuerendissimo Card. che haueua similmente da ogni banda due anelli grandi di ferro, per doue si ponea vn bastone per portarla di grossezza d'vn palmo, & di longhezza dieci, era oprata dalli Conclauisti quando pigliauano le viuande al sportello, cioè viuande della cocina, per la credenza vi era vna sporta fodrata di corame rosso, ouer pauonazzo figurato, fatta à modo di borsa, con cordoni, & vn fregio di frange pauonazze, con l'arme del suo Cardinal da vn canto all'altro, & haueua due manichi vn di quà, & vn di là, doue pur passaua il bastone simile à quello della cornuta. Nella detta sporta si metteuano tutte le robbe che dal credentiaro erano seruite, ma quale robbe fussero, Vostra Signoria le potranno vedere nel libro delle viuande, & delli disegni. Ma gli altri Illustrissimi Card. creati da altri Pontefici, in loco di pauonazzo, haueuano di color verde tutte le sopradette cose. Ogni Cardinal haueua seco vn Secretario, vn Gentilhuomo, & vn Cameriere, & non altri, eccetto li amalati, quali haueuano le camere separate. Hora per ritornare al proposito nostro resta dir l'ordine che si teneua nel seruitio del Conclaue, per di fuora. Prima cominciò dall'Illustrissimi Signori Baroni Romani, che tengono chiaue della parte del Conclaue, & le guardie de' soldati del continuo, al Cancello, & Rota per doue si seruono, alli Cardinali mattina, & sera, & doue stanno ancora li Signori Conseruatori di Roma; è da sapere che alla porta del detto Conclaue,

cioè al Sportello ſtanno tutti li Arciueſcoui che ſi trouano in Roma, vi è però l'ordine che à chi tocca la ſorte per quel giorno, & quella notte ſequente, ſtia à ſeruire alle coſe neceſſarie, & che ogn' hora occorrono alla porta di detto Conclaue; & ogn' vn di loro ſtà aſſiſtente di continuo vn'hora, ouer due al più, & poi ſi mutano, & continuamente hanno da ſtare quattro ad ogni ſeruitio, & le loro camere ſono vicine alla predetta porta del Conclaue, & l'altre due guardie ſon tenute da Signori Baroni Romani, quali erano Bonifatio Padre del Card. Sermoneta, & il Sig. Oratilio Sauello, li detti Sig. Baroni del Corritoro doue ſi ſerue, & per doue ſi paſſa per andare alla porta del Conclaue, vna guardia d'Italiani, il ſimile haueua ancora il Capitano de' Sguizzeri vna guardia de' Sguizzeri quali haueuano ancora d'accompagnare li Reuerendiſſimi amalati, quando vſciuano fuori del Conclaue, inſieme con li Palafrenieri del Pontefice, morto fin al loco, doue andauano à ſtantiare, & ſimile faceuano li caualli leggieri del Papa morto. Il medeſimo ordine ſi teneua quando alcuno Card. ſopragiungeua in Roma, qual era accompagnato dalli ſopradetti ſino alla porta del Conclaue. L'ordine che teneuano al ſeruire li Sig. Scalchi, & altri officiali di caſa era queſto.

In prima nel Cancello doue ſtauano li quattro Veſcoui erano dui Corſari li quali haueuano cura di chiamare li Scalchi delli predetti Cardinali ſecondo l'ordine della liſta attaccata al Cancello doue ſtauano deſcritti tutti li Cardinali, & coſi ſi vedeua chi haueua da eſſer ſeruito prima, & chi poi, & tal liſta ſi faceua ogni ſera auanti per bollettini cauati à ſorte, ma prima ſi ſcriuan li Cardinali amalati, nel qual ſeruitio ſi tenea il medeſimo ordine della ſorte trà eſſi, & di quelli, & di queſti ſi faceuano quattro liſte la ſera per la mattina come ſi è detto, delle quali vna era dentro del Conclaue, vna ſi poneua nella porta doue ſtauano li Signori Conſeruatori, l'altre due teneuano in mano li due Corſari deputati, de' quali vno ſtaua appreſſo il banco doue ſi ſeruiua appreſſo la porta, doue entrauano li Signori Scalchi con le viuande, & coſi ſecondo l'ordine della liſta ſi chiamaua chi haueua da ſeruire prima, continuandoſi fino all'vltimo, & li Signori Scalchi, come hò detto, haueuano vna cornuta per le viuande della cocina, & vna borſa per quelle della credenza, & ſeruiuano in queſto modo. In prima ciaſcheduno Scalco haueua ben preparata, & accommodata nelli ſopradetti due vaſi ogni viuanda, fatta però prima l'vſata credenza dalli officiali cioè dal Credentiero, Cuoco, Bottigliero, Salciecciero, & altri che interueniſſero al maneggio delle viuande. Il ſuo Mazzero con la Mazza del Reuerendiſſimo ſuo patrone precedeua innanzi, & ſeguitauano due Palafrenieri, con due baſtoni, pinti del medeſimo colore che era la cornuta, & poi veniua il Scalco con quattro, ò ſei Scudieri, che portauano caraffe piene di vino di più ſorti, & d'acqua limpida, & in mezzo di eſſi andaua il Bottigliere con vna caraffetta di vino. Le caraffe erano tutte coperte di melangole, ouero de' fiori con le polize, doue erano ſcritte le ſorti, & le qualità de' vini. Veniuano due Palafrenieri, che portauano lo ſportone, con le viuande della Credenza. Seguitaua poi il Credentiere, con due altri Palafrenieri, che portauano la cornuta. Veniuano ancora alcuni gentilhuomini di quello Reuerendiſſimo ad accompagnare le viuande; Et inuiato lo Scalco nel modo detto per andare al luogo, doue ſi ſerue, in prima troua nel primo Cancello la guardia delli Signori Conſeruatori, & giunto al fine delle due ſcale, troua le guardie de' Italiani, e Sguizzeri: Paſſa poi per lo Corridore, doue è vn'altro Cancello, con due porte, vna per entrare à ſeruire, l'altra per venire, do-

pò che si è seruito. Et nell'entrare di detto cancèllo, vi stà l'altra guardia degli Italiani, e Sguizzeri, che aprono, & serrano. Quì sono li due Corsari (come hò detto) che secondo l'ordine della lista, addimandano gli Scalchi. Nel fine di detto Cancello stà vna tauola quindeci palmi lunga, alta quattro incirca, & giunto alla detta tauola, lo Scalco piglia dal Credenziero vna bianchissima saluietta, & vn'altra saluietta si estende auanti li detti quattro Vescoui, con due coltelli, & vna forcina, che pigliauano li detti Reuerendi Prelati, & subito s'appresentaua con gli Scudieri, porgendo le caraffe del vino, & acqua; cauando fuora della sporta sua di più sorti d'insalata, frutti, & altre cose necessarie alla Credenza. Dopò compariuano li due altri Palafrenieri, con la cornuta, doue stauano varie, & diuerse viuande da cocina, le quali tutte erano cauate fuora dal sudetto Scalco, & presentate alli detti Prelati, li quali vedute che l'haueuano, con la forcina ne faceuano il saggio per degni rispetti. Non si poteuano mandare pasticci serrati ne polli, intieri dentro, quali erano tagliati, & aperti in presentia delli presenti Vescoui; ne anco si poteua mandar vino in altri vasi, che di vetro; ne touaglie, ne drappi, ne altra cosa, che prima non fossero suilluppate, & reuiste. Li vasi di terra, & vetro, che si mandauano dentro, non ritornauano più perche erano ragaglie del Maestro di cerimonie. Le viuande, che auanzauano, erano distribuite alli seruitori del Conclaue, cioè, barbieri, muratori, falignami, spetiali, scoppatori, & altri di varij essercitij; & finito che hà lo Scalco di seruire, intende allo sportello, se'l Reuerendissimo Signor suo patrone vuole, che si mutino viuande, & pigliandolic entia, esce per l'altra porta, come è stato detto. Et così si serua sera, & mattina. Oltra l'ordine del seruire sopradetto, resta à dire, che alla guardia del detto palazzo, cioè alla prima trincera della porta maggiore del palazzo, oltra quelli che stanno in Bel vedere, & à mezza piazza, che sono vn gran numero de' soldati, stanno 26. Sguizzeri notte, & giorno; doue è vna catena di ferro, & vna casetta di tauole, doue riposa la guardia, & sopra la detta trincera manca nell'entrata del palazzo, ci era vn reuellino con otto cannoniere con otto pezzi d'artiglieria grossa, guardata da vn'altra guardia de' Sguizzeri, & da due sentinelle, che di continuo vi stanno. Et poco lontano dal Reuellino, all'incontro della porta maggiore, la quale era guardata da cinquanta Sguizzeri, & poi vn poco più innanzi, nell'entrar del palazzo, ci erano tre pezzi d'artiglieria guardata di continuo da tre Sguizzeri, sentinelle; Et era per soccorso della Guardia della porta. A mano manca poi della porta sotto vna loggia, era vn Cancello di legno, doue di continuo staua vna compagnia d'Italiani, che hà transito da tutte due le bande. Voltandosi à man destra, doue è hoggi il pozzo di Giulio III. nell'entrare del cortile, che và à Torre Borgia, sotto la porta, doue stà vna catena; ci era vna gran guardia d'Italiani, & da mano sinistra, nell'entrare, appresso vn Nicchio, era vn'Altare portatile ornato di varie tapezzarie, & altre cose, & preparamenti, doue si cantaua ogni mattina la Messa dello Spirito Santo, dalli cantori di capella, & durante la detta Messa, stauano le porte di ferro per guardia, & in quel mezzo entrauano processionalmente tutti gli ordini de' Preti, & Frati, con gli Orfanelli innanzi, passando per tutte le Guardie da basso, & per il luogo, doue si diceua la Messa; Et mentre ch'entraua la processione, tutte le guardie stauano armate, si come se hauessero hauuto di combattere, fin al fine della processione, nel Cortile maggiore, doue staua l'artiglieria in vn bello circolo: essendo in mezzo con li due Diaconi, il Prete, c'haueua da cantar la Messa, & quiui stando con la faccia volta

verso

verso il Conclaue, ad alta voce cantaua l'Hinno; Veni Creator, & Letanie, con altre Orationi: & cosi il Clero rispondeua: & finito ciò, di lì veniuano li Canonici di San Pietro con Prelati, con la lor musica solita; Et finite dette processioni, al suono della Campanella, ogn' vno si partiua; Et le guardie si disarmauano, essendo certi per quello segno, che era finito lo Scrutinio; Et che non era il nouo Pontefice per quella mattina: Et tali ordini, & cerimonie durarono dalli 29. di Nouembre 1549. che fù serrato il Conclaue, fin alli 7. di Febrato 1550. Che fù creato il nouo Pontefice Giulio III. à tre hore di notte; Et il dì seguente à hore sedeci fù publicato per il Reuerendissimo Cardinal Cibò con la Croce in mano, in compagnia del Reuerendissimo Cardinal di Ghisa: Et nel giorno della Cathedra di San Pietro adi 22. del detto mese di Febrato à hore 19. fù dal Colleggio de' Cardinali per mano del Prefatio Reuerendissimo Cibò coronato: Il quale poi alli 24. del detto aperse le porte Sante.

IL FINE.

IL TRINCIANTE
DI
VICENZO CERVIO
AMPLIATO DAL CAVALIERE FVSONITO da Narni.

TAVOLA
Di tutto quello che in esso si contiene.

RAGIONAMENTO DI VICENZO CERVIO sopra l'officio del Trinciante.

Le parti che deue hauere quello che vorrà seruire nell'officio del Trinciante.
Quali sono quelli che non si deuono chiamar veri Trinciani.
Quali sono quelli che si deuono, e si possono chiamare veri Trinciani.
Quanto sieno state differenti le opinioni di diuersi Trincianti intorno al garbo che deuono hauere le forcine, e coltelli.
Dimostratione di tutte le giunture degli animali volatili.
Come si nettano le forcine, e coltelli, e come se gli dà il filo.
Il modo che si deue tenere per dar principio all'officio del Trinciante.
Quello che deue fare il Trinciante prima che il suo Signore si ponga à tauola.
Qual sia l'officio del Trinciante, posto che sia il suo Signore alla tauola.
Il modo de imbroccare e trinciare il paone.
Come si trincia il gallo d'India.
Come si trincia le grue.
Come si trincia l'airone.
Come si trincia, e si diuide il faggiano.
Come si trincia il cappone, ò gallina.
Come si trincia l'oche saluatiche, e domestiche.
Come si trincia il pauoncino, o gallo d'India, e pollastrini.
Come si trincia la starna.
Come si trincia l'anatre saluatiche, e domestiche.
Come si trincia la cottornice.
Come si trincia il pollastro.
Come si trincia il piccione.
Come si trincia la beccaccia.
Come si trincia la tortora.
Come si trincia la quaglia.
Come si trincia il tordo.
Come si trincia la lodola, ò altri vccelli piccioli.
Come si trincia vn pezzo di vacina.
Come si trincia vn Zigotto di caprio.
Come si trincia vn Zigotto di porco saluatico.
Come si trincia vna spalla di castrato.
Come si trincia vna lonza di vitella.

Come si trincia vn lepre dal mezzo indietro.
Come si trincia vn coniglio.
Come si trincia il capretto da mezzo indietro.
Come si trincia il capretto dal mezzo innanzi.
Come si trincia vn lombo di caprio.
Come si trincia li coppietoni.
Come si trincia vna porchetta di latte.
Come si trincia vn posciutto intiero.
Come si trincia vn salame.
Come si trincia vn pasticcio di carne grande.
Come si trincia la vitella ò castrato alesso.
Come si trincia vna testa di vitella.
Come si trincia vna testa di porco salvatico.
Come si trincia, & si diuide ogni potaggio.
Come si trincia ogni sorte di torte, & crostate.

Pesci.

Come si trincia il storione.
Come si trincia la lampreda.
Come si trincia la trutta.
Come si trincia il carpione.
Come si trincia l'ombrina, spigola, & altri pesci simili.
Come si trincia il tono.
Come si trincia la linguattola.
Come si trincia il rombo.
Come si trincia la laccia.
Come si trincia il frauolino, la triglia, l'orata, & altri pesci simili.
Come si trincia la tenca, & la carpana.
Come si trincia la laguſta ò gambaro di mare.
Come si trincia il luccio grosso, & picciolo.
Come si trincia l'Ostrega.
Come si trincia vn pasticcio di pesce.
Come si trincia il granchio di mare.
Come si trincia il granchio d'acqua dolce.
Come si trincia il riccio di mare.
Come si trincia il gambaro di fontana.
Come si trincia l'oua fresche da bere.

Frutti.

Come si trincia il mellone.
Come si trincia ogni sorte di mele.
Come si trincia la pera.
Come si trincia il cardo.
Come si trincia il carcioffalo.
Come si trincia il persico.
Come si trincia le saue fresche.
Come si trincia le melangole.

IL FINE.

Coltellieri, e coltelli per mi detto

RAGIONAMENTO
DI VICENZO CERVIO.

Quanto l'officio del Trinciante sia stimato honorato fra tutti li Prencipi, & gran Signori. Cap. I.

HAuendo io promesso di voler ragionare, sopra l'officio del Trinciante, ragioneuole cosa mi pare ancora, che prima tu sappi quanto questo vfficio sia honorato fra tutti i Prencipi grandi. Dico adunque che tre sono li officij honorati, che sogliono dare li Prencipi grandi per la cura della bocca loro, cioè del Scalco, del Coppiero, & del Trinciante, & ogni vno di questi non si suol dare se non à persone molto nobili fidate, e domestiche, & che sia il vero in Francia ò in Alemagna (doue si tiene conto delle nobiltà) li Prencipi grandi non sogliono dare questo officio del Trinciante se non al più nobile, & fidato seruitore che habbiano nel suo consistoro. Et se bene questo officio hoggidì è venuto in cosi poco conto, & particolarmente nella corte di Roma, tutto è proceduto dalla miseria di certi Prelati, li quali non si vergognò di voler dare quindici, ò vinti giulij il mese à vn Trinciante, che niente di meno si dà à vn famiglio di stalla. Et di quì viene che non si troua più gentilhuomo, che si degni di voler fare questo officio tanto honorato, & non solo si smariscono della poca promisione, ma della gran strettezza che hoggidì regna, da non poter sperare co'l tempo intrare, ne altre rimunerationi conformi alla riputatione, & honoranza di detto officio, & che sia il vero, io ne hò conosciuti al tempo mio infiniti sufficienti in questa professione (à quali non voglio dar nome, per non scoprire la miseria de' loro padroni) li quali hanno pure seruito lungo tempo con molta fede, & pure tutto di si sono morti di fame. A benche in questo si potria dare anco la colpa alla mala fortuna loro, & non à lor padroni, quali hanno pur donato, & donono largamente ad altri, che forsi hauranno meritato assai meno di loro. Ma questi tali Prencipi dourano imitare quel gran Rè. Alfonso con la proua de' due forzieri, & cosi verrano à leuarsi l'infamia d'intorno, & à rompere la mala fortuna di quel buon seruitore, ouero douriano imitare il Cardinale Hippolito de Medici, il quale in poco di tempo donò ad vn suo Trinciante Portughese più di mille ducati di entrata. Io non dirò di Iacomo brusco sufficiente Trinciante, il quale hebbe di entrata più di tre mila ducati, à benche questo seruì à Papa Lione, il quale ogn'vno sà quanto donò largamente ad ogni sorte di virtuosi. Ma se non vogliamo imitare alcuno di questi, douriano almeno imitare il Cardinale Farnese mio padrone, il quale nel principio del suo Cardinalato senza guardare ch'io fossi nato di humil famiglia, mi pigliò al suo seruitio in questo officio tanto honorato, assegnandomi assai honesta prouisione, donandomi poi di continuo denari, caualli, vestimenti, & altre cose simili, & trà l'altre cose signalate che sua Signoria Illustrissima donò, hebbi quasi in vn medesimo tempo vna pensione di

scudi sessanta, & vn'officio di Cancelaria, che valeua ottocento scudi, presente veramente degno della grandezza, & liberalità sua. Io non lasserò di dire come nella calamità di Roma del 57. mi fù leuato parte di quelle poche rendite ch'io haueua senza alcuna mia colpa, doue sua Signoria Reuerendissima non mancò di darmi altretanta prouisione cosi come ancora non mi manca, & non mi mancarà per sustentare questa poca di vita che mi auanza, senza che sua Signoria Illustrissima non andò mai fuora d'Italia trà le molte volte che vi fù mandato dalla Santa memoria di Paulo Terzo auolo per seruitio della Santa fede, che sempre non mi menasse appresso la persona sua, seruandosi di me al pari di quàl si voglia gentilhuomo che egli hauesse con lui, segno certissimo dell'amoreuolezza sua verso me. Sì che se di questa sorte fossero accarezzati, & remunerati i buoni, non mancariano gentilhuomini, che volentieri seruiriano in questo officio; il quale se bene è venuto in cosi poco conto per le cause dette di sopra, non resta già che in se l'officio non sia honorato, & stimato frà tutti li Prencipi grandi, & per questo niuno gentilhuomo per grande che egli si sia, non si douria sdegnare di saperlo fare, se non per altro, almeno per potere in vn bisogno seruire il suo Signore, ouero alla sua Dama, come fece molti dì sono, vno de maggiori Signori della Corte, il quale nel tempo di state ritrouandosi fuori ad vn suo giardino, doue erano di molte gentildonne, lui nell'hora della cena postosi à tauola à canto ad vna di quelle sopra modo bellissima, la quale sommamente amaua, & desideraua di seruire, fattosi dare dal Trinciante che li staua appresso vna forcina, & vn cortello, & leuatosi in piedi imbroccò vn fagiano, & lo trinciò à quella Dama con tanta buona gratia, quanto haurebbe, fatto il miglior Trinciante d'Italia. Questo sò ben io che non era suo mistieri, sendo egli di casa Illustre, ma bisognaua che hauesse imparato per suo spasso da qualcheduno sufficiente in questa professione, per seruirsene poi vna simile occasione. S'io volessi potrei nominarui vn gentilhuomo, il quale è stato Trinciante al tempo mio di vn gran Cardinale, & per le sue buoni qualità fù da Giulio III. creato Cardinale di S. Chiesa. Ma se questi Signori detti di sopra, non si sono sdegnati d'imparare, quale è la causa che io vedo certi gentilhuomini saluatichi, quali si danno à credere, che se sapessero fare, & essercitassero questo officio, di perdere tutta la loro riputatione; ma in vero si gabbano, perche il sapere vn gentilhuomo fare di molte cose non gli può arreccare se non grandezza, & riputatione, & se non fusse che io non voglio esser troppo longo; io vi direi infiniti Signori, quali hanno saputo gentilmente fare questo suo officio, & per questo non hanno persa la loro riputatione. Questo adunque crederò douria bastare in hauerti mostrato quãto l'officio del Trinciante sia honorato. Resta hora che tu sappi le parti che deue hauere quello che vuole seruire in questo officio con qualche gran Signore.

Le parti che deue hauere quello che vorrà seruire à qualche gran Signore nell'officio del Trinciante.
Cap. II.

HAuendoti io mostrato assai sufficientemente quanto l'officio del Trinciante sia honorato, resta ancora che tu sappi le parti che deue hauere quello che vorrà far questo officio. Dico adunque che fà di bisogno sia nato di honoreuole famiglia, perche à chi vuol seruire alla persona di qualche gran Signore, gioua

molto

molto l'esser nato nobile, ò almeno bisogna essere benissimo creato, perche vn'huomo che sia modesto, & dottato di buone creanze, sarà sempre tenuto conto di lui trà ogni sorte di persone, bisogna poi che lui habbia il modo di spendere, perche sempre bisogna che il Trinciante vada benissimo abogliato di vestimenti, di seruitori, di caualli, & altre cose simili, con le quali possi star in riputatione di cosi honorato officio, & comparir honoreuole alla presenza del suo Signore, che essendo quello mal vestito, sarebbe tenuto poco conto di lui si bene fusse il più nobile, & sufficiente Trinciante del mondo, bisogna poiche lui sia di giusta proportione di vita, & che lui non sia zoppo, ò guerzo ne stroppiato in alcuna parte della persona, ne meno vuole essere molto grande, ne troppo piccolo, che l'vno e l'altro sarebbe brutto vederlo trinciare ad vna tauola d'vn Signore. Deue poi essere modestissimo nel parlare, e tanto più quando seruirà il suo Signore, che in quel punto non deue parlare mai se non è prouocato, fuggendo ancora di non fare come certi, quali quando seruono, parendoli esser fratelli del suo Signore, si appogiano con le mani su la tauola, ragionando poi fuora di proposito, & molte volte per fare il faceto diranno mal d'altri laudando se stessi, cosa che in vero stà malissimo ad ogni sorte di persone, & particolarmente nel Trinciante bisogna che il Trinciante sia ardito, & non prosontuoso ne sfacciato, ardito dico, che quando lui seruirà ad vna tauola, doue sono molti Signori, che lui non si smarisca, & non si perda d'animo, perche li tremeriano le mani di sorte, che non potrebbe far cosa buona, doue ne resteria vituperato di ogn' vno. Deue poi il Trinciãte hauer buona vista, & buonissimo giuditio per poter imbroccare giusto, & diuidere quella robba che hauerà sopra la forcina, & questa è la più difficil parte che vi và nel saper imbroccar giusto tutte quelle cose che si vogliono trinciare bisogna che quello vsi ogni diligenza di conoscere il gusto del suo patrone, per potere poi darli di mano in mano tutte quelle cose che più li piacetanno. Deue poi il Trinciante sopra ogn' altra cosa esser fidelissimo à quel Signore, che lui serue, però bisogna che lui auertisca molto bene à tutte quelle cose che toccano all'officio del buono, & fidato Trinciante, come da me intenderai, ma bisogna auertire, che tutti quelli che fanno professione di Trinciante, che non sono però degni di esser chiamati per tali, ne manco son degni di seruire alla persona d'alcun Signore, come tu intenderai nel seguente capitolo.

Quali sono quelli, che non si deuono chiamare veri Trincianti. *Cap. III.*

COsi come non è lecito, se non alli Prencipi grandi di tenere il Trinciante, & cosi come non è concesso ad ogni vno di seruire in questo officio, cosi non è manco honesto, che quelli che seruono in tale officio, si debbiano chiamare veri Trincianti, perche ancorche vn Ciauattino saprà acconciare vna scarpa non per questo se li deue dare nome di buon Calzolaro però à me non pare cosa honesta che si debbia chiamare Trincianti certi barbieri, & altre simile gentaglie, li quali io hò visto molte volte in Roma, Venetia, Bologna, Fiorenza, & particolarmente quasi per tutta la Lombardia nelle case de gentilhuomini, cosi nelle cene ordinarie, come nelli gran conuiti qualli nell'hora del mangiare si pongono vna saluietta innanzi sotto la centura in foggia di grembiali riuoltandosi le maniche in dietro fino al gombito, come se volessero fare la

beccaria, poi alla credenza con vna gran forcina imbroccano vn cappone, ouero vn gran pezzo di carne, la quale pongono poi sopra vn gran tagliero di legno, & con vn gran coltello, di quello ne faranno la notomia tagliando ogni cosa à trauerso senza alcuna consideratione, ponendo poi di quella così tagliata sopra molti tondi, quali pongono nel mezzo della tauola, & se per sorte manca la robba sopra essi, di nuouo ritornano à trinciare nel modo di prima, & col tagliero in mano anderanno attorno alla tauola, & con la punta del cortello vanno refondendo doue farà bisogno, & di questo modo faranno di tutte le sorti de viuande, che vogliono dare à mangiare à lor padroni. Questa sorte di tagliare non si deue dire trinciare, ne questi tali si deuono chiamar Trincianti da Tinelli, & di questa sorte non voglio che nessuno gentilhuomo impari peroche li farebbe gran vergogna, ne di questa sorte di trinciare intendo io di voler ragionare, ma con il seguente capitolo ti mostrarò di qual sorte vole esser vno si possi chiamare vero Trinciante.

Quali sono quelli che si possono, & si deuono chiamare veri Trincianti. Cap. IV.

OGni gentilhuomo, ò qual altro si voglia che faccia vna professione, deue sforzarsi con ogni suo potere di farla con la maggior riputatione, che per lui si possa, perche non è dubbio alcuno, che l'huomo non è honorato ne riuerito, se non quando con il mezzo delle sue virtù, & buone creanze si fà honorare, & riuerire però quello che vorrà seruire in questo officio à qualche gran Signore, deue con il suo puro, & sincero giuditio cercare di appoggiarsi alla seruitù di vn Prencipe giusto, nobile, & da bene, & non ad vno ignobile fallito, & mal creato, perche da quello non potrà se non riceuere vtile, & honore, & da questo danno, & vergogna, si come si potria mostrare con infiniti essempij accaduti al tempo nostro, & questa è la prima consideratione che deue hauere quello che vuole seruire in questo officio di Trinciante. Deue poi il vero Trinciante (come hò detto) esser fidelissimo al suo Signore, & ponere diligenza in quello che tocca à lui di hauere gran cura della bocca sua, & ogni volta che lui seruirà alla tauola del suo Signore, è debito suo di ponersi à fronte à lui, ouero in capo della tauola, perche vno di questi due luochi si concede al Trinciante per potere far fare la salua di tutte le viuande, che saranno poste in tauola alla presenza del suo Signore, il quale essendo tu in altra parte, non ti potrebbe vedere. Ma dico bene che sendo la tauola impedita da qualche gran personaggio che non potesti capire in vno delli due luoghi, in questa occasione tu ti deui accommodare in altra parte, che non ti farà vergogna alcuna, ma dirò bene poi, se il Trinciante per l'ordinario si lasciarà condurre à trinciare lontano dalla vista del suo Signore, che li farà gran vergogna, & non sarà di hauere il nome di Trinciante. E lecito à vno degno di tal nome, seruendo il suo Signore, di farsi vn piatto per la bocca sua di quelle viuande trinciate che vengono ad auanzare al seruitio della tauola del suo Signore: & quando à questo volesse contradirli il maestro di casa, & ardisco di dire, il Signore proprio, egli non lo deue comportare, pregiudicando ciò alla riputatione, & sufficienza del detto Trinciante. Procurarà adunque di farsi il suo piatto come è honesto, se non per altro, almeno per non perdere questa preminentia. Perche si come al Scalco, è lecito di farsi serbare vn

piat-

piatto ò due, di quelle viuande che si leuano da tauola del suo Signore per l'autorità del suo officio, & parimente al Coppiero di pigliarsi vn fiaschetto ò due di vino, di quello della bocca del suo Signore; è parimente lecito, & honesto che il Trinciante, come vno delli tre principali della bocca, si facci il suo piatto prima che la robba si leui da tauola, & quando non lo facesse mai per altro, douerria farlo almeno per schiffare la lordezza di coloro che dispensano la robba, leuata che sia della tauola del Signore, la quale subito pongono in certi cadini di rame onti di maniera, che à pensarui solamente, oltre il masticare insieme vna viuanda con l'altra, fà volger lo stomaco, la diuidono portanto sporcamente che Dio ne guardi ogni fidel Christiano, sarà cagioneuole adunque per questo, & altri rispetti, che il Trinciante si facci il suo tondo prima che la robba vada nelle mani di questi tali. Ma per tornare doue lassai dico che il vero Trinciante sarà quello che trinciarà ogni cosa sopra la forcina alta dal piatto, che volgarmente in Italia si suol dire il trinciare in aria, & in vero fra tutti le foggie di trinciare non si può trinciare nella più bella, & più gentile di questa della quale intendo io di voler ragionare, ma si come à quello che vorrà imparar di caualcare bisogna che montato che sarà sopra il cauallo impari di saper star giusto sopra la sella, portar ben la vita, tener ben le gambe, & hauer buon calcagno, & bona mano, per saper battere il cauallo à tempo col sperone, & baccheta, & altre cose, cosi è parimente necessario, à quello che vorrà imparare di trinciare di saper prima come vanno fatto le forcine, & cortelli, & di qual tempra, & come si nettano, & se li dà il filo, & come si tengano nelle mani, & come si deuono adoperare, & star iusto con la persona nell'adoperarli, & molte altre cose assai, le quali io ti mostrarò ciascuna al suo loco.

Quanto siano state differenti l'opinioni di diuersi Trincianti, di qual garbo si debbiano fare le forcine, & cortelli per trinciare. Cap. V.

COsi come sono differenti le nationi, e costumi de gl'huomini, cosi ancora bisogna che siano state differenti l'opinione de' Trincianti, di qual garbo si debbiano far le forcine, & li cortelli per trinciare. In Francia, & in Alemagna li Trincianti de' Prencipi grandi non adoprano se non le forcine longhe di manico, & sottile, & curte di branchi, & tanto corti che volendo con essa imbroccare vn cappone, per la curtezza loro non si potria, & adopriamo poi li cortelli grandi longhi di manico, & di lama, & il più di essi senza punta, à benche loro non imbroccano, & non trinciano cosa alcuna sopra la forcina, ma quando vogliono trinciare al lor Signore, pongono la punta della forcina nel petto de vn cappone, ouero in vn pezzo di carne, cosi nel piatto senza leuarlo in alto, & di quel petto, ouero di quella carne ne tagliano le fette larghe, & sottili, & quella sopra la punta del cortello pongono sopra il tondo del suo Signore, & il simile fanno di tutte quelle cose che vogliono trinciare, & se pur vorranno trinciar vn cigotto, ouero vna spalla di montone, di caprio, ò di altro animale, quelli pigliaranno l'vno de' capi della salnietta che tengano sopra la spalla, & quello inuolleranno intorno al piede del cigotto, & quello con la mano manca lo leuaranno in alto, tagliandone poi col cortello le fette larghe, & grande ò picciole come più piace al suo Signore. Questo modo di trinciare à lor pare molto bello, come quelli,

quelli, che non sanno trinciare al modo nostro, à benche da vn tempo in quà per la domestichezza de' Prencipi forestieri con noi altri li loro trincianti si sono andati accommodando in parte de trinciare al modo nostro: Hora per tornar doue lassai, dico che questo garbo de forcine, & di cortelli à lor pare molto bello, & lor se ne seruono, che non seruiriano à noi per essere molta differenza dal lor trinciare al nostro. In Spagna, & in Napoli, doue sono huomini sufficienti in questa professione, non è molto tempo che adoperauano se non le forcine curte di manico, & longhe di branchi, grosse, & graui, & fatte con brutto garbo, e li cortelli curti di manico, & di lama, & largo, & curto, il qual piegaua con la punta innanti, questa sorte di forcine, & di cortelli si possono facilmente adopetare per trinciare al modo nostro, ma per la curtezza loro sono ancora facili al toccare le carne con le mani, & il tagliarsi le dita, & che sia il vero da vn tempo in quà l'vna, & l'altra natione li hanno tralassati; Sono poi stati Trincianti in Roma che hanno fatto la forcina con li branchi lunghi vna volta più dell'ordinario, pensando di seruirsene poi per imbroccare tre ò quattro vccelli in vna volta, trinciando poi quelli l'vno dopò l'altro, per far più presto, ma hanno trouato che mentre voleuano smembrare quel primo verso la punta della forcina, ne succedeua due incommodi, l'vno che non si poteua adoperare se non la punta del cortello, l'altro che non si poteua dare li suoi colpi alle congiunture ordinarie, per l'impedimento che li daua quel di dietro, di sorte che quel tordo, quaglia, ò altro vccello non si poteua trinciare con quella facilità che si sarebbe fatto hauendone vn solo sopra la forcina, di modo che questa sorte di forcine non facendo profitto alcuno si sono poi tralassate, ma questa forcina haurebbe seruito in vna lepore, alcuni poi hanno voluto fare il cortello che tagli dalla banda della costa, dal mezzo innanti in foggia di vna punta di spada, volendo seruirsene nel smembrare vn pollo, ponendo il cortello in esso senza voltarlo mai intorno, seruendosi delli due tagli senza leuarne mai il cortello, ma io viddi molte volte adoperare questa sorte di cortelli, & volendone adoperare, anch' io trouai che di dieci colpi che io dauo col taglio ordinario, non ne dauo due col taglio della costa, anzi volendone io adoperare l'vno, & l'altro taglio, mi caua molto impedimento, perdendoui molto tempo, conoscendo ancora che quello tale che trouò questa inuentione, intrauenne à lui quello che intrauenne à me, di sorte che si conclude che molto meglio, & con più facultà si adopera vn cortello con il suo taglio ordinario, che non si fà questo che taglia dalle due bande. Sono poi stati altri, che hanno fatto due lame di cortello con vn manico solo, ma il manico dell' vna si conficcaua nell'altro tanto bene, che pareua vn manico solo, ma le due lame lontane l'vna dall'altra quanto si potea cacciare il dito lungo trà l'vna, & l'altra lama, & con queste due lame aggiunte insieme fù fatto per seruirsene à trinciare vna vaccina minuta, ouero vn cigotto, non sapendo forsi questo tale, che ancora si possono tenere nella mano due cortelli, & adoperarli, con molta facilità, come io ti mostrerò quando ti ragionarò del modo di trinciar la carne di vaccina; senza far quella manifattura d'aggiungere le due lame insieme. Tutte queste inuentioni di forcine è cortelli sono più tosto state messe in luce per mostrare di saper più de gli altri, che per vtile che se ne possa trahere, e che sia il vero, vedasi che hoggidì tutte queste foggie si sono tralassate, e l'inuentioni sono restate à gl'inuentori, e cosi auuerrà facilmente à quelli, che vorrano vscire dell'ordinario, massime in certe cose simili. Il vero garbo adunque delle forcine, & cortelli, mi

pare

pare debba esser conforme à quello delli cortelli è forcine che adoperauo io, quando seruiuo in questo officio il Cardinal Farnese mio patrone, e di quella sorte, che hoggidì si costuma in Roma, e frà tutti quelli che fanno professione di Trinciante, & in vero frà tutti le foggie, non si può trouare la più bella nè più vtile di questa, la quale foggia, e garbo hà da essere appunto nel modo che tù intenderai.

Di qual garbo, & di qual tempera si deuono fare le forcine, & li cortelli.
Cap. VI.

EGli è tanto grande il numero delle cose che hanno da trinciare, & tanto diuerse l'vna dall'altra, che chi volesse di continuo adoperare vn cortello, & vna forcina, non saria possibile. Adunque è di necessità, così come sono differenti le viuande che se hanno da trinciare, che ancora siano differenti le forcine, & cortelli che si hanno d'adoperare. Dico adunque che di tre sorti hanno da essere le forcine, & cortelli, cioè la grande, la mezzana, & piccola, & ogni forcina deue hauere il cortello secondo la loro proportione. Volendo io prima dire della forcina, si deue credere che si dirò di vna che s'intendi ancora delle due altre che li vanno appresso. Deue adunque, la forcina essere tutta di ferro, e di dolce tempra, acciò che percotendo il taglio del cortello in essa quello non si sgrani ò sirompa, la quale forcina deue essere compartita in tre parti eguali, e deue poi essere longa di manico, e de' branchi, fatta con giusta proportione secondo la grandezza della forcina, la prima parte del manico, cioè questa che si tiene nella mano deue esser alquanto grossa, fatta con quattro faccie, acciò si possa tenere più ferma nella mano, ancora che vi si potesse fare il bottone nella testa per ornamento della forcina, pur io, lo lasciarò, accioche con più facilità quella si possa nettare; La seconda parte del manico, che sarà fino alli branchi, questa deue essere più sottile assai, fatta con otto faccie, e per fare la forcina più leggiera, e con miglior garbo; La terza, & vltima parte saranno li branchi, li quali vanno diuisi l'vno dall'altro assottigliandosi fino alla punta con 4. faccie seguite, e se bene li branchi saranno più lunghi di vna delle tre parti, non importa, perche li branchi lungi sono più vtili, e fanno la forcina più bella. Ha d'auuertire il maestro che li farà nè darli quella volta che diuide li due branchi, che sia netta, e senza alcun pericolo, perche molte volte auuiene che bisognarà secondo l'occorrentie aprir, e stringere li branchi, che non essendo quella volta netta, la forcina saltaria in due pezzi; vuole essere anco lauorata polita di lima, & ancora brunita di sorte che paia tutta d'argento; e questo modo si deue tener nel far le forcine, ogni vna di loro secondo la grandezza, e qualità sua; il cortello poi deue essere fatto tutto il manico, e la lama de acciaio finissimo, il qual cortello deue essere curto di manico, grosletto alquanto, fatto con quattro faccie finisato vn poco dalla banda della costa, e del taglio, deue poi la lama esser lunga, stretta, e sottile secondo la lunghezza, e curtezza del cortello, la qual lama deue piegare poco ò quasi niente con la punta innanti. Fatto che sarà il cortello di martello, bisogna darli il suo garbo con la lima, e quando sarà giusto secondo il modello bisogna darli la tempra, e quì bisogna hauer molta auuertenza, perche se il cortello sarà duro di tempra, percotendo col taglio sopra vn'osso, ouero ne' branchi della forcina, quello si sgranarà, ouero saltaria in due pezzi, così come è auuenuto à me molte

molte volte, e se il cortello sarà troppo dolce di tempra toccando col taglio il caldo della carne, quello si riuolterà come se fosse di cera di sorte che non se ne potria seruire, e per questo bisogna hauer molt'auuertenza nel darli la tempra. Fatto che sarà il cortello, e condotto à quella perfettione che hò detto, non è dubbio che malamente si potria pagare la bontà di esso al maestro; Dato che le sarà la tempra bisogna mandarlo allo arrodatore, il quale arrodandolo lo deue assottigliar alquanto mantenendolo giusto, e pari senza leuarli il suo garbo, facendolo poi brunire, come facesti le forcine, auuertendo molto bene fatto che sarà il cortello di tutto punto, di non lo mandare mai più allo arrodatore, perche si stempraria di sorte, che non lo potresti adoperare; ma nota che il cortello non deue tagliar niente sopra il manico vn dito secondo che trouarai segnato di negro nel modello, ma volendoli nettare, e dare il filo tu lo intenderai nel sequente capitolo. Questa foggia di forcina, e cortelli, tu la trouarai sempre vtile, e buona, vtile dico per esser quelli lungi di tratto, quando tu hauerai imbroccato quella cosa, che tu vorrà trinciare, e leuatola in alto, stando con la persona al suo segno tu hauerai la robba più lontana dalla mano, e dalla persona, che sarà più bel vedere, e sarai sicuro di non toccare la robba con la mano, e sicuro ancora di non tagliarti le dita, quello che non ti hauerà delle forcine, e da cortelli curti, e questo credilo à me, che ne hò, molte volte fatto la esperientia, quando adoperato questa sorte di forcine, e cortelli curti: Adunque per le ragioni dette di sopra concludo, che non si può trouare la più bella nè la più vtile foggia di questa.

Come si nettano le forcine, e cortelli, e come si li dà il filo.
Cap. VII.

NOn basta che ti habbia mostrato, come vanno fatte le forcine, e li cortelli, che ancora bisogna che tu sappi come si tengano netti, e se li dà il filo per far che sempre taglino come rasori, e cosi come ogni vn di qual professione si voglia è obligato di tener in ordine suoi libri, sue arme, suoi ferri, & altre cose simili, secondo la professione di quello, cosi ogni Trinciante è obligato di tenere in ordine li suoi cortelli; e fare sì che sempre radino, e se il cortello non tagliarà, il Trinciante per sufficiente che sia, non potrà fare cosa buona, volendoli dunque nettare, e darli il filo, tu tenerai l'ordine che ti mostrerò quì sotto; io voglio dunque, che tu pigli vn pezzo di legno di salice lungo due palmi, e largo due dita, il qual tu farai spinar con la piola dal maestro di legname da tutte le bande, il qual legno te lo possarai poi sopra vna banca, ò doue più ti piacerà, pur che quello stia posato fermo, che non si muoua, hauendo poi di quella rena che suole cadere della ruota dell'arratose, ò altra rena simile, la quale deue essere ben secca, e ben trita, e di questa ne buttarai vn poco di sopra il detto legno poi pigliarai il cortello nel manico, e con molta prestezza leggiermente lo freggarai sopradetto legno da tutte le bande il manico, e la lama, tanto che tu vedi che quello sia ben netto, dipoi che il cortello sarà netto, volendoli dar il filo tu buttarai di nuouo vn poco più della detta poluere sopra questo legno, tenendo il cortello stretto nel manico, il quale con molta destrezza andrai fregando la lama da tutte due le bande verso la parte del taglio, e come tu sentirai che il cortello si riscalda sarà segno che quello pigliarà presto il filo, all'hora con molta prestezza lo fregarai verso il taglio dalle due bande, auuertendo à far di modo che il taglio non si riuolti

più

più da vna banda che dall'altra, ma che quello resti pari, e giusto, e quando tu vorrai saper se il cortello hauerà preso il filo, tu tirarai il taglio sopra l'ogna del dito grosso della mano manca, e se il taglio vi si attaccarà sarà segno che il cortello haurà il filo à bastanza. Le forcine poi volendole nettare le freggarai sopra il detto legno con la medesima poluere la quale sarai polita, e bella, e tenendo quest'ordine sempre li tuoi cortelli saranno politi, e netti.

Il modo che si deue tener per dare principio all'officio del Trinciante. Cap. VIII.

NOn basta che io ti habbia mostrato come si nettano li cortelli, & come se li dà il filo, che ancora bisogna che tu sappi come si tengono nelle mani, & come se adoprano, & come si deue fare per dar principio à questo officio; perche gran vergogna sarebbe di vno che non hauesse mai adoperato questa sorte di forcine, & cortelli, & che all'improuisa se volesse ponere à seruire alla presenza del suo Signore, & però sarà bene che prima tu sappi il modo che deui tenere in dar principio. Io voglio adunque che prima da te solo, hò accompagnato come à te piacerà, che tu facci accommodare le tue forcine, & cortelli sopra vn tondo con vna saliera nel mezzo piena di sale, cosi come è solito di farsi, facendo poi ponere nel medesimo tondo vn credenzino fatto de vna mollica di pane, il quale và tagliato in quadretto longo mezzo dito, facendo poi ponere sopra la saliera, & li cortelli vna saluietta piegata cosi per il trauerso, coprendoli poi con vn'altro tondo, & à questo modo si deuono sempre accommodare le forcine, & cortelli ogni volta che il tuo Signore vorrà mangiare, la saluietta sarà per ponerti sopra la spalla per nettarti le mani, & li cortelli, quando ti farà dibisogno, le forcine, & cortelli saranno per imbroccare, & trinciare tutte le sorti de viuande che saranno poste in tauola, la saliera col sale per potere poi con la punta del cortello buttar del sale sopra il tondo del tuo Signore, & doue farà bisogno, il credenzino fatto della mollica del pane sarà per far credenzare le viuande che saranno poste innanzi al tuo Signore, quel tondo poi con che si cuopre di sopra, vi si pone per la grandezza del Prencipe, perche non si deue mai ponere cosa innanzi la persona sua che non sia coperta; Tutto questo ti hò voluto dire, acciò che tu sappia perche si acconcia in questo modo le forcine, & cortelli tuoi. Io voglio dapoi che tu ponghi questo tondo acconcio nel modo detto, sopra vna tauola apparecchiata, hauendo poi dentro vn'altro piatto vna mollica di vna grossa pagnotta, acconcia di maniera come se fosse vn pezzo di carne; ouero pigliarai vn cedro, ò vna grossa rapa, che ogn'vno di questi sarà buono per dar principio à quest'officio, ma per hora diremo sollo della mollica del pane, perche da ogni tempo se ne troua, la quale acconcio come dissi ponerai in vn piatto, coprendolo cosi come facesti li cortelli, & l'vno, & l'altro piatto cosi coperti haurai posti sopra la tauola, accostandoti poi à quella in piedi, voltando la faccia verso la tauola come se vi fosse il tuo Signore, di poi tu t'acostarai pigliando il tondo, doue saranno li cortelli, & quello ponerai à canto di te dalla tua banda dritta, & il piatto della mollica porrai dalla tua banda manca, scoprendo poi l'vno, & l'altro piatto, pigliando con galantaria la saluietta, che stà sopra la saliera, la quale cosi piegata per il lungo tu te la ponerai sopra la spalla manca, sopra la spalla manca, dico perche tutti li trincianti de' Prencipi grandi se la pongono sopra la spalla,

ancora che siano alcuni, che per suo capriccio se la pongono sul braccio, sopra il manico della spada, ouero la pongono da vn canto sopra la tauola, ma per dire il vero la saluietta non si puol ponere in loco doue torni più commoda, quanto al ponerla sopra la spalla manca; dapoi tu ti ponerai con li piedi pari lontano dalla tauola vn palmo per non la toccare con la persona, stando dritto, & dispósto con la vita, pigliando poi con la mano dritta la forcina grande, ouero la mezzana, come à te piacerà, & con buona gratia tu te la butterai nella man manca facendoti posare il calcio del manico nel polso del dito piccolo, voltando la punta della forcina in alto, tenendola dritta, & ferma con le tre dita, cioè con il dito grosso il longo, & quel di mezzo, la qual forcina tenendola à quel modo, tu hauerai più forza per tenere ogni gran peso, & ancora tu la potrai girare intorno con più facilità, secondo che ti farà bisogno, quello che non potresti fare tenendo la forcina stretta nel pugno; dapoi tu pigliarai il cortello compagno della forcina nella mano dritta, pur con gratia facendoti posare il calcio del manico sopra il polso del dito picciolo, alciando la punta in alto, voltando il taglio verso la tua banda manca, tenendolo poi stretto con le tre dita dette di sopra, facendo che il deto grosso, & il deto lungo arriuino sopra il manico, con li quali tu strignerai la lama del cortello, la quale lama in quel luoco non deue tagliare niente, come vedrai signato di nero nel modello, & questo si fa, acciò che nel stringerlo, & nell'adoperarlo, non ti tagli le mani. Hauendo adunque la forcina, & il cortello nelle mani nel modo detto di sopra, fermandoti con la persona dritta, & giusta, senza pendere da nissuna banda, poi con la mano dritta, doue vi tiene il cortello, tu li accomodarai il piatto della molica à canto di te dalla banda manca, & con la punta della forcina, & quella del cortello tu voltarai la mollica di sorte, che con molta commodità tu la possi imbroccare, poi stando sempre con la persona al tuo segno, tu ponerai il cortello per fianco sopra la mollica del pane, premendo con quella all'ingiù per tenerla più ferma nel piatto, & con la punta della forcina per fianco tu imbroccarai la mollica, auertendo di ponere la forcina in parte, che tu imbrocchi la mollica giusta di sorte, che la non penda da nissuna banda, imbroccato che tu hauarai, in alto aiutandoti vn poco con la punta del cortello per darui più gratia, spingendo poi le braccia innanzi, tenendo le mani alte dalla tauola due palmi, più, & meno secondo il tuo giuditio, auertendoti che quanto tu starai alla tauola più dispósto, & con miglior garbo, tu farai più bel vedere, tenendo leuato su in alto la punta della forcina, & del cortello, facendo piegare vn poco la forcina verso la tua banda dritta, acciò che quando tu trincierai la mollica, quella non ti venga à cadere sopra la mano, ma vada à cader giusta nel mezzo del tondo il quale tu deue hauere apparecchiato per questo effetto sotto l'orlo del medesimo piatto, & dapoi con buon garbo senza manegiarti punto con la persona, tu accostarai il taglio del cortello alla mollica del pane, tagliando di quella in fette larghe, & sottili, facendole cadere giuste nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano, trinciato che hauerai di quella à bastanza, tu pigliarai con la punta del cortello vn poco di sale nella saliera, alciando vn poco la mano del cortello in alto tu baterai il sale sopra l'orlo del tondo, auertendo di non lo buttare in mezzo il tondo sopra la mollica trinciata, ne meno sopra la tauola, che saria brutto vedere, leuando poi con la mano del cortello quel medesimo tondo tu lo ponerai da vna banda, rimettendo nel medesimo luogo vn' altro tondo, senza abbassar mai la forcina, & senza mouerti dal luoco tuo, ritornando

di

di nuouo à dar de' molti colpi di cortello per il dritto, & per il trauerso nella mollica, l'vno à canto all'altro, senza alciare molto la mano del cortello, & senza maneggiarti con la persona, voltando poi il taglio del cortello verso tu, entrando nella mollica generalmente tirando all'ingiù, ne farai cadere la mollica trinciata minuta nel mezzo del tondo, buttando poi con la punta del cortello il sale sopra di esso; con gratia la ponerai da vna banda, dapoi tu anderai di nuouo trinciando di quella mollica trita, ouero in fette grande come à te piacerà, girando la forcina per accommodare la mollica al taglio del cortello; & cosi andrai facendo fino che tu habbi finito di trinciarla quasi tutta, dapoi tu voltarai la punta della forcina all'ingiù facendo posare nel mezzo del piatto, doue tu la pigliasti, posando la costa del cortello sopra essa mollica à canto li branchi della forcina, premendo la mano all'ingiù, tirando la forcina all'insù, tu desimbroccarai il restante della mollica, facendola restare nel piatto doue prima la leuasti, nettando poi con gratia con la saluietta, che tu hauerai in spalla le tue forcine, & cortelli, & li ritornarai al suo loco di prima ricoprendo l'vno, & l'altro piatto come prima, facendoli leuare di tauola, & rimettere al luoco suo, & cosi facendo da te stesso molte volte, tu ti andarai, accommodando di sorte la mano, che in poco tempo potrai seruire alla presenza del tuo Signore. Questo ch'io voglio, che tu faccia fin qui, non può seruire ad altro, se non al dar principio, & adestrarsi la mano; & questo ti basterà per hora, perche il restante ti mostrerò poi quando sarà tempo. Ma nota che se bene io ti hò detto ch'io voglio, che tu stia con li piedi pari lontano dalla tauola vn palmo, con le braccia alte, & distese, & dritto con la persona, senza pigliarti da nissuna banda, che io non voglio già per questo che tu sia obligato di star sempre in quel modo dritto, come se tu hauessi vn palmo cacciato di dietro, ne manco voglio che tu ti maneggi di sorte col capo, con le mani, & con tutta la persona, come fanno certi quali pare, che vogliono giocare de mani, & far bagatelle: perche questo faria brutto vedere, & moueria à riso ogni circonstante; anzi voglio, che tu possi mutare l'vno, & l'altro piede accostarti alla tauola, leuare, & ponere vn tondo, secondo ti farà di bisogno; ma solo io voglio che tu stia in quel modo, quando che tu hauerai la robba sopra la forcina alta dal piatto, & che tu la vorrai trinciare, perche stando tu in altro modo, tu non osseruaresti l'ordine, & faresti brutto vedere; ogni cosa voglio bene che tu faccia senza affettione, & con buona gratia, & questo ti basterà in hauerti mostrato come si deue fare per dar principio à questo officio del Trinciante.

