

# **Cucina borghese semplice ed economica**

**per Giovanni Vialardi  
Torino, G. Favale e C., 1863**

**(Biblioteche civiche torinesi, 87.E.69)**

VIALARDI

LA CUCINA BORGHESE

SEMPLICE ED ECONOMICA

PAVALE

TORINO (1864 (1863))

# DELLA CUCINA

OSSIA

## GASTRONOMIA

---

L'arte della cucina è antichissima quanto l'uomo; ella ebbe culla dai voluttuosi Asiatici; venne poscia coltivata dai Greci che la trasmisero ai Romani, ove i cuochi divennero ben tosto persone ricercate, ben ricompensate dell'arte loro, e di grande importanza.

Fu quindi in Italia ove diedesi principio alla buona cucina; ma avendola trasmessa ai Francesi, costoro superarono ben presto i loro maestri, perchè venne tale arte coltivata in Francia, mentre decadde in Italia le scuole della buona gastronomia, quantunque i Francesi non abbiano ancor superato la magnificenza dei banchetti italiani ch'ebbero luogo sul finir del secolo XV.

Ovunque coltivasi l'arte della cucina è indizio di progresso e felicità sociale.

L'arte della cucina meriterebbe un posto più onorato



di quello che occupa, poichè lo scopo suo è di dare al corpo quei cibi che meglio si confanno alla robustezza e carattere della persona, cioè, in una parola, di conservar la salute.

Del resto ricercasi oggidì una cucina semplice, sana, economica e borghese, cioè adatta ad ogni ceto; per cui credetti bene d'attenermi alla medesima e darne un trattatello.



# DOVERI

## DEL MAESTRO DI CASA

o

## DELLA DONNA CASALINGA

---

Un maestro di casa o la donna casalinga o massaia, che tiene o non persone di servizio, deve intendersi un po' di cucina, un po' d'igiene, tener d'occhio ad ogni cosa ed aver ordine in tutto. Acquisterà la prima leggendo questo libretto od altro dello stesso genere; procurerà ella di sapere quali arnesi siano più necessari nella cucina, e quali per preparare una tavola elegantemente e di bella figura, e saprà indicare alla gente di servizio la maniera di collocare i medesimi oggetti.

In occasione di pranzi sontuosi si farà, o si farà dare, qualche giorno avanti, la minuta di ciò che vuolsi servire, affinchè si provveda in tempo a quanto abbisogna. Sapendo che per fare un buon pranzo ci vogliono dei buoni alimenti, avrà quindi cura che le carni cui vuolsi adoperare, o di volaglia, o di vitello, o altre, siano mortificate, ma prive d'ogni cattivo odore; che gli olii, i formaggi ed altre sostanze grasse non siano rancide; che le uova, il pesce, il latte, la verdura siano freschissimi; e così dicasi delle altre sostanze. Eviterà le troppe droghe e sale; conoscerà le qualità dei vini e farà tenere la cantina netta ed in buon ordine; avrà qualche idea d'igiene, cioè conoscerà quali sostanze siano più utili e sane all'uomo. Infine procurerà che un pranzo possa appagare la vista ed il gusto dei commensali.

**UTENSILI DI RAME.**

Gli utensili di rame sono i più usati nella cucina, perchè di più durata ed i meno costosi in materia di combustibile.

Il rame deve essere tenuto ben stagnato; appena usato nettarlo, renderlo lucido, asciugarlo e tenerlo appeso al muro in luogo asciutto, ed avanti di usarlo strofinarlo bene entro, stante la facilità di formare il fatal verderame, veleno potentissimo, per cui è meglio di non mai lasciare raffreddare in esso veruna cosa, massimamente se acida, grassa od oleosa e sotto un'atmosfera umida.

**UTENSILI DI FERRO.**

Gli utensili di ferro smaltato, di cui havvene di molte forme, come tegami, pentole, piattelli, sono utilissimi, poichè puossi lasciar raffreddare e conservare in essi le sostanze senza tema che si formi alcun veleno.

Sono poco economici, poichè abbisognano di molto calore per portare al punto dell'ebollizione le cose in essi messe, sebbene le conservi di poi: essi sono difficili a tenersi netti, poichè lo smalto si screpola facilmente e lascia apparir delle striscie nere che fanno brutta vista.

Gli utensili di ferro battuto sono più adatti per cuocere e friggere qualche cosa in fretta, come frittate e frittiture a grande fuoco, poichè le sostanze in essi, se si lasciano lungo tempo od a raffreddare, s'anneriscono e prendono cattivo gusto di ferro.

**STOVIGLIE.**

Molti sono i vasi di terra che si adoperano in cucina stante la comodità di poter far cuocere in essi qua-

Inque cosa e lasciarla raffreddare senza tema. Badisi però a non usare quelli verniciati di verde a cagione del verderame che adoperasi per verniciarli. Le stoviglie si debbono tenere ben nette e usarle sovente, poichè essendo la terra molto porosa assorbe le sostanze grasse, le quali raffreddandosi acquistano col tempo un odore di rancido che comunicherebbero poi alle sostanze che venissero cotte in essi vasi, per cui se questi è da molto tempo che non s'adoperarono è meglio il non più usarli.

---

## DEL SERVIZIO DI TAVOLA

---

**Colezione o déjeuner** intendesi quel leggero pasto per lo più d'un solo servizio di più o meno piatti.

**Pranzo o diner** intendesi il più gran pasto e comprende tutto quello che deve essere servito cominciando dalla zuppa sino alla frutta e usasi servire in due o tre portate.

**Cena od ambigu** intendesi quel pasto composto di un sol servizio in occasione di qualche ballo o riunione d'amici alla buona senza etichetta; si mettono i piatti freddi e la frutta sulla tavola con bella figura, come alla *Russa*, ed al momento di servire si dispongono pure i piatti di cucina fatti scaldare su' scaldini (*réchauds*) e stati prima scalcati e salsati.

### SERVIZIO ALLA BORGHESE.

*Apparecchio d'una tavola alla Borghese  
per 10 o 12 coperti.*

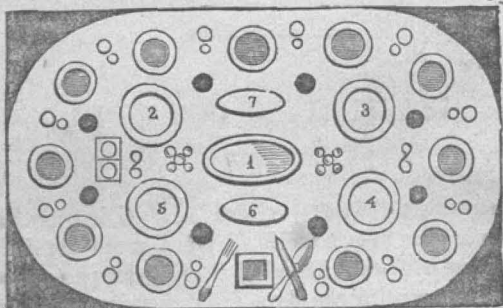
**Servizio di 7 piatti di cucina e 7 di frutta.**

— Si distenda una tovaglia sulla tavola e sul piatto di

ciascun convitato mettete la tovaglia piegata con un po' di pane sopra, oppure servite quest'ultimo separatamente.

□□ 1 acetabolo, ○○○○ 2 candelabri, 8 2 saliere per sale e pepe, ☉ 8 caraffe d'acqua e di vino, ○○ bicchieri per ciascun convitato.

TAVOLA 1<sup>a</sup> — *Alla Borghese.*



*Minuta per ordine di servizio coi relativi vini.*

- |   |   |
|---|---|
| 1° Zuppa alla canavesana da rilevarsi col bue braciato guernito di cipolline. | } <i>Vini bianchi secchi ed amari.</i><br>Xeres, Madera, Marsala.             |
| 2° Frittura di croccanti e di cervelle.                                       |   |
| 3° Bracioline ( <i>fricandeaux</i> ) con polenta o risotto sotto.             | } <i>Vini rossi, secchi, generosi nostrali.</i><br>Barolo, Bordeaux, Barbera. |
| 4° Cavoli-fiori alla milanese.  |   |
| 5° Arrosto di cappone guernito d'insalata o di crescione.                     | } <i>Vini spumanti.</i><br>Sciampagna, Côte-rôtie, Château-Latour.            |
| 6° Salame e lingua.   |   |
| 7° Crema o gelatina.  |   |

Si levi il primo servizio, si cangino i piatti e si arrechì il secondo della frutta.

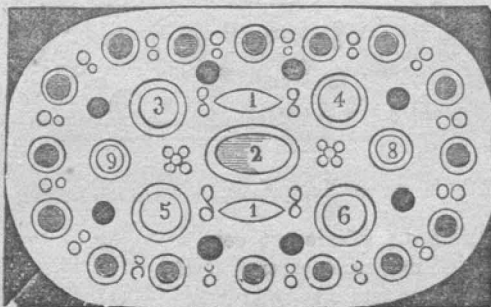
- |   |   |
|---|---|
| 1° Formaggio nel mezzo.                               | } <i>Vini dolci.</i><br>Malaga, Frontignan, Moscatello, Tokai d'Ungheria; quindi il caffè, poscia i liquori, come rosolio, ecc. |
| 2° Frutta cotta di pere o castagne.                   |   |
| 3° Pasticceria leggiera e varia.                      |   |
| 4° Frutta cruda e mista.                              |   |
| 5° Frutta secca diversa.                              |   |
| 6° Confetti vari e misti.                             |   |
| 7° Composta di frutta al liquore.<br>Caffè e liquori. |   |

## SERVIZIO ALLA FRANCESE

*da 16 a 20 coperti.*

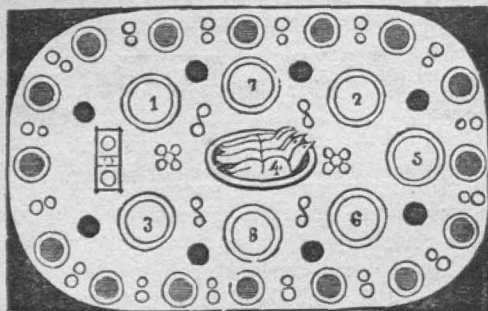
I Francesi sogliono dividere questo servizio in tre portate. Il 1° servizio comprende una zuppa, un rilievo di essa, 4 *entrés* e 4 *hors-d'œuvres*. I Francesi chiamano *entrés* i piatti di maggior consistenza, generalmente caldi, che si mangiano quasi sempre i primi; *hors d'œuvres* (appendici) i piccoli piatti secondari che si servono con gli *entrés*. Chiamano *entremets* (tramezzi) quei piatti più leggieri che si servono nel secondo servizio, rilevando i piatti del primo servizio.

TAVOLA 2ª — 1° servizio alla francese.



