

CUCINA CASARECCIA

IN

DIALETTO NAPOLITANO

A CHI VO LEGGERE.

È fenuto lo Calannarie de lle primme tre stagione , co la lengua Truscana, e accummenzammo quatto settimane co la bella lengua nostra Napolitana, facenno, che ogni settimana diciarrà quanto se po ddi pe na stagione , e accossì termenà lo Calannario de ll'auti tre mise, ncioè, dicembre, jennaro e frevaro.

Amici mieje, la capò mia ha fatto seccia, pe compenà chisto quarto libro, e cheste benedette settimane cchiù me la fanno perdere, ma pe contentà a tanta amice, e de chille associate, che m' hanno commannato, che nge mettesse no poco de Dialetto Napoletano , eccome cca , che nge lo metto comme meglio pozzo , avite pacienza, e compatiteme.

LIBRO QUARTO

PARTE TERZA.

PRIMA SEMMANA (*).

Dommenica.

Strangolaprievete. Lacierto mbottonato a lo tiano. No fritto de grasso. Arrusto de pulle.

PRATTEGA.

Strangolaprievete.

Piglia tre rotola de sciore e de semmola , mmità e mmità, mpa-
starraje ogne cosa co no poco de nzogna, no poco de sale e acqua
caura; farraje na pasta non tanto tosta , ca si no venene tuoste,
li strangolaprievete; farrai tanta maccarune, e po li taglie comma
a li strangolaprievete; e co doje detella li ncavarraie , e li scau-
rarraje dint' a na caurara co acqua assaje, e po' scule e l'accuonce
dint' a la zuppiera mbrogliannoli co lo caso grattato e broro de lo
stufato.

Lacierto mbuttunato.

Piglia no bello lacierto de vacca de tre rotola , e chisso sa qua
e l'è chillo pezzo de porpa che sta dint' a la coscia ; nge farraje
co lo cortiello no pertuso a llungo a llungo, e llo mbuttunarraie
co presunto, passe, pignuoli, e petrosino, sale, pepe e pezzulle de
lardo; lo miette dinto a lo tiano, co sei onze de lardo pesato , na
cepolla ntretata , lo ssale e tutta spiezie , e farraje zoffriere , vo-
tannolo sempe, e lo farraje fa russo russo, e ogni ntanto ce met-
tarraje nu poco d'acqua vollente;quanno la cepolla s'è tutta squa-
gliata, nge mettarraje na prubbeca de conserva de pommadoro , e

(*) Abbesogna che te faccio a sapè caro amico mio delectante de cucina che quanto vide scritto pe cheste quatto settimane, tutto avasta pe du-
decce perzune.

ne la farraje squaglià sempe, zoffrieno, e accossì faceno, appoco a poco nge miette l' acqua pe fa lo broro, e lo farraje cocere.

Fritto de grasso.

Piglia no fecato de picoro, lo farraje a fellucce, doje cervelle de picoro, le scaure e le farraje a pezzulle, doje para de bottune pure de picoro, nne lieve chella primma pella tosta, e po chiano chiano chell' auta appriesso, li lavarrai, e li ttagli nquarto; piglia na pagnotta de pane, nne lieve la scorza, la fielle e l' abbagnarraje, po piglia ogni cosa e nfarina buono, doppo abbagnarraje co ova sbattute, a colore nnorato farraje sto bello fritto.

Arrosto de pulle.

Piglia tre belle galline, ma de chelle giovane, e pe conoscere, mo te mparo com' haje da fa, co l'ogna de lo dito pollice tocca la coscia de la gallina che tene lo polliere, si la pelle subito si rompe, chella è essa, si po è tosta, chella è becchia; le pullizzerraje bone, e le nfilarraje a lo spito e le farraje arrostore suave suave, abbagnannole sempe co acqua, nzogna e sale.

Lunedì.

Menesta de virz' e rise. Carna volluta. Arrosto de brasciole. Sfo-
gliatelle de recotta.

PRATTECA.

Menesta de virz' e rise.

Piglia tre virze, lli farraje fronna pe fronna, e ne levarraje tutto lo streppone, e nge farraje na ntretata, ma grossulanamente, e nge darraje pure na scauratella; piglia no ruotolo de rise, lli scigliarraje, e lli pullizzerraje buono, e pure lli scaurarraje, mperò pe la mmità de la cottura; quanuo lo broro è lesto de la carna astiparraje la carne pe lo bollito, e cularraje lo broro pe lo passabroro, e lla dinto farraje fenì de cocere li risi co li virze, che mmi-scarraje, e accossì farraje sta bella menesta.

Crema volluta.

Piglia na bella ponta de pietro de vacca de tre rotola, co chillo bello callo de grasso, la lavarraje cohiù de na vota, e la mettarraje a bollere, o dint' a na marmitta, o dint' a na caccavella, starraje attiento a lo scummà, levannene tutta la scumma, ca si no vene lu broro niro niro, doppo che l'aje scummato nge miette mezzo ruotolo de lardo pesato, e quanno la carne è cotta, la mettarraje dint' a no tianello co no poco d' acqua caura pe no nfarla nsevà, e dinto a chisso broro nge farraje cocere li virz' e riso.

Arroste de brasciole.

Piglia doje rotola de porpa de carne de vacca, nne lavarraje tutte le nervicelle e la pesarraje bona bona, cu na mollica de na pa-

gnotta spagnata all' acqua, e nu poco de nzogna parzi, po farraje na nretata de petrosino e majorana, co quatt'onze de prosutto, e no poco d' aglio si te piace, nge miette lo sale e lo pepe, e lo mmiscarrajo co mjezo quarto de nzogna. po farraje de chella carne pesata tanta pettolelle ncoppa a lo bancone, dinto nce miettarraje nu poco pe parte de chesta mbottunatura, l' arravuogliarraje bone bone, e le nfilarraje a li spitilli de fierro, o da canne co na felluccia de pane pe mmiezo, e na felluccia de prosutto, e suave e suave le farraje cocere.

Sfogliatelle de recotta.

Piglia nu ruotolo de sciore, ma haje da dicere a lo speziale ca te serve chillo pe lo sfuoglio, lo mpastarraje co nu pucorillo de nzogna e acqua fresca, e menarraje assaie chesta pasta, sbattennola sempe ncoppa a lo bancone senza farla maje spezza, facennola addeventi comm' a na pasta de franfelicche, quando l'haje fatta a chesta prefezione ne farraje tre parte, e ogni parte de chesta la stiennarraje ncoppa a lo bancone co lo laniaturo, menanno sempe na sciuratella de sciore a la vota pe no fa azzeccà, e tanto te la stiennarraje pe quanto la farraje addeventi sottile, sottile; squaglia allora la nzogna e co no penniello de penne sudugnarraje tutta chella pettola de pasta, doppo l' arravuogliarraje pe la larietà de tre deta votanno votanno sempe, e farraje na striscia longa, miette a nfocà no cortiello l' anniettarraje pe no nge faj la cennera, e co chillo cortiello ne farraje doje parte a luongo a luongo; nge farraje na sodonta de nzogna; e l' arravuogliarraje com' a na rotella a la bulgnese, e la miettarraje ncoppa a lo bancone co la parte tagliata sotto, e ncoppa a lo cuozzo co lo lainaturo chiano chiano schianarraje chesta rotella, facennola venti veramente tonna, e accussi farraje sei rotelle; piglia tre quarte de bona recotta, nge miette tre rossa d' ova, miezo terzo de zucchero fino, e doj'onze de cocozzata nretata, e ammassato tutto lo scompartarraje pe chelle rotelle, po le buote e attuorno attuorno chiano chiano co le deta farraje. azzeccà la pasta de coppa co chella de sotto, e accossi farraje le sfogliatelle, le miettarraje dinto a nu ruoto sudunto de nzogna, comme pure sodugnarraje le sfogliatelle, e le farraje cocere a lo forno, o co lo tiesto, e quando saranno cotte le mmiette dinto a no vacile co lo zucchero ncoppa.

Martedì.

Paternostielle neasciate co lo zuco de carne a la genovese. Carna a la genovese. Fritto de cardune. Pizza doce co la pasta nfrolla.

PRATTECA

Paternostielle.

Scandarraje tre rotola de paternostielle; po li scufe e le miette dinto a la zuppiera co miezo ruotolo de casocavallo grattato e zuchillo de la carna a la genovese.

Carne a la genovese.

