

Illmo Sig. Sig. Prõn Colmo.



Hi non fa non falla, dice il Proverbio. Ogni campo ha la sua orfica. Il Capitolo, che ebbi l'onore d'invitare, giorni sono, a V. S. Illustriss., è stato concio per le feste. Un Critico Anonimo l'ha attaccato di fianco alla Prussiana, e l'ha cannonato a subisso spiatellatamente. A dire il vero tanta franchezza m'ha sorpreso, e tanto più, che trattavasi di cosuccia privata, e giù alla buona. Ma che s'ha a fare? Io non sono l'Archimandrita, nè il Factodo de' Rimatori eccellenti, nè tampoco la farina più pretta, che uscisse mai

Dal gran Buratto, che il bel fior sol coglie.

Quel, che mi consola, si è, che potrei darmi alle mosche in qualche maniera; ma per non entrar nell'un via uno, e così non finirla mai più, me la ingoierò in santa pace, e chi le ha avute se le tenga, e il Ciel lo benedica. Un Capitolo mena tutto il fracasso. Un Amico mio parziale me l'ha comunicato; ed io in su due piedi ne ho subito fatta copia, ed è la compiegata, che spedisco a V. S. Illustriss., perchè abbia come un seguito dell'Opera, e si sollevi qualche poco dalle continue, e tutte nobili sue occupazioni, ridendo alle spese

di due stempiati Farfallonisti Porcini. Quello di che la supplico per carità, si è, che il tutto rimanga segreto, anche a misericordia di quel po' di concetto, in che taluno mostra buonamente di tenermi, preoccupato per mia buona sorte da una oppenion troppo facile, e generosa. Ma con V. S. Illustriss., che mi conosce, che sa quanto io sia da poco, e che nella magistrale Arena sua Filosofica m' ha sofferto con tanta pazienza per un mero Piedistallo, od un Piccion di gesso, la cosa diversifica, e tollero di arrossire, e di scoprirmi per tambuffato. Ma in tale stato ancora spero, che V. S. Illustriss. non si scandalizzerà poi tanto, che abbia io a rimaner privo della sua buona grazia, che valuto d' assai; ed a quella raccomandandomi, col solito invariabile rispetto rimango.

*Devotiss., ed Obligatiss. Servidoro
D. Giuseppe Ferrari.*



RISPOSTA CRITICA, E SUSSIDIARIA
 AL CAPITOLO
 IN LODE DEL PORCO.



Aro Poeta, qual tu sia, che festi
 Di Rime quella tale infilzatura,
 Un gran marrone a sdiricciar prendesti.

T' ingolfasti in un mar, che fa paura,
 Con provvision meschina di biscotto:
 Stolto chi nell' oprar non ha misura.

Ma transeat: ogn' Afino ha il suo trotto;
 Il peggio è l' impostura, onde l' adorni,
 Larga, e ritonda più dell' O di Ghiotto.

La Musa uno stival? La scacci, e scorni?
 Porco, e Cignal non son tra lor parenti?
 E i Padri Achei son tanta feccia, e corni?

Amico, tu m' hai pieno: i tuoi accenti
 Fan che dall' unghie io del Leon decida;
 Dal morso imparo a giudicar dei denti.

Di denti acuti era ciascuno armato,
 Ed eran questi la sua spada, e lancia;
 Lo schioppo ancor non erasi inventato.

S' incominciaro a sbudellar la pancia
 L'un dopo l'altro, e per due mesi intieri
 Equilibrò Vittoria la bilancia.

Proteggea Marte que' polputi, e neri,
 Gli agili proteggeva il Dio Nettuno,
 E Bacco i men silvestri, e i meno altieri.

Ma in fra que' Paladini alzossen' uno,
 Che fin metteva a così lunga festa,
 Facendo un repulisti di ciascuno;

Quando fuor del terren sparfa la testa
 Di polve immonda uscì Madre Natura,
 E disse: ah Giove, che materia è questa?

Se manca il Porco, io veggio addirittura
 Il miser' Uom a carestia soggetto,
 Veggio, Signor, che a mille guai non dura.

Disse, e Giove provvide, appena detto,
 Col fulminar quell' infelice Amante
 Di tanto scempio sconigliato effetto.

Marte

Marte il suo stuolo inviperito, e ansante
 Trasse ne' boschi, e si chiamar Cignali,
 E li fece terror di quelle piante;

Nettuno a' suoi donò le squame, e l' ali,
 E alla schiera de' Pesci gli aggregò,
 Avvezzandoli all' onde, al nuoto, ai sali;

Bacco sparsi pe' campi i suoi lasciò,
 E al primiero occupante Villeresco,
 Non volendo ammattir, gli abbandonò.

Ma Tu, Poeta mio, guardi in cagnesco,
 E mi squadri ingrugnito la persona?
 Veggio, che ti confondo, e ti rincresco.

Ma fenti; un Uom, che vive alla carlona,
 I cocomeri in corpo non si tiene,
 E vuol sua libertade, e si sbottona.

Dunque da un Tronco sol vedi che viene
 Il lignaggio porcin per cammin dritto;
 L' autor di questa Istoria era d' Atene.

Il fatto in prische lamine è descritto,
 Che esposte un giorno in Tebe a vile incanto
 Trasportò Tolomeo dentro l' Egitto;

E Cleo-

E Cleopatra, ond' aver sempre accanto
 Quel buon Guerrier di Marc'Antonio, un dono
 Gli fè di quelle, e l' obbligò poi tanto.

Ma sta, che io pure Encomiator mi sono
 D' un tanto Eroe; giungiam le destre, Amico,
 La Critica si ponga in abbandono.

Di litigar già non m' importa un fico,
 Nè gl' impacci del Rosso io mai mi piglio,
 Non voglio alla mia Porta alcun intrico.

Bada se io son discreto, io sol mi appiglio
 A intrecciar nuove laudi al Porco nostro,
 Che tu ad arte lasciasti, o per consiglio;

E già incomincio: o del miglior mio inchiostro
 Vien, caro Porco, alto principio, e meta;
 Non mi negate, o Musa, il favor vostro.

Dormiva Enea, quando dall' onda queta
 Del vicin fiume il Tiberino Dio
 Surse quant' era in aria augusta, e lieta,

E parlò: Figlio d' una Dea, d' obbligo
 Spargi i danni sofferti, alfin giungesti,
 De' Latin, de' Laurenti, e voto mio.

Nessun

Nessun timor tue degne imprese arresti,
 Questo è il fin de' travagli, e Ascanio il figlio
 Fia che dopo trent' anni quì sen resti.

