

CENTURIA UNDECIMA³.

1001. *Modo d' infrollire un Pollo.*

Qualsivoglia pollo subito morto, messo nell' acqua, o nel vino prestissimo diventa frollo.

1002. *Altro modo.*

Orazio c' insegna di farlo morire annegato nel vino, che appena morto farà frollissimo.

1003. *Per infrollire la carne.*

Si tenga la carne al lento calore sotto il camino per una notte, e alla mattina si faccia pur cuocere che la mangerete buonissima.

1004. *Altro per infrollire carne.*

La carne sepolta in terra esposta al Sole, o fasciata in un panno di lana imbevuto in acqua calda, e tenuta nel letto ove si dorme, od in un luogo egualmente caldo si rende tenera.

1005. *Altro modo.*

S' infrollisce pur anche la carne col batterla nel cuocerla: s' infrollirà maggiormente, se volendo arrostitire un animale metterete delle noci nel di lui ventre.

1006. *Per infrollire qualsivoglia Pollo, o carne.*

Il passare varie volte il pollo, o la carne appena morta dall' acqua calda, alla fredda, e dalla fredda alla bollente, l' intenerisce assai bene. Diceasi proprietà essere del fico d' infrollire le carni appese ad uno de suoi rami.

1007. *Per infrollire a dovere un Pollo vivo in un quarto d' ora.*

Ad un pollo vivo fate tracannare un bicchiere d' aceto: dopo un quarto d' ora uccidetelo, e