Piglia no bello vacante de nateca de vacca, de tre rotola, lo miette dintò a na cazzarola co sale, e pepe e tutta spizie, e no quarto de lardo pesato; miette la cazzarola ncoppa a la fornacella, e farraje zoffriere sempe ma doce doce mettennece ogne ntanto na sbruffatella d'acqua caura e accossi co na santa pacienza farraje cocere la carna; e quanne vide che s'è cotta nge miettarraje no poco d'acqua de cchiù, e sa pecchè? pecchè te serve pé nge conni la pasta; po l'asciuttarraje chianillo chianillo, e la miette dintò a lo vacile, e la puorte ntavola.

Fritto de cardune.

Piglia tre belli cardune, nne lieve tutte chelle fronne verde, e l'ante le taglie quatto deta, nue lieve tutti li file, li have co acqua, zuco de limone, e sale, e po li scaure, li nfarine e li mbruoglie dint' all'ova sbattute, e po li friarraje jun' jun'e accunciate dint' a lo vacile l'apresente.

Pizza doce co la pasta nfrolla.

Piglia no ruotolo de sciore fino, mezo ruotolo de zuccaro scuro, mezo ruotolo de nzogna, e ducece rossa d'ove, no tantillo de sale, e no poco de grattatura de purtuallo; mpasta lesto lesto ogne ncosa, e chesta è le pasta frolla, (*po stamm' a dicere, ca se tropp' assoje le rosse d'ova, e ca vene tutta la pasta, fomma la razia de farla proprio accossi ca vene bona assoje e no me fa lo mesterio, se me vuò fa la finezza galantommo de POSTIGLIONE, ca si vuò ricevere no poco de spratteca cca aje da veni senza fa chiacchiare*) doppo che ll'aje mpastata senza maniarla tante, pecchè chesto fa ntostà ogno ncosa, ne faciarraje doje porzione, la stienn' a una a una co lo laniature facennola doppia quant' a na pezza, miette chesta pettola dint' a la tortiera, nge miette pe mbottonatura doje libbre e meza d'amarene sciuruppate, po l'auta pasta ncoppa la strigne attuorno, e la farraje cocere co lo tiesto; quann'è cotta la farraje arrefreddà, e la faje sciulià dint' a lo vacile mettennece ncoppo na sciuratella de zuccaro fino.

Miercodì.

Vermicielli zuffritti con aglio e noglio. Baccalà a lo tiano. Ove jettate all'acqua. Cauzuncielli de pasta crisciuta a la tiella.

PRATTECA.

Vermicielli.

Scaura tre rotola de vermicelli, li sgoccioli, au' aggio sbagliato, sculi, e li buoti dintò a no tiano co tre musurella d'oglio buono, quatt'alice salate; duje spicole d'aglio che farraje zoffriere, e accossi farraje asciuttà li vermicelli, e li purtarraje nzuppiera.

Baccalà a lo tiano.

Piglia doje rotola de baccalà, ma lu mussillo, lo lavarraje e lo miette dintò a lo tiano co na cepolla ntretata, no poco de sale, pepe e petrosino, e miezo quarto de nzogna, (caso maje te facesse mala tant' uoglie) quanno la cepolla s' è fatta jonna jonna nge miette no poco d' acqua pe nge fa no poco de brodo, e accossì è fatto lo baccalà.

Ove jettate all' acqua.

Farraje vollere na cazzarolella co acqua e no poco d' acito e sale, e a uno, a uno nge rumpe n' uovo a la vota, quanno s' è cuotto co na perciata lo pigliarraje, ma te raccomandane, piglialo buono ca si no se rompe, e co chesta pacienza farraje 24 ova, le miette dintò a no vacile granne, e po accoppa nge miette na sciorata, o de provola, o de casocavallo, e accossì l' appresientarraje ntavola.

Cauzuncielle de pasta cresciuta.

Piglia la pasta de lo pane, comme fosse doje palate bone cresciuta, nge miette no poco de nzogna, sale e pepe, e la tuorn' a menà; ne farraje tanta pezzelle tonne, e ncoppa a na mmità nge miette no poco de caso, e ova sbattate, e fellucce de provola, o muzzarella, vuote l' auta mmità de la pasta, l' azzicche buone, pecchè tutte stà all' azzeccà, no pe auto ca si no s' apreno tutti li cauzuncielle, li friarraje co la nzogna, e sonc' eccellente.

Giovedì.

Pesielle co la verrinia. Cassuola de nteriora de pulle. Fecato fritto. Arrusto de costate.

PRATTECA.

Pesielle co la verrinia.

Piglia tre rotole de pesielle munnate, miette dintò a lo tiano no terzo de nzogna, miezo, ruotolo de verrinia salata, e si fosse chella allattante sarria cchiù meglio, la faje a fellucce, e la farraje zoffriere co doje cepolle ntretate; quanno la cepolla s' è arrossuta nge miette no poco d' acqua, e po nge faje cocere li pesielle.

Cassuola de nteriore de pullo.

Piglia doje rotola de fecatielle, matresiglie, e ova nonnate, lli lavarraje pulite pulite, e nge farraje na scaudatella, po farraje soffriere no quarte de carna, tale e quale com' a lo stufato, e nge farraje no poco de broro, e lla dinte nge faje fenì de cocere chelle merce, e quanno l' haze da servi ntavola, farraje na guarнизione de felle de pane fritto attuorne.

Fecato fritto.

Piglia no ruotolo de fecato de vacca, lo lave e lo faje a fellucce, po lo nfarinarraje, e po lo faje fritto co la nzogna junno junno.

Arrusto de costate.

Piglia doje rotola de costate de vacca, nge tagliarraje chillo niervecciuillo che tenene attornno, ca si no ncoppa a la gratiglia s'arpeocchiano; nge farraje na lardiata de lardo pesato, mmescato de petrosino e amajurana ntretata, sale e pepe; e accossi l'arrustarraje suave suave.

Viernadi.

Torza co l'uoglio. Alice ammollecate ntortiera. Ova toste co la sarza verde. Pane ncarrozza.

FRATTECA.

Torza co l'uoglio.

Piglia na bona quantità de torza schiape, le munnarraje tutt'a cemmolette co le torze, le lave, e nge farraje na scauratella, e po bone scolate, le buote dinto a no tiano granne, co quatto munsarella d'uoglio, quatto spicole d'aglio, sale e pepe, buono buono zuffritto, e quando hanno pigliato sapore le mmenieste.

Alice ammollecate.

Scaפוzza doje rotola d'alice; le lavarraje, lle farraje scolà (a lloro diceuno nsarvamiento nuosto, po l'accuonce dint'a no ruoto, co mollica de pane, sale, pepe, e arecheto, nge miette doje munsarella d'uoglio e zuco di limone; le farraje cocere co poco fuoco sotto, e lo tiesto ncoppa, e quando se so cotte, e ngroscate (1) le siervarraje.

Ova toste co la sarza verde.

Scaura 24 ova; e le farraje veni toste, nne luvarraje le scorze, e le taglie pe mmità, le miette dinto a no vacile, e po nge jette la sarza verde; che la farraje pesanno a lu mortaro, doje grana de petrosino e menta, na mollica de pane spugnata a l'acito, sale e pepe, e no pucurillo de zuccaro, mbruoglie buono ogne ncosa, e chesta è la sarza verde che se dice.

Pane ncarrozza.

Piglia sei pagnotte de doje grana, nne lieve le scorze, e lle farraje a felle, le nfunnarraje co l'acqua fresca, e nge miette, mmiezo a ogne doje felle na fella de provola, le nfarine bone, e po le passarraje dint' a l' uovo sbattuto, e accossi le friarraje, facennole veni jonne jonne.

Sapeto.

Tagliarielli co le bongole. Baccalà ntortiera. Arrusto de lacterie; Zeppolelle fritte co l'alice salate.

(1) Ngroscate, cioè fatto il brulé.

Tagliarelli.

Piglia doje rotola de bongole, le scaure co na caraffa d'acqua le farraje cocere no poco poco, e po le lieve da dinto a le scorze, chell'acqua la cale, e la mietto dinto a no tiano, co tre misure la d'uoglio, petrosino, e aglio ntretato, sale e pepe, e farraje, cocere; po scaudarraje tre rotola de tagliarelli, li scularraje, e li buoti dint'a chella congia, e quando se saranno buon'arravogliate nge miette le bongole, e li siervarraje.

Baccalà ntortiera.

Scaura doje rotola de mussillo de baccalà, ne levarraje la pelle, e le spine e lo farraje tale e quale comm'a l'alice ammottecate d'ajeri.

