
Antonius Latinus de Colle Amato Eques Auratæ Militiæ et Comes Sacri Palatij Apostolici et Aulæ Laterani Eques Jus Ann. I.
Latinus, Latina quidem dat fercula ramis,
Hic condita modis, rarus in Arte nitet.

LO SCALCO ALLA MODERNA;

OVERO

L' ARTE DI BEN DISPORRE I CONVITI,

Con le regole più scelte di Scalcheria, insegnate, e poste in pratica, à beneficio de' Professori, ed altri Studiosi,

DAL CAVALIER

ANTONIO LATINI

DA COLLE AMATO DI FABRIANO,

NELLA MARCA D' ANCONA,

Essercitato nel Servigio di Varii Porporati, e Prencipi Grandi.

Dove s'insegna il modo facile, e nobile di Trinciare, fare Arrosti, Bolliti, Stufati, varie Minestre signorili, diverse Zuppe alla Reale, Morselletti delicati, Brodi sostantiosi, Fritti appettitosi, Pasticci d'ogni sorte, con la loro dosa proportionata, per quante persone si vorrà, Piatti composti differenti, Crostate, ò Pizze Reali, con la loro dosa, Salse, e Sapori in variati modi.

Con un facile modo di far Profumi, in diverse maniere, Aceti odorosi, e salutiferi, di conservare ogni sorte di frutti per tutto l' Anno, di fare vaghi, e nobili Trionfi, di bene imbandire le Tavole di conoscere i gradi qualitativi d' ogni sorte d' Animale comestibile,

Et unitamente si tratta delli primi Inventori, che hanno posto in uso il cibo di molti Animali così Volatili, come Quadrupedi, e formar di quelli varie Vivande.

Et una nota de' Paesi di questo Regno, dove nascono Frutti, Vini, ed altre cose simili, per uso de' Conviti.

IN NAPOLI 1694.

Con Licenza de' Superiori, e Privilegio.

Digitized by Google

ILLVSTRISS. E REVERENDISS. SIG.

ANtonio Latini ſupplicando eſpone à V.S. Illuſtriſs. come deſidera dare alle Stampe un ſuo Libro intitolato, *Lo Scalco alla Moderna, overo l' Arte di ben diſporre li Conviti*; per tanto ſupplica V.S. Illuſtriſs. concedergli licenza, che poſſa ſtamparlo. Vt Deus, &c.

Rev. P. D. Bonaventura Tondi Abbas Cong. Montis Oliveti videat, & in ſcriptis referat. Hac die 28. Auguſti 1691.

Sebaſtianus Periſſius Vic. Gen.

ILLVSTRISS. ET REVERENDISS. DOMINE.

VIdi, ac attente perlegi Librum editum ab Antonio Latino, cui titulus: *Lo Scalco alla Moderna, overo, l' Arte di ben diſporre li Convivi*; nihilque in eo inveni, quod Fidei Orthodoxæ, & bonis moribus, conſentaneum non ſit, idcòque prælo dignum exiſtimo. Die 30. Septembris 1691.

Humillimus, & devinctiſſimus Servus
D. Bonaventura Tondi, Abbas Olivetanus.

Viſa retroſcripta Relatione imprimatur. Dat. die 12. *Septembr.* 1691.

Sebaſtianus Periſſius Vic. Gen.

Digitized by Google

ECCELLENTISS. SIG.

ANtonio Latini supplicando espone à V.E. come desidera dare alle Stampe un suo Libro intitolato, *Lo Scalco alla Moderna, overo l'Arte di ben disporre li Conviti*; per tanto supplica V.E. dargli licenza, che possa quello stampare. Vt Deus, &c.

Magnificus Artis Medicinæ, Doctor Lucas Tozzi videat, & in scriptis referat.

Soria Reg. Gaeta Reg. Moles Reg.
Miraballo Reg. Iacca Reg.

Provisum per S.E. Neap. die 11. Iulii 1691.

Spectab. Reg. Carrillo non interfuit.

Mastellonus.

ECCELLENTISS. SIG.

D'Ordine dell'E.V. hò veduto, e letto il Manoscritto intitolato *Lo Scalco alla Moderna*, Opera del Sig. Antonio Latini, & in esso non hò ritrovato cosa repugnante alla Real Giurisditione, ne à buoni costumi, mà nel suo genere molto utile, e profittevole; per tanto parendo così all'E.V. potrà darsi alle Stampe, per beneficio publico di consimili Professori. Napoli 30. Agosto 1691.

Luca Tozzi.

Visa retroscripta relatione, imprimatur, & in publicatione servetur Regia Pragmatica.

Carrillo Reg. Gaeta Reg. Moles Reg. Miraballo Reg.

Provisum per S.E. Neap. die 31. Augusti 1691.

Ill. Marchio Crispani, & Spectab. Reg. Iacca non interfuerunt.

Mastellonus.

DELLA

Digitized by Google

DELLA DIGNITA'
DELLO SCALCO,

E qualità de' suoi Vfficiali, e Coadiutori.

PARTE PRIMA,

POSTA IN LVCE,

DA ANTONIO LATINI,

DA COLLE AMATO.

PErche ciascheduno habbia bastevol notitia della dignità, e prerogative dello Scalco, e dell'Eccellenza di questo ufficio, non hò stimato inconveniente, l'accennarle quì, prima di spiegare le qualità, che deve havere il medesimo, e mostrare con quanta ragione gli venga da' Principi, e da' Grandi mostrata una stima particolare, con cui viene compensato il merito, di quelli che l'amministrano, con il richiesto deco-

ro. Quest'ufficio dunque viene da tutti communemente stimato, uno de' maggiori Posti, che s'occupino nelle Corti, essendo questa opinione autenticata da moke ragioni, la principale delle quali è l'havere subordinata alla sua confidenza, e volontà, la vita, & honore del proprio Signore; per il che si riconosce obligato ad una grandissima fedelta.

L'honore di questo, viene autenticato dagli Oracoli Evangelici di S. Giovanni al secondo, dove nell'Idioma latino, vien detto lo Scalco *Architriclinus*, nome significante, Magistero, ò Prefettura, volendo dire Maestro de' Conviti; persona comandante à tutte l'altre, destinate à servigi delle Mese; chi veramete ne fusse l'Inventore, non si hà da Istorico veruno; mà si suppone da gran tepo, essere stato inventato; poiche le Cene di Lucullo, i Conviti di Eliogabbalo, li Cibi di Ciro, non possono darmi à credere, che fussero stati senza direttore; comunque sia, è certo, che il nostro Signore Giesù Christo, nelle Nozze che egli fè in Cana di Galilea, non fù privo di questo Ministro, che vien chiamato, come sopra hò detto, & nella Corte del Pontefice, lo Scalco è in grande stima, & è di sì gran rimarco, che quando si dà à mangiare ad Ambasciadori di Teste Coronate, ò ad altri gran Personaggi, i Cavalieri Principali della Corte Romana, seguono lo Scalco, e ne i servigi della Mensa Pontificia, dipendono da i di lui cenni, e quando il Pontefice và in Cavalcata, ò in altra funtione, due riguardevoli Prelati,

si

si pongono in mezzo lo Scalco, e così assiste alla pre-
séza di quel Sovrano Monarca; nelle occasioni di Cō-
clave ancora gode lo Scalco ; conditioni molto van-
taggiose, in quei Prencipi Porporati, rappresentando
egli in tal congiontura la Persona del medesimo Pa-
drone, & in portare il Pranso, li Gentil Huomini, van-
no avanti, formando il corteggio, dopò, i quali siegue
la Mazza d'avanti lo Scalco, che occupa giustamente
il luogo del Cardinale, & appresso sieguono li Sporto-
ni delle Vivande, che sono portate con tal'ordine, sino
alle Ruote del Conclave; eletto poi il nuovo Pontefi-
ce, ottiene Privilegio, per Bolla Pontificia, in cui è di-
chiarato Conte Palatino, e se gli concede autorità, di
portare la Croce di Christo in petto, e d'entrare nei
Magistrati, in qualsivoglia Città del dominio Eccle-
siastico; resta fráco d'ogni peso Camerale, & hà facoltà
di trasferire pensioni, e Beneficii, e se qualch'uno di es-
si fosse creato Vescovo, il che più volte è accaduto, pa-
ga solamente la metà del costo delle Bolle.

Nella Reggia dell'Augustissimo Imperadore, e del-
l'Invitto Cattolico Monarca, viene questo posto dest-
nato a'Principali Signori; poiche i Grandi delle Spa-
gne sono eletti al servigio del loro Rè, per la Mensa
Reale, ed essendovene molti, viene decretato ad ogn'
uno, un tempo determinato, (che non oltre passa lo
spatio d'una settimana) vero è però, che à questi Prēci-
pi, nō essēdo decoroso l'ingresso, nelle Cucine, vēgono
li medesimi assistiti da altre persone, che intervēgono

Digitized by Google

così alla Cucina, come à tutto ciò, che sia d'huopo ordinare, riportãdone gli Oracoli dalla bocca degl'istessi Signori, quali all'hora oportuna per il mangiare, vanno à prendere, cõ i Paggi le vivande, e le accompagnano fino alla mensa Reale, dove poi vengono distribuite da medesimi, secõdo richiedono, le norme pratticate in ciaschedun luogo, facendone molte volte la prova, nel qual caso l'uno subentra all'altro, settimana per settimana. Nella Corte del Christianissimo, sonovi anche molti nobili Baroni, che l'esercitano, & in quelle di molti Prencipi dell'Europa, viene esercitato questo officio da i più Nobili, e degni Cavalieri, tenendo Ministri sotto di sè, che mandano à riconoscere, la Cucina, acciochè resti bene ordinata, assistendo essi solamente alla Mensa de' loro Sovrani, con quattro Soggetti, de' quali ogni settimana, uno subentra all'altro.

Lo Scalco per farsi riguardevole, deve essere di genio pronto, e vivace, cortese nel tratto, e candido nelle maniere; deve andar polito nel vestire, essere amico della virtù, e nemico del vitio; hà da essere ben composto nelle Sue operationi, & hà da havere il timor di Dio, per Tramontana della sua vita; deve esser fedele, in cercare la salute del suo Padrone, dandogli buoni cibi, secondo le stagioni; deve essere generoso nello spendere nell'occorrenze, per gloria della sua Condotta, e decoro del suo Signore; deve far conoscere il zelo, che hà d'assistere con ogni puntualità, à i servigi del Padrone; hà da essere affabile con tutta la Corte, & in par-

Digitized by Google

particolare con i suoi ufficiali, a quali deve domandare, con piacevolezza, se desidera d'esser servito, con le dovute circostanze di puntualità, riflettendo, che l'asprezza nel comandare, partorisce odio, e fabrica ruine, e perche suole in molte Corti, costumarsi che lo Scalco faccia ãco l'ufficio di Maggiordomo, overo di Mastro di Casa, non voglio mancare di dare i dovuti avvertimenti; acciò che sappia ben regolarsi, anche nell'amministratione di quest'ufficio, quale dovrebbe mal volontieri accettare, quando gli fusse offerto, non facẽdo poco in complir bene all'ufficio di Scalco; quando poi sia costretto accettarlo, hà da tener cura di tutta la famiglia, & in particolare de' Paggi, provedẽdoli de' buoni Mastri, e Precettori di discipline, insegnando loro la politia, e l'andar senza Cappello, e senza guanti, vietando loro di sedere avanti la sua presenza, raccordandogli spesso, che nel servire alla Mensa, nõ s'appoggino, e non accostino il corpo, nè il braccio ad alcuna Seggia, e che stieno attenti, in tutte le loro funtioni; hà di più obligatione di visitare in ore differenti, particolarmente in tẽpo di notte, le Camere de' Paggi, per vedere se mancano al tempo dovuto, e se giocano, il che non deve permettersi, perche il gioco suol esser cagione di molti eccessi, e chi è troppo ingordo del denaro, và sempre deviando dalle rette operationi.

Deve assistere alla custodia delle loro Camere, e letti, e quando hanno bisogno di qualche cosa, avvertirne quegli, à chi spetta, il quale se differisce il Provedimẽ-

to,

Digitized by Google

to, deve accusarsi al Padrone con modi considerati; acciochè non si disgusti. Deve custodire, e guardare i sudetti Paggi, come suoi figli proprii, e per regolarli nelle guardie, e giorni, loro destinati, farà un'ordine in scritto, e lo porrà nelle loro Camere; acciòche da quello si regolino, nell'andare à mangiare, prima che si põga à Tavola il Padrone, e procurerà, che sieno põtuali, in tutte le loro funtioni, à tempo opportuno.

Deve ordinare lo Scalco, à gli Ajutanti di Camera, e Paggi, che vengano, con Bacili d'acqua, e Tovaglie, ò Sciugatori, posti sopra il Bacile, ò in piatti separati, & in caso, che i Bacili fossero troppo grevi, e che non potesse maneggiarli uno solo, darà ordine à qualche d'uno de' Gentil Huomini, che ajutino il Paggio, dovẽdo egli restar sempre dalla parte del suo Padrone, ò vero di quella Persona, che più si respetterà nella Mensa, à cui deva riverentemente, e con ogni pontualità assistere più, che alla persona istessa del Padrone.

Postisi i Convitati alla Mensa, lo Scalco havrà cura di costituire un Gentil Huomo, per ciaschedun convitato, che gli stia sempre appresso, e che gli assista, e lo serva, in tutti i bisogni della Mẽsa, nè veruno de' Gentil Huomini dovrà mai slontanarsi dal convitato, se non in caso, che gli domãdi da bere, nel quale deve allontanarsi, prendere la Sottocoppa, e portargliela, e quando vi fossero Personaggi Reali, ò Prencipi assoluti, in tempo di notte, deve lo Scalco medesimo, in mezzo di due Torcie, ò due candelieri, con profonda ri-

Digitized by Google

riverenza, porgere da bere, facendo poi riportar la Sottocoppa, al suo luogo della Bottiglieria, da uno de' suoi Ajutanti, & un altro Gentil Huomo appresso, con una Tazza d'argento indorata, sopra d'una Sottocoppa, con una Salvietta bianca, sopra coperta, tramezzo à due Fondi, e quãdo havrà bevuto, gli appresenterà la detta Salvietta, e con una riverenza la ricoprirà; potrà anche in occasione di persone Reali, mutare le Salviette, secondo il bisogno, mentre si mangia.

Deve avvertire spesso i Paggi, ò altri Ajutãti di Camera, à non mostrarsi golosi nella Mensa, essendo cosa molto indecente, che quando si levano i Piatti, vogliano gustare delle vivande, & imbarazzarsi con il Ripostiero, nascendo da ciò varii disturbi.

Havrà pensiero lo Scalco, di domãdare al Cuoco, se le vivande sieno pronte, all'ora dovuta, come anche osservare nella Credenza, ò Ripostiglio, se la Tavola sia posta in ordine, e ben guarnita di tutto il necessario; dopo che havrà veduto tutto ciò attentamente, entrerà dal suo Signore, & accostandosegli con bel modo all' orecchie, gli dirà che la Tavola è all'ordine, onde ricevuto l'assenso dal Padrone, di porre in Tavola, dovrãno i Paggi, gli Ajutanti di Camera, ò li Scalchi farsi portare alla Cucina i Piatti, da uno Staffiero, à cui verranno consegnati dal Credenziero.

Deve in oltre lo Scalco, conosciuta che havrà l'inclinatione de i medemi Paggi, procurare d'esercitarli, secondo il genio, e la confacevolezza del loro stato,

sot-

ſottraendogli dall'otio, padre di tutti i mali, e quando ve ne ſia qualcheduno bramoſo di ſtudiare, incaricherà il Cappellano, l'inſegnargli, e quando alcun'altro ſia deſideroſo d'apprendere l'eſercitio dell'Armi, lo provederà di Maeſtro abile ad iſtruirlo; ſe qualcheduno ſi moſtrerà anſioſo di cavalcare, pregherà il Cavallerizzo, ò il di lui Tenente, che ſi degni d'iſtruirlo, non ſarà, ſe non bene inſegnar loro à ballare, prima d'attendere alla Cavallerizza; perche col Ballo, rieſcono più ſnelli, e più agili nel montare à Cavallo, & in tutte le altre loro attioni, il che è ſempre ridondato, e ridonda in gran gloria del Principe, & in lode dell'ufficiale. Nell'iſtruttione, che ſi hà da dare à i Paggi, ſarà bene eſplorare la volontà, e ſubodorare il deſiderio de' loro Genitori.

Havendo io per lo ſpatio di venticinque anni, ordinato in diverſe occaſioni, Banchetti ſontuoſi, al ſervigio di Perſonaggi grandi, hò ſtimato di poter dare qualche ammaeſtramento, à quelli che ſono volonteroſi d'approfittarſi, in così Nobile ufficio; ſi ricordi lo Scalco, che nelle ſue mani ſtà confidata la vita, & honore del ſuo Signore; deve per tanto procurare à tutto ſtudio, di renderſelo benevolo, ed incontrare i ſuoi guſti, circa le vivande, oſſervando fedeltà nell'ufficio; e degno di biaſmo quello Scalco, che ſi rimette totalmente à i Cuochi, da i quali non ſi può ſperar ſempre diligenza, puntualità, & eſattezza.

Merita il nome di vero, e perfetto Scalco, quello che

che sà ordinare tutte sorti di Pottaggeria, agre, e dolci, e che hà servito con lode, e riputatione, in diverse funtioni di conviti splendidi, e Reali.

Resta à carico dello Scalco, il provedere nella Corte, quattro ufficiali, ábili all'ufficio, facendone partecipe il Maggiordomo, ò Mastro di Casa, cercando ogni vantaggio nelle provisioni. Tocca dunque allo Scalco di provedere la Casa, di Cuoco, di Credáziero, overo Ripostiero, di Spendiere, e di Dispensiero.

Delle qualità, che deve haver il Cuoco.

E' Necessario principalmẽte, che sia huomo da bene, fedele, e che sappia far bene il suo ufficio, con diligenza, e puntualità; che non sia amatore del vino; perche chi pecca di questo vitio, spesso tracolla la riputatione dello Scalco, facendo le vivande senza li necessarii condimenti; deve procurare di servire con ogni attentione, d'esser polito nella cottura delle vivande, non permettẽdo per quãto può, che li suoi ajutãti vi mettano le mani, di nó scialacquare nessuna cosa di quelle, che gli vengono consegnate, per bisogno della Cucina, ricordãdosi di haverne da rẽdere strettissimo cõto allo Scalco; vada guardingo, che gli Ajutanti, e li Garzoni, non pongano in sospetto la sua fedeltà. Compartisca bene tutto ciò, che gli vien consegnato, per uso delle vivande, & ordini al più esperto degli Ajutati, che faccia il simile, procurando d'istruire bene

nella professione qualche credeno degli Aiutanti, perche succedendo qualche infermità al Cuoco, vi sia chi possa in tal cõgiontura, supplire le sue parti: non ammetta in Cucina, il commercio di Gente domestica, ò forastiera, perche simili commerci riescono dãnosi, e biasmevoli; si regoli in tutto, e per tutto, secondo gli ordini, che riceve di giorno in giorno dallo Scalco; il quale nel scieglere il Cuoco, dovrà haver mira, che non sia, nè troppo giovane, nè troppo vecchio, acciòche la poca esperienza, ò la molta fatiga, non lo renda inabile; onde sarà buona risoluzione, prima di riceverlo al servigio, l'esperimentarlo, nella Imbandigione di qualche Vivanda, nei lavori di Paste, e nel cucinare qualche cosa di Grasso, e di Magro.

Se si richiede fedeltà nel Cuoco, altretanta, e molto maggiore, bisogna, che sia nel Credenziero, ò Ripostiero, di cui è necessario, havere una perfetta conoscenza, già che à lui tocca, di aver cura dell'Argenteria, della Biancheria, e diverse cose per servigio del Padrone come anche delli Piatti rifreddi, ed altro.

Dovrà haver premura, di nettare gli Argenti, di tenere polita la Credenza, d'invigilare alla custodia della Biãcheria, quale deve piegare in varie maniere, particolarmente le Salviette, in forma di Volatili, e di Quadrupedi; Deve essere esperto, in accõmodare i Piatti rifreddi, in bene guarnirli, e porli in Tavola cõ ordine, in che deve principalmente havere l'occhio, lo Scalco. Sarà bene, che il medesimo Credenziero, sia prattico

nel

Digitized by Google

nel fare Insalate Reali, Acque fredde, & altre cose simili, per uso della Credenza, come agghiacciar frutti, ed altro che possa occorrere.

Lo Spenditore si scelga Giovane, che habbia buona prattica nel comprare, e sia fedele, dimostrandosi tali con l'opera, perche hà da tenere in mano i denari, per provedere la Casa, e per fare tutte le spese, per bisogno della Cucina; E' necessario, che sappia leggere, e scrivere; perche in occasioni di viaggi, tocca à lui di notare ciò, che giornalmente si và spendendo. Procuri di comprar sempre il meglio della Piazza, nè si lasci defraudare dalli Venditori, quali per lo più stanno per ingannare; Sia ubbidiente allo Scalco, più che à qualsivoglia altra Persona di Corte, e faccia provisioni di Comestibili, secondo la lista datagli dal medesimo Scalco. Porti dentro le Sporte con polizza, tutto quello, che compra. Fugga i prezzi troppo alti, e rigorosi, nè si faccia conoscere per troppo famigliare del Dispenziero, il quale hà da sottoscrivere le liste delle robbe comprate, & al medesimo consegnate, le quali Liste doviano riconoscersi dallo Scalco, che trovando la nota poco sincera, dovrà darci di penna. Pertanto le Liste non si devono vedere, se non consideratamente, in particolare dallo Scalco, à cui appartiene per Vfficio. Quando lo Scalco sospettasse di fedeltà nelle Liste, ne faccia parola co'l Maggiordomo, ò Mastro di Casa.

Conchiudo, che per esser quest'Vfficio, di molta

Digitized by Google

gelosia, è necessario, che non dia ombra di sospetto, ò con le Conversationi licenziole, ò con i Giochi frequenti, ò con i Vestimenti troppo sontuosi, e poco confacevoli al proprio stato.

Auuertimenti al Dispensiero.

PErche questo tiene cura di tutte le cose comestibili, & altre robbe diverse, sarà cosa lodevole, che si faccia conoscere per huomo d'intiera fede, e di candida coscienza, che se desse segno d'esser licentioso, e poco accurato, farebbe formare poco buon concetto della sua Persona.

E' obligato distinguere giornalmente, ne i suoi libri, l'introito d'ogni minutia, che vien comprata, e nata al Padrone, con la nota di chi la dà, numero, peso, e misura, come ancora, ne medesimi libri, hà da notare l'esito cottidiano, di tutto ciò, ch'esce fuori di Dispensa, per servigio del suo Padrone, e sua Famiglia.

Quelle robbe poi, che tiene in consegna, hà da tenerle ben condizionate, custodendole con diligenza, e dandone la lista allo Scalco; acciò che questi nel dar le Liste allo Spenditore, sappia che cosa sia in Dispensa, di Carni salate, Volatili, Formeggi, Vino, & altro. Il medesimo Scalco hà da rivedere spesso i libri del Dispensiero, à fine di restare informato sinceramente di tutto quello, che passa. Tenga tutti gli Arnesi

nelli necessarii, per ministrare, e fare quello, che deve darsi alla Famiglia, usando in ciò, ogni puntualità, e mentre egli dà à gli altri, non si mostri avido di tenere una parte per sè; perche facebbe generare cattivo concetto della sua Persona.

Tocca in oltre allo Scalco, d'ammonire i Ripostieri, che tengano ben polita, e custodita l'Argenteria, e la Biancheria, li Coltelli bene affilati, e le Posate ben composte, che facciano Insalate gustose, e che accommodino bene, tutte quelle cose, che à loro spetta; Deve lo Scalco sapere ordinare perfettamente qualsivoglia Piatto, e di quelli, che si levano dalla Mensa, se ne può prendere uno per sè, qual più gli aggrada, e ciò s'intende quando lo Scalco sia ammogliato, ò che mangi da parte, non già quando mangia co'i Gentil'huomini, nel qual caso, non hà da godere questo vantaggio.

Quelle robbe che conosce consumate, e non più buone, per il servigio della Casa, procuri d'estirparle con consenso dello Scalco, à cui apparterrà farne scelta, secondo gli detterà la propria prudenza.

Avvertimenti al Bottigliero.

IL Bottigliero dovrà esser molto esperto, nel far concie d'Acque diverse, co porvi li zuccaro, à giusta proporzione; dovrà esser polito ne i servigi; dovrà scegliere i vini, che si devono provedere per la boc-

ca

ca del Padrone, benche ciò in alcune Corti spetti al Coppiero.

Non hà da permettere, che veruno beva nei i medesimi Bicchieri, che beve il Padrone; hà da tener preparata la Credenza, con acque, e vino, rinfrescando i bicchieri, de' quali dovrà haver gran numero, e de' cari, e preciosi in occasione di forestieria. Dourà anche tenere ben guarnita la Bottiglieria, di Caraffine, e Giare diverse, e sopra tutto gli hà da essere sempre à cuore, la splendidezza, e riputazione del suo Padrone. In occasione de' viaggi, porterà la sua Cantinetta ben fornita d'ottimi vini, e ben custodita; come anche un Canestrino, con dentro la sua Sottosoppa, Bicchieri, Caraffine, & altri arnesi necessarii.

Delle Liste, che deue tirare lo Scalco, e suoi Vfficiali.

QVando il Padrone vorrà fare un Convito, dovrà lo Scalco ricevere dal medesimo Padrone, ò suoi Superiori gli ordini opportuni, & i suoi sentimenti, intorno al trattamento, che vuol fare con i Convitati, e con quanti Piatti si deono servire, e in ordine à ciò, deve il tutto notificarsi al Credenziero, allo Spenditore, & al Cuoco; acciòche ogni uno di essi, stia bene inteso di quello, che hà da fare, per esercitar puntualmente il suo servigio.

Hà da esser cura dello Scalco, il cercare ogni mag-

gio-

giore risparmio nelle spendere; havendo à cuore d'operare, con poca spesa, quello, che forsi vorrebbe spesa maggiore; avverta però di non attendere tanto al risparmio, che ne risulti indecoro, e nota di sordidezza à sè, & al Padrone, alla di cui gloria, e fama, deve principalmente invigilare.

Lista d'un Banchetto per sei Personaggi, da mostrarsi al Padrone, acciòche l'accresca, à minuisca, à suo beneplacito.

Prima Portata fredda di Credenza, che si potrà mettere sopra la Tavola per comparsa.

VN Pasticcio con l'Armi de Convitati, ripieno di pezzetti di Vitella, pezzi di Polli, fette di Presciutto, fette di zizza, fettarelle sottili di Lardo, fette di soppressata, le sue solite spetierie, & altri adattati ingredienti.

Vn Gallo d'India, salpimentato, lardato di lardelli di fette di Cocuzzata, guarnito il Piatto di Presciutto sfilato, tramezzato con fette di Limoncelli, & Anasmi di diversi colori.

Vn'insalata Reale, posta in mezzo alla Tavola.

Vna Crostata fatta con frutti sciroppati, con il suo ghiacco, ad uso di marmorata sopra.

Vna menestrina per Signore d'un Piccione tenero bollito con bocconcini di fegatelli, torzetti di Lattuga,

Digitized by Google

go, fette di Pane sotto, con il suo Brodetino di Rossi d'ova, e sugo di Limone, e Cannella sopra.

Prima Portata di Cucina.

Vn fritto, fatto con Cervella, Animelle di Vitella, fette di Fegato della medesima, fegatelli di Polli intieri, quarti di Carciofali, ogni cosa fritta in buono strutto, Regalato il Piatto di Bocconotti alla Genovese, tramezzati con fette di Limoncelli.

Vn Cappone bollito, tramezzato con fette di Vaccina, Regalato il Piatto, di fette di salato, con erbette, e sale sopra.

Vn Pottaggio alla Francese, fatto con pezzi di Piccioni, Brasciole di Vitella, fegati intieri di Polli, fettarelle di Presciutto, Brugnoli, Pignoli, le sue solite spetierie, fette di Taratufoli, & altri adattati ingredienti.

Vn Pasticcietto per Signore, fatto di Pasta frolla ripieno di Piccatiglio di Vitella, Bocconcini di Animelle, Creste, e Granelli di Polli, Pistacchi, e Pignoli, le sue solite spetierie, con il suo Brodetto consueto di Rossi d'ova, e sugo di Limone.

Vn'Arrosto di filetto di Vitella, Regalato con diverse Paste sfogliate, tramezzate con fette di Limoncello.

Si servirà della Pizza, ò Crostata, che si troverà in Tavola.

Porrà in Tavola tutti quei Frutti, che potrà avere.

Il suo Cascio Parmeggiano.

Et-

Digitized by Google

Essendosi in questa guisa, e stata la forma, con cui s'hà da guarnire di Vivande, il Banchetto, bisogna poi mostrare la Lista al Padrone, il quale aggiungerà, o sminuirà, à sua elettione, facendosene lo Spoglio, per darlo allo Spenditore.

Spoglio della sudetta Lista del primo Piatto freddo.

Farina, libre cinque.
Strutto, libre una.
Zuccaro, once sei.
Ova, numero quattro.
Pollastri, numero uno.
Piccioni, numero uno.
Vitella, libre una.
Presciutto, once quattro.
Lardo, once due.
Sopressata, once trè.

Spoglio del secondo Piatto freddo.

Galli d'India, numero uno.
Cocuzzata, once sei.
Presciutto sfilato, once quattro.

Spoglio del terzo Piatto freddo.

Insalata, un baiocco.
Taralli, numero dodeci.
Passarina, Pignoli, Olive, Cappari, baiocchi cinque.
Granati, numero uno.
Yva, once sei.
Cetronata, e Cocuzzata, libre una.
Ova toste, numero due.

Digitized by Google

Carne piccata, once due, & altri ingredienti a piacere dello Scalco.

Spoglio del quarto Piatto freddo.

Farina, libre una, e mezza.
Strutto, once cinque.
Pera, due Rotoli.
Zuccaro per sciropparle, libre una.
Zuccaro, once due.
Cannella, mezza quarta.

Spoglio della minestrina.

Piccioni, numero sei.
Ova fresche, numero sei.
Fegatelli delli medesimi Polli.
Limoni, numero uno.
Pagnotte per affettare, numero due.

Spoglio del primo Piatto caldo.

Animelle, para due.
Cervella, para uno.
Fegato, libre una.
Fegatelli di Polli, numero sei.
Carciofoli, numero quattro.
Strutto, libre due per friggere.
Farina, libre una.
Ova, numero quattro.
Farina per i Bocconotti, once otto.
Butiro, mezza libra.
Ossa mastre, numero uno.
Cetronata, e Cocuzzata, once sei.

Ova

Digitized by Google

Ova, numero quattro.
Limoncelli, numero uno.

Spoglio del secondo Piatto caldo.

Capponi, numero uno.
Vacca, libre due.
Sopressata, once sei.

Spoglio del terzo Piatto caldo.

Piccioni, numero due.
Vitella, libre una.
Fegati di polli, numero sei.
Presciutto, once trè.
Brugnoli, una quarta.
Pignoli, e pistacchi, once due.
Taratufoli, once quattro.

Spoglio del quarto Piatto caldo.

Farina, Rotoli uno.
Manteca, overo Butiro, once otto.
Ova, numero otto.
Vitella, libre due.
Animelle di Vitella, para uno,
se di Capretto, para dodeci.
Pistacchi, e Pignoli, once quattro.
Ova, numero quattro per il brodetto.
Limoni, numero uno.
Zuccaro, libre una.

Spoglio del quinto Piatto.

Filetto di Vitella, Rotoli due.
Farina per le paste, libre una.

Digitized by Google

Zuccaro per le medesime, once sei.
Ova, numero quattro.
Per tutto il sudetto maggiare, si potranno adoperare le seguenti spetierie.
Cannella, once una, e mezza.
Pepe, once due.
Carofali, once una.
Noci moscate, numero due.
Sale, libre due.
Lardo per condire li sudetti piatti, Rotoli uno.
Carne di Vacca per far Brodo, Rotoli due.
Limoncelli, e Cetrangoli, numero otto, & Erbette odorifere.

Lo Scalco formata la lista come la presente, dovera ridurre tutte le Somme, in una, per esempio, sommata tutta la Vitella, fà libre ..... tutta la farina ... e così tutte l'altre robbe appartenenti à detti Piatti, acciochè si possa dare allo Spenditore; e se il Padrone volesse sapere il costo di tutto il detto Pasto, deve lo Scalco dargliene minuto conto, conforme il prezzo, che corre del Paese, il che però rare volte accade.

Fatto il sudetto Spoglio, si devono poi dal medesimo Scalco, estrarre tante liste, quanti sono i venditori delle robbe; per esempio, nella lista del Droghiero, overo dello Spetiale Manuale, si devono notare tutte le spetie, zuccari, & altre robbe che il medesimo haurà vendute; in quella del Macellaro, o sia Chianchiero, si deve notare ogni sorte di Carne; cioè Vitella,

Digitized by Google

la, Vacca, zizza, e simile; in quella del Pollarolo, tutti i Pollastri, e volatili, e d'ogni Bottegaro, con chi s'habbia interesse, s'hà da fare la sua lista di visa, la quale, lo Spenditore dourà consegnare allo Scalco, lasciandosene sempre una in mano del Venditore, per poter poi farne il riscontro.

Fattasi la nota di tutte le robbe, che si devono provedere, per la Cucina, ne caverà un'altra, per darla al Cuoco, descrivendo in essa il modo, con cui devono essere cucinate le robbe comprate; non pretermetta lo Scalco di visitare di quando, in quando la Cucina, per vedere se ivi le cose caminano bene, e con buon registro, faccia, che ogniuno degli Ajutanti di Cucina, s'eserciti nell'opera sua; per esempio, a chi lavora Pottaggeria, prescriva il numero de piatti, che haurà da fare; a chi fà le paste, prescriva il numero de Pasticci, che vuole, e con quest'ordine, si regoli ciascheduno in cucina, per toglier via la confusione.

Al Credenziero si consegni la lista di tutti piatti rifreddi, che dourà aggiustare, e tarà sua cura di far ritoccare i piatti d'Argento, e d'oro, e di adornare tutti quei Trionfi, che vanno posti in Tavola, e quando la stanza del Banchetto, fosse angusta, dourà sceglierfi per l'Apparecchio, la stanza più prossima, e più contigua, e nell'Apparecchio della Mensa, il Credenziero non farà, se non quello, che gli verrà ordinato dallo Scalco, dovendo il medesimo Credenziero, esercitarsi nella Piegatura delle Salviette, e delle Tovaglie.

Modo

Modo da contenersi, per porre le vivande in Tavola.

Il Sottoscalco, che rimane in Cucina, dourà haver premura, e diligenza, di far porre in ordine, tutte le vivande, che si douranno servire in Tavola, secondo l'ordine prescritto dallo Scalco; E perche gli antipasti freddi, si trovano già in Tavola, quando sono assisi i convitati, dourà lo Scalco far portare gl'antipasti caldi, e dopo questi le minestre, & altre vivande calde, che sono prescritte ne i servigi di Cucina, e se li Convitati saranno serviti à due Piatti, si douranno far portare due Piatti, d'una sorte di vivanda, in una istessa portata, e se saranno serviti, à trè, o quattro Piatti, sempre dourà tenersi il medesim'ordine.

Quando i Piatti saranno giunti, nella stanza de Cõviti, lo Scalco li prenderà, e li porrà in Tavola, senza permettere, che ciò si faccia da altra persona. Si porranno li Piatti avanti il Trinciante, per spartirli; si deve havere avvertenza, di non levar mai i Piatti, dalla Tavola, fin tanto, che nõ saranno giunti gli altri dalla Cucina, & in questo modo verranno, à star sempre nella Mensa due Piatti caldi intieri, o più, secondo richiederà l'ordine, con cui si dee servire.

Lo Scalco poi, deve haver mira, à tutti i bisogni della Tavola, così del Pane, come del Vino, e d'altro; acciòche non v'engano mai à mancare, A i Convitati non si devono mai togliere d'avanti, i Tondini caldi, se non al tempo debito, per non frastornare il gusto de'medesimi; ma si deve aspettare discretamente, che hab-

Digitized by Google

habbiano dato fine alle Vivande, e dopo tardare la muta de' servigi freddi, e de' frutti; dovendosi havere particolare attentione, che non si trasgrediscano le Regole d'un Puntual servigio.

Si danno Avvertimenti Notabili, allo Scalco, da prevalersene, in occasione di qualunque foresteria.

DEve lo Scalco informarsi diligentemente, quãte sieno le Camerate, che hanno da Mangiare, alla Tavola del Prencipe, nella Prima Mensa, di che potrà egli haver Notitia, ò dal Foriero che suol venire avanti, ò da Gentil huomini, che vanno ad incontrargli, con le Carrozze, ò da altra Persona convicina, che gli habbia dato l'Alloggio.

La Prima Tavola del Prencipe, di Personaggi sei, potrà servirsi, ad un Piatto Reale; un Piatto per sorte, fino al prefisso numero; si darà loro una Minestrina, fatta con diversi ingredienti, & altri Antipasti, in piattini, quali non si connumerano, tra i Piatti: li Piatti sudetti saranno, un Fritto, un' Arosto, un Pasticcio all' Inglese, un Piatto Composto, & altri simili, à beneplacito.

La Seconda Tavola degli Vfficiali principali, che mangeranno, dopo il Principe, Persone numero dieci, dourà servirsi, à due Piatti Reali, con il medesimo ordine della prima Tavola, e quando non ci fosse

Trin-

Trinciante, si potranno servire i Convitati ad un Piatto Reale, ben'rinforzato. Per Piatti Reali intedo, Piatti composti, tutti due di una medesima qualità, & acciòche i Convitati restino ben Serviti, dpuranno essere trattati, con cinque, ò sei Portate.

La Tavola de' Gentil huomini Titolati, che mangiano nell'istesso tempo, che mangia il Principe, Persone Numero dodici, dovranno servirsi, à due Piatti Reali, con l'istes'ordine di sopra.

La Tavola degli Vfficiali Bassi, Persone numero quattordici, dourà servirsi, à due Piatti Reali, con cinque Portate Calde.

La Tavola de' Servidori Bassi, e d'altra Gente dozinale, che viene in compagnia, Persone numero trenta, si dovrà servire, à quattro Piatti Reali, col medesimo ordine già detto di sopra, dovendo havere auvertenza particolare gli Vfficiali deputati, à servire simil gente bassa, di trattarli bene, perche questa sorte d'huomini, suol'havere sempre la Trombetta, alla Bocca, e quando è trattata meno che convenientemente, non fà, che lacerare la riputatione de gl'Ospiti.

Il peso di questa assistenza, si deve dare, à Persone, che habbiano abilità, e che possano dare honore à gli Alloggi, e faranno in ciò più due Persone atte, che molte insofficienti, perche la moltitudine reca confusione, & è vero il Proverbio, che doye molti Galli cantano, non si fà mai Giorno, & io parlo per esperienza, perche in varie congionture, che i Padroni

hanno

hanno appoggiata questa Incombenza, à molte Persone insofficienti, le cose non sono andate bene, con poco decoro del Padrone, e dello Scalco.

Nel far Banchetti di Sposalitii, bisogna procurar di sapere, quanti Signori saranno alla prima Tavola, & informarsi, se oltre le Persone arrivate, ne debbano arrivar dell'altre, & in questo modo s'andranno disponendo le Liste, come si è detto di sopra, e se saranno à Tavola Persone trenta, si potranno servire, à quattro Piatti Reali, ben rinforzati, pieni di varie Composizioni, di tutta perfettione, e con ottimi Condimenti; hà da procurare lo Scalco, di far fare buoni Brodi, e Sughi di Carne, & altri sughi d'Arrosto di Castrato, facendo studio, che ogni sorte di robba sia cucinata, à proportione, con la debita Cottura, spetie à proportione, & erbe odorifere, confacevoli alla Vivanda. Cotte le Carni, e gl'Ingredienti, si comporranno i Piatti ordinatamente, con la sua zuppa sotto, à beneplacito, e con qualche saporetto gustoso al Palato, & io stimo meglio far fare, pochi Piatti buoni, che molti cattivi, e di mal gusto.

Ogni gran Convito si può fare, con dodici Piatti caldi, ben compartiti, e portati à Tavola, con ordine; mi pare che s'ingannino quelli, ch'empiono la Tavola, di sopra cinquanta Piatti; perche si getta via la spesa, e non danno sodisfatione à i Convitati, i quali sogliono appagarsi più di dieci piatti buoni caldi, che di cinquanta mal conditi, insipidi, e poco gustosi.

Digitized by Google

Deve procurare lo Scalco, di fare apparecchiare bene le Tauole, con i suoi Trionfi, e rifreddi, a' suoi luoghi, di diuerse sorti in siti à proposito, secondo la Stagione, perche se il Conuito si farà d'Estate, sarà bene farlo in luogo fresco, Arioso, e vicino à qualche Giardino, acciòche gli occhi godano una leggiadra, e vaga Apparenza.

Deue lo Scalco, prouedere la Corte di buoni Vfficiali, à lui soggetti, come di Cuochi, Credenzieri, ò Ripostieri, Spenditori, ò Compratori, e Dispensieri, procurando di tali, che possano incontrare il gusto suo, e del Padrone, & in ciò deve hauere particolare attentione, perche questi Vfficiali sono, che danno riputatione allo Scalco.

Habbia auuertenza il sudetto Scalco di porre à vista di tutti la robba, che hà da seruire, per i Banchetti, e che si facciano i debiti Apparati, di Credenza, e di Bottiglieria.

Darà gran riputatione allo Scalco, se tal volta il Padrone mostrerà publicamente qualche atto di confidenza, con il medesimo, bisbigliandogli all'orecchià, ò facendo qualch'atto simile di confidenza, come fecero alcune volte à mè, li Signori Cardinali Rossetti, & Antonio Barberino, Splendori della Porpora, e del Vaticano, che più volte mi chiamarono da parte, fingendo di volermi dire cosa d'Importanza, & era Bagattella di poco rilievo, mà di rilievo à mè, per la stima, che con tali dimostrationi faceuano del-

la

là mia persona gli Spettatori, il sudetto Signore Cardinal Rossetti, più volte tanto in Roma, quanto nella sua Chiesa Vescovale di Faenza, si compiacque farmi honore, che io gli porgessi il braccio, & appoggiato lo conducessi alla Carrozza, e pare atto di conuenienza, che il Principe usi qualch'estrinseca cortesia, a chi hà in mano, la sua vita, la sua riputatione, & il suo buon' Governo corporale, che consiste principalmente nel vitto.

Benche io quì parli di mangiar bene, e di ben condir le Vivande, non vorrei da qualche Aristarco, ò Censore, esser tassato di Goloso, & amator della Crapola, perche se bene lodo il mangiar bene, non approuo però il mangiar da Parasito, la Crapola, e la smoderata Golosità; anzi detesto certi huomini dediti alla ingorda voracità, qual si legge, che fusse Vlatislao Iacelló, Artidamo Milesio, & un certo Albino, di chi si legge, non senza stomaco, che mangiasse ad un Pasto, cinquecento Fichi, cento Persiche, dieci Meloni, un buon' Cesto d' Vva, cento ficedole, cent' Ostriche, e dieci Capponi. Io detesto la Gola, come peccato capitale, e lodo il mangiar polito, e ben acconcio con sobrietà; perche conferisce alla nostra vita, & alla nostra preservatione.

Bisogna avvertire, che in tempo d' Estate, s'hanno à tenere in addobbo, Piccioni, Pollastri, Palombe seluatiche, Palombelle, Lingue di Vitella, e Piedi della medesima, per seruirsene nelle occasioni, in

diverse Vivande, e Fritti ; Le sudette cose si devono far bollire ; e cuocere ; da poi gettarle sopra , Accto bollito, Garofali, e Cannella, ad uso di Marinaro, ò di Scapece . Quando le dette cose hanno à servire in Tavola, s'infarinano prima , e da poi si friggono , con sogna, ò strutto, cui si suol fare sopra , una Salsa Reale, con Aceto, Zuccaro, e Cannella , della qual Salsa, ti potrai anche servire, nelle vivande di Pesce, di qualsivoglia sorte.

Similmente, li Polli salpimentati, si devono prima far bollire, e poi regalare con sale, e pepe sopra , mangiandosi freddi ; L'istesso si suol fare de' Capponi, Galline, e Pollanche d'India , quali , se vorrai mangiar calde , dovrai rimettere nella Graticola in pezzi, con pane grattato, e Pepe sopra, con malvasia , ò sugo di limone, à tuo piacere, nel Piatto, ò come ti piacerà.

Il Pesce carpionato, si deve prima friggere, e poi regalare, con Sale, Pepe, sugo di Limone, ò di Merangolo, ò con altra Salsa, à tuo piacere ; Questo Pesce si suol mangiar freddo, benche sia banchetto di grasso, e di questo se ne parlerà al suo Capitolo, riuscendo gustoso ; si puole anche riscaldare nella Graticola , con mollica di Pane sopra.

Per coprire le Trotte, prima si friggono ; da poi si sbruffano d'Aceto, con uno scopettino , ò Ramo di Rosmarino, gettandovisi sopra Spetierie diverse , e sotto, vi si mette , un suolo di Mortella , o di Lauro, secondo la commodità; per ordinario si servono fred-

de,

Digitized by Google

de, regalate di Mortella, ò di Lauro, e se le uoi ser-
uire caldo, deui auuertire di non metterle, nella Gra-
ticola, mà bensì in una Ticlla, bene stagnata, rega-
lando l'Ali del Piatto, di fette di Limone, ouero di
pasta fritta, di che sorte ti piace.

Si trouano diuerse sorti di Trotte; cioè bianche, e
d'altro colore: le bianche sono le vere, e li miglioris
quì nel Regno di Napoli, come anche in altri luoghi,
se ne trouano delle perfette, ponteggiate di Granelli
rossi, altre vn pò più olivastre, chiamate Carpioni; di
queste suole haverne il Signore Ducà di Sora, in vn
suo luogo chiamato, la Pesca.

De i Salami di qualsiuoglia sorte, delle soppressate
di Nola, ò d'altri luoghi; delle Mortadelle di Bolo-
gna, ò di Fiorenza, ti potrai sempre seruire, in Tavo-
la, facendole bollire, con Acqua, e Vino, spaccate per
il lungo, in salvietta, con mortella, e Lauro; similmen-
te i Presciutti, quando si servono sani, sogliono dà i
Credenaieri, ò Ripostieri, servirsi crudi, fatti in fette,
dentro à Piattini.

Li Salami grossi, si servono caldi, e freddi, à bene-
placito, con questa avvertenza, che per ordinario, in
Pransi seguiti, la prima mattina si servono caldi, con
erbette intorno, ò altro ornamento; la mattina segue-
te si mettono in Tavola freddi, sopra Saluiette piega-
te, con frondi di Lauro, ò di Mortella attorno, & il
Trinciante, suol tagliarli in fette, ò à cantoncini, fa-
cendofene Piattini.

Quan-

Digitized by Google

Quando li Conuitati mangiano le Mineſtre, il Trinciante deue prima dare l'antipaſto; cioè Salami, Preſciutto, Salciccie, ò altro ſalato; da poi deue dare il bollito, quando non vi ſia altra ſorte d'Antipaſto; In luogo di bollito ſi ſogliono dare anche Paſticci freddi; dopo il bollito, ſi dà l'Arroſto ſottile, e non eſſendoui altro Antipaſto, in compagnia de' ſalati, come à dire animelle, fegati, cervella, teſticoli, granelli, ò altri fegati fritti di Pollo, potrai per ſecondo Antipaſto ſeruirti di Beccafichi, ò ficedole, Lodole, ò Tordi, ò d'altra ſorte d'Vcelli piccoli, tramezzati, con Salciccie.

Mancando nel primo Antipaſto, Preſciutto, ò Salame; potrai ſeruirti del ſecondo Antipaſto d'uccelli, ò di fegati; dopo l'arroſto ti potrai ſeruire di qualche vivanda di pottageria, di polpettine, di Piatti compoſti, ò di Paſticciotti.

A mezzo mangiare, particolarmente di magro, la mattina, quando ſi portano gli frutti, ſi deuono dare Olive, ouero inſalatine di Sparaci, cõ li ſuoi Tondini, guarniti à capriccio, qualche Saporetto di Cotogni, ò di Prune, Croſtate, ò Pizze, perſiche, ò viſciole ſciroppate, le quali coſe deuono li Credenzieri, ò ripoſtieri, porre in Tauola, all'ultimo de' frutti; ſi poſſono anche dare zuppette di Tartufoli, e di brugnoli, e quì in Napoli ſono in uſo frutti di mare; Leuati via li frutti, ſiegue la Confettura.

Se vorrai ſeruire la Tauola alla Spagnola, apparecchia-

Digitized by Google

chiata che l'havrai, con tutti i rifreddi, ti potrai ſervire d'una Scudella di brodo buono con fette di pane abbruſcato dentro, con ſuo coperchio, dandone una per ciaſcheduno. In ſecondo luogo darai l'Arroſto, ò di Vitella, ò di Pollanche di latte, ò di Piccioni, ò di qualſivoglia ſorte di Polli; darai poi gli Antipaſti in Tondini, avanti le Poſate; in giornata di magro darai Tarantello, Caviale, Alici, Moſcimani, cappone di Galera, & altre ſalſe, à tuo piacere; in giornata di graſſo, potrai dare animelle, fegati, & altro come ſopra; darai poi un Piatto compoſto, ò un paſticcio, ò altri Piatti di pottaggeria, e poi un'altro Piatto d'arroſto. Potrai dare anche vn Piatto d'oglia, ò foglia, & in fine il piatto dolce, e queſta è la vera regola di ſervire alla Spagnola. Si deue avvertire, che li Piatti compoſti, devono eſſere tutti piccanti; ſieguono finalmente i frutti, e le Confetture al ſolito.

I ſervigi alla Franceſe, all'Ingleſe, & alla Tedeſca, ſi poſſono regolare, conforme all'uſo Italiano. Il ſervigio alla Venetiana, deve haver ſempre i Piatti pieni, in Tavola, portandoſi tutti inſieme, ben coperti al numero di ſei, ſi ſcoprano, e ſi mettano per ordine, tre per parte in fila, uno rincontro all'altro; quando i Convitati ſi mettono à Tavola, ſe ne trincerà uno per volta, e trinciato ſi metterà al ſuo luogo, e quando il Piatto reſtaſſe vvoto, come ſpeſſe volte avviene, fatta la diſtributione della robba, lo coprirai, con un Tondino ſopra, e lo ritornerai al ſuo luogo, regolandoti in

que-

Digitized by Google

questo modo, sino al fin della Mensa, e nell'istessa maniera, ti regolerai anche, con i frutti, quando gli haurai posti in Tavola; seguitano poi le cose dolci, dovendoti regolare, all'Italiana, che trà tutti, è il miglior servigio, conformandoti in molte cose, al gusto del tuo Padrone; & al beneplacito, di chi può comandarti.

Si dimostra, come deono portarsi li Padroni, con gli Vfficiali, la Famiglia, e gli Vfficiali, con li Padroni.

PErche molte volte suole accadere, che nelle Corti de' Gradi, non ricevano gli Vfficiali, quei buoni trattamenti, che sono atti ad animar ciascuno, à servire con la dovuta fedeltà, nõ mi par fuor di proposito, toccarne qualche particolare; perche ogniuno attenda, à spogliarsi di quelle veementi passioni, che sogliono tal volta ingombrar l'animo, troppo credulo alle maligne relationi di lingua invidiosa; Perciò un prudente Signore non deve giamai dare orecchio, à quelli, che tentano di rendere sospetta la fede dello Scalco, ò di qualch'altro Vfficiale, mentre questo è un modo, che fa loro perdere il rispetto, da quelli, che sono ubbligati, à servirli, i quali vedendo la facilità del Padrone, in creder tutto ciò, che gli vien riferito, nulla più curano d'esseguire, ciò, che dallo Scalco, ò da altri Ministri, viene loro imposto; anzi

giunge

giunge à tal segno la loro ostinazione, che lo dispreggiano, e deridono, come già privo del credito, e gratia del proprio Principe; così da questo non deriva in fine altro, che l'imponuale servigio del medesimo, e si và pregiudicando alla fama dello Scalco, ò degli altri, quali sono poscia inhabili al tutto, per la mancanza del rispetto ad essi dovuto; onde se il Prencipe terrà per sospetto qualche suo Vfficiale, cerchi d'informarsi da Persone non domestiche, de' di lui costumi, qualità, e vita; indi trovatolo reo di qualche colpa, lo rimuova dal suo servigio; mà in guisa tale, che i famigliari, e malevoli di esso, non s'accorgano punto, esser ciò effetto delle loro malvagità; perche è certo, che sempre viene odiato nella Corte lo Scalco, ò qualsivogl'altro Vfficiale, che habbia ivi qualche sorte di comando. Sia sempre intento al pontual servigio, e sparagno del suo Signore; che se ogni Ministro cercasse solo di dar sodisfatione al genio ingordo della famiglia, è certo ch'oprarebbe solo, in danno del suo Padrone. In molte Corti suol costumarsi, che lo Scalco faccia anco da Maestro di Casa, nel quale stato viene ad esser à lui soggetta, tutta la Corte, in cui se trovasse qualche famiglio, non dotato della sincerità, e, fedeltà dovuta, deve avvertirlo fraternamente; mà quando trascurasse l'emenda, deve avvisarne il Padrone, non potendo à meno, il quale accertato dell'integrità del Ministro, deve havergli fede, insegnando l'esperienza, che molti Servi, in presenza del lor Padro-

Digitized by Google

ne sembrano l'imagine della bontà, & in absenza non hanno in sè altro, che una finissima, & ingannevole astutia: per simili cagioni dunque deve accettarsi il Padrone, delle qualità di tutti i suoi Servi, e non appagarsi della sèplice apparenza; il Padrone poi accertato delle buone qualità de i suoi Servi, dovrà dire allo Scalco; il Cuoco, è huomo di tutta bontà, lo Spenditore, è reale, il Credenziero, è huomo fedele, nel suo servigio, & hà molto tempo, che stà in casa; perciò è bene, che vor gli trattiate cortesemente, ed usare con loro ogni dolcezza; per il che si vede astretto lo Scalco, à nó poter più usar qualche rigore, che userebbe. Amministri puntualmente il servigio suo, e lasci fare ad ogniuno, ciò che deve, e gl'interessi del Padrone altrimenti gli recarebbero detrimento non ordinario.

Allo Scalco, e Maestro di Casa, nó si tolga mai l'autorità, sopra il Cuoco, Dispensiero, Spenditore, Credenziero, & altri di Casa; che senza l'autorità del medesimo Scalco, ogniuno farebbe à suo modo, Sono infruttuosi quei Ministri, che non regolano il Governo, e l'Economia della Casa, e perche vi è qualche Signore, che non hà altra sodisfatione, che bravare hor allo Scalco, ora al Maestro di Casa, & à gli altri suoi Vfficiali, in presenza di tutta la Corte, fà perdere à quelli il concetto. Se egli si conosce astretto à correggere qualche suo Ministro, deve farlo in Camera segreta, in quella guisa appunto, che faceva un Signore degno d'

eter-

Digitized by Google

eterna lode, che quando entrava in Camera qualche Ministro di casa, per trattar negotii, mandava fuori qualsivoglialtra Persona, ancorche confidente, per il che ne seguiva nella Corte di esso, una regola meravigliosa, & una quiete grandissima.

Riconoscasi dunque obligato, à titolo di vera munificenza, di procurare in primo luogo l'aggrandimento de' suoi reali, e fedeli Servitori, poiche questo non è che un mezzo d'acquistarsi lode, e veneratione eterna, così da' Domestici, come da straniere Persone, il che si raccoglie dalle attioni di molti generosi Prencipi, quali han procurato l'aggrandimento de' suoi fedeli Ministri; l'attesta in primo luogo la splendidezza del Sommo Pontefice Clemente Decimo, che vedendo il suo Scalco, Monsignor Centini da Camerino dotato d'ogni pregio, e pretanto à Persona d'honesta vita, fè tanto avvanzarlo nelle ricchezze, che hoggi di vive con ogni decoro, e nella Città di Roma, dove hà eretto Palagi, e fatte molte altre comodità, in molti altri Prencipi vive pur ancor lodata la memoria della loro splendidezza, e ne i Tempi andari; mentre l'Imperador Carlo Quinto, posto l'Aquile Imperiali nel Suolo Partenopeo, fù ricevuto con ogni munificenza dal Prencipe di Bisignano, primo Signore del Regno, & il di lui Scalco mandando, con somma maestria ordinato in tutto il tempo della dimora di detto Imperadore nel Regno le Vivande per uso dell'Imperial Persona, fù in ricom-

penſa del ſuo puntualiſſimo ſervigio, inveſtito dal medemo Prencipe d'alcuni feudi nel ſudetto Regno, i di cui Deſcendenti, hoggidì ancor godono, aggiuntivi Titoli, e ricchezze non ordinarie.

Bene è vero, che per conſeguirle è tenuto ad ogni puntualità, chi ſerve nelle Corti; Poiche queſta è la ſcala, per cui s'aſcende all'Acquiſto della Benevolenza, del proprio Signore, da cui derivano tutte l'altre fortune, che ſervon di Baſe, a' ſuoi Aggrandimenti; cerchiſi dunque ſopra ogn'altra coſa d'incontrar il Genio del ſuo Prencipe, da chi conſeguirà ciò, che vuole, per beneficio ſuo, e de' ſuoi Poſteri.

Avvertimenti giovevoli al Trinciante.

BEnche in Napoli ſi confondano queſti due Nomi di Scalco, e di Trinciante, e che quì per lo più, lo Scalco faccia da Trinciante, in Roma però, e nelle altre Corti d'Italia, ſono Vfficii differenti, & uno non s'ingerisce, nelle funzioni dell'altro.

Dev'eſſere il Trinciante, d'età giovanile, e non ſenile; perche à i Vecchi trema la mano, che non può di facile, ſoſtentare la robba in aria, con le punte della forcina.

Dee veſtir bene, & andar polito, con la ſua ſpada, dove ſi coſtuma, anche quando ſi ſtà trinciando alla Tavola, in abito di Campagna.

Dee ſtar ben diſpoſto, alla Menſa del ſuo Signore,

in

in particolare, quando vi sono i Convitati, stà à censurare ogni minimo difetto.

Deve il Trinciante avere qualche bello Anello, nel dito piccolo della mano sinistra; acciòche quando trincia in aria, si renda più spettabile à i Convitati; stia avvertito di non fare gesti, ò atteggiamenti, con gli occhi, ò con la bocca; mà faccia il tutto con gravità, e leggiadria, non tocchi cos'alcuna, con le mani, mà ogni cosa, con le punte della forcina, e cortello, & avverta di non tenere il braccio troppo alzato, dove tiene la forcina; acciòche il grasso, non gli coli nella mano.

Non dee stare vicino alla Tavola, dove si trincia, mà bensì, due palmi distante, non dovendosi mai partire dalla Trincieria, se non all'ultimo de' frutti.

Se gli venisse necessità di soffiarsi il naso, di raschiare, e di sputare, si levi destramente dal suo luogo, e poi torni subito, con far finta d'essere andato à pigliare qualche cosa necessaria al suo Vfficio. Non parli se non interrogato, e quando risponde, usi cortesia, e belle parole, affermando Pittagora, che l'vomo co'l parlar moderato, dà ad intendere quello, che sà, e quello, che fà.

Se gli viene occasione di ridere, lo faccia in modo, che la bocca resti socchiusa. Quando trincia in Piatti d'argento, avverta di farlo in modo, che i Piatti non restino segnati. Quando hà da trinciare in aria, non mostri timore; perche la tema indebolisce le opera-

zio-

Digitized by Google

attioni. Fugga ogni occasione d'irritare il Padrone, à qualche publica riprensione.

Faccia, che i Piatti, che porge, sieno proporzionati alla qualità delle persone; Si conformi all'età, alla robustezza, al temperamento, & alla condizione de i denti de i medesimi Convitati.

TRATTATO I.

Dell'Arte, e Magistero del Trinciare.

BENCHE da altri Autori, sia stato insegnato il modo di Trinciare, hò stimato pregio dell'Opera, aggiũgere alcuni documẽti, più per decoro della Professione, che per bisogno de' Professori; Io sò molto bene, che quest'ufficio s'impara più con la prattica, e cõ l'esercitio, che cõ lo studio, e con la lettura; nõdimeno nõ sarà, che giovevole, darne le norme, e studiarne i prescritti.

Posti i Convitati à Tavola, dourà, il Trinciante approssimarsi alla Tavola, nel luogo destinatogli, dove stà la Coltelliera, ò la Trincieria, salutando i medesimi Convitati, con humile, e modesta riverenza, cominciando dal Padrone, e stendendo l'inchino, per tutto il giro della Tavola, e perche i Cardinali, non danno il primo luogo à veruno, eccetto à qualche gran Dama, sarà bene, che il Trinciante habbia riguardo di riverire tut-

tutti; mà con il Capo più chino, verso il primo luogo. Approssimatosi alla Tavola, starà sempre di rimpetto al suo Padrone, con avvertenza di non confondersi, e di rammemorarsi bene, chi hà havuto il suo Piatto, e chi nò, e quando il Trinciante non fosse troppo memore, sarà bene, che habbia sempre davanti, tanti Piatti, quanti saranno i Convitati, porgendoli con bel modo, e senza confusione, cercando di sfuggire quei litigii, che molte volte s'incontrano trà Paggi per ingordigia di levar presto i Piatti dalle Tavole, il che suol cagionare indecenza e scherno, non senza nota del medesimo Trinciante, ò Scalco.

Quando egli darà principio al Trinciare, prenderà la forcina in mano, & inalzerà alquanto dal Piatto, quella robba, che deve Trinciare; se non vi sia luogo alla Mensa, dove mangia il Padrone, deve fare apparecchiare la Cortelliera, da un'altra Parte contigua, con avvertenza, di collocarla, à capo della Mensa, di rimpetto al Padrone, per potere con più cautela, esercitare il suo ufficio; sarà però sempre meglio, trinciare nella Mensa, dove siede il Padrone.

Nelle Corti de' Grandi, suole il Trinciante, dopò haver compartito à tutti la loro portione, farsi anco un Piatto per sè di quello, che più gli aggrada; stimo però bene, che se lo faccia prima, che si vadano mescolando i Piatti, di diverse vivande; sarà parte di buon Trinciante, à mio Parere, il Trinciare alla presenza del Padrone, alla Tavola del medesimo, ò pure in altra, ivi

Digitized by Google

prossima, si desidera nel Trinciante, Civiltà, Vrbanità, bella presenza, buona Loquela, Modestia, e Sagacità.

Deve esser versato il buon Trinciante, nel modo di ben trinciare, qualunque sorte di Volatili, e di Quadrupedi, tanto interi, come in pezzi, con due Cortelli nelle mani, e delle Carni di essi, saper far Piccatigli, avvertendo, che simili Trinciamenti si devono fare, con la forcina in aria, con quella destrezza, & agilità, che deve esser propria d'un tal Professore. Io mi dichiaro, che quanto scrivo in questo Trattato, lo fò per quelli, che hanno prattica della Professione; nõ per gl' Inesperti, e per quelli, che hanno poca attitudine.

Del modo di Trinciare Volatili Domestici, e Selvatici.

DEve il Trinciante, dopo esser giunto ad una prattica, non mediocre, & à qualche franchezza, nell'esercitio della Professione, avvertire di prendere diligentemente, con la forcina, tutto quello, che gli farà di mestieri; poiche quando egli havrà bene imbroccato il Volatile, ò qualunque altro Carnaggio, troverà facilità in Trinciare, & in dare i Tagli dovuti, quali si devono dare, con gratia, nelle gionture de i medesimi Volatili, con avvertenza di dargli, i Convenienti Regali nel Piatto.

Nel Trinciare i Pollastri, dovrà infilzarli, con la punta

punta del Coltello nel petto, e levargli alquanto in aria, e voltargli in guisa, che il Petto del Volatile, riguardi vno de i Tondi, che terrà alla sinistra della Cortelliera; Indi lo prenderà con la forcina, nella schiena; e gli darà due Tagli nelle giouture, del Collo, e del Busto da tutte due le Bande, in maniera che faccia cadere, il Collo del Pollastro nel Tondo; darà poi un taglio alla punta dell'Ala dritta, con riguardo che la punta del Coltello, sempre venga in fuori. Dato il Taglio all'Ala dritta, dovrà darne trè altri alla Coscia dritta; il primo trà la Coscia, & il Busto, il secondo al lato del Coderone sotto la Coscia, il terzo alla Giuntura della medesima Coscia, dividendola; se gli potrà riuscire, dal Sopracoscio; Così parimente darai il suo Taglio alla spalla dritta, sopra la Giontura dell'Ala, con riguardo di non distaccarla affatto, il che dovrà anche avvertire negli altri Tagli, che darà nelle giouture delli Volatili; Rivolgerai il Pollastro in guisa tale, che il Collo venga verso la mano dritta, dando il Taglio alla punta dell'Ala manca, nell'istesso modo, che si tagliò la dritta; procura di dare i suoi giusti tagli, alle giouture delle Spalle, delle Coscie, e Sopracoscie; fatto ciò darai due tagli al Coderone, uno alla Banda manca, e l'altro alla dritta, voltando sempre il Volatile, con la Testa verso di sè; dovrai anche havere avvertenza, nel porgere il Pollastro, ò altro Volatile di porgerlo in guisa, che la Testa del Pollo venga à guardare il Petto del Trinciate, perche sareb-

Digitized by Google

be inciviltà, il porgerlo avanti, con il Coderone rivolto al Petto, il che hò veduto tal volta costumarsi, da Persone poco prattiche di tale esercitio.

L'istesso modo di Trinciare, si dovrà osservare in qualsivoglia altro Volatile, che debba darsi intiero, al Padrone, & à i Convitati, cioè la Gallina, la Pollanca d'India, & il Capone, come altri volatili assai grandi; perche non potendosi mettere intieri, davanti i Convitati, richiedono esser posti à parte.

Modo di Tringiare la Gallina, il Cappone, e la Pollanca d'India.

IL modo di Tringiare, dipende da quello d'imbroccare; dico dunque, che i modi d'Imbroccare i sopradetti Volatili, sono trè, il primo sarà di prendere il Volatile, d'infilzarlo nel Petto, & elevato alquanto in aria, imbroccarlo, per il Collo, nella giontura del Busto, facendo, che il Collo sudetto, venga à restare nel mezzo della punta della forcina, qual punta, farai penetrare fino all'ossa del Petto, e tenendo sempre il Volatile, con li Piedi riuolti al di sopra, darai principio alli Tagli del Collo, e continuerai tutto il Restante del Corpo.

Il secondo modo, è di prendere il Volatile, e di ponergli il Coltello, dentro il Petto, & alzato alquanto in aria, imbroccarlo nel Coderone, che dovrai far venire, trà le due punte della forcina, quali punte farai pene-

tra-

Digitized by Google

trare fino all'osso del Petto, con questo che resti sempre in aria, la Testa del medesimo Volatile, dando con le ggiadria i suoi Tagli.

Il terzo modo, è di elevarlo con il Coltello in aria, & imbroccarlo per la schiena in manicra, che le punte venghino fino al Cassaro, vicino alle punte dell'Ali, che così restarà il Petto per aria, con commodo di poterci dare i Tagli; questo modo però è più proprio, da osservarsi ne' Polli, piccoli, & in qualunque altro simile Volatile.

Alcuni Autori insegnano anco il quarto modo, il quale sarà d'Imbroccarlo sopra il Tondo per il Cassaro, e fargli passare le punte della forcina nella schiena, & alzandolo in aria, dar principio a' suoi Tagli, principiando dalla punta dell'Ala manca, dapoi trè Tagli alla Coscia, & alle altre parti del Corpo, riserbando per ultimo il Taglio del Collo che distaccato, si dovrà posare sopra il Tondo, dando il suo Taglio alla Paletta del Petto, con riporlo così davanti i Convitati; Questo modo però non è molto usitato, e da mè rare volte costumato.

I primi due modi, sono necessarii per Trinciare i Volatili grandi, il terzo per trinciare i Volatili piccoli, includendovi il Piccione, & il Pollastro, e tutti quei Volatili, che sogliono porsi intieri, avanti de' Convitati, e parendomi d'haver parlato à bastanza, circa l'Imbroccatura, hora farò parola del modo di compartire i trè sopradetti Volatili, cioè il Cappone, la

Digitized by Google

Gallina, e la Pollanca d'India, che sieno d'una medesima grandezza.

Doverà il Trinciante delli sudetti trè Polli, farne sei parti, e della Pollanca d'India quando è assai grande, farne anche più, regolandosi secondo il numero de' Convitati.

La Prattica commune, è di porre almeno due Cappon, per servitio di sei Persone; Dovrà dunque aggiustarsi il Piatto, dove si metteranno in modo, che possa facilmente prendersene uno, & imbroccarlo in aria; imbroccato, che l'haverà, darà principio à trinciarlo dal Collo, quale distaccato dal Busto, farà cadere nel Piatto; dapoi darà il suo taglio; alla punta dell' Ala dritta; appresso trè tagli alla Coscia dritta, e dividendola, la farà cadere nel Piatto; voltando poi il Cappone con il Goderone, che riguardi la sua mano manca; gl'istessi tagli darà alla punta dell'Ala, e della Coscia manca, facendola cadere, con la punta del Coltello nel Piatto; appresso darà due tagli, al Coderone alla parte sinistra, e quando il Pollo sarà ripieno, dovrà farlo cadere, con la punta del Coltello, nel Tondo da parte, per farne i Regali à i Piatti, che dovrà servire.

Indi principierà à fare il primo Tondo, tagliando l'Ala dritta, alla giontura delle Spalle, e fattala cadere, con la punta del Coltello nel Piatto, con parte della Polpa del Petto, la servirà del Sale conveniente, & il ripieno, se vi sarà, lo porgerà à chi deve; Segui-

te-

Digitized by Google

terà à fare l'istesso dell'Ala manca, con parte della polpa del Petto, e regalando il Piatto, del Sale conveniente, la porgerà à chi deve; Taglierà poi la paletta del petto, con parte della polpa, & uno degli ossi del coderone, e si darà à chi si deve; poscia togliendo via tutta la Polpa del cassaro, farà caderla, con il Coltello in un Tondo, con il coderone, & osso, dal lato dell'istesso coderone, servendolo de' condimenti dovuti, e così lo porrà davanti, à i convitati; Infilzerà poi la coscia dritta, con la punta del Coltello; la porrà in un'altro Tõndo, così farà della sinistra, facendone la solita distributione; Ciò fatto, imbroccherà lo Scheltro, che gli sarà rimasto, netto di Polpa, appoggiando il Coltello, sopra la schiena, e tenendo la punta della forcina, rivolta verso il Piatto.

Questa maniera dovrà sempre osservar il buon trinciante, al quale hò stimato bene, di dare l'infrascritta notitia, di scompartire aggiustatamente, i sudetti Volatili, non parendomi Regola di vera decenza, il dare ad uno solamente la Coscia, & ad un'altro il Petto, atteso che nel Petto consiste Regolarmente tutta la squisitezza del Volatile; Resterà pertanto à suo carico, l'haver mira di far più parti, che potrà del medesimo Petto, dividendo la Coscia dal Sopracoscio, acciòche in questo modo, possa ogniuno gustare, il più & il men buono del Pollo; Questo è quello, di che posso quì brevemente avvertire il Trinciante, il quale dovrà sopra ogni altra cosa, esamina-

Digitized by Google

nare i meriti maggiori, e minori de' Commensali.

I Polli bolliti si devono trinciare nel Piatto, appoggiando la Forcherta nella Petto di essi; se faranno i dovuti scompartimenti, servendo i Piatti d'erbe odorifere, e d'altri Regali à proportione. Quando i sudetti Polli, non fossero troppo cotti, perciò atti à levarsi in aria, il Trinciante li trinci così perche meglio gli riuscirà farlo in alto, che sul Piatto, dove nõ può tãto, esercitarsi l'Agilità del medesimo Trinciante.

Qualsivoglia altro Volatile, nel dividerlo sarà soggetto, alla sopra narrata Regola.

Dei Volatili piccoli, come Tordi, ò Malvezzi, ò altri, se ne potranno trinciare, tre ò quattro in un medesimo tempo, imbroccandoli accuratamente tutti insieme, mà questo stile non sarà facile à praticarsi, se non da Persone, molto perite in questa professione.

Parlando della Starna, questa si può trinciare in due maniere; la prima nella conformità, che si trincia il Piccione; mà con alcune altre circostanze: il Trinciante dunque, dopò che si haurà posto auanti il Piatto delle Starne, dovrà prendere la terza forcina, e con il Coltello compagno, infilzare una di esse, per la paletta del Petto; alzata che l'haverà, la posera con il Petto, sopra uno de Tondi, che si terrà avanti l'imbroccherà poi per la schiena, con la sudetta forcina, le di cui pũte farà penetrare nel Cassaro, overo nell'osso del Petto, così elevata in aria, levarà anco il Coltello,

dal-

Digitized by Google

dalla parte, in cui l'havea posto, principiando à fare i suoi tagli al collo, quale farà cadere nel Tondo. Darà poi altri tagli alla coscia dritta, & appresso il taglio alla giuntura della spalla dell'ala dritta, darà anche un taglio alla polpa del petto, per lungo, fin sotto alla sudett'ala. Questo istesso modo dovrà tenere, per trinciare dalla parte manca, e dopo che haverà dati due tagli al coderone, lo diffimbroccherà, ponendolo sopra il Tondo, nel modo sopraccennato, avvertendo di fare i tagli, con ogni maggiori Agilità.

La seconda maniera è, quando si vuol fare piccatiglio della polpa del petto, nel qual caso doverà egli trinciare la Starna, nel modo che hò detto della Gallina, e Capone, dividendo le due cosce, al collo, e code rone, quali fatte cadere, con l'ordine dovuto in un Tondo, gli resterà sopra la forcina il detto, con tutta la sua polpa, della quale potrà fare il piccatiglio, con avvertenza di far cadere tutte le parti divise del Volatile, intorno al Tondo, acciocche possa far cadere in mezzo di esso, tutto il piccatiglio, fatto dalla polpa del cassaro, alla quale dovrà prima levargli la pelle, e farne fette piccole sottili; Così compito il trinciamento, diffimbroccherà lo scheltro, ponendolo sù il medesimo Tondo; acciocche se gli fusse rimasta qualche poca di polpa, possa gustarsi da Convitati.

Si servirà il piatto di sal sa dispersa, e si regolerà di Paste, con sale, e fette di Merangoli attorno.

Come si trincia la Starna, si deve anche trinciare la Pernice, e la Beccaccia.

Mo

Modo di trinciare qualsivoglia Cosciotto di Quadrupede, Arroste.

PRima d'insegnare il modo di trinciare i Cosciotti,& altre parti di qualsivoglia Quadrupede Arrosto, deve avvertire il Trinciante di contenersi,come nel trinciargli Alessi; Questi dunque devono essere trinciati sopra il piatto, non havendo veduto mai alcun buon Trinciante,costumare di trinciargli in aria;e quando mi è occorso di triciare Allessi, hò sempre costumato, di farlo sopra il piatto, e così stimo, che debba fare ogni buon Trinciante.

Li Cosciotti di qualsivoglia Quadrupede Arrostiti, doveranno tutti imbroccars' in una medesima maniera,cioè con le forcina grande, imbroccando i suderti Cosciotti dalla parte maggiore, facendo che l'osso, venga à restare nel mezzo della punta della forcina, quali dovrà far penetrare sino all'osso della gãba, che restarà parimente trà le dette punte; terrà sempre il piede del cosciotto rivolto al di sopra,e poi con il coltello mezzano, darà principio à tagliare le fette,facendone quattro,ò sei,da porsi in un Tondo, servito di Sale,Limoncelli,& altri Regali, all' intorno, porgendolo poi à chi deve.

Se vorrà il Trincianre fare di detto Cosciotto Piccatiglio,dovra porne due, ò trè fette, per ciasched' un Tondo in mezzo delle quali,farà cadere il piccatiglio

su-

Digitized by Google

ſudetto, ſervendo il detto Tondo, di Salſe diverſe ſopra, con un poco di ſale all'orlo.

Suole bene ſpeſſo accadere, che à molti coſciotti, vi ſia attaccata, parte del lombo, nel qual caſo, dovrà imbroccarſi parimente con la forcina groſſa, di ſopra al lombo, facendo paſſare le punte della medeſima, dentro al ſudetto coſciotto; da poi darà principio à trinciare dalla parte del lombo, e ne farà parte Piccatiglio, e parte fette ſottili, ſervendo, tutti li Tondi, delle ſue Salſe, ſale, & altri condimenti neceſſarii.

Già che mi trovo in queſto diſcorſo, non ſarà fuori di propoſito, l'avviſare molti d'alcuni errori, che io più volte hò veduto commetterſi, da poco periti, facendo una parte, con poſarla nel Tondo, poſando poi ſopra il Piatto grande, il coſciotto, ò altr'Arroſto, per aggiuſtare il Tondo, con ſua comodità; Mi pare queſto, un'errore notabile, degno d'eſſere avvertito, e ripreſo, mentre l'agilità d'un buon trinciante, nel fare il Tondo, deve farſi conoſcere, in ſervirlo, con i ſuoi Regali, ſenza però mai laſciare il Coſciotto, quale dovrà tener ſempre, con la ſiniſtra mano, & elevato in aria, fermo ſopra il medeſimo Piatto, acciòche non coli il graſſo ſopra la tovaglia; Deve anche haver riguardo di tenerlo talmente elevato, & in altezza tale, che non paſſi il ſuo Petto, e dopo che il Trinciante havrà aggiuſtato il primo Piatto, darà di mano al ſecondo, e così ſoſeguentemente di tutti gli altri, fintanto che havrà terminato di trinciare, laſcian-

Digitized by Google

do stare lo Scheltro, con il Petto, che avanzerà quando ve ne sia, fin tanto che lo Scalco ponga in Tavola gli altri Piatti; Deve anche avvertire di non far levare il Piatto da veruno; mà di levarlo egli, con le proprie mani, porgendolo poi alli Paggi, ò ad altri Aiutanti di Camera, destinati al servio della Tavola.

Modo di trinciare li Lombi, ò Filetti di Vitella lattante, ò di qualsivoglia altro Quadrupede.

Si possono questi imbroccare in due maniere; Vna però, è la più usitata. Servasi dunque il Trinciante della forcina mezzana, imbroccandola in modo, che vna punta di essa, resti nel canaletto di mezzo, dell'osso della schiena, e l'altra punta vada à penetrare, nella Polpa di detto Filetto; imbroccato che l'havrà in questo modo, si serva del Coltello eguale, per dar principio à i Tagli in aria, con fare fette sottili, ò Piccatiglio; Scoperto tutto il Filetto, anderà dividendo le Costicciole, dando i giusti tagli, frà l'una, e l'altra, e distaccatele, farà cadere quelle, che vuole, sopra il Piatto, e dipoi ne farà li Tondi, servendoli di sale, fette di Limoncelli, & altri Regali, dando ordine, che si pongano avanti de' Convitati.

Quando poi vorrà far fette, non divise dall'osso, potrà osservare quel tanto, che hò di sopra accennato, ne i tagli delle Costicciole, non essendovi differenza alcu-

Digitized by Google

alcuna; solo deyo avvertire, che in tal congiontura, si può posare il Filetto, sopra il Piatto grande; e farcene le fette à beneplacito, quali poste nel Tondo, dovrà passare con due, ò trè tagli sopra, e servito che havrà il Piatto de' suoi Regali, lo porgerà ad vno de' Convitati per ordine; si permette di posare il Filetto sopra il Piatto, perche essendo il pezzo grande, non può così di facile sostenersi in aria, e tagliarsi, con quella agilità, che deve in simili funtioni, mostrare ogni buon Trinciante.

La seconda maniera, da mè in diverse occorrenze pratticata, e perciò approvata, si è d' imbroccare il Filetto, con la farcina, posta nella punta del medesimo, in mezzo, e di far penetrare le punte della sudetta forcina, sino al filo della schiena, fermandola bene; da poi nel medesimo Piatto, fare i Tagli convenienti; Non è dubbio, che si potre questo ancora trinciar in aria; mà per essere cosa difficile à porsi in Opra, se non da Persone molto Perite, & esercitate di continuo, in quest' officio, me rimetto l'uso a i più Sperimentati.

Modo di trinciare i Quarti davanti, di diversi Quadrupedi piccioli, e teneri.

SVole molte volte accadere in molti Conviti, che vi sieno posti Quarti davanti di diversi Quadrupedi piccioli; onde quì non hò voluto lasciare di farne mentione, benche per altro, chi hà prattica di trin-

Digitized by Google

ciare, i Quarti di dietro, non haurà difficoltà di trinciare anche quelli davanti. Pertanto così questi, come quelli, vanno imbroccati per la parte più grossa, con questo riguardo, di far restar sempre l'osso, in mezzo alle punte della forcina, e che la punta del piede vada rivolta al di sopra. Darà prima i suoi Tagli, alla Paletta della Spalla, dividendola in due, ò trè parti, seguendo poi con suo commodo l'istesse funtioni; mà perche gli accennati Quadrupedi sono di molle, e tenera qualità, mi par bene, che si trincino sopra il Piatto, non permettendo la loro tenerezza, d'esser trinciati in aria.

Modo di trinciare li Quarti di dietro della Lepre, tutti due attaccati.

HAvendo fin'hora, insegnato il modo di trinciare Coscioti diversi, non istimo fuor di proposito, insegnare anche il modo, di trinciare li due Quarti di dietro della Lepre, quando saranno uniti, essendo questi, li più difficili à saperli trinciare.

Si possono dunque imbroccare in due modi, il primo, ponendo una delle punte della forcina, nel filo della schiena, facendo passar l'altra nella Polpa del Filetto, alzandolo in aria; Il secondo modo, è d'imbroccare per la medesima parte; mà in guisa, che l'osso della Schiena, venga à restare, in mezzo delle zampe, con far penetrare le punte, fino alle Sopracoscie. Il

Trin-

Digitized by Google

Trinciante dunque preso che havrà, una delle forcine, che stimerà più à proposito, l'imbroccherà, in quale delle due maniere egli vorrà, principiando à dare i tagli, alle gionture delle Gambe, che farà cadere nel Piatto grande; da poi tagliando le Costalette, le farà cadere nel medesimo Piatto; Indi per fare il primo Tondo, ne taglierà quelle fette che vuole, facendole cadere nel medesimo Tondo, e formandone Piccatiglio de' Lombi, lo farà cadere con uno delli Rognoni, servendo il medesimo Tondo, di Sale, fette di Limoncelli, e d'altri convenienti Regali, dando à i Paggi, ò ad altri Ajutanti di tavola, il Tondo, acciochè lo porgano, ad uno de' convitati; Così farà per il secondo Piatto, dell'altro Rognone, e poscia ne farà altri quattro, ò più, se faranno di bisogno, regolandosi sempre col dettame della prudenza, & in caso che i Lombi, non fussero bastanti, à fare il Piccatiglio, per servirne tutti i Piatti, potrà farlo di quella Carne, che stà sopra la Schiena, ove sempre suol essere qualche poco di polpa; Poscia dissimbroccandoli, li porrà sul Piatto grande, con tenere l'istesso modo, che suol tenersi in trinciare i Quarti di Capretto, ò di qualsivoglia altro tenero Animale.

De i Lombi però del Capretto, per esser assai teneri, non si può far Piccatiglio.

Modo

Digitized by Google

Modo di trinciare la Testa della Vitella Mongana.

LA Testa della Vitella Mongana, quando è cucinata alleſſa, è difficile ad imbroccarſi, e trinciarſi in aria; poiche, per la ſua tenerezza, ſi frangerebbe in diverſi pezzi. Si deve dunque, poſta che ſarà nel Piatto, volgere, con la punta della forcina, con darleſi un taglio per mezzo, per tutta la ſommità della Teſta, aprendoſi la Pelle, per togliere via l'oſſo del Cervello, e di tutto il reſto della ſommità, quale poſto in un Piatto, ſi farà ſubito levar via, perche farebbe in Tavola, una viſta molto disdicevole; Scoperte che havrà il trinciante, le Cervella, le ſpartirà in varii Tondi; da poi darà un taglio all'orecchia dritta, diſtaccandola da quella pelle, che le ſtà d'intorno; la poſerà ſopra il primo Tondo, con darle due, ò trè tagli, con farne pezzetti; darà anche un taglio all'occhio dritto, intorno, intorno, e cavatolo fuori, lo poſerà nel medeſimo Tondo, dove havrà poſte l'orecchie, dandogli parimente un taglio, ſervendo il Piatto di Salſe diverſe, di Sale, & altri convenienti Regali, facendolo porgere, à chi ſi deve; dell'orecchie, e dell'occhio, farà il ſecondo Tondo, con un poco di Cervello, & altri Regali proportionati; del reſto della Carne, formerà gl'altri Tondi, in quel numero, che conoſcerà far di biſogno, ponendo in ciaſcheduno, un poco

di

di Cervello, Sale, Regali, e Salse convenienti; Il modi trinciare la Testa di Vitella nel Piatto, è a mio parere assai migliore, che quello di trinciarla in aria, nel quale non si possono fare così politamente, i dovuti spartimenti; nell' istesso modo, che si trincia la Testa di Vitella, si può trinciare qualsivogl' altra Testa di Quadrupede, eccettuate però quelle d' Animali presi alle Caccie, quali sempre sogliono havere le Cervella guaste, e quando vno volesse trinciare le sudette Teste in aria, dovrebbe imbroccarle per le Natiche, e tenendole ben ferme in alto, tener l'ordine da mè descritto di sopra.

Modo di trinciare la Lingua di Vitella, cotta in Pottaggio, ò Arrosto.

SI Vole bene spesso cucinarsi la Lingua di Vitella, in Pottaggio, che però quando sarà cucinata in questa guisa, si dovrà trinciare nel Piatto istesso, facendone fette tonde nel medesimo Piatto, quale potrà servire per quei condimenti, che havrà alle mani, e di diversi frutti, scompartendoli per diversi Tondi, secondo, che il Trinciante stimerà conueniente.

Si cuoce la sudetta Lingua, molte volte Arrosto, e cotta in questo modo, si potrà trinciare, imbroccandosi un poco sopra la punta, con li ranìpi della forcina, passati fino all'Animelle, e può trinciare sul Piatto, à beneplacito. In qualunque modo la trinci, ne fa-

Digitized by Google

farai fette tonde, ponendole ne i Piatti, e riparten-dole in modo, che ogniuno poſſa guſtare tutte le par-ti di eſſe.

Modo di trinciare i Preſciutti, Salami, e Mortadelle.

E' Coſtume pratticato da molti, il porre in Tavola i Preſciutti, cotti, ò in Vino, & Acqua, ò in Latte, e poi poſti dentro Caſſa di Paſta ſcoperti, con Ghiacci di zucearo, mettervi ſopra, Cannelloni con-fetti; onde il trinciante dovrà levare tutti quei Ghiac-ci, e Cannelloni, con la punta del Coltello, e non ſa-rà fuori di propoſito, che ne faccia cadere qualche-duno ne i Tondini, perche molti guſtano del Dolce; gl'imbroccherà poi nell'iſteſſo modo, che hò deſcritto del Coſciotto dell'Agnello, alzati in aria, e ne farà quelle fette, che egli vorrà, per far tutti li Tondi, i quali porgerà alli convitati, ſenza condirli di Sale, ò d'altro; Riporrà poi il Preſciutto, dentro la Caſſa di Paſta, e quando vi ſieno Salami, ò Mortadelle, ben-che queſte ſi ſogliano trinciare dalla Credenza, nulla-dimeno, quando verranno in Tavola intiere, cotte in Vino, e ſpaccate per mezzo, potrà il Trinciante im-broccarne, con la forcina, che ſtimerà più à propoſito, un pezzo, & alzatolo in aria, ne farà cadere qualche fetta ne i Tondi, facendole porgere attorno, con tener ſempre il taglio del Coltello, verſo il ſuo Petto.

Modo

Digitized by Google

Modo di Trinciare la Porchetta di latte.

PEr essere la Porchetta di latte, di Carne molto tenera, non si deve, à mio parere trinciare, se non nel Piatto, benche sia cotta Arrosto. Pertanto il trinciante dovrà volgere la Porchetta, con la testa, verso il suo Petto, ponendo la forcina nel mezzo della Pancia; Ciò fatto con il Coltello grande, darà il Taglio al Collo, distaccando la testa, della quale, se il Padrone del Convito vorrà, che se ne regali qualche duno, dovrà il trinciante, tenere l'istesso modo, che hò accennato, nel trinciare la Testa della Vitella; mà non dividerla; Dati li tagli alla Testa, darà un taglio per lungo, alla Pancia, levandone con il Coltello il ripieno, quando vi sia, e con il Cucchiaro, l'andrà scompartendo in tutti i Tondi; darà poi un taglio alla Spalletta dritta, e posta in un Tondo, con il ripieno, lo servirà di Sale, e di fette di Limoncelli, porgendolo à chi egli vuole; Dapoi taglierà la Coscia dritta, ponendola in un'altro Tondo, con il ripieno, Sale, e fette di Limoncelli; Darà un'altro, ò più tagli alla Coscia manca, con il suo ripieno, Sale, e fette di Limoncelli, come sopra; Darà un taglio al filo della Schiena, facendolo penetrare fino à i Lombi, e ponendo il Coltello trà le Costellette, ne distaccherà la parte dritta, aggiustandone il quarto Tondo, con i sopradetti Regali, e condimenti; Così aggiustera il quin-

Digitized by Google

to Tondo, con il lato manco ; Il sesto Tondo potrà accommodarsi con la Spalletta finistra, datigli, li suoi tagli aggiustati, e lo farà porgere à chi gli piacerà. Quando poi vorrà trinciare in aria il sudetto Quadrupede, l'imbroccherà per la parte del Collo, facendo passar le punte della forcina, fino all'osso di esso, nella Sopracoscia, & alzatolo in aria, farà cadere la Testa nel Piatto, quale, posata la Porchetta, con un'altra forcina, spaccherà per mezzo, imbroccandola nelle narici; dapoi tornerà ad alzarla, e le darà altri tagli, facendo cadere tutte le parti divise, in quei Tondi che vorrà; finiti li tagli, poserà quello che gli resta, sopra la forcina, nel Piatto grande, dissimbroccandola ; In questo modo dovrà il buon trinciante, far le parti di qualsivoglia altro Quadrupede, piccolo, intiero ; che possa mettersi in Tavola.

Modo di trinciare Pasticci in Arme, ò Impanate, all'uso Napolitano.

LI Pasticci, che in Lingua Napolitana, si chiamano Impanate, vanno trinciate, con grande agilità, quale in tutti i trinciamenti, hà da esser propria del buon trinciante ; Pertanto dovrà egli pigliare una forcina, e porla da una parte, ò sopra del Pasticcio, dandogli con prestezza un taglio attorno, sì che resti distaccato, e posatolo sopra un'altro Piatto, trincerà in minuti pezzi, la Carne, che sarà dentro, e con

il

Digitized by Google

il Cucchiaro l'andrà prendendo ; con porla ne i Tondi, che dovrà accommodare ; Darà i suoi tagli, alla Pasta di sotto del Pasticcio, e le parti che ne farà, porrà ne i Tondi mettendovi anche sopra la Pasta, la Carne trinciata, coprendola, con il suo coperchio di Pasta, quale scompartirà in parti eguali, à quelle di sotto; acciòche possa conoscersi, che sia Pasticcio, e se l'Impanata sarà fatta, con Piecatiglio dentro, si dovrà tagliare, come si tagliano le Crostate, e le Torte, senza distaccarne il coperchio, e così andrà distribuendo le parti, à chi deve, senza porvi il Coltello sotto, e la forcina sopra, per porle ne i Tondi.

Molte volte si suol lasciar tutta la Cassa, servendo il trinciante i Tondi, solo di quelle Carni, che vi sono dentro, e d'altri Ingredienti ; Io rimetto però tutti questi modi, alla libera elettione del trinciante, il quale dovrà sempre operare, conforme à i dettami della sua Prudenza.

Modo di scompartire i Piatti composti.

TVtti li Piatti composti, ò di diversi Volatili piccioli, ò di Carnaggi di Quadrupedi, dovrà il trinciante scompartirgli solamente con il Cucchiarone, accommodandone tutti quei Tondi, che li faranno di mestiere, e per dover'essere questa sorte di Vivanda, cotta à perfettione, si rende inhabile à trinciarsi, per la gran tenerezza di essa ; quando ne i Piatti composti

Digitized by Google

sieno, Piccioni, ò Pollastri, dourà il trinciante segnare solamente i tagli, senza dividergli, servendogli, con i suoi Condimenti, e Regali attorno.

Modo di trinciare le Crostate, e le Torte.

BEnche il modo di trinciare le Crostate, e le Torte, sia facile, e quasi à tutti noto, nondimeno l'hò voluto accennare, perche il Trinciante deve spartirle, conforme richiederanno le parti, da farsi, e fattone un quarto, lo prenderà con il Coltello sotto, e con la forcina sopra, ponendolo nel Tondo, quale farà porre davanti à chi deve, & il simile dovrà fare ancora, sosseguentemente, di tutti gli altri piatti; quando poi dovrà spartire quelle, che si fanno di latticinii, si seruirà del Cucchiarone, facendone quelle parti, che sar anno necessarie.

Modo di trinciare ogni sorte di Pesce.

HAvendo io discorso à bastanza, delle maniere di trinciare ogni sorte di Volatili, e di Quadrupedi, tanto intieri, come in pezzi, hora mi sembra ragionevole d'insegnare il modo di trinciare ogni sorte di Pesci; acciòche non resti defraudato lo Studioso, in questo mio volume, d'ogni desiderato ammaestramento. Pertanto li Pesci grossi, come lo Storione, Tonno, & altri simili, quando saranno cucinati in

Pot-

Digitized by Google

Potteggeria, si potranno in fette, dentro il medesimo Piatto, mettendo da parte tutte le spine, che ne caverà; con le fette che haverà fatte, servirà i Piatti, ponendovi, con il Cucchiarone il sugo, e condimento del medesimo Pesce, con fette di merangoli attorno al Piatto, distribuendo i Tondi, secondo l'ordine della Tavola. Se i sudetti Pesci saranno cotti Arrosti, si potranno trinciare nel medesimo Piatto, facendone trè, ò quattro fette, più, ò meno à discrettione, con avvertenza, di potere con le sudette fette aggiustare tutti li Piatti, quali potrà servire di Salsa Reale, fette di Limoncelli attorno, e Sale à sofficienza. Quando poi qualcheduno vorrà far pompa della sua franchezza, & agilità, gl'imbroccherà per traverso, & alzandogli in aria, ne farà le fette, con il taglio del Coltello, rivolto verso il suo Petto, e facendone vn poco di Piccatiglio, ne accommoderà ogni Tondo, con i suoi Regali convenienti.

Modo di trinciare la Linguattola, overo Palaia, & altri Pesci simili.

QVesto Pesce, quando sarà cucinato, con la dovuta diligenza, sarà non poco grato al gusto; che però nelle Tavole de' Nobili, è sempre desiderato, e gradito. Posto che sia nella Tavole, haurà mira il trinciante di volgerlo, con la Testa, verso la sua mano sinistra, con la Schiena dentro il Piat-

to;

Digitized by Google

to; dapoi prenderà la forcina, che gli parrà più à proposito, secondo la grandezza del Pesce, e la porrà sopra il medesimo, facendo restar nel mezzo delle punte di essa, la spina del Pesce; darà poscia il primo taglio, dalla Testa, sino alla Coda, per dritto, nel mezzo del medesimo Pesce, & un'altro taglio, dalla parte della Schiena, per levare le spine, che tiene; farà anche il simile, dalla parte della Pancia; Compiti, li trè tagli, ne darà vn'altro, à traverso, sotto la Testa, & un'altro vicino alla coda, e scoprendo la Spina Maestra, la leverà via, con la medesima forcina, ponendola à lato del medesimo Pesce, e potrà anche ajutarsi con il Coltello, per distaccarla politamente; principierà poi à fare i Tondi, servendogli con li soliti Regali, e Condimenti; nell'istesso modo dovranno trinciarsi tutti gli altri Pesci, di forma chiatta.

Modo di trinciare la Spigola, il Cefalo, & altri Pesci di mare, così grossi, come piccioli.

PEr trinciare questi Pesci, cucinati Arrosto, overo Allesso, havrà mira il trinciante di prendere la forcina proportionata, imbroccandola vicino alla Testa, facendosi restare nel mezzo delle punte della medesima forcina, la Spina maestra; darà poi con il Coltello, un taglio per lungo, sopra la Schiena, dalla giontura del Capo, sino alla Coda, quale fatto, con

la

Digitized by Google

la costa del Coltello, andrà slargando la polpa del sudetto Pesce, finche scoprirà la Spina principale; dato che havrà il taglio, per lungo, ne darà un'altro per traverso, sotto la Testa, & un'altro prossimo alla Coda, finche verrà à scoprire la Spina del Pesce, con la forcina, con cui dovrà levarla; dapoi principierà à fare le parti del medesimo Pesce; quando sia grosso, mà quando sia piceolo, se ne mettera uno, per Tondo, servendo il medesimo Tondo, con fette di Limoncelli, e Sale intorno, & altri Regali, ò Condimenti, già posti sopra del Pesce; e questo è il vero modo di trinciare, ogni sorte di Pesce grosso, e piccolo; così maritimo, come d'Acque dolci; che habbiano la Spina nel mezzo; nel cui numero, si comprendono anco la Tenca, il Luccio, la Trotta, la Triglia, & altri simili.

Modo di trinciare l'Anguilla, & altri Peschi simili.

LA Lampreda, l'Anguilla, e tutti gli altri Pesci simili, non sogliono portarsi in Tavola, se non cotti, e divisi in varii pezzi. Per lo che dovrà il trinciante dividergli dalla Spina, e farne quelle parti, che stimerà proportionate, dandone due, ò trè pezzi, per ciascheduno de' Convitati, con i suoi soliti Regali.

Quì hò voluto anche inserire il modo di trinciare i Pasticci di Pesce, tanto caldi come freddi.

A i Pasticci caldi, dovrà il trinciante levare il Co-

per-

Digitized by Google

perchio della Cassa, come suol farsi à i Pasticci fatti di Carne; Levato il Coperchio, se dentro il Pasticcio vi sarà Pesce, di molta grandezza, dovrà prima il Trinciante levargli la spina, e poi farne quelle parti, che stimerà necessarie, per servire i Tondi de' Convitati, quali servirà, con il Cucchiarone d'Argento, del Condimento, ò Brodo del medesimo Pasticcio, ponendo nel medesimo Tondo, qualche parte di esso, tanto di sotto, quanto di sopra; se dentro i Pasticci saranno Pesci piccioli, il trinciante, ne porrà uno per Tondo; senza levar via la spina, con qualche parte della Pasta del medesimo Pasticcio; acciòche da' Convitati, sia conosciuto per Pasticcio, non per semplice Vivanda.

Se poi il Pasticcio sarà freddo, dovrà servirsi nel medesimo modo, accennato di sopra, senza Brodo però; perche freddo non vale.

De' Pasticcietti piccoli, ne darà uno per ciascheduno de' Convitati, tanto in Piccatiglio, con lo Sfoglio sopra, quanto in semplici Bocconi, cõ i suoi soliti Regali, tagliando solamente il Coperchio, senza levarlo.

De i Frutti di Mare.

BEnche i Frutti di Mare, sogliano sempre portarsi in Tavola, tagliati dalla Credenza, nondimeno, per non mancare al mio debito, e per non defraudare il trinciante, delle dovute notitie, asserisco, che trà i primi, e più stimati Frutti di Mare, sono le Aragoste, quali

Digitized by Google

quali dopò cotte si rimetteranno nelle loro scorze divise, in più parti, e vi si porranno sopra gli soliti condimenti. Per il Piatto di sei Persone, non se ne sogliono porre più di due, quando sono grosse; onde il Trinciante dovrà farne le sue parti, con avvedutezza, per servirne tutti i Tondi, e se vorrà farne pezzi piccioli, quanto un boccone, potrà dargli i Tagli, à beneplacito, servendo i sudetti Tondi, de' suoi Condimenti, e Sale attorno.

Le Grancivole, si sogliono servire nell'istesso modo, e perche il Piatto ordinario suol formarsi di sei di esse, n'accommoderà una per Tondo, servendole, con Sale, e Merangoli tagliati.

Le Tartarughe rare volte si pongono in Tavola, cucinate dentro le sue scorze; mà quando portasse l'accidente di darle nelle scorze, si dovranno servire, come gli altri frutti di mare. Se saranno cucinate in Pottaggeria, si dovranno servire in Tondi, con il Cucchiarone d'Argento, ponendovi il suo condimento sopra, & il Sale in una parte dell'orlo del Piatto.

Le Ostriche sogliono porsi in Tavola, due, ò trè in ciascheduna mezza scorza; e dovrà il Trinciante, con avvedutezza distribuirle, secondo il numero de' Convitati, con sugo di merangoli, dentro la scorza, e Sale intorno il Piatto; Se saranno cucinate in Pottaggeria, si ripartiranno, con il Cucchiaro grende, regalandole, con gli soliti condimenti.

I Granci, e Gambari d'Acque dolci, si serviranno

Digitized by Google

ne i Tondi, con i loro condimenti sopra, di Pepe, Aceto, e Sale, da una parte. Da questi modi accennati potrà il buon Trinciante, imparare à trinciare, e spartire, qualsivogl'altra sorte di Pesce.

Modo di trinciare qualsivoglia Frutta Terrestre.

IO hò sempre stimato, che un buon Trinciante, non possa trinciar bene, se non per sei Persone; hò veduto però in questa Città di Napoli, che molte volte un Trinciante, hà trinciato per diciotto Persone, il che mi hà recato grandissimo stupore, essendo verissimo, che qualunque, benche perfettissimo in queste esercitio, non potrà arrivar mai, à far le parti opportunamente, à così gran numero di Persone, e per conseguenza non riceverà quella lode, che se gli converrebbe, essendo cosa indubitata, che non potranno tutti, in sì gran numero, esser serviti, con eguale puntualità, nè il Trinciante porrà adempire il suo ufficio, con la dovuta diligenza. Avverta dunque, à non mettersi à simil cimento, e quando vi si trovi, richieda almeno un Compagno, per fuggire il biasimo, & il Titolo di Negligente, e di poco atto al suo ufficio.

Recherà gran lode al medesimo Trinciante, il trinciare i frutti, con politezza, e con prestezza.

Li Fichi sogliono esser portati in Tavola, dentro un Piatto grande, coperto di Neve, e frondi sotto, trinciati dalla Credenza, ò dal Rlposto; onde il Trincian-

Digitized by Google

ciante non dovrà far altro, che prendergli, e sostentargli dalla parte del fiore, con la forcina, infilzandogli, con il coltello, e ponendogli nel Piatto, in quella quantità, che stimerà conveniente.

Dato il caso, che fossero posti in Tavola, con la scorza, serviti nel Piatto, con frondi sotto, il Trinciante dovrà imbroccargli, dalla parte del fiore, e dando due tagli in Croce al Gambo, gli leverà la scorza, con ogni possibile destrezza, lasciandola attaccata al fiore, à cui si darà anche un taglio.

Questi modi però, benche sieno stati praticati per il passato, ora non sono più in uso, mentre così nella Corte Romana, come in qualsivoglia altra Corte di Principi grandi, sogliono porsi in Tavola, ne i suoi Tondini, già trinciati, serviti di Neve, con verdura di frondi sotto, e perche questo mi sembra un modo molto decente, & à proposito, hò voluto quì accennarlo, acciòche il Trinciante se n'avvaglia, tralasciando gli altri modi, poco usitati, e non molto lodevoli.

I Meloni vengono anch'essi accomodati ne i Piatti, dalla Credenza, e molte volte sono trinciati in Bocconi; molt'altre volte in fette; quando saranno in Bocconi, il Trinciante dovrà servirne i Tondini, con il Coltello.

Quando saranno in fette, ne prenderà trè, ò quattro à discretione, e le porrà nel Tondino, dandogli quattro, ò cinque tagli, per traverso à ciascheduna fetta, distribuendole à chi deve, e così continuerà negli

Digitized by Google

ordini degli altri Fondini, fino al numero compito, e se farà cadere un pò di Neve nel Piatto, non sarà fuori di proposito. Alle volte sogliono portarsi uno, ò più Meloni in Tavola, freddi di Grotta, e però in tal congiontura, dovrà il Trinciante imbroccargli dalla parte del Gambo, un poco à traverso, alzandogli in aria, con dare il primo taglio, à traverso nel fiore, e con farlo cadere nel Piatto; il simile farà dalla parte del Gambo; Darà poi gli altri tagli, à suo arbitrio, imbroccando, con la forcina le fette, nella scorza.

Perche le Pera sono di varia qualità, hò voluto quì discorrerne, secondo la varietà di esse. Pertanto avvertisco il Lettore, che queste, quando sono assai picciole, non vanno trinciate, mà bensì scompartite, ne i Fondini, à giuditio di chi dovrà accommodargli; quando poi sono mediocremente grandi, per trinciarle à Cappelletto, si dovranno infilzare, ciascheduna nel mezzo, à traverso, e con la forcina proportionata, imbroccarle per il fiore, il quale dovrà restare nel mezzo delle punte della forcina, alzando la Pera, con la medesima, sù'l dito grosso, per ben fermarla; dapoi entrerà, con la punta del Coltello, verso la metà delle Pera, spingendola fino al Gambo, con ogni leggerezza, & andrà tagliando la scorza attorno, in guisa d'un Cappuccio, e la farà cadere nel Piatto; poscia taglierà la scorza, restata attorno per lungo, appoggiando sopra di essa il dito Pollice, per havere più franco il taglio. Compiti li sudetti tagli, gl'infilzerà con la punta

Digitized by Google

ta del Coltello, dalla parte del Gambo, e dissimbroccandola tornerà à prenderla, con la forcina, per detto Gambo, e rivolgendo in aria il fiore, gli darà un taglio à traverso; senza dividerla affatto; poserà dapoi la Pera, con il fiore al di sotto, e gli darà quattro tagli, dalli quattro lati della forcina, restando l'anima, con li semi di detta Pera, per il quinto pezzo. Così compito il tutto, prenderà per la punta del Coltello, quel Cappelletto, che fece cadere nel Piatto, e lo riporrà sopra la medesima Pera; facendolo servire à chi vorrà, e questa è la maniera di trinciare à Cappuccio.

Quando si vorranno trinciare à fettuccia; si dovrà imbroccare una Pera nel modo sopradetto, e dar principio al taglio, vicino al Gambo, con far la fettuccia più sottile, che sia possibile, & appoggiando il dito Pollice, sopra la scorza, al di fuori, seguirà fino à tanto, che havrà passata la metà della Pera, & allora l'infilzerà, à traverso, nella metà di essa, e la rimbroccherà di nuovo, nel Gambo, facendo sempre prendere quella fettuccia, che andrà facendo, fin tanto che giunga, fino al fiore, al quale darà un taglio per traverso, non distaccandolo però affatto; la poserà poi nel Tondo, e le darà li tagli convenienti, lasciandovi stare quella fettuccia attorno, e così la farà servire nel medesimo Tondo, distribuendola à chi egli vorrà, e dovrà.

Per trinciare le Pera Rosa.

Si devono prendere, & imbroccare nell'istesso modo, che l'altre imbroccate, che havrà il Trinciante, una di esse, principierà à dare i suoi tagli, per il lungo, dal Gambo, sino al fiore; Finiti li tagli, l'infilzerà à traverso, nel mezzo, con la punta del Coltello, e disimbroccandola, poi l'imbrocherà di nuovo nel Gambo, con avvertenza, che resti sempre in mezzo delle due punte; dapoi darà un taglio al fiore, non distaccandolo affatto, e la poserà nel Piatto, dandole i suoi cinque tagli, e quando volesse trinciarla da vantaggio, ne potrà dare, attorno della forcina, sino ad otto, facendo restare l'anima del Pero, per il nono pezzo, e così la farà servire à chi dovrà, & è certo, che sarà non poco grato, alla vista de' Convitati, vedere un frutto, convertito in fiore, dalla sola destrezza d'un buon Trinciante, che dovrà fare restare le scorze attorno, con quella maggior gratia, che saprà usare, e perche questi modi, da mè descritti, sono stati anche accennati da molti Virtuosi, e Professori, io non ho voluto stendermi più à lungo. Se dunque il Trinciante, quando vorrà trinciare una Pera, che non sia conosciuta, e far restare la scorza intiera sopra, in guisa che sia stimata non punto tocca, dovrà prendere vn'Ago con la seta bianca, e passare la Mela, tutta attorno, attorno, mettendo l'Ago, vicino al Gambo della Pera, ò

Me-

Digitized by Google

Mela, passandola sottilmente, sotto la scorza, sino alla metà; dapoi lo ripasserà nuovamente, per il medesimo luogo, vicino al fiore, più che sia possibile, seguiterà appresso à passarla, sino al fiore istesso, e così dovrà seguire à ripassarla, dal fiore sino al Gambo, e nuovamente dal Gambo, sino al fiore, per di dentro la scorza, per cinque ò sei volte, nel modo appunto, che hà fatto la prima volta.

Passata così la Pera attorno, con la detta seta, prenderà tutti li Capi di essa, vicino al gambo, e tirerà al di sopra, togliendo via la seta, & in questa guisa, resterà la scorza della Pera, tutta divisa, al di dentro, dalla Pera stessa, benche sana, nè alcuno potrà mai giudicarla trinciata; Dovrà pertanto il Trinciante guardarsi di fare questa operatione in Tavola; ma bensì in qualche luogo, non veduto, poco prima, che i Convitati si pongano à Mensa, acciòche non sia osservato da veruna Persona; concioſiache veduto, che sarà una volta, il modo non sarà più segreto, e pregiabile.

Avverta dunque il Trinciante, quando gli saranno poste in Tavola, Pera, e Mela simili, di porle avanti i Convitati, così intiere, senza toccarle; acciòche ciascheduno di essi, quando si mette à mondarle, le trovi già tagliate, il che risulterà in gran lode del medesimo Trinciante.

Nel trinciare le Mela, si terrà l'istesso stile delle Pera; ben'è vero, che quando si trinciano, à foggia di Cappuccio, la Trinciatura si chiama à Canestrello;

poi-

poiche quello, che si fà cadere nel Piatto, si pone sopra l'istessa Mela, con il concavo rivolta all'aria, dentro del quale si potranno alcuni pezzetti di formaggio Parmiggiano, ò altro, à beneplacito.

Il sudetto Formaggio, quando si porta in Tavola, in pezzo grande, si deve infilzare con la forcina, sopra la scorza, un poco à traverso, facendosene con il Coltello, le fette, secondo il bisogno, le quali si serviranno poi ne i suoi Tondi, e se vi saranno forme piccole, si poseranno sopra la Salvietta, con la mano sinistra, imbroccate con il Coltello, e così se ne faranno le fette, tenendo il medesimo stile delle Marzoline di Firenze; che se vorrà trinciare in altro modo, dovrà il Trinciante, imbroccare una parte di esso, à traverso, essendo solito sempre mettersi in Tavola tagliato, in due pezzi; nell'istessa maniera dovrà regolarsi, in trinciare qualsivoglia sorte di formaggi, che gli potessero esser posti avanti.

Le Persiche sogliono esser servite ne i Piatti, con verdura sotto, e vanno imbroccate, come gli altri frutti, con la forcina però à trè Rampi; dapoi si mondano dalla scorza, e si fanno in fette, nel medesimo Piatto, in guisa che resti netto l'osso di mezzo; dapoi si mettono ne i Tondi, con vino, e zuccaro sopra.

Li Carciofali, quando si portano in Tavola intieri, si devono imbroccare, per il Gambo, di maniera, che resti in mezzo alle punte della forcina; dapoi, se li dà un taglio alla Cima, facendo cadere nel Piatto, le

punte

punte di tutte le sue foglie. Mondati che saranno da tutte le frondi, fino al tenerume, s'infilzeranno nel mezzo, à traverso, con la punta del Coltello, e s'imbroccheranno per il Capo, cominciandosi à mondare il Gambo; si mettono poi nel Tondo, dandosegli un taglio, in Croce sopra l'istesso Gambo, e si serviranno di Pepe, e Sale, nell'orlo del Piatto; si costuma anche di lasciarvi alcune frondi tenere, sù la Cima.

Il Finocchio suol portarsi dalla Credenza, mondato; deue però il Trinciante compire di polirlo in Tavola; L'imbroccherà dunque nel Gambo, tenendolo fermo sopra il Piatto, con il Coltello, & alzatolo in aria, darà un taglio attorno, alla prima foglia, e distaccatala, darà un taglio per lungo, facendola cadere nel Piatto, e così dovrà fare dell'altre frondi; fin tanto che havrà scoperto le foglie tenere della Cima. Comincierà all'ora, con la punta del Coltello, e con il dito grosso, à nettare il Finocchio di quella scorzetta, che tiene attorno, tirandola verso il Gambo, e facendola cadere nel Tondo, che servirà, con il suo Sale.

Li Cardi, e Sellari sogliono portarsi in Tavola, già aggiustati dal Credenziero; che però non havrà da fare altro il Trinciante, che polirgli, con la punta del Coltello, & accommodargli ne i Tondi, serviti di Sale, e Pepe attorno. Se poi portasse l'accidente, che gli fussero posti in Tavola intieri, dovrà imbroccargli, per il Gambo, e mondargli nell'istessa guisa, che suol farsi de' Finocchi, e spartirgli à discrettione.

Digitized by Google

Li Piſelli, e Scafe, perche ſi portano in Tavola, già accommodate, e tratte fuori dalla loro ſcorza, il Trinciante dovrà ſolo ſervirle ne i Tondi, con il ſuo Sale da parte; Se poi foſſero poſte in Tavola intiere, l'imbroccherà per il Gambo, e le darà un taglio alla coſta, per il lungo, à traverſo, diſtaccandole dalle ſue, ſino al Gambo, e così le ſervirà ne i ſuoi Tondi.

Le Scattole di Cotognate, ſi mettono in Tavola, ne i Piatti coperti, ſopra Salviette bianche; che però il Trinciante dovrà prendere la Salvietta, e porſela ſopra la mano ſiniſtra; piglierà poi una delle Scattole, e poſandola sù la ſiniſtra, taglierà quel Cerchietto di legno, che hà d'intorno, con quella maggior preſtezza, che potrà, con un taglio à traverſo, per l'alto della Scattola, facendoſi reſtare in mano, il ſemplice fondo della medeſima, con la ſua Cotognata, quale con il coltello ſtaccherà dal fondo, e la porrà ſopra il Tondo, dandole un taglio in Croce; la ſervirà d'Anaſini bianchi, quali prenderà con il Cucchiaro grande d'Argento, e ſe vi ſaranno barattoli di vetri, con Conſerve di diuerſi frutti, darà un ſolo taglio nel mezzo alla Conſerva, ponendola così, nel Tondo, e facendola dare à chi ſi deve.

Io hò fatto queſto Trattato, per beneficio de' Profeſſori, e ſe qualcheduno poco grato, preſumerà cenſurarlo ingiuſtamente, ſi moſtrerà alieno da quei ſentimenti di Pietà, di cui deve abbondare, ogni Perſona, di cuor ſincero. Io poco temo gli Ariſtarchi, perche

hò

Digitized by Google

hò detto quello, che devo dire, e trattato di quello, di cui trattano gli altri, con modi propriij, e congrui alla Professione. Mi sono ingegnato di compensare l'Amaro del mio stile, con il Dolce di quei Condimenti, che mi sono stati insegnati, e suggeriti dall' Arte, e se hò commesso qualch'errore, dovrà compatirsi, per essere il tutto stato da mè ordinato, al maggior vantaggio, e beneficio de' Professori.

Si danno alcuni avvertimenti, in ordine à ben regolare i Banchetti.

SI deve quì avvertire, che quando il Trinciante si mette à Tavola, nel suo luogo destinato, per ispartire, non hà da tenere la Trinciera davanti al petto; mà fuori, à mano sinistra, & à mano destra, li piatti piccioli, e nel mezzo il piatto, che trincerà, che così se gli renderà commodo il trinciare.

Auuerta il medesimo Trinciante, di non lasciarsi mai mancare, i Piatti piccioli davanti.

A'niun Trinciante può riuscir bene, il trinciare, ò servire convenientemente ad un Banchetto, formato di più di sei Personaggi: Se porta la congiontura di dover servire à numero maggiore, avverta di farlo con polizia, è con modo proporzionato; acciòche per la fretta d'arrivare al servigio di tutti, non lo faccia indecentemente, e con biasimo.

