

**Il trinciante ... / ampliato, et ridotto a perfettione dal Cavaliere Reale
Fusoritto da Narni. Aggiuntovi ... il mastro di casa.**

Contributors

Cervio, Vincenzo.
Fusoritto, Reale.

Publication/Creation

Rome : Gabbia for G. Burchioni, 1593.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/q2fym8ay>

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>



Unable to display this page







14-14


L. 54

16/c

C. 8 a folding plate mounting

Domine Lector.
Aspice

Ad usum Caroli Marini
ex pulcherrima Accumuli

 Civitatis
et nomine Alphonsi Argantini

Adi 29 Decembre 1560

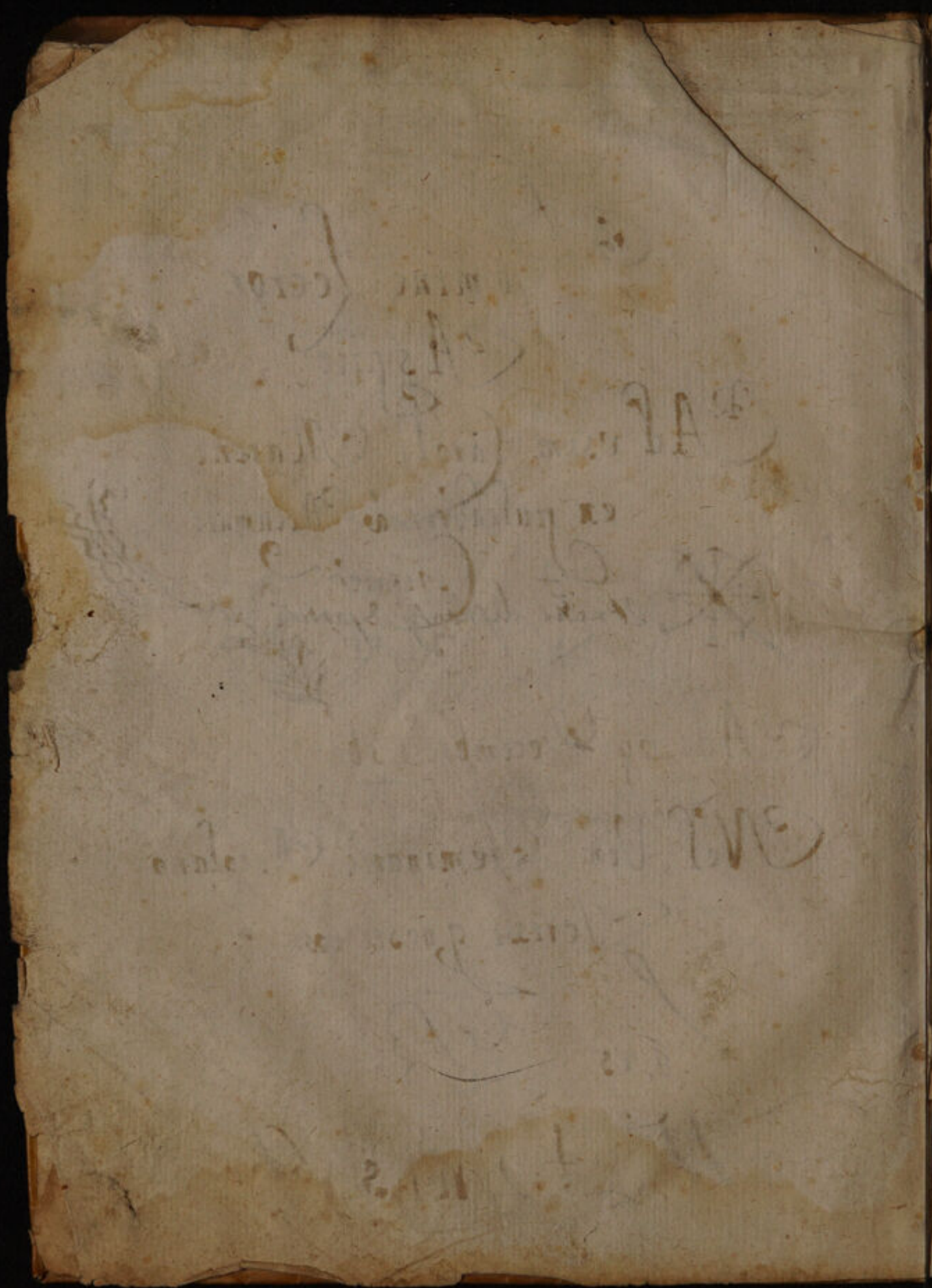
Nel Ven. Seminario Ascolano

Scrissi queste cose.

aus

Deo

Finis



43609
IL TRINCIANTE

DI M. VINCENZO

CERVIO,

AMPLIATO ET A PERFETTIONE

*ridotto dal Cavalier Reale Fusoritto
da Narni,*

Già Trinciante dell' Illustrissimo, & Reuerendissimo Signor
Cardinal Farnese, & al presente dell' Illustriss.
Signor Cardinal Mont'alto:

*Con diuerse aggiunte fatte dal Cavalier Reale, & dall'istesso in questa vltima
Impressione, aggiuntoui nel fine vn breue Dialogo detto il MASTRO DI
CASA, per gouerno d'vna Casa di qual si voglia Principe con li
Offitiale necessarii, vtile & gioueuole à ogni Cortigiano.*



Con Priuilegio del Sommo Pontefice, e Licenza de' Superiori.

Ad Istanza di Giulio Burchioni.

IN ROMA, M. D. XCIII.

Nella Stampa del Gabbia.

CLEMENS PAPA

OCTAVVS



Ad futuram rei memoriam. Cum sicut nobis exponi fecit dilectus filius Iulius Burchionius Bibliopola in Vrbe librum vulgari idiomate compositum vulgo il Trinciante di Vincenzo Ceruio, & di Reale Fusoritto nuncupat, multis additionibus, & figuris ornatum, ac nouissime auctum cum dialogo eiusdem Reale vulgo il Maestro di Casa Typis condi facere intendit. Nos eum specialibus laudibus, & gratijs prosequi volentes. Supplicationibus eius nomine nobis super hoc humiliter porrectis inclinati, dicto Iulio, ut durante decennio proximo, a prima cuiusque operis, seu voluminis presentis editione computando, nullus praeter eos, qui a dicto Iulio vel suis heredibus, ac successoribus, causam vel licentiam in scriptis habuerint, volumen huiusmodi, dummodo tamen a dilecto filio Magistro S. P. examinatum, & approbatum fuerit, in alma Vrbe totoq. statu Ecclesiastico nostris imprimere, aut alibi impressum vendere, aut venale habere, vel proponere possit, auctoritate Apostolica tenore presentium concedimus, & indulgemus. Inhibentes propterea sub quingentorum ducatorum auri de Camera pro una ipsi Camera nostra Apostolica, & pro alia accusatori & Iudici exequenti, & pro reliqua tertijs partibus dicto Iulio, aut suis heredibus, ac successoribus praefatis applicandorum, ac alijs arbitry nostri poenis, omnibus, & singulis utriusque sexus Christi fidelibus, praesertim vero Bibliopolis, ac librorum impressoribus, ne dicto durante, decennio librum huiusmodi, aut quamcunque ipsius operis, seu voluminis partem, tam in paruo quam in magno folio, aut alias quomodocunque in Vrbe, totoq. statu Ecclesiastico, praefatis sine speciali dicti Iulij, aut suorum praefatorum licentia, ut praesertim in scriptis obtenta imprimere, aut impressa vendere, seu venalia habere, vel tenere quoquo modo audeant, seu praesumant. Mandantes propterea dilectis filiis Legatis, Vicelegatis, Gubernatoribus, Pratoribus, ac alijs Iustitia ministris, ut quando & quoties pro parte dicti Iulij, seu suorum praefatorum, fuerint requisiti, eis in praemissis efficaciae defensionis praesidio assistentes, faciant, auctoritate nostra, eadem praemissa inuiolate obseruari, ac in contravenientes praefatas poenas irremissibiliter exequantur. Non obstantibus constitutionibus, & ordinationibus Apostolicis, ac statutis, & consuetudinibus, priuilegijs quoque indultis, & literis Apostolicis in contrarium quomodolibet concessis confirmatis, & innouatis, ceterisque contrarijs quibuscunque. Volumus autem, ut presentium transumptis, etiam impressis, manu Notary Publici, & sigillo alicuius personae in dignitate Ecclesiastica constitutae munitis, eademq. praesentibus ipsis fides, ubique in Iudicio & extra adhibeatur. Datum Roma apud S. Marcum sub annulo Piscatoris Die vj. Octobris 1593. Pontificatus Nostri Anno Secundo.

M. Vestrius Barbianus.



ALL' ILLVSTRISS.
ET REVERENDISS.
SIGNOR CARDINAL
ALESSANDRO FARNESE.



LSSENDOMI capitata alle
mani questa operetta di M. Vin-
cenzo Ceruio, già Trinciante di
V. S. Illustriß. singular persona,
mentre visse, come ella ben sà, &
tutti quelli che l'hanno conosciuta,
singularissima in questa professione, & ritrouando-
la imperfetta in molte parti, per la morte sopraggiun-
ta all' Auttore, mi è parso esser debito mio, come stu-
dioso di questo essercitio (tenendo massime hora ap-
presso di lei per bontà sua il luogo di esso M. Vin-
cenzo) di affaticarmi sopra; laqual fatica essen-
do hora ridotta in termine di poter giouare à molti,
& sapendo esser grandemente desiderata, ho voluto
lasciarla venire in luce sotto il felicissimo auspitio
di V. S. Illustrißima, tenendo per certo, che si come

ha tenuto, & tien al presente buonissima protettio-
ne de gli Autori dell'opera, cosi sia anco per tener
dell'opera istessa; si come humilmente ne la suppli-
co, & con ogni riverenza le bacio le sacratissime
mani.

Humiliss. & obligatiss. Servitore,

Reale Fusoritto da Narni.

T A V O L A
DI TVTTO QVELLO
CHE SI CONTIENE
NELLA PRESENTE
O P E R A.



Agionamento di Vincenzo Ceruio sopra l'offitio del Trinciante. a car. 1

Le parti che deue hauere quello che vorà seruir nell'offitio del Trinciante. 3

Quali sono quelli, che non si deuono chiamar veri Trincianti. 4

Quali sono quelli che si deuono, & si possono chiamar veri Trincianti. 4

Quanto sieno state differenti le opinioni di diuersi Trincianti intorno al garbo che deuono hauere le forcine & coltelli. 6

Dimostratione di tutte le giunture de gli animali volatili. 10

Come si nettano le forcine & coltelli, & come se gli dà il filo. 12

Il modo che si deue tenere per dar principio all'offitio del Trinciante. 12

Quello che deue fare il Trinciante prima che il suo Signore si ponga à tavola. 15

Qual sia l'offitio del Trinciante, posto che sia il suo Signore alla tauola. 17

Il modo de imbroggiare e trinciar il pauone. 18

Come si trincia il gallo d'India. 25

Come si trincia la grue. 28

Come si trincia l'airone. 29

Come si trincia & diuide il fagiano. 30

Come si trincia il cappone, ò gallina. 31

Come si trincian l'ocche saluatiche, e domestiche. 34

Come si trincia il pauoncino, ò gallo d'India pollastrini. 35

Come si trincia la starna. 35

Come si trincian l'anatre saluatiche, & domestiche. 36

Come si trincia la cotornice. 37

Come si trincia il pollastro. 37

Come si trincia il piccione. 38

Come si trincia la beccaccia. 39

Come si trincia la tortora. 39

Come si trincia la quaglia. 40

Come si trincia il tordo. 40

Come

T A V O L A.

Come si trincia la lodola, ò altri uccelli piccioli.	41
Come si trincia vn pezzo di vaccina.	41
Come si trincia vn zigotto di caprio.	43
Come si trincia vn zigotto di porco saluatico.	44
Come si trincia vna spalla di castrato.	45
Come si trincia vna lonza di vitella.	46
Come si trincia vn lepre dal mezo indietro.	47
Come si trincia vn coniglio.	49
Come si trincia il capretto dal mezo indietro.	51
Come si trincia il capretto dal mezo inanzi.	53
Come si trincia vn lombo di caprio.	54
Come si trinciano li copiettoni.	55
Come si trincia vna porchetta di latte.	56
Come si trincia il presciutto intiero.	58
Come si trincia vn salame.	58
Come si trincia vn pasticcio di carne grande.	59
Come si trincia la vitella ò castrato aleffo.	59
Come si trincia vna testa di vitella.	60
Come si trincia vna testa di porco saluatico.	61
Come si trincia, & diuide ogni potaggio.	61
Come si trincia ogni forte di torte & crostate.	62

Pesci.

Come si trincia il sturione.	63
Come si trincia la lampreda.	64
Come si trincia la trota.	65
Come si trincia il carpione.	65
Come si trincia l'ombrina, spigola, & altri pesci simili.	66
Come si trincia in tonno.	67
Come si trincia la linguattola.	67
Come si trincia il rombo.	68
Come si trincia la laccia.	68
Come si trincia il frauolino, la triglia, l'orata, & altri pesci simili.	70
Come si trincia la tenca & la carpana.	70
Come si trincia la logusta ò gambaro di mare.	70
Come si trincia il luccio grosso & piccio'lo.	71
Come si trincia l'ostrega.	72
Come si trincia vn pasticcio di pesce.	72
Come si trincia il granchio di mare.	72
Come si trincia il granchio d'acqua dolce.	73
Come si trincia il riccio di mare.	74
Come si trincia il gambaro di fontana.	74
Come si trincia l'oue fresche da bere.	75

Frutti.

TAVOLA.

Frutti.

Come si trincia il mellone.	76
Come si trincia ogni sorte di mele.	77
Come si trincia la pera.	77
Come si trincia il cardo.	78
Come si trincia il carcioffolo.	80
Come si trincia il persico.	80
Come si trinciano le faue fresche.	81
Come si trinciano li melangoli.	82



T A V O L A
DI TUTTO QUELLO
CHE SI CONTIENE
NELL'AGGIUNTA
DEL TRINCIANTE.



R Agionamento del Cavalier Reale Fusoritto da Naxi, con Giovan Battista Fusoritto suo Scolare.	acar. 87
Banchetto Reale fatto in Mantova.	88
Il modo di fare vn bellissimo Apparecchio con vn giardino, e pescheria sotto la tauola.	93
Dimostrazione del giardino, peschiera, statue, e animalletti, c'han da stare sotto la tauola mentre se magna.	96. & 97
Il modo che si deue tenere in uiceneuere & alloggiare il Papa, Cardinali, & altri gran Principi.	98
Banchetto stupendo fatto alla Regina di Spagna.	102
Banchetto bellissimo in quadragesima di latticini finti.	104
L'ordine che si tenne in leuar la confusione dal banchetto.	108
Come si trincia il cardo.	109
Come si trincia il carcioffo.	110
Come si trincia il pero.	111
Come si trincia la mela rosa.	111
Come si trincia vn pero senza tagliarli la guscia.	112
Come se monda il gambaro in più modi.	112
Auertimenti diuersi utili e necessarij al Trinciante.	113
Le qualità di diuersi Animali quadrupedi, e volatili in terzetti.	114
Altre qualità di diuersi carni, e di pesci in Prosa.	117
Banchetto adornatissimo per le nozze dell' Eccellentissimo Signor Marcantonio Colonna, gran Contestabile &c.	119
Lo splendidiſſimo Banchetto fatto in Castel S. Angelo alli Serenissimi Principi di Bauiera.	123
Il mirabile Banchetto fatto nelle nozze del Sig. Solderio Patritij.	132
Auertimenti necessarij allo Scalco, ne i gran conuiti.	136
Del Maiordomo.	137
Forma, e garbo moderno de i Cortelli e Forcine da trinciare in tauola.	138
Ferri da cauare la medolla da qual si voglia osso in tauola alla presentia del tuo Signore.	11

RAGIONAMENTO DI VINCENZO CERVIO.

*Già Trinciante dell' Illustriss. & Reuerendiss. Sig.
Cardinale Farnese, fatto sopra l' officio del
Trinciante, à Reale Fusoritto
da Narni suo Scolare.*

*Quanto l' officio del Trinciante sia honorato fra tutti li Principi,
& gran Signori. Cap. 1.*



AVENDO io promesso di voler ragionare sopra l' officio del Trinciante, ragionevole cosa mi pare ancora, che prima tu sappi, quanto questo officio sia honorato fra tutti i Principi grandi. Dico adunque, che tre sono gli officij honorati, che sogliono dare li Principi grandi per la cura della bocca loro; cioè dello Scalco, del Coppiero, & del Trinciante: & ogni uno di questi non si suol dare se non à persone molto nobili, fidate, & domestiche. & che sia il vero, in Francia, & in Alamagna (ouè si tiene tanto conto della nobiltà,) li Principi grandi non sogliono dare questo officio del Trinciante se non al più nobile, & fidato seruitore, che habbino nella Corte loro. Et, se bene questo officio hoggidi è venuto in così poco cōto, & particolarmente nella Corte di Roma, tutto è proceduto dalla miseria di certi Prelati, liquali non si vergognano di voler dar quindici, ò venti giulij al mese ad vn Trinciante, che niente meno si dà ad vn famiglio di stalla. Et di qui viene, che non si troua più gentilhuomo, che si degni di voler far questo officio tanto honorato; & non solo si smarriscono della poca prouisione, ma della grande strettezza che hoggidi regna, da non poter sperare co' tempo, entrate, nè altre remunerationi, conformi alla riputatione, & honoranza di detto officio, & che sia il vero, io ne ho conosciuti al tempo mio infiniti sufficienti in questa professione, (a quali non voglio dar nome, per non iscoprire la miseria de' lor padroni) liquali hanno pure seruito lungo tempo con molta fede, & pure tutto di si sono morti di fame. A benche in questo si potrebbe dare anco la colpa alla mala fortuna loro, & non à lor padroni, quali hanno pur donato & donano largamente ad altri, che forsi hauràno meritato assai meno di loro. Ma questi tali Principi douerebbono imitare quel grā Re Alfonso cō la proua de' doi forzieri, & così verrebbono

A a leuarsi

Unable to display this page

re, quale è la causa ch'io vedo certi gentilhuomini saluaticchi, quali si danno a credere, che se sapessero fare & essercitarsino questo officio, di perdere tutta la loro riputatione; ma inuero si gabbano, perche il sapere vn gentilhuomo fare di molte cose non gli può arrecare se non grandezza & riputatione; & se non fusse che io non voglio esser troppo longo; io vi direi infiniti Signori, quali hanno saputo gentilmēte fare questo officio, & per questo non hanno persa la loro riputatione. Questo adunque crederò douerebbe bastare in hauerti mostro quanto l'officio del Trinciante sia honorato. Resta hora che tu sappi le parti che deue hauere quello che vuole seruire in questo officio con qualche gran Signore.

Le parti che deue hauere quello che vorrà seruire a qualche gran Signore nell'officio del Trinciante. Cap. I I.

HA V E N D O T I io mostrato assai sufficientemente quanto l'officio del Trinciante sia honorato, resta ancora che tu sappi le parti che deue hauere quello che vorrà far questo officio. Dico adunque che fa bisogno sia nato di honoreuole famiglia, perche a chi vuol seruire alla persona di qualche gran Signore, gioua molto l'esser nato nobile, ò almeno bisogna essere benissimo creato; perche vn'huomo che sia modesto, & dotato di buone creāze, sarà sempre tenuto conto di lui tra ogni sorte di persone; bisogna poi che lui habbia il modo di spēdere, pche ordinariamēte bisogna che il Trinciante vada benissimo abrigato di vestimēti, di seruitori, di caualli, & altre cose simili, cō le quali possi mantenere la riputatione di così honorato officio, & cōparire honoreuole alla presenza del suo Signore, che essēdo quello mal vestito, sarebbe tenuto poco cōto di lui, se bene fosse il più nobile & sufficiēte Trinciante del mōdo. Bisogna poi che lui sia di giusta pporzione di vita, & che lui nō sia zoppo ò guercio, ne stroppiato in alcuna parte della psona, ne meno vuole essere molto grāde, ne troppo piccolo, che l'uno & l'altro sarebbe brutto vederlo triciare ad vna tauola d'un Signore. Deue poi essere modestissimo nel parlare, è tātō piu quando seruirà il suo Signore, che in quel punto non deue parlar mai se non è prouocato, fuggendo ancora di non fare come certi, quali quando seruono, parendoli esser fratelli del suo Signore, si appoggiano con le mani sulla tauola, ragionando poi fuora di proposito; & molte volte per fare il facerto diranno mal d'altri laudando se stessi, cosa che inuero sta malissimo ad ogni sorte di persona, & particolarmente nel Trinciante. Bisogna che il Trinciante sia ardito, & non prosontuoso ne sfacciato; ardito dico, che quando lui seruirà ad vna tauola doue sono di molti Signori, che lui non si smarrisca, & non si perda d'animo, perche li tremariano le mani di sorte, che non potrebbe far cosa buona, doue ne resterebbe vituperato da ogn'vno. Deue poi il Trinciante hauer buona vista, & bonissimo giuditio per poter imbroccar giusto, & diuidere quella robba che hauera sopra la forcina, & questa è la più difficil parte che vi vā nel saper imbroccar giusto tutte quelle cose che si vogliono trinciare. Bisogna che quello vsi ogni diligenza di conoscere il gusto del suo

Unable to display this page

Unable to display this page

ciare nella piu bella & piu gentile di questa, dellaquale intendo io di volere ragionare; ma si come à quello che vorrà imparar di caualcare bisogna che montato che sarà sopra il cauallo impari di saper star giusto sopra la sella, portar ben la vita, tener ben le gambe, & hauer buon calca-gno & bona mano, per saper battere il cauallo à tempo col sperone & bacchetta, & altre cose; così è parimente necessario à quello che vorrà imparare di trinciare di sapere prima come vanno fatte le forcine & coltelli, & di qual tempra, & come si nettano & s'eli dà il filo, & come si tengano nelle mani, & come si deueno adoperare & star giusto con la persona nell'adoperarli, & molte altre cose assai, lequali io ti mostrerò ciascuna al suo loco.

*Quanto siano state differenti l'opinioni di diuersi Trincianti,
di qual garbo si debbino fare le forcine & coltelli
per trinciare. Cap. V.*

COSI come sono differenti le nationi & costumi de gl'huomini, così ancora bisogna che siano state differenti l'opinioni de Trincianti, di qual garbo si debbino far le forcine & li coltelli per trinciare. In Francia & in Alamagna li trincianti de Principi grandi non adoprano se non le forcine lunghe di manico & sottile & corte di branchi, & tanto corti che volendo con essa imbroccare vn cappone, per la cortezza loro non si potrebbe; adoprano poi li coltelli gradi lóghi di manico & di lama, & il piu di essi senza punta benché loro non imbrociano, & non trinciano cosa alcuna sopra la forcina, ma quando vogliono trinciare al lor signore pongono la punta della forcina nel petto d'vn cappone, ouero in vn pezzo di carne così nel piatto senza leuarlo in alto, & quel petto, ouero di quella carne ne tagliano le fette larghe & sottili, & quella sopra la punta del coltello pongono sopra il tondo del suo signore, & il simile fanno di tutto quelle cose che vogliono trinciare, & se pur vorranno trinciare, vn cigotto ouero vna spalla di montone, di caprio, ò di altro animale, quelli pigliaranno l'uno de capi della saluetta che tengono sopra la spalla, & quello inuoltaranno intorno al piede del cigotto, & quello con la mano manca lo leueranno in alto, tagliandolo poi col coltello le fette larghe, grande ò picciole come più piace al suo signore. Questo modo di trinciare à lor pare molto bello, come quelli che non fanno trinciare al modo nostro, benché da vn tempo in qua per la domestichezza de Principi forestieri con noi altri li loro trincianti si sono andati accommodando in parte di trinciare al modo nostro; Hora per tornar doue lassai, dico che per questo garbo de forcine & di coltelli à lor pare molto bello, & lor se ne seruono, che non seruirebbono à noi p essere molta differēza da lor trinciare al nostro. In Spagna & in Napoli, doue sono homini sufficienti in questa professione, non è molto tempo che adoperauano se nò le forcine corte di manico & lunghe di branchi, grosse, & graui, & fatte con brutto garbo; & li coltelli corti di manico, & di lama, & largo & corto, ilqual piegano con la punta innanzi;

ra innanzi; questa sorte di forcine & di coltelli si possono adoperare per trinciare al modo nostro, ma per la cortezza loro sono ancor facili al toccare la carne con le mani, & il tagliarsi le dita; & che sia il vero da vn tempo in qua l'una & l'altra natione li hanno tralassati; Sono poi stati Trincianti in Roma che hanno fatto la forcina con li branchi lunghi vna volta più dell'ordinario, pensando di seruirsene poi per imbroccare tre ò quattro ucelli in vna volta trinciando poi quelli l'uno dopo l'altro, per far più presto; ma hanno trouato che mentre voleuano smembrare quel primo verso la punta della forcina, ne succedeva dui incomodi, l'vno che con si poteua adoperare se non la punta del coltello, l'altro che non si poteua dare li suoi colpi alle congiunture ordinarie, per l'impedimento che li daua quel di dietro, di sorte che quel tordo quaglia, ò altro ucello non si poteua trinciare con quella facilità che si farebbe fatto hauendone vn solo sopra la forcina, di modo che questa sorte di forcine non facendo profitto alcuno si sono poi tralassate, ma questa forcina haurebbe seruito in vna lepre; alcuni poi hanno voluto fare il coltello che tagli dalla banda della costa, dal mezo innanzi in foggia di vna punta di spada, volendo seruirsene nel smembrare vn pollo, ponendo il coltello in esso senza voltarlo mai intorno, seruendosi delli dui tagli senza leuarne mai il coltello; ma io viddi molte volte adoperare questa sorte di coltelli, & volendone adoperare anch'io, trouai che di dieci colpi che io dauo col taglio ordinario, non ne dauo dui col taglio della costa, anzi volendo io adoperare l'vno & l'altro taglio, mi daua molte impedimento, perdendoui molto tempo; conoscendo ancora che quel tale che trouò questa inuentione, intrauenne a lui quello che intrauenne a me; di sorte che si concludse che molto meglio, & con più facilità si adopra vn coltello con il suo taglio ordinario, che non si fa questo che taglia dalle due bande: Sono poi stati altri che hanno fatto due lame di coltello con vn manico solo: ma il manico dell'vna si conficaua nell'altro tanto bene, che pareua vn manico solo, ma le due lame lontano l'vna dall'altra quanto si poteua cacciare il dito lúgo tra l'vna & l'altra lama, & con queste due lame aggiunte insieme fu fatto per seruirsene a trinciare vna vaccina minuta, ouero vn cigotto, non sapendo forse questo tale, che ancora si possono tenere nella medesima mano dui coltelli, & adoperarli con molta facilità, come ti mostrero quando ti ragionerò del modo di trinciar la carne di vaccina, senza far quella manifattura d'aggiungere le due lame insieme. Tutte queste inuentioni di forcine & coltelli sono più tosto state messe in luce per mostrar di saper più de gli altri, che per vtile che se ne possa trarre; & che sia il vero, vedesi che hoggidi tutte queste foggie si sono tralassate, & l'inuentioni sono restate a gl'inuentori, & eosi auuerà facilmente à quelli che vorranno vscire dell'ordinario, & massime in certe cose simili. Il vero garbo adunque delle forcine & coltelli, mi pare debbe esser conforme a quello delli coltelli & forcine che adoperano io, quando seruiuo in questo officio il Cardinale Farnese mio patrone, & di quella sorte, che hoggidi si costuma in Roma, & fra tutti quelli che fanno professione di Trin-

ciante, & inuero fra tutte le foggie, non si può trouar la più bella ne più utile di quella, la quale foggia & garbo ha da essere appunto nel modo che tu intenderai.

Di qual garbo & di qual tempera si deuono fare le forcine, & li coltelli. Cap. V 1.

EGLI è tanto grande il numero delle cose che si hanno da trinciare, & tanto diuerse l'una dall'altra, che chi volesse di continuo adoperare vn coltello & vna forcina, nō sarebbe possibile. Adunque è di necessità, così come sono differenti le viuande che se hanno da trinciare, che ancora sieno differenti le forcine & coltelli che si hanno d'adoperare. Dico adunque che di tre sorti hanno da essere le forcine & li coltelli, cioè la grande, la mezzana, & la picciola, & ogni forcina deue hauere il suo coltello secondo la lor proportion. Volendo io prima dire della forcina, si deue credere quello ch'io dirò di vna che s'intenda ancora delle altre due che li vāno appresso. Deue adunque la forcina esser tutta di ferro, & dolce di tempera, acciò che percotendo il taglio del coltello in essa, quello non si sgrani o si rompa; laquale forcina deue essere compartita in tre parti eguali; deue poi essere lunga di manico & di branchi, fatta con giusta proportion secondo la grandezza della forcina; la prima parte del manico cioè quella che si tiene nella mano, deue esser alquanto grossa, fatta con quattro faccie, acciò si possa tenere più ferma nella mano, ancora che vi si potesse fare il bottone nella testa per ornamento della forcina, pur io lo lascerò, acciò che con più facilità quella si possa nettare; La seconda parte del manico che sarà sino alli branchi, questa deue essere più sottile assai, fatta cō otto faccie, per fare la forcina più leggiera & con miglior garbo; La terza & vltima parte saranno li branchi, liquali vanno diuisi l'uno dall'altro affo ttigliandosi sino alla punta con quattro faccie seguite; & se bene li brāchi saranno più lunghi d'vna delle tre parti, non importa, perche li branchi lunghi sono più utili, & fanno la forcina più bella. Ha d'auertire il maestro che li farà nel darli quella volta che diuide li dui branchi, che sia netta & senza alcun pelo, perche molte volte auuienne che bisognerà secondo l'occorentie aprire & stringnere li branchi, che non essendo quella volta netta, la forcina salerebbe in due pezzi; Vuole essere ancora lauorata polita di lima, & ancora brunita di forte che paia tutta d'argento, & questo modo si deue tenere nel far le forcine, ogn'vna di loro secondo la grādezza & qualità sua. Il coltello poi deue essere corto fatto tutto il manico & la lama di acciaio finissimo; ilquale coltello deue essere di manico grossetto alquanto, fatto cō quattro facce sinifato vn poco dalla bāda della costa, & del taglio; deue poi la lama essere lunga, stretta, & sottile, secondo la lunghezza & cortezza del coltello; laqual lama deue piegare poco o quasi niente con la punta innanzi. Fatto che sarà il coltello di martello, bisogna darli il suo garbo con la lima, & quando sarà giusto secondo il modello bisogna darli la tempera; ma qui bisogna hauer molta auuertenza, perche



Coltello per segare un' Osso



Fero per canare la medola d'un Osso



Forcina per li pericchi



Fero per trinciar l'oua

Come si nettano le forcine, & cortelli, & come se li dà il filo. Cap. V I I.

NON basta che ti habbia mostrato come vāno fatte le forcine & li coltelli, che ancora bisogna che tu sappi come si tengano netti, & come se li dà il filo per far che sempre taglino come rasori, e così come ogni vn di qual professione si voglia è obligato di tener in ordine suoi libri, sue arme, suoi ferri, & altre cose simili, secundo la professione di quello, così ogni Trinciante è obligato di tenere in ordine li suoi coltelli, & fare sì che sempre radino; & se il coltello non taglierà, il Trinciante per sufficiere che sia nō potrà fare cosa buona; volendoli dunque nettare, & darli il filo, tu tererai l'ordine che ti mostrerò qui sotto. Io voglio dunque che tu pigli un pezzo di legno di salice lungo due palmi, e largo due dita, il quale tu farai spianare cō la pialla dal mastro di legname da tutte le bande, il qual legno tu lo poserai poi sopra una banca ò doue più ti piacerà, pur che quello stia posato fermo, che non si muoua, hauendo poi di quella rena che suole cadere della ruota dell'arratore, ò altra rena simile, laquale deuue essere ben secca & ben trita, & di questa ne butterai un poco sopra il detto legno, poi piglierai il cortello nel manico, & cō molta prestezza legghiermēte lo fregherai sopra detto legno da tutte le bande il manico & la lama, tanto che tu ueda che quello sia ben netto, di poi che il coltello sarà netto uolendoli dare il filo, tu butterai di nuouo un poco piu della detta poluere sopra q̃sto legno, tenēdo il coltello stretto nel manico, il quale cō molta destrezza andrai fregando la lama da tutte due le bande uerso la parte del taglio, & come tu sentirai che il coltello si riscalda sarà segno che quello piglierà presto il filo, all' hora cō molta prestezza lo fregherai uerso il taglio dalle bande, auertendo a far di modo che il taglio non si ri uolti piu da una banda che dall'altra, ma che quello resti pari & giusto; & quando tu uorrai sapere se il coltello haurà preso il filo, tu tirerai il taglio sopra l'ogna del dito grosso della mano m̃ca, & se il taglio vi si attaccherà sarà segno che il coltello haurà il filo a bastanza. Le forcine poi volendole nettare, le fregarai sopra il detto legno con la medesima poluere, laquale farai polita & bella, e tenendo quest'ordine sempre li tuoi coltelli faranno puliti, & netti.

Il modo che si deue tenere per dare principio all' officio del Trinciante. Cap. V I I I.

NON basta che io ti habbia mostro come si nettano li coltelli, & come se li dà il filo, che ancora bisogna che tu sappi come si tēgono nel le mani, & come se adoprano, & come si deue far p dar principio a questo officio; perche gran vergogna farebbe d'vno che non hauesse mai adoprato questa sorte di forcine & coltelli, che all'improuiso se volesse porre à seruire alla presenza del suo Signore, & però sarà bene che prima tu sappi il modo che deuì tenere in dar principio. Io voglio adunque che
prima

prima da te solo, ò accompagnato come à te piacerà, che tu facci accom-
modare le tue forcine & coltelli sopra vn tondo con vna saliera nel mez-
zo piena di sale, cosi come è solito di farsi, facendo poi porre nel mede-
simo tondo vno credenzino fatto d'vna mollica di pane, ilquale va ta-
gliato in quadretto lungo mezzo dito, facendo poi porre sopra la salie-
ra & li coltelli vna saluietta piegata cosi per il trauerso, coprendoli poi
con vn'altro tondo, & à questo modo si deuono sempre accommodare le
forcine & coltelli ogni volta che il tuo signore vorrà mangiare, la saluiet-
ta sarà per ponerti sopra la spalla per nettarti le mani, & li coltelli, quan-
do ti farà di bisogno, le forcine & coltelli saranno per imbroccare & trin-
ciare tutte le forti di viuande che saranno poste in tauola, la saliera col sa-
le per potere poi con la punta del coltello buttar del sale sopra il tondo
del tuo signore, & doue sarà bisogno, il credenzino fatto della mollica del
pane sarà per far credenzare le viuande che saranno poste innanzi al tuo
signore; quel tondo poi con che si cuopre di sopra, vi si pone per la gran-
dezza del Principe, perche non si deuie mai porre cosa innanzi la perso-
na sua, che non sia coperta; Tutto questo ti ho voluto dire, acciò che tu
sappia perche si acconcia in quello modo le forcine & coltelli tuoi. Io vo-
glio dapoi che tu ponghi questo tondo acconcio nel modo detto, sopra
vna tauola apparecchiata, hauendo poi dentro vn'altro piatto vna moli-
ca di vna grossa pagnotta, acconcia di maniera come se fosse vn pezzo de
carne; ouero piglierai vn cedro, ò vna grossa rapa, che ogn'uno di questi
sarà buono per dar principio à quest'officio, ma per hora diremo solo del-
la mollica del pane, perche da ogni tempo se ne troua, laquale acconcia
come dissi ponerai in vn piatto, coprendo cosi come facesti li coltelli, &
l'uno & l'altro piatto cosi coperti haurai posti sopra la tauola; accostan-
doti poi à quella in piedi, voltando la faccia verso la tauola come se vi fosse
il tuo signore, di poi tu ti accosterai pigliando il tondo, doue saranno li coltel-
li, & quello ponerai à cato di te dalla tua bāda dritta, & il piatto della mo-
lica porrai dalla tua bāda māca, scoprendo poi l'uno & l'altro piatto piglia-
do con galantaria la saluietta, che sta sopra la saliera, laquale cosi piega-
ta per il lungo tu te la ponerai sopra la spalla manca, sopra la spalla man-
ca dico, perche tutti li Trincianti de Prencipi grandi se la pongono sopra
la spalla, ancora che siano alcuni, che per suo capriccio se la pongono sul
braccio, sopra il manico della spada ouero la pongono da vn canto sopra
la tauola; ma per dire il vero la saluietta non si puol ponere in loco doue
torni più commoda, quanto à ponerla sopra la spalla manca; dapoi tu ti
ponerai con li piedi pari lontano dalla tauola vn palmo, per non la toc-
care con la persona, stando dritto, & disposto con la vita pigliando poi
con la mano dritta la forcina grande ouero la mezzana, come à te piace-
ra, & con buona gratia tu te la butterai nella man manca, facendoti po-
sare il calcio del manico nel polso del dito picciolo, voltando la punta
della forcina in alto, tenendola dritta & ferma con le tre dita, cioè con il
dito grosso, il longo, & quel di mezzo, laqual forcina tenendola a quel
modo, tu hauerai più forza per tenere ogni gren peso, & ancora tu la po-
trai

traì girare intorno con più facilità, secondo che ti farà dibisogno, quello che non potresti fare tenendo la forcina stretta nel pugno; dappoi tu piglierai il coltello compagno della forcina nella mano dritta, pur con gratia, facendoti posare il calcio del manico sopra il polso del dito picciolo, alzando la punta in alto, voltando il taglio verso la tua banda manca, tenendolo poi stretto con le tre dita dette di sopra, siccò che il dito grosso, & il dito lungo arriuino sopra il manico, con quali tu strignerai la lama del coltello, laquale lama in quel luoco non deue tagliare niente, come vedrai segnato di nero nel modello, & questo si fa, acciò che nel strignerlo, & nell'adoperarlo, non ti taccia. Hauendo adunque la forcina & il coltello nelle mani nel modo detto, & tenendoti con la persona dritta & giusta, senza pèder la tua persona, & poi con la mano dritta, doue vi tieni il coltello, tu ti accosterai al piatto della mollica à canto di te dalla banda manca, & con la punta della forcina, & quella del coltello tu volterai la mollica di forte che tu la potrai più comodità tu la possi imbroccare, poi stando sempre con te parimente al tuo tondo, tu ponerai il coltello per fianco sopra la mollica del pane, premendola con quella all'ingiu per tenerla più ferma nel piatto, & con la punta della forcina per fianco tu imbroccherai la mollica, auuertendoti di porre la forcina in parte, che tu imbrocchi la mollica giusta, di forte che la non cada da nissuna banda; imbrocato che tu haurai, la leuerai in alto auuertendoti vn poco con la punta del coltello per darui più gratia, spingendo per la braccia innanzi, tenendo le mani alte dalla tauola due palmi, più & meno secondo il tuo giuditio, auertendoti che quanto tu starai alla tauola più disposto, & con miglior garbo, tu farai più bel vedere, tenendo leuato su in alto la punta della forcina, & del coltello, facendo piegare vn poco la forcina verso la tua banda diritta, acciò che quando tu trincerai la mollica, quella non ti venga à cadere sopra la mano, ma vada à cader giusta nel mezzo del tondo, ilquale tu deui hauer apparecchiato per questo effetto sotto l'orlo del medesimo piatto, & dipoi con buon garbo senza maneggiarti punto con la persona, tu accostarai il taglio del coltello alla mollica del pane, tagliando di quella in fette larghe & sottili, facendole cadere giuste nel mezo del tondo, che tu hauerai sotto la mano; trinciato che haurai di quella à bastanza, tu piglierai con la punta del coltello vn poco di sale nella saliera, alzando vn poco la mano del coltello in alto tu butterai il sale sopra l'orlo del tondo, auuertendo di non lo buttare in mezzo il tondo sopra la mollica trinciata, ne meno sopra la tauola, che farebbe brutto vedere, leuando poi cò la mano del coltello quel medesimo tondo, tu lo porrai da vna bāda, rimettendo nel medesimo luoco vn'altro tondo, senza abbassar mai la forcina, & senza mouerti dal luogo tuo, ritornando di nuouo à dar di molti colpi di coltello per il dritto, & per il trauerso nella mollica, l'vno à canto all'altro, senza alzare molto la mano del coltello, & senza maneggiarti con la persona; voltando poi il taglio del coltello verso te, entrando nella mollica gentilmente tirādo all'ingiu, ne farai cadere la mollica trinciata minuta nel mezzo del tondo, buttādo poi con la punta del coltello il sa-

il sale sopra di esso, con gratia la ponerai da vna banda, dipoi te n'andrai di nuouo trinciando di quella mollica trita, ouero in fette grande, come à te piacerà, girando intorno la forcina per accommodare la mollica al taglio del coltello, & così andrai facendo sino che tu habbi finito di trinciar la quasi tutta, di poi tu volterai la punta della forcina all'ingiù facendola posare nel mezzo del piatto, doue tu la pigliaisti, posando la costa del coltello sopra essa mollica à canto li branchi della forcina, premendo la mano all'ingiù, tirando la forcina all'insù, tu disimbroccarai il restante della mollica, facendola restare nel piatto doue prima la leuasti, nettando poi con gratia con la saluietta, che tu haurai in spalla le tue forcine, & coltelli, & li ritornerai al suo luogo di prima, ricoprèdo l'uno & l'altro piatto come prima, facèdoli leuare di tauola, & rimettere al luogo suo, & così facendo da te stesso molte volte, tu ti andrai accomodando di sorte la mano, che in poco tempo potrai seruire alla presenza del tuo signore. Questo ch'io voglio, che tu faccia sin qui, non può seruire ad altro, se nò al dar principio, & ad estrarsi la mano; & questo ti basterà per hora, perche il restante ti mostrerò poi quando sarà tempo. Ma nota che se bene io ti ho detto ch'io voglio, che tu stia con li piedi pari lontano dalla tauola vn palmo, cò le braccia alte, & distese, & dritto con la persona, senza piegarti da nessuna banda, che io non voglio già per questo che tu sia obligato di star sempre in quel modo dritto, come se tu hauessi vn palo cacciato dretto; ne manco voglio che tu ti maneggi di sorte col capo, con le mani, & con tutta la psona, come fanno certi, quali pare, che vogliano giocare di mani, & far bagatelle: pche questo farebbe brutto vedere, & mouerebbe à riso ogni circostante; anzi voglio, che tu possi mutare l'uno & l'altro piede, accostarti alla tauola, leuare, & ponere vn tōdo, secōdo ti farà dibisogno; ma solo io voglio che tu stia in quel modo, quando che tu hauerai la robba sopra la forcina alta dal piatto, & che tu la vorrai trinciare; perche stādo tu in altro modo, tu non osseruaresti l'ordine, & faresti brutto vedere; ogni cosa uoglio bene che tu faccia senza affettatione, & cò buona gratia; & questo ti basterà in hauerti mostrato come si deue fare per dar principio à questo officio del Trinciante.

*Quello che deue fare il Trinciante, prima che il suo Signore
si ponghi à tauola. Cap. IX.*

DOuendo io ragionare qual sia l'officio del Trinciante, prima che il suo Signore si ponghi à tauola, la mente mia è sempre stata, & è di uoler ragionare secondo il stile della Corte di Roma, capo di tutte l'altre Corti del mōdo in quanto alla cerimonia, & così seguitando l'ordine mio dico, che hauendoti il tuo Signore dato questo officio, che gli è segno certissimo che lui si confida molto in te, & però deui con ogni diligenza stare auuertito à tutte quelle cose che toccano di farsi al vero & diligēte Trinciante. Deue adunque il Trinciante nell' hora del mangiare ritrouarsi nella sala, ouero doue il suo Signore è solito di mangiare, con la sua cappa ouero con una robba intorno, ò uogliamo dire cappotto; perche

compa-

comparendo altrimenti, le farebbe vergogna; Venuta che sarà l'ora deputata del mangiare, & chela touaglia sarà posta sopra la tauola, & che il scalco sarà andato alla cucina, all'ora il Trinciante deue andare alla Credenza, & dal Credentiere farsi dare il tondo col pane del suo Signore acconcio con tutte l'altre cose necessarie secondo si costuma di fare, & quello così coperto lo deue portare in tauola, & porre al luoco suo solito, & dipoi farsi portare il tondo, doue sono li suoi coltelli acconci nel modo che io dissi di prima, ilquale si deue ponere in tauola à fronte il tondo del pane del signore, ouero in capo di tauola, acciò che quando saranno portate le viuande, se ne possa fare la credenza alla presenza del signore, che essendo il Trinciante in altra parte non staria bene, & per questo se concede vno delli due luoghi al Trinciante. Posti che saranno li due tondi in tauola così coperti, il Trinciante si deue andare trattenendo sino a tanto che il scalco venga dalla cucina con la viuanda, laquale come sia venuta, il Trinciante si deue venire accostando alla tauola, scoprendo il tondo doue sono li coltelli, & cō gratia pigliare la sua saluietta, & così piegata per il longo buttarla su la spalla manca, dapoi deue pigliar la forcina, & il coltello picciolo nelle mani, & di mano in mano alla presēza dello scalco far scoprire tutte le viuande, facendone fare la credēza da quello che l'hauerà portata, senza hauere riguardo à persona, sia di che grado si voglia, ben che questa vñza del farsi fare la credenza li Principi la sogliono fare per due cause, l'vna per cerimonia, l'altra per il sospetto, che hanno del veleno. Ma infelice quel Principe che di continuo viue con questo timore; ma all'incōtro è gran felicità di quel signore, che si troua al suo seruizio seruitori fedeli, & amoreuoli, & perciò ogni signore dourebbe donarli, accarezzarli, & remunerarli, per mantenerseli tali. Ma se tutti li Principi fossero amati, & si puo quasi dire adorati da sudditi & da seruitori suoi, come è il Duca d'Vrbino, nō farebbe di bisogno farsi fare tãte credēze, & se pure la facessero, farebbe più per pompa che per necessitã; fatto dunque far la credenza di tutte le viuande, farai di nuouo ricoprire ogni cosa come prima, ritornando la forcina & il coltello al suo luogo. Ma perche il scalco è lui quello, che deue andare à fare intendere, che la viuanda sarà posta in tauola, l'officio del Trinciante, come confidente, sarà di non partirsi mai dalla tauola, nè manco lassarui accostar niſſuno, sino à tanto che'l signore sarà venuto, & postosi alla tauola; ne manco si deue mai partire sino che non sarà finito di mangiare; perche così come il Trinciante è quello che nel principio del mangiare deue portare il tondo del pane del suo signore, così deue essere il Trinciante quello che lo leui nel fine del mangiare, & quel pane ch'auanza, il Trinciante se lo deue pigliare, si per peruenire à lui, come per vna certa riputatione che porta sendo auanzato alla bocca del suo signore. Non deue dunque partirsi il Trinciante dalla tauola, ne abbandonare le viuande di vista sino che il suo signor non sarà posto à tauola, & ancora finito di mangiare come dissi di sopra.

*Qual sia l'officio del Trinciante posto che sia il suo Signore
à tauola. Cap. X.*

Venuto che sarà il tuo signore doue si mangia, non voglio già, che tu facci come io ho veduto fare alla corte d'Vrbino, che nell'hora del mangiare il Trinciante si parte dalla tauola, & lascia le viuande a beneficio di fortuna, & vassene alla credenza, & piglia il bacile & boccale, & vienesene a dar l'acqua alle mani al suo signore, & poi ritorna l'uno & l'altro alla credenza ancor che sia assai lontana, & molte volte auiene che lui ritorna, e troua ch'el suo signore sarà posta alla tauola, & altri haueràno fatto qllo che tocca veramente di far al Trinciante, come tu intenderai; & che sia il vero, che non tocca al Trinciante il dar l'acqua alle mani, vedasi nella corte di Roma, e particolarmente in quella del supremo Principe, che tocca sempre al Coppieri di dar l'acqua alle mani prima, & dipoi il mangiare, doue che facendo questo officio il Trinciante, non verrebbe ad offeruare quello ch'io dissi, di non lassar mai la viuanda di vista, posta che sarà in tauola, fin che il signore non sarà posto à sedere. Venuto dunque il suo signore, & postosi à sedere, l'officio del Trinciante sarà di accostarsi alla tauola, doue sono li tuoi coltelli, & voltandoti con la faccia verso il tuo signore, leuandoti la tua beretta di capo farai con gratia la tua riuerenza, ritornandoti à ricoprire subito per poter maneggiare tutte due le mani; perche così cōporta il grado di questo officio, di seruire col capo coperto, se però il tuo signore non facesse come molte volte io ho veduto fare à certi signori, li quali per essere giunti à vn grado doue forse non vi pensarono mai, non vogliono per conto alcuno, che se li parli, ne che se li faccia alcun seruitio se non col capo scoperto, & vogliono esser poco meno, che adorati; ma questi tali douerebbono imitare il Re di Francia, alla presenza del quale è lecito ad ogn'vno di stare col capo coperto, salvo quella con cui sua maestà si degnerà di parlare, perche la grandezza d'un Principe non consiste in giuditio mio in questa cerimonia di non voler che se li parli, se non con la beretta in mano, ma si bene nell'essere Principe giusto amoreuole, & liberale. Ritornato che tu ti harai la beretta in capo, tu scoprirai prima il tondo del pane del tuo signore, & così scoprirai tutte le viuande, accioche il signore possa vedere quella che più li piacerà, & da quella cominciare a mangiare. Sèdo dunque scoperte tutte le viuande della prima portata, & hauendo poi a venire la seconda, ne farai fare la credenza, come facesti la prima volta. Quando tu harai tutte le viuande sopra la tauola, sarà a tempo che tu ti cominci a maneggiare. Mi presuppongo adunque che sopra la tauola vi sieno di tutte le sorte di viuande, che si costumano di mangiare alla tauola de' gran signori, volatili, & non volatili, saluatiche, & domestiche, così di dui piedi, come di quattro piedi, cotte & acconcie in diuersi modi; & di tutte le qualità di pesci, così di acque dolci come salse, & di tutte le forti & qualità di frutti, lequali per esser molto differenti, vanno ancora imbrocate, & trinciate differentemente, come da me intenderai. Et acciò che

B tu non

tu non possi fallire, io ti mostrerò di mano in mano la robba, che tu dourai trinciare, & le forcine, & coltelli che dourai adoperare. Ma nota che se bene io mi sonò offerto di mostrarti, come si imbroccano, & come si trinciano tutte le cose, che io non voglio già essere obligato di dirti quanti colpi di coltello si deuono dare in vn pezzo di carne di vacina per trinciarla minuta ò spoluerizzata, ne quanti ossi, ò nerui sono in vn piede di porco, ne meno quante spine sono in vna laccia perche à me non pare, che torni al proposito nostro; ne meno dirò di voler fare le manraiglie, come hanno fatti alcuni di questa professione, quali si sono vantati di volere con la forcina & coltello leuare tutte le spine ad vna laccia, & imbroccare vna porchetta con la forcina, & leuarla in alto, smembrandola tutta senza sbroccarla mai, & di voler imbroccare vn mellone, & senza sbroccarlo far cadere le fette ad vna ad vna spicchate dalla scorza; e ponerle sopra li tondi, & far certe altre cose simili, doue che questi tali quando sono poi venuti alla proua non sono riusciti; si che da menò aspettare di sapere che io ti mostri nessuna di queste cose, perche non mi basta l'animo di saperlo fare, ma solo ti dirò che tutti li animali di piuma hanno la medesima congiuntura, & che tutti vanno imbroccati nelle reni volendoli trinciare sopra la forcina, & vivanno dati più colpi, & manco, secondo la grandezza & qualità di essi, & secondo quante partite ne vorrai fare. Li animali poi di quattro piedi sono ben differenti d'ossi, & di carne, & perciò vanno imbroccati, & trinciati differentemente, come ti mostrerò. Volendo adunque noi dar principio, come dissi, di trinciare alla presenza del tuo signore, per non mettere ogni cosa in confusione, sarà bene che noi cominciamo dalli animali volatili, & poi seguitaremo per ordine, & di mano in mano l'altre cose; ma perche di tutte le sorti d'animali non vi è nessuno di più pretio ò stima che il pauone, però cominceremo da quello.