Arrusto de lacierte.

Piglia dudece frische lacierte che saranno tre rotola, li sgarje, l'anniette da dinto, e li lave, po li miette dint'a l'uoglio e l'aceto, e li faje arrostate.

Zeppolelle fritte co l'alice salate.

Piglia tre quarte de sciore janco, lo miette dint'a na cazzarella, co no tornese de crisceto, no poco de sale, e mpastarraje co acqua caura, e co na cucchiara sbattarraje chesta pasta, mettenoce no poco d'acqua a la vota, e la faciarraje veni molla molla; la farraje stà accanto a na fornacella caura, pechè adda crescere: po piglia no quarto d'alice salate, le llave, e nne lieve le spine, e a meze, a meze co no cucchiaro pigliarraje de chella pastetta, e le friarraje, e facenole bene asciuttà de lo ggrassio l'accunciarraje dint'a lo piatto.

SECONNA SEMMANA.

Dommeneca.

Menesta mmaretata. Bollito mmescato. Zizza de vacca ammolleata. Pizza rusteca.

PRATTECA.

Menesta mmaretata.

Miette a bollere dint'a na marmitta doje rotola de carne de vacca, na bella gallina, no ruotolo nfra verrinia, prosutto e buccularo de puorco, scummarraje, e po nge miette miezo ruotolo de lardo pesato, quando tutta la carne s'è cotta, nne la lieve e la miette dint'a nauto comodo co acqua caura pe farla stà ncauro; po passa lo brodo pe dint'a lo *scolamac carone*, e torn'a mettere lo brodo dint'a la marmitta, e quando volle, nge miette na bella menesta de cappuce, torzelle, na scarolella, e no poco de vascicola; la farraje cocere bona, e po me sapraje a dicere che menesta acconcia stomaco, che te magne.

Bollito.

Non aggio che te dicere pe chisto piatto, nsemplicemente, che la carna sia bona; e la lave, la gallina purzi, e la carna de puorco salato, parlanno co creanza, che non fetessè de rangeto, che spisso spisso succede; miette tutto dint' a no vacile buono acconciato, co no poco de petrosino ntretato pe ncoppa.

Zizza ammollcata.

Chisto è stato sempe no bello piatto, e a me m'è piaciuto, e me piace assaje assaje quanno propriamente è de chella tenera, che nou sempe te ne può addonà; ne pigliarraje tre rotola; la lave bella pulita, janca, janca, e la miett' a bollire, la scumme, e la faje bona cocere; quanno è cotta ne tagliarraje tutta chella cotena, pechè chillo è lo enorio, pechè, quanno se scorteca la vacca, sotto a la zizza se taglia lo cuorio, e po doppo se taglia sana sana tutta la zizza co tutte li pili, e chille s' abbrusciano nfaccia a la lampa, e pechesto nge sta lo cuorio: de tutta la porpa cotta la farraje a belle felle, e l'accuonce dint' a no ruoto co mollica de pane grattato, petrosino ntretato, e ciente nge mettono pure no poco de caso grattato, sale, pepe, nzogna squagliata, e no poco poco de zuco di limone, e dint' a lo forno la farraje nrosca; e fatta accussi t' assicuro, che è na bella cosa saporita.

Pizza rusteca.

Pigliarraje no ruotolo de sciore, e lo mpastarraje co no quarto de maogna, no quarto de zucchero macenato, e sei ova co tutta la velinia, e si te pare che la pasta fosse no poco tostarella nge miette no pucurillo d'acqua fresca; po farraje na pettola stesa co lo laniaturo, facennola doppia quant' a na pezza, e fatta accossi, arravuoglie ottuorno a lo laniaturo, sodognarraje de nzogna na tortiera, e nge miette la pasta; po dinto pe mbottunature, sbattarraje ott'ova sana, no quarto de provola grattata, e mbruoglie no poco de pepe, e si te nge piace no poco de petrosino ntretato, nne miette la mmità dint' a lo ruoto; e mmiezo nge miette no bello saciccio, ca se sapisse comme nge fa saporito, fatto a felluce, e accussi purzi nge miette no quarto de mazzarella, o provola janca, po nge miette l' autà mbottunatura, e ncoppa nge stienno l' autà pasta frolla comm' a chella de sotto; la farraje cocere a lo forno, o sotto a lo tiesto; e caura caura la farraje sciollià dint' a lo vacile sujo, e l' appresente.

Lunedì.

Maccaruni de zita ncasciate. Porpette a lo tiano. Carcioffole fritte. Stenteniello arrostuto.

*PRATTECA.**Maccaruni.*

Piglia tre rotola de maccarune de zita, li faje a pezzulle, quan-

t'a no quarto de parmo ; li scaure, li scule e li ncaciarraje dint'a la zuppiera, co miezo ruotolo de caso grattato, e brodo de le porpette.

Porpette.

Piglia tre rotola de porpa de carna de vacca , la spurpe bona bona, e nne lieve tutte le nerve, e pellicchielle, e tutto chesto lo miette dint'a na cazzarola, o no tiano, co na cepolla ntretata, sale, tutta spiezie, e nu quarto de lardo pesato, e farraje zoffriere, vottanno sempe ; quanno la cepolla s'abbia arrossi, nge miette na sbuffatella d'acqua caura a la vota, nfiachè se consuma tutta quanta; e po nge miette doje onze de conserva de pommiadore squagliata co l'acqua caura, e accossi farraje lo brodo : pe tramente pesaraje chella porpa dint'a lo mortaro , co na mollica de pane de doje pagnotte spugnat' all' acqua, la spriemme, e nge la pise purzi; nge miette sale, pepe, spiezie, no quarto de formaggio, no poco de petrosino ntretato, quatt'ova sbattute, quatto grana de passe e pignuoli , e mmische ogne ncose, po ne farraje tante pallete tonne tonne, e chelle songhe porpette, le miette dint'a chillo tiano , e le farraje cocere, po quanno se so cotte, une le lieve; scullaraje chillo brodo , e llà dinto nge tuorn'a mettere le porpette, te sierve de lo brodo, pe li maccarune, e lle siervaraje.

Carcioffole fritte.

Piglia na dozzane e meza de carcioffole, ne lieve tutte le fronde cattive, le muune. nge spunte la punta , e la taglie a quart' a quarte, le scaure, le nfarine, le mbruoglie dint'a l'ova sbattate, e po le frije co la nzogna.

Stentiniello arrustuto.

Piglia doje rotola de stentine de picoro chelle chiù tennere . le spaccaraje a luong'a luongo, e le lavaraje tanta vote : piglia miezo ruotolo d'animelle, e pulciare de picoro, e lave pulito ; po piglia no pezzo de rezza de picoro, ma de chella chiù sottile, la stienne ncoppa a lo bancone, e llà dinto ng'accuonge no grano de petrosino, miezo ruotolo de presunto tagliato a fellette pe luongo comme pure miezo ruotolo de casocavallo de regno, e pure tagliato accossi, sale, pepe, e arravuoglie tutto dint'a la rezza quanto chiù stritto può, doppo fatto chisto totaro arravuoglie attorno attorno tutte chelle stentine , nge miette no capo de spavo, e lo nfile a lo spito, facenno venì tanta na cosa ch' è sempe bell'a bedè, lo farraje cocere suave, suave, e quanno è cotto to sfile, e lo sierve pe chi nne vò.

Martedì.

Zuppa. Bullito de pulle e vaccina. Fritto de mezz'alice. Arrustito de scorze.

PRATTECA.

Zuppa.

Piglia no ruotolo e miezo de carna de vacca, doje galline, miezo ruotolo de presutto, pulizza, lava, e anniette ogne ncosa, e miette a bollere dinto a na marmitta; stann' attiento a lo scumma. Quanno tutto s' è cuotto, scule lo broro, e miette dinto a na cazzarola tutta la carne co no poco d'acqua vollente e la tiene ncauro, miette nauta vota lo broro dinto a la marmitta; piglia doje pastenache, le gratte e le ntrite, no tornese de petrosino, n' acciaio, ntrite; e farraje cocere tutta dinto a chillo broro; po piglia otto pagnotte de doje grana le sfaje felle felle, l'arruste ncoppa a la gratiglia, le mmiette dinto a la zuppiera, e po nge mine chille broro ncoppa.

Bollito.

Accuonce ogne ncosa dinto a no vacile e l' appresiente.

Fritto de mez' alice.