Lo Scalco hà da metter sempre li Piatti, nel luogo

Digitized by Google

del Trinciante, e non altrove, per fuggire la confusione. Si deono portare i Piatti à tempo, e caldi.

Il Trinciante, non levi mai il Piatto, che si sparte, fin tanto, che non gli venga portato l'altro dalla Cucina, e se restasse vuoto, come spesse volte accade, vi metta un Tondino sopra, e lo levi lui medesimo dalla Tavola. Deve stare avvertito lo Scalco, che non manchi mai, il pane in Tavola.

Si deve anco avvertire, che ogni gran Banchetto, si può fare, con dodeci Piatti caldi, & altretanti freddi, e ciò si rimette alla splendidezza de' Padroni.

Finiti, che saranno i frutti, e le Confetture, il Trinciante hà da levar via la Cortelliera, con una gratiosa riverenza, à i Convitati.

La Cnnfettura però non s'hà da mettere in Tavola fin tanto, che non sieno levati via i frutti.

Bisogna avvertire, che la Tavola sia bene apparecchiata di Rifreddi, e Trionfi, che così renderà una gratiosa vista.

Hanno da essere in Tavola, Vini buoni, e di diverse sorti.

Il Trinciante hà da stare, alla presenza de' Convitati, ben disposto di corpo, & ostentare le prerogative naturali; non dee stare con le mani piegate, in brutto atteggiamento, nè fare gesti sconci con gli occhi, ò con la bocca, che così si renderebbe ridicolo à gli Spettatori.

Tenga i suoi Cortelli, bene ammollati, e politi, e trin-

Digitized by Google

trinci solo alla Tavola del suo Padrone; e s'avvaglia per uso proprio, del Piatto, che gli tocca.

Tocca allo Scalco, e non al Trinciante di fare l'assaggio delle Vivande in Tavola.

Al Trinciante, non è lecito di trinciare altri Piatti, che quelli, gli vengono posti avanti dallo Scalco; quando il Trinciante, abbia à fare qualche assaggio, sospetto di veleno, dee passare le punte del Cortello, per quella parte, doue regna il sospetto, e dapoi tagliarvi una mollica di pane, dandola à mangiare à chi gli parrà.

Io quì in molti luoghi hò pigliato per l'istesso Pranso, e Banchetto, rimettendo la differenza al retto, e regolato giuditio de' Professori, e de' Lettori.

Lo Scalco dee non solo saper bene di Scalcheria; mà anche l'arte di ben trinciare, perche questi due ufficij hanno trà di loro, gran connessione. Si che appartiene allo Scalco, ordinare le Vivande, spartirle e trinciarle regolatamente, distribuirle con ordine. In molte occorrenze sarà bene, che lo Scalco, sappia fare l'uno, e l'altro ufficio, che ne riporterà lode, ed utilità.

Disc-

Digitized by Google

Disegno di tutti li Cortelli, e Forcine da farsi, & adoprarsi, per fornire la Trinciera, ò Cortelliera, all'uso moderno di Roma, e d'altre parti d'Italia.

BEnche forsi queste figure non riescano addattate ad ogni usanza, si potranno fare maggiori, ò minori, secondo l'occorrenza, e'l bisogno, avendone io quì abbozzato semplicemente, un modello, da aggrandirsi, ò minuirsi, alla discretione de' Professori. Si facciano fare le Cortelliere apposta, da' buoni Maestri, che sappiano ben temperare le punte de' Cortelli, in modo, che resistano alla durezza degli ossi; perche se si rivoltassero, come uncini, cagionerebbero disordine, e confusione.

Digitized by Google

TRATTATO II.

Del Vitello lattante, e sui Condimenti, parte per parte.

TRA le più squisite, salutari, e sostantiose Vivande, che possano assaporarsi, nelle più splendide Mense, quella Composta, delle Carni del Vitello, hà il primo luogo; non essendovi parte alcuna di esso, che non sia capace, di condimento. E' di così sostatioso, e fruttuoso nodrimento, che Avicenna, co'l seguito degli altri Medici, gli dà il Primato, trà tutti i Quadrupedi; si può alterare, con diversi Ingredienti; la sostanza di questa Carne, e l'umana industria, possono rendere ammirabile al gusto, & alla vista, questo dilicatissimo Animale, quando venga ben condito dall'Arte. Gli Egizii, ne'loro Riti superstitiosi, se havessero conosciuto le qualità salutifere, di questo gustosissimo Animale, non aurebbero scioccamente adorato, Cipolle, e Cocodrilli; mà con più senno, aurebbero trasferiti i loro Incensi, à meno detestabile Idolatria; cioè al culto della Carne Vitellina, più pretiosa dell'Aureo Vitello, fabricato temerariamente da gli Ebrei, in prevaricatione de gli Israeliti. Accingiamoci dunque, à divisare il modo del suo Apparecchio, e per non uscir dal consueto, cominciamo dal Capo.

S'in-

S'insegna, in quante maniere, si possa fare la Testa, della Vitella Mongana, è di Sorrento.

LA Testa della Vitella, si potrà fare bollita, involta, in un panno bianco, con fette di Presciutto dentro; cotta che sarà, la servirai calda, con erbette sopra, fiori di Boraggine attorno al Piatto, tramezzata, con Tartarette, ripiene di Salsa verde.

La sudetta Testa, levate le sue ossa diligentemente, si potrà riempire d'un Pattume fatto, della medesima Carne di Vitella battuta, bocconcini di Animelle, fette sottili di Presciutto, Salciccie fine, Fegatelli di diversi Polli, Rossi d'ova, Cascio grattato, à beneplacito, pezzetti di Mozzarelle, ò Provature, Capi di latte, à discretione, pezzetti della Lingua della medesima, Occhi, e Cervella dell'istessa, prima bollite, e tagliate in bocconi, pezzetti di grasso di Rognonata battuta, della medesima, fette di Tartufoli, Pignoli, e Cedro candito pisto (se la vorrai far piccante, non occorrerà mettervi il Cedro) le solite Spetierie, polvere di Mustacciolo, Majorana, & Acqua d'odore, à tuo piacere; Compita, che l'havrai, con i sopradetti Ingredienti, le tornerai à dare la forma, como prima, e con un Ago, e filo bianco, le cucirai, le sue aperture, e dopò la porrai dentro, un Tegame, ò altro Vaso, à proposito, con fette di Lardo sottile, e di Presciutto,

& un

Digitized by Google

& un poco di brodo; mà buono, voltandola ſpeſſo; accioche ſia bene cuſtodita, e bene ſtufata, e quando ſarà giunta più, che à mezza cottura, la metterai dentro al Forno, che non ſia molto caldo; Cotta poi che ſarà, la leverai fuori dal Forno, e piglierai Capi di latte, ò Natte, con cui coprirai, la detta Teſta; dapoi piglierai zuccaro, ſugo di Limone, e Chiara d'ova freſche, e vi farai un ghiaccio ſopra. Vi ſi puol fare anche una Tartara, con il latte, e Capi di latte, zuccaro, & ova freſce, con un Tortiglione attorno il Piatto, ripieno, di robba candita ſciroppata, & à mè pare, che queſta poſſa ſervire, ad ogni Banchetto Reale; ſi puo creſcere la coſa, e diminuire, avvertendo; che quando ſarà cotta, e ſi porrà nel Piatto, deono levarſi i fili; con cui fù cucita nelle ſue Apertura.

Si potrà anche fare ſotteſtate, unta bene di Botiro, con la medeſima empitura, ſana, ò tagliata in pezzi, à tuo piacere; ſe le può fare un ſapore, con Amandole, e Pignoli, con Roſſi d'ova sbattute, ſugo di Merangoli, e Limoncelli, e ſi ſeruirà calda, con il detto Sapore ſopra.

La medeſima Teſta, dopò bollita, ſi taglierà in fette, involta in pane grattato, Pepe, e Sale, e ſi cuocerà, sù la Graticola, ò come ſuol dirſi, incarbonata, con un pochettino di Maluaſta.

Si potrà fare anche, inuolta, in pane, Zuccaro, e Cannella, con una Salſa Reale ſopra, fritta nella Padella.

Digitized by Google

Si puol fare anche, fritta, dopò bollita, taglata in bocconi, iudorata con ova, & infarinata; con una Salsa di Mustacciolo sopra, overo sugo di Limoncelli, ò Merangoli.

Della sudetta, si possano cavare certi boeconcini di latte, e grassumi gentili, che con l'occhio dell'istessa Vitella, potranno seruire, per riempimento di Pasticcietti, con altri soliti Ingredienti.

La medesima, dopò che sarà bollita senz'ossa, si potrà fare arrostita allo spiedo, intiera, ripiena, di Rossi d'ova dure, con diversi frutti, freschi, ò secchi, prima soffritti in pezzetti, bocconcini di Cedrò candito, Amarene, Pera, & altri frutti adattati, à tuo giuditio, con pezzetti d'Animelle, e Fegatelli di Polli, con le solite Spetierie; La involgerai in Carta, ò in Rete, con Salsa di sugo di Limone, ouero Agresta.

La medesima, dopò dissossata, e ripiena, con l'istessa compositione, e con altri nobili Ingredienti, à tuo giuditio, si puol fare stufata, con buon Vino bianco, ò Malvasia, con le solite Spetierie, con variati frutti canditi, e sciroppati. Cotta che sarà, si metterà, in un Piatto Reale, regalandola sopra con Agresta sciroppata, Tartufali tagliati in fette, Pera Moscarole candite, Brugne, Pignoli, e sugo di Limone, ò Merangoli, con le solite Spetierie, e brodo grasso, e la servirai calda, che sarà un Piatto, che potrà servire, in ogni Conviti sontuoso, e la sudetta si farà in uariati modi, come si dirà, nel Capitolo de' Piatti.

Si

Si potrà la ſudetta Teſta, dopò diſſoſſata, come ſopra, empirſi di varii frutti, come Pera, fatte in bocconcini, Tartufoli in fette ſottile, Paſſarina, e Pignoli, Pruna, e Viſcole ſecche, & altri frutti, come ſi dirà al Capitolo de' Piatti, Grani d'Agreſta, ſugo di Limone, ò Merangoli, con le ſolite Spetierie; avvertendo di non metterci Vino; perche diverrebbe molto viſcoſa; La ſtuferai in buon brodo graſſo, di Cappone, ò altro, e la ſervirai calda, regalandola, con li medeſimi frutti ſopra, & Agreſta ſciroppata.

La ſudetta Teſta, dopo che l'avrai fatta cuocere, in Acqua ſemplice, potrà coprirſi per metà, levandole le ſue oſſa, & involgerſi in poluere, di Muſtacciolo, indorandola con ova, in buono ſtrutto, e la potrai ſervire calda, con Zuccaro, e Cannella ſopra, con fette di Limoncella, attorno il Piatto.

Si potrà fare in queſt'altro modo; dopò però che ſarà bollita, e ſpaccata per metà, come ſopra, levandole le ſue oſſa, infarinandola e facendola friggere, in buono ſtrutto; La ſeruirai calda, con una frittata ſopra, fatta delle Cervella della medeſima, prima però, che ſiano cotte, le triterai minutamente, con ova, Zuccaro, e Cannella ſopra, con Erbette odorifere, e buon Caſcio grattato, Metterai il Zuccaro, e la Cannella, ſopra detta frittata, con un poco di ſugo di Limone, ò Merangola, e regalerai il Piatto, con fette di Limone attorno? tramezzandolo, con Agreſta ſciroppata; la ſervirai ſopra, con diverſe Erbe odorife-

Digitized by Google

re, e marinature, come si dirà al Capitolo de' Piatti.

La sudetta Testa, dopò dissossata, e bollita, si potrà porre in Tavola, intiera, e si potrà servire fredda; Si porrà in Tavola assolutamente, dentro una Cassa, fatta di Pasta circondata d' intorno, di fettoline di Lardo, e Spetie, a bastanza; Se la vorrai servire calda, vi porrai dentro il Pasticcio, pezzetti di Cardoni, edi Carciosali, prima bolliti, Presutto, fatto in fette, Midollo, e Spetie, à tuo piacere; Se la vorrai servire impasticciati in pezzetti, vi potrai porre dentro, tutte le sopradette Composition, & Ingredienti, con farci di più, un brodetto, con Rossi d'ova, un poco di buon brodo, sugo d'Agresta, ò di Merangoli; Sbatterai ogni cosa insieme, e la porrai dentro detto Pasticcio; lo farai cuocere in Forno, e lo servirai caldo, con un Ghiaccio sopra, fatto di sugo di Limone, Zuccaro, e Chiara d'ova fresce, à tuo piacere.

La sudetta Testa, si potrà fare fritta, in altro modo; cioè dopò che sarà bollita, cotta, le leverai le sue ossa, la infarinerai, intiera, ò in fette, à tuo piacere; la friggerai, con buono strutto, e la servirai con Sale, Pepe, & Erbette odorifere; Vi farai sopra, una frittata all'Imperiale, con Chiara d'ova, e Capi di latte, ò Natte, e Zuccaro, e sopra detta frittata, porrai fette di Cocuzza di Genova, prima bollite, regalando l'Ale del Piatto, con Biscottini, ò Mostacciere, ò Biscotti Regali, che sarà un Piatto Nobile, e grato.

La sudetta Testa, dopò bollita, e cotta, come di so-

pra,

Digitized by Google

pra; si spolpi diligentemente, e se ne formino Piatti; alla francese, con brodo grasso; Si vi mettano trè, ò quattro Polpette, fatte di Carne di Vitella, ò Brasciolette, à baneplacito, Cervella dell'istessa Vitella, fatte in bocconcini, ò indorate ad arbitrio, Passarina, e Pignoli, ò Pistacchi canditi, & à suo tempo vi porrai punte di Sparaci, pezzetti di Carciofali, prima bolliti, in Acqua, e le sue solite Spetierie che sarà un Piatto di molto gusto; Si puol'anche fare della sudetta Testa, altra vivanda, con Erbette odorose, e tutte sorti di frutti, come si dirà al Capitolo de' Piatti.

Delle Cervella della Vitella Mongana.

LE Cervella, bollite, e cotte che saranno, si potranno servire calde, tagliate in fette, con Sale, Pepe, Petrosello, e sugo di Limone, ò Merangoli.

Si potranno infarinare, friggersi in buono strutto, ò Botiro, servite calde, con sugo di Limone, Pepe, & un poco di Sale, overo con Salsa di Mostacciolo, à benepcacito.

Se ne potra fare, dopò cotte, e tritate minute, un saporetto, mescolandole, con Rossi d'ova dure, Cedro candito, Cotognata, Polvere di Mostacciolo, e sugo di Limone, che sarà un sapore, molto sostantioso, da cu ocersi in Tegame.

Le dette Cervella, in tutte le Vivande, che si faranno, si devono prima cuocere in Acqua, Aceto, e Sale, ò

Ac-

Digitized by Google

Acqua assoluta, à beneplacito, e quanto più bollono, più s'induriscono. Pertanto prima, che si pongano à bollire, si devono lavare, e polire, da quel Sangue, e Pellicina, che tengono intorno, e si devono schiumare prima, che alzino il Bollo; acciòche non venghino nere.

Di dette Cervella, dopò cotte, e battute minute, se ne puol fare frittata, con Erbette odorose, tritate minute, con buon Formaggio, Zuccaro, e Cannella sopra, e sugo di Limone, ò di Merangoli.

Le sudette Cervella si possano pistate, in un Mortaio, aggiungendovi Rossi d'ova, un poco di Sale, con pane grattato, buon Formaggio, Erbette odorose, Pepe, & un poco di Cannella: Dopò che havrai pesta, ogni cosa insieme, e ne havrai formato un Pastume, ne farai Gnocchetti, e li farai cuocere in buon brodo grasso di Capone, e ne potrai fare una Minestra assai gustosa, e gentile, che potrà seruire ad ogni gran Signore.

Le sudette Cervella, dopò cotte, si potranno pestare nel Mortaio, con Erbette odorose, e buon Formaggio grattato, Ova, Zuccaro, le solite Spetierie, stemperate, con buona Malvasia, ò altro Vino buono bianco; ne potrai far frittelle, involte in fiori di farina, e fritte in buono strutto ò Botiro, e le servirai calde, con Zuccaro, e Cannella sopra, e sugo di Merangoli, ò Limoni, e facendosi la Pasta più dura, si potranno indorare, e friggere, e servire, per Regalo de vaxii Piatti.

Le

Le sudette Cervella, dopò che saranno cotte, e peste nel Mortaio, si mescolano con Capi di latte, ò Natte, Ova sbattute, Zuccaro, e Cannella, e se ne può fare una Torta, molto gustosa, mescolandoci buon Botiro, da porsi anche sopra lo Sfoglio di Pasta frolla.

Le dette Cervella, dopò che l'havrai fatte cuocere, in brodo di Carne, si traggono fuori del brodo, e prima che si raffreddino, si pongano in un Vaso, e vi si mescola brodo buono, e buon Vino bianco, ò Malvasia, un dito sopra dette Cervella; Vi si metrono le solite Spetierie con sugo di Merangoli, ò sugo d'Agresta chiara; s'ottura bene il sudetto Vaso, e si fa bollire ogni cosa, tanto, che la detta Compositione resti per metà; dapoi la leverai dal foco, facendo le dette Cervella, in fette sottile, à modo di Ravioli, senza Sfoglio, ponendole in una Bastardella à proportione, ò in altro Vaso, aggiungendovi brodo grasso di Cappone, ò altro à tuo commodo, con Midolla ferta in bocconcini, latte d'Ammendole, Rossi d'ova sbattute un pochettino di sugo di Merangoli, ouero Agresta chiara; farai alligare ogni cosa insieme, à fuoco lento; le servirai calde. con Zuccaro, e Cannella sopra, e volendole servire; con Cascio buono grattato sopra, non vi porrai il latte, mà solamente l'Ova, & il sugo d'Agresta, con li predetti Ingredienti, che riuscirà una Vivanda assai gustosa.

Le sudette Cervella, dopò cotte, si potranno fare in fette, involgendole, in buon Cascio grattato, e

Rossi

Digitized by Google

Rossi d'ova; le friggerai in buon Butiro, che riuscirranno molto gustose, e le protrai servire, à modo di frittelle, e & anche servitene, per regalare tutte sorti di Piatti.

Di dette Cervella, dopò tutte, si protrà fare un'altra frittate, in quest'altro modo; Batterai le Cervella minutamente; con Vrbette adorose, Ova sbattute, buon Cascio grattato, le solite Spetierie, Natte, ò Capi di lotte, con un poco di latte fresco, le protrai friggere, in buon Butiro, ò Strutto; servendole calde, con Zuccaro, e Cannella sopra.

Le sudette Cervella, si potranno far cuocere à fucco lento, con latte d'Amandole, ò Butiro fresco, Rossi d'ova, Cannella, & Acqua d'odore, e te ne protrai servire per Minestra calda, con Zuccaro assai, e Cannella sopra.

Della sudetta Cervella, dopò cotte, potrai fare fritgata, in altro modo; Batterai le dette Cervella, con buone Erbette odorifere; le pesterai nel Mortalo, con Ova sbattute, Cascio grattato, Zuccaro, e Cannella, mà poco; la stemperai, con un poco di Malvasia ò altro Vino bianco buono, e ne formerai un Pastume, più morbido di quello, delle frittelle, perche s'hà da allargare da sè, dentro la Padella; cotte, che saranno, le servirai calde con Zuccaro, e Cannella sopra.

Le sudette Cervella; dopò che saranno cotte, le taglierai, in bocconcini piccoli; le involgera in Rette; di Castrato, ò di Porco, con dentro Zuccaro, Cannella,

Pepe,

Digitized by Google

Pepe, & un poco di Sale; le friggerai in buono ſtrutto, ò Butiro freſco; le ſervirai calde, con Zuccaro ſopra, e ſugo di Limone, ò di Merangolo, che ſaranno molto guſtoſe.

Delle ſudette Cervella dopò cotte, ſi poſſono ſare Torte, ò Croſtate; le sbatterai minutamente, con Erbette odoroſe, e poi le piſterai nel Mortajo, aggiungendovi Ricotta, Mozzarelle, ò Provature freſche, à tuo piacere, Spetie à baſtanza, Zuccaro, Formaggio grattato, Ova sbattute. Peſterai ogni coſa inſieme, ſtemprandole, con buon Vino bianco, ò Malvaſia, e con buon brodo graſſo di Cappone, ò d'altro à tuo piacere. Procurerai di farne, un Paſtume, che ſia aſſai morbido, ponendolo dentro la Tiella, con li ſuoi Sfogli, come ſi dirà al Capitolo delle Torte, e le ſervirai calde, ò fredde, à beneplacito, con Zuccaro, e Cannella ſopra.

Dopò che ſaranno cotte, le dette Cervella, ne farai Tartarette; le peſterai nel Mortajo, con Pignoli, Zuccaro, e Cannella, Roſſi d'ova freſche, Capi di latte, ò Natte, Butiro, & un pochettino d'Acqua d'odore; le cuocerai nel Forno, à tuo piacere, e ſaranno di molta eſquiſitezza.

Si poſſono fare in Mineſtre, ò in altro modo; dopò che ſaranno cotte, ſi potranno peſtare nel Mortajo, con Erbette odorifere, Formaggio grattato, Roſſi d'ova freſche, Zuccaro, Cannella, Pepe, e Garofali; mà in poca quantità, meſcolandoci un poco di ſugo d'

Digitized by Google

Agrestà, ò di Limone; Ne formerai un Pastume; lo spartirai in bocconcini piccoli, della grossezza d'una Amandola Ambrosina; lo farai cuocere in buon brodo grasso, tinto di Zaffarano, con Erbe odorose dentro, e bocconcini di Formaggio Parmiggiano.

Della Lingua della Vitella Mongana.

LA detta Lingua, servita in Cassetta di Pasta frolla, netta, e polita diligentemente, della sua Pellicina, si spartirà per metà, e si farà bollire, in brodo, ò in Acqua, quando sarà arrivata alla metà della cottura, si leverà dal fuoco, e si lascierà raffreddare; Terrai preparato un Vaso, à proposito, al fuoco, con dentro, buon Butiro fresco, ò strutto; lo farai per un poco soffriggere; Vi porrai la Lingua dentro un mezzo Bicchiero di buon Vino bianco, ò Malvasia, un pochettino di Sale, quattro Spighe d'Aglio, che sieno prima bollite, in altro brodo, Pepe, Cannella, e Noce moscata pesta, e dopò, che saranno li detti Ingredienti bolliti, per poco spatio di tempo, vi porrai dentro scorze di Merangoli canditi, pezzetti di Cedro pur candito, battuti minutamente con il Coltello, mazzetti di Finocchietti dolci, una Decina di Garofali intieri, e polvere di Mustacciolo, e li servirai caldi, con Cascio grattato sopra, e Cannella; che farà una Minestra molto gustosa, e potrà porsi in Tavola ad ogni gran Signore.

Le

Digitized by Google

Le ſudette Cervella, dopò che ſaranno cotte, le batterai minutamente, inſieme con Cedro candito, Zuccaro, Cannella, e Midolla; n'empirai la ſfoglia, fritte in buon Butiro freſco, che ſaranno ottime, come ſi dirà al Capitolo de' Piatti.

Delle dette Cervella cotte, e peſtate, nel Mortajo, con Pignoli, Roſſi d'ova toſte, Cocuzzata, e Cedronata candita, e con molte altre ſorti di robba candita, à beneplacito, ti ſervirai così; Peſtata, che havrai ogni coſa inſieme, come di ſopra hò detto, te ne potrai ſervire, per empire tutte ſorti di Paſte ſfogliate, ò altro, conforme al biſogno, e te ne potrai valere, per regalar Piatti.

Cotte che havrai dette Cervella; le peſterai nel Mortajo, inſieme con Midolla di Bue, Paſta di Marzapane, Erbette odorifere, Caſcio grattato, e Roſſi d'ova sbattute, con la metà del loro bianco, e le ſerviraì, convenientemente.

Preparate le Caſſette di Paſta frolla, che prima ſieno ſtate cotte al Forno, vi metterai dentro le mezze Lingue, accomodate con diligenza, compartendovi di ſopra la ſua Compoſitione, con tutta diligenza, e polizia, e ne formerai un Piatto Reale, che potrà ſervire à qualſivoglia Convito, & anco ti potrai ſervire delle dette Caſſette, con Lingue dentro, per Regalo di varii Piatti Reali, ò altro, à tuo beneplacito.

La ſudetta Lingua, dopò che ſarà cotta, e netta dalla ſua Pellicina, ſi potrà fare in brodo Lardiero, ſer-

Digitized by Google

vendola calda, con Spetie dentro, come si dirà al Capitolo de' Piatti.

La Lingua, dopò netta, e polita, potrai farla in fette sottili, indorandola con Ova; prima involta in fiore di farina, la friggerai, e la servirai calda, con Zuccaro sopra, e sugo di Limone, à beneplacito.

La medesima, dopò che sarà netta, e polita, come sopra, potrai involgerla in Rete di Porco, ò di Castrato, circondata, con punte di Garofali, con fettoline di Lardo, e pezzetti di Cannella; la farai cuocere allo spiedo, e la servirai calda, con una Salsa Reale sopra, à beneplacito.

Dopò che sarà netta, e polita la detta Lingua, la potrai stufare, così intiera, con Barbagli di Porco, con Piselli, e Carciofali, prima scaldati, con fettoline di Mela, Pera, Cotogne, & altri variati frutti freschi, ò secchi, come Prune, e Viscole, Amarene, Bricocole secche, & altri frutti à tuo piacere, con Passarina, e Pignoli, con buon brodo grasso, Acini d'Agresta intiera, un Bicchiero di Malvasia, ò altro Vino bianco, e se non haveßi Agresta, vi porrai un pochettino di sugo di Limone, ò di Merangolo, con le solite Spetierie, e la servirai calda, con la sopradetta Compositione.

La sudetta Lingua, dopò netta, e polita dalla sua Pellicina, si potrà fare Arrosto, sù la Graticola, dentro una carta, fatta à modo di Cassetta di Pasticcio, con dentro la detta Lingua, tagliata in fette sottili;

con

Digitized by Google

con bocconcini di Butiro, Erbette odorifere, e con le ſolite Spetierie; la ſervirai calda, con ſugo di Limone, ò di Merangolo ſopra.

Si potrà ancora detta Lingua, dopò netta, e polita della ſua Pellicina, fatta in fette ſottili, infarinare, con fiore di farina, e friggere in buono ſtrutto, e ſervirſi calda, con Pepe, e ſugo di Merangoli ſopra.

La detta Lingua, dopò netta, ſi ſpaccherà per metà, s'ungerà in buon ſtrutto, s'involterà in Pane grattato, Pepe, e Sale, e ſi cuocerà alla Graticola, ſervendoſi calda, con ſugo di Merangolo, ò di Limone, e con fette degl'iſteſſi ſopra.

La detta Lingua ſi potrà fare impaſticciata, in altro modo; dopò che ſarà cotta, e netta dalla ſua Pellicina, la porrai intiera nella Caſſa, mettendovi dentro fette di Gola di Porco; le ſolite Spetierie, e varie ſorti de frutti freſchi, Piſelli, Torzi di Carciofali, prima bolliti, & altri à tuo beneplacito, e quando ſarà gionta alla cottura, leverai il Paſticcio dal Forno, mettendovi dentro, un poco di brodo di Cappone, & un poco di ſugo di Limone, ò d'Agreſta chiara, à tuo beneplacito, e la ſervirai calda, come ſi dirà al Capitolo de' Piatti.

La detta Lingua, dopò rifatta, e netta dalla ſua Pellicina, ſi potrà ſulteſtare in Forno, dentro d'un Vaſo à propoſito, fatta in fette ſottili, mettendovi dentro Cipolle minute, Erbette odoroſe, Pepe, Cannella, e Merangolo tagliato in fette, con tutto la ſua

ſcor-

Digitized by Google

ſcorza, e buon Butiro freſco; giunta alla cottura, la ſervirai calda, che ſarà molto guſtoſa.

La ſudetta Lingua impaſticciata in altro modo, dopò che ſarà rifatta, e netta dalla ſua Pellicina, la metterai nella Caſſa, fatta di Paſta frolla, frezzando tutta la detta Lingua di chiodi di Garofali, ſtecchi di Cannella, e fettoline di Lardo, circondandola di fettoline di Gola di Porco, e ſpolverizzandola di Pepe, e d'un poco di Sale; ſi ſervirà calda, ò fredda, à beneplacito.

Si potrà detta Lingua, dopò cotta, e netta con diligenza, fare in bocconcini, à modo di Dadi; ſi porrà in una Padella, e ſi farà ſoffriggere, con buono ſtrutto, Sale, Pepe ammaccato, Erbette odoroſe, Cipollette tritate minute, con un Mérangolo fatto in fettoline, con tutta la ſcorza; ſi ſervirà calda, che farà grand'honore alla Tavola.

La detta Lingua ſtufata in altro modo, dopò che ſarà rifatta, ſi riempirà con Carne di Vitella, ò d'altra qualità, battuta minutamente, aggiungendoviſi Paſſarina, Pignoli, Acini d'Agreſta, levati via li ſuoi Granelli, Midolla di Vacca, Cedro candito tritato minuto, Roſſi d'ova dure, le ſolite Spetierie, e fettoline di Gola di Porco, e di Preſciutto; Si farà ſtufare, come ſopra hò detto, e ſi ſervirà calda, con una Salſa Reale ſopra, ò altro à tuo piacere.

La detta Lingua fatta impaſticciata, in altro modo, dopò che ſarà netta, polita, e rifatta, come ſopra, ſi met-

Digitized by Google

metterà dentro della ſua Caſſa, aggiungendovi Gola di Porco, con Pignoli, Paſſarina, pezzetti di Cardoni, ò Carciofali, prima bolliti, fettoline di Preſciutto, Midolla di Vaccina, le ſue ſolite Spetierie, & altri Ingredienti, à beneplacito, aggiungendoviſi ancora Uccelletti intieri, ò ſpaccati per metà, ò Piccioni prima rifatti, in Tegame, con un poco di Lardo, ò Strutto, in fette, overo intieri ad arbitrio, mettendovi dentro un Brodetto, fatto di Roſſi d'ova, ſugo di Limone, e buon brodo di Carne, ò altro; Si farà cuocere al Forno, e dopò cotta, vi ſi farà un Ghiaccio ſopra, di Zuccaro, Chiara d'ova, e ſugo di Limone, e ſi ſervirà calda, che ſarà di molta ſquiſitezza, avvertendo, che la ſopradetta Lingua, ſi potrà fare impaſticciata, ſana, ripiena, ò in pezzetti, à beneplacito.

Del Collo della Vitella Mongana, ò di Sorrento.

IL detto Collo ſi puol fare in varii modi, cõme in brodo Lardiero, con buon brodo graſſo, con le ſolite Erbette, Bocconcini di Lardo, ò di Pancia, ò Gola di Porco, con le ſolite Spetierie, e varii frutti dentro.

Il ſudetto Collo ſi potrà ſotteſtare al Forno, con un pochettino di Malvaſia, fettoline di Preſciutto, Gola di Porco in fette, con le ſolite Spetierie, ſugo di Limone, Acini d'Agreſta, ò ſugo di eſſa, con Erbette odo-

Digitized by Google

odorifere; e buon brodo graſſo; con variati frutti freſchi, ò ſecchi, à beneplacito.

Il ſudetto Collo ſi potrà fare ſtufato, in pezzi, ò intiero, con gl'iſteſſi già detti Ingredienti.

Il ſudetto Collo, ſi potrà ancora fare impaſticciato, intiero, ò in bocconcini, à beneplacito, dentro un Tegame, ò altro Vaſo, à propoſito, in Caſſa di Paſta frolla, con dentro pezzetti di Polli, ò Uccelletti intieri, con le ſolite Spetierie, Ventreſca di Porco, e Gola del medeſimo, fatta in fette, frutti di varie ſorti, ò ſciroppati, ò freſchi, ò ſecchi à beneplacito, con altri Nobili, e guſtoſi Ingredienti, come ſi dirà al ſuo Capitolo de' Piatti, e ſi ſervirà caldo, con Ghiaccio ſopra, fatto di Zuccaro, Chiara d'ova, e ſugo di Limone, e dentro vi ſi farai un Brodetto, con Ova, ſugo di Limone, e buon brodo graſſo.

Il ſudetto Collo ſi potrà fare bollito, con varii Salati, & Erbette odorifere.

Della Scannatura della Vitella Mongana, e di Sorrento.

LA Scannatura della Vitella ſudetta, dopò netta, e polita, del ſuo ſangue, ſi potrà fare ſtufata, in pezzetti, ò intiera, con Brugne, & Amarene ſecche, Paſſarina, Pignoli, le ſolite Spetierie, & altri Nobili Ingredienti, à beneplacito.

La detta Scannatura ſi potrà fare impaſticciata, in Boc-

Digitized by Google

Bocconcini, ò intiera, con dentro fettoline di Ventresca di Porco, Ossa mastre, le solite Spetierie, & altri proportionati Ingredienti.

La sudetta si potrà fare in brodo Lardiero, con fettoline di Lardo, con le solite Erbette, e Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

Si potrà sulteſtare al Forno, con la sua Salsa, e molti nobili Ingredienti, come si darà al suo luogo.

Della Pancietta, ò Fianchetto di Vitella Mongana. ò di Sorrento.

IL Fianchetto, ò Pancietta di Vitella si potrà fare ripiena, d'Ova, Cascio grattato, Pignoli, Passarina, Piperna, Pane grattato, Polpa d'Amarene, un poco di Zaffarano, le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, potrà servirsi calda, ò fredda, à beneplacito, fatta in fetta, ò intiera; Il detto Fianchetto, dopò che sarà empito, con li suoi soliti Ingredienti, e fattosi cuocere in brodo, ò in altro, si porrà in soppressa, con un peso sopra.

Il detto Fianchetto, dopò ripieno, e bollito in buon brodo, si potrà riscaldare sù la Graticola, facendovi la sua Crosta, con Sale, Pepe, Pane grattato, e polvere di Mostacciolo, servito con sugo di Limone, à beneplacito; e tagliato in fette, sarà squisito, fatto in varie Minestrine.

Il detto Fianchetto, dopò che sarà cotto, e ripieno.

Digitized by Google

si farà in fette sottili, ponendogli sotto una Minestra di verdura, ò altra simile, con fettoline di Salato, che sarà di molto gusto, degno della Tauola d'ogni gran Signore.

Si potrà fare detto Fianchetto, dopò che si sarà fatto cuocere, con una nobile empitura sciruppata con Piccatiglio di diverse Carni; ò altro, come si darà al suo luoco; Potrà farsi impasticciato; intiero, ò in fette, con dentro varii Ingredienti, e Sapori.

Il detto Fiancherto si fà stufato, prima ripieno di dentro, con varii Vccelletti, frutti, canditi, pezzetti di Piccioni, Midolla di Vaccina, Presciutte in fette, Rossi d'ova dire, & altri Ingredienti, à beneplacito, con le solita Spetierie; si servirà caldo, con sopra Amarene, ò Acini d'Agresta sciruppata; che sarà un nobile, e famoso Piatro; si può tagliare in fette, e porvi dentro Oglie Napolitane.

Il detto Fianchetto ripieno, che sarà, si potrà cuocere allo spiedo, involto in Rete di Porco, ò di Castrato, lardato con fettoline di Lardo, e frezzato tutto di chiodi di Garofali, e stecchi di Cannella, involto in polvere di Mostacciolo, e Pane grattato; Lo servirai caldo, con sugo di Limone, ò di Merangolo sopra, se-

[illegible] che detto Fianchetto sarà cotto, e ripieno, con la [illegible] empitura, ad arbitrio; si potrà tagliare in fe[illegible]cili, per il lungo, e potrà servire per Regale di varii Piatti.

Le

Le sopradette fette si potranno involgere, in fiore di farina, indorarsi, e friggersi, e si potranno servire calde, con Salsa di Mostacciolo sopra, ò Salsa Reale, à beneplacito.

Il sopradetto Fiandhetto si potrà accomodare in varii altri modi, come si dirà al suo luogo.

Della Schiena, ò Spalla della Vitella Mongana, à di Sorrento.

LA sudetta Schiena, ò spalla, si potrà fare in Braciolette; che servirà per Regalo di varii Piatti.

La sudetta Schiena, si potrà fare allo spiedo, circondata, con chiodi di Garofali, e stecchi di Cannella, e lardata con fettoline di Lardo, involta in Rete della medesima Vitella, con un'odore d'Aglio, che verrà molto gustosa; si servirà calda con fette di Limone, ò di Merangola sopra.

La sudetta si potrà cuocere, allessa, e servirsi calda, con Pepe, & Erbette sopra.

Delle medesima, fredda, e piccata, si fanno Insalate, come anche varii Piccatigli minuti, con un brodo grasso, & un poco di Noce moscata.

Del Petto di Vitella Mongana, ò di Serrento.

IL ſudetto Piatto, ripieno, della ſteſſa Vitella, ò d' altra Carne tritata minuta, bocconcini di Midolla di Bue, le ſolite Spetirie, Cetronata, Cocuzzata candita, fatta in pezzetti minuti, Fegatelli di Polli, prima cotti sù le brage, e poi tritati minuti, fettoline di varii Salami, Agreſta ſciroppata, & altri nobili Ingredienti, ſi potrà cuocere nello ſpiedo, involto in Rete di Porco, ò della medeſima Vitella, e ſi ſervirà caldo, con Salſa di Moſtacciolo ſopra, che ſia piccante, ò Acetoſa, à beneplacito, come ſi dirà al Capitolo delle Salſe.

Il detto Petto, dopo, che ſarà cotto in brodo, ſi potrà arroſtire, ſù la Graticola, con farci una Croſta di Sale, Pepe, Pane grattato, ſenza empitura, e ſi ſervirà caldo, con Zuccaro, e Cannella ſopra, ſugo di Merancoli, ò Malvaſia, e ſi potrà chiamare incarbonato.

Si potrà fare detto Petto ſtufato in Tegame, con le ſolite Spetierie, e coperto di Gnocchetti, prima bolliti in buon brodo, con Salcicce ſpaccate, & altri nobili Ingredienti.

Si potrà cuocere detto Petto, in Acqua, e Sale, ò in brodo ſemplice, e lo potrà ſervire freddo, fatto in fete, con Sale, Pepe ſopra, e fiori di Boraggine, con un pochettino di Menta Romana ſopra, battuta minutamente, e con fette di Limoncello attorno al Piatto.

Si

Digitized by Google

Si potrà servire intiero impasticciato, dentro un Tegame, con le sue Spetie, circondato con lardelli di Gola di Porco, e di Ventresca, ò Presciutto, e con Vachi d'Agresta sciroppata dentro, ò Amarene sciroppate, e si servirà caldo, con altri frutti freschi ò verdi, à beneplacito.

La Punta di dette Petto si potrà cuocere bollita, e servirsi calda, con Erbette sopra, ò senza, à beneplacito.

La detta Punta, dopò cotta, si farà in fette sottili, infarinate, in fiore di farina; si friggeranno in buono strutto, e si seruiranno calde, con sugo di Merangoli sopra.

Si puol fare stufata, con un poco di Malvasia, aggiungendovi varie sorti di robbe candite; si può riempire di Cascio buono grattato, overo di Moltacciolo, Salame piccato, Erbette odorose, un poco di Lardo battuto, Pinocchi, Passarina, Pepe, Garofali, Noce moscata, Ova fresce, un poco di Sale, e sue solite Spetierie; La cucirai con il filo, e la potrai ad allessare, in brodo grasso, e lessata, che sarà, levarai il filo, infarinandola bene, con farino di pane di Spagna; la friggerai in Butiro, servendola calda, con Salsa Reale.

Si potrà anco porre allo spiedo, così ripiena, lardandola bene, con Lardo acceso, e la potrai servire, con Crosta di pane sopra, e con Limoni tagliati, e si può servire fredda, che sarà assai buona.

Si potrà anche seruire detto Petto, cotto in buon bro-

Digitized by Google

brodo, fatto in boccocini, soffriggendoli in Tegame, con Pepe, Cannella, sugo di Limone, e Vachi d'Agresta intieri, e lo servirai caldo; che sarà una Vivanda molto gustosa, con il suo Brodetto, di Rossi d'ova.

Si potrà fare il sudetto, in brodo Lardiero, con pezzetti di Presciutto, fettoline di Pancia di Porco Erbette odorose, con le solite Spetierie, & altri Ingredienti.

Il sudetto Petto, si puol sotteſtare in Forno, con empitura, e senza, à beneplacito, con le solite Spetierie, Erbette odorose, Sale Pepe, & altri nobili Ingredienti.

Della Coscia della Vitella Mongana, ò di Sorrento.

LA Coscia della Vitella Mongana, si puol far bollita, e servirsi calda, e fredda, con Pepe, Sale, e sugo di Merangolo sopra, tagliata in pezzi, ò sana, à beneplacito.

La detta Coscia, cotta che sarà, e raffreddata, si potrà fare, in saltrida, alla Spagnola, tritando minutamente la detta Carne fredda, con Cipolle minute, aggiungendovi un poco di Sale, Pepe, Cannella, Menta Romana, trita minuta, e sugo di Limone, ò di Merangolo.

La detta Coscia si puol fare battuta minutamente, ponendovi Cedro candito, tritato minuto, pezzetti di

Tar-

Digitized by Google

Tartufali, Midolla di Vaccina, Polpa di Pruna candite, tritate minute, Pignoli ò Pistacchi canditi, Olive nere, senza osso, buon Cascio grattato, & Ova sbattute, con le solite Spetierie, e Sale, involgendo ogni cosa insieme, in Rete di Porco, ò di Castrato, potendone, formare un Piatto alla Francese, molto nobile, e gustoso; si cuoce in pezzi allo spiedo, avvertendo, che non si perda il sugo, che colerà di detto Arrosto, facendolo colare in una Liccarda, ò in altro Vaso, che servirà per metterlo sopra all'Arrosto, come per Sapore, e si servirà caldo, con il detto sugo sopra, & altri nobili Ingredienti, come si dirà al suo luogo.

La detta Coscia si potrà fare stufata, con varii Ingredienti, con le solite Spetierie, & altri Sapori, cotta in buon brodo, bagnata di Malvasia, ò d'altro Vino bianco generoso; Si servirà calda, con li suoi Regali di frutti sopra; à beneplacito.

La detta Coscia si puol fare ripiena, con diversi Vccelletti dentro, con le loro Teste di fiori, & altri nobili Ingredienti, e si farà Arrosto allo spiedo, come si dirà al suo luogo.

La sudetta Coscia si potrà fare, in brodo lardiero, con le sue Erbette odorose, Pepe Cannella, e Sale, Bocconcini di Presciutto, fettoline di Ventresca ò Pancia di Porco, & altri nobili Ingredienti, ò sana, ò in Pezzi.

La detta Coscia sana si puol sotterrare in Forno, con buon Vino bianco, fette di Lardo, Presciutto,

sugo

Digitized by Google

ſugo di Limone, e Vachi d'Agreſta intieri, con le ſolite ſpetierie, & altri nobili Ingredienti à beneplacito.

La ſopradetta Coſcia, ſi potrà fare impaſticciata, ponendola in un Vaſoià propoſito, con Pepe, Cannella, fettoline di Gola di Porco, à ſufficienza; coprenpolo bene, acciòche non eſca il fumo; La farai cuocere in Forno; à fuoco lento, ſervendola calda, con Agreſta ſciroppata ſopra, ò altri Sapori, à tuo piacere.

La ſopradetta Coſcia, ſi potrà fare in Paſticcio, con Paſta frolla, e ſeruirſi con gl'iſteſſi Regali, che ſi coſtumano nelle Braſciolette della medeſima Coſcia, fredda; ò calda, à beneplacito.

Si fanno della ſudetta Coſcia, Braſciolette poſte in addobba fritte, e ſervite, con Salſa baſtarda, ò altro Sapore, à beneplacito.

Si cuoce anco, tagliata in pezzi groſſi, bollita in buon brodo con un poco di Sale, e Pepe, che rieſce di gentil nutrimento.

Della ſudetta, dopò bollita, & arroſtita allo ſpiedo, ſi poſſono fare Vivande fredde, e calde, groſſe, e minute, in varii modi, à beneplacito, ſecondo l'occaſione; ſe ne poſſono fare Polpettine piccole, accompagnate, con Braſciolette dell'iſteſſa, con Torzi di Carciofali, Midolla, brodo buono Noce moſcata, un poco di Pepe, Agro di Limone, & altri addattati Ingredienti, con che ſi farà un Piatto alla Franceſe, che ſi può regalare con Croſtine di Rognonata, Pane fritto, e Zuccoro ſopra.

Di

Digitized by Google

Di queste Brasciolette, si possono riempir Paste fine, sfogliate, tanto da friggersi in Butiro, quanto da mettersi in Forno.

Se ne possono anco riempire Cannoncini sfogliati, & addattarle, à tutte le cose; se ne possono fare Tortelli, nella Pasta bollita, da condirsi poi, con grasso di Bue, e polvere di Mustacciolo.

Dopò che sarà battuta la Carne della sopradetta Coscia, se ne potrà formare un Pastume, fatto, con pezzi minuti di Cedronata, ò Cocuzzata candita, Midolla di Bue, con le solite Spetierie, con altri nobili Ingredienti, come si dirà al suo luogo, formandone Pallotte della grossezza, d'vn Rosso d'ovo, più, ò meno, à tuo piacere; La farai sottestare in Forno, overo in Tegame, con buon brodo grasso, à fuoco lento; con frutti dentro à beneplacito, servendola, calda, con altri buoni Ingredienti, e si potrà quagliare, con Ova.

Del sopradetto Pastume, si potranno fare altri Polpettoni, con varie robbe candite dentro, e potrai servirtene, in diverse Compositioni, e Sapori; lo potrai cuocere in Forno, overo à fuoco lento, sotto, e sopra, che verrà meglio, servendolo caldo, con gli soliti Ingredienti.

Di detta Carne battuta minutamente, accompagnata, con Cocuzza bollita, passata, posta in Piatto, con Ricotta grassa, panna di latte, un poco di Sale, Rossi d'ova, poluere di Pane di Spagna, Pepe, e Cannella, mescolata, farai un Piatto, che unto con Butiro

Digitized by Google

fresco, spolverizzato di Cannella, riuscirà molto appetitoso.

La detta Carne, si potrà fare in Piccatiglio; trinata, che l'havrai minutamente, la farai cuocere in buon brodo grasso, & Arrosto sarà migliore, aggiungendovi dentro, Cannella, Garofali, bocconcini d'Ossa mastre, ò Midollo, Rossi d'ova dure, Cocuzzata, e Cedronata candita, fatta in bocconcini, Passarina, e Pignoli, servendola calda, con Cannella sopra, e sugo di Limone, à beneplacito; Il sudetto Piccatiglio, se lo vorrai servire, con Vachi d'Agresta dentro, Vino buono bianco, sarà à tuo piacere.

La sudetta Polpa, si potrà fare piccata minutamente, e se ne riempiranno Pasticci, e Pasticcetti, che prima sia rifatta in Tegame, & in altro modo, in pezzi, ripiena, servendola dentro, con varii frutti freschi, ò secchi, à tuo piacere, overo con frutti sciroppati, con le solite Spetierie, bocconcini di Gola di Porco, & altri nobili ingredienti.

Della medesima Coscia, si possono riempire, frittatine sottili, d'vn'Ovo, facendone il Compimento d'un Piatto, acconcie à modo di Cannoncini; si può servire con brodo grasso, di Bue, e Zuccaro sopra.

La Carne della sudetta Coscia, fatte in fette sottilissime, si porrà à mollo, in Aceto d'odore, facendovela stare per un paro d'ore, dapoi si leverà, asciugandola bene, & in volgendola in fiore di farina; Si friggerà in buono strutto; Arrivata, che sarà alla metà del-

Digitized by Google

della cottura, la leverai dalla Padella, e la porrai dentro un Piatto d'Argento, ò Tegame, à tuo piacere; la farai stufare, con Salsa Reale dentro, con poco fuoco sotto; la servirai calda, che sarà molto gustosa.

Della detta Coscia, potrai fare Brasciolette, mettendole à mollo in Aceto forte, per lo spatio di due hore, se il tempo te lo permette, mettendole in Tegame, con Butiro fresco, con un poco di Noce moscata, Pepe, Sale, e Cannella, avvertendo che stia benturata, lasciandola cuocere, à fuoco lento, per lo spatio d'un hora, che riuscirà una Vivanda, assai gustosa.

Della detta Coscia, se ne cava un Lacerto, e potrà farsi Arrosto, ripieno, con varie, e gustose riempiture, a beneplacito, servendosi caldo, con Salsa d'Agresta sopra, che sia però più dolce, che agra, ò con altro, ad arbitrio.

Si potrà anco fare il sudetto Lacerto, ripieno, stufato, ò sottestato nel Forno, con varii Ingredienti, e Sapori, frutti freschi, ò secchi, e si servirà caldo, con gli soliti Ingredienti, come si dirà al suo luogo, e si può cuocere nell'istesso modo, senza empitura, servendolo, come sopra.

Il detto Lecerto, insiome con il restante della Carne della sudetta Coscia, si potrà fare Arrosto allo spiedo, e se ne cauerà un sugo, che potrà servire, per Sapore di qualsivoglia Vivanda, e detto sugo accompagnato, con Capo di latte, ò Natte, Zucchero, un poco d'odore à beneplacito, stemprata ogni cosa insieme, con un

Digitized by Google

[illegible]

Delle Animelle di Vitella Mongana, è di Scrofa.

ORdinariamente le dette Animelle, polite, e nette, s'infarinano, e si friggono, in buono strutto, con sugo di Limone, tramezzate, con fette di Pane dorato, e fritto, e con fette di Limoncello.

Le Animelle di Vitella Mongana, si potranno fare in pezzetti, con lardelli di Gola di Porco, Sale, Pepe, e Cannella; Le involgerai in Carta, vnta di strutto, ò Burro, ponendole allo Spiedo; Corte che saranno, le servirai calde, con la medesima Carta, ò senza, con Salsa di Mustacciolo sopra.

Se ne possono anche fare Pasticci, con bocconcini di Midolla, Tartufali, Pignoli, e Spetie convenienti; ò metterai ne i Piatti, in bocconcini, con Torzi di

Car-

Digitized by Google

Carciofali, di Cardi, e d'altri nobili Ingredienti, prima bolliti, e poi fritti nel Butiro.

Le sudette Animelle, dopò cotte in brodo, lascierai raffreddarle, tagliandole in fette sottili, & infarinandole in fiore di farina, ò in altro; le friggerai in buono strutto, e le servirai calde, con Pepe, sugo di Limone, e Sale, ò Salsa, à tuo piacere; Dopò fritte, le potrai accomodare, con diverse Salse, come si dirà al suo luogo.

Dopò fritte, come sopra, le potrai alligare con un brodetto fatto, con sugo di Limone, Ova fresche sbattute, Zuccaro, e Cannella, e le servirai, à modo di Stufato, à tuo piacere.

Dopò che le dette Animelle saranno nette, polite, e rifatte in Tegame, con buono strutto, le servirai in Pasticcietti, con dentro fettoline di Tartufali, bocconcini di Midolla di Vaccina, con pezzetti di Cardoni, e di Carciofali, prima bolliti, Pignoli, le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti; le servirai calde, con Zuccaro, sopra lo sfoglio delli Pasticcietti.

Le dette Animelle, potranno cuocersi in Tegame, ò in altro Vaso, con le sue solite Spetierie, Pignoli, e Pistacchi, le quaglierai, con un brodetto di Rossi d'ove, servendole calde, con li sopradetti Sapori, ò altri Ingredienti sopra.

Le sopradette Animelle, dopò fritte, potranno servire, per diversi Regali di Piatti, e farsi in diverse Vivande, come si dirà al suo luogo.

Le

Digitized by Google

Le dette Animelle, nette, e polite dalle sue Pellicine, s'involgono in carta, con Sale, Pepe, e fette di Lardo; si legano con fili, ò spago; si cuocono allo Spiedo, e si servono nella medesima carta, con fette di Limone; si fanno anco Arrosto, ò in altro modo, con Salsa Reale sopra.

Le sudette Animelle si potranno sutteftare al Forno, stufare al Tegame, con diversi, e varii Sapori, & Ingredienti, come si dirà al suo luogo.

Queste riescono, in tutte le forme, e maniere, e nobilitano qualsivoglia Pasticcio di Carne; hanno luogo per tutto, e se ne fanno diverse Minestrine.

Del fegato della Vitella Mongana, ò di Sorrento.

IL Fegato della Vitella Mongana, ò di Sorrento, si farà in fette, mettendolo in Acqua fresca, mutandoglipiù Acque, acciòche venga più perfetto; lo sciugarai bene; dapoi l'involgerai in fiore di farina; lo friggerai in Strutto, ò in buon'oglio; lo servirai caldo, con Sale, Pepe, e sugo di Limone, à beneplacito.

Il sudetto Fegato, dopò, che l'havrai tagliato in pezzi, ad uso di Fegatelli di Porco, lo spolverizzerai, con Sale, Pepe, e pane grattato, e l'involgerai in Rete di Porco, ò di Castrato, ponendolo nello Spiedo, tramezzato, con frondi di Lauro; lo servirai caldo, con sugo di Merãgoli sopra, ò altra Salsa, à tuo beneplacito.

Digitized by Google

Il detto Fegato, si potrà arrostire allo Spiedo, intiero, ò in pezzi, lardato alla Francese; lo servirai caldo, con una Salsa Reale sopra; si potrà arrostire allo spiedo, ò in altro modo, dopò che gli si sarà levata la sua Pellicina di sopra, così intiero, ò in pezzi; lo potrai involgere in Pane grattato, Sale, Pepe, Finocchio dolce, con carta unta di Strutto; lo servirai caldo, dentro dell'istessa carta, ò Rete, facendoci una Salsa sopra, à tuo beneplacito, con sugo di Limone, ò di Melangolo, come più ti piacerà.

Del sudetto Fegato, si possono fare varie sorti di Mortadelle, nelli Budelli di Porco, con buona Spetieria.

Il sudetto Fegato, si può fare all'Alemanna, tagliato in modo di Vermicelli, cotto in brodo grasso, con Ova, Cascio, & Erbette d'odore, e se ne possono anche in diversi Pastumi, riempir Cocuzze, & altre cose.

Il detto Fegato, si potrà tagliare, in fette sottili, per traverso, facendole stare in addobbo, per lo spatio d'un'hore, più, ò meno, ad arbitrio, dentro il latte buono, quanto le copra, con Zuccaro; state che saranno, per detto spatio di tempo, nel sudetto Addobbo, le leverai, involte in polvere di Mustacciolo, ò di Pane di Spagna, e le friggerai in buono strutto, servendole calde, con Zuccaro, e sugo di Limone sopra, che saranno molto gustose.

Si potrà fare detto Fegato in Minestra, all'uso Lombardo, tagliato alla lunghezza di mezzo palmo, e se fa-

Digitized by Google

sarà più lungo, sarà meglio, alla grossezza d'vn Vermicello, facendolo bollire in buon brodo grasso, con Erbette odorose, con vn poco di Pepe, Cannella, & Ova sbattute, e lo servirai caldo, con Zuccaro sopra.

Il sudetto Fegato, così intiero, ò in pezzi, netto dalla sua Pellicina, si potrà impastricciare, polverizzato con Cannella, Midolla di Vaccina, lardato di fettoline di Sopressate di Nola, fettoline di Presciutto, & altri Salati, con anco fettoline di Gola di Porco, frezzato tutto di Pignoli, e bocconcini di scorza di Cedro candito, e lo farai cuocere in Forno, seruendolo caldo, ò freddo, à beneplacito.

Il sudetto Fegato, oltre le varie Viuande, e variati Arrosti, in che si fà, si potrà seruire anche, con diverse empiture, come di Zucca, ò d'altro pane indorato, & altri Ingredienti sopra, come si dirà al suo luogo.

Del Rognone della Vitella Mongana.

IL sudetto Rognone, dopò cotto, allo spiedo, ò in brodo, si potrà battere minuto, fatto in fette sottili, aggiungendovi fettoline di Gola di Porco, di Sopressata di Nola, e di Presciutto, ò d'altri Salami, bocconcini di Midolla di Vaccina, Passarina, e Pignoli, & altri nobili Ingredienti, con Zuccaro, Pepe, Cannella, e bocconcini di Butiro, mescolando ogni cosa, con Ova sbattute insieme; ponendolo in una Tiella, con il suo sfoglio, ne formerai una Pizza, ò Torta, ò

Cro-

Digitized by Google

Crostata, fervendolo caldo, con zuccaro sopra, e del sudetto Pastume, potrai empire, Pagnotte di pan bianco, e servirtene, per condimento ancora di varii Pasticci, e Pasticcietti, tritato, che sarà minutamente, ò fatto in fette, con Ova sbattute; come si dirà, al suo luogo.

Il Rognone intiero, si potrà fare Arrosto, allo spiedo, frezzato di chiodi di Garofali, e stecchi di Cannella, involto in Rete, lo servirai caldo, con sugo di Merangoli, ò Salsa di Mustacciolo sopra.

Il sudetto Rognone, così intiero, insieme con il suo grasso, si potrà stufare, con le solite Spetierie, Erbette odorifere, e con altri varii Ingredienti; si servirà caldo, con sugo di Merangoli, e Vachi d'Agresta chiara sopra.

Il sudetto Rognone, dopò cotto in brodo, ò Arrosto allo spiedo, con il suo grasso, potrà servire, come di sopra hò detto, tritato minuto, ò in fette, per accompagnamentp di varii Piatti, e di variati Pasticci, come si dirà al suo luogo.

Il detto Rognone, si potrà fare anco Arrosto, in altro modo allo Spiedo, involgendolo in pane grattato, ò polvere di Mustacciolo, Sale, e Pepe, in Rete, ò in carta, untà di strutto; lo servirai caldo, con l'istessa carta, ò senza, overo con la Rete istessa, con una Salsa Reale sopra, ò à parte in altro Piatto, à tuo piacere.

Digitized by Google

Della Trippa di Vitella Mongana, ò di Sorrento.

LA sudetta Trippa della Vitella, dopò netta, polita, e levata in più Acque fresche, acciòche venga bianca, e senza il suo cattivo odore, si potrà cuocere, in Acqua senza Sale, schiumandola bene; la farai bollire, per lo spatio di un paro d'hore; dopò che sarà cotta, la leverai, ponendola in altr'Acqua fredda, acciòche non scoli il suo grasso, e dopò si potrà tagliare in pezzetti piccioli, e larghi, secondo che te ne havrai da servire, e ne farai diverse Vivande, come si dirà al suo luogo; avvertendo però, che in tutte le Vivande, che farai di detta Trippa, non si deve porre zuccaro, perche verrebbe cattiva, e di mal sapore, essendole contrario il dolce.

La sudetta Trippa si puol fare stufata, con Sale, Pepe, Garofali, e Noce moscata, & altri nobili Ingredienti, ad arbitrio, servendosi, con pane fritto indorato, e mezzi Meranzoli.

La sudetta Trippa, prima lessata, e tagliata nelle parti più grasse, potrà servire in Pasticci brodosi, accompagnata con Polpa di Vitella tagliata, e Polpettine dell'istessa.

La detta Trippa si puol cuocere, con Piedi di Capretto, con le sue Erbette odorifere, le sue solite Spetierie, pezzetti di Presciutto, Ceci bianchi, Teste d'

Aglio,

Digitized by Google

Aglio intiero, & un poco di Peparolo, con le sue Erbette odorifere, che riuscirà di molto gusto.

La detta Trippa, si potrà far bollire in buon brodo grasso, insieme con fettoline di Presciutto, ò altri Salami, Cascio grattato, le solite Erbette odorose, Pepe, e Cannella, e potrai servirtene per Minestra, e per zuppa, con fette di pane sotto, e sopra, tramezzate con l'istessa Trippa, coprendosi il Piatto, con Provatura grattata, Pepe, e Cannella, che sarà molto gustosa, e si potrà fare stufare, con un poco di brodo grasso dell'istesso, ò d'altro, à beneplacito, come si dirà al suo luogo.

Della sudetta Trippa, dopò cotta, nella parte più soda, potrai fare bocconcini, e regalarla, con fettoline di Presciutto, con Pepe, un pò di Sale, e polvere di Mustacciolo, inuolgendola in carta, unta di strutto, la farai cuocere allo Spiedo, e la serviraicalda, potendo anche seruire, per regalare Piatti, e per tramezzare varij fritti di grasso, come si dirà al suo luogo.

Se ti vorrai seruire del Budello Gentile, detto in Napoli, Padiata, dopò netto, e polito, lo potrai empire con Carne della medesima Vitella, ò altra battuta minutamente, aggiungendoui Passarina, Pignoli, e Rossi d'ouo, e ne farai un Pasteme, con un poco di Formaggio grattato, Erbette odorose, solite Spetierie, & un poco di Sale; lo taglierai dapoi in pezzi, e lo servirai, à tuo piacere, cotto in brodo buono.

Il sudetto Budello, si potrà empire della medesima

Digitized by Google

Trippa battuta; bocconcini di Ventresca piccata minuta, Rossi d'ova, buon Cascio grattato, le sue Erbette odorifere, e solite Spetierie; lo farai cuocere in buon brodo grasso, con un poco di zaffarano, à tuo piacere, e lo servirai caldo, fatto in fette.

Se ne potranno fare Polpette legate con Ova, & altri ingredienti, che riuscirà di buon gusto.

De i Piedi della Vitella Mongana.

LI migliori di detti Piedi, sono quelli davanti, perche sono più carnosi, e più ripieni di quelli di dietro, quali sono anche quelli della Vaccina; dopò che saranno netti, politi, e ben lavati prima in Acqua calda, e poi in Acqua fredda, si faranno cuocere in Acqua, con un poco di Sale, schiumandosi bene, acciò che venghino bianchi; si partiranno per metà, levandogli le sue Ossa, e facendone più parti, gl'involgerai in fiore di farina, & indorandogli, gli friggerai in buono strutto; gli servirai caldi, con Salsa Reale sopra.

Li sudetti Piedi, dopò che saranno cotti, e dissossati, overo con gli Ossi, li potrai involgere in fiore di farina, friggendoli in buono strutto, servendoli caldi, e freddi, con Sale, e Pepe sopra, e sugo di Merangoli, ò altro, à beneplacito, secondo il gusto di chi dovrà mangiarli.

Li sudetti Piedi, dopò che saranno cotti, si spaccheranno per metà, ponendogli nella Graticola; gli farai

una

Digitized by Google

una Crosta sopra, con pane grattato, Sale, e Pepe, e li servirai caldi, con Salsa sopra, ò sugo di Merangoli, à tuo piacere.

Li detti Piedi, dopò che saranno cotti, in brodo, ò in Acqua, potrai servire caldi, ò freddi, con Sale, e Pepe, e Petrosello sopra, overo con un Sapore fatto, di zuccaro, Cannella, Garofali, & Aceto d'odore, e polvere di Mustacciolo, ò altra cosa, come si dirà al suo luogo.

Li detti Piedi, dopò che saranno, netti, e politi, si potranno accommodare in gelo, fatto di variati colori, à beneplacito, li farai cuocere in buon Vino bianco, & Aceto, con le solite Spetierie, poste in un pannetto, ligate bene; acciòche il brodo ne pigli il solo odore; gli darai la dovuta cottura, e ti regolerai, come suol farsi de' gelì; potrai dargli il colore di zafarano, ò di latte d'Amandole, ò sugo d'Erbe, ò Polvere di Cannella, regolandoti à beneplacito.

Delli sopradetti, dopò che saranno cotti in Acqua, potrai fare diverse Vivande, come Impasticciati, Arrosti allo Spiedo, involti in Carta, ò in Rete, con Ossa, ò senza; prima però devono stare in addobbo, e li servirai, con li suoi soliti Ingredienti.

TRAT.

Digitized by Google

TRATTATO III.

Della Vitella Nostrale, ò Camparecia; sue qualità, e Cucina.

LA Vitella Camparecia, è ottima, quando è pasciuta di buon'Erbe, & in Aria sottile; Vuol'essere Giovane, e non Vecchia, che così sarà di maggior sostanza, e giovamento; benche detta Camparecia, non sia di tanta bontà, nelle sue Carni, come la Mongana, ò di Sorrento, è però assai buona, mà non si concede; à i Convalescenti, essendo di dura digestione, e non di tanta sostanza, come la Mongana lattante; la sua qualità, è fredda in primo grado, e secca nel secondo; la sua Stagione è, nel Mese di Maggio, & è buona, tutto l'Anno.

Della Testa della Vitella Nostrale, è Annecia.

LA Testa di Vitella, netta, e polita, spezzata, e netta dalle sue Ossa, si fà bollita, con Salati dentro, e si serve, con Erbette sopra, e riesce squisita.

Se ne fanno Stufati, con diversi frutti dentro, che riesce pure, di buon gusto; dopè bollita, tagliata in pezzi, infarinata in fiore di farina, e fritta, riesce assai buo-

Do-

Digitized by Google

Dopò bollita, fatta raffreddare, tagliata in fette, si serve con Sale, Pepe, & un poco d'Aceto, e riesce d'ottima qualità.

Delle Cervella della sopradetta Vitella.

LE sudette Cervella, dopò nette, e polite, della loro Pellicina, fatte cuocere in bianco, con un poco d'Aceto, e Sale, si lasciano raffreddare, si tagliano in pezzi, s'infarinano, e si friggono.

Le sudette Cervella, dopò cotte in bianco, come sopra, si servono fredde, con Petrosello, pepe, e sugo di Limone sopra.

Le sudette Cervella dopò bollite, tagliate in pezzi, si potranno indorare, e friggere, servire calde, con Salsa Reale sopra.

Le dette Cervella, dopò cotte, come sopra, si potranno fare in bocconcini, con Rossi d'ova dure, polvere di Mustacciolo, & altri nobili Ingredienti.

Delle sudette Cervella, si possono fare Pasticci, e Sfogliate, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, e si servono calde, con zaccaro sopra.

Delle sudette si fanno ancora, varie Vivande, e possono servire per trammezzamento di varii Piatti; e si potrà tenere l'ordine delle Cervella della Vitella Mongana.

Digitized by Google

Della Lingua della ſudetta.

Dopò netta, e polita dalla ſua Pellicina, ſi farà cuocere in Acqua, e Sale, ſervendola calda, ò fredda, con Pepe ſopra, e ſugo di Limone.

Detta Lingua, dopò cotta come ſopra, ſi taglierà in fette ſottili, s'infarinerà, e ſi friggerà, potendoſi anche indorare, ſervendola calda, con Salſa Reale ſopra; potrà anche ſervire, per Regalo de i Piatti; prima di tagliarla, e di friggerla, ſi potrà farempiena, à beneplacito.

Dopò bollita, come ſopra, con empitura, ò ſenza, ſi potrà fare Arrollo, allo Spiedo, lardata minutamente, involta in Rete, ò in Carta, ſervita calda, con Salſa di Muſtacciolo.

Detta Lingua, dopò bollita, e fatta raffreddare, ſi taglierà in fette ſottili, e ſervirà, per Inſalate, con Sale, Pepe, & un poco d'Aceto.

Detta Lingua, dopò proceſſata come ſopra, ſi taglierà in pezzi, e ſi farà ſtufata, con buon brodo graſſo, con le ſolite Speticrie, & altri Ingredienti.

La ſudetta Lingua, ſi potrà fare in altro modo, cotta in Vaſo à propoſito, con una Salſa d'Amendole atterrate, & altri Ingredienti, come ſi dirà al ſuo luogo.

Della

Della Coscia della medesima.

LA Coscia della Vitella, si potrà cuocere bollita, insieme, con Salati, ò senza, e si servirà calda, ò fredda, tagliata in fette, con Sale, Pepe sopra, e fiore di Borraggine, ò altre Erbe odorose.

Se ne possono far Brasciolette, con Carne magra, e servirle in molte maniere, dopò cotte, & apparecchiate.

Se ne fanno diversi Piccatigli, e Scigotti, alla Spagnola, & alla Genovese, condendoli, con l'istesso suo sugo, ò altro brodo grasso, con i suoi confacevoli Ingredienti.

Se ne fanno diverse Polpettine, ò Polpettoni, tempestati con Pignoli, e Lardelli di Canditi, stufati, e serviti con nobili Ingredienti.

Li sudetti Polpettoni, dopò cotti, si possono tagliare in fette, non molto sottili; s'indorano, si friggono, e si servono caldi, con Salsa Reale; potendo anco le dette fette servire, per Regali di varii Piatti.

Li Polpettini potranno servire, per Regali de' Pasticci, e si potranno anco stufare, con le Brasciole, & con altri nobili Ingredienti.

Della detta Coscia, si possono fare diversi Pasticci, e Pasticcetti, regalati, e tramezzati, con Polpettine, e Brasciolette dell'istessa, Quarti, ò Pezzetti di Pollo, overo uccelletti piccoli, & altri nobili Ingredienti;

Digitized by Google

si possono far piccati,ò senza piccarli, à beneplacito.

Se ne possono far Pasticci,ò Pasta, in pezzi grossi,con Salati dentro,in fette , con i suoi Ingredienti, serviti caldi,ò freddi, à beneplacito.

Si fà stufata,tagliata in pezzi, ò piccoli , ò grossi con Lardo battuto,le solite Spetierie, frutti secchi , ò freschi,& altri nobili Ingredienti.

Si fà suttestata al Forno , con diversi nobili Ingredienti.

Se ne fanno Piccarigli,per Pasticci all'Inglese , con aggiungervi i suoi Ingredienti , come si dirà al suo luogo.

Può servire battuta,per riempimento, di qualsivoglia ripieno,come di Lattughe , Cetroli , Cocuzze, Torzi,& altre cose simili.

Conchiudo ; che della detta Coscia , quando sarà piccola,e bianca, te ne potrai servire , come di quella della Vitella di latte , che se sarà battuta bene , con i suoi addattati Ingredienti,non sarà molto differente.

Del Lacerto di detta Coscia.

SI puol riempire,di Carne battuta , con Ossa mastre,bocconcini di Canditi,Brugnoli , e Pignoli,Spetierie convenienti , & altri nobili Ingredienti, e si può fare anche Arrosto,lardato allo Spiedo, servito caldo,ò freddo, à beneplacito.

ne possono fare , dopò arrostito, e battuto minuta-

Digitized by Google

camente, Teste, ò Crostate, con diverse robbe candite, Capi di latte, ò Natte, & altri nobili Ingredienti, con le solite Spetierie, polvere di Mustacciolo, e Zuccaro, alligando ogni cosa insieme, con Rossi d'ova sbattute, servite calde con Cannella sopra.

Se ne possono fare Polpettoni, con empitura, ò senza, e si può fare arrostito, in volto in Rete, servito caldo, con una Salsa, à beneplacito.

Del Petto, ò Fianchetto della sopradetta Vitella.

SI può fare bollito, con empitura, ò senza, con Erbette sopra, overo Salsa verde.

Dopò bollito, si cuopre con mazzetti di Finocchietti, prima cotti in buon brodo grasso.

Dopò bollito, e ripieno, si pone in Soppressa; dapoi si taglia in fette sottili, e dette fette si servono sotto Minestre d'Erbe, insieme con altri Salati; prima ben cotti.

Le sudette fette potranno servire, per Regalo de' Piatti, e si potranno anco, friggere, con indoratura, ò senza, servendosi con Salsa Reale sopra, tramezzati i sudetti Piatti di diversi fritti, Pasticci, e Pasticcietti.

Le sudette fette si possono fare in Pasticcio, assoluto, e; tramezzate, con fette di Salame, fettolime di Mozzarelle, ò Provole, & altri nobili Ingredienti, e tramezzamenti, con le solite Spetierie, e Brodetto, servite calde, con Zuccaro sopra.

Digitized by Google

Il sudetto Fianchetto si potrà fare impasticciato, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

Si può fare anco stufato, intiero, ò in pezzi con empitura, ò senza, servito caldo, con li soliti Regali sopra.

Il sudetto dopò bollito, si fà incarbonato, sù la Graticola, con pane grattato, Sale, pepe, e polvere di Mustacciolo, con buona Malvasia.

Del Fegato di detta Vitella.

IL Fegato di Vitella, dopò che sarà netto della sua Pellicina, si taglia in fette, s'infarina, e si frigge, servito caldo, con Sale, e pepe sopra.

Si può tagliare, in pezzetti, & involgersi in Pane grattato, Sale, e pepe, con Rete di porco, ò dell'istessa Vitella, facendosi cuocere allo Spiedo, tramezzato con frondi di Lauro.

Delle sopradette fette fritte, si possono tramezzare diversi altri fritti di Carne, ò farne Torresi, con diverse Salse sopra, come si dirà al suo luogo.

Bollito, e cotto che sarà detto Fegato, ben pistato, e mescolato con Lardo battuto, se ne possono formar Tomaselle, con bocconcini di Presciutto, Cedronata, e Cocuzzata, tagliato in bocconcini, overo pestato, con Midolla di Vaccina, polvere di Mostacciolo, Spetierie convenienti, & altri nobili Ingredienti, involgendosi ogni cosa insieme in Rete, e facendosi cuocere allo Spiedo, tramezzato con frondi di Lauro, e servi-

to

to caldo, con ſugo di Limone, ò di Merangolo, à beneplacito.

Il ſudetto Fegato ſi potrà fare arroſtito, intiero, prima netto della ſua Pellicina, polverizzato di pan grattato, Sale, e pepe, involto in Rete, ò in Carta, e così arroſtito allo ſpiedo, come hò detto di ſopra, ſi ſervirà caldo, con Sapori à beneplacito.

Si puol fare alla Genoveſe, tagliato prima in fette, e fritto in buon'Oglio, ò ſtrutto; poſto dapoi in un Piatto, con una Salſa ſopra, la quale ſi farà con un pezzo del detto Fegato, prima arroſtito, e bollito in Acqua, dopoi piſtato, e grattato, e meſcolato bene, con buono Aceto, ſpiche d'Aglio piſte, frondi di Menta, ſale, pepe, & un poco di Lardo battuto, ò ſtrutto, e dopò eſſergliſi fatto dare un bollo al fuoco, ſi butta così caldo, ſopra le dette fette di Fegato, prima fritte come ſopra, e ſervite calde, che riuſcirà di molto guſto.

Delle Zampe di dotta Vitella.

DOpò nette, e polite, ſi fanno bollire in Acqua, con un poco di ſale, e ſi ſervono fredde, per Inſalata, tagliate in boccoincini, con ſale, pepe, Aceto d'odore, e Mentuccia trita.

Si poſſono fare infarinate, e fritte, ſervite, con Salſa Reale ſopra.

Se ne poſſopo fare Gelatine di diverſi colori, & ap-

pa-

Digitized by Google

parecchiate così, saranno migliori, che in ogni altra Vivanda; è però Cibo grossolano, da distribuirsi solo, à Gente bassa; le potrai accommodare, in molti altri modi, à beneplacito.

Del Bue, e della Vacca, loro qualità, e Cucina.

IL Bue, è di molto nodrimento, e giova particolarmente à gli Huomini, che stanno, in continuo esercicio, di Fatica, generando abbondanza di sangue; diminuisce gl'humori colerici; Deve essere giovane, grasso, & avvezzo alle fatiche dell'Aratro, ò d'altro esercitio. La Vacca, è dell'istessa qualità: l'uno, e l'altra, sono freddi nel primo grado, e secchi nel secondo; la Vacca però quando è gravida, e vicina al parto, è di qualità humida, nel primo, e nel secondo grado.

Promethèo fù il primo, che mangiasse della Carne del Bue; perche prima vi era una legge, che vietava sotto grave pena, che non s'uccidesse quest'Animale, per essere Ministro di Cerere, e Compagno dell'Huomo, nell'esercitio dell'Agricoltura. Si divide la Carne Bovina in quattro sorti; La prima, è de' Vitelli, la seconda de' Giovenchi, la terza, de' Bovi Adulti, e la quarta de' Vecchi. Il Bue indomito, si renderà mansueto, se si legarà con una fune di lana, e dal Cadavero Buino nascono le Api, Madri del Miele: Virgilio l'attesta.

Del-

Della Testa del Bue, e della Vacca.

LA Testa del Bue, e della Vacca, dopò netta, e polita dalla Pelle, si potrà cuocere, in Acqua, e Sale, ò in brodo, levate via le sue Ossa, e si potrà fare stufata in pezzi con Salami, e frutti diversi, con buon brodo grasso, con altri nobili Ingredienti, con le sue solite Spetierie, & Erbette odorose.

Di detta Testa, potrai servirti in varie Vivande, come in brodo lardiero, & in altri varii modi; avvertendo, che comunque si faccia, sarà sempre migliore frolla.

Della Lingua del Bue, ò Vaccina.

LA Lingua del Bue, ò Vaccina, dopò netta, e polita della sua Pellicina, si potrà fare ripiena, con varii, e nobili Ingredienti, e si potrà cuocere in brodo, ò in altro, à beneplacito, la servirai calda, ò fredda, à tuo piacere, intiera, ò in fette, con Sapori sopra, & altri Regali, à tuo beneplacito.

Detta Lingua, dopò netta, polita, e cotta, si potrà fare impasticciata intiera, con empitura, ò senza, in fette sottili, ò in bocconcini, con dentro pezzetti di Salami, e frutti secchi, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti; la servirai calda, ò fredda, à tuo piacere, con sugo di Merangolo.

La detta Lingua dopò netta, e rifatta, come sopra,

si

si potrà fare ſtufata, in fette ſottili, ò in pezzetti ; con le ſolite Spetierie, con brodo graſſo, fette di Preſciutto, Erbette odorifere, Paſſarina, e Pignoli, Viſciole, e Pruna ſecche, & altri nobili Ingredienti, con un pochettino di Vin bianco, overo Vino cotto, e ſe la vorrai maritare, con Ova, non occorre porci il Vino ſopradetto ; detta Lingua ſarà meglio à propoſito per Monaci, ò Frati in Conventi, eſſendo facile à partire, e farne Pietanze.

Detta Lingua ſi potrà ſotteſtare al Forno, intiera, con empitura, ò ſenza, con le ſolite Spetierie Acini d'Agreſta, con ſugo di Limone, con diverſi frutti freſchi, & altri Ingredienti, con un pò di Vino cotto, ò brodo graſſo, e ſi ſervirà calda, con gl'iſteſſi frutti ſopra.

Si potrà fare la ſudetta Lingua, in brodo lardiero, con le ſolite Erbette odoroſe, con fettoline di Gola di Porco, con le ſue Spetie, & altri nobili Ingredienti.

La detta Lingua, dopò netta, e rifatta come ſopra, ſi potrà lardare, con Acini di Garofali, e Lardelli minuti, arroſtita in Rete, involta in Carta, con farli una untura di Strutto liquefatto, con una Croſta ſopra, fatta di Mollica di Pan grattato, Sale, e pepe; ſi ſervirà calda, con ſugo di Limone, ò Salſa ſopra, e s'arroſtirà con empitura, ò ſenza, potendoſi ſervire calda, ò fredda, à beneplacito, con li ſoliti Sapori.

Le dette Lingue ſi potranno ſalare, ò sfumare, e s'adòpreranno poi in Vivande di varie ſorti, per Regali

Digitized by Google

gali di molto Piatti, come si dirà à suo luogo.

Delle Cervella del Bue, ò Vaccina.

LE Cervella del Bue, ò della Vaccina, dopò nette, e polizzate della loro Pellicina, & polite del sangue, che hanno di dentro, si faranno lessare, in Acqua, Aceto, e Sale; schiumandole bene prima, che alzino il Bollo, acciòche vengano bianche, e popò che saranno ben cotte, te ne potrai servire in molto Vivande, come appresso si dirà; nel modo, che si è detto delle Cervella della Vitella.

Le sudette Cervella, dopò cotte in bianco, come sopra, si potranno servire, fredde, ò calde, con Petroselo tritato; Pepe, e sugo di Limone sopra.

Le dette Cervella, dopò cotte, si potránno fare in Guazzetti, con brodo grasso, tinto di Zaffarano, con Erbette odorose, e con le solite Spetierie; si potranno maritare con Ova, e bocconcini di buon Cascio Parmiggiano; servite, con Provatura grattata sopra, Zuccaro, e Cannella, con un poco di sugo di Limone; à beneplacito.

Si potranno fare in Minestra, prima prolessate, e pestate nel Mortajo, con polvere di Mostacciolo, Rossi d'ova dure, & Ova fresce sbattute, stemprate, con le sudette Ova; fattone un Pastume, ne formerai Gnocchetti piccoli, facendoli cuocere in buon brodo grasso, con bocconcini di Midolla, e di Cocuzzata,

Digitized by Google

con le ſolite Spetierie, Erbette odorifere, Preſciutto piccato ſottilmente, Agreſta ſciroppata, ò ſugo di Limone, bocconcini piccoli di Caſcio Parmiggiano, con Mozzarelle, ò Provole grattate, con Cannella, & altri Ingredienti.

Le ſudette Cervella dopò cotte in bianco, ſi potranno piſtare nel Mortaio, inſieme con buon Caſcio grattato, Erbette odoroſe, Zuccaro, Cannella, Midolla, polvere di Moſtacciolo, & altri nobili Ingredienti; ſe ne formerà un Paſtume, ſtemperato con Ova sbattute, & un poco d'Acqua d'odore, e buon brodo; s'unirà, con fettarelle di Cocuzzata, e Cedronata, & altri nobili Ingredienti, e varii Latticinii, come Latte, e Mozzarelle, ò Provature; in queſto modo potrà formarſi una Pizza, overo Croſtata, ſopra ſoglio di Paſta frolla, ſervita calda, con Zuccaro, Cannella ſopra, overo con liſte di Paſta, à beneplacito.

Della ſopradetta Compoſitione ſtemperata, con buon Vino bianco, e più Ova freſche sbattute, ſi potrà fare una Frittata, ſervita con ſugo di Limone, Zuccaro, e Cannella ſopra, ò altro ad arbitrio.

La predetta Compoſitione, ſtemprata con latte di Capra, e meſcolata con Pignoli, ò Piſtacchi, ſi potrà diſporre in frittelle, involte in polvere di Pane di Spagna, polvere di Moſtaccioli, e fiore di farina; le quali ſi faranno friggere in buon Butiro, ò ſtrutto, e ſi ſerviranno calde, con Salſa di Muſtacciolo ſopra, ò altro Sapore, à beneplacito.

Del

Della sudetta Compositione stemprata con Ricotta fresca, potrai formare Ravaioli, involti in fiori di farina, e cotti in Acqua, che levato il primo bollo, si tramezzeranno, con Zuccaro, e Cannella.

Delle sudette Cervella cotte, come sopra, ti potrai servire, in diverse empiture di Carne, & Vccellami, e potrai farne diverso Vivande, regolandoti nella maniera detta delle Cervella della Vitella Mongana.

Del Collo, e Scannature del Bue, della Vacca.

IL Collo, e Scannatura del Bue, e della Vacca si potrà cuocere, à fuoco temperato, e servendolo caldo, ò freddo, à beneplacito, con sugo di Merangoli, e fiori di Borraggine sopra.

Si potrà fare in Brodo lardiero, in pezzi, con fette di Pancia di Poreo, & altri Salami, con le solite Spetierie, Erbette odorose, & altri Ingredienti, con buon brodo grasso, e frutti freschi.

Il sudetto Collo, ò Scannatura, si potrà fare stufato, in pezzi; con buon brodo grasso, Erbette odorose, e Spetierie, con diversi frutti freschi, ò secchi, con Pastarina, e Pignoli; & altri nobili Ingredienti.

Si potrà anco sotterrare al Forno, con gl'istessi Ingredienti, con un poco di Vino bianco buono, con Acino d'Agresta, ò sugo di Limone, e con buon brodo grasso, servendosi caldo.

Detta Scannatura, e Collo, si potrà accommodare

Digitized by Google

in diverſe Vivande, fuorche in Paſticcio, come ſi dirà al Capitolo de' Piatti.

Del Petto del Bue, e della Vacca.

IL Petto del Bue, della Vacca, dopò cotto in brodo, ſi taglierà in fette, e ſi ſervirà, in Mineſtra di Verdura.

Il detto Petto, ò Punta di eſſo, dopò cotto, come ſopra, ſi potrà fare in bocconcini, sfilato, e ſervire alla Spagnola.

Il ſudetto Petto, dopò bollito, e cotto, ſi potrà ſervire freddo, con fette, e ſugo di Limone ſopra; con Petroſello tritato, con fiore di Boraggine, con fette di Limone, e con altri Sapori, à beneplacito.

Si potrà detto Petto, e Punta di eſſo, riempire di varii Ingredienti, e ſervire caldo, ò freddo, intiero, ò in fette, à beneplacio.

Il detto Petto, cotte con empiture, ò ſenza, ſi potrà fare in fette, indorate, ò non indorate, friggendoſi in buon brodo; ſi ſervirà caldo, con Sapore ſopra, ò ſenza, à beneplacito.

Si potrà fare in Paſticcio, in pezzi piccoli, ò groſſi, con fettaralle di Gola di Porco, e di Preſciutto, e d'altri Salami, con le ſolite Spetierie, e fritti diverſi, prima rifatti in Tegame, con altri nobili Ingredienti con il ſuo Brodetto dentro, ſervito, con Ghiaccio ſopra, e Zuccaro, à beneplacito; avvertendo che ſia frol-

Digitized by Google

frolla ; perche riesce, ordinariamente un poco duretto.

Detto Petto, e Punta di esso, si potrà fare stufato, sotteſtato al Forno, in brodo lardiero, con diversi Ingredienti, e frutti secchi, ò freschi dentro, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti; si potrà fare, in altri variati modi, à beneplacito.

Del Fianchetto del Bue, e della Vacca.

IL Fianchetto del Bue, e della Vacca, si può riempire, con una Riempitura, fatta d'Ova sbattute, Cascio grattato, bocconcini di Presciutto, e Gola di Porco, con le solite Spetierie, Erbette odorose, Passarina, Pignoli, & altri nobili Ingredienti, facendolo cuocere in brodo; dopò cotto, si potrà mettere in Soppressa, acciòche venga piano, e non gonfio; dopò si farà ricuocere, sù la Graticola, facendovi una Crosta sopra, con pane grattato, Pepe, e Sale; prima però s'ungerà, con grasso; à beneplacito; si servirà caldo, con Salsa di Mostacciolo, ò altro Sapore ad arbitrio.

Il detto Fianchetto, dopò ripieno, cotto, e posto in Soppressa, come sopra, si potrà tagliare in fette sottili, e si porrà sotto le Minestre di Verdura, insieme con fette di Salami, prima cotti in brodo.

Le dette fette si potranno infarinare, con fiori di farina, ò con polvere di Mostacciolo, ò di Pane di Spagna indorare, e friggere, & anche senza indoratura, ser-

Digitized by Google

servendosene per Regali di varii Piatti; saranno buone assolute ancora, con Salsa bastarda, sopra, ò altro Sapore, a beneplacito.

Il detto Fianchetto, dopò ripieno, e rifatto, si potrà arrostire allo Spiedo, lardandolo, con un pezzo di Lardo acceso, facendoci una Crosta sopra, con pane grattato, Sale, e Pepe; si servirà caldo, con varii Sapori, à beneplacito.

Si potrà fare in brodo lardiero, con buon brodo grasso, con le solite Spetierie, Erbette odorose, pezzetti di Salame, diversi frutti freschi, & altri nobili Ingredienti.

Il detto Fianchetto, si potrà accommodare in molti, e varii modi, tenendo quell'ordine, che si è detto, del Fianchetto, della Vitella Mongana, ò di Sorrento.

Delle Costarelle, ò del Filetto del Bue, e della Vacca.

LE Costarelle, ò Filetto del Bue, e della Vacca; dopò cotte in brodo, si servono fredde, tagliate in fette sottili, con Sale, Pepe sopra, e con fiori di Boraggine.

Le dette Costarelle, e Filetto, si fanno anco stufate, con un poco di Vino, e con le solite Spetierie; avvertendo di non levare, prima, che sieno cotte, lasciandole stufare, con l'istesso lor sugo; in un Vaso coperto, bene otturato, con diversi frutti secchi, ò freschi,

con

Digitized by Google

con un pò di ſugo di Limone, ò d'Agreſta, che riuſcirà di molta perfettione.

Le dette Coſtarelle, ſi potranno arroſtire, sù la Graticola, che riuſciranno di molto guſto, con fiore di Finocchi, ò Coriando, e Sale, bagnate con ſugo d'Agreſta.

Le ſudette Coſtarelle, ò Filetto, ſi potranno fare impaſticciate, con le ſolite Spetierie, fettoline di varii Salami, Braſciolette degl'iſteſſi, con pezzi di Carciofali, Torzi di Cardi, prima cotti, bocconcini di Midolla, & altri nobili Ingredienti, con brodo buono.

Delle ſudette Braſciolette, ſe ne cavano diverſi Piecatigli, e ſi ſervono, con varii Sapori come ſi dirà al ſuo luogo.

Del Filetto di dentro del Bue, e della Vacca.

QVì in Napoli ſi ſogliono cavare, li Filetti di dentro, che molte volte rieſcono di ottima qualità, e ſquiſitezza, mettendoſi, in addobbo, con Origano, ſpighe d'Agli ammaccato, Peparolo tagliato minutamente, e Sale, à ſufficienza; ſi ſtufano, con un poco d'Aceto d'odore, facendogli ſtare nel ſuo Addobbo, per lo ſpatio di cinque, in ſei hore, ò la ſera, per la matina; ſi faranno anche Arroſti allo Spiedo; dopò ſi taglieranno in fette ſottili, e potranno ſervire alla Tavola di chi ſi ſia, e ſono aſſai guſtoſi.

Detto Filetto ſi potrà ſtufare, in pezzi groſſi, ò piccoli,

Digitized by Google

coli, à beneplacito, con dentro fettoline di varii Salami, con Midolla, con diversi frutti freschi, ò secchi, ad abritrio, con un poco, del sudetto addobdo, con le solite Spetierie, e si servirà caldo.

Del sudetto Filetto di dentro, si potranno fare Brasciole, in diversi modi cotte; dopò che si saranno formate le fette sottili, e battute con Costa di Coltello, s'ungeranno bene, con Lardo battuto, sbruffandosi, con Sale, Pepe, Garofali, Cannella, e polvere di Finocchi dolce, & involgendosi in modo di Cervellate; si faranno cuocere allo Spiedo, tramezzate, con fettoline di Bardo, e frondi di Salvia, ò Lauro secco.

Dette Brasciolette, si potranno arrostire, sù la Graticola, senza involgendosi; si potranno à parte, una sopra l'altra, ungendosi di fuori co'l grasso della Liccarda, sbruffandole, con Aceto d'odore, servendosi poi, con Salsa Reale sopra, à beneplacito.

Le dette Brasciolette, si potranno stufare, con buono strutto, & Acino d'Agresta, ò sugo di Limone.

Potrai battere minutamente, il detto Filetto, formandone Polpettine, ò Polpettoni, in diversi lavori, con li soliti Ingredienti, con Cascio grattato, con Ova sbattute, con le solite Spetierie, con un poco di pane grattato; acciòche vengano teneri; co'l grasso della medesima Vacca, e midolle, ogni cosa insieme, con Passarine, e Pignoli, Erbette odorose battute, bocconcini di Cetronata, ò Cucozzata; del tutto si farà un Pastume, con altri Ingredienti.

Della

Digitized by Google

Della Coscia, e Lacerto del Bue, e della Vacca.

LA Carne della Coscia di questo Animale, fatta in pezzi grossi, al peso di libre sei l'uno, si porrà à cuocere nello Spiedo, & arrivata, che sarà alla perfettione della Cottura, si leverà dallo Spiedo, e si porrà sotto la Soppressa, cavandone il sugo, il quale servirà per quelli, che hanno lo stomaco debole, e si darà anche à quelli che con difficoltà digeriscono, e sono d'ottima qualità.

Li sopradetti sughi, dopò cavati dalla detta Carne, si porranno in vn Vaso, à proposito lasciandoli raffreddare; raffreddati che saranno con un panno di sopra allora leverai via detto panno, ò grassume, con diligenza, e metterai poi à fuoco lento il sugo, e lo lascierai finir di cuocere, perfettionandolo, con sue Spetierie, Sale, e sugo di Limone.

De i sopradetti sughi, ti potrai servire anche, per Piatti composti, per Scigotti, e Piccatigli, di qualsivoglia sorte, che riescono d'ottima qualità.

Li sopradetti sughi si possono fare in altro modo. Taglierai la Carne, e la farai in Brasciole, non molto sottili; la farai cuocere alla Graticola; avvertendo, che non si abbrugi; arrivata, che sarà alla perfettione della cottura, la metterai alla Soppressa, un pezzo sopra l'altro, e riuscirà d'ottima qualità.

Alcuni Medici dicono, che il meglio sugo sia quel-

Digitized by Google

lo, h'esce dagli Arrolti, quando si tagliano in Tavola, dentro à i Piatti.

Io però volendo accommodare, Piatti composti, Scigotti, e Piccatigli, di qualsivoglia sorte di Carne, mi servo del sugo della Carne della Vacca, e del Bue; facendone pezzi, di sei, in sette oncie l'uno, non molto grassi, nè molto magri; gli metterai in un Tegame, ò in altro Vaso, à proposito; senza però levare la detta Carne, nettandola solo, con un panno politamente, facendola bene stufare; ci aggiungerai le solite Spetierie con alcune fette di Presciutto, fettarelle di Lardo sottili, senza Sale, e le farai cuocere, à fuoco lento; arrivate, che saranno alla perfettione della cottura, la farai levare, mettendovi il fuoco di sotto, e ne potrai servire per qualsivoglia Pasticcio, ò Pasticciotto, ò altra Vivanda, che riuscirà di molto buon gusto.

Tutti questi sughi, si potranno quagliare, alla Romana, con Rossi d'ova fresche, e sugo di Limone; alcuni di essi sono assai salutiferi, e si danno à i Convalescenti.

Si potrà della detta Carne, formare, un'altro brodo gustoso, e sostantioso; si piglia un pezzo di detta Carne di Bue, ò di Vacca, al peso di due libre in circa, à proportione delle persone, per cui te ne havrai da servire; si fà bollire, finche sia arrivata; più che alla metà della cottura, aggiungendovi dentro, una Palombella salvatica, con una Coscia, ò Petto di Cappone, una mez-

mezza dozzena d'ali di qualsivoglia sorte di Polli, & vn poco di Lardo (avvertendo che se deve servire per Ammalati, bisogna metterci poco Lardo) vna mezza Soprassata di Nola, con un pezzo di Presciutto, ò di Filetto di Gingliano, facendo bollire ogni cosa, finche giunga alla perfettione della cottura; vi porrai dentro radiche di Petrosello, e sue Spetierie; andrai riempiendo la Pignarta, con Acqua calda, tanto che il brodo si consumi, fino alla metà, aggiungandovi Herbette odorose tagliate minute, à beneplacito, e si potrà detto brodo quagliare, con Rossi d'ova fresche, ò senza, à beneplacito; Alla Spagnola si serve il detto brodo, dentro à scudelle di Faenza, con fette di pane abbruscato dentro.

La Carne grassa, ò magra della detta Coscia, si potrà far bollita, e si serve calda, con Agliata, ò altro Sapore, ò senza ancora; à beneplacito.

Dopò cotta la detta Carne, si potrà servire fredda, ò in fette sottili, con Sale, Pepe, Petrosello trito, fiore di Boraggine, e fette di Limone sopra, à beneplacito.

La Carne magra di detta Coscia, battuta minutamente, potrà servire, per empitura di varie Carni, e se ne potranno riempire zucche, ò altre cose.

Se ne potranno fare Brasciole, tagliate in fette sottili, battute à costa di Coltello, unte con buon Lardo battuto, impolverate, con Sale, e con le solite Spetierie, polvere di Finocchio dolce, un'odoretto d'

Aglio, senza zuccaro; si potrà detta Carne, stufare, in Tegame, con vn pochettino di Lardo, senza brodo, e con Acini d'Agresta, ò senza, à beneplacito.

Le sopradette Brasciole, si potranno impasticciare, insieme, con la Carne battuta, con Passarina, Pignoli, le solite Spetierie, bocconcini di Midolla, pezzetti di Carciofali, di Torzi, e Cardoni; prima prolessati, & altri nobili Ingredienti, seruite calde.

Le dette Brasciole, si potranno fare stufate, come, sopra, con vn pochettino di brodo grasso, con un pò di Vino cotto, con le solite Spetierie, Herbette, odorose, & altri nobili Ingredienti, e fette di varii Salami e si potranno servire, con gl'istessi Regali, & Ingredienti, come sopra.

Le sopradette Brasciole, ripiene di Carne battuta, bocconcini di Presciutto, & altri nobili Ingredienti si potranno arrostire allo Spiedo, tramezzate con fette di Lardo, e frondi di Lauro, seruite con Sapori, à beneplacito.

Delle sudette Brasciole, si potranno empire Pagnotte, con altri nobili Ingredienti, & Vccellami, come si dirà à suo luogo.

La Carne grassa, e magra, come il Lacerto, si potrà fare impasticciata, intiera, ò in pezzi piccoli, con diversi frutti freschi, ò secchi, con fette di varii Salami con Midolla, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

La detta Carne magra, come il Lacerto, si potrà em-

Digitized by Google

empire, prima cotta, con diversi Ingredienti, e farli stufata intiera, con gl'istessi Ingredienti, e si servirà calda.

Si potrà fare detta Carne magra, ò Lacerto stufata come sopra, senza empitura, frezzata di chiodi di Garofali, e stecchi di Canella, cò fettoline di Gola di Porco, con un pochettino di Malvasia; si servirà fredda, ò calda, à beneplacito; avvertendo, che quando detto Lacerto, si fà impasticciato, cotto intiero, ò in altro modo, si deve prima battere, con un Pistone, overo farlo rifare, in brodo, acciòche venga, à cuocersi, con prestezza, e riesca tenero.

La sudetta Carne magra, netta dagli suoi Nervi, e ciuoli, si potrà battere minutamente, con grasso dell'istesso Animale, mescolandola, con Ova sbattute, buon Cascio grattato, Midolla, bocconcini di Canditi, con le solite Spetierie, Erbette odorose, trinate minute, Passarina, Pignoli, & altri nobili Ingredienti, con pane grattato, facendone un Passume, del quale potrai formare, Polpettine, e Polpettoni, lavorati, in fiori, ò in altro modo, à capriccio, facendoli fortezzare al Forno, con diversi Ingredienti, e con le solite Spetierie, le Polpettine si possono stufare in Tegame, con Brasciole dell'istessa Carne, e robbe càndite, ò senza; le potrai ingrassare, con Ova sbattute, e sugo di Limone, à beneplacito.

La detta Carne magra, ò grassa, si potrà servire, in molti modi, come in Piccatigli, & in Patticci, e se ne fan-

Lumo Torse, Crostate, e Pizze, con li soliti Ingredienti, si potrà anche stufare in pezzi, in brodo lardiero, & in altre Vivande, potendoti arregolare, come si è detto del Vitello.

Della Zizza della Vacca.

LA Zizza della Vacca, dopò haverli legati li Caporelli, si deue prima cuocere, in brodo, ò in Acqua, e poi se ne potranno formare Vivande, à beneplacito.

La detta Zizza, dopò cotta, come sopra, e raffreddata, si taglia in fette sottili, s' infarina, s' indora, e si frigge, servita, con Salsa sopra, à beneplacito.

Dopò con detta Zizza, si potrà tagliare in pezzi, facendola stufare, con le sue Erbette odorose, con le solite Spetierie, con vn poco di brodo grasso, & altri nobili Ingredienti, e se la vorrai maritare con Ova, pur sarà buona.

Ladetta Zizza, dopò cotta, si potrà sotteſtare al Forno intiera, con un pò di Vin bianco, con le solite Spetierie, Acini d' Agresta intiera, ò sugo di Limone, frutti freschi, Passarina, Pignoli, fette di Presciutto, & altri nobili Ingredienti.

La detta Zizza, dopò cotta, come sopra, si potrà lardare, con fettarelle di grasso di Presciutto, e chiodi di Garofali, involta in Rete, nello Spiedo, si servirà, con Salsa Reale, ò altro Sapore, à beneplacito.

La

La detta Zizza si potrà fare, impasticciata, con gl' istessi ingredienti, nell'istesso modo della sottestà, con un poco di Vino cotto.

La sudetta Zizza, dopò rifatta, come sopra, tagliata in pezzi, si metterà dentro la Pasta frolla, con le solite Spetierie, fette di Presciutto, & altri Salati, Midolla, & altri nobili Ingredienti, e si servirà calda, ò fredda, con il suo Brodetto dentro, ò senza, à beneplacito, con zuccaro sopra.

La detta zizza, dopò cotta, come sopra, si potrà servire in molti modi, ripiena di varii Ingredienti, ò fritta con indoratura, ò senza, e fatta in fette potrà servire, per Regalo di varii Piatti, e per trauezzamento di varie zuppe, come si dirà al Capitolo de' Piatti.

Della Trippa del Bue, e della Vacca.

LA Trippa del Bue, e della Vacca, dopò netta, e polita, lavata più volte, in Acqua fresca, la farai cuocere, in Acqua senza Sale; cotta che sarà, la potrai servire, in tutti li seguenti modi; avvertendo, non metterci zuccaro; perche diverrebbe, di mal odore; come, che sarà in Acqua, si deve cuocere, in buon brodo grasso, e servire con Menta Romana. Più che altrove, in Roma si suol bene apparecchiare la sudetta Trippa, onde alle volte, li Romani, la mandano, à prender dagl'Osti, essendo da essi ottimamente apparecchiata.

La

La detta Trippa, dopò proleſſata, s'apparecchia in Zuppe, tagliata in fette larghe, tramezzate, con fetto di pane, buon Caſcio grattato, e Cannella; posta à ſtufare, in un Piatto d'Argento, ò Tiella, con buon brodo graſſo della medeſima, ò altro, ſi ſerve calda, con il detto Caſcio grattato, e Cannella ſopra.

La detta Trippa, dopò cotta, come ſopra, ſi farà in Mineſtre, in pezzi piccoli, con Acini d'Agreſta, in buon brodo graſſo, che non ſia ſalato, con paſſarina, e Pignoli, Erbette odorifere, con un pò di Menta Romana, con le ſolite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, ligata con Ova sbattute, e buon Caſcio grattato, e le vorrai tingere il brodo, con Zaffarano, ſarà à tuo beneplacito.

La detta Trippa, dopò cotta, come ſopra, ſi farà in pezzi larghi, poſti dentro à Caſſa di Paſta frolla, tramezzati, con fette, di Mozzarelle, ò Provature, con fette di Preſciutto, ò Pancia di Porco, Caſcio grattato, Cannella, Erbette odoroſe, & altri Ingredienti, con il ſuo Brodetto, fatto con Roſſi d'ova, e brodo graſſo; ſi ſervirà calda, ſenza zuccaro, come ſi è detto di ſopra.

La detta Trippa, dopò cotta, come ſopra, ſi batterà minutamente, inſieme con Preſciutto, e Midolla; ſi meſcolerà ogni coſa inſieme, con le ſolite Spetierie, Paſsarina, Pignoli, & altri nobili Ingredienti, e ne farai Polpette, cotte in buon brodo, legate con Ova, e con buon Caſcio Parmiggiano ſopra.

La

Digitized by Google

La Trippa migliore, è quella della Vitella Mongana, ò di Sorrento, e si può accommodare in tutt i i modi, e Vivande, che s'accommoda la Vitella Mongana, ò di Sorrento.

Del Fegato del Bue, e della Vacca.

IL Fegato della Bue, e della Vacca, dopò netto, e polito, della sua Pellicina, e posto à molto in Acqua fresca, si taglia in fette sottili, s'infarina, e si frigge, in buono strutto, overo oglio buono; si serve caldo, con Sale; Pepe sopra, e sugo di Limone, overo con Salsa sopra, fetta con Aceto, & altri soliti Ingredienti.

Il detto Fegato fatto in fetti, infarinato, ò senza farina, si frigge in buon oglio, e si serve con un Sapore sopra, fatto, con Lardo liquefatto, Aceto, e Menta Romana; gli si fà dare un Bollo, e si butta poi ogni cosa insieme, in un Tegame, ò Padella, sopra il detto Fegato fritto, impolverandosi con Pepe, che qui in Napoli viene chiamato Acetello.

Il detto Fegato, dopò fritto, in buono strutto, spolverizzato di Sale, e Pepe, potrà servirsi, con fette di pane indorato sotto, e sopra, con altri varii fritti, come si dirà al suo luogo.

Il detto Fegato netto, della sua Pellicina, si taglia in pezzi, ad uso de' Fegatelli di Porco, involgendosi in pane grattato, Pepe, e Sale, dentro la *Rete* di Porco ò di Castrato; si mettono detti pezzi nello Spiedo,

Digitized by Google

tramezzati, con frondi di Lauro, e si servono caldi, con sugo di Limone, ò Merangoli, ò altro Sapore; à beneplacito.

Il detto Fegato si potrà accommodare, in molti modi, come quello della Vitella lattante, e benche non sia di tal perfettione, nè di tal tenerezza, con tutto ciò nelli bisogni, può servire, in tutti li modi, e maniere, già dette della detta Vitella Mongana.

Del Regnone, del Bue, e della Vacca.

IL Regnone del Bue, e della Vacca, dopò cotto in brodo, ò in altro, si batterà minutamente, con Cedronata, e Cocuzzata, & altri Ingredienti, e potrà servire, per Regalo, di Pasticci, e Pasticcetti, e per diverse empiture, di varie sorti di Carne.

Del sudetto Rognone battuto, si potrà fare Minestra, con bocconcini di grasso di Vacca; fette di presciutto, Midolla, Passarina, Pignoli, Cipolle minute, Erbette odorose, solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, facendosi soffriggere ogni cosa insieme, con buon Lardo battuto, con un pò di brodo grasso, e sugo di Limone sopra, Sale, e Pepe.

Il sopradetto Rognone, battuto con gl'istessi Ingredienti, si potrà involgere, in Rete, ò in Carta, unta di strutto, facendosi cuocere allo Spiedo, e si servirà caldo, con sugo di Limone sopra, e Pepe, ò Salsa Reale, à beneplacito: riuscirà però un pò duro.

Del-

Della sudetta Composizione, con aggiungervi Ova sbattute, Cascio grattato, Zuccaro, e Cannella, si potranno fare Crostine, sopra fette di pane abbrustato, facendole stufare, e si serviranno calde, con sugo di Limone sopra, e le dette Crostine potranno servire, per Regalo di varii Piatti.

Il detto Rognone, si potrà accommodare, in molti modi, e Vivande, come quello della Vitella Mongana, ò di Sorrento.

Delli Piedi del Bue, e della Vacca.

LI Piedi del Bue, e della Vacca, dopò netti, e politi, si faranno cuocere in Acqua, con un poco di Sale, e si serviranno caldi, ò freddi, prima però dissossati, con Sale, e Pepe sopra, overo con Aceto agliato, e Menta Romana tritata minuta; li Piedi davanti sono migliori, essendo più pieni.

Dopò cotti, come sopra, li detti Piedi, e dissossati, si potranno tagliare in pezzi, infarinati, indorati, e fritti, serviti con Salsa Reale sopra, e sugo di Limone, à beneplacito.

Si potranno accommodare in tutti i modi, già detti di quelli, della Vitella Mongana.

Digitized by Google

Del Caſtrato, ſue qualità, e Cucina

IL Caſtrato, per eſſer di miglior giovamento, puol'eſſer giovane, d'un'Anno in circa, & è giovevole anche à gli Ammalati; Rieſcono ottimi; e ſono di ſquiſita qualità, quelli, che ſi paſcono, in parti montuoſe, erboſe, & odoroſe; Queſta è una Carne, che ſi digeriſce, con molta facilità; genera buon ſangue, & è di buon notrimento, à tutte l'età, e compleſſioni; Rallegra l'humor malinconico, ſtante la ſua ſoavità; Mantiene la Compleſſione, in buon temperamento, & il ſuo brodo parimente, è d'ottimo nodrimento.

La qnalità del Caſtrato, è calda, & humida temperatamente; è buona in ogni tempo, particolarmente i Meſi d'Aprile, e di Giugno; Li miglori di tutti, ſono quali della Provincia della Marca, per eſſer luogo di buoni Paſcoli.

Dremideo fù il primo, che mangiaſſe di queſta Carne, come anche di quella di Pecora; ſono al riferire di Plinio, buoni, e ſalutiferi li Caſtrati di Puglia, paſciuti in buoni Paſcoli, & in luoghi montuoſi.

Digitized by Google

Della Testa del Castrato

LA Testa del Castrato, dopò netta, e polita, nella sua Pelle, si potrà cuocere in Acqua, e Sale, overo in brodo, e servirsi di essa, più per rimedio, che per cibo; si può accommodare in diversi modi, e si mangià calda.

Detta Testa, popò prolessata, si tagliarà in pezzi, facendola soffriggere, con Cipollette tritate, con Sale Pepe, Erbette odorose, & altri Ingredienti, à beneplacito.

Si potrà anche friggere, infarinata in pezzi; si servirà calda, con sugo di Merangoli sopra, e Pepe.

Del Collo del Castrato

IL Collo del Castrato, si potrà cuocere in Acqua, insieme, con pezzi di Presciutto, & altri Salame; si servirà caldo, con detti Salami, & Erbette odorose sopra.

Si potrà fare sufato, con fette di Lardo, e brodo grasso, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti

Si potrà fare, in brodo lardiero, con fette di Gola, e Pancia di Porco, con le solite Spetierie, & Erbette odorose, con altri nobili Ingridienti.

Si può fare impasticciato, con diversi frutti dentro, con le solite Spetierie, con Acino d'Agresta, ò sugo di

Limo-

Digitized by Google

Limone, con un poco di Vin bianco, e si servirà caldo, con Erbette sopra.

Si puol fare in Pasticcio, tagliato prima in pezzi, e si può anche arrostire; tramezzato, con diverse Carni battute, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, si servirà caldo, con Ghiaccio di Zuccaro sopra.

Del Petto del Castrato.

IL Petto del Castrato, si farà alesso, con nobili Ingredienti, e si servirà caldo, con Pepe, sugo di Limone sopra.

Il detto Petto ripieno, e cotto, come sopra, si porrà in Soppressa; acciòche venga pieno, e non gonfio, e si farà cuocere, sù la Graticola, facendoci una Crostata sopra, con Pan grattato, Sale, e Pepe; si servirà caldo, con Salsa Reale, ò altro Sapore, à beneplacito.

Il sudetto Petto, dopò ripieno, e cotto, come sopra si taglierà in fette sottili, infarinate, & indorate, e si friggeranno in buono strutto, servendosi calde, con Sapore, à beneplacito; Queste potranno servire anco, per Regali di varii Piatti.

Il sudetto Petto ripieno, con altri nobili Ingredienti, s'arrostirà allo Spiedo, e si servirà caldo, con Crostata, ò senza, e con i suoi Sapori convenienti.

Si potrà sotteștare al Forno, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti; servendosi caldo, che riuscirà assai gustoso.

Digitized by Google

Il sudetto Petto, si potrà accommodare, in diversi modi, secondo le regole dell'Arte.

Del Fegato del Castrato.

IL Fianchetto del Castrato, si potrà accommodare, in tutti i modi già detti, del Petto del medesimo Castrato.

Delle Costarelle, ò Filetto del Castrato

LE Costarelle, ò Filetto del Castrato, si possono fare arrostite, in diversi modi, e si servono calde, con Sapori convenienti sopra.

Si potranno cuocere, in brodo, e servirsi calde, con mezzetti d'Herbe odorose sopra, prima cotte in buon brodo, e spolverizzate di Pepe.

Se ne possano fare diverse Brasciole; cotte in diversi modi, e servite; con Sapori, in Piatti, e con il dovuto addobbo.

Il detto Filetto, ò Costarelle si possono fare in diverse Vivande, come appresso si dirà.

Della Coscia, e Lacerto del Castrato.

DAlla Carne della Coscia, e Lacerto del Castrato, dopò cotta allo Spiedo, si possono caver sughi, sotto la Soppressa, e se ne possono regalare diversi

Piat-

Digitized by Google

Piatti compoſti, e Vivande d'altre Carni, tenendo l'iſteſſo ordine, che s'è detto della Coſcia, e Lacerto del Bue, e della Vacca.

La detta Coſcia, ò Lacerto, ſi farà cuocere in buon brodo, inſieme con pezzi di Salame, e ſi ſervirà caldo, con detti Salami, coperto con mazzetti, di Finocchietti, prima cotti, in brodo graſſo.

Se ne poſſono fare diverſe Braſciole, cotte in diverſi modi, le quali potranno anco ſervire, per Regali di Piatti, per Paſticci, e Paſticcieti

Della detta Carne, ſi poſſono fare diverſi Piccatigli, in diverſi modi; dopò che ſarà giunta alla cottura, in brodo buono, ſi regalerà con varii, e nobili Ingredienti.

Se ne poſſono fare diverſi Polpettoni, e Polpettine da darſi anche a'Convaleſcenti: ſi tramezzeranno, con diverſi addobbi; ſaranno buone, con Spighe d'Aglio, ò ſenza, come ſi dirà al ſuo luogo.

Se ne poſſono fare varii Arroſti, lardati, ſerviti caldi, con Sapori convenienti, & anche ſenza, à beneplacito.

Il Coſciotto, ſi puol fare arroſtito allo Spiedo, lardato, con Spighe d'Aglio, chiodi di Garofali, e con ſtecchi di Roſmarino; ſi ſervirà caldo, ò freddo, ſecondo le congiunture.

Se ne potranno fare diverſi Pottaggi, ſtufati, ò impaſticciati, ò ſotteſtati al Forno, intieri, ò in pezzi, con le ſolite Spetierie; & altri nobili Ingredien-

Digitized by Google

Mongana.

Si possono fare in brodo lardiero, con le solite Speciarie, Erbette odorifere, & altri nobili Ingredienti.

Della Coda del Castrato.

LA Coda del Castrato, dopò cotta in bianco, si potrà accommodare, in diversi Fritti, con indoratura, & senza, fatta in fette sottili, e servita con Sapori, à beneplacito.

Dopò bollita come sopra, si potrà servire calda, con Aglietta, & altro sapore.

Dopò prolessa, si potrà far cuocere, sia la Corticola bagnata con Malvasia, sbattuta, con Aceto d'odore, & con la sua Crosta sopra, di mollica di pane, si servirà calda, con Salsa Reale, ò Malvasia, à beneplacito.

Di detta Coda si possono fare diversi Intingoletti, con varii Regoli, & Ingredienti.

Delli Piedi del Castrato.

I Piedi del Castrato, dopò netti, e polti, si fanno cuocere, in Acqua, e Sale, dopò cotti si servono caldi, ò freddi, con Sale, Pepe, e Menta Romana, con un poco d'Aceto. Di medesimi si possono fare diverse Salsette.

Dopò cotti li sudetti Piedi come sopra, e disossati, si possono fare in Potaggetti, regalandosi con nobili

ingredienti, come il tutto al suo luogo, e sopra tutto infarinare, e friggere, dopò bolliti.

Del Fegato della Camozza.

SI può accommodare, con tutti quei condimenti, con cui sogliono accommodarsi i Fegati d'altri Animali.

Della Camozza, sue qualità, e Cucina.

LA Carne della Camozza, non è di facile digestione come l'altre Carni, e però se ne deve mangiare poca quantità, & avvertire, che sia giovane, e perchè questa riesce di maggiore utilità, e da questo Capo devono astenersi gl'Infermi, essendo di non facile digestione.

La qualità di questo Animale, è secca, in primo, e secondo grado; la sua Stagione è dal principio di Decembre, per tutto il Mese d'Aprile.

Si legge in Plinio, che Marino Pretio, Prefetto militare, fosse il primo, che cucinasse, e mangiasse le Camozze; Asseriscono diversi Autori, che questo Animale vede, tanto di giorno, quanto di notte, e gli suoi occhi stanno sempre immoti.

Della Testa della Camozza.

LA Testa della Camozza, dopò che sarà ben nettata, e polita, si cuocerà in Acqua, e Sale, e si mangerà calda, con Pepe sopra; in altro modo non sarà buo-

buona; si può anche, dopò cotta, farne [illegible] sù la Graticola; prima spaccata per mezzo, come l'altre Pesce.

Il Petto Spalla, Filetto, Coscielle, Fianchetto, e tutti i rimanenti delle sue Carni si possono cuocere in diversi modi, e farsene varietà di Vivande, come gli prima una mezza cottura sù la Graticola.

Si possono anche fare in brodo lardato, stufati, ò impastricciati, arrostiti nello Spiedo, e cotti al Forno, con il medesimo ordine, e condimenti, che si è detto del Capretto; Vero è però, che non è di tanta bontà, e perfettione, come quello, ecc. [illegible] grio, si potranno fare ripieni, come il Cappone, e delle sue Polpe, tagliate in pezzi, se ne potranno fare Pasticci rifreddi, e Piccatigli, mescolati con Salami, & altri Ingredienti conformandosi poi anche fare bolliti, serviti con Agliata sopra.

