

LIBRO SECONDO,

NEL QVAL SI TRATTA

Di diuerse viuande di Carne,

SI DI QVADRVEDI, COME DI VOLATILI
Cominciando dal Bue.

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



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

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

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

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

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

& subito ch'è rotta, v'è sotto acqua, & si attaccà alle carne. Et per questo bisogna usar diligenza in schiumarle.

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

TROVO che le coste, & il petto de i detti animali son più appropriati che gl'altri. Et morto il boue ò la vaccina, e scorticata senza esser lauata, si taglieranno i detti lati in più pezzi, & si poneranno in sale in vaso di terra, ò di legno, il qual sia ben netto, perche se il sale non fosse netto, la carne si empirebbe di terra, & pigliarebbe tristo odore; & accommodati che faranno i pezzi l'vn sopra l'altro, si coprirà il vaso cò vn coperto di legno, ponēdoui sopra vn carico che la tenga ben soppressa fin' a tãto, che hauerà fatta la salimora, & l'estate come farà stata per quattro giorni, & il verno per otto, si cauerà dal vaso quel tãto, che si vorrà cuocere sciacquandola in acqua fresca, & facēdola cuocere cò acqua senza sale, & facciasi che sopra tutto sia bene schiumata. Cotta che farà si pourà feruire calda, & fredda d'ogni tempo con agliata, ouer mostarda in piatti, & se per forte se ne volese quel medesimo giorno, che l'animal farà morto, piglisi vn pezzo della schiena, ò d'altra parte, & facciasi bollire a forza di sale fin' a tanto che sia ben cotto. Seruesi poi in quel modo, che s'è detto di sopra.

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

TROVO che la punta del petto, d'ogn' vn delli detti animali quando son grassa, & grossi hanno il callo, cioè grasso fodo nella detta punta nel modo che l'ha il porco cignale, e tira alquanto al giallo, & aleffata che farà la punta con acqua, & sale in modo che sia ben cotta, si cauerà dal brodo, lasciandola raffreddare, & poi con vn coltello sottile si taglierà quel callo, & stà in cima della punta, in fettoline di grossezza d'vna costa di coltello infarinandole con fior di farina, ouero indorandole con rossi di voue sbattute, & fringendole con lo strutto, & fritte che faranno così calde, vogliono essere seruite con sugo di melangole, zucarò, & cannella sopra. Si può anco accommodare in tutti i modi, che si accomoda la zinna di vaccina al

Cap. 6. nel libro delle paste.

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

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

*Per far brisauoli di schiena di boue, ò di vaccina alla Venetiana cotti sù la grati-
cola. Cap. VII.*

PIGLISI la schiena d'vn delli sopradetti animali quando son grassa, & di mezza età, compartendola a costa per costa, con il coltellaccio dalla parte piatta si ammacchino, stargandole alquanto, & battonosi con la costa d'esso coltello da l'vna parte, & l'altra. Il che si fa accioche la carne sia più fiolla, & più tenera, & dappoi si sbruffino d'aceto rosato spoluerizandole con pepe, cannella, sal trito, fior di finocchio, ouer pitarramo, & facendo stare l'vna sopra l'altra ben sopresse per sei hore, & più ò meno, secondo si hauerà tempo, & facendole cuocere su la grati-
cola

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Per stufare il lombo alla Tedesca. Cap. XII.

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

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

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

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

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

palmò, & di larghezza di quattro dita, & d'altezza d'vna costa di coltello, & batantasi da tutte due le bande con la costa di coltello, e sbruffinosi con vn poco di aceto, spoluerizinosi con fior di sinocchio, fal trio, pepe, & cannella, facendole stare l'vna sopra l'altra per due hore, accioche piglino meglio la compositione, & cuocanosi su la graticola con vna fetta di lardo sopra per ciascuna; il che si fa per conferuarle morbide, & come faranno voltate due, ò tre volte, & si vederà che haranno vn poco di colore, si feruiranno così morbide con sugo di melangole sopra, ouero con vn sapore fatto di aceto, zuccaro, cannella, e garofani, & se non si volesero cuocere di detti brisauoli su la graticola, frigganosi nello strutto, ouer lardo colato, e volendosi far polpette ripiene come s'è detto, pestisi vna parte del lombo con altre tanto lardo, & presciutto con li coltelli, giungendoui dui spigoli d'aglio, rossi di vna, vn poco di cacio, pepe cannella, petrosemolo, mena, & & seppillo battute & di questa compositione si empiranno li detti brisauoli, riuoltandoli a modo di cialdoni, & impediandoli con vna fettolina di lardo trà l'vna, & l'altra, & foglie di Saluia, e come faranno presso a cotte, in modo che habbiano vn poco di colore, si ponnerano in vna pignatta con vn poco di brodo, molto cotto, agresto, vna passa, facendole finir di cuocere col vaso turato, & cotte che faranno, vogliono esser feruite con il suo fapor sopra. Si possano anco feruire senza stufarle, lasciandole finir di cuocere nello spedo, ma si potrebbero anco stufare nella pignatta, & sostentar nel forno, & cuocere in tutti quei modi, che si cuoce il lombolo sopradetto.

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

La carne magra della coscia di vaccina, ò di boue si potrà cucinare, cloè fottastare, & anco arrostitire, e farne polpette, e polpettoni in tutti quelli modi, che si fa il lombo, e volendosi alefiare, tengasi tutto l'ordine che si tiene nel petto d'esso boue. E' ben vero, che d'ogni tempo vuol esser frolleta, eccettuando quella, che si mette nella salimora.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

D anco

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PELATA, & netta che farà la testa, cauifile la lingua, & in loco d' essa lingua mettaui vn pezzo di presciutto, ò ceruellato, & legghisi il muso, facciasi bollire alquanto in acqua, cauili poi, & lascisi raffreddar nell' acqua; (Il che si fa, accioche la carne rimanga tenera nell' arrostitire, & non venga così sorda) inuolghasi poi nella rete della detta vitella, ò di porco, ma sia prima spolverizzata di spetierie comuni, fiori di finocchio, & sale, inspedisi, & facciasi arrostitire con lento foco, & cotta che farà, seruasi con oliue senz' ossa sopra, & sugo di melangole; ma volendosi arrostitir senza pelle, netta che farà d'ogni incommodità, farà in arbitrio di cauarle la lingua, & ponerui il presciutto senza essere rifatta. Inspedisi, & facciasi cuocere a lento foco, bagnandola con lo strutto, ò lardo colato, doue sia ammaccato vno spigolo d' aglio, & cotto che farà, seruasi calda con mostarda sopra, in piatti, ouero alti o sapore, ma se tal testa farà senza osso, facciasi che prima sia meza cotta nel brodo con il presciutto, lasciandola raffreddare fuori del brodo, & se si vorrà inuolgere nelle rete, e circondare con fette di lardo farà in arbitrio, cuocendola, & seruendola nel modo soprascritto.

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

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

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

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

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

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

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

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

PIGLISI la lingua con quelle animelle, che ha d' intorno, & priuissi del canaluccio, lauissi in più acque, & facciasi perlessare. Perlessata che sarà, cauissi e spogli di quella pelle, che ha d' intorno, & impillottissi minutamente di lardo con alcuni chiodi di garofani per dentu, in spedi, & facciasi arrostitire con lento foco. Et cotta che sarà, seruasi calda con fete di limoncelli sopra, ouero coprasi di ciuico d'altro sapore.

Per

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

NETTA che farà la lingua di quella viscosità che hà d' intorno, le si farà vn buco per la parte di sopra appresso al canalluccio, il qual buco venga per dentro della lingua fin' alla punta, empiedola poi d' vna compositione di carne magra battuta, & lardo, & cascì grattati, voua, agli, petrosomolo, e spetierie comuni, & piena che farà, si chiuderà il buco con lo spago, facendola più di meza cuocere, con il brodo, & cauisi poi, & priuifi della pelle, che tiene d' intorno. Habbiasi poi vna rete di porco mollificata con acqua tepida. Et inuolgasi dentro la lingua con vna parte di quella empitura, & fior di finocchio intorno alla lingua, & come farà accommodata in vn bel rotolo, ligata con lo spago s'inspederà, facendola cuocere con foco temperato; & cotta che farà, si seruirà così calda con fette di limoncelli sopra. Ma se si vorrà sottostare, ouero al forno, dappoi che farà piena, & aleffata, & netta in quel modo che hò detto di sopra, si ponerà in vntegame di terra, oue sia strutto, ouer lardo colato, facendola soffriggere con alcune cipollette, & vi si aggiungerà del brodo con prugne, & visciole secche, facendola finir di cuocere, & cotta che farà, si seruirà così calda con il suo brodo sopra, & l'Estare vi si potrà porre dell' agresto intiero, & de gli altri frutti con minor quantità di spetierie che nel Verno. Similmente si potrà fare della lingua di vitella campareccia, & della feccaticcia, & si potrebbero anco arrostitire nello spedo le sopradette lingue piene, & vote, così crude, senza perlesarle, e sbogliantar solo la parte più magra per poter leuarle la pelle.

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

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

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

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

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

Per aleffare il petto dalla vitella. Cap. XXXIII.

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

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

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

Per far brisauoli di carne magra di Vitella, fritti, ò cotti sulla graticola. Cap. XXXV.

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

ma s'in-

ma s' infarinaranno in fior di farina, e fritte che faranno in modo che habbiano vn poco di colore, e rimangano più tosto morbide, che altrimenti, si feruiranno così calde con zucchero, cannella, e sugo di melangole sopra, ouero con vn sapor fatto di aceto, zuccaro, cannella, garofani, e noci moscate. Ma volendoli su la graticola, da poi che faranno stati spolucrizati, e in soppresso, si metteranno su la graticola con vna fettolina di lardo per ciascuno, accioche li brisauli rimangano più morbidi facendoli cuocere a lento foco, e riuolgendoli spesso; Il fumo che esce di sotto la graticola per causa del grasso che colà darà loro perfettissimo odore, & ottimo sapore. Cotti che faranno, vogliono esser feruiti con vn della sopradetti vapori, con li quali si feruono i frutti. Li detti brisauli in loco di ponerli su la graticola, si potrebbero cuocere in vna tortiera vnta di strutto con le medesime fettoline di lardo sopra, & si feruiranno con il suo sapore, & succo di melangole sopra.