Piglia 3 rotola de mez' alice, le scapuozze e le llave chiù de no vota, e po le faje scola, le nfarine, e le frije jonne jonne.

Arrusto de scorze.

Piglia tre rotola de scorze, l'apparicchie ncoppa a lo bancone, levannone tutte chell' osse sgranate, nsomma l'anniette, po piglia no quarto de nzogna, nge mmische petrosino ntretato, arecheto, sale e pepe, si te nge piace nge miette no spicolo d'aglio ntretato, mmische ogne ncosa, comme facisse n' agniente: farraje na bella lardiata a tutte le scorze, l' accuonge ncoppa a la gratiglia, e lle farraje cocere suave suave, votannole spisso.

Miercodì.

Menesta janca co le tonninole. Seccetelle a lo tiano Arrusto de tunno. Frettata co' la cepolla.

PRATTECA.

Menesta janca.

Piglia tre rotola de tonninole, le llave e po le scaure, pe farle tutt' aprì; nne le llieve da dinto a le scorze, e l' astipe: miette dinto a na cazzarola no terzo de nzogna, no grano de petrosino ntretato, doje pastenache pure ntretate, duj' acce pure ntretate e pulite e na caraffa e meza d'acqua, sale e pepe, e farraje cocere accuong' accuongio; pe ntramente scaura doje rotola e meza de stivaletti, li sculi, e li mbruoglie dinto a chillo broro assieme cu le tonninole, farraje ncorporà, e accossi nzuppiera la siervarraje.

Seccetelle a lo tiano.

Piglia tre rotola de seccetelle, nne lieve tutte l' ossa, nge taglie l' uocchie, e ne lieve la vocca, che sta mmiezo a le granfe,

le llave pulite pulite, e lle sfaje sculà; farraje zoffriere dinto a no tiano na bella cepolla ntretata, e petrosino co no quarto de nzogna; e tre musurella d' noglio, quanno s' è arrostita la cepolla nge miette no poco d'acqua vollente, e farraje vollere; po nge miette quatto grana de pass' e pignuoli, e po nge mine le secce-telle, le farraje cocere, e lle siervarraje.

Arrusto de tunno

Piglia na bella fella de tunno, e chess' avvarria da essere de tre rotola, l' abbagne d' acito, uoglio e sale; farraje nfocà la gratiglia, e accossi la farraje arrostitere, bagnannola sempa co l'acito e uoglio; quanno s' è cotta, miette dint' a lo vacilo sujo na ntretata de lattuga, o de scarola, e nge la miette ncoppa.

Frettata co la cepolla

Chisso è no bello piatto p' acconcià buono lo stommaco pe chi lo tene revotato (commè fosse juste lo si masto che mente che sta nsegnanno chesta frettata tene dolore ncuorpe, nsarvamentito de chi me sente, e n'asciuta da euorpo, parlanno co crianza) e averamente stammatina mme la voglie fa; piglia nromma na bella cepolla janca, la nritarraje, e la faje zoffriere co no poco de nzogna dint' a la tiella e la farraje venì jonna jonna: sbattarraje 24 ova fresche, nge miette miezo quarto de provola grattata, no poco de mollica de pane, o spugnata, o grattata, no poco de petrosino ntretato, e nge mbruoglie chella cepolla, anniette la tiella, nge miette no poco de nzogna, e quanna fummecca, nge mine chella paparotta d' ova; po co na cucchiara de lignammo, vuote sempe, pechè accossi so coce nsiachè se quaglio tutto ll'uovo; quanno s'è tutto quagliato nge farraje piglià la forma de frettata attunnannola cu la cucchiara, e co lo maneco mmano de la tiella mperò l' la muovarraje sempe sempe pe no farla azzeccà sotto; po nge miette no piatto ncoppa, e la vuote, sott' e ncoppa dint' a lo piatto; miette n' auto poco de nzogna dint' a la tiella, e la farraje purzi fummechià (1), po accuungio, accuungio nge farraje sciulià co lu stesso piatto la frettata, e la farraje cocere da chell' auta parte, e sempe tenenno mmano... lo maneco de la tiella sciulianno sempe; quanno s' è cotta farraje la stessa funzione co lo piatto, e la lieve da la tiella, e la miette dinto a lo vacile sujo, maneggianno.

Giovedì

Maccaruncielle ncasciate co lo brore de lo stufato. Stufato de vaccina. Treglie fritte. Jancomagnà.

(1) Fummechià, s'intende farla bollire, altrimenti sentirebbe di sugna cruda.

PRATTECA.

Maccaruncielle.

Scaura tre rotola de maccaruncielle, e chille de la Costa so chiù eccellente, chillo de Gragnano pure songhe buon'assaje, e io llo saccio pechè ncasa de no Signore, che sta de casa vicino a la Nunziata, nne tene sempe li casciane de tutte sciorte de pasta, benedica: pechè tene no credde to uno de Gragnano, e te può figurà chillo poverommo, che sciorte de pasta lle manna, sempe la meglio, pechè cchiù de na vota nngiaggio manciato, pechè dinto a chella casa nge'è trasuta na Signorina, che io voglio tanto bene, e quanno chillo Signore se mette a dà na tavola, non te può fiurà com'è sguazzone, pechè ng'è lo ditto nuosto che dice, ma chesto non pozzo dicere mò: scaura *addonga* li maccarune vierde vierde, li sculi, e po li mbruogli co no mezo ruotolo de caso de sardegna, pechè chillo Signore accosì lli ffà, e lo brodo de lo stufato.

Stufato.

Piglia tre rotola de ponta de nateca, e lo farraje, tale e quale comm'a lu laciorte de la dommeneca pe la prima settimana pe no ddì tanta cose; nge farraje na guarnizione de cepolluzze, e lo siervarraje.

Fritto de treglie

Piglia doje rotola e meze de meze treglie, lle sgarze, lle scarde (1), lle lave, lle nfarine, e lle frie jonne jonne, accongianno dinf'a lo vacile co sronne d'accio fritto pe coppa.

Jancomagnà.

Piglia na carrafa e meza de latte buono e frisco, mmescola co no tierzo e mezo de zuccaro fino, e macenato, nove rossa d'ova, quatt'onz' e meze de sciore de riso, e na carrafa e meza d'acqua fresca, no pucurillo pucurillo de sale, no poco de scorza de limone grattata, e passa tutto pe lo setaccio, miette tutto dinto a na cazzarola; e co na cucchiara de ligno vota sempe da no lato; quanno s'è quagliato, lo mietto dinto a lo vacile, e ncoppa nge faje na scuratella de cannella.

Viernadi.

Fasulille agreste a menesta. Coccozielle a la parmessiana. Pumarola arraganate a lo forno. Scirille de coccozielle fritte co la pastetta, e treglie de padula. Che bello pranzo tutto d'erve!

PRATTECA.

Menesta de fasulille.

Piglia quattro rotola de fasulille, ma de chille tiennere, nne

(1) Scarde significa squamare, togliere le squame.

lieve tutte li struppuncielle e li file, e li scaure, po li buote dinf' a lo tiano, co quatto musurella d' uoglio e cepolla zuffritta, sale e pepe, lli farraje ncorporà e li sierve.

Cocozielle a la parmesciana.

Pe ducece perzune friarraje na trentina de cocozielle mezzane, fatt' a felle tonne; l' accuonce dinto a tortiera a filaro a filaro co caso grattato, pepe e vasinicola ntretata e pe mmiezo, e pe coppa nge miette la sarza de pommadoro; li farraje nrosca a lo forno, o co lo tiesto, e li siervarraje.

Pummadoro arraganate.

Piglia quatto rotola de pummadoro, ma chelle tonne tonne ne spacche a mez' a meze, le miettarraje dinto a no ruoto a solaro a solaro co mollica de pane grattato, arecheto, sale, pepe, alice salate a mez' a meze, aulive e chiapparielle, le farraje cocere a lo forno, e quando se so bene nrosate le siervarraje.

Sciurille co la pastetta, e treglie de padula.

Farraje na bella pastetta di sciore, comm' a chella de Sapeto de la prima settimana; scaurarraje a meza cottura li sciurille de li cocozielle, ma chilli nchiusi, no chilli spampanati, pechè comme saje tutte le cose spampanate non so maje bone, nne pigliarraje quatto o cinco a la vota, li mbruoglie dinto a la pastetta comm' a zeppelle, lle friarraje ma de na fiura lungarelle, po piglia na porzione de treglie de padula e chisse so li puparuoili, nne lieve lo struppone, e lli friarraje votanno sempe, e accossi l' accunciarraje pe na bella guarnizione a lle zeppelle de li sciurille.