Il modo che deue tenere il Trinciante, nel imbroccare & trinciare tutti li animali volatili; ma prima diremo come s'imbrocca, & come si trincia il pauone.

Cap. X I.

DOuendo io prima mostrare come s'imbrocca, & come si trincia vn pauone, io voglio ancora che tu sappi, che gran differenza si troua da vn pauone giouane frollo, & ben acconcio, da vno vecchio, duro & mal cotto, l'uno per la bontà sua lo potrà con molta facilità imbroccare & trinciare, ma l'altro per la sua durezza, malamente lo potrà trinciare, ne diuidere, & non solo il pauone, ma qual altra cosa si voglia, quando la non sarà frolla, & bene acconcia dal cuoco, non pensare di fartene honore, & se bene alla tauola del tu signore vi saranno di molte viuande, non sono però tutte buone per trinciare sopra la forcina, & perciò bisogna che il Trinciante habbia questo giuditio, di saper conoscere l'una dall'alt. Hora per tornare à dire del pauone, dico, che essendo tu posto al luogo ti
cor

con la saluietta in spalla, hauendo poi il tondo de coltelli dalla tua banda diritta; per hauer quelli più commodi alla mano, tu piglierai il piatto, doue sarà dentro il pauone, & quello accommodarai à canto te, dalla tua banda manca, voltando il collo del pauone verso la tua mano diritta, & li piedi in fuori; ponendoti vno ò due tondi sotto l'orlo del piatto, a fronte di te, quali faranno per farui cadere dentro la carne del pauone, ouero ogni altra carne quando tu la trincerai, ponendo cura di hauere sempre à canto di te, vno che ti proueda di tondi, accio che à te non faccia bisogno di voltarti intorno, per cercare chi te ne proueda, ne m'anco partirti dalla tauola, pche l'uno & l'altro non starebbe bene, & farebbe brutto vedere; hauendo accommodato il piatto del pauone, come dissi, tu ti ponrai con li piedi pari stando giusto con la persona al tuo segno, tu piglierai con gratia la forcina & il coltello grande nelle mani tenendo l'vno & l'altro nel modo che dissi prima, senza piegarti da nessuna banda, tu ponrai la punta della forcina sopra il pauone, & dipoi tu cacerai la punta del coltello dinanzi sotto il collo, facendola entrar dentro quattro dita, & poi aiutando ti con l'una & l'altra mano, tu volterai il pauone con il petto di sotto, & il groppone di sopra; in dui altri modi potrai imbroggiare il pauone, l'vno farebbe di porre la forcina dalla banda di dietro, facendo entrare li branchi per il mezzo del codirone, spingendo tutta la forcina dentro sotto il filo del groppone, di sorte che alzando il pauone in alto il collo v'èghi ad essere volto di sopra, & i piedi di sotto; & l'altro modo d'imbroggiarlo farebbe di porre la forcina sopra il collo del pauone, facendo entrare li branchi fra le due spalle, & ch' il collo resti attaccato nel mezzo delli branchi della forcina, spingendo quelli tanto dentro della punta della forcina, che arriui nella punta dell'osso del petto, di sorte che leuando il pauone in alto, il collo verrebbe a restare di sotto, & li piedi volti di sopra, queste due foggie d'imbroggiare si possono fare in ogni sorte d'uccelli grossi, ma non sarà mai possibile, che quelli si possino trinciare, ne diuidere con quella facilità che si farà imbroggiandoli nelle reni come tu intenderai, & lasciando i due modi suddetti, solo diremo di quello delle reni. Hauendo dunque uolto il pauone come dissi, con il groppone di sopra, tenendo sempre ferma la punta del coltello doue ponesti, uolterai la punta della forcina all'ingiù senza piegar la testa, tu imbroggiherai il pauone nel mezzo delle reni, fra le spalle & il groppone, ponendo uno de branchi della forcina, ch'entri dalla banda diritta, & l'altro dalla banda manca, spingendo poi la forcina per il dritto all'ingiù, tanto che li branchi arriuiino alla punta dell'osso del petto del pauone, & questo si fa accioche quello si tenghi più fermo nella forcina, perche non solo il pauone, ma qual altra cosa si uoglia che tu hauerai nella forcina, se non sarà imbroggiata giusta, & ben ferma, quella ti ballerà sopra la forcina, di sorte che tu sarai forzato d'imbroggiare di nuouo, ilche farebbe brutto vedere, & parerebbe che tu non hauesti hauuto giuditio di saperla imbroggiare la prima uolta, & per questo si dice che la punta de branchi deue entrare da basso nell'osso del petto, accioche il pauone stia più fermo. Imbroccato

che sia il pauone, con bona gratia tu lo leuerai in alto, aiutandoti cou la punta del coltello per darui più gratia, tenendo sempre quello fermo in alto, con la mano sola della forcina, senza posarlo mai se tu potrai, fino che harai finito di trinciarlo tutto, ouero quella parte che ti farà bisogno. Ma perche il pauone è vccello molto grosso, & per la grossezza sua è molto difficile il tenerlo solleuato sopra la forcina, io voglio per due cause che tu gli lieui prima il collo, & le due cosce, l'una per sgrauarti la mano di quel peso, l'altra perche alla tauola de Principi non si vuol seruire del collo, ne delle cosce. Volendone adunque leuare le cosce, tu volterai il pauone per fianco, facendo che la gamba dritta venghi a restare di sopra, & che li piedi guardino verso la tua mano diritta, & il collo verso la tua banda manca, facendo piegare vn poco il pauone innanzi verso il tuo Signore, tenendo ferma la forcina, tu spingerai la punta del coltello sotto l'ala diritta, con il taglio volto all'ingiu tu darai vn taglio alla coscia diritta dalla banda di dentro, entrando bene col taglio del coltello à canto l'osso della coscia, affondando ingiu fino à canto l'osso del groppone, leuando poi il coltello tu volterai vn poco il groppone verso la tua mano diritta, & col taglio del coltello verso la tua mano manca, tu darai l'altro taglio alla medesima coscia dalla banda di fuori, entrando bene sempre col taglio à canto l'ossa della coscia, affondando bene l'uno & l'altro taglio fino all'osso del groppone, & questo si fa, accioche la coscia si leui più facilmete; & perche resta ancora più carne della coscia attaccata al groppone, dato che tu hauerai li due tagli alla coscia diritta, tu ponerai la punta del coltello dalla banda di fuori della detta coscia nella polpa, sotto la cōgiuntura della coscia & sopra coscia, facendo entrarla tanto dentro, che tu senti che basti, hauendo il taglio del coltello volto verso la tua persona, tenendo ben ferma la forcina, voltando il coltello verso te, ne leuerai la coscia facilmete, per li dui tagli datili prima, la qual coscia cosi sopra la punta del coltello con gratia ponerai nel medesimo piatto del pauone: fatto questo tu riuolterai di nuouo il pauone per fianco con la banda manca di sopra, & che il piede guardi di sopra vn poco verso la tua banda manca, facendo piegare vn poco il pauone innanzi per accommodarlo al taglio del coltello, poi tu ti spingerai la punta del coltello col taglio all'insù, entrando con esso sotto l'ala manca, tu darai il suo taglio alla coscia manca dalla banda di dietro, entrando bene col taglio à cāto l'osso della coscia, affondando poi il taglio del coltello all'ingiu fino all'osso del groppone. Dipoi tu volterai vn poco il pauone col piede sù dritro, & col taglio del coltello volto da basso tu darai il secōdo taglio alla coscia manca dalla banda di fuori entrādo ben col taglio fino à canto l'osso della coscia, affondādo bene il taglio fino al groppone, tātō che tu sēti che la coscia sia quasi spiccata, leuando poi il coltello, tu ponerai la pūta di giuso nella polpa sotto la cōgiuntura della coscia, & sopra coscia, dalla banda di fuori, entrādo bene dentro tanto che ti basti, tenēdo poi ferma la mano della forcina, tu volterai la pūta del coltello in fuori girādola all'ingiu verso te, tu ne leuerai cō molta facilità la coscia manca, la quale cō gratia cō la punta del coltello

tello faraicadere nel piatto del pauone; leuato che harai le due cosce, volendo leuare il collo, tu abbaſſerai la mano della forcina, tanto ch'el collo del pauone tocchi nel piatto, & che il groppone guardi di ſopra, ponendo poi il taglio del coltello ſotto la tua mano della forcina ſopra il collo del pauone, calcando quello all'ingiù ſopra eſſo collo, alzando in alto la forcina, & maneggiando il pauone, il collo ſi ſpiccherà facilmente facendolo reſtare nel piatto del pauone. Leuato che tu hauerai il collo & le due cosce, il pauone ti reſterà più leggiere, ſopra la forcina, doue con più facilità lo potrai tenere, & diuidere; ma nota, che il pauone per eſſer molto groſſo di oſſi & polpa, ſe ne potrebbero fare di molte parti, ma pche il Trinciante, per ſufficiente che egli ſia, non potrà ſeruire à più di ſei perſone volendo le ſeruir bene, & far ſi che tutte le coſe, che lui trincierà, habbino li ſuoi colpi alle congiunture, & luoghi ordinarij; perche molta differentia ſi troua dal trinciare, all'accennare, perche alcuni cignano col coltello, & nō taglia no ma ſe il Trinciante vorrà ſeruire come ſi deue, dico che non potrà ſeruire à più di ſei perſone; Adunque del pauone tu ne ferai ſolo ſei parti ſenza ſeruirti del collo, ne delle cosce nel modo che tu intenderai. Voglio dūque coſi come tu cominciſſi dalla banda dritta per leuarne le cosce, coſi voglio parimēte che tu vadi ſeguitādo dalla banda dritta p trinciare il reſto del pauone, tenēdo ſempre quello leuato in alto, tu volterai il pauone, col groppone diſotto ſpingēdo q̃llo innanzi verſo il tuo Signore, & col taglio del coltello volto di ſotto tu darai il ſuo taglio alla cōgiūtura della pūta de l'ala, ponendo la punta del coltello in eſſa dalla banda di fuora; riuoltādo la punta del coltello, & girādola intorno la farai cadere nel tōdo, c'hio diſſi, che tu poneſſi ſotto l'orlo del piatto, dipoi tu volterai il petto del pauone verſo la tua banda dritta, facēdo che il collo che farà diſopra ſtia vn poco volto in fuora verſo il tuo ſignore, & col taglio del coltello volto all'ingiù, tu darai vn taglio per il lungo del pauone incominciando di ſopra à cāto la ſpalla dritta, tenendo giū ſino al fiāco, affondando bene il taglio del coltello ſino all'oſſo. Queſto taglio per il lūgo datoli in quel luogo, ſe li dà quando che del petto del pauone ſe ne voglia fare le fette larghe, & ſottile, coſi come voglio che tu facci hora. Dato che tu harai queſto taglio per il lungo dalla bāda dritta, tu piegherai vn poco il pauone verſo la tua mano dritta ſopra il tondo facendo tuttauia che il collo guardi in fuora, poi col taglio del coltello volto verſo la tua mano manca; & per il lungo della punta del petto entrando gentilmente, tirādo il taglio verſo te all'ingiù, tu ne taglierai quattro fette ſottili del petto facendole cadere ſopra il tondo che tu harai ſotto la mano, ſpingendo poi il pauone inanzi facendo che il petto guardi il tuo ſignore, & col taglio del coltello volto all'ingiù tu darai vn taglio alla congiuntura dell'ala dritta, entrando tanto che tu ſenti che quella ſia quaſi ſpiccata di netto, ponendo poi la punta del coltello in eſſa quella leuerai, facendola cadere ſopra il medefimo tondo, poi con la punta del coltello tu piglierai gētilmente vn poco di ſale, alzando vn poco la mano in alto: e con gratia lo butterai ſopra l'orlo del tondo, auertēdo di nō butarlo ſopra la tauola, che oltre, che farebbe brut

to vedere, si suol dire esser tristo augurio il spargere il sale sopra la tauola; il qual tondo lo leuarai poi cō la mano del medesimo coltello, e lo ponerai dinanzi al tuo signore, ouero lo darai ad vn gentilhuomo che glie lo dia, auuertendo sempre di tenere il pauone leuato in alto, se sarà possibile. Et questo ti basterà per hauere fatto il primo tondo con la punta dell'ala, l'osso dell'ala, & di quattro fette sottili del petto.

*primo
tondo
del pa
uone.*

Volendo fare il secondo tondo, tu ritornerai con la persona al tuo segno, voltando il pauone per fianco, cioè che il groppone guardi verso la tua mano dritta, & che il collo guardi verso la tua mano manca, auuertendo poi che attaccato al groppone vi deue restare di molta carne di quella della coscia, laquale io ti feci lassare a posta, quando tu desti li dui tagli alla coscia diritta, e tenendo ben ferma la forcina, tu trincerai quella carne sottilmente, & la farai cadere nel tondo che tu deui hauere sotto la mano, voltando poi il groppone verso di te tu volterai il taglio del coltello verso la tua mano manca, taglierai quattro fette sottili del petto del pauone facendole cadere nel mezzo del tondo, poi spingerai il pauone innāzi verso il tuo signore voltando il groppone di sopra, & col taglio del coltello volto all'ingiù tu darai vn taglio alla congiuntura del groppone dalla banda diritta, entrando bene a basso, tãto che tu senti, che quello sia staccato, tirando poi il coltello verso te senza leuarlo, farai entrare la pūta in quel buco della parte diritta del groppone, doue suole stare attaccata la coscia, & come tu sentirai che la punta sarà entrata, tu tenerai ben ferma la forcina, riuoltando la punta del coltello verso te dalla banda diritta, tu ne leuarai facilmente la parte diritta del groppone, & così sopra la punta del coltello la ponerai con gratia sopra il tondo: ma sempre hai d'auertire, che la robba che tu ponerai sopra li tondi, vi sia posta con garbo; perche farà parere il tondo assai piu bello; fatto questo tu piglierai di nuouo il sale con la punta del coltello, e lo butterai come prima sopra l'orlo del tondo, ilquale di tua mano ò d'altri lo farai porre doue farà bisogno; Et questo basterà per il secondo tondo fatto di quella carne della coscia, che resta

*Secon
doron
do fat
to del
pauo-
ne.*

attaccata al groppone, di quattro fette del petto, & della parte diritta del groppone. Volendo fare il terzo tondo, io voglio che tu volti il pauone col groppone di sopra, & che guardi vn poco verso la tua banda manca, & la parte del collo verso la tua mano diritta, poi col taglio del coltello volto verso la tua mano manca tu darai il suo taglio alla punta dell'ala manca, ponendo poi la punta del coltello nel mezzo di essa riuoltando il coltello in sù, girando verso te, tu ne piglierai la punta dell'ala, laquale con gratia farai cadere nel tondo, che tu hauerai per tale effetto sotto la mano; voltando poi vn poco la mano della forcina, farai che il groppone guardi di fuori verso il tuo signore, & il collo verso te all'ingiù, & col taglio del coltello volto da basso tu darai vn taglio per il lūgo del fianco, cominciando di sopra à canto il groppone, venendo sino alla punta della spalla, affondando bene il coltello da l'vn capo all'altro sino all'osso del scaramasso, & questo taglio ancor lui se li da, per poterne con piu facilità leuare le fette del petto, voltando poi il taglio del coltello verso la tua mano manca,

manca, tu entrerai con esso gentilmente nel petto del pauone, e ne taglierai quattro fette da l'vn capo all'altro, larghe, & sottili, lequali farai cadere nel mezzo del tondo; tu spingerai dipoi il pauone innâzi voltando quello; che il groppone guardi di fuori verso la tua banda manca, & il collo verso la tua mano dritta, & con il taglio del coltello volto verso la tua mano manca tu darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala manca, entrando tanto d'entro, che tu senti che quella sia staccata, ponendo la punta del coltello in essa, tu la farai cadere nel tondo, facendo che ogni cosa sia ben compartito, & poi con buona gratia tu vi butterai con la punta del coltello il sale dandolo doue farà bisogno & questo bastarà quanto al terzo tondo fatto della punta dell'ala, & de quattro fette del petto della banda manca, & de l'osso della spalla.

Volendo fare il quarto tondo, tu volterai il pauone con il groppone di sotto, ma che pieghi vn poco verso la tua mano dritta, & col taglio del coltello volto verso la tua mano manca, passando cō il coltello fino a mezzo la lama innâzi tu darai vn taglio a trauerso alla forcella del petto, & senza leuare il coltello, tu farai entrare la punta in essa forcella, voltando in vn medesimo tempo il pauone con il groppone di sopra, alzando la forcina in alto, calcando il coltello da basso, tu ne spiccherai la forcella del petto, & quella farai cadere nel tondo, che tu hauerai sotto la mano; dipoi tu spingerai il pauone innâzi, voltando il groppone di sopra, ma che guardi vn poco in fuori, & con gratia tu piglierai tutta quella carne della cossa, che restò attaccata alla parte manca del groppone in fette sottili, facendole cadere nel medesimo tondo; voltando poi la parte manca del petto verso te, ne taglierai due o tre fette sottili di quello, e le farai cadere nel medesimo tondo; Et questo tondo fatto della forcella del petto, & di quella carne della cossa, che restò attaccata alla parte manca del groppone, con tre fette del petto, credero che basterà per farne il quarto tondo, sopra il quale tu vi butterai il suo sale, & lo seruirai doue sarà più bisogno.

Volendo fare il quinto tondo, tu volterai il pauone con il groppone di sopra, & con il taglio del coltello volto all'ingiù tu darai vn taglio alla congiuntura del groppone dalla banda manca, entrando bene tanto che tu senti che quella si staccata, tirādo vn poco il coltello uerso te senza leuarlo, tu farai entrare la punta nella parte del groppone, doue sarà un buco, doue suole stare attaccata la cossa manca, come tu sentirai che la punta sarà entrata, tu tenerai fermo la forcina, uoltando la mano del coltello uerso te: tu ne leuerai la parte manca del groppone, laquale con la punta del coltello farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano; uoltando poi il petto del pauone uerso la tua banda dritta uoltandolo dalla banda dritta di sopra, & ne taglierai due fette sottili del petto, riuoltando poi la parte manca di sopra, & ne taglierai altre due fette del petto, facendole cadere nel medesimo tondo, uoltando poi il collo di sopra & il codirone di sotto, & con il taglio del coltello uolto all'ingiù, tu darai vn taglio tra il collo & la spalla manca, alzando la mano, tu caccierai la punta del coltello in essa spalla, tenendo ferma la forcina, piegando il coltello in fuo-

Terzo
tondo
fatto
del pa
uone.

Quar
to ton
do tri
ciato
del pa
uone.

ra ne spiccherai l'osso dalla spalla dalla banda manca, facendola cadere nel medesimo tondo, & buttandoui il suo sale, lo farai seruire doue à te piacerà; & questo basterà per hauerti mostro come si debba fare il quinto tondo, fatto della parte manca del groppone, di due fette del petto della banda diritta, & due altre fette della banda manca, & dell'osso della spalla manca.

Quinto tondo fatto dal pauone.

Volendoue fare il sesto & vltimo tondo, tu volterai il collo di sopra, & darai col taglio del coltello volto all'ingiù vn'altro taglio tra il collo, & la spalla diritta, tenendo ben forte la forcina, piegando il coltello tu ne farai spiccare la spalla, ponendo la punta del coltello in essa tra il collo, & la spalla, quella ne leuerai, facendola cadere nel mezzo del tondo, che tu harai sotto la mano; voltando poi il petto di nuouo verso la tua mano diritta, voltandolo da qual parte più ti piacerà, ne taglierai tutto il resto della polpa fette sottili; facendole cadere nel medesimo tondo; dipoi tu abbasserai la mano della forcina, facendo che il codirone del pauone tocchi nel piatto, ponendo il taglio del coltello diritto sotto li brachi della forcina sopra l'osso del codirone, calcando la mano della forcina, & quella del coltello in vn medesimo tempo sopra il piatto, & il codirone si spiccherà facilmente, ponendolo ancora lui nel medesimo tondo, e buttandoui con la punta del coltello il suo sale, tu lo farai seruire doue sarà necessario; & questo sarà per hauere inteso come si deue fare il sesto & vltimo tondo del l'osso della spalla diritta, & del resto della polpa del petto da tutte le due bande, & del codirone, lasciando stare il scaramasso del petto, & delle reni, che quelle resteranno sopra la forcina; le quali finito che faranno di fare le sei parti, tu volterai la punta della forcina da basso, dando cò la costa del coltello sopra esso, tu desimbroccherai quella parte del pauone che ti resta sopra la forcina, la quale farai restare nel piatto; nettando poi la tua forcina & coltello con la saluietta che tu harai sopra la spalla. Ma nota che se bene io dissi, che tu non deui mai abbassare, ne posare quella robba che tu hauerai sopra la forcina, sino che tu non hauerai finito di trinciare tutta quella parte che ti fara bisogno, che si deue sempre intendere conditionatamente; come verbi gratia, se per sorte quella robba che harai sopra la forcina, fusse tanto graue, che tu non la potessi tenere, ouero che il grasso di quella fosse calato giù per la forcina, & ti hauesse onta la mano, si della forcina, come del coltello: disorte che tu fossi forzato di posarla. In vno di questi casi, io voglio che ti sia lecito di abbassare la mano della forcina, & posare la robba nel piatto, ma farlo con galanteria, disorte che paia che tu ti vogli nettar le mani, leuare vn tondo, ouero mutare vn piatto da luogo a luogo, & simili altre cose; accio non paia che tu habbi stracca la mano. Ma se tu hauerai il polso tanto gagliardo, che tu possi tener di continuo leuato in alto vn pauone, vn gallo d'India, vna grue, o qualche altra cosa graue, sino che tu hauerai finito di trinciarla, non è dubbio alcuno che fara piu bel vedere, & ne saresti laudato da ogn'uno, & per questo deui con ogni tuo potere sforzarti di non abbassare mai se non per forza, & qsto credo che dourà bastare in hauerti mostrato come si diuide il pauone

uone giouane, frollo, & bene acconcio dal cuoco. Del pauone vecchio poi duro, & mal acconcio, io non ho voluto parlare, ma se per sorte te ne sarà posto innanzi vn tale, senza imbroccarlo ò leuarlo in alto, tu farai al modo Francese, ouero Todesco, ponendo li branchi della forcina nel petto, ò in altra parte, doue ti tornerà più commodò, tagliando di quello in fette sottili, ò come ti piacerà: seruendoti solamente del petto, & il resto mandei rai via; così io voglio che tu facci di tutte quelle cose che tu conoscerai non ne potere hauere honore. Del pauoncino giouane, cioè il pollastro che va smembrato sopra la forcina, & non diuiso, io ne parlerò in altro luogo, ma hōa per seguitare l'ordine nostro, noi diremo come si trincia il gallo, ouero gallina d'India.

Come si trincia vn gallo d'India. Cap. X I I.

IL gallo d'India è vccello domestico, venuto pochi anni sono in Italia. Questo vccello è grande de ossi & di polpa, & ancora di bontà & pretio simile quasi al pauone, & per questo vanno ancora trinciati in vn medesimo modo; doue che facilmente si potrebbe restare di ragionare di questo vccello, hauendo io ragionato moto a lungo del pauone; si deue credere quello che io ho ragionato del pauone, ho voluto ancora dire, così del gallo d'India, come de tutte l'altre forti di vcelli; ma pur io non ho voluto restare di ragionarne, accioche se in qualche cosa io hauesse maacato nel pauone, possi supplire nel gallo; & accio che tu sappi che ancora l'uno & l'altro si possino trinciare in altri modi differenti di quello che io ragionarai del pauone. Seguitando dunque l'ordine nostro dico, che volendo trinciare il gallo d'India, tu piglierai la forcina & il coltello grande, tenendo l'uno & l'altro nelle mani nel modo detto di sopra, pigliando poi il piatto, doue sarà dentro il gallo, & quello ponerai dalla tua banda manca, facendo che li piedi guardino verso la tua mano diritta, & che il collo guardi verso la tua banda manca, ponendo poi la punta del coltello dalla banda di dietro sotto il codirone del gallo, al contrario di quello facesti nel pauone, facendolo entrare tanto dentro, che ti basti, aiutaadoti sempre con la punta della forcina, tu volterai il gallo col groppone di sopra, imbroccando quello a luogo suo ordinario nel mezo delle reni, spingendo bene la forcina da basso, tãto che tu senti che li branchi siano attaccati bene nell'osso del petto, accioche nel leuarlo in alto quello non ti balli sopra la forcina, imbroccato che lu harai, tu ti ponerai giulto con la persona al tuo segno, leuando il gallo in alto con gratia, voltando li piedi di sopra, & il collo di sotto, ma che guardi vn poco verso la tua mano diritta, ma nota che così come nel pauone io ti fece cominciare alla coscia diritta, che hora io voglio che nel gallo tu cominci alla coscia manca; & così come del pauone io volsi che tu ne facessi sei parti equali, che ancora del gallo non voglio che tu ne facci altro che vna sola parte, che sarà il trinciarlo tutto nel medesimo piatto, che tu harai sotto la mano, benché questo modo di trinciarlo tutto in vn piatto non si soglia costumare, pur io voglio che

che tu lo faccia, accioche tu sappia come si sinembra vn pauone, ò gallo d'India sopra la forcina alto dal piatto, ò qualche altro vccello grosso senza abbassare mai la forcina; perche sapendo tu trinciare il gallo bene, ouero il pauone, tu saprai ancora trinciare bene ogni altra qualità d'vccelli, doue sarà poi in arbitrio tuo di farne quante parti à te piacerà, & ancora cominciare da qual banda ti tornerà più comodo, senza offeruar regola ò ordine alcuno; ma per hora tu tenerai l'ordine che tu intenderai; Hauendo tu il gallo sopra la forcina spinta innāzi col coltello di sotto, che guardi vn poco verso la tua bāda diritta, & col taglio del coltello volto insù tu darai il suo primo taglio alla coscia manca dalla banda di drēto, voltando poi vn poco il gallo per accommodar quello al taglio del coltello, col quale tu darai l'altro taglio alla coscia manca della parte di fuori, alzando poi la mano diritta in alto, voltando la punta del coltello da basso, ponēdola nella polpa della coscia dalla banda di fuori tanto che basti, tenendo ben ferma la forcina, voltando la punta del coltello all'ingiu verso di te, tu ne leuerai la coscia manca facilmente, laquale con galanteria ponerai nel piatto del gallo, che tu deui hauere sotto la mano, & senza mouere la mano del gallo, tu darai il suo taglio alla punta dell'ala, ponendo la punta del coltello nel mezzo di essa, riuoltando quello intorno la leuerai facilmente facendola cadere nel medesimo piatto. Dipoi tu volterai il gallo con il collo di sopra, & li piedi da basso, & con il taglio del coltello volto all'ingiu tu entrerai sotto l'ala diritta, dādo il suo taglio alla coscia diritta dalla banda di dentro, & dipoi col taglio del coltello volto di sopra darai l'altro taglio alla coscia diritta dalla bāda di fuori, ponendo la punta del coltello dalla banda di fuori nella polpa della coscia, quella leuerai con molta facilità per li dui tagli datoli di prima, laquale ancor lei farai cadere nel medesimo piatto; dipoi col taglio del coltello volto all'ingiu, tu darai il suo taglio alla punta dell'ala, laquale farai cadere nel piatto, leuato le due cosce & la punta dell'ala, se il collo ti darà fastidio lo leuerai nel medesimo modo, che io dissi che facesse quel del pauone, ouero in altro modo, pur che tu lo facci con gratia; & se bene io mi ricordo, io dissi che del petto del pauone tu ne facesse le fette lōghe, larghe, & sottili, hora il petto di questo io voglio che lo trinci in altro modo, hauendo il gallo volto cō il collo da basso, & che guardi vn poco verso te, col taglio del coltello verso la tua mano manca sottilmente ne leuerai tre ò quattro fette di quella superficie del petto dalla banda manca, & cō la punta del coltello tu le farai cadere nel piatto, facendo che quella parte del petto dalla banda manca resti tutta bianca ricordātoti ancora di stare alla tauola con gratia, & senza maneggiarti molto, & senza affettatione tu darai di molti colpi di coltello sopra quella parte del petto p il diritto & per il trauerso, di modo che l'uno tocchi l'altro, accommodandoti sempre la mano della forcina col taglio del coltello; quando che tu hauerai dato tanti colpi che ti basti, tu volterai il taglio del coltello verso te, entrando di sopraua sottilmente col taglio nel petto, tirando all'ingiu, ne farai cadere la carne trinciata minuta nel piatto, tenendo sempre piegata la mano della forcina verso la banda diritta, accioche

Unable to display this page

coltello darai con gratia sopra il scaramasso delle reni, & quello farai cadere nel piatto, doue sarà il resto del gallo trinciato nel modo detto di sopra. Et questo sarà il modo, che si deuè tenere per smembrare vn pauone, ò gallo d'India sopra la forcina in vn sol piatto. Et hora seguitando diremo della grue.

Come si trincia vna grue. Cap. XIII.

LA grue è ucello saluatico, & è maggiore assai del pauone, & longhissimo di collo & di gambe, & la sua carne è durissima, per il qual rispetto rare volte si sogliono mangiare, & se pur si mangiano, bisogna, che siano frolle di quindici ò vñti giorui, & quasi sempre si cuocono arrosto, & li cuochi quando le vogliono cucinare li fanno di molte cerimonie, perche siano buone, & poi del collo per essere quello molto lungo, ne fanno vn groppo cacciandoli il becco nel petto, e le gambe, che sono longhissime, le intricano di modo insieme, che quando poi sono cotte, sono difficili a poterle leuare col coltello sopra la forcina; Volendo adunque trinciare la grue, tu piglierai la forcina & il coltello grande, & quando tu hauerai l'una & l'altro nelle mani, tenendo l'ordine del pauone, tu la imbroccerai nel mezzo del le reni, facendo che la forcina sia ben ferma in essa; ma prima che tu vadi più innanzi, io voglio che tu sappi che alle tauole d'gran Signori della grue non si suol mangiare altro che il petto, il quale è assai meglio freddo che caldo, & delle cosce se ne tiene poco conto. Hauendo tu adunque imbroccato la grue con la forcina, tu sentirai se quella sarà graue, ò leggiera sendo leggiera tu tenerai l'ordine del pauone; ma se per la grauezza non la potrai tenere leuata in alto sù la forcina, la lasserai stare così posata nel piatto, tenendo ben ferma la forcina nella mano, tu ne leuerai le due cosce, ma auertisci che l'intricamento delle gambe sarà forse tale che sendo cotta la grue, saranno difficili a leuare come dissi prima, però guarda molto bene qual delle due cosce sarà più facile a leuar col coltello, & quella voglio che tu volti dalla banda di sopra, accommodandoti ancora la mano della forcina; poi tu entrerai con la punta del coltello da qual banda ti tornerà più comodo, & li darai li dui tagli ordinarij alla ditta coscia; ponendo poi la punta del coltello in essa, la leuerai, dipoi tu riuolterai l'altra coscia dalla banda di sopra, tenendo sempre la grue nel piatto, tu darai li due tagli à l'altra coscia, quale leuerai ancor lei, ponendola nel medesimo piatto. Hora ti resta di leuarne il collo; & se la grue sarà frolla & ben cotta, tu lo leuerai facilmente ponendo il taglio del coltello sopra ello à canto le spalle, dimenando la forcina la grue, il collo si spiecherà dal busto, spiccato che sarà, tu ponerai la punta del coltello nella testa della grue, cioè in vn occhio, & eschi per l'altro tenendo ben stretta la forcina con la mano, & riuoltando il coltello intorno il becco si smouerà, & alzando poi il coltello all'insù, tu ne leuerai il capo col collo insieme, facendolo restare nel medesimo piatto; hora che tu harai leuato il collo, & le due cosce, se tu vedrai di non la poter leuare in alto, tu la lasserai pur ferma nel medesimo

mo piatto, stando con la persona al tuo segno, ponēdoti il solito tondo sopra la mano, & riuolterai la grue per fianco voltando qual parte a te piacerà disopra, voltando verso la tua banda diritta il collo ò il groppone, & col taglio del coltello volto da basso, tu darai vn taglio per il lungo del petto della grue, dalla spalla fino all'anca, affondando bene il taglio del coltello, voltando poi il taglio verso la tua mano manca, entrando con esso gentilmente nel petto ò nella polpa, tirando verso te, ne taglierai le sette sottili, mettendone tre ò quattro per tondo, secondo à te piacerà, buttandoui poi con la punta del coltello il suo sale, dando doue ti farà bisogno; & così farai dall'altra banda del petto, che per esser quello molto pieno di carne (come dissi prima) tu ne potrai fare di mole parti; auertendo bene che la grue suole ritornare molte volte in tauola per esser meglio fredda: che calda, ogni volta però che non sia guasta di sorte che non si possa mangiare, & quando pur bisognasse che la ritornasse più d'una volta in tauola, tu li leuerai vna sola coscia, seruendoti anco d'una sola parte del petto, ma se la grue sarà leggiera di sorte, che tu la possi leuare & tener sopra la forcina, sarà piu bel vedere; Et questo ti basterà per hauerti mostrato il modo che tu deuì tenere per trinciar la grue, seruendoti solo del petto, & se bene alla tauola del tuo Signore non ti seruirai delle cosce, ne d'altre parti, non voglio già per questo che tu le habbi da gittare, perche essendo frolla la grue, tutte le parti si possono mangiare, & massime quando farà bene conia.

*Come si trincia l' Airone.**Cap. X I I I I.*

LO Airone è ucello saluatico, è si sogliono pigliare col falcone, la sua carne è durissima, & quasi mai si sogliono mangiare: questo ucello, è minore della grue, ma di collo & di gambe simile, & ancora vanno acciacciati & cotti come la grue, cioè arrosto. Volendolo adunque trinciare, piglierai la forcina grande, & il coltello mezzano, stando con la persona al tuo luoco, tu imbroccherai l' Airone nelle reni, & per essere quello leggiero, tu lo leuerai con gratia in alto; & perche, come dissi, hanno le gambe intricate l'una con l'altra, le quali sono difficili à leuare, potrai vedere qual delle due cosce farà più facile da leuare, & quella volterai con la forcina dalla tua banda diritta, se farà la coscia diritta, tu volterai li piedi disotto & il collo disopra; & se farà la coscia manca tu volterai li piedi disopra, & il collo disotto, dando poi col taglio del coltello li dui tagli ordinarij alla coscia, pouendoui la punta del coltello la leuerai, & il simile farai dall'altra banda, spiccandoli poi il collo dal busto, ponendo la punta del coltello nell'occhio indentro tanto che eschi per l'altro, girando poi la mano del coltello e tenendo ben ferma la forcina, farai voltare il becco cacciato nel petto, & alzando il coltello in alto, tu ne leuerai la testa col collo insieme, & la ponerai nel piatto. Leuato che tu hauerai le due cosce, & il collo, starà poi nell'arbitrio tuo di voltare qual parte del petto ti piacerà, per trinciarlo a modo tuo, & per farne anco quante parti ti farà bisogno, seruendoti

doti solo della parte del petto, come della grue; Et questo basti quanto all' Airone, che forse rare volte ti occorrerà di trinciarlo.

Come si trincia, & diuide vn fasano, ilquale v'è diuiso in quattro parti. Cap. XV.

IL fasano è ucello saluatico, & è molto buono cotto in diuersi modi, pur che quello sia mangiato al suo tempo, & sia bene acconcio dal cuoco. Volendo dunque trinciarlo, tu piglierai la forcina grande, & il coltello mezzano, ponendoti giusto con la persona. Tu metterai la punta del coltello dinanzi sotto il collo del fasano, ouero di dietro sotto il codirone, che in ogn'vno di questi dui modi starà bene, voltando poi il fasano col petto di sotto, tu lo imbroccherai nelle reni, facendo entrare li branchi tanto da basso, che tu intacchi solo con la punta nell'osso del petto, auertendo che non passino molto dētro, accioche quelli non ti impedissero nel trinciare il petto del fasano: imbrottato che tu l'hauerai, lo leuerai in alto accompagnandolo sempre con la punta del coltello, per darui più gratia; leuato che tu l'hauerai in alto, hai da considerare prima alla quantità delle parti, che ne deui fare, che questa parte in vn Trinciante è bellissima d'hauer giuditio nel compartire bene la robba, che hauerà sopra la forcina, & se per sorte ti bisognasse diuidere il fasano in molte parti, potrai fare li tondi più deboli; Et per il contrario li potrai fare più gagliardi andando diuiso in poche parti. Del fasano non voglio che tu ne facci più di quattro parti, caso che non ti occorra di farne più, che in questo caso hai da fare di necessità virtù. Volterai dunque il fasano con il collo di sopra, & li piedi di sotto, facendoli piegare verso la tua mano diritta, voltando il taglio del coltello verso la tua mano manca, entrando con la punta innanzi, tu darai il suo taglio ordinario alla coscia diritta dalla bāda di fuori, entrando bene col taglio del coltello sotto l'anca fino a canto l'osso del groppone, leuandone il coltello, tu spingerai la forcina innanzi, di modo che il petto del fasano guardi verso il tuo Signore entrando con la punta del coltello, col taglio volto all'ingiù, tu darai il suo taglio ordinario dalla bāda di dētro, affondando bene il coltello fino all'osso del groppone, tenēdo ben ferma la mano della forcina, tu porrai la punta del coltello dalla parte di fuori della coscia, nella polpa sotto la congiuntura della coscia, & sopracoscia, voltando poi la punta del coltello verso te, ne leuerai la coscia facilmete integra, laquale con gratia porrai nel tōdo, che deui tenere sotto la mano per tale effetto. Ma nota, che se il fasano sarà integro, & che tu sia sicuro che non si rompa su la forcina, tu li darai prima il suo taglio alla congiuntura della coscia & sopracoscia, diuidēdo quella in due parti; ma se il fasano porta pericolo di rompersi, li leuerai la coscia intiera, com' tidissi prima, voltando poi il fasano innanzi verso il tuo Signore, darai vn picciol taglio alla congiuntura della punta dell'ala diritta, & con la punta del coltello la farai cadere a basso nel medesimo tondo; volterai poi il petto verso la tua mano diritta piegando il collo in fuori, tu darai col taglio del coltello volto da

Come si trincia vn pauoncino ò gallo d'India giouani pollastrelli. Cap. XV III.

IL pauoncino giouane è vccello eccellētissimo, & assai migliore del pauone vecchio, & si cōsumano molto alla tauola de grā signori, & questi si danno quasi sempre integri, cioè smembrati & non diuisi; volendolo dunque trinciare, tu piglierai la forcina mezzana, & il coltello mezzano, ponendoti con la persona al tuo segno, tu imbroccherai, con buona gratia, il pauoncino nelle reni, leuandolo in alto, aiutandolo con la punta del coltello per darui più gratia, & prima volterai li piedi di sotto, & il collo di sopra, e piegando vn poco la punta della forcina verso la tua mano diritta darai il suo taglio ordinario alla cōgiuntura della coscia, & sopra-coscia, ma con tal destrezza, che tagliandola non la spicchi, spingendo poi la punta della forcina vn poco innanzi, darai li dui tagli alla medesima coscia, auuertendo di non affondare tanto il coltello che ne spicchi la coscia dal luogo suo; riuoltando poi il pauoncino con li piedi di sopra, accomodandoti bene con gratia l'vccello, di modo che con facilità li possi dare l'altri tre tagli alla coscia manca, ricordandoti pur di fare in modo che non si spicchi la coscia, voltando poi il pauoncino con il collo di sopra, darai il suo taglio alla congiuntura delle punte dell'ale da tutte le due bande, tenendo ben ferma la forcina, spingendo il coltello innanzi col taglio darai alla forcina del petto, riuoltando poi presto il groppone di sopra; darai li dui tagli alle congiunture del groppone, riuoltando quello di sotto, spingendo la mano della forcina innanzi: darai li dui tagli alle palette dalle spalle, l'vna dalla banda diritta, & l'altra dalla banda manca del collo, facendo entrare la punta del coltello dinanzi sotto il collo, alzando il coltello in alto, e tirando la forcina da basso, ne disimbroccherai il pauoncino, facendo che ti resti sopra la punta del coltello, così smembrato, & non diuiso, il quale ponerai con gratia sopra il tondo del tuo Signore buttandouli il suo sale, & così farai di mano in mano ogni volta che vorrai smembrare il pauoncino; & occorredoti anco, ò per necessità ò per capriccio di cominciare, o finire in altra parte, lo potrai fare, pur che non manchi di darli tutti li colpi che ho detto alle cōgiunture, & ogni cosa cō gratia, nella quale consiste in buona parte la sufficienza d'vn buon Trinciante, & questo basti per hauer ragionato del pauoncino & gallo d'India giouani.

Come s'imbroccha & come si trincia la starna. Cap. X I X.

LA starna è vccello saluatico molto buono, & massime quādo è giouane, frolla, & bene accōcia, & molto si costuma ne' gran conuiti, & per l'ordinario si suol dare intiera, cioè smembrata & non diuisa; Volendola dunque trinciare, tu piglierai la forcina mezzana, & il coltello simile, stando con la persona al tuo segno, tu ponerai la punta del coltello sotto il collo della starna, ouero dalla banda di dietro sotto il codirone, che in

vno di questi dui luoghi si costuma di fare, voltando gentilmente con il petto di sotto la imbroccherai nelle reni, & senza leuare il coltello di essa la leuerai in alto; voltando li piedi di sotto, facendoli piegare vn poco verso la banda manca, & col taglio del coltello, volto verso la tua mano manca, darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala manca, spingendo poi la starna innanzi con il taglio del coltello à meza lama, darai il suo taglio al trauerfo del petto alla congiuntura della forcella, non entrando molto dentro, tirando il taglio del coltello verso te, e spingendo vn poco la starna innanzi, darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala diritta, tenendo ben ferma la mano tu darai dui tagli ordinarij alla coscia diritta, riuoltando con prestezza la starna con li piedi di sopra, darai li altri dui tagli alla congiuntura della coscia manca, accommodando sempre la mano della forcina con quella del coltello, spingendo poi la starna innanzi, che il groppone guardi verso di te, darai li due tagli l'vno dalla banda manca, l'altro dalla banda diritta, affondando bene il taglio del coltello, ma non però tanto che tu spicci l'una ne l'altra dal groppone, voltando poi subito la starna con il collo di sopra, spingendo la mano della forcina innanzi, darai con gratia li dui tagli alle due pалette delle spalle, l'vno dalla banda manca, & l'altro dalla banda diritta del collo, voltando poi la forcina con la starna, tu porrai la punta del coltello sotto il collo dinanzi, ouero dalla banda di sotto il codirone, alzando con gratia il coltello all'insù, tirando la forcina da basso, la starna ti restarà sopra la pùta del coltello, & con gratia la porrai nel tondo del tuo Signore, e buttandouì cō la punta del coltello il sale, lo farai dare al tuo Signore, o glie lo darai tu medesimo, & in questo modo farai di mano in mano, secondo che ti farà bisogno; Et questo ti basterà in hauerti mostro come si trincia la starna sopra la smembrata, & non diuisa.

Come si trinciano l'anitre saluatiche & domestiche. Cap. XX.

DELLE anitre ve ne sono delle saluatiche & delle domestiche, & rare volte se ne mangiano alle tauole de' gran Signori, & se pur se ne mangiano, saranno delle domestiche, ma picciole & giouani di due mesi, cotte nello spido, che di questa sorte, & cotte in questo modo sono bonissime. Volendole dunque trinciare, tu piglierai la forcina mezana, & il coltello simile, & la imbroccherai nelle reni, leuandola in aria con gratia, voltando li piedi di sotto, darai il suo colpo alla congiuntura della coscia, & sopra coscia, l'aquale si taglia facilmente, così come farà ancora ogn'altra parte di quella per essere giouane, & tenera di ossi & di carne; dādo poi con prestezza li dui tagli alla coscia, l'vno dētro l'altro di fuori, senza spicchare cosa alcuna, riuoltādo poi subito l'anitra con li piedi di sopra, accomodādo l'vna & l'altra mano, di sorte che cō facilità tu possi dare l'altri tre tagli alla coscia manca, senza staccar niēte; tu volterai dipoi la pùta della forcina verso la tua mano diritta, facēdo che li piedi restino di sotto, & con la punta del coltello darai il primo taglio alla congiuntura dell'ala

dell'ala diritta senza muouerè la mano della forcina, tu spingerai il coltello più innanzi, dando l'altro taglio alla congiuntura dell'ala manca, tirando il taglio del coltello verso te, entrando con esso taglierai la forcilla del petto; riuoltando poi con prestezza il groppone di sopra, darai li due tagli ordinarij al groppone, dirizzando il petto dell'anitra di sopra, voltando verso la tua mano diritta il collo, ouero il groppone, ponendo la punta del coltello da qual banda ti piacerà, alzando la mano del coltello in alto, tirando la forcina da basso, l'anitra ti resterà nella punta del coltello smembrata & non diuisa; laquale porrai con gratia nel tondo del tuo Signore, & vi metterai il sale. Et questo basti per l'anitra.

Come si trincia la cotornice. Cap. XXI.

LA cotornice è uccello saluatico & col becho rosso, ma si puo dire domestico, domesticandosi facilmente, è alquanto più grosso della starna, & quando è frollo, & bene acconcio, è tanto buono quanto la starna, è meglio, e di maggior nutrimento & per esserli così simile, potrei quasi stare di ragionarne, pur non restaro di dirti, che volendola trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello mezano, & con gratia lo imbroccherai nelle reni leuandola in alto, dando li suoi colpi di coltello alle due coscie, & il simile farai alle congiunture dell'ale, entrando con il taglio in vn medesimo tempo alla forcilla del petto, piegando vn poco il petto verso la tua mano diritta, darai per il lungo di quello dui tagli da ogni banda del petto per il lungo, per essere quello grosso di polpa; dipoi voltando il groppone di sopra, darai dui tagli alla congiuntura del groppone, calcando bene il taglio del coltello all'ingiu, tanto che tu senti che quelle siano tagliate, & staccate di netto, ponendo poi la punta del coltello dalla banda dinanzi sotto il collo, facendolo entrare sino al mezo, alzando quello in alto tirando la forcina da basso disimbroccherai la cotornice, laquale porrai sopra il tondo, e buttandoui con gratia il sale, lo seruirai doue sarà bisogno; Et intorno à questo non mi occorre fare più ragionamento.

Come si trincia il pollastro. Cap. XXII.

IL pollastro è uccello domestico, & si mangia cotto in diuersi modi; Volendolo dunque trinciare, tu piglierai la forcina mezana, & il coltello simile, stando sempre con la persona al tuo segno, & porrai la punta del coltello dinanzi o di dietro, si come à te piacerà, riuoltando quello con il groppone di sopra, lo imbroccherai nelle reni al solito, & con gratia lo leuerai in alto.

Ma prima che noi andiamo più innanzi, io voglio che tu sappi, che ne al pollastro, ne alla pollanca, ne meno al cappone non si leuano le punte dell'ale, & che essendo il pollastro con tutte le sue membra, & volendolo trinciare dandoli tutti li tagli ordinarij, sarà bisogno che tu li dia quindici colpi, come tu intenderai. Darai adunque il primo taglio alla congiun-

tura della coscia, & sopra coscia dritta, con li altri dui alla medesima coscia à canto il groppone, & altri tre tagli darai alla coscia manca; voltando poi li piedi sopra con il petto in fuori, darai dui tagli al groppone, l'uno dalla banda dritta, & l'altro dalla banda manca, e riuoltando con prestezza il collo disopra darai dui tagli alla punta dell'ala, & altri dui ne darai alla congiuntura dell'ale, cioè due tagli per ciascuna ala, tenendo ferma la mano della forcina col pollastro volto col petto in fuori, altri dui tagli darai alle palette delle spalle, l'una dalla banda manca, & l'altro dalla banda dritta del collo; posando poi il taglio del coltello innanzi, darai il suo taglio alla forcina del petto, che in tutto saranno quindici colpi; ponendo poi la punta del coltello sotto il collo, lo leuerai & ponerai nel tondo che haurai sotto la mano, & col solito sale lo seruiri doue sarà bisogno; & se ad ogni sorte di uccelli della qualità del pollastro darai li colpi sudetti, non sarà se non bene; & di questo basti.

Come si trincia il piccione. Cap. XXXII.

DE' piccioni ve ne sono de domestici, & saluaticchi, & l'vno & l'altro è bonissimo cotto in diuersi modi, & perche sono d'vna medesima specie, ragionerò solo del domestico; Egli si taglia in due modi, l'vno il tagliarlo in quattro parti, l'altro il darlo trinciato sopra la forcina così senza diuiderlo; A volerlo dunque trinciare, tu piglierai la forcina, & il coltello mezano, & lo imbroccherai nelle reni, leuandolo poi in alto, vi darai dui colpi di coltello alla coscia dritta, accomodandoti bene il piccione al taglio del coltello, tu darai li altri dui tagli alla coscia manca, ma in modo che tu non la spicchi, lasciando stare di dare il taglio alla congiuntura delle coscie, & sopra coscie; spingerai di poi il piccione innanzi, voltando li piedi di sopra, darai vn taglio solo al groppone col taglio del coltello all'ingiù; riuoltando poi di nuouo li piedi di sotto, voltando il piccione in fuori col petto, li darai li due tagli alle congiunture dell'ale; spingendo poi la mano dritta innanzi, darai il suo taglio alla forcina, se bene potresti far dimeno; bisogna poi che il piccione habbia vn taglio al trauerfo della schena à canto li branchi della forcina, come se tu volessi diuidere in due parti; ma questo taglio lo potrai dare in due modi, l'uno sarà il voltare la punta della forcina da basso, & posare il piccione sopra il tondo ponendo il taglio del coltello sopra il trauerfo del piccione, à canto li branchi della forcina, darai quel taglio facilmente cacciando la punta del coltello dinanzi sotto il collo, tirando la forcina all'insù desimboccherai il piccione, riuoltandolo con il medesimo coltello con il petto di sopra, lo lasserai nel medesimo tondo; L'altro modo di darli quel taglio al trauerfo delle reni, sarà tenendo la forcina leuata in alto con il piccione che guardi verso la tua mano dritta, ponerai la punta del coltello à canto li branchi della forcina dalla banda di sopra facendolo bene entrar dentro, tenendo ben ferma la forcina, calcando il taglio del coltello all'ingiù, tu taglierai il piccione al trauerfo, leuando poi della forcina con la punta del

ta del coltello lo porrai sopra il tondo, sopra l'orlo del qual porrai il suo sale, & lo darai innanzi al tuo signore. Et questo ti basterà in hauerti mostrato come si trincia il piccione sopra la forcina, hauendo sempre auertenza di fare ogni cosa con gratia, & di esser polito & presto.

Come si trincia la beccaccia. Cap. X I I I I.

LA beccaccia è uccello d'acqua di pantano, ma molto buono cocendola arrosto; ma perche questo uccello ha le gambe longhe, & il collo, & il becco simili, li cuochi quando le acconciano le riuoltano le gambe, & il becco lo cacciano in l'una, & l'altra coscia, di sorte che quando son poi cotte sono alquanto difficili al smembrarle; pur volendole trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello mezano, & con la punta del coltello volterai la beccaccia col petto da basso, & con la forcina la imbroccherai nelle reni leuandola in alto, volterai la forcina di sorte, che la parte doue sarà posta la testa venghi disopra, tenendo bene ferma la forcina, tu caccierai la punta del coltello nell'uno de' luoghi alzando il coltello in sù, ne leuerai la testa insieme col becco, girando poi la mano del coltello la leuerai insieme con il collo, & la farai cadere nel piatto; dipoi tu volterai li piedi di sotto, & darai li dui tagli alla coscia dritta, riuoltando subito il piede manco verso te, darai li altri dui tagli alla coscia senza spiccare ne l'una ne l'altra; spingendo poi la beccaccia col petto innanzi darai li due tagli ambedue le congiunture dell'ale, dandole ancora il suo taglio al tra uerso, dinanzi alla forcina del petto, voltandola poi con il petto nel miglior modo che à te parrà, cacciando la punta del coltello sotto il collo dalla banda dinanzi alzando in sù, & tirando la forcina da basso, tu leuerai la beccaccia della forcina, & con la punta del coltello la porrai nel tondo pigliando poi con la punta del coltello il sale, alzando vn poco la mano con gratia la gitterai su l'orlo del detto tondo, il quale farai fermire doue sarà bisogno, & così anderai seguitando di mano in mano; Et questo ti deuè bastare in hauerti mostrato come si trincia la beccaccia sopra la forcina.