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

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

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

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

nel-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

E che

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

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

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

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

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

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

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

Cap. XLV.

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

Per arrostitir nello spedo, & sù la graticola il petto della detta vitella ripieno. Cap. XLVI.

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

Per accomodar la spalla della vitella mongana in più modi.

Cap. XLVII.

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

E 2 Per

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

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

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

Pigliñoſi i piedi ſubito morta la beſtia, e pelinoſi con acqua calda, auuertendo, che quelli dinanzi faranno più polpuu, e migliori di quelli di dietro, & netti che faranno dell' vnghie, e d'ogni immonditia, faccianoſi aleſſare con acqua, & fale, & aleſſati che faranno, partiſcanoſi con ſtrutto, e cipollette, ouero ſ' inueſtiſcano in oue sbattute, e pan grattato, & herbicine nel modo, che ſ' inueſte la meza teſta della detta vitella al cap. 28. & fugganoſi eſſi ancora in ſtrutto, & ſeruanofi caldi con zuccaro, & ſugo di melangole ſopra: ma volendoſi coprire di falſa verde, ò di ciniero, ouer d' agliata, ò d' altro ſapore, aleſſati che faranno, e fritti, coſi ſemplici ſeruiranno con vno d' eſſi ſapori ſopra; ſi potranno anco porre ſù la graticola dapoï che faranno aleſſati, & riſreddati alquanto fuori del brodo, hauendoli ſpoluerizati di fior di finocchio, fale, & pan grattato, conſeruandoli morbidi con vna fettolina di lardo ſopra per ciaſcuna parte, & ſeruanofi caldi con ſugo di melangole ſopra, ouero con vn ſapore fatto d' aceto roſato, zuccaro, & canella; ma volèdo i detti piedi in fricaffe con oue sbattute, aleſſate che faranno, taglinofi in pezzuoli, & faccianoſi ſoffriggere con lo ſtrutto, ouer lardo colato, & habbianoſi apparecchiati roſſi di oua sbattute, meſcolate con pepe, cannella, & zafferano, zuccaro, & agreſto chiaro, & vn poco di carne fredda, e pongaſi ogni coſa nella padella, & diaſi vna calda lontano dalla fiamma, & come farà preſa a foggia di brodetto, ſeruaſi con zuccaro, & cannella ſopra; ma volendo arroſtire i detti piedi nello ſpedo, come faranno più di mezi aleſſati ſi caueranno coſi intieri dal brodo, & ſi laſciaranno riſeddare, & impilloteranno minutiffimamente di lardo, & ſ' inſpederanno, & faranno cuocera fatto con foco gagliardetto, & cotti che faranno ſi ſeruiranno caldi con caparetti ſopra; ſi poſſono anco ſtuſare i detti piedi nel modo che ſi ſtuſano la teſta, & il petto d' eſſa vitella.

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

Pigliñoſi l'animelle, & ſtaechinoſi dal cannaueccio, & diaſi loro vna ſciacquata con acqua tepida per leuar quel ſanguaccio, & volendole con la rete, coſi crude comparitiſcanoſi in pezzi, & ſpoluerizzinoſi di pepe, canella, garofani, noci moſcate, & fior di finocchio, & habbiaſi la rete d' eſſa vitella, cioè la parte più ſotile, benchè miglior farebbe quella di porco: innolganofi i detti pezzi, & inſpedinoſi, & trà l' vn, & l' altro ſia vna tagliatura di porco ſalata, faccianoſi cuocere con ſocco temperato, & cotte che faranno, ſeruanofi calde. Si potrebbero anco cuocere le dette animelle nello ſpedo ſenza rete, tramezzate con pezzi di ſalciccia, & come

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

Per soffriggere, & accommodar in diuersi modi l'animelle di vitella mon-gana. Cap. LI.

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

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

Pigli si la parte mighiore, & partasi così cruda in pezzuoli, & dianisi vna frittura nello strutto, ouer lardo colato, & ponganosi in vn vaso di terra, ò di rame con vn poco di grasso doue son fritte, giungendou tanto brodo che stiano coperti, e spezierie comuni con vn poco di zafferano, facendole bollire; & come faranno presso a cotte, ponganouisi prugne, & visciole secche, & incorporisi il brodo con vn poco di mandole posto nel mortaro con due foglie di spinacci, le quali mandole siano temperate con brodo, & agresto chiaro, e l'estade in loco delle prugne, & visciole secche pongasi vna spina, ò agresto inuero, & nell'ultimo herbicini battute. Si possono anco incorporare, quando faranno cotte con voue battute, e casci grattati, & herbicine mescolate insieme, non mancando di poner dell'vno, & l'altro le specie; & cotte che faranno in qual si voglia modo d'ogni tempo vogliono esser seruite calde.

Per

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Per cuocere la coratella, cioè il polmone della vitella mongana in diuersi modi. Cap. LV I.

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

Per cuocere trippe di vitella mongana in diuersi modi. Cap. LV II.

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

& sopra tutto fiano ben nette, & riuersate, & sciacquate in più acque, & faccianosi bollire per vn quarto d' hora nell' acqua senza sale, schiumandole molto bene, & hauendo auuertenza, che stiano sotto l'acqua, perche verrebbero negre; & bollite che faranno cauinosi, & ponganosi in acqua fredda, & come faranno rinfreddate, compartanosi in più pezzuoli, & rimettanosi in vn' altro vaso più picciolo con brodo di carne, che non sia troppo salato, & gola di porco, che non sia rancida. Ilche si fa accioche piglino sapore, & restino più bianche, & faccianosi finir di cuocere con il detto brodo, & cotte che faranno, seruano in piatti con cacio, & cannella sopra; & nell' vltimo anco si può aggiungere con esse vna brancata di herbucce battute, & se non farà con esse cotto del presciutto, si potranno incorporare con vone battute, & cacio; si potranno anco le dette trippe dapoï che faranno alefate, & tagliate in bocconcini soffriggere in strutto liquefatto, ouero in lardo colato con cipollette battute, & farne tutte quelle fricassee, che si fanno dell' animalle della detta vitella. Volendo le dette trippe fritte in vn' altro modo piglinesi le budelle, le quali fiano state acconciate con il baston di ferro, cioè non fiano state staccate dalla rete, ma solo spaccate, & ben nette, & perlessate di modo che fiano più di meze cotte, & còpartite in più pezzuoli, piglinosi poi li detti pezzuoli di trippe, & inuestiscanosi in vna compositione fatta d'vone sbattute, acqua di rose, vin bianco, zafferano, & sale, & frigganosi in modo, che essi pezzuoli vengano, come fritelle crescate, & cotte che faranno, seruano calde con zuccaro, & cannella sopra. Sarà però molto meglio tagliare li pezzuoli, quando faranno crude, che dapoï che faranno cotte, & volendo le trippe su la graticola, tagliate che faranno crude in pezzi faccianosi perlessare in modo che fiano ben cotte, & cauinosi dal brodo, lascinosi rinfreddare, & diasi loro vna calda su la graticola, bagnandole continuamente di strutto liquefatto, & seruandosi caldi con mostarda forte, ò altro sapore sopra.

Per riempir trippe di vitella mongana. Cap. LVIII.

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

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

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

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

Per cuocere la testa di castrato in diuersi modi.

Cap. LX.

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

Per cuocere il petto di castrato in diuersi modi.

Cap. LXI.

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

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

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

F Per

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

Cap. LXIII.

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

Per arrostitire nello spedo, & su la graticola la spalla di castrato.

Cap. LXIV.

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

Per sottestare, & arrostitire su la graticola, & nello spedo spale di castrato inuolte in la rete contrastata.

Cap. LXV.

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

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

Per cuocere la schiena del castrato in diuersi modi.

Cap. LXVI.

Pigliasi la schiena del castrato, che sia fioletta per alessare; ancorche per arrostitire quando il castrato, sia giouine non occorrerà, che sia fiolla; & volendola alessare, tengasi la forma, che s'è detta nel capitolo 61. con acqua, & sale, come iui è notato: & volendola arrostitire, non occorrerà rifarla, ma ponerla così cruda nello spedo impillotata di spigoli d'agli, & cime di rosmarino. Però essendo il castrato magro si potrà rifare nell'acqua, & impillottarla di lardo minuto. Et volendola su la graticola, facciasi prima più di meza alessare, & poi cauisi del brodo, & lasciassi al quato rinfreddare spolerizzandola di fior di finocchio secco, sal trito, e pan grattato, & facendole pigliar colore da ambedue le bande su la graticola, & seruasi così calda con sapore di sopra fatto d'aceto rosato, zucchero, & sugo di melangole & se d' essa schiena si vorranno far brisauoli alla Venetiana di costa per costa, tengasi l'ordine, che si tiene nella vaccina al capitolo 7. Il lombo che sta sotto al rognone, & ancorche sia picciolo, si potrà accommodare in tutti i modi, che si accommoda quello della vitella antescritto.

F. 2. Per

*Per cuocere il groppone, & coda di castrato su la graticola
in diuersi modi. Cap. L XV II.*

Il groppone per esser buono hà da esser di castrato giouine, & grasso, & più tosto di castrato nudrito alla montagna, che al piano; & volendosi su la graticola facciasi prima aleffare, e dappoi cauii dal brodo, e spoluerizzisi delle medesime materie, che s'è spoluerizzata la schiena nel capitolo sopra scritto, & facciasi cuocere, & seruasi nel modo sopra scritto; ma volendo il groppone nello spedo, facciasi mezzo aleffare, & poi spedisi con destrezza, & facciasi cuocere, & come farà preso a cotto, facciasi la crostata di pan grattato, zuccaro, & sale, & seruasi caldo con fugo di melangole sopra: la coda volendola indorare con rossi d'voue battute, facciasi prima cuocere con acqua, & sale, & lascisi raffreddare fuori del brodo, & con essi rossi d'voua battuti, & pan grattato indorisi, & friggasi nello stutto liquefatto, ouer lardo colato; & fritta, che farà seruasi così calda con limoncelli tagliati, & zuccaro, & cannella sopra. Si può anco coprire di diuersi saporì il detto groppone dappoi che farà cotto, tanto aleffo, come arrosto, & parimente la coda.

