

✿ *Vorrei farti star grasso con poca spesa, se bene con qualche fatica...* ✿

TOMASO Barpo seems to have been extremely fond of his uncle, Giovanni Battista, a spectacularly eccentric 17th-century priest in Belluno. And I can perfectly understand why, after reading this present text, which in fact may well have published at Tomaso's expense.

It's difficult to avoid the recurring sensation of being caught at the family dinner table around 1630, the candles guttering and the plates long cleared; watching the children shuffle and squirm, but Tomaso's face light up, as Zio Giovanni starts off again on another one of his literally endless rambles. Endless because, as his nephew and he agree, he simply can't keep to a single subject, whatever it is: so he doesn't try. Nor does he bother much with sentences: generally, after no more than a comma, he's off to another subject altogether, to the point that whole chapters will have only the one required period at the very end, and one suspects it was either Tomaso or the typesetter who put it there.

So, clearly, I'm publishing this excerpt here for the same reason I believe Tomaso published the entire book to begin with: we agree that it's delightful reading. And there's no doubt it's rare. So far, I've been able to find record of five complete copies of any edition: the Biblioteca Nazionale Centrale, Florence; the Biblioteca Civica, Belluno; the British Library; the New York Public Library; and of course this one.

As to wine-making instructions, while I've included his, I'm afraid he has little to tell us that's new; on the other hand, he wonderfully evokes the pleasures of gastronomy: a well-stocked Renaissance kitchen, the delights of cheese, an unusual tart made from *herbette*, and so on.

Thus, my own suggestion would be to read him as a prickly, charming and previously unknown gastronomical writer, who one reads to relish the pleasures of the table, only part of which is the food and wine itself; some others being the contemplation and savoring, the conversation about it and the sharing of it with friends gathered around to enjoy and be nourished.

TOMASO BARPO

A' LETTORI.

MOnsignor Barpo mio Zio, non ha mai potuto longamente perfister in qual si voglia opinione; hoggidi vna cosa da lui promessa, dimani farà negata; comincerà vn discorso con la penna, poco doppo lo tralascia; hà dato principio à varij trattati, che farebbono vtilissimi, ma ò non gli hà profequiti, ò non hà posto l'vltima mano con limarli; si veggono molti schizzi con capo, e piedi, ma con si precipitosa celerità, che più s'affimigliano à Hieroglifici d'Egitto, che à sillabe Italiane, tanto sono interfiati di linee, cifre, e ponti non intesi ne anco da suoi famigliari, tutto che, quando ei scriue, vadi feminando, voler porgli alla luce, ma non gli hà così tosto finiti, che si è pentito. Quest'Estate, fermatosi in Villa con qualche quiete, non essendo stato si trauagliato dalle sue solite indispositioni, ò agitationi di lite, e viaggi, hà pure con qualche maggior stabilità dato principio, e fine a gli presente suoi Ricordi d'Agricoltura, e visitato da me per la commodità della vicinanza, me gli hà conferiti; oue leggendoli esso con quella espedita lingua, gli stimauo diletteuoli, e morali, ma poscia letti, e riletti da me, pareuemi, che gli cadeffe lo Spirito, e l'energia, tutto che le vtilidadi apparenti rimanessero in piedi; Io l'hò supplicato fino con le braccia in Croce, che gli limasse, e polisse, non è stato possibile conuertirlo, si è incontanente dato à scriuere vn'Opera, che intitola il Canonico, e si lascia intender di volerla, finita che sia, pubblicare, ma auerrà, come dell'altre; quanto, che io hò ottenuto, che mi hà messo la libertà in mano, di fare, di essi à mio piacere; son stato in forse molti giorni, se io doueua lasciarli vedere; mi ritiraua la dettatura aspera, le parole mal'affetate, e la scorrettione vniuersale in tutti i suoi scritti; vi allettaua per contrario qualche vaghezza rusticale, le breuità (*p. [vi]*) per natura diletteuole, e sopra tutto l'vtile euidentissimo con qualche nuoua aggiunta; quando trà simil dubij, mi sono cadute in mano le tre lettere qui sotto registrate, dalla cui persuasione mi sono lasciato indurre, dargli alla stampa; gli hò fatti

vedere à vn'amico mio, affai verfato nell'humanità, per leuar gli errori d'Ortografia, periodi, e vergole, dal detto mio Zio maliffimo offeruati, fi non arriueranno à termine di nõ offender l'orecchie de lettori, fupplifca l'vtilità, & efcufino il mio ardire le testimonianze fofcritte; Il Padre Maestro Gerolamo Doglioni, che nella età più florida fù honorato di molti importanti carichi nella fua Religione de minori Conuentuali, ha attefo à longhiffime lucubrationi fcolatiche di Theologia, & è ftato gratiato de honorati pulpiti in Italia, come anco nella nobiliffima Germania, per feminare la parola de Dio, con quel grido, e giouamento, che ogn'vno fà, finalmente redotto fotto al natio Cielo, fi gode la maggior parte dell'anno nella fua cara, & amata Villa, lontano in tutto da fumi, & dalla gloria di quefto fecolo, in vn honorato otio, non ammettendo mai lo ftudio delle Sacre Lettere, fe ben vniuerfale in tutte le fcienze, come è peculiare de verfatiffimi, e confumatiffimi letterati. Il preftantiffimo, e vigilantiffimo Ottimo Bertoldo, fe bene di robuftiffima compleffione, fatto hormai con gli anni, e intermeffe fatiche imbecile, ma confortato d'hauer fpefo i fuoi più fioriti giorni, e fneruate le forze, in feruitio del fuo Principe, per lo fpatio de cinquanta, e più anni, col effercitar carico di Iudice, & affeffore in tutte le più Illuftri Città del Sereniffimo Dominio Veneto, hora in età cadente, fi gode di quel felice ripofò, nella fua commoda, e bramata Villa, che tant'altri huomini letterati hanno per fuo vltimo fine ambito, & eletto. Francesco Miftrucci Medico foleniffimo, acquiftato fi prima immortal fama in Bafilea, e nell'altre più popolate città della Germania, condotto Medico primaria della nofta Città allhora circondata, e oppreffa nelle ifteffe vifcere, dal proffimo paffato contagio, l'hà cofi vigilantemente protetta diffefa con fuoi ricordi, medicamenti, e ripari, che (leuatone la morte di fei, ò otto da peftilenza eftinti,) fi può con parola di verità affermare, effe ftata da lui preferuata, cuftodita, e diffefa, per lo quale preftantiffimo beneficio richercherebbe con honorato Elogio in Bronzo, ò Marmo effe fplendiddiffimamente eternato. Da quefte adonque testimonianze viue fomentato mi rifoluei, mandargli all ftampa, fperando, che debbino benignamente effe riceuuti, e gli diffetti rouerfciai, non alle fpalle di effo Monfignor mio Zio, che le fatiche fempre impiega in feruitio di Sua Diuina Maeftà, non altrimenti à gloria mondana, ma tutti adoffati alla mia troppa profontione; e viuino lieti. *(pp. [5-6])*

