

Tradución

Ottobre banchetto fatto a Fiorenza

Banquete celebrado en Florencia

Moisés BARCIA

Vittorio Lancellotti prestou os seus servizos nas primeiras décadas do século XVII nalgunhas das cortes ducais de Emilia e Toscana e nas mesas de ilustres cardeais romanos. O seu tratado *Lo scalco pratico* ('O trinchante práctico') distínguese doutras obras contemporáneas semellantes polo enfoque esencialmente pragmático da materia que trata: a organización dos pratos e da mesa.

O termo italiano “scalco” deriva do alemán “skalk”, co que se aludía a quen trinchaba as carnes ante os comensais. Ás veces este cometido encargábase a máis dunha persoa: algúns executaban o trinchado en si das carnes, mentres eran vixiados polo “grande scalco” ou “siniscalco”, encargado de coordinar e dirixir o servizo das mesas.

O scalco debía supervisar todo o relativo ao subministro dos alimentos na preparación dun banquete, atendendo á estación na que se estivese, ás indicacións do cicoñeiro, á importancia dos

comensais; a disposición da mesa, na que todo debía estar no seu sitio; a coordinación dos trinchantes e botelleiros, e mesmo á execución dos números musicais e os espectáculos que amenizaban a comida.

Nesta obra os menús enuméranse sen ningún engadido por parte do seu artífice, que se limita a facer unha exposición obxectiva, unha fotografía fiel e detallada dos convites.

Con razón Claudio Benporta escribe na súa *Storia della gastronomia italiana* que este é “o tratado máis orixinal entre todos os dos numerosos trinchantes que traballaron nas cortes cardenalcias romanas” na primeira metade do século XVII.

(Extraído e condensado do prólogo de Giancarlo Roversi para a edición facsímil de Arnaldo Forni Editore, Bologna, 2003.)

Italiano

OTTOBRE
BANCHETTO FATTO
A FIORENZA

Nelle Nozze dell'Altezza Sereniss.
COSIMO SECONDO
GRAN DCA DI TOSCANA,
Con la Serenissima
MARIA MADDALENA
ARCIDVCHESSE D'AUSTRIA

A trentaquattro piatti, seruito nella Sala Reale del
Palazzo Vecchio Domenica à sera alli 19. Ottobre
1608.

Fv apparecchiata la tauola Reale à capo della sala, in forma di meza Luna, con vna scalinata, e baldacchino di damasco bianco sopra, con trine ricchissime d'oro; con vna touaglia di ormesino bianco, ricamata d'oro, con diuerse imprese bellissime, sopra la quale furono poste le posate. In mezo della tauola sedeua à mano diritta la Sereniss. Sposa, poi la Sereniss. Gran Duchessa, & à mano sinistra il Sereniss. Sposo, doppio per ordine gl'Illustriss. Sig. Cardinali del Monte, Sforza, Farnese, Montalto, & Este; il Sereniss. Arciduca d'Austria, e Gran Duca Ferdinando, tutti da vna parte. Seguitauano poi intorno alla sala altre quindici tauole; sotto le quali prima furono accommodati li frutti, per leuare la confusione; sopra ciascuna tauola era vn palco, quali seruirono all'hora della cena, per starui diuersi Sig. Prencipi, e Cavalieri incogniti; sotto alli detti palchi era vna bottiglieria per ciascheduna tauola. La tauola Reale fu seruita à quattro piatti, e l'altre quindici, due piatti per tauola; nelle quali erano Dame, che furono seruite da' loro mariti, e fratelli. A piedi della sala incontro alla tauola Reale, era vna bellissima credenza de bacili, piatti Imperiali, Reali, e mezani, panattieri, tazze di più forti, fatte de zucchero, tanto al naturale, che molti restarono agghabbati, ne fù mai visto cosa più bella.

Primo Seruitio freddo.

Pasticci, in forma di rosoni, di Vitella, agghiacciati di zucchero, con lustro à modo di marzapane, con sei palle intorno fatte di pasta di marzapane, con tre gigli in faccia nella palla azurra, tocchi d'oro, e d'argento, con vna statueta di zucchero in mezo à ciascun pasticcio.

Salami spaccati, agghiacciati di zucchero à modo di marzapane, seruiti con vna corona Imperiale sopra, di pasta di zucchero, sostenata da

Galego

BANQUETE
CELEBRADO
EN FLORENCIA

no casamento da Súa Alteza Serenísima
COSIMO II,
GRAN DUQUE DE TOSCANA,
coa Serenísima

MARIA MADDALENA,
ARQUIDUQUESA DE AUSTRIA

con trinta e catro pratos, seruido na Sala Real do
Palazzo Vecchio,
o domingo 19 de outubro á noite.

