

LIBRO SESTO, ET VLTIMO

De' Conualescenti.



Me parebbe hauer fatto nulla, se appresso all'ammaestra-
mento datoni nelli cinque libri, per fare diuerse sorti di
uiuande appartenenti ad huomini fani, non vi mostraf-
se ancora l'ordine da tenerfi in fare acque cotte, brodi,
consumati, peste, orzati, & molt' altre viuande neces-
sarie per gl'Infermi, & Conualescenti, sperimentato
ogni cosa da me con molti Signori nelle loro infermità,
& massime con la buona memoria del Reuerendiss.
Cardinale di Carpi, nelle sue lunghe malatie, come voi
sapete, & come fanno, e ne possono far fede l'Ecell.

Sig. Federico Donati Medico secreto di N.S. Et il Reuerendo Signor Alessandro
Casale maestro di Camera di sua Santità; Da i quali sono essortato à volere dare
in luce la presente operetta, & indirizzarla con li detti cinque libri al Reuerendo
Sig. Francesco Rinoso Scalco secreto di N.S. Però all'occasione ve ne seruirete,
operando il tutto con quella diligentia, & fiducia, che da me vi è sempre stato
mostrato.

Per fare Acque cotte in diuersi modi.

Quanto al fare la decottione dell'acque, io trouo che le piuane purgate, &
quelle delle conferue, & d'alcuni fiumi, come del Teuere, & del Pò son per-
fette, al contrario sono quelle de laghi, e stagni, & neui, & ghiacci liquefatti.

Per cuocere Acqua semplice. Cap. I.

Pigli si vna delle sopradette acque, & facciasì bollire in vn vaso di terra inue-
ntriato netto, & che non sia stato adoperato ad altro, ouero di rame stagnato, fin'à
tanto che ne cali delle tre parti vna, lascisi poi raffreddare, passandola per vn can-
dido drappo in vn' altro vaso, & auuertendo che la schiumatura, cioè il fondaccio
non vi vada dentro, & volendosi cuocere dentro vn vaso di vetro, come farebbe
vn caraffone doppio, empito che farà il caraffone, si porrà sopra vn mattone ap-
presso al foco, & si lascierà bollire fin'à tanto che sia scemata tre dita, & si leuerà
con destrezza il caraffone dal foco, lasciandolo raffreddare da se, percioche an-
darebbe à pericolo di crepare, & raffreddata che farà l'acqua, si terrà l'ordine so-
prescritto del colarla. Si cuocerà ancora in vn' altro modo; pieno che farà il caraf-
fone di vero ouero con cucamo di terra. Habbiasi vn caldaro sopra vn tre piede
con acqua fredda al foco, & pongasi in esso il caraffone, ouero cucamo che stia

sotto acqua fin al collo, facciasi bollire l'acque del caldaro fin' a tanto che l'acqua del caraffone, o del cucamo sia scemata tre dita, canisi il cucamo, & lascisi raffreddare, & il caraffone canisi dell'acqua bollente, & mettasi nella tiepida, & tollisi nel modo sopradetto.

Per cuocere Acqua ferrata. Cap. II.

Pigli si l'acqua, & facciasi bollire in vn vaso di terra, o di rame per vn quarto d' hora, pongasi in vn' altro vaso à raffreddare, & habbianosi pezzi d'acciaro focati, li quali si tuffaranno più volte, percioche quanto più si tuffano (per quel che dice il Phisico) tanto più viene ristretta, & quando non si hauesse acciaro, piglisi vn ferro di cauallo ben logoro, & facciasi focare in loco dell'acciaro, lascisi riposare l'acque per tre hore, & dappoi con vn candido drappo à tre doppi, doue sia vn pezzo grosso di spongia bianca pian piano si colerà. In vn' altro modo si potrà colare, ma con più tempo. Piglisi vn drappo di lino candido, & pongasi tutto nella detta acqua, & dappoi se ne caui vn pizzo, & sotto quel pizzo si terrà vn vaso delicato, che riceua l'acqua che colerà dal pizzo, & quanto più volte colerà tal acqua nelli sopradetti modi, benchè per vigor del foco rimanga sempre secura, tanto farà migliore.

Per cuocere Acqua con anici, Zuccaro, & cannella.

Cap. III.

Pigli si la quantità dell'acqua che si vuole, & facciasi bollire in vn vaso di terra inuetriato, o in vn caraffone di vetro doppio per più d'vn quarto d' hora, & per ogni boccale vn' oncia di anici, & bollito che sarà per vn' altro quarto, mettanouisi due oncie di zuccaro fino schiumandosi con diligenza, di modo che non si buttino via gl'anici, & bollita che farà per vn' altro quarto d' hora, vi si ponerà vn quarto di cannella intiera, cauando subito dal foco il vaso; e tenendolo turato fin' a tanto che sia mezza fredda; questo si fa acciò l'acqua possa pigliare la sostanza della cannella, & come è fredda, colisi per drappi bianchi, ma meglio sarebbe passarla per la calzetta di raschia bianca con vn poco di spongia nel fondo. Tal acqua hauerà il calore della cannella.

Per cuocere Acqua con cannella. Cap. IV.

Pigli si la quantità che si vuole, facciasi cuocere nel modo soprascritto, & bollita che farà per mezz' hora, & scemata per tre dita per ogni boccal d'acqua si metterà vn quarto d'oncia di cannella intiera, & facciasi leuare il bollo con essa, lascisi raffreddare, tenendo turato il vaso con drappi, & colisi al modo soprascritto.

Per cuocere Acqua con fichi secchi, giuggiole, vna passa di Corinto, & regolitia detrapettorale. Cap. V.

Pigli si dell'acqua la quantità che si vorrà, & facciasi bollire in vaso di terra inuetriato, o in vn caraffone come di sopra, con le sopradette materie, cioè col fico in pezuoli, & il giuggiole intiero, & l'vna passa ben netta, & meglio lauata, & la regolitia non vi si ponga fin' a tanto che non habbia bollito mezz' hora per-

perche si fa alquanto amaretta, & dà troppo calore, & si schiumerà con destrezza, & cotta che farà si colerà per vn drappo ò per la calzetta nel modo sopradetto. L'estate si corrompe presto, il Verno non vuole durare più di tre giorni. Alle volte si fa bollire con l'altre materie dell'orzo mondo, & mele di Spagna, ò d' altri lochi perfetto. Questo farà secondo la commissione del Phisico.

Per cuocere Acqua con Mastice. Cap. VI.

Piglinfi due boccali di acqua, che viene à essere dodeci libre, & per ogni boccale si piglierà vn quarto d'oncia di mastice, & facciasi bollire pian piano in vn delli sopradetti vasi, schiumando vn pochetto, quella schiuma bianca di sopra, bollito che hauerà fin' à tanto che farà scemata tre dita, si lascerà raffreddare in esso vaso, tenendolo turato, & come farà fredda, si colerà per la calzetta.

Per cuocere Acqua con Orzo. Cap. VII.

Piglinofi in tutto due boccali d'acqua, & vna libra d'orzo mondo, il qual orzo sia ben lauato in acqua tiepida, facciasi bollire ogni cosa pian piano à lento foco in vn de i sopradetti vasi fin' à tanto che l'orzo sia crepato; & dapoi che farà raffreddata, si colerà per drappi candidi, ò per la calzetta.

Per cuocere Acqua con Orzo non mondo.

Cap. VIII.

Piglisi l'orzo, & criuellisi di modo ch' esca fuori tutta la terra, & bagnisi con l'acqua fredda, & pestisi nel mortaro con piston di legno, di modo che la scaglia, & la risca si lasci, canisi dal mortaro, frustisi in vn panno grosso, & così si farà più volte, fin' à tanto che rimarrà liscio, & netto, & per ogni libra due boccali di acqua, facciasi bollire pian piano, & habbisi auuertenza che l'orzo nel bollire non esca fuori, percioche di sua natura esso orzo viene à galla, & fa schiuma. Schiumata che farà due volte si potrà turare il vaso con vn coperchio di terra, vuole affai più cuocitura che il soprascritto. Crepato che farà l'orzo si leuerà dal foco, lasciandola raffreddare, & colisi nel modo soprascritto. Vogliono i Phisici, che tal acqua sia migliore della soprascritta.

Per cuocere Acqua con Cicoria. Cap. IX.

Piglisi la cicoria nella Primavera, & facciasi bollire in vn vaso di terra con acqua, & cotta che farà colisi così calda con vn drappo candido, & quando si vorrà bere vi si potrà mettere vn poco di mele rosato; ò di zuccaro, secondo la commissione del Phisico.

Per fare brodi consumati di diuerse carni tanto volatili, quanto quadrupedi. Et prima.

Per fare brodo consumato con Cappone.

Cap. X.

Piglisi il cappone carnuto, & non pastato, & sia di mezza età, & non giouane, ne decrepito, perche il giouane non dà quella sustanza, & il decrepito è troppo duro, & porta troppo tempo fare il brodo, benche faccia il brodo più gagliardo de gl' altri, & si consuma più presto il brodo che si cuoca il cappone, & volendosi aggiungere

giungere acqua, il consumato non è buono. Sia dunque di mezza età, & sia morto all' hora perche quanto più spatio starà morto, tanto il consumato hauerà minor scorza, & dappoi sarà netto de gl' interiori, si taglierà in pezzuoli, & se sarà scannato sarà migliore che se gli fosse stato tirato il collo; percioche la carne rimarà più bianca, & se si potesse fare senza lauarlo, farebbe meglio, ma per far la cosa più netta, & delicata, si lauerà in vn' acqua sola senza spremerlo, ponendo li detti pezzuoli in vna pignatta di terra inuetriata, che non habbia tristo odore, & stiano coperti d'acqua fin' à quattro dita di vantaggio. Facciasi bollire à lento foco, & schiumisi con diligenza, & con vn coperchio di terra, schiumata che farà si turerà la pignata, sigillando il coperchio intorno con pasta, di modo che non si fuenti, & pongasi poi la pignatta su le bragie lontana dalla fiamma con vn mattone sopra il coperchio, ouero con altro carico, accioche il bollore non solleuasse il coperchio. Facciasi bollire pian piano per tre hore, & più ò meno secondo la vecchiezza del pollo. Vuole calare delle tre parti le due per esser buono, ma per esser sicuro, & non scoprire tante volte la pignatta, ponganosi li piedi del pollo in vn' altra pignatta, & facciansi bollire con acqua ancor essi tenendo turato bene il vaso, & quando i piedi faranno cotti all' hora il brodo farà ben consumato, & farà fatto. Et colisi per lo setaccio, ò per la stamigna. Diafi à bere con zuccaro, & altre materie secondo sarà ordinato dal Phisico.

Per fare brodo consumato con Galline, & Capponi in altro modo, & con breuità.
Cap. XI.

Pigliansi il pollo della bontà, & grossezza di quello di sopra, & morto in quel giorno, nel medesimo modo. Taglisi in pezzuoli più piccioli, che si può, & con vna sola acqua leuifegli il sangue, & pongasi nella pignata con men acqua di quel di sopra, facciansi bollire per vn' hora, schiumandola molto bene, cauisino dappoi li pezzuoli, & ponganosi nel mortaro di marmo, & dianouisi tre, ò quattro botte col pistone ritorninosi à bollire nella pignatta col medesimo brodo. Schiumisi vn' altra volta di quella schiuma grossa, & bianca che farà, giungendoui vn poco di cannella, & facciasi bollire per vn' altra hora, tenendo stufata la pignatta al modo di quella di sopra, & dappoi quando si vorrà adoperare per bere, ò per far brodetti, si colerà. Del sale io non ne parlo, perche sarà in arbitrio.

Per fare brodo consumato di Capponi saporito.
Cap. XII.

Marauigliosa materia parrà ad alcuni che per li conualesenti si habbia à dare brodo simile, ma io l'ho fatto più volte per comissione de Phisici; piglisi il cappone tagliato in pezzi al modo sopradetto, faccisi bollire in vna pignatta con acqua à lento foco fin' à tanto che sia bene schiumato, tengasi la pignatta coperta col coperchio di terra, lasciandola bollire con vna fettolina di presciutto, che non sia rancido per vn' hora, (il che si fa per dare vn poco di gusto al brodo, & per sodiffazione delli suegliati) cauisi fuora il presciutto, bollito che hauerà il termine sopradetto; & pongansi vn mezzo quarto d' oncia di cannella intiera, & come hauerà bollito fin' à tanto che sia consumato più della metà, si colerà per lo setaccio, & d' esso brodo se ne faranno minestre, perche è più appropriato per far minestre, & brodetti, che per dare à bere.

Per

Per fare brodo consumato delli sopradetti polli con diuerse altre materie.

Cap. XIV.

Pigli si il pollo grosso, & carnuto priuo del grasso, tagli si in più pezzi, & sopra tutto sia morto in quel giorno; lauati che faranno i detti pezzuoli in vn' acqua sola; si faranno bollire in vna pignatta con vn pezzo di cannella al modo sopradetto fin' à tanto che ne siano calate delle tre parti le due. Colisi cosi caldo per lo setaccio, & con esso pongasi per ogniscodella vn rosso d' oua fresco, & vn' oncia di zuccaro, & sugo di due melangole, ò vn poco d' agresto, & diasi da bere al Conualefcente. Questo dicono i Phisici che è di gran sustanza.

Per fare all' improuista vn brodo di Capponne.

Cap. XV.

Pigli si il capponne bene spiumato, vuoto dell' interiori, morto in quel giorno, & facciasi mezzo aleffare, pongasi poi nel mortaro di marmo ben netto, & col piston di legno, che non habbia tristo odore, si ammacchi, & si rimetta in vna pignatta di vn boccale con vn poco del medesimo brodo, dou' è cotto; facciasi bollire, & schiumisi di quella schiuma grossa che farà, & lascisi cõsumare del brodo delle tre parti le due, colisi dapoi per lo setaccio. Di questo brodo si possono far suppe, & brodetti, & se ne può bere.

Per fare il brodo delli sopradetti Polli in vn' altro modo.

Cap. XVI.

Pigli si il pollo tagliato in pezzuoli, & lauati con vna sola acqua, mescolinsi li pezzuoli in vn catino con grasso del detto pollo, & cannella pista, & vn poco d' agresto, & malnagia, & vna passa di Corinto, & vn poco di sale, & tutte le dette cose si poneranno in vna cassa di pasticcio fatta di fior di farina, di oue, & acqua, pongasi à cuocere in forno, & facciasi stare per vn' hora, & vn quarto, cauti dal forno il pasticcio, piglisi del brodo che stà nella cassa, colisi per lo colatoio, & d' esso se ne potranno far suppe con fettoline di pane, e ancora si potrà bere, e tal brodo si chiama sussidio.

Per fare vn brodo di Polli detto sussidio in vn' altro modo.

Cap. XVII.

Pigli si il pollo come di sopra, carnuto, e spiumato intiero, netto de suoi interiori & vn' altro pollo morto in quel giorno tagliato in pezzi, & di quei pezzi empirà il primo intiero, accomandolo di modo che non possa vscire l'empitura, facciasi trarre vn bollo nell' acqua calda; inspedisi, & facciasi cuocere pian piano, & come farà più di mezzo cotto, pongasi sotto al torchiero, & per forza d' esso torchio si faccia vscire il fugo, & di quel fugo se ne potranno fare suppette, & dar da bere con vn poco di fugo di melangole, & zuccaro, hauendolo prima fatto scaldare, in vn vaso delicato, & non hauendo torchio, cosi caldo si porrà nel mortaro, & col pistone in fretta se gli daranno più botte, hauendo apparecchiata vna stamigna per struccarlo subito, acciò esca fuora il fugo.

Per fare vn brodo detto sussidio à vn' altro modo.

Cap. XVIII.

Piglinosi due capponi per far solo vna scodella di brodo, morti di quel giorno, & vno, & mezzo se ne batterà con li coltelli insieme con gl' ossi, & l' altro mezzo si par-

par-

partirà in più pezzi, & si farà bollire in vna pignatta con due fogliette d'acqua, fin' à tanto che sia ben consumato. Piglisi dappoi quello battuto, & mettasì in vn cattino riuolgendolo con vn poco di sale, & vn poco di cannella pesta, & ogni cosa si porrà in vna tortiera bene stagnata, dandole il foco sotto, & sopra pian piano nel modo che si dà alle torte, riuolgendosi alcune volte, & mettendoui quel brodo consumato di quel mezzo cappone, e si lascerà sottestare fin' à tanto che farà cotto il battuto, & dappoi si colerà per lo setaccio facendosi ribollire con vn poco di zucchero, & sugo di melangole, ò vn poco d'agresto in vn vasetto delicato, & d'esso brodo se ne potranno far brodeti con rossi d'oua, & suppe.

Per fare vn brodo di Pollo di gran sostanza ridotto in gelo.

Cap. XIX.

Piglinosi quattro capponi carnuti gioueni, & li colli d'essi netti del sangue, & ancora i lor piedi, & tagli si minuto ogni cosa insieme con gl' ossi, & facciasino bollire in vna pignatta nuoua, che non habbia tristo odore con tanta acqua che li copra di quattro dita di vantaggio, schiumandosi bene; & come hauerà bollito fin' à tanto che delle tre parti siano calate le due, si leuerà il grasso, & si colerà per la stamigna, & si metterà à bollire senza la carne con vn stecco di cannella, & vn chiaro d'oua battuto, & si passerà più volte per la calzetta di lana nel modo che si passa il gelo, & si metterà in loco freddo à gelare nelli bicchieri, ò in altri vasi giungere anco vn poco d'agresto, & vn poco di zucchero fino, & sale, si può fare anco senza cannella. Nel tempo dell' Autunno si possono mettere à bollire con esso vn poco di cotogne, ouero quando si passa per la calzetta, & come il brodo farà riffreddato, vi si potrà mettere vn poco di vino di mele granate, il quale farà parrere il brodo gelato assai bello, & se si volesse vn poco gialletto, vi si potrebbe dare il colore con vn poco di zafferanno. Questo brodo si dà alli Conualefcenti quando hanno gran sete, il quale si fece nel 1551. per l' Illustriss. & Reuerendiss. Cardinale Andrea Cornaro.

Per fare gelo con latte di Mandole, il qual seruirà in piatti come giuncata, & sarà di brodo di pollo.

Cap. XX.

Piglisi il brodo, cotto nel modo di sopra senza cannella, lascisi stare tanto che habbia perso il caldo, dappoi si habbiano oncie sei di mandole ambrosine peste, con vn' oncia di farina d'amido bianco, & tre oncie di zucchero fino, stemperisi col detto brodo, & colisi per la calzetta più volte, & mettasì in loco freddo ne' piatti à gelare.

Per fare vn Consumato à Lambicco.

Cap. XXI.

Piglinosi due polpe di petto di cappone, priue delle pelli, & nerui tagliate per lungo à guisa di polpette crude, & morto il cappone di quel giorno senza essere leuate, solo con vn drappo candido asciugate, & si porranno l'vna sopra l'altra nella boccia di vetro, con fette di limone mondo si della scorza, come della pellicola bianca, ma solo il sugo, & metrasì trà l'vna fetta, e l'altra, & in loco del limone si può mettere anco herba acetosa, & dell' oro macinto, & diuerse altre cose, secondo

do che il Phisico ordinerà accommodati che faranno li petti, & le polpe nella bocca, essa boccia si accommoderà sopra il buco nella caldara, la qual sia di rame piena d'acqua, & non habbia altro che vna cannella per respiro, & sia à foggia di bottiglia d'acqua, & essa caldara sarà posta sopra vn focone, doue con foco lento di carbone si farà bollire, & per forza di quel calore verrà à stillarsi il petto, quando sarà coperta la boccia del suo coperchio pur di vetro grosso, & sigillata intorno con pezzoline bagnate con chiare d'oua battute, & con farina, di modo che non possa sfiatare. Il pizzo della boccietta, cioè coperchio di sopra, donde ha da uscire il liquore, risponderà nel collo d'vn caraffone, il qual sarà circondato con pezzoline, che non possa sfiatare, & tal materia non durerà meno di quattro hore à lambiccarsi. Il qual consumato affermano i Phisici essere di gran sostanza, & si dimanda consumato fatto à Bagno Maria, benche si può fare in diuersi altri modi, & tal consumato si fece nel 1564. All' vltimo di Aprile per l' Illustrissimo, & Reuerendiss. Cardinal di Carpi Ridolfo Pio.

Per fare vn consumato di Pollastri.

Cap. XXII.

Pigliuosi tre pollastri maschi non troppo grossi, ma carnuti, & subito morti, spiumati, & netti de loro interiori, leuando loro il collo, & li piedi, & così intieri si lauino dell' acqua, taglinosi minuti sopra vna tauola di legno, che non sia di noce, ponganosi nella boccia sopradetta, e tengasi il medesimo ordine di sopra. & quando non si hauesse la comodità di farlo al modo sopradetto, pestati che faranno i pollastri con gli ossi ponganosi in vn cucumo, che habbia la bocca tonda, & stretta, & quello si faccia bollire nella caldara, si come sarà scritto nel seguente capitolo. lascisi bollire per quattro hore, colisi poi quel consumato, che farà alquanto torbido, & grasso, & esso consumato si potrà incorporare con rossi d'oua freschi, & darlo à bere à chi ne hauerà bisogno. In questi sopradetti modi si potrà fare di stiarne, di fagiani, & di galline, d' India morte in quel giorno, & anco di polpa di vitella morta in quel giorno.

Per fare vn consumato di polpe di capponi.

Cap. XXIII.

Pigliuosi le polpe delli petti di tre capponi morti in quel giorno, faccianosi tagliare in pezzuoli, e stiano per vn' hora nella maluagia, ò nel brodo magro, freddo, & questo farà secondo la commissione de i Phisici, & con vn' ago infilato di seta cremesina faccianose più filzette di quattro per filzetta, habbiasi dappoi apparecchiato vn cucumo di terra inuetriato tondo di bocca, & non troppo largo, & non hauendosi cucumo, piglisi vn caraffone di vetro doppio; al cucumo si ponerà le filze à torno di dentro in modo che nõ ariuiino al fondo, & siano legate presso al collo, & si turerà la bocca con vna pezza candida à più doppi piena di stoppa in modo che non possa sfiatare, & poi mettasi in vn caldaro, oue sia acqua fredda, in modo che la bocca del cucumo auanzi tre dita sopra l'acqua, & non meno, & posta che farà la caldara sopra il tripiede con fuoco sotto, si porrà vn peso di sopra la bocca del cucumo, di modo che il tenga fermo, & che il bollo non lo volti sotto sopra, ma per essere più sicuro che non si riuerti, ponganosi cordicelle intorno al collo del cucumo, le quali stiano ferme alla caldara di modo che non abrucino,

lascisi bollire per tre hore; & per essere più sicuro, piglisi vn piede del detto pollo, e con vn filo legato mettasi à bollire nella caldara, & quando il detto piede farà cotto, e disfatto, all' hora si potrà cauare il cucumo, & con destrezza si caueranno le filzette. Piglisi quel liquore, ch' è ito à fondo, & diasi al Conualefcente, & volendolo fare nel caraffone doppio, il qual però è più pericoloso, accomodate che faranno le filzette nel modo sopradetto, e turata la bocca con vna medesima pezza, & con vn'altra coperta di sopra di carta pecorina, pongasi il caraffone nella caldara con acqua fredda, nella qual caldara sia fieno, o paglia che conferui il caraffone, acciò non dia nelle sponde del caldaro, & legato il collo del caraffone con due cordelle, che sostenghino, & non lo lascino girare quà, & là, lascisi bollire, & facciasi la proua nel modo sopradetto. Et questo si fece nel 1548. per l'Illustriss. & Reuerendiss. Cardinale Pietro Bembo Venetiano. Si potrebbe ancora delle sopradette polpe farne stillato à campana, ouero boccie di vetro, come si suole, cioè doppo che faranno partite in fettoline, & asciutto con vn drappo di panno tramezzate con fettoline di pane bianco, che prima sia stato imbeuerato in brodo di pollo consumato.

Per fare brodo consumato in carne di vitella.

Cap. XXIV.

Piglisi la punta del petto con gl' ossi, & carne delli stinchi rotti insieme con gl' ossi, e spezzata in più boconcini mettasi à bollire in vna pignatta con tanta acqua, che siano coperti di quattro dita, & vn poco di sale, & facciasi bollire fin' à tanto che siano bene schiumati, dapoi cuoprasì la pignatta con pasta à torno à torno, come s' è fatto in quella del capone, & cotta che farà in modo che fieno calate delle tre parti le due, & più, si colerà per setaccio, & d' esso brodo se ne potranno far brodetti, & suppe, & se ne potrà dar da bere secondo il bisogno, & quando non si hauesero le sopradette parti di vitella, piglisi della cecchia con il suo osso, per cioche doue farà l'osso sempre farà migliore, ma si ha da auertire, che tal carne sia di vitella morta in quel giorno.

Per fare brodo di carne di vitella in vn' altro modo.

Cap. XXV.

Piglisi vna parte della punta del petto, vna parte della coscia con l'osso buscio, taglisi minuto più che si può, spoluerizzisi di cannella con vn poco di sale, & agresto, & con maluagia si bagni, & pongauisi vn poco di zucchero fino sopra; ogni cosa si ponerà in vna cassa d'vn pasticcio, facciasi cuocere al forno per due hore, & più, & meno, secondo la quantità, & cotto che farà, piglisi il brodo che farà nel pasticcio, colato per vn setaccino, & d' esso brodo se ne potranno far suppe, & quando non si hauesse farina da poter fare la cassa, piglisi vna pignatta, & ponganouisi dentro le dette robbe, stia coperta col suo coperchio, ben sigillata intorno con la creta, & la chiara d' oua, pongasi in forno, che non sia troppo caldo, & lascisi stare per tre hore, facendosi il saggio più volte con la pignatta senza scoprirla, & non hauendo pignatta, ne forno, si potrà fare nelle stufatore di rame bene stagnate, o di terra, dandoui il foco più di sopra che di sotto, & di tal brodo se ne potrà fare pane stufato, & brodetti.