Per aleffare il Zigotto del castrato intiero. Cap. L XV III.

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

Per fottestare il Zigotto di castrato intiero ripieno.

Cap. L XIX.

Pigli si il zigotto di quella bontà, che s'è detto di sopra, & battasi con vn bastone, tanto che si spicchi la carne dall'osso che hà in mezzo, & dappoi con destrezza cauti l'osso, che è la canna bufcia, lasciandoui il ginocchiello, & appresso all'osso caui si vna parte della polpa, & battasi con altre tanto lardo, & preciatto vergellato, & spigoli d'aglio, giungendoui pepe, cannella, herbucchie battute, vn poco d'vua passa, & zafferanno, & riuersisi il cigotto, dandoui alcuni tagli per denro la polpa, auuertendo di non tagliar la pelle. Sbruffisi esso cigotto d'aceto rosato, & spoluerizzisi di pepe, zuccaro, & cannella, & dappoi ritorni il cigotto nel suo essere, & empiasi della detta compositione, & cusciasi con lo spago, & pongasi in vno stufatoro, nel qual sia lardo battuto, & tanto brodo d'altra carne, che stia coperto, giungendoui agresto chiaro, spetierie communi, & prugne, & visciole secche, & turisi il vaso in modo, che non possa sfiatare, & facciasi cuocere col lento foro per ispazio di due hore; & cotto che farà, seruasi caldo con esso brodo sopra, cauandone lo spago: ma volendolo arrostitire nel spedo, pieno che farà, facciasi mezzo aleffare, cauii, & lascisi raffreddare, & impillotisi di lardo ben minuto, & inspedisi, & cuocasi nel modo, che si cuoceno gli arrosti. Si potrà anco dappoi che farà pieno colamedesima compositione, che s'è adoperata a stufarlo, cuocere al forno, mettendoui men brodo. Et si potrebbe parimente inspedare così crudo.

Per arrostitire nello spedo il Zigotto di castrato intiero.

Cap. L XX.

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

chiodi di garofani, & spigoli d'agli, & facciasi cuocere in questo modo, ricogliendo quel fugo, che d'esso colerà, & cotto che farà, seruasi con vn saporetto sopra, fritto d' aceto rosato, zuccaro, o mosto cotto, mescolato con il suo grasso, ch'è colato nel cuocere. Si potrà fare in vn'altro modo, scorticato che farà il cigotto senza essere brutto, facendolo ben perlessare in acqua, & sale, cauisi, & impillottiti di garofani, & di lardo misurato, & facciasi cuocere nello spedo, nel modo che si fa la lonza di vitella nel cap. 38. & cotto, che farà, seruasi con li lunocelli tagliati sopra, ouero con cipollette sopra cotte nella iotta con il suo grasso che cola.

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

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

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

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

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

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

Per.

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

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

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

Cap. LXXV.

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

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

Cap. LXXVI.

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

Per arrostitir nello spedo, & sottestare capretti intieri.

Cap. LXXVII.

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

e pon-

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

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

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

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

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

di

di quattro dita di vantaggio, & con essa sia vn poco di presciutto, & spetierie comuni, & nel verno pongasi con esse delle prugne, & visciole secche, & vna brancata di herbucce battute come farà corta, & l'estate in loco di prugne, & visciole secche, vna spina, ouero agresto intero, & seruasi cosi calda con il suo brodo sopra. Non volendola però empire, non occorerà altro, che nettarla di quel sanguaccio, & di quella sporcizia, che è nelle narici, cuocendola nel modo soprascritto. & volendola allo spedo, netta, che farà, facciasi cuocer nel modo che si cuoce il capretto pelato al c. 77. & volendola aleffare, & arrostitir senza osso, pelata, che farà la testa, tengasi l'ordine, che si tiene in quella della vitella al c. 24. Volendola indorar, & soffriggere, & arrostitir sù la graticola, netta, che farà, facciano fene due parti per poterla meglio nettare, & vniscanosi le dette due parti insieme, & facciansi perlessare, & perlessate, che faranno, cauinosi dal brodo, & lascinosi rissreddare, & habbiasi vna compositione d' oue battute, & caseio, & pan gratato, & herbicine battute, zuccaro, pepe, cannella, & zafferano, & inuestiscanosi ambedue le bande della testa, & friganosi in lardo liquefatto instrutto; & frutte, che faranno in modo, che siano cotte da ambedue le bande seruandosi cosi calde con zuccaro, & cannella, & limoncelli tagliati sopra. Volendola sù la graticola, perlessata, che farà, separerà vna parte dall' altra, & si netterà la lingua; e come farà alquanto rissreddata, si spoluerizzerà di fior di finocchio, & sale, & mettasì sù la graticola, & per ciascuna parte pongasi sopra vna fetta di lardo per conseruarla morbida, & come farà alquanto colorita da amendue le bande, seruasi cosi calda con vn sapor sopra, fatto d' aceto rosato, zucca o, vna passa, pepe, garofani, & cannella. In tutti questi modi si può cuocere la testa dell' agnello di latte. Degli occhi, & dell' orecchi si potranno far tutte quelle fricassee, & viuande, che si fanno di quelli della vitella, nel cap. 53.

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

Cap. LXXX.

Il fegato, priuo, che farà del fiele, si potrà friggere in strutto liquefatto, cosi intiero, & tagliato, & si può anco inuolgere nella rete, & arrostitir nello spedo, & accommodarsi in tutti quei modi, che si accomoda quello della vitella nel c. 55. Panimelle, & li testicoli si possono accomodare in tutti quei modi, che si accomodano quelle della vitella al c. 49. Delle coratelle, & trippe si può far portaggio nel modo che si fa del polmone della vitella, nel cap. 56. Si possono anco le dette trippe da poi, che sono aleffate, soffriggere in strutto liquefatto, con cipollete battute, giungendoui il fegato tagliato in bocconcini, & seruirli cosi caldi con sugo di melangole sopra, & pepe, & parimente si farà delle coratelle. ma volendo arrostitire nello spedo le dette trippe, & coratelle, scioglanosi le trippe dalle rete, & spacchinosi per mezzo, & accioche si possano spaccare più facilmente, & il budello venga intiero, piglisi vn coltellino che tagli, & in capo d' esso coltellino siaui vna ballottina di cera bianca soda, accioche nel tagliar il budello, la punta d' esso coltello non impedisca, anzi tenga largo il budello; & netto, che sarà esso budello piglisi, il polmone perlessato, & tagliato in fette lunghe, & mescolinosi esse fette con caseio gratato, voue battute, fior di finocchio secco, spetierie, & sale, & inspedinosi esse fette tramezate con fette di lardo, & da poi innaspisi, cioe inuolgasì il budello sopra le dette fette di polmone, spedate, principiando però da vn capo; & vengasi inuolgendolo fin'a tato, che le fette siano coperte, & vengano a modo d' vn tocchetto di filo, però nel volger il budello, spoluerizzisi sempre della compositione, che sono itate inuol-

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

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

Cap. LXXXI.

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

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

Cap. LXXXII.

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

G Per

Per arrostitire il porchetto domestico, & seluaggio.

Cap. LXXXIII.

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

Per arrostitire il cigotto, spalla, & lombo di cerniuetto, di capriolo, & di Dame. *Cap. LXXXIV.*

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

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

Cap. LXXXV.

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

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

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

Per

Per cuocer la carne di ceruo in diuersi modi .

Cap. LXXXVII.

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

Per cucinar la carne d'orso in diuersi modi .

Cap. LXXXVIII.

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

Per cuocere in diuersi modi la carne del porco spinoso .

Cap. LXXXIX.

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

*Per cuocere il porchetto riccio in dinorsi modi.**Cap. XC.*

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

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

Essendo il Rufalotto picciolo si puotrà accommodare come la porchetta domestica nel capitolo 83. Ma essendo grosso si scorticcherà, & se ne faranno tutte quelle viuande, che si fanno del capro nel cap. 84. Però il porco cignale vecchio il quale ha il callo, si pela con acqua calda. Gli cigotti per arrostitire nel lo spedo hanno da essere scorticati, & rifatti su la graticola, & impillottati di chiodi di garofani & si faranno arrostitire nello spedo a lento foco con cipolle spaccate sotto, o pezzi di cotogni. In questo modo si possono arrostitire i cigotti del rufalotto pigliando l'vno & l'altro nella sua stagione, cioè il rufalotto da mezzo Agosto, & il cignale da ottobre, & l'vno, & l'altro per tutto Febrato; la schiena del cignale quando hauerà il callo sarà assai meglio stufata con vino, & presciutto, & cipolle intiere, pepe, cannella, garofani, noci moscate, vna passa, zibibbo, & zuccato con altrettanta acqua quanto è il vino. Ma quando la detta schiena sarà scorticata, si potrà arrostitire nello spedo con cipolle spaccate sotto, & sarà sempre più saporita, ma quando sarà stata per due hore in soppresso con vn poco di sale, e fior di finocchio, ouer pitartamo, ma quando la detta schiena sarà di porco giouine, che non habbia il callo, si potrà arrostitire nello spedo con la couica, & si potrà anco far stare in adobbo per quattro hore prima, che si arrostitisca; delle parti dinanzi, & della pancia si potrà fare brodo lardiero, & fricassée in tutti quelli modi, che si fa delle parti dinanzi del capro nel cap. 85. Della carne magra del cigotto si potranno fare tutte quelle viuande, che si fanno del cigotto della vitella nel cap. 42. si può anco cuocere in vn' altro modo la schiena con il callo, pigliando vna parte della scannatura del porco, la qual è sempre più sanguinosa dell' altre, & lauandosi con vin bianco, & acqua, il simile facciasi della schiena, la quale farà partita in pezzi; poi colisi essa lauatura per il fetaccio, & pongasi insieme con la carne in vno stufatoro di terra; ouero di rame, o in vna pignatta con pepe ammaccato, & chiodi di garofani, cannella intiera, & noci moscate ammaccate; la quantità d' ogni cosa sarà secondo la quantità delle carni, giungendoli presciutto vergellato tagliato a dadi, & vn poco d' aceto rosato, & mosto cotto, ouero zuechero, di modo ch' essa cōposizione habbia dell' agro, & del dolce; facciasi bollire coi vaso turato, & senza essere schiumata, sino a tãto che sia meza cotta, giungendoli dattoli priui dell'anime, & prugne, & visciole secche, & volendoli mettere cipolle intiere, che prima sieno state perlessate, o cotte sotto le bracie, farà in arbitrio, & con esse faccinosi finire di cuocere, & cotte, che faranno, seruinosi così calde, con brodo, & altre materie sopra, hauendo buona auuertenza, che la carne non si distaccia, perche alle volte la carne è cotta, & il callo è durissimo, & ancora si può far stare essa schiena in sale per due giorni, & poi alestarla con acqua semplice, seruendola così calda con agliata, o mostarda sopra, o in piatti; & ancora dopo, che sarà alestata

