

Il cuoco francese. ... / Trasportato nuovamente dal francese.

Contributors

La Varenne, François Pierre de, 1618-1678.

Publication/Creation

Bassano : Remondini, 1787.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/a2ce9fzs>

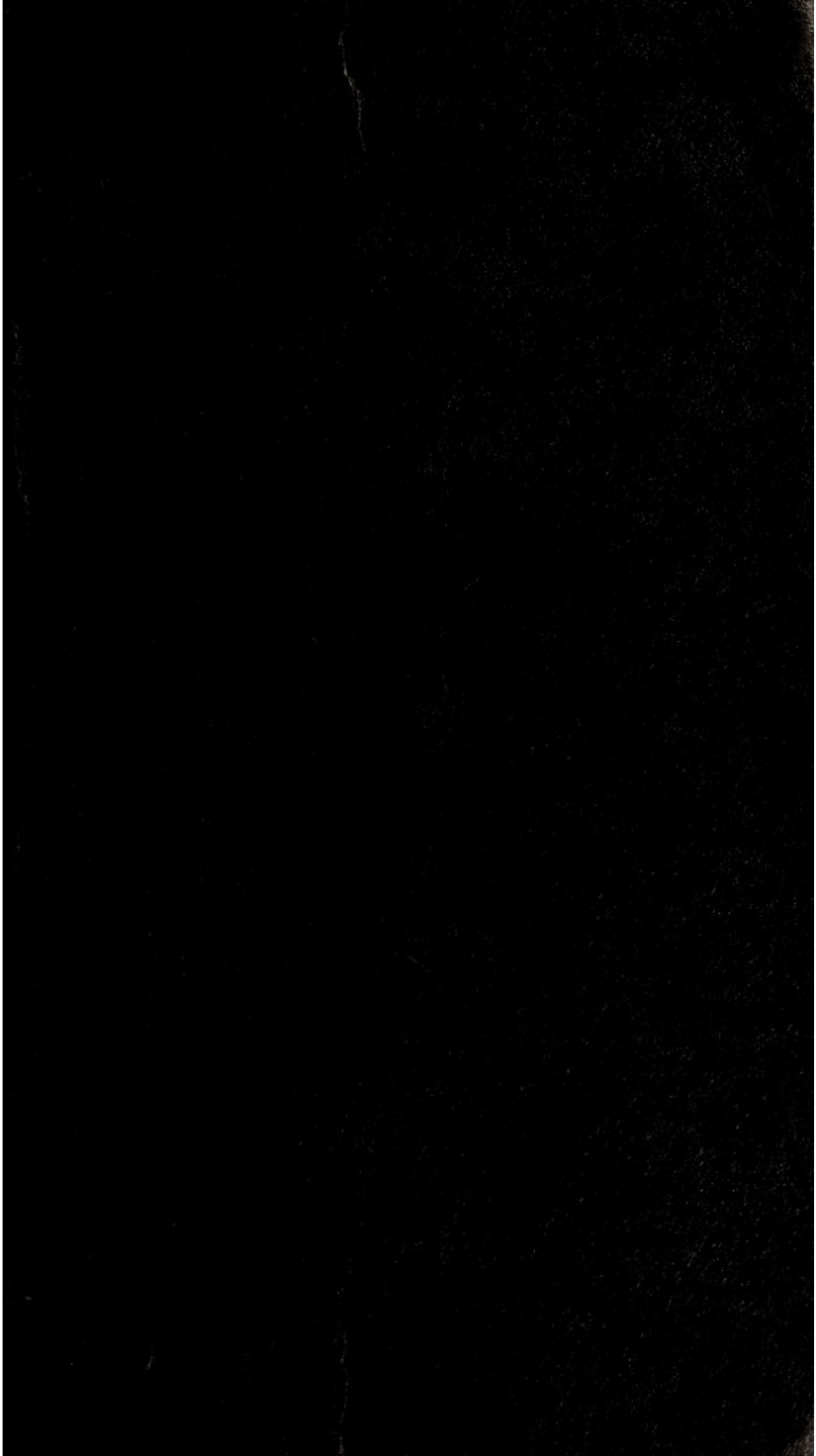
License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>



32418/A

ALFRED BURIANI



I L

CUOCO FRANCESE,

Ove viene insegnata la maniera di condire ogni
sorta di vivande, e di fare ogni sorta
di Pasticcieri, e Confetti,

Conforme le quattro Stagioni dell' Anno,

DATO ALLA LUCE

DAL SIGNOR

DE LA VARENNE.

*Trasportato nuovamente dal Francese
all' Italiana favella.*

TERZA EDIZIONE

DILIGENTEMENTE CORRETTA.



BASSANO MDCCLXXXVII.

A SPESE REMONDINI DI VENEZIA.

Con Licenza de' Superiori.



AL LETTORE.

L' Invenzione principale de' buoni Autori
suol esser propriamente nel comporre, e nel
mandare in luce le opere loro, o di giovare
in quel che possono al Pubblico con la buona
dottrina, e co' loro precetti salubri, ovvero
di dilettae in qualche maniera il Lettore
col soggetto, che prendono, o con lo stile,
quando altramente non possono. Onde a me
pare convenirsi meritamente a quelli l'intera
gloria, ed il vero onore, i quali con soddis-
fazione universale, e con meraviglia degli
Uomini hanno saputo felicemente conseguire
l'uno e l'altro de' sopraddetti fini, come a
mio giudizio si può con verità affermare es-
ser avvenuto a me **DE LA VARENNE**,
Autore della presente Opera, avendo preso
per suo soggetto così necessaria materia alla
salute de' corpi, e trattandola poi col mag-
gior artificio, che alcuno dagli antichi in
qua abbia saputo fare, come ogni Persona
di sano intelletto potrà chiaramente compren-
dere dal metodo dell' Opera istessa non meno
utile che dilettevole a tutti gli Uomini, che
la vorranno leggere, e servirsene ne' bisogni
della vita loro, e se l'intelletto nostro ap-
pren-

prende facilmente le cose, e per conseguenza fa profitto in quelle Scienze, che dalla industria di prudente, ed esercitato Maestro gli vengono mostrate, ed insegnate, e si deve similmente credere, che le regole, e gli ammaestramenti di questo eccellente Autore in quest' arte abbiano a dilettae tutti i sensi umani, ed a conservare, ed accrescere ancora la sanità perfetta nei corpi nostri, sempre che se ne vogliamo valere col debito temperamento, e col saggio discorso della ragione. Non bisogna dunque, Signore, persuadervi con altro alla lezione di opera così degna, poichè da se stessa vi mostra l'utilità grande, che dalla sua lezione conseguirete.



TAVOLA PRIMA

Per ogni sorta di Vivande, tanto da Grasso,
quanto da Magro.

A

A Natre con le Rape.	Pag. 30
Animelle magre.	81
Avviso generale per la Pasticceria.	142

B

B Acelli fra due piatti.	108
Bacelli stuffati.	ivi.
Bianco mangiare dopo pasto.	35
Bianco mangiare la mattina in vece di brodo.	36.
Bisca.	33
Bisca di Pesce.	77
Biscottini alla Regina.	226
Biscottini alla Piemontese.	ivi.
Biscottini colla Cannella.	227
Biscottini di Zucchero in neve.	ivi.
Biscottini di Pistacchi.	228
Biscottini di Gambil.	ivi.
Biscottini di Quaresima.	ivi.
Bragiuola.	44
Brodo chiaro.	34
Butirro d' Amandorle.	126
Butirro Vermicellato.	ivi.

C

C Apirotada.	49
Capirotada di Pesce.	82
Cappari col Zucchero.	129
Carne fritta in più modi.	45
Carne fritta a foggia di fritelle.	46
Carne arrosta, ed empita.	59

<i>Carne addobbata .</i>	62
<i>Carne alla Svizzera .</i>	63
<i>Carne a specie d' intingolo di Carpio .</i>	ivi .
<i>Carne alla Crococella .</i>	64
<i>Carne cotta colla Bietola rossa .</i>	65
<i>Carciofoli alla Peverata .</i>	99
<i>Cardo di Carciofoli .</i>	103
<i>Cavoli Putridi .</i>	96
<i>Cavoli ripieni .</i>	ivi .
<i>Cavoli fiori .</i>	97
<i>Cialde col Zucchero</i>	214
<i>Cialde col Latte , o colla Panna .</i>	215
<i>Cialde col Cascio fino .</i>	ivi .
<i>Cialde in altro modo più squisite .</i>	216
<i>Cicorea Selvatica verde .</i>	128
<i>Cicorea Selvatica bianca .</i>	ivi .
<i>Cipolle .</i>	104
<i>Citrioli .</i>	112
<i>Citrioli ripieni .</i>	113
<i>Citrioli marinati .</i>	114
<i>Civè .</i>	57
<i>Civè con salsa dolce .</i>	58
<i>Civè con Uova .</i>	238
<i>Compota , ovvero Putrida .</i>	55
<i>Compota dolce .</i>	ivi .
<i>Costiere di Bieta .</i>	94

F

F <i>Ave stufatte .</i>	109
<i>Fave in guazzetto .</i>	ivi .
<i>Fagiuoli .</i>	111
<i>Focaccia di Formaggio .</i>	193
<i>Focaccia col Formaggio .</i>	195
<i>Focaccia , o Torta col Formaggio .</i>	ivi .
<i>Focaccia molle , e squisita dentro una Tortiera .</i>	200.
<i>Focaccine molli senza Formaggio .</i>	202
<i>Focaccia molle senza Formaggio da fare dentro una Tortiera .</i>	203
<i>Focaccia molle senza Formaggio , la quale vien detta ,</i>	

detta da' Fiamenghi Pane coll' Uova.	204
Focaccia molle col Cascio.	207
Focaccia Vaivolata.	ivi.
Focaccia alla Milanese.	208
Focaccia colle Mardorle.	209
Focaccia sfogliata.	210
Formaggio di Panna.	124
Fricassee d' Uccelli, o d' altra Carne coll' intingo- lo bruno.	46
Fricassee di Polli, Piccioni, o d' altra Carne cruda.	47
Fricassee in altro modo.	49
Fricassee in altro modo.	ivi
Fricassee di Piselli verdi.	108
Fricassee di Zucca.	115
Fricassee di Pesce.	82
Fricassee in altro modo più facile.	ivi.
Frittelle.	217
Frittelle dette Torroni.	218
Frittelle in altro modo.	219
Frittata semplice.	245
Frittata alla Celestina.	246
Frittata Rognosa.	247
Funghi.	104
Funghi fritti.	105
Funghi ripieni.	ivi.
Funghi marinati.	106
Frittata con le Mela.	247
Frittata all' usanza.	248
Frittata colla scorza di Limone.	ivi.
Frittata col Lardo.	249
Frittata col Lardo minuto.	ivi.
Frittata col fior di Latte.	ivi.
Frittata colla Panna.	ivi.
Frittata con l' Erbe.	250
Frittata col Petrosello.	ivi.
Frittata con le Cipollette.	251
Frittata ripiena di Cicorea.	ivi.
Frittata col Formaggio.	ivi.
Frittata con li Citrioli.	252

<i>Frittata alla Turchesca.</i>	253
<i>Frittata col Rognone di Vitella.</i>	254
<i>Frittata a foggia di Torta con l'uova, e trittura di Pesce.</i>	ivi.
<i>Frittata col ripieno.</i>	255
<i>Frittata con li Sparagi.</i>	ivi.
<i>Frittata col Pane detta Ratton.</i>	ivi.

G

G <i>Elatina di Carne.</i>	37
<i>Guazzetto di Castrato con la cipola detto Harlcor.</i>	58
<i>Gravagni in più maniere.</i>	91

H

H <i>Erbolata con l'Uova.</i>	238
--------------------------------------	-----

I

I <i>Insalata stuffata.</i>	94
<i>Indivia cotta.</i>	95
<i>Insalata coronata.</i>	126
<i>Insalata d' Indivia cruda.</i>	127
<i>Insalata di radiche di Macedonia.</i>	128
<i>Insalata di Selleri.</i>	ivi.
<i>Insalata d' Anchiove.</i>	ivi.
<i>Insalata d' Anchiove in altro modo.</i>	129
<i>Insalata d' Olive.</i>	ivi.
<i>Insalata di Cappari.</i>	ivi.
<i>Insalata di Pistacchi.</i>	130
<i>Insalata di scorza di Limone marinato.</i>	ivi.
<i>Insalata di Mandorle.</i>	ivi.
<i>Insalata di Limone.</i>	ivi.
<i>Insalata di Limone dolce, e Melangoli.</i>	ivi.
<i>Insalata di Citroli per l' Inverno.</i>	131
<i>Insalata di Bietola rossa.</i>	ivi.
<i>Insalata di Lattuchine.</i>	ivi.
<i>Insalata di Lattuca Cappuccia.</i>	ivi.
<i>Insalata di Viole.</i>	ivi.
<i>Insalata di Crescione.</i>	132

PRIMA.

9

<i>Insalata di Rapponzoli.</i>	ivi.
<i>Insalata di Sanità.</i>	ivi.
<i>Insalata di Brocoli.</i>	ivi.

L

L <i>Attucche empite.</i>	92
<i>Lattuche piene in altro modo.</i>	93

M

M <i>Modo di fare gelatina di pesce.</i>	40
<i>Modo di fare gelatina di corno di Cervo.</i>	41.
<i>Modo d' estraere il succo della Carne.</i>	42
<i>Modo d' accomodare Spinazzi ghidotti.</i>	94
<i>Modo di conservare i piedi di Carciofoli.</i>	102
<i>Modo di condire Rape.</i>	103
<i>Modo di fare la Pasta bianca fina per servire a fare Pasticcini da tondo, ed altri, che si mangiano caldi, e la crosta delle Focaccine, ed altre Pasticcinerie.</i>	135
<i>Modo di fare Spezieria dolce da Pasticciere.</i>	138.
<i>Modo di fare Indoratura da Pasticciere per colorire i Pasticcini.</i>	139
<i>Modo di fare Panna da Pasticciere.</i>	ivi.
<i>Modo di fare Pasticcio di Prosciutto.</i>	143
<i>Modo di fare un Pasticcio alla Biscaina.</i>	145
<i>Modo di fare Pasticcini di diverse carni Domestiche, e Salvaticine.</i>	167
<i>Modo di levare spine de' Pesci, e d' apparecchiare un Piccatiglio di Pesce per far Pasticcini.</i>	173
<i>Modo di fare un Pane benedetto.</i>	175
<i>Modo di fare una Torta da Pasticciere colla Panna.</i>	187
<i>Modo di fare una Fogliantina.</i>	192
<i>Modo di fare delle Focaccine.</i>	193
<i>Modo di fare Torte dette Rattoni.</i>	196

<i>Modo di fare Lattajuole .</i>	198
<i>Modo di fare Torte di Cascio dette Talemuse.</i>	199.
<i>Modo di fare Focaccine molli, e squisite dentro una Tortiera .</i>	200
<i>Modo di fare un Flamiche, che è una specie di Pane, o Focaccia .</i>	210
<i>Modo di fare una Rosata .</i>	212
<i>Modo di raffinare il Butirro .</i>	213
<i>Modo di fare Cavolini .</i>	ivi.
<i>Modo di fare Rissole, specie di Tortelli .</i>	220
<i>Modo di fare Cassamuscò altra specie di Tortelli .</i>	221.
<i>Modo di fare Bozzolai, o Ciambelle col Butirro .</i>	222
<i>Modo di fare Biscottini da Pasticciere .</i>	124
<i>Modo di fare Marzapane ordinario .</i>	229
<i>Modo di fare delli Tortelli di Mandorle detti Maccheroni .</i>	231
<i>Modo di fare Panetti di Limone .</i>	232
<i>Modo di fare Pasticcini con l' Uova .</i>	233
<i>Modo d' accomodare in diversi modi le Uova sparse nell' acqua .</i>	239
<i>Modo di condire le Uova dure .</i>	242
<i>Modo di fare Marmellata, ovvero Uova sparse coll' agresta senza Butirro .</i>	159
<i>Modo di fare il Sale bigio in Sale bianco .</i>	133
<i>Modo di fare Ghiaccio di Zucchero .</i>	142
<i>Manicaretto di Carne calda .</i>	51
<i>Manicaretto di carne fredda .</i>	ivi.
<i>Manicaretto di Carne cruda, e Polpette .</i>	52

P

P otacchio da Cittadino .	23
<i>Potacchio facile in tre modi .</i>	24
<i>Potacchio con Carne di Porco .</i>	ivi.
<i>Potacchio di Cavoli .</i>	ivi.
<i>Potacchio in altro modo di Cavoli .</i>	25
<i>Potacchio di Riso .</i>	ivi.
<i>Potacchio alla Francese detto Bisca .</i>	ivi.
Pe-	

<i>Potacchio con piselli verdi.</i>	26
<i>Potacchio con piselli secchi.</i>	27
<i>Potacchio colla Cipolla.</i>	28
<i>Potacchio con Carote.</i>	ivi.
<i>Potacchio da Cuoco.</i>	ivi.
<i>Potacchio alla Fantastica.</i>	29
<i>Potacchio verde.</i>	ivi.
<i>Potacchio giallo.</i>	ivi.
<i>Potacchio al Formaggio.</i>	ivi.
<i>Potacchio alla Regina.</i>	31
<i>Potacchio con Cicorea.</i>	ivi.
<i>Potacchio fra due crostini di pane a foggia di Pa-</i>	
<i>sticcio.</i>	32
<i>Pannata.</i>	34
<i>Pannata con Carne.</i>	35
<i>Piccatiglio.</i>	50
<i>Pasticciata.</i>	57
<i>Potacchio di Butirro.</i>	66
<i>Potacchio d' Uova.</i>	ivi.
<i>Potacchio con Cavoli.</i>	67
<i>Potacchio con la Cipolla.</i>	ivi.
<i>Potacchio alla Liegese.</i>	68
<i>Potacchio colle Rape.</i>	69
<i>Potacchio con Piselli, o Ceci detto purce.</i>	ivi.
<i>Potacchio colle Cerase.</i>	70
<i>Potacchio colle Carote.</i>	ivi.
<i>Potacchio co' Spinazzi.</i>	ivi.
<i>Potacchio colla Cocuzza.</i>	71
<i>Potacchio col Latte.</i>	72
<i>Potacchio coll' Orzo mondo.</i>	ivi.
<i>Potacchio colle Mandorle.</i>	ivi.
<i>Potacchio colle Ranocchie.</i>	73
<i>Potacchio di Gambari a foggia di Bisca.</i>	ivi.
<i>Potacchio colle Telline.</i>	75
<i>Potacchio Fantastico.</i>	76
<i>Potacchio col pesce.</i>	ivi.
<i>Pesce coll' Intingolo.</i>	79
<i>Pesce da mezza Salsa.</i>	80
<i>Pesce stufato.</i>	81
<i>Pesce in Cazzerola.</i>	82

<i>Pesce fra due piatti.</i>	83
<i>Pesce alla Marinata, o veramente Pesce Mari-</i> <i>nato.</i>	84
<i>Piccatiglio, e Polpette di pesce.</i>	85
<i>Pasticciata di Pesce.</i>	86
<i>Pesce arrosto.</i>	ivi.
<i>Pesce arrosto al Spiedo.</i>	87
<i>Pesce fritto in più maniere.</i>	88
<i>Pesce fritto a uso di fritelle.</i>	ivi.
<i>Pesce affumicato.</i>	89
<i>Pesce riempito.</i>	90
<i>Piselli.</i>	107
<i>Piselli senza guscio.</i>	ivi.
<i>Piselli verdi stuffati.</i>	109
<i>Piselli secchi alla grossolana.</i>	ivi.
<i>Pappa col Riso.</i>	119
<i>Pappa d' Orzo mondo.</i>	ivi.
<i>Pappa di Semoletta, o d' Avena sguscia-</i> <i>ta.</i>	ivi.
<i>Panna di S. Gervaso di Blois Città.</i>	121
<i>Panna di Bordeos.</i>	122
<i>Pesci di Poictou.</i>	123
<i>Panna ordinaria.</i>	ivi.
<i>Panna di Butirro.</i>	124
<i>Panna di Lione.</i>	ivi.
<i>Panna di Sedam.</i>	ivi.
<i>Petrosello di Macedonia.</i>	127
<i>Petrosello di Macedonia cotto.</i>	ivi.
<i>Pasta bigia, e scura.</i>	134
<i>Pasta bianca da far Pasticci grossi.</i>	ivi.
<i>Pasta sfogliata.</i>	136
<i>Pasticcio con oglio, ed il modo di levare il sa-</i> <i>pore dell' Oaglio.</i>	137
<i>Pasticcio di Zucchero.</i>	138
<i>Panna fina.</i>	140
<i>Panna per la Quaresima.</i>	141
<i>Pasticcio di Prosciutto alla Turchesca.</i>	147
<i>Pasticcio Reale da mangiarsi caldo.</i>	152
<i>Pasticcio, e Torta di Cappone, di Petto di Vi-</i> <i>nella, e di varj Uccellami per mangiarli cal-</i> <i>di.</i>	

di.	154
Pasticcio colla salsa dolce.	155
Pasticcio tondo.	156
Pasticcio di Vitella battuta.	157
Pasticcio d' Animelle.	159
Pasticcio alla Cardinale.	160
Pasticcio all' Inglese.	161
Pasticcio alla Svizzera.	163
Pasticcio di Troncoli.	164
Pasticcio tondo sfogliato all' Italiana.	165
Pasticcetti alla Spagnola.	166
Pasticci alla Principessa.	ivi.
Pasticci di Raina, o altro pesce ad uso di Selvaticina per mangiar freddo.	167
Pasticcio di pesce coperto, o scoperto di mangiar caldo.	168
Pasticcio disossato, e sminuzzato, cioè acciato.	171.
Pasticcetti con l' oglio, con polpa di pesce trita.	175.
Pane benedetto fino, e delicato chiamato in Parigi del Casino, ed in altri luoghi Canto.	177.
Pizza alla Dama Susana.	205
Panetti di Limone.	232
Pasticci con l' Uova.	333
Pasticciata con l' Uova.	ivi.

R

R istorativo.	42
Ristorativo in altro modo.	43
Radichio in Insalata.	95
Riso.	118
Riso col latte.	119
Riso in altro modo.	ivi.
Ricotta di Langres.	122
Rappreso di Bretagna.	ivi.
Rissole, o Tortelli sfogliati.	220

S

S Pinacci .	97
Sparagi .	98
Sparagi Fritti, o in Guazzetto .	ivi .
Sparagi in altro modo .	99
Spezieria salata .	139
Stuffatto, ovvero Gibellata .	53
Spinaci Ghiotti .	94
Spongioli .	106

T

T orta d' Animelle .	159
Torta di Carne pesta .	ivi .
Torta da Pasticciere colla panna .	178
Torta deliciarissima di panna .	180
Torta colla midolla di Vaccina .	ivi .
Torta col Lardo .	181
Torta di Rognone di Vitella .	182
Torta coll' Uova .	ivi .
Torta d' Erbe .	183
Torta di Radiche .	184
Torta di Frutto crudo .	185
Torta di Zucca, o di Mellone .	186
Torta di Mela .	187
Torta, o pasticcio di Mela, o pera .	188
Torta di Confetti .	ivi .
Torta a foggia di torta Confettata .	180
Torta Francipanna .	ivi .
Torte di Cascio più fine chiamate Focaccine d' Amico .	194

V

V accina addobbata detta la Francese Compota .	
54.	
Uova coll' acetosa .	245
Uova sbattute a foggia di Focaccia .	235
Uova in Fritelle .	236
Uova a foggia di Fritelle, o di Maccheroni .	
ivi .	

Uova

PRIMA.

15

<i>Uova alla Portoghese .</i>	243
<i>Uova dure ripiene .</i>	244
<i>Uova nel Tegame .</i>	266
<i>Uova col Butirro nero .</i>	257
<i>Uova col Latte .</i>	ivi .
<i>Uova sperse con Agresta, e Butirro .</i>	259
<i>Uova sperse coll' Agresta ,</i>	ivi .
<i>Uova sperse con brodo di Carne .</i>	260
<i>Uova sperse col fior di Latte .</i>	ivi .
<i>Uova sperse col Formaggio .</i>	261
<i>Uova sperse con l' Indivia .</i>	ivi .
<i>Uova sperse colli Citrioli .</i>	262
<i>Uova sperse con salsa verde .</i>	ivi .
<i>Uova sparse colle Mandorle .</i>	263
<i>Uova alla polacca .</i>	264
<i>Uova delicate .</i>	265
<i>Uova all' Agnotta .</i>	266

Z

Z <i>Uppa alla Domenicana .</i>	29
<i>Zucchetto fritto .</i>	117

TAVOLA SECONDA.

Del Confettoriere .

A <i>Vviso al Lettore .</i>	267
<i>Angelica .</i>	275
<i>Acqua di mora Angelica .</i>	277
<i>Acqua di Coriandoli .</i>	278
<i>Acqua di Cannella .</i>	ivi .
<i>Agro di Cedro .</i>	276
<i>Agresta .</i>	302
<i>Anime di Melone .</i>	316
<i>Anime di Zucca .</i>	317
<i>Anime di Citrioli .</i>	ivi .

B

B letta preparata per far del color verde.	270
Beveraggi deliziosi.	273
Bianco di Limone.	290
Bericuocoli verniti.	294
Bericuocoli verdi.	295
Bericuocoli con l'anima, e con la pelle.	297
Bericuocoli senz' anima.	298
Bericuocoli senza pelle.	ivi.
Bericuocoli verdi, e secchi.	304
Bericuocoli con l'occhio.	305
Bericuocoli Canditi.	312
Bianchi di Zucchero.	313
Boccie di Rose candite.	ivi.

C

C onciniglia preparata.	271
Cocitura di Zucchero.	272
Conserva di fior di Melangoli.	183
Conserva d'acqua di fior di Melangoli.	ivi.
Conserva di Granata.	284
Conserva di Pistacchi.	ivi.
Conserva di Pistacchi in altro modo.	ivi.
Conserva di succo di Limone.	ivi.
Conserva di Viole.	285
Conserva di Rose.	ivi.
Conserva marmorata di Viole.	ivi.
Conserva marmorata.	ivi.
Conserva di Cerase.	286
Composta di Mela.	290
Composta di Mela in altro modo.	391
Composta di Maroni.	392
Composta di Limone.	ivi.
Composta di Melangole.	ivi.
Composta di bianco di Limone.	ivi.
Composta di Pera.	293
Composta di Pera col succo di Melangoli.	ivi.
Com.	

SECONDA:

17

<i>Composta d' Uva spina .</i>	ivi.
<i>Cotognata chiara .</i>	294
<i>Cotognata densa .</i>	295
<i>Cerafe con l' Anime .</i>	296
<i>Cotogni .</i>	302
<i>Confetti secchi .</i>	303
<i>Cerafe con l' orecchio .</i>	305
<i>Cotogni in altro modo .</i>	310
<i>Coriandoli pellati .</i>	316
<i>Cannella di Milano .</i>	315
<i>Confettura .</i>	323
<i>Confettura in altro modo .</i>	ivi.
<i>Confetti di bianco di Limone .</i>	316
<i>Conchiglie di Zucchero .</i>	323
<i>Colori preparati diversi .</i>	270

F

F <i>Ette di Prosciutto .</i>	287
<i>Finocchio al secco .</i>	ivi.
<i>Fior di Metangolo candito .</i>	313
<i>Fior di Boragine candito .</i>	ivi.
<i>Finocchio confettato .</i>	316
<i>Finocchio candito .</i>	312

G

G <i>omma tragaganta .</i>	271
<i>Gigli .</i>	ivi.
<i>Gelatina di Mela reinette .</i>	291
<i>Gelatina di Granata .</i>	ivi.
<i>Gelatina di Cotogni .</i>	294
<i>Ghiaccio per le Torte di Marzapane .</i>	319

I

I <i>Pocrasso .</i>	273
----------------------------	-----

L

L <i>Imone fettato in pezzetti .</i>	289
---	-----

M

M odo di rischiarare il Zucchero, e Rotta- me.	271
Modo di fare i Rossoli.	274
Modo di fare il popolo.	ivi.
Modo di fare l' Angelica.	175
Modo di fare agro di Cedro.	276
Modo di fare la Limonea.	277
Modo di fare la Melangolata.	ivi.
Melangoli, e limoni.	288
Melangoli fettati in anelli.	ivi.
Melangoli in Tagliadini.	289
Melangoli in pezzetti.	ivi.
Mela intiere.	291
Maroni al secco.	293
Marmellata di Cotogni.	295
Mandorle.	296
Mora Angelica.	297
More.	ivi.
Moscatello senza pelle.	307
Mela tagliate in quarti.	308
Modo di fare ogni sorta di Marzapane.	317
Marzapane liquido.	321
Marzapane a foggia di Biscottino.	ivi.
Modo di fare li Confetti bianchi.	313
Melangolo perlato.	315
Marzapane riccio.	321
Marzapane soffiato.	322
Marzapane Reale.	318
Marzapane Reale rondo.	ivi.
Marzapane agghiacciato.	319
Marzapane di Bericuocoli.	320
Mandorle liscie.	314
Marzapane di Cerase, Mela, Prugne, e Persi- che.	320
Marzapane di Melangolo, e Limone.	ivi.
Melangoli canditi.	312
Modo di condire ogni sorte di Fiori.	ivi.
Modo di fare diverse Praline.	282
Modo	

<i>Modo di fare diverse Conserve .</i>	284
<i>Modo per imbianchire Frutti , e Fiori .</i>	287
<i>Modo di fare PASTE di Frutti , e Fiori .</i>	308
<i>Modo di fare il Zucchero torto .</i>	286
<i>Modo di fare il Caramello .</i>	ivi .
<i>Modo di fare pennetti .</i>	ivi .
<i>Moscardini .</i>	323
<i>Moscardini verdi .</i>	329
<i>Moscardini rossi .</i>	ivi .

N

N <i>Oci bianche .</i>	300
<i>Noci verdi .</i>	301
<i>Noci bianche in altro modo .</i>	304

P

P <i>Praline di Mandorle .</i>	282
<i>Praline di Limone .</i>	ivi .
<i>Praline di Viole .</i>	283
<i>Praline di Rose , e Ginestra .</i>	ivi .
<i>Per imbianchire Finocchi , Cerase , ed Uva spina .</i>	287 .
<i>Pistacchi al secco .</i>	292
<i>Prugna Imperiale .</i>	295
<i>Prugna Imperiale senza pelle</i>	ivi .
<i>Perdigione bianco .</i>	299
<i>Prugna Perdigione senza pelle .</i>	ivi .
<i>Perdigione rosso .</i>	ivi .
<i>Prugne da Maschio .</i>	ivi .
<i>Pera di Rossoletto .</i>	300
<i>Pera Moscatelle .</i>	ivi .
<i>Persiche .</i>	301
<i>Persiche Alberae , o Noci Persiche .</i>	ivi .
<i>Persiche di Corbeil .</i>	312
<i>Persiche di Corbeil in altro modo .</i>	306
<i>Prugna Imperiale .</i>	ivi .
<i>Prugna Imperiale senza pelle .</i>	ivi .
<i>Prugna di Lilevert , e di Perdigione .</i>	ivi .
<i>Pera Bianchette .</i>	ivi .
<i>Pera tagliate in quarti .</i>	307

<i>Pasta di Mela.</i>	309
<i>Pasta di Bericuocoli.</i>	308
<i>Pasta di Cerafe.</i>	ivi.
<i>Pasta di mora angelica, ed uva spina rossa.</i>	ivi.
<i>Pasta di persiche.</i>	ivi.
<i>Pasta di Moscatello.</i>	310
<i>Pasta d' Agresta.</i>	ivi.
<i>Pasta di Cotogni.</i>	ivi.
<i>Pasta di Cerafe, mora angelica, ed uva bianca.</i>	
ivi.	
<i>Pasta di Bericuocoli contrafatta.</i>	ivi.
<i>Pasta di Prugne.</i>	311
<i>Pasta di Viole.</i>	ivi.
<i>Pasta di Genova.</i>	ivi.
<i>Pistacchi lisci.</i>	315
<i>Piselli inzuccherati, ovvero Anice di Verdun.</i>	
ivi.	
<i>Pasta di Gelsomino.</i>	322
<i>Pasta soffiata.</i>	ivi.
<i>Pasta di Limone.</i>	323

R

R <i>Aspatura di Limone.</i>	384
<i>Rose al secco.</i>	388

S

S <i>Orbetto a usanza d' Alessandria.</i>	276
<i>Siroppi rinfrescativi.</i>	278
<i>Siroppi di Viole.</i>	ivi.
<i>Siroppo di Cerafe.</i>	279
<i>Siroppo di Bericuocoli.</i>	280
<i>Siroppo d' Agresta.</i>	ivi.
<i>Siroppo di Cotogne.</i>	ivi.
<i>Siroppo di More.</i>	281
<i>Siroppo di Mela.</i>	ivi.
<i>Siroppo di Granata.</i>	ivi.
<i>Siroppo di Limone.</i>	ivi.

T

T orta di Marzapane.	319
Torta marmelata di Bericuocoli.	320
Torta marmelata di fior di Melangolo.	ivi.

V

V ino abbruciato.	275
Vino delli Dei.	ivi.
Viola candita.	313
Uva Spina.	296
Uva Spina rossa.	297
Uva Moscatella.	302
Uva Spina verde.	304
Uva Moscatella in altro modo.	302

Z

Z ucchero cotto a perla.	272
Zucchero cotto a penna.	ivi.
Zucchero cotto abbruciato.	273

TAVOLA TERZA.

Per piegare ogni sorte di Panni da Tavola
e formarli in più sorte di Figure.

P er ricciare una Salvietta.	325
Piegatura a foggia di Melone.	ivi.
Mellone riccio.	ivi.
Piegatura a foggia di Gallo.	ivi.
Il Fagiano.	326
La Gallina.	ivi.
Il Pollastro.	ivi.
Il Cappone.	327
Due Pollastri dentro un Pasticcio.	ivi.
Quattro Pernici.	ivi.
Un Piccione, che cova dentro un Canestro.	ivi.
La Tartaruga.	328
Il Lucio.	ivi.
Il Rombo.	ivi.
La Mitra.	ivi.





IL CUOCO

FRANCESE

PRATICO

Col modo di fare ogni sorte di Potacchi.

CAPITOLO PRIMO.

Potacchio da Cittadino.



LAVATE la carne nell' acqua tiepida, o mettete prima la Vaccina nella pignata, e quando sarà stata schiumata, mettetevi del sale con quattro, o cinque garofani, e quando avrà bollito un' ora, o due in circa, aggiungetevi del Castrato, Vitello, ed un Pollame, se volete; vi si può aggiungere un pezzetto di Ventresca, massime l' Inverno, se occorresse empire la pignata scemata, si faccia subito dopo e non più tardi con acqua calda; un' ora, o mezza avanti di minestrare vi metterete dell' erbe con un poco di citrioli, o radiche, secondo la Stagione, e con grana d' agresta. La Zucchetta, o Coccuzza è anche buona in vece di erbe, ed avendo ministrato il Potacchio sopra delli crostini, e fette di panne abbruciate, fatelo bene stuffare sopra della bragia, mettendovi del brodo, secondo, che va calando. Si può aggiungere due, o tre torli d' uova sbattuti con mezzo bicchiero di succo di agresta, ovvero un poco d' aceto, con fargli prima un poco biancheggiare sopra del fuoco.

Potacchio facile in tre modi.

MEttete un Piccioncino, ovvero un pezzo di Vitella, o un Pollastro nella pignata, e fatelo cuocere, aggiungendovi uno o due garofani con un pezzo di butirro, ed erbe quando farà tempo.

Altro Potacchio facile con Carne di Porco.

MEttete nella pignata un pezzo di ventresca, o d'altra carne salata, aggiungetevi un Pollastro, fategli cuocere insieme, e quando la Carne sarà quasi cotta, mettetevi un poco di petrosello, e poi si finisca di cuocere.

Altro Potacchio facile.

MEttete della carne nella pignata, v. g. un quarto d'Occa salata da tre o quattro giorni, quando la carne è mezzo cotta, aggiungetevi rape raschiate, e lavate in acqua tiepida con alcuni garofani, ed un pezzetto di ventresca, ed essendo cotto ogni cosa, aggiungetevi grana d'agresta un quarto d'ora prima di menestrare, e non prima, acciocchè l'agresta non perda la forza.

Potacchio di Cavoli.

FAte cuocere a mezzo un pezzo di Vaccina, ed un pezzo di ventresca, poi aggiungetevi cavoli crespi, o altri grossamente tagliati, e ben lavati, aggiungetevi midolla di Vaccina, ovvero grasso buono, alcuni garofani, o un poco di pepe, una foglia d'alloro secco, e del sale se occorresse: potete aggiungervi carne mezzo arrosta, ovvero più cotta, v. g. il collo d'un Gallinaccio, una Pernice, ovvero un

un quarto d' Occa, o di qualche altro Pollame salato da due, o tre giorni, fate perfettamente cuocere ogni cosa, di poi cavate la carne, e prima di minestrare si possono ammaccare i cavoli con una cucchiara.

Altri Potacchi di Cavoli.

Pigliate, v. g. un grumulo di cavolo con delle cipolle, e fatele un poco bollire nell' acqua: di poi sminuzzatele bene, facendole cuocere dopo nell' acqua con del lardo, midolla, o grasso, con mettervi spezierie, sale, ed una foglia d' alloro secco, ovvero un poco di favoreggia secca.

Potacchio di Riso.

Pigliate, v. gr. quattr' oncie di riso, e fatele cuocere con del buon brodo di carne senz' erbe, aggiungendovi sul fine un poco di sale, ed un poco di zaffrano, ovvero alcuni torli d' ova sbattuti con un poco di brodo per far giallo il riso, smovete un poco ogni cosa insieme nella pignata, e poi ministrate: vi si può mettere un Pollame, che si coprirà col riso medemo: alcuni fanno quel potacchio giallo con aggiungervi un poco di zaffrano stemperato con brodo, ma egli sarà più salutare senza zaffrano.

Potacchie alla Francese, detto Bisca.

Mettete nella pignata una zampa, o coda di Bue, ovvero lombolo, o qualche braguola spezzata, ed un' ora dopo aggiungetevi del Castrato, Vitelle, ed un Pollame, per fare il brodo migliore con del sale, ed uno o due garofani, ovvero una cipolla trapuntata di garofani, e quando il brodo sarà fatto, bisogna farvi cuocere Piccioncini dentro una pignatta da parte, i quali essendo cotti, bisogna colare il brodo dentro una stamigna, o panno senza spremere la carne mettendovi

alcune cucchierate di brodo dentro un bacile, o piatto guernito di crostini, ovvero pane abbruciato, fategli ben stuffare su la bragia col piatto ben coperto, guardando di quando in quando, e rimettetevi del brodo di Piccione quando occorrerà, e ciò facendo a poco o poco, acciocchè il potacchio non venga annegato, mettendovene troppo per volta, quando il pane sarà gonfio, e presto se resta attaccato nel fondo del piatto, bisognerà mettervi del medesimo brodo di Vitella, o brodo di funghi mescolato insieme, e di poi fornite il Potacchio.

Per fare il Potacchio alla Francese, detto Bisca, vi si mette primieramente Colombotti, o altri Uccelli alestati in una pignatta, o separatamente impasticciata. Essendo li Piccioni stesi sul pane, aggiungetevi sopra di essi glandule di Porco, animella di Vitella, croste, o altre bagatelle, che potrete avere frammischiandovi funghi, in mancanza d'altro vi si mettono pedoni di carcioffoli, con l'avanzo del condimento della Pasticciata.

Quando detta Bisca è guernita, bisogna mantenerla calda sopra ceneri calde fin tanto che occorrerà servire in tavola, avvertendo, che il brodo non si consumi, rimettendone quando sarà necessario.

Essendo all'ordine per servire, si spargerà sopra una Bisca di sei Piccioni, un bicchiero, e mezzo di succo di carne arrostita, e si può nell'istesso tempo spargervi un pugno di pistacchi, e di poi il succo d'un limone sopra tutta la Bisca, con guernire anche l'orlo del piatto di fette di limone, e poi servirla all'ora.

Potacchio con piselli verdi.

Mettete un pezzo di Vaccina nella pignatta con un pezzo di Vitella, poi due Polastri con del sale a discrezione, e quando la carne è mezza cotta, cioè due ore innanzi di met-

mettere in tavola, aggiungetevi un quartuccio di piselli verdi, ed un quarto d'ora dopo, ovvero in circa, mettevi due o tre lattuche capuccie tagliate in quarti con dell'acetosa, portolaca, una cipolla, e della favoreggia.

Potacchio con Piselli secchi.

Pigliate, v. gr. un quartuccio di piselli secchi, mettetegli per tutta la notte a molle, poi fategli cuocere, aggiungendovi acqua calda, se vi mettete un pugno di fagioli cuoceranno più presto, e quando faranno stati al fuoco un'ora, aggiungetevi un pezzo di Salame, o un quarto d'Occa salata, ovvero del Salciotto fumato, o veramente una zampa di Vaccina, senza levar la midolla, fategli bollire fin tanto che l'acqua sia quasi consumata, ed un'ora o due avanti di minestrare, empite la pignata con del buon brodo d'altra carne, e nell'istesso tempo taglierete a pezzetti quattr'oncie o due di lardo senza la superficie, mettendolo a squagliare dentro un padellino, levandone la sommata, di poi frigerete nel detto lardo squagliato della cipolla sminuzzata, e poi mettetelo ne' detti piselli, aggiungendovi nell'istesso tempo una foglia di lauro secco, con un fascetto di salvia, e finite di far cuocere il tutto insieme, e poi si minestreranno sopra delle zuppe.

Alcune volte basta solo far cuocere i piselli, nell'acqua calda, aggiungendovi un poco d'erbette. Si fa anche alleffare del salame, o altra carne, e quando è quasi cotta si mette co' piselli; quando sono quasi cotti, e schiacciati vi si aggiunge, quando è di bisogno, del brodo, che ha servito a cuocere il Salame. Si fa bollire insieme fin tanto che sia ben cotta ogni cosa: si ponno colare i piselli per un mestolone innanzi aggiungervi la carne, e minestrare quel Potacchio sopra fettoline di pane.

Potacchio colla Cipolla .

MEttete della buona carne nella pignatta, v. g. Vaccina, Vitella, con Cappone, in quel mentre che comincia a cuocere bisogna pigliare venti, o trenta cipolle bianche, e cavata la prima pelle, e fatele bollire nell'acqua fin tanto che siano un poco cotte, e dopo d'averle cavate a secco mettetegli nella pignata con la carne tre ore avanti di minestrare, mettendovi nel medesimo tempo un poco di timo, e di maggiorana, garofani, con del petrosello.

Potacchio con Carote .

MEttete nella pignata una zampa, o coda di Vaccina, ovvero altra carne, e quando averete levata la schiuma aggiungetevi una o due brancate di piselli secchi, levandone la scorza di mano in mano che si v'è scuoprendo, e due o tre ore innanzi di minestrare metterete nella pignatta del sale a discrezione, due brancate di carote con altrettanto di rape, e due o tre porri, un poco di timo, e maggiorana; in vece di rape, e porri basta pigliare una cipolla, un poco di scalogna, un pizzico di favoreggia, e mettergli nella pignatta un'ora avanti di minestrare, aggiungendovi dell'erbe dolci, v. gr. acetosa, cerfoglio, o cicorea, nella stagione de' Piselli verdi se ne può mettere un quartuccio in vece delli secchi, mettendoli un poco più presto nella pignata.

Potacchio da Cuoco .

MEttete in un piatto una posata d'erbe dolci, poi una posata di fette di pane, e continuate a riempire il piatto in tal guisa, di poi aggiungetevi del brodo grasso, e fate-lo cuocere.

Potacchio alla fantastica.

TAgliate della carne in pezzi, e fatela allessare nel latte, ovvero nell'acqua, vino, e latte, aggiungetevi del sale, del zaffrano, del zucchero, e delle spezie, e finite di far cuocere il Potacchio.

Potacchio verde.

Pigliate torli d'ova dure, fegati di pollame, che siano cotti, e delle castagne, tritate tutto questo in un mortajo con del petrosello, ovvero acetosa, ovvero bieta, aggiungetevi del brodo, ovvero dell'acqua, del sale, della cannella in polvere, ed altre spezierie, poi fatela bastantemente cuocere, e fatene un Potacchio.

Potacchio giallo.

TRitate torli d'ova, fegati, e castagne; aggiungetevi del brodo, e del sale, della cannella, ed altre spezierie con del zaffrano.

Potacchio al Formaggio.

Pigliate brodo lungo quasi freddo, rompetevi ova fresche, gratatevi del cascio Parmigiano, sbattete ogni cosa insieme, e fategli bollire in una pignattina, aggiungendovi un poco di cannella spolverizzata con del zuccaro, bisogna sempre rimuovere quel Potacchio, finchè sia cotto, poi minestrarlo sopra crostini, ovvero zuppa di pane.

Zuppa alla Domenicana.

Pigliate, v. gr. bianco di Cappone, ovvero d'un altro Pollame, o d'altra carne arrosta, levate l'ossa, e li nervi se ve ne sono, bisogna sminuzzar bene la carne, con quasi altrettanto di grasso, o di midolla di Vaccina, vi si può mettere un poco di lardo grasso senza la superficie, condite il piccatiglio con del sale,

ed alcuni garofani ammaccati, si può adoperare del bianco di Gallinaccio, ovvero della carne d'un Salsicciotto per fare quella zuppa. Quando il Piccatiglio è apparecchiato, bisogna mettere in un piatto una posata di fette grandi di pane seccate al fuoco, poi una posata di fette sottili di formaggio, poi aggiungetevi del detto Piccatiglio grosso come un ducato, o un poco più.

Quelle tre posate essendo fatte, nè farete anche tre altre nell'istesso modo, mettendo nell'ultima posata un poco più di Piccatiglio, che alla prima volta, spargete sopra quell'ultima posata di Piccatiglio un poco più di petrosello tagliato grossamente.

Essendo quella zuppa in tal guisa apparecchiata, bisogna aggiungervi del buon brodo, dove non vi siano erbe, e quando non vi è brodo si può adoperare dell'acqua: Cuoprite il Potacchio, e fatelo bollire un quarto d'ora, o in circa, rimettendovi del brodo, finchè ve ne farà di bisogno. Avvertite, che il pane non s'attacchi al fondo del piatto.

Quando quella zuppa ha bollito, e si è sufficientemente gonfiata, bisogna assaggiarne, e quando si trova ben condita, si leverà il piatto dal fuoco, e riempire l'orlo di esso con del petrosello tritto. Innanzi di levare quella zuppa dal fuoco, vi si può aggiungere del succo d'un cosciotto di Castrato, ovvero d'altra carne arrosta, ovvero una salsa bianca fatta con torli d'ova stemperati con dell'agresta, ovvero qualche altro liquore agro. Vi si mette qualche volta del zuccaro, del vino, ed un poco di cannella, e si fa ben bollire ogni cosa insieme.

Anatre colle Rape.

Pigliate un Anatra mezzo rosta, lardata o non lardata, mettetela in una pignata di terra con del buon brodo senz'erbe, fatela
cuo-

cuocere adagio, mettete anche separatamente dentro dell'acqua bollente delle rape ben raschiate, e fatele cuocere a mezzo, poi avendole cavate dalla pignata infarinatele bene, o fatele friggere nel butiro rosso ben caldo, poi avendole fate sgocciolare, mettetele con l'Anatra, e lasciatela cuocere insieme. Potete aggiungere funghi cotti, e quando sarà cotta ogni cosa, mettete nel piatto delle fette di pane abbruciato, e dopo d'averle inaffiate con un poco di aceto, mettetevi sopra il potacchio, e fatelo stuffare. Vi si può aggiungere succo di carne, e raschiare del pane per di sopra.

Potacchio alla Regina.

Pigliate un Cappone arrosto caldo, pestate la carne, e le ossa dentro un mortajo, poi cavatene il succo con il torchio: pestate anche separatamente un'oncia o due di mandole pelate, cavatene il latte con un poco di brodo, o acqua rosa, e meschiatelo con il succo di Cappone, e spargete questo sopra fette di pane abbruciate, e poi stuffatelo con del buon brodo, fornitelo d'una mezza dozzina o d'avvantaggio di Piccioncini, ovvero d'una Pernice, che sia stata avanti mezzo arrosta, e poi finite di farlo cuocere nella pignata: fate anche stuffare ogni cosa per qualche tempo. Si può adornare con delle animelle, v. gr. lattuche di Vitella, succo di Castrato, ec.

Potacchia con Cicorea.

Mettete nella pignata della buona carne, v. gr. Vaccina, Vitella, Castrato, ed un Pollame, e quando la carne non è più, che mezzo cotta, cioè un'ora e mezza o due prima di minestrare, si mette nella pignata dell'indivia in quantità, quattro oncie di cappe grosse un poco ammaccate senza lavarle, due oncie di passerina lavata, cipolle trapun-

tate di quattro o cinque garofani, ed un mazzetto di tre o quattro ramicelli di timo, e maggiorana, ed un poco di mentuccia, ovvero balsamo per farlo finissimo, e bisogna che il detto mazzetto sia ben legato, che si possa cavare intiero quando si minestrerà; si ponno anche aggiungere alcuni funghi per agguazzare il sapore, con una cucchiara d'aceto per dar un poco di vena al Potacchio, il quale sarà anche più squisito, se vi si aggiunge del zucchero quanto è una noce, o un ovo, il che bisogna fare quando si mettono gli altri condimenti. Quelli, che amano assai il dolce, ponno empire la panza d'un Pollame con della passerina, ovvero altr' uva secca, o prugne, aggiungendovi un poco di zucchero, o di cannella, e poi cucire la panza del Pollame.

Potacchio di due crostini di pane in foglia di Pasticcio.

Pigliate un pane tenero, ovvero un pane di tre o quattro bolognini, o di qualsivoglia grandezza vi parerà, tritolatelo sotto sopra, poi bisogna incavarlo, e levar la mollica senza sconciare l'orlo, acciò rappresenti la forma d'un pasticcio.

Quando il pane è apparecchiato in tal guisa, bisogna metterlo dentro una tortiera, ovvero dentro una scodella, e fornirlo primamente di carne di Pollame cotta, ovvero d'altra carne sminuzzata, grosso quanto un dito, con altrettanto grasso, o midolla di Vaccina con del sale da per tutto. Mettete sopra quel piccatiglio animelle di Vitella, o altre, alcuni Piccioncini cotti alla composta, ed appianiti su la panza, aggiungetevi anche un poco di piccatiglio, con de' pezzetti di pedoni di carcioffoli un poco bolliti, ovvero de' sparagi, o delle castagne cotte, o veramente cardi di carcioffoli per fornire quel pasticcio.

Quando non vi è se non del piccatiglio, bi-
so-

fogna mettervene bastantemente, e framischiarvi alcuni mezzi torli d'ova dure, delle castagne, ovvero maroni, poi con l'istesso piccatiglio fate alcuni Salsicciotti, spremendolo per tal effetto con la mano, per formarne delle pallotte, essendo guernito quel Pasticcio, aggiungetevi del brodo di carne quanto ve ne sarà di bisogno, e poi lo cuoprirete con la crosta del pane, e metterete anche un piatto per di sopra, poi lo farete bollire adagio, ed avvertite di quando in quando se il brodo manca, a fin di rimetterne dell' altro, e sul fine si può aggiungere succo di Carne, ovvero una falsa bianca, come alla zuppa Domenicana.

Bisca.

MEttete nella pignata un zampetto, ovvero coda di Vaccina, o veramente del lombolo, o pure qualche bragiola grossa tagliata a pezzi, ed un' ora dopo aggiungetevi del Castrato, del Vitello, ed un Pollame per fare il brodo migliore, del sale con uno o due garofani, ovvero una cipolla trapuntata di garofani, e quando il brodo sarà fatto, bisogna adoperarlo per far cuocere de' Piccioncini in una pignatta separata, i quali essendo cotti, bisogna colare il brodo in un mestolone senza spremere la carne, e mettete alcune cucchiarate di brodo in un bacile, ovvero in un piatto fornito di crostini, ovvero fette di pane abbrustolite, fatele stuffare sopra della bragia, ed avendo coperto il piatto, dipoi guardatevi dentro di quando in quando, e rimettete del brodo di Piccioni quando occorrerà, facendolo a poco a poco, acciocchè il Potacchio non si anneghi quando se ne mettesse troppo per volta; e quando il pane sarà gonfiato, e preso, se resta attaccato nel fondo del piatto vi si rimetterà del medesimo brodo, ovvero del brodo di Vitella, o del brodo di funghi mischiato insieme, e poi bisogna guernire il Pottacchio.

Per fare la Bisca, mettete primieramente de' Piccioncini, ovvero altri Uccelli alleffati nella pignata, o pure separatamente in composta, essendo li Piccioncini messi sopra il pane, aggiungetevi per di sopra delle glandule, ovvero latticino di Vitella, delle croste, o veramente altre animelle che potrete avere, frammischiandovi de' funghi, in mancanza d'altro vi si mettono pedoni di carcioffoli coll' avanzo della composta.

Quando è guernita la Bisca, bisogna mantenerla calda sopra delle ceneri calde fin tanto che occorrerà servire, avvertendo che non si consumi il brodo, rimettendone quanto ne occorrerà.

Essendo pronto per servire si metterà sopra una bisca un bicchiere o due di succo di carne arrosta. Vi si può spargere nell'istesso tempo una brancata di pistacchi, e poi il succo d'un limone sopra tutta la bisca, ed anche fornire l'orlo del bacile con confetti di limone, e subito servire.

Brodo Chiaro.

Pigliate una grossa cipolla bianca, fatevi alcuni tagli, ne' quali vi metterete due o tre garofani con un poco d'erbe fine, v. gr. timo, e maggiorana, con un tantino di basilico, ovvero mentuccia secca, ovvero una foglia di mastico, legateli con un filo, e mettetelo il mazzetto nella pignata un'ora avanti di minestrare. E quando minestrarete bisogna levare la cipolla, e l'erbe acciò non si possa sapere con che cosa è stato condito.

Panata.

Pigliate, v. gr. grosso quanto un pugno della crosta, o mollica di pane bianco, che sia ben secca, spolverizzatela grossamente, e mettetela in una scodella, aggiungetevi del brodo della pignata, che sia ben fatto senz'er-

erbe, e senza grasso, coprite la detta scodella, e fatela bollire adagio sul fuoco, fin tanto che la panata diventi bastevolmente chiara, ed all' ora vi potete aggiungere dell' agresta, o succo di melangolo, vi potete anche mettere del succo d' un cosciotto di Castrato, e del sale, e se n' occorre menate la panata, ritiratela subito dal fuoco; raschiatevi della noce moscata, se ve ne volete; alcuni vi aggiungono il rosso d' un uovo stemperato con dell' agresta, o succo di limone.

Panata colla Carne.

SMinuzzate del bianco di Cappone, o d' altro Pollame allesto, arrosto, grosso come un ovo, o due, bisogna levare l' ossa, i nervi, la pelle, ed i lardoni se ve ne sono, mettete quel piccatiglio in una scodella con del pane bianco spezzato la grossezza d' un ovo, o in circa, coprite la scodella, e mettetela sopra un fuoco mezzano durante qualche tempo, mettevi del sale, se occorrerà, quando la panata sarà bastantemente spessa, vi potete aggiungere un poco di succo d' agresta, o di melangolo, o di carne.

Bianco mangiare per servire di detto Passo.

PEstate ben bene in un mortajo di marmo quattr' oncie di mandole dolci, pelatele, ed inaffiatele a poco a poco con un poco d' acqua rosa, o d' acqua comune, e quando faranno peste, aggiungetevi una foglietta o un poco più di brodo lungo fatto con del Pollame, Vaccina, e Vitella senz' erbe, ma solo due o tre garofani, un poco di cannella con del sale a discrezione; quando non vi sono mandole per farne del latte, si può adoperare alcune cucchiarate di buon latte di Vacca, o Capra; il brodo ha da esser magro, e caldo. E quando è mischiato con delle man-

dole, bisogna metterlo dentro un mestolone, o pannolino grosso, aggiungendovi due oncie o in circa di polpa di Cappone, ovvero d'un altro Pollame arrosto, o aleffo, che sia ben pesto dentro un mortajo con diligenza dopo averne avanti levato la pelle, i nervi, e le ossa. In vece di Pollame si può adoperare di Vitella, ovvero qualche altra carne più inferiore, ma il bianco mangiare sarà men delicato. Vi si può aggiungere della mollica di pane bianco grosso quanto un ovo per far il bianco mangiare più condensato, ma se lo volete gentile, delicato, bisogna far senza. Ve ne sono, i quali non colano la polpa del Pollame per il mestolone, bastando solo il pestarlo bene, e stemperarlo nel brodo di mandole dolci, ma quando la carne è trita, si mette con le mandole, ed il brodo dentro il mestolone, il quale bisogna ben torchiare per averne il succo: bisogna anche rimosinare, e rinfregare la sommata con un poco di brodo, torchiandolo di nuovo per cavarne il resto del succo.

Bisogna versare detto latte dentro un padellino, ovvero scudella d'argento, aggiungendovi il succo d'uno o due limoni con quattr' oncie di zucchero, o piuttosto manco, e tener il bianco mangiare sopra carboni ben accesi, rimenantolo subito durante qualche tempo, acciò si condensi, lasciandolo riposare alquanto, poi di nuovo rimosinarlo alcune volte con un cucchiaro, mettendone un poco a raffreddare sopra di un tondo, e quando si assoderà, come della gelata quando si raffredda, sarà segno che è cotto, ed all'ora bisogna levarlo dal fuoco.

Altro bianco mangiare da pigliare la mattina in vece di brodo.

Pigliate una buona scudella di buon brodo di carne senza il grasso, il quale sia senz'erb, e moderatamente salato, il sapore sarà più

più rilevato se vi si fa bollire del vino bianco, come quando si fa la gelatina, e fatelo bollire adagio lo spazio di un' ora o in circa, e menatelo spesso con una cucchiara, acciocchè non si abbrucci, e quando il brodo sarà calato la metà, o in circa, aggiungetevi il latte di quattr' oncie di mandole dolci pelate, e ben trite dentro un mortajo con due, o tre cucchierate d'acqua rosa, o d'acqua comune fredda, ovvero del latte, o veramente del brodo, che vi si metterà a poco a poco quando si vanno pestando; lasciate anche sul fuoco il bianco mangiare un' ora in circa, o pure fin tanto che sia moderatamente condensato, rimosinandolo di quando in quando con una cucchiara, potete colarlo con un pannolino, ovvero un mestolone, spremendolo bene, mettendo la detta colatura dentro un padellino, o dentro una scudella d'argento, aggiungendovi più o meno di quattr' oncie di zucchero rotto per pezzi, con un tantino di cannella: vi si può anche mettere del muschio, o dell' ambra, un poco d'acqua di melangoli, o del succo di limone, o di melangolo, e far bollire ogni cosa insieme un bollo, o due.

Gelatina di Carne.

PER fare una gelatina intiera pigliate un Cappone, ovvero una Gallina, che abbia assai polpa pronta da mettere nella pignata, pigliate ancora un garretto di Vitella, o più presto due libbre, o due libbre e mezza d'un rocchio, o d'una spalla di Vitella, per fare la gelatina più liquida: si può anche aggiungere un pezzo di Castrato, v. g. una libra di collo, o di scannatura, ovvero di qualche altro luogo, che sia magro; quando non vi è Vitella, si piglia del Castrato.

Notate, che si può fare della gelatina con ogni sorte di carne, e la più fresca è la migliore. Levate il grasso della carne, e lavatela

tela nell' acqua fresca, levate il sangue, se ve n' è, con quanto vi è dentro la panza del Pollame, con il polmone, ed il fegato, e poi si metterà la carne dentro dell' acqua quasi bollente, nella quale vi sia del sale il peso di mezza doppia, o d' una doppia, e quando vi sarà stato alquanto a molle, acciò pigli il sapore del sale, si può anche far bollire un tantino, di poi bisogna cavarla fuori dell' acqua, e metterla dentro una gran pignata nuova stagnata; e ben polita con sei o sette boccali d' acqua, ed allora mettete la pignata al fuoco.

Se la carne non è stata scaldata con acqua salata, bisognerà mettere nella pignata pesante mezza doppia, ovvero la metà manco di sale, schiumando bene il brodo, anzi alcune volte non si sala niente del tutto la gelatina.

Quando si desidera fare, gelatina forte, bisogna aggiungervi un zampetto di Vitella con la carne, ovvero il manico d' una spalla di Vitella, o di Castrato, ovvero due oncie di corno di Cervo raschiata, e messa alla larga dentro un panno lino. Mettete attorno della pignata un carbone acceso, schiumatela diligentemente, cuopritela poi, non più presto, lasciate cuocere la carne fin tanto che si scioglano facilmente le ossa, e se occorresse empire la pignata, mettetevi dell' acqua calda un poco dopo, che ha schiumato, e non aspettate più tardi.

Quando il brodo sarà consumato la metà; restandovi solo tre boccali, o in circa, fatene raffreddare dentro un cucchiaro cupo, e se resta denso come Siroppo, ovvero si rapiglia dentro una cucchiara, sarà tempo di mettere nella pignata una foglietta, ovvero solo mezza di vino bianco, o di succo di agresta, ovvero egualmente la metà dell' uno, e l' altro, e poi si farà bollire ancora la pignatta un quarto d' ora, o in circa, e fatto questo bisognerà mettere del brodo dentro una cucchiara, e
se

se nel raffreddarsi egli si affoda come una gelatina, egli farà tempo di colarlo con una salvietta bianca senza spremere la carne, poi si lascerà mezzo raffreddare, ovvero finchè il grasso si scorga per di sopra a foggia d'una pelle, all'ora converrà colarlo anche un'altra volta con una salvietta pulita per levare perfettamente il grasso. Quando vi è fretta di far detta gelatina, si può colare il brodo dentro una salvietta bagnata quando è ancora caldo.

Essendo ben levato il grasso del brodo, bisogna rimetterlo nella pignata ben pulita, poi battere in un piatto l'albume, e la cocchia di di sei ova fresche, e quando saranno ridotti in schiuma, versateli dentro la gelatina quando comincia a bollire, poi aggiungetevi del zucchero spezzato minutamente, bastando quattro oncie per una foglietta di brodo, ma se ne può metter manco se non vi entra vino nella gelatina, perchè ella è dolce senza, mettete anche nella pignatta il peso d'una mezza dramma di buona cannella, più o manco secondo il gusto dell'Infermo, aggiugnendovi il succo d'un limone, ovvero un poco di succo d'agresta, ovvero alcune gocce d'aceto.

Quando tutte quelle cose sono insieme bisogna mescolarle, e menarle fin tanto, che le chiare d'ova siano cotte, bisognerà mettere un poco di brodo dentro un cucchiara, e s'egli pare liquido con della fece, o porcaria dentro, bisogna ritirare la pignata dal fuoco, e colarlo caldo con una salvietta bianca, ovvero per un mostolone di feltro, o d'altro panno bianco, e ben pulito. Se il principio della colatura pare torbido, colatelo di nuovo vicino al fuoco con la pignata sopra la cenere calda, acciocchè la gelatina passi più facilmente per la salvietta, ovvero per il mostolone, e rimuovere la detta gelatina dentro pigna-

pignate , ovvero scudelle di majolica , ovvero altre scudelle , poi mettetelo al fresco , acciò detta gelatina si rappigli più facilmente . Quando occorre aggiungere altre cose dentro una gelatina , v. g. del succo di limone , mettetelo nell' istesso tempo che vi si mette del vino : ma bisogna avvertire , che la gelatina non resti bella altro che due giorni , quando vi è del succo di limone , o altro agrume .