*Minuta per ordine pel primo servizio (V. Tav. 2<sup>a</sup>).*

- 1° Ostriche.
  - 2° Zuppa alla giardiniera con crostini, rilevata dalla frittura d'animelle e cervelle alla *villeroi*.
  - 3° Bue braciato guernito di cavoli.
  - 4° Pesce in salsa veneziana guernito di patate.
  - 5° *Sautés* di pollastri al riso con tartufi bianchi.
  - 6° *Vol-au-vent* guernito alla *financière*.
  - 7° Salame, giambone e lingua.
  - 8° Meloni o frutti composti all'aceto.
- I vini si servono come si è detto per la 1<sup>a</sup> tavola.  
Il 2° servizio è composto di 6 *entremets* ed un arrosto con insalata.

TAVOLA 3<sup>a</sup> — 2° servizio alla Francese.*Minuta per ordine pel secondo servizio.*

- 1° Galantina o pasticcio con gelatina agretta.
- 2° Piselli all'inglese, o carciofi farciti.
- 3° *Gâteau* di patate alla savoiarda.
- 4° Arrosto di pernici guernito di crostini.

5° Insalata fatta nella saladiera, da servirsi coll'arrostato.

6° Gelatina al punch.

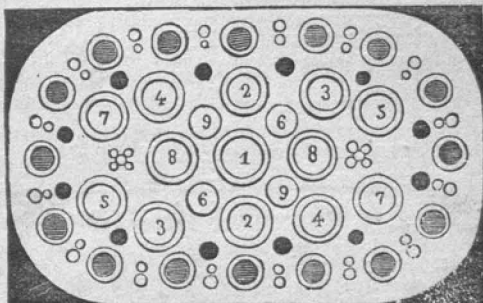
7° Torta sfogliata alla marmellata d'albicocche.

8° *Nougat* d'amandorle guernito di crema alla *chantilly*.

Se si brama il punch alla romana si serve come si dirà per la tavola alla Russa.

Al terzo servizio (*dessert*), che è composto d'un formaggio rilevato da un sorbetto montato con 16 piatti di frutta, si debbono levare tutti i piatti e servire quei di frutta.

TAVOLA 4<sup>a</sup> — 3° servizio alla Francese.



*Minuta per ordine pel terzo servizio.*

1° Formaggio da rilevarsi con un sorbetto montato mischio a confetti.

2° Pasticceria varia mista.

3° Frutta cotta, come mele, pere, castagne.

4° Frutta cruda mischia d'uva, fichi, amandorle.

5° Frutta secca mischia d'uva, fichi, amandorle.

6° Composte di frutta al liquore.

7° Gelatina di ribes o di mele.

8° Confetti e zuccherini.

9° Marzapani e biscottini.

Caffè, vini dolci, liquori (V. tavola alla Russa).

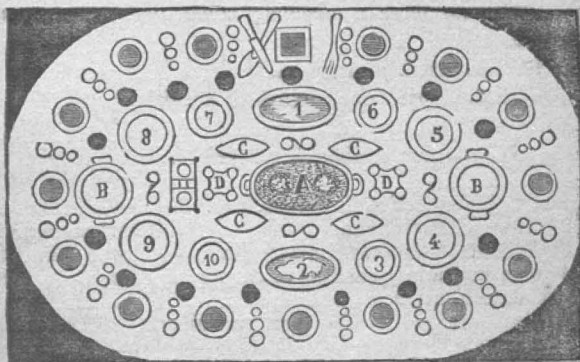
## SERVIZIO ALLA RUSSA.

*Modo di preparare la tavola alla Russa  
da 16 a 20 coperti.*

La larghezza della tavola sarà di due metri circa (V. tavola 5<sup>a</sup>); la distanza tra un convitato e l'altro sarà di circa mezzo metro; la tavola dev'essere preparata qualche ora prima del pranzo. Si distenda una gran tovaglia sulla tavola, pongasi il piatto con la tovaglia sopra, pane e posata per ciaschedun convitato e dispongasi il restante in modo elegante, guernendo di fiori veri o finti o di carta colorata tartagliata i piatti freddi e la frutta. Vi sarà nella stessa camera un tavolino preparato simmetricamente con tutto il necessario pel servizio che non si mette in tavola, come zuppiera, tondi, bicchieri, bottiglie di vini varii, pane, caraffe, saliere, ecc., e tutto l'occorrente pel cambio alla fine del servizio di cucina; al cominciare poi quello della frutta dovrassi avere preparato tutto ciò che necessita per servire il caffè.

L'acqua ed i vini spiritosi ordinari saranno, nei giorni estivi, tenuti al fresco ovvero serviti nel bicchiere con ghiaccio; però i vini spumanti si tengono al fresco sul ghiaccio fino al momento di servirli. Si servono ordinariamente nel corso del pranzo quattro qualità di vini, come: 1° vini forti amari; 2° vini spiritosi ordinari rossi; 3° vini spumanti; 4° vini dolci; e quindi i liquori. (V. tav. 1<sup>a</sup>).

Il tutto preparato come s'è detto, se si servono i piatti due a due per volta ponendoli in tavola su scaldato (*ré-chauds*) e lasciati per tutto il tempo che occorre di servirli e di portarne altri due, vien detto: *servizio alla Mezza Russa*.

TAVOLA 5ª — *Alla Russa.**Apparecchio della tavola.*

- A. Canestro o vaso di fiori  
 D. Due candelabri.  
 C. Quattro *hors d'œuvres*; due di salame e lingua e due di burro e verdura.  
 B. Scaldavivande (*réchauds*) su cui si pongono i piatti di cucina caldi, scalcati e salsati, se si serve alla Mezza Russa.



Tre bicchieri per ciascun convitato.



Quattro saliere contenenti sale e pepe.



Sedici tra bottiglie di vino e caraffe d'acqua.



Un acetabolo.

- 1° Pollo d'India alla *daube* guernito di gelatina.
- 2° *Biscuit* decorato, ghiacciato, al sambaine.
- 3° Frutta cruda mischia.
- 4° Crema al cioccolato mista a gelatina coll'arancio.
- 5° Pasticceria ghiacciata, alla marmellata d'albicocche.

- 6° Compostiere con frutta sciroppata al liquore.  
 7° Confetti e zuccherini.  
 8° Frutta cotta; come mele, pere, castagne.  
 9° Frutta secca e mischia; come fichi, uva, amandorle.  
 10. Biscottini, marzapani.  
 Il tutto doppio per facilità di servizio.

*Minuta per ordine di servizio coi relativi vini.*

- |   |  |
|---|--|
| 1° Ostriche col sugo di limone.   | } Xères, Madera,<br>Vernaccia di Sardegna, Bellet di Nizza, Oporto, Marsala.                       |
| 2° Zuppa alla giuliana.   |  |
| 3° Frittura di croccanti e cervelle.  |  |
| 4° Bue braciato guernito di carote al vino di Madera.   |  |
| 5° Pesce in salsa veneziana guernito di patate.   | } <i>Vini secchi.</i><br>Bordeaux, Barolo, Barbera d'Asti, Grignolino e varii altri vini nostrali. |
| 6° Timballa di maccheroni alla <i>financière</i> .  |  |
| 7° Pollo d'India alla <i>daube</i> decorato di gelatina.  |  |
| 8° Animelle di vitello alla <i>purée</i> di tomatiche.  |  |
| 9° Carciofi farciti alla <i>périgueux</i> .   |  |
| 10. Quattro <i>hors d'œuvres</i> , due di salame e due di tartufi bianchi.  |  |
| 11. <i>Punch</i> alla romana.   |  |
| 12. Arrosto di pernici o quaglie con crostini, guernito d'insalata.   |  |
| 13. Crema al cioccolato mista con gelatina all'arancio.   |  |
| 14. <i>Biscuit</i> decorato ghiacciato al sambuone.   |  |
| 15. Pasticceria ghiacciata alla marmellata d'albicocche.  | } <i>Vini dolci.</i><br>Malaga, Frontignan, Moscatello, Tokai d'Ungheria, Cipro.                   |
| 16. Formaggio, frutta cotta, castagne, sorbetti ghiacciati, composte cotte al liquore, frutti freschi e varii, frutti secchi, pasticceria leggera e varia, confetti diversi, bomboni varii. |  |
| Quindi il caffè, poscia i liquori, come rosolio, curaçao, maraschino, cognac, rhum, punch caldo, birra, ecc.  |  |

## DELLA MINUTA

---

La minuta è la nota di tutto ciò che si mangia durante un pranzo, e si usa a darne una a ciascun convitato.

Quando si vuole fare una minuta si percorre l'indice di questo libro, dalle zuppe fino ai confetti, si sceglie ciò che meglio aggrada, e si scrive per ordine di servizio, come nelle minute qui appresso descritte ad uso borghese ed anche per qualche grosso pranzo. Se il numero dei convitati è maggiore di quello indicato in ciascuna minuta non fa d'uopo d'accrescere i piatti, ma basta il raddoppiare o triplicare le medesime pietanze per averne abbastanza da servire ciascun convitato.

Si pensi ad adoperare ciò che meglio provvede la stagione; sebbene per via del *vapore* si trovi quasi sempre in ogni stagione pesci, frutta e verdure fresche, tuttavia la più magra stagione per la cucina è da marzo sino ad agosto, quantunque si trovi sempre di che fare un buon pranzo.

*1<sup>a</sup> minuta alla Borghese (di marzo) per 10 coperti,  
descritta per ordine di servizio.*

1° *Hors d'œuvres* di ravanelli e salame, che mangiasi pure a piacimento nel corso del pranzo.

2° Zuppa di riso alle erbe primaticcie.

3° Frittura di costolette d'agnello panate e di fegato fritto.

4° Culatta di vitello stufata e guernita di patate.

5° Anitra braciata guernita di cipolline.

6° Timballa di tagliatelli guernita d'animelle.

7° Barbe di becco al parmigiano.

8° Pollanca arrostita guernita d'insalata.

9° Carlotta (*charlotte*) di mele sciropate.

