

# LIBRO TERZO

## DI M. BARTOLOMEO

### SCAPPI.

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

#### *Della statura, e stagione dello Storione.*

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

Per

*Per aleffare il storione con acqua, & sale, ouer con vino, acqua, & sale. Cap. I.*

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

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

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

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

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

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

*Per far pottaggio di pezzi di Storione in altro modo.*

*Cap. IV.*

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

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

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

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

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

R di sale,

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

*Per fare un' altra: inestra della soprascritta compositione.*

*Cap. VII.*

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

*Per cuocere pezzi di Storione sottostati.*

*Cap. VIII.*

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

*Per sottostar pezzi di Storione in un' altro modo.*

*Cap. IX.*

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

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

*Per sottestar pezzi di Storieone, che siano stati in adobbo.*

*Cap. X.*

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

*Per sottestar pezzi di Storieone su la graticola.*

*Cap. XI.*

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

*Per far tommacelle di polpe di storieone. Cap. XII.*

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

R. 2. no li.

no si feruiranno così calde con fugo di melangole, & zuccaro sopra, e se non farà giorno di magro in loco di tarantello adoperisi fominata dissalata, ouer lardo, & presciutto, & in loco dell'oua dello strutione rossi d'oua crudi, facendosi cuocere con lo strutto come di sopra.

*Per far peri di polpe di Storieone cotte sottestate. Cap. XIII.*

Pigliasi della medesima compositione del capitolo soprascritto delle tommacelle, & faccianosi ballete con la palma della mano à foggia di peri con vno stecco picciolo in cima, accioche paiono peri, in farininosi in fior di farina, & mettanosi in vn tegame ouer tortiera, nella qual sia oglio ò butiro, secondo la quantità de i peri. Diafigli vna caldeta sotto, & sopra, fin' à tanto, che siano fermati, cauisi l'oglio, ò butiro, che farà di fouerchio, ponganosi con acqua, & agresto tanto, che stiano coperti con vn poco di pepe, cannella, & zafferano, faccianosi bollire, per meza hora, giungendoui vna mano di herbucce battute, & vn poco di mosto cotto, ò zuccaro, & seruanosi calde con il suo brodo sopra.

*Per far ceruellate di polpe di Storieone. Cap. XIV.*

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

*Per far polpette di polpe di Storieone ripiene, cotte allo spedo, e stufate, & in diuersi modi. Cap. XV.*

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

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

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

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

*Per friggere brisauli di Storione. Cap. XVII.*

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

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

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

*Per*

*Per cuocere pezzzi di Storie, in vn' altro modo. Cap. XIX.*

Pigliuoli libre diece di polpa di storione, e tagliuoli in pezzi di grossezza d'vn' ouo di gallina, & faccianoli stare nella sopradetta compositione del capitolo 10. dello storione fortificato per due hore, & dappoi si pongano allo spedo; tramezzate con fette di tarantella state in molle, faccianoli cuocere bagnandoli alle volte con oglio, & con la medesima compositione. Et coti che faranno, seruianoli con il suo sapore che lascia nella iotta sopra d'essi.

*Per cuocere pezzzi di Storie in vn' altro modo. Cap. XX.*

Pigliuoli della polpa di storione, la quantita che si vorra scorticata, & tagliuoli in pezzi nel modo sopra scritto, li quali si facciano stare in vna compositione di pepe, cannella, oglio, agresto, & sale, & dappoi s'inspedi, & facciasli cuocere, ricogliendo il grasso che casca nella iotta, & come son coti habbiano cipollette fresche battute, soffritte in oglio, o butiro, o in strutto secondo la giornata, mescolate con quel liquore che casca, & con la medesima compositione, nella quale essi pezzi sono stati in molle. Si serue con il detto sapor sopra spolverizzato con zuccaro, & cannella. Li detti pezzi anco dappoi che sono stati in molle, si possono inspedare, & cuocere nel modo che si cuocono l'anguille, facendo la sua crostata di fior di farina. Et di più dappoi che son coti si possono seruire con zuccaro, & sugo di melangole sopra. Et di più dappoi che son coti si possono seruire con ciuero, o mirans, o bronegro sopra con pignoli ammogliati.

*Per friggere polpa di Storie, che paia che siano Lampredozze.*

*Cap. XXI.*

Pigliuoli libre diece della pancia di storione scorticata, ch'è la parte migliore, tagliuoli in pezzi di lunghezza d'vn palmo, & di grossezza di vna costa di coltello, delli quali pezzi si faranno liste à foggia di stringhe con il coltello, le quali si metano per due hore nell' adobbo, ouer nella compositione d'oglio, agresto, fior di finocchio, & sale, & infarinasi con fior di farina, & frigganoli in oglio, o in butiro, o strutto, secondo la giornata che farà, & seruianoli con sugo di melangole, & zuccaro sopra. Ma se si vorrà che paiano lampredozze, copranoli di ciuero, & seruianoli con pignoli confetti sopra, o con zuccaro, & cannella. Si possono anco seruire dappoi che son fritti con cipollette fritte sopra, o con agliata, o salsa verde, ouero con altri sapor, secondo i tempi.

*Per cuocere i budelli di Storie in più modi. Cap. XXII.*

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

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

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

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

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

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

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

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

her-

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

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

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

*Per cuocere Porcellette in diuersi modi. Cap. XXVII.*

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

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

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

*Per cuocer la testa dell'Ombrina. Cap. XXIX.*

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

Per

*Per cuocere pezzzi d'Ombrina in salda. Cap. XXX.*

Piglinosi libre dodoci di Ombrina, & facciasene due pezzzi, scaglisi, & lauifi in acqua chiara, facciasì cuocere in vasi di terra, ouer di rame con vn boccale, & mezo di vino bianco, vn mezo di aceto bianco, & acqua, con sale a bastanza, e schiumata che farà, giungauifi vn' oncia tra pepe, & cannella ammaccati, vn quarto di noci moscate ammaccate, & cotte che faranno, cauinosi dal vaso, & mettanosi sopra vna tauoletta, spoluerizandoli di zuccaro per ogni banda, & lascinosi rissreddare, & seruanosi cosi freddi, con esse richiede esser seruito sapore d'vua passa, fatto con mostaccioli fini.

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

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

*Della Statura, e Stagione del pesce Salmone. Cap. XXXII.*

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

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

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

*Della Statura, e stagion del Tonno. Cap. XXXIV.*

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

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

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

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

*Per cuocere pezzi di Tonno sottostati, & su la graticola.*

Cap. XXXVI.

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

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

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

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

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

bar-

battanosi insieme l'vna con l'altra come la falciccia, giungendoui herbe odo-  
riferè, & se sarà giorno, che non sia vigilia, in loco del tarantello mettauifi cascio  
grattato, & rossi d'oua crudi con pepe, cannella, garofani, noci moscate, & zaffera-  
no, & se vi si vorrà mettere aglio, sia in arbitrio. Empianosi i polpettoni con la  
detta compositione, & faccianosi cuocere nello spedo, bagnandoli alle volte  
d'aglio, & agresto mescolato con mosto cotto, & come saranno cotti, seruasi caldi  
con il suo sapor sopra. Della detta polpa del tonno si fanno tutte quelle viuande,  
che si fanno dello storione, & similmente de gl'interiori, eccettuando il cauale,  
che non si può fare delli suoi voui.

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

Il pesce palamido è della medesima statura del Tonno, hà la coda biforcata con  
due seghe, di quà, & di là acuta, & hà la medesima cottica del Tono. Nella sua sta-  
gione è molto buono; la quale stagion comincia dal mese di Marzo, & dura per  
tutto Giugno, & più o meno secondo i tempi. Delli grossi si fanno tutte quelle viu-  
ande, che del Tonno. Li mezzani, & li piccioli si possono friggere, & cuocere  
su la graticola. Volendosi far polpette, & brisauoli delle grosse, & picciole, piglisi il  
palamido, che sia fresco, scorticisifi, e taglisi per lo lungo del pesce, & della polpa  
faccianosi brisauoli in adobbo, & dappoi si stuffino, & cuocanosi su la graticola.  
Se ne possono anco far polpette, & minestre battute in tutti i modi, che si fanno  
dello storione. Si possono anco friggere li detti brisauoli dappoi che saranno stati  
in adobbo, & seruirsi con diuersi sapori sopra, & se non saranno stati in adobbo  
seruanosi con sugo di melangole, & pepe sopra. Facendosi sapere che nel mese  
di Maggio si fogliono trouar pieni di latte.

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

Il pesce spigolo è ancor esso marittimo, & in diuersi lochi è chiamato con diuer-  
si nomi chiamanosi in Venetia Varoli, & in Genoua, Lupi, in Roma Spigoli, in  
Pisa, & in Fiorenza Ragni, ma in Venetia son più grandi di quelli di Roma. Son  
di grossa scaglia più che i corbi, & sotto la pancia son bianchi con due penne, &  
hanno la coda intiera; hanno due ale su la schiena, l'vna con punta, e l'altra senza.  
La sua stagion comincia nel principio di Dicembre, & dura per tutto Febraro,  
perciocche in quel tempo son pieni di latte, & d'oua. Quando si pigliano ne i fiumi  
grossi com'è il Teuere, & il Pò, & altri fiumi son perfetti, & son bianchissimi a som-  
iglianza di argento. Nò son così buoni quelli, che si pigliano in mare, o ne i sta-  
gni, li quali son ombrati sopra la schiena, li più piccioli, che si pigliano nella pri-  
mauera son molto buoni per tutto Luglio, & si friggono, & si cuoceno su la gra-  
ticola: Li grossi quando son scagliati, & netti delli loro interiori si cuoceno con  
acqua, & sale così intieri ò in pezzi secondo la lor grossezza nel modo che si cuo-  
ce lo storione, & si salua il lor latte, & l'oua. Se ne fanno anco potaggi alla Ve-  
netiana come si fa dell'ombrina nel capitolo 31. Et altri potaggi come nel capi-  
tolo 4. Si potranno anco cuocere con vino, aceto, acqua, e spetierie, nel modo,  
che si cuoce la trutta nel capitolo 115. Li mezzani si accarpionano, & si marina-  
no come si marina il Carpione nel capitolo 121. & del grasso della coda, ch'è la  
parte più sorda, & senza spine si potranno far polpette ripiene di farde battute sen-  
za spine, le quali polpette si potranno cuocere nello spedo, & su la graticola, &  
sottostare.

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

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

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

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

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

L'Orate si trouano grosse, & picciole, le buone hanno le scaglie minute, e tira- no all'argento, & hanno vna linea dalla testa fin' alla coda, & appresso la coda vna macchia nera per lo trauerso, & hanno la coda biforcata, & la dentatura con quattro ordini, cioè due da basso, & due da alto, & denti fortissimi come di hu- mo, come l'hanno anco altri pesci della medesima spetie. La loro stagion comin- cia del mese di Nouembre, & dura per tutto Aprile.

*Per cuocere Orate su la graticola. Cap. XLIV.*

Pigliuosi l'Orate fresche tanto maritime quanto di stagne, & di qualunque altre acque siano senza essere scagliate. Cauinosi gl' interiori, lauinosi bene, & faccianosi stare in vna composition d'oglio, sale, aceto, & fiori di finocchio per due hore, ponganosi su la graticola, & faccianosi cuocere con foco temperato, bagnandole con la medesima compositione, nella quale sono state in molle, & riuoltandole alle volte, accioche vengano ben corte, & seruanosi calde col mede- simo sapor sopra, & volendole fuggere, scaglinosi, & nettinosi delle loro interio- ri, lauinosi bene, e spoluerizzinosi di sale, accioche siano più saporite, infarininosi, & frigganosi in oglio d'oliue, & seruanosi calde con limoncelli tagliati, ouer su- go di melangole sopra.

*Per cuocere il pesce Orata in potaggio. Cap. XLV.*

Pigliuosi l'Orate fresche, scaglinosi, & leuinose ne gl' interiori, lauinosi, & ponganosi in vn vaso di terra, ouer di rame con oglio, vino, acqua, agresto, sale, pepe, cannella, zafferano, prugne, e visciole secche il Verno, & l'Estade cipollet- te, vna spina, ò agresto senza anime, e facciasì cuocere, e nell'ultimo prima che si voglia seruire, pongauisi vna mano d'herbette battute, & volendo che il brodo habbia vn poco di corpo, diafigli con mandole peste.

Per

*Per accarpionare, & marinare, & conseruare in aceto Orate. Cap. XLVI.*

Pigliuosi l'orata per cuocere, accarpionare, ò marinare, ò per conseruarle in aceto, di grossezza che non passino tre libre l'vna, & à quelle che si vorranno accarpionare, cauinosi gl'interiori, e di scagliarle sia in arbitrio, ma faccianosi stare per meza hora in sale, infarininosi, & frigganosì in oglio d'oliue, & quando faranno cotte ponganosì in vn vaso, nel qual siano foglie di lauro, ò di mortella, & sopra esse orate pongasi aceto bollito con sale, & pepe, due volte. Cauinosi poi dal detto aceto, & ponganosì sopra altre foglie di mortella asciutte, & seruanosì calde ò fredde à beneplacito con zuccaro, & aceto rosato sopra. Volendosi marinare, quando faranno fritte nel modo sopradetto si poneranno in vn vaso di terra, nel quale sia aceto, & vin bianco, & mosto cotto tanto dell'vno quanto dell'altro con sale, pepe, & zafferano à bastanza che bolla, & lascinosì stare, & seruanosì calde, & fredde à beneplacito, & volendosi conseruare in aceto, faccianosi cuocere su la graticola senza essere scagliate, & lascinosì rifieddare, & pongasi poi in vn vaso di terra l'vna sopra l'altra con grani di finocchio tra l'vna, & l'altra, & faccianosi bollire in vn poco d'aceto, & mosto cotto, ouer zuccaro, pepe, & garofani pesti (e tal sapore habbia più tosto del agretto, che del dolce, & lascisi rifieddare tal sapore, & dapoì spargasi sopra l'orate nel detto vaso tengasi coperto, & lascinosì stare in loco fresco. In questo medesimo modo si può accommodar lo spigolo, il corbo, il gubetto, il fragolino, & similmente si accommodano i dentali mezani, & li pezzi di storione cotti su la graticola senza esser scagliati.

*Della statura, e stagione del Dentale. Cap. XLVII.*

Nelli liti di Schiauonia si trouano i più grossi pesci dentali, che si possono vedere. Il detto pesce con l'orata si cuoce in gelatina con acqua, aceto, vino, & zafferano, & quelli che si portano in Roma sono alquanto più piccioli, & più neri di scaglia, & hanno la testa, & la dentatura tutta à vn modo, cioè appiccata alla mascella come l'huomo, & dinanzi hanno quattro denti come la lepre. Così l'ha anco l'orata vecchia. Quelli di Schiauonia si chiamano dentali della corona, percioche hanno intorno al muso vn segno, che pare vna corona. Però l'orata non ha tal segno, è anco il dentale più largo di pancia, che l'orata. La sua vera stagione comincia del mese d'Ottobre, & dura per tutto Aprile, & si cuoce in tutti i modi che l'orata nellì sopra scritti capitoli.

*Della statura, e stagione del Fragolino. Cap. XLVIII.*

Il pesce fragolino che viene à Roma non è troppo grande, & quando essi crescono per quel che ho veduto nella Schianonia, non passano libre 20. Et si dimandano frauli, & son della medesima statura che il dentale, & son molto delicati, ma quelli che son portati à Roma, son della medesima somiglianza del pesce persico di acqua dolce. Hanno la scaglia folta, & sono alquanto corbuti, hanno occhi grandi, nelli quali è vna macchia gialla, hanno la polpa bianca, & soda, & pochi interiori, & per la maggior parte son di latte, hanno vna linea su la schiena per lo lungo come l'orata, & la coda meno bifalcata che l'orata. La lor vera stagione comincia dal mese di Dicembre, & dura per tutto Maggio, benche in Roma se ne trouino quasi tutto l'anno. E tal pesce tira al color dell'oro, & è trasparente.

*Per.*

*Per cuocere fragolini in diuersi modi. Cap. XLIX.*

Trouo che il fragolino è men viscoso di tutti gl'altri pesci, per hauer la polpa come di sopra ho detto, soda, & bianca, & perciò nel libro de i conualescenti l'ho posto accommodato in molte viuande. Et di più dico, che si accommoda in tutti i medesimi modi che l'orata. Delli suoi interiori io non parlo, percioche n'ha pochissimi, come di sopra ho detto.

*Della Statura, e Stagione della Laccia. Cap. L.*

La laccia è pesce maritimo, conosciuto da molti, & volentieri entra ne i fiumi grossi come il Pò, il Teuere, Amo, & l'Oglio, Ma quelle del Teuere son molto migliori di tutti l'altri. Quelle che si pigliano nelle valli di Comacchio son grossissime, ma non così buone, & in quei lochi si dimandano Chieppe. La loro stagione comincia del mese di Febraro, & dura per tutto Maggio. Non ha lingua, ma ha bene vna moltitudine di spine sottilissime, & ha la coda bifolcata. Queste di mare, & delli stagni tirano al verde, & non son così buone come quelli de i fiumi, le quali son bianchissime, le lor budelle si cauano per la bocca, per non contaminar l'oua, ò il latte, che hanno; le quali budelle hanno vn groppo cò due pendenti à foggia di forcina. Quelle del mare, & delli stagni generano nelle valligie, cioè orecchi, vermicelli. Tal pesce vuol gran cocitura, percioche è polposo nel suo grado molto più de gli altri, & quando stà preso più d'vn giorno, gli comincia à roffeggiar la testa presso à gli orecchi, e fa i detti vermini, & perciò ha da esser sempre cotto fresco. Si alessa con acqua, e sale nel modo che lo storione come si dice nel capitolo 1. Seruifi asciutto con petrosimolo sopra, & in piatti con salsa bianca, ò verde, & dappoi ch'è cotto, si possono cauar l'oua, le quali son come le bottarghe, & si bagnano in vn poco d'acqua, accioche possano meglio pigliar la farina, & si friggono in oglio, ò strutto, ò buiuro, secondo il di che è, si seruono con sugo di melangole, & sale sopra. Il lor latte si magna con sapor bianco, benche molte volte si frigge. Alcune volte tal pesce si cuoce con brodo di carne, & fette di presciutto con esso. Se ne fa portaggio di tutta intiera, percioche rare volte si taglia in pezzi per rispetto del latte, dell'oua, & delle spine, nel modo che si fa dello spigolo, hauendole prima scagliate come si dice nel capitolo 40.

*Per arrostitir Laccie su la graticola, & nello spedo. Cap. LI.*

Piglinosi le laccie fresche, & nerte di budella, & fiele, lasciando l'oua, & il latte, & nettinosi gli orecchi di quelle barbe, & lauate che faranno senza essere scagliate, ponganosi in vn vaso, nel qual sia oglio, & sale, riuolgendole di modo che siano onte per tutto, & lascinosi starne per vn' hora, accioche meglio pigliino il sale, & siano più saporite, ponganosi poi su la graticola, & faccianosi cuocere pian piano à lento foco, percioche vogliono gran cuocitura, come di sopra ho detto: riuolganosi spesso, & bagninosi con oglio, & aceto; & come faranno cotte seruannosi calde con vn saporetto fatto d'aceto, & mosto cotto. Volendole nello spedo, piglinosi dappoi che sono state nell'oglio, & sale, & leghinosi sopra vno spedo con due meze canne per banda, & per lungo, e tra lo spedo, & la canna fianoui foglie di lauro grandi, ouero rametti di rosmarino, ò di saluia, accioche esse laccie non si attacchino nello spedo, & similmente tra la laccia, & la canna, & faccianosi cuocere à lento fuoco, bagnandole d'vn saporetto fatto d'aceto, mosto cotto, sale, pepe, & fior di finocchio; & quando faranno cotte seruannosi con il medesimo sapor sopra. Si possono arrostitire in vn' altro modo cioè, si pigliano dappoi che sono

sono state in oglio, & sale, & ciascuna d'esse si legni in quattro meze canne, cioè vna alla schiena, vna al filo della pancia, & vna per ciascuna banda, & lascisi vn pezzo, di spago lungo, il qual sia congiunto con tutte le canne, appicchisi lo spago in vn loco appresso al foco con la testa in sù, & faccianosi cuocere à questo modo, & quando si vorranno voltare, facciasi brillare lo spago, bagnandole alle volte con oglio mescolato con sugo di melangole, & zuccaro, & seruanosi calde col medesimo sapor sopra, cotte che faranno.

*Per accarpionare, & marinare le Laccie. Cap. LII.*

Piglinosi le laccie non troppo grosse, più tosto di latte, che d'oua, (ilche si discernerà stringendo l'vmbolico, il qual mostra se son di latte, ò di oua; ancorche si possa anco conoscere, percioche quelle di latte hanno il filo della pancia più tagliente, & più sottile,) e scagliinosi, volendosi, & diafi loro delle punte di coltello per tutto, hauendole nette, & ben lauate nel modo sopradetto, faccianosi stare per vn' hora con vn poco di sal sopra, & dipoi infarininosi, & frigganosi in buon oglio con mediocre foco, accioche si possa incorporare, & come faranno cotte quelle che hanno da essere accarpionate, habbiasi apparecchiato vn vaso, nel qual sia aceto, zuccaro, pepe, & sale à bastanza che bolla, & quando si faranno cauate le laccie, si poneranno cosi calde in vn vaso con foglie di lauro, ò di mortella, sotto, & sopra, vi si butterà il detto aceto bollente sopra in due volte, & subito si caueranno del detto aceto, & si lascieranno scolar sopra altre foglie di mortella di lauro, & seruanosi calde, & fredde à beneplacito, che doueranno nella lor perfectione diece giorni. Et quelle che hanno da esser marinate, come faranno cauate dalla padella si poneranno in vn vaso di terra ò di legno proportionato con vna compositione fatta d'aceto, & mosto cotto, ouer zuccaro, pepe, cannella, garofani, vino, & sale, & zafferano à bastanza, ogni cosa bollita insieme, & cosi calda si butterà sopra le laccie, lasciandole stare fin'à tanto che si vorranno seruire, e tal maniera vuole haure dell'agro, & del dolce. Si possono accommodar le laccie sottestate ò in forno, dapoi che faranno scagliate nel modo che si acconciano le tinche al cap. 141.

*Della statura, Stagion del Cefalo. Cap. LIII.*

I cefali son di molte spetie, li grossi sono con il capo piatto, liquali si chiamano migliaccini, li mezani con il capo tondo, e stesi, gli altri più piccioli vergellati, che son migliori, son di statura tondi, nascono in mare, & ne i stagni, & volentieri intrano, nei gran fiumi. In Venetia si chiamano Cefali di buon budello; nella valle di Comacchio, letregano; & in Toscana, maggini; e tal pesce è maritimo, & di acqua dolce, benchè i migliori di tutte le spetie son quelli che si pigliano nelle bocche de i fiumi, & nelle acque chiare, & la stagione de i piccioli comincia da mezzo Agosto, & dura per tutto Febraro, benchè in Roma se ne trouino quasi d'ogni tempo.

*Per cuocere Cefali grossi, cioè Migliaccine sulla graticola. Cap. LIV.*

Pigli si Cefalo grosso di testa piatta, & cauinse gli le budelle per la parte de gli occhi, lasciandogli Poua, & senza scagliarlo lauasi in più acque, & pongasi in vna compositione d'oglio, sale, fior di finocchio, & aceto, lascisi stare per meza hora, & pongasi poi su la graticola, & facciasi cuocere con lento foco, bagnandolo con la medesima compositione, nella quale è stato in molle, & cotto che sarà, serua-  
si con

si con

fi con vua passa, cotta in sopa, & della medesima compositione, & se essi Cefali non haueffero oua, perche molte volte son pieni di sporcizia nera, & maggiormente quelli che si pigliano nello stagno di Hostia, & di Ciuita vecchia, sciaquinofi dètro con più acque chiare, & riempanofi di noci monde battute, meicolate con pan grattato, pepe, & vua passa, & vno spigolo d'aglio, & se non è giorno di vigilia, roffi d'oue crude sbattute con le dette cose, & come son pieni, cuocanofi su la graticola, & seruanoofi con il medesimo sapore sopra. Si possono anchora dapoi che son cotti semplici su la graticola conseruare nell'aceto, come si conserua l'orata nel capitolo 46.

*Per arrostitire Cefali grossi nello spedo. Cap. LV.*

Piglinofi i cefali grossi, e scaglinofi, & netunofi de i loro interiori, & taglinofi in pezzi come si fa delle anguille, faccianofi stare in vn vaso per vn' hora; nel qual sia agresto, sale, & pepe, & inspedinofi con vna foglia di lauro, ò di saluia tra vn pezzo, & l'altro, faccianofi cuocere à lento foco bagnandoli di quella compositione nella qual sono stati in molle, & come son cotti, seruanoofi con la sua compositione nella qual sono stati in molle, che habbia bollito con vn poco di pepe, & cannella sopra; & volendofi friggere, spacchinofi per lo fil della schiena, come si spaccano le tinche, lasciando loro gl' interiori se faranno buoni, infarininofi, & frigganofi con oglio dolce, & seruinoofi caldi con petrosेमоло soffritto, pepe, & fugo di melangole sopra. Si possono anco friggere intieri, dando loro alcuni tagli per trauerso, accioche si possino meglio cuocere. Si possono anco dapoi che faranno fritti, accarpionare, & marinare così intieri come spaccati nel modo che si dice nel cap. dell' orata, al capitolo 46.

*Per far portaggio di cefali grossi. Cap. LVI.*

Piglisi il cefalo più presto di mare, ò preso in fiume che di stagno perche farà sempre molto migliore, sopra tutto sia fresco, scagliafi, & à quello che farà di stagno cauinoofi le budella, & lauafi bene, & se si vorrà tagliare in pezzi, farà in arbitrio, pongafi in vn vaso di rame, ouer di terra, con vn poco di vin bianco, oglio, acqua, & vn poco d'agresto chiaro, & pepe, sale, cannella, & zafferano, e faccianofi bollir pian piano, & nell'ultimo prima che si serua, pongaui vna mano d'herbuccie tagliate, & quando sarà cotto seruafi con il suo brodo sopra. Con il detto portaggio si possono mettere cipollette battute, visciole, & prugna secche, & vua passa secondo i tempi. Si può anco fare spesso il brodo con mandole peste, ouero con pan grattato.

*Per cuocere Cefali mezzani, & picciolini su la graticola, & in più modi. Cap. LVII.*

Se li cefali cioè muggini faranno di buon budello, non occorrerà cauar loro gl' interiori, ne anco scagliargli, ma solo lauarli, & farli stare per meza hora in vn vaso con oglio, aceto, sale, & fiori di finocchio, faccianofi cuocere su la graticola à lento foco, bagnandoli con la medesima compositione: nella qual sono itati in molle, & seruinoofi caldi con le medesime materie che si seruono i cefali grossi nel capitolo 54. & volendoli conseruare, & friggere, marinare, & accarpionare, tengafi l'ordine del capitolo 46. dell' orate conseruate in aceto, & volendofene fare portaggi con cipolle, ò herbe, ò con altre materie, tengafi l'ordine del capitolo sopradetto hauendoli prima scagliati, & netti de i suoi budelli.

*Per*

*Per friggere interiori del Cefalo, & farne potaggio.*

*Cap. LVIII.*

Pigliſi il budello del Cefalo in quel tempo, ch'è più graſſo, & ſopra tutto ſia freſco, & netto d'ogni immonditia, tagliſi quel gruppo, il qual' è proprio vn neruo, inſarinifi in fior di farina, & friggafi in oglio, & ſeruafi caldo con ſugo di melangole, & pepe, & ſale ſopra. Et ſe ne vorrà far potaggio, tagliſi in pezzi, e tengafi l'ordine, che ſi uiene a fare il potaggio delli cefali groſſi nel cap. 56.

*Per cuocere l'oua di Cefali in più modi. Cap. LIX.*

Pigliſi l'oua freſche, che non habbiano rotta la pellicina, faccianofi perleſfare in acqua, & ſale, & ſenza eſſere ſpirate inſarininoſi in fior di farina, & frigganoſi in oglio, & ſeruanoſi con ſugo di melangole, ſale, & pepe ſopra. Si poſſono anco cuocere ſu la graticola, hauendole prima perleſſate, & bagnandole con oglio, & ſi ſeruiranno calde come di ſopra, & volendoſi in potaggio, come faranno perleſſati ſi taglieranno per traueſo in fettoline, & ſe ne farà potaggio con brodo d'altro peſce, nel modo che ſi fa il potaggio di cefali groſſi nel capitolo 56. & volendo farne bottargha, tengafi l'ordine dell'oua dello ſpigolo fatte in bottarghe al ſuo capitolo; & ſappiaſi, che in tutti i ſudetti modi ſi poſſono anco acconciar crude.

*Della ſtatura, & ſtagion della Triglia. Cap. LX.*

La triglia è peſce non molto groſſo, & rare volte paſſa due libre, & ne ſon di due ſpeſe, l'vna è roſſa quanto il foco, l'altra è pauonazza, e bigia. La roſſa è la migliore, & maggiormente quella, che ſi piglia nelle ſpiaggie Romane. Ha pochiffimi interiori, è tonda, & hà il corbuto, come il porco. Ha due pendenti ſotto il mento, & per queſto in Venetia ſi dimandano barbati, & alcuni altri lochi roſſignoli, l'altra pauonazza hà maggiore ſcaglia, & non è coſi perfetta, perche ſi piglia ne i ſtagni, & valli, & molte volte hà ne gl'interiori gran ſporcitia. La ſua vera ſtagion comincia da Luglio, & dura per tutto Marzo, ma in Roma ſe ne trouano quaſi tutto l'anno.

*Per cuocere Triglie ſu la graticola, & in altro modo.*

*Cap. LXI.*

Se le triglie faranno di ſtagno, ſi caueranno lor le budelle per l'vmbellico con vn coltello, laſciando il fegato, ch'è la lor bontà, all'altre quando ſon freſche non occorrerà cauar le budelle, tutte però s'innolgeno in vn poco di ſale, & fior di ſinocchio, & oglio ſenza eſſere ſcagliate, & ſi poneno ſu la graticola, & ſi cuoceno nel modo che s'è detto che ſi cuoce il cefalo nel cap. 57. & ſi ſerueno calde con ſugo di melangole, & con la medefima compositione calda, nella qual ſono ſtate inuolte, & volendo friggerle, leuiſi la ſcaglia, & inſarininoſi, & frigganoſi nel modo che ſi friggono gli altri peſci, & ſeruanoſi calde con ſugo di melangole, pepe, & ſale ſopra. Per eſſer queſto peſce molto delicato, & men viſcoſo de gl'alti, trouo, che ſe ne fanno diuerſe miniſtre, & altre viuande per li conualeſcenti, come nel libro de gli Infermi tali viuande hò poſte, ſi può fare il ſimile dell'orata, & del fragolino, li quali io trouo eſſere i migliori per li conualeſcenti.