❧ *& the author not only agrees, he demonstrates...* ❧

LA militia, e mercatura furono sempre lodate, conseguendo il suo vero fine per industria, o per fortuna, non altrimenti auuene dell'Agricoltura, oue l'industria ha la maggior parte, che rare volte farà in tutto fallace, quando quella v'arriui, e tutte le professioni, con l'affiduità volonterosa di bene operare riescono perfette, ne mai ti consiglio porre all'esecuzione dirittamente alcuna cosa contro tua voglia, e se n'haueffi qualche sentimento, ma le voglie lontanissime, aspetta il tempo, o v'è eccittanto i spiriti à quell'opera, con l'occasione d'alcun bisogno, o con tenerli viui, con riflessione mentale, mentre sei libero dall'altre occupationi, o col farne mentione con quelli della professione, e simil altri trouati, che senza auuederti, ne alcun tuo disaggio, verrà la voglia del operare; perche non può l'huomo, se ben di sua libertà, (*p. 188*) disponersi, per esempio, al Maritaggio contro al suo volere, entrar ne Claustri di Religione, o conseruar il celibato, e simil altre graui resolutioni, ma conuiene, che tai pensieri habbino principij originarij, intrinseci, e reconditi nel intimo del tuo cuore, secondo la dispositione de Sangui, o dell'imaginatiua mouente la virtù mentale, o rationale, più ad vn oggetto, che all'altro, così appuntoemmi accaduto, senza sapere, d'onde habbia origine, questo motiuo, di scriuer la presente Agricoltura questa state, che me ne stò ritirato in Villa, oue in altri tempi, in altre dispositioni, o temperamento passerà, per così dire, vn secolo, che non potrò metter sillaba in carta, ne accommodar la mano à simil materia, essendo sempre stato sì vario il mio ingegno, di non sì fermar mai in vn proposito longamente, tuttauia, che da miei studij, resti ben pago, esser affai meglio professar vn arte sola, che volerli mal tinger in tutte; e gran pazienza fù quella dell'Eccellentissimo Signor Gallo d'attender dodici anni con tanta affiduità alle sue venti giornate, che per ciò sono sì bene radicate, senza ponto crollare per qual si voglia impetuosissimo vento, che consecrate all'immortalità, viueranno eternamente nella memoria di gli huomini, oue i miei Ricordi se mai veggono la luce, al primo soffiar di Borea, faranno portati all'eterna obliuione; ma passiamo ad altro, seguano ciò che vuole, che il Dragone rimarrà egli eternamente appresso à fonti, e l'acqua corrienti...(etc.) (*pp. 187-188*)

R I C O R D O X.

Della buona munitione, che si deue fare per la Cucina.

VOrrei farti star grasso con poca spesa, se bene con qualche fatica, e per cominciar dal meglio fa il tuo bello, e buon pane di grano, o vogli dire formento mondo, maturo, e di color quasi d'oro, che sij macinato leggiero, si che la sembola sij grossa, sciegli il fiore con setacio sottile, impastalo non molto duro, ne troppo tenero, con affai lieuito, che farà più sano, e con vn poco di sale, poi leuato cuocilo in forno non molto caldo, che il pane per troppo caldo fa la crosta dura, & al di dentro non si cuoce, e rimane la mollica nel mezo come pasta; la farina non vorebbe esser macinata di troppo fresco, ne di troppo tempo, & il forno sij à proportione del pane, per che il troppo grande l'abbruscia, e il piccolo non lo cuoce, e sij impastato con acqua chiara, che non habbia sapor di fango, e benissimo rimenato; e gli pani di mediocre grandezza, acciò si cuocano *(p. 38)* bene, ne ti rincresca di scieglier il fiore, che in ogni modo potrai porre la farina sembolosa nel pane par la famiglia, che non è più bella cosa che il buon pane, e da ciò s'arguisce il buon economico, e il valor, e diligenza della moglie, oltre che della buona farina farai le focaccine, Zaldoni, Rauoli, maccheroni, e mill'altri mangiari di pasta vtili, e gustosi. Quanto al vino te lo dirò al suo trattato particolare, per hora ricordati hauer buon aceto, & habbiane anco fatto de Peri, che è stupendissimo, e di di poca spesa; pestagli d'vno in vno in vn mastello, poi mettegli sotto al torchio, riponi il liquore in vassello buono, che non habbia cattiuo odore, in otto mesi farà aceto: ma ricordati frà quaranta giorni doppo fatto, di trauasarlo, e leuargli la feccia, così parimete se fa di Pomi, e se vuoi aceto di vino, lascia l'infiniti ricordi di tant'altri Auttori, che credo molte volte l'habbino messi per empir il folgio, io gli ho in vano esperimentati, piglia del vino vecchio buono al tempo della vendemia, ponilo sopra le vinacie, o graspe, doppo ch'hauerai tratto il miglio vino nuouo, tanto che non sporauoti, lascialo quindici giorni, tiralo fuori, che farà aceto, e se rinouerai con altro vino