Come si trincia la tortora. Cap. X X V.

LA tortora è uccello domestico, & quasi simile al piccione, ma non è tanto grande; la sua carne è bonissima quando è giouane; Volendola trinciare, tu piglierai la forcina mezana & il coltello simile, & imbrocandola nelle reni la leuerai in alto, aiutandoti con la punta del coltello, volterai li piedi di sotto & il collo di sopra, & darai li suoi due tagli alle congiunture della coscia dritta, & di poi riuolterai la tortora, & darai li altri dui tagli alla coscia manca, voltando con prestezza li piedi di sotto spingendo la forcina innanzi darai li due tagli alle congiunture di tutte due l'ale, passando col taglio del coltello innanzi fino à meza lama, tirando verso te darai il taglio alla forcina del petto, auuertendo sempre di non

a ffordare tanto la mano, che tu non stacchi cosa alcuna; riuoltando poi li piedi di sopra darai vn taglio solo, che basterà dalla banda manca del groppone; alzando poi la tortora in alto, con il petto volto in sù, ponendo la punta del coltello sopra le reni, tanto che basti, calcando il coltello all'inghiù, e tenendo ben ferma la forcina, taglierai la tortora nel mezzo, ma non però tanto che vadi in dui pezzi, leuando poi il coltello porrai la punta dinanzi sotto il collo, ouero di dietro sotto il codirone, che l'vno, & l'altro modo starà benissimo, leuando il coltello all'insù, e tirando la forcina da basso, leuerai la tortora della forcina, & con la punta del coltello la porrai nel tondo che hauerai sotto la mano, e gittandoui con gratia il sale lo seruirai al tuo Signore, o doue sarà bisogno; Questo basti quanto alla tortora, della quale poteno lasciare di ragionarne, hauendo io parlato à bastanza del piccione, che e (come ho detto) quasi simile a lei, ma non mi sono curato di durare questa fatica di più per non fare questo torto alla bontà della sua carne.

Come si trincia la quaglia. Cap. XXVI.

LA quaglia è uccello saluatico, & la sua carne è molto bona quando è grassa, & mangiata al suo tempo; volendola trinciare tu piglierai la forcina picciola & il coltello picciolo, & porrai la punta del coltello dinanzi sotto il collo, & la volterai con il petto di sotto, imbrocchandola con la forcina nelle reni leuandola in alto con gratia, & voltando li piedi di sotto, dando li suoi dui tagli alla coscia dritta, riuoltando poi li piedi di sopra, dando l'altri dui tagli alla coscia manca, & di nouo volterai li piedi di sotto spingendo la quaglia con il petto innāzi, darai li dui tagli alle congiunture dell'ale, spingēdo il coltello innāzi, darai il taglio al trauerso della forcina del petto, ponēdo la punta del coltello dalla banda dinanzi sotto il collo, & con quello leuerai la quaglia della forcina; la quale così smembrata, & non diuisa, porrai nel tondo, che tu haurai sotto la mano per tale effetto, & gittandoui il solito sale, lo porgerai con gratia al tuo Signore, ouero, come ho detto, altre volte, glielo farai dare, & se non al tuo Signore, doue ne farà bisogno; Et questo basti per conto della quaglia.

Come si trincia il tordo. Cap. XXVII.

IL tordo è uccello saluatico, picciolo come la quaglia, & è molto buono, massime quando è mangiato fresco; volendolo trinciare tu piglierai la forcina picciola e coltello simile, & lo imbroccherai nelle reni al modo solito, alzandolo in aria cō gratia, stando ben disposto con la persona, girando la forcina, accommodandolo al taglio del coltello; & li darai lita gli alle due coscie, senza leuare l'vna ne l'altra, girando di nouo la forcina, darai con gratia li dui tagli alle congiunture delle due ale, voltando vn poco il petto del tordo verso la tua mano dritta, spingendo il coltello innanzi, darai il taglio alla forcina del petto, spingendo la forcina innanzi, vol-

zi, voltando il tordo per fianco, con la punta del coltello darai vn taglio a trauerso del tondo, à canto li branchi della forcina dal mezzo indietro, voltando la testa del tordo verso la tua mano diritta, porrai la punta del coltello sotto il collo, alzando la mano diritta in alto tirando la forcina da basso desimbroccherai il tordo, il quale ponerai con gratia nel tondo, gittandoui il suo sale, & questo darai al tuo Signore, è doue ti piacerà; Et questo basterà per hauer ragionato del tordo.

Come si trincia la lodola, & altri vccelli piccioli.
Cap. XXVIIII.

LA lodola è vccello, picciolo, quai mai non costumano di trinciare li Trincianti, ma darle così integre, che chi le vole mangiare, se le trinci da se, & parimente li altri vccelli simili; ma pur volendo trinciare almeno la lodola, tu piglierai la forcina & il coltello picciolo, & se la forcina farà troppo larga de branchi, tu la stringerai vn poco con la mano diritta, che alcuno non sene auuegghi, & dipoi porrai la punta del coltello dinanzi sotto il collo, & la volterai, & imbroccherai nelle reni, girando bene la forcina intorno, accommodando l'uccello al taglio del coltello, darai prima li suoi tagli alle due coscie, & dipoi alle due ale, & così sopra la forcina con la punta del coltello li darai il taglio al trauerso dalla banda delle reni, à canto la forcina, dal mezzo indietro, come dissi che facesse del tordo, & poi con gratia li ponerai la punta del coltello dinanzi sotto il collo, & leuerai la lodola dalla forcina, ponendola nel tondo che tu haurai sotto la mano, & ne potrai trinciare sino a tre ò quattro, & gittandoui il sale con la punta del coltello, lo farai dare doue sarà bisogno; Et questo douerà bastare in hauere inteso come si trincia la lodola, benché bastarebbe à darli solo il taglio alla congiuntura dell'ale, & il taglio à trauerso, perhe pare, à chi la mangia, molto meglio à trinciarla da se medesimo, pur starà all'arbitrio del Trinciante. Io non restarò di dirti come vi sono ancora di molte altre sorti d'vccelli così di terra come di acqua, grandi & piccioli, delli quali non voglio ragionare, perche sarebbe souerchio, hauendo ragionato à bastanza del pavone, del fasano, della starna, & altri vccelli; di forte, che quando il Trinciante sarà gionto alla perfectione di quest'effercitio saprà trinciare ogni sorte di vccelli che li saranno posti innanzi; Resta hora che noi ragioniamo come s'imbrocca, & come si trincia tutta la sorte di carne de animali di quatttro piedi così grandi come piccioli, & così cominceremo dalla carne di boue, ouero di vaccina.

Come se imbrocca & come si trincia vn pezzo di carne di vaccina.
Cap. XXII.

PARERA forse ad ogni vno cosa strana, che di tutte le sorti di carni io comici prima dalla vaccina, laqual carne si suole piu tosto mangiare tra

tra contadini che tra Signori; ma se sarà giouane, grassa, frolla, & in buon taglio, & ben trinciata, sarà eccellentissima, & perciò il Trinciante deue cō ogni diligenza sforzarsi di saper trinciar bene vn pezzo di carne di vaccina; perche se saprà trinciare bene vn pezzo di questa carne, saprà ancora trinciare bene molte altre sorti di carne, auuertendo che il pezzo della carne non deue essere manco di sei libre, ma sia della coscia accompagnata con grasso; Volendo dunque trinciare la carne di vaccina, piglierai la forcina graade, & il coltello grande, tenendo l'uno & l'altro nelle mani come ti dissi che facesti, tirandoti il piatto della carne à cāto di te dalla tua banda manca, ponendoti poi con li piedi pari, & giusto cun la persona, volterai con la forcina, & con la punta del coltello la carne in parte che tu la possi imbroccare, auuertendoti che se la carne non sarà trinciata per il suo verso non valerebbe nulla, però bisogna che tu auuertischi d'imbroccare in parte, che quando l'hauerai leuata in alto, venga a cadere nel tondo trinciata per il trauerso, & non per il dritto filo della carne.

Tu poserai adunque la costa del coltello sopra il pezzo della carne per tenerla più ferma nel piatto ad imbroccarla, auuertendo di porre la punta della forcina in luogo, che il pezzo della carne sia imbroccato giusto, che non penda da nissuna banda, & cacciare ancora la forcina tanto entro che prima che tu la lieui, senti che stia ben ferma & giusta, accioche tu non habbi poi di nouo à imbroccare; Imbroccato che haurai nel modo detto, tu leuerai il pezzo della carne in alto, voltandolo verso la tua mano dritta quell'a parre che trinciandola, conosci sia trinciata per il verso suo, & questo non posso mostrartelo se non in fatti; & da quella banda che tu vorrai cominciare, con il taglio del coltello ne leuerai quella parte di sopra, cioè la superficie della carne, facendo in essa vna spianata come sarebbe la palma della mano, & dipoi con il taglio del coltello darai molti colpi per il dritto & pel trauerso della detta carne, tanto appresso che l'uno tocchi quasi l'altro, ma con molta prestezza auuertendo di non ti maneggiare con la testa, ne con la persona; dato che tu li haurai li suoi colpi à bastanza tu volterai il taglio del coltello verso te entrando gentilmente nella carne, tirando verso te allingiù ne farai cadere la carne trinciata nel mezzo del tondo, che tu haurai sotto la mano; ma auuertisci tenere piegata la mano della forcina vn poco verso la tua mano dritta; accioche la carne trinciata non ti venghi à cadere sopra le mani; quando poi tu haurai coperto tutto il fondo del tondo di carne trinciata minuta, se vi sarà niente di grasso attaccato al pezzo della carne che tu hauerai sotto la forcina, lo volterai verso te, & ne trincerai vn poco minuto, facendolo cadere nel medesimo tondo perche in vero la carne di vaccina non vale niente, se con la magra trinciata non vi è vn poco di grasso, & se per sorte al pezzo della carne che trincerai non vi fusse grasso attaccato, & che nel piatto della carne ve ne fusse, tu deuì posare la forcina con la carne nel piatto, & pigliare la forcina picciola nella mano, & con il coltello taglierai quello ponendo o nella forcina picciola, laqual forcina così con il grasso imbrocherai nel pezzo della carne che sarà nella forcina grande dal canto di sopra,

pra, in parte che quando tu leuerai il pezzo grande in alto, che il grasso ti torni comodo al taglio del coltello, posto che tu haurai la forcina picciola con il grasso nel pezzo della carne, tu ritornerai di nuouo à repigliare la forcina grande nella mano, alzando la carne in alto, & con gratia trincerai di quel grasso minuto sopra la carne trinciata, & quando sarà à bastanza, con la punta del coltello butterai il sale sopra l'orlo del tondo appunto, & lo darai al tuo Signore, & di questo modo andrai seguitando, facendo di quel pezzo quanti tondi ti farà bisogno.

Non voglio restare di dirti che alcuna volta per galantaria potresti adoperare dui coltelli in vn medesimo tempo, ma solo quanto tu trincerai la carne di vaccina minuta, ouero qualche cigotto di caprio, ò di castrato, & altre carni grosse; voglio dunque che quando tu haurai il pezzo della carne nella forcina, & che tu li haurai leuato quella parte di sopra, & spianatola come ti dissi, come la palma della mano, che tu pigli dui coltelli vguagli di lunghezza nella mano dritta, & che li dui manichi si tocchino insieme, facendoti toccare il calcio del manico nel mezzo della palma della mano & che poi tu cacci il dito longo delle mani tra l'uno & l'altro coltello, per fare stare le due lame diuise l'vna dall'altra, stringendo bene con la mano li dui manichi insieme, & ancora con le dita per tenere li coltelli più fermi; hauendo poi la carne nella forcina leuata in alto, darai di molti colpi con li dui tagli per il dritto, & per il trauerso della carne, poi hor con l'uno, & hor con l'altro taglio entrerai hora verso te, & hora in fuori, accomodandoti sempre la carne al taglio delli coltelli, tirando da basso, ne farai cadere la carne trinciata minuta nel mezzo delli tondi; ma questo voglio già che tu lo faccia se non quando tu haurai qualche bel taglio di carne, & che tu haurai poche genti da seruire, perche questo si fa solo come dissi per galantaria; & questo ti basterebbe in hauere inteso come si trincia la carne di vaccina sopra la forcina; benché ancora la potresti trinciare in fette grandi & sottili, secondo il gusto del tuo Signore, ma questo si rimette anco alla sufficienza del Trinciante.

*Come si trincia vn cigotto di caprio.**Cap. X X X.*

Volendo trinciare vn cigotto di Caprio, tu piglierai la forcina grande, & il coltello grande, ponendo à canto di te il piatto dalla banda manca, facendo che il piede del caprio sia volto di fuori verso la tua mano dritta dipoi tu volterai la costa del coltello al trauerso del cigotto per poterlo tenere più fermo nel piatto nell'imbroggarlo, & porrai la punta della forcina nel mezzo del cigotto dal canto di sopra, & imbroccherai il cigotto giusto, che quello non penda da nissuna banda, facendo entrare bene la forcina tanto entro che tu senti che quello stia ben giusto & fermo, dipoi stando con la persona al tuo luogo, leuerai il cigotto in alto, aiutandoti con la punta del coltello per darui miglior gratia, di sorte che il piede verrà ad essere volto di sopra, voltando verso te quella parte che ti parerà migliore & più facile al trinciarla, & col taglio del coltello volto verso

verso te, sottilmente ne leuerai la superficie del rostito in fette sottili, & con la punta del coltello ad vna ad vna ponerai sopra l'orlo del piatto del cigotto, leuato che hauerai da vna banda tutta la crosta; con il taglio del coltello volto verso te darai di molti colpi per il diritto, & per il trauerso, l'vno à canto l'altro con molta prestezza senza maneggiarti molto con la testa, ne con la persona, tirando poi da basso, entrando nella carne gentilmente la farai cadere nel tondo, che tu deuì hauere sotto la mano; hauendone secondo il tuo giudicio trinciato à bastanza, tu piglierai con la punta del coltello dui ò tre di quelle fette della crosta ch'io ti dissi che ponessi sopra l'orlo del piatto, & lo ponerai sopra l'orlo del tondo buttandouì dipoi vn poco di quel suo intingolo, con il medesimo piatto, e buttandouì poi il suo sale, lo darai al tuo Signore, & se ti farà bisogno, tu andrai seguitando, girando sempre la forcina intorno, secondo ti farà bisogno per accommodarti il cigotto al taglio del coltello, per poterne con più facilità trinciare la carne; Et questo ti basterà in hauerti detto come si trincia il cigotto del caprio alto dal piatto sopra la forcina, diuidendolo poi in quante parti à te farà bisogno; ma quello che io hò detto del cigotto del caprio, ho ancora voluto dire del cigotto del castrato per essere quelli de vna medesima grandezza, & andando imbroccati & trinciati in vn medesimo modo, per il che lasserò di ragionarne, hauendo detto à bastanza di quello del caprio.

Come si trincia il cigotto di porco saluatico.

Cap. XXXI.

IL cigotto del porco saluatico è molto buono, quando è di porco giouane, & frollo, & bene arrostito dal cuoco; se il cigotto sarà di ruffolato giouane, quello sarà picciolo, & leggiero, & ancora sarà facile all'imbroccarlo, ma se sarà di porco grande, sarà grosso, graue & difficile al trinciare sopra la forcina, & bisognerà hauere buon polso per volerlo tenere leuato in alto, pur io mi presuppongo che quello sia di forte che tu lo possi facilmente imbroccare. Volendolo dunque trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello grande, ponendo il piatto doue sarà dentro il cigotto à canto di te dalla tua banda manca, & se quello sarà picciolo di forte, che tu conoschi di poterlo tenere leuato in alto, tu imbroccherai dal canto di sopra giusto nel mezzo, che non penda da nessuna banda, & con gratia lo leuerai in alto, ma che il piede venga di sopra, poi con il taglio del coltello verso te gentilmente ne leuerai la superficie in fette sottili da quella banda che à te piacerà, lequali con la punta del coltello porrai nell'orlo del piatto, di forte che leuato via quella crosta, la carne si vederà bianca, & bella, & quella con il taglio del coltello, trincerai trita minuta, come ti dissi che facessi la carne di vaccina, ouero in fette grandi & sottili secondo il gusto del tuo Signore facendola cadere così trinciata nel tondo, che deuì hauere sotto la mano, ponendouì ancora con essa vna, ò due di quelle fette della crosta, che tu leuasti prima, & cò tutte due le mani leuerai il piatto, but-

to buttando nel tondo vn poco di quel brodo, se ve ne sarà nel piatto, buttandoui poi il sale con gratia; ma se il cigotto del porco sarà tanto graue, che tu non lo possi leuare, tu porrai la punta della forcina disopra nel cigotto, per tenerlo ben fermo nel piatto, leuandone pur cō il coltello quella superficie in fette sottili, ponendone vna ò due sopra l'orlo del tondo, che tu haurai sotto la mano, dando poi molti colpi di coltello l'uno à canto l'altro per dritto, & per trauerso, tirando poi il taglio del coltello verso te entrando nella carne gentilmente quella farai venire sopra il tondo tanto che ti parrà à bastanza, buttandoui poi il sale con la punta del coltello, auertendo di non imbrattare cosa alcuna, perche questa è bellissima parte, & vna delle più impottanti che bisogna che habbi vn Trinciante, ilquale si deue parimente guardare dall'affettatione; Et questo sarà à bastanza in hauerti mostrato come si trincia il cigotto del porco saluatico grande ò picciolo, come sarà, l'uno sopra la forcina, & l'altro così posato nel piatto.

Come si trincia vna spalla di castrato. Cap. X X X I I.

LA spalla del castrato suole essere molto buona quando è castrato giouane & grasso, ma vuole essere frolla & mangiata calda. Volendola di que trinciare, tu piglierai la forcina grãde, & il coltello simile, ouero il mezzano, tenēdo l'uno & l'altro nelle mani, come ti mostrai, & volterai la spalla con il piede di fuori dalla tua banda dritta, & porrai la punta della forcina nella pūta della spalla, che l'uno de branchi vada dalla bāda disopra, & l'altro disotto, ma che l'osso resti nel mezzo delli dui branchi della forcina, ma che entri bene tutta dentro, & giusta di sorte, che la spalla nō pendada nissuna banda, perche essendo imbroccata male, malamente la potresti muouere; come tu l'hauerai imbroccata, la leuerai in alto con buona gratia, facēdo che il piede sia volto disopra, voltando la parte dell'anca verso te, & con il taglio del coltello volto verso te, ne leuerai di quelle fette disopra sottilmente, facendole cadere nel mezzo del tondo che haurai sotto la mano; entrando poi con il coltello più dentro doue tu trouerai la grassezza dell'anca, & quella taglierai minuta facendola cadere nel tondo, ilquale quando vedrai di hauer empito à bastanza, tu li butterai il sale, & lo darai al tuo Signore, & così anderai seguitando di mano in mano, trinciando quella carne che ti farà bisogno, accomodando sempre la detta spalla al taglio del coltello. Ma perche io ti dissi quando ragionai del pauone, che vn Trinciante per sufficiente che sia potra seruire malamente à più di sei persone, io non intendo meno, che di questa tu n'habbi à far più di sei piatti, perche quando anco volessi farne più, malamente si potrebbe per essere la spalla più abondante d'ossi che di carne, & perciò ti bisogna auuertire di seruirti di tutta la carne diuidendo secondo il bisogno; & di questo ti fo auuertito, perche la palla ha dui ossi che non si possono tagliare, ne dare interi, per la grandezza & difformità loro; finito che haurai di trinciare, desimbroccherai tutto quello che ti resterà su la forcina, ponendola nel piatto, & manderai fuor di tauola

di tauola, se bene ti resta il boccone della Regina, chiamato così in Francia, & questo è vn osso picciolo, che sta attaccato alla menatura dell'anca, che è assai difficile da tronar, senza adoperarui la saluietta con la mano, questo non si può mostrare se non in fatti, & però lo tacerò. La spalla & il cigotto di castrato si possono imbroccare in due modi, l'vno è come ti mostrai di sopra, l'altro è di pigliare la spalla per il piede, imbroccandola con la forcina, ouero pigliandola in mano con la saluietta, cioè inuoltando vno de capi della saluietta al piede leuandola in alto con la mano manca, & in quel modo trinciarla; ma l'altro modo d'imbroccarla che ti ho mostrato di sopra, è più bello, & si può ancora con più facilità trinciare la spalla o cigotto.

Come si trincia vna lonza di Vitella. Cap. XXXIII.

LA lonza della vitella s'intenda le parte della schena, cominciando dalle spalle fino di dretto al codirone, laquale schena va diuisa o spaccata in due parti, & di quella se ne fanno poi li pezzi grandi, o piccioli; ma il pezzo che va trinciato sopra la forcina, non deue essere manco di sei libre, laquale va colta nello spido, & è eccellentissima quando è frolla, & mangiata calda. Volendola dunque trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello grãde nelle mani, & imbroccherai il pezo da l'uno de capi; cioè da l'uno delli branchi anzi sopra le coste, & l'altro di sotto dalla banda del rognone, spingendo ben la forcina tutta dentro, ma tãto giusto, ch'el pezzo della carne non penda da nissuna banda; Et dipoi che tu l'haurai imbroccata, la leuerai in alto con gratia, ponendoti poi giusto con la persona volterai la parte del rognone di fuora, & la parte doue sarà la polpa verso di te. Et con gratia con il taglio del coltello verso te ne leuerai tutta la parte di sopra, cioè la cima, del arostio in fette sottili, & quelle porrai sopra al piatto, cioè l'orlo; & con il taglio del coltello darai di molti colpi nella carne, l'uno che quasi tocchi l'altro per il dritto & per il trauerso, come dissi che facesti alla carne di vaccina; voltando poi il taglio del coltello verso te entrando gentilmente nella superficie della carne: tirando verso di te all'ingiù, tenendo alquanto piegato la mano della forcina verso la tua mano dritta, ne farai facilmente cadere la carne trinciata minuta nel mezo del tondo, che tu haurai sotto la mano, ponendo poi con la punta del coltello due o tre di quelle coste, che ne leuasti prima sopra l'orlo del tondo, pigliando il piatto della carne con le mani, vi butterai sopra vn poco di quel brodo del arostio, per fare la carne più saporita; buttando poi con la punta del coltello il suo sale con buona gratia, lo darai al tuo signoro; & se tu volesti leuarli le coste, tu incomincerai da quella prima, cioè verso la punta della forcina, ponendo il taglio del coltello fra l'una & l'altra costa, quella prima ne spiccherai, & con il coltello fra l'una & l'altra costa, quella prima ne spiccherai, & con il coltello la volterai in fuora, & quella ne spiccherai, di netto, posando ancora il pezzo di carne nel piatto, se farà bisogno, per poterne leuar meglio le coste, & quelle di mano in

la mano per tal'effetto, dipoi con il taglio del coltello verso te taglierai la congiuntura della coscia manca, & l'altra parte d'essa facilmente spiccherai facendola cadere nel mezo del tondo, buttandoui il sale con gratia, lo darai ò lo farai dare doue sarà necessario. Et questo basterà per quanto al quarto tondo fatto del osso della polpa della coscia manca, & dell'osso diuiso in due parti. Volendo fare il quinto tondo, tu trincerai tutta la carne che sarà attaccata alla parte di fuora delli dui scanelli; facendola cadere nel tondo, poi con il taglio del coltello darai dui tagli; l'uno dalla banda dritta, & l'altro dalla banda manca delli sui scanelli, aprendo bene, ouero piegando il coltello dall'una & l'altra banda, tenendo ben ferma la forcina, le due osse delle palette, ouero del codirone ne leuerai facendolr cadere nel tondo se tu l'hauerai sotto le mani, buttandoui con gratia il sale; Et questo basterà per il quinto tondo fatto della carne attaccata alli due scanelli, & delli due ossi del codirone; volendo far il sesto & vltimo tondo tu trincerai il resto della carne che sarà attaccata alla spina del lepre, la spina dico, perche l'osso della schena è talmente intrigato insieme, che apunto par vna spina d'un pesce; leuato che tu le haurai tutta la carne, tu poserai la coda del lepre nel tondo, & tu haurai sotto le mani, ponendo il coltello sopra esso, alzando la mano della forcina in su, calcando il coltello da basso, ne romperai l'osso al trauerso; tornando poi la forcina in alto, porrai la punta del coltello nel buso della schena, piegando abasso, ne leuerai via vna parte d'esso, & il restante desimbroccherai, facendolo restare nel medesimo tondo, buttandoui il suo sale; & questo sarà in quanto al sesto tondo fatto di tutte le parte della schena, & della parte imbrocata fino alla coda; ilqual tondo sarà bonissimo, per esserui attaccato vna gran parte del lombo; ma se per sorte tu non hauesi tante persone da seruire, che ti anerrà di rado, potrai del lepre farne le parti migliori. Ma se tu pensassi di imbrocare il lepre nella forcina in altra parte, tu ti gabbaresti, perche tu non potresti trinciarlo tutto senza imbrocare molte volte. adunque terrai questo modo detto da me, che ti riuscirà benissimo, pur che il lepre sia frolo, & ben acconcio, giouane.

Come si trincia vn Coniglio. Cap. XXXV.

IL coniglio è quasi simile al lepre, ma egl'è assai più picciolo, & quando sono gionti alla sua grandezza sono come vno lepreto giouane, di sorte che parlando hora del coniglio, voglio dire ancora del lepreto. Questo animale è saluatico, ma per la molte quantità che se ne allenuano, si possono veramente dire domestici; la sua carne è assai bona quando sono giouani, & frolli, & bene acconci nel spido, & questi si cuocono quasi sempre interi. Volendolo adunque trinciare sopra la forcina, tu piglierai il coltello & la forcina mezana; tenendo l'uno & l'altro nelle mani al modo solito, & porrai il piatto dalla tua banda manca, facendo che il coniglio stia con la schena pì sopra, & che il capo guardi verso la tua

D mano

mano manca, posando poi la lama del coltello al trauerfo del coniglio, & quello imbroccherai giusto sopra le spalle, cioè che l'vno delli branchi vadi dalla banda diritta, & l'altro dalla manca del collo, ma sopra le spalle apunto, spingendo bene la forcina dentro per fianco a tal che la punta vadi verso il rognone, facendola entrare di forte, che il coniglio non balli sopra la forcina; imbrocchato che tu haurai tu lo leuerai in alto, & con la punta del coltello taglierai li due nerui al cal cagno de piedi di drieto, per suiluparli da sieme, & l'vno, & l'altro piede leuerai con destrezza, senza imbrattar cosa alcuna; leuati che sarà li dui piedi, ti restare il coniglio sopra la forcina con li piedi volti in fuora, & se il coniglio sarà grosso, tu trincerai prima tutta la carne della coscia diritta; & dipoi con il taglio del coltello verso te entrerai alla congiuntura della coscia; & quella ne spiccherai, facendola cader nel tondo, che tu haurai sotto la mano, insieme con la carne della coscia; & se il coniglio sarà picciolo, li leuerai tutta la coscia intiera, e voltando poi la coscia manca verso te, farai il simile, facendola cader nel medesimo tondo, buttandoui poi il suo sale con la punta del coltello, lo darai doue à te piacerà; seguitando poi volterai il taglio del coltello verso di te, e darai dui tagli l'vno dalla banda diritta, l'altro dalla banda manca della coda, alle congiunture delli dui scanelli, quale farai facilmente cadere con la punta del coltello nel tondo che tu haurai sotto le mani, dando poi vn taglio al trauerfo del lombo del coniglio, quello facilmente si taglierà, facendolo cadere ancora lui nel medesimo tondo buttandoui poi con gratia il sale, lo darai doue farà bisogno. & questo sarà per hauerne fatto due parti. Volendo far l'altro tondo, che sarà la terza parte, che malamente più se ne potrebbe fare, tu terrai la forcina volta innanzi verso il tuo signore, & con il taglio del coltello volto in fuora darai vn taglio alla spalla, cacciando la punta del coltello in essa, tenendo ben ferma la forcina ne leuerai facilmente la spalla, qual più ti piacerà, rinoltando poi l'altra spalla di sopra quella con il suo taglio alla congiuntura ordinaria leuerai con la punta del coltello, ponendola nel medesimo tondo, voltando poi il coniglio con la schena di sopra darai vn taglio al trauerfo del coniglio, a canto la forcina, quella parte ne leuerai, & dipoi porrai il taglio del coltello sopra il collo sotto li branchi della forcina sotto la tua mano, ca'cando il collo nel piatto & alzando in alto, & dimenando la forcina facilmente il collo si spiccherà lassandolo nel piatto; la parte della schena & del petto che sarà restata nella forcina, quella con il coltello farai restar nel tondo, doue ponesti le due spalle, buttandoui il suo sale, facendolo dare doue à te piacerà; Et questo ti basterà di hauere inteso come s'imbrocchia, & come si trincia il coniglio; & il simile tu deui intendere del lepreto giouane; ma auertisci che se il coniglio sarà grande, & il simile il lepreto, & che quello sia posto in tauola intero, voglio che tu lo tagli al trauerfo, & che la parte da mezzo indreto lo imbrocchi, come il lepre; & se sarà la parte dal mezzo innanzi, tu lo imbroccherai sopra la spalla, trinciando l'vno & l'altro come dissi, che tu facesti, farò fine in quanto al coniglio parendomi di hauer detto a bastanza.

*Come si trincia il capretto dal mezo indreto.**Cap. XXXVI.*

IL capretto è animale domestico, & è molto buono, quãdo è grasso cotto in diuersi modi; Si suole il capretto, quando si cuoce nel spido cuocerfi alcuna volta intero, mafsime alle tauole de' grãdi; ma il più delle volte si cuocono dal mezo indreto, & di questo noi ragionaremo, perche se bene il capretto venisse in tauola, come difsi intero, bisogna tagliarlo a trauerfo, volendolo imbrocchare, & trinciare sopra la forcina. Adunque come io difsi di sopra; noi ragionaremo delle parti da mezo indreto, le quali van cotte nel spido; perche di poi, quando sarà tempo, ragionerò delle parti da mezo innanzi: Volendo adunque trinciare il capretto da mezo indreto, tu piglierai la forcina & il coltello grande, benchè ancora facilmente ti potresti feruire della forcina & coltello mezano, ma in questo tu ti gouernerai secondo la grandezza di quello; pigliato che tu hai la forcina & il coltello nelle mani, in due modi potrai imbrocchare; L'uno farebbe dalla parte di dreto verso la coda nel mezo delli fui scanelli; L'altro sarà nel mezo del filo della schena; ma la parte di dreto noi la lassaremo, & ci attaccheremo a quella del mezo del filo delle reni; adunque tu ponerai l'vno de' branchi della forcina che entri nel bufo del osso della schena, & l'altro branco entri di sopra il filo della schena, tra la carne & l'osse, & spingerai bene la forcina tutta dentro; tanto che tu senti che il capretto sia ben fermato; dipoi tu ti porrai giusto con la persona al tuo segno; Ma perche il capretto non è di quella fermezza che è il lepre, per essere questa carne piu molle, & facilme leuandolo in alto cò le coscie, quelle ti farebbono rōpere il capretto sopra la forcina; adunque tu li leuerai prima le coscie, con li dui scanelli attaccati, tu abbasserai la forcina dinanzi, & porterai il capretto nel piatto, tenendo ben ferma la forcina nelle mani, & cò il taglio del coltello darai dui tagli dalla bāda di dietro del capretto, l'vno dalla banda diritta, & l'altro dalla manca della coda, entrando bene da basso tãto che tu senti, che quella vltima parte della coda sia staccata delli dui scanelli, c'ando la forcina da basso staccherai tutta la parte della schena dalle coste, dando con la punta del coltello a quella pellegatta da tutte due le bande delle anche, con molta facilità diuiderai le coscie dalla schena, la qual parte della schena p essere la migliore, ti verrà a restar nella forcina; questa parte della schena adunque la leuerai in alto, & con il taglio del coltello verso di te, hauendo dui tondi apparecchiati sotto la mano, tu leuerai l'vna o due coste con quella pellegatta insieme dalla banda manca, laquale farai cadere nel vno delli dui tondi, & poi accomodando l'vna & l'altra mano ne leuerai le altre due coste, cò la parte di quella pelle, attaccata dalla banda diritta, laquale porrai nel altro tondo; voltando poi il rognone di sopra, staccherai tutti dua fino all'osso, ponendone vno per tondo; dipoi pur sempre col taglio verso di te cominciando dalla coda, ne leuerai tutta la parte del grasso & del lombo di dentro, facen-

dola in due parti, ponendone vna parte per ciascun tondo; voltando poi la schena di sopra con il coltello gentilmēte ne leuerai la polpa della schena da tutte due le bande da l'vno capo e l'altro, ponendone vna parte per tondo; volterai poi la parte del rognone di sopra, & tenendo ben ferma la forcina, con il taglio del coltello volto da basso farai quattro parti della schena, ponendo il taglio alle sue congiunture, lequali per essere quelle tenere, facilmente si tagliano così sopra la medesima forcina; la prima parte che sarà la coda farai facilmente cadere nell'vno de tondi, spingendo poi innanzi col coltello, la parte che sarà nella forcina ponendo la punta nel buco della schena piegando vn poco la mano ne leuerai facilmente la seconda parte, la quale ancor lei porrai nel medesimo tondo doue ponesti la coda, & questo sarà per il primo tondo: spingendo con il coltello verso la punta della forcina il resto della schena del capretto facendo la in due parti, le porrai con gratia sopra l'altro tondo, & questo sarà per il secondo tondo fatto de tutta la parte della schena, & de rognoni, buttandoui dipoi il suo sale li farai dare doue a te piacerà. Et così come del lepre ne facesti sei parti, hora sei parti ne farai del capretto, essendoti restato nel piatto ambedue le coscie con li dui scanelli attaccati, facilmente d'ogni vna dell'e coscie ne potrai far due tondi, come intenderai; voglio adunque che tu volti di forte con la forcina & coltello le due coscie, che con facilità tu la possa imbrocchare, cioè che l'osso del stinco entr i fra li dui branchi, & spingerai tanto la forcina innanzi, che tu imbrocchi ancora in essa l'osso della coscia, a tal che neli brāchi della forcina vi sia li dui ossi, cioè l'osso del stinco & l'osso della coscia, tenendo ben fermo la forcina nel piatto, tu diuiderai con il coltello l'vna coscia dall'altra, l'vna resterà nel piatto, & l'altra su la forcina, laquale tu leuerai in alto con gratia, & cō il taglio del coltello verso te, taglierai due o tre fette della carne della coscia, & poi col taglio del coltello volto in fuori, tu darai vn taglio alla congiuntura del scanello, ponendo poi la punta del coltello nel buco dell'osso del scanello voltandola in fuori facilmente lo leuerai, ponendolo con gratia con la punta del coltello nel tondo, buttandoui poi il suo sale: Et questo ti basterà per il primo tondo; dell'vna delle due coscie tenendo sempre ferma la forcina in alto, tu trincerai il restāte della carne della coscia, facendola cadere nel tondo che tu haurai sotto la mano, e poi con la punta del coltello entrerai sotto li branchi della forcina tra l'osso della coscia & quello dello stinco, & quelli facilmete diuiderai l'vno dall'altro, spingendo prima gli ossi della coscia fuori della forcina cō la punta del coltello, facendolo restare nel medesimo tōdo, voltando poi la pūta della forcina da basso, farai cader con il coltello l'osso del stinco nel medesimo tōdo, buttandoui il suo sale; & questo sarà p il secōdo tōdo, fatto di vna delle due cosce, come dissi di sopra: Hora vi resta l'altra coscia, la quale tu imbroccherai come la prima, cioè che l'osso del stinco prima, & poi quello della coscia entrino neli dui branchi della forcina, leuādo poi quella in alto accōmodadoti sēpre la coscia al taglio del coltello, facendone di quella dui tōdi, come facesti della prima; Et in q̃sto modo tu verrai hauere della parte del capretto dal

dal mezo indrieto, fatto ſei parti eguali; & hora ragionerò come ſe imbroccha & ſi trincia il capretto dal mezo innanzi.

Come ſi trincia il capretto dal mezo innanzi. Cap. XXXVII.

IL capretto dal mezo innanzi: cioè li quarti attaccati inſieme ſi ſogliò cuocere alleſſo, perche ſono migliori, & più ſani; Volendoli adunque trinciare ſopra la forcina, tu piglierai la forcina grãde & il coltello mezano, ponendoti il piatto dalla tua banda manca, auuertendo bene che ſe il capretto ſarà troppo cotto, tu non lo potrai imbrocchare ne manco trinciare; & eſſendo di quella ſorte, laſſalo ſtare, ò mandalo via; & ſe purtù fuſſi ſforzato di trinciarlo, laſcialo nel medefimo piatto, ponendo la forcina in eſſo con più deſtrezza che potrai, ne leuerai le parti migliori, che ſarà la punta del petto, & poi le coſcie, & coſi di mano in mano anderai ſeguitando di trinciarlo ſenza ordine, e come ti tornerà più commodò; ma ſe il capretto ſarà intero & ben fermo, lo potrai facilmente imbrocchare & trinciare nel modo che tu intèderai; & nota che in dui modi ſi poſſono imbrocchare, l'uno ponendo la forcina ſopra le ſpalle, & farla paſſare dinanzi nel petto, & poi leuarlo in alto; l'altro modo di imbroccharlo ſarà queſto. Tu deuì ſapere che tutta la ſchena del capretto dalla coda ſino al collo ha vn buco che paſſa da l'un capo all'altro; voglio adunq. che tu li tagli prima tutto il collo, cioè quella parte che ſta attaccata alle ſpalle, & che tu ti accòmodi il capretto di modo, che con commodità lo poſſi imbrocchare, ponèdo l'vno de branchi della forcina in quello buco, che trouerai fra le due ſpalle nel ſio della ſchena, & che l'altro branco entri di ſopra la ſchena, ma tanto à dentro che tu ſenta che il capretto ſia ben fermo nella forcina, anchora che in queſto modo il capretto per nò eſſere imbroccato giuſto penderà più da vna banda che dall'altra, ma queſto non importa molto, perche in altro modo nò lo potreſti imbrocchare per trinciarlo tutto ſenza imbrocchar di nouo; imbroccato che haurai, come diſſi, ſopra il collo, tu ti porrai cò la perſona al tuo loco, & cò gratia leuerai il capretto in alto voltando il petto verſo la mano diritta, & coſi come della parte del capretto da mezo in dreto ne faceſti ſe parti, coſi farai di queſto. Adunque tu trouerai la cògiuntura del piede, & della ſpalla m̃aca con il taglio del coltello, & prima ne leuerai il piede, ilqual ſarà cacciato nelle coſte del petto, & q̃llo farai cadere nel tondo che tu haurai ſotto la mano, poi accòmodandoti bene la mano della forcina, ne leuerai cò dui tagli la ſpalla m̃aca, facendola cader nel medefimo tondo, & perche tra la ſpalla & il collo vi reſta vn boccone di carne graſſa, & molto bona, quella trincerai, facèdola cadere ancora lei nel tondo, buttandoui poi cò gratia il ſale; & queſto ſarà per il primo tondo fatto della ſpalla & il piede manca. Volendo fare il ſecondo tondo, tu volterai la ſpalla diritta verſo te, & ne leuerai il piede, che ſarà cacciato nelle coſte del petto, & quello farai con la punta del coltello cadere nel tondo, che tu haurai ſotto la mano di poi con altri dui tagli à la ſpalla diritta, quella con la punta del coltello potrai con

gratia nel medesimo tondo, & con esso ancora vi trincerai quel boccone di carne, che sta fra la spalla & il collo; & questo basterà per il secondo tondo, buttandoui il suo sale. Volendo fare il terzo tondo, tu volterrai il petto del capretto verso la tua mano dritta, & darai dui tagli l'vno dalla banda dritta, & l'altro dalla banda manca del petto in quelli offetti, liquali per essere molto teneri facilmente si tagliano, & con la punta del coltello la farai cader nel tondo, che tu haurai sotto la mano, & dipoi con il taglio del coltello verso te, ne leuerai le due prime coste dalla banda dritta, voltando vn poco la forcina, ne leuerai l'altre due coste dalla banda manca, & con gratia tu farai cadere nel tondo buttandoui poi il sale, & questo basterà per il terzo tondo. Volendo far il quarto tondo, tu spingerai la punta della forcina innanzi, che il petto del capretto sia volto di fuori, e con il taglio del coltello volto dabbasso ne taglierai due o tre di quelle coste dalla banda dritta, facendole cader nel tondo, & poi altre due o tre coste appresso di quelle insieme con esse porrai nel medesimo tondo; voltando poi vn poco più la forcina accomodando il capretto al taglio del coltello ne leuerai altre quattro coste dalla banda manca, facendole cadere nel tondo, vi butterai il suo sale, facendolo dare doue a te piacerà; Et questo sarà a bastanza per il quarto tondo.

Volendo far il quinto tondo, tu spingerai di nuouo il capretto innanzi verso il tuo signore & col taglio del coltello verso di te ne leuerai tutte le coste da tutte due le bande, a due, a due, sino alla forcina, a tal che non ti resti in essa altro che tutta la parte della schena, facendole cadere nel mezzo del tondo, vi butterai con gratia il sale; Et quell' o sarà per il quinto tondo; Hora ti resta sopra la forcina tutto l'osso del filo della schena voltando la punta della forcina verso la tua mano dritta, tenendo ben ferma la mano & con il taglio del coltello volto de basso taglierai di nodo in nodo tutta la parte che haurai sopra la forcina, facendola cader in quattro parti nel tondo, che tu haurai sotto la mano, & con bella gratia piglierai il sale con la punta del coltello, e lo butterai sopra l'orlo del tondo, dandole doue a te piacerà; Et questo basta per il sesto & vltimo tondo fatto delli dui quarti del capretto dal mezzo innanzi; attaccati insieme.

Come si trincia vn lombo di Caprio. Cap. XXXVII.

IL lombo del caprio s'intende tutto il filo della schena dal mezzo indreto; il quale è sempre di longhezza vn palmo; & questi si fanno sempre arrosto nello spido; & sono molto buoni, quando sono frolli; volendolo adunque trinciare tu piglierai la forcina grande, & il coltello grande accomodandori il piatto, doue sarà dentro, a canto di te, dalla tua banda manca, voltando in modo che tu lo deui imbroccare, facendo che l'un delli brachi della forcina entri nel buso del filo della schena, & l'altro branchetto entri di sotto dalla banda doue sta il rognone, acciò che quello ponendo dall'altro canto non ti desse fastidio nel trinciar la parte del lombo; che il lombo si dice la carne che sta sopra la schena; posto che tu haurai la forcina doue io

doue io ti dissi, che tu la spingerai bene à dentro tosto che il pezzo del lombo stia ben fermo nella forcina ponendoti poi giusto con la persona, leuerai il lombo in alto; ma auertisci che se ben il pezzo sarà grande, che vi sarà poca carne attaccata; doue poche parti ne potrai fare, perche l'osso di quello malamente si può diuidere, perche li ossi suoi in quelli luoghi sono duri & difficili da diuidere sopra la forcina, ma solo di tutta la polpa ti potrai seruire, facendone d'essa sino a quattro parti. Volterai adunque parte del rognoe verso di te; & con il taglio del coltello verso la tua mano manca, ne leuerai prima dui pezzi di coste picciole da ogni banda, & le farai cadere nel tondo; dipoi tu volterai la parte di sopra cioè del lombo verso te, & ne leuerai da ogni parte del lombo due fette sottili, ponendole con gratia nel tondo, ò piatto che tu haurai sotto la mano, tenende ben ferma la mano della forcina, trincerai tutta la carne de lombi trita come la carne di vaccina, ouero in fette sottili, come à te piacerà, ma tanto andrai adentro con il coltello, che tu scopri tutto l'osso, & che ne leui tutta la carne, laqual farai cader nel piatto, ouero nel tondo; il resto che ti resterà sopra la forcina, desimbroccherai posando nel piatto, perche sopra la forcina tu nou la potresti diuidere, come dissi di prima; Et questo sarà à bastanza in quanto al lombo del Caprio, ilquale va trinciato sopra la forcina.

Come se imbocca & come si trincia li coppiettoni di vitella o di d'altre carni. Cap. XXXVII.

LI coppiettoni sono pezzi di carne di vitella, di porco, & di altra carne della coscia, quali sono grossi di meza libra l'uno; vanno inlardati minuti; & cotti nello spido; Volendo adunque trinciare questi; tu piglierai la forcina grande, & il coltello mezano, & voltando la punta della forcina all'ingiu, ne imbroccherai dui o tre di questi l'vno appresso l'altro, quanto ne potrà capire nella forcina, ponendoti poi con li piedi al tuo segno, tu leuerai in alto la forcina, & con il taglio del coltello anderai di mano in mano trinciando in fette sottili la parte di sopra; facendole cadere nel tondo che tu haurai sotto la mano, & nello arbitrio tuo sarà di trinciar il restante in fette sottili; o grosse, o vero minute come la carne di vaccina; girando sempre la forcina intorno per accomodarti sempre la coppietta al taglio del coltello; finiti questi ne imbroccherai de gli altri, tenendo il medesimo ordine, facendone tante parti quanto à te piacerà auertendo sempre di tener piegata la mano del a forcina sopra il tondo, che tu haurai sotto la mano per farui cadere la carne trinciata nel mezzo di essi; auertendo ancora che ne cader la carne à basso quella non ti venga a cader sopra la mano della forcina, perche sarebbe brutto vedere; Et questo sarà à bastanza in quanto al trinciare ogni sorte di coppiettoni sopra la forcina.

LE porchette di latte picciole & grasse sono molto bone, quando che le sono ripiene di bone cose, & cotte ne lo spido, & poi mangiate calde; Volendola adunque trinciare, tu piglierai la forcina grande & il coltello mezzano al solito modo; ma accioche tu sappia, la porchetta nõ s'imbrocca, & non si trincia sopra la forcina, come si fanno molte altre sorti di carne, perche la porchetta ha la sua carne molle, & dipoi quella è longa di tratto, di sorte, che imbrocchando in qual parte si voglia, non starebbe forte, & si romperebbe nella forcina, adunque tu la lascerai star ferma nel piatto, incominciando come tu intenderai; Tu farai che la porchetta stia con la schena di sopra faciendo che la testa stia volta verso la tua mano manca, ponendo la costa del coltello sopra il collo, calcando da basso, tu imbroccherai la testa nel grugno, o vero nella bocca, di sorte che tu senti che quella sia bene imbrocchata; dipoi tu volterai il taglio del coltello da basso, tagliandone il collo di netto a canto alle spalle, & il capo ti resterà facilmente nella forcina, laqual leuerai con gratia in alto, ponendoti con la persona al tuo segno, con il taglio del coltello volto verso te, ne trincerai tutta la parte del collo, & delle gote, laquale è bonissima, & quella farai posare sopra l'orlo del tondo, che tu deui hauere sotto la mano di poi tu leuerai ambe le orecchie, posandole nel medesimo tondo, abbassando la testa poi sopra il tondo, tenendo ben ferma la forcina, con la punta del coltello tu aprirai la testa di sopra, scoprendone le ceruella & li doi occhi, leuandone quelli dui pezzi de ossi, leuando la forcina la testa ti resterà nel mezo del tondo buttandoui con gratia il suo sale la darai a chi ti piacerà; Et questo farà in quãto alla testa della porchetta; & in questo medesimo modo potresti aprire la testa del capretto che faria bonissimo. Hora vi resta da trinciare il rimanente della porchetta dalle spalle indietro; tu ti accomoderai adunque di sorte la porchetta alla mano del coltello, che con facilità tu ne possi leuare prima il piede diritto, ponendolo con gratia con la punta della forcina & del coltello nel tondo che tu haurai sotto la tua mano; & dipoi con gratia senza imbrattar niente, tu li leuerai la paletta della spalla diritta; ma che con essa vi sia attaccata la crosta di sopra, la qual ancora porrai nel medesimo tondo; dipoi con la punta del coltello volta all'ingiu tu darai vn taglio dalla banda diritta da l'vn capo all'altro sopra il filo della schena, dalle spalle infino alla coda, staccandone di quelle coste dalla schena, con il taglio del coltello volto da basso ne spiccherai due, o, tre coste attaccate insieme, con la crosta ancora, con vn poco di quel pieno, & l'vno & l'altro porrai nel medesimo tondo buttandoui il suo sale lo darai doue farà bisogno; Et questo bastera per il primo tondo fatto del piede & della spalla dritta, & due, o tre coste, con vn poco del pieno della porchetta. Volendo far il secondo tondo, tu volterai la banda manca della porchetta verso te, & ne leuerai prima il piede, & poi la spalla manca, ponendo l'uno & l'altro nel tondo che tu deui hauere sotto la mano, dando poi vn altro taglio per il lungo della schena dalla bā
da

Unable to display this page

farà adunque in poter del Trinciante d'incominciar da qual banda li piacerà, & di farne quante parti li tornerà comodo, che per dire il vero, in questo animale non vi è quasi regola ne ordine alcuno; & però incomincia da qual banda ti piace, che tutto ti tornerà bene, auertendo sempre d'incominciare da quella parte, che più piacerà al tuo signore.

Come si trincia vn prosciutto integro. Cap. XL.

LI prosciutti si sogliono fare di cigotti di porco saluatico, ouero domestico, & sono molli quando sono della buona sorte; volendo adunque trinciare il prosciutto tu piglierai la forcina grande; & il coltello grande, & lo imbroccherai giusto nella forcina, acciò che quello non penda da nissuna banda, & lo leuerai in alto con gratia, ponendoti giusto con la persona, tenendo il prosciutto volto con il piede sopra, & con il taglio del coltello volto verso di te tu li leuerai la codica con la grassa d'intorno, & tutta la carne rancia, se ve ne sarà, girando sempre la forcina intorno, per accommodar il prosciutto al taglio del coltello, facendo che quello che tu trincerai sia netto & polito da ogni bruttura. Ma nota che sono molti diuersi i gusti de gli huomini, perche alcuno li piace il prosciutto tagliato in fette grandi, & altri in picciole, ad altri grasso, ad altri magro, & ad alcuni altri poi li piace che sia trinciato tutto, & minuto come la vaccina; Adunque questo sarà ad arbitrio del Trinciante di trinciare il prosciutto secondo il gusto del suo Signore, & di farne poi quante parti li farà di bisogno; & questo ti deue bastare in hauere inteso come s'imbrocca, & come si trincia il prosciutto sopra la forcina.

Come si trincia vn salame. Cap. XLI.

DELLI salami ve ne sono di più sorti, quali si fanno di carne di porco & altra carne inuestiti nelle budelle di boue, ò di porco; & alcuni chiamano Mortadelle, cioè con l'empiture di golle, ò di altra carne integra; & questa sorte di salami sogliono essere molli, & pieni di sugo, & per la sua grassezza non si potrebbero tenere sopra la forcina, perche nel trinciarli si romperebbono & cascherebbono dalla forcina. Adunque questa sorti di salami si deue lassare stare nel piatto ponendo li branchi della forcina sopra essi per tenerli più fermi; & con il coltello ne taglierai le fette sottili, facendole cadere nelli tondi che tu haurai sotto la mano. L'altra sorte di salami si chiamano falciccioni Bolognesi, grossi, & pieni di carne battutta, duri di sorte, che à gran fatica si possono imbroccare nella forcina; Volendo adunque trinciare vno di questi, tu piglierai la forcina grande & il coltello mezzano, & il falciccione da l'uno de capi; & se sarà troppo grosso tu lo taglierai nel mezo à trauerso, dipoi tu imbroccherai vna delle due parti, & quella leuerai in alto, leuandone prima quella scorza di sopra tanto che tu scopri tutto il buono del salame, dipoi con il taglio del coltello verso di te, ne taglierai fette sottili, facendo le cadere nel mezo del tondo che tu ha-

tu haurai sotto la mano, & di quello ne farai tante parti, quante à te piace-
rà girando sempre la forcina intorno per accomodare il salame al ta-
glio del coltello; & il simile farai de ogni altra sorte di salami; & questo fa-
rà à bastanza in hauere ragionato delli salami di diuerse forti.

Come si trincia vn pasticcio grande di qual sorte si voglia.

Cap. XLII.