*Della ſtatura e ſtagion del peſce Gho. Cap. LXII.*

Il gho è vn peſce tondo, liſcio ſenza ſcaglia, e tira al colore leonato, la qual raſſomiglia la bottargia di acqua dolce, & è ſpecie di marſione, cioè di quei peſciolini, che in Roma ſi dimandano capi groſſi, hà grã fegato, & ſe ne pigliano moltà Chiozza, & Venetia, & non paſſano due libre l'vno, poiche ne vengono nelle

T ſpig-

spiagge di Roma, & la loro vera stagione comincia da Settembre, & dura per tutto Maggio. Vuole esser cucinato fresco, percioche presto si corrompe. Li pescatori da Chiozza, & Venetiani il cuoceno alle bragie, & anco ne fanno potaggio con maluaggia, & acqua, & vn poco d'aceto, e spetierie Venetiane, e si friggono in oglio come gli altri pesci, & si feruono caldi con fugo di melangole sopra.

*Della statura, e stagione del pesce Cappone.* Cap. LXIII.

Il pesce cappone è di statura tonda, & hà del lunghetto, & non è sì grosso che passi sei libre, & alcuni tirano al rosso, è di testa grossa, & quadrata senza alcuna polpa, hà occhi grandi, & ciglia grosse, & fodi, la bocca sbiancheggiata, denti minuti sotto il mento hà due herbucce come la triglia, dietro la testa hà due speroni acuti, l'estreme della coda è sottilissimo, la pancia bianca, vergellata di rosso, hà la polpa bianca, hà alquanto del fodo, & ne i giorni magri la sua polpa si adopera à far magnar bianco, & se ne fanno diuerse viuande per li conualefcenti, come hò detto nel libro d'essi conualefcenti; son alcuni alti pesci capponi, che hanno il becco sparso a modo d'vna forcina, & la schiena armata di scaglie d'osso come lo storione, e tali pesci si chiamano lucerne, & se ne troua molto più nelle spiagge Romane, che in altro loco, & la loro vera stagione comincia di Ottobre, & dura per tutto Maggio.

*Per cuocere il pesce Cappone in bianco.* Cap. LXIV.

Il pesce cappone richiede esser cucinato con acqua, & sale più che in altro modo, & netto de suoi interiori, & ben lauato, si ferue asciutto con petrosimolo sopra accompagnato con sapor bianco in piatti; & quando son grossi, si fa lor leuare il bollo nell'acqua, & sale, & si pigliano le polpe della schiena, priue di scorze, & spine, & se ne fanno potaggi in diuersi modi. S'infarinano anco le dette polpe, & si friggono, & feruono con fugo di melangole, & sale sopra, & li piccioli, che si chiamano lucernette si friggono intieri.

*Della statura, e stagione del pesce Sgombro.* Cap. LXV.

Il pesce Sgombro è marittimo, & senza scaglia, & in Venetia se ne troua gran copia, oue son molto migliori di quelli di Roma, li Francesi il chiamano Macario, è steso, & liscio, hà il color del solfo, & azzurro, & hà la coda biforcata. La sua stagione comincia del mese d'Aprile, & dura per tutto Settembre, & in Roma se ne trouano quasi d'ogni tempo. In Venetia non passa tre libre, & in Roma vna & meza al più.

*Per cuocer lo Sgombro in diuersi modi.* Cap. LXVI.

Il pesce Sgombro richiede più esser cotto su la graticola, & sottostato nel modo che si cuoce il cefalo innanzi scritto, che in altro modo, benchè si può friggere, farne potaggio, & cuocere in tutti i modi, che si cuoce il cefalo, & quando è fresco non occorre cauargli gl'interiori.

*Della statura e stagione del pesce Suero.* Cap. LXVII.

Il Suero ancor esso è senza scaglia, & hà della forma del Sgombro, ma certe righette pontute per lo lungo, la pancia dall'vmbelico in giù hà certe spine come cardi, la coda simile allo Sgombro, ma non è di quella bontà, la sua stagione comincia da Maggio, & dura per tutto Nouembre, & in Roma se ne trouano quasi tutto l'Anno.

Per

*Per cuocere il Suero in più modi. Cap. LXVIII.*

Il Suero si hà da friggere in oglio, & cuocere su la graticola più che in altre viuande, & non se fe cauano gl' interiori, & quando farà grosso, volendosi cuocere in altri modi, tengasi l'ordine del cefalo nel cap. 54.

*Della statura e stagion della Salpa. Cap. LXIX.*

Ancorche la salpa non sia troppo lodabile, pure per esser di bellezza di corpo, se ne fa mentione, è ornata di certe linee giale, ma il suo campo è pauonazzo, largo di pancia, stretto nell' estremo della coda, & hà spine acute su la schiena, la sua vera stagione comincia da Luglio, & dura per tutto Dicembre. In Roma però se ne trouano quasi d'ogni tempo. Si accomoda in tutte quelle viuande, nelle quali si acconciano l'orate, & il fragolino innanzi scritto nel cap. 49.

*Della statura e stagione del pesce Buca. Cap. LXX.*

Il pesce buca non è troppo grosso, è bianco, e scaglioso. In alcuni lochi di Lombardia si chiama menola, & molti ne son portati in Genoua, & in Milano accarpionati con il pesce arientino (che son pesci più piccioli, che le farde) in foglia di mortella: la sua itagion comincia dal principio di Marzo, & dura per tutto Giugno, ma in Roma mescolati con li pesci minuti se ne trouano d'ogni tempo, e tal pesce ferue più per frittura che per altro. Molti però il cuocono su la graticola senza scagliarlo, & lo seruono asciutto con sugo di melangole, & sale sopra.

*Della statura e stagione della Sarda maritima, & di lago.*

*Cap. LXXI.*

La sarda maritima, & di lago è d'vna medesima spetie, è pesce picciolo, & non passa due oncie, benche si trouano sardoni, che son più grossi, & della medesima spetie, e tutte hanno vna aletta sopra la schiena, & son di color celeste, che ritirano all'argento. Hanno vna sola resca, che tiene dalla testa fin' alla coda. Hanno pochissimi interiori, & pochissima scaglia, & quando si tien troppo, la testa diuen rossa, & crepa la pancia; è pesce perfetto, & maggiormente quando si piglia nella sua stagione la qual comincia da Ottobre, & dura per tutto Aprile; in Roma se ne trouano quasi per tutto l'anno.

*Per cuocere le farde su la graticola, & sottestate.*

*Cap. LXXII.*

Piglinosi le farde fresche, & senza essere scagliate, lauinosi, & faccianosi stare per meza hora in vn vaso, doue sia oglio, molto cotto, sale, pepe, fior di finocchio, agresto, ouero aceto, piglisi poi vn bastoncino ò sprocco di ferro sottile, infilinosi per gli occhi, & ponganosi su la graticola al principio con la schiena in giù, bagninosi con quella compositione, nella quale sono stati molle, riuolgendole alcune volte fin che siano cotte. Seruanosi calde col medesimo sapore nel qual sono stati in molle. In questo modo si possono cuocere su la carta, la qual sia doppia, & sia fatta à foggia di lucerna da oglio, & prima che siano poste su la carta, sia onta di oglio, ò butiro, ò strutto secondo il di, che farà, & faccianosi cuocere senza che siano bagnate, riuolgédole alcune volte, & seruanosi calde come di sopra. Volendo sottestate, dapoì che sono state nella soprascritta compositione, pòganosi in vna padella, ò tegame di terra, nella qual sia oglio, butiro, ò strutto secondo la giornata, & diasi vna calda sotto, & sopra come le torte, & prima che siano cotte, giungauisi di quella compositione, nellaqual sono stati in molle, che stiano quasi coperte, & faccianosi finir di cuocere, & seruanosi con quel medesimo sapor sopra. Si

soffestano anco con prugne, e visciole secche, ouero con vna spina, & agresto, ò con vna passa, & herbe battute, ouero con cipollette sole, giungendoui la sua speticia, si stufano ancora senza spine partendole per mezzo, & se ne fanno diuerse viuande, nel libro de i conualescenti.

*Per friggere, accarpionare, & marinare sardie.*

*Cap. LXXIII.*

Pigliuosi le sardie fresche, scaglinosi, & lauiuosi, & faccianosi stare sopra vna tauola, mescolate con vn poco di fal bianco, infarininosi poi; & figganosì in oglio d'oliue, perche farà sempre meglio che lo strutto, e che il butiro; & come faranno fritte, seruanosi con sugo di melangole, ò limoncelli tagliati, ò petrosomolo fritto sopra, e dapoi che son fritte, conseruandole in foglie di lauro, ò di martella, & se si vorranno marinare, mettanosì dapoi che son fritte in aceto, nel qual sia zuccaro, ò mosto cotto con zafferanno, & conseruinosi in questa marinatura fin à tanto, che si vorranno seruire, l'estade in loco d'aceto si può adoperare agresto chiaro incorporato con rossi d'oua, ò polpa di pane, & anco dapoi che son fritte, si cuoprono con salsa verde.

*Per far ballotte, & altre viuande di polpa di sardie.*

*Cap. LXXIV.*

Pigliuosi le sardie fresche, e scaglinosi, & così crude, leuiuosi lor le teste, & le spine, che hanno in mezzo, & battanosì con li coltelli, & per ogni libra di sardie, battanosì con esse tre oncie di tarantello, che sia stato in molle, & vna brancata di herbucchie, e giunganouisì tre quarti tra pepe, cancella, garofani, & noci moscate peste, & tre oncie di pane grattato, e tre di vna passa, & come farà mescolata ogni cosa insieme, faccianosi ballotte, & peri, & cuocanosì nel modo che si cuoceno quello dello storione nel Cap. 13. Ma non essendo in giorno di vigilia, in loco di tarantello, & di pan grattato ponganosì tre rossi d'oua, e tre oncie di cascio secco grattato: con le dette ballotte si potrebbe porre delle cipollette soffritte, si potrebbe anco fare in vn'altro modo, cioè in loco di batterle con li coltelli, pistarle nel mortaro con tre oncie di pignoli ammollati, & come faranno peste, giungerui sugo di melangole, herbe battute, vna passa, zuccaro, & le speticie sopradette, & come farà fatta la compositione, se ne potranno far ballotte, e torta, & altri lauorieri secondo il giuditio, & la stagione.

*Del lattarino di mare, di lago, & sua stagione.*

*Cap. LXXV.*

Il lattarino si troua di lago, & di mare, & di tutti sono picciolini, trasparenti, & bianchissimi, tanto che si vede la spina, che hanno nella schiena, son perfettissimi de gli altri maritimi, la loro stagione comincia da Nouembre, & dura per tutto Febbraio, cioè di quelli di mare, che di quelli d'acqua dolce comincia da Aprile, & dura per tutto Agosto. Si pigliano molti nel lago di Bolsena, & son migliori frutti che in altra viuanda. Sopra tutto hanno da esser freschi, & si seruono con salsa verde in piatti.

*Della statura, e stagione dell' Alice. Cap. LXXVI.*

L' Alice è pesce molto più picciolino, ma più lungo della farda. In Genoua, & in Milano si chiamano inghioiù, è pesce molto bianco, & non hà più che vna lisca è della medesima stagione, che la farda, & si accomoda in tutte le viuande, che la farda nel sopradetto Cap. 72.

*Della*

*Della statura e stagione del pesce ignudo. Cap. LXXVII.*

Il pesce ignudo è molto più picciolo del latterino, & venti d'essi non pesano vn'oncia. Non ha spine, ne scaglie, quando si vende in Roma, pare veramente vischio bianco, percioche è attaccato insieme, ma è perfettissimo da magnare quãdo si piglia nella sua stagione, la qual comincia da Dicembre, & dura per tutto Aprile, & più o meno secondo la qualità de tempi. Si accomoda in tutti i modi, che il latterino, benchè in Roma per la maggior parte se ne fanno fritelle nel modo che si fa delle pestinache.

*Della statura, e stagione del Rombo. Cap. LXXVIII.*

Tra li pesci piatti il migliore è il Rombo, il qual è di statura largo, & ritondo, sotto la pancia è bianchissimo, & sulla schiena nero con certe punte che paiono diamanti. Hanno la bocca da banda nella parte bianca, & gli occhi di sopra, il mostaccio acuto, & basso, & poca coda. Non si troua si grosso, che passi libbre 40. ma ordinariamente son di 8. o di 10. libbre. Li migliori che si trouano son quelli che si pigliano nel mare Hadriaco nel golfo di Rauenna, la lor vera stagion comincia del mese di Nouèbre, & dura per tutto l'anno. Se ne trouano anco d'vn'altra spetie & di color beretino, che son men pontuti, & di questi se ne portano alle Pescarie di Roma più che delli neri, ma son della medesima stagion che i neri.

*Per cuocere il Rombo in potaggio. Cap. LXXIX.*

Trouo per isperienza, che il Rombo è migliore in potaggio, che in altra viuanda, & maggiormente il grasso, & si piglia, & scortica, di quella pelle nera che ha di sopra, e si gli cauano gl'interiori per la parte di sopra, & più se non si vorrà scorticare, si lauerà con acqua calda, leuandosigli quella viscosità, ch'è di sopra con le ponture, & il grasso tagliasi in pezzi, ma il mezano, & il picciolo si possono lasciare interi. Pongasi in vn vaso di rame stagnato, o di terra con oglio, maluaggia, ouero vin bianco, agresto, & acqua tanto che sia coperto di due dita percioche sempre che tali pesci faranno cotti à stretto con pochissima compositione, faranno molto migliori, giungendou i spetie dolci, & sale à bastanza, facciasi bollire pian piano, percioche vuole gran cocitura; & perche quando è intero: è difficile voltarlo che non si spezzi, si ha da cuocere con il couerchio sopra come le torte, & quando sarà cotto seruasi caldo con il suo brodo sopra, & cipolle soffitte, si può anco fare speso il brodo con amandole peste, & mettere con esse prugne, & visciole secche, & vua passa, ma perche nel tempo ch'io mi son trouato in Venetia, & in Rauenna, ho inteso da Pescatori da Chiozza, & Venetiani, li quali fanno i migliori potaggi, che in tutti i liti del mare, che non si vsaua di cuocerli in altro modo di quel ch'io ho detto di sopra. Però credo che à loro riesca meglio che alli cuochi, percioche il cuoceno in quello instante, che l'hanno preso.

*Per cuocere il Rombo sulla graticola. Cap. LXXX.*

Pigliasi il Rombo più tosto mezano, & picciolo che troppo grosso, accioche si possa meglio cuocere, & come sarà netto delli suc i interiori, sarà in arbitrio se si vorrà scorticare o nò, lauasi poi, & facciasi stare in vn vaso per vn'hora: nel qual vaso sia aceto, sale, mosto cotto, ouer zaccaro, pongasi su la graticola, se sarà scorticato con ramette di rosmarino bagnate in oglio sotto, & facciasi cuocere con lento focco, riuoltandolo, & bagnandolo di quella compositione, nella quale è stato in molle, & quando sarà cotto, seruasi con quel medesimo sapor caldo sopra.

Per.

*Per friggere il pesce rombo. Cap. LXXXI.*

Piglisi il rombo, & se farà grallo, si scortichi, & compartasi in pezzi, & il mezzano, & il picciolo lascinosi intieri, & netto che farà delli suoi interiori, lauasi, e spargauisi vn poco di sal trito sopra, infarinasi, & frigasi in oglio d'oliue, & seruasi caldo con fugo di melangole sopra. Si può anco prima farlo stare in adobbo reale, & dappoi infarinare, & friggere, & anco dappoi che farà fritto, si potrà accarpionare, & marinare nel modo che si fa dell'orata nel Cap. 46. Non refterò di dire, che dappoi ch'è fritto, si cuopre di varij sapori, percioche alla nobiltà del pesce non conuiene che sia coperto.

*Per accomodare il pesce rombo in gelo. Cap. LXXXII.*

Il rombo quanto è più grosso tanto è migliore, piglisi nel modo sudetto, cauinosi i suoi interiori, lauasi, compartasi in più pezzi, & sopra tutto non vi restino la pelle & l'ale, ponganosì i detti pezzi in vn vaso di terra, largo di fondo con acqua, aceto bianco, vin bianco, & sale à bastanza, e la compositione sia tanta, che il pesce stia coperto di due dita di vantaggio, & per ogni bocca d'acqua pongauisi vn mezo di vino, & vna foglietta d'aceto forte, schiumasi con vn cocchiario di legno. (Ilche si fa perche altrimenti il gelo verrebbe nero) e schiumato che farà, pongauisi dentro del pepe, garofani, & gengeuero bene ammaccati insieme con vn poco di zafferano, & facciasi finir di cuocere pian piano, & quando il pesce sarà cotto, pongasi in vaso di argento, nel qual possa capire la decottione con il pesce sotto, & in essa decottione ponganosì amandole ambrosine monde, e spaccate, & pongasi in vn loco fresco à congelarsi. Seruesi poi così gelato. Si può anco compartire in piatti con la medesima decottione sopra, & sarà in arbitrio da ponere vn poco di zucchero sopra la detta decottione, ma per conseruarlo alcuni giorni sarà miglior senza zucchero, & che habbia dello acetofo più che altro. In questo modo si può far gelo dello spigolo, del dentale, & della ragia, & dell'anguilla maritima, & della porcelletta mezzana, essendo però tutti pesci viuì (percioche quando non son freschi, non son buoni) & non si hanno da scagliare.

*Della statura, e stagione del pesce passera, e sfoglia, cioè linguattola.**Cap. LXXXIII.*

La passera ancor essa è pesce piatto, & rotondo, ma non già tanto grosso quanto il rombo, & ha vna scorza di sopra del color del passero volatile, & da quella io credo, che già hebbe tal nome, è bianco sotto la pancia, & ha la bocca al contrario del rombo. La sua vera stagione comincia da Nouembre, & dura per tutto Aprile; per la maggior parte si piglia nel mare Adriatico, & particolarmente nel golfo del Brombo, ch'è presso Chiozza, & molti se ne pigliano con certo ingegno, che chiamano foslina, fatto à forcina. La sfoglia cioè linguattola ancor essa è pesce piatto, & del medesimo colore della passera, cioè più scura, & più lunga, & ha manco spine, & ha la bocca al contrario della passera, cioè dalla man sinistra. Quelle che son portate à Roma son molto più lunghe, & grosse di quelle dal mare Adriatico. Ma l'vn & l'altro di questi pesci si può accomodare nel medesimo modo, che il rombo dappoi che faranno netti de i loro interiori, e scorticati.

*Della statura, & stagione del pesce san Pietro. Cap. LXXXIV.*

Il pesce san Pietro è ancor esso nel numero delli pesci piatti, e non troppo grosso. Quelli che si portano in Roma non passano libbre diece: Sopra la schiena

na hanno spine acute, gran bocca, & grandi occhi, & picciola coda, molte spine, & poca polpa, & colore azzurro mescolato con il bianco, & son lisci, & senza feaghe, & corputi, & hanno assai interiori, hanno nella parte della pancia certi segni rotondi neri, & bianchi che pareno occhi, & son due per banda. La lor vera stagione comincia da Gennaro, & dura per tutto Maggio. Si accomodano in tutti i modi che il rombo, saluo che non se ne fa il gelo, percioche hanno poca polpa.

*Della statura, & stagione del pesce Ragia, & Squadro. Cap. LXXXV.*

La ragia ancor essa è nel numero de i pesci piatti. Ne son di due spetie, chi con due code, & chi con vna, differenti alcune ne sono che si dimandano Ragine, che hanno la coda puntuta, e rustica, alcune altre si chiamano occhiali, perche su la schiena hanno certi segni che pareno occhiali, & son di più colori, ma la vera ragia è la grande. Se ne pigliano molte nel mare Adriatico; lequali son molto migliori che quelle delle spiagge di Roma, & non son tanto rustiche di cotica come l'altre. Sotto la pancia son bianchissime, hanno il mostaccio come i pipistrelli che volano di notte: hanno gran fegato di color beretino, & non molto buono. La loro vera stagione comincia del mese di Marzo, & dura per tutto Nouembre. Il simile si dice del pesce squadro, il qual è della medesima spetie.

*Per cuocere Rague in diuersi modi. Cap. LXXXVI.*

Il pesce ragie è molto migliore del pesce palombo, ha la carne più soda. Richiede d'esser cotto più con acqua, & sale, che con altra viuanda, & si ferue con agliata. Si scortica, & della sua pelle si seruono i spadari, & altri arteggiani, & si taglia in pezzi, & si fa alessare come ho detto con acqua, & sale, & si ferue asciutta con petrosfemolo sopra, e agliata in piatti, & se se ne vorrà far potaggio con cipolle fresche battute, & visciole, prugne secche, & altre materie, tengasi l'ordine delli potaggi de i pesci innanzi scritti. Della sua polpa si possono far polpette, polpettoni, & brisauli accomodati in quel modo, che si accomoda lo storione nel cap. 15. Si può anco dappoi che sarà tagliata la polpa in brisauli, & che sarà stata in adobbo, infarinare, & friggere in buon oglio, & dappoi che faranno alessate esse polpe in pezzi di due libre l'vno, lasciare raffreddare, infarinare, friggere, & seruire con diuersi sapori sopra, ouero con spigoli d'agli alessati, & petrosfemolo soffritto, pepe, & sugo di melangole sopra. Et se tal pesce non hauesse l'odore che ha, farebbe perfetto per far gelo in modo che si fa del rombo; le altre ragie, & occhiali quando son picciole si scorticano, & friggono intiere, & delle mezzane si fa potaggio. Il simile che si dice delle raggie, si fa anco dello squadro.

*Della natura, e stagione del pesce Anguisella. Cap. LXXXVII.*

L'Anguisella è pesce longo, tondo, & sottile senza scaglia, & è di color celeste, & ha la testa picciolina, & il becco lungo, & sottile come la cigogna, ha pochi interiori, & è perfetissimo, & maggiormente nella sua stagione, la qual comincia da Settembre, & dura per tutto Maggio. in Roma le più grosse non passano due libre.

*Per cuocere l'Anguisella su la graticola, o nello spedo, sorte stata, & fritta.*

*Cap. LXXXVIII.*

Pigli si l'Anguisella che sopra tutto sia fresca, & cauinosi gl'interiori. Quella che si vorrà cuocere su la graticola, facciasi stare in vn vaso per lo spazio d'vn hora,

hora,

hora, nel qual vaso sia oglio sale, pepe, & fior di finocchio, cauisi, & pongasi fu la graticola, & facciasi cuocere à lento fuoco nel modo che si cuoceno i cefali. Seruasi caldo con aceto, & mosto cotto, mescolata con il suo sapore. nel quale è stata in molle sopra. Quella che si vorrà arrostitire nello spedo, si taglierà in rotoli nel modo che si tagliano l'anguille, eccetuando la coda, & la testa, & come farà stata nella sopradetta compositione, s'inspederà tramezando i pezzi, ò rotoli con foglie di lauro, ouer di saluia, & facciasi cuocere nel modo che si cuoceno l'anguille con la sua crostata, & seruasi calda con fugo di melangole, & zuccaro sopra. Quella che ha da esser sottostata, accomoderà in foggia d'vna ciambella, & facciasi il simile di quella che si vorrà cuocere fu la graticola, & se le si vorrà lasciar la testa farà in arbitrio, & pongasi in vna tortiera, ouer tegame di terra, nel qual sia oglio, mosto cotto, & vn poco di agresto, pepe, cannella, & sale à bastanza, & vn poco di fior di finocchio, facciasi cuocere con foco sotto, & sopra come le torte, & come farà cotta, seruasi calda con il suo brodo sopra. Si possono anco seruare dapoi che son sottostate con il sapore di lamprede sopra. Quella che ha da esser fritta, si potrà tagliare ancor essa in rotolio accommodare in ciambella come di sopra, lasciandole il becco, & si farà trapassare da banda à banda, & s'infarinerà, & friggerà in oglio d'oliue, & quando farà cotta, si seruirà calda con fugo di melangole, e tagliature di limoncelli, & sale sopra. Si può anco dapoi che è fritta marinare nel modo che si marina il cefalo nel capitolo 57.

*Per fare potaggio di Augufelle in più modi. Cap. LXXXIX*

Pigli si l'Augufella più grossa che si può, & fresca, & netta de suoi interiori, e ben lauata, taglisi in pezzuoli senza pigliar la testa, & facciasene potaggio in tutti i modi che si fa delli pesci antescritti.

*Della statura e stagione della Lampreda. Cap. XC.*

Le Lamprede son di più specie, cioè di mare, di fiume, di lago, di riue, & d'acqua sorgenti, però tutte lubricose, senza scaglie, & senza rescche, & tutte hanno presso gl'orecchi sette busci per banda, le grosse presso alla coda hanno due penne vna da alto, & l'altra da basso, & hanno pochi interiori, & del colore si rassomigliano all'anguille, & hanno alcune picciature per la persona come i pardi, & hanno la bocca da forbire, & difficilmente si spiccano donde si attaccano. Li lor denti sono spessi, e gli occhi piccioli. Le più perfette son prese nel Teuere, nel Pò, & nell'Arno, & le lampredozze che si pigliano nel Teuere son perfette, & di color celeste. Son picciole, & non passano la grossezza d'vn dito picciolo, & non son troppo lunghe. Son bianche sotto la pancia. Quelle di fontanelle son molto più picciole, & hanno del nero, & maggiormente quelle che si pigliano nello stato di Milano; e tutte hanno vna medesima stagione, la qual comincia da Febraro, & dura per tutto Maggio, ma se se ne trouano, son buone d'ogni tempo, & nel tempo della Primavera molte di loro son piene d'oua, & similmente le grandi.

*Per cuocere lamprede grosse nel spedo. Cap. XCI.*

Pigli si la lampreda grossa senza esserle cauato il sangue, & leuifese la viscosità con acqua non troppo calda, & con vn coltellino picciolo cauisigli per l'umbelico vn budelletto che tiene dalla coda fin alla testa, & se gli si vorrà cauare il fiele, farà in arbitrio, percioche ha il fiel picciolo, & non fastidioso come quello de gl'altri pesci. Ma quando si gli volesse cauare il sangue, facciasi prima morire in maluagia, ouero in vin bianco con vn poco di sale, & quando farà morta  
cauisi-

cauigliſi il fangue in quel medefimo vino, cauandogli la viſcoſità nel modo ſopra- detto. Se farà d' eſtrema groſſezza, ſi ſcorticherà come l'anguilla, e ſcorticandola non occorrerà cauarle la viſcoſità con acqua calda. Tagliſi in pezzi come ſi fa l'anguilla, & facciaſi ſtare per vn' hora in vaſo con vn poco di ſale, fior di ſinocchio, oglio, & agreſto chiaro, & inſpediſi tramezando i pezzi con foglie di lauro, ò di ſaluia, li quali pezzi faccianſi cuocere con lento foco, & quando faranno preſſo a cotti, facciaſi la croſtata con pan grattato, fior di farina, cannella, & zuccaro, & come faranno cotti ſeruanofi con ſapor ſopra fatto del ſuo fangue, & di quella compoſitione, nella quale è morta, giungendoui pepe, zuccaro, garofani, & cannella. Si può anco ſeruir ſenza croſtata, & ſolo con il ſapore.

*Per ſotteſtar lamprede groſſe. Cap. XCII.*

Pigliſi la lampreda, la quale eſſendo viuua (che farebbe migliore) ſi farà morire in vn vaſo, nel qual ſia maluagia, & ſale, cauifele il fangue, & facciaſi vnire con la compoſitione doue è morta, e leuinofele gl'interiori, & lauifele quel loco donde le s'è cauato il fangue con la medefima maluagia oue è morta, & cauifele la viſcoſità con acqua calda, & come farà lauata, in ciaſcun buco pongaſi vn chiodo di garofani, & vno ſtechetto di cannella, & in bocca vna noce moſcata, ouer vn quarto d'eſſa noce ſecondo la groſſezza, & dappoi ſi riduca in vn rotolo à foggia di ciambella, & mettaſi in vn vaſo di terra ò di rame, che non poſſa ſciolgerſi, & copraſi d' oglio di oliue di tre dita di vantaggio, ò d' oglio di amandole dolci, butiro, & ſale, & facciaſi cuocere pian piano con foco ſotto, & ſopra, & come ſarà bollita per vn quarto d' hora, & più ò meno ſecondo la ſua groſſezza, ſcoliaſi l' oglio pian piano, di modo che l'aſſomatura reſti nel fondo con la lampreda, & habbiaſi dappoi vn ſapor fatto di amandole ambroſine torrate, ben peſte nel mortaro, con vn poco di moſtacioli, & vna paſſa, e ſtemperinoſi le dette coſe con il fangue, & maluagia, nella qual' è morta, giungendoui pepe, cannella, garofani, noci moſcate, & zuccaro, & ogni coſa farà con giuditio; & facciaſi che la compoſitione ſia liquida come il latte d' amandole, & pongaſi nel vaſo, nel qual' è la lampreda il qual vaſo ſcrolliaſi con la mano in modo che l'aſſomatura dell' oglio ſ' incorpori, & facciaſi finir di cuocere con il detto ſapore, giungendoui vn poco d' agreſto, & ſugo di melangole, & ſemaſi calda con zuccaro, & cannella ſopra; & ſe non ſi vorrà intiera tagliſi in pezzi. Si può anco ſeruire fredda, ma farà ſempre miglior calda Non voglio ſtendermi à parlar più della lampreda groſſa, ancorche ſi doueſſe cuocere in diuerſi potaggi, & ſu la graticola, e friggere, & accomodarla in tutte le viuande, che ſi fanno dell' anguilla al ſuo cap perche trouo, che tal peſce è miglior in queſti due modi ſopraſcritti, e in paſtici, (come dico nel libro delle paſte) che in altro modo. Et ſi hà da ſapere, che alle groſſe ſi poſſono cauar i denti.