10. Crema o sambaione nelle tazze.

11. Formaggio, frutta, pasticceria varia.

2<sup>a</sup> *minuta alla Borghese (d'aprile) per 16 coperti,*  
*descritta per ordine di servizio.*

- 1° *Hors d'œuvre* { salame, giambone.  
                          } ravanelli, selleri, finocchio.
- 2° Zuppa d'orzo alla *purée* di volaglia.
- 3° Frittura di piccioni panati alla milanese, guerniti di piselli.
- 4° Bue braciato guernito di coste-bietole al parmigiano.
- 5° Crostata di riso (gratin) guernita alla *financière*.
- 5° Filetti di montone piccati, all'acetosella.
- 7° Trota fredda in salsa *ravigote* guernita d'insalata cotta.
- 8° Sparagi in crostata (gratin) con burro e cacio.
- 9° Arrosto di pollo con crescione.
10. Torta sfogliata con fragole al sciroppo.
11. Poddingo al gabinetto e confetti.
12. Formaggio, frutta fresca, pasticceria varia, confetti, sorbetti, caffè, liquori.

3<sup>a</sup> *minuta per 16 coperti,*  
*descritta per ordine di servizio, di magro.*

- 1° Ostriche al sugo di limone.
- 2° Zuppa di pastine alla *purée* di sparagi.
- 3° Frittura di ramichini di polenta alla fonduta.
- 4° *Sautés* di tonno alla *purée* di tomatiche.
- 5° Uova affogate agli spinaci.
- 6° Trotoline fritte alla milanese.
- 7° Timballa d'erbe primaticcie.
- 8° Arrosto d'anguilla guernito di patate.
- 9° *Hors d'œuvre*, burro, ravanelli, selleri, insalata.
10. Torta all'italiana al cioccolato.
11. Gelatina di fragole al rhum.
12. Formaggio, frutta, amandorle verdi, mele, albicocche, ciliegie al sciroppo, pasticceria varia, confetti, zuccherini, caffè, liquori.

4<sup>a</sup> minuta pel mese di maggio e luglio  
per 25 o 30 coperti  
descritta per ordine di servizio.

- 1<sup>o</sup> *Hors d'œuvre* { burro, ravanelli, salame.  
giambone, ostriche al sugo di limone.
- 2<sup>o</sup> Zuppa alla giardiniera con crostini.
- 3<sup>o</sup> Frittura di croccanti e pasticcetti farciti.
- 4<sup>o</sup> Pesce rombo in salsa olandese con capperi.
- 5<sup>o</sup> Filetto di bue al vino di Malaga guernito di lattughe farcite.
- 6<sup>o</sup> *Sautés* di pollastri entro un bordo di riso.
- 7<sup>o</sup> Lingua o giambone alla *purée* di patate.
- 8<sup>o</sup> Galantina di pollo d'India alla gelatina.
- 9<sup>o</sup> Piselli alla francese con crostini.
10. *Punch* alla romana.
11. Arrosto di faraone guernito d'insalata.
12. *Gâteau* di mille-fogli alla marmellata d'albicocche.
13. *Blanc-manger* d'amandorle a diversi colori.
14. Formaggio, pasticceria, frutta varia, confetti, sorbetti, zuccherini, caffè, liquori.

5<sup>a</sup> minuta di pranzo magro per 25 o 30 coperti  
descritta per ordine di servizio.

- 1<sup>o</sup> Ostriche al sugo di limone.
- 2<sup>o</sup> Zuppa al latte di pollo con crostini di pane crostati.
- 3<sup>o</sup> Frittura mista di trote, rane, sardelle, legumi.
- 4<sup>o</sup> Ova in tegamini al burro d'acciughe.
- 5<sup>o</sup> Filetti di pesci-persici alla *maitre d'hôtel*.
- 6<sup>o</sup> Tagliatelli in crostata (*gratin*) guerniti d'un *intingolo*.
- 7<sup>o</sup> Carpione in salsa alla *matelote*.
- 8<sup>o</sup> Zuccottini farciti alla giardiniera.
- Hors d'œuvre*, meloni, selleri, peperoni.

- 9° Insalata di legumi alla parigina.
- 10. Fagiolini verdi fritti, al parmigiano.
- 11. *Gâteau soufflé* al cioccolato.
- 12. Gelatina di lamponi.
- 13. Formaggio, pesche al sciroppo, pasticceria leggiera; frutta: uva, fichi, pere, prune, noccioline e noci; confetti, sorbetti, zuccherini, caffè, liquori.

6ª minuta per un gran pranzo per 40 o 50 coperti

(si quadruplichi il numero dei piatti)

descritta per ordine di servizio.

- 1° Ostriche di Venezia alla gratella al sugo di limone.
  - 2° Zuppa di *purée* di lepree con *quénelles* al vino di Madera.
  - 3° Frittura d'animelle e cervelle alla *villeroi*.
  - 4° Pesce lupino o trota in salsa guernita di cavoli-fiori.
  - 5° Bue allo spiedo guernito di patate arrostate.
  - 6° *Vol-au-vent* farcito alla *financière*.
  - 7° Filetti di pollanche, decorati, in salsa *suprême*.
  - 8° Pasticcio di pernici freddo alla gelatina.
  - 9° Giambone o presciutto alla *purée* di lenticchie
  - 10. Cardi in crostata (*gratin*) al parmigiano.
  - 11. *Sautés* d'anitre in salsa *Robert*.
  - 12. Rape al zucchero.  
*Hors d'œuvre*, salame, lingua, bondiola, burro.
  - 13. *Punch* alla romana.
  - 14. Arrosto di beccaccie e beccaccini con crostini.
  - 15. Baba alla polonese con sciroppo al rhum.
  - 16. Gelatina trasparente al curaçao.
  - 17. Meringhe farcite di crema *chantilly*.
  - 18. Formaggio, pasticceria, frutta, confetti, sorbetti ecc.
- (V. tavola alla russa).

7<sup>a</sup> minuta per una collezione o *déjeuner*  
alla borghese.

- 1° Piccioni alla *crepandine* in salsa *Robert*.
- 2° Maccheroni al parmigiano.
- 3° Braciuline (*fricandeaux*) alla *purée* di patate.
- 4° Insalata cotta di legumi.
- 5° Salame, lingua, burro.
- 6° Formaggio e frutta.
- 7° Caffè, the, latte o fior di latte.

Grande collezione o *déjeuner à la fourchette*.

- 1° Risotto con tartufi bianchi alla piemontese.
- 2° Costolette di vitello panate alla *purée* di spinaci.
- 3° Pollastri in *fricassée* alla *poulette*.
- 4° *Sautés* di vitello con tartufi neri al vino di Madera.
- 5° Sparagi alla milanese.
- 6° Quaglie arrostate con crostini.
- 7° Insalata alla *provençale* in salsa tartara.
- 8° Salame, giambone, lingua, burro.
- 9° *Biscuit* al sambione al vino di Malaga.
10. Pasticceria mista con briozzi, formaggio, frutta, confetti, caffè, the, latte o fior di latte.

8<sup>a</sup> minuta per una collezione magra.

- 1° Tagliatelli al burro d'acciughe.
- 2° Frittata con erbe primaticcie.
- 3° Trotoline fritte alla milanese con funghi agretti.
- 4° Fonduta con tartufi bianchi.
- 5° Tinche carpionate guernite d'insalata.
- 6° Patate *sautées* alla *maître d'hôtel*.
- 7° Burro fresco, ravanelli, selleri.

8° *Beignettes* (frittelle) di semola con crema al limone.

9° Pasticceria mista varia, formaggio, frutta, confetti, caffè, the, latte, fiore di latte.

*Piatti adatti per il digiuno.*

Zuppa al latte d'amandorle con crostini di pane.

Risole di pasta all'olio con marmellata.

Frittura di ogni sorta di legumi fritti all'olio.

Frittata di riso con cipolle all'olio.

Patate fritte coll'olio alla nizzarda.

Biscottini di polenta fritti all'olio.

Aringhe sulla gratella con olio, prezzemolo, sugo di limone.

Carciofi cotti sulla gratella con olio e aceto.

Spinaci caldi all'acciuga con uva passerina.

Insalata mista di varii legumi cotti.

Insalatina fresca, mista, varia, o crescione.

Mele o pere cotte al sciroppo.

Croste dorate con marmellata al vino di Malaga.

Castagne bianche sciroppate.

Prune al sciroppo.

Frutta fresca e secca.

Caffè, cioccolatte.

*Apparecchio per un ballo (buffet).*

In una stanza vicino alla sala da ballo si apparecchia una tavola con bella figura, come quella alla russa, si pone sopra tutti i piatti freddi sì di cucina che di credenza, e tutto il necessario per una tavola, come posate, bicchieri, tondi, tazze, pane, vini, ecc.; i piatti caldi di cucina si portano in tavola al momento di mangiarli. Per la scelta dei piatti si può prendere dalla seguente nota.

*Minuta delle cose adatte per un ballo  
e servibili a piacimento,  
descritta per ordine di servizio.*

- 1° Brodo consumato, caldo.
- 2° Risotto alla piemontese con tartufi bianchi.
- 3° Costolette panate alla milanese.
- 4° Pollo d'India alla *daube* con gelatina
- 5° *Sandwichs* con giambone e lingua.
- 6° Galantina di volaglia o lonza di vitello alla gelatina.
- 7° Pasticcetti farciti d'un intingolo.
- 8° Pasticcio all'*aune* freddo con gelatina.
- 9° Insalata alla *provençale* in salsa tartara.
10. Salame, giambone, bondiola.
11. Formaggi varii.
12. Baba alla polonese.
13. Panettone alla milanese.
14. Biscottini ghiacciati al rhum.
15. Gelatina al maraschino di Zara.
16. Briozzi e pasticceria varia.
17. Meringhe farcite alla crema *chantilly*.

*Dessert.*

- 1° Frutta fresca e secca varia.
- 2° Composte d'aranci o ciliegie al liquore.
- 3° Confetti e zuccherini.
- 4° Sorbetti, schiume al cioccolato.
- 5° Graniti, sambaine, vino *brulé*.
- 6° Punch caldo, acque dolci di varii gusti, orangiate, agriotate, orzate, limonate.
- 7° Vini esteri varii, Madera, Malaga, Champagne.
- 8° Vini nostrali vari.
- 9° Liquori varii, birra, acqua di seltz, gazeuse, caffè, latte, fior di latte, the.