Dispúxose a mesa real na cabeceira da sala, en forma de media lúa, cunha escalinata e un baldaquino de damasco branco enriba, con tules riquísimos de ouro; cun mantel de ormesí branco, recamado de ouro, con diversos emblemas belísimos, sobre o cal foron postos os cubertos. Na metade da mesa sentábase á man dereita a Serenísima Esposa, despois a Serenísima Gran Duquesa, e á man esquerda o Serenísimo Esposo. Despois, por orde, os Ilustrísimos Señores Cardeais do Monte, Sforza, Farnese, Montalto e Este; o Serenísimo Arquiduque de Austria e o Gran Duque Ferdinando, todos nun lado. Seguían despois en torno á sala outras quince mesas, debaixo das cales primeiro foron acomodadas as froitas, para evitar confusións; enriba de cada mesa había un palco que servía para que se puxesen alí á hora da cea diversos príncipes e cabaleiros de incógnito; debaixo dos devanditos palcos había unha botellería para cada mesa. A mesa real foi servida con catro pratos, e as outras quince con dous pratos por mesa, nas cales había damas que foron servidas polos seus maridos e irmáns. No fondo da sala, e fronte á mesa real, había un belísimo aparador con almofias, pratos imperiais, reais, e comúns, paneiras e cuncas de distintas clases, todo feito de azucre, tan natural que moitos quedaron abraiados, pois nunca viran cousa tan fermosa.

Primeiro servizo frío

Pasteis de vitela con forma de rosetón, con azucre confeitado, con lustre a xeito do mazapán, con seis bólas ao redor de masa de mazapán, con tres flores de lis na cara da bóla azul, toques de ouro e de prata, cunha estatuíña de azucre no medio de cada pastel.

Salchichóns en rebandas, con azucre confeitado a xeito de mazapán, servidos cunha coroa Imperial enriba, de pasta de azucre, suxeitada por catro

quattro statuette con le mani alzate, di zucchero di gettito.

Pauoni, con ale, code, e collo alto di pasta di zucchero al naturale; il petto del Pauone lardato minutamente di lardelli di cucuzzata, tochi d'oro, e d'argento.

Oua misside, à modo di vna montagnuola, regalate intorno di palle fatte di pasta di zucchero, con li tre gigli miniati d'oro, tramezati d'arme della Serenissima sopsa, fatte di pasta di pistacchiata, toche d'oro, e d'argento; intorno al piatto sei statuette di pasta di zucchero gettate, con diuerse imprese di casa d'Austria, e Medici, serrati trà vna statuetta, e l'altra di pezzetti di corone di zucchero bianco, tocchi d'oro, e d'argento.

Sommate, con sapore di visciole sopra, con bastoncini di pane di Spagna, in forma di lardoni sopra, tocchi d'oro, e d'argento le punte; seruite in barelle di pasta di marzapane, portate da due facchini della medesima pasta al naturale.

Bianco magnare di mezo rilieuo in forma di gigli, seruito con vna corona intorno al piatto di pasta di pistacchiata, tocca d'oro, e d'argento, con vn copertoro sopra, sostenuto da quattro Angeletti di pasta di zucchero, con le mani alzate in atto di sostenerlo.

Galos da India asados, lardados con talladiñas de cidra condimentada, servidos en porcelanas reais, con coroiñas de azucre branco ao redor e fritos de estripeiro condimentados dentro, con toques de ouro.

Gelatina di mezo rilieuo, con Galli d'India sotto à modo d'Aquila Reale, con due teste, seruita con vn copertoro sopra à gelosia, di pasta di zucchero, posto sopra sei Aquillette fatte di pasta di marzapane profilate d'oro, in petto delle quali vicondeuolmente erano l'arme delli Sereniss. Sposi.

Gigli ripieni di conditi fatti di pasta di marzapane, tocchi d'oro, e d'argento, regalati di fiori diuersi, fatti di zucchero, con vn festone intorno della medesima pasta.

Presciutti agghiacciati di zucchero, seruiti sopra sei busti di leone, con le teste che appariuano fuori, di pasta di marzapane, con vna palla in vna zampa per ciascuno; in faccia della quale era l'arme delli Serenissimi Sposi; e sopra vn vaso di pasta di zucchero miniato d'oro.

Crostate di conditi, con cannelloni confetti sopr, seruite ocon vna corona di zucchero intorno, & in mezo vna coroncina, con vn pomo d'Adamo dentro, sopra il quale era vn fiore grande di zucchero.

estatuíñas coas mans alzadas, tamén de pasta de azucre.

Pavos reais, con ás, colas e o pescozo ergueito de pasta de azucre ao natural; a peituga do pavo real lardada miudamente con rebandas de cabaza, toques de ouro e de prata.

Ovos revoltos, facendo un outeiriño, rodeados de bólas feitas de pasta de azucre, coas tres flores de lis miniadas de ouro, combinadas coas armas da Serenísima Esposa, feitas de pasta de pistacho, toques de ouro e de prata; ao redor do prato, seis estatuíñas de pasta de azucre con distintos emblemas das casas de Austria e Medici entre unha estatuíña e a outra, adornados con anaquiños de coroas de azucre branco; toques de ouro e de prata.

Zumes, coroados con salsa de guinda, con bastoncillos de pan de España enriba en forma de talladas, toques de ouro, e de prata nas puntas; servidos en andas de pasta de mazapán portadas por dous faquins da mesma pasta ao natural.

Manxar branco¹ en mediorrelevo con forma de flor de lis, servido cunha coroa de pasta de pistacho arredor do prato, toques de ouro e de prata, cunha tapa por riba sustentada por catro anxiños de pasta de azucre coas mans alzadas no acto de sostelo.

Galos da India asados, lardados con talladiñas de cidra condimentada, servidos en porcelanas reais, con coroiñas de azucre branco ao redor e fritos de estripeiro condimentados dentro, con toques de ouro.