*Per cuocere Lampredozze ſu la graticola.*

*Cap. XCIII.*

Pigliſi le lampredozze, & faccianofi morire in vin bianco dolce, & cauate dal vino, leniſi loro quella viſcoſità con acqua tepida, e lauinoſi, e leuate, che faranno, cauifi loro il fangue, il qual ſi ricolga, e conſeruiſi meſcolato inſieme con ſugo di melangole, accioche non ſi quagli, & pongaſi la lampreda per vn quarto d' hora in vn vaſo, nel qual ſia oglio pepe, ſale, & vn poco di agreſto chiaro, ouero aceto, & ciaſcuna d'eſſe lamprede ſi accomodi come vna ciambelletta, & dappoi ſi cauino dal vaſo, & ponganoſi ſu la graticola, & faccianofi

V cuocere

cuocere riuoltandole, & bagnandole della sopradetta compositione, & quando farano cotte, seruanosi calde con sapore, fatto della detta materia, nella quale sono state in molle, e con il suo fangue conseruato con sugo di melangole, zuccaro, e cannella, il qual sapore habbia vn poco di corpo, e dell'amabile. Et il corpo si potrà fare con vna passa passata. Si possono anco cuocere nello spedo, dappoi che faranno ridotte nel detto modo in ciambelle, e con vn sprocco di ferro sottile, sproccate, e leghisi poi lo sprocco con le lamprede sopra vn spedo grossetto, e faccianosi cuocere come le lamprede grosse, e seruanosi con il medesimo sapor sopra.

*Per sottestar Lampredoꝝe di fiume. Cap. XCIIII.*

Piglinosi le lampredozze nel modo che s'è detto ne gli altri capitoli, & accomodinosi in rotoli, & ponganosi in vna tortiera di rame, ouero in vn tegame di terra con oglio, che stiano meze coperte, & sale, e fior di finocchio, faccianosi, soffriggere per vn quarto d' hora con foco sotto, & sopra, scolisì pian piano l'oglio, & lascisi l'assommatura con le lamprede riuoltandole sotto, & sopra, & giungendoui agresto chiaro, vn poco di maluagia ò vin bianco, & il suo fangue stemperato con il medesimo vino, vn poco di zuccaro, garofani, cannella, & vn poco d'vua passa di Corinto, facciasi bollire ogni cosa insieme con le lampredozze per vn quarto d' hora, e seruanosi calde con la medesima compositione sopra. Si possono anco sottestar solo con fior di finocchio, oglio, & sale senza cauar loro fangue, & si seruono così asciutte con sugo di melangole, pepe, & zuccaro sopra.

*Per marinare, & accarpionare Lampredoꝝe. Cap. XCV.*

Piglinosi le lampredozze, senza cauar loro il fangue, nettinosi con l'acqua tepida nel modo sopradetto, e faccianosi stare per vn quarto d' hora in vn vaso con vn poco di oglio, & sale; infarininosi poi, & frigganosi, & fritte che faranno ponganosi in vn vaso, nel qual sia vna compositione fatta di agresto chiaro, zuccaro, & vin bianco, vn poco d'aceto, pepe, cannella, garofani, noci moscate, e zafferano, la qual compositione habbia bollito, & bolla quando si mettano dentro. Turisi il vaso, & lascinosi stare le lamprede fin' à tanto che si vorranno seruire. Seruanosi poi fredde ò calde à beneplacito. Volendo però accarpionarle, non occorre metterui agresto, ne zafferano, ma aceto, zuccaro, & vino, e come faranno fritte si poneranno nella detta compositione bollente con alcune foglie di lauro, ò di mortella. Cauinosi poi, & lascinosi scolare, e conseruinosi con foglie di lauro ò di mortella minute. Seruanosi con zuccaro, e aceto rosato sopra. Le marinate, e accarpionate si conseruano per cinque giorni. In questo modo si acconciano le grosse. Se ne potranno anco fare potaggi con vua spina, prugne, & visciole secche, & herbe tagiate minute, ouero con cipollette battute, & in tutti quei potaggi, che si acconcia il rombo al cap. 79. le piccioline di riuì correnti, si friggono, & si seruono calde con petrosेमоло soffritto, & sugo di melangole sopra, faccendole prima morire in vino.

*Della statura, e stagione della Morena. Cap. XCVI.*

La morena è vn pesce della lunghezza della lampreda, ma di color diuerso, e ritira più al lionato, e al nero, è picciolata di diuersi colori, e pesce molto lubricoso, & per la maggior parte in Roma si vende in ponte Sant' Angelo con gli altri pesci di stagno. La sua polpa è molle, & biancheggiate, il suo interiore è simile a quello dell'anguille, & hà in se diuerse spine sottili. la sua stagion comincia da Nouembre & dura per tutto Marzo.

Per

*Per sottestar Morene. Cap. XCVII.*

Piglinosi le morene fresche, nettinosi de suoi interiori, e appicchinosi con la testa in vn' vncino, e con due canne, ò due legni vn di quà, & l'altro di là, per ciascun lato stringendoli, e cominciando dal capo, vengasi à tirar più volte in giù fin' alla coda. Si può fare in vn' altro modo, cioè si bat' eno le dette morene con vn bastone, si scorticano, & si tagliano in pezzi, & si fanno sottestare in vna pignatta, ò tegame con pochissima acqua, oglio, & agresto, e spetie dolce, cipollette, ouero herbette, & mosto; e se non si vorranno scorticare, si nettino con acqua calda. Si accommodano anco nello spedo, & in diuersi altri modi si accommoda la lampreda.

*Della statura, e stagione del pesce Gongoro. Cap. XCVIII.*

Il pesce gongoro è della medesima spetie dell'anguilla benchè sia pesce marittimo, ma la testa più grossa, & dal mezzo inanzi è più grosso dell'anguilla: sotto la pancia è bianco, & il resto è di color celeste, è assai buono quando si piglia nella sua stagione, la qual comincia da Dicembre, & dura per tutto Marzo.

*Per arrostitire nello spedo il pesce gongoro. Cap. XCIX.*

Piglisi il pesce gongoro, e scorticahsi come si fa l'anguilla, nettisi della suoi interiori, e tagliasi in rotoli, arrostitasi nello spedo nel modo che si arrostono le lamprede nel capitolo 91. Et in tutti i modi che si acconcia l'anguilla, si acconcia anco esso gongoro.

*Della statura, e stagione del pesce Calamaro. Cap. C.*

Il Calamaro è il contrario di molti altri, percioche non hà sangue ne scaglia, & hà solo vna spina trasparente à modo d'vn pugnale nella schiena, & hà parecchie branche, & crini bianchi. Il suo corpo è à foggia d'vna borsa puntata; hà nel corpo vna vessichetta piena d'vn liquor nero, ha gli occhi sodi, & la bocca con vn becco sodo che ritira al nero: è bianco, & molto buono nella sua stagione, che comincia da Nouembre, & dura per tutto Marzo. Li picciolini per friggere in Roma son molto migliori delli grossi; & delli mezani.

*Per friggere, & far potaggio di Calamari. Cap. CI.*

Piglisi il calamaro picciolo, & cauisi gli quella spina, che ha nella schiena, taglinosi gli occhi, & ruedanosi bene per quelle crini, & alle volte son piene di arena lauinosi à più acque, auuertendosi, che riusciranno molto migliori, se faranno spiccate quelle crini dal corpo, percioche molte volte vi è arena nel fondo; e quando faranno leuati, diasi loro vn poco di sale, frigganosi in oglio d' oliue, e seruandosi caldi con sugo di melangole, & pepe sopra, hauendosi auuertenza, che in quell' oglio, oue son fritti i calamari, non si friggano paste, ne altre materie, che hauessero da venir bianche, percioche nel friggere si crepa quella lor vessichetta, e tinge l'oglio. Volendoli in potaggio con il medesimo sapore della lor vessichetta, lauati, & netti nel modo sopradetto, i piccioli si metteranno in vn vaso di terra ouer di rame con oglio, ò butiro & facendoli soffriggere pian piano, & giungendoui poi tanta acqua, che stiano coperti con spetieria dolce, & cipolle battute soffritte, ouero herbette battute, & vna spina, & agresto chiaro, il che farà secondo i tempi. Se non si vorranno con il suo sapor negro, cauisi prima la sua vessichetta, & faccianosi bollire nell'acqua, & si risciacquino con l'acqua fredda, & facciasi il potaggio nel modo sopradetto; si possono anco seruire, dapoi che son fritti con diuersi sapor sopra.

*Per far potaggio di calamari grossi.*

Cap. CII.

Pigli si il calamaro, & cauifi quella spina, che hà su la schiena, & nettifi di quella pellicina, che hà d'intorno, sfendasi per mezo, cauinosi le barbe, nettifi de gli occhi, & del becco, & dell' arena, che molte volte si ritroua in esse, conferuifi quella vessichetta piena di quel liquor nero, ch'è la sua grassezza; & come sarà netto, partasi in più pezzi, & pongasi in vn vaso di rame, ouer di terra con oglio, & si farà soffiggar pian piano, & si giungerà tanta acqua, che stia coperto, e spetie communi, & si lascerà ben cuocere, percioche vuol gran cuocitura, e come sarà quasi cotto, habbiasi maluagia, ò altro vin bianco, & agresto chiaro, mescolato con quel liquore nero della vessichetta, & pongasi dentro ogni cosa con il calamaro, & facciasigli dare quattro bolli, & dappoi si ferua. Et se si vorrà fare spesso il brodo, si potrà fare con amandole peste, & con esso calamaro si potranno mettere herbette battute, & vna passa.

*Per far potaggio di Calamari ripieni.*

Cap. CIII.

Pigli si il calamaro mezano, cioè ne troppo grosso, ne troppo picciolo, nel modo sopradetto, & perleffinosi le sue branche con acqua, & sale, saltusi la vessichetta, & empiasi il corpo del calamaro d'vna composition fatta di cascio Parmeggiano grattato, rossi d'oua crudi, mollica di pan grattato, herbette tagliate, pepe, cannella, vna passa, & zafferanno. Ma se sarà di giorno di vigilia in loco del cascio mettanouisi mandole, ò noci, ò nocelle peste con vn poco di pane imbeuerato nell'agresto, mescolato con le medesime materie di sopra, & come sarà pieno, pongasi in vn vaso di terra, ouer di rame con oglio, ò butiro, e tanta acqua, che stia coperto, giungendoui le sue barbe tagliate in boeconcini, e faccisi bollire pian piano, & giunganosi le spetie communi, & sale à bastanza, e come sia quasi cotto giunganouisi l'herbucce tagliate minute, ouero s'incorpori il brodo con amandole peste itemperate con vin bianco, & agresto chiaro, & vn poco di zafferanno, & volendosigli dare il color negro, stemperisi il suo liquore, ch'è nella vessichetta con del medesimo brodo. Si può anco dappoi che il calamaro sarà pieno farlo bollire pian piano in acqua per vn' hora con sale, in modo che l'empitura non esca fuora, cauifi poi dal brodo, & così caldo s'infarini, & si frigga in oglio ouero in butiro, & come sarà fritto seruasi con fugo di melangole, & con zuccaro sopra, ouero si copra con diuersi saporì.

*Della statura, e stagion del pesce Seppa.*

Cap. CIV.

La seppa è pesce bianco, cartilaginoso come il calamaro, & è raccolto come vna borsa di corame bianco, & non hà fangue, come ne hà anco il calamaro, hà il becco come la ciuetta, hà certe brache come il polpo: e nella schiena hà vn' osso bianco; il quale gli orefici adoperano a gittar gli anelli. Et nel mare Hadriatico se ne troua molto maggior coppia che nel Tirrenno. Ne son picciole, & grosse, e le grosse alle volte son portate di Schiauania a Venetia salate, & così di Genoua a Milano; ma le fresche son molto migliori. La lor vera stagione comincia da mezo Gennaro, & dura per tutto Marzo, & in Venetia, & in Roma se ne trouano quasi d'ogni tempo.

*Per cuocere la Seppa in potaggio.*

Cap. CV.

Pigli si la seppa fresca, & cauifi quell' osso che hà nella schiena, e quelle branche che escono fuora, lascisi solo la borsa, & conferuifi vna vessichetta, che stia nel corpo, la qual, è piena d' vna materia negra come inchiostro, e spacchisi la seppa.

seppa per mezo, & lauinosi le cartilagini che ha d'intorno dentro, & fuori con vn coltello, lauisi in più acque fredde, e tepide di modo che venga bianca, come le trippe di vitella, & partasi in più pezzuoli, & mettasi in vna pignata di terra, ò in altro vaso con oglio d'oliue, ò butiro, & cipollette tagliate minute, & vn poco d'acqua, pepe, cannella, & zafferano con vn poco di vin bianco, ò agresto, e faccianosi cuocere a stretto, percioche vogliono gran cottura, & habbiasi auuertenza, non sia troppo salata, e nell'ultimo pongasi vn poco di herbe battute; ma se si vorrà lor dare il color nero con quella materia ch'è nella visfichetta, non occorre metterui herbe, ma basta stemperare quel negro con vn poco di vin bianco, ò agresto, & farle trarre vn bollo, & poi seruisi con le spetie dolci sopra, & con essa seppa si potranno mettere le sue branche dapoi che faranno nette, & lauate, e tagliate in pezzuoli; e volendosi empire, cauate che faranno l'osso, & le branche, si lauerà, & si empierà con vna compositione fatta di cascio, oua, pan grattato, vna passà, herbe battute, pepe, cannella, & zafferano, & in giorno di vigilia in loco del cascio, vi si porranno mandole peste, & in loco dell'oua di galline, oua crudi d'altro pesce, & l'altre materie, oue si adoperano per empir gl'altri pesci & quando sarà piena pongasi in vn tegame, con tanta acqua, & oglio che stia scarsamente coperta, e facciasi bollir pian piano, fin' à tanto che l'empitura sia fermata, & la seppa sia gonfiata, e all'hora le si aggiungerà agresto chiaro, & acqua tinta di zafferano, pepe, cannella, & sale à bastanza, & facciasi cuocere per due hore, & più ò meno secondo la grossezza, & seruasi con il medesimo brodo sopra.

*Della statura, e stagion del pesce polpo.*

*Cap. CVI.*

Il pesce polpo è lubricoso, & il suo corpo è come vna trippa, e tira al bianco come la seppa, & ha molte branche con certi canaletti bistori con li quali sorbisce l'acqua, & son bianchi come crini di caualli bianchi. Non è troppo bello da vedere, ne buono da magnare, perche vuol gran cocitura. La sua stagion comincia da Genaro, e dura per tutto Aprile, ancorche in Roma se ne trouino alcune volte fuor di stagione.

*Per cuocere il pesce polpo in più modi.*

*Cap. CVII.*

Pigli si il pesce polpo, sparisi, & cauinosi gl'interiori, tagli si in più pezzi come le trippe, pigli si la parte più tenera, & battasi con vna bacchetta, & lauasi con acqua, & sale per cauar quella lubricosità, & pongasi in vn vaso di terra con cipolle soffitte in oglio, nel qual vaso non sia altro che le dette cipolle soffitte, & l'oglio, & si faccia cuocere con il vaso turato, che possa sfiatare pian piano, percioche il polpo da se fa acqua, & quando sarà quasi cotto giungauisi agresto chiaro, e spetiera, con vn poco di zafferano, & se sarà poco brodo giungauisi vn poco di acqua, cuocesi anco il polpo con acqua, & sale, & poi si taglia in pezzi, & s'infarina, & frigge con oglio, & si serue con alcuni saporetti sopra, ouero con pepe, sale, & sugo di melangole.

*Della*

*Della Statura, e stagione del pesce palombo. Cap. CVIII.*

Tengo che il pesce palombo habbia preso il nome dalle fue oue, che son grosse come quelle del palombo volatile, e tal pesce ha testa piatta, e grossa la pancia, & v' sminuendo fin' alla coda, è coperto d'vna scorza berettina rustica, e dal mezzo indietro è tondo. La sua polpa è bianca, & molle, e pesce indegno di banchetti regali, & la sua stagione comincia al fin di Dicembre, & dura per tutto Maggio, & in Roma se ne trouano gran quantità; & similmente il pesce cane, che ha la medesima statura del palombo.

*Per cuocere il pesce palombo in diuersi modi. Cap. CIX.*

Pigli si il pesce palombo, scorticarsi, & netusi de' suoi interiori, & se non si vorrà scorticare leuigli quella viscosità con acqua calda, & cuocasi con acqua sale, & pepe; & cotto che sarà seruasi con sapor di agliata sopra. Et se si vorrà in potaggio tagli si in pezzi, & soffriggasi con cipolle battute, oglio, & sale, & aggiungansi vin bianco, agresto, & acqua à bastanza con pepe, cannella, & herbe battute. Si sottesta anco con prugne, & visciole secche, aceto, & mosto cotto, & dappoi che sarà scorticato si potrà friggere, & seruire con diuersi sapor, ouero con fugo di melangole, & zuccaro sopra. Non parlo delli suoi interiori, per cioche dal fegato in fuora tutti si buttano via, & il fegato si frigge, & si serue con spigoli d'aglio, & petrosimolo soffritto sopra; & in questo modo si acconçiano ancora l'oua.

*Della Statura, & stagione del pesce Merluccia. Cap. CX.*

La merluccia è pesce di colore berettino, ha la testa larga, & piatta, ha in boca vna dentatura larga, & acuta, e lunga di corpo, & minuta di scaglia, & fresca in queste parti non è troppo stimata. Nelli liti di Spagna si seccano, & sono portate in Italia speccate, & sono molto più grandi quelle, che l'altre delle spiagge di Roma, & sono migliori, la loro vera stagione comincia dal mese d'Agosto, & dura per tutto Marzo.

*Per cuocere Merluccie fresche in diuersi modi. Cap. CXI.*

Pigli si la Merluccia scagliata, & netta, cuocasi su la graticola, & friggasi come il fuero nel cap. 68 & essendo grossa faccia sene potaggio come si fa del cesalo nel cap. 56.

*Per cuocere Merluccie secche in più modi. Cap. CXII.*

Pigli nosi le merluccie secche, & faccianosi stare nell'acqua tepida per otto hore, & più, ò meno secondo la grossezza, che ancorche alcuni le battano con vn battone per farle morbidire, nondimeno io non laudo, essendo meglio farle da se mollificare, come ho veduto per esperienza, & si fanno perlessare, & quando faranno perlessate, se ne farà potaggio con cipolle battute, ouero si cuoceranno con brodo fatto con olio, & speuerie, & si seruiranno con agliata, ò altro sapore sopra, & se si vorranno friggere, s'infarinino con fior di farina, & si frighino, seruendole con fugo di melangole, & pepe sopra, & mostarda in piatti; si possono anco fare in potaggio in olio, vin bianco, agresto, acqua, prugne, & visciole secche, & questo dappoi che faranno perlessate, & il brodo del detto potaggio si farà spesso con amandole peste, & herbe battute, giungendoui pepe, cannella, & garofani, per cioche tal pesce ama le speuerie.

Della

*Della statura, & stagione del pesce Scorfeno. Cap. CXIII.*

Il pesce Scorfeno ha la testa grossa, & in più parti del corpo certe punte acute, & rassomiglia al marcone, perche ha gran bocca: ha scorza, & non scaglia, ha due alaccie dalla parte dinanzi, & ne sono di più spetie, cioè de grossi, & de piccioli, di diuersi colori, cioè neri, & berrettini, ma li migliori sono quelli che rosfeggiano; la loro stagione comincia da Settembre, & dura per tutto Aprile. Se ne troua gran quantità nello stagno di Ciuità vecchia, richiede tal pesce essere cacinato in acqua, & sale, ouero con vino, aceto, & spetierie più che in altro modo; ma volendone altre viuande offeruiri l'ordine che si è dato del pesce capone nel cap. 64.

*Del la statura, & stagione del pesce papagallo. Cap. CXIV.*

Il pesce papagallo è di statura come la tinca, ma di colore come il papagallo volatile. Si piglia nello stagno di Ciuità vecchia insieme con molti altri pesci non troppo lodabili. Tal pesce si frigge, & se ne fa poraggi come della ragia nel cap. 86.

Non voglio mancar di dire della statura, e stagione del pesce Spada, ancorche in Roma ne siano portati rarissime volte. Questo pesce è alquanto più grosso del tonno, & son di opinione, che sia il Rè de i tonni, percioche nella fronte ha vn'osso di tre palmi à somiglianza d'vna spada, ma ha la scorza più bianca che il tonno, e la sua polpa è bianca, & sonda come quella dello storione, ha la medesima stagione che il tonno, & passa insieme con li tonni, & se ne fanno le medesime viuande che del tonno.

*Della statura, e stagione della Trutta. Cap. CXV.*

La trutta è pesce d'acqua dolce, & di sua natura vada sempre con l'acqua, e ne è di più forti, nere, & bianche, & picciolute, ma le migliori son le picciolate di nero e rosso: si pigliano ne i riuu d'acque correnti. Quelle di Sora, & d'Arpino son buone, ma tirano al color nero. Quelle che si pigliano nel Tesino, e nel Teuere son bianche, ma perfettissime. Quelle che si pigliano nel lago maggiore, e di Como son grossissime, & alle volte passano 40 libbre Milanefi, che son di 28. oncie per libra; hanno minuta scaglia, & minuta dentatura, son bianche sotto la pancia. La polpa tira al color rosso più il verno, che l'Estade, la stagione delle mezane comincia da Ottobre, & dura per tutto Dicembre.

*Per cuocere Trutte in acqua, & sale, & in vino, & aceto, e spetierie.*

*Cap. CXVI.*

Trouo per isperienza che le trutte mezane sono migliori cotte in vino, & aceto, acqua, sale, e spetierie, che in altro modo, benche si possano anco cuocere con acqua, & sale nel modo che si cuoce lo spigolo nel Cap. 40. La trutta grossa in Milano si cuoce in questo modo, cioè si scaglia, & si netta delli suoi interiori, & si taglia per trauerso in rotoli di altezza di due dita. Si laua, & si pone in vn vaso di rame chiamato da essi caldaro, il qual'è largo di fondo, & si accommodano i pezzi vno appresso l'altro, il che si fa percioche se stessero l'vn sopra l'altro nel cauarli si romperebbono, & vi si pone tanto vin bianco che stiano coperti di due dita di vantaggio, & sale à bastanza, & si lasciano bollir pian piano, leuando quella schiuma bianca, che vien di sopra, & come si vede che i detti pezzi si solleuano, & fanno certe boccole come cinne di donna, son cotti, & cotti che sono ad vno, si capano con destrezza, & si pongano sopra vna tauoletta à riseddare, & in questo modo durano cotti tre giorni, & più ò meno, secondo la stagione de i tempi, & si seruono freddi con petrosemolo sopra, & sapore.

in piatti In questo modo anco si cuoceno con sale, & acqua, & aceto, & vino, & come sono schiumati vi si aggiungano spetierie ammacate. Ma noi altri cuochi di Roma pigliamo le trutte mezane, & le scagliamo, nettandole de suoi interiori & le cuociamo così intiere con vino; aceto, e spetierie, & quando son cotte le cauiamo, e volendole seruire calde, le conferuiamo in drappi bianchi, & ne facciamo diuersi potaggi nel modo che si fa dello spigolo nel Cap. 40.

*Per friggere, & accarpionare Trutte. Cap. CXVII.*

Piglinosi le trutte, che non passino due libbre, & sopra tutto sian fresche, & prese in acque chiare, in fiumi, e scaglinosi di quella scaglia minuta, & nettinosi de i loro interiori, dandoui vn taglio per lo lungo, faccianosi stare per vn' hora in mezzo di due tauolette con vn poco di sal trito sotto, & sopra, soppressandole con vn carico sopra, & nettinosi poi del sale, infarininosi, & friggano in oglio, & come saranno fritte, con aceto, & pepe, & vn poco di vino, accarpioninosi con foglie di lauro ò di mortella nel modo che si accarpiona il carpione nel suo Cap. Si conferuano per 15. giorni nelle medesime foglie, & si seruono fredde con aceto rosato, & zucchero sopra, & alle volte si riscaldano su la graticola ò in oglio nella padella, & si seruono con il medesimo sapor sopra.

*Per cuocere Trutte, che siano state in adobbo, su la graticola, & in altri modi. Cap. CXVIII.*

Piglinosi le Trutte, & se saranno grosse taglinosi per lo trauerso in pezzi di altezza di due dita, & faccianosi stare per sei hore in vna compositione fatta di aceto, pitartamo, pepe, oglio sale, spigoli d'aglio, & mosto cotto, cauinosi poi, & lascinosi scolare, & faccianosi cuocere su la graticola con alcuni rametti di rosmarino, ò di saluia sotto, bagnandoli di quella compositione, nella qual sono stati in adobbo, e quando saranno cotti seruinosi caldi con del medesimo adobbo sopra caldo, & volendo friggerli, cauati che saranno dall'adobbo si lascieranno scolare, & s'infarinano, & friggeranno in oglio, & fritti che saranno si seruiranno caldi con sapore in piatti. Et volendo sottestarli, si poneranno i pezzi in vna tortiera, ouer vaso di terra, ò siano stati in adobbo ò nò; nel qual vaso ha da esser fior di finocchio oglio, sale, & pepe à bastanza. Quelli che sono stati in adobbo faccianosi cuocere come il Tono nel capitolo 37. con prugne, & visciole secche, giungendoui vn poco di agresto, & mosto cotto, & seruinosi con il suo brodo sopra. Quelli che saranno stati in adobbo si sottesteranno semplici, & solo con oglio, & del medesimo adobbo. In tutti li sudetti modi si possono accomodar le picciole, & le mezane così intiere.

*Per cuocere Trutte alla Tedesca. Cap. CXIX.*

Piglinosi li pezzi della Trutta, se sarà grossa nel modo sopradetto, & ponganosì in vn vaso di terra, ouer di rame stagnate con tanta maluagia, ò vin bianco, che stiano coperti di due dita di vantaggio, pepe, cannella, garofani, noci moscate, & zucchero, & vn poco d'aceto, accomodando la compositione che habbia del dolce, & dell'agio con vn poco di butiro fresco, & facciasì bollire ogni cosa senza schiumarli, & quando saranno cotti, seruinosi con fette di pane brustolite sotto, & con il suo brodo sopra. Alcuni pongono il pane brustolito à bollire insieme con il pesce, & fette di limoncelli cedrati, ma perche io sò che il limone nel bollire fa la viuanda amara, & il pane ingombra, ancor che faccia spesso il brodo, trouo, che è più ciuilmente seruito nel modo sudetto. Tal viuanda si ha da cuocere in fretta, percioche rimane più saporosa, & piglia men il rame. In questo medesimo

mo modo si possono cuocere le picciole, & le mezane intiere, ò tagliate in pezzi.

*Per cuocere gl' interiori delle Trutte in più modi. Cap. CXX.*

De gl' interiori delle trutte trouo solo l'oua esser buone, anzi quelle esser perfettissime, & maggiormente quelle del lago Maggiore, & di Como, che son grosse come piselli, le quali volendosi fare in minestre, ò in suppa, si scaterano di quella pellicina, che hanno intorno con acqua calda in modo che restino separate l' vna dall' altra, & facciasi loro trarre vn bollo in acqua semplice, ouero si pongano così crudi in vaso di terra ò di rame con oglio ouer butiro, e tanta acqua, che stiano coperte tre dita da vantaggio, ouer brodo dou' è cotta la trutta con giungerui pepe, cannella, & vn poco di zafferanno, & facciansi bollire per vn quarto d' hora, percioche vogliono poca cocitura, & prima che si seruano pongaui si vna mano d' herbette tagliate minute, & vn poco d' vua spina, ò agresto chiaro, & volendosi fare spesso il brodo, con mandole peste, ò con pane grattato, farà in arbitrio. Ma volendo farne suppa, non occorrerà fare spesso il brodo, ma si feruirà con fette di pane brustolito sotto. Se la trutta sarà fresca, le sue budelle si apreranno, & si laueranno insieme con oglio. Et se ne potranno anco far potaggetti come si fa di quelle dello storione nel capitolo 22.

*Della statura, e stagione del pesce Carpione. Cap. CXXI.*

Tra la trutta, & il Carpione è differenza. Il Carpione è vn poco più bianco, & ha alcuni picciolotti per la persona che rosseggiano; hà più picciolo muso, deliciauissimo, hà la scaglia minuta, pochi interiori, tira al colore argentino, & maggiormente quello che si piglia nel lago di Garda, ch' è miglior d' Italia, percioche in pochissimi altri luochi si troua. Il più grosso non passa quattro libre. La sua stagione comincia da Ottobre, & dura per tutto Aprile, ma trouandose ne è buono per tutto l' anno.

*Per accarpionare il Carpione. Cap. CXXII.*

Per essere il Carpione tanto delicato, & raro, non voglio restar di dire come si accarpiona nel lago di Garda. Si saperà dunque che al carpione grosso subito che è preso, si canano gl' interiori senza scagliarlo, ma non si cauano dalli picciolini, & si dà loro vn taglio per lo lungo, & così viuis' inuolgeno in sal tritto, & poi si nettano del sale, si friggono in vna caldara piena d' oglio, & come viene à galla nell' oglio in modo che sia fritto, & non arso, & sia bianco, si caua, & lascia scolar dall' oglio, & si butta in vn vaso, nel qual sia aceto bianco, che bolla con vn poco di sale, & si lascia stare per vn quinto d' hora, & dappoi si cauano & si lasciano scolare, & raffreddare, & si pongano in cistelli di legno con foglie di lauro, di busso, ò di mortella, & in questo modo si conseruano parecchi giorni, si portano in diuersi lochi per Italia, & si seruano con aceto rosato, & zaccaro sopra. In questo medesimo modo si possono accarpionare i pesci detti Temere, gli Agoni del lago di Como, & d' altri lochi, & ogni altra sorte di pesci d' acqua dolce, che non passino due libre. Si possono anco marinare i detti pesci nel modo che si marina l' orata nel cap. 46. In Roma son portati delli detti Carpioni, ma non son così buoni come in quei lochi presso il lago sudetto di Garda. Si possono ancora accarpionare senza ponerli nell' aceto, solo fatli stare in salamorio per 24. hore, & raffreddati si serberanno.

*Della statura, e stagione del pesce Temere.* Cap. CXXIII.

Il pesce temere non è molto grosso, & in tutto non passa tre libre, è bianco come argento, hà scaglia minuta, ha vna macchia appresso gli orecchie tira al color dell'oro; hà pochissimi interiori, li quali non se gli cauano mai quando si cuoce. Si piglia in due fiumi, cioè nell' Ada, & nell' Amaro, ma più nell' Ada, fiume di Lombardia, che passa da Pizzighitone, & riuolte, come l' Ambro passa da Sant' Angelo, & Marignano. La sua stagione comincia del mese di Maggio, & dura per tutto Agosto. Si cuoce in tutti i modi che il carpion sudetto. Et se ne fanno potaggi come della trutta picciola.

*Della statura, e stagione del pesce Agone.* Cap. CXXIV.