Sapeto.

Menesta de Cocozielle co caso e ova. Pesce a lo tiano. Ova fritte. Baccalà mpasticcio.

PRATECA.

Menesta.

Piglia na nquantità de cocozielle piccerenielle, nne lieve li struppone e lli spacche nquarto, lli farraje pezzulle pezzulle, e li mmiette dinto a no tiano co no terzo de nzogna e vasinicola, sale e pepe, e li farraje cocere, ma no ntanto; si vide ca sonc' acquasi nne lievarraje no poco de broro; po sbatte na decina d' ova co no terzo de provola, o case grattato, e llo mmine dinf' a lo tiano, e farraje quaglia votanno sempe, e chesta pure è na bella menesta p' addefrescà lo saugo.

Pesce a lo tiano.

Piglia tre rotola de merluzzo, o di ciefero, lli sgarze, lli scarde, e lli faje a miez' a meze, lli farraje cocere dinto a lo tiano co l' uoglio, o co la nzogna co na cepolla soffritta; li siervarraje co lle cepolle attuorno, o pure co li pesielle.

Ova fritte.

Che mmalina l'aggio da dicere pe chisto piatto! Menechella la lavannara purzì lle sape fa , già che lo Cielo vole accossì stamm' attiente ausolià. Miette dinte a na tielluccia piccerella acconcia acconcia, e quanto so belle cheste tiellucce piccerelle che pe trovarle s' hanno da ordenà apposta, e tanta vote manco riescono bono pechè sempe cchiù lariulelle de l' uova che ngiaie da friere; nge miette nsomma no poco de nzogna a la vota , e quando fummea nge mine n' uovo a la vota (guè senza la scorza parlammo chiaro) vide ca chillo subbeto arriccìa la velinia, tanne co la perciata vuote meza de la velinia ncoppa all' uovo , e lo farraje cocere comm' a na sfogliatella e jonne jonne ne faciarraje 24 accossi.

Baccalà mpasticcio.

Piglia no ruotolo de baccalà *mussille*, lo scaure, e nne l'ève le spine e la pelle, po ntrita tre grana de scarole, lle farraje soffriere co no musuriello d' uoglio, miezo quarto d' alicè salate belle pulite; nge farraje cocere sei grana d' aulive e chiapparielle , no grano de passe, e n' unto de pignuole e farraje chesta farza ; farraje la pasta comm' a chella de là pizza rusteca de la dummeneca pe la seconna semmana, la miette dinto a la tortiera , sotto nge miette na mmità de chella scarola , senza broro , mmiezzo nge miette lu baccalà po l' auta scarola , e doppo l' auta pasta; azzicche buono attornno, e farraje cocere lu pasticcio cu lu tiesto ncoppa a la fornacella, arroventata, no fornacella nfocata , e accussì lo farraje cocere.

TERZA SEMMANA.**Dommeneca.**

Maccarune co li mulignane. Gallotta a lo tiano. Cassuola de fungetielle. Bucchinotte d' amarene.

PRATTECA.*Maccarune.*

Pe ffa buone chisti maccarune, piglia sei grosse mulignane, nne lieve la scorza e lle fielle, le miette nsale, sott' a na suppressa, po le ffrarraje e chelle fielle le miettarraje pe mmiezo a tre rotola de maccaruni, che scaurarraje vierde vierde, scolannone tutta l' acqua , nge miette miezo ruotolo de caso grattato , e broro de là gallotta, apparicchianole dinto a no vacile , e po nge farraje fa na ngroscatella a lo forno.

Gallotta a lo tiano.

Piglia na bella gallotta a lo polliere, l' anniette e la lave bella pulita, la ncuosce, l' attacche co lo spavo e la farraje a lo tiano comm' a lo stufato, tiranno no bello broro junno junno e co chesto accunciarraje li maccaruni ; nge farraje na guarnizione de patane, e dinto a lo vacile sujo la siervarraje.

Cassuola de fungetielle.

Piglia tre rotola de fungetielle, chille de chiuppo, l'anniette pulite, e lli lavi co acqua vollente, po miette dinto a na cazzarola no quarto de nzogna, no tierzo de prosutto ntretato fatte a sellucce, lo farraje zoffriere, e po nge miette li fungetielle, co sale e pepe, e petrosino ntretato, quando se so cuotte li mmiette dinto a lo vacile, co felle de pane fritto atturno.

Bucchinotte d' amarene.

Piglia nu ruotolo de sciore, miezo de zucchero, e miezo de nzogna, duedece rossa d' ova no pucurillo de sale, e mbasta buono, stienne chesta pasta co lo laniaturo, ne farraje na pettola dopia quanto a no dudice carrino, e furmarraje li buchinotte dint' alle forme; nge miette la mbottunatura d' amarene, po l' auta pasta, e accussi farraje li buchinotte; lli farraje cocere a lo forno, e po lli sformarraje aceongiannole dinto a lo piatto.

Lunedì.

Riso dint' a lo broro de pommadoro. Trippa co la sarza de pommadoro. Cuscetta a lo forno. Zeppole.

PRATTECA*Rise.*

Farraje nu bello broro co chelle belle pommadoro, e pe connemiento nge mettarraje no tierzo de zogna; po piglia doje rotola de rise, li scoglie, lli lave e l'anniette, e po nge faje na scauratella li scule e lli farraje finì de cocere dint' a lo broro de pommadoro.

Trippa.

Farraje la sarza de pommadoro, e pe ntramente farraje cocere tre rotola de trippa de vacca, ma haje da piglià chella che nge sta lo callo, pecchè è la cchiù meglio; quando sta alla mmità de la cottura nge haje da cagnà l' acqua, e ngè miette l' auta, ma volente, e lo ssale, e accussi la faciarraje finì de cocere; po la lieve, la faje a pezzulle, e la revuote dint' a la sarza de pommadoro.

Cuscetta a lo forno.

Piglia doje cuscette, nge strunghe lo gammonciello, zoè l'uosso, farraje tanta pezzulle de lardo e de presutto, ma lungarielle, e co lo cortiello nge le nfilarraje; piglia na tiella a doje maneche, la sudugne de nzogna, nge miette li cuscette, pure sodonte de nzogna, sale e pepe e nge miette cepolle piccerelle, e patanelle munaate pure piccerelle e farraje cocere a lo forno.

Zeppole.

Miette dinto a na cazzarola na carrafa d' acqua, e no bicchiero de vino janco, o si no doje prese d' acquavita sfrommata, la miette

ncoppa a la fornacella, e quanne abbla (1) accommenzà a ffa l'acqua lli campanelle, e sta p' asci a bollere nge mine a poco a poco tre quarte, o duje tierze de sciore, e buote sempe, e sempe da na via; quanno vide che la pasta se scosta da tuorno a la cazàrola, chillo è lo segnale ch'è cotta, subbetamente la lieve, e la miette a raffreddà ncoppa a lo bancone, po la mine no poco sodoguenno lo bancone co no pucurillo d' uoglio, ne farraje tanta tortanelle e lle friarraje, o co la nzogna, o co l' uoglio; po co no spruocolo appuntuto lle pugne, lle spertuse, quanno mperò hanno fatto la primma scorzetella; pecchè accossì squigliano: quanno se so fatte jonne le nfile tutte a chillo spruocolo, e lle miette ncoppa a na carta straccia, po lle miette dint' a no vacile, e chieue de zuccaro npolvere le siervarraje.

Martedì.

Menesta de cecorie. Bollito mmescato. Fritto de seccetelle. Arrusto de scorze.

FRATECA.

Menesta.

Pe se fa la menesta s' adda fa primma lo broro, mperciò miette a bollero doje rotola de carna vaccina, ma chella che se chiamma lo fianchetto, na gallina e tre quarte de presutto, quanno la carna s' è cotta, la miette aspartata; miette dint' a lo broro miezoto rotolo de lardo pesato, e farraje vollere co lo sale, passarraje lo broro, e pe dudece perzune nge farraje cocere dieci livre (2) de cecorie; tutte belle monnate, pulite e lavate.

Bollito.

De chisto n' avimmo parlato ncoppa pe fa lo broro; mperzò non nge chiù da dicere, sulo, de prepararlo dinto a lo vacile, e appresentarlo.

Fritto de seccetella.