Quello che deue fare il Trinciante, prima che il suo Signore si ponghi alla tauola. Cap. IX.

DOuendo io ragionare qual sia l'officio del Trinciante, prima che il suo Signore si ponghi alla tauola, la mente mia, è sempre stata, & è di voler ragionare secondo il stile della corte di Roma, capo di tutte l'altre corti del mondo in quanto alla ceremonia, & cosi seguitando l'ordine mio dico, che hauendoti il tuo Signore dato quel officio, che egli è segno certissimo che lui si confida molto in te, & però deue con ogni diligenza stare auertito à tutte quelle cose che toccano da farsi al vero, & diligente Trinciante. Deue adunque il Trinciante nell'hora del mangiare ritrouarsi nella sala, ouero doue il suo Signore è solito di mangiare, con la sua cappa ouero con vna robba intorno, ò vogliamo dire capotto,

potto, perche comparendo altrimente le sarebbe vergogna; Venuta che sarà l'hora deputata del mangiare, & che la touaglia sarà posta sopra la tauola, & che il Scalco sarà andato alla cocina, all'hora il Trinciante deue andare alla credenza, & dal Credentiere il tondo col pane del suo Signore acconcio, con tutte l'altre cose necessarie secondo si costuma di fare, & quello cosi coperto lo deue portare in tauola, & ponerlo al luoco suo solito, & dipoi farsi portare il tondo, doue sono li suoi cortelli acconci nel modo che io dissi prima, il quale si deue ponere in tauola à fronte il tondo del pane del Signore, ouero in capo di tauola, acciò che quando saranno portate le viuande se ne possa fare la credenza alla presenza del Signore, che essendo il Trinciante in altra parte non staria bene, & per questo se concede vno delli due luoghi al Trinciante. Posti che saranno li due tondi in tauola cosi coperti, il Trinciante si deue andar tratenendo fino à tanto che il Scalco venga dalla cocina con la viuanda, la quale come sia venuta, il Trinciante si deue venire accostando alla tauola scoprendo il tondo doue sono li cortelli, & con gratia pigliare la sua saluietta, & cosi piegata per il longo buttarsela su la spalla manca, dapoi deue pigliare la forcina, & il cortello piccolo nelle mani, & di mano in mano alla presenza del Scalco far scoprire tutte le viuande, facendone fare la credenza da quello che l'hauerà portata, senza hauere riguardo à persona, sia di che grado si voglia, à benche questa vsanza del farsi fare la credenza li Prencipi la sogliono fare per due cause, l'vna per cerimonia, l'altra per il sospetto, che hanno del veleno. Ma infelice quel Prencipe che di continuo viue con questo timore; ma all'incontro è gran felicità di quel Signore che si troua al suo seruitio seruitori fideli, amorevoli, & perciò ogni Signore douria donarli, accarezzarli, & remunerarli, per mantenerseli tali. Ma se tutti i Prencipi fossero amati, & si può quasi dire adorati da sudditi, & da seruitori suoi come è il Duca d'Vrbino, non saria dibisogno farsi fare tante credenze, & se pure la facessero, la fariano più per pompa che per necessità; fatto dunque far la credenza di tutte le viuande farai di nouo ricoprire ogni cosa come prima, ritornando la forcina, & il cortello al suo luogo. Mà perche il Scalco è lui quello, che deue andare à fare intendere, che la viuanda sarà posta in tauola, l'officio del Trinciante, come confidente, sarà di non partirsi mai dalla tauola, nè manco lassarui accostar nissuno, fino à tanto che'l Signore sarà venuto; & postosi alla tauola, ne manco si deue mai partire fin che non sarà finito di mangiare, perche cosi come il Trinciante è quello che nel principio del mangiare deue portare nel tondo il pane del suo Signore, così deue essere il Trinciante quello che lo leui nel fine del mangiare, & quel pane che auanza, il Trinciante se lo deue pigliare, si per peruenire à lui, come per vna certa reputatione che porta seco sendo auanzato alla bocca del suo Signore. Non deue dunque partirsi il Trinciante dalla tauola, nè abbandonare le viuande de vista fino che il suo Signore non sarà posto a tauola, & ancora finito di mangiare come dissi di sopra.

Qual sia l'officio del Trinciante, posto che sia il suo Signore à tauola. Cap. X.

VEnuto che sarà il tuo Signore doue si mangia non voglio già, che tu faccia come io hò veduto fare alla corte d'Vrbino, che nell'hora del mangiare il Trinciante si parte dalla tauola, e lassa le viuande à beneficio di fortuna, & vas-

seue

ſene alla credenza, & piglia il baccile, e boccale, & vienſene à dar l'acqua alle mani al ſuo Signore, e poi ritorna l'vno, e l'altro alla credenza ancorche ſia aſſai lontana, e molte volte auuiene che lui ritorna, troua che'l ſuo Signore ſarà poſto alla tauola, & altri haueranno fatto quello che tocca veramente di fare al Trinciante, come tu intenderai, & che ſia il vero, che non tocca al Trinciante il dar l'acqua alle mani vedaſi nella corte di Roma, particolarmente in quella del ſupremo Prencipe, che tocca ſempre al Coppieri di dar l'acqua alle mani prima, & dopoi il mangiare, doue che facendo queſto officio il Trinciante, non verrebbe ad oſſeruar quello ch'io diſſi, di non laſſar mai la viuanda di viſta, poſta che ſarà in tauola, fin che il Signor non ſarà poſto à ſedere. Venuto adunque il ſuo Signore, e poſtoſi à ſeder, l'officio del Trinciante ſarà di accoſtarſi alla tauola, doue ſono i tuoi corteili, & voltandoti con la faccia verſo il tuo Signore, leuandoti la tua beretta di capo, farai, con gratia la tua riuerenza, ritornandotirà ricoprire ſubito per potere maneggiare tutte due la mani, perche coſi comporta il grado di queſto officio, di ſeruire col capo coperto, ſe però il tuo Signore, non faceſſe come molte volte io hò veduto fare à certi Signori, li quali per eſſere giunti a vn grado, doue forſe non vi penſarono mai non vogliono per conto alcuno, che ſe le parli, ne che ſe li faccia alcun ſeruitio ſe non col capo ſcoperto, & vogliono eſſere poco meno, che adorati; ma queſti tali douriano imitare il Rè di Francia, alla preſenza del qual è lecito ad ogn' vno di ſtare col capo coperto, ſaluo quello con cui ſua Maeſtà ſi degnarà di parlare, perche la grandezza d'vn Prencipe non conſiſte al giudicio mio in queſta cerimonia di non voler che ſe le parli, ſe con la bereta in mano, ma ſi ben nell'eſſer Prencipe giuſto, amoreuole, e liberale, ritornato che tu hauerai la bereta in capo, ſcoprirai prima il tondo del pane del tuo Signore, & coſì ſcoprirai tutte le viuande, accioche il Signore poſſa vedere quella che più le piacerà, & da quella cominciare à mangiare, ſendo dunque ſcoperte tutte le viuande della prima portata, & hauendo poi à venire la ſeconda ne farai fare la credenza come faceſti la prima volta. Quando tu hauerai tutte le viuande ſopra la tauola ſarà tempo che tu comincia maneggiare. Mi preſuppongo adunque che ſopra la tauola vi ſieno di tutte le ſorte di viuande, & che ſi coſtumano di mangiare alla tauola de' gran Signori, volatili, & non volatili, ſeluatiche, & domeſtiche, coſì di due piedi come di quattro piedi cotte, & acconcie in diuerſi modi, & di tutte le qualità de' peſci, coſi d'acque dolci come ſalſe, & di tutte le ſorti, & qualità di frutti, le quali per eſſer molto diferenti vanno ancora imbroccate, e trinciate differentemete, come da me intenderai. Et ſe bene mi ſono offerto di moſtrarti come s'imbroccano, e come ſi trinciano tutte le coſe, io non voglio già eſſere obligato di dirti quanti colpi di cortello che ſi deueno dare in vn pezzo di carne di vaccina per trinciarla minuta ò ſpoluerizata, nè quanti oſſi, ò nerui ſono in vn piede di porco, ne meno quante ſpine ſono in vna laccia: perche di me non pare, che torni al propoſito noſtro, ne meno dirò di voler fare le marauiglie, come hanno fatto alcuni di queſta profeſſione, quali ſi ſonno vantati di volere con la forcina, & cortello leuare tutta la ſpina ad vna laccia, & imbroccare vna porchetta con la forcina, & leuarla in alto, ſmembrandola tutta ſenza sbroccarla mai; & di volere imbroccare vn mellone, & ſenza sbroccarlo far cadere le fette ad vna ſpicche dalla ſcorza; e ponerle ſopra li tondi, & far certe coſe ſimili, doue che queſti tali quando ſono poi venuti alla proua non ſono riuſciti; ſi che dà me non aſpettare di ſapere che io ti moſtri niſſuna di queſte coſe: perche

à me

à me non basta l'animo di saperlo fare, ma solo ti dirò che tutti li animali di piuma hanno le medesime congiunture, & che tutti vanno imbroccati nelle reni volendoli trinciare sopra la forcina, & vi vanno dati più colpi, & manco, secondo la grandezza, & qualità di essi, & secondo quante parti ne vorrai fare. Li animali poi di quattro piedi sono ben differenti d'ossi, & di carne, & perciò vanno imbroccati, e trinciati differentemente come ti mostrerò. Volendo adunque noi dar principio, come dissi, il trinciare alla presenza del tuo Signore, per non mettere ogni cosa in confusione, sarà bene che noi cominciamo dalli animali volatili, & poi seguitaremo per ordine, & di mano in mano l'altre cose, ma perche de tutte le sorti d'animali di piuma non vi è nissuno di più pretio, ò stima che il pauone, incominciarono da quello.

Il modo che deue tenere il Trinciante, nell'imbroccare, e trinciare tutti li animali volatili: ma prima diremo come s'imbrocca, & come si trincia il pauone.

Cap. XI.

DOuendo io prima mostrare come s'imbrocca, & come si trincia il pauone, io voglio ancora che tu sappi, che gran differenza si troua di vn pauone giouane frollo, & ben acconcio, da vn vecchio, duro, e mal cotto l'vno per la bonta sua lo potrà con molta facilità imbroccare trinciare, ma l'altro per la sua durezza, malamente lo potrà trinciare, nè diuidere, & non solo il pauone, ma qual altra cosa si voglia, quando la non sarà frolla, & bene acconcia dal cuoco non pensare di fartene honore, e bene alla tauola del tuo Signore vi saranno di molte viuande, non sono però tutte buone per trinciare sopra la forcina, e perciò bisogna che il Trinciante habbia questo giuditio, di saper conoscere l'vna dall'altra. Hora per tornare à dire del pauone dico, che essendo tu posto, al loco tuo con la saluietta in spalla, hauendo posto il tondo de' cortelli dalla tua banda dritta: per hauer quelli più commodi alla mano; tu piglierai il piatto doue sarà dentro il pauone, & quello accommodarai à canto te, dalla tua banda manca, voltando il collo del pauone verso la tua mano dritta, & li piedi in fuora; ponendoti vno ò due tondi sotto l'orlo del piatto, affronte di te, quali saranno per farui cadere dentro la carne del pauone, ouero ogni altra carne, quando tu la trinciarai, ponendo cura di hauere sempre à canto di te, vno che ti proueda di tondi, accioche à te non faccia di bisogno di voltarti intorno per cercare chi te ne proueda nè manco partirti dalla tauola, perche l'vno, & l'altro non staria bene, & saria brutto vedere, hauendo accommodato il piatto del pauone, come dissi, tu ti ponerai con li piedi pari stando giusto con la persona al tuo segno, tu pigliarai con gratia la forcina, & il cortello grande nelle mani tenendo l'vno, & l'altro nel modo che dissi prima, senza piegarti da nissuna banda, tu ponerai la punta della forcina sopra il pauone, e dipoi tu cacciarai la punta del cortello dinnanzi sotto il collo, facendola entrare dentro quattro dita, & poi aiutandoti con l'vna, & l'altra mano, tu volterai il pauone con il petto di sotto, & il groppone di sopra; in due altri modi potrai imbroccare il pauone, l'vno saria di ponere la forcina dalla banda di dietro, facendo entrare li branchi per il mezo del codirone, spingendo tutta la forcina dentro sotto il filo del groppone, di sorte che alciando il pauone in alto il collo venghi ad essere volto di sopra, & i piedi di sotto; l'altro modo d'imbroccarlo

broccarlo saria di ponere la forcina sopra il collo del pauone, facendo entrare li branchi fra le due spalle, & che'l collo resti appicato nel mezo delli branchi della forcina, spingendo quelli tanto dentro della punta della forcina ch' arriui nella punta dell'osso del petto, di sorte che leuando il pauone in alto, il collo verrebbe à restar di sotto, & li piedi volti di sopra, queste due foggie d'imbroccare si possono fare in ogni sorte de vccelli grossi, ma non sarà mai possibile, che quelli si possono trinciare, nè diuidere con quella facilità si farà imbroccandoli nelle reni come tu intenderai, & lasciando i due modi sudetti, solo diremo di quello delle reni. Hauendo dunque volto il pauone come dissi, con il groppone di sopra, tenendo sempre ferma la punta del cortello doue la ponesti, voltarai la punta della forcina all'ingiù senza piegare la testa, tu imbroccarai il pauone nel mezzo delle reni, frà le spalle, & il groppone, ponendo vno de' branchi della forcina, che entri dalla banda dritta, & l'altro dalla banda manca, pingendo poi la forcina per il dritto all'ingiù, tanto che li branchi arriuino alla punta dell'osso del petto del pauone, & questo si fa accioche quello si tenghi più fermo nella forcina, perche non solo il pauone; ma qual altra cosa si voglia che tu hauerai nella forcina, se non sarà imbroccata giusta, e ben ferma, quella ti balarà sopra la forcina di sorte che tu sarai sforzato d'imbroccare di nuouo, il che saria brutto vedere, & pareria che tu non hauessi hauuto giudicio di saperla imbroccare la prima volta, & per questo si dice, che la punta de' branchi deue entrare da basso nell'osso del petto, acciochè il pauone stia più fermo, imbroccato che sia il pauone, con buona gratia tu lo leuarai in alto, aiuttandoti con la punta del cortello per darui più gratia, tenendo sempre quello fermo in alto, con la mano soda della forcina, senza posarlo mai se tu potrai, sino che hauerai finito di trinciarlo tutto, ouero quella parte che ti farà di bisogno.

Ma perche il pauone è vccello molto grosso, & per la grossezza sua è molto difficile il tenerlo solleuato sopra la forcina, io voglio per due cause che tu lieui prima il collo, e le due cosse, l'vna per sgrauarti la mano di quel peso, l'altra, perche alla tauola de' Prencipi non si suol seruire del collo, nè delle cosse. Volendo adunque leuar le cosse, tu volterai il pauone per fianco, facendo che la gamba dritta venghi à restare di sopra, & che li piedi guardino verso la tua mano dritta, & il collo verso la tua banda manca, facendo piegare vn poco il pauone innanzi verso il tuo Signore, tenendo ferma la forcina, tu spingerai la punta del cortello sotto l'ala dritta, con il taglio volto all'ingiù tu darai vn taglio alla cossa dritta dalla banda di dentro, entrando bene col taglio del cortello à canto l'osso della cossa, affondando ingiù fino à canto l'osso del groppone, leuando poi il cortello tu volterai vn poco più il groppone verso la tua mano dritta, & col taglio del cortello verso la tua mano manca, tu darai l'altro taglio alla medesima cossa dalla banda di fuori, entrando bene sempre col taglio à canto l'osso della cossa, affondando bene l'vno, & l'altro taglio all'osso del groppone, & questo si fa, acciochè la cossa si lieui più facilmente: & perche resta ancora più carne della cossa attaccata al groppone, dato che tu hauerai li due tagli alla cossa dritta, tu poserai la punta del cortello dalla banda di fuori della detta cossa nella polpa, sotto la congiuntura della cossa, & sopra cossa facendo entrarla tanto dentro, che tu senti che basta hauendo il taglio del cortello volto verso la tua persona, tenendo ben ferma la forcina, voltando il cortello verso te, ne leuarai la cossa facilmente, per li due tagli datili prima, la qual cossa cosi sopra la punta del cortello gratiosamente

tiosamente ponerai nel medesimo piatto del pauone, fatto questo tu riuolterai il pauone per fianco con la banda manca di sopra, & che il piede guardi di sopra vn poco verso la tua banda manca, facendo piegare vn poco il pauone innanzi per accommodarlo al taglio del cortello, poi ti spingerai la punta del cortello col taglio all'insù, entrando con esso sotto l'ala manca, tu darai il suo taglio alla cossa manca dalla banda di dietro, entrando bene col taglio à canto l'osso della cossa, affondando poi il taglio del cortello all'ingiù fino all'osso del groppone.

Dapoi tu voltarai vn poco il pauone col piede sù dritto, & col taglio del cortello volto da basso tu darai il secondo taglio alla cossa manca, dalla banda di fuora, entrando ben col taglio fino à canto l'osso della cossa affondando bene il taglio fino al groppone, tanto che tu senti che la cossa sia quasi spicca, leuando poi il cortello, tu ponerai la punta di giuso nella polpa sotto la congiuntura della cossa, & sopra cossa, dalla banda di fuora, entrando bene dentro tanto che ti basta, tenendo poi ferma la mano della forcina, tu volterai la punta del cortello in fuora girandola all'ingiù verso te, tu ne leuarai con molta facilità la cossa manca, la quale con gratia con la punta del cortello farai cadere nel piatto del pauone; leuato che hauerai le due cosse, volendo leuare il collo tu abbasserai la mano della forcina, tanto che'l collo del pauone tocchi nel piatto, & che il groppone guardi di sopra, ponendo poi il taglio del cortello sotto la tua mano della forcina sopra il collo del pauone, calcando quello all'ingiù sopra esso collo, alzando in alto la forcina, & maneggiando il pauone, il collo si spiccherà facilmente facendolo restar nel piatto del pauone.

Leuato che tu hauerai il collo, & le due cosse, il pauone ti restarà più leggieri sopra la forcina, doue con più facilità lo potrai tenere, & diuidere; ma nota che il pauone per esser molto grosso di ossi, & polpa, se ne potriano fare di molte parti, ma perche il Trinciante, per sufficiente che egli sia, non potrà seruire à più di sei persone volendole seruir bene, & farsi che tutte le cose, che lui trincierà habbino li suoi colpi alle congiunture, & luoghi ordinarij; perche molta differenza si troua dal trinciare, all'accennare; perche alcuni cignano col cortello, & non tagliano; ma se il Trinciante vorrà seruire come si deue, dico che non potrà seruire à più di sei persone; Adunque del pauone tu ne farai solo sei parti senza seruirti del collo, ne delle cosse, nel modo che tu intenderai.

Voglio dunque cosi come tu cominciassi dalla banda dritta per leuarne le cosse, cosi voglio parimente, che tu vadi seguitando dalla banda dritta per trinciare il resto del pauone, tenendo sempre quello leuato in alto, tu volterai il pauone col groppone di sotto spingendo quello innanzi verso il tuo Signore, e col taglio del cortello volto di sotto tu darai il suo taglio alla congiuntura della punta dell'ala, ponendo, la punta del cortello in essa dalla banda di fuora, riuoltando la punta del cortello, e girandola intorno la farai cadere nel tondo, ch'io dissi, che tu ponessi sotto l'orlo del piatto, di poi tu volterai il petto del pauone verso la tua banda dritta, facendo che il collo che sarà di sopra, stia vn poco volto fuora verso il tuo Signore, & col taglio del cortello volto all'ingiù, tu darai vn taglio per il lungo del pauone incominciando di sopra à canto la spalla dritta, venendo giù fino al fianco, affondando bene il taglio del cortello fino all'osso.

Questo taglio per il lungo datoli in quel luogo, se li dà quando che del petto del pauone se ne voglia fare le fette larghe, & sottile, facciasi come voglio che tu facci hora. Dato che tu hauerai questo taglio per il lungo dalla banda dritta,

tu

tu piegarai vn poco il pauone verso la tua mano dritta sopra il tondo, facendo tuttauia che il collo guardi in fuora, poi col taglio del cortello volto verso la tua mano manca, e per il lungo della punta del petto entrando gentilmente, tirando il taglio verso te all'ingiù, tu ne tagli etai quattro fette sottili del petto, facendole cadere sopra il tondo che tu hauerai sotto la mano; spingendo poi il pauone innanti, facendo che il petto guardi il tuo Signore, & col taglio del cortello volto all'ingiù tu darai vn taglio alla congiuntura dell'ala dritta, entrando tanto che tu senti che quella sia quasi spicca di netto ponendo poi la punta del cortello in essa quella leuarai, facendola cadere sopra il medesimo tondo; poi con la punta del cortello tu piglierai gentilmente vn poco di sale, alzando vn poco la mano in alto, e con gratia lo butterai sopra l'orlo del tondo, auuertendo di non buttarlo sopra la tauola, che oltre che saria brutto vedere, si suol dire esser trisso augurio il spargere il sale sopra la tauola; il qual tondo lo leuarai poi con la mano del medesimo cortello, e lo ponerai dinanzi al tuo Signore, ouero lo darai ad vn gentilhuomo che glielo dia, auuertendo sempre di tenere il pauone leuato in alto, se sarà possibile. Et questo ti basterà per hauere fatto il primo tondo con la punta dell'ala, l'osso dell'ala, e di quattro fette sottili del petto.

Volendo fare il secondo tondo, tu ritornarai con la persona al tuo segno, voltando il pauone per fianco, cioè che il groppone guardi verso la tua mano dritta, & che il collo guardi verso la tua mano manca; auuertendo poi che attaccato al groppone vi deue restare di molta carne di quella della cossa, la quale io ti feci lassare à posta quando tu desti li due tagli alla cossa dritta, e tenendo ben ferma la forcina, tu trinciarai quella carne sottilmente, & la farai cadere nel tondo che tu deui hauere sotto la mano, voltando poi il groppone verso di te, tu voltarai il taglio del cortello verso la tua mano manca tagliarai quattro fette sottili del petto del pauone facendole cadere nel mezzo del tondo, poi spingerai il pauone innanzi verso il tuo Signore voltando il groppone di sopra, & col taglio del cortello volto all'ingiù tu darai vn taglio alla congiuntura del groppone dalla banda dritta, entrando bene à basso, tanto che tu senti, che quello sia spicco, tirando poi il cortello verso te senza leuarlo, farai entrare la punta in quel buco dalla parte dritta del groppone, doue suole stare attaccata la cossa, & come tu sentirai che la punta sarà entrata, tu tornerai ben ferma la forcina, riuoltando la punta del cortello verso te dalla banda dritta, tu ne leuarai facilmente la parte dritta del groppone, & cosi sopra la punta del cortello la ponerai con gratia sopra il tondo; ma sempre hai d'auuertire, che la robba che tu ponerai sopra li tondi, vi sia posto con garbo, perche farà parere il tondo assai più bello fatto questo tu pigliarai di nuouo il sale con la punta del cortello, e lo butterai come prima sopra l'orlo del tondo, il quale di tua mano d'altri lo farai porre doue farà bisogno; Et questo basterà per il secondo tondo fatto di quella carne della cossa, che resta attaccata al groppone, di quattro fette del petto, e della parte dritta del groppone. Volendo fare il terzo tondo, io voglio che tu volti il pauone col groppone di sopra, & che guardi vn poco verso la tua banda manca, & la parte del collo verso la tua mano dritta, poi col taglio del cortello volto verso la tua mano manca tu darai il suo taglio alla punta dell'ala manca ponendo poi la punta del cortello nel mezzo di essa riuoltando il cortello in sù girando verso te, tu ne piglierai la punta dell'ala, la quale con gratia farai cadere nel tondo, che tu hauerai per tale effetto sotto la mano; voltando poi vn poco la mano della forcina farai che il groppone guarda

di fuori verso il tuo Signore, & il collo verso te all'ingiù, & col taglio del cortello volto da basso tu darai vn taglio per il lungo del fianco cominciando di sopra à canto il groppone, venendo fino alla punta della spalla, affondando bene il cortello dall'vn capo all'altro fino all'osso del scaramasso, & questo taglio ancor lui se li dà, per poterne con più facilità leuare le sette del petto; voltando poi il taglio del cortello verso la tua mano manca, tu entrarai con esso gentilmente nel petto del pauone, e ne tagliarai quattro sette dall'vn capo all'altro, larghe, & sottili, le quali farai cadere nel mezzo del tondo; tu spingerai dipoi il pauone innanzi, voltando quello, che il groppone guardi di fuora verso la tua banda manca, & il collo verso la tua mano dritta, & con il taglio del cortello volto verso la tua mano manca tu darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala manca entrando tanto dentro, che tu senti che sia spicca, ponendo la punta del cortello in essa, tu la farai cadere nel tondo, facendo che ogni cosa sia ben compartito, & poi con buona gratia tu vi butterai con la punta del cortello il sale, dandolo doue farà bisogno; & questo basterà quanto al terzo tondo fatto della punta dell'ala, & de quattro sette del petto della banda manca, & dell'osso della spalla.

Volendo fare il quarto tondo, tu volterai il pauone con il groppone di sotto, ma che pieghi vn poco verso la tua mano dritta, & col taglio del cortello volto verso la tua mano manca, passando con il cortello fino à meza la lama innanzi, tu darai vn taglio à trauerso alla forcella del petto, & senza leuare il cortello, tu farai entrare la punta in essa forcella, voltando in vn medesimo tempo il pauone con il groppone di sopra alzando la forcina in alto, calcando il cortello da basso, tu ne spiccherai la forcella del petto, & quella farai cadere nel tondo, che tu hauerai sotto la mano; dapoi, tu spingerai il pauone innanzi, voltando il groppone di sopra, ma che guardi vn poco in fuora, & con gratia tu piglierai tutta quella carne della cossa, che restò attaccata alla parte manca del groppone in sette sottili facendole cadere nel medesimo tondo: voltando poi la parte manca del petto verso te, ne taglierai due ò tre sette sottili di quello, e le farai cadere nel medesimo tondo: Et questo tondo fatto della forcella del petto, & di quella carne della cossa, che restò attaccata alla parte manca del groppone, con tre sette del petto, crederò che basterà per farne il quarto tondo, sopra il qual tu vi butterai il suo sale, & lo seruirai doue sarà più bisogno.

Volendo fare il quinto tondo tu volterai il pauone con il groppone di sopra, & con il taglio del cortello volto all'ingiù tu darai vn taglio alla congiuntura del groppone dalla banda manca, entrando bene tanto che tu senti che quella si spicca, tirando vn poco il cortello verso te senza leuarlo, tu farai entrare la punta nella parte del groppone, doue farà vn buco doue suol stare attaccata la cossa manca, come tu sentirai che la punta sarà entrata, tu tenerai ferma la forcina, voltando la mano del cortello verso te, tu ne leuarai la parte manca del groppone, la quale con la punta del cortello farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano: voltando poi il petto del pauone verso la tua banda dritta, voltandolo dalla banda dritta di sopra, & ne taglierai due sette sottili del petto, riuoltandolo por la parte manca di sopra, tu taglierai altre due sette del petto, facendole cadere nel medesimo tondo, voltando poi il collo di sopra, & il codirone di sotto, & con il taglio del cortello volto all'ingiù, tu darai vn taglio trà il collo, & la spalla manca, alzando la mano, tu cacciarai la punta del cortello in essa spalla, tenendo ferma la forcina, piegando il cortello in fuora ne spiccherai l'osso della spalla dalla banda

da

da manca, facendola cadere nel medesimo tondo, & buttandoui il suo sale, lo farai seruire doue à te piacerà; e questo basterà per hauerti mostrato come si debba fare il quinto tondo, fatto della parte manca del groppone, di due fette del petto della banda dritta, & due altre fette della banda manca, & dell'osso della spalla manca.

Volendo fare il sesto, & vltimo tondo, ti voltarai il collo di sopra, & darai col taglio del cortello volto all'ingiù vn' altro taglio trà il collo, & la spalla dritta, tenendo ben forte la forcina, piegando il cortello tu ne farai spiccare la spalla ponendo la punta del cortello in essa, stia il collo, & la spalla quella ne leuarai, facendola cadere nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano, voltando poi il petto di nuouo verso la tua mano dritta, voltaudolo da qual parte più ti piacerà, ne taglierai tutto il resto della polpa in fette sottili: facendole cadere nel medesimo tondo, dapoi tu abbassarai la mano della forcina, facendo che il codirone del pauone tocchi nel piatto ponendo il taglio del cortello di dietro sotto li branchi della forcina sopra l'osso del codirone, calcando la mano della forcina; & quella del cortello in vn medesimo tempo sopra il piatto, & il codirone si spiccarà facilmente, ponendolo ancor lui nel medesimo tondo, buttandoui con la punta del cortello il suo sale, tu lo farai seruire doue sarà necessario, & questo sarà per hauere inteso come si deue fare il sesto, & vltimo tondo dell'osso della spalla dritta, & del resto della polpa del petto da tutte due le bande, & del codirone, lasciando stare il scaramasso del petto, & delle reni, che quelle resteranno sopra la forcina; le quali finito che saranno di fare le sei parti, tu voltarai la punta della forcina da basso; dando con la costa del cortello sopra esso, tu desimbroccherai quella parte del pauone, che ti resta sopra la forcina, la qual farai restar nel piatto, nettando poi la tua forcina, & cortello con la saluietta che tu hauerai sopra la spalla. Ma nota che se ben'io dissi che tu non deui mai abbassar, nè posar quella robba che tu hauerai sopra la forcina, fin che tu non hauerai finito di trinciare tutta quella parte che ti farà bisogno, che si deue sempre intender conditionatamente, come verbigratia se per sorte la robba, che hauerai sopra la forcina, fusse tanto greue, che tu non la potessi tenere, ouero che il grado di quella fosse colato giù per la forcina, e ti hauesse onta la mano sì della forcina, come del cortello di sorte che tu fossi sforzato di posarla. In vno di questi casi io voglio che ti sia lecito di abbassare la mano della forcina, & posare la robba nel piatto, ma farlo con galantaria di sorte che paia, che tu ti vogli nettare le mani, leuare vn tondo, ouero mutare vn piatto da luogo à luogo, & simili altre cose; acciò non paia che tu ti habbi stracca la mano. Ma se tu hauerai il polso tanto gagliardo, che tu possi tener di continuo leuato in alto vn pauone, vn gallo d'india, vna grue, ò qualche altra cosa graue, fino che tu hauerai finito di trinciarla non è dubbio alcuno che farà più bel vedere, & ne saresti laudato da ogn'vno, & per questo deui con ogni tuo potere sforzarti di non abbassare mai se non per forza; & questo credo che dourà bastare in hauerti mostrato come si diuide il pauone giouane, frollo, & bene acconcio dal cuoco. Del pauone vecchio poriduro, & mal acconcio, io non hò voluto parlarne, ma se per sorte te ne sarà posto innanzi vn tale, senza imbroccarlo ò leuarlo in alto, tu farai al modo Francese, ouero Todesco, ponendoli li branchi della forcina nel petto, ò in altra parte, doue ti tornerà più commodo, tagliando di quello in fette sottili, ò come ti piacerà, seruendoti solamente del petto, & il resto manderai via; così come io voglio che tu fac-

ci di tutte quelle cose che tu conoscerai non ne potete hauere honore. Del pauoncino giouane, cioè il pollastro che và smembrato sopra la forcina, & non diuiso, io ne parlarò in altro luoco, ma hora per seguitare l'ordine nostro noi diremo come si trincia il gallo, ouero gallina d'india.

Come si trincia il gallo d'India. Cap. XII.

IL gallo d'india è vccello domestico, venuto pocchi anni sono in Italia. Questo vccello è grande d'ossi, e di polpa, & ancora di bontà, e pretio, simile quasi al pauone, & per questo vanno ancora trinciati in vn medesimo modo; donde che facilmente si potria restare di ragionare di questo vccello, hauendo io ragionato molto à lungo del pauone, si deue credere quello che io hò ragionato del pauone; hò voluto ancora dire cosi del gallo d'india, come di tutte l'altre sorti di vccelli; ma pur io non hò voluto restare di ragionare, accioche se in qualche cosa io hauessi mancato il pauone, possi supplicare nel gallo: & acciochè tu sappi che ancora l'vno, & l'altro si possono trinciare in altri modi differenti di quello ch'io ragionai del pauone. Seguitando dunque l'ordine nostro dico, che volendo trinciare il gallo d'india tu pigliarai la forcina, & il cortello grande, tenendo l'vno, & l'altro nelle mani nel modo detto di sopra pigliando poi il piatto, doue sarà dentro il gallo, & quello ponerai dalla tua banda manca, facendo che li piedi guardano verso la tua mano dritta, & che il collo guardi verso la tua bãda manca, ponendo poi la punta del cortello dalla banda di dietro sotto il codirone del gallo, al contrario di quello facesti nel pauone, facendolo entrare tanto dentro, che ti basti, aiutandoti sempre con la punta della forcina; tu volterai il gallo col groppone di sopra, imbroccando quello al loco suo ordinario nel mezzo delle rent, spingendo bene la forcina da basso tanto che tu senti che li branchi siano attaccati bene nell'osso del petto, accioche nel leuarlo in alto quello non ti balli sopra la forcina, imbroccato che tu hauerai, tu ti ponerai giusto con la persona al tuo segno, leuando il gallo in alto con gratia, voltando li piedi sopra, & il collo di sotto, ma che guardi vn poco verso la tua mano dritta; ma nota che cosi come nel pauone io ti feci cominciare alla dritta, che hora io voglio che nel gallo tu cominci alla cossa manca; & cosi come del pauone io volsi che tu ne facessi sei partile quali, che hora del gallo non voglio che tu facci altro che vna sol parte, che sarà il trinciarlo tutto nel medesimo piatto, che tu hauerai sotto la mano, abbenche questo modo di trinciarlo tutto in vn piatto non si soglia costumare, pur io voglio che tu lo faccia, accioche tu sappia come si smembra vn pauone, ò gallo d'india sopra la forcina alto dal piatto, qualche altro vccello grosso senza abbassare mai la forcina; perche sapendo tu trinciare il gallo bene, ouero il pauone, tu saprai ancora trinciare bene ogni altra qualità d'vccelli, donde sarà poi in arbitrio tuo di farne quante parti à te piacerà, & ancora cominciare da qual banda ti tornarà più commodo, senza osseruar regola ò ordine alcuno, ma per hora tu tenerai l'ordine che tu intenderai; Hauendo tu il gallo sopra la forcina spinta innanzi col collo di sotto, che guardi vn poco verso la tua banda dritta, & col taglio del cortello volto in sù tu darai l'altro taglio alla cossa manca dalla parte di fuora, alzando poi la mano dritta in alto, voltando la punta del cortello da basso, ponendola nella polpa della cossa della banda di fuori tanto che basta, tenendo bene ferma la forcina, voltando la punta del cortello all'ingiù verso dite, tu ne leuarai

la cossa manca facilmente, la quale con galantaria ponerai nel piatto del gallo, che tu dei hauere sotto la mano, & senza muouere la mano del gallo, tu darai il suo taglio alla punta dell'ala, ponendo la punta del cortello nel mezo di essa riuoltando quello intorno la leuarai facilmente facendola cadere nel medesimo piatto. Dapoi tu voltarai il gallo con il collo di sopra, & li piedi da basso, & con il taglio del cortello volto all'ingiù tu entrarai sotto l'ala dritta, dando il suo taglio alla cossa dritta dalla banda di dentro, & dipoi col taglio del cortello volto di sopra darai l'altro taglio alla cossa dritta della banda di fuora, ponendo la punta del cortello dalla banda di fuora nella polpa della cossa, quella leuarai con molta facilità per li due tagli datoli di prima la quale ancor le sarai cader nel medesimo piatto, dapoi col taglio del cortello volto ingiù, tu darai il suo taglio alla punta dell'ala, la quale farai cadere nel piatto; leuato le due cosse, & la punta dell'ala, se il collo ti darà fastidio lo leuarai nel medesimo modo ch'io dissi che facessi quel del pauone, ouero in altro modo, pur che tu lo facci con gratia: se bene io mi ricordo, io dissi che del petto del pauone tu ne facessi le fette longe, large, & sottili, hora il petto di questo io voglio che lo trinci in altro modo, hauendo il volto con il collo da basso, & che guardi vn poco verso te, con il taglio del cortello verso la tua mano manca sottilmente ne leuarai tre ò quattro fette di quella superficie del petto dalla banda manca, & con la punta del cortello tu le farai cadere nel piatto facendo che quella parte del petto dalla banda manca resti tutta bianca, ricordandoti anco di stare alla tauola con gratia, & senza maneggiarti molto, & senza affettatione, tu darai di molti colpi di cortello sopra quella parte del petto per il dritto, & per il trauerso, di modo che l'vno tocchi l'altro, accommodandoti sempre la mano della forcina col taglio del cortello, quando che tu hauerai dato tanti colpi che ti basti, tu volterai il taglio del cortello verso te, entrando di sopra sottilmente col taglio nel petto, tirando all'ingiù, ne farai cadere la carne trinciata minuta nel piatto, tenendo sempre piegata la mano della forcina verso la banda dritta, accioche la carne trinciata nel cadere non ti dia sopra la mano della forcina, & cosi andarai facendo di mano in mano, fino à tanto che tu hauerai finito di trinciare tutta quella parte manca del petto. Dapoi tu volterai il pauone dell'altra banda facendo che il groppone resti di sotto, & il cortello di sopra piegato vn poco in fuora verso il tuo Signore. Questa parte dritta del petto, tu la potrai trinciare in molti modi, per essere quello molto grosso di polpa, come dissi di prima. Tu ne potresti leuare la superficie di sopra sottilmente in fette piccole, & sottili, seguitando sempre fino al fine; tu potresti ancora leuata quella superficie dargli di molti tagli del cortello per il lungo del petto, lontano vno dall'altro vna costa di cortello, voltando poi il taglio del verso te, entrando nel petto, tirando verso te, ne farai cadere la polpa trinciatta in foggia di stecchi per nettare li denti: tu potresti poi darli di molti tagli di cortello per il dritto, & trauerso, lontani l'vno dall'altro vn dito in trauerso, di sorte che trinciandola poi venghi à cadere le fettoline, piccole in foggia di amandolini. Stà poi nell'arbitrio del Trinciante di trinciare in quel modo gli pare delli sudetti, quando però egli sia pratico, & sufficiente; Hora che le due parti del petto saranno trinciate, tu spingerai il gallo innanzi verso il tuo Signore, & col taglio del cortello volto da basso tu darai li due colpi alle congiunture delle due ale, le quali farai cadere con la punta del cortello nel piatto, riuoltando poi il groppone di sopra accommodandolo alla mano del cortello, tu ne leuarai quella carne che vi restò attaccata, quando ne leuaste

leuaste le due cosse, dapoi tu darai li due tagli al groppone, l'vno dalla banda manca, l'altro dalla banda dritta, entrando bene da basso tanto che tu senti, che quelli siano spicchi, & poi con la punta del cortello l'vno di quà, & l'altro di là farai cadere nel piatto, facendo che solo vi resti del groppone il codirone di mezzo, voltando poi il collo di sopra tu spingerai il gallo sopra la forcina innanzi, & col taglio del cortello fino al mezo della lama darai il suo taglio alla forcella del petto ponendo la punta del cortello in essa, voltando quella da basso, tu la farai cadere nel medesimo piatto. Dapoi pur con il gallo innanzi tu darai li tuoi tagli alle congiunture delle due ossa della spalla, l'vna dalla banda dritta del collo, & l'altra dalla banda manca, tenendo ben fermo la forcina, & piegando il cortello dall'vna, & l'altra banda farai cadere l'ossa delle due spalle nel piatto; alzando poi il gallo in alto à mezz' aria, tu darai due colpi di cortello per fianco del scaramasso, aiutandoti con la punta, voltando hora la parte dritta, & hora la manca di sopra, tanto che tu vedi che la parte dinnanzi sia diuisa da quella di dietro: ponendo poi la punta del cortello nel scaramasso del petto, quello leuarai della forcina per li due tagli che li desti prima, e lo ponerai con gratia cosi con la punta del cortello al luoco suo, abbassando poi la mano della forcina, tanto che il codirone si tocchi nel piatto, ponendo poi il taglio del cortello di dietro, cioè sotto li branchi della forcina, à trauerso del codirone, calcando bene il cortello sopra esso, spingendo la forcina innanzi in vn medesimo tempo, il codirone si spiccherà facendolo restare nel piatto, dapoi tu volterai la punta della forcina da basso sopra il mezzo del piatto, & con la costa del cortello darai con gratia sopra il scaramasso delle reni, & quello farai cadere nel piatto, doue sarà il resto del gallo trinciato nel modo detto di sopra. Et questo sarà il modo che si deue tenere per smembrare vn pauone, ò gallo d'india sopra la forcina in vn sol piatto. Et hora seguitando diremo della grue.

Come si trincia vna grue. *Cap.* XIII.

LA grue è vccello saluatico, & è maggiore assai del pauone, & longhissimo di collo, & di gambe, & la sua carne è durissima, per il qual rispetto rare volte si sogliono mangiare, & se pur si mangiano bisogna che siano frolle di quindeci, ò venti giorni, & quasi sempre si cuoceno arrosto, & li cuochi quando le vogliono cucinare gli fanno di molte cerimonie, perche siano buone, & poi del collo per essere quello molto lungo, ne fanno vn groppo cacciandoli il becco nel petto, e le gambe che son lunghissime le intricano di modo insieme, che quando poi son cotte, sono difficili al poterle leuare col cortello sopra la forcina; Volendo adunque trinciare la grue, tu pigliarai la forcina, & il cortello grande, & quando tu hauerai l'vna, & l'altra nelle mani, tenendo l'ordine del pauone, tu la imbroccarai nel mezzo delle reni, facendo che la forcina sia ben ferma in essa, ma prima che tu vadi più innanzi, io voglio che tu sappia che alle tauole de' gran Signori, della grue non si suol mangiare altro che il petto, il quale è assai meglio freddo che caldo, & delle cosse se ne tiene poco conto. Hauendo tu adunque imbroccato la grue con la forcina, tu sentirai se quella sarà graue, ò leggiera sendo leggiera tu tenerai l'ordine del pauone; ma se per la grauezza non la potrai tenere leuata in alto sù la forcina, la lasciarai stare cosi posata nel piatto, tenendo ben ferma la forcina nella mano, tu ne leuarai le due cosse, ma auertisci che l'in-

tricamento

triciamento delle gambe sarà forsi tale che sendo cotta la grue, saranno difficili à leuare come dissi prima, però guarda molto bene qual delle due cosse sarà più facile à leuare col cortello, & quella voglio che tu volti dalla banda di sopra, accommodandoti ancora la mano della forcina, poi tu entrarai con la punta del cortello da qual banda ti tornarà più commodo, e li darai li due tagli ordinarij alla dritta cosa, ponendo poi la punta del cortello in essa, la leuarai, dapoi tu riuoltarai l'altra cossa dalla banda di sopra, tenendo sempre la grua nel piatto, tu darai li altri due tagli à l'altra cossa, la quale leuarai ancor lei; ponendola nel medesimo piatto. Hora ti resta di leuarne il collo, e se la grua sarà frolla, è ben cotta, tu lo leuarai facilmente ponendo il taglio del cortello sopra esso à canto le spalle, dimenando con la forcina la grue, il collo si spiccherà dal busto: spiccato che sarà, tu ponerai la punta del cortello nella testa della grue, cioè in vn' occhio, & eschi per l'altro tenendo ben stretta la forcina con la mano, & riuoltando il cortello intorno il becco si smouerà, & alzando poi il cortello all'insù, tu ne leuarai il capo col côllo insieme, facendolo restare nel medesimo piatto; hora che tu hauerai leuato il collo, & le due cosse, se tu vedrai di non la poter leuare in alto, tu la lassarai ferma nel medesimo piatto, stando con la persona al tuo segno ponendoti il solito tondo sotto la mano, & riuolterai la grue per fianco, voltando qual parte à te piacerà di sopra voltando verso la tua banda dritta il collo ò il groppone, & col taglio del cortello volto da basso, tu darai vn taglio per il lungo del petto della grue, dalla spalla sino all'anca, affondando bene il taglio del cortello, voltando poi il taglio verso la tua mano manca, entrando con esso gentilmente nel petto ò nella polpa, tirando verso te, ne taglierai le fette sottili, mettendone tre, ò quattro per tondo, secondo à te piacerà, buttandoui poi con la punta del cortello il suo sale, dandolo doue ti farà bisogno, & così farai dall'altra banda del petto che per esser quello molto pieno di carne (come dissi prima) tu ne potrai fare di molte parti; auertendo bene, che la grue suole ritornare molte volte in tauola per essere meglio fredda, che calda, ogni volta però che non si possa mangiare, e qui pur bisognasse che la ritornasse più d'vna volta in tauola, tu li leuarai vna sol cossa, seruendoti anco d'vna sol parte del petto, ma se le grue, sarà leggiere di sorte, che tu la possi leuare, & tenere sopra la forcina, sarà più bel vedere; Et questo ti basterà per hauerti mostrato il modo che deui tenere per trinciare la grue, seruendoti solo del petto, & se bene alla tauola del tuo Signore non ti seruirai delle cosse, ne d'altre parti, non voglio già per questo che tu le habbi da gittare, perche essendo frolla la grue, tutte le parti si possono mangiare, & massime quando sarà bene acconcia.

Come si trincia l'Airone. Cap. XIV.

L'Airone è vccello saluatico, e si sogliono pigliare col falcone, la sua carne è durissima, & quasi mai si sogliono mangiare; questo vccello è minore della grue, ma di collo, & di gambe simile, & ancora vanno acconci, & cotti come la grue, cioè arrosto. Volendolo dunque trinciare, pigliarai la forcina grande, & il cortello mezano, stando con la persona al tuo loco, tu imbroccarai l'Airone nelle reni, e per essere quello leggieri tu lo leuarai con gratia in alto, e perche come dissi hanno le gambe intrincate l'vna con l'altra le quali sono difficili à leuare, potrai vedere qual delle due cosse sarà più facili à leuare, e quella voltarai

rai con la forcina dalla tua banda dritta, se sarà la cosa dritta tu voltarai li piedi di sotto, & il collo di sopra, e se sarà la cossa manca, tu voltarai li piedi di sopra, e il collo di sotto, dando poi col taglio del cortello li due tagli ordinarij alla cossa, ponendoui la punta del cortello la leuarai, & il simile farai dall'altra banda, spicandoli poi il collo dal busto, ponendo la punta del cortello nell'occhio in dentro tanto che eschi, per l'altro girando poi la mano del cortello, e tenendo ben ferma la forcina, farà voltare il becco cacciato nel petto, & alzando il cortello in alto, tu ne leuarai la testa col collo insieme, & la ponerai nel piatto. Leuato che tu hauerai le due cosse, & il collo, starà poi nell'arbitrio tuo di voltare qual parte del petto ti piacerà, per trinciarlo à modo tuo, & per farne anco quan e parti ti farà bisogno seruandoti solo della parte del petto, come della grue: Et questo basti quanto all'Airone, che forsi rare volte ti occorrerà di trinciarlo.

Come si trincia, & diuide vn fasano, il quale và diuiso in quattro parti.
Cap. XV.

IL fasano è vccello saluatico, & molto buono cotto in diuersi modi, pur che quello sia mangiato al suo tempo, e sia bene acconcio dal cuoco.