Se non vi occorre una gelatina intiera , ne potrete far una mezza , ovvero solo un quarto di gelatina , non mettendo se non quella quantità di carne proporzionata alla gelatina , che volete fare .

Modo di fare Gelatina di Pesce .

Pigliate Pesce fresco v. g. del Luccio , Trutta , Raina , Tinche , o altro buon pesce , potete misticarne insieme varie forte .

Aprite il pesce cavando gl' interiori , ed avendo levato la testa , e la punta della coda , tagliate il resto per pezzi , lavandolo in più acque , in modo tale che non vi resti niente di sangue , è cosa poco necessaria di scagliar detto pesce , potete lavarlo l' ultima volta nell' acqua tepida , ed avendolo fatto ben sgocciolare pesatelo , ne piglierete v. g. due libbre , mettetelo in una pignatta di terra ben pulita , e stagnata dentro , mettendo una foglieta d' acqua ad ogni libbra di Pesce , con altrettanto di vin bianco .

Mettete la pignata al fuoco , schiumatela diligentemente , poi aggiungetevi un pezzetto di quella di Pesce , con del sale pesante la sesta parte di una doppia , o poco o manco , fatte sempre bollire la pignatta fin a tanto che il brodo sia consumato bastevolmente , poi metterete un poco in una cucchiara , e se si rappiglia come una gelatina essendo raffreddato , colatelo dentro una salvietta . Spremete anche il pesce , poi levate il grasso del brodo , e condite-

ditelo con del zucchero, canella, tre chiara d'ova con delle cocchie ridotte in schiuma, mettetevi anche il succo d'uno o due limoni, e finite di fare quella gelatina come quella di carne.

Gelatina di Corno di Cervo.

Mettete in una pignata, ovvero dentro una brocca di terra stagnata per di dentro cornicini ramolliti nell'acqua, ovvero mezza libra di corno di Cervo raschiato, aggiungetevi un boccal d'acqua, la brocca ha da esser solo mezzo piena, fate bollire quelle cose insieme vicino al fuoco, e menatele spesso con un bastone, che tocchi fino al fondo, per impedire che il corno di Cervo non si raduni nel fondo della pignatta; ve ne sono alcuni, i quali per sbrigarla più presto aggiungono un pezzetto di cola di pesce, ma la gelatina non è così naturale.

Quando il brodo è affai calato, mettetevi anche in più volte fino a 2. boccali d'acqua: Ritirate un poco la pignatta ovvero brocca di quando in quando dal fuoco, acciò si possa più comodamente menare quello che è dentro con un bastone, e quando non avanzerà altro che una foglietta o in circa di liquore, mettetevi una foglietta di vino bianco, ovvero mezza di vino, e mezza di succo d'agresta, fateli bollire insieme, menateli sempre fin tanto che il liquore sia sminuito in circa della quarta parte, in modo che potiate conoscere, che ne avanzi i terzi d'una foglietta, e che sia fatta la gelatina. Poi colate con un panno lino quel brodo che avanza, senza spremer la torsecciuola, rischiarandolo con torli d'ova, conforme l'altre gelatine, avendovi prima aggiunto mezza libbra di zucchero spezzato col peso d'un testone di buona canella ammaccata, e largamente ravvolta in un panno lino; potete anche aggiun-

ger.

gervi due cucchiarate , un poco di succo di limone , purchè la persona , che ha da mangiare quella gelatina non patisca di tosse , fate bollire ogni cosa insieme nel vaso sin a tanto che siano cotte le chiare d'ova , e che la gelatina resti fissa sopra di un tondo , all' ora bisogna ritirare la pignatta dal fuoco , e colarla col mestolone di feltro dentro una scudellina di Faenza , ovvero dentro tazze di vetro , lasciandolo congelare in un luogo fresco .

Modo di estrarre il succo della Carne .

FAte mezzo arrostitire della buona carne v.g. una Pernice , di poi fatevi de' tagli profondi con un coltello , mettendola fra due tondi , ovvero fra due stecchi di legno , spremendola per averne il succo .

Altro modo .

FEttate un pezzo di lombolo di Vaccina , o altra carne polputa , v. g. un cosciotto di Castrato , fate quelle fette grosse un dito , o in circa , levatene il grosso se ve n'è , battete le vostre fette di carne per attenerirle ; poi mettetele in un piatto coperto sopra la cenere calda , potete aggiungervi un poco di brodo della pignatta .

Quando quella carne avrà reso il suo succo , spremetela di nuovo dentro un panno lino , acciò di cavarne più succo ; la detta carne farà buona in guazzetto .

Ristorativo .

PIgliate della buona carne , v. g. un rocchio di coscia di Vitella , ovvero un cosciotto di Castrato , sgrassatela , e sminuzzatela , aggiungendovi , se volete , un poco di cannella , mettetela dentro un lambicco , ovvero brocca di terra pulita , stagnata dentro e di fuori , coprite detto vaso con un pezzo di carta pecora raddoppiata , e bagnata , ovvero con un coper-

coperchio di terra, il quale bisognerà incollare alla pignata, o vaso con una fasciola di tela fregata con della colla, ovvero amito.

Mettete detta brocca, o lambicco dentro un caldarino, che sia sopra di un tripiede, affondandolo bene in mezzo al caldarino, e poi mettetevi dell'acqua, e fatela bollire, acciò il vapore penetri il vaso, e faccia squagliare il succo della carne.

Quando conoscerete, che la carne avrà reso il suo succo, cavatela dalla brocca, voltando detto succo dentro una scudella, quando vorrete adoprarlo, basterà far tiepidire quel tanto che vi piacerà, aggiungendovi del zucchero, se vi gusta.

Altro Ristorativo.

Pigliate, v. g. un mezzo Cappone, o altro Pollame, o del Castrato, ovvero altra carne, lavatela, dopo d'averne levato il grasso, poi fatela bollire dentro una pignatta di terra pulita, quando la carne sarà ben cotta, cavatene il brodo, e sgrassatelo quando sarà raffreddato: essendo fatto il brodo, bisognerà pigliare della buona carne cruda, v. g. carne di Gallina, o di Castrato, ovvero altra carne, levandone il grasso se ce n'è, di poi pestere detta carne minutamente, dandole solo una bollitura dentro un poco d'acqua per consumare la grossa umidità, menandola di quando in quando con una cucchiara per impedire, che non si abbruci, poi la cavarete fuori a secco; ovvero basterà solo di scaldare la carne sminzata, versando sopra dell'acqua abollente, per levarne l'umido più grosso, di poi avendo buttato via quell'acqua, e fatta sgocciolare la carne, bisognerà metterla a poco a poco dentro un lambicco di vetro, vi si può aggiungere un tantino di cannella, ovvero una brancata d'orzo mondo con della passerina, ovvero qualche conserva, o teriaca, o qualche erba,

b, v. g. lattucche, cerfoglio, boragine, cardo santo, della calendola, della scabbiosa, della salvia, dell'agrimonia, delle rose doppie, ovvero quello che vi parerà, mettetevi anche brodo già apparecchiato, poi aggiungete una cappa sopra il lambicco, turate bene i due vasi con una fasciola di tela, o carta, poi mettete il lambicco dentro un calderino, facendo la distillazione come già l'abbiamo proposta. Mettete anche una caraffa a collo lungo, o altro vaso di vetro al collo del lambicco, per ricevere il liquore che stillerà, fin a tanto che colì quasi più niente.

Se voi volete, che il restaurativo sia più forte, basta vuotare il liquor stillato sopra la torcifeccivola, aggiungendovi se occorresse qualche rimedio cordiale, cuoprite il lambicco con una carta pecora, ovvero carta raddoppiata, e mettetelo sopra la cenere calda, ovvero al bagno marino, lasciandolo in infusione per tutta la notte, poi scuoprirete il lambicco, e gli metterete la coppa di vetro per ritirare la distillazione nel bagno marino, ed avendo lasciato raffreddare il liquore stillato, la metterete dentro una caraffa di vetro doppio, tenendola ben turata.

In vece di fare il Restaurativo nel bagno marino, si può fare sopra delle ceneri, o sopra dell'arena moderatamente calda. Ma cavate molto meno di restaurativo, perchè bisogna che avvanzi una parte dell'umidità nel lambicco, per impedire che non si abbrucci la carne, e che il restaurativo non senta il fuoco.

Bragivola.

Pigliate un Piccioncino, ovvero un'altro uccello, spaccandolo lungo lo stomaco: avendolo aperto, spolverizate per di dentro con mollica di pane, e del sale, e del pepe mistici insieme, mettendolo a cuocere sopra la graticola, di poi fatevi una salsa con dell'

acc-

aceto, vi si può anche aggiungere della cipolla. Si può anche in questo modo far cuocere fette di carne cruda, che siano bastevolmente sottili, avendole prima battute, per atterderla, e quando sono bastevolmente cotte da una parte, si voltano dall' altra, e levar dal fuoco avanti che siano secche, si ponno piantare alcuni garofani, con un poco di lauro prima di farle cuocere, si può servire quel saporetto con una salsa dolce.

Carne fritta in più modi.

Pigliate, v. g. un petto di Vitello, mettendolo nella pignatta con dell' altra carne, e quando sarà cotta ritiratela a secco, quando sarà ora di pranzo bisognerà dividere detto petto in due parti, cioè il di sopra dal di sotto, acciò la frittura penetri per tutto, di poi rimetterete le pezze l' una sopra l' altra, colorite il di sopra, e il di sotto, e non il di dentro, con rossi d' uova, di poi spolverizzatelo bene con mollica di pane, e del sale meschiati insieme, di poi mettetelo nella padella, dove vi sia dello strutto, ovvero buttiro caldo, voltando per di sotto la parte più polputa, rimuovendo spesso la padella, acciò la carne non si abbruggi, e quando vederete, che averà preso un color abruscato, bisognerà voltarla dell' altra parte, e poi quando sarà bastevolmente colorita, cavatela fuora con una schiumarola, e fattela gocciare, e poi mettetela sopra di un tondo cuppo con del petrocchio per di sopra fritto nella padella, ma avvertite, che non sia abbruciato.

Altra Carne fritta.

Pigliate fette di carne cruda, che siano sottili, e tralardate, ovvero costole di Castrato, battetele bene, di poi spolverizzatele con mollica di pane, e del sale, mettetele a cuocere dentro una padella, ove vi
sia

sia del buttiro mezzo abbruciato, e quando saranno cotte da una parte, voltatele dall'altra, poi levatene il grasso, che vi avanza, aggiungendo un poco di succo d'agresta nella padella, ed avendole voltate due, o tre volte, mettetele in un piatto, spolverizzandole con un poco di sale, e noce moscata.

Carne fritta a foggia di frittelle.

STemperate una, o due brancate di farina con del vin bianco, o con dell'agresta, ovvero con del latte, in modo che quella papavenga quasi come fior di latte mezzanamente spessa, di poi bagnatevi dentro la carne da friggere, avendola ben battuta, v. g. un petto di Vitella, alla quale bisogna fare alcuni tagli nel mezzo, il che si fa nelle vivande spesse, e dense, mettetela a cuocere dentro una padella quella carne con dello strutto, o butiro, ovvero oglio ben caldo, e quando sarà cotta da una parte, bisognerà voltarla dall'altra, e poi cavarla fuori quando sarà cotta, mettendola sopra di un tondo, e spolverizzandola con del sale, si può inaffiare con un poco di succo d'agresta, ovvero di melangolo, o limone, con aggiungervi ancora del petrosello mediocrementemente fritto nella padella.

Fricassee d'Uccelli, o d'altra Carne coll' intingolo bruno.

PIgliate Pollastri, ovvero altri Uccelli, e spezzateli grossamente, ovvero divideteli in quattro parti, o pure se gli Uccelli sono piccoli come Lodole, basterà spaccarli la panza e dopo averne cavati gl'interiori, bisognerà battere i detti Uccelli un tantino per appianarli, di poi li metterete a cuocere dentro una padella con del butiro mezzo bruciato, quando saranno bastevolmente cotti da una parte,

te, voltateli dall' altra, essendo cotti bisognerà levare il grasso avanzato, di poi mettete nella padella colla fricassea del sale, del fucoco d' agresta, un tantino di scorzo di melangolo, con qualche foglia di lauro, e fate un poco bollire ogni cosa insieme, di poi metteteli in un piatto, e raschiate di sopra un poco di mollica di pane, e della noce moscata, si può aggiungere un poco di succo di limone, ovvero di melangolo con del petrosello grossamente tagliato.

*Fricassea di Pollastri, o Piccioncini,
ovvero d' altra Carne cruda.*

Pigliate, v. g. un petto di Vitello, ovvero un paro di Pollastri tagliati a pezzetti, e metteteli ad inzuppare dentro una scodella, finchè l' acqua li copra due dita per di sopra, di poi si metterà quattr' oncie, o più dentro una Caldarina sul fuoco, o pure dentro una padella, e quando avrà preso un poco di colore, bisognerà cavar i Pollastri fuor dell' acqua, e metterli a bollire un bollitura, o due, di poi aggiungervi in circa un boccal d' acqua, nella quale saranno stati a molle, facendole intepidire; alcuni vi aggiungono mezza foglietta di vino, ma indurisce la carne, e non è buono se non con la Vitella; aggiungetevi del sale, due o tre garofani, e quando la fricassea sarà mezza cotta, mettetevi un poco di pepe, petrosello, con alcune cipollette intiere, acciò di ritirarle dopo che è fatta la salsa, vi si ponno anche aggiungere due sparagi, pedoni di carcioffoli, funghi tagliati a mezzo, facendo cuocere ogni cosa insieme, voltando di quando in quando la fricassea, si può aggiungere sul fine un poco di succo d' agresta, ovvero aceto, ovvero una salsa bianca.

Altra Fricassee.

TAgliate de' Pollastri a pezzetti, ovvero un pezzo di Vitella, di poi metteteli dentro un piatto con assai acqua, ed avendone buttato una buona parte, bisogna metter li Pollastri dentro una padella, coll' avanzo dell' acqua quanto sarà di bisogno da poterli cuocere, aggiungendovi nel medesimo tempo del buttiro, del sale, del garofano, un fascietto di timo, e maggiorana: vi potrete aggiungere una cipolla, ovvero scalogna intiera, del petrosello sminuzzato, del pepe, pedoni di carcioffoli, sparagi spezzati, agresta, ovvero una spina, fate cuocere ogni cosa insieme, e sul fine, quando la salsa è ben calata, vi si ponno aggiungere rossi d' uova stemperati con succo d' agresta, ovvero Pollastri, mettendovi tanti rossi d' ova, e tante cucchiarate di liquore, quanti Pollastri vi faranno, quando questa salsa è con la fricassee, bisognerà rimendar un poco ogni cosa sul fuoco, facendoli saltare due, o tre volte dentro la padella, imbandendo subito, per impedire che quella salsa non diventi forte con lasciarla più tempo sul fuoco; quando la fricassee è posta nel piatto, vi si può raspare sopra della noce moscata, con del petrosello fritto.

In vece di salsa bianca vi si può mettere, del fior di latte dentro una fricassee, v. g. per due Pollastri bisogna quasi un bicchiero di buon fior di latte, perchè il fior di latte abbonda pur assai, e quando è cotta la fricassee, leverete la padella dal fuoco, mettendovi il fior di latte.

I Normandi mescolano quasi in tutte le loro salse del fior di latte, v. g. nella malva, e nelle brugne.

Bisogna di quando in quando rivoltar la fricassee, in modo che non sappia di fumo; di poi imbandirla dentro un piatto, senza aggiunger-

vi il fior di latte nè noce moscata, nè raschiatura di pane, nè cosa alcuna che abbia del forte.

Altra Fricassee.

Pigliate Piccioncini, ovvero Pollastri, ovvero altra carne, spezzatela, e poi fatela cuocere per pezzi con dell'acqua, sale, garofano, timo, e maggiorana, una cipolla, ovvero scalogna, e quando la vivanda sarà cotta, cavatela fuori, facendola sgocciolare, di poi frigetela con del butirro abbruciato, finchè diventi colorita, di poi mettetevi un poco di petrosello, e poco tempo dopo uno o due rossi d'uova stemperati con un poco di succo d'agresta, dandogli una voltadina di padella, e poi imbandirla.

Altra Fricassee.

Pigliate del butirro, facendolo mezzo abbruciare, ovvero tagliate a pezzetti del lardo, grossi quanto una mandorla, e fatelo disfare dentro una padella, e quando sarà ben caldo, bisognerà levarne via la sommata, e poi mettetevi la carne spezzata, v. g. Pollastri, ovvero un petto di Vitella, voltate alquanto la carne, acciò pigli l'odore del lardo, ovvero butirro, di poi aggiungetevi dell'acqua, del sale, un poco d'isopo col resto del condimento, facendo cuocere ogni cosa insieme; Alcuni vi aggiungono un bichier di vin bianco in vece d'acqua. Quando la carne è quasi cotta, vi si può anche aggiungere una salsa bianca.

Capirotada.

Mettete del butirro dentro una padella con della carne cotta, e spezzata, aggiungendovi del sale, scorza di melangolo, pepe, o altra spezieria, scalogna sminuzzata, crostini di pane, con un poco

di petrosello, un poco d'acqua, ovvero brodo della pignatta, con de' caperi se vi piacciono: fate cuocere ogni cosa insieme, finchè la salsa sia fatta, aggiungendovi per fine un poco di succo d'agresta, ovvero aceto, poi si rasperà per di sopra della noce moscata, e della crosta di pane: Alcune volte si aggiunge una salsa bianca nella capirotada avanti d'imbandirla, ma all' ora non ci si mette nè agresta, nè aceto, facendo cuocere la carne.

Altra Capirotada.

Pigliate un Pollastro, ovvero altra carne cotta, ed avendola spezzata, mettetela in un piatto con dell'acqua, ovvero con del brodo della pignatta; alcune volte vi si mette del vino, ma poco, perchè indurisce la carne: aggiungetevi del sale con della rasatura di pane, un poco di scorza di melangolo, ovvero garofani, facendoli cuocere finchè sia fatta la salsa. Vi si può aggiungere del succo d'agresta, ovvero di melangolo, o veramente di limone.

Piccatiglio.

Pigliate del Castrato arrosto, v.g. una spalla di Castrato arrosta, più presto calda che fredda, levatene la pelle del tutto, e poi sminuzzate ben bene la carne, e mettetela dentro la padella con cappari, passerina, garofani, una cipolla, ovvero scalogna, dell'agresta, quando n'è la stagione, del sale con un pezzetto di zucchero, un buon bicchiere d'acqua, un poco di brodo della pignatta, con in circa quattr' oncie di butirro, fate bollire ogni cosa insieme durante un buon quarto d'ora, fin a tanto che pigli buon sapore, aggiungendovi sul fine del succo, d'agresta, ovvero di melangolo, rasgando della

no-

noce moscata. Innanzi di levar detto piccatiglio della padella, bisogna pigliare le ossa, e la pelle della spalla, facendoli un poco arrostiti su la gradella, e poi metterli sopra il piccatiglio dentro un piatto, avendo prima levato la cipolla, ovvero scalogna, si può accominciare un cosciotto nell'istesso modo.

Manicaretto di Carne calda.

Mettete dentro un piatto una cipolla intiera, ovvero scalogna grossa con dell'acqua, del sale, e del melangolo, fatela bollire insieme, finchè la cipolla sia un poco cotta, di poi aggiungetevi la carne cotta, tagliata per pezzi, v. g. fette d' un cosciotto di Castrato, che venga allora dallo spiedo, e dopo un bollo o due aggiungetevi un poco di pepe, ovvero della noce moscata, con della rasputura di pane, dell'agresta, ovvero aceto, facendoli bollire per qualche tempo.

Manicaretto di carne fredda.

Pigliate della carne cotta aleffa, o arrostita, v. g. un cosciotto di Castrato, sminzatela bene, ovvero mettetela dentro un piatto, ovvero padella, dove vi sia del butiro squagliato; potete aggiungervi un poco d'acqua, ovvero del brodo grasso, del sale onestamente, un poco di scorza di melangolo, un poco di timo, uno o due garofani, o pure una foglia di lauro, del petrosello sminzato, una cipolla, ovvero scalogna grossa intiera, dell'agresta passerina, con un pezzetto di zucchero, se vi gusta.

Vi si può anche aggiungere della midolla, ovvero grasso di Vaccina, con del lardo grasso, fate cuocere quel manicaretto bastevolmente, e sul fine vi si può aggiungere dell'agresta, e quando sarà imbandito, raspate

della noce moscata, ovvero mollica di pane, trapuntandovi delle fettoline lunghe di pane fritto.

Manicaretto di Carne cruda, e Polpette.

Pigliate, v. g. una libra di rocchiodi di Vitella, ovvero di Porco fresco, della Vaccina, o altra carne cruda, se ne può mischiare insieme di più sorte, pigliando, v. g. mezza libra di Vitella, mezza libra di Castrato, e quel manicaretto sarà men duro, se fosse con della Vitella sola, bisogna levare le ossa e la pelle, se ve ne sono, e pestar la carne ben minuta, dipoi aggiungervi del sale, del petrosello, spichi d'aglio, se vi gustano, con simil pelo di scotennato, ovvero pelle di Porco, ovvero grasso, o midolla di Vaccina, con un poco di lardo, se vi piace, mettendovi allora manco grasso, o midolla di Vaccina, e poi finite di tritare della carne ben minuta, finchè il grasso sia bastevolmente sminuzzato, vi si ponno aggiugnere de' funghi, della passerina, de' pignoli, con un poco anche di cascio affinato, mettete il manicaretto dentro una teglia con un poco d'acqua, o più presto del brodo, aggiungendovi, se vi pare, in vece d'aglio un poco di petrosello, un poco di pignoli, un fascetto di timo, e maggiorana, con alcuni garofani, fate cuocere adagio quel manicaretto a fuoco lento, e quando sarà cotto, aggiungetevi un tantin di succo d'agresta, ovvero una salsa bianca fatta con del succo d'agresta, ovvero rossi d'uova, e lasciatelo cuocere per qualche tempo, e poi levate via la cipolla, il garofano, ed il fascetto d'erbe; si può raspare per di sopra della crosta di pane, ovvero un poco di noce moscata.

Potete anche far cuocere il manicaretto dentro un piatto, tortiera coperta, mettendovi.

tendo un poco di fuoco per di sopra e di sotto, e avanti di farlo cuocere si stempera la chiara e il rosso di due uova, si mescolano col manicaretto per attaccar la carne, e fa-
ne una forma di pizza, e spessa due dita, di-
poi si fa cuocere con del brodo, e de' maro-
ni in quel tempo che si fa, e quando è quasi
cotto, vi si aggiunge una salsa bianca, con
un poco di noce moscata sul fine, o veramen-
te in vece di far cuocere quel manicaretto
tutto d'un pezzo a foggia di pizza o focac-
cia, se ne fanno polpette, o polpettine gros-
se quanto un ovo.

Qualche volta s'avviluppa il manicaretto
dentro del segolo o rete di Vitella o di Por-
co, per ridurlo in polpette lunghe quanto la
mano, e legando i due capi, bisogna tra-
puntare per di sopra alcuni garofani, e poi
far cuocere sulla graticola a poco a poco le
dette polpette, avendole fatte bollire un
tantino nella pignatta innanzi di arrostitir-
le, ma non bisogna metter punto della
passarina, nè del zucchero, nè del formag-
gio.

Stuffato, ovvero Gibellata.

Pigliate, v. g. del petto di Vitella, ovve-
ro un pezzo d'altra carne, fattevi de' ta-
gli dentro, se è grossa, ovvero tagliatela a
pezzi: si possono in questa conformità con-
ciare Pollastri, o altro uccellame, avendo
appianito il petto, mettete la carne dentro
un tegame, ovvero dentro una pignatta con
del buon brodo, o acqua alto tre dita o
più, in modo che basti per cuocere la
carne, senza esser poi costretto di metter-
ne dell'altro, aggiungetevi due oncie di bu-
tirro, ovvero midolla, se vi occorre, con
del sale, tre o quattro garofani, un po-
co di pepe, una foglia di lauro, un

poco di timo, una scalogna o cipolla, due oncie di ventresca, o in circa, fate cuocere ogni cosa insieme, voltando la carne di quando in quando fin dal principio, che comincia a cuocersi.

Quando la carne sarà mezza cotta, aggiungetevi de' sparagi spezzati, con due o tre pedoni di carcioffoli pelati, e tagliati in quarti; vi si può anche mettere de' funghi; aggiungetevi del brodo, ovvero dell'acqua calda, se vi occorre; alcuni vi mettono mezza foglietta di vino, ma egli indurisce la carne, e non è buono se non col Vitello; fate cuocere perfettamente ogni cosa in modo che la salsa non sia nè troppa, nè poca, prima d'imbandire bisogna levare la cipolla e l'erbe.

Se quella carne è Vitella, si può sul fine aggiungere una salsa bianca di torli d'ova e d'agresta stemperati insieme, in vece di mettervi del vino, si può ancora empire un petto di Vitella, dipoi farla cuocere fra due piatti, ovvero dentro un tegame, con del brodo della pignatta, ovvero dell'acqua, o con alcune fette di lardo, aggiungendovi l'avanzo.

Se del condimento, v.g. un poco di midolla, de' sparagi, de' pedoni di carcioffoli, e sul fine aggiungervi una salsa bianca, e tener anche qualche tempo il tegame sopra la cenere calda senza far bollire quella, per impedire ch'ella non diventi forte.

*Vaccina dobbata, detta in Francese
Compote.*

Pigliate un pezzo di Vaccina spessa di due buone dita, batterela, e poi mettetela a molle un'ora o due con dell'aceto, e dell'agresta condita di sale, di pepe, d'una foglia di lauro, o d'altre erbe fine, voltatela una
vol-

volta in quella salamoja, ed avendola ritirata, lardatela, ovvero fatevi de' tagli profondi, ne' quali metterete de' grossi lardoni, e spezzati, dipoi la metterete in Pasticcio, o veramente la farete cuocere come una dobba, aggiungendovi l'istesso condimento, ed ella avrà il sapore di salvaticina, servendola colla salsa.

Compota, ovvero alla putrida.

Pigliate, v. g. uno spicco di petto di Vitella, ovvero quattro Piccioncini, mettetele dentro una teglia, ovvero pignatta con dell'acqua, o piuttosto del brodo di carne senz'erbe, in modo che la carne venga tutta coperta per farli cuocere, aggiungetevi del sale, alcuni garofani, una cipolla, ovvero scalogna intiera, una foglia di lauro, due oncie, ovvero in circa di lardo grasso, con altrettanto di midolla di Vaccina, e fate cuocere ogni cosa insieme. Vi si ponno aggiungere pedoni di carcioffoli, de' sparagi, delli funghi, dieci o dodici grane d'agresta, e quando la Compota è quasi cotta, mettetevi dell'agresta a discrezione con de' crostini di pane tagliati a foggia di maroni dopo d'averli fritti dentro del buttiro, o dentro dell'oglio, fate anche un poco bollire la Compota, dipoi imbanditela, e levatene via la cipolla.

Quando la Compota è imbandita, vi si può aggiungere del succo di Castrato, ovvero altra carne arrosta, facendoli bollire poco, acciocchè non diventi forte.

Altra Compota dolce.

Pigliate Piccioni, ovvero Colombi silvestri, ovvero altra carne arrosta, e metteteli dentro una pignatta con del sale, passerina, ovvero altr' uva buona, dattoli, o prugne, maroni arrosti, del zucchero, della cannella,

dell'acqua, o più presto del brodo, uno o due garofani, con del lardo grasso, fate bollire ogni cosa insieme, andate voltando la Compota di quando in quando, acciò non si abbrugi, e sul fine aggiungetevi del vino, e poi un tantino d'aceto; e quando sarà imbandita, si può raspare per di sopra della crosta di pane, e fornirete il piatto con delle fettoline di pane abbruciate, ed inzuppate nell' intingolo.

Pasticciata.

Pigliate qualsivoglia carne, che vi parerà, v. g. due libre di Vaccina dalla parte del lombolo, ovvero un cosciotto di Castrato, levate via la pelle, i nervi, e le ossa, e pestatela minuta con quattr' oncie di midolla ovvero grasso di Vaccina, o di Castrato, con due oncie, o quanto vi sarà bisogno di lardo senza la superficie, rompete di poi le ossa, e mettete ogni cosa dentro una pignatta con dell' acqua, ovvero più tosto del brodo, finchè avanzzi tre dita alto per di sopra; aggiungetevi del butirro, se vi occorre, una foglia di lauro, ovvero alcuni spichi d'aglio con del petrosello per levare l'odor dell'aglio, con cinque o sei garofani, e del sale, vi si può mettere una cipolla, ovvero una scalogna, grani d'agresta, una brancata di passerina, de' pignoli, e castagne, o maroni arrostiti, fate cuocere ogni cosa adagio, levando via la schiuma, voltate di quando in quando quello ch'è dentro la pignatta, e se non bastasse il brodo, bisognerà rimetterne dell' altro per tempo, ovvero dell' acqua calda in quantità sufficiente, acciocchè la carne si finisca di cuocere.

Quando il Pasticcio è mezzo cotto, aggiungetevi un poco d' agresta, o veramente dell' aceto vi sarebbe anche buono del succo di car-

carne arrosta, con de' rossi d'ova dure tagliate a fette, finite di far cuocere il Pasticcio, e quando sarà imbandito, si può raspare della noce moscata per di sopra, trapuntandovi fettoline lunghe di pane abbruciato, alcuni vi fanno un intingolo dolce.

Scorticate un cosciotto di Castrato, in modo tale che la pelle resti intiera, di poi fatte il piccatiglio, e quando egli sarà condito bisognerà lasciar stare l'osso del manico, e levando via le altre ossa, ed essendo fatto il piccatiglio, rimettetelo nella pelle del cosciotto, e cuciteglielo dentro, e di poi fatelo cuocere dentro una pignatta, si può anche farlo cuocere allo spiedo.

Civè.

Pigliate qualsivoglia carne, che vi pare, v. g. un pezzo di Porco fresco, o di Vitella, ovvero la metà d'una Lepre, aggiungendovi dell' altra carne, se occorrerà, battete la carne, e tagliatela a pezzi grossi, e mettetela dentro una pignatta con del sale, un pezzetto di ventresca, un poco di scorza di melangoli, fegati di Pollame, ovvero il fegato d'una Lepre con dell' acqua, o più tosto del brodo, e quando il detto Civè sarà mezzo cotto, o un poco più, levate via li fegati, se ve ne sono, mettete nella pignatta un fascetto d'erbe fine, alcuni garofani, qualche cipolla fritta nello strutto, e nell' aceto, nel quale faranno stare a molle fettoline di pane abbruciate con li fegati di Lepre, e finite di far cuocere il Civè adagio, in modo tale che la salsa sia spessa, poca, e ben legata, ovvero s' imbandisce il Civè sopra fette di pane abbruciate.

Altro Civè con salsa dolce .

Pigliate un Cappone , o Pollastro , ovvero altra carne , ed avendola fatta arrostita un poco più di mezzo , mettetela spezzatamente dentro una pignatta con del brodo , con del sale , ed alcuni garofani , facendoli bollire adagio per qualche tempo .

Bisognerà tritare mandorle dolci con dell' aceto , che siano state seccate a fuoco , colandole per un pannolino o setaccio per cavarne il latte , facendo anche separatamente inzuppare del pane abbrustolito dentro dell' aceto , schiacciarlo poi quando sarà bene inzuppato , e poi avendolo mescolato con del latte , ovvero midolla di mandorle dolci , vuotate detta roba nel Civè , quando egli averà bollito per qualche tempo , aggiungendovi alcuni pezzi di cannella legati insieme , e quanto occorrerà di zucchero per far la salsa dolce , fate bollire ogni cosa adagio , fin tanto che il Civè sia cotto , rimenandolo , e rimovendolo di quando in quando , per impedire che non s' attacchi alla pignatta , e non s' abbrugi .

*Guazzetto di Castrato colla cipolla ;
detto Harlcot .*

Pigliate scannatura , ovvero uno spicco di petto di Castrato , o veramente della Coda di Vaccina , tagliatela a pezzi grossi due o tre dita , e mettetela dentro una pignatta con della midolla , ovvero grasso di Vaccina , del sale , un poco di garofani , ut tantino di salvia , ovvero una foglia di lauro secco con dell' acqua a discrezione , e quando la carne farà mezzo cotta , aggiungetevi delle rape tagliate a pezzi lavate dentro nell' acqua calda , vi si ponno aggiungere delle casta-

stagne, o veramente pezzi di salame, o mortadella, finite di far cuocere ogni cosa insieme, fin tanto che la salsa sia calata abbastanza, e che sia la carne cotta, di poi mettetevi una o due fette di pane ben seccato, e che siano state avanti inzuppate per qualche tempo nell'aceto, misticatele coll'Haricot; prima d'imbandirlo; alcuni mettono delle brugne, e dell'uva nelli Haricot, quando si ama quel liquore.

Carne arrosta, ed empita.

Pigliate, v. g. uno spicco di Vitella, o veramente d'altra carne arrosta, e calda, levatene la pelle, dipoi pestate la polpa minutamente con della midolla di Vaccina, una grossa brancata di lattuche mortificate nell'acqua calda, mettetevi anche dell'acetosa, della bieta, un poco di petrosello, del sale, del pepe, o veramente altre specie, un poco d'erbette fine, due rossi d'ova, con poco di lardo grosso come una noce. Vi si può aggiungere un poco di pignoli con della passerina insieme, un poco di funghi cotti, e tagliati a pezzetti minuti, mettete quel piccatiglio dentro una padella, o veramente tortiera con due oncie in circa di butirro sguagliato, e fate cuocere quell'empitura. Se vedete che vi sia poca salsa, aggiungetevi del brodo della pignatta, o veramente dell'acqua calda, e quando l'empitura farà cotta, vi si può aggiungere dell'agresta, e poi imbandirla dopo, di poi ritornatela dentro il petto in modo, che paja come se fosse intero.

Se non volete cavar la carne fuori d'un petto, basta solo fare dell'empitura separatamente, siccome quella dell'uova dure empite, e quando è cotta, bisogna pigliare un petto di Vitella arrosta calda, dividendo la

carne dall' ossa con un baston piano , dipoi mettervi dell' empitura quanto ne potrà capire , ovvero servir l' empitura sotto la carne .

Altra empitura .

Pigliate il rosto d' un Porchetto di latte , un pezzo di Vitella , con altrettanto di lardo , e di grasso di Vaccina , una buona brancata d' accetosa , un poco di timo , e maggiorana , del petrosello , delle cipolle , e de' funghi , tritate ben minuto ogni cosa , e fate cuocere quell' empitura dentro un piatto con un poco di buon brodo , del sale , del garofano , del pepe , o altre specie , e quando è cotta , e che è pronta a servire , aggiungetevi alcuni rossi d' ova dure , mettetevi quell' empitura nella panza d' un Porchetto , o d' un Anitra arrosta , e poi servire .

Per far la pelle del Porchetto ben ghiotta , bisogna fregarla una volta con dell' oglio , e dell' aceto mischiati insieme , in quel mentre che s' arrosta il Porchetto .

Altra empitura cruda .

Pigliate dell' erbette quanto vi sarà di bisogno per fare del ripieno coll' ova dure empite , tritate ben minuto ogni cosa insieme coll' avanzo del condimento , la chiara , ed il rosto di due ova crude , con un poco di butirro squagliato , vi potrete aggiunger del castoreo un poco affinato , e tagliato ben minuto , con delle castagne intiere già cotte , ovvero crostini di pane a foggia di maroni , mettetevi quel ripieno crudo nel ventre d' un Porchetto , di poi ferratelo , e mettetelo nello spiedo .

Bisogna avvertire , che il ripieno per ogni sorte di carne insipida è dolce , v. g. per un Por-

Porchetto, ovvero Anitra ha da essere d'un sapore acuto, cioè speziato, senza mettervi passerina nè altra cosa insipida, farà bene aggiungervi una cipolla un poco fusa, cavandola fuori tutta intiera, quando la carne è cotta, acciocchè il sapore della salsa sia più acuto.

Quel ripieno crudo è buono per mettere dentro un petto di Vitella da farsi fra due piatti.

Carne dobbata.

Pigliate, v. g. della parte di dietro d'un Coniglio, o d'una Lepre, cioè a dire di lombi, e le coscie, si può levare la prima pelle, di poi bisogna tralardare la carne per lungo, e per traverso, in modo, che vi sia del lardo da ogni banda, come se si volesse mettere in pasticcio, facendo i lardelli grossi, ed inzuppandoli nell'aceto, ovvero agresta, e che siano spezzati, e falati; di poi, mettete delle fette di lardo sottili, finchè arrivi a coprire il fondo; di poi aggiungetevi la carne, e di poi mettete il tegame sul fuoco, ed avendo lasciato disfare il lardo mezzo, aggiungerete una foglietta di vino bianco, con dell'acqua, finchè la carne venga coperta sopra un buon dito, mettetevi anche una cipolla, un tantino di timo, tre o quattro garofani, del sale, una foglia di lauro, e coprite il tegame, e fate bollire ogni cosa insieme finchè la carne sia ben cotta, andatela voltando di quando in quando, acciocchè la carne si possa cuocere egualmente da ogni parte, lasciatela raffreddare nella sua salsa, di poi cavatela fuori per servirla, perchè se vi lasciate la salsa ciò farà una Composta.

Carne grossa dobbata.

SE volete dobbare della carne grossa, v. g. un pezzo di Vaccina spessa due o tre dita, o veramente un cosciotto di Castrato, bisogna, che ella sia mortificata, di poi batterla con un spinatolo per attenerirla, e levar la pelle, e fare de' tagli profondi nella carne, e lardarla fitto fitto a lungo, ed a traverso, come se fosse per metter in pasticcio, con dei lardoni grossi come il dito, e lunghi abbastanza, e che siano riserrati, come abbiamo detto.

Quando la Carne è lardata si può involtarla dentro una tela bianca, ovvero dentro una pignatta con dell'acqua bastante, del sale, dell'erbette, del lauro, della maggiorana, del garofano, de' maroni; vi si può aggiungere un pezzo di lardo, o piuttosto due oncie di midolla, fate cuocere la carne, finchè il brodo sia molto consumato, all'ora empite la pignatta con del vino caldo, se vi piace la salsa dolce, aggiungetevi del zucchero, e della cannella, s'è Vaccina, basta solo mettervi un poco d'agresta, o dell'aceto, quando quella è cotta. Il vino l'indurirebbe troppo: se volete mangiarla fredda bisogna lasciarla raffreddare nel suo brodo, di poi cavarla fuori, e svilupparla.

Si può lasciare dentro la sua salsa, ed all'ora farà una Composta.

Si condiscono gli Uccelli nell'istesso modo, v. g. un Gallinaccio, un' Anitra, un' Oca, senza levar la pelle, basta solo appianire lo stomaco, inlardar la carne con lardoni grossi, di poi avvolgere il detto Pollame dentro un panno lino, e farla cuocere come abbiamo detto adesso.

Carne alla Svizzera.

Pigliate un cosciotto di Castrato, o veramente un' Anitra, o altra carne lardata, e conciata, come da fare una dobba, e se non volete pigliarvi quel fastidio di lardarla, basta solo metterla nella pignatta con del lardo, della midolla, o veramente del butiro, del brodo, ovvero dell' acqua, del sale, con dell' erbe fine, e se la carne è facile da cuocere, aggiungetevi nell' istesso tempo delle rape lavate con l' acqua tepida dopo d' aver dato un bollo, o due: ma se la carne è dura da cuocere, bisogna farla cuocere a mezzo dentro la pignatta, di poi mettetele le rape, e sul fine vi si ponno aggiunger castagne arroste, con delli funghi.

Quando la carne è cotta, bisogna metterla dentro un piatto con del pane abbrustolito, inaffiandola con dell' aceto, o agresta, o veramente con ambidue insieme. Si può metter sopra la carne fette di pane fritte nel butirro, o veramente circondarla, se non volete cavar le rape, quando faranno cotte un poco più di mezzo; di poi infarinarle, e frigerle dentro del butirro sauro, cavarle fuori, e rimetterle nella pignatta quando la carne è quasi cotta, e poi affettarle sopra la carne quando sta nel piatto.

Carne alle specie d' intingolo di Carpio.

Pigliate, v. g. un Porchetto di latte pronto da metter allo Spiedo, e mettetelo in quattro parti, o veramente lasciatelo intieramente, ed avendo cavato tutte l' interiora, e sgombratale la panza del tutto, bisognerà spaccarlo in lungo fino all' ossa, facendo alcuni tagli alle coscie, ed alle spalle e lardarlo con del lardo grosso, di poi avviluppare

pare la carne dentro una tela bianca, e metterla dentro un calderino con dell' acqua o del brodo, finchè resti tutta coperta, aggiungendovi mezza libbra di lardo, più o meno secondo la quantità della carne, fatela cuocere a mezzo, e poi cavatela fuori, ed avendo levato via il brodo, se volete, bisognerà mettere alcune erbe fine nel fondo del calderino, v. g. un poco di timo, ovvero rosmarino, della salvia, o veramente del lauro, con alcuni garofani, ed un poco di scorza di melangolo, o limone, e del sale, di poi mettervi il Porchetto sempre avviluppato, ed aggiungervi del vino bianco quanto ve ne sarà di bisogno per finire di far cuocere la carne fin tanto, che la salsa sia quasi consumata, poi la caverete fuori del calderino, e la metterete a secco dentro un piatto, in un panno lino pulito, con alcune piante di rosmarino, o di petrosello.

Carne alla Crococcia.

Pigliate della carne pronta da mettere nella pignatta, v. g. una Gallina mettetela in una pignatta, o tegame, con del brodo, nel quale vi sia stato cotto un prosciutto, o altro salame, o veramente vi metterete dell' acqua con un pezzo di ventresca, fate cuocere la carne moderatamente, servitela con un poco di brodo, col quale si fa cuocere. Quando la carne è così condita, si può friggere di poi, o veramente metterla su la graticola per mangiarla col sale, e l' aceto, con del petrosello crudo, ovvero del cretione.

Carne cotta colla Bietola rossa.

Pigliate, v. g. un' Anitra, ed empitela d' un ripieno ben condito coll' erbe, aggiun-
ge.

getevi un buon pezzo di butirro, trapuntate lo stomaco con alcuni garofani, ed avviluppate l'Anitra dentro un foglio di carta unta di butirro, fatela cuocere sotto la cenere calda per lo spazio di due ore, e quando sarà cotta sviluppatela..





POTACCHI

M A G R I

CAPITOLO SECONDO.

Potacchio al Butirro.

MEttete del butirro dentro un calderino, con del sale a discrezione, e poco butirro, fatelo squagliare fauro, o mezzo fauro sopra della fiamma, aggiungetevi dell'acqua, e dopo che avrà bollito per qualche tempo, e che il brodo farà di buon sapore, mettetevi crostini di pane, lasciando-li bollire finchè vengano teneri, di poi raspatevi della noce moscata, e lasciatelo anche bollire un bollo, o due prima d'imbandirlo.

Potacchio all' Uova.

MEttete nella pignatta dell'acqua, del sale, e del butirro grosso quanto un ovo, ed avendoli fatto bollire per qualche tempo bisogna fettare del pane dentro un piatto, aggiungetevi del petrosello, dell'acetosa, mettendo il piatto sul fuoco, vuotatevi il brodo con un poco d'agresta, di poi rompetevi l'ova, lasciando il potacchio sul fuoco finchè l'ova siano cotte, e tenendo sempre il piatto coperto.

Coll' erbe.

PIgliate erbe dolci in buona quantità, v. g. acetosa, lattuca porcaccia, cerfoglio, boragine, bieta, delle scalogne ovvero una ci-

cipolla, ed avendole ben lavate, e tagliate grossamente, mettetele dentro una pignatta con un poco d'acqua, del butirro, e del sale, e quando saranno quasi cotte aggiungetevi dell'acqua, ovvero del brodo, nel quale siano stati cotti cardi di bieta, perchè il potacchio sarà più ghiotto, metteteci anche un Cappone, cioè a dire una grossa crosta di pane, e finite di fare il potacchio; si può raspare del formaggio di sopra quando è minefrato, o veramente aggiungervi dell'ova stemperate con dell'agresta, ovvero del brodo della pignatta, facendo stuffare detto potacchio per qualche tempo.

Alcuni dopo d'aver stemperate l'ova con dell'agresta la mettono nell'istesso tempo nella pignatta, e mescolano bene ogni cosa insieme, facendolo bollire un tantino avanti di minefrare, ovvero quando l'ova sono state stemperate, si mettano a cuocere sopra un scaldino, rimovendole sempre, e quando sono bastevolmente cotte si spargono sul potacchio.

Con Cavoli.

Pigliate cavoli verdi, o veramente altri cavoli, ed avendoli lavati sminuzzateli, di poi frigeteli nel butirro, o nell'oglio, vuotandoli poi dentro una pignatta, dove vi sia acqua bollente, ovvero succo di Piselli, mettetevi del butirro, una crosta di pane, del sale, o una cipolla intiera trapuntata d'alcuni garofani, con un poco di pepe se voi l'amate, e fate cuocere ogni cosa insieme.

Con la Cipolla.

Fate scaldare dell'oglio buono; o più tosto fate squagliare del buon butirro, di poi aggiungetevi della cipolla fettata, e quando sarà cotta, o veramente fritta vuotatela den-

dentro una pignatta nella quale vi sia acqua calda, aggiungetevi del sale con un poco di mollica di pane, o veramente pigliate una crosta di pane abbrustolita al fuoco, fatela inzuppare nel brodo della pignatta, di poi aggiungetevi un paro, o più di rossi d'uova dure, una gocciola d'aceto, o agresta, colate ogni cosa dentro un setaccio, o stamigna, di poi mettetelo dentro un piatto, o pignatta con del brodo, e fate bollire ogni cosa insieme, di poi minestrate il potacchio sopra fette di pane, fate bollire ciò sufficientemente, e sul fine aggiungetevi un poco d'aceto, o d'agresta, e poi minestrate un'altra volta: Si può raspare della noce moscata di sopra, ed è buono farlo un poco stuffare sopra un scaldino.

Altro Potacchio con la Cipolla.

SMinuzzate delle cipolle, e fatele cuocere con del butirro fauro, aggiungendovi dell'acqua, del sale, del zucchero, un poco di noce moscata polverizzata, e fate cuocere quel potacchio.

Potacchio alla Liegese.

Mettete del latte dentro una pignatta, ovvero dentro un calderino con del butirro, ovvero dell'oglio, aggiungetevi de' spicchi d'aglio pesto, del sale, pepe, o altre spezierie, stemperate un pugno di farina, più o manco, secondo la quantità del Potacchio, e mettetela nel forno, ovvero dentro un calderino, rimuovendola spesso con un poco di latte, o vino, fate bollire ogni cosa insieme per poco tempo, e rimenatelo, di poi spargetelo sopra fette di pane.

Potacchio colle Rape.

FAte bollire dell' acqua con del butirro, del sale, della cipolla, o veramente una scalogna grossa, di poi aggiungetevi delle rape ben raschiate, e quando esse saranno cotte cavatene fuori la maggior parte, frigetele, di poi qualche tempo innanzi di minestrare mettetevi dell' agresta, e raschiatevi della noce moscata.

Potacchio con Piselli, o Ceci detto Purce.

Pigliate, v. g. un quartuccio di Piselli secchi, ed avendoli lavati con acqua tepida, fategli star a molle tutta quella notte dentro l' acqua calda, in modo, che siano coperti tre dita buone, di poi fategli cuocere nell' istessa acqua, riempiendoli d' acqua calda quanto occorrerà, e quando la minestra sarà fatta, cavatela fuori, o veramente mettete nell' acqua calda un quartuccio di piselli, o ceci secchi, fategli cuocere mezzo, di poi levatene via il brodo senza schiacciarli, e se non bastasse, bisogna rimetter dell' acqua calda ne' ceci, o piselli, facendoli di nuovo bollire per aver dell' altro brodo. Pigliate di quella spremitura, e mettetene dentro una pignatta quanto basterà con del butirro, e del sale, e subito, che il butirro sarà disfatto, aggiungetevi radiche di petrosello, uno, o due garofani, potete anche mettervi dell' erbe, v. g. acetosa, cerfoglio, ed indivia, ogni cosa d' egual quantità, con una cipolla, o scalogna, o veramente dell' erbe fine, de' capari se vi piacciono, e si può aggiungere un crostino di pane abbrustolito, con un poco d' aceto, o agresta, se vi piace. Essendo il potacchio pronto per minestrare, bisogna cavar via la cipolla coll' erbe, e mi-
ne-

minestrando il poracchio potete fornirlo con del piccatiglio, o polpette di pesce.

Potacchio colle Cerase.

Mettete dentro la pignatta acqua, sale, con quattr' oncie di butirro, fatelo bollire un poco, di poi aggiungetevi delle cerase, del zucchero, delli garofani, della cannella quanto vi sarà di bisogno in modo, che il potacchio non sia troppo forte, e fate cuocere ogni cosa insieme.

Potacchio colle Carote.

Mettete dentro una pignatta d' acqua bastante per fare un piatto grande di potacchio, e quando sarà bollente, aggiungetevi mezza libra di buon butirro fresco, del sale a discrezione, dipoi mettetevi mezza libra, o più di piselli secchi, tre o quattro carotte ben pulite e tagliate in pezzi, facendole ben cuocere, e levando, finchè si potrà, la scorza de' piselli, ed un' ora innanzi di minestrare si metteranno erbe dolci nella pignatta, v. g. dell' acetosa, del cerfoglio, dell' indivia con un poco di petrosello, una scalogna, o cipolla, un pizzicotto di favoreggia, due, o tre garofani, fate cuocere ogni cosa insieme, e minestratelo quando sarà finito, e che sia di buon sapore.

Potacchio co' Spinacci.

Mettete dentro una pignatta de' Spinaci ben lavati, aggiungetevi dell' acqua, del butirro, del sale, un fascetto di maggiorana, del timo, della mentuccia, del balsamo, una cipolla trapuntata di alcuni garofani, fate bollire ogni cosa insieme, e quando il potacchio è mezzo cotto, aggiungetevi del zucchero a discrezione, v. g. due oncie, una brancata di zib-

zibbibo, quantità di crostini di pane, o veramente crostini abbrustoliti, finite di far cuocere il potacchio, dipoi minestratelo sopra fette di pane.

Potacchio di Cocuzza.

Tagliate in pezzi la cocuzza, mettetela dentro una pignatta di terra con dell'acqua, del sale, uno o due garofani, con del butirro, a discrezione, fatela cuocere finchè venga quasi disfatta, e che sia calato il brodo, avvertendo che non s'abbrugi, e non si attacchi alla pignatta, levando via l'abbrugiato, se per fortuna ve ne sarà, il che si potrà fuggire, facendola cuocere sul fine a fuoco lento. Quando dunque farà cotta a perfezione, e che avanza poco brodo, e vi saranno ancora de' pezzi grossi, li ammaccarete, e poi vi metterete del latte, e subito che comincia a bollire levate via la pignatta dal fuoco, e dopo d'aver fettato del pane dentro una scudella, bisognerà spargere sopra dette fette rossi d'uova stemperati con un poco di latte, aggiungendovi alcune cucchiariate del brodo più chiaro, ed avendo sparso i rossi d'uova su le fette di pane, bisognerà vuotare il potacchio, e metterlo dipoi a stufare sopra d'un scaldino, riservandovi un poco di brodo per riempire il potacchio, quando non ve ne fosse abbastanza.

Alcuni vi aggiungono del zucchero con un poco di cannella, altri vi mettono del pepe, ovvero della noce moscata, ma egli è migliore quando è condito semplicemente.

La cocuzza è buona dentro un potacchio grasso in vece d'erbe, e quando ve n'è della così cotta, voi ne riserverete da parte con una salsa di butirro bianco; se ne può anche mettere nella pignatta coll'erbe, in vece di citrolo.

Potacchio col Latte.

SI fa bollire il latte, il zucchero, ed il sale insieme con un poco di cannella, e due o tre garofani; quando ha bollito qualche tempo vi si aggiungono rossi d'uova stemperate con un poco di latte, rimenantoli sempre con un cucchiaro fin tanto che il potacchio sia cotto, per impedire, che non diventi forte, facendo ogni cosa prestamente. Dipoi ministratelo sopra del biscotto, o sopra fette di pane bianco.

Potacchio dell' Orzo mondo.

Pigliate due oncie d'orzo mondo, e fatelo cuocere con dell'acqua fin tanto che venga spaccato, e che il brodo si condensi, e si riduca a una mezza foglietta, allora bisognerà colarlo dentro una tela grossa, per averne la midolla, spargendovi di quando in quando una parte di quel brodo; dipoi si metterà cinque o sei cucchiarate di quella spremitura di chiara dentro una foglietta di latte di Capra, o di Vacca, ovvero di mandorle dolci, con un poco di cannella, del zucchero, e del sale a discrezione, si fa cuocere ogni cosa insieme fin tanto che il latte gonfia, e comincia a bollire, allora bisognerà vuotarlo dentro un piatto, fornito di fette di pane bianco. Notate, che si può metter dentro un potacchio l'orzo intiero, senza colarlo. Si può anche mettere una parte di latte di mandorle, con dell'altro latte per far quel potacchio.

Notate, che il formento mondo fa potacchio più squisito affai.

Potacchio colle Mandorle.

Pigliate ott' oncie di mandorle dolci delle più fresche, fatele star a molle per qualche tempo nell'acqua un poco tepida, pelatele,

tele, e mettetele nell' acqua fresca, dipoi trittatele bene dentro un mortajo di marmo. aggiungendovi di quando in quando una cucchiara d' acqua fresca, e secondo che andate cavando del latte, bisogna metterlo da parte, e quando le mandorle saranno ben pestate, bisognerà metterle dentro una salvietta, ovvero stamigna, aggiungendovi tre fogliette, o in circa d' acqua fredda. Vi si può aggiungere, grosso quanto un ovo, della mollica di pane bianco inzuppata d' acqua fresca. Bisogna spremere le mandorle, estraendone quanto si potrà del latte, e metterlo dentro una pignatta, con quattr' oncie, o più di zucchero, e del sale a discrezione, fate cuocere adagio sopra poco fuoco, rimenantolo sempre con un cucchiajo fin a tanto che comincia a condensarsi. Quando sarà cotto, e di buon sapore, spargetelo sopra fette di pane, ovvero sopra del biscotto fettato, lasciandolo stuffare per qualche tempo.

Vi si ponno aggiungere alcune goccioline d' acqua di fior di melangolo, o d' acqua rosa, ovvero di cannella, oppure succo di limone, o di melangolo; si ponno stemperare due o tre rossi d' ova con latte di mandorle, e poi vuotarli nella pignatta prima di minestrare.

Quel potacchio sarà più denso, e più di sostanza, se in vece d' acqua comune vi si mette del latte, o veramente acqua e latte insieme per estrarre il latte dalle mandorle, e farne il potacchio.

Potacchio colle Ranocchie.

Mettete dentro una pignatta spremitura di piselli, aggiungetevi del buon butirro, de' capari, e del sale, e fategli ben bollire, pigliate nell' istesso tempo delle Ranocchie scorticate, fatele biancheggiare
D nell'

nell'acqua calda, ed avendole subito cavate fuori a secco, mettetele dentro un tegame, ovvero scudella con del buon butirro, dell'agresta, e de' crostini di pane abbrustoliti, una cipolla, un fascetto d'erbe fine, alcuni funghi, del latte di Raina, se ve ne sarà, un poco di noce moscata, e del sale, fate ben bollire ogni cosa, e quando le Ranocchie saranno mezze cotte, aggiungetevi una buona cucchiara di succo di Piselli, essendo il potacchio pronto da minestrare, si farà stuffare il pane seccato al fuoco, mettendovi della sopraddetta spremitura, e quando il pane sarà stufatto vi si aggiungeranno delle Ranocchie, apparecchiato con della spremitura quanto vi sarà di bisogno, con del succo di limone, o veramente dell'agresta, vi si potrebbe aggiungere del piccatiglio di Raina.

Potacchio di Gambari a foglia di Bisca.

Pigliate del brodo di Pesce, o veramente del brodo chiaro, o spremitura, ella è più a proposito, che il brodo di Pesce, mettetene dentro una pignatta, quanto ne sarà di bisogno per fare il potacchio, aggiungetevi un fascetto di timo, e di persa, due o tre cipolle, del sale, e del butirro bastevolmente, vi si ponno aggiungere alcuni funghi.

Mettete anche dentro una pignatta cinquanta, o sessanta Gambari cotti, e nettati, del sale, del butirro, del garofano, e della noce moscata, un poco d'aceto, un poco d'erbe fine legate con una scalogna, e fate bollire ogni cosa insieme col detto brodo lo spazio d'un'ora, o in circa, dipoi bisogna mettere de' crostini dentro un piatto, spargervi il potacchio di spremitura, condito, e ben cotto; aggiungetevi una parte del brodo dei Gambari.

Si può colorire di rosso il brodo, pestando le

le branche de' Gambari già cotte, con il corpo insieme, avendone levato l'amaro, ch'è vicino alla testa, e avendovi aggiunto dell'altra spremitura, ovvero brodo magro, colarlo per una stamigna, e poi spargerlo sopra delli crostini dentro un piatto. Fate stuffare il potacchio un quarto d'ora, o in circa, dipoi mettetevi i Gambari in composte, con l'avanzo della lor salsa per minestrare, e guernire il potacchio, vi si può aggiungere del succo di limone, o d'agresta, lasciandolo anche un poco sul fuoco prima di servire.

Se il brodo è coll'erbe, vi si ponno aggiungere due o tre rossi d'ova dure con un pezzo di pane seccato al fuoco, avendo prima pestati li rossi d'uova insieme col pane secco, e col corpo de' Gambari, dipoi colar ogni cosa, e spargerlo sopra de' crostini nel modo suddetto.

Potacchio colle Telline.

R Aschiate bene le Telline, lavatele in più d'un'acqua, fregandole fra le mani, dipoi mettetele dentro una pignatta con dell'altra acqua, e fatele bollire fin a tanto che si aprano, dipoi cavatele fuori a secco, e lasciate posar quel brodo, lavando di nuovo le Telline, fin tanto che non vi resti più arena, o sabbione, dopo d'aver levato via la maggior parte de' gusci, si fregano dette Telline con del butirro mezzo sauro, aggiungendovi del sale, una cipolla, o scalogna, trapuntata di garofani; mentre, che si frigono, bisogna mettere dentro un piatto crostini di pane seccati al fuoco, aggiungendovi del brodo delle Telline, e farlo stuffare, e quando le Telline saranno fritte, se ne guernirà il potacchio, mettendo sulla falda del piatto quelle, che hanno il guscio, e le altre dentro il piatto, dipoi vi si aggiungerà del brodo bianco fatto con rossi d'uova, e dell'agresta cotti insieme,

con un poco di noce moscata per di sopra, e poi servire presto.

Potacchio fantastico.

FAte un buon potacchio di spremitura di Piselli, ed abbiate molti piatti di Pesci, conditi differentemente l'uno dall'altro, e mezz'ora, o in circa avanti di minestrare aggiungetevi due cucchiarate di ciascheduna salsa, facendo bollire ogni cosa insieme, e poi minestrare.

Potacchio col Pesce.

CUrate il Pesce, quale vi parerà, v. g. una Raina da latte, apritela, e levate via quanto vi è dentro, dipoi scarnate destramente la polpa, e mettete il carname del Pesce dentro un bacile pieno d'acqua, lavatela per levar via il sangue, dipoi mettetela dentro una pignatta di terra, con una foglietta d'acqua, più o manco, secondo la grossezza del Pesce, del sale, del butirro, uno o due garofani, un poco di pepe, un poco di petroscello scielto, e lavato, una cipolla, o veramente alcune scalogne intiere, fate bollire il potacchio fin tanto che sia compito.

Fate cuocere separatamente dentro un tegame del latte di Raina, e dentro un'altra pignattina fate cuocere de' funghi, e quando ogni cosa sarà all'ordine, bisognerà aver della crosta, o veramente delle fette di pane seccate al fuoco, spezzando detto pane per fornirne ragionevolmente un piatto, il quale metterete sopra la cenere calda, spargendovi sopra del brodo di Pesce, senza mettervi dell'erbe, e quando sarà consumato, ne metterete dell'altro, dipoi si aggiungerà una o due volte un cucchiaro d'argento pieno di salsa di funghi, si guernirà il potacchio con

un

un pezzo d'Anguilla, ovvero di Lampreda, o d'altro Pesce aleffo, o cotto in altro modo, come v. g. delli Ancludi. Si può aggiungere del piccatiglio di Raina, o veramente d'altro pesce ben condito, e metterne sopra della zuppa grosso quasi quanto un dito; di poi aggiungetevi di nuovo latti di Raina spezzati, delli funghi, e de' pedoni di carcioffoli tagliati in pezzi, o veramente Ostriche, ogni cosa ben cotto, e ben condito, o veramente ci si meteranno delle Telline, ovvero delle code di Gambari senza l'ossa, colle quali si guernirà il di dentro, e l'orlo del piatto, vi si ponno aggiungere capari, o veramente pistacchi cotti con delli funghi, o d'altra buona salsa, ed un poco di succo di limone.

Quando il piatto è guernito, vi si aggiunge ancora del brodo di Pesce, una cucchiara, o due di funghi, ed avendo assaggiato il potacchio, si metterà caldo sopra un poco di fuoco, fin tanto, che si ferva, potete raspare per di sopra un poco di crosta di pane, e circondare il piatto di fette di limone o veramente di melangolo tagliate a foggia di merletti, feminando da per tutto grani di Granata. Si può anche frigere la testa, o coda d'una Raina, o veramente d'un altro Pesce per guernire li due capi del piatto, o bacile, nel quale è minestrato il potacchio; vi si può anche aggiungere un poco di polvere d'Iride di Fiorenza, o veramente di Viole, acciò il potacchio abbia meglio odore.

Bisca di Pesce.

Mettete dentro un bacile , o veramen-
te dentro un altro piatto una , o
due fette di pane abbrustolito , ammacca-
telo ,

telo, o veramente spezzatelo, aggiungetevi alcune cucchiarate di spremitura chiara, o veramente del brodo di Pesce delicato, v. g. d'una Raina, o Anciude, Ostriche, ovvero Telline di mare, si può mescolare insieme della spremitura, e del brodo di Pesce. Fate stufare quel pane, aggiungendovi di quando in quando del brodo quando occorrerà, ed essendo stufato, vi si può mettere della salsa di carpio, o veramente d'uno stufato, con qualche cucchiara di salsa di funghi; di poi si metterà in mezzo al piatto un pezzo di Pesce, o veramente un Pesce intiero cotto col mezzo intingolo di carpio, ovvero in qualch'altro modo, di poi si finirà di guernire il piatto con del piccatiglio di Pesce cotto, e ben condito, aggiungendovi ogni sorte d'animale magro, v. g. latti, e lingue di Carpio fritti, o stufati, o veramente cotti fra due piatti con pignoli, pistacchi, Ostriche fritte, o cotte a uso di frittelle, Anciude di mare, del Gobbio, ovvero pezzi di Lampreduccia, o veramente d'altri pesciolini delicati già cotti, e ben conditi, siccome delle code di Gambari o veramente Ranocchie, o Telline senza guscio, de' funghi, o funghini, prugnoli, de' tartuffali, delle castagne, de' pedoni di carcioffoli cotti un poco prima di servire alla Bisca, vi si può aggiungere un poco d'agresta, o veramente una salsa con un ovo, dopo d'averlo fatto scaldare per qualche tempo separatamente per cuocere quell'ova, di poi trapperete su la Bisca fettoline di pane fritte, e vi aggiungerete della mela granata, con delle fette di limone, o di melangolo, lasciando anche un poco di Bisca su la cenere calda.

CONDIMENTI

DI PESCI.