Piglia doje rotola e meza de chelle seccetelle vive vive, che si chiammano *castagnelle*, e pe canoscere si so fresche so scure scure, nne lieve chell' ossa, nge schiate l' uocchi, le lave belle pulite, lle nfarine e lle frije, e comme so saporite.

Arrusto de scorze.

Piglia dudece belle scorze; e te le faciarraje taglia non tanto piccerelle ca si nò no nge lli truove ncoppa a la gratiglia pecchè s' arpecchiano (3) lli lardie de larde pesato, arecheto, sale e pepe, e si te nge piace, nge miette purzì no spiccolo d' aglio, e ncoppa a la gratiglia nfocata lle farraje cocere.

(1) Abbla, questo si deve pronunziar lungo non breve, perchè in questa circostanza non significa avere, ma vuol dinotare principio di una cosa, come p. e. quanno principia, ec.

(2) Livre l'è una misura ortolana, che per le cicorie, ogni *livra* è composta di 20 mazzettini.

(3) Arpecchiano s'intende aggrinsire, ritirare.

Miercodì.

Frettata de vermicielle. Ova toste co la sarza de pommadoro. Lacierte arrustute. Frettata co la mozzarella.

PRATTECA.

Frettata de vermicielle.

Scura tre rotola de vermicielle, ma teniente teniente, li scu-
le, e li buote dinto a no tiano co tre musurella d' uoglio zoffrit-
to, co mezo quarto d' alice salate e pepe, quando l' aje mbro-
gliate e asciuttate, nne miette na mmità dinto a la tiella e nge
miette na mbottunatura d' aulive, senza l' osse, de chiapparielle,
d' alice salate, a mez'a meze, passe, pignuoli, nge miette l' auta
mmità de li vermicielle, e nge farraje fa la scorza sott' e ncoppa,
facennola friere co la nzogna, o co l' uoglio.

Ova tosta co la sarza de pommadoro.

Farraje la sarza de pommadoro; scaura 24 ova toste, le mun-
narraje de le scorze, e le faje a quart' a quart' o a mez' a meze;
le situarraje dinto a lo vacile, e nge mine ncoppa la sarza.

Lacierte arrostate.

Vi ca chisso e pesce, o t' avisse da credere che songo le lacer-
te? lacierte, è chillo pesce, che comme dicene li Signuri, che
scurrottamente li chiammano, sportuni, schiottuni, *schettoni* chi
sà che dielleche dicene lloro, nsomma piglia chisto pesce, li sgar-
ge, li pulizzarraje li llave, li farraje arrostate co l' acito e uo-
glio, e po li mmiette dinto a lo vacile co no poco de lattuca ntre-
tata sotto.

Frettata co la mozzarella.

Sbattarraje 24 ova nge miette nu quarto de caso grattato, e
no tierzo de mozzarella ntretate, e farraje la frettata comme t' ag-
gio ditto n' auta vota, parlanno de la frettata co la cepolla.

Giovedì.

Schiaffune ncasciate colo broro. Brasciole a lo tiano. Fritto de
cocozielle. Feletto de vacca arrostate.

PRATTECA.

Schiaffune.

Chesta è na pasta, che se fa mmano, e so comme fossero tanta
cannuole, ne scaurarraje tre rotola, e ammeno ammeno nge von-
no tre quarte de caso grattato pe poterle ncascià bone, li scu-
larraje, li mbruoglie nzuppiera co lo caso e broro.

Brasciole a lo tiano.

Pesa tre rotola de porpa de vaccina tutta polezzata de lle pel-
lechie e nierve, nge gaise na bona mollica de pane spugnata, e ne

facciarraje tanta porzione; li stienne ncoppa a lo bancone, e dinto nge miette larde pesato, petrosino ntretato, passe, pignuole e prosutto, l'arravuglie, l'attacche co lo file, e le farraje a lo tiano tiranno lo brodo co tutte chelle pellecchie e nevere; quando l'haje d'appresentà lieve llo file, colo lo broro, e lle siervarraje.

Fritto do cocozzielle.

Piglia chilli cocozzielle piccerilli, lli fielle, lli mmiette nsale, po li spriemme, lli nfarine, e lli frije junne, iunne.

Feletto de vacca arrostuto.

Piglia no felette de vacca de tre rotola, l'anniette; lo ncarte co carta sodonta de nzogna, sale e pepe, l'attacche co lo spave, lo nfile a lo spito, e lo farrai arrostere soave, soave, allardianolo sempe d'acqua, sale e broro, quando s'è scuotto lo sfile, lo scarte, e l'appresente.

Viernadl.

Tagliarielle ncasciate co lo butiro. Alice a lo tiano. Ova co la sarza a la franzese. Cauzuncielle fritte co la pasta, e mbottunatura doce.

FRATTECA.

Tagliarielle.

Saura tre rotola de tagliarielle; li scule e li miette nzuppiera co mezo ruotolo de parmesciano ncasciate, po nge squaglie tre pezze de butirro, ma che sia vollente.

Alice a lo tiano.

Farraje no broro, co na cepolla ntretata soffritta, co doje murella d'uoglio, quando s'è fatta rossa rossa, nge miette no poco d'acqua caura, e nge farraje no poco de broro, pe tramente piglia tre rotola d'alice de sperone, nne lieve la capo, e lle stentine, e bone lavate lle mmine dinto a chillo broro, e quando soughe cotte l'appresente.

Ova co la sarza a la franzese.

Saura 24 ove toste, nne lieve le scorze e lle taglie nquarta, po ncoppa nge jette la sarza a la franzese, che farraje de questa maniera, ntreta na bella cepolla e la farraje zoffriere co no poco de nzogna, quando è rossa nge miette no poco d'acqua, o quando volle, nge miette purzì quatto grana d'aulive, e chiapparielli, ma senza ll'uosso, quatt'alice salate ntretate, no poco de tarantiello, sale, pepe e petrosino ntretato, e farraje cocere, nge miette no poco d'acito, e si fosse tropp'acra nge miette no poco poco de zucchero; apparcchie l'ova dint' a lo vacile, e nge schiaffe ncoppo la sarza.

Cauzuncielle fritte co la mbottunatura doce.

Piglia no ruotolo de sciore fino, no quarto de zucchero scuro,

no quarto de nzogna; sei ova, no poco de sale; e no pècurillo d'acqua fresca, mpasta ogne neosa, e ne faciarraje tanta piezze, pe quanta cauzuncielle vuo fa, schianarraje co lo laniaturo (1) e farraje lle pezzelle tonne tonne, dinto nge miette no poco de conserva scuruppata, e li commugliarraje co l'auta mmità de la pezzella stessa, l'azzicche e ffrie junne junne; lli mmiette dinto a lo vacile co na sciuratella de zuccaro pe coppa.

Sapeto.

Fave secche a menesta co la cepolla e pommadora. Mbianco de pesce. Ova mpriatorio. Zeppolelle de vurracce.

PRATTECA.

Fave secche.

Piglia doje misure de fave secche, e spugate, nge tagliarraje tutte le nasille, ma te preio co lo cortiello, pechè aggio visto chiù de na vota, ca chisti nasille nne li levano co li denti, e che briogna, che parcaria è chesta, mme se revota lo stommaco; li lavarraje bone bone e li scaure, po nfratanto farraje zoffriere doje cepolle ntretate dint' a no tiano co no tierzo de nzogna, o co quatto musurella d' uoglio, e quando la cepolla s' è ammosciata nge miette no ruotolo de pommadoro, ma sulamente la porpa, sale, pepe, e petrosino ntretato, nge miette meza carafa d'acqua e po lle ffave sculate de chella acqua lle ffarraje ncorporà, e po lle siervarraje nzuppiera co felle de pane fritto pe mmiezo.

Mbianco de pesce.

Piglia tre rotola de pesce, o merluzzo o cesaro, l' anniette de tutto, buono lavato, lo scaure co acqua, acito, limone, sale, lauro, e rosomarina, lo miette dinto a lo vacilo, e lo sierve co uoglio, zuco de limone, e petrosino ntretato pe ncoppa.

Ova mpriatorio.

Farraje na bella sarza de pummadoro, denza denza; farraje l' ova jettata all'acqua vollente, mperò cotta a una a una dint' a na cazzarulella co acqua vollente sale, e acito, e confromme se coceno, li scule, e lle mmiette dinto a no vacile, e quando so tutte leste nge mine la sarza de pommadoro, e cheste so l' ova mpriatorio.

Zeppolelle de vurracce

Farraje la pastetta comm' a chella de lo sapeto de la primma settimana, e farraje le zeppolelle co na cimmetella de vurraccia, ne fritte, l' appresiente.