Volendo dunque trinciarlo tu pigliarai la forcina grande, & il cortello mezzano, ponendoti giusto con la persona. Tu metterai la punta del cortello dinanzi sotto il collo del fasano, ouero di dietro sotto il codrone, che in ogni vno di questi due modi starà bene, voltando poi il fasano col petto di sotto, tu lo imbroccherai nelle reni facendo entrare li branchi tanto da basso, che tu intacchi solo con la punta nell'osso del petto, auertendo che non passino molto dentro, accioche quelle non ti impedissero nel trinciare il petto del fasano, imbroccato che tu l'hauerai lo leuarai in alto accompagnandolo sempre con la punta del cortello, per darui più gratia, leuato che tu l'hauerai in alto, hai da considerare, prima alla quantità delle parti, che ne deui fare, che questa parte in vn Trinciante è bellissima d'hauer giuditio nel compartire bene la robba che hauerà sopra la forcina, & se per sorte ti bisognasse diuidere il fasano in molte parti potrai fare li tondi più debili; Et per il contrario li potrai fare più gagliardi andando diuiso in poche parti. Del fasano non voglio che tu ne facci più di quattro parti, caso che non ti accuri di farne più, che in questo caso hai da fare di necessità virtù. Voltarai dunque il fasano con il collo di sopra, & li pie di di sotto, facendoli piegare verso la tua mano dritta, voltando il taglio del cortello verso la tua mano manca, entrando con la punta innanzi, tu darai il suo taglio ordinario alla cossa dritta dalla banda di fuori, entrando bene col taglio del cortello, sotto l'anca fino à canto l'osso del groppone, leuandone il cortello, tu spingerai la forcina innanzi, di modo che il petto del fasano guardi verso il tuo Signore entrando con la punta del cortello, col taglio volto all'ingiù tu darai il suo taglio ordinario dalla banda di dentro affondando bene il cortello fino all'osso del groppone, tenendo ben ferma la mano della forcina, tu ponerai la punta del cortello dalla parte di fuori della cossa, nella polpa sotto la congiuntura della cossa, & sopra cossa, voltando poi la punta del cortello verso te, ne lauarai la cossa facilmente integra, la quale con gratia ponerai nel tondo, che deui tenere sotto la mano per tale effeto. Ma nota, che se il fasano sarà integro, & che tu sij sicuro che non si rompa sù la forcina, tu li darai prima il suo taglio alla congiuntura della cossa, & sopra

cossa

cossa dividendo quella in due parti, ma se il fasano porterà pericolo di rompersi, li leuarai la cossa intiera, come ti dissi prima, voltando poi il fasano innanzi verso il tuo Signore darai vn picciol taglio alla congiuntura della punta dell'ala dritta, & con la punta del cortello la farai cadere à basso nel medesimo tondo, voltarai poi il petto verso la tua mano dritta piegando il collo in fuora, tu darai col taglio del cortello volto da basso vn taglio per il lungo dalla spalla abasso girando vn poco la forcina, tu ti accommodarai il fasano al taglio del cortello, col quale volto verso la tua manca entrarai nel petto del fasano, tagliandone quattro fette sottili, le farai cadere nel mezzo del tondo, accommodando bene quelle, che l'vna non sia sopra l'altra, per far parere il tondo più amplo buttando poi il sale sù l'orlo del tondo lo darai, ò farai dare al tuo Signore.

Et questo sarà in quanto al primo tondo, fatto della cossa dritta della punta dell'ala dritta, & di quattro fette del petto della banda dritta: volendo fare il secondo tondo, tu voltarai il fasano con il collo di sotto, & il piede manco di sopra, e spingendo vn poco il fasano innanzi, darai li suoi due tagli alla cossa l'vno di dentro, & l'altro di fuori, accommodandoti sempre la mano della forcina al taglio del cortello, ponendo poi la punta del cortello nella polpa della cossa, girandola verso te, la leuarai facilmente per li due tagli datili di prima, & la lasciarai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, dapoi tu voltarai vn poco il collo del fasano verso la tua mano dritta, e darai il suo taglio alla congiuntura della punta dell'ala manca, & con la punta del cortello la farai cadere nel medesimo tondo, voltando il collo verso la tua persona con il groppone della banda di fuori, col taglio del cortello volto all'ingiù tu darai vn taglio per il lungo da alto à basso, voltando il taglio del cortello verso la tua mano manca, tu entrarai nel petto del fasano, & con gratia ne taglierai quattro fette, le quali farai cadere nel medesimo tondo, & buttandoui il suo sale lo darai doue farà bisogno. Et questo ti basterà per il secondo tondo fatto della cossa manca, della punta dell'ala manca, & delle quattro fette del petto della banda manca.

Volendo fare il terzo tondo, tu spingerai la punta della forcina innanzi voltando il collo del fasano di sopra, & col taglio del cortello volto da basso darai il taglio alla congiuntura dell'ala dritta, facendola con la punta del cortello cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, voltando poi vn poco la punta della forcina verso la tua mano dritta, voltando il taglio del cortello verso la tua mano manca, spingendo la mano del cortello innanzi, tu darai il suo taglio à trauerso del petto, entrando nella congiuntura della scorcella del petto, quella ne taglierai tirando il cortello indietro senza leuarlo, facendo entrar la punta dentro nella forcella voltando in vn medesimo tempo il fasano col collo da basso, tenendo ferma la forcina, calcando la punta del cortello all'ingiù, ne spiccherai la forcella del petto, la quale farai cadere nel tondo, dapoi tu spingerai la punta della forcina innanzi, facendo che il petto del fasano guardi verso il tuo Signore, col taglio del cortello volto da basso tu darai il suo taglio alla banda manca del groppone, entrando tanto à basso, che tu senti che quello sia spicco, poi con la punta del cortello la dritta parte manca farai cadere nel medesimo tondo, voltarai poi il petto verso la tua mano dritta, col taglio del cortello verso la tua mano manca, tu tagliarai quattro fette della polpa del petto, cioè due fette da ogni banda, girando sempre intorno la forcina secondo il bisogno, per accommodare il fasano al taglio del cortello, le quali farai cadere nel tondo, buttandoui poi il suo sale,

con buona gratia lo darai doue farà biſogno; Et queſto baſterà per il terzo tondo dell'oſſo dell'ala dritta, della forcella del petto, & della parte manca del groppone, con due fette d'ogni banda del petto.

Volendo poi fare il quarto, & vltimo tondo, tu ſpingerai la forcina innanzi, voltando il collo del faſano verſo la tua mano dritta, & col taglio del cortello volto verſo la tua mano manca darai il ſuo taglio alla congiuntura dell'ala manca, & con la punta del cortello la farai cadere da baſſo nel tondo, voltando poi il collo di ſotto col taglio del cortello volto all'ingiù tu darai il ſuo taglio alla congiuntura del groppone dalla banda dritta, affondando bene il cortello tanto che tu ſenti che quella ſia quaſi ſpicca di netto, & con la punta del cortello la farai cadere nel medeſimo tondo, voltando poi vn poco il petto del faſano verſo la mano dritta, col taglio del cortello verſo la tua man manca girando la forcina intorno, ſecondo che ti farà biſogno, trinciarai il reſto della polpa del petto da tutte due le bande, facendola cadere nel mezzo del tondo, voltando poi la punta della forcina verſo te, darai vn taglio con la punta del cortello da ogni banda delli fianchi, & ne ſpiccherai il ſcaramaſſo del petto delle reni, ponendo poi la punta del cortello nell'oſſo del petto, lo leuarai della forcina, ponendola con gratia nel tondo abbaſſando poi la forcina tãto che il codirone del faſano ſi poſi nel piatto, ponendo il taglio del cortello dalla banda di dietro ſul codirone à canto li branchi della forcina, calcando il cortello da baſſo, il codirone ſi ſpiccherà facilmente, il quale ancora lui porrai nel medeſimo tondo, diſtendendo bene ogni coſa con la punta del cortello ſopra il tondo, buttandoui il ſuo ſale, le farai dar doue farà biſogno. Et queſto baſterà per il quarto tondo, fatto dell'oſſo dell'ala manca della parte dritta del groppone, & del reſto della polpa del petto, con il ſcaramaſſo del petto, il codirone del faſano; Quello che ti reſtarà ſopra la forcina, che farà il ſcaramaſſo delle reni con le due palette delle ſpalle attacato, & il collo con eſſo, tu voltarai la punta della forcina da baſſo ſopra il piatto, & ponendo ſopra quello il cortello calcando da baſſo, & tirando la forcina in sù deſimbroccherai il reſto del faſano, nettando poi con gratia li tuoi cortelli; Et queſto baſterà per ſapere diuidere il faſano in quattro parti.

Come s'imbrocca, e come ſi trincia vn cappone, ò gallina.
Cap. XVI.

IL cappone è vccello domeſtico, & la ſua carne è eccellentiſſima, e ſana in ogni ſtagione pur che quello ſia mangiato frollo, & bene acconcio dal cuoco; ma per hauerne noi in tanta copia non ſono tenuti in quella riputatione, che ſi douria. Il cappone adunque quando ſarà giunto alla ſua perfettione, ſarà aſſai più groſſo del faſano, & il Trinciante potrà facilmente farſene honore, ſeruendoſi di tutte le ſue parti; à benche alcuno mi potria dire, che hauendo io ragionato molto à lungo del pauone, & del faſano, che facilmente ſi potria laſſare di ragionare, andandoſi quaſi imbroccati, & trinciati in vn medeſimo modo; ma per eſſere queſto à noi tanto caro, vtile, & ſano alli corpi noſtri non hò voluto farli queſto torto, & non tanto per moſtrare come ſi trincia, quanto per moſtrarſi vn'altro modo de imbroccare. Io diſſi (ſe bene mi ricordo) quando parlai del pauone, che in due altri modi ſi poteua imbroccare ſenza imbroccare nelle reni; l'vno ſarà dalla parte di dietro nel groppone, & l'altro dalla parte dinanzi ſopra il col-

il collo: queſta parte del groppone noi la laſſaremo per non eſſere molto ſicuro per molte cagioni ch'io potrei dirti; ma ſolo diremo al preſente, il modo del imbroccare ſopra il collo, non già perche io voglia che molte volte tu imbrocchi di queſta maniera, perche non ti riuſciria ſe non in vn cappone, ò altro vccello ſano, integro, & molto bene acconcio: volendo dunque trinciare il cappone, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello mezzano; la forcina per hauer quella li branchi lunghi: la quale ti ſeruirà per eccellenza bene in queſto modo de imbroccare quello che con la forcina mezzana non potreſti fare. Hauendo dunque tu la forcina, & il cortello nelle mani; ſtando con la perſona giuſta al tuo luogo, hauendo il piatto del cappone dinanzi con li piedi volti verſo la tua mano dritta, tu voltarai quello con la forcina, & con la punta del cortello con il petto di ſotto; ponendo poi la lama del cortello ſopra il cappone, per tenerlo più fermo nell'imbroccarlo, dapoi tu ponerai la punta della forcina ſopra il collo facendo, che l'vno dei branchi entri dalla banda dritta, & l'altro della banda manca facendo reſtare il collo nel mezzo delli branchi ſpingendo bene la forcina innanzi per fianco, & tanto adentro che tu ſenti che la punta ſi attachi nell'oſſo del petto, ma che non trapaſſi dall'altra banda, queſto ſi fà per due cagioni, l'vna acciò il cappone ſtia più fermo nella forcina, l'altra, perche trapaſſando la punta dei branchi dall'altra banda, dariano molto impedimento nel voler trinciare il petto. Imbroccato che haurai nel modo detto di ſopra; tu leuarai il cappone in alto con gratia, ſtando giuſto con la perſona, facendo che li piedi del cappone guardino di ſopra, & il collo di ſotto, il qual toccarà quaſi il manico della forcina; ma perche, eſſendo la parte di dietro di tutti li vccelli la più debile, & la più facile al romperſi con pericolo di cadere della forcina, voglio, che prima tu li lieui le due coſſe, le quali tenendo in quel modo la forcina le potrai leuare facilmente in due modi, l'vno voltando il petto del cappone verſo di te, & l'altro voltandoui il groppone, & in queſto io ti dò licenza che cominci da qual banda ti tornerà più commodo; leuato che hauerai le due coſſe, tu hauerai il cappone più netto, & leggieri ſopra la forcina; ſe il cappone ſarà groſſo, frollo, & ben cotto, tu ne potrai fare di molte parti, trinciando il petto in fette larghe, & ſottili, anco minuto ò tritto come ſi fà la carne di vaccina, dando i ſuoi tagli alle congiunture ordinarie compartirai l'oſſa di ſorte, che ad ogn' vno ne tocchi coſi come della polpa. Io non mi ſono affaticato molto in moſtrarti il modo, che tu deui tenere nel voltare la forcina, & il cortello per trouare le congiunture, per hauerne ragionato molto à lungo nel pauone, & nel faſano, potendoti gouernare nel trinciarlo come ti diſſi; ò come ti piacerà più di fare, facendone quante parti, ti ſarà biſogno, e queſto baſterà nell'hauerti moſtrato il modo dell'imbroccare ſopra il collo, potendo ancora à piacer tuo imbroccare nelle reni, il qual ſarà ſempre più ſicuro che quello del collo ogni volta però che ſia bene acconcio dal cuoco, che altrimente non lo potreſti imbroccare ne in queſto ne in altro modo, però biſogna che il Trinciante habbi giuditio di ſaper conoſcere la robba prima che la imbrocchi, e la leui in alto, che ſe poi gli cadeſſi della forcina, gli ſarebbe vergogna grande.

Come si trincia l'oche saluatiche, e domestiche. Cap. XVII.

LE oche saluatiche, & domestiche sono vccelli grossi, & non sono in molto pretio se non trà contadini, & rare volte se ne mangiano alle tauole de' Prẽcipi grandi, non già per questo voglio restare di ragionare di esse, acciò se per caso ne fosse alcuna in tauola, tu sappia il modo che deui tenere nel trinciarla. Pigliarai dunque la forcina grande, & il cortello grande, & la imbroccarai nelle reni, come si fanno tutti li altri vccelli; facendo che la punta della forcina arriui nell'osso del petto dinanzi; fermandoti con la persona giusta al tuo luogo, tu la leuarai in alto con gratia, e voltarai li piedi di sotto; voltando la mano della forcina in modo, che tu accommodi l'vccello al taglio del cortello, darai li due tagli ordinarij alla cossa dritta, ponendo la punta del cortello nella polpa della cossa dalla banda di fuori, voltando il cortello verso te, & la leuarai facilmente per li due tagli datili prima, e la farai cadere nel piatto, voltando poi il piede manco di sopra, spingendo la forcina innanzi darai li altri due tagli alle congiunture della cossa manca, leuando poi quella con la punta del cortello, nel medesimo tondo, leuate che saranno le due cosse, tu ponerai cura à quante parti ne deui fare, & per essere il petto dell'oca molto grosso, ne potrai fare molte parti; tu voltarai adunque l'vna delle due parti del petto verso la tua mano dritta, facendo piegare la forcina sopra il tondo che tu deui hauere sotto la mano, & col taglio del cortello gentilmente tu ne trinciarai il petto in fette sottili, ouero lo trinciarai minuto, come à te piacerà; & se vorrai accompagnare con esso alcuna parte dell'ossa, tu voltarai la mano, & la forcina insieme, leuandone l'ossa dell'ala, ò la forcella del petto, ouero le due parti del groppone, ponendole con gratia con la punta del cortello doue sarà di bisogno, & quello starà al giuditio del sufficiente Trinciante di farne tante parti quanto à lui piacerà cominciando, & finendo doue più li tornerà commodo; & questo bastara quanto al trinciare l'oca saluatica, & domestica. Hauendo io ragionato à bastanza come se imbrocca, e come si diuidono ogni sorte di vccelli grossi, che si costumano di portare intieri alla tauola de' gran Signori restarà hora che tu sappia come se imbroccano, & come si smembrano tutti li vccelli, che vanno trinciati sopra la forcina, & non diuisi; & prima cominciaremo dal pauoncino, ò gallo d'india giouane, & pollastri piccioli.

Come si trincia vn pauoncino, ò gallo d'india giouani pollastrelli. Cap. XVIII.

IL pauoncino giouane è vccello eccellentissimo, & assai migliore del pauone vecchio, & si costumano molto alla tauola de' gran Signori, & questi si danno quasi sempre intieri, cioè smembrati, & non diuisi; volendo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello mezzano ponendoti con la persona al tuo segno, tu imbroccarai con buona gratia il pauoncino nelle reni, leuandolo in alto, aiutandolo con la punta del cortello per darui più gratia, & prima voltarai li piedi di sotto, il collo di sopra; & piegando vn poco la punta della forcina verso la tua mano dritta darai il suo taglio ordinario alla congiuntura dal-

la

la cossa, & sopracossa, ma con tal destrezza, che tagliandola non la spicchi, spingendo poi la punta della forcina vn poco innanzi, darai li due tagli alla medesima cossa, auuertendo di non affondare tanto il cortello, che non spicchi la cossa dal luogo suo, riuoltando poi il pauoncino con li piedi di sopra, accommodandoti con gratia l'vccello di modo che con facilità tu li possi dare l'altri tre tagli alla cossa manca, ricordandoti pur di fare in modo che non si spicchi la cossa, voltando poi il pauoncino con il collo di sopra, darai il taglio alla congiuntura delle punte dell'ala da tutte due le bande, tenendo ben ferma la forcina, spingendo il cortello innanzi col taglio darai alla forcella del petto; riuoltando poi presto il groppone di sopra darai li due tagli alle congiunture del groppone, riuoltando quelli di sotto, spingendo la mano della forcina innanzi, darai due tagli alle palette dalla spalla dritta, e l'altra dalla banda manca del collo, facendo entrare il cortello dinanzi sotto il collo, alzando il cortello in alto, & tirando la forcina da basso disimbroccherai il pauoncino, facendo che ti resti sopra la punta del cortello, cosi smembrato, & non diuiso, il quale ponerai con gratia sopra il tondo del tuo Signore buttandoui il suo sale, e cosi farai di mano ogni volta che vorrai smembrare il pauoncino, & occorrendo anco, ò per necessità, ò per capriccio di cominciare, ò finire in altra parte, lo potrai fare, pur che non manchi di darli tutti li colpi che hò detto alle congiunture, & ogni cosa con gratia, nella quale consiste in buona parte la sufficienza d'vn buon Trinciante, & quello basti per hauer ragionato del pauoncino, & gallo d'india giouani.

Come si imbrocca, & come si trincia le starne.
Cap. XIX.

LA starna è vccello saluatico molto buono, & massime quando è giouane frolla, & bene acconcia, & molto si costuma ne' gran conuiti, & per l'ordinario si suol dare intiera, cioè smembrata, & non diuisa: Volendola dunque trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello simile, stando con la persona al tuo segno, tu ponerai la punta del cortello sotto il collo della starna, ouero la banda di dietro sotto il codirone, che in vno di questi due luoghi si costuma di fare voltandola gentilmente con il petto di sotto imbroccherai nelle reni, & senza leuare il cortello di essa la leuarai in alto, voltando li piedi di sopra, facendoli piegare vn poco verso la banda manca, & col taglio del cortello volto verso la tua mano manca darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala manca, spingendo poi la starna innanti con il taglio del cortello à mezza lama, darai il suo taglio al trauerso del petto alla congiuntura della forcella, non entrando molto dentro, tirando il taglio del cortello verso te, & spingendo vn poco la starna innanzi darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala dritta, tenendo ben ferma la mano, tu darai due tagli ordinarij alla cossa dritta, riuoltando con prestezza la starna con li piedi di sopra darai li altri due tagli alla congiuntura della cossa manca, accommodandoti sempre la mano della forcina con quella del cortello, spingendo poi la starna innanzi che il groppone guardi verso di te, darai li due tagli l'vno dalla banda manca, l'altro dalla banda dritta, affondando bene il taglio del cortello, ma non però tanto che tu spicchi l'vna nell'altra dal groppone, & voltando poi subito la starna con il collo di sopra, spingendo la mano della forcina innanzi darai con gratia li due tagli alle due palette delle spalle, l'vno dalla banda.

da manca, e l'altro dalla banda dritta del collo, voltando poi la forcina con la ſtarna, tu ponerai la punta del cortello ſotto il collo dinanzi, ouero dalla banda di dietro ſotto il codirone, alzando con gratia il cortello all'insù, tirando la forcina da baſſo, la ſtarna ti reſtarà ſopra la punta del cortello, e con gratia la ponerai nel tondo del tuo Signore, e buttandoui con la punta del cortello il ſale, lo farai dare al tuo Signore, ò glie lo darai tu medeſimo, & in queſto modo farai di mano in mano, ſecondo che ti farà biſogno, & queſto ti baſterà in hauerti moſtrato come ſi trincia la ſtarna ſopra la ſmembrata, & non diuiſa.

Come ſi trinciano, l'anatre ſaluatiche, domeſtiche.
Cap. XX.

DElle anatre ve ne ſono delle ſaluatiche, & delle domeſtiche, e rare volte ne mangiano alle tauole di gran Signori, & ſe pur ſe ne mangiano, ſaranno delle domeſtiche, ma picciole, & giouani di due meſi, cotte nello ſpedo, che di queſta ſorte, & cotte in queſto modo ſono buoniſſime. Volendole dunque trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello ſimile, & la imbroccarai nelle reni, leuandola in aria con gratia, voltando li piedi di ſotto darai il ſuo colpo alla congiuntura della coſſa, e ſopracoſſa, la quale ſi taglia facilmente coſi come farà ancora ogn' altra parte di quella per eſſere giouane, & tenera di oſſi, & di carne, dando poi con preſtezza li due tagli alla coſſa, l'vno dentro l'altro di fuori, ſenza ſpiccare coſa alcuna, riuoltando poi ſubito l'anetra con li piedi di ſopra, accommodando l'vna, & l'altra mano di ſorte che con facilità tu poſſi dare l'altri tre tagli alla coſſa manca, ſenza ſpiccar niente; tu volterai dipoi la punta della forcina verſo la tua mano dritta, facendo che li piedi reſtino di ſotto, & con la punta del cortello darai il primo taglio alla congiuntura dell'ala dritta ſenza muouere la mano della forcina, tu ſpingerai il cortello più innanzi, dando l'altro taglio alla congiuntura dell'ala manca, tirando il taglio del cortello verſo te, entrando con eſſo tagliarai la forcella del petto, riuoltando poi con preſtezza il groppone di ſopra, darai gli due tagli ordinarij al groppone, dirizzando il detto dell'anatra di ſopra, voltando verſo la tua mano dritta il collo, ouero il groppone, ponendo la punta del cortello da qual banda ti piacerà, alzando la mano del cortello in alto, tirando la forcina da baſſo, l'anatra ti reſtarà nella punta del cortello, ſmembrata, & non diuiſa, la quale ponerai con gratia nel tondo del tuo Signore, & vi metterai il ſale. Et queſto baſti per l'anatra.

Come ſi trincia la coturnice. *Cap. XXI.*

LA coturnice è vccello ſaluatico, ma ſi può dire domeſtico, domeſticandoſi facilmente, è alquanto più groſſo della ſtarna, & quando è frollo, & è bene acconcio, è tanto buono quanto la ſtarna, & per eſſerli coſi ſimile, potrei quaſi ſtare di ragionare, pur non reſterò di dirti, che volendola trinciare, tu pigliarai la forcina, & il cortello mezzano, & con gratia lo imbroccarai nelle reni leuandola in alto, dando li ſuoi colpi di cortello alle due coſſe, & il ſimile farai alle congiunture dell'ala, entrando con il taglio in vn medeſimo tempo alla forcella del petto, pi egando vn poco il petto verſo la tua mano dritta darai per il lungo di quello due tagli da ogni banda del petto per il lungo, per eſſere quello groſſo di

polpa;

polpa; dapoi voltando il groppone di sopra darai due tagli alla congiuntura del groppone, calcando bene il taglio del cortello all'ingiù tanto che tu senti che quelle sia tagliate, & spicche di netto, ponendo poi la punta del cortello dalla banda dinanzi sotto il collo, facendolo entrare fino al mezzo, alzando quello in alto turando la forcina da basso disimbroccherai la cotornice, la quale ponerai sopra il tondo, e buttandoui con gratia il sale; lo seruirai doue sarà bisogno; Et intorno à questo non mi occorre fare più ragionamento.

Come si trincia il pollastro. Cap. XXII.

IL pollastro è vccello domestico, & si mangia cotto in diuersi modi; Volendolo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello simile, stando sempre con la persona al tuo segno, & ponerai la punta del cortello dinanzi, ò di dietro si come te piacerà, riuoltando quello con il groppone di sopra, lo imbroccarai nelle reni al solito, e con gratia leuarai in alto.

Ma prima che noi andiamo più innanzi, io voglio che tu sappi, che ne al pollastro, ne alla pollanca, ne meno al cappone non si leuano le punte dell'ala, & che essendo il pollastro con tutte le sue membra, & volendolo trinciare dandoli tutti gli tagli ordinarij sarà bisogno che tu li dia quindeci colpi, come tu intenderai. Darai dunque il primo taglio alla congiuntura della cossa, & sopracossa dritta, con li altri due tagli alla medesima cossa à canto il groppone, & altri tre tagli darai alla cossa manca; voltando poi li piedi di sopra con il petto in fuora darai due tagli al groppone, l'vno dalla banda dritta, & l'altro dalla banda manca, & riuoltando con prestezza il collo di sopra darai due tagli alla punta dell'ala, & altri due ne darai alla congiuntura dell'ala, cioè due tagli per ciascuna ala, tenendo ferma la manc della forcina col pollastro volto col petto in fuori, altri due tagli darai alle palette delle spalle, l'vna dalla banda manca, & l'altro dalla banda dritta del collo; passando poi col taglio del cortello innanzi, darai il suo taglio alla forcella del petto, che in tutto saranno quindeci colpi, ponendo poi la punta del cortello sotto il collo, lo leuarai, & ponerai nel tondo che haurai sotto la mano, & col solito sale lo seruirai doue sarà bisogno; & se ad ogni sorte di vccelli della qualità del pollastro darai li colpi sudetti non sarà se non bene; Et di questo basti.

Come si trincia il piccione. Cap. XXIII.

DE piccioni ve ne sono de domestichi, & saluatichi, & l'vn, & l'altro è bonissimo cotto in diuersi modi, & sono di vna medesima specie, ragionerò solo del domestico. Egli si taglia in due modi, il tagliarlo in quattro parte, l'altro il darlo trinciato sopra la forcina cosi senza diuiderlo; A volerlo trinciare, tu pigliarai la forcina, & il cortello mezzano, e lo imbroccherai nelle reni, leuandolo poi in alto darai due colpi di cortello alla cossa dritta accommodandoti bene il piccione al taglio del cortello, darai li altri tagli alla cossa manca; in modo che tu non la spicchi, lasciando stare di dare il taglio alla congiuntura delle cosse, e sopracosse, spingerai dipoi il piccione innanzi voltando li piedi di sopra darai vn taglio solo al groppone col taglio del cortello all'ingiù, riuoltando poi di nuouo li piedi di sotto, voltando il piccione in fuori col petto, li darai li due tagli alle con-

congiunture dell'ala; ſpingendo poi la mano dritta innanzi darai il ſuo taglio alla forcella, ſe bene potreſti far di meno, biſogna poi che il piccione habbia vn taglio al trauerſo della ſchiena à canto li branchi della forcina, come ſe tu lo voleſſi diuider in due parti, ma queſto taglio lo potrai dare in due modi, l'vno ſarà il voltare la punta della forcina da baſſo; e poſare il piccione ſopra il tondo ponendo il taglio del cortello ſopra il trauerſo del piccion à canto li branchi della forcina, darai quel taglio facilmente, cacciando la punta del cortello dinanzi ſotto il collo, tirando la forcina all'insù deſimbrocherai il piccione, riuoltando con il medeſimo cortello con il petto di ſopra, laſſarai nel medeſimo tondo; L'altro modo di darli quel taglio al trauerſo delle reni, ſarà tenendo la forcina leuata in alto cõ il piccione che guardi verſo la tua mano dritta ponerai la punta del cortello à canto li branchi della forcina dalla banda, di ſopra, facendolo bene entrar tenendo ben ferma la forcina, calcando il taglio del cortello all'ingiù tu taglierai il piccione al trauerſo, leuandolo poi della forcina con la punta del cortello lo ponerai ſopra il tondo ſopra l'orlo del quale ponerai il ſuo ſale, & lo darai innanzi al tuo Signore: Et queſto ti baſterà in hauerti moſtrato come ſi trincia il piccione ſopra la forcina, hauendo ſempre auertenza di fare ogni coſa con gratia, & di eſſo polito, & preſto.

Come ſi trincia la beccaccia. Cap. XXIV.

LA beccaccia è vccello da acqua ò di pantano, ma molto buona cocendola arroſto, ma perche queſto vccello ha le gambe lunghe, & il collo, & il becco ſimili, i cuochi quando le acconciano le riuoltano le gambe, & il becco le cacciano in l'vna, & in l'altra coſſa di ſorte, che quando ſono poi cotte ſono alquanto difficili al ſmembrarle, Pur volendole trinciare tu piglierai la forcina, & il cortello mezzano, & con la punta del cortello voltarai la beccaccia col petto da baſſo, & con la forcina la imbrocarai nelle reni leuandola in alto, volterai la forcina di ſorte, che la parte doue ſarà poſta la teſta venghi di ſopra, tenendo ferma la forcina tu cacciarai la punta del cortello nell'vno di luoghi alzando il cortello in sù, ne leuarai la teſta inſieme col becco, girando la mano del cortello la leuarai inſieme con il collo, & la farai cadere nel piatto: dapoi tu volterai li piedi di ſotto, & darai li due tagli alla coſſa dritta, riuoltando il piede manco verſo te, darai li altri due tagli alla coſſa ſenza ſpiccarne l'altra, ſpingendo poi la beccaccia col petto innanzi, darai li due tagli ad ambedue le congiunture dell'ala, dandole ancora il ſuo taglio al trauerſo dinanzi alla forcella del petto nel miglior modo che à te piacerà, cacciando la punta del cortello ſotto il collo della banda dinanzi alzando in sù, & tirando la forcina da baſſo tu leuarai la beccaccia della forcina, & con la punta del cortello la ponerai nel tondo pigliando poi con la punta del cortello il ſale alzando vn poco la mano con gratia lo gittarai ſu l'orlo del detto tondo, il quale farai ſeruire doue ſarà il biſogno, e coſi andarai ſeguitando di mano in mano: Et queſto ti deue baſtare in hauerti moſtrato come ſi trincia la beccaccia ſopra la forcina.

Come si trincia la tortora. *Cap.* *XXV.*

LA tortora è vccello domestico, & quasi simile al piccione, ma non è tanto grande, la sua carne bonissima quando è giouane; volendola trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello simile; & imbroccandola nelle reni la leuarai in alto, aiutandoti con la punta del cortello, volterai li piedi di sotto, & il collo di sopra, & darai li suoi due tagli alle congiunture della cossa dritta, & dipoi riuolterai la tortora, & darai li altri due tagli alla cossa manca voltando con prestezza li piedi di sotto, spingendo la forcina innanzi darai li due tagli alle congiunture di tutte due le ale, passando col taglio del cortello innanzi fino à mezza lama, tirando verso te darai il taglio alla forcella del petto, auuertendo sempre di non affondare tanto la mano, che tu spicchi cosa alcuna; riuoltando poi li piedi di sopra darai vn taglio solo che basterà dalla banda manca del groppone, alzando poi la tortora in alto, con il petto volto insù, ponendo la punta del cortello sopra le reni, tanto che basti calcando il cortello all'ingiù, e tenendo ben ferma la forcina taglierai la tortora nel mezo, ma non però tanto che vadi in due pezzi, leuando poi il cortello ponerai la punta dinanzi sotto il collo, ouero di dietro sotto il codirone, che in l'vno, e l'altro modo starà benissimo, leuando il cortello all'insù, e tirando la forcina da basso, leuarai la tortora della forcina, & con la punta del cortello la ponerai nel tondo che hauerai sotto la mano, e gittandoui con gratia il sale lo seruirai al tuo Signore, ò doue sarà bisogno: Questo basti quanto alla tortora, della quale poteuo lasciare di ragionare, hauendo io parlato à bastanza del piccione, che è (come hò detto) quasi simile a lei, ma non mi sono curato di durarce questa fatica di più per non fare questo torto alla bontà della sua carne.

Come si trincia la quaglia. *Cap.* *XXVI.*

LA quaglia è vccello saluatico, & la sua carne è molto buona quando è grassa, & mangiata al suo tempo, volendola trinciare tu pigliarai la forcina picciola, & il cortello picciolo, & ponerai la punta del cortello dinanzi sotto il collo, & la volterai con il petto di sotto, imbroccandola con la forcina nelle reni, leuandola in alto con gratia, & voltando li piedi di sotto, dando li suoi due tagli alla cossa dritta, riuoltando poi li piedi di sopra, dando l'altri due tagli alla cossa manca, e di nuouo voltarai li piedi di sotto spingendo la quaglia con il petto innanzi darai li due tagli alle loro congiunture dell'ala, spingendo il cortello innanzi, darai il taglio al trauerso della forcella del petto, ponendo la punta del cortello dalla banda dinanzi sotto il collo, & con quello leuarai la quaglia della forcina, la quale così smembrata, & non diuisa, ponerai nel tondo che tu hauerai sotto la mano per tale effetto, & gittandoui il solito sale, lo porgerai con gratia al tuo Signore, ouero come hò detto altre volte, glielo farai dare, & se non al tuo Signore doue ne sarà bisogno; Et questo basti per conto della quaglia.

Come si trincia il tordo. *Cap.* *XXVII.*

IL tordo è vccello saluatico, picciolo come la quaglia, & è molto buono, massime quando è mangiato fresco, volendolo trinciare tu pigliarai la forcina picciola, & il cortello simile, & lo imbroccarai nelle reni al modo solito alzandolo in aria con gratia, stando ben disposto con la persona, girando la forcina, accommodandola al taglio del cortello, & li darai li tagli alle due cosse, senza leuare l'vna nell'altra, girando di nuouo la forcina darai con gratia li due tagli alle congiunture delle due ale, voltando il petto del tordo verso la tua mano dritta, spingendo il cortello innanzi darai il taglio alla forcella del petto, spingendo la forcina innanzi voltando il tordo per fianco, con la punta del cortello darai vn taglio à trauerso del tordo à canto li branchi della forcina dal mezzo in dietro, voltando la testa del tordo verso la tua mano dritta, ponerai la punta del cortello sotto il collo, alzando la mano dritta in alto tirando la forcina da basso desimbroccherai il tordo, il quale ponerai con gratia nel tondo, gittandoui il suo sale, & questo darai al tuo Signore ò doue ti piacerà; Et questo basterà, per hauer ragionato del tordo.

Come si trincia la lodola, ò altri vccelli piccioli. *Cap.* *XXVIII.*

LA lodola è vccello picciolo, qual mai non costumano di trinciare li trincianti, ma danfi cosi integre, che chi le vuole mangiare, se li trinci da se, & parimente li altri vccelli simili; ma pur volendo trinciare almeno la lodola, tu pigliarai la forcina, & il cortello picciolo, e se la forcina sarà troppo larga de branchi, tu la spingerai vn poco con la mano dritta, che alcuno non se ne auueghi, & dapoi ponerai la punta del cortello dinanzi sotto il collo, & la volterai; & imbroccarai nelle reni, girando bene la forcina intorno, accommodando l'vccello al taglio del cortello, darai prima li suoi tagli alle due cosse, & dipoi alle due ale, & cosi sopra la forcina con la punta del cortello li darai il taglio al trauerso dalla banda delle reni à canto la forcina dal mezzo indietro, come dissi che facessi del tordo, & poi con gratia li ponerai la punta del cortello dinanzi sotto, e leuarai la lodola della forcina, ponendola nel tondo che tu hauerai sotto la mano, & ne potrai trinciare fino à tre ò quattro, & gittandoui il sale con la punta del cortello lo farai dare doue farà bisogno; Et questo deuerà bastare in hauere inteso come si trincia la lodola, benche bastarebbe à darli solo il taglio alla congiuntura dell'altre, & il taglio à trauerso perche pare chi la mangia molto meglio à trinciarla da se medesimo, pur starà all'arbitrio del Trinciante. Io non restarò di dirti come vi sono ancora di molte altre sorti d'vccelli cosi di terra come d'acqua grandi, e piccioli, delle quali non voglio ragionare, perche sarebbe souerchio, hauendo ragionato à bastanza del paone del fasano, della starna, & altri vccelli, di sorte che quando il Trinciante sarà giunto alla perfettione di quest' arte, saprà trinciare ogni sorte de vccelli che li saranno posti innanzi; Resta hora che noi ragioniamo come se imbrocca, e come si trincia tutta la sorte di carne de animali di quattro piedi cosi grandi come piccioli, e cosi cominciaremo dalla carne di boue ouero di vaccina.

Co-

Come se imbrocca, & come si trincia vn pezzo di carne di vaccina.
Cap. XXIX.

PArerà farse ad ogni vno cosa strana, che di tutte le sorte di carni cominci prima dalla vaccina; la qual carne si suole più tosto mangiare trà contadini che trà Signori: ma se sarà giouane, grassa, frolla, & in buon taglio, e ben trinciata, sarà eccellentissima, & perciò il Trinciante deue con ogni diligenza sforzarsi di saper trinciar bene vn pezzo di carne di vaccina, perche se saprà trinciar bene vn pezzo di questa carne, saprà ancora trinciar bene molte altre sorti di carne, auuertendo che il pezzo della carne non deue esser manco di sei libre, ma sia della cossa accompagnata con grasso; Volendo adunque trinciare la carne di vaccina, pigliarai la forcina grande, & il cortello grande, tenendo l'vno, & l'altro nelle mani come ti dissi che facessi, tirandoti il piatto della carne à canto di te dalla tua banda manca; ponendoti poi con li piedi pari, & giusto con la persona, voltarai con la forcina, & con la punta del cortello la carne in parte che tu la possi imbroccare, auuertendoti che se la carne non sarà trinciata per il suo verso, non valerebbe nulla, però bisogna che tu auuertischi de imbroccare in parte che quando l'hauerai leuata in alto, venga à cadere nel tondo trinciata per il trauerso, & non per il dritto filo della carne.

Tu posarai dunque la costa del cortello sopra il pezzo della carne per tenerla più ferma nel piatto ad imbroccarla, auuertendo di ponere la punta della forcina in luogo, che il pezzo della carne sia imbroccato giusto; che non penda da nissuna banda, & caccciare ancora la forcina tanto dentro, che prima che tu la lieui, senti che sia ben ferma, & giusta, acciò che tu non habbi poi di nuouo à rimbroccare; imbroccato che hauerai nel modo detto, tu leuarai il pezzo della carne in alto voltando verso la mano dritta quella parte che trinciandola conosci sia trinciata per il verso suo, & questo non posso mostrartelo se non in fatti: & da quella banda che tu vorrai cominciare, con il taglio del cortello ne leuarai quella parte di sopra, cioè la superficie della carne, facendo in essa vna spianata come sarebbe la palma della mano, e dipoi con il taglio del cortello darai molti colpi per dritto, e per trauerso in detta carne, tanto appresso che l'vno tocchi quasi l'altro, ma con molta prestezza auuertendo di non ti maneggiare con la testa, ne con la persona dato che tu li hauerai i suoi colpi à bastanza tu voltarai il taglio del cortello verso te entrando gentilmente nella carne, tirando verso te all'ingiù ne faraicadere la carne trinciata nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano; ma auertisci tenere piegata la mano della forcina vn poco verso la tua mano dritta, accioche la carne trinciata non ti venghia cadere sopra le mani; quando poi tu hauerai coperto tutto il fondo del tondo di carne trinciata minuta, se vi sarà niente di grasso attaccato al pezzo della carne che tu hauerai sotto la forcina lo volterai verso te, e ne trinciarai vn poco minuto facendolo cadere nel medesimo tondo, perche in vero la carne di vaccina non val niente, se con la magra trinciata non vi è vn poco di grasso, e se per sorte al pezzo della carne che trinciarai non vi fosse grasso attaccato, & che nel piatto della carne ve ne fusse, tu deui posare la forcina con la carne nel piatto, e pigliar la forcina picciola nella mano, e con il cortello taglierai quello ponendolo nella forcina picciola, la qual cosi con il grasso imbroccherai nel pezzo della carne che sarà nella forcina gran-

Come si trincia il tordo. *Cap.* *XXVII.*

IL tordo è vccello saluatico, picciolo come la quaglia, & è molto buono, massime quando è mangiato fresco, volendolo trinciare tu pigliarai la forcina picciola, & il cortello simile, & lo imbroccarai nelle reni al modo solito alzandolo in aria con gratia, stando ben disposto con la persona, girando la forcina, accommodandola al taglio del cortello, & li darai li tagli alle due cosse, senza leuare l'vna nell'altra, girando di nuouo la forcina darai con gratia li due tagli alle congiunture delle due ale, voltando il petto del tordo verso la tua mano dritta, spingendo il cortello innanzi darai il taglio alla forcella del petto, spingendo la forcina innanzi voltando il tordo per fianco, con la punta del cortello darai vn taglio à trauerso del tordo à canto li branchi della forcina dal mezzo in dietro, voltando la testa del tordo verso la tua mano dritta, ponerai la punta del cortello sotto il collo, alzando la mano dritta in alto tirando la forcina da basso desimbroccherai il tordo, il quale ponerai con gratia nel tondo, gittandoui il suo sale, & questo darai al tuo Signore ò doue ti piacerà; Et questo basterà, per hauer ragionato del tordo.

Come si trincia la lodola, ò altri vccelli piccioli. *Cap.* *XXVIII.*

LA lodola è vccello picciolo, qual mai non costumano di trinciare li trinciãti, ma danſi cosi integre, che chi le vuole mangiare, se li trinci da se, & parimente li altri vccelli simili; ma pur volendo trinciare almeno la lodola, tu pigliarai la forcina, & il cortello picciolo, e se la forcina sarà troppo larga de branchi, tu la spingerai vn poco con la mano dritta, che alcuno non se ne auueghi, & dapoi ponerai la punta del cortello dinanzi sotto il collo, & la volterai; & imbroccarai nelle reni, girando bene la forcina intorno, accommodando l'vccello al taglio del cortello, darai prima li suoi tagli alle due cosse, & dipoi alle due ale, & cosi sopra la forcina con la punta del cortello li darai il taglio al trauerso dalla banda delle reni à canto la forcina dal mezzo indietro, come dissi che facessi del tordo, & poi con gratia li ponerai la punta del cortello dinanzi sotto, e leuarai la lodola della forcina, ponendola nel tondo che tu hauerai sotto la mano, & ne potrai trinciare fino à tre ò quattro, & gittandoui il sale con la punta del cortello lo farai dare doue farà bisogno; Et questo deuerà bastare in hauere inteso come si trincia la lodola, benche bastarebbe à darli solo il taglio alla congiuntura dell'altre, & il taglio à trauerso perche pare chi la mangia molto meglio à trinciarla da se medesimo, pur starà all'arbitrio del Trinciante. Io non restarò di dirti come vi sono ancora di molte altre sorti d'vccelli cosi di terra come d'acqua grandi, e piccioli, delle quali non voglio ragionare, perche sarebbe souerchio, hauendo ragionato à bastanza del pauone del fasano, della starna, & altri vccelli, di sorte che quando il Trinciante sarà giunto alla perfettione di quest' arte, saprà trinciare ogni sorte de vccelli che li saranno posti innanzi; Resta hora che noi ragioniamo come se imbrocca, e come si trincia tutta la sorte di carne de animali di quattro piedi cosi grandi come piccioli, e cosi cominciaremo dalla carne di boue ouero di vaccina.

Co-

Come se imbrocca, & come si trincia vn pezzo di carne di vaccina.
Cap. XXIX.

PArerà forse ad ogni vno cosa strana, che di tutte le sorte di carni cominci prima dalla vaccina; la qual carne si suole più tosto mangiare trà contadini che trà Signori: ma se sarà giouane, grassa, frolla, & in buon taglio, e ben trinciata, sarà eccellentissima, & perciò il Trinciante deue con ogni diligenza sforzarsi di saper trinciar bene vn pezzo di carne di vaccina, perche se saprà trinciar bene vn pezzo di questa carne, saprà ancora trinciar bene molte altre sorti di carne, auuertendo che il pezzo della carne non deue esser manco di sei libre, ma sia della cossa accompagnata con grasso; Volendo adunque trinciare la carne di vaccina, pigliarai la forcina grande, & il cortello grande, tenendo l'vno, & l'altro nelle mani come ti dissi che facessi, tirandoti il piatto della carne à canto di te dalla tua banda manca; ponendoti poi con li piedi pari, & giusto con la persona, voltarai con la forcina, & con la punta del cortello la carne in parte che tu la possi imbroccare, auuertendoti che se la carne non sarà trinciata per il suo verso, non valerebbe nulla, però bisogna che tu auuertischi de imbroccare in parte che quando l'hauerai leuata in alto, venga à cadere nel tondo trinciata per il trauerso, & non per il dritto filo della carne.

Tu posarai dunque la costa del cortello sopra il pezzo della carne per tenerla più ferma nel piatto ad imbroccarla, auuertendo di ponere la punta della forcina in luogo, che il pezzo della carne sia imbroccato giusto; che non penda da nissuna banda, & cacciare ancora la forcina tanto dentro, che prima che tu la lieui, senti che sia ben ferma, & giusta, acciò che tu non habbi poi di nuouo à rimbroccare; imbroccato che hauerai nel modo detto, tu leuarai il pezzo della carne in alto voltando verso la mano dritta quella parte che trinciandola conosci sia trinciata per il verso suo, & questo non posso mostrartelo se non in fatti: & da quella banda che tu vorrai cominciare, con il taglio del cortello ne leuarai quella parte di sopra, cioè la superficie della carne, facendo in essa vna spianata come sarebbe la palma della mano, e dipoi con il taglio del cortello darai molti colpi per dritto, e per trauerso in detta carne, tanto appresso che l'vno tocchi quasi l'altro, ma con molta prestezza auuertendo di non ti maneggiare con la testa, nè con la persona dato che tu li hauerai i suoi colpi à bastanza tu voltarai il taglio del cortello verso te entrando gentilmente nella carne, tirando verso te all'ingiù ne farai cadere la carne trinciata nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano; ma auertisci tenere piegata la mano della forcina vn poco verso la tua mano dritta, accioche la carne trinciata non ti venghia cadere sopra le mani; quando poi tu hauerai coperto tutto il fondo del tondo di carne trinciata minuta, se vi sarà niente di grasso attaccato al pezzo della carne che tu hauerai sotto la forcina lo volterai verso te, e ne trinciarai vn poco minuto facendolo cadere nel medesimo tondo, perche in vero la carne di vaccina non val niente, se con la magra trinciata non vi è vn poco di grasso; e se per sorte al pezzo della carne che trinciarai non vi fosse grasso attaccato, & che nel piatto della carne ve ne fusse, tu deui posare la forcina con la carne nel piatto, e pigliar la forcina picciola nella mano, e con il cortello taglierai quello ponendolo nella forcina picciola, la qual così con il grasso imbroccherai nel pezzo della carne che sarà nella forcina gran-

de dal canto di sopra in parte che quando tu leuarai il pezzo grande in alto, che il grasso ti torni commodo al taglio del cortello; posto che tu haueraì la forcina picciola con il grasso nel pezzo della carne, tu ritornerai di nuouo à ripigliare la forcina grande, alzando la carne in alto, e con gratia trincierai di quel grasso minuto sopra la carne trinciata, e quando sarà à baſtanza, con la punta del cortello buttarai il sale sopra l'orlo del tondo appunto, e lo darai al tuo Signore, e di questo modo anderai seguitando facendo di quel pezzo quanti tondi ti farà bisogno.

Non voglio restar di dirti che alcuna volta per galanteria potresti adoperare due cortelli in vn medesimo tempo, ma solo quanto tu trinciarai la carne di vaccina minuta, ouero qualche cigotto di caprio, ò di castrato, & altre carni grosse; voglio dunque che quando tu haueraì il pezzo della carne nella forcina, che tu li haueraì leuato quella parte di sopra, e spianatola come ti dissi, come la palma della mano, che tu pigli due cortelli vguali di lunghezza nella mano dritta, e che li due manichi si tocchino insieme, facendoti toccare il calcio del manico nel mezzo della palma della mano, e che poi tu cacci il dito longo delle mani trà l'vno, e l'altro cortello, per fare stare le due lame diuise l'vna dall'altra, stringendo bene con la mano li due manichi insieme, & ancora con le dita per tenere li cortelli più fermi hauendo poi la carne nella forcina leuata in alto, darai di molti colpi con li due tagli per il dritto, & per il trauerso della carne, poi hor con l'vno, & hor con l'altro taglio entrarai hora verso te, e hora in fuori accommodandoti sempre la carne al taglio delli cortelli, tirando da basso ne farai cadere la carne trinciata minuta nel mezzo delli tondi; ma questo non voglio già che tu lo faccia se non quando tu haueraì qualche bel taglio di carne, e che haueraì poche genti da seruire, perche questo si fa solo come dissi per galanteria; Et questo ti basteria in hauere inteso come si trincia la carne di vaccina sopra la forcina; à benche ancora la potresti trinciare in fette grandi e sottili, secondo il gusto del tuo Signore, ma questo si rimette anco alla sufficienza del Trinciante.

Come si trincia, vn cigotto di caprio.
Cap. XXX.

VOlendo trinciare vn cigotto di caprio, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello grande, ponendo à canto di te il piatto dalla banda manca, facendo che il piede del caprio sia volto di fuora verso la tua mano manca, dapoi tu voltarai la costa del cortello al trauerso del cigotto, per poterlo tenere più fermo nel piatto nell'imbroccarlo, e ponerai la punta della forcina nel mezzo del cigotto dal canto di sopra, & imbroccarai il cigotto giusto che quello non penda da nissuna banda facendo entrare bene la forcina tanto dentro, che tu senti che quello stia ben giusto, e fermo, dipoi stando con la persona al tuo luogo, leuarai il cigotto in alto, aiutandoti con la punta del cortello per darti miglior gratia, di sorte che il piede venira ad esser volto di sopra, voltando verso te quella parte che ti parerà migliore, e più facile al trinciarla, e col taglio del cortello volto verso te sottilmente ne leuarai la superficie del restito in fette sottili, & con la punta del cortello ad vna ponerai sopra l'orlo del piatto del cigotto, leuato che haueraì da vna banda tutta la costa, con il taglio del cortello volto verso te darai di molti colpi per il dritto, e per il trauerso, l'vno à canto l'altro con molta preſtezza fin-

za manegiarti molto con la testa, nè con la persona, tirando poi da basso: entrando nella carne gentilmente la farai cadere nel tondo, che deue hauer sotto la mano: hauendone secondo il tuo giuditio trinciato à bastanza, tu pigliarai con la punta del cortello due ò tre di quelle fette della crosta ch'io ti dissi che ponessi sopra l'orlo del piatto, e lo ponerai sopra l'orlo del tondo buttandoui dipoi vn poco di quel suo intingolo con il medesimo piatto, e buttandoui poi il suo sale, lo darai al tuo Signore, e se ti sarà bisogno, tu andarai seguitando, girando sempre la forcina intorno secondo ti farà bisogno per accommodarti il cigotto al taglio del cortello, per poterne con più facilità trinciare la carne; Et questo ti basterà in hauerti detto come si trincia il cigotto del caprio alto dal piatto sopra la forcina, diuidendolo poi in quante parti à te sarà bisogno: ma quello che io hò detto del caprio, hò ancora voluto dire del cigotto del castratto, per essere quelli de vna medesima grandezza, & andando imbroccati, e trinciati in vn medesimo modo, perilche lasserò di ragionare, hauendo detto à bastanza di quello di caprio.