Pigliate v. g. de' Sgomberi freschi, e quando faranno lavati, e curati, fateli cuocere con dell' acqua salata, vi si può aggiungere dell' aceto, o dell' agresta, dell' erbe fine, della scorza di melangolo, alcuni vi mettono del cascio, poi potete mangiare quel Pesce con un poco d' avanzo di brodo, o veramente lasciatelo, raffreddare dentro il suo brodo, di poi cavarlo fuori, e condirlo con qualsivoglia salsa, che vi parerà.

Pesce coll' intingolo.

Pigliate v. g. un Luccio, o veramente un Rombo della Loira, ovvero degli Agofelli, o d' altro Pesce, e dopo d' averlo ben curato, si può mettere a molle dentro del buon vino lo spazio di qualche ora, o veramente dentro dell' aceto con del sale, un poco di scorza di melangolo, di poi farlo bollire con del vino, o aceto, ovvero dentro dell' agresta, mescolati insieme con del sale, un poco di timo, o altre erbe fine, del garofano, della scorza di melangolo. Fate in modo, che il fuoco attacchi al brodo, onde colorire il Pesce di turchino, e quando egli sarà cotto, lasciatelo raffreddare nell' intingolo, di poi cavatelo fuori, e cuopritelo di petroffello. Il Pesce da salsa è buono con la peverata, o veramente con una salsa fatta col butirro, nella quale vi sia un poco d' intingolo solito, farà anche migliore con una salsa leccarda.

Molte persone mettono dell' acqua nell' intingolo per risparmiare il vino, ma il Pesce non è così saporito.

Offervate ancora , che il vino bianco fa il Pesce più bianco , che non fa il vino rosso.

Pesce da mezza salsa, ovvero colla salsa bastarda.

Pigliate v. g. una Raina , ovvero un altro Pesce , tagliatelo in quattro parti , o veramente in più pezzi , dopo d'aver sgomberato gl' interiori , di poi mettetelo dentro una scudella con del sale , della scorza di melangolo , delle foglie di lauro , ovvero altre erbe fine , del garofano , una cipolla , o scalogna , con dell' aceto bastevolmente , più tosto caldo , che freddo , lasciate maccare , e star a molle il Pesce lo spazio di qualche ora : di poi fatelo cuocere dentro un calderino lungo da Pesce con del vino.

V. g. per una Raina , ovvero altro Pesce d' un palmo di lunghezza , e grosso a proporzione , vi vorrà una foglietta , e mezza di vino , e fare un fuoco chiaro , e vivo , cioè a dire della fiamma , e quando il vino averà preso il fuoco , e che vi si vederà come una fiamma pavonazza , all' ora sarà tempo di mettervi il Pesce , con sei oncie di butirro , o in circa tagliato in pezzi , della grossa rasatura di pane , una buona brancata , o due di funghi , due , o tre piedi di carciofoli tagliati in pezzi , e già mezzi cotti con del sale a discrezione , vi potete aggiungere una brancata di pignoli , o di passerina , fate cuocere ogni cosa insieme , e rimenate qualche volta la salsa per mescolarla bene , e quando ogni cosa sarà cotta , bisognerà cavar il Pesce con prestezza fuor della salsa , senza romperlo , ed avendolo messo dentro un piatto , aggiungervi poi la salsa , porre il Pesce in mezzo , raschiatevi un poco di noce moscata , e de' crostini di pane ,

ne , e vi potete ancora aggiungere per di sopra del petrosello .

Animelle magre .

Mettete dentro un tegame piedi di carciofoli imbianchiti, o veramente mezzicotti; delli funghi, delli latti di Raina, delle code di Gambari, un poco di capperi, del butirro, con un bicchiere di vino, una cipolla, ed una scalogna intiera, trapuntata d'alcuni garofani, un poco di scorza di melangolo, o di limone, alcune polpette di piccatiglio di Pesce con del sale, se non vi faranno capperi vi metterete un poco d'aceto, e farete bollire ogni cosa insieme, e sul fine vi potrete mettere del succo di limone. Si può circondare il piatto con dell'Ostriche fritte, a uso di frittelle, mescolandovi de' grani Granata, e fette di limone.

Pesce stufato .

Pigliate una Raina, o veramente d'altro Pesce, levate via tutte le interiora, senza rompere il fiele, di poi tagliate il Pesce in due, o più pezzi, mettendoli dentro un calderino colle sue ova, o late, e non il sangue, nè le budella, a causa delle sporchie, che vi si ponno incontrare, aggiungetevi del butirro, del sale, del pepe, o veramente alcuni garofani, un poco di scorza di melangolo, ovvero alcune foglie di lauro, o veramente d'altre erbe fine, una cipolla, ovvero una scalogna, tanto quanto ne farà di bisogno: alcuni vi mettono una parte di vino, ed una parte d'acqua, ma il Pesce ne resta troppo molle, e la salsa non è sapo-rita.

Fate cuocere il Pesce; potete aggiunger-

vi sul fine un poco di raspatura di pane, con de' capperi, ed imbandire ogni cosa quando sarà cotto, raschiando della noce moscata per di sopra; se la salsa è lunga, si può mettere delle fette di pane nel fondo del piatto.

Pesce in Casserola.

Mettete del vino, del butirro, del sale, del garofano, del pepe, della noce moscata, un pezzo di scorza di melangolo, o di limone, ed una foglia di lauro, di poi aggiungetevi un Rombo, o Passera della loira, o qualche altro Pesce, un poco di raschiatura di pane con pezzetti di butirro, secondo, che va cuocendo, e quando il Pesce è cotto, e messo nel piatto, raschiatevi per di sopra della noce moscata.

Fricassée di Pesce.

SE il Pesce è grosso, bisogna tagliarlo in pezzi dopo che è stato curato, e lavato, di poi metterlo dentro nel butirro mezzo saporito, con del sale, pepe, garofano, scorza di melangolo, ed erbe fine, una cipolla, o scalogna, e farlo cuocere, aggiungendovi dell' agresta, o dell' aceto, ed un poco d' acqua, o del brodo di Pesce; raschiatevi della noce moscata quando sarà messo dentro un piatto.

Capirotada di Pesce.

Pigliate del Pesce arrostito, o fritto, tagliato in pezzi, o fette, mettetelo dentro un piatto con del butirro, del sale, ed un poco di garofano, scorza di melangolo, spezierie, e raspatura grossa di pane, una scalogna, dell' agresta, o dell' aceto, con de' capperi se vi piacciono, o veramente dell' alici, fate bollire ogni cosa insieme, e poi cavate fuori la
sca-

scalogna , quando imbandirete la capiroxada rasgando della crosta di pane , ed un poco di noce moscata , se non ve n'è dentro le specie.

Pesce fra due piatti.

Pigliate v. g. una Raina , o altro pesce , dopo d'averlo curato , scagliato , e lavato , se il Pesce è grosso , e spesso spaccatelo in mezzo per metterlo in due parti , di poi mettetelo dentro un tegame , o tortiera con del butirro , del sale , della raschiatura grossa di pane , o veramente de' funghi spezzati con un poco d'erbe fine , ovvero del garofano , e delle altre specierie , cuoprite il piatto con un coperchio sbugiato in due o tre luoghi , acciò possa svaporare .

Quando il Pesce farà mezzo cotto , o incirca , aggiungetevi dell' uva spina , o de i grani d' agresta un poco ammaccati , o veramente del succo d' agresta , o dell' aceto , o una salsa coll' ova : vi si ponno mettere de' capperi , e della passerina , di poi finite di far cuocere il Pesce , raschiate della noce moscata sul fine : vi potrete mettere del pane fritto con delle fette di limone ; in tal maniera si può condire ogni sorte di Pesce piano , v. g. delle sfoglie ; essi faranno più saporiti , se avanti di condirgli gli farete un poco arrostitire su la graticola .

Si ponno lardare de' Sgombri freschi , o veramente d' altro Pesce con de' lardelli sottili , avendo fatto de' tagli nel Pesce , come se si volesse far arrostito su la graticola ; di poi si passano i lardelli nella polpa del Pesce , e si condisce come abbiamo detto di sopra , facendolo cuocere al forno , come fra due piatti .

*Pesce alla Marinata, o veramente pesce
marinato.*

Bisogna frigere il Pesce nell'oglio, ed avendolo cavato fuori, mettete dell'aceto coll' avanzo della frittura: o più tosto mettetelo nella padella dell'oglio, che non ha servito, fatela scaldare, aggiungetevi dell'aceto, delle foglie di lauro, ovvero del rosmarino, o altre erbe forti, del sale, con alcuni garofani, fate bollire insieme tutti questi ingredienti per qualche tempo, e spargete la salsa sopra di qualche Pesce fritto: Si può mangiare caldo, e freddo, si può conservare molti mesi, condendolo nel modo seguente.

Pigliate, v. g. sfoglie di mezzana grandezza, fatele cuocere, di poi mettetele per ordine dentro un barile, e aggiungetevi della salsa sopraddetta, finchè vengano coperte di tre, o quattro dita per di sopra, e non coprite punto il barile, se non uno, o due di dopo, cioè a dire fin tanto, che ogni cosa sia del tutto raffreddata, sarà buono essendo freddo, ed anche essendo riscaldato con una buona salsa, v. g. una salsa coll' anchiove, nella quale si potrà aggiungere della salsa di Pesce marinato.

Si ponno confettare, o marinare Ostriche nel modo seguente: Pigliate Ostriche grosse, e mettete dentro nel barile un' incrostatura di zucchero in polvere, dipoi un' incrostatura d' Ostriche, essendo ogn' una impilottata con pezzetto di cannella, finite d' empire il barile, mettendo delle incrostature, cuopritelo, e conservatelo in luogo fresco.

Piccatiglio, o Polpette di Pesce.

Pigliate , v. g. una Raina, o veramente altro Pesce , levate le squamme se ve ne sono , di poi cavate fuori le interiora , e poi scarnate il Pesce con un coltello , e se vi faranno assai reste frammischiate , bisogna levarle con diligenza .

Alcuni fanno stare qualche tempo a molle il Pesce dentro dell'acqua quasi bollente per attenerir la carne , e per levar più facilmente le reste ; ma ciò leva il sapore del Pesce : essendo levate le reste , bisognerà tritar la carne ben minuta , con un poco di petrosello , o del sale , vi si ponno aggiungere alcuni funghi spezzati . Mettete il piccatiglio dentro un piatto con del butirro , un poco di pepe , o spezierie , un poco di scorza di melangolo , o di limone , ovvero alcuni garofani , un poco d'agresta , ovvero una cipolla o scalogna , se voi volete , un poco di passerina , e de' pignoli , se vi piace il dolce .

Alcuni fanno cuocere la testa , e la coda del Pesce col piccatiglio .

Bisogna rivoltare , e rimuovere di quando in quando il piccatiglio , e quando è cotto cavar via la scalogna , o cipolla , di poi raschiarvi un poco di noce moscata , e metter sopra del Pesce fettoline di pane fritto , alcuni vi aggiungono un poco d'intingolo di Carpio , o veramente di salsa di Germania , o del succo di carne arrostita .

Per fare le polpette , bisogna pigliare del piccatiglio crudo di Pesce ben condito , inaffiandolo con un poco di vino bianco , ovvero dell'agresta , o della chiara d'ova , spremendolo colle mani per formarne le polpette , e poi farle cuocere con del butirro , e della midolla , col resto degl'ingredienti . Vi si possono misticare delli rossi , e delle

delle chiare d'ova dure nel piccatiglio, e nelle polpette.

Pasticciata di Pesce.

Mettete il piccatiglio del Pesce dentro d'una pignatta, o veramente dentro una tortiera, conditelo con alcuni garofani; e d'erbe fine: mettetevi de' piselli, del butirro, e del vino, aggiungetevi secondo, che vanno cuocendo, delle castagne arroste, o veramente delle rape fritte tagliate in pezzi minuti, vi potete anche aggiungere un poco d'intingolo di Carpio, raspate della noce moscata per di sopra, quando egli sarà cotto trapuntatevi del pane fritto.

Pesce arrosto.

Pigliate del Pesce, lavatelo, scagliatelo, e sgombrate tutto il di dentro, non lasciandovi nè ova, nè latte, nè sangue, perchè resterebbe crudo, ed impedirebbe di cuocere il Pesce, bisogna asciugarlo bene, e poi farvi alcuni tagli, più o manco secondo la sua grossezza, e secondo che la carne è soda, perchè se la carne è tenera, e delicata come quella de' sgomberi, e de' Pesci piani, non occorrerà farvi de' tagli.

Quando il pesce è aggiustato, bisogna metterlo su la graticola, la quale bisognerà guernire di qualche filo di paglia bagnata, ovvero del gionco, ovvero di finocchio, e farlo arrostito adagio, avvertendo, che non s'abbrugi; quando sarà cotto da una parte bisognerà voltarlo all'altra, ungendolo con un poco di butirro, ovvero oglio: vi è certo Pesce, che si bagna con dell'aceto, ovvero dell'agresta; essendo cotto il Pesce, vi si fa una salsa col butirro, o veramente un ripieno di qualch'altra salsa.

Pe-

Pesce arrostito allo spiedo.

Pigliate, v. g. una Raina, e dopo d'averle sgombrato il ventre del tutto, ed averla scagliata, fate de' tagli d' ambe le parti, mettetela allo spiedo, e salatela dentro, e fuori. Mettete nel ventre del Pesce un ramicello, o due di timo, ed uno di persia, con due, o tre foglie di lauro secco, due, o tre buone cipolle spaccate in quattro parti, due, o tre garofani, un poco di pepe, e di noce moscata, due oncie di butirro fresco più, o manco, secondo la grandezza del Pesce, di poi bisogna aver due bastoni grossi quanto un dito, e che siano piani da una parte, e più grandi del Pesce, il quale metterete fra quei due bastoni, legandoli per i due capi; e dipoi legarli quanto tutto il Pesce, di poi farlo cuocere come della carne, voltolandolo di quando in quando, ora da una parte, ora dall' altra, acciocchè il Pesce si cuoci egualmente, bisognerà inaffiarlo spesso con quattr' oncie, o più di butirro, che sia dentro la cazzuola, con una cipolla, o un ramicello di timo.

In quel mentre, che il Pesce s' arrostito allo spiedo, bisogna fare la salsa dentro una pignattina, ovvero dentro un tegame, mettendovi il latte del Pesce tagliato in pezzi, del butirro, del sale, una scalogna, o veramente un poco di cipolla, dell' Ostriche, e dell' Anciove, se voi ne avete; vi si ponno anche aggiungere alcuni funghi tagliati in pezzi, fate cuocere quella salsa, e sul fine aggiungetevi dell' agresta, con un poco di noce moscata.

Quando il Pesce è cotto, ed arrostito bastevolmente, mettetelo dentro un piatto, levate la cipolla, e l'erbe fine, che stanno

no nella pancia, levate anche la scalogna col fascetto della salsa, dipoi spargete la salsa sopra del pesce, aggiungendovi ciò che è sgocciolato dalla Raina dentro la cazzuola, e mettete il latte sopra del Pesce, l'altra parte dentro la pancia, trattenete per qualche tempo il piatto sopra un poco di fuoco, acciocchè il pesce pigli il sapore della salsa.

Pesce fritto in più maniere.

SCagliate, e curate bene il Pesce, sgombrate bene la pancia, lavatelo se occorrerà, asciugatelo, perchè se fosse bagnato non si potrebbe ben friggere. Si può infarinare, e salare con del sale ben minuto, facendovi dei tagli, se ella è polputa affai.

Per frigger bene il Pesce, bisogna che l'oglio, o il butirro sia ben caldo finchè quando ci si mette la coda del pesce subito resti asciutta. Sarebbe necessario, che nel fondo della padella vi fosse un filo di ferro in cerchio, per impedire, che il pesce non s'attacchi, e quando è cotto da una banda, voltatelo dall'altra. Quando egli è fritto mettetelo dentro un piatto, farà a proposito guernirlo di mezzi melangoli.

Essendo il Pesce fritto, e cavato fuori, lo potrete mangiar senza salsa, essendo spolverizzato con un poco di sale, ovvero con dell'agresta, o succo di melangolo, ovvero con la peverata, o una salsa colla cipolla, o veramente con qualche altra salsa, oppure si spezza il pesce fritto, e se ne fa una capirota.

Pesce fritto a uso di fritelle.

Pigliate, verb. graz. Ostriche grosse, lavatele con acqua fredda mutata spesso, dipoi asciugatele con un pannolino: di poi inzup-

zuppattele dentro della papa cruda, e speffa fatta con della farina, condita con poco di sale minuto, e con del vino bianco, ovvero del latte, e dell'acqua stemperate insieme, il vino bianco è il migliore, e il condimento ha da essere denso come mostarda, e dipoi cuocerle, bisogna pigliarle una per una con un cucchiaro, e metterle dentro la padella nel butirro ben caldo, ed in quantità, o veramente dentro una frittura fatta parte col butirro, e parte con l'oglio d'oliva, e di noce ben caldo, e che non strepiti più sul fuoco, rivoltandole una per una, acciò si cuocino da per tutto, e che piglino colore senza abbruciarfi, e senza attaccarsi alla padella.

Quando son cotte, e crogiate come fritelle, cavatele fuori una dopo l'altra, e subito spolverizzatele di sal minuto, aggiungendovi del succo di melangolo, o di limone, o veramente dell'agresta, o dell'aceto, e mangiatele calde, in vece di sale vi si può mettere del zucchero.

Pesce affumicato.

NEttate e curate del Pesce, e salatelo più tosto intiero, che per pezzi, e lasciatelo nel sale tre o quattro dì, o veramente più tempo, secondo la sua grossezza, dipoi avendolo cavato fuori, e lasciatolo un poco asciugare, si mette a seccare sul camino, avvilupandolo con della carta per mantenerlo pulito. Si può far seccare del Pesce nel camino senza salarlo.

Quando vi è quantità di Pesce da seccare, come v. g. Arenghe, s'infilzano con delle bacchette a foggia di candele, dipoi s'appiccano al soffitto d'una stanzuola ben ferrata, e poi si fa il fuoco ai quattro cantoni, e nel mezzo della camera per affumicare, e seccare il Pesce.

Pesce riempito .

Pigliate una Raina , curatela , e scagliatela , cavate via le interiora , levate la pelle , la quale resterà attaccata lungo la schiena , dipoi levate la carne , e dissolatela , e poi tritatela con del petrosello , del timo , della persa , della cipolla , e tre o quattro funghi ; essendo ogni cosa ben sminuzzata , aggiungetevi quattr' oncie , più o manco di buon butirro fresco mezzo squagliato , del sale , della noce moscata , del pepe e con gli altri condimenti per un manicaretto di Pesce , e rimenate ogni cosa insieme con una cucchiara , acciò si condensino bene , dipoi empitene la pelle del Pesce , ed empite anche la panza con polpette di Pesce , con latte di Raina , con delli funghi cotti , e tagliati minuti , e ben conditi , delle code di Gambari , pedoni di carciofoli già imbianchiti , ed altre animelle , un poco di butirro , del sale , del garofano , delle anchiove , o capperi , ed avendo cucito la panza del Pesce , mettetelo dentro un calderino lungo , o veramente dentro un tegame , con una foglietta di vino bianco , o mezza almanco ; con altrettanto d' acqua più o manco di ciascheduno a proporzione della grandezza del Pesce , e bisogna che il sapore sia acuto , e speziato , aggiungetevi un poco d' aceto per levar il cattivo tuffo , se ve n' è , con del buon butirro fresco grosso quanto un ovo ; bisogna far cuocere tutto questo , ed essendo cotto il Pesce in modo che abbia un bel colore , e poco intingolo , bisognerà cavar via il butirro , se egli è troppo grasso , dipoi imbandire il Pesce coll' avanzo della salsa ; se volete , potete guernire ancora il piatto , o bacile con de' Gambari , ed altre animelle magre ben cotte , con dei latti , e dei capperi ,
e de'

e de' funghi, vi si può mettere del piccattiglio, o polpette di Pesce cotto separatamente, mettendo anche sul Pesce delle fette di limone, o di melangolo, con della Granata attorno al piatto.

Gravagni in più maniere.

MEntre che li Gravagni s' ammettono al numero de' Pesci, noi potremo aggiungere qui qualche modo di condirgli, osservando, che quelli, che hanno i piedi rossi sono migliori degli altri.

Pigliate un Gravagno, bagnatelo dentro l' acqua bollente, dipoi pelatelo con prestezza, raschiate bene la penna matta, di poi curatelo, e fatelo bollire un bollo solo dentro dell' acqua schietta, e bollente, dentro la quale vi sia un poco di vino, e della salvia e ritiratela subito: voi potete dopo quell' apparecchio, condirlo in più maniere, come un' Anetra.

Per arrostarlo allo spiedo, bisogna mettere nella panza un pezzo di butirro, una cipolla e del sale, del pepe, dipoi ricucite l' apertura e trapuntate sopra lo stomaco del Gravagno alcuni garofani, e poi infilzarlo nello spiedo, facendolo cuocere adagio, per un poco di tempo, e nel mentre, che cuoce inaffiatelo spesso con dell' acqua, del sale, e del butirro, che siano sotto il Gravagno dentro una cazzuola, aggiungendovi un poco d' aceto, quando il Gravagno è quasi cotto, e continuando sempre a bagnarlo fin tanto, che sia perfettamente cotto, di poi servire in Tavola col suo intingolo con capperi, come si fa alle Beccaccie, ovvero una salsa alla Catalana.

Si può far cuocere un Gravagno, come l' intingolo di Carpio, e mangiarlo asciutto, o veramente condirlo, come un Anetra colle
ra-

rape, oppure condirlo come un Cive. E' anche squisito stufato, il che farete nel modo seguente.

Pigliate un bel Gravagno, mettetelo dentro una pignatta con una cipolla, quattr' oncie di butirro, cinque, o sei garofani, una o due foglie di lauro, del pepe, e del sale a discrezione, una foglietta, e mezza di vino, con altrettanto, o più acqua, mezza foglietta, o un poco più d' aceto, o d' agresta, fate bollire ogni cosa insieme, e se la salsa si consuma troppo, bisognerà aggiungervi del vino, e dell' acqua, dell' aceto secondo il bisogno, fate ben cuocere il Gravagno, assaggiate la salsa, e se ella non pizzica abbastanza, aggiungetevi un poco d' agresta, o d' aceto per agguzzarla, se all' incontro fosse troppo gagliarda, mettetevi un pezzo di butirro, e fatela bollire anche un poco.

PER CONDIRE

L' ERBE, ED I LEGUMI

CAPITOLO TERZO.

Lattughe empite.

Pigliate lattughe grosse capuccie, e mettele per un poco di tempo dentro l' acqua bollente per infiacchirle, ed avendole fatte sgocciolare bisogna aprirle, e levar via il grumulo, ed empire la detta lattuga con della carne di Vittella ben trita, e cruda, o veramente d' altra carne ben condita, come se fosse per far delle polpette, dipoi si metteranno le lattughe dentro d' una scodella, ovvero una pignatta di terra con del butirro, e un poco di brodo, del garofano, e del sale, potete aggiungervi alcuni funghi, o veramente de' sparagi, o de' piedi

di

di carciofoli tagliati in pezzi , quando ciò sarà cotto , potete aggiungervi una salsa bianca , o veramente guernire il piatto di piselli ben triti , rasgando sopra un poco di noce moscata , mantenendo caldo il piatto , finchè si mette in tavola .

Altre Lattughe empite .

T Agliate in quarti delle lattughe cappuccie , ed avendole lavate , fatele un poco imbianchire dentro dell' acqua bollente senza metterle sul fuoco , dipoi fatele cuocere con un poco di timo , o veramente altre erbe fine , una buona empitura d' erbe ben condite , come quella dell' ova ripiene , aggiungendovi del butirro , e della midolla di Vaccina , con un poco di buon brodo , e quando sarà ben fritta col sapore un poco rilevante , imbanditele dentro una pignatta , raspandovi sopra della noce moscata .

Spinacci .

L Avate bene i Spinacci con dell' acqua mutata spesso , dipoi mettetegli dentro una pignatta di terra sopra della cenere calda , acciò rendano l' acqua : faranno più ghiotti se vi metterete un poco d' acetosa ; quando avranno reso la lor acqua cavategli fuori , e spremetegli bene , di poi mettetegli dentro un vaso , o scodella di terra , dopo d' averli tagliati minuti , mettendovi per un buon piatto ott' oncie di butirro , del sale , ed alcuni garofani , vi potete mettere una cipolla intera trapuntata d' alcuni garofani : per rilevare il sapore fategli cuocere adagio , ed a fuoco lento , rivoltateli spesso con una cucchiara , acciocchè si possano cuocere da per tutto senza abbruciarsi , e quando faranno quasi cotti , aggiungetevi dell' agresta , e finite

nite di farli cuocere ; dipoi si rasperà sopra della noce moscata, si ponno guernire con delle fettoline lunghe di pane fritto con butirro, o con oglio.

Altri Spinacci ghiotti.

LI Spinacci faranno più ghiotti se voi mettete col butirro, ed il sale una cipolla trapuntata di garofani, del pepe, un poco di zucchero, della passerina, o altra uva buona, dell'agresta, e della noce moscata, facendo cuocere ogni cosa insieme, quando si servirà in tavola, vi si aggiungerà del succo di limone, o di melangolo, con del zucchero, se non ve n'è abbastanza.

Costiere di Bieta.

Pigliate delle belle Costiere di Bieta, tagliatele in pezzi lunghi come la mano, levatene le fila, e quanto vi è di verde, legatele in mazzetti, fatele cuocere dentro dell'acqua, aggiungendovi del sale, ed un poco di butirro, essendo cotte, cavatele fuori, e fatele sgocciolare, dipoi si metteranno dentro di una salsa fatta con del sale, e dell'aceto, e butirro, il quale bisogna sempre rimuovere in quel mentre, che si disfa, dipoi avendovi poste le Costiere, vi si può aggiungere rasatura di pane, della noce moscata, e mettetevi anche del formaggio raschiato, e sminuzzato, lasciando bollire ogni cosa insieme, rimuovendo ogni poco le Costiere fin tanto, che sia fatta la salsa.

Indivia stufata.

Mettete l'Indivia nell'acqua bollente ; cavandola fuori subito, che sarà mezza cotta, dipoi fatela ben sgocciolare ; sarà più

più saporita se voi la metterete cruda fra due piatti sopra del fuoco, acciò renda l'acqua, e che si possa cuocere, dipoi essendo sgocciolata, friggetela con del butirro, e conditela con del sale, e dell'aceto, vi si può raspare della noce moscata, e del formaggio.

Radicchio in Insalata.

Pigliate radiche di Radicchio ben grosse, e piene, e dopo d'averle raschiate, e lavate, fatele cuocere con assai acqua, ed un poco di sale: ma se le volete dolci, bisogna buttar via la prim'acqua, e toccandole colle dita, le troverete tenere. Essendo cotte, si fanno sgocciolare, dipoi avendone levato l'anima, ovvero la corda, bisogna pestarle sopra di un tagliero, con un poco di sal minuto, e del zucchero in maggior quantità del Radicchio, aggiungendovi un poco d'aceto, e dell'oglio a discrezione, essendo ben mischiato ogni cosa, senza che sia troppo liquido, voi le metterete sopra d'un tondo. Quell'Insalata ha da rassomigliare ad un Piccattiglio, si può fare l'istesso colle foglie del Radicchio, quando sono state cotte avanti con dell'acqua mutata due volte, e poi farle ben gocciolare: si può anche fare un'Insalata colle radiche, e le foglie insieme, mettendole separatamente sopra di un medesimo tondo in modo, che il bianco, e le radiche siano condite separatamente, siano collocate in mezzo al tondo, e che il verde sia attorno, essendo l'uno, e l'altro ben condito col zucchero, un poco di sale, e dell'aceto, e dell'oglio quando si tritano. Si può anche condire quell'Insalata di Radicchio con un'Insalata di Cardi, facendola con del buon butirro, del sale, e della noce moscata.

Cavoli Putridi.

Pigliate Cavoli capucci tagliati in pezzi , e lavateli , fateli bollire alcuni bolli nell' acqua , dipoi cavateli fuori , e metteteli dentro una pignatta con un poco di lardo , della midolla , o veramente buon grasso di Vaccina tagliata in pezzi minuti , un poco d' erbe fine , del sale , e del garofano , dell' acqua , o piuttosto del brodo senz' erbe , fate ben cuocere ogni cosa insieme , e non avanzi se non pochissimo brodo , e rimuovete spesso la composta , e quando sarà perfettamente cotta , raspatevi della noce moscata . E prima di servirla vi potete aggiungere del succo di carne arrosta , delle fettoline , o pezzetti di pane fritti col butirro . I giorni magri si può aggiungere una cipolla coi cavoli sminuzzati , e conditi conforme abbiamo detto , e con della mollica di pane , facendogli cuocere con dell' acqua , del butirro , o dell' oglio .

O veramente avendo pestato , e fatto un poco bollire de' cavoli bianchi nell' acqua , con del sale , cavateli fuori nel mentre che sgocciolano , bisogna friggere della cipolla , o veramente delle scalogne con del butirro , o dell' oglio , dipoi aggiungervi i Cavoli con del sale , della spezieria , del brodo , o dell' acqua ; alcuni vi aggiungono un poco d' acqua ; fate ben cuocere ogni cosa insieme , raspate un poco di noce moscata , quando lo stufato sarà fatto .

Cavoli ripieni.

Pigliate , v. gr. un Cavolo bianco , che sia ben grosso , e ben capuccio , dategli un bollo , o due nell' acqua bollente per mortificarlo , e levar il forte , e dopo d' averlo cavato fuori , bisogna slargare le foglie grandi senza romperle , levar il garzuolo , ed empi-
re

re il Cavolo con della carne pesta, e condita con quella di pastici di falsiccie, e d'un buon piccatiglio, mescolandovi rossi d'ova cotti, e duri, bisogna anche aggiungervi de' rossi d'ova cotti per condensar bene ogni cosa insieme. Vi si può anche aggiungere dell'agresta, de' funghi, e de' pignuoli, passarina, sparagi tagliati in pezzi, ovvero altri ingredienti secondo la stagione, ed un poco di spezieria, o veramente del timo in polvere col sale, ed avendo scortate le foglie per di sopra, bisogna ligar il Cavolo in Croce con un spaghetto, e metterlo dentro una pignatta grande abbastanza, acciò si possa cavar fuori intiero, quando sarà cotto, fatelo cuocere lo spazio d'un'ora, e mezza, o in circa con del brodo di carne ben condito, dipoi cavatelo fuori della pignatta, e levate lo spaghetto, si potrà spargere per di sopra del succo di carne arrosta.

Si può guarnire un Cavolo in più maniere, e farne di più forti, v. g. con de' Piccioncini, che bisogna far cuocere alla composta, o veramente con dell'altra carne prima di ferrargli dentro il Cavolo.

Si può anche empire la pancia degli Uccelli con del piccatiglio ben condito, e metterlo ancora tra gli Piccioncini per guernire meglio i Cavoli.

Cavoli fiori.

Pigliate Cavoli fiori, mettetegli in ramicelli, levate la pelle, o la scorza, e quanto vi è di guasto, dipoi lavateli, e fateli cuocere nella pignatta con della carne, o veramente nell'acqua, con del sale, della mollica di pane, ed un poco di butirro, acciò siano ben bianchi; essendo cotti, cavateli fuori, e fateli sgocciare come de' sparagi, di poi si metteranno dentro una salsa simile a quella
E de' .

de' sparagi, vi si può aggiunger del succo di carne arrosta.

Si ponno anche far de' Cavoli fiori conforme le frittelle, avendogli avanti fatto bollire un poco, potete accomodare de' Cavoli bianchi colla salsa di Cavoli fiori, avendogli fatti bollire avanti in quarti nel brodo grasso, o veramente dentro dell' acqua, e del sale, o dentro del vino, e un poco d' aceto, e dell' erbe fine.

Sparagi.

PER far bene cuocere Sparagi intieri, metteteli nell' acqua bollente con un poco di sale, e quando faranno mediocrementemente teneri, bisogna rivoltarli, ed avendo levato via il calderino dal fuoco lasciateli raffreddare a mezzo, dipoi cavateli fuori dell' acqua e fatteli sgocciolare, cuoprendoli con una tela bianca, dipoi si metteranno nella salsa seguente.

Mettete un piatto sopra d' un buon fuoco con quell' aceto, e sale che occorrerà, ed un buon pezzo di butirro, vi potete aggiungere un poco di pepe, bisogna rimuovere il butirro, fin tanto, che sia squagliato, acciocchè la salsa sia condensata: dipoi si metteranno li Sparagi; potete raspare della noce moscata per disopra, un poco di rasatura grossa di pane sta bene in quella salsa, come anche del succo di Cosciotto, o d' altra carne arrosta. Invece di fare quella salsa, basta mangiar li Sparagi con dell' oglio, del sale, e dell' aceto conforme un' Insalata.

Sparagi fritti, o in Gnazzetto.

Pigliate Sparagi minuti, e teneri, rompete in pezzi il verde, ed essendo lavati mettetegli con del butirro mezzo sauro, con una scalogna, e un poco di sale, e dopo averli vol-

voltati alquanto nella padella, metteteli dentro un piatto con un poco d'acqua, e del brodo senza grasso, fateli cuocere insieme, e quando faranno quasi cotti, aggiungetevi del fior, o pannata di latte, tenendoli anche un poco sul fuoco.

Si ponno anche far cuocere i Sparagi fra due piatti, o veramente dentro una pignatta, o tegame, con dell'acqua, del brodo, o della midolla, o del lardo, della favoreggia, una scalogna trapuntata con due, o tre garofani, o piuttosto una salsa bianca fatta coll'aceto, con rossi d'ova stemperati insieme, ovvero del succo di carne arrostita, e quando faranno quasi cotti, aggiungetevi dell'agresta, o dell'aceto; essendo fatta la salsa, raspate della noce moscata di sopra, con della crosta di pane.

Altro modo.

Spezzate li Sparagi, fateli bollire un poco nell'acqua per attenerirli, ed avendoli cavati fuori a secco, metteteli dentro una pignatta con del butirro, una scalogna trapuntata con due, o tre garofani, del sale, un poco d'agresta, e fateli cuocere in composta, e che vi sia poco brodo.

Si marinano li Sparagi conformi la porcellana, e i pieni di carciofoli, lasciandoli stagionare durante qualche giorno, avanti di metterli nel salume.

CARCIOFOLI.

Carciofoli alla Peverata.

Pigliate de' Carciofoli ben teneri, e tagliateli in quarti, levate via il fieno, e le foglie picciole, pelate il disotto, e non lasciate altro, che le foglie grandi, e secondo, che si vanno pelando, si mettono dentro l'acqua

fresca, per impedire, che non diventino negri, ed avari, e quando bisognerà fervirgli bisognerà mettergli dentro un piatto, o sopra di un tondo a foggia il Piramide, e bagnarli con dell'acqua, si mette anche sull' orlo del piatto del pepe, e del sale mescolati insieme.

Carciofoli fritti.

TAgliate in quarti pedoni di Carciofoli e dopo avergli pelati di sotto fin al bianco, fate i pezzi grossi quanto una noce, o in circa, ed avendone levato il piumo, e tagliato la punta delle foglie mettete nell'istesso tempo i pezzi nell'acqua fin tanto, che vogliate friggerli, all' ora bisognerà cavargli fuori dell'acqua, infarinarli, o poi friggerli nello strutto ben caldo, o veramente dentro dell'oglio buono, o col butirro mezzo sauro, che sia così caldo, che mettendovi un pezzo il verde s'asciutti subito. Quando sono bastevolmente cotti senza esser abbruciati bisogna cavargli fuori, e subito salarli minuto, inaffiargli con dell'aceto, e poi cuoprirli con del petrosello infiacchito, e fritto mezzanamente dentro la padella.

Per quest'effetto è necessario, che il petrosello sia ben lavato, e ben secco, dipoi metterlo leggermente nella padella, senza spremarlo colla mano, e cavarlo subito fuori con una schiumarola, ed avendolo lasciato ben sgocciolare, spargetelo su gli Carciofoli.

Carciofoli in guazzetto.

Pigliate piedi di Carciofoli, e dopo d'aver levate tutte le foglie, ed il piumino, settateli, o tagliateli in quarti mezzani, dipoi fateli bianchi, cioè farli bollire un poco, e farli quasi cuocere a mezzo nell'acqua, con un poco di sale, un ramicello di favoreggia, della

della scalogna, dipoi cavateli fuori, e mettetegli poi dentro del butirro mezzo sauro, aggiungendovi del sale, con alcuni funghi se vi faranno, fategli cuocere sufficientemente, e sul fine aggiungetevi un poco d'agresta, e dell' aceto, o veramente una salsa bianca con dell' ova, e dell' aceto, e poco dopo imbanditeli, e raspatevi sopra della noce moscata.

Altri Carciofoli.

Pigliate piedi di Carciofoli, levate via il piumino, e tutte le foglie con quanto vi è di verde, metteteli nell'istesso tempo nell' acqua, lasciategli star così a mollo un quarto d'ora, e mutate l'acqua una volta, o due: se faranno manco bisognerà fargli bollire un poco nell' acqua, con un poco di sale, ma faranno meno saporiti. Si faranno cuocere, i carciofoli dentro un piatto di terra, con del butirro, del sale, ed uno o due garofani, tenendogli coperti, e quando faranno mezzi cotti, aggiungetevi un poco d'agresta, o d'aceto; alcuni vi mettono del vino, e un poco di rasatura di pane, ed essendo cotti, raspatevi un poco di noce moscata.

Carciofoli Marinati.

Pellate de' piedi di Carciofoli, levandone tutto il piumino, e tutte le foglie, e mettetegli nell'istesso tempo nell' acqua fresca, e avendogli ritirati, fateli bollire un tantino fin tanto che il piumino possa facilmente levarsi, ed avendolo levato via, mettetegli dentro una pignatta di terra, di poi aggiungerete dell' acqua ben salata alta tre dita sopra, alcuni vi mettono parte acqua, e parte aceto, dipoi aggiungetevi alto due dita dell'oglio buono, o veramente del butirro poco caldo; dopo

questo si mette la pignatta in cantina sopra d'una tavoletta, e si copre con una tela raddoppiata. Quando volete mangiare di quei piedi di Carciofoli, bisogna cavargli fuori con un bastoncino, avvertendo di non mettervi le dita, dipoi gli metterete nell'acqua della mattina fin alla sera per levarne il salume; dopo questo li concierete, come se non fossero stati salati.

Altro modo per conservare i piedi de' Carciofoli.

DOpo, d'averli cavati fuora dell'acqua, metteteli fra due salviette, acciò possano ben sgocciolare, dipoi si mettono dentro una pignatta, aggiungendovi dell'aceto, o dell'agresta fin tanto che vengano coperti due o tre dita, dipoi vi si metterà del sale, e il dì seguente dell'oglio, e si metteranno in cantina; ma li Carciofoli non hanno quasi sapore, perchè l'hanno perduto nell'aceto.

Li Carciofoli possono conservarsi quindici dì o più, essendo cotti nell'acqua con del sale, e del butirro, in modo che venghino coperti alto un dito per di sopra, basterà farli bollire insieme cinque o sei bolli, e conservarli ancora nel butirro.

Si possano marinare, e conservare nell'istesso modo le carde di Carciofoli imbianchite, come anche li sparagi, v. g. fate cuocere a mezzo li sparagi, stendetele dentro un vaso, ed aggiungetevi del butirro, finchè ve ne sia due dita per di sopra. Si ponno anche conservare crude cinque, o sei giorni, acciò si stagionino, dipoi si mettono per lungo dentro un vaso, e poi si cuoprono di salume, e d'oglio e di butirro, affine di conservarli in quel modo.

Si marinano in quel modo li Citroli, e la Porcellana due, o tre dì dopo esser stati cotti.

ti: vi si può aggiungere una, o due noci moscate, alcuni garofani, del pepe intiero; non è cosa assolutamente necessaria di metter dell'oglio sopra del salume.

Cardo di Carciofoli.

Pigliate delle Carde ben bianche, tagliatele in pezzi lunghi quanto la mano, o in circa, levate via i fili, che stanno dentro, o fuora, e dopo d'averle lavate, fatene de' mazzetti; e di poi fatele cuocere nella pignatta con del sale, aggiungendovi della mollica di pane, ed un pezzo di butirro, acciò siano più bianche, e più saporite; essendo ben cotte, e sgocciolate, si mettano per il solito dentro una salsa col butirro, sale, aceto, e noce moscata: vi si aggiunge ancora della raspatura di pane, ed alcune volte del formaggio Parmigiano, di poi si fanno bollire nella salsa: vi si può aggiungere midolla di Vaccina, succo di carne, o d' un cosciotto di Castrato, e ne' giorni magri della salsa di Pesce, raspan- do del formaggio sopra le carde.

Rape.

Raschiate le Rape, e mettetele nell'acqua calda, o veramente nella pignatta colla carne, conforme abbiamo detto nel trattato de' Potacchi, quando saranno cotte, cavatele fuora, tagliatele in pezzi, aggiungetevi del butirro, del sale, ed un poco di latte, potete anche mettervi un poco di pepe, e della noce moscata, ovvero della mostarda di Senape stemperata con dell'agresta, dell'aceto, o veramente raspare del formaggio, ovvero fargli una salsa colla cipolla, mostarda, ed aceto.

Le Rape sono buone cotte sotto la cenere.

Le Rape avendo bollito intiere, cavatele fuora della pignatta, infarinatele, fatele frige-

gere dentro la padella con del butirro, o dell'oglio, di poi cavatele fuori della frittura, e fattevi una salsa con del sale, ed aceto. La maggior parte dell'altre radiche si ponno condire nell'istesso modo, v. g. le Carotte, ed il Sifaro.

Cipolle.

Pigliate Cipolle grosse, fatele cucere nella cenere, o veramente nella pignatta con della carne, ed avendole pelate mettetele in quarti con dell'aceto, del sale, e dell'oglio. Si ponno mangiare con una salsa dolce, v. g. con del sapore d'uva, ovvero con del sale, e pepe.

Funghi.

LI migliori non sono buoni, ed ogni forte di funghi sono pericolosi, nondimeno gli condiremo nel modo seguente.

Pigliate de' funghi freschi, e rossi di sotto, e non negri, nè infiacchiti, pelateli, e levate via la coda, dipoi tagliateli in pezzi dentro dell'acqua, ed avendoli ben lavati, lasciateli a mollo nell'acqua per qualche tempo, dipoi mettetegli dentro un piatto, o dentro una pignatta con del sale, del petrosello ben sminuzzato, una scalogna, o cipolla intiera, con un buon pezzo di butirro, o di midolla; vi si può aggiungere la metà, o veramente il quarto d'un limone, fate bollire ogni cosa insieme fin tanto, che li funghi siano cotti, di poi vi si aggiungerà un poco d'agresta, o d'aceto, quando avranno bollito anche un poco, imbandireteli, levando via la cipolla, ed il limone dopo d'averlo spremuto prima. Vi si può aggiungere del succo di cosciotto di Castrato, e rasparvi della noce moscata.

A fine di mangiarli con più sicurezza, quando faranno pelati e lavati si fanno bollire un poco con dell'acqua, del sale, una cipolla, ed

un

un pezzo di scorza di melangolo, di poi si getta via quell'acqua, e si fanno bollire un'altra volta, due o tre bolli con un poco di vino, ed avendoli cavati fuori, si condiscono con una salsa, col butirro bianco, col fior di latte, ovvero si friggono con del butirro sauro, con del petrosello minuzzato, aggiugnendovi del sale e del pepe, e quando sono pronti per imbandire, vi si aggiunge dell'agresta, o dell'aceto, o veramente del succo di limone, ed avendoli anche date due o tre voltadine nella padella, s'imbandiscono, e vi si mette per di sopra della noce moscata.

Funghi fritti.

SI ponno friggere funghi crudi o col butirro, o con l'oglio, o veramente farli un poco bollire con del vino bianco picciolo, e condarli con del sale, e del succo di melangolo, o altre cose simili.

Alcune volte basta solo pelare, e lavare i funghi, dipoi si mettano intieri e sani dentro una tortiera, o veramente dentro una carta sopra la graticola con un poco di butirro, o dell'oglio buono, del sale, e del pepe, o veramente della noce moscata, con un poco di rasatura di pane, facendogli cuocere adagio con poco fuoco.

Funghi ripieni.

Essendo pelati, si leva via la barba, che sta dentro, dipoi lavarli, e cavarli subito fuori dell'acqua, perchè se vi stassero troppo diventerebbero insipidi: bisogna tritare un pezzo di Vitella, o carne di Pollame con del lardo, e del grasso tagliato minuto, aggiugnendovi del sale, ed un poco di timo, della persia, ed una piccola scalogna. Essendo fatto detto piccatiglio, bisognerà incorporarlo con due rossi d'uova crudi, meschian-

dovi un poco di spezie, dipoi s'empiono li funghi con quel ripieno; essendo riempiti, mettetegli dentro una tortiera coperta, o veramente fra due piatti d'argento, con un poco di butirro, ovvero del brodo di Piccioni, o altro Pollame, con un poco di fuoco sotto e sopra; essendo cotti, metteteli sopra di un tondo cupo, e fatevi un poco di salsa bianca fatta con dell'agresta, e con alcuni rossi d'ova, ed essendo pronta ogni cosa, aggiungetevi un poco di succo di carne.

Funghi marinati.

SE ne ponno conservare delli cotti nell'istesso modo, che gli piedi di carciofoli, o veramente avendogli fritti, conforme abbiamo detto, si mettano dentro una pignatta, si sparga per di sopra del butirro squagliato, e poco caldo, fin tanto che avanzi di larghezza di un dito, per impedire che non svanischino; tre settimane dopo, o in circa, sarà bene metterli sul fuoco per far squagliar la salsa, e metteteli i funghi dentro dell'altro butirro salato, che gli cuopra della larghezza d'un dito, facendo l'istesso ogni mese per impedire di guastarsi coll'umidità, che gettano, e che gli fa marcire: bisogna conservarli in cantina, o in qualche luogo fresco.

Spongioli.

PER conservare, e mantenere gli spongioli, bisogna infilzarli come maroni in modo, che non si tocchino l'uno con l'altro, esponendoli al Sole, o mettendoli sotto del camino, anzi avviluppati con della carta, o dentro di un sacco, finchè siano secchi, di poi tenerli in un luogo secco, ed asciutto, e quando vorree adoperarli, bisognerà metterli a molle nell'acqua calda, di poi farli cuocere, e condirli, come i funghi.

MO-

MODO DI CONDIRE

Ogni sorte

DI CECI, O PISELLI.

CAPITOLO QUARTO.

Piselli.

SI ponno condire fra due Piatti, friggerli nella padella, ovvero metterli in stufato.

Piselli senza guscio.

Pigliate bacelli teneri, lavateli, avendo prima levato il filo, fateli bollire un tantino, di poi cavateli fuori, e friggeteli con del butirro mezzo sauro, o veramente del lardo squagliato, condendoli con del sale, del garofano, e del pepe; vi si può aggiungere delle scalogne con un poco d'erbette fine, ed essendo fritti metteteli dentro un piatto, o veramente dentro un tegame, e finite di farli cuocere, aggiungendovi del brodo, e dell'acqua, e raspar della noce moscata per di sopra quando faranno all'ordine per servire, o veramente quando i piselli sono quasi cotti aggiungetevi un tantino d'aceto, o veramente fior di latte poco condensato, ovvero rossi d'ova stemperati con dell'aceto, e rivoltateli dentro del piatto. Notate, che se volete mettere del fior di latte ne' piselli, non bisogna, che vi siano erbe di niuna sorte, ma solo del petrosello ben sminuzzato con una scalogna intera, trapuntata con alcuni garofani.

Bacelli fra due piatti.

Nettate, e lavate de' bacelli, e metteteli dentro una tortiera con del sale, del garofano, dell'acqua, e fateli cuocere; in luogo del butirro, vi si può mettere midolla di Vaccina, del lardo, e del brodo della pignatta, condendoli con del sale, del pepe, del garofano, una scalogna, e dell'erbe fine, e quando saranno quasi cotti aggiungetevi del succo d'un cosciotto di Castrato, rasvandovi della noce moscata per disopra.

Bacelli stuffati.

Vi si può mettere della scalogna, o cipolla, e poi levarli via quando i bacelli sono cotti, fateli cuocere dentro un calderino, con una brancata di lattuga sminuzzata; mettetevi del sale, del garofano, o del pepe, e del butirro, o del brodo di carne senz'erbe, in modo, che la salsa resti poca, e rimoveteli ogni poco: si può anche aggiungere del succo di carne arrosta prima d'imbandirli, e dipoi rasparvi della noce moscata per di sopra.

Ericassea di Piselli verdi.

Sgusciate de' piselli verdi, minuti, e teneri, lavateli, e metteteli dentro una padella con del butirro, o del lardo, del sale, ed uno, o due garofani, senza aggiungervi erbe forti, fateli cuocere senza mettervi acqua, o brodo, perchè essi rendono umidità bastevole: se vi piace il saporetto spezzato, ovvero il sapore rilevato, fregarete il fondo del piatto con un poco d'aglio.

Piselli verdi stuffati.

Pigliate piselli teneri, lavateli e metteteli dentro un tegame con un poco di sale, del butirro, un poco d'acqua, ovvero brodo senza grasso, un garzuolo di lattuga capuccia, e della porcellana, una scalogna, della favoreggia, o veramente del petrosello sminuzzato, e fateli ben cuocere: vi si può aggiungere sul fine del succo di cosciotto di Castrato, o veramente di carne arrosta.

Se i piselli sono grossi, o duri, bisognerà farli bollire un poco nell'acqua, dipoi cavarli fuori a secco, e condirli conforme abbiamo detto adesso.

Piselli secchi alla grossolana.

Fate star a mollo de' piselli nell'acqua calda, dipoi fategli cuocere con alcune erbe fine, in modo, che avanzi poco brodo, ed avendogli imbanditi dentro un piatto, aggiungetevi del butirro, del sale, dell'aceto, e fategli bollire sopra il fuoco.

Fave stufate.

Mettete delle fave tenere dentro un calderino, conditele con della favoreggia o veramente con dell'altr'erbe fine, del sale, de' garofani, del butirro, o del lardo; o di tutti due insieme, e fateli cuocere con dell'acqua, vi si può aggiungere della cipolla, della porcellana, e delle lattughe.

Fave in guazzetto.

Tagliate del lardo a pezzetti grossi come fave, e fateli squagliare dentro una padella, o veramente pigliate dell'oglio, o del butirro, o veramente dell'uno, e dell'altro,

tro, e quando il butirro è mezzo sauro, mettetevi delle fave tenere, e sguosciate, dipoi mettetevi del sale, del petrosello sminuzzato, della favoreggia, o veramente un poco di timo con alcune scalogne piccole, vi si può aggiungere del brodo della pignatta, ovvero dell'acqua calda, massime se sono grosse. Quando sono dure si ponno far bollire un bollo o due nell'acqua, di poi sgocciolarle prima di friggerle, acciò possino cuocerfi; bisognerà rimuoverle ogni poco, ed avendole imbandite si può raspare della nocemoscata per di sopra, mettendovi dell'agresta, o dell'aceto scaldato nella padella, o veramente quando le fave stanno per imbandirsi, potete aggiungervi del latte, o fior di latte, o veramente torli d'uova stemperati con un poco della salsa di fave, ovvero con dell'aceto, o agresta, o veramente aggiungervi della salsa di funghi.

In quanto alle fave secche, si ponno condire come i piselli, o fagioli, ovvero condirle nel modo seguente:

Pigliate fave secche sguosciate, o no, e fatele bollire nell'acqua finchè siano cotte, o a poco presso; dipoi friggete della cipolla nel butirro, o grasso, poi mettetevi le fave, e dopo, che saranno state un poco sul fuoco, aggiungetevi dell'aceto e della mostarda stemperati insieme, con un poco di pepe, o spezierie, dandogli anche qualche voltadina sul fuoco: Quelle fave saranno migliori, se voi le sguoscierete prima di farle cuocere, e per quest'effetto si mettono a molle nell'acqua tepida per alcune ore, per attenerir la pelle, e levarla facilmente. Si ponno anche far cuocere le fave secche nella pignatta, con della carne in luogo d'erbe e di piselli.

Fagioli.

SE voi gli pigliate verdi, e con la scorza, scegliete li teneri, ed avendogli levato il filo, e tagliato le due punte, si fanno bollire un bollo o due nell'acqua, di poi avendoli ben sgocciolati si fanno stufati, o veramente in guazzetto conforme i bacelli; in quest'ultima maniera vi si può aggiungere del fior di latte, potete anche friggerli ad uso di rape, aggiungendovi una salsa Robert, cioè fatta con cipolle fritte, della mostarda, ed un poco d'aceto.

Quando i fagioli son duri, e senza scorza s'accomodano alcune volte grossamente, come de' piselli sgusciati, o veramente gli friggerete, e poi vi aggiungerete del fior di latte, se ne può anche cavare la midolla, e metterli in pasta come la favetta, con fare consumare il brodo, o veramente metterli stufati nella maniera seguente:

Pigliate de' fagioli, i più bianchi sono li più delicati, e fategli cuocere nell'acqua, e non gli salate fin tanto che il brodo non sia ben consumato, e che i fagioli non siano ben cotti: essendo salati, fateli cuocere anche qualche tempo, e quando il brodo sarà quasi rientrato, cavateli fuori del fuoco, e friggiteli bene con del butirro sauro, aggiungendovi del pepe, ed altre spezierie, e sul fine poi un poco di agresta, o aceto solo, e con della mostarda, e dopo di averli volti nella padella, metteteli dentro un piatto, dipoi fate anche squagliare ed abruscare un poco di butirro, e spargetelo sopra de' fagioli, potete anche rasparvi della noce moscata per di sopra.

Citroli.

PElate de' citroli, ed avendogli fettati, fateli cuocere fra due piatti con del butirro, del sale, ed alcuni garofani, vi si può aggiungere della crosta di pane, della passerina, e de' funghi tagliati ben minuti: quando i citroli saranno quasi cotti, mettetevi dell'agresta granita, o veramente rossi d'ova stemperati con dell'agresta, ed un poco di noce moscata, vi si può anche mettere della salsa di Pesce fluffato, o veramente del succo di carne arrosta.

Pelate de' citroli, tagliategli a fette sottili, mettetegli di poi in una tortiera, o padella, o veramente fra due piatti sopra di un fuoco mezzano, acciò rendino la lor acqua, di poi avendogli fatti ben sgocciolare, bisogna friggerli con del butirro mezzo sauro, mettendovi del sale, del pepe, dell'agresta granita, un poco ammaccata dentro un mortajo, e quando saranno fritti, e pronti da cavarli dalla padella, aggiungetevi alcuni rossi d'ova stemperati con un poco di agresta, o veramente con della salsa de' citroli, ed avendo messo quella salsa nella padella, bisognerà rivoltare i citroli due, o tre volte sul fuoco, dipoi metterli dentro un piatto, e mantenerli caldi sopra la cenere calda, avvertendo, che la salsa non si consumi del tutto, potete rasparvi della noce moscata per di sopra, o veramente sminuzzate bene della cipolla, o scalogna, e poi friggetela con del butirro, aggiungendovi, se vi gustano, un poco di funghi, dipoi mettetevi de' citroli fettati sottilmente abbastanza, e fateli cuocere con del sale, e quando saranno quasi cotti, aggiungetevi dell'agresta, o dell'aceto, ed anche della noce moscata.

Quando li Citroli si mettono a cuocere, vi si può mettere l'agresta, o l'aceto, e quando
sono

sono cotti, mettetevi del fior di latte, dandogli ancora una voltadina o due nella padella, dipoi essendo imbanditi raspatevi della noce moscata per di sopra; li potete anche friggere col butirro sauro.

Si ponno fare de' Citroli intieri o fettati, e poi condirgli con qualsivoglia salsa, che vi parerà.

Citroli ripieni.

FAte un ripieno con dell' erbe condite, come se si volesse far una torta d' erbe, o dell' ova ripiene, o veramente fate un' empitura, o un piccatiglio di Carne, o di Pesce, facendoli cuocere più di mezzo, di poi riempite uno o due Citroli grossi, e dritti dopo d' aver tagliato una delle punte, e sgombrato il di dentro quanto si può, dipoi turerete il buco coll' istesso pezzo, che avete tagliato, attaccandolo sodo, con qualche itecchetto di di legno, ed avendoli trapuntati con alcuni garofani, fategli cuocere fra due piatti, o veramente dentro qualche tortiera coperta, perchè si metta del fuoco sotto e sopra, acciò possano cuocersi ugualmente da tutti i lati, senza esser sforzato di rimuovergli, per isfuggire di rompergli, aggiungendovi butirro, del sale, e se occorresse anche dell' agresta o aceto, guardandovi spesso acciò non si abbrucino, fateli ben cuocere egualmente da per tutto: quando sono ben cotti, e che la salsa è bastevolmente rientrata, vi si potrà aggiungere del succo di carne, raspandovi della noce moscata, e della crosta di pane per di sopra; se vi piace la salsa dolce, aggiungetevi del zucchero, il che farete quando il Citrolo è ripieno con un ripieno di torta.

In vece di far cuocere i Citroli ripieni col butirro, si ponno mettere con del brodo di carne senz' erbe, e con della midolla ben minuzzata.

Quan-

Quando un Citrolo ripieno è cotto, si può cavar fuori della salsa, e si può avviluppare pulitamente e destramente con una frittata sottile e bavosa, senza aggiungervi più altro; si può anche raspare del zucchero, o della noce moscata per di sopra, e poi servirlo caldamente.

Si può empire un Citrolo con della midolla di Vaccina preparata, e condita come se fosse per fare una torta di midolla, dipoi avendolo turato, e fatto cuocere come se fosse pieno d'altra empitura, vi aggiungerete del zucchero, e poi così lo servirete.

Ognun sa molto bene, in che modo si fanno cuocere i Citroli nella padella, o cazzuola, facendo arrostitire un cosciotto d'altra carne allo spiedo, o veramente nel forno, e lasciandoli cuocere adagio senza abbruciarli, e quando la carne è cotta si può anche mettere i Citroli nella padella, e finire di farli cuocere col grasso, dipoi farli sgocciolare, e metterli nel piatto sotto la carne, aggiungendovi un poco d'aceto, del sale, del pepe, o della noce moscata, facendoli, anche riscaldare per qualche tempo. Quando si fa cuocere la carne nel forno, si ponno mettere de' Citroli per il di sotto, dopo d'averli conditi con del sale, pepe, ed un pezzo di butirro, o di grasso, o di midolla schiacciata, se la carne è magra, e per impedire, che la carne non sappia di Citrolo, bisognerà mettere due bacchette in croce nel tegame per sostener la carne, ed impedire, che non tocchi i Cocomeri, o Citroli, e quando la carne sarà cavata dal forno si finirà di fare la salsa de' Citroli aggiungendovi un poco d'aceto, facendoli bollire insieme.

Citroli marinati.

SI marinano i Citroli, mettendoli intieri nell'aceto ben salato senza pelarli, mettendovi dentro la salamoja alcune noci moscate,

te, o garofani. Li Citroli piccoli si conserva-
no meglio delli grossi, perchè non fanno tant'
acqua, e sono manco soggetti a corrompersi
nella salamoja, che deve coprire i Citroli al-
to due o tre dita, altrimenti se non vi fosse
salamoja, si guasterebbono, e però bisogna di
quando in quando addocchiarli, rimettendo-
vi dell' altra salamoja; quando vi mancasse,
tenete il vaso sempre coperto, in un luogo,
che non sia nè troppo caldo, nè troppo umi-
do, acciò l' aceto non si riscaldi, e non si cor-
rompi.

Quando vorrete mangiare de' Citroli mari-
nati in quel modo, bisognerà cavarli dal va-
so con un cucchiaro di legno o d' argento,
senza toccar la salamoja colle mani, e poi la-
varli con dell' acqua, e mangiarli così.

Fricassee di Zucca.

TAgliate della zucca in fette sottili, o per
pezzetti, e mettetela a cuocere den-
tro una padella, dove vi sia del buon butirro
sauro, e dell' oglio caldo, vi si può aggiun-
gere una cipolla o scalogna, fate ben cuocere
la zucca, rimovendola, e rivoltandola spesso,
per impedire che non s' abbrugi, e quando
farà mezzo cotta aggiungetevi del sal minuto,
de' grani d' agresta, con un poco di noce mo-
scata. Quando la zucca è mezzo cotta si può
schiacciare, e quando è cotta del tutto, e
ben saporita, vi si aggiunge un tantino d' ace-
to senza agresta, dandogli una voltadina nel-
la padella.

Altro modo facile.

PElate della zucca, e poi fettatela sottil-
mente quanto si potrà, mettetela dentro
un tegame, e salatela con del sale minuto,
aggiungetevi una cipolla tagliata in due par-
ti,

ti, o veramente due scalogne fane, e poi lasciatela star così un' ora o due, acciò rendi la sua acqua, senza metterla sul fuoco, dipoi si butterà via l'acqua, e poi si friggerà la zucchetta dentro d'una padella con del butirro, o oglio, delle spezie, dell'aceto, o del zucchero. Si può ammaccare avanti di friggerla.

Altro modo.

TAgliate della zucchetta a fette minute, e mettetela dentro una padella, avvertendo di mettervi poc' acqua, perchè la zucchetta ne fa pur assai, fatela bollire con poco fuoco nel principio dentro l'acqua, che essa farà, rimenantola spesso, e quando sarà cotta, cavatela fuori a secco, dipoi schiacciatela con una cucchiara grande, o veramente dentro un mortajo, e friggetela dipoi con del butirro, o dell'oglio, aggiungendovi del brodo della pignatta: vi si può anche mettere del buon formaggio fettato sottile, ed aggiungervi sul fine alcuni rossi d'ova stemperati con un poco di latte o agresta, conciano ogni cosa con del sale, un poco di cannella, o altre spezie, ed anche del zucchero, se vi piace; mettete quel ripieno dentro un piatto, mantenetela calda, e lasciatela condensare sul fuoco quanto vi parerà; se ne può anche mettere sopra d'un cappone aleffo, che stia dentro in un potacchio.

Altro modo.

DAte un bollo alla zucchetta con un poco d'acqua, e del sale, dipoi avendola cavata a secco, lasciatela ben sgocciolare. Si fa abbruscare dentro la padella un poco di butirro, col quale friggerete della cipolla, o scalogna, sminuzzata, e poi vi metterete la zucchetta, con del sale, pepe, agresta, ed

ace-

aceto; vi si può raspare, o tagliar minuto del formaggio ben secco; si può anche mettere del latte, o fior di latte in quella fricassea, quando è finita di fare.

Altro modo.

DAte un bollo alla zucchetta con dell'acqua, e del sale, dipoi fatela sgocciolare, e spremetela, e poi schiacciatela, mettetela dentro un pajuolo, facendola cuocere, acciò non sappia d'acqua, e quando è ben cotta, vi si aggiunge del latte, e si mette ancora di nuovo a bollire, aggiungendovi del zucchero per migliorarla, dipoi mettetene dentro una pignatta, o pajuolo la grossezza d'un pugno, con una foglietta di latte in circa, un poco di sale, un poco di pepe, ed uno, o due garofani, o due cucchiarate di farina stemperata con un poco di latte, fatele cuocere adagio durante un buon quarto d'ora, o in circa, fin tanto che quella composizione venga condensata, come della pappa ben cotta. Vi si ponno aggiungere due torli d'ova stemperati, dipoi imbandirete subito dopo la zucchetta, raspandovi del zucchero per di sopra.

Zucchetta fritta.