Gli Dei son paghi, del Divin consiglio
 Che in tuo sollievo si dichiara, avrai
 Prove evidenti nell' aprir del ciglio.

Accolta sotto un' Elce troverai
 Candida Scroffa, e alle sue poppe appresso
 Trenta bianchi tuoi Parti ancor vedrai.

Il segno è quel, che un giorno Ascanio istesso
 Fonderà d' Alba il memorabil Regno,
 Vinta l' Invidia, e l' Oppressore oppresso.

Tacque, e a suo tempo si avverò quel segno;
 Ti ringalluzza, o Porco mio, che fei
 De' Numi i ciechi arcan di adombrar degno.

Potean valersi d' altre bestie i Dei,
 D' Aquila, di Colomba, ovver di Toro,
 A lor già cari, o de' sagrati Augei.

Tu fosti il sol tra quell' immenso Coro,
 Forse che in Terra tu gli avrai sfamati
 Quando tante zizzanie ardean tra loro;

E come

E come in gozzoviglia faran stati!
 E trinciando, e pappandoti a due mani,
 Le dita alfine si faran leccati!

Fu Publio Servio il primo infra i Romani,
 Che in tavola ti mise intiero arrosto,
 E poi con simmetria ti pose in brani;

Ma proibita dai Censor ben tosto
 Venne l' idolatrata imbandigione,
 Perchè di troppa spesa, e troppo costo.

Era tutto il tuo ventre un gran cassone
 D' ova, di teste, Beccafichi, e ancora
 V' era di scelte carni ampia mistione;

Ed in proverbio tu passasti allora
 Per il Porco Trojan, perchè ripieno
 Come il Caval, che trasse Ilio a mal' ora;

E molto prima, di cent' anni almeno,
 D' una pari vivanda i Greci usaro
 Il lor Convito a mantener più ameno.

Plinio insegnò, che di sapori avaro
 Non sei, e che valenti Professori
 Cendieci in le tue Carni ne trovaro;

Ond'

E come in gozzoviglia faran stati!
 E trinciando, e pappandoti a due mani,
 Le dita alfine si faran leccati!

Fu Publio Servio il primo infra i Romani,
 Che in tavola ti mise intiero arrosto,
 E poi con simmetria ti pose in brani;

Ma proibita dai Censor ben tosto
 Venne l' idolatrata imbandigione,
 Perchè di troppa spesa, e troppo costo.

Era tutto il tuo ventre un gran cassone
 D' ova, di teste, Beccafichi, e ancora
 V' era di scelte carni ampia mistione;

Ed in proverbio tu passasti allora
 Per il Porco Trojan, perchè ripieno
 Come il Caval, che trasse Ilio a mal' ora;

E molto prima, di cent' anni almeno,
 D' una pari vivanda i Greci usaro
 Il lor Convito a mantener più ameno.

Plinio insegnò, che di sapori avaro
 Non sei, e che valenti Professori
 Cendieci in le tue Carni ne trovaro;

Ond'

Ond' è, che Tito Quinto escito fuori
 Ad affrontar d' Antioco le Genti,
 Che nella Grecia fean tanti rumori,

Gradì tra mille offerte, e complimenti
 D' un certo Calcidense un ampio invito
 A eletto pranzo in cima agli ori, e argenti;

E nel mirar un numero infinito
 Di vivande diverse, ch' ei tenea
 Di trecento Animai, giacque stordito;

E se quel Signorotto non gli fea
 Toccar con man, che tutto era porcino,
 Mangiar l' Affrica in bestie si credea.

Nell' Umbria, e nella Marca ogni mattino,
 Che sia festivo, in mezzo della Piazza
 Havvi di cotti arrosti un Magazzino,

Per cui la Povertà con poco sguazza
 Senza far di pignatta in la giornata,
 E in tre o quattr' ore il Magazzin si spazza.

La Dose di sue carni in Francia è grata,
 E in Carta grande, e in Gallico dialetto
 Il Real Cucinier l' ha già stampata.

Cochon de lait à l' Allemand = e suo precetto ;
 Cochon en galantine = jambon roti =
 Boudin blanc, et noir = Boccon perfetto.

Che poi di lui non dicono ognindì
 Dale, Schroder, e James, e Aldrovando?
 Per lui la Drogheria s' incivilt.

Come Cignale, un bene memorando
 Fa co' denti, col fiele, e con l' urina,
 E fin sterilitade ei mette in bando ;

E come abitatord' onda marina,
 Pe' tumor freddi il Grasso suo si dice
 Un non plus ultra, una bontà divina ;

E alfin di meraviglie una Fenice
 Come Porco nostran forz' è che passi,
 E chi langue, e chi è sano il benedice.

Per lui l' Imbiancator le spese fassi,
 E privo del suo pelo il Calzolajo
 Non fora il cuojo, e alle bestemmie dassi ;

E sporco, e bianco come un ver Mugnajo
 Un abito riman, se sciorinato,
 Ei non lo purghi, e nol ritorni gajo.

Ma

Ma vieni in scena, o illustre Cervellato,
 Che da Milan sei detto Milanese,
 Balsamo della lingua, e del palato.

Regal Milano, il nome tuo è palese
 Fin dove erge la Fama i voli suoi,
 Di Lombardia già principal Paese.

Fur Regi, Imperadori, e Duchi i tuoi
 Arbitri, e Reggitor, e il Mondo sà,
 Che puoi far, che puoi dir ciò, che tu vuoi.

Pur non sdegnar ch' io dica verità;
 T' accresce il Porco con simil boccone
 Un quinto almeno d' Immortalità.

Nè te, Parma gentil, in un cantone
 Deggio lasciar, cui celebrar cotanto
 Arrigo, Sansovin, Livio, e Strabone.

Me la perdoni quel famoso, e santo
 Della natura imitator Correggio,
 Se lo passo in silenzio in questo Canto

La gloria sua, la tua grandezza io veggio,
 Ma questa volta, alma Cittade eletta,
 Tentar di lode altro cammino io deggio;

Che la mia Rima è a celebrar costretta
 Del mio Campione altro novel porrento,
 Tua Bondiola ammiranda, e tua Spalletta.

Ma pian per carità, piano un momento;
 Che tentazioni, e che flagei son questi?
 Sfido a maggior cammin l' instabil vento.

Tu ancor, Lucania, in mio pensier ti desti?
 Della Grecia maggior tu parte un giorno,
 E tante brighe co' Romani avesti.

Bella Provincia, il cui Terreno adorno
 Appenin parte, e di Vigneti onusto
 Sparge ricchezza, e amenitade intorno.

Te ognor beata, che l' Impasto augusto,
 Della prima Salficcia immaginasti,
 In piccoli Cilindri immenso gusto.