Per

Per fare vn brodo di giunture di vitella ridotto in gelo.

Cap. XXVI.

Pigliuosi dieci libre di giunture di vitella, cioè del nodo del ginocchio fin' all'altro nodo tagliato in più pezzi, lauati con più acque, facciasi cuocere con acqua che stia di quattro dita di vantaggio coperta, in vna pignatta inuetriata; che non habbia trito odore; & sia nuoua, & come faranno bene schiumati, giungauisi vn poco di sale; cuoprasì la pignatta al modo sopradetto: lascisi bollire fin à tanto che calino delle tre parti le due; & per esser più sicuro, si potrà far la proua d'esso brodo in vn bicchiero lasciandolo stare nell'acqua fredda per mezz' hora; e se tal brodo congelerà, si leuerà la pignatta dal foco, & si colerà in vn vaso di terra per vn fetaccio, leuasi dopò il grasso diligentemente, di modo che il gelo rimanga netto, rimettasi in vna pignatta più picciola con quattro chiare d' oua fresche battute, & mezza libra di zucarò, se dal Phisico sarà concesso, con vn poco d'agrefto, ò sugo di melangole, facciasi lenare il bollo, & dappoi si coli più volte con la calzetta fin' à tanto che si vederà, che diuenga chiara come vn' ambra, & se si vorrà che il brodo habbia calore, tengasi. l'ordine che s'è tenuto in quello del cappone al capitolo 19.

Per fare brodo consumato di carne di vitella.

Cap. XXVII.

Pigliuosi libre sei di carne di vitella nella coscia, morta in quel giorno, priua di pelle è nerui, battasi minutamente nel modo che si batte la falciccia senza grasso, bagnasi nel battere con vn poco di brodo magro di vitella, pongasi in vna tortiera stagnata, ò in vn tegame di terra, & diasi il foco sotto, & sopra, ma più di sotto che di sopra, riuolgasì alcune volte con la cocchiara, & sottostato che farà per vn' hora, colisi il brodo con vna stamigna struccando la carne. Di questo brodo se ne potrà far pane stufato, & brodetto da bere, giungendoui zucarò, & sugo di melangole secondo la commision del Phisico, & alle volte vi si pone vna passà à sottostar con esso. Della carne, che sarà rimasta nella stamigna, giungendoui vn poco di grasso, & vna spina se ne potrà fare minestra con rossi d'oua. In questo modo si può fare della coscia di castrato, della pollanca d' India, & del cappone, cioè delli lor petti.

Per fare brodo di Castrato detto Sussidio.

Cap. XXVIII.

Pigliasi il zigotto del castrato morto all' hora, & senza esser rifatto ò impillotato, ma crudo, si metta allo spedo facciasi cuocere pian piano fin' à tanto, che sia più di mezzo cotto, ricogliendo quel sugo che cola da esso, cauasi dallo spedo, e smembrasi caldo con vn piatto sotto, ricogliendo il sugo che cola, & quelle smembrature, così calde mettanosi sotto il torchio, & facciasi per forza d' esso torchio vscire il sugo in vn piatto, e così caldo colisi per vn foratore ò per la stamigna, & se non fosse caldo, facciasi scaldare, & pongasi dappoi in vn vaso delicato, & netto con vn poco di zucarò, & sugo di melangole, e facciasi bollire fin' à tanto che muti il calore, perche il primo farà come sangue, & come si appropinquerà à cuocere verrà à leonato, e spesso. Di questo brodo per la maggior parte se ne dà à bere; se ne fanno anco suppe, & per maggior sostanza vi si mette vn rosso d'oua, & questo sarà secondo che dirà il Phisico. Questo sussidio si fece nel 1548. per P' Illustrissimo, & Reuerendissimo Cardinale Giacomo Sadoletto Modonese in Roma.

Qq9 2 Per.

Per fare il soprascritto Sussidio con più breuità.

Cap. XXIX.

Tagliasi la polpa del zigotto di castrato in più pezzuoli di grossezza d'un otto, metanosi nello spedo, & difegli il foco in fretta, accioche il fugo rimanga dentro, & come faranno mezz' cotti, cauinosi subito dallo spedo, ponendoli sotto il torchio, & tenendo l'ordine di sopra, & non hauendo il torchio, subito cauati dallo spedo, mettanosi nel mortaro, & dianouisi quattro ò sei botte, giungendoui vn poco di brodo confumato della detta carne, & colinosi per la stamigna, tenendo l'ordine sopradetto, struccando bene la stamigna; & non hauendo castrato si potrà far di carne di vitella. Ma i Phisici dicono che quello di castrato è migliore.

Per fare pisto di polpe di cappone. Cap. XXX.

Volendo che il pisto sia sostantioso, & bianco, piglinosi le polpe del petto del cappone morto in quel giorno mezz' alestate con acqua senza sale, priue di nerui, & pelle, pestinosi nel mortaro di marmo liscio, perche altra pietra non è così buona a far tal cosa, percioche il rasciuga, & ritira a se, massime le Treuertine: pestisi col piston di legno che non sia amaro come è la noce, & altri legni, & pestisi con esse polpe vn poco di mollica di pane, imbeuerato nel brodo magro, doue sia cotto il cappone, il qual pane sia stato prima sottestato (ilche si fa accioche il pisto non habbia tanto odor di carne) & con esso mettasi del zuccaro fino, e stemprisi col sopradetto brodo di magro, & passisi per lo setaccio. Facciasi poi in vna caldarina, ò pignattina sopra la bocca del cucumo riscaldare, il qual cucumo sia di bocca tonda, & pieno d'acqua bollente, & la caldarina, ò pignattina sia turata. Il farlo spesso, & liquido farà secondo il bisogno. Si potrebbe fare anco senza pane, & pestare con esso vn poco di seme di mellone ouero amandole ambrosine, & per ogni petto di pollo si porranno oncie due di zuccaro, & mandole quattro ouero mezz' oncia di seme di mellone, & per leuar l'odore della carne vi si potrà far bollire vn poco di maiorana nel brodo, il qual vi si aggiungerà all'ultimo, percioche se bollisse col pisto il farebbe venir nero.

Per fare pisto di Cappone rostiro nello spedo. Cap. XXXI.

Pigliasi il cappon carnuto arrosto nello spedo con rete di vitella intomo, che sia morto di quel giorno, & piglinosi le polpe di quel petto priue d'osi, nerui, & pelle, & grasso, pestinosi nel mortaro come di sopra è detto, con vn poco di mollica di pane, che prima sia stato in brodo magro di pollo, & due oncie di zuccaro fino, & passinosi per lo setaccio, ò stamigna candida, & facciasi liquido, & sodo ad arbitrio. Molte volte vi si aggiunge all'ultimo vn poco di fugo di melangole, & vna goccia d'acqua di rose. Così può farsi di petti di faggiani, & pollanche nostrali. Et per coloro che hanno minor bisogno di sostanza, adoperisino faggianotti, & pollastri in loco di capponi. Si puon mezzo cuocere le polpe d'essi polli inuolte nella carta bagnata sotto le ceneri calde, tenendo l'ordine soprascritto.

Per fare pisto de polli cotto in pasticci. Cap. XXXII.

Pigliasi il petto del pollo carnuto, & non pastato, morto di quel giorno, alleffisi con acqua, & vn poco di sale fin' a tanto che sia più di mezzo cotto, pestisi poi nel mortaro con mollica di pane sottestato, ouer imbeuerato nel brodo magro, ouer quattro mandole, & vn' oncia di seme di mellone, & oncie tre di zuccaro, pesta che sarà ogni cosa con brodo magro del detto pollo si stempererà; se sarà ben pisto, non

occor-

occorrerà passarlo, ma solo giungerui vn poco d'vua passa di Corintho, & vn poco di fugo di melangole, & ogni cosa si ponerà in vna cassa di pasticcio, la quale sia vn poco so detta, di modo che possa tener la compositione, facciasi cuocere al forno con foco lento, ouer sotto il testo, senza esser coperto il pasticcio, percioche basta che habbia vn poco di corpo. Seruasi caldo, perche così vuol essere. In questo modo si potrebbe fare delle polpe della pollanca, & del faggiano arrosto, & di carne di vitella, & di castrato, & di capretto arrostita, ò aleffata.

Per fare pisto di carne di Vitella. Cap. XXXIII.

Piglino si le polpe della carne di vitella, quelle che sono sotto le spalle, & li lombi, & faccianosi più di mezzo alleffare, & sia la vitella morta di quel giorno, acciò sia più sostantiosa, pestinosi nel mortaro con mollica di pane sottestata, ò senza, & pesto che sarà, con brodo magro, doue è cotta la vitella, si stempererà, & si passerà per lo setaccio ò fororato, & per ogni libra di carne, che si ha da pestare mettanouisi tre oncie di zuccaro, facciasi cuocere nel modo, che s'è fatto all'altro. In questo modo si potrebbe fare di carne di castrato, & di capretto, pigliando come di sopra le parti più faticose, & le più bianche.

Per fare pisto di carne di Vitella arrosta nello spedo. Cap. XXXIV.

Piglisi il lombo priuo d'ossa, & nerui, facciasi più di mezzo arrostitire nello spedo con la rete di vitella d'intorno, pestisi subito che sarà cauato dallo spedo senza la rete, & con esso si pesti la mollica di pane sottestata, stemperisi con brodo magro di vitella. Che benchè tal pisto sarà alquanto grossetto, & oscuro, nondimeno sarà appetitoso, & di gran soitanza, passisi per lo setaccio, & facciasi cuocere nel modo, che s'è cotto l'altro, ma con vaso delicato. All'ultimo vi si potrebbe metter fugo di melangole, essendo commesso dal Phisico. In questo modo si potrebbe fare di lombo di capretto, & di castrato, & perche si sappia, il lombo è quel che è appresso al rognone, & sotto le coste, è ben vero che per la maggior parte gli animali quadrupedi ne hanno quattro, ma i due che stanno nel rognone sono i buoni, & gl'altri due che stanno di sopra attaccati al fil della schiena son piu duri, & hanno più nerui, & pelle de gl'altri.

Per fare pisto d'vn delli sottoscritti pesci. Cap. XXXV.

Piglisi pesce persico, ò luccio, ò ombrina, pesce cappone, & facciasi lessare con acqua, & sale, & leuinosigli la pelle, le scaglie, & le spine, & pestinosi le polpe in vn mortaro con vn poco di seme di mellone monde, & mandole ambrosine, & zuccaro, & stemperisi con acqua chiara, & passisi per lo setaccio, & facciasi leuare il bollo in vn vaso ben delicato, giungendoui vna goccia d'acqua di rose, per dargli odore, & non si stempri col brodo doue è cotto il pesce per rispetto della viscosità, & dell'odore. Si potrebbe anco far senza seme di mellone, & senza mandole, solo con la mollica di pane mollata nell'acqua. In questo modo si può fare del fragolino, della triglia, & delle sarde, benchè le sarde hanno da essere solo lessate. Et tal pisto di sarde verrà vn poco oscuretto, ma farà saporito, & buono.

Per fare minestra di polpe di Capponi lessate. Cap. XXXVI.

Piglino si le polpe del petto del capponi cotte con acqua, & sale, & battasino con li coltelli minutamente con grasso di rognon di vitella ò di capretto, & con ef-

si men-

fi menta, maiorana, acetosa, & pimpinella, & per ogni petto due rossi d'oua senza chiara, & con la chiara, & con essi si potrà mescolare vua spina, agresto senza anime, & senza pelle, & dell' vua passa, & zuccaro, il che farà secondo i tempi; & da poi riducasi la detta compositione in forma d' vn cascio, & habbiasi vn buon brodo di cappone grasso, che bolla in vn vaso ben netto, & pongasi dentro la detta compositione di modo che il brodo la sostenga, percioche se il brodo fosse poco si attaccarebbe al fondo, facciasi bollire per vn' hora, & più, & meno secondo il foco, tenendo il vaso coperto, & si seruirà così calda con vn poco del medesimo brodo sopra.

Per fare minestra di polpe di petto di Cappone in vn' altro modo.

Cap. XXXVII.

Pigliñosi le polpe del petto con acqua, & sale, & battinosi minuto con li coltelli col grasso del petto di cappone priuato di quella pellicina, ouer grasso di rognon di vitella, ò di capretto, il qual' è più fodo di quello del cappone, & conferuà sempre più morbida la compositione; è ben vero, ch' è più sano quello del cappone: battuto che farà, si potrà battere con esso delle sopradette herbicine ponendo ogni cosa in vn buon brodo di cappone, facendosi bollire con vn poco di agresto senza anime, & senza pelle, ouero vua passa questo farà secondo i tempi; & come hauerà bollito per spatio di mezza hora al più, di modo che sia venuta alquanto sodetta, si potrà seruire; & se si vorrà darle il colore con vn poco di zafferano, farà in arbitrio, & con essa compositione si potrà mettere vn poco di zuccaro fino, & rossi due d' oua battuti. In questi sopradetti modi si potrà fare con le polpe crude.

Per fare vna minestra d' animelle di vitella, ouero di Capretto, & polpe di petto di Cappone.

Cap. XXXVIII.

Pigliñosi le polpe d' vn cappone carnuto, che sia mezzo arrostito su lo spedo, priuo di quella pelle, & nerueti, che vi son dentro, battasi con li coltelli, & con esso l' animelle che siano più di mezza cotte, cioè lessate con acqua, & grasso di rognon di vitella, ò di rognon di capretto con l' herbicine sopradette, giungendoli rossi d' oua fresche, con la metà del chiaro, & zuccaro, & riducasi la compositione alla foggia sopradetta di vn cascio ouero in altra forma, & facciasi cuocere con brodo grasso, & se vi vorrà porre agresto, vua spina, ò vua passa, farà in arbitrio. Di questa medesima compositione si potranno fare rauoli senza spoglia cotti nel brodo. Il simile si potrà fare della prima, & della medesima compositione si potranno fare anco pasticetti, ma tengasi però alquanto liquida, volendola fare in pasticci.

Per stufare vn Pollastrino.

Cap. XXXIX.

Pigliñi il pollastrino, che non sia uoppo fiollo, accioche sia più sostantioso, facciasi bollire con brodo di cappone, se si vorrà che habbia più sostantia, ma se si vorrà semplice facciasi bollire in acqua col suo collo, & magoncino, & come sarà presso à cotto, vi si potrà porre agresto intero, ouero vua spina, & quando si vorrà seruire, vi si metteranno due rossi d' oue sbattuti, ouero herbicine tagliate minute con vn poco di latte di mandole per fare spesso il brodo, ma essendo l' autunno, ò il verno, in loco di agresto vi si metteranno prugne damascene, ò visciole secche, ò vua passa. In questo modo si potrebbero anco acconciar tordi grassi, & lodole, beccafichi, ortolani, & altri vccelletti, & anco l' animelle di capretto, &
di

di vitella tagliate in bocconcini, & testicoli di gallo, & di capretto, & creste di galletti.

Per stufare Starne, & Fagiani. Cap. XL.

Pigli si il faggiano o la starna, che non siano vecchi, ne troppo frólli, & netti della interiori, tagliansi il capo, & li piedi, facciasi rifare all'acqua bollente, ò alle braccie acciò stia più raccolto; pongasi in vna pignatta di rame bene stagnato, ò di terra inuetriata, con vn'osso di vitella, ò di vaccina spezzato, che habbia la medolla, ilche si fa acciò che habbia sapore; mettauisi tanta acqua che stiano coperte di tre dita di vantaggio con vn pezzuolo di cannella intiera, & sale à bastanza, & alcuni pezzi di mele cotogne, & prugne, & visciole secche, facciasi bollire senza schiumarli con il coperchio sigillato, ma prima che si sigilli vi si potrà mettere mezzo bicchiero di vin greco, ò di altro vino con vn poco di aceto, & zucchero, le quali cose faranno secondo la commission del Phisico, facciasi cuocere in le bracie lontan dalla fiamma. In questo modo si potrà fare delle pollanche d'India, & nostrali, & d' ogn' altro buono uccello volatile.

Per stufare teste di Capretti. Cap. XLI.

Pigliansi le testiciuole della capretti, pellate, nette, & bianche così fuora come di dentro, pongansi in vna pignatta con vn'osso di vitella spezzato, che habbia la medolla, facciansi bollire con tanta acqua, che stiano coperte due dita con vn poco di sale, schiomate che faranno, aggiungauisi vn poco di agresto chiaro, & vn poco di cannella pista, facciasi finir di cuocere, tenendo la pignatta coperta, che non possa sfiatare, & con esse testiciuole si può anco cuocere alcun pezzo di zucche nostrali, che non siano amare, & nell' vltimo si può aggiungere dell' herbicine, & seruansosi così calde con vn poco del medesimo brodo sopra, di esso brodo se ne potrà far pane stufato, & se si volesse fare vn pottaggio de gli occhi, & orecchi, & delle ceruella, si terrà l'ordine, che si tiene ne' piedi, & all' vltimo quando se ne vorrà seruire, farà in arbitrio il ponerai rossi d' oue fresche.

Per fare pallotte sottestate di petto di cappone grosse quanto vna tommacella.

Cap. XLII.

Pigli si della compositione medesima del cap. 36. & facciansene pallotte, che siano più quadre; che tonde, habbiasi dapoi vna tortiera alta di sponde con grasso di cappone liquefatto dentro, & mettansi le pallotte nella detta tortiera, dando foco sotto, & sopra pian piano, & reuolgendole fin' a tanto, che siano alquanto fode, pongasi poi nella tortiera tanto brodo di pollo tinto di zafferanno, che stiano coperte d' vn dito di vantaggio, dandole il foco sotto, & sopra pian piano, & riuolgendole fin' a tanto, che siano alquanto fode, pongasi poi nella tortiera tanto brodo di pollo tinto di zafferanno, che stiano coperte d' vn dito di vantaggio, dandole il foco sotto, & sopra pian piano, & facendole cuocere con lento foco nel modo sopradetto, & nell' vltimo giungauisi vn poco di agresto chiaro, ò vna spina, & herbucce battute.

Per fare pallotte d' vn' altra compositione.

Cap. XLIII.

Pigli si della compositione del cap. 38. & facciansene pallotte, giungendoti vn poco di fior di finocchio, & cuocansi nel modo sopradetto. In questo modo delle polpe di faggiani, & di starne crude, & rostite su lo spedo, & alestate, & d'ogni altra volatile concessa dal Phisico.

Per

Per fare tommasselle di fegato, & polpa di pollo ò cappone.

Cap. XLIV.

Piglisi il petto di cappone ò di gallina morto di quel giorno, crudo, ò cotto benchè di pollastro farebbe migliore, perche è più tenero, battonosi con li coltelli con grasso di vitella, & con la sua medolla, ouero grasso di capretto, & alcuni fegati di polli così crudi, giungendoui rossi d'oua fresche, zuccaro, vna passa, fior di finocchio, menta, maiorana, & pimpinella con vn pochetto di cannella pesta, & sale, faccianofene tommasselle con la rete di capretto ò di vitella, la qual rete sia tinta di zafferanno, cuocanosi nel grasso di pollo liquefatto in vna tortiera, feruanosi calde con zuccaro, & sugo di melangole sopra. In questo modo si potrebbe fare delle polpe del petto di fagiano, di pollanche d'India, con fegato di paperi, & anco empirne budelli di vitella ben netti d'ogni immonditia, li quali budelli pieni che se ne hanno da essere prima bolliti, & da poi cotti su la graticola, & anco si può far che prima bollano i budelli per vn pezzotto, e poi si rimetta nell'acqua fredda per poter meglio maneggiarli, & empirli, & con essa compositione si può mettere dell'animelle di vitella, ò di capretto perlessate.

Per fare migliaccio di fegato di Pollo. Cap. XLV.

Piglisi li fegatelli priui del fiele, & core, & delle pellicine, & sopra tutto siano freschi, & battanosi crudi con li coltelli con grasso di cappone, ò di vitella, ò di capretto, & con esso fior di finocchio, & menta, & maiorana, & pimpinella, herba acetosa, & vna passa, zuccaro fino, & rossi d'oua fresche con alcune chiare, & vn poco di sale, la qual compositione si metterà in vn tegametto di rame stagnato, nel qual sia grasso di cappone liquefatto, & pian piano diafegli per il foco sotto, & sopra, giungendoui vn poco di brodo di cappon grasso per conseruarlo morbido, vsando diligenza che non s'attacchi di sotto ne dalli lati; & quando se ne vorrà seruire, si riuolgerà il tegametto sopra il piatto con zuccaro sopra, & vn poco di agresto, ò sugo di melangole. Di questa compositione se ne possono far tommasselle nella rete di capretto, & ceruellate con la rete di castrato, cuocendole nel grasso pian piano, ouer su la graticola, & riuolgendole spesso, & ancora se ne possono far torte con sfoglie di pasta sotto, & sopra, & di diuerse altre cose. Et con essi fegatelli si può battere dell'animelle di capretto perlessate.

Per fare Bresauoli sottostrati di carne di vitella.

Cap. XLVI.

Piglisi il lombo che è sotto il rognone parte più tenera della vitella, ouer della coscia, priuo di pelle, & taglisi in fettoline di grossezza d'vna costa di coltello, battanosi con la costa del coltello, bagninosi con vna goccia d'agresto ouer d'aceto, spoluerizzinosi di fior di finocchio, & sale, ponganosi in vna tortiera con vn poco di grasso di rognone battuto, ò di cappone liquefatto, dandoli il foco sotto, & sopra, riuolgendole vna volta, le quali come biancheggeranno, all' hora faranno cotte, & con quel medesimo sugo che farà nella tortiera con vn poco di zuccaro si feruiranno calde. Si possono anco cuocere su la graticola senza esser bagnate di agresto ò di aceto, ma si porranno su la graticola con foco lento sotto, bagnandole alle volte con grasso liquido di cappone. Seruenosi con sugo di melangole, & zuccaro sopra. In questi modi si può fare della polpa del petto delle pollanche d'India, & anco del lombo di castrato, & delle polpe di capretto.

Per

Per fare polpette di carne di vitella stufate. Cap. XLVII.

Pigliſi il lombo della parte della vitella, il qual è la parte più tenera, & tagliſi in fettoline sottili, & quelle ſi battano con la coſta del coltello, & con ſale, & fior di ſinocchi ſi ſpoluerizzino, & empianoſi con graſſo di vitella, & herbicine battute, riuolgendole in ſi à foggia di cialdoni, & ponganoſi in vna tortiera, ouer tegame di terra, con tanto graſſo battuto, & brodo di carne di vitella, che ſtiano mezz coperte; faccianoſi cuocere con foco ſotto, & ſopra, riuolgendole alcuna volta, & giungendou i vna ſpina, ò agreſto, ò vna paſſa. (ilche farà ſecondo i tempi) & vn poco di herbucchie battute all' vltimo, & acciò che il brodo habbia vn poco di calore, gli ſi darà con zafferanno. Volendoſi ſtufare à vn' altro modo, tengafi l' ordine delle ſtarne contenuto nel cap. 40. Il ſimile ſi potrà far di lombi di caſtrato, & ſi potranno cuocere nello ſpedo, & ſeruirli con vn poco di brodo, & ſugo di melangole ſopra.

Per fare vn pottaggetto di teſticoli di polli. Cap. XLVIII.

Pigliſi brodo conſumato di pollo di vitella con vna ſpina, ouero agreſto ſenza anime, menta, maiorana, herba acetofa, & pimpinella battute, & vn poco di pan grattato, ouer mandole monde piſte di modo, che habbia vn poco di corpo, faccianoſi bollire ogni coſa con li teſticoli di gallo per vn pochetto, riuolgendole alcune volte con il cocchiaro. Queſto pottaggetto ſi può ſeruire con fette di pane ſotto. In queſto modo ſi potranno conciare quelli di capretto.

Per fare pottaggetto di piedi di vitella di capretto, & di polle.

Cap. XLIX.

Pigliſimo il piede di vitella, ò di capretto, netti del pello, & ben lauati, compartiti in più pezzuoli, & mettanoſi in vna pignatta di terra inuetriata, con tanta acqua che ſian coperti di quattro dita di vantaggio, ouer brodo di carne di vitella ò di capretto, che non ſia troppo ſalato, & faccianoſi bollire lontano dalla fiamma ſu le brace, & ſchiumati che faranno, pongaſi con eſſi vn poco di cannella piſta, come faranno quaſi cotti giungauſi vna ſpina, ouero agreſto intiero, priuo di pelle, & d' anime, con vn poco di herbucchie battute, & in loco dell' agreſto intiero il Veruo, vn poco di agreſto chiaro, volendo incorporare il brodo con roſſi d' oue freſche battute è in arbitrio. In queſto modo ſi potranno accommodare li piedi, & l' ali di pollo.

Per fare pottaggetto di teſticoli d' agnello di vitella lattante.

Cap. L.

Pigliſi eſſi teſticoli ſubito morto l' animale, & priuinoſi delle borſe, & tagliſi coſi crudi per lo traueſo in fette, & mettanoſi in vn tegametto ò pignatta, doue ſia graſſo di pollo liquefatto non troppo caldo, & faccianoſi pian piano ſoffriggere riuolgendoli, & come faranno ritirati, & faranno venuti ſodetti, giungauſi vn poco di brodo di pollo, ò di vitella che non ſia troppo ſalato, & vn poco di cannella, e zafferanno, & faccianoſi bollire, & poi ponganoſi le materie del cap. ſopradetto. In queſto modo ſi può accommodare la zinna della vitella di latte.

Per fare diuerſi volatili arroſti, & prima per roſtir pollaſtri.

Cap. LI.