sem-

semplicemente, si lascerà raffreddare, tagliandola à costa per costa con esso callo, spolverizzandola di pepe, fior di finocchio, dandoli vna calda su la graticola, sino a tanto, che pigli vn poco di coloretto d' amendue le bande, seruendola così calda con fugo di melagole sopra. si potrebbero anchora soffriggere esse coste con cipole battute, & seruirle con speticerie dolci sopra, & fugo di melangole. In questo modo si può acconciare la pancia d' esso animale, & volendo pelare il porco cignale vecchio di modo, che rimanga bianco, ogni volta che esso cignale sarà fresco, e non passerà vn giorno dopò che è morto, che più facilmente si pelerà, al contrario farà quando è frolo, però volendo pelarlo che rimanga bianco, come s'è detto, pongasi il pezzo del cignale col pelo in giù nell' acqua fredda, in vn vaso grande, che stia ben sotto l' acqua, & facciasi scaldare pian piano, essa acqua sino a tanto, che bolli con il cignale dentro; questo si fa, accioche l' acqua possa meglio penetrare il piumino; & come essa acqua bolle, cauisi, & con destrezza pelinsi con le mani quelli peli grossi, & con vn coltello, che rada, leuifegli il piumino, lauandolo a più acque, in questo modo rimarrà candido. Ad vn' altro modo si può pelare col foco: abbrucisi il primo pelo, sino a tanto che si venga al piumino, poi habbiasi la pala di ferro focato, & stendasi sopra la cotica, & col coltello radasi il piumino, & rasò, che farà, pongasi in acqua tepida, & lascisi stare per vn' hora, poi raschisi vn' altra volta col coltello sino a tanto che si vederà candido; ma quello sarà pelato con l' acqua sarà assai più netto, perche faranno sbarbate le radiche del pelo. Alcuni sono che lo pelano con acqua incalcinata, cioè fanno bollire della calce nell' acqua; & alcuni altri lo pelano con liscia forte, ma in questi due vltimi modi non farà così saporito, ne così buono, perche hauerà sempre il tufo de gl' interiori del detto porco: quando faranno cauati freschi, il fegato, il polmone, & le budelle si potranno cocinare in tutti quei modi, che si accommodano quelli della vitella nel Cap. 55. & 56. il fanguè quando sarà fresco, si potrà accommodare in tutti quei modi che s'accommoda quello del porco domestico.

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

Cap. XCII.

Pigli si la testa subito morto il cignale, & pelisi con acqua calda nel modo sopraferito, & netusi con diligenza, & metasi a cuocere in vn vaso amplo, più tolto alto, che basso, in modo che stia tutta coperta con il mostaccio in sù, con vino, aceto, acqua, sale, & pepe a bastanza; il qual pepe sia amacato, & facciasi cuocere con alcun ramo di finocchio secco per darle odore; & cotta che sarà, ma non disfatta; cauisi, & poi seruasi calda, ò fredda a beneplacito, bene che il verno si ha da seruire adornata di diuersi fiori, e frondi, & melangole in bocca con mostarda ò altro sapore in piatti; le guancie si sogliono tagliare in fette, & farle pigliare alquanto di colore su la graticola con foco lento, & si serueno con fugo di melangole, ouer con aceto rosato, & zucchero; li musi, & gl' orecchi anchora si tagliano in fettoline, & si serueno con mostarda, ò ciuiero sopra. Li ceruelli cauati, che faranno si taglieranno in fettoline, & si darà loro vna calda su la graticola sopra vna carta onta di strutto. Gli occhi si potranno accommodare uel modo delle guancie, & l' orecchie.

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

Cap. XCIII.

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

rete,

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

Per soffriggere, & far diuersa fricassée di lepri.

Cap. XCIV.

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

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

Cap. XCV.

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

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

Per cuocere la testa del porco domestico in diuersi modi.

Cap. XCVI.

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

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

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

Per cuocere il petto di porco domestico in diuersi modi.

Cap. XCVIII.

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

mo-

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

Per cucinare la schiena del porco domestico in diuersi modi.

Cap. XCIX.

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

Per fare il lomboletto di porco domestico in più modi.

Cap. C.

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

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

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

Per cucinare il cigotto, cioè coscietto del porco domestico.

Cap. CII.

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

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

Piglinosi dieci libre della soprascritta carne priua d'ossa, pelle, & nerui, la quale habbia del grasso, & magro, & battasi con li coltelli sopra la tauola, giungendo-
ui otto

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

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

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

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

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

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

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

H rete con

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

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

Il fegato come sarà netto di quella pellicina, & delli suoi neruetti facciasì bollire in acqua senza sale fin' a tanto, che il sangue sia bene stramortito, & dappoi cauisi, & pongasi in acqua fredda, & lascisi stare fin' a tanto che sia fodo, & dappoi cauisi & grattasi leggiermente con la grattacascio, & per ogni libra di tal fegato grattato ponganouisì due oncie d' vua passa di Corinto ben netta, & altrettanto zucchero, & sei oncie di medolla di boue cruda, tagliata in boccocini, & tre oncie di fongia del detto porco, che ne sia leuata la pelle, & tagliata a dadi, quattro oncie di cascio Parmeggiano grattato, tre quarti di cannella pesta, meza oncia tra zengueru, & nocimoscate, vn quarto di garofani, vn' ortaua di zafferano, quattro rossi d' voua crude, & vn poco di sale, & fatta, che sarà la compositione, habbiasi vna rete di porco netta di piedi, & d' ogni altra immonditia, mollificata con acqua calda, tinta di zafferano, & di tal compositione faccianosi le tommacelle di grossezza d' vna palla Fiorentina, & fatte, che faranno, ongasì la detta rete di rossi d' voue battute, & lascinosi riposare per vn giorno prima, che si cuocino, & cuocanosi nello spedo, ò su la graticola, ò nella padella con lo strutto liquefatto, & seruauosi calde con sugo di melangole, & zucchero sopra.

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

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

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

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

Piglianosi due libre di lomboletti con vna libra di rognone di porco domestico con il suo grasso attaccato, & siano privi della lor pelle, & delli nerui, & battanosi minuti con li coltelli, & giunganouisi due libre di fegato grattato, & vna libra di fungia leuatene la pelle, & vna libra di barbaglia di porco tagliata a dadi, & alestata, & vna libra di cascio Parmeggiano grattato, vn'oncia, & meza di cannella, tre quarti di pepe, vn'oncia di fior di finocchio, vn'oncia trà garofani, noci moscate, & zengeuero, meza libra d' vna passa, & zafferanno a bastanza; & fatta che farà la detta compositione faccianosi le tommacelle nel modo sopra detto, & il verno lascinosi ripofare due giorni prima, che si cuocino, & cuocanosi in tutti li sopra detti modi. Della detta compositione si possono empire budelle di porco, che prima siano state salate.

Per far sanguinacci di sangue di porco domestico.
Cap. CX.

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

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

Per fare strutto di fongia di porco domestico.

Cap. CXI.

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

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

Cap. CXII.

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

Per

Per cuocere ogni sorte di carni salate, & salami.

Cap. CXIII.

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

Per cuocere ogni sorte di salami di carne di porco.

Cap. CXIV.

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

Per far diuerse composizioni, delle quali si potrà empire ogni sorte d'animali

rsati, si quadrupedi come volatili, che si vorranno arrostitire

nello spedo. Cap. CXV.

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

& alcuni

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

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

& sale. Cap. C X V I.

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

Per aleffare ogni sorte di capponi, & galline nostrali.

Cap. C X V I I.

Il capponi, che farà di meza età, cioè d'vn anno in deciotto mesi, farà molto migliore di quello d'estrema vecchiezza, per aleffare, & per arrofire nello spedo; & l'estate.

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

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

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

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

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

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

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

Par-

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

Per aleffare ogni sorte di capponi, & seruirli con diuersa compositioni sopra. Cap. CXXI.

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

Per aleffare il cappone senza osso. Cap. CXXII.