TAgliate della zucchetta a fette lunghe, e infarinatela, o veramente mettetela dentro della farina stemperata con del latte, o con del vino bianco, dipoi friggetela con del butirro, o dell'oglio ben caldo; essendo fritta cavatela fuori a secco, salatela, e inaffiatela con dell'agresta, o succo di limone, o veramente con un poco d'acqua rosa, raspandovi del zucchero per di sopra. Prima di friggere la zucchetta si può darle un bollo. Potete condire delle coccuzze in tante maniere, in quante si condisce la zucchetta; potete anche

che farla bollire, dipoi metterla in insalata con del sale, oglio, ed aceto.

Riso.

Pigliate quattr' oncie di riso ben netto, lavatelo con acqua calda, di poi fatelo asciugare dentro una scodella sopra un poco di fuoco, dopo d'aver gettata via l'acqua, rimovendolo, e rivoltandolo di quando in quando, di poi aggiungetevi un buon bicchier d'acqua tepida, ed avendolo coperto, detta scodella si metterà sopra della cenere calda, e lasciarla così un' ora buona, o in circa, mantenendo sempre il fuoco, se si smorzasse la cenere o bragia, metterne dell'altra, rimuovendo il riso di quando in quando con una cucchiara, e quando sarà gonfio, e rammollito, o bastevolmente crepato, mettetelo dentro un piatto, o pignatta di terra, che tenghi più d'un boccale, aggiungetevi una foglietta d'acqua, o di spremitura chiara, o veramente del brodo coll'erbe, che sia caldo, con del butirro grosso quanto un ovo, un garofano, un poco di noce moscata, o di cannella, ed avendo mischiato ogni cosa insieme, bisogna coprire la pignatta, e metterla sopra un poco di fuoco, in modo che il riso si cuoci adagio, rimettendovi dell'acqua calda, se ve n'occorrerà, facendolo perfettamente cuocere, in modo che non sia nè troppo liquido, nè troppo denso, e quando sarà cotto l'ammaccarete con una cucchiara, e poi lo salarete. Si ponno aggiungere due o tre rossi d'ova stemperati con un poco d'acqua, o veramente latte d'aman-dorla, e mischiarli col riso, e poco dopo bisognerà imbandirlo, vi si potrà aggiungere del zucchero, o veramente della spezieria, o del formaggio raspatto.

Nell'istesso modo si condisce il miglio, ed il faro.

Nota, che il formento mondo è meglio del riso, e dell' orzo mondo.

Riso col latte.

DOpo che il riso sarà lavato, ed asciutto sul fuoco, farete scaldare una foglietta o in circa di latte sopra la cenere calda dentro una pignata di terra ben pulita, dipoi vuotatevi il succo, continuando il fuoco mezzanamente bisognerà rimuoverlo, voltar ogni poco il riso con una cucchiara, per impedire che non s'attacchi alla pignatta, e non s'abbrugi, e quando sarà gonfiato e crepato, schiacciatelo bene con una foglietta d'acqua, o veramente una foglietta e mezza di latte, e fatelo perfettamente cuocere, e poi salatelo, quando sarà imbandito raspatevi del zucchero; facendo cuocere il riso, avvertite, che non vi cada dentro del pane, perchè guasterebbe il latte.

Altro modo.

Essendo il riso pronto da cuocere, versatelo dentro una foglietta di latte bollente, cuoprite la pignatta, e mettetelo così caldo sopra la cenere calda, o bagno marino, o veramente fra due buone coperte, per lo spazio di un'ora, fin tanto che venga gonfio, e che cominci a crepare, ed un'ora avanti di mangiare, fatelo bollire per finire di farlo cuocere, dipoi bisognerà schiacciarlo, e se sarà troppo denso, vi rimetterete un poco di latte caldo, e lo salarete poco avanti di minestrarlo, rimovendolo di quando in quando con una cucchiara, dipoi vi si rasperà del zucchero; in luogo di latte di Vacca, o di Capra: si può far cuocere il riso con una foglietta di latte d'amandorle, aggiungendovi un poco di butirro.

Pappa di Riso.

Pigliate una foglietta di latte, con due oncie di riso battuto, mettetelo dentro un parolo di rame, o veramente dentro un piatto, mettetelo a molle dentro la metà del latte, e poi aggiungendovi il resto lo salarete; vi si può aggiungere del zucchero, fate cuocere quella pappa; rimenantela sempre con una cucchiara, e quando sarà condensata, e quasi cotta, aggiungetevi una cucchiara d'acqua rosa buona, con un poco di cannella spolverizzata, e poi finite di farla cuocere; quando sarà cotta raspatevi del zucchero di sopra, e se sarà dentro un parolo la manterete ancora per qualche tempo sopra la cenere calda, acciò si facci la gromma nel fondo.

Pappa d'orzo mondo.

Fate bollire dell'orzo mondo con dell'acqua, e quando sarà cotto, a segno che non avanzi se non poca acqua, colatela con un panno di lino, per cavarne la sostanza, versando il brodo a poco a poco per di sopra, e se voi volete non la colarete; dipoi si stempera della farina con del latte, e poi aggiungervi il brodo dell'orzo mondo, o veramente l'istesso orzo mondo, facendo cuocere ogni cosa insieme, come della vera pappa, e la salarete quando va cuocendo: vi si può anche aggiungere del zucchero.

Pappa di Semolessa, o di Avena sguosciata.

PEr una foglietta di latte si pigliano quattro o cinque cucchiarate grandi di semolella fresca dell'anno corrente.

Notate, che in cambio d'Avena monda si può adoperare una buona brancata di farina dell'istesso per fare della pappa di semolella.

La-

Lavate la detta femolella con dell' acqua spesso mutata, dipoi mettetela dentro mezza foglietta di latte tiepido, cuopritela, e mettetela sopra la cenere calda, acciocchè si gonfi, e s'ammollisca conforme il riso; il che può fare per lo spazio di due ore, e quando sarà ammollita vuotatela in più volte dentro una stamigna, o tela grossa, per cavarne la sostanza, rimovendola con una cucchiara, ed inaffiandola con alcune cucchiarate di latte, fin a tanto che non vi avanzi altro che la torcifecciola dentro la tela. Bisognerà mettere detta spremitura dentro un parolo, o scodella, ed avendovi aggiunto l' avanzo della foglietta di latte con del sale, fatelo cuocere adagio conforme la pera pappa, rimovendola sempre, finchè sia cotta, e che vi sia della gromma nel fondo, e quando sarà cotta, mettetevi del zucchero.

MODO DI FARE

Ogni sorte

DI PANNE, E PATTICINI.

CAPITOLO QUINTO.

Panna di San Gervaso di Blois Città.

Pigliate una foglietta di buona panna di latte ben dolce, mettetela dentro un tegame, sbattendola sette o otto scoffate, mettetevi dentro del zucchero un tondo pieno, con un pizzicotto di gomma tragacanta polverizzata, continuate sempre a sbatterla finchè venga spessa come butirro, aggiustandola a foggia di scoglio sopra di un tondo. S'innalza quanto volete, e resta così senza smuirsi, e poi si serve senza zucchero.

Panna di Bordeos.

Pigliate formaggetti freschi di fior di latte, metteteli dentro un bacile, o tegame grande, pestateli, e macinateli bene con un pistone, o spianatojo, mettetevi dentro in circa quattro fogliette d'acqua, lasciandola cascicar d'alto pian piano, e rimovendola sempre, levate la panna con una cucchiara, e mettetela sopra di un tondo, servendola con del zucchero. Quella panna si può formare conforme vi parerà.

Ricotta di Langres.

Pigliate in circa mezzo secchio di fiero, mettetelo dentro una catinella sopra un fuoco di carbonella poco gagliardo, in modo che venga ben caldo, ma non bolla, pigliate un bastoncino di legno di salice, e spaccatelo in tre parti fin al mezzo, in modo che venga a formare come tre forcine allargate della grossezza d'ovo, andate rimuovendo con quel bastoncino sempre da una parte, e la ricotta s'attaccherà nelle forcine del bastone, quando ve ne sarà attaccata affai, cavate fuori il vostro bastone, facendola cascare dentro una pignattina di majolica, o di terra minutamente sbugiata, e lasciatela sgocciolare, mettete mezzo bicchiere di latte buono dentro il vostro fiero, e rimenate sempre col bastone forato, come facevate avanti, in quel modo caverete almeno venti o venticinque ricotte dal vostro fiero, e quando faranno ben sgocciolate, servitele sopra d'un tondo, con del zucchero di sopra.

Rappreso di Bretagna.

Mettete del latte buono dentro un bacile, fatelo quagliare con del presame, o fior di cardo, e quando il latte sarà quagliato, ta-

Tagliate con un coltello per lungo, e per traverso, come si fa de' pezzi di torta, mettete il bacile sopra della bragia, e fatelo un poco bollire, fin tanto che sia cotto, cavate detto rappreso fuori del suo siero, e mettetelo dentro del latte dolce, e quando lo vorrete servire, fatelo sgocciolare, e servendolo col zucchero.

Pesci di Poisson.

Pigliate una catinella piena di latte fresco cavato, mischiatelo con un boccale, e tre fogliette di fior di latte buono e dolce, lasciatelo riposare una notte intiera in un luogo fresco, dipoi mettete detta concolina sopra della bragia per mezz'ora in circa, avvertendo bene, che non bolla, dipoi levatela via senza muover niente, lasciandola poi riposare lo spazio di sei ore in qualche luogo fresco, dipoi fatela riscaldare di nuovo, come prima, durante mezz'ora, e poi lasciatela di nuovo raffreddare, facendo così anche la terza volta, ed essendo raffreddata la terza volta, cavate via la panna, che sarà formata per di sopra con un tondo, avvertendo di non romperla, e servitela con del zucchero sopra.

Panna ordinaria.

Pigliate una concolina piena di buon latte dolce, mettetela sui carboni accesi, lasciandovela stare lo spazio di tre ore buone ben calda, avvertendo però, che non bolla, dipoi levate via dal fuoco la concolina, e lasciate raffreddare la panna, levate la crosta di sopra un tondo, e servitela con del zucchero.

Panna di Butirro.

Pigliate tre, o quattro boccali di latte buono, fatelo bollire un quarto d'ora, di poi mettetevi dentro mezza libbra di butirro fresco, fatelo anche un poco bollire, muovendolo sempre, di poi lasciatelo raffreddare, levate destramente la panna con un tondo, e servitela con del zucchero, ed acqua di fior di melangolo per di sopra.

Panna di Lione.

Pigliate del latte buono, e fatelo bollire mezz'ora, lasciatelo un poco raffreddare, e fatelo quagliare, ed essendo quagliato, mettetelo dentro scodelline di majolica, o di terra, e quando vorrete servire, bisognerà metterlo sopra di un tondo, vuotandovi le scodelline, e del zucchero sopra.

Panna di Sedam.

Pigliate una foglietta di fior di latte ben dolce, e mezza foglietta di latte buono, e mettetela dentro una catinella, con quattr' oncie di zucchero spezzato, sbattetela bene, e quando fa della schiuma assai, o che è ridotta tutta in schiuma, non la sbattete più, se non attorno l'orlo della catinella, e quando sarà ben condensata, lasciatela riposare due ore in circa, cavandola fuori con un cucchiaro, e senza zucchero servite.

Formaggio di Panna.

Pigliate un boccale di latte buono, ed un boccale di panna ben dolce, e fategli quagliare insieme, pigliate una barutola alta, mettetevi dentro una tela sottile, e mettetevi sopra il vostro formaggio, lasciandolo sgoc-
cio.

ciolare un giorno, e quando vorrete servirlo, mettetelo sopra di un tondo al rovescio, e levate via la tela, e spaccate detto formaggio in quattro parti per di sopra, mettendovi del zucchero con dell'acqua di fior di melangolo.

GLI BUTIRRI.

CAPITOLO SESTO.

Butirro d' amandorle .

Pestate in circa venti mandorle dolci, monde, mettetevi mezza libbra di butirro fresco, un gran tondo pieno di zucchero polverizzato, un poco d'acqua di fior di melangolo, pestate ogni cosa insieme, e mettetelo sopra d'un tondo, o veramente fatelo nella forma, che vi parerà.

Il butirro di pistacchi, ed il butirro di noce si fanno nell'istesso modo: Si può colorir verde con del succo di bieta.

Butirro Vermicellato .

Pigliate una salvietta piena, cioè fitta, e forte, attaccate li due capi a qualche anello di ferro, nodate insieme gli altri due capi, passatevi dentro un bastone, e mettete una libbra di butirro fresco dentro il tovagliolo, e dopo di averlo ben maneggiato, e voltato per comprimere il butirro, e farlo uscire per li buchi della salvietta, mettetevi sotto una concolina d'acqua fresca per raccogliere i vermicelli ricci di butirro, metterete sopra di un tondo con un coltello quello, che avanza, e mettete sopra d'un altro tondo i vermicelli ricci, che stanno nella catinella.

I N S A L A T E ,

CAPITOLO SETTIMO.

Insalata coronata .

Pigliate una lumia grossa , tagliando via le due punte , pelatela fin al bianco , dipoi levate destramente il bianco con un coltello , e che sia spesso quanto un ducato , girando così attorno la lumia , senza spezzar detto bianco , perchè ha da essere tutto d' un pezzo , mettete a molle detto bianco , stendete una salvietta sopra d' una tavola ben liscia , e stendetevi sopra il bianco della lumia , merlettatela con ferri d' acciaio in tante maniere e forme , che vi parerà , empite il di dentro con delle lattughine , mettendo in cima di dette lattughine della scorza di limone a foggia di un scoglio piccolo , avendo prima raschiato detta scorza , guernitela con grani di Granata , pigliate de' limoni ordinarj , pelateli fino al bianco , levatene il bianco attorno attorno , conforme abbiamo detto di sopra , e tagliateli , o merlettateli come la gran corona , mettendo delle coroncine di quei limoni attorno la gran corona della lumia , edempiendo dette coroncine con erbette minute , formandone dei scogli piccoli a ciascheduna coroncina , pigliate de' melangoli , levatene la scorza , e merlettateli come i limoni , e mettetene delle coroncine su l' orlo del tondo , ed empitele di grani di Granata , de' pistacchi , ed amandorle pelate , e tagliate in pezzi , o veramente de' fiori sminuzzati , guernite bene ogni cosa con de' grani Granata , e pistacchi intieri , e poi servite detta insalata con del zucchero , ed aceto .

Insalata d' Indivia.

Quest' insalata si può fare per tutto, o durante tutto l'anno; apparecchiate la vostra insalata nel modo, che vi parerà, e guernitela secondo la stagione, o il luogo dove sarete; d'Inverno, con della radica di bieta, limoni, capperi, e granate; di Primavera con de' fiori sminuzzati, o intieri; di Autunno con del cerfoglio, ed altra verdura, o veramente con dell' istessa Indivia, dipoi servite detta insalata con dell' oglio, sale, aceto, e del zucchero, se vi piace.

Indivia cotta.

Nettate bene l' Indivia, lasciandola stare sana, ed intiera, fatela bollire nell' acqua con del sale, ed essendo cotta cavatela fuori, e mettetela a sgocciolare sopra una salvietta bianca, tagliate via le radiche, e tagliate grossamente l' indivia, e mettetela sopra di un tondo, guernitela con carotte di bieta rossa, capperi, o limoni fettati, di poi mettetevi l' oglio, l' aceto, ed il sale, con del zucchero se vi piace, il che non ripeterò più nell' altre insalate.

Petrosello di Macedonia.

Pigliate del petrosello bianco, tagliatene le coste lunghe quanto un dito vicino alle foglie, spaccate dette coste in quattro, o sei parti, e mettetele nell' acqua fresca, dipoi scottatele, e mettetele sopra d' un tondo, guernendole con fette di limoni, e grani di granata.

Petrosello di Macedonia cotto.

Tagliate le coste lunghe quanto un dito; raschiatele, e fatele cuocere con dell' acqua, un poco di sale, fatele sgocciolare, ed

affettatele sopra di un tondo, e servitele con del sale, e del pepe bianco.

Insalata di Radichi di Macedonia.

LEvate la pelle delle Radiche del petrosello, pigliate gli garzuoli, tagliateli in quattro parti, e metteteli nell'acqua fresca, gocciolateli, e metteteli sopra di un tondo, e serviteli con del sale, e del pane bianco.

Insalata di Selleri.

LAvate bene gli Selleri, spaccateli in quattro parti, metteteli nell'acqua fresca, imbandite, e poi servite come la Macedonia.

Gli Selleri cotti con la radica, va nell'istesso modo, che la Macedonia.

Cicorea selvatica verde.

Pigliate foglie di Cicorea selvatica, tagliatele minute, e lavatele con dell'acqua, mutata tre, o quattro volte, lasciandole nell'acqua un'ora, scottatele, e mettetele sopra di un tondo, e guernitele con fette di limoni, grani di granata, e servitele con del zucchero, aceto, e un poco d'acqua di fior di melangolo.

Cicorea selvatica bianca.

Pigliate le foglie di Cicorea selvatica ben bianche, non le taglierete, lasciatele stare un poco nell'acqua, e poi imbanditele, si servono come quelle di Cicorea selvatica verde, si ponno anche mangiar con l'oglio, e con l'aceto.

Insalata d' Anchiove.

LAvate bene le Anchiove con del vino, levatene le spine, tagliatele in due parti, e met-

mettetele sopra di un tondo, guernitele con del petrosello sminuzzato, e delle scalogne par sminuzzate, ed attorno al tondo mettetele delle fettoline di bietola rossa, con de' capperi, dipoi mettete dell'oglio, del pepe bianco, un poco di succo di limone, o veramente dell'aceto, rimovete bene ogni cosa insieme dentro un piatto separatamente, e spargetevi poi sopra dell'Anchiove, quando vorrete servirle.

Altra Insalata d'Anchiove.

SI condisce nell'istesso modo della precedente, salvo che questa si mette sopra delle fettoline di pane abbruscate, lunghe e larghe quanto un dito.

Insalata d'Olive.

Mettete le vostre Olive sopra d'un tondo cupo, con dell'acqua dentro, e mettete delle fette di limone, e grani di Granata sopra l'orlo del tondo, e poi servite.

Insalata di Capperi.

Pigliate de' Capperi ben inzuppati d'aceto, levatene via i pidicozzi, metteteli sopra d'un tondo, e guerniteli con bietola rossa, e poi serviteli con l'oglio senza aceto.

Capperi con Zucchero.

Pigliate de' Capperi ben inzuppati d'aceto, levatene li pidicozzi, conforme qui sopra, metteteli sopra di un tondo, il quale guernirete con fette di limone, e grani di Granata, e poi serviteli con zucchero ed acqua di fior di melangolo.

Insalata di Pistacchi .

Nettate bene , e mondate de' Pistacchi , e mettetegli dentro dell' acqua fresca , fateli seccare , tagliateli in pezzi , e metteteli sopra di un tondo , il quale guernirete con fette di Limone , e grani di Granata , dipoi servirete con zucchero , ed acqua di fior di melangolo .

Insalata di scorza di Limone marinato .

Raschiate della scorza di limone marinato , ed aggiustatele a foggia di scogli sopra di un tondo , il quale guernirete con fette di Limone marinato , e grani di Granata , e servitela poi con del zucchero , ed acqua di fior di melangolo .

Insalata di Mandorle .

Mondate delle Mandorle dolci , e tagliatele in pezzi , mettetele sopra d' un tondo , e guernitele con fette di Limone , e granatele di Granata , di poi servitele con del zucchero .

Insalata di Limone .

Pelate il Limone , fettatelo , e poi mettetelo nell' acqua , sgocciolatelo , e mettetelo sopra d' un tondo , il quale guernirete di granatelli di Granata , e poi servirete detta Insalata con del zucchero .

Insalata di Limone dolce , e Melangoli .

Levate via tutto il bianco del Limone , pigliate il di dentro , e levate via l' anime , e buttatele via , dipoi mettetelo sopra d' un tondo , e guernitelo con della scorza di Limone marinato , e granatelli di Melagrana , e poi servite con del zucchero .

Insalata

Insalata di Citroli per l'Inverno.

Pigliate delli Citroli inzuppati nell'aceto, fettateli, e metteteli sopra d'un tondo, il quale guernirete con della bietola rossa, e corno di Cervo.

Nel trattato nostro di Cucina, vi sono altre maniere d'Insalate di Citroli.

Insalata di Bietola rossa.

Fate cuocere nella bragia della Bietola, o veramente nel forno, o nell'acqua, pelatela, e tagliatela a fette tonde, e mettetela sopra d'un tondo, e guernitele con de' capperi, dipoi aggiungetevi il resto del condimento.

Insalata di Lattughine.

LAvate bene dette Lattughine, e nettatele bene, mettetela sopra di un tondo, e guernitele con fette di limone, e granatelli di Melagrana pavonazza,

Insalata di Lattuga Cappuccia.

Tagliate le Lattughe in quarti, lavatele bene, e scottatele, e tagliate le punte delle foglie, e poi mettetela sopra di un tondo, guernite il mezzo con della porcellana, ed altre erbe buone; e poi circondatele di fiori; quell'Insalate si ponno servire col zucchero.

Insalata di Viole.

Mondate bene la Viola, mettetela le foglie sopra d'un tondo, fornite l'orlo del tondo con fette di limone, e granatelli di Melagrana, e servitela col zucchero.

Insalata di Crescione.

M Ondate bene il Crescione, e mettetelo sopra un tondo, e fornitelo con Bietola rossa.

Insalata di Rapponzoli.

R Aschiatene la radica, metteteli sopra d' un tondo, forniteli con delle lattughe, e con del sedo.

Insalata di sanità.

P Igliate ogni forte d'erbe buone in tempo di Primavera, v. g. pollioni di rose, del finocchio, e viole, meschiate bene l'erbe, si può servire con del zucchero.

Insalata di Brocoli.

P Igliate de' Brocoli, pelateli, e fateli cuocere con dell'acqua, e del sale, sgocciolateli, e metteteli sopra di un tondo a foggia di sparagi, e poi serviteli con dell'oglio, e del pepe bianco.

Io ho notato qui una buona quantità d'insalate per farvi ricordare, che se ne ponno fare di più maniere, si ponno fornire secondo la volontà delle Persone: ma ricordatevi di lavarle bene, e mondar bene, di aggiustare, e garbeggier bene il limone, e metterlo a molle nell'acqua, pelate bene le mandorle, e pistacchi, mettendoli anch' essi a molle. Di più l'insalate, dove io non parlo del modo di condirle, si servono con ooglio, sale, ed aceto.

MODO DI MUTARE

IL SAL BIGIO IN SAL BIANCO.

CAPITOLO NONO.

Pigliate due quartucci di sal bigio, mettelo dentro una catinella con tre boccali d'acqua, lasciatelo così nell'acqua, e rimuovetelo di quando in quando, e quando farà difatto, colatelo con una salvietta, lasciate riposar l'acqua, acciocchè la feccia vada nel fondo, e poi vuotatela adagio dentro un altro vaso, avvertendo bene di non rimuovere la feccia, che sta nel fondo, la quale butterete via secondo, che va restando nel fondo, continuate sempre così a mutar vaso netto, finchè l'acqua diventi chiara, e senza feccia, fatela bollire dentro un calderino, rimenando di quando in quando nel fondo, acciocchè il sale non s'attacchi. Fatelo bollire fin a tanto, che l'acqua resti tutta consumata, ed il sale resti a secco, cavatelo fuori, e mettetelo in luogo asciutto.



I L
P A S T I C C I E R E
F R A N C E S E .

CAPITOLO PRIMO.

*Che contiene il modo di fare Pasta
bigia scura .*

Pigliate v. g. un staro di farina di Segala, avendone prima levata la semola ; impastate bene quella farina con dell' acqua calda , e fatela ben soda . Quella pasta servirà principalmente a fare la crosta de' Pasticcii di presciutto , e di selvaticina grossa , che si trasporta lontano , e che ha da avere una crosta soda , forte , e spessa , la larghezza di tre dita : Si può aggiungere in quella pasta mezza libra di butirro .

I I.

Pasta bianca da fare Pasticci grossi .

Mettete sopra d' una tavola ben pulita un mezzo staro di fior di farina , fatevi un buco , o fosso nel mezzo ; li Pasticcieri chiamano quella buca una fontana ; mettetevi due libbre di butirro fresco , e se il butirro sarà duro , bisognerà maneggiarlo avanti di metterlo su la tavola , affine d' ammolirlo ; quando il butirro sarà dentro la farina , vi si aggiungerà in circa tre oncie di sale pesto . Aggiungetevi subito mezza foglietta d' acqua , o in circa , di poi si comincerà subito a ben maneggiar la pasta , e secondo , che
fare.

sarete la pasta s'inaffierà di quando in quando con un poco d'acqua.

Quando la pasta sarà ben impastata, la stenderete con un spianatojo, spargendo sotto, e sopra la pasta un poco di farina, acciò non s'attacchi alla tavola, nè allo spianatojo.

Notate generalmente, che in tempo d'Inverno è a proposito di far la pasta più grassa, acciò sia più maneggiabile, ed all'incontrario, quando fa caldo bisogna farla manco grassa, mettendovi meno butirro, acciò stia più soda, perchè il caldo ammolisce troppo la pasta, e non si può sostener quando è ben grassa, nondimeno bisogna comporre la pasta a proporzione, che si vuol render fina.

Offervate ancora, che quando fa freddo, e che all'ora si fa la pasta, bisognerà coprirla con qualche tela calda, quando è mezza impastata, affine di ravvivarla, di poi si finirà di maneggiare, ed impastare fin tanto, che sia ben mistigata, e che non vi si senti grumulo alcuno nel maneggiarla.

III.

Modo di fare la Pasta bianca fina, per servire a fare Pasticci da tondo, ed altri, che si mangiano caldi, e la crosta delle Focaccine, Torte, ed altre Pasticcie.

FAte della Pasta bianca, ed in cambio di mettere solo due libbre di butirro per mezzo staro di farina, se ne metteranno tre libbre, e quella pasta sarà attissima da far Pasticci da tondo di petto di Vitella, di Piccioncini, d'Animelle, ed altro per mangiar caldo.

E quando comporrete una sfoglia per fare uno di quei Pasticci, gli si darà la grossezza di due, o tre ducaton, facendo in modo, che il mezzo del fondo del Pasticcio sia un poco più spesso, acciò il Pasticcio resti più sodo.

Se

Se voi adopererete quella pasta per fare delle Focaccine, o Torte, o altre Pasticcieri simili, si faranno spesse solo quanto un cestone più, o manco secondo la grandezza del Pasticcio, o Torta.

IV.

Pasta sfogliata.

STendete sopra la tavola, v. g. due oncie di fior di farina di formento, fatevi un bicchiere d'acqua, aggiungetevi in circa mezz' oncia di sale ammaccato, maneggiate bene ogni cosa insieme per far la pasta, ed inasfiatela di quando in quando con poco d'acqua, secondo il bisogno.

Quando quella pasta sarà ben incorporata, e soda, in modo però, che sia un poco molle, la ridurrete in una mazza, o pilotta, lasciatela stare così mezz' ora in circa, o un poco più, acciò si rasciughi, di poi si stenderà con un spinatojo della spessezza d'un dito, polverizzandola di quando in quando con poco di farina.

All' ora piglierete mezza libbra di butirro buono, e sodo, e senza sale, stendete quel butirro della larghezza della vostra pasta, spianandola sopra colle mani, ripiegherete le quattro punte della vostra pasta, o veramente la piegherete in doppio, in modo, che il butirro resti ferrato di dentro. Essendo ciò fatto, bisognerà stendere la pasta, e assottigliarla bene con lo spinatojo, dipoi piegati di nuovo li quattro capi della pasta sul mezzo, e stenderla di nuovo collo spinatojo, piegandola così fin a quattro, o cinque volte per ridurre quella pasta alla grossezza necessaria, e non bisogna scordarsi di polverizzar quella pasta di quando in quando con un pizzicotto di farina, acciò non s'attacchi alla tavola, nè allo spinatojo, nè alle vostre dita.

Se volete adoperare quella crosta sfogliata per fare una torta di Piccioncini, o veramente qualche altra Pasticceria, ne piglierete quanto ve ne sarà di bisogno, formatene una mazza tonda, dipoi stendetela collo spinatojo di legno, polverizzandola con un poco di farina, dipoi bisognerà affettigiarla fin alla grossezza d'un ducato.

Quando quel pezzo di pasta sarà steso per la prima volta, si polverizzerà con un poco di farina, dipoi bisognerà raddoppiarlo, e coprirne mezza la tortiera, e poi si stenderà l'altra metà, e si finirà di coprire tutta la tortiera, dipoi fornirete, e lavorerete detta Pasticceria nel modo, che si dirà nel suo luogo.

Offervate, che se voi mettete manco butirro per fare quella pasta, questo si chiamerà mezza sfogliata.

V.

Pasticcio con l'oglio, eol modo di levargli il sapore dell'oglio.

PRimieramente si fa bollire l'oglio sul fuoco fin a tanto, che non strepiti più dentro la padella, e così lascierà il sapore dell'oglio; alcuni vi mettono una crosta di pane.

Quando il vostr'oglio sarà apparecchiato, si metterà su la tavola un quartuccio di fior di farina, aggiungetevi tre, o quattro rossi d'ova, un pizzicotto di sale, dell'oglio a discrezione, col quarto d'una foglietta d'acqua, o in circa, mischiate bene queste cose insieme, e maneggiate bene la pasta, facendo in modo, che sia un poco dura, perchè non si sostiene come il butirro, dipoi l'impiegherete secondo il vostro bisogno.

VI.

V I.

Pasticcio di Zucchero.

Pigliate, v. g. quattr' oncie di zucchero polverizzato, e setacciato, e mettetelo dentro un mortaro di marmo ben pulito, aggiungetevi la quarta parte d'una chiara d'ova, con in circa mezza cucchiara di succo di limone, rimenate quelle cose adagio, finchè il zucchero cominci ad incorporarsi, e se non può attaccarsi così facilmente, vi si aggiungeranno alcune goccioline d'acqua rosa; e quando il zucchero comincerà ad attaccarsi, lo batterete con un bastone per ridurlo in pasta ferma e soda; quando sarà bene impastato, infornerete delle croste di Pasticceria.

Notate, che delle volte si fa della pasta a mezzo zucchero, mischiando di farina e zucchero egual porzione, i quali bisognerà corporar insieme, come è stato detto qui sopra.

CAPITOLO SECONDO.

Modo di fare Speziaria dolce di Pasticciere.

Pigliate due parti di Zenzevero, v. gr. due oncie, ed un oncia di pepe polverizzato, mischiateli insieme, aggiungetevi della polvere di garofano, più o manco, conforme vi parerà, e conservate tutte quelle cose mischiate insieme dentro una Scatola.

Notate, che si può riservare separatamente ogni sorta di speziaria dentro de' chettini di corame, o veramente in una Scatola distinta in più cassette.

Notate ancora, che ve ne sono molti, che adoprano solo il pepe in cambio d'altre spezie, ancorchè la speziaria composta sia più dolce del pepe solo.

I. Spe-

I.

Spezieria salata.

FAte asciugare del sale, dipoi lo polverizzerete, mettendo altrettanto peso di spezie, conservatelo in un luogo secco.

CAPITOLO TERZO.

*Moda di fare indoratura di Pasticciere
per colorire i Pasticci.*

SBattete insieme i rossi, e le chiare d'ova, come se volesse fare una frittata, e se volete, che l' indoratura sia soda e buona, basterà stemprare una chiara d'ova con due o tre rossi; e se volete, che l' indoratura sia pallida, bisognerà stemprare i rossi d'ova con dell' acqua.

Quando vorrete adoperare detta indoratura bagnatene una penna, o veramente un pennello, il quale sia dolce, e non ruvido, dipoi indorerete la Pasticceria.

Se non volete mettere dell' ova nell' indoratura, potete stemperare un poco di zafferano, delle calendule con del latte, o veramente ova di luzzo per indorare di Quaresima. Notate, che i Pasticcieri mettono del miele nella loro indoratura per risparmiare l' ova.

CAPITOLO QUARTO.

Moda di fare Panna da Pasticciere.

PIgliate v. g. una foglietta di latte buono secondo la misura de' Lattaroli, cioè a dire una libbra e mezza in circa di latte di Vacca.

Mettete quel latte dentro un parolo sul fuoco: bisognerà aver quattr' ova nel mentre, che

che il latte si scaldierà sul fuoco, e poi stemperate le chiare, e torli di due ova, con mezzo quartuccio di farina in circa, come se volesse fare della pappa, aggiungendovi un poco di latte, e quando la farina sarà ben stemperata in modo che non vi siano grumuli, vi mischierete l'altre due ova, acciò vi si incorporino meglio.

Quando il latte comincerà a bollire, vi vuoterete la detta composizione a poco a poco, facendola bollire con poco fuoco, chiaro, e senza fumo, rimenate con una cucchiara tutti quegli ingredienti, come quando si fa la pappa: bisogna poi salarlo a discrezione nel mentre che cuoce, aggiungendovi quattr' oncie buone di butirro fresco e buono.

Quella Panna ha da cuocerfi dentro lo spazio d'un quarto d'ora e mezzo in circa, dipoi si vuoterà dentro una scodella, e conserverete quella composizione, che i Pasticcieri chiamano Panna, la quale s'adopera in molte Pasticcieri.

II.

Panna più fina.

Pigliate v.g. quattr' oncie di mandorle dolci pelate, pestatele dentro un mortajo, aggiungendovi a poco a poco quattro o sei oncie in circa di zucchero, incorporategli insieme, e aggiungetevi di quando in quando un poco d'acqua rosa.

Quando le mandorle saranno apparecchiate in quella conformità, bisognerà aver una foglietta di latte, con quattr' ova fresche, rompete le vostre ova, e mettete i rossi soli dentro una scodella, e stemperateli con un poco di latte, dipoi si verferanno sopra la pasta di mandorle per mischiarli insieme.

Allora voi piglierete tanto fior di farina, quanta ne potranno tenere quattro cucchiari d'ar-

d'argento, stemperatela con una parte del detto latte, come se fosse per fare della pappa, e quando quella farina sarà perfettamente stemperata, vi si metterà il resto della foglietta di latte, dipoi si farà cuocere ad uso di pappa, bisognerà tenerli appresso un poco di latte, acciò se ne rimetta in quella pappa, se si condensasse troppo nel cuocere.

Quando quella pappa sarà mezzo cotta, vuotatevi dentro la vostra composizione di mandorle, rimenantò bene ogni cosa in quel mentre che cuocerà, e poi salarlo: E quando ciò sarà cotto, e bastevolmente condensato bisognerà vuotarlo dentro una scodella, e lasciar riposar quella panna fin al giorno seguente, o almeno fin a tanto che si sia congelata, in modo che potiate tagliarla con un coltello, come della pasta, o gelatina.

III.

Panna per la Quaresima.

Pigliate una foglietta di latte di Vacca, fatelo bollire, abbiate poi un poco più di una mezza metadella di fior di farina stemperata con del latte, e vuotateela dentro il latte bollente, dipoi vi aggiungerete quattr' oncie buone di mandorle dolci pelate, e peste nel mortajo con un poco di latte, pestandole un poco meno, che se fosse per fare del mostazzuolo di marzapane. Voi salerete della panna nel mentre, che cuocerà, aggiungetevi anche quattr' oncie di butirro fresco, rimenantò sempre quella composizione nel mentre, che cuoce, e sul fine vi potete aggiungere un poco di zafferano stemperato con un poco di latte, per dare un color giallo a quella Panna, e quando sarà bastevolmente cotta, si metterà dentro una scodella per lasciarla congelare e riposare, fin tanto che ne abbiate di bisogno.

CAPITOLO QUINTO.

Modo di fare ghiaccio di zucchero.

Mettete dentro una scodella di majolica quattr' oncie di zucchero polverizzato sottilmente, aggiungetevi la metà d'una chiara d'ova, e con una cucchiara d'argento d'acqua rosa, o più, se occorrerà, sbattete ogni cosa insieme, fin a tanto che sia ridotto in siroppo denso, o come della pappa chiara.

Li Pasticcieri chiamano quella composizione ghiaccio di zucchero, perchè ella serve a ghiacciare, e pasticiare, v. gr. de' marzapani, e de' Pasticci all' Inglese, sopra de' quali bisogna stenderla prestamente col dorso d'una cucchiara, ovvero con un coltello, conforme si dirà qui appresso.

CAPITOLO SESTO.

Avvisi generali per la Pasticceria.

Notate, che se avete poca Pasticceria da far cuocere dentro di un gran forno, non occorre scaldare tutto il forno, ma solo una parte per farvi cuocere la vostra Pasticceria.

Le persone curiose hanno de' piccoli forni, particolari nelle loro Case, ed alcuni ne hanno, che si possono portare.

Per l'ordinario i Cuochi adoprano le tortiere coperte per farvi cuocere le loro torte, ed altre Pasticcerie delicate.

Notate, che quando parliamo di libbra di peso, v. gr. una libbra di butirro s'intende la libbra di sedici oncie, e così degli altri pesi a proporzione.

Notate ancora, che quando parlerete d'un boccale, s'intende della misura di Parigi, che tiene il peso di trent' un' oncia d'acqua, la

la foglietta è la metà del boccale di Parigi, e la mezza foglietta il quarto. Quelle misure hanno nomi differenti in più luoghi, ma non potete sbagliare, se starete sul peso delle misure, che io vi propongo.

Offervate, che quando parleremo d'un boccale di latte, detto boccale ha da pesare tre libbre manco un oncia, o in circa; e l'altre misure, a proporzione, e conseguentemente la metà di mezza foglietta, secondo la misura de' Lattaroli, ha da pesare cinque oncie e mezza.

Offervate ancora, che quando parleremo d'uno staro di farina, intendemo senza semola dovendo pesare detta misura tredici libbre, o in circa, e l'altre misure a porporzione, cioè v. gr. per un mezzo staro sei libbre, e un poco, il quarto di staro tre libbre buone, o veramente la decima sesta parte d'uno staro di fior di farina ha da pesare dodici oncie.

CAPITOLO SETTIMO.

Modo di fare un Pasticcio di Prosciutto.

MEttete a molle nell'acqua un Prosciutto, secondo la sua grossezza, e secondo, che sarà secco.

Se un Prosciutto è molto grosso, e ben secco, o affumicato come quelli di Magonza, o di Bajona, bisognerà lasciarlo a molle nell'acqua lo spazio di venti quattr'ore al manco, di poi vedere se il Prosciutto sarà bastevolmente dissalato.

Per quest'effetto lo caverete fuori dell'acqua, e farete una spaccatura, o taglio fondo in mezzo della carne, per cavarne un pezzetto, che voi metterete in bocca, per vedere se il Prosciutto sarà bastevolmente dissalato, voi l'accomoderete secondo sarà necessario per metterlo in pasta.

Pri-

Primieramente, bisognerà levar le superficie del Prosciutto fin alla carne viva per la parte di sotto, acciò non vi resti secco, ed il troppo salato, di poi leverete la cotena di sopra, e taglierete anche la punta dell'osso.

Quando il vostro Prosciutto sarà in tal guisa apparecchiato, stenderete sopra della tavola della pasta quanto ne occorrerà, e farla spessa, la larghezza di due dita, o in circa, e nel mezzo di quella crosta vi farete un'incroscitura di fette di lardo.

Bisognerà, che quel lardo sia grande quanto il Prosciutto, e metterete sopra quelle fette di lardo, una buona manciata di petrosello tagliato grossamente, di poi spolverizzerete il Prosciutto con specieria dolce, e poi lo metterete sopra l'incrostatura di lardo, detto il lardajo, e sopra il petrosello; di poi trapunterete il di sopra del Prosciutto con alcuni garofani, e con pezzetti di cannella, di poi metterete di nuovo sopra del vostro Prosciutto una stesa di petrosello, con una stesa di fette di lardo, con cinque, o sei foglie di lauro sopra del lardo, di poi una buona mezza libbra di butirro fresco stesa, ed appianata in modo, che cuopra tutte le fette di lardo, che sono sopra del Prosciutto.

All' ora voi stenderete sopra la tavola tanta pasta, che occorrerà per fare la crosta di sopra, che cuopre il Pasticcio, bagnate un poco quella crosta col pennello, e copritene il Pasticcio, quando sarà finito di lavorare, subito lo metterete nel forno, il quale ha da esser caldo, come se si avesse da cuocere del pane grosso.

Se il Prosciutto è molto grosso, bisognerà al manco tre ore per cuocerlo, e se è mezzano, basteranno due ore, e mezza, o veramente due ore solamente, secondo la sua grossezza.

Quando il Pasticcio sarà stato in circa mezz' ora nel forno, bisognerà fare due, o tre buchi sul coperchio per svaporare il Pasticcio, per-

perchè altrimenti creperebbe. Il che si deve praticare ad ogni sorte di Pasticcio grosso.

Se la crosta del Pasticcio si colorisce in assai breve tempo, e che diventi negra, questo farà segno, che il forno è troppo caldo, e che abbrucia il Pasticcio, però bisognerà levar della bragia.

E se al contrario il Pasticcio non si colorisce, è segno, che il forno non è caldo abbastanza, per il che bisognerà accrescer la bragia, acciocchè il Pasticcio possa perfettamente cuocersi, e quando sarà cotto lo caverete fuori.

Un giorno dopo, che il Pasticcio sarà cotto, bisognerà turare i buchi, che sono alla coperta, o coperchio del Pasticcio, acciocchè pigliando aria per mezzo di quei buchi non s'evanisca, il che impedirebbe di mantenersi un pezzo.

II.

Modo di fare un Pasticcio alla Biscaina.

MEttete a dissalare nell' acqua un Prosciutto di Bajona, o Magonza, o veramente un Prosciutto ordinario, e quando il Prosciutto sarà bastevolmente dissalato, lo caverete dell' acqua, netterete bene il di sotto, e leverete quanto vi farà di giallo, e rancio fin alla carne viva, taglierete anche la punta dell' osso manico, dipoi leverete la cotica, e se il lardo, o grasso sarà più spesso della larghezza d' un dito, se ne leverà il sopra più, e ciò servirà per fettare, e per guernire il Pasticcio.

Quando il Prosciutto sarà così apparecchiato, lo farete cuocere a mezzo nell' acqua, con alcune foglie di lauro, ed altre erbe fine, e quando sarà mezzo cotto, o in circa, lo caverete fuori dal brodo, e lo metterete sopra una graticcia, acciocchè s' asciughi; si può anche disossare il Prosciutto quando è mezzo cotto, massimamente quando si ha da fare un Pasticcio drizzato.

Quando il Presciutto farà asciutto, voi formate una crostata di pasta bigia, o veramente di tritello bianco senza butirro; potete fare quel Pasticcio drizzato con quel Presciutto, per il che bisognerà formare la crosta in tondo di grandezza bastevole, che sarà un mezzo palmo alta, o in circa, e grossa la larghezza d'un buon dito; dipoi s'empirà il di dentro del Pasticcio con una stesa di fette grandi di lardo, simili a quelle colle quali s'avviluppa il petto de Capponi per arrostitire: dipoi si metterà sopra di quelle fette di lardo, petrosello grossamente tagliato, dipoi spolverizzarete il Presciutto, con due, o tre pizzicotti di speziaria dolce, due pizzicotti di pepe bianco ammaccato, e due altri pizzicotti di cannella infranta, dipoi si collocarà il Presciutto sopra la stesa delle fette di lardo, e si planteranno in detto Presciutto dodici garofani in circa, con altrettanti pezzetti di cannella, vi si metteranno ancora due scalogne ammaccate, con un tantino di petrosello, e di timo, mezza libbra di strutto, mezza libbra di midolla di Vaccina, ed una mezza libbra di buon butiro fresco, che stia appianito in modo, che venga a coprire tutto il di sopra del Presciutto, e sopra del butiro si metterà anche un buon pizzicotto di pepe buono bianco, con altrettanta cannella infranta, dipoi si metteranno sul butiro alcune fette di lardo, con due foglie di lauro.

Quando quel Pasticcio farà così condito, bisognerà coprirlo con una crosta di pasta, la quale ha da essere grossa quanto la larghezza di un dito, dipoi s'indorerà detto coperchio, e lo sbugiarete nel mezzo, e vi applicarete un capitello, o coroncina di pasta fatta a foggia di un'imbottatore, quando che il Pasticcio fosse finito; dipoi si metterà quel Pasticcio sopra un foglio di carta, per metterlo poi nel forno.

Per far cuocere quel Pasticcio vi vuol almanco ventiquattro, o trent'ore, scaldando il for-

forno poco manco, che se fosse per far cuocere del pane grosso.

Quando quel Pasticcio sarà stato cinque, o sei ore nel forno, lo caverete fuora, e lo metterete sopra d'un tondino, e poi decernerete il coperchio, che si ha da levare per vedere se quel Pasticcio è pieno di brodo, o nò, perchè se il brodo è consumato, bisognerà empire il Pasticcio con del buon brodo di carne, dove non vi siano nè erbe, nè sale, e se avete del succo di Castrato, voi potete mischiarne col brodo, dipoi si ricoprirà il Pasticcio, per rimetterlo subito dentro del forno, ed ogni cinque ore in circa bisognerà cavar fuora il Pasticcio, per vedere se sarà secco, a fin di rimettervi del brodo, continuando così, fin tanto che la carne s' inacidisca nel Pasticcio a forza di cuocere.

Tre o quattr' ore avanti che il Pasticcio sia cotto, si può guernire con dell' animelle ben condite, con de' funghi, ed altre cose.

E nel mentre che si cuoce quel Pasticcio; bisogna mantenere il caldo del forno, e per tal effetto, metterete della buona bragia ben accesa dentro il forno lontano dal Pasticcio, e alcune volte de' bastoni di fasci ben secchi.

E se voi avete fatto quel Pasticcio da Salvaticina, cioè a dire lungo, si guernirà nell' istesso modo, e di più bisognerà mettere una stesa di petrosello sotto la carne, ed un' altra per di sopra, e non bisognerà scordarsi di fare tre, o quattro buchi sopra il coperchio del Pasticcio, per dargli aria.

III.

Pasticcio di Presciutto alla Turchesca.

Bisogna apparecchiare un Presciutto, come nel capitolo precedente, e quando sarà mezzo cotto nell' acqua, e disossato bisognerà

rà lardarlo dalla parte magra , con de' lardoni spezzati , con spezieria dolce , e che quei lardoni siano grossi quanto un cannelle di penna , dipoi si spolverizzerà la carne con un poco di spezieria dolce , ed un poco di pepe bianco ammaccato , dipoi formerete una crosta di Pasticcio tondo , come al capitolo precedente : li curiosi potranno adoperare della pasta mezzo sfogliata , per comporre un Pasticcio , massime d'Inverno , perchè quella pasta è più soda in quella stagione ; ma quel Pasticcio è molto difficile da maneggiare , quando la crosta è sfogliata .

Essendo aggiustata la crosta , la guernirete per di dentro con delle fette di lardo , con qualche poco di petrosello , e timo , di poi vi si metterà la carne , sopra della quale vi si trapunterà cinque , o sei garofani , con dodici pezzetti di cannella , e due pizzicotti di cannella polverizzata , aggiungetevi un poco di petrosello , scalogne ammaccate , due oncie di pignoli , e due di passerina , quattr'oncie di pistacchi pelati , una costiera di scorza di limone marinato , tagliata a fette sottili , sei oncie di zucchero polverizzato , mezza libbra di butirro fresco , mezza libbra di strutto , o mezza libbra di midolla di Vaccina , e una gran fetta di lardo per di sopra , una foglia , o due di lauro , con un tantino di timo : coprite quel Pasticcio , facendovi un buco , ed una corona sopra del coperchio , fate cuocere quel Pasticcio , come al capitolo antecedente , guardate di quando in quando la salsa , e riempitelo nell'istesso modo .

Tre , o quattro ore avanti , che sia cotto quel Pasticcio , potrete aggiungervi de' funghi , delle animelle imbianchite , e due ore innanzi di cavarlo dal forno , vi si potrà infondere una salsa dolce , composta con un bicchiere di vino bianco , quattro oncie di zucchero , ed un poco di cannella spolveriz-
zata

zata , con un poco d' aceto , se vi piace .

Notate , che un Pasticcio di tal sorte , si può riscaldare in più volte , e se vi mancasse del brodo , ve ne potete rimettere dentro con del succo di carne .

IV.

Modo di fare Pasticci con della carne di Cervo , o veramente Cignale , o di Daino , o di qualche altra carne grossolana , v. g. un roscio di Vitella , un pezzo di Vaccina , o un cosciotto di Castrato . Siccome anche il modo di fare un Pasticcio di Lepre , di Coniglio , d' Occa , di Gallinaccio , d' Anitra , di Pernice , Piciona Vecchia , od altro Uccellame grossolano .

Notate , che non si mette in Pasticcio alcuna carne , che non sia prima mortificata , cioè frolla ; lasciate dunque bastevolmente frollare la carne , che volete adoprare per il Pasticcio , dipoi bisognerà batterla più , o manco con un spinatojo di legno , o veramente con un bastone , secondo , che sarà spessa , o dura , e osserverete , che bisogna battere più la Vaccina , e il Castrato , che ogni altra sorte di carne .

Notate ancora , che bisognerà levar l' ossa superflue della carne , che si mette in Pasticcio , v. g. l' osso manico d' un cosciotto di Castrato , e in quanto all' ossa di dentro bisognerà romperli , se non volete levarli del tutto , così si leva alcune volte a' Gallinacci , e altri polami , l' osso del petto .

Notate ancora , che se la carne ha de' nervi grossi , o veramente ossa dure , bisognerà levargli via , v. g. bisogna levare la pelle d' un cosciotto di Castrato : Similmente se volete mettere una Lepre in Pasticcio , e che vi paja duro , bisognerà levare la pelle grossa , che resta attaccata alla carne , avanti di lardarlo .

Bisogna anche osservare , che se vi è del vuoto nella carne , che volete mettere in Pasticcio ,

come in una Lepre e ne Polami, bisognerà romper quell' ossa, che fanno quel vuoto, per poter appianire la carne, v. g. lo stomaco d' un Gallinaccio, facendovi de' tagli ogni quattro dita di distanza per lardarlo più facilmente.

Se la Selvaticina, o carne grossa, colla quale volete far Pasticci cominciasse a guastarsi, o ad ingenerar li vermi, fate bollire dell' acqua con dell' aceto, e del sale, mettendovi dentro la detta Salvaticina, o grossa carne, la quale basta, che vi bolla un bollo, dipoi la cavarete fuori, e la farete asciugare.

Essendo la carne apparecchiata, conforme è stato proposto, lardatela fitto fitto con de' lardoni grossi, lunghi come il dito piccolo, secondo la qualità della carne; ma bisogna che quei lardoni siano stati qualche tempo dentro dell' aceto, con del sale, e prima di ficarli dentro la carne, spolverizateli di pepe, o veramente di speziaria dolce.

Se la carne è troppo spessa, e lunga un mezzo palmo o più, v. gr. come un roocchio di Vitella, o veramente un Gallinaccio, o altro Pollame, spaccatela, o veramente tagliatela in tocchi ogni quattro dita di distanza, o in circa, in tal maniera però, che tutta la pelle, o parte di sotto resti intiera, e per mezzo di quei tagli profondi, si potrà lardare tutta la carne con facilità, il che non si potrebbe fare senza quell' intaglio, oltre che la carne restando intiera sarebbe più difficile di cuocere, e la salsa del Pasticcio non potrebbe penetrar dentro, se non con gran difficoltà, se non vi fossero quei tagli.

Vi sono alcuni, i quali mettono a molle la Vaccina, e il Castrato, che vogliono mettere in Pasticcio dentro dell' agresta, con del sale, pepe, o spezie, con erbe fine lo spazio di due o tre ore, il che si ha da far fare subito che quella carne è stata battuta con lo spinatorio, e che è stata lardata, e quando si

cave-

caverà dalla salamoja, sarà finito il Pasticcio.

Essendo la carne pronta da mettere in Pasticcio, conditela discretamente con della spezieria salata, facendo in modo, che quelle spezie attacchino bene alla carne, la quale spolverizzerete da tutte le parti, e se sarà un pollame, o altra carne, che sia vuota dentro, mettetevi anche delle spezie per di dentro, facendo alcuni tagli nelle coscie e nel dorso avanti di spolverizzarla.

Essendo la carne condita, mettetela sopra una punta della crosta, e vi trapunzate sopra alcuni garofani, dipoi si guernirà con delle fette di lardo; vi potrete anche aggiungere alcune foglie di lauro, e sopra tutte quelle cose vi si stenderà del butirro fresco, come è stato detto nel capitolo antecedente.

Vi vorrà almanco quattro, o sei oncie di farina per far un Pasticcio di Lepre, o veramente di pollame grosso, o d'un buon Gallinaccio, di quattr' Anitre; bisognerà anche in circa due libbre di butirro, e se si desidera della crosta ben fina, si può mettere fino a due libbre e mezza, o tre libbre di butirro fresco, ma essendo la crosta così grassa, sarà soggetta a crepare nel forno.

Se quel Pasticcio, è di Selvaticina, o di altra carne, che non sia grassa, vi vorrà più lardo, e più butirro, che se fosse grassa; v. gr. per condir bene una Lepre, vi vuole mezza libbra, dodici oncie di butirro fresco, ed una libbra, e mezza al più di lardo da lardare, sì per lardarlo, come per coprirlo.

Se la carne del Pasticcio non è così asciutta, nè così magra, v.g. un Gallinaccio, o veramente un cosciotto di Castrato basteranno quattr' oncie di butirro fresco per mettere sopra detta carne, lardandola poi ben bene.

Osservate, che vi sono de' Pasticcieri, i quali in cambio di butirro adoprano dello strutto per far la crosta de' loro Pasticii.

In somma, quando la carne è del tutto condita con tutti gl'ingredienti, e che anche è fornita di butirro per di sopra, voi piegharete, o veramente rovesciate per di sopra la punta della crosta, che è vuota, bagnate un poco l'orlo della pasta per rinfrescarla, e giungere bene l'orlo, e quando l'orlo sarà ben giunto, l'accomoderete, e lavorerete conforme vi parerà; di poi s'indorerà il Pasticcio, e poco dopo si metterà nel forno, dovendo il forno esser caldo, come al capitolo antecedente per cuocere quei Pasticci, che saranno bastevolmente cotti in due ore, purchè non siano straordinariamente grandi, e grossi, e quando faranno cotti, e raffreddati turerete il buco del coperchio con un poco di pasta.

Essendo stato il Pasticcio nel forno per qualche tempo, non vi scordate di farvi un buco, o due nel coperchio, acciò non crepi.

V.

Pasticcio Reale da mangiarsi caldo.

Pigliate un buon cosciotto di Castrato, levatene la pelle, le ossa, e li nervi, di poi bisognerà battere la carne per attenerirla, e la farete sminuzzare ben bene, e nel sminuzzarla vi metterete le spezie.

Quando quella carne sarà perfettamente sminuzzata, voi aggiusterete il Pasticcio con della pasta bigia, facendo la crosta spessa la larghezza di due dita, a proporzione della grandezza del Pasticcio, facendo in modo che sia innalzato, cioè alto.

Guernite di dentro il fondo, e la circonferenza, con delle fette di lardo, mettete anche nel fondo una buona manciata di grasso di Vaccina pesto minuto, di poi metterete la carne sminuzzata dentro il Pasticcio, e nel tempo de' maroni, ne potrete mettere qualcheduni arrosti.

Quan-

Quando la carne sarà dentro del Pasticcio, vi si aggiunge un pugno di grasso di Vaccina, ed in circa mezza libbra di midolla di Vaccina tagliata in pezzi grossi come una noce: cuoprendo tutta quella composizione con alcune fette di lardo.

In somma cuoprirete quel Pasticcio con della pasta bigia spessa la larghezza d'un dito, facendo un buco in mezzo a quel coperchio.

Quel Pasticcio ha da stare nel forno in circa venti, o venti quattr'ore, durante detto tempo bisognerà ferrare il forno, acciò abbia un calore bastevole da cuocere quel Pasticcio, il quale bisognerà cavar dal forno ogni poco per mettervi dentro della salsa, o brodo, secondo, che sarà consumato il brodo.

Pigliate l'ossa, e le pelli, che voi avete levate dal vostro cosciotto, rompete grossamente quell'ossa, fatele bollire colle pelli un'ora in circa nell'acqua senza sale, e quando il detto brodo sarà fatto, e consumato in modo, che non ne avanzi se non un boccale in circa, l'adoprerete nel modo seguente.

Quando il Pasticcio Reale sarà stato nel forno in circa quattr'ore, lo caverete fuori, e verserete dentro con un imbottatore, in circa una foglietta del detto brodo caldo, di poi rimetterete il Pasticcio nel forno, ed in termine di due, o tre ore, lo caverete fuori, e vederete, se vi mancherà della salsa, affin di rimettervi anche del detto brodo, cavando fuori dal forno il vostro Pasticcio, di quando in quando, poi riempite di salsa secondo che anderà consumando fin al termine di quindici, o sedici ore, ed all'ora caverete di nuovo il Pasticcio fuori dal forno, e lo scoprirete, levandoli il suo coperchio per guernirlo con de' rossi d'ova duri tagliati in due parti, mettetevi anche de' funghi, delle creste, rognoni di Gallo, ed altre animelle, potete anche mettervi uno spigo d'aglio con un tantino d'a-

aceto, e delle spezie per accrescere il sapore.

Dipoi rimetterete quel Pasticcio nel forno, lasciandovelo stare tre ore in circa per finire di farlo cuocere, facendo in modo, che la salsa sia bastevolmente calata. Prima di cavar quel Pasticcio fuori del forno vi manterete sempre il fuoco, in modo che il calore basti per cuocere quel Pasticcio senza abbrugiarlo.

Quando quel Pasticcio sarà cotto, levarete via lo spigo d' aglio innanzi di servirlo in tavola, dipoi ricoprirete col suo coperchio, acciò di servirlo coperto.

E se non si mangiasse tutto in una volta si può far riscaldare tante volte nel forno, finchè si finischà di mangiare.

V I.

Pasticcio, e Torta di Cappone, di petto di Vittella, di Piccioncini, di Lodole, d' altro Uccellame per mangiarli caldi.

FAte, o veramente formate la vostra crosta di Pasticcio, la quale ha da esser pasta fina, fatela grande, ed alta a proporzione di quello volete mettervi dentro, facendo il mezzo del fondo più spesso del resto della crosta: guernite il fondo, mettendovi del grasso di Vaccina sminuzzato con della midolla se n' avete, o veramente vi metterete del lardo sminuzzato, in modo che gli pezzetti siano grossi come ceci.

Pigliarete all' ora la carne, che volete mettere nel Pasticcio, lavandola prima con acqua calda, e poi nettarla, ed asciugarla, e se sarà un petto di Vittella, potrete farla biancheggiare, o ringosare un poco con dell' acqua quasi bollente, e quella Carne essendo poi asciugata, la taglierete in pezzi larghi quanto due dita, e taglierete le croste in due parti.

Se sarà un Cappone, o altro Uccellame, o

Cac-

Cacciagione, che vorrete mettere nel vostro Pasticcio, bisogna appianare lo stomaco, romper l'ossa grosse, e far sopra del petto alcuni tagli, tagliare il collo, la punta delle ale, e le gambe, e metter poi la detta carne nel Pasticcio, dipoi la condirete con delle spezie salate, e dopo metterete un pezzo di butirro dentro del Pasticcio, con alcune fette di lardo, potrete anche aggiungervi dell'animelle, de' speragi, de' piedi di carciofoli, de' rossi d'ova duri intieri, ovvero spezzati in quarti, de' funghi, de' grani di agresta, del petrosello ben sminuzzato, con delle polpettine, e metterete sopra quella robba le vostre fette di lardo col butirro; dipoi essendo riempito, e fornito il Pasticcio, lo coprirete, lo infaschiere con della carta per sostener la crosta, ed impedire, che non crepi.

Fate un buco in mezzo al coperchio, di poi indorarete il Pasticcio, e lo metterete al forno, il quale riscaldarete nell'istesso modo, che per fare pasticci da tondo, secondo che diremo al Capitolo seguente.

Quei Pasticci devono esser bastevolmente cotti in termine d'un ora, e mezza in circa, più, o manco, secondo la grandezza del Pasticcio, come anche secondo il calore del forno.

Potrete fare quei pasticci dentro una tortiera con una crosta sfogliata, massime se la guernirete di piccioncini.

VII.

Pasticcio colla salsa dolce.

SE volete fare uno di quei pasticci colla salsa dolce, lo cavarete fuori fin all'imboccatura del forno, quando sarà mezzo cotto, e metterete un Imbottatore nel buco che sta in mezzo al coperchio del Pasticcio, e vi versarete dentro un bicchiere, o quanto vi oc-

correrà, secondo la grandezza del pasticcio dell' ipocrasso ben inzuccherato, o veramente del butirro squagliato, nel quale si farà disfatto del zucchero con poco di cannella, più o manco dell' uno, e dell' altro, secondo la grandezza del pasticcio.

Rimettete allora il Pasticcio nel forno, e finite di farlo cuocere.

VIII.

Pasticcio tondo.

Pigliate, v. gr. vicino a una libbra di carne di Vitella, o veramente di Porco fresco, di Castrato, o Vaccina, un rocchio di Vitella è molto a proposito per fare simili Pasticci; pigliate anche una libbra di grasso di Vaccina fresca, ovvero della midolla, sminuzzatela bene insieme, e quando saranno grossamente sminuzzati lo condirete con del sale, e delle spezie, dipoi finirete di sminuzzarli, potete anche sminuzzare alcune cipolline, o petrosello colla carne, ed il grasso.

Quando sarà sminuzzata ogni cosa, vi aggiungerete la chiara e rosso di un ovo, o veramente la chiara sola cruda, mischiandola con detta carne pesta, con un cucchiaro di legno, per mischiare, ed incorporar bene quella composizione, nella quale vi potete mettere de' pignoli, e della passerina, se vi piacerà.

Allora formerete in tondo una crosta di pasta fina, e poi l'empirete a mezzo colla vostra carne pesta, appianite detta carne, e calcatela bene sopra detta crosta, dipoi metterete di sopra detta carne de' sparagi, o veramente piedi di carciofoli, ovvero de' funghi, torli d'ova duri, e tagliati in quarti, alcune fette di palato di Vaccina, se ne averete, delle giandole di Porco, de' pistacchi, ed altre animelle, quali vi capiteranno: potete anche
mi-

mischiarvi alcuni pezzetti di midolla di Vaccina, con de' maroni arrostiti a mezzo. Quando fosse la stagione dell'agresta, ve ne metterete una dozzina di grani in circa, più o meno secondo la grandezza del Pasticcio, finirete d'empire il vostro Pasticcio colla detta carne pesta, e la calcarete adagio sopra dette animelle, o ingredienti.

Se farete un Pasticcio alto assai, vi potete fare più posate, tanto di carne sminuzzata, conciandola come sopra, quanto d'animelle.

Cuoprite il vostro Pasticcio, ed indoratelolo per di sopra dopo d'aver fatto un piccolo buco alla punta del Capitello.

Se la crosta del vostro Pasticcio è molto fina, ed alta abbastanza, metterete una fascia di carta grossa attorno al Pasticcio, bisogna che quella fascia sia frastagliata nell'orlo, e che sia unta di buon butirro fresco dalla parte, che toccherà il Pasticcio, dipoi bisognerà metter uno spago sopra di quella fascia per attaccarla al pasticcio.

Quando il Pasticcio sarà fornito e coperto, potete infornarlo; non occorre, che il forno sia del tutto sì caldo, che se fosse per far cuocere pasticci più grossi.

Quei Pasticci devono essere bastevolmente cotti in termine di una buona mezz'ora, se faranno poco grossi, e se il calore del forno sarà a proposito, e se quei pasticci faranno più o manco grossi, vi vorrà anche più o manco tempo per fargli cuocere.

Potete fare uno di quei pasticci dentro una tortiera, facendo la crosta sfogliata.

IX.

Pasticcio di Vitella battuta.

