FONDAZIONE
ISTITUTO INTERNAZIONALE DI STORIA ECONOMICA
"F. DATINI"
Serie oro. Testi antichi in anastatica su CD-rom
60

LIBRO

DELLO SCALCO
DI CESARE
EVITASCANDALO

Quale insegna quest'honorato servitio

In ROMA.
Appresso Carlo Vullietti. M D C I X.

Con licenza de Superiori

Istituto culturale e di documentazione Lazzerini,
Fondo Lazzerini antico
© agosto 2011

DATI BIBLIOGRAFICI:

Evitascandali, Cesare [m. ca. 1620]

Libro dello scalco di Cesare Euitascandalo. Quale insegna quest'honorato seruitio. - In Roma : appresso Carlo Vullietti, 1609. - [8], 144 p. ; 4°

Segn.: *4 A-S4. - Sul front. stemma xilogr. di papa Paolo V (Camillo Borghese). - a c. *4v ritr. xilogr. dell'A. - Iniziali xilogr. - Cors.; rom. - *Note sull'esemplare:* Legato insieme a altra opera dello stesso autore. - Impronta: i-o, za,& e.e. 8O7C (3) 1609 (A)

L'edizione è stata realizzata grazie al contributo di:

Fondazione Cassa Risparmio di Prato

2007

N° 71

LIBRO
DELLO SCALCO
DI CESARE
EVITASCANDALO.

Quale insegna quest'honorato seruitio

IN ROMA.
Appresso Carlo Vullietti. MDCIX:

Con licenza de Superiori.

Imprimatur ſi videbitur Reuerendiſs. P. Mag. Sacri Palatij Apoſtol.

Cæſar Fidelis Viceſg.

Imprimatur Fr. Angelus Brixius Socius Reuerendiſs. P. Magiſtri Sacri Palatij Apoſtolici.

ALL'ILVSTRISSIMO ET REVERENDISS. SIG. IL SIGNOR CARD. BVRGHESE.

Hauend'io alli mesi passati (Illustrissimo, e Reuerendissimo Signore) in segno di deuotione, dedicato il mio Dialogo del Maestro di casa, all'Illustrissimi, & Eccellentissimi SS. li Signori Francesco, & Gio: Battista Burghesi fratelli di Nostro Signore Paolo Papa V. e Zij di V.S. Illustrissima, e Reuerendissima: e douendo à preghiere d'amici, e commandamento de molti miei padroni, lassar dare alla stampa l'altri doi miei libretti di Scalco, e Trinciante, fatti nell'età mia gioueni-

le in tempo otioso ; mi è parso bene dedicarli à V.S. Illustrissima, e Reuerendiss. essendo conueniente che tutte le mie fatiche siano raccommandate all' Illustriss. & Eccellentiss. casa Burghese; nõ già perche quest'opere siano degne venir alle mani de così alti personaggi; mà perche sotto tal patrocinio gli sia portato qualche rispetto, come in segno di gratitudine, e deuotione gli li dedico, & anco (che lo doueuo dir prima) per esser vno dell'infimi seruitori di N. S. che piaccia à S.D.M. donargli longa vita, assieme con V.S. Illustriss. & Reuerendiss. e tutta sua casa. Questo di primo di Febraro. 1609.

Di V.S. Illustrissima, & Reuerendissima

Humilissimo seruitore

Cesare Euitascandalo, scudiero di N.S.

CESARE EVITASCANDALO

AL LETTORE

Perche nel mio Dialogo del Maſtro di caſa dato alla ſtampa à queſti anni paſſati 1598. e dopò con molt'aggionta reſtampato nel 1606. parlando in quello del offitio dello Scalco, feci mentione di queſto preſente libretto fatto da me, inſieme con le 4. giornate del Trenciante, per fuggir l'otio nell'anni 1576. & 77. eſſëdo in Venetia mentre vi durò la peſte: molt'amici, & anco padroni me hanno fatto inſtanza, ch'io li douesſi dar'in luce: mà perche n'hò tenuto poco conto, & vſcitomi dalle mani molte volte, & anco perche in tal profeſſione molti hanno ſcritto, ci ſono andato lentamente; pure eſſendomi venuta opportuna occaſione, ho voluto dargli ſodisfatione: e perche ſe bene molti ne hanno trattato, non però hanno detto molte coſe neceſſarie ſaperſi da vno Scalco: hauendo quelli ſolo ſcritto del modo del cocinare, e con molte liſte ordinato vn mangiare, ò dirò banchetto: che vna perſona nuoua da queſti non potrà cauarne ſcienza neceßaria per queſto ſeruitio; perche vna coſa appartiene di ſaper al Cuoco; e dell'altra reſtarà confuſo in ordinare, ne ſaprà quanto ſi debba fare. E però io con queſto mio (dirò diſcorſo) hò voluto più preſto inſegnare a chi non ſà queſta profeſſione; e di perſona nuoua farlo buono Scalco, che di farmi conoſcere ch'io ſo far queſto ſeruitio; e da queſto s'imparerà con ragione di far le liſte per qual ſi voglia occaſione, e da ordinare al Cuoco quanto deue operare nel ſuo ſeruitio: e perche ad alcuno parerà che ſia ſuperfluo, in replicare molte coſe, che nel mio Dialogo del Maeſtro di caſa, parlando dello Scalco, e Trenciante habbia dette; nondimeno m'è parſo conueniente, e bene che trattando queſti libri di tali officij debba di nuouo dire delle qualità d'eſſi, e di molte, e molt'altre circoſtanze neceſsarie, appartenente à queſt'honorati ſeruitij, come leggendoli n'hauerete ſodisfatione. Viuete felice, & c.

TAVOLA
DE' CAPITOLI.

I significato del nome di Scalco Cap.I. facciata 1
Di quanto grado sia l'offitio di Scalco . Cap.II. nu.2 f. 2
Di quanta importanza sia l'offitio di Scalco .Cap.III. f. 2
Le qualità che deue hauer lo Scalco Cap.IIII. f. 2
Quali officiali deueno esser eletti dallo Scalco.Cap.V. f. 3
Qualità che si deueno ricercare nel Cuoco , e quanto gli s'ha da ordinare Cap.VI. f. 3
Le qualità che si deueno ricercare nello Spenditore , e quello che gli si deue ordinare.Cap.VII. f. 4
Le qualità che rechiedeno nel Credentiero , e quanto gli si deue ordinare.Cap.VIII. f. 5
Recordi allo Scalco . Cap.VIIII. f. 6
Ordine che s'hà da tenere nel far'imbandire.Cap.X. f. 7
Quanto hà da esser longa,e larga la tauola per vn piatto.Cap.XI. f. 11
Quante viuande s'hanno à dare à vn piatto di quattro persone Cap XII. f. 11
Quante viuande s'hanno à dare à vn piatto di sei persone .Cap XIII. f. 13
Ordine del mangiar ordinario del Padrone senza far piatto Cap.XIIII. f. 16
Modo che deue tener lo Scalco per formar'vna lista per far qualsivoglia mangiare Cap.XV. f. 17
Ordine che s'ha da tenere per far vn pasto .Cap XVI. f. 18
Modo di seruire in molte parti di Germania .Cap.XVII. f. 23
Lista di robbe da metter nella posata col pane .Cap.XVIII. f. 24
Copertura d'ogni sorte di rosto.Cap.XVIIII. f. 25
Copertura d'ogni sorte di lesso.Cap XX. f. 25
Lista di suppe di grasso,e di magro .Cap.XXI. f. 26
Lista d'ogni sorte crostata Cap.XXII. f. 26
Lista de pasticci d'ogni sorte.Cap XXIII. f. 28
Lista d'ogni sorte di torta di magro,e di grasso.Cap.XXIIII. f. 30
Lista de sapori diuersi.Cap.XXV. f. 31
Lista de diuersi conditi,e confettuee .Cap.XXVI. f. 32
Viuande nelle quali si può accommodare ogn'animal quadrupedo.C.XXVII f. 33
Viuande nelle quali si può accommodare ogni volattile .Cap XXVIII. f. 45
Modi nelli quali si può cuocere, & accommodare ogni sorte di pesce, con scaglia e senza scaglia,con scorza e senza.Cap.XXVIIII. f. 56
Auuertimento sopra li condimenti di pesci .Cap.XXX. f. 79
Qualità,e modo d'accommodare ogni sorte de latticino.Cap XXXI. f. 79
Come, & in quanti modi si darà in tauola ogni sorte de frutto per dopò, & inanzipasto .Cap.XXXII. f. 81

Mo-

TAVOLA DE' CAPITOLI.

Modo come s'accommoda ogni sorte d'herbaggi, & altre robbe per far insalata, e minestra. Cap. XXXIII f. 88

Qualità d'ogni sorte spetiarie, & altri condimenti. Cap. XXXIIII. f. 101

Liste dell'insalate cotte, e crude, di grasso, e di magro. Cap. XXXV. à carte 104

Lista de salami di grasso. Cap. XXXVI. 105

Lista dell'antipasto de grasso. Cap. XXXVII. 105

Lista d'ogni sorte volattile. Cap. XXXVIII. 105

Lista d'ogni sorte d'animal quadrupedo Cap. XXXVIIII. 106

Lista d'ogni sorte di pesce, con squamma, e senza, e con scorza. Cap. XXXX. 106

Lista de salami di magro. Cap. XXXXI. 103

Lista de minestre diuerse. Cap. XXXXII. 108

Lista d'ogni sorte latticinio. Cap. XXXXII. 108

Lista d'ogni sorte frutti. Cap. XXXXIII. 109

Lista delle spetiarie, & altri condimenti. Cap. XXXXIIII. 111

Liste di mangiar di grasso, e di magro per le quattro stagioni dell'anno Cap. XXXXV. 111

Lista d'vn mangiar tutto d'oua. Cap. XXXXVI. 129

Lista d'vn mangiar tutto de capponi. Cap. XXXXVII. 130

Lista d'vn pranso fatto alla Tedesca. Cap. XXXXVIII. 132

Lista d'vn mangiar fatto al medesimo Prencipe. Cap. XXXXVIIII. 138

BIBLIOTECA COMUNALE LAZZERINIANA PRATO

Il significato del nome di Scalco. Cap. I.

PEr far cognoscer l'autorità dello Scalco, è necessario far sapere come sia nominato da diuerse lingue, & nationi; che da quelle si cōprenderà quanta ne deue hauere; Però à questo nome gli si dice in latino Architiclinus, (nome Greco,) che significa soprastante del triclinio, qual è luogo doue si mangia; & però lo Scalco deue soprastare, è padrone, comanda, & deue far ch'altri non s'ingerisca nel conuito, ò tauola.

In lingua, & da la nation Spagnuola, è nominato Mastro sala, nome simile al Architiclino, come che habbia potestà, & che sia capo della sala, qualè luoco doue per l'ordinario si magnia.

In Franzese questo nome di Scalco, se dice Metre d'utel, che in lingua Italiana significa, Mastro di casa; & questo nel generale; se bene il Principe, ò altri del sangue, liquali si serueno di molti, che sono nominati gentilhuomini seruenti, & questi serueno alla tauola; & questo Metre d'utel, è detto Maestro di casa nel generale; & non senza proposito, perche quest'offitio di Scalco è tanto congionto con quello, che l'vno può far l'altro, & con ragione da li Franzesi gli vien dato tal nome, douendo, & potendo comandare à molti officiali di casa.

In Tedesco gli si dice Cocol maister, che vuol dir in lingua nostra Cuoco mastro, perche essendoli necessario comandare alla cocina, è forza che sappia fare, & comporre tutte le viuande ch' egli vuole siano fatte per la tauola; essendo che l'honore dello Scalco, consiste in ordinare molte viuande, & diuerse; che molto male stà quello Scalco, che si rimette al Cuoco, & lo lascia fare quello che gli piace, & pare; perche questo tale non saria Scalco, ma solo serueria per far portare, & mettere in tauola le viuande, che gli si conueniria il nome di Dapifero; che del offitio dello Scalco questo è il manco seruitio: perche gli è necessario sapere che cosa è, & di che è fatta quella viuāda che pone in tauola, acciò sappia rispōdere, se fusse dimandato se'l condimēto brusco è fatto con agresto, aceto, ò sugo di melangolo, ò altro; & essendo dolce, se con zuccaro, ò miele; & di molte altre particolarità che gli conuerrà dar conto: che'l suo Signore non saprà cosi presto conoscere; come saria anco à dire, se fusse tordo, ò merlo; se vitella mongana, ò camporeccia; se beccafichi, ò altri vcelletti, e di molti altri vccellami, ò carnaggi, cosi saluatici, come domestici: & però egli deue esser padrone del ordine della cocina, & bisogna, che più presto lo Scalco insegni al Cuoco, che questo habbia à dire à quello, ò insegnarli quello che hà da dire. Dunque quello che vuol esercitar questa honoratissima professione gli conuien hauer studiato con lunga prattica, le cose della cocina, & essersi dilettato di vedere, & intendere di quanto appartiene à vn buon Cuoco, acciò possa bene ordinare; & esser buono, & perfetto Scalco.

Di quanto grado sia l'offitio di Scalco. Cap. I I.

L'Offitio di Scalco nella corte, si può quasi dire sia il primo, perche se'l Segretario, Maestro di casa, ò Maestro di camera paieno maggiori; l'vno per hauer li negotij, & secreti del suo Signore in mano; & l'altro il carico di tutta l'entrata, & della famiglia; & il Maestro di camera ancora per esser continuo assistente alla persona del Principe; nondimeno l'offitio di Scalco pare sia de piu importanza, che qual sia delli tre sopradetti, per che in questo è confidato l'honore, & tiene la vita del suo Signore in mano; hor se più importante faccenda hà lo Scalco à le mani, che li tre sopradetti, questo doueria esser maggior di quelli, liquali deueno sopra ogni cosa amarlo Scalco, & pregarlo per interesse loro, gli sia raccomandata la vita del loro Signore, qual è posta, & confidata nelle sue mani.

Di quanta importanza sia l'offitio di Scalco. Cap. I I I.

NOn poca gratia riceue vn seruitore dal suo Signore quando gli commette l'offitio di Scalcaria, & de qui si comprende che habbia molta confidenza in esso, dandogli la vita, & honore, in suo potere. Deue mantenergli l'honore nel far che la sua tauola sia honoreuole, & ben fornita de viuande secondo li tempi, & qualità delli conuitati, & far ben trattar la famiglia de forastieri (ancor che questo sia carico del Maestro di casa) per che questi seruitori sono quelli che promoueno la buona fama, & la cattiua; Et deue con ogni ingegno conseruarlo sano, col conoscer la sua natura, & complessione, & secondo qualla dergli cibi conuenienti; Et quello che più importa guardar con ogn vigilanza che non sia insidiato con veneno, Quest'offitio è tanto congionto con l'offitio di Maestro di casa, che in qual che luogo se può esercitar l'vno, & l'altro, quando vi sia però che tenga conto dell'entrata, come Computista, ò Thesauriero. Et si come lo Scalco deue hauer buona cura à la vita del suo Signore, & essergli fedele, cosi il medemo Signore deue anche egli amarlo con fatti, dandogli buona prouisione, & talmente accomodarlo, che non habbia bisogno d'alcuno, acciò possa resistere alla necessità, la qual potria facilmente macular la fedeltà.

Le qualità che deue hauer lo Scalco Cap. I I I I.

ESsendo quest'offitio di Scalco il maggiore che sia nella corte, è necessario che sia nato nobile, ò per dir meglio che habbia nobili costumi, che se bene vno sarà nobilmente nato, & che non habbia bel procedere, & nobil trattare, non gli si conuiene quest'honorato seruitio; Et la persona che l'esercitarà, deue essere di bella presenza, & più tosto alta, che bassa, per che se questo sarà piccolo, oltre che non è veduto tra gli altri, non potrà commodamente seruire alla tauola nel ponere, & leuar le viuande, & massime à quelle doue sono sedie à torno, & però deue esser alto, accio possa dominare da ogni banda la tauola. Lo Scalco che seruirà Principe Ecclesiastico, saria

bene

bene vestisse di lungo; & seruendo laici, di cappa curta, honoratamente & di negro, & più tosto da huomo reposato, che da giouane, & non con vna cappetta, che non gli cuopre il grippone, nè con pennacchi al cappello, nè banda à trauerso la persona, che questo habbito è più tosto da soldato, che da Scalco, douendo egli vestir grauemente come l'offitio ricerca. Hà da esser netto delle mani, senza che vi sia vna minima sporcitia, ne di rogna, ò di altro acciò non facci schifo al suo Signore, & li conuien hauere tutte le dita, & non esser stroppiato d'alcun'd'esse. L'età sua dourà non esser sbarbato, ne decrepito, da li trenta, fino li cinquantacinque anni, è età perfettissima, per che porta seco grauità, & può durare à la fatiga. Hà da esser amabile, corteso, & piaceuole con ogni persona, & più d'ogni altra con quelli di casa, farsi amare co'l modo di proceder, retto, & sincero, vsar cortesia in fatti, & in parole; non sdegnarsi practicar con tutti, & non esser furioso nel comandare à suoi officiali, ne ad altra persona.

Quali Officiali deueno esser eletti da lo Scalco. *Cap. V.*

E Necessario che tre Officiali stiano sotto l'obedienza de lo Scalco, & nel offitio loro debbano obedirlo, perche senza questi, tal offitio non si potria esercitar come se richiede; quali sono il Cuoco, Credentiero, & Spenditore; & però questi deueno esser presi al seruitio da lui, & sopra essi è necessario habbia autorità suprema, così de porli, come leuarli; & in questo in particolare s'hà da osseruare; Che inãzi che si facci elettione d'alcuno d'essi, sia benissimo informato, & da più d'vna persona; così delle qualità, come della sufficienza del loro seruitio, della fedeltà, & buona vita loro: & che non siano persone scandalose, acciò che non se n'habbia rechiamo dal Maestro di casa ò dal suo Signore; & in modo alcuno non s'accetti persona contro il suo gusto, per sodisfare à quel suo amico, ò quel altro suo padrone, perche questi tali non reusciranno, che se bene saranno sufficienti nel loro seruitio, hauendogli poi qualche rispetto per la persona che l'hauerà dato, ò raccomandato, s'anderà tollerando qualche loro imperfettione, & essi impoltronendo, & per ciò mancando del loro seruitio, vn giorno potria succedere qualche vergogna; & però nel pigliare vno di questi tre officiali, non si deue fidare, ne à compiacenza d'alcuno, se prima non se n'hauerà l'animo sodisfatto per le buone informationi.

Qualità che si deueno ricercare nel Cuoco; & quanto gli si hà da ordinare. *Cap. VI.*

DE la professione de cocina bisogna saperne assai, & quanto più se ne sa più se ne va imparando: E però è necessario (se lo Scalco desidera farsi honore) che ne habbia vn prattico, & però nel eleggerlo apri ben gli occhi, & si ne bene informato, si delle cose de cocina, come anco di pasticceria, & de ogni altra cosa appartente à questo seruitio. Sia netto delle mani senza

et la terza il braccio destro fuori: Oltre di questo s'ordinarà al Credentiero si tenghi netto, et polito delle mani, & de vestiti honorati, & netti. Che la tauola stia pari, & ferma; & douendo dar confetioni, dirgli quante, in qual modo, & quando si doueranno metter in tauola. Dourà far che li conuitati stiano commodi alla tauola, cioè non stretti, & massime l'Estate, et in modo che la tauola se possi seruire, et dominare. Et douerà farlo tener finito di touaglie saluiette, sciugamano per la tauola del suo Signore, et della credenza, & stracci, è caneuacci per li piatti, liquali dourà farli tener netti, & spesso fargli la pagliata, & d'ogni altra cosa appartenente al suo seruitio.

Recordi à lo Scalco. *Cap.* VIIII.

COn questi tre officiali soprdetti (per che sono d'importanza nel offitio di Scalco, & possono fargli più, & manco honore,) s'hà da trattare con destreza, per che s'hà da mantener l'autorità, & reputatione, & anco adomesticarsi con loro; mà bisogna aduertire di non passar all'estremi: l'autorità sia accompagnata con l'amoreuolezza, & l'adomesticarsi con essi, con vn temperamento che non l'habbino poi adesprezzare, perche se trouano molti che abusano l'amoreuolezza, & cortesie fatteli; per li quali non si deue mai perder l'occasione di far buon offitio col padrone. ò Maestro di casa che con questo tal procedere gli si faranno schiaui non che seruitori, & faranno quanto sapranno per fargli honore. Non solo con questi tre officiali s'hà da portare in questa maniera, mà con ogni altro della corte, & sopra tutti hà da portar rispetto al Maestro di casa, come capo, quale si deue far consapeuole se vorrà far spesa straordinaria, ò per banchetto, ò altro, & cercar di star ben con esso, & di comun parere, & voluntà far le polise della spesa, hauendo resguardo al'honore del suo Signore, alla qualità delli conuitati, & vso di tempi, con tutto quello sparagno che sia conueniente, & non far spesa superflua, come saria il formar vn cicotto di castrato, di polpa de storione, ò far qual che pesce, con petto di fasano battuto, ò altre cose simili, per che questo è vn capriccio di spesa al suo Signore, & non cognosciuto da li conuitati, si non gli si dicesse, questo è di polpa di storione, & questo di petto di fasano, il che non conuien de dire. Come anco non gli venga capriccio di dare in tauola nel mezo del conuito cipolle, agli, è scalogne, alice, & cose simili, per che se bene ad alcuno parrà sia vna bella inuentione, non sarà però honoreuole, che oltre la puza che portano seco, veneria à dimostrare che li conuitati fussero contadini, ò loro figlioli, & faria lor nausea, & se lo potriano forse arrecare à desgusto: li capricci che vno Scalco si può cauare, sono quelli che sono honoreuoli, & che possono esser grati alli comensali, & conuenienti à tauola honorata. Con quelli che portano il piatto, ò sianosi Gentilhomini, ò Paggi si tratti amoreuolmente, & al tempo del seruitio si comandi loro talmente, che paia più tosto priego, che comandamento, acciochè allegramente seruino, & obedischano; & douerà con tutti esser amabile, cortese, & piaceuole, retto, & sincero in tutte le sue actioni, così dentro, come fuori

della

della corte, & non sdegnarsi praticare con ogni persona che sia da bene. Quando sarà in cocina per far imbandire, & che sia sollecitato da parte del suo Signore non si corrucci, anzi risponda con buone parole, dando speranza che presto si portarà in tauola; & mentre s'imbandisce far tener serrata la porta della cocina, & auanti che si leui il piatto far che Cuoco facci la credenza delle viuande per la bocca del suo Signore; & esser zeloso della vita del suo padrone, non fidarsi d'alcuno, & dubitar sempre d'esser ingānato. Veder che sorte d'huomini pratticano co'l Cuoco, & Credentiero, & che persone vanno per cocina, & credenza, quali essendogli sospetti, vietargli tal prattica. Douerà spesso andar in cocina per veder quāto si fa, & in credenza per veder li frutti, & antipasti, & faraffi far la credenza dal Credentiero ancora. Quando sia venuta l'hora di mangiare facci sonar la campanella alla distesa, & quando sarà imbandito con quattro tocchi, acciò si venghi à leuar il piatto, & quando hauerà posto in tauola, lo farà intendere al suo Signore, al quale douerà dar lo sciugamano. Non douerà sdegnarsi in qualche occasione d'andare al macello, pollarolo, ò vero in pescaria col Spenditore, acciò che possa meglio satisfarsi delle robbe, & far pigliar quello che gli piace. Dourà ordinare al Despensiero che à certe hore non si parti di dispensa acciò possa dar quello che farà bisogno alla cocina, & à la credenza. Se saranno donate robbe mangiatiue al suo Signore, dourà veder quello che facci bisogno, & che sia à proposito per la sua bocca, & ordinare che siano ben custodite. Che niuno ponga mano in tauola, ne per mettere, ò leuar viuande, ò to uaglia, se non sia de ordine suo. Douerà dire al Trinciante qual'robbe hauerà da seruire, & quale lasciar intiere. Con li Gentilhomini delli conuitati che corteggiano lor Signori vsarà cortese parole, se bene, dassero qualche puoco de disturbo nel seruire.

Ordine che se hà da tenere nel far imbandire. Cap. X.

VNa delli essential' ationi che lo Scalco deue sapere nel suo seruitio, è del imbandire le viuande in cocina, che quando cō ordine saranno accomodate sopra vna tauola (sopra la quale dourà essere vna touaglia bianca) con ordine ancora se metteranno in tauola; & s'hà d' aduertire, & comandare che quelli che portano il piatto, vadino vno dietro l'altro, secondo l'ordine che l'hauerano leuato di tauola, cioè primo, secondo, & terzo, &c. & tra essi s' accomodaranno della precedenza, & non douerano escir di tal ordine, fino che lo Scalco non gli hauerà leuato il piatto di mano per metterlo in tauola; & l'ordine del imbandire è questo, che si deue intermezzare vn lesso, con vn rosto; vn pezo piccolo con vn grosso, & tra questi interzarci le paste, & antipasti, acciò che posto che sia in tauola facci bella vista, & sia tutta egual e, & non si veda tutta la rebba grossa in vn luogo, & la menuta in vn altro, come n' anco tutti li rosti separati da li lessi, come l'ordine si vede per le doi sottoscritte liste d'vcellami, & carnaggi, acciò che con quest'ordine si debba imbandire; & queste liste sarranno di viuande di cocina di tre rosti tre lessi, tre antipasti, ò vero pottaggi, & deue paste.

Lista

Lista d' vcellami

1 Animelle fritte.
2 Quaglie à rosto.
3 Capone à lesso.
4 Sfogliata.
5 Starne à rosto.
6 Coppiette di vitella.
7 Piccioni lessi coperti.
8 Pasticcio de Polanca d'India.
9 Capone à rosto.
10 Fecatelli di polli ligati.
11 Pollastri in guazetto.

Lista de carnaggi.

1 Fecato de vitella fritto.
2 Mezo capretto à lesso.
3 Vitella à rosto.
4 Torta bianca.
5 Trippa di vitella con pane sotto.
6 Testa di vitella à lesso.
7 Mezo capretto à rosto.
8 Pasticci sfogliati.
9 Vitella à lesso.
10 Piedi di vitella ligati.
11 Cicotto di castrato à rosto.

Per le precedenti liste si vede quanto stia discosto v'lesso, dal altro; quanto v'rosto dal altro; & quanto v'pezo grosso, dal altro grosso; cosi come ancora quanto vna pasta dal altra; & quanto vn antipasto, dal altro; co'l qual modo si deue anco leuare di cocina, cioè primo, secondo, & terzo, &c. & di mano, in mano, con questo ordine istesso metterle in tauola; perche non faria bella vista veder vn lesso, presso vn altro lesso, &c.

Imbandir de li pesci.

NEl istesso modo che si sono imbanditi, li volatili, & carnaggi detti; cosi ancora s'imbandiranno tutte le sorti di pesce, cioè che vn'rosto, stia lontano dal altro, vn lesso, dal altro, & vn fritto dal altro, come ancora le paste lontane vna dal altra; come per la seguente lista apertamente si vede, la quale sarà di tre rosti, tre lessi, tre fritti, & due paste.

1 Triglie à rosto sopra la graticola.
2 Spicola intiera à lesso.
3 Calamari fritti.
4 Crostata di fecato di Storione.
5 Orate rostite, cõ vna passa sopra.
6 Testa di storione lessa.
7 Cefali fritti marinati.
8 Pasticcio d'on brina.
9 Anguilla à rosto.
10 Dentale in guazzetto.
11 Lenguattole fritte.

Per questa soprascritta lista si vede l'ordine che s'hà da tenere nel imbandir li pesci, che non si tocca l'vn rosto, con l'altro, ne vn lesso è contiguo al altro lesso; ne tampoco il fritto, & le paste, con altro pesce fritto, ò altre paste.

Per imbandir le robbe di Credenza.

COsi come si deue con ordine imbandir le viuande di cocina per poterle con ordine metter in tauola, cosi ancora è necessario sapere imbandir le co-

le cose di credenza, cosi di quelle della matina, come l'insalate per la sera; come per le due seguente liste per imbandire, chiaramente si vede che vna cosa salata, non è presso l'altra; ne vna fredda, ò frutti, appresso l'altra fredda, ò frutti: ne anco vna insalata cotta, presso l'altra cotta, ne vna cruda, presso l'altra cruda.

Lista del antipasti.

1 Melone tagliato in fette.
2 Salciccione tegliato.
3 Capone salpamentato.
4 Brugne monde.
5 Lengua salata tagliata.
6 Pasticcio di vitella freddo.
7 Pollanca de India rosta fredda.
8 Moscatello.
9 Pãzetta di vitella piena tagliata.
10 Presutto sfilato.
11 Lonza di vitella à rosto fredda.

Lista del insalate per la sera.

1 Mescolanza.
2 Cappari cotti con vua passa.
3 Sommata tagliata.
4 Lattuca.
5 Carote cotte.
6 Piedi di vitella con aceto, è pepe.
7 Raponzoli spellati.
8 Radiche di cicoria cotta.
9 Lengua di porco salata tagliata.
10 Endiuia.
11 Cipolle cotte.

Per queste sopradette liste, si vede il modo colquale si deue imbandire le robbe di credenza per antipasto; che vn frutto non è presso l'altro, ne v'salume presso l'altro, ne carne fredda, ò paste, presso l'altre carne fredde, ò altre peste: ma intramenzzate vna cosa con l'altra, il che fa più bel vedere, & è più cõmodo à quelli che sono à tauola; come si vede anco del insalate, che vna cotta, è lontana dal altra cotta; & il salato discosto dal altro salato; & l'insalata cruda, non acosto al altra cruda; col qual ordine si deue metter in tauola.

Modo del imbandir li frutti per dopò pasto.

COme è necessario di saper imbandir l'antipasti di credenza, cosi ancora conuien si sappia imbandir li dopò pasti; & se ben questo, con l'altri sopradetti, è seruitio del Credentiero, lo Scalco deue vedere se sono imbanditi con ragione; aduertendo di non metter due latticinij assieme, ne doi simili frutti contigui, come per la seguente lista per imbandire, si vede.

1 Caso Parmegiano.
2 Pera Riccarde.
3 Moscatello.
4 Persichi gialli.
5 Finochio.
6 Torta verde.
7 Oliue di Spagna.
8 Prouatura marzolina.
9 Pere Bergamotte.
10 Pezzutello.
11 Persiche carote

Lista de frutti cotti, & crudi.

1 Marzolino di Fiorenza.
2 Pera Fiorentine crude.
3 Mele appie cotte.
4 Cialdoni.
5 Mele rose crude.
6 Finochio.
7 Caso di riuiera.
8 Castagne cotte.
9 Mele appie crude.
10 Ciambelline.
11 Cotogni cotti à le brage.

Si vede per le precedente liste de frutti, che vna sorte di formaggio, non è vicino all'altro, ne vna sorte di pera, al altra; ne l'vua contigua l'vn'al altra; come ancora le persica; ne tampoco le pere cotte, press'altri frutti cotti, ne le mela cotte, presso le mela crude, ò vero ad altri frutti cotti. Questo istess' ordine se douerà tenere d'ogni altra sorte di frutti, cosi de cotti, come de crudi, & latticinij d'ogni sorte, cosi ancora se v'interuerranno paste fritte, ò pasticci de frutti, ò d'altro, che sempre si douerà metter non acosto l'vno, al altro, acciòche la tauola sia ben seruita, & facci bella vista.

Antipasti di Magro.

DAl Credentiero ancora douranno esser imbanditi l'antipasti di magro, & robbe fredde da darsi con essi, però si faranno imbandire come nella sottoscritta lista.

1 Alice con aregano sopra.
2 Trotta salpresa cotta sopra la graticola fredda.
3 Spicola intiera salpamentata.
4 Tarantello.
5 Cefalo salato sopra la graticola.
6 Pasticcio d'ombrina.
7 Cauiaro acconcio.
8 Pesce salmone, cõ oglio, è aceto.
9 Storione cotto in vino.
10 Bottarga con melangole.
11 Anguilla salata.

Per l'ordine che s'è tenuto nel far la sopradetta lista d'antipasti di magro si vede che vna cosa menuta, non è presso l'altra menuta; come l'alice, lontane dal tarantello, & quello da longe dal cauiaro; & questo dalla bottarga, cosi ancora li pezzi grossi, lontani da li grossi, & li mezzani, da li mezzani; qual ordine diè anco osseruarsi nel metterle in tauola, &c.

Me pare d'hauer detto à bastanza del ordine che si deue tenere nel imbandire, & quello dimostrato nelle retroscritte liste, per lequali facilmente si può imparare à far questo seruitio, cosi delle robbe de cocina, come di quelle di credenza; & si sono fatte vndeci sorte de viuande, che sono tante, che sono à bastanza per vn piatto; si può ben fare due piattelletti per piatto, si de pottaggi de cocina, co ne di robbe de credenza, per commodità di quelli che sono à tauola, come à suo luogo se dirà.

Quanto hà da essere longa, & larga la tauola per v'piatto Cap. X I

CHi vuole esercitare l'offitio di Scalco, gli conuien saper molte cose, & trà l'altre quanto hà da esser longa, & larga la tauola per vn piatto. Quante persone fanno vn piatto. Et quante viuande s'hanno à dare à vn piatto. Prima dirò quanto hà da esser longa, & larga; & perciò s'hà da considerare che alla tauola si deue star commodo, & massime à quella doue interuerranno Principi, ò altri personaggi; & però per vn piatto ordinario hà da esser longa palmi sei, & larga palmi quattro, & vn quarto; senza il luogo del Trenciante che hà da essere palmo vno, & vn quarto almeno, per il suo seruitio de cortelli, & per tenerui li tondi, douendo il Trenciante stare in tetta, ò vero à piedi la tauola, alla quale se ci starà commodo, & à sedere con sedie, & sarà capace per ogni Signore, ò altro Prencipe. Quante persone fà vn piatto; per l'ordinario dico che si fà di quattro, à tal che se saranno otto, si farà due piatti, & successequentemente di quattro, in quattro; & se saranno sei si farà solo vn piatto, aggiongendo tre altri palmi di tauola, come anco se saranno cinque; mà quando saranno sette, si douerà far due piatti, con doi seruitij di Trenciante, vno in capo la tauola, & l'altro da piedi all'incontro del settimo comensale, senza aggionger alla tauola il palmo vno, & v'quarto per il secondo Trenciante, hauendo vn luogo vacuo all'incontro come ho detto del setttimo comensale.

Quante viuande s'hanno à dare à vn piatto di quattro persone. Cap. X I I.

SI come si possono far due sorti de piatti, cioè vno di quattro, & l'altro di cinque, è sei persone, cosi anco se douerannno far più, & manco viuande. Adesso dirò del piatto di quattro, il quale se farà con vndeci sorte de variate viuande de cocina; & quattro di credenza, quali si faranno dopij, facendone otto piattelletti, si per empir la tauola, come per cõmodità di quelli che mangiano, per esserno sapori, ò agrumi, overo frutti, ò salami, ô cose simili, come per la sottonotata lista si vede.

1 Fecato fritto.
2 Piccioni à rosto. 4.
3 Pollastri inguazzeto. 4.
4 Crostata.
5 Pollanca d'India à rosto. 1.
6 Capponi à lesso. 2.
7 Vitella à rosto.
8 Pasticci sfogliati. 4.
9 Testa de vitella à lesso.
10 Porchetta à rosto.
11 Vitella à lesso.

Le sottoscritte robbe di credenza, se faranno doppie, cioè doi pittelletti per sorte, che saranno otto, quali s'hanno da interzare con le viuande de cocina; & anco saria bene che de sapori se ne dasse vno per parsona.

Sapor di viscíole. Sapor biancho.

Melangole tagliate. Lemoni tagliati.

Si può anco, & per cõmodità di quelli che sono à tauola, & per far manco spesa, di far due piatti di certe robbe de cocina; come di fecato, coppiette, trippa, pottaggio, ò altra simil sorte di robba, come si vede per la sotto-scritta lista.

1 Coppiette di vitella.
2 Pollastri à rosto. 4.
3 Trippa di vitella con pane sotto.
4 Piccioni à lesso coperti. 4.
5 Fasani à rosto. 2.
6 Coppiette sopradette.
7 Pasticcio de vitella.
8 Pollanca d'India à lesso, 1.
9 Trippa sopradetta.
10 Capponi à rosto. 2.
11 Sfogliatelle. 8.

Ancora di molte cose di credenza, anzi di tutte, si possono far doppie, come ogni sorte di salame, frutti, & di carne fredda, pur che non siano pezzi grossi, & intieri, come di lombo à rosto, capponi salpamentati, polli grossi à rosto, & cose simili, che questi si daranno intieri, & vn piatto.

Quante viuande s' hanno à dare per vn piatto di sei persone Cap. XIII

Essendosi detto abastanza del piatto di quattro persone, se dirà di quello di sei, essendo necessario far vn piatto solo, & non doi, perche molto disconueneria far piatti di tre; & si come al piatto di sei persone, come si è detto al Cap. XII. si deue crescer la tauola tre palmi; è necessario ancora crescer cinque viuande di cocina talche saranno sedeci, & anco quattro piattelletti di robba di credenza, che saranno dodici, come per la sequente lista chiaramente appare.

1 Animelle de vitella fritte.
2 Tordi, è salciccia à rosto n. 12.
3 Palombelle à lesso con suppa sotto numero 6.
4 Crostata di pere n. 1.
5 Schiena di Caprio à rosto.
6 Capponi à lesso coperti di cardi, numero. 2.
7 Rauioli senza spoglia.
8 Lonza di vitella à rosto.
9 Pasticcio di Caprio.
10 Panza di Ruffolatto à lesso.
11 Starne à rosto nu. 6.
12 Panzetta de vitella repiena à lesso.
13 Tortiglione con pignoli dẽtro.
14 Maccaroni Romaneschi.
15 Gallo d'India à rosto.
16 Lepre in peuerata.

A questa tauola d'vn piatto di sei persone, è necessario aggionger anco quattro altri piattelletti di robba di credenza, come à diatro s' è detto per commodità dell'altre due persone, che saranno tre piattelletti di robba per sorte, & saranno le sottoscritte.

Presutto sfilato, Lengua de bufala salata tagliata.
Vua conseruata. Mostarda Cremonese.

Se nel fornir vna tauola d'vn piatto di sei persone con sedeci sorti de viuande di cocina variate, come nell'antescritta lista si vede, sia di molta spesa; se po-

se potrà tener il modo de seruirla, & fornirla (come s'è detto del piatto di quattro persone) di molte robbe di cocina co'l farne doi piatti; & quasi che questo è necessario, accioche à certe robbe che non si trenciano, tutti quelli che sono tauola ne possano guastare, il che si dimostra nella seguente lista.

Fecatelli di porco nella rete.
Quaglie à rosto nu. 12.
Piccioni domestici à lesso, cõ finochio sopra n. 6
Fecari di polli ligati con oua.
Pasticci sfogliati nu. 6.
Nauoni gialli con ceruellato sopra.
Cicotto di Caprio à rosto.
Gelatina di orechie, è grugni di Porco.
Pollanca d'India à lesso, coperta de cardi n. 1.
Fecatelli di porco sopradet.
Pollastri à rosto nu. 6.
Torta bianca nu. 1.
Fecati di polli sopradetti.
Testa di vitella à lesso.
Capponi à rosto nu. 2.
Nauoni gialli sopradetti.

Le robbe di credenza da interzare nella sopradetta lista saranno le sotto scritte.

Oliue Gaietane.
Salsa reale.
Finochio nel aceto.
Sapor bianco.

Essendosi trattato delle viuande di grasso, per li piatti di quattro, & di sei persone, & ditto à pieno quanto se può dire; non è da tralasciare di far anco le liste delle viuande di magro, & anco delli frutti per dopò pasto; si seguitarà far la lista d'vn piatto di quattro persone con vndeci sorti de viuande di cocina variate per li giorni di magro.

1 Trotta à lesso in vino, aceto, & sale.
2 Triglie à rosto sopra la graticola.
3 Cefali marinati.
4 Crostata di tarantello, & alice.
5 Spicola in potaggio.
6 Lenguattole fritte.
7 Storione à lesso.
8 Anguilla à rosto ne lo sped.
9 Spicole carpionate.
10 Pasticcio d'onbrina.
11 Calamari fritti.

Lista di robbe per l'antipasto di credenza

Sapor bianco.
Mælangole.
Mostarda forte.
Lomoncella trenciate.

Nella sopradetta lista si vede il modo col quale si deue metter l'vndeci viuande variate in tauola, cioè vn lesso lontano dal altro, & l'rosto, & il fritto discosto dal altro fritto, ò rosto, come anco le patte lontana vna dal altra, come ancora facendo delle robbe di credenza otto piattelletti, se metteranno in tauola co'l medesimo ordine.

La seguente lista de dopò pasto di credenza sarà per il medesimo piatto di quattro persone, quale si serue con vndeci diuerse sorte di robba, come sono anco quelle di cocina.

1 Caso Parmegiano.
2 Pera iacciole.
3 Mandole spachate.
7 Pera franzese.
8 Nochie
9 Brugne verdacchie.

4 Gion-

4 Gioncata.
5 Torta verde.
6 Marzolino di Fiorenza.
10 Lauoro de pasta.
11 Mela dolce.

Robbe di credenza doppie.

Finochio verde.
Ciambelline.
Oliue.
Cialdoni.

La seguente lista sarà d'vn piatto di quattro persone, con qualche viuanda doppia di cocina, si per la commodità, come per la manco spesa.

Sarde rostite nella carta.
Crostata di pere.
Fraolini fritti.
Storione à rosto sopra la graticola.
Lenguattole marinate.
Sarde à rosto sudette.
Spicola à lesso.
Pasticcio de anguilla.
Fragolini fritti sudetti.
Corbo in pottaggio.
Lenguattole marinate.

Robba per antipasto de credenza.

Sapor bianco.
Vua conseruata.
Oliue di Bologna.
Cedro trenciato.

Lista de dopò pasto di robbe di credenza con qualche cosa doppia.

Caso de riuiera.
Pera ruspide.
Brugne.
Torta bianca.
Nochie.
Mela.
Boturo passato.
Caso di riuiera.
Nochie.
Neue di latte.
Brugne.

Robbe di Credenza doppie per la sopradetta lista.

Ciambelline.
Finochio.
Cialdoni.
Oliue.

Le seguenti quattro liste d'vn piatto di sei persone, sono cioè due con sedeci sorti de viuande variate di cocina, & altrettanti dopò pasti di credenza, diuersi; & l'altre medesimamente de sedeci viuande di cocina, & sedeci dopò pasti, mà de molte, & de cocina, & di credenza doppie, si per la commodità di quelli che sono à tauola, come anco per far manco spesa.

1 Sfogliatelle sei.
2 Testa de storione à lesso.
3 Cefali grossi marinati.
4 Sarde freshe fritte.
5 Crostata di oua di storione.
6 Dentale in gelatina.
7 Calamari ripieni stufati.
8 Orate à rosto.
9 Pezzi di corbo fritti.
10 Carpioni carpionati.
11 Testa d'ombrina in pottaggio.
12 Bianco mangiare.
13 Lenguattole grande fritte.
14 Pasticcio de corbo intiero.
15 Anguilla grossa à rosto.
16 Trotta grossa à lesso in vino.

Robbe

Robbe di credenza da interzare nella sopradetta lista, con dodeci piattelletti.

Tarantello.
Alice.
Pesce salmone.
Arenghe affumate.

Lista de dopò pasto de credenza, con l'ordine de la sopradetta de cocina

1 Marzolino di Fiorenza.
2 Pera Bergamotte.
3 Mela rose.
4 Cardi.
5 Cialdoni.
6 Castagne à rosto.
7 Pera carauelle.
8 Mele appie.
9 Torta verde.
10 Caso Parmegiano.
11 Selleno.
12 Tartufali.
13 Pere Fiorentine.
14 Mela ruzze.
15 Prouatura marzolina.
16 Ciambelline.

Robbe di credenza da farne 12 piattelletti, per interzare nella sopradetta lista.

Pepe, & sale.
Oliue.
Finochio.
Melangole tagliate.

Segueno le due liste di viuande de cocina, & robbe di credenza di qualche cosa doppia.

1 Triglie à rosto nella carta.
2 Spigola vna à lesso.
3 Sarde marinate.
4 Crostata vna.
5 Calamari fritti.
6 Cefalo grosso à rosto.
7 Seppie in guazzetto.
8 Triglie à rosto sopradette.
9 Corbo in pottaggio.
10 Sarde marinate sopradette.
11 Pasticcio di storione.
12 Calamari fritti sopradetti.
13 Pesce in gelatina.
14 Riso Turchesco.
15 Seppie in guazzetto sopradet.
16 Lenguattole fritte.

Robbe di credenza per antipasto da farne 12 piattelletti.

Morona.
Cauiaro acconcio.
Alice.
Arenche bianche.

Lista di frutti con l'ordine della soprascritta lista.

1 Casotto di Romagna.
2 Cardi cotti nel boturo.
3 Pere Fiorentine.
4 Ciambelline.
5 Tartufali.
6 Tartara.
7 Cialdoni.
8 Castagne à rosto.
9 Cardi sudetti.
10 Ciambelline.
11 Prouatura marzolina.
12 Tartufali.
13 Mela rose.
14 Cialdoni.
15 Castagne à rosto.
16 Neue de latte.

Robbe di credenza per imerzare facendone dodici piatelletti.

Pepe,& sale.
Oliue.
Finochio.
Stechi.

Ordine del mangiar ordinario del Padrone senza far piatto Cap. XIIII.

SIn qui s'è detto assai del sapere quanto hà da esser longa la tauola per vn piatto, Quante persone fanno v'piatto. Et quante viuande s'hanno à dare à vn piatto, & questo mostratelo destintamente con molte, liste cosi de viuande de cocina, come di robba di credenza. Hora considerando che sempre non si fa tauola, è bene che se dica alcuni particolari in questo proposito; & però se dice che la tauola longa di sei, ò noue palmi; & il piatto di quattro, ò sei persone; & anco il dar vndeci, ò sedeci sorti di viuande de cocina, & quattro di credenza, s'intende quando si farà tauola, ò piatto (come vogliamo dire,) che per ciò si deue tener preparato per ogni occasione che potesse occorrere, venendo Prelati ò altri personaggi à mangiar col suo Signore, ò vero che se facci pasto, ò banchetto, che in questo caso si può elegger meglior robba, & di più prezzo, & farne variate viuande come da le liste del vcellami, carnaggi, pesci, frutti, & d'ogni altra robba mangiatiua, poste in questo libro, se potranno cauar le liste per ordinar qual si uoglia banchetto, ò pasto. Ma se'l suo Signore non farà tauola, & che vorrà mangiar retirato, ò vero con doi, ò tre de li suoi, in questo caso non si sta sottoposto à le vndeci sorte de viuande de cocina, ne à le quattro di credenza, ne tampoco, à li sei, ò noui palmi de tauola, perche si darà quel ordinario che'l padrone vuole gli sia dato, mà questo si ben darlo con quel ordine che si conuiene, come per le due seguenti liste si può vedere, quali sono l'vna d'vn lesso, vn rosto, vn fritto, vn antipasto, v'pottaggio, vn salame, & vna minestra; & l'altra di due rosti, due lessi, & del resto come si è detto.

Lista d'vn rosto, & vn lesso.

Fichi.
Animelle fritte.
Vitella à rosto.
Pottaggio di vitella.
Salciccione in fette.
Cauoli cappucci.

Fichi.
Animelle fritte.
Petto di vitella à lesso
Pottaggio di vitella.
Salciccione tagliato.
Cauoli cappucci.

Lista delli doi rosti, & due lessi.

Fragole suacate.
Fecato di capretto nalle rete.
Piccioni à rosto.
Presutto in fette.

Fragole suacate.
Fecato di capretto nella rete.
Pollastri in guazzetto.
Presutto in fette.

Pastic-

Pasticcio.
Minestra di vua spina.
Mezzo capretto à lesso.
Capretto à rosto.
Minestra d'vua spina.

Si sono fatte le due liste per il mangiar ordinario del suo Signore, quale sono honestamente honoreuoli; & si può con robba migliore, con qualche puoco di più spesa, trattare il suo Signore; & se bene è posta la minestra in vn piatto solo, nondimeno si deue darne à ciascuno la sua, come lo Scalco potrà hauer tal cosideratione, & da se stesso potrà ordinare vn tal mangiar ordinario, perche sapendo far il molto, da quello potrà cauar il puoco. La seguente lista sarà di robbe di credenza per dopò pasto, di tre cose, ò quattro doppie, come per essa si vede.

Caso Parmegiano.
Pera iacciole.
Mandole.
Finochio.
Torta (se si vorrà).
Caso detto:
Pera dette.
Mandole.
Finochio.

Modo che deue tener lo Scalco per formar vna lista per far qual si voglia mangiare Cap. X V.

QVello che vorrà esercitare l'offitio di Scalco, douendo ordinar qualche banchetto, gli conuien prima notare, ò voglia dire far vna lista di tutte le robbe, & viuande che hauerà da seruire per quello, la quale facilmente potrà formare con l'instruttione di questo discorso, cosi di viuande di cocina, come d'altre robbe di credenza, perche in qual si voglia gran pasto, ò conuito non vi si pu ò dar altro che le robbe sottonotate.

Biscotto, ò mostaccioli, ò altro ne la posata col pane.
Insalate.
Salami.
Suppe.
Minestre.
Antipasti.
Torte.
Crostate.
Pasticci.
Carnaggi quadrupedi.
Volattili.
Pesci.
Ovua
Frutti, &
Confettioni.