Del Cervo, sue qualità, e Cucina.

IL Cervo migliore, è il Capriolo, ouero quello, che è stato Castrato, è di buon nodrimento; mà deuono astenersi di mangiarne i vecchi, che non sono esercitati, perche questa, è una Carne difficile digestione, si possono bensì mangiarne i Giouani, e sani, i Faticatori, con auuertenza però, di non aggrauarsene con soverchia quantità lo stomaco.

La qualità del Cervo, è calda nel primo grado, e secca nel secondo, si può mangiare [illegible] Mese dell'

Anno, ma solamente, perche in gran quantità, riesce sempre, ed à tutti noqiva.

Mutio Carbonaro, fù il primo, che mangiasse la Carne de Cervi. Di questi solamente i Maschi, hanno le Corna, secondo l'opinione d'alcuni Scrittori; si legge però appresso, Euripide, che anco le Cerve femine, sieno Cornute, & appresso molti Poeti, si legge, che la Cerva, impregnata da Ercole, haveva le Corna.

Il Cervo, dopò, che sarà ben netto, e polito della sua Pelle, e sventrato de i suoi interiori, gettati via la Testa, e Lampe, si potrà empire di Rosmarino, & Spighe intere d'Aglio, con un suo proprio Fegato prima arrostito, allo Spiedo, overo si le Cruciola, fatte in boccontini, con fette di Lardo, e di Presciutto, con le solite Spetierie, & altri Ingredienti, e con quella empitura, si farà cuocere nel Forno, servendosi caldo.

Si potrà fare arrosto, allo Spiedo, con l'istessa empitura, ò senza, servendosi caldo, s'arrostirà in Quarti, ben lardato, conficcato di Spighe d'Aglio, e chiodi di Garofali.

Si potrà fare in brodo lardato, con le solite Spetierie, con fette di Lardo, con Erbette odorose, & altri nobili Ingredienti.

Si potrà fare anche stufato, in buon brodo grasso, con diversi frutti secchi, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

Si fà anche, tagliato in pezzi, impasticciato, e tra-

tramezzato con altre Carni, & altri Ingredienti.

Si può fare bollito insieme con altre Carni, & in altri modi, riuscendo in tutti dilettevole.

Delli Conigli, e Conigliotti.

LI Conigli tanto grossi, quanto piccoli, sono di una istessa qualità, freddi nel primo grado, e secchi nel secondo, I Giovani, e grassi, sono di maggior nodrimento, e di più facile digestione; consumano le superfluità delle flemme; fanno ornare, e riescono à tutte le Complessioni più utili, che gli altri Animali; la loro Stagione, è tutto l'Inverno, e parte di Primavera; la Carne di questi si deve far frollare al sereno, che così s'intenerisce, e diventa migliore, e di più grato Sapore.

Battavino Spagnolo, Cittadino di Conca, fù l'Inventore di questa Vivanda, & il primo, che ne mangiasse. Li Conigli sono Animali fecondi; partoriscono ogni Mese, e sono vaghi d'habitare nelle Caverne, e negl'Antri, come asserisce Martiale, in quei Versi.

Gaudet in effossis habitare Cuniculus Antris.
Monstravit tacitas hostibus ille Vias.

Il Coniglio, e Conigliotto, si possono accommodare in diversi modi, che sempre saranno gustosi; si fanno ripieni con Fegato di Porco, prima arrostito, fatto in bocconcini, con Spighe d'Aglio ammaccato, con Olive senz'osso, Cappari fette di Lardo, con le solite

Spe-

Spetierie, Erbette odorose, & altri nobili Ingredienti; s'arrostiscono allo Spiedo, con empitura, ò senza, e si seruono caldi.

Si possono fare incarbonati, con buona Malvasia, spaccati per metà ò in Quarti, unti con buon Lardo liquefatto, e sbruffati, con buono Aceto forte; si seruono caldi, con Salsa Reale sopra.

S'accommodano alla Portoghese, dopò rifatti, sù la Graticola, tagliati in pezzi piccoli, facendosi soffriggere in un Tegame, insieme con Cipollette trite, Olive senz'osso, Cappari, & altri Ingredienti, con le solite Spetierie, servendosi caldi.

Si fanno alla Spagnola, fatti in pezzi, arrostiti, e soffritti, con buon'oglio, con un pò di buon brodo, & Aceto, e con le solite Spetierie, servendosi caldi.

Si possono fare cotti in brodo, con Presciutto, & altri Salami, servendosi caldi, con detti Salami sopra, e Spetierie.

Si fanno sotteſtati, overo impasticciati al Forno, con empitura, ò senza, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, servendosi caldi.

Si fanno in brodo lardiero, con fette di Lardo, & altri Salami, con solite Spetierie, Erbette odorose, & altri nobili Ingredienti.

Si fanno stufati, tagliati in pezzi, ò in Quarti, con frutti freschi, ò secchi, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, servendosi caldi, con brodo

Se ne fanno Piccatigli, e Scigotti, che riescono pure di buona qualità.

Del Lepre, sue qualità, e Carne.

IL Lepre, e Leprotti, essendo presi nelli Gaggi, dati Cani, sono di maggior bontà; si fanno stollare al sereno, e riescono salutiferi à gli huomini grassi; perche fanno smagrire, e ritornare il color naturale nel volto; sono molto grati allo stomaco, quando sono giovani, e non vecchi; li Leprotti sono migliori degli altri.

Il Lepre è di qualità calda nel primo grado, è secco nel secondo; la sua stagione è da Novembre, per tutto Gennaro.

Attalico di Cinobita, fù il primo, che mangiasse la Carne di Lepre, il quale dorme con gl'occhi aperti; Riposa il giorno, e la notte và vagando; se si conducono in Itaca, che fù la Patria d'Vlisse, subitamente muoiono; Partoriscono la Primavera, e si legge, che nel Chersoneto habbiano due Fegati, & vi corre una superstitione, che chi mangia la Carne del Lepre, per sette Giorni, diventi Bello.

Il Lepre, e Leprotto, si possono fare arrostiti, con l'empitura, già detta delli Conigli, si possono lessare caldi, con Salsa di Cappari sopra.

Si potranno fare in Pasticcio; cioè li Quarti di dietro; dopò rifatti alquanto nello Spiedo, ò nella Graticola, si tramezzeranno con Salami, & altri nobili In-

Ingredienti, si serviranno caldi, ò freddi, à beneplacito.

Dopò cotti nello Spiedo, se ne possono fare, diversi Piccatigli, alla Spagnola, con buone Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

Si possono anco fare, in brodo lardiero, con fette di Salame, e di Gola di Porco, con Passarina, e Pignoli, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

Si fanno anco sorrestati, ò impasticciati, cotti in Tegame, con empitura, ò senza, con li soliti Ingredienti, servendosi caldi.

Si fanno stufati, con frutti secchi, con le solite Spetierie, e brodo grasso, con un pò di Vino bianco, & altri proportionati Ingredienti.

Fatti in pezzi, ò in Quarti, si fanno alla Portoghese, con Olive senz'osso, Cappari, Cipolle tritte, con le solite Spetierie, & altri proportionati Ingredienti.

Si fanno anco in Guazzetto, alla Spagnola, fatti in pezzi, prima mezzi arrostiti, e poi soffritti in buono strutto, soffritti in brodo grasso, con Aceto d'odore, con le solite Spetierie, & altri proportionati Ingredienti.

Si cuocono anco arrosti, lardati alla Maltese, con lardelli sottili, e chiodi di Garofali, serviti con diverse Salse, ò Sapori, come altrove si dirà.

Del

Del Porco Spinoso, sue qualità, e Cucina.

IL Porco Spinoso; preso nella Caccia, e fatto frollare al sereno, riesce assai buono, e confacevole, à i Fatigatori, accrescendo loro le forze, e riforzando li nervi debilitati; conferisce al sonno, e mangiato dalle Donne gravide, impedisce gli Aborti, e le Sconciature; Giova anche à quelli, che patiscono di Renella, & eccita l'Appetito.

La sua qualità, è fredda in primo grado; e la sua propria Stagione, è del Mese di Decembre, e di Gennaro ne i maggior freddi dell'Inverno.

Aurelio Martiale, fù il primo, che mangiasse le Carni di questo Animale, il quale si trova in diverse Colline, e particolarmente n'è abbondanza nelle Campagne di Roma, e si pigliano à Caccia notturna.

Si deve apparecchiare ben frollo, facendolo rifare, sù la Graticola, e si deve fare stare à molto; acciòche riesca più gustoso, e di miglior qualità.

Il sudetto Porco Spinoso, si può fare arrosto, nello Spiedo in Quarti, lardato, e non lardato, intiero, overo in pezzi, con l'empitura già detta delli Lepri, e Leprotti, servendosi con Salsa *R*eale sopra, e con l'istesso addobbo delli medesimi Lepri.

Si potrà fare sotteстato al Forno, con empitura, ò senza, servito caldo, con le solite Spetietie, & altri proportionati Ingredienti.

Digitized by Google

Si può fare ſtufato, con buon brodo, e Moſto cotto, à diſcrétione, con le ſolite Spetierie, & altri proportionati Ingredienti.

Si può fare in brodo lardiero, con diverſe Salſe, con Erbette odoroſe, con le ſolite Spetierie, & altri confacevoli Ingredienti.

Si poſſono fare li Quarti di dietro, dopò eſſere ſtati arroſtiti allo Spiedo, alla Portogheſe, come quelli delli Leprotti, e con gl'iſteſſi Ingredienti.

Si fanno incarbonati, con buona Malvaſia, sù la Graticola, sbruffati con buono Aceto forte, ſerviti caldi, con ſugo di Limone, ò con Salſa, à beneplacito.

Se ne poſſono fare diverſi Pottaggetti, & ſuo Fegato, quando è freſco, ſi può accommodare, nell'iſteſſo modo, che ſi fà quello del Capretto.

Dell'Orſo, ſue qualità, e Cucina.

QVeſto Animale, sicome è feroce, e maligno in vita, così dopò morto; è pernitioſo, nella ſua Carne, e quì hò voluto parlarne, più per curioſità, che per introdurlo nelle Vivande delle Menſe.

Si piglia in tutte le Stagioni. I Griſoni, furono i primi, che mangiaſſero, Leoni, Orſi, e Panteres; le ne trovano molti nell'Etiopia, godendoſi quei Popoli, al riferire di Plinio, di quelle Carni.

Le Coſcie di dentro, e davanti, dopò eſſer ſtate à molto, lo ſpatio di dieci, ò dodici hore, in buono Aceto forte, con Sale, Spighe d'Aglio ammaccato, Origano,

no,

no, Finocchi sorti, e Prasoli pisti, s'arrostiscono nello Spiedo, e si servono calde, con i proportionati Ingredienti.

Si potrà fare bollito, con un pò di Vino, & Aceto, e con frondi di Salvia, è di Lauro, servendosi caldo, con Pepe sopra.

Ne i bisogni, se ne possono fare, tutte quelle Vivande, che si fanno degli Animali domestici; con avvertenza però, di tenerlo prima à molto, e farlo ben frollare; se ne fanno diversi Pottaggetti, con Vino, & Aceto, con frondi di Lauro, è di Salvia, e con le solite Spetierie, e si possono mettere dentro Pasticci, con altri nobili Ingredienti, quando fussero piccoli, si possono mangiar freddi; io però non lo lodo.

Del Capretto, e sue qualità, e Cucina

IL Capretto, è di caldo temperamento; fino al secondo grado; la sua Carne, è buona, e sana, temperata trà l'humido, e'l secco.

I migliori de' Crapetti sono i neri, e rossi, che sieno lattanti, che non passino sei Mesi, che sieno maschi, e se saranno allevati da due Madri, riusciranno di miglior qualità.

Questa Carne, è d'ottimo nodrimento, di facile digestione, sana, e giovevole, anche à gl'infermi, à i Convalescenti, à gli Studiosi, & à tutti quelli, che non si esercitano in fatighe corporali.

Digitized by Google

Si fà ordinariamente Arrosto, particolarmente i Quarti di dietro.

Si possono arrostire, intieri, ò in Quarti, ripieni di diversi Ingredienti.

Si possano fare soffritti in Tegame, ò in altro Vaso à proposito, con un pò di Lardo battuto, con Cipolle tagliate minute, con Erbette odorifere, e sue Spetierie aggiungendovi un pò di brodo buono, con Passarina, e Pignoli, regalandosi con Ova sbattute, & Agro di Limone, con cui si quagliano, e si chiama spezzato.

Feliciano di Tessaglia, e Terullo, furono i primi, che mangiassero di questa Carne.

Si fà stufato, con un poco di Lardo soffritto, con Erbe odorifere, e con le sue Spetierie; con le sue Coratelle, se ne fanno Piatti buonissimi: Delle sue Budellette nette, e polite, se ne fanno Minestre gustose, & appetito.

La sua Testa bollita in bianco, e servita, con Salsa verde, riesce assai buona.

Dopò fatta bollire, spaccata per metà, s'indora con Ova, e Farina, e si frige in buono strutto.

Si copre anco, con una frittata dopò bollita; fritta si può cuocere, con brodo concio, con un pò di Lardo battuto, con Erbette odorifere pur battute, con un' odoretto d'Aglio. Quando sarà fritta, vi si metterà il Sale, e sue Spetie; riesce anche buona, con Salsa Reale, ò altro Saporetto alla Portoghese.

Il sudetto Capretto si pela intiero, ponendosi in ac-

Digitized by Google

acqua fredda à fuoco lento; netto, e polito, che sarà, si potrà riempire di diversi Ingredienti, & arrostiti intiero, con tutta la sua pelle.

Dell' Agnello, sue qualità, e Cucina.

E' caldo in primo grado; & humido nel secondo; Il lattante, è humido nel terzo grado, & hà molta viscosità; mà quando è d'un Anno, non abbonda di tanta humidità.

Subito slattato, gli manca l'humido, e gli cresce il calore.

Riesce assai buono il maschio, nato di Primavera e pasciuto d'Erbe odorose, è di buon nodrimento, e di facile digestione, massime, quando è stato pasciuto, in Pascoli erbosi, & odoriferi.

Giova all'humor malinconico, à quelli che sono di temperamento caldo, & anche, tutti quelli, che sono di Complessione colerica, & adusta; l'Agnello slattato, è di più facile digestione, e di più vigoroso nodrimento.

In Roma, se ne mangia in gran quantità, cominciando la sua Stagione, il Mese d'Aprile, per tutto Giugno; Questa Vivanda però, non è troppo in uso nelle Tavole de' Grandi.

Si sogliono cucinare allessi, aiutandosi con il grasso di Vaccina, che in Roma suol farsi, e conservarsi à questo effetto, e con le sue Erbette odorifere. Le femine sono assai migliori de' maschi; all'uso di Roma, li bot-

to-

toni, ò granelli dell'Agnello, dopò netti, e politi, s'infarinano, e friggono in buono ſtrutto, ò butiro; ſi mettono anche dentro a'Paſticcetti, e Paſticci tagliati in più parti; ſi poſſono anche mettere in diverſi Piatti compoſti; ſi fanno arroſti allo Spiedo intieri, prima levatagli la ſua pelle, e lardati, ò voltati in carta, con fette di Preſciutto, e di Lardo.

Le Coſcie intiere di queſto Animale, ſi fanno anco Arroſtito nello Spiedo, levata via la Rognonata con Spighe d'Aglio ſane, con ſtecchi di Cannella, e con Garofali intieri; ſi devono cuocere diligentemente, bagnandole ſpeſſo con il Lardo; ſi mangino fredde tagliate in fette, ò calde, à beneplacito.

Si cuocono anche ſtufate, ſoffritte, con un poco di Lardo in Tegame, con un pò di Cipolla, Erbette odorifere, e ſue Spetierie.

Si poſſono anche quagliare, con Ova, & accommodare, à guiſa di Lepri, con le ſolite Spetierie, & altri Ingredienti; cioè brodo, Moſto cotto, Paſſarina, Pignoli, e Brugne ſecche, con nn pò di polvere di Muſtacciolo, con Bottoni, e Granelli.

Le Cervella, ſi friggono, e s'indorano regalate con Agro di Limone.

Se ne poſſono fare anche Paſticci, e Paſticciotti, Pottaggi, e Pignoli, aſſai guſtoſi.

Eremideo Egittio, fù il primo, che mangiaſſe la Carne di Porco, e d'Agnello.

Del

Digitized by Google

Del Porco, sue qualità, e Cucina.

BEnche il Porco sia Animale immondo: anzi il simbolo dell'immondezza, pascendosi di ghianda, ch'era il frutto, ed il cibo del secol d'oro, hà la sua Carne saporitissima, & è più gustosa di qualsivoglia altra Carne, e senza questa pare, che tutte l'altre Carni habbiano dell'insipito. E'molto usitata in tutte le Cucine, e de' Grandi, e di mediocre conditione, e quando questo mancasse, mancherebbe l'esca più dilettevole de i nostri Palati.

E' caldo nel primo grado, & humido nel fine del secondo: il lattante è più humido, e perciò non è buona regola di sanità, il mangiare le Porchette, riuscendo pernicioso, e di cattivo nocimento.

Galeno preferisce la Carne di Porco, massime se è Castrato, à tutte l'altri Carni; asserendo, esser simile nel gusto alla Carne Humana. Anticamente, quando si faceva qualche lega d'Amicitia, si soleva nelle Case di quelli, che havevano contratto amistà, ammazzare li Porco; Era degli Antichi, questo Animale consagrato à Cerere, e Liberio Egittio, fù il primo, che mangiasse di questa Carne.

La Carne Porcina, sarà buona quando il Porco non sia, nè troppo vecchio, nè troppo giovane, mà di mezza età; maschio, e non femina, allevato nella Campagna, e ne i Monti.

E di

E'di buon nodrimento; mantiene il Corpo lubrico, e provoca l'orina. I Presciutti, e l'altri parti salate, sono buone per eccitar l'appetito, e per condire l'altre Carni, dando loro gratia.

Fà bere saporitamente; & incide le flemme.

La Carne Porcina, è buona in tutte le Vivande, & hà luogo per tutto; Qualunque Pignatta, senza la Carne Porcina riesce insipida, e poco gustosa.

Si cucinano le Costarelle sottili, con un poco di Sale, e fiore di Finocchio, sopra la Graticola, con Crostine di pane sotto, e con mezzi Cetrangoli sopra, riuscendo un Piatto degno di qualsisia Personaggio.

La Carne spolpata del Presciutto, e della Coscia tagliata in Brasciole, si può cuocere, tramezzata con altra Carne; si può fare stufata, mescolata parimente, con altre Carni.

Li Filetti del Porco, sono squisiti, fatti Arrosto, stufati, e sù la Graticola, & alla Portoghese, con una Salsa Reale, con sue Spetierie, con Aglio, Origano, Sale, e Peparolo trito; si possono anche fare arrostiti, quando saranno stati in addobbo, per lo spatio di quattro, ò cinque hora.

I suoi Piedi spaccati in due parti, l'Orecchie, e Gamboncelli, si salano in pezzi, con il Sale trito, e si lascino stare distesi, sopra una Tavola; finche resta scolata; tutta quell'Acqua, che fà il Sale, per lo spatio d'un giorno, & una notte; dopoi si mettono in Lancelle, ò in altro Vaso, à proposito, un pezzo sopra l'altro,

Digitized by Google

tre, ben calcato, e con peso di sopra; così possono conservarsi lungo tempo, e servono per condire le Pignatte.

De i sudetti Piedi, & Orecchie si fanno diverse Gelatini, co'suoi proportionati Ingredienti, che riescono molto appetitose, e grate al gusto.

Di questo Animale si fà buon Lardo, per lardare qualsivoglia sorte d'Animali Quadrupedi, e Volatili; si suol mettere per tutto, dando buon Sapore ad ogni Vivanda.

Se ne fanno buoni Presciutti, riuscendo squisiti, quali d'Abruzzo, & in altri luoghi di buoni Pascoli.

I Montagnoli sono migliori di tutti; de'Presciutti di essi si sogliono fare Salse molto appititose, e giovevoli, à quelli, che patiscono d'innaperenza.

Se ne fanno anco Soppressate, Salami, Cervellate, e del sangue di questo Animale si fanno buoni Sanguinacci, in questo modo.

Subito ammazzato il Porco, si raccoglie diligentemente il sangue, si cola dentro un panno; acciòche non si quagli, levandosi via le lordure, che vi possono esser dentro; dapoi s'accommoda, con mettervi dentro Cannella, Garofali Zebibo, Noce Moscata, grasso tagliate in pezzetti, Sale, mollica di pan grattato, con un poco di Peparolo, à fine che riesca piccante; nè sarà male, aggiungervi un poco di latte; si mette poscia il tutto nelle Budella; nette, e polite, con l'aggiunta

Digitized by Google

di Passarina, e Pignoli, con un pò d'Acqua d'odore, e Sale; si faranno bollire le sudette Budella ripiene, che riusciranno d'ottimo gusto.

Il Filetto si cuoce bollito, con Vino, & Acqua, con pezzetti di Cannella, con Garofali, e con due foglie di Lauro, con avvertenza di levarlo presto; acciòche non pigli dell'amaro; quando sarà ben cotto, si lascierà raffreddare, e si metterà in Tavola intiero freddo, ò in pezzi; che sarà gustoso, e darà buon bere.

Del Cinghiale, sue qualità, e Cucina.

IL Cinghiale, e di qualità caldo nel primo grado, & humido temperatamente, poiche non hà tanta humidità, quanta n'hà la Carne di Domestico, il che nasce dalla qualità dell'aria, e de i Pascoli.

Riesce migliore il giovane, preso nella Caccia d'Inverno, che sia ben frollo.

E'di buon nodrimento; per ordinario si cucina Arrosto; si digerisce facilmente, e la sua Carne, è quasi simile à quella de i Porci domestici.

Li piccoli si possono fare arrostiti allo Spiedo; intieri, e ripieni, con i proportionati Ingredienti; se ne fanno anche Piccatigli, parimente in pezzi stufati, con varie Spetie di Salciccie, tanto delle Parti esteriori, quanto delle interiori.

La Testa di questo Animale bollita, e dissossata, netta, e pollita, tagliata in pezzi, con le Mascelle, e Piedi,

si

si farà bollire, dentro un Vaso à proposito, con il suo Sale, Aceto forte, Mosto cotto, Spetierie, & un poco di Zuccaro, e quando havrà bollito, sette, ò ott'hore in circa, si metterà sopra li Piatti, circondati di foglie di Lauro, & Amendole monde sopra, tramenzzandosi, con Acini di Poma Granate, li quali non vi si metteranno, quando la materia è calda, nè quando, è gelata; mà quando stà per quagliarsi; che così la Vivanda riesce di bella vesta, e può servire in Tavola, per rifreddi, & è detta Gelatina.

Quando i Cignali sono grassi, delle loro Coscie, si fanno Presciurti, & alle volte si salano, con tutto il Pelo, tagliate in pezzi; se ne fanno anche Brasciolette, spelate, e polizzate, lavate con Vino bianco, con un poco di Lardo battuto; Amarene, Brugne, Pignoli, Passarina, Mosto cotto, & un poco di buon brodo; con pezzetti di cedro, con polvere di Mustacciolo, e Spetierie proportionate.

Delli medesimi si possono fare Pasticci, caldi, e freddi, ò Impanate, con le sue Spetierie, e proportionati Ingredienti.

Del Crapiolo, sue qualità, e Cucina

IL Capriolo, è caldo, e secco, in secondo grado; Il primo che mangiasse le Carni di questo Animale, e della Capra salvatica, fù Beleustio Panormita.

Le Capre salvatiche riescono squisite; asserisce Plinio,

Digitized by Google

nio,& altri Autori, che questo Animale non sia mai, senza febre, e che la sua orina, giovi à diverse Infermità.

E'di buon nodrimento, & in questo supera tutte l'altre Carni selvaggine. Vale contro la Paralisia, e Dolori colici; smagra i troppo Grassi.

Di questa Carne si sogliono fare Impanate, e Pasticci.

Scorticato, che haverai il Capriolo, taglierai le sue Carni in pezzi, le laverai con Vin bianco, ò rosso, à beneplacito, e le cuocerai, à tuo piacere, con frondi di Lauro, e Spetierie.

Si possono fare bollite, & impasticciati, con sue Spetierie,& Erbe odorose; si fanno anche in brodo lardiero, & in diverse altre maniere.

TRAT-

Digitized by Google

TRATTATO IV.

Di diversi Volatili, tanto Domestici, come Salvatici.

Del Cappone sue qualità, e Cucina.

VEngano da tutti lodati i Capponi, tanto di Campagna, come Casarecci, purche non manchi loro il Vitto necessario, che gli dà buona sostanza; li migliori sono i più giovani, purche non sieno, ne troppo grassi, nè troppo secchi, mà mediocri; Vero è però, che quelli allevati nella Campagna, riescono di maggior sostanza, che i Casarecci; perche i Campagnoli, svolazzando di quà, e di là, sono più affatigati; Mi dichiaro però, che tanto gli uni, quanto gli altri, sono di gran nodrimento, sostantiosi più di ogni altro cibo, e d'ogni altro Animale; perche generano sangue perfettissimo; eccitano l'appetito; fanno buona memoria, e buona vista; sono assai giovevoli à qualche Età, e Complessione, essendo la loro Carne di facile digestione, e di temperata qualità; sono buoni tutto l'Anno, e si possono mangiare in ogni tempo, e Stagione, riuscendo sempre utili, e sostantiosi.

Melantio Soriano, fù il primo, che mangiasse del Cappone; ingrassandosi questi Animali à suo tempo, con

con il Miele, mescolato con la Farina di Miglio, si cocono in latte; s'ingrassano anche con Tritollo di Farina di Grano, & in questa maniera, s'ingrassano moderatamente.

Il Cappone si suol fare bollito in Acqua, e Sale, all' uso d'Padri Giesuiti; si può servire caldo, con Pepe, e Cannella sopra; ò altri Copritori, ò Sapori, à beneplacito; il suo brodo serve in molte Vivande di grasso, in Zuppe, & in altre Minestre, riuscendo sempre assai sostantioso.

Il sudetto Cappone, bollito come sopra, si potrà servire freddo, con empitura, ò senza, con Salsa, ò altro Sapore conveniente, overo salpimentato, con Sale, e Pepe sopra.

Il detto Cappone dissossato, & anche con l'ossa; si può empire con Ova sbattute, con buon Formaggio grattato, Ossa mastre, in bocconcini, Piperna, Erbette edorose battute, fettoline di Presciutto, e di Gola, ò Pancia di Porco, & altri Salami, boccconcini, Mozzarelle, ò Provature, Passarina, e Pignole, Brascioletre di Vitella, ò d'altra Carne, Piccatiglio dell'istessa Carne di Vitella, ò d'altra simile, & altri nobili Ingredienti; così pollito, lo servirai, con Sapori sopra; à tuo piacere.

Il sudetto Cappone cotto in bianco, come sopra, si potrà servire freddo, lardato con lardelli di varie robbe canditi, ungendolo tutto; con Salsa, ò Sapore di Visciole, ò con altra Salsa brusca, e dolce, spolve-

riz-

Digitized by Google

rizzandolo, con Zuccaro, e Cannella, ò con polvere di Mostacciolo, e Vachi d'Agresta sciroppata.

Ordinariamente li Capponi si cuocono, come sopra, con Acqua, e Sale, e si potranno così cotti, per viaggio, mangiandosi freddi, con sugo di Limone.

Il sudetto Cappone, cotto in bianco, come sopra, si spolperà, e disosserà, e levate via l'ossa, si servirà freddo, con Pepe, e sugo di Limone sopra.

Il medesimo, cotto in bianco, si spolperà, e si batterà minutamente la sua Carne, facendosi cuocere in brodo grasso, dell'istesso, ò d'altro, con dentro bocconcini d'Ossa mastre, fette di Filetto di Giugliano, bocconcini di Presciutto, ò d'altri Salati, pezzetti di Cedronata, ò Cocuzzata, & altri nobili Ingredienti, con le solite Spetierie, & Erbette odorose, maritandosi con Rossi d'ova sbattute, e latte di Capra, con sugo di Limone; servirà per Minestra, con Zuccaro, e Cannella sopra.

Il medesimo, dopò cotto, come sopra, si taglierà in pezzi piccoli, ò grossi, à beneplacito; s'infarinarà indorato, e fritto in buono strutto, e si potrà anche friggere, senza indoratura; servito caldo, con Salsa Reale, indorato; ò senza indoratura, con sugo di Limone, e Zuccaro sopra, ò altro Sapore, à beneplacito.

Dopò bollito, come sopra, si coprirà con Cardoni, prima bolliti, con fette di Salati, e di Cervelle, con buon Cascio Parmiggiano, & altri nobili Ingredienti alla Milanese.

Digitized by Google

Il medesimo, dopò proleſſato alquanto, con empitura, ò ſenza, ſi potrà lardare con chiodi di Garofali, e ſtecchi di Cannella, involto in Rete di Caſtrato, ò di Porco, facendoſi cuocere nello Spiedo, ſervito con Salſa Reale ſopra; ſi potrà anche lardare, ſenza proleſſarlo.

Il medeſimo cotto in bianco, ſi ſpartirà per metà, e ſi farà ricuocere nella Graticola, unto, con il graſſo della Liccarda, sbruffato ſpeſſo, con Aceto d'odore; ſe gli farà una Croſta, con pane grattato, Sale, e Cannella, e con polvere di Moſtacciolo, e con Zuccaro, ſervendoſi caldo, con Salſa, à beneplacito, e ſuol chiamarſi incarbonato.

Il medeſimo ſi potrà arroſtire allo Spiedo, ſenza proleſſarlo, nettandolo bene dalle ſue Pennette, riempiendoſi con Olive ſenz'oſſo, Pignoli, pezzetti di Preſciutto, di Gola di Porco, & altri Salami, bocconcini d'Oſſa maſtre, Roſſi d'ova dure, fettarelle di Cedronata, e Cocuzzata; Filetto di diverſi Polli, prima arroſtiti, nelle brage, fettoline di Tartufali, Vachi d'Agreſta, con le ſolite Spetierie, & altri nobili Ingredienti; ſi farà cuocere nello Spiedo, lardato, con un pezzo di Lardo acceſo, con farviſi una Croſta ſopra, con pan grattato; lo ſervirai caldo, con Salſa Reale ſopra, ò altro Sapore, à tuo piacere.

Il medeſimo, ſenza eſſere proleſſato, ſi potrà cuocere allo Spiedo, & arrivato à mezza cuttura, ſi leverà dal foco, facendoſi raffreddare; dapoi ſi taglierà in pezzi,

Digitized by Google

pezzi, à beneplacito, con farvisi uno Fracassera alla Francese, messo nel Tegame, à soffriggere; con sue Spetierie, & altri proportionati ingredienti, quagliandosi con Rossi d'ova, e sugo di Limone.

Il sudetto Cappone, dopò arrostito allo Spiedo, come sopra, si taglierà in pezzi piccoli, e si farà soffriggere, in un Tegame, con buono strutto battuto, Cipolla tritata, Spetierie convenienti, Olive senz'osso, Cappari, Pignoli, & un poco di Aceto d'odore, e Zuccaro, con Acini d'Agresta, à suo tempo, e con altri nobili Ingredienti, à beneplacito, che riuscirà molto gustoso, e si chiama cotto, alla Portogheſe.

Dal medesimo, arrostito allo Spiedo, come sopra, potrai cavare la Carne del Petto, e servirtene, per farne Scigotti, e Piccatigli, battendola minutamente, con le solite Spetierie, & altri propottinati Ingredienti.

Potrai anche riempire il sudetto Cappone, frà Carne, e Pelle; di fette di Presciutto, Olive senz'osso, Polpa d'Amarene, Pignoli, Passarina, Capparini, Spetierie convenienti, & altri nobili Ingredienti, facendosi così ripieno, cuocere allo Spiedo, involto in Rete, ò in Carta, & anche senza, servendosi caldo, con Salsa bastarda sopra.

Del medesimo, si potranno fare diversi Arrosti, in varii modi, servendosi caldi, ò freddi, con empitura, ò senza, à beneplacito.

Il medesimo, prima arrostito, con fette di Presciut-

Digitized by Google

to attorno, conficcato con chiodi di Garofali, e stecchi di Cannella, si può imboracciare, servendosi con Salsa Reale sopra.

Il medesimo bollito, in bianco, come sopra, arrivato à mezza cottura, si leverà dal foco, e si taglierà in pezzi, ò pure intiero, con empitura, ò senza, e si farà finir di cuocere in latte di Capra, servito caldo, con fette di pane sotto, spolverizzate con Zuccaro, e Cannella, e se le dette fette di pane si vorranno prima abbruscare, si spolverizzanno con polvere di Moscacciolo, ò d'altro, à benepiacito.

Il medesimo Cappone, arrostito allo Spiedo, arrivata à mezza cottura, si taglierà in pezzi, e si farà stufare alla Francese, con buon brodo, ò Butiro, con Cipollette, con un'odoretto d'Aglie, con pezzetti di Ventresca, con un poco di Malvasia, ò altro Vino bianco generoso, con sugo di Limone, ò Vachi d'Agresta, al suo tempo, con le solite Spetierie, & altri proportionati Ingredienti.

Il medesimo, dopò che sarà frollo, si farà impasticciato, intiero, ò in pezzi, con empitura, ò senza, con fette di Presciutto, e di Pancia di Porco, Ossa mastre, Passarina, e Pignoli, Prune, e Visciè secche, pezzetti di Carciofali, Torzi di Cardoni, prima prolessati in Acqua, fette di Tartufali, un poco di Vino bianco, generolo, sugo di Limone, ò Vachi d'Agresta, al tempo, con le solite Spetierie, & altri convenevoli Ingredienti; servendosi caldo, con gl'istessi ingredienti sopra.

Il

Il medesimo si potrà fare stufato, in altri varii modi, con diversi nobili Ingredienti, come si dirà al suo luogo.

Della Carne del sudetto Cappone, si possono fare diversi Piccatigli, ò Scigotti, con li soliti proportionati Ingredienti, come si dirà al suo luogo.

La Carne del medesimo, battuta minutamente, & alligata, con Ova sbattute, Ossa mastre, buon Cascio grattato, Natte, ò Capi di latte, bocconcini di Cedronata, ò Cocuzzata, Passarina, Pignoli, Erbette odorose, battute minutamente, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti; formato del tutto un Pastume, si può fare in Polpettine, ò in Polpettoni, di varii lavori, à Capriccio; la farai stufare, con diversi nobili Ingredienti, avvertendo però, che prima di battere la sudetta Carne, si vuol far cuocere in bianco, ò allo Spiedo, à mezza cottura, e poi si batterà, tenendo quell'ordine stesso del Piccatiglio, e Scigotto, accommodandosi con gl'istessi Ingredienti alla Spagnola, con sugo di Limone sopra.

Il detto Piccatiglio, ò Scigotto, arrivato, à mezza cottura, cotto allo Spiedo, ò in bianco, si potrà accommodare, con altri Ingredienti, battendosi la Carne, con un poco di Vino bianco, bocconcini d'Ossa mastre, sugo di Limone, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti, servendosi caldo, ò freddo, con Vachi d'Agresta, sciroppata, ò altra, à tuo piacere.

Digitized by Google

Il medesimo si può fare in Pasticcio, ò Impanata, intiero, con empitura, ò senza, à beneplacito, lardato, con chiodi di Garofali, e lardelli di Cedro candito, spolverizzato di Spetierie, fette di Presciutto, Gola di Porco, & altri nobili Ingredienti, à beneplacito; lo servirai caldo, ò freddo, à tua sodisfatione, e se lo vorrai servire freddo, non occorrerà, aggiungervi altri Ingredienti; mà si farà solo, come hò detto, lardato, e spolverizzato, di Spetierie, e forte di Salami, con Ghiaccio, ò Zuccaro sopra.

Il medesimo arrivato a mezza cottura, si potrà tagliare in bocconi, con Fegatelli di diversi Polli, prima arrostiti, sù le brage; e bacturi minuti, bocconcini d'Ossa maltre di Bue, Pallarini, e Pignoli; bocconcini di Cedronata, e Cocuzzata, bocconcini di Mozzarelle, ò Provola, Rossi d'ova dure battute, Acine d'Agresta sciroppata, Animelle di Capretto arrostite prima, e fatte in fette, ò in bocconcini, fettarelle di Zizza di Vaccina, prima cotta, in bianco, fettarelle di Tartufali, prima soffritti con Pepe, e sugo di Limone, Ostriche, e Patelle, pur soffritta nell'istesso modo, Cannolicchi prima soffritti in buon Vino bianco, Telline, e Gongole, soffritte nell'istessa maniera, Presciutto & altri Salami in fette, ò in bocconcini, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti; Regalandosi con Brasciolette di Carne di Vitella, ò Vccelletti, à beneplacito, con il suo brodetto dentro, fatto con Rossi d'ova sbattuti, brodo grasso, ma poco, sugo di

Li-

Digitized by Google

Limone, o Zuccaro, e se vi vorrai porre dentro Brasciolette, non occorrerà mettervi sopra Zuccaro, in molta quantità; lo servirai, con sfoglio sopra, e Zuccaro.

Il medesimo corso allo Spiedo, ò in bianco, arrivato à mezza cottura, si potrà tagliare in pezzi, facendosene Pasticci, con Pasta frolla, tramezzati con fette di Pan di Spagna, Ova saldicchere, spaccate per metà, Brasciolette di Vitella, Piccatiglio dell'istessa, ò d'altra Carne, Pistacchi, Pignoli, Fegatelli di varii Polli, prima arrostiti nelle brage, Ossa mastre, fette di diversi Salami, pezzi di Garofali, prima bolliti, pezzetti di Torzi di Cardoni, fette di Cocuzzata, e Cedronata, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, coperta, con Capi di latte, ò Natte, con sfoglio sopra, ò Copertojo, con Ghiaccio, ò Zuccaro sopra il detto Copertojo, e si servirà caldo, con il suo brodetto dentro.

Il medesimo si potrà fare, in Pasticci, ò in altre maniere, con altri diversi Ingredienti, come si dirà al suo luogo.

Li Fegati delli sudetti Capponi, si potranno arrostire, sù le brage, serviti, con Pepe, e sugo di Limone ò altro Sapore à beneplacito, & anche senza.

Li sudetti Fegati si potranno cuocere allo Spiedo, involti in Rete, ò in Carta, overo senza involgerli, tramezzati, con fettoline di Lardo, e frondi di Lauro, serviti caldi, con Crosta sopra, fatta con pane abbrustolato, pestato, e passato per Setaccio, Sale, e Pepe,

con

con sugo di Limone, ò altra Salsa, à beneplacito.

Li sudetti Fegati, dopò arrostiti, sù le brage, come sopra, si potranno battere minutamente, con scorza di Cedro candito, e Lardo di Presciutto, battuto, con un poco del magro del sudetto Presciutto, Passarina, Pignoli, buon Cascio grattato, bocconcini d'Ossa mastre, polvere di Mostacciolo, con le solite Spetierie, & altri Ingredienti, alligati con Ova sbattute, dapoi se ne formeranno Tomaselle, involte in Rete, cotte allo Spiedo, trammezzate, con fogli di Lauro, e si serviranno, con Salsa Reale, ò con altro Sapore, à beneplacito.

Le sudette Tomaselle, involte in Rete, si potranno stufare, in un Tegame, con buon brodo grasso, sugo di Limone, & altri proportionati Ingredienti.

Del sopradetto Pastume, alligato con Ova, si potranno formare frittelle, involte in fiore di Farina, fritte in buono strutto, e si serviranno calde, con Salsa bastarda sopra, che potranno servire, per Regalo di varii Piatti.

Li sudetti Fegati, si potranno infarinare, e friggere in buono strutto, servendosi caldi, con Sale, Pepe, e sugo di Merangolo.

Li medesimi Fegati, si potranno prima prolessare, e dapoi infarinati, indorati, e fritti, si serviranno caldi, con Salse di Mostacciolo sopra, e potranno servire per Regali di varii Piatti, tanto gl'indorati, quando quelli senza indoratura, sopraficcati,

con

Digitized by Google

con Bignoli, stati prima à molto nell'Acqua.

Delli sudetti Fegati, quando sono in poca quantità, non si può fare altra Vivanda; mà quando sono in abbondanza, possono servire per varie Vivande, come per Crostate, Pizze, & altre cose simili.

Il Petto del sopradetto Cappone, si può fare impasticciato alla Spagnola, piccato minuto, e rifatto in Tegame, con un'odoretto d'Aglio, & altri proportionati Ingredienti, come si dirà al suo luogo.

Del sudetto Petto di Cappone, cotto che sarà allo Spiedo, piccato minutamente, se ne fanno Brigotti con latte, Capi di latte, ò Nute, stemprandosi ogni cosa insieme, con Cedronata pesta, Ova fresche, polvere di Panc di Spagna, con le sue solite Spetierie, che riesce un Piatto alla Spagnola, squisito, e nobile, come si dirà al sup. luogo.

Della sudetta Polpa, si fanno Polpettine per gl'Ammalati, con li suoi nobili, e proportionati Ingredienti.

Della Pollanca di latte, sua qualità, e Cucina.

LA Pollanca di latte, fattasi cibare delle infrascritte Paste, riesce d'ottimo nodrimento, e di facile digestione, utile, e salutifera, à qualunque Complessione; perche la sua Carne, non si converte, nè in collera, nè in flemma, fà buon sangue; accresce l'Appetito, & è di molta sostanza; notrisce i Corpi humani,

Digitized by Google

ni, più d'ogni altro Cibo; per delicato, e sostantioso, che sia; la sua qualità, è temperata in tutti li gradi; & è la sua Stagione, ogni Mese dell'Anno; la migliore, è la giovane, di color nero, con Cresta alzata, che non habbia fatta ancora Ova, e si può fare ingrassare artificiosamente.

Modo di fare ingrassare dette Pollanche di latte.

Si racchiudono dentro una Gabbia, per lo spatio di venti giorni, e se li dà à mangiare, robba impastata, con latte, come sarebbe à dire, Farina di Grano d'India, overo Tritello, all'uso di Roma, ò Brenda grassa, pure impastata con latte, ò Mollica di pane, ò altra robba, secondo l'uso del Paese, tutta impastata di latte, facendole bere l'istesso latte; e delle sudette robbe, quando sono ben purgate, si fanno Maccaroncini di Farina di Grano d'India, impastati pure con il latte, bagnati del medesimo latte, e si danno à mangiare à dette Pollanche, per lo spatio di diciotto, ò venti giorni, & in detto tempo si possono mangiare; perche poi dopò non sono più di quella esquisitezza, che sarebbero mangiate opportunamente; per lo spatio sudetto di giorni diciotto; si devono abbeverare, non d'altro che di latte, & avvertire, che non mangino cose sporche, e che la Gabbia, si mantenga netta, e polita; e l'istesso stile s'hà da tenere, de i Capponi, de i

Polla-

Digitized by Google

Pollastri, e de i Pollancotti d'India; che così riusciranno di tutta squisitezza, e saranno degni d'esser mangiati da ogni gran Signore, se gli potrà dare à mangiare per li primi giorni, cioè per quattro, ò cinque giornate, della Lattuga; accioche si purghino, e quando anche non se gli desse à mangiare detta Erba, saranno sofficienti i cibi sopradetti.

La migliore cottura delle suderte Polianche, si è il farle Arrosto allo Spiedo; si possono anche nelle occorrenze fare in Pasticci, intieri, ò in pezzi, tramezzate, con carne di Vitella battuta, con Brasciolette dell' istessa Vitella, con Vcelletti piccoli, & altri nobili Ingredienti.

Del Pollastro Domestico, sue qualità, e Cucina.

IL Pollastro Domestico, è il migliore di tutti, e particolarmente quello, che non hà principiato, à svegliarci la matina, con il suo canto, nè à coprir Galline, che sarà più tenero, e più grasso, e gli suoi Testicoli, sono di grandissimo nodrimento Quando il Pollastro, è grasso, è più facile à digerirsi, essendo Carne temperata; genera sangue perfetto; eccita l'Appetito; fà buono Intelletto, e miglior Vita; perche detta Carne non si converte, nè in colera, ne in flemma.

La sua propria Stagione è l'Estate, e tutto l'Inverno, e se ne può mangiare ogni Mese dell'Anno;

Digitized by Google

perche sempre riesce d'ottimo nodrimento.

La sua qualità è temperata in tutti i gradi.

Il Pollastro si potrà cuocere, in latte, ò in brodo, overo in bianco, ripieno trà Carne, e Pelle, disossato, ò con ollio, con empitura, ò senza, servito, con Sapori, e Regali, à beneplacito.

Detti Pollastri si potranno mettere in addobbo prima spaccati per metà, overo in pezzi, con Sale, Pepe, Cannella, Aceto d'odore, con Origano, & Aglio ammaccato, facendoli stare nel sudetto addobbo, per lo spatio di tre, ò quattr'hore in circa, e poi si faranno cuocere nella Graticola, e si servono caldi, con il sudetto addobbo sopra; Prima però si farà dare un bollo, al medesimo addobbo, e poi così caldo, si butterà sopra l'Arrosto, sicome si suol fare, in tutte l'altre Vivande, che s'hanno da servire, con simile addobbo.

Li sudetti Pollastri, dopò cotti in bianco, come sopra, partiti per metà, overo in pezzi, si serviranno caldi, con il sopradetto addobbo; si potranno anche friggere in buono strutto, e servirsi caldi, con l'addobbo predetto.

Li sudetti Pollastri, dopò netti, e politi, si potranno tagliare in pezzi, e soffriggere con buon Lardo bustuto, con un'odoretto d'Aglio, Origano, Sale, Pepe, & altri Spetierie, con fettarelle di Presciutto, Gola di Porco, & Erbette odorose, soffritta ogni cosa insieme, aggiungendovi dopò un poco di brodo grasso, con

Pas-

Digitized by Google

Passerina, e Pignoli, con sugo di Limone buono, e al suo tempo, con Vachi d'Agresta intieri, e con molti nobili, e proportionati Ingredienti.

Li sudetti Pollastri, dopò arrostiti allo Spiedo, si cagliano in pezzi, e si fanno soffriggere, con buon Lardo battuto, un'odoretto d'Aglio, Amarene fresche, botconconi di Cedronata, Aceto d'odore, ò Acini d'Agresta al suo tempo, con le solite Spetierie, e Zuccaro, che riescono di molto gusto.

Li sudetti Pollastri, si potranno fare stufati in altro modo, con farli prima rifare in brodo, ponendoli per ordine nel Tegame intieri, ò spaccati per mezà, con buon brodo grasso, con fette di varii Salami, Passarina, Pignoli, Ossa mastre, Cervella, ò Salciccie spaccate, fette di Tartufali, Carciofali prima bolliti in Acqua, diversi frutti freschi, fatti in fette, Erbette odorose, sugo di Limone, overo Acini d'Agresta intieri, al suo tempo, con le solite Spetierie, e proportionati Ingredienti, servendosi caldi, con i Regali sopradetti.

I medesimi Pollastri, si potranno fare impasticciati, intieri, serviti, con li sopradetti Regali.

Li sudetti Pollastri, si potranno, disossati, ò con l'ossa, fare ripieni, con buone empiture, à beneplacito, e farli anche arrostiti, con buono addobbo, Salsa, e Sapore, con la sua Crosta sopra, fatta con pane grattato, Sale, e Pepe.

Si potranno medesimi fare in Pasticcio, intieri, con empitura, ò senza, disossati, ò con le ossa, à bene-

placito, con diversi nobili Regali dentro; servendosi caldi con Ghiaccio sopra, ò Zuccaro.

Si potranno servire freddi, in Pasticcio, senza porvi altri Regali, solamente con latticelli, e con chiodi di Garofali, spolverizzati delle solite Spetierie, con fette di Salami, servendosi freddi, come hò detto, con il Ghiaccio, ò Zuccaro sopra.

Si potranno servire spezzati, dentro a' Pasticci, con sfoglio, ò senza, prima rifritti in buon brodo, spolverizzati con Spetierie; dapoi si metteranno dentro al sudetto Pasticcio, e trammezzeranno, con Carne Hate, e Salsiccie spaccate, prima cotte, con fette di Provole, ò Mozzarelle, Capi di latte, ò Natte, Ossa mastre, fette di Presciutto, & altri Salami, Piccatiglio di Carne di Vitella, ò d'altra Carne, fettarelle di Cocuzzata, ò Caldonara, Fegati, Testicoli, Creste de' medesimi Pollastri, & altri nobili Ingredienti, con il solito brodetto dentro, e se si faranno con sfoglio, si serviranno con Zuccaro sopra.

Li medesimi Pollastri, dopò bolliti in latte, si potranno fare in Zuppa, trammezzati, con fette di Pane di Spagna, con Mozzarelle, ò Provole grattate, con Natte, ò Capi di latte, spolverizzati in ogni trammezzo, con Zuccaro, e Cannella, facendosi stufare, non un pochettino di Lardo dentro, e potranno servire, per trammezzamento di varie Zuppe.

De i medesimi, si possono fare varii fritti, spaccati per metà, con ossa, e senza, e con buona empitura, e po-

Digitized by Google

potranno servire, per Regali di varii Piatti, ò pure assoluti, con Salsa Reale sopra; si potranno anco indorare, con avertire, che prima di friggersi, si deono far cuocere nel latte, ò brodo, secondo il commodo, che si havrà.

Si fanno anche, alla Portoghese, cotti, ò soffritti nel Tegame, con la sua Salsa di Cappari, Olive senz' osso, Cipollette, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti.

Delle Creste, Granelli, e Fegatelli delli medesimi Pollastri, se ne fanno Zuppette, per i Convalescenti, che con Erbette odorifere, e con poca Spetierie, riescono assai gustose; delle sudette Creste, e Granelli, si riempino anche Pasticcetti; Li Fegatelli si cuocono sù le brage, si pestano nel Mortajo, e servono per diverse Salse, e Sapori.

Li sudetti Fegatelli, involti in Rete, si fanno cuocere nello Spiedo, tramezzati, con frondi di Lauro, servendosi caldi, con Pepe, e sugo di Merangoli, e potranno anche servire, per Regali di varii Piatti.

Benche li sudetti Fegatelli, sieno molto piccoli, con tuttociò ne i bisogni, si possono accommodare, in tutti i modi, che s'accommoda il Fegato del Cappone.

Del Pollastro Salvatico, sue qualità, e Cucina.

IL Pollastro Selvatico, è dell'istessa qualità del Domestico; è buono in tutti i tempi, e particolarmen-

mente, dal Mese di Luglio, per tutto Novembre; è d'ottimo nodrimento, utile, e salutifero, à tutte le Complessione; il migliore di tutti, è il grasso, non molto piccolo, nè di molto grossezza.

Il Pollastro Salvatico, si potrà cuocere, & accommodare, in tutti modi, e con tutti i Condimenti, che si è detto del Domestico.

Il medesimo si può cuocere, in bianco, ò in brodo, e servirsi caldo, ò freddo à beneplacito; si può fare disfossato, ò con ossa, con empitura, ò senza, ad arbitrio.

Se si vorrà servire caldo, si potrà fare bollire, assieme con Salami, fatti in fetti, con le fette de i medesimi Salami sopra.

Volendosi, dopò cotto in bianco, servire freddo, si potrà spolverizzare, con Pepe, e Cannella, con sopra fiori di Boraggine, e Petrosello.

Il medesimo si potrà cuocere, sù la Graticola, spartito per metà, sbruffato con Aceto d'odore, e spolverizzato, con pane grattato, Sale, Pepe, e Cannella, facendogli fare sopra, una Crosta; Si servirà caldo, con Salsa Reale sopra.

Il medesimo potrà farsi impasticciato, ò stufato, in diversi modi, con varii Ingredienti, ripieno, disossato, ò con l'osso, à beneplacito.

Del medesimo, si possono fare diversi arrosti, come affiggianati, involti in Rete, ò in altre maniere.

Il medesimo, intiero, ò spezzato, si potrà fare in di-

Digitized by Google

diversi Pasticci, ò Pasticcetti, consfoglio, ò senza, e si potrà servire caldo, ò freddo, come si è detto del Domestico.

Li sudetti Pollastri, si potranno accommodare in tutti i modi, & in tutte le Vivande, che si è detto delli Pollastri Domestici, con l'istesse Spetierie, & Ingredienti.

Delli Polcini Domestici, e Salvaggi, loro qualità, e Cucina.

LI Pulcini tanto Domestici, come Selvaggi, sono molto buoni, simili alli grossi, & essendo piccioli, hanno la Carne più frolla, non sono però di tanta sostanza, come li grossi; sono freddi, in primo, e secondo grado, e la loro Stagione, sarà dal Mese di Giugno, per tutto Agosto.

Li sudetti Pulcini, quando sono piccoli, si lardano, con chiodi di Garofali, e stecchi di Cannella, & involgendosi in Rete, si fanno cuocere nello Spiedo, e possono servire per Regali di varii Piatti.

Li medesimi, si potranno fare Arrostiti, in varii modi, à beneplacito, dovendosi regalare il Cuoco in questi, come negl'Arrosti, d'altri Volatili, & altri Vccellami piccoli.

Li medesimi, dopò arrostiti, con impiastro, ò senza, si potranno stufare, in molti modi, tenendo quell'ordine istesso, che si è detto de' Pollastri, & essendo molto

to

to teneri, senza servirti di Tegame, ò d'altro Vaso, li potrai stufare, in Piatto d'Argento, ò in altro Vaso gentile, servendoti con diversi Sapori convenienti.

Delli medesimi Pulcini, dopò arrostiti, ò bolliti in latte, potrai tramezzare varie Zuppe, abbeverate, con latte, e tramezzate con altri nobili Ingredienti.

Delli medesimi Pulcini, si possono fare diversi Portaggetti, regalati con Gola, e Pancia di Porco, con fette di Presciutto, con le sue solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

Non essendo più à lungo, il discorso di simile Vivande; perche quì in Napoli, in Roma, & in altre parti, i Pulcini, non sono in uso, e quando s'usano qualche volta, si fanno arrostiti; Li medesimi tanto Domestici, quanto Salvaggi, per esser buoni, e sostantiosi, devono essere, d'una proportionata grossezza, & essendo assai teneri, riescono dilettevoli al gusto, particolarmente i Salvatici.

Della Gallina Domestica, sue qualità, e Cucina.

LA Gallina Domestica, è molto buona, giovevole à tutte le Complessioni, salutifera ad ogni Età, di buon nodrimento, e di facile digestione; mangiandosene spesso, chiarifica la Voce, accita l'Appetito, e tempra gli humori del Corpo; la negra, e la migliore, con Cresta doppia, e dritta, che tenga il Becco rosso, che sia giovane, e che non habbia ancora fatte

Ova;

Digitized by Google

Ova ; è temperata in tutti i gradi delle sue qualità; la sua Stagione , è l'Inuerno , e parte della Primauera, & essendo cibo di molto sostanza , si può mangiare in tutti i tempi, e Stagioni dell'Anno.

Le Galline vecchie, magre, e mal cibate , sono poco buone, e di cattivo nodrimento.

Formiano Messinese, fù il primo, che mangiasse le Galline , Alberto Magno scrive, essersi ritrouata in Macedonia una Gallina, la quale fece diciott'Ova , in un giorno , e che da ogniuno di quelli nacquero due Pulcini, e Plinio scrive , che le Galline di Villa, viuono in molto regola , & osseruanza.

La Gallina Domestica , dopò pelata, e netta, dalli suoi interiori, si riempirà , con Ova sbattute , Cascio grattato di buona qualità , bocconcini d'Ossa mastre, di Cedronata , e Cocuzzata, pezzetti di Sopressata, e Presciutto, ò d'altri Salami, Passarina, e Pignoli , Piperna, Erbette odorose battute , Pepe , & altri solite Spetierie, & Ingredienti; si farà cuocere in brodo, ò in bianco, con Acqua, e Sale, e si seruirà calda; ò fredda, con empitura , ò senza , à beneplacito , e se la vorrai dissossare prima di cuocerla , e farla ripiena trà Carne, e Pelle, sarà à tuo piacere; così ripiena la seruirai calda; potrai regalarla sopra , con mazzetti di Finocchi freschi, cotti in buon brodo grasso; Cervellate , ò Salciccie spaccate, e fette di Salami , prima cotti , ò con altre Copriture, à beneplacito.

La sudetta Gallina, cotta come sopra , con empitu-

Digitized by Google

ra, ò senza; si servirà fredda, e si coprirà con Erbette odorose sopra, e con fiori di varie Erbe, overo, con varii Sapori, à beneplacito

La sudetta Gallina, cotta come sopra, con empitura, ò senza, si salpimenta solo, con Sale, e Pepe sopra, e si serve fredda.

La sudetta Gallina, dopò cotta, si sfolpa; levando via le ossa, servendosi le sue Polpe sfilate, con Sale, Pepe, Cannella, e sugo di Limone, ò Merangolo.

La Gallina Domestica, è molto in uso, alli Viaggianti, e Naviganti, che prima d'intraprendere li loro Viaggi, se ne sogliono provedere cotte in bianco, & in ogni posata, ò spiaggia, se le mangiano fredde, ò calde.

Della Polpa delle sudette Galline, si possono fare diversi Piccatigli, con li soliti Ingredienti.

Se ne possono anche fare diverse Polpettine, che sono buone, e si danno, à i Convalescenti.

Della Polpa delle medesime, si possono fare varii Scigotti.

Della sudetta Gallina, si possono fare Arrosti, in varii modi, quando è tenera, lardata, e non lardata, con Crosta, e senza, affagianata, sù la Graticola, servita, con Salsa, ò con altro addobbo, à beneplacito.

La sudetta Gallina, si potrà servire impastitiata, ò stufata, con i suoi proportionati Ingredienti, ripiena, ò senza empitura, à beneplacito.

La medesima, dopò arrostita, si farà in pezzi pic-

cio-

Digitized by Google

cioli, ò grandi in diverse Vivande, come alla Portoghese, alla Genovese, ò in altro modo.

La medesima, si potrà servire, in Pasticcio, intiera, ò spezzata, con empitura, ò senza, e spezzata, con Piccatiglio di Carne di Vitella, tramezzata, con varii Ingredienti; si potrà servire, fredda, e calda, con robbe candite, coperta di fette di Salame, lardata, e regalata, con i suoi proportionati Ingredienti.

Senza più dilungarmi, dico, che la sudetta Gallina, si può cuocere, e servire, in tutte le maniere, già dette del Cappone; e tanto questa, come quella, si danno anche à i Convalescenti.

Della Gallina Selvatica, sue qualità, e Cucina.

FRà le Galline Selvatiche, le migliori sono, le più piccole, e non molto grosse; riescono d'ottimo nodrimento, e sono giovevoli, à i Convalescenti, perche la loro Carne non si converte in flemme, e con facilità si digerisce; sono migliori delle Galline Domestiche; la loro Stagione, è da Decembre, per tutto Maggio; sono temperate nelle loro qualità, e sogliono mangiarsi, in tutti i tempi dell'Anno, sempre gustose, e salutifere.

Le sudette Galline Selvatiche, si possono cuocere in bianco, con Acqua, e Sale, insieme, con pezzi di Ventresca, ò Gola di Porco, Presciutto, Soppressata,

Digitized by Google

& altri Salami, e si serviranno calde, con gl'istessi Salami sopra, con empitura, à beneplacito.

Le sudette Galline si potranno empire, con Olive, Cappari, Passarini, e Pignoli, Pepe, e Cannella, pezzetti di Salami, Tartufali, Vachi d'Agresta intieri, à suo tempo, bocconcini di Mela Tramontane, ò d'altri frutti, Amarene fresce, ò secche, Pruna, Visciole, e Briccocole secche, insieme con li suoi interiori, & altri nobili Ingredienti; si potranno anche fare sottelate, con sugo di Limone, Mosto cotto, e con altri Regali, à beneplacito.

Le medesime ripiene come sopra, si potranno fare in brodo lardiero, sane, ò in pezzi, con gl'istessi Ingredienti, della riempitura, con buon brodo, & un poco di Vino bianco generoso; si serviranno calde, con le solite Erbette odorose, e Spetierie convenienti.

Le medesime si potranno fare Arrosto, con empitura, ò senza, e si serviranno calde, con Pepe, Cannella sopra, ò altro Sapore conveniente.

Si potranno arrostire in varii modi, con Crosta di pan grattato, Sale, e Pepe, overo involte in Rete, lardate, e senza lardelli, con empitura, ò senza, nell'istessa maniera, che s'è detto de i Pollastri Domestici, ò Selvaggi.

Del Gallo Domestico, sue qualità, e Cucina.

IL sudetto Gallo, è di Carne molto dura, caldo in tutte le sue qualità, è però buono in tutti i tempi, più per Medicina, che per Vivanda, quando sia ben cotto, e cosumato, il brodo, per metà; Il sudetto brodo si suol dare à bere, à chi digerisce, con difficoltà; fà venire il sonno; muove il Corpo, e provoca Venere, e per questo effetto, si devono sciegliere i Galli più vecchi; e non i giovani, & alle volte i Villani, con la loro astuta malitia, levano via le Creste, à i Galli più vecchi, & in un subito, li fanno diventar Caponi, e spesso gli Spenditori, vedendoli così grossi, & a buon mercato, gli sogliono comprare, gloriandosi di haver fatto una buona compra, con poca spesa, senza avvedersi, che sono Galli travestiti da Capponi, e che portano in Casa, tante medicine, quanti sono i modi de' loro Apparecchi; spesse volte, si portano per Regali à i Procuratori, ò ad altra Gente, che pensano d'haver ricevuto un buono paro di Caponi, e poi si trovano due buoni Musici, in Casa, castrati dell'Astutia Contadinesca.

Il sudetto Gallo, in caso di bisogno, si potrà accommodare, in tutti i modi, e Vivande, che s'accommoda il Cappone, quando sia giovane; che quando sia vecchio, non si può apparecchiare, se non bollito, impasticciato, e soffritto, bene spolpato, dovendosi av-

ver-

Digitized by Google

vertire, che sia prima molto frollo, e che s'ammazzi prima delli sett'Anni, perche dopò questo tempo si rende di pessima qualità, & io loderei, che quando se ne può di meno; non se ne mangiasse.

Albidio Siracusano, fù il primo, che mangiasse il Gallo; perche prima, non s'ammazzava, per la veneratione, e riverenza, che se gli prestava, per esser Messaggiero dell'Aurora, ò dell'Alba nascente, e perche era Animale gratissimo (come dicono li Romanzieri) à Latona, havendole servito, quando ella partorì; & anche à Marte, il quale lo tramutò per sdegno, (come favoleggiano) in altr'Vccello, per non essere stato vigilante, à far la guardia, mentre teneva Venere trà le braccie; scrive Lucretio, che i Leoni, hanno gran paura del Canto di questo Volatile, e chi desidera haver maggior congnitione di questo Animale, legga il Terzo Libro di Varrone, al Capitolo Nono.

I Popoli Libariti erano così dediti alle mollitie, che havevano bandito i Galli nella Città; perche col Canto non gli distogliessero dal riposo.

Del Gallo di Montagna, sue qualità, e Cucina.

Di questi Vccelli, si trovano in molte parti, e particolarmente nelle Campagne di Trento; la loro Carne, è calda in primo grado, e temperata in tutte l'altre qualità; la sua Stagione, è dal principio dell'

Digitized by Google

dell'Inverno, per tutta Primavera; sono della grandezza dell'Aquila, per ordinario di Piuma negra; talvolta mischiata di bianco, & hanno il Contorno dell'occhio rosso, à guisa di Fagiano.

Si può cuocere allesso, insieme con Presciutto, & altri Salami, con un poco di Vin bianco generoso; e Coriandi intieri; lo potrai servire caldo, ò freddo, con empitura, ò senza regalandolo di sopra, con Salami cotti.

Sarà anche buono Arrosto, con fette di Lardo intorno, legato sopra il Petto, con spago, ripieno, e non ripieno; servendosi caldo, con Salsa Reale sopra, ò altro Sapore proportionato.

Si potrà anche fare impasticciato, con li suoi lardelli, con un poco di Malvasia, e con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

Il sudetto, lardato come sopra, con fette di Lardo, e lardelli di Cedronata, si potrà servire in Pasticcio, spolverizzato di Spetierie, & altri proportionati Ingredienti, servendosi caldo, ò freddo, à beneplacito.

Quando il sudetto Gallo sarà giovane, potrà servirsi, in tutti i modi, e Vivande, che si servono le Pernici, ò Pollastri selvaggi, con gl'istessi Ingredienti, è vero però, che non riesce mai di tanta perfettione, come le Pernici.

Delli

Digitized by Google

Delli Piccioni Casarecci, loro qualità, e Cucina.

I Piccioni Casarecci, di Palombara, ò di Torre, sono tutti d'ottimo nodrimento, quando sono teneri giovevoli, in particolare à i vecchi; perche fanno buon sangue; & augumentano il Calor naturale; à i deboli mangiandosi spesso, senz'altra Carne, ne i tempi sospetti di mal contagioso, fanno che si viva, con buona salute, sono di facile digestione; non si devono dare però, à i Febrecitanti, perche sono molto caldi; li migliori sono quelli di Palombara, e di Torre; quando svolacchiando, di quà, e di là, si vanno procurando il Vitto; perche questi riescono più grassi, e più gustosi al Palato, tanto i Casarecci, come quelli di Palombara, e di Torre, sono caldi, & humidi, nel primo, e secondo grado; la loro Stagione, e in tutti i tempi dell' Anno; l'Inverno però sono migliori; è bene mangiarli ne i tempi freddi, perche l' Estate, per il gran calore, recano qualche nausea.

Gasparone da Velletri, Città vicina à Roma, Musico perfetto, fù il primo, che mangiasse Piccioni teneri, & il primo Inventore, di fare le Carni de' sudetti Piccioni, Starne, Quaglie, & altri Vccelli, in Aceto.

I medesimi Piccioni, si potranno fare bolliti, con empitura, ò senza, con fette di Presciutto, di Soppressata di Nola, e di Filetto di Giugliano, ò altri Salami,

e si

Digitized by Google

e si serviranno caldi, con mazzetti di Finocchi sopra, prima bolliti in buon brodo grasso, e con fette di Salami cotti.

I medesimi, dopò cotti, come sopra, potranno servire, per tramezzi di diverse Zuppe, o particolarmente in Zuppa Reale, con i proportionati Condimenti.

Si possono fare bolliti, ripieni, con Ova sbattute, con buon Cascio grattato, bocconcini di Presciutto, & Ossa mastre di Vaccina, con Passarina, e Pignoli, & Erbette odorose battute con Vachi d'Agresta intieri, al suo tempo, con un Piccatiglio di Vitella, ò altra Carne, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, servendosi caldi con buon Cascio grattato, e Cannella sopra; si cuoceranno con empitura, ò senza, con sopra diversi Sapori convenienti.

Li medesimi, ripieni con diverse empiture, si poranno cuocere, in latte di Capra, involti in Rete, con fette di Presciutto attorno, servendosi caldi, sopra fette di pan bianco, ò Pane di Spagna, con Zuccaro, e Cannella sopra, avvertendo, che il sudetto Pane, non resti troppo abbeverato nel latte.

Li medesimi Piccioni, dopò cotti allessi senza empitura, si potranno servire freddi, con Petrosello, e fiore di Boraggine sopra.

Li medesimi, tolte via le Teste, che sogliono esser nocive; si potranno fare stufati, in buon brodo grasso di Cappone, ò d'altra Carne, con un pò d'odore d'Aceto, Vachi d'Agresta al suo tempo, Prune, Visciole sec-

Digitized by Google

che, e Coriandi intieri, servendosi caldi, che riescono assai buoni, per i Vecchi, ne i tempi più orridi d'Inverno.

I medesimi si possono fare Allessi, in varii modi, con empitura, ò senza, dissossati, ò con le Ossa, con diverse Copriture, con Salami, Salciccie, e Cervellate, cotte, e spaccate, con diverse verdure, e Sapori convenienti di sopra.

Li medesimi si potranno atrostire, allo Spiedo, dissossati, ò con le Ossa; ripieni dentro di Fegatelli degl' istessi, ò d'altri Polli, prima arrostiti sù le brage, tagliati in bocconcini, ò intieri, con Piccatiglio di Carne di Vitella, Passarina, e Pignoli, bocconcini d' Ossa mastre, e di Presciutto, Vachi d'Agresta, Erbette odorose battute, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, unti di fuora, con buon Lardo, con una Crosta sopra, di pane grattato, Sale, e Pepe, servendosi caldi.

Li medesimi Piccioni si potranno fare, Arrosti, come sopra, serviti caldi, con la sopradetta Crosta, e si potranno anche fare Arrosto, involti in Rete, lardati, ò senza Lardo, ad arbitrio.

Li medesimi, dopò netti, e politi dalle loro Penne, si spaccheranno per metà, e si faranno cuocere nella Graticola, unti di Butiro, ò grasso della Liccarda, facendovi una Crosta sopra, con pan grattato, polvere di Mustustacciolo, e Pepe, spolverizzati, con Cannella, serviti caldi, con Sapori, e si chiamano incarbonati, con Malvasia.

Li

Digitized by Google

Li medesimi, dopò cotti in bianco, si spartiranno per metà, ò in pezzi, s'infarineranno, con fiore di Farina, overo con polvere di Mostacciolo, ò di Pan di Spagna, s'indoreranno, e si friggeranno in buono strutto, serviti caldi con Salsa Reale sopra, potendo servire, per Regali di varii Piatti.

Li medesimi si potranno fare impasticciati, con fette di Presciutto, e con Pancia di Porco, Passarina, Pignoli, Prune secche, Acini d' Agresta al suo tempo, ò sugo di Limone, buona Malvasia, con le solite Spetierie, & altri Ingredienti, serviti caldi, con gl' istessi Regali sopra.

Si potranno fare stufati, nel modo stesso che impasticciati, senza però il Vino, solo con buon brodo grasso, Erbette odorose, e gli altri sopradetti Ingredienti.

Si possono accommodare, in molti, e varii modi cotti, e regalati di varii Ingredienti.

Si possono fare Arrosto, come sopra, ripieni trà Carne, e Pelle.

Si possono fare fritti, senza indoratura, bolliti in addobbo, e serviti, con il medesimo addobbo.

Si possono fare in Pasticcio, intieri, ò in pezzi, con diversi nobili Ingredienti.

Possono servire, per Regali di diversi Pasticci, e Pasticcetti, con sfoglio, ò senza.

Possono entrare in qualsivoglia sorte di Cassuole, & Oglie.

Possono anche servire, per fare Pizze di bocca di

Digitized by Google

Dama, & in diverse altre Compositioni, fatte con gl' istessi Piccioni.

Li Piccioni piccioli, cioè, quelli ignudi non ancora vestiti delle loro Penne, potranno farsi Arrosti, involti in Rete, ò in Carta, con empitura, ò senza, e se si vorranno fare, in altra Vivanda (benche poco in uso) si terrà l'ordine de' Pulcini.

Delli Piccioni Selvatici, sue qualità, e Cucina.

DElli Piccioni Selvatici, detti in Napoli, Torchiati, i migliori sono i più teneri, salutiferi à tutte le Complessioni; rinforzano li Membri rilassati; ajutano à digerire, e fanno buona Vista; non si devono però dare i Convalescenti; perche la loro Carne, è humida nel primo grado, e calda in tutte l'altre qualità; la sua Stagione, è per tutto l'Inverno, e parte di Primavera.

In tutti i modi, e maniere, che s' accommodano i sudetti Piccioni, bisogna avvertire, che sieno frolli, à proportione della tenerezza della Carne non essendo questa; tanto tenera, quanto quella de' Piccioni Casarecci.

Li sudetti Piccioni, si possono fare, ripieni, con Piccatiglio, di Carne arrostita, bocconcini di grasso, e magro del Presciutto, e di Gola di Porco, Passarina, e Pignoli, Erbette odorose, bocconcini di Cedronata candita, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredien-

Digitized by Google

dienti; si legherà detta riempitura, con Ova sbattute si riempiranno i sudetti Piccioni, cotti in bianco, con Acqua, e Sale, aggiungendovisi pezzi di Salami, con cui si serviranno caldi.

Li sudetti Piccioni, cotti in bianco, come sopra, senza riempitura, potranno servire; per tramezzamenti di varie Zuppe, come si dirà al suo luogo.

Li sudetti Piccioni, cotti come sopra, con empitura, ò senza, si servono freddi, con Pepe, e Cannella sopra, con Erbette odorose; fiori di Rosmarino, e con Salsa conveniente, à detti Vccelli Selvatici.

Li sudetti Piccioni, si possono fare incarbonati, arrostiti sù la Graticola, prima aperti per metà, unti, con buon Lardo liquefatto, sbruffati con Aceto d'odore, con una Crosta sopra, di polvere di Mustacciolo overo con Zuccaro, e Cannella, servendosi caldi, con Salsa bastarda, ò altro Sapore sopra, à beneplacito.

Li medesimi, si potranno fare Arrosti, nello Spiedo, lardati, con lardelli di Canditi, e chiodi di Garofali, involti in Rete, ò in Carta, servendosi caldi, con sugo di Limone sopra, ò altro Sapore, e Salsa, à beneplacito.

Li medesimi, si potranno cuocere nello Spiedo; senza levargli di dentro le ghiande, che havevano mangiato, e se gli farà una Crosta, con pan grattato, Sale, e Pepe, prima unti con Butiro, overo Oglio buono, servendosi caldi, che riescono molto gustosi.

Li sudetti dopò prolessati, ò arrostiti, come sopra,

si

si spaccheranno per metà, ò in Quarti; s' infarineranno, e si friggeranno in buon strutto; proleſſati si potrannoanco indorare; e potranno ſervire, per Regali di varii Piatti; potendo anco ſervirſi aſſoluti, con indoratura, ò ſenza, con una Salſa ſopra, fatta con Fegatelli di Gallina, ò di Pollaſtro, arroſtiti, peſti nel Mortajo, con altri Ingredienti, ò Sapori, à beneplacito.

Dopò che ſaranno arrivati, à mezza Cottura, nello Spiedo, ſi taglieranno in Quarti, ò in pezzi, e s' accommoderanno alla Portogheſe, ſoffritti con buon Lardo battuto, overo Oglio buono, con vn' odoretto d' Aglio, Origano, Cipollette tritate, Cappari, Olive ſenz' oſſo, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti, con Aceto d'odore, e Zuccaro.

Li ſudetti Piccioni, con empitura, ò ſenza, intieri, ò in pezzi ſi potranno fare ſtufati, con fette di varii Salami, con Vino bianco generoſo, Moſto cotto, frutti ſecchi, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti.

Si potranno fare impaſticciati, nell' iſteſſo modo, che ſi fanno gli ſtufati, con aggiungervi Vachi d'Agreſta intieri, ò altro ſugo bruſco, à beneplacito.

Si potranno fare in brodo lardiero, con fette di Pancia, ò Gola di Porco, fette di Preſciutto, Erbette odoroſe, Spetierie convenienti, & altri confacevoli Ingredienti.

Potranno anco ſervire, per Regali di varii Paſticci, prima bolliti, ò arroſtiti, tagliati in pezzi, ò in Quarti,

Digitized by Google

ì, ò spartiti per metà ; se ne ponno fare anche Pasticci, tramezzati, e serviti, con quell' ordine istesso, e nelle medesime Vivande, che sogliono farsi li Piccioni Domestici.

Delle Palombelle Selvatiche, loro qualità, e Cucina.

LE Palombelle Selvatiche, sono dell' istessa qualità, delli Piccioni Selvatici ; sono buone l' istessa stagione, e del medesimo nodrimento ; sogliono portarsi dalla Cava, à Napoli, riuscendo molto gustose; e salutifere ; sono di facile digestione ; nella Provincia della Marca, se ne trovano in abbondanza, & à chi le ammazza, vien tassata la Pena della Galera ; sono sane, e si danno à gl' istessi Convalescenti.

Novello Oreste, fù il primo, che mangiasse Palombelle; vivono trent' Anni, & infermandosi, si purgano con l' Alloro.

Le sudette Palombelle, si potranno cuocere allesse, con empitura, ò senza ; si servono calde, e fredde, con sopra Salami spaccati, ò in fette, con Sapori, ò senza, overo coperte, con fiori di varie Erbe, & in ogni sorte di Vivande, riusciranno gustose, e dilettevoli.

Si potranno fare, in varii Arrosti, incarbonate nella Graticola, ò nello Spiedo, servite con Crosta, ò senza, overo lardate con chiodi di Garofali, e fette di Lardo, ò involte in Rete, & in Carta, regalandosi con varii Sapori, à beneplacito.

Si

Si potranno fare impasticciate, e stufate, con Vino bianco generoso, con qualche poco di Mosto cotto, aggiungendovisi Vachi d' Agresta, tanto impasticciate, quanto stufate, e si potranno sempre servire, con empitura, à beneplacito, ò in pezzetti, ò in Quarti.

Delle medesime, si potranno fare diversi Pottaggi, e servirsi con diverse Salse, e Sapori.

Delli Fagiani, sue qualità, e Cucina.

IL migliore de' Fagiani; è quello, che viene perseguitato da' Cacciatori, nelle foreste, ne i tempi più orridi dell' Inverno, e che cresce in Campagna aperta in libertà; il grasso, & il giovane, è d' ottima qualità; dopò morto, si deve lasciar frollare, per lo spatio di trè, ò quattro giorni, al sereno, e nella Tramontana, dove non sia risseſso di Sole; così conditionato riesce di giovamento, ad ogni Età, e Complessione, e quando se ne mangi in poca quantità, riesce salutifero, à i Podragrosi, purche ne mangino poco, e di raro; questo cibo mitiga le Podragre de i Piedi, e fà venire la Chiragra alle mani; Riesce dannoso, alle sudette Infermità, quando se ne mangia soverchio; onde io dò per consiglio, à chi ne mangia, che per goderne il beneficio, ne dia la maggior parte allo Scalco; è di qualità temperata, in tutti i gradi; la Carne di questo Vccello, supera in bontà, quella di tutti gli altri Polli, eccetto del Capone; è di facile digestione

con

Digitized by Google

conforta gli Stomachi deboli; è confacevole à gli Ethici, & à i Macilenti, per li fà ingrassare, & invigorisce loro tutte le Virtù vitali; è Cibo Regio; è la sua Stagione dall' Autunno, per tutta Primavera.

Agamontino Persiano fù il primo, che mangiasse di questa Carne, e prese il Nome di Fagiano; da Fasi, Fiume, de' Colchi; questi Vccelli perche mangiano d' ogni lorditia, morirebbero presto, se non si purgassero da per loro.

Severo Imperatore gli usava solo, nelle Mense principali, e per Regalo di Principi grandi, & Eliogabalo, per grandezza, ne pasceva gli altri Animali.

Il Sig. Duca della Mirandola in Lombardia, ne hà una bellissima Caccia, e ve n'è grande abbondanza, tanto che, vanno à pascere con li Capponi de i Contadini, e questo l'hò veduto io, in occasione, che il detto Sig. Duca Alessandro, andò in Candia, in Compagnia di Fra Vincenzo Rospigliosi, Nepote della Felice Memoria di Papa Clemente Nono, nella qual Congiontura, lasciò raccomandata, con gran instanza alla Duchessa sua Moglie, questa nobilissima Caccia. Partito, che fù il sudetto Sig. Duca; hebbe occasione la sudetta Duchessa, di molte Forestierie, di Personaggi grandi, quali furono tra gli altri, i Duchi di Modona, e di Parma, & altri Principi Parenti, e volse sempre la sudetta Duchessa, che nei Banchetti fossero apparecchiati i Fagiani, ordinando però, che non si toccassero quelli de' loro Boschi, per osservare la Parola; al Duca

Digitized by Google

ſuo Marito; Nel ritorno del Duca ritrovò i ſuoi Boſchi, del tutto ſpopolati di Fagiani, ſtati rubbati da un certo Huomo da Crovalcore, luogo dello Stato Eccleſiaſtico; che però carcerato dal Duca, confeſſo, che la notte, con un tale Ingegno, li pigliaua, e ne riempiva i ſacchi, vendendogli à diverſi, & anche alla ſteſſa Ducheſſa, un zecchino l'uno, in occaſione di Foreſteria; dopò due Anni di Carcere fù liberato, ad interceſſione del Signor Cardinal d'Eſte.

L'induſtria, che uſava, il Ladro de Fagiani, ne i Boſchetti di Sua Altezza, conſiſteva in queſto.

Egli portava ſeco una Pignatta, con dentro una certa Paſta peſtifera, quale abbruſcando à fuoco lento, faceva con una Imbute traſpirare il fumo, che uſciva della Pignatta, dentro una canna lunga, & eſtendendo la ſudetta canna à gli Alberi, dove pernottavano i Fagiani, faceva, che il cattivo odore deſſe nel naſo, à i ſudetti Fagiani, che sbalorditi dal fetore peſtilenziale, cadevano morti in Terra, e così ne riempiva i ſacchi, e pagò poi la Pena de i ſuoi furti notturni, con una lunga carceratione.

I ſudetti Fagiani, dopò che ſaranno riempiti, con Ova sbattute, con buon Caſcio grattato, bocconcini di Mozzarelle, ò Provole, Oſſa maſtre, fettarelle di varii Salami, Paſſarina, e Pignoli, bocconcini di Cedronata, e Cocuzzata, Erbette odoroſe battute, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti, ſi faranno cuocere, in Acqua, e ſale, inſieme con pezzi

di

Digitized by Google

di Preſciutto, e di Soppreſſata, Salciccio, ò Cervellate ſpaccate, ſervendoſi caldi, con gl'iſteſſi Salami ſopra, e con mazzetti di verdure, prima cotti, in buon brodo graſſo.

Li ſudetti Fagiani, cotti come ſopra, ſi potranno ſervire freddi, con varie Salſe, ò Sapori ſopra, overo con Petroſello, e fiori di diverſe Erbe odorifere, con ſugo di Limone, ò di Merangoli, con empitura, ò ſenza, à beneplacito.

Si potranno ſervire ſalpimentati, dopò cotti, e ripieni, come ſopra, & anche ſenz'empitura, con Sale, e Pepe, ſopra, ſervendoſi freddi, e qualche volta diſſoſſati.

Si potranno riempire, con altri Ingredienti, come con Roſſi d'oua dure battuti, bocconcini di Cedronata, e Cocuzzata, bocconcini di diverſi Salami, Oſſa maſtre, fette di Gola, ò Pancia di Porco, Olive ſenz' oſſo, Cappari, e Pignoli, Fegatelli di varii Polli, prima arroſtiti, sù le brage intieri, ò in bocconcini, Piccatiglio di Carne di Vitella, ò d'altra Carne, Braſciolette della medeſima Carne, overo Vccelletti piccioli, Vachi d'Agreſta intieri, Erbette odoroſe battute, Spetierie convenienti, & altri confaceuoli Ingredienti; dopò riempiti, ſi faranno cuocere allo Spiedo, lardati, con fette di Lardo, frezzato il Petto, con chiodi di Garofali, e ſtecchi di Cannella; à fuoco lento, ſervendoſi caldi, con Salſa Reale ſopra.

Ripieni, come ſopra, e lardati minutamente, alla

Digitized by Google

Malteſe, ſi faranno cuocere allo Spiedo, con una Salſa Reale ſopra, laſciandogli le Code, e rimettendogli le Ale, acciòche ſi conoſcano, ne i Conviti per Fagiani; poſſono ſervire li ſudetti Piatti, per rifreddi di Tavola, e per fare bella Viſta alla Menſa.

Si potranno cuocere nello Spiedo, ſenza lardarli, unti bene di Lardo liquefatto, ò di Butiro, facendovi una Croſta ſopra, di pane abbruſcato, e peſtato, e paſſato per Setaccio, Sale, Pepe, e Cannella, ſervendoſi caldi, ò freddi, con ſugo Limone, ò Merangoli ſopra.

Si potranno fare incarbonati, prima, proleſsati alquanto, ſpartiti per metà, ò in Quarti, e fatti ricuocere nella Graticola, avvertendo, che non ſi abbrugino, unti di Butiro, ò graſſo della Liccarda, sbruffati ſpeſſo à tale effetto, con Aceto Roſato, con una Croſta ſopra, fatta di Zuccaro, e pan grattato, ſervendoſi caldi, con Sapore di Ginepro, ò d'altro, à beneplacito.

Si potranno fare, in diverſi Arroſti, come involti in Rete, ò in Carta, lardati, con chiodi di Garofali, ò altra Spetie, con empitura, ò ſenza, diſſoſſati, ò con le Oſſa, à beneplacito.

Li ſudetti Fagiani, cotti in bianco, come ſopra, ſi taglieranno in pezzi, ò in Quarti, s' infarineranno, e ſi friggeranno in bueno ſtrutto, ſervendoſi caldi, con ſugo di Limone ſopra.

Si potranno ancora indorare, e friggere, ſerviti caldi, con Salſa Reale ſopra.

Si potranno friggere, prima arroſtiti, & involti in pol-

Digitized by Google

polvere di Mostacciolo, ò Pane di Spagna, serviti caldi,ò freddi, spolverizzati, con Zuccaro, e Cannella, overo,con Salsa di Mustacciolo, Vachi d' Agresta sciroppata sopra, e fette di pane, abbeverate nel latte d' Amendole,fritte con Butiro.

Delli medesimi Fagiani, si potranno fare diversi Fritti, servendosene poi, per nobili Regali di varii Piatti.

Li sudetti Fagiani, dopò cotti in bianco, come sopra, si larderanno minutamente, con Pignoli ammollati, in Acqua d' odore, lardelli di Cedronata, e Cocuzzata,fatti in diversi lavori, ungendoli tutti di Salse, di diversi colori, fatte à scacchi, rimettendogli le sue Ale, Code, e Teste, rivestiti della sua propria Pelle,e Penne, ritoccate tutte d'oro, e d'Argento, con tremolanti simili, nella Coda, Ale, e Teste, che serviranno per Piatto rifreddo, e faranno una fontusa Vista, particolarmente se si faranno reggere in piedi con varii atteggiamenti capriciosi.

Delli sudetti Fagiani, si potranno comporre diversi Piatti rifreddi, acconci in varii modi, & ornati di diversi fogliami,à capriccio, con varii ornamenti, come si dirà al suo luogo.

Li sudetti Fagiani dopò cotti in bianco, overo Arrosto,bene spolpati, si potranno fare in diversi Piccatigli, e Scigotti, con diversi nobili Ingredienti serviti caldi,ò freddi,à beneplacito.

Si possono anche fare abboracciati,con fette di Pre-

sciut-

Digitized by Google

ſciutto ſopra, conficcate di chiodi di Garofali cotti allo Spiedo, ſerviti caldi, ò freddi, con Salſa di Viſciole ſopra, ò con altra Salſa conveniente.

Si potranno riempire, trà Carne, e Pelle, d'Olive di Spagna, ſenz'oſſa, fette di Tartufali, prima ſoffritti, con Pepe, Vachi d'Agreſta ſciroppata, fettarelle di Soppreſſata, e di Preſciutto, Roſſi d'ova, fette di ſcorze di Cetrangolo candito, Spetierie convenienti, & altri confacevoli Ingredienti; così riempiti ſi cuoceranno allo Spiedo, unti di Butiro, ò di graſſo della Liccarda, con la Groſta, ò ſenza Croſta, involti in Rete, ò in Carta, ſerviti caldi, con Salſa Reale ſopra.

Li ſudetti, dopò ripieni, come ſopra, di dentro, ò trà Carne, e Pelle, ſi potranno fare ſtufati, frezzato il Petto di chiodi di Garofali, con buona Malvaſia, Moſto cotto, ſugo di Limone, ò di Merangoli, Erbette odoroſe, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti, ſerviti caldi, con gl'iſteſſi Regali ſopra.

Si potranno fare impaſticciati, tenendo l'ordine del ſopradetto ſtufato, con Vachi d'Agreſta intieri.

Si potranno anco fare, in brodo lardiero, con fette di Ventreſca, e Gola di Porco, Erbette odoroſe, Vino bianco generoſo, & un pò di Moſto cotto, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti; ſi potranno cuocere intieri, ò in pezzi, con empitura, ò ſenza, à beneplacito, avvertendo, che in tutte le Vivande, quando ſi ſervono intieri, ſi deve frezzare il Petto de' Fagiani, con chiodi di Garofali, e

con

Digitized by Google

con una fetta di Lardo, che copra il ſudetto Petto.

I ſudetti Fagiani, dopò alquanto rifatti in bianco, allo ſpiedo, ſi taglieranno in pezzi, ò in Quarti, ſerviti in Paſticcio, tramezzati, con Fegatelli di diverſi Polli, prima arroſtiti, Oſſa maſtre, Midolla, fette di Tartufali, arroſtiti, ſotto le brage, Brugnoli, e Pignoli, Vccelletti piccioli, prima arroſtiti, e ſpaccati per metà, involti in Rete di Porco, ò di Caſtrato, Piccatiglio di Carne di Vitella, ò d'altra Carne, Erbette odoroſe, Spetierie convenienti, & altri nobili Ingredienti, ſerviti con sfoglio, e Zuccaro ſopra, e con il ſolito Brodetto dentro.

Potranno ſervirſi in Paſticcio, intieri, con empitura, ò ſenza, prima lardati, e ſpolverizzati delle ſolite Spetierie, con fette di Salami, & altri confacevoli Ingredienti, ſervendoſi caldi, ò freddi, à beneplacito.

Potranno li ſudetti Fagiani ſervire, per Regali di varii Paſticci, e Paſticcetti, come ſi dirà al ſuo luogo.

Della Polpa delli Fagiani, ſi poſſono fare Polpettine, con i proportionati Ingredienti, ſalutifere anche per i Convaleſcenti.

Del Paſtume delle ſudette Polpettine, ſi potranno fare Frittelle, involte in polvere di Muſtacciolo, friggendoſi in buono ſtrutto, ò Butiro, e dopo fritte, ſi fanno ſtufare in un Piatto d'Argento, con bnon Butiro; e ſi ſervono calde, con Zuccaro, e Cannella ſpora, potendo anco ſervire per nobili, e delicati Regali di varii Piatti.

Del-

Digitized by Google

Della sudetta Polpa, si fanno anche varie, e diverse Minestre, con li suoi proportionati Ingredienti, come si dirà al suo luogo.

Si possono fare affagianati, involti in Rete, overo in Carta.

Si fanno sottestati al Forno, con nobili, e diversi Ingredienti, e s'accommodano in varii modi, e Vivande, come altroue dirassi.

Si fanno Arrosto allo Spiedo, legate le loro Ale, Code, e Teste, con panno bagnato, acciòche non si abbrugino, quando si cuocono; cotti poi s'accommodano, à beneplacito, sopra la Tavola, e servono per rifreddi.

De i Fagianotti loro qualità, e Cucina.

LI Fagianotti sono dell' istessa qualità, de i Fagiani, sopradetti; la loro Stagione, è per tutta l' Estate, e parte dell' Inverno, & apportano alle Complessioni, l'istessa utilità, che si è detto delli Fagiani grossi.

Si possono accommodare; in varii modi, e Viuande, tenendo quell' ordine, che si è detto delli Pulcini Domestici, e Selvaggi; se ne possono fare diversi Fritti, e tramezzature di Zuppe, varii Pasticci, e Pasticcetti, come si è detto de i medesimi Pulcini; riescono molto buoni arrostiti allo Spiedo, involti in Rete, ò in Carta, potendosi anco apparecchiare, in tutti i modi,

Digitized by Google

modi, è Vivande, che si è detto del Fagiano, e come più teneri riescono più gustosi al Palato, potendo servire in Tavola di qualsivoglia gran Personaggio; se ne possono fare varii Piatti di rifreddi, con le sue Ale, Code, e Testa, avvertendo però, che tanto li grossi, quanto li piccioli, non si devono cuocere, nè con Erbe, nè con Paste, perche riuscirebbero, dannosi, e cattivi; li Fagianotti piccoli, si cuocono intieri, lardato il Petto, con fette di Lardo, ò d'altri Salami, e frezzato di chiodi di Garofali, con empitura, ò senza, ad arbitrio.

Delle Pernici loro qualità, e Cucina.

LE migliori, frà le Pernici, sono le giovani, e i maschi, chiamati Perniconi, & essendo vecchi, non hanno quel sapore delli giovani, nè sono molto sostantiosi; la loro Carne, è salutifera; giova à quelli, che patiscono di Morbo Gallico; è confacevole ad ogni Età, e Complessione; è di facile digestione, & è buona per i Convalescenti; chi mangerà per vn' Anno intiero, ogni giorno, del Fegato della Pernice, pratichera gran sollievo, e miglioramento al Mal Caduco; la loro qualità, e calda nel primo grado, e secca nel secondo; è la loro Stagione l' Inverno, e parte di Primavera.

Liscinio Aurido; fù il il primo, che mangiasse Pernici, le quali sono sopra modo lussuriose; e sono consegrate à Giove, & à Latona.

Digitized by Google

Le Pernici della Paflagonia hanno due cuori, come dice Teofrasto; ve ne sono di molte sorti, e facilmente si domesticano; e le loro Ova furono tenute in molta stima di Eliogabalo, e celebrate grandemente da Auiconna, perche giouano à confortare il Cuore, e generano buon sangue.

Le Pernici si cuocono, in Acqua, e Sale, insieme con un pezzo di Carne di Vitella, facendosi consumare il suo brodo, più che per metà, con aggiungervi Radiche d'Erbe odorose; si danno à bere alle Donne, per facilitare i Mestrui.

Le sudette Pernici, bollite insieme, con fette di Presciutto, e di Salami, con Caoli fiori sopra, prima bolliti in Acqua, e poi soffritti, con buon' Oglio, e Pepe, & altri Ingredienti, arrivati alla Cottura, si serviranno con una Salsa, posta in Tondini, fatta alla Spagnola, con Vino bianco, sugo di Merangoli, Peparoli, Spiche d'Aglio ammaccato, & un pò d'Oglio, e Pepe; si farà bollire ogni cosa insieme, e si porrà, come hò detto, in Tondini, che riuscirà di molto gusto.

Si deve avvertire, che le sudette Pernici, quando si havranno da servire dentro à Minestre di Verdura, ò di Legumi si dovranno ridurre à mezza Cottura, in Acqua, e Sale, e poi si finiranno di cuocere in brodo grasso, ò in Minestre di Verdura, ò di Legumi.

Le sudette Pernici, dopò ripieni, con Ova sbattute, polvere di Mostacciolo, Ossa mastre, bocconcini, Lardo, ò Gola di Porco batturo, bocconcini di Presciut-

Digitized by Google

sciutto, prima cotto in Vino, Vachi d'Agresta intieri, fettarelle di scorza di Cetrangolo candito, Erbette odorose, Spetierie conuenienti, & altri proportionati Ingredienti si faranno prima cuocere in bianco, e poi si ridurranno alla total Cottura in brodo buono, seruite calde, ò fredde, con fiori sopra, ò Salse conuenienti, e seruendosi calde, si spolverizzeranno, con Zuccaro, e Cannella, coperte di mazzetti di varie Erbe odorose, prima cotte in buon brodo grasso, e tramezzate, con Salciccie, ò Cervellate, spaccate prima per metà.

Le sudette Pernici, cotte come sopra, si potranno ungere tutte, di Salsa di Mustacciolo, tempestate di sopra, con Anasini bianchi, potendo servire, per Piatto si freddo.

Delle sudette Pernici ripiene, con i suoi proportionati Ingredienti, si potranno fare diversi Arrosti, tenendo l'ordine stesso, che s'è detto delli Fagiani, lardate, e non lardate, & incarbonate, e si serviranno con l'istesse Salse, e Sapori.

Delle sudette Pernici, si potranno fare varii Pottaggetti, e diverse Minestre, con i loro conuenevoli Ingredienti.

Della Polpa, e Petto delle sudette Pernici, si possono fare, diversi Piccatigli, Scigotti, Polpettoni, e Polpettine, con i suoi consueti Ingredienti.

Se ne possono anco fare Pasticci, e Pasticcetti, e regalare diverse Vivande. Conchiudo, che si possono accommodare, in tutti i modi, e Vivande, che s'ac-

Digitized by Google

commodano i Fagiani; e possono servire, per Rifreddi, come si è detto, degli stessi Fagiani.

Delli Peaniciotti, loro qualità, e Cucina.

LI Pernicotti, essendo figlioli delle Pernici grosse, abbandonati dalle loro Madri, fatti già grandi, sono d'ottimo nodrimento, e di facile digestione; le loro qualità sono temperate in tutti i gradi; per ordinario si mangiano l'Estate, & in questa Stagione sono migliori, delle Pernici grosse.

La miglior Cottura, che si possa fare di essi; è arrostirli, lardati minutamente, involti in Rete, ò in Carta, serviti con Salsa Reale sopra, e volendone fare altre Vivande, ti potrai regolare nel modo detto, delli Piccioni Selvatici, e con gl'istessi Ingredienti.

Tanto le Pernici, quanto li Pernicotti, quando sono grassi, morti da trè, ò quattro giorni, si cuoceranno alllo Spiedo, e dopò cotti, si faranno, sgazzariati, con fette di Limone piccolo, odoroso, che riesciranno molto appetitosi.

Delle Starne, loro qualità, e Cucina.

MOlti asseriscono; che mangiandosi per vn' Anno intiero, e continuo, delle Starne, si guarisce dal Morbo Gallico; cibandosene però ogni giorno, senza prendere altra Vivanda; Io in ciò mi rimet-

to

Digitized by Google

to all'Opinioni de' Fisici, & affermo, che la Carne delle sudette Starne, è utile; è salutifera; à tutte le Complessioni, di buon nodrimento, e di facile digestione, purche sieno giovani; e non vecchie, e che sieno frolle, state al sereno, in luogo scoperto; che così saranno più tenere, e purificata; la loro qualità è temperata in tutti i gradi; dal Mese di Decembre, comincia la loro Stagione, e dura per tutto Marzo.

Diomede Pescennio, fù il primo, che mangiasse le Starne, questo fù virtuoso, in tutte le scienze, e si dilettò molto di questo cibo.

La Starna, quando è giouane, e frolla, si può apparecchiare, in tutte le Vivande, ben condita di Spetierie, servita d'Erbe odorose, cotta in buon brodo grasso di Cappone, ò d'altra Carne, che così riuscirà molto sostantiosa, e salutifera ad ogni Età.

La sudetta Starna, si può fare bollita, con i suoi proportionati Ingredienti, seruita calda, ò fredda, à beneplacito, con diverse Salse, e Sapori.

Delle sudette Starne, si possono fare diversi Pottaggetti, con varii, e nobili Ingredienti.

Delle medesime, si possono fare varii Arrosti, affagianate, incarbonate, & in altri modi, con empitura, ò senza, con Crosta, Sapore, e Salsa, à beneplacito.

Si potranno lardare, con lardelli di varie robbe candite, e frezzate, con chiodi di Garofali, e stecchi di Cannella, con empitura, ò senza; si potranno anco fare sottestate, ò stufate, & in altri modi, con diver-

Digitized by Google

versi Regali dentro, intiere, overo in pezzi.

Si possono accommodare, nelle occasioni, in tutti i modi, e Vivande, che s'è detto de' Fagiani, con l'istesso ordine, Regali, e Condimenti, benche non sieno di tanta bontà.

Delle Starnotte, loro qualità, e Cucina.

LE Starnotte, sono assai migliori, delle sopradette Starne grosse, di maggior nodrimento, di qualità sottilissima, è la loro Stagione, da Luglio, per tutto Novembre.

Sono squisite, cotte allo Spiedo, arrostite, servite calde, con Salsa Reale sopra.

Si potranno fare Arrosto, con empitura, ò senza, involte in Rete, ò in Carta, overo, involte in frondi di Vite, ò di Lauro, lardate minutamente, con fette di Presciutto dentro, e servite, con Salse, e Sapori diversi, posti in Tondini.

Si potranno fare Arrosto, unte con Butiro, con vna Crosta sopra, di pane grattato, Sale, e Pepe, e si serviranno calde, con sugo di Limone, ò altro Sapore, à beneplacito.

Se ne potranno fare diversi Fritti indorati, ò senza indoratura, servendosi calde, con Salsa, ò Sapore sopra, e potranno anco servire, per Regalo di vaiii Piatti.

Si potranno fare in brodo lardiero, ò stufate, cotte in-

Digitized by Google

intiere, ò in pezzetti, con empitura, ò senza, à beneplacito.

Se ne possono fare diverse Vivande, alla Portoghese, & alla Francese; e si possono cucinare, in tutti i modi, che si cucinano li Piccioni Domestici, e Selvaggi, con li medesimi Gondimenti, e Spetierie, alterandosi talvolta la quantità di esse; con avvertire, che sieno frolle, che così riusciranno sempre migliori.

Della Beccaccia, quì in Napoli chiamata, Arciera, delle sue qualità, e Cucina.

QVando la Beccaccia, è giovane, è di buon nodrimento, & hà la Carne simile, à quella della Pernice; le sue qualità sono temperate, in tutti i gradi; la sua Stagione, è per tutto l' Inverno; il miglior boccone di essa, è la Coscia; le migliori sono quelle, che si prendono nelle Montagne, e ne i Boschi, mà non vicino alla Marina.

Perione Perioni, fù il primo, che mangiasse la Carne di quest' Vccello, che si piglia ne i Boschi, non troppo folti, e nelle Siepi; quando mangiano cibi cattivi, non riescono grate al gusto.

La più gustosa, e delitiosa Vivanda, che di esse si faccia, è arrostita allo Spiedo, cotte à fuoco lento, l' istesso giorno, ch' è stata presa da' Cacciatori, senza levarle gl' interiori, e facendo cadere il suo grasso, sopra fette di pane abbrustolato.

Si

Digitized by Google

Si ſervirà calda, con l' iſteſſo pane unto, con il ſuo graſſo, levando via, gl' Interiori già cotti li quali ſi ſcompartiranno, ſopra il detto pane unto, con ſugo di Limone, e Pepe, regalandoſi il Piatto d'intorno, con le Croſtine del ſudetto pane, e la Beccaccia arroſtita, ſi potra ſpolverizzare, con Pepe, e Cannella, overo regalare, con Salſa Reale, ò con altro Sapore, à beneplacito, potendoſi anche regalare, d' intorno al Piatto, con Croſtine, fatte, della ſua Teſta, arroſtita, ſpaccata, per mezzo, con Pepe, Oglio, e ſugo di Limone.

La ſudetta Beccaccia, ſi può cuocere in bianco, con Salami, e Spetierie forti, ſervita calda con detti Salami ſopra.

Si può fare in brodo lardiero, con fette di Gola, e Pancia di Porco, con Erbette odoroſe, con le ſolite Spetierie, & altri proportionati Ingredienti.

Si può lardare minutamente, e ripiena di varii Ingredienti, ſotteſtare, al Forno.

Si può fare impaſticciata, ò ſtufata, intiera, overo in pezzi, con empitura, ò ſenza, circondata d' intorno, e ſopra il Petto, di chiodi di Garofali, e fette di Lardo, con le ſolite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

Della ſudetta Beccacia, ſi poſſono fare, varie Copriture di Paſticci, e Paſticcetti.

Si può fare in Paſticcio, ſpezzata in Quarti, ò in pezzi, overo intiera, lardata, con empitura, ò ſenza, ſervita calda, ò fredda, con diverſi Ingredienti dentro,

con

Digitized by Google

con il suo sfoglio sopra, e con il suo brodetto dentro, con sugo d'Agresta, e Rossi d'ova sbattuti.

Della sudetta Beccaccia, si possono fare, varii Fritti, serviti caldi, con sapori sopra, & altre diverse Vivande, à beneplacito.

Del Gallo d'India, sue qualità, e Cucina.

LI Galli d'India, furono presi nelli Paesi Africani, e trasportati in molte parti dell'Italia, per Regali di Gran Signori; vengono chiamati Galli d'India non perche sieno venuti dalle parti dell'India; mà perche sono dell'istesso nodrimento, sapore, e bontà, delli Polli d'India; si mettono à frollare, al sereno, con tutte le Penne, per quattro, ò cinque giorni; li migliori sono quelli, che s'allevano, e si pigliano in Campagna, morti, pochi giorni prima, che si cuocano; e la loro Carne, è bianca, più d'ogni altro Pollo, e quando, è frolla à bastanza, e più facile à digerirsi; quando sono cotti bene, generano buon sangue, e si danno à gli stessi Convalescenti, havendo virtù di rinforzare i deboli; sono giovevoli, à tutte le Complessioni, eccetto à i Podragrosi; le loro qualità sono calde, & humide, in secondo grado, & è la Stagione di essi, dal principio dell'Inverno, per qualche parte di Primavera; si legge, che il primo che mangiasse di questa Carne, fosse un certo Solpirio Africano.

Il sudetto Gallo d'India, si puol salpimentare, pri-

Digitized by Google

ma cotto in bianco, e servito freddo, con Sale, e Pepe sopra, ripieno, con l'istessa empitura, che suol farsi del Cappone allesso, & anche senza empitura, à beneplacito; se lo vorrai disfossare, prima di cuocerlo, si rimette al tuo arbitrio.

Si può anche cuocere in Vino bianco, con Garofali, e stecchi di Cannella, servito caldo, e spolverizzato, con Sale, e Pepe; si può anche servire freddo, dopò essersi spolpato, e disfossato, spolverizzato solo, con Pepe, Cannella, e sugo di Limone; se lo vorrai servire intiero, senza spolparlo, sarà rimesso al tuo genio.

Si può cuocere in Vino, come sopra, e rivestito con le sue Ale, Code, e Testa, può servire per Piatto rifreddo, con varii capriccios atteggiamenti, in forma d' Aquila, ò d' altro Animale, guarnito di varii ritocchi d' Oro, e d' Argento, con Corona in Testa, ò senza, con Tremolanti diversi, e con varii fogliami capricciosi d'intorno, come altrove dirassi.

Il sudetto, dopò cotto in bianco, con diversi Salami spaccati, ò in fette, si ricoprirà con mazzetti di verdura, prima cotti in buon brodo, tramezzati con li detti Salami, spolverizzato con Pepe, servito caldo; e se lo vuoi prima disfossare, e farci empitura, si rimette al tuo beneplacito.

Il sudetto Gallo d'India, dopò ripieno, con Piccatiglio di Vitella, ò d' altra Carne, prima arrostita, e battuta minutamente, con Ossa mastre di Vaccina, Vccelletti piccoli; prima arrostiti allo Spiedo, Braciolet-

lette di Vitella, ò d' altra Carne, fette di Preſciutto, e di Gola di Porco, prima ben cotte, Salciccie, ò Cervellate, ſpaccate per metà, Brugnoli, e Pignoli, fette di Tartufali, prima ſoffritti, con Pepe, Capparini, & Olive ſenz' oſſo, Prune ſecche, bocconcini di Cedronata, e Cocuzzata, Vachi d' Agreſta, intieri, Spetierie convenienti, & altri nobili Ingredienti; ſi larderà minutamente di fuori, facendolo cuocere nel Forno, e ſervendolo caldo, con Salſa baſtarda, ò altro Sapore ſopra.

Si può fare Arroſto, allo Spiedo, con empitura, ò ſenza, lardellato alla Malteſe, ò in altro modo, à beneplacito, ſervendoſi caldo, con Salſa Reale ſopra.

Del medeſimo, dopò arroſtito, e cotto, più che per metà, ſi potrà fare vna Fricaſcia alla Franceſe, tagliato in pezzi, e fatto ſoffriggere, in un Tegame, con le ſolite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, quagliandoſi, con Ova; e ſervendoſi caldo con ſugo di Limone, e Pepe ſopra.

Il ſudetto, dopò arroſtito, come ſopra, s' accommoderà alla Portogheſe, ſoffritto, con buon Lardo battuto, con Cipollette trite, Capparini, Pignoli, & Olive ſenz'oſſo, con un pò d' Aceto d'odore, e Zucchero, con le ſolite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

Dal medeſimo, dopò cotto al Forno, ò allo Spiedo, ſi potrà cavare la Polpa, e la Pelle, e farne diverſi Piccatigli, e Scigotti, con buon brodo graſſo, e con altri nobili Ingredienti, che riuſciranno guſtoſi, & appetitoſi.

Digitized by Google

Il ſudetto, proleſſato, più che à mezza Cottura, ſi taglierà in pezzi, ò in Quarti, incarbonato, con Malvaſia, arroſtito sù la graticola, unto con buon Lardo liquefatto, sbruffato con buon Aceto; ſe gli farà la ſua Croſta, e ſi ſervirà caldo, con Salſa Reale ſopra, ò altro Sapore, à beneplacito.

Del medeſimo, ſi poſſono fare Braſciolette, con li ſoliti Ingredienti, le quali, poſſono poi ſervire, per Regali di varii Piatti.

La polpa, e Petto del medeſimo, dopò cotto alleſſo, ſi potrà sfilare, e potrà ſervire, per tramezzamento di varie Zuppe.

Del medeſimo, ſi fanno Scigotti alla Genoveſe, con li loro proportionati Ingredienti, e guarnitione, come altrove diraſſi.

Della polpa del medeſimo, ſi poſſono fare diverſi Polpettoni, e Polpettine, lavorate in varii modi, e Capricci, e cotte con diligenza.

Il medeſimo, ſi potrà fare in brodo lardiero, con fette di Salami, Erbette odoroſe, Spetierie convenienti, e con altri proportionati Ingredienti.

Si potrà fare ſtufato, con buon brodo graſſo, con diverſi frutti dentro, Erbette odoroſe, Spetierie convenienti, & altri confacevoli Ingredienti.

Si potrà ſotteſtare al Forno, & impaſticciare, con li ſuoi Ingredienti, con empitura, ò ſenza, ſervendoſi caldo.

Si potrà fare in Paſticcio, ò Impanata, lavorato in di-

Digitized by Google

diversi modi, come à forma d'Aquila, ò con altro lavoro capriccioso, potendo servire per Piatto rifreddo.

Il medesimo, si può fare in diverse Vivande, & in diverse Minestre composte, intiero, ò in pezzi, con empitura, ò senza, dissossato, e con le Ossa, dandogli qualche forma capriccioſa; che così potrà servire, per Trionfi, e per Rifreddi, come altrove dirassi.

Delle Pollancotte d'India, sue qualità, e Cucina.

SOno queste Pollanche più tenere delli sopradetti Galli d'India, quando sono giovani, e grasse; sono molto stimate, nelle Tavole de' Grandi; riescono di buon nodrimento, e di facile digestione, dandosi anche à i Convalescenti, e sono di minore superfluità, che i Galli d'India sudetti; sono calde in tutti i gradi delle loro qualità, e la Stagione di esse, è da Maggio, per tutto Settembre.

Riescono assai buone, lardate minutamente, e cotte allo Spiedo, ò in Forno, ò in bianco; che così riescono più gustose, e più salutifere.

Cotte che saranno, le potrai fare, in tutte quelle Vivande, che si fanno i Piccioni di Casa, e di Torre, con gl'istessi Condimenti, Salse, e Sapori.

Quando le sudette Pollancotte, sono della grossezza d'una Gallina Domestica, le potrai servire, in tutti i modi, che si servono i Galli d'India, con gl' istessi Condimenti, e Regali.

Te

Te ne potrai ſervire, per diverſi Piatti rifreddi, come s'è detto, de i Galli d'India, e potrai farle, con empitura, ò ſenza, diſſoſſare, ò con le Oſſa, à tuo beneplacito.

Potrai accommodare il Fegato di eſſe, in varii modi, facendone, Croſtate, ò Pizze, formandone Tomaſelle, e ſervendotene in varii Arroſti, e Fritti, con Salſe, e Sapori proportionati, e ſe lo terrai à mollo, nell' Acqua, per lo ſpatio di trè, ò quattr'hore, ſarà di più ſquiſita bontà.

Del Pavone, ſue qualità, e Cucina.

IL migliore di queſta Spetie, è quello, che ſi è allevato in Aria ſottile, non groſſa; è giovevole alle Compleſſioni calde, e di quelli che ſtanno in continuo eſercitio; per eſſer buono, e ſalutifero, biſogna che ſia giovane, e non vecchio; dovendo aſtenerſi da queſto cibo, quelli, che non ſi eſercitano nelle Fatiche; perche riuſcirebbe loro molto dannoſo; prima di cuocerſi, deve farſi frollare bene, appeſo per la Gola, con vn peſo alli Piedi, al ſereno, ò alla Tramontana, per trè, ò quattro giorni in circa; la ſua qualità, è ſecca nel primo grado, e calda nel ſecondo, & è la ſua Stagione, per tutto l'Inverno; e parte di Primavera.

Ortenſio Quintio Romano, nobiliſſimo Oratore, fù il primo, che mangiaſſe il Pavone, il quale per ordinario vive Anni venticinque; queſt' Animale, ſer-

ve,

Digitized by Google

ve, per Protopito dell' Invidia, e della Vanagloria. Trovandosi Alessandro Magno, nell' India, la prima volta, che vide il Pavone, rimase attonito della sua Bellezza, e perciò comandò, che nessuno havesse ardire d'ammazzarlo, e Marco Eufidio, fù il primo, che instituì d'ingrassare i Pavoni, e ne riportò gran guadagno. Il Pavone di Samo, è tenuto il più delicato, & ama molto quest'Animale, le Colombe.

La Carne di quest'Vccello, non è stimata ne i Conviti, e non puol servire per altro, che per Rifreddi, e per Trionfi, con lasciargli la sua Coda, Testa, & Ale, per fare vna bella, e fontuosa *Vista*.

Si puol fare arrostito, allo Spiedo, legandosegli, Ale, Coda, e Testa, con panno bagnato; acciòche quando si cuoce, non si abbrugino, e quando, è ben cotto, s'accommoda sopra la Tavola, *à beneplacito*.

Si può apparecchiare, in tutte le *Vivande*, che s'apparecchia il Gallo d'India, con gl' istessi Condimenti, Empiture, Salse, e Sapori, avvertendosi però, che quando si hà da cuocere intiero, si deve asciugar bene dal sangue, che hà dentro, per quella apertura donde sono stati cavati, gl' Interiori, e nell' istessa apertura, si porranno carboni accesi, e vi si terranno tanto tempo, quanto basti, ad asciugare, quella humidità, e sangue sopradetto, e l' istesso si pratticherà anche, delli Pavoncini.

Del-

Digitized by Google

Delli Pavoncini, loro qualità, e Cucina.

QVesti essendo piccioli, & allevati in buon'Aria, sono assai migliori delli Pavoni grossi, come più grassi, e più teneri; conferiscono, à tutte le Complessioni, particolarmente à i Giovani, & altri di mezza Età, nocivi à i Vecchi, & à i Podragrosi; sono di buon nodrimento, e di facile digestione, particolarmente à quelli, che hanno lo Stomaco caldo.

La loro qualità, è calda; nel primo, e secondo grado, & è la loro Stagione, dal principio di Giugno, per tutto il fine d' Agosto, e si devono frollare, nel modo sopradetto del Pavone; mà solo per due giorni, perche essendo piccioli, sono teneri, e facilmente si corrompono.

Possono servire, per Rifreddi, con le sue Ale, Coda, e Testa, cotti nello Spiedo, e posti in Tavola, per far Vista.

Si possono servire, lardati minutamente, alla Genovese, con diversi lavori, e con Salsa Reale sopra.

Si possono anche fare al Forno, lardati, con empitura, ò senza, mettendo sopra il petto di essi, fette di Lardo, ficcate, con chiodi di Garofali, e stecchi di Cannella, & in altro modo cucinati, saranno poco buoni.

In caso di bisogno, li potrai accommodare in tutte quelle varietà di Vivande, che s'è detto delli Pollastri

Dome-

Digitized by Google

Domestici, e Selvaggi; non saranno però, di tanta bontà, e perfettione, come quelli.

Dell' Anatra Domestica, sue qualità, e Cucina.

LE migliori sono quelle, che si pascono nelle Campagne, & in Acque correnti; vogliono essere giovani, e grasse, non vecchie, e magre; à chi ne mangia spesso, apportano pinguedine, danno buon colore, rischiarano la Voce, rinforzano il Corpo, e recano molto utilità, à quelli, che si trovano in continuo esercitio; il Fegato di esse, è di buon nodrimento; la loro qualità, è calda, & humida, nel secondo grado, e la Stagione di esse, è dall' Estate, per tutto l' Inverno.

Giliberto di Smirna, fù il primo, che mangiasse dell' Anatra; cioè il solo Petto di essa, nauseando il resto; Questi Vccelli, quando s' infermano, sogliono purgarsi, con vna certa Erba, detta Federbita. Le Pontiche; cioè quelle, che nascono in Ponto, si pascolano di veleno, & il sangue loro giova, contro le cose attossicate.