Li pasticci si fanno di diuerse sorti di carne grãdi & piccioli; alcuni pie-
ni di capponi, & altri di pezzi di porco, & altre cose simili, & alcuni
poi si danno caldi, & altri freddi, & l'uno, & l'altro sono bonissimi, quando
che sono fatti di carne frolle, & bene acconci dal pasticciero. Volendo adũ
que trinciare vno pasticcio grande, tu piglierai la forcina grande & il col-
tello mezzano, ponendoti il pasticcio a canto di te dalla tua banda man-
ca, & se quello non sarà aperto, tu lo aprirai, leuãdoli via la crosta di sopra,
mandãdola via, & se nel pasticcio vi sarà cappone, ò altro uccello, tu lo im-
broccherai nelle reni, seguitando l'ordine che io dissi che tenesti nel trin-
ciar del fasano. Ma se nel pasticcio vi sarà vn pezzo di porco, di caprio, ò di
altra carne, tu lo imbroccherai, auuertendo di poner la forcina in parte
che quando tu leuerai quello in alto, & che tu lo trincerai, che quello sia
trinciato per il suo verso, cioè che li lardelli venghino tagliati per il trauer-
so & non per il lungo, perche non starebbe bene, leuandolo poi con gratia
in alto, ne taglierai di quello le fette sottili, facẽdone cadere nel mezo del
tondo tanta quantità, che sia à bastanza, & di questa sorte ne farai quanti
tondi, ti farà di bisogno. Li pasticci piccioli poi, sianno pieni di qual cosa si
voglia, à questo piglierai la forcina & il coltello mezzano, & prima lo apri-
rai di sopra leuandoli la crosta, & se quello fosse pieno di carne, cioè vn pez-
zetto di carne di Vitella, ò di porco, con il suo intingolo dentro, questo tu
lo trincerai così nella medesima cassa per il trauerso, di sorte che li lar-
delli, come dissi venghino tagliati per il trauerso, lasciando poi stare così,
tu lo darai al tuo Signore, & se ancora bisognasse di uiderlo, lo potrai facil-
mente fare, facendoti dare vn cucchiaro d'argento, & con quello vi butte-
rai vn poco del medesimo sapore per ciascun tondo, & se non farà di bifo-
gno, lo aprirai solamente, & così lo darai al tuo Signore, ouero doue farà
di bisogno, & questo basterà in hauer ragionato come si trincia ogni sorte
di pasticci.

Come si trincia la carne di vitella, ò di castrato cotta aleſſo.

Cap. XLIII.

Sono molto differenti li tagli & qualità delle carni, che si costumano di
scuocere bollita: & quasi mai niuna di quelle si sogliono trinciare sopra
la forcina, dal pollo & la vaccina in fuora. Venendoti adunque innanzi vi-
tella, castrato, ò altra carne cotta aleſſo, tu guarderai prima da qual parte,
& di quale carne sarà il pezzo della carne, & di qual grandezza, & così se-
condo

condo la grandezza del pezzo, tu piglierai la forcina & il coltello, & per che poche sono le carni alessè, come dissi di sopra, che se imbrocchino, per essere quelle troppo molle. Adunque tu lasserai star così posata nel piatto, ponendo la punta della forcina da qual banda ti piacerà, pur che ti torni comodo, che trinciandola, la sia trinciata per il suo verso, hauendo sempre vno, ò dui tondi sotto l'orlo del piatto per farui cadere drento la carne che tu trincerai, & così con buona gratia tu taglierai di quella in fette sottili, facendole cader nel tondo che tu haurai sotto la mano, accompagnandoui sempre qualche ossetti, ò qualche neruetti, secondo il gusto del tuo Signore, buttandoui poi con gratia con la punta del coltello il sale, lo darai doue à te piacerà, & così anderai facendo & seguitando de farne quante parti ti farà bisogno, & questo crederò che sarà à bastanza in quanto al trinciare della carne bollita.

Come si trincia vna testa di Vitella. Cap. XLIIII.

LA testa di vitella suole essere molto buona, ancora che rare volte si costumi di mangiare alle tauole de gran signori, & pur quando le si mangiano, si sogliono prima pelare, & poi così integre cuocere bollite; ma vanno ben cotte di forte, che la si possi diuidere; Questa non s'imbrocca, & non si trincia sopra la forcina, ma solo si lascia così integra nel medesimo piatto, diuidendola poi come tu intenderai. Volendo adunque trinciar la testa di vitella, tu piglierai la forcina grande & il coltello grande nelle mani accostandoti il piatto di essa a canto di te dalla tua banda manca, facendo che il mostaccio volto verso la tua banda manca; auuertendo che se bene la testa della vitella è grossa assai, non vi è però molta robba d'intorno, perche come tu sai, il capo non ha altro che osso, & in essa non vi è altro di buono che le orecchie, l'occhi, & le ceruella, il mostaccio & le gote, à tal che, d'ogni cosa insieme ne potrai facilmente far sei parti; ma hora io ti mostrerò solo come la si trincia, che dipoi à te starà di farne quante parti tu vorrai. Haueodoti adunque accommodata la testa nel modo detto di sopra ponendoti con la persona al tuo segno, prima tu ponerai la punta della forcina nell'orecchia manca, & con il taglio del coltello quella leuerai fino à canto all'osso ponendola sopra il tondo che tu haurai sotto la mano imbroccando poi l'altra orecchia dalla banda dritta, & quella porrai nel medesimo tondo, dando all'una & l'altra vn taglio a trauerso; diuidendole in quattro piatti; & dipoi porrai la punta della forcina nelle nari del naso, & con il taglio del coltello volto all'ingiu darai vn taglio per il lungo della testa, tagliando solo la pelle, & scoprirai l'osso della testa, & con la punta del coltello alla congiuntura, & quella aprirai facilmente, leuandone le due parti dell'osso, scoprendo le ceruella, & tutti dui li occhi; Andrai poi con gratia con la forcina & con il coltello leuando tutto il ceruello, & tutti due li occhi, liquali facilmente spiccherai; la coticha poi della testa con le gote andrai leuando in pezzi piccioli, o grandi, diuidendoli nelli tondi come à te piacerà; Et questo sarà il modo che tu deu

tener

tener nel trinciare vna testa di vitella, laquale poi potrai diuidere in quante parti ti piacerà.

Come si trincia vna testa di porco saluatico. Cap. XLV.

LE teste del porco saluatico si sogliono spiccare dal busto almeno con vn dito, ò dui di collo, con la sua ganassia, ò gola attaccata, che questo è la bontà sua; & sono molto buone quando le son frolle, & di porco giouane; queste si sogliono pelare prima, & poi cuocere bollite in vino, aceto, rosmarino, saluia, & sale; & si mangiano fredde, & sogliono ritornare in tavola molte volte, come la grue, che sempre sono buone; Volendole adunque trinciar quella tu piglierai la forcina, & il coltello grande, ponendo la testa dalla tua banda manca, facendo che il grugno del porco sia volto verso la tua mano manca, & volterai la testa per fianco, aiutandoti con la mano & con la saluietta che con la forcina e coltello non potresti voltarla per la grandezza sua; & dipoi tu li leuerai tutta la cotica disopra dalla banda dritta, cioè dalla parte che sarà volta disopra alto à basso due dita verso il collo & le gote, leuandone prima vna fetta larga dalla parte di fuori, cioè quella prima parte negra, & dipoi con il taglio del coltello volto dabasso li taglierai delle gote le fette sottili, à vna à vna, e con la punta del coltello le ponerai nelli tondi, sino tãto che tu haurai finito tutta quella parte dalla banda dritta sino à canto l'osso della mascella, & se l'orecchia dritta laquale sarà disopra sarà tenera & bona, che molto bene la vedrai, tu la potrai tagliar ancora lei, & diuiderla, tagliato che tu haurai tutta la parte di buono dalla banda dritta, tu volterai disopra la banda manca, aiutandoti sempre con la mano & con la saluietta per non la toccare, & con gratia tu li leuerai tutta la cotica disopra, come di si che facesti tagliandone tutta quella parte di bono in fette sottili sino all'osso della mascella, leuandoli ancora con esso l'orecchia manca, tu tornerai dipoi la testa per il suo dritto, facendo che sempre il grugno stia volto verso la tua banda manca, leuandone tutta la cotica disopra tra la nucca & il collo, scoprendone tutta la carne del collo, & che col taglio del coltello volto da basso ne taglierai le fette sottili, & con la punta del coltello gentilmente le ponerai sopra li tondi, & così farai sino che tu haurai trinciato tutta la carne, il resto che malamente sarebbe buono, mandalo via. Et questo basterà quanto alla testa del porco.

Come si trincia & diuide ogni sorte de potaggio.

Cap. XLVI.

IL potaggio non vole dire altro, che diuerse sorte di carne condite dal cuoco, per farlo sapere bone à chi le mangia, & questi sono bonissimi quando che sono fatti di buona carne & da cuoco eccellente; & alcuni se ne fanno di robba integra, & alcuni altri spezzata; sel potaggio adunque arà di robba spezzata, la forcina mezzana & il coltello mezzano ti seruiranno

ranno benissimo accostandoti il piatto dalla tua banda manca, ponendo vno ò dui tondi sotto l'orlo del piatto; cō la punta poi della forcina, & del coltello andrai diuidēdo quello à poco à poco sopra li tondi, ponendo per ciascuno tondo vn poco del suo intingolo col piatto ouero con il cuchiaro d'argento, buttandoni poi il suo sale per ciascuno tondo. Ma sel potaggio gio sarà di robba integra, secondo la qualità della robba così piglierai la forcina & il coltello, & lo imbroccherai, & lo leuerai in alto se tu conoscerai di poterlo fare, & dipoi la trincerai; & diuiderai sopra li tondi, auertendo sempre di non imbrattare cosa alcuna, ma ogni cosa far polito, e netto, & con buona gratia. Et questo sarà a bastanza.

Come si trincia ogni sorte di torte & di crostate.

Cap. XLVI.

LE torte & le crostate se ne fanno di diuerse sorte, & à trinciar queste ogni sorte de forcina & di coltello sarà buono, & il trinciante in questo non haurà molta fatica; tu piglierai adunque il piatto della torta o crostta a canto di te dalla tua banda, hauendo sempre apparecchiato vno, ò dui tondi sotto la mano, & con la punta della forcina & del coltello diuiderai quella in pezzi grandi ò piccioli come à te piacerà, ponendone vn pezzo per ciascun tondo, li farai dare di mano in mano doue fara dibisogno. Ma se la torta, o tartara fosse morbida di sorte, che con la forcina & col coltello tu non la potessi leuare, fatti subito dare vno cuchiaro d'argento, & con quello andrai diuidendo sopra li tondi, & se nō hauesti cuchiaro ne altra cosa per leuarla, piglia subito vna fietta d'argento cioè vno tondo picciolo, nettandolo prima con la saluietta, & con quello tu ne leuerai la tartara vn pezzo per volta, ponendola con il medesimo tondo sopra vn'altro tondo, dandolo a chi ti piace; Et così andrai seguitando tanto che tu haurai finito; Et questo sarà a bastanza in quanto al trinciare della torta; ben che nel trinciar di queste non vi è ordine ne regola alcuna, solo deue auertire di dare la parte più bella & meglio cotta al tuo signore. Fin qui mi pare di hauere ragionato à bastanza del modo che si deue tener per imbroccare & trinciare & diuidere tutte le sorte di carni, cotte, & acconcie in diuersi modi; Et se bene vi sono di molte altre sorti di carne, che io non ho ragionato; io le ho tralasciate, parendo à me che non faccia dibisogno, perche solo io ho voluto ragionare di quelle, che à me pare più necessarie, perche sapendo vn buono, & sufficiente Trinciante trinciare tutte le cose che ho narrate qui, saperà ancora trinciare ogni altra sorte di carne, che li sarà posto innanzi, & però farò fine inquanto alle carni. Hora ragionaremo di tutte le sorte di pesci, cioè di quelli più necessari; ma perche di tutte le qualità de pesci non v'è il più honorato dello storione, adunque noi cominceremo dal storione, & poi seguitaremo di mano in mano, secondo che da me tu intenderai.

*Hauendo io ragionato à bastanza de tutte le sorte de carni; hora ragiona-
remo come si trincia tutte le sorte de pesci di Mare, & pri-
ma diremo come si trincia & come se diuide il
Storione. Cap. X L V I I I.*

LO Storione secondo il mio giudicio, fra tutte le sorte de pesci grossi è il migliore, ma vole essere mangiato frolle, al contrario di molte altre sorte di pesci, liquali se non sono freschi non vagliono nulla; & ha vn'altra parte di buono, che s'aconcia in qual modo si voglia sempre egli è bonissimo: tanto caldo quanto freddo. Et anchora si possa cuocere in molti modi, come dissi disopra pur il più delle volte si suole cuocere aleffo, ma diuiso in pezzi grandi, o piccioli secondo la grandezza dello storione. Ma sia quello grande, o picciolo ordinariamente la testa si cuoce aleffo; Adunque ragioneremo prima del capo come parte più honorata, & ancora la migliore; volendola adunque trinciare è diuidere: piglierai la forcina mezzana & il coltello mezzano. Ma perchè tu non la potresti imbroccare ne trinciar sopra la forcina, tu la lascerai stare così posata nel medesimo piatto; voltando il mostazzo verso la tua mano manca; Ma nota che la testa dello Storione se bene ella è a' cuna volta grande, che in essa vi è poca roba, & perciò poche parti ne potrai fare; perche il capo dello Storione è quasi tutto vn'osso integro tanto neruoso, che à gran fatica vi si puole cacciar dentro la forcina, ne tagliare col coltello; Hauendo adunque la forcina & il coltello nelle mani, stando con la persona al tuo segno, tu volterai la punta della forcina da basso, & imbroccherai la testa nel mostazzo dal mezzo innanzi, nella parte più tenerella per tenerla più ferma: Dipoi con la punta del coltello volta verso la tua mano manca la caccierai in cima la testa tra la nucha & la crosta, o scaglia che il storione suole hauere sopra la testa, spingendo bene il coltello adentro, alzando poi la mano in alto, ne leuerai tutta quella scaglia in due parti, laqual per essere dura la manderai via; tra il collo & la testa vi suole essere di molta polpa, questa per essere la parte migliore, la leuerai con la punta del coltello, e la farai cadere nel tondo che tu haurai sotto la mano; ponendo poi la punta della forcina nel occhio dritto, con la punta del coltello lo spiccherai d'intorno, lo leuerai di netto ponendolo nel medesimo tondo, e buttandou il sale tu lo darai al tuo Signore: Tu volterai dipoi la testa dalla banda manca verso te, ne leuerai l'occhio manco, ponendolo sopra vn tondo; vn poco più da basso sotto l'occhio, vi ha vna parte di grasso bianco, che pare latte, di quello ne leuerai vna parte ponendolo nel medesimo tondo, girata poi la testa intorno, leuerai vno delli duoi ossi che sotto la mascella, ne leuerai vno di quelli ponendolo nel tondo, vi butterai il suo sale, lo darai doue fara dibisogno, te ne leuerai poi l'altra parte dell'osso dell'altra mascella ponendolo nel tondo, & acciò che tu sappi sotto le due orecchie, o baife che noi le vogliamo chiamare, tu vi trouerai da ogni banda vn pezzo di polpa, la quale non è molto bianca, ne manco molto buona, per essere tutta magra, questa

questa diuiderai in due tondi aggiongédoui qualche altra parte della polpa di quella che confina col collo, finirai li dui tondi buttandoui il suo sale. Andrai dipoi voltando la testa intorno leuandone le parti piu tenere & le migliori ne farai dui altri tondi, che in tute saranno sei parte. Et questo sarà à bastanza, in quanto alla testa dello storione. Essendo posto in ta uola vn pezzo di storione grosso di cinque, ouero sei libbre, & che quello sia ben cotto, cioè che stia duro & sodo, che molto bene lo conoscerai nel toccarlo con la punta del coltello; tu lo imbroccherai nella forcina per il tra uerso, ma di sorte che tu conosca quello non ti debbia cascare; imbrocato che tu l'haurai, prima che tu lo leui in alto, tu li leuerai tutta la scaglia della schena & delli fianchi con la parte trista del bilico; & con molta destrezza con il coltello che taglia come rasore, ne taglierai di quella polpa, fette sottili ouero minute come le carne di vaccina, aggiongendoui vna parte del bilico, laquale è la migliore per essere più grassa, & l'una & l'altra farai cadere nel tondo che tu haurai sotto la mano; & quando che tu ne haurai tagliato a bastanza, vi buttarai il sale dandole doue à te piacerà; & dipoi andrai seguitando di diuidere quello sino che tu vedi che'l remanente ti voglia cadere della forcina; all'hora tu lo lasarai posare nel piatto diuidendolo in fette sottili, ò grandi come à te piacerà; & il simile farai di ogni altro pezzo di storione; quando tu vedrai di non lo potere imbroccare; & questo crederò che basti in hauerti mostrato il modo che si deue tenere in trinciare lo storione grosso; Ma se ti fusse posto innanzi in tauola vna porcelleta, che così si chiama vn pesce simile al Storione, ma sono assai più picciole di tre sino in quattro libbre, à questa tu leuerai la scaglia di sopra la schena, & quella dalle due bande, aprendola poi per la schena dal capo alla coda, li leuerai la spina di mezo, & così netta, & aperta la darai nel medesimo piatto al tuo Signore.

Come si trincia vna Lampreda. Cap. X L I X.

LA Lampreda è pesce di gran prezzo, & è molto stimata fra golosi; ma ve ne sono di due sorti, delle grosse di quattro, ouero cinque libbre l'vna, & delle picciole come le ceriole; le grosse si cuocono così intiere con il suo sapore sopra, & si possono mangiare calde & fredde, che nell'uno & nell'altro modo sono bonissime, & durano così acconcie otto, o dieci giorni; Volendola adunque trinciare, ogni forcina & ogni coltello sarà buono, tu t'accosterai adunque il piatto dalla tua banda manca, ponendoti con la persona al tuo segno, voltando la punta della forcina da basso sopra la Lampreda, & con gratia ne taglierai vn pezzo per il tra uerso, come farebbe vn pezzo di anguilla, la porrai sopra vn tondo dandoli dui, o tre tagli al tra uerso, così per sbiascio, buttandoui con vn cucchiaro d'argento sopra vn poco del suo intingolo, & vi butterai il suo sale, la darai al tuo Signore, & così anderai seguitando di mano in mano, & ne farai quante parte ti farà dibisogno, buttandoui sempre per ogni tondo vn poco del suo sapore; L'altra sorte sono delle picciole, & queste si cuocono sopra la graticola,

cola, ouero si friggono nella padella, con agresto, o sugo di melangole sopra, di queste se ne mette due, o tre per tondo, dandoli dui o tre tagli per trauerso; la parte di mezo è sempre la migliore, & questa tu darai al tuo Signore; Questo adunque basterà in quanto al trinciare della Lampreda, laquale non ha spina, & va solo tagliata per il trauerso, dandola, come dissi, vn pezzo per tondo.

Come si trincia la Trutta. Cap. L.

LA Trutta è pesce eccellentissimo: Questo si suole cuocere in diuersi modi, ma in qualunque modo si cuoca, sempre saranno bonissime. Volendola adunque trinciare, & diuidere, ogni forcina, & ogni coltello sarà buono; se la Trutta sarà grande, tu la taglierai per il trauerso, cominciando dalla testa, li lascerai attaccato con essa vn dito di polpa, & con gratia la porrai sopra vn tondo, è buttrandoui il suo sa'e, la darai al tuo Signore, per essere quella la miglior parte. Et dipoi andrai seguitando di mano in mano, tagliando per il trauerso dui o tre dita per pezzo, ponendo sopra il tondo, aprendolo poi con gratia, li leuerai la spina di mezo, buttrandoui il suo sale, & così andrai facendo sino che tu haurai finito di tagliarla tutta sino alla coda; & se la Trutta sarà picciola, tu l'aprirai per fianco dalla testa alla coda con la punta del coltello, dandoli vn taglio al trauerso della spina a canto alla testa, quella ne leuerai tutta intiera; buttarai di sopra l'orlo del tondo vn poco di sale, daralle al tuo Signore, & se saranno più picciole le lascerai stare senza aprirle, & così intiere ne darai due o tre per tondo; Et questo ti basterà in quanto alla Trutta.

Come si trincia il Carpione. Cap. LI.

L CARPIONE è pesce eccellentissimo, & à questi generalmente si suole dare vna mano di sale, & poi friggere, mangiandosi poi freddi; & si conseruano così cotti otto, o dieci giorni, & questi modi di cuocerli si suole dire à carpionare, & però si dicono Carpioni per il suo proprio nome, & ancora perche sepre si cuocono à quel modo, per poterli conseruare, & mandarli ancora molto lontano quando fa dibisogno; volendolo adunque trinciare; ogni forcina & ogni coltello ti potrà seruire; A questo tu ponerai la punta della forcina nel capo dandoli vn taglio per il largo dalla testa alla coda per il fianco, tanto che solo tu li tagli la pelle di sopra, laquale poi facilmente manderà verso la coda; ponerai il Carpione dappoi così netto nel tondo, che tu haurai sotto la mano; & se al tuo Signore piacerà che tu li leui la spina di mezo, tu li darai vn taglio dal capo alla coda con la punta del coltello, voltando poi la costa da basso ponendola nel taglio che tu li desti per lungo; l'aprirai per fianco mōdandola da due bande, li leuerai la spina di mezo, e la darai al tuo Signore facendoli dare con essa vn poco d'Aceto forte, & così farai di mano in mano secon-

do ti verrà l'occasione: Et questo ti basterà in quanto al trinciare del Car-
pione.

Come si trincia l'Ombrina, la Spigola, & altri pesci simili.

Cap. LII.

L'OMBRINA è pesce bonissimo, & puossi cuocere in varii modi, che sempre è buono, è l'Ombrina, la Spigola, il coruo, & il cefalo sono quasi d'vna medesima grandezza, sa uo la Ombrina, la quale è assai maggiore d'ogni vno di essi; questi si cuocono in diuersi modi; & à volerli trinciare, ogni forcina, & ogni coltello ti seruirà; tutte queste sorte di pesci si possono cuocere in molti modi; come dissi di sopra, ma generalmente si sogliono cuocere a lessi. Se adunque il pesce sarà cotto integro, o vero in pezzi, tu lo vedrai con li occhi tuoi; & se quello sarà integro, tu li leuerai prima la testa, lassardeni attaccato vno, & due dita della sua carne, & quella per essere la miglior parte del pesce, tu la darai al tuo Signore, ponendola sopra vn tondo, nettandola di sopra se vi sarà cosa alcuna di trillo; Ma se la testa fusse grande di sorte che bisognasse aprirla per il mezzo; tu porrai la punta della forcina nel mostaccio dalla parte dinanzi, spingendo tanto la forcina a dètro che tu senti che quella stia ben ferma, & volterai la testa così nella forcina con le baïse di sopra, le quali baïse le leuerai via, perche non vagliono nulla, & in questo modo li occhi resteranno scoperti: di poi tu volterai la punta del coltello all'ingiu, ponendola nel mezzo della testa, cioè fra li dui branchi della forcina, spingendo bene da basso, facilmente tu aprirai la testa in due parti, di sorte che le ceruel- la vi resteranno scoperte, le quali sono bonissime. Auertèdo bene, che nella testa dell'Ombrina tu vi trouerai due pietre bianche, le quali dicono che portandole adosso, che toccano la carne, giouano molto alli dolori colici; aperto adunque che tu haurai la testa nel modo detto di sopra; sopra il medesimo tondo tu vi butterai il suo sale, & lo darai al tuo Signore, l'altra parte poi che vi resterà del pesce, tu lo aprirai per il fianco, leuandone la spina di mezzo; & con la punta del a forcina, & del coltello ne leuerai poco o assai secondo la grandezza del pesce, ponendola sopra li tondi, buttandoui per ciascuno tondo il sale con la punta del coltello, & se il pesce sarà cotto in pezzi piccioli, come molte volte si sogliono cuocere; a questo il Trinciante vi durerà poca fatica. perche di quello ne potrai porre vno, o dui pezzi per tondo, ponendoui con esso vn poco del suo sapore; & di questo modo tu andrai seguitando fin che tu haurai finito di diuidere tutto, o parte del pesce che tu haurai innanzi; Et questo ti basterà in hauerti mostro come si trincia, & si diuide l'Ombrina; la Spigola; & altri pesci simili.

Come si trincia il Tonno. Cap. L I I I.

IL pesce Tonno è pesce di Mare, & la sua carne non è molto bianca ne manco di prezzo, & è più presto magra che grassa, & quasi per l'ordinario questo pesce si suole cuocere bollito, & ancora farsene pasticci, & quando sarà vn pezzo grosso, & che sarà ben cotto, la sua carne sarà talmente dura & soda, che facilmente si potrà trinciare sopra la forcina; Volendolo adunque trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello mezano ponendoti con la persona al tuo segno accostandoti il piatto alla tua banda manca, tu porrai con gratia la costa del coltello sopra il pezzo del pesce per tenerlo più fermo con la forcina; lo imbroccherai per il trauerso, ma con tanta destrezza, che tu non lo rompi, spingendo tanto la forcina addentro, che tu senti che quello stia ben fermo, & poi lo leuerai in alto con gratia, leuando prima quella scorza negra di sopra tanto che ne scopri la polpa bianca, & con il taglio del coltello, ilquale bisogna che quasi rada come rasoro, ne trincerai la carne, o la polpa del Tono minuta, come dissi che facesti la carne di vaccina, laqual farai cadere nel mezo del tondo, che tu haurai sotto la mano, buttandoui con gratia con la pùta del coltello il sale, lo darai al tuo signore & di questo modo anderai seguitando di farne quante parti ti farà dibisogno; Ma se il pezzo del Tonno sarà picciolo, che tu non lo possa imbrocchare, tu lo lasserai stare così nel piatto, facendone di quello le parti, ponendone vn pezzo per tondo, auertendo di dar sempre la parte del bilico al tuo Signore per essere quella la più grassa, & la migliore; Et questo ti basterà per hauere inteso come si trincia & si diuide il pesce Tonno: del capo suo io non ne ho voluto parlare, perche quello il pescatore lo dà per giunta.

Come si trincia la linguata, o vero suola. Cap. L I V.

LA linguata è pesce di prezzo, & è molto buono, & è simile a vna sua la descarpa, & perciò ancora si chiama suola; volendo adunque trinciare questa, poca fatica vi si dura, perche solo vi si leua la spina di mezo; & ogni forcina, & ogni coltello sarà buono; tu piglierai adunque il piatto a canto di te, voltando la coda verso la tua mano diritta; & ponerai la punta della forcina nella testa della linguata, & con la punta del coltello li darai vn taglio per il lungo della testa fino alla coda, tanto che tocchi la spina, & dipoi con la costa del coltello volta da basso anderai nel medesimo taglio aprendo la linguata, dandoli poi vn taglio per il trauerso à canto la testa, ne taglierai la spina al trauerso ponendo poi la punta della forcina à canto la testa nella spina, alzando la mano al insu, & aiutandoti ancora con il coltello, ne spiccherai facilmente la spina di netto tutta fino alla coda, laquale ponerai nel piatto; & sopra l'orlo del tondo doue sarà il pesce senza la spina, vi butterai il suo sale, e lo darai al tuo Signore. Et questo basterà per la linguata, al qual pesce si vale

Unable to display this page

gli è non rompi le spine maestre; & dipoi volterai la costa del coltello di sotto, e ponendola nel medesimo taglio, con destrezza aprirai la laccia da due bande, cioè che la parte della schena dalla sua banda, & la parte della pancia dell'altra banda; Ma farai con tanta destrezza, che tu non rompi la spina, ne manco le due parti della laccia; aperto che tu haurai la laccia dalla testa infino alla coda, & scoperto tutta la spina, tu volterai la laccia con la testa verso la tua mano diritta; & darai vn taglio per il trauerfo alla spina à canto la testa, tagliandola di netto; ponendo poi la punta della forcina nel mezo della spina li a canto alla testa doue la tagliasti, alzando la mano in alto, & con la punta del coltello andrai staccando da canto di sotto la polpa del pesce; la spina ne leuerai tutta di netto fino alla coda con tutte le sue spine maestre attaccate, lequali manderai via; doue la laccia ti verrà a restare aperta da due bande, netta da tutte le spine maestre, la quale potrai dare così acconcia al tuo signore, ouero la potrai diuidere in quattro parti; Ma nota che vi sono li dui lōbi cioè vno da ogni banda, li quali sono senza spine, & sono molto buoni, ma se la laccia sarà grassa, la parte della pancia è la migliore; Et questo sarà il primo modo per trinciare la laccia. Il secondo modo sarà di nettare prima come dissi, la laccia da tutte le bande, leuandoli ancora le oua dipoi con la punta del coltello darai vn taglio per il filo della schena alla laccia dalla testa alla coda, entrando bene adentro, & vn'altro taglio darai dalla banda dinanzi pur fino alla coda; Volterai dipoi la laccia, che la coda guardi verso la tua mano diritta; & porrai la punta della forcina nella coda della laccia, pigliando con essa ancora la spina, alzerai la forcina in alto, facendo che la metà della laccia resti da basso sopra il medesimo piatto; & l'altra metà leuerai con la spina, hauendo vn tondo nella mano del coltello lo spingerai sotto la spina fino a canto alla testa; la quale deue esser tagliata prima di netto, alzando il tondo con la spina & la meza laccia con esso, resterà nel tondo pigliando dipoi vn'altro tondo lo porrai sopra quella parte doue sarà la spina, riuoltando quello di sotto, & quello primo leuerai doue la spina resterà di sopra, & con la punta della forcina alla coda ne imbroccherai la spina riuoltando vn poco la mano la spina ne leuerai tutta di netto dalla coda al capo con le spine maestre, doue tu verrai ad hauere la laccia diuisa in due parti, l'vna nel primo piatto, & l'altra nel tondo che tu ponesti sotto la spina; Et questo sarà il secondo modo del trinciare, o di leuar le spine alla laccia. Il terzo modo sarà di nettar prima la laccia da ogni bruttura, che le fosse intorno, & leuandoli ancora le oue, se ve ne saranno, tagliando poi la laccia al trauerfo di netto la spina & ogni cosa, facendone quante parti à te piacerà, dando la parte di mezo al tuo Signore per essere quella la migliore; & se vorrà che tu li leui la spina di mezo, quel pezzo aprirai in due bandi, la spina ne leuerai, buttandoui poi con gratia con la punta del coltello il suo sale; Et questo sarà à bastanza per hauerti mostrato li tre modi che si possono tenere nel trinciare la laccia; ma in quanto al mio giuditio non v'ho il più bello nè il più netto del primo.

Unable to display this page

darai dui piccioli tagli l'vno per banda alla punta della cocchia della testa, entrando dentro tanto che tu senti che quella sia quasi staccata, ponendo poi la punta del coltello sotto la cocchia, tu calcherai bene il coltello da basso alzando la forcina in alto, la cocchia della testa ti resterà nel tondo che tu haurai sotto la mano, dipoi con la punta del coltello li leuerai li piedi tutti insieme attaccati alla parte del corpo, doue tutta la coda ti resterà sopra la forcina: Credo che tu sappia che la coda della logusta, & del gambaro hanno vna scorza spezzata à somiglianza delle lame di vno scarfellone di vn corfaletto, ouero di vna anima di ferro, lequali vanno vno sopra l'altro, che volendole leuare farà bisogno che tu incominci da quella che sta à canto alla testa della logusta, che se bene tu volesti incominciare da quella parte della coda, tu non potresti leuarle come tu stesso conoscerai, tu spingerai adunque la forcina innanzi, voltando la parte più dura di sopra tenendo ben ferma la forcina, & con la punta del coltello andrai leuando tutte le parti della scorza ad vna ad vna, & così andrai seguitando sino alla punta della coda, vn'altro modo di nettare la coda che sarà più presto, tu poserai la coda così nella forcina sopra il tondo con la cocchia di sopra, & con la punta del coltello tu le darai il taglio per il lungho della cocchia di sopra cominciando alla punta della coda tra li dui branchi andando infino in cima, dato che tu li haurai quello taglio, & tagliato la cocchia, tu riuolterai l'altra parte della coda di sopra, & darai l'altro taglio per il lungo della coda dall'a parte di dentro, ma non mandare la punta del coltello molto abasso, che basterà solo che tu tagli quella parte tenera sotto la coda, alzando in alto poi con la punta del coltello la cocchia della coda, ne leuerai in due bande, restandoti tutta la po'pa della coda sopra la forcina, laquale con gratia ponerai nella cocchia della testa sopra il medesimo tondo: & non la volendo dare così integra, tu la potrai tagliare così nel tondo in molte parti per il trasuerso, buttandoui il suo sale lo darai al tuo signore, & con esso aceto forte, & pepe e sale, & questo basterà in quanto alla Logusta.

Come si trincia il Luccio grosso, e picciolo.

Cap. LX

IL Luccio è pesce d'acqua dolce, & è molto buono cotto in diuersi modi, ancora che se ne tenga poco conto: à quello la forcina & il coltello mezano ti seruirà benissimo: Se il luccio adunque sarà grosso, tu li leuerai prima la testa con vn dito della sua carne attaccato, & cō gratia tu la netterai di sopra via da ogni bruttura che vi fusse, & senza romperla, la darai sopra vn tondo al tuo signore: l'altra parte del luccio la pancia è la migliore; quella adunque diuiderai in quante parti a te piacerà; Ma se il luccio sarà picciolo, lo aprirai per fianco, leuandoli la spina integra, & così lo darai, ouero tu lo lasserai stare, ponendolo solo così integro sopra il tondo buttandoui il suo sale, & questo ti basterà in quanto al luccio grosso, o picciolo.

Come si trincia vn pastello di pesci. Cap. L X I.

OGni sorte di pastelli, che ti verrà posto in tauola, volendolo trinciare, la forcina & il coltello mezano sarà buono; se il pastello sarà picciolo tu li leuerai solo la coperta di sopra dandoue vno per tondo; ma se il pastello sarà grande, tu lo aprirai prima, & la crosta di sopra la manderai via, & se il pesce, che vi sarà dentro, sarà spezzato, tu ne darai con gratia vn pezzo per tondo, pigliando poi vn cucchiaro d'argento, con quello butterai per ogni tondo vn poco del suo sapore, & così anderai facendo fino che tu haurai finito di diuiderlo tutto. Ma se il pesce sarà integro, tu lo aprirai per fianco dalla testa alla coda, leuandone poi con gratia quella parte, che à te parerà la migliore, auertendo sempre di rompere manco che sarà possibile quella parte, che tu leuerai del pastello, ponendola nel tondo, che tu haurai sotto la mano, buttandoui per ogni tondo il sale, se il pesce non fusse salato; questo sarà à bastanza in quanto alli pastelli de pesci grandi è piccioli.

Come si trinciano le Ostreghe. Cap. L X I I.

LE ostreghe sono di molta stima, nascono nel mare tra li falsi, & hono- rano ogni gran conuito; à questa non fa dibisogno adoperare forcine, ma solo tu haurai vno coltello picciolo, ma grosso dalla costa, accio- che nello aprire che farai l'ostrega, quello non si rompa. Tu piglierai adu- que il piatto dell'ostreghe a canto di te stando sempre con la persona di- sposto al tuo luogo, tu piglierai prima vna saluietta piegata in dui doppi sopra la mano manca, e pigliando il coltello picciolo nella mano diritta, tu piglierai con le due dita l'ostrega, e la porrai nella mano manca sopra la saluietta per non la toccare, & per non imbrattarti la mano, alzando tutte due le mani alte dal piatto, & cō la punta del coltello tu aprirai l'o- strega, serbandoti nelle mani quella parte doue sarà il buono dell'ostre- ga, & l'altra parte porrai in vno piatto apparecchiato per tal effetto, te- nendo ben ferma l'ostrega nelle mani così alta dal piatto, tu li spiccherai con il taglio del coltello la parte di dentro, & poi con la medesima mano del coltello con due dita la porrai con gratia sopra vn tondo; & di questo modo andrai seguitando fino che haurai finito, ponendone quattro, o cin- que per tondo, buttandoui sopra l'orlo del tondo pepe, & sale, lo darai al tuo Signore, & questo basterà in quanto alle ostreghe, lequali solo vanno aperte, & spiccato il buono di dentro.

Come si trincia il Granchio di Mare. Cap. L X I I I.

IL Granchio grosso di mare prima si cuoce alefso, & volendolo trincia- re tu piglierai la forcina, & il coltello mezano, & con l'vna & l'altra punta tu volterai il granchio con li piedi di sopra voltando il capo verso
la tua

la tua mano manca, ponendo la costa del coltello al trauerfo del corpo del granchio per tenerlo meglio fermo, & imbroccherai quello giusto nel mezzo della coda spingendolo bene la forcina adentro tanto che tu senti che quello stia bene fermo nella forcina, voltando la cocchia di sopra alzandolo vn poco in alto, spingendolo innanzi porrai la punta del coltello dal canto di dretto sotto la cocchia voltando il granchio con i piedi di sopra senza mouere il coltello, calcando poi quello dabasso alzando la forcina in alto la cocchia facilmente si spiccherà, laquale farai restare sopra il tondo, che tu deui hauere sotto le mani. Hora ti resterà tutta la parte del corpo nella forcina con li piedi attaccati, all' hora tu con la punta del coltello ne leuerai tutta la parte buona del granchio, parte bianca & parte gialla, & quel sono le sue oua, facendo l'uno & l'altro cadere dentro la cocchia nel medesimo tondo, sbroccando dipoi il rimanente, dipoi tenendo cō le due dita della mano della forcina la cocchia del granchio, & con la punta del coltello ne spiccherai tutta quella parte di buono, che sarà attaccato, & con gratia mescollerai ogni cosa insieme buttandoui con la punta del coltello di sopra il sale, & pepe, & con vn poco di sugo di melangole lo farai scaldar bene sopra le brase; ma il piu delle volte queste si sogliono far acconciar dal cuoco, ouero dal credenziero, & le sue zampe grosse si sogliono rompere, & quello di dentro lo battono con il coltello, & mescolano insieme con l'altra parte nella medesima cocchia di sopra, & accoci in questo modo sogliono essere molto buoni, ma io non ho voluto restare di ragionare di questo, accioche se per sorte ne fosse posto in tauola al tuo signore, tu sappi come tu deui fare per volerlo trinciare.

Come si trincia il granchio d'Acqua dolce.

Cap. L X I I I I.

Volendo trinciar il granchio d'acqua dolce, ouero di fontana delli duri, & non delli teneri, a questo tu piglierai la forcina & il coltello picciolo, & volterai il granchio con li piedi di sopra, & poserai la costa del coltello sopra esso, & lo imbroccherai nella coda, spingendo la forcina bene tanto che tu senta che il granchio stia fermo; dipoi tu lo leuerai in alto, spingendolo vn poco innanzi, & con la costa del coltello verso te ne farai cadere tutti li piedi da tutte due le bande, saluole due zape grosse, lequali lasserai attaccate al granchio, accio se piacesse al tuo signore, dipoi tu volterai la forcina con il granchio, verso la tua mano dritta con la cocchia di sopra, & con il taglio del coltello aiutandoti con il dito grosso, tu taglierai d'intorno intorno la cocchia talmente che tu vedi che quella sia tutta spiccata di netto tenendo poi ferma la forcina, & con la punta del coltello ne farai cadere la cocchia di sopra che facilmente si leuerà per il taglio datoli prima d'intorno, doue il granchio ti resterà netto, & tutta la parte del buono scoperta, & quello poi con la punta del coltello leuerai della forcina, ponendolo sopra il tondo, & di questo modo andrai facendo di mano in mano, ponendo tre o quattro per tondo, e buttandoui il
sale,

fale, lo darai al tuo signore, & questo basterà in quanto al trinciar delli granchi duri di acqua dolce.

Come si trincia il Riccio di Mare. Cap. LXV.

L Riccio di mare à punto come sono quelli, doue nascono dentro le castagne, ma sono rossi, & si mangiano così crudi; A questo tu piglierai la forcina mezzana & il coltello mezzano, & lo imbroccherai giusto nel mezzo della bocca, laquale sarà come la parte del gambo doue stà attaccato il riccio del castagno, & dipoi li leuerai in alto piegandolo verso la tua mano dritta, & con la costa del coltello darai al trauerfo di quello girando la forcina intorno tanto che tu l'habbi rotto di netto come se tu volessi rompere vn'ouo al trauerfo, laqual crosta, ò cocchia per essere tenera si rompe come vna noce, che habbia la cocchia sottile, dipoi con la punta del coltello ne leuerai la parte di verso la punta, & il buono che vi sarà dentro sarà rosso, ilquale deue restare attaccato alla medesima cocchia, & così rotto in due parti si pongono sopra il tondo; & quella parte di buono si suole mangiare cruda col pepe, & sugo di melangole; & alcuna volta si fogliono così spaccati in due parti ponere sopra la brace, & alcuna volta anchora si cuociono ne l'acqua come li gambari integri, ma nel volerli rompere, non v'è il miglior modo di questo che imbroggarlo nella bocca, & romperlo con la costa del coltello, questa sorte di pesci si mangia di rado, pur questo sarà il modo di trinciarlo.

Come si trincia il gambaro di fontana. Cap. LXVI.

L I Gambari di acqua dolce sono tanto generali che ogn'vno li conosce, ma ve ne sono de' grossi, che quando sono mangiati freschi, sono per eccellenza buoni; Volendoli adunque trinciare, non ti farà bisogno di adoperarui la forcina, che per la picciolezza sua non li potresti imbroggiare, adunque tu piglierai solo il coltello picciolo nella mano dritta; & vn capo della saluietta ponerai sopra la tua mano manca, per non toccare il gambaro con le mani, & così con gratia tu piglierai il gambaro con la mano che tu haurai il coltello, & lo porrai nella manca così con la saluietta, & volterai la coda di sopra & li piedi da basso, facendo che il dito grosso della mano manca stia disteso dentro per il lungo della coda, & con le due dita della mano del coltello amaccarai tutta la cocchia della coda, & dipoi che quella sarà acciachata la leuerai con le medesime due dita, tenendo ben fermo il gambaro, laqual scorza butterai nel piatto; hora ti resterà il gambaro, con la coda netta dalla sua scorza; poi con il dito lungo della mano dritta alzerai, ò spiccherai vn poco la cocchia dalla testa, voltandola verso te, vi caccierai con prestezza dentro la punta del coltello, ilquale deui sempre tenere nella mano, ne leuerai il gambaro, & con esso lo porrai con gratia nel tondo; & questo sarà il primo modo del nettare il gambaro. L'altro modo sarà, netto che tu haurai la coda del gambaro, per
che

che in ogni modo que'la prima si netta, tu ne leuerai la cocchia della testa, restando la coda attaccata al busto insieme con li piedi, & dipoi con la punta del coltello lo leuerai della mano manca, & lo porrai nel tondo; & questo sarà il secondo modo di mondar il gambaro; Il terzo & vltimo modo sarà netto che tu haurai la coda del gambaro come dissi di prima; tu porrai il dito longo della mano del coltello sopra la cima della coda, piegando la punta del dito innanzi, stringendo con esso la coda & la cocchia della testa insieme, tirando quel a verso di te; & con la mano manca tenerai forte la parte del corpo & li piedi insieme, doue la coda cacciata nella cocchia della testa, ne leuerai con molta facilità, la quale con la medesima mano porrai nel tondo; & questi saranno li tre modi che tu deuì tenere per mondare li gambari; doue starà poi in tua elettione di mondarli come à te piacerà, ponendone quanti à te piacerà sopra il tondo del tuo signore, facendoli dare con essi aceto, sale, & pepe, & questo è la sua triaca & questo basterà in quanto a l'hauerti mostrato, come si mondano li gambari d'acqua dolce, ouero di fontana. Vi sono di molte altre sorte di pesci freschi, & salati, de quali io nõ ho voluto ragionare, per non venir a fastidio alli lettori, perche delli pesci salati questi si cuocono, & s'acconciano all'è credenze da credenzieri; de'le altre sorte poi de le quali io non ho fatto memoria credero che sarà a bastanza di quello che ho detto perche nel trinciare de pesci non vi vuole molto sapere, perche malamente in quelli si puole offeruare rego'a alcuna. Adunque io farò fine, parendomi d'hauer ditto à bastanza de pesci.

Come si trincia, e si acconcia l'ouo da beuere.

Volendo acconciar l'ouo da beuere al tuo signore, piglia la forcina à triangolo molle, del' aquale te ho fatto fare qui il modello à posta per tal effetto, & lo imbroccherai con essa, spingendo in su l'anello che a detta forcina in mezo, leuerai l'ouo in alto, & con il coltello picciolo da frutti lo romperai attorno attorno, e con la punta del coltello ne leuerai quella cimetta che è sopra alla rottura: piegando vn poco la forcina verso il tondo che ti starà sotto la mano dritta, tenendo il coltello à trauerso l'ouo, acciò non caschi il torlo, ma solo il bianco, poi con la punta del coltello vi butterai il suo sale, ouero zucchero o cannel'a conforme al gusto del tuo signore, e poi la porrai nell'ouarolo, se vi sarà, & se non vi fusse, lo porrai subito sopra la saliera, qual porgerai innanzi al tuo Signore, ò a chi farà bisogno, e così farai di mano in mano à tutte l'oua da bere.

Hauendo io ragionato assai a bastanza come si trincia tutte le sorte de pesci più necessarii; hora ragionaremo del modo che si deuè tenere nel imbroccare & trinciare tutte le sorte de frutti, & prima diremo del Mellone, per essere quello il Re de' frutti.

Il melone e massime in Italia è opinione, che sia il miglior frutto che si mangi, massime quando sono della bona sorte, & che sono poi mangiati al suo tempo; Volendolo adunque trinciare, tu piglierai la forcina, & il coltello picciolo; ma non già quello delle frutte, perche non ti seruirà per la sua cortezza, & questo sarà in quanto alla forcina, & il coltello che deui adoperare. Ma nota che molte volte sono portati li melloni in tauola quando vengono le viuande doue che il trinciante malamente hà cōmodità di assaggiarli tutti per accaparne il migliore per dare al suo signore, & molte volte auuienne ancora; che in quella confusione di tanti, in cambio di darli il buono, se li dà il più tristo; & però sarà bene, che tenghi l'ordine che da me tu intenderai; Io voglio adunque prima vn poco che sia portata la viuanda, che si faccino venire li melloni alla credenza, & assaggiarli tutti; & di quelli accaparne vno, ò dui, li migliori, & quelli farli coprire con vna saluietta bianca, & poi farli porre in tauola dal sca'co, quando saranno portate le altre viuande; venuta l' hora del trinciare il mellone, tu tenerai l'ordine, che tu intenderai; In dui modi si possono trincare li melloni; il primo modo sarà di pigliare il mellone così integro nella man m̃ca, e facendolo posare nel piatto, voltando la parte del fiore di fuori; & cō il taglio del coltello leuandone le fette ad vna ad vna, tenendole nella man m̃ca, leuandone prima le anime cō il coltello, cimando la fetta da ambe dui li capi, & con vn taglio spiccando la parte bona della scorza, ponendoli poi sopra li tondi ad vna ad vna; & questo è il primo modo nel quale non si adopera forcina. Il secondo modo sarà di pigliarne prima la forcina & il coltello nelle mani, pigliando il mellone nel piatto, lo cimeraai da tutti dui li capi, cimato che sarà, tu volterai la parte del fiore verso di te, & imbrotcherai il mellone iu vna delle fette, nel mezo giusto del colmo della fetta, spingendo la mano in fuori, voltando la punta della forcina verso di te, & di quello modo imbrotcherai la fetta del mellone per fianco, spiccandola con dui tagli, la leuerai in alto, facendo guardare vn poco verso di te, ne leuerai tutte le anime con la punta del coltello, voltando poi la forcina innanzi tenendola ben dritta, & ferma, con il taglio del coltello verso te con vn taglio seguito ne spiccherai la parte buona dalla scorza, ma nel fine del taglio che sarà verso la parte del fiore, guarda di non tagliarla di sotto, accioche la parte del buono non ti cada della forcina, ma tirerai il coltello per fianco, & con il taglio volto da basso darai tre, o quattro tagli per il trauerso della fetta, incominciando dalla banda del fiore, finendo alla parte del peligone, ponendo poi la punta del coltello nel mezo della scorza per fianco con il taglio verso te spingendo in fuori, tu desimbrotcherai la fetta, spingendola vn poco in fuori cō l'uno delle due dita della mano della forcina, laqual fetta così trinciata porrai con la punta del coltello sopra il tondo, dipoi cō buona gratia vi butterai il sale, e lo darai al tuo signore; ritornando poi di nuouo à imbrotcare l'altra fetta nel modo di prima,

prima, la spiccherai con vn taglio solo, leuandola in alto & nettandola dall'anime; li darai il suo taglio cominciando dinanzi dalla banda del fiore, cacciando la punta del coltello per fianco nella scorza la fetta desimbroccherai senza darli li quattro tagli di sopra, & di questo modo andrai seguendo di trinciare tutto o parte del mellone, secondo ti fara dibisogno: & questo ti basterà in quanto al trinciare il mellone.

Come si trincia ogni sorte di Mele. Cap. LXVIII.

LE Mele sono di diuerse forti, ma siano di qual sorte si voglia, volendo la trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello piccolo, dico piccolo fatto a posta per le frutte, il quale non deue tagliare dal mezzo in dietro; auertendo bene nel pigliarlo ne le mani, che tu possi col dito lungo arriuare alla punta del coltello, & questo si fa per potere bisognando mandare con quello la metà fuora della forcina; tu ti porrai adunque il piatto, o la tazza dalle mele accomodato a canto alla tua mano manca, ponendoti con la persona giusto al tuo luogo; & con gratia con la punta del coltello tu imbroccherai la mela per fianco, voltando la mela con il fiore da basso, & la forcina ponerai nel mezzo del pecollo, & così imbrocchata la leuerai in alto con gratia, & dipoi la cimeraai dalla parte del fiore tutta di netto, spingendo la punta della forcina innanzi con la mela, & con il taglio del coltello verso te ne monderai la scorza della mela sottilmente cominciando dal canto del fiore, venendo con il taglio seguito sino da basso a canto il pecollo; & così anderai girando intorno la mela; & di mano in mano ne monderai tutta quella senza spicarui puto della sua scorza; ma l'ultimo taglio che tu li darai, entrerà sino a canto alli branchi, piegando vn poco la mela innanzi, tenendo il dito grosso sopra la scorza de l'ultimo taglio, calcandolo sopra la lama del coltello, spingendo la mela in fuora quella leuerai della forcina, leuando poi vn poco la mela in alto, voltandola con la parte del fiore di sotto, voltando in alto la punta della forcina, tu vi imbroccherai la mela; & senza leuarne mai il coltello doue staua prima, tu finirai di tagliarne tutta la scorza di netto, auertendo di dare quel taglio di sorte, che tutta la scorza resti attaccata insieme, laquale porrai sopra il tondo, che tu haueai sotto la mano con la parte del fiore volta di sopra, voltando poi la punta della forcina da basso, la mela così mondata tu ponerai nella sua scorza, & senza leuarne la forcina con il taglio del coltello volto di sotto darai dui o tre tagli alla mela, & di questo modo andrai facendo di mano in mano secondo che ti farà dibisogno; & questo sarà il modo che si deue tenere nel volere trinciare vna mela.

Come si trincia vna Pera, sia di qual sorte si voglia.

Cap. LXVIII.