Xelatina en mediorrelevo, con galos da India debaixo, a modo de aguias reais, con dúas cabezas, servida cunha tapa de celosía, de pasta de azucre, pousada sobre seis pequenas aguias feitas de pasta de mazapán perfiladas de ouro, no peito das cales se alternaban as armas dos serenísimos esposos.

Flores de lis de pasta de mazapán recheas con condimentos, con toques de ouro e de prata, adornadas con diversas flores feitas de azucre, cun festón arredor da mesma pasta.

Xamóns confeitados con azucre, servidos sobre seis bustos de león de pasta de mazapán coas cabezas asomando para fóra, con cadansúa bóla na gadoupa, e nela as armas dos Serenísimos Esposos; e enriba, un xarrón de pasta de azucre miniado de ouro.

Empanadas condimentadas, con canelóns confeitados por riba, servidas cunha coroa de azucre en torno, e no medio unha coroiña, cunha mazá de Adán dentro, sobre a cal había unha gran flor de azucre.

¹ *manxar branco*: Doce elaborado feito con fariña, leite, azucre e améndoas, cocido na auga, así chamado pola cor que presenta cando está preparado. Tamén se coñece polo seu nome francés: *blanc-manger*.

Vn carro dorato, tirato da quattro Colombe bianche di pasta di zuccaro, con vn Cupido della medesima pasta, con le redini in mano, carico di cedri conditi, tutti frezzati di fiori diuersi di zuccaro al naturale.

Vn'altro carro tirato da due Capponi bianchi di pasta di zuccaro, col nas mans unhas rédeas que eran grilandiñas de ouro, cargado de mazapanciños.

Outro carro tirado por dous coellos brancos, co cocheiro e as rédeas feitos de grilandiñas de prata, cargado de tortiñas de pistacho.

Outro carro tirado por dúas pavas da India brancas, de pasta de azucre, co seu cocheiro e as bridas de grilandiñas de ouro nas mans, cargado de grosas cabazas de Xénova, cuberto todo de flores diversas de azucre ao natural.

Un león, un cabalo montado por un home armado, unha aguia e un oso, de manteiga, un por prato na mesa real.

La Regina di Francia, fatta di pasta di zuccaro, à cauallò, con baldacchino sopra.

Il Rè di Francia à cauallò in atto di guerreggiare, di pasta di zuccaro.

Trà l'vno, e l'altro di questi piatti vi erano due Galeoni di pasta di zuccar, con tutti li suoi ordegni.

Dall'vno, e l'altro capo della tauola Reale vi era vn'arobre grande fatto di zuccaro, con alcune gabbie pur di zuccaro, entroui vcellini viui, che continuamente si sentiuano cantare.

Armida in vn carro, con Rinaldo dormiente incatenato, tirato da due draghi, tutto di zuccaro di gettito, al primo piatto.

Gioue in vn trono maestoso con vn fulmine in mano, & vn Aquila appresso li piedi, per il secondo piatto.

Clorinda languente, con Tancredi appresso armato in atto di volergli bagnare la testa, con l'acqua che haueua nel morione, per il terzo piatto.

Plutone con vna catena in mano con Proserpina in braccio, per il quarto piatto.

Vi furono anco altri trionfi, fatti di pasta di zuccaro, quali subito portato in tauola si leuarono, acciò non impedissero la vista del Theatro; solo alle tauole delle Dame restarono li trionfi di zuccaro, che furono Galere, Piramidi, Castelli, Archi trionfali, di ciascuna forte de'quali n'erano due per tauola.

Insalata cotta. Insalata cruda, in porcellana alla tauola Reale, vn piatto per Signe, all'altre tauole, in piatti Reali.

Nel portare alla tauola Reale precedeua alli quattro Scalchi con vn baston d'argento in mano

Un carro dourado, tirado por catro pombas brancas de pasta de azucre e conducido por un Cupido da mesma pasta coas rédeas na man, cargado de cidras condimentadas, frisadas de flores diversas de azucre ao natural.

Outro carro tirado por dous capóns brancos de pasta de azucre, cun arrieiro que levaba nas mans unhas rédeas que eran grilandiñas de ouro, cargado de mazapanciños.

Outro carro tirado por dous coellos brancos, co cocheiro e as rédeas feitos de grilandiñas de prata, cargado de tortiñas de pistacho.

Outro carro tirado por dúas pavas da India brancas, de pasta de azucre, co seu cocheiro e as bridas de grilandiñas de ouro nas mans, cargado de grosas cabazas de Xénova, cuberto todo de flores diversas de azucre ao natural.

Un león, un cabalo montado por un home armado, unha aguia e un oso, de manteiga, un por prato na mesa real.

A raíña de Francia, feita de pasta de azucre, a cabalo, cun dosel por riba.

O rei de Francia a cabalo, en acto de guerrear, de pasta de azucre.

Entre cada un destes pratos había dous galeóns de pasta de azucre, con todas as súas pezas.

En cada unha das cabeceiras da mesa real había unha árbore grande feita de azucre, con algunhas gaiolas tamén de azucre, e no seu interior paxariños vivos, aos que de continuo se oía cantar.

Armida nun carro, con Rinaldo encadeado, durmindo, tirado por dous dragóns, todo feito de pasta de azucre, no primeiro prato.

Xúpiter nun maxestoso trono cun raio na man e unha aguia baixo os pés, para o segundo prato.