vecchio sopra le medesime vinacie tanto farà aceto, e quelle vinacie sotto al torchio ti daranno fortissimo aceto; ouero poni il vino vecchio sopra le vinacie in vn tinazzo per vintiquattro hore, e di poi mettile in vn'altro tinazzo di vinacie per altre vintiquattro hore, e ritornale nel primo, così facendo quattro, ò cinque colte, hauerai buon aceto, ne metter vino nuouo, che non ti riuscirà, ma più tosto vino vecchio mal sano, pur che non sij marcito affatto, & se non fosse tempo di vendemia, & hauesse bisogno d'aceto, prendi vn vassello il terzo pieno d'aceto, ponilo al Sole con dentroui del buon vino, ma che non sij pieno, lascialo quindici giorni, tutto si farà aceto, o ponilo appresso al fuoco, che senta il calore, e non hauendo aceto, metti nel vassello, con del buon vino esposto al Sole, che non sij pieno, del pepe franto, dell'aglio pisto, e del sale, farà aceto, ma conferuerà sempre l'odor del aglio; ricordati al tempo di vendemia far in vin cotto, piglia del più dolce, non lo lasciar riposare, ma subito messo à bollire lascialo tanto cuocer, che inspessito tu lo possia mangiar con la forchetta, poi mettilo ne *(p. 39)* tuoi vasi, dura molti anni, sempre diuen più tenace, e migliore, e se aggiongerai, quando è per finirli di cuocere, de cotogni tagliati in fettarelle ben nette, gli darà buon sapore, e molto grato odore; farai parimente della conferua de peri pestati, messi sotto al torchio, poi fatto bollir il succho, fin tanto, che s'attacca alla mestola, mettegli de peri cotti nel fuoco ben netti, e riponi ne vasi inuetrati, dura ottimo tutta la Quaresima; souuengati, quando l'vua comincia diuenir lucida, far l'agresta, pestandola nel Mortaio, poi spremuta tra le mani, & collata, che l'hauerai, riponila con quattro grani di sale in vaso di legno al Sole quindici giorni, la prima vera leuagli la fecia, durerà tutto l'anno; ne ti scordar de fonghi all'Ottobre, el Nouembre messi a bollire, poi allargati sopra vna bianca tauola, spruzzati di Sale, e raffreddati, riponeli ne vasi di terra, vna mano di fonghi, & vna di Sale, e se bene al dì sopra ammuffirano sono però sani al di dentro, & al fondo, & è ottima munitione per le vigilie, e la Quaresima; potrai anco riporre de cucumeri piccioli in aceto, di corneti, ò ver fagiuoli giouanetti, fatti prima legiermente bollire, conspersi di sale, aghiacciati; e tuffati nel buon aceto, che se gli cangia fra quindici, ò venti giorni, fatti parimente simil conferua di peri mezz maturi, che molto riescono, con sapor dolce mesticato col forte dell'aceto, oltre à finocchietti in canna, e anco in fiore, gli piccioncelli nati di Settembre, gl'vccelletti, gli polli giouani dandogli vn bollire, e raffreddati il sale, e messi nel aceto, che sopra abbodi, e mutarlo in fine de venti giorni, e occorrendo

anco alla prima uera cangiarlo, non ti rincresca, se vuoi conferuarli fani tutto l'estate, e questa à ottima prouigione per la famiglia, e per forastieri, che cotti nel tegame, messi prima à moll nell'acqua tepida, e caldi, con sopraui li fiori del finocchio, messi nel piato, fanno bel vedere, buon odorare, e meglio mangiare, ouero nel tegame vn cuchiaro di strutto, mezo di vin cotto, vn poco di Zucchero, e vna viuanda fa signorotto, aggiuntoui ò del vino dolce, ò del buon brodo, ò dell'acqua semplice. Vorei anco, che ti prouedesti di carne infalata di Bue, Pecora, Mōtone, Vitello, e di Porco, si conferuano longamente, e sono di gran scusa, taglia le pezze di carne non molto grandi, mettile in vafello (p. 40) con sopraui di sale affai, lasciale otto giorni, poi appendile al fumo, che benissimo s'asciughino, & sentano anco l'aria, e fà l'operatione in tempo asciuto, freddo, e di tramontana, passato il San Martino, che si conferueranno quanto desideri appese sotto à traui della tua cucina, senza ricorer ogni giorno alla Citrà da Macellari in tempo d'Estate, poi al Settembre vengono gl'vccelletti, soprauengono poi gl'agnelli tutto l'inuerno, oltre à capponi, galline vecchie, anitre, e simili, & la Quaresima de fonghi delle minestrine, delle noci, dell'vua, de pomi, e di quello che ti manda Iddio, seconda la commodità della tua cara, e diletta Villa, con delle composte sudette, dell'vua secca nel forno sopra gratizzi buona come quella dalle Smirne, così la massi con tua famiglia senza spesa di pescaria, ò della Città, con delle radiche d'herbette, e petrosimelo, che lessi, infarinate, e cotte nel oglio sono tante lamprede, farai anco de Raioli, ò Califfoni di Quaresima, con pastella fatta d'oglio, farina, acquareosa, Zaffarano, e Zucchero, con vn poco di Maluagia, tagliate tonde come vetri di finestra, poi empiute di pane grattugiato, mele, fior de Garofali, e noci pesti, dui grani di Sale, e tutto benissimo incorporato, messi nel forno ben cotti, fanno vn manicor da Priore. Doppo Pasqua vengono i Capretti, Vitelli, Agnelli, gl'Asparagi piccioncelli, ò che vita Beata, e fuor de trauagli, soprauengono poi le Gioncate, Ricotte, Capi di Latte, Caseo fresco, eccoti poi di Piselli, Capucci, Fagiuoli lessi infarinati, e fritti, tutti ottimi imbandimenti della Tauola, ma non dormire, ricordati à suoi debiti tempi i seminarne, e coltiuarne, che io non mancherò à suo luogo di ramentartelo, ne per ciò biasimo, quando hauessi la commodità di lago, fiume, ò pescchiera di mandar tuoi seruitori con le reti à pigliar del pesce, che sono cose da Signori, e molto diletteuoli, e fatta la debite prouigione, non t'ingolfar il primo pasto mangiar à satietà di tutto, che ti verranno à