Et è necessario sappia, & possa ordinare le sopradette robbe in quei modi, & viuande conueniente à la tauola, & conuitati, come nel mezzo del presente libro se trouano le liste de tutte le sopradette robbe, lequali notate à tante carte, si truoua in quanti modi si può accomodare quella tal cosa, & di la si cauerà il modo nelqual la può seruire; essendo che tutte le sopradette robbe; sono in molti modi, & viuande ordinate, à talche ciascuno potrà formar vna lista per qual si voglia gran pasto, ò conuito, pigliandone

quella quantità che si vuole, hauendo rispetto à la qualità, & quantità delle persone conuitate, & secondo quelle pigliarne de più, & manco prezzo; & à questo modo lo Scalco farà la sua lista senza difficultà alcuna.

Ordine che s' hà da tenere per far vn pasto Cap. XVI.

QVando lo Scolco saprà dal suo Signore che voglia far conuito, haurà da intender da esso che sorte de personaggi, & quanti hanno da esser li conuitati, acciò si possa ordinare al Credentiero, che sorte di posate, (che essendo Prencipi, ò altri Signori douerann' esser doppie,) & à quanti piatti s'hauerà da seruire.

Si farà vna lista delle viuande che s'haueranno da seruire nel modo gia detto, con l'ordine che s' hauerà da imbandire, & metter in tauola, co li seruitij di credenza, & di cocina, come si vedrà nella seguente lista, che saranno tre del vna, & tre del altra, & quella tener presso di se, & seruirsene quando si vorrà imbandire.

Dourà far vna lista à lo Spenditore di tutte quelle robbe che haurà da comprare per seruitio del conuito, con ordinargli che pigli robba buona, & quale habbia da esser frescha, & qual frolla; & quella venuta in casa, riuederla, & se non sarà à suo modo remendarla à dietro.

Farà vna lista al Credentiero ancora di tutte le robbe che hauerà da seruire, così d'antipasto nel primo seruitio, come dopò pasto per secondo, & confettioni per il terzo; & auanti vēga l'hora di portarle in tauola vadi à vedere se con ordine saranno imbandite.

Gl'ordinarà ancora doue hauerà da parecchiar la tauola, hauendo in consideratione le qualità di tempi, di freddo, ò caldo, & secondo quello seruirsi di luoghi freschi, di giardini, ò logge, overo stanze fresche, come ancora di calde, con fuoco, o senza; Con ordine ancora che metta due touaglie, douendo l'vna seruire per le confettioni; & parechiata che sia, lo Scalco dourà andarla à vedere, & far che stia forte, & piana.

Ordinarà al Cuoco tutte le sorti de viuande che hauerà da fare, così de rosti, come de lessi, antipasti, pottaggi, & di ogni lauoro di pasta; & qual robba hà da esser seruita per la prima, qual per la seconda, & qual per la terza portata; & dargli l'hora che s'hà da portar in tauola, & anderà qualche volta in cocina à visitar il Cuoco, & veder quel che si fà; si presuppone che s'habbia Cuoco valent'huomo, & buoni aiutanti; perche quando fusse altrimente, bisogna che lo Scalco vi vadi più spesso, & ordinar egli molte cose.

Per ogni piatto che si farà, hà da far elettione d'vndeci persone che portino le viuande, & quando farà conuito de più d'vn piatto, come questo che si farà di due, d'vn Sottoscalco per metter in tauola il secondo piatto nel medesimo tēpo che ponerà il suo, quali vndeci siano obediēti al suo capo.

Oltre li vndeci diputati per leuar il piatto di cocina, dourà far elettione di due gentilhomini per piatto per dar l'acqua à le mani à due conuitati

uitati per bacile, & di due paggi che appresentino tra due tondi lo Sciugamano à li Coppieri de li conuitati, & questi aspettino fin tanto gli sia restituito.

Haurà da deputar ancora quattro per ogni piatto, quali hanno da esser assistenti alla tauola per seruir ciascheduno il suo conuitato, nel leuare, & porli auanti li tondi.

De più deputarà, due che habbino il carico della tauola de Gentilhomini forastieri, cioè Coppieri delli conuitati, ò altri, li quali la faccino aparechiare, & ben seruire, & che sia ben fornita de qnanto fà bisogno, de vini, antipasti, dopò pasti, & de robba intiera, & ben ordinata, & però farà sempre ordinar qualche cosa de più, acciò si possa seruire honoratamente questa seconda tauola, perche bisogna trattar bene questi gentilhomini, consistendo in questo, parte del honore del padrone, con ordinar lo Scalco di essi, & quattro, ò sei che diano da beuere.

Haurà da elegger vno, ò due soprastanti à le viuande, acciò che leuate di tauola non si trabalzino, con ordine che se remandino in cocina per tener caldo le robbe intiere, acciò possano seruire per la seconda tauola, à questo bisogna aprir ben gl'occhi, perche se trouano da tali che hanno disegnato in queste occasioni rubbar tanta robba, che basti loro otto giorni.

Darà ordine al Bottigliero che sorte de vini hauerà da seruire; cioè quale antipasto, quale à mezzo, & quale in fine del pasto; come dire la maluagia, ò guarnaccia in principio, vini bianchi Greco, è moscatello secondo li tempi, con l'antipasti; con li lessi vini piccoli, con li rosti vini rossi, è piccanti; con li dopò pasti vini dolci, & polputi; Et ancorche questo doueria esser carico del Coppiero, nondimeno facendosi conuito, à lo Scalco conuien ordinare con quanti, & di che sorte vini vuole che si serua.

Ordinarà che per le camere siano parechiati orinali, & letti, accioche facendo bisogno di riposo, ò altre occorenze necessarie, non debba mancar cosa alcuna.

Puocho prima che venghi l'hora del mangiare metterà in tauola il primo seruitio di credenza, & posto con ordine, se coprirà tutta la tauola, & viuande con vna touaglia longa con belle piegature.

Venuta l'hora di mangiare mandarà vn suo fidato in cocina con la lista, & secondo qella, farà imbandire il primo seruitio, sopra vna touaglia bianca: & egli anderà dar ordine sia dato l'acqua à le mani, & appresentarse inãzi al suo Signore cõ lo Sciugamano gli farà sapere che è posto in tauola.

Lauato che sia il suo Signore farà scoprire le viuande, & lascerà che li Trencianti quali saranno due, vno per testa della tauola faccino il loro seruitio, dando de li salami, & de qualche pollo.

Lo Scalco se n'andrà poi in cocina con 24 persone, facendo egli per vno & per vn altro il Sotoscalco, quale seruirà il secondo piatto; & farà leuar de cocina il primo seruitio, del primo, & secondo piatto, che già farà imbandito, & con ordine darà vna viuanda per persona; & egli come Scalco maggiore anderà inanzi con la saluietta sopra la spalla, hauendo lassato in

cocina quel suo fidato per far imbandire il secondo seruitio.

Gionto che sia à la tauola ne leuarà tre, ò quattro piatti de quelli che sono di credenza, dandoli à li quattro che sono assistenti, & metterà in tauola le viuande calde de cocina, & cosi de mano, in mano leuando, & mettendo, leuarà tutto quello che s'hà da leuare, & vi ponerà il primo seruitio de cucina. Nel istesso tempo il Sottoscalco farà il simile del secondo piatto. Faccia venire poi il Credentiero con li suoi sapori, quali à suoi luoghi si metteranno in tauola.

Come à lo Scalco parerà che sia l'hora, andrà in cocina con tutti li vintitre gia detti, doue trouato imbandito, leuarà il secondo seruitio nel modo che leuò il primo, & nel modo sopradetto si portarà, & metterà in tauola non lasciandoui alcuna cosa del primo seruitio, se non quelle che vi si hà da lassare, ordinando al Trenciante come di sopra.

In questo tempo in cocina s'imbandirà il terzo, & vltimo seruitio, che quando parerà à lo Scalco l'anderà à leuare, qual si portarà, & metterà in tauola come di sopra è detto, nõ lassandoui cosa alcuna del secõdo seruitio.

Come lo Scalco vedrà che più non si mangia, se n'andrà à la credenza doue il Credentiero hauerà imbandito tutti li frutti, & suo secondo seruitio, quale farà portare come hò detto del seuitio de cocina, & gionto à la tauola si leuaranno tutte le robbe che vi sono de cocina, & ve si ponerà questo secõdo seruitio di credẽza, lassãdo solo in tauola li frutti che sono da lassaruici

Si starà poi tanto quanto parerà à lo Scalco che non si mangi più; che poi egli leuarà il primo piatto, & il Sottoscalco il secondo, & li Coppieri le posate de i lor Signori, & leuato il tutto, farà dar l'acqua odorifera à le mani sopra l'istessa touaglia.

Mentre si darà l'acqua à le mani farà leuare da la credenza le confetioni per il terzo, & vltimo seruitio di credenza.

Dopò lauato le mani, si leuarà la prima touaglia, piglandola dal capo spingendola da piedi doue starà vno con vn tondo à raccorla.

Ponerà poi le confettioni in tauola, sopra l'altra touaglia, le quali se lassaranno quanto parerà à lo Scalco, & veduto, che più non si trastullano con esse, si leuaranno di tauola, & in quel modo che si leuò la prima, anco si leuarà questa seconda touaglia, & con riuerenza con vn *prosit tacito*, s'haurà dato fine al conuito.

Mentre li conuitati staranno à torno le confettioni, lo Scalco darà ordine sia portato in tauola per li Coppieri, & altri Gentilhomini de li conuitati, li quali dopò le confettioni lo Scalco l'inuitarà à pranzo, & li farà sedere à tauola, ordinando à li due che haueranno il carico d'essa, che non gli si manchi di cosa alcuna; Et sarà bene che si metta à sedere on loro, acciò che possa meglio vedere se sono ben trattati.

Lista da seruirsi come di sopra.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Capponi doi salpamentati.

Sala-

Salame Bologneſe cotto in vino, tagliato in fette.
Paſticcio di vitella freddo.
Fagiani doi à roſto con capparini de Genoua ſopra.
Panzetta de vitella repiena tagliata in fette, con cannella ſopra.
Preſutto intiero cotto nel vino, con petroſemolo ſopra.
Teſta di rufolatto intiera cotta nel vino, con roſmarino ſopra.
Gelo figurato in varie figure.
Sommata cotta nel vino, tagliata in fette.
Pollo d'India groſſo à roſto, con cedro trenciato ſopra.
Lauori di paſta, con zuccaro ſopra

Se interzarà le ſottoſcritte robbe doppie.

Vua conſeruata. Moſtarda.
Oliue di Spagna. Finochio in aceto.

PRIMO SERVITIO DE COCINA.

Tordi dieci, & ſalciccia à roſto, con melangoli à torno
Animelle di vitella ligate con oua, caſo, &c. con cannella ſopra.
Starne cinque à roſto, con ſapor fatto d'aceto, e zuccaro.
Piccioni cinq; à leſſo cõ fette de preſutto, ſeruiti cõ pane ſot., & preſutto ſ.
Crollata de pera, con zuccaro ſopra.
Pollaſtri cinque ligati con oua, caſo, & ſpetiarie, con canella ſopra.
Schiena di Caprio à roſto, con oliue ſenza oſſo ſopra.
Capponi à leſſo coperti de cardi, con lengua de bufala tagliata ſopra.
Fagiani doi à roſto, con ſalſa reale ſopra.
Paſticci ſfogliati cinque.
Rauioli ſenza ſpoglia, con zuccaro, & canella ſopra.

Vi s'interzarà li ſottoſcritti ſapori doppij.

Sapor de viſciole. Sapor bianco
Salſa baſtarda. Sapor de brugne.

SECONDO SERVITIO DE COCINA.

Polancha d'India à roſto piena di tartufali, con cedro trenciato ſopra.
Piccioni di gianda cinque in brodo lardiero.
Teſta di vitella ſenza oſſo ripiena, con petroſemolo ſopra.
Paſticcio de doi anetre ſaluatiche.
Gallo d'India vno à leſſo, con maccaroni Siciliani, con caſo, zuccaro, & cannella ſopra.
Cicotto di rufolatto à roſto, con ſugo di melangole ſopra.
Torta bianca.
Piccioni caſalini ſtati in adobbo, fritti con zuccaro, & cannella ſopra.
Sfogliatelle diece, piene di carne di vitella battuta.
Spalla de Caprio ſtufata.
Bianco mangiare in piatti, con granati ſopra.

Vi s'inter-

Vi s'interzarà li sottoscritti saporij.

Sapor de mandole.
Sapor de cotogni.
Moltarda forte.
Sapor de corgnali.

TERZO SERVITIO DE COCINA.

Lepre intiero à rosto, con peuerata sopra.
Oca saluatica à lesso coperta de cauoli Bolognesi, cõ fette di mẽdrolla so.
Capponi doi à rosto fasanati, con capparini sopra.
Torta verde.
Gelatina con polpa di cappone sotto.
Oglia putrida,
Patticcio de cicotto de Caprio
Panza di rufolatto à lesso, con brugne stufate sopra.
Tortore otto, & fecatelli de porco à rosto, con salsa reale sopra.
Riso Turchesco, con zuccaro sopra.
Starne cinque à lesso, con nauoni, & ceruellato sopra.

Ve s'interzarà li sottoscritti sapori.

Sapor d'vua.
Sapor de cotogni.
Sapor giallo.
Sapor de corgnali.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Saluiata.
Mele appie crude dieci.
Cotogni cotti à le brage, cinque, con zuccaro sopra.
Castagne rostite.
Pasticcio di cotogni cinque.
Pere carauelle scaldate cinque.
Caso Parmegiano.
Pera Fiorentine garofolate cotte co'l zuccaro, dieci.
Cardi.
Mela rose dieci.
Tartufali cotti con oglio, sugo de melangolo, è pepe.

Piatti doppij

Pepe, & sale.
Finochio secho.
Paste fritte repiene di marzapane.
Ciambelline di Monache.

TERZO SERVITIO DI CRDENZA.

Marzapane intiero.
Scatola d'anisi confetti.
Pistachiea in pizza.
Corognata Portochese,
Pizza di perficato di Genoua.
Scatola di fulignati.
Lauori di marzapane.
Scatola di cannelline.
Pezzi di perficato.
Pignoccati.
Scatola di seme di melone.

Li sot-

Li sottoscritti otto piatti de confetti si daranno ad ambedotti piatti, cioè quattro per ciascuno.

Cannelle grosse confette.
Mandole confette.
Coriandoli grossi lisci confetti.
Pignoli confetti.
Pestachi confetti.
Nocchie confette.
Scorze de melangolo confette.
Coriandoli ricci confetti.

Ricordo à chi legge, che la sopradetta lista non è di pasto d'importanza, mà mediocre; che si può pigliar robba di più prezzo, far coperture de cose più elette; & dar più viuande per piatto; & altre cose se potranno fare, che se ne starà à giuditio de lo Scalco.

Modo di seruire in molte parti di Germania Cap. XVII.

E In vso in molte parti di Germania tauole tonde, ò quadre, & questo fano (si crede) acciò non vi sia precedenza overò che tutti possano giongere à le viuande, per che nel mezzo della tauola si mette vn piatto solo, & grande, doue sonno diuerse sorti de robbe, cioè ò lessi, ò rosti, ò salami, overò altre viuande; & il modo di seruire è questo. Si mette in tauola vn piatto per volta, & di questo si mangia quanto si vuole; & poi si torna con vn altro, & leuano il primo, & cosi sussequentemente fino à dieci, ò quindeci piatti, à tal che molte volte si stà à tauola tre, & quattro hore, & à questo piatto tutti quelli che sono à tauola possono giongere, & si seruono l'vno l'altro; come si farà vna lista de la robba che entra in ciascun piatto.

Nel primo, Presutto, salciccione, & lengua salata tagliata.
2 Vna suppa in brodo con spetiarie sopra.
3 Piccioni .4. Capponi .2. pollo d'India .1. Anetre .2. à rosto.
4 Capponi .2. Polastri .4. paparo .1. à lesso.
5 Pezzi di diuersi saluaticine, coperte de ciuiero.
6 Trotte, & Tiemoli tagliati in pezzi, cotti in aceto, & sale.
7 Tordi .12. Starne .4. Fasani .2. à rosto.
8 Oglia putrida.
9 Maccaroni cotti nel latte, con zuccaro, & cannella sopra.
10 Torta bianca.
11 Raine, & Tenche in pottaggio, con cipolle intiere.
12 Vitella libre .6. Cignale libre .6. Lepre vno à rosto.
13 Minestra de cappucci salati, detta crauti, con ventresca tagliata sopra.
14 Vitella libre .6., Vaccina libre 6. Porco libre .6. à lesso.
15 Lucci, & Raine in pezzi, cotti in aceto, & sale.
16 Cignale, & Caprio in brodo lardiero.
17 Tartara di latte in casa de pasta.

In tauola vi saranno li sotcoscritti sapori, di .4. per sorte.

Mostarda dolce di vua.
Mostarda forte di senapa.

Se ben-

Se bene la sopradetta lista è di .17. piatti, ouerò viuande, non dimeno vi sarà tal tauolata che vi saranno, dodici, & quindeci persone à tauola, & si portaranno più, & manco piatti, secondo chel padrone vorrà spendere, & farsi honore, con più, & manco robba; Ne sia de marauiglia che vi entri del pesce, perche in Germania s'vsa dar carne, & pesce à le tauole, & questi tali piatti si fanno pieni, & colmi di robba, la quale se fusse seruita all'Italiana compareria molto più. Questa sorte di seruitio si fà in molti luoghi, non già à le tauole de Principi, che si seruono più Italianamente, che se bene non si cuopre tutta la tauola facendo vna, & più portare de cocina, vi si pone più piatti di quello che si fà nell'altri luoghi: Questo s'è detto acciò sia conosciuto quanto sia più bel modo il seruir d'Italia.

Si farà vn altra lista de piatti simili di magro, & sarà con l'ordine che di sopra è scritto di robba di grasso; & di cocitura, & di molte cose che s'vsa in quelle parti.

Nel primo piatto. Arenghe, Alici, botarga, e cauiaro.

2 Suppa di latte, è boturo, con oua .15. sopra sperdute in esso latte.
3 Trotte, è Tiemoli tagliati in pezzi, cotti in aceto, è sale.
4 Raine, & Lucci tagliati à lesso coperti de ciuiero.
5 Oua. 20. fritte nel boturo con la scorza qual sia bugiata da vna punta.
6 Storione in pottaggio, con spetiarie, zaffarano, & cipolle intiere.
7 Tiemoli, & altri pesci de fiume, fritti nel boturo.
8 Torta bianca de capi de latte, chiara d'ouo, & zuccaro.
9 Merluzzo salato battuto co vn legno, detto stocfis in pottaggio, con cipolle battute.
10 Frittate .4. fatte à canoncini, & oua frittellate sole numero .10. con zuccaro sopra.
11 Crauti cioè cappucci salati cotti nel latte, con arenghe bianche lesse so.
12 Storione à lesso in vino, & spetiarie.
13 Brugne seche cotte con zuccaro sopra.
14 Pasticcio di pesce salmone dissalato.
15 Minestra d'oua de storione.
16 Lucci, & Tenche tagliate, à lesso coperte di brodo giallo d'ouo, & spetie.
17 Latte, oua, & zuccaro in cassa de pasta.

In tauola vi saranno li sottoscritti sapori di .4 per sorte.

Rafano grattato posto nel acqua,
Sapor bianco di pasta di marzapane, & agresto.

Si faranno de più, & manco piatti; & con più, & manco spesa, secondo la voluntà del padrone, come di sopra hò detto.

Lista di robbe da metter nella posata co'l pane Cap. XVIII

IN occasione di pasti, ò banchetti doue interuengono Principi, ò altri Signori è bene che si metta nella loro posata assieme col pane ordinario qual-

qualch' vna delle sottoscritte robbe, si per honoreuolezza, come ãco perche molti si trastullano con esse, innãti, ò dopò pasto, secõdo che loro aggrada, però saria cõueniente vi si mettesse se nõ due, almeno vna delle sottonotate.

Ciambelle Papaline.
Biscotti Papali.
Ciambelline di latte, è zuccaro.
Biscotti con zuccaro, & oua
Castagne di zuccaro.
Pizzetta con boturo, è torli d'oua.
Mostacciuoli Romaneschi.
Mostacciuoli Napolitani.
Marzapane biscottato.

Copertura d'ogni sorte di rosto. *Cap.* XVIIII.

TVtti li rosti non si doueriano portar in tauola scoperti, perche se saranno quattro, ò cinque à vn piatto, non scompariranno tanto, quanto se fusse alcun'di essi coperto di qualche cosa; si dice coprirli, mà non però tanto che non si veda quello che vi sia sotto; ne sono qui notati molti (oltre le melangole, & limoni) acciò lo Scalco ne facci quella elettione che gli piacerà.

Capparini de Genoua con zuccaro sopra.
Cipolle amezzate cotte in la iotta col grasso dell'istesso.
Pere.)
Cotogni.)
Persichi.) stufate
Brugne secche)
Dattili.)
Agresta rotta amalbata.
Vua spina simile.
Cedro trenciato menuto, con zuccaro sopra.
Fette di pane dorato, con zuccaro sopra.
Paste fritte diuerse, con zuccaro sopra.
Coperture di pasta reale.
Sapor de visciole.
Salsa reale.
Petrosemolo fritto, sopra pesci fritti.

Copertura d'ogni sorte di lesso. *Cap.* XX.

IL più delle volte li lessi si copreno anche loro con diuerse sorte di robbe, come per la sottoscritta lista si vedranno: lassando da parte l'herbe fresche, come petrosemolo, menta, basilico, ò altre simil sorte d'herbe, & fiori diuersi, perche tutte le sorti di lessi, quando non saranno coperti con vna delle sottoscritte robbe, se copriranno con vna dell'herbe sopradette, ò fiori di qualsivoglia sorte.

Rauioli senza spoglia, con zuccaro, e cannella sopra.
Rauioli, ouero anolini, con spoglia, con caso, zuccaro, e cannella sopra.
Maccaroni di Sicilia, con caso, & cannella sopra.
Pane insuppato in brodo grasso, con cannella sopra.
Cardi cotti in brodo grasso, con caso sopra.
Bianco mangiare, con grani di granati sopra.
Nauoni gialli, cotti in brodo grasso.

Cauoli Bolognesi, torzuti, e cappucci, cotti in brodo grasso.
Finocchi bianchi.
Zucche tagliate in fette grosse.
Zucche longhe repiene.
Lattuca repiena.
Ogni sorte di salame, ceruellato, è salciccia.

Lista di suppe di grasso, & di magro. Cap. X X I.

SI danno anco à le tauole molte volte de le suppe, così di grasso, come di magro, & si seruono con la prima portata de cocina; però se notaranno alcune, acciò volendo lo Scalco seruirla, ne possa far quella elettione, che gli parrà.

Suppa detta Franzese, con brodo grasso, con ceruellato, caso, & cannella sop.
Capirottata con pelle, e polpa d'anatra, ò piccioni, tramezzata con pane, con brodo grasso, con caso, & cannella sopra.
Brugne secche cotte con zuccaro, e in vin greco, con zuccaro, e canaella sop.
Visciole palombine fresche, cotte in brodo grasso; ò in vin greco, e boturo, con zuccaro, e cannella sopra.
Zibibo cotto in vino, con zuccaro, e cannella sopra.
Persichi secchi cotti in vino, con zuccaro, e cannella.
Pera moscarole cotte in vino, e zuccaro, con zuccaro, e cannella sopra.
Prugnoli con erbecine dentro, & oglio.
Ceci rossi, con oglio, & aglio.
Piedi di vitella, castrato, ò capretto senza ossa, con caso, & cannella sopra.
Latte, & boturo, con zuccaro sopra.

A tutte le sopradette suppe vi se metterà sotto pane bruscato, dalla capirottata, suppa Franzese, & piedi in fuori, che vi se metterà pane ordinario.

Lista d'ogni sorte di Crostata. Cap. X X I I.

DE le crostate vsitate à le tauole se ne fanno di grasso, & di magro, e però se ne diranno di molte, dell' vna, e dell' altra sorte, che lo Scalco da queste liste pigliarà quello che gli piacerà.

Crostate di magro.

De frutti cioè
Pera d'ogni sorte.
Mela d'ogni sorte.
Persichi d'ogni sorte.
Brugne, &
Briccocole.

} Tagliate in fette sottili desfritte nel boturo poste tra sfogli sottili, con zuccaro, cannella, & boturo dentro, con zuccaro sopra.

Vua ſpina.
Agreſta ſenza grani.
Viſciole ſenza oſſa.
Ceraſe ſenza oſſo.
Fragole.
} Crude tra ſfogli ſottili, con boturo, zuccaro, & cannella dentro, & zuccaro ſopra.

Piſelli freſchi.
Faue freſche ſcorzate.
} Desfritte nel boturo, poſte tra ſfogli, con vua ſpina, pepe, & cannella dentro, con zuccaro ſopra.

Di latte, & fegati di ogni ſorte de peſci, con tarantello diſſalato dentro.
Sarde ſenza ſpina, cõ alici ſalate, con fettoline di prouatura, & ſpetiarie dent.
Cauiaro diſteſo ſopra fettoline di pane bruſcato, cõ ſugo di melangolo ſop.
Code di gambari tagliate à trauerſo, ò per longo desfritte nel boturo, ouero oglio, con fettoline di prouatura, ò ſenza; con boturo, ouerò oglio, con zuccaro, è canuella dentro, e zuccaro ſopra.
Oſtriche, desfritte nel boturo, ouer oglio, con tartufali tagliati, con ſugo di melangolo, zuccaro, e cannella dentro, con zuccaro ſopra.
Telline perleſſate cauate dalla ſcorza, desfritte nell'oglio, con vua paſſa, pepe dentro, con zuccaro ſopra.
Alice ſalate ſenza ſpina, con erbecine, zibibo, con fettoline di prouatura, ò ſenza dentro con zuccaro ſopra.
Prugnoli ſoffritti nell'oglio, con erbecine, & fette di tarantello diſſalato dentro, con zuccaro ſopra.
Alice, Anguille, e tarantello diſſalato, con erbecine, boturo, ouer oglio dentro, con zuccaro, e cannella ſopra.
Zibibo, è pignoli amaccati con boturo, zuccaro, e cannella ſopra.
Sfogliatelle repiene di.
Bianco mangiare.
Paſta reale.
Paſta di marzapane.
Riſo paſſato.
Fogli ſoli.
} con zuccaro, e cannella ſopra.

Tortiglione ſfogliato ſpaccato per lungo, con zuccaro, e cannella ſopra.
Tortiglione repieno di pignoli confetti, con cannella, con zuccaro ſopra.
Tortiglione ſfogliato, con latte, oua, acquaroſa, con zuccaro, e cannella ſop.

Croſtate di graſſo.

D'animelle di Capretto desfritte, poſte tra ſfogli, con zuccaro, e cannella, con zuccaro ſopra.
Ceruelle di Capretto perleſſate battute con erbe oderifere, con cannella, e pepe dentro, con zuccaro ſopra.
Fegatelli de polli cotti alle brage, battuti con erbette odorifere, pepe, cannella, e buturo dentro.
Occhi, e ceruello de Capretto bolliti, tagliato in fette, con ſommata, zuccaro, e cannella dentro, & zuccaro ſopra.
Animelle de Vitella fritte nello ſtrutto, tagliate in fette, con vua ſpina,

zuccaro, e cannella dentro.

Rognone de Vitella battuto, con sugo de melangolo, e zuccaro dentro, & sopra.

Ceruelle de Vitella perbollite, battute grossamente, con sommata dissalata dentro, & zuccaro sopra.

Creste, e testicoli de Galli fritti, con Salciccione grattato dentro, & zuccaro sopra.

Animelle de Vitella battute, con Salciccione Bolognese dentro.

Altre crostate se potranno fare, di magro, & di grasso, secondo la volontà dello Scalco, con due, tre, ò quattro cose, come nelle sopradette crostate è accennato.

Lista de pasticci d'ogni sorte. Cap. XXIII.

MOlte sorti di pasticci s'vsano à le tauole, cioè di piccoli, de grandi; di freddi, & caldi; di carne, & di pesce; di sfogliati; e de frutti; & di questi se ne farà due parti, ò vero liste, cioè di grasso, & di magro, & se ne metteranno molti d'ambe le sorti, accioche lo Scalco possa far'elettione di quello che gli piace.

Pasticci di grasso.

D'ogni sorte volatile, semplicemente fatto, con lardo, pepe, è zenzero, inpilottato de garofali, caldo, è freddo.

D'ogni sorte d'animal quadrupedo, tanto domestico, come saluatico, semplicemente fatto, cioè ben battuto, refatto à le brage, lardato con lardelli grossi, con lardo, pepe, zenzero, & garofali dentro, seruito caldo, ò freddo.

Polpa de Vitella battuta con grasso de rognone, con vua spina, ouero agresto, pepe, e cannella, e rosso d'ouo dentro.

Coratelle di Capretto, tagliata in pezzi buttatoui dentro vn brodo fatto de agresto, rossi d'ouo, & spetiarie.

Animelle di Capretto, ò di Vitella, con fette di sommata, ò presutto, & tartufali dentro.

Lengua de Vitella perlessata, tagliata in fette, con brugne, e visciole dentro, buttatoui vn brodo fatto con mostacciolo Napolitano pesto, rosso d'ouo, e spetiarie.

Polpetta de Vitella, con brodo sopradetto.

Occhi, & orecchie de Vitella, perlessati tagliati in fette, con presutto, & brodo sopradetto dentro.

Testa de Vitella, ò di Capretto senza osso, perlessati, con brodo de mostacciuoli, & agresto, & spetiarie dentro.

Pezzo di cossa de Vitella tagliato in pezzetti stati in adobbo in vin greco, e spetiarie, con brodo dell'istesso adobbo, & oua dentro.

Lombi di Vaccina in adobbo come sopra, con gola di porco dentro.

Anatrotti giouani, con oua dentro.

Piccio-

Piccioni casalini con fette de presutto, & vua spina dentro.

Quaglie. Tortore. Pulcinelli. piccioni de palombara. } d'vno. 2. 3 ò .4., & quanti si vuole per pasticcio, con sommata, ò mendrolla de porco, ò salcicione grattato, con piselli, ò pedoni di carciofali, con brodo buttato dentro fatto con rossi d'ouo, agresto, e spetiarie.

Piselli freschi, con caso in pezzi, con grasso de merolla de Vaccina.

Capretto li quarti denanzi tagliati in pezzi, con dentro brodo fatto con rossi d'ouo, & agresto.

Conigli intieri lardati, con spetiarie dentro.

Di Lepre intiero, ouero li quarti di dietro, lardato, & bene spetiato, freddo, e caldo.

Sfogliati pieni di Vitella battuta, ouero rognone di Vitella, con mendolla de Vaccina, con presutto tagliato à dati, con agresto, ò vua spina dentro.

Pieni de diuerse robbe, d'animelle de Vitella, testicoli d'agnello, occhi di Vitella tagliati, tartufali, cardi, pignoli, & cose simili, con spetiarie, & medolla di Vaccina.

De Conigli viui. Vcelli viui. } per nozze.

De molte altre sorti se ne potrà fare, così d'vcellami, come de carnaggi, come da li sopradetti si potrà cauare, il che si rimette à giuditio dello Scalco.

Pasticci di magro.

D'ogni sorte frutto cioè. Pera. Mela. Cotogni. Arbricocoli. Persichi. } Vno, ò più per pasticcio, impilottato de garofani, con boturo, zuccaro, & cannella dentro

D'ogni sorte pesce cioè. Tonno. Ombrina. Storione. Spigola. Corbo. Cefalo. Anguilla. Trotta. Lampreda. Porcelletta. } Se si doueranno dar freddi, fatti semplicemente, con zenzero, pepe, garofani, & oglio dentro, impilottati de garofani.

Se saranno da darsi caldi, s'impierà la cassa de brugne, visciole, pedoni de carciofali, pera, mela, cotogni, mandole monde, pignoli, tartufali, & altre cose simili, secondo il tempo, & le stagioni, buttatoui dentro vn brodo fatto con mostaccioli Napolitani stemprati con agresto.

D'Ostriche cauate, poste in cassa, con la sua acqua, oglio, & spetiarie, & pignoli dentro, cõ brodo fatto d'agresto, ò sugo de melangolo, è rossi d'oua.

Latte, & fegati di pesci stati prima inuolti ne le spetiarie, posti in cassa, con sapor d'agresto, e rossi d'oua, ouero mostaccinoli Napolitani.

Con-

Gongole, & telline cauate da la scorza, con erbecine, & oglio, & spetie dent.
Calamari ripieni de noci peste; pangrattato, vua passa, & erbecine incassati con oglio, e spetiarie.
Lumache cauate da la scorza, con erbecine aglio, & oglio dentro.
Tartaruche perlessate inuolte ne le spetie, incassate, con erbeccine, con brodo fatto d'vua passa, & mostaccioli stemprati, con sugo de melangoli dent.
Panza di Tonno inuolta ne le spetie, incassata, con tarantello dissalato, con brugne, visciole, & oglio.
Piselli. } Con torli d'oua, & vua spina dentro.
Faua fresca. }
Code, & zampe de Gambari, con tarantello, pignoli, & agresta intiera, con brodo fatto con agresto, rosso d'ouo, & spetiarie.
Capi de latte, con albume d'ouo in cassa, con zuccaro dentro, latte, rossi de oua, vua spina.
Rossi d'oua sbattuti con acquarosa, vua passa, sale, zuccaro, e cannella.
Oua di Trotte, ò di Storione, cõ tarantello, oglio, erbeccine, & vua passa dẽt.
Et più d'ogni sorte pesce grosso, & menuto, con scaglia, & senza, secondo l'ordine delli sopradetti.

Lista de ogni sorte di torta di grasso, & di magro Cap. XXIIII.

LA torta è tanto in vso, che fino nell'Ostarie non ne manca mai, & vergogna saria che se à vn banchetto non ve ne fusse; & di queste se ne fanno di magro, & di grasso, come qui sotto ne saranno molte notate dell' vna, & dell' altra sorte.

Di Mellone.
Zucca.
Rape.
Persica.
Arbricocoli.
Peri diuersi.
Corogne.
Mela diuerse.
Nespole, & Brugne.
} Fatte cuocere, passate per stamegna; recotta, ò prouatura fresca pesta; mescolato assieme, con oua, vn poco di caso, spetiarie, & mostacciuolo pesto, & zuccaro dentro, & sopra.

Di Cerase.
Visciole.
Fragole.
Brugna.
} Dopò stufate in boturo, passate; con prouatura fresca pesta, caso grasso, oua, spetiarie, & zuccaro.

Di Faue freiche.
Piselli freschi.
Fasoli freschi.
} Cotti nel latte, passate; con caso, & prouatura grattata, oua, spetie, & zuccaro.

De gra-

De Grano.
Farro.
Riso.
Castagne.
Ceci rossi.
} Cotti che siano in buon brodo, pestarli, & passarli per setaccio, mescolati con prouatura, & caso Parmegiano grattato, oua, spetiarie, & zucchero.

De Faue infrante.
Ceci infranti.
Lenticchie, &
Cicerchie.
} Dopò ben cotti, & passate, incorporate con ricotta pecorina, caso di riuiera grattato, oua, spetiarie, & zuccaro.

De pedoni de carciofali.
Lupoli.
Sparagi.
} Dopò cotti battuti con cortelli, mescolati con brugnoli, prouatura, caso grattato, oua, spetiarie, & zuccaro.

Biete ben tritate amalbate, ouero cotte battute, mescolate, con caso, prouatura, boturo, latte; oua, spetiarie, e zuccaro.

Pasta di marzapane stemprata con chiara d'ouo, prouatura frescha pesta, latte, e zuccaro.

Latte con sugo di Saluia, oua, e zuccaro detta Saluiata.

Latte, oua, & acquarosa, & zuccaro detta Tartara.

Recotta, caso frescho pesta, stemprata con chiara d'oua, & zuccaro.

Bianco mangiare con oua, zuccaro, & acquarosa.

Capi di latte, con oua, caso, pignoli pesti, e zuccaro.

Vitella battuta, con medolla di Vaccina, con vua spina, rosso d'ouo, caso fresco, con spetiarie, & zuccaro dentro la cassa fatta con fior de farina, vino, rosso d'ouo, boturo, & zuccaro.

Sãgue di porco, latte, & oua cõ erbecine, & spetiarie dẽtro, detto migliaccio.

Dattili cotti, & vua passa passati, con oua, vuapassa, zuccaro, cannella, & acquarosa.

Cedro condito pesto, con prouatura fresca pesta, rosso d' oua, spetiarie, & zuccaro dentro,

Gambari.
Locuste.
} Le code battute, con tarantello dissalato, caso, oua, e pepe dentro.

Se potranno far molte altre torte con due, & tre sorti di robba dentro; con zuccaro, e senza, come ne le sopradette è accẽnato, ad arbitrio dello Scalco.

Lista de sapori diuersi. Cap. XXV.

PErche nelle tauole, & cõuiti v'interuengano diuersi lessi, rosti, e pesci, è necessario si metta con essi qualche sapore, de quali se ne darà in tauola due piattelletti de ciascuna sorte per piatto: ouero vn tondo per ciascun comẽsale: però se ne diranno qui sotto diuersi ad elettione poi de lo Scalco.

Salsa verde fatta con pane brusato, aceto forte, petrosemolo, menta, & pepe, passata per stamegna, con zuccaro sopra.

Sapor bianco de mandole monde, pane, zuccaro, & sugo di lemone.

Salsa reale fatta de zuccaro, aceto, con cannella, e garofani, consumato dui terzi

terzi al foco.
Agliata de noci, ouero nocchie, con aglio, pane, & brodo, con vn puoca de agresta.
Mostarda bianca di senepa, pane, & aceto.
Mostarda di mezzo sapore, di senepa, & vua cotta.
Mostarda dolce d'vua cotta.
Mostarda Cremonese, ò Venetiana con vua, arancetti; & senepa.
Sapor de vua passa, mostacciuoli pesti, e mostocotto.
Sapor di finocchio, basilico, pane, & agresto.
Sapor de Visciole.
Corgnali.
Cotogni.
Arbricocole.
Brugne.
Granati.

Lista di diuersi conditi, & confetture. *Cap.* XXVI.

IN occasione de pasti, ò conuiti grossi, ouero nozze; di qualche Signore, ò Prencipe, si suol dare in tauola nel primo seruitio di credenza diuerse sorti di conditi per antipasto, & nel vltimo seruir di confetture, le quali saranno più, & meno, quanto chel Principe vorrà essere splendido; però si faranno due liste dell'vno, & dell'altro, accioche sia facile à lo Scalco far l'accapata di quello che gli piacerà.

Lista de conditi per antipasto.

Cedro intiero.
Cedro in fette con scorza.
Melangolo grosso intiero.
Melangoletti.
Lomoncella piccole.
Pera moscarole.
Persichi.
Melloni.
Cetroli.
Cocuzze.
Lazzarole.
Scafe fresce.
Piselli freschi.
Nespole.
Mandole freschе.
Arbricocole.
Noci.
Gambi di lattucha.
Radiche di finochio.
Boragine.
Bugolosa.
Petrosemolo.
Fiori di Cedro.
Rosmarino.
Foglie de Rose.

Lista de confettioni diuerse per dopò pasto.

Coriandoli grossi muschiati.
Ricci, &
Lisci confetti.
Anesi, Pignoli.
Nocchie.
Seme di mellone.
Cannella grossa.
Cannelline
Pestacchi.
Arancetti.
Mandole.
Fulignati.
Cannel-

Il significato del nome di Scalco. Cap. I.

PEr far cognoscer l' autorità dello Scalco, è necessario far sapere come sia nominato da diuerse lingue, & nationi; che da quelle si cõprenderà quanta ne deue hauere; Però à questo nome gli si dice in latino Architiclinus, (nome Greco,) che significa soprastante del triclinio, qual è luogo doue si mangia; & però lo Scalco deue soprastare, è padrone, comanda,& deue far ch'altri non s'ingerisca nel conuito, ò tauola.

In lingua,& da la nation Spagnuola,è nominato Mastro sala, nome simile al Architiclino,come che habbia potestà,& che sia capo della sala, qualè luoco doue per l'ordinario si magnia.

In Franzese questo nome di Scalco, se dice Metre d'utel,che in lingua Italiana significa,Mastro di casa;& questo nel generale;se bene il Principe, ò altri del sangue, liquali si seruono di molti, che sono nominati gentilhuomini seruenti, & questi seruono alla tauola; & questo Metre d'utel, è detto Maestro di casa nel generale;& non senza proposito, perche quest'offitio di Scalco è tanto congionto con quello, che l' vno può far l'altro, & con ragione da li Franzesi gli vien dato tal nome,douendo, & potendo comandare à molti officiali di casa.

In Tedesco gli si dice Cocol maister, che vuol dir in lingua nostra Cuoco mastro, perche essendoli necessario comandare alla cocina, è forza che sappia fare, & comporre tutte le viuande ch' egli vuole siano fatte per la tauola; essendo che l'honore dello Scalco, consiste in ordinare molte viuande, & diuerse;che molto male stà quello Scalco,che si rimette al Cuoco,& lo lascia fare quello che gli piace,& pare; perche questo tale non saria Scalco,ma solo seruerìa per far portare, & mettere in tauola le viuande, che gli si conueniria il nome di Dapifero; che del offitio dello Scalco questo è il manco seruitio: perche gli è necessario sapere che cosa è,& di che è fatta quella viuãda che pone in tauola,acciò sappia rispõdere,se fusse dimandato se'l condimẽto brusco è fatto con agresto,aceto,ò sugo di melangolo,ò altro; & essendo dolce,se con zuccaro, ò miele; & di molte altre particolarità che gli conuerrà dar conto:che'l suo Signore non saprà cosi presto conoscere; come saria anco à dire,se fusse tordo,ò merlo; se vitella mongana,ò camporeccia; se beccafichi,ò altri vcelletti,e di molti altri vccellami,ò carnaggi,cosi saluatici come domestici:& però egli deue esser padrone del ordine della cocina, & bisogna, che più presto lo Scalco insegni al Cuoco, che questo habbia à dire à quello, ò insegnarli quello che hà da dire. Dunque quello che vuol esercitar questa honoratissima professione gli conuien hauer studiato con lunga prattica, le cose della cocina, & esserssi dilettato di vedere, & intendere di quanto appartiene à vn buon Cuoco, acciò posia bene ordinare; & esser buono, & perfetto Scalco.

Di quanto grado sia l'offitio di Scalco. Cap. I I.

L'Offitio di Scalco nella corte, si può quasi dire sia il primo, perche le Segretario, Maestro di casa, ò Maestro di camera paieno maggiori; l'vno per hauer li negotij, & secreti del suo Signore in mano; & l'altro il carico di tutta l'entrata, & della famiglia; & il Maestro di camera ancora per esser continuo assistente alla persona del Principe; nondimeno l'offitio di Scalco pare sia de piu importanza, che qual sia delli tre sopradetti, per che in questo è confidato l'honore, & tiene la vita del suo Signore in mano; hor se più importante faccenda hà lo Scalco à le mani, che li tre sopradetti, questo doueria esser maggior di quelli, liquali deueno sopra ogni cosa amarlo Scalco, & pregarlo per interesse loro, gli sia raccomandata la vita del loro Signore, qual è posta, & confidata nelle sue mani.

Di quanta importanza sia l'offitio di Scalco. Cap. I I I.

NOn poca gratia riceue vn seruitore dal suo Signore quando gli commette l'offitio di Scalcaria, & de qui si comprende che habbia molta confidenza in esso, dandogli la vita, & honore, in suo potere. Deue mantenergli l'honore nel far che la sua tauola sia honoreuole, & ben fornta de viuande secondo li tempi, & qualità delli conuitati, & far ben trattar la famiglia de forastieri (ancor che questo sia carico del Maestro di casa) per che questi seruitori sono quelli che promoueno la buona fama, & la cattiua; Et deue con ogni ingegno conseruarlo sano, col conoscer la sua natura, & complessione, & secondo qualla dergli cibi conuenienti; Et quello che più importa guardar con ogn vigilanza che non sia insidiato con veneno, Quest'offitio è tanto congionto con l'offitio di Maestro di casa, che in qual che luogo se puo esercitar l'vno, & l'altro, quando vi sia però chi tenga conto dell'entrata, come Computista, ò Thesauriero. Et si come lo Scalco deue hauer buona cura à la vita del suo Signore, & essergli fedele, cosi il medemo Signore deue anche egli amarlo con fatti, dandogli buona prouisione, & talmente acomodarlo, che non habbia bisogno d'alcuno, acciò possa resistere alla necessità, la qual potria facilmente macular la fedeltà.

Le qualità che deue hauer lo Scalco Cap. I I I I.

ESsendo quest'offitio di Scalco il maggiore che sia nella corte, è necessario che sia nato nobile, ò per dir meglio che habbia nobili costumi, che se bene vno sarà nobilmente nato, & che non habbia bel procedere, & nobil trattare, non gli si conuiene quest'honorato seruitio; Et la persona che l'esercitarà, deue essere di bella presenza, & più tosto alta, che bassa. per che se questo sarà piccolo, oltre che non è veduto tra gli altri, non potrà commodamente seruire alla tauola nel ponere, & leuar le viuande, & massime à quelle doue sono sedie à torno, & però deue esser alto, accio possa dominare da ogni banda la tauola. Lo Scalco che seruirà Principe Ecclesiastico, saria

bene

bene vestisse di lungo; & seruendo laici, di cappa curta, honoratamente & di negro, & più tosto da huomo reposato, che da giouane, & non con vna capperta, che non gli cuopre il gippone, nè con pennacchi al cappello, nè banda à trauerso la persona, che questo habbito è più tosto da soldato, che da Scalco, douendo egli vestir grauemente come l'officio ricerca. Hà da esser netto delle mani, senza che vi sia vna minima sporcitia, ne di rogna, ò di altro acciò non facci schifo al suo Signore, & li conuien hauere tutte le dita, & non esser stroppiato d'alcun'd'esse. L'età sua dourà non esser sbarbato, ne decrepito, da li trenta, fino li cinquantacinque anni, è età perfettissima, per che porta seco grauità, & può durare à la fatiga. Hà da esser amabile, cortese, & piaceuole con ogni persona, & più d'ogni altra con quelli di casa, farsi amare co'l modo di proceder, retto, & sincero, vsar cortesia in fatti, & in parole; non sdegnarsi practicar con tutti, & non esser furioso nel comandare à suoi officiali, ne ad altra persona.

Quali Officiali deueno esser eletti da lo Scalco. *Cap. V.*

E Necessario che tre Officiali stiano sotto l'obedienza de lo Scalco, & nel offitio loro debbano obedirlo, perche senza questi, tal offitio non si potria esercitar come se richiede; quali sono il Cuoco, Credentiero, & Spenditore; & però questi deueno esser presi al seruitio da lui, & sopra essi è necessario habbia autorità suprema, così de porli, come leuarli; & in questo in particolare s'hà da osseruare; Che inãzi che si facci elettione d'alcuno d'essi, sia benissimo informato, & da più d'vna persona; così delle qualità, come della sufficienza del loro seruitio, della fedeltà, & buona vita loro: & che non siano persone scandalose, acciò che non se n'habbia rechiamo dal Maestro di casa ò dal suo Signore; & in modo alcuno non s'accetti persona contro il suo gusto, per sodisfare à quel suo amico, ò quel altro suo padrone, perche questi tali non reusciranno, che se bene saranno sufficienti nel loro seruitio, hauendogli poi qualche rispetto per la persona che l'hauerà dato, ò raccomandato, s'anderà tollerando qualche loro imperfettione, & essi impoltronendo, & per ciò mancando del loro seruitio, vn giorno potria succedere qualche vergogna; & però nel pigliare vno di questi tre officiali, non si deue fidare, ne à compiacenza d'alcuno, se prima non se n'hauerà l'animo sodisfatto per le buone informationi.