LI Pasticci di Vitella battuta si fanno con carne di coscia di Vitella, o d'altra carne pe-
sta

sia con del grasso, e preparata come quella da Pasticci tondi. E perciò non v'è altra differenza fra il Pasticcio di Vitella battuta, ed il Pasticcio tondo, se non che li pasticci tondi sono coperti da punta, cioè hanno un coperchio puntato, e li Pasticci di Vitella battuta sono piani, scoperti, e di forma tonda ovata: vi è anche questo di particolare in altri Pasticci di Vitella battuta, che s' inaffiano, e condiscono con una salsa bianca fatta con dell' agresta, e alcuni rossi d'ova stemperati insieme. Se bisogna con questa salsa un pasticcio di Vitella battuta, quando è cotto, si rimette quel pasticcio nel forno un mezzo quarto d'ora in circa, acciocchè quella salsa si condensi.

Bisogna attaccare la carne del Pasticcio di Vitella battuta colla crosta, e per ciò fare, bisognerà calcarla colle dita, massime sull'orlo, acciocchè la pasta sia soda.

Quando avete aggiustata la prima posata della carne, bisogna coprirlo di sparagi, ed altre animelle, fra le quali potete mettervi delle castagne, o maroni mezzo arrostiti, de' grani d'agresta quando sarà il tempo, dipoi potete raschiare un poco di noce moscata sopra delle animelle, e coprire quelle animelle con una posata di carne pesta, e concia, come è stato detto di sopra, e quando avete calcato un poco quella carne sopra delle animelle, voi alzerete l'orlo del Pasticcio, e lo fortificarete con una benda di pasta, che voi aggiungerete per di dentro, e farete in modo che pieghi un poco sopra della carne, bisogna che frastagliate quell'orlo di pasta, che toccherà sopra la carne del vostro Pasticcio, alcune polpettine, che voi avrete fatto a quel fine potete raspare un poco di noce moscata sopra il Pasticcio, quando sarà pronto per mettere nel forno.

Fate cuocere quel pasticcio, e quando sarà quasi cotto, lo cavarete fin alla bocca del forno per versarvi dentro la salsa bianca, della qua-

quale abbiamo parlato qui sopra in questo Capitolo; dipoi finirete di far cuocere quel pasticcio.

Potete fare uno di quei pasticci dentro di una tortiera, e la crosta sfogliata.

X.

Pasticcio d'animelle.

PER far un Pasticcio d'animelle s'adopera della carne pesta, e condita nell'istesso modo che per fare un Pasticcio di Vitella battuta, ovvero un Pasticcio tondo: ma bisogna metter manco carne pesta nel Pasticcio di animelle, e metter assai animelle, e anche più del grasso, e della midolla fra le posate di animelle; si guernisce il disopra con delle polpettine dell'istessa carne pesta, dipoi si raspa per di sopra un poco di noce moscata, e in fine bisogna coprire il pasticcio, ed infornarlo.

XI.

Torta d'Animelle.

FAte un pasticcio d'Animelle dentro d'una tortiera, e che la crosta sia sfogliata.

XII.

*Altro modo di fare una Torta di Carne.
pesta.*

Pigliate carne di Vitella, o di Cappone, o d'altra buona carne aleffa, levatene la pelle, li nervi, l'ossa, dipoi pesterete quella carne minuto minuto dentro un mortajo; dopo d'averla avanti sminuzzata col coltello, aggiungetevi un poco di formaggio fresco con altrettanto di vecchio, che sia raspatto, o fettato sottile, mettetevi anche sei ova bene sbat-

tute

tute, con della midolla di Vaccina, quanto ve ne farà di bisogno, o veramente dello scotennato ben sminuzzato, mischiate ogni cosa insieme, condendole con del sale ben minuto, o veramente con un poco di spezieria, o cannella polverizzata.

Quando il vostro apparecchio sarà pronto metterete una crostata di pasta sfogliata dentro d'una tortiera, guernitela bastevolmente col vostro ripieno, o composizione, dipoi vi metterete un coperchio di pasta, fatevi un piccol buco in mezzo, e fate cuocere quella torta bastevolmente.

XIII.

Pasticcio alla Cardinale.

STendete dentro una piccola tortiera; o veramente dentro un modello di latte della pasta sfogliata spessa in circa come un testone, e che avanzi per di fuori attorno attorno, empite quella crosta con della carne di Vitella, o di Pollame crudo, o veramente imbianchita, cioè a dire più di mezzo cotta, e ben sminuzzata con egual quantità di midolla, o di grasso di Vaccina, e che quell' apparecchio sia condito con delle spezie salate: potete mischiarvi de' pignoli, o della Passerina, con alcune fette di rossi d'ova duri.

Quando il Pasticcio sarà guernito, lo coprirete pulitamente con una crosta sfogliata, e poi lo farete cuocere.

Ve ne sono alcuni, che mettono del zucchero dentro quella sorte di Pasticcio, come anche della salsa dolce quando sono mezzo cotti.

Se quei Pasticci sono piccoli, gli potrete far cuocere dentro un piccolo forno di rame.

XIV.

Pasticcio all' Inglese.

Pigliate un Leporino ben tenero, e curato, levatene anche la coratella, tagliate la testa, e le zampe, appianite lo stomaco, e battete anche bastevolmente la carne acciò sia più tenera, fatevi de' tagli piccoli sopra al dosso, ed alle coscie, o veramente tagliatelo in pezzi, lardando di poi la carne con de' lardelli sottili.

Quando il Leporino sarà apparecchiato in quel modo, voi formerete una crosta di grandezza bastevole, facendola spessa quanto la larghezza di due dita, mettetela sopra un foglio di carta, e sopra una delle punte di quella crosta vi stenderete una posata di midolla, o grasso di Vaccina, o di lardo pesto minuto; quella posata ha da essere larga, e lunga quanto il Leporino, condite quella posata con del grasso, e con della spezieria salata, di poi stendete il Leporino colla panza all'ingiù sopra di quell' incrostatura, o posata di grasso, e se avrete tagliato in pezzi il detto Leporino, bisognerà rimettere tutti li pezzi nel suo luogo, di poi si polverizzerà il Leporino per di sopra con delle spezie salate, metterete anche della midolla, o grasso sminuzzato sopra detto Leporino, di poi dell' animelle, o degl' ingredienti, v. g. della passerina, de' pignoli ben lavati, scorza di limone confettata, e spezzata minutamente, o veramente fettata sottilmente, aggiungetevi anche delli pezzi di midolla di Vaccina, delli funghi, e de' pistacchi se ne avete, de' latticini di Vitella, creste bianche di Gallo, rossi d'ova intieri, o tagliati in quarti, con de' Capperi se ne faranno.

Bisogna mischiare gl' ingredienti, e condirli con poca spezieria salata, e quando tutti quegli ingredienti saranno posti sopra del Leporino,

rino, lo coprirete con un'incrostatura sottile di grasso pesto minuto, mettendovi anche per di sopra alcune fettoline di lardo, di poi stenderete in luogo sopra di detta composizione in circa mezza libbra di buon butirro fresco, e sopra detto butirro una buona manciata di zucchero spolverizzato.

Quando il pasticcio sarà fornito, lo coprirete coll'altra parte della crosta, che è restata vuota, quando sarà ben chiuso, e ben ornato, bisognerà indorarlo per di sopra, di poi infornarlo sopra un foglio di carta, avvertendo di non romperlo.

Quando quel pasticcio sarà stato nel forno lo spazio di mezz'ora, voi farete un buco nel mezzo della crosta di sopra, acciò che non crepi, e farete un fuoco come per far cuocere un pasticcio di Gallinaccio.

Quel pasticcio si può cuocere in termine di due ore buone.

Alcuni stemperano un mezzo grano di muschio, con una goccia d'acqua rosa, e lo mettono dentro quel Pasticcio affogandolo, ma l'odor del muschio nuoce alla maggior parte delle Donne, e ad altre persone, e però starà bene di lasciarlo.

Quando quel pasticcio sarà cotto, lo caverete fuori del forno, e stenderete a poco a poco sopra la crosta del ghiaccio di zucchero con un coltello, o veramente col dorso d'un cucchiaro d'argento, e bisogna, che quel ghiaccio, o vetrata di zucchero sia sottile quasi come un foglio di carta.

Subito, che il pasticcio sarà indorato con quella vetrata, o vernice, lo rimetterete in circa mezzo quarto d'ora alla bocca del forno per asciugare detta vernice, e bisognerà, che il calore sia poco gagliardo, acciocchè detta vernice diventi bianca, perchè se il forno sarà troppo caldo, la vernice diventerà saura: Subito che detta vernice è asciutta, bisogna

sogna cavar il pasticcio fuori del forno, e servirlo il più di destamente, che potete, per paura che il pasticcio non si raffrenadi, e la vernice non si disfaccia.

XV.

Pasticcio alla Svizzera.

Cominciate un pasticcio tondo con della pasta mezza sfogliata, facendo la crosta spessa quanto la larghezza d'un dito, mettetevi nel fondo una manciata di Vitella sminuzzata con del grasso, dipoi fornirete il pasticcio con un Leporino, o Coniglio spezzato; condite la carne con delle spezie salate, aggiungetevi quantità di maroni, de' funghi, una scalogna ammaccata, o tagliata in pezzi, con delle bagatelle se n'averete, dipoi si metterà per di sopra una manciata di Vitella sminuzzata con del grasso, con sei, o sette polpettine di Vitella, dipoi mezza libbra di butirro, quattr' oncie di midolla, e quattr' oncie di grasso di Vaccina sminuzzato, dipoi alcune fette di lardo sopra tutto l'apparecchio.

Quando quel pasticcio sarà fornito, lo coprirete con una crosta sfogliata, spessa quanto la larghezza del dito piccolo in circa, indorate quel coperchio, e fattevi un buco nel mezzo, dipoi bisognerà infasciare quel pasticcio attorno attorno con una banda di carta, unta di butirro, alta quanto il pasticcio, e legarvela con uno spaghetto per mantenerlo nel suo essere.

Mettete quel Pasticcio dentro del forno sopra un foglio di carta bianca, dandogli un calor dolce come ad una pinza, e vi vorranno almeno due ore per cuocerlo.

XVI.

Pasticcio di Troncoli.

Pigliate de' troncoli di Pollame, v. g. de' colli spezzati, dell' ale de' ventricoli, de' fegati, da' quali leverete l' amarezza, lavate bene tutte quelle cose in due, o tre acque, di poi bisognerà farle sgocciolare: Voi potete anche tagliare un pezzo di coratella di Porchetto, o veramente d' un Agnello dopo d' aver levato il fiele, e bisognerà lavar la coratella quando sarà tagliata in pezzi.

Di poi bisogna mettere quei pezzi dentro un tegame ben pulito, e condirli con della spezieria salata, del petrosello, e del lardo sminuzzato, vi potete aggiungere de' funghi, e dell' agresta granita quando è la stagione, o veramente delli cardi, o delli sparagi, o de' piedi di carciofoli tagliati in pezzi.

Quando quell' apparecchio sarà pronto, si farà la crosta di Pasticcio, la quale ha da essere di pasta fina, facendola spessa quanto due testoni, più o manco secondo la grandezza del Pasticcio, di poi s' empirà colli troncoli conditi conforme abbiamo detto, di poi si metterà sopra quei troncoli alcune fette di lardo, con un buon pezzo di butirro fresco appianito conforme la grandezza del Pasticcio.

Mettete un coperchio di pasta sopra del Pasticcio, ed indoratelolo, e se occorrerà gl' infascierete con una fascia di carta unta di butirro: fate un buco in mezzo al coperchio, e mettete il Pasticcio nel forno, e quando sarà cotto si vuoterà dentro un poco di salsa bianca con un' Imbottatore, ritornate per qualche tempo il Pasticcio nel forno per far condensar la salsa fatta con de' rossi d' ova stemperati con un poco d' agresta.

XVII.

Pasticcio tondo sfogliato all' Italiana.

Componete la vostra crosta sfogliata, e fatela spessa quanto la larghezza d' un dito, di poi si guernirà nel fondo con una brancata di Vitella sminuzzata con del grasso, di poi vi si aggiungeranno tre Piccioni vecchi a' quali si tagliano avanti le zampe, le ale, e il collo, appianando lo stomaco, e lardandoli a traverso della carne d'alcuni lardelli, come la carne del Pasticcio di selvaticina, di poi condirete con della spezieria salata. Mettetevi ancora de' maroni pelati, de' pignoli, e dell' uva passa, una piccola brancata di ciascheduno, tre roffi d' ova duri tagliati per mezzo, un poco di cannella polverizzata, con sei oncie di zucchero, una fetta di limone marinato, delli funghi e bagattelle se ne avete, ed in cambio di pernici o piccioni, potete adoperare dell' altra carne in quel Pasticcio, v. g. della carne di Coniglio tagliata in pezzi, ben lardata.

Per sostener la carne di quel Pasticcio, aggiungerete sopra de' suoi ingredienti una brancata di carne di Vitella sminuzzata con della midolla, o grasso, sei o sette polpette di Vitella, mezza libbra di butirro, quattr' oncie, di midolla, e grasso pesto, con alcune fette di lardo per di sopra, coprite quel pasticcio con un coperchio di pasta spesso quanto la larghezza del dito piccolo, o in circa, indorate quel coperchio, fatevi un buco in mezzo.

Bisognerà avvolgere il detto Pasticcio attorno, con una fascia di carta unta di butirro, ed alta quanto il Pasticcio, legando con un spago quel Pasticcio, acciò non si disfaccia.

Infornate quel Pasticcio sopra d' un foglio di carta bianca, dandogli un calore dolce, come si suol fare ad una pizza. Vi vorranno almeno due

due ore, e mezza per far cuocere quel pasticcio.

Quando sarà quasi cotto lo caverete fuora del forno, e vi si verterà con un imbottatore per il buco del coperchio una salsa dolce fatta con quattr' oncie di zucchero, e vicino ad una foglietta di vino con un poco di cannella spolverizzata, rimettete poi il pasticcio nel forno in circa mezz' ora per mistigar, ed incorporar bene quella salsa dolce.

XVIII.

Pasticcetti alla Spagnuola.

FAte della pasta fina, e per dodeci oncie di farina, aggiungetevi quattro rossi d' ova; quando quella pasta farà apparecchiata, voi farete la crosta de' pasticcetti tondi spessa quasi quanto un testò, nè più, o manco secondo la grandezza del pasticcio, e la guernirete col piccatiglio seguente.

Sminuzzate della carne di Cappone, quattro oncie di carne di Porco fresco, quattr' oncie di carne di Castrato, due lattì di Vitella, del lardo grasso, della buona midolla, e grasso di Vaccina, di ciascheduno quattr' oncie, un poco di scalogna, o cipolla, ed assai funghi, del sale, e della speziaria dolce a discrezione, e pesterele tutte quelle cose insieme.

Fornite le vostre croste con quella pestatura, dipoi bisognerà coprire i vostri Pasticcetti con un coperchio sfogliato con dello strutto, e poi indorarli, dipoi farli cuocere.

XIX.

Pasticci alla Principesca.

PIgliate pasta di zucchero, fatene delle croste le più sottili che potete: bisognerà aggiu-

giustarle dentro de' piccoli modelli, come se fosse per far Pasticci alla Cardinale, fornite quei Pasticetti con della carne arrosta, o alleffa, che sia ben delicata, v. g. carne di Cappone ben sminuzzata, con della buona midolla di Vaccina condita con ispeziaria salata: vi potrete aggiungere dell' animelle perleffate, e de' funghi cotti nel butirro, e cose simili.

Quando i Pasticetti saranno forniti, si copriranno coll' istessa pasta, gli darete un bollo, e saranno cotti in manco di un quarto d' ora.

X X.

Pasticcio di Raina, o d' altro Pesce ad uso di Selvaticina per mangiar freddo.

Pigliate una bella Raina, o qualche altro Pesce grosso, e se avrà delle squame bisognerà levarle, e cavar fuori gl' interiori; vi sono alcuni pesci, che si scorticano conforme l' Anguilla.

Quando il pesce è sgombrato, e nettato, si può anche levare il polmone.

Essendo apparecchiato il pesce, gli farete de' tagli profondi sopra della schiena, dipoi si larderà detto pesce con del lardo di Balena, o de' lardelli d' Anguilla, e in tempo di carne potete lardar detto pesce con del lardo grasso.

Non vi scordate di levare il latte, e le ova dal ventre del pesce.

Quando il vostro pesce sarà apparecchiato del tutto, voi farete una crosta pasta spessa due o tre dita, e se sarà un pesce molto grande, si farà quella crosta di lunghezza e larghezza bastevole, dipoi stenderete sopra una parte di quella crosta una posata di butirro fresco proporzionata alla lunghezza del pesce, dipoi la polverizzerete con spezieria salata, e poi stenderete il vostro pesce sopra quella posata di butirro, e spolverizzerete il pesce dentro della pan-

panza e di fuori con della spezieria salata; mettete dentro della sua panza una posata di butirro, e di sopra un' altra incrostatura di butirro, aggiungetevi alcune foglie di lauro: voi potete mettere il latte, o l' ova accanto al pesce, e rompergli. Salate il vostro Pasticcio ragionevolmente, e con giudizio, e quando sarà condito, bisognerà ferrar detto pesce dentro della sua crosta, e poi indorar con indoratura magra, se sarà in tempo di Quaresima, o altri giorni magri.

Mettete quel Pasticcio dentro il forno, e quando vi sarà stato in circa mezz' ora, farete sopra del coperchio un buco piccolo, dipoi lo ritornerete nel forno per finire di farlo cuocere.

XXI.

*Pasticcio di Pesce coperto, o scoperto,
il quale si ha da mangiar caldo.*

PER far cuocere uno di quei Pasticci di pesce, vi vogliono almeno tre ore buone, quando però fosse un pesce grande; e quando crederete, che possa esser cotto lo caverete dal forno, e vederete se il brodo copre il pesce, tastando con un stecco di legno, il quale bisognerà ficcar dentro adagio per il buco che sta nella crosta di sopra, perchè se vi sarà troppo poco brodo, come spesso accade, farete squagliare del butirro, che spezierete e salarete, dipoi lo verferete dentro del Pasticcio con un imbottatore per accrescer la salsa.

Un giorno dopo che il Pasticcio sarà cotto, voi turerete il buco, che sta nel coperchio del Pasticcio con un poco di pasta.

Pigliate qualsivoglia pesce, che vi parerà v.g. una Raina, ovvero un' Anguilla, o una Tenca, o veramente una Lasca, curatelo ed apparecchiatelo conforme abbiamo detto nel Capitolo precedente, salvo che non bisogna lardarlo.

Vi sono alcuni, che fanno riscaldar, e rigonfiar il pesce nell'acqua calda, quando è ben curato, massime se il pesce sarà ghiaroso, come la Tenca, o veramente l'Anguilla, avanti di metterlo dentro il Pasticcio tondo, il che fanno ancora li Pasticcieri, perchè se si chiude dentro un pasticcio del pesce crudo fa crepare il pasticcio.

Quando il pesce è apparecchiato, bisogna formare una crosta di pasta fina, o veramente sfogliata, e farla di lunghezza, e grandezza proporzionata a quella del vostro pesce, perchè per il solito il Pasticcio di pesce si fa di forma ovata.

Nondimeno offerverete, che la crosta di quei Pasticci non si suol far fina, cioè a dire, che non vi si mette tanto butirro, massime quando si vuol far quei Pasticci scoperti, perchè la crosta si roveschierebbe troppo facilmente, e la salsa anderebbe via: quella crosta ha da essere spessa in circa, come due o tre Piastre Romane.

Offervate dunque, che non bisogna fare la pasta così fina, che i buoni Pasticcieri la impastano coll'acqua calda, acciocchè ella sia più soda, e quando si è fatto la crosta, per fare un Pasticcio di pesce che sia coperto, si ha da lasciare all'aria lo spazio di mezz'ora per assodarla prima di mettervi il pesce dentro.

Bisogna proporzionar la grandezza della vostra crosta alla grandezza del pesce, che volete chiuder dentro: quando la crosta del Pasticcio sarà assodata, metterete nel fondo un'incrostatura di butirro fresco, la quale polverizzerete con speziaria salata dipoi stenderete sopra di essa il vostro pesce, avendovi fatto avanti de' tagli nella carne più spessa, e se il vostro pesce sarà solo troncato, bisognerà riaggiustare i pezzi come stavano prima, cioè riaggiungerli, e far apparire il pesce intiero: se il Pasticcio sarà di forma ovata, mettete

ancora un'incrostatura di butirro nel ventre del pesce, ed un'altra per di sopra; conditelo di spezieria salata, potete collocare accanto al pesce le sue ova, ed il suo latte, spolverizzandoli di spezieria salata, dipoi potete aggiungere nel Pasticcio de' pignuoli, della passarina, de' funghi, de' capperi, de' spargi, de' piedi di carciofoli, o veramente altre cose simili, se n'avrete, con de' grani di agresta: alcuni vi mettono ancora dell'ostriche, che si fanno un poco riscaldare nell'acqua bollente, facendo in modo, che il vostro Pasticcio sia poco salato.

Dipoi se la crosta è fina, o veramente se avete paura ch'ella non tenga sodo nel forno quando comincerà ad inzupparsi del butirro squagliato, bisognerà fasciare il vostro Pasticcio per di fuori: Si può anche metter una benda di carta per di dentro prima di guernirlo; quelle bende hanno da essere di carta raddoppiata, ed una di butirro, e bisognerà ancora legarle per di fuori con un spaghetto.

Infornate il vostro Pasticcio, avvertendo che la crosta non si divelli da una o dall'altra parte; che se si divellasse da qualche parte, bisognerà drizzarla destramente colla palla del forno.

Quando quel Pasticcio sarà mezzo cotto, lo caverete fin alla bocca del forno per aggiungervi del butirro e dell'agresta pesta, o veramente vi metterete due oncie in circa di mandorle pelate e peste, o veramente farne del latte con un poco d'agresta, ritornando poi il Pasticcio nel forno.

Quei Pasticcii di pesce, che sono scoperti, si potranno cuocere in termine di un'ora e mezza, o incirca, purchè siano di grandezza mediocre.

Offervate, che se volete mettere un'Anguilla intiera in Pasticcio scoperto, bisognerà tagliarne l'osso medio ogni quattro dita di largo, perchè se non rompete dette spina, ella si

fi alzerà cuocendo , estendendosi in quella maniera , che vi sarà pericolo di scompor il Pasticcio , e guastarlo , e perciò sarà meglio tagliare detta Anguilla in pezzi lunghi quanto vi parerà .

Quei Pasticci di pesce si ponno fare coperti , e per tal effetto si farà una crosta di pasta fina lungha e largha bastevolmente per fare il Pasticcio tutto d'un pezzo , a foggia di un Pasticcio di selvaticina .

Quando questa crosta sarà apparecchiata , si metterà sopra una metà un'incrostatura di butirro fresco e speziato , dipoi si stenderà il pesce tutto apparecchiato , e quando il Pasticcio sarà del tutto fornito , e guernito , lo coprirete coll'altra metà della crosta , che resta vuota , dipoi si farà un buco in mezzo a quel coperschio , com'è stato osservato nel Capitolo de' Pasticcj di Selvaticina .

Osservate , che alcune volte si fanno de' Pasticcj tondi con del pesce , e quei Pasticcj hanno da esser coperti , come abbiamo osservato , ed il pesce si deve troncare .

XXII.

*Pasticcio di Pesce disossato , e sminuzzato
cioè acciato .*

Pigliate della pasta fina , quanta ve ne occorrerà , la quale si fornisce come quella de' Pasticcj tondi , o di carne di Vitella pestata , componete le vostre crostine a foggia di Pasticcj alla Cardinale , o veramente ad uso di Pasticcj tondi di tre soldi : e se gli farete tondi , bisogna che nel mezzo del fondo la crosta sia più spessa ; quando le croste faranno composte , vi stenderete dentro primieramente un'incrostatura d'un poco di butirro fresco , dipoi s'empirà il Pasticcio a mezzo con della carne di Raina trita , che sia condita , come

diremo dopo, dipoi stenderete sopra di quella acciatura una posata di animelle magre, v. g. alcuni piedi di carciofoli, o veramente di sparagi perlessati, oppure de' latti, o lingue di Raina cotte coll' intingolo di carpio, o veramente di maroni mezzo cotti; e fuori della Quaresima vi potete aggiungere de' mezzi rossi d' ova duri, e se fosse un giorno di grasso vi si potrebbe mischiare un poco di midolla di Vaccina.

Quando detto Pasticcio sarà fornito con queste bagattelle, vi aggiungerete anche un pezzo di butirro; se non vi saranno delle bagattelle, o ingredienti, non per questo bisognerà tralasciare di metter del butirro sopra la prima posata di pesce acciato, e dipoi s' empirà bastevolmente il Pasticcio con detto pesce acciato, rimettendo di nuovo sopra detta acciatura un pezzetto di butirro, e se li Pasticci saranno tondi, li coprirete con un coperchio a foggia di piramide con un buco per di sopra, e poi s' indorerà detto coperchio.

Infornate quei Pasticci, dandoli un calor dolce, come alli Pasticcetti tondi.

E se farete de' Pasticci scoperti con del pesce trito, vi potete aggiungere una salsa dolce quando saranno cotti: e se fosse un giorno grasso si vi potrebbe aggiungere del succo di cosciotto di Castrato, o veramente d'altra carne arrosta, ovvero una salsa bianca, de' torli d' ova crudi stemperati con dell' agresta, dipoi bisognerà ritornar a metter nel forno il Pasticcio per poco tempo, acciò pigli il sapore di quella salsa, e che detto intingolo possa condensarsi; ma quei Pasticci di pesce trito sono difficili da governare quando sono un poco grandi, e perciò sarà meglio farne delle torte con una crosta sfogliata.

XXIII.

*Modo di levar le spine dei Pesci, e di appa-
recchiare un buon piccatiglio di Pesce
per formare i Pasticci.*

PEr fare un piccatiglio di pesce, bisognerà primieramente squamare il pesce, se occorrerà, dipoi pelarlo, cioè a dire levarne la pelle, sgombrarne la pancia, e levarne le budella, e quanto vi sarà, l'ova, il latte, ed il sangue, dipoi si disosserà il pesce, cioè a dire che bisognerà dividere la polpa dall'ossa, e di più vi sono alcune spine minute frammischiate colla polpa, le quali si han da levare con diligenza; il che si può fare, levando con un coltello la polpa del Pesce in fette, verb. grat. d' una Raina: ma perchè quel modo di disossare il Pesce è difficile, ed oltre ciò la polpa del Pesce, che è cruda, fa crepare il Pasticcio, se vi si mette tutta cruda, all'ora sarà meglio disossare il Pesce nel modo seguente:

Quando il Pesce è curato, ed aggiustato bisogna metterlo dentro acqua quasi bollente, lasciandolo a molle più, o meno secondo che è grosso, e spesso; farà tempo di cavarlo fuori dell'acqua quando potrete facilmente staccare la polpa dalle spine, e così sarà facile disossare il Pesce: ma siccome l'acqua leva il sapore al Pesce, farà meglio far cuocere il Pesce coll' intingolo di carpio, quando sarà un poco raffreddato dentro della sua salsa, acciò pigli bene il sapore di essa sarà facile di dividere la polpa dalle spine.

Quando avrete diviso la polpa dalle spine, la metterete sopra d'una tavola, aggiungendovi un poco di petrosello, del sale, de' funghi tagliati in pezzi, con un poco di spezieria: se amate il dolce, vi si può aggiungere

della passerina, con de' pignoli ben lavati; bisogna tritare ogni cosa insieme, e quando il piccatiglio sarà pronto se ne guerniranno li Pasticcj, come è stato detto.

Se avanzerà del piccatiglio, si può mettere dentro d'una scodella con del butirro, e con una cipolla, o veramente una scalogna intiera, facendolo cuocere, ed in quel mentre, che, cuoce lo volterete di quando in quando, vi si ponno aggiungere de' capperi, con un poco di sale se ne farà, e poi sul fine un poco d'agresta.

Quando il piccatiglio sarà cotto, e che la salsa sarà fatta, e di buon sapore, caverete via la cipolla, o scalogna, e rasparete un poco di noce moscata sopra del piccatiglio, se per caso non vi sarà messo spezieria.

Potete aggiungere sopra del piccatiglio delle fette strette, e lunghe di pane, a foggia di lardoni, un poco il salsa di Germania sarebbe anche buona ne' piccatiglij, se non vi avete messo dell' intingolo di carpio.

E per far meglio il Pasticcio finito, cioè che non paja Pesce, potete tritare dell' ova dure col piccatiglio di Pesce, ovvero si potrebbe aggiungere del succo di cosciotto di Castrato, o di qualche altra buona carne.

Se desiderate far delle polpettine di Pesce, pigliate della carne di Pesce trita, avanti che sia cotta nel butirro, bagnandola con un poco di chiara d' ova, o veramente dell' agresta, o del vino bianco, dipoi anderete spernendo, ed attondando colle mani quel piccatiglio per formarne delle polpette, le quali si faranno cuocere come il piccatiglio.

Ve ne sono alcuni, che fanno cuocere il piccatiglio di Pesce, prima di farne de' Pasticcj: ma quando il piccatiglio è cotto, è troppo gazzoso, a causa della salsa.

XXIV.

Pasticcetti con l'oglio, con polpa di Pesce trito.

Pigliate della pasta fatta con l'oglio, e formate delle crostine di dentro de' modelli piccoli, se ve ne piace di far detti Pasticetti senza modello.

Quando le croste saranno fatte, l'empirete con la polpa pesta di Raina, o Luccio, o di Perchia, o di Trascina, o di Sfoglia, ovvero di qualche altro Pesce cotto coll' intingolo di carpio, pestando bene detta polpa con un poco di petrosello, e de' pignoli, e delle anchiove bastevolmente dissalate; potete aggiungervi delli funghi cotti col butirro, pestate bene ogni cosa insieme, e conditelo con delle spezie salate.

Quando quella polpa sarà ben trita, vi metterete dell'oglio buono, ed affinato a vostra discrezione, come abbiamo detto nel capitolo della pasta con l'oglio: Quando il piccatiglio sarà pronto se n'empiranno le cassete o croste, dipoi si copriranno con un coperchio di pasta con l'oglio, e poi indorateli, e fate cuocere quei Pasticcetti con un calore dolce.

Quelli, a' quali non piace l'oglio, vi potranno mettere del butirro.

MODO DI FARE
UN PANE BENEDETTO.

CAPITOLO OTTAVO.

SE volete adoperare sei libbre di fior di farina per far un pane benedetto, bisognerà primieramente pigliare in circa la grossezza d'un ovo di levito franco, e mettere in

circa la terza parte della vostra farina sopra d'una tavola ben pulita.

Fate un fosso in mezzo alla farina, mettetevi il lievito, stemperandolo diligentemente con dell'acqua calda, maneggiandolo colle vostre mani, di poi impasterete la vostra farina col lievito disfatto nell'acqua, mettendovi dell'acqua quanta ve ne occorrerà per impastarne bene quella pasta, fin tanto, che sia ben dolce, e molle abbastanza.

Quando la pasta sarà bastevolmente impastata in modo, che non vi siano dentro de' calli, la cuoprirete bene, e la manterete calda in luogo, dove non entri vento, nè freddo, come se fosse per fare del pane.

Lasciate star così quella pasta due, o tre ore in circa, se sarà d'Estate, acciò quel lievito possa gonfiarsi abbastanza, ma se sarà d'Inverno, vi vorranno cinque o sei ore per fare quel lievito.

Adocchiate quella pasta di quando in quando, e quando offerverete, che sarà gonfiata, e la crosta spaccata, metterete l'avanzo della vostra farina sopra d'una tavola, e vi farete un fosso in mezzo un poco grande, e vi metterete un poco d'acqua tepida, dentro la quale si sia fatto disfare due oncie di sale, e quattro oncie di butirro fresco; mettete anche nell'istesso buco tutta la vostra pasta, mischiando, ed impastando ogni cosa insieme, ma detta pasta non ha da essere così molle quanto la prima volta.

Brancicate bene tutta quella pasta, di poi le darete la forma d'un pane grosso, e la cuoprirete subito, acciò non si guasti.

Lasciate stare così tutta la vostra pasta lo spazio di mezz'ora incirca, di poi la stenderete in lungo, o veramente la metterete sopra d'un tondino di legno polverizzato con un poco di farina, acciocchè la pasta non vi si attacchi: di poi comporrete, e formerete il vostro
-pan

pan benedetto fatto a foggia di pizza grande, il quale indorerete di dentro, e di fuori: bisognerà anche piantare in alcuni luoghi di detta pizza alcuni stecchi di legno puntati, acciocchè non si gonfi.

Quando detta pizza sarà lavorata, e garbeggiata, la metterete sopra di una pala un poco grande, l'informerete, avvertendo di non romperla.

Per cuocere detta pizza vi vorrà una mezz' ora, riscaldando il forno un poco meno, che se fosse per cuocere del pane grosso.

Nell'istesso modo, che si conosce quando il pane è cotto, così pure conoscerete anche l'istessa pizza.

Notate, che li Pasticcieri adoperano levatura, e spuma di birra nelli pani benedetti, o pizze, che fanno in cambio di lievito franco, perchè la levatura di birra concia più presto, e fa levare più presto la pasta, e fa anche più comparire la loro mercanzia, e la rende più delicata, benchè manco utile per la sanità.

Offervate ancora, che se voi farete una pizza grande, bisognerà brancicare la pasta con un pezzo grosso di legno chiamato da' Pasticcieri un spinatojo.

II.

*Pan benedetto fino, e delicato chiamato in
Parigi del Cusino, ed in altri
luoghi Canto.*

FAte il vostro lievito conforme abbiamo detto nel capitolo antecedente con tre libbre di farina, e quando sarà apparecchiato metterete sopra d'una tavola l'avanzo della vostra farina, fatevi un fosso in mezzo, scaldatevi una foglietta d'acqua, o piuttosto di latte, acciò quella pizza sia più fina, e più

delicata: fate disfare due oncie di sale, ed una libbra di butirro in quel latte, votatelo dipoi dentro del foffo della farina, aggiungendovi mezza libbra di formaggio molle bianco, e fatto col fior di latte, e se volete ancora, tre o quatt'ova stremprate con un poco di latte, impastando infieme ogni cosa con diligenza.

Quando sarà bene impastata detta pasta la formarete come è stato detto al capitolo antecedente, dipoi la coprirete, e la lascierete riposare mezz'ora in circa, o poi ne formarete un canto, o pane benedetto, il quale bisognerà indorare, e passarvi il bastoncino puntato, e poi infornarlo.

Notate, che per cuocere quel pane benedetto fino vi va più tempo, perchè la pasta è più fina.

M O D O D I F A R E

UNA TORTA DA PASTICCIERE COLLA PANNA.

CAPITOLO QUARTO.

A Pparecchiate una crosta di pasta fina, o veramente una pasta sfogliata dentro una tortiera.

Offervate, che bisogna, che le tortiere di rame siano stagnate per di dentro, acciocchè la crosta non vi si attacchi, e che non sappia di rame.

Bisogna anche, che il fondo delle tortiere sia unito, e paro, cioè, che non vi siano sofferti.

Notate ancora, che bisogna sfendere col dito grosso un pezzo di butirro nella tortiera per ungerla leggermente, e se la crosta della torta non è sfogliata, acciò non s'attacchi alla tortiera quando cuoce.

Biso-

Bisogna anche ungere il di dentro della tortiera, quando volete farvi cuocere una Pasticceria senza crosta, v. g. una frittada col pane.

Se la crosta di qualche Pasticceria sarà fatta di pasta sfogliata, non occorrerà ungere con del butirro il fondo della tortiera, ma basterà solo spolverarla per di dentro con un pizzicotto di fior di farina, acciò che la crosta non s'attacchi alla tortiera.

Quando la crosta sarà stesa dentro la tortiera, bisognerà far squagliare sopra d'un scaldino, v. g. quattr'oncie di buon butirro fresco per una torta di mezzana grandezza, e quando sarà squagliata, vi metterete della panna di Pasticciere grosso quanto tre ova, un poco di cannella polverizzata, una buona manciata di zucchero con poco d'acqua rosa; vi si può aggiungere della passerina, de' pignuoli con delle fettoline di scorza di limone marinato.

Bisognerà mistificare insieme tutti quelli ingredienti, dipoi si guernirà lo crosta che ha da esser grossa quanto due testoni, e quando la torta sarà fornita bastevolmente si guernirà per disopra con una benda di pasta.

Per cuocere quella torta vi vorrà un quarto d'ora incirca, e quando sarà cotta, o veramente quasi cotta, si caverà fuori del forno per spolverizzarla di zucchero, dipoi si rimetterà anche un poco nel forno, acciocchè il zucchero s'agghiacci, dipoi la caverete fuori, e l'inaffiarete con un poco d'acqua rosa.

Notate in generale, che se volete adoperare de' pignoli, o della passerina, bisognerà nettarli prima di mettervi dentro qualche Pasticceria.

Offervate ancora, che se fate cuocere nel forno una torta, o qualch'altra Pasticceria dentro una tortiera, bisognerà alcune volte metter la tortiera sopra della bragia.

Offervate ancora , che se farete cuocere una Pasticceria dentro d'una tortiera , sopra la cenere calda senza infornarla , bisognerà che l'orlo della Pasticceria sia più basso di quello della tortiera , e si coprirà la tortiera con un coperchio a proposito , sopra del quale si metterà della cenere calda con un poco di bragia più o manco secondo la grandezza , e grossezza della Pasticceria , perchè bisogna che vi sia fuoco sotto , e sopra la tortiera , quando si fa cuocere una Pasticceria dentro d'una tortiera vicino al fuoco , e senza infornarla.

II.

*Altra Torta delicatissima di
Panna.*

UNgete leggermente una tortiera con un poco di butirro fresco , dipoi si guernirà quella tortiera con una crosta di pasta fina , o sfogliata , e dipoi empirete bastevolmente quella crosta con della Panna fina di Pasticceria ; vi si può aggiungere del lardo ottimo raspatosi grosso quanto un ovo , o due ; potete anche aggiungervi della scorza di limone marinato tagliato in pezzi minuti . Resterà solo da lavorare , e garbeggiane il di sopra della torta con delle picciole bande di pasta , e poi si farà cuocere .

Quando sarà cotta detta torta , la polverizzerete di zucchero , e la tornerete a metter nel forno per poco tempo . Di poi s'inaffierà leggermente con alcune gocce d'acqua rosa .

III.

Torta colla midolla di Vaccina .

PIgliate quattr' oncie di midolla di Vaccina , schiacciatela a pezzi colle dita grossi quan-

quanto le noci; aggiungete in circa altrettanto di zucchero polverizzato, e due rossi d'ova, una brancata di spezie salate, de' pignoli, della passerina, e della scorza di limone trito minuto, mettetevi anche del biscotto, o maccheroni, cioè mostazoli di marzapane, o veramente delle mandorle peste, ovvero della mollica di pane grosso in circa quanto un ovo; mischiate insieme quelle cose con un cucchiaro, e quando tutto ciò sarà apparecchiato, ne fornirete una tortiera con la sua crosta, dipoi benderete forte la vostra torta per di sopra, o veramente la coprirete d' un foglio di pasta frastagliato in più parti.

Fate cuocere la vostra torta, e quando sarà cotta, la polverizzerete con del zucchero, e ritornerete a metterla nel forno per un poco di tempo.

IV.

Torta col lardo.

RAspate del lardo grasso con un coltello, o veramente con una raspa, ovvero basterà solo tritarlo minuto, potete metterlo nell'acqua polita per qualche tempo, dipoi ne passerete quattr' oncie, aggiungetevi in circa altrettanto zucchero polverizzato con due rossi d'ova, un pizziccotto di spezieria salata, in circa la terza parte d'una scorza di limone, ed anche della mollica di pane bianco ben sminuzzato, o veramente del tortello di mandorle, e marzapane, ovvero solamente in circa altrettanto mandorle pelate, e peste con un poco d'acqua rosa, o veramente in vece d'una di quelle cose, vi metterete una buona cucchiarata di panna di pasticciere, perchè ella è buona in ogni sorte di torta, mischiate tutte quelle cose insieme

me, potete anche aggiungervi un poco di pasterina, e pignoli, e quando quella composizione sarà pronta, metterete bastevolmente una tortiera coperta della crosta, dipoi finirete di garbeggiane la vostra torta, ed in somma la farete cuocere, e quando sarà cotta la polverizzerete di zucchero, e la ritornerete nel forno; quando l'avrete cavata fuori, l'inaffiarete con alcune gocce d'acqua rosa.

V.

Torta di Rognone di Vitella.

QUando una longia di Vitella è arrosta, piglietete li rognoni col grasso, che vi farà, tritateli ben minuti, e conditeli come la torta con della midolla di Vaccina, potete aggiungervi una cucchiara di panna fina di pasticceria.

Empirete una torta, che abbia la sua crosta, con quella composizione, coprirete quella torta con un foglio di pasta frastagliato; dipoi farete cuocere la vostra torta, e quando sarà cotta vi metterete del zucchero con alcune gocce d'acqua rosa, come al Capitolo precedente.

Potete fare una torta con della lingua di Vitella, nell'istesso modo di quella di Rognone.

VI.

Torta d'Ova.

GUernirete la vostra tortiera con una crosta di pasta fina, e sfogliata: dipoi metterete una brancata di zucchero polverizzato dentro quella crosta, e taglierete in due parti in circa venti torli d'ova dure più, o meno secondo il vostro bisogno, affettate quelli mezzi torli d'ova nella vostra tortiera sopra della

della posata di zucchero, e quando quella posata d'ova sarà guernita, trapuntarete cinque, o sei pezzi torli d'ova, con cinque, o sei garofani in circa, dipoi polverizzetete quella posata d'ova con un poco di cannella polverizzata, aggiungetevi un poco di scorza di limone secca quanto vi piacerà: potete aggiungervi de' pignuoli, e della passerina.

Metterete una buona manciata di zucchero sopra di quella composizione, con un buon pezzo di butirro fresco, v. gr. quattr' oncie, il quale sia appianito, e steso sopra del zucchero.

Bendate quella torta con delle piccole bende di pasta, di poi la farete cuocere come l'altre torte, e quando sarà cotta l'inzuccherete, e poi la ritornerete dentro del forno per un poco, e quando sarà cavata fuori, bisognerà spruzzarvi sopra alcune gioccioline d'acqua rosa.

VII.

Torta d' Erbe.

Pigliate due brancate d'erbe dolci, v. g. bieta, o lattucche, o malve o spinaci, levatone le costiere, di poi lavarete le vostre erbe, o poi le farete bollire un tantino per iccacchiarle, di poi le cavarete fuori a secco, e le spremerete bene fra le mani, o veramente fra due tondi per averne l'acqua, e buttarla via.

Pestate bene quell'erbe, o veramente tritatele bene dentro un mortajo, di poi ne metterete dentro d'una scodella grosso quanto due ova, con in circa grosso quanto un ovo del buon butirro fresco già squagliato aggiungete una buona brancata di zucchero polverizzato, potete mettervi più zucchero, condite tutte quelle cose con un pizzicotto di zucchero, o spezieria dolce, altrettanta cannella polverizzata,

zata, ed anche un pizzicotto di sale. Vi metterete anche della mollica di pane bianco ben sminuzzato grosso quanto un ovo, altrettanto di biscotto ben secco, o veramente due tortelli di mandorle, e marzapane, o veramente un poco di mandorle dolci pelate, e peste nel mortajo, mettetevi anche in circa la terza parte d'una scorza di limone, che sia spezzata minutamente, della panna di Pasticciere grosso in circa quanto due ova; vi potete anche aggiungere un rosso d'ovo crudo, ovvero del formaggio buono, molle, e che sia col fior di latte; vi potete anche mettere un poco di pignoli, e della passerina, massime d'Inverno, e di Quaresima, mischiate bene tutte quelle cose insieme con una cucchiara.

Quando quegl'ingredienti faranno bene incorporati, guernirete una tortiera con una crosta di pasta fina, o sfogliata spessa quanto due testoni in circa, empite la crosta di detta composizione, dipoi guernirete il di sopra della torta con delle piccole bende di pasta, piegate l'orlo della crosta, se vi parerà.

Mettete quella torta nel forno, mutandola di quando in quando sopra un poco di bragia; si potrà cuocere nello spazio d'una piccola mezz'ora, e quando sarà quasi cotta, bisognerà cavarla dal forno, e polverizzarla con un poco di zucchero, e con qualche goccia di acqua rosa, dipoi la ritornerete nel forno per un poco di tempo, e quando l'averete ritirata quest'ultima volta, la inzucchererete di nuovo.

VIII.

Torta di Radiche.

Pigliate delle radiche di Carota raschiate, e nettate, e poi le farete cuocere nell'acqua fin tanto che siano bollite abbastanza, dipoi le caverete a secco, e le pesterete dentro

tro un mortajo, potete anche mondarle o spremmerle con un fetaccio per cavarne la sostanza.

Allora piglierete delle dette radici, o della loro midolla grossa quanto due ova, le quali bisognerà metterle dentro d'una scodella, con altrettanto di mollica di pane bianco, di tortello di mandorle, di marzapane, come anche grosso quanto due ova di panna di Pasticciere, due brancate di zucchero con un tantino d'acqua rosa, del sale, della cannella, della spezieria a discrezione, come anche de' pignoli, passerina, e della scorza di limone, mischiate ogni cosa insieme con un poco di butirro fresco squagliato, quanto un ovo, o poco più, e quando detta composizione farà pronta, la metterete dentro di una tortiera guernita colla sua crosta di pane fina, o sfogliata.

Mettete le sue bende a detta torta, e fate-la cuocere, e quando sarà cotta, o a poco presso, bisognerà inzuccherarla, ed inaffiarla con qualche goccia d'acqua rosa, e poi ritornarla nel forno per poco tempo, dipoi la cavarete fuori, e la polverizzerete di nuovo con del zucchero.

IX.

Torta di frutto crudo.

Guernite la tortiera con una crosta di pasta fina, o sfogliata, mettetevi una portata di zucchero, dipoi la guernirete con dell'uva spina rossa sgranita, ovvero con dell'agresta granita, o con delle cerasse mature, con de' bricocoli tagliati per metà, ovvero con delle prugne pelate; potete anche cavar fuori l'anima, e se vorrete mettere de' bricocoli dentro una torta, bisogna pelarli, e aggiungervi un poco di butirro, un poco di cannella polverizzata, alcune fettoline di scorza di limone secche, e una

e una manciata, o più zucchero, secondo la grandezza della torta.

Allora coprirete quella torta con un foglio di pasta, che si frastaglierà in mezzo, dipoi l'indorerete, e metterete quella torta nel forno, e quando sarà cotta l'inzuccherarete per di sopra, e la ritornerete nel forno per poco tempo, e farà fatta.

X.

Torta di Zucca, o di Melone.

Pigliate della polpa di zucca, o di melone, tagliatela in pezzi grossi quasi quanto una noce, fatela cuocere a mezzo, e a poco fuoco dentro dell'acqua sua, che renderà, avendo cura di rivoltare detti pezzi di quando in quando, acciò non si abbrucino; e se vorrete durare manco fatica, vi metterete un poco d'acqua, acciò si cuoce più presto e più facilmente, ma non farà così saporita.

Quando sarà cotta detta zucca a mezzo, bisognerà cavarla fuori a secco, e lasciarla ben sgocciolare, o veramente la spremerete in mano, ovvero con una tela, acciò si scoli meglio: di poi la pesterete, o schiaccierete con una cucchiara.

In vece di preparare della zucca, o del melone nel modo suddetto potete pigliarne della zucca cruda, e pestarla, e poi farla mezzo cuocere con del brodo di carne, e con dell'acqua, e quando sarà mezzo cotta, come se fosse per friggerla col butirro, o veramente con l'oglio, la colerete con una stamigna, o tela grossa, o veramente con un setaccio, acciò di dividerne le fila.

Quando la zucca sarà preparata la metterete dentro d'una scodella, o bacile piccolo, aggiungetevi sei oncie di zucchero, o un poco più, un manipolo di specie, o veramente di can-

cannella polverizzata con un poco di sale, vi potete anche mettere de' pignoli, della passerina, con della scorza di limone tagliata in pezzetti, e della panna di Pasticciere, o veramente della mollica di pane bianco, e del tortello di mandorle, e marzapane, o veramente de' biscottini schiacciati, ovvero grosso quanto un ovo di mandorle dolci diligentemente pelate, e peste dentro un mortajo, vi potete anche mettere del formaggio fresco col fior di latte.

Aggiungete a queste cose quanto occorrerà del butirro fresco squagliato, o veramente della midolla, o grasso di Porco tagliato in pezzetti, e se sarà giorno grasso, in vece di di Pasticciere, vi aggiungerete alcuni torli d'ova crudi.

Mischiate quelle cose insieme, e riducetele in forma di ripieno, e se stenterete a farle incorporare, e condensare, vi aggiungerete alcune cucchiarate di latte per mischiar, ed incorporar meglio quella composizione.

Quando sarà pronto detto apparecchio, bisognerà stenderne abbastanza sopra d'una tortiera guernita con una crosta; dipoi bisognerà coprite detta torta con un foglio di pasta, e poi indorarla, e farla cuocere, e quando sarà cotta l'ungerete per sopra con del butirro, e vi spargerete sopra alcune gocce di acqua rosa.

XI.

Torta di Mela.

Guernirete una tortiera con una crosta, di poi mettetevi una posata di zucchero, e guernitela con delle mela, o pera pelate, e minutamente trite, o veramente fettate, avendone prima levate l'anime, mischiandovi de' pignoli, della passerina, e della scorza di limone, se ne volete, spolverizzate ogni cosa
con

con un poco di polvere di cannella, aggiungetevi anche del zucchero polverizzato a discrezione, con un poco di butirro fresco, v. g. grosso quanto una noce, o in circa, per una tortiera mezzana, coprirete quella torta, come un'altra torta di frutto, e l'informerete quando farà indorata, e quando farà cotta la polverizzerete con del zucchero, e la ritornerete nel forno per poco tempo.

XII.

*Torta, o Pasticcio di Mela, o Pera,
o d'altro frutto crudo.*

FAte la crosta di grandezza, e figura che vi parerà, dipoi la guernirete d'una posata di zucchero per di dentro, aggiungete delle mela, od altro frutto tagliato in quarti, dopo d'averne levato anche il di dentro, e la pelle, aggiungetevi un pezzo di butirro fresco, con qualche poco di cannella polverizzata, o veramente dell'anice verde, in cambio di butirro potete mettere della midolla in quelle Torte, o Pasticcii di frutti, con de' pignoli, passerina, o prugne damascene, o delle fusine secche, con della scorza di limone fetata; potete anche polverizzare detta composizione per di sopra con una manciata di zucchero polverizzato.

Coprite poi quella Torta o Pasticcio, e infornatela.

XIII.

Torta di Confetti.

GUernite la vostra tortiera con una crosta di pasta, dipoi vi metterete dentro un poco di zucchero in polvere, dipoi bisognerà stendere i vostri confetti nella vostra crosta, pote-

potete aggiungervi un poco di scorza di limone sottilmente fettata; aggiungetevi ancora un poco di zucchero per di sopra con un poco d'acqua rosa.

Coprite la vostra torta con un foglio di pasta frastagliata in mezzo, come abbiamo proposto nel Capitolo della torta di Mela; dorate per di sopra quella torta, infornatela, e fatela cuocere prestamente, perchè solo vi è da cuocere la crosta.

Quando sarà cotta, la inzucchererete per di sopra, dipoi la ritornerete nel forno per un poco di tempo, ed avendola cavata fuori, la polverizzerete di zucchero.

XIV.

Altra Torta a foggia di Torta Confettata.

Pigliate de' frutti seccati nel forno, ovvero al Sole, e fateli bollire nell'acqua per ammollarli, v. g. fusine secche, o dattoli, ovvero una damascena, potete mettervi del zucchero.

Quando il frutto sarà ammollito bastevolmente, bisognerà levarne l'anima, dipoi pesterete detto frutto, che caverete la sostanza, colandolo con un setaccio, aggiungetevi del zucchero, un poco di farina, con un tantino di cannella ammaccata, mischiate ogni cosa insieme, e poi ne fornirete la vostra crosta, e finirete quella torta, come al Capitolo precedente.

XV.

Torta di franci panna.

STendete sopra della tavola dodici oncie di fior di farina, con del sale a discrezione, bisogna stemperare quella farina in un luogo fresco con delle chiare d'ova finchè basti per ridurla molle, come la sfogliata.

Quando detta pasta sarà pronta, la lascierete
stare

stare per pochissimo tempo, acciò la possiate maneggiare meglio, dipoi bisognerà stenderla sopra della tavola, e farla più sottile, che si potrà.

Subito dopo che sia stesa la pasta, ungerete il fondo d'una tortiera con dello strutto, e si stenderà una parte della pasta per fare una crosta, ripiegando la pasta di sopra, ed ungerlo quel piego di pasta con dello strutto, e piegare un'altra volta la pasta: che faranno quattro pieghi, senza ungerlo più di strutto.

Quando detta crosta sarà così piegata in quattro, vi metterete quanto vi occorrerà della composizione seguente, la quale ha da essere pronta quando comporrete la torta.

Mettete una foglietta di fior di latte dentro un pajuolo, senza che detto fior di latte sia sbattuto, aggiungetevi quattro torli d'ova, un pizzicotto di sale, ed un poco di fior di farina, stemperate ogni cosa insieme, e fatele bollire in circa mezz'ora, rimenantolo sempre quella composizione finchè sia condensata, come della pappa quando è cotta.

Quando quella pappa sarà cotta si verterà dentro una scodella, e quando sarà quasi fredda, vi aggiungerete quattr'oncie di pistacchi pellati dentro dell'acqua calda, come delle mandorle, le quali si pesteranno grossamente dentro un mortajo di marmo, come se fosse per far tortelli di mandorle, e marzapane, aggiungetevi ancora sei odcie buone di zucchero in polvere, un manipolo di cannella battuta, una fetta di limone confettata, e spezzata minutamente, una ventina di pignoli, ed un buon pizzicotto di passerina: vi si può aggiungere nell'istesso tempo un poco d'ambragrisa, e del muschio stemperati dentro una cucchiara d'acqua di fior di melangogolo, o veramente d'acqua rosa, e della midolla di Vaccina schiacciati grosso la metà d'un ova, mischiando insieme tutte quelle

le cose, e metterne quanto ve ne occorrerà.

Quando la torta sarà abbastanza piena di quella composizione bisognerà ripiegare quattro volte la pasta sopra di essa composizione per far il coperchio, ed ungere di strutto il sopra di ciascheduno foglio di pasta.

Dipoi si taglierà l'orlo della pasta, cioè della torta, e bisognerà spremarlo, cioè calcarlo colle due dita grosse, per attaccare insieme li due fogli di pasta, in modo che siano bene saldati insieme, acciocchè la roba non esca fuori, si può anche garbeggare a discrezione l'orlo della torta.

Bisognerà anche frastagliare li fogli sopra del coperchio, senza toccare quelli di sotto, il che si farà con un coltello, o temperino, ovvero farvi delle spaccature, che non arrivino più avanti del secondo foglio del coperchio, acciò l'apparecchio non vada via.

Bisogna indorare la torta per di sopra, e metterla nel forno sopra un poco di bragia poco gagliarda, e che la tortiera sia ben dritta, cioè affettata egualmente, che non penda più da una parte, che dell'altra.

Vi vuole quasi un'ora per cuocere quella Pasticceria, la quale diventa spessa quasi un mezzo palmo.

Quando quella torta, è cotta, cavata fuori dal forno, la spolverizzerete per di sopra con del zucchero, e la inaffierete con alcune gocce d'acqua rosa, o di fior di farina, dipoi si rimetterà alla bocca del forno, acciò si condensi, la qual cosa si fa in un mezzo quarto d'ora, ed allora sarà pronta da mettere in tavola.

MODO BUONISSIMO

Di fare

UNA FOGLIANTINA.

CAPITOLO NONO.

Mettete dentro una scodella della panna di Pasticciere grossa quanto due ova, quattr' oncie di zucchero polverizzato, un torlo d' ova crudo, un pizzicotto di passerina, altrettanti pignoli, e scorza di limone secca, e tagliata minutamente, uno o due tortelli di mandorle, e marzapane, e schiacciateli, un poco di cannella in polvere, e dell' acqua rosa buona, bisogna ben mischiare quelle cose insieme con un cucchiaro d' argento, ed aggiungervi alcune gocce d' acqua di fior di melangolo, o di succo di limone, ma poco dell' uno, e dell' altro.

O veramente in cambio di tutti questi ingredienti potete comporre l'apparecchio solo con della panna di Pasticciere, della mollica di pane bianco, e del biscottino schiacciato, un poco di passerina, del zucchero, un poco di cannella con alcune gocce di succo di limone.

Essendo fatto l'apparecchio, si faranno due croste sfogliate grandi, e spesse quanto un tondino da tavola, mettete una delle dette croste sopra un pezzo di carta, sopra del quale si metterà il detto apparecchio, il quale bisognerà stendere con una cucchiara, dipoi bagnerete un poco l'orlo della crosta, e poi si coprirà coll'altra crosta, o foglio di pasta, bisognerà congiungerè diligentemente gli orli delle due croste a foggia di focaccia, e metterete la fogliantina nel forno, la quale sarà cotta fra mezz' ora o in circa.

Quan-

Quando quella pasticceria sarà quasi cotta, polverizzatela di zucchero, e l'inaffiarete con acqua rosa, o di fior di melangolo, e poi rimettetela nel forno per far congelare il zucchero, ed avendola levata dal forno si spolverizzerà di nuovo col zucchero.

Si può comporre, e far cuocere una fogliatina dentro una tortiera; se ne ponno fare anche delle piccole di tal grandezza, che vi pare-
rà.

MODO PER FARE

DELLE FOCACCIE.

CAPITOLO DECIMO.

FAte la vostra crosta, la pasta non ha da essere così fina, che se fosse per fare una torta, fatela spessa quanto un testone al più secondo la sua grandezza, facendo il mezzo del fondo più spesso del resto.

Essendo asciugata la crosta, la guernirete di panna da Pasticciere, o veramente di confetti, e frutti, o formaggio, che bisognerà inzuccherare, mettevi della passerina, de' pignuoli, cannella, o spezieria dolce polverizzata, del butirro fresco, ed altri ingredienti, come se fosse per fare una torta.

Quando la focaccia sarà fornita, vi metterete le sue bende di pasta, dipoi s'inzucchererà, e s'informerà, e quando sia cotta la polverizzerete di nuovo col zucchero, con alcune gocce di acqua rosa.

Le piccole Focaccine si fanno nell'istesso modo.

II.

Focaccia di Formaggio.

PIgliate del formaggio molle col fior di latte grosso quanto due pugni, e del formag-
I mag-

maggio secco, e un poco affinato, e raspatto, o solamente tagliato in pezzetti, grosso quanto una, o due noci, del sale a discrezione, ed in circa quattr' oncie di buon butirro squaliato, e senza sale, aggiungetevi uno, o due ova; mischiate ogni cosa insieme, e maneggatele bene per incorporarle, aggiungendovi un poco d' acqua fredda, se l' apparecchio è troppo denso; ma se il formaggio che adoperate è ben molle, e la spruzza del latte, non bisognerà mettermi acqua, al contrario bisogna sgocciolare il latte, perchè la composizione farebbe troppo gravosa; ridurrete l' apparecchio come della pappa ben cotta, e densa come colla: bisogna anche aggiungervi del fior di farina, o del pane bianco grosso quanto un ovo.

Empite la focaccia di quell' apparecchio, o ripieno, mettetela nel forno, e quando sia cotta la polverizzate di zucchero.

Notate, che si può adoperare del buon grasso di Porco in vece di butirro per far dette focaccine di cascio.

III.

Altre Torle di Cascio più fine chiamate Focacce d' Amico.

SBattete due, o tre torli d' ova, con una branca di zucchero polverizzato, e quando saranno bene stemperati, versateli nella crosta della focaccia, stendetevi quell' apparecchio, di poi si metterà di sopra del ripieno del formaggio quanto ve ne occorrerà, ed altri ingredienti proposti per fare le focaccine ordinarie col formaggio.

Essendo guernita la focaccia abbastanza, fatela cuocere, e quando sarà quasi cotta polverizzatela di zucchero, ed inaffiatela con un poco d' acqua rosa: rimettetela nel forno per
fini.

finire di farla cuocere, e per far congelare il zucchero.

IV.

Altra Focaccia col Formaggio.

Formate la vostra crosta, e quando sarà rassciugata, ed affodata, guernitela d'una posata di buon cascio, v. g. d'un buon angelotto se ne metterà in circa grosso quanto un dito, e sia tagliato a pezzetti, o veramente schiacciato, aggiungetevi a discrezion del buon butirro fresco per di sopra, con alcuni torli d'uova sbattuti, fate cuocere quella focaccia, detta bottone in Picardia, e fa trovar buono il vino.

Quella focaccia sarà più delicata se mischierete l'ova, il butirro, il formaggio, ed il resto del condimento per ridurlo in ripieno, col quale si guernirà la crosta; anzi in cambio di formaggio secco, sarà più a proposito di adoperare due sorti di formaggio molle, de'quali l'uno sia più fresco dell'altro.

V.

Altra Focaccia, o Torta col Formaggio.

Pigliate mezza libbra di formaggio grasso, cioè ravagiuolo, ma bene asciutto amaccatelo sopra della tavola, vi si aggiungerà sei oncie di buon fior di latte dolce, e spesso, un pizzicotto di foglia di petrosello ben tritto, tre torli d'uova, con un tantino di latte: mischiate bene ogni cosa insieme, e quando quell'apparecchio sarà convertito in ripieno, ben mischiato, mettetelo sopra una crosta di pasta fina grossa due testoni, e largo quanto un tondo, mettete sopra detto ripieno due oncie di buon butirro fresco spezzato: coprite detta

composizione con un coperchio di pasta fina , e sottile , bagnate gli orli con un poco d'acqua , attaccandoli insieme con diligenza ; facendovi un cordone lavorato a piacere vostro ; quella focaccia , rassomiglia ad una torta piccola : bisogna indorare il coperchio per fare una spaccatura mezzana , che sia in croce in mezzo al coperchio per dar aria , e starà bene alzar un tantino l'estremità , o punta di detta spaccatura , fate cuocere quella Pasticceria , la quale si cuocerà fra mezz' ora in circa .

M O D O D I F A R E

T O R T E , D E T T E R A T T O N I .

CAPITOLO UNDECIMO .

MEttete sopra della tavola , v. g. dodici oncie di farina fina , quattr'oncie buone di butirro ; ed in circa mezz'oncia di sale con mezza foglietta di acqua incirca , la quale ha da essere tiepida ; mischiate bene quelle cose insieme , e riducetele in pasta sottile , e soda ; bisogna , che detta pasta sia un poco molle , mettete un poco di detta pasta sopra un poco di carta unta di butirro , formandola a foggia di pizza , fateli spessi quanto due testoni , grandi quanto un tondo da tavola , più o manco secondo il vostro gusto , lasciando un poco d'orlo : bisogna guernire , o empire un poco il Rattone col medesimo ripieno delle focaccine di cascio , e dipoi gli farete cuocere

III.

Altro modo di Rattone.

Pigliate tre, o quattro cucchiarate di fior di farina, o di farina di riso, stemperateli con del latte in modo, che l'apparecchio sia denso, come della pappa ben cotta, aggiungetevi un poco di sale ben pesto, potete anche stemperarvi uno, o due torli d'uova, a veramente aggiungervi un tortello di mandorle, e marzapane, ovvero una cucchiara di mandorle pellate, e ben tritte; ma non occorre aggiungervi nè tortelli di mandorle, nè delle mandorle, nè de' torli d'uova.