noia, che non le potrai manco vedere, ma v'è sobrio così nel berre, come nel mangiare, e s'è auueduto, che stando in Villa ti è lecito, e ammesso offeruar quella prima simplicità de nostri primi Padri, che so conteneuano di quel folo, che f'è lor naturale, e necessario, (p. 41) che hora con la diuersità de gli oggetti la natura viene à indebolirsi, e con tante sontuose qualità si corrompe; e perche tu hai da star in Villa lontana da Spetiali, Medici, e Barbieri, vorrei anco, ch'offeruassi il vero modo di non mai ammalarti, ma che la tua Morte quando piacerà a Dio leuarti da questo Mondaccio fallace, fosse per resolutione del humido radicale, si che haueffi à far il tuo passaggio felicemente senza dolori, là in verso li cent'anni; per tanto offerua bene, se l'aria non fosse molto buona, come te l'ho descritta di sopra, procura corregerla, che farai l'estate col sparger per le tue stanze dell'aceto rosato, dell'acqua fresca, foglie di vite, di canne, di Rose, di Viole, di Lattuca, e simil altre; fà profume di mastiche, storace, maluagia, acquareosa, ne apprir le finestre se non leuato il Sole, in tempo sereno, e quelle verso tramontana, & doppo vn hora in circa chiudele: l'inuerno fa fuoco di legno odorifero, come Quercia, Larice, Ginepro, ouero fà profumi diuersi; ò odora cosa buona, come palla di Musco, Ambra, e Zibeto, che tuoi vestimenti s'ino cospersi di buoni odori, coseruagli in alcuna cassa d'Ancipresso; il vitto s'è moderato, mangia Vitela di latte, Capretti, Vcellati di Monte: le trippe, lattecini, mangiar di pasta fuggeli, la gola non ti vinca, ne mangiar diuersi cibi in vn sol pasto, contentati d'vna viuanda, ò al più di dua, li frutti s'ino cotti ò sopra carboni accesi, ò in tegame con vino cotto, Zucchero, vn poco di buon brodo di pollo, il vino non l'vserei molto grosso, e ricordati per la sanità il prouerbio antico, mangia poco, e beui meno; alla Lussuria poni freno, dormi in palco, e sta coperto, graue cura non ti ponga, se vuoi hauer tua vita longa; e sia più tosto il vino chiaro, che torbido di color cerefolo, che ti scaldi lo stomacho, ma non t'abbrucij, e offerua, che stomaco debile vuole il vin picciolo, come più facile alla digestione, che del grosso non puoi beuerne così poco, che gli vapori non ti vadino al capo, e per ciò gouernati secondo la compleSSIONE tua, e offerua quale sia più conforme alla tua sanità, non alla tua bocca: mattina fà l'esercitio verso Leuante, ma che s'è l'aria dolce, non in tempo di nebbia, ò di vento freddo, comincia adagio, poi vn poco più in fretta, finche si eccita il sudore inclusue, e ritornato a casa riposati, e anco muta la camicia, (p. 42) che molto allegerice, e conforta, e se non potessi vsire, ò per tempi contrarij, ò per tue

indisposizioni, passeggi in camera, ò portico ben chiuso, ò fatti portar in Letica, Carrozza, ò à Cauallo, ò stando anco in letto farai le frittioni, cominciando da piedi, e ascendendo con panno ruuido tanto che dilettono, e riposati doppo secondo il tuo bisogno: il tuo dormire di giorno, se sei vfo, sij breue, non in letto, ma sopra alcuna commoda fede più tosto appoggiato, che disteso, quello della notte sij secondo la complessione; lo stomaco debole vuole longo sonno; procura d’hauer beneficio del corpo quotidianamente, se non puoi per natura, fallo con arte di qualche supposta di sapone, ò mele, ò piglia auanti pasto vn poco di Zucchero, e canella nel buon brodo, e guardati dal coito frequente, e conosci il tuo bisogno, non lo far per tue sfrenate voglie, fallo per debito della natura; con questo bel modo di viuere acquisterai buon temperamento, che ti custodirà da cattiuu pensieri, che ti trauagliano con mestitie, disiderij sfrenati di vendette, risse, odio, diffidenze nascenti per lo più da vapori offuscanti il cerebro, generatifi nel stomaco da cattiuu cibi, cosi venirai a temperar il superchio dolore, e tristezza, e piaccia al Signor Iddio concedetti in Santa pace, e tranquillità dell’Anima tua, con abbondanza, e prosperità in tutta la tua honorata famiglia. *(pp. 37-42, complete)*

∴

R I C O R D O V.