Pigliſi i pollaſtri più teneri, & più piccioli, empianoſi delli ſuoi fegetelli, & graſſo di vitella per conſeruarli morbidi, ò medolla di oſſo di vitella con vna

R r r paſſa,

passa, herbicine battute, & agresto, ò vua spina, con rossi d'oua sbattuti freschi, & alle volte piugne di mascene, ò visciole, fecche, (ilche farà secondo i tempi, & la commissione del Phisico,) & come faranno pieni, facciosi rifare all' acqua bolente, acciò stiano più raccolti, ponganosi nello spedo con rete di vitella di capretto, acciò stiano più raccolti, ponganosi nello spedo con rete di vitella di capretto d' intorno, & vn sfoglio di carta, (ilche si fa per conferuargli morbidi) faccianosi cuocere à lento foco, & più presto al calor di bracie che di fiamma, percioche la fiamma li abruftolisce, & dissecca; cotti che faranno, si caueranno dallo spedo, sligandoli dalla carta, & rete, & ponendoui sopra il fugo ch' è colato da essi nella iotta, mescolato con fugo di melangole, & zuccaro, ò agresto. Il simile si potrà fare delli starnotti, faggianatti, pollanche nostrali, & d' India, & ogni uccello che farà concesso; & ordinato dal Phisico.

Per arrostitir volatili, li quali non hanno da esser priui de' suoi interiori, & hanno da essere spiumati asciutti, & sono li sottoscritti.

Cap. LII.

Beccafichi, rondoni di nido, hortolani, rigabbi, lodole, tortore, tordi, merli, quaglie, e tutti questi vogliono esser cucinati freschi. Il beccafico, & l'hortolano vogliono esser cotti in fretta, & con il pan grattato, & zuccaro, fior di finocchio, & sale, si spoluerizzeranno quando faranno presso à cotti, & si potranno cuocere inuolti nella rete di capretto, ò di castrato con fior di finocchio, & sale, gli altri si faranno cuocere pur nello spedo tramezzati con fettoline di rete, & alcune foglie di lauro, facendo la crostata come à beccafichi, & hortolani di fior di finocchio, sale, & zuccaro.

Per fare polpette di capretto, ò di vitella arrostitite nello spedo.

Cap. LIII.

Perche il capretto è assai più neruoso nelle coscie, che la vitella, piglisi la parte più magra, e taglisi in fettoline sottili, & battanosi con il coltello con il medesimo grasso di rognone, & vn poco di herbucchie, & rossi d'oue fresche, & fior di finocchio fresco, & sale, empianosi, & riuolganosi in sù come i cialdoni, & mettanosi nello spedo, & cotte che faranno, si seruiranno così calde con vn poco d'vua passa cotta sopra, & fugo di melangole, & zuccaro. In tutti questi, & altri sopradetti morti si possano fare delle polpe del petto di cappone, morto in quel giorno, & delle pollanche d'India, & delli faggiani, benche le polpette di questi volatili quando si vogliono mettere su lo spedo, acciò si conferuino più morbide, si hanno da inuoltare nella rete di capretto ò di vitella nella parte più sottile.

Per accommodare la testiccina di Capretto senz'osso ripiena.

Cap. LIV.

Piglisi la testiccina subito morto il capretto pelata, lasciandoui vn poco del collo, innolgasì in vn drappo bianco, & battasi bene con vn legno pistone da ogni parte fin' à tanto che siano rotte tutte l'ossa, & non la pelle. Cauinosi l'ossa, & cernelli per la parte del collo riuolgendò la testa, & quel di dentro venga di fuori, lauisi, & riducafi nella prima forma, cusciasi la bocca, acciò non possa versare la compositione, & habbiasi grasso di vitella, ò d'esso capretto, & animelle di capretto mezze lessate, menta, & maiorana, & petrosimolo battuto, vua passa, zuccaro, & cannella, olie fresche, & sale, & facciasi d'ogni cosa vna compositione, & di quella empiasi la testiccola, ricusendo il buco del collo, mettasi à bollire in vna pignat-

pignatta con buon brodo d' altra carne, & come farà cotta mettauifi di dette her-
bicine battute minutamente, & vua spina, ò agresto, & vn poco di zafferanno.
Iche farà secondo i tempi, & cotta che farà; mettafi in vn piatto col medesimo
brodo, & seruafi così calda.

Per accommodare pollastri ripieni senz' osso.

Cap. LV.

Piglifi il pollastro, ò pollanca morti in quel giorno, li quali se si pelassero asciut-
ti farebbono migliori, auuertendo che non si rompa la pelle. Cauinosi gli interiori
& mettanosi in vn drappo bianco à più doppi, & ammachinosi l'ossa con il pisto-
ne, ò con altro legno, saluandosì la parte dinanzi delle ale, che non si può cauare.
Cauinosi l'ossa per la parte donde si son cauati gl' interiori, riuolgasi il pollo al mo-
do sopradetto della testa di capretto senz' ossa: lascisi vna parte del collo, & caufi
con destrezza il goffo, di modo che non si rompa la pelle, lascinosi gli i piedi, & ca-
uate che faranno potute cauare ritornisi nel primo stato, & lauifi, & con vna com-
positione fatta di polpe di petto di pollastro crude, battute con grasso di vitella,
herbicine odorifere, & oue crude, & zuccaro, & cannella, & vua passa, & vua
spina, secondo i tempi, & sale à bastanza, si empirà il pollastro. Cuciasi la parte
dove si è messa la compositione, & mettafi in vna cazzuola, nella qual sia acqua
fredda, facciasi bollire, & tratto vn bollo caufi. Iche si fa acciò torni nella sua for-
ma di prima, & si possa più facilmente accommodare nella stufatora, ò pignatta,
cuocasi con brodo d' altra carne, ò da se stesso con acqua, & sale, & le sue ossa ca-
uate, & il suo collo priuo di fangue, & cotto che farà seruafi così caldo, & si gli po-
trebbono anco cauar gli ossi in vn' altro modo, cioè tagliandosì il filo della schie-
na dritto al cadrione, & con vn coltellino che tagli, leuifi la carne dell' ossa con de-
strezza, hauendo auuertenza di non tagiar la pelle, & leuato che farà tutto il car-
casso, leuifino gl' interiori, & l'ossa, che sono nel petto, nelle coscie, & nell' ale, &
nell' altre parte seruifi, & empiasi della medesima compositione di sopra Cuciasi
fortilmente, & quando farà pelato asciutto, il filo terrà più sodo, & meglio, cuo-
casi, & seruafi nel modo sopradetto, & volendosi arrosto, cauato che farà dall' ac-
qua bollente si spoluerizzerà di fior di finocchio, sale, & zuccaro, riuolgendolo
nella rete di vitella, di castratto, ò di capretto con vna carta attorno, mettafi nello
spedo, & cuocasi più presto à calor di bracie, che à calor di fiamme perche la fiam-
ma il dissecca, & strugge, & cotto che farà seruafi caldo con sugo di melangole, &
zuccaro sopra, & habbiasi auuertenza di cauare il filo di quei lochi, doue è cuscito.
In questo modo si possono accommodare i piccioni di colombara, & di ogni for-
te, & capponi, & pollanche subito morti, e spiumati asciutti.

Per fare orzata d' orzo mondo. Cap. LVI.

Piglifi l'orzo mondo che prima sia ben pistato nel mortaro tanto che sia netto
di quella pellicina che ha attorno, & mettafi in molle nell' acqua tepida. Lascifi
stare per vn' hora, fregandole con le mani più volte, & mutandoui l'acqua, pon-
gasi in vna pignatta noua, per ogni libra d' orzo vn boccal d' acqua, facciasi cuo-
cere à lento foco, hauendo auuertenza di non toccarlo con ferro, perche l'orza-
ta verrebbe nera, & amara, & vuol bollire assai più che l'acqua d' orzo, & cotta
che farà l'orzo più tosto disfatto che altrimenti, & acciò sia men ventoso, passifi
per la stamigna, ouero per lo setaccio, giungendoui nel passare della medesima
acqua doue è cotto; facciasi liquida, & soda come si vorrà adoperare, riscaldadola.

R. r. 2. in.

in vaso delicato con zuccaro fino dentro, & con essa orzata si può mettere latte di feme di mellone dentro, & ancora stemprarla con brodo di cappon magro. Il che si farà secondo il bisogno, & la commission del Phisico.

Per fare orzata di orzo commune. Cap. LVII.

Piglisi l'orzo di quello che si dà à i caualli, sopra tutto sia nuono, & non habbia tristo odore: pestisi nel mortaro, & cauifi la scaglia, nel modo che s'è fatto à quello dell' acqua d'orzo nel cap. 8. facciasi bollire in vna pignatta nuoua, che non habbia tristo odore con acqua, e schiumisi con cocchiario di legno lasciandolo finire di cuocere, & habbiasi auuertenza che tal orzo vuol più cocitura dell' orzo sopra detto. Si ha da sapere che alle volte in Roma si porta certo orzo di terra Todesca rotto, il qual ha del gialeto pare proprio formentone, & d' esso si fa orzata, & minestre. Molte volte vsaua di pigliarne Pio IIII. Pontefice massimo nel 64

Per fare orzata liquida. Cap. LVIII.

Piglisi vn delli antedetti orzi, & nettisi nel medesimo modo, facciasi cuocere nella pignatta, & per ogni libra d'orzo vn boccale d'acqua, & siano consumate delle tre parti le due, tanto che l'acqua sia di color leonato, e spessa, pongasi il detto orzo in vna stamigna, & quella acqua che esce prima, leuifi subito. Stringasi la stamigna destramente, & leghifi, & appicchifi in vn chiodo, & quella che riuscirà (come dicono i Phisici) farà assai eccellente, & in essa orzata si potrà aggiungere feme di mellone fatto in latte con zuccaro.

Per fare Orzata da portar fatta per viaggio.

Cap. LIX.

Piglinosi l'orzata fatta d'orzo mondo, passato, & soda, stendasi sopra tortiere stagnate, & non sia più alta nelle tortiere d'vna costa di coltello, pongasi nel forno dappoi che ne sarà cauato il pane, ouero che sia scaldato il forno à quella temperanza, & lascisi che stia in forno fin' à tanto che sia bene asciutta, cauifi dalle tortiere, mettasi su la carta, & riducasi nelle tortiere, rimettendole in forno, & lascisi star tanto che si possa fare in poluere, ridotta che sarà in poluere, si porterà nelle scatole, ò in borse di corame, & quando si vorrà adoperare se ne piglieranno due oncie per scodella, & si stempererà con brodo magro di pollo, dappoi che sarà stata vn quarto d' hora in molle, giungendoui zuccaro; se si vorrà passare per lo setaccio, farà in arbitrio; si potrà anco seruire così, & fargli anco leuare il bollo con vn latte di feme di mellone.

Per fare brodetti diuersi, & prima per fare brodetto di brodo di Pollo, & rossi d'oue fresche. Cap. LX.

Piglisi il brodo di pollo, ò di carne di vitella, il qual sia mezzo consumato, & sia freddo, & per ogni mezza foglietta tre rossi d'oue fresche sbattute con sugo di melangole, ò agresto, & zuccaro, passisi per la stamigna per rispetto del gruppo dell'oua pongasi ogni cosa in vna caldarina ò pignattina, la qual si ponga sopra la bocca d'vn cucumo, che habbia la bocca tonda, & sia pieno d'acqua, che bolle, & sia turata la caldarina, & lascisi stare per vn quarto d' hora, & più ò meno secondo la quantità del brodetto, & come si vedrà che comincia far pressa, si leuerà dal foco, & si gli daranno due volte con la cocchiara, & si seruirà caldo. Si potrebbe anco fare con il brodo caldo, cioè quando il brodo bolle in vn tratto ponerui i rossi d'oua sbattuti con le sopra dette materie, ma perche sia più delicato si fa col brodo freddo. Seruifi caldo.

Per

Per fare brodetto d'oue fresche. Cap. LXI.

Pigliſi l'oue fresche, battaſi il chiaro, & il roſſo tutto inſieme, habbiaſi da poi vn vaſetto delicato con brodo conſumato di pollo, ò di vitella che bolla con vn poco di agreſto chiaro, & zuccaro, mettanofi dentro l'oua, meſcolando con il cocchiaro di legno ò d'argento fin' à tanto che pigli il corpo. Si può anco cuocere ſul cucumo nel modo ſopra. Seruiſi caldo con fettoline di pane ſotto.

Per fare brodetto con herbicine battute.

Cap. LXII.

Pigliſi il brodo di pollo, ò di vitella con vn poco di cannella peſta dentro, & vna ſpina, ò agreſto intero ſenz' anime, & ſenza pella, facciaſi bollire con herbucce, maiorana, & pimpinella, & petroſemolo battute per vn quarto d' hora, mettanofi poi dentro l'oue battute, meſcolandoſi con il cocchiaro fin' à tanto che pigli vn poco d' ombra. Di tal brodetto quando farà chiaro ſe ne può fare pane ſtuſato, & le fette del pane ſiano ſottili; volendofene ſeruire per mineſtra, ſi laſcerà pigliare vn poco più corpo, & ſeruiſi caldo, & il Verno in loco dell' vua ſpina, ponganouiſi agreſto chiaro.

Per fare brodetto bianco con latte di mandole.

Cap. LXIII.

Pigliſi mandole ambroſine monde, facciaſene latte con brodo freddo, & magro di cappone, & con eſſo latte battanofi chiare d'oua con agreſto chiaro, & zuccaro, paſſinoſi per lo ſetaccio in vn vaſo di rame bene ſtagnato di terra ben netto, facciaſi cuocere al modo che s'è cotto il primo ſul cucumo, ouero ſu le bracie, meſcolando ſpeſſo col cocchiaro. Cotto che farà, ſeruiſi caldo con fettoline di pane ſotto, ò ſenza.

Per fare brodetto detto zambaglione. Cap. LXIV.

Pigliſi ſei roſſi d'oua ſenza chiare crude, & fresche, & oncie ſei di malugia amabile, oncie tre di zuccaro, vn quarto di cannella piſta, oncie quattro d'acqua chiara, meſcolofi ogni coſa inſieme, & paſſiſi per lo colatoro ò foratoro, facciaſi cuocere nella caldarina con acqua bollente, cioè pigliſi vna baſtardella di rame con tanta acqua, che la caldarina auanzi tre dita, & facciaſi bollire l'acqua fin' à tanto che il zambaglione faccia preſa al modo del brodetto, & con eſſo zambaglione ſi può mettere vn poco di butiro freſco, & in luogo di malugia tribbiano da Piſtoia, ouero altro vin bianco dolce, & ſe non ſi vorrà coſi fumoſo, pigliſi men vino, & più acqua. Tal viuanda in Milano ſi vſa dare alle donne grauide, benchè ſi può fare con chiare, & roſſi d'oua; ma biſogna paſſarlo per la ſtamigna, per riſpetto della galatura dell' oua; ſeruaſi caldo.

Per fare mineſtra volgarmente detta viuarole ſenza caſcio.

Cap. LXV.

Pigliſi l'oue fresche battute con ſugo di biete, & vn poco di latte di mandole, paſſinoſi per lo ſetaccio, ponganofi in vna pignatta, ò caldarina doue ſia brodo di pollo ò di vitella non troppo caldo, facciaſi cuocere ſul cucumo con vn poco di graſſo di pollo liquefatto ſopra, & non volendofi cuocere ſul cucumo, cuocaſi alle bracie, facendo che prima bolla il brodo, che ſi mettano l'oua. Seruaſi la mineſtra calda.

Per.

*Per fare vn zambiglione con latte di mandole.**Cap. LXVI.*

Piglinosi herbicine, cioè menta, & maiorana, petroselinolo, biete battute minute, & mettanosi in vna pignatta con brodo di pollo, ò di vitella con agresto senz' anime, ò vna spina, & faccianosi bollire per vn quarto d' hora, & vn poco di pane grattato con essi, habbianosi da poi voue sbattute, & mettanosi dentro nella pignatta dando la volta col cocchiario, di modo che piglino corpo, & seruasi così calda.

*Per fare siero con latte di capra purificato.**Cap. LXVII.*

Piglinosi oncie sei d' amandole ambrosine, & faccianosi stare a molle nell' acqua fredda per otto hore. Ilche si fa perche siano più faporite, & più candide, monde che saranno pestinosi, & facciasene latte con brodo magro, & freddo di pollo, passisi per la stamigna con dieci rossi d' oue fresche, & con sei oncie di maluagia amabile, ouero tribbiano da Pistoia, ò altri vini bianchi dolci, & oncie quattro di zuccaro fino, vn mezzo quarto di cannella pesta, & vn poco d' acqua di rose per dargli l' odore. Facciasi cuocere in vn vaso di rame stagnato, lontano dalla fiamma, fin' a tanto che piglierà corpo, mescolando sempre con la cocchiara di argento, ò di legno; & volendosene seruire per minestra si farà alquanto fodetto, ma si vorrà seruire per bere si farà liquido, & dicono i Phisici, che questo, & l' antescritto sono di grandissima sostanza.

*Per fare siero di latte di capra purificato.**Cap. LXVIII.*

Piglisi il latte munto all' hora, & pongasi dentro il quaglio, ò presame, & come è preso pongasi al foco lento lontan dalla fiamma, & come il latte viene a scaldarsi, si cauerà con destrezza il cacio, che in alcuni lochi si dimanda struccioli, pongasi poi dentro vn poco d' aceto ò d' agresto, & facciasi bollir pian piano, fin' a tanto che hauerà fatta la ricotta, & passisi per vn setaccio fiso, & ripassisi per la calzetta di bombagina bianca, & se esso siero si vorrà con le rose, si lascerà stare in insuffione per tre hore, & più ò meno secondo il bisogno, & come sarà stato il sopradetto termine con le rose, si colerà vn' altra volta per lo setaccio, & si farà intepidire per forza d' acqua calda, & all' hora si potrà dare a bere, e farne altro secondo che sarà commesso dal Phisico.

*Per fare minestra di panata in giorno grasso, & magro.**Cap. LXIX.*

Piglisi mollica di pane bianco d' vn giorno tagliata a dadi, di grossezza d' vna nocella, bagnisi con brodo magro bollente, lasciasi stare per vn quarto d' hora (il che si fa, perche il pane sia più faporito, & più tenero) cauasi poi d' esso brodo, & rimettasi in brodo buono di cappone mezzo consumato, che non sia troppo salato, facciasi finir di cuocere, & dialegli vn poco di corpo con rossi d' oua, di modo che venga quagliata, & habbia quel grassetto giallo di sopra. L' estate in luogo dell' oua pestisi seme di mellon mondo, & facciasene latte con del medesimo brodo magro, & vn mezzo quatto d' hora prima che s' habbia da seruire, vi si metta dentro tal latte, & non si lasci bollire, perche aggrupperebbe. In tal panata farà in arbitrio di mettere zuccaro fino, & in loco del latte del seme di mellone si può mettere

mettere latte di mandole facendole leuare il bollo con essa panata, & nelli giorni di Venere, & Sabbatho in loco del brodo si adopererà butiro fresco lauato, & in giorno di Vigilia oglio di mandole dolci. In questo modo si potrebbe fare il pan grattato.

Per fare panata con latte di mandole.

Cap. LXX.

Taglisi la mollica del pane, come di sopra, facciasi stare in molle nell' acqua bollente, (il che si fa per cauare la viscosità del pane, & acciò che il latte il possa più facilmente penetrare, perciò che se si ponesse il pane così asciutto, la mandolata cuocerebbe, & il pane nel mezzo sarebbe asciutto) però itato che farà il pane in molle, & colata l'acqua per vn colatoro, pongasi nel latte di mandole, & con esso latte vi sia zuccaro fino, & vn poco di sale, mettasi bollire per vn quarto d' hora, & sia in arbitrio di farla liquida, & s'oda, & quanto più bollirà più verrà s'oda, & farà men bianca. Se nell' vltimo si vorrà mettere vn poco di latte di seme di mellone, prima che si caui, & si ferua, farà in arbitrio, dando la volta col cocchiario.

Per fare panata con latte di seme di Mellone.

Cap. LXXI.

Pigliasi la mollica di pane tagliata, come nel primo cap. delle panate, e facciasi bollire con acqua, & sale, & tollito che sarà colisi per vn foratoro, habbiasi apparecchiato il latte del detto seme con zuccaro, & mettasene tanto nella panata, che non sia troppo liquida, pongasi in vna caldarina o pignatta, & mettasi in vna caldara piena d'acqua, che sia grande, & l'acqua bolla, o sopra vn cucumo, che habbia la bocca tonda pieno d'acqua bollente, & in quel modo tenendo il vaso della panata coperto, s'incorporerà il latte con il pane, & non bollirà, perche se bollisse farebbe certi gruppi come ricotta. Seruisi calda, & il detto latte si faccia con acqua o brodo di pollo.

Per fare vna panata semplice, la qual potrà seruire quando alcun sarà rifredato.

Cap. LXXII.

Pigliasi la mollica di pane tagliata, come di sopra, & come farà itata in molle nell'acqua bollente per vn quarto d' hora, scolisil' acqua, & facciasi cuocere con acqua, & zuccaro senza sale, & seruasi calda.

Per fare pan grattato. Cap. LXXIII.

Grattasi la mollica di pan bianco, la qual sia s'oda, perche altrimenti non potrebbe grattarsi con la grattascio, passisi per vn foratoro così asciutta, il qual foratoro non sia troppo stretto di busi, piglisi la parte più sottile, & pongasi in brodo bollente di cappone o di vitella colato per lo setaccio, & per fare che il pane sia più saporito, facciasi bollire pian piano. Alcuni vogliono, che debba bollire due o tre hore, ma io per esperienza trouo che per mezz' hora è a bastanza, da poi se potrà dare il corpo con ro'li d'oua freschi, ouero seruira così semplicemente, & nelli giorni di magro in luogo di brodo adoperarsi butiro fresco lauato, & nelli giorni di Vigilia oglio di mandole dolci, & in qualunque modo sia fatto sempre si ha da obseruare questo ordine, che si metta in brodo acqua che bolla, & seruasi caldo.

Per

Per far pan grattato con latte di mandole.

Cap. LXXIV.

Grattata che farà la mollica del pane al modo sopradetto, & passata per lo foratoro si ponerà il pane nell' acqua che bolla, lasciandolo stare per vn quarto d' hora, & dapoi con vn setaccio, ò stamigna si colerà fuora l' acqua, hauendo apparecchiato il latte di mandole ambrosine, il qual latte si farà prima bollire, & dapoi se gli metterà il pane, mescolando con il cocchiaro con zucchero fino abbastanza facendolo bollire per mezzo quarto d' hora & dapoi si serberà; si può ancora subito dopo colata l' acqua del pane mettere nel medesimo vaso il latte di mandole con zucchero, & se nell' ultimo si volesse mettere latte di seme di mellone, accioche tal minestra sia più rinfrescatua, sarà in arbitrio.

Per fare pane passato per lo setaccio, ò per la stamigna.

Cap. LXXV.

Cotta che farà la panata in qualunque modo detto di sopra, si colerà il brodo ò latte; la parte più sottile, & la più soda si passerà per la stamigna, ò per lo setaccio, rimettendola in vn vaso di rame stagnato con rossi d' oua battuti, & zucchero fino, ò con grassina di latte di mandole cotto, & facciasi solo leuare il bollo, acciò non faccia il gruppo, mescolandola con il cocchiaro di legno ò di argento, & seruasi così calda.

Per fare vna minestra bianca di mollica di pane all' improuista.

Cap. LXXVI.

Piglinosi mollica di pane bianco, facciasi cuocere con latte di capra, passifi la parte più soda per lo setaccio, giungauisi zucchero fino pesto, & le polpe d' vn petto di cappo ne alestate in acqua, & poi pistate nel mortaro, mettasi ogni cosa in vna cazzuolat, ò bastardella stagnata con vna libra di zucchero, & più ò meno secondo la quanti à del pane, & mettasi sul foco, mescolandola con vna paletta di legno fin a tanto che pigli il corpo. Cotta che farà, si potrà feruire calda, & fredda. Il simile si può fare con latte di mandole. Queste viuande si fanno quando non si può ha- uere farina di riso ò di amido.

Per fare mangiar bianco di latte di Capra.

Cap. LXXVII.

Piglinosi cinque libre di latte di capra munto all' hora, & passato per lo setaccio, & otto oncie di fior di farina di riso, & vn petto di cappone, ò di gallina giovane alestate, & poi sfilato come capelli, & pesto nel mortaro, mettasi prima il latte, & la farina nella cazzuola sopra vn triepiede con foco di carbone con vn poco di sale bianco, mescolandosi con la paletta, & come si vedrà che farà vn poco di corpo, si ponga il petto sfilato, ò pesto mescolato con latte freddo con zucchero fino a bastanza, facciasi finire di cuocere. Si può ancora insieme con il latte mettere quattro capi di latte freschi, perche faranno il bianco magnare più delicato, & come si vedrà che il bianco magnare si appicchi nella paletta nell' alzar d' essa paletta, all' hora farà cotto, & si cauerà dal foco, & si sbatterà con la paletta, giungendoui acqua di rose, & seruasi caldo, ò freddo ad arbitrio.

Per fare bianco magnare con latte di mandole.

Cap. LXXVIII.

Pigli si mezza libra di farina fatta di riso lauato, & ben purgato, per ogni oncia & mezza di farina vna libra di latte di mandole, il qual latte sia fatto con acqua

acqua doue sia cotta vna libra di riso, & tre oncie di zuccaro, mettasi ogni cosa in vna cazzuola, ò bastardella bene stagnata, facciasi cuocere a lento fuoco di carbone, mescolando con la palletta fin' a tanto che sia ben cotto, non mancando di giungerui sale, & acqua di rose, & se dal Phisico farà concesso in giorno di Vigilia polpe di pesce cappone alestato, ò schiena del luccio alestato in luogo del pollo, si potrà fare; & seruifi poi caldo, ò freddo a beneplacito con zuccaro sopra.