Ah! che a ragion tuo nome le donasti
 (Se pur Varon non ci affibbiò bugia)
 Da Lucania Lucanica chiamasti.

Vanta il tuo Cotichin, Modena mia,
 Del Popol di Quirin Colonia antica,
 Bruto ancor negli Elisi oh! non t' obblia;

Quel

Quel Cotichin, bisogna pur che il dica,
 Al cui confronto, salva la tua gloria,
 La tua gran Secchia io non valuto cica.

Ma di lui già ne fece alta memoria
 Ne' giorni addietro altro Cantor Toscano,
 E gli fè strada alla ventura Istoria.

E dove lascio sotto il Ciel Germano
 Il tentator Westfalico Prosciutto?
 Il Firentin Salame, ed il nostrano?

Oh, caro Porco, tu se' dappertutto,
 Ogni mestier del favor tuo ti abbelli,
 Or consistente, or liquido, or distrutto.

Ma i maggior fatti a celebrar mi appella
 Lei, che sul picciol Ren fiede, ed impera,
 Madre d'Arti, e d'Eroi Felsina bella.

Lei d'origin già Greca, e già Guerriera,
 Che il Sacro accolse Tridentin Senato,
 E un Rè in catene assoggettosì altera.

Ecco un Popolo vasto radunato,
 Ecco di Palchi un ordin teatrale,
 E ogn'angolo, e balcon tutto addobbato.

Cesar perdona: a Te non fur concessi
 Tanti in Roma splendor, quando tornasti
 Le Gallie, il Ponto, Affrica, Egitto oppressi.

Ma già piombasti al basso, e sparsi, e guasti
 Si veggono i be' quarti imbrodolati,
 Nessun va a male, e se ne fan de' pasti;

E per l' ampio recinto in cento lati
 Fremon gli elogi a quell' eccelsa Estinta,
 Che a Bologna rammenta i tempi andati:

Che volontaria a lei diedesi vinta
 Faenza, rotti i Lambertacci arditi,
 E molta Setta Gibellina estinta;

E fur due Porci ad onta ambo rapiti
 Sola cagion del glorioso acquisto:
 Il Sigonio, e il Vizan scrisserlo uniti.

Popolo delle belve immenso, e misto,
 Nessun di voi con vostra flemma, e pace,
 Più del mio Porco in tanto onor fu visto;

Nè già villano, e sconoscente ei giace,
 L' inclita Mortadella a lei riferba,
 Ella il pregio ne intende, e sen compiace.

La diresti una Fiera, un Carnovale,
E Carrozze, e Cavalli, e Nobiltà,
Messi a giorno di Festa trionfale.

Numerosa, ondeggiante, e audace sta
Nel rispondente Piano sottoposto
Ciurmaglia berettina in quantità ;

Che fischia, e chiama, e ferma attende in posto
Qualche cosa di grande a far discesa:
Le Trombe annunciatrici han già risposto

Piovono Augelli, e come Santi in Chiesa,
Alzan, stese le mani, in su le braccia,
E fan salti per aria a farne presa.

Quinci vedi ammaccarsi e naso, e faccia,
Suonan le schiene ai pugni tempestosi,
Van per l'aria i cappelli, i crin, le straccia.

Alfin tutto si calma, e tra i clamosi
Evviva popolari, alta, eminente,
Tutta infiorata, come son due Sposi,

Spettacol giunge alla vogliosa gente,
Sempre assistenti i primi Padri istessi,
D' un Porco una gentil Figlia innocente.

Cesar

Porco immortal! Bestia per fin superba
 D' aver Tullio, e Marzial Panegiristi,
 Con Giuvenal, lingua ad ognun sì acerba.

Di te più volte i Dei furono visti
 Far uso allor, che vollero vendette,
 E aprir nel Mondo oscuri giorni, e tristi.

Arcadia il fa, che fu tanto alle strette,
 D' Erimanto lo sà la selva annosa,
 Lo fan di Meleagro le faette;

Quando la Dea Diana disdegnosa
 Contro Oeneo, che dispregiarla ardio,
 Mosse un Cignal di forza spaventosa.

Al Popol d' Heraclea, già sacra al Dio
 Figlio di Giove, e dell' incauta Alcmena,
 Il Coccodrillo era nefando, e rio.

Mostro, che ammorba l' infiorata, e amena
 Sponda del Nil, nato a tremendo orrore
 Dell' Uom, di cui sempre la pancia ha piena;

E perchè il Porco il mobile migliore
 Era in Egitto onde ridurlo a morte,
 Passava in lode, ed in comune onore.

Allor

Allor quando a fior d' onda, e a lunghe, e torte
Striscie fi scuote il Coccodrillo, e l' onda
Balza fremendo al flagellar sì forte,

Il Pescator, che dalla scelta sponda
Scoprillo, inverso lui scaglia lontano
Carne di Porco, e in lei grand' amo affonda;

E affin ch' ei trovi quel nuotante brano,
A colpi di baston fa urlar sul lido
Giovin Porchetto, ch' egli tien per mano.

Quel mostro Amfibio al conosciuto grido
Simpatico per lui, colà si addrizza,
E trova, e ingozza quel boccone infido.

E giù lo scaraventa, e appien s' infizza;
Quinci lo tragge il Pescatore a riva,
Mentre or si torce, or si profonda, or guizza,

E gli getta su gli occhi, allorchè arriva
Di fango impiaastro, che a tal uso fece,
L' accieca, il ferma, e poi di vita il priva.