Dell’Vue, Viti, e Vasselli del Vino.

L’Vua moscatella vuole luoghi asciutti, e caldi, ò che il gambo, e pampani stijnno al coperto, e le radiche alla pioggia, come attaccate alle case; ma se pur d’Agosto t’auuedessi che mostri seccarsi, dagli l’acqua al piede ogni otto giorni; L’Vgliatica che si matura di Luglio, vuole pure luoghi asciuti appoggiata à qualche muraglia: la Marzemina alligna per tutto, ma in conclusione le Viti paesane sono di longa durata, poca fatica, e t’empiono la Cantina, è bene per vaghezza

l'hauerne di tutte le forte, ma l'vtili sono quelle frequentate, e vfitate (*p. 113*) da tutti, che però si deue seguir l'vfo; chi vuole le nere, chi le cameline, chi bianchette, chi verdegne: se vuoi far presto, e bene, appigliati alle nostrane, te l'ho detto altre volte, epiglia sempre sarmenti per ripiantare più vicini alla tua Villa, & in fito, o prospettiua simile alla Vigna, che pianti, & l'Vua, che vuoi conseruare, cogliela in tempo sereno, Luna scema, stij appesa all'aria, conseruarassi da vn anno all'altro: le Viti amano più la collina, ò altri luoghi apprici, non altrimenti boreali, paludosi, salmastri, ventosi, ò ombrosi; taglia i sarmenti da repiantare doppo mezo giorno, in tempo quieto, & il magliolo habbia fatto frutto quel anno, ponegli dui per buca, non molto profondi, acciò godano della terra più domestica, e matura, calca la terra, tieni il piede sempre netto, visitagli spesso con la Zappa, aiutali con ramuffelli secchi, acciò presto ascendino, e secondo il tuo gusto ammogliali con ciregio, fracino, falcio, ò altro più opportuno compagno, secondo il costume, ò tua possibilità: il Vino, torno a dirti, non lo lasciar bollire più di quatro giorni, se fa caldo, ma in tempi freddi starà vn poco più bollendo adaggio, se bene sono tanto varij gli humori, i paesi, costumi, Ville, raccolti, Vigne, piante, Vue, Cantine istesse, che ci vuole più iudicio, che ricordo; quelli che più bollono, facilmente alle volte si guastano, & il Vino crudo si conseruerà, si che in fine la via del mezo farà più sicura, no ti consiglio metter le vinaccie, subito tratto il Vino, sotto al Torchio, per riporre quel Vino con l'altro, che se bene gli dà forza, gli leua anco la delicatezza, lasciale, se non tutte, almeno più della metà bollir col Vino, poi mettele al Torchio, che faranno buona beuanda per la famiglia, da riserbarfi anco per l'Estate, & di quelle leuate, subito spremuta l'Vua, fà l'acquarello per lo Verno, ma non lo lasciar bollir più d'vn giorno, o due, rimarrà piccante, di bel colore, e delicato, trauafa tuoi vini di Marzo, in Luna nuoua, vento di Tramontana, habbi vasselli buoni, ben netti, di ottimo odore, il che farai se beuuto il Vino, scollerà la botte sei giorni, poi bennissimo turata, non l'impresterai à chi si voglia, stà meglio nella tua Cantina soggetta à tuoi occhi, non ti fidar di ciancie del tuo vicino, ò Massaro, ma quelle botte, che sono molto sporche, con troppissima morchia, (*p. 114*) ò ch'hanno hauuto acquarelli, lauale benissimo, riponi vn bocale del miglior Vino, o di buon aceto, saprà da muschio, sempre ben turata, e se pure il tuo vassello sapesse di muffa, fecco, marcino, da rape ò altro fetore, leuagli il fondo, lascialo al Sole, e alla pioggia, rascialo, ritorna il fondo, ponegli dui buoni secchi di vinaccie subito spremute,