*Conversazione serale (soirée).*

Nelle conversazioni serali si usa a servire agriotate, acque dolci, gazeuse, confetti vari, composte, cilieggie allo spirito, frutta secca, dolci, pasticceria leggiera, briozzi, meringhe alla crema *chantilly*, sorbetti, sambione, schiume alla cioccolatte, aranci, mandarini, vini esteri e nostrali, birra, liquori, punch caldo al rhum, vino *brulé*, caffè, the, latte, fior di latte.



## ARTICOLO 1°

---

### AVVISO INTERESSANTE SUL BRODO

---

Il brodo si estrae dalla carne cuocendo nell'acqua; esso conviene ad ognuno, tanto più agli ammalati, poichè è molto nutritivo ed è facile a digerirsi. Col buon brodo si fanno buone zuppe, intingoli, salse, ecc.

Per fare l'ottimo brodo si richiedono le carni dell'animale recentemente ucciso e le parti più muscolose, come la coscia, la culatta, lombata, spalla.

Le parti cartilaginose, come nervi, tendini, ossa e pelle danno il brodo torbido, biancastro ed insipido, ma molto nutritivo e serve a fare la colla colla quale si fa ottima gelatina.

Le parti grasse danno un brodo unto, nauseoso e di difficile digestione, epperiò devesi sempre sgrassare ben bene il brodo.

Puossi pure ottenere buon brodo di magro per mezzo di rane, gamberi, testuggini e pesci uniti a legumi.

1. **Brodo alla borghese.** — Se la carne destinata a far brodo dee anche servire di lessò pel pranzo, allora

deve questa essere mortificata, ossia d'animale ucciso da qualche giorno, qualunque sia la specie d'esso, cioè vitello, bue, o volaglia.

Supposto per 6 persone: mettete in una pentola di adatta grandezza 2 chilogrammi di carne di culatta di bue e dell'acqua fredda che copra la carne, salate, quindi ponetela sul fuoco, sul punto di bollire schiumate bene il brodo; continui la bollitura per 4 o 5 ore aggiugnendo, se fa bisogno, un po' d'acqua calda. Tenero il lessso, ponetelo in un piatto; passate il brodo alla tovaglia e sgrassatelo, mettetene un po' sul lessso affinchè non diventi nero. Eccevi il brodo alla borghese il quale otterrete migliore se mettete a cuocere colla carne una gallina o pollastro, ed ancora una cipolla, o rapa o carota mondate.

*La pentolina (pot-au-feu) contenente un pranzo.* — Usano molto in Francia le famiglie borghesi fare in una marmitta quasi tutto il loro pranzo, il quale riesce eccellente e sanissimo, ed eccovelo: mettete in una pentola 2 chilogrammi circa di culatta di vitello o bue, supposto per 8 persone, legate la carne con filo spago e copritela d'acqua fredda mettendone 6 litri, aggiungete un bel cappone di uguale cottura della carne, più 5 ettogrammi di ventresca magra di maiale ed un po' di sale, quindi fate bollire adagio schiumando bene al principio della bollitura.

Dopo tre ore aggiungete 4 carote, 4 rape e mezz'ora dopo queste, mettete un mezzo cavolo, 2 indivie, 1 sedano e 6 porri legati insieme, più aggiungete 24 cipolline e 6 patate, ogni cosa nettata e lavata. Continuate a far cuocere finchè il tutto sia cotto al suo punto: badate di levare dalla pentola le cose cotte prima e di tenerle al caldo in un tegame con un po' di brodo. Avrete nella zuppiera delle trancie di pane abbrustolite ed un po' di cacio, mettetele sopra il cavolo, l'indivia, il porro, il sedano tagliuzzati, versate sopra il brodo caldissimo che avrete ridotto a 3 litri di buon gusto. Guernite il lessso colle carote e rape; il cappone colle patate; la ventresca

colle cipolline e cavoli, ed eccovi tre buone pietanze. Le dette verdure così cotte si possono far friggere colorendole nel burro in padella ed ottener così ottima guernitura.

Volendo invece di zuppa avere del riso o paste, prendete una scatola di latta di adatta grandezza che sia traforata d'ogni parte, riempite il terzo della medesima di riso o paste fini, quindi ponetela nella marmitta ove havvi già le altre cose 16 minuti prima di servire, e così avrete il riso o paste cotte da mescolare colla verdura.

**2. Brodo detto sugo colorito.** — Dicesi sugo il brodo fatto abbrustolendo le carni. Mettete in una casseruola del grasso trito o del burro con cipolle, carote, porri, un po' di sedani mondati e tagliati a fette, aggiungete la carne di cui volete fare il sugo sia di bue, di vitello o montone, o selvaggina, volaglia e qualunque ne sia la parte, sebbene la coscia e la spalla ne siano migliori; tagliatela a pezzi od intiera, servitevi pur anche di ritagli legati insieme; schiacciate le ossa se havvene. Posto sopra un violento fuoco fate arrossolare il tutto di color castagno bagnando di tanto in tanto con un po' di acqua, aggiungete quindi dell'acqua che copra la carne, aggiustate di sale e mettete 4 garofani, una foglia di lauro e del pepe intiero, continuate a far cuocere adagio finchè le carni siano tenere. Passate ogni cosa alla toviglia ed avrete un chiaro ed eccellente sugo rossigno che serve a fare buone salse brune, dar risalto alle zuppe ed a condire ogni sorta di paste ed intingoli.

**3. Sugo magro colorito.** — Mondate 5 cipolle, 4 carote, 12 porri, 1 selere, un po' di cavolo tagliati a fette sottili o tritate poste in un tegame con 3 ettogrammi di burro, una foglia di lauro, 3 garofani, fatele abbrustolire sul fuoco debole tramenando finchè siano di color biondo castagno; aggiungete 1 chilogramma di rane pelate e nettate, oppure carcami, reste o ritagli di pesci o testuggini, fateli ancor friggere colla verdura spruzzandoli con un po' di

acqua e quando il tutto sarà biondo bagnatelo con 2 litri d'acqua; mettete un po' di sale e fate cuocere per un'ora; passatelo alla tovaglia ed avrete un buon sugo magro che serve per fare buone zuppe, salse, intingoli di magro; lo avrete migliore se aggiunto avrete a cuocere un pugno di lentiche.

4. **Brodo magro di digiuno.** — Friggete della verdura come sopra pel sugo magro, ma invece del burro mettete del buon olio fino, una foglia di lauro ed un po' di salvia, 4 ettogramma di lentiche. Bagnate con tre litri d'acqua, aggiustate di sale e fate bollire il tutto per un'ora, passatelo alla tovaglia ed avrete un brodo con cui si fanno minestre di riso o paste.

Per digiuno si può anche passare ogni cosa al setaccio doppio ed avere così una buonissima *purée*.

5. **Sugo di gamberi per fare il risotto magro.** — Prendete 1 chilogramma di grossi gamberi, lavateli e fateli cuocere un 12 minuti bollendo nell'acqua e sale: levateli dall'acqua, disossateli riservando la polpa della coda e delle branche per guernire il riso; nettate e gettate via i budelli interni e pestate le ossa con 2 ettogrammi di burro ed uniteli a verdure arrostate come sopra per il sugo di magro e frigeteli biondi. Bagnateli con 1 litro di brodo di rane od acqua salata, fateli bollire mezz'ora, levate bene il burro rosso che galleggia sopra, il quale passato alla stamigna servirà a condire il riso; passate il brodo alla tovaglia e servitevene per fare il riso. Se si vuole di grasso s'impiega il brodo grasso invece di quello di rane.

6. **Brodo semplice per gli ammalati.** — Ponete in un pentolino 6 ettogrammi di coscia di vitello fresca, sgrassata, tagliuzzata fina, una mezza pollarda nettata ed un litro d'acqua, ed un po' di sale. Posto al fuoco, sul punto di bollire schiumate bene.

Dopo 2 ore di cottura passate il brodo alla tovaglia.

7. **Brodo rinfrescativo.** — Ponete in un pentolino 3 ettogrammi di coscia di vitello triturrata e digrassata,

3 ettogrammi di rane uccise di fresco, pelate e nettate con un'indivia, una rapa ed un po' di cerfoglio con un litro d'acqua. Posto sul fuoco, fate cuocere sin che sia ridotto a metà e passatelo alla tovaglia.

8. **Brodo rinfrescativo dissetivo.** — Mettete in un pentolino 3 ettogrammi di coscia di vitello triturrata e disgrassata, 60 grammi d'orzo, 40 grammi di riso, 30 grammi di seme di melone schiacciato e 30 grammi d'uva passola; fate cuocere il tutto per un'ora, quindi passatelo alla tovaglia.

9. **Brodo depurativo.** — Mettete entro una pignatta di terra 3 ettogrammi di coscia di vitello disgrassata, tagliuzzata, 15 grammi di salsapariglia e 30 grammi di dulcamara, ambidue tagliati e schiacciati, 30 grammi di radice di cicoria nettata tagliuzzata e 10 grammi di legno-santo; aggiungete un litro d'acqua e fate cuocere il tutto per 3 ore coprendo la pignatta. Ridotto il liquido a metà, passatelo alla tovaglia.

10. **Brodo consumato in tavolette.** — Mettete in una marmitta 4 chilogrammi di coscia di bue, 2 chilogrammi di garretto ossia nocetta di vitello, 2 vecchie galline, 1 vecchio piccione, 1 piede di vitello, 2 cipolle, 2 carote e dell'acqua che copra ciò che venne messo, senza mettere del sale. Posta la marmitta al fuoco, si faccia bollire dopo aver ben schiumato al principio della bollitura, per 5 o 6 ore aggiungendo se fa bisogno dell'acqua bollente. Quando il tutto sia perfettamente cotto, passate il brodo alla tovaglia.

Disgrassatelo e rimettetelo sopra il fuoco entro una casseruola, fatelo bollire e riducetelo alla consistenza di un sciroppo, quindi versatelo nelle scatole di latta oliate, lasciatelo raffreddare; rinversate le scatole, ponetelo in un luogo appena tiepido, affinchè il brodo finisca per seccare, nel quale stato si può conservare in vasi di vetro. Volendosene servire, si scioglie nell'acqua bollente con un po' di sale, ottenendo così un brodo eccellente e nu-

tritativo, servibile per fare zuppe o minestre, ed è di grande comodità per viaggio.