L' Anatra si può cuocere in bianco, servita calda, con diversi sapori sopra, potendosi anche fare ripiena, con diverse Erbe odorifere, & altri Ingredienti, à beneplacito.

La sudetta Anatra, si può fare ripiena, con Ova sbattute, bocconcini d' Olla mastre, Gola, ò Pancia

Digitized by Google

di Porco, battute boccoucini di Canditi, Passarina, e Pignoli, Erbette odorose battute, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti; si servirà calda, con sopra Tortelletti, ripieni di Carne battuta, Ossa mastre, Spetierie solite, & altri Regali convenevoli.

La sudetta, cotta come sopra, si potrà coprire, con diverse Verdure, cotte in buon brodo, come Sellari, Cardoni, e simili, e si servirà calda, con empitura, ò senza, à beneplacito.

La sudetta si potrà coprire, con diverse Paste, come con Maccaroni, Gnocchetti, ò Lasagne, overo Raviolli, ripieni di nobili Ingredienti, tramezzati con Provole, Cascio grattato, Zuccaro, e Cannella, coperti sopra di Natte, ò Capi di latte, overo spolverizzati con Zuccaro, e Cannella, e Cascio grattato.

Si potrà fare Arrosto allo Spiedo, ripiena con il Fegato, e Ventricello, prima arrostiti sù le brage, ò sù lo Spiedo, Olive senz'osso, fettoline di Ventresca, e Gola di Porco, fette di Presciutto, Brugnoli, e Pignoli, fette di Tartufali, prima arrostiti sù le brage, Ossa mastre, Torzi di Cardoni, Carciofali, prima bolliti in Acqua, Prune, Visciole secche, Erbette odorose, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti, facendosi cuocere allo Spiedo, servita calda, con Sapori sopra, ò in Tondini.

Si potrà cuocere al Forno, con empitura, ò senza, lardata minutamente, e servita calda, con Pepe, e sugo di Limone, ò altri sapori, à beneplacito.

La

Digitized by Google

La sudetta ripiena, come sopra, si potrà impasticciare, ò stufare, con diversi frutti dentro, Spetierie convenienti,& altri confacevoli Ingredienti; si servirà calda, con gl'istessi Regali sopra, con buon brodo grasso,e buon Vino generoso.

Si potrà anche fare, in brodo lardiero, con fettoline di Salame, con le solite Erbette odorose, Spetierie conuenienti,& altri proportionati Ingredienti.

Si potrà servire in Pasticcio, calda, ò fredda, con empitura,ò senza, à beneplacito, con le solite Spetierie,& altri proportionati Ingredienti.

Si potrà anche servire spezzata, in Pasticcio, tramezzata, con diversi Piccatigli di Carne, con le solite Spetierie,con sfoglio,e senza.

Si potrà fare in diversi Arrosti,con empitura,ò senza,con Crosta, con addobbo, e con Sapori diversi, in Tondini.

Se ne possono fare diversi Pottaggi, con diversi Ingredienti,come si dirà al suo luogo.

Quando si vorrà cuocere intiera, si dovrà prima far rinvenire,in bianco, ò nello Spiedo.

Mi dichiaro però, che questi Animali benche serviti con ogni Industria, e Maestria, non sono degni di Banchetti Reali, e delle Tavole de' Grandi, essendo cibo proprio di Gente bassa.

Li Fegati,e Ventricelli,dell'Anatra, sono buoni arrosti, ammolliti nel latte, e cucinati in tutti quei modi, che si cucina il Fegato del Cappone.

Digitized by Google

Le Lingue dell' Anatre, si possono fare in diversi Pottaggetti, con diversi Ingredienti, con le solite Spetierie; professate si possono friggere, servite, con Salsa di Mostacciolo, overo sugo di Limone, ò di Merangolo, e Pepe.

Dell' Anatre Selvatiche, loro qualità, e Cucina.

L' Anatra Selvatica, è migliore, della Domestica; vuol'essere giovane, e grassa; cresciuta in Campagna, e pasciuta nelle Rive de i Fiumi, e non ne i Pantani; la sua qualità, è calda più d' ogni altro Volatile, e la Stagione sua, è da Decembre, per tutto Gennaro, secondo la più commune Opinione; Io però stimo, che sia da Giugno, per tutto Agosto, riuscendo, questi Animali, più gustosi, ne i tempi caldi, che ne i tempi freddi.

La Carne dell' Anatra, è molto humida, e nociva, e perciò si mangia solo da Gente bassa, e non è degna delle Mense de' Grandi.

Si può fare arrostita, e ben cotta, tagliandosele il Collo.

Si può fare bollita, coperta di Paste, di Sellari, e di Cardoni, con il suo Salato, e buon Formaggio.

Si può fare stufata, con Prune, e Visciole, con un poco di Vino, Erbette odorose, Spetierie convenienti, & altri confacevoli Ingredienti.

Si

Digitized by Google

Si può accommodare, in tutte le Vivande, che s' accommoda l' Anatra Domestica; la Lingua, il Fegato, & il Ventricello della medesima, si possono fare, come quello della Domestica.

Vi sono anche gli Anatrotti piccoli, che si possono accommodare, come l'altre Anatre Domestiche, e Selvagge; riescono assai buone arrostite allo Spiedo, con empitura, ò senza, lardati, con fette di Lardo, e sopraficcati con chiodi di Garofali, sopra il Petto, & in tutti gli altri luoghi.

Si possono fare ancora affagianati, involti in Rete, ò in Carta, con i suoi lardelli di varie robbe candite, serviti caldi, con Salsa Reale sopra.

Delle Foliche, loro qualità, e Cucina.

LA Folica, è dell' istessa qualità, dell' Anatra Selvaggia, benche non tanto buona, come quella; onde è bene mangiarne poca, e di rado, & è prohibita à i Convalescenti; è cibo da Zappatori, e da Persone, che fatigano, essendo di dura digestione; è di cattivo nodrimento; prima di cuocersi, si deve ben frollare; la sua Stagione, è in tutti li tempi dell' Anno.

La detta Folica, si può accommodare in varii modi, solo per la Famiglia bassa.

Si può fare bollita, servita calda, con Maccheroni sopra, ò altra Pasta.

Si può fare Arrosto, con empitura, ò senza, ser-

vita

vita calda,con Pepe ſopra,e ſugo di Merangolo.

Si può fare ſtufata, con frutti freſchi, ò ſecchi dentro,con brodo graſſo, un pò di Vino, Vachi intieri d'Agreſta, Spetierie convenienti, & altri confacevoli Ingredienti.

Si può fare,in brodo lardiero, con fettoline di Salami, Erbette odoroſe, Spetierie, & altri Ingredienti ſoliti.

Delle Pavoncelle, loro qualità, e Cucina.

LE Pavoncelle, ſono migliori, delle ſopradette Foliche,e ſi digeriſcono,con più facilità; perche ſono più tenere;conferiſcono all'Età Giovanile, e non à i Vecchi, & è bene mangiarne poca quantità, ſi devono frollare,prima di cuocerſi; la loro qualità, è calda,& humida nel ſecondo grado, e la Stagione propria di eſſe è da Decembre,per tutta *P*rimavera; perche rieſcano buone,ſi devono caricare di Spetierie, e per ordinario,ſono interdette,nelle Menſe de i Grandi.

Le ſudette Pavoncelle,dopò cotte in bianco, ſi ſervono calde, ò fredde, con Sale, Pepe, & un poco di Cannella,e ſugo di Limone,ò di Merangoli.

Si poſſono fare in varii Arroſti,con empitura,ò ſenza,con Croſta ſopra,ſervite calde, con ſugo di Merangoli ſopra,ò ſenza,à beneplacito.

Si poſſono fare affagianate, con empitura, ò ſenza, lardate minutamente, con lardelli di varii Canditi,

chio-

Digitized by Google

chiodi di Garofali, una fetta di Lardo, sopra il Petto, involte in Rete, ò in Carta, servite, con Salsa Reale sopra.

Si fanno in brodo lardiero, con Erbette odorose, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti.

Si fanno impasticciate, con empitura, ò senza, servendosi calde con spetierie sopra.

Si fanno stufate, ò sotteſtate; con diuersi Ingredienti, in pezzi, in Quarti, overo intiere, con empitura, ò senza, à beneplacito, servendosi calde, con li soliti Regali sopra.

Se ne tramezzano Zuppe, e se ne fanno diverse Vivande, in tutti quei modi, che s'è detto de' Piccioni Selvatici.

Della Papara Domestica, sue qualità, e Cucina.

LE Papare, per esser buone, devono essere allevate, e cresciute in Acque chiare, e non in Pantani fangosi; sono confacevoli alle Complessioni gagliarde, non alle deboli, perche è cibo grosso, e di difficile digestione; sono calde nel primo, e secondo grado, & humide nel terzo; la loro propria Stagione, è dall' Estate, per tutto l' Inverno; la miglior parte di esse, à mangiarsi, è il Fegato, e l'Ala.

Siro Forliveſe Romagnolo, fù il primo, che mangiaſ-

Digitized by Google

giasse la Papara, sicome anche fù il primo, che arrostisse le Grue.

La Papara si potrà empire, con Piccatiglio, di Carne di Vaccina, Ossa mastre di Bue, Passarina, e Pignoli, Cervella di Vitella, prima prolessate, e battute minutamente, con Erbette odorose, e Spetierie, convenienti, con il suo Fegato, e Ventricello, prima arrostiti, e battuti minutamente, con Cocuzzata, e Cedronata, & altri nobili Ingredienti, allegati con Ova sbattute; dapoi si potrà far cuocere in bianco, servita calda, con Cascio grattato sopra, Pepe, e Cannella.

La sudetta Papara, cotta, come sopra, con empitura, ò senza, si potrà coprire, con lasagne, tramezzate, con Zuccaro, Cannella, e buon Cascio grattato.

Si potrà coprire, con Sellari, Cardoni, e mazzetti di Finocchietti, prima cotti in buon brodo grasso, con pezzi di Salami, ò Salciccie, spaccate, spolverizzate prima, con Cascio grattato, Pepe, e Cannella.

Si potrà coprire, con Maccaroncini di Sicilia, con il solito Cascio grattato, e Spetierie.

Si potrà coprire, con Ravioli, ripieni di varie Compositioni, overo fatti di Ricotta, con Zuccaro, e Cannella sopra.

Si potrà coprire, con Gnocchetti, Tagliolini, Maccoroni grossi, & altre Paste, e Verdure, à beneplacito.

Si potrà coprire con Tortelletti, ripieni dell' istesso Fegato, arrostito, e battuto, insieme, con Ossa mastre,

Mi-

Digitized by Google

Midolla di Bue, ò di Vaccina, con Spetierie addattate, & altri nobili Ingredienti.

Si potrà empire, con Carne, e Rognonata, di Vitella battuta, con il Fegato dell' istessa, prima arrostito, e fatto in bocconcini, con Braciolette di Carne, pur di Vitella, ò d' altra simile, prima rifatta in Tegame, con Vccelletti piccioli, prima arrostiti allo Spiedo, involti in Rete, lattaroli di Capretto, e bottoni dell' istesso, fatti in bocconcini, prima soffritti, con buon Lardo liquefatto, e Pepe, Oliuoni di Spagna, senz' osso, Brugnoli, e Pignoli, Rossi d' ova dure, tritati, Prune, e Visciole secche, fettarelle di Cedronata, fette di Tartufali, prima soffritti con Pepe, Vachi d' Agresta intieri, Torzi di Cardoni, e di Carciofali, prima cotti in Acqua, e soffritti in buon' Oglio, e Pepe, fettoline di Mela Tramontane, e di Pera Moscarole prima rifatte in Tegame, Erbette odorose battute, Spetierie solite, & altri nobili Ingredienti; l' ungerai di fuori, con buon Lardo battuto, e la spolverizzerai, con Sale bianco; dapoi si farà cuocere al forno, servita calda, con Sapori, à beneplacito.

Ripiena come sopra, si potrà fare Arrosto allo Spiedo, lardata, con un pezzo di Lardo acceso, servita calda, con empitura, ò senza, ad arbitrio.

Con la sopradetta empitura, si farà Impanata, ò in Pasticcio, à foggia d' Aquila, servita calda, ò fredda, à beneplacito, con Zuccaro sopra; prima però si deve arrostire, ò cuocere, in bianco, à mezza Cottura;

Digitized by Google

fatta in Pezzi, ò in Quarti, s' impasticcerà meglio, che intiera.

Si potrà fare incarbonata, con buona Malvasia, aperta per metà, ò in pezzi, ò in Quarti, facendosi cuocere à fuoco lento, sù la Graticola, unta con Lardo liquefatto, sbruffata, con Aceto, e con la sua Crosta sopra; servita con Sapore, ò con altro, à beneplacito.

Si potrà con empitura, ò senza, sotteſtare al Forno, servendosi calda, come si è detto, di sopra.

La sudetta Papara, fatta in pezzi, ò in Quarti, si può stufare, con buon brodo, Erbette odorose, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti, servendosi calda.

Questo Vccello, è abbondante di Carne, come ogni altro Volatile grasso; mà essendo difficile à digerirsi, è di poco buon nodrimento, è abborrito dalla Gente Nobile, e solo si cucina per Gente bassa, e dedita alla fatica; però non mi prolungo molto, in discrivere il modo di cucinarla.

Il Fegato di essa, tenuto à mollo nel latte, per lo spatio di cinque, in sei hore, si può friggere, servito, con Sale, Pepe, e sugo di Merangolo; che riesce assai gustoso.

Si può arrostire nello Spiedo, involto in Rete, ò in Carta, con fette di Salame dentro, e spolverizzato, con Sale, e Pepe, servendosi caldo, con sugo di Limone sopra, ò altro, à beneplacito.

Del medesimo Fegato, dopò arrostito, si possono for-

Digitized by Google

formare Tomaselle battute, con Salami, Ossa mastre, & altri confacevoli Ingredienti.

Il sudetto Fegato, essendo più grosso, di quello del Cappone, si potrà accommodare in tutti i modi, che s' accommoda quello della Vitella, overo quello del Porco Domestico, con gl'istessi Regali, e Condimenti.

Delle Papare Selvatiche.

SI possono accommodare, in tutti i modi, e Vivande, che s' accommodano le Domestiche, Arrosto allo Spiedo, ò al Forno, stufate in pezzi, ò in Quarti, coperte, con Pasta, ò Verdure, e sono dell' istessa qualità, delle sopradette Domestiche, e la loro Stagione, è l' istessa delle medesime; quando sono giovani, e grasse, riescono buone, & appetitose; mà essendo cibo rusticano, e plebeo, non sogliono mettersi in Tavola de' Personaggi grandi.

Dell' Oca, sue qualità, e Cucina.

L'Oche di latte, sono di buon nodrimento, non già le vecchie, che sono difficili à digerirsi; fanno ingrassare i Macilenti; rischiarono la Voce, e recano molta utilità; non si devono però dare a i Febricitanti; perche sono dannose, e quando sono vecchie, di dura digestione.

Le Oche giovani, sono calde nel primo grado, & humide nel secondo; la Stagione propria di esse, è dal principio d'Ottobre, per tutto Febraro.

Digitized by Google

Alessandro Eliolo Porta fù il primo, che mangiasse la Carne dell'Oca, la quale, è di natura calida, e però è vaga d'Erbe frigide, e d'Acque fredde; non tocca mai l'Alloro; il Cuore dell'Oca è cibo buono, come anco il Fegato, e si portavano in Tavola, d'Alessandro Severo, di Lampridio, di Scipione, di Metello, e d'altri; uno de' quali fù il primo, che inzaffasse l'Oca, con il latte, e con il Mosto cotto, & anche fù il primo, che mangiasse il Fegato, e gl'altri Interiori di essa, condizionati in detto modo.

L'Oca si può accommodare in tutte le Vivande, che s'accommoda la Papara, e servirsi, con i medesimi Condimenti, suole riservarsi il grasso di essa, per condire varie Vivande, che in tutte riesce buonissimo.

Ripiena, come le Papere, si può cuocere in bianco, e servirsi calda, coperta, con diverse Paste, Erbe, e Salami, come s'è detto delle Papare Domestiche.

Si può fare sotterrata al Forno, intiera, con riempitura, servendosi calda.

Si può fare impasticciata, ò stufata, in pezzi, ò in Quarti, servita calda, con Erbette odorose, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti.

Si può fare arrostita, con empitura, ò senza, lardata, e servita calda, con Sapore, à beneplacito.

Si può fare incarbonata, con Malvasia, arrostita sù la Graticola, in pezzi, ò in Quarti, unta, con Lardo liquefatto, bagnata d'Aceto, con la sua Crosta sopra, servita calda, con Salsa, ò altro Sapore, à beneplacito.

Si

Si può fare in Pasticcio, è Impanata, intiera, in pezzi, è in Quarti, con gl'istessi Condimenti delle Papare.

Il Fegato della medesima, si può mettere à mollo nel latte, e farne diversi Fritti, & Arrosti, in tutti i modi, già detti del Fegato della Vitella, e del Porco Domestico.

Dell'Oche Selvatiche, loro qualità, e Cucina.

SI possono accommodare, e servire, in tutti i modi, e Vivande, che s'accommodano, e si servono le sopradette Papare; sono della medesima qualità, e si mangiano l'istessa Stagione; sono come quelle, di poco buon nodrimento, di dura digestione, poco confacevoli à Persone nobili; è cibo ordinario, e di Gente bassa; non m'estendo da vantaggio nella Cucinatura di esse, dovendosi tenere l'istessa maniera delle Papare, avvertendo, che non si cucinano, se non le giovani perche le vecchie riescono sempre poco salutifere, e poco appetitose.

Delle Pizzacchere, loro qualità, e Cucina.

DElle Pizzacchere, le migliori sono quelle, che si prendono da' Cacciatori, vicine à i Laghi; sono assai gustose à mangiarsi; mà non molto salutifere, à i Convalescenti, & à quelli, che hanno, la Complessione debole; sono di qualità calda, & humida, in tutti i gradi, e la Stagione propria di esse, è d'Ottobre, per tutto Marzo.

Digitized by Google

Il primo, che mangiasse di questa Carne, si legge, che fosse un certo Alberto Osorio, nativo di Fiandra.

Le Pizzacchere, dopò nette, e polite, delle loro Penne, & Interiori, si possono riempire, con bocconcini di Lardo, & Olive picciole, senz' osso; arrostendosi, framezzate, con fette di Lardo; e con frondi di Lauro, vi si potrà fare, una Crosta sopra, con pane grattato, Sale, e Pepe, à beneplacito, servendosi calde, con sugo di Merangoli sopra.

Si possono cuocere, con Vino, Mosto cotto, & Aceto, con Garofali intieri, e stecchi di Cannella, facendosi bollire ogni cosa insieme, con la Pizzacchera, servita calda, ò fredda, à beneplacito.

Si possono fare in brodo lardiero, con fette di Lardo, ò Gola di Porco, Erbette odorose, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti, servite calde, con li dovuti Regali sopra.

Si fanno stufate, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

Dopò arrostite, come sopra, si spartiscono per metà, e si pongono in addobbo; s' infarinano, e si friggono, servendosi calde, con Zuccaro, e Cannella sopra; e se le vorrai servire, con il sudetto addobbo, si rimette al tuo beneplacito.

Della Quaglia, sue qualità, e Cucina.

LE migliori sono quelle, che si fanno ingrassare in Camerino, prima però castrate, ad uso de' Cappo-

Digitized by Google

poni, levando loro via due granelli, che hanno sù la Coda, overo quelle, che si pigliano dagli Vccelli di rapina; giovano à i Malinconici; sono di buon nodrimento, gustose al Palato, e nocive à i Vecchi, & à i Flemmatici; sono buone le giovani, e poco grasse. Sarà bene mangiarne di rado; perche la frequenza di questo cibo cagiona molti mali, & infermità; la loro qualità, è calda nel primo grado, & humida nel secondo; hanno due Stagioni; la prima, è del Mese di Luglio, e parte di Settembre; la seconda, è di Febraro, e parte d' Aprile, & in questo tempo, sono di miglior bontà, e grassezza.

Il primo, che mangiasse quest' Vccello, si legge, che fosse, vn certo Alcanio Perizzone Savojardo.

Ordinariamente si cuocono allo Spiedo, con Crosta fatta di pan grattato, Sale, e Pepe, e si servono calde.

Si fanno anche abborracciate, con fette di Lardo, ò Presciutto, sopraficcate, con chiodi di Garofali, servendosi calde, con Salsa Reale sopra.

Le medesime, dopò arrostite, involte in Rete, è senza involtura, servono per regalare diversi Piatti.

Delle sudette, si possono regalare diversi Pasticci, e Pasticcetti, e spaccatte per metà, ò in Quarti, soglion porsi nell'Oglio.

Si possono fare anche impanate, assolute con fette di Presciutto, & altri Ingredienti, che riescono assai gustose.

Le

Le sudette involte in Rete, ò pure in foglia di Gocuzza di Vite, ò di Fico, si cuocono allo Spiedo, quando sono grasse, e si servono calde, essendo questo, il miglior modo di cucinarle.

Si possono soffriggere, con Lardo battuto, Sale, e Pepe, facendosi cuocere, senza brodo, servite calde, con sugo di Limone, overo coperte, con Cime di Broccoli prima cotti in buon brodo grasso, potendosene anche coprire diverse Minestre di Verdure.

Si potranno anche sotteſtare al Forno, servite in varii modi, come si dirà al suo luogo.

Si possono arrostire, in più modi, & in diverse Vivande, con diversi Sapori, & Ingredienti, come altrove diraſſi.

Delle Tortore, loro qualità, e Cucina.

LE Tortore sogliono crescersi in Casa, come le Quaglie, e così riescono più grasse, e di maggior sostanza; per ordinario si prendono, quando si miete, il Grano, che così pasciute riescono molto buone, di facile digestione, d' ottimo nodrimento, e fortificano lo Stomaco, le loro qualità, sono calde, e secche, nel secondo grado, e la Stagione propria di esse, è, da Luglio, per qualche parte d'Ottobre.

Il primo, che mangiasse di questa Carne, si legge, che fusse un certo Onorio Irlando, il quale l' accommodava, in diverse Vivande, e se ne cibava spesso.

ò in

Digitized by Google

ò in Carta ; & anche ſenza involtura ; ſervendoſi calde.

Si fanno ſtufate, con le ſolite Spetierie, & altri Ingredienti.

Si poſſono fare anche bollite, coperte, con Finocchietti, overo con Maccaroncini di *Sicilia*, cotti in buon brodo di Vaccina, ſervite calde.

Si poſſono fare ſoffritte, nel Tegame, ò altro Vaſo, à propoſito, ſpaccate per metà, con un Bicchiero di Moſcatello, con Erbe odoroſe, e con le ſolite Spetierie, che rieſcono aſsai guſtoſe.

Se ne poſsono fare, tutte quelle Vivande, che ſi fanno delle Quaglie ſopradette, con gl'iſteſſi Sapori, & Ingredienti.

Delli Tordi Malvezzi, loro qualità, e Cucina.

LA Carne di queſt'Vccello, è d'ottimo ſapore, ſoſtantioſa, e notritiva, di facile digeſtione, buona anche per i Convaleſcenti, e per tutti quelli, che hanno la Compleſſione debilitata; ſono di qualità caldi, e ſecchi, nel primo, e ſecondo grado; la loro Stagione, è dal principio di Settembre, riſpetto all' Vva, per tutto Carnevale; vengono l'Inverno dalle Montagne di Spoleto, e di Terni, e ſono molto graſſi; perche in quel tempo, ſi paſcono di Grani di Ginepro, e di Mortella; ſono anche buoni quelli, che ſi prendono nel Meſe di Decembre, e di Gennaro, ne i maggiori orrori del freddo.

Digitized by Google

Sipontillo Calabro, fù il primo, che mangiasse di questa Carne; fanno i Tordi, i loro Nidi, nella sommità degli Alberi; sono di tardo moto; onde hà havuto luogo, il Proverbio, *E' più tardo, e più sordo, che non è il Tordo*; quando quest'Vccello, hà mangiato, le Pipere di Mortella, cotto Arrosto, giova molto alla dissenteria. Era tenuto in gran stima dall'Antichità, e Martiale asserisce, che in quegli antichi tempi, il Tordo haveva il Primato, trà tutti gli Vccelli.

Si può arrostire, tramezzato con Salcaccia, servito caldo, con fette di Limone, ò di Merangolo, che così riesce assai gustoso.

Si può arrostire allo Spiedo, tramezzato con fette di Lardo, e frondi di Lauro, unto, con buon'Oglio, spolverizzato con pane grattato, Sale, e Pepe, servito caldo, che riesce assai gustoso al Palato.

Si può fare bollito, con dentro robba salata, coperto, con Finocchietti, ò con Torzi di Lattuga, ligati con Oya.

Può anche servire, per Regalo di Piatti, involto in Rete, ò in frondi, servito caldo, con Salsa di Mostacciolo.

Si può anche, dopò esser bollito, à mezza Cottura, spartire per metà, e friggere, che così potrà servire, per tramezzamento di varie sorti di Fritti, & è buono anco assoluto, con Zuccaro, Cannella, e sugo di Limone.

Essendo il Tordo, tenero, e gustoso, si può servire in tutti i modi, detti della Quaglia, con gl'istessi Re-

ga-

Digitized by Google

gali, e Condimenti; quando il Tordo, non è frescо, se gli leveranno gl'Interiori, e se gli farà una proportionata empitura.

Delli Francolini loro qualità, e Cucina.

LI Francoli, essendo giovani, e grassi, sono di buon nodrimento, giovevoli à tutte le Complessione, e salutiferi ad ogni Età; la loro Carne, è più dilicata di quella della Pernice, e del Fagiano; se ne trova gran quantità nelle Montagne di Trento, in queste nostre parti, io non ne hò mai veduto, se non in Roma, con le Piume meschiate di trè colori, cioè Negro, Berrettino, e Bianco: di qualità, sono caldi, & humidi, in tutti i gradi, e la Stagione propria di essi, è da Gennaro, per tutta Primavera, e quando sono grassi, riescono buoni, in tutti tempi dell'Anno.

Vlisse Aldrovando, afferma per cosa certa, che Caterino da Pisa, valoroso Architetto; fosse il primo, che mangiasse il Francolino, Vccello, al riferire dello Scaligero, che si ritrova, non solo nell'Asia, & in Rodi; mà anche nel Regno di Valenza, e di Spagna, affermando d'haverne veduti in quantità, nell'Italia, e particolarmente in Sicilia.

Si fanno arrostiti, con le loro Code, & Ale naturali, conforme s'è detto del Fagiano.

Si possono fare, in diverse Vivande, come s'è detto de i Fagianotti, con gl'istessi Regali, Ingredienti, Sal-

Digitized by Google

se, Sapori; la loro miglior cottura, è Arrostito; che così riescono più gustosi.

Delli Beccafichi, ò Ficedole, loro qualità, e Cucina.

PErche sono Vccelletti assai gustosi, e dilicati, meritano d'esser serviti in ogni Convito, & in qualunque Mensa, di qualsivoglia Personaggio; la loro Carne, è salutifera, confacevole à tutte l'Età, nociva però à i Convalescenti; sono di qualità caldi, & humidi, in primo, e secondo grado; la loro propria Stagione, è nel tempo de i Fichi, dal principio d'Agosto, per la metà d'Ottobre.

Il primo, che mangiasse i Beccafichi, si legge, che fosse un certo Rodomiro Dodeo, Siculo, che ne fù molto goloso.

Si cuocono arrostiti allo Spiedo, tramezzati, con frondi di Lauro, e fette di Presciutto, à fuoco gagliardo, voltandoli spesso, e ponendovi sopra, Mollica di pane, e e Sale, serviti caldi; che riescono assai gustosi.

Arrostiti, come sopra, possono servire, per Regali di Piatti composti, di qualsivoglia sorte.

Possono anche servire, per Regali di varii Pasticci, e Pasticcetti.

Si può porre la Ficedola, in una Cipolla. levato via da essa, tutto quello, che hà di mezzo, tanto che si veda la Ficedola carcerata, dapoi si mette dentro un Pignatto, assieme con fette di Presciutto, sì di fuori, co-

Digitized by Google

come dentro la Cipolla, con sue Spetierie, e coprendosi bene il Vaso; si fà stufare, servita calda, che riesce gustosa.

Si possono anche cuocere, nella Cucina dell'Ovo, mettendovi dentro la Ficedola, con dentro del Presciutto, e sue Spetierie, coperto poi il detto Ovo di Pasta, cotta al Forno, con l'istesso suo grasso; onde si verifica il Proverbio; *Si cuoce, con l'unto suo*; che riesce una Vivanda assai gustosa.

Li sudetti Vccelli, si possono fare, in Pasticcio, assoluti, con Salami, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, gustosi al Palato.

Si fanno stufati, in brodo lardiero, & in diverse Vivande, serviti in varii modi, sempre sostantiosi, & appetitosi, potendosi anco servire, per empiture di diverse Carni, & Vccelli grossi, tanto Domestici, come Selvatici.

Degli Ortolani, loro qualità, e Cucina.

I migliori, frà gli Ortolani, sono quelli ingrassati in Gabbia, con Miglio, cotto in latte, li quali riescono, molto buoni, e sostantiosi; mà nocivi à i Convalescenti; sono di qualità, caldi in tutti i gradi; è la loro Stagione dal principio di Settembre, per tutto l'Inverno, e parte di Primavera; cresciuti in Gabbia, sono buoni, tutte le Stagioni dell'Anno; se ne trova gran quantità, in Fiorenza, e sogliono portarsi da Cipro in Italia, in certi Vasi di Terra, ò

Scat-

Digitized by Google

Scattole, coperte di Farina, che ſono ſquiſiti.

Il primo, che mangiaſſe queſta Carne, fù Ivone Afrodiſio Ciprotto, che molto ſe ne compiacque.

Si cuocono, come i Beccafichi, in Coccia d'Ovo, con l'iſteſſe Speticrie, e fettarelle di Salami, dentro.

Si fanno Arroſtiti, tramezzati, con frondi di Lauro ò di Salvia, con pane grattato ſopra, potendo ſervire, per Regali di varii Piatti, e Paſticci, con sfoglio, e ſenza.

Dopò cotti allo Spiedo, vi ſi ſuol fare una Chiara d'Ovo, con Zuccaro, & un poco d'Agro di Limone, mettendoſi ſopra un Piatto, à roſoliare al Forno, che rieſcono di molto guſto.

Eſſendo Vccelli, molto grati, e delitioſi, ſi poſsono accommodare, nelle Tavole de' Grandi, in tutte quelle maniere, e Vivande, che s'accommodano i Beccafichi; ſono degni d'eſser ſerviti, in qualſivoglia Banchetto Reale, e per quanti uno ne mangi, ſempre reſta più famelico, con recando mai ſatietà.

Delli Rondonini in Nido, ſue qualità, e Cucina.

I migliori fra queſti, ſono quelli, non che ſi prendono ne i Nidi; mà che abbandonati dalle Madri, vanno da per sè procacciandoſi il cibo, per le Campagne, e Montagne; i giovani ſono migliori de i vecchi, di buon nodrimento, di facile digeſtione, e confacevoli ad ogni Compleſſione; ſono di qualità, calda, & humida, nel primo grado; e la Stagione pro-

Digitized by Google

propria di essi, è dal Marzo, per quasi tutto il Mese d'Agosto.

Carebo da Marsilia, fù il primo, che mangiasse i Rondonini di Nido, à cui furono sempre appetitosi.

La miglior Cottura di questi Vccelli, è Arrosto, involti in Rete, ò in Carta, overo in frondi di Vite, ò senza, serviti caldi, con Crosta sopra, fatta di pan grattato, Sale, e Pepe.

In altri Viuande, non riescono di tanta perfettione; in occasione di pisogno, possono servirsi, & accommodarsi, in tutti i modi, e Vivande, che si servono; & accommodano le sopradette Quaglie; vogliono molta Spetieria, e Condimenti buoni, acciòche riescano grati al Palato.

Delle Lodole, chiamate quì in Napoli Cocciarde, loro qualità, e Cucina.

PErche sieno buone, non devono essere troppo grasse; mà mediocri, e queste riescono di buon nodrimento, e corroborano gli Stomachi debilitati; sono di qualita temperata, in tutti li gradi; la Stagione propria di esse, è da Ottobre, per tutto Febraro nelle Campagne di Roma, da quei Cacciatori, se ne prende gran quantità.

Il primo, che mangiasse le Lodole, fù Salvio Nardi da Fiorenza, il quale si dilettò cucinarle, in varie Vivande.

Il miglior modo di cucinate le Lodole, ò Cocciarde,

Digitized by Google

de, è il farle arroſtire, con frondi di Salvia, e lardelli.

Poſsono anco ſervire, per Regalo di Paſticci, e Sfogliate.

Si poſsono fare, in brodo lardiero, con fette di Salami, Erbette odoroſe, Spetierie convenienti, & altri nobili Ingredienti.

Si fanno impaſticciare, con Reali d'altri Vccelletti, e co'ſuoi proportionati Ingredienti.

Si poſsono fare ſtufate, e fritte, ſervite, con diverſi addobbi, potendo anco ſervire, per Regalo di Piatti; con le fritte, ſi poſsono tramezzare varii altri fritti, e parimente dell'arroſtite, ſi poſsono tramezzare, e regalare diverſi Piatti, con tramezzi di Salvia, e lardelli.

Delli Paſſarotti, loro qualità, e Cucina.

LI migliori di queſti ſono quelli, che poco prima hanno abbandonato i loro Nidi; non ſono della bontà, e perfettione, degli altri Vccelli; che però ſarà bene, mangiare di rado, & in poca quantità; queſti non s'uſano nelle Tavole de' Grandi; la loro qualità, è calda in primo grado, & humida nel ſecondo, e perche abbondano di calore, eccitano Venere; la loro Stagione, è l'Eſtate; e dura per qualche parte dell'Autunno.

Il primo, che mangiaſse la Carne de i Paſsarotti, fù Frontone Scheltrio Germano, il quale gli accommodava ſaporitamente, & haveva gran ſenſo in queſta Vivanda.

Li

Digitized by Google

Li sudetti *Passarotti*, si possono fare stufati, ò impasticciati, serviti caldi, con Spetierie dolci, per esser naturalmente caldi; onde non si devono servire, con Spetierie forti, perche accrescerebbe loro il calore; è questo cibo prohibito à i Febricitanti.

Si possono fare, in brodo lardiero, con li soliti Ingredienti, e poca Spetieria.

Si possono fare bolliti, coperti di Verdura, ò di Paste, con fette di Salami cotti; si fanno arrostiti allo Spiedo, spolverizzati, con pan grattato, e Sale.

Havendone quantità, te ne potrai servire, in molte, e varie Vivande, regolandoti nel cucinarli, nel modo stesso, che hai fatto delle Quaglie, Beccafichi, & altri Vcelletti simili.

Delli Beccafichi di Cipro, e di Candia, loro qualità, e Cucina.

QVesti Vcelli, sogliono trasportarsi, dalli *Paesi* di Cipro, e di Candia, in Italia, dentro Vasi di Terra, e si sogliono accommodare, con addobbo, fatto di buon'Aceto bianco, Spetieria forte; così riescono di molta squisitezza, & eccitano l'Appetito, a chi patisse d'innapetenza; sono di qualità freddi, e secchi, nel secondo, e terzo grado; si mangiano in ogni tempo dell'Anno; sicome sono salutiferi, mangiati in poca quantità, così sono nocivi, quando si mangiano à satietà.

Il primo, che mangiasse de i Beccafichi, fù Asdru-

Digitized by Google

bale Cornaro, Candiotto, il quale si dilettò di cucinarli in varie Vivande, e si compiacque grandemente di questo cibo.

Li sudetti Beccafichi posti in addobbo, in ogni Vivanda, che s'haveranno à servire, s'hanno da fare stare à mollo, in Acqua fresca, e dopò cuocersi con i suoi Ingredienti.

Li sudetti Beccafichi, ammolliti in Acqua fresca, e prolessati alquanto in bianco, si fanno soffriggere in Tegame, e se ne formano diversi Intingoli, e Vivande, con diverse Verdure, come Piselli, e simili, con fettoline di Salami, Erbette odorose, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti, servendosi caldi, con i suoi soliti Regali.

Si possono fare incarbonati, con Malvasia, arrostiti sù la Graticola, servir i caldi, con Salsa di Mostacciolo sopra, ò altro Sapore, à beneplacito.

Si possono infarinare, e friggere, servendosi caldi, con sugo di Limone sopra, e con altri addobbi proportionati.

Possono servire, per Regali di varii Piatti, Pasticci, e Pasticcetti, & anche per diverse empiture.

Mi è parso bene, discorrere d'una buona parte de i Volatili, sì Domestici, come Seluaggi, e de i modi varii, in cui si possono servire, in diverse Vivande, con diversi Ingredienti, e Sapori; acciòche tutti i Prattici, in questa Professione, & anche i non Prattici, possono nelle congionture correnti, saper il modo di ben appa-

rec-

Digitized by Google

recchiargli, con honor loro, con buon'ordine, senza confusione, e con le buone Regole di Scalcheria; bisogna avvertire, di dare ad ogni sorte d'Vccellami, il suo porportionato Condimento, e che gli Vccelli presi ne i Monti, e ne i Boschi, sono sempre migliori, più grati al gusto, e più confacevoli alla salute humana, che non sono quelli, presi nell'Acqua, e ne i Pantani, che per lo più riescono di dura digestione, e dannosi alla sanità; la Stagione, degli Vccellami, è dal Mese di Giugno, per tutto Decembre; tanto gl'Vccelli piccoli, quanto i grossi, quando sieno grassi, saranno di miglior nodrimento, e i giovani migliori de i vecchi. Nel tempo de i Fichi, ogni Vccello sol pascesi di questo cibo delicato, che gl'ingrassa; particolarmente i Beccafichi; si mettano in diversi Pasticcetti, netti, e politi; si fanno arrosti allo Spiedo, tramezzati, con lardelli, e Salvia, cotti à fiamme gagliarde; si mettono in diversi Piatti composti; si fanno stufati, con Salvia, e sue Erbette odorifere; nell'occorrenza si rivolgono in Paste, e si friggono, e così fritti possono servire, per Regali, de i Piatti, potendosi anche dare à i Convalescenti, per esser Carne tenera, e tempetata; la Cottura deve esser sempre sugosa, e non secca; vi dice la tramezzatura, con lardelli, ò la pilottura, con Lardo, e se ne possono regalare Piatti di diverse sorti, con avvertenza, che gli Vccelli devono esser freschi, e sventrati dalli loro Interiori, netti, e politi, e quando si mettono ne i Piatti composti, si devono levar lore,

Digitized by Google

li Piedi, e le Teste; fanno anche fritti, tramezzati con altra robba fritta, e s'involgono in liste di Pasta, dopò cotti allo Spiedo, e questo potrà bastare in ordine alla cognitione di questa sorte d'Vccelli.



TRAT-

Digitized by Google

Della Carne bollita, overo alleſſa, e ſua qualità.

TRATTATO V.

LA Carne bollita, overo alleſſa, ſuol eſſere di facile, e leggera digeſtione; non deve eſſere troppo graſſa, nè troppo magra; mà mediocre; nel Pranſo, ſarà bene mangiare la Carne alleſſa, e nella Cena arroſtita, eſſendo più difficile, à digerirſi la notte; quando bolle l'Alleſſo, ſi ſchiumi bene, e vi ſi metta dentro un poco di Carne di Porco, acciòche ſia più ſaporita, con un poco di Sale, à proportione, il quale vi ſi metterà prima, che cominci à bollire; perche il Sale laſcia ſempre qualche poco di lordura, cotta che ſarà; ſi metterà ne' Piatti, con Erbette sfrondate, e non tritate; ſi regaleranno li Piatti, con Salſa verde, fatta di Petroſello, overo con Moſtarda, ò Sapore di Ribes, ò altro, à beneplacito.

Si poſſono anche regalare li Piatti, con fette di Preſciutto, Salame, ò Soppreſſata, che gli darà buon Sapore, con queſta avvertenza, che le Carni bollite, non ſi deono mettere, la ſera per la mattina; perche riuſcirebbero imperfette; mà bensì la mattina, per tempo; talmente che ſi poſſano havere ben cotte, e ben cucinate, all'hora del pranſo. In tutti li bolliti, di qualſivoglia ſorte; ſi oſſerveranno le ſopradette regole; li condiranno

no tutti con Erbette odorose, e le consuete Sperierie; molti di questi, riescono salutiferi, à gli Ammalati, & à i Convalescenti.

Diversi Bolliti, in particolari, degni di qualunque Convito.

VN Piatto con quattro Capponi bolliti, regalato, con fette di Salame, attorno, & Erbette odorifere.

Vn Piatto di libre quattro di Vitella bollita, insieme con fette di Presciutto, tramezzate, con Tartarette ripiene di Salsa verde.

Vn Piatto, con una Testa di Vitella bollita, con Presciutto, & altri Salati, coperto di Fiori, e Verdure odorifere, tramezzato con gl'istessi Salati.

Vn Piatto, con libre sei di Vitella Mostrale bollita, servita con Agliata, e tramezzata con Salciccie spaccate.

Vn'altro Piatto, di libre trè di Vaccina bollita, della più tenera, tagliata in fette sottili, servita calda, con Pepe sopra, e tramezzata, con altre Carni selvaggine, pure tagliate in fette.

Vn'altro Piatto, di libre quattro di Castrato.

Vn'altro Piatto, di due Cosciette di Crapetto, bollito, tramezzato, con fette di Soppressata bollita, con le dette Cosciette, spolverizzate con Pepe, e Cannella, e con Petrosello sopra.

Vn'altro Piatto, di libre trè di Caprio bollito,

con

con Presciutto, fatto in fette, tramezzato con l'istesso fette di Presciutto, spolverizzato di Pepe.

Vn'altro Piatto, di libre quattro di Cervo bollito, tramezzato, con fette di Limone, & Acini d'Agresta sciroppata; spolverizzato di Cannella.

Vn'altro Piatto, di libre cinque di Porchetto selvaggio bollito, servito con Salsa di Limoncello, e Zuccaro, e con altri Ingredienti.

Vn'altro Piatto, di libre sei di Porco selvatico bollito, tramezzato con Vccelletti piccoli, prima stufati, e spaccati per metà, con fette di Limone, spolverizzato di Pepe, e Cannella.

Vn'altro Piatto, di libre cinque, di Porco domestico bollito, tramezzato con mezzi Merangoli, e con Agliata sopra.

Vn'altro Piatto, di due Coscie di Lepre di dietro, bollite, servite con sapore d'Amandole, con sopra polvere di Mostacciolo, e sugo di Limone, overo d'Agresta.

Vn'altro Piatto, di quattro Fagiani bolliti, spolverizzati di buon Casoio grattato, e coperti di mazzetti d'Herbe odorose, cotte in buon brodo.

Vn'altro Piatto, con trè Galli di Monte, bolliti, serviti sopra, con diversi Sapori.

Vn'altro Piatto, di sei Galline domestiche, tramezzate con fette di diversi Salati, spolverizzati di Pepe.

Vn'altro Piatto, di quattro Galline selvatiche bollite,

Digitized by Google

lite, ſervite con Caſcio grattato, e Pepe, tramezzate con Offelle, ripiene di Salſa di Preſciutto.

Vn'altro Piatto, d'otto Pollaſtri bolliti, tramezzati con Acini d' Agreſta ſciroppata, e con Vachi di Poma Granate.

Vn'altro Piatto di dieci Pollaſtri ſelvatici bolliti, con pezzi di Preſciutto, tramezzati con l'iſteſſo Preſciutto, e ſpolverizzati con Pepe.

Vn'altro Piatto, di dodici Piccioni bolliti, tramezzati con Cervellata d'Abruzzo ſpaccata, e ſpolverizzati di Cannella.

Vn'altro Piatto, di dieci Piccioni ſelvatici bolliti, tramezzati con fette di Soppreſſata, e Torzi di Cardoni, prima bolliti, e spolverizzati con Pepe.

Vn'altro Piatto, d'otto Pernici bollite, coperte con mazzetti di Finocchetti, e fette di Salato, prima bollito in brodo, ſpolverizzate con Cannella.

Vn'altro Piatto, di dieci Starne bollite, tramezzate con Salciccie ſpaccate, e ſpolverizzate, con Caſcio grattato, Pepe, e Cannella.

Vn'altro Piatto, di dodici Francolini, bolliti, tramezzati con diverſe Salſe, e fette di Salati bolliti.

Vn'altro Piatto, con due Galli d'India, bolliti, coperti con mazzetti di Finocchetti bianchi, e pezzetti di Cardoni, prima bolliti in buon brodo graſſo.

Vn'altro Piatto, con quattro Pollancotte d'India, bollite, coperte con Salſa di Muſtaccioli, e Pignoli ammollati in Acqua d'odore.

Vn'al-

Digitized by Google

Vn'altro Piatto, con sei Pavoncini bolliti, tramezzati con Salami spaccati, & Erbette sopra.

Vn'altro Piatto, con quattro Anatre Domestiche, bolliti, coperte di Gnocchetti, spolverizzate con Cascio grattato, e Callella.

Vn'altro Piatto, con due Papare Domestiche, bollite, coperte di diverse Verdure, overo Paste, con Cascio grattato, Pepe, e Cannella.

Vn'altro Piatto, con due altre Papare Selvatiche, bollite, tramezzate, con fette di Presciutto, e di Spopressata, cotte in Vino, spolverizzate con Pepe.

Vn'altro Piatto, di quatrro Oche Domestiche, bolliti, coperte di Ravioli, ridieni di Piccatiglio di Carne, spolverizzate con Cascio grattato, e Cannella.

Vn'altro Piatto, di quattro Oche Seluatiche, bollite, tramezzate con Ravioli, fatti di Ricotta, con Provola grattata, e Cannella sopra.

Vn'altro Piatto, di venti Malvezzi, ò Tordi, bolliti, e tramezzati con fette di Salami, e mazzetti di Finocchietti, prima cotti in brodo, con Pepe sopra.

Vn'altro Piatto, con cinque Lingue bollite, tramezzare con Salati diversi, & Erbette sopra, ed intorno.

Vn'altro Piatto di quattro Galline, bollite, che si potrà coprire, di Cardoni, ò di Sellari, à beneplacito.

Digitized by Google

Vn'altro Piatto: Piglierai quattro Capponi netti, e politi, gli farai bollire in Acqua, e Sale, aggiungendivi un poco di Salato; tutti che saranno li porrai dentro al Piatto, coperti di Sellari bianchi, cotti in brodo di Cappone, e li regalerai con Cascio Parmiggiano grattato, con fette di Salciccie, tagliate per luogo, con fettarelle di Presciutto, bocconcini di Ventresca, e con fette di Soppressata, ò Salame, con le sue solite Spetierie; che sarà un Piatto sostantioso, & appetitoso.

Vn'altro Piatto, con due Anatre Selvatiche, Polite, e nette, che saranno, leverai loro la Testa, e i Piedi; e le farai bollire con un pezzo di Carne di Vaccina; le coprirai, con Cardoni, ò Torzi delli medesimi, regalandole con fette di Limoncelli; In questo Piatto, ti regolerai, conforme à quello, che si è detto del Piatto de' Capponi.

Vn'altro Piatto, di Piccioni Selvatici, netti, e politi, che saranno, li farai bollire in Acqua, e Sale, con un poco di Carne di Porco, e con un pezzo di Vaccina; arrivati che saranno alla Cottura, li coprirai di Finocchetti bianchi, selvaggioli, che sieno prima bolliti in buon brodo; li regalerai con buon Cascio grattato, con fette di Ventresca, e di Soppressata, con fettoline di Salciccie, e di Presciutto, e con le sue solite Spetierie; gli servirai caldi con buon brodo; che sarà un Piatto, molto gugoso, e di sostanza.

TRAT-

Digitized by Google

TRATTATO VI.

D'alcune Minestre nobili, che potranno servire, in ogni Convito, insegnandosi il modo facile, per farle di vostra bontà.

PIglierai due Capponi, politi, e netti, mettendogli à bollire, con Sale, à sufficienza, avvertendo, che non si disfacciano, nel bollire; gli leverai dal fuoco, quando saranno intieramente cotti, e raffreddati, che saranno, gli spoglierai delle loro pelli, e tenendo preparata una Pignatta nuova, con dentro brodo grasso di Cappone, sù le brage, à bollire, vi metterai le pelli delli sudetti Capponi, tagliate à modo di Vermicelli, facendole bollire lentamente; dapoi v'aggiungerai, à poco, à poco, Pignoccata pesta, con seme di Melone, senza Zuccaro, stemperato con brodo magro, in peso d'oncie quattro, trà ogni cosa, & andandoli mescolando sempre, con il Cucchiaro d'argento, vi potrai aggiungere, due Rossi d'ova fresche, sbattute con Acqua Rosa; dopò questo, piglierai alcune fette di Pan di Spagna, con le quali regalerai la detta Minestra, con Zuccaro sopra.

Digitized by Google

Altra Minestra.

Piglierai le Polpe di due Capponi; parte ne pisterai benissimo, nel Mostajo, parte ne taglierai in pezzi minuti, con la Polpa pistata; vi porrai un'oncia, e mezza di Zuccaro fino, & incorporando ogni cosa insieme, stempererai il tutto in brodo magro, e lo passerai per Setaccio, mettendo la materia à bollire, dentro una Pignatta, à fuoco lento, e nel primo bollo, che darà, v'aggiungerai le Polpe tagliate in pezzi, con un poco d'Acqua Rosa, con un'oncia di Pistacchi ammaccati, stemprati con Acqua di fior di Cedro, due Rossi d'ova fresche, un poco di Cannella fina, con lugo di Limone; dapoi la lascierai bollire, maneggiandolo, con un Cucchiaro, e quando vedrai, che sarà vicina alla Cottura, la metterai ne i Piatti, con Pane di Spagna, tagliato nel medesimo modo, che havrai fatto le Pelli de' Capponi, con Zuccaro sopra.

Altra Minestra, di Polpa di Cappone, in altro modo.

Piglierai le Polpe delli Capponi lessati; le trirerai minutamente, con il Coltello, e dopò che haverai posto la Pignatta, à bollire, con brodo grasso degl'istessi Capponi, aggiungerai alle Polpe battute, mezza libre di Capi di latte, maneggiando la materia sempre, con il Cucchiaro, e lasciandola bollire, per un poco lentamente; vi porrai dapoi un'oncia di seme di Melone

com-

Digitized by Google

commune, ammaccato, un poco di ſugo di Limone, un pò di Zuccaro, & un poco d'Acqua Roſa; giuſta, che ſarà alla Cottura; vi metterai alcune fette di Pan di Spagna, ſervendola calda, con polvere di Zuccaro ſopra, e volendola colorita, vi aggiungerai, mentre che bolle, un poco di polvere di Muſtacciolo, e di Cannella.

Altra Mineſtra, di Polpa di Cappone sfilato.

Sfilerai ſottilmente la Polpa del Cappone, & havendo preparato la Pignatta, con latte d'Amandole ſtemprato, con brodo magro di Cappone, la metterai à bollire, sù le brage, e ſecondo il numero delle perſone, per cui ſervirà, vi metterai le Polpe sfilate, e meſcolandole ſempre, con il Cucchiaro, v'aggiungerai Capi di latte, à diſcretione, con un poco di ſugo di Limone, con un pò di Zuccaro fino, & un poco d'Acqua Roſa, e così facendola bollire adagio, adagio, ci andrai mettendo polvere di Pan di Spagna, tanto che ſi ſtringa, e levandola poi dal fuoco, la ſervirai calda, con ſotto Biſcotti Reali, e ſopra Zuccaro, e Cannella.

Altra Mineſtra, di Coſciotto di Caſtrato.

Piglierai un Coſciotto di Caſtrato, e battendolo beniſſimo, lo metterai allo Spiedo, e quando ſarà mezzo cottò, ſenza bagnarlo, l'anderai paſſando, con un Coltello, laſciandolo però nello Spiedo, e raccogliendo con diligenze il ſuo ſugo, dentro una Liccarda, ſino all'intiera ſua Cottura; levandolo poſcia, pic-

che-

Digitized by Google

sbersi minutamente il medemo Cosciotto, e lo metterai nel fugo, che haverai raccolto, à friggere, aggiungendovi panna di latte, in modo, che lo copra, un pò di polvere di Mustacciolo, Ova fresche, sbattute, con un poco d'Acqua Rosa, e la lascierai bollire lentamente, fin che cominci à stringersi; dapoi la servirai calda, con Zuccaro, e Cannella sopra.

Altra Minestra, di Polpa di Starne.

Se vorrai farne trè Minestre, metterai quattro Starne, allo Spiedo, e senza lardarle, l'anderai sempre ungendo, con Strutto, raccogliendo il loro sugo, e dopò che saranno cotte, le spaccherai, mettendo le loro Pelli, in due parti, una delle quali pisterai finissimamente, nel Mortajo, aggiungendovi trè oncie di Pignoccata, una di seme di Melone, e mezza di polvere di Mustacciolo, e l'altra parte della Polpa, la triterai minutamente, con il Coltello, mettendola dentro un Vaso, à soffriggere, con Lardo grasso di Cappone, mà poco, di maniera che la Carne superi il brodo; allora stempererai con brodo di Cappone, la Polpe, piste nel Mortajo, mettendo il tutto nella Pignatta sudetta, à fuoco lento, con farla bollire lentamente, e vi potrai aggiungere un poco di scorza di Cedro candito pisto, e due Rossi d'ova sbattute, con l'Acqua Rosa, e ne farai poi Minestre, con fette di Pane di Spagna ne i Piatti, con Zuccaro, e Cannella sopra.

Altra

Digitized by Google

Altra Minestra Reale, di Piccioni.

Se vorrai far due Minestre, piglierai due Piccioni, prima lessati, e gli spolperai, levando loro tutte l'Ossa, e la Pelle, e pistando la Polpe benissimo, nel Mortajo con un'oncia di Mustacciolo, & oncie trè di Pignocchata; stemprerai ogni cosa con brodo, non molto salato, la porrai lentamente à bollire, sù le brage, in una Pignatta nuova, e maneggiandola spesso, con il Cucchiaro, v'aggiungerai due Ova fresche, sbattute, con un poco d'Acqua Rosa, e due oncie di Pistacchi ammaccati, e quando incomincierà à stringersi, la leverai, servendola calda ne i Piatti, con Zuccaro sopra.

Altra Minestra, di Creste, Barbe, e Granelli di Galletti.

Piglierai le sudette cose, che prima sieno allessate; le taglierai minute, e le farai bollire, in una Pignatta, à fuoco lento, con buon brodo, con oncie quattro di Pistacchi pisti, stemprati con latte d'Amandole, & un oncia di Zuccaro fino, per ogni libra della sudetta materia; vi potrai anche mettere un poco di Butiro fresco, un poco d'Acqua Rosa, con quattr'oncie di Capo di latte, & un poco di sugo di Limone, e volendola colorita, vi potrai aggiungere Cannella, & un poco di polvere di Pane di Spagna, e quando havrà preso Corpo, ne formerai le Minestre, e le servirai calde con assai Zuccaro sopra.

Altra

Digitized by Google

Altra Mineſtra, di Fegatelli di Capone.

Farai rifare li Fegatelli, in brodo, che per due Mineſtre, dovranno eſſere almeno ſei; mà che ſieno ben netti dalle loro amarezze, e poi li metterai à raffreddare; pigliarai la Pignatta, con dentro brodo di Capone, non troppo graſſo, nè troppo magro, e facendola bollire, sù le brage, vi metterai parte de' Fegatelli, tagliati in pezzi, minuti, e l'altra parte piſterai beniſſimo nel Mortajo, con un'oncia di Muſtaciolo, & un'altr'oncia di Paſta di Marzapane, e mezza di Cedro candito grattato, e ſtemprando il tutto con il brodo, dove havranno à bollire i medeſimi Fegatelli, aggiungerai nell'iſteſſa Pignatta, quando comincia à bollire, due Roſſi d'ova freſche, sbattute con un poco d' Acqua Roſa, e ſugo di Limone, e laſciandola bollire, per poco ſpatio, la ſervirai calda, che ſarà una Mineſtra dilicatiſſima, e di molta ſoſtanza.

Altra Mineſtra, di Fagiano.

Metterai il Fagiano, nello Spiedo, bagnandolo con un poco di Strutto, e ſi conſerverà il ſugo, che farà detto Fagiano; quando ſarà vicino alla Cottura, lo leverai dallo Spiedo, e parte della ſua Polpa, piccherai col Coltello à Dadi, e parte ne piſterai nel Mortajo, con oncie quattro di ſeme di Melone; gli ſi darà l' odore, à beneplacito, con polvere di Muſtacciolo, il tutto ſtemprato, con panna di latte, paſſando ogni coſa per

Se-

Digitized by Google

Setaccio, avvertendo, che il latte non sia troppo quagliato; dapoi lo metterai dentro un Vaso, dove sia il brodo dentro, mettendovi l'altra parte del Fagiano piccato, con Pistacchi ammaccati, e Rossi d' ova fresche, Zuccaro fino, à discretione, Midolla minuta, con sugo di Limone; metterai sotto la Minestra, alcuni biscottini, con polvere di Cannella; sarà la sudetta Minestra, buona per quelli, che hanno lo stomaco frigido, e manchevole di color naturale.

Altra Minestra.

Piglierai del brodo buono, e vi porrai dentro, Torzi di Lattuga, tagliati in fette; gli farai prima dare un bollo, nell'Acqua, e poi li metterai dentro al sudetto brodo, aggiungendovi Polpettine piccole, fatte con Polpa di Vitella, ò Polpa di Cappone, pezzetti di Ventresca, e di Presciutto, Polpa di Petto di Polli, punte de' Sparaci, fette di Tartufali, Brugnoli, e Fonghi piccoli, che sieno prima stati ammollati in brodo buono, magro, con sue Spetierie, & Erbette odorifere; così vi potrai fare un brodettino, alla Romana, con due Rossi d'ova fresche, con fette di pane, mà poca quantità, e sugo di Limone, servendolo con Cannella sopra.

Altra Minestra, di Piccioni ripieni.

Piglierai il Piccione ripieno, e vi aggiungerai Torzi di Cardoni, prima bolliti, cotti nel brodo, tramezzandoli, con fette di Tartufali, pezzetti di Fegatelli

Digitized by Google

di Pollo, bocconi di Animelle, cotte pure in brodo buono, con fette di pane sotto, e Pistacchi mondi sopra; la servirai calda, con le sue Spetierie.

Altra Minestra, di Animelle.

Piglierai bocconi d'Animelle, cotte in brodo buono di Capponi, e vi farai un Brodetto, con Rossi d'ova fresche, con latte, ò panna di latte, con fette di pane sotto, sue Spetierie, e sugo di Limone sopra.

Altra Minestra, d'Anatrelle.

Piglierai Anatrelle piccole, nette, e polite, e le farai ben cuocere, con Carne salata, e cotte che saranno, le potrai coprire, di Torzi di Cardoni, e pezzi de i medesimi, prima bolliti; e poi cotti in buon brodo; vi si possono framezzare con pezzi di Ventresca, Saleiccie spaccate per il lungo, fattene quattro parti, aggiungendovi Cascio Parmiggiano, con le solite Spetierie; così riuscirà una Minestra di gran gusto.

Altra Minestra, di Annolini.

Piglierai Annolini, ripieni di Animelle di Capretto, prima soffritte nel Butiro, aggiungendovi Olla mastre, ò Midolla, Pignoli pisti, con una Frittatina d'ova, cotta, con Butiro, con Erbette odorifere, e poca Spetie, e li farai bollire in brodo grasso, con un Brodettino, fatto di panna di latte, con latte di Pignoli, stemperato, con brodo, e Rossi d'Ova fresche,

Digitized by Google

sche, con Cascio Parmiggiano, grattato sopra, e sue Spetie.

Altra Minestra, d'Animelle.

Le Animelle di Capretto si soffriggeranno, con Brugnoli, e Tartufali, con il suo Brodettino, fatto di Rossi d'ova fresche, con fette di Pane, di Spagna sotto, e Cannella sopra.

Altra Minestra, di Budellate di Capretto.

Piglierai le Budellette di Crapetto di latte, che farai bollire, con brodo buono, avvertendo di nettarla bene, con Acqua calda; potrai legare, con Ova fresche sbattute, e servirle, con pane, ò senza pane sotto, à beneplacito; si può fare anche questa Minestra, con brodo buono, senz'Ova, con Erbette odorifere, e fette di pane sotto, con porvi anco, Cascio Parmiggiano, che riescerà assai gustoso.

Altra Minestra.

Piglierai Torzi di Carciofali, Vva spina, ò Agresta, fettoline di Ventresca, bocconcini di Animelle, Erbette odorifere, legando ogni cosa, con Brodetto d'Ova fresche, con sugo di Limone, e fette di pane sotto, che riescerà gustosa.

Altra Minestra.

Piglierai Rossi d'ova dure, Cedro candito, pistato nel Mortajo, con un poco di Zuccaro, e Cannella, à be-

beneplacito; ne farai un Pastume, che sia un poco sodo, con Rossi d'ova crude fresche; ne formerai poi Bastoncini, della grossezza d'un dito; li taglierai in bocconcini piccoli sopra la Tavola, della grossezza d'un Ceee; ne farai Gnocchetti, e li cuocerai in brodo grasso di Capponi, e quando cominciano à gonfiare, saranno cotti, & allora v'aggiungerai bocconi d'Animelle, prima cotte, fettoline di Provature, ò Mozzarelle, polvere di Mustacciolo, con Pistacchi verdi ammaccati, con un poco d'Acqua Rosa, e la servirai con Provatura grattata sopra.

Altra Minestra, detta di Paradiso, overo Bagno Maria, che passa servire per quattro Persone.

Piglierai del brodo buono, e vi sbatterai quatt' Ova fresche, quali mescolerai insieme, con il sudetto brodo, aggiungendovi Cannella, con un poco di Sale, ò broco salato; quando saranno bene sbattute l'Ova, le mescolerai ben bene, con il brodo, e vi porrai un poco di Zuccaro, se la vorrai dolce; metterai il tutto, dentro una Pignatta nuova, ben coperte, col peso sopra, facendola bollire dentro una Stagnara, ò Polzonetto, dove si metterà la Pignatta; si faccia bollire fino à tanto, che sarà ben quagliata; dapoi si serva calda con Cannella sopra, e Zuccaro, senza fette di pane sotto.

Altra

Altra Mineſtra, di Tordi, ò Malvezzi.

Piglierai li ſudetti Tordi, netti e politi, leverai loro la Teſta, ſino al Collo, e i Piedi; gli cuocerai in brodo buono, e poi li potrai coprire di Finocchietti, cotti nell'iſteſſo brodo, aggiungendovi bocconcini di Ventreſca, fettoline di Preſciutto ſottili, pezzetti di Cervellata, fue Spetie, e Caſcio, à beneplacito.

Altra Mineſtra, di Gnocchetti.

Piglierai Roſſi d'ova dure, piſte nel Mortajo, con polvere di Moſtacciolo, un poco di farina di Pane di Spagna, paſta di Marzapane, e Zuccaro, con un poco d'Acqua Roſa, ò altro odore, à tuo piacere. Ne farai Paſta con Roſſi d'ova crude, e tirandone Baſtoncini, li taglierai, à modo di Gnocchetti, cuocendoli in broco buono di Cappone, con avvertenza, di far bollire prima il brodo; quando bolle, vi metterai li Gnocchetti, con Oſſa maſtre, Roſſi d'ova crude sbattute, con Zuccaro, e Cannella ſopra.

Altra Mineſtra.

Piglierai le Cocuzze di Genova, & havendo preparato un Polzonetto al foco, con dentro dell' Acqua, lo farai bollire, e quando bolle, vi metterai dentro le Cocuzze, tagliate in fette, ò sfilate, come più ti piacerà, e le farai bollire, per poco ſpatio di tempo, e quando ti parerà, che per anco non ſieno arrivate intieramen-

Digitized by Google

mente alla Cottura, le metterai dentro una Conca d'Acque fresca, e le lascierai stare, per un buon quarto d'hora; dapoi le leverai dall'Acqua fresca, spremendole ben bene, e tenendo preparato del buon brodo, v'aggiungerai, Ossa mastre, ò Midolla, pezzetti di Ventresca, fettoline di Presciutto minuto, Fonghi di Genova, prima dissalati, e cotti; dapoi vi metterai del Cascio Parmiggiano, dentro à bollire, & anche sopra, e ne farai Minestre, che riusciranno gustose.

Altra Minestra, di Piccioni bolliti.

Si fà questa Minestra con fette di pane bianco, inzuppate in brodo buono di Cappone, coperte di Pisselli, Torzi di Carciofali, fette di Tartufali, fettoline di Cardi, bocconi d'Animelle, bagnate con buon brodo, & in questo modo vi potrai fare, un Brodetto alla Romana, ò in altra maniera, à beneplacito.

Altra Minestra, di Foglia Cappuccia alla Napolitana.

Piglierai un pezzo di Carne di Vacca, con un pezzo di Ventresca, Presciutto, Annoglia, un pezzo di Soppressata, un pezzo di Filetto di Giugliano, & un pò di Lardo ammaccato, e quando tutta detta robba sarà vicino alla Cottura, vi porrai dentro la sudetta Foglia ben lavata; le farai ben bollire, e giungere à buona Cottura, insieme con li sudetti Ingredienti, con le solite Erbette odorifere, e Sue Spetierie, & un po-

Digitized by Google

poco di Zaffarano, e poi la lascierai riposare, à fuoco lento, e ne potrai fare più Minestre, à beneplacito.

Altra Minestra, alla Romana.

Pigli erai tutti li sopradetti Ingredienti, e dapoi li Caoli Cappucci, sfrondati, e li metterai à bollire in Acqua, per due, ò tre bolli; dapoi li leverai; Molti li mettono dentro l'Acqua fresca; mà io non l'approvo; perche perdono troppo il Sapore, e se ad alcuno venisse volontà di farlo, basta solo dargli un bollo, e poi levargli, e lasciargli riposare, con le solite Spetierie, cotti in buon brodo.

Altra Minestra, in altro modo.

Piglierai un Rotolo di Carne, ò trè libre, come più ti piacerà, conforme alla quantità delle persone, per cui hà da servire; si farà bollire; vi si porrà dentro; un poco di Presciutto, un pezzo di Ventresca di Porco, un pezzo di Lardo battuto, e se vi farà altro Salato, sarà meglio; ogni cosa à proportione, a poi vi porrai dentro, un paro di piedi d'Indivia, ò Scarola, un paro di Caoli Torzuti, due frondi di Foglia Cappuccia, una Cipolla intiera, e farai bollire ogni cosa insieme, con un pezzo di Formaggio, con mettervi dentro le solite Spetierie, & Erbette odorifere, che vi si mettono senza scaldarle; così riesce una Minestra, di molto gusto.

Altra

Digitized by Google

Altra Mineſtra, in altro modo.

Piglierai due libre di Carne, la quale lavata che ſarà, ſi metterà a bollire, & à ſuo tempo, vi ſi porrà un pò di Lardo ammaccato, un pezzo di Preſciutto, un pò di Carne ſalata; dopò che ſarà ſtata à mollo, trè ò quattr'hora, con ſue Spetierie, e quando ſarà vicina l'hora del mangiare, vi porrai li Broccoli dentro, e queſti per eſſer teneri, vogliono poca Cottura; ſi potrà poi levare la Carne dal Pignatto, e formarne le Mineſtre, à diſcretione.

Altra Mineſtra, di Foglia alla Napolitana.

Benche io n'habbio fatto mentione, nelli Piatti compoſti, m'è parſo bene, metterla nel numero delle Mineſtre, per eſſer queſta ſquiſita, e molto in uſo.

Si piglia una Gallina, e ſi mette à bollire inſieme con la Vacca; quando queſta ſarà più, che mezza cotta; acciòche la Gallina non ſi diſfaccia, e vi ſi mettono dentro Lingue ſalate di Porco, mà bollite; Carne ſalata, che prima ſia ſtata à mollo, una Soppreſſata, un pezzo di Filetto, un pezzo di Ventieſca di Porco, Oſſa maſtre, Annoglie, un pezzo di Lardo battuto, con il ſuo Sale, à proportione; e quando ſaranno le ſopradette robbe cotte, metterai il brodo, che raccoglierai dentro un Tegame, tagliando le ſopradette robbe, in fette, e la Gallina ancora, ò Cappone; tenendo ogni coſa da parte, metterai nel brodo, un terzo della ſudetta

Digitized by Google

detta robba tagliata, e poi v'aggiungerai Torzi ripieni, Cocuzze, e Cipolle, parimente ripiene di Vitella battuta, con Rossi d'ova, un poco di mollica di pane, ammollato nel brodo, Passarina, Pignoli, à suo tempo, Acinid'Agresta, & il Pastume, che havrai fatto, servirà per riempire tutte le sopradette robbe, con le solite Spetierie, & Erbette odorifere, vi potrai anche aggiungere, la Lattuga, ò la Scarola ripiena; l'altra Carne, che sarà restata, l'anderai accommodando con ordine, dentro il Vegame, ò in altro Vaso, tramezzata con fettarelle di Fianchetto ripieno, con di Zizza, prima bollita, Salciccia spaccata per metà, levatale la sua pelle, fatte sottili di Cascio Parmiggiano grattato, Fonghi di Genova, prima dissalati, e bolliti, con Ossa mastre, avvertendo, cha sia ilbrodo buono; che sarà una Minestta di buon gusto, e si potrà fare in qualsivoglia Conversatione, che sempre riuscirà gustosa, quando si osserveranno le sudette regole, e molte volte io hò fatto portare, queste Minestre, in Tavola, con tutto il Tegame, che riescono di vista, e miglior Sapore, e si possono spartire ne i Piatti.

Altra Minestra di Foglie alla Spagnola.

Piglierai trè libre di Vacca, un Cappone, con Ceci à bastanza, e li metterai al fuaco nell'istesso tempo, che si mette à bollire la Vacca, e dapoi vi metterai dentro, tutte sorti di Salati, à proportione; v'aggiungerai anche, Caoli Cappucci, Rape, Cipolle, Agli inrieri,

Digitized by Google

numero due, con Zaffarano, sue Spetierie, & Erbette odorifere; quando sarà il tutto ben cotto, ne farai Minestre, ben calde; mà che prima sieno ben riposate.

Altra Minestra, di Riso, alla Spagnola.

Piglierai il Riso, ben polito, e lavato, con Acqua calda, prima sciugato al Sole, overo al fuoco; dopò che sarà bene asciutto, lo farai soffriggere dentro un Tegame, ò in altro Vaso, con un poco di Lardo ammaccato; dopò che sarà soffritto, v'aggiungerai del brodo, dentro il medemo Tegame, e lo farai ben bollire; mà con avvertenza, che non si disfaccia; quando sarà calato il brodo, & arrivato alla proportione della Cottura, ci metterai le sue Spetierie, e due Teste d'Agli intiere, e Zaffarano, e poi lo porrai dentro al Forno temperato, servendole così caldo, e ben asciutto, senza brodo; e molte volte vi si aggiungono, quando si pone dentro al Forno, Anatrelle Selvatiche, ò altri Animali Selvatici, prima arrostiti allo Spiedo, poi messi dentro al Forno, nel medemo Vaso, dove sarà il Riso, e si porterà così in Tavola, con l'istesso Riso.

Altra Minestra, di Riso.

Si laverà, come sopra, che sarà ben polito; dapoi si farà bollire, con buon brodo, e Cascio Parmiggiano; quando sarà cotto, se ne faranno Minestre, e si serviranno con il sudetto Cascio sopra, e Pepe ammac-

Si

Si può fare anche il sudetto Riso, con aggiungervi Rossi d'ova sbattute, prima posto, & ammaccato, che riesce assai gusto.

Altra Minestra, di Cardoni.

Piglierai li sudetti Cardoni netti, e politi, tolta via la soprascorza; dapoi li farai bollire, per un poco di tempo, e li metterai in Acqua fresca, spremendoci un poco di sugo di Cetrangola, acciòche non si facciano neri: Levati che saranno dall'Acqua, gli porrai in un Pignattino, con un poco di Lardo battuto; li farai ben soffriggere, con sue Spetierie, aggiungendovi del brodo buono, e seguiteranno à bollire, fino che sieno arrivati alla perfettione della Cottura; vi potrai poi aggiungere pezzetti d'Animelle, e bocconi di Fegati di Polli; dapoi li potrai quagliare, con Rossi d'ova, e sugo di Limone; potrai anche lasciare di quagliargli, à tuo beneplacito; che sarà una Minestra gustosa.

Altra Minestra, di Sellari, overo d'Acci.

Piglierai li sudetti Sellari, e li farai prima bollire in Acqua; dopò che saranno ben bolliti, gli farai raffreddare, avvertendo, che non si cuocano troppo; li metterai poi à bollire in buon brodo, con pezzetti di Salciccie, con bocconi di Ventresca, servendoli con Cascio Parmiggiano sopra, e con Pepe ammaccato, ne potrai coprire, Anatrelle Selvatiche, Tordi, ò

Digitized by Google

Quaglie, che riescono ottimi, ne i tempi freddi.

Altra Minestra, di Cicoria.

Falla ben bollire, e dopò bollita, mettila in Acqua fresca; dapoi falla cuocere in buon brodo, e così potrai anche darla, a' Convalescenti, ò Febricitanti, che è una Minestra salutifera.

Altra Minestra, di Lattuga

Le si levino le Foglie di sopra, e si faccia bollire, quel poco, che resterà di dentro; dopò dato un bollo, nell'Acqua, si levi, e si scoli, facendosi finir di cuocere, con buon brodo, e quagliandosi con Rossi d'ova, e sugo di Limone, che riuscirà assai buona.

Altra Minestra, di Torzi di Lattuga.

Si piglino li sudetti Torzi, si mondino, e si taglino in fette sottili tonde; dapoi se gli faccia dare un bollo, e si cuocano in brodo buono, con Creste di Polli, pezzetti di Fegatelli, con il suo Brodettino quagliato, che riesce bunissima, con Cannella sopra, e fettoline di pane sotto.

Altra Minestra, di Radiche di Petrosello

Si mondino, raschiandole bene, e levandogli la Radichetta, che hanno di dentro; si tagliano in pezzi, si mettano à bollire, in brodo buono di Castrato, con sue Spetie, & Erbette odorifere, con fette di pane sotto.

Altra

Digitized by Google

Altra Mineſtra, di Borragine.

Si piglino le Borragine, polite, e nette, lavate bene dalla Terra; ſe gli faccia dare un bollo; levate poi dal fuoco, ſenza porle in Acqua freſca, ſi mettano à cuocere, in buon brodo, ponendole quagliare, con Roſſi d'oua, che ſarà una Mineſtrina ſalutifera.

Altra Mineſtra, di Cipolla.

Si piglino Cipolle, groſſa, ò piccole, polite, e nette, e ſi facciano bollire in brodo buono, e vi ſi metta un poco di Preſcutto, & un poco di Zaffarano, con ſue Spetiarie, che ſarà una Mineſtra aprittiva, e ſalutifera.

Altra Mineſtra, di Cipolle ripiene.

Si farà queſta Mineſtra con Carne battuta, ò di Vitella, ò di Polli, à beneplacito, ponendovi mollica di pane ammollata nel brodo, Ova, Caſcio, Pignoli, Paſſarina, & Erbette odorifere, con le ſolite Spetierie; riempirai le Cipolle, à proportione delle Mineſtre, che vorrai fare; dapoi farai delle Polpettine piccole, della groſſezza d'un bottone, e le farai bollire in buon brodo, dandole una tinta di Zaffarano; avvertendo però, che alle Cipolle, ſi deve prima dare un bollo, e ſi deve levare tanta Cipolla, da dentro, quando baſta per fare l'empitura; cotte che ſaranno, le ſervirai con Caſcio ſopra.

Altra

Digitized by Google

Altra Minestra, di Finocchietti Selvatici.

Si piglino li Finocchietti; si nettino da tutte le lordure, e si spoglino più delle metà delle frondi; dapoi si mettano à bollire, in buon brodo, aggiungendovi un poco di Carne salata; di questa Minestra si possono coprire, Piccioni Selvatici bolliti, Palombelle Selvatiche, Malvezzi, ò Tordi, con il suo Salato dentro; che riuscirà Minestra di molta squisitezza.

Altra Minestra, di Piselli teneri.

Questi si dovranno cuocere, à tempo debito, in buon brodo, con bocconcini di Ventresca, & Erbette odorifere, e si potranno quagliare con Ova, e sugo di Limone, e si possono far senza, à beneplacito.

Altra Minestra, di Millefanti.

Si gratta il pane bianco; dapoi s'impasta, con Rossi d'ova fresche, e Spetie convenienti. Questi si fanno co'l palmo della mano, grossi come Acini di grano, e si cuocono in brodo buono; e si servono con Cascio, e Spetierie sopra.

Altra Minestra, di Pan grattato.

Grattato che sarà il Pane, si metterà à bollire, in Vaso à proposito; dapoi vi si aggiungeranno Spetie, e Rossi d'ova sbattute.

Alcu-

Digitized by Google

Altra Mineſtra, di Maccaroncini di Sicilia.

Queſti cotti in buon brodo, ſi ſerviranno con Caſcio ſopra, & un pò d'Oſſa maſtre, dentro al brodo; che riuſciranno ſquiſiti.

Altra Mineſtra, di Laſagne à Venti.

Si devono cuocere in buon brodo, con Caſcio ſopra, e con altri Ingredienti proportionati.

Altra Mineſtra, di Pan cotto.

Si cuocerà con buon brodo, Polpe di Cappone, Formaggio Parmiggiano, e Spetie, à proportione.

Altra Mineſtra, di Lupari.

Prima li netterai; dapoi ne farai mazzetti, e li metterai à boilire in brodo, co'ſuoi Condimenti; e queſta è una Mineſtra, molto ſalutifera, e rinfreſcativa.

Altra Mineſtra, d'Ova.

Piglierai tante Ova, quante ſtimerai baſtanti per quelle Perſone, à chi dovranno ſervire; le sbatterai, e metterai dentro al Pignatto, co'i ſoliti proportionati Ingredienti, v'aggiungerai Ricotta buona, e Caſcio grattato; che farà un Mineſtra ſquiſita, con ſue Erbette odorifere, e Spetierie.

Altra

Digitized by Google

Altra Mineſtra

Piglierai la Carne arroſtita, di qualſivoglia ſorte, e ſe ſarà bollita, anco ſarà buona; la piccherai minutamente; dapoi la metterai à bollire; dentro il buon brodo, con fette di pane ſotto, con due Roſſi d'ova, ò più, ò meno, con ſue Spetierie, e Sale à ſufficienza.

Altra Mineſtra, di Polpettine, fatte con Carne di Vitella

Si fà queſta Mineſtra, con fette di pane ſotto, & Agreſta, Creſte, e Granelli di Pignoli, con Erbette odorifere, e ſue Spetierie.

Altra Mineſtra, di Cocuzze.

Queſta d'Inverno ſi mondono, e tagliano in pezzetti; dapoi ſi mettano à bollire, e quando alzano il primo bollo, ſi piſtano nel Mortajo; ſi paſſeno per Setaccio; e ſi mettono dapoi à bollire, dentro buon brodo, aggiungendovi Ova, Caſcio, e ſue Spetierie; che rieſce una Mineſtra di guſto.

Altra Mineſtra, di Carcinfali

Piglierai li ſudetti Carciofali; gli leverai le prime ſcorze, mondando il Torzo; ne farai quattro parti, mettendoli ſubito nell'Acqua freſca, acciòche non ſi facciano neri; v'aggiungerai punte di Sparaci, alle quali farai dare un bollo nell'Acqua; bollite che ſaranno, le tor-

Digitized by Google

tornerai à mettere nell'Acqua fresca; poi le metterai à cuocere in buon brodo, aggiungendovi fettoline di Tartufali, Prugnoli, e Fungitelli, pezzetti di Fegato di Polli, bocconi d'Ossa mastre, con fette di pane sotto, o con Erbette odorifere, e sue Spetierie.

Altra Minestra, di Farina di Riso.

Piglierai la sudetta Farina, bene macinata, e passata per Setaccio; la mettarai à bollire dentro il buon brodo, se vi vorrai mettere Rossi d'ova, sarà à tuo piacere; vi porrai dentro, bocconcini di pane tagliato à Dadi, prima abbroscato, con il Sale, à proportione.

Altra Minestra, di Farro di Montagna.

Piglierai il sudetto Farro, prima lavato bene, con Acqua calda; dapoi sciugato, che sarà, lo metterai à bollire in buon brodo, che riescirà una Minestra, di molto utile a' Corpi humani, con Cascio sopra, e sue Spetierie.

Altra Minestra, di Melone.

Piglierai il sudetto Melone, à suo tempo, netto, e polito; lo taglierai in pezzetti; lo farai bollire in buon brodo, disfacendolo con la Cucchiara; dapoi v'aggiungerai Rossi d'ova, e sue Spetierie, e Cascio, à beneplacito.

Altra Minestra, d'Vva Spina.

Piglierai la sudetta Vva Spina, à suo tempo, polita,

ta, e netta dalle sue lordure; la metterai à bollire, dentro al brodo, à discretione; questa è una Minestra, che riesce un poco agretta; vi sbatterai l'Ova dentro, con Erbette odorifere, e sue Spetierie, con fette di pane sotto.

Altra Minestra, d'Agresta.

Piglierai la sudetta Agresta; la spaccherai, e le leverai li granelli di dentro; la cuocerai in brodo buono, con Erbette odorifere, legata con Ova sbattute, con fette di pane sotto, e con sue Spetierie; Questa s'usa assai in Roma, & è salutifera nei tempi caldi, e rinfrescativa.

Altra Minestra, di Rape.

Piglierai le sudette Rape tonde, e le monderai della sua scorza; le taglierai in fette sottili; poi le metterai à bollire dentro l'Acqua; mà che non si disfacciano, e le metterai dentro all'Acqua fresca; dapoi le farai cuocere; dentro al buon brodo di Vacca, con dentro il suo salato, e sue Spetierie, Erbette odorifere, e Cascio sopra; che sarà una Minestra di gusto.

Altra Minestra, di Ravanelli

Si pigliano li sudetti, se gli dà un taglio, in quattro parti; si fanno ben bollire; dapoi si mettono in Acqua fresca, e si cuocono in buon brodo, con dentro la sua Carne salata, e Cascio sopra, con le solite Spetierie, & Erbette odorifere.

Digitized by Google

Altra Mineſtra, di Budellette d'Arciere.

Piglierai le ſudette Bodellette; le farai cuocere dentro un Tegame, ò Pignattino; prima le farai ſoffriggere, con un pochettino di Lardo; quando ſaranno ben ſoffritte; vi metterai dentro del buon brodo, aggiungendovi pezzetti di Fegatelli di Cappone, Creſte, e Granelli di Polli, con ſue Erbette, e fette di pane ſotto, & Agro di Limone; queſta Mineſtra rieſce per ordinario, à tutti di buon guſto.

Altra Mineſtra, di Brodetto alla Romana.

Si piglino Roſſi d'ova, per ogni perſona, numero due; ſi sbattono con ſugo di Limone; ſi prepari un Vaſo, di buon brodo, e mentre bolle; vi ſi mettano dentro le ſopradette Ova, maneggiandole ſempre, e quando ſaranno cotte; vedrai, che s'attaccano alla Cucchiara; divenuta, che ſarà denſa la detta Mineſtra, la ſervirai con fette di pane ſotto, e con Cannella ſopra; che riuſcirà guſtoſa, ed utile, e ſi potrà dare à Convaleſcenti, & ad altre perſone, che patiſcono d'inappetenza; ſarà Mineſtra ſoſtantioſa, e non potrà recare danno veruno.

Altra Mineſtra, di Trippa.

Piglierai la Trippa, ò d'Agnello, ò di Vitella, ò di Capretto; polita, e netta, che ſarà, la taglierai in pezzetti, e la metterai à cuocere in buon brodo; la leghe-

rai con Ova, Erbette, e sue Spetierie; che riuscirà una buona, e gustosa Minestra.

Altra Minestra, di Trippa.

Dopò che sarà bollita, la Trippa, la piccherai minutamente, aggiungendovi un pò di Carne, di Vitella, con mollica di pane, Ova fresche, Erbette odorifere, Pignoli, e Passarina; ne formerai Palpettine, da cuocersi in buon brodo, e le servirai, con fette di pane sotto, e sue Spetierie, che riuscirà Minestra sana, & appetitosa.

Altra Minestra, di Trippa.

Tagliata la Trippa, ad uso di Vermicelli, la metterai à cuocere, in buon brodo, con bocconcini di Presciutto, e di Ventresca, con fette di pane sotto; e con Erbette odorifere, che riuscirà Minestra, sana, e dilettevole.

Altra Minestra, di Ravioli.

Piglierai Ricotta, Ova, Formaggio, un pò di Ventresca, Majorana, Spetierie, e Sale, e preparato, che haverai lo Sfoglio di pasta, la riempirai del sudetto Pastume; la farai cuocere, in buon brodo, con Cascio, Zuccaro, e Cannella, à beneplacito; che riuscirà una Minestra assai grattata, e salutifera.

Altra Minestra.

Piglierai fiori di Farina, impastata con latte di Pignoli; ne formerai uno Sfoglio, ben sottile, e poi lo taglie-

Digitized by Google

glierai per luogo, ad uso di Zagarelle, ò Fettuccie; lo cuocerai in buon brodo di Cappone; aggiungendovi Capi di latte, Chiara d'ova, e sugo di Limone, con Calcio Parmiggiano, grattato sopra, che sarà Minestra, molto appetitosa.

Altra Minestra.

Piglierei la Polpa del Piccione, cotta in buon brodo; Vi porrai Vva Spina, ò Agresta, à suo tempo, e fuori di tempo qualch'altra cosa agra, con Piselli, & Erbette odorifere; vi farai un Brodettino, con Rossi d'ova fresce, con sugo di Limone, e con fette di pane, sotto.

Altra Minestra, di Brasciolette piccole, di Vitella.

Farai le sudette Brasciole, con Piselli, Torzi di Lattuga, tagliati in fette, con Fegatelli, Granelli, e Creste di Polli, con pezzetti di Soppressata piccata, con Vva Spina, & Erbette odorifere, formandoci un Brodettino, d'Ova freschc, con sugo di Limone.

Altra Minestra.

Piglierai la Polpa del Piccione, cotta in buon brodo, e v'aggiungerai Vva Spina, à suo tempo, Piselli, Erbette odorifere, & un Brodettino di Rossi d'ova freschc, con sugo di Limone, e con fette di pane, sotto.

Altra

Digitized by Google

Altra Mineſtra, di Braſciolette di Vitella.

Formerai queſte Braſciole, con Piſelli, Torzi di Lattuga, tagliati in fette, Fegatelli, Granelli, e Creſte di Pollo, pezzetti di Soppreſſata, piccata, Vva Spina, con un Brodetto d'ova freſche, e ſugo di Limone.

Altra Mineſtra.

Piglierai li Torzi di Carciofali, teneri, e v'aggiungerai Piſelli freſchi, fettoline di Preſciutto tagliato, ſottile, Animelle di Capretto, prima ſoffritte, Erbette odorifere, facendo il tutto cuocere in buon brodo, e li ſervirai con fette di pane, ſotto.

Altra Mineſtra.

Piglierai pezzetti di Carciofali, prima bolliti, e v'aggiungerai Vva Spina, fettoline di Ventreſca di Porco, bocconcini d'Animelle, Spetierie, & Erbette odorifere, cotte in buon brodo; potrai quagliare il tutto, con Brodetto d'ova freſche, e ſugo di Limone, con fette di pane, ſotto.

Altra Mineſtra.

Piglierai ſei oncie di Piſtacchi mondi; dopò che ſaranno ben nettati, politi, li metterai à mollo, in Acqua Roſa, aggiungendovi un poco di Muſchio, e dapoi li piſterai, nel Mortajo, con oncie trè di ſcorze, di Cedro candito; ſtemprerai il tutto, con pane di latte, paſ-

Digitized by Google

passandolo prima, per Stamegna, lo metterai poi à bollire, sù le brage lentamente, con un'altro poco di latte, con un'Ovo fresco, un'oncia di Zuccaro fino, fatto in polvere, dandovi anche un poco d'odore d'Ambra, ò d'altro, à piacere; l'andrai sempre maneggiando, e quando la Minestra sarà fatta densa, tanto che si conosca, essere cotta, la servirai con Zuccaro, e Cannella sopra, che riuscirà Minestra, molto appetitosa, e signorile.

Altra Minestra, di Tordi, ò Malvezzi.

Piglierai li Malvezzi, ò Tordi, cotti nello Spiedo, non interamente; levati, che gli havrai dallo Spiedo, li farai finir di cuocere, in buon brodo, con Finocchietti, e Salciccia; li regalerai con Lattuga, ripiena, cotta in brodo grasso, con pezzetti di Presciutto tagliato, à Dadi, che sia prima stato cotto, con sue Spetierie.

Altra Minestra.

Piglierai bocconi d'Animelle, pezzetti di Petto di Cappone, e di Presciutto, Ova, Ninatte, Fegatelli di Piccione, Salame, ò Soppressata, piccata; farai cuocere ogni cosa insieme, con un Brodettino, fatto con sugo di Limone, sue Spetierie, & Erbette odorifere, con fette di pane sotto, ingagliandola, con Rossi d'ova.

Altra Minestra.

Piglierai bocconi di Polpa di Piccioni, Polpettine fatte di Petto di Cappone, con un pò di pasta di Mar-

za-

Digitized by Google

napane, e di Pistacchiata, legate con un Brodettino di Rossi d'ova fresche, con sugo di Limone, con fette di pane sotto, e sue Spetie, avvertendo, che detta Minestra sia fatta, in buon brodo, e con diligente Cottura.

Altra Minestra.

Piglierai il Petto di Pernice, prima arrostita, e poi cotta, con sugo di Coscia di Castrato, e quando non fosse bastante, vi potrai mettere, un poco di brodo buono, aggiungendovi anche Midolla di Vacca, Animelle di Capretto, prima fritte in buono Stufato, fettoline di Soppressata piccata, e fettoline di Ventresca, stufata, ogni cosa insieme, con fette di pane sotto, e sue Spetierie.

Altra Minestra, fatta di Semolella bianca.

Per ogni libra Semolella, vi metterai mezza libra di fiore di Farina, distesavi la Semolella, sopra una Tavola, mescolandola bene, con la palma della mano, e spruzzandola, con uno Scopettino, d'Acqua tepida, tinta di Zaffarano, & alle volte la potrai spolverizzare, con il suedtto fiore di Farina, replicando lo spruzzarla tante volte, quante bisognerà, per consumare il detto fiore di Farina; la sudetta Semolella, si deve ridurre in grani, come miglio; all'hora passerai detti granelli, per un Forarore chiaro, sopra ad un'altra Tavola, lasciandoli stare così per due hore; t'ungerai poi la palma della mano, con Oglio commune, e me-

Digitized by Google

mescolerai leggiermente li detti grenelli, finche vengano lustri, come grani di Miglio: Cotti nel suo Vaso solito, mezzo sbusciato, e sigillato bene, con Pasta intorno, si porranno dentro una Pignatta, con Carne di Vaccina grassa, e fette di Ventresca di Porco, con due Capponi, tagliati in Quarti, di modo che li detti granelli, si cuocano con il fumo della Pignatta, dandoli Cottura bastante; cotte che saranno le Carni della Pignatta, le metterai in Piatti d'Argento, tenendogli in luogo caldo; servirai dopoi la detta Minestra, con fette di Ventresca cotta, tagliata in bocconi grossetti, con Rossi d'ova dure, e con il brodo colato sopra.

Altra Minestra, di Cardi.

Piglierai fettoline di Cardi, fette di Ventresca di Porco, pezzetti di Soppressata, piccata, fette di Salcicce, ò Cervellate, Polpettine di Vitella, Cimette di Caoli fiori, prima bolliti, e poi soffritti, facendo ogni cosa cuocere, in buon brodo di Cappone; servirai dapoi la detta Minestra, con Fegatelli di Polli, fritti, di sopra, e con fette di pane sotto, con le solite Spetierie.

Altra Minestra.

Piglierai le filette di Pasta, fette ad uso di mezze lasagne, fatte di fior di Farina, impastate con latte di Pignoli, e Rossi d'ova, con un poco di Butiro, Capi di latte, e Rossi d'ova sbattute, con buono brodo, & un poco di Cascio Parmiggiano sopra.

Digitized by Google

Altra Minestra.

Piglierai bocconi d'Animelle, cotte in brodo di Cappone, prima soffritte, e poi vi farai un Brodettino, di Rossi d'ova, stemperato, con sugo di Limone. Terzi di Lattuga, tagliata tondi, mà prima bolliti, aggiungendovi Capi di latte, con fette di pane sotto.

Altra Minestra simile.

Piglierai Animelle di Capretto, Polpettine di Pollo, di Cappone, e la Pella del medesimo Cappone, e ne farai Tagliolini, cotti in brodo, aggiungendovi un Brodettino di Rossi d'ova fresche, e Capi di latte, stemprato con sugo di Limone sufficiente, con Midolla di Vaccina, e fette di pane sotto, con uno, ò due Ova, sperdute nel latte, e regalerai l'ale del Petto, à beneplacito.

Altra Minestra.

Piglierai Piccioni teneri, cotti in buon brodo, con sugo di Carne di Vitella, ò di Castrato, con li Fegatelli delli sudetti Piccioni, con Erbette odorifere, e sue Spetierie, fettarelle di Presciutto, e fette d'Animelle fritte, con un Brodettino, fatto di Rossi d'ova fresche, e sugo di Limone, con fette di pane abbrustolato sotto, e Pignoli sopra, posti prima à mollo, in Acqua Rosa.

Altra Minestra.

Piglierai le Cervella di Vitella, prima bollite nell'

Ac-

Digitized by Google

Acqua, nette, e polite, del ſuo pannicello; le taglierai in bocconi, e le metterai in un Tegame, ò in altro Vaſo, à propoſito, con brodo graſſo, v'aggiungerai Acini d'Agreſta, ò Vva Spina, ſecondo il tempo, pezzetti di Fegatelli di Piccioni, tagliati minuti, Roſſi d'ova freſche, ſtemperati, con ſugo di Limone. Quando ſarà il tutto arrivato alla Cottura, e che ſarà la Mineſtra, bene ſtretta, la ſervirai con Cannella ſopra, e fette di pane ſotto, con ſue Spetierie.

Altra Mineſtra.

Piglierai Bottoni di Pollaſtri, cotti in ſugo di Carne, pezzetti di Tartufali, prima ſoffritti, bocconcini di Creſto di Polli, e bocconcini di Fegatelli, punte di Sparaci, prima bolliti, e dapoi ſoffritti, con Erbette odorifere, bocconi di Ventreſca, e fettoline di pane abbruſcato ſotto, con un Brodettino, fatto di Roſſi di ova freſche, ò d'altro, à beneplacito.

Altra Mineſtra, in altro modo.

Piglierai pezzetti di Piccioni, ſenz'oſſo, Torzi di Lattuga, frondi di Carciofali teneri, prima bolliti, e poi meſſi nell' Acqua freſca, pezzetti di Fegatelli di Polli, bocconi d'Animelle, prima ſoffritte, bocconcini di Preſciutto, in fette ſottili, Acini d'Agreſta, overo Vva Spina, conforme al tempo, facendo bollire il tutto, in buon brodo, Erbette odorifere, ſue ſpetierie, e fette di Pane di Spagna ſotto.

Digitized by Google

Altra Minestra, in altro modo.

Piglierai Animelle di Vitella, Torzi di Lattuga, prima bollita, e poi soffritta, con un poco di Butiro, aggiungendovi Polpettine di Vitella, della grossezza d'un Bottone, boccoucini di Zizza lattante, prima cotta, Midolla di Vacca, fettoline di Presciutto, prima soffritto nel Tegame, con un Brodetto, fatto con Rossi d'ova fresche, & Erbette odorifere, con sugo d'Agresta, con fette di pane sotto, e Cannella sopra.

Altra Minestra, di Cappelletti, alla Lombarda.

Piglierai un poco di fiore di Farina, e l'impasterai, con un pò d'Acqua calda; vi metterai due Ova nella Pasta, e ne farai uno Sfoglo più sottile, che sia possibile, quale dopò fatto, taglierai per lungo, e ne farai pezzetti, per traverso, quatri; dapoi piglierai la Pasta de' Ravioli, e l'avvolgerai dentro quell'altra Pasta, chiusi che gli haverai, dentro la pasta, gli darai la forma, come d'un Cappello, e di questi si fanno Minestre, e se ne coprono Capponi bolliti, cotti con buon brodo, e si servono con Cascio grattato, e Cannella sopra.

Altra Minestra, di Maccaroncini, di Cagliari.

Questa, è una buonissima, e nobile Minestra; si cuocono i Maccaroncini, in buon brodo di Cappone, con Cascio Parmiggiano sopra, e con un cucchiaro d'Argento pieno, e se ne fà una grossa

Mi-

Digitized by Google

Mineſtra; potrà ſervirſi, con Cannella, e Caſcio ſopra.

Altra Mineſtra, di Tagiolini, di Monica.

Piglierai una libra, di fiori di Farina, impaſtata, con un poco d'Acqua calda, & un poco di Zaffarano, due Roſſi d'ova; e due altri, con tutta la Chiara; tirerai dapoi lo Sfoglio, più ſottile, che ſia poſſibile, e con il Coltello farai i Tagliolini, ſoliti farſi dalle Monache, e quando ſaranno ben tagliati fini, ſi laſciranno ſtare per qualche ſpatio di tempo, e poi ſi metteranno à bollire, in buon brodo, con avvertenza di non farli cuocere troppo, perch' eſſendo ſottili, vogliono poca Cottura; ſi mineſtreranno ſubito, ſerviti con Caſcio grattato ſopra.

Altra Mineſtra, di Cardi.

Si ripoliſcano delle loro foglie; ſi ſpuntino, e ſi lavino bene, e dapoi ſi facciano cuocere in Acqua; dopò cotti, ſi mettano, in Acqua freſca, e ſi ſcolino ponendogli in buon brodo, con un poco di Carne ſalata di Porco, con Erbette odorifere, e con le ſolite ſue Spetierie, e ſi potranno quagliare con Ova, à piacere.

Altra Mineſtra.

Si pigli un pezzo di Vitella, in luogo à propoſito, da poter far Braſciolette piccole, e ſottili; ſi ponga in un Tegame, con un poco di Lardo battuto, & Erbette odorifere; ſi facci ſoffriggere; vi s'aggiunga

buon

Digitized by Google

buon brodo, e quando sarà giunto alla metà della Cottura, vi si mettano Frutti à beneplacito, come sarebbe à dire, Briccocole, Persiche, Pere mondate, tagliate in pezzi, ò altri Frutti simili, pur tagliati; che riuscirà una buona, & appetitosa Minestra.

Altra Minestra, di Ravioletti, fatti di Polpa. di Cappone.

Piglierai la Polpa d'un Cappone, la batterai sottilmette, con il Coltello, e la pisterai benissimo, con oncie trè di Cascio fresco grasso, con un'oncia di Pasta di Marzapane, e qualche Cimetta di Majorana, con Pepe, Zuccaro, Farina di Pane di Spagna, e di Cannella, in quantità proportionati. Ne farai Pasta, un pò duretta, con due Rossi d'ova fresche, formandone Ravioletti, della grossezza d'un Nocella; metterai dapoi la Stagnata, à bollire sù le brage, con buon brodo di Cappone, che non sia nè troppo grasso, ne troppo magro; nel quale stemprerai Pasta di Marzapane, e vi metterai i Ravioletti; à bollire, aggiungendovi Rossi d'ova fresche, stemperate, con due oncie di Panna di latte, ò Natte, e giunta alla Cottura conveniente, si servirà con Zuccaro sopra.

Altra Minestra.

Piglierai gli Occhi, e la Lingua della Testicciola di Capretto; li cuocerai à sufficienza, e li taglierai in bocconcini, e la Lingua in fette, aggiungendovi bocconcini

cini di Presciutto, tagliato à Dadi, bocconcini d'Animelle, che habbiano havuto prima un bollo; farai cuocere ogni cosa, in buon brodo, e quando sarà il tutto vicino alla Cottura, vi porrai Erbe odorifere, Acini d'Agresta spaccata, e sue solite Spetierie; cotta che sarà la Minestra, la servirai con fette di pane sotto, che riuscirà sana, & appetitosa.

Altra Minestra.

Piglierai Creste, e Granelli di Polli, con i Fegatelli delli medesimi, tagliati in bocconi, prima soffritti, con le sue solite Spetierie, & Erbette odorifere; dapoi vi porrai dentro buon brodo, facendo bollire il tutto, per qualche poco spatio di tempo, con aggiungervi Vva Spina, ò Agresta, ò altro liquore agro, conforme al tempo; giuntoli tutto alla Cottura, vi si faccia un Brodetto, con Rossi d'ova, e sugo di Limone, servendosi la sudetta Minestra, con fette di pane sotto, e Cannella sopra.

TRAT-

TRATTATO VII.

Di diverſe Zuppe, alla Reale.

TArai una Zuppa, con pan bianco, con pelle, e Petto di Cappone, Salame piccato, tramezzata di fette di Preſciutto, indorato, e fritto in Butiro, bagnata con bnon brodo di Cappone, coperta di fette di Provature, ò Mozzarelle, abbruſcate, e poi metterai ſopra il detto pane, Capi di latte, ſervendola calda, con buon Caſcio Parmiggiano ſopra.

Altra Zuppa, di Pan di Spagna.

Farai trè Solara del ſudetto Pane, ungendo bene il Piatto di Butiro; nel primo Solaro metterai Pignoccata; e Piſtacchi, Conſerva di Cetro, e Petto di Cappone, piccato minutamente, prima arroſtito; nel ſecondo Solaro, metterai Ova filate; nel terzo fatte di Bianco mangiare, bagnate con buon brodo, con fuoco ſotto, e buon Ceſcio ſopra.

Altra Zuppa, fatta di Polpa di Gallo d'India.

Prima s'arroſtirà il Gallo d'India, piccato, e poi vi ſi farà la Zuppa, con ſotto pane biſcottato, bagnato in buon brodo, con attorno, bocconcini d'Animelle fritte, e Fegatelli di Pollo, regalando le Ale del Piatto, con fette di Cocuzzata tramezzata

con

Digitized by Google

con buon Cascio Parmiggiano grattato sopra.

Altra Zuppa, di Pollastri.

Si faranno bollire li Pollastri, fatti in pezzi, tramezzati con un Solaro di pan bianco, & un Solaro di, con sue Spetierie, e Cascio Parmiggiano sopra, servendosi caldi.

Altra Zuppa, di Piccioni teneri.

Questi si cuoceranno, nel modo detto de' Pollastri, con buon brodo di Cappone, ò di Vacca, con sue Spetierie, e Formaggio Parmiggiano sopra.

Altra Zuppa, di Pollastri teneri.

Si riempiranno di Carne di Vitella battuta, con Rossi d'ova, Erbe odorifere, Pignoli, ò Pistacchi intieri, pezzetti di Cedro candito; cotte che saranno, si taglieranno in pezzi, e si tramezzeranno con fette di pane abbruscato; e buon Cascio, con fette di Mozzarelle, ò Provatura fresche, Soppressata tritata, e sue Spetierie; Bisogna avvertire, che le sudette Zuppe, si devono far bollire, à fuoco lento, e servire calde, con un Coperchio sopra, fatto; à gelosia; accioche possano meglio stufarsi, con fuoco sotto, e sopra.

Altra Zuppa, fatta alla Spagnola.

Questa si suol fare, con fette di pane abbruscato,

Digitized by Google

con Petto di Cappone, prima arrostito, e piccato minutamente, con bocconcini d'Animelle, prima soffritte, con Midolla, e con un Solaro di pane; mettendo le sudette cose, Solaro per Solaro; dapoi vi si farà un Brodetto alla Romana, con Rossi d'ova, e sugo di Limone, con buon brodo; si bagnerà la sudetta Zuppa, con tal Brodetto, e si coprirà con un Piatto, mettendosi in Forno, à staggionare, con avvertenza, che non resti troppo asciutta; che però dovrà rinfrescarsi, con brodo, regalandola con Zuccaro, e Cannella sopra, alla Carriglia.

Altra Zuppa fatta alla Romana.

Questa si farà, con Pelle, e Petto di Cappone, bollito, con Occhi, & Orecchie di Capretto, con Midolla cotta, con Soppressata piccata, il tutto con buon brodo di Cappone; servendosi con Formaggio grattato, con Butiro fresco, con fette di pane abbrustolato, e sue Spetierie.

Altra Zuppa, fatta alla Lombarda.

Questa si puol fare, con Pane bianco abbrustolato, con buon Cascio Parmiggiano, ò Provola, ò Cascio Cavallo, bagnata, con buon brodo di Cappone, con Ova fresche, disperse nell'Acqua, poste di sopra, con ordine, con diligenza, adornandosi, con le solite Spetierie.

Altra

Altra Zuppa, Reale.

Questa si fà, con Biscottini di pane bianco, de' Padri Giesuiti, rifatti sù le brage; s'ungerà bene di Butiro, con Midolla, overo Ossa mastre sopra, ben cotte, inzuppate in buon brodo di Capone, con Petto, e Pelle del medesimo, piccato, prima bollito, con fette di Mozzarelle, prima fritte, nel Butiro, con sugo spremuto, dal Cosciotto del Castrato; arrostito, con Cascio Parmiggiano, grattato, con bocconcini d'Animelle fritte, à due ordini, dovendosi coprire di fette di Mozzarelle, e Capi di latte.

Altra Zuppa.

Questa potrà farsi, con fette di pane abbrustcato, tramezzata, con fette di Zizza bollita, con pezzetti d'Animelle di Capretto, prima soffritte, con Presciutto piccato, e Sopressata, con pezzetti di Ventresca, con Midolla di Vaccina, con Provola grattata, overo Cascio Cavallo, mescolando ogni cosa insieme, con buon brodo, e sue Spetierie; si servirà calda, e ben bollita, nel Piatto, con suo Copertojo sopra, se vi sarà di bisogno.

Altra Zuppa.

Questa può farsi, tramezzata con Fianchetto di Vitella ripiena, tagliato in fette, Quarti di Piccioni teneri, con pezzetti d'Animelle, prima cotte, e bene stufate, con sue Spetierie, e pane abbrustcato, tramezza-

Digitized by Google

ta trà un Solaro, e l'altro, con buon brodo di Cappone, con Salato, e Formaggio sopra.

Altra Zuppa.

Questa puol farsi, con Ova sbattute, cotte in latte servite, con fette di Pan di Spagna, con Capi di latte, e con sugo di Limone; il tutto, in buonissimo brodo, e Cascio Parmiggiano, Cannella, e Pepe sopra.

Altra Zuppa.

Questo potrà farsi, con Pelle, e petto di Cappone, bollito, con Salame piccato, con fette di Provature, ò Mozzarelle fresche, con pane fritto nel Butiro, à più ordini, con Capi di latte, distesi sopra, bagnati, in buon brodo, con Cascio, Pepe, e Cannella; si servirà calda, e riuscirà assai gustosa, e salutifera.

Altra Zuppa.

Questa puol farsi di Folgore, prima arrostite, non finite di cuocere, poste dentro ad un Tegame, con sue Speciarie, e fette di Lardo, con un Bicchiero di Moscatello; quando saranno bene stufate, si piglieranno solamente Petti, e se ne faranno pezzi, con fette di Ventresca, con Soppressata piccata, bagnandosi il pane in buon brodo, e regalandolo, con Cascio Parmiggiano, ò altra sorte di Formaggio: sarà bene metterai sopra quel brodo, ch'è restato nel Tegame; che riuscirà una Zuppa, molto appetitosa.

Altra

Digitized by Google

Altra Zuppa, fatta alla Spagnola.

Si tramezzerà, con Petti di Cappone, prima arrostito, con Animelle, in fette, prima soffritte; con Pasta di Marzapane, & intorno alla detta Zuppa, Quaglie grasse arrostite, e dovrà servirsi bene calda.

Altra Zuppa Reale.

Questa potrà farsi, con Biscottini di pan bianco rifatto, e pilottato bene, di Manteca, ò di Butiro, con Midolla cotta di sopra, inzuppata in buon brodo di Cappone, con Petto, e Pelle del medesimo, bollito, con Salame piccato, con fette di Prouature, prima fritte nel Butiro, col sugo d'un Cosciotto di Castrato, con bocconcini d'Animelle fritte, à due ordini, coprendosi il Piatto, con fette di Provola, e con Capi di latte, disteso: sopra la Zuppa si servirà calda, e riuscirà molto appetitosa.

Altra Zuppa Reale.

Questa puol farsi, con fette di pane abbruscato, e Pelle di Cappone, bollito, con fette di Prouatura, ò Mozzarelle fresche, fritte, nel Butiro, con Occhi, & Orecchie di Capretto, bollite, con bocconi d'Animelle, fritte nel Butiro, ò Manteca, con Salame piccato, e Formaggio Parmiggiano, e con sue Spetierie; si servirà ben calda, coperta di Capi di latte, fatti rosoliare al Forno.

Altra

Digitized by Google

Altra Zuppa Imperiale.

Piglierai fette di Pane di Spagna, in Piatti d'Argento, unti bene di Butiro, e le bagnerai con buon brodo, e le tramezzerai, di Petto di Cappone, arrostito, piccato minutamente, con sopra un tramezzo di fette di Provola, ò Mozzarella, fritte nel Butiro, con Cannella sopra, e Pepe, tempestandola di Pistacchi verdi.

Altra Zuppa.

Questa potrà farsi, con pezzi di Polli bolliti, con bocconcini d'Animelle, prima soffritte, con fettoline di Cardi, prima bolliti, e cotti in buon brodo, con Polpettine di Vitella, Granelli, e Creste di Pollo, soffritte, con sue Spetierie, con fette di Presciutto e Cervellate fine, bagnandosi la sudetta Zuppa, con un Brodetto, fatto, di Rossi d'ova, con sugo di Limone, ogni cosa tramezzata, e si serva calda.

Altra Zuppa Reale.

Piglierai fette di pan bianco, abbriuscato, bagnato in buon brodo, pilottate di Butiro, con Midolla cotta, distesa sopra, à più ordini, con Petto, e Pelle di Cappone, tagliato minutamente, prima bollito, e ben cotto, con fettoline di Provole, ò Mozzarelle fresche, fritte in Butiro, infarinate, con Polvere di Mostacciolo, e Cascio Parmiggiano grattato, con Soppressata, piccata, e fette d'Animelle, fritte, nel Butiro, coperte

di

Digitized by Google

di Capi di latte intorno, si servirà, con Cannella, e Pepe sopra, ben calda.

Altra Zuppa.

Piglierai fette di pan bianco, bagnato in buon brodo, e Petto di Gallo d'India, prima arrostito, e poi piccato, con bocconcini d'Animelle fritte, Petti di Piccioni bolliti, spolpati, Pistacchi intieri, Cascio Parmiggiano grattato, fette di Provole, fritte in Butiro, ò Mozzarelle, bagnate in brodo; si servirà il Piatto, con fette di Provole fresche, fritte in Butiro.

Altra Zuppa.

Piglierai due Capponi, netti, e politi, bolliti in latte, inuolti con fette di Presciutto, tagliate sottili; serviti caldi, con fette di pane biscottato sotto, coperto di latte, regalandosi il Piatto, con fette di Salame, e con dodici Ova fresche, spendute attorno, con Zuccaro, e Cannella sopra, avvertendosi, che la Zuppa sia ben calda.

Altra Zuppa.

Questa potrà farsi, con fette di pan bianco abbrustolato, con Piccatiglio di Vitella arrostita, con pezzi d'Animelle cotte, e poi soffritte; con pezzetti di Ventresca, & Ova fresche, tramezzando ogni cosa, con fette di Provole fresche, overo Mozzarelle, Midolla, Cascio Parmiggiano, e sue Spetierie, bagnato il tutto in buon brodo, avvertendo, che detta Zuppa si de-

Digitized by Google

deve rifa e, à fuoco lento, in Piatto coperto.

Altra Zuppa, alla Malteſe.

Piglierai Capponi, à beneplacito; li farai bollire, con Preſciutto, Garofali, e Cannella, e dopò cotti, abbruſcherai fette di pane, e le metterai nel Piatto, e dopò piglierai li ſudetti Capponi, e li diſoſſerai ſani, e li tramezzerai con fette di pane; dopò piglierai Lattughe, Scarole, Finocchietti Selvaggioli, Sellari, Borragioni, e batterai il Petto delli medeſimi Capponi, con Carne di Vitella, con Formaggio, Ova, e buone Spetie, con Prugnoli, e Tartufali, e ne farai un Paſtume, e dopò che haverai alleſſate, le dette Erbe, piglierai il ſudetto Paſtume, & empirai le ſudette Erbe, e dopò ripiene, le metterai à ſtufare, dentro un Vaſo, à propoſito, con Preſciutto, e Brodo degli ſteſſi Capponi, ò Butiro; e dopò tramezzando le ſudette Erbe ripiene, ne farai la Zuppa, con un Brodetto, di Roſſi d'ova, e ſugo di Limone, e piglierai anche un Manipolo d'Acetoſella, e la taglierai minutamente, ponendola ſopra la ſudetta Zuppa, e la ſervirai calda.

TRAT-

TRATTATO VIII.

Di varii Morselletti, Brodini Sorsichi, di molta sostanza, salutiferi, anche alli Convalescenti.

Per fare un Morselletto di lieto.

Pigliarai uno, ò più Capponi, secondo il bisogno, netti, e polti, li metterai à cuocere alla Spiedo, con ogni maggior diligenza, cotti, che saranno, gli leverai il Petto, avvertendo, che non sieno salati; li polirai dalle loro Pellicelle, Nervetti, & Ossa, e così politi, li pistirai in un Mortajo di Marmo, tenendo preparato il Zuccaro per la Cottura; & arrivato, che sarà il Zuccaro alla perfettione della medesima Cottura, vi porrai dentro le sudette Polpe pistate, con Cannella pista, e Pignoli, che sieno prima stati, à mollo, in Acqua Rosa; farai bollire ogni cosa insieme, fino à tanto, che si viene à stringere; stretta che sarà, la metterai sopra una Pietra, overo Piatto, e ne farai Morselletti, ò Mostaccioloti subito; accioche non si distringa, & è una Galanteria di molta sostanza, in cui potrai mettere anche i Pistacchi, in cambio de Pignoli.

Digitized by Google

Per fare un'altro Morselletto, overo Elettuario sostantioso, e salutifero, à gl'istessi Convalescenti.

Cuocerai il Cappone, come si è detto Arrosto; gli leverai il Petto, come sopra pistandolo nel Mortajo; pistato, che sarà, terrai preparata l'Ambivera, à Cottura, e vi porrai dentro le sudetto Polpe, ben pistate, strette che saranno, li leverai dal fuoco; ne farai pizzette, e le conserverai, che saranno di molta sostanza, salutifere à gl'istessi Convalescenti, e quando havessero perduto l'appetito, ogni poco che mangieranno di questo Elettuario, potranno mantenersi per molte hore, havendo però avvertenza, che sia fatto senza Sale.

Per fare un'altro Morselletto per gli Ammalati, che hanno lo Stomaco debole, in questo modo.

Piglierai Stinchi Macini, numero trè; Pistacchi mondi, Dramme trè, Pignoli mondi, Dramme quattro; Semente d'Ortica, Dramme mezza; Semente d'Ascola, Dramme una; Semente di Basilico, Dramme una; Musco, & Ambra, d'ogniuno, Acini trè; Terrai preparato il Zuccaro, à Cottura, e con il Petto di Cappone pisto, come sopra, farai Mostaccioletti, gustosi, a mangiare, che ti potranno servire alle occasioni.

Per

...er fare un'altro Morſelletto, di molta ſoſtanza.

...piglierai una libra di Zuccaro chiarificato, bene ſchiumato, quando bolle, & arrivato alla Cottura atta à condire, vi porrai dentro, Petto di Piccione, arroſtito allo Spiedo, piſto bene nel Mortajo, avvertendo, che una libra di Zuccaro, comporterà un Petto ...o.

V'aggiungerai, Piſtacchi mondi, oncie due; Pignoli, oncie due; Polpa di Dattali, oncie due; Teſticoli di Pollaſtri, overo Bottoni, numero venti; Pepe, Cannella, e Garofali, à diſcrettione; piſtirai ogni coſa inſieme, e ne farai Morſelletti, ò Moſtaccioli, che ſaranno guſtoſi à mangi...re, e di molta ſoſtanza.

Altro ...uore, di molta ſoſtanza.