turalo bene, lascialo vn giorno al Sole, poi laua con acqua fresca, se questa ricetta, ò fatica non ti gioua, eccoti il sicuro rimedio, abbruggiala, ti giuro non saprà mai più di muffa, altrimenti, nulla via nulla farai nulla, ma ascoltami, eccoti vn vassello, che mai non fa di muffa, mai si consuma, non si rinoua cerchi, noè di gran spesa, e dura eternamente; à Roma si è introdotto da dieci anni in quà, e fa buona riuscita, l'inuenteore istesso me l'apparò, esso gli fabbrica con sue mani, e con grandissimo guadagno, vile, & honore, ne ti stizzare, che tante volte dichi, à Roma si fa, à Roma si dice, che là capitano gli buoni ingegni, oue la torta è grande, se quella Città ha fualigiato tutto il Mondo, perche non vuoi, ch'habbi seco riportato il buono, e il bello; se conserua tanti secoli gli marmi incorrottibili delle Guglie d'Egitto, le Statoue della Grecia, i Porfidi di Thracia, gli Alabastri d'Oriente, i Metalli pretiosi di tutto il Mondo, se ancor hoggidì raccoglie le più belle opere di qual si sia natione, e tira a se l'oro da tutte le parti dell'Vniuerso, può ben anco hauer trouato vn modo nuouo de Vasselli per lo Vino, ma auuerti, che non si puo carreggiare, ne trasportar da vno all'altro luogo; stà adonque attento; leua nella tua cantina a vn murazuolo di mezo mattone, quanto largo vuoi, in pianta quadra, in vn canto di essa, alto dal pauimento, per esemplo, tre piedi, ponegli nel fondo de gli altri mattoni, si che s'alzino da terra vn piede in circa benissimo intonicati, e spianati, habbi delle piastre fatte da scutellini inuetriate quadre, ò bislonghe, come quelle che facciamo gli fornelli delle stuffe, fagli in fondo vn pauimento, con dette piastre benissimo commesse, e conglutinate con colla fatta di calce ben fina, piatelli rotti, e macinati in poluere, passati per setaccio, e chiara dell'Oua, così farai vna camicia al di dentro del murazuolo con simil piastre, e colla, che hauerai *(p. 115)* fatto il vaso; rimane di coprirlo, che si fa, ò con volta di mezo mattone, lasciando nel mezo vn buco, ò con pietra di marmo d'vn pezzo, e anco di due, è più con vn pertuggio, per riporui il Vino, in luogo di cochiume, e benissimo dette pietre sijnò intonicate con la colla sudette, e tra di loro commesse, farai vn altro buco del fondo del vaso, che risponda da vn lato, per riporui la cannola, da trarne il Vino, & quel di sopra fallo largo, che volendo lauar il vassello, tu possi entrarui con la scopa raccomandata al manico, per ben nettarlo, con l'acqua fresca, così hauerai vn vassello ottimo, che non versa il Vino, non si corrompe, e stà sempre freschissimo, non pigliando sapor dal secco del legno, ò dalla muffa, e se pur versasse, per qualche picciol crepatura della colla, farai vn altra colla con

calce, vetri macinati, e chiara dell'oua, prendi vno di quei pennelloni da biancheggiar i muri, dagli di dentro vna impennellata di sotto, e di sopra per tutto, mai più versa il Vino, dura sempre sano; e fatto questo, fanne de gli altri adherenti al primo, con simil piastre, ò con quelle di vetro, che farà tanto più bello ficuro, e di buon odore, & questa seconda colla farà sì ben attaccar il vetro, che più tosto romperassi, che lasciarfi mai staccare.

(pp. 112-115, complete)

∴

R I C O R D O X X.

Del Latte, e Latticini.

CAseo, Latte, Gioncata, Fiorita, Ricotta, Capi di Latte, Butiro, ò che dolce, e soaue prouigione, non parlo per quelli, che non mangiano il Formaggio, che m'ho dato a creder molte volte esser vn'ostinatione, altri abboriscono il vecchio, alcuni ne mangiano d'vn fol Paese, e d'vna fol Villa, alcun altro Grattugiato ne lo tranguggia a Rubio, che lo vuole stantiuo, vecchio, marcio, & anco con vermi, che se gli mangiano, come Anesi confettati, alcuni veramente l'abboriscono, & l'odiano affatto, sì che fà lor nausea il vederlo, il Coltello, che l'ha tocco, ò il Bichiero, con che altri destrattori s'habbino beuuto. Veramēte si veggono strauaganti gusti, mà lasciamo, che ogn'vno del suo sapor s'appaghi, attribuendo tutto ciò a gli accidenti di natura, che però benigna, oue manca in vna parte, supplisce nell'altra, farà per effempio vn Cieco nato di elegantissimo ingegno, vn'altro Zoppo perspicacissimo, & accottissimo, *(p. 85)* Muti viuacissimi, dediti alla brauura, & all'agilità del corpo d'inespugnabil forze, così vn'inimico mortale del Caseo, fara amatissimo del vino; mà a nostri cōti, il Latte Humano è il più prestante, onde il Taffo in quella sua comparatione della Francia con l'Italia non loda

molto i Francesi, per allattare gli loro Figlioli con Latte di Vacca, che non può infondergli se non qualità molto seruile, ò Bouina, che ben di loro si dice, che superbissimamente comandano, ò abbiattissimamente seruono. Li Tartari del Latte ne fanno molta stima, come di viuanda esquisita, & di gran nutrimento, e per cosa fontuosa si mangiano quel di Caualla fatto acre, di che gli lasceremo passer senza inuidia, si come anco del Sangue di Cauallo, di che ne' loro longhissimi viaggi in estrema penuria d'altro cibo falassandoli non si pascono. Il buon Latte vuole esser Caprino, Vaccino, ò Pecorino, & il Caprino preuale in bontà e sanità, fatto di ottimo pascolo, e di buon' acqua, montato di fresco, chiaro di buon odore, di sapor dolce, non acre, ò forte, così gioua grandemente à stomachi netti, calidi, senza alcun cattiuo humore, perche il Latte si trasmuta in quella qualità, che ritroua già rinchiusa nello stomacho, per ciò si monta d'Animal sano, ne molto denso, che soprannotando nuoce, e consperso di Zucchero, ò Mele, e in tanta quantità, che si possi digerire, mangiato per primo pasto, non si mouendo, ne pigliando altro cibo mez'hora doppo. Mà per far il Butiro, ò Caseo si riposto in stanza fresca, in Vaso largo, e quando hà fatto il capo, leuagliolo leggiermente, col quale farai il Butiro, e se mangierai il capo, sappi, che per la sua densità egli è molto dannoso, e difficile à digerirsi, e più si conuiene à giouani, che à vecchi, e ne' tempi freddi, che l'Estate, alcuni se lo mangiano tolto leggiermente per sopra con scotella di legno sottilissima, senz'alcun' altra fattura, altri quando il Latte comincia farui la panna, si che il grasso soprannuoti, vi gittano Farina di Miglio sottilissima, acciò inspessisca, e leggiermente lo scaldano in maniera, che si può anco in fettarelle tagliate in sul piatto, alcuni veramente tontone il semplice Capo di Latte, e postolo in Vaso di legno stretto nel fondo, e largo nella sommità, lo battono con bastone, che hà nella punta vna rotella di tauola tanto larga, *(p. 86)* che ageuolmente possi arriuar nel fondo, e quando comincia far la schiuma, traggono quello ch'a lor piace, e ripostolo sù piatti con molto Zucchero, e acqua Rosa se lo mangiano saporitissimamente, facendone del rimanente il buon Butiro. In Roma non chiamano Capo di Latte, se non quello, che è diuenuto Butiro, se bene non tanto ammassato, ch'habbi figura di Pane, e mestolo in minuti pezzi nel piatto, lo portano in tauola con sopraui Farina di Zucchero, altri presone il Capo di Latte non molto denso lo battono tanto con barchettina bianca, feza in quattro parte, che si leua vna bianchissima schiuma, che formontando sopra l'orlo del piatto s'assimiglia alla neue, feza