L'Agone è pesce che si assomiglia alla laccia, ma è della specie dell' aringa, & della siraca, e tira al colore argentino: hà la coda forcelluta, & hà scaglia minuta, & se ne piglia gran copia nel lago di Como. Delli salati ne son portati per tutta Italia. La lor vera stagione comincia del mese d' Aprile, & dura per Agosto. Si può accommodare in tutti i modi, che si accomoda la Laccia del Teuere, & il carpione nel lago di Garda.

*Della statura, e stagione del pesce Persico.* Cap. CXXV.

Il pesce persico è ancor esso d'acqua dolce, & se ne piglia quantità nel Tesino, & nel lago maggiore, & in diuersi lochi di Lombardia. Non viene tal pesce, nelle pescchiere di Roma, come ne anco vi vengono il Temere, nè l'Agone sopracritti, & questo è somigliante di scaglia, e di colore al fragolino, ma è più alta detta scaglia, & non hà la testa così corbata. La sua polpa è bianchissima, & alle volte è piena d'oua, & maggiormente l'Estade; li medici di Lombardia li concedono à gli amalati, come concedono anco il carpione, & il Temere, purchè non passino vna libra, & meza. La sua stagione comincia da Settembre, & dura per tutto Maggio.

*Per cuocere il pesce persico su la graticola, e in altri modi.*

## Cap. CXXVI.

Pigliasi il pesce persico senza che sia scagliato, ma gli sia solo cauato il fiele, & cuocasi su la graticola nel modo che si cuoce l'orata nel cap. 44. Però volendo frigerlo, scagliasi, & auertasi che la più parte tali pesci si scagliano con la cenere calda, & come sarà scagliato si netterà delli suoi interiori, eccettuando l'oua che sono buone, se ne hauerà. Et dappoi friggasi nel modo che si frigge nel capitolo 46. Si può anco accommodare in tutti quei modi che si accomoda l'orata. Li grossi richiedono essere aleffati con acqua, & sale, ouero si fanno in potaggio nel modo, che si fa del rombo nel cap. 78.

*Della statura, e stagione del pesce Caedine.* Cap. CXXVII.

Il pesce Caedine hà molti altri nomi, essendo chiamato in alcuni lochi Strigie, e da quelli del Pò Alberi, e in Roma Squalme. Si piglia di lor gran quantità nel fiume Ada, & nell' Ambro, & nel Teuere. Ha la statura come il cefalo, ma è più bianco, & hà la scaglia più grossa alquanto, & nella sua stagione ha gl' interiori molto grassi, la qual stagione comincia d' Aprile, e dura per tutto Ottobre, & in Roma se ne trouano in ogni tempo. Si può accommodare in tutti i modi che si accomoda il cefalo di buon budello.

*Della statura, e stagione del pesce Barbo.* Cap. CXXVIII.

Chiamasi questo pesce barbo per hauer due herbucce bianche sotto il mento, & su la schiena è di color di ruggine. Sotto la pancia è bianco, & di minutissima

ma scaglia, lubrificoso più che altrimenti, hà pochissimi interiori in ogni tempo, saluo la primauera che son pieni d'oua, però tal oua son pessime. Se ne pigliano nel Pò, nell'Arno, nel Teuere, e in diuersi altri fiumi. Li pescatori del Pò, ne fanno potaggi, e il friggono, e cuoceno su la graticola nel modo che li pescatori da Chiozza & quei da Venetia fanno del cefalo, & del pesce gho nel capit. 56. & 62. la sua stagion comincia del mese di Maggio, & dura per tutto Settembre; ma si troua esser più sicuro il magnarlo da Settembre per tutto Marzo, nel qual tempo è migliore.

*Della statura, e stagione della Bottatrigia. Cap. CXXIX.*

Delle bottatrigie grosse non ne son portate alle pescarie di Roma, ma solo di quei pisciolini, che si dimandano capi grossi, ò marsioni, li quali son di vna medesima speie. La bottatrigia è labricosa, senza scaglie, è di color leonato, & hà gran tegato, del qual molte volte si fanno crostate, & si frigge, & hà pochi altri interiori. Se ne porta gran quantità in Milano, però non son troppo grossi. La sua stagion comincia del mese di Settembre, & dura per tutto Maggio. Si accomoda in tutti i modi che il pesce gho nel cap. 62.

*Della statura, e stagione del pesce Carpina, cioè Reina.*

*Cap. CXXX.*

Non si porta del pesce carpina alle pescarie di Roma, percioche è più delle parte di Francia che d'altre Prouincie, benche in Mantoa, & in Ferrara se ne trouano molti, & si dimandano Bulbari, & Reine. Et con ragion si dimanda reina, percioche è delicatissima, è maggiormente il suo palato, è pesce grosso, e lubrificoso, hà del tondo; hà la bocca rotonda, e hà scaglia grossa come l'ombrina, ma tira al color dell'oro, hà la testa grossa con dentatura minuta, è alquanto ombra-to su la schiena. Ne nascono molti sul lago di Mantoa, & nel Pò, è ben vero che à Milano ne son portati d'vn'altra spetie, li quali dimandano scardue, & son più larghi di pancia, & nel lago di Perugia si dimandano lasche. Similmente quelle del Troiano, ch'è presso ad Hostia, & è porto, le quali son perfette quando si pigliano nella sua stagione, la qual comincia da Febraro, & dura per tutto Agosto.

*Per cuocere in bianco, & in potaggio il pesce Carpina, cioè Reina.*

*Cap. CXXXI.*

Pigli si la testa con vn palmo di busto, ch'è la parte migliore di tal pesce. Scagli si, & nettisi, e facciasi cuocere in bianco con acqua, & sale nel modo, che si cuoce quella dell'ombrina nel capitolo 29. Seruasi con petrosomolo, & altri fiori sopra, accompagnata con sapor bianchi in piatti. Del busto se ne fa potaggio quando è tagliato in pezzi con cipollette, vin bianco, e spetierie, & in tutti gli altri modi che si fa del rombo, & dello spigolo nel cap. 78. Et seruasi con il suo brodo sopra.

*Per cuocere il pesce Carpina con vino, acqua, aceto, e spetierie.*

*Cap. CXXXII.*

Tagli si in rotoli di grossezza di quattro dita, e facciasi cuocere con vin bianco, aceto, spetierie, & acqua, come si cuoce la trutta nel suo capitolo 116. Seruansi caldi, & freddi con diuersi sapor in piatti. Si può anco cuocere con acqua, & sale semplice, & seruire nel modo che si serue la testa, & sopra tutto hà da essere scagliato, & netto delli suoi interiori.

*Per cuocere il pesce carpina in altro modo* Cap. CXXXIII.

Pigliſi ſenza eſſere ſcagliato, ma ſolo netto de i ſuoi interiori, tagliſi in pezzi non troppo groſſi, & faccia ſtare in adobbo fatto d' aceto, ſale, pepe, ſpigoli d' agli, & grani di finocchio dolce, poſto per due hore: habbiaſi poi vna cazuola grande, ò altro vaſo con vino, che bolla con vn poco di ſale, & pepe, & ponga- nouiſi dentro i detti pezzi ad vno, ad vno, & come faranno cotti cauinoſi con de- ſtrezza, auuertendo di non romperli, leuiſene la ſcaglia, & laſcinoſi ſcolare. Ser- uanoſi caldi, & freddi ſpoluerizzati di zuccharo, cannella, & alcune herbeſte ſo- pra. Si può coprire ancora di diuerſi ſapori. In queſto modo ſi può accommode- re l' ombrina, il dentale, il ſpigolo, il corbo, il luccio, & ogn' altra ſorte di ſcardue, carpine, & laſche.

*Per cuocere il peſce Carpina ſu la graticola, ſotteſtarlo, & friggerlo.*

Cap. CXXXIII.

Pigliſi il peſce carpina, ſcagliſi, e nettiſi de i ſuoi interiori, e tagliſi per traueſo in pezzi di groſſezza vn dito, & cuocaſi ſu la graticola, e ſotteſtiſi, & frigaſi nel modo che ſi fa delli pezzi del tonno nel capitolo 36. Il ſimile ſi può fare delle me- zane, & picciole ſenza ſcagliarle.

*Per cuocere il latte, & vna del peſce Carpina ſudetto.*

Cap. CXXXV.

Pigliſi il latte il qual' è ſodo, & bianchiſſimo, & molto perfetto, & faccianoſe- ne tutte quelle viuande, che ſi fanno del latte dell' ombrina, & dello ſpigolo. Le ſue oue tirano al verde, alle quali ſi da vn bollo, & ſi tagliano in pezzuoli, & ſe ne fanno potaggi con diuerſe materie. Le budelle rare volte ſi magnano.

*Per cuocere la lingua del ſudetto peſce.* Cap. CXXXVI.

La lingua del peſce carpina è molto apprezzata, & anco la cartilagine ch' è nel cerebro. La lingua ſi diſtacchi cruda della teſta con vna parte del gorgozolo, e ſe ne vorrà far potaggio con vna paſſa, zibibbo, e ſpetierie, agreſto, acqua, vin bianco, & herbucce bauute, ſi potrà fare, però io trouo, ch' è migliore perleſſata in acqua, e ſale, e dapoì ſpoluerizzata con fior di finocchio, e onta con oglio, e cotta ſu la graticola, e ſeruita con ſugo di melangole, & pepe ſopra, più che in altre viuande.

*Della ſtatura, e ſtagione del Rouiglione.* Cap. CXXXVII.

Il rouiglione è peſce picciolino, e il più groſſo non peſa meza libra, hà la ſca- glia groſſa, e tira al verde, e quelli che ſi pigliano nelli ſorgenti, & preſſo Roma, & nel Teuere ſon molto più biachi, & migliori de gl' altri, & maggiormente quan- do ſon preſi nella ſua ſtagione, & ſon pieni d' oua, la quale ſtagione è due volte l' anno, cioè l' Autunno, & la primauera; e tal peſce per la più parte ſi cuoce ſu le bragie, e ſu la graticola ſenza eſſere ſcagliato, & priuo dell' interiori. Si frigge anco in oglio come ſi friggono gli altri peſcietti di ſiuura, & ſi ſerue caldo.

*Della ſtatura, e ſtagion della Tinca.* Cap. CXXXVIII.

La Tinca è peſce lubricoſo, & di minuta ſcaglia, & di più coiori. Quelle di la- go tirano al giallo, & maggiormente il Verno, & quelle di paiudi al nero, quelle di fiumi al bianco, & quelle del lago di Bolsena, & del Troiano ſon molto più delicate: ma più quelle che alle volte ſi trouano nel Teuere, & nel Po; & mag- giormente quando ſi pigliano nella loro ſtagione, la qual comincia dal meſe di Marzo, & dura per tutto Agoſto, & delli maſchi da Settembre, per tutto Febrato.

Et per

Et per conoscere i maschi dalle femine, guardisi tra le due ale sotto la pancia, per cioche il maschio dalla man sinistra ha vna cosa rileuata quanto vna costa di coltello, & la femina non l'ha, anco la femina l'umbelico più largo. In Milano; ne son portate dal lago maggiore, & da Como grossissime, che son di peso di trenta libbre Milanesi; ma quelle che si portano in Roma da Tagliacozzo, & dalli laghi di Vico, & di Santa Prefeda si tengono per le migliori, eccettuando quelle che si pigliano nel Teuere, & nel Pò; la testa delle grosse è più delicate che il busto.

*Per cuocere la Tinca su la graticola. Cap. CXXXIX.*

Pigli si la tinca, che sopra tutto sia fresca, e scagli si con acqua calda, ouero con cenere calda, in modo che rimanga bianca, sparisi per la schiena, & cauisi il filo della schiena con destrezza, e taglino si tutte l'alette ch'essa tiene, hauendole cauate gl'interiori, & riuolga si la cotica in dietro, & ponga si su la cotica vna compositione fatta di noci peste, pan grattato, & il suo budello priuo di fiele, herbetto battute, pepe, cannella, vna passa, e vn poco d'oglio, ò butiro, & leghisi la tinca con lo spago sottile in modo che la compositione non esca fuora, & riuolga si in oglio, sale, aceto, & mosto cotto, & in loco d'aceto vi si potrà porre agresto, facciasi cuocere su la graticola, voltando la spesso, & bagnandola con il medesimo sapore, & quando sarà cotta serua si con il medesimo sapor sopra, hauendola prima sligata. Se con essa tinca quando si metterà su la graticola si porranno alcuni rami di rosmarino, non farà male, accioche non si attachi, & in giorni grassi si può empire di cascio, & rossi d'oua crudi insieme con la compositione sopradetta, & anco si può empire con la compositione di ceruellate, & con essa empitura non si manchi mettere i suoi budelli in posizione di fiele.

*Per cuocere la Tinca su la graticola in due altri modi. Cap. CXL.*

Pigli si la tinca più tosto grossa che picciola, & più tosto maschio che femina il Verno, raschi si senza acqua calda in modo che non le resti scaglia, scortichisi diligentemente tutto il busto, & lascisi gli la coda con la pelle, & la testa similmente con la pelle, & pigli si la polpa della tinca priua di spine, & battasi minuta con vn poco di tarantello, che sia stato in molle, mescolando ogni cosa con la compositione, & curiasi con destrezza, facendola cuocere con alcun rametto di saluia, ò di rosmarino legato intorno ad essa, & bagnasi con la medesima compositione che si bagna la sopraferitta, & quando sarà cotto serua si così calda con il medesimo sapor sopra. Et volendosi cuocere in altro modo, come sarà raschiata, e spaccate, lasciandole i budelli quando saranno grossi, facciasi stare per due hore in adobbo, & dappoi si caui, & s'infarini, & frigga in oglio, e quando sarà meza cotta, cauisi dall'oglio senza lasciarla scolare, & si porra su la graticola, bagnandola del medesimo adobbo, & serua si calda con zucchero, & pepe sopra. In questo modo si può accomodare il pesce carpina, cioè reina mezana, & si può lasciare di riuolgere la pelle, quando si cuocerà prima su la graticola.

*Per sortestare Tinche. Cap. CXLI.*

Pigli si la tinca in vna delle sue stagioni, raschisi, & facciasi venir bianca, & lauisi benissimo, & cauisi l'interiori, & li denti per la parte de gl'orecchi, & se i budelli saranno grossi si sfenderano, & lauati che saranno si taglieranno in pezzi, & si mescoleranno con vna medesima compositione che si son piene le sopradette, giungendoui vno spigolo d'aglio, & alcune prugne, & visciole secche,

che,

che, ò prugnoli, & empiasi la tinca di tal compositione, cuscendo il buco, accioche non eua la compositione, pongasi poi in vn tegame di terra, ò di rame proportionato con oglio, acqua, vin bianco, & agresto chiaro, tanto che stia coperta d'vn dito di vantaggio, giungendoui sale, e spetie communi con vn poco di zafferano, & prugne, & visciole secche se farà il verno: & essendo l'Estade, ò la primavera, vna spina, ò agresto in grani, ò cipollette battute, & facciasi cuocere sottestata, ò nel forno come si cuoceno, le torte, & quando farà cotta, seruasi calda con il suo brodo sopra. In questo modo si può accommodare il pesce carpina, cioè Reina mezana; si può anco sottestar la pelle, che sia appiccata con la testa, & con la coda, & sia piena della medesima compositione.

*Per cuocere la Tinca in potaggio, & in diuersi modi. Cap. CXLII.*

Piglisi la tinca netta, e scagliata, & priua di denti, e taglisi in pezzi se farà grossa, & pongasi in vna cazzuola con oglio, vin bianco, acqua, & sale, & cipolle vecchie battute, che siano state perlessate, & se farà picciola non si perlessi, & giunganouisi con essa spetierie communi, & zafferano, & facciasi cuocere più tosto con poco brodo, che con troppo, accioche sia saporita, & migliore, & nell'ultimo, prima che si serua, pongauisi vna mano di herbe battute, & seruasi calda con il suo brodo sopra. Volendo cuocerla con piselli freschi sgranati, ò faue, quando i piselli saranno mezi cotti con bonissimo brodo, pongasi la tinca nel vaso doue sono i piselli intera, ò in pezzi, & faccianosi finir di cuocere i piselli con la tinca, giungendoui spetierie, e herbe battute. In questo modo si può cuocere in giorno grasso, & magro. Cuocesi ancora la tinca quando non passa vna libra, & due al più, con acqua, & sale, & seruasi con oglio, agresto chiaro, ouero aceto, pepe, & zafferano sopra, e tal viuanda si vsa da Peruggini.

*Per friggere, & marinare, & accarpionar Tinche. Cap. CXLIII.*

Piglisi la tinca, che non passi tre libre, raschisi, & nettisi, e sfendasi per la schiena lasciandole le budelle se farà maschio, ma se farà femina, che alle volte è piena d'oua, leuinosi quell'oua, e spargasi sopra la tinca vn poco di sale, & lascinosi stare, e per vn terzo d'hora, & nettisi bene del sale, infarinisi, & friggasi, & seruasi così calda con sugo di melangole, pepe, & sal sopra. Ma volendosi marinare, habbiasi apparecchiato agresto chiaro, ouero aceto bianco, & mosto cotto, ouer zucchero, pepe, cannella, & zafferano, & vna passa, e tal compositione habbia bollito, & come la tinca farà fritta, mettasi così calda in vn vaso di terra, ò di legno con essa compositione bollente sopra, & lassiuisi stare per due hore, & dappoi seruasi calda ò fredda à beneplacito, & volendosi accarpionare, tengasi l'ordine del carpine nel capitolo 121.

*Per accommodar la Tinca in gelo. Cap. CXLIV.*

Piglisi la tinca viuua senza essere scagliata, ma solo netta delli suoi interiori, & delle barbe, & delli denti, percioche i denti la fanno amara, lausi bene, e taglisi in pezzi, & mettasi in vn vaso con acqua, vin bianco, & aceto, tanto dell'vno, quanto dell'altro, che stia coperta d'vn dito di vantaggio, & sale à bastanza, e facciasi bollire pian piano, e come farà schiumata con vn cocchiario di legno, si potrà con essa pepe, cannella, & zafferano, & facciasi finir di cuocere, ma non si lasci disfare. Pongasi poi la tinca in vn vaso di terra, ò di legno, con il suo brodo sopra, & mettasi in loco fresco à congelare con alcune amandole monde spaccate per dentro, & quando farà gelata, si potrà seruire in pezzi, ò intera à beneplacito.

In

In questo medesimo modo si potrebbe accommodare la raina senza scagliarla, ma volendosi il gelo di questi due pesci, ò altri in vn'altro modo, che sia chiaro, cioè trasparente, trouisi il capitolo nel libro de geli, & sapori, ch'è il Cap. 246. de geli de i pesci.

*Per cuocere gl'interiori della Tinca. Cap. CXLV.*

Piglinosi le budelle delle tinche, quando non hanno oua, le quali budelle son così buone, ch'io non ho trouate le migliori d'esse, & di quelle del cefalo, e maggiormente quando son cauate dal pesce fresco, & subito son fritte, & seruite con sugo di melangole, e pepe, e sale sopra. Non son però troppo usate in viuande. Poue della tinca, percioche son minutissime, ma quando non è rotta quella lor pellicina, si possono aleffare, & di lor si possono fare potaggetti, & si possono friggere nel modo che si fa dell'altre de gli altri pesci.

*Della statura, e stagione del Luccio. Cap. CXLVI.*

Il luccio è pesce molto conosciuto, & di statura lungo, e tondo, & ha la bocca con vn'ordine di denti acuti, & maggiormente i grossi; li quali si pigliano in diuersi laghi, come quel di Peruggia, di Bolsena, & di Vico. Ma quelli che si pigliano nel lago Maggiore, & di Como son più grossi, & alle volte passano 120. libre del peso Milanese. Tutti son coperti d'vna scaglia beretina, & per lo longo son ombreggiati. Sotto la pancia son bianchi, & hanno le polpe sode, & maggiormente quelle della schiena, l'umbelico del luccio grosso è molto delicato, e la parte più grossa. Credo però che quando il luccio non passa otto libre sia migliore. In Mantoua, & in Ferrara son molto apprezzati quelli che si pigliano nel Pò, & quando non passano meza libra si chiamano zangarini. Li lucci presi ne i fiumi son molto migliori di quelli che si pigliano ne i laghi, & nelli paludi. La stagione delli grossi comincia dal mese di Settembre, & dura per tutto Aprile, & quella de i piccioli da Maggio, & dura per tutto Agosto.

*Per cuocere il luccio in bianco, & in altri modi. Cap. CXLVII.*

Piglisi il luccio, che sopra tutto sia fresco, percioche altrimenti non è troppo buono, nè sano, & se fara grosso taglisi in pezzi senza essere scagliato, & lauisi à più acque, & pongasi in vn vaso di rame stagnato, ò di terra con acqua semplice, & sale, & facciasi cuocere in modo che sia più tosto saporito che insipido, & come farà cotto leuifigli la scaglia in modo che resti bianco, & seruasi caldo, & freddo à beneplacito, con petrosimolo, & diuersi fiori sopra, & sapor bianco in piatti. Si può anco coprir di diuersi sapori. Si cuoce anco in vino, aceto, acqua sale, & pepe, come si cuoce la trutta nel Cap. 115 & in giorno grasso si cuoce con pezzi di precittuto, & brodo di carne.

*Per cuocere il Luccio in potaggio alla Francese. Cap. CXLVIII.*

Piglisi il luccio, il quale in lingua Francese si chiama brucel, & sia viuo, & non passi diece libre, e netufi de suoi interiori senza essere scagliato, e taglisi in pezzi non troppo grandi, habbiati vna cazzuola con vin bianco, zuecario, & aceto, cioè per ogni libra di vino, quattro oncie di zuecario, & due di aceto, & sale à bastanza, & facciasi bollire, & quando bolle più forte, ponganouisi dentro i pezzi del luccio, & rimescolisi continuamente con il manico della cazzuola, in modo che li pezzi del luccio si riuoltino nel vino, giungendoui butiro fresco, & gengere, & cannella, & noci moscate, con pepe, & garofani, che sia annacata ogni  
cosa

cosa

cosa insieme, & ogni cosa farà in quantità secondo il giudicio, & arbitrio. Et volgasi più volte questa materia fin'à tanto, che si vedrà che habbia vn poco di corpo, non lasciandoui mai mancar foco gagliardo, & dappoi subito si caui dalla cazzuola, & mettasi in piatti, & seruasi così caldo; si può mettere à cuocere con essi del zibbibo, & se ne possono fare tutti i potaggi, che si fanno della tinca. In questo modo si possono cuocere pezzi d'ombirina di meza libra l'vno scagliati, & pezzi del pesce carpena, & di spigole, & trutte grosse, mettendo però con tutti li sopradetti pesci, & le dette materie à bollire, fette di pane brustolito, & pezzi di limoncelli cedrati. Si possono anco cuocere tutti i sudetti pesci con vino, aceto, & zuccaro, & pezzi di cotogni mondi, & mele appie, & datteri mondi, zibbibo, & vna passa, spetie comuni peste, oglio di mandole dolci, ouer butiro, & seruifi con il pane sotto nel modo sopradetto.

*Per cuocere il Luccio grosso nello spedo, & su la graticola. Cap. CXLIX.*

Piglifi il luccio grosso, & cauinofigli l'interiori per la bocca, & empiasi d'vna compositione, fatta come quella, della qual si empie la tinca, cotto su la graticola nel Cap. 140. & inspedifi per lungo, fermandolo nello spedo con canne di quà, & di là, facciasi cuocere à foco lento, & non si bagni fin'à tanto che la scorza non sia foda, percioche s'imbombirebbe troppo, & andrebbe à pericolo di crepare, e quando sarà quasi cotto, bagnifi con vna salimora, fatta d'aceto, mosto cotto, pepe, fior di finocchio secco, & oglio, & quando sarà cotto seruasi così intiero ò in pezzi à beneplacito con vn poco di salimora calda sopra. Si può anco cuocere su la graticola dappoi ch'è picno, & se sarà rascato si potrà sottestare nel forno nel modo che si sottesta la tinca nel Cap. 141. & se si vorrà tagliare in pezzi, & cuocere su la graticola, & sottestare al forno, & in adobbo tengasi l'ordine dello storione nel c. 11.

*Del friggere il Luccio. Cap. CL.*

Piglifi il luccio se farà grosso, scaglifi, & nettifi delli suoi interiori, & taglifi per trauerso in pezzi d'altezza d'vn dito, & te farà di due in tre libre, sfendafi per la schiena, come si sfendono le tinche. Et essendo di vna libra, ò di quelli picciolini, che si dimandano ciangarini, lascinosi inuieri: però tutti hanno da essere scagliati, & netti dell'interiori, piglinosi li pezzi del luccio grosso, & facciansi stare in adobbo per due hore, & infarininosi, & frigganosi in oglio; & la coda si sfenda come si fa alle tinche, & quando saranno fritti, seruanso caldi con petrosemoio soffritto sopra: si possono accomodare i mezani, & li piccioli, & dappoi che saranno fritti si possono accarpionar, & marinar, & li picciolini seruarsi con agrestata sopra.

*Per far brisauli, & polpette di polpe di Luccio cotte in piu modi.*

*Cap. CLI.*

Piglifi la schiena del luccio grosso fresco, priua di scaglia, & di pelle, & di spine, & taglifi per lungo, & faccianso brisauli, & polpette. Et nel cuocerli tengasi l'ordine detto dello storione nel cap. 15. Delle dette polpe si possono fare manestre, ballotte, & peri nel modo che si fa dello storione nel cap. 5. & 8.

*Per cuocere la pancia del Luccio misaltata in piu modi. Cap. CLII.*

Piglifi la pancia del luccio grosso quando è fresco, & senza scagliarla, facciasi stare per tre hore in sale, cuocasi poi con acqua, & con vn poco di sale accioche  
riman-

rimanga saporosa, quando farà cotta, leuifese la scaglia, & seruasi con mostarda forte, ouero agliata sopra. Si può anco cuocere con piselli freschi, & farne tutti i potaggi, che si fanno della pancia dello storione nel cap. 3. Et la medesima pancia si può tostefar nel forno, & cuocere su la graticola nel modo che si cuoceno i pezzi della pancia del tonno nel cap. 36.

*Per far falciccioni di polpa di Luccio. Cap. CLIII.*

Pigliasi la polpa del luccio cruda priua di scaglia, di pelle, e spine, & per ogni libra d'essa, oncia quattro di Tarantello crudo, che sia stato in molle, & non sia troppo salato, & priuo ancor d'esso di pelle, & ossa, battasi l'vno, & l'altro nel modo che si batte la falciccia, giungendo per ogni libra di compositione meza oncia di finocchio in grani, meza oncia di pepe ammaccato, & meza di serpillo secco in poluere, ouer fresco battuto, vn'oncia d'oglio, & vna & meza di aceto, due oncie di tarantello tagliato a dadi nella parte più grossa, due oncie di carotte cotte in vino nella parte più rossa tagliate a dadi, vna oncia di mandole ambrosine monde, & d'ogni cosa facciasi vna compositione, & habbiasi vn facchetto di tela di lino, fatto in forma di falciccione, & empiasi il facchetto della detta compositione, facendo in modo, che sia sodo, & leghisi stretto, & faccianofigli trarre tre bolli nel vin rosso, & d'apoi caufi, & lascisi asciugare, & pongasi al fumo per sei hore, & quando si vorrà cuocere, scusciasi il facchetto, & cuocasi su la graticola, ongendolo d'oglio, & d'apoi seruasi caldo tagliato in pezzi ouero intiero, ma quando si volesse seruir subito, come il facchetto sarà pieno, & hauerà dato vn sol bollo nel vino, non occorrerà metterlo al fumo. In questo modo si può fare delle polpe di trutta, & del tonno fresco, & anco di quelle di Storione. Di questa compositione si possono far tomnafelle senza carotte, & amandole, & cuocerle come quelle di storione nel cap. 12.

*Per cuocere gl'interiori del Luccio. Cap. CLIV.*

Nel luccio trouo solamente due parti de gl'interiori esser buone, cioè l'oua, & il fegato, che volgarmente è detto milza, percioche è lungo, & hà il fiele attaccato grossissimo, che si leua, & il fegato s'infarina, & si frigge, & si serue con fugo di melangole, & pepe sopra. Nel medesimo modo si cuoceno l'oua quando non è rotta la pellicina di sopra, & anco d'apoi che saranno state in vn vaso con vn poco d'oglio, sale, finocchio pesto, & pepe, si potranno cuocere su la graticola, o nella carta sotto la cenere calda, & si feruiranno calde con fugo di melangole sopra. Le budelle quando il Luccio sarà di latte, si potranno accommodare in potaggio d'apoi che saranno ben nette, & lauate nel modo che si accomoda il latte, & le budelle dello spigolo: Et con esse budelle si possono cuocere il fegato, & l'oua.

*Della Statura e stagione dell'Anguilla. Cap. CLV.*

L'Anguilla è pesce tondo, lubrificoso, & lungo più della lampreda, & hà due alette appresso à gli orecchi, è di color oscuro, & sotto la pancia biancheggiato, ha vna sola spina, la qual tiene dalla testa fin' alla coda per dentro. Pighiasi più nelli laghi, & nelli stagni, che nell'acque correnti, & è al contrario di tutti gli altri pesci dolci, percioche intra in mare nel creffimento de i fiumi, & iui si nudrisce, & iui moreno alcuni d'essi, & se ne può veder la verità, percioche nella Città di Comacchio, la qual'è circondata di valli d'acqua salta se ne piglia gran quantità, e quelle son le migliori di qualunque loco di Lombardia, & se ne portano delle salate per tutta Italia. Le grosse che hanno la testa piatta, si dimandano  
Y miglio-

miglioramenti, e le più picciole buratelli. In Roma li migliori son quelle della go di Bolsena; & quelle piccioline, che si pigliano la primauera nel Tenere, & ton più bianche. Ma la vera stagione dell'anguille grosse, comincia da Ottobre, & dura fin' à Febraio. Tal pesce è più graue de gli altri. Il che si mostra per isperienza, percioche stanno sempre l'anguille nel fondo viue, & morte.

*Per arrostitire Anguille nello spedo. Cap. CLVI.*

Pigliasi l'anguilla grossa, e scorticchisi, e cauinosele gl'interiori, e taglisi in rotolletti, & accioche sia più saporosa, facciasi stare in vn vaso, nel qual sia vn poco d'oglio, sale, & fior di finocchio secco, in sped' inofi i detti pezzi, & rotolletti, tramezandole con foglie di lauro, ò di saluia, & faccianosi cuocere a foco lento, e come faranno quasi cotti, si spoluerizzeranno con vna compositione di fior di farina, & pane grattato, zuccaro, & cannella, fin' à tanto che facciano vna bella crostata. Non occorrerà bagnarle, percioche son grasse da loro stesse, & si seruono calde con sugo di melangole sopra.