Il sopraccennato brodo ridotto a sciroppo e fatto raffreddare, se si versa in vasi di vetro o di maiolica, che si copra d'olio e che si turino ben bene i vasi e si ponga questi in luogo fresco, si conserva lungo tempo ed in perfetta bontà.

Si può ancora conservare il suddetto brodo all'uso *Appert* non riducendolo tanto, cioè al punto di poterlo introdurre, quando sarà freddo, in piccole bottiglie di vetro, le quali non riempiate affatto, ma lascierete vuoto il collo all'altezza di quattro dita. Badate che il brodo sia ben raffreddato e chiudete le bottiglie alla macchina, quindi ponetele, dopo averle involuppate con pannolino bianco, entro una marmitta con acqua fresca che arrivi sino al principio del collo delle bottiglie. Mettete la marmitta sul fuoco e farete bollire l'acqua un 20 minuti; traete poscia le bottiglie ed incatramatene bene il turacciolo; tenetele nel luogo più fresco e servitevene all'occasione.

**11. Brodo o essenza di carne (fumet).** — Mondate e tagliate a fette 3 cipolle, una carota, un po' di sellero, posti in tegame sul fuoco con del burro o della grassa trita, un po' di timo, lauro, pepe; aggiungete 2 chilogrammi tra ossa, scarniture o ritagli delle carni di cui volete trarne l'essenza, siano di vitello, o volaglia, o montone, o lepre, o selvaggina; fate rosolar il tutto a gran fuoco spruzzando di tanto con un po' d'acqua: quando il tutto sarà ben colorito, versate dell'acqua che lo copra e fate bollire adagio finchè è cotto e disfatto. Passatelo alla tovaglia, disgrassate e fate ridurre il sugo quasi a sciroppo, versatelo in un vaso e servitevene all'occorrenza, per dar gusto alle carni, zuppe, salse, ecc.



## ARTICOLO 2

---

### HORS D'ŒUVRES

---

Chiamansi *hors-d'œuvre* quelle cosette appetitose che si mangiano nel principiar del pranzo, siano di magro che di grasso.

**1. Modo di servir l'aringa (hareng), la boga, il caviar, il tonno, le sardelle.** — L'aringa si netta dalla pelle, si spacca in due, si pulisce dalle reste, si dissala ponendola nell'acqua o latte tiepido; posta sul piatto, si serve con sopra un po' d'olio fino fritto con un po' di prezzemolo, aglio, sugo di limone: al caviar si leva la pelle, si taglia a fette, posto in giro sul piatto, si serve con prezzemolo trito e dell'olio; il tonno si dissala nell'acqua, si taglia a fettine, posto in giro sul piatto, si serve con prezzemolo e cipolla triti ed olio fino, oppure con dell'insalata verde; le sardelle si servono nella loro stessa scatola coll'olio, o sul piatto con cipolla e prezzemolo triti: le boghe si servono con un po' d'insalata sotto.

**2. Acciughe in corona (calapés).** — Lavate 8 belle acciughe, aperte in due, nettatele dalle reste, formatene tanti anelli, posti sul piatto ponete in uno un rosso d'uovo cotto duro, nell'altro il bianco trito mischio con un po' di prezzemolo e aglio trito, versate sopra un po' d'olio fino ed il sugo di limoni od aceto e servite.

**3. Burro all' acciuga siringato od al naturale.** — Nettate come sopra 8 acciughe, schiacciatele o pestatele nel mortaio, aggiungete 3 ettogrammi di burro fresco, un po' di sale e pepe, impastatelo bene coll'acciuga, passatelo al setaccio, posto in una siringa con lo stampo che meglio vi aggrada, adagiatelo con bella forma sul piatto. Il burro al naturale non si unisce a niente, si raschia col coltello formando delle foglie, o si passa alla siringa dandogli bella forma.

**4. Burro alla purée di marroni.** — Passate al setaccio 4 ettogr. di marroni cotti nell'acqua od abbrustoliti, mischiateli con 3 ettogr. di burro fresco, un po' di sale, un pizzico di zucchero e di cannella pesta, passate alla siringa come pel burro all'acciuga e servite.

**5. Modo di servire varie verdure crude.** — Il cardo deve essere bianco, spogliato delle foglie e scorza dura, tagliatelo a pezzi lunghi 3 dita, levate i fili d'intorno e servitelo con una salsa calda fatta come a N. 25 (V. salse). Nettate dalle foglie verdi e dure il sedano e finocchio; lavate e spaccate il peperone e tagliategli un po' di gambo; tagliate le spine e togliete le prime foglie al carcioffo e servitelo intiero o tagliato in quattro; nettate dalle foglie e radici i ravanelli e raschiateli un po' se piccoli, pelateli se grossi, e tagliateli a fettine; tagliate alle due estremità e all'intorno sino alla trippa il cocomero, tagliatelo a fette sottilissime e servitelo in giro sul piatto con sopra olio, aceto, sale, pepe ed un po' di prezzemolo trito: le suddette verdure si pongono in corona sul piatto e si servono con olio, aceto e sale.

**6. Composti agri e dolci.** — La composta savoiarda

e di Cremona, i funghi e cocomeri all'aceto, la *macedoine*, ossia mischia di vari frutti all'aceto si mangiano coll'allesso o con carni cotte in vari modi.

7. **Ostriche al sugo di limone.** — Avrete delle ostriche fresche di Venezia, al momento di servirle apritele badando di non perdere l'acqua che contengono, staccatele dalle conchiglie e ponetele sul piatto con sugo di limoni sopra; si servono ordinariamente prima della zuppa al principiar del pranzo.

8. **Modo di servire il melone e l'anguria.** — Avrete un melone maturo al suo punto, di buon odore e con la polpa di colore d'arancio, tagliatelo a trancie, levate la trippa, tagliate il duro della scorza; posto sul piatto, servitelo con zucchero a parte; servite nello stesso modo l'anguria.

9. **Modo di servire il salame ed ogni sorta di carne salata.** — Avrete del salame cotto o crudo di buon odore, tenero, non troppo salato, nè drogato; del giambone o presciutto cotto o crudo; della bondiola tenera e di colore marmoreggiato; della lingua d'un bel colore di carne, tenera e non troppo salata; della coppa e della spalla detta San Secondo, che sono carni di fibra grossa, però buone, se cotte e dissalate al loro punto: badate che tutte le suddette carni siano buone, non rancide, nettatele dalla pelle e dalle parti dure, tagliatele a fette sottilissime, spiegatele in giro sul piatto, guernitele di prezzemolo o d'altra verdura e servite.

10. **Modo di servire i gamberi e le locuste.** — Lavate 20 bei gamberi grossi, posti in tegame con acqua che li copra appena, più una cipolla, un po' di prezzemolo, sale, pepe, aceto, lauro; fateli bollire per 20 minuti, scolate via l'acqua, levate la crosta alle code senza staccarle, tagliate la punta delle forchette, marinateli con olio, aceto, prezzemolo trito, disponeteli sul piatto con bel garbo e serviteli con salsa sopra. I gamberi di mare, cioè le locuste e granchi si fanno cuocere allo stesso

modo, ma per 20 minuti di più, si puliscono, si marinano come i gamberi e si servono con dell'insalata e delle uova dure, o con sopra una salsa fatta come a N. 33 (V. salse) od altra.

**11. Insalata alla provinciale.** — Mondate delle carote, delle cipolline, delle patate, dei cavolfiori, broccoli, fateli cuocere nell'acqua salata finchè teneri, raffreddati tagliateli a fette, fate di tutti questi legumi una insalata a parte con olio, aceto, sale; avrete pure una barbabietola cotta e tagliata, e fatta in insalata allo stesso modo; aggiustate sopra il piatto un giro di fette della barbabietola; sopra a questo un altro di patate, un terzo di cavolfiore e via via degli altri legumi che avrete fatto cuocere, ponendo nel mezzo i ritagli dei medesimi legumi; versate sopra una salsa tartara (V. N. 33 salse) il tutto messo di bella figura piramidale (V. disegno tav. 6), guernitela con delle acciughe e cipolline fatte ad anelli e ripiene di bietola, o di rossi o bianchi d'uova cotti duri e triti e passati al setaccio, formando così specie di rosette di svariati colori e servite. La medesima guernitura potete usarla per insalata di gamberi di mare, di pesce, di carne, di volaglia. Alla suddetta insalata potete aggiungere dei fagiolini verdi, zuccottini, piselli cotti in acqua salata.

**12. Tartines di grasso in vari modi (Sandwichs).** — Tagliate delle fettine di mollica di pane raffermo lunghe 8 centimetri, larghe 2 e spesse 4 millimetri; avrete della lingua o giambone, salame o altro, fatene tante fettine della dimensione di quelle del pane, e solamente la metà di numero, avrete del burro all'acciuga (V. N. 3 *hors d'œuvre*) stendetelo sopra ciascuna fetta di pane spesso uno scudo, unite due fette ponendole l'una sopra l'altra, e nel mezzo una fettina della lingua o salame: fate così di tutte e poste sul piatto, servitele: oppure avrete degli avanzi di carne, di volaglia, di vitello od altro, purchè di buon gusto, tritateli con un po' di

prezzemolo, aglio, cerfoglio, cipolla; formate un impasto con un po' d'olio, aceto, sale, pepe, senapa: avrete delle fettine di pane come sopra, o rotonde o quadre; friggetele croccanti nel burro di color dorato, ponete sopra il preparato, unitele due a due e servitele.

**13. Tartines di magro al caviar.** — Preparate dei tartines al burro d'acciuga come sopra N. 12; avrete delle acciughe nette, lavate, spaccate in due, mettetene fra mezzo alle fette del pane invece della lingua; oppure invece dell'acciuga mettetene delle fettine di caviar che sono uova di pesci salate, di colore d'anchino e di gusto saporito.

**14. Pagnotte alla Parigina farcite al grasso od al magro.** — Avrete dei pani grossi come uova, bianchissimi e con la crosta dorata, vuotateli, empiteli con un intingolo con carne di volaglia o di vitello tagliata a fettine, fatele in insalata con un po' d'olio fino, mostarda, aceto, sale, pepe, un poco di lingua salata, di tartufi bianchi, di funghi all'aceto, dell'indivia bianca triti fini, unite tutto insieme, empiteli bene e coprite il buco del pezzo di pane levato per vuotarli e serviteli. Se li volete al magro mettetene del pesce invece della carne.

