

ama la compagnia, così facendosi diuerse viuande di pane, vuole sempre compagnia, onde ancor in questo s'auuerta, che di sol pane non viue l'huomo. Scriuono dunque alcune viuande, come di quelle, che si chiamano sotto nome di pane, ouero di quelle, oue per la maggior parte siano fatte di pane, di molte ancora s'haurà occasione di parlare più innanzi in descriuendo viuande d'altre cose, oue come ingrediente, o accessorio vi si pone.

Per far' il pan leuato è meglio lo spongoso, si taglia prima in fette, o con crosta, o senza, s'abbrustia, poi si fa stare in acqua pura, o di rose fredda, anzi ghiacciata. Quando si vuole seruire s'asciuga, premendolo con mano frà vna saluetta tanto, che n'esca l'acqua tutta, poi accomodato in vn piatto si cuopre di zucchero, e s'asperge di succo di limoncello. In tempo di gran caldo ricrea assai questa viuanda, ristorna le forze, e l'appetito, si come estingue la sete, che perciò dicefi, che Augusto mangiava pane imbeuuto d'acqua. Puossi in luogo di limoncello vsar succo di granate, e massime per amalati, ma per vn debile, o goloso, maluagia, moscato nella stagione fredda però.

Quasi nello stesso modo, si fa la molicarola, grattasi vna pagnotta scrostata, e tosta, e fatta stare in acqua fresca, si stringe in vna saluetta, tanto, che si liberi da acqua, poi si pone in vn bicchiero con vino, e zucchero, e si serue per gli vtili sudetti.

*Viuande
di Pane.
Pan leuato.*

*Molice-
rola.*

Tagliasi il pane, ed'è meglio quello di pasta soda, o in fette, in bocconcini, per farne in pan cotto, poi si fa star' infuso in brodo, & i giorni di magro in oglio, e sale, auanti se li ponga acqua. Quello cotto nel brodo si può ligar con oua, ed'è più sano, si fa ancor bollire con acqua, e sale, ad effetto di ligarlo, o condirlo con latte d'amandole, o di seme di melone, nocioli d'armeniache, semi di zucca, o di pignoli, alcuni questo accompagnano con grane d'agresto leuati ne i vinaccioli, altri lo seruono con butiro fresco, ne disdegna da ponerci in luogo de' sudetti il latte di noci.

*Pan cot-
to.*

Vuole però tutto il pan cotto bollire a bell'agio, e raro, anzi se diuenisse spesso quello, che si vuol ligare con sudetti latti, auanti, che vi si ponghino, se ne può leuar vna scodella, e di questo con l'aggiunta di vn poco di farina, & vna passa, rarificato con vn poco di vino, farne fritelle, e seruire con mele, alcuni il pane tagliato in fette dispongono nella maniera, che si fanno le suppe in vn piatto, poi postoci brodo, iui lo fanno bollire, sempre aggiungendo brodo, e lo chiamano pan stuffato.

Le suppe, perche sono triuialissime, e perche l'vsano sotto qual si voglia carne lessa, e sotto altre viuande, essendo necessario dirne all' hora, le tralascio, si come per la stessa ragione quelle di magro.

Si fa però vna suppa detta Loua, bagnata, che sia con brodo buono nel modo ordinario, si cuopre di cascio Parmigiano grattato, e se le fa lento fuoco sotto, ponendoui sopra il testo temperatamente caldo, e se le aggiugne continuamente per da vna parte brodo secondo, che per bollire diminuisce. Altri auanti vi si ponga il calcio, frapongono al pane, cascio tenero da noi Tomino, midolla di vaccina già cotta, o dero rognonata di Vitello in bocconcini, o picara, ouero granelli, o fegatelli, o creste di pollo, poi coperta di cascio come sopra, la fottano, ma se si cuopre questa suppa di polpa di cappone, o di gallo d'India, o di pizzone, o di fagiano, di coturnice, o di starno, all' hora si chiama capirodata. Fassi ancora per giorni di magro questa suppa Loua, imbeuerate di latte in fette di pane, indi tramezzate, nel comporre nel piatto, con fette di cascio tenero, ma butiroso, si pone al lento fuoco, e secondo che s'asciuga, se le aggiunge panna butiroso di latte fresco, e poco auanti si voglia seruire. si polueriza di zucchero, e cannella, senza fortellarla, ma più tutto si può coprir d'oua sperduce in latte, non tralasciando di coprirle di zucchero, e cannella.

*Suppa
Loua.*