ANcora che io habbia ragionato a bastanza del modo che si deuene tenere per imbrocchare & trinciare la mela; a tal che facilmente si po-

tra lassare di ragionare de la Pera, per andar quella quasi imbroccata è trinciata in vno medesimo modo; ma per essere la pera vn frutto tanto gentile, & apprezzato molto, non ho voluto restare di ragionare di esso, se non per altro, almeno per mostrarti vn'altro modo d'imbroccare, & di trinciarlo ancora; Volendo adunque trinciare la pera, sia di qual sorte si voglia, tu piglierai la forcina picciola, & il coltello picciolo delle frutte, & con la pūta del coltello tu infilerai la pera; ma nota che in dui luochi potrai porre la punta del coltello; l'uno sarà di sotto à canto il fiore, alzando il pero in alto con il piccolo di sopra; hauendo poi la forcina con li branchi volti di sopra, & con buona gratia tirando la pera da basso la imbroccherai nel mezzo del fiore nella forcina; l'altro modo sarà di porre la punta del coltello nel mezzo della pera per il fianco, ma che il taglio guardi in fuora voltando la parte pel picco'lo di sopra, tenendo la punta della forcina volta di sopra a'zando vn poco la pera in alto, con gratia la imbroccherai nella punta della forcina giusto nel mezzo del fiore, facendo che il piccollo resti di sopra; & ogn'vno di questi dui modi, che tu imbrocchi, starà bene, purché tu lo facci con gratia, dipoi con il taglio del coltello verso te, tenendo sempre nelle mani di sorte che tu possa arriuar col dito alla punta, & con il primo taglio tu cimeraai via il piccolo di netto tirandolo poi col taglio verso te, sottilmēte ne monderai la pera girādo di mano in mano la forcina, per accomodare la pera al taglio del coltello, auertēdo sēpre a far di modo, che tu nō spiechi punto della scorza; mōdato che tu haurai la pera sopra la forcina con la parte del piccolo di sopra, tu darai tre, o quattro tagli alla pera del piccolo sino da basso cō il girare la pera intorno, ma darai ogni taglio di sorte, che tu non spicchi niente; dopoi cō prestezza caccierai la punta del coltello nella pera à canto la forcina, & con il dito grosso della mano della forcina, tu spingerai vn poco la pera in fuora, e la desimbroccherai, laqual resterà sopra la punta del coltello, & cō gratia spingerai la mano del coltello innanzi, porrai la pera sopra il tondo, & con il dito lungo la spingerai fuora del coltello, e la farai stare nel medesimo tondo, & di questo modo anderai facendo sino che tu haurai finito di trinciare tutte, o parte di quelle che faranno di bisogno. Et questo sarà à bastanza per hauerti mostrato il modo, che si deue tenere nel imbroccare, & trinciare la pera; Vi sono ancora di molti altri modi per trinciare le pera, delli quali non ho voluto parlare parendomi che non visia il piu bello di questo, volendola trinciare sopra la forcina.

Come si trincia il cardo.

Cap. L X X.

IL cardo è noto à ogn'uno, & sono molto buoni quando sono delli spinosi, & che poi sono bianchi, & ben fatti; & ancora che questo si ponga nel numero de frutti, non è però altro che vna sorte d'erba, che fa le fronde grosse & spinose; lequali sotterandosi poi al suo tempo diuengono bianche, & si mangiano dopo pasto in cambio de frutti; volendoli mangiare, prima se li leuano le fronde triste d'intorno lassandole solo quelle piu bianche nettandole poi il suo pedicone d'intorno dalla terra, & da tutta la par-

la parte trista, tagliandoli poi il gambo al trauerfo di netto per poter o meglio imbrocchare nella forcina. Volendo adunque trinciare il cardo, tu piglierai la forcina mezzana, & il coltello piccolo voltado il cardo che il gambo guardi verso la tua mano manca, pigliando con la mano d'oue tu tieni il coltello, la saluietta, la quale spiegata vn poco, tu piglierai il cardo al trauerfo, fermandolo nel medesimo piatto per non lo toccare con la mano, & con la forcina tu imbroccherai il cardo nel mezo del vltima parte del pedicone, spingendo tanto la forcina adentro, che tu senta con la mano che quello stia ben fermo, ritornando ti la saluietta su la spalla, ponendoti giusto con la persona, con gratia tu leuerai il cardo in alto, facendo che la punta delle foglie resti di tuora, laquale volterai vn poco verso la tua mano dritta, & con il coltello darai vn piccolo taglio a ciascheduna foglia, girando come farà dibisogno la forcina intorno; & con la punta del coltello tutte le foglie di sopra farai cadere nel piatto, lassadoui solo quelle foglie più piccole, le quali deuono restare attaccate al gambo; leuato che tu haurai tutte le foglie tu spingerai il cardo con la punta delle foglie innanzi, & con il taglio del coltello verso te, tu netterai il pedicone del cardo, andando tanto adentro che tu scuopra tutta la parte tenera, & biancha del gambo, dipoi tu volterai il taglio del coltello in fuora, & con destrezza sottilmente manderai intorno intorno tutte le foglie, sempre spingendo il taglio del coltello innanzi, cimanando i poi nel fine la cima delle foglie; netto che tu haurai il cardo sopra la forcina, tu andrai con il taglio del coltello alla punta delle foglie, entrando iu esse col taglio verso te, lo spaccherai in dui, o tre parte, tagliando quelle al trauerfo, & canto alla punta della forcina, facendole cadere nel mezo del tondo che tu haurai sotto la mano, & buttandoni il suo sale & pepelo darai al tuo signore, & di questo modo farai quando vorrai trinciare il cardo: Volendo poi nettare le foglie, che tu ne leuasti prima; tu ti ponerai la saluietta così piegata sopra la man manca senza la forcina; & con la punta del coltello imbroccherai la foglia del cardo nel mezo ponendola ne la mano manca sopra la saluietta, per non la toccare, & la foglia piglierai nella cima, & poi con gratia col taglio del coltello verso te, intaccando ne la foglia sottilmente, quelle superficie tirando verso te ne leuerai per fino a canto alla mano; mondato chetu haurai la foglia; tu porrai la punta del coltello nel mezo di essa, la riuolterai capo piedi, ripigliandola pur nel mezo della saluietta, voltando la punta della foglia di sopra, nettando la parte di dentro con la punta del coltello, ouero con vno capo della saluietta, voltando la punta della foglia vn poco innanzi, & darai vn taglio del coltello al trauerfo di quella senza tagliarla di netto, a canto la mano, ponendo la punta del coltello in quella parte di sopra tagliata, calcando dabasso quella ne leuerai, doue la foglia del cardo ti resterà monda da ogni tristitia nella mano della saluietta, la quale imbroccherai con la punta del coltello con gratia, & la porrai sopra il tondo, & di questo modo andrai facendo fino che tu haurai finito di trinciare tutte le foglie: Et questo sarà il modo che si deue tenere nel volere trinciare il cardo sopra la forcina.

IL Carcioffolo è vn frutto noto ad ogni vno; & sono molto buoni quando sono gioueni, & freschi, & si possono mangiare in diuersi modi. Volendolo adunque trinciare, tu piglierai la forcina piccola & il coltello piccolo dalle frutte; & prima tu imbroccherai quello di sopra nel mezzo delle foglie apunto, & manderai la forcina tanto adentro, che tu arriui nel torso del carcioffolo, leuandolo poi in alto, ponendoti con la persona al tuo segno; & con bella gratia li taglierai il gambo di netto fino à canto il torso vn mezzo dito in trauerso, & dipoi volterai la punta della forcina verso te; & con il taglio, & con il dito grosso ne leuerai quelle foglie di sopra tanto che tu scopri quelle foglie buone & tenere, nettando ben tutto il torso di ogni bruttura; netto che tu haurai il carcioffolo sopra la forcina; tu ponerai la punta del coltello per fianco nel mezzo del carcioffolo, & quello leuerai della forcina: riuoltando il gambo di sotto & quello imbroccherai a punto nel mezzo, ma per fermarlo meglio tu poserai il carcioffolo cō la punta delle foglie sopra il tondo, & di nuouo vo'terai la punta della forcina in alto, & con il coltello & con il dito grosso ne leuerai tutte le foglie tenere, ponendo'e intorno il tondo con gratia; & la parte vltima che saranno le foglie piccine, quelle cimeraui via di netto, ponendole con la punta del coltello nel mezzo del tondo, il torso poi netterai da quelli peli di mezzo, & ogni altra tristitia che li fusse restata, tagliando in due parti, ouer co' si integro con la punta del coltello leuerai della forcina, ponendolo nel mezzo del tondo, & buttando sale & pepe, lo darai al tuo signore. Ma se il carcioffolo sarà cotto, non lo potresti leuare in alto, ma solo lo imbroccherai nella forcina pur ne la cima delle foglie triste di sopra, ponendo'o poi con il pedicone nel mezzo del tondo senza leuarne la forcina; & le foglie andrai allargando d'intorno, & quella parte delle foglie con vn piccolo taglio, quelle leuerai con la forcina ponendole sopra l'orlo del tondo, leuandone poi con gratia tutta la parte trista del mezzo del torso lo lascerai stare così fermo, done il carcioffolo parerà vna rosa aperta: ed intorno buttandoui il sale e pepe lo darai al tuo signore, & di questo modo farai volendo trinciare il carcioffolo cotto & crudo sopra la forcina: Lasciamo andare che ancora vi sono molti altri modi per trinciarlo, quali ioli ho tralassati per non essere troppo longo, perche quel'o che io ho detto sarà à bastanza.

IL Persico è vn frutto eccellentissimo quando sono della buona sorte: Volendolo adunque trinciare, tu piglierai la forcina piccola & il coltello delle frutte, & con la saluietta & con la mano tu aprirai la forcina di sopra allargando l'vno branco dall'altro; & questo sifa per potere meglio imbrocchare il persico, come intenderai; pigliato che tu haurai la forcina,

& il

& il coltello, come si deue ponendoti sempre con la persona al tuo loco, tu volterai con la punta del coltello il persico con la parte del fiore di sopra & quello imbroccherai, facendo che l'vno de' branchi vadi da vna banda, & l'altro dall'altra dell'osso del persico, li quali branchi facilmente entreranno hauendoli qui di sopra come dissi che facesti; & spingerai tanto la forcina dabasso, che tu senti che sia attaccata nell'osso del persico, il quale leuerai in alto, ma lo farai piegare verso la tua mano diritta; & con la punta del coltello, accompagnato con il dito grosso tu incomincerai dal canto del fiore; cioè da quella parte che imbroccasti, & poi sottilmente entrando nella scorza, venendo sempre voltando la forcina intorno trinciandone la scorza sottilmente venendo a finire l'ultimo taglio di sopra nel luogo del pedicone; ponendo poi la punta del coltello nel mezzo del persico per fianco quello con gratia leuerai della forcina, e ponendo nel mezzo del tondo lo darai al tuo signore senza leuarli la scorza; & se per caso bisognasse che tu lo trinciassi in fette, senza imbrogcarlo solo li leuerai tutta la scorza, spingendo la forcina con il persico innanzi; & con il taglio del coltello verso di te ne taglierai il persico in quattro fette facendole cadere nel mezzo del tondo o della tazza, ponendo con esso l'osso del persico facendoui buttare del vino di sopra se piacerà al gusto del tuo signore. Et questo a me pare assai bel modo nel volere trinciare il persico.

Come si trinciale scaffe o faue fresche.

Cap. LXXIII.

LE scaffe fresche così in tegole si sogliono quasi sempre acconciare alla credenza dal credenziero, ma se per sorte toccasse al trinciante, tu piglierai la forcina piccola & il coltello piccolo delle frutte; & con la mano del coltello; & con la saluietta stringerai li branchi della forcina insieme di forte che nello imbrocchare la scaffa, o tegola, o scornicchia della faua non entri nel mezzo delli branchi: ma tanto stretta che imbrocchino la tegola, e la si tenga ferma in essa; hauendo serrato li branchi della forcina insieme, tenendo quella & il coltello nelle mani, stando disposto con la persona, tu ponerai la punta del coltello nel mezzo della scafa per fianco voltando il taglio di fuori, alzandola vn poco alta dal piatto porterai la forcina nel mezzo della scaffa per fianco, o per sbiasso, calcandola verso la punta della forcina, la scaffa imbroccherai facendo che il pedicone guardi di sotto verso di te; & alzerai la forcina in alto, & con il taglio del coltello verso di te ne leuerai con vn taglio solo seguito tutta la parte di sopra della scaffa, tirando verso te; & senza leuarne cosa alcuna di essa scorza, ponerai la punta del coltello nel mezzo della scaffa con il taglio verso te spingendo in fuori, la scaffa leuerai della forcina, ponendola nel mezzo del tondo che tu haurai sotto la mano, & di questo modo andrai seguitando ponendoui otto o dieci tegole per tondo, è buttandoui il suo sale, le darai al tuo signore; & questo sarà il modo, che tu deui tenere nel trinciare le scaffe sopra la forcina, benche soglion il piu delle volte venir in tauola trinciate, & acconcie dal credenziero.

F *Come*

Come si trincia il Melangolo. Cap. LXXVIII.

LE Melangole sono di due forti, delle forti, & delle dolci, le forti vanno trinciate in vn modo, & le dolci in vn'altro modo. Volendo adunque trinciare il melangolo tu piglierai la forcina mezzana & il coltello picciolo, & incominciando prima dal melangolo dolce tu imbroccherai il melangolo con la punta del coltello per fianco, & lo volterai cō la punta del picciolo di sopra, & quiui lo imbroccherai giusto nel mezzo del picciolo, lo leuerai in alto con gratia, cimandolo, di sopra come facesti la mela, ma tanto a basso che tu scuopri il spigolo del melangolo, dipoi con il taglio del coltello verso di te, ne verrai mondando via tutta la scorza come si monda la mela, scoprendo tutto il spigolo del melangolo d'intorno, girando sempre il melangolo intorno per accomodarlo al taglio del coltello; netto che sarà tutto di sopra, di sotto, & d'intorno, tu spingerai la forcina innanti, & con il taglio del coltello volta da basso ne taglierai tutti li spigoli del melangolo ad vno ad vno con darli dui tagli per ciascuno, li farai cadere nel tondo che tu haurai sotto la mano, di sorte che nella forcina ti resterà solo tutta la parte trista di mezzo del melangolo, la quale butterai via, & la parte buona darai al tuo signore facendoli buttare sopra essi dell'acqua fresca, & di questo modo trincerai il melangolo dolce. Et per voler poi trinciare il melangolo brusco, tu ponerai la punta del coltello nel mezzo del melangolo voltandolo di modo che tu lo imbocchi con la forcina giusto nel mezzo; ma che l'vno de' branchi guardi verso il fiore, & l'altro verso il pedicone, & dipoi lo leuerai in alto, voltando il taglio del coltello verso di te, tu cimeraai vn poco il melangolo nel mezzo, la scorza di sopra, & con il taglio del coltello verso te entreraai fra li dui branchi della forcina, tagliando il melangolo al trauerso in due parti, & dipoi ponerai la punta del coltello in vna delle due parti, e spingendola in fuori la leuerai della forcina, ponendola nel tondo, & il simile farai dell'altra parte, & di questo modo farai ogni volta che tu vorrai trinciare il melangolo in dui parti per struccarlo, o spremarlo done piacerà al tuo signore, & questo farà à bastanza in hauerti mostrato come si trincia il melangolo sopra la forcina; Vi sono ancora di molte forte & qualità de' frutti, deliquali io non ho voluto ragionare per non essere troppo lungo, & anchora perche à me non pare che importi molto, perche solo ho io voluto ragionare de' quelli che sono più necessarij, & che più si costumano di trinciare alle tauole de' gran signori.

I L F I N E.



A G G I V N T A
FATTA AL TRINCIANTE
DEL CERVIO

DAL CAVALIER REALE
FVSORITTO DA NARNI,

TRINCIANTE DELL'ILLVSTRISS.
ET REVER. SIG. CARDINALE
MONT'ALTO.

Seconda Editione emendata, & Ampliata.



Con Priuilegio, e Licenza de' Superiori.

IN ROMA.

Ad Istanza di Giulio Burchioni.

Nella Stampa del Gabbia.

M. D. X C I I I.

A G G I V N T A
P A T T A A L T R I N C I A N T E
D E L C E R V I O

D A L C A V A L I E R R E A L E
F V S O R I T T O D A N A R N I .

T R I N C I A N T E D E L L I V S T R I S S .
E T R E V E R . S I G . C A R D I N A L E
M O N T A L T O .

Seconda Edizione emendata, & Ampliata.



Con Privilegio, e Licenza de Superiori.

I N R O M A .

Ad istanza di Giulio Bruchioni .

Nella Stamperia del Gallo .

M D C C I I .

MO

ALL'ILLVSTRISS.
ET REVERENDISS.
SIGNOR MIO PATRON
COLENDISSIMO.

IL SIGNOR CARDINAL MONT' ALTO.



O P E R A di Vincenzo Ceruio
ch'io mandai gli anni adietro in lu-
ce sotto il titolo del *Trinciante*, è co-
si stata accettata nel *uniuersale*, che
per lo spaccio grāde, & per il māca-
mento, che hō mai se n' ha, mi son risoluto, per ubbi-
re à molti mie patroni, & amici, che me ne facessero
istāza, ristāparla di nuouo. Nella qual cosa imitan-
do nel grado mio lo stuolo di quei tanti virtuosi, che
V. S. Illustring. tutto il giorno, quasi in seminario,
uà abbracciādo sotto la magnanima protettione, &
amoreuole familiarità di sua casa, de' quali ciascu-
no nella sua professione si uà sempre auanzando, sì
per la proprietà della virtù, come per la benignità
con la quale ella viuamente gli alletta, & dolcemen-
te gli stimola: Ho ripulito in varij luoghi, l'opera
stessa del *Trinciante*, & fattoli una nuoua Aggion-
ta di molti auertimenti & inuentioni, se non sottili
per studio, almeno utili per la nouità, credendomi di
dare al mondo cose non più tocche da altri in questo
particolare. Hora in tal nuoua, & accresciuta for

OM
ma ridotta la consagro al chiaro nome di V. S. Illustrissima. Et se bene la picciolezza del dono dourebbe da una parte spauentarmi, riguardando all'Illustrissima persona di V. S. tuttauia la grandezza dell'animo suo accompagnata dalla benigna, & generosa natura sua m'assicura dall'altra, che ella sia per accettarla con quell'istesso affetto, con che si compiacque di fauorirmi chiamandomi al suo seruitio; Et che à guisa di nuouo sole, come le alte torri, & ampi palazzi de' più sublimi, & nobili spirti illustra, & fa belli con lo splendor de' raggi suoi, così non sia per isdegnare di drizzare la vaghezza & virtù de' medesimi raggi sopra l'humili capanne, & vilii tuguri de' più semplici, & rozzi ingegni. Et appagandomi in questo pensiero, supplico V. S. Illustrissima a gradir la deuotion dell'animo mio, mentre con ogni humiltà me le inchino, & le prego dal S. Dio compita felicità.

Di V. S. Illustriss. & Reuerendiss.

Humilissimo & obligatissimo seruitore

Reale Fusoritto da Narni.



Unable to display this page

& si danzera al solito, si come al suo luogo si descriuerà il modo & ordine che si hauerà a tenere in fare il Giardino, & la Pesciera con tutte le sue circostantie.

BANCHETTO REALE NELLE NOZZE
dell'Eccellentiss. Signor Principe di Mantoua, & hora
Duca, in Mantua. l'anno 1581. del mese di Maggio.



Oppo che fu recitata vna bellissima Comedia con vn bellissimo parato, & vna sontuosissima Scena, con varij & bellissimi Intermedij apparenti, fu aperta vna bellissima Sala & ricchissimamente apparecchiata, doue vi era apparecchiata vna tauola Reale, che s'ascendeva cinque gradi per arriuare ad essa tauola, con vn bellissimo Baldachino sopra lungo quanto copriua tutta la tauola, la quale era lunga che vi capiuano tredici Segge grande alla Spagnuola tutte da vna banda, cioè da la banda del muro, doue sedevano quattro Cardinali, Tre Duchi, Dui Duchesse, vn Principe & vna Principessa, vn Marchese, & vna Marchesa, & in capo della tauola vi staua vn Trinciante, & vno da piedi, & dinanzi della tauola non vi staua persona alcuna, accio che questi Illustrissimi Signori commodamente potessero vedere vn'altra tauola, che era posta in mezzo di detta sala, nella quale vi mangiauano cento gentil donne oltra modo bellissime, & ricchissimamente adornate. Vi erano poi oltra le ricchissime Credenze & bottigliarie ordinarie, vna prospettiva di diuersi Bicchieri, Carrafe, & Giarre, & altri bellissimi Vasi di Cristallo di Venetia, che credo vi fussero concorse tutte le Botteghe di Morano, & di ciò ve n'era dibisogno, poiche tutte le Signore Coniurate doppo che haueuano beuuto rompeuano il beccchiere, che teneuano in mano per segno di grande allegrezza, & si sentiuano alla volte si fatto strepito, che occupaua l'Armonia della perfetta musica, che si vdiua dalli quattro chori, che erano in alto nelli quattro cantoni della gran sala, quali erano suoni & voci stupende. Durò la Cena per spatio di tre hore d'horologgio, & fu seruita la prima tauola à tre piatti con tre Scalchi, & doi Trincianti, con tre seruitij di credenza, & tre seruitij di Cocina, cioè doi di Carne, & vno di Pesci, Oui, & Latticini. Era la prima tauola apparecchiata con quattro trouaglie sottilmente lauorate, & sotto ciascheduna trouaglia vi era il suo corame, accio non s'imbrattassero le trouaglie. Et il primo seruitio di Credenza era le Insalate grandi lauorate di rilieuo con diuerse fantasie di animali fatte di Cedro, lettere di radici, Castelli di rape, muraglie di limoni, adornate di sommate Prosciutto sfilato, Bortarghe, Arenghe, Tarantello, Alici, Cappari, olive, Cauiale, Fiori, & altre cose condite; poi vi erano Pasticcii di saluaggina à modo di leoni dorati, Pasticcii di Aquile negre in piedi, Pasticcii di falani, che pareuano vini, Pauoni bianchi riuestiti adornati con la rota della loro coda, & pieni di fettuccie di Seta & oro di diuersi colori con confetti lunghi

longhi dorati á modo di Pontali d'oro, che pendeuano da per tutto alli
Pauoni, quali stauano in piedi come se fussero viui, con vn profumo nel
picco acceso di fuoco, & vn motto amoroso tra vn piede & l'altro. Vi era-
no anco tre statue grande di pasta di Marzapane di altezza di quattro
palmi l'vna, Et vna era il Caudillo di Campidoglio del naturale, l'altra vn
Hercule co'l Leone, & l'altra vn Alicorno con'l corno in bocca al Drago.
Vi erano poi diuerse cose che la tauola era piena, cioè di gielo, bianco
mangiare di mezo uirileuo, Tazze di mostaccioli, Biscotti reali, pignoc-
cati, Morselletti, Pistaccati, Tortiglioni, Pizze sfogliate, offelle al-
la Milanese, Ginestrata, Pappardelle alla Romanescha dorate, Salami,
Oliue, Lingue salate, Pollanche d'India imborraciate con pasta fritta á
torno, Pollastrini marinati, vna fresca, Frauble suachate con Zucchero
sopra, Visciole, Sparagi grossi cotti con butiro & in più modi: Le Saluie-
te poi, che doueua dir prima, erano mirabilmente lauorate in diuerse fog-
gie con colonne, archi, & trionphi che facuano bellissima vista con infi-
nite bandirole di diuersi drappi indorate con le armi di tutti li Signori
che erano á tauola, li quali erano: L'Illustrissimo Signor Cardinal Farne-
se, L'Illustrissimo Signor Cardinal di Este, L'Illustrissimo Signor Card.
de Gambara, L'Illustrissimo Cardinal Signor Vincenzo Gonzaga. Il Si-
gnor Duca di Ferrara, il Signor Duca di Parma, il Signor Duca di Man-
toua, il Signor Principe, & la Signora Principessa di Mantoua, la Signora
Duchessa di Mantoua, la Signora Duchessa di Ferrara & il Signore Mar-
chese & Marchesa di Massa di Carrara, che in tutto erano numero de tre-
dici, & qui fu data l'acqua odorifera alle mani, & posti á tauola con dol-
cissimi suoni & canti.

Primo Seruitio di Cucina

- H**ortolani arrostiti con sua crostata sopra num. 7. 3 piatti
Quaglie arrostiti con sua crostata sopra num. 30. 3 piatti
Pollanche d'India arrostiti num. 6. 3 piatti
Animelle infate con brodetto sopra e fette di pane abruscate
sotto, con cannella sopra. 3 piatti
Crostate di pere moscatelle num. 3. 3 piatti
Pasticci alla Inglese di petto di Mongana con cappari & oliue. 3 piatti
Capponi impastati coperti di annolini num. 6. 3 piatti
Francolini arrostiti con fette di pan dorato sotto e sopra, con
Zucchero & cannella. 3 piatti
Pasticci di Vitella battuta, Animelle, Tartufi & rossi d'oua
dentro. 3 piatti
Sommata integra coperta di sapore di Visciole & salsa Rea-
le con Zucchero & cannella sopra, armata di Panivnto fatto
à lardoni & stecchi di canella ficcati in detta sommata spessi. 3 piatti
Torte d'agro di cedro num. 3. 3 piatti
Piccioni arrostiti coperti di mele appie cotte con Zucchero con
foligniati

foligniati sopra num. 30.	piatti 3
Corone Duchali fatte di pasta Reale dorate num. 3.	piatti 3
Salsicce alla Spagnuola fatta di pasta di marzapane seruite con panonto sotto & sopra.	piatti 3
Biancho mangiare in pezzi con Zucchero sopra.	piatti 3
Mostarda amabile per sapore vn per persona.	piatti 13
Starne impillolate alla francese con salsa Reale sopra num. 24.	piatti 3
Gielo di color d'Ambra fatto à guglie, e bocconi attorno.	piatti 3

Secondo Seruitio di Cucina.

P iccioni nostrani cioè sotto banca stufati coperti di piselli teneri con la guscia, e con fette di sommata sopra.	piatti 13
Polli d'India arrostiti ripieni d'hortolani & coperti di sparagi grossi cotti nel butiro, Stecchi di cannella con Tartufi grossi stufati incima num. 6.	piat. 3.
Pasticci grossi tondi alla Spagnuola con testiciole di Capretto senz'osso, Animelle, lingue di Vitella in bocconi, Mortadelle Ferraresi grattate, fette di sommata, & Tartufi, Pignoli, Capperini, Oline, & fatto di pasta frolla con Zucchero sopra num. 3.	piatti 3
Tortiglioni ripieni di pignoli & salame grattato.	piatti 3
Petto di Vitella ripiena in bianco con fiori sopra.	piatti 3
Crostate di gropponi di Piccioni senz'osso & Ceruellati disfatte con fette di sommata dentro.	piatti 3
Mezi capretti allestiti ripieni con petrosimolo sopra.	piatti 3
Pernici di piccorosso incartate arrostate num. 24.	piatti 3
Tre castelli di pasta Reale pieni di Gigli azzurri & cō Aquila grande negra nel mezzo & fuoco artificiato nei quattro baluardi, che rendea suauissimo odore à tutta la sala.	piatti 3
Fagiani arrostiti fascianati con grani di granati sopra, & salsa Reale sotto num. 15.	piatti 3
Pasticci alla vngheresca di vitella battuta & rosso d'oua con Zucchero sopra & fatti di pasta Reale, anauicella.	piatti 3
Porchete ripiene arrostate con limoni sopra.	piatti 3
Pollanche d'India allestite coperte di rauoli verdi senza sfoglia numero 6.	piatti 3
Mezi capretti di dietro arrostiti con oliue senz'osso sopra & fette di cedro attorno.	piatti 3
Paste fatte ad arme del Sign. Principe & della Sig. Principessa ripiene di crema.	piatti 3
Bianco mangiare in bocconi lōghi cō Zucchero & granati sopra.	piat. 3
Gielo in forma d'oui & in bocconi con lancette di fasani sotto.	piat. 3
Torte marzapanate con gielo di zucchero sopra.	piatti 3
Oline di Spagna con fette di cedro attorno.	piatti 3
Si lenò via ogni cosa, & si dette l'acqua odorifera alle mani con li suoi stecchi.	

stecchi profumati, & leuata la prima touaglia col suo corame si partirono le posate con le cacchiatelle, cucchiari, forcine, coltelli dorati con sue saluiette profumate, & in vn tratto li Scalchi posero in tauola tutti tre in vn medesimo tempo.

Calamaretti fritti con lupoli fritti sopra & fette di limoncelli mondi col suo sale attorno il piatto. piatti 3

Triglie marinate con sua marinatura sopra. piatti 3

Porcellette cioè storioncini allestati col suo sapor bianco di borragine sopra e fiori. piatti 3

Carpioni accarpionati con fette di limoni sopra. piatti 3

Lucci grossi arrostiti allo spedo coperti di sparagi grossi fritti nel butiro. piatti 3

Trotte cotte in vino seruite con le saluiette. piatti 3

Storione in pasticci caldi. Louati coperti à gelosia. piatti 3

Rombo in potaggio con pignoli & capperini & suo fegato sopra con brodetto d'oue coperto e canella pesta sopra. piatti 3

Linguattole grosse fritte con finocchietti freschi sopra & melangoli attorno numero 15. piatti 3

Carpe del Lago de Garda cotte in vino, acqua, & sale, coperte di cauoletti verdi & mondi con pepe sopra. piatti 3

Ostreghe acconcie con oglio sugo di melangoli & pepe nu. 150. piatti 3

Frittata verde fatta con pignoli & dieci oua. piatti 3

Crostate di mel'appie num. 3. piatti 3

Frittate bianche grosse fatte con lingue di tinche grosse che prima siano state allestite, e fritte con butiro con zucchero sopra. piatti 3

Coppi in casse di pasta con latte & oue e zuccaro e acqua rosa. piatti 3

Pasta fatta con seringa con mele & zucchero sopra. piatti 3

Oliue, Oue fresche, Gionchate con zucchero sopra. piatti 3

Maccheroni alla Romanesca con fette di priuature zucchero & canella sopra. piatti 3

Foccacine fatte con butiro num. 15. piatti 3

Pasticci di latte, & fegato & oui di storione, & di interiori di spigole & di cefali. piatti 3

Arme di pasta frita con zucchero sopra. piatti 3

Rossi di oua fresche battute cotte in zucchero purificato, che in lingua Spagnola si chiamano Gueuos mesiado, quale e viuanda pretiosissima. piatti 3

Oua meze ripiene fritte seruite con zucchero & canella sopra, & fette de pan dorato sotto, & attorno. (naturale.

Zeppole, frappe, & strufoli alla Romanescha, & fonghi di Marzapane del Noci bianche in vino rosso piatti vno per persona. &c.

Si leuò via ogni cosa, & si dette l'acqua odorifera alle mani, & si leuò la seconda touaglia col suo corame, & subito con prestezza li diligentissimi Scalchi posero li frutti in tauola con le posate come dianzi dissi, Pasticci diuersi cò diuersi forti di frutti, Pere, Mele di più sorte,

Calcio

Calcio parmigiano, Marzolino spaccato, Calciotti romagnoli, Rauiglioli fiorentini, Carcioffi cotti, & crudi, Tartufi acconci con oglio sale & pepe, & sugo di melangoli, Castagne corte alla braschia seruite con sale zucchero & sugo di melangoli, Finocchio fresco, Sparagi stufati con butiro, Cialdoni a scartocci, latte, Mele con Zucchero sopra, scafi teneri, Piselli teneri con la scorza seruiti con sale aceto & pepe, che siano alleffati prima, Mandoline fresche spaccate, Palmette Napolitane, Torte bianche, Torte verdi alla lombarda, Paste diuerse bellissime, Castelli che tirauano tiri, & usciano fuori conigli profumati con li coralli alli piedi & sonagliere d'argento al collo, ne usciano perdici del beccho rosso tagliate l'ali & erano bardate di drappo d'oro, & con vna corona in testa, & vi erano lepretti & vccelletti diuerfi con tre naui piene di mazzi di fiori, stecchi, & artegliarie benissimo & artificiosamente lauorate.

Leuato ogni cosa di tauola si dettel'acqua odorifera alle mani, & si leuò la terza touaglia, & si missero in tauola con prestezza li conditi asciutti & sciroppati con le confettioni; quale erano queste, ma prima Saluiette, coltelli, Cucchiari, & Forcine tutte dorate in tazze d'oro, & d'argento bellissime, che iui n'erano in gran copia.

Limoncelli conditi asciutti.

Pere condite agghiacciate.

Cedri asciutti conditi.

Radiche condite asciutte di Bu-

colosa, & boragine.

Pere moscarole asciutte condite.

Lazarole condite asciutte.

Carcioffi conditi asciutti.

Melangoline condite asciutte.

Perfiche condite asciutte.

Albricocoli sciroppati.

Visciole sciroppate.

Pere moscarole sciroppate.

Pizzedi Genoua.

Brugne confette di Genoua.

Perficata di Genoua.

Mermelada di Portogallo.

Cotogno in barattolo di vetro di

Bologna.

Scatole di gielo romanesche.

Confetti grossi muschiati lisci.

Seme di melone confetti.

Pistacchi confetti.

Naranci confetti.

Coriandoli confetti ricci.

Pignoli confetti.

Libretti di Zucchero.

Cauallucci & altri animali di zucchero fatti da Moniche.

Finocchio confetto grato.

Tre statue di Zucchero e tre palmi di canna; quale erano queste.

Il Cigniale di Meleagro con la frezza in petto.

Vn Camello con vn Remoro sopra.

Vn Elefante con vn castello su la schena piena di huomini armati con archi frezze, & falsi in mano.

Scatole di canelloni di Bergamo biachi, & di color di canella nu. 15. piat. 3

Scatole di fulignati di diuersi colori.

Scatole d'ossi di persichi fatti di Zucchero di color d'osso di persicho.

Scatole di mandole con la guscia del colore.

Tre Camelli fatti del naturale carichi di stecchi di canella lauorati, ouero tre Porci Spinosi & in cambio di spine, stecchi di canella ficcati per dosso.

Vn pasticcio con vn putto dentro finto moretto il viso & mano, vestito di vna veste di taffetà rossa scollata alla morefcha con vn ferro da schiauo al collo, che uscendo fuori ridendo presentaua à tutti li conuitati vn ricchissimo paro di guanti d'Ambra per vno di scudi 25. il paro.

Potrà anco presentare vna bella Cagnolina per vno à tutte le dame, che sarà cosa à lor molto grata.

IL MODO DI FARE VN BELLISSIMO

apparecchio à Dame, ò a Nozze ad vna tauola di Dame

sole, con vn bellissimo Giardino, Peschiera,

Fontane, & Statue sotto al detto apparec-

chio con pochissima spesa.



N Prima s'hanno da mettere dui trespidi, vno da capo & l'altro da piedi, quanto che voranno far lunga la tauola, & vi si inchioderà due haste forte & di grossezza honesta, che arriuiino da vn trespido all'altro più in fuori, che sia possibile, & in mezzo di ciascheduna hasta vi sia vn legno che posi in terra inchiodato nell'hasta, acciò possi sostenere il peso della tauola, che gl'andarà sopra, & dette haste & trespidi anderanno riuestite à modo di festoni, & da piedi cioè dell'istessa longezza d'vn trespido all'altro vi sarà vn festone ordinario con la canna dentro, & qui si farà fare da vn valente Giardiniero vna incanuciata à modo di spalliera, ripiena di varie verdure odorifere, cioè rami di cedri, di mortella, di rose, rosmarino, saluia, lauri, bossi, cerasse marine, & cose simile secondo la stagione, che sarà in quel tempo, ma sia attaccata vno alla spalliera, cedri, limoni, naranzi, e pomi d'Adamo. In mezzo di questo Giardino vi sarà posta vna tinozza lunga dieci palmi & larga quattro & mezzo & alta due & mezzo, fabricata à posta, & che prima sia stata piena d'acqua tre ò quattro giorni, acciò non facesse danno da nissuna banda, & impirla d'acqua chiarissima, & dentro vi si metteranno di molti Pesci viuì di fiume, Ceriole,

Ceriole, Anguille, lampredosse, Tartarughe picciole d'acqua, Gambari, Granci, Rane, Ricci di mare, & altri simili & perche difficilmente, si potrà fabricare vn vaso sì longo per la peschiera se ne potranno dunque fare, tre, ò, quattro simili a li bagni che vi si suol bagnar li homini dentro, de l'altezza detta disopra, & per l'estremità della peschiera in cima vi saranno intorno festoncini di diuersi fiori & fronde, a piedi della detta peschiera cioè atorno vi sarà dell'arena di S. Pietro montorio, crete ò d'altra sorte, & in cima vi sia piastre di herba di vn prato con piantarui atorno delli rami a modo di arboscelli nani pieni de frutti, e de vcelli, conforme la stagione con diuersi animalucci legati con fettucce di diuersi colori cioè, leprotti, conigli, Ricci porcelletti d'India, Tartarughe grosse, vccelletti diuersi con altre cose a fantasia del signor della casa. Da capo & da piedi della peschiera vi saranno due statue a guisa di pescatori con li loro hammi nella canna con suoi canestrini & zucchette da mettere il pesce, & li pescatori siano del naturale a sedere o in ginocchioni. A trauerfo alla peschiera vi saranno da sei o sette reticelli cò le sue bacchette lauorate accio le signore possino più facilmente pigliare del pesce. In cima dell'arboscelli vi saranno delli canestrini inargentati pieni di diuersi frutti veri, o finti di zucchero, ouero pieni di fiori di seta finti da adornarsi la testa, con ciascheduno vn mazzetto di fiori ben lauorato & profumato. Et chi volesse fare più spesa, nelli detti canestrini mettesse vna banda per dama; ouero con vn par de guanti negri con la volta gialla profumati da vno scudo il paro o più o meno a beneplacito, & parranno guanti di Spagna, Vi si potrà anco far fonte che buttino aqua rosa.

In cima del giardino si metterà la tauola fatta in pezzi cioè di tre ò quattro palmi il pezzo, che si vniscano benissimo insieme, & che ogni pezzo habbi quattro pirola nelli cantoni lunghi quattro dita, accio entrino nelli buchi che saranno stati fatti nell'asta & nelli trespidi, accio si posino sopra, per non guastare li festoni, che altrimenti faria brutto vedere se fussero acciacciati ouero fare le trauerse a tauolini senza metterci festoni li tauolini saranno inargentati o dorati d'orpello, lauorati arabeschi, o vero coperti di diuersi colori di taffetta imbollettati sopra, & si apparecchierà detta tauola senza tappeto, ma si potrà procurare d'hauere vna touaglia longa, & larga, che da tutte le bande tocchi terra, accio non si vedino le spalliere del giardino, ouero con dui touaglie, cosite insieme.

Hanno poi da stare preparati li huomini deputati a leuare li tauolini poiche sarà finito il mangiare, & che sarà leuata la touaglia, & leueranno vn tauolino per persona sopra delle teste delle Dame auertendo non fare dispiacere ne vtare nessuna Donna col tauolino, auertendo alla confusione dell'huomini, che per vedere non leuino lo spasso alle Dame, ma farli spalla & aiuto, accio ciascheduna habbi il suo canestrino, & suoi animalucci, con li suoi reticelli pieni di pesci che si haueran pescato da se stesse.

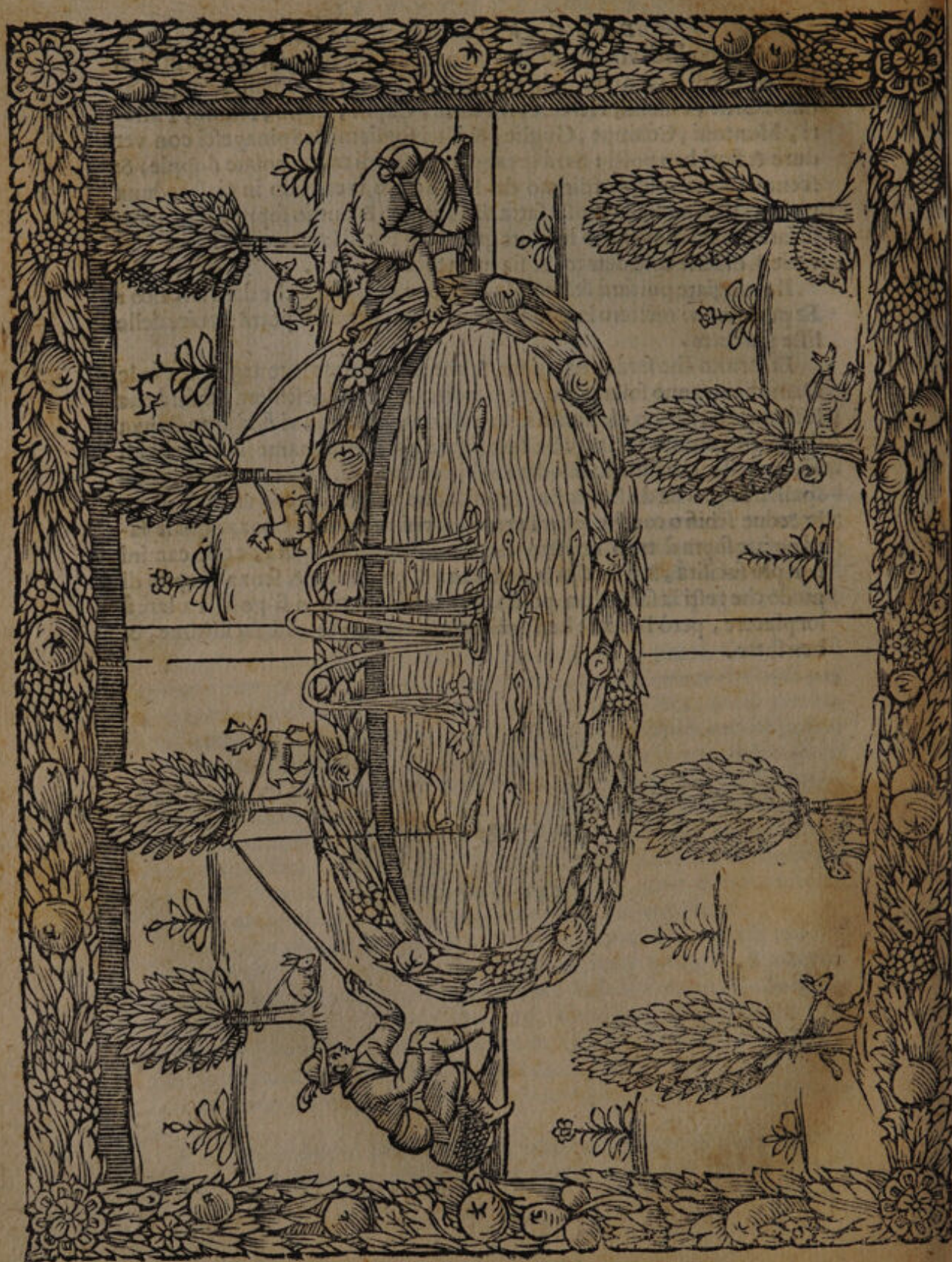
L'Apparecchio poi sarà fatto da vn valente credentiero con piegature di touaglie & saluette inusitate, cioè foggie noue con fare vn triomfo gran-

grande a modo di vno di quelli tabernaculi, che hoggi si vedono in quei bei tempj di Roma con archi trionfali, Elefanti, Camelli, Leoni, Caualli, Grue, Pauoni, Hercule, Alicorni, Caprii, Cigni, Nimfe, Pastori, Montoni, Colonne, Guglie, & altri fogliami & Spinapeschi con verdure & fiori ben posti: Sarà la tauola ripiena di tante posate doppie, & scempie quanto sarà ordinato dal Sig. Scalco, mettendo in ciascheduna posata vna ciambella grossa fatta di zucchero & butiro sopra del pane, & se sarà di sera che vi sieno insalate grande in bacili lauorate di rilieuo con varie & diuerse cose dentro, & sia tutta toccata d'oro.

Il mangiare poi sarà secondo la stagione, & l'ordine che darà il scalco: Et però non vi metterò la lista del banchetto, perche si potrà seruire delle liste già dette.

Et fornito che sarà il mangiare, & che saran leuate le touaglie, & che le Dame haueranno sollazzato col giardino & con la peschiera, si farà che le signore si ritirino alquanto in vna stanza; Et se non vi sarà altra stanza da potere commodamente ballare, si farà che il falegname subito schiodi le due haste, che sono inchiodate nelli due trespidi, & portar fuora le due spalliere ogn'vna da sua posta, & poi li due trespidi, & con vn paro de pale & due schifi o conche leuar l'arena, & poi tirar via le tinozze quale sarà posate sopra à tre o quattro stendarelli da far la pasta, acciò camini con più facilità, & si facci con destrezza & prestezza & senza strepito di modo che resti la sala netta polita & asciutta, acciò vi si possi ballare à lor piacere, però l'ordine ben'ordito fa riuscire le cose facilissime, & ben fatte.





Unable to display this page

IL MODO CHE SI DEVE TENERE IN

Riceuere vn Papa, vn Re, & ogn'altro gran Principe tanto dalle Communità, quanto dalli Sig. particolari.



Rincipalmente si ha da sapere dal Foriero del Papa quanti Caualli mena di rispetto, & quanti da vettura, per poter fare le prouisione di fieno, e biade & stalle à bastanza, con sapere anco quanti muli da letticha, & da carriaggi, per poterli mettere separati, & procurare d'hauere sempre stalle per trenta ò quaranta caualli d'auantaggio, perche sempre vi sopraggiunge qualche caualcata di Cardinali, ò d'Ambasciatori, ò di Prelati, o Baroni, ò Corrieri, di modo che è necessario di star prouisto, perche come qualch'vno patisce, fà si fatti strepiti, rumori, & lamenti, che tutta la spesa che si è fatta è nulla, & per ciò si metterà vn huomo manuale per ciascheduna stalla, accio dia loro quanto sia necessario, ò quanto gli farà adimandato.

Al magazzino della biada vi faranno tre huomini, vno che scriua, & l'altri due che misurino la biada à chi ne vuole.

Nella Piazza del Palazzo, doue hauerà da alloggiare Sua Santità vi starà il Foriero con li suoi polizini della famiglia, & delli Caualli, & hauerà appresso di se sei huomini praticchi di quel luogo, dà condurre li Gentilhuomini alli loro alloggiamenti à distiualarsi, & quiui sarà preparato da poter beuere, & rinfrescarsi alquato, & se sarà d'Inuerno bonissimo fuoco, & da lauari il Viso & le mani con acqua odorifera, & se sarà di Estate Vino e aqua con neue per l'arriuio. Parimente si hà da sapere il numero delle bocche distintamente i Cardinali, l'Ambasciatori, i Conseruatori, i Prelati, & di mano in mano ogn'vno, si per diuidere l'alloggiamenti, come anco per ordinare le tauole conforme à i loro gradi, cominciando dalla tauola di N.S. della quale nessuno si deue intrigare, se non che nell'appartamento di Sua Sātità si farà vn bellissimo parato più ricchamente, & & con più politia, che sia possibile, con li suoi baldachini, & oltre li quadri delle bellissime & deuotissime Imagini, non sarà fuor di proposito vi fusse anco il Ritratto di Sua Beatitudine per mostrare tanto maggiore affettione. Nella sua camera vi sarà vn letto fatto tutto di nouo con il suo inginocchiatoro, & vna sola sedia, con vn tauolino di velluto rosso conforme il sotto guardarobba darà l'ordine, non scordandosi la Cazzola di suauissimo profumo per ciascheduna Camera. Si procurerà che la Cucina secreta sia più vicino che si potrà l'appartamento di Sua Beatitudine, & sia prouista di tauole nette & noue, di legnia secche, Carbone, Acqua chiara, & altre cose necessarie alli Mastri Cuochi Secreti, & che iui sia vna persona experta & di recapito, accio proueda subito di quanto gli sarà domandato, facendo sempre la credenza d'ogni cosa che porgerà alla Cucina secreta.

Si pro-

Si prouederà anco la Tauola dell'Illustrissimi Signori Cardinali capace conforme al numero di essi, quali vogliono sempre per la maggior parte mangiare da loro istessi. Questa tauola vuole almeno due Scalchi, & dui Trincianti, con dodici gentilhomini scudieri che portino in tauola. Due Credenzieri con due aggiunti & due Garzoni: vn bottigliere con due Garzoni che continuamente vadino per Vino, Neue, & acqua fresca inanzi & in dietro, doue farà bisogno con prestezza. Vna Cucina secreta sola per li Cardinali, con dui Quochi, Due Aggiunti & due Garzoni, & vn Pasticcero, col suo aiutante, Et alla cura d'essa Cucina vi vuole vn pratico, & diligente sotto scalcho, che in lingua spagnola si dice Vedor, alquale tocca andare in dispensa, & prouedere a quanto alli Mastri Quochi bisognerà, & starà prouisto per imbandire al venire delli Scalchi che faranno in Cucina di limoni trinciati & lauorati in più modi, Melangoli tagliati, Capparetti, Granati, Oliue senz'osso da mettere sopra à gl'arosti, fette di pane abbruscato per mettere sotto alli pottaggi, Formaggio grattato, Petrosimolo, Menta, fiori di boragine da buttare sopra gl'allesi, con la cassetta delle spetiarie peste, & Zuccherò pesto & integro, con vn piatto di Tartufi integri mondi & lauati in vino, con stecchi di Cannella per armare vna sommata, o Gallo d'India cò li stecchi & vn Tartufo in cima à ciaschedun steccho; & tutte queste cose deue tenere in ordine il sotto scalcho con molta politia & diligentia con li suoi barrattoli di diuersi sapori, con li credenzini di pane da far la credenza di tutte le viuande alli Scalchi. Vi saranno poi due Cucine commune con quattro Quochi, due per Cucina con li loro aiutanti & garzoni con vn soprafiante, che proueda quanto à loro farà bisogno, & vna buona stanza con tauole da lardare & ispiettare. Vna stanza per la Pasticciera doue sieno due Pasticcieri con quattro loro aiutanti sufficienti à lauorar di pasta, con quattro garzoni da pestare, e portare al forno la Pasticciera, & vi sieno tauole assai con le scaffette attaccate al muro per poterui porre delli lauori di pasta sopra, & touaglie bianche o lenzuoli da coprire detti lauori, con vn soprafiante da dar loro recapito necessario.

Si preparerà vna stanza per li Signori Camerieri Segreti d'N. S. più vicina & più commoda, che sia possibile, accio vi mangino detti Signori, li quali sogliono essere ordinariamente otto, ò dieci al più; alla qual tauola se gli dà vn Scalcho, & vn Trinciante, & sei gentilhuomini da portare in tauola, vn Credenzieri col suo aiutante, vn bottigliero col suo aiutante, & si seruiranno alla Cucina delli Cardinali à dui piatti ricchi. Vn'altra tauola per li prelati, quali sogliono essere da dieci o dodici al più, & si apparecchierà in vn'altra stanza appartata, & si farà seruire nell'istesso modo che si è detto nelli Signori Camerieri segreti cò altre tante gēti & ufficiali che sarà a bastanza, & si seruiranno nell'istessa Cucina delli Cardinali, a due o à tre piatti còforme alla quantità de Prelati, che vi saranno. Vn'altra tauola lōga, che vi capino almeno quaranta gētil'huomini che saranno li Capitani delle guardie, lancie spezzate, Capellani, Scudieri, fiorieri, Aiutāti di Camera D. N. S. & altri gentil'huomini di portata, che ac-

compagnano N. S. Se gli darà due Scalchi senza Trinciàte, con vinti huomini che seruiràno, col suo Credentiero, & aiutante, & garzone, & due Bottiglieri, accio faccino due Bottiglierie perche vna farebbe troppo cōfusione, & si seruirà alla Cucina Cōmune, Quest'istessa tauola che ho detto potrà seruire per li Sca'chi, Trincianti, Coppieri, Scudieri, & altri gētil'huomini, che hauranno seruito alle quattro tauole, che hauranno mangiato ad vn medesimo tempo, che sarà la tauola di S. S. la tauola del' Illustrissimi Signori Cardinali, & quella delli Reuerendissimi Prelati, & la tauola grande delli Cappellani, & altri che dissi di sopra, Questa tauola si riempirà per il meno quattro volte, o più di diuersi seruitori di Gētil'huomini.

In vn'altra stanza si farà la tauola de' Caualli leggieri, & se gli darà loro vn huomo di recapito, perche da loro si seruiranno nella Cucina comune, doue sarà vn proueditore à prouederli, Et il simile si farà per li Palafrenieri di Sua Beatitudine. Et vn'altra tauola per li Palafrenieri de Cardinali, seruita come di sopra in vna stanza da sua posta.

Vn'Altra tauola piu longa che vi capino per il meno da sessanta persone, accio vi mangino li Sguizzeri, quali mangino in due volte a sessanta per volta, & si terrà l'ordine che si è detto de i Caualleggieri, auertendo che il vino sia buono, & in quantita & senz'acqua.