Clorinda lánquida con Tancredi armado ao seu carón, en acto de quererlle mollar a cabeza coa auga que levaba no morrión, para o terceiro prato.

Plutón cunha cadea na man e con Proserpina en brazos, para o cuarto prato.

Houbo ademais outros centros de mesa feitos de pasta de azucre, os cales se retiraron pouco despois de seren levados á mesa, para que non impedisen a vista do teatro; só nas mesas das damas quedaron os centros de mesa de azucre, que eran galeras, pirámides, castelos, arcos de triunfo, de cada un dos cales había dous por mesa.

Ensalada cocida e ensalada crúa; en porcelana na mesa real, un prato por señor; nas outras mesas, en pratos reais.

Ao servir a mesa real precedía aos catro trinchantes o Excelentísimo Príncipe Peretti, cun bastón

l'Eccellentiss, Sg. Prencipe Peretti, con quattro torcie auanti, portate da' Paggi di S. A. & appresso veniuano li sudetti Scalchi, con la viuand; e giunti alla tauola, il Sig. Prencipe fece riuerenza, e tiratosi da parte, li Scalchi metteuano in tauola, seruendo di Coppiero alla Serenissima Sposa l'Eccellentissimo D. Paolo Giordano Duca di Bracciano.

Nell'istesso tempo si portaua in tauola alle Dame, onde per leuar la confusione, per la moltitudine del popolo, si portaua il seruitio d'ogni piatto in vna meza luna ricamente fatta, con cascate di ormesino rosse, con frangia d'oro, & arme di S. Altezza; di queste ogni tauola n'hebbe due, che veniauano portate al collo da persone gagliarde.

Le tauole delle Dame stauano poste sette da vna parte, e sette dall'altra della sala, & vna in fondo, fatta à mezza luna, che veniu ad essere in faccia alla tauola reale, sedendo le Dame tutte da vna parte, seruite, come si è detto, di Coppiero da' loro mariti, figli e fratelli.

Primo Seruitio di Cucina

Capponi bolliti, con zuppa sotto, coperti di fettoline di cardi, bocón d'animelle, fette di presciutto, salame grattato, e ceruellate; seruiti con copertoro di zuccaro sopra, tocco d'oro, quelli della tauola reale.

Animelle di Vitella fritte, seruite con fette di pane di Spagna sotto.

Pasticciotti podriti, di brasole di Vitella, tartufoli, bocconi d'animelle, grasso, e medolla di Vaccina, fettoline di presciutto, con suo brodetto, e sugo di limone, con intaglio di pasta di zuccaro sopra, vno per Signore; & all'altre tauole due pasticci reali per tauola.

Ortolani arrosto, seruiti con crostini di pane stati nella ghiotta, herbe fritte intorno, tramezati di morfigli di fegatelli di polli cotti nella bragia, pisti nel mortario, con pistacchi, petti di Cappone prima cotti, cedro condito, mostaccioli, fiori di maiorana, noce moscata, medolla, butiro, rossi d'oua, auuolti in rete di capretto, cotti in forno, vnti bene di butiro, spoluerizati di poluere di mostaccioli.

Quaglie arrosto, seruite con salciccia fritta, e fette di pane dorato in forma di lardoni.

de prata na man e con catro fachos diante, levados por paxes da Súa Alteza, e detrás viñan os devanditos trinchantes coas viandas. Chegados á mesa, o príncipe fixo unha reverencia e, poñéndose a un lado, os trinchantes serviron a mesa, facéndolle de escanciador á Serenísima Esposa o Excelentísimo don Paolo Giordano, Duque de Bracciano.

Ao mesmo tempo servíase a mesa das damas, a onde, para evitar confusións, pola multitude do público, se levaba o servizo de cada prato nunha media lúa ricamente labrada, con cascadas de ormesí vermello cunha franxa de ouro e as armas da Súa Alteza; cada mesa tiña dúas destas, que eran levadas ao ombreiro por persoas gallardas.

As mesas das damas estaban postas sete a un lado da sala e sete ao outro, e unha no fondo, con forma de media lúa, que quedaba fronte á mesa real. Sentábanse todas as damas dun mesmo lado, e facíanlles de escanciadores, como se dixo, os seus maridos, fillos e irmáns.

Primeiro servizo de cociña

Capóns fervidos, nun leito de sopa, cubertos con talladiñas de cardo, bocados de molexa, rebandas de xamón, salchichón relado e salchichas de sesos e carne; servidos, os da mesa real, cun dosel de azucre enriba, con toques de ouro.

Molexas de vitela fritidas, servidas sobre un leito de rebandas de pan de España.

Pasteliños recheos de carne de vitela, trufiñas, bocados de molexa, unto e medula de vacún, talladiñas de xamón, co seu caldo, e zume de limón, cunha talla de pasta de azucre enriba, unha por cada señor; e nas outras mesas, cadanseu pastel real.

Escribentas asadas, servidas con torradas da graxeira² e pirixel fritido ao redor, alternadas con chourizas de figados de polo asados á brasa, machacados no morteiro, con pistachos, peitugas de capón xa cocidas, cidras condimentadas, mostachóns³, flores de maiorana, noces moscadas, medula, manteiga, xemas de ovo, envoltas en unto de cabrito, cocidas ao forno, ben untadas de manteiga e salferidas con mostachóns relados.

Codornices asadas, servidas con salchicha fritida e rebandas de pan dourado con forma de talladas de touciño.