Piglierai Pa...ſi, numero dodici; Quaglie, numero ſei; Bottoni di P...llaſtri, numero quaranta; Dopò, che havrai arroſtito ogni coſa; mà non à tutta Cottura, piſtirai ogni co...a inſieme, ponendovi dentro, Vachi di Pepe ſano; ...umero dieci, Garofali ſani numero uno, e due gra... di Muſchio; li metterai in un fiaſco di Malv...ia, per lo ſpatio di hore venti, con dentro una lib... di Zuccaro fino, piſto; dapoi pigliarai tutta la Compoſitione, con Vino, e la farai diſtillare in Bagno Maria; ſtillata, che ſarà la conſerverai, e potrai darne, un buon Cucchiaro la mattina, overo la ſera, à chi n'haveſſe biſogno, con avvertenza che non

Digitized by Google

vi si mangi sopra; che sarà di molta sostanza, e darà forza, e vigore.

Se vorrai fare la sudetta Compositione, senza Cottura, mettendola à stillare in Bagno Maria, come sopra, riuscirà più sostanziosa, e di maggior vigore.

Per far Brodi, di molta sostanza, & assai dilicati.

Piglierai un pezzetto di Vitella Nostrata, del peso d'una libra, con quattro Ale di diversi Polli, con un Petto, overo mezzo Petto di Pollo, secondo la quantità delle Persone, per cui hà da servire, un pezzetto di Presciutto, trà grasso, e magro (quando però non hà da servire, per Persona inferma) Sale à proportione, trè, ò quattro pezzetti di Cannella, Garofali, à discretione, un poco di Noce Moscata, due Radiche d'Erbette, ben lavate, & un poco di Zaffarano, secondo il Genio si metterà ogni cosa, dentro una Pignatta, senz'Acqua, à bollire, per lo spatio di trè, ò quattr'hore, serrandola con il Coperchio, e con la Pasta attorno, con avvertenza, che non isvapori, senza toccarla in maggiunta alla sua Cottura, ti potrai servire del Brodo, che sarà di tutta perfettione, e portai darlo, anche à Convalescenti, & à tutti quelli, che patiscono di debolezza di stomaco, e potrai quagliarlo, à beneplacito, con Rossi d'ova, e sugo di Limone.

Altro

Altro Sorfico, di Cofciotto di Caſtrato.

Piglierai il Coſciotto ſudetto del Caſtrato, lo farai cuocere allo Spiedo, ricogliendo quel ſugo, che caderà, e quando ſarà giunto più che à mezza Cottura, lo leverai dallo Spiedo, tagliandolo, in pezzi groſſi, e mettendolo ſotto il Torchio, à forza del quale, ne farai uſcire il ſugo, ponendolo, con l'altro, che n'avrai raccolto primaſo metterai dentro un Vaſo polito, laſciandolo raffreddare un poco, levando con diligenza, un certo panno bianco, che ſuol fare il graſſo; dapoi lo porrai al fuoco, facendolo finir di cuocere, con dargli le ſue Spetierie, e potrai ſervirti di eſſo aſſoluto, con Zuccaro, e ſugo di Limone, à tuo piacere; potrai di queſto ſugo, valerti in molti Piatti compoſti, Zuppa, Maccaroni, e Paſticcetti, da darſi à gl'iſteſſi Convaleſcenti, e ſe ti parrà, potrai quagliarlo, con Roſſi d'ova, e ſugo di Limone.

Altro Sorfico, di molta ſoſtanza.

Piglierai quattro libre di Carne di Vacca, e la metterai, à cuocere allo Spiedo, con avvertenza, che non giunga, à tutta Cottura; raccoglierai quel ſugo, che caderà, e quando ſarà arriuata la Carne, alla perfettione della Cottura, la taglierai in due, ò trè pezzi, à tuo piacere: la metterai ſotto il Torchio, & à forza di eſſo, le leverai il ſugo, facendolo cadere, dentro un Piatto; cavato che n'haverai il ſugo, lo laſcerai raffreddare, le-

Digitized by Google

levando via quel grasso, che stà sopra; dapoi lo metterai, à cuocere, per poco spatio di tempo, dandogli le sue Spetierie, Zuccaro, e sugo di Limone, à tuo piacere; se ti parrà, lo potrai quagliare, con Rossi d'ova, alla Romana, e te ne potrai servire, in Piatti composti, riuscendo molto giovevole, à quelli, che patiscono mancanza di forze, e debolezze di stomaco.

A fare un Brodo, di molta sostanza, e bontà.

Piglierai un mezzo Cappone, un pezzo di Vacca, bollita bene, regolando il peso, secondo la quantità delle persone, per chi hà da servire, un paro di Palombelle Selvatiche, Ali di diversi Polli, un pezzo di Filetto di Giugliano, un pezzo di Presciutto, una mezza Soppressata, un poco di Lardo, una Testa, ò più d'Aglio, à tuo piacere, Erbette odorifere, Spetierie solite, quando Ceceri, ò altro, à beneplacito, avvertendo, che quando s'hà da pigliare questo Brodo, s'hà da dare un soffio, sopra la Scudella, ò Piatto, per levar via il grasso, che lo circonda, altrimente recherebbe nausea, e sarebbe stufoso.

Per fare un Pisto, di Carne di Vitella.

Piglierai la Polpa della sudetta Vitella, regolando la quantità di essa, à proportione delle Persone, per chi hà da servire; la farai cuocere allo Spiedo; cotta che sarà, piglierai la parte più bianca; la taglierai in pezzetti; la pisterai nel Mortajo; la stemprerai, con bro-

Digitized by Google

brodo magro, dell'istessa Vitella, ò d'altra Carne; la passerai per Setaccio, e per ogni libra di Carne, potrai mettervi, oncie trè di Zuccaro, facendola finir di cuocere, sopra le brage, à fuoco lento, overo sopra un Pignatto d'Acqua, che bolle.

Per fare un altro Pisto, di Polpa di Cappone.

Piglierai la Polpa del Petto, levando via le Pellicelle, e l'allesserai senza Sale, à mezza Cottura, netta di Nervi; dapoi la pistirai nel Mortajo, e vi porrai dentro un pò di mollica di pane, che sia stata à mollo, in brodo magro, prima abbruscato, sopra una Tiella, per scemarli l'odore di Carne, e per fare, che rechi manco nausea, à i Convalescenti; vi porrai dentro Zuccaro, à discretione, e lo stemprerai con brodo magro, passandolo, per Setaccio; lo farai riscaldare nella Cinigia, overo sopra un Pignatto, che bolla, voltandolo sempre, con un Cucchiaro d'Argento; non volendo ti porre il pane, vi potrai mettere, una mezz'oncia di Seme di Melone, overo d'Amandole Ambrosine, e per ogni Petto di Pollo, due buone oncie di Zuccaro, fino, e quattro, in cinque Amandole mondate; volendo levare l'odore della Carne, vi metterai un poco di Majorana, nel brodo, legata dentro una pezzetta, che così riuscirà migliore; Procurerai, che il sudetto Petto di Pollo, sia arrostito in bianco, à fuoco lento, il che si rimette al giuditio, & alla diligenza di chi manipola.

Per

Digitized by Google

Per fare un Consumato, di Carne di Vitella.

Piglierai trè libre della sudetta Carne, che non sia grassa, la batterai minutamente; battuta che sarà, la metterai dentro un Tegame, tenendola sempre morbida, con un poco di brodo di Pollo, e gli darai il fuoco di sotto, e di sopra; quando sarà bene stagionata, la metterai dentro un panno, e ne caverai il sugo, e di esso rimessa al fuoco, con le sue solite Spetierie, à tuo piacere, potrai fare Brodetti, alla Romana, con Rossi d'ova fresche, e della Carne potrai servirti, per fare Minestra, à tuo beneplacito, che tanto la Minestra, quanto il Consumato, riusciranno di gran sostanza, e di buon gusto.



TRAT-

Digitized by Google

TRATTATO IX.

Degli Arrosti, e del modo di fargli, di tutta bontà.

TUtti gl' Arrosti devono essere cotti adagio, e bene stagionati; & avvertire, che quando sono arrivati, alla loro Cottura, devono, esser cavati, e portati subito in Tavola, con le loro proportionate guarnitioni, essendo questi li migliori Piatti, che qualifichino qualsivoglia Convito, quando però sono arrivati al punto, e con ragione dalli Signori Spagnuoli vengono questi preferiti, à tutti gl'altri Piatti, mangiandogli da principio, per essere di molta sostanza. E li Francesi mangiano gl'Arrosti, lardellati minutamente, & un poco mal cotti; L'Inglesi mettono gl' Arrosti allo Spiedo, e conforme si vanno cuocendo, li tagliano, e li portano in Tavola; In Malta, nella Corte del Gran Maestro, si mangiano gl'Arrosti lardellati minutamente, fatti con diversi lavori de' medesimi lardelli, e riescono di tutta bontà, e di buona vista. La qualità de' detti Arrosti, è che quando son fatti di Carne d'Animali grossi, son di dura digestione; s'avverta però, che chi vuol mangiare de' buoni Arrosti, deve sceglier la Carne d'Animali più teneri, e frà gli altri, li Polli son li migliori. Quì in Napoli soglio-

Digitized by Google

no fare Pollanche di latte di tutta esquisitezza, quali si mangiano in Arrosto, riescono di tutta perfettione, e si tramezzano con fette di Presciutto, & altri addattati Regali. Messalino Romano, huomo di gran sapere, fù l'Inventore degli Arrosti, e di raccoglierne il sugo, dentro alle Liccarde, posto di sotto à detti Arrosti, quando si cuocono; & io ne fò questo breve Trattato, non per impararne; mà per facilitare li Principianti; acciò nel formare le Liste, possano con più facilità ordinarle sapendo bene, che è facile ad ognuno il fare Arrosti.

Arrosto di Vitella di latte, overo di Sorrento.

Si piglierà il Filetto della Vitella, con tutta la Rognonata, e posto nello Spiedo, si cuocerà à tempo, con diligenza; si tramezzerà, con Paste ripiene, di Bianco mangiare, e con fette di Limoncelli, ò Merangoli.

Altro Arrosto, di Lodole, ò Cocciarde.

Si cuoceranno nello Spiedo, con diligenza, e con tempo proportionato alla Cottura; si tramezzeranno, con Salvia, e si regaleranno, con fette di pane dorato, con mezzi Limoncelli, ò Merangoli, e con un Saporetto di sugo di Limone sopra.

Altro Arrosto, di Polcini, numero dodici.

Questi involti in Rete, si porranno nello Spiedo, e si cuoceranno, à fuoco lento, con diligenza; Arrivati alla Cottura, si tramezzeranno con Paste sfogliate, e con Merangoli, ò Limoncelli tagliati.

Altro

Digitized by Google

Altro Arrosto, di Ortolani.

Questo è uno Vccello, che viene dal Regno di Cipro; al suo tempo, è molto grasso, e se ne fà buona presa; pelati, si conservono nel fior della Farina; se ne fanno Scatole, e si mettono anco, in Vaso di Terra, e se ne trova quantità, in Venetia, in Roma, in Fiorenza, & in altri luoghi della Romagna; Gli arrostirai nello Spiedo, tramezzandoli con Tomaselle, fatte di Fegato di Vitella, con i suoi Ingredienti, e gli regalerai, con fette di Limoncelli, e Merangoli.

Altro Arrosto, di Pollastri infagianati.

Li cuocerai à fuoco temperato, & arrivati alla Cottura, li servirai, con Tartaretta, di Pasta di Marzapane, ripiena di Lazzarole sciruppate.

Altro Arrosto, di Quaglie.

Le metterai à cuocere, à fuoco lento, lardate, e tramezzate, di Bocconi d'Animelle; le servirai con fette di pane abbrusçato, con Salsa bastarda sopra, e con fette di pane indorato sotto, con Limoncelli, e Merangoli intorno.

Altro Arrosto, di Fagiani.

Si sogliono cuocere involti in Carta, con gli soliti Ingredienti, à fuoco temperato; dapoi levati dalla Carta, si servono con Pasta di Siringa, aspergendoli sopra, con Sapore Reale.

Altro Arrosto, di Pernici.

Si metteranno à cuocere, à fuoco temperato, & arrivati alla Cottura, si serviranno con una Salsa,

Digitized by Google

come si dirà al suo luogo; e regalerai d'Ale del Piatto, à tuo piacere.

Altro Arrosto, di Lepre.

Si cuocerà, à fuoco alquando gagliardo, bene lardato, e ben condito, & arrivato alla Cottura, si servirà con Salsa Reale Acetosa, fatta di fiore di Rosmarino, e s'adornerà il Piatto, con Uccelletti grassi, pure arrostiti.

Altro Arrosto, di Fagiani.

Si porranno, allo Spiedo incartati, con gl'Ingredienti necessarii, & arrivati alla Cottura, si servirano con Ale, Code, e Colli, di Pasta di Marzapane, fatta al naturale.

Altro Arrosto, di Testicoli, ò Bottoni d'Agnello.

Ne piglierai una dozzena, ò più, à beneplacito; gli netterai, e polirai bene; gli leverai la Pelle di sopra, e così politi, gl'infilzerai nello Spiedo, e li farai cuocere, à fuoco lento, avvertendo, di voltar lo Spiedo, adagio, adagio, fin tanto, che sono mezzi cotti, e gli anderai bagnando, con Butiro, liquefatto, fin tanto, che arriveranno alla perfettione della Cottura; dapoi li regalerai, con Presciutto, tagliato in fette, cotto in Tegame, overo sù la Graticola, con un pò d'Aceto; si serviranno anco, con Limoncelli, tagliati attorno, e con Sale, e Pepe ammaccato.

Altro Arrosto, di Quarti di Capretto.

S'arrostiscono, à fuoco gagliardo, bagnati con buon'Oglio d'Olive, mentre si stanno girando, nello

Spie-

Digitized by Google

Spiedo; che così riuſciranno più teneri, e dilicati; arrivati alla Cottura, ſi regaleranno, con Salſa, con un pò di Vino, e con l'aggiunta d'un pò di brodo, ſenza graſſo, un Peparolo piſto, una Spiga d'Aglio, un tantino d'Oglio, e Sale, il tutto à tuo piacere, con le ſolite Spetierie, & Agro di Cetrangolo.

Altro Arroſto, di Trippa.

Piglierai la Trippa; la netterai, e polirai; e cotta che ſarà, l'avvolgerai in Rete di Porco, ò d'altro Animale, à modo di Fegatelli; la tramezzerai con Lauro; nel tempo, che ſi ſtà cuocendo, l'andrai bagnando, con un pò di graſſo, tramezzandola con Fegatelli di Polli, pure avvolti in Rete, ſervendola con Limoncelli, e Cetrangoli, con il ſuo Sale.

Altro Arroſto, di Folgore.

Le pelerai bene, levando loro gl'Interiori, e lavandole in Acqua freſca, tagliandole Teſta, e Piedi; dapoi le metterai allo Spiedo, facendole girare, fin tanto, che ſieno vicine alla Cottura; allora le leverai dallo Spiedo, e le metterai in un Tegame, ò in altro Vaſo, con dentro, un pò di Vin bianco, & un pò di brodo, e ſue Spetierie; in queſto modo le farai finir di cuocere, con le brage, ſotto il Tegame, e ſe le potrai mettere dentro al Forno, meglio ſarà; le ſervirai, con mezzi Cetrangoli, e Limoncelli; non è però Paſto, da Signore, mà da Gente ordinaria.

Altro Arroſto, di Vccelletti.

Sogliono alle volte capitare, nelle Cucine, diverſe ſpe-

Digitized by Google

ſpecie d'Vccelli piccoli, li quali ſi dovranno nettare, e polire, ſenza levargli gl'Interiori; e poi mettere allo Spiedo ſottile, overo in una bacchettina, fatta à poſta; li tramezzerai con pezzetti di Lardo, e frondi di Salvia, e quando non foſſero in quantità baſtante, per fornire un Piatto, vi potrai aggiungere Fegatelli di Polli intieri, e Cervellate, ò Saliccie, con Agro di Limone, e mezzi Merangoli.

Altro Arroſto, di Lacerto di Vitella.

Li leverai la Polpa di dentro, con diligenza, e lo batterai minutamente, aggiungendoui un pò di Lardo, Polpa d'Amarena, Cedro candito, Paſſarina, e Pignoli, Midolla, e Sue Spetierie, con un'odoretto d'Aglio, à beneplacito; dapoi riempirai il ſudetto Lacerto, lardellandolo minutamente, con le ſue fette di Limoncello, tramezzate, con fette di pane bagnato nel graſſo di Proſciutto, e con pezzetti del medeſimo ſopra; che riuſcirà uno Arroſto nobile, e guſtoſo.

Altro Arroſto, di Beccaccie, overo Arciere.

Queſto Vccello, quando ſi piglia nelle Montagne, ò Boſchi, è d'ottima qualità; ſi ſuol fare Arroſto, ſenza ſventrarſi; perche gl'Interiori d'eſſo, ſono ſquiſiti; quando ſarà ben cotto, con le ſue ſolite Spetierie, lo bagnerai con buon brodo, e con ſugo di Limone, ò Cetrangolo, regalandolo ſopra, con Croſtine di pane abbruſcato.

Altro Arroſto, di Fegatelli di Porco.

Si pigliino à ſuo tempo, Fegatelli di Porco, ſi ta-

gli-

Digitized by Google

glino in pezzetti, mettendovi un poco di fiore di Finocchio; s'avvolgano in Rete, tramezzati con frondi di Lauro, e sù lo Spiedo si tramezzino, con Salciccie, à Cervellate, Malvezzi, ò altri Vccelletti, regalandosi il Piatto, con mezzi Cetrangoli.

Altro Arrosto, di Filetto di Porco.

Il Filetto di Porco, cotto che sarà Arrosto, si taglierà in fette sottili, e si tramezzerà, con Vccelletti arrostiti, regalandosi il Piatto, con mezzi Cetrangoli, ch'è un'Arrosto nobile, e signorile.

Altro Arrosto, di Cosciotto di Castrato.

Si metterà, à cuocere, lardato minutamente, con dentro Chiodi di Garofali; con pezzetti di Cannella, con Spicchi d'Aglio mondati; si farà cuocere, à fuoco lento, e cotto che sarà, si servirà caldo, ò freddo, à beneplacito, coperto di Salsa.

Altro Arrosto, di Cosciotto d'Agnelle Femine.

Si cuocerà à fuoco lento, con i suoi Ingredienti, e si regalerà, come si è detto di sopra, del Cosciotto del Castrato.

Altro Arrosto, di Dollastri.

Si riempiranno di Fegatelli tagliati, in pezzi, con Acini d'Agresta, & Erbette odorifere, e con pezzetti di Presciutto, e sue Spetierie; si faranno soffriggere, dentro un Tegamino, ò Pignattino, con un poco di Lardo battuto; si regaleranno, con Palle fritte di Sanga, e con fette di Limoncello.

Altro

Altro Arrosto, di Piccioni.

Si riempiranno, con pezzetti di Presciutto, con bocconcini d'Animelle, Polpa d'Amarene, Pignoli, e Passarina, fette di Tartufali, Erbette odorifere, e sue Spetierie; si soffriggeranno, come sopra, e si regalerà il Piatto, con Acini di Poma Granate, e fette di Limone.

Altro Arrosto, di Gallo d'India.

Si netterà, e si polirà bene, e si riempirà, con pezzetti di Fegato, del medesimo, Vccelletti piccoli, fette di Presciutto, Olive senz' osso, pezzetti di Cedro candito, fette di Mele Appie, Passarina, e Pignoli, bocconcini di Ventresca, Amarene secche, & Erbette odorifere, con sue Spetierie; si farà soffriggere in un Tegame, e si regalerà con sua Salsa, con Offelle ripiene di Bianco mangiare, e fette di Limoncello. Questo riuscirà un' Arrosto assai nobile, degno della Tavola di qualsivoglia Signore, avvertendo, che deve esser frollo in tempi freddi.

Altro Arrosto, di Capponi.

Si riempiranno, con la medesima Empitura, che si è detto del Gallo d'India, e riuscirà d'ottima perfettione.

Altro Arrosto, di Pullcini di Fagiani.

Questa si faranno arrostire, allo Spiedo, involtati in Rete di Capretto, ò di Porco, con una Salsa Reale sopra, regalandosi il Piatto, con Pasticciotti, fatti di Polpa di Polli piccati, tramezzati, con fette di Limoncello.

Altro

Digitized by Google

Altro Arrosto, di Beccafichi, ò Fiedole.

Si cuoceranno nello Spiedo, tramezzate con fette di Cipolla, prima cotta sù le brage, con li suoi Lardelli, à fuoco gagliardo.

Altro Arrosto, delle medesime.

Si cuoceranno, dentro il Guscio dell'Ova, con li suoi Lardelli, e frondi di Salvia, tramezzate con mollica di pane.

Altro Arrosto, d'Ortolani di Cipro.

Si cuoceranno nello Spiedo, à fuoco lento, tramezzati di Salvia, e di Lardelli, regalandosi il Piatto, con fette di Limoncelli, e di Merangoli.

Altro Arrosto, di Rondanini di Nido.

Si cuoceranno nello Spiedo, à fuoco lento, tramezzate con fette di Lardo, e con Crostine di pane fritto regalandosi il Piatto, di mezzi Cetrangoli.

Altro Arrosto, di Vitella alla Spagnola.

Si pigliera un pezzo di Vitella, à proportione delle persone, per cui deve servire; s'arrostirà nello Spiedo, tramezzata con Pollastri arrostiti, con Piccioni, Tordi, e Quaglie; e quello Arrosto, servirà, particolarmente, in occasione, che sieno Commensali, Persone Oltramontane, si regalerà il Piatto, con mezzi Limoncelli, mezzi Merangoli, e Paste fritte.

Altro Arrosto, di Piccioni grassi teneri.

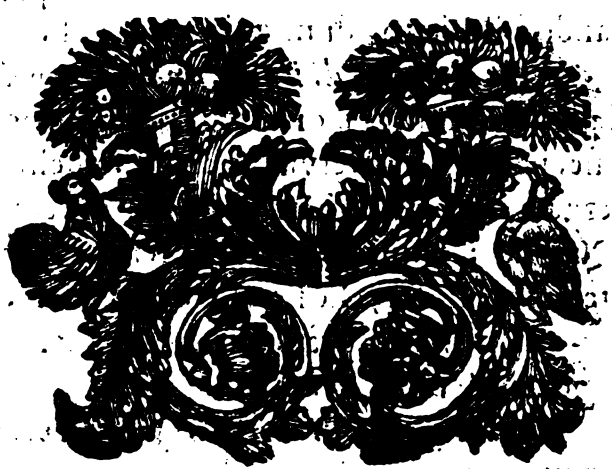
Si netteranno, e poliranno bene; involgendosi in Carta, con fette di Lardo, e si cuoceranno nello Spiedo; cotti, che saranno, si serviranno nel Piatto, nella

Digitized by Google

medesima Carta, svoltati però, acciòche si veda quello, che è; si tramezzeranno con Animelle di Vitella, cotte allo Spiedo, regalandosi il Piatto, con fette di Limone, e Paste fritte, e sarà un'Arrosto nobile.

Altro Arrosto, di Polcini di Gallo d'India.

Si cuocerà nello Spiedo à fuoco moderato, si regalerà con Bianco mangiare, fritto, e si tramezzerà con Pastiecini, fatti di Polpa di Vitella piccata, con le sue solite Spetierie, & Ingredienti, con fette di Limone, e Zuccaro; e questi si ponno arrostire anche avvolti in Carta, con fette di Lardo dentro insalinati.



TRAT-

Digitized by Google

TRATTATO X.

Di diversi Fritti, da farsi, in occasione, di varii Banchetti.

Primo Fritto.

Si farà d'Animelle di Vitella; tagliate in bocconi, infarinati con fiore di Farina, che prima sia stata rifatta; si friggeranno in buono Strutto, e si regalerà il Piatto, con Paste frolle, con fette di Limone attorno, con Sale, Pepe, e sugo di Limone sopra.

Altro Fritto.

Si farà di Granelli, ò Bottoni d'Agnello, tagliati in fette, per il lungo, infarinati con fiore di Farina; si friggeranno in buono Strutto, regalandosi il Piatto, con Paste di Siringa fritte, con fette di Limoncello, Sale, Pepe, e sugo di Limone sopra.

Altro Fritto, di Testicoli in altro modo.

Gli netterai, e polirai bene; e ne farai quattro parti, e gl'infarinerai in fiore di Farina; li friggerai in buono Strutto; arrivati, che saranno alla Cottura, ne formerai il Piatto; vi farai una Frittata, con bocconcini di Presciutto dentro; con un poco d'Acqua, ne coprirai li sudetti Testicoli fritti, regalando il Piatto,

Digitized by Google

di fette di Limone, & Acini di Pome Granate.

Altro Fritto, di Lingue di Capretto.

Prima le farai bollire, e poi le taglierai in fette, co'l Cervello, & Occhi del medesimo, con pezzetti di Fegato, di Vitella lattante, Animelle, fette di Zizza bollita, fettoline di pane, che prima sia stato un poco à mollo, e poi indorato, e fritto in buono Strutto, con il suo Sale sopra, e sugo di Limone, regalando il Piatto, di fette di Limoncello.

Altro Fritto, di Fegato di Vitella.

Lo taglierai in fette, e poi lo metterai à mollo nel latte, infarinato con fiore di Farina, servito, con Animelle, bocconcini di Cervello della medesima Vitella, prima bolliti, e poi indorati; fette di Presciutto, soffritte in Tegame, tramezzate con il medesimo Fritto, regalando il Piatto, di fette di Limoncello, e diverse Paste frolle.

Altro Fritto, di Quarti di Carciofali.

Prima si faranno bollire, e poi s'infarineranno, e friggeranno in buono Strutto, con Punte di Sparaci, Fegati in tieri di Polli, Bottoni d'Agnello, tagliati in fette, fettoline di Zizza prima bollita, fettarelle di pane, passato per latte, e poi indorate, e con una Salsa sopra, à beneplacito, regalandosi il Piatto, di Pasticcetti, ripieni di Vitella battuta.

Altro Fritto, di Testa di Vitella.

Si farà bollire la sudetta Testa; cotta, che sarà, si à raffreddare, si taglierà in fette, si friggerà in buo-

no

no Strutto, con la sua Lingua, e Cervella, anche tagliate in fette, con una Salsa sopra, fatta con Aceto, Zuccaro, polvere di Mostacciolo, e con le sue solite Spetierie.

Altro Fritto, di fette di Zizza.

Prima si farà bollire, dapoi infarinata, indorata con Ova, si friggerà, e si tramezzerà, con fette di Fegato di Vitella; fette di pane, prima bagnato, & indorato, Sparaci prima bolliti, infarinati, e fritti, e Salsa Reale di sopra.

Altro Frito, di pezzetti di Piccioni teneri.

Prima si fanno bollire, e poi si friggono infarinati, con Fegatelli di diversi Bolli; Cervello, e Bottoni d'Agnello, bocconi d'Animelle, Quarti di Carciofali prima bolliti, e fettarelle di Presciutto soffritte in Tegame; si tramezzeranno tutte le sudette cose, con una Salsa sopra, fatta d'Olive, Cappari, bocconcini di Cedronata, Pignoli, e Passarina, sugo d'Agresta, Aceto, e Zuccaro, e le solite Spetierie, regalando il Piatto di Bocconetti alla Genovese.

Altro Fritto, di Teste di Capretto, senz' Osso.

Prima si metteranno à bollire, e spaccate per mezzo, infarinate, & indorate, si friggeranno, e tramezzeranno, con fette di Zizza, prima bollita, & indorata, e fette di Lingua di Vitella, prima bollita, & indorata, come sopra, regalandosi il Piatto, con Pasta di Marzapane, ò altre Paste sfogliate, tramezzate, con mezzi Merangoli, e fette di Limoncello, e Pepa pisto sopra.

Altro

Altro Fritto, di Quarti di Pollastri.

Prima si faranno bollire, & infarinati si friggeranno, in buono Strutto, tramezzati, con Cervella di Vitella, prima bollite, & indorate, Fegato della medesima, Fegatelli interi di Polli, Quarti di Carciofali, prima bolliti, dapoi infarinati, e fritti, Cimette di Caoli fiori, prima bolliti, dapoi infarinati, e fritti, punte di Sparaci simili, e fugo d'Agresta sopra, & in mancanza d'Agresta, fugo di Limone.

Altro Fritto, di Polli.

Piglierai Sangue di Polli, Creste, e Fegatelli delli medesimi, Quarti di Carciofali, prima bolliti, e poi fritti, fette di Zizza, fette di pane, che prima sia stato à mollo nel latte, e punte di Sparaci, prima bolliti; farai friggere ogni cosa nella Padella, con buono Strutto, e dopò che sarà il tutto ben fritto, tutte le sudette cose, porrai nel Piatto, per ordine, tramezzandole, con diverse Paste fritte, fette di Limoncello, con il suo Sale, e Pepe sopra.

Altro Fritto, di Teste di Capretto in altro modo.

Piglierai le Teste di Capretto, e le farai cuocere sane in Acqua; giunto, che saranno alla Cottura, le spaccarai per mezzo, avvertendo, che non esca il Cervello, e le metterai in Addobbo, con un poco d'Aceto odoroso, Origano, Aglio ammaccato, e Peparolo trito, le rivolgerai nell'Aceto, e nel medesimo Addobbo, l'infarinerai, e l'involgerai in Ova sbattute, facendole friggere nella Padella, in buono Strutto; arriva-

te, che saranno alla Cottura; le accommoderai, ne i Piatti per ordine; vi porrai una Salsa sopra, fatta con Olive senz'osso, Cappari, un poco d'Aceto del medesimo Addobbo, le solite Spetierie, e Zuccaro, che farà un Fritto gustoso, e gioverà all'inappetenza.

Altro Fritto, di Lingue di Vitella, in altro modo.

Netterai le sudette Lingue, dalle loro lordure, con Acqua calda; le farai bollire, e cotte, che saranno, le taglierai in fette sottili; dopò che saranno raffreddate, le metterai in Addobbo, con Aceto, Origano, Spighe d'Aglio ammaccato, Pepe, e Peparolo trito, e Sale; infarinate, & indorate, che l'havrai, le farai friggere in buono Strutto, regalando il Piatto, di diverse Paste di Siringa; si potrà fare il medesimo Fritto, di tutte l'altre Lingue.

Altro Fritto, di Piedi di Capretto.

Li netterai, e polirai bene, mettendogli a bollire in Acqua, e Sale, avvertendo, di darli poca Cottura, stante la loro tenerezza; cotti, che saranno, gli leverai l'Ossa, gli spaccarai per mezzo, e gli farai una buona Marinatura.

Altro Fritto, di Calamaretti, detti Animelle di Mare.

Gli netterai, e polirai bene, gl'infrangerai, e gli friggerai in buono Strutto; arrivati alla Cottura, gli servirai con fette di Limoncello, e Sale sopra, che sarà un Piatto, molto gustoso, e ne potrai servire anco, in giorno di Grasso.

Altro

Altro Fritto, di Zampe di Vitella.

Le netterai, e polirai bene, facendole cuocere in Acqua, e Sale; arrivate alla Cottura, le lascerai raffreddare, e le metterai in Addobbo con un poco d'Acero, Origano, Spighe d'Aglio ammaccato, con le solite Spetierie; e se brami farle piccanti, vi potrai mettere Peparoli trito; le rivolgerai bene, in detto Addobbo, le infarinerai, e servirai con Ova sbattute, formandone un Piatto, con Salsa Bastarda, ò Reale, à tuo beneplacito.

Altro Fritto.

Potrai fare un'altro Fritto di Fegatelli interi di Polli, pezzi di Cardone, prima bolliti, & infarinati, Sangue delli medesimi Polli, Vccelletti piccoli, che prima sieno stati in Addobbo, come si è detto delle Zampe della Vitella, fette di Fegato della medesima, Animelle di Capretto, fette di pane, state prima à mollo, in Acqua, ò in buon brodo, e poi avvolte in Ova, Quarti di Carciofali, à suo tempo, prima bolliti, punte di Sparagi, anche bolliti, Cimette di Caoli fiori, che sarà un Fritto Reale, regalando il Piatto, à tuo piacere, con Sale, e Pepe sopra, e Vachi di Poma Granate.

TRAT-

TRATTATO XI.

Del modo di far Pasticci, d'ogni sorte, con Sfogli, e senza, dove s'insegna, quanta Farina Ova, Zuccaro, e Strutto vi vada.

PEr far un Pasticcio, per sei persone, piglierai, Carne, libre trè, Lardo, per lardare detta Carne, e per metter dentro, oncie quattro, Presciutto, oncie cinque, ò altro Salato, fior di Farina, per formare la Cassa, libre trè, Strutto, overo Butiro, per impastare detta Farina, oncie quattro, Ova numero trè, Zuccaro, oncie trè, Spetierie in Garofani, Pepe, e Cannella, mezza oncia; E' d' avvertire però, che se il Pasticcio, overo Impanate, dovrà servirsi fredda, per il primo servitio di Tavola, si potrà fare, senza Zuccaro, & Ova; ti porrai avvalere, bensì, di due sole Ova, per indorarlo; mà se vorrai fare Pasticci, di pasta frolla, potrai in due libre di Farina, mettere oncie otto di Butiro, e se vorrei servirtene per Regali de' Piatti, potrai aggiungervidi più, oncie trè di Zuccaro, sei Rossi d'ova frese, che così verrà una pasta di tutta perfettione.

E volendo far un Pasticcio all'Inglese, per otto persone, potrai pigliare Carne battuta per dentro, libre due, Midolla di Vaccina, ò pure Ossa mastre, oncie

Digitized by Google

trè, Presciutto, ò altri Salami, anche battuti, oncie quattro, Animelle di Vitella un paro (se fossero di Capretto, para dieci, Piccioni teneri spezzati, numero due, Vccelletti grassi, numero otto, Passarina, e Pignoli, oncie quattro, overo Agresta in grani, à suo tempo, Cedro candito, oncie trè, ed à tutta questa robba potrai dare Farina, per formarne la Cassa, libre quattro, Butiro, per impastarla, oncie sei, Zuccaro per tutto il Pasticcio, oncie otto, Ova per la Cassa, e per dentro, numero otto, Farina per lo Sfoglio, libre due, Butiro, oncie otto; in questi Pasticci ci vanno diversi Ingredienti, come Pignoli, Pistacchi, Prugnoli, Tartufali, Quarti di Carciofali, à suo tempo; però mi rimetto al giuditio, di chi farà manipolare.

Per far Pasticcietti piccoli.

Piglierai fior di Farina, oncie trè, Carne cruda di qualsivoglia sorte, oncie trè, Ova, uno Zuccaro, quarte trè, Strutto, oncie una, Ossa mastre, è Grasso oncie mezza, Spetierie à discrettione, Pistacchi, e Pignoli, mezza oncia, Presciutto, ò altri Salami, quarte trè, e volendoci far il Brodetto, portai per ogni sei Pasticcetti, Ova numero trè, sugo di Limone à giudicio; e così potrai andarti regolando, per farli di qualsivoglia maniera, usando sempre la discrittione, e nendo da questa tutte le cose dirette; benche io habbia posto quì tutte queste cose à minuto, non l'hò fatto per dar legge à veruno mà per insegnare à Principianti, la quantità, e qualità degl'Ingredienti, delle quali re-

regole seguenti, si formeranno le Vivande di tutta bontà; benche le maniere, di far Pasticci, sieno infinite; io però ne hò fatto quì un Compendio delle più usuali, e moderne de' nostri tempi, quali hoggi si practicano in diverse Cucine de' Signori grandi; essendo sempre il mio desiderio d'esser breve, in ogni Trattato di questa materia, rimettendomi io ad ogni Professore, di sminuire, e crescer le dose, & altri nobili Ingredienti, secondo il loro parere, & uso de' lor Paesi, com'anche secondo le commodità, che si haveranno. Cucullo da Granopoli fù l'Inventore de' Pasticci, & altre paste sfogliate riempite di Carne minuzzata, & altre cose proportionate à detti; essendone lui gran Mangiatore.

Pasticcio, alla Napolitana.

Piglierai Farina, Ova, Strutto, e Zuccaro; formato che havrai la Cassa del Pasticcio, vi porrai dentro gli seguenti Ingredienti; Si farà il primo Solaro di Vitella piccata, prima rifatta, ò soffritta, Pezzetti di Piccioni, Ossa mastre, Animelle, Fegatelli di Polli, Fette di Zizze, prima bollite, Salciccie spaccate, per mezzo, Tartufali, Pignoli, Soppressata, Fonghi di Genova, prima soffritti, Pezzetti di Presciutto, Cannolicchi, Fette di Cetronata, Fette di Provola fresca, Rossi d'ova dure, Braciolette di Vitella battute; ogni cosa ben soffritta, Coperto, che havrai il Pasticcio, lo metterai à cuocere nel Forno, e cotto, che sarà, ci farai il suo Brodetto, con Rossi d'ova, sugo di Limone, ò altro,

à beneplacito, che sarà un Pasticcio di molto gusto.

Pasticcetti, alla Spagnola piccati.

Piglierai Polpa di Cappone; la batterai minutamente; quando l'havrai battuta, la metterai, a soffriggere, in un Tegame; quando sarà ben soffritta, la tornerai di nuovo à piccare, e poi la condirai, con le sue Spetierie, mettendovi dentro, Pignoli, ò altro, à tuo beneplacito, e fettarelle d'Ossa-mastre; Bocconcini di Soppressata, tagliata minuta, Pezzetti di Midolla, Vcelletti piccoli, netti, e politi, anco delle loro Telle, Fegatelli di diversi Polli, Animelle, Granelli d'Agnello, tagliati in fette, Bocconcini di Cervella, prima bolliti, Quarti di Carciofali, Polpettine di Vitella, della grossezza d'un'Oliva di Spagna, Fette di Tartufali, Prugnoli, Pignoli, Pistacchi mondi, Frutti di Mare diversi, Piselli teneri, prima bolliti, e poi soffritti, con il suo Brodetto, fatto con sughi di Carne, Rossi d'ova fresche, e sugo di Limone.

Bisogna avvertire, che tutte le sopradette robbe, vogliono esser soffritte, e quando si facesse buona parte, separatamente, sarebbe meglio. Composti, che havrai li Pasticci, ci farai li suoi Coperchi, e li metterai, à cuocere, dentro al Forno; Cotti che saranno, gli farai il suo Brodetto, con Rossi d'ova, e sugo di Limone, e li tornerai à mettere, dentro al Forno, acciòche si quagli il Brodetto; stagionati che saranno, li servirai caldi, con il suo Ghiaccio di Zuccaro, overo Zuccaro assoluto sopra.

Pa-

Digitized by Google

Pasticcio, all'Inglese.

Farai un buono Sfoglio, con Strutto, ò Butiro; alzata che havrai la Cassa, la riempirai delli seguenti Ingredienti; Polpa di Vitella battuta minuta, messa dentro al Tegame, à rifare, come si è detto di sopra, tornandola di nuovo à piacere, con mettervi le sue solite Spetierie, Quarti di Piccioni teneri, prima bolliti, e poi soffritti, Brasciolette della medesima Polpa di Vitella, battute con la Costa del Coltello, Fettarelle di Presciutto, Bocconcini di Ventresca, cuocendolo, con diligenza, servito caldo, con Zuccaro sopra.

Pasticcio, alla Reale, in forma di Cuore.

Piglierai pezzi di Vitella, di mezza libra l'uno; li lardellerai minutamente, di lardelli sottili, e li potrai tramezzare, con gl'infrascritti Ingredienti; Quarti di Pollastri teneri, Bocconi d'Animelle di Vitella, Fette di Presciutto, Fegatelli di Polli, Midolla in pezzetti, Fette sottili di Ventresca, Pignoli, Prugnoli secchi, che sieno stati prima à mollo, in buon Vino, e soffritti

Metterai ogni cosa, dentro un Vaso, à proposito, dandogli le sue Spetierie convenienti, con un pochettino di Zaffarano, con il suo Sale; rivolgerai ogni cosa insieme, acciòche s'incorpori bene, con le sue Spetierie, metterai ogni cosa dentro la Cassa del Pasticcio, e le darai la forma, che ti piacerà; lo cuocerai al Forno, con diligenza, e cotto che sarà, lo servirai caldo, con Ghiaccio di Zuccaro sopra.

Al-

Digitized by Google

Altri Pasticcetti, di Starnotti.

Piglierai gli Starnotti, netti, e politi, lasciandogli la Testa, con le loro Piume, involgendoli diligentemente, overo rimettendo dopò che saranno cotti gli Starnotti, ritocco il Becco, d'Oro, e d'Argento, con un Fonghettino in bocca; in tempo de' Conviti, farai la Cassa, à proportione, e vi metterai dentro fette di Lardo sottili, Fettarelle di Presciutto, Bocconcini d' Animelle di Vitella, Bocconcini d'Olla maestre, le sue solite Spetierie, e Pignoli, servendosi caldi, uno per ciascheduno de' Convitati.

Barchiglie.

Piglierai un pezzo di Vitella, à proportione del numero de i Convitati; la piccherai minutamente; piccata che l'havrai, vi porrai dentro, le sue Spetierie, con fettoline di Midolla, e Pignoli, e ne riempirai le Barchiglie; le quaglierai con il suo Brodetto, fatto, di Rossi d'ova, e sugo di Limone; le cuocerai, con diligenza al Forno, e le servirai calde, con Zuccaro sopra.

Altro Pasticcio, di Pollastri, in Arme.

Piglierai Pollastri netti, e politi, dalli loro Colli, e Piedi; li taglierai in pezzi, ò per metà, à tuo piacere, tramezzandoli con fette di Lardo, Fette di Presciutto, Fette di Soppressata, Brasciole, di Vitella battuta, con la Testa del Coltello, Prugnoli, Pignoli, overo, Spugnoli, al suo tempo, e le sue solite Spetierie, facendo ogni cosa soffriggere in Tegame, ò in altro Vaso, à proposito, con darli la forma proportionata; cotti che sa-

ſ'ranno diligentemente, li ſervirai, con il Zuccaro ſopra, e con il ſuo Ghiaccio, à tuo piacere.

Impanata, ò Paſticcio alla Turchesca, in forma d'un Cuſcino, con li ſuoi Fiacchi, e Canroni, ritocchi, à tuo piacere.

Formerai il ſudetto Paſticcio, con trè tramezzi, fatti con la medeſima paſta, & ogniuno di detti tramezzamenti, riempirai degli infraſcritti Ingredienti, Fette di Carne Selvaggina, che prima ſia ſtata in Addobbo, Fette di Salſiccia, Fettarelle di Proſciutto, Fettoline di Lardo, Tordi intieri, ò altri Vcelletti, Tartufali intieri, prima mondati, e ripieni di robba ſeirppata, Pignoli, Paſſarina, e le ſue ſolite Spetierie; Il ſecondo tramezzo, ſarà ripieno di Polpettine di Vitella, fatte con gli ſuoi ſoliti Ingredienti, Fettoline della medeſima Vitella, Bocconcini di Cardoni, prima cotti, e poi ſoffritti, Quarti di Carciofali, Fettarelle ſottili di Soppreſſata, Pezzetti di Midolla, Fettoline di Lardo, le ſue ſolite Spetierie; Il terzo tramezzo ſarà ripieno di fettarelle di Zizza, prima bollita, Bocconcini d'Animelle di Vitella, Occhi, e Cervella di Capretto, prima bollita, Lingua di Capretto, tagliata in pezzi, Piſelli teneri, prima ſcaldati, Bocconcini di Ventreſca, Sugo di Limone, le ſolite Spetierie; Ci metterai il ſuo Coperchio, facendolo cuocere diligentemente, à perfettione: dapoi ci farai il Ghiaccio di Zuccaro ſopra, ſervendolo caldo, con avvertenza, che il ſudetto Paſticcio, deve eſſere di trè Sapori, da conoſcerſi da i

Con-

Digitized by Google

Convitati, mentre alla Mensa, si spartono li Pasticci, & ogniuno ne prende la parte sua.

Altro Pasticcio, ò Impanata, composta con Arme.

Tirato, che havrai lo Sfoglio, à proportione, con li suoi soliti Ingredienti, e che sia di pasta frolla; piglierai Brasciolette di Vitella, battute prima, con la Costa del Cottello, con due, ò trè lardelli piccoli, per Brascioletta, Pezzi di Piccioni teneri, prima bolliti, Pezzi di Pollastri teneri, prima ridotti, à mezza Cottura, Bocconi grossetti d'Animelle di Vitella, Fettarelle sortili, di Presciutto, di Soppressata, e di Zizza, prima bollita, Fegatelli interi, di diversi Polli, Prugnoli secchi, ò verdi, secondo il tempo, che prima sieno stati, à mollo nel Vino, Pignoli, Cennolicchi, Fette di di Tartufali, con le sue solite Spetierie, un pò di Paffarano, Sugo di Limone, e Sale, involgerai il tutto, in un Vaso, à proposito, acciòche s'incorpori, con le Spetierie; li darai la forma, che più ti piace; lo cuocerai con diligenza, e lo servirai, con Ghiaccio di Zuccaro sopra

Altro Pasticcio, fatto in Piatto d'Argento.

Piglierai un Piatto Reale d'Argento, e vi metterai sopra, lo Sfoglio di pasta frolla; l'alzerai à proportione, di trè, ò quattro dita, e poi lo regalerai, con gl'infrascritti Ingredienti; Vitella battuta, e poi rifatta, dentro un Vaso, à proposito; rifatta che sarà, la piecherai di uuovo, aggiungendovi Bocconcini di Midolla, Presciutto tagliato sortilmente, Bocconcini di Ventresca, Pezzetti di Piccioni teneri, Bocconcini d'Animel-

melle, Quarti di Granelli, d'Agnello, Quarti di Carciofali, prima bolliti, e poi soffritto, Vccelletti piccoli, Fette di Tartufali, e Pignoli, con le sue solite Spetierie; gli farai il suo Coperchio, con pasta di Sfoglio, ungendolo bene di Butito, ò di Strutto; lo farai cuocere al Forno, nel medesimo Piatto; cotto che sarà, lo leverai dal Forno, e lo regalerai con un Brodetto, fatto di Rossi d'ova, e sugo di Limone; dapoi lo tornerai al Forno, e ve lo terrai, finche il Brodetto si quagli, servendolo poi caldo, con Zuccaro sopra.

Pasticcetti piccoli, d'un Piccione tenero, per Pasticcio.

Tirato, che havrai il suo Sfoglio, ne formerai la Cassa, e vi metterai un Piccione netto, e polito, bene ammaccato dalle sue Osticelle, dandoli due, ò trè taglietti, levandoli la Testa, e i Piedi, viaggiungerai li suoi Fegatini, Fettarelle di Lardo sottili, Fette di Presciutto, e di Soppressata, Bocconcini di Spugnoli, al suo tempo, overo Fungitelli piccoli, Agro di Limone, Pignoli, le sue solite Spetierie; cotti che saranno, ci porrai Zuccaro sopra, e potrai darne uno, à ciascheduno de' Convitati.

Altri Pasticcetti, alla Romana.

Fatta la pasta frolla, e formatane la Cassa, vi porrai dentro gl'infrascritti Ingredienti; Brasciolette di Vitella, battute bene, con suoi Lardelli, Carne piccata, Bocconcini di Midolla, Grasso di Vaccina, ben trittato, Bocconi d'Animelle, Fegatelli, di diversi Polli,

Digitized by Google

Fettoline di Cardoni, prima bolliti, e poi soffritti, Fette di Barbaglia di Porco, e di Presciutto, Rossi d'ova dure, Vachi d'Agresta al suo tempo, prazetti di Cedronata, le sue solite Spetierie, Sugo, e di Limone; cotti che saranno, levetai il Coperchio, e li regalerai con Brodetto, fatto di Rossi d'ova, e sugo di Limone; dapoi li tornerai, à metterai nel Forno, e li servirai caldi, con Zuccaro sopra.

Pichere, alla Spagnola.

Farai la pasta frolla, e ne formerai il Pasticcetto, alto un dito, riempiendolo, con gl'infrascritti Ingredienti; Polpa di Cappone, ben piccata, e rifatta in un Vaso, à proposito, con cui si riempiranno le sopradette Pichere, aggiungendovi, Midolla in Bocconi, Pignoli, Vn'odoretto d'Aglio, le farai il suo Coperchio di pasta sfogliata, ungendolo bene di Butiro, ò di Strutto; cotte che saranno, le regalerai con il suo Brodetto, fatto di Rossi d'ova, e sugo di Limone, servendole calde, con Zuccaro sopra; te ne potrai anche servire, per Regali de' Piatti, ò per altro, à tuo piacere.

Altro Pasticcio, overo Impanata.

Formerai prima lo Sfoglo, con li soliti suoi Ingredienti; dapoi piglierai Quaglie buone, levati via Piedi, e Testa, le sparcherai per meta, e le porrai dentro un Vaso, à proposito, con dentro Fettoline di Lardo, di Presciutto, di Soppressata, ò Salami, Vn pocchettino di Zaffarano, sugo di Limone, Spetierie, e Sale.

Rivolgerai ogni cosa insieme, acciòche s'incorpori,

con

con i sopradetti Ingredienti, ne formerai il Pasticcio nella forma, che più ti piacerà, l'ungerai bene di Strutto, ò di Butiro, lo farai cuocere al Forno, con diligenza, e cotto che sarà, gli farai un Ghiaccio di Zuccaro sopra, servendolo caldo, ò freddo, à beneplacito.

Altro Pasticcio, di Conigli teneri.

Netti, e politi li sudetti Conigli, delle loro Teste, e Piedi, li taglierai in pezzi; formerai lo Sfoglio, con i suoi soliti Ingredienti, e vi aggiungerai, Fettoline di Lardo, e di Presciutto, un poco di Zaffarano, Sugo di Limone, Pignoli, Spetierie, e Sale; formerai il Pasticcio, nella forma d'un Coniglio, con le sue Orecchie, e Testa, e lo servirai caldo, con Ghiaccio sopra, fatto di Zuccaro.

Altri Pasticcetti, alla Spagnola, in altro modo.

Formerai lo Sfoglio, con altri Ingredienti, e ne formerai Pasticcetti, riempiendoli, con gl'Infrascritti Ingredienti, Polpa di Vitella, battuta, e ben unita, Petto di Cappone piccato, Petto di Piccione piccato similmente, Fette di Midolla, Prugnoli, Fette di Tartufali, Pistacchi, Rossi d'ova dure, tritate minute, e le solite Spetierie; farai li suoi Coperchi, unti bene di Strutto, e di Butiro, cotti con diligenza, stagionati, che saranno, li regalerai con il suo Brodetto, fatto di Rossi d'ova, con sugo di Limone, servendoli caldi, con Zuccaro sopra.

Altro Pasticcio, ò Timpano, in Aspic.

Fatta, che havrai la sua pasta frolla, ne formerai la

Digitized by Google

Cassa, e vi porrai dentro l'infrascritte Compositioni, Bocconi di Vitella, Pezzetti di Pollastri, Fette di Salciccie, e di Presciutto, fettarelle sottili di Lardo, Fette di Soppressata, Torzi di Cardoni, prima bolliti, e poi soffritti, Torzi di Lattuga, come sopra, Fette di Tartufali, Prugnoli, Cannolicchi, se n'havrai, Vn poco di sugo di Limone, e le solite Spetierie.

Rivolgerai bene il tutto, acciòche la sudetta Compositione resti incorporata, e ne formerai il Pasticcio, à foggia di Sole, servendolo caldo, con un Ghiaccio di Zuccaro sopra.

Altro Pasticcio, overo Impanata, all'Inglese, fatta à modo d'un' Aquila Imperiale.

Farai la pasta, che sia ben frolla; ne formerai la Cassa, e la riempirai degl'infrascritti Ingredienti; Vitella di Sorrento, battuta, e poi rifatta; quando sarà bene stagionata, tornerai di nuovo, à piccarla, aggiungendovi, Fegatelli di Polli, Pezzetti d'Animelle, e di Piccioni teneri, Fette delli medesimi Piccioni, Fettarelle di Presciutto, Bocconcini di Midolla, Vccelletti piccioli, Fettarelle di Soppressata, Fette di Tartufali, Prugnoli, Gongole, ò Torminole, Cannolicchi, se n'havrai, Granelli di Polli, Creste delli medesimi, Pignoli, Pistacchi intieri mondati, Sugo di Limone, e Spetierie solite; L'ungerai ben sopra, con Butiro, ò Strutto, lo farai cuocere, con diligenza, e cotto che sarà, lo servirai caldo, con Zuccaro sopra.

Pa-

Digitized by Google

Pesticcio, ò Impanata, di Gallo d'India.

Farai la pasta, nella conformità, che havrai fatto degli altri; ne formerai Sfoglie, pigliando il Gallo d'India, che sia ben frollo, lo tagrierai in pezzi, che riuscità migliore, e se lo vorrai, fare intiero, gli ammaccherai l'Ossa, e vi porrai dentro gl'infrascritti Ingredienti; Fettarelle di Lardo tagliate sottili, Fette di Presciutto, Fette di Vitella, battuta, con la Costa del Coltello, Fettarelle di Soppressata, Torzi di Cardoni, prima bolliti, e poi soffritti, Fegatelli di diversi Polli, Pignoli, Spetierie solite, e sugo di Limone.

Rivolgerai ogni cosa insieme, perche resti bene incorporato, ne formerai il Pasticcio, dandogli la forma, à tuo piacere; lo cuocerai diligentemente nel Forno, e lo servirai caldo, con Ghiaccio di Zuccaro sopra.

Pasticcetti, alla Mazzarina.

Farai la pasta frolla, come si è detto degli altri; alzati che havrai il Pasticcetti, li riempirai de i seguenti Ingredienti, Vitella battuta, Bocconcini d'Animelle, prima soffritte, Bocconcini di Presciutto, tagliati minuti, pure soffritti, Fettoline di Tartufali, Granelli di Polli, Bocconcini di Fegatelli delli medesimi, prima soffritti, Pezzetti di Midolla, e Pignoli.

Vi farai il suo Coperchio, li farai cuocere diligentemente nel Forno, e cotti che saranno, li servirai caldi, con Zuccaro sopra.

Pa-

Digitized by Google

Pasticcietti, ad uso di Gubbelletti, alla Spagnola di Pasta frolla.

Formerai li Gubbelletti con tutta diligenza, & alzati, che gli haverai, li riempirai di Polpa di Cappone piccata, e rifatta; come si è detto degli altri, tornerai di nuovo, à piccarla, bene, aggiungendovi le sue solite Spetierie, Vn'odoretto d'Aglie, e Bocconcini di Midolla; Ci porrai sopra, il suo Coperchio di pasta sfogliata, unto bene di Butiro, ò Strutto; li farai cuocere diligentemente, e cotti che saranno, li regalerai con il suo Brodetto, fatto di Rossi d'ova; dapoi li tornerai à mettere nel Forno, e stagionati, che saranno, li servirai caldi, con Zuccaro sopra.

Pasticci, di Bocca di Dama, fatti con Pasta frolla.

Formerai li Pasticcetti, à tuo beneplacito, e se li vorrai ad uso di Barchiglie, sarà à tuo piacere; li riempirai degli seguenti Ingredienti; Petti di Piccioni arrosti, piccati minutamente, Butiro, ò Manteca, in poca quantità, Cedronata piccata minutamente, Pasta di Marzapane, Cannella pistato, Rossi d'ova freschi, Acqua d'odore; Mescolerai ogni cosa insieme; ne riempirai i sudetti Pasticcetti, li farai cuocere diligentemente, e li servirai caldi, con Zuccaro sopra.

Altri Pasticci, di Gloria.

Fatta che havrai la pasta frolla, ne formerai Pasticci à tuo piacere, li riempirai di Bianco mangiare, fatto Polpa di Cappone, e con gli altri soliti Ingredienti, aggiungendovi, Rossi d'ova, polvere di Pan di Spagna,

gna, e pezzetti di Cocuzzata pista; li porrai al Forno, à cuocere, e cotti che saranno, farai fette sottili di Cedronata, ò Cocuzzata, tagliata per lungo, con le quali coprirai li sudetti Pasticcetti, servendoli caldi, con Zuccaro sopra; sogliono questi Pasticci, servirsi anche, senza pasta sopra.

Altro Pasticcio, fatto all'Vngaria.

Si farà senza pasta, in Piatto d'Argento Reale, con una Frittata grande sopra, à misura del medesimo Piatto; Vngerai prima il Piatto di Butiro, ò di Strutto, spolverizzando la Frittata, che vi haverai posta, con Zuccaro, e Cannella, regalandola, con fettatelle sottili di Cedronata, e Cocuzzata; Piglierai Vitella battuta, overo Petti di Polli battuti, dapoi li metterai in un Tegame, ò in altro Vaso, à proposito, à rifare: stagionata che sarà, tornerai à piccarla di nuovo, e vi porrai dentro, Bocconcini di Midolla, di Cervella, di Vitella, prima bollite, e poi soffritte; Pezzetti d'Animelle soffritte, Petti di Piccioni, Vn poco di Grasso di Vaccina piccato, Fettoline di Ventresca, ò di Gola di Porco, Presciutto, tagliato sottile, Fette di Tartufali, Prugnoli, che sieno prima stati à mollo, e poi soffritti, Quattro Rossi d'ova fresche, Cascio Parmigiano grattato, Pignoli, Pistacchi verdi, che prima sieno stati à mollo, in Acqua Rosa, Beccafichi al suo tempo, ò altri Vccelletti grassi, Rossi d'ova dure tritate, Sugo di Limone, Bocconcini di Butiro fresco, e Spetierie solite.

Co-

Digitized by Google

Coprirai poi il ſudetto Piatto, con un'altra Frittata, come la prima, unta bene di Butiro, ò Strutto, con avvertenza, che la detto Frittata, copra tutto il Paſtume; farai cuocere il tutto con diligenza al Forno, e cotto che ſarà, ci farai un luſtro, à modo di Marzapane, con Chiara d'ovo, e Zuccaro; e dapoi tornerai, à metterlo di nuovo al Forno, ſervendolo caldo, overo con Ambivera di Zuccaro.

Altri Paſticcetti, fatti con Porpa di Cappone, che prima ſia mezzo arroſtito, piccato minutamente.

Formati, che havrai li Paſticcetti, à tuo piacere, li riempirai degli ſeguenti Ingredienti, Cappone piccato, Bocconcini di Midolla, Bocconcini d'Animelle ſoffritte, Fegatelli di Cardoni, prima bolliti, e poi ſoffritti, Polpettine di Vitella battuta, con li ſuoi ſoliti Ingredienti, mettendone trè, ò quattro, per Paſticcetti, Bocconcini di Preſciutto, Roſſi d'ova dure, triati, Vachi d'Agreſta, overo Vva Spina al ſuo tempo, Pignoli, e Spetierie ſolite.

Farai cuocere il tutto al Forno, e cotto, che ſarà, vi porrai il ſugo Brodetto, fatto di Roſſi d'ova, e ſugo di Limone.

In occaſione di Foreſteria, ci potrai fare il Coperchio, à Geloſia, ritocco d'Oro, e d'Argento; con Zuccaro ſopra.

Altro

Digitized by Google

Altro Pasticcio, d'otto Starnotti, fatto à foggia di Stella, con otto Raggi, & ad ogni Raggio una Starna, con gl'infrascritti Ingredienti.

Piglierai li Starnotti, quelli dopò netti, e politi, porrai per ordine, con gl'infrascritti Ingredienti, Fettoline di Lardo, e di Presciutto, Tartufali, con le sue Spetierie; Ci farai un Lustro, à modo di Marzapane, & in occasione di Foresteria, lo ritoccherai d'Oro, e d'Argento.

Altro Pasticcio.

Farai la pasta frolla, ne formerai lo Sfoglio, e vi porrai dentro gl' infrascritti Ingredienti, per sei persone; Piglierai trè Piccioni, ripieni, con tutti li suoi Ingredienti, come si dirà al suo luogo; li porrai à rifare dentro un Vaso, à proposito; rifatti che saranno, li taglierai per metà, accommodandogli nello Sfoglio per ordine, tramezzandogli, con fettarelle di Presciutto, e regalandogli con fette di Lardo sottili; Vi porrai, pezzi d'Animelle, prima soffritte, Occhi, e Lingua di Capretto, tagliati in pezzi, e soffritti, Fette di Tartufali, Vachi d'Agresta, al suo tempo, e quando non vi sia Agresta, un poco di sugo di Limone, Bocconcini di Midolla, Spetierie solite; lo farai cuocere diligentemente, e cotto che sarà, lo servirai caldo, con Zuccaro sopra.

Altri Pasticcetti.

Piglierai Polpa di Cappone; la batterai minuta-

Digitized by Google

mente, e ne farai Polpettine piccole, con dentro gl' infrascritti Ingredienti; Rossi d'ova frechè, Mollica di pan bianco, che sia stata à mollo, in brodo, Pignoli, Bocconcini di Prescitto tritato, un pochettino di Lardo battuto, Cedronata piccata, Cascio Parmiggiano grattato, Erbette odorifere, Spetierie, e Sale; ne formerai Polpettine, e le involgerai, nella medesima Pelle del Cappone, aggiungendovi gli sottoscritti Ingredienti; Occhi di Capretto, Orecchie, e Lingue dell' istesso, prima soffritte, Vitella battuta, Midolla di Vaccina, Prugnoli, Fettatelle di Presciutto, Rossi d'ova dure, e le solite Spetierie.

Ne formerai Pasticcetti, à tuo commodo; gli riempirai della sudetta Compositione, gli farai cuocere con diligenza, e stagionati che saranno, vi farai il suo Brodetto, con Rossi d'ova, e sugo di Limone, gli servirai scoperti, e quando si devono portare in Tavola, vi porrai sopra un Copertojo, fatta à Gelosia, di pasta di Zuccaro, ritocco d'Oro, e d'Argento, e si chiamano Pasticcetti della Regina.

Altri Pasticcetti, fatti in Tondini d'Argento, uno per Convitato.

Farai lo Sfoglio di pasta frolla, grande quanto il Tondino, ungendolo bene di Butiro, ò di Strutto, e lo riempirai delli seguenti Ingredienti; Vitella battuta, e poi rifatta, con dentro Fegatelli, e Creste di Polli, Fettoline di Tartufali, e di Presciutto, Rossi d'ova dure tritate, Pignoli, Piselli freschi, al suo tempo, pri-

ma

ma bollirli, e poi soffritti, Quarti di Carciofali teneri, Vachi d'Agresta, ovvero Uva Spina, le sue solite Spetierie; gli coprirai, con i suoi Sfogli, unti bene di Butiro, ò di Strutto; gli farai cuocere, e cotti che saranno, gli servirai caldi, con Zuccaro sopra, un Tondino per ciascheduno.

Altro Pasticcio in Arme, di Porco Selvatico.

Piglierai fette, d'oncie sei, l'una, nella parte, che ti sarà più commoda, e magra; le metterai à soffriggere, dentro un Vaso à proposito, con fette di Lardo; e quando saranno soffritte, vi porrai dentro, le sue solite Spetierie, Fette di Presciutto, Boccoccini di Sopprossato, Pignoli, e sugo di Limone; gli darai la forma, come sopra, lo farai bene stagionare al Forno, e lo servirai caldo, ò freddo, à tuo piacere, con Ghiaccio, ò come più ti piacerà.

Altro Pasticcio, fatto di Gallo d'India. disossato, ripieno di Maccheroni.

Quando havrai disossato il Gallo d'India, lo riempirai di Maccheroni cotti, in buon brodo, avvertendo, che non sieno troppo sfatti; gli tramezzerai, con Brasciolette di Vitella, che prima sieno state rifatte, in un Vaso, à proposito, con le solite Spetierie; mà che non sieno intieramente cotte; tramezzati, che gli havrai, con altre Brasciolette di Porco, arrostite alla Graticola, che non sieno intieramente cotte, v'aggiungerai, pezzetti di Salciccia, tagliata per lungo, Cascio Parmiggiano, Provola grattata, un pò di sugo di Carne

arrosto, per dentro li Maccheroni, & un poco di Pepe; formerai lo Sfoglio, e vi porrai dentro il sopradetto Gallo d'India, con attorno, fette di Lardo, Fettarelle di Presciutto sottili, con le sue Spetierie; lo farai cuocere dentro al Forno, con diligenza; che riuscirà assai buono; non è da farsi in Banchetto nobile; mà solo in Conversatione ordinaria d'Amici.

Altro Pasticcio, ò Impanata, di Capriolo in Arme.

Piglierai pezzi di Capriolo, di mezza libra l'uno, della Coscia, e vi porrai dentro, Fette di Lardo, Fettarelle di Sopprossata, ò altri Salami, Passarina, e Pignoli; Frondi di Lauro, in tramezzo, Spetierie, e Sale, à proportione; gli darai la forma della medesima Coscia del Caprio, ò qual più ti piacerà, e lo servirai caldo; mà à mio parere sarebbe migliore freddo; e ti può fare honore in qualunque Conversatione.

Bocconotti, alla Genovese.

Farai la pasta frolla, con Butiro, Zuccaro, e Rossi d'ova; ne formerai Bocconotti, à proportione, riempiendogli di Midolla, e Cocuzzata piccata, v'aggiungerai, Rossi d'ova freschi, Cannella, un pò d'Acqua d'odore; ne formerai Bocconotti; gli friggerai in buono Strutto, ò Butiro; cotti, che saranno, te ne potrai servire, per Piatto, ò per Regalo de' Piatti, come più ti piacerà, con Zuccaro sopra, overo Ambivera; che farà un Piatto assai nobile.

Altro Pasticcio, di Zizza di Vacca.

Piglierai la Zizza, legherai di Capitelli con uno spa-

go;

go, acciòche non s'inabbi, e la farai allessare, con Acqua, e Sale, bene schiumata, finche sia cotta; la caverai poi dal brodo, e la lascerai raffreddare; e dopò raffreddata, la taglierai in fette, mettendoci Lardo, overo Presciutto grasso, Braciolette di Vitella, con un pò di Pepe, Cannella, Garofali, e Nocc Moscata; cerai preparato lo Sfoglio, come si è detto, degli altri, aggiungendovi fette di Lardo, e di Presciutto, lo coprirai con un'altro Sfoglio di sopra, l'ungerai bene, con Strutto, lo farai cuocere nel Forno, e quando sarà vicino alla Cottura, lo caverai, e ci farai un buco nel mezzo, mettendoci un poco di sugo di Carne, overo brodo buono, sugo di Limone, cotto che sarà, lo servirai caldo.

Pasticcio alla Napolitana, in altro modo, del quale potrai servirti, per otto persone.

Piglierai Farina, libre cinque, Strutto, per ammassare, oncie sei, Rossi d'ova, numero cinque, Zuccaro, oncie quattro, & ammassata ogni cosa insieme, ne farai la pasta, la quale dividerai la metà per li Sfogli, e dell'altra metà, ne farai la Cassa, dentro vi porrai Carne battuta, libre due, che prima sia rifatta in Tegame, Midolla di Bue tagliata à bocconi, oncie tre, Piccioni, numero quattro, delli quali, dopò che saranno bolliti, e poi soffritti in Tegame, ò Padella, farai otto parti; e cotti, vi metterai, Soppressata, oncie sei, Provola, tagliata in fette, oncie quattro, Cedronata similmente tagliata in pezzi, oncie quattro, Passarina, e Pignoli, on-

oncie due, Piselli teniri, à suo tempo, libra mezza, con le sue solite Speciarie, & empita che sarà la Cassa, la coprirai con li sudetti sfogli, e così lo metterai al Forno, e depò cotto, lo scoprirai, e vi farai il suo Brodetto con Ova, numero quattro, brodo buono, e sugo di Limone, e coprendolo con l'istessa Copertura, che ne haverai levata, di nuovo lo metterai al Forno, e stagionato che sarà, lo servirai con oncie due, di Zuccaro sopra.

Altro Pasticcio, di Gloria, in altro modo.

Piglierai fior di Farina, Butiro, ò Manteca, Rossi d'ova fresche, e Zuccaro, ogni cosa, à discrettione, e di tutte queste cose ne farai la pasta, avvertendo che venghi ben frolla, e la metterai dentro à Barchiglie, ò altro, à tuo piacere, e le riempirai dell'infrascritta Compositione; Bianco mangiare, Rossi d'ova fresche, polvere di Pan di Spagna, ò di Biscottini di Savoja, Cedronata pista, Cannella fina in polvere, & Acqua d'odore; mescolando tutte dette cose assieme proportionatamente, le dividerai dentro dette Barchiglie, ò altro, che haverai preparato, e le metterai a cuocere nel Forno, e cotti che saranno, li spolverizzerai di Zuccaro fino sopra; avvertendo nel comporli, di non empirgli troppo, perche sogliono gonfiare, & anche potrai servirli, con fettarelle di Cocuzzata sopra.

TRAT-

Digitized by Google

TRATTATO XII.

In cui s'insegna il modo di far varii Piatti composti, per tutte le occasioni, che si rappresentano, per istruzione degli Scalchi, & a chiunque si diletta d'Imbandigioni, nel sollecito, e puntuale Apparecchio d'una Tavola.

Per fare regolatamente li sudetti Piatti, procuri lo Scalco, di far fare buoni brodi, Sughi di Carne, e particolarmente d'Arrosto, e di havere ogni altra cosa appartenente alla regolata Imbandigione delle Tavole, & al buon Condimento delle Vivande; ogni cosa si cuoca à parte, se le dia la necessaria Cottura, con Spitie, e Sale, à proportione, Erbe odorifere, dove vanno, & altri necessarii Ingredienti, come à dire, Pistacchi, Pignoli, & altre cose simili, per la giusta Compositione delle Vivande, delle quali, dopò cotte, si comporranno ordinatamente Piatti, con le sue Zuppe, e Saporetti, dove anderanno; Procuri lo Scalco, che ogni Vivanda, habbia il suo Condimento, e Sapore proportionato; perche questo molto importa, per dar gusto, alla diversità de' Palati, e sono degni di biasimo, molti di quelli, che trascurano questa necessità-

ceſſarai conditione. Nel tempo dell'Eſtate, quando s'hanno à far Banchetti, habbia lo Scalco, ò quegli, à chi s'appartiene, particolare avvertenza, che la Pollaria; Animelle, ò altra robba comeſtibile, di facile corruzione, non ſi ammazzino più che quattro, ò cinque hore prima, che s'haveranno da manipolare, e ciò à fine, che le ſudette robbe non acquiſtino cattivo odore, e non poſſano più ſervire, per la Menſa, e ſe delle ſudette robbe, Vitella, Pollastri, ò altro, ne avanzaſſero crude, nella Giornata del Convito, procurino gli Scalchi, Cuochi, ò altri, di conſervarle in luogo freſco, ò pure piglino gli eſpedienti più opportuni; acciò ſi conſervino le le ſudette robbe, il giorno ſequente; & in tempi freddi ſi poſſono ſempre uccidere, trè, ò quattro giorni, prima della funtione, e così riuſciranno di tutta perfettione; cioè le Pollarie groſſe; Avvertaſi, che tutti li Piatti compoſti, devono eſſer fatti à ſuo tempo, e non farli paſſare il ſuo punto, perche perderiano il Sapore, e non darebbero guſto a' Palati, havendo io più volte viſto, in diverſe Cucine Piatti, ſtati più hore, prima del Pranſo, e dopò ſono ſtati poco ſtimati.

Creſpino Faliſco, fù l'Inventore della mangior parte de' Piatti compoſti, eſſendo lui ſtato lungo tempo, Cuoco di Eliogabalo Imperatore, e per honorare un ſuo gran Convito, prima tolſe il Pavone di Samo, l'Atagena di Frigia, le Grue Meliche, Capretti di pelame negro, gli Scari di Siviglia, Dattari dell'Egitto,

Chian-

Ghiande dell'Hiberia, che sono le migliori delle Spagnole, Conchiglie di Lucrino, pera d'America, Mútene di Tartaria, Schicciato di Samo, Tonni, e Conche di Lucrino, Rape di Norcia, Cascio di Luna, o Siciliano, & in questo modo li usava a quei tempi.

Piatto, alla Romana.

Piglierai otto Piccioni, più, o meno, a tuo piacere, li polirai, e laverai bene, mettendoli poi allo Spiedo; e dopò che gli havrai data, mezza Cottura, li metterai, dentro ad un Tegame, o altro Vaso a proposito, dove li stufarai, con fette di Lardo, un poco di Presciutto, e sue Spetierie, con Agro di Limone; Fegatelli di Polli, e Tomaselle fatte di Fegato di Vitella. Vi potrai mettere, Vccelletti, pezzetti di Presciutto, Salciccia, & altri Ingredienti; vi potrai fare, Polpettine, con Carne di Vitella, con pezzetti di Soppressata, con fette di Zizza, bollite, e poi soffritte, con Animelle di Vitella, in pezzetti, con Prugnoli, Tartufali, Pignoli, e Pistacchi mondi.

Quando sarà composto il Piatto, con Zuppetta sotto, di pane abbrustcato, e con un poco di Midolla; vi aggiungerai sugo di Castrato, arrostito, e Pistacchi sopra; si servirà il sudetto Piatto, con un Festone, ripieno di robba sciroppata.

Altro Piatto.

si farà con una Testa di Vitella, polita, e netta, ripiena di Polpa della medesima, Rossi d'ova fresche, Cascio Parmiggiano, Tartufali, Pignoli, Prugnoli, Pre-

sciutto piccato, Cervella della medesima Vitella, pezzetti di Ventresca, pezzi di Cedro candito, polpa d'Amarene, Capo di latte à proportione, Ossa mastre, sugo di Limone, Erbette odorifere, e Sale competente.

Metterai il tutto, à stufare, dentro un Vaso, à proposito, con buono Strutto, ò Butiro, voltandolo spesso diligentemente, à fuoco lento, e quando la Compositione sarà, ben soffritta, v'aggiungerai un poco di Malvasia, e polvere di Mostacciolo; & essendo la robba, vicina alla Cottura, la coprirai; con Capi di latte, e la metterai nel Forno; stagionata che sarà, vi potrai fare una Tartara, dentro al Piatto, con latte, Ova, Zuccaro, Cannella, Cedro candito piccato, che riuscirà, un buon Piatto alla Reale.

Altro Piatto.

Lo formerai di Pollastri d'India, senz'osso, ripieni con sua Polpa, Ova, Formaggio, scorze di Cedro candito minuto, Cannella, e Pepe, Ossa mastre, Fegatelli degl'istessi; cuocerai ogni cosa, in un Tegame, con dentro fette di Lardo, Brasciolette di Vitella, Bocconi d'Animelle, Fettarelle di Presciutto, Quarti di Carciofali, prima bolliti, Vccelletti piccoli, senza le loro Teste, Pignoli, fette di Tartufali, con il suo Intingoletto, fatto di sugo di Carne; si regalerà il Piatto, con Pere sciroppate, tempestandosi, con Anasini bianchi, e ramezzandosi, di paste sfogliate.

Al-

Altro Piatto.

Piglierai Anatre Domestiche, e le farai stufate, con fette di Lardo, con un Bicchiero di Malvasia, & altri proportionati Ingredienti, regalando il sudetto Piatto, con Capi d'Aglio interi, cotti nel brodo, Cotognata in pezzetti, pasta Todesca, passata per Siringa, fritta; Regalerai l'Ale del Piatto, con fette di Limoncello attorno.

Altro Piatto, detto aguzza appetito.

Piglierai Animelle di Vitella, cotte allo Spiedo, e le metterai nel mezzo del Piatto, con sopra Salsa Reale, & intorno Fegati di Vitella, tramezzati con Fegati di Polli, cotti in Tegame, divisi in due parti, lardati, e cotti allo Spiedo, le tramezzerai con Limoni spaccati, e Fogliami, dalle bande, fatti di pasta di Marzapane, con Gelatina di varii colori.

Altro Piatto, detto del Cavaliere.

Si farà questo Piatto, di Lepre, tagliato in pezzi, allo Spiedo, e poi soffritto, in Manteca, ò Butiro; si condirà nel Tegame, con Aceto forte, e polvere di Mostacciolo, Zuccaro, bollito à fuoco lento; si porrà nel Piatto, con intorno lavori, in forma d'Aquilotti, ripieni di Sapore, Conserva di Cedro, Zuccaro, e Cannella, tramezzandosi il sudetto Piatto, con Ficedole, overo Ortolani allo Spiedo, e fette di Limone.

Altro Piatto, alla Francese.

Farài Polpettine, di Polpa di Vitella, con Cedro candito minuto, Pistacchi ammaccati, Ova fresche,

Digitized by Google

Cascio Parmiggiano grattato, e polvere di Pan di Spagna; cotte che saranno, regalerai il sudetto Piatto, con Pasticci alla Mazzarina, ripieni di Bianco mangiare, Rotti d'ova, Cedro candito, e sugo di Castrato.

Tramezzerai, le sudette Polpe, confette di pane dorato, in Ova, e fritte, con varie figure.

Altro Piatto, all'Alfonsa.

Piglierai un pezzo di Vitella, di peso, secondo il numero de Convitati, gli darai mezza Cottura allo Spiedo, e lo finirai di cuocere in Tegame, confetto di Lardo, o di Burro; con sue Spetierie, & Erbe odorifere; coprendo il sudetto pezzo di Vitella, con pezzetti d'Animelle, e di Prosciutto, con bocconi di Ventresca, Quarti di Carciofani, a suo tempo, Peperi, fette di Tartufali, Prugnoli, e pezzetti di Cardone; cotto che sarà il tutto separatamente, e ben accommodato, con le sue Spetierie, Agro di Limone, & altri proportionati Ingredienti, regalerai il Piatto, di patte Tedesche, fritte, con Zuccaro sopra; tramezzate, con fette di Limone.

Altro Piatto, detto della Sposa.

Formerai questo Piatto di Piccioni, prima disossati, ripieni di Vitella piccata; Petto di Polli, Rotti d'ova, Polpa d'Amarene, pezzetti di Cedro candito Midolla, Capi di latte, un pò di grasso di Rognonata di Vitella, Pistacchi mondi, Pignoli, Uva Spina, al suo tempo, overo Agresta spaccata, in poca quantità, cotto, che sarà il tutto, con le sue Spetierie, lo accommo-

de-

derai bene, con li suoi Colli, e Teste, che facciano bella vista nel Piatto; con una Zuppetta sotto, di pan bianco abbrustolato, e Salsetta dentro, fatta, con Fegatelli di Polli, cotti alle brage, e poi pisti nel Mortajo, stemprati con buon brodo, & un poco di sugo di Limone, Pignoli pisti, Pistacchi, e Cedro candito pristato.

Farai bollire, la sudetta Salsa, dentro un Tegame a fuoco lento, e la getterai sopra i sudetti Piccioni, con altre Erbe odorifere, secche, e con sugo di Limone, regalando il Piatto di Paticcetti piccoli, fatti di pasta frolla, con dentro, Braciolette di Vitella, Polpettine piccole della medesima, Fegatelli di Polli, Pignoli, e sue Spetierie, tramezzandovi, Acini di Poma Granate, e fette di Limoncelli, ò Cetrangoli.

Altro Piatto, alla Savojarda.

Arrostirai il Fegato di Vitella intiero, avvolto in carta unta bene di Butiro, ò di Strutto, con dentro fette di Lardo, e di Presciutto, legato con un filo; cotto che sarà; lo tramezzerai di Vccelletti piccoli lustati, con una Salsa Reale, fatta con Aceto forte; Zucchero, e pezzetti di Cannella, Garofali sani, un poco di scorza di Cedro, ò di Limoncello, tagliati sottilmente, per dargli buon odore, Pignoli, pezzetti di Cedro candito, & altre Spetierie, a proportione.

Cotto, che sarà, il detto Fegato, vi porrai dentro la sudetta Salsa, che non dovrà essere; nè troppo agra, nè troppo dolce, regalando il Piatto di fette di pane do-

dorato, e fritto, pezzetti di Cotogni sciroppati, con Cannella sopra, & Anafini bianche confettati.

Altro Piatto, all'Inglese.

Piglierai Carne di Vitella battuta, e ne formerai Polpettoni, à modo di Stella, ripieni di Cervella grasse, Midolla, Bocconi d'Animelle, Butiro, Pignoli fette di Presciutto, Rossi d'ova, fette di Cedro candito, Mollica di pan bianco bagnato, in buon brodo, con Pistacchi sopra, e frà un Raggio, e l'altro di detti Polpettoni, tramezzarai un Piccione dissossato, ripieno, e li coprirai con una Salsa di Pistacchi abbruscati, temprata con sugo d'Agresta, serviti con un Copertojo di pasta, à Gelosia.

Altro Piatto, detto del Villano.

Lo formerai di sei Piccioni teneri, cotti in buon brodo, dentro di cui habbia bollito la Vacca; cotti che saranno, li metterai dentro al Piatto, e li coprirai di Finocchetti Selvatici, bianchi, cotti in buon brodo, con Salcicce, pezzetti di Ventresca, Bocconcini di Presciutto, con una Zuppetta sotto, bagnata con buon brodo, Cascio Parmiggiano, ò altro, à tuo piacere.

Altro Piatto, alla Spagnuola.

Formerai questo Piatto, di Conigli, prima arrostiti, non finiti di cuocere; dapoi li soffriggerai in un Tegame, tagliati in pezzi, con Cipolle, con le sue Spetierie, e Lardo battuto, con vna Salsa sopra, fatta alla Portoghese, con Cappari, & Olive senz'osso,

re-

regalando il Piatto, con fette di Presciutto.

Altro Piatto, di Pagnotte, ripieni di Polpa di Vitella.

Batterai la Polpa di Vitella, e ne farai un pastume con Capi di latte, Rossi d'ova fresche, Prugnoli, e Tartufali, Pistacchi, e Pignoli, Polpa d'Amarene, Vva Spina, al suo tempo, pezzetti di Animelle di Vitella, Cervella di Capretto, Erbette odorifere, Cascio Parmiggiano grattato, ò altro, à tuo piacere; ne riempirai le Pagnotte, e le farai stare à mollo, nel latte, dopò ripiene per lo spatio di mezz'hora, tanto, che resti ogni cosa, ben inzuppata, mettendoli poi il Vaso ben unto di Butira, ò di Strutto, à cuocere nel Forno, con un poco di buon brodo, e quando saranno ben stagionate, vi farai una Tartara, con latte, Ova, e Zuccaro, Cannella, & Acqua Rosa, spolverizzando l'Ala del Piatto, con Zuccaro, e Cannella.

Altro Piatto, di Polpettoni Rotoli tondi.

Li farai di Polpa di Vitella, ripieni d'Animelle, d'Occhi, & Orecchie di Capretto, Lingue del medesimo Capretto, soffritte, Midolla di Vaccina, Bocconi di Butiro, overo di buono Strutto, fette di Presciutto, tagliato à Dadi, Erbe odorifere, e le solite Speterie.

Fatto, che n'haverai un pastume, ne formerai Polpettoni; dapoi li farai bollire con buon brodo, con un pò di Vin bianco, servendoli, con il suo intaglio sopra, armato tutto di pane fritto, à modo di Lardoni, regalando l'Ala del Piatto, con fette di Limoncelli.

Al-

Altro Piatto, d'un Gallo d'India disossato.

Lo riempirai d'Vccelletti, ferratelle di Presciutto, Tartufali, Prugnoli, Fegatelli del medesimo, Cedro candito, Vitella battuta, Rossi d'ova crudi, e cotti; dopò che sarà cotto allo Spiedo, vi si farà un Ghiaccio con Bianco d'ovo, e Zuccaro, adornando il Piatto, di Sparaci, fette di Limoncelli, e Cedro candito.

Altro Piatto, di Brodo Lardiero, alla Reale, fatto di Polpa di Coscia di Caprio.

Spolperai la sudetta Coscia, e la soffriggerai con fette di Presciutto grasso, con quattro fronde di Lauro, tanto, che pigli l'odore, e poi le leverai via, facendo stufare ogni cosa, dentro un Vaso, ò Tegame proportionato, con dentro Mostarello, buon brodo, e sue Spetierie, e quando sarà vicino, alla cottura, piglierai Brugne di Marsilia, cotte nel Vino, & Aceto, pista nel Mortajo, con Mostaccioli stemprati, con il brodo sudetto, mescolerai ogni cosa insieme, e farai stuirla di cuocere, servita con Biscotti di pan bianco sotto, che sieno stati alla Liccarda, in zuppa di Malvasia, imboracciati, con Ova fritte nello Strutto, ò Manteca, regalando il Piatto di Tartarelle, spruzzi di robba sciroppata.

Altro Piatto, di Lasagne.

Cuocerai prima le sudette Lasagne in buon brodo grasso di Cappone col suo Sfoglio, Pelle, e Petto di Cappone, bollito, sotto, e sopra, e le mezzerai con fette di Provature fresche, fritte nel Butiro, e buon

For-

Formaggio parmiggiano grattato, ſervendole con un Coperchio di Zuccaro ſopra, ritocco d'Oro.

Altro Piatto, di Paſticci, all'Inglese, ſenza Paſta.

Si faranno paſticci, in Navicelle Reali, ò in piatto d'Argento, con ſopra una Frittata grande, della miſura della Navicella; ſi ſpolverizzeranno di Zuccaro, e Cannella, e fette di Cedro candito, con un paſtume ſopra, di Vitella battuta, i ſuoi *I*ngredienti ſaranno, Cervella, Animelle, Midolla, Graſſo di Vacca tritato, piccioni ſpolpati, Fettoline di Ventreſca, preſciutto tagliato, à dadi, Tartufali, e pignoli, Caſcio parmiggiano, e Roſſi d'ova, ſugo di Limone, e Spetierie ſolite, s'habbia avvertenza, che il ſudetto paſtume, ſia prima rifatto in Tegame, con ſugo di Limone, coperto, con un'altro Frittata; cotto, che ſarà, gli farai un Ghiaccio di Zuccaro, à modo di Marzapane, ſervendolo ſopra, con una Corona di Zuccaro indorata.

Altro Piatto, d'Oglia, in Piatti Reali.

Si formerà, con una pollanca d'India, una pernice, otto Tordi, Grugni, & Orecchie di porco, Salcicce ſoprafine, una Arciera, ò Beccaccia, il tutto alleſſo, Rape tagliate, à modo di Lardoni, piſelli, e Ceci bianchi, Cardi, e Finocchetti, marroni, ò Caſtagne monde, Tartufali intieri, Fette di preſciutto, ò di Sopreſſata, un poco di pane ammollato, nel brodo, pignoli, Spetierie ſolite, & altri nobili *I*ngredienti, con un paolo Cappuccio in mezzo, ripieno di Cervellate, di Vitella battuta, Roſſi d'ova, e Caſcio grattato; ſi re-

galerà il Piatto, con Pasticcetti alla Genovese, intorno, e si tramezzerà di Provole, ò Mozzarelle fresche arrostite, con Crostata di polvere di Mostacciolo.

Altro piatto, di Starne, sottilmente lardate.

Le cuocerai allo Spiedo, e giunte à mezza cottura, le metterai dentro un Tegame, ò altro Vaso, con buon brodo, Caoli fiori, fettoline di Presciutto, pezzetti di Carciofali, bocconi d'Animelle, Vccelletti di varie sorte, Polpettine piccole di Vitella, Pignoli, e le sue Spetierie; cotta, che sarà ogni cosa, separatamente, l'accommoderai nel Piatto per ordine, con fette di pane sotto, e sugo di Limone, servendole calde.

Altro piatto, di Cappone, senz'osso.

Lo riempirai di Polpa dell'istesso, con Ova sbattute, Cascio grattato, Cedro candito, parimente grattato, Pignoli, Tartufali, e Spetierie à proportione; cotto, che sarà in buon brodo, regalerai il Piatto, con diversi Salati bollini, tramezzandoli, con Lattughe ripiene, con fette di pane sotto.

Altro Piatto, di Capirottata.

La farai di Polpa di Cappone, tramezzandovi fette di Mozzarelle, ò Provole, Capi di latte, polvere di Mostacciolo, Midolla, Cotogno sciroppato, Rossi d'ova, e Panna di latte; farai bollire il tutto, con brodo grasso, dentro al medesimo Piatto d'Argento.

Altro Piatto, di Porchette di latte, arrostite.

Arrostita che haverai la Porchetta, la metterai nel Piatto, con fascie, e lavori di Limone; la coprirai, con

Ve-

Vecelletti grassi, cotti allo Spiedo, ò in altro modo, à tuo piacere, tramezzandoli, con Pasticcetti piccoli, ripieni di Capi di latte, con fette di Limoncello, e Cetrangolo in mezzo.

Altro piatto, d'un pezzo di Cinghiale.

Lo cuocerai, in brodo lardiero, con Lardo battuto, Brugne lecche, un poco di Vin bianco, un'odoretto di Cipolla, con le solite Spetierie, soffritto, che sarà, vi porrai dentro Passarina, e Pignoli, un poco di buon brodo, e quando sarà vicino, alla cottura, vi porrai un poco di Mosto cotto, Zuccaro, polvere di Mostaccio-lo, Cedro candito pisto, sugo d'Agreste, overo Aceto forte; vi farai una Salsa agra, e dolce, e vi tramezzerai Cotogne sciroppate, fornirai l'Ale del Piatto, con Lodole ripiene, cotte Arrosto, state un poco in Addob-bo, in una Salsa Reale.

Altro piatto, di Testa di Vitella.

La farai cuocere nel latte, cotta che sarà, la tramez-zerai con Teste di Crapetto, ripiene, adornate con Caoli fiori, Tartufali, Fegatelli di Cappoui, fritti in buono Strutto, ò Manteca, tempestando tutto il Piat-to di Pistacchi, e nel mezzo, dove saranno le sudette Teste, ui farai un Macellaro, intagliato, d'un pezzo di Calcio Parmiggiano, in atto, e positura, di scorti-carle.

Altro Piatto, di pollastrelli piccoli.

Netti, e politi, che gli havrai, gli riempirai trà Car-ne, e Pelle, di Bocconcini d'Animelle, fettarelle di

preſciutto, Bocconcini di Cervella, Roſſi d'ova dure, polpa d'Amarene, pezzetti di Cedro candito, un poco di ſugo di Limone, Spetierie, & altri Ingredienti, à proportione; ſi cuoceranno ſotteſtati, unti ben di Butiro, ò di Strutto; v'aggiungerai una Salſa, fatta di fiore di Saluia candita, mettendo intorno al piatto, Tordi ſtufati in Malvaſia, con dentro Acini di Ginepro, Midolla, prune, Viſciole ſecche, e Spetierie.

Altro Piatto, di Schiena di Vitella.

piglierai la ſudetta Schiena, e l'anderai ſteccando di Garofali, e Cannella; le darai mezza cottura, allo Spiedo, e dopò la metterai dentro un Tegame, con fette di Ventreſca, ſugo d'Arroſto, Malvaſia, e Spetie; tramezzerai il ſudetto piatto, con polpettine, fette di polpa di Vitella, con fette di pane, fritto, e dorato con prugnoli, & altri nobili Ingredienti.

Altro Paſticcio, d'Animelle di Vitella.

Le cuocerai, in Tegame, con fette di preſciutto, di Tartufali, Torzi di Lattuga bolliti, fette di Gola di porco, prugnoli, Fegatelli di polli; Erbette odorifere, e fue ſolite Spetierie; regalerai il piatto, con fette di Zizza, che prima ſia ſtata bollita, e fette di Limone.

Altro Piatto, di Capirottata, fatta in Piatti Reali d'Argento.

Queſta ſol farſi, con polpa di Cappone, tramezzata, con fette di pane di Spagna, Caſcio grattato, provole in fette, polvere di Moſtacciolo, bollita in panna di latte, Zuccaro, e Cannella, à ſufficienza, e con

Ce-

Cedronata piccata, l'adornerai con Petto di Pollastro d'India, fatto à modo di Lancetta, ingalando l'Orlo del Piatto, con fette di Cotugnata, e Pasticcini di pasta di Marzapane, ripieni di robba candita, e Bianco mangiare, e la tramezzerai, con Bottoni, ò Granelli d'Agnello, fritti, fette di Limone sopra, e se vorrai farvi un Ghiaccio, sarà à tuo piacere.

Altro Piatto, d'un Cosciotto di Cinghiale, in altro modo.

Lobatterai bene, con un Pistello, e gli darai mezza cottura, in un Tegame, con dentro, Garofali, e Cannella, & altri nobili Ingredienti; lo stuferai con buono Strutto, ò Lardo, con Cipolle trite, Erbette odorose, Brugne di Marsilia, Amarene, fette di Cedronata, polvere di Mostacciolo, con le sue solite Spetierie, à proportione; Vi farai un Intingoletto agro, e dolce, che dia buon gusto al Palato; Regalerai il Piatto, con Tordi stufati in Malvasia, e li tramezzerai, con Pera piene, di robba sciroppata; lo rotterai nel Forno, spolverizzandolo con Cannella, & adornando l'Ale del Piatto, con un *Rabesco*, fatto di pasta fina, tritata in banda, empito di Gelo di Cotogno.

Altro Piatto, detto Zuppa Reale, fatta con sei Piccioni teneri, ò Polcini.

Ne farai un pastume, e lo riempirai di Polpa di Vitella, Rossi d'ova, Mollica di pane, Erbette odorifere, Pignoli, & altri nobili Ingredienti, con il suo Sale, à proportione; li cuocerai in Tegame con buon brodo, e do-

Digitized by Google

e dopò cotti, il farai sotteltare, tagliati in pezzi; La Zuppa sarà di fette di Pan di Spagna, tramezzata, con pezzi di Persicata, Calcio Parmiggiano grattato, Prugnoli, Tartufali, Fegatelli di Capponi; dovrà bagnarsi il tutto, con buon brodo, e Panna di latte, spremendovi sopra sugo di Limone, regalando il Piatto d'ova fresche, sperdute in latte.

Altro Piatto, di polpettine, alla Romana.

Lo formerai di Vitella battuta, con Rossi d'ova, Mollica di pane bianco, ammollato in brodo, pezzetti di Cedro candito, Midolla, un pò di Lardo, un tantino d'odore d'Aglio, Passarina, Pignoli, Erbe odorifere, Calcio grattato, e le sue solite Spetierie; si cuocerà ogni cosa, in buon brodo, con sotto la sua Zuppetta di fette di pane; tramezzerai il Piatto di Brasciolette, dell'istessa Vitella, cotte in Sotteltato, ò in Tegame, con Lardo battuto, overo, che sieno state in Addobbo, in luogo d'Agresta, ò Aceto forte, facendosi cuocere asciutte, con poco brodo, e sue Spetierie, con sopra Pistacchi mondi, Vccelletti piccoli stufati, senza Teste, regalandosi l'Ale del Piatto di Bocconotti alla Genovese.

Altro Piatto, d'una Testa di Vitella, tagliata in pezzi.

Si stuferà, in Tegame, con un poco di Strutto, fettarelle di Presciutto, Brugne, e Visciole secche, ò altra sorte di frutti verdi, à suo tempo, con le solite Speerie; Quando sarà ben soffritta, vi porrai dentro, un po-

Digitized by Google

poco di buon brodo, senza Vino; perche si renderebbe viscosa, e con il suo sugo di Limone, regalando il Piatto con la Lingua della medesima, prima bollita, stata in Addobbo, tagliata in fette, infarinata, e fritta.

Altro Piatto, di libre quattro di Vitella.

La metterai, senza lavarla, dentro un Vaso, à proposito, con fette di Lardo, un'odoretto d'Aglio, Garofali interi, pezzetti di Cannella, & un poco di Noce Moscata; quando sarà bene stufata, à foco lento, vi porrai dentro, mezzo Bicchiero di Vino, & un poco d'Agro di Limone, con avvertenza, che dopò postovi l'Agro, non si faccia troppo bollire, perche diverrebbe Amara; cotta che sarà, si metterà dentro al Piatto, con farvisi una Copritura, di Vccelletti piccoli stufati, pezzetti di Presciutto, cotto in Tegame, Bocconi di Animelle, prima soffritti, Quarti di Carciofali, prima bolliti, e poi fritti, fette di Tartufali, riducendosi ogni cosa, à proportionata cottura, con li suoi Intingoletti; che riuscirà un Piatto, di buon gusto, con Pistacchi, e Pignoli sopra, regalandosi con pasta di Siringa fritta, tramezzata, con fette di Limone.

Altro piatto, di piccioni.

Riempirai i sudetti Piccioni, di Polpa di Vitella di Sorrento battuto, Petto di Cappone, Rossi d'ova, Pignoli, Tartufali, Prugoli, Midolla, e sue Spetierie; Cuocerai li detti Piccioni, in Tegame, e dopò cotti li taglierai per metà, gl'infarinerai, e li friggerai, in buono Strutto, ponendoli poi dentro al Piatto, con

una

Digitized by Google

una Salsa fatta, di polvere di Mostacciolo, Aceto, Zuccaro, e Cannella, e le solite Spetierie, con avvertenza che non s'addensi troppo; tramezzerai il Piatto, con fette di Zizza, prima bollita, e poi dorata, e fritta, con Fegati di diversi Polli, cotti in Tegame, ò in altro Vaso, con le sue Spetierie, fettoline di Presciutto, prima arrostito, un'odoretto d'Aceto, punte di Sparaci, prima bolliti, infarinati, e fritti, tramezzandolo di fette di Limoncello, con sugo di Limone sopra.

Altro Piatto, detto Pottaggio.

Lo formerai con Ale di diversi Polli, prima bolliti, in brodo, e poi messi, à soffriggere, in Tegame, con un'odoretto di Cipolla trita, un pò di Lardo battuto; Riempirai li Colli delli medesimi Polli, le vate prima le Teste, con gl'infrascritti Ingredienti; Vitella battuta, Rossi d'ova fresche, Mollica di pane, che sia stata, à mollo, in brodo, Erbette odorifere, Zassarina, Pignoli, e le sue solite Spetierie; Riempiti, che saranno li sudetti Colli, gli legherai, con un filo, e li metterai, à cuocere, con le sopradette Ale, e del pastume, fatto, che resterà, formerai Polpettine piccole, facendole parimente cuocere, con le Ale, e Colli sudetti, ponendovi dentro, Ova nonnate, quando però, saranno vicine alla cottura, con le solite Spetierie; cotto che sarà il tutto, lo quaglierai, con un Brodetto, fatto di Rossi d'ova, e sugo di Limone, regalando il Piatto, à tuo piacere.

Altro

Digitized by Google

Altro Piatto, di Piccioni disossati, e ripieni.

Si riempiranno de i soliti Ingredienti, e dopò che saranno ripieni, si metteranno, à soffriggere, dentro un Vaso, à proposito, con le solite Spetierie, Strutto, e brodo buono soffritti che saranno, si taglieranno per metà, e si sotterreranno, tramezzandoli, con Animelle di Vitella, involte in Rete, sue Spetierie, e Sale, à proportione, dovendosi ungere il Testo, di Butiro, ò di Strutto, con sugo di Carne dentro; cotti che saranno, gli metterai il Piatto; vi farai una Tartaretta, e li coprirai con la medesima Tartara, regalando il Piatto medesimo, con fette di Limone, e pasta frolla.

Altro Piatto, detto imbratta Barba, in un altro modo.

Piglierai un Vaso, à proposito, vi porrai dentro, un poco di Lardo, ò Strutto, Cipollette trite, facendole ben soffriggere; soffritte, che saranno, vi porrai dentro, pezzetti di piccioni teneri, Animelle di Capretto, piselli teneri, fettarelle di presciutto, fette di Gola di porco, Fungitelli piccoli, Quarti di Carciofoli prima bolliti, Erbette odorifere, Torzetti di Lattuga, prima bolliti, e le solite Spetierie; cotto, che sarà il tutto, e bene stagionato, lo quaglierai con Rossi d'ova, e sugo di Limone.

Altro Piatto, di Testicioli di Capretto.

Si facciano prima bollire, e poi spolpare, si metteranno, à soffriggere, aggiungendovi, pezzi di presciutto, Animelle, Fegatelli di polli, pezzetti del medesimo

Capretto, delli Quarti di dietro, Torzi di Cardi, prima bolliti, Prugnoli, e Fungitelli, fettarelle di Tartufali, punte di Sparaci, prima bolliti, Erbette odorifere, e le sue solite Spetierie, come che saranno, le quaglierai, con Rossi d'ova, e sugo di Limone, e le servirai calde, regalando l'Ale del Piatto, con fettarelle di Limoncello, e diverse paste.

Altro Piatto, di Pollastri piccoli.

Piglierai li sudetti Pollastri, gli netterai, gli leverai i Colli, e li metterai, à soffriggere, con un poco di Lardo, ò di Strutto, Fegatelli delli medesimi, Fungitelli piccoli, à suo tempo, Prugnoli secchi, che prima sieno stati, à mollo, in buon brodo, fettarelle di Tartufali, Quarti di Carciofali, Torzi di Cardoni, prima bolliti, Vccelletti piccoli, cotti separatamente, Pignoli, e sugo di Limone, Erbette odorifere, con le solite Spetierie, e fette di pane dentro al Piatto; si serviranno caldi, regalando il Piatto, di diverse paste sfogliate, e fette di Limone.

Altro Piatto, detto Cassola, in un'altro modo.

Piglierai Animelle, le metterai, à soffriggere dentro un Tegame, ò in altro Vaso, con fettarelle di Presciutto, e sue Spetierie, come che saranno, vi aggiongerai, Cannolicchi, Tonninole, e Gongole, polite dalle loro Arene, mettendo il sugo di esse, nel medesimo Tegame, e si cuoceranno con le solite Spetierie, terai preparato, un'altro Tegamino, con dentro Creste, Granelli, e Fegatelli di Polli, soffiniti, Vccelletti piccoli,

coli, fettarelle di Soppressata, li soliti odorati Condimenti, e sugo di Limone; terrai preparato un'altro Pignattino, con dentro Brasciolette di Vitella battute, con la Costa del Coltello, fettarelle di Gola di Porco, pezzetti di Lingue di Capretto, & Occhi del medesimo, prima bolliti, & altri Aromati; come che sarà il tutto separatamente, si piglierà un Piatto d'Argento, e s'anderanno componendo li detti Intingoli, per ordine, dentro al medesimo Piatto, che uniti insieme tutti, formeranno un nobile, e dilicato Piatto, quello potrai regalare, con Bacconotti alla Genovese, tramezzati, con fette di Limoncello.

Altro Piatto alla Reale, d'un Coscione di Castrato.

Cuocerai il sudetto Coscietto non intieramente, allo Spiedo, lardato tutto di pezzetti di Cannella, e Garofali, e dopò lo metterai dentro un Tegame, aggiungendovi Vino bianco, sugo d'Arrosto, Petto di Cappone, e di Piccione, Carne di Conigli, Lattarolini, ò Animelle, e Bottoni d'Agnello, ogni cosa cotta à parte; regalerai il Piatto di Bottoni, Fegati, Creste di Polli, Pistacchi mondi, con una Salsa dentro, fatta con sugo di Carne, stemprata con Fegati pisti di Pollo, e sugo di Limone.

Altro Piatto, d'altra Cassuola, in altro modo.

La formerà con Brasciolette di Vitella, cotte in Tegame, con il suo Lardo battuto, ben soffritte; vi si farà il suo proportionato Intingolaro, e s'accommode-

ranno poi nel Piatto, con gl'infrascritti Ingredienti, cotti separatamente, con brodo à proportione, pezzetti di Piccioni, Animelle, Lattaroli di Vitella, Bottoni, ò Granelli d'Agnello, pezzetti di Presciutto, e di Ventresca, Petto di Piccione, Tartufali, e Prugnoli, punte di Sparaci, Fegatelli di polli, pezzetti di Zizza, prima bollita, e poi fritta, e Frutti di Mare con una Salsa di pistacchi, e Frutti pur di Mare, e sugo di Limone, regalando il piatto, di pasta di Cancelle, con il suo Coperto, ò copia.

Altro Piatto, à Copia.

Questa puol farsi, in buon brodo, bollita con li seguenti Ingredienti, cioè, Carne di Vacca, libre tre, Codarda di Castrato, libre due, Cappone, numero due, Filetti di Giugliano, Soppressata, e presciutto, pezzi di Ventresca di porco, e cotta, che sarà detta robba, vi aggiungerai Foglia Cappuccia, Erbette odorifere, due Teste d'Aglio intiere, Tinta di Zafarano, Spetieria à proportione, e Ceci dentro, cotti in buon brodo, cotta che sarà, la farai ben ripolare, e la darà calda, potendoti anche servire del brodo, dentro le Scudelle, con Zuppa di pane abbrustolato sotto, con un Tortiglione, attorno il piatto.

Altro Piatto, alla Svizzera.

Si farà, con libre quattro di Vitella, tutta intiera, cotta in un Vaso à proposito, prima arrostita, ricoperta bene di Cannella, e di Garofali, con fette di Lardo sotili, guarnita con pezzetti di presciutto, mezzi Pol-

la-

fatti, cotti in Tegame, Lingue salate, state à mollo una Notte, con le solite Spetierie; quando la Carne sarà vicin alla cottura, vi porrai dentro, un poco di Vin bianco, à discretione, regalando il Piatto, con passa di Canestrelle, tramezzata con Pera sciroppate.

Altro Piatto, detto Torrese.

Si farà con Pollastri teneri, prima bolliti, e poi spaccati per metà messi in Addobbo, con un poco d'Aceto, Aglio ammaccato, Origano, e Spetie; stati che saranno per un hora, ò due, in Addobbo, gl'infarinerai, e gl'indorerai, con Ova; dapoi li friggerai in buono Strutto, gli accommoderai nel Piatto, e li tramezzerai con pezzi d'Animelle, avvolte in Rete di Porco, con Fegati di Polli cotti Arrosto, allo Spiedo, pezzi di Piedi di Vitella, bene spolpati, prima bolliti, e poi duruti, e fritti, fettérelle di Presciutto, prima soffritte in Tegame, con un poco d'Aceto, & una Salsa, fatta, con Aceto, Zuccaro, & Olive, Cappari, e Pignoli, Pallarina, e pezzetti di Cedro candito, e con le solite Spetierie, regalando il Piatto di Sfogliatelle, ripiene di Bianco mangiare.

Altro Piatto, di Scigotto di Gallo d'India.

L'arrostirai, e cotto che sarà, lo farai raffreddare; lo spolperai, e piccherai minutamente, mettendolo in Piatto d'Argento, con le sue Spetierie, e sugo di Limone; lo guarnirai di diversi Uccelletti, arrostiti con dentro, sugo d'Arrosto, passato per Salsa di Presciutto, tramezzato con Animelle di Vitella arrostite, ga-

ni-

nite con Bottoni, e Fegatelli di Polli fritti, tagliati in Quarti, regalando l'Ale del Piatto, di fette di Limoncello, & Acini di Pomo Granate.

Altro Piatto, d'Ale di Polli.

Farai dare alle sudette Ale un bollo, à mezza cottura, nel brodo, e poi le metterai nel Tegame, con gl' infrascritti Ingredienti; un poco di Cipolla trita minutamente, Lardo battuto, Erbette odorifere, pezzetti di Cardoni, prima bolliti, facendo soffriggere ogni cosa insieme; e quando si vuole portare in Tavola, vi si faccia un Brodetto, con Ova fresche, ò sugo di Limone, che venga quagliato, le sue Spetierie, e Pignoli, e riuscirà un Piatto di molto gusto.

Altro Piatto, di mezza Bisca.

Piglierai Piccioni teneri; gli darai mezza cottura allo spiedo, e mettendogli in un Tegame, vi aggiungerai Braciole di Vitella, Animelle pur di Vitella, imboracciate, mezze arrostite allo Spiedo, Vccelletti, cotti, dentro un Pignattino, ò altro Vaso, con le sue Spetierie; tutte le sudette robbe, si faranno poi finir di cuocere, tramezzate, con Tomaselle, fatte con Fegati di Vitella, Carciofali, prima bolliti, e poi fritti, pezzetti di Cardoni, prima bolliti, e poi stufati, in buono Strutto, & altri nobili Ingredienti; si faccia cuocere ogni cosa, à parte, con buon brodo, e sugo di Carne, con una Zuppetta sotto, fatta di pan bianco, abbrustolato, e sugo di Limone; si componga la sudetta Bisca per ordine, regalata di Pasticcetti piccoli, fatti di Pol-

pa

po di Vitella battuta, Pignoli, un'odoretto d'Aglio, e sue Spetierie; vi si porranno sopra Pistacchi mondi.

Altro Piatto, di Capponi dissossati, e ripieni.

Si riempiranno con diligenza, di Polpa di Vitella, Petti di Piccioni, Animelle, Ossa mastre, Presciutto, Rossi d'ova, Mollica di pan bianco, inzuppato in brodo, Prugnoli, e Pistacchi intieri, Polpa d'Amarene, Erbe odorifere, e Spetierie, à proportione; si cuocerà ogni cosa, in un Tegame, à fuoco lento, e poi si coprirà, con una Salsa fatta di Tonninole, Cannolicchi, Ancini, Prugnoli, Tartufali, sugo di Limone, e sugo d'Arrosto; si regalerà il Piatto di fette di Zizza, indorate, e fritte, tramezzate, con fette di Limoncelli.

Altro Piatto, d'un Scigotto, con sue diuisioni.

Si componga in un Piatto d'Argento, tramezzato, con pasta fatta, d'Ova, Zuccaro, e Strutto; vi si facciano tanti spartimenti, quanti si farebbe d'una Insalata Reale; & in ogni spartimento, si metta il suo Sapore di Carne piccata; cioè Petto di Cappone, e di Piccioni, Carne de' Pollastri, Petto di Starne, e di Piccioni Selvatici, Vitella piccata, & altre Carni, cotte tutte Arrosto; ogniuno di questi Ingredienti, dovrà hauere il suo Saporetto, à parte, con sugo di Limone, e di Frutti di Mare, ben compositi; che riuscirà un Piatto degno, di qualsivoglia Banchetto; Intorno al sudetto Piatto, si potrà fare un Tortiglione, di tè ordini, uno ripieno di Biancomangiare, l'altro di pasta di Marza-

pa-

pane, il terzo di pera, e Mela sciroppate, con Zucchero sopra.

Altro piatto, d'Oglia alla Napolitana.

Si comporrà questo piatto, di Capponi bolliti, petto d'Annecchia, un pezzo di Castrato, fette di presciutto, Lingue salate, state prima à mollo, Ventresca, Cascio parmiggiano, Fungi di Genova, Torzi di Sellari, ò Acci, Cardoni, e Rape, Foglia Cappuccia, Scarola, Lattuga, e Tartufali ripieni, Agli, e Ceci, Radiche di petrosello, fette di Zizza, e di Soppressata, Filetto di Giugliano, Erbette odorifere, e Zaffarano, Frutti di Mare, guarnito di Crastato Arrostito sopra, con pistacchi verdi; Si faccia stagionar bene; che riuscirà un piatto molto dilicato, & io ne feci una volta un simile, nell'andare à posilipo, con alcuni Cavaglieri, che riuscì così perfetto, che delli dodici piatti, che erano in Tavola, non si mangiò, se non questo, con gran applauso del Cuoco, e di chi l'ordinò. Si può servire, nel medesimo Tegame, dove si compone, avvertendo, che sia fatto, con buon sugo, e brodo squisito.

Altro Piatto, d'nua Impanata, fatta vuota, con Pasta frolla, e poi ripiena.

Si cuocerà l'Impanata, à parte, e poi si riempirà diligentemente di Maccaroni, cotti in buon brodo, Cascio Parmiggiano, Provola, e Cascio Cavallo; Vi si tramezzeranno Coltarelle di Vitella, ò Porco, ben sottili, Salciccie fine, prima cotte in Tegame, mezzi

Polla-

Digitized by Google

Pollastri, prima arrostiti, sugo di Carne, cotta in Tegame, senza aggiungervi brodo, essendo bastante quello, che faranno gli sudetti Ingredienti; si coprirà con il suo Coperchio, e si metterà dentro al Forno, à stagionare, servendosi calda.

Altro piatto, di pasticcio, senza Pasta, overo pasticcio in Rete.

Piglierai Rete di Porco, e quando questa manchi, di Vitella, ò di Capretto, ò d'altro Animale, Quadrupedo; la stenderai sopra un Piatto d'Argento, e vi metterai dentro accuratamente, Brasciolette battute, à costa di Coltello, e fette di Lardo sottili, sopra le dette Brasciole; dapoi comporrai il pasticcio, con Coscia di Vitella piccata, che sia prima rifatta in Tegame, ò in altro Vaso, à proposito, con dentro, petto di Pollo piccato, pezzetti di Piccioni teneri, Midolla, Tartufali, Prugnoli, pignoli, Vccelletti piccoli, netti degli suoi interiori, pezzetti d'Animelle, e di presciutto tagliato, à dadi, polpettine piccole di Vitella, Torzi di Carciofali, prima bolliti, e poi soffritti, in buono Strutto, Rossi d'ova dure, fette di Zizza, prima bollite Rognoni di Vitella, pure soffritti, pezzetti di Cardoni, prima bolliti, e poi soffritti, con sue Spetierie, Erbette odorifere, & altri nobili Ingredienti proportionati; Si leghi poi, la Rete di sopra, e si faccia cuocere, dentro al Forno, in una Tiella, unta di Butiro, bene stagionata; cotta che sarà, vi si faccia un Ghiaccio sopra, ad uso di Marzapane, con sugo di Limone, e Zuccaro,

Digitized by Google

che sarà un buon pasticcio, senza pasta; regalando il Piatto, di Pasticcetti alla Mazzarina, con dentro robba sciroppata, tramezzandolo con ferte di Limone.

Altro Piatto, di Scigotta di Natte, overo di Capo. di latte, per sei persone.

Piglierai latte Carrafe trè, overo alla Romana Fogliette quattro, Capi di latte, ò Natte, libra una, Cedronata pista, mezza libra, Biscottini di Savoja, overo Mostacciere, una libra, un Cappone arrostito, spolpato, e poi piccato, e se si fara con il petto solo, sarà meglio, aggiungendovi, Ova, numero sei, Cannella, una quarta; mescolerai dentro al latte, tutta la sudetta Compositione, con la metà di detti Biscottini, tritati, e dell'altra metà, ti servirai, per comporre il fondo del Piatto ordinatamente, havendoci prima fatto un Tortiglioni attorno, di pasta, ordinaria, unto il piatto di Butiro; messa che vi havrai la detta Compositione, la porrai nel Forno, ben caldo, e quando sarà il tutto, ben quagliato, e rosoliato, lo servirai caldo, e lo regalerai d'ova filate, overo di pasta frolla; che riuscirà un piatto nobile, e degno di qualunque Personaggio.

Altro Piatto, di Capponi bolliti.

Dopò che saranno cotti i Capponi, li metterai in un Piatto, e gli coprirai con gl'infrascritti Ingredienti; cioè, Torzi di Carciofali, prima bolliti, e poi soffritti, piselli, prima cotti, e poi soffritti in Tegame, fettarelle di Presciutto, Bocconcini d'Animelle, con le solite Spetierie; tramezzerai il piatto, con fette di

Pro-

Digitized by Google

provole; fritte in Butiro, e lo regalerai, à beneplacito.

Altro piatto, di petto di Piccione, senz'osso.

Lo cuocerai, in brodo lardiero soffritto con presciutto, tagliato à dadi, Frondi di Lauro, tanto che pigli quel'odore, e poi si levano; farai stufare il tutto, in una Conserva, con dentro Vino Moscatello, buon brodo, e le solite Spetierie; vi farai una Salsa, con Brugne di Marsilia, cotte nel Vino, Aceto, e polvere di Mostacciolo, stemprata con il brodo, che havranno fatto i detti piccioni; dapoi mescolerai ogni cosa insieme, e la farai finir di cuocere, servendola, con fette di pane bianco, abbruscato, inzuppato in Malvasia, e che sia stato nella Liccarda, imborracciato, con Ova fritte nello Strutto, e con pistacchi verdi sopra; regalerai l'Ale del piatto, con Bocconotti alla Genovese, fritti nel Butiro, spolverizzati di Zuccaro.

Altro Piatto, di Starne.

Piglierai quattro Starne; le farai ben bollire, e giunte alla cottura, le coprirai con gl'infrascriti Ingredienti, cioè, Torzi di Caoli ripieni, Cipolle ripiene, Ceci bianchi, piselli freschi, Carciofali, fette di presciutto, e di Soppressata, Tartufali intieri, e Finocchetti; si cuocerà ogni cosa, à parte, con la debita proportione, e si coprirà il Tegame, ò altro Vaso, con un Copertojo sopra, di pasta di Sfoglio, fatto à Gelosia.

Altro Piatto, di Pagnotte ripiene.

Si grattino prima bene nella loro scorza, e ne

Digitized by Google

cavi da dentro la mollica, e poi si mettano à mollo, nel latte, tanto che restino bene inzuppate, del sudetto latte; dapoi si riempiano degl'infrascritti Ingredienti; cioè Petto di piccione arrostito, e poi piccato, Capi di latte, ò Natte, Pignoccata pista, Cedro candito, polvere di Mostacciolo, pistacchiata, e Rossi d'ova; s'ungerà bene il Piatto di Butiro, e poi si metterà in Forno, passato per Albivera, facendogli un lustro Reale, e servendolo, con Arme, in mezzo, degli Signori Convitati, la quale Arme, si farà di pasta di Marzapane, circondata da Cassette di Zuccaro, e Brugne di Marsilia.