*Per sottestiar anguille, & cuocerle su la graticola.*

*Cap. CLVII.*

Pigliasi l'anguilla, & taglisi in pezzi grossi, cioè in rottoli hauendola prima scorticata, & le picciole si accomodino à foggia di ciambelle, & ponganosi in rotoli in vna tortiera; nella qual sia oglio, sale, & finocchio in grano, & facciasi sottestiare con foco sotto, & sopra per mezo quarto d' hora, scoglisi l'oglio che farà fouerchio, giungendoui vn poco di vin bianco, mosto cotto, agreito chiaro, pepe, cannella, garofani, prugne, & visciole, che siano state in molle nell' acqua fresca, e faccianosi finir di cuocere, e quando faranno cotte seruansosi con il medesimo sapor sopra. Si possono anco sottestiare con cipollette battute, & dapoì, che sono sottestiate semplicemente, si potranno acconciare con il sapore di lamprede nel modo, che si acconcia la lampreda nel cap. 92. Volendosi su la graticola, isprocchinosi i pezzi dell'anguilla grossa, & diasi loro solo vna buona calda nell'oglio bollente, & farà in arbitrio se si vorranno prima infarinare, accioche non si attacchino, & faccianosi cuocere con foco lento, bagnandole d' vna salimora fatta d'aceto, mosto cotto, & sale, & quando faranno cotti, seruansosi con vna passa cotta insieme con la salimora sopra. Le picciole non occorre stoglienzare in oglio, ne anco infarinarle, ma cuocerle accomodate in foggia di ciambella, & seruile con sugo di melangole, & pepe sopra. Et volendo scorticarle, si cauerà loro quella viscosità con acqua calda prima che si cuocano.

*Per cuocere anguille grosse rouerse con vino. Cap. CLVIII.*

Scorticchisi l'anguilla, & partasi in due parti per lo fil della schiena, nel modo, che si parteno le tinche, leuandone la spina, e gl'interiori, & faccianosi stare ambedue le parti per mezo quarto d' hora inuolte in vn poco di sale, & pepe, & ciascuna d' esse parti si riduca in rotoli tondi, facendo restare di fuora la parte della schiena, & inuesticchinosi con due canucce, ouero legghinosi con vn poco di filo & mettanosi in vna cazzuola con vin rosso, aceto, zuccaro, pepe, & cannella, & faccianosi bollire, & cauinosi come faranno cotte, & seruansosi calde ò fredde à beneplacito con mostarda amabile sopra. Ma volendo coprirle con il sapore delle lamprede, fatto d'amandole, vna passa, zuccaro, mostaccioli, e spezierie, non si lascino in tutto cuocere nel vino, ma cauinosi, lascinosi scolare, e scolganosi, & ponganosi in vn vaso, nel qual sia tanto oglio dolce, che stiano coperte, faccianosi soffriggere pian piano nel modo che si dice nel capitolo 92.

& co-

& come faranno soffitte, scolisil l'oglio che farà souerchio, lasciando quello speffo, che farà nel fondo, & mettauisi dentro il sapore, che non sia troppo speffo, & facciasil leuare il bollo con essa anguilla, & seruasil così caldo con zuccaro, & cannella sopra. Si può anco cauar dall'oglio dapoiche è soffitta, hauendo co. to il sapore in vn'altro vaso, & seruirsil in piatti con tal sapore sopra. Si potrà in oltre acconciare in vn'altro modo, che parerà veramente lampreda, & si scorticherà, & si sfenderà per lo lungo, & le se leuera la spina con destrezza, & dapoiche si riunirà insieme, & le se daranno alcuni punti con filo, & si ridurrà in rotolo, & si farà stare per due hore in vna compositione di aceto, & vino, in tanta quantità dell'vno quanto dell'altro, e zuccaro, pepe, cannella, garofani, & noci moscate, ilche si fa, accioche l'anguilla diuenga sorda, & del colore della lampreda, & non si manchi di mettere in bocca d'essa anguilla meza noce moscata, & nella testa alcuni chiodi di garofani, & dapoiche sarà stata in molle il sudetto tempo, cauisil, & facciasil meza cuocere in vn vaso stretto con tanto oglio d'oliue che stia coperta. Scolisil poi l'oglio, ch'è di souerchio, & lascisil l'assommatura, & dapoiche facciasil il sapore con mandole torate, & vna passa pestata nel mortaro, & con quella compositione doue è stata in molle, & finiscasil di cuocere con tal sapore. Si potrà fare anco senza scorticarla, & se farà scorticata, & ne farà cauata la spina, si ritorni nella pelle, & facciasil cuocere con essa pelle nel modo sudetto.

*Per friggere, accarpionare, & mettere in agrestata, & marinare anguille grosse, mezane, & picciole. Cap. CLIX.*

Se l'anguilla farà grossa scorticahisil, e taglihil in rotoli di due dita lunghi, e essil rotoli spartanosil, cauando la spina, e faccianosil stare per due hore in adobbo, infarinatosil, e frigganosil, e seruanosil caldi con sugo di melangole, e zuccaro sopra. Si potranno anco friggere senza esser stati in adobbo, e compartire in due pezzi, ò quattro, e dapoiche faranno fritti, accarpionarsil, marinarsil, & mettere in agrestato nel modo, che si dice del luccio picciolo. L'anguille mezane, & le picciole basta che siano nette con acqua calda, & tagliate in pezzi, & fritte nel modo sopra scritto.

*Per fare anguille finte ripiene, cotte in più modi.*

*Cap. CLX.*

Piglihil l'anguilla grossa, fresca è scorticahisil, & guardisil, che non si rompa l'umbelico, lasciandole più tosto vn poco di polpa, & lascisil appiccata la testa, & vndito di coda alla pelle, & piglisil la polpa dell'anguilla senza la spina, e battasil come si batte la falciccia, & per ogni libra d'essa polpa, quattro oncie di polpa d'anguilla salata, ouer tarantello grasso stato in molle, e facciasil la medesima compositione, che si fa nel cap. 153. del falciccione del luccio, empiasil la pelle d'essa anguilla, e cuocasil su la graticola, ò in vin rosso, ouer friggasil nel modo sopra detto.

*Per friggere Pescheria. Cap. CLXI.*

Hò veduto nella pescheria di Milano diuerse forti di pisciolini minuti, one li chiamano marcioni, & in Milano anco bottuli, alcuni altre giuseletti, & lucide, che son picciolini, & bianchi sotto la pancia, & picciolati appresso gli orrecchi come le lamprede, e molte volte con essi mescolate lamprede piccioline, nere. Dal mese di Genaro per tutto Marzo se ne troua gran quantità, & parimente delli gambari mutati, cioè teneri, come i granchi teneri in Roma, & dal mese

d' Aprile per tutto Giugno ve ne son assaiffime, & s'infarinano, friggono, & ser-  
uono come li lattorni, & le farde.

*Della statura, e stagione della Rana. Cap. CLXII.*

La rana è animalletto con quattro piedi senza coda di color verde, & giallo, & bianca sotto la pancia, nascono nell' acque dolci, & nelli pantani, & fanno di-  
uerse voci, & per tutta Italia n'è gran copia, ma molto maggior in Lombardia,  
che altroue, & maggiormente nel territorio di Bologna: doue ne son porta-  
ti i sacchi su le carra. Questo animalletto hà gran fegato, del qual fegato si fa cro-  
stata. La sua stagion comincia di Maggio, & dura per tutto Ottobre, percioche  
in quei tempi vi è l'agresto, & mentre dura l'agresto le rane son buone.

*Per friggere, & accommodare in agrestata le Rane.*

*Cap. CLXIII.*

Taglifi il capo alla rana, ch'è grande di bocca, & taglinosi anco le punte del-  
li piedi fin al primo nodo, & faccianosi stare in molle nell'acqua fresca, mutando  
l'acqua per ott' hore, il che si fa percioche si purgano, e sgonfiano, & vengono  
più bianche, & cauinosi dell'acqua, & per friggerle, accommodinosi le gambe  
sotto, ouero taglinosi le coscie della schiena, cauandone l'osso della coscia, e in-  
farininosi, frigganosì in oglio, & seruanosì calde con vn poco di sale trito sopra,  
& sopra tutto quando son fritte non si coprano ne si conseruino fritte, percioche  
diuengono dure, e slegnose; & perdono la bontà. Si possono anco friggere con  
essi agli, & petrosimolo, & seruirli con essi agli, & petrosimolo, pepe,  
& sal trito sopra. Dapoi che son fritte semplicemente, e solo infarinate co-  
si calde si potranno conseruare nell'agrestata fatta di agresto nuono, e rossi  
d'oua, come si dice nel suo capitolo. Si possono seruir calde, & fredde à benepla-  
cito, & anco dapoi che son fritte si possono seruir con saporette in piatti, & posti  
sopra fusti di cime di finocchio, basilico, spigoli d'aglio, mollica di pane imbue-  
rata nell'agresto, sale, & pepe. Si possono anco coprir d'agliata, & con nosella  
fatta alla Milanese.

*Per far minestra di Rane sen'osso.*

*Cap. CLXIV.*

Piglinosi le Rane dapoi che son state in molle, facciasì lor leuare il bollo con  
acqua semplice, cauinosi dall'acqua calda, & ponganosì nella fredda, & piglino-  
si le polpe delle coscie, & mettanosi in vna cazzuola, nella qual sia buiro, ouero  
oglio, & faccianosi soffriggere con vn poco di cipollette battute, giungendoui vn  
poco di quella acqua bianca, nella qual son cotte, & vna spina, ouero agresto in-  
tero, e specie dolci con vn poco di zafferano, & nell'vltimo vn poco di herbe  
battute, e quando saranno cotte seruanosì calde, & se non vi si vorrà porre cipol-  
lette, ponganouisì amandole peste, ò pan grattato, per fare spesso il brodo. Nel  
medesimo modo si possono accommodar anco con l'ossa.

*Della statura, e stagione della Tartaruga Maritima.*

*Cap. CLXV.*

La Tartaruga maritima è molto più grossa di quella di terra, & di tanta grossez-  
za, che della sua scorza si fanno rotole, e hà li medesimi segnali che quella di terra,  
fatta a scacchi. Hà vn'extrauagante odore. La sua stagion comincia dalla Prima-  
uera, & dura per tutto l'Autunno, & alle volte in Roma ne son portate di tanta  
grossezza che a pena vn facchino ne può portare vna.

Per

*Per cuocere la Tartaruga maritima in più modi. Cap. CLXVI.*

Pigliſi la tartaruga, tagliſele la teſta, & cauſi con deſtrezza la carne dalla ſcorza, auuertendo, che non ſi rompano l'oua, ò il fiele, che ſta appiccato al fegato, & l'oua che haueraano della ſcorza, ſi metteranno, & gli altri ſi caueraano da gl'interiori, & amendue ſi friggeranno, & di quelle che hanno la ſcorza, ſi faranno frittate meſcolate con herbe tte, ma l'altre ſi friggeranno nel modo, che ſi friggono quelle della tartaruga di terra. La carne ha da eſſere peieſſata prima che ſi frigga, ma volendoli fare in potaggio coſi cruda, tagliſi in pezzi, & pongaſi in vn vaſo con cipolle batute, oglio, aceto, vino, acqua ſale, e forza di ſpetierie, il che ſi fa per cauare il mal'odore. Il fegato ſi friggerà nel modo, che ſi frigge quello di vitella. Della carne anco, & del fegato ſi poſſono fare diuerſi lauori di paſta, come ſi dice nel libro delle paſte.

*Della ſtatura, e ſtagione della Tartaruga di terra, & d'acqua dolce.**Cap. CLXVII.*

Le tartarughe ſon di più ſpetie, cioè di terra, e d'acqua dolce, le migliori ſon quelle di terra, percioche quelle d'acqua dolce ſon nere, e hanno la coda, e quelle che ſi pigliano nelle campagne di Roma ſon ſegnate ſopra la ſchiena à ſcacchi, come vn tauoliero, e hanno ſolo vn mozione di coda puntata, e di ciaſcuna d'eſſe ſpetie, ſempre la femina è miglior del maſchio; e per diſcernere il maſchio dalla femina, ha da ſaper che il maſchio ha la pancia arcata, e la femina l'ha alta, & liſcia, & di più le femine ſon molto più grieui de i maſchi. La ſtagione d'eſſe comincia dal meſe di Febraro, & dura per tutto Maggio, percioche in quel tempo per la maggior parte ſon piene d'oua, & la ſtagione de maſchi comincia da Giugno, & dura per tutto l'Autunno.

*Per cuocere Tartarughe in diuerſi modi. Cap. CLXVIII.*

Pigliſi la tartaruga femina, la qual farà ſempre migliore del maſchio, come di ſopra ho detto, coſi come è anco migliore quella ch'è preſa di freſco, di quella ch'è ſtata rinchiuſa in caſa tagliſele il capo, & laſciſele vſcir il ſangue, & ſe ſi vorrà cauare coſi cruda dalla ſcorza farà in arbitrio, benchè io habbia trouato eſſer meglio farla morire in vn vaſo d'acqua ſalata, il qual vaſo con l'acqua venga pian pian à ſcaldarſi fin'à tanto che bolla, tenendo coperto accioche la tartaruga non eſca fuora, percioche nello sbatterſi che ſi farà, ſi verrà à frollare, & quando farà morta ſi laſcierà bollire fin'à tanto che ſia tenera, & volendo conoſcere quando farà cotta, tocchiniſi le zampette, & trouandoli tenere, farà cotta, & cauili dall'acqua calda, & facciaſi riſfreddare in acqua freſca, & cauili dalla ſcorza, & ſeparinogliſi l'oua dal fegato, percioche tal'oua hanno la ſcorza come quelle del palombo, & viſi deſtrezza in cauare il fiele dal fegato, percioche ſta rinchiuſo nel più alto loco del fegato, & à pena ſi può vedere l'oua leuando la ſcorza, inſieme con il fegato ſi friggano, & ſi ſeruono con petroſemolo ſoffritto, ſugo di melangole, ſale, & pepe ſopra. In queſto modo ſi può anco friggere la carne, e tutte ſi potranno coprire di diuerſi ſapori. Della carne ſi poſſono far potaggi, & altre viuande, come ſi dice nel cap. 116. della tartaruga maritima, ma per quel che io ho ſperimentato, non trouo cuocitura migliore, nè più appropriata che'l friggerla nel modo ſopradetto. Se ne poſſono fare anco lauori di paſta, come ſi dice nel libro delle paſte.

Della

*Delli pesci che non hanno sangue. Cap. CLXIX.*

Hauendo fin qui parlato di diuersi pesci, e fra gl'altri di tre che non hanno sangue, non voglio mancare di parlare di molte altre spetie, che non han sangue, principiando dal gambaro grosso marittimo, il qual in Roma, & in Venetia si chiama gambaro Leone, e Afrisi. Di questi ne son due forti l'vn più grosso de l'altro, e son lisci, e ambidue han la gamba destra più grossa della sinistra. Il picciolo di segni azurri, berettini, & neri, & ambidue hanno la medesima stagione, la qual comincia dal mese d'Ottobre, & dura per tutto Aprile. Vn'altro gambaro seguita presto à questo, il qual si chiama Locusta, ma è alquanto più picciolo, & su la schiena è puntuto dal mezzo innanzi, ha la coda liscia, & ha due speroni che guardano innanzi con due code tonde, & lunghe le quali escono per le parti dinanzi: la femina ha il petto, & la coda più larga che il maschio. Non hanno questi le branche grosse come il gambaro leone. Il corpo d'essa locusta è rosso, puntuto, & aspro, & similmente del maschio. Ha la medesima stagione del gambaro leone, & nella Primavera si trouano locuste mutate.

*Per cuocere i sopradetti Gambari in più modi. Cap. CLXX.*

Piglinosi li detti gambari, & à ciascun si tiri il buco della coda, & ponganosi in vn vaso, nel qual sia acqua, & sale, ouero vino, pepe, aceto, & sale, & se la locusta hauerà oua, è necessario, che sia ben lauata, perciocche molte volte è piena d'arena; & come faranno cotti, mondanosi la coda, & le zanche, & caufi vn neruetto, che hanno nel mezo della coda, & seruanosi con pepe, aceto, oglio dolce, & sale sopra.

*Per cuocere i sopradetti Gambari in vn'altro modo. Cap. CLXXI.*

Pigliasi la polpa delle code, & delle zanche delli sopradetti gambari, dapoiche faranno stati cotti in vn de i sopradetti modi, taglinosi in pezzuoli, & facciasene potaggio con oglio, herbe, spetierie, & brodo d'altro pesce non troppo salato & nella Primavera giongaui vua spina. Si può anco fare in vn'altro modo, cioè dapoiche le polpe faranno tagliate in pezzi soffriggerle in oglio con cipollete battute, giungendoui acqua, vino, agresto, e sale, e spetierie à bastanza, & facendole finir di cuocere, & all'ultimo prima che si vogliano seruire ponerui vna mano di herbe battute, & seruanosi calde con le spetierie dolci sopra.

*Per far minestra di polpe delli sudetti Gambari. Cap. CLXXII.*

La locusta farà sempre migliore de gli altri dui gambari Et piglinosi d'essa le polpe dapoiche son cotte in vino, ò in acqua, & battonosi minute con li celtelli, e dapoiche faranno battute faccianosi soffriggere con oglio, ò con butiro giungendoui vn poco di brodo d'altro pesce, & nella primavera pongaui vua spina, l'istade agresto intiero, & il Verno vua passa, & come faranno bollite per vn quarto d'hora, s'incorporino con rossi d'oua, nel modo che si fa alle minestre di carne battuta, & in giorno di vigilia in loco dell'oua ponganosi amandole peste, ò pau grattato. In questo medesimo modo si potranno incorporare tutti li sopradetti potaggi.

*Per far tommaselle, ballotte, & peri della polpa delli sudetti Gambari.**Cap. CLXXIII.*

Piglinosi la polpa della coda, & delle zanche delli detti gambari, & battasi  
cosi

cofi cruda minutamente, & ponganouifi per ogni libra di polpa tre oncie di polpa di anguilla falata senza spina, giungendo con esse spetierie comuni, vna passa, vn poco di zuccaro, oglio, ò butiro, menta, maiorana, & serpillo battute, & d'essa compositione faccianofi tommafelle, peri, & ballotte, nel modo che si fa di quelle dello storione nel cap. 12. & 13. & cuocasi nel medesimo modo.

*Per friggere le polpe delli sudetti Gambari. Cap. CLXXIV.*

Piglinofi le polpe dappoi che sono state alestate, taglinofi in pezzi di grossezza d'vn dito, bagninofi nell'acqua, & infarininofi, & frigganofi in oglio, ò in butiro purificato, & seruanofi con petrosomolo soffritto, & sugo di melangole, pepe, & sale sopra. Et dappoi che son fritte si possono anco seruire con agliata, ò salsa verde.

*Per cuocere Locuste ripiene. Cap. CLXXV.*

Piglifi la locusta, la qual'è la migliore, & più tenera dell'astrice, come di sopra ho detto, & facciasì alestare con acqua, & sale, cauinofi le polpe dalla coda, & nettifi il corpo lasciando la scorza intiera, battasi la polpa minuta, & facciasì vna compositione come quella della tommafella, ouer con essa polpa battuta, caccio grattato, oua, & herbe, & empiasi la scorza di tal compositione, & se faranno due locuste, incastrifi la scorza piena nella vota, & leghifi, & facciasì friggere in oglio, ouer butiro, & quando sarà cotta, seruasi calda con saporetti in piatti. Si può anco cuocere su la graticola, ma essendo vna locusta sola, si conferuerà la pancia, che s'è cauta dalla scorza, & come la scorza farà piena, con ingegno si porrà la pancia al suo loco, mettendo vna fettolina di pane dalla parte dinanzi, & ligando con lo spago in modo che non possa vscir la pancia nella compositione, & facciasì cuocere su la graticola, & seruasi come di sopra, hauendola sligata dallo spago.

*Della Statura, e stagione del pesce Gambaro d'acqua dolce.*

*Cap. CLXXVI.*

Il gambaro d'acqua dolce è molto conosciuto In alcuni lochi d'Italia ne sò molto grossi, & in Milano assaissimi, & similmente nel paese di Brescia, & di Verona, ma nel fiume Silo, che passa per Treuigi, per tutto quel paese, son molto più grossi, de gl'altri, in modo che alle volte io n'ho pefati di meza libra l'vno, è ben vero, che quelli che si pigliano in ponte Salaro presso Roma, son molto buoni, se bene non di quella grandezza, che ho detto. Se ne trouano alcune spetie, che nel cuocere non mutano colore, come generalmente gli altri che diuengono rossi. Vi son di quelli che sbiancheggiano, e de i altri più neri, della qual diuersità io non sò render la ragione. Pero tengo per certo, che quelli del sudetto fiume Silo, & del Nauilio di Milano, & di ponte Salare son li migliori di tutte l'altre forti. Tutti i gambari si maschi come femine hanno otto piedi piccioli, & due grossi. La femina ha più larga coda, & più largo petto, che il maschio, & ha vn canaletto netto nel petto: il qual canaletto nel maschio è stretto, & coperto di certe branchette pelose. La stagion del maschio comincia dal mese di Maggio, & dura per tutto Agosto, & quella della femina da Settembre, per tutto Aprile, ma ambedue son migliori à Luna piena, che vota. L'Autunno alcune volte si mutano, come si può veder nelle pefchiere di Milano, oue se ne fa incetta, come si fa in Roma delli granchi teneri.

*Per*

*Per cuocere Gambari d'acqua dolce in più modi.* Cap. CLXXVII.

Per quel ch'io trouo il gambaro è molto migliore cotto con acqua, sale, & vino, aceto, & pepe, à stretto, che brodosi, e hanno da esser cotti in fretta, lasciadoli schiumar da se per forza di bollo, & messedandolo vna volta con la cazzuola, & come faranno bolliti per vn quarto d'hora, & faranno saporiti, si caueranno, & si feruiranno caldi, ò freddi à beneplacito, nel modo che si feruo no alla credenza, con aceto, & pepe in piatti, & della coda, & delle zanche d'essi si possono far tutti li potaggi, & viuande, che si fanno delli gambari lioni, & delle locuste soprafcritte; benche nella primauera, & nell'Autunno le lor code, & le zanche facciano venite il brodo giallo; quando ne fai potaggio sia saporoso, & habbia il sapor del gambaro, pestisi il corpo nel mortaro, e stemprisi con acqua tepida, & passisi per lo setaccio, & piglisi quell'acqua, la quale hauerà del rossigno, & farà saporita, & con essa facciasi il potaggio in quel modo, che farà più commodo. Si potranno anco empir le scorze in quel modo, che s'è piena la locusta nel cap. 175. & frigger le code, & farne tutte quelle viuande che si fanno delli gambari lioni, & delle locuste, leuando loro quel neruetto che hanno per lo lungo della coda.

*Della statura, e stagione della Spannocchia.* CLXXVIII.

La Spannocchia è gambaro marittimo, & ha gran coda, & poche branche, ha certe cornette picciole, & sottilissime nelle parti dinanzi, & la detta coda è compartita da ambedue le parti di scorza snodata, e pilosa, e tal gambaro ha molta polpa, & è bonissimo, e maggiormente nella sua stagione, la qual comincia dal mese di Febraro, & dura per tutto Maggio, ma in Roma se ne trouano quasi d'ogni tempo, & vuol esser cotto con acqua maritima. Però son'anco buoni quando son cotti come i gambari d'acqua dolce: & delle lor polpe si fanno tutte le viuande che delle polpe delli detti gambari d'acqua dolce.

*Della statura, e stagione delle Squille, & gambaretti di mare.*

Cap. CLXXIX.

Le squille son gambaretti di mare, & credo habbiano hauuto questo nome dal saltar che fanno quando son toccate. Son di color berettino, & più polpate, & migliori delli gambaretti, ma hanno la medesima stagione ch'essi gambari. Tali animalletti richiedono esser più tosto fritti in oglio, che acconci in altra viuanda. Gli gambaretti son più piccioli, & riluceno più, & son molto più duri di scorza, & quando son viui sbalzano in aria, e la notte luceno come candele, hanno li detti animalletti assai herbe, & alle volte son pieni d'oua, & la loro stagione comincia dal mese di Nouembre, & dura per tutto Aprile; trouandosi in lochi, oue sia acqua marina, si cuoceno con essa, & con grani di finocchio, & pepe, ouero con acqua dolce, & sale. Delle code delle squille, & delli gambaretti quando son mondi si possono fare tutti i potaggetti, che si fanno delli gambari d'acqua dolce. Ho veduto in Venetia vna sorte di gambari piccioli, li quali si chiamano in Roma gambarucci, & in molti lochi biaua. Et perche son tanto piccioli, si è veduto il peso, che vn migliaro d'essi à pena pesano vna libra, & cosi son quelli d'acqua dolce: Amendue le forti si friggono, percioche non son buoni in altra viuanda, & hanno la medesima stagione de gli altri.

*Della*

*Della statura, e stagione del Granchioporro.**Cap. CLXXXI.*

Il Granchioporro è di statura ritonda, & coperto d'vna scorza ruftine, & nella parte dinanzi hà due spine acute, e tutte le spetie di granchi son di poca coda, ma questo l'hà alquanto più grandetta, & la femina l'hà più larga del maschio, & genera l'oua sotto la coda, & è di color rosso. In Venetia si dimandano granchieuoli: & molte volte delle scorze si fanno ornamenti de specchi, hanno le gambe tonde, & ruftiche con parecchi nodi, & in capo del piede son forcellate. Se ne pigliano molti nelle spiagge di Ancona, & di Sinigaglia. Li maschi son perfettissimi nella loro stagione, a Luna piena, la quale stagione comincia dal mese d' Ottobre, e dura per tutto Aprile, & delle femine da Maggio per tutto Agosto. Si cuoce il detto granchio nel modo che il gambaro lioue, & locusta, hauendogli turato il buco della coda, e della bocca, con bambagia. Il che si fa percioche si empirebbono d' acqua nel bollire, & non farebbono così saporiti. Si seruono caldi, ò freddi a beneplacito. Non hanno zanche grosse, ma come hò detto piedi sottilissimi, & forcelluti, & la lor bontà consiste nell'interiori, più che nelle polpe.

*Per sottestiar Granchioporri.**Cap. CLXXXI.*

Pigliasi il granchioporro, & aprasi così crudo, ouero se gli faccia leuare solo vn bollo con acqua calda, e sale, e tursi la bocca, & i busti prima che si metta nell' acqua, & pigliasi midolla di quattro d'essi per empirne vno, & mescolisi con pepe, cannella, zuccaro, vna passa, & herbe battute, & se gli si vorranno aggiungere rossi d'oua, & calcio grattato, farà in arbitrio; & d'essa compositione si empirano le scorze, facciasì poi sottestare in tegame, nel qual sia butiro con più foco sopra che sotto, & seruano si poi così caldi con sugo di melangole, & pepe sopra.

*Della statura, e stagione di varie sorti di Granchi.**Cap. CLXXXII.*

Sono varie sorti di granchi, & in Roma ne son portati di tre sorti, la prima sorte è di granchi di valle, la seconda granchi porri, che son molto più neri, & più grossi, & hanno le zanche grosse, & del resto del corpo, son rotondi, come quelli di valle, la terza sorte è de granchi teneri, cioè mutati; & in Venetia nelli canali se ne pigliano di due sorti, & li dimandano mollecche; che son come i granchi muti, & macinette, che son piccolissime, & se ne pigliano anco di scorza foda, & grossa, & li duri tutti hanno vna medesima stagione, la quale comincia dal mese di Ottobre, & dura per tutto Maggio, ma le mollecche, & granchi mutati cominciano da Aprile per tutto Maggio, & alle volte se ne trouano in Roma per tutto Settembre. Li fodi si cuoceno in vino come i gambari, ma in Roma per la maggior parte si cuoceno su le bragie, & li teneri si fuggono con oglio, & butiro, & se ne possono far potaggi come si fa delle code de i gambari nostrali nel Cap. 177. Se ne fanno diuersi lauori di paste, come si dice nel libro de i pasticcii.

*Della statura, e stagion delle Ostreghe.**Cap. CLXXXIII.*

L'Ostregia in Corsica, nelle parti d'Ancona, & in quelle di Chiozza è molto conosciuta, perche in questi due mari n'è maggior copia che in altri lochi, & io trouandomi nel porto di Brondoli presso Chiozza, ne vidi pigliare gran quantità, le quali son molto più bianche di quelle di Corsica, ma anco molto più picciolate. Quelle di corsica alle volte son portate in Roma non troppo fresche. Trouandomi in Pefaro vidi vn vassello per fortuna sbattere nelle spiagge;

Z &amp; ti-

& riuoltarsi il fondo in su, nel qual fondo erano appicate molte ostreche, & secondo che dicono i pescatori, la vena del mare, nel quale esse nascono, vada vn fuoco in vn'altro, & esse alle volte si trouano attaccate l'vna con l'altra, che passan sei. La loro stagione comincia dal mese di Dicembre, & dura per tutto Aprile. Vero è, che in Venetia se ne trouano quasi tutto l'anno.

*Per cuocere Ostreche su la graticola, al forno, & in altri modi.*

*Cap. CLXXXIV.*

Pigliasi l'Ostreca fresca, lauasi, & se ne leui quella bruttezza, & arena che ha intorno, auertendo che si potranno spiccare l'vna dall'altra, quelle che son appicate faranno migliori, ponganosi su la graticola, & faccianosi cuocere, & come faranno cotte, leuifene la prima scorza, e stacchinosi dall'altra scorza, e con vn coltellino, & seruanosi calde con la sua acqua, ch'è per dentro, & sugo di melangole, & pepe sopra. Il simile si farà di quelle che si cuoceno in forno. Il che si fa quando se n'ha copia. Et per far più presto, si cuoceno anco con brodo di carne, ouero con acqua, & si seruano nel modo sopradetto. Però habbiasi auuertenza di non farle troppo cuocere, percioche verrebbero dure, & perderebbono la lor bontà.