² torradas da graxeira: As colocadas nunha bandexa debaixo do espeto no que se asaban as aves, para que se impregnasen da súa graxa.

³ mostachóns: Doces de fariña amasada con mel ou mosto cocido, uvas pasas, figos secos e améndoas trituradas.

Crostate di lazarole, e fettoline di cucuzzata, agghiacciate di zuccaro.

Melangoli tagliati, con saluette sotto. Bianco magnare, in fette reali, vn piatto per Prencipe.

All'apparire di questo primo seruitio, vsci in vna nuuola da vn capo della tauola la Signora Vittoria, & in vn'altra nuuola dall'altro capo della tauola la Signora Ippolita, ambedue pomposamente vestite, cantando singularissimamente versi in lode della Serenissima Sposa, trattenendosi cantando, e passeggiando per vn quarto d'ora, finche venne la seconda portata, che se ne ritornarono le nuuole per la medesima strada, ond'erano venute.

Secondo Seruitio.

Vitella bollita, seruita con fiori di borragine siroppati sopra, & herbette.

Tortore arrosto, seruite con fette di pane di Spagna, in forma di lardoni, con copertoro sopra di zuccaro violato, tocco d'oro, & argento.

Piccioni ripieni tra carne, e pelle di animelle, grasso di vaccina, medolla, fettoline di tartufoli, salame grattato, rossi d'oua cotti in forno, seruiti, quelli della tauola reale, in cassetine di pasta di marzapane, con pasticcietti alla Genouese intorno, con suo copertorino di pasta di zuccaro traforato sopra, tocco d'oro, vno per Prencipe.

Zuppe reali di petto, e pelle di Capponi, fette di prouature fresche fritte den butiro, occhi, & orecchie di Capretto, e bocconi d'animelle fritte nel butiro, con salame grattato, e formaggio parmigiano, coperti di capi di latte.

Starne arrosto, seruite con gigli di pasta di sfoglio sotto, & intorno vn tortiglione di pasta di marzapane.

Pasticci all'Inglese, di vitella, bocconi d'animelle, ceruella di vitella, medolla, e grasso di vaccina, tartufoli, fettoline di presciutto, di cedro condito, formaggio grattato, rossi d'oua, solite spetierie, piccioni spolpati senz'osso; impastati li psticci con fiore di farina, pasta di marzapane, rossi d'oua, zuccaro, e butiro; agghiacciati di zuccaro, à modo di marzapane.

Limoncelli di taglati, con zuccaro. Gelatina, con lancette di petto di Cappone, vn piatto per Sig. di Credenza.

All'arriu di questo secondo seruitio, comparue in aria vn carro trionfale, sopra il quale era il Sig. Melchiorre Basso di Cappella di Sua Santità, il quale veniu recintadno in musica versi in lode

Empanadas de froitos de estripeiro e rebandiñas de cabaza, confeitadas con azucre.

Laranxas amargas cortadas, servidas sobre manteliños. Manxar branco en lonchas reais, un prato por príncipe.

Ao aparecer este primeiro servizo saíu dunha das cabeceiras da mesa, nunha nube, a señora Vittoria, e da outra cabeceira da mesa, noutra nube, a señora Ippolita, ambas as dúas pomposamente vestidas, que cantaron singularísimos versos en louvanza da Sereníssima Esposa, e entretivéronse co canto e pasearon durante un cuarto de hora, ata que chegou o segundo prato, e as nubes volveron por onde viñeran.

Segundo servizo

Vitela fervida, servida con flores de borraxe en almíbar e perexil.

Rolas asadas, servidas con rebandas de pan de España con forma de talladas de touciño, cunha tapa de azucre perfumado con esencia de violeta, toques de ouro e de prata.

Pichóns recheos con carne e pel de molexas, unto de vacún, medula, rebandiñas de trufa, salchichón relado, xemas de ovo cocidas ao forno, servidos os da mesa real en caixiñas de pasta de mazapán, con pasteliños á xenovesa ao redor, coa súa tapa de pasta de azucre furada por riba, toques de ouro, un por príncipe.

Sopas reais de peituga e pel de capóns, con rebandas de queixo fresco de leite de búfala fritas en manteiga, ollos e orellas de cabrito e bocados de molexas fritas en manteiga, con salchichón relado e queixo parmesano, cubertas de tona de leite.

Charrelas asadas, servidas nun leito de flores de lis de masa de follame, e ao redor un torneado en espiral de pasta de mazapán.

Pasteis á inglesa, de vitela, bocados de molexa, sesos de vitela, medula e unto de vacún, trufas, rebandiñas de xamón, de cidra condimentada, queixo relado, xemas de ovo, as especias habituais, pichóns desosados, pasteis amasados con fariña de flor, pasta de mazapán, xemas de ovo, azucre e manteiga; confeitado todo con azucre a xeito de mazapán.

Limonciños cortados, con azucre. Xelatina con cuñas de peituga de capón, un prato por señor, como doce.

Ao chegar este segundo servizo apareceu no aire un carro triunfal, no cal ía o señor Melchiorre Basso, da capela da Súa Santidade, que viña recitando, acompañado de música, uns versos en louvanza

delli Sereniss. Sposi, trattenendosi cantando, fino che fu portato il terzo seruitio, che all'hora il Carro si ritirò.

Terzo Seruitio.