Altro Piatto, di piccioni domestici, ripieni.

Si riempiranno trè Carne, e Pelle, di polpa di Vitella battuta, Rossi d'ova, Capi di latte, Cedronata piccata, polvere di Mostacciolo, e confacevoli Spetierie; dapoi si cuoceranno in Forno, coperti d'una Minestrina, composta di fettoline di Cardi, Torzi di Lattuga ripieni, fette di Soppressata, fette di Tartufali, e Prugnoli con fette di pane sotto, regalato il piatto di Pasticcetti ripieni di Brasciolette di Vitella piccole, fette di Presciutto, Animelle di Vitella, e sugo di Limone.

Altro Piatto, di Pollastri.

Piglierai sei Pollastri, e gli arrostirai senza lasciarli giungere, alla intiera cottura, gli avvolgerai in Rete di Vitella, e quando saranno bene stagionati allo Spiedo, li metterai in un Tegame, ò in altro Vaso, à pro-

po-

Digitized by Google

posito, unto bene di Butiro, overo di fette di Lardo; li farai ben soffriggere, con le solite Spetierie, & un poco di brodo buono, e porrai dentro, fette di Frutti freschi, Acini d'Agresta, ò d'Vva Spina, secondo il tempo, fettarelle di presciutto sottili, con avvertenza, che non restino troppo brodosi; giunti che saranno alla debita cottura, regalerai il Piatto di Tomaselle, fatte, con Fegato di Vitella, ripiene degli seguenti Ingredienti; Provola fresca, piccata, Rossi d'ova fresche, Formaggio parmiggiano grattato, Cedronata piccata, Ossa maltre, pignoli, Spietie, Acqua d'odore, voltate in Rete di Porco, e posto dentro una Tiella, unta di Butiro, e cotte in Forno.

Altro Piatto, di Pollastrotti d'India disossati, ripieni, e teneri, in altro modo.

Netti, e politi, che saranno, gli empirai di Vitella battuta, Cedro candito pistato, Ova fresche, un poco di Sale, fettarelle di Tartufali, Pignoli, Cascio parmiggiano grattato, le sue solite Spetierie, un poco di sugo di Limone, Midolla di Vaccina, Fegatelli di polli, in bocconi, li farai cuocere in Tegame, ò in altro Vaso, giunti, che saranno alla debita cottura, li servirai nel Piatto, regalato con pera sciroppate, tempestati d'Anasini bianchi, con una Zuppa sotto, di pane abbruscato.

Altro Piatto, di pagnotte ripiene, in altro modo.

Si riempiranno le sudette Pagnotte di Capi di latte, e Natte, Pignoccata, Ova filate, petti di Piccioni arro-

Digitized by Google

arrostiti, battuti bene, Cedro candito, e polvere di Mostacciolo; si riampiranno bene dalla parte di sotto, ungendosi dentro di Butiro; essendo prima state un poco à mollo in latte; si cuoceranno in Forno, con un Ghiaccio di Zuccaro sopra, servite, con una Corona di Zuccaro intorno, tocca d'Oro, e Fiori di Zuccaro, ficcati in mezzo ad ogni pagnotta, con una Tartara sopra, fatta con latte, e Capi di latte, Cedro candito pistato, Zuccaro, e Cannella, cotta separatamente in piatto; si potrà poi mettere, sopra le sudette pagnotte, à beneplacito.

Altro Piatto, di Cassuola di Pomadoro.

Si formerà la sudetta Cassuola, con pezzi di piccioni, petto di Vitella, e Polli di polli ripieni; si faranno stufar bene, dentro un buon brodo, con sue Erbette odorifere, e Spetierie confacevoli, insieme, con Creste, e Granelli di polli; quando sarà giunta alla debita cottura, si piglino le pomadoro, e si mettano ad abbrustcare, sù le brage; dapoi si mondino, e se ne facciano quattro parti, mettendole dentro, con le sopradette robbe, con avvertenza, che non si facciano cuocere troppo, perche queste vogliono poca cottura; si piglino poi Ova fresche, con un poco di sugo di Limone, e si facciano quagliare, coprendosi con un Testato, con fuoco sotto, e sopra.

Altro Piatto, di Petto di Gallo d'India.

Si farà arrostito, e poi cotto, nel Tegame, con dentro buon sugo di Carne, e brodo buono, e fette di Vital-

Digitized by Google

tella ſottili, prima arroſtite; ſi guarnirà il Piatto, con Cannolicchi, Prugnoli, Lattaroli, Bottoni, Fegatelli di Polli, ſugo d'Arroſto, ogni coſa, à parte, regalandoſi il ſudetto Piatto, con paſte d'Offelle, ripiene di Bianco mangiare.

Altro Piatto, di Pollaſtri, in altro modo, detto alla Moreſca.

Piglierai pollaſtri intieri, ò in pezzi, à beneplacito, e gli metterai, à ſtufare, dentro un Vaſo, à propoſito, con dentro, pezzi di Vitella, fette di Preſciutto, e Spetierie proportionate; ſoffritti che ſaranno, vi potrai aggiungere, un poco di buon brodo, ò ſugo d'Arroſto; acciòche giunga alla intiera cottura; piglierai dapoi, Piſtacchi, polvere di Moſtacciolo, un poco di pane abbruſcato, quattro Fegati di polli, cotti nelle brage; piſterai ogni coſa nel Mortajo, e la ſtemprerai, con buon brodo, e quando ſarà vicina alla cottura; vi metterai dentro la ſudetta Salſa, con un poco di ſugo di Limone, facendola, per poco ſpatio di tempo bollire, ſervendola poi, dentro con fette di pane abbruſcato, regalando il piatto, di Croſtine di pane, parimente abbruſcato, con ſopra un Piccatiglio, fatto di Rognoni di Vitella, e fette di Limoncello intiero.

Allro Piatto, di Capponi ripieni, in altro modo.

Si riempiranno diligentemente, di Vitella battuta, Preſciutto tagliato, Lattaroli, ò Animelle, Tonninole, Cannolicchi, Roſſi d'ova, ſugo di Limone, e Midolla; ripieni della ſudetta Empitura, ſi metteranno, den-

Digitized by Google

dentro un Vaſo, à propoſito, con Butiro, ò fette di Lardo, e ſi faranno ben cuocere, guarnendoſi il piatto con Piccioni ripieni, fritti in buono Strutto, Tartarette ripiene, e ſalſa di Moſtacciolo.

Altro piatto, di Starne, in altro modo.

Dopò che ſaranno mezze arroſtite, ſi metteranno à bollire, in buon brodo, e ſi copriranno degl'infraſcitti Ingredienti; Mazzetti di Finocchietti bianchi, cotti in buon brodo, pezzi di Ventreſca, fette di Preſciutto, e di Tartufali, prima ſoffritte, in Tegame, Salciccie fine bollite, Lingue di Porco, bollite prima diſſalate, con una Salſa dentro, fetta di Fegatelli di Polli, prima arroſtiti, e Spetierie ſolite; la farai bollire, dentro un Tegame, per poco ſpatio di tempo, e la butterai ſopra le dette Starne, con fette di pane abbruſcato ſotto.

Altro Piatto, di Caſſuola, in un'altro modo.

Piglierai quattro Piccioni, ſpezzati in quattro parti, e li farai ſoffriggere dentro un Tegame, ò in altro Vaſo; à propoſito, con un poco di Lardo battuto; dapoi v'aggiungerai del buon brodo, e dopò ſoffritti, vi porrai dentro, pezzetti di preſciutto, Bocconi di Ventreſca, Fianchetto ripieno, in fette, Molignane piccole, Vccelletti graſſi, Braſciolette, e Polpettine di Vitella, Cardoni, prima bolliti, e poi ſoffritti, Tartufali, Prugnoli, ò Fungitelli, Bottoni d'Agnello, tagliati in pezzi, e poi ſoffritti, Animelle prima bollite, e poi ſoffritte, Piſelli, al ſuo tempo, dopò che ſe gli è fatto

fare

farè un bollo, pezzetti di Zuccaro, prima bollita, un poco di Cascio Parmiggiano grattato, Carciofali tagliati, in quarto parti, e punte di Sparaci, al suo tempo; si piglieranno poi delle Gongole, e s'apriranno diligentemente, dentro ad un Vaso, al fuoco, dove sia un pò di grasso, dentro, overo un poco d'Oglio, raccogliendosi tutto quel sugo, con diligenza; acciòche non vi vada l'Arena, che stà posata nel fondo. Piglierai del sopradetto sugo, e lo porrai dentro la detta Cassuola, poco prima di porla in Tavola, quanto vi si faccia dare un bollo, per bene incoporate il sudetto sugo; dapoi porrai dentro le Gongole, levate della scorza, e lavate, à due, ò trè Acque, per ben nettarle dall'Arena; dopò che ci havrai posto il sugo, v'aggiungerai gl'infrascritti Ingredienti, Gannolicchi, Pistacchi mondi, Agro di Limone, e sue Spetierie; servirai il Piatto, con un Festone attorno, fatto di pasta, ripieno di robba sciroppata, ò d'altro, à beneplacito. Questo piatto si può accrescere, ò diminuire, à tuo piacere, e lo proportionerai nella materia, alla quantità delle persone convitati; con avvertenza, che gli sudetti Ingredienti, si devono mettere, à tempo, e quando nel luogo, dove si forma il Piatto, non si trovino frutti di Mare, vi porrai mettere sughi di Carne; le sudette robbe vanno tutte soffritte in Tegame, à parte.

Altro Piatto, di Capponi spezzati, e poi soffritti.

Piglierai Capponi, netti, e politi; li farai soffriggere nel Teame con Lardo, ò Butiro, un'odoretto di

Digitized by Google

Cipolla trita, Midolla, Tartufali, ſugo di Limone, Piſtacchi mondi, e ſue Spetierie; cotti che ſaranno, li potrai coprire con una Frittata, fatta di Chiara d'ova, ſervendola con Zuccaro, e Cannella ſopra.

Altro Piatto ſtravaganſe.

Piglierai piedi di Porco, netti, e politi; li farai cuocere; e giunti alla cottura, gli leverai tutte le Oſſa, con diligenza, li piccherai minutamente, e vi portrai dentro, le ſolite Spetierie, Paſſarina, e Pignoli, un poco di Caſcio Parmiggiano grattato, Ova freſche, à diſcretione, provatura freſca, un poco di Cedronata piſta, un poco di Ventreſca, di porco battuta, & Acqua d'odore; formerai de' Piedi, Tomaſelle groſſe, avvolgendole in Rete di Porco; fatte che l'havrai, le potrai laſciare ſtare così, per un pò di tempo; dapoi le cuocerai ſotteſtate, overo dentro un Tegame, con Butiro, ò Strutto, e te ne potrai ſervire, per Piatto aſſoluto, e per tramezzare, Regali de' Piatti; che riuſcirà di buon guſto, ponendovi ſopra, ſugo di Merangolo.

Altro piatto, d' Oglia Podrita, alla Italiana, in forma di Montagna.

Per formare queſto piatto, vi portrai gl'infraſcritti Ingredienti, che lo renderanno appetitoſo; una fetta di Vaccina graſſa, bollita, due Anatre groſſe domeſtiche, prima bollite, Salami in fette, Preſciutto, Capi d' Aglio intieri, Cipolle ripiene, Finocchietti bianchi, Rape fettate, Caoli ripieni, Olive diſſoſſate, Salcicce, fette alla Milaneſe, Caoli fiori, à ſuo tempo, Tartufali,

Digitized by Google

li, Ostriche, Pistacchi, Lombi di Lepre arrostiti, fette di Marzolino, Animelle di Vitella, lardate allo Spiedo, dovendosi cuocere ogni cosa separatamente, con i suoi Intincoletti; da porsi ne i piatti ordinatamente con le solite Spetierie, e potrai servire la sudetta Oglia, dentro Cassa di pasta.

Altro Piatto, alla Svizzera, in altro modo.

Piglierai una Testa di Vitella, polita, e netta, dissossata, con diligenza; spolpata che l'havrai la riempirai, degl'infrascritti Ingredienti; Polpa di Vitella battuta, pezzetti di Midolla, Bocconi di presciutto, Animelle della medesima, Rossi d'ova, Cascio Parmiggiano, fette di Tartufali, pignoli, Agresta, ò Vva Spina, conforme al tempo, una mollica di pane, bagnata in buon brodo, polpa d'Amarene, polvere di Mostacciolo, Noce Moscata pista, un poco d'Agro di Limone, le sue solite proportionate Spetierie, e le darai la forma di prima, dentro un Vaso, unto bene di Butiro; la metterai à cuocere, à fuoco lento, e quando starà soffriggendosi, vi porrai dentro un Bicchiero di Malvasia, ò di Vino bianco generoso; la farai di nuovo soffriggere senz'altro, rivoltandola spesso, e quando havrà pigliato il sapore del Vino, v'aggiungerai buon brodo di Cappone, ò altro, che arrivi almeno, à coprirne la metà, voltandola di nuovo spesso; quando poi sarà vicina alla cottura, procurerai di sgrassare il brodo, e levato via il grasso, piglierai otto Fegatelli di Polli, cotti sù le brage diligentemente; li pisterai nel

Digitized by Google

Mortajo, con Amandole atterrate, e poi gli ſtemprerai con ſugo di Carne, overo col medeſimo brodo, & un poco di ſugo di Limone; la metterai dentro al brodo, fatto dalla medeſima Teſta, e la farai bollire, per poco ſpatio di tempo, mettendola poi nel Piatto, tramezzata con ſei Piccioni Selvatici, ò altro, à tuo piacere, cotti in Vino, con fette di Preſciutto dentro, e con le ſolite Spetierie; ſervirai il Piatto con fette di Preſciutto attorno, e regalerai l'Ale, con un Tortiglione, fatto di robba ſciroppata; e ſarà un Piatto molto nobile.

Altro Piatto, il quale ſi può fare, quando qualche Cavaliero vada in Converſatione, e che ogniuno porti il ſuo piatto.

Piglierai una Coſcia di Vitella, levandole lo ſtinco, laſciandola corta, le darai un taglio, per mezzo, le leverai la Polpa, con diligenza; mà non tutta, laſciandovene almeno due dita; batterai la ſudetta Polpa minutamente, e vi porrai gli ſeguenti Ingredienti, le ſolite Spetierie, il ſuo Sale, à propotione, Erbette odorifere, Majorana, Roſſi d'ova freſche, fettarelle di preſciutto ſottili, Bocconcini di Ventreſca, ò Barbaglia di porco, Bocconcini d'Animelle, Vccelletti piccoli, ò Beccafichi, à ſuo tempo, polvere di Moſtacciolo, Quarti di Carciofali, à ſuo tempo, bolliti, e poi ſoffritti, Piſtacchi mondi, Occhi, e Cervella di Capretto, overo di Vitello, fettarelle di Lingua del medeſimo, un poco di pan bianco, che ſia ſtato, à mollo nel latte,

Mi-

Midolla di Bue, un poco di grasso di Rognonata, mà in poca quantità, Pignoli, che siano stati, à mollo, in Acqua Rosa, fette di Tartufali, Prugnoli secchi, che sieno stati, à mollo in Malvasia, Telline, prima polite, dalle loro Arene, Gongole, & altri Frutti di Mare, à tuo piacere; Fatto, che havrai il Pastume, con tutti li sopradetti Ingredienti, bene spetiato, tornerai à riempire la Cosca di Vitella, nel modo di prima, e la cusc irai, con Ago, e filo bianco, avvolgendola in Rete di Vitalla, ò di Porco, in modo, che resti bene involtata; dapoi cotta nello Spiedo, si porrà in un Vaso, à proposito, con dentro fette di Lardo, ò di Butiro; si coprirà sotto, e sopra, e se le darà fuoco lento, facendosi cuocere adagio, si rivolterà spesso con diligenza; acciòche non si abrugi; stagionata bene, che sarà, la metterai dentro un Bacile, e la coprirai, con gl'infrascritti Ingredienti, cotto ogniuno, separatamente; le darai le Spetierie, à proportione, & ad ogni Pignatello, darai il suo Sapore differente; Gli Pignattini saranno gli seguenti.

Vn Pignattino d'Vccelli piccoli, bene stufati, con Presciutto, e sue Spetierie.

Vn'altro Pignattino d'Animelle di Crapetto fritte, ò d'altro, cotte differentemente, con altro Sapore.

Vn'altro Tegame, con Ostriche, Tonninole, e con la sua Concia addattata.

Vn'altro Tegame di Tartufali in fette, con sugo di Merangolo, e Pepe.

Vn

Digitized by Google

Vn'altro Tegamino, di Caoli fiori fritti, con graſſo, Pepe, e ſugo di Limone.

Vn'altro Pignattino, di Torzi di Cardoni, prima bolliti, e cotti, con un'altro Sapore.

Vn'altro Tegamino, di fettarelle di Preſciutto, cotto, con un poco d'Aceto, ò Agreſta, e con un poco di Zuccaro.

Vn'altro Tegamino di Prugnoli, ben ſoffritti, con la loro Mentuccia, Pepe, e ſugo di Merangoli.

Vn'altro Tegamino, con Mazzetti di Sparaci, prima bolliti, e poi ſoffritti.

Vn'altro Tegamino di *Piſelli* teneri, al ſuo tempo, prima ſcaldati, e poi ſoffritti.

Si pigli un Coſciotto di Caſtrato; ſi metta ad arroſtire allo Spiedo, raccogliendoſi tutto il ſugo, e quando ſarà, più che mezzo cotto, ſi taglierà in pezzi; ſi metterà ſotto alla Soppreſſa, & à forza di eſſa, ſe ne leverà il ſugo; ſi lacierà raffreddare, finche ſi quagli il graſſo; e dapoi ſi farà ricuocere, dentro un Tegame, per poco ſpatio di tempo, mettendoviſi ſopra, la medeſima Caſcio del Vitello, prima ſgraſſata, con diligenza, per fuggire la nauſea; coprirai poi la ſudetta Coſcia, con li ſopradetti Ingredienti, e la metterai dentro un Bacile, con un Tortiglione attorno, di tre ordini; uno ripieno di Bianco mangiare; l'altro ripieno, di Mela, e Pera ſciroppate; il terzo di diverſe robbe candite, ſpolverizzate, con Zuccaro, che ſarà un Piatto raro, da neſſuno coſtumato, degno d'

eſſer

esser posto in qualsivoglia Conversatione; è vero, che vi và della spesa; mà in simili occorrenze, non vi si deve abbadare; si potrà diminuire la spesa, e la dosa, à piacere di chi comanderà la Cucina, ricordando al Trinciante, che lo tagli in fette sottili, che sarà una cosa molto dilicata.

Altro Piatto simile, in altro modo.

Riempirai la Coscia, degl'infrascritti Ingredienti, & empita che l'havrai, la stecherai, con stecchi di Cannella, e chiodi di Garofali, e poi l'involgerai in carta bianca, con dentro, fette di Presciutto sottili, fette di Lardo, e Sale pistato; Infasciata, che havrai la sudetta Coscia, con la carta, come si è detto, la metterai allo Spiedo, che habbia trè Rami, facendola cuocere à fuoco lento, e quando sarà più, che mezza cotta, la potrai mettere, dentro un Vaso, à proposito, che non ci vada troppo alla larga; dapoi le leverai la carta, che haverai intorno, e la farai finir di cuocere, con sugo di Castrato, e con un poco d'Agro di Limone, overo sugo d'Agresta; cotta che sarà, la porrai dentro al Piatto, ò Bacile, regalandola, con diversi Pasticcetti piccoli, sfogliati ripieni di Petto di Pollo piccato, Spetierie solite, un'odoretto d'Aglio, à beneplacito, Pistacchi, e Pignoli mondi, sugo di Limone dentro, con il suo Brodetto; se la vorrai finir di cuocere Arrosto allo Spiedo, con gli sopradetti Ingredienti, riuscirà puro saporita, ed otima.

Al-

Digitized by Google

Altro Piatto, di Gallotti d'India dissossati.

Quando gli haurai diligentemente levate l'ossa, gli riempirai degl'infrascritti Ingredienti; Vitella battuta, Midolla di Bue, overo Ossa mastre, Ova fresche, parte senza la Chiara, e parte con essa, Cascio parmiggiano, ò altro simile grattato, polvere di Mostacciolo, Pignoli, Vva Spina, al suo tempo, overo Agresta. Bocconcini d'Animelle, Polpa d'Amarene secche, e Pistacchi intieri mondi; Riempiti, che gli havrai, li metterai dentro un Vaso, à proposito, à stufare, e sossriggere in buono Strutto, ò Butiro, e quando saranno ben soffritti, v'aggiungerai un poco di brodo buono; arrivati alla debita cottura, li rimetterai nel Piatto, tagliati in quarto parti, overo intieri; li tramezzerai con Animelle di Vitella, involtati in Rete, cotte allo Spiedo, passate per una Salsa Reale, regalando il Piatto, co pasta frolla, fatta di Butiro, Rossi d'ova, e Zuccaro, cotta in Forno, con Zuccaro sopra, e fette Si Limoncello,

Altro Piatto, d'una Cassetta di Pasta frolla, riportata in banda, con Rabeschi attorno, con dentro, una Testa di Vitella senz'ossa.

Riempirai la sudetta Testa, dissossata, con gl'infrascritti Ingredienti; cioè, Polpa di Vitella; Midolla di Bue, Cascio Parmiggiano, Ova fresche, pignoli, fette Tartufali, Mollica di pane, che sia stata, à mollo brodo Bocconcini di Presciutto, pezzetti d'Animelle,

Digitized by Google

melle, Pistacchi mondi interi, Polpa d'Amarene, polvere di Mostacciolo, sugo di Limone, Spetierie solite, con altri nobili Ingredienti; tornando poi, à darle la forma di prima; la metterai à soffriggere, dentro un Vaso à proposito, facendola bene stagionare, con un poco di brodo, e quando sarà soffritta, la metterai al Forno, à finirla di cuocere, dentro la sudetta Cassetta, con diligenza; e dapoi la metterai nel Piatto, tramezzandola, con altre Cassettine, più piccole, ripiena ciascheduna Cassetta, d'un Piccione tenero stufato, con Malvasia, fette di Presciutto, pignoli, fette di Tartufali, e Prugnoli; il tutto coperto con buon'ordine, di Lattughe ripiene, della medesima empitura della Testa, Presciutto sfilato, Salciccie fine, spaccate per metà, e Gardoni tagliati, prima bolliti, e poi soffritti; regalerai l'Ale del Piatto, con fettoline di Limoncelli.

Altro Piatto, d'un Polpettone di Vitella.

Formerai con diligenza il sudetto Polpettone, bene conditionato, con gl'infrascritti Ingredienti; Carne di Vitella battuta, Ova fresche, Cascio Parmiggiano grattato, fettoline di Cedro candito, pignoli, che sieno stati à mollo, in Acqua Rosa, Tartufi in fette, polvere di Mostacciolo, sugo di Limone, Midolla, Mollica di pane, che sia stata à mollo, nel latte, overo in brodo buono, con le solite proporzionate Spetierie, gli darai la forma, à tuo beneplacito, lo cuocerai, dentro un Vaso, à proposito, overo dentro il Piatto d'Argento, unto bene di Butiro, ò di Strutto, con fuoco,

sotto, e sopra ci farai alcuni Rabeschi d'Anime di Pignoli, che sieno stati à mollo, in Acqua Rosa, ficcandoli dentro alla medesima pasta, tramezzando il Piatto di Tordi grassi, cotti allo Spiedo, con una Crostata di polvere di Mostacciolo, regalando il sudetto Piatto, con Pasticcetti piccoli di pasta frolla, ripieni di Vitella battuta, Midolla, pignoli, con il suo Brodetto di Rossi d'ova, tramezzati con fette di Limoncello.

Altro Piatto di Tomaselle involtate in Rete, fatte con Figatelli di Cappone, prima cotte in buon brodo, e poi piccate minutamente.

Formerai le sudette Tomaselle, con diligenza, degl'infrascritti ingredienti, Codro candito piccato, Pignoccata, Rossi d'ova fresche, polvere di Mostacciolo, Cascio Parmiggiano grattato, Midolla di Buc, palsarina, e Righoli, un poco di Butiro. Spetierie solite, e proportionate, cotte in un Tegame, prima fusritte, con Butiro; v'aggiungerai un poco di brodo buono, ridotte alla debita cottura; le metterai dentro un piatto d'Argento, con poco brodo; le tramezzerai con Pollastri, ripieni senz'osso, aperti nel petto, e poi cotti in Forno, sù 'l Testato, ò Tiella, unta prima di Butiro, ò di Strutto; levate che le havrai dal Forno, le trapunterai sottilmente, con pignoli, che prima sieno stati à mollo, in Acqua Rosa, tramezzati con Cocuzze lunghe, ripiene di Vitella battuta, Bocconi d'Animelle, panna di latte, Mollica di pane, che prima sia

stata,

stata, à mollo nel brodo, Rossi d'ova, pignoli Cascio Parmiggiano, Erbette odorifere, Spetierie solite, à proportione; cotta ogni cosa separatamente, la quaglierai, con un Brodetto, fatto di Rossi d'ova, e regalerai l'Ale del piatto, con fette di Limoncello, e farà un piatto nobilissimo.

Altro Piatto, d'otto Testicciole di Capretto in altro modo.

Riempirai diligentemente le sudette Testicciole prima dissossate, con gl'infrascritti Ingredienti; cioè, Vitella battuta, Rossi d'ova, polvere di Mostacciolo, Bocconcini d'Animelle, fettarelle di Presciutto, Cervella del medesimo, prima bollite, Pignoli, e passarina, Vva Spina, à suo tempo; empite, che saranno, le metterai dentro un Vaso, à proposito, con le solite Spetierie, unto bene di Strutto, ò di Butiro; le farai ben soffriggere, e quando saranno bene stagionate, vi porrai dentro, un poco di brodo buono, e mentre stà bollendo, v'aggiungerai diversi frutti freschi, à suo tempo; cioè, fettoline di pera, di Persico, di Mel'Appie, e di Brugne; e quando saranno bene stufate, vi porrai dentro Pignoli, e Vachi d'Agresta, come, che saranno, le metterai dentro al Piatto, e lo regalerai, con fette di Cotogni sciroppati, con Anolini bianchi sopra, e fette di Limoncelli.

Altro Piatto, alla Fiorentina.

Piglierai due Oche, e le riempirai d'Vccelletti piccoli, Fegatelli di Polli, Bocconcini di Gola di porco,

fettarelle sottili di Presciutto, Amarene, ò verdi, ò secche, fettarelle di Mel'Appie, Bocconcini d'Animelle, Rossi d'ova dure, pezzetti di Cardoni, prima cotti, e poi soffritti, fette di Tartufali, Erbette odorifere, e Spetierie solita; si faccia soffriggere, ogni cosa in Tegame, ò in altro Vaso, à proposito, riempiendo poi le sopradette Oche, con diligenza, le quali ricucirai, con un filo bianco, nelle aperture; e le metterai à stufare, dentro un Vaso, unto bene di Butiro, ò, di Strutto, con fettarelle di Presciutto; soffritte che saranno, vi porrai dentro, un poco di brodo buono, con un mezzo Bicchiero di Malvasia; prima del brodo, vi porrai dentro fette di diversi frutti freschi, al suo tempo, ò altro, cotte, che saranno, le metterai dentro al Piatto, regalandolo, con Tomaselle, e Cervellata fina tagliata, tramezzate con fette di Limoncelli.

Altro Piatto, di Conigli alla Bolognese.

Piglierai quattro Conigli netti, e politi, e levandogli le Teste, & i piedi, li riempirai degl'infrascritti Ingredienti; pezzetti di Coratelle, degl'istessi Conigli, Bocconcini di Presciutto, Tartufali intieri, non molto grossi, Amarene secche, ò verdi, mezzi Fegatelli di Polli, Cascio parmaggiano grattato, Midolla di Bue fette di Mel'Appie, di Cedronata, e di Lardo, sottili, un'odore d'Aglio, un poco di Sale, con le solite convenienti Spetierie; Gli sopradetti Ingredienti, si faranno soffriggere in un Tegame, con Butiro, ò Stratto; soffritti, che saranno, ne riempirai, li sudetti Conigli,

qua-

quelli cuscirai nelle aperture, e gli metterai, à stufare dentro un Vaso, con fette di Lardo, ò di Butiro, Cipolla tritata, in poca quantità, e mezzo Bicchiero di Malvasia; quando saranno soffritti, v'aggiungerai un poco di brodo buono, piselli teneri, à suo tempo, Pignoli, fette di Tartufali, Bocconcini di Ventresca, Erbette odorifere, e sue solite Spetierie, cotti, che saranno, li metterai nel Piatto, e li coprirai con gli sudetti Ingredienti, che saranno nel Tegame, regalando l'Ale del piatto, con Pere sciroppate, coperte d'Anasini bianchi, tramezzate, con fette di Limoncelli.

Altro Piatto, all'Olandese.

Piglierai una forma di Cascio d'Olanda, più, ò meno, secondo la quantità de' piatti, che vuoi fare; la polirai con tutta diligenza di fuori, e polita, che sarà, le farai un buscio sopra, tanto che si possa vuotare tutta, con levarsi la mollica di dentro, riserbandosi quel Coperchio, che si leverà di sopra; vuotata, che sarà, la metterai, à molle nell'Acqua calda, per lo spatio d'un giorno, e d'una notte; dapoi la leverai dall'Acqua, e la riempirai degl'infrascritti Ingredienti; cioè, Cocuzza di Genova, prima bollita, e poi messa, in Acqua fresca, Fonghi di Genova, pezzetti di Presciutto, fettoline di Ventresca, Lingue di Porco, tagliate in fette, prima dissalate, Cervellate à suo tempo, e volendoci mettere pelle di Cappone, sarà à tuo piacere, Bocconcini di Midolla, Cascio grattato, di quello levato dalla forma, e le solite convenienti Spetierie; empita, che fa-

sarà, de' sopradetti Ingredienti, vi metterai dentro brodo di Cappone, e la coprirai con il suo Coperchio, mettendola à bollire, in un Vaso, in cui vada giusta la sudetta forma, con brodo grasso di Vaccina, e Carne salata; e dopò che l'havrai fatta bollire, per lo spatio di cinque, in sei hore, procurerai di levarla intiera, e di metterla in un Piatto d'Agresta, regalando l'Ale, & il Fondo del Piatto, di Quarti di Capponi, prima bolliti; acciòche tagliandosi detto Cascio, ad uso di Melone, il brodo, che da quello esce, si mescoli, con quello de' Capponi, e così anderai facendo le parti, tramezzando il detto Cascio, con li sudetti Capponi.

Altro Piatto, di Polpa di Vitella, che potrà farsi di Marzo, & Aprile.

Piglierai la Polpa di Vitella, in tanta quantità, quante sono le persone, per cui deve servire; battuta, che l'havrai, vi mescolerai, Rossi d'ova, polvere di Mostaccioli, un poco d'Ossa mastre, Passarina, e Pignoli, Erbette odorifere, un poco d'Agro di Merangoli, il suo Sale, à sufficienza, con le solite Spetierie, e tenendo preparata una dozzena di Spugnoli lavati, in più Acqua, li riempirai della sopradetta Compositione, mettendoli dentro un Tegame, con un poco di Butiro, ò di Strutto, facendoli soffriggere, con un poco di Vin bianco; soffritti, che saranno, vi porrai dentro, un poco di brodo buono, aggiungendovi fette di Presciutto sottili, Bocconcini d'Animelle, Fegatelli intieri di Polli, Quarti di Carciofali, prima bolliti,

Pi-

Piſelli teneri, punte di Sparaci, fettarelle di Tartufali, Prugnoli, Erbette odorifete, con le ſolite Spetierie prima ſoffritta ogni coſa, e cotta, che ſarà, l'accommoderai, con diligenza, nel piatto, per ordine; la coprirai con le ſudette Compoſitioni, avvertendo, che non vi ſia troppo brodo, e ſe vi vorrai mettere fette di pane ſotto, ſarà à tuo piacere; regalerai il piatto, con Cimette di Caoli fiori, prima bollite infarinate con fiore di Farina, involtate in Ova sbattute, e fritte, in buono Strutto, ò Butiro, con fette di Limoncelli.

Altro Piatto, di Scigotto alla Mazzarina.

Piglierai due libre di Vitella, che ſia della Coſcia, l'arroſtirai nello Spiedo, pilottate, con Lardo accefo cotta, che ſarà, la piccherai minutamente; la metterai dentro un Piatto d'Argento, con il ſugo di quattro libre di Caſtrato arroſtito, ò altro, & un pò di Vin bianco, facendola ſtagionare à fuoco lento, e prima di metterci le ſue ſolite Spetierie, e Sale, ne farai una Montagnetta, in mezzo al Piatto, e guardirai la ſudetta Montagnetta, con diverſi frutti di Mare; cioè, Cannolicchi, cotti ſeparatamente, con il ſugo di Limone, Fonninole, lavate delle ſue Arene, Oſtriche, cotte pure ſeparatamente, con il ſuo Agro di Merangoli; Terrai prepatate delle Animelle di Vitella, quali cuocerai pure, ſeparatamente, in Tegame, e poi porrai dentro ogni coſa, per ordine, tramezzando il Piatto, con mezzi piccioni teneri, ripieni, con li ſoliti Ingredienti; potrai anche tramezzare il ſudetto piatto

con

con Bocconotti, fetti alla Genoveſe, e Vachi di Poma Granate, che ſarà un Piatto, alla Reale.

Altro Piatto, alla Moreſca, in altro modo.

Piglierai Gallotti d'India, netti, e politi, levandogli gl'Interiori, Colli, e piedi, gli aggiuſterai l'Ale, e Coſcie, e gli darai mezza cottura, allo Spiedo, e poi li metterai in un Tegame, à ſoffriggere, con pezzi di Vitella, buon Butiro, overo fette di Lardo, e di Preſciutto, ſoffritti, che ſaranno, vi metterai dentro Malvaſia, à diſcrettione, gli laſcierai ſtare tanto tempo, che baſti à pigliare il Sapore, mettendovi anche Garofali intieri, e Cannella; quando ſaranno vicini alla cottura, v'aggiungerai un poco di brodo buono, e Capo d'Agli, ò Cipolle intiere, ſecondo le perſone per chi hà da ſervire, e Moſtacciolo piſto nel Mortajo, con Amendole atterrate, & una mezza dozzena di Fegati di polli, cotti sù le brage, piſti nel Mortajo, ſtemprandoli, con un poco di brodo, Agreſta chiara, e Zuccaro; li metterai poi à bollire, dentro un Vaſo à propoſito, e gli farai l'Aſſaggio, tanto che l'Agro ſuperi il dolce; cotti, che ſaranno, gli aggiuſterai nel piatto per ordine, tramezzati con la Vitella; vi porrai la ſua Salſa ſopra, regalando il Piatto, di paſte di Caneſtrelle alla Genoveſe, e Vachi di poma Granate.

Altro Piatto, fatto all'Ingleſe.

Piglierai otto Piccioni teneri, netti, e politi; gli metterai dentro un Vaſo, à ſoffriggere, con un poco di Lardo battuto, ò di Strutto, Erbette odorifere, Sale,

à pro-

Digitized by Google

à propotione, Spetierie convenienti, soffritti, che saranno, v'aggiungerai un mezzo Bicchiero di Vin bianco, facendoli soffriggere tanto, quanto pigliano l'odore di quel Vino; dapoi vi porrai dentro li Fegatelli delli medesimi Piccioni intieri, parimente soffritte; Giunte alla debita cottura, li coprirai con gl'infrascritti Ingredienti, Bocconi d'Animelle, cotte separatamente, dentro un Tegamino, con le sue solite Spetierie, e sugo di Limone, un'altro Tegamino, di fette di Presciutto, fatto soffriggere, con un poco d'Aceto, Quarti di Carciofali, prima bolliti, e poi soffritti, fette di Tartufali, prima soffritti à parte, con un poco di Butiro, sugo di Merangoli, Pepe, fettarelle di Cervello di Capretto, soffritte à parte, dando, ad ogni cosa la sua cottura, e Sapore proportionati, & havendo posti li detti piccioni nel Piatto, vi getterai sopra, tutti li detti Saporetti, con un poco di sugo d'Arrosto di Castrato, overo brodo buono, mà in poca quantità, con pistacchi, e Pignoli, che sieno stati à mollo, in Aequa Rosa, e se ci vorrai fare un Brodetto, di Rossi d'ova, sarà à tuo piacere; se questo piatto sarà fatto, con tutta diligenza, riuscirà molto gustoso, e sostantioso; potrai regalarlo, con Pasticcetti sfogliati alla Napolitana ripieni de i soliti Ingredienti, tramenzandoli, con fette di Limoncelli.

Altro Piatto, Pellegrino.

Piglierai una Zizza lattante di Vacca; legherai bene i suoi Caporelli; acciòche non esca il latte; la met-

Digitized by Google

terai à bollire in un Vaso, à proposito, avvertendo di schiumarla bene; cotta che sarà, la farai raffreddare, e la vuoterai al meglio, che porrai; vuotata, che sarà, piglierai parte di quella robba, che havrai levata, e la piccherai minutamente, aggiungendovi Bocconcini di presciutto piccato, Rossi d'ova, provatura, e Cascio Parmiggiano grattato, con un pò di Cedronata piccata, Butiro, fettarelle di Tartufili, pignoli, Pistacchi mondi intieri, Bocconcini di Midolla, polpa di Amarene secche, Cervello di Vitella, prima bollito, e poi piccato, Animelle di Capretto, in Bocconcini, pasta di Salciccie, à suo tempo, Garofali, e Cannella pista, à discrettione, Noce Moscata, pepe, & un pò d'Acqua d'odore; farai d'ogni cosa un Pastume, maneggiandolo bene; acciòche s'incorpori; n'empirai la Zizza, ricucendola con un'Ago diligentemente; cucita, che l'havrai, la farai bollire, dentro d'un Vaso, à proposito, overo in un Caldarino stagnato, con buo brodo, e sugo di diversi Arrosliti, facendola finir di cuocere, insieme con pezzetti di Cannella, e Garofali intieri, à discretione, fettarelle di Presciutto, con il suo Sale, a proportione; cotta che sarà, la metterai dentro al Piatto, con un poco del suo brodo, e fette di pane abbrusato sotto; ne potrai far fette, come più ti sarà commodo; regalerai il piatto, d'un Tortiglione, ripieno di robba sciroppata, con diversi lavori, e Zuccaro sopra, overo lo potrai regalare, con diverse Tartarette, ripiene di Salsa Bastarda, ò Amarene sciroppate, tra-

mez-

mezzate con Bocconotti alla Genouese; ouero Ouà Misside, e fette di Limoncelli, che sarà un nobile, e bizzarro Piatto.

Altro Piatto, alla Francese.

Piglierai la Carne di Vitella, e la metterai ad arrostire allo Spiedo; cotta, che sarà, si levi, e si metta à raffreddare; dapoi si levi la superficie, & il corpo di detta Carne, che resterà, si taglierà contro pelo sottilmente, con il Coltello; dopò si accommoderà dentro un Tegame, con fette di Presciutto sottili, con darli cinque, ò sei voltate in asciutto, e poi s'accommoderà dentro un Piatto d'Argento con la Salsa, sugo d'Arrosto, ò pure Sorsico di Carne; si farà con Prugnoli, Tartufali, Tonninole, ò Gongole, Code di Gambaretti, Vino bianco, e sugo di Limone; bgni cosa cotta separatamente; guarnirai il Piatto, con Animelle di Capretto infarinate, e fritte, e Granelli di Polli, e regalerai l'Ale del Piatto, con paste frolle, e fette di Limoncelli.

Altro Piatto, detto acconcia Stomaco.

Piglierai dodici Piccioni teneri netti, e politi, ponendo da parte, tutti i loro Fegatini, & havendo preparato un Tegame, ò altro Vaso, à proposito, con fette di Lardo sottili, & un pò di Cipolla, tritata minutamente, & hadendola ben soffritte insieme, v'aggiungerai gli sudetti Piccioni sani, con Sale, à proportione; facendoli così soffriggere per un buon quarto d'hora, con fuoco adagiato, & un Bicchiero di Vin bian-

Digitized by Google

co buono; e quando saranno ben soffritti, vi porrai dentro le sue solite Spetierie, & un pò di brodo buono, overo sugo di Carne, che sarà meglio, lasciandoli così finir di cuocere, e quando saranno bene stagionati, e cotti, li porrai dentro al Piatto, e li coprirai con una Salsa, fatta di Cannolicchi, Spugnoli, Tonninole, Gongole, overo Ostriche, con tutto il loro sugo, cacciato diligentemente, fette di Tartufali, Prugnoli, che prima sieno stati, à mollo, in Vino buono, cotta ogni cosa separatamente, Bocconcini di Presciutto tagliato, à dadi, pezzetti di Lattaroli, ò Animelle, prima soffritte, li loro Fegatelli intieri, anche soffritti, overo fritti in buono Strutto, con Pistacchi sopra, e sugo di Limone, e le sue solite Spetierie, à proportione, regalando il Piatto, con fette di Limoncello, tramezzate con pasticcetti pieni di polpa di polli, overo di Vitella battuta, Bocconcini di Presciutto, pistacchi, e Pignoli, che sarà un piatto nobilissimo, degno d'ogni Convito Reale. E se tu fossi in luogo, che non vi fossero frutti di Mare, ti servirai di Fungitelli piccoli, ò Prugnoli, fette di Tartufali, Torzi di Cardoni, Quarti di Carciofali, pezzetti di Vitella, prima arrostita, e poi soffritta, ad uso di Scigotto, alla Genovese; tutte le altre cose dovranno essere bollite, e poi soffritte in buon Butiro, ò Strutto, con sugo di Limone, e Pepe, piselli teneri, à suo tempo, Torzi di Lattuga, ...zetti di Sellari, e Bocconi d'Animella, anche quelli, e poi soffritti; rimettendomi sempre al giu-

di-

ditio di chi ordinerà la Cucina; e questo sarà un Piatto, che riuscirà migliore, à tempi freddi, che caldi.

Altro Piatto, detto dell'Avvocato.

Piglierai un'Oca, ò Papera, che sia stato prima ben polita, e la metterai dentro un Vaso, à proposito, à bollire con Sale à proportione; cotta, che sarà, la metterai dentro un Tegame capace, con un pò di brodo, e mentre, si cuoce l'Oca, terrai preparato del Riso, in un altro Vaso, e lo soffriggerai asciutto, senz'Acqua; e lo farai tanto soffriggere, finche venga colorito, e così abbrustolito, e caldo, lo metterai assieme con l'Oca, o Papara, che stieno nel detto Vaso, l'uno, e l'altro in un tempo; fatto, ciò, li coprirai, con un'altro Piatto sopra, avvolgendo il tutto con un panno bianco, mettendolo per spatio d'un'hora, e mezza, sotto li Matarazzi; così poi ritroverai detto Riso grosso, e ben rifatto, havendo pigliata tutta quella sostanza dell'Oca; lo servirai con Calcio Parmiggiano, e pepe, regalando il Piatto con fette di Vaccina bollita calda: che sarà un Piatto gustoso.

Altro Piatto, detto d'Isabella, che potrà bastare per sei Persone.

Piglierai Tordi, numero sei, netti, e politi, levate via le loro Teste, piedi, ed Interiori; li metterai à cuocere in Tegame, con un poco di Lardo battuto, overo Butiro, e quando saranno arrivati à mezza cottura, vi metterai dentro pezzi di Cardoni, prima bolliti, e poi stati in Acqua fresca, e pistelli teneri, e quando saranno

Digitized by Google

no ben soffritti assieme con li Tordi, v'aggiungerai pezzetti d'Animelle, Bocconcini di Presciutto, pezzetti di Venerésca sottili, Prugnoli, ò Fungitelli piccoli, avvertendo, che li Prugnoli sieno prima stati à mollo in un poco di Vino buono, e prima che sieno arriuati all'intiera cottura, vi porrai dentro un poco di brodo buono, e Sale, à proportione, e le sue solite Spetierie, e quando saranno bene stagionati, vi farai un Brodetto, con trè, ò quatrro Rossi d' ova, con sugo di Limone; quagliato, che sarà, lo metterai dentro il Piatto, nel quale prima havrai poste dentro fette di pane abbrusćato, e sarà un Piatto, assai gustoso; lo potrai regalare à tuo piacere.

Altro Piatto, detto per la Commare, che possa servire, per otto Persone.

Piglierai Piccioni teneri, numero quattro, netti, e politi, gli farai dare una mezza cottura allo Spiedo, e cavandoli poi dallo Spiedo, li dividerai, per metà, facendone otto parti, e ricogliendo quel sugo, che faranno nel tagliarle, li metterai con il detto sugo in un Tegame, ò in altro Vaso, à proposito, con un poco di Lardo battuto, overo di Strutto, e con Sale, à proportione, fattili ben soffriggere, v'agginngerai Animelle di Capretto, overo d'Agnello, ò d' altro Animale, secondo il tempo, Bocconcini di Presciutto tagliato à dadi, fette di Tartufali, Prugnoli, Brasciolette di Vitella battute, con la costa del Coltello, numero otto, li Fegatelli intieri delli detti Piccioni: E quando saran-

ranno soffritte tutte le cose assieme, con le sue solite Spetierie, v'aggiungerai un poco di brodo buono, facendole arrivare all'intiera cottura; e poi piglierai quattro libre di Telline, e dopò che l'havrai aperte in un Tegame, le leverai dalla loro scorza, e le laverai in Acqua fresca, perche restino meglio polite, e dopò, che saranno ben lavate, le porrai nel Tegame, aggiungendovi quel sugo, che havranno fatto, aprendole, con avvertenza, di non ve le mettere tutto; acciòche in quell'ultimo non vi cada la loro Arena, e così farai arrivare all'intiera cottura, ogni cosa assieme; e dopò v'aggiungerai Pistacchi mondi, e dentro al Piatto porrai fettoni di pane abbrustolato, quando sia grande una Pagnotta, & acciòche vengono pieni, di due Pagnotte, ne farai otto fettoni, avvertendo, che devono esser bagnati in buono brodo, e sopra ad ogniuno di detti fettoni, porrai un mezzo Piccione, con la sua portione degl'Ingredienti, che saranno dentro il Tegame, che riuscirà un Piatto di molto gusto; aggiusterai il Piatto per ordine, lo regalerai, con fette di Limoncelli, ò altro, à tuo piacere.

Altro Piatto.

Piglierai un Petto di Vitella, e lo riempirai di Polpa della medesima battuta, Petto di piccione, prima arrostito, e poi piccato, Natte, ò Capi di latte, Butiro, e Manteca, Bocconcini di Presciutto, fettarelle di Ventresca, Mollica di pane, che sia stata à mollo nel latte, Rossi d'ova fresche, Bocconcini d'Animelle, Fegatelli

di

di Polli, polpa di Amarene, Cedro piccato, fettarelle di Tartufali, prugnoli secchi, pignoli, pistacchi mondi, le sue solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti; ripieno, che l'havrai, lo metterai allo Spiedo, lo girerai à fuoco lento, per poco spatio di tempo; poi la metterai dentro un Tegame, con fette di Lardo, e di presciutto sottili, un Bicchiero di Greco, Garofali, e Cannella intieri; soffritto, che sarà, leverai il Lardo, aggiungendovi sugo di Carne, e brodo buono; cotto, che sarà, lo coprirai con una Salsa fatta, con Cannolicchi, Spugnoli; Gongole, Tonninole, Code di Gambari, Ancini, Creste, e Granelli di polli, punte di Sparaci, & altri nobili Ingredienti; regalerai il piatto di paste frolle, tramezzate con Pasticcetti piccoli, ripieni di diversi Sapori, fette di Limoncelli, e le sue solite Spetierie.

Nota à parte d'alcuni Piatti Reali, separati dagli altri Piatti, per appartenere à i Professori, più periti, e di maggiore intelligenza.

PIATTO PRIMO.

PIglierai Animelle di Mongana arrostite, avvolte in Rete di Capretto, spolverizzate d' Aromati, e Zuccaro, pezzetti di Canditi tagliati minutamente, regalando l' Ale del Piatto d' Ortolani, arrostiti, Tomaselle, pasta di sfoglio, e Limoni tagliati.

Pi-

Digitized by Google

2 Piglierai Fagiani, Galli di Montagna, tramezzati di Pernici, e Starne, tutte arrostite, lardate minutamente, con cime di Cedro, in mezzo alzate, con sopra un Falchetto di pasta di Marzapane, con Ale aperte, tutte tocche d'Oro, e d'Argento, che in una Zampa tenga una Starna, in atto di mangiarla, regalando il Piatto d'ova filate, e pasticcetti, fatti di pasta di Marzapane.

3 Vna Zuppa di Piccioni alla Francese, regalata di Brasciolette di Mongana lardate, e Caoli fiori.

4 Vn Pottaggietto di Regagli di polli, prugnoli, Tartufali, pistacchi mondi, legato con Brodetto di latte, Pistacchi, Rossi d'ova, con Copertojo sopra di pasta di Marzapane, spolverizzato di Zuccaro.

5 Beccafichi d'Inverno, arrostiti, tramezzati di Lodole, con Pasticcetti alla Genovese, e Limoni tagliati.

6 Vna Oglia putrita fatta, con un Cappone intiero, con un pezzo di Vaccina, di Castrato, di Vitella Mongana, pezzi di Presciutto, e Cervellata, regalata di Caoli Cappucci, e Torzuti, Finocchietti bianchi, e Sellari, colorita con Zaffarano, e Lattughe ripiene attorno.

7 Vna Coscia di Vitella Mongana, ripiena di Petti di Capone, Midolla, prugnoli, e Tartufali, regalata di fette di presciutto sciroppate, e paste di sfoglio.

8 Lepre arrostito, con Salsa Reale, lardato minu-

Digitized by Google

nutamente, regalata con diverse paste di Marzapane, tramezzate con Pera sciroppate.

9 Anatre cotte, in brodo lardiero, lardate prima di Lardelli, di Presciutto, mezze cotte Arrosto, e poi stufate, regalate di Casiettine ripiene di diversi Sapori.

10 Pagnotte ripiene, composte nel Piatto à piramide, ricoperte d'ova filate, spolverizzate di Zuccaro.

11 Galli d'India arrosti, regalati d'Offelloni ripieni, e Limoni tagliati.

12 Piccioni fatti in Addobbo Reale, con Canditi, Zuccaro, Aromati, ò Aceto Rosato, regalati con mazzetti di Salvia, sciroppati attorno.

13 Potrai formarlo, con una Zuppa di Tartufali.

14 Pizzarde arrostite, lardate, tramezzate di Tordi, regalate di paste di sfoglio, e Pere sciroppate.

15 Cosciotto di Cinghiale arrosti, lardati, forniti con Tartarette di Cotogni sciroppati.

16 Petti di Vitella Mongana, ripieni, cotti sotteStati, e regalati di Sfogliatelle ripiene, spolverizzate di Zuccaro.

17 Tortiere alla Francese, fette di pasta di Marzapane, Rossi d'ova, Polpa di Capponi, Canditi, Midolla di Vaccina, spolverizzate di Zuccaro.

18 Vna Gelatina, fatta di più colori, ragalata di Polpa di Capponi.

19 Lombi di Vitella Mongana, arrosti, regalati di Ciambelle sfogliate, Mela sciroppate, e Limoni tagliati.

Cro-

Digitized by Google

20 Crostate di Pere sciroppate, spolverizzate di Zuccaro.

21 Animelle di Vitella, cotte allo Spiedo, con sopra Salsa Reale, intorno Fegati di Vitella, diversi in due parti, lardati, e cotti allo Spiedo, tramezzati con Limoni spaccati, e fogliami in banda, fatti di pasta di Marzapane, con Gelatina.

22 Lepre sfilata, sofritta in Butiro, e posta in Tegame, con Aceto forte, e Zuccaro, bollita à fuoco lento, posta in mezzo del Piatto, ed intorno, lavori in banda, in forma d'Aquilette, ripiene di Sapore, fatto con Agro di Cedro, Zuccaro, e Cannella, tramezzate con Ortolani, allo Spiedo, e fette di Limone.

23 Starne nella carta, cotte allo Spiedo, regalate con Bianco mangiare dorato fritto, ed intorno Tagliolini di Zuccaro, e Crostini di Rognonata di Vitella.

24 Pasticci brodosi, di spezzato di Capponi, Braciolette di Vitella, con Ostriche, e Tartufali intieri, fatti in forma di Leone, à mezzo rilievo, con foglie di Lauro dorato, intorno.

25 Vn Cosciotto di Cinghiale, cotto in brodo lardiero, in mezzo del quale stia un Cacciatore, fatto di pasta di Marzapane, con arme in asta nelle mani, in atto d'assalire detto Cinghiale per ferirlo, dalla quale ferite si farà uscire licore di Poma Granate, traà mezzando l'Ale del Piatto, con Cotogni sciroppati.

26 Ficedole allo Spiedo, coperte con Ova fila-

Digitized by Google

te, ò missiide, tramezzate con Fegatelli di Cappone, e Bocconi d'Animelle di Vitella; regalando il Piatto, con fette di Limoncello, e paste di Siringa fritte.

27 Fegati intieri di Vitella, lardati alla Francese con chiodi di Garofali dentro, tramezzati con Granelletti d'Agnello, e paste fine sfogliate.

28 Starne sottilmente lardate, non intieramente cotte allo Spiedo; dopo poste in brodo grasso con Caoli fiori, fette di Presciutto, regalato il piatto con Tartufali, e diversi frutti di Mare.

29 Capirottate di polpa di Cappone, tramezzate con fette di Cascio grattato fresco, polvere di Mostacciolo, Midolla di Bue, Cotognata, Rossi d'ova, e panne di latte, bollita in brodo grasso, regalato il Piatto di paste frolle.

30 Pollastrotti affogati, e cotti nel latte, serviti con Zuppa sotto, coperti con Ova fresche, disperse nello stesso latte, con sopra Cascio Parmiggiano grattato, e Cannella, serviti caldi.

31 Tortore arrostite, con Crostata di polvere di Mostacciolo, intiero, Sparaci fritti, tramezzati con Limoncelli spaccati.

32 Piccioni grassi teneri, cotti allo Spiedo, poi diversi in più parti, fritti nella padella, con Merangoli, Canditi in fette, un poco di Sale, e pepe, posti nel mezzo del piatto, con intorno Quaglie grasse arrostite, tramezzate di pasta fine sfogliate.

33 Porchette di latte, con fascie, e lavori di Limo-

Digitized by Google

mone; coperti d'Vccelletti graſſi, cotti allo Spiedo, con la ſua croſta di polvere di Moſtacciolo, regalato il Piatto, con Paſticci piccoli, ripieni di Capo di latte, e fettoline di Limoncello.

34 Pezzi di Fegato di Vitella, lardati, cotti nello Spiedo con ſopra, Salſa Reale, regalati intorno con Bianco mangiare fritto, tramezzati con Granelli d' Agnello fritti, e fette di Limoni.

35 Granelli d'Agnello, tagliati in fette, fritti in buono Strutto, fattaci ſopra una Salſa, con fette di Preſciutto, e cinquanta para di Granelli, di Pollo, cotti ſeparatamente in Tegame, con ſopra Patelle di Mare, anche cotte in Tegame, con ſugo di Limone, ch'è un piatto molto nobile.

36 Piccioni graſſi teneri, poſti nelle carte, con dentro fette di preſciutto, regalato il Piatto, con Animelle di Vitella, tramezzate con diverſe paſte Tedeſche, e fette di Merangolo.

37 Caſſette di paſta Reale della grandezza d'un Tondo, ripiene con Oſtriche, Caoli fiori, Tartufali, Prugnoli, Animelle di Capretto, & altri nobili Ingredienti, coperte di paſta di Marzapane, lavorate à fogliami, e le dette Caſſette hanno da venire à cadere nel mezzo del piatto, con quattro Gugliette, fatte di Gelatina.

38 Polpettoni di Vitella, ripieni, con Ova, Caſcio Parmiggiano grattato, Mollica di pan bianco, prima ſtato à mollo, in buon brodo, Piſtacchi, fettoli-

Digitized by Google

line, di Cedro candito, Tartufali in fette, Cimette di Menta Romana, e Finocchi, con Spetieria conveniente, servito il Piatto di Tortore arrostite, con Crostata di polvere di Mostacciolo, tramezzate con Pasticcini piccoli.

39 Fagiani lardati, con Cedro candito, cotti allo Spiedo, con Ale, Teste, e Coda di pasta di Marzapane, ed intorno una Corona di Dattali, stufati, in buona Malvasia, e Zuccaro.

40 Tomaselle grandi, fette con Fegato di Vitella, Finocchietto fresco, Cedro candito minuto, Cascio grasso grattato, Rossi d'ova, Cannella, Zuccaro, Pepe, Garofali, Midolla, Butiro, incorporate tutte le sudette cose, involtate in Rete, cotte in Tegame al Forno, poste nel mezzo del Piatto, con Zuccaro sopra, regalato con Cotogni sciroppati, e varii Vccelletti grassi.

41 Vn lavoro di pasta, à guisa d'una gran Sottocoppa, con piede alto, fatto con variati lavori dorati; posti nel mezzo del Piatto, ripieno con Quaglie grasse, arrostite, tramezzate con Ova misside, ed intorno Pollastrotti teneri, aperti nel Piatto, e cavatene l'Ossa, ripieni gentilmente, cotti in Tegame, con Butiro, Zuccaro, & Agresta, insproccati con Finocchi lavati in Acqua Rosa, tramezzati con Polpettoni fatti di Polpa di Vitella, Ova, Cascio, Pistacchi, fette di Cedro, Erbette odorifere, pepe, Noce Moscata, e Cannella, con poco Sale, quali mostrino nel mezzo, Animelle intiere di Vitella.

Vn

Digitized by Google

42 Vn lavoro fatto di pasta Reale, in forma di Rose, con varii compartimenti, ripieni di varii Sapori, alcuni fatti con Cervelletti di Vitella, Rossi d'ova, panna di latte, Zuccaro, pezzetti di Brugne Damaschine, e convenienti Aromati, altri con gelo di Cotogni, ed altri, con Finocchi, Basilico, Mostaccioli in polvere, e sugo di Merangoli, sollevato nel mezzo del piatto, con intorno Gigli di pasta di Marzapane, rapportati in banda, ripieni con latte di Storione, Fegato dell' istesso, Ostriche, Tartufali, Cappari, Pignoccata, con sue adattate Spetierie, tramezzate con figure di Gelatine di varii colori.

43 Torrioni di Pasta Reale, con suoi Merli intorno, armati in cima, di Cannoncini, di pasta sfogliata, ripieni d'Ova misside, con un Recinto intorno di pasta di Marzapane, e varii Baloardini; posto il tutto in Oro, ogniuno de' quali, habbia nel mezzo una Starna, lardata minutamente, & arrostita, tramezzati con altri Cannoncelli di Pasta Reale, ripieni di Bianco mangiare, & attorno à tutti i vacui, Vccelletti grassi, con lavori di Limone, coperto il fondo del Piatto, d' Ova filate.

44 Nel mezzo del Piatto, Lattaroli di Vitella à foggia di Montagna, cotti allo Spiedo lardati, con Salsa Reale sopra; intorno ad essi Torture stufate in buona Malvasia, poco Strutto di Porco, Zuccaro, e Spetierie, coperte con Fegatelli di pollo lardati, & infeccati allo Spiedo, con sopra, Sale, e pepe, sottilmente am-

mac-

Digitized by Google

maccato, & intorno paſte Tedeſche fritte, tramezzate, di Bianco mangiare, parimente fritto; mà prima imboracciato con Caſcio, & Ova battute, & in varii luoghi, croſtine di Rognonata di Vitella, con diverſi lavori di Cedro.

45 Nel mezzo del Piatto, Starne lardate minutamente, cotte allo Spiedo, regalate con fogliami di Paſta Reale rapportati in banda, parte ripieni di Bianco mangiare, e parte di gelo di Cotogni, tramezzate con Montagnette di Granelli d'Agnello, paſte fritte, in diverſi luoghi Braſciolette di Vitella lardate, cotte in Butiro, con un poco di ſugo di Limone, e ſuoi Arcmati, inſieme con lavori di Cedro.

46 Gabbiottini fatti di Paſta Reale, ritocchi d'Oro, diſpoſti intorno al Piatto, con dentro un Piccione graſſo per ciaſcheduno, cotto in bianco, coperto con Caoli fiori, e Tartufali col medeſimo riempimento in mezzo Piatto, tramezzati detti Gabbionetti con Granelletti d'Agnello, e ſopra, fette intiere, con Cedro.

47 Cacciatori fatti di Paſta Reale, poſti in mezzo del Piatto, con una Lepre di Zuccaro minuta al naturale, alle Spalle i loro arneſi da Caccia, con due Cane Leurieri, fatti dello ſteſſo à laſſo, con un Cordoncino d'Oro, & intorno ad eſſi, Lepre sfilata ſoffritta in Butiro, poſcia bollita con Zuccaro, & Aceto cannellato, armata intorno con pezzi di lombo di eſſa Lepre allo Spiedo, tramezzati con Limoncelli, & Animelle

Digitized by Google

melle di Vitella, cotte in Butiro, un poco d'Agresta, e Zuccaro.

48 Vna Pollastra fatta di Pasta Reale, con Ale, e Code dorate, pasta nel mezzo del Piatto, in atto di covare, con intorno, Pollastrelli teneri, cotti allo Spiedo, regalati con Bianco mangiare, in figure piccole, tramezzate con varie paste Tedesche, e lavori di Cedro.

49 Pollastri alla Scapece, regalati con Confettini bianchi sopra, servito il Piatto di pera sciroppate, tempestate d'Anasini bianchi.

50 Vna Bisca fatta con Brasciolette di Vitella, Vccelletti piccoli, fettarelle di Presciutto, punte di Sparaci, Cimette di Caoli fiori, prima bolliti, e poi fritti, Tomaselle fatte con Fegato di Vitella, avvole in Rete di Porco, Prugnoli, Tartufali, Pignoli, pezzetti di Animelle, & altri nobili Ingredienti; regalato il Piatto di paste frolle, tramezzate con fette di Limoncelli.

51 Gallotti d'India piccoli, fatti alla Svizzera regalati con Cotogni sciroppati, dentro Cassette di pasta frolla, con il Ghiaccio, sopra, tramezzati con fette di Limoncelli.

52 Vn Fritto, fatto con Fegato di Vitella, che prima sia stato à mollo in latte, Animelle, pezzetti di Lattaroli di Vitella, Vccelletti piccoli, Quarti di Carciofali, Torzi di Cardoni, prima bolliti, Cervella di Vitella, fette di Zizza, prima bollita, Fegatelli intieri

Digitized by Google

di Polli, fettarelle di Presciutto, soffritte in Tegame, regalato il Piatto di paste sfogliate, ripiene di Bianco mangiare.

53 Pagnotte ripiene, che prima sieno state à mollo in latte, con dentro pezzetti di Cedronata, e Cocuzzata, pasta di Marzapane, Rossi d'ova fresche dure, Manteca, polpa d'Amarene, Pera candite, Cannella pista, Acqua d'odore, & altri adequati Ingredienti, tramezzate con una Tartara, fatta d'Ova, Zuccaro, e Cedronata.

54 Vna Bisca fatta con Piccioni teneri, Vccelletti, Brasciolette di Vitella, Animelle, fette di Presciutto, Cervellate fine, ò Salciccia, Fegatelli di Polli, Tomaselle fatte con Fegato di Vitella, con una Salsa di Pistacchi sopra, e sugo di Arrosto, regalato il piatto di pasticcetti della Regina, fatti con Petto di polli, Ossa mastre, Tonninole, Tartufali bianchi, pistacchi, Rossi d'ova, con il suo Brodetto.

55 Agnoline fette di Boccolaro di porco piccato, Ricotta, Cascio parmiggiano grattato, Erbe odorifere, cotte in brodo di Cappone, Rossi d'ova, Spetierie, guarnite con Maccheroni scaldati, con buon Cascio grattato sopra.

56 Scigotto di Gallo d'India, prima arrostito, guarnito con Animelle di Capretto, con il suo sugo d'Arrosto, regalate l'Ale del piatto con Vachi di poma Granate, e fette di Limoncello.

57 Crosette alla Genovese, tramezzate con pet-

to

Digitized by Google

to, e Pelle di Cappone, con buon Caſcio Parmiggiano.

58 Saporiglia, fatta con Polmone di Vitella piccato, Roſſi d'ova, cotti, e crudi, Lattaroli, Felline, Oſſa maſtre; guarnito il piatto di Cervellate, Cervella indorate, e fritte, e fette di Limone.

59 Pizza ſcoperta, ò Croſtata fatta con Gallo d'India piccato, Animelle di Capretto, Midolla, frutti di Mare, Tartufali, Cedronata piccata, Roſſi d'ova freſche, Butiro, Piſtacchi, pignoli, Cannella piſta, guarnita ſopra di paſta di Marzapane, à modo di Croce di Malta.

60 Pollanche di latte, arroſtite, tramezzate con Picare alla Spagnola, fette di paſta frolla, ripiene di Petto di Cappone, e di piccioni, Bottoni di Pollaſtri, pezzetti di Animelle, con una Salſa piccante dentro.

61 Zuppa alla Spagnola, fatta con petto di Cappone arroſto, Animelle, Preſciutto, Braſciolette di Vitella, anche arroſtite, frutti di Mare, tramezzata con fette di pane abbruſcato, guarnito il piatto con fette di Zizza, & un Copertojo ſopra, fatto di paſta di Zuccaro, bagnata con buon brodo, e ſervita calda.

62 Paſticci in Rete di Vitella, fatti con Petto di Gallo d'India piccato, Animelle, frutti di Mare, Preſciutto, Oſſa maſtre, Pignoli, Cocuzzata, Cedronata, e Zuccaro, quagliati con Roſſi d'ova, & Agro di Limone, e ſue Spetierie, regalato il piatto di paſte Tedeſche.

63 Zizza di Vacca, prima bollita, e poi arroſtita,

Digitized by Google

con Salsa Reale sopra, regalata di Cedronata, fette di pan dorato, & intorno al Piatto, provature anche dorato.

64 Vn'Alcaparrato di Conigli alla Portughese, regalato il Piatto di Pasticcetti piccoli, e mezzi Limoni.

65 Piatto detto Raù, Fianchetto di Vitella, ripieni di Polpa della medesima battuta, Rossi d'ova, Polpa d'Amarene, Presciutto piccato, Midolla, fette di Tartufali, polvere di Mostaccioli, Pignoli, Erbette odorifere, le sue Spetierie solite, ed altri nobili Ingredienti, cotto sotteStato, unto bene di Butiro, ò di Strutto, con sugo di Carne; cotto, che sarà, si coprirà Bocconi d'Animelle, Cimette di Caoli fiori, Sparaci, prima soffritti, regalato il Piatto à piacere.

Digitized by Google

TRATTATO XIII.

In cui s'insegna il modo facile di fare Crostate sfogliate, ò Pizze alla Reale, con la loro dosa, che potrà servire, ad otto persone commodamente.

SONO varie le maniere, che si possono usare per fare le Crostate di Capo di latte, & altre, come anche sono varii gl'Ingredienti, che vi si possono mettere; nobiliffimi, per mio giudizio, sarà il modo seguente, e decoroso ad ogni gran Convito.

Piglierai libre trè di fior di Farina, buoniſſima impastandola con Acqua, e Sale; ne farai gli sfogli al numero di otto, ò dieci, come meglio ti parrà, mettendone la metà sotto, ogniuno unto con il Butiro, ò Strutto, e sopra vi metterai la sopradetta Compositione, libre due di Capo di latte, ò Natte, e mettendolo nel Mortajo, con oncie trè di Cotognata, mezza libra di pasta all'uso di Genova, mezza libra di Cascio grasso grattato, oncie trè di pasta di Marzapane, oncie trè di Zuccaro, quattro Rossi d'ova freſche, con il sugo di un Limone; pisterai ogni cosa insieme, con una mezza quarta di Cannella, & havendo preparato gli sfogli, con l'altra metà, la coprirai, unta bene di Butiro; e cotta, che sarà al Forno diligentemente, la servirai con Zuccaro sopra.

Di

Digitized by Google

Di Perſici.

Piglierai dodici perſici mondi, tagliati in fette, e dopò haverli prolessati in buon Vino con Zuccaro; li metterai nel Mortajo, con oncie trè di Piſtacchiata, oncie due di Cedro candito, mezza libra di Provature, ò Mozzarelle freſche grattate, ò Caſcio graſſo, oncie due di Zuccaro, mezza oncia di Cannella piſta, quattro di Butiro, e due Roſſi d'ova freſche, piſterai ogni coſa inſieme, e ne farai la pizza, coprendola ſotto, e ſopra, con sfogli della medeſima paſta detta di ſopra, e la ſervirai calda, ſpolverizzandola con Zuccaro.

Di Piccioni Domeſtici.

Piglia quattro piccioni ben graſſi, cotti allo Spiedo, col ſuo Sale; levane l'Oſſa, e batti le loro Carni con Coltello, e metterli poſcia in Addobbo, con ſugo di Limone, un poco di Moſto cotto, pepe, e Cannella; levali dall'Addobbo, e dagli una voltata nella padella, con Butiro freſco, & havendo preparati li sfogli, vi comporrai la Croſtata di dette Carni, con il loro ſugo, e ſpolverizzandole beniſſimo di polvere di Moſtacciolo, vi aggiungerai trè oncie di Cedro candito in fette, con un poco di pepe, mezza libra di Midolla di Bue, ben netta in Bocconi, fettoline ſottili di Caſcio graſſo, trè Roſſi d'ova battuti con Zuccaro, e ſugo di Limone, e la comporrai con detti sfogli, mettendola al Forno, la ſervirai calda, con Zuccaro ſopra.

Di Mela Roſa.

Piglia due libre di Mela Roſa in fette, cotte ſotto le

Digitized by Google

le brage, piſtale nel Mortajo, con mezza libra di Pignoccata, oncie due di Cedro candito grattato, una ſcorza di Melarancia candita, oncie due di Zuccaro, due d'Acqua Roſa, due Grani di Muſchio, mezza libra di Butiro, e quattro Roſſi d'ova freſche; piſtata, che havrai ogni coſa, componi la Croſtata ſopra sfoglio fatto di Farina, Zuccaro, Butiro, Acqua Roſa, e latte di Pignoli, untando beniſſimo di Butiro freſco la Tiella, e ſpolverizzando i sfogli di Zuccaro, e Cannella, l'applicherai al Forno, e facendole la ſua Croſta di ſopra con Zuccaro, la potrai ſervire calda, e fredda, come ti piace.

Di Cotogni.

Piglia da ſei Cotogni ben maturi, cotti ſotto le brage, levagli la polpa, piſtandola nel Mortajo, con oncie due di polvere di Moſtacciolo, oncie trè di Zuccaro fino, mezz'oncia di Cannella, e mezza di Noce Moſcata, mezza libra di Butiro, quattro Roſſi d'ova freſche, e mezza libra di pan di Spagna, macerata in buon Vino, incorporate, che havrai tutte le ſudette coſe, ne farai la Pizza, applicandovi ſotto, e ſopra sfogli della ſopradetta paſta, untandoli beniſſimo ſotto, e ſopra con Butiro, applicandola al Forno, la ſervirai con Zuccaro aſſai ſopra, calda, e fredda, come più ti piace.

Di Neſpole.

Piglia libre due di Polpa di Neſpole mature, ò della lor Conſerva, aggiungi oncie quattro di paſta di Mar-

Digitized by Google

Marzapane, oncie due di ſcorza di Cedro candito grattato, un'oncia, e mezza di polvere di Moſtacciolo, con due ottave di Cannella fina; piſta ogni coſa inſieme, aggiungendovi oncie trè di Butiro, quattro Roſſi d'ova freſche, con una ſola Chiara, e mezz'oncia d'Acqua Roſa, & accommodato, che havrai lo ſfoglio di Paſta Reale ſopra la Tiella, beniſſimo unta di Butiro, comboni la pizza, e mettila al Forno; quando ſarà vicina alla cottura, le darai il ſuo luſtro di ſopra, à modo di Marzapane, e la ſervirai calda, e fredda, come ti piace.

Di Neſpole, in altro modo.

Piglia libre due di Polpa di Neſpole, mezza libra di Caſcio grattato, mezz'oncia di Cannella fina piſta, un'ottava di Pepe ammaccato, due oncie di polvere di Moſtacciolo, oncie trè di ſcorze di Melarancie candite ben piſte, oncie trè di Zuccaro fino in polvere, quattro di Butiro, con trè Roſſi d'ova freſche, & incorporate inſieme tutte le ſudette coſe, ne coprirai la Croſtata, ſopra gli ſfogli della ſudetta paſta, e coprendola con detti ſfogli, la metterai nel Forno, ſervendola calda, con Zuccaro ſopra.

Di Sparaci.

Piglia libre trè di Sparaci in Mazzetti; mà nella parte più tenera, mettendoli à bollire in Acqua, un poco ſalata, e ridotti à conveniente cottuta, levagli, con mettegli in Acqua freſca, acciòche perdano quel loro odore di verdume, poſcia gli batterai ſottilmente con

Digitized by Google

con Coltello, e mettendoli dopò nel Mortajo, gli pisterai insieme con due libre di Ricotta grassa di Pecora, mezza libra di Cascio Parmiggiano, mezza libra di pasta di Marzapane, oncie trè di scorza di Cedro candito grattato, oncie due di polvere di Mostacciolo, quattro Rossi d'ova fresche, con una sola Chiara, poco Sale, e Pepe, & un'oncia d'Acqua Rosa; & havendo preparata la Tiella, untata di buon Butiro, vi porrai gli sfogli della sudetta pasta, e conponendovi sopra la detta Pizza, la coprirai delli medesimi sfogli, cuocendola nel Forno, e la servirai calda, con Zuccaro sopra.

Di Scigotto, di Castrato.

Cotta, che sarà il Scigotto allo Spiedo, ne piccherai benissimo una parte di libre due in circa, e vi aggiungerai una libra di Capo di latte, oncie quattro di scorze di Cedro candito, oncie trè di Pignocchata pista, oncie quattro di pasta di pan di Spagna, macerata in sugo di Limone, e Zuccaro, mezza libra di Butiro fresco, un'oncia d'Acqua Rosa, ove sia stemprato un poco d'Ambra, quattro Rossi d'ova fresche, un'oncia di polvere di Mostacciolo, un'oncia di Zuccaro fino in polvere, con il sugo di Limone, & incorporando benissimo il tutto, darai forma alla Pizza, sopra gli sfogli della medesima pasta, detta di sopra; e coprendola con gl'istessi sfogli, l'applicherai al Forno, unta prima bene di Butiro, e la servirai calda con Zuccaro.

Digitized by Google

Di Pelle, di Capponi.

Piglierai quattro, ò più Capponi graſſi, conforme il biſogno, beniſſimo netti, & alleſſati, che raranno, leverai via le loro pelli, e tagliandole in forma di Vermicelli, le incorporerai ſenza piſtarle, con due libre di Capo di latte, mezza libra di Zuccaro fino, oncie trè di ſcorze di Cedro candito grattato, due ottave di Cannella, poco Pepe, quattro Roſſi d'ova freſche, oncie quattro di Caſcio Parmiggiano grattato, oncie quattro di Butiro, & un poco d'Ambra ſtemprata con Acqua Roſa, e componendo la Croſtata trà sfogli Reali, la conſerverai nel Forno morbida di Butiro, e la ſervirai calda, con Zuccaro ſopra.

Di Zucche, e Cipolle.

Piglierai quattro Cipolle, levando tutte le loro ſcorze ſuperflue, le taglierai minutamente, e le metterai à bollire con panna di latte, e Zuccaro in Pignatta vetriata, tanto che ſtieno coperte, & havrai parimente preparato Zucche tenere, bollite nel latte, e paſſate per Stamigna libre due, e le metterai nella medeſima Pignatta, con polvere di Moſtacciolo, un'oncia di Cannella fina, Sale, e Pepe à ſufficienza, Ova freſche, numero quattro, Caſcio Parmiggiano grattato, oncie otto, Ricotta graſſa, libra una, & incorporando il tutto inſieme beniſſimo, ne comporrai la pizza, ſopra gli sfogli della ſudetta paſta, e degl'iſteſſi coprendola, la metterai al Forno con Butiro aſſai, la ſervirai calda, con Zuccaro ſopra.

Di

Digitized by Google

Di Grano, detto alla Napolitana Paſtiera.

Piglierai Grano del più bello, che potrai havere, nettandolo con diligenza, lo metterai à bollire in latte graſſo, e ridotto, che ſarà alla cottura, e conveniente ſpeſſezza, lo paſſerai per Setaccio, e pigliando due libre della detta paſſatura, vi aggiungerai oncie otto di Caſcio Parmiggiano grattato, una libra di Ricotta graſſa di Pecora, oncie due di Farina di Pane di Spagna, pepe, Sale, e Cannella à ſufficienza, oncie due di Zuccaro in poluere, mezza libra di Piſtacchi ammaccati, macerati in Acqua Roſa muſchiata, oncie quattro di paſta di Marzapane, ſtrettamente ſtemprata con latte di Piſtacchi, & un poco d'Ambra. Incorporerai tutte queſte coſe, e comporrai la Paſtiera, dentro d'una Tiella, ſopra sfogli della medeſima paſta, e coprendola degl'iſteſſi sfogli, l'ungerai beniſſimo, con Butiro, e mettendola nel Forno, la metterai morbida, la ſerviai calda, con Zuccaro ſopra.

Di Fravole.

Si tiraranno gli sfogli, conforme hai fatto gli altri, unti bene di Butiro, ò di Strutto, uno per uno, e quando n'havrai compoſti, cinque, ò ſei, à tuo piacere, dentro la Tiella, all'ultimo di eſſi sfogli, piglierai due Ova freſche, e dopò che l'havrai sbattute, con tutta la Chiara, n'ungerai bene tutto lo sfoglio, e poi vi aggiungerai quattr'oncie di Biſcottini di Savoja, overo Moſtaccere in polvere; dopò piglierai trè libre di Fravole, ò più, ò meno, à tuo giudizio, che ſieno ben po-

Digitized by Google

lite, meſcolandovi dentro Limoncelli canditi piccoli; due, ò trè, tritati minutamente, & un poco di Zuccaro, & una quarta di Cannella fina piſta; dopò piglierai altrettanti di detti ſfogli, & ungendoli come di ſopra, ne coprirai la pizza, overo Croſtata, gli darai li ſuoi tagli à traverſo con Coltello caldo; la metterai nel Forno, e cotta, che ſarà, la ſervirai con Zuccaro ſopra, calda, ò fredda, à tuo piacere.

Di Viſciole.

Piglierai trè libre di Viſciole, e bollendole in Zuccaro, per poco ſpatio di tempo, le cauerai dal detto Zuccaro diligentemente, e mettendole ſopra degli ſfogli, vi aggiungerai polvere di Moſtaccere, ò di pan di Spagna, à tuo piacere, con mettervi anche di Limoncelli piccoli canditi, ò Cedro candito, & un poco di Cannella, à tuo giudizio, e coprendola, come di ſopra, la ſervirai à beneplacito, che riuſcira di buon guſto.

TRAT-

Digitized by Google

TRATTATO XIV.

Di Salsa, e Sapori di diversi modi.

Sapore, ò Salsa di Presciutto di Porco.

IL Sapore del sudetto Presciutto, è buonissimo per coprire gli Arrosti, e vale assai, per far ritornar gli Appetiti perduti; piglierai il Presciutto crudo, netto da nervi, e dal grasso, lo taglierai minutissimo, e dopò haverlo benissimo pisto nel Mortajo, lo stemprerai con un poco di Malvasia, & Aceto Rosato, passandolo dopò per Stamigna; v'aggiungerai Pepe, Garofali, e Cannella, polvere di Mostacciolo, & un poco di polvere di Basilico, e lo farai bollire, coprendone poi Arrosti di tutte le sorti.

Il Presciutto, è aperitivo, mà di grasso nodrimento. Il modo meno difettoso, per valersene, sarà in fette sù la Graticola, con polvere di Basilico sopra.

Altro Sapore d'Alice.

L'Alice, è assai gustosa, e giovevola all'appetito; per farne Sapore, piglierai di quelle di Genova salate, e dopò haverle ben lavate in Aceto, e levata la lor spina, le pisterai nel Mortajo, con un poco di Pepe, Cannella, Garofali, scorze di Aranci canditi, e polvere di Mostacciolo, il tutto pistolo stemprerai con Aceto Rosa-

Digitized by Google

sato, e passandolo per Setaccio, gli farai dare una bollita nella Pignatta, e potrai servirtene à coprire ogni sorte di Pesce; nel medesimo modo farai Sapore di Tarantello magro, di Bottarghe, e di Caviale; mà quello di Caviale, si deve stemprare, con sugo di Limone; questi Sapori sono veramente gustosi, e fanno ritornare gli Appetiti perduti; tuttavia non è bene l'usarne spesso, e li migliori Sapori sono delle sudette Alici.

In altro modo.

Piglierai le Alici, nette, e polite, come sopra lavate in Aceto; levato che n'havrai la spina, e messo un poco di sugo di Cetrangolo, dentro un Vaso à proposito, à bollire sopra le brage, vi porrai dentro delle sopradette Alici, à giudizio, che si liquefaranno da per loro; vi aggiungerai le sue solite Spetierie, avvertendo di farle bollire per poco spatio di tempo, e te ne servirai, per coprire tutte sorti di Pesci bolliti, che saranno molto gustosi.

Altro Sapore, di Brugne Damaschine, ò di Marsilia.

Si pigliano le Brugne, dopò haverle levate l'Ossa; si pongono in Pignatta vetriata, à bollire, con Mosto cotto, insieme con un Bicchiero di Malvasia; disfatte, che sono, si passano per Stamigna, e si deve avvertire, mentre bollono, s'hanno da riempir sempre, con lo cotto; acciòche non manchi il Sapore. Dopò ver passate, si pongono nell'istessa Pignatta, con aggiun-

Digitized by Google

giungervi, Cannella, Garofali, Pepe, e Noce moſcata; ſi fanno brllire, per breve ſpatio, e ſervirà poi queſto Sapore, per coprir Volatili, Quadrupedi, e Selvaggine, di tutte le ſorti, e riuſcirà buona in tutti i tempi, ed in tutte le forme; nel medeſimo modo farai il Sapore di Viſcole, Zebibo, & Amarene, quali rieſcono ne i ſuoi tempi molto grati.

Altro Sapore, di Moſcatello, overo Moſtarda.

Per fare il Sapore di Moſcatello, avvertirai prima, che ſia perfettamente maturo; lo ſgranerai, e ne piglierai venti libre, e mettendolo in Vaſo, ben ſtagnato, lo farai bollire, à fuoco lento, volgendolo con Spatola di legno; v'aggiungerai quattro Cotogni ben maturi, in fette ſottili, nette della ſcorze, e ſua durezza di dentro, inſieme con quattro Mel'Appie in fette, beniſſimo nette, e volgendo il tutto, con la Spatola toccando ſempre il fondo della Caldaja, avvertirai, che li Cotogni, e Mel'Appie ſieno cotte, e volendo conoſcer la loro cottura, ne piglierai un poco, sù la palma della mano, e con l'altra ſtrigendo, e ſentendo, che attacchino, potrai aſſicurarti, eſſere arrivate à vera perfettione; levate del fuoco, ſe vorrai levarne il fioretto, colerai quel liquore più ſottile, in un Vaſo capace, quale s'aromatizerà, con Garofali, Noce moſcata Pepe, e Cannella, che vi ſi faranno lentamente bollire, à fine, che venga un poco più denſo, con metterviſi un poco di polvere di Moſtacciolo; ſi conſerverà, ſervendolo con gli Arroſti, & Alleſſi; che ſarà una coſa, molto

to gustosa; Il corpo d'esso, si passa per Stamigna larga, e si aromatizza, come sopra, conservandosi in Vasi, altre occasioni; nella medesima maniera, si fanno tutti i Sapori, d'Vva nera, e bianca; Questo dilicatissimo frutto, fù da Dio dato, per nodrimento dell'Huomo, co'l suo licore pretioso, e di tanti variati Sapori.

Altro Sapore, di Mela Granate.

Per fare il Sapore di Melagrani, si mettano i suoi Granelli, in un Vaso di Terra, si spremono con le mani cavandone il Vino, e si lascia così chiarire; poscia si cola, e si mette in un Vaso, benissimo stagnato; e se il Vino sarà trè libre, vi si metteranno due libre di Zuccaro fino, e si farà bollire, à sossistenza di Giuleppe, avvertendo di non dargli il fuoco gagliardo; poiche facilmente s'abbrugia; s'imbandisce, anco senza Zuccaro sopra. I Melagrani sono di molto utile al Corpo, massime i più forti, i quali mangiati, giovano al Fegato, & alle febri ardenti, levando la sicità della bocca, mitigano l'ardore dello Stomaco, e smorzano la Colera; L'Inverno pigliando i lor Granelli, la sera, li metterai dentro l'Acqua al Sereno, e mangiandoli poi la mattina, à digiuno, ti sentirai smorzata la sete, e lubricato il Corpo, & il lor Sciroppo prohibisce, che le superfluità corrano alle Viscere, e non lasciano salire i Vapori alla Testa.

Altro Sapore, di Fravole.

Si pigliano le Fravole, e si spremono benissimo in una Stagnata, e se saranno trè libre, vi s'aggiungerà

una

una libra, e mezza di Zuccaro fino, pisto in polvere, con un mezzo Bicchiero di Malvasia, e si fà bollire sopra il fuoco di Carbone, voltandolo sempre con la Palettina di legno; quando si comincia à stringere, si passa per Setaccio, e se dopò esser passato, paresse troppo chiaro, e che non fosse intieramente cotto, si può rimettare al fuoco, aromatizandolo, con Acqua di fior di Cedro; questo *Sapore* non è durabile, e però se ne deve fare, in poca quantità.

Altro Sapore, di Mortella.

Si pigliano i Grani della Mortella, e dopò haverli pen pisti; si pone à parte quel loro poco sugo, e si mette il Corpo, à bollire, con un poco d' Acqua, e quando si spolperà da' suoi ossetti, all' ora, gli devi passar per Setaccio, e pigliando due libre di quella passatura, vi metterai vna libra, e mezza di Zuccaro di Madera, disfatto nel sugo di essi, e facendolo bollire, à fuoco lento, lo volgerai spesso, con la Spatola; gionto, che sarà, vicino alla cottura, v' aggiungerai, oncie trè di sugo di Limone, & un' oncia di polvere di Cannella, e volgendo bene ogni cosa insieme, lo farai odorifero con un poco d' Ambra stemprata, in Acqua di fior di Cedro; conoscerai la sua cottura, nel vedere, che tiri al negro, e che nel bollire, alzi certe Vessichette; in luogo del sugo di Limone, potrai metervi sugo d'Agresta chiara, e resterà dolcissimo; Questo Sapore si conserva lungo tempo, e si serve in tutti i modi, e particolarmente con gli Arrosti di Selvag-

Digitized by Google

gine, come di Porco Selvaggio, Caprio & altri.

Altro Sapore, di Limoni, e Merangoli.

Il Sapore di questi due Frutti, non è altro, che il Zuccaro fino, & il sugo di loro medesimi; Devi dunque pigliare due libre di sugo di Limone, & una libra, e mezza di Zuccaro fino, & in un Vaso ben stagnato, ò di Creta, mettere l'uno, e l'altro insieme, à bollire, à fuoco proportionato, dandogli la cottura à guisa, e spessezza di Giuleppe, e lo devi aromatizzare con Muschio, con Ambra; questi due Sapori, sono cordialissimi; alcuni gli amano con il Corpo, e per darglielo, piglierai quattro libre del sudetto Sapore, e trè libre di Limoncelli canditi, quali devono esser prima pisti sottilmente, e mettendo prima à bollire il Sapore, v'aggiungerai il Pastume, e lasciandolo venire à spessezza, lo farai Aromatico, con Musco, come sopra.

Altro Sapore, di Visciole.

Piglierai dieci libre di Visciole, e levandone il Picciuolo, e l'Ossa, le metterai in una Stagnata, sopra il fuoco, e quando cominciano à crepare, le passerai, per Setaccio; colerai prima il Vino, del quale farai pure un Sapore, che sarà perfettissimo, aggiungendovi, se sarà la quantità di due libre, una, e mezza di Zuccaro, mettendolo al fuoco, lasciandolo ben cuocere; s'aromatizza con Ambra, e lo servirai in tutti i modi, che vorrai, avvertendo, che i Sapori, quali non hanno Corpo, si devono servir tutti, senza Zuccaro sopra.

Al-

Digitized by Google

Altro Sapore, di Persiche.

Per fare il Sapore di Persiche, piglierai Polpa di esse, libre dieci, benissimo mondo; le farai bollire in tanta Acqua, che le copra; dopò che saranno cotte, le leverai dal fuoco, e levandone il Scroppo, ò sua Bollitura, vi metterai libre quattro, di Zuccaro, e lo farai bollire, finche si veda, quasi cotto. Devi pistar poi le Persiche nel Mortajo, passarle per il Setaccio, e mettere la passatura nel Zuccaro sciroppato, e tirandolo à cottura assai lenta, l'aromatizzerai con Ambra, stemprata in Acqua di Gellomini, e te ne potrai valere in tutte le occasioni.

Altro Sapore, di Nespole.

Piglierai Nespole mature, sei libre; le passerai per un Colatojo di Rame, ò Stamigna larga, come più ti piace, & havendo preparato libre trè di Zuccaro purgato, e cotto, à cottura un poco lenta, v'aggiungerai le Polpe delle dette Nespole, lasciandole bollire, à perfettione, che sarà, quando non corrano molto, per il Cucchiaro, con il quale le andrai sempre volgendo nel fondo, perche facilmente s'abbrugiano; l'aromatizzerai con una quarta di Garofali, e mezz'oncia di Cannella fina, e trè oncie di Acqua d'odore, avvertendo di non lasciarle molto bollire, perche s'indurano assai, e le servirai ne i Piatti con Zuzzaro, e se le vorrai un poco agre, quando le minestri nelli Piattini, vi potrai aggiungere un poco d'Aceto di odore, ò sugo di Merangoli.

Digitized by Google

Salsa di Pomadoro, alla Spagnola.

Piglierai una mezza dozzena di Pomadoro, che sieno mature; le porrai sopra le brage, à brustolare, e dopò che saranno abbruscate, gli leverai la scorza diligentemente, e le tritcrai minutamente con il Coltello, e v'aggiungerai Cipolle tritate minute, à discretione; Peparolo pure tritato minuto, Senpollo, ò Piperata in poca quntità, a mescolando ogni cosa insieme, l'accommoderai con un pò di Sale, Oglio, & Aceto, che farà una Satsa molto gustosa, per bollito, ò per alcro.

Sapore di Ribes detto in Napoli, Salsa de' Cardinali

Si doglie il Ribes, quando è ben maturo, che sieno li Granelli quasi negri, perche essendo essi di color rosso, pajono sempre maturi, e dopò che gli havrai ben lavati, e politi in Acqua, gli porrai à scolare dentro un Crivello, ò altro, e quando saranno ben asciutti, havendo prima preparato il Zuccaro, che sia ben purgato, e quasi arriuato alla cottura, vi porrai dentro li sudetti Granelli, e li farai bollire per poco spatio di tempo, essendo di natura facili à disfarsi, gli volterai sempre con una Spatola di legno; & arrivati à perfettione, gli leverai, e passerai per Stamigna, ò Setaccio; questo è un Sapore, che si conserva lungo tempo, e benche in queste parti non si usi, perche non vene stà; nondimeno in Roma, & in altre parti si pratica, & è molto stimato da gran Signori; si serve in Tondini, con Zuccaro fino, e Cannella sopra, e non si

aro-

aromatizzerà con altro, perche non lo ricerca. Questa Salsa vale, per Arrosti di Polli, e di qualunque altro Volatile, come anche per bolliti; li più perfetti Granelli di Ribes sono ne i Mesi di Settembre, e d'Ottobre, & in alcune Montagne se ne ritrovano per insino al Mese di Novembre; li migliori sono quelli di Giardino, sono stommatici, e di ottima qualità, e della sudetta Salsa, se ne può anche dare a' Convalescenti; però in poca quantità.

Salsa Reale.

Piglierai Aceto del migliore, che si trovi; lo metterai dentro un Pignattino, con Zuccaro, che superi l'Aceto, facendolo bollire à fuoco lento, per spatio di un quarto d'hora; dopò v'aggiungerai pezzetti di Cannella intiera, Chiodi di Garofali, à discretione, un pò di Pepe pisto, un poco di Noce moscata pistata, ò grattata, scorzette di Limoncello piccolo odoroso, tagliato sottilmente, overo Cimette di Cedro verde, ò di Cetrangolo, pistate nel Mortajo; mà in poca quantità; cotta, che sarà, te ne potrai servire per Arrosti, sì di grasso, come di magro, che sarà una Salsa, molto appetitosa.

Altra Salsa, in altro modo.

Piglierai Aceto, à tuo giuditio, secondo la quantità della Salsa, che vorrai fare; lo metterai à bollire, dentro un Pignattino, ò Tegame, dove meglio ti parrà, vi porrai del Zuccaro, secondo l'ordine tenuto nella Salsa Reale; Piglierai un Granato, ò più à tuo piacc-

cere; ne caverai diligentemente le Granelle, facendole bollire insieme con l'Aceto, e Zuccaro, per poco spatio di tempo, aggiungendovi pezzetti di Cannella, Garofa'i intieri, un pò di Pepe pistato, e te ne servirai con tutti li Granelli, per Arrolti, e Fritti, à tuo piacere; la potrai servire calda, ò fredda, che sarà una Salsa di gran gusto.

Salsa di Olive, e Cappari, dà servirtene, per Grasso, e per Magro.

Piglierai l'Olive, e cavandole l'Osso, v'aggiungerai li Cappari, e Pignoli, facendoli bollire in Aceto, e Zuccaro, avvertendo, che l'Agro superi il dolce; vi porrai anche pezzetti di Cannella intieri, e Chiodi di Garofali; cotta, che sarà, ti potrai servire di essa calda, ò fredda, come più ti piacerà.

Salsa, di Pernici Arroste.

Piglierai un pò di Vino bianco, due Spighe di Aglio ammaccato, à tuo giuditio, un pò d'Oglio, Pepe, Garofali, e Cannella pista, e sugo di Merangoli, farai bollire tutte dette cose assieme, dentro un Vaso, à proposito; cotta, che sarà, la servirai, à tuo piacere, sù i Tondini, ò sopra le sudette Pernici Arroste.

Salsa, di Mostaccioli.

Piglierai Aceto, e Zuccaro; lo metterai à bollire dentro un Vaso, e bollendo, v'aggiungerai la polvere de' sudetti Mostaccioli pisti, avvertendo, che venga un poco densa, e vi porrai le solite Spetierie piste.

Sal-

Digitized by Google

Salsa, di Arciere, ò di Beccaccie.

Piglierai li loro Interiori; li farai cuocere dentro un Tegame, ò altro Vaso, con un pò di Presciutto in fette, & un poco di brodo buono, sugo di Limone, Pepe, Cannella, e Garofali pisti; cotta, che sarà, la passerai per Setaccio, e te ne servirai, à tuo piacere.

Salsa, per coprir Lepri Arrostiti.

Piglierai Ambivera, ò Zuccaro in polvere, & Aceto d'odore, Passarina, e Pignoli, pezzetti di Cedro candito, pezzetti di Cannella, e Garofali intieri, e farai bollire ogni cosa insieme, & arrivata alla debita cottura, la servirai come l'altra, e sarà una Salsa di buon gusto.

Salsa verde, di Petrosello.

Piglierai il Petrosello, netto, e polito; lo pisterai nel Mortaj, con una Mollica di pan bianco, bagnata in Aceto, e se la vorrai dolce, v'aggiungerai un poco di Zuccaro, avertendo di farla, quando proprio ti serve, essendo che subito perde il colore, e servita così, per Bolliti sarà perfettissima.

Salsa, di Agresta.

Monderai gli Acini d'Agresta dalle sue scorze, e spaccandole, ne caverai le Granelle da dentro, e la porrai à bollire, dentro un Pignattino, con un poco di Zuccaro sciroppato, conforme ti parrà, aggiungendovi Garofali, e Cannella pisti; cotta, che sarà, la metterai in Fondini, e ne servirai Arrosti di qualsivoglia sorte, che sarà una Salsa molto gustosa.

Sal-

Digitized by Google

Salsa, di Crugnali.

Metterai li Crugnali, che sieno ben maturi, à bollire in un Pignattino con Zuccaro sciroppato, ò in polvere, con aggiungervi Garofali, e Cannella pisti; e cotta, che farà, la passerai per Stamigna, ò altro, dove meglio ti piace, avvertendo, che sia ben densa, la servirai in Tondini, e riuscirà perfettissima.

Li sudetti Grugnali sono di gran giovamento a' Corpi humani, per esser d' efficace rimedio à tutti i flussi del Ventre; si conciano verdi, come l'Olive, e delle mature, si fà Conserva con Zuccaro, e Mele, che vale alla dissenteria, & à corroborare lo Stomaco, e si possono dare a' Febricitanti.

Sapore bianco, di Pasta d' Amendole.

Pisterai le Amendole Ambrosine, nette, e polite dalle loro scorze, nel Mortajo, e nel pistarle, le sbrusferai sempre con Aqua; acciòche non vengano ogliose, e quando saranno gionte alla perfettione, ti servirai di quattro oncie di Amendole, e due di Zuccaro, e stemprerai con sugo di Limone, avvertendo, che venga la pasta densa, e non molto sciolta, e la servirai, à tuo piacere; che sarà vna Salsa gustosa, e potrai valertene anche per Grasso, e per Magro.

Salsa di Fegatelli di Capponi.

Piglierai sei di detti Fegatelli, e friggendoli in Butiro, overo Strutto, li pisterai nel Mortajo, dopò cotti, gli aromatizzerai, con un poco di Cannella, e Garofali, Noce moscata, & un' oncia di Zuccaro, e gli stem-

Digitized by Google

stemprerai con mezzo Bicchiero di uin bianco aggiungendovi sugo di Limoncello, ò Merangolo, à discrettione, e dopo passata per Setaccio, la farai cuocere à fuoco lento, in un Vaso, à proposito, ò Tegamino, e così le darai poca cottura, perche non ne hà troppo bisogno, e te ne seruirai, sopra Animali Selvatici Arrosti, ò altri di qualsivoglia sorte; che farà una Salsa, nobile, e molto gustosa.

Salsa, di Rognoni, di Vitella Mongana.

Piglierai il Rognone di detta Vitella, e l'arrostirai allo Spiedo diligentemente; cotto che sarà, lo picchierai minutamente, e lo metterai, in un Vasetto à proposito, aggiungendovi le sue solite Spetierie piste, un pò di sugo d'Arrosto; sugo di Limone, à tuo giuditio, un pò di Cedro candito, pistato; stemprerai ogni cosa insieme, e la farai cuocere, à fuoco lento, e di questa Salsa ti potrai servire, per sopra Arrosti di Vitella, e tutte sorti di Volatili Arrosti; che riuscirà perfettissima.

Digitized by Google

TRATTATO XV.

Per far Profumi, di diverſe maniere.

SE vorrai fare un Profumo odoroſo, per ſervirtene nelle Profumiere di Argento, piglierai mezz'oncia di Storace, trè ottave di Belſovino, un quarto di legno Aloè, un'ottava di Cannella, una di Garofali, & un'altra di ſcorze di Cedro, due di buccie di Roſe, trè di Paſtella di Levante, e dopò haverle alquanto piſtate, le metterai in un Vaſo, con Acqua Roſa, à proportione, e le darai fuoco lento, acciòche getti maggior fumo, e più ſoave odore.

In altro modo.

Piglierai una Caldaiola, overo Pentola della Profumiera, e riempendola di fiori di Cedro, overo d'Acqua Roſa, vi aggiungerai due ottave di Paſtella di Levante, una di legno Aloè, una di Storace calamita, una di Belſovino, con ſei grani di Muſchio, e la farai bollire, che ti darà fume aſſai, e grandiſſimo odore.

Altro Profumo.

Piglierai otto grani d'Ambra, ſei di Muſchio, un'ottava di legno Aloè, una di Sandali bianchi, e mettendo ogni coſa in un Vaſetto pieno di Acqua di Gelſomini di Catalogna, la farai fumare, à fuoco lento, che darà pretioſiſſimo odore.

Digitized by Google

In altra maniera.

Piglierai trè ottave di Garofali intieri, una di Belfovino, una di legno Aloè, una di Cannella intiera, una di ſcorze d'Aranci, & un'altra di Sandali bianchi, con una Noce Moſcata, e piſtando ogni coſa inſieme groſſamente, la metterai, à bollire lentamente in un Vaſetto, con Acqua di fiori d'Aranci, e di lavanda, che ſentirai un guſtoſiſſimo odore.

In altro modo.

Piglierai un Limone grattugiato intiero, e lo porrai in un Vaſo beniſſimo vetriato, con Acqua di fior di Cedro; vi aggiungerai mezz'oncia di legno Aloè, due ottave di Canfora, quindici grani di Muſchio, dieci d'Ambra, trè ottave di Sandali bianchi aggiuſtati, altre trè di Veſſiche di Muſco, tagliate in pezzetti, ſei grani di Zibetto diſfatto con la ſudett'Acqua, e turando bene il Vaſo, lo farai ſtare per otto giorni al Sole, e tenendo una Caldajola della Profumiera, piena d'Acqua comune, le darai fuoco, e vi farai cadere trè ottave del licore del ſudetto Vaſo, che ne vedrai ſpirare fraganza ſoaviſſima.

Altro fumo odoroſo.

Piglierai due Veſſiche, in cui vi ſia ſtato il Muſchio; le taglierai minutamente, in Acqua di Gelſomini di Catalogna, aggiungendovi diciotto grani di Zibetto, ſei Limoncelli grattugiati, ò ſottilmente tagliati, con le ſcorze di quattro Mel'Appie, e

Digitized by Google

tutte queſte coſe metterai in un Vaſo turato, per otto giorni al Sole, e ponendo un poco di queſta compoſitione nella Profumiera, ſentirai traſpirare un ſoaviſſimo odore.



TRAT-

Digitized by Google

TRATTATO XVI.

In cui s'insegna il modo di fare diverse sorti d' Aceti odorosi, di molta sostanza, e di grand'utile, à Corpi humani.

Aceto Rosato.

PIglierai quella quantità de' Fiaschi, che ti bisogneranno, e li farai un poco più, che mezzi d'Aceto fortissimo, e chiaro, e cogliendo le Rose, mezz'aperte la mattina, levato che sia il Sole, perche odorano assai più dell'altre, lasciandole per mezza giornata impassire, leverai le foglie, benissimo nette da quelle lor sementi, e ne tiempirai i Fiaschi, quelle racchiusi, metterai al Sole, per due giorni, avvertendo di non lasciarli di notte al sereno. In capo à due giorni, colerai l'Aceto, e con fresche Rose, lo rimetterai ne' Fiaschi, così facendo per cinque volte; l'ultime Rose, le lascerai ne' Fiaschi, perche conservano l'Aceto, e lo tengono chiaro, e così potrai valertene alle occorrenze. Il Maggio, lo potrai rinfrescare di Rose, & Aceto, e così l'andrai mantenendo, che sarà più perfetto.

Di

Di Fiore, di Sambuco.

Piglierai Ramette di Fiori di Sambuco, levato che sia il Sole, e caduta la Rugiada, scuotendola in una Tovaglia bianca, ove caderanno i semplici fiori, tenendo preparati i Fiaschi, poco più che mezzi d'Aceto; v'aggiungerai detti fiori, riempiendone benissimo i Fiaschi; i quali ben racchiusi, metterai al Sole, lasciandoli stare per quattro giorni; leverai poscia l'Aceto, e muterai i fiori, così facendo per sei volte; l'ultima volta li ritornerai al Sole, con lasciarveli tutto il Mese di Agosto, ben turati, avvertendo di tenergli la notte al coperto; dapoi lo colerai benissimo per feltro, e mettendolo à conservare ne Fiaschi, v'aggiungerai due Manipoli de medesimi fiori, secchi, all'ombra, e turandoli benissimo, li conserverai in luogo asciutto, avvertendo però, di non lasciar mai aperti i Fiaschi, perche perderebbero assai del suo odore; quest'Aceto vale grandemente à dolori di Testa, e deve esser usato degl'Idropici.

Di Garofali.

Piglierai un Fiasco d'Aceto, di due Boccali, e trè quarte di buoni Garofali, che non habbiano toccato Acqua salsa, e gli metterai in un Mortajo, con dargli due, in trè ammaccature, col Pistone, e li metterai nel detto Fiasco, turandoli benissimo, con Zuccaro, e carta pecora, e lo coprirai per dieci giorni, in una massa di stabbio, con avvertenza, che non si rompa; passati i dieci giorni, leverai il detto Fiasco, e nettandolo be-

nis-

Digitized by Google

nissimo, lo metterai al Sole, per venti giorni, facendolo stare la notte al sereno; passerai poi l'Aceto, per calza di feltro lavando il Vaso diligentemente, e chiudendolo con Turacci nuovi, te ne servirai, conforme al bisogno. Il vero Garofalo viene dalle Molucche, serve in molte cose, tanto ne' cibi, quanto ne' Medicamenti.

Di Fiori di Gelsomini, di Catalogna.

Coglierai i Fiori di Gelsomini, la mattina nel levar del Sole, e tenendo preparati i Fiaschi, con Aceto ben colato, perche sia più chiaro, ammezzati d'Aceto, gli riempirai di fiore, e li metterai al Sole, ben turati lasciandoveli, per due giorni, dopò i quali caverai li sudetti fiori, rimettendovene de' freschi, e così farai per otto giorni; dapoi colerai l'Aceto, e rimettendolo ne' Fiaschi, con nuovi fiori, ben turati, li metterai nuovamente al Sole, lasciandoli stare, per tutto il Mese d'Agosto, levandoli in tempo di notte, e così potrai servirtene, che sarà perfettissimo; di questo Aceto potrai valerti nelle cose più dilicate, come à farne Salse, che riusciranno di miracoloso odore.

Di Fiori di Cedro.

Coglierai li fiori di Cedro, subito levato il Sole, lasciandoli impassire all'ombra, per mezzo giorno, e tenendo preparati i Fiaschi, con buonissimo, e chiaro Aceto, più che ammezzati, come gli altri, li riempirai di fiori, e li farai stare, sotto lo stabbio, per otto giorni, e dapoi levandogli, e lavandogli, scolerai

rai l'Aceto, e lo ritornerai ne i Fiaschi, con altri fiori, mà pochi, e turandogli beniſſimo, li ritornerai al Sole, per venti giorni, dopò i quali ſarà ridotto à perfettione; quest'Aceto vale à molte Vivande; dandoſi à bere, à chi haveſſe mangiato de Fonghi maligni, ſubito lo guariſce, e parimente dandoſi calda, à chi foſſe ſtato dato del Solimato, e ſugo di Nappello, opera, e ſana accertatamente.

Di Fiori, di Roſmerino

Coglierai i fiori del Roſmerino nel mezzo giorno, e tenendo preparati i Fiaſchi, gli empirai nel medeſimo modo, detto degli altri, ripieni, che ſaranno con i fiori, gli darai una meſcolata, con una Verga di legno, dapoi turerai beniſſimo gli ſudetti Fiaſchi, e li metterai ſotto lo ſtabbio, per otto giorni, dopò i quali, gli leverai, colandoli beniſſimo, e riempendoli, l'uno, con l'altro, ſino alla bocca, vi ritroverai un certo Oglio, fatto da quei fiori, quelle raccoglierai con diligenza, eſſendo pretioſo; dapoi aggiungerai ne Fiaſchi, nuovi fiori, e turati li metterai al Sole, per otto giorni, dopò i quali conſerverai i Fiaſchi, ſenza colar l'Aceto, baſtando il farlo, quando vorrai ſervirtene. L'Oglio ſudetto è giovevole à dolori di Capo, untandoſi la Fronte, e le Tempia; con ungervi il Capo, s'ammazzano i Vermi; giova à gli Stomachi frigidi, & à quelli, che non poſſono ritener il cibo.

Di Fiori, di Salvia.

Vanno colti i fiori di Salvia, come quelli di Roſmerino,

rino, si mettono nell'Aceto, e si mutato per trè volta, che così basta, stante l'acutezza di detto fiore, si può conservare per i bisogni, giova molto à quelli, che patiscono di Milza, & à quelli, che sputano sangue; de'sudetti fiori, si fà Conserva col Zuccaro, molto giovevole allo Stomaco.

Di Fiori di Melarancie.

Si devono cogliere i fiori di Melarancie, nel modo istesso, che si fanno quei di Cedro; se ne possono riempire i Fiaschi coll'Aceto, come si è detto degli altri, mutandosi per otto volte; essendo questo fiore di natura, che mal volontieri lascia il suo odore; che però si deve far stare anche, sotto lo stabbio, per altri otto giorni; dapoi si cola l'Aceto per feltro, e si rimette ne i Fiaschi, con aggiungervi nuovi fiori, e si pone al Sole, per venti giorni, conservandosi dopò, benissimo turato; questo è un'Aceto, molto odoroso, che ammazza i Vermi, e tenendosi in bocca caldo, leva il fetore de'denti.

Di Cannella fina.

Piglierai due Fiaschi di due Boccali, l'uno, e li riempirai d'Aceto; spartirai frà detti due Fiaschi, un'oncia di Cannella fina, non pista, mà fatta in pezzetti, fatti stare al Sole, per trè giorni; dapoi v'aggiungerai, per ciascheduno, un quarto della medesima Cannella, e turandogli bene, li metterai sotto lo stabbio, per venti giorni, dopò i quali leverai i Fiaschi, colerai l'Aceto, e rimettendolo ne i medesimi, ben netti, v'ag-

Digitized by Google

giungerai un'altro quarto della medesima Cannella per Fiasco, e turandogli benissimo, serberai poi l'Aceto per i bisogni, adoprandolo nelle occasioni. Trovasi della Cannella, di più sorti, mà la vera è quella, che è frangibile, polita da un nodo, all'altro, sottile, al gusto mordace, dolce, di soave odore, pungente alla lingua, di colore rossiccio, mà non molto acceso. Nasce nell'Indie Orientali, la migliore viene dall'Isola di Zeilan, il cui Territorio è fertilissimo, & il più delitioso di tutto il Mondo; dicono gl'Indiani, che ivi sono i Campi Elisi; tanta è l'abbondanza, e soavità di quel Territorio.

Di Muschio.

Piglierai Fiaschi, che tengano, un Boccale, e mezzo l'uno, e li riempirai d'Aceto, ben colato, generoso, e passato per feltro; per ogni Fiasco, vi metterai otto grani di Muschio di Levante, macinato in Mortajo di Porfido, e turandogli benissimo, li metterai al Sole, per vinticinque giorni, in capo de' quali, gli leverai, conservandolo alle occorrenze; avvertendo di non lasciarli mai scoperti. Il Muschio è caldo nel secondo grado, e secco nel terzo; fortifica il cuore, e dà vigore à tutti gl'Intestini.

D'Ambra.

Fassi l'Aceto d'Ambra, nel medesimo modo, che si fà quello di Muschio, e con la medesima quantità d'Aceto, e peso degli otto grani, per Fiasco, mettendosi al Sole, nel medesimo modo. L'Ambra viene dall'

In-

Digitized by Google

Indie Oriendali, e si tiene communemente, sia Bitume, che sorga dalle fonti, che sono nel profondo del Mare. Hà grandissime virtù, e serve per molte cose. Ve ne sono di trè sorti; la prima è la colorita, è la migliore; la seconda è bianca, & è di mediocre bontà; la terza è negra, & è di poco, ò niun valore. L'Ambra è calda, e secca, in secondo grado; corrobora co'l suo odore il cuore; conforta i membri indeboliti; conferisce à dolori colici; giova al mal caduco, & à quelli, che sono frigidi, e paralitici.

Di Granelli, di Ginepro.

Coglierai detti Granelli di Genepro, quando sono rossi, e ben maturi; dandogli un'ammaccatura gentilmente gli metterai ne'Fiaschi, con Aceto, come si è detto degli altri; avvertendo, che per ogni Fiascho, di due Boccali, vi sia mezza libra de'sudetti Ginepri; beniſſimo turati gli metterai, sotto lo stabbio, per otto giorni, in capo al qual tempo, dovrai levargli, e conservare diligentemente l'Aceto, rimettendolo ne'medesimi Fiaschi, ben netti, e con aggiungervi altri Granelli, senza ammaccargli, li metterai per sei giorni, al Sole, e conserverai poi l'Aceto, à i tuoi bisogni. Hò voluto scrivere anche di questo Aceto, havendolo trovato molto giovevole, ne'sospetti pestilenziali, & oltre modo salutifero, aspergendone le stanze, & adoprandolo ne'cibi; giova à morsi d'Animali velenosi, e genera molti buoni effetti, ne'Corpi humani, alla preservatione della salute corporale.

Digitized by Google

TRATTATO XVII.

Di varii modi, da conſervare diverſe ſoiti di Frutti, per tutto l'Anno.

Per conſervare Vva freſca.

COglierai l'Vva, in tempo chiaro, nel mezzo giorno, che almeno ſia ſtata, per otto giorni, ſenza pioggia, e che ſia ben matura; dapoi la laſcerai al Sole, per quattro volte, avvertendo di non farli impaſſire, e tenendo una Caldaja al fuoco, d'Acqua piovana calda, piglierai l'Vva, e graſpo, per graſpo, la legarai per roverſcio, e coſi preſtamente la tuferai in quell'Acqua bollente, appendendola poi in luogo arioſo, per dove paſſi la Tramontana, e laſciandola coſi, la guarderai da tempi humidi, e la conſerverai lungo tempo; e volendotene ſervire, la metterai prima per poco ſpatio di tempo, in Acqua tepida; e dopò la portrai in Acqua ferſca, e la vedrai reſtar belliſſima, verde, e freſca, come veniſſe dalla Vite. Puoi anche conſervarla, dopò levata dalla Vite, ben matura, laſciandola al Sole, per trè, ò quattro giorni, che il Sole non ſia molto ardente, & in luogo dominato dall'aria, e dal vento, e levandola dapoi la porrai ſopra paglia d'orgio, in un Camerino, chiuſo, dove non penetri aria, & alle volte la viſiterai, e ritro-

trovandovi qualche grano guasto, lo leverai, con le Forbicine, e così durerà lungo tempo. Vi sariano diversi altri modi, quali tralascio, perche li già detti sono più façili, provati, e sicuri. L'Vva calda di trè giorni, è meno ventosa, e la bianca è più gustosa. Hò fatto questo Trattato per quelle parti, dove non è il modo facile, di custodirla; perche in Napoli, per ogni tempo se ne ritrova della bella, e quasi allora colta dalla Vite.

Per conservare Persiche, ò Briccocole, per lungo tempo.

Asserisce Plinio, che il Persico deve esser colto acerbetto, nel voltar del Sole, e che non sia spiccatojo. Quando questi Frutti havranno havuto, due giorni di Sole, si copriranno benissimo, con Cera nuova dileguata, e si metteranno in Pignatte nuove, con segature di Tavole, benissimo coperte, & ingesserai le dette Pignatte, e le conserverai in luogo freddo; mà asciutto. Polladio, e Columella dicono l'istesso, che Plinio, & io ne hò fatta prova, e mi son riusciti, per la maggior parte, intatti, con sapore, odore, e colore, come se allora si spiccassero dall'Albero. Si conservano parimente, cogliendosi i Persichi non molto maturi, nel mezzo giorno, ponendosi al Sole, per quattro giorni, con mettervi della Pece dileguata, con un Cucchiajo nella fossetta del piccolo accommodandoli in una Casletta con segatura d'elce, tramezzandoli successivamente, avveretndo, che i Persichi non si toc-

chi-

chino; e chiudendo poi la Cassetta, la serberai in luogo fresco, & asciutto, & è questo il modo più sicuro, per conservargli. Il Presciutto si corrompe prestissimo, & è cosa mirabile, il vederne del Mese di Frebrajo, e di Marzo.

Per conservar Brugne.