(1) Laniaturo, laganatojo, appianatojo, stenderello.

QUARTA E ULTIMA SEMMANA.

Dommeneca.

Maccarune de zita ncasciate co lo broro. Braciolone de puorco mbottunato. Cervellate arrostute. Scagliuozzole.

PRATTECA.

Maccarune.

Scaura tre rotola de maccarune de zita, li scule e li mbruoglie co mezo ruotolo de parmesciano e broro.

Bracioloni de puorco.

Piglia la sbracatura sana sana de lo prosutto de puorco frisco, co lo cortiello, l'allariarraje granne granne, po piglia presutto salato ntretato, petrosino, passe, pignuole, ova toste, e felluece de verrinia salata, arravuoglie stritto stritto e attacca co lo spavo, e lo farraje cocere tale e quale comm' a lo stufato.

Cervellate arrostute.

Piglia 24 cervellate, ma de chelle bone, lle ffarraj a cap'a capo, e lle nfile a li spetille de canne, e de' ligne, co li crostine de pane uno sì, e l'auto no; lle ffarraje cocere suave suave, e quando so cotte, le sfile e le siervarraje dint'a lo vacile.

Scagliuozzole.

Farraje na bella polenta de farina de granodinio co caso gratato, nzogna, sale e pepe; e la farraje cocere no pucurillo supierchio; quando è cotta la lieve, e la puose ncoppa a lo bancone sudunto de nzogna, chiano chiano ne ffarraje uno pezzo luongo, quando s'è raffreddata la taglia a felle, lle mbottunarraje co na fella de provola, mmiezo a doje felle de pasta, l'azzicche, e l'aggarbe co le mmane, e accossi friarraje li scagliuozzole.

Lunedì.

Menesta de torza e cappuce. Bollito de vacca. Fritto de pesce mmescato. Feletto de puorco arrostuto;

PRATTECA.

Menesta.

Piglia quatto cappuce, e divedotto mazze de torze, munnarraje tutto pulito, e lavato, e doj'ora primma allommeno de magna, la farraje cocere dint'o a lo broro, la farraje arreputà, e po la mmenieste.

Bollito.

Farraje vollere tre rotola de carna de vacca la ponta de pietto, pecchè nge sta no bello callo grasso, nge miette mezo ruotolo de verrinia salata ntacoata a felle nfaccia a la stessa cotena, e

dopo scommato lo broro nge mietta miezo ruotolo de lardo pe-
sato; quando la carna s'è cotta la lieve, la tiene ncauro dinto a na
cazzarola co no poco d' acqua caura, cularraje lo broro, e nge
farraje cocere la menesta.

Fritto di pesce mmescato.

Piglia tre rotola de pesce, mez'alice, trigliozze, seccetelle e
calamarielle, pulizzarraje, e lavarraje tutto: farraje scolà dinto
a no setaccio; nfarina ogne ncosa co lo sciore, e junno junno
farraje no bello fritto.

Feletto de puorco arrostito.

Piglia lo feletto de puorco de tre rotola, ma de chillo duppio
lo nfila a lo spito, e lo farraie cocere soave soave, e russo russo,
bagnanuolo co acqua, sale, e nzogna; lo sfila, e lo miette dinto a
lo piatto sujo.

Martedì.

Stivaletti dinto a lo broro russo. Stufato de vaccina. Costatelle
de puorco ammollecate. Sanguinaccio.

PRATTECA.

Stivalette.

Fatto lo stufato co broro supierchio, nge farraje cocere doje ro-
tola de stivalette, e brorusi brorusi lli mmiette dinto a la zuppie-
ra, servennole co no piatto de frummaggio grattato.

Stufato.

Farraje lo stufato co tre rotola de vacante de vaccina e pechè
dinta a lo broro haje da cocere la pasta, miettarraje dinto a la
cazzarola, o tiano, no terzo de nzogna, ca si no vene no broro
che pare na liscia; quando la carna s'è cotta, nne la lieve, e la
miette dinto a n' auta cazzarola co no poco de broro, e l' auto
lo ccule e nge cuoce li stivalette.

Costatelle ammollecate.

Piglia tre rotola de costatelle de puorche, lle farraje cocere a
la gratiglia, a meza cottura, nge miette sale e pepe, e mollica de
pane grattato, lle farraje fenì de cocere, e abbruscata, ma jon-
ne, e accossi l' apparicchiarraje dinto a lo vacile suje.

Sanguinaccio.

Piglia no ruotolo de sango de puorco (co reverenzia parlanno)
e de chillo tanno (1) scannato, e pechè chesto subetamente se
quaglia, l'aja da mania co le mmane pe nne luvà la spogna; po nge
miette na libbra de ceccolata cotta a decotto denzo, miezo ruoto-

(1) Tanno significa al momento ammazzato il nero.

lo de zuccherò fino buono macenato, doje grana de cannella fina, no grano de carofano fino, meza libbra de cetronata, e n'auta meza de cocozzata ntretata, meza libbra de mustaccinolo pesato; miette ogni cosa dint' a na cazzarola, e co na cucchiara vuote sempe, comm' avise da fa la crema, quando s'è astregnuto, lo mmiette dinto alle stentine de puorco. ma de chelle larie mperò, e fatt' a capo a-capo, comm' a na sopressata; t' arraccomanno de no le ffa tanto chienne, ca pechè se schiattano nsarvamente de chi nge sente, l'attacche nfaccia a na mazzarella; e chosta appesa dinto a na caurara d'acqua vollente, e farraje cocere no poco, perchè s' hanno da cocere lle stentina; po lli lieve, e lli mmiette dinto a no ruoto co no poco de nzogna, pe farle ngrosà, e accossì se magna lo sanguinaccio.

Miercodì

Zuppa de fasule. Baccalà volluto. Alice arraganate. Frettata.

PRATTECA.

Fasule.

Piglia na misura e meza de fasule janche, li scoglie, e lli mmiette a bollere dinto a na caccavella chiena d'acqua, quando stanno a meza cottura nne lieve chell'acqua, e nge miette l'auta, ma vollente, co quatto misurella d'uoglio, no grano de petrosino, quatt' acce belle pulite, quatto spicole d'aglio, sale e puparuoli forti, e tutto ntretato gruosso, lli sfarraje cocere, e lli mmiette nzuppiera co doje pagnotte de pane fatt' a crustini fritte.

Baccalà volluto.

Scaura doje rotola de baccalà, ma mussillo, nne lieve doppo cuotto la pelle e la spina echiù grossa, l' apparecchie dinto a lo piatto co na sciorata de petrosino ntretato, uoglio, zuco de limone, sale e pepe, e accossì lo siervarraje.

Alice arraganate.

Piglia doje rotola e meze d'alice, lle scapuocchie, lle svientre; e le lave, e lle sfarraje asciuttà, po le mmiette dinto a no ruoto a filaro, a filaro co mollica de pane grattato, petrosino ntretato, arechete spullecato, sale, pepe, uoglio e zuco de limone, ma poco, e lle farrai cocere sotto a lo tiesto facennole ngrosca.

Frettata.

Sbatte 24 ova ma fresche, nge mische no quarto de provo'la grattata, na mollica de pane spugnata, no grano de petrosino ntretato, sale e pepe, e mbruoglie ogni cosa, po miette no poco de nzogna dinto a la tiella, quando summecheja nge mina la paparotta co na cucchiara di ligno, vuoto sempe tutto chelle che se quaglia sott' a lo funno de la tiella, e quando tutto s'è quagliato l' attunne co la cucchiara pe nge fa piglià la forma ritonna, e co lo maneco de la tiella la farraje sempe sciulià, ca si no subeto

s' azzecca, e s' abbruscia, po nge miette no piatto ncoppa, e la vuota sott' e ncoppa, anniette lesto la tiella, pechè sempe nge rummane no poco d' uovo sfrantumato, e si chello non se leva vene nera la frettata, nge miette n'auto ppoco de nzogna, e quando fummea nge faje sciulià la frettata, e accossi la farraje cocere pell' auto lato.

Giovedì.

Menesta de vruocole e cecorie. Bollito de vucolare de puorco; e carne de vacca. Fritto de pesce; Arrusto de mozzarelle.

PRATTECA.

Menesta.