Per fare minestra di amido con latte d' amandole.

Cap. LXXIX.

Piglifi per ogni sei oncie di farina d'amido bianca, che non sia vecchia, libre quattro di latte di mandole, stemprifi ogni cosa, & passifi per lo setaccio in vna cazzuola ben stagnata, con sei oncie di zuccaro fino pesto, & vn poco di sal bianco, facciasi cuocere nel modo che s'è fatto al magnar bianco, & come farà cotta si cauerà dal foco, giungendoui vn poco di acqua rosa, & se si vorrà in foggia di bianco magnare, tengasi più sorda, & si metta più zuccaro, seruasi caldo ò freddo a beneplacito.

Per fare minestra di Riso con brodo di Pollo.

Cap. LXXX.

Piglifi il Riso Milanese, ò di Salerno, che sono i migliori, lauifi con più acque tiepide, lascifi stare nell' vltima acqua tiepida per vn' hora, & pongasi in vn vaso di terra inuetriato, ò di rame bene stagnato con brodo di pollo ò di vitella, facciasi bollir pian piano; (ilche si fa acciò il riso cresca) non mancando di giunger brodo secondo il bisogno fin' a tanto che sarà cotto, & quanto più bollirà stretto, e stufato, tanto più crescerà, & verrà bianco, & se si vorrà passare per lo setaccio, farà in arbitrio, & si terrà l'ordine sottoscritto nel capitolo del farro passato, & in giorno di Venere, & Sabato in loco di brodo, butiro fresco lauato, & seruasi calda.

Per far minestra di Riso di mandole.

Cap. LXXXI.

Piglifi il Riso lauato in più acque tiepide, come s'è fatto di sopra, & stato che farà in molle, si metterà in colatoro al calor del Sole, ò de' i foco, riuolgendo fin' a tanto che si asciughi, perche stando troppo al calor del foco, verrebbe rosso, mettasi in vn vaso di rame stagnato, ò di terra inuetriato, & con tanta acqua semplice, che stia coperto di due dita, & facciasi leuare il bollo, & per ogni libra di Riso vna libra di amandole ambrosine fatte in latte, & vengasi a mettere a poco a poco il latte più chiaro fin' a tanto che'l riso farà mezzo cotto, l'altra parte del latte con vna libra di zuccaro fino pesto, si metterà nel riso facendolo bollire pian piano col vaso coperto fin' a tanto che sia cotto, auuertendo di non mescolarlo con la cocchiara per rispetto, che si romperebbe, & non verrebbe così bianco, & volendosi passarlo, si terrà l'ordine sottoscritto nel capitolo del farro passato. Seruifi calda.

Per far minestra di farro con brodo di Cappone.

Cap. LXXXII.

Piglifi il farro che non habbia tristo odore, & lauifi in più acque tiepide, di modo che se ne leui l'arena, & di quella pulla che vien di sopra, mettasi in vna pignattina di terra ben netta, ò di rame bene stagnata, con tanto brodo di cappone, ò di carne di vitella, che stia coperto, & di mano in mano vi si verrà aggiungendo

Sff fin'a

fin' à tanto che si vedrà che sia cotto, e si potrà maritare con rossi di oue fresche, & dargli il calore con vn poco di zafferanno. Seruasi caldetto, & in giorno di magro in loco di brodo butiro fresco lauato.

Per fare minestra di farro stufato, & passato.

Cap. LXXXIII.

Piglisi il farro netto, & lauato come di sopra, mettasi in vna pignatta di terra con tanto brodo di cappone che basti per cuocerlo, & con esso brodo vn'osso di vitella, ouero vn pezzo di rognonata, e le polpe del petto d'vn cappone crude, & vn poco di cannella intiera, turisi la pignatta con il coperchio circondato di pasta, & facciasi bollire tre hore pian piano, perche il farro di sua natura vuol gran cuocitura, & cotto che sarà, si pesterà il petto del cappone nel mortaro, & si passerà per lo setaccio insieme con il farro, & per maggior sostanza, quando sarà passato, vi si potranno aggiungere rossi d'oue fresche, & zuccaro fino, & seruasi calda. In questo modo si può cuocere l'orzo mondo.

Per fare minestra di farro con latte di mandole.

Cap. LXXXIV.

Piglisi il farro netto, lauato, & facciasi leuare il bollo con acqua semplice, e zuccaro, & vn poco di sale fin' à tanto che sia venuto fodetto; ilche si fa per rispetto che non si cuocerebbe cosi bene con il latte, pongasi poi il latte di mandole stemperato con il brodo magro di pollo, ò di vitella, essendo in giorno di grasso, & essendo di magro con acqua semplice, facciasi bollire pian piano, riuolgendolo alcune volte col cocchiaro fin' à tanto che sia cotto, & se si vorrà per lo setaccio, ò per la stamigna, si potrà tenere l'ordine sopra detto, & quando sarà passato, vi si aggiungerà latte di seme di mellone, facendo pigliare vna calda con esso latte. Seruasi poi cosi caldetto con qualche gioccia d'acqua di rosa, & zuccaro fino sopra.

Per fare minestra di latte di capra, rossi d'oua, & sugo di melangole.

Cap. LXXXV.

Battanosì dodeci rossi d'oue fresche con vna foglietta, & mezza di latte di capra, & sei oncie di sugo di melangole di mezzo sapore chiare, & passisi per lo setaccio con vna libra di zuccaro fino pesto, & quattro oncie di butiro liquefatto tepido, & pongasi ogni cosa in vna pignatta ò calderina di rame, vna di butiro freddo, & turisi la pignatta, & pongasi à cuocere in vn vaso pieno di acqua, che bolla; & lasci si star tanto, che sia fermata la compositione; & come sarà sòda, cauisi, & seruasi con zuccaro, & acqua di rose sopra. Si potrebbe mettere à cuocere con essa nel mese di Aprile, & di Maggio delle fragole.

Per empire vn pan grosso. *Cap. LXXXVI.*

Piglisi vn pane tondo di due libre, fatto d'vn giorno, & facciasi vn buco tondo nel mezzo della crosta di sotto, & cauisi tutta la mollica di modo che non vi resti altro che la crosta, la qual sia rascata di fuori prima che si caui la mollica, habbiasi vna compositione fatta di petto di cappone aleffato, pesto nel mortaro con rossi d'oua dure, & pasta di marzapane, & mostaccioli mescolata ogni cosa con vna passa, & herbcine battute, & oue crude, cannella, & zafferanno à bastanza, empiasi il pane, e turisi il buco con la crosta, che s'è cauata, & mettasi il detto pane in vno stufatoro di rame proportionato, cioè che non sia troppo grande, ne troppo piccolo, con brodo grasso, & facciasi cuocere pian piano per lo spatio d'vn' hora, & mezza, & come esso pane è sgonfiato, & cotto, colisi il bro.

brodo del vaso, & mettasi con destrezza il pane nel piatto, perche altrimenti non si potrebbe cauare intiero. In vn' altro modo si potrebbe cuocere, & è questo. Pieno che farà il pane, pongasi in vna saluietta, ò stamigna, & così pieno, & ligata la saluietta, pongasi in vn caldaro di brodo, che bolla, & lascisi cuocere, tenendo però vna cordicella attaccata nella saluietta, acciò che il pane non vada di qua, & di là per rispetto del bollo, anzi stia dritto, & cotto che farà in vn de i sopradetti modi, seruasi caldo con zuccaro, & cannella, & vn poco di brodo grasso sopra. In questo pane si potrebbono cuocere vcelletti netti de' suoi interiori, & animelle, e testicoli di capretto.

Per fare diuerse minestre d'herbe. Et prima.

Per fare minestra di borragine, con brodo di pollo.

Cap. LXXXVII.

Piglisi la borragine tenera senza le coste, & lauisi in più acque, facendola bollire per vn quarto d' hora nell'acqua semplice, auuertendo metterla nell'acqua che bolla, perche se si mettesse nell'acqua fredda, perderebbe il calore, & non farebbe così saporita, bollita che farà si colerà per vn colatoro, lasciandola stare in effo collatoro per vn quarto d' hora senza essere struccata, perche struccandola verrebbe fuora la sua bontà; dappoi si batterà minuta con li coltelli sopra vna tauola ben netta d'olmo, ò d'altro legno, eccettuando la noce che fa negro, & amaro; habbiasi poi brodo di cappone mezzo consumato, & pongasi dentro la borragine, facendola finir di cuocere senza altre compositioni, & in giorno di magro in luogo di brodo si adopererà butiro fresco lauato, & di vigilia oglio di mandole dolci.

Per fare minestra di borragine con latte di mandole.

Cap. LXXXVIII.

Piglisi la borragine giouane, e tenera, la parte di mezzo, cioè il garzetto, & piglisene tanta quanta farà à sufficienza, & lauisi à più acque chiare, dappoi tutti li garzetti, ligati insieme nel modo che si ligano i brocoli, faccianosi trare quattro bolli nell'acqua calda, cauati che faranno dall'acqua si lascieranno scolar da se, facendoli finire di cuocere in brodo di pollo grasso; habbiasi apparecchiato latte di mandole ambrosine, cioè stemperate le mandole con brodo di cappone, & zuccaro fino, & facciasi leuare il bollo al detto latte in vn' altro vaso delicato. Cauinosi poi quelli garzetti del brodo, doue son finiti di cuocere, & mettanosi così intieri nel vaso, doue è il latte, sligandoli, & facciansi bollire per vn quarto d' hora, fin' à tanto che il latte hauera preso vn poco di corpo con quelli garzetti, & sopra tutto auuertasi che non sia troppo salata, & in giorno di venere, & sabato in loco di brodo adoperisi acqua. In questo modo si può accommodare la battuta sopradetta.

Per fare minestra di biette, borragine, buglosa, herba bianca, con brodo di pollo.

Cap. LXXXIX.

Piglinosi le biette più verdi, perche le rossigne, & le nere non sono così buone, tritino minute con l'altre herbe, dappoi che faranno ben lauate, come si tritano per le torte, ouero si sfoglino à bocconcini, mettanosi in vna bastardella di rame, ò in altro vaso di terra delicato cò pochissimo brodo di pollo ò di vitella, facciansi cuocere à lento foco, riuolgendole spesso, perche da se fanno brodo, mettasi cò

esse vn poco d'herba aneta, per darli odore, & come faranno più di meze cote, vna spina, ò agresto intiero, ò vna passa, & questo farà secondo i tempi. Si possono anco subito lauare, & perlessate battere con li coltelli al modo sottoscritto nel cap. Cicorea, & volendosi con latte di mandole, tengasi l'ordine sopra scritto della borragine, & volendosi con il butiro ò con l'oglio di mandole dolci, tengasi l'ordine contenuto nel cap. 84.

Per fare minestra di Spinaci. Cap. XC.

Pigliñosi li spinacci nella Primavera, benchè in Roma se ne troua in ogni tempo, & lauinosi con più acque, pigliando la parte più tenera, & faccianosi soffriggere con l'oglio, ò con butiro, ò con grasso di pollo, faccianosi poi finire di cuocere con brodo di pollo, & prugne secche, & seruasi calda con il suo brodo.

Per fare minestra di Lattuca con brodo di pollo.

Cap. XCI.

Pigliasi lattuca del mese di Marzo per tutto Maggio, ch'è la sua stagione, & pigliasi la parte più bianca, & facciasì bollire nell'acqua calda, dappoi che farà ben lauata, battasi con il coltello non troppo minuta, & senza essere strucata si farà cuocere in buon brodo di cappone, & vn quinto d' hora prima che si voglia seruire s'incorporerà con rossi d'oua fresche, leuandola subito dal fuoco, acciò resti come quagliata, & con esso si potrà mettere dentro dell' vna spina, & si potrà far senza l'oua, il simile si potrà fare dell'endiua, & essendo giorno di magro in loco di brodo adopriasi butiro fresco lauato, & di Vigilia oghi di amandole dolci.

Per far minestra di coste di Lattughe in ogni tempo.

Cap. XCII.

Pigliñosi le coste più tenere, & più bianche della lattuca priue delle foglie, & tagliñosi in boeconcelli di lunghezza di mezzo dito, & faccianosi bollire al modo del capitolo sopradetto, & ricuocanosì in buon brodo, & se si vorranno incorporare con rossi d'oua freschi battuti con vn poco d'agresto chiaro si potrà tenendo l'ordine detto nell'altro capitolo di leuarla dal fuoco, & se si volesse dar corpo con latte di mandole, tengasi l'ordine scritto sopra nel capitolo della borragine; & essendo giorno di magro tengasi l'ordine di gl'altri; la primavera nelle minestre di lattuca si potrà mettere dell' vna spina, l'estate agresto intiero senza anime, & senza pelle, l'Autunno, & il verno vna passa di Corintho, & agresto chiaro, perche habbia dell'amabile. Queste cose si possono mettere in tutte le minestre, eccettuando quelle, che son fatte con latte di mandole.

Per far minestra di Cicorea. Cap. XCIII.

Pigliasi nella Primavera, & nell' Estate li mazzocchi, ch'è la parte più tenera, & faccianosene mazzetti a modo di sparagi, faccianosi bollire nell'acqua calda per vn quarto d' hora, & da poi se ne cauino, & lascianosì stare vn' altro quarto d' hora nell'acqua fredda, & cauati dall'acqua fredda, lascinosì scolare senza struccarli, & da poi faccianosi cuocere in buon brodo di pollo ò di vitella, & con essi si potrà cuocere vn poco d' vna passa di Corintho. Seruanosi da poi con fette di pane fritto ò senza a beneplacito; & essendo giorno di magro in loco di brodo butiro fresco lauato, & di Vigilia oghi di mandole dolci.

Per far vn'altra minestra di Cicorea. Cap. XCIV.

Pigliasi il caspo, cioè la parte di mezzo della cicorea, priua delle sfoglie, & faccianosene mazzetti come di sopra, faccianosi bollire per vn' altra mezz' hora nell'ac-

nell'acqua fredda, & da poi faccianosi cuocere in buon brodo di pollo, & se si vorrà che il brodo habbia vn poco di corpo, piglisi vn poco di pan grattato, & facciasi bollire insieme con esso, & ancora si può mettere a cuocere del cibizzo senza anime, & essendo giorno di magro, ò di vigilia, si offeruerà l'ordine sopra scritto.

Per far minestra di cicorea in vn'altro modo. Cap. XCV.

Piglisi le foglie più tenere, & lauinosi bene, & facciasi bollire in acqua semplice per mezz' hora, & dappoi si cauino, & mettanosi in acqua fredda per mezzo quarto d' hora, da poi poste in vn foratore, ouer criuello di rame, lascinosi colare senza struccarle, battanosi su la tauola, & poi facciansi cuocere senza struccarle in vn vaso netto, nel qual sia dentro brodo di cappone, ò di vitella, & pongansi con esse dell' vna passa, netta, & lauata; & essendo giorno di magro, ò di vigilia, si offeruerà l'ordine dell'altre; similmente si possono battere le sopra scritte.

Per far minestra di radiche di cicorea. Cap. XCVI.

Piglisi la radica di cicorea, & raschisi bene, cauifene l'anima, & lauisi a più acque, facciasi bollire nell'acqua semplice per vn' hora, & più ò meno secondo la durezza, cauifi dall'acqua bollente, & mettasi nella fredda sin' a tanto che sia raffreddata, e battasi minuta con li coltelli, & facciasi cuocere in buon brodo di pollo ò di vitella, & se la detta radica si vorrà lasciare in pezzuoli, si potrà incorporare con latte di mandole, il qual latte sia fatto con brodo magro; & essendo giorno di magro, in loco di brodo butiro fresco lauato, & di vigilia oglio di mandole dolci. Et seruesi calda.

Per far minestra di porcaggine. Cap. XCVII.

Piglinfi le foglie della porcaggine, le quali sono sodette, & liscie, & lauinosi bene, facciansi bollire nell'acqua calda per vn quarto d' hora incirca, cauate d' essa acqua si porranno nella fredda, mutandola più volte. Ilche si fa acciò rimanga più tenera, & sia più digestiua, battasi poi con li coltelli sopra d' vna tauola, & con brodo grasso di pollo, ò di vitella si faccia cuocere, & con essa si può mettere dell' vna passa, ma per la maggior parte si serue semplice. Si può anco cuocere senza essere battuta, & non vuole essere troppo chiara ne troppo spessa. Et essendo giorno magro, ò di vigilia, tengasi l'ordine sopra scritto. In questo modo si può cuocere l'herba pauerina cioè occhiale.

Per far minestra di malua. Cap. XCVIII.

Piglisi la malua nella Primavera, & nell'Autunno, nelli quali due tempi è più tenera, la Primavera se ne piglierà la cima, che volgarmente si chiama sparago di malua, & l'Autunno le foglie più tenere; lauisi bene, & leghisi a mazzetti, facciasi bollire nell'acqua calda, cauifi, & mettasi nella fredda per vn quarto d' hora, pongasi nel brodo di pollo, & facciasi finire di cuocere, & seruasi con il suo brodo, & volendo far minestra del caspo, & foglie, battanosi minute, & tengasi l'ordine della cicorea al capit. 93. & in loco di brodo in giorno di vigilia cuocanosi con acqua semplice, & butiro, ò oglio di mandole dolci, & volendosi in insalata con l'vna passa, leuato che haueranno il bollo con l'acqua, & faciasene in insalata come dell' sparagi.

Per far minestra d'ortica. Cap. XCIX.

Piglisi l'ortica picciola nella Primavera, ò l'Autunno, percioche è meglio della grande, & piglinosi le parti più tenere, lauinosi a più acque, facciasi bollire con acqua per più d' vn quarto d' hora. Colisi per vn foratore, rinfrescandola con

l'acqua

l'acqua fredda, battasi con li coltelli, & cuocasi con il brodo di pollo, ouero con butiro, ò con oglio di oliue, ò di mandole dolci, ma per quel che dicono i Phisici è molto migliore subito lauata, tritata con l'herbe minute, cuocendola con vn poco di brodo senza essere perlessata, così anco dicono della malua. In questo modo si possono acconciare le foglie di faue tenere, & di piselli.

Per fare minestra di Cauoli fiori. Cap. C.

Pigli si il fiore ch'è la parte più soda, & più candida, & migliore, lauasi bene, & dappoi habbiasi acqua che bolla, & mettasi dentro, lasciandola bollire per vn quarto d' hora con sale, perche tal caule di natura si cuoce presto, è ramuto come il corallo, & per vedere se farà cotto, tagli si la costa, & come farà cotto, pongasi in piatti asciutto con sugo di melangole, oglio d' oliue ben perfetto, ò di mandole dolci, & vn pochetto di brodo; tal caule ama il pepe. In questo modo si conciano li broccoli nella primavera, & in loco di acqua si piglia brodo di pollo, ò di vitella.

Per fare minestra di radiche di Rampogni.

Cap. CI.

Leuate che faranno le radiche, si faranno trarre vn bollo nell'acqua, dalla qual si caueranno, e poneranno nell'acqua fredda, e poi così intiere si cuoceranno con brodo di pollo, ò di vitella, & si potrà dar corpo al brodo con rossi d'oue fresche, e agresto chiaro, tenendo l'ordine, che s'è tenuto nelle coste delle lattughe, e se si vorran battere col coltello prima che si mettano nel brodo si potrà fare. Il simile si potrà fare della radica di macerone.

Per fare minestra di petrosimolo cioè delle radiche.

Cap. CII.

Nettisi la radica, cauisi l'anima, & lauasi bene, & facciasi perlessare nell'acqua calda fin' à tanto che sia tenera, cauisi, & pongasi nell'acqua fredda, & lascisi itare per mezz' hora; battasi poi con li coltelli, ouero compatiscasi in pezzuoli; facendosi cuocere in brodo grasso di pollo ò di vitella, & gli si può dare il corpo con rossi d'oue fresche, & agresto, benche senza oua si può feruire con vn poco di cannella sopra.

Per fare minestra di sparagi saluatici, & domestici.

Cap. CIII.

Pigli si la parte più tenera; facciasi bollire nell'acqua calda fin' à tanto che diuengono teneri, dappoi si facciano finire di cuocere in buon brodo di cappone, ò di vitella, & con pochissimo brodo vogliono feruirsi. Con li saluatici si può cuocere dell' vua passa. Li domestici cotti che faranno nel brodo, & non disfatti si possono feruire con sugo di melangole, & zuccaro, & sale, & in giorno di magro, ò di vigilia si terrà l'ordine de gli altri herbami.

Per fare minestra di Lupoli. Cap. CIIII.

Pigli si la parte più tenera, lauinosi bene, faccianosi bollire nell'acqua, & bolliti che faranno, cauinosi, & mettanosi nell'acqua fredda, & rinfreddati che faranno cauinosi, & battanosi con li coltelli, & cuocanosi con brodo di pollo, & di più si potranno cuocere con vn poco d' vua passa, ouero vua spina, & anco si può lasciarsi di batterli, tenendo l'ordine delli sparagi, & alle volte si può mettere vn poco di mellone fatto in latte. Il simile si può fare alle minestre di cicorea battute, & essendo giorno di magro, in loco di brodo butiro fresco lauato, & di vigilia oglio di mandole dolci.

Per

Per far minestra di zucche nostrali. Cap. CV.

Pigli si la zucca che sia tenera, & dolce, auetendo che alcuni vogliono, che quelle che son pilose, siano più tenere, & dolci delle altre, & raschisi con il coltello quella che farà tenera, & se sarà dura, leuisele la scorza, taglisi la parte migliore in bocconcini, la tenera senza essere perlessata si pone in vaso ben netto con poco brodo di pollo, & fassi bollire pian piano a lento foco, riuolgendola con la cocchiara di legno, & giungendou i tanto brodo che sia a bastanza, perciò che la zucca bollendo stretta, di natura fa il brodo più delicato, & hauerà sempre dello spessetto, all'ultimo vi si potrà mettere nell'vua spina, ò agresto intiero, & per far che habbia vn poco di colore, pongauisi vn poco di zafferanno. Vero è, che si può incorporare con rossi d'oua freschi battuti, & anco batterli minutamente con coltelli sopra vna tauola, come farà più che mezzo perlessata con acqua, & sale, & poi metterla battuta nel brodo. Et essendo giorno di magro ò di vigilia si terrà l'ordine del capitolo soprascritto. In tutti li sopradetti modi si puon accommodare le scorze delle zucche secche al Sole portate da Sauona, & Genoua a Roma, & in diuersi altri luoghi dopo che sono perlessate nell'acqua bollente per mezz' hora, & poi itate nella fredda per vn quarto d' hora. Si possono ancora, dopo che sono infarinate, friggere nell'olio, ò in altri liquori, & feruirle con diuersi saporì sopra.

*Per far minestra di zucche con latte di mandole.**Cap. CVI.*

Pigli si della zucca la parte tagliata dadi, ò a ruodoli, & facciasi bollire con acqua semplice per vn quarto d' hora, & poi facciasi ribollire nel brodo di pollo, ò di carne di vitella fin' a tanto che sia cotta, & habbiasi apparecchiate latte di mandole ambrosine, fatto con brodo, doue è cotta la zucca, & vn poco di agresto chiaro in vn vaso delicato, & netto, & con esso latte pongasi la zucca, facendola bollire fin' a tanto, che venga quagliata, mettendou i zaccaro fino a bastanza. Ilche si fa acciò la minestra sia di maggior softanza, & feruissi calda con zaccaro sopra, & essendo giorno di magro adoperisi acqua in loco di brodo.

Per far minestra di zucche ripiene. Cap. CVII.

Pigli si la zucca alquanto lunghetta, & non troppo grossa, & raschiata che farà taglisi in lunghezza d' vn palmo, ò alquanto meno, facciasi bollire con acqua fin' a tanto che s' intenerisca. Cauissi poi, & mettasi nell'acqua fredda, & cauinsi con destrezza l'interiori da vn canto, & facciasi in modo che non esca la compositione dall'altra parte, habbiasi dapoi apparecchiate vna compositione di animelle di vitella, & grasso di capretto alestate, battute con polpe di petto di pollastri alestati, mescolati con voue fresche, vua spina, menta, & maiorana, & pimpinella, & vn poco di zafferanno per dargli il colore, & sale a sufficienza, & con tal compositione si empirà il vacuo della zucca, turandola poi con vn tondo della detta zucca di altezza d' vn dito, & fermandola con stecchi di scope; mettasi a cuocere in vna nauicella di rame, ò di terra con brodo di pollo, ò di carne di vitella, tenendo coperto il vaso, & cotta che sarà riuoltisi alcuna volta la zucca, & se si vorrà dare vn poco di corpo al brodo, si potrà fare con rossi d'oua fresche battute, & agresto chiaro, & quando si feruirà la detta zucca, si potrà tagliare per trauerso come a falciccioni, & per lungo, & lasciarla intiera; & se farà giorno di magro si farà la empi-

512 DI M. BARTOLOMEO SCAPPI.

empitura di pasta di marzapane, & d'oua, pane ammollato nell'acqua, & zucchero; & in giorno di vigilia con essa pasta di marzapane vn poco di pignoli, ò nocelle pistate in loco dell'oua, mescolando della compositione di menta, & maiorana, & herbicine, & nel cuocerla si terrà l'ordine sopradetto con acqua.

Per fare minestra di lattuca ripiena. Cap. CVIII.