**15. Varie cose servibili per Hors d'œuvre.** — Potete servire per *hors d'œuvre* delle carni fritte o arrostate sulla gratella, delle uova al guscio, dei pesci cotti sulla gratella, varie verdure in insalata con uovi duri, dei briozzi, tortelli alla milanese.

## ARTICOLO 3º

---

### AVVISO INDISPENSABILE PER LE ZUPPE

---

Per le zuppe si richiede il brodo buono fatto di fresco ed il pane ben lievitato meglio fresco che raffermo, ed il più adatto sarebbe quello detto alla *francese*, raschiarle la crosta colla grattugia, tagliarlo a fette e farle crostare sulla gratella, o tagliarlo a dadolini e friggerli rosolati in padella con burro o farli seccare al forno. Il pane deve far poco cuocere nel brodo perchè diverrebbe acido e colloso.

Ogni sorta di paste debbonsi far cuocere nell'acqua o nel brodo che bolla, rimestandole affinchè non s'agglomerino o s'attaccino al fondo della marmitta.

**1. Zuppa alla Canavesana (Tognaque).** — Spogliate, nettate, levate il tronco e la costa delle foglie di una bella testa bianca di cavolo; tagliatela fina, ponetela in tegame con 1 ettogramma di burro, un po' di lardo con un po' d'aglio trito, fatela cuocere d'un color biondo e adagio: versatevi 2 litri di brodo e finitela di cuocere tenera aggiustandola di sale. Avrete del pane graticolato,

mettetelo entro una zuppiera od in un piatto di terra, versatevi sopra i cavoli col brodo, spolverizzate con un po' di formaggio e spezie. Coprite il piatto con un coperchio di ferro e mettetegli sopra della brace affinché formi un bel color biondo.

Si fa anche la suddetta zuppa al magro non mettendo del lardo ed adoperando del brodo al magro o dell'acqua salata e si condisce con del burro e cacio.

**2. Zuppa primaticcia per 8 coperti.** — Prendete un pugno di bietole, un po' di spinaci, un po' di borracci, di luppoli, d'aglio, cerfoglio, cipollini, il tutto fresco, mondateli, lavateli, tritateli e frigeteli nel burro. Bagnateli con 2 litri di brodo di grasso oppure con dell'acqua e finite di cuocere come per la zuppa alla Canavesana (Vedi N. 1).

Quando avrete il tutto cotto tenero, versatelo sopra del pane tagliato a dadolini che avrete nella zuppiera e che avrete colorito nel burro ed eccovi la zuppa a servire.

La stessa zuppa fatta al magro potete legarla versando un po' della medesima su 3 rossi d'uova sbattuti con un po' di formaggio e rimestolare il tutto nella zuppa sul fuoco senza lasciarla bollire; aggiungete un pezzetto di burro fresco e servitela.

**3. Zuppa di rape rosolate.** — Pelate 6 rape tenere, non spugnose, tagliatele a fette sottili od a dadolini, ponetele in tegame con 2 ettogramma di burro, fatele rosolare rimestando adagio, bagnatele e finitela come per la Canavesana (V. N. 1, zuppe).

**4. Zuppa di cipolle o porri.** — Mondate 6 cipolle o 6 mazzetti di porri, tritateli o tagliateli a dadolini, fateli friggere in tegame con 2 ettogramma di burro, d'un bel color dorato, bagnateli con brodo od acqua, fateli cuocere teneri e finite come per la zuppa alla canavesana (V. N. 1).

**5. Zuppa di sparagi o piselli.** — Nettate e rompete il verde a 6 mazze ti di sparagi di mezzana gros-

sezza, tagliateli come piselli, gettateli nell'acqua salata bollente affinchè restino verdi, e fateli cuocere teneri, sgocciolateli e metteteli in tegame con un po' di burro fresco e frigeteli un tantino. Avrete nella zuppiera delle fette di pane abbrustolite e del formaggio grattugiato; versatevi del buon brodo al grasso o magro di rane; versate sopra gli sparagi e servite.

Si fa nello stesso modo pei piselli sbaccellandoli e cuocendoli teneri in acqua salata; si potrebbero far cuocere nel brodo per la zuppa, ma resterebbero un po' gialli.

**6. Zuppa alle uova affogate.** — Avrete dell'acqua bollente salata con un po' d'aceto, sgusciate in essa tante uova freschissime quanti sono i convitati, raffermando appena il bianco, mettetele nell'acqua fresca nettatele ed asciugatele su d'un pannolino, mettetele sopra una zuppa che avrete preparata come per gli sparagi (V. n. 5 delle zuppe).

**7. Zuppa di coratella (mazzagaretto).** — Prendete una mezza coratella di vitello, lavatela bene in acqua calda, fatela cuocere con acqua e sale che la copra appena; cotta tenera lasciatela raffreddare nella sua cottura, quindi levatele la pelle, levate tutti i bronchi interni e ben pulita tritatela fina. Fate friggere due cipolle tagliate finissime in un tegame con due ettogramma di burro, a color biondo, mettetevi insieme la coratella e frigate ancora un poco, versatevi due litri di buon brodo e fate bollire un poco; avrete del pane abbrustolito nella zuppiera con un po' di formaggio, versatevi sopra il brodo e la coratella il tutto giusto di sale e servite.

**8. Zuppa di qualunque carne.** — Fate friggere due cipolle come sopra al N. 7; avrete delle carni cotte già avanzate siano di vitello o volaglia purchè buone, nettatele, tritatele e frigatele colle cipolle come la coratella e finite come avete fatto per la medesima.

**9. Zuppa alle trippe (busecchia).** — Prendete 6 ettogr. di belle e buone trippe senza odore, gettatele

nell'acqua bollente con un po' d'aceto fatele bollire un momento, scuotendole bene; levatele dall'acqua calda e gettatele nell'acqua fresca, lavatele ancora, indi tagliatele a nastri piccolissimi lunghi 1 centimetro; avrete 4 cipolle pelate, 4 porri, del prezzemolo, un po' di selleri, 30 grammi di lardo ed un po' d'aglio, tritate tutto finissimo, mettetelo in un tegame e fate friggere con 2 ettogr. di burro, asciutto a fondo, gettate le trippe e frigate ancora un poco, bagnatele con 2 litri di brodo e fate bollire adagio. Quando il tutto sarà cotto tenero servitela con delle fette di pane seccato alla graticola, ed un po' di cacio.

**10. Zuppa alla provenzale.** Prendete 4 cipolle, 6 porri, un po' d'aglio ed un po' di prezzemolo, 4 acciughe lavate, tritate tutto finissimo; posto in tegame sul fuoco con 2 ettogr. di burro o d'olio fino frigetelo d'un color biondo; aggiungete 6 tomatiche pelate, tagliuzzate, nettate dai semi e dalle parti dure, un po' di pepe, spezie ed aggiustate di sale, fate ancor friggere adagio fin che siano cotte, quindi aggiungete 2 litri d'acqua e lasciate bollire un pochetto.

Avrete del buon pesce cotto con acqua e sale ed un po' d'aceto, nettatelo spolpandolo dalle reste e scaglie, mettete la polpa tagliuzzata nel tegame delle tomatiche e versate il tutto nella zuppiera ove avrete messo delle fette di pane abbrustolite.

I marinai aggiungono delle ostriche e dei datteri. Qualunque sorta di pesce sia di mare o d'acqua dolce serve per la suddetta zuppa che è eccellente di magro.

**11. Zuppa alla Giuliana.** — Mondate 3 carote, 4 rape, un po' di sellero, 4 porri, tagliateli a filetti lunghi 2 centimetri e spessi 2 millimetri, metteteli in tegame sul fuoco con 2 ettogr. di burro e frigeteli biondi, rimestandoli; aggiungete 2 indivie, 2 lattughe, alcune foglie di cavolo e d'acetosella il tutto mondato, lavato e tagliato fino, fate ancor friggere a color biondo, bagnate

con due litri di buon brodo al grasso od al magro, o con acqua e finite di cuocere; giusto di sale versate nella zuppiera in cui avrete del pane seccato di color biondo in padella od al forno, e servite.

**12. Zuppa alla giardiniera (brunoise).** Questa zuppa si fa come la Giuliana ad eccezione che la verdura deve essere tagliata a dadolini grossi come piselli o tritata e si aggiunge di più un po' di patate, e dei piselli, e degli sparagi tagliati grossi come piselli e cotti a parte con acqua e sale unendoli al restante al momento di servire.

**13. Zuppa di cavoli alla Milanese.** Spogliate 4 teste di cavoli bianchissime di mezzana grossezza, levatele le parti dure, lavatele bene tagliandole in due metetele nella marmitta con 2 ettogr. di lardo trito con 4 spichi d'aglio, versate 2 litri d'acqua bollente salata o meglio del brodo, aggiungete 3 salsicciotti e fate cuocere il tutto a grande fuoco. Cotto tenero versate nei tondi, in cui avrete messo delle fette di pane abbrustolite, i cavoli ed il brodo, aggiungete sopra delle fette di salsicciotto pelate e servite.

Si fa allo stesso modo per la zuppa di cavoli alla casalinga lasciando di mettere i salsicciotti.

**14. Zuppa o rapata alla canavesana.** — Pelate 8 rape belle tenere non spugnose, tagliatele a fette sottili; avrete 2 litri d'acqua bollente o meglio del brodo, mettele a cuocere con 2 ettogr. di ventresca salata di maiale che sia magra tagliata a fette e con 1 ettogr. di lardo tritato con 4 spichi d'aglio. Fate cuocere, e quando è tutto tenero versate nella zuppiera in cui avrete del pane abbrustolito, aggiungete un po' di formaggio e la ventresca a fette e porrete alcune di queste sul tondo di ciascuno.

Questa zuppa si fa pure al magro se invece del lardo e ventresca si mette del burro.

**15. Zuppa di zucca alla Monferrina.** — Prendete una zucca verde di mezzana grossezza, levatele la pelle

e la trippa, tagliatela a fettine e friggetela in tegame con 2 ettogr. di burro; preso il color un po' biondo, bagnatela con 2 litri di brodo od acqua salata, cotta tenera versatela nella zuppiera con dei crostini di pane ed un po' di formaggio.