Come si trincia vn cigotto di porco saluatico.
Cap. XXXI.

IL cigotto del porco saluatico è buono, quando è di porco giouane, & frollo, e bene arrostito dal cuoco; se'l cigotto sarà di ruffaloto giouane quello sarà picciolo, & leggiero, & ancora sarà facile all'imbroccarlo, ma se sarà di porco grande, sarà grosso, graue, & difficile al trinciarlo sopra la forcina, & bisognarà hauere buon polso per volerlo tenere leuato in alto, pur io mi presuppongo che quello sia di sorte che tu lo possi facilmente imbroccare. Volendolo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina, & il cortello grande ponendoti il piatto doue sarà dentro il cigotto à canto di te dalla tua banda manca, e se quello sarà picciolo di sorte, che tu conosci di poterlo tenere leuato in alto, tu imbroccarai dal canto di sopra giusto nel mezzo, che non penda da nessuna banda, e con gratia lo leuarai in alto, ma che il piede venga di sopra, poi con il taglio del cortello verso te gentilmente ne leuarai la superficie in fette sottili da quella banda che à te piacerà, le quali con la punta del cortello ponerai nell'orlo del piatto, di sorte che leuato via quella crosta, la carne si vedrà bianca, & bella, e quella con il taglio del cortello trinciarai dritta minuta come ti dissi che facessi la carne di vaccina, ouero in fette grandi, e sottili secondo il gusto del tuo Signore facendola cadere così trinciata nel tondo che deui hauere sotto la mano, ponendoui ancora con ella vna, ò due di quelle fette della crosta che tu leuasti prima, & con tutte due le mani leuarai il piatto, buttando nel tondo vn poco di quel brodo, se ve ne sarà nel piatto, buttandoui poi il sale con gratia, ma se il cigotto del porco sarà tanto graue che tu non lo possi leuare, tu ponerai la punta della forcina di sopra nel cigotto, per tenerlo ben fermo nel piatto, leuandone pur con il cortello quella superficie in fette sottili ponendone vna ò due sopra l'orlo del tondo che tu hauerai sotto la mano, dando poi molti colpi di cortello l'vno à canto l'altro per dritto, & per trauerso, tirando poi il taglio del cortello verso te entrando nella carne gentilmente quella farai venire sopra il tondo tanto che ti parrà à bastanza, buttandoui poi il sale con la punta del cortello, auuertendo di non imbrattare cosa alcuna, perche questa è bellissima parte, & vna delle più importanti

che

che bisogna che habbi vn Trinciante, & il quale si deue parimente guardare dall'affettione. Et questo sarà à bastanza in hauerti mostrato come si trincia il cigotto del porco saluatico grande, ò picciolo, come sarà l'vno sopra l'altro così posato nel piatto.

Come si trincia vna spalla di castrato.
Cap. XXXII.

LA spalla del castrato suole essere buona quando è di castrato giouane, & grasso, ma vuole essere frolla, & mangiata calda. Volendola dunque trinciare, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello simile, ouero il mezzano tenendo l'vno, & l'altro nelle mani, come ti mostrai, & voltarai la spalla con il piede di fuori dalla tua banda manca, & ponerai la punta della forcina nella punta della spalla, che l'vno de' branchi vada dalla banda di sopra, e l'altro di sotto, ma che l'osso resti nel mezzo delli due branchi della forcina, che la entri bene tutta dentro, & giusta de sorte; che la spalla non penda da nissuna banda, perche sendo imbroccata male, malamente la potresti muouere, come l'hauerai imbroccata, la leuarai in alto con buona gratia, facendo che il piede sia volto di sopra, voltando la parte dell'anca verso te; & con il taglio del cortello volto verso te ne leuarai di quelle fette di sopra sottilmente, facendole cadere nel mezzo del tondo che hauerai sotto là mano, entrando poi con il cortello più dentro oue trouerai la grassezza dell'anca, & quella tagliarai minuta facendola cadere nel tondo il quale quando vedrai d'hauer empito à bastanza, tu ne butterai il sale, & lo darai al tuo Signore, e così andarai seguitando di mano in mano, trinciando quella carne, che ti farà bisogno, accommodando sempre la detta spalla al taglio del cortello. Ma perche io ti dissi quando ragionai del pauone che vn Trinciante per sufficiente che sia potrà seruire malamente à più di sei persone, io non intendo meno, che di questo tu n'habbi à far più di sei piatti, perche quando anco volessi farne più, malamene si potria per essere la spalla più abondante de ossi che di carne, & perciò ti bisogna auuertire di seruirti di tutta la carne, diuidendo secondo il bisogno, & di questo ti faccio auuertito, perche la spalla ha due ossi che non si possono tagliar ne dare intieri per la grandezza, & disformità loro, finito che hauerai de trinciare desimbroccarai tutto quello, che ti resterà sù la forcina, ponendola nel piatto, e mandarai fuor di tauola se bene ti resta il boccone della Regina, chiamato così in Francia; & questo à vn' osso picciolo, che stà attaccato alla menatura dell'anca, che è assai difficile da trouare; senza adoperarui la saluietta con la mano, questo non si può mostrare se non in fatti, & però. La spalla, & il cigotto di castrato si possono imbroccare in due modi l'vno è come ti mostrai di sopra, l'altro è di pigliare la spalla per il piede imbroccandola con la forcina, ouer pigliandola in mano con la saluietta, cioè inuoltando vno de' capi della saluietta al piede leuandoli in alto con la mano, & à quel modo trinciarla, ma l'altro modo d'imbroccarla che ti hò mostrato di sopra, è più vule, & più bello, & si può anco con più facilità trinciare la spalla ò cigotto.

Co-

Come si trincia vna lonza di vitella. *Cap. XXXIII.*

LA lonza della vitella s'intende la parte della schiena cominciando dalle spalle che sono di dietro al codirone; la schiena và diuisa ò spaccata in due parti, & di quella se ne fanno poi li pezzi grandi, ò piccioli, ma il pezzo che và trinciato sopra la forcina, non deue essere manco di sei libre, la qual và cotta nello spedo, & è eccellentissima quando è frolla, e mangiata calda. Volendo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina, & il cortello grande nelle mani, e imbroccarai il pezzo dall' vno de' capi, cioè dall'vno delli branchi anzi sopra le coste, & l'altro di sotto dalla banda del rognone spingendo ben la forcina tutta dentro, ma tanto giusto che'l pezzo della carne non penda da nissuna banda; Et dapoi che tu l'hauerai imbroccata, tu la leuarai in alto con gratia, ponendoti poi giusto con la persona voltarai la parte del rognone di fuora, & la parte doue sarà la polpa verso di te. Et con gratia con il taglio del cortello, verso te ne leuarai tutta la parte di sopra, cioè la cima del rosto in fette sottili, & quelle ponerai sopra al piatto, cioè l'orlo: & con il taglio del cortello darai di molti colpi nella carne, l'vno che quasi tocchi l'altro, per il dritto, & per il trauerso come dissi che facessi alla carne de vaccina, voltando poi il taglio del cortello verso di te, entrando gentilmente nella superficie della carne, tirando verso di te all'ingiù, tenendo alquanto piegata la mano della forcina verso la tua mano dritta, ne farai facilmente cadere la carne trinciata minuta nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano, ponendo poi con la punta del cortello due ò tre di quelle croste, che ne leuasti prima sopra l'orlo del tondo, pigliando il piatto della carne con le mani, vi buttarai sopra vn poco di quel brodo del rosto per fare la carne più saporita, buttando poi con la punta del cortello il suo sale con buona gratia, lo darai al tuo Signore, & se tu volessi leuargli le coste, tu incominciarai da quella prima, cioè verso la punta della forcina, ponendo il taglio del cortello frà l'vna, & l'altra costa, quella prima ne spiccherai, & con il cortello la voltarai in fuora, & quella ne spicherai di netto, posando ancora il pezzo della carne nel piatto, se farà bisogno, per poterne leuar meglio le coste, & quelle di mano in mano l'vna, & poi l'altra ponerai nelli tondi, & quando che tu hauerai trinciata tutta la carne, & leuatone tutte le coste, & che tu ti vogli seruire dell'osso del filo della schiena, tu voltarai la parte di verso il rognone di sopra fermandola cosi nella forcina sopra il piatto, & con il taglio del cortello entrarai di mano in mano, à nodo per nodo alla sua congiuntura, che molto bene le potrai vedere, calcando il taglio del cortello da basso, ad vna di mano in mano le spiccherai, & con la punta del cortello ponerai nelli tondi, diuidendo poi la carne, & l'altre parti del pezzo, come à te piacerà, che à me basterà l'hauerti mostrato come si trincia vn pezzo di lonza di vitella. Ma se il pezzo della lonza sarà l'vltima parte della schiena, cioè il codirone, questo pezzo tu lo imbroccarai dalla banda di dietro, che l'vno de' branchi vada di sopra, & l'altro di sotto dell'osso del scancello, voglio dire che l'osso del scancello resti nel mezzo delli branchi, spingendo bene tutta la forcina à dentro, ma tanto giusta che il pezzo non penda da nissuna banda, perche non essendo quello imbroccato giusto, non lo potresti tenere leuato, nè manco trinciarlo. Quando poi il pezzo dalla vitella fusse della polpa della cosa

tu

tu la imbroccarai per il suo verso, di sorte che quando la trinciarai sia trinciata per il filo della carne, cosi come io dissi, che io voleua che tu facesti della carne di vaccina, auuertendo sempre di far di modo, che tu non imbratti cossa alcuna, ma ogni cosa farai con buona gratia senza affettione.

Come si trincia vna lepre dal mezzo indietro.
Cap. XXXIV.

IL lepre è animale saluatico, & sono assai buoni, quando che sono giouani, frolli, & bene inlardati, & cotti nello spedo, molte volte questi animali si sogliono cuocere intieri, & alcuna volta dal mezzo indietro, ma per hora ragionaremo della parte del mezzo indietro, quella che và trinciata sopra la forcina. Volendo adonca trinciare il lepre dal mezzo indietro, tu pigliarai la forcina grande, e'l cortello grande; A benche se tu hauesti hora la forcina, che già ti dissi dalli branchi longhi, e sottili, ti tornarebbe molto à proposito per imbroccare hora il lepre, perche l'vno de quelli branchi facilmente l'entraria per il basso del filo dell'osso della schiena del lepre, che con più facilità si potrebbe imbroccare, & ancora tenere; Ma non hauendo hora forcina simile à quella, tu pigliarai come ti dissi la forcina grande, la quale ti seruirà benissimo; hauendo adunque la forcina, & il cortello grande nelle mani, & stando con la persona al tuo segno tu pigliarai il piatto doue sarà dentro il lepre à canto di te dalla tua banda manca, voltando li lombi di sopra, & che li piedi guardino verso la tua mano dritta, postando il cortello à trauerso il lepre, per tenerlo più fermo nel piatto, & con la forcina imbroccarai il lepre nel mezzo del filo della schiena: ma per esser li branchi della forcina grossi, mal potriano entrarci nel buco dell'osso della schiena. Adonca tu farai che li branchi entrino nelli due lombi à canto l'osso, spingendo bene tutta la forcina adentro, tanto che tu senti che il lepre sia ben fermo in esso, alzando poi il lepre in alto vn poco, darai due piccioli tagli alla congiuntura delli due piedi voltando il lepre con la parte del rognone di sopra posando li due piedi nel piatto, alzando vn poco la forcina, aiutandoti con il taglio del cortello, facilmente ne spiccherai li due piedi, li quali senza dubbio bisogna che quelli lieui prima, volendo trinciare bene il resto del lepre, leuato che tu n'hauerai li due piedi, come dissi di prima, tu'l leuarai in alto facendo che le due cosse guardino di sopra, e la parte della schiena, ò de lombi verso di te.

Ma perche la parte de lombi è la migliore, voglio che di quelle tu ne facci il tondo del tuo Signore, trinciando il lombo di tutte due le bande in fette sottili, accommodando sempre il lepre al taglio del cortello, quelle fette delli due lombi farai cadere nel mezzo del tondo, buttandoui poi il suo sale con gratia le darai al tuo Signore; Et questo bastarà per il primo tondo, fatto solo delle due parti de lombi.

Ma perche io ti hò molte volte detto che malamente vn Trinciante potrebbe seruire à più di sei persone, adunque del lepre da mezzo indietro voglio che lo diuidi in sei parti, come tu intenderai; hauendo come dissi già fatto il primo tondo; volendo hora fare il secondo, tu cominciarai alla cossa dritta, tenendo sempre il lepre leuato con le cosse in alto, & con il taglio del cortello tagliarai della polpa della cossa in fette sottili quanto potrai, facendole cadere nel mezzo del tondo che tu hauerai sotto la mano, entrando bene con il taglio fino che tu

ſcopri l'oſſo della coſſa apunto nel mezzo, come quello ſarà ſcoperto che tu lo vedi, & lo ſenti con il cortello, tu voltarai la coda da baſſo accommodando bene di ſorte il lepre; che alzando con la coſta del cortello nel mezzo di quell'oſſo della coſſa, quello per eſſere come di giazzo ſaltarà in due pezzi, & quella parte prima ponerai nel tondo buttandoui il ſuo ſale, lo darai doue fa dibiſogno. Et queſto ſarà per il ſecondo tondo, fatto della mezza parte della polpa, & dell'oſſo della coſſa dritta, volendo fare il terzo tondo, tu ritornerai di nuouo con il cortello à trinciare l'altra parte della polpa rimaſa della coſſa dritta, trinciandola bene ſino à canto l'oſſo, poi tu volterai il taglio del cortello verſo te, entrarai alla congiuntura della coſſa, la quale ſtà attaccata al ſcancello, tenendo ben ferma la forcina, quello reſto dell'oſſo della coſſa leuarai facilmente facendolo cadere nel medeſimo tondo, & perche forſi nel tondo vi ſarà poca robba, tu potreſti tagliare due ò tre fette ſottili della coſſa manca, ouero di lombi, ma non andare però tanto à baſſo con il taglio del cortello, che tu ſcuopri i branchi della forcina; perche ſcoprendo quelli il lepre ſi caſcaria della forcina, ſi che auuertiſſi bene à quello che tu farai, trinciato che tu hauerai à baſtanza, tu vi butterai il ſuo ſale, facendolo dare doue à te piacerà: Et queſto ſarà quanto al terzo tondo, fatto dell'altra parte della coſſa dritta, & con due ò tre fette della coſſa manca; volendo fare il quarto tondo, voltarai la coſſa manca verſo te, tenendo ſempre la forcina leuata in sù, trinciarai in fette ſottili la carne della coſſa manca, entrando bene tanto che tu ſcuopri il mezzo dell'oſſo della coſſa, voltando poi la coſta del cortello, battendola da alto à baſſo al trauerſo dell'oſſo, quello ſi romperà come di giazzo, & quella prima parte dell'oſſo farai cadere nel tondo che tu hauerai ſotto la mano per tal'effetto, dapoi con il taglio del cortello verſo te tagliarai la congiuntura della coſſa manca, & l'altra parte di eſſa coſſa facilmente ſpicherai facendola cadere nel mezzo del tondo, buttandoui il ſale con gratia, lo darai ouero lo farai dare doue ſarà neceſſario. Et queſto baſterà per quanto al quarto tondo fatto dell'oſſo della polpa della coſſa manca, & dell'oſſo diuiſo in due parti. Volendo fare il quinto tondo tu trincierai tutta la carne che ſarà attaccata alla parte di fuora delli due ſcancelli, facendola cadere nel tondo, poi con il taglio del cortello darai due tagli, l'vno dalla banda dritta, & l'altro dalla banda manca delli ſui ſcancelli, apprendo bene, ouero piegando il cortello dall'vna, & l'altra banda, tenendo ben ferma la forcina, le due oſſa delle palette, ouero del codirone ne leuarai facendole cadere nel tondo ſe tu l'hauerai ſotto le mani, buttandoui con gratia il ſale. Et queſto baſtarà per il quarto tondo fatto della carne attaccata alli due ſcancelli, & delli due oſſi del codirone volendo far il ſeſto, & vltimo tondo tu trinciarai il reſto della carne che ſarà attaccata alla ſpina del lepre, la ſpina dico, perche l'oſſo della ſchiena è talmente intricato inſieme che apunto pare vna ſpina di vn peſce, leuato che tu hauerai tutta la carne, tu poſerai la coda del lepre nel tondo che tu hauerai ſotto le mani, ponendo il cortello ſopra eſſo, alzando la mano della forcina insù, calcando il cortello da baſſo, ne romperai l'oſſo al trauerſo, leuando poi la forcina in alto ponerai la punta del cortello nel buſo della ſchiena, piegando à baſſo, ne leuarai via vna parte di eſſo, & il reſtante deſimbroccherai, facendolo reſtar nel medeſimo tondo, buttandoui il ſuo ſale, & queſto ſarà in quanto al ſeſto tondo fatto de tutta la parte della ſchiena, & della parte imbroccata ſino alla coda, il qual tondo ſarà buoniſſimo, per eſſerui attaccato vna gran parte del lombo; ma ſe per ſorte tu non

ha uesti tante persone da seruire, che ti auuerrà di rado, potrai del lepre farne le parti migliori. Ma se tu pensasti de imbroccare il lepre nella forcina in altra parte, tu ti agabbaresti, perche tu non la potresti trinciar tutta, senza imbroccare molte volte: adunque tenerai questo modo detto da me, che ti riuscirà benissimo, pur che il lepre sia frollo, & ben acconcio.

Come si trincia vn coniglio. *Cap.* *XXXV.*

IL coniglio è quasi simile al lepre, ma egli è assai più picciolo, & quando sono giunti alla sua grandezza sono come vno leporato giouane; de sorte che parlando hora del coniglio, voglio dir ancora del leporato. Questo animale saluatico, ma per la molta quantità che se ne alleuano, si possono veramente dire domestici, la sua carne è assai buona quando sono gioueni, e frolli, e bene acconci nel spedo, e questi si cuocono, quasi sempre intieri.

Volendo adunque trinciare sopra la forcina, tu pigliarai il cortello, & la forcina mezzana, tenendo l'vno, e l'altro nelle mani al modo solito, & ponerai il piatto dalla tua banda manca, facendo che il coniglio stia con la schiena di sopra, & che il capo guardi verso la tua mano manca, posando poi la lama del cortello al trauerso del coniglio, & quello imbroccarai giusto sopra le spalle, cioè che l'vno delli branchi vadi dalla banda dritta, & l'altro dalla manca del collo, ma sopra le spalle apunto, spingendo bene la forcina dentro per fianco à tal che la punta vadi verso il rognone, facendola entrare di sorte, che il coniglio non balli sopra la forcina, imbroccato che tu hauerai tu leuarai in alto, & con la punta del cortello tagliarai li due nerui al calcagno de piedi di dietro, per suiluparli di sieme, e l'vno, & l'altro piede leuarai con destrezza, senza imbrattar cosa alcuna, leuati che sarà li due piedi, ti resterà il coniglio sopra la forcina con li piedi volti in fuora, & se il coniglio sarà grosso tu trinciarai prima tutta la carne della cossa dritta, & dipoi con il taglio del cortello verso di te entrarai alla congiuntura della cossa, & quella ne spiccharai, facendola cader nel tondo, che tu hauerai sotto la mano, insieme con la carne della cossa, & se il coniglio sarà picciolo, li leuarai tutta la cossa intiera, e voltando poi la cossa manca verso di te, farai il simile, facendola cadere nel medesimo tondo, buttandoui poi il suo sale con la punta del cortello, lo darai doue à te piacerà, seguitando poi tu voltarai il taglio del cortello verso di te, e darai due tagli l'vno dalla banda dritta, l'altro dalla banda manca della coda, alle congiunture delli due scancelli, quale farai facilmente cadere con la punta del cortello nel tondo che tu hauerai sotto le mani, dando poi vn taglio al trauerso del lombo del coniglio, quello facilmente si taglierà, facendolo cadere ancora lui nel medesimo tondo buttandoui poi con gratia il sale, lo darai doue farà bisogno, e questo farà per hauerne fatto due parti. Volendo far l'altro tondo, che sarà la terza parte, che malamente più se ne potria fare, tu tenerai la forcina volta innanzi verso il tuo Signore è con il taglio del cortello volto in fuora darai vn taglio alla spalla, cacciando la punta del cortello in essa, tenendo ben ferma la forcina ne leuarai facilmente la spalla, qual più ti piacerà, riuoltando poi l'altra spalla di sopra quella con il suo taglio alla congiuntura ordinaria, leuarai con la punta del cortello, ponendola nel medesimo tondo, voltando poi il coniglio con la schiena di sopra darai vn taglio al trauerso del coniglio, à canto la forcina, quella parte ne leuarai, e dipoi ponerai il taglio del cortello

tello ſopra il collo ſotto li branchi della forcina ſotto la tua mano, calcando il collo nel piatto, & alzando in alto, & dimenando la forcina facilmente il collo ſi ſpiccarà laſſandolo nel piatto, la parte della ſchiena, e del petto che ſarà reſtata nella forcina, quella con il cortello farai reſtar nel tondo, doue poneſti le due ſpalle, buttandoui il ſuo ſale, facendolo dare doue à te piacerà. Et queſto ti baſterà di hauere inteſo come ſe imbrocca, & come ſi trincia il coniglio, & il ſimile tu deui intendere del leporato giouane; ma auuertiſſi che ſe il coniglio ſarà grande, & il ſimile il leporato, & che quello ti ſia poſto in tauola integro, voglio che tu lo tagli al trauerſo, & che la parte da mezzo indietro imbrocca, come il lepre, & ſe ſarà la parte dal mezzo innanzi, tu lo imbroccarai ſopra la ſpalla, trinciando l'vno, e l'altro come diſſi, che tu faceſti, farò fino in quanto al coniglio parendomi d'hauer detto à baſtanza.

Come ſi trincia il capretto dal mezzo indietro.
Cap. XXXVI.

IL capretto è animale domeſtico, & è molto buono, quando è groſſo cotto in diuerſi modi. Si ſuole il capretto, quando ſi cuoce nello ſpedo cuocerſi alcuna volta integro, maſſime alle tauole de' grandi, ma il più delle volte ſi cuoceno dal mezzo indietro, & di queſto noi ragionaremo, perche ſe bene il capretto veniſſe in tauola, come diſſi integro, biſogna tagliarlo al trauerſo, volendo imbroccare, e trinciare ſopra la forcina. Adunque come io diſſi di ſopra, noi ragionaremo delle parti da mezzo indietro, le quali vanno cotte nel ſpedo; perche dipoi, quando ſarà il tempo, ragionarò delle parti da mezzo innanzi: volendo adunque trinciare il capretto da mezzo indietro, tu pigliarai la forcina, & il cortello grande, à benche ancora facilmente ti potreſti ſeruire della forcina, e cortello mezzano; ma in queſto tu gouernerai ſecondo la grandezza di quello; pigliato che tu hai la forcina, & il cortello nelle mani, in due modi potrai imbroccare; L'vno ſarebbe dalla parte di dietro verſo la coda nel mezzo delli due ſcancelli; L'altro ſarà nel mezzo del filo della ſchiena, ma la parte di dietro noi laſſaremo, & ci attaccaremo à quella del mezzo del filo delle reni; adunque tu ponerai l'vno de' branchi della forcina che entri nel buſo dell'oſſo della ſchiena; & l'altro branco entri di ſopra il filo della ſchiena, trà la carne, & l'oſſo, & ſpingerai bene la forcina tutta dentro, tanto che tu ſenti che il capretto ſia ben fermato, dipoi tu ti ponerai giuſto con la perſona al tuo ſegno. Mà perche il capretto non è di quella fermezza che è il lepre, per eſſere queſta carne più molle; & facilmente leuandolo in alto con le coſſe, quelle ti fariano rompere il capretto ſopra la forcina, adunque tu li leuarai prima le coſſe, con li due ſcancelli attaccati, tu abbaſſarai la forcina dinanzi, & poſarai il capretto nel piatto, tenendo ben ferma la forcina nelle mani, & con il taglio del cortello darai due tagli dalla banda di dietro del capretto, l'vno dalla banda dritta, & l'altro dalla manca della coda, entrando bene da baſſo tanto che tu ſenti, che quella vltima parte della coda ſia ſpiccata dalli due ſcancelli, calcando la forcina da baſſo ſpiccarai tutta la parte della ſchiena dalle coſte, dando con la punta del cortello à quella pellegata da tutte due le bande delle anche, con molta facilità diuiderai le coſſe dalla ſchiena, la qual parte della ſchiena per eſſere la migliore; ti verrà à reſtar nella forcina, queſta parte della ſchiena adunque la leuarai in alto, & con il taglio del cortello

verso di te hauendo due tondi apparecchiati sotto la mano, tu leuarai l'vna ò due coste con quella pellegata insieme dalla banda manca, la quale farai cadere nell'vno delli due tondi, & poi accommodando l'vna, & l'altra mano, ne leuarai le altre due coste, con la parte di quella pelle, attaccata dalla banda dritta, la quale ponerai nell'altro tondo, voltando poi il rognone di sopra; spiccherai tutti dua fino all'osso, ponendone vno per tondo, dipoi pur sempre col taglio verso di te cominciando dalla coda, ne leuarai tutta la parte del grasso, e del lombo di dentro, facendola in due parte ponendone vna parte per ciascuno tondo, voltando poi la schiena di sopra con il cortello gentilmente ne leuarai la polpa della schiena da tutte due le bande dell'vno capo, e l'altro, ponendone vna parte per tondo, voltarai poi la parte del rognone di sopra, & tenendo ben ferma la forcina, con il taglio del cortello volto da basso farai quattro parti della schiena, ponendo il taglio alle sue congiunture, le quali per essere quelle tenere, facilmente si tagliano cosi sopra la medesima forcina, la prima parte che sarà la coda farai facilmente cadere nell'vno de' tondi, spingendo poi innanzi del cortello, la parte che sarà nella forcina ponendo la punta nel buco della schiena piegando vn poco la mano ne leuarai facilmente la seconda parte, la quale ancor le ponerai nel medesimo tondo doue ponesti la coda, & questo sarà per il primo tondo; spingendo con il cortello verso la punta della forcina il resto della schiena del capretto facendola in due parti; la ponerai con gratia sopra l'altro tondo, & questo sarà per il secondo tondo fatto de tutta la parte della schiena, & de rognoni, buttandoui dipoi il suo sale li farai dare doue à te piacerà. E cosi come del lepre ne facesti sei parti, hora sei parti ne farai del capretto, essendoti restato nel piatto amendue le cosse con li due scancelli attaccati, facilmente de ogni vna delle cosse ne potrai far due tondi, come intenderai, voglio adunque che volti di sorte la forcina, & cortello le due cosse, che con facilità tu la possi imbroccare, cioè che l'osso del stinco entri frà li branchi, & pingerai tanto la forcina innanzi che tu imbrocchi ancora in essa l'osso della cossa, à tal che nelli branchi della forcina vi sia li due ossi, cioè l'osso del stinco, & l'osso della cossa, tenendo ben ferma la forcina nel piatto, tu diuiderai con il cortello l'vna cossa dall'altra, l'vna restarà nel piatto, & l'altra sù la forcina, la quale tu leuarai in alto con gratia, e con il taglio del cortello verso te, tu tagliarai due, ò tre fette della carne della cossa, e poi col taglio del cortello volto in fuori, tu darai vn taglio alla congiuntura del scancello, ponendo poi la punta del cortello nel buso dell'osso del scancello, voltando in fuora facilmente lo leuarai, ponendolo con gratia con la punta del cortello nel tondo, buttandoui poi il suo sale: Et questo ti basterà per il primo tondo, dell'vna delle due cosse tenendo sempre ferma la forcina in alto, tu trinciarai il restante della carne della cossa, facendola cadere nel tondo che tu haurai sotto la mano, e poi con la punta del cortello entrarai sotto li branchi della forcina trà l'osso della cossa, & quello del stinco, & quelli facilmente diuiderai l'vno dall'altro, spingendo prima gli ossi della cossa fuora della forcina con la punta del cortello facendolo restare nel medesimo tondo, voltando poi la punta della forcina da basso, farai cadere con il cortello l'osso del stinco nel medesimo tondo, buttandoui il suo sale, & questo sarà per il secondo tondo, fatto di vna delle due cosse come di sopra. Hora vi resta l'altra cossa, la quale tu imbroccherai come la prima, cioè che l'osso del stinco prima, & poi quella della cossa entrino nelli due branchi della forcina, leuando poi quella in alto, accommodandoti

ſempre la coſſa al taglio del cortello, facendone di quella due tondi, come faceſti della prima.

Et queſto modo tu verrai hauere della parte del capretto dal mezzo indietro fatto ſei parti eguali, & hora ragionerò come ſi imbrocca, e ſi trincia il capretto dal mezzo innanzi.

Come ſi trincia il capretto dal mezo innanzi. Cap. XXXVII.

IL capretto dal mezzo innanzi: cioè li quarti attaccati inſieme ſi ſogliono cuocere alleſſo, perche ſono migliori, & più ſani. Volendoli adunqne trinciare ſopra la forcina, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello mezzano, ponendoti il piatto dalla tua banda manca, auuertendo ben che ſe il capretto ſarà troppo cotto, tu non lo potrai imbroccare nè manco trinciare, & eſſendo di quella ſorte, laſſalo ſtare, ò mandalo via, & ſe pur tu foſſi sforzato de trinciarlo, laſcialo nel medeſimo piatto ponendo la forcina in eſſo con più deſtrezza che potrai ne leuarai le parti migliori, che ſarà la punta del petto, e poi le coſſe, e coſi di mano in mano andarai ſeguitando di trinciarlo ſenza ordine, e come ti tornarà più commodo, ma ſe il capretto ſarà integro, & ben fermo, lo potrai facilmente imbroccare, e trinciare del modo che tu intenderai, & nota che in due modi ſi poſſono imbroccare, l'vno ponendo la forcina ſopra le ſpalle, e farla paſſare dinanzi nel petto, e poi leuarlo in alto, l'altro modo di imbroccarlo ſarà queſto.

Tu deui ſapere che tutta la ſchiena del capretto dalla coda fino al collo hà vn buco che paſſa dall'vn capo all'altro, voglio adunque che tu li tagli prima tutto il collo, cioè quella parte che ſtà attaccata alle ſpalle, & che tu ti accommodi il capretto di modo, che con commodità lo poſſi imbroccare, ponendo l'vno de branchi della forcina in quello anco, che trouerai frà le due ſpalle nel filo della ſchiena, e che l'altro branco entri di ſopra la ſchiena, ma tanto à dentro che tu ſenta, che il capretto ſia ben fermo nella forcina, ancora che in queſto modo il capretto per non eſſere imbroccato giuſto penderà più d'vna banda che dall'altra, ma queſto non importa molto, perche in altro modo non lo potreſti imbroccare, per trinciarlo tutto ſenza imbroccar di nouo; imbroccato che hauerai, come, diſſi di ſopra il collo, tu ti ponerai con la perſona al tuo loco, & con gratia leuarai il capretto in alto voltando il petto verſo la mano dritta, & coſi come della parte del capretto da mezzo indietro ne faceſti ſei parti, coſi farai di queſto. Adunque tu trouerai la congiuntura del piede, e della ſpalla manca con il taglio del cortello, e prima ne leuarai il piede, il qual ſarà cacciato nelle coſte del petto, e quello farai cadere nel tondo che tu hauerai ſotto la mano, poi accommodandoti bene la mano della forcina, ne leuarai con due tagli la ſpalla manca facendola cader nel medeſimo tondo, & perche trà la ſpalla, e il collo vi reſta vn boccone di carne graſſa, e molto bona, quella trinciarai, facendola cadere ancora lei nel tondo, buttandoui poi con gratia il ſale, e queſto ſarà per il primo tondo fatto della ſpalla, & il piede manco. Volendo fare il ſecondo tondo, tu voltarai la ſpalla dritta verſo te, e ne leuarai il piede, che ſarà cacciato nelle coſte del petto, e quello farai con la punta del cortello cadere nel tondo, che tu hauerai ſotto la mano dipoi con altri due tagli alla ſpalla dritta, quello con la punta del cortello ponerai con gratia nel medeſimo tondo, & con eſſo ancora vi trinciarai quel

boc-

boccone di carne, che stà frà la spalla, & il collo, e questo basterà per il secondo tondo, buttandoui il suo sale. Volgendo fare il terzo tondo, tu voltarai il petto del capretto verso la tua mano dritta, & darai due tagli, l'vno dalla banda dritta, & l'altro dalla banda manca del petto in quelli ossetti, li quali per essere molto teneri facilmente si tagliano, & con la punta del cortello la farai cader nel tondo, che tu hauerai sotto la mano, & dipoi con il taglio col cortello verso te, ne leuarai le due prime coste dalla banda dritta, voltando vn poco la forcina, ne leuarai le altre due coste dalla banda manca, e con gratia tu farai cadere nel tondo, buttandoui poi il sale, & questo bastarà per il terzo tondo. Volendo far il quarto tondo, tu spingerai la punta della forcina innanzi, che il petto del Capretto sia volto di fuori, e con il taglio del cortello volto da basso, ne tagliarai due, ò tre coste dalla banda dritta, facendole cader nel tondo, e dipoi altre due ò tre coste appresso di quelle insieme con esse ponerai nel medesimo tondo, voltando poi vn poco più la forcina accommodando il capretto al taglio del cortello ne leuarai altre quattro coste dalla banda manca, facendole cadere nel tondo, vi buttarai il suo sale, facendole dare doue à te piacerà. Et questo sarà à bastanza per il quarto tondo.

Volendo far il quinto tondo, tu spingerai di nuouo il capretto innanzi verso il tuo Signore, & col taglio del cortello verso te leuarai tutte le coste da tutte due le bande, à due fino alla forcina, à tal che non ti resti in essa altro che tutta la schiena, facendole cadere nel mezzo del tondo, vi buttarai con gratia il sale: Et questo sarà per il quinto tondo. Hora ti resta sopra la forcina tutto l'osso del filo della schiena voltando la punta della forcina verso la tua mano dritta, tenendo ben ferma la mano, & con il taglio del cortello volto da basso taglierai di modo tutta la parte che hauerai sopra la forcina, facendola cader in quattro parti nel tondo, che tu hauerai sotto la mano, e con gratia pigliarai il sale con la punta del cortello, e lo buttarai sopra l'orlo del tondo, dandolo doue à te piacerà. Et questo basta per il sesto, & vltimo tondo fatto delli due quarti del capretto dal capretto dal mezzo innanti, attaccati insieme.

Come si trincia vn lombo di Caprio. *Cap.* XXXVIII.

IL lombo del caprio s'intende tutto il filo nella schiena dal mezzo indietro il quale è sempre di longhezza vn palmo, & questi si fanno sempre arrosto nel spedo, & sono molto buoni, quando sono frolli, volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello grande, accommodandoti il piatto, doue sarà dentro, à canto di te, dalla tua banda manca, voltandolo in modo che tu lo possi imbroccare, facendo che l'vn delli branchi della forcina entri nel buso del filo della schiena, & l'altro branco entri di sotto dalla banda doue stà il rognone, acciò che quello ponendolo dall'altro canto non ti desse fastidio nel trinciar la parte del lombo; che il lombo si dice la carne che stà sopra la schiena; posta che tu hauerai la forcina doue io ti dissi, tu la spingerai bene à dentro tosto che il pezzo del lombo stia ben fermo nella forcina ponendoti poi giusto con la persona, leuarai il lombo in alto; ma auertisci che se ben il pezzo sarà grande, che vi sarà poca carne attaccata, doue poche parti ne potrai fare, perche l'osso di quello malamente si può diuidere, perche li ossi suoi in quelli luochi sono duri, & difficili da diuidere sopra la forcina, ma solo de tutta la polpa ui portai seruire, fa-

facendone di esso à quattro parte. Voltarai adunque la parte del rognone verso di te, & con il taglio del cortello verso la tua mano manca, ne leuarai prima due pezzi di coste picciole da ogni banda, & le farai cadere nel tondo, dipoi tu voltarai la parte di sopra, cioè del lombo verso te, & ne leuarai da ogni parte del lombo due fette sottili, ponendole con gratia nel tondo, ò piatto che tu hauerai sotto la mano, tenendo ben ferma la mano della forcina, trinciarai tutta la carne de lombi trita come di vaccina ouero in fette sottili, come à te piacerà, ma tanto andrai à dentro con il cortello, che tu scuopri tutto l'osso, & che ne lieui tutta la carne, la qual farai cadere nel piatto, ouero nel tondo: il resto che ti restarà sopra la forcina, desimbroccarai posandolo nel piatto, perche sopra la forcina tu non lo potresti diuidere, come dissi di prima. Et questo sarà a bastanza in quanto al lombo del Capriò, il quale và trinciato sopra la forcina.

Come se imbrocca, & come si trincia li Coppiottoni di vitella ò di altre carni. Cap. XXXIX.

LI coppiottoni sono pezzi di carne di vitella, di porco, & di altra carne della cossa sono quali sono grossi di mezza libra l'vno, vanno inlardati minuti, & cotti nello spedo; volendo adunque trinciare questi, tu pigliarai la forcina grande, e il cortello mezzano, & voltando la punta della forcina all'ingiù, imbroccarai due ò tre di questi l'vno appresso l'altro, quanto ne potrà capire nella forcina, ponendoti poi con i piedi al suo segno, tu leuarai in alto la forcina, e con il taglio del cortello andrai di mano in mano trinciando in fette sottili la parte di sopra, facendola cader nel tondo che hauerai sotto la mano, & nell'arbitrio tuo sarà da trinciar il restante in fette sottili, ò grosse, ouero minute come la carne di vaccina, girando sempre la forcina intorno per accommodarti sempre la coperta al taglio del cortello, finiti questi ne imbroccarai degli altri, tenendo il medesimo ordine, facendone tante parti quanto à te piacerà, auuertendo sempre di tener piegata la mano della forcina sopra il tondo, che tu hauerai sotto la mano per farui cadere la carne trinciata nel mezzo di essi, auuertendo ancora che nel cader la carne à basso quella non ti venga à cadere sopra la mano della forcina, perche saria brutto vedere; Et questo sarà à bastanza in quanto al trinciare ogni sorte de coppiottoni sopra la forcina.

Come si trincia vna porchetta di latte. Cap. XL.

LE porchette di latte picciole, & grasse sono molto buone, quando che le sono ripiene di buone cose cotte nello spedo, & poi mangiate calde. Volendola adunque trinciare, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello mezzano al solito modo, ma accioche tu sappia, la porchetta non se imbrocca, & non si trincia sopra la forcina, come si fanno molte altre sorti di carne, perche la porchetta ha la sua carne molle, & dipoi quella è longa di tratto, di sorte che imbroccando in qual parte si voglia, non starebbe forte, & si romperia nella forcina, adunque tu la lassarai star ferma nel piatto, incominciando come tu intenderai. Tu farai che la porchetta stia con la schiena di sopra facendo che la testa stia volta verso la tua mano manca, ponendo la costa del cortello sopra il collo, calcando da basso, tu imbroccarai la testa nel grugno, ouero nella bocca, di sorte che tu senti

che

che quella sia bene imbroccata, dipoi tu volterai il taglio del cortello da basso, tagliandone il collo di netto à canto alle spalle, & il capo ti restarà facilmente nella forcina, la qual leuarai con gratia in alto, ponendoti con la persona al tuo segno, con il taglio del cortello volto verso te, ne trinciarai tutta la parte del collo, & delle gotte, la quale è buonissima, quella farai posare sopra l'orlo del tondo, che tu deue hauere sotto la mano, dipoi tu li leuarai ambe le orecchie, posandole nel medesimo tondo, abassando la testa poi sopra il tondo, tenendo ben ferma la forcina, con la punta del cortello tu aprirai la testa di sopra, scoprendone le ceruella, & li due occhi, leuandone quelli due pezzi de ossi, leuando la forcina, la testa ti resterà nel mezzo del tondo, buttandoui con gratia il suo sale, la darai à chi ti piacerà. Et questo sarà in quanto alla testa della porchetta, & in questo medesimo modo potresti aprire la testa del capretto che sarà buonissimo. Hora vi resta da trinciare il rimanente della porchetta dalle spalle indietro, tu ti accommodarai adunque di sorte la porchetta alla mano del cortello, che con facilità tu ne possi leuare prima il piede dritto, ponendolo con gratia con la punta della forcina, & del cortello nel tondo che tu hauerai sotto la tua mano, & dapoi con gratia senza imbrattar niente tu li leuarai la paletta della spalla dritta, ma che con essa vi sia attaccata la crosta di sopra, la qual ancora ponerai nel medesimo tondo, dapoi con la punta del cortello volta all'ingiù tu darai vn taglio dalla banda dritta dall'vn capo all'altro sopra il filo della schiena, dalle spalle infino alla coda spiccandone di quelle le coste dalla schiena, con il taglio del cortello volto da basso ne spiccherai due, ò tre coste attaccate insieme, con la crosta ancora, con vn poco di quello pieno, l'vno, & l'altro ponerai nel medesimo tondo, buttandoui il suo sale lo darai doue farà dibisogno; Et questo basterà per il primo tondo fatto del piede, & della spalla dritta, & due, ò tre coste, con vn poco del pieno della porchetta. Volendo far il secondo tondo, tu volterai la banda manca della porchetta verso te, & ne leuarai prima il piede, & poi la spalla manca, ponendo l'vno, & l'altro nel tondo che tu deui hauere sotto la mano, dando poi vn'altro taglio per il lungo della schiena dalla banda manca delle spalle al groppone, e con gratia senza imbrattare niente, ne leuarai due, ò tre coste con la crosta attaccata dalla banda manca, ponendole nel medesimo tondo, & con esso vn poco del ripieno della porchetta. Et questo basterà per il secondo tondo fatto del piede, & dalla spalla manca, con due, ò tre coste attaccate insieme, con vn poco del ripieno, & con buona gratia con la punta del cortello vi butterai il sale, dandolo doue farà dibisogno. Volendo far il terzo tondo, tu seguitarai de leuarne tutte le coste della banda dritta à tre, ò quattro insieme, con la sua crosta attaccata, le quali ponerai nel tondo che tu hauerai sotto la mano, & se quelle non basteranno per far il tondo honoreuole, vi ponerai vn poco del filo delle reni ò per dir meglio della schiena, ponendoui con esso vn poco di ripieno, buttandoui con gratia il sale al suo loco, dandolo doue à te piacerà. Et questo bastarà per il terzo tondo fatto del resto delle coste dalla banda dritta, con vn poco di parte dell'osso del filo della schiena, & con vn poco di ripieno con esso. Volendo fare il quarto tondo, tu ne leuarai tutte le coste dalla banda manca à tre ò quattro insieme con la crosta attaccata, & in tre ò quattro parti ponerai nel tondo che sarà sotto l'orlo del piatto ponendoui ancora con esso vn poco del filo della schiena, accompagnandoui sempre vn poco di ripieno della porchetta, accommodando con gratia ogni cosa sopra il tondo; buttandoui il suo

sale,

ſale, lo darai doue farà dibiſogno; Et queſto baſtarà per il quarto tondo, fatto delle coſte della banda manca, con vna parte dell'oſſo della ſchiena, e con eſſo vn poco di ripieno di eſſa porchetta. Volendo fare il quinto tondo tu potrai imbroccare la coſſa dritta, e diuiderla dalla manca, & coſi ſopra leuarne prima il piede, ponendolo ſopra il tondo che farà ſotto la tua mano, dipoi tu ne trinciarai tutta la carne della coſſa dritta ſpicandone poi l'oſſo del ſcancello dalla coſſa, & l'vno, & l'altro ponerai nel medeſimo tondo, ſe vi farà più ripieno ve ne ponerai vn poco, e buttandoui il ſale con gratia, lo darai, farai dare doue farà dibiſogno. Et queſto baſterà per il quinto tondo fatto del piede, e della coſſa dritta con vn poco del ripieno di eſſa. Volendo fare il ſeſto, & vltimo tondo, tu imbroccarai la coſſa manca, ma in parte che tu conoſci di poterla trinciare ſenza sbroccarla, & prima ne leuarai il reſto dell'oſſo della ſchiena, cioè la coda, quello ponerai nel tondo, & dipoi tu li leuarai il piede, ſpiccandolo dalla coſſa, voltando poi vn poco la forcina, ne ſpiccherai l'oſſo del ſcancello dalla coſſa, ponendolo ancora lui nel medeſimo tondo, & con gratia tagliarai poi la carne della coſſa in fette ſottili ouero groſſe, come à te piacerà, ponendola nel tondo, & ſe farà biſogno vi porai ancora con eſſo l'oſſo della coſſa che tu hauerai ſopra la forcina, buttandoui il ſuo ſale. Et queſto farà à baſtanza per il ſeſto tondo fatto dell'vltima parte del groppone della coda, & di tutta la coſa manca diuiſa in più parte. Et queſto crederò che ti douerà baſtare in hauerti moſtrato come ſi trincia vna porchetta di latte, cotta nello ſpedo, diuiſa in ſei parti, ſenza la teſta, non voglio già dire che tu non la potreſti diuidere in altro modo, & ancora incominciare da vn'altra banda, ma à queſto modo mi pare che ſia il più facile, ſarà adunque in poter del trinciante de incominciar da qual banda li piacerà, e di farne quante parti li tornerà commodo, che per dire il vero, in queſto animale non vi è quaſi regola ne ordine alcuno, & però incomincia qual banda ti piace, che tutto ti tornerà bene auuertendo ſempre de incominciare da quella parte, che più piacerà al tuo Signore.

Come ſi trincia vn preſciutto integro.
Cap. XLI.

LI preſciutti ſi ſogliono fare di zigotti di porco ſaluatico, ò domeſtico, & ſono, buoni quando ſono della buona ſorte, volendo adunque trinciare il preſciutto tu pigliarai la forcina grande, & il cortello grande, & lo imbroccarai giuſto nella forcina, acciò che quello non penda da niſſuna banda, & lo leuarai in alto con gratia, ponendoti giuſto con la perſona, tenendo il preſciutto volto con il piede di ſopra, & il taglio del cortello volto verſo di te, tu li leuarai la codica con la graſſa de intorno, & tutta la carne rancia, ſe ve ne farà, girando ſempre la forcina intorno, per accommodar il preſciutto al taglio del cortello facendo che trincia netto, & polito da ogni bruttura ſopra la forcina. Ma nota che ſono molti, diuerſi i guſti de gli huomini, perche alcuno gli piace il preſciutto tagliato in fette grandi, à altri picciole, ad altri graſſo, ad altri magro, & ad alcuni altri poi li piace che ſia trinciato tutto, & minuto come la vaccina; Ad que queſto farà ad arbitrio del Trinciante di trinciar il preſciutto ſecondo il guſto del ſuo Signore, & di farne poi quante parti li farà dibiſogno, e queſto ti deue baſtare in hauere inteſo come ſe imbrocca, & come ſi trincia il preſciutto ſopra la forcina.

Come si trincia vn salame. Cap. XLII.

DElli salami ve ne sono di più sorti, quali si fanno di carne di porco, & altra carne inuestiti nelle budelle di boue, ò di porco, & alcuni gli chiamano; Mortadelle, cioè con l'empiture di golle, ò di altra carne integra, & questa sorte di salami sogliono essere molli, & pieni di sugo, & per la sua grassezza non si potriano tenere sopra la forcina, perche nel trinciarle si romperiano, & cascarebbono della forcina. Adunque questa sorte di salame si deue lasciar stare nel piatto ponendo i branchi della forcina sopra essi per tenerli più fermi, & con il cortello ne tagliarai le fette sottili, facendole cader nelli tondi che tu hauerai sotto la mano. L'altra sorte de salami si chiamano salciccioni Bolognesi, grossi, e pieni di carne battuta, duri di sorte, che à gran satica si possono imbroccare nella forcina: Volendo adunque trinciare vno di questi tu pigliarai la forcina grande, & il cortello mezzano, & il salciccione dall'vno de' capi, & se sarà troppo grosso tu lo tagliarai nel mezzo à trauerso, dipoi tu imbroccarai vna delle due parti, & quella leuarai in alto, leuandone prima quella scorza di sopra tanto che tu scopri tutto il buono del salame, dipoi con il taglio del cortello verso di te, ne tagliarai le fette sottili; facendole cadere nel mezzo del tondo che tu hauerai sotto la mano, & di quello ne farai tante parte quanto à te piacerà girando sempre la forcina intorno per accommodare il salame al taglio del cortello, & il simile farai di ogni altra sorte di salame, & questo sara a bastanza in hauere ragionato delli salami di diuerse sorte.

Come si trincia vn pasticcio grande di qual sorte si voglia. Cap. XLIII.