Piglinosi i piedi della lattuca, la parte migliore, & così intiera si faccia trarre vn bollo nell'acqua calda, percióche se si ponesse nella fredda non farebbe di quella bontà, bollita che sarà per vn quarto d'hora, pongasi nell'acqua fredda, lasciandola stare fin'a tanto, che sarà ben rinfreddata, caufi, & pongasi sopra d'vna tauola, lasciandola scolar da se, & habbiasi in ordine vna compositione di polpe di petto di cappone aleffate, & midolla di vitella, battuta ogni cosa insieme, & mescolata con voua fresche, & menta, maiorana, & pimpinella, & herba acetosa, & vna spina se sarà l'Estade, & d'altro tempo vna passa, zucchero, & pane grattato con sale, della qual compositione si empirà la lattuca, tramezzando quella empitura tra le foglie, in modo, che sia ben piena, & si legherà destramente con vn poco di filo caspo per caspo, facendosi cuocere con brodo di pollo in vaso stretto, ruolgendosi alcuna volta, acciò si cuoca per tutto, & cotta che sarà, sciolgasi così intiera, ò partita per mezzo, cioè per lungo in piatti con quel brodo sopra, si feruirà, & volendo che il brodo habbia di corpetto, si li darà con voue battute, & con vn poco di agresto chiaro,

Per far minestra di piselli freschi. Cap. CIX.

Piglisi il pisello fresco, tenero, & pongasi in vna pignatta, ò bastardella stagnata con pochissimo brodo di pollo, ò di carne di vitella grasso, & facciasi cuocere, giungendoui aneto battuto, & volendo dargli vn poco di gusto, pongauisi vna fettolina di presciutto, ò di mortatelle, e facciasi cuocere ponendoui vn poco di herbucce battute, & in giorno di magro butiro fresco lauato, & di vigilia oglio di mandole dolci in loco del brodo, & se si volessero cuocere i baccelli, si potranno cuocere senza l'aneto.

Per far minestra di ceci rossi. Cap. CX.

Piglisi il cece rosso, secco, & cresputo, che è migliore, lauasi con acqua tiepida, lasciandolo in molle con essa acqua tiepida in loco caldo per sei hore, & dappoi si caui; volendolo con il brodo di pollo, pongasi in vna pignatta con tanto brodo freddo; che stia coperto quattro dita di vantaggio, & facciasi cuocere con esso brodo; tenendo turato il vaso: ma volendolo con acqua in loco del brodo, cuocasi con quell'acqua, doue è stato in molle con fronde di rosmarino, ò cime di saluia, & oglio di mandole dolci, ò di oliue, & questo brodo farà sempre meglio per bere di quello, ch'è fatto con brodo di carne.

Per far minestra di ceci franti. Cap. CXI.

Piglisi il cece franto cioè priuo della scorza, & pongasi a cuocere con acqua, sale, & oglio, hauendolo prima ben netto, facciasi bollire adagio, & più presto stretto che largo. Alcune volte si può porre con essi vn poco di mentuccia tagliata minuta, & seruasi con cannella sopra.

Per

Per fare pasticetti d'vccelletti. Cap. CXII.

Pigliuosi vn poco di polpa di vitella, ò di castrato con medolla di boue, & battezila minuta con li coltelli sopra d' vna tauola, & mettasì nella cassetta sbruffandola con vn poco di agresto chiaro, e spoluerizzandola di cannella, & sale, & habbianosi poi gli vccelletti netti delli suoi interiori, & ponganosi sopra la carne battuta con prugne, & visciole secche, se farà l'autunno, & il verno, & l'estate con vua spina, ò agresto, & con alcun però moscarolo, facciasì cuocere al forno, & come sarà presso à cotto, vi si potrà mettere dal buco di sopra vn poco di brodo tinto con vn poco di zafferanno, se dal Phisico sarà concesso. In questo modo si possono accomodare starne, faggianotti, pollastre, tordi, quaglie, & d'ogni vccellame, che sarà ordinato dal Phisico.

Per far pasticetti di Vitella battuta. Cap. CXIII.

Pigliasi la polpa di carne di vitella, priua d'ossa, nerui, & pelle, & facciasì trarre due bolli nella pignatta con altra carne fin' à tanto, che sia morto il sangue, cauasi, & battasi minuta sopra vna tauola, & dall' altro canto battasi il rognon della vitella, cioè il grasso del rognone, priuato delle pellicine, mescolisi ogni cosa insieme con vua spina, ouero agresto senza anime, ò vua passa, secondo i tempi, & sale a bastanza, & mettasì ogni cosa nella cassetta del pasticcio, fatta di fior di farina, oua, & butiro. Coperto che farà il pasticcio; facciasì cuocere nel forno, & come sarà presso à cotto, aggiungasi dal buco di sopra vn poco di brodo tinto con di zafferanno, & vn poco di cannella pista, se dal Phisico sarà concesso, & seruisi caldo. In questo modo si può far delle polpe di castrato, & di capretto, di polpe di petto di faggiani, di galline, di capponi, & di starne crude.

Per fare pasticetti di polpe di pesce. Cap. CXIV.

Pigliasi il luccio, & facciasì arrostitire su la graticola, & come sarà mezzo cotto, si netterà della pelle, delle scaglie, & delle spine, & se ne piglieranno le polpe, le quali si batteranno con li coltelli, & habbiasì apparecchiata la cassa del pasticcio fatta di fior di farina, butiro, & rossi d'oua fresche, & pongasi dentro la polpa battuta con butiro, vua passa, menta, maiorana, zucchero, & vn poco di sale, & agresto, ò vua spina secondo i tempi, & come sarà coperto si farà cuocere al forno, & come sarà presso à cotto, vi si aggiungerà vn poco di brodo fatto con butiro tinto di zafferanno, & seruisi poi così caldo. In questo modo si può fare delle polpe dell'ombrina, del pesce persico, & pesce cappone, della triglia, & del fragolino.

Per fare pasticci di cotogne. Cap. CXV.

Pigliasi il cotogno, & facciasì mezzo arrostitire nello spedo inuolto nella carta; vnta di butiro, cauasi poi, & cauinosi con destrezza con vn coltello gl'interiori, & mondisi di fuora & empiasi il buco del cotogno di medolla di boue, ò di butiro con zucchero, & vn poco di cannella, & con alcun garofano intiero, & habbiasì la cassetta del pasticcio fatta di fior di farina, & butiro, & rossi d'oua, la qual cassetta sia proporcionata secondo il cotogno, & pongasi dentro il cotogno, facciasì cuocere al forno, & cotto che sarà, si potrà seruire caldo, & freddo. Si potrebbero anco mettere i cotogni crudi nella cassa del pasticcio intieri, e spaccati, & alcune volte con del cibibbo. In questo modo si potrebbe fare d'ogni sorte di pesce, & mele crudi, cauandone gl'interiori per la parte il fiore.

*Per fare torta di polpe Faggiani senza cascio.**Cap. CXVI.*

Piglisi le polpe del petto di due Faggiani rostite nello spedo, pestinosi nel mortaro con sei oncie di mele appie non monde, & due oncie di mostaccioli, tre oncie di pasta di marzapane, vn'oncia di pignoli confetti, tre oncie di medolla di boue, ò di vitella, sei rossi d'oue fresche; & pesto che farà ogni cosa di modo che si possa passare per lo setaccio, ò per lo foratore, vi si metteranno quattro oncie di zucchero, & vn'oncia d'acqua di rose, & si porrà nella tortiera doue sia vn sfoglio di pasta fatto di fior di farina, de rossi d'oue fresche, butiro, zucchero, & acqua di rose, facciasi cuocere al forno, ò sottestare con grasso di cappone liquefatto sopra, facendo la sua crostata di zucchero, d'acqua di rose, & seruasi calda, & tal torta non sia d'altezza più d'vna costa di coltello, & cotta come i marzapani.

Per fare torta di zanche di locuste. *Cap. CXVII.*

Piglinosi le zanche alestate in acqua, mondifino, & pestinosi nel mortaro con pignoli che siano stati in molle, & datteri freschi, & pasta di marzapane, & d'ogni cosa si farà vna compositione con zucchero, oue fresche, menta maiorana, & pimpinella battute minute, & vn poco di mostacciolo fatto in poluere, cannella fina pestata, e butiro fresco, mescolata ogni cosa insieme, & d'ista compositione si farà torta con vn poco di pasta sotto fatto come di sopra, & il giorno di vigilia in luogo di butiro oglio di mandole dolci, & in luogo dell'oua mollica di pane coto in latte di mandole, & se ne potranno anco fare raiuoli senza spoglie, & con le spoglie, seruendoli con zucchero, & cannella sopra dapoiche saranno alestati, & se ne potrebbero anco fare raiuoli fritti con olio, cioè inuolti in vna pasta fatta di fior di farina, oglio, vin bianco, sale, & acqua.

*Per fare torta di magnar bianco senza cascio.**Cap. CXVIII.*

Piglinosi due libre di magnar bianco fatto nel modo che s'è detto nel cap. 76, & sei oncie di pignoccati, & sei chiare d'oue fresche, tre capi di latte, passisi ogni cosa per lo setaccio dapoiche saranno pestate nel mortaro, pongasi nella tortiera, doue sia vn sfoglio di pasta, fatta di fior di farina, & rossi d'oue, butiro, & sale, zucchero, & acqua di rose, con vn' altro sfoglio di sopra lauorato à diuersi modi, facciasi cuocere nel forno, ò sotto il testo, facendo la sua crostata di zucchero, & acqua di rose. Seruasi calda, ò fredda à beneplacito.

Per fare torta di capi di latte. *Cap. CXIX.*

Piglinosi venti capi di latte, vna libra di pignoccati pesti nel mortaro, oncie tre di biscottelli di marzapane, otto chiare d'oue fresche, & pestate che farà ogni cosa, si passerà per lo setaccio con vn poco di acqua di rose, & vn poco di sal bianco giungendouisi sei oncie di zucchero fino, & mettasi nella tortiera, doue sia vn sfoglio fatto come il sopra detto facciasi cuocere nel forno sotto il testo, facendo la sua crostata di zucchero, & acqua rosa, & seruasi calda, ò fredda à beneplacito.

Per fare torta marzapane. *Cap. CXX.*

Piglisi vna libra di mandole monde, & pestinosi bene nel mortaro, habbiasi poi vna libra di zucchero liquefatto, che bolza in vna cazzuola, mettrauisi le mandole fin à tanto che diuenno pasta, tornisi nel mortaro, & pestisi vn'altra volta, & come sarà ristreddata, giunganouisi sei chiare d'oua, & vn bicchier di latte fatto di seme di mellone, & pongasi ogni cosa nella tortiera, doue sia vn sfoglio di pasta

paſta come di ſopra, facciaſi cuocere nel forno con la ſua croſtata ſopra di zuccaro, & acqua roſa, & quando non hauera tempo di peſtar le mandole, pigliſi della paſta di marzapane, & in loco dell' ſfoglio di paſta che ſi mette ſotto la torta, pigliſi delle cialde, hauendo prima onta la tortiera di butiro; Si può anco vngere la tortiera di cera, & ponerſi ſopra le cialde bagnate.

Per fare torta di zucche noſtrali ſenza caſcio.

Cap. CXXI.

Pigliſi la zucca tenera, & dolce, rafchiata ouer mondata che farà, pigliſi la parte migliore, facciaſi cuocere in buon brodo di carne di vitella, ò di pollo, dappoi con vna ſtamigna, ò con vn drappo ſi ſtraccherà tutto il brodo fuora, peſtando la zucca nel mortaro, quella ch' è reſtata, & per ogni libra di zucche, ſi peſteranno con eſſa quattro oncie di pignoecati, ſi tre oncie di mollica di pane, cotta in buon brodo, & ſei chiare d' oue freſche. Il che ſi fa perche la torta rimanga bianca, ma vi ſi potrebbero mettere le chiare con li roſſi, & peſta che farà ogni coſa ſi paſſerà per vn foratore non troppo minuto, giungendo tre oncie di zuccaro, & due oncie di pignoli che ſiano ſtati al meno ſei hore in acqua freſca; facciaſi poi la torta nella tortiera con il medefimo ſfoglio, che ſ' è fatta nell' altre, & eſſeruiſi il medefimo ordine di cuocerle, & in loco di mollica di pane ſi potrà adoperare recotta pecorina, ò di vacca, fatta in quel giorno, ma non eſſendo in giorno di graſſo, ſi cuocerà la zucca con acqua ſemplice, & ſale, & facciaſi la medefima croſtata di zuccaro; & acqua di roſe, & ſeruafi calda, ò fredda à beneplacito.

Per fare torta di mellone ſenza caſcio. Cap. CXXII.

Pigliſi la parte migliore del mellone priuo della ſcorza, & del feme, che non ſia troppo maturo, facciaſi cuocere con butiro, & cotto che farà, paſſiſi per lo ſetaccio, & per ogni libra di mellone paſſato giungafi con eſſo paſta di marzapane, oncie quattro, peſta nel mortaro, & vn' oncia, & mezza di moſtaccioli peſta, & quattro oue freſche, & fatta la coſpoſitione, mettaſi nella tortiera, doue ſia vn ſfoglio di paſta fatta di fior di farina, roſſi d' oua, zuccaro, ſale, butiro, acqua di roſe, & facciaſi cuocere nel forno, ò ſotto il teſto, facendo la ſua croſtata di zuccaro, & acqua di roſe, & con il mellone ſi poſſono cuocere alcune fettoline di pere, Fiorentine, & ſeruifi calda.

Per fare torta di cotogne ſenza caſcio. Cap. CXXIII.

Pigliſi il cotogno intiero, & ſenza eſſere mondato, pongaſi nello ſpedo con tanto di carta d' intorno onta di butiro freſco che ſtia coperto, volgendolo pian piano nel modo che ſi volgono gl' arroſti per due hore, & meno, ſecondo la groſſezza, & cotto che farà, leuiſi dalla carta, & mondiſi, & pigliſi la parte migliore, & peſtiſi nel mortaro, & per ogni libra di cotogne, pigliſi quattro oncie di paſta di marzapane, & vn' oncia, & mezza di moſtaccioli fini, tre oncie di zuccaro, tre oue freſche, & due oncie di butiro freſco, fatta la coſpoſitione, & paſſato per lo ſetaccio, per più riſpetti, pongaſi nella tortiera, doue ſia vno ſfoglio di paſta fatta di fior di farina, roſſi d' oua, zuccaro, & butiro non troppo ſottile, & con la medefima paſta cuopraſi la torta à gelofia, ò à diuerſe foggie, facciaſi cuocere nel forno, ò ſotto il teſto, facendo la ſua croſtata di zuccaro, & acqua di roſe, & ſeruafi calda, ò fredda à beneplacito, & in tempo Quadrageſimale in loco di butiro pongauiſi oglio di amandole dolci, & in loco dell' oua mollica di pane cotta nel latte di mandole, la paſta ſi farà con latte di pignoli, ſale, & oglio di mandole, e farina.

Ttt 2 Per

*Per fare torta di Cotogne, & pere Caranelle.**Cap. CXXIV.*

Piglisi tanta quantità di cotogne quanta di pere senza esser mondate, solamente nettate della lanugine con vn drappo, grattinosi con la grattacascio, & faccianosi cuocere con butiro in vn tegame pian piano, riuolgendole alcune volte, pestinosi per ogni libra di grattatura quattro oncie di pasta di marzapane, & tre oncie di cedro condito, & vn' oncia di scorze di melangole condite, tre oncie di zuccaro, tre di pignoli confetti, vna di mostaccioli fini, & tre oue fresche; pesta, che sarà ogni cosa, habbiasi poi la tortiera con vn sfoglio di pasta fatta di fior di farina, rossi d'oua, zuccaro, sale, acqua di rose, butiro, & sopra lo sfoglio pongasi la compositione con pezzi di butiro sopra, coperta con vn'altro sfoglio di sopra fatto a gelosia, facciasi cuocere al forno, o sotto il testo, facendo la sua crostata di zuccaro, & acqua di rose, & seruasi à beneplacito.

*Per fare torta di mele appie, & pere Fiorentine senza cascio.**Cap. CXXV.*

Piglinosi le dette pere, & mele senza cascio, mondifino della scorza, & cauifene l'interiori, taglino in fettoline sottili, faccianosi cuocere nel butiro fresco, se tal compositione si vorrà pestare sarà in arbitrio, però io trouo essere più diletteuole lasciare le fettoline così intiere, hauendo apparecchiata la tortiera con vn sfoglio di pasta dentro, spoluerizzato di zuccaro, & mostaccioli pesti, & con destrezza si farà vn suolo delle pere, & mele, & così si spoluerizzeranno più volte fin' à tanto che si farà finito d'empire la tortiera. Cuopranosi con vn sfoglio di pasta non agliata, & con vn'altro sopra tagliato à beneplacito. Facciasi cuocere al forno o sotto il testo, facendo la crostata con zuccaro, & acqua di rose, ma volendo pestar le mele, & pere nel mortaro, si pesteranno con esse due oncie di mostaccioli, & per ogni libra di compositione quattro rossi d'oua, & seruasi à beneplacito. In questo si può fare d'ogni sorte di pere, & mele, & mettauisi vn poco di cannella quando si spoluerizzeranno, & bocconcini in butiro.

*Per fare torta di mele appie senza oua, e senza cascio, & senza butiro.**Cap. CXXVI.*

Piglisi oncie se di mel appie senza mondate, & oncie quattro di pasta di marzapane, & oncie tre di pignoli confetti oncia vna, & mezza di mostaccioli, & due oncie di zuccaro fino, pestisi ogni cosa nel mortaro con due oncie di molica di pane imbeuerato nel latte di mandole, & pesta che sarà ogni cosa insieme; si poneranno nella tortiera, oue sarà vno sfoglio di pasta vn poco grossotto, fatta di fior di farina, oglio di mandole dolci, zuccaro, sale, latte di pignoli tiepido. Cuocasi nel forno, sotto il testo, facendo la sua crostata sopra con zuccaro, & acqua di rose non hauendo pignoli confetti si può pigliare de pignoccati, & non hauendo pignoccati si possono pigliare pignoli ammogliati con acqua, con più zuccaro, & non hauendo pasta di marzapane pestisi delle mandole, & habbiasi zuccaro liquefatto che bolla, & s'incorpori con le mandole peste, & di questo si adoperi; & in giorno di grasso in loco dell' oglio, butiro, o grasso di pollo, & seruisti calda o fredda à beneplacito.

*Per fare torta di persiche.**Cap. CXXVII.*

Piglisi le persiche duraci, perche son sempre migliori, e tengasi l'ordine delle mele appie, & pere Fiorentine al c. 125, il simile si potrà fare dell' arabicocole; & volendosi far pasticci delle persiche, se saranno duraci non occorrerà leuar l'anime,

me, ma se faranno apertore cauisi l'anima, e tengasi l'ordine del cotogno al c. 115. & si hauerà auuertenza, che il perfico vuol inen cocitura che il cotogno. Seruasi à beneplacito.

Per fare torta di visciole senza cascio. Cap. CXXVIII.

Pigliasi la visciola, facciasi cuocere con vn poco di butiro à lento foco, passisi per lo setaccio la parte più foda. Habbiassi apparecchiata pasta di marzapane pista, rossi d' oue fresche, & mostaccioli, & ogni cosa secondo il giuditio, fatta la compositione si hauerà la tortiera con vn sfoglio di pasta, fatta de rossi de oua, butiro, & zuccaro, acqua di rose, & sale, & fior di farina, mettasi la compositione nella tortiera, & con vn sfoglio di pasta simile fatto à gelosia cuoprasi di sopra. Il simile si potrà fare delle prugne fresche.

Per fare crostata di fragole senza cascio. Cap. CXXIX.

Pigliansi le fragole nella Primavera fin' à tutto Maggio, ch'è la loro vera stagione, habbiassi apparecchiata vna tortiera con due sfogli di pasta vno sopra l'altro, spoluerizzati tra l'vno, & l'altro di zuccaro, e cannella, & onti di butiro fresco; & spiccate che saranno le fragole dal piede, & lauate nel vino, & bene scolate, vna parte se ne metterà sopra il primo sfoglio, spoluerizzandole di zuccaro, & cannella con sugo di melangole di mezzo sapore, l'altra parte si mescolerà con rossi d' oue fresche, & zuccaro, & cannella, il simile si potrà fare delle prugne, & con due altri sfogli simili à quelli di fondo si coprirà, facendosi cuocere al forno, & sotto il testo. In questo modo si può fare delle visciole, ouero marasche, hauendo cauate l'anime, & si potrebbero anco accommodar le prugne dapoi che faranno priue dell' anime, & della pelle. Non si parla della zuppa delle fragole, percioche la fragola è miglior esser magnata cruda con zuccaro, che à farne zuppa di qualunque sorte. In questo modo si potrebbe far la crostata di fior di Sambuco nella Primavera.

Per fare zuppa di pere moscarole. Cap. CXXX.

Pigliansi il pero moscarolo nel suo principio, & mondisi, lasciandoli vn dito del peccolo. Facciasi cuocere con vin rosso, & zuccaro; & cannella intiera, & p. r. ogni sfoglietta di vino vna libra di zuccaro fino, & habbiassi apparecchiato il pane soffritto nel butiro, & accommodato nelli piatti; bagnato con la decottione de' le pere, & le pere stiano in piedi; spoluerizzandole di zuccaro, & cannella, & volendo farne torta si terrà l'ordine delle pere, & mele appie al cap. 125. In questo modo si potrebbe anco far suppa di mele appie.

Per fare zuppa di prugne fresche intiere, & spaccate.

Cap. CXXXI.

Pigliansi le prugne non troppo mature, & faccianosi stare nell' acqua che bolla fin' à tanto che si vedrà che la pelle crepi, & cauinosi subito; mettendole nel vin bianco freddo, & con destrezza si leui la pelle. Le apertore si apriranno per mezzo, & l'altre si lasceranno intiere. Habbiassi apparecchiata vna foglietta di vin bianco, la quale pesi vna libra, & mezza, & vna libra di zuccaro fino, facciasi leuare il bollo con esse prugne, hauendo auuertenza che non siano troppo cotte, perche due bolli bastano, habbianosi apparecchiata fettoline di pane sottestate, & soffritte nel butiro, volendosi pongasino nelli piatti, & bagnasino della cuocitura delle prugne, & sopra d'esse ponganosi le prugne spoluerizzate di zuccaro, & cannella, seruinosi caide. In questo modo si potrebbe fare delle arabicocole, & delle fette di perliche duraci non troppo mature.

Per

Per far zuppa di prugne secche. Cap. CXXXII.
 Piglisi le prugne damascene, le quali son le migliori, lauinosi nell'acqua tiepida, e lascinosi in mollo per vn quarto d'hora, cuocanosi secondo la commission del Phisico con acqua semplice, e zuccaro, ouero con acqua, vino, & zuccaro. Il simile si potrà fare d' ogni sorte di prugne, & visciole secche, seruendole calde, con fettoline di pane sotto.

Per fare zuppa di Datteri secchi. Cap. CXXXIII.
 Piglisi il detto che non passi vn' anno, tagli si per mezzo, cauasi quella materia bianca, ch'è di dentro, & l'anima, facciasi bollire con acqua, & vin dolce tanto dell' vno quanto dell' altro, & con zuccaro. Habbiano fettoline di pane sottestate, accomodate nelli piatti, & bagninosi della decottione, & ponganosi sopra i datteri, con li quali si possono cuocere fichi secchi, & cibbibo senza anime, & seruasi calda.

Per fare zuppa d' agresto nuono intiero. Cap. CXXXIV.
 Piglisi l'agresto intiero, e spacchisi per mezzo, nettesi della pelle, & leuinosi l'anime, facciasi bollire con brodo di pollo, & zuccaro, ouero acqua, & zuccaro in modo che non sia disfatto, & perche di sua natura il brodo dell' agresto vien bianco, si può tingere con vn poco di zafferano, & anco si possono mettere con esso herbucce battute, facciansene poi zuppa col pane sottestate. In questo modo si può fare dell' vna spina, & se non vi si vorrà zuccaro farà in arbitrio metterui rossi d'oue fresche battute, & seruasi calda.

Per fare zuppa di visciole, & di marasche. Cap. CXXXV.
 Piglisi ò l'vna, ò l'altra, che siano fresche, & non troppo fatte, & colte all' hora dal piede, & per ogni due libre piglisi vna foglietta di vin bianco, & quattro oncie di butiro fresco, & quattro oncie di zuccaro, facciansi leuate il bollo fin'à tanto che il vino hauerà preso il colore: habbianosi poi apparecchiate feue di pane sottestate, & frutte nel butiro, & bagninosi del sugo delle visciole (essendo accomodate nelli piatti) è mettanosi poi sopra con zuccaro, & volendosene far pasticci, si terrà apparecchiata la cassetta del pasticcio, fatta di fiori di farina, rossi d'oua, butiro, & acqua fredda, ponganosi dentro le visciole, ò marasche con zuccaro, & cannella, & butiro, e facciasi cuocere nel forno, & seruasi caldo più tosto che freddo. La zuppa si potrebbe fare senza butiro, & se si vorranno sciropare le visciole non dico far gelo si terrà l'ordine sottoscripto nel c. delle prugne sciropate, lasciandoui il piccolletto, & vogliono essere à ciocchette.

Per fare prugne fresche sciropate. Cap. CXXXVI.
 Mondinosi le prugne con il coltello, & habbiasi apparecchiato zuccaro chiarificato, posto in vaso di rame bene stagnato, & netto, & per ogni libra di zuccaro sei oncie d'acqua, & facciasi bollire con le prugne dentro quante ve ne possono stare, non stando a stretto, à lento foco, fin'à tanto che le prugne saranno tenere, & che il zuccaro farà presa, cauinosi poi del vaso, ponganosi nelli piatti, & lascinosi raffreddare. Il simile si potrà fare dell' arbicocole, & delle persiche. Vero è che il persico durace grosso si può tagliare in pezzuoli.