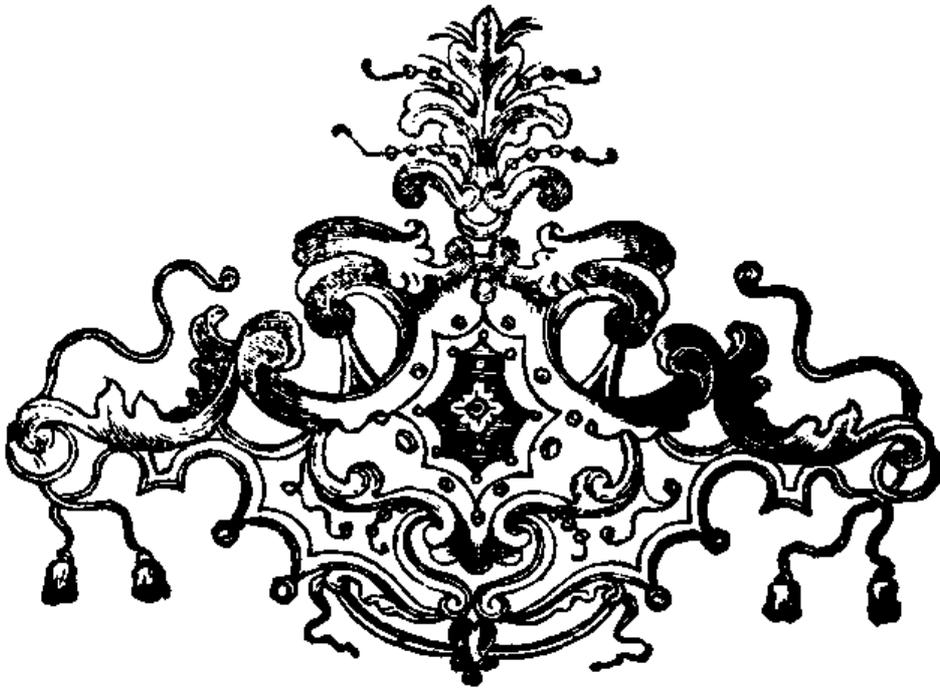
Chi fu cagion, che al fren si affuefece
L' indomito Caval? Fedra lo conti,
Classico Autor, che denigrar non lece.

Del

Del caldo Estate ad evitar gli affronti
 In certa pozza il Porco erasi fitto,
 L' ombra godendo de' vicini monti;
 Quando giunse il Caval, che avea diritto
 Per un lungo possesso entro quel fosso,
 E gliene fece un capital delitto.
 Vennero a sfide, e quel terren fer rosso
 Di sangue alterno; ma il Caval da vile
 Cedette il campo, e se la fece addosso;
 E corso all' Uom, con portamento umile
 Chiedendo aita, sovra il dorso il prese,
 E mosse a vendicar l' atto incivile:
 Ma fatte ch' ebbe l' Uom le sue difese,
 Bel bello il morso introducendo in bocca,
 Schiavo per sempre, e prigionier sel rese.
 Ma troppo lunga è omai la Filastrocca,
 Non è la via dell' orto il compimento,
 Vi suderebbe un Talenton di brocca:
 Nè tu, mio Porco, andar ne dei scontento,
 Ch' anzi ell' è gloria dell' Eroe lodato,
 Che manchi il lodator nel gran cimento.

Ogni

Ogni gioco più corto è ancor più grato ;
Quì chiudo il sacco, e quel che è scritto è scritto:
Rida chi vuol, che non farà peccato,
E a chi non piace, mi rincari il fitto.



HO voluto compire il mio Furto in tutte le sue parti. Oltre i Capitoli eravi ancora una Minuta di Lettera del nostro Autore, indirizzata all'immortale Sig. Abate Frugoni, e di quest'ultimo la risposta originale. Malgrado un oracolo cotanto sicuro, e animatore, egli si è tenuto insino ad ora indeterminato; e Dio sa quando fosse venuto in risoluzione per le Stampe. Io aggiungo l'una, e l'altra, sperando di far cosa grata, e che i puliti Scrittori di Lettere me n'abbiano a saper qualche grado.

Illmo Sig. Sig Prõn Colmo.



Nvno al semibile Tribunale di V. S. Illustriss. qu' due siffatti miei Parti = Su l' Animal di Sant' Antonio Abbate =. Ho dovuto ubbidire. Che non potrà Ella mai in ogni tempo sovra di me? Poveri sfortunati! Vengono nudi, e crudi, come son nati, senza che io possa raffazzonargli in qualche verso, e mettergli in qualche po' d' equipaggio. Ma! La medica circoscrizione di mie fatiche mentali la vuole presentemente così. Pazienza! Oh troppo imperfetta natura! Vengono pieni di una ereditaria considerazione inverso della celebratissima Persona sua, e vengono instrutti dell' autorevole Valentuomo, a cui si deggiono presentare: Che io, se V. S. Illustriss. ancor nol sa, per ogni ragion di giustizia, per elezione, per gratitudine, e per un naturale invogliamento alle tanto difficili trionfatrici bellezze della Poetica facoltà, la venero, l'ammiro entro me stesso, e fuor di me poi la celebri coll' universale consenso per

uno de' primi Luminari Poetici del Secol nostro: E cultor temerario io pure d' un' Arte riserbata soltanto al fervido acume de' macchinosi Talenti peregrini, non mossero giammai i passi miei, che su quell' Orme profondamente sicure, e stabilmente luminose, che a risorimento novello delle Italsche Muse, e a lor migliore comparsa in Greche, in Tosche, ed in Latine vaghezze impresse, e imprime pur tuttavia la seconda mai sempre, e sempre uguale a se stessa infaticabil sua mente..... Ma io salterei presto il fosse, e addio convalescenza, addio medica circoscrizione. Bella Verità, bella Viriù, siete pur tentatrici! Ritorniamo a' miei Bamboccioiti. La supplico volergli accogliere con animo prevenuto, e preparato, deposto il critico sopracciglio, e la magistrale terribilità. Li metto fra le sue braccia. Voglia soffrirgli, voglia padrocinarli. In Modena chi gli ha veduti in un rigoroso incognito, gli ha compatiti, e gli ha fatto delle moine tante, e bellin bellino; nè è mancato chi per fino ha voluto sedurmi, onde voglia emancipargli, sebben piccini, e lasciargli a lor talento entrar nel gran Mondo. Ma no, Signore. Non vo', che servano per Zimbello. Che si dimenino, che mi guardino col collo a vite quanto vogliono, s' ha a star meco, e diero la lingua al Beccajo. Io mi son un di que' Padri all' antica, e con le calze a campanella. Non vo' rimorsi, non vo' pentimenti. Se però V. S. Illustriss., a cui in ogni tempo, e circostanza deferirò ciecamente, consigliasse all' opposto la mia Paternità, se mi assolvesse da ogni scrupolo, se mi animasse, rompo immediatamente qual si sia clausura, gli abbraccio, li benedico, e poi gli sciolgo per sempre da qualunque filial dipendenza, e vadano, o stieno, non parlo più.

Perdoni V. S. Illustriss. il cruccio, che le reco, e la divotissima libertà del parlar familiare, e figurato; E intanto fuori d' ogni color Rettorico si degni di credermi in realtà, qual mi sottoscrivo con vero, ed ingenuo rispetto

Di V. S. Illustriss.

Modena 10. Settembre 1760.

Divotissimo, ed obbligatissimo Servidore
Giuseppe Ferrari.

R I S P O S T A
DEL SIGNOR ABATE FRUGONI

Institutore di Belle Lettere Italiane

DEL REAL PRINCIPE

D. F E R D I N A N D O

Revifore degli Spettacoli Teatrali di S. A. R., e Segretario
perpetuo della Reale Accademia Parmense
delle Belle Arti.