Starne bollite, coperte con vna podritina di fettoline di cardi, e di tartufoli, fette di sommata, e di presciutto, medolla di vaccina, bocconcini d'animelle prima fritte, seruite in porcellana, con fette di pane sotto, con copertorino di zuccaro cannellato tocco d'oro, vn piatto per Prencipe; & alle tauole delle Dame in piatti reali, conforme al solito.

Pagnotte ripiene di cotogni siroppati, oua misside, cedro condito, e pistacchiata, cotte in forno, vn te bene di buon butiro, poi passate per almiuere, con lustro sopra, à modo i marzapane; seruite con statuette di pasta di marzapane intorno, serrate trà vna statueta, e l'altra di pezzetti di corone di pasta di zuccaro, tocchi d'oro, & argento.

Fagiani arrosto affagianati, leuati poi dalla carta, seruiti in canestrelle di pasta di marzapane, con suo copertoro traforato di pasta di zuccaro, tocco d'oro, & argento.

Pasticciotti sfogliati, di vitella, bocconi d'animelle, fette di presciutto, pignoli, fettoline di tartufoli, rossi d'oua, e suo brodetto, vn piatto per Prencipe; & all'altre tauole in piatti reali.

Polpettoni reali tondi, grandi quanto era il fondo d'vn piatto reale, di vitella, animelle, medolla, e grasso di vaccina, fettoline di presciutto, con quattro piccioni ripieni trà carne, e pelle sotto ad ogni polpettone, con le teste fuori; seruite con fette di pane di Spagna in forma di lardoni intorno.

Torte fatte con amandole atturat in bianco, petto di Cappone arrosto, fegatelli di polli arrosto, pistato ogni cosa separatamente, facendone poi compositione di ogni cosa insieme, passando per stamigna, con acqua rosa, e rossi d'oua dodeci per torta, zuccaro assai, cannella; facendo cuocere in vna cazzuola à modo di bianco magnare; e leuato il bollore, fù cottura bastante, facendone le torte agghiacciate di zuccaro, con lustro à modo di marzapane, con chiare d'oua, sugo di limone, e zuccaro.

dos Serenísimos Esposos, e entretívose cantando ata que se serviu o terceiro servizo, momento en que se retirou o carro.

Terceiro servizo

Charrelas fervidas, cubertas cunha capa de talladiñas de cardo e de trufa, talladas de encurtidos e de xamón, medula de vacún, bocadiños de molexas fritas, servidas en porcelana nun leito de rebandas de pan, cunha tapiña de azucre canelado con toques de ouro, un prato por príncipe, e nas mesas das damas en pratos reais, segundo ao costume.

Fogazas recheas de marmelo en xarope, ovos revoltos, cidra condimentada e pistacho, cocidas no forno, ben untadas de boa manteiga e despois pasadas por almíbar, con lustre por riba, a xeito de mazapán; servidas con estatuíñas de pasta de mazapán ao redor, e entre unha estatuíña e outra, anaquiños de coroas de pasta de azucre, toques de ouro e de prata.

Faisáns asados faisanados⁴, quitados despois do papel, servidos en canastríñas de pasta de mazapán, coa súa tapa perforada de pasta de azucre, toques de ouro e de prata.

Pasteliños de follame, de vitela, bocados de molexa, rebandas de xamón, piñóns, rebandiñas de trufa, xemas de ovo e o seu caldiño, un prato por príncipe, e nas outras mesas en pratos reais.

Albóndegas reais redondas⁵, tan grandes coma o fondo dun prato real, de vitela, molexas, medula e unto de vacún, rebandiñas de xamón, con catro pichóns recheos de carne e pel debaixo de cada albóndega, coas cabezas fóra, servidas con rebandas de pan de España ao redor en forma de talladas de touciño.

Tortas feitas con améndoas bañadas en clara de ovo, peituga de capón asado, figadiños de polo asado, picado todo por separado e despois composto por xunto: pasado pola peneira con auga de rosas e xemas de ovo, unha ducia por torta, moito azucre, canela; fíxose cocer nunha cazola ao xeito do manxar branco; retirado do lume, despois de bastante cocción, fixéronse as tortas con azucre confeitado, con lustre a xeito de mazapán, con claras de ovo, zume de limón e azucre.

⁴ *faisanados*: Cociñados coa técnica reservada habitualmente para estas aves, consistente na cura da súa carne durante un período máis ou menos longo de xeito que os tecidos se abranden e adquiran sabor.

⁵ *albóndegas reais redondas*: Estas albóndegas (polpettoni no orixinal) son grandes, de forma ovalada (de aí que neste caso se especifique que son redondas), e cortábanse en talladas unha vez cociñadas.

Oliue, in porcellana. Vua pergolese, con saluiette sotto. Salsa reale, in porcellana, vn piatto per Prencipe. All'altre tauole in piatti reali conforme al solito.

Nel portar che si fece di questo seruitio, compa-ruero per la medesima strada di doue vennero le prime nuuole, in vn crro trionfale le due figliuole del Sig. Giulio Romano, che di concerto cantauano con ogni isquisitezza; e mentre stauano ferme, compa-ruero di nuouo le due Signore Vittoria, & Ippolita, vna da vn capo della tauola, e l'altra dall'altro sopra carri trionfali, vestite superbissimamente da ninfe; e gareggiando quando sole, e quando di concerto, vltimamente tutte quattro in compagnia cantarono con tanta souità, che non vi è lingua, che lo possi esprimere, & in questa maniera seguitarono, fino che comparue l'altra portata che tutti li carri si ritirarono per la via di doue erano venuti.