Qualità che si deueno ricercare nel Cuoco; & quanto gli si hà da ordinare. *Cap. VI.*

DE la professione de cocina bisogna saperne assai, & quanto più se ne sa più se ne va imparando: E però è necessario (se lo Scalco desidera farsi honore) che ne habbia vn prattico, & però nel eleggerlo apri ben gli occhi, & sia ne bene informato, si delle cose de cocina, come anco dipasticceria, & de ogni altra cosa appartente à questo seruitio. Sia netto delle mani senza

togna, ò altra ſporcitia, h'habbia gambe marccie, come molti ve ne ſono, che per il molto vino hanno guaſto il fecato. Eſſendo queſt'officio di fatiga, è bene che ſia età robuſta, non giouane, ne vecchio, per che del primo ſaria di puoca eſperienza, & del ſecondo accio che poſſa reſiſtere ella fatiga, che ſe bene hauerà vn aiutante valent'huomo, è bene ch'eſſo vadi per cocina, & veda ogni coſa, & non fidarſi tanto in quello che egli ſtia per nulla. Che ſopra il tutto non l'imbriachi che ſe ben ſe ne haueſſe hauto informatione che fuſſe il meglior Cuoco di Roma, & che vna ſola volta à giorni ſuoi ſe haueſſe leuato per il vino, non ſi deue impacciar con eſſo, per che l'vna altra ſol volta l'imbriacaſſe (che facilmente potria ſuccedere) potria cauſare à lo Scalco qualche vergogna; quello che ſe dice del Cuoco in queſto particolare, ſe dice anco al ſuo Aiutante, ò garzone, che ſe bene da queſti non ne può venire ne honore, ne vergogna, non dimeno eſſendo poi tali, non è ſeruito il Cuoco, & può nascere qalche diſturbo, che biſognaſſe poi giuocare d'vn legno. La ſera dopò cena gli s'ordinarà le uiuande che vuole ſiano fatte per la matina, coſi de roſti, de leſſi, come d'antipaſti, potaggi, mineſtre, paſticcerie, & ogn'altra viuanda che vorrà ſeruire, & dargli l'hora del pranzo, & à quella ſia in ordine il mangiare, acciò, che ſenza far aſpettare il ſuo Signore ſi poſſa porre à tauola. Che ſia geloſo della ſua cocina, & che in modo alcuno non laſci entrare perſona alcuna, n'anco quelli di caſa, fino che la viuanda del ſuo Signore ſia in eſſa, ne tampoco al ſuo Aiutante laſciar maneggir quelle, & non fidarſi d'alcuno. Quando è l'hora del imbandire, tener ſerrata la porta della cocina, acciò che con le molte perſone, non vi naſca confuſione, & che non ſ'apri fino che non haurà fatto la credenza di tutte le viuande per la bocca del ſuo Signore, & per cio tenerà parechiata vna pagnotta tagliata in fette lunghe, per farglila fare. Che debba far tener netto, & ben polito dal ſuo garzone ogni ſorte di maſſeritia de ſi de rame, come di ferro. che non facci radunanza di mondezze, ne tener robba che puzi in cocina; queſto è quanto s'hà da ordinare al Cuoco, oltre quello che per il carico ſuo deue far fare al ſuo Aiutante, & garzone.

Le qualità che ſi deueno ricercare ne lo Spenditore, & quello gli ſi deue comandare. Cap. VII.

LO Speditore hà da eſſer giouane, prattico, polito, ſappia legere, e ſcriuere, & fidato; giouane per che gli couerà qualche volta far molta fatiga, & andar tre, & qattro volte fuor di caſa per ſeruitio del padrone, & carico ſuo. Pratico accio conoſca il buono, dal cattiuo, & le robbarie del artegiani; ſappia l'hora de lo ſpendere, & più ad vn luogo, che ad vn altro, conoſcer molti auantaggi, & molte altre circoſtanze appartenté à queſto ſeruitio. Polito accio che non facci ſchifo maneggiando le robbe per la bocca del padrone, & maſſime li frutti. Sappia leggere, è ſcriuere, per che è neceſſario che legga le poliſe de lo Scalco de le robbe che s'haueranno da comprare, & ſcriuerle à libro, & à le poliſe da darſi al Maeſtro di caſa. Fidato accio che'l ſuo padrone

drone per le ſue robbarie non ſi doleſſe de lo Scalco che l'hauerà preſo. Ne meno queſto deue imbriacarſi, per che queſto vitio diſconuiene ad ogni ſorte di perſona, ſeſſo, & qualità. Lo Scalco ordinarà à lo Spenditore che la matina à buon hora vadi à far l'offitio ſuo in comprar le robbe che gl' hauerà dato in liſta, la qual ſia della megliore che ſi troui, & ogni ſera gli porti la liſta di eſſa che hauerà comprata accio la veda douendola ſegnare. Che le robbe che hãno da ſeruire per la bocca del ſuo Signore ſia portata da vno ſportarolo di caſa in vn cetto coperchiato, per reputatione, & per ſicureza; Che tenga fornita la credenza di ſtecchi, melangole, lemoncelle, vna paſſa, & coſe ſimile; come anco la diſpenſa d'ogni ſorte di ſalume, lardo ſtrutto, & altro. Che non parti di caſa ſenzà far mõtto à lo Scalco, accio che occorrendoli far compra, gli lo poſſi ordinare. Che non habbia riſpetto all' artegiani, & farſi dar robba bona, Molti altri ordini gli ſaranno dati dal Maeſtro di caſa.

Le qualità che rechiedono nel Credentiero, & quanto gli ſi deue ordinare. Cap. VIII

L'Offitio del Credentiero è tale, che può molto ornare, & honorare la tauola, con l'apparechiar le ſue coſe di credenza politamente con belle piegature di ſaluiette, con inſalate à varie fogge, & diuerſi modi; & però douerà eſſer prattico, & hauerne bona informatione coſi del valor ſuo, come della fedeltà, per che come à quello che gli ſi danno molte robbe in mano, potria anco far molte robbarie. Sia giouane, & preſto, polito, & netto delle mani ſenza rogna, & non habbia il vitio del imbriacarſi, come anco hà da eſſere il ſuo garzone. Gli ſi douerà ordinare doue s'hà da parechiar la tauola; che prima da lo Scalco ſarà conſiderato ſecondo le ſtagioni, s'in luogo freſco, ò caldo, s'in giardini, ò logge, ò più in vn luogo, che in vn altro; Gli ſi dirà l'hora del mangiare, accio poſſa pigliarſi il tempo d'apparechiar la tauola, & credenza, & à ſuo modo abellirla, & che'l tempo ſia ſempre anticipato, accio non facci aſpettare. Gli ſi dirà ancora che ſorte de ſalami, & robbe fredde hauerà da ſeruire, qual inanzi paſto, & qual dopo, & che ſorte de ſapori, & agrumi, & à qual tempo ſi doueranno metter in tauola; & per la ſera, oltre le coſe ſopradette, quante inſalate cotte, & quante crude, & di che ſorte; Che non laſci paſſar alcuno dentro il raſtello della credenza, ò vero vicinarſi à eſſa tanto che ſe ci poſſa metter la mano, ſi per honoreuoleza di eſſa, come per la ſecurtà della vita del ſuo Signore. Che parecchi vna pagnotta tagliata à fette longhe per farli far la credenza delle robbe per la bocca del padrone. Gli s'ordinarà quãte poſate douerà metter in tauola, & per Prencipi, ò altri Signori ſi faccino doppie, & da che banda ſi vuole il capo di eſſa, & doue hà da metter il ſeruitio del Trenciante, & quale hà da eſſer il primo luogo, & quale il ſecondo; che'l primo ſarà quello che hauerà due delle tre conditioni, cioè la viſta della porta per la quale s'entra; la banda deſtra del Trenciante (eſſendo però il ſuo ſeruitio in capo la tauola),

& la te-

et la terza il braccio destro fuori. Oltre di questo s'ordinarà al Credentiero si tenghi netto, et polito delle mani, & de vestiti honorati, & netti. Che la tauola stia pari, & ferma; & douendo dar confettioni, dirgli quante, in qual modo, & quando si douranno metter in tauola. Dourà far che li conuitati stiano commodi alla tauola, cioè non stretti, & massime l'Estate, et in modo che la tauola se possi seruire, et dominare. Et douerà farlo tener finito di touaglie saluiette, sciugamano per la tauola del suo Signore, et della credenza, & stracci, è caneuacci per li piatti, liquali dourà farli tener netti, & spesso fargli la pagliata, & d'ogni altra cosa appartenente al suo seruitio.

Recordi à lo Scalco. *Cap.* VIIII.

COn questi tre officiali soprdetti (per che sono d'importanza nel offitio di Scalco, & possono fargli più, & manco honore,) s'hà da trattare con destreza, per che s'hà da mantener l'autorità, & reputatione, & anco adomesticarsi con loro; mà bisogna aduertire di non passar all'estremi: l'autorità sia accompagnata con l'amoreuolezza, & l'adomesticarsi con essi, con vn temperamento che uon l'habbino poi adesprezzare, perche se trouano molti che abusano l'amoreuolezza, & cortesie fatteli; per li quali non si deue mai perder l'occasione di far buon offitio col padrone, ò Maestro di casa che con questo tal procedere gli si faranno schiaui non che seruitori, & faranno quanto sapranno per fargli honore. Non solo con questi tre officiali s'hà da portare in questa maniera, mà con ogni altro della corte, & sopra tutti hà da portar rispetto al Maestro di casa, come capo, quale si deue far consapeuole se vorrà far spesa straordinaria, ò per banchetto, ò altro, & cercar di star ben con esso, & di comun parere, & voluntà far le polise della spesa, hauendo resguardo al'honore del suo Signore, alla qualità delli conuitati, & vso di tempi, con tutto quello sparagno che sia conueniente, & non far spesa superflua, come saria il formar vn cicotto di castrato, di polpa de storione, ò far qual che pesce, con petto di fasano battuto, ò altre cose simili, per che questo è vn capriccio di spesa al suo Signore, & non cognosciuto da li conuitati, si non gli si dicesse, questo è di polpa di storione, & questo di petto di fasano, il che non conuien de dire. Come anco non gli venga capriccio di dare in tauola nel mezo del conuito cipolle, agli, è scalogne, alice, & cose simili, per che se bene ad alcuno parrà sia vna bella inuentione, non sarà però honoreuole, che oltre la puza che portano seco, veneria à dimostrare che li conuitati fussero contadini, ò loro figlioli, & faria lor nausea, & se lo potriano forse arrecare à desgusto: li capricci che vno Scalco si può cauare, sono quelli che sono honoreuoli, & che possono esser grati alli comensali, & conuenienti à tauola honorata. Con quelli che portano il piatto, ò sianosi Gentilhomini, ò Paggi si tratti amoreuolmente, & al tempo del seruitio si comandi loro talmente, che paia più tosto priego, che comandamento, acciochè allegramente seruino, & obedischano; & douerà con tutti esser amabile, cortese, & piaceuole, retto, & sincero in tutte le sue ationi, così dentro, come fuori

della

della corte, & non sdegnarsi praticare con ogni persona che sia da bene. Quando sarà in cocina per far imbandire, & che sia sollecitato da parte del suo Signore non si corrucci, anzi risponda con buone parole, dando speranza che presto si portarà in tauola; & mentre s'imbandisce far tener serrata la porta della cocina, & auanti che si leui il piatto far chel Cuoco facci la credenza delle viuande per la bocca del suo Signore; & esser zeloso della vita del suo padrone, non fidarsi d'alcuno, & dubitar sempre d'esser ingânato. Veder che sorte d'huomini pratticano co'l Cuoco, & Credentiero, & che persone vanno per cocina, & credenza, quali essendogli sospetti, vietargli tal prattica. Douerà spesso andar in cocina per veder quâto si fa, & in credenza per veder li frutti, & antipasti, & faraffi far la credenza dal Credentiero ancora. Quando sia venuta l'hora di mangiare facci sonar la campanella alla distesa, & quando sarà imbandito con quattro tocchi, acciò si venghi à leuar il piatto, & quando hauerà posto in tauola, lo farà intendere al suo Signore, al quale douerà dar lo sciugamano. Non douerà sdegnarsi in qualche occasione d'andare al macello, pollarolo, ò vero in pescaria col Spenditore, acciocche possa meglio satisfarsi delle robbe, & far pigliar quello che gli piace. Dourà ordinare al Despensiero che à certe hore non si parti di dispensa acciò possa dar quello che farà bisogno alla cocina, & à la credenza. Se saranno donate robbe mangiatiue al suo Signore, dourà veder quello che facci bisogno, & che sia à propositio per la sua bocca, & ordinare che siano ben custodite. Che niuno ponga mano in tauola, ne per mettere, ò leuar viuande, ò touaglia, se non sia de ordine suo. Douerà dire al Trinciante qual'robbe hauerà da seruire, & quale lasciar intiere. Con li Gentilhomini delli conuitati che corteggiano lor Signori vsarà cortese parole, se bene, dassero qualche puoco de disturbo nel seruire.

Ordine che se hà da tenere nel far imbandire. Cap. X.

VNa delessential' ation: che lo Scalco deue sapere nel suo seruitio, è del imbandire le viuande in cocina, che quando cõ ordine saranno accomodate sopra vna tauola (sopra la quale dourà essere vna touaglia bianca) con ordine ancora se metteranno in tauola, & s'hà d' aduertire, & comandare che quelli che portano il piatto, vadino vno dietro l'altro, secondo l'ordine che l'hueranno leuato di tauola, cioè primo, secondo, & terzo, &c. & tra essi s'accomodaranno della precedenza, & non douerano escir di tal ordine, fino che lo Scalco non gli hauerà leuato il piatto di mano per metterlo in tauola; & l'ordine del imbandire è questo, che si deue intermezzare vn lesso, con vn rosto; vn pezo piccolo con vn grosso, & tra questi interzarci le paste, & antipasti, acciò che posto che sia in tauola facci bella vista, & sia tutta eguale, & non si veda tutta la rebba grossa in vn luogo, & la menuta in vn altro, come n' anco tutti li rosti separati da li lessi, come l'ordine si vede per le doi sottoscritte liste d'vcellami, & carnaggi, acciò che con quest'ordine si debba imbandire; & queste liste sarranno di viuande di cocina di tre rosti tre lessi, tre antipasti, ò vero pottaggi, & deue paste.

Lista

Lista d' vcellami

1 Animelle fritte.
2 Quaglie à rosto.
3 Capone à lesso.
4 Sfogliata.
5 Starne à rosto.
6 Coppiette di vitella.
7 Piccioni lessi coperti.
8 Pasticcio de Polanca d'India.
9 Capone à rosto.
10 Fecatelli di polli ligati.
11 Pollastri in guazetto.

Lista de carnaggi.

1 Fecato de vitella fritto.
2 Mezo capretto à lesso.
3 Vitella à rosto.
4 Torta bianca.
5 Trippa di vitella con pane sotto.
6 Testa di vitella à lesso.
7 Mezo capretto à rosto.
8 Pasticci sfogliati.
9 Vitella à lesso.
10 Piedi di vitella ligati.
11 Cicotto di castrato à rosto.

Per le precedenti liste si vede quanto stia discosto v'lesso, dal altro; quanto v'rosto dal altro; & quanto v'pezo grosso, dal altro grosso; cosi come ancora quanto vna pasta dal altra; & quanto vn antipasto, dal altro; co'l qual modo si deue anco leuare di cocina, cioè primo, secondo, & terzo, &c. & di mano, in mano, con questo ordine istesso metterle in tauola; perche non faria bella vista veder vn lesso, presso vn altro lesso, &c.

Imbandir de li pesci.

NEl istesso modo che si sono imbanditi, li volatili, & carnaggi detti, cosi ancora s'imbandiranno tutte le sorti di pesce, cioè che vn'rosto, stia lontano dal altro, vn lesso, dal altro, & vn fritto dal altro, come ancora le paste lontane vna dal altra, come per la seguente lista apertamente si vede, la quale sarà di tre rosti, tre lessi, tre fritti, & due paste.

1 Triglie à rosto sopra la graticola.
2 Spicola intiera à lesso.
3 Calamari fritti.
4 Crostata di fecato di Storione.
5 Orate rostite, cõ vna passa sopra.
6 Testa di storione lessa.
7 Cefali fritti marinati.
8 Pasticcio d'ombrina.
9 Anguilla à rosto.
10 Dentale in guazzetto.
11 Lenguattole fritte.

Per questa soprascritta lista si vede l'ordine che s'hà da tenere nel imbandir li pesci, che non si tocca l'vn rosto, con l'altro, ne vn lesso è contiguo al altro lesso; ne tampoco il fritto, & le paste, con altro pesce fritto, ò altre paste.

Per imbandir le robbe di Credenza.

COsi come si deue con ordine imbandir le viuande di cocina per poterle con ordine metter in tauola, cosi ancora è necessario sapere imbandir le co-

Cannella. Osse de persico. Noce. Nocchie. } de zuccaro
Ossa de mandole. Pestacchi. Gongole. Pesci diuersi. } de zuccaro
Ogn'altra sorte di robba de Venetia, & di Bergamo di zuccaro.
Marzapane intiero, & d'ogn'altra sorte in varie forme.
Cotognata de Portogallo in scatole grande.
Gelo de cotogne in scatole piccole.
Persicato di Genoua, in pizza, & altre varie forme.
Pignocchati in pizza, & altre varie forme.
Questi sono li conditi, & confetture da seruire in antipasto, & dopò: le quali se potranno ancora dare nelle colationi de cose de zuccaro, nelle quali potrà farsi ancora diuerse figure de relieuo de zuccaro, & massime in occasione di nozze.

Viuande nelle quali si può accommodare ogni animal quadrupedo Cap. XXVIII.

HOra seguitarà de dire in quanti modi, & sorte de viuande si potrà ordinare, & accõmodare qual si voglia carne d'animal de quattro piedi, così domestico, come saluatico, acciò lo Scalco possa far'elettione de la viuanda che gli piacerà sia fatta, & variatamente possa ordinarla in cocina. Oltre di ciò s'intenderà ancora la stagione, & qualità d'essi: & à qual persona nuoce, & à qual gioua, à fin che lo Scalco possa ben gouernare il suo Signore, dandogli cibi appropriati, & conuenienti à la sua natura, & complessio- per mantenerlo sano.

AGNELLO.

LA sua stagione comincia d'Aprile, fino mezzo Giugno. E caldo nel primo grado, & humido, nel secondo: & se sarà lattante, humido nel terzo: mangiato di tempo caldo, & de non più d'vn anno, è di bono, & copioso nutrimento: presto si digerisce: gioua à li melanconici. Il lattante genera viscosità, nuoce à li flegmatici, & è di grosso nutrimento: s'accõmodarà come di sotto.

Piccolo, pelato, à rosto intiero, repieno di pera, mela, lardo: ò pedoni di carciofali, brugne, e visciole: ouero con vccelletti, & animelle, seruito con lemoni trenciati sopra.
Quarti de dietro arrosto, con melangole spacchate à torno.
Quarti de nanzi allesso: & repieni con caso, oua, pan grattato, vuapassa, erbecine battute, & spetiarie, con petrosemolo sopra.
Spalla perbollita inuolta nella rete, rostita sopra la graticola, con sugo de melangole, zuccaro, e cannella sopra.
Piedi allessi, con menta sopra.
Stufati con brugne, visciole, e lengua di porco salata tagliata in fette.

In pottaggio,con oua erbeccine,& agresto.
In insalata freddi,con pepe,sale,& aceto.
Coratella in pottaggio, cioè battuta, con erbeccine,spetiarie, aceto,& rossi d'oua dentro.
Animelle come del Capretto ; In pasticcio come à suo luogo.
Testicoli,come l'animelle.
Agnello grosso,come il Gastrato.

CAMOZZA.

LA sua stagione, & natura è di quella del Caprio, & se faranno le viuande,come di quello.

CAPRETTO.

LA sua stagione è per tutto quel tempo che se ne troua, Hà da esser grasso, & giouane ; E caldo, & humido in primo grado; da bonissimo nutrimento ; presto si digerisce ; & genera buon sangue; Nuoce à li decrepiti, & flegmatici ; è buono per li giouani, & conualescenti ; se potrà accommodare come di sotto
Animelle fritte con strutto,seruite con pepe, & sugo de melangole sopra.
Inuoltate nella rete spoluerizzate di cannella,rostite à lo spedo, seruite, come di sopra.
In potaggio con oua, erbette, e sugo di melangolo, ouero vua spina, ò agresta come di sopra.
In pasticcio come à suo luogo.
In crostata come à suo luogo.
Budelle lattinate cotte in brodo grasso, seruite con fette di pane sotto, con prouatura grattata,& cannella sopra.
In pottaggio ligate con oua, & spetiarie, con cannella sopra ; ouero con erbeccine,vua spina,ò agresta,con spetiarie dentro.
Fritte con strutto,seruite con melangolo,ouero agresto,& pepe sopra.
Arrosto, cioè auuoltate à torno lardate,con sugo di melangole sopra.
In conochia,cioè auuoltate à torno à vn pieno fatto di fegato di Capretto battuto, con erbette,oua, & aglio, rostite à lo spedo, seruite con sugo di lemoni,& cannella sopra.
Coratella intiera tagliata in pezzi in potaggio, con rossi d'ouo, erbe, zuccaro,& agresto dentro,seruito con cannella sopra.
Tagliata, come di sopra, fritta nello strutto, seruita con sugo de agresta sopra.
Fegato intiero spoluerizzato,con cannella garofani, e sale inuolto nella rete rostito à lo spedo,seruito con sugo di limone,e zuccaro sopra.
Tagliato in pezzi inuolto nella rete, rostiti, tramezzati di lardo,seruito con sale,& melangole spaccate sopra.

Taglia-

Tagliato in fette infarinato fritto nello ſtrutto, con pepe, ſale, & melangolo ſopra.

Indorato, cioè tagliato in fette bagnato, con oua, fritto nello ſtrutto, con zuccaro, e cannella ſopra.

In potaggio tagliato in pezzi, con vn brodo fatto di agreſto, oua, erbette, zaffarano, con cannella ſopra.

Piedi in inſalata freddi, con aceto, & pepe.

Leſſi con ſalſa verde ſopra.

In potaggio con oua, erbette, & ſpetiarie, con cannella ſopra.

Teſta ſenza oſſo, ripiena di ceruello di Capretto, oua, vua paſſa, pane, caſo, e ſpetiarie aleſſo, coperta di maggiorana, & diſcoperta, con cannella ſopra.

Stufata con piſelli; ò faua freſca, & mendrolla di porco, ouero con brugne, & viſciole.

Indorata, cioè leſſata, poi ſpaccata, fritta nella padella, con oua fattone frittata, buttata ſopra eſſa, ſeruita con cannella, ouero lemoni tagliati.

Arroſto ſopra la gratticola, cioè prima leſſata, & ſpaccata ſeruita con aceto roſato, e zuccaro ſopra.

Ceruello ſtemprato con paſta fina in frittelle, con zuccaro ſopra.

Capretto intiero pelato è roſto, repieno de brugne, viſciole, pera, mela, erbecine, e lardo; ouero di diuerſi vccelletti; ouero di teſte di Capretto ſenza oſſo ripiene, che prima ſiano ſtate leſſate; coperto di lemoni trèciati.

Quarti di dietro roſtiti à lo ſpedo lardati, ſeruiti con lemoni trenciati, & melangoli ſpaccati ſopra.

Dopò cotto, tagliato in pezzi in fricaſſea, con ſalſa reale, ſopra.

Quarti de nanti leſſi, coperti di qualſiuoglia erba, ò fiori, ouero altra copertura.

Leſſi repieni di caſo, oua, vua paſſa, & erbeccine, coperto, & diſcoperto.

Fritto nella padella, che prima ſia leſſato, ſeruito con aceto roſato, & zuccaro ſopra.

Arroſto ſopra la gratticola, che prima ſia ſtato eſſo, inuolto nella rete, con ſalſa reale ſopra.

In grattonata, cioè rotto in pezzi, con caſo, oua, ſpetie, & agreſto.

In brodo giallo fatto di zaffarano, & agreſto, ſeruito con cannella ſopra.

In paſticcio, come à ſuo luogo.

In croſtata, come à ſuo luogo.

CAPRIO.

LA ſtagione del Caprio è d'Inuerno, perche ſono più graſſi, & meglio ſi poſſono affrollare più, che in altro tempo. Hà da eſſere giouane, graſſo, & eſercitato. E caldo, & ſecco nel ſecondo grado: da gran nutrimento, & di mediocre bontà: genera ſangue alquanto groſſo, & aſciutto: chi ne mangiarà facci eſercitio: non ne mangi li colerici, & conferiſce à li flegmatici. S'accommodarà nell' infraſcritti modi.

Cicotto rostito à lo spedo ben lardato, coperto di salsa reale; ouero cipolle stufate, ò altre coperture.

Rostito lardato menuto, seruito con lemoni trinciati sopra,

Lesso in vino, & spetiarie, poi salpamentato, cioè tagliato in più luoghi, spoluerizzato di pepe, & sale, con cime de mentuccia poi coperto, dato freddo.

In pasticcio, come à suo luogo.

Fegato intiero lardato, rostito à lo spedo, coperto di salsa reale, e cãnella sop.

Fritto nello strutto, con sale, zuccaro, e cannella sopra.

Lombi rostiti à lo spedo ingarofolati, & lardati, con pitartima sopra: ouero coperti di peuerata.

Petto in fricassea, cioè prima lessato tagliato in pezzi, fritto con cipolle, e strutto, con cannella sopra, ouero mele appie soffritte.

Soffritto coperto di ciuiero, seruito con pignioli amollati sopra.

Schiena rostita à lo spedo ben lardata, con pitartima sopra, & salsa reale.

Spalla rostita, come sopra, che prima sia salpresa.

Lessa in vino, & spetiarie, coperta di fiori: trenciata minuta, seruita con brodo grasso, pepe, & sale.

In brodo lardiero ogni parte di esso, cioè cotto con la metà de vino, con lardo tagliato, saluia, & spetiarie.

CONIGLIO.

LA stagione del Coniglio, sarà d'ogni tempo, pur che sia giouane, & grasso. E freddo in primo grado, & secco nel secondo: è di gran nutrimento, & non molto buono: discaccia la flegma, & genera sangue melanconico: conferisce alli giouani, & nuoce à li vecchi, & melanconici; S'accommodarà come di sotto.

A rosto intiero, pieno di brugne, e visciole; ò altri frutti; coperto, & discoperto.

Stufato con brugne, e visciole, & cipolle, ouero con agresta ligato con oua.

In pasticcio, caldo, e freddo, come à suo luogo.

In pasticcio viuo.

CERVO.

LA stagione del Cerno è d' Inuerno, per le ragioni dette del Caprio. E caldo nel primo grado, & secco nel secondo, è cibo de chi fà molto esercitio, è di tarda digestione, dà grosso nutrimento, & genera grosso, & melanconico sangue; Li giouani lattanti sono migliori delli vecchi: s'accommodarà ogni parte di esso, come s'è detto del Caprio.

CASTRATO.

DEl Castrato è la stagione di tempo fresco, perche meglio si conserua & affrolla; E Caldo, & humido temperatamente: giouane, è migliore

del

del vecchio, da buon nutrimento; genera buon sangue; presto si digerisce; è buono per l'infermi, & à persone di ogni età, & complessione; beuersi il brodo in antipasto discaccia l' humor melanconico, s' accommodarà nelli sotto scritti modi.

Cicotto ben battuto impilottato d'aglio, & rosmarino; con cipolle cotte, nella iotta, con esse cipolle: & sapor sopra, & senza cipolle, con melangoli tagliati.

Arrosto repieno d'erbeccine, aglio, oua, caso, & spetiarie.

Alesso coperto di menta.

Alesso in mezo vino, macis, garofani, pepe, e zaffarano, seruito con esso brodo, & pane sotto.

In pasticcio, come à suo luogo.

Coste rotte in pezzi cotte nel vino dolce, & spetiarie.

Collo in pottaggio, con oua, erbette, vua spina, ouero agresta, e zaffarano.

Coda lessa rostita sopra la graticola, con molica di pan grattato, e finochio, ò pitartima, bagnata con aceto forte.

Coratella in pottaggio battuta, con spetiarie, rossi d'ouo, & aceto.

Lonza à rosto, con rosmarino dentro, seruita con melangolo sopra.

Lessa con petrosemolo sopra.

Stufata con brugne, visciole, & rosmarino dentro.

Ouero, con altri frutti.

Piedi lessi con petrosemolo sopra.

A lesso, con agliata, ò salsa sopra.

Stufati con brugne, visciole, & lingua di porco salata dentro.

In pottaggio con oua, erbette, & agresta.

In insalata freddi, con aceto, e pepe.

Spalla rostita à lo spedo, con lemoni trenciati sopra.

Repiena de visciole, vua passa, caso, & oua, rostita come sopra.

Lessa, poi rostita sopra la gratticola, con aceto rosato, & zuccaro sopra.

Trippa come quella di Vitella.

DAINO.

LA stagione, & le qualità del Daino, sono di quelle del Caprio, & anco se potranno fare le viuande, che di quello si faranno.

GHIRO.

IL Ghiro hà la sua stagione quando le neui sono in terra. E caldo in primo grado, & humido nel secondo: non da buon nutrimento, nè genera buon sangue: & tardi si digerisce: & tanto più se saranno magri: non ne mangi li vechi: s'accomodarà come di sotto.

Arrosto, con crostata fatta di pan grattato, zucccaro, e sale, coperto, & discoperto.

Arrosto fatto il panonto con esso, seruito con esso pane.

Stufa-

Stufato con castagne secche, pignoli, e spetie.

LEPORE.

LA stagione del Lepore, è di Decembre, per tutto Carneuale; & delli giouani, d'Agosto, sino mez'Ottobre; E caldo nel primo, & secco in secondo grado, Hà da esser frollo, & preso in caccia; genera sangue melanconico; fà smagrire; buono per li giouani; cattiuo per li vecchi; la giouane è più delicata, & fà bel colore; s'accomodarà nelli sottoscritti modi.

Arrosto intiero, con lemoni trenciati sopra, ò altra copertura di rosti, ò sēza.

Li quarti di dietro arroste, con salsa reale sopra, ouero altro.

Alesso nel vino, & spetiarie, con fiori sopra.

Li quarti dinanzi alesso tagliati in pezzi, con peuerata sopra.

In pasticcio intiero con li piedi, e testa fuori.

Li quarti di dietro in pasticcio, come à suo luogo.

In fricassea, prima sia stato lesso, poi rotto in pezzi fritto nella padella, con cipolle disfritte.

In fricassea primo alessato, leuatone tutte l'osse, cō agresto, & spetiarie dētro.

In brodo lardiero, cotto con mezo vino; con lardo dentro, saluia, rosmarino, & mosto cotto.

PORCELLETTO D'INDIA.

IL Porcelletto d'India haurà l'istesse qualità, & la medesima stagione del Coniglio; & nel modo che si accomodarà quello, si farà di questo.

PORCO DOMESTICO.

LA stagione del Porco domestico comincia di Nouembre, & seguita per tutto Carneuale; E caldo nel primo grado, & humido nel secondo E d'assai nutrimento alle persone che s'affatigano; è cattiuo ad ogni età, & ad ogni complessione; Le porchette picciole sono pessime, & non si doueriano mangiare; s'accommodarà la.

Porchetta di latte pelata ripiena di brugne, visciole, frutti, finocchio, oliue, & lardo, rostita à lo spedo intiera, coperta de lemoni trenciati.

Cicotto alesso, con petrosemolo sopra.

Arrosto con lemoni sopra.

Coste rostite sopra la graticola, con finocchio, e sale, con sugo de melangole sopra.

In brodo lardiero, la metà vino, con saluia, lardo, & spetiarie.

Pecato tagliato in pezzi, inuolto nella rete rostito à lo spedo, con sugo de melangolo, & cannella sopra.

Tomacelle, cioè dopò lessato, grattato messoui dentro pignoli, vua passa; rosso d'ouo, & garofani inuolto nella rete, fritte nella padella, con zuccaro, e cannella sopra.

Taglia-

Tagliato in fette infarinato fritto, con zuccaro, cannella, & sugo de melangolo sopra.

Grugni, & orecchie lessate, poi rostiti sopra la graticola, cō salsa verde sopra.

In gelatina, come à suo luogo.

Lombi inuolti nella rete, rostiti à lo spedo, con lemoni trenciati sopra.

Stati in adobbo di greco, pitartima, e garofani; rostiti à lo spedo, con pitartima sopra,

Piedi in gelatina, come à suo luogo.

Schiena, ouero lombetto arrosto caldo, con lemoni trenciati sopra; ouero cipolle intiere cotte in la iotta.

Salpresa à rosto, con pitartima sopra, ouero co'l medesimo grasso, & agresto, con zuccaro.

Rostita seruita fredda, con capparini sopra; ouero tagliata in pezzi, coperta di mostarda; ouero tagliata sottile con l'insalata.

Salciccia arrosto con tordi, con melangoli spaccate.

Spalla alesso, con menta sopra.

Sangue in ceruellato, ouero sanguinaccio, cotto lesso in brodo, ouero intiero sopra la gratticola; ouero in fette nella padella.

Testa fattone vna palla, come quella di Cignale.

Bragiole di schiena, ò di cossa state in sale, finocchio, e pitartima cotte sopra la gratticola.

Sommata salpresa inuolta nella rete, arrosto nello spedo, seruita fredda, con sugo di melangole sopra.

Perlessata rostita sopra la gratticola, con sapor de visciole sopra.

La cossa in pasticcio caldo, come à suo luogo.

Ceruellato alesso, sopra diuerse minestre, & suppe.

PORCO CIGNALE.

LA stagione del Cignale, è di Decembre, per tutto Carneuale; E caldo in primo grado, & humido temperatamente; è di dura digestione; ne mangi quelli, che fanno molto esercitio, & in tempi freddi; li migliori sono quelli, che non passano vn anno; s' accomodarà nell' infrascritti modi.

Cicotto rostito à lo spedo ben lardato, seruito con lemoni trenciati sopra.

A rosto tagliato in pezzi, coperto de ciuiero, con mandole bianche sopra.

In pasticcio freddo, come à suo luogo.

Panzetta con la pelle alesso, con fette de sommata salata, & petrosemolo sopra.

Tagliata in pezzi dopò lessata stufata, ouero brodo lardiero, con brugne, lardo tagliato à dati, cipolle disfritte, pignoli, mostocotto, & foglie di lauoro, con cannella sopra.

Polpette di cossa lardate rostite à lo spedo, con melangole sopra.

Battute rostite sopra la graticola, con finocchio sopra.

Schiena lardata rostita à lo spedo, con pitartima, seruita con lemoni trenciati

ciati, ò salsa reale sopra.
Rostita data fredda, con melangole sopra.
Stata in adobbo de vino, & spetiarie, rostita, data fredda, con lemoni trenciati, ouero oliua senza osso sopra.
Testa lessata nel vino, con pepe, garofani, cannella, e màcis, seruita intiera fredda, con fiori sopra, & fuoco odorifero in bocca.
Fatta in vna palla, cioè rotta, & cotta lessa come sopra, che sia disfatta; cauatone tutte l'ossa, nõ lassandouene pur vn pezzetto; tagliata in pezzi, fatto poi vna poluere di cannella, garofani, vn puoco di pepe, & zuccaro, & mescolato il tutto in essi pezzi, posti in vn touagliolo, & messo in vn mortaro, con sopresso sopra, & lassaruela vna notte; Leuatone poi il touagliolo d'intorno, restarà come vna mezza palla; la quale tagliata à fette parerà vna pietra mischia.
In fricassea ogni parte d'esso animale, con cipolle fritte sopra.
In brodo lardiero, come la panzetta.
Spalla rostita come la schiena, seruita come si vuole.
Alesso in vino, & spetierie seruita, con fiori sopra.

PORCO SPINOSO.

LA sua stagione sarà come del Porco saluatico; è freddo nel primo grado, & humido nel secondo; è di molto nutrimento à persone, che s'affatigano; genera flegma, humor melanconico, e viscosità; la carne sua è cattiua in tutti li tempi, ad ogni etade, & complessione; s'accomodará.
Come il rufolato d'vn anno.

RICCIO.

HA la sua stagione il Riccio di tempo freddo, perche sarà grasso; E caldo, & humido in primo grado, è di cattiuo nutrimento, tardi si digerisce, & genera sangue melanconico, molta flegma, & viscosità; & s'accomodará
Stufato, con brugne, visciole, & spetiarie.

VACCINA.

COmincia la stagione della Vaccina di Settembre, e seguita per tutto Carneuale. E fredda in primo grado, & secca nel secondo. Dà grande nutrimento, & genera molto sangue grosso: & è buona per chi fà molt'esercitio: non ne mangi chi è dilicato, ò che habbia lostomacho debole. S'accommodarà come di sotto.
Cossa vn pezzo à lesso, coperto de maggiorana, trenciato menuto, buttatoui sopra vn brodo fatto, con brodo, agresto, & sale.
Lessa salpresa coperta di menta.
Salata tagliata in fette, ouero sfilata come il presutto.

Stufa-

Stufata con cipolle grosse, & presutto.
In insalata come à suo luogo.
Tagliata in fette sottili per antipasto.
Culareio come di sopra; con cauoli, ò nauoni gialli, ò altre coperture; con presutto sopra, ò altri salami.
Lombi arrostiti à lo spedo lardati, coperti de lemoni trinciati.
Posti in adobbo di greco, pitartima, e spetiarie, arrostiti come sopra; ouero tagliati in fette caldi, e freddi, con melangole sopra.
Stufati alla Venetiana, cioè posti in adobbo di maluagia, ò greco, spetie, & poluere di finocchio; con esso adobbo dentro.
In pasticcio caldi come à suo luogo.
Petto alesso, con pempinella, ò altre erbe odorifere sopra.
Zinna alesso tagliata in fette, con agliata sopra.
Indorata dopò lessata tagliata in fette, coperta d'ouo sbattuto fritta, con sugo di limoncella sopra.
Fritte nella padella, non indorata, con salsa reale sopra.
Arrosto dopò mezza cotta lessa, inuolta nella rete, con sugo de melangole, e zuccaro sopra.
In pasticcio, con fette de presutto dentro.
Trippe ben nette alessate ben cotte, con menta sopra, ouero caso grattato.
Lengua alessata tagliata in fette, poi stufata, con brugne, e visciole
Ceruello lesso tagliato in fette, indorato, con oua, & fritto.
Cotto nel tegame con erbeccine, rosso d'oua, e spetiarie.
Bragiole di ponta di schiena, battute, cotte sopra la gratticola, con sugo de melangole, e pitartima.
Ogni parte di essa alesso, con petrosemolo sopra.

VITELLA MONGANA.

LA stagione della Vitella Mongana è d'ogni tempo, quando se ne possa hauere. E temperata in tutte le qualità; à talche è buona in tutti li tempi, & à tutte le persone, pur che siano sane; e s'accomodarà.
Animelle fritte nella padella, con sugo di melangolo sopra.
In potaggio, con oua, agresto, erbeccine, & fettoline di presutto, & spetie.
Inuolte nella rete rostite à lo spedo, seruite con zuccaro, e cannella sopra.
Indorate nell'oua, fritte nella padella, seruite con sugo di lomoncella, & cannella sopra.
In ceruellate, cioè battute con fegato, e spetiarie, e lardo, poste nella rete, rostite à lo spedo, ouero sotteltate, seruite con sugo di melangolo sopra.
Maritate, cioè cotte con oua, caso, & spetiarie, vn poco sode, con cannella sopra.
In pasticcio, come à suo luogo.
Coppiette, cioè carne magra battuta, erbette, vn poco d'aglio, ò senza, rosso d'oua, sale, strutto battuto, & spetiarie, incorporate insieme, fattone balle,

ò forma di pero ſotteſtate, imbandite, con ſuo brodetto, & cannella ſopra.
Bragiole de punta de ſchiena, ſpoluerizzate di finocchio, roſtite ſopra la gratticola, con ſugo de melangolo, e pepe ſopra.
Stufate con brugne, e viſciole.
Sotteſtate tramezzate, con caſo, oua, & vua ſpina.
Ceruelle leſſate fattone frittelle, ſeruite, con zuccaro, e cannella ſopra.
Sotteſtate, con erbeccine, e ſpetiarie.
Leſſate tagliate in fette indorate, con oua, fritte ſeruite con ſugo de melangolo, zuccaro, e cannella; ouero fritte ſenza indoratura, ſeruite come ſopra.
In paſticcio, come à ſuo luogo.
Coratella battuta in pottaggio, con ſpetiarie, aceto, e roſſo d'ouo.
Fegato intiero impilottato de lardo, e garofani, roſtito à lo ſpedo, ſeruito con ſugo de melangolo ſopra, ouero ſalſa reale.
Tagliato in pezzi inuolto nella rete roſtito à lo ſpedo, ſeruito con ſuo ſapor ſopra.
In potaggio battuto con erbeccine dentro, & ſpetiarie.
Tagliato in fette infarinato fritto, ſeruito con zuccaro, cannella, & ſugo de melangolo ſopra; ouero con aceto dentro.
Coſſa pezzi in paſticcio caldo, e freddo, come à ſuo luogo.
Leſſa calda, con petroſemolo ſopra.
Polpettoni de vna lib. l'vno, battuto, lardato, roſtito à lo ſpedo, ſeruiti con limone tagliato; ouero, che ſiano repieni, roſtiti ſimilmente: ouero ſtufati, con brugne, e viſciole.
Coppiette, battute con la coſta del cortello, diſteſa ſopra vna tauola, fattoci vn pieno ſopra, de lardo, erbeccine, ſpetie, aglio, voltate à torno roſtite à lo ſpedo, con ſuo ſapor ſopra.
Collo ſtufato, con pera, & brugna dentro
In brodo giallo fatto di roſſi d' ouo, & agreſto, con fette de preſutto, con cannella ſopra.
Coſte poſte in ſale, e finocchio, roſtite ſopra la gratticola, ſeruite con ſugo de melangole ſopra.
Lingua ripiena d'oua, caſo, vua paſſa, e ſpetiarie ſtufate in forno, con brugne, & altri frutti.
Tagliate in pezzi ſtufate, con pignoli, pezzi di gola di porco dentro.
Leſſata inuolta nella rete, roſtita à lo ſpedo, con lemoni trinciati ſopra; ouero impilottata di lardo, poi roſtita, con ſapor de viſciole ſopra.
Leſſa tagliata per lungo indorata, fritta, con zuccaro, e cannella ſopra.
In paſticcio, come à ſuo luogo.
Lonza lardata, roſtita à lo ſpedo, con melangole ſopra.
In adobbo, con vino, e ſpetiarie, roſtita à lo ſpedo, con ſuo adobbo ſopra.
Stufata, con brugne, e viſciole, perſichi ſecchi, ò altri frutti.
Arroſto tagliata in fette fredda, con ſapor bianco ſotto.
Tagliata in pezzi calda, con ſalſa reale ſopra.

Taglia-

Tagliata sottile fredda, con l'insalata, con capparini sopra.
Lomboli inuolti nella rete, rostiti à lo spedo, seruiti cõ lemoni trenciati sop.
Impilottati de lardo, e garofani rostiti, come sopra, con oliue senza osso sopra.
In adobbo de vin greco, e spetiarie, sotteſtati con esso adobbo dentro.
In pasticcio, come à suo luogo.
Arrosto freddo tagliato in fette, con capparini, & zuccaro sopra.
Panzetta ripiena, con oua, caso, vua passa, e spetiarie lessa, con menta sopra.
Lessa tagliata in fette dorata, & fritta. Ouero infarinata, e fritta, con zuccaro, e cãnella sopra. Ouero tagliata in fette calda, cõ salsa sop.
Tagliata in fette fredda in antipasto, con sapor bianco sopra.
Dopò lessata, rostita sopra la gratticola, con zuccaro, e sugo de melangolo sopra.
Petto alesso, coperto di fiori di boragine, ò altr'erbe.
Alesso ripieno con brugne, caso, oua, & spetie, con petrosemolo sopra.
Rostito sopra la gratticola, prima sia lesso, & inuolto nella rete, con zuccaro, e cannella sopra.
In adobbo, dopò lesso, in greco, e spetie, & poi fritto, con aceto rosato, zuccaro, & esso adobbo sopra.
Alesso con cipolle intiere vecchie, con zaffarano, e spetie, con esse cipolle sopra, con caso grattato, e cannella.
Alesso tagliato in fette, dorato con oua, poi frittto, con zuccaro, e cannella sopra.
Infricassea, tagliato in pezzi, fritto nella padella, con cipolle tagliate, seruito con esse cipolle, sugo de melangolo, con zuccaro, e cannella.
In brodo giallo tagliato in pezzi, con zaffarano, rosso d'ouo, agresto, & presutto, con cannella sopra.
Stufato al forno, con brugne, e visciole.
Arrosto à lo spedo lardato, con capparini sopra.
Piedi alesso coperti di menta.
In potaggio, con oua fette di sommata, erbette, & spetiarie.
Ligati con oua, & caso, con cannella sopra.
Fritti, prima lessati coperti di brodo negro, fatto d'vua passa cotta, mandole, tutto pesto, con aceto rosato, & pignoli sopra.
In insalata freddi, come à suo luogo.
Freddi coperti d'agliata.
Stufati, con mosto cotto, & vua passa, con zuccaro, e cannella sopra.
Polmone battuto con cortelli in potaggio, con erbette, oua, & presutto tagliato à dati.
Rognone co'l grasso inuolto nella rete, rostito à lo spedo.
Dopò rostito battuto disteso sopra fette di pane rostito sopra la gratticola, con pepe, e melangole sopra.
In crostata, come à suo luogo.
Sangue cotto lesso tagliato in fette, fritto, come il fegato.

In ceruellato, cioè passato caldo, mescolato con pezzetti di grasso, cipolle fritte, zuccaro, fior di finocchio, e latte, posto nelle budelle, & cuocerle, come quelle de Porco.

In migliaccio, come quello de Porco.

Schiena rostita, come la lonza.

Spalla lessata, poi rostita sopra la gratticola, spoluerizzata con pan grattato, fior de farina, & de finocchio, con sale, seruita con aceto, ò sugo de melangolo, e zuccaro sopra.

Ripiena inuolta nella rete, cotta sopra la gratticola, come sopra.

Sotteſtata inuolta, come sopra, seruita con suo sapore.

Testa alesso; ben lauata, & riuolta in due touaglioli, per farla restar bianca, seruita con petrosemolo, ò altra herba sopra.

Rostita sopra la gratticola, dopò lessata spaccata per metà, con aceto rosato, & zuccaro sopra.

Alesso senz'osso, ripiena di ceruello di Vitella, oua, caso, vuapassa, & brugne, con fiori de boragine sopra.

Ripiena, più de mezza alessata, rostita allo spedo, seruita con fior de finocchio, zuccaro, e sale.

Indorata, cioè lessa partita per metà, fritta nella padella con oua, seruita, con zuccaro, e cannella sopra.

Stufata con brugne e visciole, & fette de gola de Porco.

Trippe alesso, con pane sotto, caso, e cannella sopra, ouero menta.

Ligate con oua, & fettoline di sommata, con zuccaro, e cannella sopra.

Carne di qualsiuoglia luogo in potaggio tagliata in pezzi, con erbette, lardo battuto, fette di ventresca de Porco, & spetiarie.

In minestra. Crostate.

Rauioli. Come à suo luogo.

Torte. Pasticci.

VITELLA CAMPORECCIA.

LA stagione di questa sarà d'ogni tempo, pur che sia giouane; E calda, & humida nel primo grado; di essa se ne faranno tutte le viuande, che se possono fare della Mongana.

VITELLA BVFALINA.

LA sua stagione, sarà d'Inuerno; E calda in primo grado, & humida nel secondo, & della carne se ne farà tutte le viuande, che se faranno delle Vitelle sopradette; mà non è molto honoreuole, ne di quella bontà.

Viuande nelle quali si può accommodare ogni sorte de animale volattile Cap. XXVIII.

AERONE.

LA stagione dell'Aerone, sarà d'Inuerno, & quando sia maggior freddo. E caldo in secondo grado, & humido nel primo; è di dura digestione, & genera sangue melanconico, s'accommodarà nelli modi sottoscritti.
Arrosto coperto di salsa reale, ò altre coperture.
Stufato con pera, cotogni: ouero brugne, & viscole.

ANATRA DOMESTICHA.

LA stagione dell'Anatra (se sarà giouane) è di Maggio per tutto Agosto. E calda, & humida nel secondo grado, è di dura digestione; da grosso nutrimento, & genera grosso sangue; fà buon colore, & accende libidine, ingrassa quelli, che con l'esercitio la digeriscano; & da fortezza al corpo; il fegato è delicato, & sano; s'accommodarà, come di sotto.
Arrosto allo spedo, con limoncelle tagliate sopra.
Arrosto repiene de viscole, e brugne, ò altri frutti; coperte de lemoni; ouero pera moscarole stufate, ò altre coperture.
Alesso appastata, cioè repiena tra pelle, con caso, oua, pane, vua passa, e spetiarie; coperta de mangiar bianco, ò altra copertura.
Stufate con pera, mela, pignioli, & gola de Porco; ouero con cotogni cotti in vino, & spetiarie.
In brodo lardiero, mezzo vino, lardo, presutto, & spetiarie.
In pasticcio de doi per pasticcio, caldo, e freddo, come à suo luogo.

ANATRA SALVATICA.

LA sua stagione è di Decembre per tutto Febraro, e della qualità della domestica; & s'accommodarà come quella.

BECCACCIA.

LA stagione della Beccaccia sarà di Nouembre per tutto Carneuale, hà da esser fresca, e giouane. E calda in primo grado, & secca nel secondo: da buon nutrimento, & genera buon sangue; è buona per ogni età, & complessione, eccetto per li melanconici, s'accommodarà, come sotto.
Arrosto cõ fette di pane sotto per raccorre le budella, seruita cõ esso pane.
Alesso in bon brodo, con fette de presutto, seruita con fette de pane sotto, & presutto sopra.
In brodo lardiero, con lardo, saluia, e spetiarie.
Stufate con brugna, e viscole; ò altri frutti.

BECCA-

BECCAFICHI.

LA stagione de Beccafichi comincia à mezzo Agosto, fino mezz'Ottobre; Sono caldi, & humidi in primo grado; danno buon nutrimento, generano perfettissimo sangue; sono cordiali, confortano, & presto si digeriscano; sono buoni per ogni età, & complessione, s'accommodaranno nell' infrascritti modi.

Arrosto, fattoli crostata di pan grattato, fior di farina, zuccaro, con melangole sopra.

Arrosto con panonto sotto, senza crostata, seruiti con esso pane sotto.

Inuolti nelle foglie de vite, e carta bagnata, cotti sotto la cenere calda.

In guazzetto, con oua, sugo de limoni, & fette de sommata, con zuccaro, e cannella sopra.

In pasticcio, come à suo luogo.

CAPPONE.