*Per cuocere Ostreche in vn' altro modo.*

*Cap. CLXXXV.*

Ponganosi l'Ostreche su la graticola, & come cominciaranno a fiatare, subito si leuino, & ricolgasi l'acqua ch'è di dentro, ch'è la sua bontà. Cauinosi l'ostreche così intiere dalle scorze, cauandone la parte del callo, il qual è duro, & piglisi la parte più bianca d'esse, & la più negra, che pareno trippette, pestisi nel mortaro con cime di spinacci, e stemperisi con quella acqua che si caua da esse ostreche, giungendoui sugo di melangole; & pepe, & quella parte più bianca facciasi soffriggere in vna cazzuola con vn poco di oglio, ouer butiro. Et soffritta che sarà giungauisi quella parte, che s'è pesta nel mortaro, & dappoi habbiasi quella coccia dell'ostreca, cioè quella parte ch'è più fonduta, & netusi bene di fuora, & dentro, e facciasi bollire nell'acqua calda (il che si fa accioche si conferuino più calde) & subito leuate dall'acqua, si accommodino su lo scaldauuande, ouero in vn piatto, nel qual sia cenere calda, & in esse cocchie pongauisi quella parte più bianca, che sia soffritta, con il suo sapore, compartendosi per ciascuna coccia, in modo che ciascuna d'esso n'habbia quattro, & se non si volesse ponere nelle cocchie, seruanosi nelli piatti con fettoline di pane sotto. Si possono anco seruire nelle medesime cocchie. L'ostreche cauate dalle cocchie che sono siano soffritte con butiro, & seruiti con la medesima acqua, che si caua d'esse, & sugo di melangole, & pepe sopra.

*Per soffrittare Ostreche.*

*Cap. CLXXXVI.*

Pigliasi l'ostreche, che a pena sian calde, cauisi della coccia, con la sua acqua, & habbiasi apparecchiata vna padella con butiro, ò oglio dolce, & vno spigoletto d'aglio, menta, & maiorana battute, pepe, & cannella, & pongasi l'ostreca nella detta padella, giungendoui la sua acqua passata per lo setaccio, & vn poco di maluagia, & agresto chiaro, facciasi cuocere nel forno, ò sotto il telto, come le torte, & seruanosi calde con fette di pane rotto.

*Per cuocere Ostreche con la carta su la graticola.*

*Cap. CLXXXVII.*

Pigliasi l'ostreca cauata nel modo sopradetto, recolgasi la sua acqua, & habbiasi apparecchiata carta da scriuere, onta d'oglio, ò butiro, e come l'ostreca sia stata

stata vn quarto d'hora nell'oglio con fior di finocchio, & pepe, mettafi su la carta con vn poco d'oglio, ò d'altro liquor sopra, facciasi cuocere, hauendo messa la carta con esse ostreche su la graucola, & riuolgendone su la carta, & cotte che faranno si feruiranno con vnapor sopra: il qual sapore sia fatto di zuccaro, fugo di melangole, pepe, & quella acqua delle ostreche, & sarà in arbitrio se vi si vorano porre alcune feuoline di pane sotto.

*Per cuocere ostreche in adobbo. Cap. CLXXXVIII.*

L'Ostreche in adobbo son portate in Roma di Corsica, perche come di sopra hò detto, rare volte ne son portate fresche, & quelle s'infarinano, & si friggono, & si feruono con fugo di melangole, & zuccaro sopra, & se ne possono fare tutte le viuande, che si fanno delle fresche. Et se faranno troppo salate, si faranno stare in molle nell'acqua tepida.

*Per friggere ostreche. Cap. CLXXXIX.*

Pigli si l'Ostrega cauata, infarinisi, & friggasi in oglio d'oliue, & seruasi con fugo di melangole, & pepe sopra, ouero con vn sapore fatto al modo del Cap. 187. & dappoi che sarà fritta si potrà coprire di falsa verde, & d'altri sapori, & farne lauori di patte come si dice nel libro delle patte.

*Della statura, e stagione di diuerse Cappe, & Gongole.*

*Cap. CXC.*

Le Cappe, che dal vulgo si chiamano Cappe di San Giacomo, son molto più grosse delle gongole Romane, e tutte hanno certi canaletti. La lor scorza è fatta a foggia di micchi, e tutte hanno vna medesima stagione; la qual comincia dal Mese di Ottobre, & dura per tutto Aprile. Nelle spiagge, & porti di Genoua, & in diuersi altri luochi se ne troua copia, e tutte si accommodano nelle medesime viuande, che l'ostrege quando son grosse, ma le gongole, che vengano portate à Roma, per la maggior parte si pigliano in Porto, & si cuoceno su la pala, ouero se ne fa brodetto con scorze, & senza scorze, come si fa delle telline. Però io le trouo più saporite cotte con la rete, cioè che si pongano in vna reticella di filo, però sopra tutto che siano fresche, & nette, & dappoi habbiasi vn vaso di terra, ò di rame raccolto, pieno d'acqua, che bolla con sale, e pepe, & tuffisi due, o tre volte la rete con le gongole fin' a tanto che faranno segno di aprirsi, & seruansosi calde con pepe sopra. In questo modo si cuoceno anco quelle che si pigliano nel mare Hadriatico, che son chiamate cappe.

*Della statura, e stagione delle Cappe lunghe. Cap. CXCI.*

Le Cappe lunghe son di due forti, bianche, & nere, & in alcuni lochi si chiamano spolletti, coperte d'vna scorza liscia ondeggiata, & di lunghezza di mezzo palmo, & più ò meno secondo la grossezza. Paiono vna cannuccia, & in essa cannuccia stà la cappa, che è lunga a somiglianza d'vn neruo, & se ne piglia quantità nel porto di Ciuità vecchia, & anco presso Chiozza, ma in Roma ne son portate poche, & si pigliano con forcina di ferro, ma migliori son quelle, che si pigliano in rete, perche non son così piene d'arena, & son molto più dure che la gongola, & la loro stagione comincia da Ottobre per tutto Aprile.

*Per cuocere Cappe Lunghe in più modi. Cap. CXCVII.*

Pigli si la Cappa lunga che sia viuua, percioche altramente non val nulla, & facciasi stare per due hore in molle nell'acqua falsa, ò dolce con sale, che habbia del tepido: Ilche si fa accioche lascino l'arena, cauinosi dall'acqua, & inuolganosi in oglio, & faccianosi cuocere su la graucola, & come faranno bene aperte,

Z 2 bagni-

bagninosi con oglio mescolato con fugo di melangole, & pepe, & seruatosi calde, & se si vorranno in potaggio, facinosi leuare il bollo, ouero come faranno meze cotte su la graticola, cauinosi dalle scorze, & facciasene potaggio, e sottestinosi in quel modo che si fa delle ostreghe nel Cap. 186. Si possono anco fuggere da poi che faranno cauate dalla scorza, & seruire con petrosomolo soffritto, e fugo di melangole, ouero coprire di varij sapori, & se ne possono fare diuersi lauorieri di paste, come si dice nel libro delle paste.

*Della statura, e stagione delle Patelle, Puerazze, Telline, & Arcelle.*  
Cap. CXCIII.

Le Patelle son animaletti coperti solo d'vna scorza, & quando senteno il caldo facilmente si staccano dalla scorza; Di fuora è rustica, & dentro di color pauonazzo, & su la polpa è molto saporita: si cuoceno su la graticola, & sottestate nel modo che si cuoceno, & si sottestano l'ostreghe nel Cap. 186. Le puerazze son più lisce, e tirano al color pauonazzo, la lor polpa è molto saporita, & si cuoceno su la graticola, & in tutti i modi che le gongole nel Cap. 190. Le telline in alcuni lochi si dimandano calcinelli, perche son bianche, & quando son fresche la lor polpa è molto saporosa; & si cuoceno in tutti i modi che le puerazze. L'arcelle non sono portate in Roma; In Genoua n'è gran copia, & si assomigliano alla tellina, ma hanno il color della puerazza, & si cuoceno come le gongole, & appresso a questi son molti altri animaletti di scorza, de quali s'io volessi parlare farei molto prolisso. Hanno tutti vna medesima stagione, la qual comincia da Ottobre, & dura per tutto Aprile, benchè in Roma se ne trouino quasi in ogni tempo, eccettuando l'arcelle.

*Per cuocere Telline con le scorze, & senza.* Cap. CXCIV.

Piglinosi le telline ben purgate dell'arena, & faccianosi solo sottestate nell'acqua calda, tanto che si possano cauare con la punta del coltello, & se si caueranno crude, la viuanda farà più saporosa, ma sentiranno più di arena, & perciò caninosi dalla scorza, come si è detto, & ponganosi in vna cazzuola, o in altro vaso con oglio, & herbe battute, pepe, cannella, & zafferano, & vn poco di agresto, & acqua, faccianosi bollire: & come haueranno leuato il bollo, seruatosi in piatti con fette di pane sotto. Ma volendole con la scorza, dapoiche faranno purgate, si portanno in vn vaso più tosto di rame che di ferro, & di terra farà migliore per tale effetto: pongasi con esse telline oglio, vin bianco, vn poco di acqua, pepe, cannella, zafferano, & herbe battute, sale a bastanza, & ogni cosa sia tanto che stiano coperte. Facciasi lor leuare il bollo, & come le telline faranno aperto, s'intenderanno esser cotte. Seruatosi calde in piatti con fette di pane sotto. In questo modo si potranno accommodare le puerazze, & arcelle, & li ballari Anthoniani, che son di specie di chiotiole marine.

*Della statura, e stagione del Riccio marittimo.* Cap. CXCV.  
Il Riccio marittimo è animaletto di statura tondo, & grosso quanto vna balla Fiorentina, spinoso come il riccio che tien le castagne, & di color nero; nel mezo ha vn buco tondo coperto d'vna capillatura folta; & non ha in se altro di buono che la midolla, la qual tira al giallo. Si cuoce tale animaletto quando è netto, su la graticola, ponendoli vn poco d'oglio, & pepe nel buco; & cotto che sarà seruato caldo. Si può anco empire di varie compositioni dapoiche sarà ben netto come di sopra, facendosi poi cuocere su la graticola, & sottestato a beneplacito. La sua stagione comincia da Genaro, & dura per tutto Aprile.

*Della*

*Della statura, e stagione delle lumache cioè chiocciolle. Cap. CXCVI.*

Le lumache son di più sorti, ma due sole s'hanno in vso di magnarsi, e tutte hanno quattro corna tonde con vna ballottina in cima, son lubrificose, & senza occhi, & lasciano il segno ne i lochi donde passano, e tutte hanno vna scorza fatta à vite, & vna forte è più grossa dell'altre, le grosse son di color di ruggine per la maggior parte, benchè alcune ne siano bianche. Si pigliano due volte l'anno, cioè l'Autunno, & la Primavera, & si conseruano tutto il verno quando son purgate; le picciole si pigliano dal mese di Luglio per tutto l'Autunno sopra le viti, & sopra l'altre herbe, & subito che son prese, se ne fa potaggio nel modo che si dirà nel Cap. 200.

*Per purgare, & conseruare le lumache. Cap. CXCVII.*

Pigliansi le lumache grasse dal mese di Febraro per tutto Maggio, e d'Agosto per mezzo Ottobre, ne i quali tempi è l'aere temperato, però per purgarle non si rinchiodono se non passato il mese di Luglio, & all' hora pongansi in vna stanza spatiosa, & humida, nella qual siano fassine, ò rami d'arborescelli, ouero scope, & lascinosi andare doue vogliono, nettando spesso la stanza del loro sterco, percioche il fetore le fa morire: & quando sarranno state per tutto il mese di Nouembre in quella stanza, trouandosi rinchiusè, saranno purgate, & all' hora si pongano in barili, ò in altri vasi, e si tengano in locchi freddi per tutto il Verno. Se ne trouano anco purgate su le muraglie antichi delle terre, & in diuersi altri locchi biforati.

*Per cuocere le lumache in diuersi modi. Cap. CXCVIII.*

Se le lumache saranno prese nella Primavera, facciansi stare due giorni in vn vaso di terra, ouer di rame, nel qual sia vn poco di latte di capra, ò di vacca, e anco senza il latte, e tengasi coperto il vaso, percioche le lumache per la maggior parte si appiccheranno al coperchio, & intorno al vaso, cauinosi poi d'esso vaso, & ripongansi in vn'altro, nel qual si lasciano stare per 24 hore, dapoi si lauino cò acqua tepida, & altre herbe battute, & se non si vorranno con la scorza, facciansi perlessare, & cauinosi dalla scorza, & piglisi la parte, che è migliore, & facciansene potaggio nel modo sopra scritto, ouero con cipollette battute. In questi modi si possono accomodare quelle che sono state conseruate; ma volendosi cuocere nella graticola quelle che sono state conseruate, facciansi stare nell'acqua tepida fin' a tanto che sia mollificata quella lor copertura, & lauinosi in più acque, & pongansi vn poco d'oglio, sale, & pepe, & facciansi cuocere su la graticola, & seruinosi calde senza altro sapore. A quelle che saranno purgate con il latte, facciasi leuare vn bollo, & daporisi cauino della scorza, cauandone l'ultima materia che hanno, & rimettanosì nella scorza con oglio, pepe, & sale, & facciansi cuocere su la graticola nel modo che si cuoceno l'altre. Si possono anco cuocere senza perlessare, ma non saranno così buone.

*Per friggere lumache, & accomodarle in diuersi modi. Cap. CXCIX.*

Pigliansi le lumache della Primavera, & facciansi perlessare, cauinosi dalla scorza, & nettinosi della lor immonditia; & accioche restino più lunghe, pongansi in acqua fredda al foco tenendo il vaso coperto, & dando il foco temperato fin' a tanto che bolla, & come si farà scuerto il vaso si troueranno le

lumache

lumache per la maggior parte fuora della scorza, ma non faranno così se si porranno in acqua calda. Cauinosi poi dalla scorza come s'è detto, & mettanosi in vn vaso di rame ò di terra forata con sale trito, e sbattanosi per vn quarto d'hora, tanto ch'escia fuora la viscosità. Lauinosi poi à più acque, infarininosi, & frigganosi, & seruanosi con petrosेमоло soffritto, e spigoli d'agli perlessati, & poi fratti, ouero dappoi che faranno frutte, seruanosi con salsa verde, & altri diuersi sapori sopra. Ma se le lumache faranno di quelle conseruate, faccianosi perlessare, & cauinosi dalla scorza, & frigganosi.

*Per far potaggio di lumache piccioline bianche. Cap. CC.*

Faccianosi stare le lumache piccioline bianche in molle nell'acqua tepida, & lauinosi bene di quella arena, mettanosi in vn vaso con tanta acqua tepida, che stiano coperte di due dita, & faccianosi bollire pian piano, tenendo coperto il vaso; & quando si vedrà che le lumache siano uscite, giungauisi oglio, pepe, sale, cannella, zafferano, herbe battute, spigoli d'aglio, & agresto chiaro, & faccianosi bollire per vn quarto d'hora, & dappoi si seruano in piatti con il lor brodo; e tali lumachelle amano la mentuccia; e massime quelle di Roma.

*Modo di seruire diuersi Pesci salati, & di cucinarli. Cap. CCI.*

Non voglio mancar di dire d'alcune forti di pesci salati, conseruati in foglie, & secchi al fumo, & all'aere, & in salimora, & li nomi d'essi, & in che modo si cocinano, & si seruono nelle tauole honorate di gran Prencipi, dando principio al carpione del lago di Garda conseruato nel modo che si dice nel suo cap. & d'altri pesci accarpionati, & similmente della Buca, & del pesce Arientino, che son portati di Genoua in alcuni lochi d'Italia accarpionati, & conseruati in foglia.

*Cap. CCII.*

Il pesce carpione per il più delle volte si serue freddo con aceto, e zuccaro sopra; ma si può anco riscalzare su la graticola, ò rifriggerlo in oglio, e seruire nel medesimo modo. Similmente si seruono tutti i pesci, si marittimi come d'acqua dolce accarpionati, che non passino due libre, ò tre al più.

*Cap. CCIII.*

La Buca, & il pesce Arientino, & altri pesci, che non passano quattro oncie, ò sei al più, accarpionati, li quali son portati in foglie di mortella di Genoua in diuersi lochi d'Italia, si seruono freddi asciutti, & solo sbruffati di aceto rosato, e spoluerizzati di zuccaro.

*Cap. CCIV.*

Il schinale salato è portato di Alessandria d'Egitto in Venetia, & in altri lochi d'Italia, & son li lomboli dello storione salati, e secchi al fumo, & si se rue in infalata. Si serue anco asciutto, tagliato in fettoline con sugo di melangole, & oglio sopra. Il buono rosseggia à punto come carne di seceaticca salata, & si taglia anco in fettoline lunghe, & si scalda su la graticola.

*Cap. CCV.*

Il cauale fatto d'oua di storione è portato di Alessandria, & da altri lochi del mar maggiore da mercanti che ne fanno incetta, insieme con gli altri salami in caratelli. Si serue su le fette di pane brustolite calde con sugo di melangole, & pepe sopra.

*Cap.*

## Cap. CCVI.

La moronella è portata in Italia in barrili con salimora dal mar maggiore, & alcuni vogliono che sia fatta dalla pancia d'un pesce maggiore dello storione, de quali per quanto io ho inteso da vn Scalco praticissimo d'Inghilterra in quel mare si piglia gran quantità, & è à somiglianza dello storione, ma il nome appresso di noi è incognito. Io l'ho fatto di pancia di storione nel modo che hora ordinerò che si debba offeruare. Piglisi la pancia presso l'vmbelico, & senza scorticarla tagli si in pezzi, & si salì con sale grosso nel modo che si fala il tarantello, & si conferui in loco fresco, & quando si vorrà cuocere, facciasi stare in molle, mutandogli l'acqua più volte, & dappoi facciasi cuocere con acqua, & feruasi come il tarantello. Io ho veduto anco la moronella soda, & asciutta, che affomiglia alla carne salata in Venetia, & per cuocerla ho saputo che si fa stare in molle in acqua tepida 24 hore, mutando l'acqua più volte, & si ferue come di sopra.

## Cap. CCVII.

Il tarantello si sà, che è fatto della pancia del tonno, ch'è la parte più grossa, salata con sale grosso, & similmente la forra, & l'vno, & l'altra si feruono in insalata, ma prima si fa stare in molle con acqua tepida, e dappoi si pone in vn vaso con acqua fresca, & per meglio disfarlo, si pone à bollire con esso della semola, & com'è cotto si caua, & si mette in acqua fresca, mutandole più volte. Si ferue tagliato in bocconi quadri non troppo grossi con oglio, aceto, mosto cotto, ouer zuccaro, e vna passa cotta in vino sopra.

## Per far potaggio di Tarantello, &amp; Sorra. Cap. CCVIII.

Piglisi il tarantello, o la forra, & facciasi disalare, & mezzo cuocere nel modo del sopra scritto capitolo, nettisi di pelle, & ossa, & tagli si in bocconcini, & pongasi in vaso con cipolle soffritte, & prugne, & visciole secche, & oglio, & vin bianco, & vn poco di aceto, & acqua, & mosto cotto, & sia compositione tanta che il tarantello sia coperto di tre dita, giungendoui pepe, cannella, garofani, & noci mescate con zafferano, & faccianosi finir di cuocere, & nell'ultimo, prima che si voglia seruire, pongaui vna mano d'herbette battute. Seruasi così caldo in piatti con la sua compositione sopra: In questo modo si può accommodare la tonnina, che è la schiena del tonno, & la moronella misalata fatta di pancia di storione.

## Per cuocere il pesce Salmone in più modi. Cap. CCIX.

Piglisi il pesce salmone che è portato di Fiandra, & dalli confini di Borgogna, & da molti altri lochi in Italia, salato in barrili con salimora, tagli si in pezzi, & facciasi stare in molle, & cuocasi come il tarantello, & facciasene potaggio conforme al proflimo sopra scritto cap.

## Per cuocere Arenghe bianche salate, &amp; secche affumate.

## Cap. CCX.

Le arenghe si rassomigliano à gli agoni d'acqua dolce, & si portano di Fiandra, & di Francia per lo fiume Reno in Italia in salimora in barrili, & quando si vuol cocinare, facciasi stare in molle per 24. hore, mutando l'acqua. Si può anco aleffare con acqua semplice, & seruire con agliata sopra. Le secche dappoi che son salate, si fanno stare al fumo tanto che piglino il color dell'oro; le buone son lustre, & tut-

& tut-

& tutte son piene d'oua, ò di latte, & le migliori si tengono essere quelle di latte; percioche hanno la schiena più grossa. Ne son d'vn'altra specie più picciole, & più bianche, che si dimādano sarache, & sono affumate, & quando si vogliono feruire, à tutte si taglia la testa, & si apreno per lo filo della schiena, & si ongano d'oglio, & si dà loro vna calda su la graticola, & si ferueno con oglio, & aceto sopra.

*Per cuocere, & seruire Agoni, & Sardoni salati. Cap. CCXI.*

Il pesce agone per la maggior parte si porta del lago di Como salato in barrili con sale grosso. Si cuoceno, & si ferueno come l'arenghe bianche salate. Li sardoni son portati dal mar di Genoa, salati in barrili in salimora in diuersi lochi d'Italia, si lauano in aceto nel modo che si laua l'alice, cioè l'anghioie, & si ferueno così crude con oglio, pepe, & aceto, & origano sopra, & di questi due pesci cioè sardoni, & alici, cioè anghioie si possono far frittelle, & anco potaggetti dapoiche faranno alquanto disalati.

*Per cuocere, & seruire Muggini salati. Cap. CCXII.*

Piglinosi li muggini cioè cefali salati, scaglinosi, & faccianosi stare in molle fin'à tanto che habbian perso vna gran parte del sale, faccianosi cuocere con acqua, & oglio, & vn poco di agresto, e spinaci sfogliati, & feruanosi caldi con pepe sopra. Si possono anco cuocere in vn'altro modo dapoiche faranno disalati, cioè si friggerano in oglio, & si feruiranno con sapore fatto di aceto rosato, zucchero, & vna passa cotta; & anco senza essere scagliati, ma solo di salati si potranno cuocere su la graticola, feruendoli con sapore fatto di aceto, mosto cotto, pepe, & agresto chiaro. Si possono anco cuocere in potaggio nel modo che si cuoce il tarantello. In questi modi si possono anco cuocere l'arenghe bianche salate, & gli agoni grossi salati del lago maggiore, & ogn'altro pesce di salimora, hauendoli prima disalati come il tarantello, & perlesati. Si ferueno ancora in insalata con vna passa cotta, aceto, & oglio, & pepe, & zucchero ouero mosto cotto. Non parlo delli pesci conseruati in aceto, percioche n'ho detto nelli lor capitoli.

*Per cuocere, & seruire l'Anguille salate. Cap. CCXIII.*

L'Anguille buone salate son portate dalli medesimi lochi donde son portati i muggini, cioè dalle valli di Comacchio salate, asciutte; le grosse si scorticano, & si tagliano in pezzi, & si fanno cuocere con acqua semplice, & si ferueno in piatti senza spine con aceto, oglio, & mosto cotto, e rigano sopra. Così si fa delle picciole. Si cuoceno anco le picciole su la graticola, & con la carta sotto le bragie, & si ferueno nel modo sopradetto.

*Per far potaggio di Anguille grosse salate. Cap. CCXIV.*

Piglinosi l'Anguilla, scorticarsi, e taglarsi in rotoli, & facciasi trare due bolli nell'acqua semplice, & caufi poi, & pongasi in vn'altro vaso, nel quale siano porti soffritti con oglio, giungendoui acqua, e spinaci sfogliati, pepe, zafferano, & vn poco di agresto, & faccianosi bollire, & feruanosi così calde con il suo brodo sopra. Si cuoceno ancora cauli Bolognesi, & altre sorti di cauli da oglio, & molte volte con ligumi freschi.

*Per*

*Per cuocere il luccio grosso salato, che sia stato nel fumo.*

*Cap. CCXV.*

Pigliſi il luccio, e facciaſi ſtare in molle nell' acqua tepida, ſcagliſi, e tagliſi in pezzi quando farà ben mollificato, & ſi ſfilino le polpe, le quali ſiano priue di ſpine, rimettanofi in molle con acqua tepida, perche reſtando aſciutti, ſi rifecceriano & perderiano la lor bontà; habbiaſi apparecchiato vn vaſo, nel qual ſiano cipolle foſſiute con oglio, ò butiro, & pepe, cannella, & zafferano, & ponganoſi dentro le dette polpe ſfilate con vn poco di vin bianco, agreſto chiaro, & acqua, & la compoſitione ſia tanta, che copra le materie di due dita, facciaſi bollire, & come faranno quaſi cote, pigliſi pane bruſtolito peſto nel mortaro ſtemperato con moſto cotto, & in loco di pane ſi poſſono pigliare amandole ò nocelle torate, & con tal compoſitione ſi darà vn poco di corpo al brodo, & come haueſi leuato il bollo ſi feruirà. In queſto modo ſi può fare della merluccia ſecca, del peſce palombo ſecco, & della migliacina, cioè ceſalo groſſo, ſalato, & ſecco. Si poſſono anco cuocere con acqua ſemplice dapoï che faranno ſtare mollificate, e ſcagliate, & ſi ferueno con oglio, aceto, & origano ſopra, ouero ſi cuopreno di agliata ò di moſtarda.

*Per fare Bottarghe d'oua di Spigolo. Cap. CCXVI.*

Ancorche in Italia non ſi uſa far bottarghe d' oua di ſpigoli, percioche per la maggior parte ſon portate dal mar maggiore, oue ſono ſpigoli groſſiſſimi, & di Schiauonia, & d'altri lochi, oue ſi fanno di uoua di ceſali, che ſon migliori. Quelle di ſpigoli vengono circondate per la maggior parte di cera cruda. Et li Cochi di Roma per farle pigliano l'oua di ſpigolo nel meſe di Genaro, & uſano diligenza di non rompere la pellicina, che hanno ſopra, & con eſſe uoua laſciano il garga-luccio del peſce attaccato, & ſalano li detti uoua, & li metteno ſopra vna tauoletta, ò vn tegame di terra ſparſe, che ſtiano coperte d'vn tagliero ò d'altra tauoletta, ſoppreſſate per ſei giorni, & dapoï le cauano, & danno la forma delle bottarghe, & le pongono in loco, che il fumo poſſa percuoterle, & non habbiano troppo caldo, percioche diueniriano rancide, & le laſciano ſtare per diece giorni fin' a tanto che habbiano preſo il fumo, & le conſeruano in ſemola, ò in oglio, & quando vogliono feruirle, le tagliano in fettoline con ſugo di limoncelli, & oglio ſopra. In queſto modo ſi fanno anco quelle de i ceſali.

*Per cuocere Tinche ſotto oglio. Cap. CCXVII.*

Nel territorio di Sabina, & in quello dell' Aquila, & di Tagliacozzo conſeruano molti peſci nell' oglio, & maggiormente le tinche, cioè di maſchi preſi il Verano, & netti delli loro interiori; li quali ſi ſalano & ſi fanno ſtare in ſale per tre giorni, e più ò meno ſecondo la groſſezza, & ſi lauano con vino, & ſi pongono coſi intiere in vetine piene d'oglio, dapoï che ſono aſciutte all'aere, & quando ſi vogliono cuocere ſi fanno ſtare in acqua tepida, & lauano, & ſe ne fa potaggio nel modo che ſi fa del tarantello nel cap. 208 per la maggior parte ſi cuoceno con cauoli, & ligumi; coſi ſi fa delle trutte, & altri peſci conſerati in oglio.

*Per far bianco magnare con polpe di peſce. Cap. CCXVIII.*

Pigliſi libre due di amandole ambroſiine monde, che ſiano ſtate in molle, peſtiſi nel mortaro, e facciaſene latte con acqua fredda, il quale latte ſia in tutto ſei libre, pigliſi poi due libre di ſchiena di luccio aleſato, priue di ſpine, ouer libre due di polpa di peſce capone, e peſtiſi nel mortaro, e ſtemperinoſi con vna

A 2 libra

libra del suo brodo, che non sia troppo salato, & passisi ogni cosa per lo setaccio insieme con il latte di mandole, giungendovi oncie sei di farina di riso ben setacciata, libbre due di zuccaro fino pesto, & sale à bastanza, facciasi cuocere nella cazzuola alle bragie lontano dalla fiamma, accioche nõ pigli il fumo, & mescolisi di continuo con la spatola di legno, & come farà quasi cotta giunganouisi cinque oncie di acqua di rose, & facciasi finir di cuocere, & come farà cotto seruasi in piatti caldo ò freddo a beneplacito con zuccaro fino sopra. Se ne potrà anco far torta giungendovi vn poco più di acqua di rose, & zuccaro, & per ogni due libbre della sopradetta compositione habbianosi oncie sei di pignoli ammogliati, & oncie quattro d'vua passa, & facciasi la torta con due sfogli vno nel fondo, & l'altro sopra fatto a gelosia, ò altri lauorieri. Di tal Compositione si possono anco empire diuerse paste, come si dice nel libro delle paste.

*Per fare ricotta, & butiro di amandole finta. Cap. CCXIX.*

Pigliansi libbre due di amandole monde con acqua fredda nella quale acqua siano state in molle per dodeci hore, & pestinosi nel mortaro, e stemprinosi con il brodo di luccio consumato, di modo che venga come latte, & passisi per lo setaccio, giunganosi con esse tre libbre di zuccaro pesto, e tre oncie di farina di amido, & quattro oncie di acqua di rose, & ponganosi in vna cazzuola con sale, & facciasi cuocere mescolando di continuo con la cocchiara, fin' a tanto che pigli corpo, & quando farà sodetta, cauisi, & bagnasi la forma della ricotta con acqua di rose, & pongasi dentro, & lascisi stare in loco fresco fin' a tanto che sia ben fredda, seruasi poi con zuccaro, & fiori sopra. Si può fare anco in questo altro modo, cioè, pestinosi le amandole, & il zuccaro, e stemperisi con brodo di luccio consumato, nel qual brodo sia cotto riso, & questa non occorrerà passarla per lo setaccio, ma che sia ben pesta, & quando si stempera, riducasi in modo che la compositione sia soda, & senza che sia cotta pongasi nelle forme, & lascisi risedate, & seruasi con zuccaro sopra, & volendosi passare la detta compositione, pestisi con essa vn poco di riso cotto nel detto brodo. Et di tal compositione si potrà fare butiro finto dandogli il colore con il zafferano, & ponendolo poi in vna stamigna bagnata di acqua di rose, & lasciandola stare in loco fresco, & seruandola con zuccaro sopra.

*Per far minestra di amido con latte di mandole. Cap. CCXX.*

Pigliasi vna libra di amido candido, & fresco, e stemperisi con libbre noue di latte fatto con libbre tre di amandole ambrosine, & passisi ogni cosa per lo setaccio, pongasi in vn vaso di rame bene stagnato, & vn poco di zuccaro pesto, & vn poco di sale, facendolo cuocere a foco di carbone nel modo che si cuoce il bianco magnare, e mescolando di continuo con la spatola, & come farà quasi cotta giunganouisi oncie sei d'acqua di rose, & quando farà cotta seruasi calda ò fredda a beneplacito. Il farla liquida ò soda stà in arbitrio di chi la vuole. Alle volte vi si può porre della polpa di pesce cappone pesta nel mortaro, ò di luccio dappoi che sonottati alestati, & più di spine. In questo modo si potrebbe cuocere la semolella; benchè voglia più cocitura dell'amido.

