

DELL' OPERA
DI M. BARTOLOMEO
SCAPPI DELL' ARTE DEL CUOCO.

LIBRO PRIMO.

Delle circostanze necessarie al Maestro Cuoco. Cap. I.



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

Del

Del sito, forma, e disegno d'vna cucina, & ordine delle massaritie di questo officio.
 Cap. 11.

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

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

L
 ...ppl ballo di
 ...o, come vice
 ...nali. Ma se è
 ...ne di tauole co
 ...sopra diuersa
 ...grosso lungo
 ...chianze con eda
 ...di spazze di pa
 ...quali anco l
 ...uale hanno da es
 ...quali possono i
 ...manu; ma e biog
 Nel detto cortile
 ...fano lauar altre
 ...di tempo per diler
 ...della in cucina. So
 ...leggi, & arioso, e
 ...spaziosita. H
 ...tate; perciò ch
 ...no di far giogias
 ...scasso. Sareb
 ...non matelli
 ...e cildare gra
 ...micare, e in ve
 ...per commodità
 ...elli, & vna ma
 ...tapon, e far lame
 ...gesso al detto
 ...Anno, vntro
 ...fate il gelo, &
 ...a loco fresco, c
 ...tare possa neq
 ...per commodità
 ...semi malarie,
 ...voglio, e da vn
 ...ancha, con più
 ...re essi della cu
 ...non habbiamo bi
 ...habbiamo le an
 Modi per
 del
 Motre sono d
 ...e colanti;
 ...raggere, ma
 ...che gli alt

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

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

Dell'Olio d'Oliue. Cap. III.

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

non

non smaccate, son perfettissimi, & anco quelli che tirano al color rancio, molte volte son greui; ma per più proua si auuertira, che quando l'oglio farà schiuma nel friggere, non farà troppo buono, così anco quando creparà; ma quando si scaldarà senza far moto, & non renderà tristo odore, all' hora farà perfetto, così tutti gli altri ogli. Et volendo purgare essi ogli faccianosi scaldare nella padella, e quando faranno ben caldi, pongaui dentro vn poco di pane, ò di paita cruda, e lasciate stare per vn quinto d' hora, perche esso pane ò paita, ritirerà a se il uiso, & ogni tristo odore, e l' oglio reterà purgato.

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

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

Dello Strutto. Cap. IV.

Lo strutto vuole esere di fongia di porco fresco, e ben cotto, ma non bruscato, vuol eser bianco, e non ha da nauer tristo odore; è migliore di quattro mesi, che quando passa vn' anno, ha da eser più tosto saporito che insipido per poterli meglio conseruare. Così vuol eser quello dell' occa. Tal liquore si ha da tenere in vaso di legno, ò di terra, & in loco fresco per conseruarlo meglio.

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

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

Del Lardo colato. Cap. VI.

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

Del Butiro. Cap. VII.

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

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

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

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

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

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

B esser

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

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

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

Della Tonina, & del Tarantello. Cap. XI.

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

Dell' Anguille salate. Cap. XII.

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

Della bontà del Cauiale. Cap. XIII.

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

Della Moronella. Cap. XIV.

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

Delle Bottarghe. Cap. XV.

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

Dello

Dello Schienale. Cap. XVI.

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

Dell' arenghe cotte al ſumo. Cap. XVII.

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

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

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

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

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

Del Mele. Cap. XX.

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

Del Zuccaro. Cap. XXI.

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

Del Dattero. Cap. XXII.

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

Delli pignoli, nocce, mandole, e piſtacchi mondi. Cap. XXIII.

Li pignoli, le nocce, e le mandole non vogliono paſſar l' anno, percioche, dapoſi ſpeſe volte s' inſtracidano, & vogliono eſſer riuiti ſpeſo riſpetto della ruggine, che fanno trà loro; coſi li piſtacchi; ma quelli, che ſono con la ſcorza, ſi conſeruano molto più.

Dell' vna paſſa, & altre vne ſecche. Cap. XXIV.

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

De i fichi ſecchi, prugne, & viſciole ſecche. Cap. XXV.

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

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

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

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

D'ogni sorte di farina. Cap. XXVII.

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

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

Cap. XXVIII.

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

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

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

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

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

A conseruar le dette carni. Cap. XXXI.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Spato
vanno
al fies
pollare
al vole
na, & i
lanchi
vano p
il faga
cuma e
no per e
farguar
to, il p
seuano
follagg
ni. Il m
faranno
d' vn g
le, si e
fo, e in
volò
marz
po di o
potano
accorre
hortola
quando
viano s
glie di
farguar
leno in
non per le
separati
in loco del
dentro de
vn bane
papa, e
esser come
Per far
Trouo
che sia stat
per fare, e
in giorno g
e galli d' it
conseruata nel
nido con la p
conseruata

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

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

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

fieno

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

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

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

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

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

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

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

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

Masseritie di ferro pertinenti alla cucina. Cap. XLIII.

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

Masseritie di rame stagnate dentro. Cap. XLIV.

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

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

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

per
ge
men
le, h
carne di
alla cre
li di cu
vini
dip
cambio
& n
tr
di car
retina
con più
H
S
n, & q
col
per
re
m
con la
d
all
esse
vno, &
he, &
mal
in cuc
la r
fanno
ment
vno; &
g
m
f
gono
no vna

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

Il Fine del Primo Libro.