Per fare zuppa d' vna passa di Corintha. Cap. CXXXVII.
 Piglisi l'vna passa, che non sia in tutto vecchia. Lauisi, & nettisi d'ogni sporticcia: netta, & lauata che sarà à piu acque, si scolerà per vn colatore, & vna parte se-
 ne farà

ne farà bollire con yin bianco, & acqua, tanto dell' vno quanto dell' altro, & zucararo, & vno stecco di cannella intiera, & l'altra parte si pefterà nel mortaro stemprandola nel brodo doue è cotta, l'altra si passerà per la stamigna, incorporisi ogni cosa, & facciasi leuare vn solo bollo, & facciasi poi la zuppa nel modo dell' altre. Di farla soda ò liquida farà in arbitrio, & si può anco far semplice senza peitarla nel mortaro, seruasi calda. In questo modo si può fare del cibbibo, & dell' altre vne secche priue dell' anime.

Per fare Berlingozzi. Cap. CXXXVIII.

Piglinosi diece oue fresche sbattute, impastinosi con fior di farina, & di modo che rimanga più tenera che soda, & rimenisi per vn quarto d' hora, facciasi poi vna ciambella tonda, & diafile tre tagli, pongasi al forno che sia più caldo sopra, che sotto, & sia ben netto, & quando saranno alzati, si darà il colore con rossi d' oue battuti, & con acqua di rose, subito vi si butterà sopra il zucararo, & cotto che farà, si seruino caldi. Gli si può dare ancora il colore prima che si metta nel forno.

Per fare zucarini à foggia di ciambelle.

Cap. CXXXIX.

Pigli si zucararo fino fatto in poluere, & habbianosi chiare d' oue fresche battute, mettanosi in vn catinello, & pongasi in esse chiare tanto zucararo quanto ne possono portare, cioè che vengano in pasta soda, & d' essa pasta se ne faranno ciambelle, le quali si pongano in vna tortiera à cuocere che sia spouetizzata di farina, ò onta di cera bianca, faccianosi cuocere con poco foco sotto, & alquanto più di sopra, vogliono poca cuocitura, percioche per vigor delle chiare d' oua sgonfiano, & rimangono leggiere; con esse si può mettere vn poco di acqua di rose, ò muschio à beneplacito.

Per fare ciambellette con oua. Cap. CXL.

Piglinosi diece oue fresche, & oncie sei di zucararo fino, & impastusi fior di farina, quanto esse oua possan portare, & sia la pasta soda, & rimeninosi per vn' hora, hauendosi auuertenza di non mettere farina quando si rimenano, ne quando si fanno, ma ongasi la mano con oglio di mandole, ò con yin greco, & come son fatte ponganosi in acqua bollente, & lascifino bollir fin' à tanto che vengano di sopra. Cauinosi con vna cocchiara forata, & mettanosi in vn cesto, lascifino colare, & rifreddate che saranno si accomodino su le tortiere, le quali siano sparse, & non troppo alte di sponde senza cosa alcuna sotto, & vi si accomodino dentro per ordine le ciambelle, faccianosi cuocere al forno temperato, il qual forno sia più caldo di sopra che di sotto, & prima che si cauino dal forno, si darà loro la rosa con vna piuma bagnata in chiara di oue fresche, & seruinosi à beneplacito.

Per fare cialdoni con mollica di pane, & zucararo.

Cap. CXLI.

Pigli si mollica di pane bianco, & facciasi stare in molle nell' acqua fredda, & passisi per lo setaccio, impastusi con fior di farina, & acqua di rose, zucararo, & acqua semplice, e rossi d' oue fresche, perche altrimenti non si potrebbe fare il cialdone facciasi la pasta liquida, & soda, secondo che saranno i ferri, giungendoui vn poco di maluagia, & faccianosi i cialdoni, & volendoli con polpe di petto di capone alestate con acqua, & sale, pestinosi esse polpe nel mortaro di marmo, e seruinosi con vn poco d' acqua fredda, & passinosi insieme con la mollica di pane
per

per lo fetaccio, & mescolinosi insieme con l'altre materie, & faccianosi i cialdoni. Si possono ancora fare con latte di mandole, & rossi d'oua.

Per fare morselletti, cioè mostaccioli alla Milanese.

Cap. CXLII.

Pigli si quindici oue fresche, & battanosi in vna cazz uola, & passinosi per lo fetaccio con due libre, & mezza di zucchero fino fatto in poluere, & mezza oncia di anici crudi, ouero pitartamo pesto, & vn grano, ò due di muschio fino, mettanosi con esse libre due, & mezza di farina, & battasi ogni cosa per tre quarti d'ora, di modo che venga la pasta come quella delle frittelle, & lascisi riposare per vn quarto d'ora, & ribattasi vn' altra volta, poi si habbiano apparecchiati fogli di carta fatti à lucerne onti, ouero tortiere alte di sponde con cialde sotto senza essere bagnate di cosa alcuna, & dappoi mettasi essa pasta dentro le lucerne, ò tortiere, & non sia d'altezza più che la grossezza d'vn dito, & subito si spoluerizzino di zucchero, & ponganosi nel forno che sia caldo, ouero quelle delle tortiere, cuocanosi come le torte, & come tal pasta farà sgonfiata, & hauerà in tutto perso l'humidità, & sarà alquanto sodetta, cioè sia come vna focaccia tenera, cauusi della tortiera, ò lucerna, & subito si taglino con vn coltello largo, & sottile, à fette larghe due dita, & lunghe à beneplacito, & rimettanosi nel forno con fogli di carta sotto à biscottarsi, riuoltandoli spesso, però il forno non sia tutto caldo come di sopra, & come faranno bene asciutte, cauinosi, & conseruinosi perche sono sempre migliori il secondo giorno che il primo, & durano vn mese nella lor perfezione.

Per fare morselletti, cioè mostaccioli in vn' altro modo.

Cap. CXLIII.

Pigli si biscotto fino fatto di pan bianco, pestisi nel mortaro, & passisi per lo fetaccio siso habbianosi dappoi dodici oua fresche, & battanosi bene con due oncie di greco, ò di maluagia, & due oncie di lieuido fresco, e due libre di zucchero fino, fatto in poluere, & dieci oncie del sopradetto biscotto pesto, & passato, & per vn' hora battasi ogni cosa insieme con due grani di muschio, & poi tengasi l'ordine di fare, & cuocere che si tiene nel cap. sopradetto, & habbiasi auuertenza che non vogliono il foco tanto gagliardetto, & verranno del colore delli mostaccioli, & tali biscotti si vsano à mangiare il Verno con buon vino.

Per fare Vermicelli di butiro.

Cap. CXLIV.

Pigli si il butiro fresco che se farà il mese di Maggio, farà assai meglio che d'alti mesi, & passisi così fresco per la siringa, sbruffandolo d'acqua di rose com'è passato, & seruasi con zucchero fino pisto sopra, & essendo il butiro di più giorni, lauasi in più acque fresche, & l'ultima acqua sia di rose, pestisi poi nel mortaro con dieci rossi d'oua duri per ogni libra di butiro, e tre oncie di zucchero, & pesta che farà ogni cosa passisi per la siringa, ò per il foratore, & d' esso butiro se ne potranno fare diuersi lauorieri con la siringa, secondo il giuditio, & disegno che hauerà il Cuoco.

Per fare capi di latte.

Cap. CXLV.

Pigli nosi dieci boccali di latte di vacca munto di quel giorno, & facciasi scaldare, & dappoi compartiscasi in diuersi vasi di legno, ò di rame stagnati che tengano vn boccale l'vno, & lascinosi stare in loco fresco fin' à tanto che faranno la crema, cioè la telerina di sopra, e con la cocchiara leuisi la detta telerina ch'è il capo di latte, & mettasi in piatti, & quando si spoluerizzinosi di zucchero fino, & ogni

ogni volta che si vorrà leuare essa telerina facciasi riscaldare il latte, & tengasi l'ordine di compartirlo in vasi come è detto di sopra, & volendo portare essi capi di latte di loco a loco, mettanosi in vasi di terra, o di vetro, tenendoli turati per rispetto dell'aere che li farebbe venire rossi, & agiti.

Per fare ricotte con mandole ambrosine, & seme di mellone.

Cap. CXLVI.

Pestinosi libre due di mandole che prima siano state in molle in acqua fredda, & monde con oncie quattro di seme di mellone similmente monde, & vna libra, & mezza di zucchero fino, stemperandosi con brodo consumato, & chiaro, fatto di luccio fresco, & non hauendo luccio, spigole, & mancando pesce, piglisi brodo di piedi di capretto, & passisi per lo setaccio; facciasi poi cuocere al modo che s'è cotto l'amido nel cap. 79. giungendou un poco d'acqua di rose, & come sarà foda, pongasi nelle forme delle ricotte fatte di vimini, & mettanosi in loco fresco. Quelle che son fatte con brodo di pesce si feruono ne i giorni quadragesimali, & quelle che son fatte col brodo di piedi di capretto si feruono in giorni grassi con zucchero fino, & fiori sopra.

Per cuocere oua in diversi modi. Es prima.

Cap. CXLVII.

Si tiene che l'oua delle galline nostrali siano le migliori di tutte laltre volatili, e tanto più quanto essa gallina sarà pasciuta di grano, & non di herbe, & se si vorranno per beuere vorranno esser nate in quel giorno, & habbiasi vn vaso d'acqua che bolla, & ponganouisi dentro l'oua, & subito tiri il vaso in dietro, & cautionsi l'oua, & facciasi vn busciotto da vn canto dell'oua, & ritornandosi nel vaso, & si vedrà vscir fuori il chiaro, & quando l'oua saranno state dentro per tanto spazio quanto si dice il credo, si caueranno, & tocchisi quel chiaro che sarà fuori del buscio, che se sarà fodo sarà cotto, si può anco far proua con il coltello, se saranno cotte, battendosi con la costa d'esso coltello, che se esse oua non si romperanno, & resisteranno, alla botta, saranno cotte, ma per contrario se si romperanno, non saranno cotte, però quelle del buscio son più sicure. Si possono anco cuocere al calor del foco, & come ritireranno il sudore a se, saranno cotte.

Per cuocere oua sparse in acqua.

Cap. CXLVIII.

Pigli si l'oua nato di quel giorno, & rompasi con destrezza in vn vaso, oue sia vn poco di acqua chiara fredda. Il che si fa, perche quando si metterà nell'acqua che bolla, più facilmente l'oua vada al fondo, & si cuopra, & il chiaro stia raccolto insieme; coperto che sarà di modo che resti candido, & il rosso non sia rotto, cauti si l'oua con vna cocchiara piena. Il che si fa perche se la cocchiara hauesse busci, le chiare intrarebbono ne i busci, & impedirebbono che non si potrebbe mettere nel piatto. Seruinosi con agresto sopra, & zucchero, o con sugo di melangole, & se vi si vorranno alcune fettoline di pane vnte di butiro nel piatto, vi si potranno ponere.

Per cuocere oua sparse in vn altro modo.

Cap. CXLIX.

Pigli si l'oua cotte nel modo di sopra, & habbiasi apparecchiato il piatto con alcune fettoline di pane fottellato, ponganouisi l'oua sopra, habbiasi poi vn sapore fatto di sugo di melangole, agresto chiaro, & zucchero, vna passa, & butiro.

Vuu

bol-

bollito insieme, tinto di zafferano, & pongasi sopra, & nel tempo dell' Estate in loco di agresto chiaro, agresto mondo senza anime, la Primavera in loco dell' uua passa, uua spina, seruisi calde con zúccaro, & cannella sopra.

Per fare oua sparse nel latte di Capra. Cap. CL.

Pigli si il latte fresco colato per lo setaccio, facciasi leuare il bollo pian piano, ponganosi l'oua dentro nel modo che s'è fatto di sopra, lascinosi cuocere, habbianosi piatti con fettoline di pane bagnato di quel latte, che vien sopra, ponganosi poi l'oua sopra il pane con zúccaro, & acqua di rose.

Per fare oua sperdute nel vin bianco. Cap. CLI.

Pigli si vn boccal di vin bianco dolce, facciasi bollire in vn vaso di terra inuetriato, ò di rame bene stagnato con vna libra di zúccaro, & pongaui si l'oua fresche à cuocere nel modo detto nel cap. 184. & bagninosi le fettoline di pane sottostato con esso vino, & vn poco di butiro fresco accomodate l'oua sopra il pane si spoluerizzeranno di zúccaro, & cannella. Questa viuanda si vsa di uero più che d'altro tempo. Seruisi calda.

Per cuocere rossi d'oua sparse nel zúccaro. Cap. CLII.

Chiarificato che sarà il zúccaro, & pongasi in vn tegame di argento, ò di rame bene stagnato, è in piatti di argento, & facciasi scaldare, & come farà caldo il zúccaro, ponganosi dentro rossi d'oua, & mettaui si vn poco d'acqua di rose, diaui si il colore di sopra con la polpa focata, ò col coperchio di torta. Seruinosi tal oua nel proprio tegame con zúccaro, & cannella sopra. Si possono ancora cuocere con le chiare.

Per cuocere oua ripiene. Cap. CLIII.

Pigli nosi l'oua, nate di due giorni, perche il fresco quando è cotto malamente si monda, & la maggior parte si attacca alla scorza, faccianosì cuocere nell'acqua calda, di modo che venghino dure; & cotte che faranno, ponganosi nell'acqua fredda, & mondinosi, & monde che faranno si taglieranno per mezzo, & si cauerà il rosso, & pestusi il rosso nel mortaro con pasta di marzapane, & rossi d'oua crude, zúccaro, & cannella, menta, maiorana, pimpinella, uua passa, prima cotta in acqua, & d'essa compositione empianosi le chiare, & ponganosi in vna tortiera con il pieno in sù, nella qual tortiera sia grasso di cappone liquefatto, ò butiro, diafigli il foco sotto, e sopra, riuolgendole sotto sopra, & quando si vorranno seruire, habbiasi apparenza chiara vn sapore di mandole ambrosine peste nel mortaro, stemperato con l'agresto, & zúccaro, & esso sapore sia cotto in vn tegametto separato con grasso di cappone, ò butiro, & così caldo mettaui si sopra. Si possono ancora seruire senza esso sapore con sugo di melangole, & zúccaro sopra.

Per cuocere oua frittellate. Cap. CLIV.

Pigli nosi l'oua fresche, & habbia butiro fresco colato di modo, che non vi resti fondaccio, facciasi scaldare nella padella, e tengasi il manico della padella alto, accioche il butiro sia tutto raccolto, & l'oua piglino bella forma, mettanosì l'oua nel butiro tepido, & lascinosi cuocere pian piano, & con la cocchiara spargasi il butiro caldo sopra rossi, perche si venghino à coprire, cauinosi senza esser volati con la cocchiara aguzza, seruinosi così calde con sugo di melangole, & zúccaro sopra. In questo modo si potrebbe fare con grasso di cappone, ò d'oca liquefatto, & con li medesimi liquorisi possono cuocere in tegametti di rame stagnati, ò d'argento, ouero in piatti d'argento, & seruirle in essi vasi.

Per

Per fare cannoncini d'oua fresche. Cap. CLV.

Battanosì diecè oua, & habbiasi vna cocchiara, che non tenga più d'vn' oua, & vna padella di frittate, non troppo grande onta di butiro, & dentro quella si ponga quel cocchiaro pieno d'oua, & facciasi vna frittata quanto è larga la padella, pongasi sopra la frittata zuccaro, & cannella, & vua passa cotta, riuolgasi in fuo, à modo di cialdoni. A questo modo si faranno laltre, & si poneranno l'vna sopra l'altra spouerizzate di zuccaro, & cannella, & fugo di melangole. Taglisi la punta delli cannoncini, accioche tutte siano pari, & faccianosi stufare, trà l'vn piatto, & l'altro con vn poco di butiro, & zuccaro, & fugo di melangole, & acqua di rose, & seruinosi calde.

Per fare frittata verde. Cap. CLVI.

Battanosì l'oua, passinosi per vn foratoro con vn bicchiero di fugo fatto di biette, e spinaci, & vn poco di sale, facciasi la frittata con butiro fresco senza essere riuoltata, acciò rimanga più tenera, ricolgasi solo con la cocchiara aguzza, & riducasi nella padella che sia tonda col piatto sopra quando sarà cotta, & riuoltisi la padella sul piatto. Seruasi calda con vn poco di fugo di melangole sopra, & zuccaro. In questo modo si potranno fare frittate senza fugo, ponendouì vn poco d'acqua, acciò, venga tenera.

Per fare frittata con mandole. Cap. CLVII.

Pestinosi nel mortaro mandole ambrosine monde, stemprinosi con acqua chiara, pestinosi per lo setaccio, la qual passatura sia più tosto soda che tenera, rimescolinosi con oua, battendole molto bene, & ripassando ogni cosa per lo foratoro, facciasi la frittata con butiro fresco, vi si può anco mettere vn poco di zuccaro fino à beneplacito. Seruisi così calda con fugo di melangole, & zuccaro sopra. Si può anco fare con polpe di cappone peste nel mortaro, & pignoli pesti in loco di mandole, & tal frittata vuol essere abbondante di butiro, acciò che non si attacchi.

Per far frittata con diuerse herbucce. Cap. CLVIII.

Piglinosi oua d' vn giorno, & battanosì con vn poco di sale, giungauisi con esse menta, & maiorana, pimpinella, acetosa, & petrosemolo, pesta ogni cosa, & mescolata insieme, & facciasi frittata, & seruasi così calda con zuccaro sopra, & in loco di herbucce nel mese d'Aprile, & di Maggio si possono mettere fiori di sambuco freschi.

Per fare frittata nell'acqua. Cap. CLIX.

Piglinosi oua d'vn giorno, & battanosì, & passinosi per lo setaccio con il bicchiero di fugo fatto di cinne di spinaci, & biete, habbiasi vna cazzuola, o bastardella piena d'acqua, che bolla con sale, & butiro, & ponganouisì dentro l'oua, cuoprasi il vaso per vn poco, & con la cocchiara vadasi ricogliendo la frittata sparfa, & riducasi in vna palla, & essa palla pongasi in vn foratoro, & lascisi colare, & come sarà colata, seruisi in piatti con zuccaro, & cannella sopra, & se non si volesse con il fugo, piglisi menta, & maiorana, & pimpinella battute minute insieme con esse. In questo modo si può fare la frittata d'oua solo, & anco con mandole peste, con fiori di sambuco.

Per fare zuppa di latte di Capra. Cap. CLX.

Piglisi il latte di capra fresco, & per ogni foglietta tre oncie di zuccaro fino pesto, e tre oncie di butiro, & facciasi leuare il bollo insieme, habbiasi poi mollica di pane tagliata in fette accomodate nel piatto, & bagnisi con esso latte due

Vuy 2 volte

volte fin' à tanto che il pane l'habbia forbito. Seruasi poi con zucchero fino, & con vn goccio d'acqua di rose sopra. Il simile si può fare del latte di mandole ambrosine.

Per fare Zuppa con butiro fresco, la qual si chiama dal vulgo butirata.

Cap. CLXI.

Nel mese di Maggio si fa tal viuanda. Piglinosi fettoline di pane di grossezza d'vna costa di coltello, & di larghezza tre dita, faccianosi stufe nel forno, ò nella tortiera, piglisi poi vn piatto d'argento alquanto fonduto, ouero vn tegametto di argento, ò di rame stagnato dentro, con butiro, facciasi vn fuolo di fette di pane spoluerizzate di zucchero fino, & altrettanto butiro freddo, & così si faranno due ò tre fuoli, & facciasi poi cuocere con poco foco sotto, & sopra, come si fa alle torte, facendoui la crostata di zucchero, & acqua di rose.

Per fare pottaggio di latte di spigole.

Cap. CLXII.

Piglisi latte di spigole col fegato tagliato in pezzi, & lauati molto bene, ponganosi in vna bastardella, ò caldarina con oglio di mandole dolci, ò butiro, ò con oglio d'oliue perfetto, facciasi soffriggere pian piano, giungendoui, brodo di altro pesce che non sia salato, ò acqua tanto che stia coperto, facciasi bollire con vn poco di sale, giungendoui agresto intiero mondo senza anime, ouero vua passa con vn poco di agresto chiaro, & vin bianco, & vn poco di herbucce tagliate, cioè menta, maiorana, per darli il colore. In questo modo non hauendo le spigole, si può fare del latte, e fegato dell'ombrina, & dello storione, & del luccio. Così si può accommodare ogni sorte di pesce in pottaggio concessi dal Phisico.

Per far pottaggio d'oua di trutta.

Cap. CLXIII.

Piglinosi l'oua della trutta più fresche che si può, lauino, & ponganosi à bollire per vn quarto d'hora nell'acqua, & leuati quella pellicina, di modo che vengano à foggia di piselli, faccianosi in pottaggio nel modo che s'è fatto di sopra, eccettuando l'agresto intiero, & l'vua passa, in loco delle quali si metterà vn poco di vino, & vn poco di agresto chiaro. Seruansi con fettoline di pane futto.

Per fare vn pottaggio di gongole, e telline.

Cap. CLXIV.

Piglinosi le gongole, ò telline, che sia fresche, faccianosi aprire sopra la pala, ouer si tuffino nell'acqua calda con vna rete, ò saluietta, lasciandole fin' à tanto che siano aperte, cauinosi dalla scorza, ricolgendo quell'acqua, che v'è dentro, colisi l'acqua per la stamigna, & esse si lauino con l'acqua tepida per rispetto dell'arena, ponganosi in vna caldarina ouero bastardella con oglio di mandole, ò d'oliue dolci, ò butiro, con la sua acqua, che s'è saluata, con vn poco di vin bianco, & agresto, zafferano, & cannella, & vn poco di mandole peste, & menta, & maiorana, & petrosimolo batuto, facciasi leuare il bollo, & seruansi calde. Il simile si potrà fare delle peuerazze, & padelle, & d'ogni altra sorte di animalletti di scorza.

Per fare vn pottaggio di ostreghe.

Cap. CLXV.

Piglinosi l'ostreghe fresche, faccianosi aprire su le bragie, & ricolgasi quell'acqua, ch'è dentro alle scorze, & piglisi la parte più tenera, & più bianca, ponganosi in vna caldarina, ò bastardella con oglio d'oliue dolci, ò d'mandole dolci, faccianosi soffriggere pian piano, giungauisi l'acqua ch'è vscita con vn poco dell'altra, tanto che stiano coperte, pestisi vn poco di mandole con la parte più negra, la stogliatura, & passisino per vn foratore con vn poco di agresto chiaro, & vn bianco, & ogni

& ogni cosa si mescoli insieme con vn poco di cannella, & pepe, se dal Phisico sarà concesso, facciasi bollire per vn quarto d'hora. Seruanosi poi calde. Si può fare anco senza mandole, & solo con vn poco d'herbuccie battute.

Per fare pottaggio di Lumache. Cap. CLXVI.

Piglinosi le lumache ferrate il verno, per essere più purgate in quella stagione, faccianosi lessare nell'acqua per due hore, caninosi dalla scorza, lauinosi con acqua, & sale, per cauarne la viscosità, rilauinosi con più acque fredde, taglinosi in pezzuoli, ò lascino, intiere, tengasi l'ordine sopradetto nel cuocerle, ponendo con esse vn poco di menta, pepe, e cannella, percioche tal viuanda le richiede, & cotte che faranno giungauisi vn poco di agresto chiaro, & si seruiranno con fettoline di pane sotto. In questo modo si potrà fare con le scorze, hauendole però prime cauate, & nette dalla sporcizia, & dappoi rimesse dentro nella scorza.

Per fare pottaggio di Rane senza ossa. Cap. CLXVII.

Piglinosi le rane purgate nel mese di Giugno, & per tutto l'Autunno, faccianosi lessare nell'acqua semplice con vn poco di sale, caninosi dal brodo, & rimettanosì nell'acqua fredda, piglinosi le polpe, faccianosi soffriggere con oglio, ò butiro in vn tegametto pian piano, giungendoui acqua, & sale à bastanza, & agresto intero, mondo, senz' anime, menta, maiorana, & pimpinella, & petrosimolo battuto con vn poco di mandole peste, ò pan grattato: per fare spesso il brodo faccianosi cuocere, & si potrà dare il colore con vn poco di cannella, & zafferano, & in loco di mandole, & pan grattato, si potrà fare spesso il brodo con rossi d'oua, secondo i giorni; si possono anco battere minute dappoi che son lessate, ma perche le coscie delle rane sono piccoline, & di natura separtate l'vna dall'altra, rare volte si battono. Seruanosi caldi.

Per fare pottaggio di Tartarughe di terra. Cap. CLXVIII.

Pigliasi la tartaruga nel tempo della spica, che per tutto l'Autunno è perfetta, & la femina è migliore del maschio, tagliasi la testa, (che si vedrà per esperienza fatta che il corpo starà per vn giorno viuio senza la testa), & per far che sia più frolla, pongasi al foco con acqua fredda, e tengasi coperto il vaso, & facciasi bollire per due hore, & più, ò meno secondo la grossezza, cotta che sarà, rimettasi nell'acqua fredda, & cauisi dalla scorza, & piglisi la parte migliore che son d'oua, & il fegato, & facciasene vn pottaggio nel modo delle rane; ma si hauerà auuertenza al fiele, percioche à pena si può vedere nel fegato, e stan nella parte grossa. Si può anco aprire subito che le sia tagliata la testa così cruda, & pigliar la carne priua della pelle, & farla soffriggere nel butiro, ò nel oglio pian piano, giungendoui brodo di pesce, ò acqua, & farne vn pottaggio al modo sopradetto, ma vuole assai più cocitura, & molte volte l'oua, che si trouano in esse testudini sono con la scorza di grossezza d'oua di quaglia, & hanno il rosso, & chiaro come l'altre oua. Si possono anco figger in perfettissimo oglio, essendo prima infarinate, & coprirle di salsa verde, & d'altri sapori. Il simile si può fare della lumacca, delle rane, delle code, & zanche de gambari. Si hauerà auuertenza che le tartarughe d'acqua dolce che sono negre, & hanno la coda, non sono di quella bontà che quelle di terra, che son fatte à scacchi, & hanno solo vn moccion di coda.

Per fare pottaggio di Prugnoli. Cap. CLXIX.