Egregio Signore.

Di Parma 12. Settembre 1760.



Ricevuto il suo Componimento; e dopo averlo con piacer letto, e contemplato, io gliel torno, dicendole, ch' Ella sa fare dei leggiadri Versi, ma non sa diritto giudicarne, quando sono suoi. E perchè vuol Ella tenergli chiusi dopo avergli fatti? Oh! sono, Ella mi dice, disavvenenti, e degni delle tenebre. Io rispondo, che sono ricchi di venustà, e degni della pubblica luce. Posso ingannarmi; ma s' Ella mi vuol Giudice, io nelle solenni forme profetisco la sentenza della loro libertà.

Gli stampi, o gli lasci stampare a chi sa far più ragione a questi suoi Parti; nè per esser troppo severo Padre con essi voglia

glia essere anche ingiusto con gli altri. Le Grazie Berniesche, che vi ridono per entro, ne saran ben contente. Il Pubblico ne avrà sollazzo: Ella ne avrà lode: lo mi compiacerò di non aver errato nel giudizio mio.

Ma s' Ella non à fatto bene a pensar sì male di questa sua gentil fasica, à ben fatto poi peggio a parlar sì magnificamente di me. Sa Ella chi veramente io mi sono? L' Amor proprio non mi fa veder torto. Io mi conosco: mi ascolti, e mi creda. Io son un Uomo, che forse conosce la bella Poesia. Son pieno di buona volontà. Ammiro Pindaro, ammiro Anacreonte, ed Orazio. Veggo per essi come la divina Lira dovrebbe trattarsi. O' desiato levarmi sulle lor' Orme immortali. Ma che? Tengon questi divini Cantori le Cime, ed io mi trovo ancora alle falde del Monte.

Ella dunque con essi si consigli; e se pur vuole con essi consultar qualche nostro Toscano Maestro, si guardi bene di legger mai le cose mie, e di proporfele per guida. Legga quelle del felice Chiabrera, che a i tre sopra nomati sede vicino.

Sono con la più distinta stima, ed amicizia

Egregio Signore

Devotiss., Obbligatiss. Servidore
Abbate Frugoni.

*Le parole, e le espressioni, che fanno di Gentilesimo
sono linguaggio, e vaghezza di Poesia,
non sentimenti Cattolici.*

**RICETTARIO
GASTRONOMICO
IN LODE DEL PORCO**



Del Porco .

Benchè il Porco sia Animale immondo , ha però la sua carne saporitissima , ed è più gustosa di qualsivoglia altra carne ; anzi par che senza quella , tutte le altre abbiano dell' insipito , e perciò se ne fa uso molto , non solo nelle Cucine de' Grandi , ma ancora di mediocre condizione ; e quando questa mancasse , mancherebbe l' esca più dilettevole de' nostri palati . E siccome innumerabili sono i diversi sapori della carne porcina , così infiniti sono le maniere di cuocerla , e condirla .

Io però sapendo la cognizione grande , che se ne ha di questo Animale , procurerò di parlar solo delle vivande più gustose , che si posson fare . La stagione del Porco è nell' Inverno , e tanto più riesce di gusto , quanto fa più freddo .

Del Porchetto di latte .

Celio Apicio insegna , che cotto il Porco di latte lessò in brodo , si condisca di erbe , e sale , e nel servirlo vi si ponghi sopra un sapore , da quel Marco Apicio goloso , detto Apiciano , il quale si farà con pepe lungo , coriandro , menta , e ruta ; pesti bene , si scioglieranno con mele , butirro e vino bianco ; e sarà ottima vivanda .

Porco di
Latte all'A-
piciano .

- Porco di Latte Arrostito.** Il Porchetto di latte è ottimo a cuocersi arrostito, il quale nel girar che farà si ungerà con olio acqua, e di sale condito, e prima di servirlo se le farà una crosta con pane grattato, e polvere di semi di finocchi.
- Porco di Latte ripieno.** Si può ancora il Porchetto mettersi allo spiedo ripieno delle sue interiora, prima tagliate a pezzetti, e passati con butirro, presciutto trito, erbe aromatiche trite, e spezie; e così farlo cuocere, ungendolo sempre con olio, ed acqua, e condirlo di sale, e servirlo con una crosta fatta di butirro, pane, e parmegiano grattato.
- Ripieno di Maccheroni.** Ripieno il Porchetto con Maccheroni, prima cotti in brodo, e ben conciatì di formaggio, pepe, cervellate trite, presciutto, e midolla di Manzo trite, e con ottimo sugo bagnati si farà cuocere allo spiedo, o pure al forno, e nel servirlo si coprirà con ottimo Colà di prescintto.
- Ripieno di Capitone.** I Golosi possono mangiare il Porchetto di latte ripieno di pezzi di Capitone, prima passati con olio, e un senso d'aglio, erbe aromatiche trite, semi di finocchi, alloro, sale, e pepe; e ripieno che farà metterlo allo spiedo, ungendolo secondo il solito con olio, ed acqua; e quando sarà cotto si servirà con una salsa all'olio di acciughe, e pistacchi.
- Farfito alla Corradina.** Il Porchetto di Latte quando è ben netto da peli si può spaccare per la schiena, e cavarne non solo le interiora, ma ancora le ossa, e rivolgerlo poi in maniera, che resti per di dentro quello, che già era di fuori, riempendolo con un pastume fatto con carne di Vitello pesta con midolla di Manzo, lardo, erbe, aromi, presciutto, e parmegiano grattato, aggiungendoci ancora delle fette di tartufi, e prugnoli, ed il tutto con uova legato. Cucito bene il Porchetto così trasformato si farà cuocere in una cassarola, con fette di lardo, un senso d'aglio, aromi, e foglie d'alloro. Si servirà con Colà di Vitello al targone ben trito.
- In Fricassea.** È ottimo ancora il Porchetto a formarne una Fricassea, tagliandolo in pezzi, e passarlo con butirro, erbè, ed aromi, e con brodo chiaro bagnato, e cotto; e quando sarà per servirlo si leggerà con gialli d'uova, e sugo di limone.
- Ripieno all'olio.** Cuocesi ancora il Porchetto al forno, ripieno delle interiora tagliati a pezzi, e passati in olio, con spinaci triti, acetosa, cipolline, olive, capparini, acciughe, pepe, e sale; si servirà con sapor d'olive all'olio, e funghi ben triti.