LA stagione del Cappone è d'ogni tempo; & l'Inuerno saranno migliori quando siano grassi; E temperato in tutte le sue qualità; da ottimo nutrimento; genera buono, & molto sangue; gioua alla vista, fortifica il calor naturale, & accresce il coito; E buono per li sani, & per l' infermi, ad ogni età, & complessione, & quelche molto ne mangiarà, gli conuien far esercitio, s'accommodarà nelli sottoscritti modi.

Colli alesso tagliati in fette fritti nella padella, seruiti con sugo de melangole, & sale sopra.

Ripieni di caso, oua, pane, vua passa, & spetiarie, dopò cotti tagliati in fette; dati caldi, e freddi.

In potaggio con oua, presutto, erbette, agresta, & spetiarie.

Fegati inuolti nella rete, rostiti allo spedo, seruiti cō zuccaro, e cannella sop.

Fritti nella padella, con zuccaro, e cannella sopra.

Rostiti sopra la gratticola infilzati in ramo di rosmarino, con sale sopra.

Ligati, ouero maritati, con oua, spetie, agresto, & zuccaro, con fettoline de gola de porco, & senza.

Magoni lessati, tagliati menuti freddi, in insalata, con sale, pepe, & aceto.

Cappone alesso coperto di petrosemolo,

Alesso in vino, & brodo impilottato de garofani, con macis dentro, seruito con esso brodo, alla Tedesca.

Lesso cotto in vino, con mortadella dentro, e zaffarano, seruito con fette de pane sotto.

Lesso ripieno d'oua, caso, vuapassa, pane, & spetiarie, seruito con fette di pane sotto, e sopra, & senza.

Lesso ripieno, & non ripieno, con vna copertura de lessi, con fette di gola de porco, ò sommata sopra, ò senza.

Salpa-

Salpamentato, cioè lessato, poi aperto il petto & cosse, spoluetizzato di pepe, & sale, posto tra due piatti, con cima di' saluia; dato freddo, con fiori sopra.

Stufato al forno, con gola de porco, brugne, visciole, & mãdole mõde dẽtro.

Arrosto allo spedo, coperto, e discoperto,

Rosto aperto il petto, con salsa reale sopra; ouero cipolle desfritte.

Rosto ripieno di finocchio, oliue, & lardo: ouero brugne, e visciole; ò vero tartufali, e ceruellato.

Fagianato, cioè lardato menutamente, & garofolato, con carta à torno seruito con salsa reale sopra.

In potaggio, rotto, ò intiero, con oua, pezzi di sommata, erbette, & sugo de melangole; con zuccaro, e cannella sopra.

In fricassea, cioè lesso rotto in pezzi, fritto in padella, con cipolle tagliate, seruito con zuccaro, e cannella sopra.

Stufato, rotto in pezzi in vino, & spetiarie, con mandole peste dentro, alla Tedesca, con cannella sopra.

CASTRICA.

EDi Settembre, per tutt'Ottobre la sua stagione; è calda, & humida in primo grado: dà buon nutrimento; & presto si digerisce; è buona per ogni età, & complessione; s'accommodarà, come li beccafichi.

COTORNICE.

LA stagione della Cotornice, sarà de Decembre, per tutto Carneuale; quando sarà vecchie; mà giouane, è da mezz'Agosto, sino mezz'Ottobre; E calda in primo grado; & secca nel secondo; genera molto, e buon sangue, dà buon nutrimento, & è buona per li conualescenti, che sia giouane, è ben frolla; nuoce alli melanconici, s'accommodarà, come sotto

Arrosto allo spedo, seruita con limoncelli tagliati sopra, ouero smembrate, con salsa reale sopra; ouero aperte, buttatoui sopra sugo de melangolo, & pepe poi stufate con lemoni tagliati sopra; ouero piene di tartufali.

Mezze rostite finite di cuocere nel mirausto; cioè mandole torate, vuapassa, pane brusçato, peste, con spetiarie, & agresta, & zuccaro, seruite, con pignoli sopra.

Con li cauoli, cioè mezze rostite finite di cuocere nelli cauoli, doue sia lardo battuto, & presutto, seruite con essi cauoli sopra.

Alesso in buon brodo grasso, con nauoni gialli; ouero con finocchietti bianchi, con ceruellato dentro, & sopra

In pasticcio freddo, e caldo, come à suo luogo.

FAGIANOTTO.

LA ſtagione del Fagianotto giouane, ſarà da mezz'Agoſto, ſino mezzo Ottobre; E temperato in tutte le ſue qualità; da ottimo, & gran nutrimento; genera perfettiſſimo ſangue; conforta, & corrobra lo ſtomaco; riſtora ſubito li conualeſcenti laſſati d'ogni ſorte d'infermità, è buono per ogni età; & ad ogni compleſſione; s'accommodarà nelli ſottoſcritti modi.

Arroſto allo ſpedo incartato, con fette de lardo dentro, con ſalſa reale ſopra; ouero lemoni trinciati.

Roſto garofolato, ripieno de tartufali, oliue ſenz'oſſo, finocchio freſco con ſugo de melangolo, e zuccaro ſopra.

Roſto ſeruito freddo intiero; ouero ſmembrato, con capparini ſopra.

Stufato in pignatta al forno, con preſutto tagliato, & tartufali dentro.

In guazzetto con oua, & ſugo de melangole, ſeruito con pane ſotto, cannella, e zuccaro ſopra.

Aleſſo coperto di mineſtre d'erbe, come à ſuo luogo.

Leſſo in brodo graſſo, con pane ſotto, & cannella ſopra.

In paſticcio, caldo, e freddo, come à ſuo luogo.

FAGIANO.

LA ſtagione del Fagiano, è de mezzo Nouembre per tutto Carneuale; Hà da eſſer ben frollo; è della natura, & qualità del Fagianotto detto; & s'accommodarà, come il Fagianotto ſudetto; & anco.

Arroſto ſeruito freddo riueſtito con la pelle, & penne, & maſchio farà più bella viſta.

FOLICA.

LA ſtagione della Folica, ſarà quando ſia maggior freddo, è calda, & humida in ſecondo grado; genera groſſo ſangue, & da cattiuo nutrimento; s'accommodarà nelli modi ſottoſcritti.

Arroſto con pane ſotto, per far panonto, ſeruita con eſſo pane.

Aleſſo con cauoli Bologneſi, con fette de preſutto ſopra.

Salata del lago de ſucini, cotta come à ſuo luogo.

FRANCOLINO.

LA ſtagione del Francolino è di Nouembre per tutto Carneuale; E caldo nel primo grado, & ſecco nel ſecondo; & è di tutte l'altre nature, & qualità, che è la Cotornice; & s'accommodarà nel modo iſteſſo.

GAL-

GALLINA VNOSTRANA.

LA ſtagione della Gallina ſarà da Ottobre per tutto Carneuale; Hà le qualità del Cappone, & ſe ne faranno le medeſime viuande, come di quello, & di più,
Aleſſo, con pepe nel brodo, ſeruite con eſſo brodo.

GALLINA D'INDIA.

LA ſtagione della Gallina d'India ſarà d'Inuerno, quando ſia maggior freddo; Et delle giouani, il Giugno, per tutto Settembre. E calda, & humida in ſecondo grado; da boniſſimo nutrimento; genera molto ſangue; conferiſce ad ogni età, & compleſſione, che poſſa far'eſercitio; s'accommoderà nell'infraſcritti modi,
In tutte le viuande, che ſi farà del Cappone; & ancora
Arroſto piena di prugnoli; ouero ceruellato, e tartufali; ouero de tordi, ò altri vcelletti, con capparini ſopra.
Arroſto fredda riueſtita con la pelle, e penne, come il faſano.

GALLINACCIA.

LA ſtagione di queſta è quando è freddo; E calda, e ſecca in primo grado, è di dura digeſtione, & ha biſogno di molt'eſercitio, s'accommodarà come di ſotto,
Arroſto lardata, con limoncella ſopra.
Aleſſa con ventreſca, con finocchietti ſopra.
Stufata con brugne, e viſciole; ouero pera, e mela, e ſpetiarie.

GALLO D'INDIA.

LA ſtagione del Gallo, & pollaſtro d'India, ſarà come della gallina detta, & anco hà le medeſime qualità; & s'accommoderà come quella, &
Arroſto ripieno de ſtarnotti, & tartufali, ſeruito con cedro tagliato.
Aleſſo, con cauoli Bologneſi, ò nauoni, con ſommata, ò gola de porco ſopra.

GALLO DE MONTAGNA.

LA ſtagione del Gallo de montagna ſarà d'Inuerno, che ſia ben freddo, perche hà da ſtare molti giorni ad affrollarſi; E caldo, e ſecco in ſecondo grado; è di dura digeſtione; genera groſſo ſangue, e melanconico; ne mãgi chi fà molt'eſercitio, s'accommodarà, come il gallo, & gallina d'India.

GRAVOLO.

LA ſtagione di queſti comincia à mezzo Agoſto, per tutto Settembre; Sono caldi, & humidi in primo grado, danno buon nutrimento, & preſto ſi digeriſcono: ſono buoni per ogni età, & compleſſione, s'accommoderanno, come li Beccafichi.

GRVVA.

LA ſtagione della Gruua ſarà quando ſia più freddo, & le vecchie vogliano eſſer ben frolle; le giouane ſaranno migliore; E fredda in primo grado, & ſecca nel ſecondo; è dura da digerire: genera cattiuo ſangue, & humor melanconico, s'accomodarà, come il Gallo di montagna.

Il petto arroſto trinciato minuto, con capparini, & zuccaro ſopra.

Aleſſo ſalpreſa, con cauoli ſopra, & ſommata.

Salata desfilata, come il preſutto.

LODOLA.

LA ſtagione della Lodola è di Nouembre, per tutto Febraro; E calda, & ſeccha in primo grado, dà buon nutrimento, & facilmente ſi digeriſce; è buona per li ſani, & conualeſcenti: & ſi cuocerà

Arroſto allo ſpedo tramezzate con lardo, & foglie di ſaluia, con ſugo di limone ſopra.

Roſtite cauatone l'interiora, coperte di brodo negro fatto d'vua paſſa, mandole peſte, pan bruſcato, zuccaro, & agreſta con mandole confette. zuccaro, e cannella ſopra.

In pottaggio con oua, erbeccine, e ſpetiarie.

In paſticcio con ſalciccione grattato dentro, come à ſuo luogo.

Aleſſo con preſutto, ſeruite con fette de pane ſotto, & cannella ſopra.

OCA DOMESTICA.

LA ſtagione dell'Oca domeſtica, (che in altro nome gli ſi dice Paparo) della vecchia ſarà di Nouembre, & delle giouane à la fine di Luglio, & queſte ſaranno migliori, & più ſane; E calda in primo grado, & humida nel ſecondo; E di dura digeſtione nutriſce, & ingraſſa à chi con l'eſercitio la digeriſce, chi ſpeſſo ne mangia, và à pericolo di febre; ſi cuocerà come ſotto.

Arroſto allo ſpedo non piena: & ripiena di brugne, e viſciole, lardo, erbette, & pera tagliate, coperta di limoni trenciati, ò altre coperture de roſti.

Stufata al forno, con vua paſſa, brugne, pere, e viſciole, con fette di preſutto dentro, e ſpetiarie.

Aleſſo non piena; & ripiena de caſo, oua, vua paſſa, pan grattato, & ſpetiarie; ſcoperta, & coperta, con copertura de leſſi.

Salate le coſſe, & petto, ſfilato come il preſutto, con capparini ſopra.

Aleſſo ſalata con cauoli; ouero rapeſte battute; ouero broccoli fritti.

In paſticcio caldo, e freddo, come à ſuo luogo.

Colli repieni d'oua, caſo, pane, vua paſſa, & ſpetiarie, aleſſo poi tagliati in fette, fritti con cannella ſopra; ouero freddi, con ſapor bianco ſopra.

Magoni, & piedi freddi in inſalata, con aceto, ſale, e pepe.

Fegati inuolti nella rete roſtiti allo ſpedo, con zuccaro, & cannella ſopra.

Fritto nella padella co'l ſuo graſſo, con zuccaro, e cannella, & melangolo ſopra.

OCA SALVATICA.

LA ſtagione di queſta ſarà d'Inuerno, & è delle qualità della domeſtica; ma alquanto mãco humida, & s'accommodarà in tutti li modi di quella.

ORTOLANI.

LA ſtagione dell'Ortolani, è quãdo ſe può hauere, quali vengono da Bologna, à Roma ſepolti nella farina per mantenerli freſchi, hanno le qualità delli Beccafichi, ſi cuoceranno come quelli, & de più,
Fritti nella padella, con zuccaro, e cannella ſopra.

PASSAROTTI DE NIDO.

LA ſtagione di queſti, è d'Aprile, per tutto Giugnno; Sono caldi, e ſecchi in terzo grado; ſono di dura digeſtione, & infocano il ſangue; le vecchie ſono cattiuiſſime; & le giouane s'accommodaranno
In guazzetto con lardo, erbette, viſciole, e brugne.
In potaggio, con oua, erbette, preſutto, & ſpetiarie.

POLLANCA NOSTRANA.

LA ſtagione della Pollanca, ſarà quando haurà paſſato quattro meſi, ſino che cominciarà à far l'oua; che dopò ſarà gallina. Queſt'hà la qualità del Cappone; & in quel medeſimo modo ſi potrà cuocere; & per l'infermi ſarà meglio queſta, che quello.

POLLANCA D'INDIA.

LA ſtagione di queſta, ſarà da quattro meſi, ſino li ſette; Hà le qualità della gallina d'India; & ſe potrà cuocere, come il Cappone; & anco
Arroſto incartata, ripiena di brugnoli, con ſugo de melangolo, & zuccaro ſopra.

POLLASTRO NOSTRANO.

LA ſtagione del Pollaſtro ſarà da vn meſe, ſino li quattro le femine, & li maſchi ſino li ſei, è della qualità del Cappone: mà humido in primo grado: & ſe accommodarà
Arroſto lardato con limoni trinciati ſopra.
Roſto ingarofolato, incartato, con ſalſa reale ſopra.
Arroſto inuolto nella rete, con melangole ſpaccate ſopra.
Roſto con croſtata ſopra, fatta di pane, farina, e zuccaro.
Arroſto poi ſtufati, con limoni tagliati, aceto roſato, zuccaro, & acqua roſa.
Stufati con agreſta, petroſemolo, & lingua de porco tagliata.
In guazzetto con oua, agreſta, preſutto, & ſpetiarie dentro.
In potaggio rotti in quarti, con vino, & ſpetiarie alla Tedeſca.
Fritto, cioè mezzo leſſato, poſto in adobbo de vin greco, & ſpetiarie, poi

fritto, seruito con esso adobbo, cotto, zuccaro, e cannella sopra.
Aperto per schiena posto in adobbo detto fritto, seruito come sopra.
Fritto, cioè lessato posto nell'aceto forte per sei giorni, aperto per schiena fritto nella padella, con zuccaro, e cannella sopra.
In pasticcio di quattro per pasticcio, come à suo luogo.

POLLASTRO D'INDIA.

LA stagione del Pollastro d'India, sarà d'vn mese per tutti li quattro; E della qualità del Gallo d'India, mà vn puoco più humido, s'accomodarà, come il Pollastro Nostrano suderto.

PVLCINELLO.

LA stagione del pulcinello sarà da quattro giorni nato, sino li quindeci; E caldo in principio del primo grado, & humido nel secondo; genera flegma, & presto si corrompe, s'accommoderà,
Arrosto allo spedo pergottato, con crostata, seruito con aceto rosato, e zuccaro sopra.
Arrosto ripieno inuolto nella rete, seruito come sopra.
In guazzetto, con rossi d'oua, agresto, e zuccaro.
In pasticcio di otto per pasticcio, come à suo luogo.

PICCIONE DOMESTICO.

LA stagione del Piccione domestico, è di ogni tempo; Sono caldi, & humidi in secondo grado; non sono buoni per l'infermi; conferiscono alli vecchi, & alli flegmatici; sono di dura digestione, & infiammano il sangue; si cuoceranno come sotto,
Arrosto con limoni trinciati sopra.
Ripieno di finocchio fresco, oliue, & lardo, arrosto seruito con fior de finocchio sopra.
Ripieno tra pelle, de pane, caso, ona, & spetiarie seruito con capparini sopra; ouero aceto rosato, e zuccaro; ouero salsa reale.
Alesso con fette de presutto, con finocchi bianchi sopra; ouero con fette di pane sotto, & cannella sopra.
Con piselli con scorza, & senza, con fette de ventresca sopra.
Stufato cõ vua spina, ò agresto, e rosso d'oua, seruito, có zuccaro, e cãnella sopra.
Al forno con brugne, e visciole, ò altri frutti.
Fritti, cioè aperto per schiena stato in adobbo in buon vino, & spetiarie, poi fritto, con zuccaro, e cannella sopra.
Fritto mezzo lesso, stato nell'aceto forte quattro giorni aperto per schiena, & fritto, con zuccaro, & cannella sopra
In brodo lardiero, con mezzo vino, lardo, saluia, & spetiarie.

In

In potaggio cõ rossi d'ouo, agresto & spetiarie, cõ fettoline de presutto det.
In Mirausto, fatto d'vua passa, persiche secche, brugne, mandole torate, pane bruscato, il tutto pestato, & passato per setaccio stemprato con agresto brodo, & spetiarie, postoui il piccione mezzo rostito, e lassarlo finir di cuocere, in essa compositione, con pignoli confetti sopra.
In potaggio con erbeccine, fette de gola di porco, & spetiarie.
In pasticcio, come à suo luogo.

PICCIONE DE PALOMBARA.

LA stagione di esso, è di Agosto per tutt'Ottobre; E caldo, & humido in primo grado; fanno buon sangue: presto si digerischano, danno buon nutrimento; & per la sanità sono migliori delli casalini; si cuoceranno come di sotto,
Arrosto con limoni trinciati sopra.
Arrosti ripieni de prugnoli, con sapor reale sopra.
Alesso con fette de presutto, con pane sotto, & cannella sopra.
Alesso con sommata, e finocchi bianchi.
Stufati con brugne, e visciole, & fette di presutto.
In potaggio con erbeccine, spetiarie, & fette di gola di poreo.

PICCIONI DE GIANDA.

LA stagione delli Piccioni di gianda, è di Decembre, per tutto Carneuale; sono caldi, e secchi in secõdo grado; sono di dura digestione, & dãno cattiuo nutrimẽto; li giouani sarãno migliori, s'accommoderanno come sot.
Arrosto con le giande nel gauaccio, con melangole sopra.
Alesso con presutto, pane sotto, & cannella sopra.
In brodo lardiero, con mezzo vino, lardo, presutto, saluia, & spetiarie.

PAVONE.

LA stagione del Pauone sarà quãdo sia ben freddo, accioche possa stare molti giorni morto per affrollarsi. E caldo nel secõdo grado, & secco nel primo, è di molto nutrimẽto, mà cattiuo; è di dura digestione, & genera, sãgue melãconico; chi ne mangiarà, facci molto esercitio; Li Pauoncini sono alquanto meno nociui, s'accommoderà, come di sotto,
Arrosto allo spedo col collo riuestito, con fette di cedro sopra.
Arrosto in forno, con pera moscarole stufate sopra.
Arrosto freddo riuestito cõ la pelle, e penne, cõ la coda distesa, ouero rotata.
Arrosto seruito freddo, con limoni tagliati sopra.
Stufato con sommata vua passa, pignoli, mandole monde dentro seruito con esse sopra.
Alesso con ventresca di porco, ouero gola, coperto de pasta; ò verzure cotte.

Ales-

Alesso poi fritto in pezzi, coperto di sapor bianco.
In pasticcio caldo, e freddo, come à suo luogo.

QVAGLIE.

LA stagione delle Quaglie, è di Agosto, per tutto Ottobre; perche sono più grasse; Sono calde nel fine del primo grado, & humide nel fine del secondo; sono di dura digestione, generano cattiuo sangue, & molt'infermità nuoce ad ogni età, & complessione, eccetto à li melanconici; s'accommoderanno come sotto.
Arrosto allo spedo con crostata di pane, & zuccaro.
Arrosto con fior di finocchio, ouero limoni trinciati sopra.
Arrosto tramezzate cõ fegatelli de porco nella rete, seruite cõ melãgole sop.
Stufate cõ piselli freschi, e sommata; ouero con cauoli turzuti, e mortadelle.
Con cauoli strucolati; cioè cauoli verdi rotti con le mani, desfriggerli in vna pignatta, con lardo battuto, & assai pepe senz'acqua; & quando saranno verdi mezzi, metterui dentro la Quaglia arrosto, & dar vna volta per la pignatta, seruita con essi cauoli sopra.
In pasticcio con salciccione grattato dentro, come à suo luogo.

RONDONI DE NIDO.

LA stagione di questi sarà di Maggio, per tutto Giugno, sono della qualità de beccafichi, & come quelli s'accommodaranno.

STARNA.

LA stagione della Starna sarà di Nouembre, per tutto Carneuale; E calda in primo grado, & secca nel secondo; genera molto, e buon sangue; gioua alli conualescenti, ò rosta, ò lessa, che sia, eccetto alli melanconici, & hà da esser frolla; delli Starnotti la stagione, è di Agosto, per tutto Ottobre, & sarà molto migliore, che la vecchia, s'accommoderà
Arrosto allo spedo con limoni trinciati sopra.
Arrosto aperte l'ale, & il petto, con sugo de melangolo, e pepe, con fette di limone sopra, poi coperte, e stufate.
Arrosto piene di tartufali, con acqua rosa, e zuccaro sopra.
Arrosto smembrate, con salsa reale sopra.
Arrosto la me à cotte, finite di cuocere nel mirausto, cioè vua passa, perfiche secche, brugne cotte, tutto passato per setaccio, mandole torate, pane brusato pesto temprato, con agresto, e vin bianco, & spetiarie, con mandole confette sopra.
Alesso cotte con ceruellato, ouero sommata, con minestra di verzure: ouero pane sotto, senza copertura.
In brodo lardiero, con lardo, spetie, saluia, mezzo vino, & pera bergamotte
Con cauoli strucolati, come le Quaglie.

In

In pasticcio freddo, e caldo, come à suo luogo.

STARNOTTI.

LA stagione de questi sarà d'Agosto per tutt'Ottobre, è della natura della Starna, & s'accommoderà come quella, & è molto più delicata, & anco si darà.

Arrosto ingarofolata, incartata, seruita con limoncelle piccole trinciate.

STORNI.

LA stagione d'essi sarà di Settembre, sino mezz'Ottobre, che per l'vua sono più grassi, che d'altro tempo; E caldo, e secco in secondo grado; non sono buoni per la molta secchità loro, si possono cuocere, come li tordi, mà non sono honoreuoli per le tauole.

TORDI.

LA stagione de i Tordi, sarà d'Ottobre per tutto Carneuale; E caldo, e secco in primo grado, & in principio del secondo: è di buono nutrimento, genera buon sangue; presto si digerisce, sono buoni per li conualescenti, ad ogni età, & ad ogni complessione. Il Merlo, non è tanto perfetto; & s'accommodaranno.

Arrosto allo spedo, con melangole sopra; ouero arrosto tramezzati di salciccia; ouero fegatelli di porco, & lauro, con melangole dette.

Arrosto con crostata di pane, farina, zuccaro, e sale, con limoni trinciati sop.

Arrosto cauate l'interiora coperti di brodo negro, fatto con vua passa, persichi secchi cotti passati sien prati, con mezzo vino, mandole peste, zuccaro, e spetiarie.

Alessi con prefutto, & ceruellata gialla, con pane sotto.

Strufati con gota di porco brugne, e visciole.

In potaggio con oua erbeccine, & prefutto.

TORTORE.

LA stagione della Tortora sarà di Luglio, per tutto Ottobre, & di quelle, che sono riserrate, per tutto Carneuale sè saranno grasse; Sono calde, e secche in secondo grado; danno buon nutrimento; generano buon sangue, & presto si digeriscano; nuoceno alli colerici, & melanconici; sono buone ad ogni età; si cuoceranno, come li Tordi, & ancora.

In brodo lardiero, con lardo mezzo vino, saluia, spetiarie, & prefutto.

Con cauoli strucolati, come le Quaglie.

In pasticcio, con prugnoli, & sommata dentro, come à suo luogo.

VCELLETTI DIVERSI.

SE dirà solo delli petti rossi, che la stagione sarà d'Inuerno; & haueràle qualità del Beccaficho, & si cuocerà nel modo di quello. Li Franguelli, & d'altre sorti, si cuoceranno
Arrosto pergottati. Ouero in guazzetto, ò potaggio.

VCELLETTI DE CIPRO.

LA stagione de questi sarà d'ogni tempo, che se ne possono hauere; perche sono portati in Italia dentro giarre, ouero brocche nell'aceto. s'accommoderanno
Fritti nello strutto, stati prima nell'acqua fresca per leuar l'asprezza dell' aceto; con zuccaro, e cannella sopra.
In potaggio, stati prima nell'acqua come sopra, con erbeccine, & spetiarie.

Modo nelli quali si può cuocere, & accommodare ogni sorte di pesce con scaglia, & senza scaglia; & con scorza, e senza.
Cap. XXIX.

AGONE DE LAGO.

L'Agone, è Pesce di Lago, & in quello di Garda, ve ne sono molti, & buoni; E simile alla Sarda maritima; mà grossa com'vna Arenga; la sua stagione comincia il mese d'Aprile, & dura per tutto Agosto; E freddo nel primo grado, & humido nel secondo, è di buon nutrimento, & s'accommoderà, come di sotto,
Fritto nella padella, con melangolo sopra.
Marinato, prima fritto, poi buttatoui sopra aceto bollito, con aglio, zaffarano, e rosmarino.
Arrosto sopra la gratticola bagnato d'aceto, oglio, sale, & pepe con petrosemolo sopra.
In guazzetto intiero, con vua passa, erbeccine, & spetiarie dentro.

AGVCCHIA.

L'Agucchie ò altrimente Aguselle, che à Venetia gli dicono Angoscicole; è pesce di mare, longo nel modo di anguilla, con becco lungo. La sua stagione èdi Settembre, & Ottobre; E secca, & humida in primo grado; è di difficil digestione; & nutrisce assai; s'accommoderà.
Fritta nella padella con limoni trinciati sopra.
Marinata, doppò fritta, buttatoui sopra aceto forte bollito con pepe, aglio, rosmarino, e zaffarano.

In

In agrestata con sugo d'agresta, bollito con fior de farina, & zaffarano buttato sopra.

Arrosto sopra la gratticola, con aceto, oglio, & pepe sopra.

In guazzetto, intiera, & tagliata con cipolle desfritte, & agresta dentro: ouero vua spina.

In pasticcio, le grosse tagliate in pezzi, come à suo luogo.

ALICE.

L'Alice, che altrimente gli si dice Inchioe, è pesce di mare, simile alla Sarda, mà vn puoco più stretta, & retonda; La sua stagione è di Gennaro, per tutto Marzo; è fredda in primo grado, & humida nel secondo, è di buon nutrimento, è buona per conualescenti, fresca, rostita sopra la gratticola, si cuocerà,

Fritte, fresce date calde,, con melangolo sopra.

Arrosto sopra la gratticola, date calde.

Cauatone la spina, cotte nella carta sopra la gratticola, con oglio dentro, & pitartima sopra.

Marinate con aceto, pepe, aglio, e rosmarino.

In agrestata, con agresto, zaffarano, rossi d'oua cotte, & pepe.

Salprese, state al fume vn giorno, rostite sopra la gratticola.

In pasticcio cauatone la spina, tramezzate con fette di tarantello, menta, & altre erbette battute con aglio, & pepe.

Salate in barilotti, spaccate cauatone la spina; con oglio, aceto, & regano sopra; ouero cipolla tagliata minuta data per antipasto.

Salate in diuersi pasticci de pesce.

ANGVILLA.

L'Anguilla, è pesce d'acqua salsa, e dolce; quelle, che se pigliano nel Teuere, dette Ceriole, sono perfettissime; La sua stagione sarà d'Ottobre per tutto Febraro; Sono fredde in primo grado, & humide nel terzo; è delicata al mangiare; nutrisce assai; tardi si digerisce, & genera ventosità; Hà da esser ben cotta, conuiene à giouani, colerici, & stomachi gagliardi, & mangisene puoca; s'accommoderà come sotto.

Arrosto tagliata in pezzi inspedata tramezzata di lauro, con crostata di pane, farina, zuccaro, e sale.

Arrosto allo spedo senza crosta coperta di cauoli verdi, mezzi lessi, fritti nella padella, con pepe sopra.

Arrosto sopra la gratticola, aperta per schiena, & salpresa, con fior di finocchio sopra.

Alesso in pezzi, in aceto, & vino, con sugo de melangolo, & oglio, ouero sapor bianco; ouero petrosemolo sopra.

Alesso in acqua, & sale, con pepe sopra.

In potaggio dolce intiera,ò in pezzi,con mosto cotto, brugne,& visciole.
In potaggio,con agresto,zaffarano,mandole peste,& spetiarie.
In potaggio con mezz'vino,con pera,mela,& spetiarie.
Stufata con peri tagliati,brugne,e visciole.
Nel tegame con zibibo,pignoli,persichi secchi,& spetiarie.
In adobbo di Lampreda,cioè de vin greco mostacciuoli Napoletani,& mandole peste,e spetiarie,cotta in esso tegame intiera.
In pasticcio,come à suo luogo.
Fritte nella padella,cioè le piccole,con agresta,ò melangolo sopra.
Le salate alesso in pezzi,cauatone la spina,seruite con aceto,pepe, & oglio.
Cotte sotto la bragia in carta bagnata, tagliata in pezzi, seruita con aceto, & pepe: ouero vua passa,& capparini.
Dissalata stata 24. hora nell'acqua,& cotta come la fresca.

ARINGHE.

L'Aringhe sono portate in Italia salate in dui modi,cioè affumate,& biãche nelli barili; la sua stagione è di Quadragesima; s'accõmodarãno,
L'Affumata aperta per schiena scaldata sopra la gratticola,con oglio, aceto,e pepe.
Le bianche, sopra la gratticola, che prima sia stata in molle in acqua, seruita con aceto,& oglio sopra,
Alesso in acqua dissalata,con agliata sopra.
Fritte dissalate state 24. hora in acqua,con limoncelle sopra.

BARBO.

IL Barbo è pesce d'acqua dolce; E freddo in primo grado, & humido nel secondo; la sua stagione sarà di Maggio,per tutto Settembre,che sarà grasso; mà bisogna auuertire di leuar tutte l'oua,perche sono cattiue; d'Ottobre,per tutto Marzo,è più securo,perche hauerà buttato l'oua, se ben sarà manco grasso; s'accommoderà,
Fritto nella padella con limoni trinciati sopra;
Arrosto sopra la gratticola cauatone l'interiora, con aceto, & oglio sopra.
Carpionati stati in sale,fritti non infarinati sbruffati d'aceto.
Marinati con aceto,pepe,aglio,& rosmarino.

BOTARGA.

LA Bottarga è oua di spicola, ouero di Cefalo grosso, la sua stagione è d'ogni tempo,& vengono di Leuante,s'accommoderà,
Tagliata sottile in piatti,seruita con oglio,& melangoli spaccati sopra.
Netta della pelle, posta in tauola intiera.

CALAMARO.

IL Calamaro è pesce di mare, la sua stagione è di Nouembre, per tutto Marzo; E freddo in primo grado, & humido nel secondo: il piccolo è deli-

delicato al gusto;è di facil digestione, & da buon nutrimẽto; il grosso tardi si digerisce,è buon per chi fa molt'esercitio s'accommoderà.

Stufato nel tegame, che sia il grosso,ripieno di noce battute, pan grattato, vua passa,erbette,& oglio,con brugne,e visciole.

In potaggio tagliato in pezzi,con cipolle desfritte,agresto,& spetiarie.

In adobbo di greco, e spetiarie, stufato nel tegame, con mandole peste, & suo adobbo.

Fritto tagliato in pezzi,con sugo de melangolo sopra,o vero salsa verde.

Fritto intiero, massime li piccoli,con malangole spaccate sopra, ouero granati forti.

CAPPONE.

IL Cappone è pesce maritimo; à Venetia gli dicono Lucerna, la sua stagione è d'Ottobre, per tutto Maggio; E frigido, & humido tamperatamente; dà buon nutrimento, è di non facil digestione,è buon per li conualescenti,alesso:s'accommaderà.

Alesso in acqua,e sale,con petrosemolo sopra.

In potaggio con erbette,e cipolle desfritte.

Stufato,con brugne,e visciole.

La polpa in bianco mangiare di magro.

In minestra la polpa battuta,con erbeccine,vua passa,e pignoli.

CEFALO.

IL Cefalo,che in altri luoghi anco si chiama Mugino, è pesce di mare, & la sua stagione è da mezz'Agosto,per tutto Febraro; E freddo in primo grado,& humido nel secondo; è di difficil digestione,genera cattiui humori, & nutrisce assai; è buono per li stomachi caldi, e gagliardi; si può accommodare,come di sotto.

Fritto nella padella,con melangole spaccate sopra.

Fritto aperto per schiena, vn puoco salpreso, con limoncelle tagliate sopra.

Marinato, cioè dopò fritto, buttatoui sopra aceto bollito,con oglio, pepe, sale,& rosmarino.

Marinato con mosto cotto,aceto,& vua passa.

Carpionato,cioè posto in sale,poi sciugato,fritto senza infarinarsi,sbruffato d'aceto freddo; dato freddo,con foglie di lauro sopra.

Arrosto sopra la gratticola,con aceto;oglio,& pepe sopra.

Arrosto sopra la gratticola, buttatoui sopra vua passa cotta nell'aceto, con esso aceto, & oglio sopra; ouero brugne,& visciole.

Arrosto allo spedo tagliato in pezzi,stato prima nell' agresto,oglio, & sale, bagnato spesso con esso agresto.

Arrosto sopra la gratticola tagliato in fette dua dita grosse, bagnate spesso d'oglio,aceto,sale,e pepe.

Arrosto sopra la gratticola aperto per schiena stato vn poco al fume buttatoui sale,e finocchio sopra.

Alasso in acqua,e sale,con erbe sopra,ouero sapor bianco.

Salpamentato, cioè dopò lesso datoli vn taglio per lungo alli fianchi buttatoui pepe,e sale sopra,seruito freddo con petrosemolo sopra.
In potaggio con cipolle desfritte, agresto,zaffarano,& spetie dentro.
In pasticcio caldo,e freddo,come à suo luogo.
Li salati arrosto sopra la gratticola,seruiti con oglio,& aceto.
Alesso nell' acqua,con oglio,agresta,& pepe sopra.
In potaggio ,con cipolle,brugne,visciole,aceto,vino,& erbeccine.
Fritti con sapor sopra d'aceto rosato,zuccaro,& vua passa cotta.

CORBO.

IL Corbo è pesce di mare, è molto buono quando sia grande; La sua stagione comincia di Maggio, per tutto Luglio; E caldo nel primo grado & secco nel secondo; è di molto nutrimento, & difficil digestione, ricerca stomachi gagliardi,& giouani; non è buon per li vecchi,& flegmatici,s'accommoderà,
La testa alesso in vino, aceto, & sale coperta di fiori; ouero cotta con acqua,e sale.
La parte di mezzo tagliata in fette due dita grosse, poste in sale, oglio, finocchio,rostite sopra la gratticola,bagnate d' aceto,& oglio.
La coda spaccata fritta,con melangole sopra.
Alesso come di sopra intiero, coperto di sapor biãco; ò petrosemolo ò fiori.
Alesso in vino stato prima in adobbo d'aceto,sale,e pepe,aglio e finocchio per tre hore,seruito con zuccaro,e cannella sopra.
Alesso tagliato in pezzi, stato prima in adobbo de vino,aceto, e sale,cotto alla Tedesca, cioè bollito, che se schiumi de se medesimo, seruito con touagliolo sotto,e sopra,per restar asciutto.
Alesso buttatoli sopra ciuiero fatto de mandole,vua passa, & pane,stemperato con mosto cotto,& agresta.
Salpamentato come il Cefalo; & più buttatoui sopra garofani; è zenzero con saluia sopra.
Arrosto sopra la gratticola bagnato d'aceto, & oglio, con pepe,e sale, seruito con petrosemolo bagnato in esso aceto sopra.
Arrosto nel spedo in pezzi,come il Cefalo.
Arrosto con vua passa,& aceto sopra.
Fritto datogli due tagli per fiancho per lungo, con limoni trinciati sopra.
Fritto tagliato in fette grosse due dita,con melangole sopra.
Marinato dopò fritto intiero; ouero in pezzi.
In potaggio intiero; & ogni parte d'esso,
Stufato con brugne,visciole,e pera.
In pasticcio caldo,& freddo intiero,& in pezzi com'à suo luogo.
In gelatina dolce,& brusca,con aceto,& zuccaro.
In minestra,come il pesce Cappone.

CAR-

CARPIONE.

IL Carpione è pesce d'acqua dolce, & nel lago di Garda ve ne sono assai; la sua stagione è di Ottobre, per tutto Aprile. E caldo temperatamente, & humido nel primo grado; dà ottimo nutrimento, facilmente si digerisce, è delicatissimo, & buon per l'infermi; fresco è buono per ogni età, & ad ogni complessione; s'accommoderà,

Fritto caldo, con limoni trinciati sopra.

Fritto stato prima in adobbo d'aceto, sale, e mosto cotto, con sugo de melangolo sopra.

Marinato, con aceto, pepe, aglio, & rosmarino.

Carpionato, cioè posto in sale, poi sciugato, fritto senza esser infarinato, sbroffato d'aceto freddo, coperto di lauoro.

Arrosto sopra la gratticola bagnato d'oglio, & aceto, sale, e pepe, seruito con petrosemolo sopra.

Arrosto sopra la gratticola, tagliato in fette, seruito con aceto, & vua passa cotta.

Arrosto tagliato in fette, stato in adobbo d'aceto, oglio, sale, e mosto cotto bagnato d'esso adobbo, & seruito con esso.

Alesso alla Tedesca; cioè tagliato in pezzi, stato in sale, & aceto per tre hore cotto in esso aceto, & vino seruito con touagliolo sotto, e sopra, acciò si asciughi.

Alesso intiero in vino, e sale, con cannella, & fiori sopra.

Alesso in vino, con noce moscata, pepe, e zaffarano, seruito con esso vino, & cannella sopra.

Alesso alla Tedesca in altro modo, tagliato in pezzi, posto in vaso, con greco, ò maluagia, & aceto, pepe, cannella, garofani, noci moscate, & boturo; & cotto che sia imbandito, con esso brodo, con pane abrustato sotto.

In potaggio intiero, con cipolle, frutti, & spetiarie, vino, & aceto.

In potaggio con brugne, zibibo, dattili, & agresto, con cannella sopra.

Stufato stato in adobbo d'aceto, oglio, sale, e pepe, con visciole, agresto, e mostocotto.

In pasticcio caldo, e freddo, rotto, & intiero, come à suo luogo.

CAVIARO.

IL Cauiaro è fatto d'oua di Storione, & è salato,; La sua stagione è d'ogni tempo, mà d'Inuerno, & di Quadragesima è più appropriato; s'accommoderà,

Acconciato con oglio, e sugo de melangole, posto in piatti.

Acconciato come di sopra, disteso sopra fette di pane abrustato.

Acconciato come di sopra nelle fette di pane sotteстato con oglio, sugo de melangole, & pepe.

Frit-

Fritto fattone fette, seruito con sugo de melangole, e pepe sopra.
Desfritto nel tegame, con cipolla, vn puoco d'aceto, & oglio, con sugo de melangolo, e pepe sopra.
In Crostata, come à suo luogo.

CARPINA.

LA Carpina, che gli si dice anco Raina; Hà la stagione di Febraro, per tutto Agosto, è della qualità della Tencha, & si cuocerà come essa.

CAVEDENE.

Vedi al Ghuo,

DENTALE.

IL Dentale è pesce di mare, la sua stagione è di Ottobre, per tutt'Aprile, E caldo in primo grado, & secco nel secondo; è di dura digestione, ricerca stomachi gagliardi, & s'accommoderà,
In tutti li modi, che si cuocerà il Corbo; & di più,
Arrosto allo spedo tagliato in pezzi à trauerso, poi sotteſtato con sugo de melangole, & fette di limoncello.
Alesso salpreso tagliato in pezzi, coperto de finocchi bianchi, con fette di tarantello sopra.
Fritto in pezzi, rostito sopra la gratticola, con sugo de melangole, & zuccaro sopra.

FRAGOLINO.

IL Fragolino, che à Venetia gli si dice Alboro, è pesce di mare; & la sua stagione è di Decembre, per tutto Maggio; E caldo temperatamente, & humido in primo grado; genera molto, & buon nutrimento; è di facil digestione; è buono per l'infermi. Lesso, ouer cotto sopra la gratticola, se può accommodare come di sotto.
Arrosto sopra la gratticola, con aceto, oglio, sale, & pepe, e petrosemolo sopra.
Arrosto, con vua passa bollita sopra.
Alesso in acqua, e sale, con erbeccine; ouero visciole cotte sopra,
In potaggio con erbette, zaffarano, & spetiarie.
Fritto con melangole sopra.
Marinato con aceto, e pepe, & rosmarino; ouero vua passa, aceto, & mosto cotto.
In pasticcio caldo, come à suo luogo.

GHVO.

IL Ghuo, che gli si dice ancora Cauedene, è pesce di mare, & la sua stagione è à Settembre, per tutto Maggio; E freddo in primo grado, & humido nel secondo, è di buon nutrimento, & s'accommoderà,

Frit-

Fritto nella padella,con melangole tagliete sopra.
In poraggio con cipolle,erbette,vua passa,e spetiarie.
Marinato,con aceto,zaffarano,pepe,e rosmarino.
Alesso,con aceto,& sale,con pepe sopra.

GONGORO.

IL Gongoro,ouero Grongo, è pesce di mare simile all'Anguilla, la sua stagione è di Decembre,per tutto Marzo; E freddo in primo grado, & humido nel terzo; genera ventosità,& hà l'altre qualità dell'Anguilla, & non è cosi delicato, come quella; & si cuocerà in tutti quei modi, come l'Anguilla.

GALANA.

LA Galana,ouero Tartaruca; che à Venetia gli si dice Caiandra, & se ne trouano di terra, & d'acqua; io dirò di quelle di terra, perche sono megliori; la sua stagione è di Febraro, per tutto Maggio; E fredda in secondo grado, & humida temperatamente; è di molto nutrimento; giouа assai à tisici; è di tarda digestione; genera sangue grosso, & flegmatico; vuole esser ben cotta,& mangiata da giouani; s'accommoderà,
Fritta,cioè prima cotta alesso,poi ben netta dalla pelle,infarinata,& fritta, con sugo de melangole sopra.
In poraggio,con erbeccine,aglio,& spetiarie.
In potaggio ligata con oua,vua passa,e spetiarie.
In pasticcio dopò bollita,& netta,con erbeccine,& spetiarie,con rossi d'ouo, & agresto dato caldo.

GAMBARELLI.

DElli Gambarelli ne sono due sorti; vna detta Gambarello, & l'altra Schilla; li Gambarelli vengono rossi quando son cotti; & le Schille negre; la stagione è di Nouembre, per tutt'Aprile; E humido nel primo grado,e freddo nel secondo; nutrisce assai, tardi si digerisce, genera humor grosso,è flegmatico,& giouа à tisici; s' accommoderà,
Fritto nella padella,con melangole tagliate sopra,
Alesso in acqua,e sale,scorzate le code,dati freddi.

GRANCIO TENERO.

IL Grancio tenero, che à Venetia gli si dice Molecca, è di acqua salsa, & d'acqua dolce di fossa; la sua stagione è di Gennaro, per tutto Maggio E freddo in secondo grado,& humido nel primo; nutrisce assai,muoue l'orina, conferisce à tisici, non è molto facile à digerire & prouoca il coito non si farà in altro modo che,
Fritto nella padella, con melangole spaccate sopra; ouero salsa verde.

Cot-

Cotto nel tegame,con latte,e boturo,con zuccaro,e cannella sopra.

LAMPREDA.

LA Lampreda è pesce d' acqua dolce; & la sua stagione è di Febraro,per tutto Maggio; E calda temperatamente, & humida in primo grado;è di ottimo nutrimento, è delicata al gusto; mal cotta è di tarda digestione: è buona per ogni età,e cõplessione: & offende i podagrosi,s'accommoderà, In tutti li modi che si cuocerà l'Anguilla: & de più,

Arrosto allo spedo come l'Anguilla; coperta di sapor fatto del sangue, greco,zuccaro,e spetiarie.

Le piccole arrosto sopra la gratticola,col suo sapor sopra,& con agresto.

Le piccole fatte morire nel latte,poi fritte con melangolo sopra.

Marinate nell'agresto,vino,aceto,pepe,garofani,cannella,e zaffarano.

La grossa sotteſtata,che prima sia fatta morire nella maluagia, ò greco,cauatone il sangue,desfritta nell'oglio intiera,ò in pezzi; fatto vn sapor de mandole peste,mostacciuolo,stemprato con il sangue, maluagia, & agresto,con zuccaro,e spetiarie,& lassarla finir di cuocere con tal sapore; seruita con pignoli sopra.

LACCIA.

LA Laccia,quale à Venetia gli si dice Chieppa, è pesce d'acqua salsa,che entra in acqua dolce, quelle si pigliano nel Teuere di Roma sono perfettissime, la sua stagione è di Marzo,per tutto Maggio; E fredda in primo grado,& humida nel secondo; nutrisce assai,& è alquanto flegmatica; che per le molte spine,che sono in essa, se ne farà solo le sotto scritte viuande.

Alesso in acqua,vn puoco d'aceto,sale,con petrosemolo sopra,ò fiori.

Arrosto sopra la gratticola bagnata spesso d'aceto,oglio,& sale.

In potaggio intiera,con cipolle,brugne,& visciole.

LATTERINI.

QVesto è pesce di mare, & ve ne sono ancora ne i Laghi; la sua stagione è di Nouembre, per tutto Febraro; Sono freddi, & humidi in primo grado: di tarda digestione, & danno mediocre nutrimẽto; si cuocerãno,

Fritti nella padella dato caldo,con melangolo sopra.

Marinato con aceto,pepe,zaffarano,aglio,& rosmarino.

In agresta,con sugo d'agresta chiaro,sale,& vn puoco di fior de farina.

LASCA.

LA lasca è pesce di lago,la sua stagione è di Gennaro,per tutto Marzo; E fredda,& humida in primo grado è di dura digestione, & da cattiuo nutrimento,si cuocerà,come li latterini.

LEN-

LENGVATTOLA.

LA Lenguattola,ouero Sola, che à Venetia gli si dice Sfoglio,è pesce di mare,& hà la sua stagione di Nouébre,per tutto Aprile;E calda in primo grado,& humida nel secondo; nutrisce assai,tardi si digerisce,& genera cattiui humori,è buona per li stomachi caldi,e gagliardi, s' accommoderà,
Fritta nella padella data calda,con melangole spaccate sopra ; Ouero limoni trinciati.
Marinata,dopò fritta con acero,aglio,pepe,zaffarano,e rosmarino; Ouero con aceto,mosto cotto,pepe,& saluia : Ouero cõ aceto,& vua passa cotta
In agrestata, cioè dopò tritta buttatoui sopra, agresto, bollito, con fior de farina,pepe,e zaffarano.
Alessa in acqua,e sale,con petrosemolo sopra : Ouero in vino,con spetiarie, con oglio sopra .
In potaggio,con cipolle battute desfritte,con erbette, agresto, e spetiarie : Ouero in vino , acqua, & aceto, con zaffarano , & spetiarie ; Ouero con brugne,e visciole,ò altri frutti .
Stufata,con pera,mela, ò persichi secchi , zibibo,ò dattili , con spetiarie , & cannella sopra .
Arrosto sopra la gratticola, bagnata d'oglio,aceto, & pepe, & vua passa sopra ; Ouero dopò fritta,rostita come sopra sbruffata d'aceto rosato.

LVCCIO.

IL Luccio è pesce de fiume , & di lago ; hà la sua stagione di Settembre, per tutt'Aprile ; E freddo, & humido in secondo grado ; è di cattiuo, & assai nutrimento ; graua lo stomacho, & è di dura digestione , si cuocerà come il Corbo,& de più
In mangiar bianco fatto con la polpa,à tempo di magro.
Fritto dopò fattoli agrestata,con agresta ammaccata sopra.
Il salato alesso nell'acqua,seruito con aceto,& pepe ; ouero con agliata .
Arrosto sopra la gratticola, con aceto,oglio,e pepe sopra.

LVMACHE.

LE Lumache hanno la stagione d'ogni tempo, & spetialmente al tempo del vua,perche sono più grasse; & le grosse coperchiate d'Inuerno: sono fredde in primo grado,& humide nel secondo , nutrisce assai, tardi si digerisce ; è buona per li tisici,& in tempi freddi,ben purgate, & è molta flegmatica,se ne trouano de più sorti,cioè ,
Bianche : Lumachelle: Grosse lionate: & coperchiate,si cuoceranno in diuersi modi .
I ebiãche,e Lumachelle,alesso,cioè perlessate,dopò acconciate cõ sale,aglio,

erbette, & sopra tutto mentuccia, & spetiarie, con puoco d'agresta, seruite con il brodo.

Le grosse lionate, alesso nel modo sudetto.

Fritte dopò lessate, cauate dalla scorza, infarinate, & fritte, con salsa verde sopra, & senza.