Si fa pure allo stesso modo cuocendola nel latte.

Si fa pure alla casalinga come si è detto per le rape, ma non mettendo la ventresca.

**16. Zuppa di funghi uovoli (alla contadinesca).** — Nettare 8 bei funghi detti *cocon* (orange), che siano grossi come le uova, lavateli nell'acqua calda e tagliateli a fette sottili. Mondate e tritate una cipolla, un po' d'aglio, cerfoglio e prezzemolo, ponete questo tritume in tegame con 2 ettogr. di burro, fritto un pochetto aggiungete i funghi e fateli friggere un tantino, bagnateli con 2 litri di brodo o d'acqua e fate bollire per un quarto d'ora, giusto di sale versate nella zuppiera in cui avrete delle fette di pane abbrustolite ed un poco di cacio.

**17. Zuppa di lenticchie.** — Mettete nella casseruola con acqua tiepida un chilogr. di belle lenticchie secche, gettate via quelle che galleggeranno sopra l'acqua, a mano a mano che l'acqua vorrà bollire. Al momento della bollitura le lenticchie verranno tutte sopra, levatele collo schiumatoio e mettetele in un altro tegame in cui avrete dell'acqua calda salata, liberandole così dalle parti selciose, riposte sul fuoco fatele bollire, aggiungete poscia alcune foglie di salvia con 3 cipolle, 6 porri ed un po' di selleri tagliati fini e fritti biondi, con 2 ettogr. di burro e finite di farle cuocere tenere. Saranno migliori se invece dell'acqua si metterà di brodo. Cotte nel suddetto modo, si servono sole od unite col riso, colle paste o col pane. Passate al setaccio diventano *purée* per zuppe od altro.

**18. Zuppa di fagioli.** — Prendete 1 chilogr. di fagioli bianchi, fateli cuocere come si è detto sopra

N. 17, delle lenticchie, e conditeli allo stesso modo. Siccome è facile pulire i fagioli dalle parti selciose, potete tralasciare di cangiarli di tegame. Servitevene come si è detto per le lenticchie.

I piselli secchi si fanno cuocere allo stesso modo.

**19. Zuppa di ceci alla ventresca.** — Prendete 1 chilogr. di bei ceci bianchi, nettateli, metteteli nella casseruola, versatevi sopra l'acqua tiepida della cottura di 1 chilogr. di spinaci lasciateli così 12 ore, sgocciolate via l'acqua degli spinaci, metteteli con 3 litri d'acqua, un po' di sale, 2 ettogr. di ventresca di maiale magra, alcune foglie di salvia, e 30 grammi di feccia o tartaro delle botti da vino, involuppati entro un pezzetto di tela bianca, e fate bollire per due ore circa aggiungendo, se occorre, dell'acqua calda. Fate friggere in un tegame con 1 ettogr. di burro 3 cipolle, 8 porri ed un po' di sellero; quando saranno di color biondo unitevi 30 gr. di farina bianca e frigate ancora un po' tramenando quindi versate tutto questo sui ceci mescolando bene. Cotti teneri i ceci, serviteli spartendo la ventresca in tante fette quanti i convitati e ponendo a ciascun tondo la fetta.

Si fa allo stesso modo per il magro senza la ventresca e mettendo un po' d'olio fino. Restano migliori al grasso se invece dell'acqua si metterà del brodo.

**20. Zuppa alla purée di patate.** — Pelate 1 chil. e mezzo di belle patate, mettetele a cuocere con acqua e sale, cotte al punto, scolate via l'acqua, rimettetele sul fuoco, fate asciugare l'acqua, schiacciatele e passatele al setaccio, rimettetele nella casseruola sul fuoco con 3 ettogr. di burro fresco e frigate tramenando; versate quindi due litri di buon brodo grasso, o magro o dell'acqua con del sale, ribollito il tutto, mettete un po' di formaggio e del burro fresco, e servite nella zuppiera con dei crostini di pane.

Si fa lo stesso modo col latte, mettendo della crema

e del latte invece dell' acqua ; si avrà pure della purée per ogni sorta di guernitura se si mette un mezzo bicchier di fior di latte con un po' di sugo o buon brodo che resti collante ed aggiungendo un po' di pepe, sale e di burro fresco.

**21. Zuppa di lattata o purée di piselli.** — Gettate in una casseruola con un mezzo litro d' acqua bollente 6 ettogr. di piselli raccolti di fresco e ben verdi. una cipolla, due garofani ed un po' di sale; fateli bollire a gran fuoco, a cottura ridotta aggiungete un cucchiaio di farina cotta (V. salse N. 2), bolliti ancor un tantino passateli al setaccio, riponeteli in tegame con 60 gr. di burro e sul fuoco fate friggere, tramenando ed aggiungendo 2 litri di buon brodo al grasso od al magro o dell'acqua salata mestolando bene affinchè resti ben liscia. Giusto di sale aggiungete un pezzetto di burro fresco e versatela nella zuppiera con dei crostini di pane.

Invece del pane si può mettere del riso o delle paste cotte.

Bagnati soltanto con un po' di sugo ridotto a fior di latte ed un pezzetto di burro fresco, facendo come una tenera polentina, serve per guernitura a varie cose come cotelette, fricandolini ecc.

**22. Zuppa alla purée d'indivie.** — Levate le foglie più verdi e tagliate la punta a 12 indivie, nettatele e lavatele, gettatele nella casseruola con acqua bollente sul fuoco e salata, fatele cuocere tenere, sgocciolatele, mettetele nell'acqua fresca, premetele bene, tritatele fine e mettetele nella casseruola con 2 ettogr. di burro; fate friggere finchè abbia asciugata tutta l'acqua, aggiungete 4 ettogr. di farina bianca, fate cuocere ancora adagio, tramenando, acciocchè la farina sia ben cotta, versate poco per volta 2 litri di buon brodo al grasso od al magro o dell'acqua e lasciate cuocere una mezz' ora. Passatela al setaccio doppio, o senza passarla rimettetela nella casserola, aggiungete una liga fatta con 4 rossi duova, un poco di formaggio nella zuppa sul fuoco senza

lasciarla bollire, versatela nella zuppiera con entro dei crostini di pane tagliati a dadolini e servitela. Invece del pane si può mettere del riso o delle paste cotte assieme od a parte con acqua e sale.

Passate al setaccio, o non; se si bagnano con un poco di fior di latte o del sugo tenuta spessa resa appena collante servono per guernitura a diverse carni.

**23. Zuppa alla Crécy.** — Raschiate 8 belle carote gialle, lavatele e tagliatele a fette sottili, mettetele in tegame sul fuoco con 2 ettog. di burro e sale, coprite la casserola e fatele friggere adagio aggiungendo un po' d'acqua e tramenando di tanto in tanto finchè siano cotte tenere; passatele al setaccio e rimettetele nella casserola sul fuoco e versatevi 2 litri di buon brodo al grasso od al magro tramenando bene acciò la *purée* resti liscia. Bollita ancora un tantino aggiungete un pizzico di zucchero ed un po' di burro e sale e servitela con dei crostini di pane a dadolini.

Invece del pane potete mettere del riso o delle paste cotte (V. sopra N. 22).

Passate al setaccio se si bagnano con po' di fior di latte o del sugo ridotto, si ottiene così una *purée* spessa servibile per diverse guerniture.

**24. Zuppa alla purée di sparagi.** — Rompete il verde a 6 mazzi di sparagi, lavateli bene, tagliuzzateli e gettateli in tegame sul fuoco contenente 1 litro d'acqua e del sale, fateli cuocere in fretta acciò restino verdi, avrete una casserola con 1 ettogr. di burro fuso sul fuoco, mettetevi 60 gr. di farina bianca e frigate fin che diventi di un color un po' biondo, sgocciolate gli sparagi che avrete cotti teneri, metteteli nella casserola con la farina ed il burro, friggeteli mescolando bene per disfarli e schiacciarli aggiungendo 2 litri di brodo al grasso od al magro, e dopo aver bollito un tantino passateli al setaccio, rimettete la *purée* in una casserola sul fuoco, aggiustatela di sale, un po' di butirro fresco e servitela con crostini di pane tagliati a dadolini o con del riso o delle paste cotte.

25. **Zuppa alla purée di rape.** — Pelate 8 belle e buone rape, tagliatele a fettine, mettetele in un tegame con 2 ettogr. di burro, un po' di sale e fate cuocere adagio come si è detto per la zuppa alla Crécy (Vedi n. 23) si finisce e se ne serve come si è detto della suddetta.

26. **Zuppa alla purée di carne.** — Nettare 2 cipolle, 2 carote ed un po' di sellero, tagliateli a fettine e poneteli in una casserola con 1 ettogr. di burro e frigeteli d'un color biondo, aggiungete 4 ettogr. di coscia di vitello disgrassata e tagliuzzata, fatela friggere finchè diventi colorita, mettete 60 gr. di farina bianca, mescolate e continuate a far ancor friggere, versatevi poscia 2 litri di brodo o sugo e fate cuocere adagio fin che la carne sia tenera, pestate, passate il tutto al setaccio e formate una *purée* liscia, giusta di sale servitela ben calda con crostini di pane tagliati a dadolini.

Si fa allo stesso modo con carne di lepre, di montone o di selvaggina. Colle ossa e ritagli si fa un sugo come si è detto (Vedi N. 11 dei brodi) che serve per fare la zuppa.

27. **Zuppa alla Regina (reine), di volaglia.** — Sventrate e nettate una gallina tenera, ponetela in una pentola con 2 chilogr. di carne magra di vitello, 3 litri d'acqua fredda, 1 cipolla ed una carota, nettate e fate bollire schiumando bene. Quando la carne sia quasi cotta aggiungete 1 ettogr. di riso e fate che tutto sia ben cotto, allora traete fuori la gallina e quando sia fredda levatele la pelle, spolpatele tutta la carne e mettete a parte in un po' di brodo il filetto ed un po' di polpa tagliati a dadolini; pestate il resto della polpa con un po' di carne di vitello e unita al riso passatela al setaccio. Schiacciate le ossa, ponetele nel restante brodo e fatele bollire, quindi disgrassatelo e passatelo alla tovaglia, unitelo alla carne e riso che avete passati al setaccio ed otterrete una *purée* che ridurrete ad 1 litro e mezzo e che verserete ben calda e giusta di sale nella zuppiera con dei crostini di pane,

unendovi i dadolini di carne che avete riserbati dal filetto e dalla polpa. Squisitissima zuppa signorile.