Piglinosi i funghi chiamati prugnoli nella Primavera, ch'è la loro stagione, nettinosi, & lauinosi bene per rispetto dell'arena, ponganosì à soffriggere nel.

nel butiro, ò oglio d'oliua pian piano in vna bastardella, ò in altro vaso, riuolgendoli alcune volte, perche essi fanno brodo da se, pestifene vna buona presa, quanto si può pigliare con vna mano nel mortaro, e stemprisi con acqua calda in modo che non siano troppo chiari, ponganosi nel vaso, doue sono i prugnoli non pesti, & faccianosi bollire insieme con vn poco d'agresto chiaro, & prima che si vogliono seruire, mettauisi vn poco d'herbette tagliate minute. Seruanosi poi caldi, con fettoline di pane sotto, la cagione perche i prugnoli si pestano nel mortaro è perche habbiano più il sapor loro, perciocche essendo incorporati con altra materia non sono così buoni.

Per fare stufate di lampredo & ze del Teuere.

Cap. CLXX.

Piglinosi le lampredozze nella Primavera, & leuati quella viscosità ch'è sopra di loro, l'acqua calda, in modo che rimangano ben nette, & cauisi il fangue con vn coltellino, & quel fangue si ricolga, & le lamprede si mettano in vn tegametto con oglio di mandole dolci, ò d'oliue, facendosi pian piano soffriggere con foco sotto, & sopra, riuolgendole; & come faranno soffritte, per vn quarto d'hora, colisi la maggior parte dell'oglio, & lascisi lo spesso, ch'è nel fondo con le lampredozze. Habbianosi poi mandole ambrosine torate peste nel mortaro con vn poco di mostaccioli, & zuccaro, & vna passa, stemprinosi con vin bianco, & sugo di melangole, & passinosi per la stamigna, di modo che siano liquide mescolinosi con il fangue, che s'è raccolto, & quell'oglio, & quella spessatura ch'è rimasto nel fondo, & ognicosa si metta con le lamprede, facendosi bollire pian piano fin'à tanto che haueranno preso vn poco di corpo. Seruanosi così calde con vn poco di cannella sopra. Si potrebbero anco seruire senza sapore, cotte che faranno nell'oglio sopradetto scogliasi l'oglio, stemprisi il fangue con sugo di melangole, e buttisi nel tegametto con vn poco di zuccaro, dando la volta col cocchiario & seruanosi calde. Si possono anco cuocere su la graticola, senza essere loro cauato il fangue, ma solo lauandole, e riuolgendole, e bagnandole con vna ramella di rosmarino bagnata in oglio, e come faranno cotte seruanosi con vn poco di zuccaro, e sugo di melangole sopra, & se si volessero in pasticcetti, nette che faranno ponganosi nella cassetta con vn poco d'vua passa, & vn poco di butiro, & come faranno presso à cotte, habbiasi il sapore sopradetto del tegame fatto di mandole torate, & mettasi dentro per lo buco di sopra, facendole finire di cuocere, seruasi caldo. Si possono anco fare in pasticcetti con herbicine, menta, maiorana, herba acetosa, & pimpinella battute, & prugne secche, ò vua spina.

Per fare portagetto di sarde fresche senza spina.

Cap. CLXXI.

Piglinosi le sarde fresche scagliate, & nette, leuate le teste, & le code, & partite per mezzo, & cauate le spine, ponganosi in vn tegametto di rame stagnato, ò terra con oglio d'oliue buono, & con vn poco di vin greco, & acqua, & sale à bastanza, in modo che le sarde stiano coperte d'vn dito di vantaggio, faccianosi bollire, & nell'ultimo pongauisi menta, & maiorana, pimpinella, & herbette saporite à beneplacito, & se si vorrà porre vn poco di latte di mandole, per dar corpo, farà in arbitrio; nel tempo della Primavera si ponerà vn poco d'vua spina, l'Etate d'agresto mondo senz'anime, l'Autunno, & il Verno dell'vua passa, & vn poco di vino. Si potrebbe anco fare così intero senza esserne la spina.

Per

Per fare vn pottaggio di sarde fresche in vn' altro modo.

Cap. CLXXII.

Piglinosi sarde fresche leuate le teste, code, scaglie, e spine, & lauinosi à piú acque, & faccianosi star per mezzo quarto d' hora nell' acqua calda, acciò si leui tutta quella pellicina, & rimanga foda quella polpa bianca. Cauinosi d' essa acqua calda, & lascinosi scolare, peitinosi nel mortaro con due oncie di mollica di pane imbeuerata in latte di mandole caldo, & per ogni libra di sarde due oncie di pasta di marzapane, & non essendo giorno di vigilia due oua fresche; peita che sarà ogni cosa, ponganouisi due oncie d' vna passa, ò vna spina, ò agresto intiero senza piede, e senza anime, (ilche sarà secondo i tempi) è vna brancata d' herbe tagliate minute, & vn poco di sale, & zafferanno; & ridotta che sarà ogni cosa insieme, habbiassi apparecchiata vna caldaretta, ò bastardella con acqua tinta di zafferanno, & sale, & butiro, ò oglio che bolla, & pongasi dentro tal compositione ridotta in vna palla, ò in forma di caciotto, & lascisi cuocere per lo spatio di mezz' hora, & poi seruasi con quel brodo di pesce che non sia troppo salato, & facciassi cuocere nella bastardella con butiro fresco mescolandola di continuo fin' à tanto che pigli corpo, & poi seruasi così caldo. Di questa compositione se ne potrebbero fare rauioi senza spoglia, & pallotte sottestate nel modo che si dice nel seguente cap.

Per fare pallotte di polpe di sarde sottestate.

Cap. CLXXIII.

Peitinosi le sarde fresche, priue di testa, coda, scaglie, e spine, lauinosi, & così crude taglinosi con li coltelli minute con herbe, e fior di finocchio verde, ò secco, mescolando con esse sugo di melangole, ouer agresto chiaro, & vn poco di sale, & zuccaro, e spetierie dolci, se sarà concesso dal Phisico, & di tal compositione faccianosene pallotte di grossezza d' vn rosso d' oua dure, & mettanosi nella tortiera, doue sia oglio di mandole dolci, ò butiro, & diauisi vna calda sotto, & sopra come si dà alle torte, & soffritte che faranno, giungauisi tanto brodo d' altro pesce, ò acqua tinta di zafferanno, che stiano mezze coperte, & vna spina, ò agresto, & herbucce battute, & faccianosi finire di cuocere, & cotte che faranno, seruanosi con esso brodo, si possono sottestare solo con oglio, sugo di melangole, & fior di finocchio, senza batterlo.

Per fare pottaggio di polpe di Frauolini.

Cap. CLXXIV.

Pigli si il frauolino che sia fresco, facciassi allestare con acqua semplice, & non sia però in tutto cotto; cauisi, & lascisi scolare, & con diligenza leuisigli la pelle, & la spina, battanosi le polpe li coltelli sopra vna tauola, & con menta, maiorana, pimpinella, & altre herbe, & con oua, zuccaro, & vna passa se ne farà corpo, & facciassi in forma di caciotto, ouer di rauioi, cuocasi con brodo fatto di butiro, & sale, ma se si vorrà fare à foggia di carne battuta solo con l' vna passa, & con l' agresto senz' anime, & senza pelle, ouer con vna spina, (ilche sarà secondo i tempi,) & darui il colore con vn poco di zafferanno nell' vltimo, se sarà giorno di magro, & non di vigilia, vi si potranno mettere rossi d' oua battuti, & herbicine, ma perche la polpa del frauolino di natura è bianca, comparisce assai meglio senza herbe. In questo modo si può fare della polpa della tiglia, della spigola, & dell' aurata, & del carpione, del pesce persico, & del pesce cappone, perche questi sono i pesci men viscosi è ben vero che si potrebbe anco fare del luccio, dello storione, & dell' ombrina, ma quando i sopra-

detti

detti pesci non faranno più grossi che del peso d'vna libra fin' alle due, faranno molto viscosi, & segnalatamente, se faranno presi in buone acque, & non i stagni, ò pantani. In giorno di vigilia in loco di butiro, si adopererà oglio di mandole dolci.

Per fare polpette di Spigole ripiene, cotte nello spedo, & in diuersi modi.

Cap. CLXXV.

Pigli si la spigola fresca, scagli si, e poi si laui, e tagli si la polpa per lungo con vn coltello sottile in modo che non si tocchi l'incorporatura, & in essa polpa non restino spine, ma volendo essere sicuro delle spine pigli si la parte della coda fin' al bellico, & tagliate che faranno esse polpe battansi con la costa del coltello dalla parte doue non è pelle, e spoluerizzisi di sale, & fior di finocchio, riuolganosi poi esse polpette con la cotica in sù, & empiasi d'vna compositione fatta di farde battute come si dice nel cap. 173. delle pallotte di farde, ouero della medesima polpa di spigole battute con herbucce, & fior di fior di finocchio fresco, ò secco, mescolato con fugo di melangole, & sale, vn poco di specie dolci, & piene che faranno riuolganosi in sù, facendo che la polpa rimanga di fuora, mettanosi poi in vn tegametto di rame, doue sia oglio, & diasgli vna calda, tanto che siano fermate, cauinosi, e lascinosi rinfreddare, & inspedinosi con spedo sottile tramezzate con foglie di salua, ò di lauro, & faccianosi cuocere con foco alquanto gagliardo, facendo la crostata di fior di farina, & zuccaro, & di pan grattato, & cotte che faranno, seruansosi calde con vn saporetto sopra, fatto di fugo di melangole, & zuccaro, & volendosi su la graticola, inspedate che faranno, faccianosi cuocere bagnandole alle volte con oglio, aceto, & mosto cotto, & riuolgendole spesso. Cotte che faranno, seruinosi col medesimo sapore; ma volendole sottestate, accomodate che faranno nel tegame, come s'è detto di sopra, diasgli vna calda fin' a tanto che siano fermate, & volganosi, & facciasì che pigli no vn poco di coloretto da ogni banda, mettauisi poi brodo di pesce, che non sia troppo salato, ma tinto di zafferanno, tanto che stiano mezze coperte, & con esso brodo vi sia vna spina, ò agresto intiero, & herbe battute, e facciasì finire di cuocere nel modo che si cuoce la torta. Seruansosi poi così calde con il suo brodo, & non le volendo con il brodo, come haueranno preso colore, & facciasì finire di cuocere con vn saporetto fatto con fugo di melangole, & zuccaro, & agresto chiaro, & seruasi con il medesimo sapore. In tutti questi modi si potrebbe fare del fagolino grosso, del corbo, del luccio, della trutta, & del carpine.

Per fare vn portaggetto di pesce Persico, con latte di mandole ambrosine.

Cap. CLXXVI.

Pigli si il pesce persico ch'è pesce di fiume, & assai delicato, facciasì alessare con acqua, & sale, priuasi della scaglia, & spina, facendo in modo che non gli resti spina alcuna, battasi con li coltelli minutamente, habbiasi dappoi apparecchiato latte di mandole ambrosine, fatto con acqua semplice, & zuccaro, pongasi dentro la polpa battuta, & facciasì bollire con leno foco per vn quarto d' hora, & seruasi poi così caldo con vna goccia d'acqua di rose. Il simile si può fare della polpa del luccio, dell'ombrina, dell'frauolini, & del pesce cappono.

Per fare portaggio di code, & zanche de Gambari.

Cap. CLXXVII.

Le zanche faranno sempre più tenere della coda, pure pigli si quel che piace, facciasì alessare il gambaro in acqua, ò in vino, mondisi la coda, e le zanche,

vn

vn *neretto*, ch'è nella coda, perche quello lo fa essere dure, mettanosi in vna *cazzuola*, ò *bastardella*, e faccianosi soffriggere con oglio di mandole dolci, ò d'oliu, ò *butiro* fresco, pestisi il corpo con la scorza in vn mortaro, stemprisi con l'acqua, doue è cotto il *gambaro*, passisi per la *stamigna*, lascisi riposare, piglisi la parte più chiara, mettasi con le code tanto che stiano coperte di due dita di vantaggio, faccianosi bollire per mezz'hora, & più, ò meno secondo il bisogno con *agresto* intiero, ò *vua passa*, ilche farà secondo i tempi, & mettendosi l'*vua passa*, vi si metterà dell'*agresto* chiaro, con vn poco d'*herbuccie* all'ultimo quando si vorrà seruire. Si può fare senza pestare il corpo del *gambaro*, ma questo si fa, perche habbia più sapore, & odore, il brodo habbia colore, benche di Maggio per tutto Agosto le code, & zanche faranno il brodo più rosso che d'altro tempo.

Per fare pottaggio di zanche, & code di Locuste.

Cap. CLXXIII.

Piglisi la *locusta*, facciasì alessare in acqua, vino, & sale, turisi il buco della coda con vn poco di *bambagia*, ilche si fa perche l'acqua non entri dentro, la quale acqua la farebbe slegnosa, & le cauerebbe la bontà, & cotta che farà piglinosi le zanche che sono assai più tenere che la coda, battanosi minute sopra d'vna tauola al modo che si batte la carne di vitella, giungauisi con esse dell'oua fresche, ma più rossi che chiare, zucchero, & cannella, menta, maiorana, & *pimpinella* battute, *vua spina*, ò *agresto* che sia intiero, & mondo, senz' anime, ò *vua passa* secondo i tempi, facciasì della compositione vna palla à foggia di *ricotta*, & facciasì cuocere con brodo fatto d'acqua, sale, & *butiro*, ò oglio di mandole, & seruasi nel modo delle *frauoline* sopra scritte al cap. 174. & d'essa compositione se ne potranno fare *rauioli* senza spoglia, & seruiri con zucchero, & cannella. Sopra la coda della *locusta* sopra detta, monda che farà, e tagliato il neruo, si potrà tagliare in pezoletti, e tener l'ordine del *gambaro* sopra scritto. Si può ancora battere con li *coltelli*, & con oglio, ouer *butiro* farla soffriggere giungendou brodo d'altro pesce, ouero acqua, & sale, cannella, & *zafferanno*, e tutte l'altre materie che si sono poste nell'altre, eccettuando l'oua, facciasì poi cuocere di modo che resti come la carne di vitella, & di queste compositioni se ne possono fare pasticci. Il simile si può fare del *gambaro* *lione*, & del *granchio porro*, che si troua nel *Mare Adriatico*.

Per accommodare Granchi teneri in più modi.

Cap. CLXXIX.

Piglisi il *granchio tenero* nella Primavera, & nell' Autunno, de quali in Roma se ne trouano molti, & anco in Venetia, ma sono assai più piccoli, & chiamanosi *mollecche*, infarinisi con fio di farina, friggasi con oglio ò con *butiro* purgato. Seruasi caldo con sugo di *melangole* sopra. Si può anco coprire di *falsa verde* in loco del sugo. In vn' altro modo si possono accommodare cioè farne *pottaggetti* con oglio, ò con *butiro* & *herbicine*, con *vua spina*, ouer con *agresto* senz' anime, ò *vua passa*: Ilche farà secondo i tempi. In questo modo si possono accommodare le *locuste* mutate, & li *gambari* *lioni* mutati, & ogn' altra sorte di *gambani*, & *granchi* mutati.

Per cuocere Luccetti su la graticola.

Cap. CLXXX.

Piglinosi i *lucetti* che passino quattro oncie, mettanosi su la *graticola* senza essere scagliati, ma solo cauati gl'interiori per la bocca, bagninosi con vn rametto

Xxx di

di rosmarino bagnato in oglio. Seruanosi caldi con vna pasta cotta, & zuccaro, & aceto sopra, & si voleffero coprire d'agrestata, faccianosi cuocere senza essere bagnati, spoglinosi della pelle quando si vogliono seruire, di modo che restino bianchi, quando si coprono dell'agrestata fatta di rossi d'oua, agresto chiaro, zuccaro, & acqua di rose, ouer si coprono di falsa verde. In questo modo si può acconciare la triglia, il pesce persico, & ogn' altro pesce che non passi vna libra se dal Phisico sarà concesso.

Per cuocere diuersi frutti cominciando dal Cotogno.

Cap. CLXXXI.

Pigli si il cotogno, si brustolisca nelle bragie, ouer mondasi con il coltello, cauinosi gl' interiori, piglisi tanto zuccaro fino quanto pesa esso cotogno stemperato con acqua chiara, mettasi ogni cosa in vna caldarina, ouer pignatto, e facciasi che il cotogno sia coperto dal zuccaro stemperato con l'acqua di due dita di vantaggio, benché di natura il cotogno sta à galla, ma per fare che stia sotto, piglisi vn stecchetto; & ficchisi nel cotogno da vn lato, che con esso si terrà nel fondo. In questo modo si vedrà la quantità della materia, perche se fosse poca non basterebbe, & se fosse troppa, non riuscirebbe. In vn' altro modo si potrà fare, per ogni libra di zuccaro fino vna libra d'acqua chiara, facciasi bollire pian piano: schiumandola con cocchiar di legno, ò d'argento, & riuolgendolo quando è cotto da vna banda all'altra con destrezza, & se si vorrà che la decottione faccia gelo, pongasi con esso delli pezzuoli d'altri cotogni. Seruasi poi in piatti con il suo liquor sopra caldo, ò freddo à beneplacito.

Per cuocere vn cotogno che sia alquanto sodo.

Cap. CLXXXII.

Pigli si il cotogno mondo in vn delli sudetti modi, mettasi à bollire con tanto zuccaro fino quanto esso pesa, & acqua, & vin bianco tanto dell'vna quanto dell'altro, & vn poco di cannella intiera ammaccata, & nel cuocerlo si terrà l'ordine sopra scritto, & seruasi à beneplacito. In questi due modi si potranno cuocere pere bergamotte, carouelle, & mele appie.

Per cuocere vn cotogno in vna pignatta.

Cap. CLXXXIII.

Pigli si vn cotogno intiero mondato, & non volendolo mondare, brustoliscasi nelle bragie, & leuasi la ruggine col vino. Cauinosi gl' interiori, & mettasi in vn retino, ò fazzolletto, & habbiasi vna pignatta di terra inuetriata, che tenga tre buccali, e in essa pignatta sia vn boccale di vino, oncie sei di zuccaro fino, vn quarto di cannella intiera, quattro chiodi di garofali, vn poco d'acqua di rose, vn terzo d'vna noce moscata, & appicchisi quel fazzolletto, ò retino doue à il cotogno, con filo al pizzo del coperchio della pignatta, & non hauendo il pizzo facciasi vn buco nel mezzo del coperchio, & per quel buco si passi il filo, & appicchisi in modo che non possa cascare, & mettasi nella pignatta di modo che non tocchi il vino, & sia lontano dal vino cinque dita. Cuoprasi la pignatta di modo che non possa fiatare, & facciasi bollire à lento foco lontano dalla fiamma per lo spatio d'vn' hora, & più, ò meno secondo la grossezza del cotogno, percio che esso cotogno s'ha da cuocere per vigor del fumo del vino quando bolle. Cotto che sarà si seruirà con zuccaro sopra, caldo, ò freddo à beneplacito. Si può cuocere anco senza zuccaro, & senza spetierie, & in loco di vino con acqua, & quel che sarà cotto con acqua si ponerà in vn piatto d'argento, ouer tegame di rame stagnato.

gnato, ò di terra inuetriato con la metà zuccaro di quel che pesa il cotogno, & due oncie d'acqua di rose, ò d'acqua ch'ara, & facciasi bollire per vn quarto d'hora in circa, & seruasi à beneplacito. Della decottione auanzato quando s'è cotto con il vino pongasi medesimamente dentro altri pezzi di cotogno mondati bene, & facciansi cuocere. Si possono seruire, & farne sapore, passandoli per la stamigna ò per lo setaccio.

Per cuocere vn cotogno nello spedo.

Cap. CLXXXIV.

Pigli si il cotogno intiero, & cauinosi gl'interiori, di modo che non si rompa, habbiasi vna cannuccia di grossezza di quel buscio del cotogno, & non hauendo cannuccia, spedisi il cotogno per banda, empiasi il buscio di zuccaro, & intorno al cotogno pongansi due sfogli di carta, & vngasi la carta di fiori solo con butiro, facciasi cuocere à lento foco, seruasi poi caldo ò freddo con zuccaro sopra, & se non farà mondato, ò brustolito, si monderà all' hora, & in esso cotogno si potranno alcuni stecchi di cannella per dentro, & anco si può tagliare in fette grosse, & dappoi che farà cotto, si porrà in piatti d'argento con zuccaro, & acqua rosa sopra con vn poco di foco sotto, ouero dappoi che saranno più di mezzi cotti nello spedo, fargli finir di cuocere con zuccaro, acqua, & vino in vna pignatta, ò caldarina.

Per cuocere più cotogni in vna pignatta.

Cap. CLXXXV.

Pigli si vna pignatta nuoua risciacquata con aceto rosato, ò vin bianco, & ponganousi dentro le cotogne senza esser mondate, ne cauati gl'interiori, la quantità de' quali farà secondo la capacità della pignatta, scoprisi bene il suolo douè si vorrà porre la pignatta, accioche i cotogni non si imbrattino, riuolgasi poi la pignatta con la bocca sul suolo, e dia se il foco attorno attorno temperato, & lascisi stare per vn' hora, & mezza, & quando saranno cotte, leuisi il foco scoprando bene intorno alla pignatta in modo che non vi resti bruttura, cauinosi poi li cotogni, & mondinosi. Seruansi in piatti così intieri con zuccaro fino, & acqua di rose, dandoui vna calda fin' à tanto che il zuccaro sia liquefatto. Se si voranno cuocere in vn' altro modo, brustoliscasi i cotogni su le bragie, & netti che saranno cauinosi in vn tegame di terra basso di sponde, & facciansi cuocere sotto la pignatta nel modo di sopra. Si possono anco cuocere sotto le bragie con la carta inuolti bagnata la carta di vino ò d'acqua. In vn' altro modo anco si cuoceno, ponendosi i cotogni nella pignatta, & ponendosi la pignatta su la cenere calda, & cuoprendosi con vna scodella piena di acqua, che capisca vna foglietta. Et consumata che farà l'acqua saranno cotti i cotogni.

Per fare diuersi sapori, & prima.

Per fare sapore d'vna passa.

Cap. CLXXXVI.

Pestisi l'vua passa netta, & ben lauata, pestisi nel mortaro, & per ogni libra tre oncie di mostaccioli fini, tre oncie di marzapane, ouer fettoline di pane imbeuerato nell'aceto rosato, & otto oncie di zuccaro fino, pesta che farà ogni cosa insieme, si passerà per lo setaccio, hauendo prima stemperato con aceto bianco, & fugo di melangole seruasi poi in piatti con zuccaro sopra. In questo modo si può fare del cibibbo senza anime, & d'altre vne secche.

Xxx 2

Per

Per fare sapor d'vua passa, & prugne secche.

Cap. CLXXXVII.

Pigli si vna libra d'vua passa, & vn' altra di prugne secche ben nette, & lauate, cuocanosi con vino, & aceto, che sia in tutto sei fogliette, & oncie tre di mostaccioli; cotto che sarà, passisi per lo setaccio. Se vi si vorrà aggiungere cannella, & noci moscate, farà in arbitrio, con vna libra di zuccaro fino pesto, seruasi in piatti, & sappinfi che durerà alcuni giorni.

Per fare sapor bianco di mandole ambrosine.

Cap. CLXXXVIII.

Pestisi vna libra di mandole ambrosine con mollica di pane bianco imbeuerato nell'agresto chiaro, passisi per lo setaccio, hauendolo stemperato con l'agresto, & sugo di limoncelli, giunganouisi sei oncie di zuccaro fino pesto, & vn poco di sale, & seruasi fresco, percioche presto si corrompe.

Per fare salsa di vino di mele granate.

Cap. CLXXXIX.

Pigli si il vin d'esse mele granate chiaro, & per ogni libra di vino otto oncie di zuccaro, facciasì bollire nella cazzuola, o pignatta pian piano, schiumandolo fin' a tanto che faccia il corpo come si dirà della salsa reale nel cap. sequente, presso al prossimo, che farà il cap. 191.

Per fare salsa di Rebis.

Cap. CXC.

Pigli si il Rebis, ch'è come vua rossa, sgranisi, e piglisi il migliore, & non il maccato lauati, facciasì bollire con tanta acqua chiara, che stia coperto di tre dita da vantaggio fin' a tanto che siano crepati i grani, passisi la decottione così calda per lo setaccio, ripassisi per la calzetta di rascietta bianca, fin' a tanto che si vedrà che sia chiara come vn rubino, & per ogni libra di decottione passata vna libra, & due oncie di zuccaro, facciasì bollire pian piano nella cazzuola, mescolandosi di continuo per rispetto del zuccaro, che facilmente si farebbe abbruscicare, come auuene in tutte l'altre false chi non le cura, bollito che sarà per mezz' hora si farà la proua, & se comincerà à inuesciare, cauasi subito, & pongasi in vaso di terra inuetriato, & quando sarà riveddato se ne potranno fare bicchieri, percioche facilmente gela, come fa il gelo, & più tosto si può chiamar gelo che salsa.

Per fare sapore del corpo del sudetto Rebis.

Cap. CXCI.

Pigli si quella parte, ch'è rimasta nel setaccio, & facciasì bollire con acqua, & vino, con mostaccioli pesti per mezz' hora passisi per lo setaccio, giungendoui zuccaro, vn poco di sale, & spetierie dolci, & seruasi à beneplacito.

Per fare salsa reale.

Cap. CXCII.