Le coperchiate nel modo sudetto fritte.

Arrosto sopra la gratticola; cioè mezze lessate cauate dalla scorza, & spurgate; reposte in detta scorza, con oglio, pepe, sale spetiarie, & vua passa; finite di cuocere sopra la gratticola.

In potaggio senza scorza, con oglio, erbette, spetiarie, & vua passa dentro.

In pasticcio, lessate cauate dalla scorza, spoluerizzate di pepe, cânella, e garofani, poste in cassa, cô oglio, fette di tarâtello, vua passa, pignoli, & erbette.

MACCARELLO.

IL Maccarello, ouero Lucerta, che à Venetia gli dicono Sgombro; è pesce di mare, & la sua stagione è d'Aprile, per tutto Settembre; E freddo in primo grado, & humido nel secondo, nutrisce assai, & è duro da digerire; s'accommoderà,

Arrosto sopra la gratticola, con aceto, oglio, sale, & pepe sopra; ouero con aceto, & vua passa.

Arrosto, come sopra repieno di noce, & herbette ben battute, pan grattato, & vua passa, con oglio, sale, & spetiarie, seruito con aceto, oglio, e petro semolo sopra.

Marinati con aceto, pepe, & aglio; ouero aceto, mosto cotto, & vua passa.

Fritto con melangole tagliate sopra.

Alesso in acqua, e sale, con agliata sopra; ouero aglio, e pepe.

In potaggio con cipolle, erbette, & agresta dentro.

Salpreso per due giorni, aperto per schiena, stato al fume per vn giorno, rostito sopra la gratticola, con oglio, aceto, & pepe sopra.

Li salati, alesso, ouer cotti sopra la gratticola, poi aperti, acconciati in piatti, come l'Inchioe, ouero alice.

MERLVCCIO.

IL Merluccio è pesce di mare; & la sua stagione èd'Agosto, per tutto Marzo; E freddo in primo grado, & humido nel secondo; è di defficil digestione, genera cattiui humori; ve ne sono delli salati; li freschi s'accommoderanno,

Fritti con melangole sopra.

Arrosto con aglio, aceto, pepe, & sale sopra.

In potaggio con erbette, cipolle, & spetiarie.

Alesso in aceto, & sale, seruito con oglio, e pepe.

Il salato, in potaggio dopò stato à molle in acqua; con denrro cipolle, erbet-

erbette,e spetiarie,con puoco de mandole peste.
Alesso nell'acqua,con aceto,oglio,e pepe sopra.
Alesso con agliata,ò sapor bianco sopra.

MORENA.

LA Morena è pesce di mare,& di stagno,& hà la sua stagione di Nouembre, per tutto Marzo; E fredda in primo grado, & humida nel secondo; si cuocerà,come l'Anguilla.

OMBRINA.

L'Ombrina è pesce di mare, & la sua stagione comincia di Maggio, per tutto Luglio; E calda temperatamente, & humida in primo grado; dà buon nutrimento, presto si digerisce, rinfresca il sangue,è buona per i giouani,& per i colerici, & nuoce alli frigidi: se potrà far d'essa tutte le viuande,che si faranno del Corbo,così grosso,come piccolo,

ORATA.

L'Orata è pesce di mare,& hà la sua stagione di Nouèbre, per tutt'Aprile; è calda temperatamente,& secca nel primo grado; è di molto nutrimento, vn stomacho debole tardi la digerisce, conferisce alli giouani, & calidi,& à persone,che fãno esercitio,s'accõmoderà le piccole,& mezzane.
Arrosto sopra la gratticola bagnate spesso d'oglio,aceto,sale,& pepe, seruite con detto aceto,& petrosemolo,
Fritte nella padella,con limoncelli tagliati sopra.
Marinate con aceto,pepe,zaffarano,& rosmarino; ouero aceto, mosto cotto,& vua passa.
Delle grosse se ne farà le viuande,che si possono fare del Corbo.

PALAMIDA.

LA Palamida è pesce di mare, hà la similitudine del Tonno: mà è piccol pesce,rispetto à quello; La stagione è di Marzo,per tutto Giugno; E fredda in primo grado,& humida nel secondo; aggraua lo stamacho; tardi si digerisce, nutrisce assai à chi fà molto esercitio; s'accommoderà,
Arrosto sopra la gratticola, seruita con aceto, oglio, & vua passa bollita in esso aceto; ouer tagliata in fette rostita come sopra, bagnata d'oglio, aceto,& pepe,con petrosemolo sopra.
Fritta datogli vn taglio per fiancho,con sale, seruita con limoncella.
Marinata con aceto,pepe,aglio,e rosmarino; ouero aceto,mosto cotto, vua passa,& fette di cedro.
Alesso in acqua,e sale,con agliata,ouero sapor bianco sopra.

Alesso in vino,aceto,& sale.seruita con aglio,e pepe sopra.
Salpamentata,cioè dopò lessata,spoluerizzata di pepe, garofani,zenzero, & sale,coperta con saluia,data fredda.
In potaggio,con vua spina,ouero agresta, erbette,& spetrarie dentro.
In potaggio con cipolle desfritte,vua passa,aceto,zaffarano,& spetiarie.

PASSERA.

LA Passera è pesce di mare; hà la sua stagione di Nouembre, per tutto Aprile; E fredda in primo grado, & humida nel secondo; nutrisce assai,& genera cattiui humori: si cuocerà, come la Lenguattola.

PALOMBO.

IL Palombo,è pesce di mare; la sua stagione è di Decembre,per tutto Maggio; E freddo, & humido in primo grado; genera grosso sangue, & da cattiuo nutrimento,si cuocerà,
Arrosto sopra la gratticola, repieno di pan grattato, vua passa, noci peste, erbette,& spetiarie,tutto stemprato con oglio, con limoni tagliati sopra.
Alesso in acqua,e sale,con zaffarano dentro,seruito con agliata sopra.
In potaggio con cipolle desfritte,& erbette,& vn puoco d'aceto,
Stufato con brugne,e visciole,& pera dentro.
Fritto dopò lessato tagliato in pezzi,con sapor sopra d'aceto,aglio pesto, & erbeccine.

PESCE IGNVDO.

IL Pesce Ignudo è di mare,& è piccolissimo, la sua stagiona è di Decembre,per tutto Aprile; E freddo in primo grado, & humido nel secondo, è di cattiuissimo nutrimento: si darà,
Fritto,caldo, & anco,
In frittelle con vua passa,e zaffarano.
In minestra,con erbeccine,aglio,& spetiarie.
In crostata,con zuccaro,è cannella sopra.

PESCIOLINI DE FIVME.

LI Pesciolini del Teuere sono boniſſimi, & hanno da esser viui, come si vendono alle pescarie di Roma; la sua stagione è di Gennaro,per tutto Marzo,sono freddi,& humidi in primo grado, danno mediocre, & buon nutrimento si darà,
Come il lattarino di mare.

PORCELLETTA.

LA Porcelletta,è pesce di mare,simile allo storione,& credo,che sia quello, mà piccolo; la sua stagione è di Febraro,per tutto Agosto; E calda

nel

nel principio del primo grado, & humida nel ſecondo, nutriſce aſſai; renfreſca il ſangue; & tardi ſi digeriſce, la groſſa ſi cuocerà come lo Storione, & la piccola, come di ſotto.

Arroſto ſopra la gratticola piena di pan grattato, noci peſte, pignoli, vua paſſa, aglio, & ſpetiarie, bagnata ſpeſſo, con aceto, oglio, & ſale.

Arroſto allo ſpedo tagliata in pezzi, come l'Anguilla.

Aleſſo in acqua, e ſale, con oglio, e petroſemolo ſopra.

Aleſſo in vino, & aceto, cannella, garofani, & macis dentro.

In potaggio in pezzi, ò intiera, con cipolle desfritte, erbette, vua ſpina, ò agreſta, & ſpetie.

Stufata con brugne, e viſciole; ò altri frutti.

POLPO.

IL Polpo, è peſce di mare, hà la ſua ſtagione di Gennaro, per tutto Aprile; E caldo, & humido in primo grado; è di dura digeſtione, genera groſſo ſangue, & melanconico, ci biſogna molto eſercitio, & ſtomacho gagliardo à digerirlo, ſi cuocerà.

In potaggio, cioè prima ben battuto con vn legno, ben netto, tagliato in pezzi, poſto à ſtufare con oglio, & laſſarlo cuocere con l'acqua, che da ſe ſteſso genera, che con altra, non ſi cuoceria; buttatoui poi dentro agreſto, erbette, zaffarano, e ſpetiarie.

Fritto dopò leſſato tagliato in pezzi, buttatoui ſopra vn ſapor fatto d'aceto, aglio peſto, & petroſemolo.

PESCE GALLO.

IL Peſce ſudetto, che volgarmente da Peſcatori ſi chiama peſce San Pietro, è di mare: hà la ſua ſtagione di Gennaro, per tutto Maggio: E caldo in primo grado, & humido nel ſecondo: nutriſce aſſai, e tardi ſi digeriſce, & vuole molto eſercitio, s'accommoderà.

Come la paſsera à dietro.

RAGGIA.

IL Peſce Raggia, è di mare, & hà la ſtagione di Marzo, per tutto Nouembre; E calda, & humida nel primo grado; è di dura digeſtione, & genera groſſo, & melanconico ſangue; s'accommoderà,

Come il peſce Palombo, & anco,

Fritta intiera la piccola, con pepe, & ſugo de melangolo ſopra.

Aleſſo in pezzi le grande in acqua, e ſale, con zaffarano, e ſenza, con Petroſemolo ſopra.

Della polpa della grande ſe potrà fare tutto quello, che ſi può ſi fare della polpa dello Storione.

RANOCCHIA.

LA Ranocchia è d'Acqua morta, & hà la sua stagione nel tẽpo dell'agresta; de Giugno, per tutt'Ottobre; E fredda nel secondo grado, & humida nel primo; E di cattiuo nutrimento, graua lo stomacho; è di dura digestione; accresce la flegma; gioua à tisici, ne può mangiare li giouani, & quelli, che fanno molt'esercitio; s'accommoderà,
Fritta nella padella, con sale sopra.
Fritta buttatoui sopra finocchio fresco pesto, stemperato con agresto.
Fritta coperta d'vna salsa fatta con finocchio fresco, rosto d'oua cotte, sale, pepe, & agresta.
In agrestata dopò fritta; fatto bollire agresta con fior de farina, zaffarano, & sale; buttatouela sopra.
In potaggio con agresto, cipolle desfritte, spetie, & erbette.
In minestra le polpe come à suo luogo.

ROMBO.

IL Rombo è pesce di mare; hà la sua stagione di Nouembre, per tutto Marzo; E caldo in primo grado, & humido nel secondo; nutrisce assai; è di tarda digestione; & ci vuole esercitio; s'accommoderà,
Arrosto sopra la gratticola, stato prima in adobbo, d'aceto, oglio, & pepe, seruito con esso sopra.
Alesso stato prima in adobbo di greco, ò maluagia, ò altro buon vino bianco, pepe, aceto, & sale, cotto intiero, ouero in pezzi, con fiori sopra.
In potaggio, con cipolle desfritte, erbette, zaffarano, spetie, con mandole peste dentro.
Stufato con brugne, e visciole, ò pera, e persichi secchi, & spetiarie.
Fritto, se sarà grande tagliato in pezzi; se piccolo intiero, stato in adobbo di spetiarie, & vin biãco, ouero senza l'adobbo, cõ cedro trinciato sopra.
In gelatina brusca, ò dolce, con zuccaro, & aceto.
In pasticcio caldo, come à suo luogo.

ROVIGLIONE.

IL Rouiglione è pesce di lago, la sua stagione sarà di Nouembre, per tutto Febraro; E freddo, & humido in primo grado; è difficil à digerirsi, & dà mediocre nutrimento, se cuocerà,
Come li Latterini, & anco,
Arrosto sopra le bragie asciutto.

SARDA.

LA Sarda, è pesce di mare; la sua stagione è d'Ottobre, per tutto Aprile; E fredda in principio del primo grado, & humida nel principio del secon-

secondo; è di buon nutrimento; è buona per conualescenti, fresca sopra la gratticola, ò in carta con coriandoli, & oglio sopra; s'accommoderà.
Come l'Alice fresche.
Le Sarde salate, come l'Alice salate.

SEPPIA.

LA sua stagione è di Gennaro, per tutto Marzo, hà le qualità, & s'accommoderà, come il Calamaro à dietro.

SALPA.

LA Salpa è pesce di mare, & hà la sua stagione di Luglio, per tutto Decembre; E fredda in primo grado, & humida nel secondo; genera cattiui humori, & è dura da digerire s'accommoderà.
Come l'Orata.

SALMONE.

IL Salmone è pesce di mare; hà la sua stagione di Maggio, per tutto Luglio; E freddo in primo grado, & humido nel secondo; nutrisce assai; è di dura digestione, & genera cattiui humori; s'accommoderà il fresco.
Come il Corbo. Il salato.
Alesso in acqua, prima dissalato, con oglio, & aceto sopra.

SCHIENALE.

LO Schienale, è schiena di pesce salato, dicono di Storione; s'accom-
Alesso con oglio, aceto, & pepe sopra. (moderà.
Alesso poi sfilato come il presutto.
Arrosto scaldato sopra la gratticola, con sugo de melangole, oglio, e pepe.

SPADA.

IL Pesce Spada è pesce di mare, & hà la sua stagione di Maggio per tutto Settembre; E caldo in primo grado, & humido nel secondo; dà molto nutrimento, è di difficil digestione, ricerca stomachi gagliardi, & giouani; non è buono per li vecchi, e flemmatici, si farà di esso.
Come del Tonno più auanti.

SPICOLA.

LA Spicola, che à Venetia è nominata Varuolo, è pesce di mare, hà la sua stagione di Nouembre, per tutto Febraro; E fredda, & humida in secondo grado: dà molto nutrimento, è di difficil digestione, & flemmatica, è buona per li stomachi gagliardi, & giouani; s'accommoderà.
Come il Corbo così la grossa, come la piccola.

SCARPINA.

LA Scarpina, che à Venetia gli dicono Raina, è pesce di acqua dolce, & di lago; la sua stagione è di Marzo, per tutt'Agosto; E fredda, & humida in secondo grado nutrisce assai, tardi si digerisce, graua lo stomacho & dà cattiuo nutrimento, s'accommoderà.
Come la Tencha più auanti.

SCORFANO.

LO Scorfano è pesce di mare: hà la sua stagione di Settembre, per tutto Aprile; E freddo in primo grado, & humido nel secondo, dà nutri-
men-

mento,è di difficil digestione, genera cattiui humori, è buono per li stomachi caldi,e gagliardi,s'accommoderà,
Come il pesce Cappone,& anco,
Alesso in vino,aceto,& spetiarie.

STORIONE.

IL Storione,è pesce,che partecipa d'acqua salsa, & dolce; la sua stagione è di Marzo, per tutto Agosto; E caldo in principio del primo grado,& humido nel secondo, nntrisce assai, tardi si digerisce, non hà da esser molto fresco; rinfresca il sangue,& s'accommoderà,
Testa alesso in acqua,e sale,coperta di fiori; ouero petrosemolo.
Alesso in vino,& sale,coperta di menta,ò fiori.
In potaggio con cipolle erbette,& spetiarie.
In potaggio con peri,mandole monde,e tartufoli.
Stufata con brugne,e visciole.
Panza alessa salpresa,con petrosemolo sopra.
Arrosto sopra la gratticola,bagnata d'oglio,aceto,& sale.
In pasticcio,caldo,come à suo luogo. (cannella.
Budelle al modo di trippa, cõ mẽta, & altre erbette, seruite cõ pepe, e
Oua lessate tagliate in pezzi fatte in minestra,con erbette,& spetiarie.
Fegato fritto,con melangole,e pepe sopra.
In crostata,come à suo luogo.
Altri pezzi.
Arrosto allo spedo in pezzi tagliati à trauerso di sei dita larghi, pergottato di boturo,con capparini sopra.
Arrosto allo spedo in pezzi grossi, com'oua, tramezzati di lauro, con salsa reale sopra.
Arrosto sopra la gratticola tagliato in fette grosse dua dita, prima state in adobbo d'aceto,oglio,pepe,e sale,bagnate d'esso adobbo,e seruite cõ quello.
Arrosto sopra la gratticola,seruite con brugna,visciole cotte in aceto,& mosto cotto.
Arrosto fattone polpette,poi stufate con vua passa,& fette de cotogni.
Alesso in pezzi grossi sei dita,in acqua,e sale coperto de fiori de boragine.
Alesso in vino,e sale coperto di petrosemolo.
Alesso stato in adobbo di greco,sale, e spetiarie, cotto in esso adobbo, con cannella sopra.
Alesso nel vin bianco,zaffarano,spetie,noci moscate, sale, & boturo, seruito con esso brodo
Alesso in acqua,e sale,coperto d'agliata.
In potaggio con cipolle,& erbette desfritte,e spetiarie.
In potaggio con peri,torsi de carciofali,e tartufali.
Stufato con brugna,visciole,e peri.
Stufato con zibibo,datili,e persichi secchi. (freddo
Salpamentato; dopò lesso spoluerizzato di pepe, & sale, poi coperto dato
In pasticcio caldo,e freddo,come à suo luogo.

In

In mineſtra battuta la polpa, con erbette, ſpetiarie, & agreſta intiera dentro: ouero con mandole peſte, e zaffarano.

SPANNACCHIA.

LA Spannacchia è ſpetie di Gambarello di mare, mà molto più grande E freddo in ſecondo grado, & humido nel primo, è di nutrimento; di dura digeſtione, genera humor groſſo, e flegmatico, gioua alli tiſici, ſi farà Come il Gambarello à dietro. (di eſſo, i Della ſua coda ſi potrà fare quello, che ſe farà della coda del Gambaro.

SVRO.

IL Suro, ouero Frittura, è Peſce di mare; & hà la ſtagione di Marzo, per tutt'Aprile; E freddo in primo grado, & humido nel ſecondo; è duro da digerire, & genera cattiui humori; s'accommoderà,

Fritto.
Arroſto. } Come il Cefalo.
Marinato.
In potaggio.

TENCHA.

LA Tencha è peſce di acqua dolce, & di lago: hà la ſua ſtagione di Marzo, per tutto Agoſto; E fredda, & humida nel ſecondo grado; è di grãde, & cattiuo nutrimento; tardi ſi digeriſce, & graua lo ſtomacho, ſi cuocerà,

Fritta aperta per ſchiena, ſpoluerizzata di ſale, & finocchio, ſeruita con ſugo de melangolo, & pepe.

Arroſto ſopra la gratticola, riuerſata, cioè aperta per ſchiena, redoppiata, repiena di mandole, e noci peſte, pan grattato, vua paſſa, erbette, e ſpetie, impaſtate con oglio, poi ligata, & roſtita ſopra la gratticola, bagnata ſpeſſo d'oglio, & aceto.

Arroſto ſopra la gratticola, che prima ſia ſtata in adobbo d'aceto, oglio, ſale, & pepe, & mezza fritta, poi bagnata ſpeſſo d'aceto, & oglio.

In potaggio con cipolle desfritte, erbette, & ſpetie.

In potaggio, con brugne, e viſciole, vua paſſa, aceto, & moſto cotto.

Aleſſo in acqua, vino, & ſale, coperta di fiori.

Aleſſo tagliata in pezzi, ſtata in adobbo d'aceto, ſale, & pepe, cotta in ace-

Aleſſo con piſelli freſchi ſopra. (to, e vino.

Stufata con ciuiero ſopra, fatto di mandole, zibibo, dattili, mollica di pane, nell'aceto, il tutto peſto, & paſſato; con moſto cotto, agreſto, e ſpetiarie.

TARANTELLO.

IL tarantello, è panza del Tonno, ſalata; la ſtagione d'eſſo è di ogni tempo, & più d'ogn'altro, di Quadrageſima; s'accommoderà,

Aleſſo, che ſia vn puoco diſſalato, tagliato in fette, con oglio, & aceto ſopra; ouero oglio, moſto cotto, & vua paſſa.

Arroſto ſotto la bragia, inuolto in carta bagnata, ſeruito con oglio, aceto, & regano ſopra. (cauoli.

Aleſſo, che ſia diſſalato, cotto con cauoli verdi, tagliato in fette ſopra eſſi

TIEMOLO.

IL Tiemolo è pesce d'acqua dolce ; & hà la sua stagione di Maggio, per tutt'Agosto ; E caldo temperatamente,& humido nel primo grado; da buon nutrimento,è buono per l'infermi, che sia fresco , facilmente si digerisce,& è buono per ogni età,& complessione ; s'accommoderà.

Come il Carpione à dietro,& come.

La Trotta auanti.

TONNO.

IL Tonno è pesce di mare ; & hà la sua stagione di Maggio,per tutt'Agosto ; E freddo nel primo grado,& humido nel secondo ; agraua lo stamaco; tardi si digerisce;nutrisce assai à chi fà molto esercitio,s'accommoderà,

Come il Corbo à dietro.

La panza stata in adobbo di sale,aceto,& oglio, arrosto sopra la gratticola bagnata con esso adobbo.

La panza in pasticcio caldo.

TONNINA.

LA Tonnina,è schiena del Tonno salata,si farà di essa,

Come del Tarantello à dietro.

TRIGLIA.

LA Triglia , qual'à Venetia dicono Barbone è pesce di mare ; & hà la sua stagione de Luglio , per tutto Marzo ; E caldo in primo grado,& secco nel principio del secondo , nutrisce assai , ci vuole esercitio, è buono per conualescenti : arrosto,ò lesso si farà, (piccolo.

Fritta ; Arrosto; Marinata ; In potaggio, Alessa in acqua ; Come il Cefalo

TROTTA.

LA Trotta è pesce d'acqua dolce ; la sua stagione è d'Ottobre, per tutto Decembre ; E frigida nel principio del primo grado , & humida nel fine,da buon nutrimento; presto si digerisce,rinfresca il fegato,& il sangue; è buona per tempi caldi,per li giouani,& colerici ; nuoce à vecchi, & flemmatici ; s'accommoderà,

In tutti li modi,che si cuoce il Carpione fresco.

Della salata,se farà come del Cefalo salato à dietro.

Seguita il modo di cuocere,& accommodare ogni sorte di pesce con scorza.

ALAGOSTA.

LA lagosta è vn Gambaro di mare,gli si dice ancora Gambaro leone ; & Astrice : la sua stagione sarà de Primauera,& dell'Autunno, mà che la luna sia piena ; E fredda in secondo grado , & humida nel primo ; è di dura digestione,gioua à tisici,& muoue l'orina ; si cuocerà,

Alesso,caua tone l'oua,ò il latte,che sarà nella testa,ò busto,seruito con aceto,& pepe.

Repiena, cioè battuto la polpa, con erbette, caso grattato, & pepe, reposta nella scorza rostita,& scaldata sopra la gratticola.

Fat-

Fattone minestra, cioè battuto la polpa, con erbette, oglio, ò boturo, vua spina,& brodo d'altro pesce,con rossi d'oua,ouero mandole peste.
In guazzetto la coda tagliata in pezzi, con cipolle desfritte, erbette, spetiarie,& vua spina.
In balle,come la carne magra di Vitella,battuta la polpa,con anguilla salata,erbette,& oglio,ouero boturo,cotte nel tegame,cõ vua spina,ò agresta.
Fritte dopò lessate le code intiere,ouero tagliate per lungo, ò in fette à trauerso,con sapor verde,ò melangolo sopra.
In minestra la coda battuta fattoci sapore con mandole peste, e zaffarano.

CAPPE LONGHE.

LE Cappe longhe sono anco nominate Canolicchi, ouero pesce in cannella; sono di mare,& si pigliano parte con vn ferro,& parte con le dita,& sono chiamate da ferro, & da deto, quelle da deto sono le megliori; la sua stagione è di Nouembre, per tutt'Aprile; Sono fredde in primo grado,& humide nel secondo,sono di dura digestione, generano cattiui humori, & danno cattiuo nutrimento; s'accommoderannno,
Arrosto sopra la gratticola onte d'oglio con pepe quando sono aperte, & presto si leuano.
Scaldate,& aperte nella padella,con oglio,sugo de melangolo,e pepe
In potaggio cauate dalla scorza,cõ erbeccine, cipolle desfritte,e pepe dẽt.
Fritte cauate dalla scorza infarinate, con petrosemolo fritto sopra; ouero agliata; ouero sugo de melangolo.

CAPPE DI S. IACOMO.

LE Cappe di S. Iacomo,sono grande,con vna scorza piana,& l'altra solleuata; è di mare,& la stagione è di Ottobre, per tutt'Aprile; E fredda in primo grado,& humida nel secondo; sono durissime da digerire, genera cattiui humori,grosso sangue,& dãno cattiuo nutrimẽto, s' accõmoderanno.
Arrosto sopra la gratticola,cõ oglio,sugo de melangolo,e pepe.
In potaggio fatte bollire cauate dalla scorza,cõ erbette,aglio,e pepe dẽtro.

CAPPE SANTE.

LE Cappe volgarmente dette sante, sono quasi simile alle Cappe,che da Pescatori se chiamaao Cappe S. Iacomo. sono piccole,& vn puoco solleuate d'ambe due le bande; Sono fredde in primo grado,& humide nel secõdo; hà la stagione di Marzo,per tutto Giugno, sono di tarda digestione,& di cattiuo nutrimento; s'accommoderanno,
Arrosto: In potaggio come le Cappe sudette di S. Iacomo,& anco,
Alesso cauate dalla scorza,ouero con la scorza,con pepe sopra.

GONGOLE.

LE Gongole,che à Venetia sono chiamate Cappe tonde; la sua stagione è d'Ottobre,per tutto Aprile; Sono fredde in primo grado,& humide nel secondo: generano grosso sangue, & danno cattiuo nutrimento; s'accommoderanno,
Scaldate sopra la pala fino che siano aperte,seruite con pepe sopra,
Scaldate nel tegame fino che s'apreno,con oglio,e pepe dentro.

Alesso scaldate nell'acqua, fino che s'apreno, con pepe sopra.
In pasticcio cauate dalla scorza, cõ erbette, pepe, oglio, & sugo de melãgolo.
In potaggio cauate dalla scorza, con erbette, vua passa, & agresta.

GAMBARI.

IL Gambaro è d'acqua dolce, hà la sua stagione d'Ottobre, per tutto Marzo; E freddo in secondo grado, & humido nel primo, è di difficil digestione, gioua à tifici, & muoue l'orina; s'accommoderà,
Alesso in acqua, & sale, seruito con aceto, & pepe.
Alesso in vino, aceto, acqua, & sale, seruito come sopra; ouero con oglio, & pepe, riuolti sotto sopra dati in tauola intieri.
In potaggio le code tagliate in pezzi, con cipolle, & erbette, desfritte, spetiarie, vua spina, ouero agresta.
In minestra dopò cotti, buttate le code, con erbette, oglio, ouero boturo, poste in brodo d'altro pesce, con vua spina, ò agresta, rossi d'oua, ò mandole peste, e spetiarie.
In minestra le code battute, con mandole peste, è zaffarano, à modo di brodetto, con cannella sopra.
In balle come la carne d'Vitella, battute le code, con Anguilla salata, con erbette, & oglio, ouero boturo, cotte con l'agresta nel tegame; ouero seruite con mandole peste, & zaffarano.
Fritte le code dopò lessate scorzate, & infarinate, seruite con sapor verde, ouero sugo de melangolo sopra.

GARVSI.

LI Garusi sono Lumache di mare, & sono spinose, cioè pontute à torno dell'istessa scorza; la sua stagione è di Nouembre, per tutto Marzo; Sono fredde in primo grado, & humide nel secondo; sono di dura digestione, & danno cattiuo nutrimento; si daranno,
Alesso nell'acqua, lessate nella scorza, seruite con pepe, & aceto.

GRANCIO.

IL Grancio, è d'acqua dolce, & di mare, che à Venetia à questo di mare se chiama Masenetta; la sua stagione è d'Ottobre, per tutto Maggio; E freddo nel secondo grado, & humido nel primo; muoue l'orina, sono aprituui, gioua à tifici, generano grosso sangue; si daranno.
Arrosto sopra le brage, seruito d'aceto, & pepe.
Alesso in vino, ouero acqua, & sale, seruito con pepe, & aceto.

GRANCEOLA.

LA Granceola, è spetie di Grancio di mare, è grande, & grossa; hà la sua stagione di Marzo, per tutto Maggio; E fredda in secondo grado, & humida nel primo; di dura digestione, gioua à tifici, & all'orina, s'accommoderà.
Alessa aperto la scorza, acconciato dentr'essa, tutte l'oua, & suo latte, con aceto, & pepe, seruita fredda.
Le zampe rotte date fredde, con aceto, & pepe.

GRANCIPORRO.

IL Granciporro, è Grancio di mare, & negro; E freddo nel secondo grado, & humido nel primo, gioua all'orinare, & à tisici, s'accommoderà,
Come il Grancio d'acqua dolce, & ancora.
Come la Granceola, se bene è molto più piccolo.

OSTRICA.

L'Ostrica è di mare, hà la sua stagione di Decembre, per tutt'Aprile; mà d'ogni tempo sono buone, doue se ne trouano: E calda in primo grado, & humida nel secondo, è di dura digestione, & flegmatica, & puoco nutrisce; s'accommoderà,
Arrostite sopra la gratticola con la scorza, prima aperte, con oglio, sugo di melangolo, e pepe.
Arrosto sopra la gratticola nella carta, cauate dalla scorza, con oglio, finocchio, e pepe, seruite con sapor de sugo de melangolo, pepe, e zuccaro.
Arrosto sopra la gratticola, sei insieme, poste in vna scorza de Cappa sudetta di S. Iacomo, con oglio, sugo de melangolo, & pepe dentro.
Alesso, cioè battute con la scorza nell'acqua calda, mezze cotte seruite con
Crude aperte seruite con pepe. (pepe
In potaggio cauate dalla scorza, con oglio, erbette, & pepe.
In potaggio con maluagia, agresto, pepe, cannella, aglio, & erbette, & acqua sua medesima, seruite con fette di pane sotto.
Fritte cauate dalla scorza infarinate, seruite con melangolo, & pepe sopra, ouero salsa verde.
In pasticcio con erbeccine, tarantello dissalato, oglio, acqua sua medesima, sugo de melangolo, agresta, e pepe.

PEVERAZZE.

LA Peuerazza è di mare, & la stagione è d'Ottobre, per tutt'Aprile; E calda in primo grado, & humida nel secondo, è di tarda digestione, graua lo stomacho, & genera cattiui humori. s'accommoderà,
Come le Gongole, & ancora,
In potaggio; cioè desfritto erbeccine, con oglio, poi buttatoui dentro le peuerazze, & mescolare fin tanto che siano aperte, con pepe dentro:

PATELLA.

A Patella e di mare, & sta attaccata alli scogli; E calda, e secca in primo grado; è di durissima digestione, graua lo stomacho, & genera cattiui humori; s'accommoderà,
In potaggio, come l'Ostrica.

RICCIO.

IL Riccio è di mare, & la stagione è di Gennaro, per tutt'Aprile; F freddo, & humido in primo grado; s'accommoderà,
Crudo netto di dentro di tutta l'acqua, & altra sporcitia, lassandoui l'oua sole, attaccate alla scorza.
Sopra la gratticola col ponere molte delle sue oue dentro vna scorza, con pepe dentro.

TEL-

TELLINE.

LA Tellina, è di mare, & hà la sua stagione d'Ottobre, per tutt'Aprile; E calda in primo grado, & secca nel secondo, graua lo stamacho, & è di tarda digestione, stringe il petto, & genera renella; si darà,

Desfritta con oglio, & erbeccine; poi buttatoui vin bianco sopra, seruite con fette di pane sotto.

In pasticcio cauate dalla scorza, con tarantello dissalato, oglio, pepe, sale, & erbette dentro.

In crostata con tarantello dissalato.

OVA.

L'Oua sono calde, humide temperatamente; le fresche sono buone per l'infermi sperdute, ouero beuuto il rosso in brodo; sono buone d'ogni tempo, & ad ogni età, & nutriscono presto: Le dure, ò frittellate, sono di dura digestione, & causano molt'infermità; se dice dell'oua delle Galline, che d'altre spetie non se ne fà mentione; che essendo del primo giorno, è d'oro, del secondo, d'argento, & del terzo, di ferro, si daranno,

Cotte à torno il fuoco, ouero nell'acqua per beuere, che siano del istesso giorno.

Cotte come di sopra da mangiarle col pane, tenendole in mano,

Dure remondate dalla scorza, spaccate seruite con aceto, & pepe.

Dure remondate intiere colorite de zaffarano, ouero lessate bianche, con fiori de boragine sopra.

In frittata con oglio, ouero boturo; le oua che siano ben sbattute con sale, con zuccaro, e cannella sopra.

In frittata rognosa, con mendrolla, ò presutto, ò vero ventresca de porco; tagliate in fette lõghette; ouero come dati desfritto, poi buttatoui l'oua sop.

In frittata con caso, e pan grattato dentro, con zuccaro, e cannella sopra.

In frittata con cipolle desfritte dentro, & cannella sopra.

In frittata con tartufali tagliati, desfritti nel boturo.

In frittata con sparaci tagliati non molto menuti.

In frittata con capi de latte dentro, & cannella sopra.

In frittata con erbeccine tagliate.

In frittata verde, con sugo de biete, e spinaci.

In frittata con fiori de sambuco dentro.

In frittata con mandole peste passate per setaccio, con zuccaro dentro; con cannella, & zuccaro sopra.

In frittata d'vn ouo quant'è larga la padella, detta alla Fiorentina.

In cannoncini, cioè frittata d'vn ouo come sopra, buttatoui sopra zuccaro, cannella, & vua passa, poi reuoltata à torno, come i cialdoni, seruita con vn brodetto sopra (come alle minestre) ouero zuccaro, cannella, & sugo de melangolo.

Sperdute, cioè rotte nell'acqua quando bolle, con zuccaro, e cannella sopra; ouero agresto; ouero caso grattato.

Sperdute nell'acqua doue sia boturo, e sale, poste sopra fette di pane, che siano in zuppate d'esso brodo, con zuccaro, e cannella sopra.

Sper-

Sperdute, & poste sopra il pane come sopa, buttatoui poi sopra, vn sapor fatto d'agresto, ò sugo de melangolo, vua passa, zuccaro, & boturo, bollito insieme.

Sperdute nel latte, con pane sotto insuppato d'esso latte, con zuccaro, & acqua rosa sopra.

Sperdute nel vin dolce, con pane sotto insuppato in esso vino, con boturo, zuccaro, & acqua rosa.

Frittellate nella padella cotte à coppia; ouero sole: seruite con agresta, ouero sugo de melangolo sopra; ouero buttatoui sopra vn sapor fatto de rossi d'oua, agresto, mosto cotto, e cannella; ouero prouatura grattata.

Cotte nel piatto sopra le bragie con boturo, dette alla Franzese, con zuccaro, e cannella sopra.

Oua mese, cioè cotte dure spaccate, pestasi il rosso cotto, con altri crudi, mandole, zuccaro, cannella, & erbette, rempire il vacuo dell'albume con detta compositione, poi cotte sottestate.

Cotte nella padella, con la scorza bugiata da vn capo, fritte col boturo, che l'ouo vscirà tutto per quel bugio, & restarà attaccato alla scorza, con zuccaro, e cannella sopra.

In minestre diuerse, come al capitolo delle minestre.

In diuerse torte, e pasticci, come à suo luogo.

Auuertimento sopra li condimenti de pesci. Cap. XXX.

SE ben nelli pesci retroscritti, di squamma, e senza, & con scorza, pare vi sia qualche confusione, nelli condimenti, & anco che se sia mancato assai per non hauer posto la quantità delle spetie, ò altre robbe per condire li potaggi, stufati, rosti, ò altre sorti de cocitura, acciò le viuande siano ben composte; nondimeno, dico, che li modi di cuocere li retroscritti pesci, non è fatto à fin che lo Scalco insegni al Cuoco l'arte del cocinare; ne di comporre le viuande; mà solo per accennar il modo, nel qual vuol che sia fatta quella tal viuanda, se brusca, ò dolce, se con vna sorte di robba, ò con vn'altra, & la diuersità d'esse, lasciando poi il pensiero al Cuoco di farle, & comporle con la ragione, dandoli la quantità di spetie', di vino, aceto, sale, & ogn'altro condimento necessario per quelle; che essendo valent'huomo, saprà la qualità, & quantità di robba, che andrà à far li ciuieri, adobbi, ò marinati, agri, ò dolci; & però li retroscritti modi sono detti acciò lo Scalco recordi al Cuoco in qual maniera vuole, che siano fatte le viuande, lasciando à quello il pensiero di comporle.

Qualità, & modo d'accommodare ogni sorte di latticino. Cap. XXXI.

BOTIRO.

IL Botiro è caldo, & humido in primo grado, è buono per maturar il catarro di petto, sana la tosse, nutrisce assai, nuoce à chi hà la pietra, & ali' Oppilati: s'accommoderà,

Mes-

Mescolato con rossi d'oua cotte, & zuccaro, passato per la foratora fattone vermicelli, con zuccaro, & acqua rosa sopra.

Dato in tauola fresco nell'acqua fresca.

Fattone vermicelli come sopra, senza zuccaro, e rosso d'oua, con zuccaro, & acqua rosa sopra.

Arrosto allo spedo buttatoli sopra spesso pan grattato, e sale.

Disteso sopra fette di pane abrustato, con sale sopra.

In diuerse minestre; & Diuersi pasticci.

CASCIO D'OGNI SORTE.

IL Cascio fresco è freddo, & humido in secondo grado; nutrisce, mollifica il corpo, ingrassa, & è più digestibile che'l secco, qual'è caldo, e secco: è catarroso, opila, & genera molti mali à chi ne mangia assai, sono di molte sorti, come

Parmegiano de Riuiera, Caualio, Pecorino, Sardesco, d'Vrbino, Marzolino di Fiorenza, & si darà in tauola in diuersi modi, cioè Tagliato in fette, Rotto à bocconi, Pezzi grossi intieri, Abrustato al fuoco; & grattato in vari pieni torte, & sopra varij cibbi.

CAPO DE LATTE.

IL Capo de latte, è caldo nel primo grado, & humido nel principio del secondo, tardi si digerisce, è di grosso nutrimento, è bon' per chi hà lo stomacho gagliardo, si darà (go.

Fresco con zuccaro sopra; In diuerse torte, & altre viuande come à suo luo-

FIORITA.

LA Fiorita è fredda, e secca in primo grado, prouoca il sonno, tardi si digerisce, conferisce à colerici, & à quelli che sono di calda complessione, (si darà,

In piatti con zuccaro sopra; In diuerse torte.

GIONCATA.

LA Gioncata è fredda in secõdo grado, & humida temperatamẽte, smorza la sete, & l'ardor di stomacho à chi l'hà caldo; se ne farà di due sorti.

Di dura sopra li gionchi, & questa si darà in tauola intiera.

Di più tenera nelli piatti; & questa con cuchiari apresso, cõ zuccaro sopra.

MOZZARELLE.

LE Mozzarelle sono fredde, & humide in secondo grado; nutriscano assai, tardi si digeriscono, oppila à chi molto ne mangia, si daranno in tauola,

Intiere con zuccaro sopra, Cotte nel tegame con botiro dentro; Arrosto allo spedo, seruite calde, In torte, & rauioli diuersi.

NEVE DI LATTE.

LA Neue di latte è calda in primo grado, & humida nel principio del secondo, genera grosso nutrimento, si darà,

In Piatti in tauola, con scartocci, ouero cialdoni appresso.

OVA DE BVFALE.

L'Oua di Bufale sono fredde, & humide in secondo grado, nutriscono assai, tardi si digeriscono, oppila à chi molto ne mangia, se daranno,

Come le Mozzarelle.

PRO-

PROVATVRA.

DElle prouature ve ne sono di due sorti, di secche Marzoline, & di fresche; Sono fredde; & humide in secondo grado, mollificano il corpo, nutriscono, oppila à chi molto ne mangia; si daranno,
Le Marzoline intiere spaccate.
In fette abruscate, & nò.
Le fresche, come le Mozzarelle, & ancora,
In fette cotte nel tegame con botiro, & mosto cotto dentro.

RECOTTA.

LA Recotta è fredda, e secca in primo grado, genera sonno, tardi si digerisce, conferisce à colerici, & à quelli che sono di calda complessione si
Fresca di Pecora, seruira con zuccaro sopra. (darà,
Di Vacca tagliata in fette, fritta nel botiro.
Refatta, cioè guasta incorporata con zuccaro, & acqua rosa, retornata nella fiscella, data in tauola intiera.
In torte diuerse, & rauioli.

RAVIGIOLO.

IL Rauigiolo è freddo, & humido nel secondo grado, mollifica il corpo. nutrisce assai, & è catarroso; si darà in tauola,
Intiero; & Cotto nel tegame con botiro.

Come, & in quanti modi si darà in tauola ogni sorte de frutto per dopò, & inanzi pasto. Cap. XXXII.

ARBRICOCOLI.

DElli Arbricocoli ve ne sono doi sorti, con la mãdola dolce, & con l'amara; Sono fredde, & humide in secondo grado, sono apertiue, leuano la sete, generano cattiuo sangue, presto si corrompono, non danno alcun'nutrimento, che per la sua cattiua qualità, in Cipro sono nominate Amazzafranchi; & però non se ne doueria mangiar'mai, ne auanti, ne dopò pasto, si
Crude inanzi, & dopò pasto, coperte con zuccaro. (daranno,

AZZAROLE.

L'Azzarole sono fredde, & humide in secondo grado, nõ fanno buon'sangue, sono apertiue, e presto si corrompono, e danno cattiuo nutrimento; è cosa da Donne grauide; si daranno dopò pasto.
Crude state nell'acqua fresca; Sciropate con zuccaro.

BRVGNE.

LE Brugne sono di diuerse sorti, come alla lista delli frutti si vede; Sono fredde nel primo grado, & humide nel terzo; Purgano la collera, rinfrescano, humettano il corpo, leuano la sete, nuoce alli deboli, & alli flegmatici: si possono dare inanti pasto, & dopò.
Crude state nell'acqua; Remonde poste sopra foglie de vita, con zuccaro sopra; In diuersi potaggi verde, & secche: Secche cotte in vino bianco, & zuccaro, seruite con fette di pane, & senza pane, con zuccaro sopra.

CARCIOFANI.

LI Carciofani sono caldi nel secondo grado, & secchi nel primo, sono

ventosi, apertiui, prouocano l'orina, tardano la digestione, & grauano lo stomacho; si daranno dopò pasto.

Crudi seruiti con sale, e pepe. Arrosto sopra la gratticola, con oglio, pepe, & sale dentro. Alesso in brodo grasso, ouero acqua, seruiti con aceto, pepe; & sale. Fritti nella padella nel boturo, ouero oglio, che prima siano lessati, & spaccati, seruiti con aceto, pepe, e sale. Il torso stufato intiero, con oglio, melangole, aglio, pepe, & erbeccine. Il torso in diuersi pasticci, & torte fatto in minestra, come à suo luogo.

CASTAGNE.

LE Castagne, & Marroni sono calde, & secche in primo grado, sono ventose, dure da digerire, nuoce à chi hà la tosse, si daranno dopò pasto.

Arroste nella padella, ouero alle brage, remondate, ammaccate, seruite dentro vn touagliolo, con pepe, e sale. Arrostite come di sopra, seruite in vn piatto, con zuccaro, & acqua rosa. Alesso in acqua, con sale, seruite con scorza, con sale sopra. Alesso nell'acqua le bianche, & dure con sale sopra, & fiori di finocchio. Alesso nel latte, con zuccaro sopra. Reuenute molle, nelle foglie di rose. In potaggi diuersi. In pasticci diuersi. In minestra. Alesso nell'vino le fresche, poi lasciarle seccare.

CARDO.

IL Cardo è caldo nel secondo grado, & secco nel primo, sono apertiui, ventosi, prouocano l'orina, e tardano la digestione; si daranno in tauola dopò pasto con li frutti.

Crudo seruito con sale, e pepe. Desfritti nel boturo dopò, che sono alessati, con pepe sopra. Cotti nel brodo grasso per coprire ogni sorte d'vcellami alesso con caso sopra. In minestra, come a suo luogo.

CEDRO.

DEl Cedro la scorza è calda in terzo grado, e secca, & la polpa è fredda, & humida in primo grado; l'agro è freddo, e secco in terzo grado. Però si douerìa mangiare tutti tre le parti insieme, la matina, & la sera, perche causa vertigine, è di dura digestione; si darà in tauola,

Tagliato in fette larghe con zuccaro, & acqua rosa sopra, trinciato in fette sottili, con zuccaro, & acqua rosa, per insalata la matina. Tagliato sopra diuersi arrosti. Sciropato nel zuccaro, e condito, come à suo luogo.

CERASE.

LE Cerase ne sono diuerse sorti, come al capitolo delli frutti: Sono fredde nel primo grado, e humide nel secondo, muouono il corpo, presto si digeriscono, e rinfrescono, si daranno inanti pasto, e si possono dare ancora dopò pasto, e dandoli auanti pasto, si lassano fino che si leuano li frutti.

Crude sopra foglie de vite con neue sopra, ouero acqua fresca. Sciroppate con zuccaro. In crostate senz'osso, mescolate con visciole, come al suo luogo.

CELSE.

LE Celse sono bianche, & negre; Sono calde in primo grado, & humide in secondo, mouono il corpo, presto si digeriscono, si darano solo inanti pasto

Crude sopra foglie de vite lauate in vin bianco.

COM-

COMPOSTE.

LA Composta, sono frutti posti in aceto di diuerse sorti, cioè Agresta, Persichi, Abricocole; Zucche, Cedroli, Carote, Rape, & d'ogn'altra sorte de frutti; sono cose da donne grauide; Sono fredde nel primo grado, & secche nel secondo, come l'aceto, perche hanno prese tutte le qualità dell' aceto, sono cattiuissimi frutti, pure volendone dare,

Cauate dall'aceto, posti in tauola de molti sorti in vn piatto.

COTOGNE

DElle Cotogne ve ne sono due sorti, cioè melacotogni, che sono piccole vn poco amaccate, & peracotogne, che sono grosse, & solleuate; Sono fredde in fine del primo grado, & secche nel secondo, rallegrano il core, fortificano lo stomacho, restagna il fluso; si daranno.

Arrosto allo spedo con zuccaro sopra: Arrostito alle bragie, remondato & con zuccaro sopra: Cotto in vin rosso, rotto, ò intiero con vua negra, e zuccaro, con zuccaro sopra. Cotto in vin bianco, con zuccaro, rotto, ò intiero, impilottato de garofali, seruito con zuccaro, & cannella sopra. Sciroppato con zuccaro, & zuccaro sopra. In cotognate diuerse.

CORNIALI.

LI Corniali sono freddi, & secchi nel primo grado, stagna il flusso de corpo; gioua alle donne, che gli abonda il sangue, & sono costrettiui, & cattiui da digerire: si daranno in tauola dopò pasto.

Crudi lauati con vino, con zuccaro sopra: Sciroppati con zuccaro.

DATTELI.

LI Datteli sono caldi nel secondo grado, & humidi nel primo, ingrassano, generano cattiuo sangue, & molte infermità, & nuoceno alli denti, non sono buoni per niuna persona; si daranno dopò pasto.

Crudi: Conditi con zuccaro: In diuersi potaggi.

FASOLI FRESCHI.

LI Fasioli freschi, che si potranno dare per frutti dopò pasto; Sono humidi in primo grado, & secchi nel secondo; generano cattiui humori, & molta ventosità, non sono buoni per alcuno, mangine solo chi fà molto esercitio, si daranno in tauola per dopò pasto.

Freschi con le foglie teneri alesso in acqua, con pepe, oglio, sale, & aceto.

Fritti dopò lessati con sugo de melangole, & pepe sopra.

FINOCCHIO.

SE dirà del Finocchio granito da seruirsi dopò pasto, & in altre cose, lassando il finocchio per far minestra al suo luogo: E caldo, e secco nel secondo grado, apre l'oppilationi, mangiandone troppo infiamma il sangue, si darà dopò pasto, & quello in aceto, si può dar'ancora in principio, & à mezzo il pasto.

Fresco dolce col gambo remondo: Dolce granito: Fresco non granito in aceto: Di vigna che è dolce bastardato nell'aceto: Secco de Bologna dolce: Secco inzuccarato: Sgranito sopra diuerse carne. (li.

Sgranito in diuerse minestre, e potaggi: Fresco in diuerse empieture de pol-

FINOCCHIO MARINO.

IL finocchio marino è caldo, & secco in terzo grado, è aperitiuo, si darà dopò pasto.

In aceto con vua passa, & finocchio nostrano sgranito.

In minestra come à suo luogo.

FICHI.

LI fichi sono de diuerse sorti, come al cap. de frutti: Sono caldi nel primo grado, & humidi nel secondo, ingrassano, sono apertiui, cauano la sete, purgano il petto, sono ventosi à chi molto ne mangia, & generano renella; si daranno inanzi pasto.

Mondi sopra le foglie de viti: Non scorzati con neue sopra.

FONGHI.

LI fonghi sono di diuerse sorti, come al cap. de frutti, hanno diuerse stagioni, & diuersamente si cuocono, sono humidi in secondo grado, & frigidi nel terzo, sono tutti dannosi, cattiui ad ogn'età, & complessione, & duri da digerire; si daranno dopò pasto; delli prugnoli la stagione è d'Aprile, & del resto di Settembre, e per tutt'Ottobre.