verfaruifi ponto, che chiamano neue di Latte, e mangiata non offende, per rapresentare affai corpo con pochissima fustanza, e questo è modo ficurissimo, per adempir a quel ingordo defiderio di fimil cibo senza nocumento. Il Butiro communemente s'vfa fresco, mà è tanto facile a farse rancido, che non può conferuarfi fano appena vn Mese, fi che quando comincia rancidire, taglialo in pezzetti, riponilo nell'acqua limpida, e fresca, che ben lauato, e ritornato in pani s'affimiglierà al fatto di nuouo, che possi anco reiterare, mà rinouando tante volte, finalmente scoprirà la rancidezza, non potendo ne anco ben amassarfi, e però affai meglio cuocerlo in Caldaia lucida a foco lento, fin' à tanto, che consumata la schiuma si fà del color dell'oro, e con quattro grani di Sale, due foglie di Tauro, riposto in Vasi di legno, ò di terra cotti inuetrati si conferua vn'anno intiero, si mangia a Roma fù lo schiedone fresco coperto di Zucchero, e Canella, & arrostito velocissimamente ò golaccia pelata. Del Formaggio son contario a gli altri, ò che m'habbia gusto, e pallato diuerso, ò ch'io sia nodrito, & educato con quell'vfo, ò così sia la verità, non me la saprei decider, mà quello è ottimo secondo me, che spesso si cangia, farà per effempio vn Caseo esquisitissimo tenero, morbido, giallo di Pecora, pizzica la Lingua, in somma eccede in bontà gl'altri. Tutta via il mutar spesso più m'aggrada, e però sono i Formaggi così varij secondo la qualità de'Latti, dell'herbe, della mano, de Cafai, del più cotto, fresco, vecchio, decrepito, mordicante, verminoso, piccante, tenero, dolce, infalato, e d'altri quali infiniti modi, (p. 87) e maniere, che perciò facendone vna massa de tutti, e variando ogni due giorni non mi viene a noia, si che per sbrigarmi in poche parole, molti hauerne, vn goderne, e cangiar spesso, questo è il miglior ricordo, che preso per me stimo buono, & è gran cosa, che non ostante le maledittioni, e detrattioni dategli da Signori Medici di cataroso difficile a digerirsi per gli stomachi deboli, che offende le reni, fà venir la sete, ingrossa il fangue, pessimo per il mal di pietra, oppila il fegato, genera malinconia, e colera, e mill'altre offese attribuiscono innocentemente al nostro buon Formaggio, tuttauia ogni giorno me mangio, (eccettuato i giorni da digiuno,) ne sento nocumento alcuno, ò sia lo stomaco, ò la consuetudine, e l'habito introdotto, ò la moderata quantità non lo sò risolvere, se non che, *omnia sana sanis*, e per dirne in ogni modo alcuna cosa, per la gran quantità, che nel nostro paese si fà, che non saprei stimar chi ecceda il Latte, ò il Vino, come nel Peloponezzo hora detto Morea, il Mele, il Latte, ò il Vino mettono d'vqual

mifura, per dirne dico alcuna cosa, il Formaggio fatto con Caglio vecchio di Capretto, con Latte di Pecora, ben spremuto, con del minutissimo Sale, lo stimerò sempre ottimo, quello di mescolanza con Latte Caprino, Pecorino, e Vacino senza leuargli la panna, con del Sale in abbondanza non è cattiuo, ne in somma posso accommodar la mano, ò la penna in dirne male, se non fosse tanto fetido, e puzzolente, ch'ammorbasse la stanza, che questo lo lascio a quelli, che non mangiano del buono, il Mattiolo comanda quel suo di Toscana detto Marzolino, per che sia Cagliato con Fiore di Cardo, ch'essi chiamano propriamente Pressura, e quello anco di Capra, che fanno il Mese di Settembre in sul Sanese, ma molto lodato è vn certo Formaggio fatto nel Illirico di Capra detto Brutto, e buono, con sapor di Saluia Rosmarino, Pulleggio, e mill'altri buoni odori, con quali si pascono le Capre di quel Paese. Quel di Bufala detto Prouatura cotto nel tegame fresco con Butiro è delicatissimo, come anco Caseo Cauallo, che si costuma a Roma, delle cui tante varietà ogn'vno se ne contenti, che senza scrupolo dell'Ostriche, Melone, e del Formaggio, si può fare alcun disordine, salua sempre la debita riuerenza a Signori Medici, a quali per *(p. 88)* fargli tacere, farà bene fargline parte. Tutto consiste nel conseruarlo sano, e incorrotto, che molti facilmente si putrefanno, come quello fatto di Latte con herbe grasse, mal spremuto, e mal custodito, che per ciò e bene infalarlo ogni tre, ò quattro giorni con Sale ben minuto, e quando è diuenuto tosto, che calcando con le dita non si rende, fallo netto con coltello, mettilo all'aria appoggiato sopra vna tauola appesa sotto a traui, che non possino ariuarui Gatti, Topi, Cani, ò Ladri, riuolgilo sotto, e sopra ogni otto giorni, fin che tù lo vedi benissimo stabilito, fermo, & asciuto, così riponilo nel fondo d'vna cassa in luogo humido vna forma sopra l'altra, mà visitalo spesso, e se vedi segno di guastarsi, come d'alcun Vermicello, copri con cenere ben calda, ò laualo con aceto forte, ritornalo all'aria, ò ontalo con Oglio commune, ò lascialo perpetuamente sepolto nel tinazzo dall'Oglio, e per maggior sicurezza, lascialo tutto l'Anno sopra quella tauola all'aria, con volgerlo spesso, e quãdo lo vuoi mangiare, sommergilo dieci giorni nella feccia, ò morchia del Vino, che diuenirà delicato, e molle. La ricotta di Capra, il Butiro di Vacca, & il Formaggio di Pecora si suol dire: infalata la ricotta posta al fumo si conserua qualche tempo, mà inuechiando scema affai in bontà, e facilmente si corrompe generando vermi, mà fresca vuole l'Acquarosa, e'l Zucchero, ben battuta col cucchiaro, poi rimessa nel suo