Le Brugne, per conservarsi, devono esser sode, e non acquose, la Damaschina, la Marabolana, la Pernigona, e certi Brugnoni tondi, che hanno della polpa assai, si conservono bellissimo nell'infrascritto modo. Piglierai un Barile nuovo, cavandogli il fondo, da una parte; lo riempirai di chiodetti conficcati nell' istesso Barile, per di dentro, con alcuni legnetti in Croce, per mezzo, e cogliendo delle sudette Brugne, nel mezzo giorno, con i loro Rametti, e frondi, gli darai sei giorni di Sole, che non sia molto gagliardo: le legherai à quei chiodetti nel Barile, che non si tocchino insieme; ritornerai poscia il fondo, al suo luogo, chiudendolo molto bene, & infasciandolo strettamente di paglia, lo metterai serrato, in un Monte d' Arena, dentro una stanza, più tosto fredda, che humida, e così lo lascerai sino à quel tempo, che vorrai servirtene, e le ritroverai indubitatamente bellissime.

Per conservare Cotogni.

Piglierai i Cotogni dall'Albero, nel maggior caldo del giorno, con i loro Rametti, attaccandolo al Sole, per otto giorni, e dopò piglierai della Terra de' Vasi, ò di Teste, quale stemprerai con Acqua, che resti però al-

Digitized by Google

alquanto soda, e con un Pennello grosso, ne darai à tutti Cotogni, che restino ben coperti, e poi li porrai all'ombra, in luogo però dove rifletta il Sole, e quando sarà secca, gli darai un'altra mano della medesima Terra; e così farai per quattro volte, e se per sorte se ne cadesse detta Terra, potrai mescolarvi pelo di Lepre, & avverti, che in nessun modo vogliono sentir l'aria; secca che sarà detta Terra, gli attaccherai in una stanza, dove sia paglia asciutta, la quale stanza non sia humida, mà fresca, e volendogli adoperare, li netterai molto bene, cõ avvertenza, che ogniuno, vuol, esser appeso ad un Trave. Potrai anche conservargli nell'Orzo, che non si tocchino insieme, in luogo asciutto, & oscuro. Parimente potrai conservarli, con mettergli nel Mele crudo; devono però essere di quei tondi, e che habbiano la lanugine sopra, quelli sono i veri, e più odorosi degli altri; Galeno nel Tratto delle Piante, riferisce, che il vero Cotogno è questo che habbiano detto, essendo oltre l'odore, più soave al gusto, e più medicinale degli altri; e benche vi fussero più modi, per conservargli, voglio che ti servi delle sudette regole, essendo infallibili.

Per conservar Pera di più sorti.

Puoi conservar le Pera in più maniere, vogliono essere delle seguenti qvattro sorti; Sementine, Bergamotte, Fiorentine, e Buone Christiane, colte un poco acerbette, ne' maggiori caldi del giorno, ponendole al Sole, per quattro volte, poscia con Pepe dileguata calda,

Digitized by Google

da, le bagnerai tutto il fiore, & attaccherai poi nel Solaro, ciascheduna da per sè nella stanza, dove si fà il fuoco, e si mantengono benissimo. Puoi anche conservarle, dopò colte, dandole il Sole, come di sopra, mettendole in luogo oscuro, sopra l'Aliga Marina asciutta, avvertendo, che non si tocchino, e si chiuderà benissimo la stanza, acciò non v'entri l'aria, & in questo modo si mantengono verdi, e belle; Et in altra maniera le potrai conservare, havendo dell'Acqua Marina, facendole bollire, piglierai le Pere, con fili attaccati alli picciuoli, ce le attufferai, per due volte, senza fermarle, attaccandole dopò, per asciugarle all' aria, & essendovi state per sei giorni, le leverai, & attaccherai nella stanza del fuoco, dove giornalmente si prattica, e le vedrai sempre verdi, e belle.

Per conservar Nociole, overo Avellane, dette in Napoli Nocelle.

Coglierai le Nocelle, e spogliandole di quella loro scorza verde, le lascierai stare per due giorni; dapoi ne farai de' suoli, sopra la sabbia, in luogo fresco, e non humido, dove non penetri l'aria, e così si conservano lungo tempo; Alcuni le sepelliscono, sotto l' arena, con la medesima scorza; Io però non lo tengo per ben fatto, stante che quella le ajuta ad infracidire. Altri le mettono in Vasi impeciati, sotto l'Acqua, e le conservono per tutto l'Anno, molto belle. Questo frutto non è molto perfetto per li Corpi humani, per che genera dolor di Capo, e spesse volte causa il vomito,

Digitized by Google

mito, per esser di tal natura, che stà sempre sopra il cibo, e con molta difficoltà si digerisce.

Per conservare le Lazarole.

Coglierai le Lazarole, nel mezzo giorno, e le metterai sotto la fabbia, in luogo asciutto, nella stessa maniera delle Nocelle, dandole il Sole per due giorni, e riescano bellissime. Puoi anche conservarle coperte di Cera nuova, come si fanno i Persici, e nella stessa maniera si custodiscono. Devi però avvertire, in che modo ne leverai la Cera, e però piglierai le Lazarole, conforme stanno con la stessa Cera, e ponendole dentro un Baciletto, le coprirai di Neve, che non appajano punto, e fattele stare così, finche si aggiaccino bene, dopò le scoprirai, e vedrai, che la Cera se ne scrosta da per sè, à pezzi, à pezzi, e che le Lazarole restano bellissime, & ingranate per sopra, come se fussero state alla rugiada; e così anche poi fare, quando vorrai polire li Persichi, che si riusciranno bellissima. Le sudette Lazarole facilmente s'infracidiscono, e però devi avvertire nel coglierle, che non sieno intieramente mature, e che almeno per sei giorni, non habbia piovuto.

Per conservar le Melagrane, overo Granate.

Questi Frutti si devono lasciar maturar benissimo, sopra i loro Arberi, e prima di coglierli, se li deve torcere il picciuolo, e così li lascerai, sopra li detti loro Arbori, per otto giorni; dapoi ad uno ad uno, li leverai, e legherai, con spago, avvertendo, che uno non

Digitized by Google

tocchi l'altro; perche facilmente si putrefarebbero, e quando vorrai spiccargli, avverti, che sia nel scemo della Luna, e ne' maggiori caldi, dandogli da quindeci giorni di Sole in circa, e dopò gli attacherai al Soffitto dove si habita con il fuoco; si conservano in altro modo, levati dall'Albore, e coperti della Terra già detta de i Cotogni, e secchi benissimo, si attaccheranno, in stanze ariose, & asciutte, avvertendo, che non si tocchino insieme. Potrai anche attuffarli in Acqua marina bollente, come anche hò detto delle Pere, e ponendogli al Sole, per dieci giorni, gli appenderai in luogo asciutto, & habitabile, e si manterranno per tutto l'Anno; di questo frutto non passo più oltre, perche ne hò sofficientemente discorso ne' Sapori; avverti però, che non sieno aperte, perche non si manterrebbero.

Per conservare i Cedri.

Puoi conseruare i Cedri, lungo tempo nell'Orzo, & i migliori sono quei più grossi, e belli, & in diuerse parti di questo Regno di Napoli, se ne trouano de' bellissimi, e benche vi sieno altri modi, per conservargli, questo è veramente il più perfetto, & esperimétato,

La scorza di detti Cedri mangiata, ò usata nella sua decottione, fà buon fiato, e fà digerire il cibo; il seme rimedia à tutti i veleni, massime à quello dello Scorpione; bevuto, provoca i Mestrui, & ammazza i Vermi del Ventre; dato con Agro di Cedro, à digiuno, mangiato, vale contro la Peste, conteo l'Aria corrotta, e contro il Veleno; l'Acqua stillata di tutto il Ce-

dro

dro è molto soave al gusto, e sommamente conferisce al cuore, & al cervello, e data con la Conserva di Cedro, è mirabile contro le febri pestilentiali; estingue la sete, e la febre, e resiste alla putredine, & alla corruttione degli humori, e l'Acqua stillata di fiori, è giovevole contro la Peste, e contagion dell'Aria, contro la febri pestilentiali, e le Petecchie; perche è molto amica al cuore, provoca il sudore, e leggiermente eccita il vomito; Leggesi, che per le loro malvagità, furono condennati due ad esser divorati da'Serpenti, e passando dinanzi ad un'Hoste, che mangiava il Cedro, mosso egli à compassione di quei miseri, gli diede à mangiare il Cedro sudetto, per confortarli; giunti poi al luogo dove havean da morire, fur morficati da'Serpenti, senza esser punto offesi, e fù stimato, che ciò avveniss̀e, per i Cedri mangiati; onde al mattina seguente, si diede à mangiare il Cedro all'uno, & all'altro nò, e percossi da quei fieri, e velenosi Animali, quel, che havea mangiato il Cedro, campò, e l'altro morì; e così manifestossi, quanta forza havesse il Cedro, contro i Veleni; la scorza candita è molto utile alle cose sudette, e l'Oglio cavato della scorza, ò dal seme, è molto cordiale, ungendosi i Polsi, e la Regione del cuore.

Digitized by Google

TRATTATO XVIII.

Di varii Trionfi, da metterſi, ſopra le Tavole, in occaſione di Foreſterie, di Sponſalitii, e d' altre congiontture, che ſi rappreſenteranno.

SI deve avvertire, che non ſi mettano i Trionfi à Tavola, uno aſſai vicino all'altro, mà con qualche diſtanza, acciòche ſi poſſano vedere, e conſiderare da' Convitati; ſi devono porre per ordine, di modo che, ad ogni Trionfo, corriſpondano i ſuoi Piatti rifreddi, ben guarniti, tanto che, la Tavola ſia tutta ripiena; potendoſi chi non hà troppo eſperienza, regolare dal quì anneſſo diſegno, poſtovi da mè, per facilitare à i ſudetti il modo, d'ordinarli, e ſervendoſi di queſto, ſaran certi di non errare, e benche il diſegno ſi rappreſenti in queſta maniera vaga, potrà ogniuno farlo, come più gli piacerà, e ſecondo le commodità che ſi potranno hauere.

Si ſogliono, anche fare certi Porta-Piatti, alti un palmo, e mezzo, con il ſuo Piatto ſopra rifreddo, ben guarnito, e queſto puol metterſi, trà l'una, e l'altra Poſata, che viene à far trè ordini, con quello di mezzo, e farà una vaga, e pompoſa viſta. S'avuerta, che nel metterſi à Tavola, i Convitati, è neceſſario fargli toglier via, perche non ſieno materia d'imbarazzo, à i me-

Digitized by Google

medesimi Convitati. Quì in Napoli non sono in uso; Io però in molte congiunture gli hò usati, e fatti non senza lode, e stima di chi gli hà visti; Il primo Riquisito, che deve havere il Banchetto, è, di ricreare gli occhi con la varietà, di pascere l'Intelletto, con ricchi, e sontuosi apparati, e dar gusto al Palato, col buono Apparecchio delle *Vivande*, non potendosi chiamare Banchetto Reale, se non quello, che vien compito di tutte le Parti; cioè di Trionfi, Rifreddi, Statue, Inventioni, Regali, primi, secondi, terzi, quarti, e quinti Servitii di Cucina, tutti distinti, e ben ordinati, con Frutti, Confetture, e Canditi, in Piatti Reali, chiamati con tal nome, non perche servano alle Persone de' Rè, e de' Monarchi, mà perche sono capaci di Regali, e tramezzamenti, per assodare, & amplificare la maestà de' Convitij; e però non fuor di proposito si chiamano Servitii, e Banchetti Reali, benche non c'intervengano Persone Reali. Chi vuole dunque ben'ordinare un Banchetto, habbia principalmente la mira all'ordine, dispositione, Imbandigioni, e buon Condimento delle Vivande, à darle i Regali, che richiedono, e i tramezzamenti, che sono più vistosi, e confecevoli. Le Piegature delle Cambraje, devono essere regolate da buoni Maestri, e Scultori, che habbiano li loro Disegni di legno, dovendosi coprire le sudette Statue di Tele piegate, in diversi modi; e volendole fare di Cartone, ò altro si potranno coprire; con la pasta di farina d'Amido, Dragante, e Zuccaro fino in polvere; Hò

Digitized by Google

veduto quì in Napoli, in molti luoghi, merterei sopra figure di carte, e Galere di Cardone, mà sono poco adattate al proposito, e poco confacevoli alla dignità de' Banchetti. Sono moltissimi i modi, con li quali si favoleggiano i Trionfi; Io però ne hò fatto questo breve Trattato, per facilitare a' Principianti la maniera d'ordinargli, rimettendomi à chi è più virtuoso di me, circa l'oprare, in quella maniera, che più gli parerà, e secondo le congionture, che se gli rappresenteranno; E benche nel seguente Trattato si leggono alcuni Trionfi divisi, tanti, per Banchetto, nulladimeno ogniuno potrà servirtene, come meglio gli parerà, e potrà.

Primi Trionfi.

1 Si potrà fare da un Capo della Tavola, un Trionfo, di sottilissima Piega, che rappresenti, un fioritissimo Giordino, in cui si veda Armida, che in aspetto dolente, si laceri i Capelli, con Rinaldo, e Compagni, che stieno, in atto di partire.

2 Dall'altro Capo, un Trionfo, che rappresenti un verde Prato, con Selvette, e varii Alberi intorno, e nel mezzo, un'altr' Albero maggiore, che nell'orridezza del Tronco, mostri l'aspetto d'un Briareo, con numerose Braccia, che impugniono Spade, e Scudi, & al piede di esso, starà Rinaldo, con il suo Brando, in atto di ferire.

3 In mezzo della Tavola, potrai fare un Trionfo, tutto di Zuccaro, contornato d'Oro, che rappresen-

Digitized by Google

senti la Giustizia, la Pietà, & il Valore, in tal positura, che con una mano, sostengano in altro, un'Aquila grande inargentata, e nel Piedestallo di detto Trionfo, si potranno imprimere in lettere d'Oro, le seguenti parole

Così sia, che Sorvole
L'Aquila Imperial, le Vie del Sole.

Queste Inscrizioni, sopra i Trionfi, si potranno fare, secondo le congienture de i Personaggi Commensali, & à giudizio di chi ordina il Banchetto.

Altri Trionfi, che serviranno, in altri Banchetti.

1 Amore, da una parte della Tavola, con Arco, e Saetta alla mano, che premano con i Piedi, Armi, Scettri, e Corone, ogni cosa fatta di Zuccaro dorato.

2 Servirà per altro Trionfo, Imeneo, posto dall'altra parte della Tavola, fatto pur di Zuccaro, con una facella accesa in mano, dalla quale potrà traspirare un fumo odoroso.

3 Potrà servire per altro Trionfo, per mezzo della Tavola, l'istesso Imeneo, che accarezzi, con le mani, un Leone, e le trè Gratie, dalle quali sia odornato di fiori, il tutto profilato d'Oro, e fatto con somma diligenza.

Altri Trionfi, che serviranno, in altri Banchetti.

1 Nel primo Piatto, due Lioni, in arco di lottare, fatti politamente, e con diligenza, posati sopra Piatti Reali, in fondo di Tavola, e si copriranno di Butiro.

Per

Digitized by Google

2 Per secondo Trionfo un Balletto di Ninfe, e di Pastori, fatti di Butiro, posti, in un Piatto Reale, con un'Albero in Capo, carico di frutti di Zuccaro, & à piedi d'esso, un Pastore à sedere, fatto pur di Butiro, che suoni la Piva.

5 Nel terzo Piatto, potrai far per Trionfo, un Leone, & un Cavallo, che combattano insieme.

Altri Trionfi, che serviranno, in altri Banchetti.

1 Primo Trionfo; Una quantità di Vasellamenti d'Argento, e d'Oro, con sottilissime Piaghe; con artificiosi fogliami, e con capricciosi Cristalli, che adornino le Credenze, e le Bottigliere.

2 Un'altro Trionfo, posto in mezzo della Tavola, che rappresenti due Archi fioriti, di Cambraja, e sotto il primo, Giove portato da un'Aquila in aria, che fulmini i Giganti di Flegra, e si dovrà fare il tutto, con meravigliosa Piegatura; sotto dell'altr'Arco, sbranando un Leone, e vicino ad essi, un Paesetto, con variati Alberi, che regnano Pomadoro, il tutto fatto, à forza di Piegatura.

Altri Trionfi, che serviranno, in altri Banchetti.

1 Un Carro Trionfale, che venga tirato da due Pavoni, e sopra del medesimo Carro, Giunone, con il Scettro in mano, e con un Iride, overo Arco Celeste, che possi sopra la sudetta Dea, con le trè Gratie, trà di loro intrecciate, che porgano Mazzetti di fiori di Zuccaro, al naturale, à due Todeschi, uno de' quali ponga, i sudetti Mazzetti, in un Piedestallo del Carro, e l'altro,

Digitized by Google

l'altro, i medesimi Mazzetti, ad un' altro Piedestallo, i quai Todeschini douranno essere adornati, con Coralli, e Perle al Collo, e con le loro Alabarde, alle mani; negli altri due Piedestalli, si vedranno due Morette, ornate il Collo di Perle, e di Coralli le mani, & in mezzo di esse, si vagheggieranno le Gratie.

2 Vn' Atlante, con la Machina del Mondo, sostenuta sopra le Spalle, & in mezzo alla sudetta Machina, l'Impresa, e l' Arme del Signore, che fà il Convito, con due Donzelle, da i lati del medesimo Atlante, che tengano in mano due Armi, ò altra Insegna, à beneplacito.

3 Si faranno nel mezzo della Tavola, due Statue, una delle quali rappresenti la Prudenza, e l' altra, la Giustitia, che mantengano in alto, una Impresa, ò altra cosa, à beneplacito dello Scalco; il tutto fatto di pasta di Marzapane, profilato d'Oro.

Altri Trionfi, che serviranno, in altri Banchetti.

1 Quattro Pastori, fatti di pasta di Marzapane, miniati d' Oro, che reggano in alto, una Canestrella, con dentro un' Agnello, fatto di Zuccaro, regalata, con varii fiori, parimente di Zuccaro.

2 Quattro Ninfe, con Cimbali in mano, che formino un Ballo, intorno ad un' Agnello, pur di Zuccaro, essendo le Ninfe, inghirlandate, con varii fiori, al Collo.

3 Quattro Canestrelle di Zuccaro traforate, e disegnate d'Oro, piene di varii frutti, di Zuccaro dorati.

Digitized by Google

Altri Trionfi, che potranno servire, in altri Banchetti.

1 Andromeda legata al sasso, con il Mostro Bersco, ò qualch'altra cosa, concernente la sudetta Favola.

2 Il Centauro, che rapì la Divinità ad Ercole, l'Idra, & il Leone.

3 Vn Paone in piedi, con la Coda aperta, fatto con diligenza, & industria.

Altri Trionfi, che potranno servire, in altri Banchetti.

1 Quattro Sirene in Onde Marine, fatte di Riccio, che sostengano in aria, una Conchiglia, con una Venere di Zuccaro.

2 Marte armato di Spada, in atto di fulminare, sopra un Carro, fatto di Riccio, arricchito di Trionfi Bellici, e Martilia, fatti di Zuccaro.

Altri Trionfi, che potranno servire, in altri Banchetti.

1 Trè Statue di Zuccaro, che rappresentino, Venere, Bacco, e Cerere.

2 Vn'Alcide, che si stringa al Petto, Anteo.

3 Vn'Orfeo, con la Lira, e varii Animali, che li stieno appresso, intenti alla Musica.

4 Diana nel Fonte, con Atteone, convertito in Cervo; ogni cosa fatta à forza di Piegature, e regalata di fiori di Cambraja.

Al-

Digitized by Google

Altri Trionfi, che potranno servire, in altri Banchetti.

1 Vn'Arco nel mezzo della Tavola, fatto di Piegature, non Colonne, e Capitelli, con le sue Basi, fatte pure à Piegature, à spina di Pesce, con i suoi Festoncini, ornati di fiori di Cambraja, accommodati con Nastri di varii Colori, ritocchi tutti d'Oro, e due Archi simili di sopra, che si potranno, uno da un Capo, e l'altro, dall'altro Capo della Tavola.

2 Vna Gionone, sopra un Carro, tirato da due Paoni.

3 Vna Pallade armata, con l'Asta alla mano, e con l'Elmetto in Capo, circondata d'una Corona da Cacciatori.

4 Vna Venere, con Cupido, sopra un Carro, tirato da due Colombe, fatto il tutto diligentemente, à forza di Piatti.

Altri Trionfi, che potranno servire, in altri Banchetti.

1 Due Giganti, che facciano alla lotta.

2 Alessandro Magno, sopra il suo Bucefalo.

3 Nereidi in otto di danzare, con Tritoni, nell Onde Marine.

4 Nettuno in piedi, con il suo Tridente, circondato da quattro Fiumi; cioè dal Pò, dal Reno, dall'Arno, e dal Tevere.

5 Vna Balena, con quattro Cavalieri, sù'l dorso, armati à squamme d'Argento, sopra Cavalli Mari-

Digitized by Google

ni, con lance, uno incontro all' altro; il tutto fatto di pasta di Zuccaro.

Altri Trionfi, che potranno servire, in altri Banchetti.

1 Caronte, con il Remo in mano nella sua Barchetta.

2 Cerbero legato, con catene à lasso, e le trè Furie, con orribile aspetto, fatte di pasta di Marzapane.

Altri Trionfi, da servirsene, in diverse Congiontune.

1 Si potrà fare la Figura di Giunone, di Cebele, di Vulcano, e e di Nettuno, sopra Carri; Vulcano; con il Braccio alzato, con il Martello in una mano, e con la Tenaglia nell'altra, con diverse Bizzarie, e Fogliami intorno al Carro, e dentro il Bacile.

2 Nettuno, in un Carro, con il Braccio alzato, e co'l Tridente in mano, tirato da due Cavalli Marini, con il Corno in fronte.

3 La Trasformatione di Dafne, sù le Rive del Fiume, Peneo, in atto d'essere raggiunta dall' Amante Garzone, che secondo la vera allusione, e morale intelligenza, non altro rammenta al nostro intendimento, che la Pena da Dio prescritta, à i seguaci del senso.

4 Quattro Ninfe, in quattro Bacili, con un' Albero di Palma, una per Bacile; la prima con Armi, & Aste alzate; la seconda, con il Scettro in mano; la terza, con un Corno-Copia; la quarta, con uno Specchio,

chio, ò altra cosa in mano, à beneplacito, secondo le congionture.

5 La Giustitia, e la Pace, in un Bacile; la Vittoria, & il Regio Valore nell' altro, sopra un gran fascio d'Armi, e di Trofei.

9 Vn Gallo d' India pelato, e netto, levati via gl'Interiori, dalla parte, di sopra, overo in altro modo, con diligenza, che non si conosca il buco di sotto, overo spaccato, e poi ricusito, accommodato con il filo di ferro, e con una Tavoletta, quanto sia grande il fondo del Piatto, coperta con diversi sogliami di pasta, ò Confettura, à beneplacito. Il sudetto Gallo d'India, starà in atto di tenere un piede alzato, con una Alabarda, che formi il medesimo piede, si porrà nel Forno poco caldo, tanto, che si rifaccia, regalandosi il Petto, con fusti delli Confetti, overo con Aranci, e Cedri canditi, lunghi; vi s' aggiungerà un' Arme fatta di pasta di Zuccaro, legata nel buco, con una fettuccia incarnata; se gli potranno fare la Testa, & il Collo di pasta; l' istesso si potrà fare di Galline, e Pollastri, vestiti da Pellegrini, con il Bordone al piede, che saranno Trionfi honorevoli, e di poca spesa, e si potranno accommodare in diversi modi.

7 Vn Pellicano di pasta di Zuccaro, con li suoi figlioli, che gli cavano il sangue.

8 Vn Pavone bianco, con sua Rota, adornato, con fettuccie d' Argento, con sua Corona, e con Profumi in bocca, pieno di fusticelli lunghi, mez-

Digitized by Google

zi inargentati, e fiori odoriferi di più sorti.

9 Vn Fagiano, fatto di Pasta Reale, che porti la Barella, carrica di Biscottini, ò di Mostacciere di Zuccaro figurate.

10 Vn'Arco di Salviette, con Colonne scannellate, e Capitelli con l'Arme, di chi fà il Banchetto, in mezzo, e sotto quattro Statue di Zuccaro, che rappresentino la Giustitia, la Temperanza, la Carità, e la Fortezza.

11 Vna Galera, con Remi, Vele, Artigliere, & altre cose, adattate alla medesima, fatta, sopra Piegature, e Pasta Reale.

12 Vna Cicogna, con un Serpe intorno, fatta dell'istessa materia.

13 Vn Drago, con fuoco in bocca, fatto dell'istessa materia.

14 Vn Putto, con un Canestrello, sostenuto dal medesimo, con due mani, sopra la Testa.

15 Vna Grue, con la Palla al piede.

16 Due Pavoni bianchi, adornati di fettuccine incarnate, con Perle, e Ciojelli bianchi.

17 Vn Gallo, sopra una Colonna.

18 Vna Statua, fatta in forma di Sposa.

19 Vn Coniglio rivestito, in forma di Scimia, con una cinta al Collo, che mostri di portare una Carriola, à due mani, che sia carica di Biscottini.

20 Vn Ballo di sei Satiri di Butiro, che si diano la mano, uno con l'altro, e facciano un Cerchio ad un altro Satiro in mezzo.

Vn

Digitized by Google

21 Vn Carro, fatto di Pasta Reale, con un Cupido sopra, tirato da due Colombe bianche, con Confetti dentro al Carro.

22 Vn Centauro, con un Dardo in mano.

23 Vn Pasticcio in forma di Drago, con fuoco in bocca.

24 Vn'Alicorno, che tiene il suo Corno, dentro un Fiume.

25 Vn'Aquila, in piedi, negra, e grande.

26 Due Canestrelle, fatte della medesima Pasta Reale, con Presciutto agghiacciato, di Zuccaro dentro, con Coperchio indorato.

27 Due Figure di Bianco mangiare, che rappresentino Venere, la quale tenga Cupido, per la mano.

28 Vn Pasticcio, in forma di Drago indorato, che butti fuoco odorifero dalla bocca.

29 Vn Paone adornato, sopra Colonne di Salviette lavorate.

30 Fagiani, à foggia d'Aquile.

31 Diverse Stelle, di Pasta sfogliata, ripiene di Pasta Reale, Cedronata, e polvere di Mostacciolo, stemprata, con Acqua Rosa, e Muschio.

Seguono i Trionfi, e Rifreddi, di Butiro.

32 Vn Giovane, con un Cane à lassa.

33 Vn Toro, che combatte con un Leone.

34 Vn Laberinto, pieno di Ginestrata di più colori, con l'Arme del Prencipe, in mezzo à detto Laberinto.

Vna

35 Vna Statua adornata, in più luoghi d' Anasini d'Argento.

36 Capi di latte, fatti in diverse Figure; Trionfo di Confetture, che possa servire nel principio, e nel fine del Convito.

37 Vn Carro, con l' Imperatore sopra, tirato da due Fagiani, rivestiti, & adornati di fettuccine, Perle, e Coralli, con dentro il sudetto Carro, diverse Confetture.

38 Diverse Tazze, con Mostaccioli Napolitani, con ghiaccio di Zuccaro sopra, e con coccia, sopra il detto ghiaccio.

59 Vn Carro tirato da due Pollanchette d'India bianche, che sembrino vive, di Pasta Reale, col suo Cocchiero, fatto pur di Pasta Reale, con sue rendini in mano, di fettuccie d' Argento, essendo il sudetto Carro, pieno di Cialdoncini, Ciambellette, e Taralli, fatti di Pasta Reale, con Cotognata grossa, in Scattola scoperta.

40 Vna Torre, ripiena di fiori odoriferi co'l suo Mazzo in mezzo, che sia ritocco di Muschio.

41 Vn Carro, tirato da quattro Palombi bianchi, che pajano vivi, di Pasta Reale, con il suo Cocchiero, come sopra, ripieno il Carro sudetto, di varie sorti di Confetti, la maggior parte inargentati.

42 Vn Carro, tirato da due Capponi bianchi, come sopra, con dentro diversi Canditi di Genova.

43 Vn' altro Carro, tirato da due Conigli, come

Digitized by Google

come sopra, con altra Confettura inargentata.

44 Bocca di Dama, alla Napolitana, mezza inargentata.

45 Vn'Atteone di Pasta Reale.

46 Vn Palazzo di Delitie, con Prospettiva, fatta di Zuccaro.

47 La Statua della Liberalità, vagamente, e variamente guarnita.

48 Vn Pollo d'India indorato, dentro Cassetta di Pasta Reale, fatto à Gelatina, con il suo coperchio.

49 Il Monte Parnaso, con le nove Muse, e con diversi Puttini, che facciano diversi atteggiamenti.

50 Angelica, sopra uno Scoglio, liberata per mano di Ruggiero, dall'Ippogriffo, di pasta di Ciambellette.

51 Vn Cavallo corrente, della medesima pasta, con un Leone simile, che gli morda la gamba sinistra, con un Motto à lettere d'Oro sotto: *Dura Patientia.*

52 Vn Riccio Spinoso, con Corona Imperiale.

53 Vn torrione di Pasta Reale, con dentro diversi Animaletti vivi.

54 Trè Fontane, sopra un Monte, che buttino Acque odorifere.

55 Vn Carro tirato da due Delfini, e sopra di esso, Nettuno, con due Ninfe Marine.

56 Mutio Scevola, che tiene la mano, sù 'l fuoco, con un Pugnale in mano, in atto pensoso, d'havere ammazzato l'Imperatore.

Digitized by Google

57 Vn Monte di pasta, con erbette, e fiori, con Salsa di varii colori, con fuoco d'Acquavita sopra, e con dentro Conigli vivi.

58 Vna Gabbia di pasta fina, con due Coniglii, ch'escono dalla sudetta Gabbia, piena d'Vcelletti.

59 Vn Castello di Zuccaro, con Artiglieria, Bombardieri, e Soldati attorno.

60 Vn Nave, con Vlisse, legato all'Albero della sudetta Nave, con le Sirene, sù lo Scoglio, e con i suoi Soldati di seguito.

61 Diversi Canestretti picciolì, inargentati, pieni di varie sorti di fiuti di Zuccaro, con Animaletti simili di sopra; cioè Ranocchie, Locuste, & altri simili, con un Mazzo di fiori in mezzo.

62 Vn Carro, tirato da quattro Leoni, ogniuno col suo atteggiamento, nel luogo dove stà il Cocchiero, vi si potrà mettere un'Aquila con le Ali quasi aperte, in atto di guardare la Figura, intitolata, *la Chiarezza*, con un Sole nella mano dritta alzata, e con l'altra mano, posata sopra del Carro, con Raggi fatti d'un Velo sottilissimo, e con fili di ferro, che sia posato sopra un Monte, tutto fatto di Piegature, ò di Zuccaro, à beneplacito, alto cinque palmi.

63 Vno Struzzo di Piegatura, ò di pasta di Zuccaro, à beneplacito.

64 Vn'Aquila, in piedi, fatta di pasta di Zuccaro.

65 Vn'Alicorno di Zuccaro in Bacile, con Aquilotti, in piedi tramezzati.

Vn

Digitized by Google

66 Vn Leone dentro un Bacile, con Corona Imperiale in Testa, in atto di bere in una Fontana, o fatta di Zuccaro.

67 Alcuni Cavalli Marini, in piedi, con due Aquile, in atto di riffiutare il sudetto Leone, senza paura.

68 La Fontana di Piazza Mattei di Roma, con le sue Statue, e Tartarughe, fatte di Zuccaro.

69 La Fontana di Piazza Navona di Roma, con le sue Statue, & aguglia, e con li quattro Fiumi, che la circondano.

70 La Colonna Trajana di Roma, fatta di pasta di Zuccaro.

71 Diversi Vasi di fiori, tramezzati, con Aquile, & altri Animali, fatti di Piegatura, ò pasta di Zuccaro.

72 Vn Corvo, e Mori, con catene al Collo di latta, fatta di Caviale.

73 Insalate Reali, alte quattro palmi, con li suoi Tramezzi, con quattro, ò cinque Corone, una sopra l'altra.

74 Alboretti di varii frutti, alti trè palmi, con sopra, frutti al naturale, fatti di Zuccaro.

75 Il Carro di Fetonte, con altre Figure, à capriccio.

76 Diversi Agrumi, in Canestrelle, alte cinque palmi, con diversi Tramezzi, & in ogni tramezzo una sorte d'Agrume, bene aggiustato, & ordinato, Spase di fiori diversi, e frondi; Il qual Trionfo, si po-

Digitized by Google

95 Alcune Navicelle di Zuccaro indorate, piene di Cotognata, di varie sorti, e d'altri Canditi.

96 Due Archi altissimi di sottilissima piega, da' quali pendano da ogni lato, festoncini di frutti, e di fiori, fatti di Zuccaro, e nel mezzo di essi, due Statue di Zuccaro dorate, una delle qualli rappresenti la Giustitia, e l'altra la Pietà, sostenendo l'una, e l'altra di esse, con la destra mano, l'Armi dello Sposo, ò d' altri, à beneplacito, parimente di Zuccaro indorate.

67 Alcune Galere, fatte di Zuccaro, ritocche d' Oro, piene di varie sorti, di Canditi, con dodeci Battelli pure di Zuccaro, carichi di varia Confettura, Cotognata, e lavori di Monache.

98 Due Piatti, con dentro, due Pescatori, fatti di pasta, con una Rete, fatta di candito, e cordoncini di seta, dalla quale, sieno diversi Storioncini, cotti in bianco, con altri varii Regali di Pesci.

99 Vna Statua di Zuccaro, che rappresenti l' Abbondanza, con un Corno-Copia, e Spighe in mano.

100 Vna Statua, fatta di Zuccaro, che rappresenti la Pace, con un Ramo d' Oliva in mano.

101 Alcuni piccioli Tritoni, di pasta di Marzapane, che siedano sopra Delfini di pasta, che tengano in Spalla, un Govio, & un'altro sotto, il braccio.

102 Alcuni Pasticci, in forma di Corno-Copia indorati.

103 Bianco mangiare, in Figure ritocche d'Oro.

104 Arpie di Zuccaro, che sostengano Canestrel-

grande di Zuccaro in piedi, coronata, che tenga nel becco, un Giglio turchino, & intorno à detti Bacili, si vagheggeranno diverse Corone di Zuccaro, indorate.

88. Alcune Torri di Canditi, inquartate, & in mezzo di esse, l'Arme del Principe, fatta di Rilievo.

89. Vna Cassetta, fatta di pasta, rapportata in banda, compartita in forma di Rosa, che copra un fondo di Piatto, ripieno di compartimenti di varie robbe; l'orlo di detta Cassetta dorata, havrà intorno Figure di Bianco mangiare, e sopra di essa nel mezzo un'Aquila di pasta di Marzapane, rapportata in banda, con un copertojo, fatto à cordoncini, che per due lati, mostri l'Arme dello Sposo, e per gli altri due lati, quella della Sposa.

90. Quattro Leoni in piedi, di pasta di Marzapane, ritocchi d'Oro, che sostengano una Corona, sotto della quale, pendano da ogni parte, i sudetti Leoni, ne i quali si mostrino, da un lato, l'Arme dello Sposo, e dall'altro lato, quelle della Sposa.

91. Vna Piramide altissima, fatta di ghiaccio.

92. Alcuni Vasi di ghiaccio, con dentro frutti di varie sorti.

93. Quattro Conche Marine, fatte di Zuccaro, della grandezza d'un Piatto Reale, tutte ripiene di diversi Canditi.

94. Alcuni Tazzoni di Zuccero indorati, con dentro diversa Confettura bianca, liscia, e muschiata.

Al-

Digitized by Google

95 Alcune Navicelle di Zuccaro indorate, piene di Cotognata, di varie sorti, e d'altri Canditi.

96 Due Archi altissimi di sottilissima piega, da' quali pendano da ogni lato, festoncini di frutti, e di fiori, fatti di Zuccaro, e nel mezzo di essi, due Statue di Zuccaro dorate, una delle quali rappresenti la Giustitia, e l'altra la Pietà, sostenendo l'una, e l'altra di esse, con la destra mano, l'Armi dello Sposo, ò d' altri, à beneplacito, parimente di Zuccaro indorate.

97 Alcune Galere, fatte di Zuccaro, ritocche d' Oro, piene di varie sorti, di Canditi, con dodeci Battelli pure di Zuccaro, carichi di varia Confettura, Cotognata, e lavori di Monache.

98 Due Piatti, con dentro, due Pescatori, fatti di pasta, con una Rete, fatta di candito, e cordoncini di seta, dalla quale, sieno diversi Storioncini, cotti in bianco, con altri varii Regali di Pesci.

99 Vna Statua di Zuccaro, che rappresenti l' Abbondanza, con un Corno-Copia, e Spighe in mano.

100 Vna Statua, fatta di Zuccaro, che rappresenti la Pace, con un Ramo d' Oliva in mano.

101 Alcuni piccioli Tritoni, di pasta di Marzapane, che siedano sopra Delfini di pasta, che tengano in Spalla, un Govio, & un'altro sotto, il braccio.

102 Alcuni Pasticci, in forma di Corno-Copia indorati.

103 Bianco mangiare, in Figure ritocche d'Oro.

104 Arpie di Zuccaro, che sostengano Canestrel-

frelle indorate, ripiene di varie sorti di Canditi; due Alberi, con frutti sopra al naturale, fatti di Cambraja, di sottilissima Piegatura, che vengano à formare l' Arme del Principe.

105 Vn' Arco fiorito di Piegature, con festoncini simili, in mezzo di esso, & un' altro Arco di Zuccaro, che rappresenti da una parte, l' Arme dello Sposo, e dall' altra, quella della Sposa, ogni cosa profilata d' Oro, e sotto delli sudetti Archi, un Cupido, con Arco, Frezze, e Turcasso, & Imeneo, con la Face, tutti di Zuccaro, indorati.

106 Alcuni Tritoni di pasta inargentata, a squamme, con Lumache Marine, fatte di Zuccaro, nella bocca, in atto di suonare, poste à sedere, intorno ad una Conca Marina, di Pasta Reale, segnata d' Oro.

107 Alcuni Cameli fatti, di Zuccaro, & Amido, con soma d' ogni sorte di Canditi, prostrati nel Piatto, pur di Zuccaro, ripieno di fiori dell' istesso, fatti al naturale, ritocchi d' Oro.

108 Alcuni Pavoni, sollevati in piedi, sopra Mortelle indorate, con la Coda aperta, e con le Ali sue naturali, poste con Nastri colorati, e varii Tremolanti d' Oro, e d' Argento.

109 Alcuni Cacciatori di Pasta Reale posti nel mezzo del Piatto, con un Lepre di Zuccaro miniato al naturale, con Arnesi da Caccia, alle loro Spalle, e con due Cani Leurieri à lasso, fatti dell' istessa pasta, con sui cordoncini d' Oro.

Eu-

Digitized by Google

110 Europa, fatta di Zuccaro, posta à sedere sopra un Thoro, adornata d'un'habito pomposo, con Capelli d'Oro, sciolti, e con un Regno nel Grembo, con due Corone differenti, con varie Collane d'Oro, e con una Spada.

111 L'Asia fatta di Zuccaro, che sieda sopra un Cocodrillo, vestita con un'habito di variati colori, con Turbante, Azzurro in Testa.

112 L'Africa, che sieda sopra un Leone, mezza nuda, con varie Smaniglie d'Oro alle Braccie, e Monili al Collo, con una Torretta sopra la Testa, con Capelli legati, con alcune fettuccie, ò zagarelle, di color Giallo, e Celeste, con un Scettro, nella mano destra, e con Corone, Scettri, e diverse Gioje nel Grembo; dall'altro lato, un Turco, con Saette, un'Arco, e Scimitarra, &, & à i piedi, varii Scrigni aperti, ripieni di Monete d'Oro.

113 L'America, in forma di bellissima Giovane ignuda, mà decentemente coperta, con alcune bende, con Capelli d'Oro, con Monili alle Braccia, alle Coscie, & al Petto, tempestati di Gemme, con una Collana al Collo, di grosse Perle, e Coralli, con un Ventaglio di Piume di Pavone, nella man destra, e con un ricco Tosone, nella sinistra, che sieda sopra un'Elefante, in un delitioso Tapeto, con molti Vasi d'Oro, e d'Argento avanti, ripieni di molte Monete d'Oro, parte riversati, e parte in piedi, con alcuni Papagalli vicini.

Altri

Digitized by Google

Altri Trionfi, che si potranno fare, in occasione, che venga qualche Gran Personaggio, in Governo di Provincie, ò di Regni.

114 La Figura della Pietà, con le mani inbocicchiate al Petto, & inginocchiata, con l'Armi del Principe, da una parte di detta Figura.

115 Vna Figura in piedi, che tenga in una mano, un Mazzo alzato di Spighe, nell'altra, una Colomba, con le Ali aperte, che riguardi il Petto.

116 Vna Figura, con il Morione, e Piume in Testa, che tenga nella mano sinistra, vna Bilancia, e nella destra, l'Arme del Regno, ò della Città.

117 Vn'Aquila, con due Teste, che sostenga un gran Piatto Reale, coronata, con Corone à vista.

118. Vno Schiavo, con un Piatto in Testa, e con le mani alzate, che sostenga il sudetto Piatto, mezzo ignudo, e mezzo vestito, con sua Faretra, e Frezza.

119 Vna Sirena, con un Piatto in Testa, che tenga in una mano la Palma, e nell'altra, la Corona.

Rifreddi diversi, quali si potranno tramezzare con li Trionfi.

120 Alcune Torte incartate di varii Canditi, con una Statua sopra, fatta di Zuccaro, ritocca d'Oro.

121 Vn Pasticcio di Cappõni, in forma d'Aquila, ritocco d'Oro, e d'Argento.

122 Vn Presciutto intiero di Porco, cotto nel Vino, messo nel Forno, con ghiaccio, fatto di Zucca-

Digitized by Google

ro, Chiara d'Ova, e sugo di Limone, regalato, con varii fiori di Zuccaro, che venga sollevato, da quattro Facchini, fatti di pasta di Marzapane, al naturale.

123 Gelatina, in forma di Ventresca, di varii colori, servita, con Mascheroni di Bianco mangiare intorno.

124 Vn Chiaccio di Fravole, inzuccherate, prima lavate in buon Vino.

125 Bianco mangiare, fatto di basso Rilievo, con Cupoletti attorno di Gelatina, di varii colori.

126 Capi di latte, ò Natte, agghiacciate, con Zuccaro sopra.

127 Vn Cappone freddo, coperto d' Ova filate, con una Corona attorno, ritocca d'Oro.

128 Cinque Cameli, fatti di pasta di Marzapane, ritocchi d' Oro, carichi di Fagiani à soma, punti di fusticelli di Cannella, indorati, con un Moretto di pasta di Marzapane, che tenga in mano, laccio di seta, legato al Collo delli sudetti Cameli, à cui serva di guida.

129 Alcune Stelle, di Mel' Appie sciroppate, e pasta d'Amandole, fatte di sfoglio, servite sopra, con l'Arme del Principe, fatta di Zuccaro, e profilata d'Oro.

130 Vn Pasticcio, in forma di Porchetto, ritocco d'Oro ne i Peli, con una catena al Collo, di Zuccaro dorata, posato sopra Ova filate, attorniato delle medesime.

Vn

131 Vn Presciutto agghiacciato, fatto di Zuccaro, con Stelle, e Rastelli di pasta di sfoglio, tempestati d'Anasini, di diversi colori, con un coperchio di pasta, tempestato d'Anasini rossi, posato sopra Colonnette di pasta, da i cui lati, apparisca l'Arme dello Sposo, e della Sposa.

132 Vna Zuppa, fatta con sugo di Limone, Acqua d'odore, e Zuccaro, in Tazza dorata di Cristallo, freddissima.

133 Vna Crostata, fatta di varie robbe sciroppate, con una Tigre sopra, & una Corona intorno, fatta questa, e quella, di pasta di Marzapane, ritocca d'Oro.

134 Vn Cappone, cotto in brodo, servito con Zuppa di Pan di Spagna, con una Palombella sopra, di pasta di Marzapane, ritocca d'Oro.

135 Vn Cappone arrostito allo Spiedo, lardato di Lardelloni di Cedronata, servito, con un festone di Pasta Reale, intorno.

136 Vn Pasticcio, fatto di pasta di Marzapane scoperto, con varii frutti dentro, con quattro Leoni intorno, fatti di ghiaccio, brinati di Neve, e con varii fiori, pure intorno, fatti di Zuccaro.

137 Vn Presciutto al naturale, fatto con pasta di Marzapane, in fette, regalato con varij fiori sopra, e nel mezzo un Leone fatto della medesima pasta, ritocco d'Oro.

138 Vn Pasticcio di Vitella, fatto in forma di

Digitized by Google

bocca di Leone, ritocco d'Oro, e d'Argento.

139 Vna Torta Marzapanata, ritocca d'Oro, con l'Armi dello Sposo, e della Sposa, sopra.

140 Vn Gallo d' India, à foggia di Fenice con l'esca, e fiamme di Cannella, che s'abbrugi, à i Raggi del Sole, ritocco d'Oro, e d'Argento.

141 Vn Pasticcio, in forma di Leone dorato, con sopra fiori diversi.

142 Vn Presciutto agghiacciato, dentro un Canestro di pasta di Zuccaro, con sopra una Statua, fatta della medesima pasta, ritocca d'Argento.

144 Vna Zuppa freddissima, di sugo di Limone, Capi di Latte, ò Natte, e Fravole, con Zuccaro, messa in un Vaso d'Argento.

144 Vn'Aguglia di Gelo, con Pesciolini dentro di più colori, e con una Corona di Zuccaro intorno, ritocca d'Oro.

145 Lavori di pasta, ritocchi d'Oro, riportati in Banda, con li suoi ripartimenti, di varii frutti sciroppati.

146 Vn Toro, che combatta, con un Leone, l'uno, e l'altro, fatti di Butiro.

147 Vn Pasticcio, in forma d'un Mostro Marino, inargentato à squamme.

148 Vn Cacciatore, con Cani à lasso, fatti di Butiro.

149 Vn Carpione carpionato, con Limoni attorno.

Vna

Digitized by Google

150 Vna Pollanchetta d'India, coperta di Gelatina, con Stelle intorno, fatte di Bianco mangiare, profilate d'Oro.

151 Vna Sfoglia, ò Palaja, carpionata, regalata con lavori di Cedro, e confrondi di Lauro, ritocche d'Oro, e d'Argento.

152 Bianco mangiare in Stampa, servito intorno d'Agugliette di Gelo, tramezzato di Stelle, di pasta di Marzapane, profilate d'Oro.

153 Vn Cappone salpimentato, con Ali, Colli, e Coda di Zuccaro, col coperchio, dell' istesso Zuccaro, fatto à Gelosia, posato sopra Stelle, in Triangolo, di pasta di Marzapane, ritocche d'Oro.

154 Vna Torta di Pistacchi, con sotto frondi di Lauro indorate.

155 Salami spaccati, e nitrati, coperti di Stelle, fatte di Cotognata, con una Città sopra, fatta di Zuccaro, ritocca d'Oro, posata sopra quattro Puttini, di pasta di Marzapane.

157 Fogliami, fatti di pasta di Genova, tramezzati, con Torzi di Lattughe candite, con sopra due Ossi, fatti di pasta di Marzapane.

157 Vn Gallo d'India Arrosto, lardato di Lardoni di Cedro canditò, con le punte ritocche, una d'Oro, e l'altra d'Argento, con Ali, Collo, e Coda, di pasta di Zuccaro, il tutto ritocco d'Oro.

158 Vna Crostata di Pera Caravelle, regalata con fette di Cotogni canditi.

Ce-

Digitized by Google

159 Cedri candiri, steccati di fusticelli di Cannella confetta, carichi d' Ova filate, sopra Salvietti bianchi profumati, con varii frutti sciroppatti attorno, ritocchi d'Oro, tramezzati di Coroncine diverse dorate fatte di Zuccaro, e nel mezzo di essi, una Statuetta, con la Lancia alzata in mano, in atto di ferire, fatta ogni cosa di di Zuccaro, profilata, d'Oro, e d'Argento.

160 Alcune Navicelle, piene di Giuncata, contrafatta al naturale, sopra frondi di Grano, circondata di varii fiori, tramezzate con Mascaroncini di pasta di Marzapane, ritocchi d'Oro, e d'Argento.

161 Vn Pasticcio Reale sfogliato, con lustro à modo di Marzapane, e con intorno, Aquilette, fatte di pasta di Marzapane, ripiene di robbe sciroppate, ritocche d'Oro.

162 Vn Tortiglione Reale, ripieno di varie robbe sciroppate, con lustro sopra, à modo di Marzapane.

163 Ova filate, con una Statuetta di Zuccaro in mezzo, regalate, con Mostacciere.

164 Vna Crostata, fatta di tutte sorti di Conserve, con il suo ghiaccio, frezzatata sopra di fusticelli, ritocchi d'Oro, e d'Argento, con una Coroncina in mezzo, profilata d'Oro.

165 Vn Pasticcio grande, con Vitella dentro, fatto di Soppressata, e fettarelle di Presciutto, con le sue Spetierie, con l' Arme del Principe sopra profilata d'Oro.

Due

Digitized by Google

166 Due Bocche di Leoni, una contro l'altra, che tengano una Pizza sciroppata in bocca, agghiacciata di Zuccaro, con una Corona pur di Zuccaro intorno, ritocca d'Oro.

167 Vn'Aquila Reale, con due Teste, fatta di sfoglio, ripiena di pasta di Marzapane, e di pasta di Genova.

Si descrivono varii Banchetti, e sontuosi Pranzi, regolati dall'Autore, in diverse occasioni, impiegato da Principi, e Titolati, nella retta disposizione, ed imbandigione de i medesimi.

NOn è dubbio alcuno, che li primi luoghi, nelle Mense, sieno, ad arbitrio di chi dispone li Conviti, dovendosi regolare, conforme à i siti; E' regola generale, che quelli, che stanno in Capo di Tavola, sieno posti di rincontro alla Porta, per dove entra il mangiare, ed in occasione di Sposalitii, si deve procurare; che li più prossimi Parenti dello Sposo, e della Sposa, stieno sempre vicini ad essi, e quando ci fussero Dame, e Cavalieri, sogliono i Cavalieri servir le Dame, ed appresso mangiare essi; mà volendo mangiare assieme, si potranno mettere le Dame, dall'una, e dall'altra parte, con buon'ordine, ed appresso sedere i Cavalieri, più congionti, e poi gli altri; si deve an-

anche avvertire, che in occasione di qualche gran Personaggio, s' hà da trattare con qualche distintione dagli altri, dandosegli Sedie, e Posate differenti, ne i primi luoghi, e porgendosegli da bere, se gli devono portare le Carafelle, e Giare, con li suoi Coperchi, ed in congiontura de' Signori Cardinali, si devono mettere le Panettiere, per Posate, con dentro gli suoi Steccadenti, e Mazzetti di fiori, secondo la Stagione, e le Cucchiare, e Forchette dorate, e devesi anche tener pronta la Bavarola, così volgarmente chiamata; questa è un Panno sottilissimo, con Merletti attorno, fatto ad uso di Mantesino, così detto in Napoli, & in Roma, Zinale, di lunghezza, dal Collo alla Cintura, piegato gentilmente, con fettuccie bianche, alli due pizzi di sopra, quali se gli legano, dietro al Collo, dal suo Coppiero, quando sarà seduto alla Mensa, e sopra le Posate, si pongono Salviette doppie, ben piegate, dovendo avvertire, chi serve li sudetti Signori Cardinali, finito il Pranso, d'esser diligente in sciogliere detta Bavarola da dietro, dove fù prima legata, che caderà da sè, in grembo de' Prencipi, e questo Panno, non si permette ad altri, che à i medesimi Cardinali, e Persone Regie; finito che sarà, il mangiare, si leveranno le Posate, con un Piatto sopra, con una modesta riverenza, e deve invigilare lo Scalco, che chi serve à Tavola, non levi li Piatti, davanti a' Signori, se prima quelli non danno mostra, d' hauer finito, havendo io veduto, in molte congionture, alcuni golosi, i quali,

subi-

Digitized by Google

ſubito, che vedono un poco aſtratto, un Cavaliero, lo fanno reſtar privo di quel Piatto, che poco avanti mangiava con gran guſto; che però lo Scalco deve ſtare accorto ſopra di ciò, girando ſempre la Tavola, talmente che operino più gl'occhi, e le gambe, d'ogni altra coſa, ed in queſte occaſioni egli non deve trinciare, quando ſe ne può far di meno, mà ſtar ſempre attento, per quello, che può occorrere; acciòche le coſe vadano ben ordinate, e ſenza confuſione alcuna; finita la prima Tavola, s'habbia mira particolare, che reſtino tutti ſodisfatti, e che quelli, che mangieranno nelle ſeconde, e terze Tavole, ſieno trattati abbondantemente, che così lo Scalco ne riporterà gran lode, appreſſo à i Signori grandi; dovrà anche avverrire, che quando ſi fanno ſimili Convitj, ſi devono mettere, ſopra la Tavola due Tovaglie; acciòche levandoſi la prima, ne reſti un'altra, nel tempo, che ſi darà l'Acqua alle mani, e finito di lavarſi, ſi leverà ſubito, dalla parte degli ultimi luoghi, per non incommodare li primi, con la ſolita riverenza, e sfratta Tavola, reſtando ſopra la Tavola, il Drappo di Seta; ne permetta lo Scalco, che la Tavola, ſia retta da altri, che da lui ſolo; ſe vuole, che le coſe vadano bene, e che rieſcano con decoro.

BANCHETTO

Fatto nella Torre del Greco alla Massaria dell' Illustriss. Sig. Reggente, mio Sig. e Padrone

D. STEFANO CARRILLO, Y SALCEDO

Decano del Supremo Collaterale Consiglio di Sua Maestà Cattolica, nel Regno di Napoli, e Primo Ministro,

In occasione, che vi si trasferì il Sig. Marchese del Carpio, D. GASPARO DE ARO, GVSMAN allora Vicerè, e Capitan Generale nel Regno di Napoli,

Insieme con li Signori Marchese di Gocogliudo, Generale in quel tempo delle Galere del detto Regno, hoggi Duca di Medina Celi, Ambasciatore Cattolico in Roma appresso la Santità di Nostro Signore PAPA INNOCENZIO XII. Il Sig. Duca di Maddaloni, ed altri Cavalieri, al numero di dodeci, con numerosa Famiglia.

FV' ordinato, e fatto il sudetto Banchetto, nel Mese di Maggio, restando serviti quei Principi convitati, ad un Piatto Reale, un servitio per Piatto.

Prima di descrivere il detto lauto, e sõtuoso Banchetto, fatto dal prenominato mio Sig. Reggente, al sopramentuato Sig. Vicerè, e sua nobil Comitiva, hò stimato pregio dell' Opera, di descrivere la vaghezza di detta Massaria, e sito, ove fù preparato il Con-

Digitized by Google

Convito. E' questa situata, una picciola lega, in distanza dalla Torre del Greco, verso Levante; si distenda il suo seno, dal Camino Reale, da Tramontana alla Sponda del Mare, verso mezzo Giorno, che di misura Geometrica, si considera esser questa, secondo l'uso Napolitano, da ottocento Moggia, ò come altri vogliono, ottocento Stadii. Contiene in sè, larghi Seminatorii, Arboretti, e Vignali di Viti, che producono, Vve pretiosissime; inoltre, Orti, Giardini, Bolchetti, con Terreno incolto, per renderla ferace di Cacciagioni di Volatili, di Conigli, e di Lepri, che ivi si nodriscono, à bella posta, per divertimento di così bella Caccia.

Nel mezzo di essa, risiede, come in un maestoso Centro, una nobile habitatione, ampliata dal buon genio, e dilicato gusto, del medesimo Sig. Reggente, con fabriche alla moderna, nobili, e signorili, lavorata vagamente di stucco, che appaga assai la vista, di chi la riguarda; onde porta il primato, frà quante ne hà le Natura collocate nella delitiosa Riviera di Napoli, sino alla Torre dell' Annuntiata, abbellita, e nobilitata dal sudetto Sig. Reggente, come luogo di suo diporto, ove alcune volte dell'Anno, si ritira.

Per tanto dal grido di questa nobilissima Villa, e dalli continui, e familiari Congressi, che soleva S. E. havere con detto Sig. Reggente, s' indusse à trasferirvesi, per mostrare la confidenza, che seco passava, per prendersi anch'egli, qualche alleviamento al suo rigi-

do, mà feliciſſimo Governo, conducendo ſeco, oltre li ſopramentovati Signori, anche alcuni Miniſtri Togati.

Il Sig. Reggente, per oſtentare più toſto, una ſemplice ricreatione in Campagna, che un premeditato Feſtino in Caſa, hebbe una tanto nobile, quanto impenſata Idea, d' apparecchiar la Menſa, non ſotto altro Tetto, che della Serenità del Cielo, proportionato alla corrente Stagione, valendoſi d' una gran largura, ch' è dinanzi all' habitatione, della ſudetta Maſſeria; fece egli dunque, la Notte precedente, con ſagace induſtria per mano di molti Operarii, coſtruire una ſpatioſa Sala, di quaranta palmi, in quadro, attaccata ad un grand' Albero di Celſi bianchi, la di cui oſſatura era di Legname, con quattro Porte, ed altretante Fineſtre ovate, e fù queſta dapoi coperta di vaghe odorifere Verdure, ben' architettata per ogni lato, con feſtoni di Ramaglietti, e Mazzetti di varii, e vaghiſſimi fiori, nel mezzo della quale, fù collocata la Menſa; in un' Angolo la Credenza, e nell' altro, la Bottiglieria, amendue adornate, di nobiliſſimi Piatti, Bacili, e Vaſi di Faenza, ingegnoſamente ſtoriati, con vivaciſſimi colori, ritoccati tutti d' Oro, lavoro il più famoſo, che à tempi noſtri, ſi ſia veduto; opera che ſi rende, non meno celebre, delli Tondi di Rafaele d' Vrbino, quantunque non delineata dal ſuo maraviglioſo Pennello, & io poſſo aſſerire con verità, che per quanti luoghi ſia ſtato, & habbia girato, non hò ve-

du-

Digitized by Google

duto in Corte alcuna, più nobil servitio, e più copioso, per esser stata la sudetta Mensa, sempre servita con Piatti, dell'istessa materia, e lavoro.

Per aggiungere à tale ricreatione, altra delitia, fece artificiosamente scatorire, dal medesimo Albero di Celsi, e suoi frondosi Rami, copiosissime Acque, che parevano formate dalla Natura, e non dall' Arte, sua imitatrice, e le sudette Acque, che dimostravano un vaghissimo Fonte, piombavano con magistero, sopra d'un grande apparato, di diverse dilicate, e saporite Frutta, che nel piede dell' Albero, era stato composto, all' incontro della Mensa, e similmente in tutti li Rami di esso, erano pendoloni varii, e nobilissimi Frutti; onde in un' Albero, compariva compendiata, una infinita quantità di Alberi fruttiferi, framischiati, con diversi fiori, rinfrescandosi spesso, e frutta, e fiori da zampilletti d'Acqua, in maniera tale, che il Chimerico Giardino d' Armida, quì era un Fonte reale, tanto dilettevole, & ammirabile, che se il Palato gustava delle Vivande, gli occhi si pascevano della vaghezza di quelli, e senza nausearsi di quelle, desiderava gustare di questi; riuscì così nobile, e vago questo apparato, che per renderlo più memorabile, e per terminare con maggiore allegria la giornata, ordinò S.E. à tutta la Famiglia sua, e de' Convitati, che gli dessero il sacco, come immantinente fù eseguito, non solo con gusto, ed utile degli Assalitori, mà con somma allegrezza, e sodisfatione del Principe.

La

Digitized by Google

La Mensa fù apparata, con sottilissime Tovaglie di Fiandra, con nobilissima Piegatura, sotto della quale era una sopra Tavola, di Damasco Cremesino, Coperta di sottilissimo Velo; le Posate erano similmente molto vaghe, à riguardarsi, per le Piegature, e suoi Copertori, e Fogliami, che recavano ammiratione à chi le riguardava, e parve, che l'Aria stessa volesse secondare questa giornata, esercitando atti di blandimento cō rinforzare i soffi de'Venti, all'hora del Pransso, e quello che fù tenuto disturbo, riuscì di sollievo, e d'allegrezza; poiche per impedire quei soffi, che trascendevano la qualità di Zefiri, fù ordinato dal Sig. Reggente, che si mettesse per ciascuna delle quattro Porte, una Portiera di Damasco Cremesino, che dolcemente aggirata, & agitata dal vento, serviva come d'ossequioso Corteggio, e d'armoniosa Compagnia, à quell'vago, e sontuoso Convito; furono serviti i Convitati, ad un Piatto Reale, e fù ripiena la Mensa, con li Rifreddi, che seguono.

Vn Tondino di Fravole freddissime, con Zuccaro in bianco, lavate in generoso Vino.

Vn'altro di Capi di latte, & uno di Soppressata, tagliata in fette, regalate d'Anasini, di diversi colori, con frondi di Lauro sotto, ritocche d'Oro, e d'Argento.

Vn' altro di Filetto di Giugliano, sfilato minutamente, regalato con Ova filate d'intorno, e fette di Limoncelli, robba tutta ritocca d'Oro, e d' Argento, con le sue Coroncine.

Vna

Digitized by Google

Vna Insalata Reale, posta in mezzo della Tavola, con diuersi Puttini, e Corone d'intorno, come sopra, lauorate di Polpa di Cedro grosso.

Vn Piatto di Manteca, ò di Butiro, passato per Siringa, in Stampa di basso Rilievo, con Corone, e Rabeschi, intorno, e Fogliami capricciosi.

Vn Presciutto, cotto in Vino, posto dentro una Cassa di pasta, lauorata di basso Rilievo, con ghiaccio di Zuccaro sopra, tempestata tutta d'Anasini, di variati colori, collocata sopra frondi d'alloro, ritocca d'Oro, e d'Argento, guarnita di fusticelli Confetti lunghi, e pezzi di Cannella.

Vn'altro Piatto, ripieno di fettoni di Pane di Spagna, abbeverato, in buona Malvasia, con Cannella sopra, e Rabeschi d'intorno alle Ali del Piatto, posati sopra Neue, che riuscirono freddissimi.

Vn Pasticcio in Arme, con Pollanche d'India dentro, fatto di Vitella, & altri Ingredienti, ritocchi d'Oro, e d'Argento, con Verdure di sotto.

Vna Crostata, con ghiaccio di sopra, lauorata à Marmorata, tramezzata, con diuersi frutti canditi, regalata, con Fiori, e Verdure.

Primo Seruitio, di Cucina.

Vna Scudella di Brodo, per ciascuno de' Conuitati con fette di pane abbruscato di dentro, con il suo Coperchio sopra, e ben caldo.

Arrosto di Pollanche di latte, regalato con crostine di pane abbruscato, e fette di Presciutto di sopra,

pra, tramezzato, con paste ripiene di Biancomangia-re, e fetoe di Limoncelli.

2 Vn Fritto d' Animelle di Vitella, con fette di Fegato della medesima, stato prima à mollo, nel latte, con Granelli d' Agnello, e Fegati interi di Polli, tramezzati, con fette sottili di Presciutto, soffritte in Tegame, con una Salsa di sopra, di Poma Granate, regalato il Piatto d' intorno, con fette di Limoncelli, e paste di Siringhe fritte.

3 Vn Cosciotto di Vitella Mongana, vuotato di dentro, ripieno della medesima Polpa, petto di Polli battuti, fette di Presciutto, bocconcini di Gola di Porco, fette di Tartufali, Pignoli, Polpa d' Amarene, fette di Cedronata candita, Rossi d'ova, Butiro fresco, Midolla, Animelle di Capretto, intiere, Vccelletti piccioli, con le sue solite Spetierie, ed altri nobili Ingredienti, in bella forma, guarnito tutta d'intorno di Carofali, e pezzetti di Cannella, involto in Rete, della medesima Vitella, con fette sottili dentro, di Presciutto, fù accommodato allo Spiedo, à mezza cottura; fù dapoi levato dallo Spiedo, e rimesso dentro un Vaso, à proposito, à tal' effetto, à soffriggere, in buon Butiro, con un poco di Malvasia, e fù fatto bene stagionare, con altri ben' adattati Ingredienti; cotto, che fù, si mise dentro un Piatto grande, regalato con Tartarette lardate minutamente, cotte allo Spiedo, con una Salsa Reale sopra; tramezzato con pezzi di Lamprede, cotte pure allo Spiedo, guarnite con frondi d'

allo-

allore, Crosta sopra, di polvere di Mostacciolo, tramezzata con fette di Merangoli, diverse paste frolle, suo Copertojo, sopra, à Gelosia, ritocco d'Oro, e d'Argento.

4 Vna Testa di Vitella disossata, ripiena, e tramezzata, con quattro Testicciole di Capretto, pur ripiene di Carne piccata, della medesima Vitella, Occhi di Capretto, fettoline di Tartufali, Prugnoli, Pignoli, Cedro candito, in bocconcini, polvere di Mostaccioli, Rossi d'ova, Natte, pezzetti d'Animella, Ossa mastre, Erbette odorifere, Spetierie convenienti, ed altri nobili Ingredienti; coperta d'una Tartara, regalato il Piatto di fette di Zinna indorata, e fritta, tramezzate con Tartarette ripiena d'Agresta sciroppata, e fette di Limoncelli.

5 Vn Pasticcio per Signore, fatto di pasta frolla, ripieno con petto di Pollo, piccato minutamente, Animelle di Capretto, Bottoni di Polli, e di Fegatelli delli medesimi, un'odoretto d'Aglio, Pignoli, e Pistacchi verdi intieri, e suo Brodetto, fatto con Rossi d'ova, e sugo di Limone, e con il suo ghiaccio di Zuccaro.

6 Vn Scigotto, fatto con petto di Gallo d'India, stagionato nel medesimo Piatto, con sugo di Castrato Arrosto, coperto d'Animelle di Capretto, prima soffritte, fette sottili di Presciutto, Granelli, e Creste di Polli, ogni cosa soffritta, con le sue solite Spetierie, regalato il Piatto, con diversi frutti di Mare, e le Ale

del medesimo, con paste frolle, tramezzate, con fette sottili di Limoncelli, e Granelli di Poma Granate, con il suo sugo di Limoncello dentro, & il suo Copertojo sopra.

7 Vn Pasticcio alla Inglese, ripieno con Braciolette di Vitella di Sorrento, pezzi di Piccioni teneri, fette di Zinna, Vccelletti piccioli, Animelle, Bocconi d'Ossa midolle, fettoline di Presciutto, Bottoni d'Agnello, pezzetti di Lingua di Vitella, Quarti di Carciofali, Prugnoli, Tartufali, Pistacchi, Vachi d'Agrotta, con le sue solite Spetierie, ed altri nobili Ingredienti.

8 Pollastri teneri, alla Scapece, prima bolliti, e tagliati per metà, infarinati, indorati, e fritti, regalato il Piatto di Peraschoppate, involte in lista di pasta, passata per Ambivera, tempestata con Anasini, di diversi colori, tramezzati con fette di Limoncelli, e sopra detto Piatto, li sparse quantità di Pistacchi Confetti.

9 Vn' Oglia alla Spagnola, con due Capponi, Carne di Vacca, e di Castrato, Filetto di Ciugliano, Presciutto, Ventresca, con le solite Spetierie, Ceci bianchi, Soppressata, Lingue di Porco, Erbette odorifere, Rape, Caoli Cappucci, un poco di Zaffarano, Capi d'Aglio intieri, il tutto fatto in Cassa di pasta.

10 Vn Piatto di Cotogni, prima cotti sotto la brage, e poi bolliti in Vino, e sciroppati, ripieni di Polpa d'Amarene, Cocuzzata, e Cedronata, pezzetti di Pistacchiata pista, Rossi d'ova due, con Cannella pi-

pista, messi dentro, Cassetta di pasta, fatta di basso Rilievo, prima unti con Ambivera, tempestati tutti d'Anasini, di più colori, con ghiaccio sopra, fatto con Chiara d'ova, Zuccaro, e sugo di Limone, posto nel Forno, à rosoliare, tramezzato, con Bocconotti alla Genovese, fritti con suo Zuccaro sopra, regalato il Piatto di paste frolle.

11 Vn Piatto di Bianco mangiare, in Stampa di basso Rilievo, ritocco d'Oro, e d'Argento, tramezzato con Ova misside, ò filate.

12 Vna Pizza dolce, ò Crostata, ripiena di robba sciroppata, e d'altri nobili Ingredienti, con ghiaccio d'intorno, fatto ad uso di Marzapane.

Secondo Servitio, di Credenza.

Si diede una Insalatina, per ciaschedunno de' Convitati, di diuersi Ingredienti, con Erbe rustiche.

Furono subito levati li primi Rifreddi, e posti li seguenti frutti.

1 Vn Piatto di Cascio Parmighiano, sopra Salvietta, con frondi d'alloro, fatto con diversi lavori, ritocchi d'Oro, e d'Argento.

2 Vno di Pera Bergamotte, tramezzate con Mortella, e fiori, ritocchi d'Oro, e d'Argento.

3 Vno di Brugne, di diverse sorti.

4 Vno di Cerase, e Visciole fredde, tramezzate con diversi fiori.

5 Vno d'Ammandolini teneri.

6 Vno di Finocchio.

Digitized by Google

7 Vno d' Vva fresca, tramezzata, con Mazzetti di fiori.

8 Vno d'Olivoni, ò pure Olive grosse di Spagna, con fette di Limoncelli, ed altre cose, tutte fredde, con Neve sopra.

9 Vn Tondino per ciascheduno de' Convitati, di Tartufali, con Zuppetta sotto.

10 Vn'altro di Pignoli, come sopra.

Finiti li Tondini, si posero in Tavola, Scattole di Confetture diverse, e varie sorti di Candiri, delle quali Scattole, il Sig. Vicerè regalò generosamente molti de la sua Famiglia. Durò questo nobil Pranso ben due hore compite con molta allegrezza, e giubilo de' Convitati, restando in questo Banchetto, pienamente sodisfatti tutti li sensi, essendosi brindisato, con fedelissima, & ossequiosissima riverenza, alla salute della Maesta, del Rè Cattolico, che N. S. G. e si proseguirono molti altri brindisi, alla salute d' alcuni Serenissimi Prencipi, e Personaggi grandi, & à diversi, più riguardevoli, e familiari, & Amici.

Ad un modestissimo cenno del mio Sig. Reggente furon levate le Pesate, con ricche Sfrattatavole, e dopò fù data l'Acqua odorifera alle mani, con un Mazzetto di fiori per ciascheduno; Alzati dalla Mensa, seguì il Sacco delle frutta sù l'Albero, e con questo sollievo d' Animo, si ritirarono i Convitati à riposare.

Dopò il dolce riposo verso la sera, si portò S. E. con tutta la nobil Comitiva, al sopradetto luogo de' Coni-

Digitized by Google

ni gli, e Lepri, per ellervene grandiſſima abbondanza e fu fatta di eſſi una buona, e dilettevole Caccia, dalla quale ritiratiſi furono ſerviti, con varie ſorti di Sorbette, unitamente, con dolci di differenti Spetierie, in grande abbondanza, e qualità proportionata à tali Perſonaggi.

Con l'iſteſſo ordine della prima Tavola, fù ſervita la ſeconda de' Gentil'huomini, che mangiarono nell'iſteſſo tempo della prima; dopò la qual funtione, non ſi tralaſciò di dar ricapito alli Cacciatori, Marinari, Carrozzieri, Staffieri, e Lacchei, così de' Signori, come de' Gentil'huomini de' medeſimi, quali dopò haver pranſato à loro ſodisfatione lautamente, d'ordine datoſi dal mio Sig. Reggente, hebbero anche i Paſticci, e Paſtoni, che li portaſſero alle loro Caſe, con altri comeſtibili, come s'eſeguì con molto guſto loro.

Non fù queſta però l'unica volta, che S. E. ſi compiacque di portarſi alla ſudetta Maſſeria, poiche ben più, e più volte, in diverſi tempi, hebbe fortuna il mio Sig. Reggente di ſervire S. E. con l'iſteſſo ordine, e maggiore ſplendidezza, eſſendoſi notato, che queſto gran Perſonaggio, ſempre vi pranſò con buon'appetito, quatunque debole di complettione, e quaſi di continuo indiſpoſto, effetto forſe di quell'Aere ſalutifero, e del ſito, che produce dilicatiſſimi Vini, che d'ogni ſorte ſi premono dall'Vve di detta Maſſeria, facendomi lecito dire, che non ſe ne facciano ſimili, ne i più ſcelti Territorii di queſta Riviera, e forſe pochi migliori

Ha-

Digitized by Google

Havendo poi la Parca crudele, reciso lo ſtame della Vita del ſopradetto Prencipe, all'ombra della cui giuſtitia, ed integrità, riposò ſicuro, e tranquillo il Regno di Napoli, fù eletto, per ſuo Succeſſore, l'Eccellentiſſimo Sig. Conte di S. Stefano, che con la ſua innata bontà fà ſperimentare, quanto ſia grande la dottrina, la ſagacità, e la munificenza de' Prencipi Spagnoli, & eſſendo pure arrivato alla di lui notitia, il grido delle imparegiabili delitie, di queſta nobile Maſſeria, hà havuto la bonta d'imitare il buon guſto, del ſuo Predeceſſore; onde il mio Sig. Reggente hà due volte goduto l'honore, di ſervirlo, con la ſolita ſua ſpendidezza, atta ad obligare i maggiori Perſonaggi; la ſeconda volta, vi ſi portò con l'Eccellentiſſima Signora Conteſſa, ſua Conſorte, e con l'Eccellentiſſima Sig. Marcheſa d'Aytona, ſua Figlia, unitamente con l'Eccell. Sig. Marcheſe ſuo Conſorte, con molte ſue Damigelle, al numero, di dodeci, e mi riſerbo à deſcrivere il modo, con cui furono trattati, nella deſcrizione, che ſi farà appreſſo, del Banchetto; che fù loro preparato, nella ſudetta Maſſeria, dalla incomparabile munificenza del prefato mio Sig. Reggente, ripieno di quei ſpiriti generoſi, che gli ſuggeriſce la nobiltà de' ſuoi Natali.

BAN-

Digitized by Google

BANCHETTO

Fatto dall' Eminentissimo Sig.

CARD. DEL GIVDICE.

Allora Chierico di Camera, in occasione della sua Villegiatura in Albano, con l'intervento dell'Eccell. Sig. Principe

D. LIVIO ODESCALCHI.

Nipote della Santità di N. S. Papa Innocentio Vndecimo, di santissima memoria, e d' altri Prelati, al numero di dodeci.

Essendosi portato il Sig. D. Livio Odescalchi, alla Caccia, nelli Prati di Rocca Priora, fù dopò la Caccia copiosa d'ogni Animale, invitato da quell' Eminentissimo, à godere un sontuoso Banchetto, fatto, con ogni splendidezza, e magnificenza, nel Palazzo della Regia Camera, dove furono i Convitati, serviti ad un Piatto Reale.

Fù posta la Tavola, con le Posate, tutte fatte, di nobilissime Piegature, degne d' ammiratione: haveva ogni Posata quattro Tondini, uno ripeno di Sapore

di

di Ribes, con il suo festoncino attorno, spolverizzato di Zuccaro fino, l'altro di Mortadelle di Bologna, con sopra Anasini Confetti, e sotto frondi di Lauro; nel terzo una Insalatina Reale, con Coroncine attorno, per ciascheduno de' Convitati; nel quarto, fette di Limoncelli, con Zuccaro sopra.

Era ripiena la Tavola de' seguenti Rifreddi.

Primo Rifreddo.

1 Vna Crostata, fatta con Mela Rose, & altra robba candita, con ghiaccio sopra di Zuccaro, à color di Cannella.

2 Vn grosso Pomo d'Adamo, coperto d'Ova filate, regalato intorno, d'Aquilette, fatte di pasta di Marzapane.

3 Meloni di Napoli, tagliati in fette, con frondi di Lauro sotto.

4 Pasticcio, con Arme del Sig. Principe D. Livio, ripieno di pezzi di Piccioni, Animelle di Vitella, Brasciolette della medesima, fette di Presciutto, di Salame, e di Zinna, & altri nobili Ingredienti.

5 Bianco mangiare, regalato intorno, d'Aquilette, fatte di Cotognata, & Ova filate.

6 Butiro, con diverse Figurine, e Coroncine attorno, passate per Siringa.

Prima Portata calda.

1 Fù servito ciascheduno, con una Minestrina di Polpa di Starne, tagliata minuta, con Capi di latte, e Zuccaro, & un poco di sugo di Limone.

Orto-

Digitized by Google

2 Ortolani, cotti allo Spiedo, tramezzati con bocconi d'Animelle di Vitella, involte in Rete, e Fegatelli intieri di Polli, con Limoncelli intorno.

3 Polpettoni, fatti di Carne di Vitella battuta, con dentro Ova freſche, Cedro candito, Caſcio Parmiggiano grattato, Piſtacchi, Tartufali, & altri nobili Ingredienti, ſerviti intorno con Vccelletti, cotti in Stufato, tramezzati, con fette di Merangoli, e di Limoncelli.

4 Vn Fegato intiero di Vitella, lardato ſottilmente, cotto allo Spiedo; con ſopra Salſa Reale, ed intorno Granelletti d'Agnello intieri, tramezzati, con paſte fine ſfogliate, e ripiene di diverſe robbe ſciroppate.

5 Starne ſottilmente lardate, non intieramente cotte allo Spiedo, fatte dapoi bollire in brodo graſſo, con Caoli fiori, fettoline di Preſciutto, Braſciolette di Vitella, Tartufali ripieni, & altri nobili Ingredienti, regalato il Piatto attorno, con mezzi Piccioni teneri, ripieni, cotti in Tegame, con i ſuoi ſoliti Ingredienti, e Tomaſelle, fatte di Fegato di Vitella.

6 Capponi ſenz'oſſo, ben frolli, ripieni di Polpa de'medeſimi, Midolla di Bue, Caſcio Parmiggiano grattato, Ova freſche, Cedro cadito grattato, Pignoli, fette di Tartufali, Erbette odorifere, e Speticrie ſolite, cotti in buon brodo, regalati, con Salcicci fatte alla Milaneſe, tramezzate con Lattuche ripiene, e fette di Preſciutto ſottili, bollite.

Digitized by Google

7 Capirottate, fatte di Polpa di Cappone, tramezzate, con fette di Caſcio graſſo, polvere di Moſtacciolo, Midolla di Vaccina, pezzi di Cotognata, Roſſi d'ova freſche, e Panna di latte, con brodo graſſo.

8 Pollaſtrotti piccoli, cotti nel latte, ſerviti con Zuppa ſotto, con fette di pane bianco, abbruſcate, e bagnate nel brodo di Cappone, con ſopra Ova freſche, diſperſe nell'iſteſſo latte, con Caſcio parmiggiano, e Cannella ſopra.

9 Paſticci all'Inglieſe, fatti in forma d'Aquile, ripieni di Bruſciolette di Vitella, polpettine della medeſima, fettarelle di proſciutto, Quarti di Carciofali, prima bolliti, e poi ſoffritti, Fegatelli di pollo, Quarti di piccioni teneri, pignoli, piſtacchi, & altri nobili Ingredienti, con ſue ſolite ſpetierie, e ſugo di Limone, con intorno una Corona di Zucchero, dorata.

10 Starne lardate, alla Malteſe, cotte allo Spiedo, tramezzate, con paſte ſfogliate, alla Franceſe, e fette di Limoncelli.

11 Beccaccie cotte allo Spiedo, con una fetta di Lardo nel petto, e chiodi di Garofali, regalate di Salciccia fina, cotta parimente allo Spiedo, e Tomſelle fatte con Fegato di Vitella, & una Salſa, fatta degl' Interiori di dette Beccaccie, tramezzate l'Ale del piatto, con fette di Limoncelli, e di Merangoli.

12 Vna Torta, fatta di paſta frolla, ripiena di anco mangiare, coperta di fette di Cedronata, e Cocuz-

cuzzata, & un ghiaccio sopra, fatto con Chiara d'ova, e sugo di Limone, à modo di Marmorata.

13 Tortore arrostite, con Crostata fatta di polvere di Mostaccioli, tramezzate con mezzi Merangoli, e Limoncelli, regalate l'Ali del Piatto, con paste sfogliate, ripiene di Bianco mangiare, spolverizzate, con Zuccaro.

14 Piccioni teneri, cotti allo Spiedo, dapoi spaccati per mezzo, e fritti in buono Strutto, con sopra vna Salsetta bastarda, fatta con Olive, Cappari, Spetierie solite, & altri nobili Ingredienti, tramezzati con mezzi Merangoli, e Quaglie arrostite.

15 Porchette di latte, cotte allo Spiedo, ripiene di diversi ingredienti, poste nel Piatto, con sua Salsa dentro, regalate con Coroncine di Polpa di Limone, e fette del medesimo.

16 Vna Crostata, fatta di robba sciroppata, Pere candite, Cannella, & Acqua d'odore, con Zuccaro sopra.

Seconda Portata, di Credenza.

Furono in un subito levate le Posate, e messe l'altre, che stavano già preparate, con gl'infrascritti Frutti.

1 Pera di più sorti.
2 Calcio Parmiggiano in fette.
3 Finocchi mondi.
4 Marzolini di Firenze tagliati.
5 Vva fresca, con fiori.

6 Poma di più sorti.
7 Castagne, con Zuccaro, e Pepe.
8 Cardi con Sale, e Pepe.
9 Sellari accommodati, come sopra.
10 Olivoni con fette di Cedro.
11 Caoli fiori stufati, con Oglio buono, e fette di Tartufali.
12 Tartufali, con Aranci tagliati.
13 Ostriche, con Limoni.
14 Prugnoli, con Zuppa sotto.
15 Code di Gambari grossi.
16 Bianco mangiare, fatto con Zuccaro, e Polpa di Cappone.

Fu poi tolta via di frutti, & indi poste quattro grandi Scattole di Confetture, dentro Bacili d' Argento, con diverse altre robbe candite, e diede una tanta splendidezza, giusta materia di grande applauso, acclamando con duplicati Viva, e con augurii di maggiori honori, à quel degnissimo Prelato, meritevole della Sacra Porpora, per i suoi segnalati Talenti, e per i servitii inanti, prestati alla Santa Sede Apostolica; per i quali poi dalla felice memoria di Papa Alessandro Ottavo, fù decorato della Sacra Porpora, degnissimo del Tri-Regno; nè pensi alcuno, ch' io parli appassionato, per haverc hauto fortuna di servirlo, lo spatio di trè anni, conformando io le lodi, che gli dò, à quelle del Popolo Romano, il quale hà sempre applaudito alle di lui gloriose attioni.

Da-

Digitized by Google

Datosi Termine al Banchetto, che per verità fù Reale, si diede Tavola, con molta splendidezza à più di ducento Persone, della Famiglia del sudetto Sig. D. Livio Odescalchi, e d'altri di sua Comitiva, riluonando dalle bocche di tutti, gli applausi di così generoso Porporato.



PRAN-

Digitized by Google

PRANSO

Fatto in Roma, il Mese di Decembre,

DALL' ECCELL. SIG.

PRINCIPE DI FEROLETO

In occasione del Passaggio, per cola, nel suo ritorno à Napoli, con l' Eccell. Sig.

D. FVLVIA PICA;

Figliola dell'Eccellentissimo Sig. Duca della Mirandola,

E CON L' ECCELL. SIG.

PRINCIPE GIOVANNI,

Fratello della medesima Sig.

L'Eccellentiss. Sig. Principe di Castiglione, Padre dello Sposo, per godere le delizie di quella Magnifica Città, vi si trattenne lo spatio d' otto giorni, insieme con la sudetta Sposa, con un' Equipaggio di cento persone, e tutti quei giorni di sua dimora, ricevette, molti honori dall' Eminentissimo Sig. Car-

Digitized by Google

Cardinal Cybò, della Sposa, che fece giornalmente servire, con la sua Carrozza, e spesso l'honorò anche con la sua persona. Il pranso fù lautissimo, e molto sontuoso, disposto nel modo infrascritto.

Primo Servitio, di Credenza.

Era la Tavola coperta, con un ricchissimo panno d'Ormesino verde, guarnito d'Oro, con una Tovaglia sopra, assai vaga, à sottilissime piegature, con le posate, fatte à fogliami, figurati con varii Vccelli, e pavoni, formati tutti ad arte di nobilissime pieghe, restando serviti li Convitati, ad un Piatto Reale.

Haveva ogni posata, trè Tondini, ripieni delle infrascritte cose.

1 Vn Tondino di Butiro, passato per Siringa, con diverse Figurine, e Coroncine intorno, con Zucchero sopra.

2 Vn'altro, ripieno di Mortadelle di Bologna, con frondi di Lauro sotto, e diversi Anasini, di più colori sopra, ogni cosa ritocca d'Oro, e d'Argento.

3 Vn'altro, d'una Insalatina Reale, con diverse Figurine, e Coroncine intorno, ogni cosa, con Oro.

Era ripiena la Tavola delli seguenti Rifreddi.

1 Vn Pasticcio, con l'Arme delli Signori Sposi, ripieno di Carne di Porchetto Selvaggio, fette di Lardo, o di Presciutto, fohte Spetierie, & altri nobili Ingredienti, con Rabeschi ritocchi d'Oro, e d'Argento.

2 Biancomangiare, fatto di Basso Rilievo, ritoc-

co

co d'Oro, e d' Argento, tramezzato con Cappelletti, fatti di pasta frolla, ripieni d'Ova filate, ò millide.

4 Vna Crustata, ripiena di diverse robbe candite, e sciroppate, ritocca d'Oro, e d'Argeto.

4 Gelatina di color d'Ambra.

Prima Portata, calda di Cucina.

1 Vna Minestrina, per ciascheduno de' Signori Convitati, fatta con bocconcini d' Animelle, fettarelle di Presciutto, Piselli teneri, Quarti di Carciofali, Polpettine di Vitella, della grossezza d'un Bottone, cotte in buon brodo, Spetierie solite, & Erbette odorifere, fette di pane abbrusçato sotto, & un Copertorino, fatto à Gelosia, ritocco d'Oro, e d'Argento.

2 Capponi bolliti, regalati intorno, con Presciutto sfilato, tramezzati, con Tartarette, fatte di pasta frolla, ripiene di Salsa verde, con suo Copertorino sopra.

3 Piccioni ripieni, trà Carne, e Pelle, delli loro Fegatelli, Bocconi d' Animelle, Cervella di Vitella, battuta ogni cosa insieme, con Midolla, overo Ossa mastre, Formaggio grattato, Pistacchi, Spetierie solite, & altri Ingredienti in Tegame, ben soffritti, con buon brodo, posti nel Piatto, coperti d'una Tartara, fatta di latte, Capi di latte, Zuccaro, Ova, Cannella, Cedronata pista, e polvere di Pan di Spagna, con il Coperto jo, sopra, fatto à Gelosia, ritocco d' Oro, e d' Argento.

4 Vn Pasticcetto, per ciascheduno, fatto di pasta frol-

Digitized by Google

frolla, ripieno di petto di Gallo d'India piccato, Boccioncini d'Animelle, fettoline di presciutto, pignoli, e Pistacchi intieri, prima stati à mollo in Acqua Rosa, e sopra un buon Brodetto, con Rossi d'Ova, & Agro di Limone.

5 Pollastri piccioli, avvolti in Rete di porco, posti allo Spiedo, à mezza cottura, dapoi stufati dentro un Vaso, con Sapore bastardo, tramezzati di Morselletti, fatti di Fegatelli di polli, cotti sù le brage, pasta di Marzapane, pignoli, pistacchi, Cedro candito pisto nel Mortajo, impastata ogni cosa insieme, con Rossi d'ova, e poca Spetieria, cotta sottestata, unta prima di Strutto, ò di Butiro, regalato il piatto, con fette di pane dorato, e di Limone.

6 Vn Filetto, ò Rognonata di Vitella Arrosto, regalato, con paste sfogliate, ripiene di Bianco mangiare, e tramezzato, con fette di Limoni, e di Merangoli.

7 Vna Crostata, fatta di pera sciroppate, Cedro candito, Cannella, & altri nobili Ingredienti, con Zaccaro sopra.

Secondo Servitio, di Credenza.

1 Cascio parmiggiano, con Salviette sotto, ritocco d'Oro, e d'Argento.

2 Pera Bergamotte, sopra Salviette, con frondi di Lauro, ritocche d'Oro, e d'Argento.

3 Mela Rose, con verdure, e fiori intorno al piatto.

Digitized by Google

4 Cardoni, e Sellari, con Sale, e pepe.
5 Carciofali novellini, venuti da Napoli.
6 Finocchi verdi.
7 Vna Zuppetta di Tartufali, & un' altra di prugnoli, per ciascheduno de' Convitati.

Lo spatio degli otto giorni, che i sudetti Signori dimorarono in Roma, furono trattati sempre splendidamente, e con gran magnanimità, non essendosi risparmiata, spesa veruna, anche per la Famiglia bassa.

Digitized by Google

BANCHETTO

Fatto in Napoli, nel Mese di Giugno,

DAL ECCEL. SIG.

MARCHESE DELLA GRANCA,

Allora Generale delle Galere di questo Regno,

A tutti li Signori Comandanti dell' Armata Reale, quali furono serviti, à trè Piatti Reali, al numero di venti Cavalieri.

Era ripiena la Tavola, de i seguenti Rifreddi.

Prima Portata fredda.

1 TRE' Pasticci grandi, con l' Arme di S. M. ripieni di Brasciolette di Vitella di latte, pezzetti di pollastri teneri, Animelle di Vitella, Fegatelli di polli, Torzi di Carciofali, pignoli, fette di presciutto, e di Tartufali, con le sue Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

2 Bianco mangiare, fatto con latte, polpa di Capponi, & Acqua d'odore, regalati i Piatti di Cuppelletti, fatti di pasta di Marzapane, ripieni d'Ova misside.

Digitized by Google

3 Meloni bianchi, e rossi, tagliati in fette, con sotto frondi di Lauro, con Neve sotto, e sopra, freddissimi.

4 Fichi, mondati, con frondi Lauro sotto, e Neve sopra.

5 Torte fatte con pera moscharelle, con sopra un Ghiaccio, fatto ad uso di Marzapane, steccate con fusticelli d'Aranci confetti.

6 Zuppe fatte, con fette di pane di Spagna, bagnate in Malvasia fredda, con Zuccaro, e Cannella sopra, regalate, con Rabeschi fatti di Zuccaro fino, e Cannella pista.

7 Olivoni grossi di Spagna, regalati i piatti con Coroncine attorno, fatte di polpa di Limone.

8 Soppressate di Nola, tagliate in fette sottili, con frondi Lauro sotto, tempestate di sopra, d' Anasini confetti, di diversi colori.

9 Presciutto, cotto in Vino, e Spetierie solite, messo in Cassa di pasta, fatta, con Rabeschi attorno, steccato con stecchi di Cannella, e fusticelli Confetti, con un Ghiaccio sopra, di Zuccaro, di due colori.

10 Brugne Pernicone, e d' Amascene, con frondi di Lauro sotto, e Neve sopra, solite usarsi da i Signori Spagnoli, in Spagna.

Prima Portata di Cucina.

1 Fette di Fegato di Vitella, stato prima à mollo nel latte, fritto, in buono strutto, tramezzato con Animelle della medesima, e Granelli fritti d' Agnello, re-

Digitized by Google

regalati i piatti di fette di Bianco mangiare dorato, e fritto, e fette di Limoncelli, con una Salsa Reale sopra.

2 Tortore, cotte nello Spiedo, à più di mezza cottura, poste poi in Tegame, con buon brodo grasso, coperte con Finocchietti bianchi, cotti in brodo buono, tramezzate, con Salcicce fine, e fettarelle sottili di presciutto, con le sue solite Spetierie.

3 Capponi ripieni d' un pottume, fatto di polpa di Vitella, Midolla, Ova fresche, Cascio parmiggiano grattato, Bocconcini di presciutto pucato, pignoli, Erbette odorifere, Spetierie solite, & altri nobili Ingredienti, regalati i Piatti, con Cipolle ripiene, tramezzate, con Cauli fiori, prima bolliti, e poi fritti, e presciutto sfilato; erano due Capponi per piatto, con sua Zuppa sotto.

4 Piccioni teneri, otto per piatto, avvolti nella carta, con fette di Lardo, e di presciutto sottili, un poco di Sale, tramezzati con Animelle di Vitella, avvolte in Rete, regalati i piatti, con paste Tedesche, frite, tramezzate, con fette di Limone.

5 Callette tonde di pasta Reale, ripiene d' Ostriche, Tartufali, pignoli, Vecelletti di Cipro, & altri nobili Ingredienti, con Rabeschi di pasta attorno, e ne fù data una, per ciascheduno.

6 Pasticcetti, fatti con pezzi di Lepre, & altri nobili Ingredienti, formati à forma di Lepre, regalati intorno, con altri lavori di pasta, che venivano, ad

unir-

Digitized by Google

unirsi, con il medesimo pasticcetto, tramezzati, con Tomaselle, fatte di Fegato di Vitella, & altri confacevoli Ingredienti, e ne fù dato uno per ciascheduno de' Convitati.

7 Pezzi di Storione, lardato, con Lardo di porco sottilmente, con sopra una Salsa bastarda, regalati i piatti, di Bocconotti alla Genovese, e fette di Limone.

8 Polpettoni, fatti à Stella, cotti stufati, & in ogni Raggio della Stella, eran tramezzati d' Vccelti piccoli, Torzi di Carciofali, & altri nobili Ingredienti, regalati i Piatti, di Tortore arrostite, avvolte in Rete, tramezzate con fette di Limoncelli.

9 Trotta fritta, con sopra un Saporetto, fatto d' Olive, e Cappari, & altr' nobili Ingredienti, tramezzati i piatti, con fette di Limoncelli, e paste fritte di Siringa.

10 Pollancotte d'India, trà per per piatto, affagianate, cotte allo Spiedo, regalati i piatti attorno, con festoni, fatti di Dattali di Barberia, fette di Cedro candito, fatte bollire in buon Vino bianco, tramezzati i piatti, con diversi Confetti bianchi, e Vachi di Poma Granate, con Zuccaro fino, dentro, e fette di Limoncelli intorno.

11 Pasticcetti, ripieni di polpa di Cappone, Creste, e Granelli di polli, pignoli, e pistacchi, con il suo Brodettino dentro, e Zuccaro sopra, e ne fù dato uno per ciascheduno.

Por-

Digitized by Google

12 Porchette di latte, ripiene con varii Ingredienti, coperte di Rondanini di Nido, & altri Vccelletti, pezzetti di Fegatelli di pollo, con un Saporetto adattato; regalati i piatti d' Offelle, ripiene di Bianco mangiare, e fette di Limoncelli.

13 Starnotti, fette per piatto, lardati minutamente alla Maltese, regalati i Piatti, con Caffette di pasta, ripiene, di robba sciroppata, e tramezzati, con fette di Limoni, e di Merangoli.

14 Oglia, in Cassa di pasta, con due Capponi, Caoli Cappucci, Rape di Catalogna, Agli, Cipolle, Ceceri, mezze Soppressate, pezzi di presciutto, di Vacca, e di Castrato, le solite Spetierie, un poco di Cimino, e Zaffarano, & altri nobili Ingredienti.

Seconda Portata, di Credenza.

1 Crostate, overo Pizze, fatte di robba sciroppata, con sopra diversi frutti canditi, con un lustro, à modo di Marzapane, e con fiori attorno.

2 Cascio parmiggiano,

3 Pera, e Mela,

4 Vva, e Finocchi,

5 Cerase, e Visciole,

6 Fravole fredde,

7 Brugne, e Briccocole,

8 Amandolme, e Lazzarole, ogni cosa con frondi sotto, ritocche d'Oro, e d'Argento, con Neve sopra.

Digitized by Google

PRANSO

Fatto à Posilipo, il Mese di Settembre, nel Palazzo dell' Eccellentissimo Sig.

PRINCIPE DI SCHITELLA;

Con l'intervento dell'Eccellentiss. Sig.

DVCA DI PARETE,

Degnissimo Reggente del Sopremo Consiglio di S. M. Cattolica,

E dell' Eccellentissima Sig.

D. MADDALENA TRIVVLZI,

Sposa del Figliolo del sudetto Sig. Duca

E DELL' ILLVSTRISS. SIG. MASTRO DI CAMPO Fratello dell' istesso,

E d'altri Cavalieri, al nnmero di sei, che furono serviti ad un Piatto Reale.

FV' posta la Tavola in mezzo d' una Camera, che riguardava il Mare, à delitia; e fù coperta d' un panno di Damasco Cremesino, trinato d' Oro, con sopra una sottilissima Tovaglia, e Salviette, fatte tutte, à forza di Piegature, che con bella Vista, rappresentavano varie Figure.

Fù

Digitized by Google

Fù ripiena la Tavola de i seguenti Rifreddi.

1 Bianco mangiare, fatto con latte, e Zuccaro, di petto di Capponé, tramezzato il piatto, con Meschetoncini, fatti del medesimo Bianco mangiare, di color di Cannella.

2 Oua filate, overo miſſide, fatte à foggia di Fontane, in due ordini, con varie figurine, di pasta di Marzapane, di vaga, e nobil vista.

3 Vna Crostata, ò pizza, fatta con pasta di Marzapane, petto di piccione, Cedro candito, Ossa marre, Cannella, e pistacchiata, cotta in Forno, con sopra un Ghiaccio, fatto ad uso di Marmorata, di Chiara d'ova, Zuccaro, e sugo di Limone, guarnita con diversi frutti sciroppati.

4 Vn presciutto cotto in Aqua, e Vino, con Garofali, e Cannella intieri; si pose cotto in una Cassa di pasta, con diversi Rabeschi, formata à modo di Barchetta, con dentro alcuni Marinari, fatti di pasta di Marzapane, con loro Remi in mano; il presciutto era tutto conficcato, di Cannelloni confetti, tramezzati, con pezzetti di Cannella, e della cute del medesimo presciutto, se ne fece come una Vela, ripieni li Vacui della Barchetta, di robba candita.

5 Soppressata di Nola, tagliata in fette, con sopra Anasini di diversi colori, e sotto foglie di Lauro, ritocche d'Oro, e d'Argento.

6 Vna Insalata Reale, fatta à modo di piramide, con dentro, per ordine, i suoi partimenti, ripieni di

Cedro candito, Passarina, pignoli, Olive senz'ossi, Uva bianca, e nera, Vachidi poma granate, Cappari, & altri nobili Ingredienti, con una Corona attorno.

Furono tutti i Piatti forviti, con Verdura sotto, ritocchi d'Oro, e d'Argento.

Prima Portata, di Cucina.

1 Pezzi di Fegato di Vitella, lardati, cotti allo Spiedo, con sopra Salsa Reale, regalati, con Bianco mangiare, fritti intorno, tramezzati, con Granelletti d'Agnello, ò Bottoni, e fette d'Animelle di Vitella, cotte allo Spiedo, con diverse altre paste, e fette di Limone.

2 Tortore, cotte non interamente, allo Spiedo: finite poi di cuocere, in brodo buono, con Finocchietti bianchi Soppressata, ò Filetti di Guagliano, poste nel Piatto, con Lattughe ripiene, cotte in brodo grasso di Bue, & intorno, Salame piccato.

3 Capponi senz'ossi, ripieni, regalati con Cipolle ripiene, Caoli fiori, e Presciutto sfilato.

4 Conigli di Nisita, ripieni, di Olive, Cappari, & altri nobili Ingredienti, stufati, regalati, con frutti sciroppati, & Anasini confetti sopra, tramezzati di varii Vccelletti, cotti allo Spiedo, e fette di Limone.

5 Pasticcetti, fatti con pasta frolla, ripieni di Vitella piccata, Midolla, Pignoli, Bocconcini d'Animelle, soffritte, con un Brodetto, fatto di Rossi d'ova, e sugo di Limone, con un Ghiaccio di Zuccaro sopra.

6 Pollastri piccoli, prima bolliti, e poi tagliati.

per

Digitized by Google

per metà, infarinati, indorati, e fritti in buono Strutto, tramezzati, con fette di Zioua, prima bollita, indorata, e fritta, posti nel piatto, con una Salla Reale sopra, con diversi Anasini confetti bianchi, regalato il piatto, con paste sfogliate, ripiene di Cedro candito piccato, Midolla, Rossi d'ova, Cannella, & Acqua d'odore.

Seconda Portata di Credenza.

Si spartì la pizza, che già stava in Tavola, come anche l'Insalata Reale, datane un Tondino, per ciascheduno, e furono posti in Tavola gli seguenti frutti.

1 Vna Piramide agghiacciata, con Fichi, e diversi frutti.

2 Olive di Spagna, con fette di Limone attorno.

3 Vva, con fiori attorno.

4 Pera Bergamotte, con fiori, e verdura.

5 Cascio Parmiggiano, con Salviette sotto, e frondi di Lauro sopra, ritocche d'Oro, e d'Argento.

6 Meloni ben freddi.

Furono levati li frutti, e posti in Tavola, quattro gran Bacili di robba candita; levati li Canditi, fù data l'Acqua alle mani, & ogniuno tornossene al suo Quarto, à riposare.

Si preparò per il giorno, Sorbetta d'ogni sorte, Cioccolata fredda, e calda, e Piramidi di frutti agghiacciati, & essendo venute molte Dame, e Cavalieri, verso le venti hore, ne furono tutti, abbondantemente serviti.

Digitized by Google

La sera poi, avanti di partire, si preparò di nuovo la Tavola, e furono à Cena dodici, serviti ad un piatto Reale, rinforzato, con il medesimo ordine della mattina, e nell'istesso modo.

Fu appatecchiata la Tavola, ripiena di quattro gran Bacili, di diverse paste di Marzapane, & altre paste, fatte da Monache, di vaga, e nobil vista.

1 Haveva ogni posata, una Insalatina, fatta con diversi Ingredienti, con Coroncine attorno, fatte di polpa di limone.

2 Soppressata, tagliata in fette, con sotto frondi di Lauro, e sopra Anasini, di diversi colori, tramezzata, con fette di Limoncelli.

3 Frutte fredde fine, lavate in Vino, con Zuccaro sopra, e con Rabeschi, intorno l'Alo, del piatto, parimente con Zuccaro.

Prima Portata calda.

1 Pollastri Arrosto, tramezzati con Crostini di pane, con sopra fette di presciutto arrostito, passate, per un Saporetto d'Aceto, tramezzati, con paste sfogliate, e fette di Limoncelli, che furono poste di sotto i pollastri, e di sopra la Cassoliglia.

2 Cassoliglia, fatta con pezzetti di piccioni, Bocconcini d'Animelle, Brasciolette di Vitella, Fettarelle di presciutto, Fegatelli di polli, Uccelletti piccoli, pezzetti di Lingue di Capretto bollite, Fettarelle di [illegible] di Vacca, Midolla, fette di Tartufali, prugnoli, [illegible] utti di Mare, le solite Spetierie, col suo Agro

di

di Limone, & altri nobili Ingredienti, regalato il Piatto di Bocconotti, ripieni di Midolla, Cedro candito; pasta di Marzapane, un poco d' Agro di Limone, Acqua d'odore, e Cannella, fritti in buon Butiro, con Zuccaro sopra, tramezzati con fette di Limoncelli.

3 Vn Piatto di mezzi Piccioni, fatti alla Scapece, prima bolliti, spaccati, per metà, infarinati, involtati in Ova sbattute, e fritti in buono Strutto, con una Salsa sopra, fatta con polvere di Mostaccioli, Aceto d' odore, pezzetti di Cannella, Garofali intieri, & altre Spetierie piste, un Saporetto prima bollito, e poi sopra li Piccioni, con Anasini confetti sopra, regalato il Piatto, con mezzi Cotogni sciroppati, coperti d' Anasini, di diversi colori.

4 Vn Piatto di Lasagne di Monache, che furono di tutta squisitezza.

5 Vn Filetto di Vitella Arrosto, tramezzaato con pasta sfogliate, ripiene di Bianco mangiare, con Zuccaro sopra, tramezzato, con mezzi Limoncelli piccoli.

6 Vna Pizza, ò Crostata, fatta con pasta frolla, ripiena di Mela sciroppate, Cocuzzata, polvere di Mostaccioli, Aqua d' odore, & altri nobili Ingredienti.

7 Diversi frutti di Mare, cotti sù le brage, con le loro scorze naturali, Ancini, Ostriche aperte, un Tondino per ciascheduno, con li suoi Cucchiari.

Seconda Portata di Credenza.

1 Cascio Parmiggiano,

Pe-

Digitized by Google

2 Pera Bergamotte,
3 Finocchi,
4 Mela Cannamele.
5 Carciofali teneri.

Furono levati li frutti, e si rimisero in Tavola, li quattro soliti Bacili, con diverse paste di Monache, & altre robbe candite.

Finì questa nobile Conversatione, verso le quattr' hore di notte, e trovandosi, sù questo punto allestite le Feluche, se ne tornò ciascuno à Casa sua.



BAN-

Digitized by Google

BANCHETTO

Fatto nella Città di Loreto, alla Santa Casa, il Mese di Decembre,

PRINCIPE DI FEROLETO

In occasione, che l'Eccellentiss. Sig.

D. FVLVIA PICA

Figliola dell'Altezza Serenissima

DEL SIG. DVCA DELLA MIRANDOLA.

PArtitosi detto Sig. da Napoli, insieme con l'Eccellentiss. Sig. Principe di Castiglione suo Padre, con seguito, di dodeci Gentil'huomini, otto Paggi, quattro Ajutanti di Camera, cinque Carrozze, una Lettiga, sei Caleſſi, con dodeci Carriaggi carichi, con sopra bellissimi Drappi, tutti ricamati di L.a, & altre Some, che rendevano una bellissima vista. I Paggi, e Gentil'huomini, erano tutti vestiti riccamente, con habiti guarniti d'Oro, di panno finissimo,

simo, con dve Trombetti eccellenti, Staffieri, Servitori di Gentil'huomini, & altra Gente bassa, al numero di cento. Quando fummo arrivati, à Valcimara, nell'andare incontro alla sudetta Signora Principessa, giunse un Corriero, spedito dal Signor Principe Galiotto, fratello di essa, con avviso, che la sudetta Sposa, si trovava in Ancona. Il Signor Principe si compiacque, di spedir mè, sù le Poste, con ordine, e danari, che mi fossi portato alla Santa Casa di Loreto, e colà havessi procurato un Palazzo il migliore, che fusse stato possibile, bene addobbato senza riguardo, à spesa, & io havendo prontamente esseguito gli ordini di S.E. presi in affitto un Palazzo, posto nel Monte Reale, così detto, nella sudetta Città di Loreto, tutto bene addobbato, e commodo, per ricevere Ospiti, così riguardevoli. Il giorno seguente, arrivarono il Signor Principe di Castiglione, e quello di Feroleto, suo figlio Sposo, il giorno sosseguente, verso la sera; arrivò subito un'altro Corriero, diretto alli miei Signori Principi, con avviso, che la sudetta Sig. Principessa Sposa, era otto miglia lontana, da quella Santa Casa, con un seguito di più di cento cinquanta persone. Il mio Sig. Principe, con un'altro Gentil'huomo, montò subito sù le Poste, per incontrare la sua Sig. Sposa, e la trovò, per viaggio, che se ne veniva, trà mezzo due Carrozze, accompagnata, dalla Signora Marchesa, Tassoni, Estense; allora fece cenno il Principe al Cocchiero, che si fermasse; si fece avanti il Principe Sposo, con un

modo

modo galantissimo, significando alle Dame, & alla Sposa, che lui era uno spedito dal Sig. Principe di Feroleto, per haver nuoua, se la sua Signora Sposa, se la passava con buona salute, e se faceva allegramente quel viaggio, con soggiungere, che lo Sposo era poche miglia lontano, le Signore Dame, dal modo, con che egli parlò, e compli, restarono un poco dubbiose, mà la Signora Sposa, che haveva il suo Ritratto in petto, lo riconobbe subito, e la Marchesa Tassoni, chiamò il Principe Galiotto, fratello della sudetta Sposa, significandogli, che la Duchessa Madre gli haveße consignata in guardia sua sorella, e che in quel punto veniva assaltata in strada, e che non sapeva, à che partito appigliarsi; era già smontata buona parte de Gentil'huomini, che conducevano la Sposa, per la curiosità del successo, e per vedere il Principe Sposo; La Signora Marchesa cedè il luogo, e vi si mise dentro il sudetto Principe; trà tanto io feci preparare un bellissimo Rinfresco, di Cioccolate agghiacciate, e calde, diverse altre Aque agghiacciate, & altra robba candita, e Mostaccioli portati, à posta, e pensando, che detti Signori potessero giungere di notte, presi espediente di pigliare quaranta Torce, di Cera di Venetia, & altri venti, à vento; le portai meco assieme, con il Rinfresco, e con gente, che le portasse; incontrai la Comitiva, trè miglia distante; smontarono tutti, e presero il Rinfresco, con molta sodisfatione, & essendosi già imbrunita l'Aria, nel Tramontar del Sole,

Digitized by Google

e nell' imminenza della notte, furono allumate le Torce, un miglio, e mezzo, in distanza dalla Santa Casa, e quella bella luminaria, rendeva una mirabil vista, sì che quegli Abitanti, si erano messi tutti in schiera, per vedere una sì nobile entrata, risuonando le Trombe, e fiammeggiando i Lumi, con istupore di quelli Spettatori; giunse tutta la Comitiva al palazzo, già da me preparato, e perche non era capace di tanta gente, si mandò buona parte della Famiglia, all' Hosteria, restando quivi solo le Dame, le Damigelle, e i Cavalieri, erano già le Tavole nobilmente imbandite, & apparecchiate, ripiene de i seguenti Rifreddi.

Nella prima Tavola, dove havevano da mangiare li Signori Sposi, e Prencipi, fù messo un Panno di Damasco Cremesino, riccamente listato d' Oro, con una Tovaglia sopra, fatta tutta à forza di piegature, con un palmo, e mezzo di Merletti di Fiandra, che la circondavano, e con le posate, fatte di varii Vccelli, Scogli, e Barchette, con Remi, e con fogliami capricciosi; ogni cosa à proportione, con varii fiori attorno, fatti al Naturale; in Capo della Tavola era.

2 Vn Pasticcio grande, interzato, con le Armi de' Signori Sposo, e Sposa, ripieno, di Pollanchette picciole spezzate, Brasciole di Vitella, fette di Presciutto, Animelle di Vitella, & altri nobili Ingredienti, con Rabeschi, rapportati in banda, ritocchi tutti d' Oro, e d'Argento, con foglie di Lauro indorate.

2 Bianco mangiare, gettato in stampe di basso

Ri-

Rilievo, tramezzato, con Montagnette di Gelatina, di varii colori, ritocchi d'Oro, e d'Argento.

3 Fette di Mortadella di Bologna, con frondi di Lauro sotto, in Salvietta, ritocche d'Oro, e d'Argento con sopra Anasmi di diversi colori.

4 Vna Crostata, fatta di Mel'Appio sciroppate, con pezzetti di Cedronata, e Cocuzzata pista, Cannella, & Acqua d'odore, e con un Ghiaccio sopra, fatto à modo di Marzapane, un'Aquila in mezzo, della medesima pasta, fatta artificiosamente, ritocca d'Oro, ed'Argento, con frondi di Lauro attorno.

5 Meloni tagliati in fette portati, à posta da Napoli, di colore rosso, con sopra foglie di Lauro, ritocche d'Oro, ed'Argento.

6 Olivoni di Spagna, bene accommodate, per ordine, con Corbucine attorno.

6 Vn Gallo d'India, con la Coda, & Ali aperte, fatto di pasta di Marzapane, & il Gallo d'India, salpimentato, coperto d'una Gelatina, fatta, à modo di Ventrelca, regalato il piatto di Cuppelletti, ripieni d'Ova filate, ogni cosa ritocca d'Oro, e d'Argento.

8 Gallo d'India in piedi, con un'Alabarda, nella zampa sinistra, alzata, che pareva, la tenesse in mano, lardato il petto di Cedri lunghi confetti, rivestito mezzo di pasta di Marzapane, con l'Armi de i Signori Sposo, e Sposa, nel becco, fatte di pasta di Zucaaro; col seguito, di quattro Pollastrotti, vestiti da Pellegrini, con la sua Mozzetta, di pasta di Marzapane,

attorno al Collo, e con un Bordone, nella conformità del Gallo d'India.

Haveva ogni Posata, trè Tondini, uno ripieno di Sapore di Ribes, con il suo festoncino intorno, fatto di pasta di Marzapane, ritocco d'Oro, e d'Argento.

Vn altro, con una Insalatina Reale, con sue Coroncine intorno.

Vn' altro, ripieno di Caoli fiori, prima cotti, tramezzati, con fette di Tartufali, prima soffritti, in buon Oglio, regalati, con una Coroncina intorno, e vi si pose l'Oglio, e l'Aceto, quando i Signori si posero in Tavola.

Furono à Tavola li Signori Sposo, e Sposa, assistiti, per quella prima sera, da due Damigelle titolate, la Sig. Marchesa Taffoni, con il Sig. Marchese Taffoni Estense, suo Marito, il Sig. Principe Galiotto, Sig. Principe Giovanni fratello della Sig. Sposa, la Sig. Baronessa Orsini, che venne in tal congiuntura per ricever la Sposa, il Sig. Principe di Castiglione, Padre dello Sposo, & altri Signori Titolati, al numero di dodeci, che furono serviti, ad un Piatto Reale rinforzato.

Prima Portata di Cucina.

Vn Piccioncino bollito tenero, per ciascheduno, in un Piattino, con fette di pan abbrustato sotto, pezzetti d'Animelle, prima soffritte, fette di Tartufali punte di Sparaci, Pistacchi verdi, con un Brodetino sopra, fatto con Rossi d'ova fresche, e sugo di Limo-

crope, con il suo Coperchio sopra con Intorni pasta di Marzapane, à Celosia, ritocco d'Oro, e d'Argento.

2 Tordi arrostiti allo Spiedo, tramezzati, con Animelle di Vitella, involte in Rete, Salciccia fina, con Fegati di Polli involti in Rete di Porco, regalato il Piatto, di paste sfogliate, ripieno di diversi nobili Ingredienti, tramezzati, confetti di Merangoli, e di Limoncelli attorno.

3 Piccioni, ripieni di Vitella battuta, fettoline, di Presciutto, Rossi d'ova, Polpa d'Amarene, Spetierie solite, Erbette odorifere, & altri nobili Ingredienti, con una Tartara sopra, fatta con Ova, latte, e Zuccaro, Pistacchi verdi sopra, e do'l suo Coperchio, ritocco d'Oro, e d'Argento.

4 Vn Pasticetto, per ciascheduno, fatto, con pesto di Cappone piccato, Bocconi d'Animelle, e Creste, e Fegatelli di Polli, Pignoli mondi, con il suo Brodettino, di Rossi d'ova, e sugo di Limone, con Zuccaro sopra.

5 Due Cropponi di Lepri cotti allo Spiedo, tramezzati, con Stame, lardate di Inglese, con dentro un Salsa Reale, fatta con Aceto, Zuccaro, Pistacchi, Pignoli, pezzetti di Cedronata, regalano il Piatto, di Pera sciroppate, con Anasini bianchi attorno, tramezzato con Pasticcetti, fatti di pasta frolla, ripieni di diverse robbe sciroppate.

6 Vna Casoliglia, fatta con pezzi di Piccioni, Bocconi d'Animelle, Braciolette di Vitella, Polpetti-

ben cotta, ma con li suoi soliti Ingredienti, Vecelletti, Pocchia, Bisolli, Carciofali, punte di Sparagi, Fegatelli di Polli, Speriene cotte, Prugnoli, fettoline di Tartufali, & altri nobili Ingredienti, regalato il Piatto, di Paluccetti sfogliati, ripieni di Bianco mangiare, tutte di Conzazata, con Zucaro sopra, & il solito Coperchio, fatto a Celosia, ritocco d'Oro, e d'Argento.

Quaglie arrostite allo Spiedo, involte in Rete di Porco, tramezzate con Filetto di Porco, una fetta per bianche di uno, parecchie allo Spiedo, con Sale, e polvere di Finocchio selvatico, regalato il Piatto, di diverse paste frolle, fatte a Molticciolo, & altri Capricci, tramezzati, con fette di Meraviglie.

Maccaroni impastati, con fiore di Farina, Platon Ovale, e Zucaro, cotti in brodo di Cappone, tramezzati, con fette di Provatura, fritte prima nel Butiro, o buon Cascio Parmiggiano grattato, regalato il Piatto, con Ova faldicchiere, poste sopra un Nido d'Ova bianche.

Porco selvatico, fatto il brodo pardiero, con li suoi soliti Ingredienti, e frutti dentro, rinforzato con Piccioni selvatichi, regalato il Piatto di Cotogni sciroppati, ripieni di diversa robba candita, e poste dentro Caffette, con un Chiaccio di pasta di Zuccaro, fatto, con Chiara d'ova, il suo Coperchio sopra, e messo a rosolare al Fuoco.