Li prugnoli sotteſtati con oglio, erbeccine, aglio, pepe, & sale, seruiti con fette de pane sotto: Arrostiti sopra la gratticola, infelzati, bagnati d'oglio con pepe, & sale sopra: In pasticci diuersi.

Li prataroli, boleti, de pietra, & recchielle: Arrosto sopra la gratticola, ouero sopra la bragia, con oglio, pepe, sale, & aglio tagliato menuto sopra: Stufati dentro vna tiella, con oglio, aglio, sale, & pepe sopra: Soffritti, cioè prima bolliti con vna mollica de pane, tagliati in pezzi, cotti in vn tegame, con oglio, aglio, pepe, & erbeccine, & fugo de melangolo; Fritti dopò che siano bolliti, & infarinati, con pepe, & melangole sopra; Li spongosi, & d'albero; si faranno: Stufati, & fritti come li sudetti prataroli, & altri,

Li salati de Genoua, dopò cauatone il sale, si faranno come li spongosi, & altri sudetti

FRAGOLE.

LE fragole sono fredde, & humide in primo grado, muouono il corpo, rinfrescano, prouocano l'orina, & presto si digeriscono, & danno poco nutrimento; si daranno inanzi pasto.

Crude lauate cõ vino, cõ zuccaro sopra: In crostata cõ zuccaro, e cãnella.

GRANATI.

LI granati sono di tre sorti, dolci, agri, & di mezzo sapore, li dolci sono caldi, & humidi temperatamente, sono boni per lo stomacho, allargano il petto, & sono ventosi; l'altre due sorti sono freddi nel secondo grado, offendeno il petto, hanno dello stringente, si deuono mangiare mescolati; si daranno dopò pasto.

Sgraniti mescolati, ouero sparati con zuccaro sopra: Sopra arrosti.

Sopra bianco mangiare: Sopra insalate.

LEMONCELLE PICCOLE.

LE Lemoncelle piccole sonno fredde, & secche nel secondo grado, inci-

deno

deno l'humori grossi, rompono la renella, raffreddano lo stomacho, & non danno alcun'nutrimento, si daranno à mezzo il pasto.
Trinciati minuti, con un poca d'acqua, & zuccaro sopra.
Trinciati sopra diuersi arrosti.

LEMONI.

LI Lemoni sono della natura, & hanno le qualità del Cedro, si darà Come il Cedro à dietro.

MANDOLE.

LE Mandole sono calde temperatamente, & humide nel primo grado; nutriscono assai, ingrassano, tardi si digeriscono, & purgano il petto: aiutano la vista: fanno dormire: moltiplicano il seme vitale. Le mandoline fresche sono di tarda digestione, grauano lo stomacho, & generano colera: si daranno dopò pasto.
Le mandoline tenere mondate, seruite con sale: Le mature spaccata la scorza date in tauola: Le secche ambrosine fatte bianche remonde con zuccaro sopra: In minestra come à suo luogo: In torte.
In potaggi, peste, & intiere.

MARRONI.

LI Marroni sono della natura delle castagne, & si daranno dopò pasto. Come le castagne.

MELA.

LE mela sono de diuerse sorti come al cap. de frutti, & ve ne sono de dolci, & garbe: le dolci sono calde nel primo grado, & humide temperatamente, confortano il core, allargano il petto, cauano la sete: le garbe sono fredde, & secche in primo grado, nuoceno alli deboli, & generano flegma; si daranno dopò pasto.
Crude: Cotte alle brage con zuccaro sopra: Cotte in vino come il cotogno: In torta: In crostata come à suo luogo.

MELANGOLE.

LI Melangoli sono di diuerse sorti, de dolci, & di mezzo sapore; li dolci sono caldi temperatamente, & humidi in primo grado, sono boni per li malinconici, & catarrosi, & leuano le oppilationi: li bruschi sono freddi nel primo grado, & secchi nel secondo, spengono la sete, & stringono il corpo, quelli di mezzo sapore, sono freddi, & secchi temperatamente, sono grati al gusto, & leuano la sete, si possono dare inanzi pasto, li dolci, & li altri lassarli fino alli frutti.
Li dolci mondi mollati in acqua fresca, con zuccaro sopra: Di mezzo sapore mondi, mollati in acqua fresca con zuccaro sopra: Tagliati in fette con zuccaro sopra: Bruschi spaccati posti sopra arrosti Il sugo in diuersi potaggi: In diuersi sapori: In diuerse minestre.

MELLONI.

LI Melloni sono di due sorti de bianchi, & rossi, sono frigidi nel secondo grado, & humidi nel terzo, sono apertiui, rinfrescano, lubricano il corpo sono ventosi, & cattiui, per chi patisce di renella, nuoce alli flegmatici, & malinco-

linconici si darãno inãzi pasto, & si lassarãno per tutto il pasto fino alla fine
Intieri in tauola: Tagliati in fette con neue sopra:
In torta: In minestra, come à suo luogo.

M O R E.

LE More sono calde temperatamente, & humide nel secondo grado, sono lubriche, humettano assai, poco nutriscono, presto si cor rompono, si mangiano auanti pasto. Crude sopra foglie de viti lauate con vino.

N E S P O L E.

LE Nespole sono fredde, & secche nel primo grado, sono grate al stomaco, mà l'aggraua per la tarda digestione, stringono il corpo, & prouocano l'orina; si daranno dopò pasto,
Crude messe nelli piatti: Sciroppate in zuccaro.

N O C C H I E.

LE Nocchie fresche sono temperate, le secche, nel fine del primo grado nutriscono, tardi si digeriscono, danno alla testa, generano collera, si daranno dopò pasto.
Fresche rotte, poste nelli piatti con scorza: Date con le scorze verdi senza rompere: Remonde bianche nelli piatti: Le secche rotte nelli piatti: Bianche scorzate: Bianche torrate, cioè poste dentro vna padella affocata: Peste, & intiere, in diuersi potaggi.

N O C I.

LE Noci, le fresche sono calde, & secce in primo grado; le secche sono calde nel terzo grado, & secche nel principio del secondo, nuoceno alla lingua, & alla gola; mangiandone assai, genera tosse, & flegma, si darãno dopo pasto.
Le fresche monde nell'vin rosso.
Le secche rotte nelli piatti: In agliata: In diuersi pieni de pesce.

O L I V E.

LE Oliue sono calde in secondo grado, & secche nel primo; incideno la flegma, danno poco nutrimento, tardi si digeriscono, & infiammano i sangue, si possono dare à mezz'il pasto, & se lasciaranno con li frutti.
In composta, seruite con aceto, & oglio: In diuersi pasticci.
Senz'osso sopra arrosti diuersi.

P E R A.

LE Pere sono di diuerse sorti, sono fredde nel primo grado, & secchi nel secondo, generano sangue ventoso, danno forza allo stomacho, & sono grate al gusto; si poranno in tauola dopò pasto.
Crude de tutte le sorti: Le Bergamotte, & le Carauelle scaldate à lento fuoco, fino che sia penetrato il caldo, mondate con anisi confetti, ouero zuccaro sopra.
Le Buoncristiane: Fiorentine: Spina: Reccarde Franzese: Spino.
Moscatelloni, cotte alle brage mondati con zuccaro sopra: Cotte in vino, rosso, ouero bianco con zuccaro dentro, & cannella, impilottati di garofani, con zuccaro, ouero fulignati sopra: In crostate, In torte.
In potaggi, & in pieni di rosti diuersi.

PE-

PESTACCHI.

LI Pestacchi sono caldi, & secchi in secondo grado, purgano il petto, & le reni, danno forza, & confortano lo stomacho, fanno ingrassare, & nuocono à chi è di calda complessione, si daranno dopò pasto.

Intieri con la scorza: Rotti la scorza: Cauati dalla scorza reuenuti nell'acqua, con zuccaro sopra. In confettioni diuerse.

PERSICHI.

LI Persichi sono di diuersa sorte come al cap. de frutti; Sono freddi nel primo grado, & humide nel secondo, sono ventosi, estinguono la sete, & presto si digeriscono, si daranno dopò pasto.

Crudi intieri: Tagliati in fette nell'vino bianco: Scaldati al fuoco mondi con zuccaro sopra: Sciroppati nel zuccaro: In crostate come à suo luogo: Secchi stufati per coprire arrosti, di grasso, & di magro d' (ogni sorte.

PIGNOLI.

LI Pignoli sono caldi nel secondo grado, & humidi nel primo, ingrassano, sono di gran nutrimento, purgano il petto, giouano à tifici, tardi si digeriscono, sono aperitiui, & flegmatici, si daranno dopò pasto.

Fatti reuenire nell'acqua con zuccaro sopra: In potaggi: In pasticci: In crostate: In minestra come à suo luogo.

PISELLI.

LI Piselli sono freddi nel primo grado, & vn poco humidi, li freschi sono grati al gusto, giouano all'asma, & altre infirmità del petto; & sono poco meno cattiui delli fasoli, si daranno quelli che haueranno da seruire per dopò pasto in loco de frutti.

Freschi con la scorza tenera alesso, con pepe, oglio, aceto, & sale.

In insalata: In minestra come à suo luogo.

SCAFE.

LE Scafe sono saue fresche in tegula: E fredda, & humida in primo grado, è ventosa, genera humori grossi, e sangue grosso, e melanconico, gonfia il corpo, & genera dolori colici, si darà dopò pasto per frutti.

Tenere crude seruite con sale: In minestra come à suo luogo.

SELLENO.

LI Selleno è caldo in primo grado, e secco nel secondo, aiuta la digestione, nuoce alla testa, si darà dopò pasto.

Crudo seruito con sale, & pepe: Alesso per copertura de lessi.

In pasticci diuersi.

SORBE.

LE Sorbe sono fredde nel primo grado, e secche nel terzo, confortano lo stomacho, fanno buon fiato, stringono il corpo mangiandole auanti pasto, si daranno dopò pasto.

Fresche, e mezze: Et secche.

TARTVFALI.

LI Tartufali sono caldi, & humidi nel secondo grado; Sono assai ventosi nuoceno à melanconici, conferiscono alli giouani, & colerici, si daranno dopò pasto.

Cru-

Crudi mondi seruiti con sale,e pepe: Cotti sotto le brage seruiti con sale, e pepe: Cotti in vino bianco tagliati in fette,seruiti con sugo de melangole oglio,sale,e pepe: Tagliati in fette,desfritti in oglio, sugo de melangole,sale,e pepe: In pasticci diuersi: In pasticci d'vccellami diuersi arrosto.

VISCIOLE.

LE Visciole sono di diuerse sorti come al cap. de frutti; Sono fredde nel primo grado, & humide nel secondo; sono costrettiue, prouocano l'appetito alli amalati, & estinguono la sete; si possono dare inanti pasto, & lassarle con li frutti.

Crude sopra foglie de viti: Sciroppate con zuccaro: In crostata come à suo luogo: Cotte in vino, zuccaro, & cannella, farne suppa con pane sotto,& zuccaro sopra: Le secche in diuersi potaggi: In diuersi stufati: In diuersi pieni.

V V A.

L'Vua è di diuerse sorti come al cap. de frutti; E calda nel primo grado, & humida nel secondo, nutrisce, ingrassa, rinfresca il fegato, prouoca l'orina,& è ventosa,e si deue mangiare moderatamente: si darà inanti pasto, & si lasserà con li frutti.

Cruda con neue sopra,ouero nell'acqua fresca: La secca qual'è detta vua passa,& zibibo: si darà: Cruda nelli piatti: In diuersi potaggi stufati: Sapori,& diuersi pieni.

Modo come s'accommoda ogni sorte d'herbaggi,& altre robbe per fare insalata,e minestra. Càp. XXXIII.

ACETOSA.

L'Acetosa è herba da mettere nell'insalata; E fredda nel primo grado, e secca nel secondo,rinfresca, & genera buon sangue; si darà, In mescolanza:

AGLIO

L'Aglio è caldo,e secco nel terzo grado fino al quarto; cotto gioua alla tosse,& gioua alla ventosità;crudo fortifica lo stomacho, prouoca l'orina,& amazza li vermi,nuoce alla vista,& alla testa; si mangiaranno, Freschi detti aglietti remondi nell'acqua fresca,magnati con l'insalata: Tagliato menuto nelli mazzocchi,ouero cicoria tagliata menuta: Vecchio cotto sotto la cenere calda,seruito con sale: In diuersi potaggi,e minestre: Pieni, diuersi sapori.

AGRESTA.

L'Agresta s'adopra intiera,& in sugo secondo il tempo, & l'occasioni; E fredda,& secca in secondo grado,genera molta flemma,stringe il petto & fa venire tosse; si darà,

In minestra intiera cotta nel brodo con erbeccine dentro, ligata con oua,& con spetiarie: In diuerse altre minestre: In diuersi potaggi di magro. & di grasso: In crostata come à suo luogo: Et in diuersi pieni.

Il sugo in diuersi sapori,potaggi, & minestre di grasso, & di magro come à loro luoghi.

ALLE-

ALLEGRETTI.

L'Allegretto è herba, che se mangia in insalata; E fredda, e secca in primo grado, genera grosso sangue, si darà, In mescolanza.

BASILICO.

IL Basilico è caldo in secondo grado, & secco nel primo, conforta, dissolue, consuma, & mondifica; Il molto nuoce alla testa, si darà,
In mescolanza: In diuersi sapori: Et in diuersi pieni. Et
Per copertura di diuersi lessi.

BIANCOMANGIARE.

IL Biancomangiare è fatto di fiori de farina, de riso cotto nel latte, con molto zuccaro, e petto di gallina desfilato à tempo di grasso, & à tempo di magro, con polpe de Luccio, ouero Pesce cappone, cotto nella cazzola sempre menato fino che hauerà fatto corpo.
Freddo in piatti: Tagliato in pezzi con grani di melagranati sopra.
Per copertura de Capponi, & altri Vccellami cotti alesso: Tagliato in fette fritto in boturo, bollente, che venghi rosellato: In minestra liquida con brodo di pollo: In diuersi ripieni di pasta: In diuersi pasticci sfogliati: Et in crostata: Tagliato in fette fritto nel boturo, con zuccaro sopra.

BIETE.

LA Bieta è calda, e secca in primo grado, gioua all'oppilatione del fegato, genera cattiui humori, & mangiandone molto, nuoce allo stomacho, & alla testa, si daranno,
In minestra tagliate minute, con oglio dentro, con boragine, & senza con, pan'grattato, e senza: Ligate con oua, cioè dopò lessate battute, poste in brodo grasso de pollo, con oua battute, spetiarie, & vn puoca d'agresta.
Battute dopò alesate cotte in brodo grasso, con vn poco di pan grattato, & agresta: Legate come di sopra, con oua, caso, & spetiarie: Le coste larghe cotte in brodo grasso, con mendrolla sopra: In insalata le coste larghe cotte alesso, con aceto, oglio, pepe, & sale.
In torte, & rauioli, come à suo luogo.

BORAGINE.

LA Borragine è calda, & humida nel primo grado, è cordiale, genera buon sangue, dà buon nutrimento, se bene è poco, genera allegrezza; si darà,
Le foglie in mescolanza: Le cime crude in insalata: Le cime cotte in insalata: Li fiori in insalata: Li fiori per copertura d'alessi diuersi
In minestra come le biete: Le cime legate in mazzi alessate nel brodo grasso, con sommata sopra.

BVGOLOSA.

LA Bugolosa è calda, & humida nel primo, genera buon sangue; si darà
In minestra: Li fiori in insalata: Li fiori per copertura di diuersi polli alesso: In minestra mescolata con le biete.

CACCIALEPRI.

IL Caccialepre,è caldo,& humido in primo grado;ſi darà, In inſalata,& crudi.

CANNEI.

LI Cannei,è herba che naſce nelli foſſi d'acqua ; Sono freddi, & humidi in primo grado,ſi daranno,
In inſalata crudi,& ſoli.

CAPPARI.

LI Cappari ſono di diuerſe ſorti, de piccoli da Genoua nell'aceto, & de groſſi d'Aleſsandria nel ſale;Sono caldi,e ſecchi nel ſecondo grado,confortano,& ſono apritiui ; ſi daranno,
Di Genoua, crudi in inſalata,con vua paſſa, & zuccaro ſopra,datoli vn bollo ſeruiti con vua paſſa,cotta nell'aceto : Per copertura de diuerſi arroſti ; In compagnia d'altre inſalate cotte.
Li Aleſsandrini cotti , che prima gli ſia leuato il ſale , ſeruiti con vua paſſa, cotta nell'aceto,& oglio : In compagnia d'altre inſalate cotte.

CAVOLI.

LI Cauoli ne ſono de diuerſe ſorti,de Verdi, Bologneſi,Torzuti,Bianchi, Fiori,Cappucci,e Broccoli : Sono caldi,e ſecchi in primo grado,nuoce alli melanconici, ſono centro all'embriachezza ; mal cotto muoue il corpo, & ben cotto lo ſtringe ; ſi daranno,
Li verdi cotti con oglio,con aglio battuto dentro : Li Bologneſi, e fiori cotti leſſi,con oglio,con ſugo de melangole ſopra : Cotti nel brodo graſſo, con ceruellato dentro: Cotti in brodo graſſo per copertura d'aleſſi come à ſuo luogo: Li torzuti,& bianchi,come li Bologneſi,& ancora ſtruccolati,cioè desfritti con graſſo,poſti ſopra Quaglie: Li cappucci cotti in brodo graſſo,con lardo battuto, con preſutto ſopra : In inſalata tagliati minutiſſimamente , con oglio, ſale, & aceto negro : Li broccoli ſi faranno come li cauoli verdi , con melangolo ſopra : Mezzi leſſi , poi fritti nella padella,con ſugo de melangole,& pepe ſopra.

CARDI

IL Cardo è caldo in ſecondo grado,& ſecco nel primo, è apritiuo , ventoſo,& genera cattiui humori : ſi darà per frutto dopò paſto,& ancora
In mineſtra cotti in brodo graſſo,battuti con cortelli,legati con oua,caſo,& ſpetiarie : Tagliati per lungo , cotti in brodo graſſo , con caſo , & cannella ſopra : Cotti come di ſopra per copertura d'aleſſi.

CARNE DIVERSE.

SI potrà far'mineſtra di diuerſe ſorte di carne,le quali haueranno le qualità,che haueranno le carni iſteſſe,cioè di
Vaccina, Vitella mongana, Vitella camporeccia, Caſtrato , & d'ogn'altro animale, che ſia carne di coſſa magra.
Prima aleſſata ben battuta con cortelli, poſta a ricuocere con brodo graſſo, erbeccine, caſo, & ſpetiarie : Ben battuta come di ſopra, recotta con brodo graſſo,erbeccine,agreſta intiera,pepe,& zaffarano: Ben battuta come

come di ſopra, ligata con oua, caſo, & ſpetiarie.

Di Cappone, Pollo d'India, Faſano, & Gallina, e d'ogn'altro volatile pigliando il petto d'eſſi, & far come le carni antedette: Fattone peſto cioè dopò cotte leſſo ben peſtate con vn puoca de mollica di pane mollata nel brodo, ſeme di mellone, & zuccaro aſſai, ſtemprato col brodo, paſſato per ſetaccio, & cotto à lento fuoco, con zuccaro dentro; Il Cappone, ouero Pollancha ſarà migliore per l'amalati.

CARCIOFANI.

LI carciofani ſe ne farà ancora in mineſtra, oltre darlo in frutti come à ſuo luogo adietro doue è poſta la ſua natura, & qualità; ſi darà,

In mineſtra il torſo dopò cotto in brodo graſſo, battuto con li cortelli, ligati con oua, caſo, & ſpetiarie.

CASTAGNE.

OLtre il darle per frutto, come al ſuo cap. doue ſi legge ancora la ſua natura, & qualità; ſi daranno ancora in mineſtra.

In mineſtra le ſecche, prima aleſſate in bon brodo, battute con cortelli, ouero peſte nel mortaro, & paſſate per ſetaccio, legate con oua, caſo, & ſpetiarie, & anco ſenza caſo con brodo, & medolla di Vaccina ſopra.

CECI.

LI Ceci ſono caldi, e ſecchi temperatamente nel primo grado, ſono aperitiui, ſono buoni d'ogni tempo, & danno buon nutrimento, li roſſi ſono migliori.

Li roſſi cotti con oglio, capi d'aglio, ouero ſpicchi, e roſmarino, ouero caſtagne ſecche, ſeruiti con fette di pane ſotto: Li infranti cotti in brodo graſſo, con erbeccine dentro: Li bianchi cotti con oglio, con roſmarino, & ſaluia dentro: In torte come à ſuo luogo: Magnati freſchi laſſati con li gambi, ſeruiti con ſale.

CEDRO.

IL Cedro oltre il darlo per frutto come à dietro, doue ſi legge la ſua natura, & qualità; ſi darà,

In inſalata trenciato minuto, con zuccaro, & acqua roſa ſopra.

CICERCHIA.

LA Cicerchia, è fredda nel primo grado, e ſecca nel ſecondo, è aſſai ventoſa, nuoce à chi patiſce di renella, è cibo per huomini da fatiga; ſi darà

Aleſſo con oglio, & erbeccine dentro, con pepe ſopra.

Cotta in brodo graſſo, con preſutto, & pepe dentro.

CICORIA.

LA Cicoria è fredda nel primo grado, & ſecca nel ſecondo, gioua al fegato; cotta alli conualeſcenti; la cruda è buona per li giouani, e calidi ſi darà,

Biancha cruda in inſalata: Cotta in inſalata con vua paſſa ſopra: Verde cruda, e cotta come di ſopra in inſalata: Tagliata menuta, con aglio, e mentuccia: Le radiche cotte in inſalata, con vua paſſa cotta nell'aceto ſopra: Li mazzocchi crudi, cotti, & tagliati menuti come la verde

In mineſtra fattone mazzetto, cotta in brodo graſſo, con fette de preſutto ſopra: Li mazzocchi fattone mazzetto aleſſati, & ſcolati, poi fatti cuocere in brodo graſſo, con vua paſſa dentro, in giorno di magro boturo, ouero oglio de mandole dolci: Li caſpi ligati, & bolliti, battuti con cortelli, cotti in brodo graſſo, ligati con oua, & vua paſſa; & di magro cotti in latte di mandole: Le radiche bollite, & battute cotte come li caſpi di ſopra: & anco ligati con oua, caſo, vua paſſa, & ſpetiarie.

CETROLI:

LI Cetroli ſono freddi, & humidi nel fine del ſecondo grado, rinfreſcano lo ſtomacho, ſono duri da digerire, generano cattiui humori, ſono cattiui per ogni perſona: ſi daranno,

In inſalata tagliati in fette, con cipolle tagliate minute, con pepe, & ſenza: In mineſtra tagliati in fette, cotti nell'oglio, con agreſto intiero, & cipolle, e pepe dentro: Tagliati in fette in brodo graſſo, con cipolle ligate, con oua, agreſta, con pepe dentro, con ſommata ſopra.

CEDRONELLA.

LA Cedronella è calda, e ſeccha nel ſecondo grado, conforta, & allegra; ſi darà In inſalata, in meſcolanza.

CIPOLLA.

LA Cipolla è calda nel terzo grado, & ſecca nel ſecondo, è difficile da digerire, infiamma il ſangue, nuoce alli colerici, & calidi, gioua alli flemmatici; ſi darà,

Cipollette tenere monde mangiate con l'inſalata: Le groſſe ſpezzate poſte nell'acqua: Tagliate menute in inſalata con cedroli, ouero porcacchia, & ſale: In inſalata cotta ſotto la bragia, con moſto cotto dentro: In mineſtra tagliata in fette, con agreſta intiera dentro, con oglio: In mineſtra in brodo graſſo, con zaffarano, pepe, & ceruellato dentro: In mineſtra in brodo graſſo ligata con oua, caſo, zaffarano, & ſpetiarie, vua ſpina, ouero agreſta: Cotta in la iotta ſotto li arroſti, poſta ſopra eſſi arroſti: Fritta tagliata minuto in oglio, ò boturo, con moſtocotto, & ſugo d'agreſta, e pepe: Fritte nell'oglio, tagliate per trauerſo, tonde bagnate in paſta de frittelle, con zuccaro, e pepe, e moſtocotto ſopra: In fricaſſea de diueſe carni, e polli: In potaggi de carni, e peſci: In pieni diuerſi;

In frittata tagliata minuta.

CRESPIGNI.

LI Creſpigni ſono caldi in primo grado, ſono coſtrettiui, & infrigidano, generano buon ſangue; ſi daranno,

In meſcolanza: li bianchi in inſalata ſoli: cotti in inſalata come la cicoria: Le radiche cotte in inſalata come la cicoria.

CRESCIONI.

LI Creſcioni è herba che naſce alle campagne; ſi darà,

In inſalata ſoli.

CA-

CAROTE.

LE Carote sono de due sorti, de gialle, e de rosse: Sono calde nel secondo grado, & humide nel primo, sono tarde à digerirsi, sono apritiue, & non danno alcun nutrimento: si daranno,
In insalata cotte tagliate in fette, con mostocotto, e senza: In composta.

COCVZZE LONGHE.

LA Cocuzza longha; E fredda, & humida nel secondo grado, da cattiuo nutrimento, è ventosa, nuoce alli freddi, & flegmatici, si mangia in giorni caldi, & da persone di calda complessione; si darà,
In insalata le giouanette cotte sotto la bragia, monde tagliate in fette, con pepe sopra: In insalata le cime delle herbe cotte, con pepe sopra: Cotte in tempo di magro, con oglio, tagliati à dadi, con cipolla, menta, & altre herbeccine, & agresto intiero: Tagliate in fette per bollite, infarinate, & fritte, con zuccaro sopra, ouero agresta: In agrestata, cioè fritte come di sopra, buttatoui sopra finocchio fresco, & aglio pesto stemprato, con agresta, & con pepe: Cotte in brodo grasso, con agresta ligate con oua, caso, e spetiarie: Passate per la stamegna ligate con oua, caso, e spetiarie, & agresto intiero, ouero sugo: Alessi in brodo grasso in pezzi asciutte, con agliata sopra: Ripiene, cioè cauatone l'anime ripiena de cocuzza battuta, oua, caso, pan grattato, herbeccine, aglio, vua passa, agresta intiera, & spetiarie, data in tauola intiera, con sommata sopra: Cotte con latte de mandole, tagliate à dadi: Cotte in brodo grasso, & poi buttate nel latte cõ zuccaro, & facciasi pigliar corpo, cõ zuecaro sop.

DRAGONE.

IL Dragone è caldo in secondo grado, & secco nel primo, conforta lo stomacho, & la testa, e cordiale, riscalda il fegato, & assotiglia il sangue: si darà,
In mescolanza, con latuga cruda.

ENDIVIA.

L'Endiua è fredda, & secca in primo grado, è buona per li giouani, & caldi; si darà:
In insalata cruda, che sia biancha; cotta lessa in acqua in insalata, in minestra ligata in mezzo, cotta in brodo grasso, con presutto sopra: In minestra battuta con cortelli, ligata con oua, & caso, e spetiarie: Ligata che non sia battuta con oua, e spetiarie: Le cime quando è alta verde, cotte in minestra come di sopra: In insalata cotta come di sopra.

ERBASTELLA.

L'Erbastella è herba domestica; e si darà,
In mescolanza.

FAVA.

LA Faua è fredda nel primo grado, & secca nel secondo, genera molta ventosità, & cattiui humori, non è buona à nisuna sorte di persona, oltre à darla dopò pasto come à dietro de frutti; si darà ancora,
In minestra la fresca cotta con oglio, menta, & altre herbeccine: Cotta in brodo di carne, con herbeccine, & presutto dentro: Cotta senza scorza in bro-

in brodo grasso ligata con oua, caso, & spetiarie, secca cotta con oglio, con cipolle fritte dentro Cotte in brodo grasso, con osso de presutto dentro, con pepe sopra: Franta lessa con oglio, con cipolle desfritte dentro: Lessa con oglio, con zaffarano, pepe, vua passa, & cipolle fritte, menata, desfritta con cipolle, vua passa, & pepe.

FASOLI.

LI Fasoli sono di due sorti, d'India, e nostrani; Sono caldi, & humidi in primo grado, sono duri da digerire, generano cattiui humori, sono ventosi, & peggiori, che la faua: oltre il darli dopò pasto, come à dietro de frutti; si daranno ancora,

Alessi in acqua per insalata, cosi li nostrani, come quelli d'India, in teghe fresche, con pepe sopra: Li freschi scafati in minestra nel oglio, con herbeccine, cipolle, & spetiarie: Li secchi lessi mutata l'acqua, con oglio, e cipolla desfritta, e pepe: In bragati, cioè cotti con cauoli in brodo, con presutto dentro: Alesso asciutti con aceto, oglio, sale, e pepe: In torta come à suo luogo:

FARRO.

IL Farro è caldo, & humido in primo grado, nutrisce assai, è buono per li giouani, e cattiuo per chi patisce de dolori colici; si darà,

Cotto in brodo grasso con fette di mendrolla: Cotto in brodo grasso, con rossi d'oua dentro: Cotto in brodo maritato, con caso, oua, & spetiarie: Cotto nel latte di mandole, con zuccaro dentro: Cotto Turchesco con latte, e zuccaro: Stufato, pastato, prima cotto stufato in brodo di cappone, con petto de cappone, grasso de Vitella, & cannella, poi pesto ogni cosa, e passato, giongendoui rossi d'oua, & farli pigliar corpo: Passato cotto con latte di mandole, ouero seme di mellone, dopò cotto è passato, buttatoui il latte, & zuccaro, lassarli pigliar corpo.

In torta come à suo luogo.

FINOCCHIO NOSTRANO.

IL Finocchio nostrano è della natura, e qualità detta doue si pone per frutto, & oltre darlo in quel modo detto; si darà le foglie, e cime,

In minestra ligati à mazzetti, che siano finocchietti bianchi, cotti con oglio: In minestra legato come di sopra, cotto in brodo grasso, con fette de presutto dentro, posteuolo sopra, e pepe.

FINOCCHIO MARINO.

IL Finocchio marino, oltre il darlo nel modo come al capitolo del dare li frutti; si darà,

In minestra dopò che sia lessato battuto con cortelli, cotto in brodo grasso, Legato con oua, caso, & spetiarie.

GRANO.

IL grano è caldo, & humido in primo grado nutrisce assai, & dà buon nutrimento; si darà

In minestra. } Come il Farro.
In torta. }

LAT-

LATTE.

IL Latte è freddo,& humido in primo grado,nutrisce assai,e non dà molto buon nutrimento, oltre il farne molte cose come al capitolo del dare li lattecini,se ne farà ancora,

In minestra con rossi d'oua, e zuccaro: Farne suppe,bollito con boturo, & zuccaro,buttato sopra fette di pane,con zuccaro,e cannella sopra.

In bianco mangiare: In torte diuerse. } Come à suo luogo.
Cotto con varie minestre: Cotto con oua sperse, }

LATTVCA.

LA Lattuca è fredda,& humida in secondo grado,è buona per li giouani, e calidi,nuoce allo stomacho,e fà dormire; si darà,

Cruda in insalata,cosi la cappuccina, come la Franzese,con fiori di boragine sopra,ouero menta: In insalata cotta: In minestra in brodo grasso,con summata sopra: In minestra ligata con oua, caso, & agresta intiera: Ripiena, cioè tra vna foglia, e l'altra d'vn pieno fatto de caso, oua,pane,vua passa, e spetiarie, cotta in brodo grasso, con ventresca, & agresta intiera: In minestra con oglio, & agresta: Ligata dopò bollito battuta con cortelli grossamente,buttatoui dentro, rossi d'oua, & vua spina, ouero latte de mandole in giorno di magro.

LENTICCHIE.

LA Lenticchia è calda temperatamente,& secca nel secondo grado, genera humori malanconici,ingrossa il sangue,conforta lo stomacho, è buona per li humidi; si darà,

Come la cicerchia à dietro Cotta in oglio,con capi d'agli,ouero spichi,& mosto cotto dentro.

LIMONI.

LI Limoni sono di natura, & qualità come al capitolo del dare li frutti; si darà ancora,

In insalata come il Cedro à dietro.

LVPOLI.

IL Lupolo è caldo,e secco in primo grado, è apertiuo, purifica, & mondifica il sangue; si darà,

In insalata lessati nell'acqua,con vua passa sopra,e senza: In minestra con oglio,&fugo de melangole; In minestra dopò bollito, battuto con cortelli, cotti in brodo grasso, con vua passa, & agresta: In minestra battuti,postoui dentro,seme de melloni fatto in latte,ouero de pignoli, ouero di mandole,ouero ligate con oue.

MANDOLE.

LE Mandole sono della natura, & qualità come al capitolo del dare li frutti: si daranno ancora,

In minestra, cioè bianche peste con vna mollica stemprate fatto latte cotto con zuccaro dentro: Latte de mandole in diuerse minestre:

MEL

MELLONE.

LI Melloni sono della qualità,& natura,come al capitolo del dare li frutti,& si darà ancora,

In minestra cotto in brodo grasso,poi passati ligati con,oua,caso,e spetiarie: Grattato crudo,incorporato con rossi d'oua,pane,& spetiarie. Cotto in brodo grasso.

MESCOLANZA.

LA Mescolanza, è vn'insalata doue è mescolato,sei, & otto sorti de herbe;non è sana da mangiare per le diuersità, delle qualità de l'herbe.

MENTA.

LA Menta è calda,& secca in secondo grado,è confortatiua; si darà, In insalata in mescolanza; con la lattucha in insalata, per copertura de diuersi lessi,in diuersi potaggi,& pasticci,sapori,& in diuerse minestre.

MAGGIORANA.

LA Maggiorana è calda, e secca in terzo grado, è confortiua: si darà,

In coprir lessi, Potaggi. } Come la menta sudetta.
Pasticci, pieni, Sapori, minestre.

MACERONI.

LI Maceroni sono caldi, e secchi in secondo grado; si darà, In insalata le cime della herba cruda: Cotte le radiche sotto la bragia,con mosto cotto,e pepe.

MOLEGNANE.

LE Molegnane sono fredde in secondo grado, & humide nel terzo, generano cattiui humori,e danno cattiuo nutrimento; si daranno,

Repiene cotte al forno, ouero alle brage, cioè cauato quello che è dentro battuto con cortelli, con vua passa, caso,herbeccine, e spetiarie, & aglio, con oglio dentro: Maritate dopò alessate,e battute,con oua,caso,agresta,e spetiarie.

NAVONI.

LI Nauoni sono caldi nel secondo grado, & humidi nel primo, generano ventosità,dà groso nutrimento,nutrisce assai, è aperitiuo, è buono per giouani che fanno esercitio;si darà,

In insalata cotto sotto le brage tagliato in fette: Cotto sotto le brage, con finocchio sopra: In minestra con brodo grasso tagliati à fette piccole, con ventresca dentro,e finocchio sgranito: Ligate,cioè battute, ouero passate maritate con oua,caso,e spetiarie,con ceruellato sopra. In torta: In conserua.

ORZO.

L'Orzo è freddo, e secco in secondo grado, hà da esr ben cotto, è de molto nutrimento,è bono per li giouani,che fanno esercitio; si darà,

Come il farro à dietro: Cotto in brodo grasso,doue sia cotto prefutto: Passato per la stamegna,dopò cotto,e pestato, con rosso d'oua, e zuccaro dentro: Farne orzata,cioè dopò ben bollito pestato,passato con la sua acqua

acqua per la ſtamegna, con zuccaro dentro, al fuoco fattoli pigliar corpo quanto ſi vuole: Farne orzata liquida, far beniſſimo cuocer l'orzo, colarlo con ſtamegna, e ſtringerlo con mani, con zuccaro, & vn puoca d'acqua roſa dentro.

OVA.

L'Ouo freſco, dà preſto, & buon nutrimento, cotto per beuere, ò ſperduto nell'acqua, ouero il roſſo rotto nel brodo; in ogn'altro modo ſono nuociue, & hanno qualche mala qualità: la natura, e qualità loro ſi legge à dietro nel modo di dar l'oua, & oltre li detti, ſi daranno ancora,

In mineſtra detta cianciarelle, cioè battute con caſo, pan grattato, e ſpetiarie, fatte paſſare per foratoro in brodo che bolla, con cannella ſopra: Viuarole, cioè oua sbattute con menta, magiorana, e petroſemolo battuto, con grani d'agreſta, buttato in brodo che bolla, con cannella ſopra: Millefanti, cioè oua battute con cortelli, con farina, pan grattato, e caſo, poi criuellato per foratoro, ſarà granita come poluere d'archibugio, cotti in brodo graſso, con gola di porco, ò ceruellato dentro: Brodetto, cioè roſſi d'oua sbattuti con agreſto chiaro, ouero ſugo de limone, buttato in brodo graſso, ſempre meſcolando ſino che ſarà cotto, e delicato, con zuccaro dentro, e cannella ſopra: Oua tenere, cioè oua ben sbattute, con vn puoco d'agro, cotte nel tegame con boturo dentro, meſcolando ſempre ſinche venga ſtretto, con cannella ſopra, e zuccaro: In inſalata dure, ſpaccate, con aceto, e pepe: Zambaglione, cioè mandole peſte, roſſi d'oua, maluaſia, ouero greco, zuccaro, e cannella, cotto à lento fuoco, con zuccaro ſopra.

PASTA.

DElla paſta ſi fanno diuerſe ſorte di mineſtre, cioè Maccaroni tondi, & larghi; Laſagne ſottile, e groſſe: Vermicelli: Tagliolini, & Gnochi; ſi daranno,

Li Maccaroni tondi, li larghi, & le Laſagne groſſe, & Gnocchi, cotti in acqua ouero brodo, ſeruiti con caſo pecorino, prouatura marzolina grattata, tramezzata con prouatura freſca, boturo, zuccaro, e cannella, meſcolata col caſo grattato: Per copertura de diuerſi polli aleſſo, come al capitolo delle coperture de leſſi: Cotti come di ſopra freddi, poi fritti nella padella con boturo, con caſo ſopra: Cotti come di ſopra freddi ſotteſtati in vna tiella, con boturo che facci croſta: Cotti in acqua, e ſale ben ſcolati con agliata per dentro, e per ſopra: Cotti in acqua, e ſale ben ſcolati fritti nella padella, con oglio, e cipolle desfritte, cõ pepe ſop.

Paſte in varie forme piene, e vote, fritte con oglio, boturo, ò ſtrutto, con zuccaro ſopra.

Struffoli alla Romaneſca, cioè paſta fatta con oua, fattone pezzetti come dati, fritti nello ſtrutto, & riuolcati nel mele cotto, con zuccaro ſopra.

Frappe con paſta de ſtruffoli diſtеſa tagliata à liſte, cotte nello ſtrutto, redotta in forma di balla, con zuccaro ſopra.

PANE.

DEl Pane si faranno diuerse minestre; prima pan grattato in brodo grasso, con rosso d'oua, & senza.

Pan grattato con latte de mandole, ouero di seme de mellone, dopò mezzo cotto scolato postoui il latte con zuccaro: Pan cotto ligato tagliato pezzi come dati, maritato con oua, caso, e spetiarie: Pan cotto con latte de mandole, tagliato in fettoline, stato à molle, poi scolato cotto con il latte, e zuccaro Pan cotto stato prima à molle nel brodo, ouero acqua, poi pesto stemprato, e passato cotto al fuoco, con brodo grasso, ò boturo, ouero latte de mandole, con zuccaro dentro: Pan cotto pesto con polpa de Cappone stemprato con brodo, passato cotto con zuccaro dentro: Pan cotto tagliato in fette in brodo grasso: Pan cotto tagliato in fette, con oglio, ouero boturo, Pan stufato, cioè tagliato il pane in fette insuppato in brodo non troppo grasso, con cannella sopra: Suppa Franzese, cioè fette de pane insuppate in brodo grasso, con caso, e cannella per sopra, e sotto: Minestra bianca, pane cotto in latte, pestato con polpe de Cappone passato per setaccio, con zuccaro dentro, cotto à lento fuoco con zuccaro sopra.

PEMPINELLA.

LA Pempinella è calda, e secca in secondo grado, rompe la pietra, è contro il tossico, beuuto il vino doue doue sia stata à molle; si darà, In insalata in mescolanza; per copertura de diuersi lessi, posta nel bicchieri quando si beue il vino.

PETROSEMOLO.

IL Petrosemolo è caldo, e secco nel secondo grado, fà digerire, discaccia la ventosità; si darà in tutte quelle cose come la menta adietro.

Le radiche in minestra, tagliate in pezzi, cotte in brodo grasso: In minestra dopò bollite, battute con cortelli, ligate con oua, caso, e spetiarie: L'herba in minestra in brodo grasso, con agresta intiera dentro, detta brodò di petrosemolo.

PERSA.

LA Persa è della qualità, e natura come la maggiorana adietro; e di essa si farà tutte quelle cose, come si fà della maggiorana.

PESCI DIVERSI.

DE diuersi pesci si potrà far' minestra, come de, Corbo, Dentale, Cappone, Spigola, Tonno, Storione, Luccio, Trotta, Spada, & altri diuersi pesci, che habbiano polpa che sia netta di spine.

Le polpe di detti pesci battute con cortelli, con herbeccine, agresta intiera, ouero vua spina, e spetiarie, con qual che pignolo, ouero mandole monde intiere.

PIGNOLI.

LI Pignoli sono della natura, e qualità detta al cap. come si daranno li frutti, & oltre darli in quelli modi; si daranno ancora, In minestra dopò stati amollo in acqua fresca, cou vn puoca de mollica di pa-

pane, pestati passati, stemprati con brodo, cotti con zuccaro dentro:
In minestra mescolati con pestacchi nel modo sudetto, & anco senza brodo, solo con acqua.

PESTACCHI.

LI Pestacchi sono della natura, e qualità detta, come si daranno li frutti, & oltre darli in quelli modi; si daranno ancora,
In minestra stati amollo, con mollica de pane, e pignoli pestati, e stemprati, e passati cotti con zuccaro dentro: In minestra pestati con seme di mellone, & vn puoca de mollica de pane, passati, e cotti come di sopra.

PISELLI.

LI Piselli sono della natura, e qualità detta al capitolo de darli per frutti, & oltre quei modi; si daranno ancora,
In insalata lessi con le tegole tenere, con aceto, pepe, oglio, sale: In minestra con le tegole tenere in brodo grasso per copertura de piccioni, ò altri lessi; Freschi scafati cotti con l'oglio, & herbeccine dentro: In minestra in brodo grasso, con fette di sommata, ouero ventresca dentro, & herbeccine: In crostata con vua spina: In pastaccio, con pedoni di carciofani, & sommata: Li secchi si faranno come le cicerchie adietro, seruiti con pepe sopra.

PORRO.

IL Porro è caldo nel terzo grado, e secco nel secondo, prouoca l'orina, genera humori melanconici, aggraua la testa, & stomacho: non è buono per niuna persona; si darà,
Crudo mondo con l'insalata: In tutti quelli modi che si farà della cipolla.

RAPE.

LE Rape sono della qualità, e natura delli nauoni detti à dietro; si farà di esse tutte le viuande.
Come si faranno li nauoni.

RAPESTE.

LE Rapeste sono le foglie de rape: si daranno,
In minestra dopò bollite ben battute con cortelli, cotte in brodo grasso, con presutto grasso dentro, e rape.

RAPONZOLO.

LI Raponzoli è herba di campagna con radiche lunghette: si daranno,
Crudi, e cotti in insalata: In minestra dopò bolliti, battuti, ligati con oua, caso, e spetiarie.

RADICE,

LA Radice è calda, e secca nel terzo grado, è aperitiua, tardi si digerisce si darà,
Cruda con l'insalata.

RAMORACCIA.

EDella natura, e qualità della radice; e si darà com'essa, & ancora,
Cotta in acqua la saluatica, con sale sopra, & aceto.

RISO.

IL Riso è caldo in primo grado, e secco nel secondo; nutrisce assai, tardi si digerisce, cattiuo per dolori colici, è buono per chi fà molt'esercitio; si (darà
Come il farro detto adietro.
In bianco mangiare come adietro.

RVCHETTA.

LA Ruchetta è fredda, e secca in primo grado, genera grosso sãgue; si darà
In mescolanza.

SAVOREZA.

LA Sauorezza è calda, e secca in secondo grado: si darà,
In mescolanza: Per copertura de diuersi lessi: In varij sapori,
In diuersi pieni.

SERAPOLLO.

IL Serapollo è caldo, e secco in terzo grado; si darà,
Come la sauoreza.

SCALOGNE.

LA Scalogna è calda in quarto grado, e secca nel terzo, è ventosa fà digerire, multiplica l'homori grossi; si darà,
Ammaccata posta nel acqua fresca, seruita cõ sale: Mõda cõ oglio, & aceto

SPINACI

LI Spinaci sono freddi, & humidi nel primo grado, sono ventosi, aperitiui, giouano alla tosse, nuoceno alli stomachi freddi; si faranno,
Cotti nella padella cno oglio, battuti posti in pignatta, con oglio, vua passa, spetiarie, con mosto cotto, e senza, con pepe sopra: Lessati battuti con cortelli, fritti nella padella, con vua passa, spetie dentro, con pepe sopra:
In torta.

SPARAGI.

LI Sparagi sono caldi, e secchi in primo grado, è molto aperitiuo alle oppilationi della milza, e del fegato, & son buoni per li reni; si darà,
In insalata alesso con pepe sopra: In minestra perbolliti battuti con cortelli, legati con oua, e pepe: In frittata tagliati in pezzi, prima desfritti, e poi buttatoui l'oua: per dopò pasto, rostiti sopra la gratticola, bagnati d'oglio, sale, e pepe.

VVA SPINA.

L'Vua spina è fredda nel primo grado, & humida nel secondo, renfresca. smorza la colera, gioua alle febri acute.
In minestra ligata con oua, caso, e spetiarie: In diuersi potaggi: In diuersi pieni; In crostata: In diuersi pasticci, e minestre.

ZVCCHE.

LE Zucche sono di due sorti de tõde verdi di fuora, e de lõghette gialle de fuora; Sono fredde in primo grado, & humide in secõdo, si faranno
Come, le cocuzze lõghe: Alesso in brodo grasso cõ vẽtresca dẽtro: Lesse passate per setaccio, maritate con caso, oua, e sperparie: In torte.

Le-

Le qualità d'ogni sorte de spetiarie, & altri condimenti, & in qual viuande si metteno. Capitolo XXXIIII.

ACETO.

L'Aceto è freddo nel primo grado, e secco nel secondo; genera appetito, incide la flegma, smorza l'ardor della collera, e la sete, genera humor melanconico, punge lo stomacho, nuoce alla vista, & è inimicissimo alle donne che patiscono di madre, offende il petto, e muoue la tosse: si darà,
In insalata: In potaggi: In sapori diuersi, come à suo luogo.

ANISI.

L'Anisi sono caldi in secondo grado, e secchi nel primo, discacciano la ventosità; e si daranno,
Sopra carne; sopra pesci; in sapori; in minestre; in adobbi, come à suo luogo.

CANNELLA.

LA Cannella è calda, e secca in terzo grado; conforta lo stomacho, prouoca l'orina, aiuta à digerire, è aperitiua, fortifica tutti membri, discaccia la ventosità, dissecca l'humidità della testa, & infiamma il fegato, & il sangue; si metterà.
In potaggi: In crostate: In minestre In torte: In repieni: In sapori: Come à suo luogo.
Sopra diuersi lessi, rosti, minestre, torte, e crostate.
Acqua cannellata, fatta bollire nell'acqua, con zuccaro.
Intiera posta dentro in diuersi rosti, così saluatici, come domestici.

GAROFANI.

LI Garofani sono caldi, e secchi in terzo grado, conforta tutti i membri, il cuore, il ceruello, il fegato, e lo stomacho, fà buon fiato, prouoca l'orina & aiutano la digestione, & nuoceno à colerici; si metteranno,
In potaggi: In minestre: In pieni: In ciuieri: In torte: In pasticci: In sapori diuersi.
Inpilottati in diuerse carni, & vcellami rostiti, saluatici, e domestici:
Impilottati in pere, e mele cotte.
Fatti bollire in diuersi sapori, per buttarli sopra diuersi rossi.

MACIS

IL Macis è il fiore della noce moscata, è caldo, e secco in terzo grado, conforta lo stomacho, gioua alla vista, al fegaro, & alla milza, consuma la ventosità, fà digerire, & orinare, è buona l'Inuerno per li flegmatici, nuoce à colerici, e sanguigni, & à quei che patiscono de morici; si metterà,
In potaggi, Brodi, Torta, Sapori, e pieni diuersi.

MIELE.

IL Miele è caldo, e secco nel secondo grado, scalda lo stomacho, muoue il corpo, & l'orina, genera buon sangue netta il petto, nutrisce assai, & nuoce à i calidi; si darà,
In potaggi: In ciuieri: Paste: Et sopra diuerse viuande come à suo luogo.

MOS-

MOSTO COTTO.

IL Mosto cotto è caldo nel secondo grado, & humido temperatamente; gioua alla strettezza del petto, muoue il corpo, è ventoso, tardi si digerisce, e genera grosso sãgue; nõ ne mãgi l'oppilati di fegato, ò di milza; si darà
In potaggi: Ciuieri: Insalate, Et sapori diuersi, come à suo luogo.

NOCE MOSCATA.

LA Noce moscata è calda, e secca in secondo grado; conforta lo stomacho, e la vista, gioua al fegato, & alla milza, discaccia, e consuma la ventosità. fà digerire, & orinare; è buona d'Inuerno, e p li flegmatici, si metterà,
Come il Macis sudetto, & anco nelle spetie.