*Per far minestra di riso con latte di mandole, o con oglio.*

*Cap. CCXXI.*

Pigliasi il riso di Lombardia ò di Salerno, nettisi, & lauasi con acqua tepida, & accio-

accioche rimanga più bianco, & si cuoca più presto, facciasi stare in mole nell'acqua tepida per vn' hora. Cauisi, & lasci si asciugare al Sole, o al color del foco lontano dalla fiamma, accioche non diuenga rosso, & pongasi nel foco in vn vaso di terra, ò di rame con tanta acqua che stia coperto, & come hauerà forbito l'acqua, pongasi il latte di mandole con zuccaro fino in più volte, & facciasi finir di cuocere di modo che resti sodo, & come sarà cotto seruasi con zuccaro, & cannella sopra. Si potrà anco alle volte seruire per ginestrata, hauendo passato per lo setaccio più zuccaro, & cannella pesta, & zafferano, & facendolo ricuocere con vn poco di acqua di rose, & maluagia, ma volendolo con oglio, non occorre altro che metterlo nella pignata con oglio, acqua, sale, & zafferano, & nell'ultimo giungerui vn poco di herbe, ò cipollette soffrite, & in tutti i modi vuole essere seruuta calda la minestra.

*Per cuocere il farro con latte di amandole, ò con oglio.*

*Cap. CCXXII.*

Pigli si il farro, netisi, & lausi con acqua tepida, & pongasi al foco in vn vaso con acqua tepida, & sale, & come hauerà forbito quell'acqua, pongasi dentro il latte di mandole con zuccaro, & facciasi finir di cuocere come il riso, & seruasi caldo con zuccaro, & cannella sopra: e volendosi con oglio, tengasi l'ordine del riso nel prossimo Cap. sopradetto. In questi modi si potrà cuocere l'orzo mondo. Del miglio, & del panico infanto io non parlo, percioche richiedono esser cotti più tosto con il brodo di carne, ò con butiro fresco, che con l'oglio.

*Per far ginestrata.*

*Cap. CCXXIII.*

Pigli nosi libre quattro di mandole ambrosine monde, pestinosi, & faccianose ne libre dodici di latte, passinosi per lo setaccio con oncie 14. di farina di riso, & nel detto latte pongasi vn'oncia di cannella pesta, meza oncia di pepe, sale, & zafferano a bastanza, oncie sei di datteri mondi, che habbiano bollito nel vino, & siano tagliati minuti, & oncie sei di fichi secchi tagliati minuti, & altre oncie sei di pignoli ammogliati, & quattro libre di zuccaro fino pesto, & facciasi cuocere nel modo che si cuoce il bianco magnare nel Capitolo 228. e quando comincierà à pigliar corpo ponganoui oncie sei di zibibbo senza grani tagliato minuto, che sia stato in molle in vin bianco & sei oncie d'vua passa di Corinto ben netta, & facciasi finir di cuocere; & quando sarà cotta, cioè che verrà soda come il bianco magnare, giungauisi vna libra, & meza di maluagia garba, ò moscatella, & facciasi ribollire vn poco con essa, & seruasi in piatti con zuccaro, & cannella sopra calda ò fredda a beneplacito. Di quella compositione si può far torta giungendoui vn poco di pignoccati, & mostaccioli peiti, & la compositione sia alquanto più liquida, tenendo l'ordine di porla nella tortiera con li suoi sfogli, come s'è detto nel libro delle paste.

*Per far cipollata.*

*Cap. CCXXIV.*

Pigli nosi le cipolle vecchie, bianche, & dolci, & faccianosi perlessare in due acque, & cauinosi, & battanosi con li coltelli, e come faranno battute soffigganosi in bonissimo oglio, & per ogni due libre di cipolle battute pongauisi vna libra di mandole ambrosine fatte in latte, il qual latte venga ad essere libre quattro, e vna libra, & meza di zuccaro, meza oncia di pepe, vn'oncia di cannella pesta, vn quarto di noci moscate peste, tre oncie d'acqua di rose, & facciasi cuocere essa compositione in vna cazzuola con foco temperato, giungendoui vn poco d'agresto chiaro, & come sarà cotta in modo che sia alquanto soda, seruasi in piatti con

A a 2. zucca-

zuccaro, e cannella sopra. Di questa compositione si possono fare torte giungendoui vna pasta, & herbe battute, & ha da esser feruita calda.

*Per far minestra di zucche nostrali in giorno di Quaresima.*

*Cap. CCXXV.*

Pigli si la zucca, raschisi, & tagli si a dadi, & con essa ponganosi delle cipolle tagliate minute, & ponganosi in vn vaso di terra, ò di rame, con oglio, senza acqua, & faccianosi soffriggere pian piano riuoltandole, percioche fanno acqua da se, e come faranno ridotte in poche, giungauisi l'acqua tanto che stiano coperte di due dita di vantaggio con pepe, cannella, zafferano, & sale a bastanza, & faccianosi bollire, e come faranno quasi cotte, pongauisi dentro vna spina, ò agresto intiero, & herbe battute, & facciasì finir di cuocere, & seruasi in piatti con pepe, e cannella sopra. Con esse zucche si possono cuocere pezzi di tinca, ò di luccio grosso. In questo modo si può fare delle zucche marine, benchè farebbe meglio farli perlessare prima che si soffriggano, & in giorno che non sia vigilia si potrà adoperare buuro in loco dell'oglio, & dar loro corpo con voue sbattute.

*Per empir zucche nostrali in giorno quaresimale.*

*Cap. CCXXVI.*

Pigli si la zucca tenera, & dolce, & non troppo grossa, raschisi, e tagli si in rotoli di lunghezza d'vn palmo, & cauinosi gl'interiori da vna parte, facendo che non sia bufcia dall'altra banda, empisi in rotolo d'vna compositione, che si dirà nel cap. 229. della molignana piena, & sottestata. Ma non essendo in giorno di vigilia, empiasi di cascio, voua, & herbe tagliate minute, & grani d'vna spina, ò agresto, e turisi il buco della zucca con vn rotoletto d'essa, e fermisi con vna cannuccia, & facciasì cuocere in vno stufatore con acqua, sale, oglio, & butiro, pepe, cannella, & zafferano, tenendo il vaso corpo, & quando farà quasi cotto, per fare spesso il brodo in giorno di vigilia, ponganouisi amandole peste, stemperate con il brodo, & in giorno che non sia vigilia, oue sbattute, non mancando di metter l'agresto, & herbucce battute, & seruansì calde in piatti con il lor brodo sopra.

*Per friggere zucche nostrali. Cap. CCXXVII.*

Pigli si la zucca tenera men grossa della sopradetta, raschisi gentilmente, e tagli si in fettoline per lo trauerso, & tagliata che farà, spargauisi sale tritto, e lascisi stare per vn pezzuolo sopra d'vna tauola. Struccolisì poi fuora quell'acqua condensatezza, infatinisi con fior di farina, e friggasi in oglio, & seruansì calde asciutte con zuccaro sopra, ouero con agresto pesto, con cimette di finocchio fresco, vno spigolo d'aglio, e pepe, e non hauendo agresto nuouo, pigli si del vecchio. Si possono anco coprire d'vna falsetta fatta di cime di basilico, & finocchio dolce, & nocelle, stemperata con agresto. In questo modo si potrà fare della zucca marina, dappoi che farà tagliata in fette sottili, & perlessata in acqua, & sale, & delle scorze secche delle zucche Genouese, del pesce canedo, (che così è detto in Roma) qual pesce è cime di canne di valle, che sono portate del mese di Febrato, & di Marzo nelle pescarie di Roma da Cicoriali.

*Per cuocere scorze di Zucca dal vulgo dette Zazzere.*

*Cap. CCXXVIII.*

Son portate à Roma, e in diuersi altri luoghi da Sauona scorze di zucche secche, in mazzuoli legati nel modo che si legano le gauette di corde da liuto, & son bianchissime, & pareno stringhe di corame bianco, e quando son cotte, vna  
libra.

libra di essa farà cinque piatti, & per cuocere si fanno perlessare in acqua che bolla e perlessate, si tagliano in pezzuoli, & se ne fa minestra con cipollette battute nel modo che si fa delle fresche nel Cap. 224. ma son molto migliori dappoi che son cotte, e fritte senza cipolle riuolgendole in agliata fatta di noce, ò di mandole. Si possono anco soffriggere dappoi che son perlessate con petroselinolo e herbucchie, e spigoli d'agli battuti, & si seruano con pepe, & fugo di melangole sopra. Nel medesimo modo si possono accomodate le pestinacche saluatiche che faranno perlessate, & le scorze di rape, & di melloni secche, & habbiasi auuertenza che hanno da esser poste al foco in acqua che bolla, & non fredda, perche non si cocerebbono.

*Per sottostare Molignane, cioè vomì selegnosi. Cap. CCXXIX.*

Piglinosi le molignane non troppo mature, ne troppo acerbe, & mondinosi di quella scorza paonazza che hanno intorno, ancorche se ne trouino delle bianche e taglinosi in più pezzi per lungo, & faccianosi stare in molle per meza hora, & buttiti quell'acqua, & faccianosi bollire in vn vaso con altra acqua, & poco sale fin'à tanto che siano ben cotti, & dappoi cauinosi, & lascinosi scolare bene sopra vna tauola, & habbiasi apparecchiato vn tegame di terra, ò vna tortiera con oglio, & infarininosi i pezzi sottilmente, & facciasi vn solo d'essi pezzi nella tortiera, e habbiasi metà, maiorana, pimpinella, & petroselinolo battuto, e cime di finocchio fresco battuto, ouer finocchio secco, e spigoli d'agli ammaccati, & sparganosi le dette materie sopra quel suolo con pepe, cannella, garofani, & sale à sufficienza, sbruffandole d'agresto, e spoluerizzandole di zuccaro, & in questo modo se ne farano due ò tre fuoli, facendoli cuocere nel modo che si cuoceno le torte, & come faranno cotte, seruinosi caldi in piatti con il lor brodo sopra, & se non farà giorno di vigilia si tramezzeranno di fette di prouatura, ò di cascio, & pan grattato, & in loco d'oglio si adoprerà butiro.

*Per cuocere Molignane ripiene in giorno quadragesimale. Cap. CCXXX.*

Piglinosi le molignane, & mondinosi della pelle che hanno sopra, & cauinosi gl'interiori per la banda più stretta, li quali si caueranno più facilmente, facendo lor leuare vn bollo nell'acqua calda, & ricolganosi, & battanosi con li coltelli insieme con herbe odorifere, e noci vecchie pestate, e mandole, vn poco di pan grattato, pepe, garofani, cannella, & vno spigoletto d'aglio battuto, giungendoni vn poco d'oglio, & agresto chiaro, & empianosi le molignane di questa compositione, & ponganosi in vn vaso proportionato in piedi con la bocca in su, nel qual vaso sia oglio, acqua, sale, & zafferano, & delle spetierie sopradette, & sia tanto che le molignane stiano più di meze coperte; turisi il vaso, & facciasi bollire pian piano, & come faranno quasi cotte giungasi nel brodo vn poco di pan grattato, & herbe battute, facendo che il brodo pizzichi di spetierie, e habbia dell'agresto, & come faranno cotte, seruinosi calde con il medesimo brodo sopra; ma se si vorranno cuocere al forno, non occorrerà mondarle, ma solo empirle della medesima compositione, ouero d'oglio, agresto, sale, pepe, & vno spigoletto d'aglio, & si faranno cuocere, & come faranno cotti si leuerà diligentemente la scorza senza romperle la molignana, ouero taglieranosi per mezo, & con il coltello se ne leuerà la parte migliore, & si seruiranno così calde con fugo di melangole, & pepe sopra, & se non farà giorno di vigilia, si metterà cò l'empitura cascio grattato, & dell'oua.

*Per*

*Per friggere Molignane in giorno quadragesimale. Cap. CCXXXI.*

Mondinosi le molignane, taglinosi in fette, & faccianosi perlessare in acqua, & lascinosi scolare su la tauola, & s'infarinino, & friggano in buono oglio de oliue, & come faranno fritte; seruanosi con pepe, & sugo di melangole sopra, ouero con sapore fatto d'Agresto, basilico, & aglio. Si possono anco coprire d'agliata con noi, ouer salsa verde, ouer con altri sapori sopra.

*Per far minestra di Molignane in giorno quadragesimale.*

*Cap. CCXXXII.*

Mondanosì le molignane, & faccianosi perlessare, & perlessate che faranno scolisine quella acqua, & battanosi con li coltelli, & faccianosi soffriggere in oglio con cipollette in vn vaso di terra ò di rame stagnato, & giungauisi acqua, & sale pepe, cannella, & zafferano, & nell'ultimo vna brancata di herbe battute, & vn poco di latte di amadole, & agresto chiaro, & come faranno cotte seruanosi in minestra con cannella sopra, & se non farà in giorno di vigilia in loco d'oglio adoperisi butiro, & in loco di latte di amandole, oue sbattute, cascio grattato, e ipetierie.

*Per sottestar cipolle intiere in giorno quadragesimale. Cap. CCXXXIII.*

Piglinosi le cipolle bianche, & dolci, le quali quanto faranno più grosse, tanto faranno migliori, & faccianosi perlessare in acqua, & sale, di modo che siano ben cotte, & cauinosi, e lascinosi rifieddare, e scolare, e dianosi loro alcune punte con il coltello, accioche possa vscir meglio l'acqua, & come faranno scolate, bagninosi con vn poco d'acqua fredda, & infarininosi, & pongasi in vna tortiera con tanto oglio di oliue caldo, che stiano più di meze coperte, & diasi loro il foco pian piano sotto, & sopra, riuolgendole alcune volte, & come faranno cotte; seruanosi con zuccaro, & cannella sopra. Si possono anco coprire d'agliata, e salsa verde, ma se si vorranno piene, prima che si facciano perlessare, vi si farà vn buco nel mezzo, che non passi sotto, & si empiranno della compositione, che si dice nel Cap. 229. della molignana ripiena, & senza infarinarle faccianosi sottestare in oglio con vn poco d'agresto chiaro, & acqua tinta di zafferano, & sale, pepe, cannella, & vna manciata di herbucchie battute, & seruanosi con quel brodo, & non essendo giorno di vigilia, giungasi nell'empitura cascio, & dell'oua, & faccianosi cuocere nel butiro, & farà sempre meglio auanti che s'impino, farle trare vn boglio nell'acqua.

*Per far minestra di cipolle, & porri mescolati insieme per giorni quadragesimali.*

*Cap. CCXXXIV.*

Pigliasi la cipolla vecchia, mondasi, e tagliasi in pezzi, & pigliasi la parte più bianca del porro, & faccianosi perlessare, & dapoi cauinosi da quel brodo, & lascinosi scolare, & battanosi minute con li coltelli, & soffrigganosi in oglio d'oliue, giungendoui pepe, & cannella, come faranno soffritte, pongauisi acqua tinta di zafferano, & faccianosi bollire in vn vaso di terra, ò di rame, & come faranno quasi cotte, pongauisi latte di mandole non troppo chiaro con vn poco di agresto, & vna brancata di herbe battute, & faccianosi finir di cuocere, tanto che habbiano preso vn poco di corpo, & se non farà giorno di vigilia, si potranno incorporare con oue battute, & cascio grattato, & seruasi calda con spetierie sopra.

*per*

*Per far minestra di Fonghi salati. Cap. CCXXXV.*

Facciassi itare il fongo salato in molle per otto hore, mutandogli l'acqua, & la vltima acqua sia tepida, & facciassi il faggio del fondo, & trouandolo dissalato, tagliassi in pezzuoli, & pongassi in vn vaso con oglio, & cipollette battute, & facciassi soffriggere pian piano giungendoui pepe, cannella, & zafferano, & come farà poco men che cotto, pongaui dentro latte di melangole non troppo chiaro, stemperato con vn poco d'agresto, & vna mano di herbette con vn poco d'vua passa, & facciassi finir di cuocere, & seruassi ogni cosa insieme calda con spetic dolci sopra.

*Per friggere fonghi salati. Cap. CCXXXVI.*

Facciassi dissalare il fongho nel modo del prossimo scritto capitolo, & infarinisi, & friggassi in oglio, & come farà fritto seruassi con del zuccaro, & fugo di melangole sopra, ouero si copra di salsa verde, ò agliata, & diuersi altri sapori sopra.

*Per cuocere Broccoli asciutti. Cap. CCXXXVII.*

Piglinosi li broccoli dal mese di Febraro per tutto Marzo netti delle frondi, & habbiassi la parte più tenera, che non sia fiorita, & facciassi bollir l'acqua con sale, & come i broccoli faranno accomodati in mazzuoli ponganosi in quell' acqua bollente, & non si facciano troppo cuocere, ma cauinosi, e sciolgano, & ponganosi in piatti, & dappoi habbiassi oglio bollente, e spargassi così caldo con la cocchiara sopra i broccoli, giungendoui fugo di melangole, pepe, & vn poco di quel brodo nel qual son cotti, & seruassosi caldi, percioche altrimenti non vagliono. Si può soffriggere con l'oglio vno spigolo d'aglio ammaccato per dare odore al broccolo, & quando si vorranno conferuare per vna ò due hore, si porranno in acqua fredda, & si lascieranno stare poi che faranno perlessati fin'à tanto che si vorranno ricuocere. In questo modo si conferuano i broccoli verdi, & non piglieranno tristo odore, & si seruiranno nel modo sopradetto.

*Per cuocere cauli con oglio, acqua, & sale. Cap. CCXXXVIII.*

Piglinosi li cauli negri, & cresputi, che son i migliori, li quali son migliori cotti con oglio che con lardo, come anco le caulettes, & dell'vno, & dell'altro, piglisi la parte migliore, & ponganosi al foco nell'acqua bollente con oglio, & sale, & faccianosi poco cuocere, & seruassosi ancor essi come i broccoli, nel cap. sopradetto. Nel medesimo modo si può cuocere ogni sorte di cauli, saluo de i cauli cappucci.

*Per cuocere cauli fiori. Cap. CCXXXIX.*

Piglisi il caulo fiore, e spicchisi dal ceppo facendone più parti, lauisi, & facciassi cuocere nel modo che si cuoceno i broccoli nel c. 235. & seruassosi nel medesimo modo, ancorche vogliono men cocitura.

*Per cuocere cauli Milanesi ripieni in giorno quadragesimale.**Cap. CCXL.*

Piglisi il caulo netto delle coste più fode, & facciassigli trarre vn bollo nell'acqua, & dappoi se ne cani, & rimettasi nella fredda, & habbiassi apparecchiata vna compositione di noci vecchie, che non siano rancide peste con vno spigoletto d'aglio, & con polpa di pane ammogliata nell'acqua calda, menta, maiorana, pimpinella, & petrosfemolo battute, & vua passa, pepe, cannella, & vn poco di polpa d'anguilla salata cotta, & pesta nel mortaro, & di tal compositione si empia il caspo tra foglia à foglia, e in mezzo; e quando il caspo farà pieno inuolgasini vna foglia di caulo grande palpada con l'acqua calda, & legghisi con il filo, & faccianosi

cianofi cuocere in acqua con oglio, & fale, & volendofi fare spesso il brodo d'essi cauli, pongauiſi pan grattato, & vna brancata di herbe battute, & pepe, & zafferano, & ſe nõ farà giorno quadageſimale, ſi potrà aggiungere nell'empitura caſcio, & dell'oua, & in loco d'oglio butiro In queſto modo ſi poſſono empire i caſpi della lattuca, facendo ſpeſſo il brodo d'eſſa con mandole peſte di pan grattato.

*Per cuocere la Rapa di cauli torzuti ripieni. Cap. CCXLI.*

Pigliſi la rapa del caulo torzuto, che non ſia legnoſa, & facciaſi più di mezo cuocere ſotto la cenere calda ſenza eſſer mondata, cauiſi poi, & mondiſi, & facciaſi vn buco nel mezo, & empiaſi della ſopradetta compoſitione, e facciaſi cuocere ſotteſtata nel modo che ſi cuoce la cipolla ripiena nel cap. 232. & in loco di cocerla alle bragie, ò cenere, ſi può anco perleſare, ma ſopra tutto auuertisca che ſia di caulo giouane.

*Per cuocere la Rapa di caulo torzuto in vn'altro modo. Cap. CCXLII.*

Pigliſi la rapa del caulo torzuto, mondiſi, e tagliſi in ſette, & pongaſi in brodo che bolla, fatto d'acqua, fale, oglio, pepe, & zafferano, & facciaſi cuocere più toſto à ſtretto che à largo, & come farà cotta giungauaſi vna manciata di herbe, e agliata fatta di noce, e polpa di pane, e rapa delli detti cauli cotti inſieme, e ſtemperati, con il medefimo brodo, & come haueranno tratto vn bollo inſieme ſeruati con pepe ſopra. In queſto modo ſi poſſono acconciare i pedoni di carciofani, & di cardi, & le rape, & li nauoni gialli.

*Per far mineſtra di finocchi ſeluaggi. Cap. CCXLIII.*

Pigliſi il finocchio nella ſua ſtagione che ſi dice nel libro delle viuande nel cap. 207. dico quei germugli bianchi che naſcono ne piedi delli finocchi ſeluaggi, leuiſi la prima ſcorza, & pigliſi la parte più tenera, lauinoſi, & faccianoſene mazzuoli come delli broccoli, & ponganoſi in vn vaſo nel qual ſia oglio, acqua, & fale, & faccianoſi cuocere bene, & per far ſpeſſo il brodo pongauiſi vna mollica di pane che ſia ſtata in molle nel brodo; & paſſata per lo foratore, aggiungendoui pepe, & cannella, & zafferano, & come faranno cotti, ſeruanoſi caldi con il lor brodo ſodo. Et non eſſendo vigilia ponganoſi à cuocere con eſſi croſte di caſcio Parmegiano, & in loco dell'oglio, pongauiſi butiro. Si può anco far mineſtra delle lor barbe con cipolle tagliate minute.

*Per ſoffriggere ſpinaci, & cuocerli in altri modi. Cap. CCXLIV.*

Pigliſi li ſpinaci teneri, lauinoſi, & laſcinoſi, ſcolare, & habbiaſi vna padella con oglio ben caldo, & ponganoſi dentro i ſpinacci con pochiffimo fale, & riuolganoli con la cocchiara, & battonoli, e come faranno battuti, & cotti, giungauaſi vna paſſa, pepe, & cannella, & ſugo di melangole, ò agreſto chiaro, & vn poco di moſto cotto, & faccianoſi leuare vn bollo, & ſeruati ogni coſa inſieme calda; & volendoli alla Fiorentina, ponganoſi in vna padella come faranno lauati e ſcolati l'acqua, & giungauaſi oglio, fale, pepe, aceto, moſto cotto, & vna paſſa, pongaſi ogni coſa in vna pignata, & laſcinoſi finir di cuocere pian piano con il medefimo ſapore, & quando faranno cotti, ſeruanoſi caldi, ò freddi à beneplacito con il ſapor ſopra. Volendoli in vn'altro modo, quando i ſpinacci ſon alquanto grandi,

grandi, faccianosi perlessare in acqua bollente, & quando son perl essati, cauino-  
si, e strucchinosi l'acqua, & facciasene balle: le quali balle si conseruano da vn  
giorno all'altro, & quando si vogliono seruire, si suffriggono con cipollette bat-  
tute in oglio, giungendouisi sale, pepe, vna passa; & si seruano calde con agresto  
ò fugo di melangole sopra, & molto cotto. Si possono anco cuocere nel modo,  
che si cuoceno l'altre herbe in minefra.

*Per far minestre di biette, boragine, & buglossa. Cap. CCXLV.*

Piglinosi le biete, & le borragine, & altre herbe tagliate nel modo che si ta-  
gliano quella delle torte, & ponganosi in vn vaso di rame, ò di terra con oglio, &  
faccianosi soffriggere pian piano, perche da se faranno acqua, & riuolganosi con  
la cocchiara, & se non vi farà assai brodo, giungauisi vn poco d'acqua con vn po-  
co di pepe. Si potrà anco spefire il brodo, giungendoui vn poco di latte di mando-  
le fodo, & si possono cuocere con cipollette battute, & la Primavera, & l'Estade  
vi si metterà vna spina ò agresto intiero. Si può anco pigliare il caspio di mezzo del-  
le dette due herbe, & farne mazzuoli nel modo che si fa de i broccoli nel Cap. 236.  
& farli perlessare in acqua, & poi farli finir di cuocere in brodo fatto d'acqua, oglio  
pepe, zafferano, & vna spina, ouero agresto intiero. Si può spefire anco il brodo  
con mandole peste, ouer pan grattato. In tutti li sopradetti modi si può accommo-  
dar l'endiua, & si possono anco adoperar porri in luogo delle cipollette.

*Per far minestra di cicorea. Cap. CCXLVI.*

Piglinosi il caspo della cicorea, ch'è la parte più tenera, & bianca, e faccianosene  
mazzuoli come si fa de i brocoli, dappoi che faranno ben lauati, & faccianosi bol-  
lire in acqua tanto che siano quasi cotti, e dappoi si pongano nell'acqua fredda, nel-  
la quale si lascino stare per vn quarto d'hora, e cauinosi, & ponganosi in vn vaso  
di rame ò di terra sparso con oglio, acqua, pepe, zafferano, vna passa, & faccianosi  
finir di cuocere, e volendosi far spesso il brodo con mandole peste, ò pan grattato,  
sarà in arbitrio. In questo modo si potrà acconciar anco la radica, hauendole pri-  
ma cauato l'anima, & le cime, che in Roma si dimandano mazzocchi: ma con-  
li mazzocchi non occorrerà metter le mandole; le foglie della cicorea hanno da  
esser perlessate, e battute con il medesimo ordine.

*Per far minestra di Sparagi saluatici, & domestici, & di Lupoli.*

*Cap. CCXLVII.*

Piglisi la parte più tenera delli sparagi saluatici, & lauinosi, & faccianosene  
mazzuoli, li quali si facciano perbollire, & dappoi si cuocano come i mazzocchi  
nel modo del prossimo sopradetto capitolo, & nel medesimo modo si cuocano i  
domestici, & i lupoli; ma li domestici non occorrerà perbolirli, bastando solo cuo-  
cerli con il brodo, & giungerui herbe battute.

*Per friggere Lupoli. Cap. CCXLVIII.*

Piglisi la parte più tenera delli lupoli, & facciasì loro trarre vn bollo nell'acqua,  
& dappoi s'infarinino, e si friggano in oglio, & si seruano con petrosेमolo soffrit-  
to, fugo di melangole, pepe, & sale sopra. Et nel medesimo modo si friggono le  
cime della cicorea, & li caspetti della boraggine. Delle sopradette herbe si posso-  
no far fritelle, come della salua, & delle pestinache.

*Per far minestra di piselli, & faue fresche. Cap. CCXLIX.*

Piglinosi i piselli, ò baccelli, sgraninosi, & ponganosi in vn vaso con oglio  
d'olue, sale, & pepe, & faccianosi soffriggere pian piano, aggiungendoui tanta  
Bb acqua

acqua tinta di zafferano, che stiano coperti di due dita, & come saranno poco men che cotti, pestifene vna parte nel mortaro, stemperisi con il medesimo brodo, & mettasi nel vaso con vna brancata d'herbucce battute, e faccianosi leuare il bollo, e seruanosi caldi. In questo medesimo modo si può accommodare il cece fresco, hauendolo prima fatto perlessare, & fatto stare per vn quarto d' hora nell'acqua fresca. In questo modo anco si cuoce il fagiolo fresco.

*Per far minestra di ceci rossi.* Cap. CCL.

Piglinosi i ceci rossi, netti d'ogni immonditia, & ponganosi in molle nella liscia chiara, non troppo forte, ò in acqua tepida con vn poco di cenere in vn drappo, & lascinosi stare in molle per sei hore in loco caldo, & dappoi si cauino, & si lauino con acqua chiara, & habbiasi auuertenza che la liscia non sia troppo forte, come si è detto, perche i ceci si spolgerebbono della scorza, & piglierebbono dell'odor di essa liscia, cauinosi poi d'essa, & lauinosi con acqua tepida, & ponganosi in vn vaso con oglio, sale, & vn poco di farina, mescolata con la cocchiata, e tanta acqua che stiano coperti di quattro dita, & più faccianosi cuocere con frondi di rosmarino, & di saluia, & capi d'agli intieri, & pepe, & seruanosi in scodelle, & volendole senza la farina, e l'aglio, ponganouisi herbucce tagliate midellate prima che si vogliano seruire. Ma volendo cuocere i ceci per hauere il brodo, non occorrerà farli stare in molle, & basterà nettarli, & lauarli bene, e ponerli in vn vaso di terra inuetriato con acqua tepida semplice, il qual vaso si faccia stare per sei hore sopra la cingie calda tenendosi coperto, e quando si vorranno cuocere leuifi quella schiumata, che haueranno fatta sopra, & faccianosi cuocere con la medesima acqua, giungendoui vn poco d'oglio, & sale, & per darli odore vn poco di frondi di rosmarino.

*Per far minestra di ceci infranti.* Cap. CCLI.

Piglinosi i ceci infranti, mondinosi, & lauinosi con acqua tepida, e ponganosi al foco in vn vaso di terra, ò di rame stagnato con acqua tepida, sale, oglio, spigoli d'agli mondi, & faccianosi cuocere pian piano lontano dalla fiamma, & prima che si vogliano seruire, farà in arbitrio se vi si vorrà aggiungere vn poco di herbucce battute.

*Per cuocere faue grosse secche, & cicerchie secche.* Cap. CCLII.

Le faue ò le cicerchie secche nettinosi, & faccianosi stare in molle nella liscia, come nel Capitolo sopradetto 250. & lauinosi in più acque, & faccianosi cuocere con oglio, acqua, & sale, & quando saranno poco men che cotte, ponganouisi dentro cipolle soffritte, & herbucce battute, & pepe, e zafferano. Et nel medesimo modo si cuoceno li piselli secchi, facendoli però stare prima in molle nell'acqua tepida, non già in liscia.

*Per far minestra di faggioli secchi.* Cap. CCLIII.

Nettinosi i faggioli, & lauinosi con acqua tepida, & faccianosi perlessare con acqua fin' à tanto che siano quasi cotti, dappoi si pongano in vn vaso con oglio, sale, & vn poco di fior di farina mescolato insieme, e castagne secche monde, e spigoli d'aglio, giungendoui tant'acqua che basti, & alcune cime di saluia, & faccianosi finir di cuocere, ponèdoui pepe, cannella, & seruanosi per minestra. Si può canone insieme, & anco de' gnocchi fatti sul gratacascio. Et tal viuanda in Lombardia si chiama Maco.