Alla tauola che hauranno magniato li cauaileggieri, Vi magnaranno poi li Credenzieri, li bottiglieri, & altri seruitori de Gentil'huomini, quale si riempirà più volte, si come per experientia più volte ho visto.

Vi faranno poi lontano dal Palazzo vno ò due gran tauole per li carrozzieri, Lettighieri, Mulattieri, Vetturini, Bracchieri, & Canattieri, che farebbe si fatto strepito che parrebbe vn'inferno, Sopra tutto sia vna tauola in luogo riserbato per otto o dieci persone polita, & ben seruita, quale seruirà per qualche Signor, Prelato, ò Ambasciadore, che spesso sogliono capitare all'improuiso, & quando non fusse per altro seruità per qualche Duca ò Marchese, o altro Barone, che per qualche rispetto, o competenza non haurà voluto magnare all'altra tauola che dissi, o che non sarà forse arriuato a tempo, si che in ogni caso e bene tenerla in ordine, & ben prouista, che a me molte volte m'ha fatto gran bisogno, & insieme molto honore. Parimente il foriero deue tenere riserbati dell'alloggiamenti per ogni occasione che possi auenirgli, si come a me è occorso più volte d'uscire del mio alloggiamento per accomodare alcuni Signori arriuati all'improuiso, & l'ho fatto volentieri per hauer tal cura, e per l'honore, & reputatione del mio Principe,

Il Mastro di casa poi ha da procurare che la dispensa sia ben fornita di tutte le cose necessarie, come farebbe a dire di salami grossi Bolognesi, sōmate, Ventresche, Soppressati, Mortadelle, Lardi, Salliccie, Ceruellati, Prouature, Mozzarelle, Capi di latte, ouer di Bufale, Latte, Gioncare, Ricotte, Butiro, Strutto, Spetiarie peste & sane, Zucchero di Medera, Zucchero fino, Riso di Salerno, Farro, Semolella, Fior di farina, Sale, Limoni, Cedri, Melāgoli, Granati, Capperini, Oliue senz'osso, Oliue di Spagna, d'Ascoli, di Bologna, Vua passa di Corintho & nostrana, Brugne secche, Viscio-

Visciole secche, Persiche secche, Mele buono, Mosto cotto, Ooglio dolce, Aceto forte, pistacchi, pignoli, Dattoli, Mandole ambrosine, Noci, Nocelle, Castagne, Pere, Mele di piu forte, Tartufi, Cardi, o Carcioffi, Finocchietti bianchi, o altra sorte d'hortaglia, & frutti che à quel tempo si troueranno; non scordandosi del Spago, Carta, Corda, Chiodi, Scope, Fiaschi, Caraffe, Bicchieri, Giarre, Orinali, Brocche, Piatti, Bocali.

Senza poi le Confettioni gia dette, con i còditi, & cotognate, finocchi, Vi sarà gran copia di Torcie a vento & bianche, con candele di cera, di fenno, & Candelieri d'ottone. In questa dispensa vi sarà vn dispensiero pratico & esperto con due aiutanti, quali dieno senza replica, & con prestezza, & amoreuolezza tutto quello che loro vien domandato.

La Cantina poi sarà prouista di pretiosissimi vini, cioè di Maluagia dolce & garba, & di Greco, Chiarello, Magnaguerra, Lagrima, Centola, Belvedere, Pusilico, Mazzacane, Asprino, Albano, & altre sorte di vino secondo i luoghi, Et se sarà di state che li Bottiglieri a ciascheduna Bottigliaria tenghinò vna tinozza con fiaschi di diuersi vini, con li polizini di carta bergamina, & bottiglie d'acqua ordinaria, & acqua di canella, & altr'acqua inzuccherata coperte, & sotterrate di neue,

Si prouederà d'vna Musica d'Instrumenti, cioè Tromboni, Cornetti, & Flauti, quali soneranno all'intrare che farà il Sommo Pontefice, dopo che il pratico bombardiere hauerà fatta vna salua di tiri d'artiglierie, o di codette & mortaletti.

Non sarebbe stato fuor di proposito di hauer mandato due barili di vino, pane, formaggio, & presciutto, & qualche Pasticcio freddo lontano dal luogo fino a tre miglia, per dare vn poco di rinfrescamento alli pedoni, & a chi hauerà sete, perche anco li gentil'huomini si sogliono rinfrescare, però e bene hauerui vna dozzina de fiaschi pieni di bonissimi vini. Et perche S. S. Suole prima smontare alla Chiesa Cathedrale, si farà che sia riccamente adornata con molta quantità di Cuscini, con vna dolcissima Musica, la quale potrà seruire poi anco quando S. S. magnerà ouero all'Illust. Sig. Cardinali. Non sarà di bisogno che mi affatichi in far la lista del magnare per sua Beatitudine, perche il suo scalcho fa che la sua Dispensa vada seco sempre prouista, Atalche basterà che in Dispensa nostra vi sieno alcune cose exquisite, accioche il suo Cuoco secreto le possa hauere a posta, che saranno Fasani, Fasannotti, Starne, Starnotti, Perdici del beccho rosso, Vn pauone frollo, vna pollancha d'India frolla, vn Capriolatto, leprotti, Capretto giouane picciolo & grasso, Hortolani freschi, beccafiche grasse, Tordi, Quaglie, Lodole, & altra sorte di Pollastri grossi, & pollastrini, Piccioni domestici & saluatichi, Paparetti, anetre, Germani, Beccaccie, Rufolatto, Caprio, Mongana, Castrati, Seccaticcia, & altre cose necessarie conforme alla stagione.

Sarà bene che dui gentilhuomini di portata vadino riuedendo continuamente le Camere dell'Illustrissimi Signori Cardinali, domandando alli loro Camerieri se gli fa bisogno di cosa alcuna, & prouedere subito à quato gli è chiesto, & così faccino continuamente per tutte le camere delli

Signori fino che sieno andati a riposare; perche molte volte mancano di molte cose, & patiscono molti incomodi per non hauer chi proueda a tempo, & questo sò per molta esperienza.

Nel Magazino dei Matarazzi ve ne sieno sempre d'auantaggio, perche al tardi ne vengono domandati da molti, & parimente vi siano lenzuoli sottili & bianchi, coscinetti & coperte per tale affare, si come per esperienza ne parlo.

BANCHETTO STUPENDO

Fatto in Spagna alla Serenissima Regina figliuola
del Christianissimo Re di Francia alle sue

Nozze, quando si maritò alla Mae-

stà Cattolica, del Re Don

Philippo.



ON m'affatichero di raccontare lentrata che sua Maesta faceua in tutte le Città, Terre, & Ville di Spagna, perche non potrei scriuere la metà di tutte le cauallerie, & fanterie, che gli andauano incontro, senza poili Signori Cauallieri ricchissimamente addobati caualcando alla giannetta con sontuosissimi caualli, coperti quasi tutti d'oro, argento, & gioie, che in vero era cosa stupendissima in vedere tanta galanteria & ricchezze che erano in quei Signori Cauallieri, & non bastaua che di giorno caualcauano in accompagnare sua Maesta, ma di notte vestiti alla Moreca faceuano incamisciati con torcie, cosa marauigliosa da vedere; In altri luoghi poi i Cauallieri faceuano giochi di Canna, che in lingua Italiana si dicono li Caroselli, ma con tanta velocità & prestezza, che li destrieri pareuano caualli alati, & io particolarmente viddi più d'vno di quei cauallieri à tutta carriera ricogliere vn dardo da terra, & a chi non l'hauerà visto gli parera cosa impossibile. In altri luoghi si faceuano caccie di Toro con bellissimo spettacolo di Dame, le quale buttauano dalle finestre, dalle logge, & da Palchi grandissimo numero di dardi di varij colori, da lanciare al Toro, Et quiui si vedeuano li Cauallieri à gara l'vno cò l'altro, a chi meglio lanciava il suo dardo nel Toro, & quel che faceua meglio colpo, era tenuto più valoroso, & sopra di ciò le Dame, & li Cauallieri istessi faceuano tra di loro scommesse di molta stima; Si vidde poi apparire vn Caualliero, che non mi ricordo il nome, sopra vn gran Palafreno alla giannetta con la cappa à torno & vna zagaglia in mano, come se non fusse suo fatto & pianamente aspetto il Toro, che con velocità gli veniua incontro, quale con la zagaglia che haueua in mano lo percosse, si fatta mente nella spalla sinistra, che passo il ferro per mezzo del petto, & atterò à suo mal grado il Toro, Cosa che dette non poca ammiratione à tutto il populo, & tutti li fanciulli, gridauano Vna il Cauallier Forzuto che abbatte il Toro, Et lui mal intonado & con muccia granedad, e sosiego passeggiava la piazza.

In Madrid poi oltre l'altre feste & liuree richissime ordinò il Serenissimo Signor Don Giouanni d'Austria che innàzi al Palazzo reale per mezzo della piazza si tirasse vna nizza da giostrare all'incontro, si come molti Signori Cavalieri giostrarono, & il maggior premio fu dato al Signor Don Giouanni d'Austria dalli Signori Giudici della giostra per la sua molta forza & destrezza che mostrò in quel giorno, si come ha mostrato sempre molto valore, in tutte le sue Ationi, & imprese.

Capitorno in quel tempo in Madrid vna muta di virtuosi Napoletani, che si obligorno far sentire a S. Maestà ogni giorno madrigali, & vilanelle noue non più vdite per vn mese di lungo, & così fecero, con varii & diuersi instrumenti, che correua tutto il populo per vdirli, tanto era allegrissima, & dolcissima la loro musica, & li furno fatti di molti ricchi doni da S. Maestà Catholica, & si partirno lieti & contenti, dalla Corte, per Italia.

Oltre la tauola Reale, quale staua in alto da quattro gradi col suo baldachhino sopra oue magnaua il Re, la Regina, il Principe, & la Principessa di Spagna, quali furno seruiti come conueniua a tanta Altezza, & a tanta Maestà.

V'era in vna gran sala vna tauola di signore principalissime, la quale non era seruita se non dalli loro Coppieri, & da alcuni paggi quali seruiuano a dar loro alcun tondo netto dauanti, & non vi erano ne scalchi ne Trincianti, ne scudieri, ne altra persona che facesse confusione conforme a queste che si fanno nelli conuiti di Roma, che con molta fatica si possono seruire per la gran folla & confusione che vi si fa.

Hora per tornare à proposito dico, che l'Eccellentissime Signore magnauano a questa tauola, & come era tempo che il schalcho tornasse con il secondo seruitio dalla cucina, questa tauola si partiua, & era tirata da due leoni, quali erano attaccati alli trespidi di detta Tauola; & se ne intrauano in vna porta che iui vicino era fatta a posta, & nel cominciare che faceua la tauola a partisi, si vedeuà dall'altra banda comparire vn'altra tauola tirata da due leopardi, quale era piena, & colma del secondo seruitio, & erano trinciate tutte quelle cose, che erano necessarie che fussero trinciate, & quando fu tempo che venissero li frutti, si vidde apparire vn'altra tauola tirata da satiri, quali cantauano & nominauano li frutti che portauano, & all'apparire di questa tauola si partì l'altra tauola tirata dalli leopardi, & subito che furono finiti li frutti, & che era tempo venissero le confettioni, si partirno li satiri cantando, & ritornorno via la loro tauola delli frutti, & subito si vidde apparire vna fila di nimfe con vn bacile di Zucchero in testa per vno, & altre di esse con cornucopie pieni di mazzi di fiori & stecchi, quali bacili erano pieni di diuerse confettioni, & cantando si posero in ginocchion in luogo della Tauola, & iui stettero ferme fino che furno scaricate dalle Dame, & dalli canalieri che iui erano cō concorsi per vedere li giochi & salti che s'haueuano à fare al partire delle Nimphe si come si fece, & all'hora si aprirno le porte, accio che li Signori potessero intrare per vedere li stupendi salti & giochi che faceua-

no su la corda, che a questo effetto staua tirata per mezzo della gran sala in alto da vn capo all'altro, ma prima li coppieri haueuano dato l'acqua odorifera alle mani con li bacili in mano.

Le Tauole erano di abeto legierissime, & erano inchiodate sopra tre trespidi, li quali stauano posti sopra le carrucule in câbio delli loro piedi, & per rispetto di queste girelle le tauole camminauano facilmente, per essere bene acconcie & bene vnte, & ben tirate.

La lista delle viuande non le metterò per ordine per rispetto che si potranno fare secondo il tempo, la stagione & luogo.

BANCHETTO BELLISSIMO

fatto di quadragesima nel mese di Marzo dal Signor

Ambasciador di Portugallo, quando per la Mae-

stà Catholica rese l'obedientia del Regno di

Portugallo a Papa Gregorio XIII. San-

ta me: doue mangiorno venti Car-

dinali, Tre Ambasciadori, cioè

quello dell' Imperatore

Del Re Philippo & di Venetia. In Roma nel

Palazzo di Capranica, seruito a

cinque piatti concinque Scal-

chi, & quattro Trin-

cianti.



V posta la tauola principale, nella seconda sala del Palazzo con vn bellissimo apparecchio di saluiette piegate in diuersi modi, con vn castello in mezzo della Tauola fatto di saluiette con vn stendardo in mezzo del Castello con l'arme del Re di Spagna, incorporataui quella del Regno di Portugallo, & vno sù la porta del Castello, che porgeua le chiaui ad vn gran Capitano, che era a cauallo, con molte altre fantasie bellissime.

Era piena la tauola d'vn refreddo vaghissimo da vedere, & vi concorfe la maggior parte delle Signore, & gentildonne di Roma per vedere sì fatto apparecchio, & ogni volta che si beueua, si daua vna saluietta bianca profumata d'acqua odorifera, il Banchetto fu ordinato, & seruito dal S. Angelo Voglia, e da Reale Fusoritto, Scalcho, e trinciante del Illustrissimo Signor Cardinal Alessandro Farnese, & hoggi Trinciante del Illustrissimo Signor Cardinale Alessandro Mont'alto.

Primo Seruitio di Credenza.

- Capi di latte finti del naturale di latte d'amandole, e pignoli.
 Gioncate del naturale finte come di sopra.
 Ricotte in canestrine cauate quattro per piatto finte.
 Ricotte passate con zucchero, & acqua rosa finte del naturale.
 Mozzarelle, oue di bufale, butiro passato per la siringa, che ogni cosa era tenuto per latticinij naturalissimi.
 Oua dure mondi che pareuano di gallina.
 Oua dure come di sopra tagliati in quarti per insalata con sale, pepe, petrosello, & aceto sopra.
 Salciccioni grossi tagliati in fette finti.
 Salciccioni intieri freddi finti.
 Prosciutto tagliato in fette fritto, & seruito con pan onto sotto e sopra con aceto rosato, fatto di schinale secco, che l'odore, & il sapore era di prosciutto vero.
 Gielo à foggia di ventrescha naturale, & à guglie, alte doi palmi, pignoccati, pezzi di marzapani, mostaccioli.
 Insalate, polite, lauorate, adornate di cipollette, & fiori di boragine.
 Insalate di sparagi, & piseletti teneri, con le guscia.
 Bottarghe acconcie, salmone acconcio, arenghe, alicie, tarantello, caniale, vua pergolese, oliue di Spagna, cedro tagliato, pasticci grossi di trotte freddi, tartare contrafatte tocche d'oro, di ricotta fatta di latte d'amandole ambrosine, & pignolati.
 Grani di granati con Zucchero sopra, melangoli di mezo sapore mondati con zucchero sopra.
 Brugne di Genoua cōfette, & mostaccioli Napolet. pistaccati, pignoccati, marzapanetti piccolini alla Portugheze, quadretti impiali cosa eletta.

Primo Seruitio di Cucina.

- Macheroni fatti di mollica di pan papalino con fette di prouature finte, & cascio finto, di noci, mandole, nocchi, pistacchi torrati, cioè abruscolati, e poi stropicciati, e fatti come granelli di miglio, con zucchero e cannella sopra.
 Pezzi di tonno arrostito allo spido, illardato di tarantello grasso, che pareua lonza di vitella arostita.
 Teste di storione & di ombrina allestite con fiori di boragine sopra, sapor bianco con agresto, & zucchero sopra.
 Lamprede grosse integre sottestate con suo sapore negro sopra, zucchero, & cannella, & sugo d'agresto sopra seruute calde, confette di pan sotto.
 Pezzi grossi in storione arostito allo spido lardati di lampredozze.
 Crostate di latte di spigola, & d'ombrina, e fegato con zucchero, & pignoli, & acqua muschiata sopra, seruute calde.
 Polpe di triglie, & di anguille formate à modo di testicoli di capretto.
 Laccie del Teuere allestite con petrosello sopra.
 Pasticci caldi di pezzi di storione, con pignoli, capperini, tartufi, & oua di tartarughe dentro.

Dentali grossi coperti di gielo di color d'ambra, con fioretti di pignoli ammollati sopra.
 Pasta fatta con la seringa con zucchero, mele, & granati sopra.
 Riso con latte de amandole, con zucchero, & cannella sopra.
 Spigole grosse allestite coperte di broccoli mondi.
 Brugnoli asciutti, cotti su la tortiera intieri con oglio, sale, herbette, & fet-
 te di pane abruschato onte d'oglio d'amandole dolci.
 Granci teneri fritti seruiti con melangoli, aceto rosato, & petrosimolo frit-
 to sopra.
 Pasticcietti d'ostighe fresche, vn per persona.

Secondo Seruitio di Cucina.

Polpe di pesce fatte in forma di Fagiani del naturale.
 Spalle di castrato contrafatte con polpa di pesce cotte su la graticola ser-
 uite con sugo di melangoli sopra.
 Linguattole grosse fritte con limoncelli sopra.
 Calamaretti fritti coperti di cime di sparagi fritti sopra.
 Torte di spinaci & polpe d'anguilla grossa, che prima sia stata arrostita.
 Orate fritte coperte di lupoli fritti, & fettoline monde di cedro sopra.
 Frittate d'oue di storione di quattro libre l'vna.
 Zuppa de Brugnoli, Bianco magnare di pesce cappone.
 Fraulini fritti con viole sopra.
 Rombo in potaggio alla Venetiana, con pignoli, capperini, & suo fegato
 sopra.
 Ginestrata seruata cō zucchero & cannella sopra fatta di dattoli e zebibo:
 con frauoli grossi sotto.
 Gelatina di Schiauonia fredda.
 Trotte grosse marinate monde dalla pelle.
 Pasticcetti di corui seruiti caldi.
 Corone regale piene di amido, & zucchero.
 Trotte grosse allestite seruite in saluiette, e sapor bianco.
 Triglie grosse su la carta in graticole con suo intingolo sopra.
 Pasticcetti di brugnoli vn per persona caldi.
 Locuste allestite, cauandone la polpa, & battutola con diuerse materie, &
 ripieno le locuste, & cotte sopra la graticola, con buttarui oglio di
 mandole dolci sopra.
 Frittelle di pasta Reale seruite in più forme.
 Paste ripiene fatte ad arme di Sua Maestà Cattolica.
 Rose fatte con l'imbottatore de la pasta di seringa in padella piccola con
 mele di Spagna, zucchero, & granati sopra.
 Spigole grosse, allestite, coperte di broccoletti aconci.
 Anguilla grossa di Marta arrostita con zucchero, e cannella sopra.
 Cefalotti in graticola.
 Sparnochi grossi cotti con vino, e aceto, seruiti in saluiette.

Secondo Seruitio di Credenza di robbe di Cucina.

Ostreghe bollite, & poi cauate, & acconcie quattro per guscia cotte su la graticola col suo intingolo, & pepe sopra seruite calde, & melangoli attorno.

Polpe di code di Leoni di mare seruite caldi.

Zuppe di telline cauate dalla guscia.

Gongole su la pala con sugo di melangoli & pepe sopra.

Ricci de mare aperti seruiti crudi nell'istesso guscio del Riccio.

Gambari di Piedeluco con aceto, pepe, & sale.

Granci di Valle ò di fossati cotti su la brace, ò con acqua.

Sparagi cotti, in piatti d'argento con oglio, zucchero, sale, pepe, e zenzaro sopra, seruiti caldi.

Oline di Bologna & d'Ascoli.

Pastarelle fatte di latte di pignoli, mandole, & zucchero.

Zeppole fatte da Moniche con zucchero, & cannella sopra fredde.

Gielo con polpe di salmone salato che pare veramente prosciutto.

Crostate di prugnoli seruite calde, e prugnoli in stecchi di rasmerino, cotti su la graticola.

Lumache di Brescia su la graticola con herbe battute sale, pepe, agresto, & sugo di melangoli cotte su la carta con oglio assai, che prima sieno state cauate dalla guscia, & poi rimesse due per guscia, poste in carta fatte à lucerna.

Paste fatte con ferro tondo, leggiere con zucchero sopra.

Data l'aqua odorifera alle mani, si leuò la prima touaglia col suo Corame

Terzo Seruitio di Credenza.

Si portorono le posate con meza cacchiarella per persona, battuta & tagliata, col suo coltello dorato, cuchiario, forcina, & steccho con sua saluietta profumata coperta, & sue saliere.

Pere carauelle calde cotogni in pasticci vn per persona.

Pere fiorentine, Mele rose, Mele appie carciofani cotti, & crudi, Tartufi acconcie Tartufi mondi seruiti in saluiette.

Castagne alle brace in saluiette, Palmette napolitane, con sale & pepe,

Piselli con la guscia teneri alleffati con acqua & sale seruiti caldi.

Scafi teneri, Mandoline fresche, finocchio fresco dolce.

Crostata di mele ruggini. Torta aggiacciata marzapanata.

Due lauori di paste fritte piene & vote.

Pasticcetti di pere, Cialdoncini, Ciambellette fatte di molica di pane papalino, zucchero, & acqua rosa muschiata.

Pistacchi ammollati mondi, & Pignoli freschi con zucchero sopra.

Noci bianche in vin rosso, con sale attorno.

Quarto & vltimo Seruitio di Credenza.

Saluiette bianche profumate furno mutate à ciascheduno .

Vintitrè tazze d'Argento dorate, & in ciascheduna v'era vn bellissimo, & grosso cardo, fatto di zucchero, quale staua dritto nella tazza, con vn gielo di color di terra, che pareua nato in quella tazza: & tutti li Cardinali si pigliorno vna tazza per vno col suo Cardo, & io ne pigliai vna per la gloriosa memoria del Signor Cardinal Farnese, quale fù posta più & più volte in tauola sua, tanto gli dilettaua la vista, & il sapor del Cardo, che in vero fù cosa rara non più vista, fabricati da vn vecchio Portogese inuentore di molt'altre bellissime confettioni & conditi asciutti, & agghiacciati di zucchero fatto al costume di Portogallo.

Cinque statue ignude di pasta di marzapane dorate, alte due palmi & mezo, & per abbreviare dirò solo così.

Tutte sorte di frutte, conditi asciutti, gelati di zucchero all'vso di Portogallo.

Tutte sorte di scorze, & radiche siropate.

Tutte le sorti di Confettioni, incominciando dalli coriandoli lisci muschiati grossi come balle di balestra mezzane, & seguitando di mano in mano fino alli cannelloni di Bergamo di gran numero.

Tutte sorte di cotognate, perficate, ramagli, mermelata, vasetti di vetro di Roma, di Portogallo, di Napoli, di Genoua, di Bologna in gran quantità.

Data l'acqua odorifera alle mani, mazzi di fiori bellissimi, & stecchi di cannella, con due cori di musica dolcissima; poi comparse vn Saltatore, che fece salti inauditi.

L'Ordine da leuar la Confusion: da ogni gran Conuito.

Resta hora, che vi dica l'ordine che si tene nel sopradetto Conuito per leuar la confusione della moltitudine della gente che iui era concorsa à vedere il mirabile Banchetto. Dui Signori d'Authorità andauano per le sale, & con destrezza cauauano fuori li Seruitori, & altra gente bassa; li Sguizzeri poi stauano alle porte, acciò non intrasse altra gente. Hora posti li Cardinali à tauola era tanta la moltitudine delli Cortigiani, & de Spagnoli, togati che faceuano sì fatta confusione, che non si posseua sentir poco ne assai. Comparsero quattro delli gentilhuomini principali con le saluiette in spalla à guisa di scalchi, & con belle pargole andauano conducendo li gentilhuomini, che non seruiuano à magnare, in due gran stanze, doue vi erano quattro tauole longhe & ben prouiste di quanto vi era necessario, con sua credenza & bottiglieria, Scalchi & gente da seruire. In queste due stanze vi era vna scala che uscìua in vn gran cortile, acciò vi andassero quelli che haueuano magnato

gnato poi che non possenuano più tornare nelle due sale, oue li Cardinali magnauano, si che in questo modo si leuò la confusione, & si serui commo dissimamente, sino che furono poste le confettioni in tauola, perche in quell'hora si aprino le porte, oue le genti magnauano, & si apri la porta del cortile, accio quelli gentil'huomini potessero tornare a vedere la tauola delli Cardinali, quale era veramente cosa degna d'essere vista, si come dinanzi vi raccontai.

Furno messe vn'altra volta in ordine le tauole longhe delle due stanze & politamente apparecchiate, & ben prouiste di viuande, & ben seruite, alle quali magnorno li Scalchi, li Coppieri, li Trincianti, li Scudieri, & altri gentil'huomini, che haueuano seruito la Tauola de Cardinali.

In vn'altra stanza v'erano due longhe tauole parimente in ordine per li bottiglieri & palafrenieri, quali furno benissimo seruiti, & regolati da lor posta commodamente & bene.

Da basso poi v'erano due longhe tauole piene & colme di robba, vna per li sguizzeri, & l'altra per li seruitori delli gentil'huomini, & tutti ben seruiti, poiche questi sono quelli che ciualano il male & il bene; & mi par ben fatto che il Schalco insieme col Mastro di casa auertischino in dar ordine, che a costoro non manchi nulla, poi che concerne l'honore, & riputatione per dir cosi, del loro padrone di tanta spesa fatta.

Tratterei anco delli suntuosissimi banchetti, honori & Trionfi, si in Mare come anco in terra, che la Serenissima Republica di Venetia fece al Re Christianissimo quando andò in Venetia l'anno, M. D. LX XIII.

Ma perche è stato scritto da persone di bello & solleuato ingegno, non mi stenderò in ciò più oltre.

Hauerei anco trattato delle sollennissime & suntuosissime feste & gran conuiti fatti nelle felicissime nozze del serenissimo Don Ferdinando de Medici gran Ducha di Toschana, & della Serenissima Madama Christiana di Lorena sua consorte, ma temedo di non saper raccontar la metà de i gran Trionfi, che iui furno fatti, & perche m'è parso intendere, che è stato puntalmente descritto ogni cosa con bellissimo ordine, & in particolare della bellissima Commedia, che iui fù recitata, intitolata la pellegrina, resto di parlarne più oltre.

Cercherò solamente dunque d'offeruare quanto hò promesso nel principio del mio ragionamento, che sarà il modo che si deue tenere in sapere ben mondare, vn Cardo vn Carcioffo, vn pero, vn Melo, & anco il modo di sapere ben mondare vn gambaro di lago o di fontana con le figure, che già diãzi vi promessi, & prima ti dirò come si mōda, & si trincia il Cardo.

Come si trincia il Cardo.

PErche nel primo libro dissi del Cardo quasi à bastāza, hora per la lōga esperiētia me è parso volerne ragionare anco vn poco teco, p mostrar ti il modo che à me pare più bello & più polito. Voglio dūque, che quando tu vorrai trinciare vn Cardo al tuo padrone, che sia prima accomodato dal

dal Credenziero, si come dissi, qual tu al modo solito imbroccherai con la forcina delli frutti tenendolo ben con la saluietta, fino che sia ben fermo su la forcina, & all'hora poi che l'hauerai imbrocato, ti metterai così la saluietta piegata sopra il braccio manco vicino alla mano, & se ben nel primo ti dissi, che te la metteffi sopra la spalla sinistra: ma perche trouo che per più politia si deue mettere sopra al braccio sinistro, perche mentre vai nettando il cardo spesso spesso fà dibisogno nettare il coltello con prestezza sopra la saluietta, che hauerai nel braccio vicino al cardo, che si fà accio che il coltello brutto non imbratti il cardo bianco & netto, come faceui prima mentre teneui la saluietta sopra la spalla, & leuato che tu hauerai il cardo in alto, darai con il coltello vn taglio leggermente alla prima foglia all'insù, & vno all'ingiù con prestezza tutti due gli tagli alla medesima foglia, laquale di netto caderà nel piatto ò tazza che hauerai sotto le mani, & così farai con gratia & prestezza à tutte le foglie grandi, e spesso con garbo netterai il coltello sopra la saluietta, & leggermente verso di te netterai il torso del Cardo, fino che tu scoprirai il tenero & il biaco, & cò il taglio in fuora netterai la superficie della cima del cardo decimando, & con gratia con vn sol colpo, auuertendo à tener sempre netto il coltello; & poi conpartirai il cardo in quattro parti eguali, se sarà grosso, se non in due, ò tre, buttandoui poi con bel modo il sale, & il pepe nel orlo del piatto, coprendolo lo darai al Scalcho ò lo metterai innanzi al tuo Padrone, con bella creanza.

Vn altro modo da buttare giù le foglie con più prestezza, sarà che tenendo il coltello secondo ti dissi in mano, col taglio in sù, doppo che hauerai imbrocato il cardo, appogherai il cardo su'l taglio del coltello, & con la forcina giràdo il cardo, tutte le foglie ad vn tempo caderanno nel piatto, auuertendo di fare che vi restin le foglie picciole attaccate al cardo, mandandolo al solito presto, & polito senza mouere punto della persona; Et questo ti basterà inquanto al trinciare il cardo.

Come si trincia il Carcioffo.

IL Carcioffo vā trinciato in più modi, cioè. Il più duretto à vn modo, & il tenerino à vn'altro; Et per leuare li peli che sono nel mezo: Però volendo trinciare il Carcioffo tenerino, l'imbroccherai nel gambone, & se non starà ben fermo, ti aiuterai con la saluietta, tenendo con essa la forcina & il gambone, & con il coltello piccolo, & con il dito grosso ne leuerai le foglie triste fino che scopri le alquanto giallette, & quelle leuerai ad vna, ad vna con la punta del coltello senza toccarle col dito grosso, cioè ficcando la punta del coltello nel mezo della foglia del Carcioffo, & voltàdo verso di te, ne spiccherai la foglia buona, & ti resterà sù la punta del coltello, & col carcioffo l'aiuterai à mettere su l'orlo del piatto, & così farai à tutte le foglie maggiori, facendone nel piatto à modo di ghirlanda; Cimerai poi à trauerfo la metà del tenero che haurai sù la forcina, ponendolo all'ingiù dritto nel mezo del piatto, & auanti che cavi la forcina affatto

affatto, gli darai vn piccol taglio nel mezo, auuertendo à non lo tagliare tutto, accio resti così intiero; & per variare l'altro lo partirai in quattro parte eguali nel mezo del piatto, buttandoli con gratia il sale, & pepe.

Essendo, poi duro farai come dissi nel primo libro, che è quanto occor-
re sopra al Carcioffo; Auuertendo di tenere sempre la saluietta sopra del
braccio ò in mano, per nettare spesso il coltello, che altrimenti nel taglia-
re il Carcioffolo farebbe negro, il che fa brutto vedere ne si magna vo-
lontieri.

Come si trincia il Pero.

VN nouo modo ho ritrouato di mondare il Pero con maggior faci-
lità di quel che dissi nel primo libro. Volendolo tu dunque trincia-
re, piglierai il coltello, & la forcina delli frutti al solito detto: & con la
punta del coltello imbroccherai il pero lontano vn dito grosso dal fiore;
& con gratia & prestezza lo tirerai giusto su la forcina, che il fiore venghi
à stare nel mezo delli branchi della forcina; & con la punta del coltello
volta all'insù, comincerai ad intrar giusto nel mezo del pero, girando il
coltello verso il pero, & il pero accomodarlo al coltello, & sottilmente fa-
rai attorno al pero, spingendo sempre il coltello sino che arriui al piccio-
lo, & ne leuerai vn capelletto tondo à modo di campanello, quale con
la punta del coltello lo butterai nel piatto, trianciando poi all'ingiù il re-
stante che starà attaccato al pero senza far cascar le guscie, tagliando poi
il pero su la forcina à triangoli con la punta del coltello, lo metterai sul
piatto, rimettendoli il suo capelletto sopra con gratia senza toccarlo con
la mano, lo darai al tuo Signore.

Per variare poi oltre l'altri modi detti; Imbroccherai il pero con la for-
cina nel piatto per mezo del picciolo, & lo leuerai in alto con gratia aiu-
tandoti col coltello, & lo cimeraai dalla banda del fiore, mandandolo all'-
ingiù, sino al piccolo, auuertendo non fare cascare niſſuna scorza; Finito
che hauerai di mondarlo, l'imbroccherai nel mezo del coltello, & ne leue-
rai la forcina, quale metterai da basso, doue era il fiore, & taglierai via tut-
ta la scorza intiera, & la metterai così dritta nel piatto, & il pero mondo
lo metterai vicino alla sua scorza tagliandolo in triangolo nel piatto, po-
nendoli la scorza del fiore che ne leuasti, & così lo porgerai al tuo Signo-
re, & pareranno due peri. Il simile io vſo di fare nel meloappio, & nelle
mele rose, & sempre ne trincio due per piatto, & li cauò fuori della guscia
di modo che in vn piatto paiono quattro mele, & quattro pere.

Come si trincia la mela rosa.

Volendo mondare la mela rosa, voglio che tu l'imbrocchi come me-
glio ti parerà, che poco importa imbroccarla dal fiore, o dal picciolo
ma che tu la cominci à mondare doue l'hauerai imbroccata, girando sem-
pre attorno, sino che arriui col coltello in cima senza leuar la scorza, la
metterai

metterai sul piatto per coltello, & gli darai tre ò quattro tagli, & l'aiuterai con la punta del coltello à leuarla dritta nel piatto con la guscia a torno, di modo che sarà tagliata à rose che si dice all'orsina, & così si potrà fare alla pera bergamotta, & alla pera franzese, per essere quasi piate. Et questo ti basterà per sapere, che le mele, pere piate vanno tagliate all'orsina, cioè a modo di rose, si come piu volte hai uisto fare à me.

*Il modo che si deue tenere in trinciare vn pero, ò melo
senza tagliargli la scorza.*

SE ben questo modo di trinciare vn pero, o vn melo, non è cosa che il Trinciante habbia da farlo in tauola de Signori, ne ad altre tauole, ma per burlare con vna sposa ò gentildonna, con la quale il Trinciante, ò altro gentilhuomo habbia domestichezza, lo potrà così intiero presentare pregandola a volere mondare quel pomo senza tagliarlo per mezzo, accioche mentre lo monda, gli caschi bello & trinciato in più parti sul tondo senza hauerlo lei tagliato, del che ne resterà marauigliosa per hauerlo visto & tenuto intiero nelle mani, & poi trouarlo tagliato in più pezzi, la mouerà à riso, & à marauiglia.

Volendo tu dunque tagliarlo senza tagliargli la guscia, piglierai vna agucchia longa infilata con vn filo sottile & forte, & entrerà con l'ago dalla parte del fiore del pero ò melo, tra la guscia & il pomo, & cauerai l'ago facendo rimanere vn palmo di filo da piedi del melo, & rimetterai l'ago per l'istesso buco che lo canasti, & così farai fino che farai in cima del pomo, & poi all'altra banda calerai giù fino che tu ritorni con l'ago, doue cominciasti, & piglierai con la man sinistra il pomo, & con la destra li detti capi del filo, tirando in giù fino che il filo doppio eschi fuori del pomo, & resti tagliato per mezzo senza tagliarli la guscia, & così farai anco dall'altra banda, volendolo in quattro parti, & in questo modo potrai accomodarne, tre ò quattro, & metterli in cima della tazza doue faranno l'altri peri, ò meli, che hauerai da trinciare alla tauola delle dame, & con la punta del coltello, ne potrai presentare vno alla volta à chi à te parerà, ma far che quella persona se lo mondi da sua posta, acciò resti marauigliata di ritrouarlo tagliato in quattro parti, & questo ti basterà per saper tagliare vn pomo senza tagliarli la guscia.

Come si monda il Gambero.

Della bontà & Stagione del Gambero, se n'è parlato à bastanza nel primo Libro, però mi resta solo che ti mostri vn nuouo modo di mondare il gambero, & le due gambe grosse dinanzi, ritrouato hora da me nouamente.

Volendo tu dunque mondare il gambero, piglierai la saluietta spiegata in la man manca, & con la punta del coltello picciolo piglierai il gambero che sarà nel piatto, & con gratia lo porrai sopra la mano manca, &

con

con la mano dritta piglierai vn capo della saluietta, che pederà da basso, & con essa acciaccherai vn poco la coda del gambero, tenèdo il dito grosso dentro la coda del gambero, & il coltello piccolo che tenerai nella mano dritta ne leuerai tutta la scorza della coda, aiutandoti con il dito grosso della man dritta, & leuato che tu l'hauerai metterai la punta del coltello tra la coda, & la punta del Gambero, spingendo bene a dentro, mettendo il dito grosso sopra la pancia, Tirerai verso di te il coltello stringendo bene col dito ti verrà sopra il dito, con il coltello tutta la pancia con le sue gambe sottili, quali butterai nel piatto delle guscie, & ti resterà nella mano manca tutta la guscia grande della schena, con la coda mondata attaccata, quale metterai nel tondo fino a tre, o quattro di questa sorte; & dui in vn altro modo mandati, che farano: Dipoi che hai mondata la coda con la saluietta, si come già ti dissi, metterai la punta del coltello sopra della coda tra essa, & la guscia grande della schena, alzando vn poco il coltello, tanto che la guscia si inalzi vn poco, & con destrezza spiccherai la guscia fino alla testa del gambero, slargando vn poco il coltello, che la guscia venghi a fare vn paro d'ale, & così lo poserai con la punta del coltello sopra il piatto buttandoui con gratia sale, pepe, aceto, & comprendolo con vn altro tondo lo porgerai al tuo Signore, Auuertendo non toccare mai il gambero mondo con le mani, che oltre che faria brutto vedere, si schifera forse il Signore di magnarlo.

AVVERTIMENTI DIVERSI UTILI, & necessarij al Trinciante.

SOpra tutto come hauerai finito di trinciare, ritirati due palmi lontano dalla tauola, acciò non ti venisse voglia di fare come fanno certi Scalchi, che hoggidi io vedo, che mentre seruono il suo Signore, stanno continuamente con le mani appoggiate alla tauola a guisa d'hoste facendo il fratello, che in vero è tenuta mala creanza, & poco rispetto alli loro Signori: si che auuertisci bene di non farlo, ne anco tenere le mani nascoste, ne in luogo sospetto, ne si deue chi serue grattarsi il capo, ne la barba, ne stuzzicarsi il naso, ne orecchie ne fare cosa simile, perche tutte sono cose stomachuole, & dispiace grandemente al Principe a veder tali cose.

Parimète ogni volta che vorrai trinciare, ouero dare vna sietta al tuo Signore, prima darai vna nettata alla sietta o tondo co la saluietta, che per cio hauerai in mano, auuertendo li Paggi, o Scudieri che portano li piatti dalla Credenza alla tauola per trinciarui sopra, che vengano coperti, & di più con vna saluietta piegata a trauerso, accioche non li tocchino con le mani; poiche ordinariamente li portano scoperti, & con le mani a slai ben lorde, che in vero è mal fatto alla tauola d'vn priuato gentil huomo, non che d'vn Principe o Cardinale.

Ti forzerai all'hora del seruizio comparire innanzi al tuo Signore in ordine al meglio che sia possibile, sopra tutto di camise bianche, & le mano & l'ungie nette & polite, & quantunq; tu l'habbi nette, & polite, deui subito che vedi lo Scalcho venir alla Cucina col piatto, accostarti alla botti-

Unable to display this page

Et meglio assai notrica, che la grassa

Del Pavone & Gallo d'India.

Dura da diggerir, ma da conforto

La carne del pavon, Gallo, e nutrisce

Gionane, & stanno quel pur assai morte,

Del Porco saluatico.

E meglio ch'el domestico, & notrica

Il saluatico porco fresco & secco

Evfar troppo non dee, chi non fatica.

Del Caprio.

La carne del Capriol è assai migliore

Ch'ogni altra carne di saluaticina

Fa pocho humor, leggiero & sano il core.

Del Lepre.

La Leporina carn'e operatiua

Quanto ogn'altra carne, è facondiosa

Ma di malenconia non è mai priua.

Del Fagiano, & Cappone.

Fagiano è di natura di Cappone

Ma da più nutrimento, & più se affetta

E al gusto suol dar diletatione.

Delle Pernice di picco rosso.

Nutrica più assai, ch'ogn'altro augello

Pernice, e fa più grosso nutrimento

Restringe il corpo, e più leggier fa quello.

Delle Coturnice.

Coturnice in bontade è la seconda

Superfluità fa pocha, & ordinata

E la natura vien lieta e gioconda.

Delle Starne.

La starna è vn Augel di carne buona

E calda temperata, e ancor leggiera,

Del meglio nutrimento il miglior dona.

Delli Tordi.

De natura di pollo, e son securi

Li tordi, e merli, & altri augei si fatti

Ma pur son al padir assai più duri.

Delle Quaglie.

Fredda e secca, e poi grassa, humida, & calda

La quaglia, e quando prima di quà passa

Fastidio induce, & ben nutrisce & scalda.

Natura delle Carni.

Carne nutrica più ch'ogn'altra cosa,

Ingrassa ogn'un: e fa forte e robusto,

Da forza più ardita, anco amorosa.

Unable to display this page

Delle More.

Calde temperate son le dolci more,
Fastidio alquanto fanno nello stomacho,
L'acerbe astringon poi à tuttel'hore.

Delle Fraole.

Si come more son in sua natura
Le fraole son calde temperate
L'effetto han delle more, anco figura.

Tirarei innanzi anco la qualità de tutte le sorte de Carni, & Pesci, ma perche come ho detto per non fare l'altrui mestiero, resterò di dirle in rimma, ma non posso, ne deuo tralasciare, alquanto. Però breuemente dirò le lor stagioni, con le lor qualità si delle carni, come anco de' Pesci, & prima dirò del Capretto.

Capretto.

Il Capretto è buono ad ogni tempo, & è caldo, & secco in secondo grado, conferisce alli flemmatici, & noce alli Colerici.

Castrato.

La stagione del Castrato, si è in tempo freddo, perche si frolla bene, & non rende cattiuo tufo, è caldo & humido temperatamente, genera buon sangue, & da buon nutrimento, & presto si digerisce, & è buono per li sani, & per li infermi, per ogni età, & complessione.

Lepre.

La stagione della Lepre è da Decembre per tutto Carneuale, & de leprotti da mezzo Luglio per tutto Settembre, è caldo & secco in secondo grado, & tardi si digerisce, & ingenera humor malencolico, & fa smagrire, è buon per per li Giouani, & è cattiuo per li Vecchi.

Porchette.

Le Porchette che si sogliono magnare in tauola de' Principi, sono di cattua digestione, ne si deueriano mai magnare, se non vna ò doi volte l'anno alli suogliati, perche al fin son pessime.

Porco Cignale.

La stagione del Porco Cignale, è da Decembre per tutto Febraro, è caldo & humido, e di dura digestione, e chi ne magna faccia esercizio, son molto meglio quelli d'un anno solo che si chiamano ruffolatti.

Vaccina.

La sua stagione è da Settèbre per tutto il Carneuale, e fredda & secca di gran nutrimento, & genera assai sangue, & grosso, vole esercizio.

Vitella Mongana.

La sua stagione è sempre che se ne troua buona, e temprata & conferisce à ogni persona, & à ogni età, è perfettissima.

Pauone & Gallo d'India.

La loro stagione vuole il freddo per essere ben frolli, son caldi & humidi nel secondo grado; dan bonissimo nutrimento, & ingenerano molto sangue, conferiscono ad ogni complessione.

Unable to display this page

BANCHETTO PREPARATO

Per le Nozze dell'Illustriss. & Eccellen. Sig. Marcantonio Colonna Duca di Paliano & Tagliacozzo, & gran Contestabile di Napoli quando si menò moglie la Illustriss. & Eccellentiss. Sig. Principessa, la Signora Orsina Peretti Nipote di N. S. Papa Sisto V. & Sorella dell'Illustriss. &

Reuerendiss. Sig. Cardinal Mont'Alto mio Signore & patrone: del Mese di Nouembre 1589. In Roma.

NON voglio già lasciar di dire il preparamento d'un bellissimo & vagho Banchetto, che io haueuo messo in consideratione; & fattone lista conforme si dirà: quale si haueua à fare nelle Nozze dell'Illustriss. & Eccellentiss. Sign. Marcantonio Colonna Duca di Paliano, & Tagliacozzo, & gran Contestabile di Napoli mio Signore, haueuasi à seruire à sei piatti, con sei Schalchi, & sei Trincianti con le sue bande di taffetà di diuersi colori, cioè di vna canna l'vna alli Schalchi, & di meza canna l'vna alli Trincianti, & alli Scudieri & Paggi.

Sarà dunque posto la tauola con due touaglie lauorate, & sottilmente piegate, con lerighe, & altre diuerse stampe alla moderna, oltre poi alle posate ordinarie con le panattiere d'argento indorate, & saluiette piane profumate. Per il mezo della tauola poi vi hà da essere piegature alte per trionfi fatti à monti, à stelle, à leoni, à guglie: & altre cosette secondo l'occasione. Nel mezo di detta tauola vi sarà vna Colóna di sei palmi l'vna, & grossa à pportione, fatta di zucchero, cioè deappeniti con la sua corona & serena in cima, cō vn s'edardo à pportione grãde, cō le loro arme in ambedue le parti, & sieno dorati li capitelli, & la corona, & la serena cō forme sia necessario cō dui schiaui incatenati alti due palmi, che stieno inginocchiati cō vn cadelieri p vno in mano, vestiti di drappo alla Turchesca.

In cima di ciascheduna posata dell'Illustriss. Signori Cardinali vi sarà vn arco fatto di saluiette à spinapesce alto tre palmi, che posi sopra dui mezi cedri lauorati, vno di quà, & l'altro di là dalla posata: & in cima à ciaschedun arco vi sarà vn pupazzo fatto di pasta di marzapane ò d'altra materia, che tenghi in mano ogn'vno di loro pupazzo l'arme del suo Cardinale, auuertendolo Scalcho nel metter l'arme, metterle conforme la loro precedentia, accio senz'altra cerimonia ogni Cardinale anderà al suo luogo, doue vederà le sua arme. Parimente à ciascheduna altra posata deue essere vn arco di felloncini di vaghi, & varij fiori adornati di coralli, & perle finte alti due palmi, & che posino sopra due limoni lauorati, & dorati, & in cima di ciaschedun arco, vi sia vn pupazzo à modo di Angeletto, ò del Dio d'Amore che tenghi in mano, ò motto amoroso scritto à lettere

d'oro, ò rosse, & à proportione fatto, ouero tenghino in mano vn mazzo di fiori, ò vn fior di seta, ò bandirole, ò vn dono, & ciò che più piacerà: Et acciò che la tauola sia di maggior vaghezza, à chi la vede, si metterà in essa subito che sia fornita d'apparecchiare, tutte le cose che saranno le sequente per ordine scritte. Per la Cena.

Primo seruitio di Credenza:

Insalate lauorate grande, & indorate con diuerse materie.
 Insalate corte de radiche, & capperini, & di piedi di Capretti.
 Insalate di Cedro adornate di fiori, con zucchero, & acqua rosa.
 Tette di porco saluatico cotte in vino, inargentato il grugno con foco arteficiato in bocca, adornate di verdura & fiori.
 Sommata in fette tocche d'oro, & salame in fette con limoni.
 Prosciutto sfilato con anisi confetti sopra, & vna passerina di Corinθο.
 Lingue di Bufale salate cotte in vino, monde, & spaccate.
 Polanche arrostate, & poi imborracciare con pasta fritta.
 Fasani maschi reuestiti in piedi che paiano viui, con profume nel becco, tremolanti per tutta la coda.
 Pasticci de lepri intieri coperti à modo di leoni, & dorati che tēghino vna bandirola con l'arme delli sposi.
 Tortiglioni ripieni alla Milanese tocchi d'oro con zucchero sopra.
 Bianco magnare di mezo rilieuo toccho con oro, & zucchero sopra.
 Gielo di color d'ambra & con lancette di Fasano arostiti sotto.
 Pauoni arostiti, & salpimentati con granati, & limoni sopra, dorati il becco & li piedi, & habbia la sua coda posticcia, & il suo collo.
 Torte di persichi secchi con zucchero sopra fredde.
 O iue di Spagna, vna bianca, & Pergolese.
 Statue alte doi palmi con vna canestrina inargentata in ambedue le mani con dentro cinque mostaccioli per vno, ben lauorati & dorati.
 Bandirole di taffetà con l'arme ficchate ne i pasticci, & per l'insalate grandi, ouero in cima a trionfi delle saluiette.
 Pizze grandi, sfogliate vna per piatto con prosciutto sfilato dentro & zucchero sopra.
 Foccacine fatte con butiro, zucchero, & acqua rosa, quattro per piatto.
 Vn lauoro di pasta à groppi fatta con la seringa, & con zucchero sopra & grani di granati tocchate d'argento, e mele di Spagna, sotto e attorno l'orlo del piatto.

Primo seruitio di Cucina.

Ortolani arostiti con sua crostata sopra, & melangoli.
 Pasticcetti di polpettine di mongana caldi.
 Animelle di capretto, & fegatelli di pollo riuolti nella rete, arostiti nelli stecchi longhi vn palmo, seruiti caldi, quattro stecchi per piatto così intieri, con melangoli sopra.

Lodole

Lodole grosse tramezzate di falciccia lucchese & fette di pane dorato con oua, con zucchero & cannella sopra.

Piccioncini piccioli spacchati, & marinati con aceto rosato.

Crostate di groppone di piccioni senz'osso ceruellati, & salame grattato, pirrolata de fasani arostiti con zucchero & cannella sopra.

Tordi arostiti con sua crostata, & fette di pan onto sotto & melangoli.

Pasticci all'Inglese di petto di mongana con tartufi capperini, & oliue dentro.

Beccaccie arostate con vna zuppa sotto, & limoni attorno,

Vna sommata intiera coperta di salsa reale, & sapor di Visciole armata de lardoni fatti di pan'onto & stecchi di cannella, con zucchero, & cannella sopra.

Galli d'India ripieni d'vccelletti, & ceruellati, & tartufi, arostiti con capperini sopra, & melangoli.

Leprotti arostiti coperti di ciuiero, & pignoli ammollati sopra,

Vn lauoro di pasta fritta con zucchero sopra,

Pasticci d'anatrotti, fatti di pasta frolli, caldi.

Offelle alla millanese con zucchero sopra.

Secondo Seruitio di Cucina.

Polanche d'India allestite coperte di cardi, ceruellati e formaggio,

Lingue di Vitella ripiene, & riuolte nella rete arostate allo spido,

Quaglie stufate a modo di brodo lardiero,

Pasticci pudriti de Piccioni, Animeile, Vccelletti, Testicciole senz'osso,

Ceruellati, Cardi, Tartufi, Capperini, Oliue, Pignoli; & fette di sommata

Con Salame Bolognese grattato, & sia di pasta frolla.

Fasani arostiti allo spido seruiti con salsa Reale,

Capponi allestati coperti di Ballotte bianche alla bolognese fatte di prouature, formaggi, rossi d'oue, vua passa de corintho, & spetie, coperti di formaggio parmiggiano grattato, & cannella sopra.

Grostate di mel'Appie. con vn'altro lauoro di pasta di seringa. Teste di vitelle senz'osso coperte di salsa verde, & granati sopra.

Perdici del becco rosso arostate incartate con melangoli sopra.

Salami grossi bolognesi spaccati caldi.

Lombi di caprio arostiti, con suo sapore, & Capperini sopra. (forme,

Bianco magnare con zucchero sopra; Gelatina di bel colore, in diuerse

Starne arostate poi stufate alla cathalana sbruffate d'acqua rosa.

Pasticci grossi sfogliati, pieni di Mongana battuta, & rossi d'oui duri.

Mezi capretti arostiti con limoni sopra,

Testicciole, & piedi, & lingue dorate con rossi d'oui seruiti con melangoli zucchero, & cannella sopra. Oliue d'Ascoli,

Torte aggiacciate fatte di cedro confetto grattato.