OGLIO.

L'Oglio è caldo, & humido nel secoudo grado, muoue il corpo, e l'ingrassa; si darà,
In insalate: Minestre: Pasticci: Sapori diuersi, come à suo luogo.
Sopra diuersi pesci alesso.

PEPE TONDO.

IL pepe tondo è caldo, e secco nel fin del terzo grado, e principio del quarto; discaccia la ventosità, consuma la flegma, fà digerire, riscalda, & infiamma il sangue à chi molto n'vsa, nuoce à colerici, è buono d'Inuerno; si metterà,
In potaggi. Minestre: Pieni: Torte: Sapori, Et ciuieri, come à suo luogo.

PEPE LONGO.

IL Pepe longo è caldo, e secco nel fin del secondo grado; discaccia la ventosità, consuma la flegma, aiuta à digerire; si metterà,
Come il pepe tondo sudetto.

PITARTIMA.

LA Pitartima è calda, e secca in secondo grado; conforta, discaccia la ventosità, è aperitiua, e si darà,
Sopra polpette di carne; e sopra diuersi pesci, in diuersi potaggi come à suo luogo.
Se ne farà acqua cotta, con zuccaro dentro.

SALE.

IL Sale è caldo, e secco nel secondo grado; fà discender'il cibo allo stomacho, resolue, assottiglia, e disecca l'humidità superflue; le cose molto salate generano humor melanconico, offendeno lo stomacho, danno cattiuo nutrimento, brugiano il sangue, debilitano la vista, generano prurito, e rogna; si metterà,
In tutte le viuande in puoca quantità, per farle saporite.

SPETIE.

LE Spetie sono composte di pepe, cannella, garofani, noce moscata, zaffarano, e zuccaro; si poneranno,
In potaggi: Minestre: Pieni: Ciuieri: Torte: Pasticci: Sopra suppe, & sapori diuersi, come à suo luogo.

ZAF-

ZAFFERANO.

IL Zafferano è caldo nel secondo grado, e secco nel primo; conforta lo stomacho, allegra il cuore, fà buon colore, e prouoca il sonno, vsesi in puoca quantità; si darà,

In potaggi di carne, e di pesci: In pieni: In brodo; In minestre. Et in sapori, come à suo luogo.

ZENZERO.

IL Zenzero è caldo in terzo grado, e secco nel secondo; caccia la ventosità consuma la flegma, e riscalda, & infiamma il sangue, si darà,

In potaggi: Ciuieri: Pasticci: Et pieni diuersi, come à suo luogo.

ZVCCARO.

IL Zuccaro è caldo, & humido nel primo grado; nutrisce assai, mantiene il corpo netto, & allarga il petto; si darà,

In diuersi sapori, e minestre: In crostate: In torte,: In pieni: In pasticci; & si può dare in qual si voglia viuanda, dalla trippa infuori;

Seguitano le liste di tutte le rebbe, che si possono dare in qual si voglia tauola, le quali saranno segnate à quante carte si trouaranno per sapere in quanti modi, ò viuande si potranno accommodare; oltre la qualità, giouamento, & nocumento d'esse.

Liste dell'insalate cotte, e crude, di grasso, e di magro.

Cap. XXXV.

Acetosa.	à carte 88.	Erbastella.	à car. 93
Aglio.	à car. 88.	Lattuca.	à car. 95
Allegretti.	à car. 89	Lemoncelle.	à car. 95
Basilico.	à car. 89	Mescolanza.	à car. 99
Boragine.	à car. 89	Menta.	à car. 96
Bugolosa.	à car. 89	Magiorana.	à car. 96
Caccia lepri.	à car. 90	Maceroni.	à car. 96
Cappari.	à car. 90	Pempinella.	à car. 98
Cauoli cappucci.	à car. 90	Petrosemolo.	à car. 98
Cannei.	à car. 90	Persa.	à car. 98
Cedro.	à car. 91	Porro.	à car. 99
Cetronella.	à car. 92	Raponzolo.	à car. 99
Cicoria.	à car. 91	Radice.	à car. 99
Cipolle.	à car. 92	Ramoraccia.	à car 99
Cetroli.	à car. 92	Ruchetta.	à car. 100
Crespigni.	à car. 92	Serapollo.	à car. 100
Crescioni.	à car. 92	Sauorezza.	à car. 100
Dragone.	à car. 93	Scalogne.	à car. 100
Endiuia.	à car. 93		

Insalate cotte di magro.

Aglio.	à car. 88	Fasoli.	à car. 94
Boragine.	à car. 89	Lattucha.	à car. 95
Cappari.	à car. 60	Lupoli.	à car. 95
Carote.	à car. 93	Maceroni.	à car. 96
Cicoria,	à car. 91	Piselli.	à car. 99
Cipolle.	à car. 92	Rape.	à car. 99
Crespini	à car. 92	Raponzoli.	à car. 99
Endiuia.	à car. 93	Sparagi.	à car. 99
Finocchio marino.	à car. 94	Zucche le cime.	à car. 97

Insalate di grasso.

Carne de Vaccina.	à car. 90	Capretto.	à car. 34
Piedi de Vitella.	à car. 41	Oua dure. 97. 78	à car. 78
Castrato.	à car. 36	Magoni, e piedi di Oca.	à car. 50
Agnello.	à car. 33	Magoni di Polli d'India	à car. 51

In-

Insalate de fiori.

Boragine. à car.89
Bugolosa. à car.89
Cedro. à car.91
Cicorea. à car.91
Faua. à car.93
Rosmarino. à car.
Saluia. à car.

Lista delli salami di grasso *Cap. X X X V I.*

LI Salami di grasso si possono dare in tauola freddi, e caldi; li freddi si daranno inanti pasto: & i caldi con li lessi, e sono li infrascritti: & come si potranno dare, si vedrà alle carte notate.

Foliche del lago de Fucini à car. 48
Lengua di Bufala. à car.44
Porco. à car.38
Vaccina. à car.40
Mortadelle di fegato à car.38
Mendrolla. à car.38
Oca le polpe, e cosse. à car.50
Presutto. à car.38
Salciccioni Romaneschi, & di Bologna. à car.38
Sommata. à car.38
Sopressata. à car.38
Ventresca. à car.38

Segue la lista dell'antipasti de grasso.

ESsendo necessario, che alle tauole d'ogni qualità ve ne sia; però si poneranno li sotto qui notati, acciò si possono mettere nelle liste che si faranno: che il modo d'ordinarli, si trouerà al numero delle carte, che saranno notate.

Lista dell'antipasti de grasso. *Cap. X X X V I I.*

Tomacelle di fegato di porco. à c. 38
Fegato de vitella. à car.41.
Capretto. à car.34
Caprio. à car.35
Porco. à car.38
Bufala. à car.44
Capponi. à car.46
Gallina. à car.49
Oca. à car.50
Polli d'India. à car.51
Altri polli. à car.51
Animelle de Vitella. à car.41
Castrato. à car.36
Capretto. à car.34
Agnello. à car.33
Trippa de Vitella. à car.41
Vaccina. à car.40
Castrato. à car.36
Coratella de Vitella. à car.41
Capretto. à car.34
Agnello. à car.33
Castrato. à car.26
Sangue de Vitella. à car.41
Porco. à car.36
Polpette de Vitella. à car.41
Coppiette de Vitella à car.41
Salciccia. à car.38
Ceruellato: à car 38

Lista d'ogni sorte volatile. *Cap. X X X V I I I*

SEgue la lista d'ogni sorte vcellame, & volatile, dalla quale si cauerà quello che si vuole per vso della tauola, che alle carte notate si trouarà inquante sorte de viuande si potranno accommodare.

Aerone. à car 45
Anatra domestica. à car.45
Anatra saluatica. à car.45
Beccaccia. à car.35
Beccafichi. à car.46
Cappone. à car.46
Castricha. à car.47
Cotornice. à car.47
Fagiano. à car 48
Fagianotto. à car.48

Folica. à car.48
Francolino. à car.48
Gallina nostrana. à car.49
Gallina d'India. à car.99
Gallo d'India. à car.99
Gallo de montagna. à car.99
Gallinaccia. à car.99
Granolo. à car.99
Gruua. à car.50
Lodola. à car.50
Oca domestica. à car.50
Oca saluatica. à car.51
Ortolani. à car.51
Passarotti de nido. à car.51
Pollanca nostrana. à car.51
Pollanca d'India. à car.51
Piccione domestico. à car.52
Piccione de palombara. à car 53
Piccione de gianda. à car.53
Pollastro nostrano. à car.51
Pollastro d'India. à car.52
Pulcinello. à car.52
Pauone. à car.53
Quaglie. à car.54
Rondoni de nido. à car.54
Starna. à car.54
Starnotto. à car.55
Storno. à car.55
Tordo. à car.55
Tortora. à car.55
Vcelletti diuersi. à car.56
Vcelletti di Cipro. à car.56

Lista d'ogni sorte d'animal quadrupedo. Cap. XXXVIIII

DAlla sotto scritta lista si cauerà quanto sia bisogno per vn pasto, che guardado alle carte segnate, se trouarà in quanti modi se ne potrà far viuande per qual si voglia conuito, e si vedrà le qualità d'essi, & à qual persona gioua, & à qual nuoce.

Agnello. à car.33
Camozza. à car.34
Capretto. à car.34
Caprio. à car.35
Coniglio. à car.36
Ceruo. à car.36
Castrato. à car.36
Daino. à car.37
Ghiro. à car.37
Lepore. à car.40
Porcelletto d'India. à car.38
Porco domestico. à car.38
Porco cignale. à car.39
Porco spinoso. à car.40
Riccio. à car.40
Vaccina. à car.40
Vitella mongana. à car.41
Vitella camporeccia. à car.44
Vitella bufalina. à car.44

Lista d'ogni sorte di pesce, con squamma, e senza, e con scorza. Cap. XXXX.

DAlla sotto scritta d'ogni sorte di pesce si potrà far ogni lista per qual si voglia pasto, che guardando alle tante carte segnate, se trouarà in quanti modi si potrà far viuande, & accommodare in cocina, & anco si vedrà la stagione d'essi, e la qualità loro, & à chi gioua, & à chi nuoce; tutte cose appartenenti, e necessarie allo Scalco, quale col suo giuditio potrà pigliar pesci de più, e manco prezzo, secondo le persone, che saranno al conuito; e prima,

Agoni del lago. à car.56
Agucchie. à car.56
Alice. à car.57
Anguilla. à car.57

Ali-

Arenghe. à car.58
Barbo. à car.58
Bottarga. à car.58
Calamaro. à car.58
Cappone. à car.59
Carpione. à car.61
Cauiaro. à car.61
Carpina. à car.62
Cauedône. à car.62
Cefalo. à car.59
Corbo. à car.60
Dentale. à car.62
Fragolino. à car.62
Galane. à car.63
Gambarelli. à car.63
Gongoro. à car.63
Guò à car.62
Granci teneri. à car.63
Lampreda. à car.64
Laccia. à car.64
Latterini. à car.64
Lascha. à car.64
Lenguattola. à car.65
Luccio. à car.65
Lumache. à car.65
Maccarello. à car.66
Merluccio. à car.66
Morena. à car.67
Ombrina. à car.67
Orata. à car.67
Palamida. à car.67
Passera. à car.68
Palombo. à car.68
Pesce ignudo. à car.68
Porcelletta. à car.68
Pasce gallo: alias S.Pietro. à car 68
Polpo. à car 69
Razza. à car 69
Ranocchie. à car.70
Rombo. à car.70
Rouiglioni. à car.70
Sarda. à car.70
Seppia. à car.71
Salpa. à car.71
Salamone. à car.71
Schienale. à car.71
Spada. à car.71
Spigola. à car 71
Scarpenna. à car.71
Scorfano. a car.71
Storione. à car.72
Sparnacchi. à car.73
Suro. à car.73
Tarantello. à car.73
Tencha.. à car.73
Tiemolo. à car.74
Tonno. à car.74
Tonnina. à car.74
Triglia. à car.74
Trotta. à car.74

LA sequente lista sarà di pesci con scorza, da darsi in tauola dopò pasto. inanzi li frutti.

Alagosta. à car.74
Cappe longhe. à car.75
Cappe di S.Iacomo. à car.75
Cappe sante. à car.75
Gambari. à car.76
Garusi. à car.76
Gongole. à car.75
Granci. à car.78
Granceuole. à car.76
Granciporro. à car.77
Ostrica. à car.77
Patelle. à car.77
Peuerazze. à car.77
Riccio. à car.77
Telline. à car.78
Oua. à car.78

Lista de salami di magro. *Cap.* X X X X I.

LA sequente lista sarà de salami di magro, quali se daranno per antipasto la matina, e la sera con l'insalate, le quali s'ordinatanno come alle

lor carte si trouarà, e secondo la volontà dello Scalco.

Arenghe sfumate.	à car.58	Maccarello.	à car.66
Arenghe bianche.	à car.58	Morona.	à car.67
Agoni.	à car.58	Merluccio.	à car.96
Alice.	à car.57	Salamone.	à car.71
Anguilla.	à car.57	Schienale.	à car.71
Bottarga.	à car.58	Sarde.	à car.76
Cauiaro.	à car.61	Tarantello.	à car.73
Cefali.	à car.59	Tonnina.	à car.74
Luccio sfumato.	à car.65	Trotta:	à car.74

Lista di minestre diuerse. *Cap. X X X X I.*

LA sotto scritta lista è di tutte le robbe che se ne potrà far minestra; che vedendo alle carte segnate si vedrà la natura di esse, e s'accennarà il modo dell'ordinarle, che facile sarà poi al Cuoco di farle.

Agresta intiera.	à car.88	Latte.	à car.95
Bianco mangiare.	à car.89	Lentichia:	à car.95
Biete.	à car.89	Mellone.	à car.95
Boragine.	à car.89	Mandole.	à car.95
Cardi.	à car.90	Molegnane.	à car.96
Cauoli diuersi.	à car.90	Nauoni.	à car.96
Carne diuerse.	à car.99	Orzo.	à car.96
Ceci diuersi.	à car.91	Oua.	à car.78
Cetroli.	à car.92	Pane.	à car.98
Cicerchia.	à car.91	Piselli.	à car.100
Cicoria.	à car.91	Pesci diuersi.	à car.98
Cipolla.	à car.92	Pignoli.	à car.98
Cocuzze diuerse.	à car.93	Pasta.	à car.97
Endiuia.	à car.93	Rape.	à car.99
Faua.	à car.93	Rapeste.	à car.99
Fasoli.	à car.94	Riso.	à car.100
Farro.	à car.94	Selleno.	à car.87
Finocchio.	à car.94	Spinaci.	à car.100
Grano.	à car.94	Vua, spina.	à car.100
Lattuca.	à car.95	Zucche diuerse.	à car.100

Lista d'ogni sorte de lattecino. *Cap. X X X X I I.*

DE Lattecinij se ne danno inanti pasto, e dopò pasto; e tal d'essi se darà inanzi, e non dopò: e tale dopò, e non inanzi: e de tali inanzi, e dopò; Nella sequente lista si poneranno tutti: e dopò separatamente, come alle carte segnate si vedrà la lor qualità, & il modo col quale si potranno seruire.

Botiro.	à car.79	Fiorita.	à car.80
Capo de latte.	à car.80	Gioncata.	à car.80
Cascio d'ogni sorte.	à car.80	Mozzarelle.	à car.80

Ne-

Neue di latte. à car. 80
Oua di Bufale. à car. 80
Prouature diuerſe. à car. 81
Ricotta. à car. 81
Rauiglolo. à car. 81

Si potranno dare inanti paſto, e dopò.

IL botiro: Gioncata: Oua di Bufale: Et Ricotta.

Da darſi inanti paſto, e non dopò.

CApo di latte: Et fiorita.

Da darſi dopò paſto, e non inanzi.

Caſcio d'ogni ſorte.
Mozzarelle.
Neue di latte.
Prouatura d'agni ſorte.
Rauigiolo.

IL Caſcio vecchio d'ogni ſorte ſi potrà dare ancora inanti paſto, al tempo de melloni, pur che ſiano in tauola, per che li fà parer più ſaporiti; mà ſenza melloni non ſi deue porre in tauola.

Liſta d'ogni ſorte frutti. *Cap.* XXXXIII.

ALle carte che ſono ſegnate ſi vedrà in quanti modi ſi potranno dar li frutti, e come hanno da eſſer ſeruiti: & anco s'intenderà delle lor qualità, & à chi nuoce, & à chi gioua; e per che ve ne ſono che ſi danno inanti, e non dopò paſto; & altri che ſe poſſono dare inanzi, e dopò: e d'altri che ſi poſſono laſciare in tauola per tutto il paſto: Dopò la ſequente liſta generale: ſe diranno li particolari ſudetti.

Arbricocole. à car. 81
Azzarole. à car. 81
Brugne Catalane.
Damaſcene roſſe.
Damaſcene bianche.
Maſſimiane.
Pernicone.
Romaneſche apertore.
Verdacci. à car. 81
Carciofani. à car. 81
Cardi. à car. 82
Caſtagne. à car. 82
Cedro. à car. 82
Ceraſe bianche, e negre.
Romaneſche.
Corgnaline.
Graffioni bianchi, e negri.
Palombine. à car. 82
Celſe bianche, e negre. à car. 82
Compoſte de Carote.
Cetroli.
Pera.
Perſica.
Altri frutti. à car. 83
Cotogne. à car. 83
Corgnali. à car. 73
Dattili. à car. 73
Faſoli freſchi. à car. 83
Finocchio. à car. 83
Fichi detti Fioroni, e bianchi, e negri, detti communemente di S. Giouanni, e di S. Pietro.
Gentili.
Brugiotti.
Bozzoluti
Pagnottari.
Regine.
Rouelli. à car. 84

Fon-

Fonghi Boleti.
Prugnoli.
Prataroli.
Salati.
De Pietra.
De Alboro.
Spongosi.
Recchielle. à car.84
Fragole. à car.84
Granati dolci.
Agri.
Mezzo sapore. à car.86
Lemoncella piccole. à car.84
Lemoni. à car.85
Meloni rossi,e bianchi. à car.85
More celse. à car.86
Mandole. à car.85
Marroni. à car.85
Mela appie.
Appioni.
Dieci.
Gaietane.
Rose.
Ruzze. à car.85
Melangolo dolce.
Agro.
Di mezzo sapore. à car.85
Nespole. à car.86
Nocchie longhe.
Tonde. à car.86
Oliue d'Ascoli.
Bologna.
Gaetane bianche,e negre.
Genoua.
Spagna.
Sicilia.
Senz'osso.
Tiuoli.
Tortona. à car.86
Pera di Maggio.
Bianche.
Bergamotte.
Buon Christiane.
Brutte,e bone.
Caruelle.
Fiorentine.
Franzese.
Moscarole.
Moscatellone.
Papa.
Riccarde.
Spino. à car.86
Pestacchi a car.87
Pignoli. à car.87
Piselli freschi. à car.87
Persichi carote.
Gialle duraci.
Gialle partori.
Luccheſe.
Primotichi duraci.
Primotichi partori.
Vernine duraci.
Vernine partori. à car.87
Scafe. à car.87
Selleno. à car.87
Sorbe. à car.87
Tartufali. à car.87
Visciole.
Palombine.
Piccole.
Marasche. à car.88
Vua corniola.
Lugliatica.
Moscatello bianco.
Moscatello negro.
Moscatellone.
Passarina.
Pergolese.
Pezzutello.
De vigna bianca.
De vigna negra. à car. 88

Frutti che si daranno inanti pasto,& non dopò

Fragole.
Fichi d'ogni sorte.
Celse bianche,e negre.
More celse.

Frut-

Frutti che si possono dare inanti pasto, e dopò pasto.

Abricocole.
Brugne d'ogni sorte.
Cerase d'ogni sorte.
Visciole d'ogni sorte.
Vua d'ogni sorte.

Frutti che s'hanno da lassare in tauola per tutto il pasto.

VI sono de molti frutti che non si deueno leuar di tauola fin che sia finito di mangiare, che sono l'infrascritti.

Vua d'ogni sorte.
Oliue d'ogni sorte.
Finocchio in aceto.
Visciole d'ogni sorte.
Cerase d'ogni sorte.
Melone d'ogni sorte.

ALtri frutti s'hanno da lassare fin tanto che si portano li frutti, che sono ogni sorte d'agrume, e melloni; il restante de frutti come nella lista generale; si daranno solo per dopò pasto.

Lista delle spetiarie, & altri condimenti. *Cap.* XXXXIIII.

PEr che in tutte le sorti de viuande entrano diuerse spetiarie, e si condiscono con varij condimenti; si è fatta la sequente lista d'esse, che leggendo alle carte segnate si vedrà in qual viuanda se hanno da mettere, e le qualità d'esse.

Aceto.	à car. 101	Pepe tondo.	à car. 102
Anisi.	à car. 101	Pepe longo.	à car. 102
Cannella.	à car. 101	Pitartima.	à car. 102
Garofani.	à car. 101	Sale.	à car. 102
Macis.	à car. 101	Spetie.	à car. 102
Miele.	à car. 101	Zafferano.	à car. 103
Mosto cotto.	à car. 102	Zenzero.	à car. 103
Noce moscata.	à car. 102	Zuccaro.	à car. 103
Oglio.	à car. 102		

S'E detto à pieno quanto appartiene all'honorato seruitio di Scalco, quale consiste in questi tre capi principali, cioè nell'ordinar le viuande variate in cocina, e credenza: In imbandirle, e nel mettere in tauola con ordine, che quello che saprà far ben queste tre parti, sarà perfetto Scalco. Molt'altre cose gli sono ancora necessarie (come gia s'è detto) che facil cosa sarà à quello che se ne vogli delettare d'apprhenderle, leggendole à suoi luoghi. Hora sequitaranno alcune liste de mangiar di grasso, e di magro, fatte nelli quattro tempi de l'anno osseruando le stagioni delle robbe, con altre liste ancora, dalle quali se potrà cauare liste mediocre, & anco de maggiori, secondo l'occasioni, che si rapresenterà allo Scalco; come sequitano. Cap. XXXXV.

Aren-

Lista di grasso.

PRIMO SERVITIO DE CREDENZA.

Mostacciuoli Napoletani nella posata col pane.

Lemoncelle piccole condite. | Melangolo intiero condito. | piatti doi
Torsi de lattuca conditi. | Noci condite. | per sorte.

Gallo d'India vno à rosto, con lemoni trenciati sopra, ornato de sfogliatelle à torno, repiene di mangiar bianco.

Panzetta de Vitella repiena à lesso, tagliata in fette larghe, con fette di salame Bolognese à torno.

Oua dure bianche, e gialle benedette, con fiori di boragine sopra.

Bragiole di ponta de schiena de Vitella, state in adobbo de vino, rostite sopra la gratticola, con salsa reale sopra.

Pasticcio d'vna cossa di ruffolatto, con verdure à torno.

Agnello intiero à rosto, con fiori sopra, & verdura à torno.

Presutto intiero cotto nel vino, con verdura à torno, e fiori sopra.

Torta bianca di prouatura fresca, ricotta, latte, e zuccaro; cõ zuccaro sopra.

Oca saluatica salata vna alesso, partita in quattro parti, con fiori sopra.

Capponi impastati doi, salpamentati, con fiori sopra:

Gelo à varie figure, ornato con fiori di pignoli.

PRIMO SERVITIO DE COCINA

Oliue di Spagna. | Salsa verde. | piatti doi
Finocchio in aceto. | Sapor de visciole. | per sorte.

Pulcinelli dieci à rosto spruzzati d'aceto rosato, con zuccaro sopra, ornati di paste sfogliate fritte, con vn copertor di pasta.

Animelle bianche di Capretto alesso ligate con oua, & vua spina; ornate con fette di salame Romanesco.

Piccioni casalini cinque alesso, con mortadella, e piselli freschi, con la scorza

Pollastri cinque lardati à rosto, cõ fette di pomo d'Adamo sopra. (sopra.

Crostata di fragole, con zuccaro, e cannella sopra.

Mezzo Capretto denanti repieno alesso; ornato con rauioli senza spoglia, e presutto sfilato à torno.

Lonza de Vitella à rosto, con cedro trenciato sopra, con melangole spaccate à torno.

Pasticcio de doi Conigli, con sommata dentro, con fiori à torno.

Teste di Capretto tre senz'osso repiene alesso; ornate con lattuca repiena, e mendrolla sopra.

Salame di Bologna spaccato, con petrosemolo sopra.

Paste cotte al forno, con arme, con fiori à torno.

SECONDO SERVITIO DE COCINA.

Oliue sudette. | Finocchio sudetto. | piatti doi
Salsa bastarda. | Sapor bianco. | per sorte.

Pollastri cinque à lesso in potaggio, con mendrolla de porco, & vua spina, orna-

ornati con essa mendrolla.
Fegati tre di Capretto inuolti nella rete arrosto, con salsa reale sopra; ornati con testicoli d'Agnello fritti.
Crostata di visciole palombine, cō zuccaro, e cannella dentro, e zuccaro sopra.
Pollastri d'India, cinque à rosto, repieni di fette di cedro condito, & vua spina; ornati con pasticcetti sfogliati, repieni de Vitella battuta, & vua spina.
Petto de Vitella alesso, con fette di sommata sopra; ornato con coppiette di Vitella à torno.
Pasticcio con cinque Piccioni de palombara, con prugnoli, carciofani, e lengua di Porco salata dentro; con fiori à torno.
Capretto mezzo di dietro arrosto, seruito con lemoni, e melangole.
Mangiar bianco incannellato de color de cannella.
Lingua de Bufala salata alesso, spaccata, con verdura à torno.
Rondoni de nido à rosto, con crostata di pan grattato, con capparini sopra e lemoncella tagliate à torno.
Ceruello de Vitella indorato fritto, seruito con melangole à torno.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Pepe, e sale. | Boturo passato. | piatti doi
Finocchio fresco. | Cialdoni, ouero scartocci. | per sorte.

Torta verde, cioè saluiata, con zuccaro sopra.
Prouatura vna marzolina grossa spaccata, con fiori à torno.
Pera moscarole libre doi, sopra verdura.
Carciofali crudi sei, con fiori à torno, e sopra.
Neue di latte.
Pasticcio de carciofani, posto sopra verdura.
Scafe fresche, con fiori sopra, & à torno.
Ricotta pecorina refatta, con zuccaro sopra.
Visciole palombine, con fiori sopra.
Piselli in teghe freschi, con fiori sopra.
Mandoline remonde sopra foglie de viti, con fiori à torno.

Lista di magro.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Marzapane biscottato nella posata col pane.

Fette di cedro condite. | Olive di Bologna. | piatti doi
Fragole suacate, con zuccaro sopra. | Visciole palombine. | per sorte.

Trotta vna salata cotta sopra la gratticola, con aceto, & oglio sopra; ornata con cauiaro acconcio disteso sopra fette di pan bruscato.

Pezzo di Storione de libre cinque, à lesso in vino, con fiori à torno.

Arenghe otto sfumate, con oglio, & aceto sopra, con Luccio salato sfilato à torno.

Insalata cruda de diuerse herbe, fatta in diuerse maniere.

Pasticcio d'vna Palamida grossa, con verdura à torno.

Suri grossi sei marinati, con lemoni à torno.

Luccio grosso à rosto sopra la gratticola, spellato, con fiori sopra.

Carpioni tre carpionati, con foglie di lauro à torno.

Insalata cotta de diuerse robbe, intramezzata con salumi diuersi, in diuerse maniere.

Paste repiene fritte, con zuccaro sopra.

Orata vna grossa salpamentata, con fiori de boragine à torno.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Olive sudette. | Graffioni. | piatti doi
Visciole sudette. | Sapor de visciole. | per sorte.

Laccia vna di Tenere de libre sei à lesso in acqua, e sale, con petrosemolo sopra; ornata con fette di tarantello à torno.

Porcelletta vna de libre quattro, repiena à rosto sopra la gratticola, con aceto, & oglio sopra; ornata d'alice freschе fritte.

Crostata di telline, piselli freschi, e prugnoli, e zuccaro sopra.

Testa de Storione à lesso in acqua, vino, e sale, con petrosemolo sopra.

Lampreda vna grossa tagliata in pezzi, stufata col suo sangue, con pere moscarole dentro.

Pasticcetti cinque di sarde senza spina, tramezzate con alici salate senza spina.

Cauedoni sei fritti, con lemoncella sopra; ornati con gambarelli fritti, e melangole à torno.

Storione tagliato in fette due dita grosse, à rosto sopra la gratticola, bagnate, con aceto, oglio, e sale; ornate con paste fritte repiene.

Broccoli lessati, e poi fritti, con melangolo, e pepe sopra; ornati con cappe longhe aperte sopra la gratticola.

Tenche fritte, con sugo de melangolo, e pepe sopra.

Passare in potaggio, con brugne, visciole, e persichi secchi dentro.

SE-

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Moſtarda Venetiana. | Moſtarda di ſenepa. | piatti doi
Oliue ſudette. | Viſciole ſudette. | per ſorte.

Luccio vno groſſo à leſſo in acqua,e ſale ſpellato,ſeruito con oglio, & aceto, con petroſemolo ſopra.
Peſce Gallo à roſto ſopra la gratticola,con brugne, & viſciole ſtufate ſopra; ornato con lamprede piccole morte nel grego fritte à torno.
Palamida in potaggio,con pera moſcarole,e prugnoli dentro.
Croſtata di fegato,& oua di Storione,con zuccaro ſopra.
Tiemoli fritti;ornati con granci teneri morti nel latte,fritti à torno.
Orata vna groſſa à leſſo in acqua, vino, e ſale, coperta de fiori di boragine;ornata con fette de Luccio ſalato à torno.
Lauori di paſta repieni,di paſta di marzapane,con zuccaro ſopra.
Maccarelli marinati,con aceto,e moſto cotto,con lemoni à torno.
Scorfano groſſo in potaggio,con brugne,viſciole,e pedoni di carciofani.
Paſticcio de Carpina groſſa,con verdura à torno.
Lenguattole fritte, poſte poi ſopra la gratticola, con aceto roſato ſopra, ornate con cappe ſante,cotte alla bragia,con oglio,melangolo,e pepe.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Pepe,e ſale. | Finocchio freſco. | piatti doi
Oliue ſudette. | Aceto,e pepe. | per ſorte.

Torta di latte,& oua,detta tartara,con zuccaro ſopra.
Rauigiolo,con verdura,e fiori à torno.
Cialdoni vn piatto.
Carciofani roſtiti alla bragia,con oglio,ſale,e pepe dentro.
Paſticcio di pera Fiorentine,impilottate de garofani.
Gionchata in gionchi, con verdura,e fiori à torno.
Oſtriche cotte alla bragia,con oglio,ſugo de melangolo,e pepe.
Ceraſe bianche ſopra foglie de vite,con fiori ſopra.
Ciambelline di Monache.
Pera moſcarole ſciroppate con zuccaro ſopra.
Paſte ſfogliate in varie forme,con zuccaro ſopra.

Lista di grasso.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Biscotti zuccarati nella posata col pane.

Brugne damascene monde.	Fichi S. Giouanni.	piatti doi
Capo di latte.	Oliue Gaietane.	per sorte.

Pollastri cinque salpamentati, con fiori sopra; ornati con soppressato di Nola crudo, tagliato sottile, à torno.

Cicotto d'Agnello repieno à rosto, con salsa reale sopra.

Tortiglione di pasta, con pignoli confetti dentro, con verdura à torno.

Salame Romanesco, cotto tagliato in fette.

Mellone tagliato in fette in piatti.

Caso Parmegiano rotto in pezzi.

Pasticcio de cossa de Vitella scoperto, tagliato in fette dentro la cassa, con verdura à torno.

Bragiole di Castrato ben battute, con sapor de visciole sopra; ornato con petto de Oca saluatica sfilato.

Polpettoni de Vitella lardati à rosto, con capparini sopra, con fiori à torno.

Mezzo Capretto denanti, à lesso spruzzato d'aceto, con pepe sopra, & verdura à torno.

Paste diuerse cotte al forno, con zuccaro sopra.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Oliue sudette.	Moscatello.	piatti doi
Marasche.	Salsa verde.	per sorte.

Animelle de Vitella bianche, inuolte nella rete, rostite allo spedo, con salsa reale sopra; ornate con paste sfogliate fritte, con zuccaro sopra.

Capponi doi giouani repieni à lesso, con fette di sommata sopra; ornati con zucche repiene à torno.

Crostata de vua spina, prugnoli, zuccaro, e cãnella dentro, cõ zuccaro sopra.

Starnotti cinque incartati à rosto, seruiti con melangole, e lemoni à torno.

Capirottata con polpa, e pelle di Cappone per dentro, con zuccaro, e cannella sopra.

Petto di Castrato à lesso; ornato con cipolle intiere stufate à torno.

Pasticcio sfogliato all'Inglese, repieno de diuerse robbe, cõ verdura à torno.

Papari doi repieni de frutti, e lardo battuto à rosto; ornati con capparini, & agresta amalbata sopra:

Pezzi di fegato de Vitella lardati à rosto allo spedo, con sugo de melangolo, e mosto cotto sopra.

Lombolo de Vaccina stato in adobbo de vino, e spetiarie, stufato alla Venetiana.

Bragiole de Vitella state in adobbo de vino, e spetiarie, rostite alla gratticola; ornate con paste diuerse fritte.

SE-

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Maraſche ſudette.	Moſcatello ſudetto	piatti doi
Salſa baſtarda.	Salſa reale.	per ſorte.

Quaglie dieci à roſto, con cauoli ſtruccolati ſopra, con mel angolo à torno.
Gelo de piedi de Vitella, e Caſtrato, con polpa de Capponi ſotto.
Pollanche d'India doi à leſſo, ſeruite con lingua de Bufala ſalata, tagliata in fette.
Croſtata di paſta sfogliata, con zuccaro ſopra.
Fagianotti cinque, roſtiti allo ſpedo, con copertor di paſta.
Lingue due de Vitella ſtufate, con diuerſi frutti dentro.
Paſticcio con doi Anatre, e ſalame dentro, con verdura à torno.
Piccioni cinque domeſtici, aperti per ſchiena, ſtati vn giorno in adobbo di greco, e ſpetiarie, poi fritti, con zuccaro, e cannella ſopra.
Cauolo cappuccio repieno, con fette di mendrolla ſopra.
Vn pezzo di coſſa di Vaccina frolla, à leſſo, con petroſemolo ſopra.
Paſte à diueſe maniere, repiene, fritte, con zuccaro ſopra.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Oliue d'Aſcoli.	Finocchio granito.	piatti doi
Ciambelline.	Cialdoni.	per ſorte.

Torta di paſta de marzapane, con zuccaro ſopra.
Marzolino di Fiorenza vno, ſpaccato, ſopra verdura, e fiori.
Pera iacciole, con fiori ſopra.
Lazzarole ſopra foglie de viti.
Noci remonde, poſte in vin roſſo.
Paſticcio di pera bon chriſtiane, poſto ſopra verdura.
Perſichi primotichi bianchi, con fiori ſopra.
Bricocole di mandola dolce, ſopra verdura.
Boturo freſco, roſſi d'oua cotte, e zuccaro paſſato per la foratora, con zuccaro ſopra.
Pera brutte e bone, con fiori, e verdura.
Paſte fritte diuerſe, con zuccaro ſopra.

Lista de magro.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Ciambella, Papalina nella posata col pane.
Brugne massimiane remõde, cõ zuccaro sop. | Oliue di Bologna. | piat. 2.
Lugliatica. | Marasche. | p sorte
Corbo vno intiero salpamentato; ornato di schienale sfilato à torno, con fiori sopra.
Bragiole di Storione cotte sopra la gratticola, con capparini sopra.
Torta de mandole, pignoli, e zuccaro, fatta verde, con sugo di bieta, con zuccaro sopra.
Fette di Tonno fritte carpionate, con foglie di lauro, e fiori à torno.
Insalata cruda de diuerse sorte d'herbe, e fiori.
Pasticcio di Porcellette piccole senza squamme, con tarantello dissalato dentro.
Carpina vna grossa à lesso in vino, & aceto, con fiori di bugolosa sopra.
Maccarelli fritti, spruzzati d'aceto rosato, con verdura à torno.
Insalata de diuerse robbe cotte, e salumi.
Pezzi de Luccio rostiti allo spedo, spellati, con salsa reale sopra.
Paste cotte al forno, con zuccaro sopra, e fiori à torno.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Visciolette. | Moscatello negro. | doi piatti
Mostarda forte con senepa. | Oliue sudette. | per sorte.
Fegato di Storione indorato fritto, con zuccaro sopra, e melangole spaccate à torno.
Testa d'Ombrina à lesso in acqua, vino, & aceto; ornata con molegnane repiene à torno.
Salpe due rostite sopra la gratticola, con oglio, aceto, e petrosemolo sopra; ornate con pere stufate à torno.
Crostata de persichi, con zuccaro, e cannella dentro, con zuccaro sopra.
Suppa de prugnoli, con pane bruscato sotto.
Tiemoli cinque fritti, con petrosemolo fritto sopra; ornati con pasticcetti piccoli, repieni d'oua de Storione.
Corbo vno in potaggio, con pera, & altri frutti dentro.
Pasticcio di Pesce Spada, con prugnoli, e pignoli dentro.
Tencha vna grossa riuersata repiena à rosto sopra la gratticola; con sapor sopra de zibibo, e persichi secchi.
Zucche fritte, con salsa verde sopra; ornate con code de gambari à torno.

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Pezzutello. | Sapor baſtardo. | piatti doi
OLiue ſudette. | Viſciole ſudette. | per ſorte.

Cefalo vno groſſo à leſſo in vino,acqua,e ſale,ſeruito con aceto,& oglio,con petroſemolo ſopra.

Fette de Storione ſtate in adobbo di greco fritte,con ſalſa reale ſopra; ornate di paſticcetti piccoli pieni di Oſtriche.

Croſtata di pera,con zuccaro,e cannella dentro,e zuccaro ſopra.

Fette d'Ombrina groſſe roſtite ſopra la gratticola, bagnate con oglio, aceto,ſale,e pepe,con eſſo oglio, & c. ſopra.

Triglie fritte, ſeruite con lemoni trenciati ſopra; ornate con peſciolini de fiume fritti,con melangole ſopra.

Maccarelli repieni à roſto ſopra la gratticola, bagnati con oglio, & aceto, coperti di petroſemolo,infuſſo in eſſo oglio,& aceto.

Paſticcio d'vna porcelletta groſſa tagliata in pezzi, con alici ſalate ſenza ſpina dentro.

Pezzi di Tonno ſtufati,con diuerſi frutti dentro.

Riſo cotto nel latte,e boturo,con zuccaro,e cannella ſopra.

Pezzo de Storione lardato di lampredozze, roſtito allo ſpedo, onto con boturo.

Paſte figurate cotte al forno,con zuccaro ſopra.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Finocchio granito. | Granci cotti alle bragie. | piatti doi
Oliue di Genoua. | Pepe,& aceto. | per ſorte.

Torta di prouature freſche,chiara d'oua, zuccaro, & acqua roſa, con zuccaro ſopra.

Telline aperte nella padella,con oglio,& vino,con pane ſotto,e pepe ſopra.

Pera Franzeſe,con verdura,e fiori à torno.

Caſotti di Romagna ſpaccati con verdura ſotto,e fiori ſopra.

Cappe ſante cinquanta cotte ſopra la gratticola, con oglio, e ſugo de melangolo dentro.

Mela Gaietane,con verdura à torno,e fiori ſopra.

Perſichi gialli intieri,con fiori à torno.

Paſticcio di Cappe longhe,cauate dalla ſcorza.

Pera moſcatellone,con fiori à torno.

Brugne verdacchie,con verdura,e fiori à torno.

Paſte vote,fritte,con zuccaro ſopra.

Lista de graſſo.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Pizzetta con boturo, e torli d'ouo, nella poſata col pane.

Mellone condito.	Cetroli conditi.	piatti doi
Moſcatellone.	Brugne Catalane.	per ſorte.

Paparo vno ſalpamentato, con fiori ſopra, e verdura à torno.
Preſutto vno cotto nel vino tagliato in fette, con fiori ſopra.
Capponi doi à roſto aperto l'ale, con capparini ſopra, e fiori à torno.
Torta di farro paſſato, con zuccaro, & acqua roſa, con zuccaro ſopra.
Salame vno Bologneſe tagliato in fette, ſopra verdura.
Bragiole di Caprio cotte ſopra la gratticola, con ſapor di viſciole ſopra.
Leprotto vno intiero à roſto, con ſalſa reale ſopra, e verdura à torno,
Paſticcio de Capponi doi, ſopra verdura.
Gelo à diuerſe forme; ornato con fiori de pignoli.
Teſta de ruffolatto à leſſo in vino, con fiori, e verdura à torno.
Paſte diuerſe, con zuccaro ſopra.

PRIMO SERVITIO DE COCINA.

Moſcatellone ſudetto.	Oliue de Tiuoli.	piatti doi
Moſtarda dolce d'vua.	Vua negra.	per ſorte.

Grauoli dieci à roſto, con croſtata ſopra, con paſte fritte à torno.
Fegati de polli in potaggio, con cannella ſopra.
Capponi doi impaſtati repieni à leſſo, inchiodati de garofani, con ſuppa ſotto, e ſommata ſopra.
Croſtata de fegati de polli battuti, e ſalame Romaneſco grattato, & agreſta, con zuccaro ſopra.
Conigli doi ſtufati, con diuerſi frutti, e pignoli dentro; ornati con piedi de Vitella leſſati, poi indorati.
Schiena di Caprio à roſto, con melangole ſopra; ornato con lemoni à torno.
Paſticcio de due lingue de Vitella tagliate in fette, con mendrolla de porco dentro, e frutti diuerſi.
Lepre quarti doi denanzi tagliati in pezzi, con ciuiero ſopra.
Panza de ruffolatto intiera ſtufata, con cotogni ſopra.
Starne cinque repiene de frutti, e finocchio, à roſto, incartate, con ſalſa reale ſopra, con copertore di paſta.
Paſte repiene fritte, con zuaccaro ſopra.

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Moſcatellone. | Oliue ſudette. | piatti doi
Moſtarda. | Vua ſudetta. | per ſorte.

Gallina d'India vna à leſſo, con fette di ſalame, e cauoli bologneſi bianchi ſopra.
Zinna de Vaccina à leſſata, poi lardata cotta à roſto allo ſpedo, con ſalſa reale ſopra; ornata di lodole à roſto, con lemoni, e melangole ſopra.
Croſtata di ceruella de Vitella, con ſommata diſſalata dentro, con zuccaro ſopra.
Pollaſtri groſſi tre à leſſo, con ventreſca de porco, e ſelleno, con eſſa ventreſca, e ſelleno ſopra.
Paſticcio di lombolo de Vaccina ſtato in adobbo de vino, e ſpetiarie, con fette de preſutto dentro, ſopra verdura.
Petto de Vitella tagliato in fette dorato, con zuccaro, cannella ſopra; ornato con cotogni ſtufati à torno, e zuccaro ſopra.
Cicotto di Caſtrato ben battuto à roſto, con ſapor de viſciole ſopra; ornato de Becchafichi, roſtiti con la ſua croſtata à torno, con zuccaro ſopra.
Maccaroni alla Romaneſca, con prouatura freſca per dentro, con prouatura marzolina grattata, zuccaro, e cannella ſopra.
Paparo vno ſtufato, con fette di ſalame, datteli, perſichi ſecchi, e pignoli dentro, con eſſo ſalame, datteli, & c. ſopra; ornato con fonghi repieni ſtufari à torno.
Paſte diuerſe fritte, con zuccaro ſopra.
Mangiar bianco, tagliato, con zuccaro ſopra.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Oliue ſudette. | Pepe, e ſale. | piatti doi
Vua bianca. | Finocchio Bologneſe. | per ſorte.

Torta gattafura alla Genoueſe, con fiori à torno.
Caſtagne à roſto, ſeruite dentro al touagliolo.
Caſo de Riuiera tagliato in fette, con verdura ſotto.
Cappe de S. Iacomo, ſcorze cinque, con ſei cappe per ſcorza, con ſugo de melangolo, pepe, & oglio dentro.
Pera buon chriſtiane crude, con fiori ſopra, e verdura ſotto.
Paſticcio d'Oſtriche, con la ſua acqua, e pepe dentro.
Cotogne ſciroppate, con zuccaro ſopra,
Perſichi gialli tagliati, nel vino.
Alagoſte doi acconcie nella medeſima teſta.
Mele appie, con fiori, e verdura à torno.
Paſte repiene di paſta de marzapane, cotte al forno, cõn zuccaro ſopra.

Liſta de magro.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Ciambelle di latte, oua, e zuccaro nella poſata col pane.

Pera moſcarole condite.	Melangoletti conditi.	piatti doi
Moſcatellone.	Brugne Catalane monde.	per ſorte.

Peſci capponi quattro ſenza squamme ſalpamentati, con pepe, & aceto, con fiori, e verdura à torno.

Anguilla groſſa ſalata cotta ſotto le bragie, con oglio, & aceto ſopra, con verdura à torno.

Luccio vno groſſo à roſto ſpellato, con ſapor de viſciole ſopra.

Torta de riſo paſſato, e zuccaro; con zuccaro ſopra.

Inſalata cruda de diuerſe ſorti d'herbe, e fiori.

Cefali mezzani cinque marinati, con lemoncelle à torno.

Dentale in fette fritto, con fiori ſopra.

Paſticcio di Trotta vna, ſopra verdura.

Inſalata cotta de diuerſe robbe, tramezzata con ſalumi diuerſi.

Spicolette quattro carpionate, con lauro à torno, e fiori ſopra.

Paſte fritte diuerſe, con zuccaro ſopra.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Sapor bianco.	Oliue di Tortona.	doi piatti
Vua negra.	Salſa verde.	per ſorte.

Spigola groſſa à leſſo, in acqua, e ſale, con oglio, aceto, e pepe ſopra, e petroſemolo.

Pezzi di Dentale marinati, con aceto, pepe, e zaffarano, con lemoncella piccole trenciate ſopra.

Triglie nella carta à roſto ſopra la gratticola, con pitartima, & oglio dentro.

Croſtata di pere buon chriſtiane, con zuccaro, e cannella dentro, con zuccaro ſopra,

Salpa in potaggio, con cotogni, mandole monde, e pera dentro.

Rauioli verdi con ſpoglia ſottile, con caſo Parmegiano, e boturo ſopra.

Cauedoni fritti, con melangolo ſopra; ornati con latterini fritti à torno.

Paſticcio d'anguilla, con tarantello diſſalato dentro, verdura ſopra.

Peſce ſpada ſtufato, con datteli, e moſto cotto dentro.

Agucchie fritte in agreſtata, con ſugo d'agreſta, fior de farina, e zafferano.

Paſte diuerſe fritte, con zuccaro ſopra.

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Vua negra. | Sapor bianco. | sudette.
Salsa verde | Oliue.

Anguilla del lago de Marta tagliata in pezzi à rosto, con crostata, con zuccaro, e cannella sopra.
Lenguattole fritte, seruite con lemoncella à torno.
Crostata di fegato di Razza, con alici salate senza spina dentro.
Testa di Dentale a lesso in vino, & aceto, con finocchietti bianchi sopra.
Pesci capponi senza testa, in potaggio, con agresta, & erbette dentro.
Pasticcio de Luccio in pezzi, con fette di schienale dentro.
Calamari repieni stufati col suo negro, e frutti dentro.
Cauoli Bolognesi bianchi, seruiti con melangolo, e pepe.
Maccarelli marinati, con lemoni trenciati à torno.
Scorfani senza testa fritti, posti sopra la gratticola, spruzzati con aceto rosato.
Paste vote fritte, con zuccaro sopra.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Pepe, e sale. | Finocchio Bolognese. | piatti doi
Vua bianca. | Oliue sudette. | per sorte.

Torta verde de biete, con zuccaro, & acqua rosa sopra.
Gambari con le code remonde, pruzzati d'aceto, e pepe.
Pera bergamotte, con fiori, e verdura sopra.
Caso d'Inghilterra tagliato in pezzi, sopra verdura.
Cotogni cotti alle brage, con zuccaro sopra.
Pasticcetti cinque di Gongole cauate, con la sua acqua, e pepe dentro.
Perfichi gialli intieri, con verdura, e fiori à torno.
Castagne à rosto, seruite nel touagliolo.
Selleno con fiori sopra.
Mela Gaietane sopra verdura.
Cialdoni vn piatto.

Lista de grasso.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Mostacciuoli Romanteschi nella posata col pane.

Vua conseruata. | Lazzarole condite. | piatti doi
Cocuzze condite. | Oliue di Spagna. | per sorte.

Gallo de montagna ben frollo à lesso salpamentato, con verdura à torno
Pergolese in vn piatto, con verdura sopra.
Torta di pera fatta da Monache, con foglie di cedro à torno.
Testa di porco saluatico, fatta in vna palla nel mortaro, con verdura à torno.
Pauone reuistito, con le sue penne rotate.
Lombetto de porco domestico à rosto, con capparini sopra, con presutto sfilato à torno.
Pasticcio d'vn cicotto de porco spinoso, sopra verdura.
Lengua de Bufala salata à lesso, tagliata per longo, con verdura sopra.
Gelo in forma de Cappe de S. Iacomo; ornato con fiori di pignoli.
Bragiole di schiena di Ceruo frolle, cotte sopra la gratticola, con salsa reale sopra.
Paste cotte al forno, con arme, e zuccaro sopra.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Mostarda Cremonese. | Sapor bianco. | piatti doi
Vua conseruata. | Oliue di Spagna. | per sorte.