Quarto Seruitio.

Teste di vitella senz'osso, ripiene di vitell, medolla di vaccina, lardo battuto, herbe odorifere, formaggio grattato, bocconi d'animelle prima fritte, e sue solite spetierie; e cotte che furono si lardorono minutamente di lardelli di cucuzzata, seruite con vna zuppa Imperiale sotto, fatta con fette di pane di Spagna; il piatto vnto prima di butiro, e sopra fette di bianco magnare sopra, spoluerizzato di poluere di mostaccioli, fettoline di cedro condito, oua misside, con coperta di pistacchi intieri, spoluerizzati sopra di pignocata acciaccata con coltelli, con buon brodo di cappone, e bocconi di butiro, e medolla di Vaccina ben cotta, con vn copertoro sopra di pasta di zuccaro traforato, posato sopra à gigli fatti di pasta di marzapane, tocco d'oro, & argento.

Galli d'India arrosto, seruiti con vn festone intorno di pasta di marzapane, tocco d'oro, con gigli di pasta di zuccaro ficcati sopra, tramezati di fiori di zuccaro tocchi d'oro.

Piccioni in adobbo fritti, seruiti con fette di pane di Spagna sotto, e saporetto sopra bstardo, fatto con sugo di limone, zuccaro, e cannella.

Rosoni di pasta di sfoglio, ripieni di coto-gnata, e pasta di marzapane, seruiti con vn copertoro sopra di zuccaro violato intagliato, posato sopra sei arme di pasta di marzapane delli Serenissimi Sposi miniate d'oro.

Vitella arrosto, seruita con tartarete intorno di bianco magnare, con intaglio sopra di pasta di zuccaro, tocco d'oro.

Aceitunas en porcelana, uvas de parra, servidas sobre manteliños. Salsa real, en porcelana, un prato por príncipe. Nas outras mesas en pratos reais, segundo o costume.

Ao traer este servizo apareceron polo mesmo camiño polo que viñeron as primeiras nubes as dúas fillas do señor Giulio Romano nun carro triunfal, que cantaban concertadas con grande exquisitez; e cando se detiveron apareceron de novo as señoras Vittoria e Ippolita encol de carros triunfais, en cadansúa cabeceira da mesa, soberbiamente vestidas de ninfas; e puxéronse a competir, unhas veces soas e outras en concerto; por último cantaron as catro xuntas con tanta dozura que non hai palabras para explicalas, e deste xeito continuaron ata que apareceu o seguinte prato, e entón todos os carros se retiraron por onde viñeran

Cuarto servizo

Cacholas de vitela sen óso, recheas de vitela, medula de vacún, unto batido, herbas odoríferas, queixo relado, bocados de moexas fritas e as súas especias habituais; e unha vez cocidas lardáronse miudamente con rebandas de cabaza e servíronse nun leito de sopa Imperial feita con rebandas de pan de España; pratos untados antes de manteiga, cun leito de rebandas de pan, peituga de capón asado, picado, con talladas de manxar branco por riba, salferido de con mostachón relado, rebandiñas de cidra condimentada, ovos revoltos, cunha cuberta de pistachos enteiros, salferido por riba con pignocata, esmagada co coitelo, con bo caldo de capón e bocados de manteiga e medula de vacún ben cocida, cunha tapa enriba de pasta de azucre perforada, pousado encol dunhas flores de lis feitas de pasta de mazapán, con toques de ouro e de prata.

Galos da India asados, servidos cun festón de pasta de mazapán ao redor, con toques de ouro, con flores de lis de pasta de azucre fincadas enriba, alternadas con flores de azucre con toques de ouro.

Pichóns en adobo fritos, servidos nun leito de rebandas de pan de España e bañados en salsa bastarda, feita con zume de limón, azucre e canela.

Rosetóns de masa de follame recheos de marmelo e pasta de mazapán, servidos cunha tapa tallada de azucre perfumado con esencia de violeta, pousados encol de seis armas dos Serenísimos Esposos feitas de pasta de mazapán e miniadas de ouro.

Vitela asada, servida con tartaletas de manxar branco ao redor, cunha figura enriba de pasta de azucre, con toques de ouro.

Crostate di melappie, con fette di cucuzzata agghiacciate di zuccaro.

All'apparire di questo seruitio, in vn'attimo si vidde sopra la tauola ch'era a' piedi della Sala, sopra la credenza di già accennata, farsi vn sfondato, che rappresentaua la gloria del Paradiso con lumi, musici, & instrumenti, che riempiaua la vista de' riguardanti; e massime essendo in tanto numero, & in sì diuersi habiti, come di Angeli, Santi, e Sante, che pareua infinito; quali con suoni, e canti facendo concerti vicendevolmente di musica, e suoni, in diuerse maniere, diedero occasione à gl'astanti di persuadersi la gloria che ne' Cieli si gode, esser grandissima; misurandola con la soaue melodia, che da questa mortale sentiuano; la quale, con nuoui concerti musicali continuò sempre, fino che fù finito il magnare.

Secondo Seruitio di Credenza.