Essendo pronto l'apparecchio farete sguagliare grosso quanto un uovo di buon butirro fresco dentro un pajolo un poco grandetto, o veramente dentro una tortiera mezzana, e quando sarà disfatto, e mezzo sauro, e ben caldo, vuotatevi la detta roba, facendo in modo, che sia egualmente stesa nel pajolo, o tortiera, e che non sia più spessa della larghezza del dito piccolo, o in circa, lasciate cuocere il Rattone a poco a poco sopra un fuoco mezzano senza coprirlo, guardate di quando in quando, acciò non abbruciasse per di sotto, e quando sarà colorito di sopra ed abbrustolito abbastanza, rivoltatelo, acciocchè l'altra parte si cuoci, e si colorisca, il che essendo fatto l'aggiusterete sopra un tondo, e lo polverizzerete di zucchero sotto, e sopra.

M O D O D I F A R E
D E L L E L A T T A J U O L E .

CAPITOLO DUODECIMO .

Mettete dentro un bacile , o catino , v. g. tre oncie di fior di farina ; colla chiara, e torla di due uova, stemprate bene ogni cosa insieme con una cucchiara , versatevi un poco di latte a poco a poco con del sale a discrezione , perchè ve ne vuol poco , stemprate bene quella farina , o apparecchio , come se fosse per far della polenta , e quando sarà ben mischiata detta composizione, aggiungete una foglietta di latte , la quale bisognerà stemperare colle cose suddette , come da far della pappa ; e se non aveste latte di Vacca , nè di qualsivoglia altra sorte , si potrà adoperar il latte di mandorle , ed in tal caso vi vorrà un poco più di fior di farina .

Essendo pronto detto apparecchio si aggiusterà una crosta dentro la tortiera , ed essendo detta tortiera nel forno , l' empirete abbastanza dell' apparecchio suddetto . Si farà cuocere detta Pasticceria , e quando sarà cotta , e fuori del forno , si farà dentro una spaccatura in forma di croce senza toccar la crosta , dipoi si metterà in detta spaccatura grosso quanto una noce , o in circa del buon butirro non salato , due oncie buone di zucchero polverizzato con un poco d'acqua rosa , dipoi rimettete la vostra lattajuola nel forno , acciò che il butirro , ed il zucchero si disfaccino , e acciocchè detta Pasticceria ne pigli il sapore , il che si sbriga presto , e poi si caverà fuori dal forno . E se non avete tortiere , bisognerà pigliare un pezzo di pasta , non così fina per formarne una crosta grande a foggia d'una torta , lasciandoli la larghezza di due dita dell' orlo .

Esposito

Esponete all'aria detta crosta durante qualche tempo, acciò s'asciughi, e diventi soda, e poi quando si vorrà finire la lattajuola si metterà nel fondo di quella crosta del butirro non salato grosso quanto una noce piccola, infornate quella crosta, acciò diventi ferma, dipoi verferete in circa la quarta parte del ripieno, che vi vorrebbe per empire detta focaccia, o lattajuola, e poco dopo ve ne metterete altrettanto, dipoi si finirà d'empire abbastanza del medesimo apparecchio.

Vi vuole una buona mezz'ora per cuocere una lattajuola, o torta d'una foglietta di latte.

Quando farà cotta detta lattajuola, vi potete aggiungere del butirro, del zucchero, ed acqua rosa, come abbiamo detto di sopra.

MODO DI FARE

TORTE DI CASCIO, DETTO TALEMUSE.

CAPITOLO DECIMOTERZO.

Pigliate del formaggio fresco, molle, e col fior di latte, grosso quanto due pugni, una buona brancata di farina, un uovo, e del sale a discrezione, potete aggiungervi, grosso quanto un uovo, del formaggio affinato, secco, e tritto minuto, o veramente grattato, mischiate dette cose insieme, chiudete detto apparecchio dentro di una Talemusa, che è a tre punte, indorate detta Talemusa, ed infornatela.

Notate, che le Talemuse non s'empiono del tutto, perchè la roba, che vi è dentro, si gonfia, ed uscirebbe fuori nel cuocete,

MODO DI FARE

*UNA FOCACCIA MOLLE, E SQUISITA
DENTRO UNA TORTIERA.*

CAPITOLO DECIMOQUARTO.

Pigliate due formaggietti freschi non salati, col fior di latte, che peserà ognuno in circa sei oncie, metteteli dentro di una scodella, o bacine piccolo, schiacciandoli con una cucchiara, dipoi vi aggiungerete quattr' oncie di buon butirro non salato, e squagliato, aggiungetevi poi tre o quattr' uova, le quali bisognerà incorporare con quell' apparecchio uno dopo l' altro, e vi mischierete a poco a poco tre cucchiarate di fior di farina, o veramente di mollica di pane bianco ben minuta, o veramente del biscottino raspato ben minuto, grosso quanto un uovo piccolo, aggiungetevi un tortello di mandorle, e marzapane trito ben minuto: con due o tre cucchiarate di zucchero pulverizzato, che fa in circa un' oncia di zucchero, condite detto apparecchio con un poco di sal minuto, di poi bisognerà assaggiare detto ripieno, per vedere se sarà salato abbastanza; il detto ripieno dee essere a un di presso come la pappa, che si dà a' putti, e se vi pare che detto ripieno sia troppo denso, vi si potrà mischiare una cucchiara piccola di latte, o acqua per farla più liquida.

Quando sarà condito detto ripieno, bisognerà ungere una tortiera con un poco di butirro fresco, dipoi si metterà nella detta tortiera del suddetto ripieno, finchè ve ne sia da per tutto spesso quanto un dito.

Si scuoterà un poco la tortiera per appianire; ed eguagliare detto ripieno, dipoi si metterà detta tortiera nel forno, o veramente sulla

la bragia, ed in tal caso si copre la tortiera con un coperchio, sopra di cui si metterà della cenere calda, e della bragia sopra, mettendola egualmente da per tutto.

Se sarà coperta la tortiera, si scoprirà ogni poco, per vedere se sarà cotta la focaccia, e se si colorisce più in un luogo, che nell' altro, in quel caso si leverà della bragia da quel luogo troppo colorito.

Se quella focaccia gonfia affai nel cuocere, in modo che venga a toccare il coperchio della tortiera sarà segno di troppo fuoco, ovvero, che detta focaccia è troppo spessa, e però leverete un poco di fuoco, o veramente ferrate più in dentro la tortiera; tenendola scoperta per qualche tempo per dar un poco d'aria alla pizza, acciocchè si gonfi: dipoi si coprirà di nuovo la tortiera con un poco di bragia sul coperchio, rimettendola sulla cenere calda per finir di cuocere detta focaccia. Vi vorrà in circa tre quarti d' ora per far cuocere detta focaccia.

Quando sarà cotta abbastanza, si metterà sopra d' un tondo grande da tavola, polverizzando di zucchero, e si mangia calda, e fredda.

Se farete cuocere detta focaccia dentro un forno, non occorre coprire la tortiera, si cuocerà più facilmente, e la potrete fare più densa, o più spessa, v. g. gli si darà la grossezza del dito grosso, o un poco più a proporzione dell' altezza della tortiera.

Notate, che si può aggiungere nell' apparecchio, o ripieno di detta pizza, due oncie di mandorle dolci pelate, e peste bene; in vece d' un tortello di mandorle, e marzapane vi potete anche mettere un' oncia di buoni pignoli grossamente ammaccato, massime se non vi si metterà del tortello di mandorle, e marzapane, vi si può aggiungere un poco di scorza di limone, o veramente pasta di albicocca, o veramente d' altri simili confetti,

ma quelli ingredienti sono superflui, perchè se ben non vi saranno nè mandorle, nè pignoli, non resterà per questo d'esser squisitissima detta focaccia, e sarà più facile di fare.

II.

Focaccine molli senza formaggio.

MEttete sopra d'una tavola, o veramente dentro un bacile, o conca di legno in circa una libbra, e mezza di fior di farina, fate un fossetto nel mezzo, nel quale vi metterete quasi una libbra di butirro fresco non salato, e che sia battuto, e se detto butirro sarà troppo duro si maneggerà ben bene colle mani per ammolirlo, mettete anche una foglietta in circa di fior di latte con detto butirro, secondo la misura del vino; e non del latte, e perchè ve ne farebbe troppo, aggiungetevi vicino ad un' oncia di sale ammaccato, mettendovi anche quattr' uova fresche.

Notate, che non si mette tutt' in una volta il fior di latte, perchè basterà solo la metà, o li due terzi della foglietta.

Mischiate bene ogni cosa insieme, rimettendovi del fior di latte di quando in quando per stemperar bene detto apparecchio finchè non vi siano più grumoli, o cali nella pasta, e ch' ella sia ferma, e soda abbastanza, da poterli sostenere a foggia di pizza su la carta senza stendersi in qua ed in là, quando farà stesa a foggia di pizza.

Quando dunque vi parerà, che detta pasta sia impastata bene, bisognerà assaggiarla per sapere se sarà salata abbastanza, dipoi si ridurrà in pezzi sopra della carta unta di butirro.

Formate le vostre focaccine, e fatele spesse quanto la larghezza del dito grosso, o un poco più, e fatele grandi quanto un tondo da

tavola mezzano, più o manco secondo il gusto vostro, dipoi s'indoreranno per di sopra.

Infornate quelle focaccine, le quali stanno tre quarti d'ora a cuocere.

Il forno ha da esser caldo, come se fosse per cuocere del pane casalegno, o altro pane mezzanamente grosso, e se il forno non sarà caldo abbastanza, le focaccine non potranno colorirsi, ed al contrario, se fosse troppo caldo il forno, le pizze non si potrebbe ben cuocere per di dentro.

III.

*Altra Focaccia molle senza Formaggio,
che si ha da fare dentro una
Tortiera.*

MEttete dentro una pignatta di terra, o veramente dentro una scodella, dodici oncie di fior di farina, stemperatevi otto uova con una cucchiara di buona lavatura di birra, dipoi vi si aggiungerà quattr' oncie buone, o un poco più di butirro squagliato sul fuoco con cinque oncie e mezza di latte.

Mischiate bene detto apparecchio, e conditelo di sale bene ammaccato: assaggiate detta composizione, e se sarà salata abbastanza, si coprirà con un panno caldo, mettendola vicino al fuoco, in modo che non senta se non un calor dolce e lento, lasciatela così vicino al fuoco un' ora in circa, acciò detto ripieno si gonfi, e si leviti.

Quando quell'apparecchio si farà gonfiato, si farà distruggere dentro una tortiera bastevolmente grande in circa due oncie di buon butirro non salato, dipoi vi verferete l'apparecchio, o ripieno, poi si coprirà la tortiera col suo coperchio, mettendovi del fuoco sotto e sopra, e fate cuocere detta foccacia.

Vi vuol in circa tre quarti d'ora o più per far cuocere una di quelle.

Quando sia cotta detta focaccia, si può mangiare senza farvi più altro, o veramente subito che sia cotta, e cavata fuori della tortiera si dividerà il di sotto dal di sopra con un coltello, o veramente con un filo, tagliandola per mezzo alla mollica, e rovescietele il di sopra per bagnare la mollica della focaccia con del buon butirro squagliato, il quale verferete di dentro, dipoi vi aggiungerete del zucchero polverizzato, con un poco d'acqua rosa, o acqua di cannella, dipoi tornerete a giungere insieme le due metà della pizza, e lascerete stare così vicino al fuoco per qualche tempo, in modo che non si rapprenda prima di mangiarla.

Notate, che detta pizza è molto spessa, e però si può levare una parte della mollica, non lasciandovi altro che le due croste guernite con un poco di mollica a foggia d'una crostadella.

IV.

*Altra Focaccia molle senza Formaggio, la
quale vien detta da' Fiaminghi
Pane coll' Uova.*

Mettete dentro un bacino, o veramente sopra di una tavola una libbra, e mezza di fior di farina, mettetevi due uova, aggiungetevi mezza libbra di butirro fresco fatto squagliare sul fuoco con cinque oncie, e mezza di latte: mettete ancora in detto apparecchio una buona cucchiarata di levatura di birra spessa, e più che manco, con del sale a discrezione.

Bisogna ben mischiare tutte le suddette cose insieme, per ridurle in pasta soda, ed impastando detta pasta si anderà polverizzando di quando in quando con un poco di farina.

La pasta essendo ben impastata sarà ferma, e soda, ed allora la formarete a foggia d' un
pane,

pane, e la metterete sopra d'un foglio di carta, dipoi la copritete con una salvietta calda.

Bisognerà mettere quella pasta vicino al fuoco, ma non troppo, perchè la parte vicina s'indurirebbe.

Lascierete quella pasta al caldo moderato fin tanto, che sia abbastanza levitata, vi vorranno in circa cinque quarti d'ora per farla levitare, e quando sarà sufficientemente levitata, e che comincerà a far delle spaccature, la formerete a foggia d'una focaccia, la quale bisognerà indorar per di sopra, dipoi metterete quella focaccia al forno.

Il forno ha da esser caldo quasi fosse per far cuocere del pane mezzanamente grosso.

Vi vuole in circa mezz'ora, o tre quarti d'ora per cuocerla, e quando sarà cavata dal forno, potete polverizzarla di zucchero, e di qualche goccia d'acqua rosa avanti di servirla in tavola, il che non occorre.

V.

Pizza alla Dama Susanna.

MEttete sopra d'una tavola dodici oncie di fior di farina, fatevi una buca, nella quale metterete otto torli d'uova con due chiare, con mezz'uncia di sale ammaccato, aggiungetevi dodici oncie di buon butirro fresco, che avrete fatto disfare dentro d'una scodella sul fuoco con cinque oncie, e mezza di latte, o più presto di fior di latte; bisogna, che quel latte, ed il butirro siano ben caldi, e quasi bolli quando si mette dentro l'apparecchio, mettendovi anche quello, che sarà nel fondo della scodella.

Mischiate bene tutte quelle robe, fin tanto, che quella tempera, o pasta sia quasi fredda, dipoi si lascerà raffreddare del tutto per lo spazio di mezz'ora, acciò diventi soda, ed

in tanto si farà il levito seguente, il quale si comincerà a fare un buon quarto d'ora dopo, che la pasta sarà apparecchiata.

Mettete sopra della tavola quattr'oncie di fior di farina, fatevi una buca, mettendovi due oncie di lavatura speffa, aggiungetevi un poco di latte, o panna calda, fin che basti per ridurre quelle cose in pasta ben incorporata, ed alquanto molle col maneggiarle, e rimendarle bene su la tavola, e quando detta pasta sarà impastata abbastanza, la formerete a foggia d'una pagnotta, lasciandola stare così in circa mezzo quarto d'ora, o veramente fin tanto, che quel levito sia gonfiato abbastanza, e cominci a spaccarsi per di sopra, bastando tener detto levito in luogo un poco caldo.

Subito, che il levito comincerà a spaccarsi per di sopra, e scaggiare, lo mischierete colla suddetta pasta; rimenateli bene insieme, di poi formerete tutta quella pasta, fatene una pagnotta, mettetela sopra d'un foglio di carta, e formatala a foggia d'una focaccia, o pizza, facendola speffa quanto il dito grosso, indoratela, e lasciatela riposare in circa un'ora buona se sarà d'Estate, e due ore buone se sarà d'Inverno, mettendola in un luogo, che non sia freddo.

Quando quella focaccia sarà pronta da infornare, garbeggierete l'orlo, e frastaglierete il di sopra ben fondo con un coltello, e subito s'infornerà; bisogna darle un calor dolce, e lasciarla cuocere adagio, e sarà cotta fra un'ora, non cavandola fuori se non è ben asciugata per di dentro, acciò non si rompa.

VI.

Foccacie molli col Cascio.

Pigliate del formaggio fresco col suo fior di latte grosso quanto due pugni, salatelo con del sale minuto, mettetevi anche mezza libbra di buon butirro non salato, rompetevi due uova, e se il formaggio è un poco asciutto e manco umido di quello, che dovrebbe essere per fare quelle pizze, bisognerà aggiungervi un poco d'acqua per poterla ben mischiare: bisogna anche aggiungervi vicino a dodici oncie di fior di farina, rimenantò bene tutte quelle cose insieme per mischiarle bene, quando detto apparecchio farà pronto, bisognerà ungere un foglio di carta, e stendervi sopra la pasta per formarne una focaccia spessa quanto la larghezza di due dita: indoratele per di sopra, ed infornatele, bastando solo manco di mezz' ora per cuocerla.

VII.

Focaccia Vajuolata.

Fate della pasta come quella della focaccia molle col formaggio, stendetela sopra della carta a foggia d'una focaccia, e fatela spessa quanto la larghezza di tre dita, di poi si anderà ripiegando l'orlo attorno alto quanto tre dita, come se volesse fare una torta, calcando un poco al mezzo di quella focaccia colla mano.

All' ora pigliate in circa quattr' oncie di formaggio affinato conforme il gusto vostro, tagliatelo in pezzetti grossi in circa come dadi, li quali pezzi metterete sopra la focaccia, e secondo che taglierete detti pezzetti, bisogna spremarli colla mano per fargli entrare dentro della focaccia; bisognerà poi mischiare fra quei
pez-

pezzetti di formaggio, quattr' oncie buone di buon butirro non salato, tagliato pure a pezzetti, aggiungendovi un uovo sbattuto, dipoi alzare, e piegare per di dentro l'orlo della focaccia.

Quella focaccia si cuoce in mezz' ora in circa, dandogli un calore come all' altre Pasticcieri.

Quelli, ai quali piace il formaggio affai, fanno fare quelle focaccine doppie, e per tal effetto si fanno dette croste spesse quanto la larghezza d' un dito, e sopra la crosta di sotto vi si mette una posata di formaggio fino, dipoi si cuopre coll' altra crosta, o si cangiu-gono insieme, e si finirà quella focaccia, come abbiamo detto qui sopra.

VIII.

Focaccia di Milano.

MEttete sopra una tavola diciotto oncie di fior di farina, fatevi una buca, e mettetevi una libbra di butirro, e che non sia duro, rompetevi anche due o tre uova, aggiungetevi del buon formaggio molle col suo fior di latte grosso quanto un pugno, con del sale per condire quell' apparecchio, il quale si ha da rimendar bene, e ridurlo in pasta, aggiungendovi un poco d' acqua.

Quando quella pasta farà ben rimediata, la stenderete a foggia di focaccia sopra della carta unta di butirro, facendo detta focaccia spessa quanto la larghezza di due dita; potete anche garbeggiane l'orlo, indoratela per di sopra una volta o due, rigandola con un coltello, e si può puntare certi luoghi.

Basta una mezz' ora per farla cuocere.

E se volete, che quella focaccia sia ben asciutta, bisognerà lasciarla a punto asciugare nel forno.

Le

Le focaccine Regie si fanno come quelle di Milano, ma si fanno meno fine, e li Pasticcieri vi mettono della lavatura di birra.

IX.

Focaccia colle Mandorle.

MEttete sopra una tavola, v. g. dodici oncie buone di fior di farina, o un poco più, fatevi una buca in mezzo, mettendovi vicino a mezza libbra di zucchero in polvere, stendete quel zucchero in quella buca, aggiungetevi mezza libbra di mandorle dolci pelate, e battute, o veramente dentro un mortajo di marmo, mettetevi anche quattr' oncie buone di butirro non salato con un poco di sal minuto, cioè la grossezza d'una noce, con due o tre orli d'uova, ed un tantino d'acqua rosa.

Riminate bene ogni cosa insieme, e se la pasta vi pare troppo dura, vi aggiungerete un poco d'acqua rosa buona.

Quando quella sarà apparecchiata bisognerà stenderla unitamente a foggia di pizza sopra un poco di carta unta di butirro, fate detta pizza grossa quanto un buon dito rigandolo di sopra, come se volesse segnarvi delle porzioni.

Qualche volta s'indora detta pizza per di sopra, ma sta meglio informarla senza indorarla.

Bisognerà fare un fuoco dolce, e sarà cotta, e rasciugata abbastanza in tempo di un'ora.

Allora la caverete dal forno, e se quella pizza non è indorata, bisognerà vernicarla con del zucchero, e però subito che sarà cotta, e cavata dal forno, bisognerà stendervi di sopra una vernice di zucchero sottile quanto uno foglio di carta, dipoi la rimetterete alla bocca del forno per qualche tempo per asciutare la vernice, e sarà finita.

E su-

E subito che farà fuori del forno si può trapuntare sopra detta pizza della cannella, delle fette di scorza di limone confettata, cioè asciutta, le quali si trapunteranno presto presto, nel mentre che la vernice farà calda.

X.

Focaccia sfogliata.

STendete della pasta sfogliata sopra della carta, che non sia unta, fate detta pasta spessa quanto la larghezza del dito grosso, tagliandola attorno con un coltello per farla tonda a foggia d'una focaccia, indoratela per di sopra, ed infornatela, che farà cotta, e rasciugata fra un'ora in circa.

MODO DI FARE

UN FLAMICHE, E UNA SPECIE DI
PAN BIANCO, O FOCACCIA.

CAPITOLO DECIMOQUINTO.

MEttete sopra d'una tavola polita in circa una libbra e mezza di buon formaggio grasso un poco salato, fatto da pochi giorni, v. gr. da due o tre dì, o da dodici o tredici giorni al più, schiacciate quel formaggio colle mani, o veramente collo spinatojo, rimendendolo tanto, che non si sentano più calli, ed allora aggiungerete una libbra e mezza di buon butirro non salato, due oncie o in circa di sale ammaccato, ed otto o nove uova, rimenate bene ogni cosa insieme finchè sia bene mischiato, come se fosse pasta molle, o veramente del ripieno, ed allora lo stenderete sopra della tavola, versandovi dentro un bicchiere d'acqua fredda per stemperare, o disfar meglio quell'empitura, e farla più liquida, quasi fossero uova sbattute.

Al-

Allora piglierete in circa la quarta parte di fior di farina, cioè quattr' oncie, spargendone sopra la detta empitura in circa i due terzi, che s'incopererà con quel ripieno, di poi vi si aggiungerà quasi tutto il resto della farina, eccettuatene due o tre manciate.

Essendo l'apparecchio ridotto in pasta ben mischiata e disfatta, bisognerà spolverizzare quella pasta con un poco di farina, maneggiandola adagio per lo spazio di buon mezzo quarto d'ora, dipoi bisognerà stendere quella pasta una, o due volte collo spinatojo, dipoi si ridurrà in mezza, e si lascerà anche riposare, e rifare lo spazio d'un mezzo quarto d'ora al più, ed all'ora si rotolerà quella pasta in lungo, tagliatela per farne delle focaccine di tal forma, che vi piacerà, facendole spesse quanto la larghezza di due, o tre dita conforme la loro grandezza. Si metteranno quelle pizze sopra della carta unta di grasso, o di buon butirro, di poi si garbeggierà l'orlo attorno attorno, rigando, e trapuntando, cioè sbucherando il di sopra, ed indorandolo, dipoi si faranno cuocere quelle pizze.

Vi vorrà almeno una mezz'ora per farle ben cuocere, e vi vuole il forno caldo a poco presso, come se fosse per far cuocere del pane di mezzana grandezza: tenete il forno turato, che si colorischino meglio, adocchiatele di quando in quando in quel mentre, che stanno dentro il forno per impedire, che non s'abbrucino, facendole cuocere a bell'agio, e però non bisogna ch'abbiano un calore troppo violento: non cavate quelle pizze fuori del forno se prima non sono rasciugate abbastanza.

MODO PER FARE

UNA ROSATA.

CAPITOLO DECIMOSESTO.

Pigliate grosso quanto un pugno del formaggio fresco fatto l'istesso giorno, che abbi il suo fior di latte: mettete detto formaggio dentro una scodella, rimenantolo bene, ed aggiungendovi alcuni pizzicotti di fior di farina, e ciò essendo fatto, bisognerà rompere due uova in quell'apparecchio, mettetevi anche una buona brancata di fior di farina, con un poco di sale ammaccato, dipoi si stempereranno tutte quelle cose insieme con una cucchiara di legno.

Quando sarà pronto quell'apparecchio, lo metterete sopra della carta unta di butirro, stendendolo a foggia di pizza, e facendolo spesso quanto la larghezza d'un dito, dipoi lo metterete dentro il forno ben caldo: basterà mezz'ora per cuocere detta Pasticceria, e poi bisognerà cavarla dal forno, e dividerla in due parti per disgiungere le due croste intiere l'una dall'altra; indi poi le metterete separatamente l'una dopo l'altra dentro un baciule, o altro vaso comodo, nel quale vi sia del buon butirro squagliato, e non salato una quantità bastevole, e bisogna, che detto butirro sia affinato, come si dirà nel Capitolo seguente.

S'immergerà dentro detto butirro prima la crosta di sotto, e poco dopo quella di sopra, e poi ritirarla, e lasciarla sgocciolare.

Quando quelle due croste faranno sgocciolate bisognerà polverizzarle bene di zucchero sotto, e sopra, ed inaffiarle per di dentro con un poco d'acqua rosa; potete anche guernire il di dentro della crosta di sopra con delle fettoline di scorza di limone, dipoi la coprirete
colla

colla sua crosta di sopra ben inzuccherata, e rimetterete la rosata alla bocca del forno, acciocchè il zucchero si ghiacci, e mantenerla fin che si vogli mangiare.

MODO DI RAFINARE

IL BUTTIRRO.

CAPITOLO DECIMOSETTIMO.

FAte squagliare del butirro fresco, e lasciatelo bollire a bell'agio sopra della fiamma, fin tanto, che si rischiarisca, e che la ricotta sia calata giù nel fondo, ed all'ora si leverà il vaso dal fuoco, lasciate mezzo raffreddare il butirro, acciocchè la feccia cadi nel fondo, o veramente si raduni colla schiuma, di poi si schiumerà il butirro con diligenza, e lo metterete dentro vasi di terra per adoperarlo nel vostro bisogno.

MODO DI FARE

CAVOLINI.

CAPITOLO DECIMOTTAVO.

Bisogna fare la pasta di cavoli piccoli, come quella della rosata, ma che sia un poco più soda.

Essendo fatta la pasta, bisogna stenderne separatamente grosso quanto un uovo sopra della carta unta di butirro, fateli tondi, ed indorateli un poco, e fate adagio, dipoi gl' infornarete.

Bisogna, che il forno sia ragionevolmente caldo.

Quando i cavolini saranno cotti, potrete tagliarli per metà, ed inzupparli dentro del butirro, e di poi condirli come una rosata.

Pi-

Pigliar de' cavoli tagliati in pezzetti , e mettereli dentro d' una scodella con un poco di butirro salato , ed acqua rosa , e fargli riscaldare , e mangiarli .

M O D O D I F A R E

DELLE CIALDE COL ZUCCHERO .

CAPITOLO DECIMONONO .

R Ompete tre uova dentro un bacile , aggiungetevi quattr' oncie di zucchero in polvere , e sbatteteli insieme ; di poi vi metterete quattr' oncie di fior di farina , o un poco più , stenderete ogni cosa insieme , di poi aggiungerete due oncie di buon butirro squagliato , e non salato , stemperando bene quell' apparecchio con una cucchiara , e se vi parerà che l' apparecchio sia troppo debole , cioè troppo liquido , bisognerà aggiungervi un poco di zucchero , e farina per condensarlo .

Quando quell' apparecchio sarà pronto , bisognerà far riscaldare il ferro dalle due parti , ma non aspettare , che faccia fumo , perchè farebbe troppo caldo , e brucierebbe le cialde .

All' ora dunque , quando il ferro sarà caldo , bisogna aprirlo , e stendervi dentro grosso quanto un ovo della vostra pasta , dipoi ferrarete il ferro adagio , e lo metterete sul fuoco , e lo rivolterete poco dopo sopra dell' altra parte , acciocchè la cialda sia cotta da tutte le parti , dipoi la caverete adagio dal modello , o ferro , e tagliatene prestamente gli orli bayosi .

Se quelle cialde restano attaccate al ferro , bisognerà mischiarvi un poco di farina , e del butirro , con un uovo .

Quelle cialde sono migliori fredde , che calde .

II.

Cialde col Latte, o colle Panna.

Mettete dentro un bacile dodici oncie di farina, rompete due, o tre uova, stemperatele insieme con del fior di latte, lo del latte puro, ed un pizzicotto di sale, aggiungetevi anche grosso quanto due uova del formaggio col fior di latte fresco fatto, o veramente del formaggio molle col fiore, con quattr' oncie di buon butirro disfatto, e ancorchè non metteste altro se non due oncie di butirro, ciò basterebbe, purchè vi metteste due oncie di buona midolla di Vaccina ammaccata minutamente.

Mischiate bene tutte quelle cose insieme, e quando quell'apparecchio sarà ben incorporato bisognerà mettere li modelli, ovvero ferri al fuoco, e fare delle cialde.

Quelle cialde si hanno da mangiar calde.

III.

Cialde col Cascio fino.

Mettete dodici oncie di fior di farina dentro un bacile, rompetevi due uova, aggiungetevi quattr' oncie di butirro squagliato, grosso quanto un uovo di formaggio molle, e del fino quanto due, o tre uova, spezzato minutamente a pezzi grossi come ceci, aggiungetevi anche un poco di sale ammaccato.

Mischiate bene tutte quelle cose insieme, e riducetele in una pasta un poco molle, e se fosse troppo soda, bisogna aggiungervi un poco d'acqua fredda nel mangiarla, o più presto un poco di latte, o veramente del fior di latte.

Rimenate bene ogni cosa, finchè siano ridotte in pasta ben incorporata.

Alf

All' ora metterete il ferro nel fuoco, e lo scalderete bastevolmente d' ambe le parti, e piglierete in tanto un pezzo della pasta, e l' appianirete a foggia di crosta, quasi grande il modello delle cialde, e spessa quanto un testone, e più lunga, che larga, e quando il ferro sarà caldo abbastanza, bisognerà mettere dentro di esso una di quelle croste, ferrate il ferro, e fate cuocere la cialda d' ambe le parti.

Dette cialde si mangiano piuttosto calde, che fredde, e non s' aspetta che si raffreddino.

Se vi parerà, che il formaggio fino s' attacchi al ferro, se non ne mischierà dentro la composizione di quelle cialde, ma quando ne avrete formato delle crostine per farne delle cialde, spargerete sopra di esse del formaggio fino tagliato a pezzi sottili, ve ne vorrà in circa grosso quanto una noce, o veramente quanto due per una cialda, mettete quei pezzetti di cascio in mezzo quelle crostine, avviluppandoli dentro dette crostine, di poi l' aggiusterete dentro il ferro per farla cuocere d' ambe le parti, rivoltando detto ferro ogni volta, che occorrerà.

IV.

Altro modo di Cialde squisite.

Pigliate un boccale di latte, e fatelo riscaldare un poco più, che tiepido dentro un pajuolo, dipoi metterete due libbre, o poco manco di fior di farina dentro un bacile di stagno, o veramente dentro un altro vaso, di poi si stempererà la farina col latte un poco caldo.

Bisognerà anche mettere due oncie di torlo d' uova dentro una scodella, sbattendolo bene e poi mischiarlo adagio colla detta pasta, con una cucchiara grande di legno.

Pri-

Prima di metter l'uova, bisogna stemperare una mezza cucchiara di scolatura densa colla pasta.

Dopo questo, si aggiungerà ancora dentro la pasta dodici oncie buone di butirro fresco, squagliatelo prima dentro un calderino, e quando comincia a bollire, si vuota dentro della pasta, aggiungendovi mezza brancata di sale minuto.

Notate, che da che l'uova sono dentro nella pasta, bisognerà poco rimenare l'apparecchio, perchè le cialde farebbero più gravi, se si rimenasse pur assai, e rozzamente quell'apparecchio dopo che vi sono li torli d'uova.

Bisogna mettere quell'apparecchio in un cantone del fuoco, e coprirlo caldamente finchè sia levitato, o gonfiato, e qualche volta vi vogliono almanco due ore per levitare, e gonfiare quell'apparecchio, il che dipende dalla buona levatura.

Quando la pasta sarà ben gonfia, si farà riscaldare il ferro, e si ungerà con del butirro di poi vi si metterà della pasta colla cucchiara di legno, e subito messa detta pasta si ferma il ferro, e rivoltarlo, e metterlo sul fuoco, e quando vi parerà, che la cialda, o pasta sarà cotta da una parte rimetterete il ferro sopra l'altra parte.

MODO DI FARE

DELLE FRITTELLE.

CAPITOLO VENTESIMO.

Pigliate dodici oncie di fior di farina, aggiungetevi tre formaggetti colla panna, cioè in circa quattr' oncie di cacio col fiore di latte, e fatto l'istesso giorno, rompetevi tre uova in circa, e in circa d'un uovo

K

di

di midolla di Vaccina trita minutamente , stemperate bene ogni cosa , mischiandolo bene , aggiungendovi in circa mezza foglietta di vino bianco , o veramente tanto quanto ve ne occorrerà , condite quell' apparecchio con del sale minuto , e con un' oncia di zucchero polverizzato , e quella pasta ha da essere densa in circa come della pasta cotta , all' ora vi potete aggiungere del pomo tagliato , ovvero fetato , o della scorza di limone raspata .

Quando quell' apparecchio sarà pronto , bisognerà far riscaldare dello strutto , ovvero del butirro , o dell' oglio , e quando sarà caldo abbastanza , rimenate la vostra composizione con una cucchiara , pigliatene colla detta cucchiara abbastanza , e votatelo nello strutto dolce .

Subito , che saranno cotte le fritelle , bisognerà cavarle fuori della padella , e farle sgocciolare , di poi metterle dentro d' una scodella , e spolverizzarle di zucchero , se vi parerà , ed inaffiarle con alcune giocchie d' acqua rosa , o di fior di melangolo .

Notate , che voi potete fare l' apparecchio o ripieno delle vostre frittelle più sodo , e ridurlo in forma di pasta molle , mettendovi manco vino , e della pasta servirà da fare delle frittelle dette correggie d' Asino , cioè si piglia la pasta , e si taglia in pezzetti grossi quanto delle nocchie , facendoli friggere nello strutto , o buttiro , o veramente nell' oglio .

II.

Altro modo di frittelle dette Torroni .

FAte cuocere del riso con del latte , o veramente con dell' acqua , bisogna , che sia assai denso , e quando sarà raffreddato lo pesterete , aggiungendovi se vi parerà delle mandorle dolci pelate , le quali bisognerà pestare come il riso .

Met-

Mettete quella composizione dentro d'una scodella, aggiungetevi la metà, o altrettanto in circa di fior di farina, alcune uova crude, un poco di sal minuto, con del vino bianco, o veramente del latte a discrezione, mischiate bene ogni cosa insieme, riducendole a foggia d'un ripieno, ovvero d'una pappa, o pasta, che non sia nè troppo soda, nè troppo molle, potete mischiarvi della passerina, e della scorza di limone rasata. All' ora farete riscaldare dello strutto, o veramente del butirro, e quando sarà caldo abbastanza, piglierete di quell' apparecchio dentro d'una cucchiara mezzana, e la voterete nella padella.

Fate cuocere quelle frittelle d' ambe le parti: e per tal' effetto le voterete nella padella l'una dopo l'altra, e quando saranno cotte, bisognerà cavarle a secco, e farle sgocciolare, di poi metterle in un piatto, e spolverizzarle di zucchero prima di mangiarle.

III.

Altre Frittelle.

Impastate della farina con dell' acqua, e del sale, fate la vostra pasta moderatamente soda, stendetela con uno spianatojo, tagliatela in pezzetti quadri, o veramente di qualsivoglia figura vi parerà, di poi gli friggerete con del butirro, o veramente con dello strutto, o con dell'oglio.

E quando l'avrete cavato a secco, le spolverizzerete di zucchero, ovvero l' adoprarete a fornire un piatto di spinaci, o di ceci, o sopra qualche altra vivanda.

MODO DI FARE

DELLE RISOLE, SPECIE DI TORTELLI.

CAPITOLO VENTESIMOPRIMO.

Pigliate della carne di Vaccina, o veramente di Castrato, o di Vitella, che siano arroste, ovvero allese, pestatela minuto, e conditele con un poco di spezieria salata, dipoi formarete delle crostine di pasta bianca mezzo fina, nelle quali avvilupparete un tantino di quella carne pesta, e quando le vostre risole saranno garbeggiate, bisognerà friggerle con dello strutto caldo, come da far frittelle: quando la crosta si vede gialla da una parte nello strutto, rivolterete le risole dall'altra parte con un bastoncino senza romperle, e quando saranno arroste d' ambe le parti, bisognerà cavarle a secco con una schiumarola, o veramente con una cucchiara perforata.

II.

Risole, o Tortelli sfogliati più delicati.

Pigliate della buona carne allese, o piuttosto arrosta, se non fosse ben cotta sarà migliore, e più a proposito, v. gr. carne di Pollame, o veramente del roocchio di Vitella, se vi sarà qualche pelle grossolana bisognerà levarla, dipoi pestar la carne, e metterla dentro una scodella con un poco di spezieria salata, o veramente della passerina, de' pignoli, del zucchero a discrezione, ed un poco d'acqua rosa, mischiate ogni cosa insieme ben bene.

Allora bisognerà formare delle crostine di pasta sfogliata, facendole spesse quanto un testone, avviluppate dentro ciascuna di quelle crostine in circa grosso quanto una noce di quel-

quella mischianza, o composizione di carne, e formate le vostre risole, induratele, e mettetele dentro il forno sopra della carta.

Quelle risole vogliono cuocere a fuoco lento, come una torta piccola, lasciatele cuocere a bell'agio, bastando mezz'ora per cuocerle se faranno piccole.

Quando quelle risole faranno quasi cotte, e che la crosta sarà colorita, bisognerà cavarle fuori del forno, e spolverizzarle di zucchero per di sopra, dipoi ritornarle dentro al forno per qualche tempo per finire di farle cuocere, e per far unire il zucchero.

MODO DI FARE

DE CASSEMUSO', ALTRA SPECIE DI TORLI.

CAPITOLO VENTESIMOSECONDO.

Bisogna pigliare dei pezzi di midolla di Vaccina, che siano lunghi ogn'uno quanto il dito grosso, se sarà possibile, riscaldateli con dell'acqua quasi bollente, dipoi bisognerà cavarli fuori dell'acqua con una cucchiaia sbucciata, e farli un tantino sgocciolare, e poi metterli per ordine sopra d'una tavola, spolverizzandoli tutti il meglio che potrete con del zucchero conciato di spezie salate, o veramente con un poco di sale, ovvero cannella in polvere.

Allora formerete prestamente delle crostine di pasta sfogliata ben sottile, guernite una delle punte con un poco di midolla lungo quanto il dito grosso, e se vi occorrerà, vi aggiungerete ancora del zucchero condito come sopra è stato detto, di poi avvolgerete quella midolla con l'altra parte della crosta, bagnate un poco l'orlo della pasta, acciò possiate più facilmente congiungerli.

Quando i vostri *Cassemusò* saranno fatti, bisogna friggerli con del butirro, o veramente con dello strutto, e non romperli nel rivoltarli, e quando saranno fritti si caveranno fuori con una cucchiara sbucciata, dipoi inzuccherarli, e mangiarli subito.

II.

Altri Cassemusò.

Pigliate del formaggio molle col fior di latte, fatto di fresco, o veramente latte preso, e del formaggio secco tagliato minuto, dell'ova crude, un poco di farina fina, o piuttosto panna da Pasticciere, della passerina, de' pignoli, e del zucchero con specie salate, o solo della spezieria salata: potete anche mettervi un poco di carne cotta, e pesta minutamente, mischiate bene ogni cosa insieme, e fatene come un ripieno, aggiungendovi un poco di latte, e che quell'empitura sia un poco liquida.

Avvilupate di quel ripieno dentro delle crostine sfogliate, fatene delli *Cassemusò*, i quali si hanno da friggere con del butirro, o veramente strutto, di poi gl'inzuccherete, se vi parerà.

MODO DI FARE

BOZZOLAI, O CIAMBELLE
COL BUTIRRO.

CAPITOLO VENTESIMOTERZO.

Mettete sopra d'una tavola sei oncie di fior di farina, fatevi una buca in mezzo, mettetevi in circa mezzo bicchiere di levatura di birra, aggiungetevi dell'acqua calda quanto ve n'occorrerà, maneggiando, e rime-

rimenando bene ogni cosa insieme, la ridurrete in pasta un poco molle per servirvi di lievito, e però bisognerà raccogliere quella pasta, e formarne una pagnotta, o panettino, e metterla in un luogo caldo, acciò si lievitati, e gonfi prestamente, e se sarà d' Estate si gonfierà abbastanza in un mezzo quarto d' ora.

In quel mentre, che si gonfierà detto lievito, metterete sopra d' una tavola la quarta parte di fior di farina, fate una buca in mezzo, e mettetevi una libbra di butirro non salato, il quale avrete prima rimenato, ed ammollito se fosse troppo duro, aggiungetevi un poco più d' un' oncia di sale minuto, mischiate quelle cose insieme, agginngendovi dell' acqua fredda, quanta ve n' occorrerà per fare detta pasta.

Quando quella pasta sarà mezzo impastata, pigliate il vostro lievito, se sarà pronto, cioè se sarà gonfio bisogna mischiarlo colla vostra pasta quando finirete d' impastarla.

E quando ella sarà impastata abbastanza, la taglierete a pezzi, i quali formarete colla mano in piccole pallotte, le quali bisognerà dipoi stendere per farne Bozzolai.

Ciò essendo fatto bisognerà avere dentro un calderino, o pajuolo da Confettiere un poco d' acqua quasi bollente sul fuoco, buttatevi dentro i vostri Bozzolai, lasciateveli stare fin tanto che nuotino sopra l' acqua, ed allora bisognerà rimendarli un poco dentro di quell' acqua, dipoi piglierete una schiumarola, colla quale sollevarete in aria un poco d' acqua, e quelli sono i vostri Bozzolai, e gl' inaffiate, e spruzzerete con quell' acqua, lasciandoli ad ogni modo nella loro acqua, finchè siano diventati sodi, e ciò conoscerete, se cavandone uno di detti Bozzolai, rimendolo alquanto, lo ritroverete infodito abbastanza.

Quando conoscerete, che i Bozzolai saranno

rigonfiati abbastanza, li caverete fuori dell' acqua con una schiumarola, e li farete asciugare, e raffreddare sopra d' un Canniccio, e dipoi gl' infornerete, e basterà solo un quarto d' ora per far cuocere i Bozzolai comuni, ed ordinarij.

Ma bisogna, che il forno sia ben caldo nell' istesso modo, come se fosse per far cuocere Pasticcii grossi.

Se i Bozzolai non si coloriscono abbastanza nel cuocere, bisognerà sul fine fare un poco di fiamma in un cantone del forno, acciocchè il calore rifletta sopra i Bozzolai, e li colorisca.

Notate, che se non mettete butirro nella composizione dei vostri Bozzolai, farete dei Bozzolai, che non sapranno se non d' acqua, i quali da alcuni sono più stimati, che i Bozzolai col butirro.

In quanto ai Bozzolai coll' uova, si fanno come quelli di butirro, ma bisogna mettere dell' uova nella pasta, e però sopra un quarto di farina, bisogna rompere quindici uova, e mettervi solo mezza libbra di butirro.

Bisogna anche, che la pasta, colla quale si hanno da far li Bozzolai coll' uova, sia ben rimediata, e più molle di quella degli altri Bozzolai.

Bisogna anche osservare, che il forno ha da esser meno caldo per i Bozzolai d' uova, che per quei che sono coll' acqua, e sale, o col butirro.

MODO DI FARE

BISCOTTINI ORDINARIJ DA PASTICCIERIE.

CAPITOLO VENTESIMOQUARTO.

Rompete, v. gr. otto uova dentro una scodella, sbatteteli, come se fosse per fare una frittata; aggiungetevi in circa per quattro

tro quattrini di coriandoli ammaccati, o veramente dell'anice verde, con una libbra di zucchero in polvere, stemperate un poco quelle cose insieme, dipoi aggiungetevi dodici oncie, o poco meno di fior di farina, stemperate insieme ogni cosa con diligenza, sbattete ben bene, finchè la pasta diventi bianca, e il biscottino sarà tanto più bello, e meglio formato quando la pasta sia stata ben sbattuta.

Quando la pasta sarà bianca per il gran sbattere, la stenderete dentro de' modelli de' biscottini, detti da' Pasticcieri tortiere de' biscottini, le quali sono di latta, e prima d'informare di quella pasta, bisogna ungerli per di dentro con del butirro fresco squagliato.

Empite del tutto i vostri modelli, e non li guernirete con quella pasta, o apparecchio, se non quando il forno sarà pronto, e non più presto: di poi bisogna spolverizzare con del zucchero ben secco il disopra de' biscottini, e metterli subito nel forno lontani dalla bragia.

Potete farne la prova con uno o due biscottini, per insegnarvi a farne senza molta perdita, perchè detta Pasticceria è difficile da far bene.

Bisogna, che il calore del forno sia dolce per cuocere del biscotto, e che sia poco a presso come si trova nel forno quando il pane è poco più di mezzo cotto.

Bisogna lasciare il forno aperto, e considerare spesso il biscotto in quel mentre, che cuoce, perchè si gonfierà, dipoi si colorirà, la qual cosa si fa in un mezzo quarto d'ora.

Se il biscottino diventa negro dentro del forno, è segno che il forno è troppo caldo, e però bisognerà cavare li biscottini vicino alla bocca del forno, per lasciar sminuire il calore.

Se al contrario il biscottino stia pallido nel forno senza colorirsi, è segno che il calore del forno sarà debole, e però bisognerà ferrare il forno, e aprirlo spesso, acciò non si abbruci il biscottino.

Quando il biscottino sarà colorito, e che sia stato in circa un quarto d'ora e mezzo nel forno, o veramente un poco più, secondo la sua grossezza, bisognerà cavarne uno fuori dal forno, e toccarlo adagio colla mano, e se detto biscottino respinge, o che paja sodo senza appianarsi, siate sicuro, ch'è cotto, ed allora bisognerà cavare il biscottino fuori dal forno, e levarlo caldo fuori dal suo modello, e tortiera.

II.

Biscottino alla Regina.

FAte della pasta, come al Capitolo precedente, mettendovi meno uova, perchè bisogna che la pasta del biscottino alla Regina sia un poco più soda, e però in cambio di otto uova, v. g. basteranno sei.

Quando la pasta sarà pronta, la stenderete con una cucchiara di legno sopra della carta bianca, e farete quei biscottini tondi come pagnottine, e si polverizzeranno per disopra con del zucchero.

Bisogna, che il calore sia più forte per il biscotto alla Regina, che pel biscotto ordinario.

Subito che sarà cotto il biscottino alla Regina, lo caverete fuori del forno, e lo staccarete dalla sua carta con un coltello.

III.

Biscottino di Piemonte.

SI fa detto biscottino con della pasta simile a quella del biscottino alla Regina.

Bisogna solo stendere in lungo la pasta sopra della carta, e farla spessa quanto la larghezza d'un dito, ed in lunghezza un altro buon dito: polverizzatela con del zucchero, e mettetela al forno.

Bi-

Bisogna lasciare quel biscottino poco tempo nel forno, perchè egli è cotto ben presto; ma bisogna, che il forno sia caldo, come per cuocere del biscottino alla Rigina.

Quando quel biscottino sarà cotto, lo sfaccarete subito dalla sua carta.

IV.

Biscottino colla Cannella.

Pigliate della pasta di marzapane, aggiungetevi della cannella polverizzata, mischiate bene l'uno con l'altro esattamente, in modo, che la pasta sia soda, e rotolatela sopra la tavola in due volte.

Quando la pasta sarà rotolata la seconda volta, bisognerà stenderla collo spianatojo, come se volesse fare una crosta, che sia spessa quanto un testone, di poi si taglierà detta pasta a foggia di biscottini, e metterla sopra della carta, datele un calor dolce, e lento, come è solito dopo, che si è sfornato il pane.

V.

Biscottino di Zucchero in Nève.

Rischiarate quattr' oncie di zucchero Regio e fatelo cuocere finchè diventi denso come siroppo, o veramente come zucchero rosato: di poi vi si aggiungeranno due chiara d'uova ridotte in schiuma, sbattete quelle cose insieme e stenderene sopra della carta a foggia di biscottini, e che il calore del forno sia dolce.

VI.

Biscottino di Pistacchi.

Pelate de' Pistacchi, e di poi pestateli dentro un mortajo, e gli mischierete colla composizione del biscottino in neve, per far del biscottino verde.

VII.

Biscottino di Gambil.

Pigliate della pasta sfogliata dopo che è stata piegata, e che ha avuti tutti i suoi abbellimenti, fate la crosta grossa quanto un testone, e tagliatela in tal figura, che vi pareerà, e stenderela sopra della carta.

Datele un calor dolce, e basterà infornarle dopo d'aver sfornato l'altre Pasticcieri, basterà in circa mezz'ora per cuocerli, e quando faranno cotti si verniceranno colla verace di zucchero.

VIII.

Biscottino di Quaresima.

Bisogna avere, v. g. mezza libbra di mandorle dolci, pelate, e ben battute dentro il mortajo, una libbra, e mezza di zucchero spolverizzato, e grosso quanto una mandorla di gomma draganta, stemperata a suo comodo con una cucchiara d'acqua calda.

Mischiate quelle cose insieme dentro un mortajo, con un paio di chiara d'uova, ed una mezza cucchiara di succo di limone, o veramente raspate della scorza di limone crudo, e buono da mangiare, e grosso quanto mezza noce: parimente si sbatteranno tutte quelle cose dentro un mortajo durante un'ora buona,

na, e farete detta pasta un poco più soda di quella di marzapane, in modo che si stenti a maneggiarla.

Quando la pasta sarà così concia, si metterà sopra la tavola, e bisognerà rimendarla con un poco di zucchero spolverizzato, ed un poco di farina insieme, stendete dunque quella pasta collo spianatojo, e datele due, o tre voltadine, cioè a dire, che bisogna stendere e piegare due, o tre volte la pasta su la tavola come la sfogliata. In somma l'appianerete, e stenderete unitamente, e la farete spessa quanto un testone, e la taglierete in lungo egualmente in pezzetti a foggia di biscottino di carne, di poi si stenderà sopra della carta, e poi l'infornarete, dandole un caldo dolce come da cuocere del biscottino di cannella.

MODO DI FARE

MARZAPANE ORDINARIO.

CAPITOLO VENSETIMOQUINTO.

Pigliate una libbra di mandorle dolci nuove, ed intiere, mettetele dentro dell'acqua quasi bollente, lasciatele nell'acqua in circa un quarto d'ora dal fuoco per ammolli-
re la pelle, di poi si peleranno, e secondo che si peleranno si metteranno dentro dell'acqua fresca.

Le mandorle essendo tutte pelate, le laverete con una, o due acque, di poi si metteranno a sgocciolare sopra di un fiorino, il che essendo fatto, le pesterete dentro un mortajo di marmo, aggiungendovi ogni volta in circa un mezzo bicchiere d'acqua rosa nel pestarle, acciocchè non facciano oglio.

Bisogna pestar le mandorle fin a tanto, che siano ridotte in pasta ben dolce, e che non resti niente altro da pestare in modo, che se
voi

voi maneggiate di questa pasta, voi non vi ricontriate niente di duro, bisogna ancora che quella pasta di mandorle sia soda, il che cagiona di mettere un poco d'acqua rosa nel pestarla.

La pasta essendo concia in tal guisa vi si aggiungerà del zucchero spolverizzato a ragione di mezza libbra, o veramente di dodeci oncie per una libbra di mandorle pelate, mischiate bene il zucchero insieme colla pasta di mandorle, aggiungetevi anco una chiara d'uovo fresco, di poi si rimischieranno bene tutte quelle cose insieme nel mortajo col bastone e quando la pasta sia bene incorporata, cavatela fuori del mortajo, e mettetela dentro d'una scodella.

Rimunate dipoi quella pasta sopra una tavola ben polita, la quale bisogna spolverizzare di quando in quando con un poco di zucchero in polvere in vece di farina, per impedire, che la pasta di mandorle non s'attacchi nè alla tavola, nè alle vostre mani.

Mettete quella pasta in tanti pezzetti, che vi parerà, e garbeggiatevi in tal figura come voi volete, e se ne farete degli altri, gli farete grossi come sette, ovvero otto fogli di carta in circa, e mettetegli sopra della carta bianca quando faranno formate, dipoi si metteranno ad asciugare più di mezzo dentro un forno, che abbia un calore dolce, perchè bisogna che sia apposta per seccare del marzapane, e non abbruciarlo, nondimeno bisogna che il calore sia un poco più forte; si potrà dunque infornare detto marzapane dopo che ne avranno cavato il pane o biscotto.

Quando il marzapane sarà cotto, ovvero asciugutto, cavatelo dal forno per vernirlo, cioè a dire per indorarlo prestamente con del ghiaccio di zucchero, il quale si stenderà su i marzapani col dorso d'un cucchiaro d'argento, o veramente con un coltello, dipoi si rimetterà

su-

subito il marzapane alla bocca del forno per asciugare il ghiaccio, il che si farà fra mezzo quarto d'ora, o incirca, dipoi cavate fuori del forno il marzapane, e se voi volete trappuntare della cannella, ovvero della scorza di limone per di sopra, lo farete subito che saranno fuori del forno.

MODO DI FARE

DE I TORTELLI DI MANDORLE, DETTI MACCHERONI.

CAPITOLO VENTESIMOSESTO.

Pestate delle mandorle, come è stato proposto nel Capitolo del marzapane, dipoi le pesterete, e ridurrete in pasta dolcissima, per esempio una libbra, aggiungetevi altrettanto di zucchero in polvere, e quattro chiara d'uova, mischiate quelle cose insieme, aggiungendovi un poco d'acqua rosa, e pestatele di nuovo nel mortajo per incorporar bene quella pasta, bisogna però ch'ella sia un poco molle.

Quando quella sia pronta, stendetela sopra della carta bianca in pezzi distanti l'un dall'altro qualche poco, lunghi a foggia di maccheroni, o tortelli, ovvero altri, spolverizzateli per di sopra con del zucchero fino, di poi s'informeranno per seccarsi, fin a tanto che siano ben sodi per di sopra.

Bisogna che il calor del forno sia dolce, come nel Capitolo del marzapane, e che il forno sia però un poco caldo, acciocchè la pasta si gonfi.

Il maccherone ha da stare un poco più tempo nel forno, che il marzapane, stante che egli è più grosso, e vi si può lasciare il maccherone fin a tanto che il forno è raffreddato.

Non-

Nondimeno i buoni Pasticcieri non lasciano i loro maccheroni tanto tempo nel forno, acciocchè non diventino sauri, e li cavano prima, che siano del tutto rasciugati: ma li mettono di poi caldamente nel forno lo spazio di venti quattr' ore, acciocchè si disecchino a bell' agio senza perdere il candore.

MODO DI FARE

PANETTI DI LIMONE.

CAPITOLO VENTESIMOSETTIMO.

MEttete dentro un mortajo quattro oncie di zucchero fatto in polvere, aggiungetevi una chiara d' uova, ed un poco di succo di limone, con della scorza rasata minutamente grosso quanto due nocchie, battete bene insieme tutte quelle cose, ed incorporatele bene, in modo che la pasta sia molto dura, e che non si possa quasi più rimenare.

All' ora metterete quella pasta in pezzi quanto una noce, bisogna attondarli con le mani nel maneggiarli con del zucchero in polvere, di poi l'appienerete, e li metterete per ordine sopra della carta bianca, di poi gli infornarete a mezzo, dando ad essi un calor dolce e simile a quello da cuocere li maccheroni, e non turate il forno.

Vi vorrà in circa un quarto d' ora per farli cuocere.

Cavateli quando il zucchero sarà incrostato, e sodo.

II.

Altri Pani di Limone.

Comporrete la vostra pasta, come nel Capitolo precedente, eccetto che vi metterete

rete il doppio di scorza di limone crudo, quando la pasta sarà apparecchiata la ridurrete in pezzi grossi quanto la metà di una noce, schiacciateli un poco tra le vostre dita, dipoi li metterete sopra della carta, e li farete cuocere come gli altri panetti di limone.

MODO DI FARE

PASTICCJ CON L' UOVA.

CAPITOLO VENTESIMOTTAVO.

FAte della pasta con un poco di farina, ed acqua salata, ovvero adoperate pasta più fina, stendetela, e tagliatela in pezzi, alzate l'orlo di ciaschedun pezzo, per formarne tanti Pasticcetti, rompete un uovo fresco in ciascheduna di quelle croste, conditele con del sale, del zucchero, ed un poco di cannella in polvere, dipoi vi metterete il suo coperchio, fate cuocere moderatamente quei Pasticc; con del butirro ben caldo, e ritirateli fuora prima che s'induriscano.

II.

Pasticciata con l' Uova.

FAte una frittata ben condita con del sale, cipollette, e petrosello, ovvero altre erbe minute, e ben trite, bisogna tritare la frittata, e metterla dentro una pignatta con della spremura di piselli, e con del butirro, o veramente oglio, condite quelle cose con del sale, e della spezieria, stemperatela con dell'agresta, e in tempo d'Estate vi si può aggiungere dell'uva spina; quando ogni cosa abbia bollito per qualche tempo, aggiungetevi de' torli d'uova duri, e trapuntati di garofani; potete anche mettervi della cipolla frutta, e vi

si può trapuntare del pane fritto per disopra e servire caldo.

III.

Focaccia, ovvero Torta con l'Uova.

MEttete dentro una tortiera del butirro fresco, grosso quanto un uovo in circa, e secondo che si squaglia, voi romperete cinque o sei uova, aggiungendovi del sale, con della mollica di pane bianco minuta, grosso quanto un uovo, ovvero due cucchiarate di fior di farina, sbattete diligentemente ogni cosa insieme, dipoi aggiungetevi due o tre cucchiarate di fior di latte, ovvero del latte solo, e un pizzicotto di spezieria, ovvero di cannella in polvere: sbattete anche un poco le vostre uova, e vuotatele dentro la tortiera, quando che il butirro sarà distrutto e mezzo sauro, coprite la tortiera col suo coperchio, sopra del quale voi metterete sopra della cenere calda, ed un poco di bragia per far cuocere la torta per disopra, del formaggio, ovvero del zucchero con alcune gocce di acqua rosa, e la servirete calda in tavola.

IV.

Torta d'Uova con le Mele.

MEttete dentro di una scodella polpa di mele cotte, grossa quanto due uova, aggiungetevi due cucchiarate di zucchero in polvere, due altre cucchiarate di fior di farina, cinque o sei uova con del sale a discrezione, mischiate ogni cosa insieme, e mettete quella composizione dentro una tortiera, ovvero dentro d'un calderino, oppure dentro una scodella, la quale sia prima stata unta con del butirro fresco grosso quanto un uovo, coprite la tortiera, mettetela sopra un poco di fuoco, e co-

e coprite anco il coperchio con un poco di bragia, e fra un quarto d'ora o poco più, voi scoprirete la tortiera per vedere se la torta sia cotta, e se sarà colorita abbastanza sotto e sopra, e se avrà tal colore, allora si metterà sopra di un tondo per servirla in tavola, potete mettervi del zucchero, e dell'acqua rosa, e trapuntarvi alcuni pezzetti di scorza di limone.

In cambio di mela potete adoperare della zucca, ovvero del melone, oppure di qualche altro frutto, che sia cotto per farne una focaccia.

V.

*Uova sbattuta a foggia di Focaccia,
ovvero di Rosata.*

Rompete, v. gr. quattro o cinque uova, mettendo la chiara da parte dentro una scodella, e i torli dentro d' un' altra, sbattete bene la chiara fin a tanto che sia ridotta in ischiuma, con un mazzetto di giunchi, sbattene anco i torli d' ova, dipoi mettete dentro un calderino, ovvero dentro una tortiera del buon butirro fresco grosso quanto due uova, quando sarà distrutto, e divenuto sauro, bisognerà di nuovo sbattere la chiara d' uova, ed aggiungervi due buone cucchiarate di zucchero in polvere, e del sale a discrezione, quando il butirro sarà mezzo sauro mettetevi una fettolina, o una crosta di pane tonda, e grande quanto la metà della mano, o in circa, e subito dopo spargetevi li torli d' uova, e poi vi aggiungerete la chiara d' uova per di sopra. Fate cuocere quell' uova sopra un poco di cenere calda, perchè si cuocino presto, e s' abbrucino facilmente: dateli il color medesimo come alle uova fatte col latte, dipoi li metterete sopra d' un tondo, e li spolverizzerete di zucchero, e li servirete così.

VI.

V I.

Uova in Fritelle.

Pigliate della salvia, ovvero della cedronella, e del petrosello, di ciascheduno due o tre pizzicotti, della bugioloffa ben tenera, quanto di tutte le altre, aggiungendovi della cipolletta, ovvero della lattuca, tritate ben minuto tutte quelle erbe, dipoi si sbatteranno sei od otto uova, come se fosse per far una frittata, con aggiungervi l'erbe peste, e del sale a discrezione, allora si farà distruggere del buon butirro dentro d'una padella, e quando il butirro sarà mezzo sauro, pigliate delle vostre uova sbattute con un cucchiaro un poco grande, e mettetene alcune cucchiarate dentro il detto butirro caldo, fin tanto che basti per fare tre o quattro frittelle grandi quanto la mano, o in circa, e quando faranno cotte abbastanza, cavatele fuori, e ne farete quante vi parerà; ma si hanno da mangiar calde, ed alcuni vi raspano del zucchero per disopra.

V II.

*Altre Uova a foggia di Frittelle,
o di Maccheroni.*

Fate cuocere dell' uova fin a tanto che siano dure, dipoi le pesterete con del petrosello, ed un poco di cipollette, e del timo: condite quel piccatiglio con del sale, ed incorporatelo con la chiara d'uova, ovvero con un torlo d'uovo crudo, dipoi ne formerete delle pallottine a foggia di polpette grosse quanto un uovo, ovvero a foggia di maccheroni, o di qualsivoglia figura, che vi parerà, fatele friggere, o cuocere un poco più col butirro

tirro mezzo sauro, ovvero dentro la padella, poi cavatele a secco, e spolverizzatele con un poco di noce moscata, e sale, se occorrerà.

VIII.

Altre Uova a foggia di Frittelle.

ROMPETE quattr' uova, salatele, e sbattetele, e dipoi fatene una frittata, e subito che ella sarà mezzo cotta, tritatela con una brancata di petrosello infiacchito sopra una palletta di fuoco, aggiungetevi mezz' oncia di passerina, e quasi altrettanto di pignoli, incorporate quel piccatiglio con un uovo crudo, e un poco di farina, dipoi si formeranno delle pallottine, ovvero bocconi di tal figura, che vi parerà, fateli cuocere con del butirro mezzo sauro, secondo il Capitolo precedente, dipoi cavateli fuori, e spolverizzateli di zucchero, e sale, se occorrerà, e si sogliono mangiare avanti che siano freddi.

IX.

Potacchio con l' Uova.

METTETE dentro un piatto un suolo di fette di buon formaggio fra due suoli di fette di pane abbrustolito al fuoco, inaffiateli con del brodo, o veramente spremura di piselli, ovvero d' altro brodo magro, che sia condito con del butirro, e del sale, fate bene inzuppare ogni cosa per qualche tempo sopra un poco di fuoco, dipoi bisognerà fornire il potacchio con del petrosello grossamente trito, e vi aggiungerete dell' uova spresse nell' acqua, ovvero condite in altro modo, o siano intiere, o no, voi potete mettere fra le uova del latte di Raina, ovvero dei Pesciolini fritti, v. gr. delle cigriole, o del ghiozzo, ovvero del-

delle fettoline di pane abbrustolito, aggiungetevi dei capperi, e dei funghi, ovvero altre bagattelle qualiavrete, che siano ben cotte, e ben condite. Alcuni vi mettono della passerina, con delle fusine secche, che siano aleffe, condite ogni cosa con alcuni garofani intieri, ovvero ammaccati, oppure con qualche altra spezieria, v. gr. zenzero; allora vi aggiungerete pian piano spremura di piselli, o veramente d'altro brodo magro ben butirroso, quanto ve ne sia di bisogno, e rimetterete il piatto sul fuoco per qualche tempo, avvertendo che il pane non si attacchi sul fondo, vi si può aggiungere del succo di agresta in quel potacchio, ovvero della salsa verde, e alcuni vi mettono del vino; quando il potacchio sarà pronto, e di buon sapore, raspatevi della noce moscata, ovvero della crosta di pane, e poi servitelo in tavola.