LI pasticci si fanno di diuerse sorti di carne grandi, & piccioli, alcuni pieni di capponi, altri di pezzi di porco, & altre cose simili, & alcuni poi si danno caldi, & altri freddi, & l'vno, & l'altro sono buonissimi, quando che sono fatti di carne frolle; & bene acconci dal pasticciero. Volendo adunque trinciare vno pasticcio grande, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello mezzano, ponendoti il pasticcio à canto di te dalla tua banda manca, & se quello non sarà apetto, tu lo aprirai, leuandoli via la crosta di sopra mandandola via; se nel pasticcio vi sarà cappone, ò altro vccello, tu lo imbroccarai nelle reni, seguitando l'ordine, ch'io dissi che tenesti nel trinciare del fasano; ma se nel pasticcio vi sarà vn pezzo di porco, di caprio, ò di altra carne, tu lo imbroccarai, auuertendo di poner la forcina in parte, che quando tu leuarai quello in alto, che tu lo trinciarai, che quello sia trinciato per il suo verso, cioè che li lardelli vengano tagliati per trauerso, e non per il lungo, perche non starebbe bene, leuandolo poi con gratia in alto ne tagliarai di quello le fette sottili, facendone cadere nel mezzo del tondo tanta quantità, che sia à bastanza, & di questa sorte ne farai quanti tondi ti farà bisogno. Li pasticci piccioli poi, sia pieni di qual cosa si voglia, à questo pigliarai la forcina, & il cortello mezzano, & prima lo aprirai di sopra leuandoli la crosta, & se quello fosse pieno di carne cioè vn pezzetto di carne di vitella, ò di porco, con il suo intingolo dentro, questo tu lo trinciarai cosi nella medesima cassa per il trauerso, di sorte che li lardelli, come dissi, venghino tagliati

gliati per il trauerſo, laſciandolo poi ſtare coſi, tu lo darai al tuo Signore, & ſe ancora biſognaſſe diuiderlo, lo potrà facilmente fare, facendoti dare vn cocchiaro d'argento, e con quello vi buttarai vn poco del medeſimo ſapor per ciaſcun tondo: e ſe non farà dibiſogno, lo aprirai ſolamente, coſi lo darai al tuo Signore, ouero doue farà dibiſogno, e queſto baſtarà in hauer raggionato come ſi trincia ogni ſorte di paſticci.

Come ſi trincia la carne di Vitella, ò di caſtrato cotta alleſſa.
Cap. XLIV.

SOno molto differenti li tagli, e qualità delle carni; che ſi coſtumano di cuocere bollita, e quaſi mai niuna di quelle ſi ſogliono trinciare ſopra la forcina, dal pollo, e la vaccina in fuora. Venendoti dunque innanzi vitella, caſtrato, ò altra carne cotta alleſſa, tu guardarai prima da qual parte, e di quale carne ſarà il pezzo della carne, e di qual grandezza, e coſi ſecondo la grandezza del pezzo, tu pigliarai la forcina, & il cortello, e perche poche ſono le carni alleſſe, come diſſi di ſopra, che ſe imbrocchino, per eſſere quelle troppo molle. Adunque tu laſſarai ſtar coſi poſata nel piatto, ponendo la punta della forcina la qual banda ti piacerà pur che ti torna commodo che trinciandola, la ſia trinciata per il ſito verſo hauendo ſempre vno, ò due di ſotto l'orlo del piatto per farui cadere dentro la carne che tu trinciarai, & coſi con buona gratia tu tagliarai di quella in fette ſottili facendole cadere nel tondo che tu haurai ſotto la mano, accompagnandoui ſempre qualche oſſeruio, qualche nemetto ſecondo il guſto del tuo Signore, buttandoui poi con gratia con la punta del cortello il ſale, lo darai doue a te piacerà, coſi andrai facendo, & ſeguitando de farne quante parti ti farà dibiſogno, e queſto crederò che ſarà à baſtanza in quanto à trinciare della carne bolita.

Come ſi trincia vna teſta di vitella.
Cap. XLV.

LA teſta di vitella ſuol'eſſere molto buona, ancora che rare volte ſi coſtumano di mangiare alle tauole de' gran Signori, & pur quando le ſi mangiano ſi ſogliono prima pellare, & poi coſi integre cuocere bollite; ma vanno ben cotte di ſorte, che la ſi poſſa diuidere. Queſta non ſe imbrocca, & non ſi trincia ſopra la forcina, ma ſolo ſi laſſa coſi integra nel medeſimo piatto, diuidendola poi come tu intenderai. Volendo adunque trinciar la teſta di vitella, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello grande nelle mani accoſtandoti il piatto di eſſa à canto di te dalla tua banda manca, facendo che il moſtazzio ſtia volto verſo la tua banda manca; auuertendo che ſe bene la teſta della vitella è groſſa aſſai non vi è però molta robba d'intorno, perche come tu ſai il capo non ha altro che oſſa, & in eſſa non vi è altro di buono che le orecchie, l'occhi, le ceruella, il moſtazzio, & le gote à tal che de ogni coſa inſieme ne potrai facilmente far ſei parti, ma hora io te moſtrerò ſolo come la ſi trincia, che dipoi à te ſtarà di farne quante parti tu vorrai. Hauendoti adunque accommodata la teſta nel modo detto di ſopra; ponendoti con la perſona al tuo ſegno prima tu ponerai la punta della forcina nell'orecchia manca, & con il taglio del cortello quella leuarai fino à

canto all'osso, ponendola sopra il tondo che tu hauerai sotto la mano; imbroccando poi l'altra orecchia dalla banda dritta, & ponerai nel medesimo tondo dando all'vna, & all'altra vn taglio à trauerso diuidendole in quattro piatti, & dipoi ponerai la punta della forcina nelle nari del naso, & con il taglio del cortello volto all'ingiù darai vn taglio per il lungo della testa, tagliando solo la pelle, & scoprirai l'osso della testa, & con la punta del cortello alla congiuntura, & quella aprirai facilmente, leuandone le due parti dell'osso, scoprendo le ceruella, & tutti due li occhi; Andrai poi con gratia con la forcina, & con il cortello leuando tutta la ceruella in molte parti, & tutti due li occhi, li quali facilmente spiccherai, la crosta poi della testa con le gote, & il mostazzio andrai leuando in pezzi piccioli, ò grandi, diuidendoli nelli tondi, come à te piacerà: Et questo sarà il modo che tu deui tenere nel trinciare vna testa di vitella, in quante parti ti piacerà.

Come si trincia vna testa di porco saluatico.
Cap. XLVI.

LE teste del porco saluatico si sogliono spiccare dal busto con almeno vn dito, ò due di collo, con la sua ganassa ò golla attaccata che questo è la bontà sua, & non sono molte buone quando le sono frolle, & di porco giouane, questi si sogliono pelare prima, & poi cuocere bollite in vino, aceto, rosmarino, saluia, & sale, & si mangiano fredde, & sogliono ritornare in tauola molte volte come le grue, che sempre sono buone. Volendo adunque trinciare quella tu pigliarai la forcina, & il cortello grande, ponendo la testa dalla tua banda manca; facendo che il grugno del porco stia voltato verso la tua mano manca, & voltarai la testa per fianco aiutandoti con la mano, & con la saluietta che con la forcina, e il cortello non potresti voltarla per la grandezza sua; & dipoi tu li leuarai tutta la cotica di sopra dalla banda dritta, cioè dalla parte che sarà volta di sopra da alto à basso due dita verso il collo, & le gote leuandone prima vna fetta larga dalla parte di fuora, cioè quella prima parte negra; & dipoi con il taglio del cortello volto da basso le tagliarai delle gote le fette, sottili à vna, à vna, e con la punta del cortello le ponerai nelli tondi, fino tanto che tu hauerai finito tutta quella parte dalla banda dritta fino à canto l'osso della mascella, & se l'orecchia dritta la qual sarà di sopra sarà tenera, & buona, che molto bene la vedrai, tu la potrai tagliar ancora lei, & diuiderla tagliato che tu hauerai tutta la parte di buono dalla banda dritta, tu voltarai di sopra la banda manca, aiutandoti sempre con la mano, & con la saluietta per non toccare, & con gratia tu li leuarai tutta la cotica di sopra come dissi che facesti tagliandone tutta quella parte di buono in fette sottili fino all'osso della mascella, leuandoli con esso l'orecchia manca, tu tornarai dipoi la testa per il suo dritto facendo che sempre il grugno stia volto verso la tua banda manca leuandone tutta la cotica di sopra trà la nucca, & il collo scoprendone tutta la carne del collo, & che col taglio del cortello volto da basso ne tagliarai le fette sottili, & con la punta del cortello gentilmente le ponerai sopra li tondi, e così farai fino che tu hauerai trinciato tutta la carne, il resto che malamente saria buono, mandolo via. Et questo bastarà in quanto alla testa del porco.

Come si trincia, & diuide ogni sorte de pottaggio. Cap. XLVII.

IL pottaggio non vuole dir altro che diuerse sorte di carne condite dal cuoco; per farle saper buone à chi le mangia,& questi sono buonissimi quando che sono fatti di buona carne, & dal cuoco eccellente, & alcuni se ne fanno di robba spezzata, la forcina mezzana, & il cortello mezzano ti seruiranno benissimo accostandoti il piatto dalla tua banda manca, ponendo vno, ò due tondi sotto l'orlo del piatto, con la punta poi della forcina, & del cortello andrai diuidendo quello à poco à poco sopra li tondi, ponendo per ciascuno tondo vn poco del suo intingolo col piatto ouero con il cucchiaro d'argento, buttandoui dapoi il suo sale per ciascuno tondo. Ma s'il pottaggio sarà di robba integra, secondo la qualità della robba cosi pigliarai la forcina, & il cortello, & lo imbroccarai, & la leuarai in alto se tu conoscerai di poterlo fare, & dipoi la trinciarai, & diuiderai sopra li tondi auuertendo sempre di non imbrattare cosa alcuna, ma ogni cosa far polito, e netto, & con buona gratia: Et questo sarà à bastanza.

Come si trincia ogni sorte di torte, & di crostate. Cap. XLVIII.

LE torte, & crostate se fanno di diuerse sorte, à trinciar queste ogni sorte di forcina, & di cortello sarà buono, & il Trinciante in questo hauerà molta fatica, pigliarai adunque il piatto della torta, ò crostata à canto di te dalla tua banda manca, hauendo sempre apparecchiato vno, ò due tondi sotto la mano, & con la punta della forcina, & del cortello, diuiderai quella in pezzi grandi, ò piccioli come te piacerà, ponendone vn pezzo per ciascun' tondo, le farai dare di mano in mano doue farà dibisogno. Ma se la torta, ò tartara fosse morbida di sorte, che con la forcina, & col cortello tu non la potessi leuare farti subito dare vno cocchiaro d'argento, & con quello andralla diuidendo sopra li tondi, & se non hauesti cocchiaro, ne altra cossa per leuarla, piglia subito vna sietta de argento cioè vno tondo picciolo, nettandolo prima con la saluietta, & con quello tu ne leuarai la tartara vn pezzo per volta, ponendola con il medesimo tondo sopra vn'altro tondo, dandolo à chi ti piace. Et cosi andrai seguitando tanto che tu hauerai finito. Et questo sarà à bastanza in quanto al trinciare della torta, abenche nel trinciar di questo non vi è ordine ne regola alcuna, solo deue auuertire di dare la parte più bella, & meglio cotta al tuo Signore. Fin quì mi pare di hauere ragionato à bastanza del modo che si deue tenere per imbroccare, & trinciare, & diuidere tutte le sorte de carni, cotte, & acconcie in diuersi modi: Et sebene vi sono di molte altre sorte di carni, che io non hò ragionato; io le hò tralasciate, parendo à me che non faccia dibisogno, perche solo io hò voluto ragionare di quelle che à me pareno più necessarie, perche sapendo vn buono, & sufficiente Trinciante trinciare tutte le cosse che io hò narrate, quì saperà ancora trinciare ogn'altra sorte di carne, che li sarà posta innanzi, & però farò fine in quanto alle carni.

Hora

Hora ragionaremo di tutte le ſorte de peſci, cioè di quelli più neceſſarij, ma perche di tutte le qualità de peſci non vi è il più honorato del ſtorione, adunque noi incominciaremo dal ſtorione, & poi ſeguitaremo di mano in mano, ſecondo che da me tu intenderai.

Hauendo io ragionato à baſtanza di tutte le ſorte de carni, hora ragionaremo, come ſi trincia tutte le ſorte de peſci di Marc, & prima diremo.

Come ſi trincia, & come ſi diuide il ſtorione. *Cap. XLIX.*

IL ſtorione ſecondo il mio giuditio, frà tutte le ſorte de peſci groſſi è il migliore, ma vole eſſere mangiato frollo, al contrario di molte altre ſorte di peſci, li quali ſe non ſono freſchi non vagliono nulla, & hà vn'altra parte di buono, che conciaſi in qual modo ſi voglia ſempre egli è boniſſimo, tanto caldo quanto freddo. Et ancora che ſi poſſa cuocere in molti modi, come diſſi di ſopra, pur il più delle volte ſi ſuole cuocere alleſſo, ma diuiſo in pezzi grandi, ò picciuoli ſecondo la grandezza dello ſtorione. Ma ſia quello grande, ò picciolo ordinariamente la teſta ſi cuoce alleſſo. Adunque ragionaremo prima del capo come parte più honorata, & ancora la migliore: volendola adunque trinciare, & diuidere, pigliarai la forcina mezzana, & il cortello mezzano. Ma perche tu non lo potreſti imbroccare, ne trinciare ſopra la forcina tu la laſciarai ſtare coſi poſata nel medeſimo piatto, voltando il moſtazzio verſo la tua mano manca: Ma nota che la teſta del ſtorione ſe bene ella è alcuna volta grande che in eſſa vi è poca robba, & perciò poche parti ne potrai fare, perche il capo del ſtorione è quaſi tutto vn'oſſo integro tanto neruoſo, che à gran fattica vi ſi puole cacciar dentro la forcina, ne tagliare col cortello; Hauendo adunque la forcina, & il cortello nelle mani, ſtando con la perſona al tuo ſegno, tu volterai la punta della forcina da baſſo, & imbroccarai la teſta nel moſtazzio dal mezzo innanzi nella parte più tenerella per poter tenerla più ferma. Dipoi con la punta del cortello volta verſo la tua mano manca la caccierai in cima la teſta trà la nucha, & la croſta, ò ſcaglia che il ſtorione ſuole hauere ſopra la teſta, ſpingendo bene il cortello adentro, alzando poi la mano in alto, ne leuarai tutta quella ſcaglia in due parti, la qual per eſſere dura la mandarai via, trà il collo, & la teſta vi ſuole eſſere di molta polpa, queſta per eſſere la parte migliore, la leuarai con la punta del cortello, e la farai cadere nel tondo che tu hauerai ſotto la mano: ponendo poi la punta della forcina nell'occhio dritto, con la punta del cortello lo ſpiccarai d'intorno, lo leuarai di netto, ponendolo nel medeſimo tondo, e buttandoui il ſale tu lo darai al tuo Signore: Tu voltarai dipoi la teſta dalla banda manca verſo te, ne leuarai l'occhio manco, ponendolo ſopra vn tondo, vn poco più da baſſo ſotto l'occhio, vi ha vna parte di graſſo bianco, che pare latte, di quello ne leuarai vna parte ponendola nel medeſimo tondo, girate poi la teſta intorno, leuarai vno delli due oſſi che ſono ſotto la maſcella, ne leuarai vno di quelli, ponendolo nel tondo, vi buttarai il ſuo ſale, lo darai doue farà dibiſogno, te ne leuarai poi l'altra parte dell'oſſo dell'altra maſcella ponendolo nel tondo. Et acciò che tu ſappi, ſotto le due orecchie, ò baſſe che noi le vogliamo chiamare, tu ne

troueraj

trouerai da ogni banda vn pezzo di polpa, la quale non è molto bianca, ne manco molto buona, per essere tutta magra, questa diuiderai in due tondi, aggiungendoui qualche altra parte della polpa di quella che confina al collo, finirai li due tondi, buttandoui il suo sale; Andarai dipoi voltando la testa intorno, leuandone le parti più tenere, & le migliori ne farai due altri tondi, che in tutte saranno sei parte. Et questo sarà à bastanza, inquanto alla testa del storione, essendo posto in tauola vn pezzo di storione grosso di cinque ouero di sei libre, & che quello sia ben cotto, cioè che stia duro, & sodo, che molto bene lo conoscerai nel toccarlo con la punta del cortello, tu lo imbroccarai nella forcina per il trauerso, ma di sorte che tu conosci che quello non ti debbia cascare: imbroccato che tu lo hauerai, prima che tu lo leui in alto, tu li leuarai tutta la scaglia della schiena, & delli fianchi con la parte trista del belico, & con molta destrezza con il cortello, che taglia come rosore, ne tagliarai di quella polpa, fette sottili, ouero minute come la carne di vaccina, aggiungendoui vna parte del bilico, la quale è la migliore per essere più grassa, & l'vna, & l'altra farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, & quando che tu ne hauerai tagliato à bastanza, vi buttarai il sale, dandolo doue à te piacerà, & dipoi andrai seguitando di diuidere quello fino che tu vedi che'l rimanente ti voglia cadere della forcina; all'hora tu lo lassarai possare nel piatto diuidendolo in fette sottili ò grande come à te piacerà; & il simil farai di ogni altro pezzo di storione, quando tu vedrai di non poterlo imbroccare, e questo crederò che basti in hauerti mostrato il modo che si deue tenere in trinciare il storione grosso: Ma se ti fusse posto innanzi in tauola vna Porcelletta, che cosi si chiama vn pesce simile al storione, ma sono assai più picciole di tre fino in quattro libre, questa tu le leuarai scaglia di sopra la schiena, e quella delle due bande, aprendola poi per la schiena del capo alla coda, tu li leuarai la spina di mezzo, e cosi netta, & aperta la darai nel medesimo tratto al tuo Signore.

Come si trincia la lampreda. *Cap.* L.

LA Lampreda è pesce di gran prezzo, & è molto stimata frà golosi; ma ve ne sono de due sorti, delle grosse di quattro, ouero cinque libre l'vna, & delle picciole come le ceriole: le grosse si cuoceno cosi intiere con il suo sapore sopra, e si possono mangiare calde, e fredde, che nell'vno, e nell'altro modo sono buonissime, e durano cosi acconcie otto, ò dieci giorni; Volendola adunque trinciare ogni forcina, & ogni cortello sarà buono tu ti accostarai adunque il piatto della tua banda manca ponendoti con la persona al tuo segno, voltando la punta della forcina sopra la Lampreda, e con gratia tu ne tagliarai vn pezzo per il trauerso, come sarebbe vn pezzo di anguilla, lo ponerai sopra vn tondo dandoli due ò tre tagli al trauerso, cosi per sbiasso, buttandoui con vn cocchiaro d'argento sopra vn poco del suo intingolo, & vi butterai il suo sale, la darai al tuo Signore, e cosi andrai seguitando di mano in mano, & ne farai quante parti ti farà dibisogno, buttando sempre per ogni tondo vn poco del suo sapore; L'altre sorte sono delle picciole, & queste si cuoceno sopra la graticola, ouero si friggeno nella padella con agresto, ò sueco di melangole sopra; di queste se ne mette due, ò tre per tondo, dandoli due, ò tre tagli per trauerso; la parte di mezzo è sempre la migliore, & questa ti darai al tuo Signore; Questo adunque bastarà

ſtarà in quanto al trinciare della Lampreda, la quale non ha ſpina, & và ſolo tagliata per il trauerſo, dandola, come diſſi, vn pezzo per tondo.

Come ſi trincia la Trutta. Cap. LI.

LA Trutta è peſce eccellentiſſimo: Queſto ſi ſuole cuocere in diuerſi modi, ma in qualunque modo ſi cuoca ſempre ſaranno buoniſſime. Volendola trinciare, & diuidere, ogni forcina, & ogni cortello ſarà buono, ſe la Trutta ſarà grande, tu la tagliarai per il trauerſo cominciando dalla teſta, le laſciarai attaccato con eſſa vn dito di polpa, & con gratia la ponerai ſopra vn tondo, e buttandoui il ſuo ſale, la darai al tuo Signore, per eſſere quella la miglior parte. Et dipoi andrai ſeguitando di mano in mano, tagliando per il trauerſo due, ò tre dita per pezzo ponendolo ſopra il tondo, aprendolo poi con gratia, li leuarai la ſpina di mezzo, buttandoui il ſuo ſale, & coſi andarai facendo fino che tu hauerai finito di tagliarla tutta fino alla coda, & ſe la Trutta ſarà picciola, tu aprirai per fianco dalla teſta alla coda con la punta del cortello, dandoli vn taglio al trauerſo della ſpina à canto alla teſta, quella ne leuarai tutta intiera, buttarai di ſopra l'orlo del tondo vn poco di ſale, daralle al tuo Signore, e ſe ſaranno più picciole le laſſarai ſtare ſenza aprirle, e coſi intiere ne darai due ò tre per tondo; Et queſto ti baſta in quanto alla Trutta.

Come ſi trincia il Carpione. Cap. LII.

IL Carpione è peſce eccellentiſſimo, & à queſti generalmente ſi ſuol dare vna mano di ſale, e poi friggere, mangiandoſi poi freddi; e ſi conſeruano coſi cotti otto, ò dieci giorni, e queſti modi di cuocerli ſi ſuole dire accarpionare, e però ſi dicono Carpioni per il ſuo proprio nome, & ancora pèrche ſempre cuoceno à quel modo per poterſi conſeruare, e mandarli ancora molto lontano quando fà dibiſogno; volendo adunque trinciare; ogni forcina, & ogni cortello ti potrà ſeruire; A queſto tu ponerai la punta della forcina nel capo dandoli vn taglio per il largo dalla teſta alla coda per il fianco, tanto che ſolo tu li tagli la pelle di ſopra, la quale poi facilmente mondarai verſo la coda; ponerai il Carpione dapoi coſi netto nel tondo, che tu hauerai ſotto la mano; e ſe al tuo Signore piacerà che tu li lieui la ſpina di mezzo; tu li darai vn taglio dal capo alla coda con la punta del cortello, voltando poi la coda da baſſo ponendola nel taglio che tu li deſti per lungo: aprirai per fianco mondandola da due bande, leuarai la ſpina di mezzo, e la darai al tuo Signore facendoli dare con eſſa vn poco di aceto forte, e coſi farai di mano in mano ſecondo ti verrà l'occaſione. Et queſto ti baſtarà in quanto al trinciare del Carpione.

Come ſi trincia l'ombrina, la Spigola, & peſci ſimili. Cap. LIII.

L'Ombrina è peſce buoniſſimo, & puoſſi cuocere in varij modi, che ſempre è buono, e l'ombrina, la Spigola, il corno, & il cefalo ſono quaſi di vna medeſima grandezza, ſaluo l'Ombrina, la quale è aſſai maggiore d'ogni vno di eſſi; queſti ſi cuoceno in diuerſi modi: à volerli trinciare, ogni forcina, & ogni cortel-

lo

lo ti seruirà, tutte queste sorte di pesci si possono cuocere in molti modi; come dissi di sopra, ma generalmente si sogliono cuocere alless. Se adunque il pesce sarà cotto integro ouero in pezzi tu lo vedrai con i occhi tuoi; & se quello sarà integro, tu ti leuarai in prima la testa, lassandoui attaccato vno, ò due dita della carne, & quella per esser la miglior parte del pesce, tu la darai al tuo Signore, ponendola sopra vn tondo, nettandola sopra se vi sarà cosa alcuna di tristo. Ma se la testa fosse grande di sorte che bisognasse aprirla per il mezzo; Tu ponerai la punta della forcina nel mostazzio dalla parte dinanzi, spingendo tanto la forcina à dentro che tu senti che quella stia ben ferma, e volterai la testa cosi nella forcina con le baise di sopra, le quali baise le leuarai via, perche non vagliono nulla, & in questo modo li occhi restaranno scoperti; dipoi tu volterai la punta del cortello all'ingiù, ponendola nel mezzo della testa, cioè fra li due branchi della forcina: spingendo bene da basso, facilmente tu aprirai la testa in due parti, di sorte che le ceruella vi restaranno scoperte, le quali sono buonissime. Auuertendo bene che nella testa dell'ombrina tu vi trouarai due pietre bianche, le quali dicono che portandole adosso, che toccano la carne, giouano molto alli dolori colici; aperto adunque che tu hauerai la testa nel modo detto di sopra; il medesimo tondo tu vi buttarai il suo sale, & lo darai al tuo Signore, l'altra parte poi che vi restarà del pesce, tu le aprirai pur il fianco, leuandone la spina di mezzo; e con la punta della forcina, e del cortello ne leuarai poco, ò assai secondo la grandezza del pesce ponendola sopra i tondi, buttandoui per ciascun tondo il sale con la punta del cortello, & se il pesce sarà cotto in pezzi piccioli come molte volte si sogliono cuocere; à questo il Trinciante vi durerrà poca fatica, perche di quello ne potrai porre vno, ò due pezzi per tondo ponẽdoui con esso vn poco del suo sapore: di questo modo tu andrai seguitando fin che tu hauerai finito di diuidere tutto, ò parte del pesce che tu hauerai innanzi. Et questo ti bastarà in hauerti mostrato come si trincia, e si diuide l'ombrina, la spigola, & altri pesci simili.

Come si trincia il tono. *Cap.* *LIV.*

IL pesce tono di mare, & la sua carne non è molto bianca ne manco di prezzo, & è più presto magra che grassa, & quasi per l'ordinario questo pesce si suole cuocere bollito, & ancora farsene pasticci, e quando sarà vn pezzo grosso, & che sarà ben cotto, la sua carne sarà talmente dura, & soda che facilmente si potrà trinciare sopra la forcina; Volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina, & il cortello mezzano ponendoti con la persona al tuo segno accostandoti il piatto alla tua banda manca, tu ponerai la costa del cortello sopra il pezzo del pesce per tenerlo più fermo con la forcina; lo imbroccarai per il trauerso, ma con tanta destrezza, che tu non lo rompi, spingendo tanto la forcina dentro che tu senti che quello stia ben fermo, e poi lo leuarai in alto con gratia, leuando prima quella scorza negra di sopra tanto che ne scopri la polpa bianca, & con il taglio del cortello, il quale bisogna che quasi rada come raforo, non trinciarai la carne, ò la polpa del tonno minuta, come dissi che facesti la carne di vaccina: la qual farai cadere nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano, buttandoti poi con gratia con la punta del cortello il sale, lo darai al tuo Signore, e di questo modo andrai seguitando di farne quante parti ti sarà dibisogno. Ma se il pezzo del tono sarà picciolo, che tu non lo possa imbroccare, tu lo lassarai stare cosi

nel piatto facendone di quello le parti, ponendone vn pezzo per tondo, auuertendo di dar sempre la parte del belico al tuo Signore, per essere quella la più grassa, & la migliore. Et questo ti bastarà per hauere inteso come si trincia, e si diuide il pesce tono, del capo suo io non ne hò voluto parlare, perche quella il pescatore lo dà per giunta.

Come si trincia la lenguata, ouero suola. Cap. LV.

LA lenguata è pesce di prezzo, & è molto buono, & è simile à vna suola de scarpa, e perciò ancora si chiama suola volendo adunque trinciare questa, poca fatica vi si dura, perche solo vi si leua la spina di mezzo, & ogni forcina, & ogni cortello sarà buono; tu pigliarai adunque il piatto à canto di te, voltando la coda verso la tua mano dritta, & ponerai la punta della forcina nella testa della lenguata, & con la punta del cortello li darai vn taglio per il lungo della testa fino alla coda, tanto che tocchi la spina, & dipoi con la costa del cortello volta da basso andarai nel medesimo taglio aprendo la lenguata, dandoli poi vn taglio per il trauerso à canto la testa, ne tagliarai la spina al trauerso ponendo poi la punta della forcina à canto la testa nella spina, alzando la mano all'insù, & aiutandoti ancora con il cortello, ne spiccarai facilmente la spina di netto tutto fino alla coda, la quale ponerai nel piatto, e sopra l'orlo del tondo doue sarà il pesce senza la spina vi buttarai il suo sale, e lo darai al tuo Signore.

Et questo bastarà per la lenguata, al qual pesce si và leuando la spina. Questo pesce si suole quasi sempre cuocere fritto nella padella, ponendoui sopra sugo di melangole.

Come si trincia il pesce rombo. Cap. LVI.

IL pesce rombo è pesce di mare molto buono, e si suole cuocere il più delle volte alesso, à questo pesce la forcina, & il cortello mezzano ti seruirà benissimo, & il rombo se sarà grande, tu li leuarai prima tutta la panza, che sarà quella parte bianca che sarà di sopra della quale ne farai vno, ò due tondi, buttandoui il suo sale, & dipoi tagliarai la spina al trauerso à canto la testa, ponendo la forcina in essa doue la tagliasti, alzando la mano della forcina in alto, facendo con la punta del cortello che tutta la polpa del pesce resti nel piatto, la qual spina con molta facilità si lieua, leuato che sarà quella ponerai da vna banda, facendo del rimanente del rombo due, ò tre altri tondi, secondo la grandezza del pesce, leuandone prima le spine picciole di fuora, non ti scordando di buttare per ogni tondo vn poco de intingolo che sarà nel piatto: Et questo sarà à bastanza in quanto al rombo.

Come si trincia vna laccia. Cap. LVIII.

LA laccia è pesce di mare, ma entrano per le foce de' fiumi di acqua dolce, & se vanno contra l'acqua, e quanto le vanno più alte le sono migliore, questo pesce è buonissimo, e si cuocono quasi sempre bolite; ma vogliono essere grosse fresche, e di late; ma hanno tante spine, che con molta difficultà si possono leuare, che la laccia non si rompa; A benche alcuna volta hò sentito dire à huomini di questa professione, che li daua il cuore del leuarle tutte le spine con la punta della forcina, & del cortello in vn medesimo tempo attaccate alla spina maestra: mai poi à questo tale io hò visto molte volte trinciare, & non hò fatto tanti miracoli, & à me non daria il cuore di saperlo fare, perche questo per dire il vero è il più difficil pesce al trinciarlo bene, che si troui, & secondo il mio giudicio solo in tre modi si puole trinciare la laccia, come da me tu intenderai: Volendo

lendo adunque trinciare vna laccia, tu pigliarai la forcina, & il cortello mezzano pigliando il piatto à canto di te dalla tua banda manca voltando la coda in fuori, ponendo la forcina nel capo della laccia, & con il cortello ne leuarai tutte le ſpine picciole che ſono ſopra la ſchiena, mondandole verſo la coda, & il ſimile tu farai à certe ſcaglie picciole che ſono nella panza, nettarai bene polita tutta la laccia da ogni bruttura, che vi fuſſe intorno, & ſe la laccia hauerà le oue darai vn taglio con la punta del cortello per il lungo della pancia, & con deſtrezza le leuarai le oue con la forcina, le quali tu ponerai ſopra vn tondo, e le potrai far friggere, dipoi tu ti accommodarai la laccia di ſorte che ponendo la forcina nella teſta, tu poſſi dare vn taglio con la punta del cortello per il mezzo del fianco dalla teſta alla coda, ma non affonda tanto il cortello che tu non tagli, e non rompi le ſpine maeſtre, & dipoi voltarai la coſta del cortello di ſotto, e ponendola nel medeſimo taglio, con deſtrezza aprirai la laccia da due bande, cioè che la parte della ſchiena dalla ſua banda, & la parte della panza dell'altra banda.

MA farai con tanta deſtrezza, che tu non rompi la ſpina, ne manco le due parti della laccia, aperto che tu hauerai la laccia dalla teſta infino alla coda, & ſcoperto tutta la ſpina, tu voltarai la laccia con la teſta, verſo la tua mano dritta; & darai vn taglio per il trauerſo alla ſpina à canto alla teſta, tagliando di netto, ponendo poi la punta della forcina nel mezzo della ſpina li à canto alla teſta doue la tagliaſti, alzando la mano in alto, & con la punta del cortello andrai ſpiccando dal canto di ſotto la polpa del peſce, la ſpina ne leuarai tutta di netto ſino alla coda con tutte le ſue ſpine maeſtre attacate, le quali mandarai via, doue la laccia ti verrà à reſtare aperta da due le bande, netta da tutte le ſpine maeſtre, le quale potrai dare coſi acconcia al tuo Signore, ouero la potrai diuidere in quattro parti: Ma nota che vi ſono li due lombi cioè vno da ogni banda, li quali ſono ſenza ſpine, & ſono molto buoni, ma ſe la laccia ſarà graſſa, la della panza è la migliore: Et queſto ſarà il primo modo per trinciare la laccia. Il ſecondo modo ſarà di nettare prima, come diſſi, la laccia da tutte le bande, leuandoli ancora le oue, dipoi con la punta del cortello darai vn taglio per il filo della ſchiena alla laccia della teſta alla coda, entrando bene adentro; & vn'altro taglio darai alla banda dinanzi pur ſino alla coda; Voltarai dapoi la laccia, che la coda guardi verſo la tua mano dritta; e ponerai la punta della forcina nella coda della laccia, pigliando con eſſa ancora la ſpina, alzarai la forcina in alto, facendo che la meta della laccia reſta da baſſo ſopra il medeſimo piatto, e l'altra metà tenerai con la ſpina, hauendo vn tondo nella mano del cortello, lo ſpingerai ſotto la ſpina ſino à canto alla teſta, la quale deue eſſere tagliata prima di netto, alzando il tondo con la ſpina, e la mezza laccia con eſſo reſtarà nel tondo, pigliando dipoi vn'altro tondo lo ponerai ſopra quella parte doue ſarà la ſpina, riuoltando quello di ſotto, & quello primo leuarai doue la ſpina reſtarà di ſopra, e con la punta della forcina alla coda ne imbroccarai la ſpina riuoltando vn poco la mano la ſpina ne leuarai tutta di netto dalla coda al capo con la ſpina maeſtra, doue tu verrai ad hauere la laccia diuiſa in due parti, l'vna nel primo piatto, e l'altra nel tondo che tu poneſti ſotto la ſpina; Et queſto ſarà il ſecondo modo del trinciare ò di leuar le ſpine alla laccia. Il terzo modo ſarà di nettar prima la laccia d'ogni bruttura, che le fuſſe intorno, e leuandoli ancora le oue, ſe ve ne ſaranno, tagliando poi la laccia al trauerſo di netto la ſpina, & ogni coſa, facendone quante parti à te piacerà, dando la parte di mezzo al tuo Signore per eſſere

quella la migliore, e se vorrà che tu li lieui la spina di mezzo, quello pezzo aprirai in due bande, la spina ne leuarai, buttandoui poi con gratia con la punta del cortello il suo sale; Et questo sarà à bastanza per hauerti mostrato li tre modi che si possono tenere nel trinciare la laccia, ma in quanto al mio giuditio non vi hò più bello nè il più netto del primo.

Come si trincia il fragolino, la triglia, la orata, & altri simili pesci.
Cap. LVIII.

IL fragolino, la triglia, l'orata, & altri pesci simili non vengono molto grossi, e sono buoni cotti in diuersi modi, & à volere trinciare quelli vi si dura poca fatica, & ogni sorte di forcina, & di cortello sarà buono, ma se'l pesce sarà grosso, che il maggiore di questi potrebbe pesare quattro libre, à questo adunque tu li darai vn taglio dalla testa fino alla coda per fianco, e l'aprirai mandandole con la costa del cortello da due bande, e poi con la punta del cortello, e della forcina tu li leuarai la spina maestra integra mandandola via, e sopra l'orlo del tondo buttarai il sale, dandolo al tuo Signore, e cosi farai de ogni sorte di pesce di questa grandezza; Ma se saranno piccioli, tu li diuiderai tre, ò quattro per tondo, ponendoli con esso melangole spaccate in due parti; Et questo sarà à bastanza in saper come si trincia, e come si diuide simili sorti di pesci mezzani, e piccioli.

Come si trincia la Tinca, & la Carpana. *Cap. LIX.*

LA Tinca, & la Carpana sono pesci di acqua dolce, & sono quasi di vna medesima qualità, & di vna medesima grandezza saluo che la Carpana ha la scaglia grande quanto vn quattrino, & la Tinca non ha scaglia alcuna, e per essere questi due pesci tanto vniuersali, non sono tenuti in molto conto, à questi ogni forcina, & ogni cortello sarà buono, & generalmente si sogliono cuocere alesso, adunque tu gli leuarai prima la lingua, nettandola bene con il cortello, la ponerai sopra vn tondo, la testa, & il petto, ouero la panza sono le miglior parti che siano in essi, & questa darai al tuo Signore, insieme con la lingua, & dipoi il rimanente potrai diuidere come à te piacerà, & questo ti bastarà in quanto alla Tinca, e alla Carpana.

Come si trincia la Locusta, ò il Gambaro di Mare. *Cap. LX.*

LA Locusta è gambaro grosso di Mare, sono molto buoni, quando son freschi, e che sono cotti alessi, vengano à rimanere rossi, come li gambari di acqua dolce; Volendoli adunque tu trinciare, credo che la forcina, & il cortello mezzano ti seruirà benissimo; Adunque tu pigliarai la Locusta, & voltarai con la panza di sopra, voltando la coda verso la tua mano manca ponendo la costa del cortello attrauerso della Locusta per tenerla più ferma nel piatto, ponendo la punta della forcina sotto la punta della coda spingendola bene adentro, tanto che tu senti che quella sia ben ferma nella forcina, e ponendoti con la persona al tuo loco, tu leuarai la Locusta in alto, voltando la panza di sopra, & con la punta del cortello darai due piccioli tagli l'vno per banda alla punta della cocchia della testa, entrando dentro tanto che tu senti che quella sia quasi spicca, ponendo poi la punta del cortello sotto la cocchia, tu calcarai bene il cortello da basso alzando la forcina in alto, la cocchia della testa ti resterà nel tondo che tu hauerai sotto la mano: dipoi con la punta del cortello li leuarai li piedi tutti insieme attaccati alla parte del corpo, doue tutta la coda ti restarà su la forcina; Credo che tu sappia che la coda della Locusta, e del gambaro hanno vna scorza spezzata

à so-

a ſomiglianza delle lame di vno ſcarſelone di vn ſcarſeletto, ouero di vn' anima di ferro, le quali vanno vno ſu l'altro, volendole leuare farà dibiſogno che tu incominci da quelle che ſtà à canto alla teſta della Locuſta che ſe bene tu voleſti incominciare dalla parte della coda, tu non potreſti leuarle come tu ſteſſo conoſcerai; tu ſpingerai adunque la forcina innanzi, voltando la parte più dura di ſopra tenendo ben ferma, la forcina, e con la punta del cortello andrai leuando tutte le parti della ſcorza ad vna ad vna, e coſi andrai ſeguitando ſino alla punta della coda, e della forcina, vn'altro modo di nettare la coda che ſarà più preſto, tu poſarai la coda coſi nella forcina ſopra il tondo con la cocchia di ſopra, e con la punta del cortello tu le darai vn taglio per il lungo della cocchia di ſopra cominciando alla punta della coda trà li due branchi andando infino in cima, dato che tu li hauerai quel taglio, & tagliato la cocchia, tu riuolterai l'altra parte della coda di ſopra, e darai l'altro taglio per il lungo della coda della parte di dentro, ma non mandare la punta del cortello molto abaſſo, che baſtarà ſolo che tu tagli quella parte tenera ſotto la coda, alzando in alto poi con la punta del cortello la cocchia della coda, ne leuarai in due bande, reſtandoti tutta la polpa della coda ſopra la forcina, la quale con gratia ponerai nella cocchia della teſta ſopra il medeſimo tondo, non volendo dare coſi integra, tu la potrai tagliare coſi nel tondo in molte parti per il trauerſo, buttandoui il ſuo ſale lo darai al tuo Signore, & con eſſo aceto forte, & pepe, e ſale, & queſto baſtarà in quanto alla Locuſta.

Come ſi trincia il luccio groſſo, e picciolo. *Cap.* *LXI.*

IL luccio è peſce di acqua dolce, è molto buono cotto in diuerſi modi; ancora, che ſe ne tenga poco conto, à queſto la forcina, & il cortello mezzano ti ſeruirà beniſſimo: Se il luccio dunque ſarà groſſo, tu li leuarai prima la teſta con vn dito della ſua carne attaccata, e con gratia tu la nettarai di ſopra via da ogni bruttura che vi fuſſe, e ſenza romperla, la darai ſopra vn tondo al tuo Signore, l'altra parte del luccio là panza è la migliore, quello adunque diuiderai in quante parti à te piacerà; Ma ſe il luccio ſarà picciolo, lo aprirai per fianco; leuandoli la ſpina integra, & coſi lo darai, ouero tu lo laſciarai ſtare, ponendolo ſolo coſi integro ſopra il tondo, buttandoui il ſuo ſale, & queſto ti baſtarà in quanto al luccio groſſo, ò picciolo.

Come ſi trincia vn paſtello di peſci. *Cap.* *LXII.*

OGni ſorte di paſtelli, che ti verrà poſto in tauola, volendolo trinciare, la forcina, & il cortello mezzano ſarà buono, ſe il paſtello ſarà picciolo tu li leuarai ſolo la coperta di ſopra dandone vno per tondo, ma ſe il paſtello ſarà grande, tu lo aprirai prima, & la croſta di ſopra la mandarai via, & ſe il peſce, che vi ſarà dentro ſarà ſpezzato, tu ne darai con gratia vn pezzo per tondo, pigliando poi vn cocchiaro d'argento, con quello buttarai per ogni tondo vn poco del ſuo ſapore, & coſi andarai facendo ſino che tu hauerai finito di diuiderlo tutto. Ma ſe il peſce ſarà integro, tu lo aprirai per fianco dalla teſta alla coda, leuandone poi con gratia quella parte, che à te parerà la migliore, auuertendo ſempre, de rompere manco che ſarà poſſibile quella parte, che tu leuarai del paſtello ponendola nel tondo, che tu hauerai ſotto la mano, buttandoui per ogni tondo il ſale, ſe'l peſce non foſſe ſalato, e queſto ſarà à baſtanza in quanto alli paſtelli di peſci grandi, e piccioli.

Co-

Come si trinciano le Ostreghe. *Cap.* *LXIII.*

LE ostreghe sono di molta stima, nascono nel Mare trà li sassi, & honorano ogni gran conuito; à questa non fà bisogno adoperare la forcina, ma solo tu hauerai vn cortello picciolo, ma grosso dalla costa, accioche nell'aprire che farai l'ostrega, quello non si rompa. Tu pigliarai dunque il piatto dalle ostreghe à canto di te, stando sempre con la persona disposto al tuo loco, tu pigliarai prima vna saluietta piegata in due doppie sopra la mano manca, e pigliando il cortello picciolo nella mano dritta, tu pigliarai con le due dita la ostrega, e la ponerai nella mano manca sopra la saluietta per non la toccare, & per non te imbrattare la mano alzando tutte due le mani alte dal piatto, & con la punta del cortello tu aprirai l'ostrega, serbandoti nelle mani quella parte, doue sarà il buono dell'ostrega, & l'altra parte ponerai in vn piatto apparecchiato per tal effetto, tenendo ben ferma l'ostrega nelle mani cosi alta dal piatto, tu li spiccherai con il taglio del cortello la parte di dentro, & poi con la medesima mano del cortello con due dita la ponerai con gratia sopra vn tondo, & di questo modo andrai seguitando fino che hauerai finito, ponendone quattro, ò cinque per tondo, buttandoui sopra l'orlo del tondo pepe, & sale, lo darai al tuo Signore, & questo basterà in quanto all'ostreghe, le quali solo vanno aperte, & spiccato il buono di dentro.

Come si trincia il granchio di Mare. *Cap.* *LXIV.*

IL granchio grosso di Mare prima si cuoce allesso, & volendolo trinciare tu pigliarai la forcina, & il cortello mezzano, & con l'vna, & l'altra punta tu voltarai il granchio con li piedi di sopra voltando il capo verso la tua mano manca, ponendo la costa del cortello al trauerso dal corpo del granchio per tenerlo meglio fermo, e imbroccarai quello giusto nel mezzo della coda, spingendo bene la forcina adentro tanto che tu senti che quello stia ben fermo nella forcina, voltando la cocchia di sopra, alzandolo vn poco in alto, spingendola innanzi ponerai la punta del cortello dal canto di dietro sotto la cocchia, voltando il granchio con li piedi di sopra senza mouere il cortello, calcando poi quello da basso alzando la forcina in alto, la cocchia facilmente si spiccarà, la qual farai restare sopra il tondo, che tu dei hauere sotto le mani. Hora ti restarà tutta la parte del corpo ne la forcina con li piedi attaccati, all'hora tu con la punta del cortello ne leuarai tutta la parte buona del granchio, parte bianca, & parte gialla, & quelle sono le sue oua, facendo l'vno, & l'altro cadere dentro la cocchia nel medesimo tondo, sbroccando dipoi il rimanente, dipoi tenendo con le due dita della mano della forcina la cocchia del granchio, & con la punta del cortello ne spiccarai tutta quella parte di buono, che sarà attaccato, & con gratia meschiarai ogni cosa insieme, buttandoui con la punta del cortello di sopra sale, & pepe, & con vn poco di sugo di melangole lo farai scaldar bene sopra le bragie, ma il più delle volte queste si sogliono far acconciare dal cuoco, ouero dal credentiero, & le sue zampe grosse sogliono rompere, & quello di dentro lo batteno con il cortello, & meschiano insieme con l'altra parte nella medesima cocchia di sopra, & acconci in questo modo sogliono essere molto buoni, ma io non hò voluto restare di ragionare di questo, accioche se per sorte ne fosse posto in tauola al tuo Signore, tu sappi come tu dei fare per volerlo trinciare.

Co-

Come si trincia il granchio d'acqua dolce. Cap. LXV.

VOlendo trinciare il granchio d'acqua dolce, ouero di fontana delli duri, e non delli teneri, à questo tu pigliarai la forcina, & il cortello picciolo, & voltarai il granchio con li piedi di sopra, & posarai la costa del cortello sopra esso, & lo imbroccarai nella coda, spingendo la forcina bene tanto che tu senta che il granchio stia fermo, dipoi tu lo leuarai in alto, spingendolo vn poco innanzi, & con la costa del cortello verso te ne farai cadere tutti li piedi da tutte due le bande, salue le due zampe grosse, le quali lassarai attaccate al granchio, acciò se piacesse al tuo Signore, dapoi tu voltarai la forcina con il granchio verso la tua mano dritta con la cocchia di sopra, & con il taglio del cortello aiutandoti con il dito grosso, tu tagliarai d'intorno intorno la cocchia talmẽte che tu vedi che quella sia tutta spicca di netto, tenẽdo poi ferma la forcina, & cõ la punta del cortello ne farai cadere la cocchia di sopra che facilmẽte si leuarà per il taglio datoli prima d'intorno, doue il granchio ti restarà netto, & tutta la parte del buono scoperta, & quello poi con la punta del cortello leuarai della forcina. Ponendolo sopra il tondo, & di questo modo andrai facendo di mano in mano, ponendole tre, ò quattro per tondo, e buttandoui il sale, lo darai al tuo Signore, & questo bastarà in quanto al trinciar delli granchi duri d'acqua dolce.

Come si trincia il Rizzo di Mare. Cap. LXVI.

IL rizzo di Mare è apunto come sono quelli, doue nascono dentro le castagne, ma sono rossi, & si mangiano cosi crudi; A questo tu pigliarai la forcina mezzana; & il cortello mezzano, & lo imbroccarai giusto nel mezzo della bocca, la quale sarà come la parte del gambo doue stà attaccato il rizzo del castagno, & dipoi lo leuarai in alto piegandolo verso la tua mano dritta, & con la costa del cortello darai al trauerso di quello, girando la forcina intorno tanto, che tu l'habbi rotto, come se tu volesti rompere vn'ouo al trauerso, la qual crosta ò cocchia per essere tenera si rompe come vna noce, che habbia la cocchia sottile, dipoi con la punta del cortello ne leuarai la parte di verso la punta, & il buono che vi sarà dentro, sarà rosso, il quale deue restare attaccato alla medesima cocchia, & cosi rotto in due parti si pongono sopra il tondo, & quella parte di buono, si suole mangiare cruda col pepe, & sugo di melangole, & alcuna volta si sogliono cosi spaccati in due parti ponere sopra la brasa, & alcuna volta ancora si cuoceno nell'acqua come li gambari integri, ma nel volerli rompere non vi è il miglior modo di questo che imbroccarlo nella bocca, & romperlo con la costa del cortello, questa sorte di pesci si mangia di rado, pur questo sarà il modo de trinciarlo.

Come si trincia il gambaro di Fontana. Cap. LXVII.

LI gambari d'acqua dolce sono tanti generali che ogni vno li conosce, ma ve ne sono de grossi, che quando sono mangiati freschi, sono per eccellentia buoni; Volendoli adunque trinciare, non ti farà dibisogno de adoperarui la forcina, che per la picciolezza sua non li potresti imbroccare, adunque tu pigliarai solo il cortello picciolo nella mano dritta, & in capo della saluietta ponerai sopra la tua mano manca, per non toccare il gambaro con le mani, & cosi con gratia tu pigliarai il gambaro con la mano che tu hauerai il cortello, & lo ponerai nella manca cosi con la saluietta, & voltarai la coda di sopra, & li piedi da basso, facendo che il detto grasso della manca stia distesо dentro per il lungo della coda, & con le due dita della mano del cortello amaccarai tutta la cocchia della coda,

& di-

& dipoi che quella sarà cotta la leuarai con le medesime due dita, tenendo ben fermo il gambaro, la qual scorza buttarai nel piatto, hora ti restarà il gambaro, con la coda netta dalla sua scorza, poi con il dito lungo della mano dritta alzarai, ò spiccarai vn poco la cocchia dalla testa, voltandola verso te, vi cacciarai con prestezza dentro la punta del cortello, il quale deue sempre tenere nella mano, ne leuarai il gambaro, & con esso lo ponerai con gratia nel tondo, & questo sarà il primo modo del nettare il gambaro. L'altro modo sarà, netto che tu hauerai la coda del gambaro, perche in ogni modo quella prima si netta, tu ne leuarai la cocchia della testa, restando la coda attaccata al busto insieme con li piedi, & dipoi con la punta del cortello leuarai della mano manca, & lo ponerai nel tondo, & questo sarà il secondo modo de mondar il gambaro: Il terzo, & vltimo modo sarà, netto che tu hauerai la coda del gambaro come dissi di prima, tu ponerai il dito lungo della mano del cortello sopra la cima della coda, piegando la punta del dito innanzi, stringendo con esso la coda, & la cocchia della testa insieme tirando quella verso di te, & con la mano manca tenerai forte la parte del corpo, & li piedi insieme, doue la coda cacciata nella cocchia della testa, ne leuarai con molta facilità la quale con la medesima mano ponerai nel tondo, questi saranno li tre modi che tu deui tenere per non dare li gambari, doue starà poi in tua elettione di mondarli come à te piacerà, ponendone quanti à te piacerà sopra il tondo del tuo Signore; facendoli dare con essi aceto, sale, & pepe, & questo è la sua trincha, & questo bastarà in quanto all'hauerti mostrato come si mondano li gambari d'acqua dolce, ouero di fontana. Vi sono di molte altre sorte di pesci freschi, & salati, de quali io non hò voluto ragionare, per non venire à fastidio alli lettori, perche delli pesci salati questi si cuoceno, & se acconciano alle credenze da credentieri, delle altre sorte poi de quali io non hò fatto memoria crederò che sarà à bastanza di quello che io hò detto, perche nel trinciare de pesci non vi vole molto sapere, perche malamente in quelli si puole osseruare regola alcuna. Adunque io farò fine, parendomi di hauer detto à bastanza de pesci.