In stufa ancor è ottimo il Porchetto a cuocersi , ben condito di aromi , e foglie d'alloro ; e quando sarà cotto si servirà con sapor di mela cotogna , ove siavi della cannella in polvere , e delli pistacchi triti .

Al sapor di cotogna .

Del Porco Grange .

ACciocchè riesca il Porco di gusto al palato , non bisogna che sia più di due anni , e dev' esser maschio , allevato nella Campagna ne' luoghi montuosi , e poi ingrassato in Casa , giust' il Trattato fattone del governo degli Animali Domestici .

La Testa del Porco tutta intiera , staccata di cannella , e garofani , si farà cuocere in vino bianco , con salvia , pepe lungo , sale , rosmarino , timo , e limon verde ; e cotta si servirà fredda , con verdura intorno , e qualche lavoro sopra .

Testa di Porco in adobbo per Entremets .

Disossata la Testa del Porco , e ripiena con ottima farfa di Vitello , ed un ragù d'animelle , funghi , e tartufi , si farà cuocere in stufa , con buon sugo , e servasi con sapor di tartufi , e targone ,

In stufa per Entrées .

Se ne fa della Testa di Porco una bellissima Galantina , la quale per farla bisogna spaccarla per lungo , e pulirla bene , e metterla a cuocere con li piedi del Porco in acqua , con sale , foglie d'alloro , e limon verde ; quando sarà cotta , ed il brodo ristretto , si caverà , e si taglierà a striscioni , li quali bagnati con l'istesso brodo , si condiranno con cannella in polvere , noce macata , pepe lungo , e garofani . Si accomodano dopo per lungo sopra d'una salvietta , componendo un bel rialto , con frittatine di varj colori , ed i piedi (già cotti) tagliati a filetti , pignoli , e pistacchi ; e così involto il tutto nella salvietta si stringerà , e si legherà , acciò si formi un corpo solo di tante cose composte ; si metterà dopo al freddo , e si farà bene indurire . Per servirla bisogna levarla dalla salvietta , ungerla tutta di butirro bianco , e guarnirla di radiche di varj colori , o fiori , e sopra d'una salvietta imbandirla .

In Galantina per Entremets .

Bollita la Testa di Porco come si è detto , calda com'è , si taglierà a bocconi , li quali involti nelle spezie , e con parmegiano grattato , si metteranno in un grosso budello di Bue , mischiati con pistacchi , e pignoli , e si legherà ben stretto , per

In Coppa alla parmegiana .

- conservarlo quando si vuole ; Questo sarà un piatto da servirlo ad uso di mondiola , cioè a fette sopra verdure .
- Per Entremets , alla crema di pistacchi .** Dissolata la Testa di Porco , e fatta bollire in acqua , vino bianco , alloro , coriandri , pepe lungo , sale , e limone , si farà freddare , per tagliarla a fette , le quali si serviranno con crema di pistacchi sopra .
- Grugno di Porco lessato .** Il Grugno ed Orecchie possono servire lessi caldi , o sopra potaggio di cavoli , o pure con salsa sopra .
- Orecchie di Porco in insalata .** Lessate l' Orecchie e Grugno di Porco , si faranno freddare , per poi tagliarle a fettoline , e condirele con aceto , olio , pepe , coriandro pesto , presemolo trito , e menta ; e serviranno per insalata .
- Scannatura di Porco lessa .** La Scannatura del Porco cuocesi lessa , ben condita di erbe , e servesi con salsa di senape sopra .
- Alli Sellati** Cotta in buon brodo la Scannatura di Porco , condita di sale , e maggiorana , si può servire tutta coperta di sellari , e con salsa sopra fatta con butirro , gialli d' uova , e parmegiano .
- In stufa alla salsa di vino .** E' ottima la Scannatura a cuocersi in stufa , servita con salsa d' aglio , presciutto , pepe lungo , e vino bianco , ben legata con fior di farina .
- Lingua di Porco come si cuoce .** La Lingua si cuoce , e si condisce come quella del Vitello , ma quando è salata si può mangiare lessa in acqua con erbe , e servita sopra potaggi di cavoli ; o pure cotta in vino bianco e imbandita con verdura intorno .
- Fegato di Porco come si cuoce .** Il Fegato del Porco ancor si cuoce , e si condisce come quello del Vitello , ma è buono ancor a farne dell' altre Vivande .
- In Tomacelle per Entremets .** Bisogna farlo cuocere in brodo chiaro , e poi cavarlo per farlo freddare ; dopo con la grattugia si sminuzza , indi si pesta , e si mescola con parmegiano grattato , passerina , fior di latte , cedro candito trito , un poco di zucchero , e spezie . Ogni cola bene incorporata se ne fanno montoncini , li quali s' involtano in rete dell' istesso Porco tinta in zaffarano , si cuocono al forno , e si servono caldi .
- Arrostito .** Bisogna tagliare il fegato a pezzi , ed involtarli in pane grattato e parmegiano , ove siavi 'ancora un senso d' aglio , della polvere di semi di finocchi , pepe , e presemolo trito ; involtati bene con questa composizione s' involteranno in rete dell' istesso Animale , s' infileranno allo spiedo coronati d' allo-

ro, e si faran cuocere, per servirli quando son cotti con sugo di limone.

Le Costolette di Porco sono piacevoli quando si cuociono su la graticola, polverizzate di sale, pepe, e semi di finocchio, e si servono sopra croste di pane.

Si fanno ancora in umido, ben nette dalle pellicole, e cotte con buon brodo chiaro, ed erbe; servite con sapor sotto d'acetosa, e sugo di carne.

Schiacciate bene le Costolette di Porco e ripiene con una farfa di Vitello ben battuta, condita d'erbe, tartufi, e spezie, s'involteranno in forma di bracirole, con l'istesso lor'osso da fuori, e si faran cuocere in cassarola, bagnandole con sugo di carne; e quando saranno cotte servirle con Coli di precicutto e targone trito.

Tagliate le Costolette di Porco, e fatte adobbare, con sale, pepe, alloro, ed agro di limone, se le farà dare mezza cottura in una tortiera con butirro, e calde come sono, si butano nel pane grattato, ove siavi del pressemolo trito; che involtate in quello si finiranno di cuocere su la graticola adagiamente, e servirle con sugo di limone.

Cotte le Costolette della stessa maniera detta, si potranno servire, con un raguncino di funghi, tartufi, ed erbe trite, ben condito di spezie ed un senzo d'aglio.

Al Filetto di Porco la miglior cottura, che se le può dare farà arrostito allo spiedo; e per farlo bisogna che sia ben frollato, ed adobbato con sugo di limone, aglio, alloro, coriandri, finocchio, sale, e pepe bianco; dopo che sarà stato per qualche tempo così, si farà cuocere; servendolo caldo.