cerchio, e poſta in ſul piatto, ò che ſi mangia calda, che manco nuoce, ſpegne la fete, e induce ſonno. Delle fiorita poca ſe ne mangia appreſſo noi, tutto che gli buoni Cafai la faccino molto leggiadramente, quando a lor piace, e ſe la mangiano, ò la danno per imbandimento a Paſtori, aggraua manco della ricotta, ſi coſtuma affai in Roma, come anco la Gioncata, la quale noi facciamo con Caglio de Vitelli, ò Capretti, per far più Formaggio, ſe bene non di tanto buon ſapore, che per ouuiare ſi può ben infonder vn poco di Zafferano, ò Muſchio, ò Acquarofa, ne ſi perde in quantità, come auuiene con Caglio di Cardo ò latte di Fico, e con quella pellucia di Gallina, che riceue lo ſterco nel ventricolo, e fimil altri ritrouati poſti da Scrittori: Et ſe vuoi mangiarla ſana vedi che ſij ben appreſa, perche il latte Cagliato non appreſo auuenena l'huomo, che (p. 89) congelato nello ſtomaco non ſi può digerire, e ammazza come anco fa il ſangue di Toro beuuto caldo. Il fiero dallo a cani, e Porci, ſo però non lo pigliaſti per conſiglio de Signori Medici, che in tal caſo viene da loro ordinario, e fatto da ſpeciali con ogni poſſibile diligenza, con latte di Capra, e beniffimo ſpremuta la Gioncata, collato e che ripoſi, ſi che vadi al fondo ogni ſuo ſpeſſume, egli è però buono l'ordinario fiero a tutte l'infezioni ſuperficiali, & eſteriori alla pella lauandofene per la ſcabbia, volatiche, brozze, lepra, & è anco buon rimedio preſo a digiuno per mouer il corpo. (pp. 84-89, complete)

::

❧ ... & torte delicatiffime delle herbette ❧

...delle herbette ſi fanno torte delicatiffime, con elegger foglia per foglia ben netta, ſtringendole trà il pollice, e l'indice, poi con coltello radente tritarle minutiffimamente, fritte con molto butiro, (p. 193) meſticate nel vuapaffa, canella, molte oua, mandole, zucchero, pignoli, doi grani di fale, e riuolte in paſtella ſottilmente eſteſa, fatta con fior di farina, acquarofa, butiro, oua, vn poca di maluagia, al fondo della padella, con vn poco di botiro, che non la laſci attaccare, cotta a fuoco lento, quando ſi porta in tauola ſpruzzata d'Acquarofa; altri la coprono con la fudetta paſtella

intiera, alcuni trittano fottiliffimamente la pastella, e la spargono di sopraua con vn poco di Butiro, Zucchero, e Acquarofa, non ti configlio però farne ogni giorno, ma verrà tal accidente, che vorai farti honore, ò per forastieri, ò per fare alcun presente, ò per andar con altri a pranzo, e al improuiso l'huomo, se bene haurà la commodità, & il potere, non haurà il sapere; farà anco bene, non vi essendo herbette, fatta la pastella di farina, come ho detto, posta nel fondo, coprila con zucchero, mandole peste, pignoli, butiro fresco, poi vn altra simil pastella, così ritorna a coprir di zucchero, mandole &c. fin che giungi al orlo della padella, cuoci a fuoco lento; fogliono al di sopra coprir con pastella fatta a diuise di gelosie, di fiori, di rotelle, in forma d'animali, ò simil varietà per diletta il palato, & l'occhio nel medesimo tempo; altri fanno costate, ò torte di peri, pomi, cotogni, melloni, secondo il gusto de viuenti; ma acciò possi con poca spesa trarti la voglia d'vna torta con manco briga, recipe buon latte fresco, ottimo formaggio grattugiato, oua, specie, pane parimente grattugiato, vn cucchiaio e mezzo di mele, quattro grani di sale componi in vn cattino netto, metti nel fondo della padella vn poco di butiro, gitta la compositione, cuoci adaggio, ma bene, che pigli ben colore, e venga ben tosta, con vn poca d'acquarofa, farà ottima, e tu spendi vn niente, e passiamo alla Cicorea, per non si perder in tante delicatezze da Villa...[&c.] (pp. 192 - 193)

∴