Come si trincia, e si acconcia l'oua da beuere. Cap. LXIIII.

VOlendo acconciar l'oua da beuere al tuo Signore, piglia la forcina à triangolo molle, della quale te hò fatto fare quì il modello per tal effetto, & lo imbroccarai con essa, spingendo in su l'anello che detta forcina hà in mezzo, leuarai l'oua in alto, & con il cortello picciolo da frutti lo romperai attorno attorno, e con la punta del cortello ne leuarai quella cimetta che è sopra alla rottura: spiegando vn poco la forcina verso il tondo che te starà sotto la mano dritta, tenendo il cortello à trauerso l'oua, acciò non caschi il torlo, ma solo il bianco, poi con la punta del cortello vi buttarai il sale, ouero zuccaro, ò cannella conforme al gusto del tuo Signore, e poi lo ponerai nell'ouarolo, se ve ne sarà, e se non ve fusse lo porrai subito sopra la salietta, qual porgerà innanzi al tuo Signore, ò à chi sarà debisogno, e cosi farai delle oue da beuere.

Hauendo io ragionato à bastanza, come si trinciai pesci più necessari: & ragionaremo del modo che si deue tenere nell'imbrocare, & trinciare tutte le sorte di frutti, & prima.

Come si trincia il Mellone. Cap. LXIX.

IL mellone massime in Italia è opinione, che sia il miglior frutto che si magna, massime quando sono della buona sorte, & che sono poi mangiati al suo tempo; Volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina, & il cortello picciolo; ma non già quello dalle frutte, perche non ti seruiria per la sua curtezza, & questo sarà in quanto alla forcina, & il cortello che deue adoperare. Ma nota che molte volte sono portati li melloni in tauola quando vengono le viuande, doue che il Trinciante malamente hà commodità d'assaggiarli tutti per accaparne il migliore per dare al suo Signore, & molte volte auuiene ancora, che in quella confussione de tanti, in cambio di darli il buono, se li dà il più tristo, & però sarà bene, che tenghi l'ordine che da me tu intenderai; Io voglio dunque prima di poco che sia portata la viuanda, che si facciano venire li melloni alla credenza, & assaggiarli tutti, & di quelli accapparne vno, ò due, li migliori, & quelli farli coprire con vna saluietta bianca, & poi farli ponere in tauola dal scalco quando saranno portate le altre viuande, venuta l'hora del trinciare il mellone, tu tenerai l'ordine che tu intenderai: In due modi si possono trinciare li melloni, il primo modo sarà di pigliare il mellone integro nella man manca, e facendolo posare nel piatto voltãdo la parte del fiore di fuori, & con il taglio del cortello leuandone le fette ad vna ad vna tenendole nella man manca leuandone prima le anime con il cortello, dimando la fetta da ambedue li capi, & con vn taglio, spiccando la parte buona dalla scorza, ponendoli poi sopra li tondi ad vna ad vna, & questo è il primo modo nel quale non si adopera forcina. Il secondo modo sarà di pigliarne prima la forcina, & il cortello nelle mani, pigliando il mellone nel piatto lo cimarai da tutti due li capi, cimato che sarà tu voltarai la parte del fiore verso di te, & imbroccarai il mellone in vna delle fette, nel mezzo giusto del colmo della fetta, spingendo la mano in fuora, voltando la punta della forcina verso di te, & di quel modo imbroccarai la fetta del mellone per fianco, spiccandola con due tagli la leuarai in alto facendo guardare vn poco verso di te, ne leuarai tutte le anime con la punta del cortello, voltando poi la forcina innanti tenendola ben dritta, & ferma, con il taglio del cortello verso te con vn taglio seguito ne spiccarai la parte buona dalla scorza, ma nel fine del taglio che sarà verso la parte del fiore, guarda di non tagliarla di sotto, accioche la parte del buono non ti cada della forcina, ma tu tirarai il cortello per fianco, & con il taglio volto da basso darai tre, ò quattro tagli per il trauerso della fetta incominciando dalla banda del fiore, finendo alla parte del petigone, ponendo poi la punta del cortello nel mezzo della scorza per fianco con il taglio verso te spingẽdo in fuora tu desimbroccarai la fetta spingendola vn poco in fuora con l'vno delle due dita della mano della forcina, la qual fetta cosi trinciata ponerai con la punta del cortello sopra il tondo, dipoi con buona gratia vi buttarai il sale, e lo darai al tuo Signore, ritornando poi di nuouo à rimbroccare l'altra fetta nel modo di prima, la spiccarai con vn taglio solo, leuandola in alto, & nettandolo dal-

le anime, le darai il suo taglio cominciando dinanzi dalla banda del fiore cacciando la punta del cortello per fianco nella scorza la fetta desimbroccarai senza darli quattro tagli di sopra, & di questo modo andrai seguitando di trinciare tutto, ò parte del mellone, secondo ti farà bisogno, & questo ti bastarà in quanto al trinciare il mellone.

Come si trincia ogni sorte di Mele. Cap. LXX.

LE Mele sono di diuerse sorti, ma siano di qual sorte si voglia, volendola trinciare, tu pigliarai la forcina, & il cortello picciolo, dico picciolo fatto à posta per le frutte il quale non deue tagliare dal mezzo indietro auuertendo bene nel pigliarlo nelle mani, che tu possi col dito lungo arriuare alla punta del cortello, & questo si fa per potere bisognando mandare con quello la metà fuora della forcina; tu te ponerai adunque il piatto ò la tazza dalle mele accommodato à canto alla tua mano manca ponendoti con la persona giusto al tuo loco; & con gratia con la punta del cortello tu imbroccarai la mela per fianco voltando la mela con il fiore da basso, & la forcina ponerai nel mezzo nel peccolo, & cosi imbroccata la leuarai in alto con gratia, & dapoi tu la cimarai dalla parte del fiore tutta di netto, spingendo la punta della forcina innanzi con la mela, & con il taglio del cortello verso te ne mondarai la scorza della mela sottilmente cominciando dal canto del fiore, venendo con il taglio seguito fino da basso à canto il peccolo, & cosi andarai girando intorno la mela; & di mano in mano ne mondarai tutta quella senza spiccarui punto della sua scorza, ma l'vltimo taglio che tu li darai, entrarai fino à canto alli branchi, piegando vn poco la mela innanzi, tenendo il dito grosso sopra la scorza dell'vltimo taglio, calcandolo sopra la lama del cortello spingendo la mela in fuora quella leuarai della forcina, leuando poi vn poco la mela in alto; voltandola con la parte del fiore di sotto, voltando in alto la punta della forcina, tu v'imbroccarai la mela, & senza leuarne mai il cortello doue staua prima, tu finirai di tagliarne tutta la scorza di netto, auuertendo di dare quello taglio di sorte, che tutta la scorza resti attaccata insieme la quale ponerai sopra il tondo, che tu hauerai sotto la mano con la parte del fiore volta di sopra, voltando poi la punta della forcina da basso la mela cosi mondata tu ponerai nella tua scorza, & senza leuarne la forcina con il taglio del cortello volto di sotto darai due, ò tre tagli alla mela, & di questo modo andarai facendo di mano in mano secondo che ti farà dibisogno, & questo sarà il modo che si deue tenere nel voler trinciare vna mela.

Come si trincia vna Pera, sia di qual sorte si voglia. Cap. LXXI.

ANcora che io habbia ragionato à bastanza del modo che si deue tenere per imbroccare, & trinciare la mela, à tal che facilmente potrà lassare di ragionare della Pera per andar quella quasi imbroccata, e trinciata in vn medesimo modo; ma per essere la Pera vn frutto tanto gentile, & apprezzato molto, non hò voluto restare di ragionare di esso, se non per altro, almeno per mostrarti vn'altro modo d'imbroccare, & di trinciarlo ancora; Volendo dunque trinciare la Pera, sia di qual sorte si voglia, tu pigliarai la forcina picciola, & il cortello picciolo delle frutta, & con la punta del cortello tu infilzarai la Pera, ma non ch'in due luochi potrai ponere la punta del cortello, l'vno sarà di sotto à canto il fiore, alzando la Pera in alto con il piccolo sopra, hauendo poi la forcina con li branchi volti di sopra, & con buona gratia tirando la Pera da basso, la imbroccarai nel mezzo del fiore nella forcina, l'altro modo sarà di ponere la punta del cor-

cortello nel mezzo della Pera per il fianco, ma che il taglio guardi in fuora, voltando la parte del piccolo di sopra, tenendo la punta della forcina volta di sopra alzando vn poco la Pera in alto, con gratia l'imbroccarai nella punta della forcina giusta nel mezzo del fiore, facendo ch'il piccolo resti di sopra, & ogni vno di questi due modi che tu imbroccchi, starà bene, pur che tu lo facci con gratia dipoi con il taglio del cortello verso te, tenendolo sempre nelle mani di sorte che tu possa arriuar col dito alla punta, & co'l primo, taglio tu cimarai via il piccolo di netto tirandolo poi col taglio verso te, sottilmente ne mondarai la Pera girando di mano in mano la forcina per accõmodare la Pera al taglio del cortello auuertendo sempre à far di modo, che tu non spicchi punto della scorza; mondato che tu hauerai la Pera dal piccolo fino da basso con il girare la Pera intorno intorno, ma darai ogni taglio di sorte che tu non spicchi niente; dapoi con prestezza cacciarai la punta del cortello nella Pera a canto la forcina, & con il dito grosso della mano della forcina tu spingerai vn poco la Pera in fuora, e la desimbroccarai; la quale ti restarà sopra la punta del cortello, & con gratia spingerai la mano del cortello innanzi, ponerai la Pera sopra il tondo, & col dito lungo la spingerai fuora del cortello; e la farai restare nel medesimo tondo, & di questo modo andarai facendo fino che tu hauerai finito di trinciar tutte, ò parte di quelle che faranno dibisogno. E questo sarà a bastanza per hauerti mostrato di modo che si deue tenere nell'imbroccare, & trinciare la Pera: Vi sono ancora de molti altri modi per trinciare la Pera, delli quali non hò voluto parlare parendo à me che non vi sia il più bello di questo, volendola trinciare sopra la forcina.

Come si trincia il cardo. Cap. LXXII.

IL cardo è noto ad ogni vno, & sono molto buoni quando sono delli spinosi, & che poi sono bianchi, & ben fatti, & ancor che questo si ponga nel numero de' frutti, non è però altro che vna sorte di herba che fà le fronde grosse, & spinose, le quali sotterandosi poi al suo tempo diuengono bianche, & si mangiano doppo patto in cambio de' frutti, & volendoli mangiare, prima se li leuano le fronde triste d'intorno, lassandole solo quelle più bianche, nettandole poi il suo pedicone d'intorno dalla terra, & da tutta la parte trista, tagliandoli poi il gambo al trauerso de netto per poterlo meglio imbroccare nella farina. Volendo adunque trinciare il cardo, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello picciolo voltando il cardo che il gambo guardi verso la tua mano manca, pigliando con la mano doue tu tieni il cortello la saluietta, la quale spiegata vn poco, tu pigliarai il cardo al trauerso, fermandolo nel medesimo piatto per non lo toccare con la mano, & con la forcina tu imbroccarai il cardo nel mezzo dell'vltima parte del pedicone, spingendo tanto la forcina adentro, che tu senta con la mano che quello stia ben fermo, ritornandoti la saluietta su la spalla, ponendoti giusto con la persona, con gratia tu leuarai il cardo in alto, facendo che la punta delle foglie resti di fuora, la quale voltarai vn poco verso la tua mano dritta, e con il cortello darai vn picciolo taglio à ciascheduna foglia, girando come farà dibisogno la forcina intorno, & con la punta del cortello tutte le foglie di sopra farai cadere nel piatto, lassandoui solo quelle foglie più picciole, le quali deuono restare attaccate al gambo: leuato che tu hauerai tutte le foglie tu spingerai il cardo con la punta delle foglie innanzi & con il taglio del cortello verso te tu nettarai il pedicone del cardo; andando tanto adentro che tu scuopra tutta la parte tenera, & bianca del gambo, dipoi tu volterai il taglio del cortello in fuora, e con destrez-

za sottilmente mandarai intorno tutte le foglie, sempre spingendo il taglio del cortello innanzi, cimandoli poi nel fine la cima delle foglie, netto che tu hauerai il cardo sopra la forcina tu andarai con il taglio del cortello alla punta delle foglie, entrando in esse col taglio verso te, lo spaccarai in due, ò tre parte, tagliando quelle al trauerso à canto alla punta della forcina, facendole cadere nel mezzo del tondo che tu hauerai sotto la mano, e buttandoui il suo sale, e pepe lo darai al tuo Signore, & di questo modo farai quando vorrai trinciare il cardo: volendo poi nettare le foglie, che tu ne leuasti prima, tu ti ponerai la saluietta così piegata sopra la mano manca senza la forcina, & con la punta del cortello imbroccarai la foglia del cardo nel mezzo ponendola nella mano manca sopra la saluietta, per non la toccare, & la foglia piglierai nella cima, & poi con gratia col taglio del cortello verso te; intaccando nella foglia sottilmente, quelle sopraficie tirando verso te, ne leuarai per fino à canto alla mano, mondato che tu hauerai la foglia tu ponerai la punta del cortello nel mezzo di essa la riuolterai da capo à piedi, ripigliandola pur nel mezzo della saluietta, voltando la punta della foglia di sopra, nettando la parte di dentro con la punta del cortello, ouero con vn capo della saluietta, voltando la punta della foglia vn poco innanzi, & darai vn taglio del cortello al trauerso di quella, senza tagliarla di netto à canto la mano, ponendo la punta del cortello in quella parte di sopra tagliata, calcando da basso quella ne leuarai, doue la foglia del cardo ti resterà monda da ogni tristitia nella mano della saluietta, la quale imbroccarai con la punta del cortello con gratia, e la ponerai sopra il tondo, & di questo modo andrai facendo fino che tu hauerai finito di trinciare tutte le foglie; Et questo sarà il modo che si deue tenere nel voler trinciare il cardo sopra la forcina.

Come si trincia il carcioffalo. Cap. LXXIII.

IL carcioffalo è vn frutto noto ad ogn'vno, & son molto buoni quando sono giouani, & freschi, & si possono mangiare in diuersi modi; Volendolo adunque trinciare tu pigliarai la forcina picciola, & il cortello picciolo dalle frutte, & prima tu imbroccarai quello di sopra nel mezzo delle foglie apunto, & mandarai la forcina tanto adentro, che tu arriui nel torso del carcioffalo poi in alto, ponendoti con la persona al tuo segno, & con bella gratia li tagliarai il gambo di netto fino à canto il torso vn mezzo dito in trauerso, & dipoi volterai la punta della forcina verso te, & con il taglio, & il dito grosso ne leuarai quelle foglie di sopra, tanto che tu scopri quelle foglie buone, e tenere, nettando bene tutto il to so di ogni bruttura; netto che tu hauerai il carcioffalo sopra la forcina tu ponerai la punta del cortello per fianco nel mezzo del carcioffalo, & quello, leuarai della forcina; riuoltando il gambo di sotto, e quelle imbroccarai apunto nel mezzo; ma per fermarlo meglio tu possarai il carcioffalo con la punta delle foglie sopra il tondo, & di nuouo voltarai la punta della forcina in alto, & con il dito grosso ne leuarai tutte le foglie tenere, ponendole intorno il tondo con gratia, & la parte vltima che saranno le foglie picciole, quelle cimarai via di netto ponendole con la punta del cortello nel mezzo del tondo, il torso poi nettarai quelli pelli di mezzo, & ogn'altra tristitia che li fusse restata, tagliando le due parti, ouero così integro con la punta del cortello leuarai della forcina, ponendolo nel mezzo del tondo, e buttandoui sale, & pepe, lo darai al tuo Signore. Ma se il carcioffalo sarà cotto non lo potresti leuare in alto, ma solo lo imbroccarai nella forcina pur nella cima delle foglie cimandoli il pedicone, à trauerso, & le leuarai

tarai ancora cosi nel piatto quelle foglie triste di sopra, ponendolo poi con il pedicone nel mezzo del tondo senza leuarne la forcina; & le foglie andrai allargando d'intorno, & quella parte delle foglie con vn picciolo taglio, quelle leuarai con la forcina, ponendole sopra l'orlo del tondo, leuandone poi con gratia tutta la parte trista del mezzo del torso lo lasserai stare cosi fermo, doue il carcioffalo parerà vna rosa aperta, e d'intorno buttandoui sale, e pepe, lo darai al tuo Signore, & di questo modo farai volendo trinciare il carcioffalo cotto, & crudo sopra la forcina; Lasciamo andare che ancora vi sono molti altri modi per trinciarlo, quali io li hò tralassati per non essere troppo lungo, perche quello che io hò detto sarà à bastanza.

Come si trincia il persico. *Cap.* *LXXIV.*

IL persico è vn frutto eccellentissimo quando sono della buona sorte; volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina picciola, & il cortello delle frutte, & con la saluietta, & con la mano tu aprirai la forcina di sopra allargando l'vno branco dall'altro, & questo si fa per poter meglio imbroccare il persico, come intenderai, pigliato che tu hauerai la forcina, & il cortello, come si deue, ponendoti sempre con la persona al tuo luoco, tu volterai con la punta del cortello il persico con la parte del fiore di sopra, & quello imbroccarai, facendo che l'vno de branchi vada da vna banda, & l'altro dall'altra dell'osso del persico, li quali branchi facilmente entrano hauendoli quì di sopra come dissi che facesti, & spingerai tanto la forcina da basso, che tu senti che sia attaccata nell'osso del persico, il quale leuarai in alto, ma lo farai piegare verso la tua mano dritta, & con la punta del cortello, accompagnato con il dito grosso tu incominciarai dal canto del fiore; cioè da quella parte che imbroccasti, & poi sottilmente entrando nella scorza, venendo sempre voltando la forcina intorno, trinciandone la scorza sottile venendo à finire l'vltimo taglio di sopra nel luoco del pedicone, ponendo poi la punta del cortello nel mezzo del persico per fianco quello con gratia leuarai dalla forcina, e ponendo nel mezzo del tondo lo darai al tuo Signore senza leuarli la scorza, & se per caso bisognasse che tu lo trinciasti in fette, senza imbroccarlo solo li leuarai tutta la scorza, spingendo la forcina con il persico innanzi, & con il taglio del cortello verso di te ne tagliarai il persico in quattro fette facendole cadere nel mezzo del tondo, ò della tazza ponendo con esso del persico facendoui buttare del vino di sopra al gusto del tuo Signore. Et à me pare assai bel modo nel volere trinciare il persico.

Come si trincia la scaffa, ò faue fresche. *Cap.* *LXXV.*

LE scaffe fresche cosi in tegole si sogliono quasi sempre acconciare alla credēza dal credenziero; ma se per sorte toccasse al trinciare, tu pigliarai la forcina picciola, & il cortello picciolo delle frutte, & con la mano del cortello, & con la saluietta stringerai li branchi della forcina insieme di sorte, che nell'imbroccare la scaffa, ò tegola, ò scornicchia della faua, non entra nel mezzo delli branchi; ma tanto stretta che imbrocchino la tegola, & la si tenga ferma in essa, hauendo serrato li branchi della forcina insieme, tenendo quella, & il cortello nelle mani, stando disposto con la persona, tu ponerai la punta del cortello nel mezzo della scaffa per fianco, voltando il taglio di fuori, alzandola vn poco alta dal piatto, ponerai la forcina nel mezzo della scaffa per fianco, ò per sbiasso, calcandola verso la punta della forcina la scaffa imbroccarai facendo che il pedicone guardi di sotto verso di te, & alzarai la forcina la scaffa imbroccarai facendo

che

che il pedicone guardi di sotto verso di te, & alzarai la forcina in alto, & con il taglio del cortello verso di te, ne leuarai con vn taglio solo seguito tutta la parte di sopra della scaffa, tirando verso te, & senza leuarne cosa alcuna di essa scorza ponerai la punta del cortello nel mezzo della scaffa con il taglio verso te spingendo in fuora la scaffa leuarai della forcina, ponendola nel mezzo del tondo che tu hauerai sotto la mano, & di questo modo andrai seguitando ponendoui otto ò dieci tegole per tondo, & buttandoui il suo sale, le darai al tuo Signore, & questo sarà il modo, che tu deui tenere nel Trinciante la scaffa sopra la forcina.

Come si trincia il Melangolo. Cap. LXXVI.

LE Melangole sono di due sorti, delle forti, & delle dolci, le forte vanno trinciate in vn modo, & le dolci in vn'altro modo. Volendo adunque trinciare il melangolo, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello picciolo, & incominciando prima dal melangolo dolce, tu imbroccarai il melangolo con la punta del cortello per fianco, & lo voltarai con la punta del piccolo di sopra, & quello imbroccarai giusto nel mezo del piccolo, lo leuarai in alto con gratia, cimandolo di sopra come facesti la mela, ma tanto à basso che tu scuopri il spigolo del melangolo, dipoi con il taglio del cortello, verso di te, ne verrai mondando via tutta la scorza come si monda la mela, scoprendo tutto il spigolo del melangolo d'intorno, gitando sempre il melangolo intorno per accommodarlo al taglio del cortello, netto che sarà tutto di sopra, di sotto, & d'intorno, tu spingerai la forcina innanti, & con il taglio del cortello volto da basso ne tagliarai tutti li spigoli del melangolo ad vno ad vno con darli due tagli per ciascuno, li farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, di sorte che nella forcina ti resterà solo tutta la parte trista di mezzo del melangolo, la quale buttarai via, & la parte buona darai al tuo Signore facendoli buttare sopra essi dell'acqua fresca, & di questo modo trinciarai il melangolo dolce. Et per voler poi trinciare il melangolo brusco, tu ponerai la punta del cortello nel mezzo del melangolo voltandolo di modo che tu lo imbrocchi con la forcina giusto nel mezzo, ma che l'vno de branchi guardi verso il fiore, & l'altro verso il pedicone, & dipoi lo leuarai in alto, voltando il taglio del cortello verso di te, tu cimarai vn poco il melangolo nel mezo la scorza di sopra, & con il taglio del cortello verso te entrarai fra li due branchi della forcina, tagliando il melangolo al trauerso in due parti, & dipoi ponerai la punta del cortello in vna delle due parti, e spingendola in fuora la leuarai della forcina, ponendola nel tondo, & il simile farai dell'altra parte, & di questo modo farai ogni volta che tu vorai trinciare il melangolo in due parti per struccarlo, ò spremerlo doue piacerà al tuo Signore; & questo sarà à bastanza in hauerti mostrato come si trincia il melangolo sopra la forcina; vi sono ancora di molte sorte, & qualità de frutti, delli quali io non hò voluto ragionare per non essere troppo lungo, & ancora perche à me non pare che importi molto; perche solo hò io voluto ragionare di quelli che sono più necessarij, & che più si costumano di trinciare alle tauole de gran Signori.

IL FINE.

IL MASTRO
Di Casa
DI CESARE PANDINI.

RAGIONAMENTO DEL CAVALIER REALE FVSORITO Da Narni.

CON CESARE PANDINI MASTRO DI CASA.

REALE. Adesso mi pare che vostra Signoria sia disoccupata per l'assenza del patrone Illustrissimo à mio bell'agio potrò stare à ragionar con vostra Signoria, Sign. Cesare mio Signore, acciò mi dia qualche ricordo, ò auuertimento, ò per meglio dire, ammaestramento nell'offitio di Mastro di Casa, sarà contentissimo, sperando che non sia per mancarmi di quello che tante, e tante volte ne l'hò pregata, e lei datamene per sua cortesia, buona intentione.

Cesare. Sig. Reale mio la mi sforza adesso à dirgli quello che mai gli hò voluto dire.

Reale. Anzi ne la prego, e supplico.

Cesare. Per parlarle alla libera quello che non l'hò voluto dire per il passato è questo che non posso nè voglio pormi à questa impresa, perche non essendo buono à darli ricordi, & auuertimenti nell'offitio del Mastro di Casa non voglio mettermi in vn'impaccio, che non ne sappia riuscire.

Reale. Non accade Signor mio, che voglia persuadermi che questo offitio non ne sappia dar conto, perche è conosciuta per tutto, & in particolare nella Corte di Roma, & sì sà come si sono sodisfatti li Principi seruitisi di lei, & come l'hanno amata, ma questo lo dice per modestia V. S. con me.

Cesare. Se li Principi miei Signori mi hanno amato è stato per la loro nobilissima, & cortesissima natura, nõ già per alcun merito mio, & se le cose di casa trattate da me hanno fatta buona riuscita, è stata la mia buona Fortuna.

Reale. Anzi la destrezza, & valor suo.

Cesare. Questo è per cortesia sua, & per l'amor che mi porta, che è tanto, che la fà trasparere.

Reale. Se adunque V. S. conosce l'amor mio essere grando verso lei per quello la scongiuro à ragionarmi di questo honoratissimo offitio, e darmi quelli ricordi, & auuertimenti che lei sà (e sianosi tenuti presso di lei nel concetto che ella vuole) che appresso di me saranno (come da tutti sono) tenuti per li migliori che possino vscire da qual si voglia huomo che esserciti questo offitio.

Cesare. Già che vuol ch'io dichi quanto ne sento di questa professione, gli dirò quello ch'io soglio vsare in alcune cose, forse non conforme all'vso de gl'altri, e gli dirò come s'vsano in molte Corti.

Reale. Questo è quanto io desidero, & se la interromperò qualche volta mi per-

perdonerà, perche lo farò per intenderla bene, e meglio.

Cesare. L'offitio del Mastro di Casa, con due altri offitij è vno anneſſo con l'altro in tal maniera, che l'vno non può ſtar ſenza l'altro che ſono queſti: Maggiordomo, Maſtro di Caſa, & Computiſta.

Reale. Il Maggiordomo, ò Computiſta ciaſcuno di loro potria eſſercitare l'offitio del Maſtro di Caſa.

Ceſare. Ogn'vn di eſſi lo potria eſſercitare, ma perderia il nome di Maggiordomo, ò di Computiſta, & ſi ritenerà il nome ſolo di Maſtro di Caſa.

Reale. Se adunque ciaſcuno di queſte tre, ſotto il nome di Maſtro di Caſa potrà eſſercitare queſti tre offitij, dicami di gratia che carico deue hauere il Maggiordomo. Quando nella Corte medeſima vi ſia il Maſtro di Caſa, e Computiſta come deſidero ſapere di queſt' altro offitio.

Ceſare. Il Maggiordomo è la ſeconda perſona, eſſendo il primo il Principe ſuo, & perciò deue eſſer perſona di qualità, di molta auttorità, non douendo vſar baſſezza alcuna, nè indegnità, al ſuo grado, acciò ſe li porti gran riſpetto, & honore come ſi conuiene da tutta la Caſa, quaſi al pari del ſuo Signore rappreſentando la perſona ſua. Il nome iſteſſo lo dimoſtra, che ſi nomina il Maggior della Caſa. A queſto il Principe non ſolo rimette il carico della caſa, ma tutte le ſue intrate ancora ſieno di che qualità ſi vogliano ſi de temporali come de ſpirituali.

Reale. Come s'intendono queſti temporali, e ſpirituali.

Ceſare. Li ſpirituali come di ogni ſorte di bene di Chieſa, e di Penſioni, beneficij ſemplici, & priuati. Li temporali di Caſtelli, giuriſdittioni, Poſſeſſioni, caſe, vigne, denari à frutto, e ſtabili d'ogni ſorte. Queſta perſona è quella che gouerna il tutto, lui affita, toca compra, & in perſona del ſuo Principe fà ogni ſorte d'Inſtrumenti: à queſto fanno capo tutti li ſuddditi, Vaſſalli, Fattori, & Offitiali. In queſt'huomo in ſomma cola tutto il danaro del ſuo Signore, eſſo ne tien conto, e ne diſpone ſecondo la volontà del ſuo Principe.

Reale. Dunque queſto Maggiordomo potria, ſe non voleſſe eſſer fidele, rubbare aſſai?

Ceſare. Potria rubbar poco, perche quando à qualche tempo il Principe voleſſe riuedere i conti, haueria il ricontro del Computiſta che li ſcopreria la fraude.

Reale. Dunque anco queſt' offitio è ſottopoſto alli conti, & quando doueſſe renderli, chi li riuederebbe?

Ceſare. Il Signore elegge vn confidente per lui, & egli da ſe ſteſſo ò vero con alcun'altro moſtra la ſua ragione, & à queſta maniera ſenza ſtreppito fanno li conti loro.

Reale. Come ſpone le coſe di caſa.

Ceſare. Terrà vno ſotto di ſe ò con il nome di Maſtro di Caſa, ouero ſotto Maſtro di Caſa ſecondo la Corte che ſarà groſſa, quale hauerà la cura della caſa di farle prouiſioni, commandare, tener conti, riueder minutamente ogni coſa, & di far quanto ſarà biſogno, come io poi gli dirò à ſuo luogo. Queſto douerà riferire al Maggiordomo li prezzi delli appalti, e di ogn'altra prouiſione, che ſi doueſſe fare per la caſa, ſenza ſua commiſſione non concluderà prezzo, nè farà pagamento alcuno.

Reale. Potria queſto Maggiordomo per l'auttorità che ſi ritroua alienar bene del ſuo Principe.

Ceſare. Non ſe gli ne dà tanta che lo poſſa fare, perche ſaria compagno del

ſuo

suo Signore, e non seruitore. Queste simil cose si fanno con procura spetialmente fatta per questo effetto.

Reale. Questo mi piace bene, perche gl'huomini non si conoscano se non si mangia molto sale insieme.

Cesare. Questo è quanto succintamente le posso dire del carico del Maggiordomo: Et perche V. S. desidera saper che carico è quello del Computista, quale significa vno, che faccia, e reduca li conti. Anco il nome di questo è cauato dall'effetto dell'offitio. Questo riuede tutti li conti così delle entrate, come delle uscite d'ogni sorte, & ne tien conto particolare in vn suo libro. Però diceuo che il Maggiordomo non potria vsar fraude d'importanza, che non fusse scoperto.

Reale. E questo Computista potria far fraude lui.

Cesare. Non manegia denaro alcuno, ma tutto passa per le sue mani solo con la scrittura riuede, & riduce, & riforma tutti li conti delli creditori, e quelli manda al Maggiordomo, quale li sottoscriue con vn fiat mandatum.

Reale. Chi hà carico di fare il mandato.

Cesare. Questo Computista, qual mandato si manda al Maggiordomo, ouero al Mastro di Casa acciò lo faccia sottoscriuere dal suo Signore, che rimandatolo in mano al Computista, egli lo registra al libro de mandati de verbo ad verbum, e ne tien conto. Questo riuede ancora tutti li conti delli prouisionati, e difalca, se vanno debitori, & à suo tempo se li fanno li mandati. Tutti li pagamenti passano per la punta della sua penna; come anco tien conto del danaro che entra, & di quello che si troua in banco con quale tiene rincontro, e cedola di mano del banco; riuede, & rincontra ancora li conti dello Spenditore, Dispensiero, & Canouaro, & vedrà se la robba dispensata secondo l'ordine dato. Salda le partite, & le mandarà debitore quando tali le ritrouasse.

Reale. Mi pare che questo offitio dia molto alleuiamento al Mastro di Casa.

Cesare. Doue non sarà Computista è necessario che lo faccia egli dirò à suo tempo.

Reale. Che sorte di prouisione hà quello che essercitarà questo offitio.

Cesare. A questo non vi è limitatione, ma si fà secondo le Corti doue sarà più è manco da fare, & secondo il valor loro con cinque ò sei scudi il mese è parte da Gentilhuomo con seruitore, e cauallo.

Cesare. Questo gli dirò quando ragionarò dell'offitio del Mastro di Casa, del modo di gouernar la famiglia, che per darci principio dirò che qualità deue hauere il Mastro di Casa che quello vorrà essercitar questo offitio, e necessario ch' esamini la coscienza sua se vuole essere huomo da bene, ò nò, perche questa è la principale, e habbia tutte le qualità spettanti à questo offitio, e non habbia questa non può esser buon Mastro di Casa.

Reale. Credo che in tutti li offitij sia necessario essere huomo da bene.

Cesare. La dice bene che in tutti li carichi, e necessario, ma in questo più de gli altri, perche si mette come l'oro nella fornace, che bisogna che resti saldo, per conoscere la fidelta, come si fà di quello per conoscere la finezza.

Reale. In qual fornace si mette egli, acciò si possa vedere la sua fede.

Cesare. In qual fornace? della robba del suo Signore che'l vedersi commodo di vsar fraude nel poner partite, in stancheggiare i creditori per qualche interesse di vsar fraude nel poner partite, in stancheggiare i creditori per qualche interesse è l'essere attorniato de denari, e restare incontaminato hauerà fatto esperienza della sua fedeltà con la resistenza a queste tentationi.

Reale. Di questo esser fidele non accade ragionare, perche è così necessario come l'aere à chi vuol viuere. Dicame le altre qualità?

Cesare. Deue essere amabile che questa parte non solo stà bene in quest'huomo di questa professione, ma in ogni minima persona, perche con l'essere amabile oltre che egli sarà amato saranno esequiti con più ageuolezza li ordini dati da lui, perche quello che hauerà questa parte farà tutte le sue operationi con amoreuolezza ordinaria, comandarà, & riprenderà con amore; & di quì nascerà che li ordini saranno eseguiti con prestezza, li seruitij saranno fatti volentieri, ne sarà ringratiato delle amoreuoli riprensioni.

Reale. Questa è vna bella parte, e molto necessaria come dice V. S. ogni persona ne doueria esser dotata.

Cesare. Oltra di queste due buone parti saria bene se non tanto necessario, che hauesse bella presenza, acciò che mandato dal suo Prencipe à negotiare con altri Signori si veda vn'huomo di bello aspetto, perche sarà molto più rispettato prima facie vna persona di bella presenza che vn'altra che non habbia questa parte.

Reale. Credo che vi siano di quelli, che se bene non hanno così bello aspetto in questo offitio sariano eccellenti.

Cesare. E verissimo, però li dico che saria bene, ma non necessario; Oltre di questo doueria esser commodo, cioè hauer del suo.

Reale. In ogni offitio è bene che habbia da spendere, perche può facilmente fare honore al suo Signore, & anco saria molto più rispettato, perche hoggidì à quello che hauerà più denari è portato più rispetto.

Cesare. Oltra di questo potria quando bisognasse spender del suo in seruitio del suo Signore come in cuento che bisognasse dar danari allo spenditore, saldar qualche Creditore, ouero altra causa, che occoresse, & che non hauesse possuto hauere il mandato per qualche rispetto.

Reale. Questa qualità mi pare ancora non tanto necessaria, perche se sarà vno che hauerà tutte le altre qualità, & non hauesse questa commodità di spendere per il suo Padrone che perciò non credo per mancargli questa se li possa leuar tutte le altre virtù, & che non fusse buono per essercitare questo Offitio.

Cesare. Quando non fusse commodo saria tanto peggio per lui, ne saria di danno solo che di se stesso. In questo cuento il suo Principe gli doueria dar prouisione, acciò potesse comparire honoratamente secondo il grado suo, il che li saria di gran laude.

Reale. Quanta prouisione se daria à vn Mastro di Casa, acciò honoratamente potesse comparire.

Cesare. In questo si farà come del Computista, li hò detto secondo il Principe, e la qualità della persona, ma mediocremente saria per il meno scudi cento l'Anno, e parte per lui seruitore, e cauallo.

Reale. Mi par poco cento scudi l'anno in vno che non habbia del suo, perche hoggidì il vestire è molto caro.

Cesare. Bisogna andar destreggiando, e far la spesa secondo l'entrata, che se non potrà andare vestito di seta, vadia di ciambellotto, ancora saria bene che vestisse alla longa.

Reale. Come dire che fusse prete?

Cesare. Non importa che fusse Sacerdote, ma che solo fosse in habito lungo, perche questo habito hà più del graue che vestire alla corta.

Reale.

Reale. Mi par di vedere che quasi due terzi di quelli che essercitano questo Offitio di Mastro di Casa in questa Corte di Roma in psona di qualità siano togati.

Cesare. E vero, e molti ne so n preti, all'occasione seruono per dir Messa, & essere Cappellani, ma questo non in Principe, ma in alcuni Prelati che vogliano viuere con poca famiglia per non dir miserabile.

Reale. Credo che malamente possa essercitare questi due Offitij, per l'vno è tutto per il culto diuino, è l'altro inuolto nel mondo, che alle volte non potria dir Messa, come si conuiene con l'animo quieto hauendo trattato, e douer trattare con rancori, quando con vno, quando con l'altro della famiglia, nella quale sempre si ritroua qualche sinistro ceruello.

Cesare. Se io fossi Principe non vorrei mai obligar alla Messa vn Mastro di Casa per molti rispetti, &c. e queste sono le qualità del Mastro di Casa.

Reale. Hauerei caro sapere se hà da esser vecchio ò giouane.

Cesare. Questo non importa purche non sia giouane sbarbato, ne vecchio decrepito, molto giouane, perche saria di poca auttorità, e manco esperienza, troppo vecchio non potria resistere alla fatica si dello scriuere, come nell'andar per casa, e doue sia necessario.

Reale. Di quall'età saria più conueniente?

Cesare. Vecchio perche sarà molto più rispettato, ò di più auttorità quale è necessaria in vn Mastro di Casa. L'età di questo doueria essere dalli trenta fino alli sessanta anni, perche trà questo tempo può sopportare tutte le fattiche che li possano occorrere in questo Offitio.

Adesso che le hò detto che deue hauere, le dirò come il Mastro di Casa deue trattare con la famiglia, & questo da lei stessa lo può considerare, perche hauendole detto che deue essere amabile sussequentemente deue trattar con tutti amoreuolmente.

Reale. Mi ricordo mi hà detto che se gli ordinerà, comanderà, e riprenderà con amore, sarà seruito con prestezza, amato, e ringratiato.

Cesare. Non bisogna che faccia tanto il domestico con certe persone, che venghi abusata la sua amoreuolezza, e perde della sua reputatione, & auttorità.

Reale. Credo che vi sono tali seruitori, che come gli viene vsata vna buona parola dal Mastro di Casa gli par di essere suo frattello carnale.

Cesare. Questo procedere regnerà in alcuni seruitori bassi, ma da vn gentilhuomo, e ben nato sarà sempre honorato, e rispettato come maggiore con tutto che fosse molto domestico suo. Con questi Gentilhuomini procederà con molta amoreuolezza, e cortesia, tenendo sempre la grauità che ricerca il suo Offitio. Trà questi sarà lo Scalco, Copiero, Trinciante, & altri Gentilhuomini, questi quali come quelli che gouernano la persona del Principe, deuono esser in qualche parte rispettati, & remunerati. Deue trà gl'altri esser molto vnito con lo Scalco, & massime in occasione de Banchetti, perche mirando questo all'honor del padrone, non deue il Mastro di Casa contradirgli di qualche poca di spesa di più che si potesse fare in l'occasione.

Reale. Non vi sono anco nelle Corti Secretarij, Auditori, & altri Gentilhuomini di portata.

Cesare. Sì, ma con questi non hà da far cosa alcuna, saluo che con farli dare il suo douere della parte, lasciarli far torto dalli Canouari, e Dispensieri, e deue talmente trattare con questi tali, che mostri più tosto egualità, che superiorità, per-

che appresso del Principe possono assai, e volendo potriano farli molto danno.

Reale. Quando fosse huomo da bene come hà detto che bisogna di essere, che male gli potriano fare?

Cesare Sempre si può far cattiuo Offitio, & si fà alle volte con il tacere; Non saria cattiuo Offitio questo, che ragionando il Padrone bene del Mastro di Casa, & questi tacessero, non saria meglio Offitio che loro applaudessero con efficacia al detto del Principe. Possono assai, & però bisogna esserle amico, & non guardare in questi in qualche poco di straordinario qualche volta.

Reale. Con li altri seruitori, cioè Staffieri, Cuoco, Credenzieri, Dispensiero, Canouaro, & altri simili, e più bassi come si douerà trattar con essi?

Cesare. Amoreuolmente tenendo sempre il suo grado, & auttorità, ne mai bisogna villaneggiarli, ne vsarli parole per le quali sieno astretti rispondere con poco rispetto.

Reale. Dunque se vi sarà qualch'vn scandaloso non si dourà corregger con asprezza?

Cesare. Per due ò tre volte si ammonisce con amore, & se perseuererà, con minaccie di mandarlo via, se non si vorrà poi correggere con licenza del Signor suo mandarlo fuori di Casa.

Reale. Hò visto anco castigarli con dar loro contumatia.

Cesare. Le occasioni che daranno questi seruitori di farli le ammonitioni, e reprensioni che hò detto, la contumatia.

Reale. Che sorte de occasioni sono.

Cesare. Se questi tali fussero bestemiatori insoportabili, & giocatori con gli altri, menar donne di cattiua vita, ò ragazzi per le loro camere con scandalo della casa, pratticar con persone che habbino cattiua fama, & vitij simili, à questi non accade dar contumatia, ma solo ammonirlo, riprenderlo, minacciarlo, & alla fine mandarlo fuora di casa.

Reale. Per qual causa si daranno adunque le contumatie?

Cesare. Si daranno alli staffieri, per non essere assidui alla lor guardia, alli famegli di stalla per non far à tempo i loro seruitij, & à certe altre persone per qualche inobedienza à loro superiori che, questa contumatia non si conuien darla à d altri.

Reale Come è in vso da darsi?

Cesare. In questo tempo che siamo si vsa in qualche Corte, ma poche, & à mio giudicio questi che la danno non l'intendono.

Reale. Perche?

Cesare. Perche è causa di molti inconuenienti, che oltre il dir male del Mastro di Casa, si straparla molto più del Padrone, & si da mal credito alla Casa: & se bene il Principe non sentisse vtile di queste parti auanzate, vien detto, che sia di suo ordine per la miseria, & per volere auanzare.

Reale. Crede vostra Signoria che vi sia alcuno che la dia p auanzare al Padrone.

Cesare. Io credo di nò, che saria vn vituperio suo, & del suo Signore, non solo per darla senza ragione, come ancora per voler tener conto di questo auanzo, farne capitale; oltre di questo vituperio sforza il seruitore à rubbare, perche non hauendo da mangiare il seruitore, si ingegna di cauarlo di qualche maniera, si vende il fieno, la biada, vino, pane, & ciascuno nell'offitio che si troua, mena le mani più che può per viuere, & pare à loro di farlo con buona coscienza perche robbano per mangiare.

Reale.

Reale. Mi par che dicano la verità, perche à vn seruitore se li deue dar da mangiare, e quando non faccia per il Padrone mandisi via.

Cesare. Questo si deue fare, perche come se ne mandasse via vno, gli altri pigliariano essempio.

Reale. Dunque bisognaria quando vn Palafreniero manca vna volta alla sua guardia, licentiarlo?

Cesare. Signor nò, ne per vna, ne per due, ne per tre, ma ammonirli, riprenderli, & minacciarli di licentiarlo, & quando perseuerasse nel mancar del suo seruitio mandarlo via, facendone prima consapeuole il suo Signore, facendoli li loro conti, e darli la sua prouisione.

Reale. Alli offitiali, come dispensiero, canouaro, spenditore, e simili non saria bene che si ritenesse tanto della sua prouisione.

Cesare. Di questo è necessario che lor paghino come gli dirò quando ragionerò di questo offitio.

Reale. Poco auanti la mi hà detto del gioco sia vitio da non tolerare, pure hò veduto quasi in ogni corte giocare à tauoliero, e scacchi.

Cesare. Queste due sorti di giocchi ci si deuono porre in corte doue non fussero, & è bene che nell'anticamera sopra la tauola vi sia vn tauoliero con le sue tauole, e dadi, e cõ vn scacchiero cõ li suoi pezzi, perche quello è vn trattenimento delli cortegiani, così di quelli di casa, come delli forastieri che corteggiano il loro Principe, che con questa occasione di passatempo quelli di casa stando vicino alla persona del lor Signore, & li forastieri sono pronti all'vscir del lor Padrone di accompagnarlo è corteggiarlo.

Reale. Questi due giuochi son necessarij, e ci potria perder all'ingrosso chi hauesse il giuoco nell'ossa.

Cesare. Quando si conoscesse che fusse di danno, & che si giocasse di molti danari è bene prohibirlo, perche non si haueria lo intento principale che è dal trattenimento, e dell'esser pronto à seruitio del Padrone, perche questi tali che giocassero per auaritia non si curariano di seruire il Principe, ma solo attenderia no al gioco, & vorriano finire la lor partita cominciata se bene il Padrone l'addimandasse.

Reale. Hò creduto in alcune altre corti, pallamagi da tauola, ò trucchi, come vogliamo dire, che ne dice vostra Signoria.

Cesare. Questo è gioco sopportabile, e da fare essercitio, questo è ben tenerlo più lontano dalla camera del Principe.

Reale. A qual gioco dunque non si conuien giocare.

Cesare. A qual gioco si voglia di carte, e di tre dadi, questi giochi sono li vitiosi, li quali in modo alcuno non si deue permettere ne in casa, ne in loco publico, ne priuato, perche oltre il perdere il danaro, e desiderar danno al prossimo, si dannifica quel ch'importa più nell'anima, con le bestemie, spergiuri, & molte volte voti non osseruati. Questi sono quelli giochi per li quali hò detto che si deuono licentiare seruitori quando non vogliano remouersene.

Reale. Non saria bene il Mastro di casa non accettasse in casa alcuno di questi seruitori che per li vitij, che ella mi hà detto si douessero poi mandare via.

Cesare. Saria benissimo quando di ciò ne fusse informato, ma se gli farà dato vn seruitore per huomo da bene, di buona vita, e senza vitio alcuno, come molti fariano, ò per far piacere all'amico, ò per leuarselo da torno, e che il Mastro di

casa poi ne restasse ingannato, che colpa saria la sua, ò come saria se scoperto poi per tale non ci prouedesse.

Reale. E necessario che habbia molta auttorità.

Cesare. Senza questa non si potria far cosa alcuna, e con questa è necessario che il Padrone lo mantenga.

Reale. Come gli l'hà data vna volta, non basta?

Cesare. Dico, che bisogna mantenergliela col non prestare orecchie al seruitore contro il Mastro di Casa, anzi leuarsela dinanzi col responderli al contrario di quello che gli haueria desiderato, che à questo modo sarà tenuto da tutti già che conosceranno essere stimato del Padrone. Oltre di questo douendo fargli qualche riprensione glie la faccia secretamente in camera, che alcuno di casa non lo sappia nè in presenza di seruitore alcuno. Deue prerumpere in parole seco à fin che gli resti l'auttorità, che quando fusse veduto essere strappazzato dal suo Signore, tutti pigliariano ardire di rispondere, di non obedire, e molte volte di minacciarli, & di quì nasce, poi che il Mastro di Casa inuilito ogni cosa và alla riuersa.

Reale. Per dire il vero dal Padrone ne viene tutto il male, e tutto il bene. Conosco di quelli Signori che all'hora godono quando dicono qualche villania al Mastro di Casa alla presenza di tutta la Corte, quasi dicat se lo faccio in questo farò in voi altri.

Cesare. Questo tale s'inganna, perche oltre che le cose di casa sua non possono passar bene per la poca obidienza che haurà il Mastro di Casa causarà leuarsi vn cattiuo nome, nè trouerà persona che lo voglia seruire: & però questa auttorità gli deue conseruare sì, acciò che il suo Mastro di Casa sia tenuto come ancora per essere esso Principe ben seruito; Questo è quanto mi souien de dirli come deue trattare con la famiglia, la quale se il Principe gli desse auttorità che facesse è necessario che sappia la qualità che deuono hauere tutti li offitiali, & altri seruitori, & però gli dirò che qualità deuono essere nello Scalco.

Reale. Quello che essercita l'offitio dello Scalco non depende dal Principe per ponerli la vita sua in mano.

Cesare. E vero, ma dico che in quanto li desse questo ordine, che poi ad accettarlo ci viene la sodisfattione del suo Signore. Delle qualità di questo ne parla diffusamente Cesare Euitascandalo in vn suo trattato che ha fatto della reputatione dell'offitio del Scalco, però non gli ne dirò molto.

Reale. Questo libro dello Scalco di quest'huomo l'hò visto per il mezzo del Signor Gio. Battista Acciaiolo, Scalco del Signor Duca di Bracciano che lo tenne alcuni giorni.

Cesare. Questo lo restringerò in poche parole, douerà esser questo non molto giouane, habbia bella presenza, sia polito, & ben in ordine, non habbia vitio alcuno delli già detti di sopra.

Reale. E credo ancora bisogni habbia da spendere.

Cesare. Quanto più ne haurà meglio sarà per lui, & quanto più honoratamente comparirà, tanto più sarà di honor suo, & del suo Padrone. Dico che sia non troppo giouane, perche questa è persona di auttorità, deue comandare à diuersi offitiali, come credentiero, spenditore, cuoco, che molto più è rispettato vn'huomo di qualche anno che vn giouane sbarbato per non hauer molta esperienza sopra poco commandare; bella presenza, & polito acciò non si veda qual-

che

che nanno portare in tauola, & che non habbia ſporcitia alcuna ſopra le mani.

Reale. Se non haueſſe del ſuo, ſaria neceſſario che il ſuo Signore gli deſſe buona prouiſione?

Ceſare. La prouiſione che ſe potria dare à queſto ſaria, per darla honorata, cento ſcudi l'anno che malamente ſi può honoratamente veſtire.