Paste fatte ad arme del Signore, & della signora,

Bocche di dame fatte da moniche toche d'oro.

Capponi

Capponi grossi arostiti, con pere guaste, & fulignati sopra.

Tertio Seruitio di Cucina.

Fasani ripieni di tartuffi, d'oline senz'osso, & finocchio fresco, arostiti, seruiti con melangoli & zucchero sopra.

Crostate di Zinne di vaccha, che prima sia stata allestata con fette di sommata di salata. Porchette ripiene arostate.

Polpettoni di mongana d'vna libra l'vno, arostiti allo spido con suo intingolo, & limoni sopra.

Pasticci alla Francese di pollo battuto, detti Gobelletti, vn per persona. Pauoni nostrani, lardati de lampredozze ripieni di tartufi.

Brodo lardiero de Ruffolato, & Piccioni d'India.

Gigotti di Caprio arostiti coperti di Ciuiero, e pignoli sopra.

Lombi stufati alla Venetiana, con suo sapor sopra,

Lonza di mongana arostita con limoni, & oliue senz'osso sopra,

Pasticci tondi di garganelli de i piedi rossi con cotogni dentro,

Torte verde, & bianche con Zucchero & acqua rosa sopra,

Zuppe de tartufoli intieri coperte di Corone Imperiali,

Granci teneri con sale, & aceto rosato, coperti di Corone Ducali.

Gambari mondi coperti di Regni Papali.

Ostreghe in la sua guscia ben acconcie, coperte di quella pasta a modo di cialde intagliate, che con vn soffio si scoprono, Oliue, Gielo, & Bianco magnare, vna bianca & negra.

Pasticcetti alla Genouese di medolla, grossi come vna noce, caldi.

Bruscatelle fatte di rognoni di Mongana seruite calde cō Zucchero sopra.

Secondo seruitio di Credenza.

Saluiette candide profumate vna per persona, con suo coltello e forcina dorato,

Pere garauelle calde, Pere fiorentine, Mele rose, Mel'Appie

Cacio parmigiano in bocconi, Marzolini spaccati, Cacio Pesarese, Rapioli sanesi, Cardì con sale & pepe.

Marroni alle brace, seruiti in saluiette, Carcioffoletti crudi. con sale e pepe,

Pasticcetti di Cotogni, ouero di Mel'Appie,

Pere guaste con fulignati sopra,

Mele rose intiere in Zucchero: con suo gielo sopra,

Torte amarzapanate aghiacciate di zucchero,

Torte negre grosse fatte da Moniche,

Lattemele con suoi cialdoni a cartocchini.

Tartufi intieri seruiti in saluietta, & de stufati al solito con fette di pane abruscate sotto con sale pepe, & melangoli sopra,

Finocchio fresco dolce. Cardì stufati con butiro in piatti d'argento seruiti con

zi con fuoco sotto, & melangoli sopra & zenzero attorno. Leuata la touaglia si darà l'acqua odorifera alle mani, & si muteranno saluiette bianche, & si muteranno in tauola i coltelli forcine & cucchiari indorati. Et poi strusoli, Frappe, Castelli fatti di pasta con bandirole in cima, & fuoco artificiato attorno con dentro conigli bianchi cō sonagliere d'argento al collo, & corralletti alli piedi con la sua musarola di lacetti di seta & oro, & siano profumati bene. Mermelada di Portugallo. Pizze di Genoua, Corognata di Napoli. Valetti di Bologna. Persicata Genouese. Scatoline Romanesche, Cannelloni bergamaschi, Confetti Fulignati, Coriandoli grossi, muschiati liseli. Quadretti Imperiali Portughesi, Pistacchi confetti, Seme di Mellone, & narancetti, Coriandoli, Ricci, & altre cose conforme al volere del Scalcho. Vna statuetta per persona alta vn palmo con vn bel mazzo di fiori in mano dorato, & molto ben profumato, con suoi stecchi di cannella lauorati in cima alli Mazzi, & dalli Trincianti siano dispensati à i Commensali.

LO SPLENDIDISSIMO BANCHETTO

Fatto in Roma, alli Serenissimi Principi, Massimiliano, Filippo Vescouo di Ratisbona, & Ferdinando, figliuoli del Serenissimo Guglielmo

Duca di Bauiera,



EL qual banchetto si mostrò liberalità, & Magnificenza, & agiuditio de prudenti molto conuenue, & proportionato al merito, & al grado de conuitati, & alla grandezza dell'animo de chi gli ha riceuuti.

Percioche, se si ha riguardo alla persona di questi Serenissimi Principi, sappiamo che sono di sangue Antichissimo, & Nobilissimo che hāno hauuto per loro Auoli dai Imperatori, che sono ricchissimi & Potentissimi di stato (& quello di che, si dee maggiormente fare stima) sono Christianissimi, & Cattolici in modo, che si puo la loro Serenissima Casa con mille ragioni chiamare Colonna, & sostegno della Republica Christiana in Germania. Delche hanno sempre i Sommi Pontefici tenuto molto conto, & fra tutti gli altri la Santità di N. S. Papa Clem. VIII. gli ha del continuo singolarmente amati, Carezzati, & mostrato verso loro particolare inclinatione, Di maniera che per accogliere, & honorare le loro Altezze con sì lauto, & splendido apparecchio non credo vi si possa notare eccesso alcuno, Ma per tornar al mio proposito, dire Come il son tuosissimo Banchetto fu fatto in Castel Sant'Angelo del mese di Maggio del 1593. seruito aquattro piatti, Con quattro Scalchie, quattro Trincianti, Nella Sala grande del tesoro ricchissimamente adobbata, fu posta la Tauola Capace, per venticinque personaggi, con vn velluto Creme fino con frange d'oro attorno, poi con dui sonaglie damaschine plegate a

mara-

marauiglia, erano sopra la touaglia diece colonne fatte di Saluiette sottilissime alte quattro palmi che sosteneuano cinque archi fatti di fiori & di frondi di mortella arricchiti di perle, di coralli, & di banderole di taffet con l'arme di N. S. & delle loro altezze, pendeuano da ciascun arco nel mezzo le armi de conuitati tonde in taffetta turchino disposte con ordine sopra i, luoghi ne quali haueuano à sedere i conuitati & nell'arco che era nel frontispicio della tauola era legato con laccetti di seta, & oro vn cartello con questo motto. GERMANIS, VOS, MOTIBVS, ALPES. Col quale si veniua ad'accennare che questi Serenissimi Duchi di Bauiera fra tanti tumulti della Germania sono à guisa di Monti saldisimi à difesa della Religione Christiana. Vaghiissima cosa era à vedere sopra la tauola quattro pauoni bianchi come neue i quali erano stati arrostiti & poi ricoperti con la propria lor spoglia tanto gentilmente che pareuano si mouessero. Haueuano le code spiegate nel modo che sogliono questi ucelli quando ruotano, & adornati di varij laccetti di seta e oro cò vezi di perle tramezati di coralli con fioroni d'oro e d'argento in testa con pendenti di valore al' orecchi & il primo di loro haueua questo motto nel petto. SOLO, SIMILIS, CANDORE, TIBI. Quasi volesse dire che essendo ucello che ha moltitij non haueua con che rassomigliarsi alle Altezze di questi Serenissimi Principi se nò con la bianchezza, con la quale in vno stesso tempo si alludeua alla fede, & Religione candidissima, & purissima della loro Serenissima Casa, conseruata in vn corso di tanti secoli, sempre intatta fra tante macchie d'Heresie della Germania, nel petto dell'altri pauoni era scritto. DVLCI, REGVM, ANTE, ORA, MORI. Allato a' pauoni vi erano quattro fagiani cotti & riuestiti, & ornati come i pauoni, & haueuano di più le penne tutte tempestate di tremolanti d'oro e profumi nel becco che uscivano d'vn boschetto Rustico benissimo fatto, nel mezzo della tauola vi erano tre Leonini di pasta Reale scachati d'oro alti tre palmi drizzati in piede che sosteneuano con le zampe dinanzi vna Corona Imperiale fatti per alludere all'arme, & alle persone di tre Serenissimi Principi inuitati con vn motto da vn lato, MEMORES, VIRTUTIS, AVITAE, Et dall'altro, SIC, FORTIORES. Che dimostrarano l'Amore Fraterno, & l'vnione di questi tre Serenissimi Fratelli & la conformità del loro volere in seguire i vestigi di loro inuitissimi, & Christianissimi Maggiori. Erano oltre accio sparsi con ordinato artificio per la tauola infiniti altri pasticci freddi schacciati nel'istesso modo detto alti almeno quattro palmi in forme de aquile, di Leoni, di tigri, di canalli de' Campidoglio, & altre fantasie tutte capricciose, & vaghe che moueuanò à marauiglia gl'occhi de circostanti, & fra le altre fu vn alecorno grande che teneua l'arme de' Serenissimi Principi col motto che diceua, NEMO, ME, VIVVM, CAPIET. alludendo alla generosità delle loro Altezze col riferire la natura di questo Animale il quale come scriuono gli historici naturali non e chi si possa vantare di hauer mai preso viuò, & vi fu anco vn elefante simile col motto, NOSTRAM, TRANSCENDITE, VITAM. Che porta

ua à vngurio alle Altezze loro di lunghi, & felici anni tratto dalla conditio-
ne di somiglianti animali, che se crediamo à Plinio viuono oltre dugento
anni, & molti giungono a trecento. Il rimanente della tauola era colmo
di varie viuande fredde si come per ordine si trouaranno nella seguente
lista.

Allo smontare di carrozza che fecero i Serenissimi Principi all'appar-
rir del Castello si fecero auanti ariceuerli il Capitano con la maggior par-
te de' soldati vestiti tutti d'arme bianche con vna salua di archibugiate in
segnio d'allegrezza, Nel intrare del Maschio della fortezza comparuero
loro dinanzi il Signor e Amerigo capponi gentil'huomo Fiorentino Vici
Castellano col resto de' tutti i soldati armati nel modo, che ho detto, & ar-
riuati che furono nel cortile grande del Maschio venne ad incontrate le lo-
ro Altezze il Signor Clemente sannessio Caporione di Borgo, & scalco
del Illustrissimo Signor Pietro Aldobrandino, Ricchissimamente vestito
è con gioie bottoni doro di molto valore adornato con banda turchina e
collana doro attrauerso, spada e pugnale senza cappa con bastone bian-
cho in mano, Accompagnato da trenta gentil'huomini parimente senza
cappa con collane doro, & pugnali i quali erano suoi scudieri da portare
in tauola, Nel istesso punto che quello honoratissimo drappello fece ri-
uerenza alle loro Altezze furono sparate le artiglierie del Castello, & a
suono di trombe, & poi di rromboni, flauti, & cornetti, salirono nella Sa-
la Regia doue etano due superbissime, & ricchissime credenze con bal-
dachini di damasco rosso l'vna di Argenteria, & l'altra di porcellana di va-
si si grandi di sì belle foggie, & in tanto numero che non era persona che
vi affissasse lo sguardo, che non rimanesse immobile, Dinanzi alle due
credenze vi era vna tauola largha, & longa che giungeua dal capo al pie-
de della sala, doue erano imbanditi i frutti, le confettioni, i conditi, & triò
si di pasta messi a oro si come al suo luogo se dira che rendeuano vn nobi-
le, & gratioso spettacolo. Passati che furono i Serenissimi Principi per la
sala senentrorno nelle camere che sono al pari di essa, parate nobilissima-
mente, con letti, & profumi suauissimi fermatisi quini al quanto, Asce-
sero alla sala che ho detto da principio. Si appressarono le Altezze loro al
la tauola & andorno mirando, ad vna ad vna tutte le vaghezze che ho con-
tato, discorrendo fra loro, & mostrando nel volto di riceuerne molto con-
tento è gusto. Lauatisi poi le mani con acqua odorifera si assissero à tauo-
la li tre Serenissimi Fratelli li due Illustrissimi Nipoti di N. S. & molti al-
tri signori della famiglia di S. Santirà & delle loro Altezze. Mentre durò
il mangiare furono del continuo fatti varij concerti di musica a tre cori cò
varii sorte d'istromenti & armonia, di eccellentissime voci;

Nel vltimo seruitio fu portato da dui gentil'homini vn Castello di pa-
sta ritratto Naturale di Castel Sant' Angelo, col stendardo e bandirole ar-
tiglierie con questo verso scritto a lettere doro. GAVDET, OVANS,
TANTO, DIGNATA, HAEC, HOSPITE, MOLES. E perche le lo-
ro Altezze vedessero che gli effetti erano conformi alle parole, furono spa-
rate nel porlo in tauola molte artiglierie & sonate trombe e tamburi che
ogni

ogni cosa ribombaua di giubilo e di allegrezza. Erano chiuse in quel Castello molte perdici de picho rosso bardate doro e d'argento e con sue corone in testa, & altri vaghi vccelletti viui che aperto loro vn sportello vscirono fuori, & apertorno straordinario piacere. vi fu anco vn toro tutto dorato che caminaua da se, & per il dosso era pieno di bellissimi mazzi di fiori, & vn Camello carico di stecchi di canela con vn motto al collo che diceua, VER, FERO, TERGE, MIHI, ILLUSTRANT, DVM, LUMINA, SOLIS, come se dir volessi che egli era il toro celeste il quale portaua hora la primavera perche era riscaldato, & illustrato dallo splendore de tre Serenissimi Principi fratelli percioche il Sole, e nella casa del toro nel mezzo della primavera. Nel camello vi era questo verso, INSVE-TIS, HVC, PATIENS, ONERIS, GRAVIORE, TVLISSEM, il quale fara ageuolmēte inteso da chi ha letto la natura di questo animale che non vol soffrire se non vn peso misurato e come e caricato oltre quella misura si carica in terra, quasi dicesse io scordatomi della mia natural proprieta hauerei volontieri sofferto non solamente il peso di pochi stecchi ma qual si sia grauissima soma per seruire alle vostre Serenissime Altezze.

Et all'istesso tempo, mangiauano li gentilhuomini, & altri Seruitori che cinque tauole, erano seruite a vn tempo copiosissima, & diligentissimamente, da pratici Scalchi, che dalle 17. ore, sino alle 21. duro la prima tauola, e le altre tauole sino alle 22. di modo che mangiorno in quel giorno da mille persone che si poteua chiamar Corte bandita.

Nel partir poi che vollero fare, furono fatti giuochi di fuochi artificiali in molti modi stupendi, e diletteuoli da vedere, e doppo hauer visto i Regni Papali, & altre gioie, e tesori della Sedia Apostolica, se ne montorno in Carozza con honoratissima Compagnia.

E per non essere, piu tedioso non discorrero piu oltre, se ben sopra cio, haurei da dir assai, ma incomincerò la lista del banchetto con forme, andò seruito, e s'io hauesse hauuto vn poco piu tempo che non hebbi, haurei fatto fontane, e cacce sorto alla istessa tauola stupende, e ridiculose, auerle, si come legendo il mio terzo libro intenderete, e vi uete in tanto lieti, e Felici.

Primo seruitio di Credenza.

Panoni bianchi reuestiti, & adornati di perle coralli e fettucce doro & d'argento, con pendenti all'orecchie, e profumi nel picho, Fagiani reuestiti al simile con vn boschetto e tremolanti per la coda, Idre con sette teste fatte di pasta frolla piene il corpo di Mongana battuta e rossi d'oui duri, e pignoli.

Hercole con la mazza in mano fatto di pasta reale, Leoni fatti de lepri in pasticc grandi. Et ogni cosa col suo motto, a proposito scritta a lettere doro.

Alicorni simili al i Leoni e seruiano per pasticcirifreddi.

Aquile

Unable to display this page

Cappirottata alla Imperiale, con fasanotti arrostiti e piccioncini ingnudi, tramezzati in quarti,

Crostini fatti di rignionata di mongana con zucchero e canella e sugo di merangoli sopra,

Ortolani arrostiti con sua crostata di sale zucchero, e pane grattato sopra.

Con fettoline di pan fritto sotto, e, atorno il piatto, e fior de finocchio sopra,

Pasticci de fasani adornati delle sue ale, testa, e coda, tochi d'oro, e argento,

Oline de Spagna e limoncini tagliati acconci con zucchero e aqua rosa,

Saluette bianche profumate,

Seconda portata di Cucina.

Pollanchotte pichole arrostiti vna per persona adornate de gongole marine finte fatte di pasta frolla, e piene de granelli, e creste di pollo, e vna spina,

Pasticci grossi tondi de testicoli, ochi e orecchie di capretto, piccioncini ingnudi, polpette, carciofi, prugnoli, e fette di sommata, dentro con le Coroni Imperiali di pasta reale agiacciata in cima, alli detti pasticci seruiti Caldi,

Gallined India alestate, coperte di fettoline di salame e fiori sopra,

Salsa verde per sapore,

Panzetta di mongana ripiena e cotta aleffo, poi posta in vn piatto grande d'argento; oue sia dentro, latte rossi d'oui e zucchero battuto insieme e messo in forno per vn' credo dorando con rossi doue la panzetta,

Piccioni coperti di piselletti tenerini con fette di mentrolla marga sopra,

Pasta alla todescha fatta con la seringa, con mele di spagna e fulignati sopra,

Spallette di capretto ripiene, riuolte in la rete cotte in forno.

Pasticci a l'inglese, di mongana e rossi d'oui agiacciati fatti a .S.

Gigotti de caprio ripieni con capparini e suo sapor sopra,

Teste di mongana sens'osso ripiene con visciole siroppate sopra, e taglio-

lini de frittata fritti a torno con fiori de borragine per ornamento,

Porchette arrostiti ripiene di quaglie con limoni a torno,

Torte de piselli e carciofi pesti,

Mostarda amabile con narancetti,

Gelatina fatta a stelle,

Bianco magnare di rilieuo,

Saluette bianche profumate,

Terzo Seruitio di Cucina.

Galline d'India grosse, arrostiti, armate di stocchi con prugnoli, & ortolani sopra,

Pasticci a monti sfogliati grossi di piccioni, & anadrotti.

Riso sottostato alla damaschina, con rossi d'oui integri sopra, cotto in forno.

Capponi alleffati dentro le carrafe cotti in bagno maria, dorato il picco.

Capriolatti pelati cotti in forno, & lardati minuti.

Crostate de amandoline, & vua spina che siano prima siruppate.

Gelatina con polpe de fasano sotto, e bianco magnare in bocconi.

Piccioni grossi arrostiti con la sua crostata sopra, e ripieni.

Lombo di Caprio in brodo lardiero con pignoli sopra.

Ginestrata sode fatta con dattoli e zibibo, e spetiaria.

Cosciotti de rufolatti arrostiti con oliue senz'osso sopra.

Pasticcetti di polpettine di pollanche, alti a gubletti.

Torte bianche.

Salsa reale.

Insalata di sparagi grossi.

Saluiette profumate.

Quarto & vltimo seruitio di Cucina di Carne.

Pasticci ouati di paparotti & vccelletti coperti a gelosie.

Ciuiero in bocconi di Caprio e rufolato insieme.

Pollastrini marinati fritti seruiti con adobbo sopra.

Lonza di mongana arrosto, e limoni sopra.

Mezi Capretti dinanzi in tocchetto alla Fiorentina.

Capponi grassi arrostiti coperti di fette di pan dorato.

Maccaroni fatti di mollica di pan papalino cotti in latte.

Mezi Capretti di dietro arrostiti con granati sopra.

Raioli verdi senza sfoglia fatti da Moniche.

Brasciole di mongana con anisi confetti sopra.

Popli alla francese pieni di butiro fatti di raioli in forno.

Code di castrato cotte sopra la graticola con sale, pepe, & aceto sopra.

Groponi di Capponi grossi alleffati fatti Corbeo alla francese in graticola.

Insalatine di piedi di capretto, capparini & carote rosse.

Tortiglioni ripieni di formaggio e prosciutto alla Todesca.

Seruitio di Pesce.

Trotte grosse marinate e pelate.

Storioni intieri alleffati con suo sapore bianco.

Pezzi grossi d'ombrina alardati de sommata grassa.

Lampredozze stufate con sua salsa.

Calamaretti ripieni, Cedro fresco in fette,

Gambari concii in piatti alla todesca con butiro aceto e pepe.

Ostre.

Ostreghe aperte quattro per guscia con olio, e pepe e succo di merangole
& herbette battute sopra,

Frittate verdi con oue di storione,

Frittelle di tarantello battuto ad uso d'ungaria, ni mero di mero,

Zuppe di prugnoli con herbette odorifere sopra,

Saluette profumate bianche,

Torte bianche con zucchero, & acqua rosa sopra,

Frutti.

Saluette, coltelli, è forcine dorate,

Pere Papali,

Pere fiorentine,

Mele appioni,

Mele rose,

Mele ruzze,

Carciofi fritti nel butiro cotti, & cru

di in più modi,

Scafi, Piselli,

Mandoline fresche e siruppate,

Finocchio fresco, & seccho inzuc-
charato,

Seloli con aceto, & sale,

Dragoncella fresca con sale & acqua
fresca,

Sparaci cotti in piatti d'argento con
butiro e sale seruiti caldi,

Marzolini spaccati,

Cascio parmigiano in bocconi,

Prouature grosse monde,

Gioncate,

Mozzarelle,

Oni de bufale,

Lattemele,

Cartoccini,

Ciambellette,

Cialdoncini,

Gofari,

Biscotti reali,

Tartufi acconci,

Mandole torate con sale assai sopra
e poi fritte,

Fritelle di magnar bianco,

Torte aggiacciate di tutto cedro fat-
te da moniche,

Torte verdi alla Lombarda,
Pasticcetti di pere intiegri, & in fette.

Si dette l'acqua odorifera alle mani, & si leuò la prima tonaglia col corame, & subito furno poste in tauola.

Salniette, pan di Spagna con forcine e cucchiari dorati vna posata per persona con vn'altra saluietta in cima col suo steccho ordinario.

Vn Castello grande col' stendardo nell'arbore, & altre bandirole à guisa di Castel' Sant' Angelo con sue artiglierie alli baluardi e suoi bombardieri a torno, come si sentono li tiri escono fuora le perdici di picco rosso bardate di tela d'oro, & argento, Leprotti, Conigli bianchi con sonaglierie d'argento al collo, & coralli alli piedi ben profumati,

Vn elefante col Castello sopra con vn Re moro dentro pieno de vcelletti.

Vn' Idra piena di talpe rosse che sogliono stare in campagna sotto terra, e ghiri viui.

Vn Cauallo col gran villano in cima che per la bocca gli vsciuano Cardelli viui, con fili di seta.

Vn' Alicorno col corno in bocca al drago che ne vsciuano quaglie senz'ale adornate di fettuccie e fiocchetti di seta, & oro.

Vn Toro pieno di mazzi di fiori ficcati per il dosso, e bandirole per tutto, e caminaua per la tauola.

Vn Camello carico di stecchi di canella, & vn moretto lo menaua à mano,

Bacili di frappe altissimi e ben adornate fatte da moniche.

Tre Leoni in piedi che sosteneuano vna Corona Imperiale fatti di pasta Reale, & ogni cosa tocco d'oro, & argento.

Vna Galera, & vna naue di pasta fina con sui remi, & vele piene de canelloni di bergamo, & altri confetti con bandirole.

Tazze tutte piene di confetti diuersi senza scattole, & senza saluiette fatti fare à posta freschi candidissimi, à vso di Portogallo.

Confetti grossi moschiati, & lisci come palle di balestra, in gran Copia,

Semi de meloni,

Pistacchi,

Pignoli,

Mandole,

Coriandoli ricci,

Cinamomi,

Fulignati,

Anisi,

Cotognata di Portogallo, & di Bologna,

Pizze di genoua,

Perficata,

Ramagli,

Scatoline Romanesche, & scatole di bergamo di ossi di perfiche finti, di mandole con la guscia finte, di Cappe di mare finte, di fichi secchi finti, di gambari rossi finti, & altre simile fantasie fatte di zucchero, & tocche di oro.

Si torno à dare l'acqua odorifera alle mani, & si leui la touaglia, & profit.

Doppo hauer udito piu sorte de musiche se viddero salti con altri bellissimi trattenimenti de fuochi artificiosi Mirabili, & altri giuochi ridiculosi, & quivi stettero sino alle 23. ore, con dolcissima conuersatione, e poi uscirono di Castel Sant' Angelo con molta allegrezza fatta de tiri d'artiglierie, trombe e tamburi, se ne andorno a diporto per la Città di Roma, con gran seguito de Signori e Cauallieri.

Banchetto, fatto nelle nozze del Signor Solderio Patricii:



ON voglio impero restare d'aggiungerui l'occasione del Banchetto occorsomi di fare nelle nozze del Illustre Signor Solderio Patricii, quale fu fatto in Roma nel Palazzo de Maffei alla Ciambella il secondo giorno d'Agosto, 1593. Nel qual conuito vi mangiorno quaranta Dame oltra modo bellissime, & tutte sedeuano dalla banda del muro, & dall'altra banda della tauola v'erano quattro Archi a' ti sei palmi fatti di Saluette piegate à marauiglia, & per ciaschedun' Arco vi staua vn Trinciante a seruire con la sua banda, e fu seruito da quattro Scalchi quali erano principalissimi Cauallier Romani con suoi scudieri simili à loro, e tutti seruiuano senza cappa con spada e banda, oltre alle posate fatte à fogliami, & ad altre fantasie del valente Credentiero, vi erano Archi, guglie, piramidi, torrioni, alti cinque palmi e tuttecon banderole di taffetà con l'arme delli sposi. In mezzo poi v'era vn Castello grande fatto di Saluette con li suo stendardi, & vna fontana nel mezzo che buttava acqua rosa, oltre di cio v'erano per ordine le seguenti cose tutte tocche d'oro, & d'argento.

Primo Seruitio di Cre- denza.

Quattro Pauoni riuestiti, adornati con perle, coralli, & fettucce di seta & d'oro con suoi pendenti.

- 4 Galli d'India a modo di struzzi, & adornati.
- 4 Aquile negre in piede tocche d'argento,
- 4 Idre con sette teste longhe tre palmi.

4 Gale-

- 4 Galere grande armate longhe quattro palmi,
- 4 Regni Papali grandi del naturale,
- 4 Corone Imperiali grandi,
- 4 Ercole con la mazza in mano,
- 4 Alecorni con il corno in bocca al drago.
- 4 Camelli con suoi moretti a mano,
- 4 Giraffe con sui giganti a cauallo, alti 3. palmi,
- 4 Cicogne alte tre palmi di Pasta fina,
- 4 Alefanti con suoi Castelli in cima.
- 4 Canestrini di pasta ordinari pieni di gielo di bel colore,
- 4 Porcellane piene di capi di latte con zuccaro e, acqua rosa,
- 4 Piatti di tortellati a meze Lune, con fulignati sopra,
- 16 Marzapaneetti piccoli con l'arme delli sposi in mezo.
- 20 Mostaccioli Napolitani, ò romaneschi tochi doro,
- 4 Tazze di brugne di Genoua tochi doro,
- 4 Pizze grande sfogliate fredde, e toche doro,
- 4 Paste di Crema con l'arme delli sposi con suoi colori,
- 4 Piatti di papardelle fatte da moniche toche doro,
- 4 Gattio alla Francese agiaciati di zuccaro fatti a gigli grandi,
- 4 Sommate a la farnesiana coperte di sapor di visciole,
- 4 Tazze di brugne pelate, & quattro Tazze senza pelarle.
- 4 Tazze di fichi, & Melloni bianchi, & rossi trinciati con neue sotto,
- Bianco magnare di rilieuo tocco doro a lune.
- Gielo con polpe di paueri arostiti sotto.
- Butiro passato per la seringa,
- 4 Statue a modo di dame fatte di pasta di marzapane, alte tre palmi,

Primo Seruitio di Cucina.

Animelle dorate con merangoli atorno,
 Piccioni ripieni adornati di cogozza ripiena,
 Pasticc d'Anadrotti in pezzi a nauicella,
 Fegatelli di polli in stecchi di rosmarino.
 Fasanotti a fasanati aro o adornati 25,
 Capponi arostiti adornari,
 Crostate di moscatello e quagliarde arostate,
 Tomafelle grandi di fegato di mongana,
 Rauoli con capponi sotto fatti da monache,
 Porchette arostate con la sua zuppa sotto,
 Capi rottata a l'Imperiale tramezata di piccioni domestici, & rossi
 d'oui arostiti, & fatti in quarti.
 Pasticc a monti sfogliati suo rinfrescamento,
 Crostini di rognon di vitella.
 Pasticcelli piccioli di medolla di vaccina.

Salciccia fatta di polpa di mongana,
 Saporì di due forti,
 Pasticcetti agubletti di mongana,
 Pasticcioncini marinati,
 Tortiglioni sfogliati ripieni.
 Brasole di mongana,
 Beccafichi & salami grossi tagliati per il mezo,
 Zinne di vaccina arostate, & imborracciate,
 4 Papari grossi stufati adornati di pie di vitella.

Seconda portata di Cucina.

Polanche d'India arosto due per piatto adornate di pasta sfogliata,
 Pasticcì a l'Inglese fatti a 5. con sua giaciata sopra,
 Lonza di mongana arostita adornata,
 Pasticcio a triangoli di latte e palle di bianco magnare,
 Tortore grasse in foglie arostate con limoni lauorati a torno,
 Petto di mongana re pieno, con fiori sopra dorati,
 Crostate di pere giacciole calde sbruffate d'acqua rosa,
 Polpettoni di mongana arostiti adornati,
 Pasta di seringa con mele de spagna e folignati sopra,
 Polanche affasate: & saporì di due forti,
 Quattro Carafe con li capponi dentro, dorati i piedi e'l becco.
 Piccioni arostiti con sua crostata sopra,
 Quattro Ofelloni grossi armata di beccafichi.
 Quattro Cosce di vitella a modo di palloni ripieni,
 Quattro Capretti intieri pelati faranno mezi arosto e mezi alesti,
 Quattro Cogozze intiere piene di polpettoni,
 Quattro teste di mōgana imborracciate di pasta frita sui rinfrescamēti.
 Frittate grosse rognose con zinna de vacca arostita dentro,
 Tortine di capi di latte, & rossi d'oua,
 Boche di dame, & meoni tagliati.
 Granchi teneri fritti affogati prima nel latte,
 Gambari mondi con aceto, & pepe.
 Oliue, & limoncini tagliati,
 Insalatine di mescolanzine, & fiori.
 Gielo, & magnar bianco e pupli alla francese,
 Quattro Pezzi di storione arosto,
 Canelloni, & guouos mesidos.

Si leuara ogni cosa, & si dara l'acqua odorifera alle mani, & si leuera la prima touaglia.

Per adornar le viuande si terra in ordine vermicelli di rossi d'oui, rossi d'oui duri cochiglie ripiene.

Pan'dera-

Pan dorato in fette, & alardoni, pan fritto a dadi,
 Pasta sfogliata fritta, capparini, oliue senz'osso.
 Grani di granati, fiori & erbette folignati, & anisi,
 Limoni & merangoli salami grattato, & in fette tagliate in varie fogge,
 noui confetti per la sommata, & bugnoli per le zinne, & pere guaste.

Frutti.

Le posate con meze cachiatelle, coltelli, forcine e stecchi.
 Persichi intieri, & mondi in vino bianco,
 Pere jacciole, ruspide, & Francese, & Papali.
 Moscatello, mandole, Nochie noci monde in vino rosso,
 Finochio mondo, formaggio parmigiano in bocconi,
 Marzolini spaccati, Prouature grosse monde,
 Mozarelle, oui de buffale, lattemele, & cartocchini,
 Pere guaste, persiche in zucchero, torte di tutto cedro,
 Bocchedi dame, frappe, Cauallucci, & fantasie di moniche,
 Pasticcetti di pere, crostate, torte verdi alla lombarda,
 Torte bianche, Carri trionfali di pasta reale, barchette simili, & molte
 sorti d'animali fatti di pasta reale tutti tochi d'oro, & argento in diuer-
 se foggie.

Si leuerà via ogni cosa, & si dara l'acqua odorifera alle mani, & si leui
 l'ultima touaglia con il corame, & subito si metteranno le posate col pa-
 ne di spagna fatto dalle Moniche di tor di specchi, e le confetioni in bac-
 cili d'argento, sopra la tauola gnuda, quale sarà tutta dorata, & argen-
 tata lauorata arabeschi,

Si mettera poi vn pasticcio houe sia dentro quella putta che salta in
 quella gabbia, vestita di taffetta incarnatino da mattacino, e come il
 trinciante taglia escopre il pasticcio, eschi fuori, e vadi per tutta la tauo-
 la facendo salti mortali, e poi tutti a vn medemo tempo, leuaranno i ta-
 uolini, e restara scoperto il giardino, con quattro fontane, e tre peschiere,
 re, piene di pesce viuo, di piu forte, con granci, e gamberi viui, & ana-
 drelle piccolini che notino, accio che le Dame con i reticelli possino pes-
 care & pigliare di quello che sarà nelle peschiere.

Gliarbo scelli nani pieni di frutti e d'uccellini che saranno piantati nel
 giardino, vi faranno attaccati delli conigli, leprotti, porcelletti d'India, ric-
 ci, spinosi, viui con sonagliero d'argento al collo, e coralli finti alle gabe,

Vi saranno poi sino a duicento impolle da siropi piene di aqua fres-
 cha, e sotterrate al par della terra, e dentro vi si mettino di diuersi fiori
 con forme la stagione cioe, rose damaschine, garofoli, gesmini di cata'o-
 gnia, e simili, altri rametti di mortella fioriti,

Questo si fa accio che le Dame cogliendoli, li trouino freschi e netti,
 che se stessero nella terra sariano passì e, sporchi, Auertendo che le spal-
 liere dentro e di fuori del giardino sieno ben fatte, e piene di limoni, Ce-
 dri, e naranci, accompagnati di fiori, e cerasse marine,

Et qui-

E quiui si lascia gittar le fonte, e se gli muti spesso registro accio facciano diuerfi effetti l'aque, Come a dire bollori, Vele, Zampigli, & altre fantasie del pratico fontanieri, quale stara auertito non gli manchi aqua, e percio fara prouisione disopra de botti piene d'acqua e barili, e facchini che continuamente tenghino pieno il vaso principale dal piombo, auertendo parimente a far il ritorno della fonte, accio non bagnasse per pensiero il luogo, si per posservi ballare, Comio anco per non bagnare leueste alle Dame, quale si lasciaranno a suo bell'agio sollazzare, tanto quanto al loro piacere.

Auertimenti allo Scalcho.

Auertendo lo scalcho che mentre arriuano le Dame conuitate, che dui gentilhuomini vecchi di portata gl'habbiano andare incontro, fino al Cocchio, che all'ariuo di esse suonino trombetti fino che sieno intrate in sala, oue vi faranno due matrone a riceuerle, & condurle in camera della sposa. Et cosi faranno a tutte le volte che arriueranno di mano in mano. Parimente suonino quando si darà l'acqua alle mani per intrar a tauola; & poi ogni volta che lo scalcho uscira di cucina con le viuande fino che sarà comparso alla tauola, & il simile faranno quando li porterà li frutti & le confettioni dalla credenza. Ma che li trombetti stiano lontano dalla sala doue si magnerà, accio il suono delle trombe non occupi li ragionamenti delli Signori, ne l'armonia della suauissima Musicha che si vdirà mentre si magna, laquale sarà ripartita in due cori, con organi, Cimbali, Lauti, flauti, Cornetti, Tromboni, Arpe, Violini, & altri musici instrumenti, con quelle Eccellentissime Voci, che vi si richiedano.

Lo Scalcho poi ha da essere ambabile, cortese & piaceuole con ognuno & in specie con quelli che continuamente ha da trattare, accio lo amino, & riuerschino, & non fare come molti fanno, che hor chiamano questo, & hor gridano a quello, & fan si fatto strepito, che si pensano che per fare il terribile di esser più stimati, & obediti, ma si gabbano, & fanno il lor peggio. Deue lo scalcho vestir politamente, & ornatamente di negro, da homo riposato & graue, cōforme l'honorato offitio richiede. Deue poi habuer gran cura a la vita del suo signore, & essergli fedele, anzi l'istessa fede. Deue poi il suo signore ricognoscerlo & amarlo, & prouederlo d'honestà intrata, accio sia reciproco l'amore, si come hoggi il mio Illustrissimo Signor Cardinal Mont'alto procede non solo con lo scalcho, ma con tutti li suoi seruitori; Ma chi volesse vedere vno esemplare delli auertimenti dello Scalcho, basta hoggidi vedere il Signor Cavalier Bracciolini al presente scalcho dell'Illustrissimo mio Signore gia detto, il quale in tutte le sue attioni è tanto compito, che temendo io raccontandole nō le degradare, me ne passarò con silentio; Li gentil homini di casa non si deueno sdegnare di esser solleciti d'andare alla Cucina a portar le viuande del loro signore, anzi far à gara l'vn l'altro per seruitio & honore del padrone poiche è vn de maggior seruitii che se gli possa fare, & oltre ch'il seruitore fa il debito suo, son però quei tali sempre ben visti con buono occhio dal loro signore.

Deueno

Deueno poi, poste che siano le viuande in tauola, guardarfi, senz'ordine dello Scalcho, di non por mai le mani in tauola ne à leuar ne porre piatto inanzi al Signore, poiche perciò vi è lo Scalcho Coppiero, & Trinciante, che sono li tre principali officij della bocca, che à loro spetta il leuare & porre i piatti, & alzar il lume auanti al padrone, & non ad altri, se bene alle volte certi gentil'huomini giouinetti che non hanno mai seruito ne visto seruir principi, si mettono addosso al principe vicino al Coppiero, che vorriano in quel punto fare il Coppiero, il Scalco, & il trinciante a effetto di esser visto dal Signore che serue di qualche cosa, ne si accorge che muoue à risa li cortegiani pratici; però ogn'vno faccia l'offitio suo ne voglia far l'altrui mestiero, poiche non g'i conuiene, ne aspetti che il Padrone gli dichi vna volta, lasciate fare a chi ha da fare, cò cera brusca, si come io più volte l'ho vdito, & visto arossire quel tale, & correggesse bene.

Del Maiordomo.

IL Maiordomo è la secòda persona doppò il suo Principe, & perciò deue esser persona di qualità, & di molta authorità, & sopra tutto amabile, & così sarà amato, riuerito, & obedito da tutti, quasi al pari del Signore, poi che il nome istesso lo dimostra che si nomina il maggior della Casa. A questo dà il Principe non so'è rimette il carico della Casa, ma tutte le sue entrate tanto le temporali, quanto le spirituali, Affitta, loca, Compra, Vende, & fa ogni sorte d'instrumenti in persona del suo Principe, & in somma in lui cola tutto il denaro del suo Signore, & ne dispone secondo la volontà di esso; & à questo effetto vi è poi il Computista per tenere il rincontro de tutti i conti. Vi è poi il mastro di Casa per fare le prouisioni a suoi tempi, & gli appalti con l'interueto pero del Maiordomo, il qual tiene questo mastro di casa per alleuiamento suo, & per riuedere più minutamente le cose di casa, & di fuori per possier riferire à pieno ogni cosa al maiordomo.

Ne mi voglio stender più oltre in parlar sopra questi officiali di casa, perche l'intento mio non era di parlare senon dello scalcho, ilquale ha d'harue authorità in dispensa, In Cantina, in Cucina, per far pigliar tutto quello sia necessario, per seruitio di condire le viuande del suo Signore, & perciò lui hauerebbe da sotto scriuere la poliza del dispensiero prima che vada alle mani del maiordomo ò del mastro di casa, accio si veda, che quello che è ito in Cucina è stato per suo ordine, parimente lo Scalcho ha da commandare allo spenditore, Cuoco, & credenzero, Canouaro, & dispensiero; & tutti l'hanno da obedire per seruitio del Principe, che così facendo sarà sicuro che nelli banchetti straordinarii non ci nascerà mai confusione, ne vergogna della Casa, ma honore & riputatione grande, & se alcuna cosa vi manchasse, sarà vergogna & mancamento dello Scalcho, & non d'altra persona.

Sogliono alle volte i principi seruirsi per Scalcho Principale da vn gentil'huomo ò Cavalier lor fauorito seruitore, quantunque non sia esperto
ne pra-

ne pratico in tale offitio, ma per gratificarlo, & per la confidentia che mostra in lui, lo fauorisce di farlo suo scalcho; ma ha d'hauer bella presentia, gioniale, Cortese, & Riccho. Ha d'hauer poi vn sotto scalcho praticissimo che sia di buona schola, più presto attempato, che giouane accio sia di buona esperientia, & persona di recapito in ogni occorenza, & occasione che possa nascere, & quando in casa vi sia vno offitiale simile, si può dar l'offitio dello scalcho à qual si voglia Cortegiano, etiam che sia nuouo in corte, poiche non ha da seruire se non per prospetina.

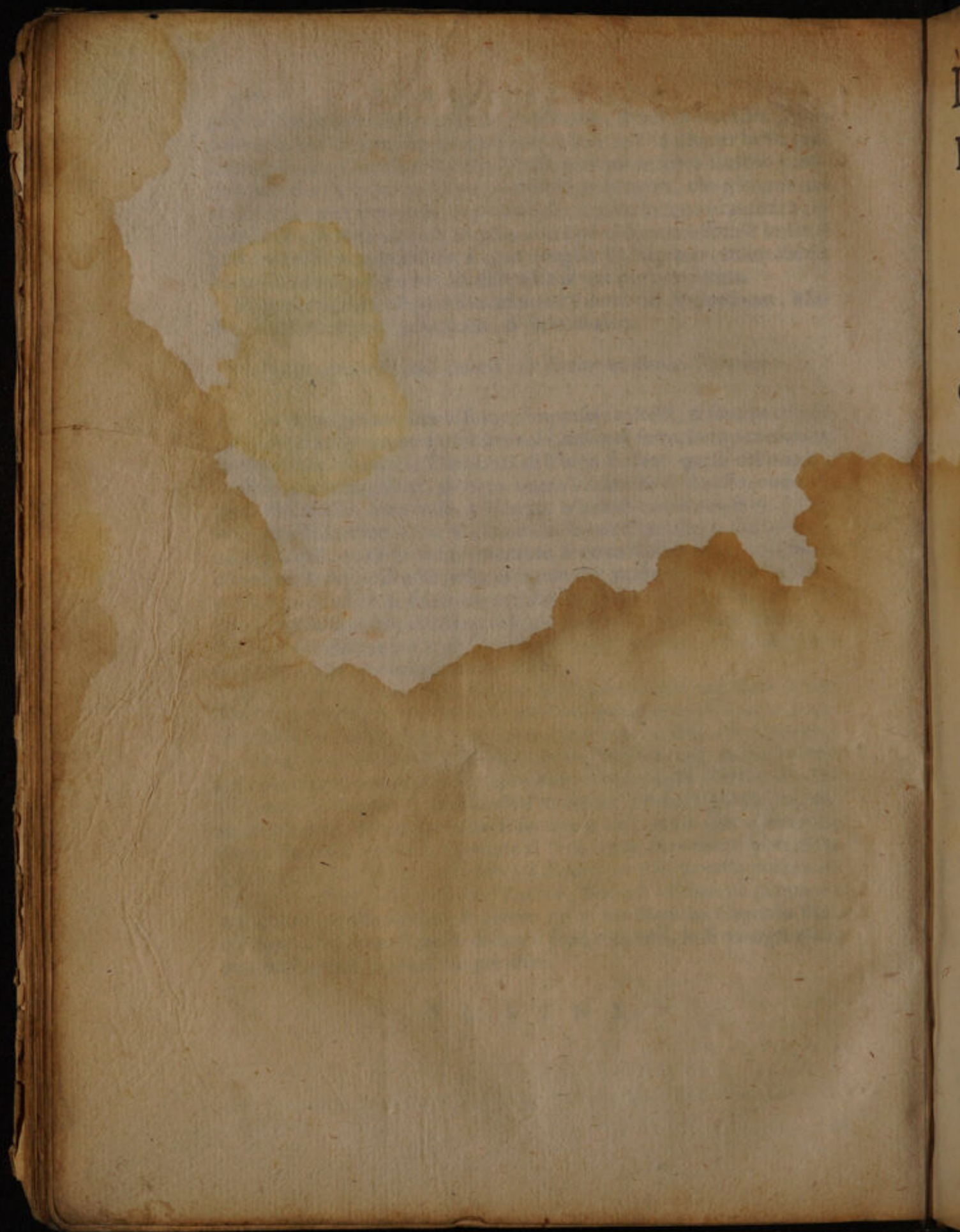
Et questo basterà d'hauer succintamente detto del Maiordomo, Maestro di casa, Computista, Scalcho, & sottoschalco.

Forma, & Garbo delli Coltelli, & forcine moderni da Trinciare.

SE bene nel primo libro vi furono impressi i coltelli, & forcine che all' hora si adoprauano à trinciare col manico di ferro, hora per commune opinione de tutti li Trincianti di Roma si vfano questi col manico d'osso negro ottangolato, & corto, ouero li manichi di Auolio, ouero de denti di Cavallo, tinti rosso, & bianco, se ben di questi non se ne sonno sin' hora visti à nessun Trinciante saluo che la mia Cortelliera, che hora me ne seruo, della quale io ne fui inuentore, & certo che gli è cosa bellissima da vedere, & degna di esser posta in tauola d'ogni gran principe. Le lame poi hanno da essere di finissimo acciaio sottili, & dalla banda del taglio dritti, ma dalla costa, che siano volti alquanto. Et la tempera sia più tosto dolce che dura; perche piglia più presto il filo, & taglia assai meglio e non si sgranano, como quando son duri.

Le forcine vogliono essere di ferro, & di tēpra dolcissima, accio si possono strignere, & allargare secōdo farà dibisogno; & anco si fa accio percotendola col coltello, non si sgrani, ma vole hauere vn dito d'acciaio nella punta nell'imbroccare vn pollo, ò qual si voglia altra cosa, perche volendola poi cauar fuori malamente si potrebbe rihauere, per essersi quella fatta à modo di Vncino, si che essendo d'Acciaio più tosto si sgranarà la punta che piegarsi, & questo modo di forcine io vso, poiche per esperientia trouo, che rendono vtile, & honore al Trinciante, & mandar fuori della tauola vn pollo d'India con la forcina dentro per non hauerla possuta rihauere per essersi fatta à modo d'Vncino. Et questo ti basterà in quanto alli Coltelli, & alle forcine, & perche nel primo libro nel Capitolo VII. si è detto à bastanza il modo di dare il filo alli coltelli, & di tenergli netti, non mi stenderò sopra di ciò più oltre.

I L F I N E.



IL MASTRO DI CASA.
RAGIONAMENTO.
DEL CAVALIER REALE.
FVSORITTO DA NARNI:
TRINCIANTE.

DELL'ILLVSTRISS. ET REVEREND^{MO}
SIGNOR CARDINAL MONT' ALTO:
CON IL SIGNOR CESARE PANDINI
Mastro di casa dell' Illustrissimo, & Reuerendissimo
Signor Cardinal Farnese:



Con Priuilegio, e Licenza de' Superiori.

IN ROMA.

Ad Istanza di Giulio Burchioni.

Nella Stampa del Gabbia.

M. D. X C I I I.

IL MASTRO DI CASA

RAGIONAMENTO

DEL CAVALIERE

EVORITTO D'ANNI

TRINCLATTE

NO

DELL'EVSTRIE ET REVEREND

SIGNOR CARDINAL MONT'ALTO

CONTE SIGNOR CESARE PANDINI

Mastro di casa dell' Illustissimo, & Reverendissimo

Signor Cardinal Farnese.



Con Privilegio, e Licenza de' Superiori.

IN ROMA

Ad istanza di Giulio Bianchini.

Nella Stamperia del Pabbe.

M. D. X C I I

143
AL MOLTO ILLVSTRE^{MO}

ET REVEREND. SIGNORE

ET PATRON MIO COLENDISS.^{MO}

MONSIGNOR GIUSTINIANO

*Orfino Maiordomo dell' Illustrissimo & Re-
uerendiſſ. Signor Cardinal Montalto.*



NON sà che cosa sia il maneggio & gouerno d'una casa, ne meno che cosa sia quella virtù con la quale la mente humana vada ogni suo pensiero indrizzando à certa, & sicura norma di non far se non opere buone; chi non sà con quanta ragione discorso, & prouidenza V. S. disponga & gouerni l' Illustrissima Casa del Signor Cardinal Montalto nostro commun Signor, & mio singular benefattore: & io che in casa viuo Seruitore sotto l'obedienza di V. S. ammiro con gli altri la quiete & sodisfattione di tanta gran famiglia sotto la liberale & discreta cura di lei, la quale occupata in tanta varietà, & grauità de negotij, che in quella la tengon del continuo essercitata mostra efficacissimi segni della sua molta prudenza. Mà qui non è tempo di distendersi nelle lodi di V. S. & dimostrare, che col natural valore hà così accompagnata la carità, & la pietà, che hormai in questa Corte è ella fatta essemplio di singular bontà. Et però mi

basterà per hora dirle, che douendo io mettere in luce questo mio breue, & rozo ragiomento m'è paruto necessario dedicarlo alla protettione di V.S. acciò che illustrato dal raggio & splendore della Virtù sua possa più facilmente resistere alla mala natura di quei notturni augelli, che nelle tenebre della lor malignità non fanno se non mandar fuori voci & stridi de maledicenza & di detrattione. Accettilo dunque V.S. con quel cortese affetto con che m'hà sempre favorito, che per fine le bacio le mani, & le prego dal Signore Dio compita felicità.

Di V.S. molto Illustre.

Affezionatissimo Seruitore,

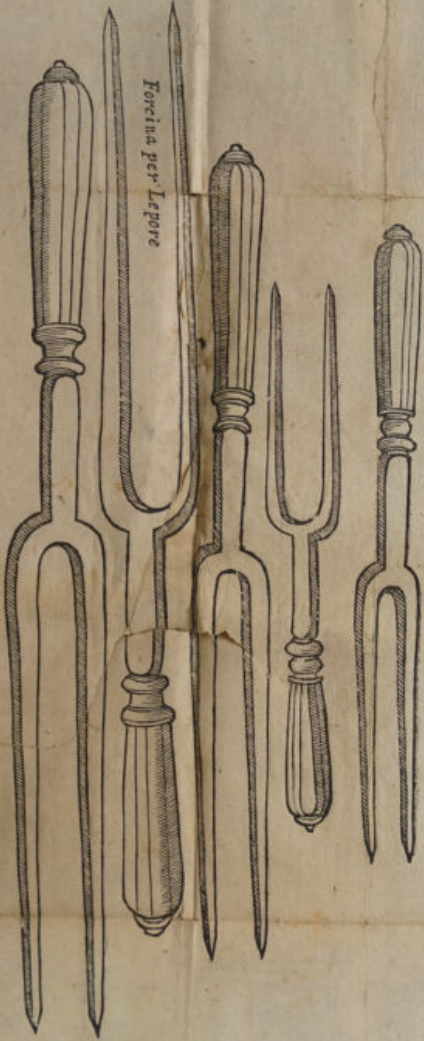
Reale Fusoritto.

IL CAVALIER REALE¹⁴⁵
ALLI LETTORI.



NON può esser di meno, che da qualche persona io non sia accusato di presuntione, allegando ch'io voglia ragionare d'un carico, che non habbia esercitato, & quando fusse che si per poco tempo, & che se bene hò scritto dello Scalco, & del Trin ciante ci haueuo qualche poco piu ragione per ha uer tanti anni seruito diuersi Principi per l'vno, & per l'altro Of fitio. Questa ragione è di qualche consideratione, perche pare impossibile, che vn soldato priuato possa saper l'ordine, che vn Mastro di Campo, ò Generale deue dare à i Capitani d'un Eser cito, & come gouernarlo non essendo mai peruenuto à quella dignità. Questa ragione saria buona, quando non si fusse veduto per esperienza che da vn soldato vecchio viuuto continuamē te in campo sperimentato in molte Guerre non fusse stato ben gouernato, e comandato vn Esercito, come per l'Historie si vede; & ciò per esser stato sotto disciplina de valorosi Capitani, & Generali, dalli quali con l'esperienza di molti anni hauerà imparato à commandare, & reggere vn essercito, del quale fondamento ne potrà ragionare ancora il Soldato, ouero Cortegiano per dir meglio, son io vecchio per esser stato trenta anni in Corte, & sempre nell'offitio di Scalco, e Trinciante, & disciplinato da buoni e valenti Gouvernatori, che per la cognitione del bene, & del male hò preso ardire, come quel Soldato, con questo Dialogo ragionare di quello che hò imparato con la lunga seruitù, & esperienza nella Corte di Spagna, & di Roma. Dal quale pigliatene quel che vi parerà sia buono, & se vi fusse cosa non vi agradasse, o che fusse stato breue per qualche rispetto habbia te per escuso, & vi uete felici.