Netto dall'osso, e dalle pellicole, e micciato di lardelli, si farà in buon brodo cuocere; e servirlo con Coli sotto di Vitello, e sugo di scalogne, che sarà ottimo.

La Panzetta della Porca, quando è lattante e fresca, si farà cuocere in acqua, ed erbe, e si servirà coverta di sellari, finocchi e cardoni passati con butirro.

Quando la Panzetta della Porca è secca, allora è ottima, e riesce di gran stima nelle mense; la quale per cuocerla bisogna un giorno prima dissaltarla con acqua fresca, e poi farla bollire, condita d'erbe aromatiche; e servita quando sarà cotta con verdura intorno.

Costolette di Porco arrostite.

All'acetosa.

Per Entrées.

Panate alla Griglia.

Per Entrées.

In Arrosto

Al sapor di Scalogne per Entrées.

Panzetta di Porca alli Sellari.

Lessa all'erbette.

- Al latte per Entremets** Si cuoce ancora la Panzetta prima in acqua, dopo in latte con stecchi di cannella, e servirla con Crema sopra di pistacchi, per Entremets.
- Al vino per Entremets** Dissalsata la Panzetta della Porca, si farà cuocere con vino bianco, alloro, coriandri, cannella, e ginepri; e cotta che sarà, si farà freddare, e si servirà sopra una salvietta lavorata di burro e radiche di varj colori sopra, e fiori.
- Alli pottaggi.** Cotta la Panzetta di Porca come sopra in acqua con erbe, si servirà in fette sopra pottaggi d'erba, di qualunque specie che siano, piselli teneri, ceci secchi, cavoli, ec.
- Per Entremets alla Corradina.** Dopo che la Panzetta è stata bollita in acqua, e quasi cotta, si caverà dalla marmitta e si taglierà a fette, le quali si passeranno in cassarola con burro, menta trita, foglie di salvia, aceto bianco, spezie, un poco di fior di farina, per legar la salsa, e zucchero, facendola prender corpo, e finir di cuocere nella salsa, e servirla.
- In Frittata alla Panna.** Data mezza cottura in acqua alla Panzetta di Porca, e poi finirla di cuocere in latte con stecchi di cannella, si farà freddare per tagliarla a fettoline; le quali unite con parmegiano grattato, fior di latte, ed uova sbattute, se ne farà una frittata.
- Coscia di Porco** Con la Carne della coscia del Porco se ne fanno tutte quelle Vivande, che si son descritte della coscia del Vitello. Quando la coscia è salata e secca, allora si chiama Presciutto; il quale dissalsato con acqua fresca per giorni, si pulirà dal rancidume, e si metterà a bollire in una marmitta con vino bianco, involto di fieno, foglie d'alloro, ginepri, limon verde, cannella, e garofani. Quando sarà cotto, si farà freddare nella stessa marmitta; dopo si pulirà, e si servirà sopra verdura con geli attorno.
- Presciutto al Vino.**
- Alla Neve.** Dopo che il Presciutto è stato cotto come si è detto, si pulirà dalla cotica, ed osso; si accomoderà in un piatto, e se le farà un ghiaccio con chiara d'uova e zucchero, facendolo rappigliare per poco al forno, e si servirà.
- Allo Giubbe.** Quando il Presciutto sarà dissalsato, e netto dalla cotica, ed osso, se le darà una giusta cottura in acqua, con stecchi di cannella, e garofani; dopo si metterà in una cassarola con zucchero chiarificato, e sugo di limone, facendolo candire a guisa di cedro; e quando sarà asciugato si servirà sopra carta bianca.

Cotto il Presciutto in vino come si è detto, si metterà in una cassarola con salsa composta d'aceto, zucchero, foglie d'alloro, menta, salvia, sugo di limone con corteccia, e spezie in polvere; si farà bollire con questa salsa, e si servirà per Entremets.

Alla Cotradina.

Il Presciutto bollito in acqua con una cipolla steccata di cannella e garofani, ed un bocchetto d'erbe, si servirà con Purè di piselli, e cipolline passate in butirro.

Alla Purè per Entrées.

Dissalato il Presciutto, si taglierà a fette, le quali si faranno cuocere in brodo, con sellari, cipolle, preffemolo, e spezie. Cotto s'imbandirà con Collè di Pomodoro.

All' Erbette per Entrées.

E' ottimo il sangue di Porco a far vivande, il quale ancor caldo passato per setaccio si mescola con panna di latte, parmegiano grattato, ricotta, menta, uova sbattute, passarina, e spezie; e se ne farà con butirro una frittata da servirsi calda.

Sangue di Porco in Frittata.

Mescolato il sangue di Porco con parmegiano grattato, cervella di Porco trite, midolla di Manzo trite, ricotta, uova, zucchero, cedro candito, e spezie; se ne farà un Migliaccio cotto nel forno, dentro cassetta di pasta sopra d'una tortiera.

In Migliaccio.

Col sangue di Porco si fa il sanguinaccio, mescolandolo con panna di latte, cioccolata grattata, grasso e cervella di Porco trite, corteccie di Aranci trite, e spezie. Si metterà in un budello dell'istesso, lasciandolo per metà vuoto, acciò nel cuocerlo non crepi, e si metterà a cuocere in cassarola con acqua fresca, condendolo di sale, e foglie d'alloro. Cotto che sarà si farà freddare nella stessa acqua. Quando si vorrà servire si riscalderà su la graticola con carta unta di strutto, o pure nella padella. Si fanno ancora delli Budin siccome si vedrà nel suo trattato.

In Sanguinaccio.

Si fanno varie vivande delli Piedi di Porco, i quali lessi in acqua con un pezzo di butirro, sale, ed alloro, cotti che saranno si serviranno con sapor di butirro, ed acetosa.

Piedi di Porco al Butirro.

Lessati i Piedi come sopra, e liberi dalle ossa, si friggono, e si servono con salsa all'Imperiale.

All' Imperiale.

Puliti i Piedi si spaccano per metà, e si mettano in una marmitta, ordinati con fette di lardo, presciutto, foglie d'alloro, anisi, coriandri, cannella, e garofani, bagnati con spirito di vino, e coperti di vino bianco. Si chiuda la mar-

Alla Santè Mendè.

mitta, impastandola ancora acciò non svapori, e mettesi alle braci a bollire adagiatamente per lo spazio di circa dieci ore. Dopo si cavino e si facciano freddare, per poi mollicarli, e farli abbrustolire sopra la graticola con carta sotto, o pure friggerli e servirli per Entremets.

In Surs per Entremets.