X.

Civè con l' Ova.

FAte scaldare dell' oglio buono, rompetevi dell' uova, e ritirarle poi della frittura avanti che il torlo sia molto duro, dipoi mettegli dentro un piatto, e aggiungetevi una salsa fatta con la cipolla fettata, o tagliata a rotte, e fritta con dell' oglio, essendo ogni cosa condita con del sale, dell' agresta, ed un poco di noce moscata raspata per disopra.

XI.

Erbolata.

MEttete, v. gr. otto torli d' uova dentro un piatto d' argento, ovvero altro piatto poco largo, e se sarà un giorno di grasso, stemperateli con mezza foglietta in circa di buon

buon brodo di carne fatto senz'erbe, in cambio di brodo, potete adoperare della panna, ovvero del latte, aggiungetevi un pizzicotto di sal minuto, e due maccheroni ammaccati, e ben minuti, vi si può mettere altrettanto biscottino raspato, aggiungetevi ancora tre o quattro cucchiarate di spremura di piselli pestata dentro un mortajo con dell'acqua rosa, mettetevi ancora due oncie di zucchero in polvere, mettete quella composizione dentro un piatto, nel quale vi sia del buon butirro squagliato, grosso quanto una noce, lasciate quagliare nel fondo l'erbolata sul fuoco, e quando sarà mezzo squagliata, aggiungetevi un'oncia di scorza di limone secca raspata, ovvero spezzata minuta, aggiungetevi ancora un'oncia di pistacchi pellati e pesti, e poi lasciate quagliare del tutto l'Erbolata sopra un fuoco mezzano, ed allora la colorirete un poco con una palletta di ferro infuocata, dipoi si caverà il piatto dal fuoco, e si trapunteranno dei pezzetti di scorza di limone secca sopra della Erbolata, e si spolverizzerà con del zucchero.

DIVERSI MODI DI CONDIRE

LE UOVA SPARSE NELL'ACQUA.

CAPITOLO VENTESIMONONO.

Primo modo.

FAte bollire dell'acqua, dipoi rompetevi dell' uova, e ad uno ad uno mettendole separatamente nell'acqua bollente, e quando saranno mezzo cotte cavatele fuori senza lasciarle indurire. Possono servire anche per fornir un potacchio d'erbe, ovvero tale quale vi parerà, si possono servire quelle uova con varj intingoli, e qualche volta si sperdono dentro del latte, ovvero dentro del vino dolce.

Se-

Secondo modo .

Mettete nel latte quattr' uova sperse , e conditele con del sale , potete rasparvi del formaggio per di sopra .

Terzo modo .

Si ponno mettere quell' uova dentro un piatto , aggiungendovi un poco di sale , spolverizzandole con del zucchero con aggiungervi alcune gocce di acqua rosa , ovvero del succo di agresta , oppure del succo di limone , o di melangolo ; vi si può aggiungere un poco di cannella in polvere , ovvero dell' acqua di cannella .

Quarto modo .

Metterete di quell' uova dentro un piatto , nel quale vi sia un poco di sale con un poco di zucchero , se volete , e se non volete zucchero , la noce moscata non vi farà ingrata ; si ponno colorire quell' uova avanti di metterle nel piatto , tenendo di sopra una palletta ovvero padella ben calda lo spazio di qualche tempo .

Quinto modo .

Qualche volta si mette della salsa verde , e si trattengono lo spazio di qualche tempo sul fuoco , conditeli di sale , e di noce moscata .

Sesto modo .

Fate squagliare del butirro dentro di una padella finchè diventi fauro , di poi friggetevi della cipolla trita con del sale , e del pepe ben minuti , e quando la cipolla sarà cotta aggiungetevi un tantino d' aceto , e subito dopo si spargerà quell' intingolo sopra le uova sparse , alcuni vi aggiungono anco della noce moscata : notate , che se le uova stanno per ordine dentro

È piatto, e che facciano la figura d' un pesce
 si chiamano un salmone d' ova.

Settimo modo.

FAte cuocere nel butirro fauro della cipolla,
 e quando sarà cotta aggiungetevi una sal-
 sa fatta con dell' aceto, mischiate con della
 mostarda di senape, e con del sale, e sparge-
 rete quella salsa sopra le uova.

Ottavo modo.

FAte squagliare del butirro finchè diventi
 fauro, dipoi aggiungetevi una salsa com-
 posta con della mostarda dolce stemperata con
 vino, ovvero dell' Ipocrasso, ritirate subito la
 padella dal fuoco senza far bollire la sal-
 sa, e spargetela sopra le vostre uova, in vece
 di far diventar il fauro nella padella, basterà
 farlo squagliare dentro un piatto, di poi vi si
 aggiungerà l' Ipocrasso, o mostarda dolce stem-
 perata, come si è detto, e poi vi si metteran-
 no le uova sparse, e vi rasparete del zucchero
 di sopra.

Nono modo.

SI può fare un ripieno d' erbe, e metterlo
 dentro un piatto, o stenderlo sopra delle
 uova, aggiungendovi alcune fette di pane frit-
 te con del butirro, ovvero delle fette di frit-
 tata, rasvandovi della noce moscata per di
 sopra.

Decimo modo.

SI può anco fare squagliare del butirro buo-
 no dentro un piatto sopra del fuoco mez-
 zano, dipoi romperete dell' uova, e cava-
 tane la chiara, voi metterete i torli intieri den-
 tro una scodella, e gli metterete ad uno ad uno

L

den-

dentro di butirro squagliato, e quando il butirro comincerà squagliare, ritirate il piatto dal fuoco; vi si può aggiungere un poco di cannella in polvere.

V A R J M O D I

DI CONDIRE LE UOVA DURE.

CAPITOLO TRENTESIMO.

Primo modo.

MEttete dentro un piatto un pezzo di butirro, dell' aceto, dell'agresta ed un poco di sale, e quando il butirro sarà squagliato, aggiungetevi tre torli d'uova, che siano ammacati, stemprateli dentro la salsa, di poi bisognerà fornire il piatto con dell' uova tagliate in mezzo, ovvero in quarti, raspatevi un poco di noce moscata per di sopra, ovvero della crosta di pane.

Secondo modo.

FAte distruggere del butirro dentro la padella, finchè diventi sauro, potete aggiungervi se volete del petrosello, o della cipolla trita, e quando ciò sarà cotto, mettetelo dentro un piatto dopo d'averlo condito di sale, e di pepe, poi mettetevi le uova dure tagliate in mezzo, vi si può mischiare della mostarda di senape, ovvero fare una salsa a roberto, fate bollire, un poco quella salsa innanzi di servire quell' uova.

Terzo modo.

ALcune volte si friggono semplicemente le uova dure tagliate per metà, alcune uova anche s'inzuppano dentro della farina stemperata con del vino, ovvero del latte di poi
si

si fanno friggere a foggia di frittelle, e dopo d'averle cavate fuori dalla frittura mettetele dentro un piatto con del sale, e con dell'aceto, ovvero succo di limone, o veramente con una salsa dolce, e vi si può anco mettere della cannella spolverizzata.

Quarto modo.

SI ponno servire quelle uova colle false proposte, per le uova sperse.

Quinto modo.

VOi potete ancora mettere dentro un piatto dell'uova tagliate per mezzo, e condirle con della salsa bianca fatta dentro della padella con delli torli d'uova crudi, e dell'agresta, cioè del succo, ovvero del vino bianco stemperato insieme, essendo ogni cosa condita con del sale, ed un poco di spezierie, ovvero con polvere d'erbe fine, e poi spargere ogni cosa sopra l'uova.

UOVA ALLA PORTOGHESE.

CAPITOLO TRENTESIMOPRIMO.

POtete friggere nella padella delle uova ben dure nel modo seguente. Primieramente bisogna friggere del petrosello ben minuto, ovvero della cipolla, o veramente delle scalogne con del butirro, e quando ciò sarà mezzo cotto, mettetevi delle uova dure tagliate in fette tonde, si può aggiungere una manciata di pignoli pelati, lavati, e tagliati in pezzi, condite bene ogni cosa con del sale, e friggetelo bene nella padella, e sul fine vi metterete un poco d'aceto, quando quelle uova saranno trite nel piatto potete rasparvi della noce moscata per di sopra, e fornirli di pane fritto in fette, le quali voi trapuntarete co-

me dentro un piccatiglio di Raina, si può ancora abbellire quella fricassea con delle fette di limoni crudi.

Alcune volte si frigge a mezzo della cipolla, ovvero petrosello con del buon butirro, di poi vi si aggiungeranno dell'uova dure tagliate in fette tonde, e un poco avanti di cavarle dalla padella vi si aggiunge una salsa composta con della mostarda di senape stemperata con del succo d'agresta, ovvero con dell'aceto, e del sale, dopo d'avergli voltati una volta o due nella padella sul fuoco, all'ora gl' imbandirete, e potete rasparvi un poco di noce moscata di sopra.

II.

Uova dure ripiene.

Pigliate dell'erbe dolci, v. g. lattughe, porcellana, boragine, acetosa, petrosello, ovvero cerfoglio, un poco di timo, levate il fusto dell'erbe, e se volete, che il vostro ripieno abbia un sapore acuto, mettetevi assai petrosello, ovvero cerfoglio con alcune cipollette, l'erbe essendo ben polite, e lavate, bisognerà tritarle, e condirle con del sale, ed un poco di garofani, ovvero del pepe, si possono tritare de' funghi ben politi, cotti, e ben conditi con l'erbe, anzi vi sono alcuni, che vi aggiungono del formaggio ben tritto. Mettete quel ripieno dentro una padella, e fattelo cuocere con del butirro mezzo sauro, ovvero con dell'altro grasso, o oglio, e quando detto ripieno è mezzo cotto, alcuni vi aggiungono della passerina, o de' pignoli, il che non occorre, bastando solo il salarlo: quando sarà cotto vi metterete de' torli d'uova duri, che siano tagliati in pezzetti, e gli darete ancora due, o tre voltadine di padella, dipoi lo metterete dentro un piatto, e lo fornirete per di sopra

sopra con dell' uova tagliate in mezzo. Alcune volte si levano li torli d' uova duri per mischiarli con il ripieno, e quando detto ripieno sarà cotto, bisognerà empire gli bianchi d' uova avanti di mettergli sopra il resto del ripieno: alcune volte in vece di mettere gli bianchi d' uova sopra il ripieno, basterà solo trapuntarvi delle fettoline lunghe di pane, o delle picciole focaccie di pasta fritte col butirro, e si può raspare per di sopra un poco di noce moscata, ovvero crosta di pane.

III.

Uova coll' acetosa.

MOlte persone si contentano di far cuocere dentro un piatto, ovvero dentro una padella dell' acetosa, o veramente del uva spina dopo averne cavato il fusto, mettendovi del buon butirro, e del sale a discrezione; voi potete aggiungere del pepe, ovvero della spezieria, ed essendo cotto il ripieno, mettetevi dell' uova dure tagliate per metà, ovvero in quarti: alcune volte si fa una salsa bianca con delli torli d' uova crudi stemperati con un poco d' agresta, o veramente dell' acqua, e si mischia coll' acetosa quando ella è cotta, dipoi vi si aggiungano le uova; voi potete rasparvi sopra della noce moscata.

DIVERSE MANIERE

PER FARE LE FRITTATE.

CAPITOLO TRENTESIMO SECONDO.

Frittata semplice.

PIgliate, v. g. mezza dozzina d' uova, rompetele, separatamente sopra d' un tondo, dipoi sbattetele tutte insieme dentro, d' un piatto,

aggiungendovi del sale minuto con alcune gocce d'acqua, o di latte, fate distruggere del butirro dentro d'una padella, e quando sarà fauro, mettetegli le uova sbattute, e lasciatele cuocere più o manco, secondo che voi desiderate una frittata tenera, ovvero dura. In mancanza di butirro si può adoperare dell'oglio, o veramente altro grasso per fare quelle uova, ed ogni altra sorta di frittate.

Se voi volete che una frittata sia verde, basta solo mettere della salsa verde dentro dell'uova quando si sbattono, o veramente potete servirvene colla frittata, ma per il solito piace più un tantino d'aceto, si può servire della mostarda comune, o dolce, allora si servirà la frittata a foggia d'un falciccione, e spaccata per le due punte, le quali si slargheranno un tantino.

II.

Frittata alla celestina.

Rompete una dozzina, o veramente una ventina d'uova o più, o manco, conditele di sale, sbattetele, e poi potete aggiungervi della mollica di pane bianco ben sminuzzata con del petrosello trito, ovvero del zucchero in polvere, mettetevi anco del buon butirro fresco tagliato a fettoline, quanto ve ne vorrebbe per friggere una simile quantità di uova, e nel mentre che si sbatte ogni cosa insieme, si mette dentro una padella ben pulita una libbra d'oglio, o veramente di butirro, e fatelo riscaldare fin a tanto che bolle, e poi votarlo fuori della padella, e senza asciugarvi versarete nell'istesso tempo le uova, sbattute, e condite con del sale, e del butirro come è stato detto, lasciatele cuocere, e riminatele solo nel mezzo adagio con un bastone un poco largo, e piano in punta, o veramente

te con un coltello, acciocchè l'uova s'appigliano meglio: quando la frittata sarà mezza cotta rivoltatela con un tondo, per finire di farla cuocere, e per impedire che ella non s'attacchi alla padella, e non abbruci, rimovete spesso volte la padella; quando quella frittata sarà imbandita voi la polverizzerete con del zucchero, l'inaffiarete con un poco d'acqua rosa, e cannella; si può facilmente fare quella frittata dentro una tortiera coperta, che abbia l'orlo alto.

III.

Frittata rognosa.

SBattete, v. g. sei uova, conditele con del sale, ed il butirro essendo distrutto nella padella mettetevi nell'istesso tempo le uova sbattute, e subito dopo vi aggiungerete del pane fettato, ovvero della mollica di pane ben minuta, e fritta; bisogna spargere l'un l'altro dentro la padella sopra il fuoco, e quando la frittata sarà cotta, e che la metterete nel piatto, fate in modo, che il pane fritto resti di sopra: alcuni fanno friggere del petrosello, e lo mettono ancora per di sopra, e qualche volta vi si mette ancora dell'aceto, siccome li pasticciieri mettono dell'acqua rosa sopra le torte.

IV.

Frittata con le Mela.

SCorzate tre, o quattro mela, e tagliatele a fette tonde, friggetele nella padella con sei oncie in circa di butirro fresco, e del zucchero quanto vi parerà, e quando saranno cotte, potete spargere per di sopra sette, o otto uova sbattute, e condite di sale, movete spesso la padella per impedire, che la frittata non

si attacchi, e non s'abbruggi, e quando la metterete nel piatto, farete in modo che le mela siano rinchiuse di dentro, di poi si polverizzerà la frittata per di sopra con del zucchero.

E' cosa più facile quando le mela sono cotte di cavarle fuori della padella, e metterle sopra d'un tondo, dipoi si farà una frittata un poco tenera, e quando ella sarà cotta abbastanza, vi si ponno rinchiudere le mela con prestezza, e poi rasparvi del zucchero per di sopra.

Vi sono alcuni, che si contengono di mettere sopra d'un tondo le mela fritte, e le coprono con una frittata tenera, la quale si polverizza di zucchero.

V.

Frittata all' usanza.

SBattete lo uova, e salate, aggiungetevi de' pignoli, e della passerina, della scorza di limone secca, trita minutamente, il butirro essendo distrutto, e mezzo sauro nella padella, mettetevi le uova, rimenandole bene: imbandite quella frittata subito ch' ella sarà moderatamente cotta, si può rivoltare a foggia di falciccione, e raspatevi del zucchero per di sopra con alcune gocce d'acqua rosa, o veramente con della cannella.

VI.

Frittata con la scorza di Limone.

SBattete dell' uova con un poco di latte, e potete aggiungervi un poco di scorza di limone secca raspa ben minuta con del sale a discrezione.

VII.

VII.

Frittata col Lardo.

Pigliate il grasso di quattr' oncie di lardo, o in circa, levatene la superficie, e tagliate il lardo in pezzetti grossi in circa come una nocchia, fatelo distruggere nella padella, e quando comincerà a seccarsi, aggiungetevi sei, o sette uova sbattute, e salate.

VIII.

Altro modo.

Rompete sei, o sette uova: aggiungetevi in circa due oncie di lardo tagliato minuto; con del sale se ve ne occorrerà: sbattete ogni cosa insieme, e mettetelo dentro d'una padella, nella quale vi sia del butirro mezzo sauro, ovvero della midolla distrutta quanto ve ne farà di bisogno, e così farete cuocere la frittata.

IX.

Frittata col fier di latte.

Rompete sei uova, aggiungetevi tre, o quattro cucchiarate di panna con del sale a discrezione, sbattete bene ogni cosa insieme, e mettetela dentro il butirro mezzo sauro, e fate cuocere quella frittata moderatamente.

X.

Altra Frittata con la Panna.

Fate distruggere in circa quattr' oncie di butirro dentro una padella, di poi vi metterete sei uova sbattute, e salate abbastanza,

e quando faranno appigliate aggiungetevi cinque oncie in circa di buon fior di latte, e quando ella sarà cotta, ed imbandita, raspatevi del zucchero per di sopra, voi potete anco aggiungervi dell'acqua rosa. Non occorre punto, che bolla il fior di latte, imperocchè se la frittata non fosse cotta abbastanza, quando vi si mette la panna, si farà infuocare una palletta per colorirla.

XI.

Frittata con l' Erbe.

TRitate dell'erbe dolci come lattuga, acetosa, boraggine, buglossa, e malva, levate via il fusto dell'erbe, e quando faranno ben trite, bisogna sbatterle con l'uova, ed aggiungervi del sale; e se volete, che la frittata sia dolce, aggiungetevi della passerina, fate distruggere del butirro, e quando egli sarà caldo abbastanza mettetevi le uova: quando la frittata sarà imbandita raspatevi del zucchero per di sopra, e se volete, che abbia un sapore acuto mettetevi più sale, e più spezie.

XII.

Frittata di Petrosello.

Rompete dell'uova, aggiungetevi delle foglie di petrosello trite minute con del sale, sbattete le vostre uova, fate la vostra frittata. Si può tritare grossamente una, o due brancate di petrosello, e friggerlo con del butirro, dipoi aggiungetevi sei, o sette uova sbattute, e salate.

XIII.

Frittata con le Cipollette.

Pigliate delle cipollette, e sbattetele con dell' uova, le quali essendo salate le verserete dentro del butirro mezzo sauro, o dentro dell' oglio per farne una frittata.

XIV.

Frittata ripiena di Cicorea.

Pigliate dell' indivia bianca, e immergetela dentro dell' acqua bollente; si può anche adoperare della cicoria; cavatela fuori dell' acqua poco tempo dopo, sgocciolatela, dipoi tritatela minuta; conditela con del sale, poi potete aggiungervi de' pignoli mezzo cotti, e tagliati in pezzetti, fate cuocere ogni cosa con del butirro, dipoi cavate detti pezzetti fuori, e mischiateli con dell' uova sbattute per farne una frittata con prestezza, la quale ha da essere poco cotta, imbanditela, raspatevi della noce moscata, ovvero del zucchero.

XV.

Frittata col Formaggio.

IN quel mentre, che il butirro si distrugge dentro della padella, bisogna tagliare del formaggio ben minuto, e sbatterlo con le uova, aggiungetevi del sale a discrezione, e mettetelo ogni cosa dentro del butirro mezzo sauro, per far la frittata.

XVI.

Frittata con i Citroli.

Pigliate della frittata, quanto ve ne occorrerà, tritatala minutamente, e poi potete aggiungervi de' pignoli, e della passerina, ovvero del ripieno d'erbe, oppure del piccattiglio di pesce ben condito, e cotto, ovvero de' latti di Raina già cotti, potete anco mischiare con ognuna di quelle cose dei funghi tritti minutamente, e mezzi cotti, incorporate ogni cosa con alcune chiare, o torli d'uova crude, di poi riempitene dei citroli grossi, dopo di averli scavati, e sgombrati per di dentro; essendo empiti bisogna turarli, peccate i citroli, e fateli cuocere fra due piatti, o dentro d'una tortiera, e conditeli con del butirro, e del sale, e quando la salsa sia quasi fatta, aggiungetevi un poco di succo d'agresta, ovvero dell' aceto, se ve ne occorrerà, o veramente della salsa di pesce, raspatevi della noce moscata per di sopra con della crosta di pane, ovvero del zucchero secondo la qualità del ripieno, col quale il citrolo sarà riempito; in vece di salsa si può fare una frittata sottile, e bavosa per avvolgerla dentro un citrolo ripieno, quando egli è cotto.

Si può riempire un citrolo con del rognone cotto di Vitella, e tritto col suo grasso, e con dei torli d'uova, dei pignoli, della passerina, del sale, ec., quando sia cotto fra due piatti, ovvero nella padella si finirà di condire, come è stato detto.

XVII.

Frittata alla Turchesca.

Pigliate della carne d'un lombo di lepre , ovvero d'altra selvaticina , pestatela minuta con un poco di lardo grasso , dei pistacchi , dei pignoli , ovvero delle noci pelate , o veramente dei maroni , o castagne arroste , oppure della crosta di pane tagliata in pezzi a foggia di castagne ; condite quella tritura con del sale , e delle spezierie , e qualche poco d'erbe fine . Se la carne è cruda bisogna condirla con del butirro , ovvero della midolla , o veramente del grasso buono trito ben minuto , e quando detto grasso sarà distrutto nella padella , mettetevi la carne pesta , e condita con gl'ingredienti suddetti , e fatela cuocere : dipoi fate distruggere del butirro dentro una padella , e fate una frittata , e quando ella sarà mezzo cotta , aggiungetevi la tritura , e quando la frittata sarà cotta ritiratela dalla padella con una schiumarola , ovvero con un tondo senza romper niente , mettetela dentro un piatto in tal maniera , che la carne trita comparisca per di sopra : dipoi s' inaffierà la frittata con del succo di Castrato , ovvero d'altra carne arrosta , rasvandovi della noce moscata per di sopra ; vi si ponno aggiungere delle fettoline di pane fritte con delle fette di limone frastagliate .

Se la carne di Lepre , ovvero d'altra selvaticina è arrosta , basterà solo tritarla , e condirla , come è stato detto , e dipoi fare la frittata , e quando ella sarà mezzo cotta aggiungetevi la tritura , poi si finirà la frittata .

In mancanza di selvaticina , potete adoperare della tritura di carne ordinaria .

XVIII.

Frittata col Rognone di Vitella.

Pigliate del rognone d'una lonza di Vitella, e fatelo arrostito, e poi tritatelo col suo grasso, e conditelo con del sale, delle spezierie, un poco di timo, ovvero con altre erbe fine, vi si ponno aggiungere delle fettoline di pane fritte, ovvero dei funghi cotti, o veramente dei pistacchi pelati, dipoi si farà una frittata; quando sia mezzo cotta mettetevi la tritura; quando sarà cotta del tutto, mettetela dentro un piatto, aggiungendovi della noce moscata, ovvero del zucchero per di sopra.

XIX.

Frittata a foggia di Torta con l'Uova, e frittura di Pesce.

Pigliate della polpa di Raina, ovvero di altro Pesce ben disossato, dei lattici di Raina un poco bolliti, aggiungetevi del sale, e del pepe, ovvero della spezieria, e con dei funghi; se volete fare un piccatiglio, potete aggiungervi de' pignoli, della passerina, della scorza di limone secca tagliata ben minuto, fate cuocere ogni cosa dentro una padella, ovvero tortiera con del butirro, e quando il piccatiglio sia cotto, voi farete una frittata: quando ella sarà mezzo cotta, mettetevi il piccatiglio cavato fuori del suo intingolo, e quando la frittata sarà cotta bisogna rotolarla, e metterla sopra un piatto, e la spaccarete nelle due punte, le quali slargarete a foggia di stella, raspatevi del zucchero per di sopra, ed inaffiatela, se vi parà, con dell'acqua rosa.

XX.

XX.

Frittata col ripieno.

FAte del ripieno con dell'erbe dolci di torli d'uova duri, il tutto condito con del sale, potete anco tritarvi de' funghi mezzo cotti, o veramente della passerina, mettete quel ripieno sopra d'un tondo, ovvero dentro un piatto, e copritelo con una frittata bavosa.

XXI.

Frittata con gli Sparagi.

Pigliate degli sparagi, che siano teneri, e minuti, rompetegli in pezzetti, fateli mezzo cuocere nella padella con del butirro sauro, dipoi mettetevi dell'uova sbattute condite di sale, e fate la frittata. Altri fanno bollire gli sparagi nell'acqua salata, e dopo d'averli cavati fuori dal brodo, e che saranno bene sgocciolati li mettono dentro la padella con dell'uova sbattute: la frittata essendo fatta, ed imbandita, v'aggiungono un tantino d'aceto, ovvero del succo d'agresta, qualche volta pigliano i funghi ben lavati, e spezzati, e li fanno friggere fra due piatti sopra il fuoco, dipoi s'imbandiscono, e l'acqua, che n' esce serve per inaffiare la frittata, nella quale si può anche raspare della noce moscata.

XXII.

Frittata di pane, detta Ratton.

SBattete, v. g. quattr'uova fresche con cinque, o sei cucchiarate di latte, aggiungetevi del sale con della mollica di pane bianco ben sminuzzata, grossa quanto un uovo, o
un

un poco più, ovvero un cucchiaro d'argento pieno di farina, la quale si stempererà diligentemente con l'uova nello sbatterli, dipoi si metteranno dentro il butirro per la frittata, la quale bisogna voltare una volta, non risparmiando il butirro: quando la frittata è cotta potete tagliarla a fette lunghe a foggia di biscottini, ovvero di qualsivoglia figura, che vi parerà: aggiungetevi del zucchero con un poco d'acqua rosa.

Se voi non rivoltate quella frittata nella padella, e che resti bavosa da una parte sola, non per questo lascerà d'esser buona.

Si ponno far cuocere quell'uova dentro un pajolo mezzano di rame giallo alto d'orlo, ovvero dentro una piccola tortiera per formarne quasi una focaccia, e per farlo più squisito, aggiungerete dentro dell'uova due o tre cucchiarate di zucchero in polvere, sbatterele bene, e mettetele dentro la tortiera, o pajolo, nel quale vi sia grosso quanto un uovo, o un poco più di buon butirro fresco mezzo sauro; fate cuocere adagio quell'uova con poco fuoco, e secondo che il fondo si appiglierà, potete cavarlo di sopra con un cucchiaro, si ponno fare quell'uova senza latte, quando faranno appigliate da per tutto, accostatele al fuoco, ovvero copritele con una palletta ben calda per renderli fermi di sopra, dipoi metterete detto Ratton sopra di un tondo, aggiungendovi del zucchero.

XXIII.

Uova nel Tegame.

STendete dentro un piatto con una cucchiara del buon butirro grosso in circa quanto un uovo, rompetevi dipoi cinque o sei uova, e conditele con del sale ben minuto, e poi mettetevi in circa sei cucchiarate di buon fior di latte

latte sulla chiara dell' uova , aggiungendovi anco un poco di sale , fate cuocere quell' uova , e coloritele sul fine con una palletta calda , senza però far indurire i torli.

XXIV.

Uova col butirro negro.

FAte squagliare del butirro finchè diventi ben sauro nella padella , rompete dell' uova dentro un piatto , e senza sbatterle mettetelo dentro il butirro , e conditeli con del sale minuto , e quando saranno cotte mettetele dentro un piatto , e inaffiatele con dell' aceto passato per la padella , rasvandovi un poco di noce moscata per disopra , vi si può aggiungere una salsa a Robert , detta da qualcheduni uova alla Milanese.

XXV.

Uova col latte .

SBattete , v. g. cinque o sei uova , aggiungetevi del sale ben minuto , con in circa una foglietta di latte buono , la quale bisogna versare in più volte a poco a poco , e stemperar le uova con una parte di latte , aggiungendovi una cucchiara di zucchero in polvere , poi versate quella composizione dentro un piatto , il quale sia sopra di una pignata ripiena di acqua bollente , ovvero sopra d'uno scaldino , e che dentro quel piatto vi sia del buon butirro squagliato la grossezza in circa d' un uovo : quando le uova , o il latte bolle , bisogna coprire il piatto con un' altra scodella , e lasciar cuocere adagio quelle uova senza toccarle : quando saranno cotte abbastanza bisogna colorirle con una palletta ben calda , il che ajuta a farle cuocere per di sopra , di poi si levano via dal fuoco per

per rasparvi sopra del zucchero, potete anco aggiungervi qualche gocciola d'acqua rosa, ovvero della cannella, quali uova essendo cotte se voi le conserverete per qualche tempo senza mangiarle fanno dell'acqua, massime se il latte non è buono, ma però se stemperarete un poco di farina col latte, questo impedirà, che le uova non faranno acqua; se farete cuocere dette uova sopra d'un vaso pieno d'acqua bollente faranno più ghiotte, faranno meno acqua, ed il piatto non farà pericolo di disfarsi, basta solo mantenere il fuoco in quel mentre, che quell'uova cuocino, e faranno anco più delicate se le farete col fior di latte, e se vi faranno le chiare d'uova, alcune volte si mette del petrosello ben tritto dentro le uova col latte, stemperatelo insieme coll'uova, e benchè non vi sia zucchero non resteranno d'essere buone, e qualche volta si fanno le uova col latte senza butirro.

V A R J M O D I

D I M A R M E L L A T E .

CAPITOLO PRIMO.

Marmellata, ovvero Uova sparse coll'agresta senza butirro.

ROMPETE v. g. quattr' uova, sbattetele, e aggiungetevi del sale con quattro cucchiarate di succo d'agresta, mettete il tutto sopra il fuoco, e mischiate pian piano con un cucchiaro d'argento fin tanto, che l'uova siano appigliate abbastanza, ed allora si caveranno dal fuoco, rimenantole anco un poco, acciò che s'appigliano del tutto. Si ponno fare dell'uova sparse nello stesso modo con del succo di limone, o melangolo, e bisogna metterne manco di quello di melangolo, perchè essendo

do in troppa quantità bisogna tenerle troppo tempo sul fuoco, il che le rende un poco amare.

II.

Uova sparse coll' agresta, e col butirro.

FAte squagliare del butirro dentro un piatto, ovvero dentro una padella, sbattete v. g. quattr' uova con dell' agresta, e con del sale, mettetegli dentro il butirro, e rimenatele fin a tanto che siano quagliate, e condensate, raspatevi un poco di noce moscata per di sopra, potete aggiungervi delle fettoline di pane fritto.

Altro modo.

MEttete del butirro fresco, e del buon mele dentro una scodella di terra sul fuoco, nel mentre, che il butirro si squaglia, rompete mezza dozzina, ovvero quanto vi sarà di bisogno delli torli d' uova, e aggiungetevi in circa mezzo bicchiere di succo di agresta per mezza dozzina di torli d' uova, senza che vi sia la chiara, salategli, e sbattete ogni cosa insieme, come se fosse per fare una frittata di torli d' uova, metteteli dentro il butirro, e rimenatele sempre con una cucchiara, fin a tanto che siano condensati.

III.

Uova sparse coll' agresta.

FAte cuocere dell' agresta dentro del butirro, dipoi abbiate delle uova sbattute con dell' agresta, e condite di sale, mettetele dentro del butirro, e rimenatele fin tanto che siano cotte, dipoi vi si rasperà un poco di noce moscata.

Al-

Altre Uova sperse.

S Temperate, v. g. quattr' uova con un poco d' agresta, fatele cuocere, e rimenatele, e quando faranno mezzo cotte aggiungetevi in circa due cucchiarate di succo, ovvero di salsa di funghi ben condita, aggiungetevi poco sale, e finite di far cuocere quell' uove.

IV.

Uova sperse col brodo di Carne.

R ompete, v. g. quattr' uova fresche, e stemperatele con sei cucchiarate in circa di brodo consumato, ovvero d' altro buon brodo consumato, ovvero d' altro buon brodo senz' erbe, mettetevi quel brodo cucchiarata per cucchiarata, e potete aggiungervi un poco di agresta, e del sale a discrezione, fatele cuocere a fuoco lento, fin tanto che siano incorporate abbastanza, ed allora si ritirerà il piatto dal fuoco, rasvandovi un poco di noce moscata, ovvero della crosta di pane.

V.

Uova sperse col fior di Latte.

S Battete quattr' uova dentro un piatto con due cucchiarate di fior di latte, conditele di sale, potete anche mettervi un poco di scorza di limone secca raspata, o tagliata minuta, mettete quella composizione dentro un altro piatto, nel quale vi sia del butirro squagliato, fatele cuocere adagio, e rimenatele, fin a tanto che siano incorporate abbastanza.

VI.

VI.

Uova sperse col formaggio.

MEttete del butirro grosso quanto un uovo a squagliare dentro un piatto, rompete anco dentro un altro piatto tre uova, e sbattetele, come se fosse per fare una frittata, aggiungetevi in circa grosso quanto una noce piccola del formaggio tagliato in pezzetti, e quando il butirro sarà squagliato, vuotate le uova, e fatele cuocere a fuoco lento, rimenantole sempre con una cucchiara, fino a tanto che siano mischiate abbastanza: dipoi si caveranno dal fuoco, tenetele coperte con un tondo, acciò non si raffreddino, e servitele subito: se il formaggio non sarà salato abbastanza aggiungetevi del sale quanto vi sarà di bisogno, secondo che stemperate le uova.

VII.

Uova sperse coll' Indivia.

TAgliate ben minuto dell' indivia tenera, e mettetela fra due piatti, ovvero dentro una tortiera, sopra un fuoco lento, acciocchè renda la sua acqua, dipoi si sgocciolerà bene, e si farà cuocere con del butirro, e del sale, e quando ella sarà ben cotta, si sbatteranno dell' uova, come da fare una frittata, mettetele dentro il butirro, nel quale è l' indivia, v. g. metterete cinque, o sei uova per fare un piatto mezzano, e saranno migliori quanto più uova vi faranno, e se non vi mettete altro che il torlo, bisogneràvi una quantità maggiore: mischiate ogni cosa insieme, e raspatevi della noce moscata quando il tutto sarà squagliato abbastanza, e che quell' uova faranno incorporate mediocrement
te

te non le toccate più, basterà solo coprirle, e lasciarle ancora qualche poco sul fuoco, acciocchè finiscano di cuocere.

VIII.

Uova sparse colli Citroli.

Pelate delli citroli, fateli bollire nell'acqua, dipoi si caveranno fuori per farli sgocciolare, e li fatterete sottilmente, e ne metterete tre, o quattro manciate dentro una padella, nella quale vi siano vicino a quattr' oncie di butirro mezzo sauro, conditeli con del sale minuto, e del pepe, e friggeteli, e quando saranno fritti abbastanza mettetevi tre, o quattro torli d' uova stemperati con un poco di succo d' agresta, rimenate ogni cosa insieme nella padella, e quando le uova saranno cotte abbastanza mettete ogni cosa dentro un piatto, e vi si può raspare della noce moscata per di sopra.

IX.

Uova sperse, colla salsa verde.

Rompete, v. g. quattr' uova, e sbattetele un poco, come se fosse per far una frittata, conditele con del sale, ed un poco di pepe, e di spezieria, aggiuugendovi della mollica di pane ben sminuzzata la grossezza d' un uovo, ovvero quasi altrettanto di fior di farina, sbattete quella mischianza, ed aggiungetevi altrettante cucchiarate di salsa verde quante uove vi sono, dipoi si metterà quella composizione dentro un piatto, nel quale vi sia del butirro fresco ben caldo, e mezzo sauro grosso in circa quant' un uovo, riminandolo con una cucchiara fin a tanto, che siano cotte abbastanza.

X.

X.

Altra Marmellata , ovvero Uova sperse .

S Temperate sei uova con in circa sei cucchiare d'acqua rosa, ovvero d'acqua comune, aggiungetevi del sale con un maccherone schiacciato, e grosso quant'una noce di mollica di pan bianco ben sminuzzata, ovvero due maccheroni solamente, con in circa la metà d'una scorza di limone secca raspata, ovvero tagliata in pezzetti, mettete quella composizione dentro un piatto, nel quale vi sia del buon butirro ben caldo grosso quanto un uovo, lasciate cuocere quell'uova, e voltatele di quando in quando con un cucchiaro, come le altre uova sperse; quando detta marmellata sarà cotta abbastanza cavatela dal fuoco senza lasciarla troppo seccare, si può aggiungere in quell'uova una o due cucchiare d'Ipporasso, ovvero di Malvasia, o di vino di Spagna, quando sono mezzo cotte, e di poi rimendarle con il cucchiaro, e finirete di farle cuocere moderatamente. Quelle uova sono più gustose fredde, che calde, e quando sono cotte si ponno mettere dentro una crosta di pasta fina, e farne una torta.

XI.

Uova sperse con le mandorle .

Pigliate uno, o due biscottini sottili, dividete il di sotto dal di sopra, e fateli asciugare vicin al fuoco, fate indurire, v. g. quattr'uova, di poi se ne caverà il torlo; ammaccatelo con un cucchiaro dentro una scodella, aggiungetevi tre altri torli d'uova crude, due maccheroni polverizzati, ovvero grosso quanto un uovo, o un poco più di mandorle
pe-

pelate, e pestate con diligenza, con un poco d'acqua rosa, e del sale a discrezione, due cucchiarate di zucchero, mischiando ogni cosa insieme, potete aggiungervi della scorza di limone secca tagliata ben minuta, assaggiarete un poco di detta composizione, e se vedete, che sia ben condita, mettetela sopra un poco di fuoco, rimenantola con un cocchiaro, e quando sarà ben calda aggiungetevi de' pezzi de' biscottini seccati al fuoco grandi quant' un testone, cacciategli nel fondo della marmellata in modo, che non restino coperti ma però si possano cavare comodamente con una forcina.

XII.

Altre Uova sperse.

Condite bene delli funghi, ovvero prugnoli, e fategli cuocere, aggiungendovi alcuni sparagi spezzati, quando che i funghi, ovvero prugnoli saranno pronti da servire, rompetevi tre, o quattr' uova, rimenategli, e fategli cuocere col resto fin a tanto, che siano incorporati abbastanza.

XIII.

Uova alla Polacca.

Mettete a molle della mollica di pane bianco dentro del brodo, di poi si pesterà bene dentro un mortajo di marmo, e la metterete dentro un piatto, rompetevi dodici uova, o più, aggiungetevi un poco di sale con cinque cucchiarate di brodo, il quale s'infonderà a poco a poco, secondo che si vanno stemperando le uova, di poi vi si metterà della scorza di limone secca, e raspatà, ovvero sottilmente fettata, mettete quella composizione.

fizione dentro un piatto, nel quale vi sia butirro fresco distrutto, e mezzo sauro, fate cuocere adagio quell'uova, e menatele finchè siano rapprese.

XIV.

Uova delicate.

Pigliate, v. g. dieci torli d'uova, mettetele dentro un piatto con altrettante cucchiarate di brodo di carne consumata, ovvero di brodo fatto senz'erbe, e senza grasso, mettetelo a cucchiarata a poco a poco per stemperar i torli d'uova, rimenantoli sempre, affine di mischiarli con diligenza col brodo, di poi vi aggiungerete in circa due, o tre oncie di zucchero polverizzato, ed un' oncia di scorza di limone secca raspata, o tagliata in pezzetti sottilissimi, lasciate tutte queste cose insieme a molle per lo spazio di mezz' ora in circa dopo d'avervi aggiunto un poco di sale, caso, che voi senosciate, che il brodo non sia salato abbastanza; di poi bisognerà mettere in circa quattro cucchiarate d'acqua rosa dentro un'altra scodella con mezz' oncia di zucchero, fateli bollire in circa sei bolli solamente, di poi mettetevi le uova, conditeli come sopra, e poi coprite il piatto, fateli cuocere adagio come l'uova col latte, ovvero le volterete con il cucchiaro d'argento come le uova coll'agresta, e quando saranno rapprese, ritirate il piatto dal fuoco: di poi quando saranno un poco raffreddate, metterete per di sopra un' oncia in circa di zucchero polverizzato; e qualche volta vi si aggiunge qualche poco di muschio stemperato coll'acqua rosa, ovvero con acqua di cannella; quelle uova si mangiano mezze fredde.

XV.

Uova all' Agonotta .

Rompete quattro o cinque uova, e mettele con del succo d'un cosciotto di Castrato, ovvero di qualche altra carne buona, mischiatele insieme sul fuoco, aggiungendovi un poco di sale, vi si può mettere dell' agresta, ovvero del succo di limone, o di melangolo; vi mettono anche qualche volta delli funghi ben cotti, e ben conditi; subito che le uova saranno incorporate abbastanza, bisogna ritirarle dal fuoco, tenendole scoperte ancora per qualche tempo; dipoi raspatevi un poco di noce moscata, vi si mette anche qualche volta un poco d' Ambra grisa polverizzata con del zucchero. In quell'istesso modo potrete fare dell' uova sperse con della salsa di sparagi, o di Pollastri.





I L

CONFETTORIERE

FRANCESE.

AVVISO

AL LETTORE.

SE voi volete cavare l'utile vostro da questo Libro, osservate bene tutte le cociture del zucchero, e quando io dico a lissa grossa, e lissa minuta, a perla grossa, e perla minuta, il minuto è il men cotto, il grosso è il più cotto. Quando io dico in gelatina, questo è quando il zucchero è mischiato con delli decotti, ovvero con del succo di frutto. La gelatina è perfetta all'ora, quando si piglia del Siropo con un cucchiaro, e versandolo egli casca a gocce grosse, e non cola più come fa il Siropo ordinario. Avvertite, che li fiaschi, ove mettete i vostri beveraggi soavi, siano ben politì, e ben turati.

Mantenete più fresco, che potete le vostre acque d'Italia, e non ne fate, se non quando ne averete bisogno.

Non mettete i vostri Siropi in luogo secco, acciocchè non candiscansi.

La scopettina, di cui vi parlo per le vostre panne, e latticini, ha da esser di bietola ben scielta, ovvero di ramicelli d'olmo pelati, fatela grossa quanto il dito grosso, e legatela bene, e tagliatene le punte.

L'insalate, nelle quali io non metto condimento, si servono con del zucchero.

Potete dar l'ambra, ed il muschio preparati a tutte le vostre praline. Potete anche dar l'istesso muschio, e ambra alli vostri marzapani, ed anche dar ad essi la vernice.

Potete colorir le conserve con li colori preparati quando non si trovano frutti, v. g. in vece di pistacchi adoperate del succo di bietta, ed in vece di granato voi potete adoperare; dell' uva spina, e potete anco dar ad essi l'ambra, ed il muschio.

I frutti, e fiori, che voi bianchirete, teneteli sempre in luogo secco.

Potete colorire a piacere vostro le vostre paste con tal colore, che vi parerà colli colori preparati.

Netate bene la paglia sopra della quale metterete li vostri melangoli, e limoni, e potete anche metterli sopra delle fluore, ovvero sopra del filo di ferro.

Potete guernire le vostre composte con della scorza di limone secca, delle cerasse, delli grani di granato, delli maroni, e delle prugne, ec.

Io non ho messo a ciascheduno articolo il zucchero ch'entra nelli confetti per non fare un volume troppo grosso, ma se gli volete fare come vanno fatti, mettete tanto peso di zucchero, quanto di frutti a tutti, eccettuato le cerasse, e le mela cotogne.

Mettete alle cerasse dodici oncie di zucchero per una libbra di esse, e vi possono fare con meno zucchero, non mettendo se non mezza libbra di zucchero per una libbra di cerasse.

Mettete una libbra, e quattr' oncie di zucchero per una libbra di mele cotogne.

In quanto alli melangoli, e limoni vi vuole del zucchero pur affai, fin che gli cuopre per di sopra, il resto vi può servire alle conserve, alle praline, alle compette di pera, ed alle noci verdi.

Mettetene anche libbra a libbra nelli confetti

fetti seechi, e dopo d' averli levati dalla stufia, metteteli dentro delli scatolini con della carta sotto, e sopra, acciò non si guastino, tenendoli in luogo secco, e mutando spesso volte la carta fin a tanto che non facciano più siroppo, e che la carta non venga più bagnata: dell' avanzo del siroppo potete adoperarlo nelli Confetti liquidi, e nelle Paste di frutto, mischiando la metà zucchero, e la metà siroppo.

Mettete anche le paste di frutto dentro delle scatole, e mutate spesso volte la carta, mettetete tanto peso di zucchero, quanto di marmelata per fare le vostre paste, le quali potete fare con dodici oncie di zucchero, ovvero tenete il vostro condito in luogo secco.

In quanto alle paste di Genova, voi metterete per una libbra di marmelata mezza libbra di zucchero.

Tenete il vostro sal bianco in luogo secco.

Mantenete i vostri bacili ben politì, ovvero pajuolo, dentro de' quali, che hanno da essere di rame rosso, la schiumarola, e cucchiara dell' istesso rame, ovvero d' argento.

Il forno da cuocere i vostri marzapani ha da essere di ferro, ovvero di rame rosso, ed in mancanza di quello, tanto si possono far cuocere dentro un forno da Pasticciere, ovvero da Fornaro.



I L
CONFETTORIERE
FRANCESE.

OVVERO

Il modo di fare ogni forte
DI CONFETTI, LIQUORI, E
BEVERAGGI SOAVI.

CAPITOLO PRIMO.

Preparamento dell' Ambra, e del Muschio.

Mettete il muschio, ovvero ambra dentro un piccol mortajo di metallo, e pestatelo bene con un pistone pur di metallo: mettetevi un poco di zucchero in polvere, e dopo d'averlo ben pestato, mettetelo dentro della carta, per adoprarlo poi dove vorrete.

COLORI PREPARATI

CAPITOLO SECONDO.

Bieta preparata per far del color verde.

Pigliate delle foglie di bieta ben verde, levate le coste, e lavatele bene, e pestatele dentro un mortajo, dipoi collatele con una pezza per cavarne il succo, e mettetelo dentro un gran piatto, e fatelo bollire un bollo, e poi mettetelo sopra un setaccio, o tovagliolo,

lo, e pigliate quello che resterà sopra detto tovagliolo per adoprarlo nelle Paste, e Conserve.

Conciniglia preparata.

Pigliate un'oncia di conciniglia, mezza oncia d'allume, mezz'oncia di cristallo minerale, e macinate bene ogni cosa insieme nel mortajo di metalo, e quando vorrete adoprarlo stemperatelo con un poco di succo d'agresta, ovvero di spirito di vino, dipoi colatelo con un pannolino, e servitevi del succo.

Gomma tragaganta.

In quanto alla gomma tragaganta si trova dalli Speciali, e Droghieri.

Gigli.

In tempo d'Estate pigliate delli gigli, cavatene le anime gialle, che sono di dentro, fatele seccare, polverizzatele quando ne avrete di bisogno.

**PER RISCHIARIRE IL ZUCCHERO,
E ROTAME.**

CAPITOLO TERZO.

Mettete il vostro zucchero, ovvero rotame dentro un bacile, ovvero pajuolo, fatelo bollire, mettete delle uova dentro una catinella, ovvero altro vaso cioè la guscia, la chiara, ed il torlo, ovvero la chiara sola, se volete, ma il tutto vi starà bene, sbattereli colla scopettina già accennata, con dell'acqua, fin a tanto che sianò ridotti in ischiuma, mettetene una parte dentro del zucchero, quando egli comincia a bollire, rimena-

telo con la schiumarola, e di dipoi schiumatelo, rimettendovi di nuovo della chiara d'uova sbattute, e sempre andate schiumando, e seguitate così fino a tanto che sia ben chiaro, e polito, e colatela dentro una stamigna, ovvero pannolino, e si conserverà tanto tempo quanto vorrete, purchè sia cotto a lissa.

Per venticinque libbre di rottame bisogna circa tre boccali d'acqua per disfarla, e tre uova per chiarificarla, ed una foglietta e mezza d'acqua colle uova per sbatterli insieme; prima di colare il vostro zucchero, fate in modo che sia cotto a lissa.

Cocitura di Zucchero.

LA prima cocitura si chiama a lissa, ella si conosce quando il siroppo comincia a condensarsi, e quando si piglia con il dito, e se ne mette sopra dell'unghia, egli non si dilata restando tondo, e sodo come un cece.

Zucchero cotto a perla.

LA seconda cocitura è quella, cioè, che quando si piglia del detto zucchero con un dito, e giungendo detto dito con l'altro, e di poi aprendoli si fanno delle fila, e quando esce un filo grosso, lungo quanto la mano, ciò vien detto, a perla grossa.

Zucchero cotto a penna.

Questa cocitura ha varj nomi, alcuni la chiamano a soffio, altri a spatola; alcuni la chiamano a rosardo, ed altri a penna, che è quella della quale io tratto, e si osserva, quando si mette una spatola dentro del zucchero, e scuotendo detto zucchero in aria con la spatola egli se ne vola via, come delle piume secche, e senza vischio, ovvero met-

mettete una schiumarola dentro del zucchero, e soffiare per gli buchi fin a tanto, che il zucchero se ne vola via come piume, detta cocitura è delle conserve, e dei pennetti.

Zucchero abbruciato.

QUella cocitura s'osserva quando mettete il dito nell'acqua fresca, indi nel zucchero, e rimettendolo dipoi nell'acqua fresca il zucchero si rompe come un vetro senza vischio, ovvero senza filare; si può fare l'istessa osservazione con un bastoncino. Quella cocitura è quella del gran biscotto di limone, come anche del caramello, e del zucchero torto, ovvero del pannito, e ciò è l'ultima cocitura.

BEVERAGGI DELIZIOSI.

CAPITOLO QUARTO

Ipocrasso.

Pigliate del buon vino, mettetelo dentro un qualche vaso ben polito, e che non abbia odore cattivo di nessuna sorte, mettetevi del zucchero, o un poco di cannella, del zenzero grosso quanto una noce, due ramicelli di pepe lungo, dodici garofani, due foglie di fior di moscata, ovvero massii, del melo, detto painetta, pelato, e fettato tondo, lasciate ogni cosa a molle mezz'ora in circa, tenendolo ben coperto, dipoi pestate una dozzina di mandorle dolci, e mettetele dentro la stamigna; quando il vostro zucchero sarà distrutto, e che starete per passare il vostro Ipocrasso, mettetelo dentro dell'acqua di fior di melangolo, e colatelo sopra delle vostre mandorle tre, o quattro volte,

e se vi volete dell' ambra, e del muschio, pestategli bene dentro un piccolo mortajo con un poco di zucchero in polvere, e mettetelo dentro del bambace, o filo, ed attaccatelo giù basso alla vostra stamigna, colate l' Ipocraffo per di sopra; se volete mantenerlo più d' otto giorni, non vi mettete punto di melo, nè di limone. Per due boccali di vino vi vuole una libbra e mezza di zucchero, due grani d' ambra, e un grano di muschio.

Rosolj.

Pigliate del buon spirito di vino, mettetelo dentro un fiasco, o vaso ben polito, e stretto di collo, mettetevi dentro sei grani di pepe bianco ammaccato, due grani di pepe lungo, due foglie di massii, un poco di cannella, dodici garofani, del zenzevero grosso quanto una noce, il tutto essendo ben proporzionato, dell' anice, e del coriandolo ammaccato, manipoli tre, turate bene il detto vaso, lasciando immergere detti ingredienti lo spazio di ventiquattr' ore in luogo fresco, dipoi colateli dentro una calza, come l' Ipocraffo, e nel colarli mettetevi un poco di succo di limone, fate cuocere il vostro zucchero a penna, dipoi levatelo dal fuoco, e mettetete la vostra colatura dentro detto zucchero, colando di nuovo colla calza, e vi vuole più amaro, e muschio, che nell' Ipocraffo; e per un boccale di spirito di vino, vi vogliono tre libbre di zucchero.

Popolo.

FAte l' istessa composizione, che nelli rosolj, facendo cuocere una libbra di zucchero, mettetete dentro mezza foglietta di spirito di vino, e dopo d' averlo colato, lasciatelo raffreddare, mettetevi dentro una foglietta di
vino

vino bianco buono e chiaro, un melo, detto rainetta pelato, e fettato tondo, con un poco d'acqua di fior di melangolo, colando ogni cosa colla calza, come rosoli, non scordandovi di darle l'ambra, e'l muschio.

Angelica.

Pigliate un boccale di bianchetta, ovvero di vino di scipione, mettetevi dentro una libbra di zucchero regio, un poco di anice, e del coriandolo ammaccato, un melo di rainetta, e un limone pelato, e tagliato in sette tonde, tre o quattro pezzetti di scorza fresca di limone, un poco di polvere di cipri, un poco d'acqua di fior di melangolo; lasciando infondere ogni cosa senza fuoco per lo spazio di mezz'ora, e passandolo colla calza con dell'ambra, e muschio, come l'Ipocrasso.

Vino abbruciato.

TOgliete un vaso d'argento, ovvero di terra, che sia nuovo, mettetevi un boccale di vino buono, con una libbra di zucchero un poco di massi, del pepe lungo, del garofano, un ramicello d'alloro, e due ramicelli di rosmarino; abbiate un poco di fuoco di carbone, affettate il vostro vaso in mezzo con il fuoco attorno: e quando detto vino bolle ben forte mettetevi il fuoco con della carta, e quando si smorzerà, bisogna levare il vostro vaso dal fuoco, e beber il vostro vino caldo.

Vino delli Dei.

PElate delle mela rainette, e delli limoni dell'uno, e l'altro egual quantità, tagliate in sette tonde, abbiate un suolo di sette di mela, e di limone, mettetevi di so-

pra un suolo di zucchero in polvere, seguitando così secondo la quantità, che voi volete farne, mettendo del buon vino per di sopra fin a tanto, che s'inzuppino bene, coprendole, e lasciandole infondere lo spazio di due ore in circa, e colandole con la calza, come l'Ipo-craffo.

Sorbetto a usanza d' Alessandria.

TOgliete un rocchio di carne di Vitella, levatene tutto il grasso, tagliatelo in pezzi, fatelo cuocere con tre boccali d'acqua fin a tanto, che detti tre boccali si deducano ad una foglietta, dipoi colate dett'acqua con un panno di lino, e poi pigliate il decotto, e mettetelo con due libbre di zucchero, facendolo cuocere a penna, levatelo dal fuoco, e mettetelo dentro una foglietta di succo di limone, e mettetelo dentro delle caraffe di vetro; quel liquore si mantiene un pezzo, purchè sia ben coperto, e tenuto in luogo asciutto, e quando vorrete adoperarlo, bisogna pigliarne due cucchiarate, e metterle dentro un bicchiere, il quale empirete d'acqua fresca, la quale vuoterete dentro un altro bicchiere, seguitando così di vuotare da un bicchiere all'altro una man di volte.

Agro di Cedro.

Pigliate quattr'once di cedro, tagliatelo in sette lunghe, levatene i capi, e le anime, cavando destramente la guscia dove si contiene il succo, e mettendola dentro un vase nuovo di terra: fate cuocere due libbre di zucchero, e quando sia cotto, mettete il vostro vaso sopra un gran fuoco di carboni, mettendo il vostro zucchero cotto di dentro, lasciandolo bollire fin a tanto che il Siropo venga a perla, il quale si mantiene, e s'adopera come il Sorbetto.

Li-

Limonea.

Pigliate un boccale d'acqua, mettetegli dentro mezza libbra di zucchero, con il succo di sei limoni, e due melangoli, e colla scorza della metà del limone, e melangolo, che voi averete spremuti, sbattete bene l'acqua, versandola da un vaso all'altro in più volte, i quali vasi siano ben politi, e colatela con una salvietta bianca.

Melangolata.

LA melangolata si fa nell'istesso modo, che si fa la limonea, eccetto che non vi entrano limoni.

*A C Q U E.**Acque di more Angelica.*

Pigliate delle more angeliche, ben mature, spremetele, e colatele con un pannolino, mettetene il succo dentro una caraffa, ovvero fiasco di vetro turato, esponendolo tre o quattro ore al Sole, dipoi cavatene il succo adagio per non muovere la feccia, che sta nel fondo: mettete mezza foglietta di detto succo con un boccale d'acqua fresca, e mezza libbra di zucchero, mischiandoli bene con vuotarli da un vaso all'altro, e quando il zucchero è disfatto, colate detto succo dentro una salvietta, e si beve più fresco, che si può.

L'acqua di cerasse, di mela granata, e d'uva spina si fa nell'istesso modo.

Pigliate dei bericuocoli ben maturi, levatene l'anime, e fategli cuocere con dell'acqua ben polita, lasciando raffreddar l'acqua, e colandola con una salvietta, e metterete quat-

quattr' oncie di zucchero dentro in un boccal d'acqua, ella si beve come quella di mora angelica.

Aqua di Gelsomino.

Pigliate li grani d' uva spina, e fateli bollire un tantino con un poco d'acqua, colateli, e pigliatene il succo, del quale ne metterete mezza foglieta dentro in un boccale d'acqua, e quattr' oncie di zucchero, mischiateli bene dentro due vasi, versandoli l' uno dentro l' altro, e colandoli dentro una salvietta.

Acqua di Coriandoli.

Ammaccate de' coriandoli, e mettetegli dentro una foglietta d'acqua fresca con quattr' oncie di zucchero, lasciandolo a molle dentro la detta acqua fin a tanto, che ne abbia preso il sapore, dipoi la colarete.

L' acqua d' anice, di melangolo, e di limone, si fa nell' istesso modo di quella di coriandolo.

Acqua di Cannella.

Fate bollire un boccale d'acqua con mezza oncia di cannella spezzata, e dopo d' averla levata dal fuoco mettetevi quattr' oncie di zucchero, lasciatela raffreddare, e colatela.

SIROPPI RINFRESCATIVI.

CAPITOLO QUINTO.

Siroppa di Viole.

Levate le foglie di viole, e pestatele dentro un mortajo, e fate cuocere del zucchero.

chero , e di poi levatelo dal fuoco , e met-
tete le vostre viole dentro , rimenantole bene
con detto zucchero , colandole con una salviet-
ta , e per quattr' oncie di foglie di viole mon-
datevi una libbra di zucchero .

Siroppo di Viola per infusione .

TOgliete una brocca nuova di terra , e met-
tete quattr' oncie di viole mondate den-
tro detta brocca con una foglietta d'acqua ,
turatela bene , e fate infondere dette viole so-
pra della cenere calda per lo spazio di venti-
quattr' ore , e poi colate le viole con una sal-
vietta , e spremetele , dipoi pigliatene il suc-
co , che ne esce , e fatelo bollire con una lib-
bra di zucchero fin a tanto , che il Siroppo sia
cotto a perla , cavatelo , mettetelo dentro una
caraffa , ovvero fiasco di vetro , turandolo be-
ne quando sarà freddo .

Il Siroppo di borraggine , di buglossa , e di
rosa pallida si fanno nell'istesso modo di quel-
lo di viole .

Siroppo di Cerafe .

TOgliete due libbre di cerasse ben mature ,
levatene il fusto , e l'anima , fatele bol-
lire con mezza foglietta d'acqua fin tanto ,
che abbiano lasciato tutto il succo , colatele
con una salvietta , dipoi pigliate mezza fogliet-
ta di detto succo , e mettetelo con una lib-
bra di zucchero , e fateli bollire fin tanto ,
che il Siroppo sia cotto a perla , detto Sirop-
po si ha da fare con assai fuoco , e si ha da
rinchiudere dentro qualche vaso ben turato .

Siroppo di Bericuocoli.

TOgliete delli bericuocoli ben maturi, pelateli, e levatene le anime, mettete delle bacchettine ben polite sopra di un bacile, stendete sopra dette bacchettine un suolo di zucchero polverizzato, seguitando così secondo la quantità, che volete farne, copriteli, e metteteli in cantina per una notte. Pigliate il Siroppo, che sarà stillato dal fondo del bacile, e se volete mantenerlo fatelo bollire fin tanto, che sia cotto a perla.

Siroppo d' Agresta.

Pestate dell' agresta, e pigliatene il succo, mettetelo dentro un fiasco di vetro sturato, esponetelo al Sole, e mantenetelo sempre pieno; quando l'agresta sarà chiarificata fate cuocere una libbra di zucchero a penna, con entro mezza foglietta d' agresta, e poi ritiratelo dal fuoco, e ferratelo dentro qualche vaso.

Siroppo di Cotogni.

Raschiate delli cotogni ben maturi, spremete detta raschiatura con una salvietta, ovvero torchio, raccogliete il succo, che ne esce, e mettetelo in una caraffa di vetro, mettetelo al sole, ovvero in luogo caldo, e quando sarà chiarificato fate cuocere una libbra di zucchero a penna, e levandolo dal fuoco mettetevi dentro quattr' oncie di detto succo, dipoi cavatelo fuori, e ferratelo dentro un vaso.

Siroppo di More.

Pigliate un mezzo centinajo di more, che
rossellino, cioè che non siano ben matu-
re; fatele bollire con mezza foglietta d'ac-
qua, e quando faranno cotte, colatele con
una salvietta, e spremetele; dipoi pigliatene
il succo, e fate bollire con una libbra di zuc-
chero fin tanto, che sia cotto a perla, e poi
ritiratelo, e chiudetelo dentro qualche vaso.

Siroppo di Mela.

Pelate delle mela; e tagliatele in fette ton-
de, levatene le anime, e fatele conforme
il Siroppo di bericuocoli, ma non bisogna far-
le cuocere.

Siroppo di Granata.

Scegliete bene i grani di granata, e spre-
mendoli cavatene il succo, mettetelo den-
tro un fiasco di vetro in luogo caldo, e quan-
do sarà rischiarito fate cuocere una libbra di
zucchero a penna, e poi ritiratelo dal fuoco,
e mettetevi dentro mezza foglietta di succo di
granata, e dopo d'averlo cavato dal vaso fer-
ratelo bene dentro qualche caraffa.

Siroppo di Limone.

Fate cuocere una libbra di zucchero a pen-
na, pigliate quattr' oncie di succo di li-
mone, e mettetelo dentro del zucchero fuori
dal fuoco, dipoi levatelo, e ferratelo dentro
qualche vaso.

MODO DI FARE PRALINE

CAPITOLO SESTO.

Praline di Mandorle.

FAte cuocere una libbra di zucchero quasi a pane, mettetevi dentro una libbra di mandorle dolci non pelate, rimenatele, e quando vedrete, che il zucchero farà cotto a penna, ritiratele dal fuoco, e lasciatele raffreddare, rimenantole sempre per farle pigliare il sapore del zucchero, essendo fredde mettetetele sopra una tavola, levando via il zucchero, che non si farà attaccato alle praline, e mettendolo separatamente da parte; rimettete le praline nella catinella dove faranno state sul fuoco, rimenantole sempre con la spatola, quando faranno la lor acqua mettetevi del zucchero, che è avanzato dentro, rimenantole per farle coprir di zucchero, e quando fanno il lor succo mettetetele giù a basso, e rimenatele fin tanto, che siano fredde, rimettetele ancora una volta, o due sul fuoco per farle rosse, rimenatele sempre, e levatele, quando cominciano a far l'acqua voi potete darle l'ambra, ed il muschio.

Praline di Limone.

PIgliate dei pezzetti di limone, fateli cuocere dentro dell'acqua, e confettateli come si è detto nel trattato delli pezzetti di limone, e di melangoli, quando il zucchero è cotto a perla mettetete li pezzetti di limone dentro, e levandoli dal fuoco rimenanteli bene acciò si coprinno di zucchero, aggiustateli poi sopra la paglia come li melangoli.