Reale. Io credo, che ne ſpendo io più di cento cinquanta, e non ſfoggio.

Ceſare. Se potria dare anco à queſto di prouiſione dieci ſcudi al meſe che cento è vinti l'anno, e molti Prencipi ſono che non gli danno coſa alcuna, che eſſendo l'offitio d'importanza, e di gran riputatione parendo non ſi conuenga dargli poco, gli danno nulla, ma lo rimuneranno all'ingroſſo ſi come hà fatto l'Illuſtriſſimo Signor Cardinal Montalto al ſuo Scalco che gli hà datto trecento ſcudi d'entrata ſenza la ſua prouiſione ordinaria.

Reale. A mio parere ſi doueria prouiſionare tutta la famiglia ſecõdo li gradi, & offitij loro, perche li Prẽcipi reſtano più quieti, ne ſi troueràno con il tẽpo obligati.

Ceſare. Hauendoli detto le qualità di queſto, gli dirò che ordine deue dare allo Scalco, al quale eſſendo confidata la vita del ſuo Signore in mano gli ricordaria ſi faceſſe far la credenza dal cuoco, e dal credenciero di tutte le viuande per bocca del ſuo Signore. Non faccia pratticare nè in coccina, nè in credenza, alcuno ſia di che qualità eſſer ſi voglia per cauſa ſudetta, che douendo pigliare offitiali ſottopoſti al ſuo offitio, ſe ne informi della loro fidelità, e ſufficienza.

Reale. Credo che tutte queſte coſe lo Scalco per intereſſe, & honor ſuo lo intenderà minutamente ſpettando all'offitio ſuo.

Ceſare. Non è male recordarglilo, oltre di ciò li dirò che qualità deue hauere il Trinciante quantunque io habbia viſto nel voſtro libro del Trinciante che ne hauete detto à ſufficienza, però non gli ne dirò molto. Credo che da queſto à quello dello Scalco vi ſia poca differenza, non altro ſe non che non ſia vecchio, nel reſto deue hauer tutte le qualità dettoli nello Scalco, e tanto più che li Scalchi in molti luochi ſeruono per trincianti ancorà, cioè in certe Corti mediocri, ma li Prencipi ſi ſeruono con li offitii dopij quaſi la maggior parte, e però dico, che il Trinciante ſe la doueria intendere col Scalco per eſſere egli padrone della tauola. Il Trinciante deue aderire, & eſeguire la volontà dello Scalco in trinciare più vna, che vn'altra viuanda di quelle che ſono in tauola.

Reale. A queſto Gentilhuomo quanto ſe li potria dare di prouiſione?

Ceſare. Per il meno ſe gli ſuol dare cinque ſcudi il meſe da Prencipi, che con manco, non hauendo del ſuo, non ſi potrà trattenere honoratamente. Adeſſo gli dirò che qualità deue hauere il credenciero che per eſſer ſeruito dalla bocca del Prencipe, deue eſſer fideliſſimo in queſto, e nel cuoco il Prencipe può portare molto pericolo nella vita, e però credo che conuenga aprir molto ben gl'occhi in accetarli. Queſto è vn'offitio da darſi à vno del quale il Maſtro di Caſa con lo Scalco ne ſia beniſſimo informato coſi della ſufficienza, come anco della fidelità, che douendo hauere in mano le Argentarie, & altre robbe appartenenti alla tauola, biſogna che egli ſia tutto fedele.

Reale. Non ſaria bene che non ſi accettaſſe, ſe prima non deſſe vna, & idonea ſicurtà.

Ceſare. E bene, e neceſſario à farlo per ogni riſpetto, e douerà eſſer giouane, ſano, polito, e ben in ordine acciò non venghi à ſchifo maneggiando le viuande del ſuo Signore, e che ſappia leggere, e ſcriuere per poter dar conto dell'Argen-

tana,

taria, biancheria. Di questo tale se ne dourà compiacere lo Scalco si di accettarlo come di leuarlo per esser seruitio appartenente alla tauola.

Reale. A questo offitiale che gli se suol dare di prouisione?

Cesare. Secondo la sufficienza, e qualità della persona, e più, e meno, secondo la Corte grossa. Ma ordinariamente se gli dà tre scudi al mese, hà d'hauere, poi il suo aiutante, e garzone al quale hà da far tener netta la stanza della credenza, nè lasciargli tener mai cose che rendino catiuo odore, e che li piatti d'Argento siano sempre senza macchia, ma netti, e lustri: & doppo che hauerà apparecchiata la credenza in sala, auuerta di non lasciar intrar nessuna persona dentro al suo rastello, nè tampoco lasciarla mai sola per qual si voglia accidente che gli auuenghi, nei frutti, ne altre cose per la bocca gli lasci maneggiare al garzone ne ad altri, ma di sua mano li procuri. E subito che sarà sparecchiato, con diligenza conti li suoi Argenti prima che lui mangi, e che sempre il seruitio della tauola sia in ordine la sera per la mattina, & la mattina per la sera, ricordargli sempre la gelosia che deue hauere della vita del suo Signore. Oltre di questo se gli deue rincontrare lo inuentario di tutte le robbe che tiene, almeno tre volte l'anno acciò la molta tardanza non causasse molto danno, e tutto questo deue fare il buon credentiero.

Resta hora che io gli dichi che qualità deue hauere il Dispensiero, quale è necessario che sappia leggere, scriuere, & abbaco per saper tener tutto il libro della Dispensa dell'intratta, & vscita, ne importa sia giouane ò vecchio, purche sia huomo da bene, & vigilante, & assiduo in Dispensa, la quale douria essere anosa, e capace per ogni sorte di robba mangiatiua tanto compra, come donata, hà da intrare in Dispensa, & auertire di non pigliar robba dallo spenditore che non sia buona, e fresca, & riceuerla à peso, e numero, e notare al suo libro sotto il giorno corrente, e se ne deue far debitore per l'intratta, e quella robba che consegnarà alla cocina, credenza, ò al tinello se ne farà creditore al libro, all'incontro come hauerla dispensata.

Reale. Dopò che lo spenditore gli hauerà consegnato tutto quello che hauerà comprato, hà da far altro con lui?

Cesare. Li sottoscriuerà la lista delle robbe che hauerà consegnate, la quale douerà poi esser sottoscritta anco dallo Scalco come hò detto per poterla poi portare al Maggiordomo, & di più li porterà anco la lista di tutte le cose donate, & da chi. Che tenghi sempre serrata la dispensa, & la tenghi prouista d'ogni sorte di misure, bilancie, & pesi, ceste con le chiaui da viaggi, casse da torcie, e simili per l'occasioni che occorrono alla giornata.

Reale. A che seruiranno queste misure?

Cesare. In dare à ciascuno il suo douere, & secondo che il Mastro di Casa ordinerà che si dia tanto di oglio, come di legumi per famiglia, e biada per i caualli, & ogni mese se li vederanno li conti al dispensiero. Et se si trouarà debitore se li potrà ritenere il salario, potrà seruire questo tale per soprastante delle biade, & delle legne.

Il canauaro poi hà da esser prattico, & intendersi de vini, & di far raspati in più modi, cioè di vua, & acqua, & di vua, e di mosto, & vin vecchio. Ha da saper leggere, & scriuere, & tener conto, & che sia persona fidata, & da bene, ma non sia Tedesco, nè Francese per degni rispetti, & procuri di hauere il gusto del suo Signore per poter proueder vini à quel gusto, per conseruarli, & che in cantina

non

non si facci bagordi nè magnamenti di offitiali, nè d'altre persone. Se gli suol dare quattro per cento, perche in vero il vino cala, & se bene il Signor Cardinal Farnese gli ne concedeua sei per cento, ma quattro fino in cinque stà benissimo.

La biada per vn cauallo se hauerà vna misura che ne vadino cinque per scorzo, che vinti scorzi sono vn Rubbio, e se ne daranno tre misure per cauallo il giorno che viene essere vndeci rubbia l'anno per cauallo ordinario, ma quelli di maneggio ò di carozza che fanno maggior fatica se gli potrà dar quattro misure il giorno, & calcular quante rubbia ne và l'anno, & tante farne prouisione conforme la quantità de caualli, & questo ha da dispensare il fieno, & la paglia. Questo carico si suol dare à vn famiglio di stalla, e per sua preminenza se gli dà vn cauallo, ò dui manco da gouernare, e saria bene sapesse vn poco scriuer per saper dar conto delle parti che darà fuora.

Reale. Quanta paglia, & fieno darà fuora ogni notte per bestia.

Cesare. Si darà venticinque libre di fieno per cauallo trà giorno, & notte, & cinquanta libre di paglia la settimana per far lettiera, & quando parlarò delle prouisioni dirò quanta quantità ne vuole per l'vn l'anno. Il Mastro di stalla ha da esser pratico in conoscere la qualità, & infirmità de caualli, ha da sapere caualcare vn poco se bene non sarà cauallarizzo perfetto. Ha da essere vigilante, sollecito la mattina per tempo passeggiar per la corsia della stalla è dar l'occhio, che siano ben stregliati, e politi i caualli del suo Prencipe, ne partirsi fino non habbino quasi finito di mangiare la biada, guardarli spesso li piedi acciò sieno ben ferrati, parimente guardare le briglie, & selle acciò non vi manchi cosa alcuna, poi caualcar la mula, chinea, ò altro cauallo che soglia caualcare il Signore non lo troui ombroso, nè stallino, & ritrouarsi sempre alla presenza del Signore quando vuol montare à cauallo, se però non vi fusse il caualarizzo maggiore, che tale offitio si aspetta à lui quando vi si ritroua.

Alli caualli di rispetto se gli hà da prouedere di due coperte, vna di tela per la estate per rispetto delle mosche, & l'altra di panno per l'inuerno acciò il freddo non gli dia fastidio. Et alli suoi famegli di stalla potrà consegnare quattro caualli per ciascheduno garzone, & se sono Francese ò Borgognone saran meglio di ogni altra natione, perche è lor proprio mestiero il stregliare, & gouernar caualli.

Il cocchiero che tenga ben custodito, e ben scopetato il cocchio di rispetto: e che ogni sera lo copra con vna tella, acciò si conserui nouo, & bello, e stia prouisto della sua ferriera con le cose necessarie à cocchio, e carozza, & sia diligente, prattico, assiduo, & secreto.

I mulatieri auuertir quando si pigliano non sieno bestemiatori, nè arroganti, nè vecchi, nè mal sani, acciò possino resistere alla fatica, & ordinarli che ogni sera debbono andare in camera del Mastro di Casa à pigliar ordine di quanto hauerà à far il giorno seguẽte, e si suol consegnarli tre muli per mulattiero. Ho tralasciato di dire del cuoco, che douea dir prima rispetto à questi altri offitij, che l'vno me hà tirato à dir dell'altro pure lo dirò adesso.

Reale. Che qualità deue hauere il cuoco.

Cesare. Douerà essere di età di trent'anni, perche quando sono tanto giouani non hanno sperienza, nè sanno fare così bene, ancorche si presumano sapere assaissimo. Ma quando poi gli viene ordinato dallo Scalco alcune viuande esquisite ò straordinarie non sanno doue si por le mani, nè tampoco hà da esser vecchio perche non potrà comportar la fatica del fuoco.

Si.

Si hà da auuertire che si fano, polito, & senza rogna, ò rottorio, sia trattabile, & non capriccioso, e colerico, mà che sia sufficiente, & prattico, & sia di buona scola se sia possibile, acciò sappia lauorare ben di pasta, di gelo di bianco, di minestrine, pottaggi, intingoli, & in somma di ogni cosa, & politissimamente, non solo le viuande che lui farà, ma che il suo garzone tenghi polita, e scurata la cocina, rami, spedi stagni, & ogni cosa, e fare che se assimigli alle cocine di Venetia, che pareno botteghe de specchi tanto reluceno i rami, e stagni delle lor cocine. E che mentre la viuanda de Prencipe è in cocina non lascino entrare persona, & vsi diligenza di non lasciare toccare le viuande al suo garzone à nessuno, & lui faccia la credenza al suo Scalco, nell'imbandire.

Parlarei dello Scalco di tinello, ò credenziero, ma perche già si soleuano far tinelli era necessario vi fusse vn'huomo de recapito per tale offitio; ma perche si vsa hora di dar le parti non ne ragionerò più oltre.

Reale. Vostra Signoria potrà hora dire del guardarobba.

Cesare. Il guardarobba hà da essere anco lui di buona, & matura età acciò vi sia molta esperienza in lui. Questi tali sogliono per la maggior parte esser fatti per poter hauer cognitione de drappi, & panni, & per saper rassettare, & cucire secondo il bisogno; ha da esser polito, fidatissimo, e se gli ha da dare lo aiutante, e garzone rispetto al metter fuora la mattina auãti giorno vn'hora nel tempo dell'estate panni, veste, pelliccie, batterli, e scopettarli, & riuederli, ricucirli, perche per lo sbattere si scucino spesso.

Hà d'hauer poi l'occhio per tutta la casa fino in camera del suo Signore, & doue manca vn chiodo subito farlo rimettere, alzare, ò abbassare vn pannodi razza, corami, ò altri parimenti, padiglioni, trabbacche, tornaletti, che alle volte toccano terra, le impannate, ò inuetriate rotte farle accommodare, & tenga il suo libro polito, netto col seruire ogni cosa, fino à quando il suo Signore hauesse donato alcuna cosa di guardarobba ad alcuno, e dire à chi, e che cosa, e quando; parimente ha da fare di tutte le altre cose che per esser breue restarò di dire di questo offitio di guardarobba, ma dirò del Mastro di Casa, quale ha da procurare la principal cosa che la famiglia stia in pace col non vsare particolarità, prestare orecchie a i maldicenti, e fare ogni offitio, & sopra che l'vn l'altro si amino insieme come fratelli.

Vi sono certi Mastri di Casa di contrario humore che dan volentieri orecchie alli reportatori, & vorriano che l'vn l'altro si cauassero gli occhi con allegar certe ragioni che è meglio per il Padrone quando i seruitori si odiano, & che sono nemici: à me pare che non l'intendino, perche è tutto il riuerscio.

Oltre di ciò deue egli andare visitando spesso la guardarobba, cocina, dispensa, credenza, & vedere come vengono tenute le robbe, & se sono esequiti li ordini suoi dati à questi offitiali, & con tal visite si tengono li offitiali suegliati, & in tema.

Deue poi far le prouisioni, & appalti à tempo, & conoscere l'auantaggio che si possa far più in vn tempo, che in vn'altro.

Reale. Questo credo Signore che importi assai, però desidero sapere in questo particolare come, e di che tempo si deuono fare le prouisioni, e che vostra Signoria me ne ragionasse amplamente, come cosa necessaria, & di molta importanza in questo offitio, & in primis desidero sapere il tempo di far prouisioni di grano come principal vito dell'huomo.

Cesare.

Cesare. Del mese di Maggio si daranno danari fuora à questi castelli con buona sicurtà d'hauere à dar grani buoni, & recipienti al prezzo che metterà la camera che sempre sarà meglior mercato, che comprato dal Mercante, & poi far l'appalto con il fornaro co dargli il grano, & che lui si oblighi dar buonissimo pane, cioè 42. 43. 44. decine per rubbio, che è il più che si sia fatto.

Reale. Volendo far prouisione di grano per la famiglia, e biada per caualli quante rubbia bisognarà pigliare.

Cesare. Del grano se ne prouederà due rubbia per bocca volendo dar pan buono à decina, come è costume, e della biada dandone per ciascun cauallo che quattro misure fanno vn scorzo, & vinti scorzi vn rubbio, se ne pigliarà per ogni bestia quindeci scorzi il mese, che importa noue rubbia l'anno, se ne darà anco misure trà due caualli, & secondo saranno grossi, & però se ne farà prouisione di auantaggio per ogni occasione, & buon rispetto.

De vini nauigati il mese di Gennaro, e Febraro sogliono venire le carauane à Ripa, doue che col mezzo de buoni, e prattichi sensali vi prouederete à vostro gusto di Greco di somma, d'Ischia, di Pusilico, Chiarello, Centolo, Scalco, Calabrese, corso per accommodar vini d' Albana, della Riccia, Castelcandolpo, da Marini, Romaneschi, & altre sorte de vini, che con vn barile di corso, ò greco d, Ischiaonia dolce che si metta per botte accommoda, & condisce ogni sorte de vino. Della carne non occore far altra prouisione, saluo far l'appalto col macellaro, il quale appalto si deue far la quaresima per tutto l'anno.

Reale. Come si ha da far questo appalto.

Cesare. Si conuiene con il Macellaro che dia tutto l'anno la vitella mongana, & ogn'altra carne necessaria, si per la tauola, come per la famiglia à vn tanto prezzo, & il Macellaro si obliga darla à ogni tempo, & se non ne haueste lui, lo spenditore la compri doue la trouerà meglio à spese del Macellaro.

L'appalto poi si farà con il maggiore auantaggio possibile col vedere anco altri appalti fatti da diuersi Mastri di Casa.

Con il pesceuendolo si farà il medesimo che si è fatto col Macellaro, ma si appalta à capo d'anno auanti passi carneuale. & si fanno due sorti de prezzi, cioè del pesce buono, & del pesce commune, sotto nome del buono si intende ombrina, spigola, cefalo, orata, triglia, fraolini, calamaretti, linguattole, & simili pesci di mare, ma non vogliono metterui pesceuendoli, storioni nello appalto, nè porcellette, pesce spada, nombi grossi, & tondo.

Li pesci ordinarij per la famiglia sono sarde, frittura, tenche, lucci, rouiglioni, arzille, & simil pesce di mare, e d'acqua dolce, eccettuando le anguille grosse, barbi, squali di fiume, e non hauendone l'appaltatore si potrà pigliare à suo interesse doue si trouerà, & li buoni, e prattichi spenditori fanno tutte queste cose à menadito, & però è necessario hauerlo prattichissimo; Il simile farà con il pallarolo, & pizziarolo: & nel mese di Genaro si fa prouisione dell'oglio buono à Tiuoli, e santo Resto, all'Abbatia di Farsa, à Narni, à Terni, à Cesi, che per tutti questi luoghi ve ne sono de buonissimi, e dolcissimi, ma per famiglia non vuol esser tanto dolce, ma alquanto forte, e polputo che fa maggior fattione nella minestra di fameglia, e massime di quaresima. I legumi, cioè ceci rossi è bianchi, lentucchie, picciole, e larghe, se ne possono far venire da Sezze, e Piperno, che sono cottore, e buone.

Le candele di seuo si fanno venire da Spoleto, perche sono di seuo di capra,

capra, che paiono candele di cera.

L'Aprile, & il Maggio si suol fare la prouisione delle legne à Ridetta, ouero mandare, à farle fuora di Roma con vna ò due barche secondo il bisogno della Corte, condotte che saranno in casa si faranno consegnare al soprastante della legna, qual ne darà poi conto. Del mese di Settembre, e Ottobre si suol far prouisione delle fascine, auuertendo non sieno marce, nè muffe: e chi manda il suo caretto alle vigne costano manco assai. Del mese d'Agosto si farà prouisione della paglia, auuertendo di hauerla che non vi sia piouuto sopra, perche è più bianca, e se conserua meglio, e li caualli la mangiano più volentieri.

Reale. Quanto fieno si dà per cauallo il giorno acciò sappia il soprastante darne conto.

Cesare. Trà il giorno è la notte venticinque libre per cauallo, che sono libre 750. il mese, e di paglia per far lettiera libre 50. la settimana, che sono libre 200. il mese, à 250. libre di fieno il mese per cauallo importa in vn'anno libre 9000. che sono some grosse numero 20. in circa l'anno.

Vi saria da dire assai volendo specificarui le parti, li tinelli, e quasi sia più ò manco spesa del Prencipe, ma à voi poco importa, & io sono hormai stracco.

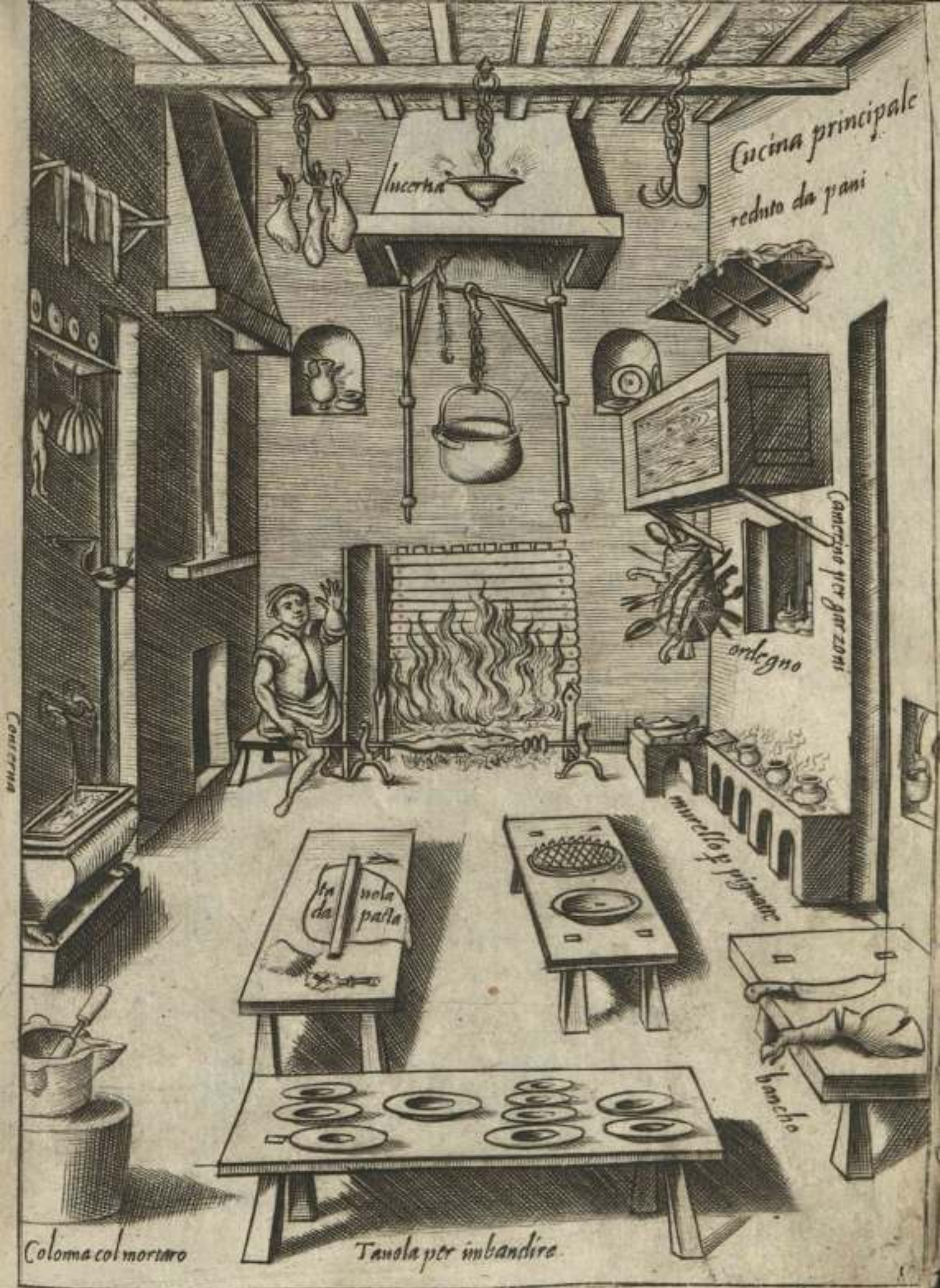
Reale. Vostra Signoria mi fauorirà almeno dirmi la parte che si suol dare à gentilhuomini, poi che non s'vsa più il far tinelli.

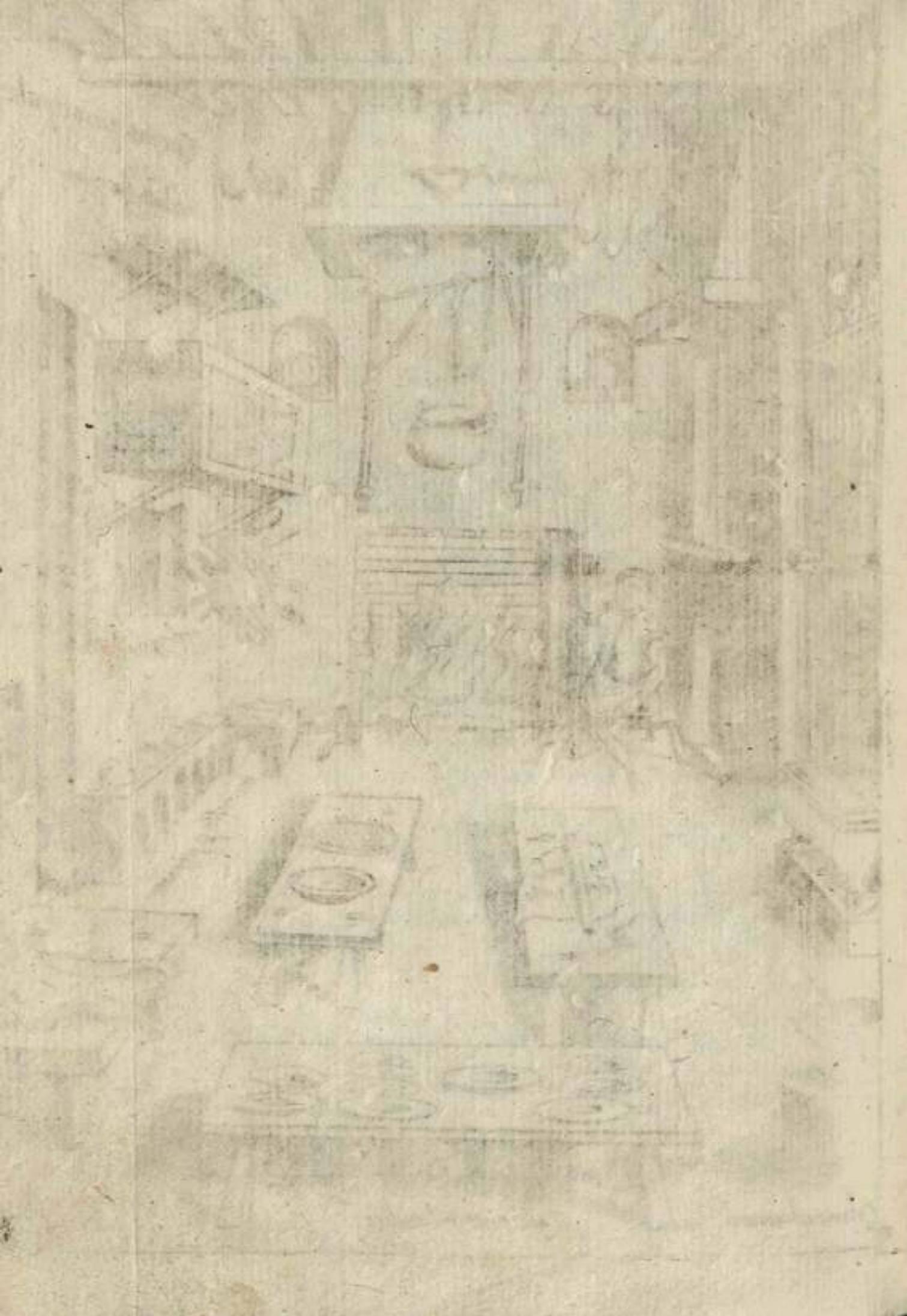
Cesare. Vi dirò solamente quello che s'vsa in casa dell' Illustrissimo Signor Cardinal Farnese mio Signore, alli gentilhuomini che tengono Seruitore se gli daua vn giulio d'argento il dì, cinque libre di pane, sei fogliette di vino nauigato il giorno, vna libra di candele, vna foglietta d'oglio, vna foglietta d'aceto, vna scorza, e sale la settimana: Alli Palafrenieri vn boccale di vino, tre libre di pane, e vn carlino il giorno, & il simile si daua à queili che non se gli daua il seruitore conforme alli Palafrenieri, alli Gentilhuomini, & officiati se gli faceua la spesa à vn cauallo per vno in stalla, ò in casa loro à lor beneplacito. Vi erano poi l'Illustrissimo Signor Cardinal Madrutio è Sermoneta, che dauano maggior parte, ma vi erano, & ve ne sono hoggi che ne danno molto meno, e però vi prego di gratia non mi fate dir altro per ogni buon rispetto, e contentarui Signor Reale mio di questo per adesso.

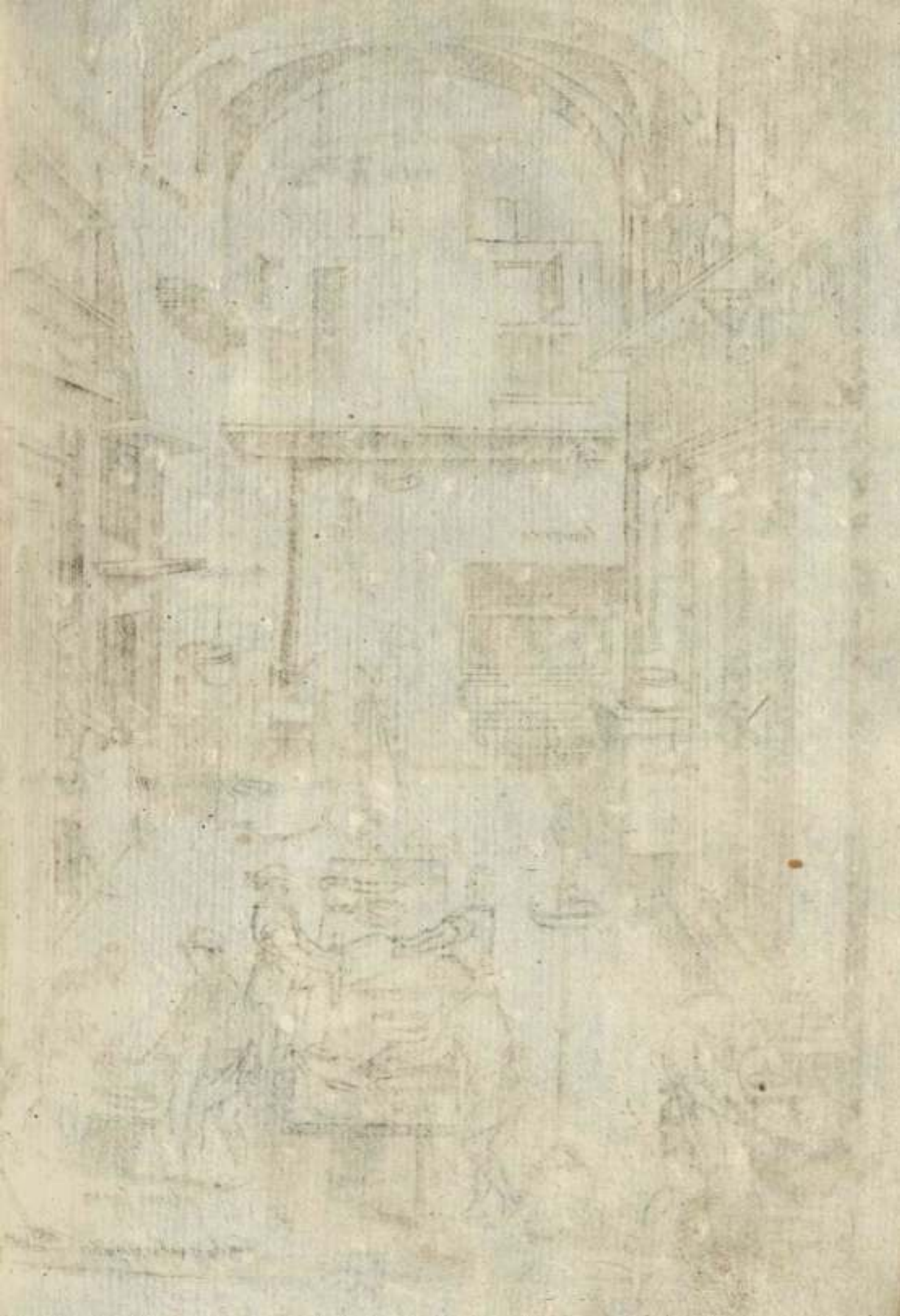
Reale. Signor Cesare mi contento di quanto vostra Signoria mi commanda, ma mi pare se ben mi ricordo, che ella non mi habbia detto la qualità dello spenditore.

Cesare. E vero, e molte altre cose hò lasciato di dire per non esser si lungo: ma dico dello spenditore, che in somma consiste per abbreuiare che sia fidato, & huomo da bene, e obediente allo Scalco, solecito, polito, e presto, e conosca lo auantaggio nello spendere, & affetionatissimo al suo Prencipe, non sia giocatore, ne tauerniero, ne feminiero, ma assiduo alla dispensa per l'occasione che possono succedere, & che ogni sera vada in camera dello Scalco à pigliar ordine di quanto hauerà à fare il giorno seguente che cosi comporta l'offitio dello spenditore.

IL FINE.


Cucina principale
reduto da pani
lucerna
ordegno
Camerino per bazzoni
Cucina
murello p. pignatte
banchetto
Coloma col mortaro
Tavola per imbandire






Camera propinqua alla Cucina
Conserua
pozzo
murello
si ponga giello
Candelier
penele p inderar pasti


loggia
tetto
finestra
ceste
rotatore
mastello cō pesce
mastello cō piatti
si lava piatti


si fa lauorerri di latte
neueue si fa
Luochi freschi done fa lauorerri de latte
latte mele si fa


Cucina fatta a Campana
Archetto a fumo
Fogone alto
Spedo da ruota


tenda
Cucina per Campagna
baston di ferro sostentato da doi spedere
caldari
casse co mantenmenti li bra
nchi
pignato
namecia
quatro spiedi con un caldaro sopra

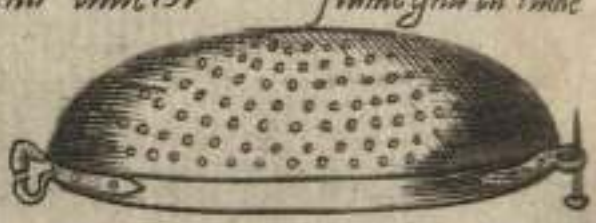


Vaſo per cocer peſce

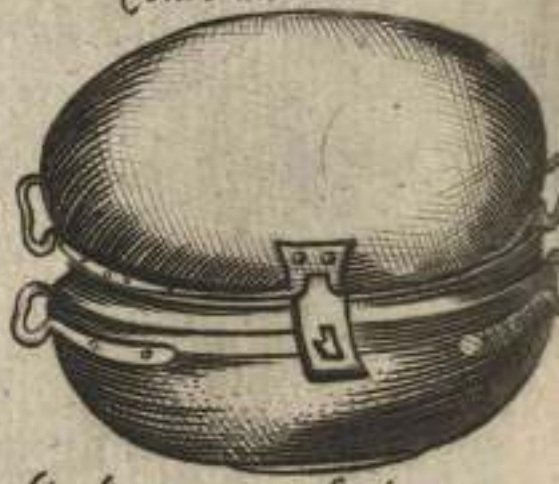
Inſtrumenti diuersi

Stamegna di rame





Conserua tonda



Fero da pasta

Sachi di curame per farina



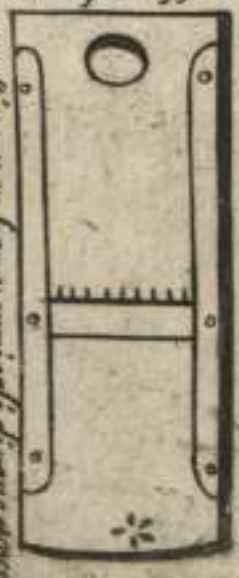
fuochone



raschiator di forno



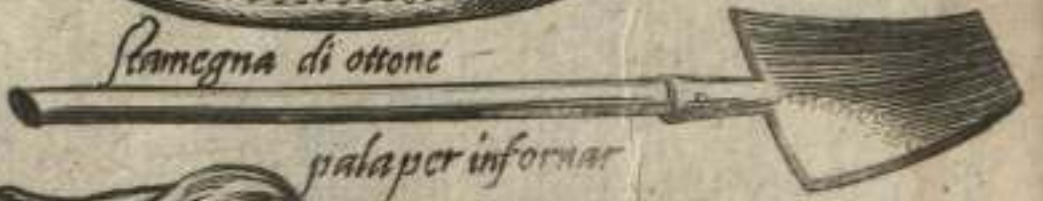
borre per ſpetie



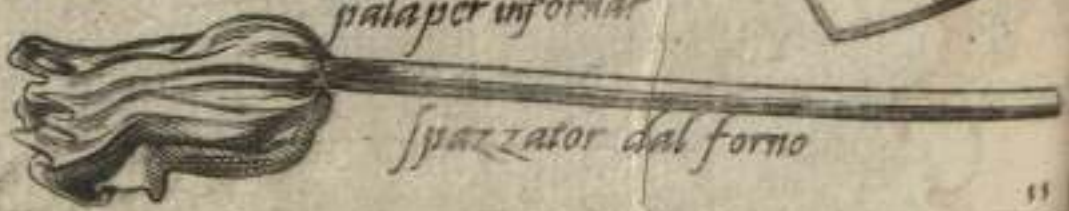
pettine per far vermicelli di ogni ſorte



Stamegna di ottone



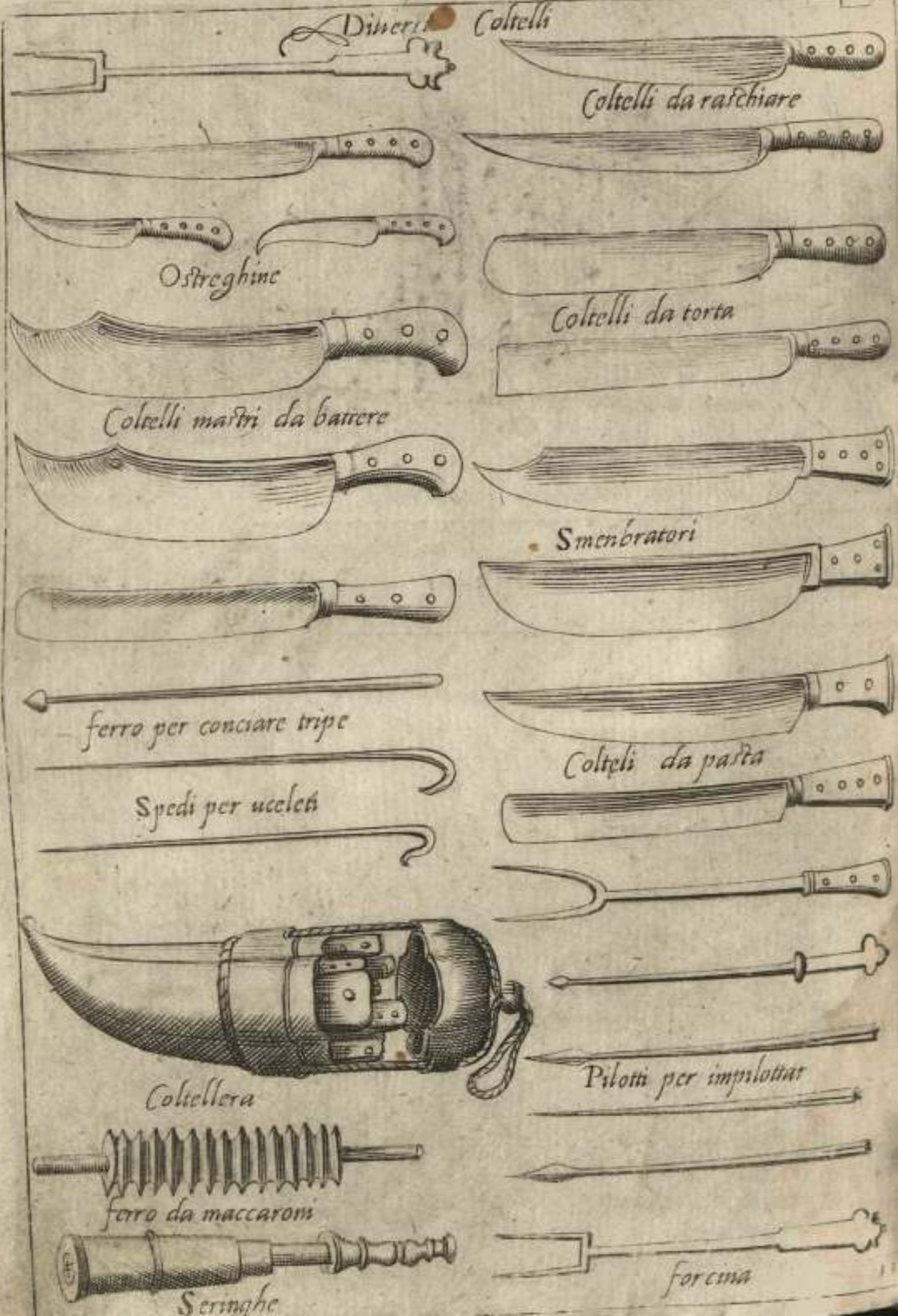
pala per infornar

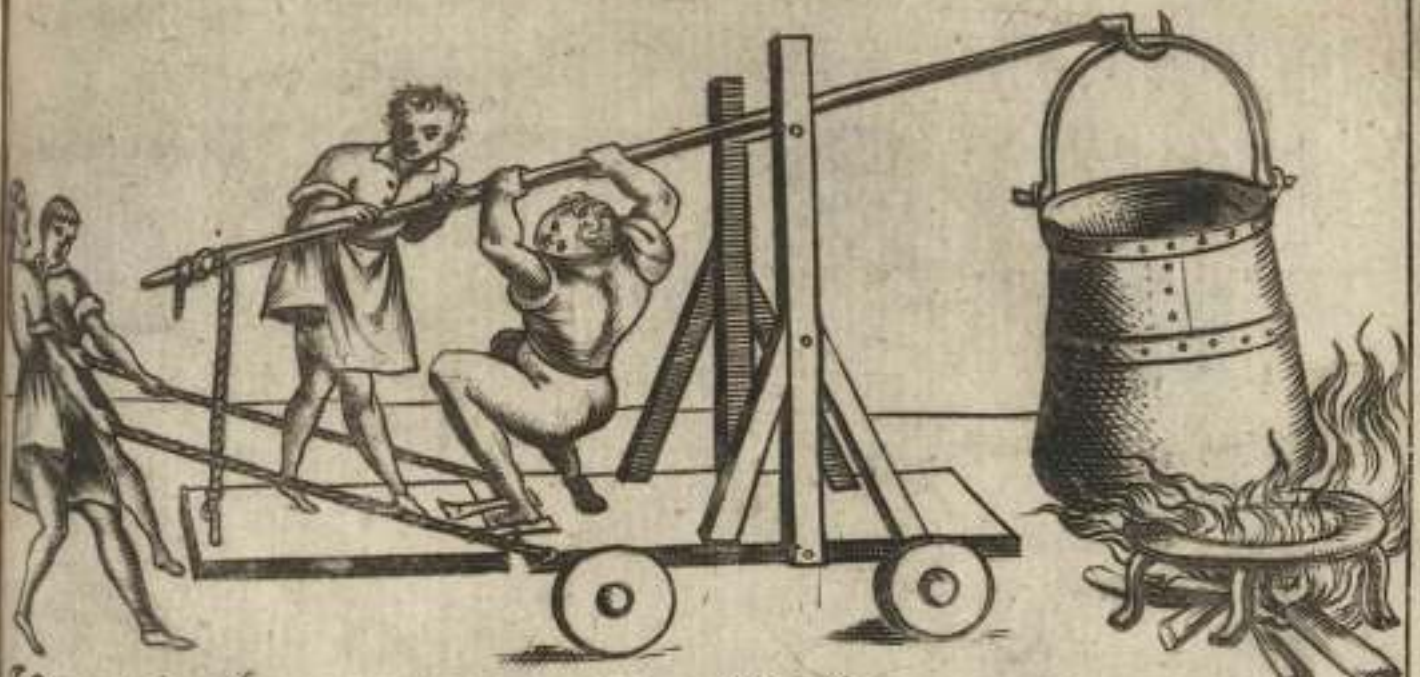


Spazzator del forno

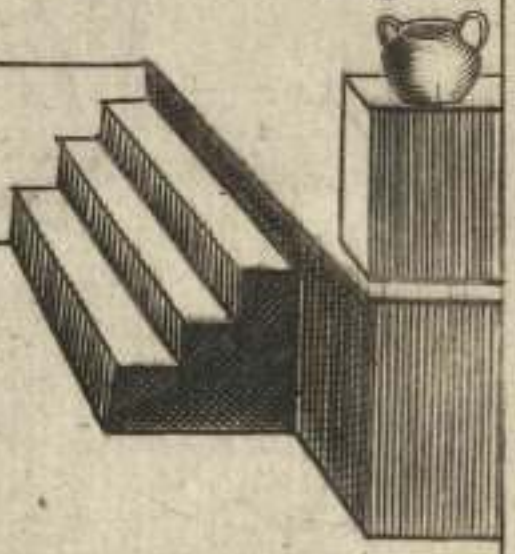

Vetine
padella
Bilanzia
Bussoli p pasta
Fusidio
Smembratione
Acque cotte




Dinerij
Coltelli
Coltelli da raschiare
Ostreghine
Coltelli da torta
Coltelli mastri da battere
Smembratori
ferro per conciare tripe
Coltelli da pasta
Spedi per uccelli
Coltellera
Pilotti per impilottar
ferro da maccaroni
Seringhe
forcina



Instrumento per lenar ogni gran caldaro dal focho





Sperone da pasticiero

Setacci doppio p speciarie e zucharo





Cortel da pasticier

grata noci moschiate



Archiatore da bancho

Lamiola da raschiare

grata zucharo



Diuersi uasi

Caldaro da sei some



Caldaro mezano de 3 some d'acqua



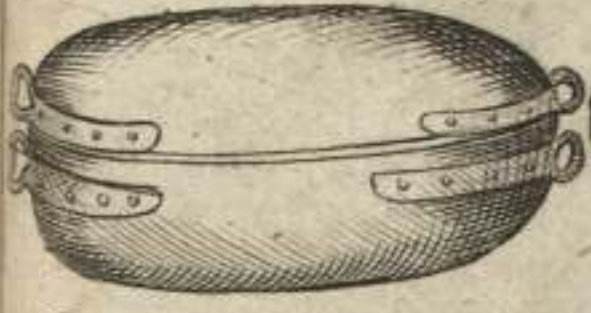
Qnattro piedi



Caldaro da 4 some



Forno di rame có li trepiedi



Conserua mezana



Conserua dele grande



Diuersi uasi



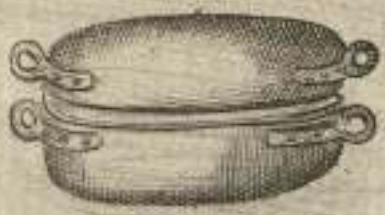
Stufatoro



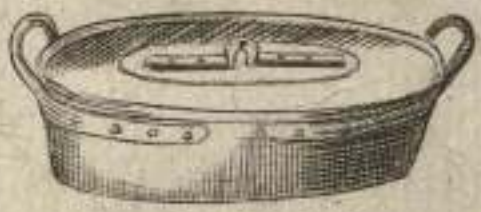
nauicella cõ piastrelle et quatro piedi



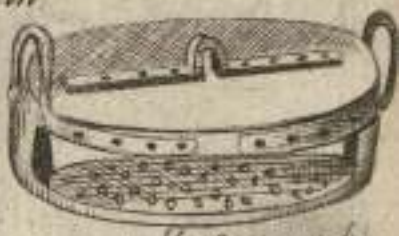
nauicella cõ piastrelle et 4 piedi



Conserua



nauicella senza piedi



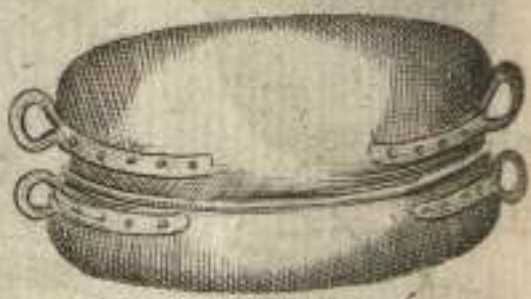
nauicella senza piedi



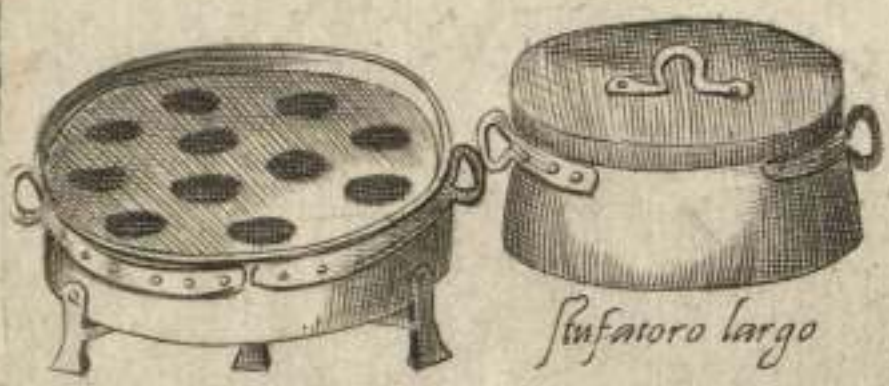
Stufator ouato



Conserua bassa



Conserua grande

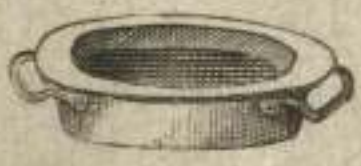


padella p fare oui frittolate

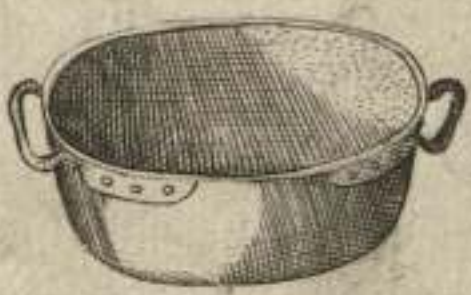
Stufatoro largo



tortiera con il coperto



nauicella bassa



conca



nauicella alta


Diuersi uasi
tortere
padelle da torta alte
foratoro
concha
Caldaro
Coperchi per tortere
padella ouata
barachino
stufator
pignatta a bussola
diuersi caldari