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

L'ossa d'esso cappone, cioè spumato che farà, tagli si per il filo della schiena, & scorticarsi tutta la schiena, & con destrezza se gli cauin l'ossa della schiena, & del petto, lassando la carne atraccata alla pelle, similmente si caueranno quelle delle coscie; ma à questo, che si sfende per la schiena non occorre cauargli gl' interiori se non quando è scorticato, & accomodato, che farà esso cappone in vno delli sopradetti modi, piglinsi le polpe del petto d'vn' altro cappone crude, & vna libra trà presciutto, & lardo, & battasi ogni cosa minutamente con i coltelli, giungendoli mezz'oncia di spetierie communi, & vna brancata d'herbucce tagliate minute, doi rossi d'oua, & due oncie di cacio grattato, & d'essa compositione riempiasi il cappone, facendo che la compositione vada nell' ali, & coscie & cucisi in modo che non possa vscire la compositione, pongasi esso cappone con l' ali raccolte, & le coscie acconcie in vn vaso di terra ò di rame amplo, nel qual sia acqua fredda, & pongasi al fuoco esso vaso col cappone dentro, dandogli la forma con la mano, & facciasi bollire pian piano esso vaso fino à tanto che il cappone sia rifatto, hauendo auertenza di legargli i piedi appresso l'vno a l'altro, perche non essendo legati non piglierebbe così bella forma: rifatto che farà si potrà aleffare, & stufare in tutti li soprascritti modi, & quando si vorrà seruire, se gli cauerà il filo destramente, & seruirsi caldo, & volendolo arrostitire allo spedo, rifatto, che farà esso cappone senz'osso ripieno, si cauerà del brodo, & si porrà à raffreddare in acqua fredda, & cauato, che farà d'essa acqua, si circonderà di fette di lardo, spoluenzate di fior di finocchio, & sale, & pepe, garofani, & cannella; e intorno ad esse vno foglio di carta reale, onto di strutto, inspedisi, & facciasi cuocere a lento foco, & in luogo della rete impillotarlo di minuto lardo, facendolo cuocere nel modo soprascritto, & cotto, che farà, seruasi caldo con il suo sapore sopra, fatto d'aceto rosato, zuccaro, vna passa, pepe, cannella, & garofani. Hauendo auertenza che il cappone c' hà da essere arrostito, non sia priuo di piedi, & collo, & che sia pieno di quella compositione, della qual s'empiono gli arrostiti nel capitolo 115.

Per aleffare, & accomodare il cappone sopramentato.

Cap. CXXIII.

Spumato che farà il cappone, & netto delli suoi interiori, pieno, ò voto, facciasi aleffare con brodo d'altra carne, ouero con acqua con vn pezzo di presciutto, & pepe ammaccato, & cotto che farà, cauisi dal brodo, & lasci si scolare, & dappoi dianosi gli alcuni tagli trà le coscie, & il corpo, & il petto, & spoluerizzisi per tutto, & maggiormente negli tagli d'vna compositione fatta di zuccaro, pepe, cannella, garofani, noci moscate, & fior di finocchio, & lasci si rinfreddare, & quando si vorrà seruire, seruasi freddo con limoncelli tagliati sopra. Si potrebbe anco prima, che si spoluerizzasse, sbruffarlo d'aceto rosato.

Per arrostitire il cappone nello spedo in diuersi modi.

Cap. CXXIV.

Ogni volta che il cappon farà giouane, per arrostitire farà sempre migliore del vecchio, ma volendo arrostitire il vecchio, è necessario, che sia alquanto frolo. E spumato, & netto che farà delli suoi interiori, pieno ò voto, si farà rifare nell'acqua bolente, & rifatto che farà, si cauerà, & s'impilloterà di pillotti di lardo minuti; Ma se farà pieno, si potrà far senza. Inpedisi poi, & facciasi cuocere con foco temperato nel principio, & come comincerà à gocciare, diafigli il foco gagliardetto, accioche nel cuocere rimaga più morbido, & se non farà impillottato, bagnisi cò lo

I strutto

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

Per arrostitir nello spedo il cappone, che prima sia stato mezzo aleffato.

Cap. CXXV.

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

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

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

Per aleffare, & arrostitire galline, & polliche nostrali, & polanche d'India. *Cap. CXXVII.*

Pigliasi la gallina nella sua stagione, la quale è da Ottobre fin'a mezzo Marzo, eccettuando sempre la chioccia, & son buone quelle che faranno apastate, come le tengono li pillaroli di Roma, li quali subito che sono state morte le spiumano asciutte. E tal gallina come farà netta delli suoi interiori, si alefferà con acqua, & sale, & se ne potranno fare tutte quelle viuande, che si fanno del cappone aleffato nel capitolo 117. La stagione della polanca Romanesca comincia dal fine di Giugno, & dura per tutto Febraro, & tal volatile non vuol passare sei in otto mesi; percioche come comincia a fare voua, non s'intende più esser polanca: & volendola aleffare, ouero arrostitire, come farà spiumata con acqua calda, le si leuaranno gl' interiori, & quell'osso che hà nel petto con destrezza; il che si fa accioche il petto nel cuocer venga più formato, & aleffasi, ò arrostitasi piena, ò vota come si aleffa, & arroste il cappon sopra scritto, & volendo affaggianarla, lascinosi i piedi, & la testa, & dapoi tengasi l'ordine che si tiene nel faggiano nel capitolo 136. In tutti li sudetti modi che si accomoda la polanca nostrale, si può anco accomodar quella d'India.

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

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

no non

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

Per arrostitire allo spedo piccioni domestici, ò di torre.

Cap. CXXIX.

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

Per cuocere i sopra scritti piccioni alesti, ò in altro modo.

Cap. CXXX.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cap. CXXXIV.

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

Per cuocere nello spedo, & accomodare in più modi passeri, petti rossi, & altri uccelletti. *Cap. CXXXV.*

La primavera quando i passeri, i petti rossi, & altri uccelletti son giouani, spiumati subito che son morti asciutti, & senza cauare gl'interiori, si possono arrostitire nello spedo, tramezzati con fette di lardo; ma gli vecchi il Verno si potranno cuocere in brodo lardiero, come si cuoce il piccione di ghianda nel cap. 131.

Per arrostitire beccafichi, ortolani, & rondoni.

Cap. CXXXVI.

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

& car-

& carta bagnata; Ma volèdoli stufare, & farne brodo lardiero, cauinosgli l'interiori, ancorche, per quel che io trouo, siano assai migliori arrostiti nello spedo, che in altra viuanda.

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

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

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

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

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

Per arrostitir nello spedo starnotti, faggianotti, & perniconi.

Cap. CXXXIX.

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

Per arrostitire nello spedo il Pauon nostrale.

Cap. CXL.

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

cap.

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

Per arrostitire il gallo, & la gallina d'India, li quali in alcuni luochi d'Italia si chiamano pavoni d'India.

Cap. CXXI.

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

spiu-

spiumato che farà, & priuo delli suoi interiori, accomodifigli il petto, percioche hà vn' osso nel petto assai più alto, che non hanno gli altri volatili, & tagli si la pelle da vna banda appresso al detto osso, & stacchiasi con destrezza la carne dal detto osso, & tagli si la punta dal detto osso con vn coltello, che rada, & ricusciasi la pelle, & volendosi empir e impiasi d'vna delle compositioni dette nel Cap. 115. tagli nosi l' ale, & lasci si gli la testa, & li piedi, & facciasi rifare nell'acqua, & rifatto che farà, lasci si raffreddare, & impillottisi di lardo minuto, benche essendo grasso, & pieno, non occorrerà impillottarlo di lardo, mà vi si haueranno da ponere alcuni chiodi di garofani; inspedisi, & facciasi cuocere adagio; tal volatile si cuoce molto più presto che il pauone nostrale. Della polpa del petto si possono fare polpette, ballotte, & tutte quelle viuande, che si fanno della carne magra della vitella mongana, nel Cap. 43. & 47. cosi anco di quella della gallina d' India, & del pauone nostrale, però subito che saranno morti, percioche essendo strolti non riescono cosi saporiti; Il detto gallo, & gallina hanno la medesima stagione, che il pauone nostrale: è ben vero, che in Roma si vfano tutto l' anno, li suoi interiori si accomodano come quelli del pauone nostrale sopra scritto.

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

Cap. CXLII.

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

Per arrostitir nello spedo, & cuocere in più modi oche seluatiche.

Cap. CXLIII.

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

K & ca-

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

Per arrostitire nello spedo, & cuocere in più modi anatre seluaggie.

Cap. CXLIV.

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

Per allezare, & accommodare in diuerse viuande, ocche, & anatre domestiche. Cap. CXLV.

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

tra

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

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

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

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

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

Per arrostitire allo spedo, & far diuerse fricassée di magoni di papari, d'ocche, di grue, di pauoni nostrali, & di galline d'india.

Cap. CXLVIII.

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

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

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

Scattole, si caueranno delli detti vasi, & si lascieranno seccare, & dappoi si accommoderanno nelle scattole a fuolo per fuolo, spolueri zmandole di fior di finocchio; & quando si vorranno cuocere, si farà dar loro vn bollo nell'acqua, & se ne leuera la pellicina di sopra, & si faranno finir di cuocere su la graticola, & oner si friggeranno in strutto liquefatto. Si potranno anco cuocere su la graticola senza esser perlesate, ma se faranno fresche, si potranno cuocere su le bragie con vn poco di sal sopra. Però quelle che faranno in adobbo non occorerà perlesarle, ma solamente infarinarle, & friggerle con lo strutto liquefatto, & seruirle con vn saporetto sopra, fatto del medesimo adobbo. Così si farà di quelle, che si conseruano in strutto. Delle dette lingue si potranno far tutte quelle fricassée, & portaggi, che si fanno delli colli, & magoni delli polli sopra scritti. Ma per conseruarle bisogna accommodarle nel tempo del verno.

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

Cap. C L.

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

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

Cap. C L I.

L'oue non nate quando faranno senza scorza si potranno accommodare in tutti quelli portageggi, & brodetti, che si accommodano i colli nel cap. 147. Le trippe subito morto il volatile, si possono cuocere in minestra come quelle del capretto nel cap. 81. è ben vero che nel cuocere dauengono berettine. Il sangue delli detti volatili, tra gli altri, quello dell'oca, & papero è migliore, & se ne possono fare mighiacetti, & accommodare in diuersi modi come quello del porco nel cap. 110.

Per fare vna viuanda di diuerse marerie detta in lingua Spagnola oglia potrida.