Pigli si libre tre di zuccaro fino, vna foglietta d'aceto bianco senza rose, & vn mezzo di vino bianco, & vn poco di cannella intiera, & facciasì bollire ogni cosa in vna pignatta noua inuetriata, fin' a tanto che verrà alla cottura, tengasi coperta la pignatta, che non possa fiatare, & per conoscere la cottura, mettasene sopra vn piatto, & se farà boccula, che toccandola non si spanda, sarà cotta, seruasi poi fredda, & habbiasi auuertenza, che non si brusci, perche si ha da cauar subito che farà la boccula, come di sopra è detto, farà in arbitrio quando si cuocerà, metterui noci moscate, & chiodi di garofani, & in loco della pignatta si può cuocere anco nella cazzuola.

Per

Per fare salsa di sugo di cotogne. Cap. CXCIII.

Grattasi il cotogno leggiero senza esser mondo con la grattacascio, & quella grattatura si struccerà con la stamigna fin' à tanto che non ne vscirà cosa alcuna, pongasi in vn caraffone, & lascisi itare per sei hore, fin' à tanto che la materia grossa sia nel fondo piglisi la parte più chiara, & mettasi in vna cazzuola, ò pignatua inuetriata, & per ogni libra di sugo otto oncie di zuccaro, & due oncie d'aceto, ouer greco, & facciasi cuocere nel modo che si son cote l'altre.

Per fare salsa di sugo di mele appie. Cap. CXCIV.

Piglisi il mel' appie, & grattasi nel modo di sopra senza esser mandato, e tengasi il medesimo ordine nel fare il sugo, & chiarirlo, & giungasi con esso vn poco d'aceto, & di vin bianco, & piglisi la parte più chiara, & per ogni libra di sugo otto oncie di zuccaro, & cuocasi nel modo del sugo del cotogno.

Per fare salsa di sugo di melangole. Cap. CXCV.

Piglisi il sugo di melangole forti, ò di mezzo sapore, chiaro, & per ogni libra quattro oncie di sugo di limone, mettasi à bollire la parte più chiara in vna cazzuola con vna libra, e meza di zuccaro fino, dandole la cottura, nel modo che s'è fatto nel cap. innanzi scritto della salsa di vino di mele granate, di modo che siano calate delle tre parti le due, & se in essa si vorrà mettere aceto rosato, farà in arbitrio.

Per fare sapore d'agresto nuouo. Cap. CXCVI.

Piglinosi libre quattro d'agresto nuouo sgranato, & lauato, facciasi cuocere, con vn' altro bicchie, ò d'agresto nuouo colato, & giungauisi vn poco di mollica di pane cosi asciutta, & come farà ben cotta, passisi ogni cosa per la stamigna, & tal sapore seruasi freddo, & durerà poco, percioche si corrompe presto.

Per fare salsa verde. Cap. CXCVII.

Piglisi petrosfemolo, cime de spinaci, acetosa, pimpinella, riccota, vn poco di menta, & tritisi minuto ogni cosa, pestisi nel mortaro con fettoline di pane brustolito, & se vi si vorrà mettere mandole, ò nocelle, farà in arbitrio, ma accioche rimanga più verde, si farà senza, & pesto che farà, vi si metterà il zuccaro, & sale, stemperandola con aceto, & se farà ben pesta, non occorrerà passarla. In questo modo si potrà fare di caprioli, cioè di viticci di vite freschi.

Per fare agrestata. Cap. CXCVIII.

Piglisi l'agresto nuouo passato, & mollica di pane, imbeuerata in esso agresto, passisi ogni cosa per la stamigna, giungasi vn poco di zuccaro, & zafferanno, facciasi cuocere in modo, che venga come brodetto. Di questa agrestata se ne potranno coprire fritture, & seruirsene per sapore.

Per fare mostarda amabile. Cap. CXCIX.

Piglisi vna libra di sapor d'vua, & vn' altra libra di cotogni cotti in vino, & zuccaro, di mele appie cote in vino, & zuccaro oncie quattro, di scorza di melangole condite oncie tre, di scorza di limocelli cõditi oncie due di noci moscate condite, mez' oncia, pestinosi tutte le cõditure cõ il cotogno, & mel' appie nel mortaro, & come farà bẽ pesta ogni cosa, passisi p lo setaccio insieme cõ il sapor d'vua, giugẽdo cõ esse tre oncie di senapo purgato, & più, ò meno secõdo che si vorrà forte, passata che farà, mettasi in essa vn poco di sale, & zuccaro pesto fino, & mez' oncia di cãnella pesta, & vn quarto di garofali pesti. Di farla dolce ò forte farà in arbitrio, & non volendosi pestare le conditure, battanosi minute, & nõ hauẽdosi sapor d'vua, si potrà far senza, pigliando più cotogne, & mel' appie cote nel modo sopradetto.

Per

Per fare salsa di visciole. Cap. CCI.

Piglinosi due libre di visciole fresche spiccate dal picollo, & ponganosi in vn vaso di rame stagnato, ò di terra inuetriato, faccianosi bollire pian piano senza mecolare con vn bicchiero di vin bianco, & come faranno ben crepate, colinosi per vn setaccio, senza spremerte, ma solo il sugo, che haueranno fatto, & per ogni libra del detto sugo, vna libra di zuccaro fino, & facciasì bollire ogni cosa nella cazzuola, schiumandola con cocchiato di legno ò d'argento, & lasciandola bollire, fin' à tanto che hauerà fatto la boccuola, facciasì la proua, come s'è detto della falsa regale, con giungerui vn poco di sale. Si conferuerà in vaso di terra inuetriato, dura molto, & se vi si vorrà mettere dentro à bollire alcun chiodo di garofani, & vn poco di cannella intiera, si potrà fare, & seruasì fredda. Si potrà fare in quest' altro modo, spremasi la visciola così cruda, & passisi il sugo che hauerà fatto per lo setaccio, lasciò riposare per tre hore in vn vaso di terra ripassisi per vna calzetta di tela di lino, di modo che sia chiaro, & non vi sia polpa, & per ogni libra d'esso sugo, piglisi vna libra di zuccaro fino, & facciasì cuocere nella cazzuola, schiumandolo cò cocchiato di legno, ò d'argento. Si potrà mettere à cuocere cò esse vn poco di canella intiera, & prima che si caui, chiodi di garofani legati in vna pezzuolina, & habbiasì auuertenza, che non brusci, & non passi la cottura, perche verrebbe negro, & coto che farà, lasciò riseddare, & conferuisci in vaso di terra inuetriato, non mancando di metterui vn poco di sale.

*Per fare sapore di cotogno con sugo di melangole.**Cap. CCII.*

Piglinosi vna libra di cotogne monde, & priue d'interiori, & vna libra di zuccaro fino pesto, & oncie sei d'acqua chiara, facciasì cuocere il cotogno tagliato in pezzi, & coto che farà il cotogno, facciasì la proua della decottione, & se farà la boccuola, che toccandola, non si spanda, cauisi il cotogno, & mettanosi nella decottione tre oncie di sugo di melangole forti, ò di mezzo sapore, & facciasì leuare il bollo, schiumandolo vna volta sola con cocchiato di legno, ò d'argento; cauisi, & seruasì freddo. Si può mettere à bollire con esso vn stecco di cannella intiera, e due chiodi di garofani, & tal sapore si conferua in vasi inuetriati, & dura vn'anno ma viene come gelo, & se si vorrà con corpo, pastinosi i pezzi di cotogni cotti per lo setaccio con la medesima decottione, giungendoui pepe, cannella, garofani, & noci moscate.

*Per fare vn gelo di polli tagliati minuti, & sugo di cotogne.**Cap. CCIII.*

Piglinosi quattro capponi carnuti, & non pastati, morti di quel giorno, spiumato, & netti delli suoi interiori, taglinosi in bocconcini con li lor piedi, & colli netti del sangue, & con essi venti piedi di capreto, netti, & pelati, facciasì bollire ogni cosa in vna pignatta di terra inuetriata, con tanta acqua chiara, che stiano coperti, & con essa acqua siano sei libre d'agresto chiaro, & se farà nuouo farà meglio, & bollita che sarà fin' à tanto che siano scemate delle tre partite due, hauendola bene schiumata, & leuato il grasso con vn cocchiato di legno, ò d'argento, si farà la proua col bicchiero nel modo che s'è fatto nel capitolo 26. del brodo di giunture di vitella ridotto in gelo; colisi poi per lo setaccio la decottione, & ripongasi nella pignatta con due libre di zuccaro fino pesto, mez' oncia di cannella pesta, & otto oncie di sugo di cotogne chiaro, quattro oncie d'aceto, sei oncie di vin bianco, sale à bastanza, tre mele appie tagliate minute, facciasì ribollire ogni cosa insieme con

con sei chiare d'oua fresche battute, fin' à tanto che le chiare d'oua vengano sopra passifi poi per la calzetta di panno bianco più volte fin' à tanto che verrà come ambra, mettasi in bicchieri ò in piatti in loco fresco à gelare. Sotto questo gelo si possono porre lanzette di cappone alessate, & non hauendosi cotogne, facciasi fugo di mell' appie, & non hauendosi piedi di capretto piglifi altrettanti capponi, & quando tal gelo si passa per la calzetta; si possono porre nella, calzetta due oncie di mostaccioli fini intieri muschiati.

Per accommodar marasche in gelo. Cap. CCIV.

Piglinosi dieci libre di marasche fresche ouero visciole, colte di quel giorno, che non siano ammaccate, lasciuisi la metà del peccolo, & faccianose mazzuoli di diece per mazzo, habbiasi poi vna cazzuola con vna libra d'acqua chiara, & ponganouis dentro esse marasche, & come comincerà à scaldarsi, ponganouis diece libre di zuccaro fino pesto setacciato, & facciasi bollire pian piano, schiumando con il cocchiario, & come le marasche faranno crepate, & faranno tutte d'vn colore cauinosi, & ponganosi in vn piatto, & lascinosi scolare, & facciasi bollire da se la decottione fin' à tanto, che venga alla cottura, non mancando però di schiumarla, & far la proua sopra il piatto, & se farà boccula, & che non si spanda, cauiasi dal foco, & sciolganosi li mazzuoli delle marasche, & accomodinosi il bicchiero in piatti d'argento, con la decottione tepida sopra, & mettanosi in loco fresco à congelare. In questo modo si possono accommodar le visciole, & nella medesima decottione si possono cuocere le prugne damascene fresche.

Per cuocere mele appie con zuccaro. Cap. CCV.

Faccianosi brustolire le mele appie, & faccianosi stare vn poco sotto le ceneri calde, cauinosi, & mondinosi lasciandoui la rosoletta, & habbiasi vna cazzuola con zuccaro liquefatto, chiarificato, & ponganouis dentro le mele appie, & facciansi bollire pian piano schiumandole, & cotte che faranno, cauinosi dal zuccaro, e ponganouis in piatti d'argento, & lascisi bollire la decottione facendo la proua, & se farà boccula, leuasi dal foco, & pongasi tepida sopra le mele appie, & mettasi in loco freddo à congelare. In questo modo si potrebbe fare di diuerse mele; ma volendone accommodare pere, come le moscarole, facciansi bollire prima in acqua, & poi finire di cuocere nel zuccaro, & accomodinosi nel modo sopradetto.

Per chiarificare il mele, il quale può seruire per sapore.

Cap. CCVI.

Piglinosi libre diece di mele buono, & netto con noue libre d'acqua, & battasi ogni cosa insieme, habbianosi poi quattro chiare d'oua ben battute con mezza libra d'acqua, & pongasi su' l' tripiede, ò sul focone in vn vaso, & facciasi bollire con lento foco, lasciandola bollire con la schiuma, che farà per vn quarto d' hora, leuasi poi la schiuma, & ponganouis dentro altre chiare d'oua battute, passifi subito per la calzetta di bombagia, ò di quella che s'adopera à passare il gelo, & passato che sarà, ripongasi nel medesimo vaso di rame, & facciasi bollire pian piano, schiumandolo con cocchiario d'argento, ò di legno fin' à tanto che sia ridotto in libre diece; & habbiasi auuertenza che non si brufi, perche verrebbe scuro facciasi la proua sopra vn piatto, & si farà boccula, & hauerà il colore dell'oro, cauisi, & conseruisi in vn vaso di vetro, ò di terra inuetriata, & sentasi freddo.

Per

Per fare Ossimele. Cap. CCVII.

Piglinoſi diece libre di mele, & venti d'acqua, & quattro libre di aceto, & meſcolinoſi inſieme con ſei chiare d'oua battute ſenza acqua, cuocafi, & paſſiſi per la calzetta nel modo che ſ'è paſſato il mele ſopradetto: paſſato che ſarà, timettati nella cazuola, & facciaſi bollire pian piano, ſchiumandolo fin' à tanto che pigli la cottura. Tal liquore vuol bollire pian piano per riſpetto dell'aceto, di farlo dolce, & agro, farà in arbitrio. Et eſſendo mele di Spagna, farà ſempre migliore del noſtrale.

Per chiarificar l'aceto, ſi bianco, come vermiglio, del quale ſe ne potrà fare geli, & diuerſi altri ſapori. Cap. CCVIII.

Piglifi aceto forte, & per ogni boccale Romanoſco, che peſa libre ſei, due chiare d'oua freſche, & ogni coſa battiſi inſieme con vn cocchiario di legno, fino à tanto che le chiare dell'oua ſi conuertano in ſchiuma, poi pongaſi ogni coſa in vna pignatta di terra vetriata, & facciaſi leuare il bollo al fuoco del carbone, & non de fiamma, & paſſiſi ogni coſa per la calza di panno bianco, ſimile à quelle che ſ'adopera à paſſar il gelo, paſſato che farà per detta calza due, ò tre volte al più, farà eccellente per fare come è detto di ſopra, & ſi potrà conſeruare per vn' anno intiero. Et à queſto modo ſi potrà chiarificar ogni ſorte di vino.

Per cauare olio dall' amandole ſi dolce, come amare.

Cap. CCIX.

Nette che faranno della prima ſcorza ſoda con vna pezza bianca ouer caneuaccio, leuandogli la ruggine ouer poluere: ſe gli darà vna calda in vna padella larga meſcolandole, & ſcaldate che faranno, ſe fregaranno vn' altra volta con vn' altro drappo, dapoï coſi calde ſi poneranno in vn mortaro, peſtandole con peſtone di legno leggiermente, accioche più facilmente venghino oglioſe, facendo il faggio con la mano, & trouando che eſſe amandole rendano olio; ſubito pongaſi in vn' altro drappo che ſia caldo, & ſubito col torchio ſi ſtruccarano l'amandole che faranno nel drappo, fino à tanto che vſcira fuori l'oglio, & non hauendo torchio, nel peſtare che ſi faranno le amandole ſbruffandofi con acqua: dapoï tengafi l'ordine ſopradetto di metterle nel drappo calde, & per forza de braccia ſtorcere il drappo tanto che vſcira fuori l'oglio.

Si può ancora far detto olio ſenza ſcaldar al fuoco, ma ſolo peſtarle leggiermente, & ſtruccarle ſotto il torchio. Et queſto modo ſe potrà cauar l'oglio dalle noce noſtrane, dal pignolo, & dal piſtacchio, & tutti li ſopradetti olij volendoli adoperare in viuande hanno da eſſere adoperati freſchi, cioè immediate fatti, perche preſto ranciſcono, e ben vero che quello della noce dura aſſai più de gl' altri ſopradetti.

Per lauare ogni ſorte d'olio, maſſime quello d'oline.

Cap. CCX.

Piglifi olio che non ſia rancio, & ſe quello dell'oliva farà olio vergine cioè d'oliva cernuta, farà aſſai meglio che quello della commune, & pongaſi in vn vaſo di terra, ouer di rame, qual vaſo habbia vn buco piccolino nel fondo turato con cera di fuori via, & in eſſo vi ſia per ogni boccole d'oglio, quattro boccoli d'acqua, & con la ſpatola di legno ò cocchiara ſe sbatta per vn quarto d'hora, & sbattuto che farà, apriti il buco del vaſo, & laſciſi riuſcire l'acqua, perche di natura l'olio ſta ſempre à galla, & come ſi vederà che l'acqua ſia vſcita, chiudaſi il buco, & timettaſi

tasi altra acqua fredda, & ribbattasi, & così farai più volte, come hai fatto la prima fin' a tanto che l'olio sarà ben lauato, & chiarificato. Il simile si potrà fare d'ogni forte d'olio. In questo modo si potrebbe lauare il grasso de' polli liquefatto; ma il butiro v'è lauato in vn' altro modo secondo che s'è detto nel cap. 144.

Per accommodare scorze di limoncelli, & melangole con zucchero delle quali se ne potrà fare diuersè conserue, & ancor serbarle, già che saranno condite, così insieme.

Cap. CCXI.

Pigli nosi scorze di limoncelli cedrate, & più che saranno grosse, saranno affai migliori, & sopra tutto il limoncello vuole essere fresco, & nette che faranno le scorze della mollica di dentro, & di quella parte ch'è sotto la mollica, ch'è di color di bombacina, facciansi stare in mollo per quattro giorni, & quattro notte, mutandogli l'acqua ogni giorno due volte, poi cauasi da essa acqua, & pongansi in acqua ch'è bolla, lasciandole bollire fino a tanto che s'inteneriscono, poi cauasi, & mettasi in acqua fredda, rimutandogli l'acqua più volte, & per dui altri giorni si lasceranno in mollo. Poi habbiasi apparecchiato per ogni libra di scorze, libre vna e mezza di zucchero liquefatto, & chiarificato, & pongansi dentro d'esso zucchero le scorze, & così pian piano nella cazzuola si faranno bollire per spatio d'vn' hora schiumandole con la cocchiara di legno; & poi se caueranno dal fuoco, lasciandole in essa cazzuola, ouero in altro vaso, & per otto giorni ogni di vna volta si faranno riscaldare con la propria decottione, accioche il zucchero venghi meglio a penetrare le scorze. Poi finiti li otto giorni, si possono conseruare in albare di terra, o di vetro. Et il simile si può fare delle scorze di melangole, ma vogliono stare più nell'acqua, & vogliono essere perlesate in due acque; & accommodate che faranno le dette scorze, se ne potrà seruire per sapore, & per crostate. Ma volendone fare conserua, purgate che saranno dette scorze con l'acqua calda, & fredda nel modo sopradetto, si caueranno dall'acqua calda, & fredda, & si poneranno in vn drappo, ouer stamigna, spremendo fuora l'acqua, & poi nel mortaro di pietra col pestone di legno si pesteranno, & pestate che saranno si passeranno per il setaccio, senza giungerui alcuna cosa. Poi habbiasi apparecchiato per ogni libra di passatura libra vna, & mezza di zucchero liquefatto, & chiarificato, & pongasi dentro detta passatura, facendola cuocere dentro detto zucchero, mescolando di continuo con vna cocchiara di legno, di modo che venghi incorporata come cotognata, & come sarà presso che cotta facciasi il saggio, & non trouandosi dolce a bastate, aggiungasi del zucchero, & con essa conserua si potrà ponere quando si cauerà dal vaso vn quarto di cannella, & mezza di garofali per libra, & quando saranno le scorze di limoncelli, & melangole insieme, farà vna cosa assai delicata.

Per fare vna conserua di polpe di marasche. Cap. CCXII.

Pigli si libre 10. di marasche non troppo maturi, & sopra tutto siano colti di quel giorno, & non siano ammaccati, distaccansi dal piccolo, & pogasi in vn vaso di rame, o di terra, struccadoli alquanto, tato che eschi da essi il sugo, & con esso sugo si farà cuocere con foco lento, & coti che saranno, si leuerà il sugo, & si passerà per setaccio la polpa, & per ogni libra d'essi maraschi passati, habbiasi libra vna di zucchero liquefatto, & facciasi cuocere in esso zucchero nel modo ch'è cotta la passatura delle scorze sopradette, & cotta che sarà cōseruasi nel modo sopradetto. Et in que-

Y y sto

sto modo si potrebbe fare delle visciole: benchè le visciole farà sempre più oscure.

A fare conditi in zucchero di diuerse sorti.

Cap. CCXIII.

Prima per acconciare le pere moscarole col zucchero chiarificato, pigliansi le dette pere, e mondansi diligentemente, poi habbiasi acqua che bolla, & pongansi dentro le dette pere, e per vn quarto d'hora facciansi bollire, bollite che faranno cauansi fuora, e lasciansi scolare, poi habbiasi zucchero chiarificato, per ogni libra di pere oncie otto di zucchero più, & meno secondo il giuditio, però di modo che dette pere stiano coperte. Bollite che haueranno nel detto zucchero per mezzo quarto d'hora, pian piano, cauasi dal foco, lasciansi nella cazzuola, & per sei giorni continui gli si farà dare vna calda nella decottione, & finiti li sei giorni, si ponerà nell' albarel di terra, ò in altro vaso vetriato. In questo modo si potranno acconciare le pere ricarde, & Fiorentine, & d'altre sorti.

A fare ricotta con latte d'amandole. *Cap. CCXIV.*

La ricotta soprascritta si fa con amandole ambrosine monde, che prima siano state à molle nell'acqua fredda 24. hore, & per ogni libra d'esse amandole peste nel mortaro con vna libra di zucchero fino stemperate con oncie tre d'acqua rosa, & oncie quattro di decottione di fioretto di neruo di pesce, qual fioretto sia prima ben lauato con acqua tiepida, & fatto bollire pian piano in vna pignatta con libre otto d'acqua chiara per ogni libra di fioretto, & nel stemperare che si fanno l'amandole, s'habbia auuertenza che la decottione non sia calda; perche farebbe berettino, & stemperata che sarà, passisi per lo setaccio non troppo liquida, & lasci si riposar la passatura, fin che sia ben fredda, poi habbiansi le forme di ricotte bagnate con acqua rosa, & ponghisi dentro la passatura, dandoli la forma con la palma della mano, & mettesi in luogo fresco, & lasci si stare per quattro hore.

Della medesima compositione si fanno l'oua, ma più liquide. Il rosso si farà della compositione più sòda, ouero di pasta di marzapane tinta di zafferano: empi l'oua di detta compositione con il rosso nel mezo, si metterà in luogo freddo.

Il gelo del pesce, luitro, & chiaro fatto con zucchero, & mele, & bollito ch'auerà il pesce nel modo che io ho detto nel libro de pesci al cap. 249. si caverà dalla decottione il pesce nõ troppo cotto, & pesterassi in vn mortaro con canella fina. Poi si ritornerà nella decottione à bollir pian piano, nõ restado però di schiumarlo per spatio d'vn quarto d'hora, & poi passisi detta decottione per vn setaccio chiaro, & ritornisi à bollire cõ zucchero, & vn poco di mele, & con vn poco di decottione di fioretto sopra detto, & passisi la detta decottione per il sacco nel modo che si passa il gelo di carne. Et volendola chiarificare con chiaro dell'oua, sarà in arbitrio. Et d'essa decottione se ne potranno far piramidi, & oua, & altre fantasie, secondo il giuditio del maestro Cuoco, mettendo però à congelare il luogo freddo, & anco con essa decottione si potranno coprire trutte, dentali, orate, & altri pesci nobili, che prima siano stati cotti con vino, aceto, sale, acqua, e spetierie.

Per fare il gelo crudo di decottione di fioretto di neruo di pesce.

Cap. CCXV.

Prima si farà vna compositione di vin bianco chiaro, agresto chiaro, aceto chiaro, & zucchero, & facciasi leuare il bollo ad ogni cosa con vn poco di cannella: poi giungasi la decottione del fioretto col chiaro dell'oua ben battuto, & passisi per la calza più volte, & farà fatto.

Si

Si può fare ancora solo con la decottione del fioretto ben chiaro, posta fredda, & non calda nella compositione sopra scritta, passata per il sacco.

Per far l'orzata con polpe di Cappone. Cap. CCXVI.

Facciasi cuocere l'orzo mondo Italiano, il Tedesco è migliore con l'acqua, nel modo che io ho detto nel libro de' Conualescenti al c. 155. cioè che come l'orzo sarà crepato, cauisi, & piglisi l'acqua colata, & mettesi in vn caraffone, con polpa di petto di cappone crudo priua del grasso, & turisi il caraffone con vna pezza piena di stoppa, & vna carta pecorina sopra, che non possa rifiatate, & pongasi il caraffone in vna caldara d'acqua fredda, congegnato in modo che non possa toccar le sponde, & facciasi bollire il caldaro con il caraffone dentro, per fin che sia calata la metà di detta decottione. Poi cauisi, & passisi per lo setaccio, & in esso caraffone si potranno mettere altre cose, che dal Phisico, faranno ordinate per salute dell'infermo, & seruirassi con zuccaro.

Per fare orzata col mele. Cap. CCXVII.

Piglisi dell'orzata cotta, nel modo che se è detto nel libro de' Conualescenti al cap. 57. & in luogo del zuccaro adoperisi mele chiarificato, & ancora nelle sopra dette orzate, per quelli c'hanno la tosse secca, li Phisici li fanno cuocere.

Per fare vna minestra di pignoli, e pistacchi. Cap. CCXVIII.

La detta minestra si fa nel modo che si fa la mandolata, cioè dopò che'l pignolo mondo è stato à molle per sei hore si pesta nel mortaro col pistone ben mondo, e poi si stempra con l'acqua, e zuccaro fino, si passa per i setacci, e si fa cuocere come si fa la mandolata: si può far ancora del pistacchio solo con vn poco di seme di mellone, nel modo che s'è detto di sopra.

Per fare minestra di mele appie d'ogni tempo. Cap. CCXIX.

Mondasi la mele appia, spartasi in quattro parti, e sopra il tutto sia ben netta di quel fodo che è di dentro, e subito acciò non perda il colore, & sapore pongasi in vn vaso di terra ouero di rame con tanta acqua chiara che la cuopra di tre dita di vantaggio, e zuccaro fino à bastanza, e come ha leuato il bollo, mettasi vn rametto di finocchio dolce secco, e facciasi cuocere, e non vogliono meno di tre hore di cuocitura, perche vogliono bollire pian piano.

IL FINE DEL SESTO, ET VLTIMO LIBRO
di M. Bartolomeo Scappi.