Diuersi instrumenti



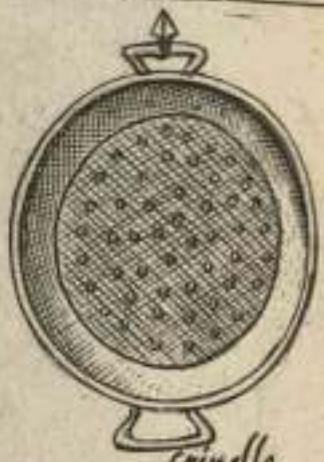
pignatta



buttiglia



mortaro



crivello



pignatta grande



Cucumo



schimmarelo da cucina



gratta cassio



bolroncto per far ona

cuchiari da menestrar

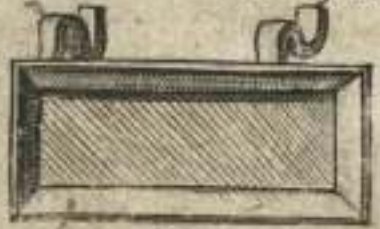
foratoro colmanico



Cazzolo con il manico sburiato



Cazzolo có il manico sburato



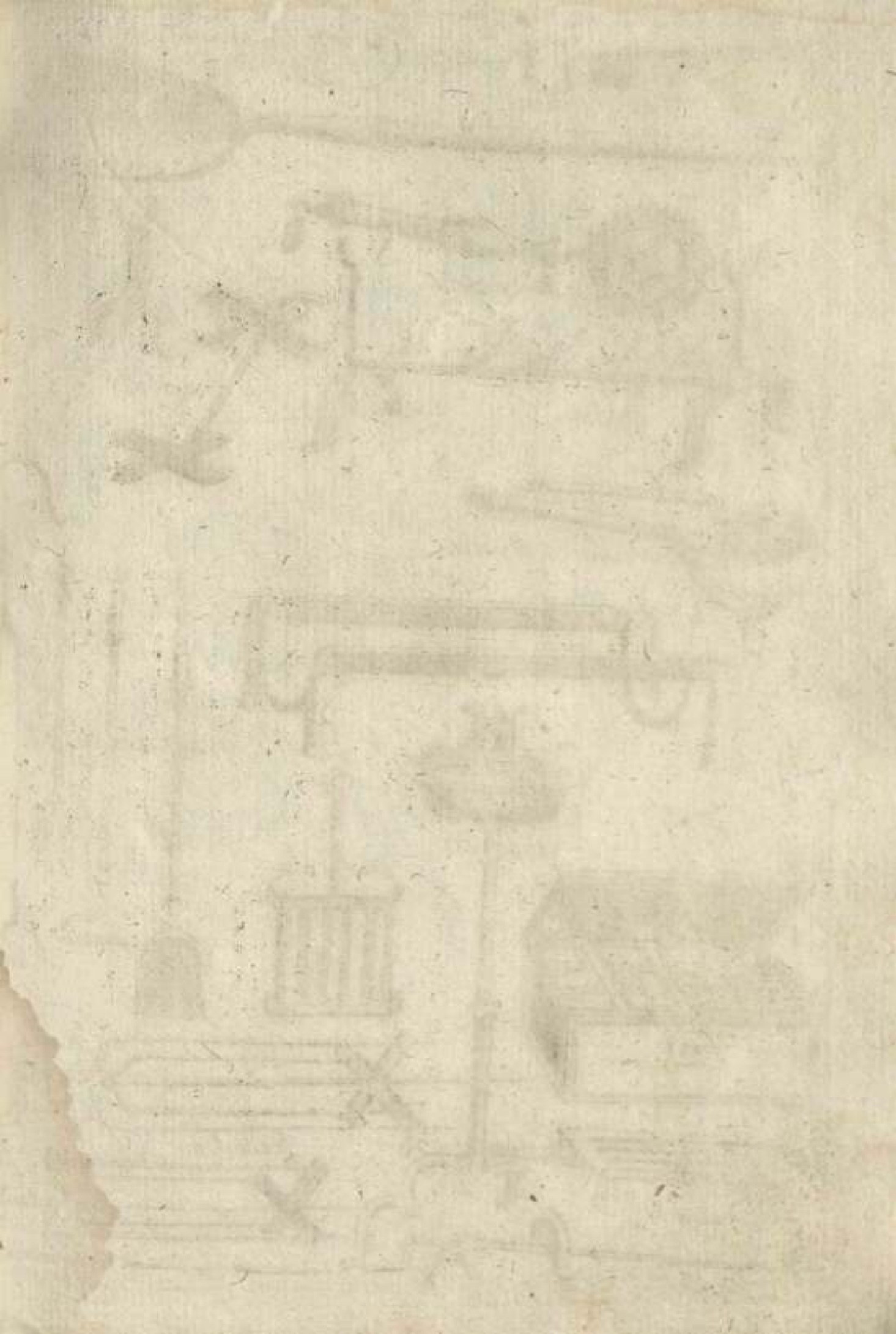
teccarda

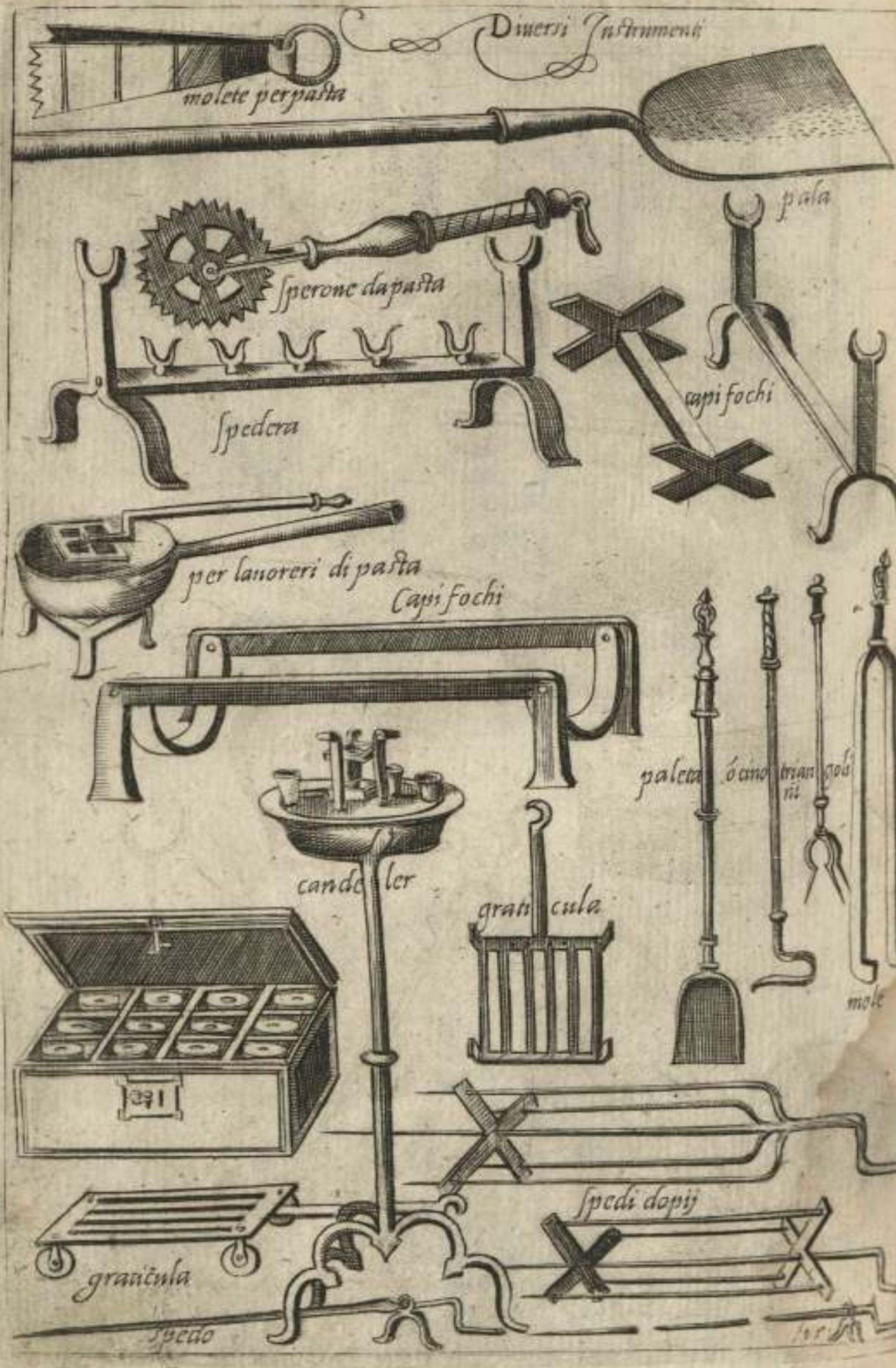


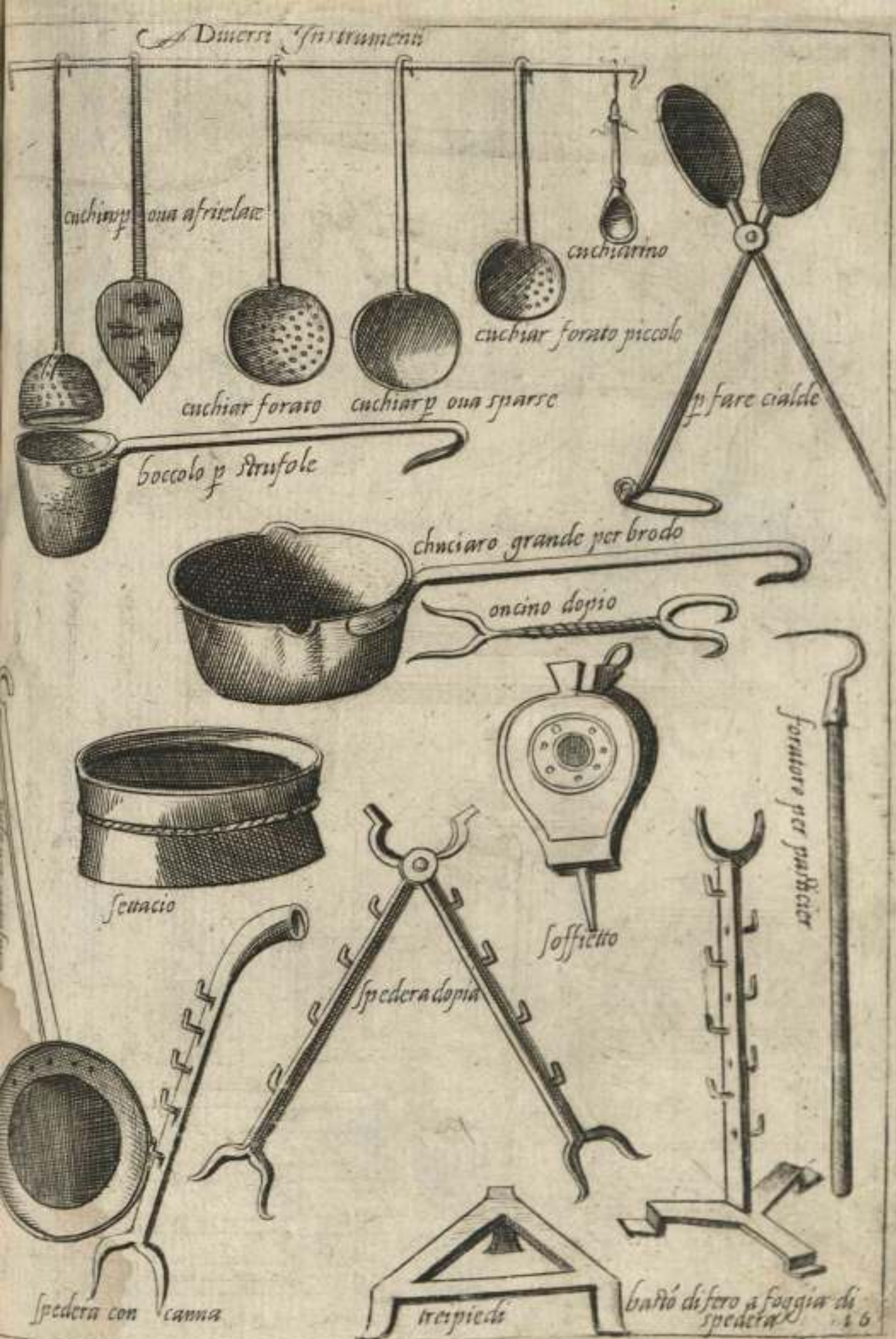
ghiottela



piastrella



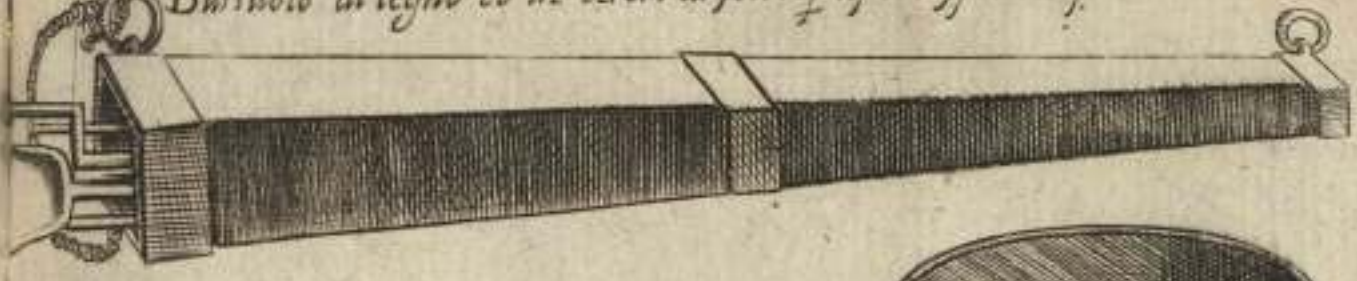

Diuersi Instrumenti
molete per pasta
pala
Sperone da pasta
Spedera
capi fochi
per lauoreri di pasta
Capi fochi
paleta
ó cino
triangoli
mole
candeler
gratícula
Spedi dopij
gratícula
Spedo


cuchiar p oua afrizlate
cuchiar forato
cuchiar p oua sparse
cuchiarino
cuchiar forato piccolo
p fare cialde
boccolo p strufole
chuciaro grande per brodo
oncino doppio
setacio
soffietto
foratore per pasticci
spedera doppia
spedera con canna
treppiedi
bastó di fero a foggia di spedera

Schalda viuande con le sue piastrele



Burnuolo di legno cõ tre cerchi di ferro p ripore Spedi et palle



Tarola alla Spagnola per far il magnar biancho

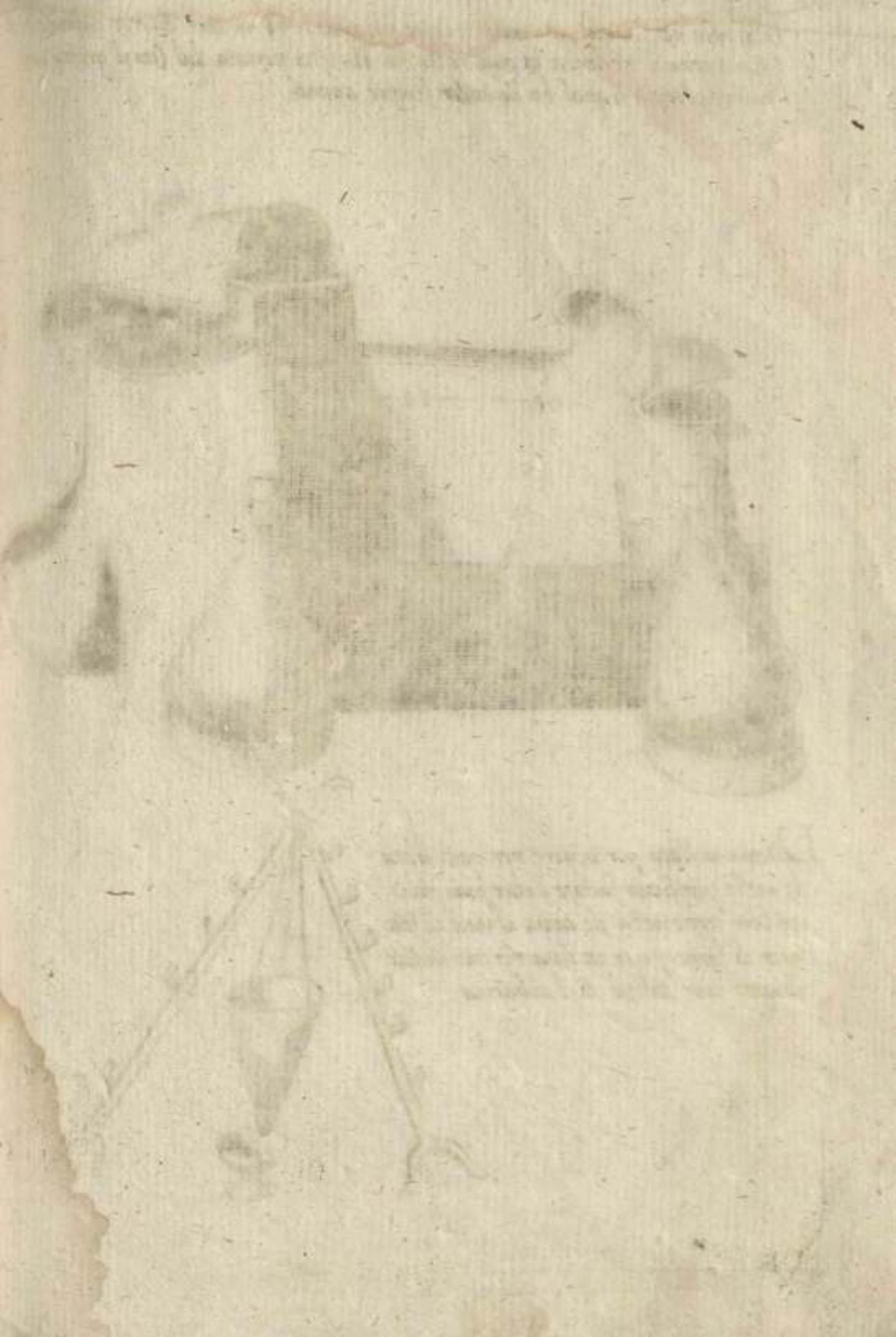


Ceste per viaggio p portar massaritie

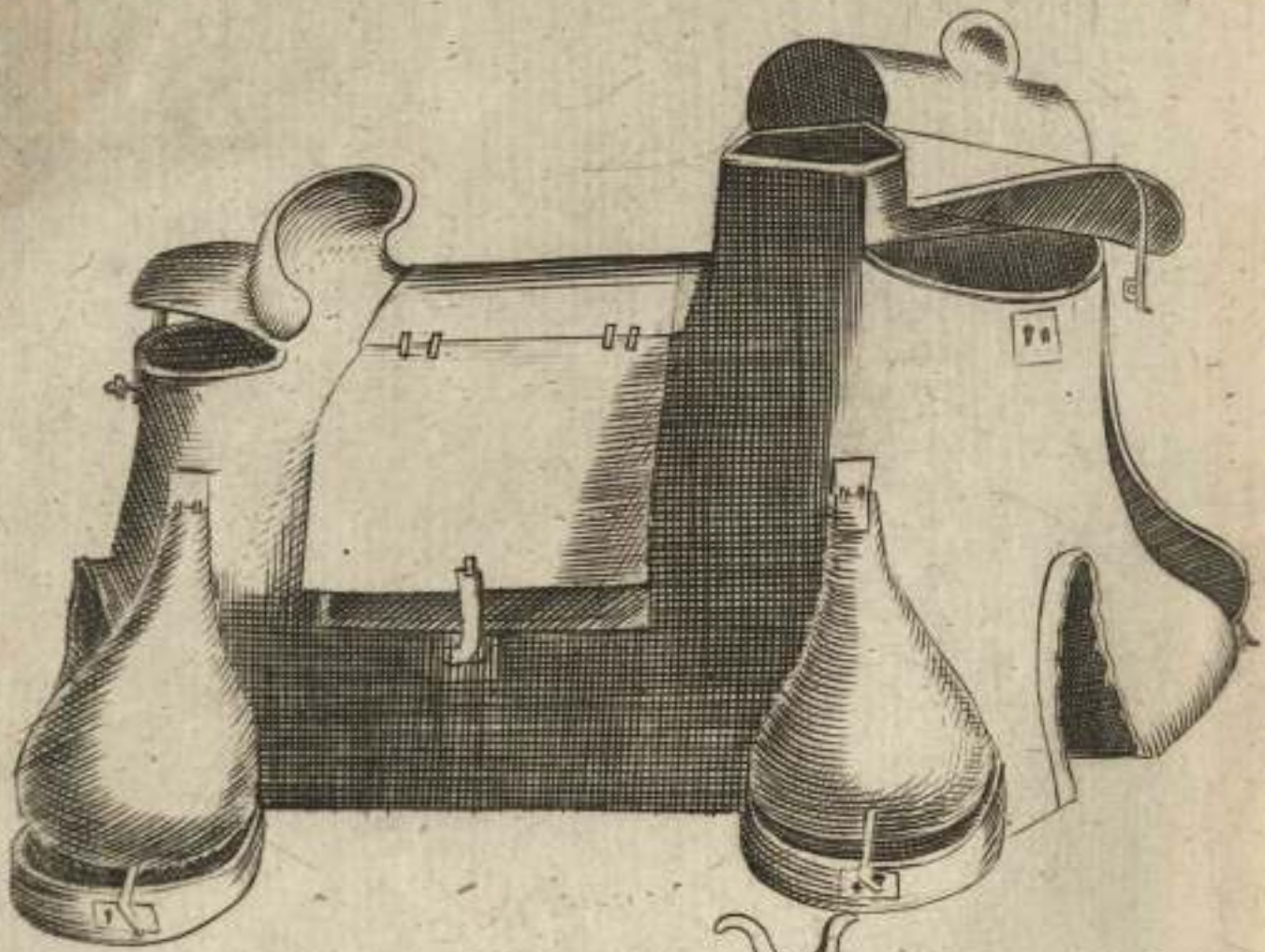


Cesta nova con la rete per portar massaritie



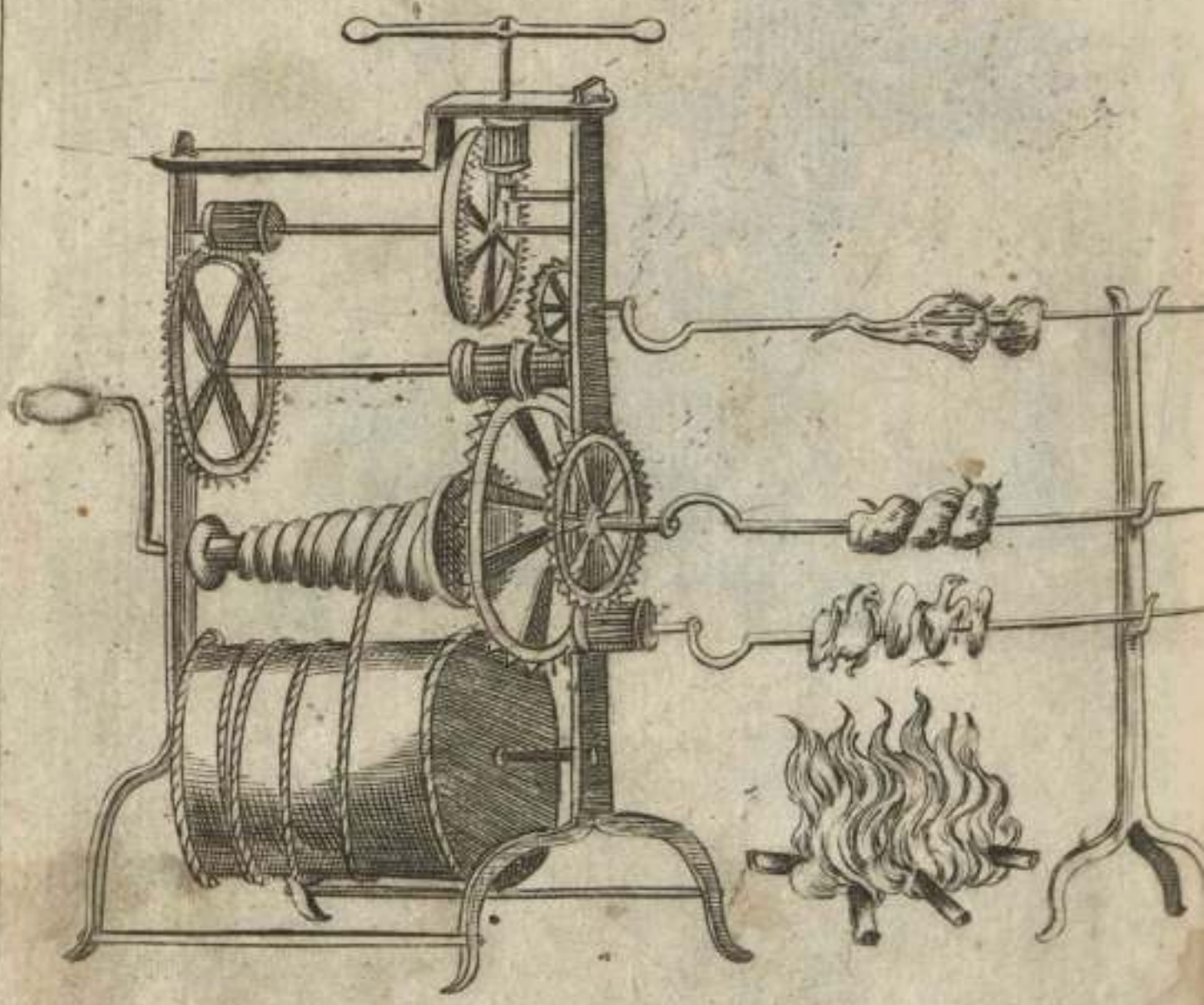


Scella nota per uiagio con molti ordegni inli quali se po mettere diuerse uiuande si di Cucina come di credenza la qual scella ha da esser portata dal Caual grosso con lauantare di sopra il qual ha da andar sempre auanti



Vagua mellata per benere per ogni libra de melle purificato faciase bolire pian piano con libre sette emeza de agua chiara di fote ouer di fimme poi se passara per uno cadido drappo ouer calceto di bonbasina





Molinello con tre Spedi che si uolta da se per forza de ruotte con il tempo a foggia d'
orologio come nella presente figura si dimostra

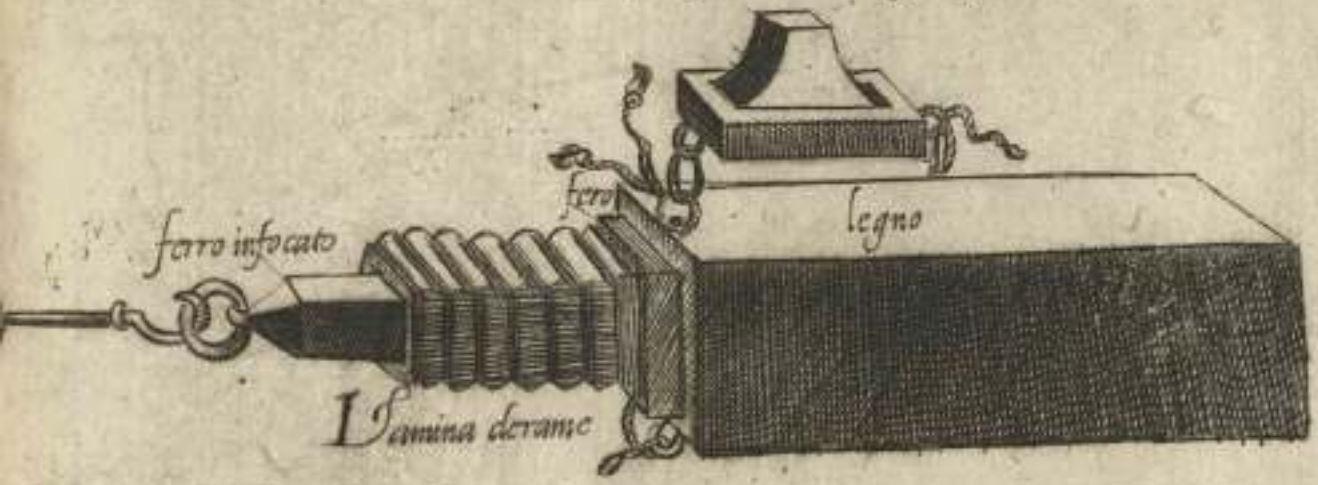


Ordine che si tiene in Sedia Vacante di seruire
gl'Ill.mi et R.mi Cardinali al Conclaue, si di
robbe di Cucina come di Credenza, et
di bottigliaria



Mola

Coperchio de legno foderato de rame



Instrumento da tenere caldi li piedi





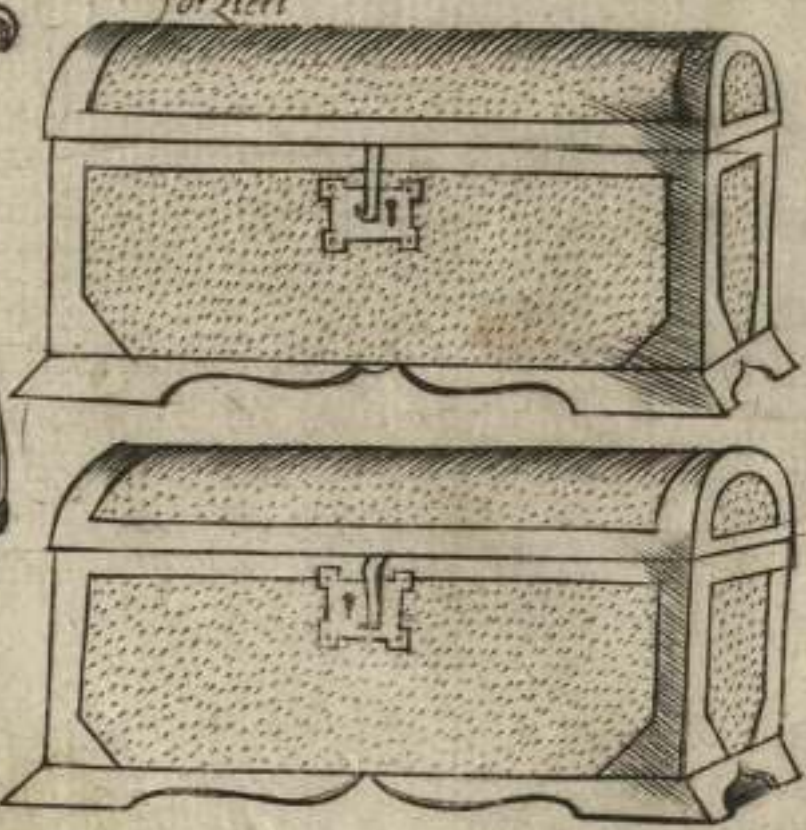





Cornuta con macaritie
focone
cuchiar
forcina
coltello
torchio
graticola
boccalle con
il bacile
Scfola

forzieri

schiomarelo





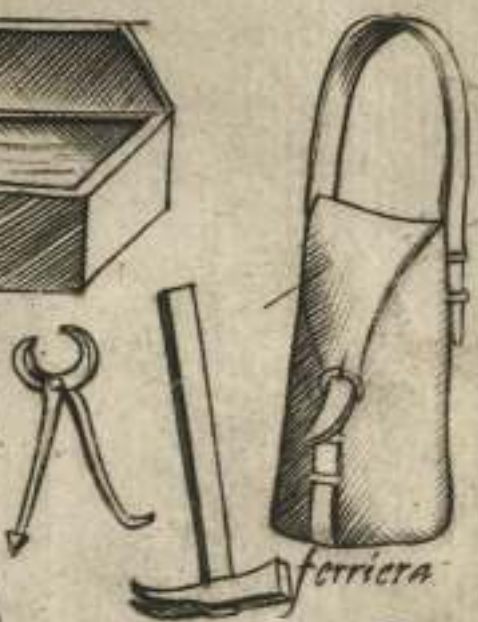
storc

forciera





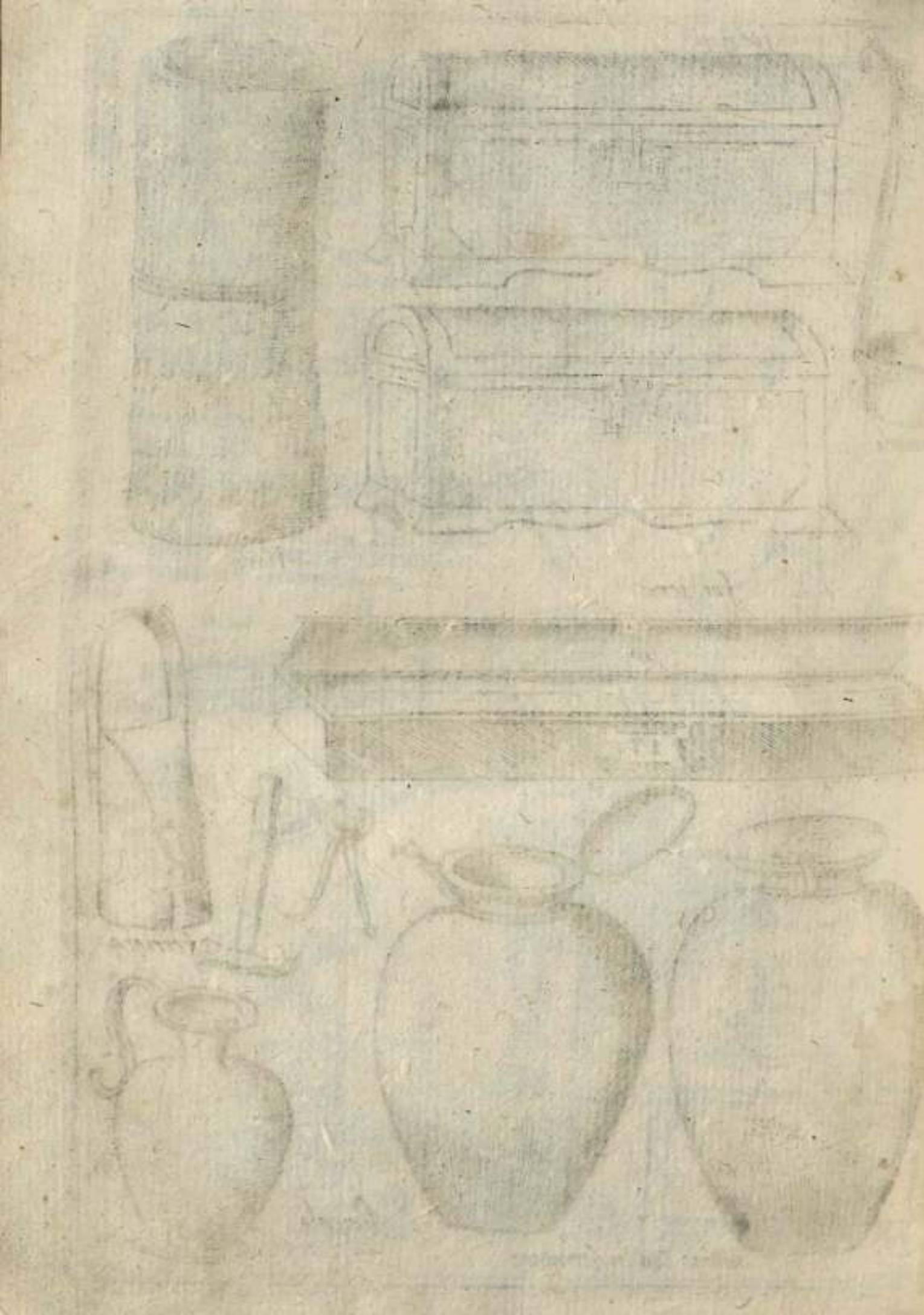
ustine con lor serrature

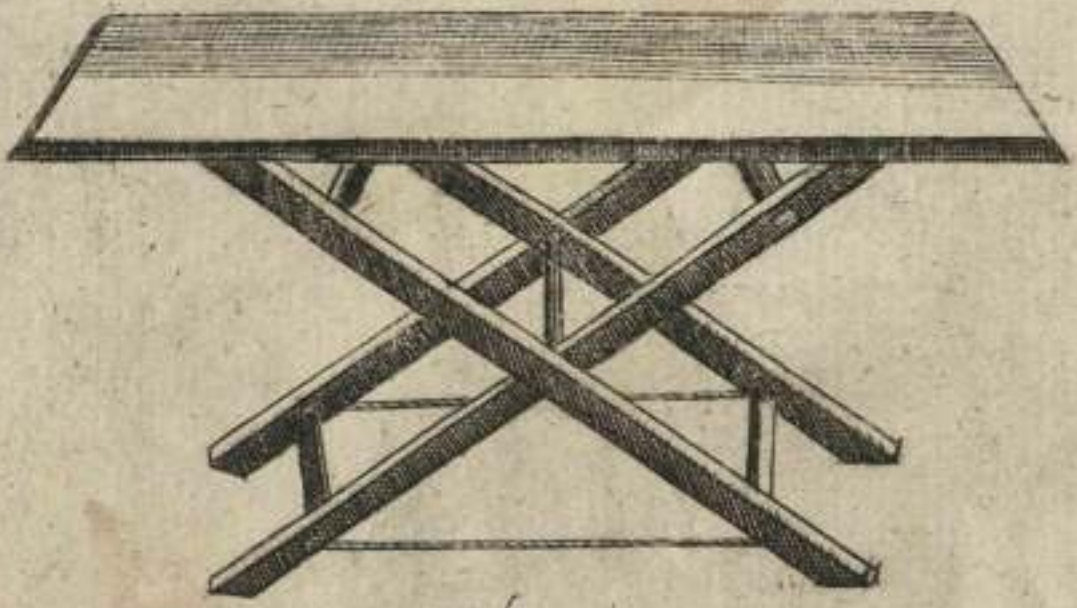


ferriera



boccale



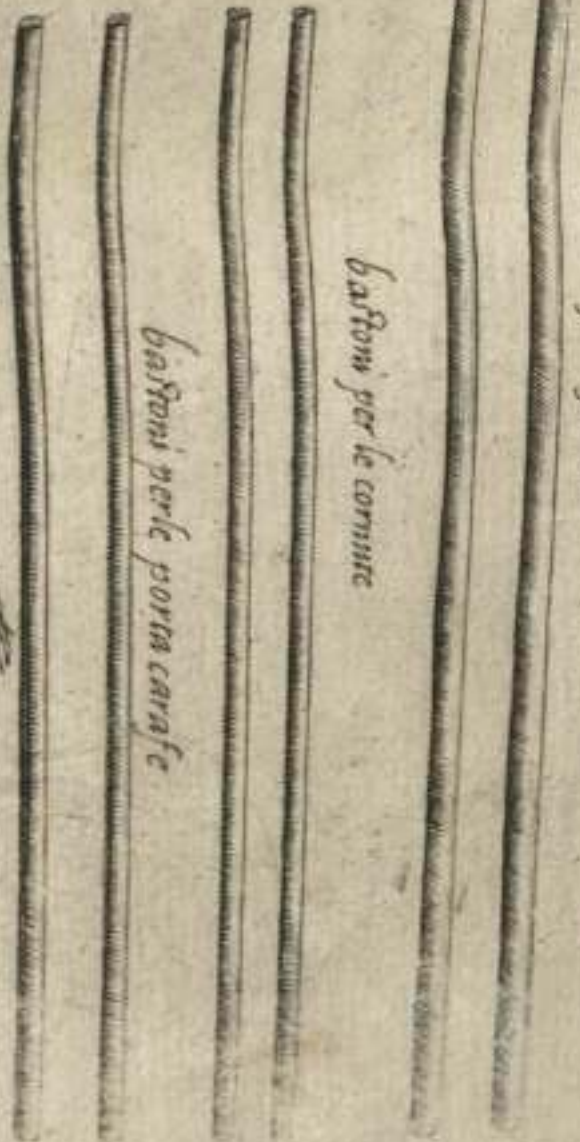


tauola



scopa

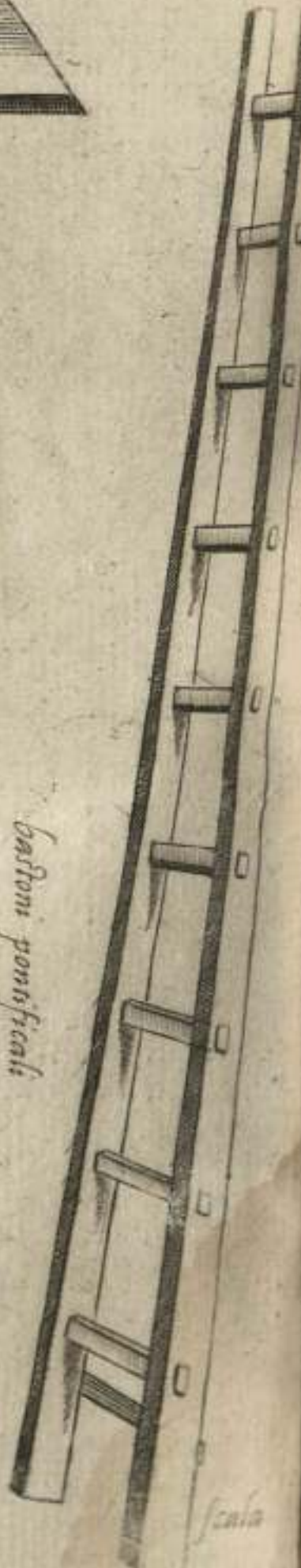
scalda letto



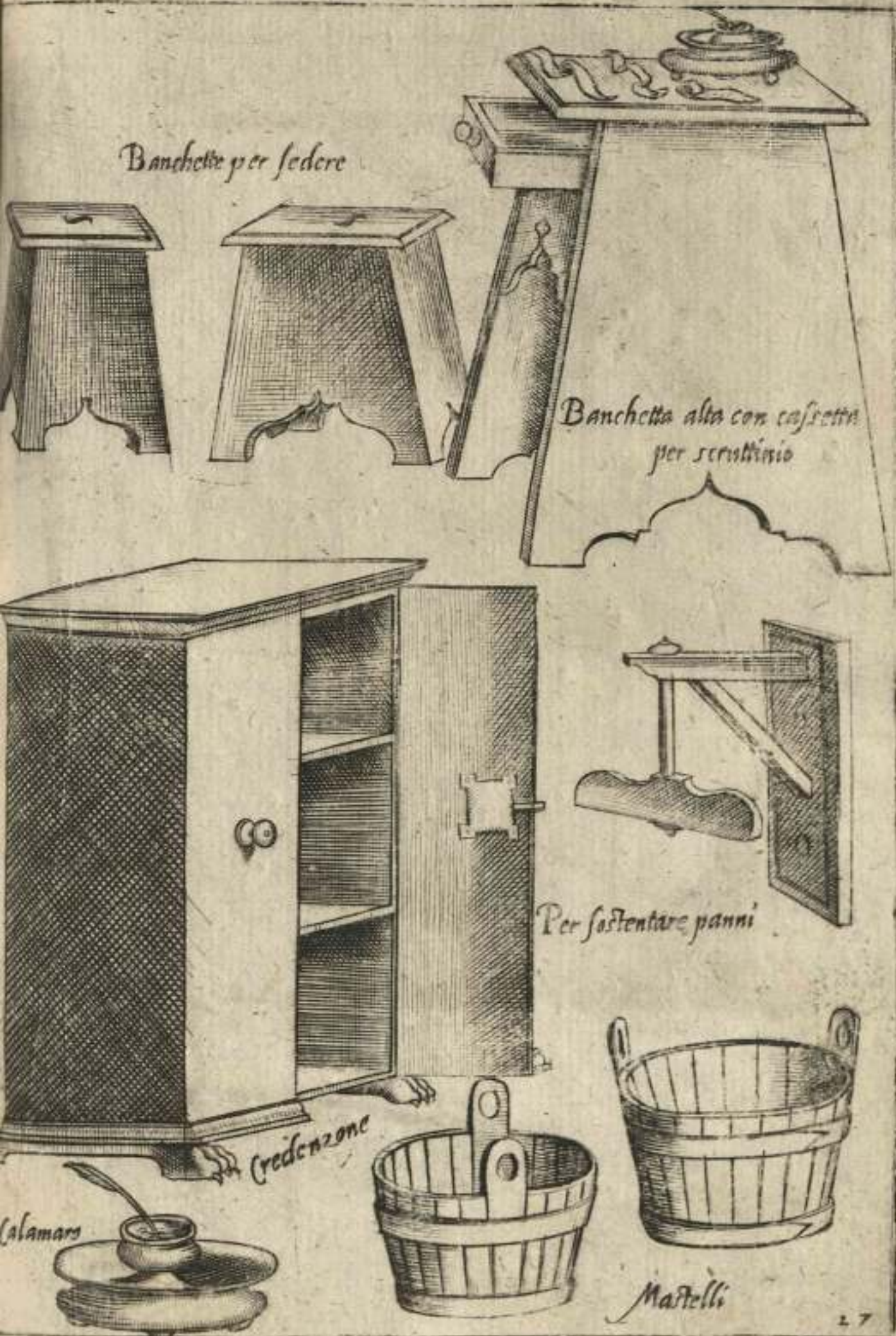
bastoni pontificali

bastoni per le comune

bastoni per le porta carafe



scala

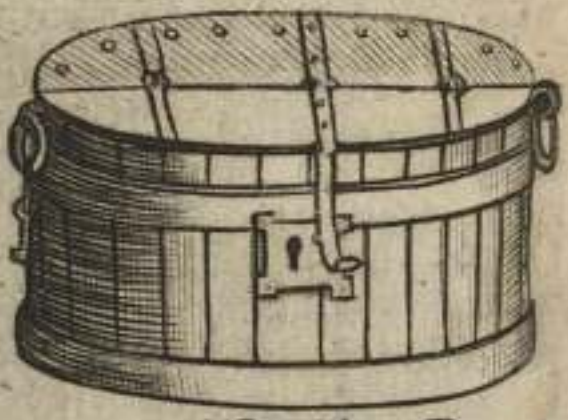

Banchette per sedere
Banchetta alta con cassette per scrittinio
Per sostentare panni
Credenzone
Calamary
Mastelli



Massaritie per camera di Conclave

Cornuta





Cornuta



Cassette per Caraffe



Cassette p. Caraffe





Borse di credenza

Portamondezza



Cassetta per olio et aceto



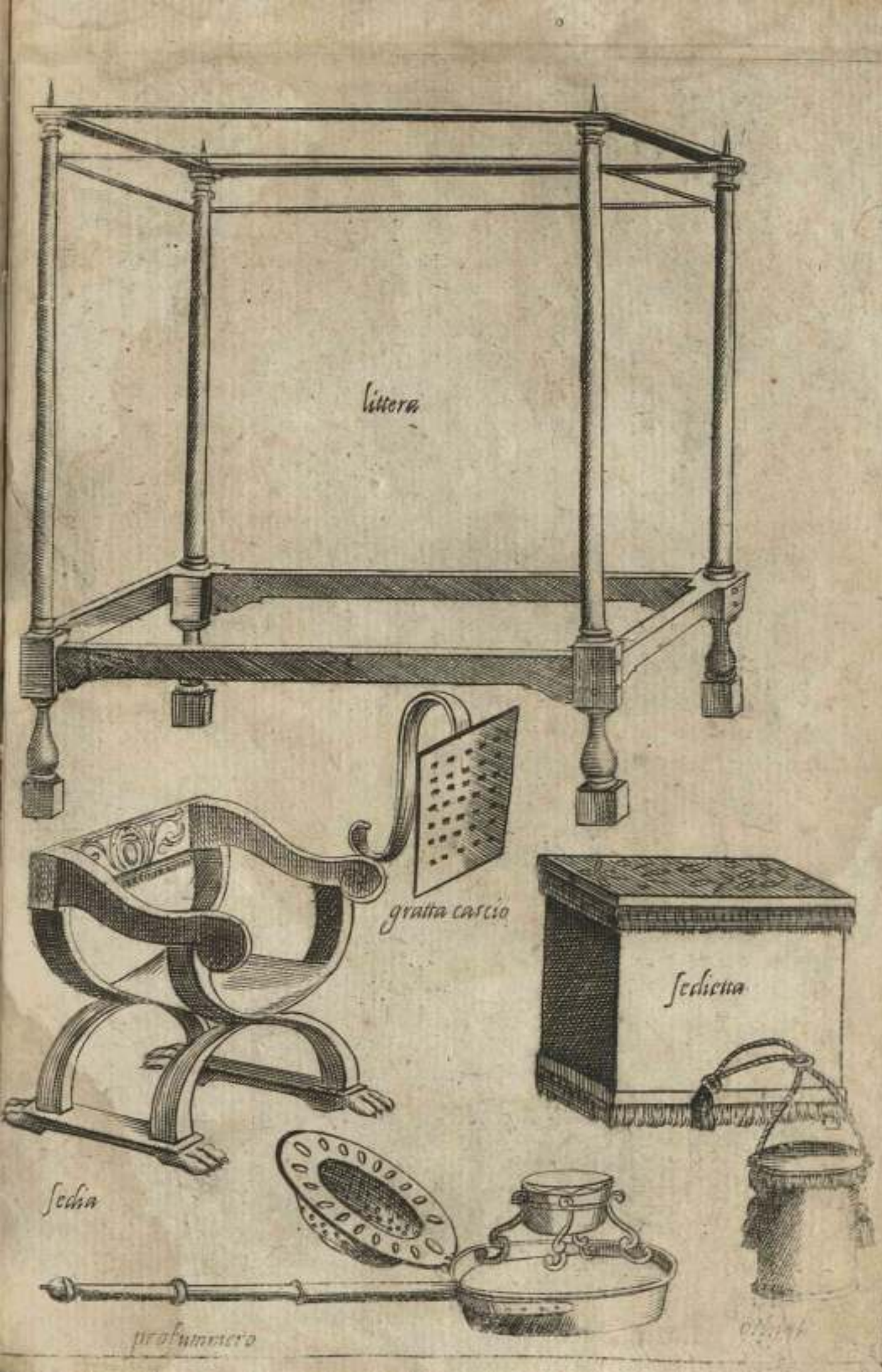
Cassetta per netar Cortelli



Moscarola



Candelieri


littera
gratta cascio
sedietta
sedia
profumiero