Cap. C L II.

Tal viuanda d'oglia potrida si nomina dalli Spagnoli in questo modo, per

per

per la maggior parte si fa in pignatte, di terra, le quali dimandano oglias, & potri-
de chiamano diuerse materie ben cotte: Per far la qual viuanda si piglieranno due
libre di gola di porco salata, vergellata, & quattro libre di sommata di salata, due
grugni, due orecchi, & quattro piedi di porco tagliati per mezzo, & mescolati d'vn
giorno, quattro libre di porco cignale cò il callo fresco, due libre di falcizzoni buo-
ni; & nettata che sarà ogni cosa, facciasi cuocere con acqua senza sale, & in vn'al-
tro vaso di rame, o di terra si facciano anco cuocere con acqua, & sale libre sei di
coste di castrato, & libre sei di rognonatica di vittella, & sei libre di vaccina grossa,
& due capponi ouer galline, & quattro piccioni domestici grassi, & di tutte le
dette materie le prime che faranno cotte, & non disfatte, cauinosi dal brodo, &
conferuinosi in vn vaso, & in vn'altro vaso di terra, o di rame con il brodo delle so-
pradette carni cuocanosì due quarti di lepri di dietro tagliati in pezzi, tre starne,
due faggiiani, o due anatre grosse seluaniche fresche, venti tordi, venti quaglie,
& tre cotone; & cotte che faranno le sudette robbe, mescolinosi i detti brodi tut-
ti insieme passati per lo setaccio, auertendosi che non siano troppo salati; & dapoì
habbianosi piselli, ceci rossi, & bianchi che siano stati in molle, capi d'agli mondi,
cipolle vecchie spaccate, riso mondo, castagne monde, & faggioli che siano per-
leisati, & ogni cosa si faccia cuocere insieme con il brodo, & quando i legumifa-
ranno preso a cotti, ponganouis cauoli tortuti, & cauoli Milanesi, nauoni gialli, &
ceruellate ouer falcizza, & quando ogni cosa farà cotta più tosto vn poco soda,
che brodosa, diauisi vna mescolata, accioche ogni cosa venga ad incorporarsi, &
facciasi il faggio più volte per rispetto del sale, & aggiungauisi cò esse pepe, & can-
nella, & dapoì habbianosi apparecchiati piatti grandi, & pongasi vna parte della
compositione sopra i detti piatti senza brodo, & piglinosi di tutti gli ucellamani
grossi compartiti in quarti, & le carni grosse, & salami tagliati in fette, & gli ucel-
li minuti lascinosi intieri, & compartanosì nelli piatti sopra la compositione, &
sopra di essi pongasi dell' altra compositione con li ceruelati tagliati in pezzi, &
in questi modi faccianosene tre suoli, & habbiasi vna cucchiara di brodo più gras-
so, & spargasi sopra, & cuoprasì con vn'altro piatto, lasciandola stare in loco caldo
per mezz' hora, & seruasi calde con spetierie dolci sopra. Tal viuanda si vsa più il
verno, che in altro tempo, & le starne, faggiiani, & tordi, l'anatre, & le quaglie
non solo si possono alefiare, ma anco arrostiti nello spedo, & poi subito compar-
tirle. Et in loco delli capponi, o galline, si possono alefiare oche, o anatre domesti-
che, grosse, & pigliare d'esse anatre ouer oche solo li gropponi, & le polpe delli
petti. Volendo far tal viuanda l'Estate, piglinosi le carni, che si troueranno, & in
loco di lepre, piglinosi li quarti di dietro di capretto arrostiti nello spedo, & tagliati
in pezzi, & tal viuanda si potrà far con più materie diuerse, o meno, ad arbitrio, &
elet tione.

*Per fare vna viuanda di femolella con diuerse altre mate-
rie alla morefca, chiamata Succuffu.*

Cap.

CLIII.

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

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

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

Cap. CLIV.

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

castagne

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

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

Cap.

CLV.

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

Per fare vna viuanda di riso alla Lombarda sottostata con polpe di polli, ceruellate, & rossi d'oua.

Cap. CLVI.

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

Per

Per far capirozata bastarda. Cap. CLVII.

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

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

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

Per far vna compositione volgarmente detta capirozata commune.

Cap. CLIX.

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

L ò caz-

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

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

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

Per fare vna nocchiata. Cap. CLXI.

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

Per far minestra di bianco bagnare. Cap. CLXII.

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

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

Per far vna ginestrata ouer Lambaglione con rossi d' oua fresche. Cap. CLXIII.

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

L. 2. & si-

& sigilli la bocca del cucumo, & tengasi turata, & lasci si stare per mezz' hora fin' à tanto, che hauerà preso corpo, seruasi caldo con zuccaro, e cannella sopra.

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

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

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

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

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

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

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

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

Per

Per far minestra bianca di ricotta. Cap. CLXVIII.

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

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

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

*Per far minestra di femolella con late di capra, ò di vacca.**Cap. CLXX.*

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

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

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

ver-

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

Per far minestra di maccheroni à ferro.

Cap. CLXXV.

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

Per far minestra di maccheroni, detti gnocchi.

Cap. CLXXVI.

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

accom-

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

Per far tortelletti con la polpa di capponi. Cap. CLXXVII.

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

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

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

Per far minestra di tortelletti d'herba alla Lombarda.

Cap. CLXXIX.

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

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

Per far tortelletti di piselli, ouer faggioli freschi.

Cap. CLXXX.

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

Per far minestra di ravioli senza spoglia. Cap. CLXXXI.

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

Per far minestra detta canciarelle. Cap. CLXXXII.

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

Per far minestra di vouarole. Cap. CLXXXIII.

Battanosi dieci voua con vna brancata di herbucce ben battute, & pane grattato, pepe, cannella, & zafferano, & cacio Parmeggiano grattato. Habbiassi dappoi brodo di carne grasso che bolla, & stemprenosi le dette materie con brodo freddo, & ponganosi subito nel brodo bollente, & turisi il vaso, & lascisi stare, turato fin' a tanto che la viuanda farà venuta sopra, & seruasi con brodo grasso, & zuccaro, cacio, & cannella sopra.

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

Cap. CLXXXIV.

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

M fa la

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

Per far minestra di formentone, & orzo mondo.

Cap. CLXXXV.

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

Per far minestra di miglio, & panico infranto.

Cap. CLXXXVI.

Pigliasi il miglio ouer panico infranto, benchè il panico è molto migliore, & più faporito del miglio, nettifi della poluere, & d'ogni altra immonditia, cioè fabbionifi nel modo, che si fabbiona la femolella, & pongasi in vn vaso di terra, ò di rame stagnato con brodo di carne, & facciasi cuocere con ceruellate dentro ouero con vn pezzo di gola di porco salata per darle gusto, & quando sarà cotta incorporifi con cascio grattato, & voue battute, pepe, cannella, & zafferano. Si potrebbero anco cuocere i detti grani con latte di capra, ò di vacca nel modo che si cuoce la femolella nel Cap. 153. & anco dapoi che faranno cotti in brodo, & siano sodetti, si potranno cauare dal vaso, & lasciarsi riveddare sopra vna tauola, ò altro vaso di legno, ò di terra, & come faranno ben riveddati tagliarsi in fette, & soffriggerfi con butiro fresco nella padella, & seruifi caldi, con zucchero, & cannella sopra.

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

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

zucca-

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

Per far minestra di piselli, & faue fresche con brodo di carne.

Cap. CLXXXVIII.

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

Per soffriggere piselli freschi con la scorza, & senza.

Cap. CLXXXIX.

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

Per stufare piselli con la scorza. Cap. CXC.

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

Per far minestra di piselli secchi. Cap. CXCI.

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

M 2 lente, &

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

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

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

Per far vna cominata alla Romanesca. Cap. CXCIII.

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

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

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

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

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

Cap. CXCIV.

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

Per far minestra di cauli cappucci. Cap. CXCVI.

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

Per far minestra di cauli capucci stati in sale.

Cap. CXCVII.

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

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

Cap. CXCVIII.

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

pos-

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

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

Cap. CXCIX.

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

Per far minestra di caulo struccato alla Romanesca. Cap. CC.

Piglinosi le parti più bianche delli cauli Milanefi, ò Bolognesi, & facciansi
cuo-

cuocersi di tr
Bolognesi
ma ma ca
piu pian pio
che faran
te ceruellan
più tolt
ro concati
piu che p
Per far min
Piglinosi
carne, pong
& con essi in
fiamma, & can
piu grandi
brodo che b

Piglinosi
Mazzo
piu bianca
essa acqua
pepe, & face
& nell'ultimo
posti con ve
milla, & zaff
accio che r
commoda
bro, & d'ar
tione del can
vna spina, o ag
mole di fiam
tirren. & p
con le carni
Per far m

Piglinosi
bucce de
minute, lami
peccato mol
bedette herb
olegno, & ce
lo un gola di
in fem, & alcu
na in questo m
carne, cauinosi e

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

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

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

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

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

Per far minestra di diuerso herbe con brodo di carne, & altre materie. Cap. CCIII.

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

in-

incorporare con oua, & cascio, cauifi la carne, & pongauii vua spina, & facciale le leuare il bollo, & incorporinosi con oue sbattute, & cascio grattato, mescolato con le spetierie communi, & seruinosi in piatti ò scodelle. Si pourebbono anco cuocere con esse delle cipollette battute soffitte, & piselli, & fau fresche. Il verno quando le dette herbe son molto più dure, si potranno far prima perlessare con acqua, & dappoi cauarsi, & struccarsi fuora l'acqua, & batterli con li coltelli, faccendole cuocere con cipolle grosse battute con esse, & brodo di carne, vua passa, & spetierie communi, & dappoi maritarsi con cascio, & oua come di sopra.

Per far minestra di spinaci con brodo di carne.

Cap. CCIII.

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

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

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

Per far minestra di petrosimolo, & altre herbe dimandata nelle corti di Roma brodo Apostolorum. Cap. CCVI.