Saluette profumate à tutti, come si fece sempre che l'Altezze loro beueuano, con nuoue panattiere, con pagnottine di pane di Spagna.

Torte bianche di bianco magnare.

Torte verde, di prouature, ricotta, parmigiano grattato, e sugo di bietole.

Pasticciotti di tartufoli, fettoline di cardi, e prugnoli secchi, seruiti con intaglio di pasta di zuccaro sopra, vn piatto per Sig.

Pasticciotti di cotogni intieri, frezzati tutti di cannelloni confetti, con intaglio sopra di zuccaro cannellato, tocchi d'oro, & argento.

Parmigiano. Marzolino, con saluette sotto.

Pere Fiorentine. Mele rose. Mel'appie. Cardi, con sale, e pepe, con saluette sotto, vn piatto per Signore.

Bianco magnare fritto nel butiro, in fette, con zuccaro, in porcellana, vn piatto per Signore.

Oilue. Vua. Castagne, con sale, e pepe. Finocchio, con saluette sotto, vn piatto per Sig.

Frappe alla Romana in bacili reali, con banderole con arme delli Serenissimi Sposi, Arciduca d'Austria, & Illustrissimi Signori Cardinali.

Cotognate di Portogallo. Cotognate di Bologna, con saluette sotto, in tazze reali.

Si diede al fine l'acqua alle mani, con stecchi, e fiori regalati, e leuate le touaglie fù dalli Serenissimi Prencipi fatta vna bellissima Bariera, quale finita, il Serenissimo Gran Duca Ferdinando commandò, che

Empanadas de melapias, con talladas de cabaza confeitadas con azucre.

Ao aparecer este seruido, nun intre viuse que se formaba encol da mesa que estaba ao fondo da sala, sobre o aparador xa mencionado, un fondo que representaba a gloria do paraíso, con luces, músicos e instrumentos que enchían a vista dos que contemplaban, máxime en tal número e con tan diversos traxes, como anxos, santos e santas, que parecía infinito; uns con sons e outros con cantos, combinándose, executaron diversas clases de música e sons e deron ocasión aos presentes de convencerse de que a gloria que no ceo se goza é grandísima, ao medila coa suave melodia que nesta mortal vida sentían; a cal continuou con novos concertos ata que rematou a comida.

Segundo seruido de doces

Déronse panos da mesa perfumados para todos, como cada vez que as Súas Altezas bebían, con novas paneiras, con pequenas fogazas de pan de España.

Tortas brancas, de manxar branco.

Tortas verdes, de queixo de leite de búfala, requexo, parmesano relado e zume de acelgas.

Pasteliños de trufa, talladiñas de cardo e abruños secos, servidos cunha figura de de pasta de azucre enriba, un prato por señor.

Pasteliños de marmelos enteiros, frizados todos de canelóns confeitados, cunha figura enriba de azucre canelado, con toques de ouro e de prata.

Parmesano e marzolino⁷, servidos sobre manteliños.

Peras florentinas. Mazás vermellas. Melapias. Cardos con sal e pementa, servidos sobre manteliños, un prato por señor.

Manxar branco frito en manteiga, en rebandas, con azucre, en porcelana, un prato por señor.

Aceitunas, uvas e castañas con sal, pementae fiunchos, servidos sobre manteliños, un prato por señor.

Doce de follame á romana en almofias reais, con gallardetes coas armas dos Serenísimos Esposos, o Arquiduque de Austria e os Ilustrísimos Señores Cardeais.

Marmelos de Portugal. Marmelos de Boloña, servidos sobre manteliños, en cuncas reais.

Ao final deuse auga ás mans, con escarvades e flores de obsequio, e levantados os manteis, os Serenísimos Príncipes executaron unha belísima barreira⁸, e unha vez rematada, o Serenísimo Gran

⁷ *marzolino*: queixo de ovella de sabor suave e delicado chamado así porque se comeza a facer en marzo.

⁸ *barreira*: O baile descrito por Negri en *Le gratie d'Amore. Nuove inventioni di balli* (1602-1604).
<http://www.pbm.com/~lindahl/negri/transcription/0103.clean.html>

si lasciasse mettere à sacco dal popolo tutto quello que staua in quella sala, ritirandosi insieme, con li Serenissimi Sposi, Gran Duchessa, & altri Serenissimi, e li Sig. Cardinali, con tutte le Dame, quali furono à seruire la Serenissima Sposa, verso le stanze; en el passare per la Galleria si trouò vna grandissima tauola, tutta carica di conferture nobili, e paste di Genoua regalatissime & in tanta quantità, che pare cosa impossibile il pigliarlo à descriuere, delle quali furono tutte quelle Dame splendidisimamente presentate da Sua Altezza.

Duque Ferdinando ordenou que se lle deixase levar ao pobo todo aquilo que quedaba na sala, retirándose xuntamente cos Serenísimos Esposos, a Gran Duquesa e outras serenísimas persoas, e os señores cardeais con todas as damas, as cales foron servir á Serenísimas Esposas aos aposentos; e ao pasar pola galería atoparon unha mesa grandísima ateigada de nobres confituras e exquisitas pastas de Xénova, en tanta cantidade que describilo parece cousa imposible, coas cales todas aquelas damas foron esplendidamente obsequiadas pola Súa Alteza.

Vittorio LANCELLOTTI DA CAMERINO,
Lo scalco pratico, Roma, 1627,
(pp. 233-243.)