Pra-

Praline di Viole.

Fate cuocere mezza libbra di zucchero a penna, levatelo dal fuoco, mettetelo dentro in circa tre oncie di foglie di viole mondate, ed una libbra di praline, rimenate ogni cosa con la spatola, e mettetelo sopra della paglia.

Praline di Rose, e di Ginestra.

Pigliate delle foglie di rose, e tagliatele ben minute, e fate le praline come quelle di viole.

MODO DI FARE

CONSERVE.

CAPITOLO SETTIMO.

Conserva di fior di Melangoli.

Mondate la foglia delli fiori di melangoli, fatela bollire un tantino nell'acqua, cavatela fuori, mettetela dentro dell'acqua fresca, fatela sgocciolare, dipoi pestatela dentro un mortajo, e fate cuocere del zucchero a penna, levatelo dal fuoco, mettetelo il vostro fior di melangolo dentro, e mischiatelo insieme, mettendolo poi dentro un vaso di majolica, lasciandolo raffreddare prima di coprirlo; vi abbisogna una libbra di zucchero per mezza libbra di fior di melangoli.

Conserva d'acqua di fiori di Melangoli.

Fate cuocere del zucchero a penna, levatelo dal fuoco, mettetelo dentro un poco d'acqua di fior di melangoli, ed aggiustatelo sopra un poco di carta.

Conserva di Granata.

M Ondate i grani di Granata ben rossa , fate una cassetta di carta di grandezza bastevole per contenervi il zucchero , che vi metterete dentro , mettete dentro a detta carta primieramente i grani di granata , dipoi fate cuocere del zucchero a penna , vuotatelo dentro la cassetta sopra li grani di granata , e quando cominciano a raffreddarsi , tagliateli a fette lunghe con un coltello .

Conserva di Pistacchi.

M Ondate li Pistacchi con acqua calda ; mettendoli dipoi nell' acqua fredda , fateli sgocciolare , e pestateli dentro un mortaio , fate cuocere del zucchero a penna , levatelo dal fuoco , e mettete gli pistacchi dentro , mischiandoli bene , e dipoi aggiustateli sopra la carta .

Altra Conserva di Pistacchi.

M Ondate delli pistacchi , tagliateli in pezzetti , fate cuocere del zucchero a penna , e mettete delli pistacchi dentro , dipoi aggiustateli sopra la carta .

Conserva di succo di limone.

F ate cuocere del zucchero a penna , ritiratelo poi dal fuoco , dipoi mettetevi del succo di limone dentro , ed aggiustatelo sopra della carta .

Raspatura di limone.

R Aspate un Limone dentro dell' acqua , la quale colerete con un panno lino , fate
dipoi

dipoi asciuttare detta raspatura, e fate cuocere del zucchero a penna, mettete la raspatura dentro detto zucchero, e dipoi aggiustatela sopra una carta.

Conserva di Rose.

Pigliate delle rose doppie, fatele seccare, e polverizzatele, dipoi stemperatele con un poco di succo di limone, fate cuocere del zucchero a penna, ritiratelo dal fuoco, mettete le rose dentro, ed aggiustatele sopra della carta.

Conserva di Viole.

Mondate le foglie di viole, pestatele dentro un mortajo, e colatele con un panno lino per cavarne il succo, fate cuocere del zucchero a penna, levatelo dal fuoco, mettete il vostro succo di viole dentro, rimenantelo sempre, ed aggiustatelo sopra della carta.

Conserva marmorata di Viole.

Fatela nell' istesso modo dell' altra, con questa differenza, che dopo d' aver messo il succo di viole dentro del zucchero cotto a penna, mettetevi un poco di succo di limone, che la colorirà di varj colori.

Conserva Marmorata.

Pigliate delli bericuocoli secchi, delle cerase secche, della scorza di limone secca, e verde, tagliateli in pezzetti, fate cuocere del zucchero a penna, metteteli dentro, ed aggiustate detta conserva sopra della carta. Voi potete farne ancora con ogni sorte di frutti, e con delli fiori di varj colori.

Conserva di Cerafe.

Pigliate delle cerafe ben mature, lavatene le anime, ed il fusto, fate bollire un poco con dell'acqua, sgocciolatele bene, tagliatele in pezzi, fate cuocere del zucchero a penna, e dopo d'averlo ritirato dal fuoco mettetevi le vostre cerafe dentro, ed aggiustatele sopra della carta.

Pigliate delle cerafe un poco verdi, cavatene il succo, e dipoi fate come delle precedenti.

L'uva spina rossa, e la mora angelica si fanno nell'istesso modo, che le cerafe.

Caramello.

Fate cuocere del zucchero abbruciato, levatelo dal fuoco, mettete un poco d'ambra di dentro, ungete una pietra di marmo, ovvero un tondo con dell'oglio di mandorle dolci, spargetevi di sopra il vostro caramello in pezzetti piccoli come della conserva, e poi levatelo con la cucchiara.

Zucchero torto.

Fate cuocere del zucchero abbruciato, levatelo dal fuoco, e spargetelo poi sopra una pietra di marmo, la quale sia unta con dell'oglio di mandorle dolci, fregatene anche le vostre mani, e rimenatelo bene, abbiate delli uncini di ferro per cavarlo, e torciarlo, dipoi l'aggiustarete come il marzapane torcigliato.

Penniti.

Li Penniti si fanno nell'istesso modo del zucchero torto.

Fette di Prosciutto.

PAte cuocere del zucchero a penna, mischiatelo in tre vasi differenti, nell'uno mettetevi del succo di limone, nell'altro delle rose doppie, e nell'altro della conciniglia spolverizzata, ovvero del succo di granata, o dell'uva spina spolverizzata, stendete un suolo della conserva bianca sopra della carta, due suoli della rossa, seguitando così fin tanto, che il zucchero venga grosso quanto un Prosciutto, dipoi tagliatelo a fette di Prosciutto.

I L M O D O

D' imbianchire

GLI FRUTTI, e FIORI.

CAPITOLO OTTAVO.

*Per imbianchire il Finocchio, Cerase,
ed Uva spina, ec.*

Pigliate delli mazzetti di finocchio quando sono sgraniti, ovvero vecchi, mettete delle chiare d'ova dentro un piatto con un poco d'acqua di fior di melangolo, immergetevi dentro i detti mazzetti, di poi spolverizzate- li di zucchero fin tanto, che diventino tutti bianchi, facendoli asciugare al fuoco, ovvero al Sole.

Finocchio al secco.

Pigliate delli ramicelli di finocchio verde ben tenero, fateli bollire con assai acqua, essendo cotti metteteli dentro dell'acqua fresca, sgocciolateli bene, fate cuocere del zucchero a perla, mettetevi il vostro finocchio dentro, e fatelo bollire con assai fuoco fin tan-

to,

to, che il zucchero sia cotto a penna, ritirate-
ratelo dal fuoco, e mettete il finocchio sopra
della paglia.

Rose al secco.

Pigliate delli bottoni di rose, levatene il
verde, e pigliatene solo le foglie, le quali
farete bollire un tantino, mettetele dentro
dell'acqua fresca confettatele, ed aggiustatele
nel medesimo modo del finocchio.

MELANGOLI, E LIMONI.

CAPITOLO NONO.

Scorzate delli melangoli più destramente,
che voi potrete, mettete la scorza dentro
dell'acqua fresca, e gli melangoli dentro
dell'altra, fate bollire dell'acqua, e spacca-
te detti melangoli nella punta, e mettetegli
a cuocere, facendoli bollire lo spazio di mezz'
ora, di poi cavateli fuori, e metteteli dentro
dell'acqua fresca, levatene il succo, e li gra-
ni di dentro con un cucchiaro d'acciajo, fate
cuocere del zucchero a perla, fate sgocciolar
gli melangoli fin tanto, che il zucchero sia
cotto a penna, levategli dal fuoco, lascian-
doli un poco riposare, mettete gli melangoli
sopra della paglia, e lasciateli ben asciugare
avanti di levarli via. Per quattr'oncie di me-
langoli vi vogliono incirca sei libbre di zuc-
chero.

Melangoli fettati in Anelli.

Scorzate gli melangoli, come gli altri in-
tieri, e tagliateli in tocchi alla grossezza
d'un mezzo dito, metteteli dentro dell'acqua
fresca, fate bollire dell'acqua, sgocciolateli,
sgombrate il di dentro, fateli cuocere con l'
acqua

acqua, ed essendo cotti cavategli fuori, e rimettetegli dentro dell' acqua fresca, e confettategli come gli melangoli intieri, ed aggiustandoli sopra della paglia separatamente l' uno dall' altro.

Melangoli in tagliadini.

Pelate gli melangoli nell' istesso modo degli altri, secondo, che gli pelate mettete gli dentro dell' acqua fresca, tagliateli in quattro parti, sgombrate bene il di dentro, e nettategli con un coltello, tagliateli in fette somiglianti a lardoni, mettendoli dentro dell' acqua fresca, fate bollire dell' acqua, e dopo d' averli fatti sgocciolare, metteteli dentro all' acqua bollente, fategli cuocere, e di poi rimettetegli dentro dell' acqua fresca, confettandoli come gli altri, stendendoli sopra della paglia con delle fornice, aggiustandoli a foggia di scoglj.

Melangoli in pezzetti.

Pigliate delli pezzetti, ovvero delle scorze di melangoli, fategli bollire con assai acqua lo spazio di mezzo quarto d' ora in circa, cavategli fuori, e mettete gli dentro dell' acqua fresca, fategli bollire dentro dell' acqua, la quale muterete quattro volte, e tenendoli sempre dentro dell' acqua fresca, fategli sgocciolare, e confettateli come li melangoli, ed aggiustateli sopra della paglia a foggia di scoglj piccoli.

Limone fettato in pezzetti.

Pelate i limoni come li melangoli, tagliateli in quattro parti, e nettate bene il di dentro, e mettete gli dentro dell' acqua fresca, fate bollire dell' acqua, e metteteli

dentro, cavateli fuori quando cominceranno a intenerirsi, e metteteli dentro dell'acqua fresca, confettandoli come melangoli, metteteli sopra della paglia, separandoli l'uno dall'altro.

I tagliadini di limoni si fanno nell'istesso modo di quelli dei melangoli.

Bianco di Limone.

Pigliate dei limoni grossi, pelateli come dei melangoli, levatene il bianco con un coltello più lungo, e più largo, che potete, e spesso quanto un ducato, mettendoli nell'acqua secondo che si vanno pelando, fateli cuocere con l'acqua, e confettateli come i quarti di limone, metteteli sopra della paglia.

Il bianco di lumia si confetta nell'istesso modo di quello di limone.

C O N F E T T I,

Che si usano poco nelle botteghe de' Confettari.

CAPITOLO DECIMO.

Composta di Mela.

Pigliate delle mela rainette, pelatele, e tagliatele in quarti, cavatene le anime, e mettetele dentro dell'acqua fresca, fatele cuocere con dell'acqua, e del zucchero a fuoco gagliardo, ed essendo cotte cavatele, e mettetele a sgocciolare sopra di un tondo, ovvero sull'orlo d'un piatto, e di poi agguistatele sopra d'un tondo, e finito di far cuocere il vostro Sireppo, fatele cuocere fin tanto che sia cotto in gelatina, e quando comincia a raffreddarsi, mettetelo sopra della mela con un cucchiaro, e per sei mela vi van-
no

no tre fogliette d'acqua, e dodici oncie di zucchero.

Pigliate delle mela di calvi ben roffe, tagliatele in quarti, spaccate la pelle per tagli, levate le anime, e fate cuocere dette mela, come la composta di rainetta, non mettendovi tant'acqua, e mettetevi mezza foglietta di vino.

Altre Mela.

Tagliate delle mela rainette in quarti, levatene le anime, dipoi fatele cuocere con una foglietta d'acqua, e mezza libbra di zucchero, e quando non vi resterà più succo, e che cominceranno a friggere per di sotto, mettete un tondo per di sopra, e rivoltatele ad uso di frittata, facendo in modo, che la pelle resti di sopra.

Mela intiera.

Pigliate delle mela rainette, frastagliate la pelle, e fatele cuocere in quarti, come le mela, lasciatevi un poco di Siroppo, e servitele intiere.

Gelatina di Mela rainette.

Pelate delle mela rainette, tagliatele in fette, levatene le anime, fatele cuocere coll'acqua, colatele con una salvietta, spremetele bene, pigliatene il decotto, e fatele bollire con zucchero a fuoco gagliardo fin tanto, che il Siroppo sia cotto, e per un boccale di decotto vi vuole una libbra di zucchero.

Gelatina di Granata.

Fate la gelatina di mela rainette, e quando sarà quasi cotta, mettete delli grani di granata ben rossi, i quali voi avrete mon-

dati, e fategli un poco bollire, e passateli dentro un panno lino.

Composta di Maroni.

FAte arrostiti delli maroni sopra della braggia, pelateli, ed appianiteli, dipoi mettetegli dentro un piatto d'argento con del Siropo di bericuocoli, o altro, un poco di vino di Spagna, fategli bollire quando gli vorrete fervire, mettete un tondo di sopra, e rivoltateli come se fosse un formaggio fresco.

Composta di Limone.

LEvate la pelle de' limoni, e tagliateli in fette tonde, levatene l'anime, fategli bollire un tantino dentro dell'acqua, cavategli fuori, e mettetegli nell'acqua fresca, fate cuocere del zucchero a perla grossa, sgocciolateli, e metteteli dentro a bollire fin tanto, che il Siropo sia cotto in gelatina, e dipoi aggiustateli sopra d'un tondo.

Composta di Melangoli.

FAte detta composta come quella di limoni, ma non la fate cuocere con l'acqua.

Composta di bianco di Limone.

PElate i limoni, secondo ch'anderete levando il bianco, mettetelo dentro dell'acqua fresca, fate bollire dell'acqua, e fategli bollire la vostra carne di limone dentro, rimettetela nell'acqua fresca, dipoi fate cuocere del zucchero a perla, e mettete il bianco di limone dentro fin tanto, che il Siropo sia cotto a perla grossa, aggiustatela sopra d'un tondo, e quando servirete, mettetevi del succo di limone.

La

La composta di bianco di melangolo si fa nell'istesso modo.

Composta di Pera.

Pelate delle pera, fatele cuocere a fuoco gagliardo, e con assai acqua, essendo cotte mettetele dentro dell'acqua fresca, fatele sgocciolare, e confettatele coll'acqua dove avranno bollito con del zucchero, e mettetevi del succo di limone quando servirete.

Pigliate delle pera lunghe, le quali sono gialle da una parte, e rosse dall'altra, dette pera coscia madama, ovvero dell'altre pera, mettetele dentro un vaso di terra con dell'acqua, del zucchero, ed un poco di vino, e di cannella, lasciandole bollire fin tanto, che vi resti poco Siroppo.

Composta di Pera col succo di Melangoli.

Fate cuocere delle pera grosse colla bragia, ovvero dentro una tortiera, pelatele, ovvero spaccatele in quarti, levatene le anime, e fatele cuocere con un poco di zucchero, ed un poco d'acqua, e quando il Siroppo farà tutto consumato, mettetevi del succo di melangolo, e cavatele fuori.

Composta d'Uva Spina.

Levate i fusti, e l'anime dell'uva spina, fatela bollire con dell'acqua, e del zucchero, dipoi fate cuocere il Siroppo a perla, e cavatela fuori.

Maroni al secco.

Fate cuocere delli maroni alla bragia, e pelateli, e fate cuocere del zucchero a penna, e dopo d'averlo ritirato dal fuoco

mettetegli dentro, e rimenateli, cavandoli fuori quando il zucchero comincerà a raffreddarsi, e di poi mettetegli su la paglia.

Fate un ghiaccio con dell'acqua di fior di melangolo, e del zucchero conforme è detto nel trattato del ghiaccio del marzallane, fate cuocere delli maroni dentro alla bragia, pelateli, ed appianatali, mettetevi del ghiaccio da una parte, e fategli cuocere con il coperchio del forno, di poi voltateli dall'altra parte, la quale voi vernirete, e farete cuocere nell'istesso modo.

Le brugnole vernite, cerasse, persiche si fanno nell'istesso modo delli maroni.

Bericuocoli verniti.

Pigliate delli bericuocoli secchi, e verniteli nell'istesso modo delli maroni.

Pistacchi a secco.

Mondate delli Pistacchi con dell'acqua calda, di poi mettetegli dentro dell'acqua fresca, fategli sgocciolare, e seccare, mettendoli in luogo secco come li maroni.

Gelatina di Cotogni.

Tagliate i cotogni in pezzi, e fateli ben bollire nell'acqua, colateli con un pannolino, e spremeteli bene, pigliatene il decotto, e per un boccale di detto decotto, mettetevi una libbra di zucchero, fatelo cuocere a fuoco lento, e tenetelo coperto, e quando sarà cotto cavatelo fuori, ed imbanditelo.

Cotognata chiara.

Fatela nell'istesso modo di quella de' cotogni, e mettetela dentro delle scattole d'abe-

abete, vi potete anche mettere della conciniglia per farla più rossa.

Cotognata densa.

PElate delli cotogni ben maturi, tagliateli in pezzi, fategli ben cuocere nell'acqua, e poi colateli con un mestolone sottile, pigliate la colatura, fate cuocere del zucchero a perla con l'acqua, dentro della quale i cotogni avranno bollito, fateli bollire a fuoco lento fin tanto, che siano cotti in gelatina, e di poi chiudeteli dentro delle scattole d'abete, ed in quella composizione vi va una libbra di zucchero per libbra di marmelata.

Marmelata di Cotogni.

FAte detta marmelata nell'istesso modo, che la cotognata densa, ma non la fate tanto cuocere, mettetela dentro delli vasi di majolica, ovvero di terra ordinaria, e copritela con della carta quando sarà fredda.

Marmelata di Mela.

SI fa detta marmelata nell'istesso modo di quella di cotogni, facendola cuocere a fuoco gagliardo senza coprirla.

CONFETTI LIQUIDI.

CAPITOLO DECIMOPRIMO.

Bericuocoli verdi.

MEttete nell'acqua fresca delli bericuocoli, secondo che si vanno pelando, fate intepidire dell'acqua, e metteteli dentro, e poi mettetevi un poco d'aceto, tenendoli sempre coperti, e fateli bollire fin tanto siano di

color verde, ritirateli dal fuoco, e lasciateli raffreddare dentro dett' acqua, o cavategli poi fuori, e mettetegli dentro dell' acqua fresca, e fate cuocere del zucchero a perla, sgoccio- late detti bericuocoli, e metteteli dentro detto zucchero, fategli cuocere a fuoco gagliar- do fin tanto, che il Siroppo sia cotto a perla grossa, cavategli fuori, e se gli volete con- servare non fate cuocere il zucchero, tanto avanti di mettergli dentro.

Mandorle.

FAte cuocere della cenere, ovvero della gomma con dell' acqua, mettetevi dentro dette mandorle, e lasciatele stare fin tanto, che si pelino da se, cavatele dall' acqua pela- re, e mettetele dentro dell' acqua fresca, e confettatele come li bericuocoli.

Uva Spina.

LEvate il fiore, il frutto, e le anime di dentro dell' uva spina, e fatela cuocere, e confettatela come li bericuocoli.

Cerafe coll' anime.

PIgliate delle cerafe ben mature, levate- ne il fusto, fate cuocere del zucchero a penna, mettetle le cerafe dentro detto zuc- chero, e fatele bollire a fuoco gagliarlo du- rante un quarto d' ora, levatele dal fuoco, lasciatele raffreddare, rimettetele poi sul fuo- co, e fatele cuocere fin tanto, che il Si- roppo sia cotto a perla grossa, dipoi cavatele fuori.

Mora Angelica.

Pigliate delle more angeliche, che non siano troppo mature; levatene il fusto, e poi mettetele dentro d'una catinella, fate cuocere del zucchero a penna, il quale spargerete sopra dette more, mettetele dipoi dentro una stufa, ovvero luogo asciutto, durante la metà d'un giorno, fatele bollire a fuoco mezzano fin tanto, che il Siroppo sia cotto a perla.

Uva Spina rossa.

Levate via il fusto di detta uva spina, fate cuocere del zucchero a penna, mettete detta uva spina dentro detto zucchero, e dopo d'averle ben schiumate lascierete raffreddare, e finirete di farle cuocere, facendo in modo, che il Siroppo sia cotto a perla.

Bericuocoli coll' anima, e con la Pelle.

Pigliate dei bericuocoli quando cominciano a maturarsi, levatene il fusto, e sbucateli con un coltello in varie parti, fate intepidir dell'acqua, mettete detti bericuocoli dentro, e non gli fate bollire, e cavategli secondo che verranno sopra l'acqua, mettendoli nell'acqua fresca, e poi sgocciolandoli, fate cuocere del zucchero a perla, mettete li bericuocoli dentro detto zucchero, e lasciateli bollire durante un mezzo quarto d'ora, ritirateli dal fuoco, e lasciateli raffreddare, dipoi li finirete di far cuocere con fuoco gagliardo, facendo cuocere il Siroppo a perla grossa.

More.

Pigliate delle more un poco rosse, levatene il fusto, fate cuocere del zucchero a penna, mettete dette more dentro detto zucchero do-

po d'averle schiumate, lasciatele raffreddare, e fatele bollire fin tanto che al siroppo sia cotto a perla.

Bericuocoli senz' anima.

LEvate via l'anime dei bericuocoli, e forategli, dipoi confettateli come gli altri.

Bericuocoli senza pelle.

PElate dei bericuocoli più delicatamente che potete, e secondo che li pelarete, metteteli dentro l'acqua fresca, fateli imbianchir nell'acqua, e confettateli come gli altri.

Prugna Imperiale.

Pigliate delle prugne quando cominciano a maturare, fate riscaldare dell'acqua, dopo d'averle forate colla punta d'un coltello, mettetele dentro quell'acqua calda, mettetevi un poco d'aceto tenendole ben coperte, fate riscaldare l'acqua, ma non la fate bollire, e quando cominceranno a verdeggiare levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare dentro la loro acqua, e quando saranno fredde tenetele sempre coperte, dipoi cavatele fuori, e mettetele dentro dell'acqua fresca, fate cuocere del zucchero a penna, sgocciolate bene le prugne, e mettetele dentro detto zucchero, dipoi fatele cuocere a fuoco gagliardo, e avendole schiumate levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare, finite di farle cuocere a fuoco gagliardo, fin tanto che il Siroppo sia cotto a perla grossa, dipoi cavatele fuori, e rinferretele.

Prugna Imperiale senza pelle.

PElate dette prugne più delicatamente che potrete, e secondo che le pelarete, mettetete-

tele nell'acqua fresca, facendole cuocere, e confettatele nell'istesso modo delle altre.

Perdigione bianco.

Pigliate delle prugne bianche, ed un poco verdi, dette perdigioni, fatele verdeggiare, e confettatele come le Imperiali.

Prugne perdigione senza pelle.

Pelate dette prugne, e mettetele subito dentro dell'acqua fresca, fatele verdeggiate, e confettatele come le altre.

Perdigione rosso.

Fate cuocere dette prugne con dell'acqua, e secondo, che si cuoceranno le cavarete fuori, e le metterete dentro dell'acqua fresca, fate cuocere del zucchero a penna, mettetete le prugne dentro detto zucchero, dopo d'averle fatte sgocciolare, fatele cuocere, e lasciatele raffreddare, essendo prima schiumate finite di farle cuocere con l'istesso fuoco, che fate cuocere il Siroppo a perla, e poi cavatele fuori.

Prugna da Maschio.

Dette prugne si confettano come il perdigione. Ogni forte di prugne si possono confettare in una di queste due maniere: quelle che hanno da verdeggiare si confettano come le prugna Imperiali, e quelle che hanno da rosseggiare si confettano come le perdigione rosse. Le prugne bianche si possono anche confettare come dette perdigione rosse, ma si fanno cuocere con del zucchero a fuoco gagliardo.

Pera di Rossoletto.

Pigliate delle pera di rossoletto ben mature, fatele cuocere con assai acqua, ed essendo cotte, mettetele dentro dell'acqua fresca, dipoi pelatele delicatamente, e rimettetetele dentro dell'altra acqua fresca, fate cuocere del zucchero a lissa, e mettetetele le pera dentro, facendole cuocere con un fuoco mezzano, vi potete mettere del garofano, con della scorza secca di melangolo, lasciatele raffreddare, e finitele nell'istesso modo, fate cuocere il Siroppo a perla, e dipoi cavatele fuori.

Pera Moscatelle.

Fate cuocere dette pera come quelle di rossoletto, ma bisogna farle cuocere con un fuoco gagliardo, non mettendovi nè garofani, nè melangolo. Ogni sorte di pere si possono confettare nell'istesso modo, ma le bianche si faranno cuocere con un fuoco gagliardo.

Noci bianche.

Pigliate delle noci verdi ben tenere, pelandole fino al bianco, facendo in modo che non vi resti veruna, e secondo che le peleterete mettetetele nell'acqua fresca, fatele cuocere a fuoco gagliardo, e con assai acqua, dando d'averle sbucate in traverso con una lardaruola lasciatele bollire fin tanto, che pungendole con una spilla non vi s'attacchino, cavatele fuori, e mettetegli dentro dell'acqua fresca, trapuntandole con della cannella, e garofani, ovvero della scorza di limone secca, fate cuocere del zucchero a lissa, e mettetetele dentro, facendole cuocere a fuoco gagliardo, lasciatele raffreddare, finite di farle cuocere, fate il Siroppo a perla, e poi cavatele fuori.

No.

Noce verdi.

Pigliate delle noce verdi ben tenere pelatele, e sbucatele, facendole cuocere, e confettare, come le altre.

Persiche.

Fate bollire dette persiche dentro dell'acqua fin tanto, che la pelle cominci a levare, allora cavatele fuori, e mettetele nell'acqua fresca, dipoi pelatele, e mettetele a sgocciolare, fate anche cuocere del zucchero a perla, e mettete il frutto dentro, facendo cuocere a fuoco gagliardo, e dipoi lasciatele raffreddare, e finite di farle cuocere fin tanto, che il Siropo sia cotto a perla grossa, e dipoi cavatele fuori.

Persiche Alberae, e Noci Persiche.

Pigliate le alberae, e mettetele dentro dell'acqua fresca, fate cuocere del zucchero a perla, fatele sgocciolare, e mettetele dentro detto zucchero, e quando il Siropo sarà quasi cotto a perla, levatele dal fuoco, mettetele dentro una catinella, lasciatele riposare per ventiquattr'ore, rimettetele sul fuoco, facendo cuocere il Siropo a perla grossa, e dipoi levatele via.

Si ponno confettare nell'istesso modo certe persiche, dette marlicottoni, le mirabolane, e tutte le persiche, che restano attaccate all'anima. Se voi non le confettate, bisogna ricuocerle ogni due mesi, ovvero allora che il Siropo comincia a diventar crudo.

Persiche di Corbeil.

Pigliate delle persiche un poco verdi, pelatele, e levate le anime, mettete il frutto nell'acqua, come le prugne Imperiali, e confettatele nell'istesso modo.

Uva moscatella.

Pigliate del moscatello, quando comincia a maturare, levatene li granelli di dentro, fate cuocere del zucchero a penna, e mettetevi dentro il detto moscatello, copritelo poi, e lasciatelo star così, quando sarà freddo mettetelo sul fuoco mediocre, fate cuocere il zucchero a perla, e dipoi cavatelo fuori.

Il moscatello senza pelle si confetta nell'istesso modo dell'altro.

Agresta.

Pigliate dell'agresta quando comincia a maturare, levatene i granelli, e secondo che gli leverete mettetela nell'acqua fresca, fate riscaldar dell'acqua, e mettetevi l'agresta dentro, lasciandola coperta, e facendola cuocere a fuoco lento fin tanto che l'agresta abbia ripreso la sua verdura, levatela dal fuoco, e lasciatela raffreddare, dipoi cavatela, e mettetela dentro dell'acqua fresca, fate cuocere del zucchero a penna, sgocciolate l'agresta, e mettetela dentro detto zucchero, e fatela cuocere a fuoco gagliardo fin tanto che il Siroppo sia cotto a perla, e cavatela.

Cotogni.

Pigliate dei cotogni ben maturi, e pelateli, spaccateli in quarti, ed avendone levate l'anime, ed il garzuolo, mettete detto frutto den-

dentro dell' acqua fresca , fate bollir dell' acqua e metterevi li cotogni , e cavateli fuora quando faranno un poco teneri , rimettendoli nell' acqua fresca , fate cuocere del zucchero a liffa , ed avendo fatto sgocciolare i cotogni , metteteli dentro detto zucchero , teneteli coperti , e fateli cuocere a poco fuoco , vi potete mettere un poco di cannella , fate cuocere il Siroppo in gelatina , e dipoi cavate fuora i cotogni confetti .

CONFETTI SECCHI.

OLA D' ALBIO,

Detto in Francese Gorgo d' Auge.

Pigliate delle lattughe bianche lunghe , e granite , levate via le foglie , e la pelle ben delicatamente , secondo che le levate , mettetele dentro dell' acqua fresca , fate bollire dell' acqua , e mettetele dentro , lasciandole cuocere fin tanto , che pungendole con una spilla grossa , elle non vi restino attaccate , cavatele fuora , e mettetele nell' acqua fresca , dipoi cavatele , e lasciatele sgocciolare , mettendole dentro una catinella , fate cuocere del zucchero a perla , spargetelo sopra dette lattughe , dipoi le metterete nella stufa lo spazio di due giorni , vuotate poi adagio il Siroppo dentro una catinella , facendolo ricuocere a perla , spargendolo sopra dette lattughe , e rimettetele di nuovo alla stufa durante due altri giorni , mettetele poi dentro una catinella col Siroppo loro , fatele bollire fin tanto , che il Siroppo sia cotto a perla , mettendone di poi dentro delli vasi di majolica , i quali turarete bene , e quando vorrete adoperare dette lattughe confettate , cavatene la quantità , che v' occorrerà , e fatele asciuttate nella stufa . Li broccoli , li cavoli , e li ramicel-

celli di sambuco si confettano nell' istesso modo.

Bericuocoli verdi secchi.

Confettate detti bericuocoli nell' istesso modo delli liquidi, e dopo che saranno stati per otto giorni dentro del loro Siroppo, levateli fuori, e fategli sgocciolare, di più aggiustateli sopra della latta bianca, ovvero della losa ben lissa, avendo cura di rivoltarle, facendole asciugare nella stufa. Le mandorle verdi si confettano nell' istesso modo.

Uva spina verde.

Levate via li granelli di dentro, e confettatela nell'istesso modo delli bericuocoli verdi.

Noci bianche.

Confettate dette noci nell' istesso modo delle liquide, e quando vorrete adoperarle, fatele sgocciolare, ed asciugare, e di poi stendetele sopra della latta, ovvero losa.

Cerafe coli' anima.

Pigliate delle cerafe ben mature levatene via il fusto, e fatele bollire venti bolli con un poco d' acqua, fatele sgocciolare, e fate cuocere del zucchero a penna, e mettetevi le cerafe dentro, fatele bollire durante mezzo quarto d' ora, mettetele dentro una catinella, lasciandovele stare lo spazio di otto giorni, di poi rimettetele nel bacile, e fate cuocere il Siroppo a perla minuta, e di poi rimettetele dentro la catinella, ed essendo fredde fatele sgocciolare, aggiustatele sopra della losa, e di poi fatele asciugare nella stufa, avendo cura di rivoltarle.

Cera-

Cerafe con l' orecchio .

LEvate via il fusto, e cavate le anime di dette cerasse, confettandole nell'istesso modo di quelle con le anime, facendole asciugare nella stufa.

Bericuocoli con l' orecchio .

Pigliate delli bericuocoli quando cominciano a mutare, cavatene l'anima, e secondo, che si vanno pelando detti bericuocoli ben delicatamente, metteteli nell'acqua fresca, di poi fate intepidire dell'acqua, e metteteli dentro, levateli via secondo, che vanno nuotando su l'acqua, rimettendoli poi nell'acqua fresca, sgocciolateli bene, e poi metteteli dentro una catinella, ed avendo fatto cuocere del zucchero a perla minuta, versatelo sopra li bericuocoli, lasciandoli stare così per un giorno intiero, di poi vuotate adagio il Siroppo dentro una catinella, e fatelo di nuovo cuocere a perla, spargendolo di poi sopra detti bericuocoli. Continuate a far cuocere detto Siroppo cinque, o sei volte, e quando li bericuocoli saranno inzuppati di zucchero abbastanza lasciateli posare per otto giorni, facendoli sgocciolare, e di poi seccare nella stufa, ed avendo cura di rivoltarli spesso volte, e mutare i fogli fin tanto, che sian ben secchi.

Bericuocoli senz' anima .

CAvate fuori l'anima delli bericuocoli, e confettateli come gli altri.

Persiche di Corbeil.

Pigliate delle persiche un poco verdi, pelatele, e cavatene fuori l'anima, confettandole, ed aggiustandole come le prugna Imperiali.

Prugna Imperiali.

Pigliate delle Prugne un poco verdi quando cominciano a maturare, foratele con un coltello in tre, o quattro parti, fatte riscaldare dell'acqua, e mettetele dentro, fatele cuocere senza farle bollire, mettetevi un poco d'aceto dentro, e poi copritele, lasciandole stare così fin tanto, che cominciano a verdeggiare, levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare dentro la loro acqua, cavandole poi fuori, e mettendole dentro dell'acqua fresca, sgocciolatele, e mettetele dentro una catinella, finite di confettarle come li bericuocoli.

Prugna Imperiali senza pelle.

Pelate le prugna, e mettetle dentro dell'acqua fresca, facendone nell'istesso modo dell'altre.

Prugna di Lilevert, e di Perdigione.

Dette prugne si confettano nell'istesso modo dell'Imperiali.

Pera bianchette.

Pigliate delle pera bianchette ben mature, fatele cuocere con assai acqua, e con fuoco gagliardo, cavatele fuori quando cominciano intenerirsi, mettendole dipoi nell'acqua fresca, e secondo che le pelarete le metterete

te dentro dell'altra acqua fresca, fatele sgocciolare, e mettetele dentro una catinella, fate cuocere del zucchero a lissa, spargetelo sopra le pera, lasciatele poi stare così durante un giorno intero, mettendo il Siropo dentro un bacile, e facendolo cuocere a perla, seguitando a far cuocere il Siropo per otto giorni: mettete le dette pera dentro detto Siropo, facendo cuocere di nuovo il Siropo a perla, rimettete dette pera dentro la catinella, e lasciatevele stare per otto giorni, fatele ben sgocciolare, ed imbanditele, facendole seccare nella stufa.

Le pera moscatelle di rossolette si confettano nell'istesso modo.

Pera tagliate in quarti.

FAte cuocere dette pera con dell'acqua, e dipoi mettetele nell'acqua fresca, pelatele, e tagliatele in quarti, cavatene il garzuolo, e confettatele nell'istesso modo delle pera bianchette.

Uva Moscatella.

Pigliate del moscatello quando comincia a maturare, cavatene fuori i granelli, e mettetelo dentro una catinella, fate cuocere del zucchero a perla, e spargetelo sopra del moscatello, e finitelo come i bericuocoli.

Moscatello senza pelle.

Pelate detto moscatello, cavatene i granelli, e confettateli come i precedenti.

Agresta .

FAte verdeggiare l'agresta dentro dell'acqua come i confetti liquidi, e confettatela come il moscatello secco.

Cotogni .

Pigliate dei cotogni ben maturi, tagliateli in quarti, pelateli, e levatone il garzuolo, fateli cuocere con assai acqua, e secondo che faranno cotti, cavateli fuori, e metteteli dentro dell'acqua fresca, fateli ben sgocciolare, e metteteli dentro una catinella, e finitele come le pera bianchette.

Mela tagliate in quarti .

Pigliate delle mela reinette, tagliatele in quarti, pelatele, e cavatene il garzuolo, fatele cuocere con dell'acqua, mettetele poi dentro dell'acqua fresca, fatele ben sgocciolare, e mettetele dentro una catinella, confettandole come le pera bianchette.

*PASTE DI FRUTTI, E DI
FIORI.*

CAPITOLO DECIMOSECONDO .

Pasta di mela .

Pigliate delle mela reinette, pelatele, e levatene il garzuolo, fatele cuocere coll'acqua, facendole ben sgocciolare, colatele con un mestolone, ovvero setaccio, pigliatene la spremura, che n' esce, fate-la asciugare dentro un pajuolo sul fuoco, rimenantole sempre, acciocchè non si abbrugi,

brugi, e quando sarà ben asciutta, che non s'attaccherà più al pajuolo, mettetevi del zucchero polverizzato, rimenantola anco un poco, dipoi cavatela fuori, ed aggiustatela sopra della latta, ovvero losa, fatela così asciuttare nella stufa, e quando sarà asciutta da una parte, voltatela dall'altra, nettandola con un coltello, e rimettendola sopra dell'altra latta, finite di farla asciuttare, essendo asciutta cavatela fuori, e mettetela dentro delle scatole d'abeto con della carta.

Pasta di Bericcuocoli.

TOgliete dei bericcuocoli, cavate l'anima, fategli cuocere con dell'acqua, e colateli con un mestolone, ovvero setaccio, raccoglietene la colatura, e fatela nell'istesso modo delle mela.

Pasta di Cerafe.

TOgliete delle cerafe ben mature, levatene il fusto, e l'anime, fatele bollire venti bollì, tiratele fuori, sgocciolatele, colandole poi come le mela.

*Pasta di Mora Angelica, e d'Uva
spina rossa.*

DEtta pasta si fa nell'istesso modo di quella delle mela.

Pasta di Persiche.

TOgliete delle persiche un poco verdi, pelatele, e cavatene l'anima, fatele cuocere con dell'acqua, e colatele, facendola come quella delle mela.

Pasta di Moscatello.

TOgliete del moscatello un poco verde, cavatene li granelli, colatelo col mestolone, raccoglietene la colatura, e farete detta pasta come quella della mela.

Pasta d' Agresta.

CAvate fuori i granelli dell' agresta, fatela verdeggiare nell' acqua, come se volesse confettarla liquida, fate sgocciolare, e colatela, facendo detta pasta come quella della mela.

Pasta di Cotogni.

TOgliete dei cotogni ben maturi, pelateli, e tagliateli in quarti, cavatene il garzuolo, e fateli cuocere con dell' acqua, sgocciolateli, e colateli, facendo la pasta come quella della mela.

*PASTA CONTRAFFATTA.**Pasta di Cerase, Mora Angelica,
ed Uva spina.*

TOgliete della spremura di mela, e tingetela rossa con della conciniglia preparata, ovvero con del cinapro, e fate la pasta come quella delle mela.

Pasta di Bericuocoli contraffatta.

TOgliete della marmelata, ovvero spremura di mela, e le darete il color giallo con giglio preparato.

Pasta di Prugne.

TOgliete della marmelata, ovvero spremura di mela, datele un color verde con delle foglie di bieta preparata, facendo la pasta come quella delle mela.

Pasta di Viole.

MOndate delle foglie di viole, pestatele dentro un mortajo, pigliate della marmelata di mela, mischiandola con le viole, e facendone la pasta come quella delle mela.

Potete fare delle paste d'ogni sorte di fiori nell'istesso modo.

Pasta di Genova.

TOgliete dei cotogni ben maturi, fateli bollire intieri, essendo cotti, cavateli fuori, e metteteli dentro dell'acqua fresca, pelateli, e pigliate la polpa di cotogni, e colatela con un mestolone, raccoglietene la colatura, fate cuocere del zucchero a soffio, il quale avendo levato dal fuoco, mettetevi la marmelata dentro, e rimenatela bene con una spatola, ovvero cucchiaro, mettetela dentro una catinella, lasciatela raffreddare, ed imbanditela, mettete il modello di latta nella forma, che volete fare sopra della losa, mettendo della detta pasta dentro detto modello, il quale empirete bene, levate poi detto modello, facendo la pasta ben liscia, intagliatevi delle figurine di sopra, e poi fatela asciugare in stufa; essendo asciutta da una parte, voltatela dall'altra, mutando di losa, fatela asciugare quell'altra parte, e quando vorrete adoperarla, pigliate dell'oro mordente, spezzatelo, e indorate la vostra pasta in certi
luo-

luoghi, bagnando un poco la parte, che vorrete indorare.

MODO DI CANDIRE

LI FRUTTI, E LI FIORI.

CAPITOLO DECIMOTERZO.

Melangoli canditi.

Pigliate dei melangoli confetti secchi, fate cuocere del zucchero a perla, e quasi a penna, e mettetelo dentro una catinella, piantatevi una spilla ad ogni melangolo, legate un poco di filo a detta spilla, attaccando detto filo a bastoncini, li quali metterete dentro della catinella, mettete i melangoli dentro attaccati in quel modo, fateli inzuppare tutti dentro l'acqua, e che non tocchino il fondo, nè l'orlo della catinella, nè anche si tocchino l'uno e l'altro, metteteli nella stufsa, lasciandoli stare quattro o cinque giorni, e dipoi cavateli fuori.

Bericuocoli canditi.

Togliete dei bericuocoli confettati, e secchi, attaccateli in quella conformità, che ne abbiamo detto dei melangoli, e fateli candire nell'istesso modo.

Finocchio candito.

Togliete dei mazzetti di finocchio secco, attaccateli per il fusto, e conditeli come li melangoli. Si possono condire ogni sorte di frutti nell'istesso modo.

Viola candita.

Mettete dette viole col fusto dentro una catinella, fate cuocere del zucchero a perla, e quasi a penna, e quando sarà raffreddato, spargetelo sopra dette viole, mettetele dipoi in un luogo asciutto, copritele, e lasciatele così per otto giorni, levandole poi via, e mettendole ad asciugare sopra della paglia, e non le metterete nella stufa come le altre.

Fior di Melangolo candito.

Togliete del fior di melangolo, che sia ancora in boccia, e canditelo come la viola.

Fior di Borraggine candita.

Fate candire detto fiore nell'istesso modo della viola, potete candire ogni sorte di fiori nell'istesso modo, eccetto la rosa.

Boccie di Rose candite.

Togliete delle boccie di rose, fatele bollire una dozzina di bolli d'acqua fresca, fateli ben sgocciolare, e fateli candire come li melangoli.

MODO DI FARE

LI CONFETTI.

CAPITOLO DECIMOQUINTO.

Bianchi di Zucchero.

Conviene osservare, che per fare detti confetti vi sono due differenti cociture di zucchero, l'una vien detta a perla, l'altra
O
lis-

liffa, come sono dichiarate nel trattato delle cociture di zucchero, e delli confetti liffi.

Per ogni sorte di confetti vi vuole una conca grande di rame rosso con due manichi, e piana nel fondo, ovvero che detta conca sia d'argento sostenuta in aria con due corde alte fino alla cintura, sotto della quale voi metterete un fuocone con della bragia dentro per fare li confetti, e lati.

Bisogna avere un ordigno di rame rosso a foggia d'imbottatore, e che il canale sia grosso quanto un ferro di stringa, il quale ordigno voi sospendete in aria di sopra il mezzo della conca, nella quale voi metterete il Siropo quando n'avrete bisogno.

Mandorle perlate.

TOgliete delle mandorle dolci intiere, nettatele bene, mettetele dentro una concolina, asciuttatele un poco sopra il fuoco, mettete del Siropo dentro dell'imbottatore con cura di muovere la concolina, e far voltare li confetti dentro, acciocchè pigliano il zucchero egualmente, alcune volte anche rimenarle colla mano, e separarle l'una dall'altra, e se ve ne saranno, che restino attaccate insieme separatele dal Siropo, e lasciatele un poco stare, ed asciuttare, potete farle tanto grosse, e tanto coperte di zucchero quanto vorrete, continuando sempre nell'istesso modo.

Mandorle lisce.

Mettete delle mandorle dentro la concolina, e disseccatele, pigliate del Siropo cotto a liffa con un cucchiaro fino a mezza foglietta ogni volta, e spargetelo nella concolina, e rimenando spesso volte dette mandorle con la mano, lasciatele riposar qualche volta,

ra, voi potete coprirle di zucchero quanto vi parerà, seguitando sempre nel medesimo modo.

Pistacchi lisci.

Pigliate delli pistacchi infranti, e ben sciel-
ti, metteteli dentro la concolina con del
zucchero cotto a lissa, confettandoli come le
mandorle lisce. Potete anche farne delli per-
lati, facendoli nell'istesso modo delli confet-
ti perlati accennati qui sopra, ma non dissecca-
cano nella concolina, e nell'istesso tempo si
lascia scolare il zucchero.

Cannella di Milano.

Pigliate della buona cannella nuova, e ta-
gliatela in pezzetti lunghi come lardoni,
li quali metterete nella concolina, e metten-
do del zucchero cotto a perla dentro dell'im-
bottatore, confettatela come le mandorle pe-
late.

Melangolo perlato.

Pigliate delli melangoli buoni da confettare,
levate via la scorza ben sottile, tagliate
detto melangolo in quattro parti, sgombrate il
dentro, tagliatelo in pezzi lunghi come lardo-
ni, fategli cuocere con dell'acqua, e confet-
tateli a secco, accomodateli di sopra della pa-
glia separatamente l'uno dall'altro, mettegli
poi dentro la concolina, e fateli come le
mandorle perlate.

*Pisselli inzuccherati, ovvero Anice
di Verdun.*

Pigliate dell'anice buono ben dolce, netta-
telo bene, e levatene via tutti li fusti, e
quando sarà ben nettato, mettetelo dentro la

concolina, disseccandolo un poco, e finite detto anice nell'istesso modo delle mandorle lisce, e se volete farne delli più grossi, basterà coprirli d'avantaggio di zucchero.

Coriandoli perlati.

Pigliate del coriandolo nuovo, scioglietelo, e nettatelo bene, e di poi mettetelo nella concolina, facendolo nell'istesso modo delle mandorle perlate.

Finocchio confettato.

Pigliate del grano di finocchio verde ben dolce, facendolo come l'anice di Verdun.

Bericuocoli a foggia di Confetti lisci.

Pigliate delli bericuocoli confetti secchi, ovvero della pasta, delli bericuocoli, la quale pesterete dentro un mortajo con un poco d'acqua di fior di melangolo, formatela in palotte grosse quanto una noce, ed appianatele con le dita a foggia d'uva lenticchia, lasciatele un poco asciugare, e fatene poi dei confetti con le mandorle lisce.

Confetti di bianco di Limone.

Togliete del bianco di limone, fatelo seccare, e fatene dei confetti, come i bericuocoli. Voi potrete dare l'ambra, ed il muschio alle vostre paste, secondo che voi le piú state nel mortajo.

Anime di meloni.

SU l'ultima stagione dei Meloni, bisogna conservare le anime dei migliori, tenendole in luogo secco, e quando volete confet-
tar-

tarle , bisognerà disseccarle bene dentro la concolina , facendo detti confetti col Siroppo cotto a lissa nell' istesso modo delle mandorle lisce .

Anime di Citrolo .

Nella stagione dei citroli , bisogna riservarne le anime , e tenerle in luogo secco , e quando vorrete confettarle , bisogna levarne la scorza , e cavarne la midolla , confettandole come quelle di melone , salvo che non si disseccano nella concolina .

Anime di Zucca .

I Confetti di zucca si fanno nell' istesso modo di quelli dei citroli ; si ponno anche confettare ogni sorta di frutti , ovvero pasta fritta nell' istesso modo ,

Voi potete dar l' ambra , ed il muschio a tutti i confetti , mettendo detto muschio , ed ambra preparati nella concolina l' ultima volta , che li coprirete di zucchero .

MODO DI FARE

Ogni sorte

DI MARZAPANE .

CAPITOLO DECIMOQUARTO .

Marzapane comune .

LI Marzapani , e biscottini sono mentovati nel trattato del Pasticciere ; mondate le mandorle dolci con dell' acqua calda , e dipoi mettetele dentro dell' acqua fresca , fatele ben sgoeciolare , e poi pestatele dentro un mortaio con un pistone di legno , avvertendo d' inaffiarle spesso con dell' acqua comune , ovvero con dell' acqua di fior di melangolo , ovvero altra , ed acciocchè la pasta non sappia di det-

to oglio, dopo che essa è ben pestata, fate cuocere del zucchero a penna, e mettetevi le vostre mandorle dentro, stemperatele bene, e fatele asciuttare con una spatola, acciocchè non si abbrucino nel fondo, quando cominceranno ad asciuttarsi, e non attaccarsi più al pajuolo, cavatele fuori: potete servirle calde, ovvero aggiustatele in qual guisa, che vi parerà, e si possono anche servir fredde, e se la vostra pasta sarà troppo asciutta, pestatela di nuovo con della chiara d'uova, e fatela molle quanto vi parerà, essendo il vostro marzapane aggiustato, fatelo cuocere dentro del forno con fuoco mezzano; quella pasta vi può servire a più forti di marzapani, e per una libbra di mandorle vi vanno dodici oncie di zucchero.

Marzapane Reale.

Pigliate della pasta di marzapane reale, e formatela in anelli, mettete delle chiare d'uova dentro un piatto, inzuppandovi i vostri anelli dentro, dipoi polverizzateli di zucchero, ed aggiustateli sopra della carta, fateli cuocere di sopra con fuoco mezzano, non movendoli sopra della carta avanti che siano fredde.

Marzapane Reale tondo.

Si fa detto marzapane come il precedente, eccetto però, che in ciaschedun anello vi si mette della pasta grossa quanto una noce, la quale sia composta con della chiara d'uova, e del zucchero in polvere, rimenantola bene a poco a poco fin tanto che sia un poco maneggiabile, avendo cura di rimendarla bene.

Marzapanne agghiacciato.

Pigliate della pasta di morzapane comune , e fatela in anelli , ovvero in tal figura , che vi parerà , componete nn ghiaccio con dell' acqua di fior di melangolo , e con del zucchero in polvere , pigliate della detta acqua ; mettetevi del zucchero dentro , stemperatelo bene , fin tanto che il zucchero sia un poco condensato , inzuppate il vostro marzapane da una parte dentro detto zucchero , e dipoi aggiustatelo sopra della carta , e la farete cuocere col coperchio del forno con fuoco mediocre , ed essendo cotto lasciatelo raffreddare , inzuppandolo dalla parte , che non è agghiacciata , facendolo cuocere innanzi .

Torta di Marzapane .

Pigliate della pasta di marzapane ordinario , formatela in torta grande quanto volete , fatela asciuttare dentro il forno , mettetevi dentro del ghiaccio , che avrete composto del fior di melangolo , e fatela cuocere col coperchio della fornacella , a fuoco mediocre .

Ghiaccio per le Torte di Marzapane.

Pigliate una chiara di uova , mettetevi del zucchero in polvere dentro , e stemperatelo bene , mettetevi un poco di succo di limone col zucchero fin tanto che il ghiaccio sia un poco denso ; potete anche adoperare il ghiaccio fatto col fior di melangolo , e zucchero .

Torta di Marmelata di fior di Melangolo.

Pigliate della pasta di marzapane , formate le vostre torte della grandezza che vorrete , fatele cuocere nel forno per di sotto , e

non per di sopra, empitele di marmelata di fiori di melangoli, e vernitele di sopra, facendo cuocer la vernice col coperchio della fornacella.

Torta di marmelata di Bericuocoli.

Ella si fa come la precedente, eccetto che bisogna mettervi della marmellata di bericuocoli: potete farne ogni sorte di marmelata.

Marzapanne di Bericuocoli.

Pigliate dei bericuocoli asciutti senz' anime, pestateli dentro un mortajo con dell' acqua di fior di melangolo, mettetevi del zucchero in polvere, fintanto che la pasta sia maneggiabile, potete accomodarla in tal maniera, che vi parerà, e farla cuocere nel forno con del fuoco sotto e sopra, e potete anche farne delle torte, e delle croste.

Marzapane di Cerasa, Mela, Prugne, e Persiche.

Tutti li marzapani possono venirsi a far cuocere la vernice col coperchio della fornacella, potete anche darle l' ambra, e'l muschio.

Marzapane di Melangoli, e Limone.

Pigliate dei Melangoli confettati, e pestateli bene dentro un mortajo, mettetevi due volte altrettanto di pasta di marzapane comune, e pestandoli bene insieme li aggiusterete come vi parerà, facendoli poi cuocere nel forno, e potete vernirli.

Mar-

Marzapane a foggia di biscottino.

TOgliete dell' istessa pasta, stendetela con un spianatojo, tagliatela a foggia di un biscottino, e figuratela da una parte con un coltello, facendola cuocere col coperchio del forno, essendo poi fredda vernitela dall' altra parte, e fate cuocere la vernice col coperchio della fornacella.

Marzapane liquido.

Pestate delle mandorle dolci dentro il mortajo, dopo d' averle mondate bagnatele con dell' acqua di fior di melangolo, essendo ben peste, mettetevi altrettanto zucchero polverizzato con della scorza di limone verde, formatelo in panetti, ovvero a foggia di biscottino, garbeggiandolo con un coltello, e facendolo cuocere a fuoco lento col coperchio del forno, essendo freddo vernitelo dall' altra parte, e fatelo cuocere all' istesso modo.

Marzapane riccio.

Pestate delle mandorle mondate, ed essendo ben peste pigliate una libbra di mandorle, e tre chiara d' uova, impastate bene ogni cosa insieme, mettetevi a poco a poco del zucchero in polvere fin tanto che la pasta sia morbida, passate detta pasta per un schizzo, e aggiustatela sopra della carta a foggia d' anelli, fate cuocere detto marzapane coll' apparecchio della fornacella a fuoco mediocre, ed essendo freddo, rivoltatelo dall' altra parte, e levatelo di sopra della carta.

Marzapane soffiato.

Pestate quattr' oncie di mandorle dolci ben mondate, e dipoi le bagnerete con dell' acqua di fior di melangolo, essendo ben peste mettetevi sei chiara d' uova, pestandole di nuovo, ed aggiungendovi a poco a poco del zucchero polverizzato, fin tanto che la pasta diventi morbida, passate poi detta pasta allo schizzo, e formatene degli anelletti sopra della carta, facendoli poi cuocere nella fornacella, e vi va più fuoco sopra, che di sotto.

Pasta di Gelsomino.

TOgliete una brancata di fior di gelsomino, il quale pestarete nel mortajo con un poco di gomma dragante, mettetevi a poco a poco del zucchero in polvere fin tanto che la pasta diventi morbida, e vi entrerà bene una libbra di zucchero, potete schizzare detta pasta, ovvero filarla, facendola asciugare innanzi al fuoco, ovvero alla stufa.

Pasta soffiata.

STemperate della gomma draganta con dell' acqua di fior di melangolo, colatela con un panno lino, e tritatela bene dentro di un mortajo, mettendovi a poco a poco del zucchero in polvere fin tanto che sia fatta una pasta ben morbida, pestatela bene, stendetela sopra una tavola collo spinatojo, facendola grossa quanto un ducato, componete una vernice con dell' acqua di fior di melangolo, e del zucchero in polvere, e vernirete la vostra pasta, la quale taglierete sopra della carta in qual forma che vi parerà, la farete cuocere nella fornacella sotto e sopra con fuoco mediocre.

Con-

Conchiglia di Zucchero.

Formar potete ogni sorte di conchiglie, e croste di zucchero nell'istessa pasta; non le vernite, e fatele cuocere avanti al fuoco.

Confettura.

Togliete delle chiare d'uova, e mettetele dentro un mortajo con un poco d'acqua di fior di melangolo, sbattetele bene, e mettetevi a poco a poco del zucchero in polvere, fatene della pasta morbida, e formatene delle pallotte grosse quanto una noce, aggiustatele sopra detta carta, fatela cuocere nella fornacella.

Altra Confettura.

Formate delle pallotte coll'istessa pasta, bagnatele con delle chiare d'uova, dipoi mettetele dentro del zucchero in polvere, aggiustatele poi sopra della carta, e fatele cuocere nella fornacella.

Pasta di Limone.

Detta pasta si fa nell'istesso modo della precedente, aggiungendo di più della rasatura di limone.

Moschardini.

Pigliate della pasta, con la quale si fa la confettura, e formate delle pallotte grosse come ceci, mettetele sopra della carta, fatele cuocere a fuoco lento, e poi mischiate del muschio dentro la vostra pasta.

Moscardini rossi.

Tingete di rosso la vostra pasta con la conciniglia, o con del sandal rosso in polvere.

Moscardini verdi.

Tingete la vostra pasta con del succo di bieta.

M O D O

Di piegare ogni sorta

*DI PANNI DA TAVOLA, e FORMARLI
IN PIU SORTI DI FIGURE.*

PER piegar bene li panni, o biancheria da tavola, bisogna saperla ben crespere e ricciare. Quando si dice crespato, e bastonato, ciò s'intende di stendere una salvietta ben bianca, ben liscia, e ben fitta sopra una tavola, ovvero sopra una carta ben liscia, e bianca, la quale non serve ad altro se non a questo; dopo aver stesa la salvietta di sopra, bisogna pigliarla per traverso da lungo l'orlo, e crespalo a basso, facendole crespatura più piccola che potrete, calcandola gagliardamente con le dita. Questo modo si chiama piegare a bastone rotto; e vi può servire per mettere le salviette sopra delle posate, ovvero per dar da lavar le mani.

Quando li pieghi faranno ben congiunti, e ben calcati l'uno contra l'altro, potete piegare detta salvietta a foggia d'un cuore, piegandola per il mezzo, e congiungendo le due punte insieme verso il mezzo, lungo in circa quattro dita, dipoi rotolate detta salvietta verso la punta, che formerà il cuore, ovve-

ro potrete piegarla in due o tre pieghe, o lasciarla nella sua lunghezza.

Per ricciare una Salvietta.

QUando averete crespatto la salvietta ben liscia, e bene calcata, bisogna riccirla con le punte delle dita più sottilmente, che si può, cominciando dal mezzo, ovvero per una delle punte fino al fine: bisogna sopra il tutto aver cura di ben calcare li pieghe l'uno verso l'altro, tenendoli ben uniti. Quel modo di piegare vi può servire in più forti di coperchi, aggiustando detta salvietta sopra la posata di pane in differente forma.

Piegatura a foggia di Melone.

TOgliete una salvietta piegata a fascie, lasciando le due punte quasi mezzo palmo senza piegarle, ripigliate la salvietta in traverso, e increspatela ben minuto, e quando ne coprirete la posata di pane allora piegate le due punte, le quali non sono state piegate sopra detta posata di pane.

Melone riccio.

Piegate la salvietta nell'istesso modo della precedente, e quando sarà increspata, ripigliate li pieghe uno ad uno colla punta d'una spilla grossa, rilevandoli in su, aggiustandola poi sopra la posata di pane nell'istesso modo della precedente.

Piegatura a foggia di Gallo.

Piegate una salvietta in due parti con li due orli congiunti insieme, e bastonatela per il traverso il più basso, che voi potrete, ricciandola ben sottile, aprite detta salvietta vicino
al

al mezzo, quale sia la larghezza d' un dito, ripiegate quei pieghi il più, che potete, e metrete una pagnotta grossa sotto il mezzo della salvietta, in modo che la spina della salvietta resti in mezzo alla pagnotta; per una delle punte voi formarete la testa, ed il becco del gallo, il quale innalzerete, voi farete la cresta, e la barba con del panno, ovvero faglia grossa, e gli occhi con qualche grano rosso, i quali attaccharete con della cera bianca, ovvero con della gomma tragagante stemperata, dall' altra punta della spina ne cavarete la coda, la quale innalzerete dalle due parti della salvietta, ne formerete le ale, le quali stenderete in lungo con destrezza.

Il Fagiano.

VOI formerete il Fagiano nell' istesso modo del Gallo, eccetto, che non gli farete cresta, facendogli la testa, ed il collo con delli fiori piccoli di colore a proposito, attaccandole a detta salvietta con della gomma tragagante stemperata, e gli cavarete la coda, e le ale più lunghe, che al Gallo, e più rizzate.

La Gallina.

VOI farete la Gallina nell' istesso modo del Gallo, salvo che non le farete la cresta così rossa, nè così grande, nè la testa così innalzata con la coda più bassa, e più larga.

Il Pollastro.

IL Pollastro si fa nell' istesso modo del Gallo, ma bisogna mettere una pagnottina dentro, facendogli poca cresta con la coda poco rizza.

Il Cappone.

Il Cappone si fa nell'istesso modo del Gallo, eccetto, che si fa la cresta rafa.

Due Pollastri dentro un Pasticcio.

Pigliate una salvietta larga, e piegatela in tre parti, increspandola in lunghezza; ricciatela più sottile, che potete, di poi apritele due punte un dito vicino delli pieghi, sotto ciascheduno piego vi metterete una pagnotta tonda, e degli orli della salvietta ne formerete gli orli d' un Pasticcio, sopra delli quali voi farete le teste delli Pollastri dalli pieghi, che sono sopra del pane.

Quattro Pernici.

Piegate una salvietta di sua larghezza in quattro parti, e bastonatela per sua lunghezza, ricciatela ben minuto, apritela distante dalli pieghi un dito, mettendo una pagnottina sotto ciaschedun piego, e formando il becco, e la coda, le ale a drittura della punta di ciascheduna pagnotta.

Un Piccione, che cova dentro un Canestro.

Pigliate una salvietta nell'istesso modo del Gallo, apritela, e mettete un pane sotto il piego, e con gli orli della salvietta formate un canestro, cavate la testa, e la coda del Piccione a drittura della spina per di sopra il canestro, formandole le ali dalli due fianchi.

La Tartaruga.

BAstionate una salvietta per traverso ricciandola ben sottile, mettete una pagnotta tonda sotto il mezzo, cavate la testa del mezzo uno delli orli, e la coda dall'altro orlo, e cavando le quattro zampe dalle quattro punte della salvietta.

Il Luccio.

FAte una benda per il traverso della salvietta larga mezzo palmo, facendo giungere l'orlo a quello della benda, bastionate la salvietta di tutta sua lunghezza, e ricciatela, e in mancanza di benda, fate la larghezza di quattro dita senza ricciatura, ricciate di nuovo quattro altre dita di largo, e lasciate la larghezza di quattro dita vicino all'orlo senza ricciatura per formare la coda, mettete una pagnotta lunga sotto la salvietta, e aggiustate bene gli orli per ordine, mettete un'altra pagnotta nella benda, che ne è riccia, con la quale voi formerete la gola.

Il Rombo.

BAstionate una salvietta per traverso, e ricciatela fin alla distanza di quattro dita di una delle punte, mettete una grossa pagnotta tonda, larga, e piana sotto la salvietta alla punta, che non sarà piegata, la qual punta voltarete in tondo attorno alla salvietta, fate una testa piccola, e una coda piccola.

La Mitra.

PIgliate una salvietta nel traverso, e nel mezzo congiungendo i due orli insieme, e piegando li quattro cantoni per il di dentro in modo che venga a formarfi una punta nel mezzo,

zo, larga quanto il dito grosso, o in circa, bastonate la salvietta di tutta sua lunghezza, e ben sottile, salvo la punta, che lascierete senza riccitura, aprite la salvietta da un cantone, mettete una pagnotta tonda nel fondo della salvietta, drizzate la punta insù mezzo aperta, e per mantenerla eretta, vi si può mettere dentro una pagnotta lunga.

FINE.

N O I

RIFORMATORI

Dello Studio di Padova.

COncediamo licenza alla Dita *Giuseppe Remondini, e F.ⁱ* Stampatori di Venezia di poter ristampare il Libro intitolato: *Il Cuoco Francese del Sig. de la Varenne ec. ristampa*, osservando gli ordini soliti in materia di Stampe, e presentando le copie alle Pubbliche Librerie di Venezia, e di Padova.

Dat. li 2. Maggio 1787.

(*Andrea Querini Rif.*

(*Zaccaria Vallareffe Rif.*

Registrato in libro a Carte 223. al N. 2061.

Giuseppe Gradenigo Segr.