Habbiasi brodo di carne, doue siano bollite ceruellate gialle, & barbaglia di porco, & schiena di castrato, & esso brodo sia tinto di zafferano mescolato con pepe, & cannella, & nel tempo dell'Estade pongasi con esse vua spina, ò agresto intiero, & quando faranno cote esse materie piglisi il petrosimolo ben netto, & lauato con l'altre herbuocce si tagliano minute, & ponganosì in esso brodo, & leuato che haerà il bollo, seruasi subito con fette di pane sotto, & le catni siano compartiti in pezzuoli nel piatto. Auuertasi però che tal brodo non vuole star fatto, percioche il petrosimolo perderebbe il colore, & questa viuanda si vsa l'Estade in Roma, & starà in arbitrio, se si vorrà maritare con cascio grattato, & oue sbattute.

Per

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

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

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

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

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

Cap. CCIX.

Il porro comincia dal meſe di Nouembre, & dura per tutto Marzo, & la cipolla vecchia groſſa comincia dal meſe di Agoſto, & dura per tutto Marzo, & d' ambedue pigliſi la parte più bianca, & mondifi, & facciaſi perleſſare in acqua calda, dalla qual dapoï cauifi, & mettaſi nell' acqua fredda, & quando l'vna, & l'altra faranno cauate dalla detta acqua, laſcinoſi colare, & faccianoſi finir di cuocere in quel modo che ſi cuoceno li germogli di finocchio con le medefime carni come nel Cap. 207. & ſe ſi vorranno battere minute con li coltelli, battute, che faranno, faccianoſi ſoffriggere con lardo liquefatto, & dapoï faccianoſi finir di cuocere con brodo di carne, maritandole con voue battute, & caſcio grattato, e ſpetierie comuni. Si poſſano anco dapoï che ſon perleſſate in acqua coſi intiere ſtuſar con capponi, ò con altri vccellami ſaluatici, ò con ſchiena di cignale, che habbia il callo con brodo di carne, & fette di gola di porco ſalate, & ceruellate gialle, & agreſto chiaro, pepe, garofani, cannella, noci moſcate, zafferano, & zuccaro, e ſtuſate che faranno ſeruanofi ogni coſa inſieme in piatti grandi.

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

Cap. CCX.

Li ſpigoli d' aglio come faranno netti, che ſiano in quantità di ſpigoli di cinquanta capi, faccianoſi perleſſare, mutandoui l' acqua ſpeſſo, accioche perdano quel ſorte, & faccianoſi finir di cuocere con buon brodo di carne, che non ſia troppo ſalato, & fette di gola di porco, e ſommata diſalata, & pongauſi vna
N bran-

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

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

Cap. CCXI.

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

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

Cap. CCXII.

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

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

Cap. CCXIII.

Pigliasi il cardo nella sua stagione, la qual comincia in Roma da mezzo Settembre, & dura per tutto Marzo, & habbianosi le parti più tenere, & bianche delle coste, percioche quelle, che faranno rosse, & leggiere non son buone, mondinosi, & faccianosi stare in molle nell'acqua fredda per tre hore almeno, mutando loro l'acqua. Il che si fa per cauar loro l'amaritudine, & perche nello sfocere che fan vengono più tenere. Il simile facciasì della parte più tenera del pedone, & lascinosi cuocere con brodo grasso di carne grassa, nel modo si cuoceno ifinocchi nell' anteferito capitolo 207. Et se si vorranno prima perlesar con acqua semplice farà in arbitrio, & cotti, che faranno cuocanosì con esse carni. Ma essendo cotti solo con brodo, & ceruellate gialle, se ne potranno coprir capponi, galline, & altri vecellami, aleffati con cacio, zuccaro, pepe, & cannella sopra. Si potrebbero anco stufare li detti cardi con diuerse carni salate, & vecellami nel modo, che si stufano le cipolle nel capitolo 208. in questi modi si potranno cuo-

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

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

Cap. CCXIV.

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

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

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

Per far minestra di cicorea con brodo di carne.

Cap. CCXVI.

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

N 2. la parte

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

Per far minestra di sparigi con brodo di carne.

Cap. CCXVII.

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

Per far minestra di zucche nostrali con brodo di carne in diuersi modi.

Cap. CCXVIII.

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

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

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

Cap. CCXIX.

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

Per far diuerse minestre di zucche Turchesche.

Cap. CCXX.

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

Per

*Per aleffare, & cuocere in forno le soprafcritte Zucche intiere piene di diuerfe
compositioni. Cap. CCXXI.*

Volendo aleffare le fudette zucche, nettinofi con diligenza delle loro fcorze, hauendo auuertenza di non romperle, e facciami vn buco tondo nella parte del fiore, ò del pedone, & conferuifi quel ruotoletto che fi leua, & con ferri roncigliati che taglino cauinozene deftramente gl'interiori, & come farà netta empiafi d'vna compositione fatta di carne magra di vitella, ò di porco battuta con altrettanto lardo, & prefciutto, & giungauifi cacio, roffi d'oua, vna paffa, fpetierie communi, & zafferano, & habbianofi polastrelli, ò piccioni picciolini fenza offa ripieni, & ponganofi nella zucca con effa compositione, & come farà piena, turifi il buco, & pongafi effa zucca in vn vafò proportionato di modo che non poffa mouerfi, con tanto brodo che ftia più di meza coperta con prefciutto tagliato in fette, ò ventrefca di porco falata. Ilche fi fa accioche la zucca pigli il fapore, & non fia infpida, & con effo brodo pongafi pepe, cannella, & facciasi cuocere fu le bragie, tenendo il vafò turato, che non poffa fiatare, & quando hauerà bollito per vn pezzo, fin'à tanto che la compositione fia prefa, giungauifi più brodo, facendola finir di cuocere, & quando farà cotta, colifi il brodo con il proprio vafò, & facciasi andar con deftrezza la zucca in vn piatto grande, feruendola così calda con il prefciutto ò ventrefca intorno. Si potrebbe anco empire la detta zucca con latte, oue battute, zuccharo, & prefciutto vergellato tagliato à dadi. Si potrebbe anco fare in vn'altro modo cioè fatto che farà il buco fenza effer netta della fcorza, cauinofigli l'interiori, & con deftrezza circondifi la zucca di dentro fi nel fondo come nelle sponde con fette di prefciutto vergellato, & habbianofi ceruellate gialle crude tagliate, ouero della compositione, & facciasi vn fuolo nel fondo, & habbianofi piccioli, polastrelli, & quaglie, & altri vecelletti piccioli priui d'intenori, e con l'offa ammaccati, & spoluerizzau di pepe, cannella, garofani, & noci mofcate, & ponganofi ad vn per vno nella zucca, accommodandoli con la medefima compositione di ceruelate, & nell'vltimo sopra li detti volatili mettafi vna fetta di vitella spoluerizzata della fudetta fpetieria, & effa fetta copra tutta la compositione, turifi poi il buco con quella parte di cocuzza che fi è caurata, & circondifi la zucca con fogli di carta, & lighifi la bocca con lo fpago, & pongafi in forno men caldo che fe fi voleffe cuocere il pane, & mettafi in modo che poffa hauere lo caldo temperato per tutto, & ftiaui fotto vn fuolo di rame ò di terra fenza sponda. Ilche fi fa accioche quando farà cotta, fi poffa cauare fenza romper la zucca, & quando farà ftata in forno per due hore, & più ò meno fecondo la groffezza, caufi, e fciolgaifi dalla carta, & turifi il buco, & pongafi fopra vn' altro coperchio di fcorza cruda, la quale habbia attaccate alcune frondi, & feruafi calda. In effa zucca fi può fare vna oglia potrida, hauendo però cotti li ligumi come fi dice dell' oglia potrida nel Cap. 152.

*Per far mineftra di melloni con brodo di carne.
Cap. CCXXII.*

Pigli fi il melone nella fua ftagione, la qual comincia di Luglio, & dura per tutto Agofto, benche in Roma fe ne trouino anco di Settembre, & cerchifi che non fia troppo maturo, nettifi della fcorza, & del feme, & pigli fi la parte migliore, tagli fi in bocconcini, & mettafi in vna bastardella, nella quale fia butiro freffco, ouer graffo di pollo liquefatto, con il qual fi faccia cuocere, & come farà cotto, paffifi per la foratora, accioche fe vi foiffe rimafto alcun feme, non vi vada,
ripon-

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

Per far minestra di cotogne con brodo di carne.

Cap. CCXXIII.

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

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

Cap. CCXXIII.

Pigli si le melanzane dal mese di Luglio per tutto Nouembre, ch'è la loro vera stagione, & leuifi la loro pelle ch'è paunazza, & volendole empire, faccianosi meze perlesare, cauinosi dall'acqua, & lascinosi scolare, & facciasi vn buco dal picciolo, & quella materia, che se ne caua, battasi minuta con lardo, & herbe, & spigoli d'agli, e giungasi cò esse cascio grattato, noce battute, e spetierie comuni, vna pasta, & zafferano, & d'esse si empiano le dette melanzane, & accomodinosisi in piedi l'vna appresso, l'altra in vn vaso proportionato, con tanto brodo, che stiano più di meze coperte, nel qual brodo siano tagliature di ventresca, & sommata di porco, pepe, cannella, & zafferano, e faccianosi bollire fin'à tanto che l'empitura sia secca, & giungauisi tanto brodo che stiano tutte coperte, & vna brancata di herbucie, & faccianosi finir di cuocere, & seruansosi calde con esso brodo. Volendole in diuerse altre minestre, tengasi l'ordine che si tiene della zucca nel Cap. 218. Volendole sottostare nel forno, empianosi d'vn'altra compositione fatta di carne magra di vitella, ò di porco battuta con lardo, mescolata con oue, e spetierie, & accomodinosisi esse melanzane in vn tegame, doue sia tanto brodo di carne, che stiano più di meze coperte con lardo battuto, spetierie comuni, & faccianosi cuocere nel forno. Volendo anco accomodarle in altri modi, tengasi l'ordine dato nel libro delli pesci nel capitolo 228.