Vitello, arrostito allo Spiedo,

ben lardato, con Chiodi di Garofali tramezzato con Pagnottine piccole, prima scroſtate, e ripiene di polpa di Cappone, Bocconcini d'Animelle, polpa delle istesse Pagnotte, Rossi d'ova, Cedro candito in fette, Zuccaro, e panna di latte, abbeverata ogni cosa nel lat., e così cotta nel Forno, con Butiro, e con un Ghiaccio di Zuccaro sopra, tramezzate le sudette Pagnotte, con Biscottini Reali, & intorno alle medesime, Conchiglie, fatte di pasta, profilate, d'Oro, per di fuori, ripiene dentro, d'Ostriche, cotte alla Graticola, miste, con Tartufali, e sugo di Limone, prima cotte in Tegame, con il suo Pepe sopra, e fette di Limoncelli attorno.

11 Fette di Storione, di dieci oncie l'una, incirca cotte alla Graticola, con Sale, Finocchio selvatico, con un Saporetto sopra, fatto d'Olive, Cappari, Pignoli, Passarina, pezzetti di Cedro candito, Cannella, Chiodi di Garofali, cotti in Aceto odoroso, con Zuccaro, che fù agro, e dolce, regalato il Piatto, di Pasticcetti, ripieni d'Ostriche, Tartufali, latte del medesimo Storione, Prugnoli, stati prima à mollo, in Malvasia, Pignoli, Passarina, e Code di Gambari, le sue solite Spetierie, & Erbette odorifere, il suo Brodetto, fatto d'Amandole Ambrosino, col suo Ghiaccio sopra, un Tondino, per chiascheduno.

12 Beccaccie, cotte allo Spiedo, lardate minutamente, tramezzate con Tortore, regalato il Piatto, con mezzi Merangoli, e Paste Tedesche fritte, e so-

sopra la sfolina Salsa, fatta delli loro Interiori.

15 Triglie grosse arrostite, due per ciascheduno, tramezzate, con Calamaretti, fritti dentro Cassette di pasta, regalato il Piatto, con fette di Limone.

Seconda Portata, di Credenza.

1 Bianco mangiare, ritocco d'Oro, e d'Argento.

2 Vna Crostata, fatta di Pera Caravelle, sciroppate, meschiate con Conserva di Cedro di Firenze, con fettarelle di Cedronata sotto, ritocche d'Oro, e d'Argento.

Furono subito posti li frutti, in Tavola.

1 Pera Bergamotte,
2 Cascio Parmiggiano,
3 Mola Rose, e Mel'Appie tramezzate,
4 Cardoni bianchi, con Pepe, e Sale,
5 Sellari, con Pepe, e Sale,
6 Finocchi bianchi,
7 Vva bianca, e negra,
8 Carciofali,
9 Piselli teneri, portati da Napoli,
10 Pignoli freschi, sbruffati, con Acqua Rosa,
11 Anasini confetti,
12 Scatole di Cotognata,

Ogni cosa sopra Salvietta, con frondi di Lauro, fatte in diversi lavori, ritocche d'Oro, e d'Argento.

Si levarono via i frutti, e furono posti in Tavola,

quat-

quattro Bacili, due di Confetture bianche; e due di Candite di diverse sorti.

Si diede l'Acqua alle mani, con i suoi steccadenti, e con fette di Limone, sopra Salviette.

Si diede principio, ad un bellissimo Ballo, & ad un sontuoso Concerto di Musici, con Istromenti di varie sorti, che durò un gran pezzo della notte.

Nell' istesso tempo, che si mangiava, si misero in ordine, la seconda, terza, quarta, e quinta Tavola, dove mangiarono le Dame d'honore, e Damigelle, della Sig. Sposa, & altre Donne di servitio, con altra Famiglia; nella seconda Tavola furono trenta Gentil' huomini, tutti serviti, con il medesimo ordine, havendo comandato à mè, il Sig. Principe, che li trattassi lautamente; durò questa nobile Ricreatione, lo spatio di giorni otto, e sempre si tenne Corte bandita, e perche stante la Moltitudine de i Convitati, mi mancavano gli Argenti, ad uso della Mensa, mi furono imprestati con molta cortesia, da Monsignor Ferretti, allora Governatore della Santa Casa, il quale consegnò al mio Ripostiero, quattrocento Piatti, di diverse sorti; in capo degli otto giorni, partimmo di là, una mattina, per tempo, e si compiacque, quel Monsig. Governatore, farci godere una bella Caccia, in distanza due miglia dalla Santa Casa; tutto il Viaggio riuscì allegro, e gustoso, di buon guadagno à gli Osti, per la gran moltitudine, della Comitiva, che non capiva in un luogo solo; dopò cinque giorni, giunsimo in Roma,

Digitized by Google

con felice Viaggio, & à Ponte Mollo, ci fù dal Sig. Cardinal Cybò, allora Cardinal Padrone, mandata una bellissima Carrozza di rispetto, per servitio de' Signori Sposi, con altre Carrozze di seguito, al numero di ventidue, d'altri particolari; Andammo à smontare, nel Palazzo di Monsig. Carafa, alla Ciambellà, dove ci trattenemmo, per lo spatio di giorni otto, con trattamento sempre lautissimo, e pieno di generosa splendidezza; Dopò gli otto giorni predetti, ci partimmo per Napoli, e la prima sera giunsimo à Velletri, dove fummo ricevuti nel Palazzo del Sig. Cardinal Ginetti, lvi preparata una lauta, e splendida Cena; dopò altri pochi giorni, arrivammo felicemente à Napoli, dove trovammo un bellissimo Banchetto, che prima della nostra partenza, era stato da mè disposto, & ordinato.

BAN-

BANCHETTO

Fatto nella Masseria dell' Illustriss. Sig.

REGGENTE CARRILLO,

MIO SIG. E PADRONE,

Situata nella Torre del Greco, per l' Eccellentiss. Sig.

CONTE DI S. STEFANO,

Et Eccellentissima Sig.

CONTESSA SVA CONSORTE;

Con l' Eccellentissima Sig.

MARCHESA D' AYTONA;

Sua Figliola,

E L' ECCELL. SIG. MARCHESE,

Sposo della medesima.

Con altri, al numero, di sei, che furono serviti nella prima Tavola, ad un Piatto Reale, Il Mese d' Aprile.

FV collocata la Tavola, in mezzo d' una gran Camera, della sopradetta Masseria, dove da una spatiosa Finestra si riguardavano le Bocche di Capri, da un' altra il celebre Monte Vesuvio, e da un Balcone dirimpetto alla Tavola, compariva una Strada spatiosa, ripiena d'Alberi d'ogni parte, tanto che l' oc-

Digitized by Google

chio non poteva satiarsi di vista così vaga, e così diversa di Mare, di Terra, e di Monti; fù la sudetta Tavola ricoverta d' un panno di Damasco Cremesino, con Tovaglie finissime di sopra, e Merletti d' intorno, e le Posate de' Convitati erano tutte lavorate, à forza di Piegature, con Fogliami, e Rabeschi à capriccio, degni d'esser ammirati; Fù disposto l' Apparecchio nel modo seguente.

Primo Servitio di Credenza.

1 Pasticcio di Vitella, à modo di Scudo, con l'Arme di S. E. sopra, fatta di pasta di Zuccaro, profilata d' Oro, con frondi di Mortella, e di Lauro sotto, e Rose intorno.

2 Galli d'India Arrosti, lardati di Lardelli di Cocuzzata, con Ali, Code, e Collo di pasta di Marzapane, ritocche d' Oro, e d' Argento, regalato il Piatto di Montagnette di Gelatine, di diversi colori.

3 Crostate di Pera Moscarelle, polvere di Mostacciolo, Zuccaro, e Cannella, con frondi di Lauro sotto, ritocche d'Oro, ed intorno Rose, e Fiori.

4 Bianco mangiare, à color di Cannella, in fette Reali, regalato il Piatto con Ova misside.

5 Presciutto agghiacciato di Zuccaro, con un Coperchio sopra, fatto à Gelosia, posato sopra quattro Statuette di pasta, di Marzapane, quali lo sostentavan con le mani.

6 Ova misside, servite sopra Piramide, fatta di Pasta Reale, ed intorno al Piatto, una Corona, coperta

ta dell'istesse Ova misside, e nel fondo del Piatto, fette di Pan di Spagna.

7 Vna Zuppa, fatta, con fettoni di Pan di Spagna, inzuppati in buono Moscatello, e stedda con Neve, regalate l'Ale del Piatto, con diversi Rabeschi, fatti di Zuccaro, e Cannella.

8 Butiro, lavorato, in forma di Fortezza, con sue Artiglierie, pure di Butiro, col suo Bombardiero, e Soldati d'intorno, regalato l'orlo del Piatto, con diversi Fiori, e Rose, havendo ogni Posata de' Convitati, tiè Tondini, uno, con una Insalatina, fatta con le sue Coroncine d'intorno, & altri nobili Ingredienti, un'altro di Presciutto sfilato, tempestato tutto d'Anasini, di più colori, con il suo festoncino d'intorno, di basso Rilievo; nel terzo, era una Salsa, fatta di Poma Granate, con Rabeschi d'Intorno, lavorati di Zuccaro fino, la Tavola fù ricoperta di sottilissimi Veli, con Merletti d'Oro.

Prima Portata ralda.

1 Vna Scudella di Brodo, per Signore, con dentro fette di pane abbrustato, fatto con Carne di Vacca, due Palombelle selvaggie, una Gallina, pezzi di Presciutto, Soppressata, Ale di diversi Polli, e Carne di Castrato, fatta cuocere ogni cosa insieme, con una Testa d'Aglio intiera, un poco di Zaffarano, Ceci, Spetierie convenienti, e solite Erbe odorifere.

2 Vitella di Sorrento arrostita, allo Spiedo, tramezzata, con Tordi, pure arrostiti, regalato il Piatto d'Of-

d'Offelle, con dentro, Bianco mangiare, tramezzato, con fette di Limoncelli.

3 Vn Fritto fatto, con Animelle, Bottoni, ò Granelli d'Agnello, pezzetti di Fegato di Vitella, stati nel latte, per più hore, pezzetti di Cervella indorate, Quarti di Carciofali, Fegatelli intieri di Polli, fette di Zinna dorate, fette di pane, pur bagnato nel latte, ogni cosa dorato con Ova, con una Salsa Reale di sopra, regalato il piatto di paste frolle, e fette di Limoncelli, con il suo Copertojo sopra.

4 Pasticcetti alla Spagnola, fatti con petto di Galletto d'India, Vitella di Sorrento piccata, pezzetti d'Animelle, Bocconcini di Presciutto, Creste, e Granelli di Polli, un' odoretto d' Aglio, Pistacchi mondi, di sopra, bagnati in Acqua Rosa, e 'l suo Brodetto, fatto di Rossi d'ova, uno per Signore.

5 Vna Cassola, fatta con pezzetti di Piccioni, Brasciolette di Vitella, fette di Presciutto, Animelle, Granelli, ò Bottoni d' Agnello, Cervellata, Piselli, Carciofali, Cannolicchi, Tomminole, Patelle, & altri frutti di Mare, Tartufali, Prugnoli, & altri nobili Ingredienti; con il suo sugo di Carne, regalato il piatto di Tartarette, e frutti, con li suoi tramezzi, ripieni d' Amarene sciropppate, Salsa verde, e bianca, tramezzata, con Tomaselle, fatte con gl' Ingredienti soliti; con il suo Copertojo sopra, lavorato à Gelosia, ritocco d' Oro, e d'Argento.

6 Vn' Arrosto di Starne affagianate nella carta, tra-

Digitized by Google

tramezzate, con Pasticcetti alla Spagnola, fette di Limoncelli, e mezzi Merangoli, una per ciascheduno.

7 Vna Cassuola alla Spagnola, fatta con Pomadoro piccioni, petto di Vitella, Colli di polli, ripieni, Creste, e Granelli, parimente di Polli, Presciutto, e poi quagliata con Ova, regalato il piatto, di Caffettine di pasta, ripiene di Salpicone, fatto di Vitella battuta, & altri nobili Ingredienti, tramezzato con fette di Limoncelli, col suo Copertojo sopra.

8 Piccioni tenari, prima bolliti, e divisi per metà, infarinati, e fritti in buono Strutto, con Salsa sopra, regalato, il piatto di pera sciroppate, e Stellette di Cotognata, ben lavorate, e ricoperte tutte d' Anasini di diversi colori, con il suo Copertojo.

9 Vn' Impanata, fatta con Conigli, Brasciolette di Vitella, minute, fette di presciutto, tramezzata, con Quaglie, divise per metà, con le sue solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

10 Pollastri piccioli, ripieni di Vitella battuta, pezzetti di presciutto, Midolla, Bocconcini di Soppressata, pignoli, polpa d' Amarene, Mollica di pane, bagnata nel Brodo, Rossi d' ova fresche, pistacchi, intieri, con le sue solite Spetierie, & Erbe odorifere, cotte prima in un Tegame, con buon sugo di Carne, e vi fù posta sopra, una Tartara, fatta con latte, Ova, Zuccaro, e pezzetti di Cedronata, regalato il piatto, con fette di Cotogni sciroppati, e suo Copertojo, tempestato tutto di Papagni di diversi colori.

Oglia,

Digitized by Google

11 Oglia, fatta con Cappone, Codarda di Castrato, Carne di Vacca, Soppressata, un pezzo di Filetto di Giugliano, Teste d'Aglio intiere, fette di Presciutto, Ceci, Zaffarano, Rape di Catalogna, Caoli Cappucci, Erbette odorifere, & altri nobili Ingredienti, il tutto dentro una Cassa di pasta, con Rabeschi intorno, e Copertojo sopra.

12 Vna Pizza di Cotogne sciroppate, lavorata con il suo Ghiaccio sopra.

13 Ravajoli, fatti con fior di Farina, impastati d' Ova, latte, Zuccaro, e Mollica di pane, con Zuccaro, e Cannella sopra.

14 Bianco mangiare, con varie Figure di basso Rilievo.

Secondo Servitio, di Credenza.

1 Pera Bergamotte,

2 Cascio Parmiggiano, con Salvietta sotto, e frondi d'alloro, ritocche d'Argento.

3 Vva, con fiori d'intorno,

4 Mela Rose, con fiori, e Salvietta sotto,

7 Sellari ricci, à guisa di Montagna, accommodati con fiori d'intorno.

6 Fave spaccate con fiori,

7 Amandole, primaticcie, con fiori,

8 Carciofali tramezzati, con fiori,

9 Finocchi guarniti, come sopra.

Levati, che furono li frutti, e la prima Tovaglia, son poste nel mezzo della Tavola, molte Scattole

di

di diverse Confetture, Canditi, e Conserve, e dapoi furon serviti li Convitati d'Acque odorifere, per lavanda delle mani.

Nel medesimo tempo, furon servite le Damigelle venute in Comitiva, della Sig. Vice-Regina, con le medesime Rosate, di Piegatura, & ordine, senza differenza, dal servigio prestato, alli Signori Vicerè, Vice-Regina, e Camerate, con l'istesse Confetture, fructi, & altri Rifreddi, di tutta perfettione.

Finite le sudette Tavole, se ne principiò un'altra, di dodeci Cavalieri, che vennero à servire li Signori Vicerè, e Vice-Regina; finite tutte le Tavole, andorono i Convitati, à ripossarsi nelle Stanze della Masseria medesima, addobbate alla Reale, stante la splendidezza del mio Sig. Reggente, che in tutte le sue attioni, suol mostrare una incomparabile magnanimità.

Dopò haver preso un breve riposo, si portarono alla solita Caccia de' Conigli, Lepri, Capri, e tutte altre sorti d'Animali selvaggi, essendovene grande abbondanza, per essere Caccia riserbata, nella sudetta Masseria, e quelle Dame, che accompagnavano la Sig. Vice-Regina, andarono un pezzo danzando, e cantando, per le Strade amene del sudetto luogo.

In quello mentre furon preparati diversi Rinfreschi, di Cioccolata agghiacciata, Sorbette di varie sorti, Piramidi di frutte, pure agghiacciate, e serviti di ciò li Convitati, quello, che restò, fù distribuito à tutta la loro Gente, anche d'infima conditione, che passò

il numero di trecento, trà Cacciatori, Carrozzieri, Palafrenieri, Marinari, & altri, restando tutti sopra modo, sodisfatti, e gridando con voce d' Allegrezza, e di Giubilo, il Viva al sudetto Sig. Vicerè, & alla generosità del mio Sig. Reggente.

Venuta l'hora di ritornarsene à Napoli, le Damigelle prima d'entrare in Carrozza, furono tutte regalate d'vn Ventaglio di superbissima manifattura, e Guanti di Roma, di Concia rara.

Riuscì il tutto, con decoro, e sodisfatione, benche non vi si potesse trouar presente il sudetto Sig. Reggente, ritirato in Casa, per una sua indispositione, che non gli permise abbandonare il letto.

BAN-

BANCHETO

Fatto nell'Arrivo degli Sposi in Napoli, per le Nozze dell' Eccellentiss. Sig.

PRINCIPE DI FEROLETO,

E dell' Eccellentissima Sig.

D. FVLVIA PICA,

Figliola dell'Altezza Serenissima

DEL SIG. DVCA DELLA MIRANDOLA,

Il Mese di Gennajo, con l'intervento di vetiquattro Dame, e trenta Cavalieri.

à due Bucili Reali.

NEll' Arrivo di questa nobilissima Signora, volle la Signora D. Giovanna d' Aquino, Principessa di Castiglione, Madre dello Sposo, Dama ripiena di spiriti generosi, far conoscere la sua magnanimità, in far preparare il suo Palazzo, di S. Lucia, in sito molto nobile, e delitioso, per la vista del Mare; fece la suderta Signora, adornare, li Quarti del detto Palazzo, riccamente, e superbamente, tanto che recavano ammiratione, à ciascheduno

de' Spettatori, & in particolare la pompa ; d'alcuni Panni ricamati, à punte d'Aghi, in cui era scolpita la Vita dell' Angelico Dottore, S. Tomaso d'Aquino, germe di questa nobilissima Prosapia; si vagheggiava, in una delle Stanze apparate, un magnifico letto, d' incomparabil valore, il più superbo, che possa l' Arte architettare, preparato à gli Sposi, per diporto dell' agiate piume, il quale attrasse le pupille di tutti all' ammiratione ; Altretanto ammirabili erano le Credenze, piene, e ricche d' Agenterie, bianche, & indorate, e fù considerabile, che tutte le funtioni, di questa Nuttiale sollennità, riuscissero, con somma puntualità, e senza disordine alcuno, stante la diligenza, studio, e vigilanza di chi n'hebbe l'incumbenza.

Fù primieramente posta la Tavola, con un panno verde, tutto ricamato d'Oro, con una Tovaglia sopra sottilissima, tutta fatta, à forza di Piegature, con Merletti di Fiandra attorno, dell'altezza d'un palmo, e mezzo, con le Posate, tutte fatte parimente à forza di Piegature, con varie Figure, e li Copertori, che coprivano le sudette Posate, di Cambraja sottilissima, tutti di fogliami, fatti pure à forza di Piegatura, con bello, & industrioso disegno.

Era ripiena la Tavola de i seguenti Rifreddi, e Trionfi, tutti ritocchi d'Oro.

Per primo Trionfo era nel mezzo della Tavola, un Carro, sopra un Monticello, tutto ripieno di fiori, fatti di sottilissima piegatura di Cambraja bianca, con quat-

quattro Leoni, che guidavano il suddetto Carro, & un' Aquila, con le Ali aperte, in luogo del Cocchiero, la quale guardava la Figura, intitolata *la Chiarezza*, che sedeva sopra il detto Carro, circondata tutta di Raggi, fatti con sottilissimi Veli, ritocchi d'Oro, e d'Argento, con un braccio alzato, che teneva nella mano destra il Sole, per alludere al Geroglifico di S. Tomaso, & all'Arme de la Casa d'Aquino, essendo il Carro dell'altezza di cinque palmi.

Seguivano altri sei pezzi di Trionfi, d'altezza di tre palmi, cioè Aquile in piedi, Struzzi, e Sirene, tutte fatte di sottilissime piegature.

Prima Portata fredda.

1 Due Pasticci fatti, à foggia di Sole, ripieni di pezzi di Vitella, Pollastri, fette di Presciutto, & altri nobili Ingredienti, ritocchi tutti d'Oro, con frondi di Lauro sotto, pere indorate.

2 Torte di Canditi, Marzapanate sotto, con l'Arme delli Signori Sposi, ritocche d'Oro, e d'Argento.

3 Ova filate, fatte à foggia di Scogli, con Cappelletti sopra, & intorno al Piatto, Api in gran quantità, fatti di pasta di Zuccaro, in atto di fabricare il Mele.

4 Piccioni, prima bolliti, e poi fritti, con una Salsa sopra, e Pistacchi confetti bianchi, regalati i Bacili, di Pera sciroppate, dentro à Cassette di pasta, fatte di Marzapane, ritocche d'Oro, e d'Argento,

tem-

Digitized by Google

tempestate tutte d'Anasini, di diversi colori.

5 Capponi salpimentati, con le Teste fatte, di pasta di Marzapane, accommodati, in atto di pizzicarsi l'un l'altro il petto, coperti di Gelatina di color d'Ambra, guarniti tutti, d'anime di Pignoli, regalate l'Ale del Piatto, con fette di Gelatina, fatte à modo di Ventresca, tramezzate con Bocconotti, ripieni di polpa d'Amarene, ritocche d'Oro, e d'Argento.

6 Scattole di Cotognate, di Portogallo, picciole, con Salviette sotto, ritocche d'Oro, e d'Argento.

7 Bianco mangiare, gettato in stampa di basso Rilievo, ritocco d'Oro, e d'Argento.

8 Due Presciutti in Cassa, rapportata in banda, con Rabeschi, e con Banderole attorno, fatte di pasta di Zuccaro, e con due Leoni sopra, fatti di pasta di Marzapane, ritocchi d'Oro, e d'Argento.

9 Due Piatti di Butiro, ò Manteca, con diverse Figurine, fatte dell'istessa materia, al naturale, con Coroncine attorno, ritocche d'Oro, e d'Argento.

10 Strufoli, fatti à foggia di Montagna, coperti di Zuccaro, con Bande ole attorno di Taffetà, con l'Arme, de' Signori Sposi, fatte di pasta di Zuccaro, ritocche d'Oro, e d'Argento.

Haveva ogni Posata trè Tondini.

1 Vno ripieno di Presciutto sfilato, con Anasini sopra, di diversi colori, fettarelle di Limone lavorato, e Coroncine attorno, del medesimo Limone.

2 Vn'altro, ripieno d'Insalata, fatta con Olive,

Cap-

Digitized by Google

Capperi, Pignoli, & altri nobili Ingredienti, con le sue solite Ghirlande attorno, e Figurine in mezzo, fatte di radiche di Bieta.

3. Un'altro di Salsa, fatta di Vino di Poma Granate, con il suo festoncino attorno, e Cannella sopra.

Prima Portata, di Cucina.

1. Capponi bolliti, quatro per Bacile, con Zuppa sotto, fatta, con fette di pane abbrustolato, coperti di Torzi di Cardoni, primi bolliti in buon Brodo, Torzi di Scillari, pezzetti di Ventresca, Salciccie spaccate, & altri nobili Ingredienti, regalati i Bacili di fette di Soppressate, con Tartaratte ripiene, di Salsa verde, con il suo Copertojo sopra, ritocco d'Oro, e d'Argento.

2. Un Fritto, fatto con Fegato di Vitella, che prima era stato à mollo nel latte, Quarti di Piccioni teneri, Animelle di Vitella di Sorrento, fette di Zinna, prima bollita, infarinata, indorata, e fritta, Fegatelli di Polli interi, Granelli d'Agnello, fette di Presciutto, prima soffritte nel Tegame, e Cervella indorate, e fritte, regalato il Piatto, con diverse paste fritte, fette di Limone, Quarti di Carciofali, e Sparaci fritti, con il suo Copertojo sopra, tempestato di diversi Anasini, ritocco d'Oro, e d'Argento.

3. Un'Arrosto di Pernice, lardato alla Francese, con le sue Teste naturali, regalati i Bacili, con Pasticcetti, fatti di robba sciroppata, tramezzati, con Limoncelli, e Merangoli, con la Salsetta, solita farsi alle

Per-

Pernici, con un Falchetto in mezzo, alzato un palmo, fatto di pasta di Marzapane, in atto di beccare una Pernice.

4 Pasticci grandi alla Inglese, fatti con Braciolette di Vitella, Vccelletti piccioli, Creste, Granelli, e Fegatelli di Polli, Polpettine di Vitella, li suoi Ingredienti, Ossa mastre, grasso di Rognonata di Vitella, piccato, piselli, Tartufali, prugnoli, pignoli, pistacchi, fettarelle di Presciutto sottili, Quarti di Carciofali, prima soffritti, & altri nobili Ingredienti, con Zuccaro sopra.

5 Piccioni teneri bolliti, spaccati per metà, infarinati, e fritti, con una Salsa sopra, fatta di Merausto, regalati i Bacili, con Cassettine di paste.

6 Va'Arrosto d' Arciere, overo di Beccaccie tramezzate, con un Cosciotto di Cinghiale, cotte allo Spiedo, lardate sottilmente, con Chiodi di Garofali, con fette di pane sotto, coperte de' suoi Interiori, con Agro di Limone, e Pepe, regalati i Bacili de Sfoglia-telle, ripiene di Bianco mangiare, tramezzate, con fette di Merangoli, e di Limoncelli.

7 Teste di Vitella, ripiene di polpa della medesima, Capi di latte, pezzetti di Cedronata, Vccelletti, piccioli, presciutto tagliato à dadi, Bocconcini di Ventresca, Ossa mastre, Lominole, Tartufali, prugnoli, Pistacchi interi, Spetierie solite, Cervella dell' istessa Vitella, & altri nobili Ingredienti, tramezzati, con mezzi Polli frutti piccioli, ripieni d' un Pastume piccante,

cante, con un Tortiglione, attorno all'orlo de' Bacili, ripieno di robba sciroppata, rivolta d'Oro, e d'Argento, con la sua Tartara sopra, fatta con latte, Capi di late, & Ova, con il suo Copertojo.

8 Pasticcetti, fatti con polpa di Cappone, piccata minutamente, Creste, Fegatelli, e Granelli di polli; Bocconcini d'Animelle, con il suo Brodetto, fatto, di Rossi d'ova, e sugo di Limone, serviti, con Zuccato sopra.

9 Vn Scigotto alla Genovese, fatto, con diversi petti di Polli d'India, bene stagionati con sugo di Carne, guarnito, d'Animelle soffritte, e diversi frutti di Mare, con una Coroncina, di Vachi di Poma Granate, regalati i Bacili di paste di Ciambellette, con il suo Copertojo sopra, e sugo di Limone dentro.

10 Vna Cassola, fatta, con Brasciole di Vitella, Polpettine della medesima, Creste, e Granelli di polli, Quarti di Piccioni teneri, Vccelletti piccioli, fettarelle di Presciutto, Bocconcini di Ventresca, pezzetti d'Animelle, fette di Zinna, prima bollita, Bottoni d'Agnello, Tartufali, Prugnoli, Pignoli, Piselli teneri, Quarti di Carciofali, prima bolliti, e poi soffritti, Cannolicchi, Spugnoli, Tonninole, e Gongole, con il suo sugo, & altri nobili Ingredienti, con le sue solite Speticrie, pistacchi mondi sopra, stati à mollo in Acqua Rosa, punte di Sparaci fritti, e sugo di Limone, regalati i Bacili di Gongole, fatte di pasta, ripiene d'Ostriche, prima cotte in Tegame, con sugo di Limone, e

Pepe, con fette di Limoncelli attorno, e con il suo Coperchio sopra, ritocco d' Oro, e d' Argento.

11 Pollanche di latte Arrosto, tramezzate, con fette di Presciutto sopra, e Crostini di pane abbrustolato, bagnati con il Grasso nella Liccarda, regalati i Bacili, con fette di Limoncelli, tramezzati, con paste di Siringa.

12 Crostate di robba candita, ritocche d' Oro, e d'Argento, con le sue Arme sopra, ch'erano già in Tavola, per Rifreddi.

Secondo Servitio, di Credenza.

1 Cascio Parmiggiano, sopra Salvietta, ritocco d'Oro, e d'Argento, con frondi di Lauro sotto,

2 Pera Bergamotte, con sotto frondi di Lauro, indorate, e punte di Mortella, ritocche d'Oro, e d' Argento,

3 Vva bianca, e negra, con Salviette sotto, con frondi di Lauro indorate, ogni cosa ritocca d'Oro, e d'Argento.

4 Mel'Appie, tramezzate, con Mela Rose.

5 Finocchi, con suo Sale, e Pepe,

6 Cardoni, e Sellari, come sopra,

7 Meloni di pane,

8 Carciofali,

9 Piselli teneri,

10 Scattole di Cotognata, con li suoi Anasini,

11 Castagne arrostite, sotto le brage, in Salvietta, con Finocchio salvatico, Sale, e Pepe.

Fu-

Digitized by Google

Furono con prestezza levati i frutti, e posta la Confettura in Tavola, dopò di che, si diede l'Acqua alle mani, nel istesso tempo furono levate le Confetture, & essendo già preparate le Ppsate, furono messe subito in Tavola, ove mangiarono i Cavalieri, serviti, con il medesim'ordine; parte delle Dame restarono seherzando, e servendo i loro Mariti, e Parenti; finito, che hebbero di mangiare i Cavalieri, fù principiato un bellissimo Ballo, che durò parte della notte, con Instrumenti eccellenti, e Musici di tutta squisitezza, e così fù fatto ogni sera, per lo spatio di quindeci, ò venti giorni, con gl'istessi Balli, e Musiche, con abbondanti Rinfreschi, e con somma sodisfattione di tutti quelli, che v'intervennero.

PRANSO

Fatto, à Miradoja, dall'Illustriss. Sig.

D. SEBASTIANO COTES,

Reggente del Collateral Consiglio di S.M.e Luogo-Tenente della R.C.per detta M.C.

Con l'intevento dell'Eccellentiss. Sig.

D. FERDINANDO VALDESI.

Maestro di Campo Generale, di questo Regno.

Dell'Eccellentissimo Sig.

MARCHESE D'AYTONA.

GRANDE DI SPAGNA,

Ed altri Cavalieri, al numero di dieci, che furono serviti, ad un Piatto Reale, rinforzato, nel Mese di Settembre.

Peimi Rifreddi.

UN Pasticcio in Arme, de' Signori Convitati, ripieno di pezzi di Vitella, di Sorrento, Quarti di Pollastri, fette di Zinna, e di Presciutto, Pignoli, Vachi d'Agresta, le sue Spetierie, ed altri Ingredienti.

Vna

2 Vna Crostata, fatta con Cotogni sciroppati, Cedro candito piccato, Cannella, ed Acqua di odore.

3 Vn Piatto di Pollastri, prima bolliti, spaccati per metà, poi messi in addobbo, in Aceto forte, Aglio ammaccato, & Origano, levati dall' addobbo, infarinati, e fritti in buono Strutto, con una Salsa sopra, fatta con un poco di Aceto, del medesimo addobbo, Zuccaro, e polvere di Mostacciolo, le solite Spetierie; regalato il Piatto, di Gubelletti, ripieni di robba sciroppata, con un Ghiaccio sopra di Zuccaro, tramezzato con fette di Limoncelli, e Confetti sopra.

4 Vn Presciutto cotto in Vino, con Cannella, e Garofali intieri, dentro Cassa di pasta, regalato con Verdure, e Fiori intorno.

Haveva ogni Posata, quattro Tondini; uno ripieno di Soppressata, e Presciutto, tagliato; un' altro di Fichi, l'altro di Meloni, e l' altro di Brugne monde, tutti guarniti di Verdure, e Fiori, ogni cosa freddissima.

Primo Caldo di Cucina.

1 Vna Scudella di Brodo, per ciascheduno, con dentro, fette di pane abbrustato, fatto con pezzi di Vacca, Presciutto, Soppressata, Filetto di Giugliano, Palombelle selvatiche, Capponi, Ceci, Teste d' Agli, Erbe odorifere, e le solite Spetierie.

2 Vn Gallotto d'India impastato, per ciascheduno, lardato alla Maltese, conficcato con chiodi di Garofali, arrostito allo Spiedo, regalato il Piatto d' Offel-

Digitized by Google

felle, ripiene di robba sciroppata, fette di Limoncelli, e Tartarette ripiene di Salsa, di Mela Granate.

3 Vn Fritto, fatto con Animelle di Vitella, Fegatelli intieri di Polli, fette di Zinna, Ficedole, state prima in addobbo, infarinate, e fritte, Fegato di Vitella, e stato prima à mollo in latte, Cervella, e piedi della medesima, fettarelle di Presciutto, soffritte in Tegame, tramezzate con Ficedole, cotte allo Spiedo, con fette sottili di Lardo, dentro scorza di Cipolla, prima rifatta sù le brage, tramezzate con Pasticetti piccoli, fatti di pasta frolla, ripieni di petto di polli, Creste delli medesimi, Vachi d'Agresta; con il suo Brodetto, fatto di sugo di Carne, e di Limone, regalato il Piatto, di fette di Limoncelli, e paste frolle.

4 Vn Pasticcio per Signore, fatto di pasta frolla, ripieno di petto di Polli, Vitella battuta, Bocconcini di Lattarosi, Ventresca piccata, Midolla, Pignolli, Pistacchi mondi, col suo Brodetto, fatto di Rossi d'ova, e sugo di Limone, spolverizzato, di Zuccaro.

5 Vn Filetto di Vitella di Sorrento, Arrosto, regalato con paste di Siringa, e fette di Limoncelli.

6 Petto di Vitella di Sorrento, ripieno di polpa della medesima, battuta; petto di Piccione, prima arrostito, e poi piccato, Capo di latte, Butiro, Bocconcini di Presciutto, fettarelle di Ventresca sottili, Mpllica di pane, prima stato à mollo in latte, Rossi d'Ova freschc, Boccoocini d'Animelle, Fegatelli di Polli, polpa d'Amarene, Cedro piccato, fettarelle di Tartufali,

Digitized by Google

fali, Prugnoli secchi, Pignoli, Pistacchi mondi, le sue solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, e dopò ripieno, fù messo allo Spiedo, girato à fuoco lento, per poco spatio di tempo; poi posto dentro un Tegame, con fette di Lardo, e di Presciutto sottili, un Bicchiero di Greco, Garofali, e Cannella intieri, e ben soffritto, si levò il Lardo, aggiungendovi sugo di Carne, e Brodo buono, e dopò cotto, si coprì con una Salsa fatta di Cannolicchi, Spugnoli, Gongole, Tonninole, Code di Gambari, Ancini, Creste, e Granelli di Polli, punte di Sparaci, & altri nobili Ingredienti, regalato il Piatto, di paste frolle, ttamezzate, con Pasticcetti piccoli, ripieni di diversi Sapori, fette di Limoncelli, e le sue solite Spetierie.

7 Scigotto di Natte, fatto con latte, Cedronata piccata, petto di polli, prima arrostito, e poi piccato, Ova fresche, Biscottini di Savoja, Acqua di odore, Cannella, cotto in Piatto d'Argento, con un Tortiglione intorno, fatto di paste frolle, regalato il Piatto, di Bocconotti alla Genovese, ed altre paste frolle.

8 Cotogni ripieni, prima cotti, sotto le brage, poi bolliti in Vino, sciroppati, e ripieni, di polpa d'Amarene, pasta di Marzapane, Cedronata piccata, Ossa mastre, Rosli d'ova fresche, Cannella, ed altri nobili Ingredienei posti dentro à Cassetta di pasta di Zuccaro, prima cotti, con un Ghiaccio sopra, fatto con Chiara d'ova, Zuccaro, e sugo di Limone.

9 Un' Aguglia, fatta con Coda di Castrato, Car-

ne

ne di Vacca, Palombelle selvatiche, Capponi, presciutto, Filetto di Giugliano, Soppressata di Nola, Rape di Catalogna, Agli, Cipolle, Ceci, Caoli Cappucci, ed altre Erbette solite, il suo Zaffarano dentro ben riposato.

10 Vn Dentice grosso, cotto alla Graticola, con una Salsa sopra fatta d' Aceto, Zuccaro, pignoli, passarina, Olive senz' osso, Cappari, pezzetti di Cannella, e Garofali intieri, regalato il piatto, di pera sciroppate, e fette di Limoncelli.

11 Triglie grosse di Scoglio, una per Signore, cotte alla Graticola, con Saporetto d' Aceto, Aglio, & Oglio.

12 Vna Crostata di Briccocole sciroppate, Cannella, con Zuccaro sopra.

Seconda Portata di Credenza.

1 Cascio Parmiggiano, con Salvietta, e Verdura sotto.

2 Pera spine.

3 Persiche, e Briccocole grosse.

4 Lazzarole, e Brugne.

5 Vva Moscarella, e Catalana, ogni cosa con Neve.

Levati i frutti, furono messe, Scatole di Confetture, in abbondanza, e diverse Conserve; s' andarono dapoi tutti, à riposare, e dopò fù preparata, grand' abbondanza di Sorbette, d' ogni sorte, Acque freddissime, e Vini pretiosi, Meloni freddi, d' ogni sorte, e Spase di robba candita.

Fù

Fò servita la seconda Tavola, con l'istesso ordine della prima; si diede à mangiare à tutti della Famiglia, quale fù numerosissima, abbondantemente, e lautamente.

E sopragiungendo la notte, ogniuno si ritirò sodisfattissimo, à Casa sua, de' gusti, e spassi, presi nel giorno; e con lodi, e vivà, alla generosità dell' Illustrissimo Sig. Luogo-Tenente, che con la sua magnanimità seppe sodisfare al genio di sì gran Personaggi.

Digitized by Google

BANCHETTO

Fatto, nel Mese di Decemb. nel Castel S. Eramo dall' Illustrissimo Sig.

D. GIO. ALONSO DE SALCEDO,

Del Consiglio Collaterale, Maestro di Campo, e Castellano perpetuo per S.M.C. che Dio guardi, del sudetto Castello,

Per le Nozze dell' Illustriss. Sig.

D. CHIARA SALCEDO SVA FIGLIA,

Con l'Illustrissimo Sig.

MARCHESE DEL TVFO.

Al numero di ventiquattro, trà Dame e Cavalieri, e furono serviti à due Bacili Reali, in dodeci Portate calde, con due Scalchi, e due Trincianti.

Si apparecchiarono le Credenze, e Bottiglierie, tutte di sontuosissimi Argenti, e Cristalli che rendevano una vaga, e nobil vista, e fù la Tavola ricoperta d'un Panno di Damasco verde, con sopra una Tovaglia di Fiandra sottilissima, fatta à forza di piegatura; le Posate de' Signori, fatte à diversi

Fo-

Digitized by Google

Fogliami, e Rabeschi, rappresentavano ogniuna di esse la sua figura, & era ripiena la Tavola, de' seguenti Rifreddi.

Prima Portata, di Credenza.

1 Due gran Bacili, con dentro Pasticci in Arme de' Signori Sposo, e Sposa, ripieni di pezzi di Conigli, Braciole di Vitella, fette di Presciutto, mezzi Pollastri, fette di Zinna, le sue Spetierie; & altri nobili Ingredienti, posati sopra foglie di Lauro, ritocche d' Oro, e d'Argento.

2 Due gran Bacili di Gelatina, fatta di diversi colori, con una Piramide in mezzo, coperta della medesima Gelatina, fatta à specchio, con diversi Rabesci attorno, lavorata ad uso di Mosaico, con diversi vaghi colori, che rendevano mirabil vista, regalate l'Ale de' Bacili, con Montagnette di Gelatina, à color d'Ambra, tramezzate con fette di Limoncello, ritocche d'Oro, e d'Argento.

3 Due gran Bacili, di Bianco mangiare, regalato con fette di Cedronata, ritocche d'Oro, e d'Argento.

4 Due Gallotti d' India, alzati in piedi, à modo d'Aquila, con due Teste, e Corone sopra, rivestiti tutti di pasta, di Marzapane, con l' Ali, e Code al naturale, ritocche d'Oro, e d' Argento, posati sopra due gran Bacili con quattro Piramidette, per Bacile, fatte della medesima pasta ritocche d' Oro, e d' Argento, e li fondi di detti Bacili, coperti di diverse Confetture.

5 Due gran Bacili, con pizze di bocca di Dame,

fatte conpasta di Marzapane, petti di Piccioni, prima arrostiti, robba candita, Cannella, & altri nobili Ingredienti, con il suo Ghiaccio sopra, tramezzate di diverse robbe candite.

6 Due gran Bacili di Cotogni, prima cotti sotto le brage, poi sciroppati, e ripieni di Cedro candito piccato, Rossi d'ova dure, pasta di Marzapane, Midolla, Butiro, polpa d'Amarene, Cannella pista, Acqua d'odore, ripiene che furono, si misero in Cassette di pasta di Marzapane, con un Ghiaccio sopra, à modo di Neve.

7 Due gran Bacili, con due Galli d'India, sapimentati, tramezzati di Gelatina, con sotto foglie di Lauro, ritocche d'Oro, e d'Argento.

8 Due gran Bacili d'Ova missidè, ò filate, con sotto Mostaccere, e Biscottini, regalati i Bacili di Pera sciroppate, guarnite d'Anasini, di diversi colori.

9 Due gran Bacili di Soppressata, tagliata in fette, tramezzati confette di Presciutto, e sopra Confettini bianchi, e poi coperti d'un Coperto di pasta di Marzapane fatto à Gelosia, guarniti con fettuccie di diversi colori, ritocche d'Oro, e d'Argento.

10 Vna grande Insalata Reale, in mezzo della Tavola, fatta con diversi Ingredienti, con una Colonna in mezzo, alta due palmi, circondata di diverse Colonne, fatte di polpa di Cedro, con belli lavori, ripiene di diversi fiori, ogni cosa ritocca d'Oro, e d'Argento; & ogni Signore hebbe un'Insalatina, fatta di no-

Digitized by Google

nobili Ingredienti, guarnita con sue Coroncine attorno nel mezzo bellissimi fiori, che facevano gratissima vista.

Prima Portata calda,

1 Due gran Bacili con Zuppa, fatta di fette di pane abbrustolato, Piccioni teneri, prima mezzi cotti allo Spiedo, e dopò spezzati in quarti, e finiti di cuocere in Tegame, con buon sugo di Carne, le sue adattate Spetierie, posti nel Bacile per ordine, tramezzati con Animelle soffritte, Bocconi di Presciutto, di Vernina, Torzi di Cardoni prima soffritti, con altri Ingredienti, buon Cascio Parmiggiano, bagnati con buon brodo, e sugo di Carne, messi poi à stagionare dentro il Forno, e furono serviti caldi.

2 Due gran Bacili, con Fritto, fatto con Fegato di Vitella, prima stato à mollo in latte, Animelle, pezzetti di Lattaroli di Vitella, Vccelletti piccoli, prima stati in addobbo, quarti di Carciofali, Torzi di Cardoni, prima bolliti, Cervella di Vitella, fette di Zinna, prima bollita, Fegatelli intieri di Polli, fettarelle di presciutto, regalato il piatto di paste sfogliate, ripiene di Bianco mangiare, e fette di Limoncello.

3 Vn Portaggio alla Francese, fatto con Brasciolette di Vitella, Vccelletti, fettarelle di Presciutto, punte di Sparaci, Cimette di Caoli fiori, prima bolliti, e poi fritti, Piselli teneri, quarti di Carciofali, anche fritti, Tomaselle fatte di Fegato di Vitella avvolte in Rete di Porco, Prugnoli, Tartufali, Pignoli, pezzet-

zetti di Lattaroli, & altri nobili Ingredienti, regalato il Piatto di Pasticcetti piccoli, ripieni di polpa di Vitella, pignoli, e pistacchi.

4 Pagnotte prima state à mollo in latte, e ripiene di pezzetti di Cedronata, e Cocuzzata, pasta di Marzapane, Rossi d' ova fresche dure, Butiro, polpa d' Amarene, Pera candite, Cannella pista, Acqua d' odore, & altri adattati Ingredienti, tramezzate d' una Tartara, fatta con latte, Ova, Zuccaro, e Cedronata.

5 Gallotti d'India, fatti alla Svizzera, con fette di Presciutto, un poco di Vin bianco, Cipolle, & altri Ingredienti, regalati i Bacili di Cotogne sciroppate, dentro Cassette di pasta frolla, tempestati tutti, di Confettini bianchi, tramezzati di paste frolle, e fette di Limone.

6 Piccioni teneri, cotti in Tegame, con fette di Presciutto, e sugo di Carne, coperti con una Salsa, fatta di Cannolicchi, Spugnoli, Tonninole, Ostriche, fette di Tartufali, Prugnoli prima stati à mollo in Vino, Bocconcini di Lattaroli, cotti separatamente, regalati i Bacili di Sfogliatelle, e mezzi Limoncelli lavorati.

7 Filetto, ò Lonza di Vitella di Latte, arrostita diligentemente, regalati i Bacili di Cassettine, ripiene di Salsa di Presciutto, e fette di Limone.

8 Pasticcetti, fatti di pasta frolla, ripieni di polpa di Vitella battuta, Ossa mastte, Animelle di Capretto, Pistacchi mondi, Pignoli, fette di Tartufali, con il

suo

Digitized by Google

suo Brodetto, fatto di Rossi d' ova, e le sue solite Spetierie con Zuccaro sopra.

9 Pollastri, prima bolliti, stati in addobbo in Aceto, Aglio, Origano, e Peparolo; e dapoi infarinati, e fritti, coperti con una Salsa, fatta d' Aceto, Zuccaro, Olive, Cappari, Pignoli, fettarelle di Cedro candito, pezzetti di Cannella, e Garofali intieri; regalati i Bacili di Pera sciroppate, guarnite con Anasini di diversi colori.

10 Bocconotti alla Genovese, ripieni di Cedro candito piccato, Midolla, Cannella, & altri nobili Ingredienti, tramezzati con Bugnole, fatte di Bianco mangiare fritte, spolverizzate di Zuccaro, regalate l' Ali de' Bacili, d'ova missidè.

11 Piccioni dissossati, e ripieni di polpa di Vitella battuta, Bocconcini di Midolla, di Presciutto, e di Verrinea, polpa d'Amarene, fettarelle di Tartufali, Pignoli, & altri adattati Ingredienti, regalati i Bacili d' Offelette, fatte di pasta sfogliata, ripiene di robba sciroppata.

12 Starne arroste, lardellate minutamente, con la lor Salsa fatta, con Fegati di Capponi, cotti sù le brage, pisti nel Mottajo, con due Spighe d'Aglio, e Peparolo, stemprati con Vino bianco, sugo di Merangoli, un pò d'Oglio, facendosegli dare un bollo in Tegame, regalati i Bacili, con diverse paste di Siringa fritte, e fette di Limone.

13 Pizze, e Crostate di bocca di Dame.

Co-

14 Cotogni sciroppati, che stavano in Tavola.

Seconda Portata, di Credenza.

1 Due gran Bacili, con Cascio Parmiggiano, Provola, e Cascio Cavallo,

2 Due altri, con Pera Bergamotte,

3 Due, con Mel'Appioni di Spagna,

4 Due, con Finocchi,

5 Due, con Cardoni, e Sellari,

6 Due, con Vva bianca, e negra.

Vi furono Vini d'ogni qualità, e furono fatti brindesi, alla salute di S.M.e d'altri Personaggi, & ad ogni brindesi si rompevan Giare, e Bicchieri, di Cristallo, che non ce ne restò pur uno, d'un gran numero, che ce n'era.

Levati li frutti, e i Rifreddi, dalla Tavola, vi furono messi sei gran Bacili di Confettute; si diede l'Acqua alle mani, & alzati, che furono si diede principio, ad una fontuosissima Musica, la quale terminò, dandosi abbondantemente Sorbette, e Ciotcolate calde, & agghiacciate, e Biscottini d'ogni sorte.

Digitized by Google

MERENDA, E CENA
INSIEME,
Fatta à Pozzuolo, il Meſe di Giugno, dall' Illuſtriſſimo Sig.

D. SEBASTIANO
VILLA REALE,

Cavaliero di Calatrava, e Maeſtro di Camera dell'Eccellentiſs. Sig.

CONTE DI S. TEFANO
VICE-RE' DI NAPOLI.

Al detto Eccellentiſs. Sig. Vice-Rè, Sig. Vice-Regina, e Signora Marcheſa d'Aytona ſua figlia, e figliuoli, e Sig. Damigelle, e Gentil'huomini, che venivano ſervendo l'EE. loro, e furono tutti ſerviti lautamente.

IL Sig. D. Sebaſtiano, che ſi ritrovava allora Governatore della ſudetta Città di Pozzuolo, per trattare ſplendidamente li ſudetti Eccell. Sig. fece apparecchiare due Tavole, con Panno di Damaſco, e Tovaglie di finiſſima Cambraja di Fiandra, fatte à forza di piegature, e furono ripiene de' ſeguenti Rifreddi.

Digitized by Google

Primo Servitio Rifreddo.

1 Vn Pasticcio, fatto con l' Arme del Sig. Vicerè, ripieno di pezzi di Vitella, mezzi Pollastri, Animelle della medesima Vitella, fette di Presciutto, Midolla, fette di Zinna, le sue solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

2 Capponi salpimentati, con Ghiaccio sotto, serviti con un Copertojo traforato sopra di Zuccaro, posati sopra sei Pomi d' Adamo, tramezzati con quattro Cedri canditi, & Ova missilde, con l' Arme di S.E.

3 Aquilette, fatte di pasta sfogliata, ripiene di Cocuzzata, Cedro, e Pere candite, tramezzate, con Mascaroncini, fatti di Bianco mangiare di color di Cannella, con un Copertojo sopra à Gelosia, guarnito tutto di fettuccie di diversi colori.

4 Due Piramidi di Ghiaccio, tramezzate, con diversi frutti agghiacciati.

5 Vna Crostata, fatta d' Agresta sciroppata, Cedro candito, Zuccaro, e Cannella, & altri nobili Ingredienti.

6 Vn'Insalata Reale, con diversi Puttini, e Corone, che rendevano una mirabil vista.

Haveva ogni Posata de' Signori Convitati, una Insalatina, fatta con diverse Erbe rustiche, Olive di Spagna, Cappari, fettarelle di Tarantello, Alici salate, guarnite atterno, con Ravanelletti, fatti à modo di Stelle, & altri nobili Ingredienti.

Vn

Vn Tondino di Fravole freddiſſime, lavate in generoſo Vino, con Zuccaro ſopra.

Vn'altro di Soppreſſata, tramezzata, con fettarelle di Preſciutto, cotto in Vino, con foglie di Lauro ſotto, & Anaſini confetti ſopra, e fette di Limoncelli attorno.

Prima Portata calda.

1 Vn gran Piatto di Fritto, fatto con Fegato di Vitella, Bocconi d'Animelle, Fegatelli di diverſi Polli, Cervella, di Vitella, in bocconi, fette di Preſciutto, cotte in Tegame, fette di Zinna, con Sparaci fritti ſopra, regalato il Piatto, con diverſe paſte frolle, e fette di Limone.

2 Piccioni, cotti in Tegame, con Preſciutto, ben ſoffritti, con le ſue ſolite Spetierie, Erbette odoriſere, un Bicchiero di Malvaſia, fatti bene ſtagionare; cotti che furono, ſi coprirono, con bocconi d'Animelle, Creſte, e Granelli di Polli Torzetti di Carciofali, prima bolliti, e poi ſoffritti, fette di Tartufali, Piſtacchi, & altri nobili Ingredienti; cotta ogni coſa ſeparatamente, con un Brodetto, fatto di Roſſi d'ova, e ſugo di Limone, regalato il Piatto di Tartarette, ripiene d'Amarene, & Agreſta ſciroppate, con Anaſini ſopra.

3 Paſticcetti alla Spagnuola, fatti di paſta frolla, impaſtati con Butiro, Roſſi d'ova, e Zuccaro, ripieni di petto di Cappone piccato, e poi ſoffritto, Bocconcini d'Animelle di Capretto, pezzetti di Bottoni d'Agnello, Creſte, e Granelli di Polli, Piſtacchi, e

Pignoli, Vachi d' Agresta, con un' odoretto d' Aglio, con il suo Brodetto, fatto di Rossi d'ova, e sugo di Limone; furono messi subito al Forno, e quando furono alla perfettione della Cottura, vi fù fatto il suo Ghiaccio, di Zuccaro.

4 Vn Filetto di Vitella, arrostito con tutta diligenza allo Spiedo, tramezzato con diverse paste, passate per Siringa, unte bene d' Ambivera, e fette di Limone attorno.

Secondo Servitio, di Credenza.

1 Cascio Parmiggiano, con Salviette, frondi di Lauro, sotto,
2 Pera Moscarelle, e Pera Reali, come sopra,
3 Amandole fresche spaccate,
4 Briccocole,
5 Ceraf., e Visciole,
6 Carciofali teneri,
7 Brugne diverse,
8 Finocchi; ogni cosa con Neve, tramezzati con Mazzetti di Garofali, & altri fiori.

Fù regolata la seconda Tavola, nell' istess' ordine della prima, e furono serviti, nel medesimo tempo; alli frutti si portarono i lumi, che già si era fatta notte, e fù data l' Acqua alle mani, con Ramaglietti di fiori, e fù preparata una bellissima Comedia in un' altra Camera, recitava avanti il Sig. Vicerè, e Vice-Regina, & altri, di Comitiva, e riuscì di sodisfatione all' EE.

Se

Se ne tornarono à Napoli, ben di notte, con sparo delle Arliglierie, e grande allegrezza.

Avanti di partire, furono serviti, di Cioccolate e Sorbette abbondantemente; fù dato, anche à mangiare, à gli Staffieri, Cocchieri, Servidori di Gentil'huomini, e Marinari, al numero di ducento.

Digitized by Google

PRANSO

Fatto nella Barra, dall' Eccell. Sig.

PRINCIPESSA DI TARSIA,

All'Eccellentissimo Sig.

MARCHESE DI LAINO

E CONTE DELLA CERRA,

CON L' ECCELL. SIG. MARCHESA,
Sua Moglie,

ET ECCELL. SIG. MARCHESINO,
Suo Primogenito,

Al numero di sei serviti ad un Piatto Reale, nel fine di Luglio.

NEL sudetto nobil Convito, haveva ogni Posata de' Signori Convitati, quattro Tondini, vno ripieno di Fichi, l' altro di fette di Presciutto, l' altro di Capi di latte, e l' altri di Meloni della Cerra; il tutto freddissimo con Neve.

Primi Rifreddi.

1 Soppressata in fette, sopra frondi di Lauro, con Anasini confetti sopra, e fette di Limone lavorate intorno.

2 Vn Piatto di Butiro passato per Siringa, con di-

diverse Figurine lavorate, intorno, e Zuccaro sopra.

3 Crostate ripiene di pezzetti di Cedronata, Pera candite, Amarene, Capi di latte, Cannella, Acqua d' odore, ed altri nobili Ingredienti.

4 Zuppa fatta con Visciole intiere bollite in buon Vino, Zuccaro, e Cannella, e dopò cotte si buttorno col medesimo Vino, sopra fette di pane abbrustolato, accommodate nel Piatto, coperta con un Ghiaccio fatto di Chiara d'ova, Zuccaro, e sugo di Limone, fatta rosoliare al Forno, e servita fredda, regalate l'Ali del Piatto con diverse paste di Monache.

Primo Caldo di Cucina.

1 Vn'Antipasto, fatto di pezzetti di Piccioni teneri, Animelle, Torzi di Lattughe, punte di Sparaci, Bocconcini di Presciutto, Fegatelli di Polli in pezzi, il tutto prima soffritto, dopò bollito in buon brodo, e cotto che fù, si quagliò con Rossi d' ova, e sugo di Limone.

2. Vn'Oca bollita, con un pezzo di Vacca, Filetto di Giugliano, e Presciutto; posti nel Piatto con Erbette sopra, regalato con fette di Soppressata bollita, e Tartarette, ripiene di Salsa verde.

3. Pollastri piccioli, prima mezzi arrosti allo Spiedo, poi finiti di cuocere in Tegame con sugo di Carne, fettarelle di Presciutto, Fegatelli intieri delli medesimi, quarti di Carciofali, Vachi d'Agresta, Erbette odorifere, le sue Spetierie, ed altri nobili Ingredienti, regalate l'Ale del Piatto di Bocconotti alla Genovese, e fette di Limone.

Pa-

Digitized by Google

4 Pasticcetti piccoli, fatti di pasta frolla ripieni di Vitella piccata, Bocconcini di Ventresca, di Presciutto, Animelle di Capretto, prima soffritte, pezzetti di Midolla, Pignoli, Vachi d' Agresta, le sue Spetierie, e suo Brodetto solito, e dopò cotti il suo Chiaccio di Zuccaro, e serviti caldi.

5 Vn Filetto di Vitella di Sorrento arrosto allo Spiedo, regalato il Piatto con Crostine di pane abbruscato, bagnate nel sugo del medemo Arrosto, e sopra fettarelle di Presciutto, cotte in Graticola, tramezzate con fette di Limoncelli.

Insalate, fatte di Erbette rustiche, ed altri nobili Ingredienti, una per Signore.

6 Crostate, che stavano in Tavola.

Seconda Portata, di Credenza.

1 Cascio Cavallo, e Provola con Salvietta sotto,
2 Pera Spine, e Cremesine,
3 Cerase, e Visciole,
4 Finocchi, con Sale, e Pepe,
5 Briccocole, e Persiche,
6 Vva Moscarella, il tutto con Neve,
7 Persiche in fette dentro Tazzette di Porcellana, con Vino freddo, e Zuccaro sopra, una per Signore

BAN-

Digitized by Google

BANCHETTO

Fatto nel Meſe di Maggio, in occaſione dello Spoſalitio dell' Eccellentiſs. Sig.

D. MARTIO ORIGLIA

DVCA D' ASCIGLIANO,

E Generale dell'Artiglierie, in queſto Regno di Napoli, per S.M. (che Dio guardi)

Con l' Eccellentiſſima Sig.

D. FRANCESCA SPINELLI,

Marcheſa del Sacro Romano Impero.

INtervennero à queſto Banchetto venti nobiliſſime Dame, quali furono ſervite da altretanti Cavalieri, che mangiarono dopò di eſſe, e fù ſervito il medeſimo Banchetto, à due Bacili Reali, con due Scalchi, e due Trincianti, con lautezza non ordinaria.

Primi Rifreddi.

1 Paſticci, fatti à modo di Scudi, ripieni di pezzi di Vitella, mezzi Pollaſtri, fettarelle di Preſciutto,

Digitized by Google

fette di Lardo, fettarelle di Soppreſſata, Animelle di Vitella, Tartufali in fette, Pignoli, Piſtacchi, le ſue ſolite Spetierie, con un Ghiaccio ſopra, ad uſo di Marzapane, guarniti con foglie di Lauro, e Roſe, & altri fiori,

2 Vna Inſalata Reale, à modo d'un Tempio, fatto à Moſaico, con diverſe Radiche di Erbe, polpa di Cedro, guarnita con Corone attorno, con diverſi Puttini, fatti di polpa del medeſimo, che ſembravano naturali.

3 Due Gallotti d'India ſalpimentati, riveſtiti tutti di piume, fatte con Cedronata, e Cocuzzata, con il Becco rivolto al petto, con un ſotticello in bocca, guarniti attorno, con Caſſettine di paſta, ripiene di diverſi Sapori, tramezzate, con fette di Limoncelli, lavorate.

4 Due Croſtate, ò Pizze, ripiene di Capi di latte, Roſſi d'ova, fette di Pane di Spagna, e Biſcottini di Savoja, con Zuccaro, e Cannella dentro; il primo Solaro, fù ricoverto di Fravole, con un'altro Solaro di Biſcottini, ricoperti con un Ghiaccio di Zuccaro; furono cotte al Forno, e dopò cotte, vi fù fatto un'altro Ghiaccio d'Ambivera, à modo di Marzapane, guarnito il Piatto attorno di Garofali, fiori, e frondi di Lauro.

5 Due Preſciutti, cotti in Vino, dapoi meſſi dentro Caſſa, fatta di paſta, con diverſi fogliami attorno, ritocca d'Ambivera, tempeſtati tutti d'Anaſini, di

di-

Digitized by Google

diversi colori, guarniti con foglie di Mortella, frondi di Lauro, Rose, & altri fiori d'intorno, co'l suo Ghiaccio di Zuccaro sopra, fatto à colore incarnato, conficcato tutto, di fusticelli, e Cannella.

6 Bianco mangiare, tramezzato, con Montagnette d'ova filate.

Haveva ogni Posata, trè Tondini, ripieni, uno di Visciole, cotte in Vino, e Zuccaro, con sua Zuppetta sotto, e Cannella sopra, guarnito, con un Ghiaccio di Zuccaro, e Coroncine attorno.

Il secondo, ripieno d'Olive di Spagna, Cappari, fettarelle d'ova Targhe, con il suo Saporetto dentro, guarnito il Piatto di fette di Limoncelli, e Coroncine di robba candita.

Il terzo, ripieno d'un Saporetto, fatto d' Amarene, regalato il Tondino, con diversi lavoretti, di pasta di Marzapane, con un festoncino attorno, fatto di polpa di Cedronata, e Cocuzzata.

Prima Portata calda.

1 Vna Zuppetta, fatta alla Spagnuola, con petto di Pollo piccato, prima arrostito, poi lasciato raffreddare, tramezzato con fette di pane abbrustato, bagnato con buon brodo, e pezzetti di Piccioni teneri, prima bolliti, con il suo Brodetto di Rossi d'ova, e sugo di Limone, messa nel Forno à rosoliare, con le sue solite Spetierie.

2 Vn Fritto d'Animelle, Fegato di Vitella, Cervella della medesima, fettarelle di Zinna, prima bolli-

Digitized by Google

ta, e poi indorata con Ova, Fegatelli di Polli interi, Granelli d'Agnello, con una Salsa bastarda sopra, regalate l' Ali del Piatto, con paste sfogliate, ripiene di Bianco mangiare, tramezzate con fette di Limoncello.

3 Vn Pasticcetto per Signore, fatto di pasta frolla, ripieno di Vitella battuta, Bocconcini d' Animelle, Creste, e Granelli Polli, Pignoli, e Pistacchi, con il Brodetto dentro, fatto con Rossi d' ova, e sugo di Limone, e le sue solite Spetierie, con il suo Ghiaccio sopra.

4 Due grossi Filetti di Vitella di latte, arrostiti allo Spiedo, tramezzati con diverse paste di Siringa fritte, guarnite con fette di Limoncelli, e Tartarette ripiene di diversi Sapori.

5 Vna Bisca, fatta di Piccioni teneri, cotti in Tegame, prima mezzi cotti allo Spiedo, con fette di Presciutto, Brasciolette di Vitella, Tomaselle, fatte col Fegato della medesima, Cascio Parmiggiano, Rossi d'ova, Passarina, e Pignoli, polvere di Mostaccioli, le sue solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, avvolti in Rete, pezzetti d' Animelle di Vitella, arrostiti allo Spiedo, avvolti in carta, con dentro fette di Presciutto, Fegatelli di Polli, cotti in Tegame; furono dapoi messi ne i Bacili, con fette di pane abbruscato sotto, con una Salsa sopra, fatta con sughi di Carne, Pistacchi, Agro di Limone, le sue solite Spetierie, & altri adattati Ingredienti, regalate l' Ali de i Bacili, con

pa-

Digitized by Google

paste frolle, tramezzate, con fette di Limone.

6 Cassettelle ripiene di diversi Ingredienti, fatte dalle Signore Monache.

L Vn'Arrosto di Tortore, e Pollastrini teneri, regalati i Bacili, di Bocconotti alla Genovese, ripieni di Cocuzzata, Cedronata, Ossa mastre, Rossi d'ova, polvere di Mostaccioli fritti in Butiro tramezzati, con fette di Limoncelli.

8 Gallotti d'India alla Svizzera, fatti con Boccioncini d'Animelle, fettarelle di Presciutto, di Tartufali, Prugnoli, & altri adattati Ingredienti, regalati i Bacili di Piccheri fatti alla Spagnuola, ripieni di petto di Cappone piccato, e Pignoli, e le sue solite Spetierie, con Zuccaro sopra.

9 Vn Scigotto alla Genovese, fatto di polpa di Vitella, petto di Gallotti d'India arrostiti, con il suo sugo d'Arrosto, e di Limone, e regalato con diversi frutti di Mare, & altri nobili Ingredienti.

10 Quaglie sguazzariate, tramezzate con fettarelle di Presciutto, e di Limoncello piccolo, regalato il Bacile di diverse paste frolle.

11 Lasagne con Zuccaro, e Cannella sopra.

12 Le Pizze di Fravole, quali erano in Tavola.

Secondo Servitio, di Credenza.

1 Cerase, e Visciole,

2 Amandole tenere,

3 Pera Moscarelle,

4 Finocchi,

Me-

Digitized by Google

5 Mela,
6 Caſcio Parmiggiano,
7 Brugne,
8 Grilommole,
9 Vn gran Bacile di Ravanelli, il tutto con Neve.

Furono dati quattro groſſiſſimi Bacili di diverſe Confetture, e data l'Acqua alle mani, levate che furono le Sig. Dame, ſi miſero à Tavola Cavalieri, e furono ſerviti nel medeſimo ordine di ſopra, e dopò che hebbero mangiato i ſudetti Cavalieri, ſi diede principio ad un belliſſimo Feſtino, che durò parte della notte, con Sorbette, e Cioccolate fredde, e calde abbondantemente.

Digitized by Google

BANCHETTO

Fatto nel Meſe di Novembre, dall' Emin. Sig.

CARDINAL ROSSETTI,

All'hora Preſide à Faenza, e Sotto-Decano del Sagro Collegio,

Nell'occaſione, che l'Eminentiſs. Sig.

CARDINAL D' ETRE'

Venne in Italia, con il Sig. Duca di Villarſi, ed altri Prencipi, al numero di nove.

HAvendo ſaputo ſin da Torino, il mio Sig. Cardinale, che li ſudetti Signori dovean paſſare in Roma, chiamò mè, all' hora ſtando al ſuo ſervitio, ordinandomi di provedere tutto quello, che biſognava, per ricevere tali Oſpiti, e trattarli magnificamente; Ed io havendo molti giorni di tempo, eſeguii quanto Sua Eminenza deſiderava, benche in Caſa poco ci mancaſſe, perche detto Sig. Cardinale la teneva ſempre abbondante di quanto biſognava, come quello, che per ſua natural gentilezza, godeva di tenerla aperta, per chiunque di là paſſaſſe, à modo tale, che venendo qualche Foraſtiere, e non eſſendone ſtato lui informato, ordinava ſubito, che ſi car-

Digitized by Google

carcerassero gli Osti, trascurato il farnelo avvisato; Ed essendone arrivato detto Sig. Cardinal, con le sue Camerate, à Faenza, in giorno di Domenica, nel Mese di Gennaro, furono serviti, dieci à Tavola con il mio Sig. Cardinal Rossetti, à due Piatti Reali, & era ripiena la Tavola de' seguenti Trionfi, e Rifreddi.

E per ordine del mio Sig. Cardinale, fù servito il detto Emin. D' Etrè in Piatti di Cappone, per far conoscere la stima, che faceva di sì gran Porporato.

Primi Trionfi.

1 Vn Carro, tirato da quattro Cigni bianchi, di pasta di Zuccaro, profilati d' Oro, e d' Argento col suo Cocchiero, con Redini in mano, di Fettuccie d'Argento, e d'Oro.

2 Il Triregno Pontificio, sostentato da trè Puttini, uno delli quali, in una mano, teneva le Chiavi di San Pietro, il tutto di pasta di Zuccaro, profilati, come di sopra.

3 Vn' altro Carro tirato da due Idre, dentro il quala sedevan un Rè, e Regina, con Bastone Reale in mano, e Baldacchino sopra, tutti di pasta di Zuccaro, ritocchi d'Oro.

Primi Rifreddi.

1 Pasticci in Arme, del Sig. Card. D' Etrè, fatti di basso Rilievo, con Cornacopia in banda, fatti di pasta di Zuccaro, ripieni di pezzetti di Vitella, quarti di Capponi, Presciutto, & altri Ingredienti, ritocchi d' Oro, & Argento.

Bian-

Digitized by Google

1 Bianco mangiare, in Piatti Reali, di mezzo Rilievo, guarniti intorno, con Guglietteddi Cedro, e trà un Raggio, e l'altro, lavori di Zuccaro, ritocchi d'Oro.

3 Capponi coperti di Gelatina, con Ghiaccio sotto, tramezzati con Statuette di Gelatina di diversi colori, ogni cosa ritocca d'Oro, e d'Argento.

4 Crostate fatte con Mela Caravelle, Cedro, e Cocuzzata canditi, con un Ghiaccio bianco sopra, tramezzate, di Lazzarole, e Pera candite, ritocche d'Oro, e d'Argento.

5 Fagiani cotti allo Spiedo, lardati di Lardelli, di Cocuzzata candita, con loro Teste, e Colli naturali, Ale, e Code di pasta di Zuccaro.

6 Pellicani con loro figlioli, fatti di pasta di Zuccaro, in atto di succhiare il sangue dalle Madri, quale sangue, per esser sugo di Poma Granate, vedevasi scorrer al naturale.

7 Pomi di Adamo grossi canditi, tramezzati con Montagnette di Ova filate, sopra le quali stavan Banderolette piccole di Taffettà, ritocche d'Oro, e d'Argento.

8 Struffoli fatti à modo di Montagna, con Banderole sopra, con alcune Grotte, nelle quali vedevansi di versi Animaletti selvaggi, fatti di pasta di Zuccaro.

9 Insalate Reali, fatto à modo di fortezza, con loro Baloardi, Cannoni, e Soldati, fatti di polpa di Cedro, e Carote, al naturale.

Digitized by Google

10 Trotte grosse falpimentate, regalate di Erbette, e Vachi di Poma Granate, ed intorno fette di Limone.

Haveva ogni posata trè Tondini, uno ripieno di Sapore di Ribes, con lavori intorno d'Anasini, di varii colori, un'altro di Mostarda del Paese, e l'altro, con una Insalatina, fatta d'Olive, Cappari, Erbette selvaggiole, Muscimano, Ova sarghe, Passarina, Pignoli, & altri Ingredienti.

Caldi di Cucina.

1 Vna Minestrina per Signore, fatta con Fegatini di polli, polpettine di polpa di Vitella, Torzi di Lattuga, prugnoli, Tartufali, Bocconcini d'Animelle, sotto fette di pane, sopra pistacchi mondi, & il suo Copertorino à Gelosia, di pasta di Zuccaro.

2 Capponi bolliti, tramezzati con Presciutto sfilato, fetto di Salami, regalati di diverse Cassettine, di pasta, ripiene di Sapori.

3 Vn Fritto, fatto d'Animelle, e Cervella di Vitella, Fegatelli intieri di polli, quarti di Carciofali, fettarelle di presciutto, e di pane, Zinna di Vacca, in fette, prima bollita, tramezzate con Tordi arrostiti allo Spiedo, regalato il piatto, di paste fritte, e fette di Limone.

4 Vn Piatto alla Francese, fatto con pezzetti di piccioni teneri, di Lingua di Vitella, Brasciolette, e polpettine della medesima, Bocconcini d'Animelle, Presciutto, Piselli teneri, Ortolani, altri Ingredien-

dienti, e le sue convenienti Spetierie, con un Tortiglione di pasta frolla, ripieno di diverse robbe cauite, & il suo Copertojo sopra, fatto à Gelosia.

5 Pasticcetti piccoli, ripieni di polpa di Cappoui, piccata, Bocconcini d'Animelle, Pistacchi, Pignoli; e dopò cotti, ci si buttò il Brodetto fatto di Rossi d'ova, e sugo di Limone, con il suo Ghiaccio sopra.

6 Pagiani allo Spiedo, lardati minutamente, con Ali, Code, e Teste naturali, regalato il Piatto di diverse paste frolle, e Cassettine ripiene di Salsa di Presciutto, trattezzate con fette di Limone.

7 Storione allo Spiedo, lardato con Lardelli di Presciutto, grasso, e magro, sopra una Salsa Reale, regalato il Piatto di Offelle ripiene di Bianco mangiare, con il suo Copertojo.

8 Tortore prima arrostite, non interamente cotte, messe in Tegame, con Brodo buono, e fette di Presciutto, si posero nel Piatto, coperte con Finocchietti bianchi, fette di Salcicciа fina, Bocconcini di Ventresca, regalato il Piatto, di pezzetti di Testicciole di Capretto dissossate, e ripiene, e Vacli di Pomа Granate, & il suo Copertojo sopra.

9 Piccioni teneri dissossati, e ripieni di polpa di Vitella baituta, Bocconcini d'Animelle, Rossi d'ova, Midolla, Cascio Parmiggiano, polpa d'Amarene, Pignoli, le sue adattate Spetierie, & altri nobili Ingredienti; e dopò cotti, si coprirono, con una Tartara fatta di latte, Ova, polvere di Pan di spagna, Cedro can-

dito, Zuccaro, e Cannella fina, regalato il Piatto di diverse paste frolle, e sopra il suo Coperto.

10. Vitella allo Spiedo, tramezzata con fette di pane bagnate, nel sugo del medesimo Arrosto, con sopra fette di Presciutto, regalato il Piatto di Tartarette, ripiene di Salsa di Poma Granate, e fette di Limone.

11. Pollastrotti dissossati, ripiene gentilmente, stufati, regalati con Cipolle, ripiene di Cascio, Rossi d'ova, Cedro candito, e polvere di Mostaccioli, e nel mezzo del Piatto, Ortolani grassi, arrostiti, tramezzati, con Fonghi fritti, fatti di Pasta Tedesca, ripieni di Cedro candito, grattuggiato, con i loro piedi attuffato in Cioccolata.

12. Carpioni bolliti con Erbette sopra, coperti d'una Salsa d'Alici, e fette di Tartufali, cotti in buon Oglio, regalato il Piatto di Lampredè, arrostite allo Spiedo, tramezzate con fette di Limone.

13. Pasticci all'Inglese, ripieni di polpa di Vitella piccata, Brasciolette della medesima, Vccelletti piccoli, fette di Presciutto, di Tartufali, Prugnoli, Pistacchi, Pignoli, & altri nobili Ingredienti.

14. Sfoglie grosse, fritte in buono Strutto, regalate con Caoli fiori fritti, ed intorno Limoncelli, e Cetrangoli.

15. Pernici naturali, arrostite, involte in carta, con loro Teste, con fette di Presciutto, e levatane la carta, si regalorono nel Piatto, con diverse paste di Si-

rin-

singa fritte, tramezzate con Cassette di pasta, ripiene di Sapore à proposito, per il medesimo Arrosto.

16 Bianco mangiare, à color di Cannella, tramezzato con Ova missidè.

17 Crostate ripiene di robba sciroppata, sopra Marzapanate.

Seconda Portata, di Credenza.

Si levò la prima Tovaglia, e se ne scoprì un'altra, fatta di sottilissime piegature, con altre Posate, spruzzate d'Acque odorose, e fu messo in Tavola li seguenti Frutti.

1 Tartufali tartufolati, con fette di pane abbrustolato sotto, e sugo di Merangoli, un Piatto per Sig.

2 Cardoni tartufolati.

3 Prugnoli, con Zuppa sotto.

4 Pera Bergamotte.

5 Pera Fiorentine.

6 Cascio Parmiggiano.

7 Castagne, con Salvietta, Sale, e Pepe.

8 Pasticcetti di Cotogni.

6 Finocchi freschi.

10 Sorbe, e Nespole.

11 Vva.

12 Corognate di Portogallo, e di Bologna.

E levata la seconda Tovaglia, furono messi subito dodeci Bacili, di Confetture, si diede l'Acqua alle mani, si levò la terza Tovaglia, scoprendosi un panno di Damasco Cremesino.

E per-

E perche si trattenne detto Sig. Cardinale, e sue Camerate, per quattro Pasti, in quel luogo, furono sempre serviti lautamente, con gran loro sodisfattione, e gusto, e con il medesimo ordine, mutate solamente le Inventioni.

HO' stimato cosa giovevole, e proficua, dopò haver mostrato il modo d' imbandir Mense, ed apparecchiar Bamchetti, per gran Signori, avvertire i Professori, che facendosi Conviti à Personaggi Reali, & à Principi di sfera sublime, e di grande autorità, si dee preparare la Tavola proporzionata al Soggetto, con una Posata sola per il medesimo, tenendosi preparate l'altre Posate, mà non à vista, acciòche volendo il Principe, altri Cavalieri seco à Tavola, si possano immantinente esseguire i suoi comandi, da' quali hanno à dipendere gli scalchi, ad ogni cenno.

BRE-

Digitized by Google

BREVE DESCRIZIONE DEL REGNO DI NAPOLI,

In ordine alle cose comestibili di frutti, e d' altro, che si producono specialmente, e di rara qualità, in diversi luoghi del medesimo Regno, secondo che riferiscono diversi Autori, e che viene comprobato dall' uso, e dall' isperienza.

A nessun Regno, fù giamai sì prodigo il Cielo in ogni tempo, de' suoi benefici influssi, quanto a questo di Napoli, da molti chiamato Sicilia da quà dal Faro, perche alcuni, che dominarono l'Isola di Sicilia, ed insieme questo vasto dominio, s' intitolarono Rè delle Sicilie: Egli vien bagnato da trè Mari Adriatico, Ionio, e Tirenno; è da molti Fiumi irrigato; E' fertile di tutto ciò, che all'human vivere è necessario, non havendo egli bisogno, se non d'alcune Droghe, quali vengongli abbondantemente somministrate dall'Indie. L' Aria quasi in ogni parte è elementissima; onde sembra, che la natura habbia fatto ogni sforzo per far quivi pompa di sue gentilezze, e l'Arte, che da Naturali del Regno, viene con ogni perfettione trattata, mostra, che non altrove, che quivi puol ragionevolmente il ciglio formar archi di stupore. Capitale di sì vago, e nobil dominio è la delitio-

tiosa Città di Napoli, che al Regno tutto porge il nome, Città sì gentile, e popolata, che supera di gran lunga, tutte l'altre, che nell'Italia, si annoverano: siede in Riva al Mare, in guisa appunto di maestoso Teatro; à tergo viene circondata da delitiose Colline, & anche da vaghe Pianure, che sembra appunto quivi racchiudersi tutte le delitie del Mondo intiero. Vicino à questa Città, scorre à portar i suoi Tributi al Mare, il Fiume Sebeto cotanto celebrato da Poeti, i quali favoleggiano, che la detta Città fusse stata edificata da una Sirena, per nome Partenope, la verità però si è, che questa non fù altrimente Sirena, mà una Donzella di alto valore, e di non ordinaria prudenza, figlia di Gumelo, Rè di Fera, in Tessaglia. Fù, dopò molto trascorso di tempo, riedificata da Cumani, chiamandola *Neapolis*, che secondo la dittione Greca, non altro vuol dire, che nuova Città, e da questa venne poi denominato tutto questo tratto di Paese, che à giorni nostri, si scorge compreso nel Regno, che al presente viene diviso in dodeci Provincie, cioè à dire.

Campagna Felice, hoggi detta Terra di Lavoro.
Principato Citrà.
Principato Vltrà.
Basilicata.
Calabria Citrà.
Calabria Vltrà.
Terra d'Otranto.
Terra di Bari.

Apruz-

Digitized by Google

Abruzzo Citrà.
Abruzzo Vltrà.
Contanno di Molise.
Capitanata.

Tutte le quali Provincie provedono la gran Città di Napoli di tutte cose; la prima delle quali, â gran ragione fù chiamata Campagna Felice, & hoggi Terra di Lavoro, mentre non credo possa esservi altro più fruttifero de'beni della Terra, e per conseguenza più degno d'essere, à tutto studio coltivato; in questa Provincia è Napoli, nella di cui convicina Pianura si mira innumerabile numero d'Alberi fruttiferi, e vaghe Fonti; viene questa chiamata Poggio Reale, per esser stata ne'tempi andati Celitia, e Giardino di Regi, quivi dominanti; nascono anche in essa, oltre degli esquisitissimi frutti, Finocchi famosi, & in altro luogho ivi contiguo chiamato, le Padule si producono tutte le sorti d'herbaggi, e verdume, che all'human Vitto son necessarie, e nel fertil Spiaggia di Chiaja si raccolgon de'famosi Piselli, Cardoni, e Carciofali, Ravanelli, e Radici, oltre tutte sorti di verdume novelle, e fra l'altre di bellissimi Caoli fiori, l'istesso nelle delitiosissime Colline di Posilipo, il quale produce delle più esquisite Insalate, che gustar si possano, e tutte sorti di frutti, che una famosa Terra può produrre, & io non credo potersi ritrovar luogo, nè più fertile, nè più dilettoso, per esser posto nell'amenità delle baldanzose Riviere di Mergellina, cui bacia il lembo

Digitized by Google

sempre ridente, oltre il suo natural costume placido, e sol dolcemente turbato da soavi Zefiri, gode il Mare, luogo così caro alle Muse, che meritò prima udire il canto armonioso, e poi raccorre le Ceneri immortali del Gran Marone, e dell'incomparabil Sannazzaro.

Più oltre ritrovasi l'antichissima Città di Pozzuolo, la quale oltre d'esser prodiga di quanto in Terra può trovarsi, abbonda di bellissimi Sparaci, Carciofali, Piselli, e Cocuzzuoli contra tempo; e produce anche Agresta novellina nel Mese di Marzo, che rende gran stupore alla Città.

Procida somministra à Napoli, ogni sorte di frutti.

Ischia produce bellissime Lazzarole bianche, e rosse, & ottimi Grechi, e quantità di Fagiani, & altre Caccie.

Capri, Vitelle bellissime, e Quaglie ottime, e tutte sorti di Caccie, quelle tre son tutte Isole.

Sorrento, Vitella di latte d'ogni tenerezza, e bontà, e buone Carni Porcine.

Vico, bellissime Quaglie, & altri Volatili.

Castell' à Mare di Stabbia, Cipolle dolcissime, & altro.

Nella Torre del Greco, si pescano esquisiti Cefali.

In un luogo di Mare, detto il Granatiello, si pigliano Treglie famosissime, benche questo si metta per curiosità, essendo che Napoli in ogni tempo abbonda di tutte sorti di Pesci, & à prezzi convenienti.

Ves-

Digitized by Google

Vesuvio, hoggi detto Monte di Somma, da una Terra, che è posta alla Falda di esso, da ogni lato è abbondantissimo d'esquisitissimi frutti, e le sue Lagrime sono così desiderabili, che son bastanti à chiamar l'allegrezza, & il riso per tutto.

Orta, Meloni d'acqua, ò sian Cocomeri, e buone Soppressate.

Nola, Soppressate famosissime, e perfetto Vernotico.

Aversa, Torrone esquisito.

Cardito, Meloni per conservarsi l'Inverno.

Arienzo, delicate Briccocole, e d'estraordinaria grossezza.

L'Acerra dell' Eccellentiss. Sig. Conte di Cardines saporiti Meloni, e migliori Provole.

Giugliano è molto nominato per li Filetti di Porco, e Cardoni.

Capua, nel suo Fiume, famosissime Lamprede.

Gaeta, buone Olive, e vi si fanno perfette Carni salate.

Venafro, abbonda d' Ogli, Olive, & esquisiti Legumi.

Campagna di Sora, viene irrigata da due piccioli Fiumi, che portano gran quantità di Trotte, & il suo Territorio è copiosissimo di varie cacciagioni, produce molto Vino, e quantità, d'Ogli; e nell' Isola, dove stà l'Eccell. Sig. Duca Buoncompagno, vi sono delitie d'Acqua, quali anche producono bellissime Trotte.

Principato Citrà.

In questa Provincia si ritrova ogni sorte di robba.

Salerno, produce li più famosi Risi, & in gran abbondanza.

Agropoli, Fichi secchi, e Cicinelli di Mare esquisitissimi.

San Severino, è celebre per li saporiti Vini, che produce ne' suoi dilettevoli Poderi, & esquisite Trotte, e Ceraſe fuor di Stagione.

Nocera, Capponi teneriſſimi, e di gran Sapore.

Principato Vltrà

Contiene molte Città tutte abbondanti, e frà l' altre, Benevento Cervellate buonissime, Cipolle grossissime, e dolce, & ottimo Torrone.

Avellino, Nocelle in quantità, & abbondanza di certi delicatissimi Pesci di Fiume, chiamati Bianchine.

Basilicata.

Questa è una fertilissima Provincia, e vi son di bellissimi Territorii tutti abbondanti.

La Terza, buoni Caſcicavalli, & ottime cacciagioni, e si fanno delle più nobili faenze, che sieno in Regno, quale è del Sig. Marchese Perez Navarrese.

Calabria Citrà.

In tuttta questa Provincia si fanno Caſci buoni, Ricotte, e Raſche, Zuccari, Mele, e tutt'altre robbe.

Cosenza, hà nel suo Territorio, le Miniere dell'Oro, e del Ferro.

Ros-

Digitized by Google

Rossano, Ogli perfetti, Cappari, Oleandro, e Zaffarano selvaggio.

Belvedere Vve Passe dolcissime, che ne van per tutto il Mondo, e famosi Moscatelli.

Nel Territorio di Cassano si fanno Cascicavalli, del Fojo, d di Pollino al pari di Marzolini di Firenze, per la bontà, e Persiche di smisurata grossezza, e Caoli fiori belli, & altri frutti bellissimi.

Calabria Vltrà, già detta Magna Grecia.

Questa è una delle più fertili Provincie.

Seminara, contribuisce gran quantità di perfettissimi Ogli.

Terra d'Otranto.

Questa Provincia è tutta abbondantissima di Carne, e Fichi secchi, e tutt'altre cose.

Gallipoli, produce gran quantità d'Ogli perfetti, Vini, e Formaggi.

Taranto, Ostriche conservate in Bariletti di legno, e tutte sorti di frutti di Mare.

Ottuni, abbonda di Vino, Oglio, Amandole, oltre le cacciagioni selvaggie.

Terra di Bari.

Questa Provincia, nodrisce quantità grande di Bestiame, e si fan d'ottimi Cattrati, & esquisiti Formaggi.

Molfetta, Amandole, Oglio, Aranci, e Limoni.

Bitonto, Capretti nudriti à due Madri d'straordinaria bontà, e Sapore.

Abruz-

Digitized by Google

Abruzzo Citrà.

Questa Provincia non cede all'altre, in cosa nessuna. Sulmona, si rende ammirabile per la soave fabrica di Confetture.

Abruzzo Vltrà.

Questa Provincia tiene in sè tutto quello, che tengono l'altre.

Aquila, abbondantissima di Zaffarano.

Cicoli, di ottimi Presciutti.

Contando di Molise.

Poche cose cede all'altre Provincie.

Campo Basso, produce di bellissimi Presciutti, e Prugnoli, e Tartufali in abbondanza.

Capitanata.

Questa è una Provincia molto nominata, per l'edificatione del famoso Tempio, che per opra degli Angeli fù cavato sopra vivo sasso, e dedicato all' Archangelo S. Michele, & ivi si produce gran quantità di Manna, & à piede di detto Monte, stà situato un Lago, detto Varano, che produce gran quantità di Capitoni, Tenche, e Cefali, dalli quali si fan dell' Ova Targhe, che van per tutto il Regno.

Nè è da meravigliarsi, se così brevemente me ne passo, in discorrere dell'abbondanza delle sudette Provincie, essendo che questo lo faccio, per non esser prolisso; che per altro ogniuna di esse contiene in sè quanto di buono tiene nel suo bell'Erario il Mondo.

IN-

Digitized by Google

INDICE

Di tutte le Materie, e Cose più notabili contenute in questo Libro.

DElle qualità, che deve havere il Cuoco. pag. 9.
Avvertimenti al Dispensiero. 21.
Avvertimenti al Bottigliero. 13.
Delle Liste, che deve tirare lo Scalco a' suoi Vfficiali. pag. 14.
Avvertimenti notabili allo Scalco. 23.
Come debbano portarsi i Padroni, con gli Vfficiali, e gli Vfficiali co'i Padroni. 32.
Avvertimenti al Trinciante. 36.
Dell' Arte, e Magistero del Trinciante. 38.
Del modo di trinciare Volatili domestici, e selvatici. pag. 40.
Modo di trinciare la Gallina, il Cappone, e la Pollanca d'India. 42.
Modo di trinciare qualsivoglia Cosciotto di Quadrupede arrosto. 48.
Modo di trinciare i Lombi, ò Filetti di Vitella lattante, ò d'altro Quadrupede. 50.
Modo di trinciare i quarti davanti di diversi Quadrupedi piccioli, e teneri. 52.
Modo di trinciare i quarti di dietro della Lepre, tutti, e due attaccati. 52.
Modo di trinciare la Testa della Vitella Mongana. pag.

Digitized by Google

pag. 54.
Modo di trinciare la Lingua di Vitella, cotta in Pottaggio, ò Arroſto. 55.
Modo di trinciare Preſciutti, Salami, e Mortadella. pag. 56.
Modo di trinciare la Porchetta di latte. 57.
Modo di trinciare Paſticci in arme, ò Impanate. 58.
Modo di ſcompartire i Piatti compoſti. 59.
Modo di trinciare le Croſtate, e le Torte. 60.
Modo di trinciare ogni ſorte di Peſce. 60.
Modo di trinciare la Liugua tola. 61.
Modo di trinciare la Spigola, ò 'l Cefalo. 62.
Modo di trinciare l'Anguilla. 63.
De i Frutti di Mare. 64. e 65.
Modo di trinciare ogni frutto terreſtre. 66.
Modo di trinciare la Pera Roſa. 70.
Avvertimenti per regolar Banchetti. 75.
Diſegno di varii ſtromenti da trinciare. 78.
Del Vitello lattante, e ſuoi condimenti. 79.
In quanta maniera ſi faccia la Teſta della Vitella. pag. 80.
Delle Cervella della Vitella Mongana. 85.
Della Lingua dell'iſteſſa. 90.
Del Collo dell'iſteſſa, e ſua Scannatura. 95. e 96.
Della Pancietta dell'iſteſſa. 97.
Della Schiena, ò Spalla dell'iſteſſa. 99.
Del Petto dell'iſteſſa. 100.
Della Coſcia dell'iſteſſa. 102.

Del-

Digitized by Google

Delle Animelle dell'istessa. pag. 108.
Del Fegato dell'istessa. 110.
Del Rognone dell'istessa. 112.
Della Trippa dell'istessa. 114.
De i Piedi della medesima. 116.
Della Testa della Vitella Nostrale, ò Annecchia. pag. 118.
Delle Cervella della medesima. 119.
Della Lingua della medesima. 120.
Della Coscia dell'istessa. 121.
Del Lacerto di detta Coscia. 122.
Del Petto, ò Fianchetto della medesima. 123.
Del Fegato dell'istessa. 124.
Delle Zampe della medesima. 125.
Della Testa del Bue, e della Vacca. 127.
Della loro Lingua. 127.
Delle loro Cervella. 129.
Del loro Collo, e Scannatura. 131.
Del loro Petto. 132.
Del loro Fianchetto. 133.
Delle loro Costarelle, e Filetto. 134.
Del loro Filetto di dentro. 135.
Della loro Coscia, e Lacerto. 137.
Delle Zinna della Vacca. 142.
Della Trippa; 143.
Del loro Fegato. 145.
Del loro Rognone. 146.
Della Testa del Castrato. 149.

Digitized by Google

Del Collo del Castrato pag. 149.
Del Petto dell'istesso. 150.
Delle Costarelle, ò Fileto dell'istesso. 151.
Della Coscia, e Lacerto dell'istesso. 152.
Del Collo del medesimo. 153.
De i Piedi dell'istesso. 153.
Del Fegato dell'istesso. 154.
Della Testa della Camozza. 154.
Del Cervo, sue qualità, e Cucina. 155.
De i Conigli, e Conigliotti. 157.
Del Lepre, sue qualità, e Cucina. 159.
Del Porco Spinoso, sue qualità, e Cucina. 161.
Dell'Orso, sue qualità, e Cucina. 162.
Del Capretto, sue qualità, e Cucina. 163.
Dell'Agnello, sue qualità, e Cucina. 165.
Del Porco, sue qualità, e Cucina. 167.
Del Cinghiale, sue qualità, e Cucina. 170.
Del Capriolo, sue qualità, e Cucina. 171.
Del Cappone, sue qualità, e Cucina. 173.
Della Pollanca di latte, sue qualità, e Cucina. pag. 183.
Modo di fare ingrassare le Pollanche di latte. 184.
Del Pollastro domestico, sue qualità, e Cucina. pag. 185.
Del Pollastro selvatico, sue qualità, e Cucina. pag. 189.
De i Pulcini, domestici, e selvatici, sue qualità, e Cucina. 191.

Del

Digitized by Google

Della Gallina domestica, sue qualità, e Cucina. pag. 195.
Del Gallo domestico, sue qualità, e Cucina. 197.
Del Gallo di Montagna, sue qualità, e Cucina. pag. 198.
Delli Piccioni Casarecci, loro qualità, e Cucina. pag. 200.
De i Piccioni selvatici, loro qualità, e Cucina. pag. 204.
Delle Palombelle selvatiche, loro qualità, e Cucina. pag. 207.
Delli Fagiani, sue qualità, e Cucina. 208.
De i Fagianotti, loro qualità, e Cucina. 216.
Delle Pernici, loro qualità, e Cucina. 217.
Delli Pernicotti, loro qualità, e Cucina. 220.
Delle Starne, loro qualità, e Cucina. 220.
Delle Starnotte. 222.
Della Beccaiccia, sue qualità, e Cucina. 223.
Del Gallo d'India, sue qualità, e Cucina. 225.
Delle Pollancotte d'India, sue qualità, e Cucina. pag. 229.
Del Pavone, sue qualità, e Cucina. 230.
De i Pavoncini, loro qualità, e Cucina. 232.
Dell'Anatra domestica, sue qualità, e Cucina. pag. 233.
Dell'Anatre selvatiche, loro qualità, e Cucina. pag. 236.
Delle Foliche, loro qualità, e Cucina. 237.

Digitized by Google

Delle Pavoncelle, loro qualità, e Cucina. 238.
Delle Papare domestiche, sue qualità, e Cucina. pag. 239.
Delle Papare selvatiche. 243.
Dell'Oca, sue qualità, e Cucina. 243.
Dell'Orbe selvatiche, loro qualità, e Cucina. pag. 245.
Delle Pizzacchere, loro qualità, e Cucina. 245.
Delle Quaglie, sue qualità, e Cucina. 246.
Delle Tortore, loro qualità, e Cucina. 248.
Delli Tordi, ò Malvezzi, loro qualità, e Cucina. pag. 249.
Delli Francolini, loro qualità, e Cucina. 251.
Delli Beccafichi, ò Ficedole, loro qualità, e Cucina. pag. 252.
Degli Ortolani, loro qualità, e Cucina. 253.
De i Rondanini di Nido, sue qualità, e Cucina. pag. 254.
Delle Lodole, ò sien Cocciarde, sue qualità, e Cucina. pag. 255.
De i Passarotti, loro qualità, e Cucina. 256.
De i Beccafichi di Cipro, e di Candia, loro qualità, e Cucina. 257.
Della Carne bollita, overo alessa, e sue qualità. pag. 261.
Diversi bolliti in particolare. 262.
S'insegna il modo di fare diverse Minestre nobili, e gustose, dalla pagina 267. fino alla pag. 304.

S'in-

Digitized by Google

S'insegna il modo di fare diverse Zuppe, alla Reale, dalla pagina 304. fino alla pag. 313.
S'insegna il modo di fare diversi Morselletti, Brodi, e Sorsichi, di molta sostanza, salutiferi anche à i Convalescenti, dalla pag. 313. fino alla pag. 321.
Degli Arrosti, e del modo di fargli di tutta bontà, dalla pag. 321. fino alla pag. 331.
S'insegna il modo di fare diversi Fritti, dalla pag. 331. fino alla pag. 337.
S'insegna il modo di fare Pasticci d'ogni sorte, con Sfogli, e senza, con la misura della sua dosa, dalla pagina 337. fino alla pag. 359.
S'insegna il modo di fare varii Piatti composti, dalla pagina 359. fino alla pag. 429.
S'insegna il modo di far Crostate, sfogliate, ò Pizze alla Reale, con la loro dosa, dalla pagina 429. fino alla pag. 471.
S'insegna il modo di fare diversi Sapori, ò Salse di varie qualità, e materie, dalla pagina 437. fino alla pag. 450.
S'insegna il modo di far Profumi, in diverse maniere, pag. 450. 451. 452.
S'insegna il modo fare diverse sorti d'Aceti odorosi, di molta sostanza, ed utile à i Corpi humani, dalla pagina 453. fino alla pag. 460.
S'insegna il modo di conservare diverse sorti di frutti, per tutto l'Anno, dalla pagina 460. fino alla pag. 468.

Si

Digitized by Google

INDICE

Si nominano specialmente, diverſi Trionfi di Savola, e ſi dichiara il modo di fargli, e di ben diſporgli nelle Menſe, dalla pag. 468. fino alla pag. 495.
Si deſcrivono varii Banchetti, e ſontuoſi Pranſi, regolati dall' Autore in diverſe occaſioni di Principi Banchettati, dalla pag. 495. fino alla pag. 591.
S'inſegna il modo di banchettare i Prencipi grandi. pag. 598.
Deſcrizione del Regno di Napoli, in ordine à diverſi Comeſtibili. 599.

IL FINE.

IN NAPOLI, Nella nuova Stampa delli Socii Dom. Ant. Parrino, e Michele Luigi Mutii 1692.
Con Licenza de' Superiori, e Privilegio.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

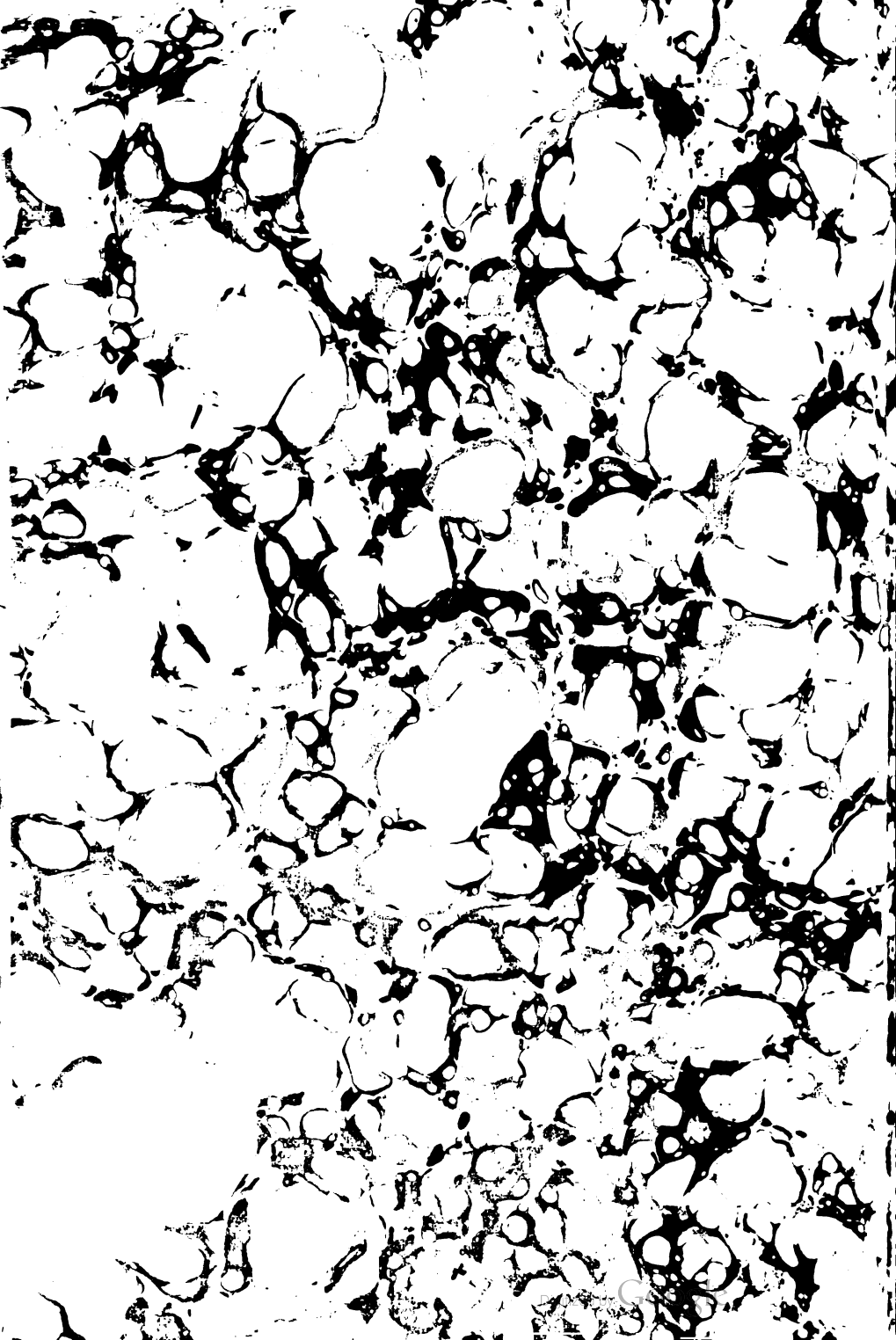
Österreichische Nationalbibliothek
+Z162669806

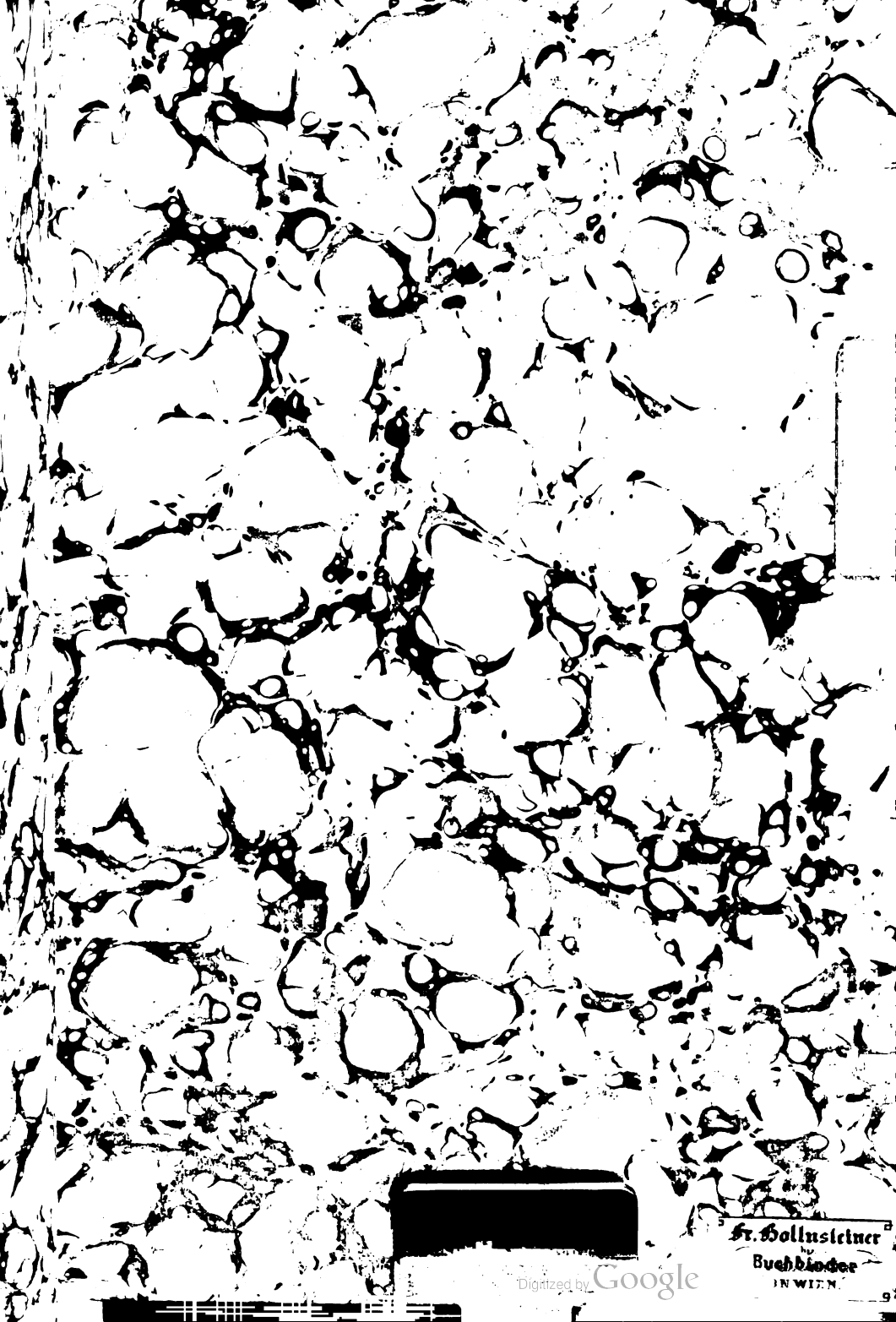
Digitized by Google

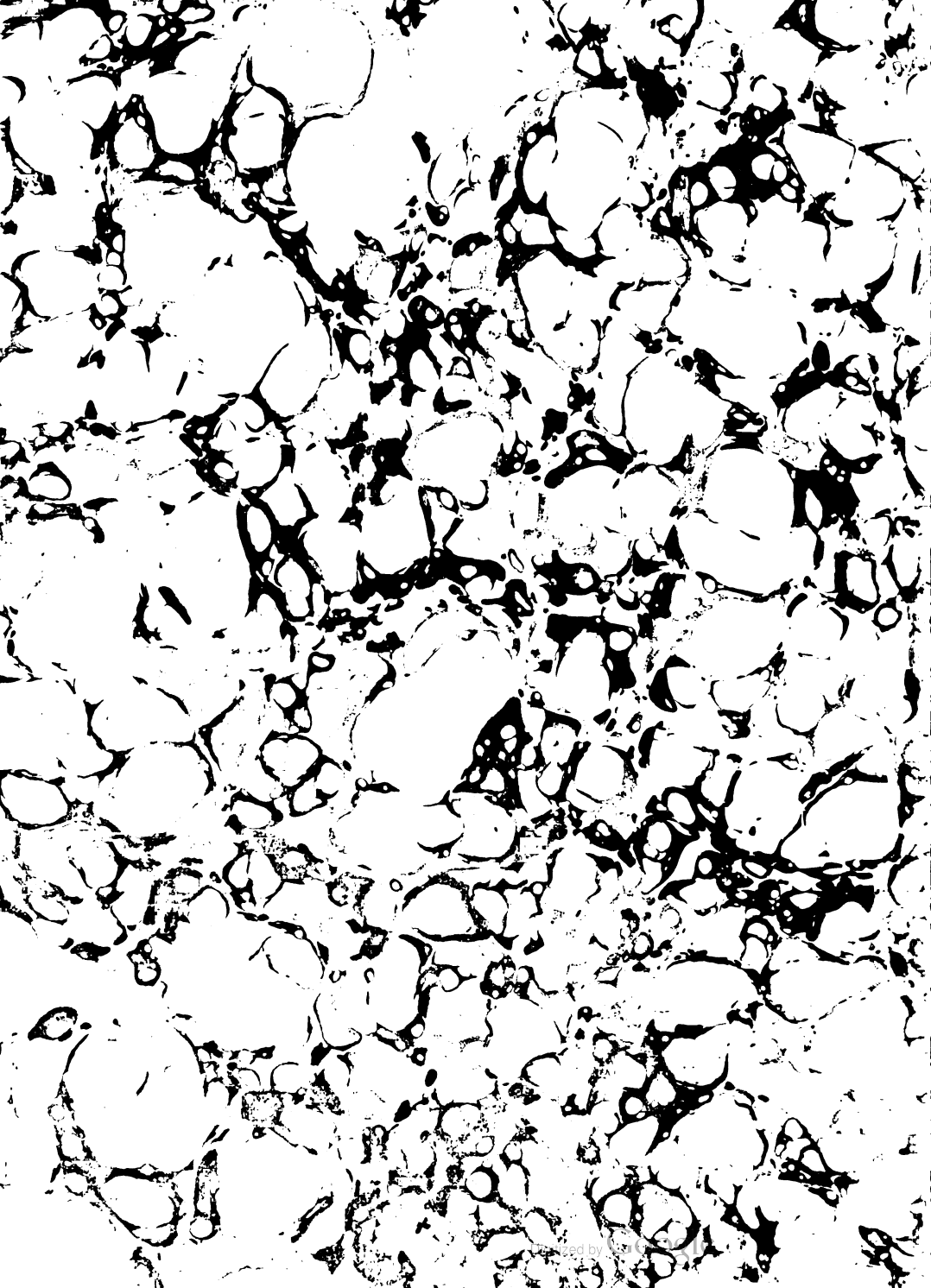
Digitized by Google

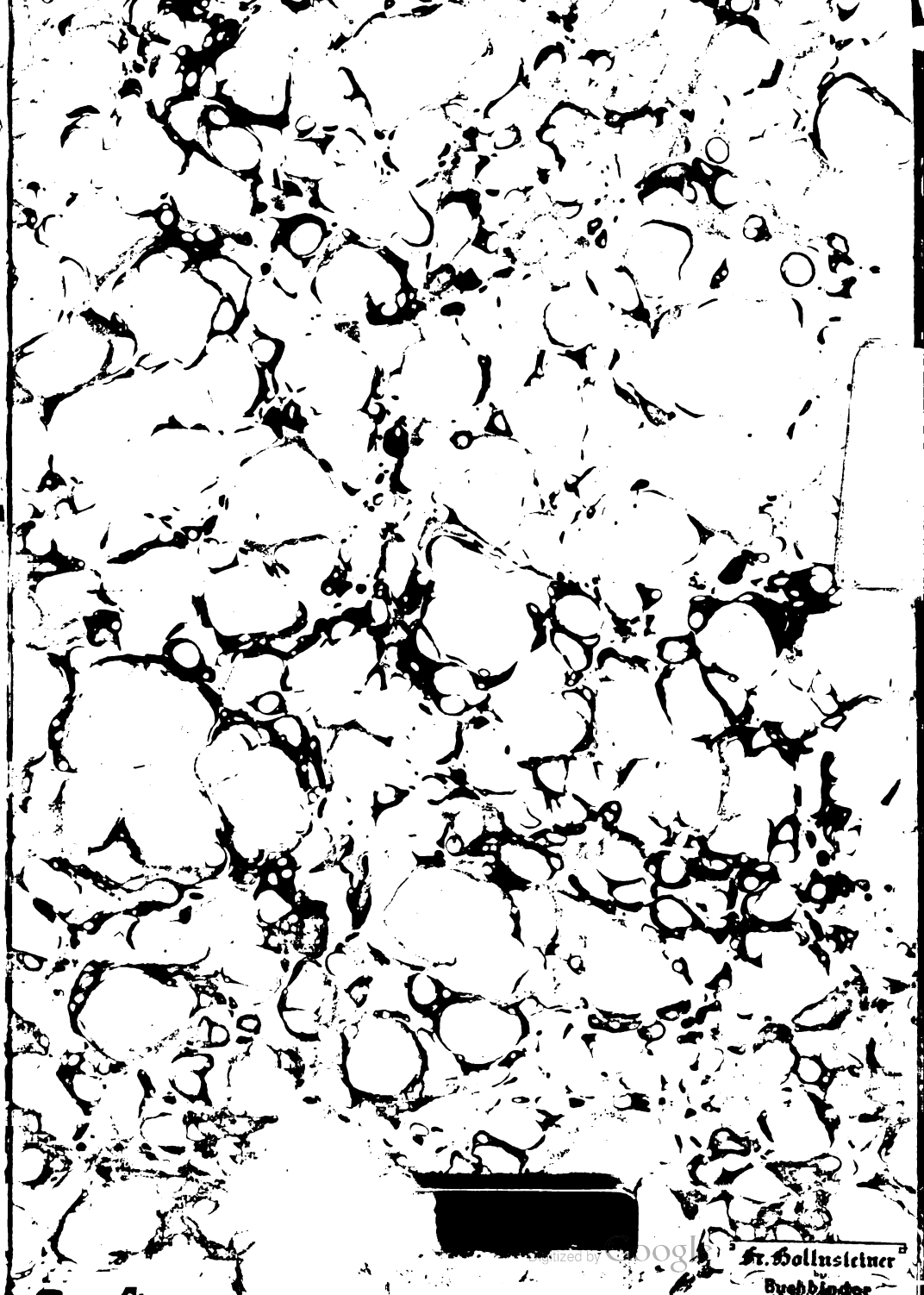
Österreichische Nationalbibliothek
+Z162669806

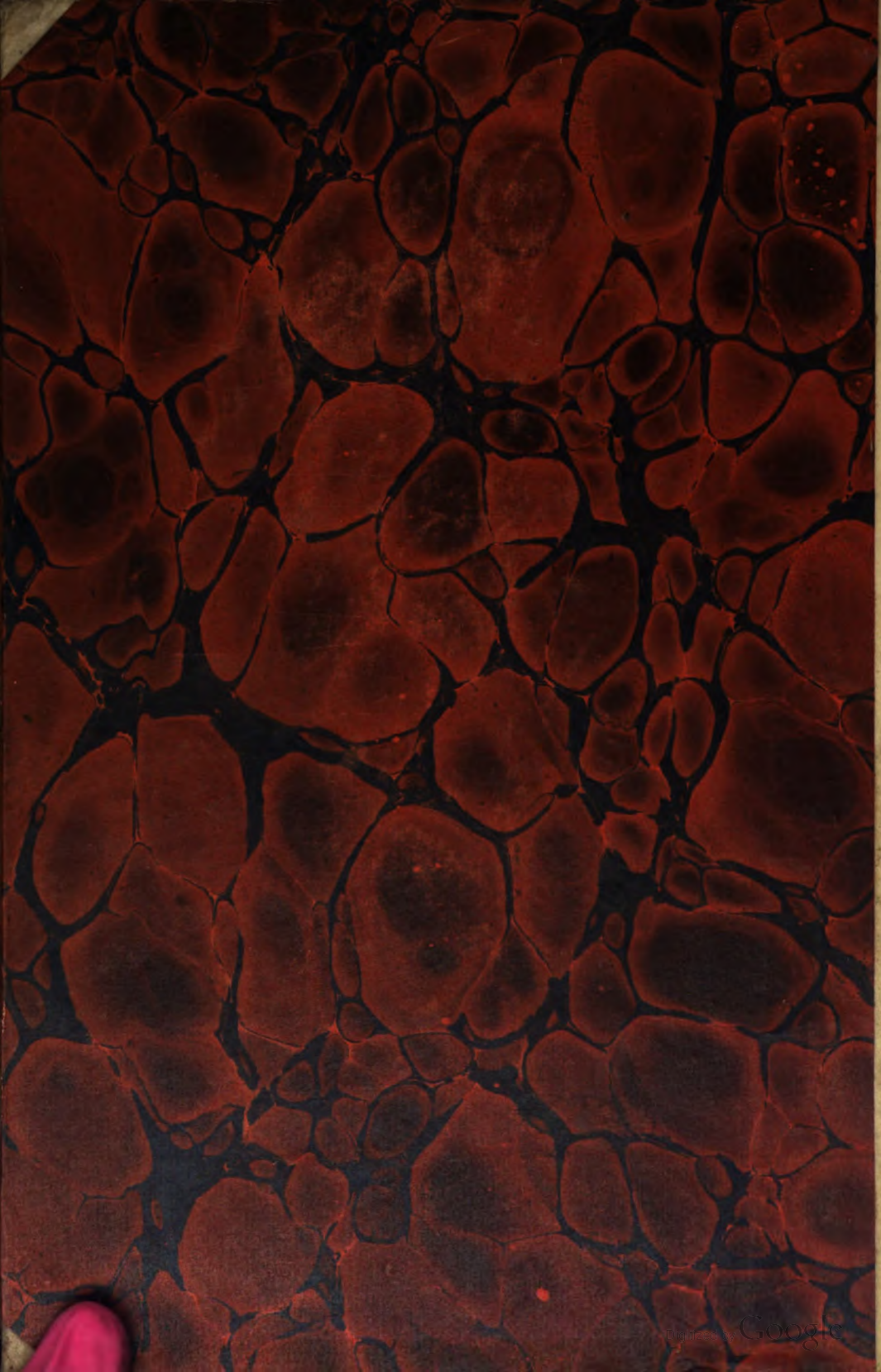
Digitized by Google




Fr. Hollusteiner
Buchbinder
IN WIEN.
Digitized by Google




Digitized by Google
Fr. Hollinsteiner
Buchbinder


Digitized by Google