*Per*

*Per far minestra di Lenti secche. Cap. CCLIV.*

Nettinosi le lenti d'ogni immonditia, & ponganosi in vn vaso con acqua tepida, e cauinosi quelle che verranno a galla, e l'altre faccianosi bollire con la medesima acqua, & nel tempo che bolleno, piglinosi le lenti che vengono sopra del bollo con la cocchiara grande forata, e rimettanosi in vaso separate dall'altre. Il che si fa accioche l'arena, che alle volte intra nel busciotto esca fuora, e vada al fondo del vaso, & rimettanosi le lenti buone in vn vaso con oglio, sale, e vn poco di pepe, & zafferano, & acqua, & vna brancata di herbe battute, & faccianosi finir di cuocere, & per esser buone facciasi il brodo spessetto. Si possono anco cuocere con esse spigoli d'aglio, & pezzi di tinche, & di lucci grossi.

*Per fare, & cuocere Maccaroni in piu modi, per giorno quadragesimale.*

*Cap. CCLV.*

Piglisi vna libra di fior di farina, & vna libra di pan grattato, passato per lo foratore minuto, impastisi ogni cosa con acqua che bolli, & oglio d'oliue mescolato con vn poco di zafferano, e facciasi la pasta che non sia troppo soda, ma ben mescolata sopra vna tauola, & come hauerà preso il caldo faccianosi i gnocchi cioè maccaroni sopra la grattacascio, ponganosi a cuocere in acqua che bolli con vn poco di sale, & come saranno cotti, cauinosi, & ponganosi in vn vaso di terra, o di legno, & mettauisi sopra vna agliata fatta di noci pestate, spigoli d'aglio, pepe, & polpa di pane ammogliata nell'acqua calda, mescolisi ogni cosa insieme, & seruansosi con pepe, & cannella sopra. Ma volendo farsi maccaroni tirate ad hasta, facciasi la pasta più sodetta, & lascisi vn pochetto riposare lo sfoglio sopra la tauola, e tagliasi con lo sperone a liste quadro o in altro modo, a beneplacito, & faccianosi cuocere all'acqua, & sale, seruasi come i sopra scritti. Et chi vorrà potrà anco coprirli di salsa verde.

*Per fare, & friggere maccaroni in oglio, li quali dal vulgo son chiamati Ferlingotti. Cap. CCLVI.*

Piglisi vna libra di fior di farina, & vn'altra libra di latte di pignoli mondi, ouer di mandole similmente monde, che sia tepido con zuccaro, dentro, & tre oncie di polpa di pane imbuterata con il detto latte, e tre altre d'oglio di mandole dolci, & quattro di vin bianco, & facciasi d'ogni cosa vna pasta come la sopradetta, & di quella si facciano i gnocchi cioè maccaroni sul riuerso della grattacascio, o su la tauola, & frigganosi in oglio, & seruansosi con zuccaro sopra. Il simile si potrà fare di quelli tirati con l'hasta, e tagliati con lo sperone, della medesima pasta.

*Per far suppe di diuersi frutti secchi. Cap. CCLVII.*

Piglinosi le prugne secche, & faccianosi stare in molle con acqua tepida, & dapoi si facciano cuocere con vin bianco, zuccaro, garofani, noci moscate, & cannella peste insieme, & come saranno cotte habbianosi apparecchiate fette di pane brustolite in piatti, & ponganosi sopra le prugne con la decottione, & seruansosi calde con zuccaro sopra. In questo modo si può anco fare delle visciole, secche, & delli datteri tagliati per mezo, & de i fichi secchi.

*Per far suppa d'Vna passa. Cap. CCLVIII.*

Piglisi l'Vna passa, & facciasi cuocere nel modo sopradetto, & pestisi altrettanto vua passa cruda nel mortaro con vn poco di mostaccioli, & quella si stemperi con la decottione dell'vua passa cotta, & passisi per lo setaccio, & facciasi poi leuare il bollo; aggiungendoui di quella decottione, se farà troppo sodo.

Bb 2 & con.

& con essa si bagnino le fette del pane brustolite, ponendoui l'vua passa sotto, e sopra, con la medesima decottione, però auuertasi, che il pane non sia fuor di modo insuppato, e seruasi calda con zuccaro sopra. In questo modo si può fare del zibibbo priuo de gli acini, & d'altre vue secche.

*Per far suppa di Pere moscarole, & diuerse altre pere. & di Mele appie, & cotogni. Cap. CCLIX.*

Piglinosi le pere moscarole. & netinosi del lor fiore, & faccianosi trarre vn bollo nell'acqua, & dappoi si facciano cuocere con vino, & zuccaro pesto, & garofani, & cannella intieri. Et le pere bergamotte, e riccarde, faccianosi brustolite, & dappoi leuisi loro la scorza, con vin caldo, in modo che rimangano colorite, & faccianosi cuocere intiere, ò in fette come le pere moscarole, & si può anco far trarre loro vn bollo nell'acqua dappoi che faranno brustolite. Le mele appie, le quali son molto più tenere delle pere, brustoliscanosì, & cuocanosì nel modo sopradetto intiere, ò tagliate in fette. Le mele ruggine vogliono più cocitura delle appie, però nel cuocerle tengasi l'ordine che si tiene nelle pere bergamotte; e come faranno corti li sopradetti frutti, habbianosi fette di pane brustolite, & accomodate in piatti, & ponganosì sopra li frutti con la decottione. Nel medesimo modo si possono anco cuocere i cotogni.

*Per far suppa di diuersi frutti freschi. Cap. CCLX.*

Pigliasi la visciola, ò marasca, fresca, spiccata dal zeuolo, & facciasì cuocere con vn poco di vino, e zuccaro, cannella, e butiro, percioche fa il fugo da se; & come si vedrà la visciola, ò la marasca crepata, si cauerà, & si porrà in piatti con fette di pane brustolito soffritto nel butiro sotto. Le persiche duraci che non siano troppo mature si monderanno, & si taglieranno in fette, & si faranno cuocere nel fugo della visciola, ò marasca con vn poco di vin bianco, zuccaro, cannella, & garofani, & come faranno cotte, però non disfatte, se ne faranno suppa nel medesimo modo delle visciole. Le prugne apertore non troppo mature, come faranno mondate con l'acqua calda, ò senza, si partiranno in due pezzi. Le damascene, & d'altre forti si lascieranno intiere, & si farà leuat loro il bollo con vin bianco, zuccaro, & cannella, e si seruiran con fette di pane brustolite, & soffritte sotto, & la decottione sopra. In questo modo si possono accommodar le lazzaiole, & arabicocole.

*Per far suppa di diuersi legumi secchi, & uerdi. Cap. CCLXI.*

Pigliasi il pisello secco, & facciasì cuocere nel modo che si dice nel Capitolo della torta, & pestifene vna parte nel mortaro, & passisi per lo setaccio con il brodo più grasso, & pongasi la parte passata in vna cazzuola, aggiungendoui pepe, cannella, & herbe battute, & vn poco d'oglio, nel qual siano state soffritte cipollette, & dappoi habbianosi apparecchiate fette di pane brustolite, & soffritte, & accomodate in piatti, & pongausi sopra la parte passata con vn poco d'altri piselli intieri, ma se si vorrà seruir la suppa senza piselli intieri, lascinosi le cipollette nell'oglio, ò mescolinosi con il pisello passato, & seruanosi caldi con cannella sopra. In questo modo si può fare del cece bianco, & dell'infranto senza essere passato, ma cotto come si dice nel cap. 251. & anco delle lenti.

*Per far suppa di Prugnoli, & altri funghi usati. Cap. CCLXII.*  
Pigliasi il prugnolo roscato, & netto dell'arena, & se farà grosso taglisi in pezzi.

pezzi, & rascifi, & facciasi stare in molle, accioche l'arena più facilmente si stacchi, & sia migliore, caufi poi dall'acqua, & pongafi in vna cazzuola, ò vaso di terra con oglio, & facciasi soffiggere pian piano, percioche da se stesso farà brodo, & per ogni libra di prugnoli soffitti, pestinosene quattro oncie di crudi, che siano stati in molle con meza oncia di cime di spinaci, & stemperinosi i prugnoli con acqua, & vn poco di agresto chiaro, aggiungendoui pepe, cannella, & vn poco di zafferano, & sale à bastanza, & vn poco di herbucchie tagliate minute, & ponganosi ogni cosa nella cazzuola con gli altri prugnoli, & facciansi cuocere, facendo il faggio del brodo, che habbia alquanto del bruschetto, & pizzichi di speticie, & dappoi habbianosi apparecchiate fette di pane brustolite, & soffritte di altezza d'vna costa di coltello, & pongafi sopra i prugnoli, & feruafi calda. In questo modo si possono accommodare i funghi gentili d'ogni sorte, come i sgongioli, li rofignoli, & li altri.

*Per far suppa di Funghi freschi grossi, castagnoli. Cap. CCLXIII.*

Piglinosi i funghi castagnoli, taglifi il pedon d'essi, & mondinosi di quella pellicina, che hanno di sopra, & lauinosi, & ponganosi in vna tortiera, alta di sponde, ò in vna cazzuola con oglio, e spigoli d'agli ammaccati, & sale à bastanza, e spoluerizzinosi di pepe, & se faranno nella tortiera; cuocanosi con foco sotto, & sopra, ma essendo nella cazzuola, riuolganosi sottosopra, & giungauisi herbette battute, & vn poco d'vua pasta, & pestisi la parte migliore del pedone nel mortaro, e stemperisi con agresto chiaro, & acqua uinta di zafferano, & pongafi ogni cosa ne gli altri funghi, facendoli prima finir di cuocere, & dappoi habbianosi apparecchiarle le fette di pane brustolite, & soffritte in piatti, & ponganouisi sopra i funghi con la decottione. In questo modo si possono accommodare i pedoni de i carciofani dappoi che faranno perlessati in acqua, benchè faranno sempre migliori ripieni d'vna compositione del medesimo pedone battuto, & menta, & maiorana battute, & vua pasta, & pane grattato, & pepe, & cannella dappoi fottestati con oglio, aggiungendoui acqua, & agresto, & pedoni di carciofani aleffati, & pesti nel mortaro, pepe, & cannella, & zafferano, & vn poco d'altre herbicine tagliate, minute, & come faranno cotti, feruanosi con fette di pane brustolito sotto. In questo modo si potrebbe anco fare de i pedoni de cardi aleffati, e tagliati in fette.

*Per far suppa di tartufali. Cap. CCLXIV.*

Piglinosi i tartufali netti dell'arena, & facciansi stare sotto le ceneri calde per mezzo quarto d'hora, ò si facciano trarre quattro bolli nel vino, & pepe, mondinosi della scorza, e taglinosi in pezzuoli, & ponganosi in vn vaso di terra inuetriato, ò di rame stagnato con tanto oglio dolce, che siano coperti, & vn poco di sale, & pepe, & facciansi soffiggere pian piano, & aggiungauisi vn poco di fugo di melangole, ouero vn poco di agresto, & molto cotto, & facciansi finir di cuocere, & dappoi habbianosi apparecchiate fettoline di pane brustolite, & soffritte in oglio, bagnate d'vna compositione di vin bianco, fugo di melangole, zucchero, cannella, & garofani; la qual compositione habbia bollito, & dappoi si ponga sopra i tartufali con il brodo doue son cotti, & feruanosi caldi, auertendo, che non siano troppo salati, nè troppo insipidi.

*Per*

*Per far crostate di Cauiale cotte, & crude con fette di pane brustolite.*

*Cap. CCLXV.*

Pigliasi il cauiale più negro, & più ontuoso, che far à sempre migli ore, stendasi sopra le fette di pane brustolite, & quelle fette si pongano in vna tortiera, & spargasi sopra il cauiale vn poco di pepe, & fugo di melangole, & vn goccio d'oglio di melangole, & coprasi la tortiera con vn coperchio caldo, & come farà bene scaldato il pane con il cauiale seruasi caldo.

*Per far soppa dorata detta dal vulgo capriolata in giorno di quadragesima.*

*Cap. CCLXVI.*

Pigliansi mandole ambrosine brustolite su la pala, che non siano arse, & leuifi la ruggine con vn drappo grosso, & pestinosi, & per ogni libra d'esse ponganouifi sei oncie d'vua passa, tre di zibibbo, due di mostaccioli, vna di cannella, & vna di scorze di melangole condite, & come ogni cosa farà pesta nel mortaro con vna libra, & meza di zuccaro, stemperisi con fugo di melangole dolci, & maluagia, & agresto chiaro, & passisi ogni cosa per la stamigna, facendo che la compositione sia liquida; & passata che farà, pongasi ogni cosa in vna cazzuola, & facciasele leuare vn bollo, mescolando, & habbianosi apparecchiate fette di pane brustolite, & soffrite in oglio di mandole dolci, ò d'olue buono, & facciasi la suppa. Del detto sapore si possono coprire diuersi pesci cotti su la graticola, & fottati, & alestati.

*Delle suppe dell'interiori de i pesci antescritti, & in particolare delle oua della Trutta non ne parlo, per hauerne detto à bastanza ne i lor Capitoli.*

*Ha uendo detto di varie viuande per li giorni che non è vigilia, & quadragesimali, vengo hora à dire d'alcune altre viuande di oua, & delli di, che non son vigilia.*

*Per cuocere oua da bere. Cap. CCLXVII.*

Pigliansi le oua nate di quel giorno, & facciasigli vn buco di grandezza non più d'vn capo di spillo, & pongasi in vn vaso pien di acqua, che habbia bollito, & ritirisi il vaso lontan dal foco, & facciasi star coperto fin'à tanto che sia uscito vn poco di chiaro di quel buco, & tocchisi quel chiaro, perche se si trouerà so detto, l'ouo farà cotto, si potrà fare in vn'altro modo, facendo bollir l'oua per lo spatio di vn credo, & dappoi battendo con la costa d'vn coltello, percioche se resterà alla prima botta farà cotto. Et non essendo cotto facilmente la scorza si romperebbe. Si conoscerà anco se dappoi che farà stato il detto spatio d'vn credo nell'acqua bollente, si potrà sopra vna tauola, & si farà brillare, cioè voltare attorno, e ruotare, percioche se brillerà farà cotto. Et il quarto modo di conoscerlo farà dappoi che farà similmente stato il detto spatio d'vn credo nell'acqua bollente, e si piglierà in mano, e si stringerà il pugno, percioche se il caldo farà tale, che non si possa tenere in mano, senza dubbio farà cotto. Quello che si cuocerà al calor del foco, ha da essere ruoltato spesse volte, & come farà cominciato à sudare, & mancherà il sudore, si potrà leuare, perche farà cotto. Quando si serue, si ha da auuertire à romperlo piano piano lontan dalla cima vna costa di coltello, & tenendo la punta del coltello alta in su, ilche si fa, accioche scoprendo l'oua, il latte rimanga con esso. Et pongauifi sopra vn poco di zuccaro, & sale.

*Per.*

*Per cuocere l'oua sparso in acqua semplice. Cap. CCLXVIII.*

Habbiasi vna cazzuola, ò altro vaso con acqua chiara che bolla, & rompasì l'oua fresco in vna cocchiara che non sia forata, nella qual sia vn poco d'acqua fredda, & quando l'acqua della cazzuola bollirà, pongasi dentro l'oua, & ritirisi la cazzuola, accioche non bolla troppo forte, percioche andrebbe à pericolo di rompersi, & quell'acqua si mette nella chiara per tenere il chiaro vnito con il rosso; il farlo tenero ò sodo, farà, in arbitrio. Cauisi con vna cocchiara che non sia forata, percioche altrimenti il chiaro intrarebbe nelli busci, & facilmente si romperebbe. Seruasi caldo con sale, sugo di melangole, & zuccaro sopra. Ma volendo farcene suppa, tagliasi il pane in fettoline, & facciansi soffriggere nel butiro, & pongansi in vn piatto, & bagninosi d'vn sapore fatto d'agresto chiaro, zuccaro, & cannella, & sopra le dette fette bagnate si ponga l'oua con il restante del sapore. Se ne può anco far suppa con fette di pane fritte nel butiro, e spoluerizzate di zuccaro, cacio, & cannella, & bagnate con brodo fatto di butiro, acqua, zuccaro, & spetierie, & seruirsi l'oua con le fette sotto, e spoluerizzarsi di zuccaro, cannella, & cacio gratato. Si possono anco fare oua sparse nel latte di capra, ò di vacca, seruendole con fettoline di pane fritte nel butiro sotto, & cacio, & zuccaro, & cannella sopra. Si possono anco cuocere l'oua sparse in vin bianco con zuccaro, & cannella, seruendole con fette di pane fritte nel butiro sotto, & spoluerizzate di zuccaro, & cannella sopra.

*Per sottostare oua in tegami, ò in piatti alla Francese. Cap. CCLXIX.*

Pigliasi vn tegame di terra con butiro purgato, e liquefatto, che non sia troppo caldo, & rompanosi l'oua dentro, & facciansi cuocere con foco sotto, & sopra, & come cominceranno à imbianchirsi, spoluerizzinosi di sale, zuccaro, & cannella, & seruinosi con il tegametto con vn poco di sugo di melangole, e zuccaro sopra. In questo modo si potranno seruire in piatti d'argento, e in tegamette di rame stagnato ò di argento. Si può anco cuocere il rosso senza il chiaro. A gli tegametti piccioli, & à gli piatti si dà il foco non la pala focata sopra, ouero con il coperchio da totte caldo.

*Per cuocere oua affritellate nella padella con butiro. Cap. CCLXX.*

Accioche l'oua vengano bianche, & belle facciasi purgare il butiro, percioche pigliandosi così crudo, ancorche sia fresco, nondimeno v'è sempre dentro latte cagliato, & ricotta, dal che procede, che l'oue vengono rosse, & si attaccano nella padella. Et quando il butiro sarà purgato facciasi disfare pian piano à lento foco, & come sarà disfatto non troppo caldo, rompano l'oua in esso butiro tenendo la padella alta dal manico, accioche il butiro copra l'oua, & facciasi cuocere pian piano tosto su le bragie, che alla fiamma, spargendo sopra il rosso del medesimo butiro caldo con la cocchiara fin'à tanto, che si vedrà, che il rosso sia coperto, & all'hora poi cauinosi l'oua con la cocchiara aguzza, quando farà venuto à foggia d'vn caligione di marzapane, & seruasi con sugo di melangole, & zuccaro sopra. Et se si vorranno più cotti volgamosi con la cocchiara.

*Per*

*Per friggere oua con rami di rosmarino per dentro. Cap. CCLXXI.*  
 Facciasi scaldare il butiro nella padella, & rompanosi l'oua in esso butiro, & subito ponganouisi i rami per il lungo, & con la cocchiara stringasi l'oua in modo che vengano à foggia di ceruellati, & restino i rami del rosmarino dentro. Et seruatosi così caldi con fugo di melangole, & zuccaro sopra. Si possono anco cuocere in vn'altro modo con la padella fatta à occhi di boue. Et in tutti li sopradetti modi si possono anco cuocere con l'oglio in loco del butiro.

*Per cuocere oua dura con butiro ouero con ooglio. Cap. CCLXXII.*  
 Faccianosi cuocere l'oua con la scorza nell'acqua, di modo che non siano troppo dure, & dappoi si cauino dall'acqua calda, & ponganosi nella fredda, & mondinosi, & subito s'infarinino, & si friggano in butiro colato, ouero in ooglio, & come faranno fritti seruatosi con zuccaro, & fugo di melangole sopra, ouero si coprano di agliata, ò d'altri sapori.

*Per cuocere oue ripiene. Cap. CCLXXIII.*  
 Faccianosi cuocere l'oua nel modo del prossimo scritto cap. ma siano più sodi, & mondinosi, & partanosi per lungo in due parti, & se ne caui il rosso, & pestisi nel mortaro con zuccaro mescolato con vna passa, pepe, cannella, rossi d'oua crudi, vn poco di sale, fugo di melangole, menta, maiorana, & pimpinella battute, & empiasi il vacuo del chiaro di tal compositione, & pongasi poi li detti oui con l'empitura su nella tortiera con tanto butiro, che siano meze coperte, & faccianosi cuocere con foco sotto, & sopra, & come la compositione farà appresa, seruatosi con sapore fatto di agresto, zuccaro, fugo di melangole, & vna passa cotta sopra, ouero come faranno poco men che cotte, pongasi sopra vn sapore fatto di mandole peste con vn poco di polpa di pane, & rossi d'oua crudi stemperati con agresto, zuccaro, & cannella, & facciasi leuare il bollo ad ogni cosa insieme, facendo il faggio, che habbia dell'agresto, & del dolce, & seruatosi poi così calde con il saper sopra, e spoluerizzate di zuccaro, & cannella.

*Per far cannoncini di oue ripiene. Cap. CCLXXIV.*  
 Battanosi l'oua, & facciasi vna frittata d'vn'oua solo, che tenga tutto il fondo della padella, e spoluerizzisi di zuccaro, cannella, & pignoli mondi ammaccati, che siano stati in molle, & vna passa cotta in vino; & rossi d'oua dure infrante, & riuolgasi la detta frittata in su come i cialdoni, & dappoi facciasi vn'altra frittata della medesima grandezza, & grossezza, e spoluerizzisi di zuccaro, & cannella, & pongasi la ripiena sopra questa, & riuolgasi in su in modo che venga ad essere à più doppi, e taglinosi di qua, & di là le pizze, & pongasi in vn piatto di terra, ò di argento con butiro, zuccaro, acqua di rose, & fugo di melangole, & facciasi leuare il bollo con esso sapore, & seruatosi così caldi spoluerizzati di zuccaro, & cannella. Si potrà anco aggiungere dell'empitura cascio fresco grattato, & volendosi di color verde, facciasi con il fugo di herbe.

*Per far cannoncini in vn'altro modo soffritti. Cap. CCLXXV.*  
 Piglisi l'oua & facciasi la frittata nel modo sopradetto, & dappoi si habbia vna compositione di rossi d'oua duri pesti nel mortaro con pasta di marzapane, e cascio grasso mescolato con pepe, cannella, & vna passa, & empiasi la frittata nel modo sopradetto, & habbianosi oue sbattute con vn poco d'acqua di rose, & riuolganosi  
 si

fi dentro il detto cannoncino, & frigganosi in butiro colato, & seruanosi caldi con zuccaro, & cannella sopra. Et se non si volessero cossi grossi, ma in foggia di frittelle, cauifi il cannoncino dalla padella, & subito taglinosi in bocconcinelli, & essi bocconi si bagnino nell'oue battute, & s'infarinino, & si friggano, & seruano con zuccaro, & cannella sopra.

*Per fare frittate doppie. Cap. CCLXXVI.*

Piglinosi voua diece, & battanosi con vn poco d'acqua di rose, & acqua chiara & sale à bastanza, & faccianosi diece frittate simili à quelle del cannoncino, & cauifi la frittata con vn tagliero, ò con vn tondo della grandezza della padella, & pongasi in vna tortiera, ò in vn piatto d'argento grandetto, & sopra di tal frittata spargasi zuccaro, cannella, fugo di melangole, & vua passa cotta in vino, & fettoline di prouatura fresca, ouer cascio grosso grattato, & menta, & maiorana, cossi facendo frittata per frittata fin'al numero delle diece, & sopra d'esse frittate pongasi vn poco di butiro squagliato, & zuccaro, & acqua di rose, & seruanosi calde. In loco dell'acqua chiara quando si battenno si può mettere vn bicchiero di latte di capra, ò di vacca.

*Per far frittate con herbicine battute, & altre materie. Cap. CCLXXVII.*

Piglinosi otto voua di due giorni, & battanosi, che son migliori delle fresche per far frittate, percioche le fresche le fanno indurire, & non riescono cossi giallette, come dell'altre, e sbattuti che faranno, aggiungasi con esse vn bicchiero di latte di capra, & menta, & maiorana battuta, & vn poco di mostaccioli fatti in poluete, pignoli mondi ammaccati, che siano stati in molle, e tartufali cotti alle bragie tagliati minuti, & di tal compositione faccianosi frittate con butiro, volgendole di modo che sian cotte da ambedue le bande, & seruanosi calde con zuccaro, fugo di melangole, & cannella sopra.

*Per far frittate communi. Cap. CCLXXVIII.*

Piglinosi sei voua, e sbattanosi con vn poco di sale, e tre oncie di acqua chiara, & passinosi per la stamigna, & facciasene frittata con butiro nel modo solito, & seruasi con zuccaro, cannella, & fugo di melangole, ò agresto chiaro, & in loco dell'acqua vi si può mettere latte di mandole. Et volendosi verdi, piglinosi fugo di cime di spinacci, & biete, & nella verde aggiungasi zuccaro, & cannella. Si può anco aggiungere nelle frittate communi vn poco di pan grattato, & nel mese d'Aprile, & di Maggio si potrà con esse fior di sambuco.

*Per far frittata in acqua, dal vulgo detta torta in acqua. Cap. CCLXXIX.*

Piglinosi diece voue fresche, & battanosi, che son migliori per tale effetto dell'altre, & accioche sia più tenera pongauifi vn poco d'acqua chiara, & passifi per la stamigna per rispetto della calatura dell'oua, habbiasi dapoi vn vaso con acqua, butiro, & sale, che bolla, & battinouis l'oua, & coprisi il vaso per vn poco fin'a tanto, che l'oua verranno a galla, & riducasi in vna balla con la cocchiara forata, & dapoi cacisi, & pongasi in vn foratore, lasciando colar l'acqua, & seruasi cossi

Cc calda

calda con zuccaro, cannella, & fugo di melangole, ò agresto chiaro sopra; & volendosi bianca, in loco dell'acqua, pongaui vn bicchiero di latte di capra, & volendosi verde vn bicchiero di fugo di biete, & spinacci, posto in questo instante insieme con l'oua quando il brodo, percioche se il fugo stesse troppo con l'oua, perderebbe il colore, & non verrebbe così verde. In loco del fugo si possono porre herbicine battute minute, ouer fior di sambuco.

*Per cuocere rossi d'oue sparse in Zuccaro. Cap. CCLXXX.*

Pigliai zuccaro liquefatto con acqua di rose, & pongasi in vn tegame, ò piatto d'argento, & in quel zuccaro butinosi rossi d'oua, & faccianosi cuocere con foco sotto, & sopra, & seruanosi in tal vaso con cannella, & acqua muschiata sopra.

*Per cuocere vone affrittellate in piatti, in tegamenti di argento senza butiro, & senza oglio. Cap. CCLXXXI.*

Ongasi il tegamento ò piatto con vn poco di cera bianca, & pongaui sopra l'oua, & faccianosi cuocere con la pala focata, percioche richiedono esser cotto più tosto con foco sopra che sotto, accioche la cera stia in fondo. Seruanosi con sale, fugo di melangole, & zuccaro sopra.

*Per cuocere oue sparse in su la pala. Cap. CCLXXXII.*

Facciai scaldare la pala, & come farà ben calda ongasi con vna cotica di porco, & si scorta con cera bianca, ouero oglio, & subito vi si spargano sopra l'oua, & faccianosi cuocere con vn'altra pala sopra, ouero al calor del foco, & seruanosi con sale, zuccaro, & fugo di melangole sopra. Si possono anco spargere l'oua su le bragie per persone fuogliate.

*Per cuocere oue tenere, cioè barbagliate. Cap. CCLXXXIII.*

Pigliai vn teame di terra, ò di argento, nel qual sia butiro non troppo caldo, & rompanouisi dentro l'oua, & sopra esse pongaui vn poco di sale, & come cominceranno a scaldarsi, vengasi a rompere con vno stecco di legno, ò con cocchiara di argento, mescolandole pian piano, & aggiungauisi agresto chiaro, fugo di melangole, & zuccaro, e come haueranno preso vn poco di corpo, seruanosi calde con acqua di rose, & zuccaro sopra.

*Per far saluiata. Cap. CCLXXXIV.*

Battanosi diece voua, & mescolinosi con vn bicchiero di fugo di saluia, & spinaci, & passisi ogni cosa per la stamigna, & aggiungauisi vn poco di sale, zuccaro, & cannella, & dappoi habbiasi vna padella con butiro liquefatto, & facciaui cuocere dentro questa compositione, mescolandola con il cucchiaro, e come farà poco men, che cotta, aggiungauisi vn poco d'agresta, & seruasi calda con zuccaro, & cannella sopra. Si può anco cuocere come si cuoceno l'oue tenere, cioè rbarbagliata nel cap. sopradetto.

*Per far minestra uolgarmente detta uinarole. Cap. CCLXXXV.*

Piglinosi voua diece, e sbattanosi, & habbiasi apparecchiato brodo fatto con butiro sale, acqua, pepe, cannella, & zafferanno, & con tal brodo siano spinaci, biete,

te, menta, & maiorana tagliate minute come quelle delle torte, & quando farà bollita vn pezzetto con l'herbe, mescolinouis l'oue battute con vn poco di pan-grattato, & cascio; & buttinosi nel brodo, dando vna mescolata con la cocchiara, & come saranno venute a galla, seruamosi calde.

*Per far minefra d'oua d'un' altro modo col latte .. Cap. CCLXXXVI.*

Battansi dieci chiare d'oua fresche con tre libre di latte di capra, ouero di vacca, di quel giorno; & passisi ogni cosa per lo setaccio, ò per stamigna, pongasi nella bastardella con quattro oncie di zuccaro; & quattro di butiro, poi facciasi cuocere su le bragie pian piano, mescolandosi col cocchiario di legno fin'a tanto, che si vedrà che essa compositione si attacchi col cocchiario, & habbia alquanto di corpo, poi habbiasi apparecchiato vn tegame di terra, ouero tortiera onta di butiro, & mettasi dentro essa compositione; & li rossi d'oua che sono auanzati delle sopradette chiare, cosi intiere, si mettano in essa compositione; compartendole di modo, che siano discoste da l'vno a l'altro doi dita, facciasi poi cuocere detta compositione nel modo, che si cuoceno le torte con poco foco sotto, & come si vede, che comincia appigliarsi, & che piglia vn poco di corpo nel modo, che la tartara spargasi di sopra zuccaro, & cannella, & acqua rosa, & facciasi finir di cuocere, & cotta che farà seruarsi calda, & quando non s'hauesse latte; piglisi due libre d'agresto chiaro, & il resto acqua, ma mettauisi più zuccaro, & tenghisi il medesimo ordine.

III fine del Terzo Libro ..

CC 2 TAVO-