Per fare vna suppa alla Lombarda con brodo di carne.

Cap. CCXXV.

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

Per

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Faccianosu alestare le ceruelle, & animelle, & come faranno alestare, cauinosu, & faccianosi ben soffriggere l'animelle nello strutto, ò lardo liquefatto, & batanosu minute con li coltelli con menta, maiorana, pimpinella, & finocchio fresco, & mescolinosu con esse le ceruelle, con pepe, garofani, cannella, noci moscate, zafferano, cascio grattato, zuccaro, rossi d'oue crude, sugo di melangole, ouero agresto chiaro, & sale à bastanza, & d'ogni cosa farà la quantità secondo parerà con buon giudicio. Et piglinosi fette di pane inuestite con rossi d'oua, & soffritte in butiro, ò strutto, & quando faranno fritte, cauinosu, & lasciansi rissfreddare vn poco, e stendauisi sopra la compositione, & ponganosu le dette fette coperte della detta compositione in vna tortiera doue sia butiro, ò strutto, & come faranno accomodate, diasu loro vna calda sotto, & sopra, come s'è fatto all'altre, ouero ponganosu in forno ben temperato, & quando la compositione sarà fermata, seruanosi calde con sugo di melangole, & zuccaro sopra.

O Per

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

Cap. CCXXXII.

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

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

Cap. CCXXXIII.

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

Per far frittate in giorno grasso con diuerse materie.

Cap. CCXXXIV.

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

Per far frittata doppia. Cap. CCXXXV.

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

Per

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

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

Per far frittata di sangue di porco ò di capretto.

Cap. CCXXXVII.

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

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

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

APPRESSO SEGVIRA' IL MODO, ET ORDINE

da teneri in fare diuersi Geli, & saporì, si per giorni di magro, come di grasso, & Quadragesimale.

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

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

O 2. & la

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

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

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

*Per far gielo co' piedi di castrato, & di vitella, del quale si potranno empirne di-
uerse forme, e scorze d'oua. Cap. CCXLI.*

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

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

Piglinosi venti piedi di porco, & sei libre di cotenne, spogliate del gras-
so, ò fresche, quattro grugni, & quattro orecchi, lauisi, nettisi, & facciassi bol-
lire ogni cosa in vna pignatta con tre boccali di vin bianco, tre d'acqua, & mezzo
d'aceto, & più ò meno secondo il giuditio, & come farà schiumata cõ vna cocchia-
ra di legno, vi si porrà vn poco di sale, vn'oncia di pepe ammacato, vna di canella,
& vna.

& vna.

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

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

Cap. CCXLIII.

Habbianosi, dappoi fatta la decottione, sei orecchi, & quat ro grugni di porco, cotti in vino, aceto, & acqua con spetierie, cioè pepe, cannella, garofani, noci moscate, & gengeuero, & sale à bastanza, & in vn'altra pignata si cocano quattro carotte, cioè gnisse ouer pestinacche, dica di quelle rosse, con vino, aceto, acqua, & pepe, & cotti che faranno li detti orecchi, & grugni si caueranno, lasciandole alquanto raffreddare sopra vna tauola, fino che si tagliaranno col coltello à foggia di stringhe, così facciasi delle carotte, & venganosi vnire insieme tre liste di orecchi, & vna di carotte, & con esse se gli potranno alcuni fioretti di finocchio secche, pepe ammaccato, & vn petto di cappone aleffato tagliato come li grugni, & accomodata che sarà ogni cosa insieme à foggia di fasciutto, si ponerà in vn drappo, ò stamigna, & si torcerà più volte, accioche venga in forma di fasciutto, & leglisi con vno spago, lasciandolo stare alfereno attaccato, & quando si vorrà adoperare, habbianosi apparecchiati quadretti di ferro bianco, ouero tegametti di terra tondi, mezzati di gelo cōgelato, & sciogasi il detto fasciuccio del drappo, tagliandolo per il transfero in sette sottili, & grosse à beneplacito, & accomodinoli le dette sette nel quadretto, ò tegametto, ouero in piatti, ò in altri vasi più commodi con altrettanto gelo sopra di modo che le sette restino tra vn gelo, & l'altro, & gelato che farà, si vorrà cauare de vasi, si tenerà l'ordine de soprascritti con acqua tepida, & volendolo fare ad vn'altro modo, facciasi cuocere il petto del cappone con li grugni, & orecchi, & cotti che faranno li detti grugni, orecchi, e petto, tagliansi minuti come dadi, così facciasi delle carotte, & con esse materie mescolinosi a mandole monde, e auanti.

LIBRO SECONDO. III

e attanti che perda il caldo, tiducasi ogni cosa insieme, con pepe, cannella, garofani, & noci moscate, fior di finocchio, & vn poco d'aceto rosato, & subito pongasi in vn drappo sottile, & facciasi il falciccione, & adopri nel modo sopra scritto.

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

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

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

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

Per

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

Cap. CCXLVI.

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

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

Per far gelo di cotogni.

Cap. CCXLVII.

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

Per far mirans, che porrà seruire per sapore, & per coprire diuersi volatili, & quadrupedi arrostiti nello spedo.

Cap. CCXLVIII.

Pigliuoli libre due di mandole ambrosine brustilite su la pala focata, ò nella padella, e frighinosi con vno straccio grosso, e nettinosi del brustolito, e pestinosi nel mortaro con oncie di mostaccioli Napolitani fini muschiati, & come saranno pesti si stemperino con due libre tra maluagia, & agresto chiaro, & sugo di melangole, & otto oncie di brodo, passando ogni cosa per lo setaccio, ò stamigna, & aggiungendo vna libra, & meza di zuccaro, & vn'oncia di cannella, & meza di pepe, & meza tra garofani, & noce moscate peste, & facciasi cuocere ogni cosa in vna bastardella, mescolandola fin'à tanto che pigli corpo, & facendo il faggio più volte di modo che tal fapor sia cotto, & non ariso, & habbia del

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

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

Cap. CCXLIX.

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

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

Cap. CCL.

Piglisi vna libra d'vua passa di corinto, pestisi nel mortaro con sei rossi d'oua duri, tre oncie di mostaccioli, tre di pane brustolito, su le bragie, imbeuerato con aceto rosato, & dappoi stemperisi ogni cosa con oncie sei di maluagia, & quattro d'agresto chiaro, & passisi per lo setaccio, ò stamigna, aggiungendoui vna libra di zuccaro, tre oncie di sugo di melangole di mezo sapore, mez' oncia di cannella pesta, vn' oncia trà pepe, & garofani, & noci moscate pesti, & come farà passata, diafele vna calda nella cazzuola, & dappoi lasciati raffreddare, & come farà raffreddata seruasi per sapore con zuccaro, & cannella sopra. Ma volendone coprir volatilli, & seluaticine arrostiti nello spedo tengasi più chiara con vn poco di brodo magro di carne.

Per fare vna puerata, la qual potrà seruire come il sopradetto.

Cap. CCLI.

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

P Per

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

Cap. CCLII.

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

Per far sapore con mandole ambrosine brustolite dimandato salza di pano.

Cap. CCLIII.

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

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

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

Per far sapore di color di genestre con mandole dolce.

Cap. CCLV.

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

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

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

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

Per fare agliata con noci fresche, & mandole.

Cap. CCLVII.

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

Per fare vn sapore dimandato nosella. Cap. CCLVIII.

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

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

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

Per far sapore di carotte. Cap. CCLX.

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

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

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

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

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

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

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

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

Per far sapore di melegranate. Cap. CCLXIV.

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

Per far salsa di Rebis. Cap. CCLXV.

Pigliasi il rebis, ch'è come vua rossa, sgranisi, lauasi, & piglisi il migliore, lasciando l'ammaccato, facciasi bollire con tanta acqua chiara, che stia coperto di tre dita di vantaggio, fin' a tanto che i grani siano crepati, & passisi la decottione così calda per lo setaccio, & ripassisi per la calzetta di raschietta bianca, fin'à tanto che si vedrà che sia chiara come vn robbino, & per ogni libra di decottione passata, ponganuisi vna libra, & due oncie di zuccharo, & facciasi bollire pian piano nella cazzuola, mescolando di continuo per rispetto del zuccharo, che facilmente farebbe brusciare, (come farà tutte l'altre false à chi vi potrà cura) & come farà bollita per meza hora, facciasi la proua, & se comincerà a viscere, cauisi subito, & pongasi in vaso di terra inuetriato, & quando sarà raffreddata se ne potranno far bicchieri, percioche facilmente gela come fa il gelo. Onde più tosto si può chiamar gelo, che salsa.

Per far sapore con il corpo del sopra scritto Rebis.

Cap. CCLXVI.

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

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

Per far salsa reale. Cap. CCLXVII.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Per far salsa verde. Cap. CCLXXII.

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

le

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

Per far vna agrestata. Cap. CCLXXIII.

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

Per far sapore d'vua negra. Cap. CCLXXIII.

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

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

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

Per far mostarda amabile. Cap. CCLXXVI.

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

Per far salsa di visciole. Cap. CCLXXVII.

Pigli nosi visciole fresche spiccate dal zeuolo, & ponganosi in vn vaso di rame stagnato, o di terra inuetriato, & faccianosi bollir così ascutte pian piano senza mescolare, & come faranno ben crepate, colinosi per vn setaccio senza spremerle bastando il solo fugo, che haueranno fatto. Et per ogni libra del detto fugo pongasi vna libra di zuecaro fino, & mezo quarto di cannella intiera, & vn quarto trà pepe, garofani, & noci moscate pesti, & facciasi bollire ogni cosa insieme, schiumandola con il cocchiario di legno o d'argento, & lascisi bollire fin'à tanto che

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

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

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

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

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

Per accommodare marasche in gelo. Cap. CCLXXX.

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

Per cuocere mele appie con zucchero. Cap. CCLXXXI.

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

IL FINE DEL SECONDO LIBRO.

TAVOLA