Tordi dieci à rosto, tramezzati con dieci pezzi di salciccia fina, con melangole spaccate sopra.
Starne cinque à lesso, con fette de lingua de porco salata, seruite con pane sotto, e cannella sopra.
Crostata di mele appie, con zuccaro, e cannella dentro, e zuccaro sopra.
Piccioni de gianda cinque stufati, con zibibo, mandole, e persichi secchi dentro.
Gelo de Bologna, con petto di cappone sotto; ornato con fiori di pignoli.
Sommata à lesso, poi rostita sopra la gratticola, seruita lardata con fette de pane fritto, con sapor de visciole sopra; ornata con tomacelle fritte con zuccaro sopra.
Pasticcio de Vitella tagliata in pezzi, buttatoui dentro vn sapor fatto de mostacciuolo pesto, rosso d'ouo, e spetiarie.
Anatre saluatiche due à lesso, con mortadella dentro, seruite con cardi, mortadella, e caso sopra.
Salame vno di Cremona à lesso spaccato, con petrosemolo sopra.
Gallina d'India vna à rosto, con melangole tagliate sopra.
Paste fritte repiene, con zuccaro sopra.

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Moſtarda. | Oliue: | ſudetti.
Vua. | Sapore. |

Gallo d'India vno à leſſo, con annolini, e fette di ſommata ſopra, con ceruellato tagliato per lungo à torno.

Pettiroſſi 25. à roſto, con croſtata ſopra, con paſte ſfogliate à torno, con copertore di paſta ſopra.

Beccaccie cinque à roſto, con pane ſotto; poi aperte nel petto, con pepe, e ſugo de melangolo ſopra; ornate con fecatelli de porco à torno.

Croſtata di cedro condito tagliato menuto, con fette di cotognata per dentro, con zuccaro ſopra.

Oglia putrida de tordi, piccioni, & altri vcellami, con diuerſi ſalami, carne erbaggi, e legumi.

Petto de Vitella à leſſo, con fette di ſalame Romaneſco à torno, con petroſemolo ſopra.

Ranioli con ſpoglia, de Vitella, e panzetta de porco domeſtico battuta, con caſo Parmegiano, e boturo ſopra.

Faſani doi à roſto, con ſalſa reale ſopra.

Paſticcio de diece tortore, con preſutto tagliato in fette dentro.

Teſta de Vitella ſenz'oſſo repiena à leſſo, con ſelleni, e caſo ſopra.

Paſte cotte al forno, con zuccaro ſopra.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Pepe, e ſale. | Oliue d'Aſcoli. | piatti doi
Pergoleſe. | Finocchio ſecco. | per ſorte.

Torta di mele appie, con zuccaro dentro, e ſopra.

Caſotto de Siena aperto, con verdura à torno.

Pera bergamotte, con verdura ſotto.

Cialdoni vn piatto pieno.

Paſticcio di pera Fiorentine garofolate.

Cardi remondi, con verdura ſotto.

Mele appie vn piatto, con verdura ſotto:

Marroni à roſto, ſeruiti nel touagliolo.

Ciambelline vn piatto pieno.

Sorbe ſopra verdura.

Paſte vote fritte, con zuccaro ſopra.

Lista de magro.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Biscotti Papalini nella posata col pane.
Lazzarole condite. | Mandole fresche condite. | doi piatti
Oliue di Spagna. | Vua conseruata. | per sorte.
Trotta vna grossa à lesso salpamentata, con verdura à torno.
Spigolette cinque carpionate, con lauro à torno.
Gelo con code de gambarelli monde sotto.
Torta de mangiar bianco incannellato, con zuccaro sopra.
Scarpenna grossa à rosto, sopra la gratticola, con vua passa cotta sopra.
Insalata de diuerse robbe cotte.
Pasticcio de Luccio intiero.
Anguilla grossa in pezzi à lesso, fatta gialla, con sapor bianco sopra.
Pezzi di Cefalo grosso fritti, marinati con lemoni à torno.
Salumi diuersi vn piatto, in varie forme.
Paste cotte al forno, con arme, e zuccaro sopra.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Vua, & Oliue. | sudette. | Sapor de mandole, Mostarda Cremonese. | piatti doi per sorte.
Pezzo grosso di Dentale à lesso in vino, aceto, acqua, e sale; con aceto, oglio, e pepe sopra.
Granci teneri, e calamarini fritti, con lemoni trenciati sopra, con paste sfogliate à torno.
Crostata di fegati, e latte di pesci, con pepe, & oglio dentro.
Orate cotte sopra la gratticola, onte con oglio, aceto, sale, e pepe, con petrosemolo sopra.
Fragolini fritti, con fette de lemoni sopra.
Spigola in potaggio, con herbette, zaffarano, e spetiarie.
Finocchietti bianchi, con fette di tarantello salato à torno.
Pasticcio de calamari grossi repieni, con tarantello dissalato dentro.
Morena à rosto allo spedo, con crostata sopra, e melangole à torno.
Merluccio stufato, con mandole, persichi secchi, cõ vn puoco de mosto cotto.
Paste repiene fritte, con zuccaro sopra.

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Vua. | Sapore, | sudette.
Oliue. | Mostarda. |

Rombo vno grande intiero in potaggio, con erbette, pignoli, mandole, zaffarano, e spetie.
Sarde senza spina, rostite nella carta sopra la gratticola, con oglio, e pitartima dentro.
Crostata di pesce ignudo piccolo, con pepe, & oglio dentro.
Passare grosse fritte, con melangole spaccate à torno.
Cauolo Bolognese, con oglio, e pepe sopra, con melangole à torno.
Carpioni cotti sopra la gratticola, bagnati d'oglio; aceto, e sale.
Pasticcio de pezzi di Cefalo, con fette di Schienale dentro.
Pesce S. Pietro fritto spruzzato d'aceto rosato, con aglio pesto stemprato, & pepe sopra.
Scorfani senza testa stufati, con frutti, e spetiarie.
Trotte carpionate, con lauro à torno, e sopra.
Paste vote fritte, con zuccaro sopra.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Oliue senz'osso de Genoua. | Finocchio secco. | doi piatti
Pergolese. | Pepe, e sale. | per sorte.

Crostata di pera carauelle, con zuccaro, e cannella dentro, e zuccaro sopra.
Caso Parmegiano vn pezzo intiero, con verdura à torno.
Cotogni in fette sciroppati, con zuccaro, e cannella sopra.
Pera carauelle scaldate al fuoco.
Selleni acconci, con verdura sotto.
Gongole aperte sopra la pala infocata, con pepe sopra.
Mela rose, con verdura sotto.
Pasticcio di mele appie garofolate.
Cardi remondi, con verdura sotto.
Ostriche cotte sopra la gratticola, con oglio, e sugo de melangolo dentro.
Paste repiene fritte, con zuccaro sopra.

LE quattro sopra dette liste di grasso, e di magro, per le quattro stagioni dell'anno, non sono di qualità suprema, nè de pasti grādi; mà si sono fatte di mediocre portata; acciò se recordi allo Scalco di douer osseruare le stagioni delle carni de quadrupedi, vcellami, e pesci conuenienti, e proprij à quelle; come in esse si è fatto. Et ricordarli, che secondo li tempi, debba vsar neue, e fuoco, cioè la prima nell'Estate: e tempi caldi sopra frutti; e del secōdo l'Inuerno sotto le viuande; del che nelle dette liste non se nè fatto mentione. Et anco che se bene in quelle vi sono molt'ornamenti nelle viuande, & abellimenti de piatti, vi sono posti quasi per vn vso, che al presente s'osserua, qual io tengo per abuso, & à mio giuditio (vagli per quanto può valere) par sia di spesa superflua, e non conuenirsi; si per benefitio del Padrone, come per ornamento, e comparisceza della tauola, per che quest'ornamenti, oltre che sono di molta spesa, possono seruirsi separatamente per vna viuanda, e la tauola sarà più fornita; non dico de frutti cotti, oliue, cappari, & altre simil cose, mà de pasticci, paste sfogliate, lattuca repiena, carne indorate, & altre simil robbe, quali come ho detto si possono seruire separatamente; pure io me rimetto alla voluntà del Padrone, essendo ben fatto ciò che vuole. Et anco recordo che se bene si sono posti nel principio de ciascun seruitio quattro piatti de frutti, salse, oliue, e cose, simile, & ordinatone doi per ciascuno; nondimeno delle salse, e sapori, se ne potrà dare in vn tondo à ciascun comensale, qual potrà senza rispetto seruirsene, che sarà molto più conueniente, & honoreuole: Il che non si dourà osseruare nelle mineſtre, perche nelli conuiti straordinarij, e di qualche qualità non si vsa, bastando farne vn piatto, che il Trenciante le deuiderà, come in quelle si è posto: mà nelle tauole, e mangiar ordinario, è bene che ciascuno habbia la sua. Nè si restarà de dire, che se nelle sopradette liste di grasso, e di magro non essendo comparso alcuna viuanda d'oua, non è per mancamento; nè per trascuragine, mà perche essendo in questo posto vna lista de doi seruitij di cocina d'oua solo in diuerse viuande; lo Scalco potrà da quella pigliar quanto gli piacerà, e seruirsene alle occasioni. Come ancora nel secondo seruitio di credenza non esserui posto niuna sorte di confettura, perche essendoui le liste d'esse, per antipasto, e dopò, da quelle potrà cauare quello che gli piace, e seruirsene vnitamente con li frutti, ouero fare vn altro seruitio separato di confetture, secondo la qualità delli conuitati, & intentione del Padrone, la quale si deue in tutto, e per tutto eseguire.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Pizza con oua, e boturo nella posata col pane.
Vua conseruata. Conditi de più sorte. | Piattelletti otto.
Oliue di Spagna. Finocchio dolce.
Oua dodici fresche per beuere.
Oua mese dodici, repiene, con fiori sopra, e zuccaro, e cannella.
Torta d'oua, e latte, con zuccaro sopra, & acqua rosa dentro.
Insalate cotte de diuerse sorti.
Rossi d'oua cotti, e boturo, con zuccaro dentro, incorporati passati per la foratora, fattone vermicelli.
Casatelle di pasta, con oui, caso, e spetiarie, con zuccaro sopra.
Oua dure dodici tinte gialle, con fiori de boragine sopra.
Pasticcetti cinque sfogliati, con rossi d'oua dentro.
Insalate di verzure de più sorte.
Lauori di pasta fatte de farina, e rossi d'oua.
Oua dure dodici spaccate, seruite con aceto, e pepe.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Vua, Oliue, Finocchio. | Piatelletti otto.
Aceto sudetto.
Oua dieci fresche, sperdute nel latte, e boturo, con fette de pane sotto, insuppate dell'istesso latte, con zuccaro, e cannella sopra.
Frittata verde, con sugo de biete numero otto, con zuccaro, e cannella sopra.
Sfogliata asciutta impastata con rossi d'oua, & acqua rosa, cō zuccaro sopra.
Oua frittellate dodici, cotte à vno, à vno.
Brodetto de rossi d'oua, con agresta, con fette di pane sotto.
Frittata di otto oua, con cipolle desfritte dentro, con pepe sopra.
Pasticcio d'oua, latte, e zuccaro.
Trippe fatte d'oua, con caso grattato sopra.
Oua dodici busate da vna banda, fritte nella padella, con la scorza, con zuccaro sopra.
Cannoncini repieni di zuccaro, cannella, & vua passa.
Oua dodici fresche, sperdute nell'acqua, con agresta, e caso sopra.

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Vua, Oliue.
Finocchio, Aceto sudetti. | piattelletti otto.
Frittata di otto oua, con tartufali dentro, e zuccaro sopra.
Oua dodici frittellate à coppia, con sapor sopra fatto de rossi d'oua, e mosto

cotto, & agresta, con cannella sopra.
Oua dodici sperdute nel vino dolce, imbandite cõ pane sotto, e cãnella sop.
Torta d'oua, zuccaro, e farina d'amito, con zuccaro sopra.
Frittata d'otto oua, con erbeccine battute dentro, con zuccaro sopra.
Oua otto cotte nel piatto alla Franzese, con zuccaro, e cannella sopra.
Minestra d'oua diece, con maggiorana, e menta dentro.
Sfogliatelle repiene, con rossi d'oua, caso, e spetiarie.
Frittata d'oua otto rognosa, con mendrolla di porco dentro, con zuccaro, e cannella sopra.
Oua diece sperdute à coppia, con prouatura grattata sopra.
Frittata d'otto oua, con capi di latte dentro, con zuccaro sopra.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Finocchio zuccarato, Oliue di Spagna. | piattelletti otto.
Ciambelline di Monache, Sale, e pepe. |
Torta Lombarda.
Caso marzolino di Fiorenza spaccato.
Cotogni cinque cotti nel zuccaro.
Tartufani cotti sotto le bragie scorzati, seruiti nel touagliolo.
Pasticcetti cinque di pera Fiorentine, de doi per pasticcio.
Mela rose dodici.
Ranigiolo. |
Selleno. |
Castagne à rosto seruite nel touagliolo.
Paste fritte, repiene de pasta de marzapane.
Vua conseruata.

Lista d'vn mangiar tutto de capponi. *Cap.* XXXVII.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Mostacciuolo Romanesco nella posata col pane.
Maraschi, Pera moscarole condite. | piattelletti otto.
Oliue de Spagna, Gioncata. |
Capponi giouani doi salpamentati con cime de saluia sopra.
Colli de capponi repieni, tagliati in fette freddi, con salsa reale sopra.
Sfogliatelle repiene de polpa de capponi, e bianco mangiare.
Capponi doi giouani à rosto, con lemoni trenciati sopra.
Cappone vno vecchio à lesso smembrato, con sapor bianco sopra.
Cappone vno reuestito, con il collo, & ale in piedi à modo d'Aquila.
Magoni tagliati minuti, con aceto, pepe, e sale.
Capponi doi cotti nel vino, garofolati, e cannellati, con fette di sommata sopra.

Re-

Repieno de capponé tagliato in fette, con petto de cappone sfilato sopra.
Capponi doi à rosto, con capparini sopra.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Sapor de visciole, Visciole freſche. | piattelletti otto.
Salſa baſtarda, Sapor bianco.
Fegati di capponi fritti, con zuccaro, e cannella ſopra.
Capponi doi à leſſo repieni, con ſalame tagliato ſopra.
Croſtata de pelle di cappone tagliate menute, con agreſta, zuccaro, e cãnella.
Bianco mangiare fatto con polpe di cappone.
Capponi doi giouani tagliati in pezzi in tocchetto.
Capponi doi fagianati, con ſalſa reale ſopra.
Mineſtra de polpe di cappone, paſta de marzapine roſſi d'oua, con agreſta intiera dentro.
Cappone vno vecchio apaſtato à leſſo, con pane ſotto, e ſopra.
Paſticcio de doi capponi giouani ſmembrati, cõ agreſta, e ſommata dẽtro.
Tomàcelle de fegati, polpa de capponi, roſſo d'oua, pera cotte, e pignoli intieri dentro.
Capponi doi ſtufati, con brugne, viſciole, pera moſcarole, e mendrolla.

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Sapor de cotogni, Salſa verde. | piattelletti otto.
Ceraſe, Salſa reale.
Fegatelli de cappone nella rete, tramezzati de lauro, con ſugo d'agreſta ſop.
Capponi doi vecchi à roſto, repieni de brugna, e pera freſche, finocchio, lardo, & herbe odoriſere.
Torta d'vn cappone battuto, con oua; caſo, e prouatura.
Gelatina con polpa de cappone,
Capponi doi vecchi garoſolati, cotti nel vino ſcruiti con pane ſotto.
Paſticcio de doi capponi intieri, con ſalame Bologneſe dentro.
Capponi doi giouani à roſto aperti nel petto, coperti di ſapor de viſciole.
Capponi doi giouani à leſſo, tagliati in pezzi in fricaſſea.
Cappone vno vecchio appaſtato à leſſo aperto il petto, à roſtito ſopra la gratticola, sbroffato d'aceto roſato, e zuccaro ſopra.
Capponi doi vecchi tagliati in pezzi, con ſommata ſopra.
Fegati de capponi legati con oua, & agreſta.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Torta bianca.
Graffioni bianchi, e roſſi.
Caſo Parmegiano.
Pera moſcarole.
Pedoni de carciofani ſtufati.
Viſciole palombine.
Prouatura marzolina.
Piſelli freſchi, con aceto, e pepe.
Mandole freſche.
Paſticcio di pera moſcarole.
Cialdoni.
Ciambelline.
Neue di latte.
Finocchio.
Oliue. | piattelletti otto.
Cotognata.

Lista d'vn pranso seruito alla Tedesca. *Cap.* XXXVIII

CON questa occasione non mancarò de dire d'vn pranzo fatto in Venetia mentr'io ero al seruitio dell'Illustrissimo Signor Vito Dorimbergo Ambasciator Cesareo, presso quella Republica, seruito alla Tedesca, ad vn Principe di Germania, quale andato incognito in quella Città, con dieci Signori, e suoi Baroni: egli con quattro de quelli, volse l'allogiamento in casa dell'Ambasciatore, e gli altri allogiorno in diuerse camere locande. Il Principe per non esser cognosciuto, volse essere trattato positiuamente, per poter goderssi la libertà di Venetia, nella quale hauendo in otto giorni veduto pacificamente quanto desideraua, disse di voler presto partire. L'Ambasciatore che haueua determinato dargli due volte à mangiare non tanto priuatamente: Vna Domenica matina odito messa in casa, e parecchiata vna tauola tonda; volendo seruire in tauola come s'vsa in molti luoghi di Germania, con vn piatto grande solo. Il Principe con li quattro suoi (& anco l'Ambasciatore sforzato da quello) si pose à tauola essendoue vn Trenciante: sopra la quale fù portato,

VN bacile grande liscio tutto dorato, tramezzato in sei parti, con conditi in zuccaro: Prima nel mezzo vi erà,

Vn cedro grosso intiero in forma d'vna testa, con vn turbante.

Limoncelle piccole. Tenerumi di lattuca tagliati in fette: Scorze di melangolo tagliate per lungo. Persichi spaccati. Scorze de mellone. Noci nostrane.

A torno l'orlo del bacile erano,

Vna nespola. Vn pero moscarolo. Vna lazzarola. Vna marascha.

E giraua à torno repigliando fino al fine, che pareua vna rosa. Questo seruitio fù seruito in piatti dorati, e fù il primo: per il

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

VN'altro bacile similmente liscio dorato, con salami diuersi, diuiso in sei parte per il longo del bacile, e prima,

Fette de lingua de Bufala. Sommata in fette. Polpe d'oca saluatica salate sfilata, Salciccione Bolognese in fette. Presutto sfilato. Salciccione Romanesco in fette.

A torno l'orlo del bacile mezza salciccia mischiata fredda, tagliata per longo, & vn rosso d'ouo, e seguita fino al fine; che detto bacile pareua vn'arme fatta de diuersi colori, fù seruito in piattelletti di porcellana. per

TERZO SERVITIO DI CREDENZA.

fùportato,

VN bacile quatrangolato mezzo d'oro, e mezzo d'argento à quartieri; nel mezzo del quale era,

Due teste di porco cignale cotte nel vino, e maluasia, con spetiarie, desfatte

fatte,cauatone l'oſſa,tagliate in pezzi, ſpoluerizzati di cãnella,garofani,zuccaro,e pepe, fatte in forma de vna balla,remonda à torno, che pareua vna balla di pietra miſchia, con vna banderola bianca, e roſſa col'arme dell'Imperatore: in vn quadro d'eſſo bacile vi era,

Petti di ſtarne à roſto tagliati minuto, cõ folignati ſopra. Nell'altro,
Petto di pollo d'India tagliato in fette,con granati ſopra. Nell'altro,
Petto di faſano à roſto tagliato in fette,con ſalſa reale ſopra, e nel quarto
Lancette di petto di gallina tagliate minute, con capparini ſopra,con vn tondo di moſtarda cremoneſe per ciaſcuno.

Fù ſeruito queſto terzo ſeruitio di credenza in tondi di Faenza nuoui: ſi leuò di tauola il detto bacile, e li tondi ſeruiti de conditi, e ſalami, e laſciatoui li tondi ſudetti; e fù portato per

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

IN vn bacile tutto dorato,vn caſtello di paſta, ouero paſticcio,con quattro torre,& vn maſchio più alto in mezzo,che ſono cinque; ſopra il qual maſchio in aere vi erano doi cotornici ſalpamentate, coperte di paſta con l'ale aperte,collo con le penne,con due teſte, con vna corona ſopra ciaſcuna e di ſopra vna corona Imperiale con l'arme dell'Imperatore nel petto; con vn tondo di brugne d'Auignone per ciaſcuno.

Nella prima torre vi era occhi,orecchie,& animelle di Capretto,con preſutto tagliato à dati, buttatoui dentro vn ſapor fatto con moſtacciuoli Napoletani ſtemprati,con ſugo de lemoni.

Nella ſeconda erano dodici pulcinelli, con fette di ſommata; e dentro vn ſapor fatto con roſſo d'oua,agreſta,zuccaro,e cannella.

Nella terza vi erano dentro creſte,teſticoli,e fecatelli di pollaſtri,con ſalciccione Romaneſco tagliato minuto, con vn brodetto fatto de ſapor de viſciole,pera cotte, pan bruſcato ſtemprato, con agreſta, paſſato per ſetaccio, con zuccaro,e cannella.

Nella quarta ſei piccioni caſalini mezzi roſtiti,aperti l'ale,& il petto,con fette de lingua de porco,buttatoui dentro ſalſa reale.

Nella quinta,& vltima torre,cioè dẽtro il maſchio, erano doi capponi garofolati,e cannellati repieni d'oliue ſenz'oſſo, pera,e finocchio cotti aſciutti.

Fù ſeruito de tutte le robbe dette,leuate dalle torri in piatti d'argento: fù leuato di tauola il caſtello,e tutti li tondi di maiolica de Faenza, con le robbe fredde,e li tondi della moſtarda cremoneſe; e fù portato per

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

VN bacile d'argento,con vn groſſo gallo d'India à roſto,ſeruito à torno il bacile,con offelle piene di bianco mangiare,con zuccaro ſopra, & il gallo repieno con ſeſanta beccafichi, oliue di Spagna, e finocchio nell'aceto, con vn tondo di ſapor de cotogni per ciaſcuno; ſi ſeruì del piatto di detto gal-

gallo trenciato minuto, e delle offelle : fù aperto il gallo, e dato 10. beccafichi per ciascuno, con oliue, e fù seruito in piatti d'argento : si leuò di tauola il gallo d'India, e li tondi seruiti dell'antipasti del castello, e delle brugne d'Auignone, e comparse per

TERZO SERVITIO DI COCINA.

VN bacile grande dorato figurato, con vna crostata in quadrangolo, che sono cinque con quella di mezzo.

La prima di pera caruelle tagliate minute, con zuccaro, e cannella dentro, e zuccaro sopra.

La secõda de visciole sciroppate, cõ zuccaro, e cãnella dẽtro, e zuccaro sop.

La terza di cedro condito tagliato menuto, e cotognata spruzzata d'acqua rosa, con zuccaro, e cannella sopra.

La quarta de persichi gialli, con zuccaro, e cannella dentro, e zuccaro sop.

La quinta nel mezzo di rognone de Vitella battuto, e salciccione Romanesco tagliato minuto, spruzzato con sugo de lemoni, e zuccaro sopra.

Furno seruite dette crostate in piatti d'Vrbino depinti, fù leuato di tauola il bacile delle crostate, e tutti li tondi seruiti del gallo d'India, e beccafichi, e sapor de cotogni: e fù portato per

QVARTO SERVITIO DI COCINA.

IN vn bacile d'argento, vna testa de Vitella senz'ossa, à lesso, repiena con sei testicciole di Capretto senz'osso, repiene de ceruello di Capretto, caso oua, zibibo senza grani, e spetiarie, coperta d'annolini, con zuccaro, e cannella sopra, con vn tondo di salsa verde per ciascuno. Fù seruita di detta testa dell'occhi, collo dell'orecchie, e sotto gola con annolini. Fù poi aperta la testa, e scoperto le testicciole, ne fù data vna per persona spaccata nel mezzo, fù seruita in piatti d'argento. Fù leuato di tauola il bacile con la testa di Vitella, e li tondi delle crostate: e fù portato per

QVINTO SERVITIO DI COCINA.

VN bacile liscio tutto dorato, con dentro bianco mangiare, bianco, e rosso fatto à quartieri, con grani de granati sopra. E fù seruito in piatti di porcellana. Leuato il bacile del bianco mangiare, e lasciatoui li tondi con le teste di Capretto, & annolini, e li tondi della salsa: venne per

SESTO SERVITIO DI COCINA.

IN vn bacile longo dorato in parte vn Capretto intiero, cõ la testa, e piedi, pelato, à rosto, seruito à torno; con fette di cedro sbroffate d'acqua rosa, con zuccaro sopra. Il Capretto repieno con sei starne mezze roltite, e brugne confetre di Genoua, e le starne repiene di pera moscarole condite,

con

con vn tondo di mostarda Venetiana per ciascuno: fù seruito del detto Capretto delle coste, della panza, e schiena; fù poi aperto, e scoperto le starne ne fù trenciata vna per Signore in piatti dorati. Fù leuato di tauola il Capretto, e tutti li tondi seruiti con le teste, e bianco mangiare, e salsa verde.

E comparse per

SETTIMO SERVITIO DI COCINA.

VN bacile d'argento, con vna gallina d'India à lesso, repiena di sei pollastri, fette di salciccione, & agresta, e li pollastri repieni di caso, oua, vua passa, agresta, e spetiarie, coperta de cardi, e ceruellate, con cascio, e cannella sopra, con vn tondo di salsa bastarda per ciascuno. Fù seruito della polpa del petto di detta gallina, e de cardi; fù poi aperta, e segli cauò di corpo vn pollastrino per Signore, e salciccione, quale fù trenciato in piatti di maiolica bianchi. Fù leuato di tauola il bacile con la gallina d'India, e tutti li tondi seruiti del Capretto, e starne, e li tondi della mostarda Venetiana.

E comparue per

OTTAVO SERVITIO DI COCINA.

VN bacile grande dorato, con dentro vn'oglia putrida, con doi anatre, dodici lodole, sei tordi, tre piccioni saluatici, sei quaglie, coste di Castrato, presutto, lingua, grugno, & orecchie di porco, salciccia, ceruellato, cauoli Bolognesi, rape, ceci, e piselli, con vn tondo de sapor bianco per ciascuno. Fù seruita in piatti d'argento: fù leuato di tauola il bacile dell'oglia putrida, e li tondi seruiti della gallina d'India, e li tondi della salsa bastarda, e lasciato quelli delli pollastri; e fù portato per

NONO SERVITIO DI COCINA.

VN bacile d'argento, con gelatina dentro, con vna piramide in mezzo di più colori, e dentro il bacile della grattata, liscia, e balle de più colori. Fù seruita in piatti d'argento: fù leuato il bacile della gelatina, e li tondi seruiti delli pollastri, lasciatoui l'oglia putrida, e sapor bianco.

Fù portato per

DECIMO SERVITIO DI COCINA.

VN'altro bacile ouato d'argento, con vna porchetta à rosto, repiena con polpette de Vitella mongana, agresta, pera, presutto tagliato in fette, con paste repiene de marzapane à torno, con vn tondo di sapor d'vua per ciascuno. Fù seruito della crosta della porchetta, e cosse di essa; fù aperta la porchetta, e dato quattro polpette per persona, e paste repiene in piatti d'argento. Fù leuato di tauola il bacile della porchetta, e li piatti dell'oglia putrida, e tondi della gelatina, e tõdi del sapor bianco: e venne in tauola per

VN-

VNDECIMO SERVITIO DI COCINA.

VN bacile d'argento figurato, con dentro vn paparo grosso à rosto, con melangole spaccate, e limoncelle in fette à torno; il paparo repieno con sei fagianotti mezzi rostiti, e quelli repieni di cedro condito battuto, & visciole sciroppate, con vn tondo di salsa reale per ciascuno. Fù seruito della pelle del paparo, e fette delle cosse: e quello aperto si seruirno li fasanotti, e trenciati vno per Signore in piatti d'argento: fù leuato di tauola il bacile del paparo, e tondi seruiti della porchetta, e polpette, e tondi del sapor d'vua

E comparue per

DVODECIMO SERVITIO DI COCINA.

VN bacile ouato d'argento, nel quale era vn Lepore grosso rostito intiero, repieno con tre Conigli, e quelli repieni di pera caruelle trenciate menute, e scorze de melangolo condito, con paste fritte à torno, con vn tondo di sapor de corniali per ciascuno. Fù seruito della schiena del Lepore, e paste; e scoperto, li Conigli se ne diede mezzo per persona, tagliato per il lungo, con il suo pieno. fù leuato il bacile co'l Lepore, e li tondi seruiti co'l paparo, e fasanotti, e tondi della salsa reale, & in vn'altro becile grande d'argento: fù portato per

QVARTO SERVITIO DI CREDENZA.

OStriche di Velma 200. con la scorza, scaldate nell'acqua calda, con vn tondo di legno, cortello, e touagliolo grosso fatti à posta per questo seruitio per ciascuno. E fù leuato li tondi seruiti del Lepore, e Conigli, e sapor de corniali: mãgiato che hebero dell'ostriche quãto volsero, si leuò di tauola il bacile dell'ostriche, e tondi con le scorze, e touaglioli grossi: e fù portato

(per

QVINTO SERVITIO DI CREDENZA.

VNa torta in triangolo, che sono tre.
Vna Verde d'herbe.
La seconda di marzapane.
La terza de capi de latte, prouatura, & acqua rosa, tutte seruite con zuccaro sopra: vn tondo de brugne d'Amascene secche, cotte in zuccaro, con cannella sopra per ciascuno: furno seruite in piatti d'argento: fù leuato di tauola il bacile delle torte: e fù portato per

SESTO SERVITIO DI CREDENZA.

VN bacile con ogni sorte d'vua bianca, e negra. Fù seruita in piatti d'argẽto: fù leuato il detto bacile dell'vua, e li tõdi delle torte, e cõparue p

SET-

SETTIMO SERVITIO DI CREDENZA.

VN bacile d'argento, con dentro caso marzolino di Fiorenza, caso Parmegiano, e prouatura marzolina. Fù seruito in piatti d'argento: Fù leuato il bacile delli casci, e tondi dell'vua, e li tondi delle brugne cotte.

E fù portato in tauola per

OTTAVO SERVITIO DI CREDENZA.

VN bacile di pera bergamotte. carauelle scaldate al fuoco, e garzignole. Furno seruiti questi frutti in piatti d'argento: fù leuato il bacile delle pera, e lasciatoui il caso; e fù portato per

NONO SERVITIO DI CREDENZA.

VN bacile con cardi, e selleni, con vn tondo di pepe, e sale per ciascuno. Fù seruito in piatti d'argento: fù leuato il detto bacile, e li tondi delle pera, e caso; e fù portato per

DECIMO SERVITIO DI CREDENZA.

VN bacile dorato, con vn pasticcio in triangolo, con tre torri: in vna era pera garzignole dodici garofolate, e cannellate, con zuccaro dentro, e cannella.

Nella 2. cotogni sei tagliati in quattro pezzi, l'vno con zuccaro, e cannella. Nella 3. di mele di più sorte, con zuccaro, e cannella. Fù seruito in piatti d'argento: fù leuato il pasticcio, e tondi di selleni, e cardi, e pepe, e sale: e fù portato in tauola per

VNDECIMO SERVITIO DI CREDENZA.

DEntro vn bacile dorato ciambelline, cialdoni, biscottini, & altre cose di Monache. Fù seruito in piatti d'argento: fù leuato detto bacile, e lassatoui li frutti cotti; e comparse per

DVODECIMO SERVITIO DI CREDENZA.

VN bacile dorato, con brugne zuccarate di Genoua, persichate, cotognata Portugheſe, pistacchiea, marzapane, fette di cedro cõdito asciutto, e sei scatole di gelo de cotogni. Furno seruiti questi conditi in piatti dorati; e fù leuato il bacile con li tondi delli frutti cotti, e ciambelline: e fù portoto per

TERZO DECIMO, ET VLTIMO SERVITIO di Credenza.

VN'altro bacile dorato con confetture diuerse, cannelle grosse, coriandoli grossi, pestacchi, aranci, pignoli, mandole, seme di mellone, e finocchio zuccarato, con stecchi di Monache lauorati di seta, & oro. Fù seruito di questi confetti in piatti dorati: fù leuato il bacile, e con queste robbe si trastullorno vn pezzo, & in quel mentre li Musici cantorno vn mottetto di render gratie à Dio, e qui finì il pranso.

Lista d'vn banchetto fatto al medesimo Prencipe.

Cap. XXXXVIIII.

PErche Il Signore Ambasciatore haueua determinato di dar à mangiare all'Italiana vna volte al Prencipe gia detto, e suoi Baroni, di carne, e pesce, per fargli vedere la diuersità che de questi si truoua in Venetia; dandogli la cocitura, e condimento, che in quella Città si suol dare à pesci: haueua fatto prouisione da diuersi luoghi di molti d'essi, e d'altre cose necessarie al conuito, e spetialmente di bonissimi vini di

Porseh, Rosazzis, e Cernical del Frioli, Rubola del Zante, de Vicenza dolce, de Rimini, leggieri di Padoua, guarnaccia, moscatello, e maluagia moscata.

Fù parecchiata la tauola in sala semplicemente, senza alcuna sorte di piegature di saluiette, ò archi trionfali, ne pauoni vestiti, ne altre cose simili, perche queste sono cose di Donne, e nozze di Spose, e non per tauole di Prencipi. Per ciascuna posata, oltre il pane fatto fare à posta nel Conuento de Frati di S. Giorgio, vi era vn mostacciuolo Napolitano, vn biscotto Veneziano per far suppa nella maluagia moscata, della quale ne era mezzo bicchiero ptr ogni posata. Venuta l'hora del mangiare, e dato acqua rosa schietta alle mani: tre Scalchi leuorno vna touaglia, con la quale era coperta la tauola doue era il

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Melangoli grossi intieri conditi, con limoncella piccole condite, à torno il piatto.

Cefali doi di Marano de libre quattro l'vno marinati, con fette di salame Bolognese à torno il piatto.

Torta bianca vna di pasta di marzapane, con zuccaro, e cannella sopra.

Capponi impastati doi à lesso freddi salpamentati, con fiori sopra, e fette di tarantello à torno il piatto. (to.

Cedro in fette cõdito in zuccaro, cõ pera moscarole cõdite, à torno il piat

Carpioni del lago di Garda sei sott'oglio spellati, spruzzati d'aceto rosato, e zuccaro sopra, con fette di sommata à torno.

Fasani à rosto doi grossi freddi, apertoli le polpe, & il petto, con salsa reale sopra, con cauiaro sopra fette di pane abrustato, con sugo de melangolo sopra à torno il piatto.

Trotta vna del lago di Garda de libre dieci cotta nel vino, con garofali, e cannella spellata fredda, con pepe, e sale sopra, con presutto sfilato à torno il piatto.

Cedro vno grosso intiero in forma d'vna testa condito, con cocuzza condita tagliata in fette sottile à torno il piatto.

Storione vn pezzo de libre dieci salpamentato scorticato, con capparini, e fiori sopra, con fette di sopressate crude à torno il piatto.

Presutto vno intiero cotto nel vino, con fette di schienale à torno, con fiori sopra.

Pa-

Paparo vno à rosto freddo,con oliue senz'osso sopra, con luccio salato sfilato à torno il piatto.

Palamide grosse doi à rosto sopra la gratticola fredde,con fiori sopra,con fette di salciccione Romanesco à torno il piatto.

Pasticcio con vna pollanca d'India dentro freddo,con fiori sopra, con fette d'anguilla salata à torno il piatto,

Testa di porco cignale cotta nel vino, e spetiarie disfatta, fatta in forma de balla remondata à torno,con fiori à torno il piatto.

Tortiglione repieno de pignoli confetti,con zuccaro,e cannella sopra,con lingua de Bufala tagliata in fette à torno il piatto.

Vna testa di corbo de libre dieci d'Istria cotta nel vino fredda, coperta di cannella,con boturo acconcio, con rosso d'oua, e zuccaro à torno il piatto.

Sapor bianco. Vua bianca. | Intramezzati tre piatti per sorte.
Oliue d'Ascoli. Sapor de cotogni. |

Fù leuato di tauola tutto il sopradetto seruitio, e fù portato per.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Porcelletta vna de libre dodici, à rostita sopra la gratticola, repiena di pan gratttato,herbette, mandole torate peste, zibibo senza grani, e pignoli, spetiarie,& oglio,seruita con vua passa,e pignoli,con aceto,& oglio, con salciccia fina à rosto à torno il piatto.

Pesci capponi d'Instria tre, de libre tre l'vno, à lesso in acqua, e sale, con oglio,e petrosemolo sopra.

Piccioni casalini sei à rosto, con granei teneri fritti, e melangole à torno il piatto.

Crostata vna de viscole sciroppate. (piatto.

Lenguattole sei d'Instria grande fritte, con melangole spaccate à torno il

Cefalo vno de libre dieci di Marano in potaggio, con brugne, viscole, e pera dentro,

Vna testa di storione cotta à lesso nel vino, con petrosemelo sopra, con tordi dodici à rosto à torno il piatto.

Pasticcio vno, con oua di storione, tarantello dissalato, rosso d'ouo stemprato,con agresta,& herbette.

Anguilla vna di Comacchio grossa à rosto allo spedo,con crostata di pane, zuccaro,e cannella.

Capponi doi repieni à lesso,coperti di rauioli senza spoglia.

Carpioni sei fritti,con petrosemolo fritto sopra.

Rombo vno grande,seruito in vn bacile intiero,in potaggio, con mandole,pignoli,e zibibo senza grani.

Pasta sfogliata in forma d'aquila,fritta con zuccaro sopra.

Pollastri sei à rosto,repieni de pignoli,pistacchi,e finocchio incartati,con limoni trenciati sopra.

Riso turchesco,con zuccaro,e cannella sopra.

Storione fette sei fritte, con sapor bianco sopra.

Pasticcio de fegati di polli, con sommata, con sapor dentro fatto de roscio d'ouo, e mosto cotto.

Pesce spada d'Istria de libre dieci, tagliato in doi pezzi stufato, con nocchie peste, zibibo senza grani, e pignoli dentro.

Mostarda Venetiana. Vua negra. | Tramezzati tre tondi per sorte,
Oliue di Spagna. Mostarda di senepa. |

Venuto il

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Fù leuato di tauola tutto il primo, e fù posto,

Vna testa d'ombrina d'Istria de libre quindeci à lesso in vino: con quaglie dodici à rosto à torno, coperta de fiori.

Storione vn pezzo de libre dodici rostito allo spedo, onto de boturo, con salsa reale sopra.

Crostata vna de pera carauelle, con zuccaro, e cannella dentro, e sopra.

Fasanotti sei à rosto incartati, ripieni di pera moscarole condite, con budelle di cefalo da buono grande, fritte à torno il piatto.

Passare grandi sei fritte, con melangole spaccate à torno.

Calamari grandi sei repieni in potaggio.

Rombo pezzi sei fritti, con sapor de visciole sopra.

Bianco mangiare de grasso, con grani de granati sopra.

Paparotti tre repieni à rosto, con sarde fritte à torno il piatto, e limoni in fette.

Pasticcio d'anguilla grossa, con agresta dentro.

Trotta vna de libre vinticinque à lesso in vino intiera, con pettirossi vinti rostiti à torno il piatto.

Orata vna d'Istria de libre sei à rosto sopra la gratticola, con oglio, aceto, e petrosemolo sopra.

Fragolini d'Istria sei de libre vna, e mezza l'vno, stufati, con cotogni, pera carauelle, e spetiarie.

Pasticci sei sfogliati, con bianco mangiare dentro.

Galline doi repiene à lesso, coperte di maccaroni Siciliani, con zuccaro, e cannella sopra.

Spigole tre d'Istria grosse fritte, con cedro trenciato sopra.

Paste diuerse repiene.

Scorfani d'Istria grossi 3. in potaggio, cõ persichi secchi, pera e brugna dett.

Sapor d'vua, e senepa. Oliue di Bologna. | Tramezzati con doi piat
Salsa reale. Pergolese. | telletti per sorte.

Leuato di tauola il sopradetto seruitio, Vi fù messo per

TERZO SERVITIO DI COCINA.

Dentale vno intiero de libre quindeci à lesso in vino, & aceto, con piccioni ca-

ni casalini sei spaccati, stati in adobbo di maluagia, e spetiarie fritti nella padella,à torno il piatto,con zuccaro,e cannella sopra.

Storione fette sei grosse dua dita, à rosto sopra la gratticola, con sapor de visciole sopra.

Crostata vna di cedro condito tagliato minuto,e cotognata, con zuccaro e cannella sopra.

Gallina d'India vna à lesso coperta de cardi,ceruellato, e sommata sopra, con cascio,e cannella.

Fragolini d'Istria grossi sei de libre vna,e mezz'vno fritti,con melangole spaccate à torno.

Pasticcio de sarde senza spine,tramezzate con anchioè salate, & herbette dentro.

Lampreda vna grossa cotta nel suo sapore.

Gelatina di grasso a diuerse forme,e colori,con polpe di cappone sotto.

Piccioni di palombara sei stufati, con sei pesci guò grossi fritti à torno il piatto.

Triglie d'Istria grosse sei,de libre vna, e mezza l'vna à rosto sopra la gratticola,con aceto,pepe,& oglio sopra.

Rombo vno grande tagliato in quattro pezzi, stato in adobbo di maluagia,e vino,à lesso in esso adobbo,con cannella sopra.

Lucci tre de libre due l'vno à rosto sopra la gratticola, con brugne stufate sopra.

Porcellette tre de libre due l'vna,stufate con cotogni,e pera.

Pollanche d'India due à rosto ripiene de brugne di Genoua condite, con rauioli pieni di pasta di marzapane fritti, à torno il piatto.

Linguattole sei grande,prima fritte,e poi messe sopra la gratticola,spruzzate d'aceto rosato,zuccaro,e cannella sopra.

Pasticcio di Crema vno,con Vitella mongana,e rognone battuto,con grani d'agresta,con zuccaro sopra.

Panza di tonno in potaggio,con pera,e mela stufate sopra.

Sapor bastardo. Oliue Gaetane. | Tramezzati con tre piattelletti
Moscatello. Sapor de pistacchi. | per sorte.

Essendo venuto il

QVARTO, ET VLTIMO SERVITIO di cocina.

Furono leuate di tauola tutte le precedente viuande, e vi fù posto,

Cefalo vno di Marano de libre dieci à lesso in vino, & aceto, con anchioè frese he fritte,à torno il piatto.

Crostata vna de perfichi conditi,e cotognata Portugheſe.

Ombrina fette sei grosse due dita,à rosto sopra la gratticola,con salsa reale sopra, con sei tortore à rosto à torno il piatto.

Trotte sei del lago di Garda de libre due l'vna fritte, con limoni trenciati sopra.

Pastic-

Pasticcio di fegati de guò, de triglie, ova di spigole, e budelle di cefalo da buono, con herbette, agresta, & vua passa.

Orata vna d'Istria de libre otto in potaggio, con pignoli, mandole, e zibibo senza grani sopra.

Gallo d'India vno à rosto repieno di lampredozze piccole morte nel latte, con calamari fritti à torno il piatto.

Coda di dentale de libre 8. spaccata fritta, cõ mostarda Cremonese sopra.

Fragolini d'Istria doi, de libre quattro l'vno, à lesso in acqua, sale, seruiti con oglio, sugo de melangolo, e pepe sopra.

Pesce spada grosso fa[illegible]ei, grosse doi dita, à rosto sopra la gratticola, con salsa reale sopra.

Storione vn pezzo de libre dieci in potaggio, con mandole peste, vua passa, & herbette.

Pasticcio di sei pollastri, cõ sapor dentro, di rossi d'ova, agresta, e spetiarie.

Gelatina di pesce fatta à varie figure, e colori, cõ code di gambarelli sotto.

Pesce S. Pietro d'Istria sei fritti, con sapor fatto d'aceto, oglio, aglio, e petrosemolo battuto scaldato nella padella, buttateuelo sopra.

Frappe fatte à balla di Monache, con zuccaro sopra.

Starnotti sei à rosto, con lampredozze piccole fritte, à torno il piatto.

Seppie sei repiene de noci peste, pan grattato, pignoli, vua passa, erbette stufate col suo grasso negro.

Sapor de corniali. Oliue senz'osso. | Tramezzati tre piattelletti
Diuerse sorte d'vua. Sapor de brugne. | per sorte.

Leuato di tauola tutte le sopradette robbe di cocina, vi fù messo per

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Crostata vna di telline cauate dalla scorza, con pepe, cannella, & oglio di mandole dolci, con zuccaro, e cannella sopra.

Code, e zampe d'alagoste d'Istria sei, tagliate in fette, con le teste nel piatto, con aceto rosato, e pepe sopra.

Ostriche sessanta di Velma ben lauate in acqua calda intiere in vn piatto.

Cappe sante sesasnta, tre cappe per scorza sopra la gratticola, con oglio, e pepe dentro.

Sponduli d'Istria scorze dodici, con tre per scorza sopra le brage, con oglio, sugo de melangole, e pepe.

Peuerazze de fossi di Marano in potaggio, con erbette, vn puoco de vino, & oglio, con pepe.

Gambari de Treuiso ottanta, mondate le code, e battuti insieme con oglio, e pepe dentro.

Sparnacchi quaranta à lesso nel vino scorzati, con sugo di lemoni, e pepe.

Granceuole femine d'Istria à lessate in acqua, sei, con l'ova rosse di quattro granceuole per scorze, seruite con aceto, e pepe.

Cappe di S. Iacomo grande scorzze dodici, con tre per scorza, sopra la

grat-

gratticola,con oglio,ſugo de melangolo,e pepe.

Garuſi di Trieſte, cioè lumache de mare di quelle pontute trentaſei leſſate,ſeruite con la medeſima ſcorza,ſpruzzate d'aceto,e pepe ſopra.

Granciporri,cioè granci di mare vintiquattro leſſati aperti,con tre granci per ciaſcuna ſcorza,con aceto,e pepe dentro.

Paſticcetti ſei,con dieci oſtriche per ciaſcuno, con la ſua acqua, ſugo de melangolo,oglio,e pepe dentro.

Cappe tonde, cioè gongole de Chiozza cento aperte ſopra la pala infocata,con pepe ſopra.

Cappe longhe da deto ottanta,aperte ſopra la gratticola,onte con oglio, e pepe.

Gambarelli roſſi à leſſo in acqua ſcorzate le code, in vn piatto ſpruzzati d'aceto roſato,e zuccaro ſopra.

Telline aperte nella padella,con oglio,con maluagia poſte nel piatto, con pane ſotto,e pepe ſopra.

Ricci di mare dieciotto,con l'oua di cento ricci dentro.

Oſtriche groſſe di mare vinti,con quattro oſtriche per ſcorza,cotte ſopra la gratticola,con oglio,ſugo de melangolo,e pepe.

Patelle d'Iſtria crude in vn piatto centocinquanta.

Comparſe il

TERZO SERVITIO DI CREDENZA.

Fù leuato di tauola il ſopradetto,e vi fù meſſo,

Torta vna verde,con zuccaro,e cannella ſopra.

Caſo Parmegiano rotto in pezzi.

Pera bergamotte dodici. Mela Gaetane dodici. Cardi accommodati.

Paſticci ſei,con doi cotogni per ciaſcun'paſticcio,cotti con boturo,zuccaro,e cannella dentro.

Marzolino vno di Fiorenza ſpaccato.

Para carauelle dodici,ſcaldate al fuoco.

Marroni à roſto,con acqua roſa,e zuccaro ſopra.

Pera Fiorentine dodici garofolate cotte con vua, con zuccaro ſopra.

Selleni accommodati.

Perſichi gialli dodici.

Prouature marzoline doi ſpaccate.

Mela cotte alle brage mondе,con zuccaro ſopra.

Pera garzignole crude dodici.

Mele appie dodici.

Vua bianca,e negra.

Paſte fritte à varie forme,con zuccaro ſopra.

Finito di mangiare ſi leuò il tutto dl tauola,e fù dato acqua roſa muſchia alle mani, e dopò leuato la touaglia ſopra vn tappeto di damaſco roſſo, e bianco, fù poſto per

QVAR-

QVARTO, ET VLTIMO SERVITIO di credenza.

Mandole condite.
Curiandoli grossi confetti.
Pizza di persicato.
Piselli conditi.
Cannelle grosse confet[illegible]
Gelo de cotogni.
Nespole condite.
Pistacchi confetti.
Cotognata Portughese:
Scafe condite.
Nocchie confette.
Pizza di pistacchiea.
Nocchie condite.

Seme di mellone confette.
Marzapane.
Cedroli conditi.
Arancetti confetti.
Scatole di cotognata.
Persichi conditi.
Mandole confette.
Persicato à varie forme.
Carciofani conditi.
Coriandoli lisci, e gricci confetti.
Stecchi di Monache lauorati di seta & oro.

Questo fù l'altro pasto, ouero banchetto come lo vogliamo nominare, che si fece à quel Principe, e dieci suoi Baroni.

IL FINE.

00018

20

ISBN: 978-88-95755-23-6