Miette a bollere no ruotolo e mieze de vucolare de puorco salato, no ruotolo e miezo de carne de vaccina, e tutto buono pulito, e lavato, starraje attiento a lo scummà, e doppo nge miette miezo ruotolo de lardo buqno pesato, quando la carna s' è cotta, e abada ca chella de puorco è primma, nne la lieve, cale lo brodo, lo tuonnarraje a mettere dintò la marmitta, e nge farraje cocere dudece belle cimme de vruocole, co chelle cemmoelle, e sei livre de cecorie, farraje cocere la menesta just' a lo punto sujo, e po la sierge.

Bollito.

Nonn' aggio che te dicere, pechè te ll' aggio ditto primma, lo miette dintò a lo vacile sujo, co quatto patanelle fritte attornio, e accossi l' appresente.

Fritto de pesce.

Mmesca, mez' alice, trigliozze, seccetelle e calamarielle, lave buone ogne ncosa, scule, nfarine, e frije junuo junno, e po co no savrietto dintò a lo vacile nge lo mmiette, co na fronnata de petrosino fritto ncoppa.

Arrusto de muzzarelle.

Piglia dudece socce muzzarelle, lle ffaje a mez'a meze, e le nfi-larraje a li spitille de canna, o di legno, o si nge stanno chille de fierro so cchiù meglio, co na fella de pane pe mmiezo, anniette la gratiglia proprio pe chist' arrusto ca si nò fete, o de pesce, o de carne, e starraje attiente sempe a botà spisso perchè subeto s' azzeccano, s' abbruciano, e se squagliano; quanne se so fatte rosse rosse lle sfile, e lle mmiette dintò a lo vacilo, e lle ssierve.

Avvertimento

Pe chisti duje ultime juorne, de la quarta settimana, zoè, vier-nadi e sapete, aggio penzato de fa fiurà la vigilia, e le juorno de lo Santo Natale, de tutte chelle che se sole mancià all' uso nuosto dé Napole.

Viernadi Vigilia de Natale.

Vruoccoli zuffritti. Vermicielli aglio e uoglie. Fritto d' anguille, e calamari. Raoste volluto. Pesce mpasticcio. Arrusto de capitone. Caponata. Struffoli.

PRATTECA

Vruoccoli.

Piglia 24 belle cimme de vruoccoli, de chilli piedi chini de cimmoelle, li mmunne, e nge daie na scauratella; miette dinto a no tiano quatto musurella d' uoglio, quatte spicole d' aglio, otto alice salate pulite, farraie zuffriere; nge vuote li vruoccole, co sale e pepe, e lli sfaraie stofà asciutt'asciutt'e accussi lli sierverraje.

Vermicielle.

Scaura doie rotola e meze de vermicielli, li scule, e li buote co tre musurelle d' uoglio, aglio, sale, pepe e mezo quarto d' alice salate, e vierde vierde l' appresiente.

Fritto.

Piglia doie rotola d' anguille, lle sfaie piezze piezze lavate nfarinate, e fritte; piglia no ruotolo de calamare lli pulizze, nne lieve chella spada, statt'attiento a non fia schiattà lo fele, lli sfaie felle, felle, lli lave e lli ffrie, e tutto mmescato lo miette dinto a lo vacile.

Raoste vollute.

Piglia sei raoste de tre quarte l'una lle scaure, e po lle taglie a mezz'a meze, nne lieve lo stentino, e lle miette dinto a lo piatto, facennole servi co uoglio, zuco de limone, sale, pepe e petrosino ntretato.

Pesce mpasticcio.

Scaura doje rotole de merluzze e ciefare, nne lieve le spine, e la pella, ntreta quatto grana de scarola, la lave e la zoffrie co no musuriello, e mezo d' uoglio, nge miette quatto grana d' aulive, senz'ossa mperò, e chiapparielle, mezo quarto d' alice salate. sale, pepe, e no grano de pignuole, farraje la pasta nfrolla co tre quarti de sciore come sta scritto a lo fuoglio 20, stiennarraje la pasta mperò, dinto a na tortiera, nge miette na mmità de chella scarola senza broro, mmiezo nge miette lo pesce, perchè chisso se mette sempe mmiezo, ncoppa a isso nge miette l'auta scarola; e all' ultemo l'auta pasta de commuoglio, l'azzicche attuorno attuorno, e lo farraje cocere sott'a lo tiesto.

Arrusto de capitone.

Piglia doje rotola de Capitone, so duje o uno, ca si no farraje n'arrusto d' anguille, lo faciarraje a pezzulle just' e co na fronna de lauro lo nfl'a lo spito, e accossi lo farraje cocere abbagnannolo co acqua, sale, e uoglio; lo sfile, e l'apparicchie dinto a lo vacile co no pocò de scarola ntretata sotto.

Caponata.

Pe ffa chesta caponata famme la grazia de vederla comme se fa a lo fuoglio 332 pe non fa na tiritera longa longa.

Struffoli.

E pe chisto piatto pure, va lo vide a lo fuoglio 24.

Sapeto.

Appresentanno to S. Natale che lo Cielo nge faccia vedé pe mill' ann' e che io de core v' addesidero.

Menesta de cecorie. Bollito mmescato. Capone a lo tiano. Nteriora de pulle mpasticcio. Puorco, sarvateco nsiviero. Arrusto de puorco, ma de chillo de Sorriento. Nsalata de caulisciore, Jangomagnà.

PRATTECA.

Menesta.

Pe ffa bona la menesta, miette a bollire duje capune, doje rotola de carna de vacca, e no ruotolo de proscutto salate, farraje, no bello brodo, nge miette miezo ruotolo de lardo, quando tutto s'e cuotto a partit' a partita nne lo llieve, cule lo brodo, e nge farraje cocere 10 livrè de cecorie, e bona cotta la miette nzup-piera, e la sierve.

Bollito

Miette buon'apparecchiato tutta la carna dinto a lo vacile e co na guarnizione de torzell'attuorno l' appresiente.

Capone a lo tiano.

Piglia quatto capune, l' anniette pulite, li ncuosce, l'attache, e li ffaje zuffriere a lo tiano, facennole cocere tale e quale comm'a la gallotta a lo tiano de la terza settimana pe la Dommenica.

Nteriore de pullo mpasticcio.

Farraje cocere le nteriora dinto a no poco de brodo de li capune, co doje porpeltella de vaccina, e no poco de sciore pe ffa lià lo broro, farraje la pasta nfrolla comm'a chella de la sera de pesce, e mmiezo nge miette la cassuola po l'auto coperechio de pasta, e lo farraje cocere comm'a chillo.

Puorco sarvateco nsiviero.

Piglia doje rotola de puorco sarvateco o puramente lo cignale, lo farraje a pezzelle, e lo zoffrie co no poco de nzogna, sbruffannoce spisso spisso co no poco a la vota na carafa de vino russo de Calabria, ma sempe vollente, e accossì lo farraje cocere, pe nge miette la concia, zoè, na libbra de mustacciuolo pesato, doje grana de carofano, e cannella fina, na libbra de cetronata ntretata, no quarto de zuccaro, poco sale, pepe, e acito, farraje vollere,

e ncorporà, po pruove, l' assaggie, mme ntiene, pe vedè si nge vo cchiù zuccaro, o cchiù acito, e fatto denzo denzo lo sier varraje.

Feletto de puorco de Sorriente arrostito.

Piglia no piezzo de tre rotola de chillo feletto, l' attacche co lo spago, lo nfilo a lo spito, e lo farraje cocere soave soave, e junno junno, lo sfile, e lo miette dintò a le vacile, e che magne nè l...

Nsalate de caulisciore.

Scaura no bello caulisciore, lo faje a cimmolette piccerelle, l' accoace dintò a lo vacile bello pulito, e co acito, e uoglie, sale e pepe, lo siervarraje.

Jangomagnà.

Vide chisto piatto doce a le giovedì de la seconna settimana, pe no scrivere cchiù, che cchiù ne mme fido, pecchè me fanno male le bentricelle de le dete.

Tant' a la vigilia, ch' a la Santa jornata de Natale, nge farraje na quantità de piattine de frutte, de sciosciole, de piattine de cose doce, acquavita, e no poco de caffè, pecchè sempe è buono.

È fenuto pe Grazia de Dio.

CONCHIUSIONE.

Quanto ho avuto il bene di esporre nella mia presente edizione non ho mirato alla vana gloria di comparire autore; ma unicamente a procurare un onesto passatempo a' miei amici dilettanti di Gastronomia. Prego dunque umilmente i lettori di essa a volermi accordare il loro compatimento, e a gradire le proteste della mia rispettosa stima ed amicizia.