Forcina per Lepore





RAGIONAMENTO¹⁴⁷
DEL CAVALIER REALE,
FVSORITTO DA NARNI:
TRINCIANTE.

MO
DELL'ILLVSTRISS. ET REVEREND.
SIGNOR CARDINAL MONT' ALTO:
CON IL SIGNOR CESARE PANDINI
Mastro di casa dell' Illustrissimo, & Reuerendissimo
Signor Cardinal Farnese.



DESSO mi pare che V. S. sia disoccupata per l'assenza del Patrone Illustrissimo à mio bell' agio potrò stare à ragionar con V. S. Signor Cesare mio Signore acciò mi dia qualche ricordo, ò auuertimento, ò per meglio dire, ammaestramento nell'offitio di Mastro di Casa, farò contentissimo, sperando che non sia per mancarmi di quello che tante, e tante volte nel'hò pregata, & lei datamene per sua cortesia, buona intentione.

- C. Signor Reale mio la mi sforza adesso à dirgli quello che mai gli hò voluto dire.
- R. Anzi nela prego, e supplico.
- C. Per parlarle alla libera quello che non l'hò voluto dire per il passato è questo: Che io non posso ne voglio pormi à questa impresa perche, nõ essendo buono à darli ricordi, & auuertimenti nell'offitio del Mastro di Casa nõ voglio mettermi in vn impaccio, che non ne sappia riuire.
- R. Non accade Signor mio, che voglia persuadermi che di questo offitio non ne sappia dar conto perche è conosciuta per tutto, & in particolare nella Corte di Roma, & si sà come si sono sodisfatti li Principi ferutisi di lei, & come l'hanno amata, ma questo lo dice per modestia V. S. con me.
- C. Se li Principi miei Signori mi hanno amato è stato per la loro nobilissima, & cortesissima natura non già per alcun merito mio, & se le cose di casa trattate da me hanno fatta buona riuscita, è stata la mia buona Fortuna.
- R. Anzi la destrezza, & valor suo.
- C. Questo è per cortesia sua, & per l'amor che mi porta, che è tanto, che la fa trasparere.
- R. Se dunque V. S. conosce l'amor mio essere grãde verso lei, per quello la scongiuro à ragionarmi di questo honoratissimo offitio, e darmi quelli

quelli ricordi, & auuertimenti che lei sà (e siano si tenuti presso di lei nel concetto che ella vuole) che appresso di me saranno (come da tutti son) tenuti per li migliori che possino vscire da qual si voglia huomo che esserciti questo Offitio.

C. Già che vuol ch'io dichi quanto ne sento di questa professione, gli dirò quello ch'io foglio vsare in alcune cose, forse non conforme all'vso de gl'altri, & gli dirò come s'vsano molte cose in molte Corti.

R. Questo è quanto io desidero, & se la interromperò qualche volta mi perdonerà, perche lo farò per intenderla bene, e meglio.

C. L'offitio del Mastro di Casa, con dui altri offitij è vno annesso con l'altro in tal maniera, che l'vno non può star senza l'altro che sono questi: Maggiordomo, Mastro di casa, & Computista.

R. Il Maggiordomo, ò il Computista ciascuno di loro potria essercitare l'offitio del Mastro di casa?

C. Ogn'vno di essi lo potria essercitare, ma perdereia il nome di Maggiordomo, o di Computista, & si ritenerà il nome so'lo di Mastro di casa.

R. Se dunque ciascuno di questi tre, sotto il nome di Mastro di casa potrà essercitare questi tre offitij, dicami di gratia che carico deue hauere il Maggiordomo. Quando nella Corte medesima vi sia il Mastro di casa, e Computista come desidero sapere di questo altro offitio.

C. Il Maggiordomo è la seconda persona, essendo il primo il Principe suo, & per ciò deue esser persona di qualità, di molta auttorità, non douendo vsar bassezza alcuna, ne indegnità al suo grado, acciò se li porti grā rispetto, & honore come si conuiene da tutta la casa, quasi al pari del suo Signore rappresentando la persona sua, Il nome istesso lo dimostra, che si nomina il Maggiordomo della Casa. A questo il Principe non solo rimette il carico della Casa, ma tutte le sue intrate ancora sienosi di che qualità si vogliano si de temporali come de spirituali.

R. Come s'intendono questi temporali, e spirituali?

C. Li spirituali come di ogni sorte de beni di Chiesa, e di Pensioni, beneficij semplici, & priuati. Li temporali di Castelli Giurisdittioni, Possessioni, Case, Vigne, denari à frutto, e stabili d'ogni sorte. Questa persona è quella che gouerna il tutto, lui affitta, loca, compra, & in persona del suo Principe fa ogni sorte d'Instrumenti: à questo fanno capo tutti li sudditi, Vassalli, Fattori, & Offitiali. In quest'huomo in somma cola tutto il danaro del suo Signore, esso ne tien conto, e ne dispone secondo la volontà del suo Principe.

R. Dunque questo Maggiordomo potria, se non volesse esser fidele, rubbare assai?

C. Potria rubbar poco, perche quando à qualche tempo il Principe volesse riuedere i conti, haueria il rincontro del Computista che li scopreria la fraude.

R. Dunque anco questo offitio è sottoposto alli conti, & quando douesse renderli, chi li riuederebbe?

C. Il Signore elegge vn confidente per lui, & egli da se stesso ò vero con alcun'al-

alcun'altro mostra la sua ragione, & à questa maniera senza strepito fanno li conti loro.

R. Come dispone le cose di casa?

C. Terrà vno sotto di se ò con il nome di Mastro di casa ouero sotto mastro di casa secondo la corte che sarà grossa, quale hauerà la cura della casa di far le prouisioni, comandare, tener conti, riueder minutamente ogni cosa & di far quanto sarà bisogno come io poi gli dirò à suo luogo. Questo douerà riferire al Maggiordomo li prezzi delli appalti, e di ogn'altra prouisione, che si douesse fare per la Casa, e senza sua commissione non concluderà prezzo, ne farà pagamento alcuno.

R. Potria questo Maggiordomo per l'auttorità che si ritroua alienar beni del suo Principe?

C. Non se gli ne dà tanta che lo possa fare, perche saria compagno del suo Signore, e non seruitore. Queste simil cose si fanno con procura spetialmente fatta per questo effetto.

R. Questo mi piace bene, perche gl'huomini non si conoscano se non si mangia molto sale insieme.

C. Questo è quanto succintamente le posso dire del carico del Maggiordomo: Et perche V. S. desidera saper che carico è quello del Computista, quale significa vno, che faccia, e reduca li conti. Anco il nome di questo è cauato dallo effetto dell'offitio. Questo riuede tutti li conti così delle entrate, come delle uscite d'ogni sorte, & ne tien conto particolare in vn suo libro. Però diceuo che il Maggiordomo non potria vsar fraude d'importanza, che non fusse scoperto.

R. E questo Computista potria far fraude lui?

C. Non maneggia denaro alcuno, ma tutto passa per le sue mani solo con la scrittura riuede, & riduce, & riforma tutti li conti delli creditori & quelli manda al Maggiordomo, quale li sottoscriue con vn fiat mandatum.

R. Chi hà carico di fare il mandato?

C. Questo Computista, qual mandato si manda al Maggiordomo ouero al Mastro di casa acciò lo faccia sottoscriuere dal suo Signore, che rimandatolo in mano al Computista egli lo registra al libro de mandati de verbo ad verbum, e ne tien conto. Questo riuede ancora tutti li conti delli prouisionati, & difalca, se vanno debitori, & à suo tempo se li fanno li mandati. Tutti li pagamenti passano per la punta della sua penna: come anco tien conto del danaro che entra, & di quello che si ritroua in banco con quale tiene rincontro e cedola di mano del banco; riuede, & rincontra ancora li conti dello Spenditore, Dispensiero, & Canouaro, & vedrà se la robba dispensata secondo l'ordine dato. Salda le partite & le manderà debitore quando tali le ritrouasse.

R. Mi pare che questo offitio dia molto alleuiamento al Mastro di Casa.

C. Doue non sarà Computista è necessario che lo faccia egli come gli dirò à suo tempo.

R. Che sorte di prouisione hà quello che essercitarà questo offitio?

C. A questo non vi è limitatione, ma si fa secondo le Corti doue sarà più e

manco da fare, & secondo il valor loro con cinque ò sei scudi il mese e parte da Gentilhuomo con seruitore e cana lo.

R. Che parte farà quella da Gentilhuomo?

C. Questo gli lo dirò quando ragionerò dell'offitio del Mastro di Casa, del modo di gouernar la famiglia, che per darci principio dirò che qualità deue hauere il Mastro di Casa che quello vorrà essercitar questo offitio è necessario che esamini la coscienza sua se vuole essere huomo da bene ò no: perche questa è la principale, & habbia tutte le qualità spettanti à questo offitio, & non habbia questa non può esser buon Mastro di Casa.

R. Credo che in tutti li offitij sia necessario essere huomo da bene.

C. La dice bene che in tutti li carichi è necessario, ma in questo più de gli altri, perche si mette come l'oro nella fornace, che bisogna che resti saldo, per conoscere la fedeltà, come si fa di quello per conoscere la finezza.

R. In qual fornace si mette egli, acciò si possa vedere la sua fede?

C. In vna fornace de la robba del suo Signore che il vederli commodò di vsar fraude nel poner partite, in stancheggiare i creditori per qualche interesse è l'essere attorniato de denari, e restare incontaminato hauerà fatto esperienza della sua fedeltà con la resistenza à queste tentationi.

R. Di questo esser fidele non accade ragionarne perche è così necessario come l'aere à chi vuol viuere. Dicame le altre qualità?

C. Deue essere amabile, che questa parte non solo sta bene in quest'huomo di questa professione, ma in ogni minima persona, perche con l'essere amabile, oltre ch'egli sarà amato saranno eseguiti con più ageuolezza li ordini dati da lui, perche quello che hauerà questa parte farà tutte le sue operationi con amoreuolezza, ordinaria, comandarà, & riprenderà con amore; & di qui nascerà che li ordini saranno eseguiti con prestezza, li seruitij saranno fatti voluntieri, & ne sarà ringratiato delle amoreuoli riprensioni.

R. Questa è vna bella parte & molto necessaria come dice V. S. ogni persona ne doueria esser dotata.

C. Oltre di queste due bone parti saria bene se non tanto necessario, che hauesse bella presentia, acciò che mandato dal suo Principe à negoziare con altri Signori si veda vn'huomo di bello aspetto, perche sarà molto più rispettato prima facie vna persona di bella presentia che vn'altra che non habbia questa parte.

R. Credo che vi siano di que'li, che se bene non hanno così bello aspetto in questo offitio sariano eccellenti.

C. E verissimo, però li dico che saria bene ma non necessario: Oltre di questo doueria esser commodò, cioè hauer del suo.

R. In ogni offitio è bene che habbia da spendere perche può facilmente fare honore al suo Signore, & anco saria molto più rispettato, perche hoggidì à quello che hauerà più denari è portato più rispetto.

C. Oltre di questo potria quando bisognasse spender del suo in seruitio del suo Signore come in euento che bisognasse dar danari allo Spenditore, saldar qualche Creditore, ouero altra causa, che occorresse, & che non hauesse posuto hauere il mandato per qualche rispetto.

R. Que-

- R. Questa qualità mi pare ancora non tanto necessaria, perche se si troua-
rà vno che hauerà tutte le altre qualità, & non hauesse questa commodi-
tà di spendere per il suo Padrone che per ciò non credo per maccargli que-
sta se li possa leuar tutte le altre virtù, & che non fusse bono per esercitar
questo Offitio.
- C. Quando non fusse commodo saria tanto peggio per lui, ne saria di
danno solo che di se stesso. In questo euento il suo Principe gli doueria
dar prouisione, acciò potesse comparire honoratamente secondo il grado
suo, ilche li saria di gran laude.
- R. Quanta prouisione se daria à vn Mastro di casa acciò honoratamente
potesse comparire?
- C. In questo si farà come del Computista li hò detto secondo il Principe,
e la qualità della persona ma mediocrementesaria per il meno scudi cen-
to l'Anno, e parte per lui seruitore e canallo.
- R. Mi par poco cento scudi l'anno in vno che non habbia del suo, perche
hoggidi il vestire è molto caro.
- C. Bisogna andar destreggiando e far la spesa secòdo l'entrate, che se non
potrà andar vestito di seta, vadia di ciambellotto. ancora saria bene che
vestisse alla longa.
- R. Come dire che fusse prete?
- C. Non importa che fusse sacerdote ma che solo fosse in habito lungo, per-
che questo habito hà più del graue che vestire alla corta.
- R. Mi par di vedere che quasi dui terzi di quelli che essercitano questo Of-
fitio di Mastro di casa in questa Corte di Roma in persona di qualità sia-
no togati.
- C. E vero e molti ne son Preti, che all'occasione seruono per dir Messa, &
esser Cappellani, ma questo non in Principi, ma in alcuni Prelati che vo-
gliano viuere con poca famiglia per non dir miserabile.
- R. Credo che malamente possa essercitare questi dui Offitij, per l'vno è
tutto per il culto diuino, & l'altro inuolto nel mondo, che alle volte non
potria dir Messa come si conuiene con l'animo quieto hauendo trattato e
douer trattare con rancori quando con vno, e quando con l'altro della
famiglia, nella quale sempre si ritroua qualche sinistro ceruello.
- C. Se io fussi Principe non vorrei mai obligar alla Messa vn Mastro di ca-
sa per molti rispetti &c. e queste sono le qualità del Mastro di casa.
- R. Hauerei caro sapere se hà da esser Vecchio ò giouine.
- C. Questo non importa purchè non sia giouane sbarbato, ne vecchio de-
crepito, molto giouane perche saria di poca autorità, e manco esperienza,
e troppo vecchio non potria resistere alla fatica si dello scriuere, come
nell'andar per casa e done sia necessario.
- R. Di qual' età saria più conueniente.
- C. Vecchio perche sarà molto più rispettato, ò di più autorità quale è ne-
cessaria in vn Mastro di casa. L'età di questo doueria essere dalli trenta si-
no alli sessanta anni, perche tra questo tempo può sopportare tutte le fa-
tighe che li possano occorrere in questo Offitio.

Unable to display this page

- naccie di mandarlo via, se non si vorrà poi correggere con licenza del Signor suo mandarlo fuor di casa.
- R. Hò visto anco castigarli con dar loro contumacia.
- C. Le occasioni che daranno questi seruitori di farli le admonitioni, e reprehensionì che hò detto, la contumacia non è à proposito.
- R. Che forte d'occasioni sono?
- C. Se questi tali fussero bestemiatori insopportabili, & giocatori con gl'altri, menar donne di cattiuu vita, ò ragazzi per le loro camere con scandalo della casa, pratticar con persone che habbino cattiuu fama, e vitij simili, à questi non accade dar contumacia, ma solo ammonirlo, riprenderlo, minacciarlo, & alla fine mandarlo fuora di casa.
- R. Per qual causa si daranno adunque le contumacie?
- C. Si daranno alli staffieri per non essere assidui alla lor guardia, alli famigli di stalla per non fare à tempo i loro seruitij, & à certe altre persone per qualche inobedienza à loro superiori, che questa contumacia non si conuiene darla ad altri.
- R. Come è in vso da darli?
- C. In questo tempo che siamo si vsa in qualche Corte, ma poche, & à mio giuditio questi che la danno non l'intendono.
- R. Perché?
- C. Perché è causa di molti inconuenienti, che oltre il dir male del Mastro di casa, si straparla molto più del Padrone, & si dà mal credito alla casa: & se bene il Principe non sentisse vtile di queste parti auanzate, vien detto, che sia di suo ordine per la miseria, & per volere auanzare.
- R. Crede Vostra Signoria che vi sia alcuno che la dia per auanzare al Padrone?
- C. Io credo di nò, che saria vn vituperio suo, & del suo Signore, non solo per darla senza ragione, come ancora per voler tener conto di questo auanzo, & farne capitale; oltre di questo vituperio sforza il seruitore à rubbare, perche non hauendo da magnare il seruitore, si ingegna di canarlo di qual che maniera, si vende il fieno, la biada, vino, pane, & ciascuno nell'offitio che si troua, mena le mani più che può per viuere, & pare à loro di farlo con buona coscienza perche robbano per magnare.
- R. Mi par che dicano la verità, perche à vn seruitore se li deue dar da magnare, e quando non faccia per il padrone mandisi via.
- C. Questo si deue fare, perche come se ne mandasse via vno, gli altri pigliano essemplio.
- R. Dunque bisognaria quando vn Palafreniero manca vna volta alla sua guardia, licentiarlo?
- C. Signor nò, ne per vna, ne per due, ne per tre, ma ammonirli, riprenderli, & minacciarli di licentiarlo, & quando perseverasse nel mancar del suo seruitio mandarlo via, facendone sempre prima consapeuole il suo Signore, facendoli li lor conti, e darli la sua prouisione.
- R. Alli officiali, come Dispensiero, Canauaro, Spenditore, e simili non saria bene che si ritenesse tanto della sua prouisione?

C. Di questo è necessario che lor paghino come gli dirò quando ragionerò di questo offitio.

R. Poco auanti la mi hà detto del gioco sia vitio da non tolerare, pure hò veduto quasi in ogni Corte giocare à Tauoliero e Scacchi.

C. Queste due sorti di giochi ci si deuono ponere in Corte doue nò fussero, & è bene che nell'anticamera sopra la tauola vi sia vn tauoliero con le sue tauole, e dadi, e con vno scacchiero con li suoi pezzi, perche quello è vn trattenimento delli Cortegiani, così di quelli di casa, come delli forastieri che corteggiano il loro Principe, che con questa occasione di passatempo quelli di casa stando vicino alla persona del lor Signore, & li forastieri sono pronti all'uscir del lor Padrone di accompagnarlo e corteggiarlo.

R. Questi dui giuochi son necessarij e ci si potria perdere all'ingrosso chi hauesse il gioco nell'ossa.

C. Quando si conoscesse che fusse di danno, & che si giocasse di molti danari è bene prohibirlo perche non si haueria lo intento principale che è del trattenimento e dell'esser pronto al seruitio del Padrone, perche questi tali che giocassero per auaritia non si curariano di seruire il Principe, ma solo attenderiano al gioco, e vorriano finire la lor partita cominciata se bene il Padrone l'addimandasse.

R. Hò veduto in alcune altre Corti, pallamagli da tauola, o trucchi, come si vogliam dire, che ne dice V. S.?

C. Questo è gioco sopportabile, e da fare essercitio, questo è ben tenerlo più lontano dalla Camera del Principe.

R. A qual gioco dunque non si conuien giocare?

C. A qual gioco si voglia di carte, e di tre dadi, questi giochi sono li vitiosi, li quali in modo alcuno non si deue permettere ne in casa, ne in loco publico, ne priuato, perche oltre il perdere il danaro, e desiderar danno al prossimo, si dannifica quel ch'importa più nell'Anima, con le bestemie, spergiuri, & molte volte voti non osseruati. Questi sono quelli giochi per li quali hò detto che si deuono licentiar seruitori quando non vogliano remouersene.

R. Non faria bene che il Mastro di casa non accettasse in casa alcuno di questi seruitori che per li vitij, che ella mi hà detto si douessero poi mandar via?

C. Saria benissimo quando di ciò ne fusse informato, ma se gli sarà dato vn seruitore per homo da bene, di bona vita, e senza vitio alcuno, come molti fariano, & per far piacere all'amico, o per leuarfelo da torno, e che il Mastro di casa poi ne restasse ingannato, che colpa faria la sua, o come faria se scoperto poi per tale non ci prouedesse.

R. È necessario che habbia molta auttorità.

C. Senza questa non si potria far cosa alcuna, & con questa è necessario che il padrone lo mantenga.

R. Come gli l'hà data vna volta, non basta?

C. Dico, che bisogna mantenergliela col non prestare orecchie al seruitore contro il Mastro di casa anzi leuarfelo dinanzi col responderli al contrario di

rio di quello che egli haueria desiderato, che à questo modo sarà temuto da tutti già che conosceranno essere stimato dal Padrone. Oltre di questo douendo fargli qualche riprensione glie la faccia secretamente in Camera, che alcuno di casa non lo sappia ne in presenza di seruitore alcuno. Deue prerumpere in parole seco à fin che gli resti l'auttorità; che quando fusse veduto essere strapazzato dal suo Signore, tutti pigliariano ardire di rispondere di non obedire, e molte volte di minacciarli, & di qui nasce, poi che il Mastro di casa inuilito ogni cosa vā alla riuersa.

R. Per dire il vero dal Padro ne viene tutto il male, e tutto il bene. Conosco di quelli signori che all'hora godono quando dicono qualche villania al Mastro di casa alla presenza di tutta la Corte, quasi dicat se lo faccio in questo, che farò in voi altri.

C. Questo tale s'inganna perche oltre che le cose di casa sua non possono passar bene per la poca obediēza ch'hauerà il Mastro di casa causerà leuarsi vn cattiuo nome, ne trouarà persona che lo voglia seruire: & però questa auttorità gli deue conseruare si, acciò che il suo Mastro di casa sia temuto come ancora per essere esso Principe ben seruito, Questo è quanto mi souuiē de dirli come deue trattare con la famiglia, la quale se il Principe gli desse auttorità che facesse è necessario che sappia la qualità che deuono hauere tutti li officiali, & altri seruitori, & però gli dirò che qualità deuono essere nello scalco.

R. Quell'o che essercita l'offitio dello scalco non dipende dal Principe per ponerli la vita sua in mano.

C. E vero, ma dico che in euento li desse questo ordine, che poi ad accettarlo ci viene la sodisfattione del suo Signore. Delle qualità di questo ne parla distusamente Cesare Euitascandalo in vn suo trattato che hà fatto della reputatione dell'offitio dello Scalco, però non gli ne dirò molto.

R. Questo libro dello Scalco di quest'huomo l'hò visto per il mezo del Signor Gio. Battista Acciaio, Scalco del Signor Duca di Bracciano che lo tenne alcuni giorni.

C. Questo lo restringerò in poche parole douerà esser questo non molto giouane habbia bella presentia, sia polito & ben in ordine, non habbia vizio alcuno delli già detti di sopra.

R. E credo ancora bisogni habbia da spendere.

C. Quanto più ne hauerà meglio sarà per lui, & quanto più honoratamente comparirà, tanto più sarà di honor suo, & del suo Padrone. Dico che sia non troppo giouane perche questa è persona d'auttorità, deue comandare à diuersi officiali, come Credenziero, Spenditore, Cuoco, che molto più è rispettato vn'huomo di qualche anno che vn giouane sbarbato per non hauer molta esperienza saprà poco comandare, bella presenza & polito acciò non si veda qualche nano portare in tauola, & che non habbia sporcizia alcuna sopra le mani.

R. Se non hauesse del suo, saria necessario che il suo Signore gli desse bona prouisione?

- C. La prouisione che se potria dare à questo saria, per darla honorata, ceto scudi l'anno che malamente si può honoratamente vestire.
- R. Io credo, che ne spendo io più di cento cinquanta, & non sfoggio.
- C. Se potria dare anco à questo di prouisione dieci scudi il mese che son cento venti l'anno, & molti principi sono che non gli danno cosa alcuna, che essendo l'offitio d'importanza, & di gran reputatione parendo non si conuenga darli poco, gli danno nulla, ma lo rimuneraranno all'ingrosso si come hà fatto l'Illustrissimo Signor Cardinal Montalto al suo Scalco che gli hà dato trecento scudi d'entrata senza la sua prouisione ordinaria.
- R. A mio parere si doueria prouisionare tutta la fameglia secondo li gradi, & offitij loro perche li Principi ne restano più quieti, ne si trouaranno con il tempo obligati.
- C. Hauendoli detto le qualità di questo, gli dirò che ordine deue dare allo Scalco, al quale essendo confidata la vita del suo Signore in mano gli ricordaria si facesse far la credenza dal Cuoco, e Credenziero di tutte le viuande per la bocca del suo Signore. Non faccia praticare ne in cucina, ne in credenza, alcuno sia di che qualità esser si voglia per la causa suddetta, che douendo pigliare offitiali sottoposti al suo offitio, se ne informi della loro fedeltà, e sufficienza.
- R. Credo che tutte queste cose lo Scalco per interesse & honor suo lo riuenderà minutamente spettando all'offitio suo.
- C. Non è male recordargli, oltre di ciò li dirò che qualità deue hauere il Trinciante quantunque io habbia visto nel vostro libro del Trinciante che ne hauete detto a sufficienza, però non gli ne dirò molto. Credo che da questo à quello dello Scalco vi sia poca differenza, non altro se non che non sia vecchio, nel resto deue hauer tutte le qualità dettoli ne lo Scalco, e tanto più che li Scalchi in molti luochi seruono per Trincianti ancora, cioè in certe Corti mediocri, ma li Principi si seruono con li offitij doppij quasi la maggior parte, & però dico, che il Trinciante se la doueria intendere col Scalco per essere egli padrone della tauola. Il Trinciante deue aderire, & eseguire la volontà dello Scalco in trinciare più vna, che vn'altra viuanda di quelle che sono in tauola.
- R. A questo Gentilhuomo quanto se li potria dare di prouisione?
- C. Per il meno se gli suol dare cinque scudi il mese da Principi, che con manco, non hauendo del suo, non si potrà trattenerne honoratamente. Adesso gli dirò che qualità deue hauere il Credenziero che per esser seruitio della bocca del Principe, deue esser fidelissimo in questo, e nel Cuoco il Principe può portare molto pericolo nella vita, & però credo che conuenga aprir molto ben gl'occhi in accettarli. Questo è vn'offitio da darli à vno del quale il Mastro di casa con lo Scalco ne sia benissimo informato così della sufficienza, come anco della fedeltà, che douendo hauere in mano le Argentarie, & altre robbe appartenenti alla tauola, bisogna che egli sia tutto fede.

R. Non

R. Non faria bene che non si accettasse, se prima non desse vna bona, & idonea sicurtà.

C. E bene, e necessario à farlo per ogni rispetto e douerà esser giouane, sano, polito, & ben in ordine acciò non venghi à schifo maneggiando le viuande del suo Signore, & che sappia leggere, e scriuere per poter dar conto dell'Argentaria e biancheria. Di questo tale se ne douerà compiacere lo Scalco sì di accettarlo come di leuarlo per esser seruitio appartenente alla tauola.

R. A questo offitiale che gli se suol dare di prouisione?

C. Secondo la sufficienza e qualità della persona, e più e meno, secondo la Corte grossa. Ma ordinariamente se gli dà tre scudi il mese hà d'hauere poi il suo aiutante, e garzone al quale hà da far tener netta la stanza della credenza, ne lasciargli tener mai cose che rendino cattiuo odore, e che li piatti d'Argento siano sempre senza macchia, ma netti, e lustri: e dopo che hauerà apparecchiata la credenza in sala, auuerta di non lasciar intrar nessuna persona dentro al suo rastello, ne tampoco lasciarla mai sola per qual si voglia accidente che gli auuenghi, ne i frutti, ne altre cose per la bocca gli lasci maneggiare al garzone ne ad altri, ma di sua mano li procuri. E subito che farà sparecchiato con diligenza conti li suoi Argenti prima che lui mangi, e che sempre il seruitio della tauola sia in ordine la sera per la mattina, & la mattina per la sera, ricordargli sempre la gelosia che deue hauerne della vita del suo Signore. Oltre di questo segli deue rincontrare lo inuentario di tutte le robbe che tiene, almeno tre volte l'anno acciò la molta tardanza non causasse molto danno, e tutto questo deue fare il buon Credentiero.

Resta hora che io gli dichi che qualità deue hauerne il Dispensiero, quale è necessario che sappia leggere, scriuere, & abaco per saper tener netto il libro della Dispensa dell'intrata, e uscita, ne importa sia giouane o vecchio, pur che sia huomo da bene, e vigilante, e assiduo in Dispensa, la quale doueria essere ariosa, asciutta, & capace per ogni sorte di robba mangiatiua tanto compra, come donata, hà da intrare in Dispensa, e auertire di non pigliar robba dallo Spenditore che non sia bona, e fresca, & riceuerla à peso, e numero, e notare al suo libro sotto il giorno corrente, e se ne deue far debitore per l'intrata, e quella robba che consegnerà alla cucina, credenza, o al tinello se ne farà creditore al libro, all'incontro come hauerla dispensata.

R. Dopò che lo Spenditore gli hauerà consegnato tutto quello che hauerà comprato, hà da far altro con lui?

C. Li sottoscriuerà la lista delle robbe, che hauerà consegnate, la quale dourà poi esser sottoscritta anco dallo Scalco come hò detto per possierla poi portare al Maggiordomo, & di più li porterà anco la lista di tutte le cose donate, & da chi. Che tenghi sempre serrata la Dispensa, & la tenghi prouista d'ogni sorte di misure, bilancie, e pesi, ceste, con le chiaui da viaggi, casse da torcie, e simili per l'occasioni che occorrono alla giornata.

R. A che seruiranno queste misure?

C. In dare à ciascuno il suo douere, e secondo che il Mastro di casa ordinerà che si dia tanto di oglio, come di legumi per la famiglia, e biada per i caualli, e ogni mese se li vederanno li conti al Dispensiero. Et se si trouarà debitore se li potrà ritenere il salario, potrà seruire questo tale per soprastante delle biade, e delle legne.

Il Canauaro poi hà da esser pratico & intendersi de vini, & di far raspati in più modi, cioè di uua, & acqua, e di uua, e di mosto, e vin vecchio. Ha da saper leggere e scriuere, e tener conto, & che sia persona fidata, e da bene, ma non sia Tedesco, ne Francese per degni rispetti, & procuri di hauere il gusto del suo Signore per posser proueder vini à quel gusto, per conseruarli, & che in cantina non si facci bagordi ne magnamenti di officiali, ne d'altre persone. Segli suol dare di tara quattro per cento, petche in vero il vino cala, e se bene il Signor Cardinal Farnese gli ne concedea sei per cento, ma quattro sino in cinque stà benissimo.

La biada per vn cauallo se hauerà vna misura che ne vadino cinque per scorzo, che vinti scorzi sono vn Rubbio, e se ne daranno tre misure per cauallo il giorno, che viene à essere vndeci rubbia l'anno per cauallo ordinario, ma quelli di maneggio ò di carozza che hanno maggior fatica se gli potrà dar quattro misure il giorno, e calcular quante rubbia ne và l'anno, e tante farne prouisione conforme la quantità de caualli, e questo hà da dispensare il fieno, e la paglia. Questo carico si suol dare à vn fameglio di stalla, e per sua priminenza se gli dà vn cauallo ò dui manco da gouernare, e faria bene sapeffe vn poco scriuere per saper dar conto delle parti che darà fuora.

R. Quanta paglia e fieno darà fuora ogni notte per bestia?

C. Si darà venticinquelibre di fieno per cauallo tra giorno, e notte, e cinquanta libre di paglia la settimana per far lettiera, e quando parlarò delle prouisioni dirò quanta quantità ne vuole per vno l'anno. Il Mastro di stalla hà da esser pratico in conoscere la qualità et infirmità de caualli hà da sapere caualcare vn poco se bene non sarà cauallarizo perfetto. Hà da esser vigilante, sollecito la mattina per tempo passeggiar per la corsia della stalla e dar l'occhio, che siano ben stregliati, e politi i caualli del suo Principe, ne partirsi sino non habbino quasi finito di magnare la biada, guardarli spesso li piedi acciò fieno ben ferrati, parimente guardare le briglie e selle acciò non vi manchi cosa alcuna, poi caualcar la mula, chinea, ò altro cauallo che soglia caualcare il Signore per assicurarlo bene acciò il Signore non lo troui ombroso, ne stalliuo, e ritrouarsi sempre alla presenza del Signore quando vuol montare à cauallo, se però non vi fusse il Cauallarizo maggiore, che tale offitio spetta à lui quando vi si ritruoua. Alli caualli di rispetto se gli hà da prouedere di due coperte vna di tela per la estate per rispetto delle mosche, e poluere, & l'altra di panno per l'inuerno acciò il freddo non gli dia fastidio. Et alli suoi famegli di stalla potrà consegnare quattro caualli per ciascheduno garzone, e se sono Francesi ò Borgognoni faran meglio di ogni altra natione, perche è lor proprio mestiero il stregliare e gouernar caualli.

Il Cocchiero che tenga ben custodito, e ben scopettato il cocchio di rispetto, e che ogni sera lo copra con vna tela, acciò si conserui nouo, e bello, e stia prouisto della sua ferriera con le cose necessarie à cocchio e carrozza, e sia diligente, pratico, assiduo, e secreto.

I Mulattieri auuertir quando si pigliano non sieno biestematori ne arroganti, ne vecchi, ne mal sani, acciò possino resistere alla fatica, & ordinarli che ogni sera debbano andare in camera del Mastro di casa à pigliar ordine di quanto hauerà fare il giorno sequente, e si suol consegnarli tre muli per mulattiero. Ho tralasciato di dire del cuoco, che douea dir prima rispetto à questi altri offitij, che l'vno me hà tirato à dir dell'altro pure lo dirò adesso.

R. Che qualità deue hauere il Cuoco?

C. Douerà essere di età di 30. anni perche quando sono tanto giouani non hanno sperienza, ne fanno fare così bene, ancorche si presumano sapere assaissimo. Ma quando poi gli viene ordinato dallo scalco alcune viuande esquisite ò straordinarie non fanno doue si por le mani, ne tampoco hà da esser vecchio perche non potrà comportar la fatica del fuoco. Si hà da auuertire che sia sano, polito, e senza rognà ò rottorio, sia trattabile e non capriccioso, e colerico, ma che sia sufficiente, e pratico, e sia di buona schola se sia possibile, acciò sappia lauorare ben di pasta, di gelo, di bianco, di minestrine, potaggi, intingoli, & in somma di ogni cosa, e politissimamente, non solo le viuande che lui farà, ma che il suo garzone tenghi polita, e scurata la cucina, rami, spedi, stagni, & ogni cosa, e fare che se assimigli alle cucine di Venetia, che pareno botteghe de specchi tanto relucono i rami, e stagni delle lor cucine. E che mentre la viuanda del Principe è in cucina non vi lascino entrare persona, & vfi diligenza di non lasciar toccare le viuande al suo garzone a nessuno, e lui faccia la credenza al suo scalco, nell'imbandire. Parlarei dello scalco di tinello ò credenziero, ma perche già si soleuano far tinelli era necessario vi fusse vn'huomo de recapito per tale offitio; ma perche si vfa hora di dar le parti non ne ragionerò più oltre.

R. V. S. potrà hora dire del Guardarobba.

C. Il Guardarobba hà da essere ancor lui di buona, e matura età acciò vi sia molta esperienza in lui. Questi tali sogliono per la maggior parte esser fatti per possere hauer cognitione de drappi e panni, & per saper rassettare, e cucire secòdo il bisogno, ha da esser polito, fidatissimo, e se gli ha da dare lo aiutante e garzone rispetto al metter fuori la mattina auanti giorno vn' hora nel tempo dell'estate i panni, veste, pelliccie, batterli, e scopettarli, e riuederli, e ricucirli, perche per lo sbattere si scuciono spesso. Ha d'hauer poi l'occhio per tutta la casa sino in camera del suo Signore, e doue manca un chiodo subito farlo rimettere, alzare, ò abbassare vn panno di razza, corami, ò altri paramenti, padiglioni, trabacche, tornaletti, che alle volte toccano terra, le impannate, ò inuetriate rotte farle accommodare, e tenga il suo libro polito, netto col scriuere ogni cosa, fino à quando il suo Signore hauesse donato alcuna cosa di Guardarobba ad alcuno, e dire à chi è che cosa, e quando parimente hà da fare di tutte le altre cose che per esser breue

fer breue restarò di dire di questo offitio di Guardarobba, ma dirò del Mastro di casa, quale hà da procurare la principal cosa che la famiglia stia in pace col non usare particolarità ne prestare orecchie à i maldicenti, e fare ogni offitio, & opra che l'vn l'altro si amino insieme come fratelli. Vi sono certi Mastri di casa di contrario humore che dan volentieri orecchie alli reportatori, e vorriano che l'vn l'altro si cauassero gl'occhi con allegar certe ragioni che è meglio per il padrone quando i seruitori si odiano, & che sono nemici: à me pare che non l'intendino, perche è tutto il riuerscio. Oltre di ciò deue egli andare visitando spesso la guardarobba, cucina, dispensa, credenza, e vedere come vengono tenute le robbe, e se sono eseguiti li ordini suoi dati à questi offitiali, e con tal visite si tengono li offitiali svegliati, e in tema. Deue poi far le prouisioni, e appalti à tempo, e conoscere l'auantaggio che si possa far più in vn tempo, che in vn'altro.

R. Questo credo Signore che importi assai però desidero sapere in questo particolare come, e di che tempo si deuono fare le prouisioni e che V.S. me ne ragionasse amplamente, come cosa necessaria, & di molta importanza in questo offitio, & in primis desidero sapere il tempo di far prouisioni di grano come principal vitto dell'huomo.

C. Del mese di Maggio si daranno danari fuora a questi Castelli con buona sicurtà d'hauere à dar grani buoni, e recipienti al prezzo che metterà la Camera, che sempre farà miglior mercato, che comprato dal Mercante, & poi far l'appalto con il Fornaro cò dargli il grano, & che lui si obligi dar bonissimo pane, cioè 42. ò 43. ò 44. decine per rubbio, che è il più che si sia fatto.

R. Volendo far prouisione di grano per la famiglia e biada per caualli quante rubbia bisognerà pigliarne?

C. Del grano se ne prouederà due rubbia per bocca volendo dar pan buono à decina, come è costume, e della biada dandone per ciascun cauallo che 4. misure fanno vn scorzo, e 20. scorzi vn rubbio, se ne pigliarà per ogni bestia 15. scorzi il mese, che importa noue rubbia l'anno, se ne darà anco 3. misure tra dui caualli, e secondo saranno grossi, & però se ne farà prouisione d'auantaggio per ogni occasione & buon rispetto.

De vini nauigati il mese di Gennaro e Febraro sogliono venire le Carauane à Ripa, doue che col mezzo de buoni, e praticchi sensali vi prouederete à vostro gusto di Greco di somma, d'Ischia, di Pusilico, Chiarello, Centola, Scalea, Calabrese, Corso per accommodar vini d'Albano, della Riccia, Castelvandolpo, de Marini, Romaneschi e altre sorte de vini, che con vn barile di Corso ò Greco d'Ischia dolce che si metta per botte accomoda, e condisce ogni sorte de vino. Della Carne non occorre far altra prouisione, saluo far l'appalto col macellaro, il quale appalto si deue far la quaresima per tutto l'anno.

R. Come si hà da far questo appalto?

C. Si conuiene con il Macellaro che dia tutto l'anno Vitella mongana, & ogni altra carne necessaria si per la tauola come per la famiglia à vn tanto prezzo, & il macellaro si obliga darla à ogni tempo, e se non ne ha uelle

nessè lui, lo Spenditore la compridoue la trouerà meglio à spese del Macellaro. L'appalto poi si farà con il maggiore auantaggio possibile col vedere anco altri appalti fatti da diuersi Mastri di casa.

Con il Pescuendolo si farà il medemo che si è fatto col Macellaro, ma si appalta à capo d'anno auanti passì Carneuale, e si fanno due forti de prezzi, cioè del pesce bono, & del pesce commune, sotto nome del bono s'indende ombrina, spigola, cefalo, orata, triglia, fraolini, calamaretti, linguattole, e simili pesci di mare, ma non vogliono metterui li Pescuendoli i sturioni nello appalto, ne porcellette, pesce spada, nombi grossi e tondo. Li pesci ordinarij per la famiglia sono sarde, frittura, tenche, lucci, rouiglioni, arzille, e simil pesce di mare, e d'acqua dolce, eccettuando le anguille grosse, barbi, squali di fiume, e non hauendone l'appaltatore si potrà pigliare à suo interesse doue si trouerà, & li buoni, e pratici Spenditori fanno tutte queste cose à menadito, & però è necessario hauerlo praticissimo, Il simi'e farà con il Pollarolo, e Pizicarolo: & nel mese di Gennaro si farà prouisione dell'olio bono à Tiuoli, e santo Resto, all'Abbatia di Farfa, à Narni, à Terni, à Cesi, che per tutti questi luoghi ne sono de bonissimi, & dolcissimi, ma per famiglia non vuol esser tanto dolce, ma alquanto forte, e polputo che fa maggior fattione nelle minestre di famiglia, & massime di quaresima. I legumi, cioè ceci rossi e bianchi, lenticchie piccole e larghe se ne possono far venire da Sezze e Piperno, che sono cottore, e bone.

Le Candele di sego si fanno venire da Spoleto, perche sono di sego di capra, che paiono candele di cera.

L'Aprile & il Maggio si suol fare la prouisione delle legne à Ripetta, ouero mandare à farle fuora di Roma con vna ò due barche secondo il bisogno della Corte, condotte che faranno in casa si faranno consegnare al sopral'ante della legna, qual ne darà poi conto. Del mese di Settembre, e Ottobre si suol far prouisione de le fascine, auertendo non sieno marce, ne mufte: & chi manda il suo carretto alle vigne costano manco assai. Del mese di Agosto si farà prouisione della Paglia, auertendo di hauerla che non vi sia piovuto sopra, perche è più bianca, e se conserua meglio, & li caualli la magnano più volentieri.

R. Quanto fieno si dà per cauallo il giorno acciò sappia il sopral'ante darne conto?

C. Tra il giorno e la notte venticinque libre per cauallo, che sono libre 750. il mese, & di paglia per far lettiera libre 50. la settimana, che sono libre 200. il mese, à 250. libre di fieno il mese per cauallo importa in vn'anno libre 9000. che sono some grosse numero 20. in circa l'anno.

Vi faria da dire assai volendo specificarui le parti, li tinelli, e qual sia più ò manco spesa del Principe, ma à voi poco importa, & io sono hormai stracco.

R. V. S. mi fauorirà almeno dirmi la parte che si suol dare à gentilhuomini, poi che non s'vsa più il far tinelli.

C. Vi dirò solamente quello che s'vsa in Casa dell'Illustrissimo Signor Cardinal

Cardinal Fainese mio Signore alli gentilhuomini, che tengono Seruitore se gli daua vn giulio d'argento il dì, cinque libre di pane, sei fogliette di Vino nauigato il giorno, vna libra di candele, vna foglietta d'oglio, vna foglietta d'aceto, vna scopa, e salé la settimana: Alli Palafrenieri vn bocca e di vino, tre libre di pane, e vn carlino il giorno, & il simile si daua à quelli che non se gli dana il seruitore conforme alli Palafrenieri, alli Gentilhuomini, & offitiali se gli faceua la spesa à vn cauallo per vno in stalla, & in casa loro à lor beneplacito. Vi erano poi l'Illustrissimo Signor Cardinal Madrutio e Sermoneta che dauano maggior parte, ma vi erano, & ve ne sono hoggi che ne danno molto meno, & però vi prego di gratia non mi fate dir altro per ogni buon rispetto, e contentateui Signor Reale mio di questo per adesso.

R. Signor Cesare mi contento di quanto V. S. mi comanda, ma mi pare se ben mi ricordo che ella non mi habbia detto la qualità dello Spenditore.

C. E vero, & molte altre cose hò lasciate di dire per non esser sì longo: ma dicoue dello Spenditore, che in somma consiste per abbreviare che sia fidato, & homo da bene, e obediente allo Scalco, sollecito, polito, e presto, e conosca lo auantaggio nello spendere, & affectionatissimo al suo Principe, non sia giocatore, ne tauerniero, ne feminiere, ma assiduo alla dispensa per l'occasione che possono succedere, & che ogni sera vada in Camera dello Scalco à pigliar ordine di quanto hauerà à fare il giorno seguente che così comporta l'offitio dello Spenditore.

I L F I N E.

REGISTRO.

† A B C D E F G H I K L.

Tutti sono quaderni, eccetto † che è duerno, & I terno, & K,
duerno.



IN ROMA.

Nella Stampa del Gabbia.

M. D. XCIII.

REGISTRO

ABO D E F G H I K L

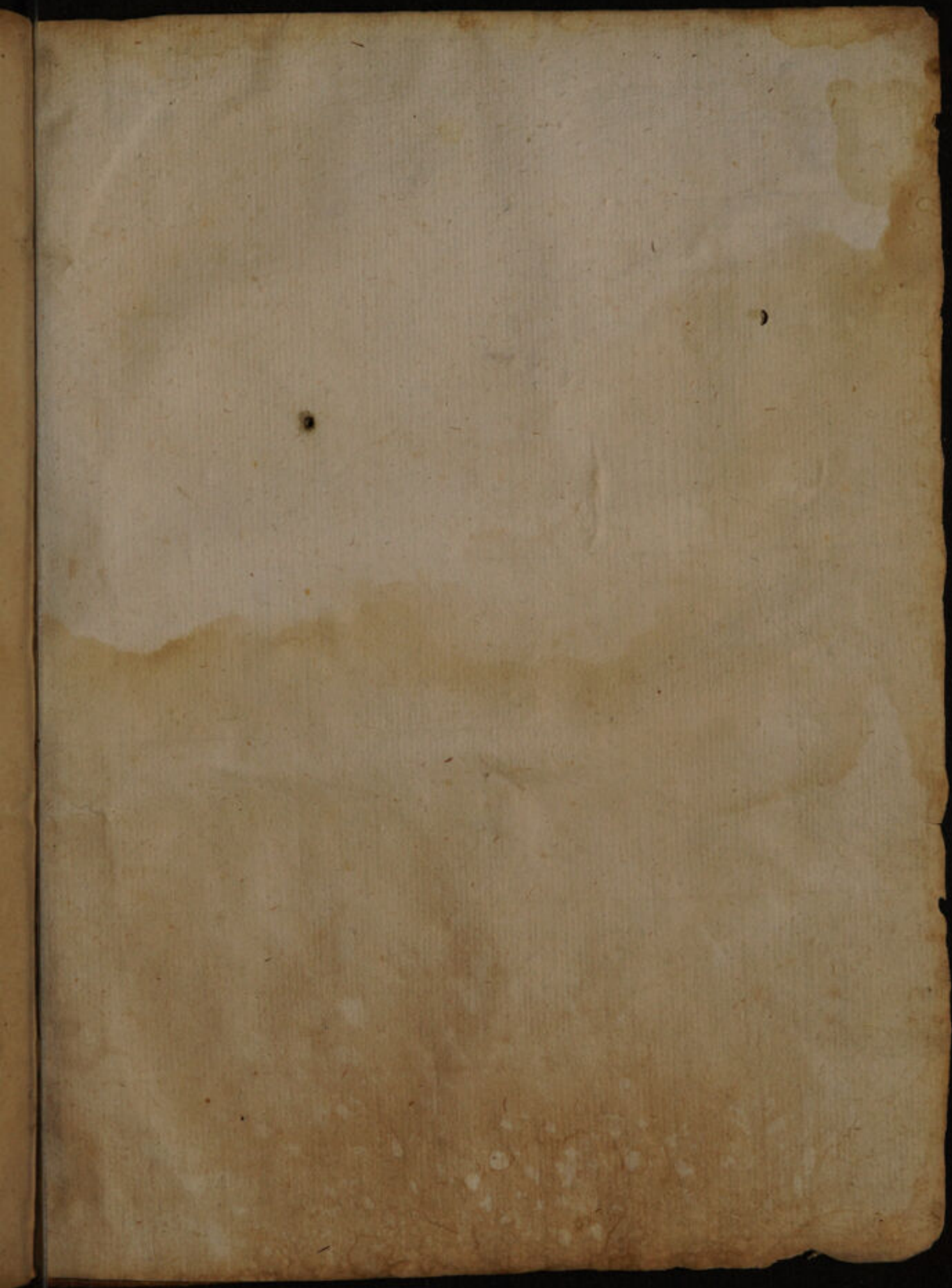
THE HONORABLE SENATE OF THE UNITED STATES OF AMERICA
CHAMBER OF SENATORS

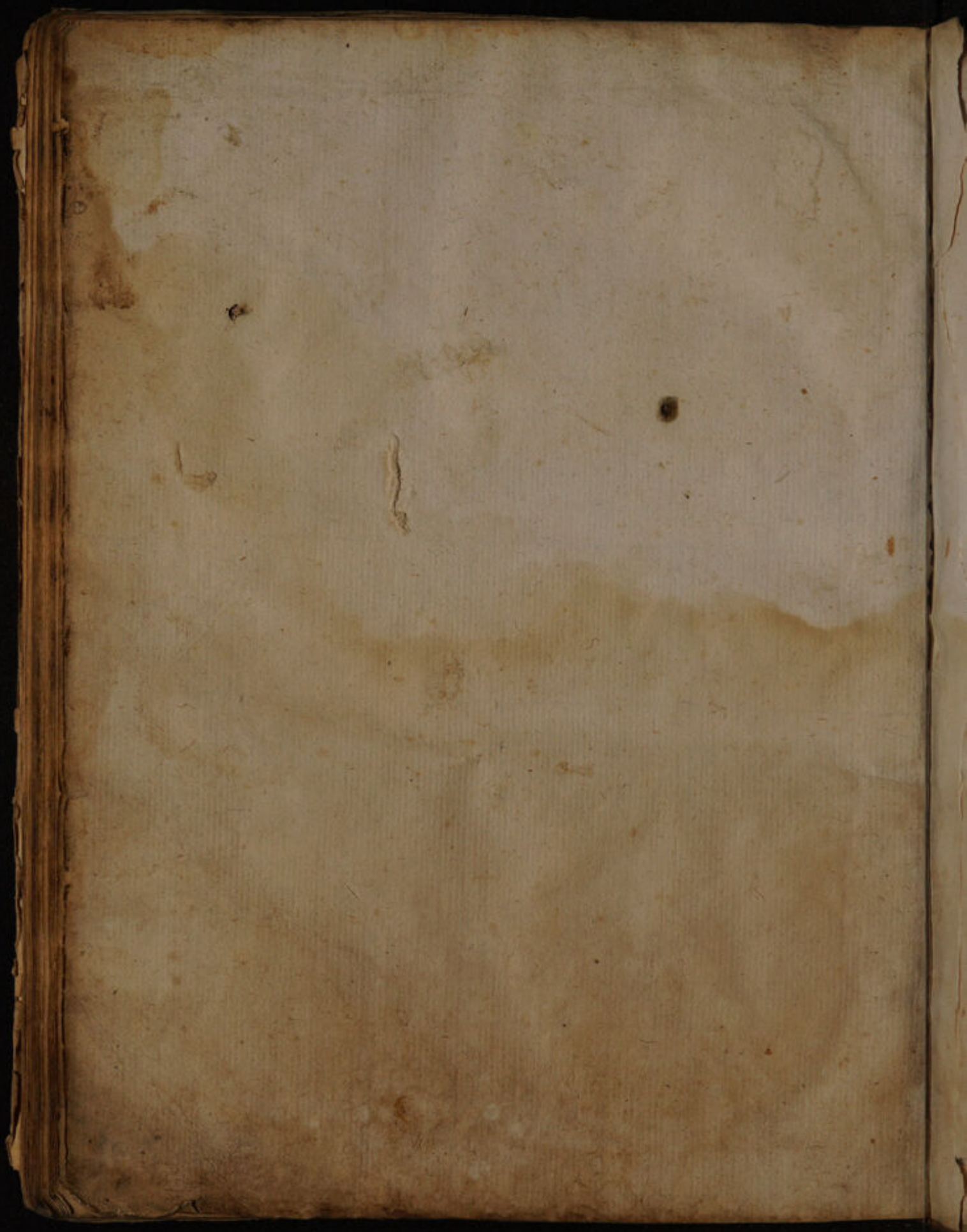


IN ROMA

LIBRARY OF THE SENATE

OF THE UNITED STATES





Unable to display this page