I Piedi di Porco, uniti con l'Orecchie dell'istesso animale si faranno cuocere in acqua con foglie d'alloro, cortecce di limon verde, ed aromi schiacciati. Dopo si faranno freddare, se ne cavino le ossa, e si taglino a filetti. Si facci una salsa con aceto, zucchero a discrezione, stecchi di cannella, garofani, cortecce di limone, pepe lungo in polvere, e foglie d'alloro; si farà bollire, e quando avrà preso gusto si passerà per setaccio in altra cassarola, dentro la quale si metteranno i piedi, ed orecchie e si faranno nuovamente bollire, fintanto che la salsa siasi incorporata, ed addensata. Bisogn' avere una scatola di legno lunga, dentro la quale si metterà la composizione descritta, tramezzata di lardelli a filetti, posti per lungo della scatola; si farà freddare, e si coprirà con carta, e coverchio di legno. Questa vivanda si può conservare per circa sei mesi; e quando s'avrà a servire si farà in fette.

In Gelatina.

Con questo composto si fa la Gelatina, aggiungendoci, dopo passata la salsa, delli pignoli pistacchi e del cedro candito trito; che versato nel piatto, e fredda, si servirà.

In varie maniere.

I Piedi di Porco si servono in umido, passati con olio, erbe, ed aglio. Si fan bolliri in vino. Si mangiano lessi con salsa alla Spagnola, ed in varie altre maniere.

Polmone di Porco in Saporiglia alla Napoletana.

Si prenda il Polmone di Porco, si tagli a dadi, e si metta in una cassarola con grasso di porco a soffriggere con aromi, un senso d'aglio, peperoli rossi in polvere, cipollette trite, e presemolo; si bagnerà con brodo di carne, e per maggiormente darle sapore, vi si metterà un mazzetto d'erbe, cioè rosmarino, salvia, ruta, alloro, maggiorana, e targone. Si farà cuocere, e quando s'avrà da servire se ne toglieranno l'erbe, e s'imbandirà sopra croste di pane.

In Saporiglia alla Parmegiana.

Tagliato il Polmone di Porco come sopra, si farà soffriggere con butirro, erbe trite, aglio e spezie; si bagnerà con brodo chiaro, e si farà cuocere. Prima di servirlo si legherà con parmegiano, e gialli d'uova.

Dopo che il Polmone di Porco sarà soffritto e cotto della maniera anzidetta, si tritulerà con grasso di Vitello e midolla di Manzo, e si legherà con parmegiano grattato, panna di latte, e gialli d' uova, mescolandolo ben bene. Così fatto, se ne faranno bocconcini, quali involti ad uno ad uno nella rete dell' istesso animale, si metteranno sopra una tortiera, e si faranno affodare al forno, servendoli caldi sopra fette di pane fritto con salvia.

Alla Corradina.

Di varj Cervellati.

SI prendano quattro libbre di lardo di Porco fresco, si tagli a dadi, e si lavi più volte in acqua rosa, dopo si asciughi con panno, e si trituli ben fino; e quando sarà fatto si metterà in un vase di creta con odore d' acqua di cedro, acqua rosa, e si condirà con oncia una di cannella, altra di garofani, una noce moscata, mezz' oncia di pepe, una di sandolo rosso, due di sale, ed un poco di ambra, tutto polverato. Mescolato ogni cosa, si lascerà fermentare per un giorno nel vaso ben chiuso. S' abbiano le budella d' Agnello ben lavate con acqua di cedro, e s' empino con la composizione detta, facendole alla lunghezza che si vuole. Questo Cervellato si conserva per quando si vuole, e si cuoce con li Pottaggi d' Erbe, specialmente l' Està quando lo stomaco per il soverchio calore è rilassato.

Cervellato per Pottaggi.

Per due libbre di panzetta di Porco ben tritulata fuor della cotica, e due di midolla di manzo, e cervella di Porco vi si mettono oncie due e mezza tra cannella noce moscata, e garofani, libra una di cacio Parmegiano grattato, oncie quattro acqua garofanata, con varie gocciole d' oglio di garofani, e oncie due di sale. Tutto mescolato se n'empino le budella, prima tinte in acqua di zafferano, e si conservino ad uso.

Altro alla Milanese.

Libbre due di carne magra di coscia di Porco, e libra una di lardo ben tritulato si condiscono con oncia mezza di pepe, sale oncia una e mezza, cannella garofani e noce moscata oncie due; si mescolerà ogni cosa, si bagnerà con oncie due d' acqua di fior d' aranci, e se n' empiranno le budella. Questo Cervellato si cuoce in umido, in arrosto, e negli Pottaggi, ed in altre maniere.

Altro alla Napoletana.

Altro alla
Lombarda
detto Cori-
chino .

Si prendano due libbre di Cotiche fresche di Porco , si triturano come gli altri Cervellati , e si condiscono con oncia una di sale , oncie due pepe cannella e garofani , ed oncia mezza di coriandro ; si mescola ogni cosa , si bagna con acqua di cedro e se n' empino le budella al solito . Volendo servire questo Cervellato si cuocerà come questo dianzi .

Salsiccioni
di Bologna .

Si titolano quattro libbre di carne magra di Porco , con altrettanta di Vitello , e poi si mescolino con una di lardo a pezzetti tagliato , e si condiscano con oncie due di pepe , quattro di sale , due di zenzaro , e due di cannella garofani , e noce moscata . Si mescolerà tutto con una carafa di vino bianco , ed una libra di sangue dell'istesso animale , e se n' empiranno le budella , con farci la separazione , legandole alla lunghezza , che si vuole . Asciugate che saranno all'aria appesi , col fumo di ginepri si disseccaranno entro una stanza , e si conserveranno unte d' olio ne' vasi .

Sanguinae-
cio bianco ,
all' Oritana .

Indurito , che farà il sangue d' Agnelli si taglierà in pezzi , raccogliendone tutta l'acqua , che caverà , la quale si unirà con altra quarta parte d' acqua comune , ed altrettanta quantità di latte ; si condirà con un pezzo di butirro liquefatto , ed acqua di cannella . Mescolato tutto , se n' empiranno le piccole budella , lasciandole un pò vote , e con acqua fredda in una cassarola si metteranno a cuocere con sale , rivoltandole spesso quando sono sopra del fuoco ; e quando avranno dato un bollo , si tirerà la cassarola , vi si metterà dell'acqua fresca , tenendole così per quando si dovranno servire , che saranno di piacere in questo modo .



INDICE

Presentazione pag. 01

IN LODE DEL PORCO

Capitolo I » V

Capitolo II » XXI

Ricettario » 1