**28. Zuppa alla purée di selvaggina.** — La selvaggina essendo piuttosto preziosa, come quaglie, pernici, beccaccie, perciò si levano prima i filetti e le coscie che si fanno cuocere a parte, poi dei ritagli ben nettati e delle ossa schiacciate si fa un sugo come abbiamo detto (Vedi del brodo N. 1), fornito di buon gusto il sugo e ridotto alla quantità che desiderate passatelo al setaccio; riposto in tegame con la polpa che avete spolpando le ossa, aggiungasi delle croste di pane colorite, fatele inzuppare ponendo il tegame sul fuoco, si passa quindi tutto al setaccio, si allunga con del sugo e servite come si è detto al N. 26 della purée di carne.

**29. Zuppa di quenelles di volaggia o di vitello.** — Prendete 3 ettogrammi di coscia di vitello, levatele i nervi, disgrassatela e tritatela fina e pestatela che si possa passare al setaccio. Legate insieme bollendo sul fuoco con un ettogr. di molega di pane, un quinto d'un litro di fior di latte o sugo facendo una polentina; raffreddata, unitela alla carne, aggiungete 2 ettogr. di burro fresco pestando il tutto ben unito mettete 2 uova, un po' di spezie, sale, pepe, noce moscata ed un po' di formaggio e pestate ancora indi passatela al setaccio doppio. Mettetene un pezzetto nell'acqua bollente per provarla e dopo 5 minuti vedete se sta ben unita: se è troppo dura aggiungete del fior di latte o della salsa; se troppo tenera dei rossi di uova ed avrete così una farcia da usare in diversi modi o per polpette, o per farcire.

Tagliate la suddetta per lungo formando dei bastoncini grossi come un dito rotolati nella farina di cui avrete spolverizzato il tavolo quindi tagliateli in tanti pezzetti grossi come nocciuole e rotolateli in un setaccio infarinato, gettateli nell'acqua bollente e lasciateli, senza che l'acqua bolli, fin che siano rappresi, sgocciolateli e metteteli in zuppiera con un buon brodo. Si possono mettere con qualunque purée.

30. **Zuppa all'inglese (fausse tortue).** — Mettete entro una casserola un mezzo chilogr. di testa di vitello bianchita e monda da tutti i peli, con 1 chilogr. di coscia di bue, 3 cipolle, 2 carote, un po' di sellero, nettati e tagliati a fette sottili, un po' di grasso trito, un po' di timo, lauro, garofani, pepe intero e sale, fate friggere il tutto d'un color castagno, quindi versatevi 3 litri d'acqua ed un mezzo litro di vino di Marsala o Madera e lasciate cuocere finchè la testa sia tenerissima, levate questa, pulitela dagli ossetti e lasciatela raffreddare, quindi tagliatela a dadolini e mettetela a parte con un po' del suo brodo. Mettete entro una casserola 1 ettogr. di farina bianca con 1 ettog. di burro, fate friggere la farina di color rossigno, aggiungete tramenando il brodo ottenuto dalla cottura della testa, coscia, ecc., avendolo prima disgrassato e passato alla stamigna; fate bollire adagio formando come una salsa alla spagnuola. Fate una farcia di volaggia (Vedi zuppa a quenelles N. 29) fatene tre parti; nell'una mettetete del prezzemolo trito, nell'altra 3 rossi d'uova induriti e passati al setaccio; fatene di tutte tre delle pallottole grosse come nocciuole e cuocetele come sopra al N. 29, sgocciolatele e mettetetele in tegame con la testa tagliata, versatevi la salsa alla spagnuola, aggiungete 8 piccoli funghi composti all'aceto e tagliati a fettine, più 3 cocumeri verdi pure all'aceto e tagliati a fette ed ancora 2 animelle di vitello cotte alla braise e fatte a pezzetti; unite tutto insieme, riscaldatelo bene aggiungendo un po' di burro fresco con un po' di pepe di Caienna, di *Kari-indienne* e servite. Questa zuppa è eccellente, ma è molto riscaldante.

31. **Risotto alla piemontese (per déjeuner).** — Avrete 2 litri di buon brodo bollente sul fuoco, gettatevi mezzo chilogramma di bel risone pulito, fatelo cuocere 18 minuti a fuoco ardito. A giusta cottura acconciatelo con 60 grammi di buon formaggio, 60 grammi di burro fresco, 60 grammi di tartufi bianchi ben lavati, puliti dalle tacche nere,

tagliati a fette sottili, un po' di noce moscata, spezie e sale; aggiungete un po' di sugo se fa bisogno badando che resti un risotto un po' molle. Servitelo nella zuppiera con un po' di sugo sopra. Per chi l'ama più duro puossi mettere entro uno stampo e riversarlo sul piatto.

**32. Risotto alla milanese.** — Nettare e tritate 2 cipolle, poste in tegame con 1 ettogr. di burro fatele friggere d'un color biondo, aggiungete mezzo chilogr. di risone, continuate a friggere badando che le cipolle non brucino, bagnate con 2 litri di buon brodo e fate bollire per 12 minuti. Appena cotto aggiungete 60 grammi di buon formaggio, 60 grammi di burro con un po' di zafferano, spezie, sale, noce moscata aggiungendo se fa bisogno un po' di sugo fin che resti un po' molle e servitelo in zuppiera.

Taluni usano mettere a friggere colla cipolla del lardo, della cervellata ed usano ancora di mettere un po' di vino bianco, ma ciò va a gusto.

**33. Risotto al magro coi gamberi.** — Nettare e tritate 3 cipolle, poste in tegame con 1 ettog. di burro fatele friggere di color biondo, versatevi 2 litri di sugo di gamberi (Vedi N. 5 del brodo) o dell'acqua e quando bolla gettate mezzo chilogr. di riso e fate cuocere per 18 minuti; condite con 60 grammi di formaggio, 30 gr. di burro fresco, un po' di spezie, mischiate un po' del burro rosso dei gamberi (V. N. 5 del brodo) e servite che sia un po' molle mischiando dei tartufi bianchi. Se si adopera il brodo fatto coi gamberi non è più necessaria la cipolla.

**34. Agnelotti alla borghese.** — Avrete degli avanzi di carne che sia buona, come arrosto, lessò, volaglia e verdura, benchè un po' grassa, privatela dai nervi e dagli ossetti, tritatela fina o pestatela, mettetela in un piattello con del formaggio, un po' di molega di pane bagnata nel fior di latte e cotta un momento perchè resti spessa, più un po' di prezzemolo fritto nel burro, sale, pepe, spezie e delle uova intiere affinchè si formi una

pasta, mischiando bene colla mestola, che resti insieme cuocendo. Fate una pasta con mezzo chilogr. di farina bianca, 30 grammi di burro, un uovo intiero, un po' di sale e dell'acqua quanto ne occorre per formare una pasta un po' molle, e cedevole al tatto, spolverizzate il tavolo di farina e spianate la pasta formando un foglio spesso un po' più della carta; tagliatelo in due parti eguali e bagnatelo con una penna intrisa nelle uova sbattute; fate colla farcia tanti mucchietti grossi come nocciuole, egualmente distanti ed in linea retta, sopra una parte del foglio e coll'altro copriteli, premete colle dita all'intorno e tagliateli quadri o rotondi. Avrete dell'acqua salata al fuoco e bollente, gettateli entro, fateli cuocere adagio che restino intieri. Cotti teneri sgocciolateli bene, metiteli in un tegame di terra con burro, formaggio e spezie, serviteli con un po' di sugo o salsa ridotta ed un po' di burro fritto di color biondo spolverizzandoli sopra di formaggio.

**35. Zuppa di agnelotti al sugo.** — Fate una farcia come si è detto a N. 29 per la zuppa di volaglia. Fate pure una pasta come sopra per agnelotti alla borghese (Vedi N. 34) e finite allo stesso modo facendo i mucchietti grossi come olive e tagliando gli agnelotti grossi come soldi. Cotti teneri nell'acqua salata sgocciolateli e poneteli in zuppiera con del brodo o sugo e serviteli con formaggio a parte.

**36. Zuppa di agnelotti al forno.** — Fate una pasta con 4 ettogr. di farina bianca, un rosso d'uovo, 3 ettogr. di burro, un po' di sale, mezzo bicchier d'acqua; impastate tutto bene insieme, spianatela, ripiegate la su di se stessa per due volte seguitate a spianarla; resa sottile formate degli agnelotti con la farcia che si è detto sopra, N. 35, e tagliateli come si è detto per quelli, poneteli sopra un foglio di carta su tecchia e fateli cuocere al forno di bel color dorato, metteteli in zuppiera con buon brodo o sugo e servite con formaggio a parte. Buona zuppa signorile.

**37. Zuppa d'astucchio alla Spagnuola.** — Fate una pasta come si è detto sopra al N. 36, spianata, sottile: avrete della farcia come sopra, N. 29, fatene come dei bastoncini ed inviluppatele colla pasta rotolandoli sul tavolo che avrete spruzzato di farina; tagliateli a pezzetti grossi come ovellane; fateli cuocere su carta al forno, finiteli e serviteli come gli agnelotti al sugo (Vedi sopra N. 36).

**38. Zuppa di maccheroni alla Napoletana.** — Avrete 4 ettogr. di coscia di vitello, snervata, disgrassata, tagliatene i  $3\frac{1}{4}$  a fette sottili lunghe e schiacciate e dell'altro  $1\frac{1}{4}$  fatene una farcia come si è detto per la zuppa di quenelles (Vedi N. 29) e stendete questa su pezzetti di carne e formate tante polpette lunghe e grosse come il dito mignolo, infarinatele rotolandole, ponetele in tegame con 60 gr. di burro fuso, più aggiungete un'animella di vitello sgorgiata ed imbianchita, tagliuzzata, e fate friggere adagio d'un bel color biondo, bagnate di tanto in tanto con del buon sugo e fatele cuocere tenere.

Prendete mezzo chilogr. di maccheroni di Napoli, rompeteli lunghi 2 centimetri e fateli cuocere nell'acqua salata bollente sul fuoco finchè siano teneri, sgocciolateli via l'acqua, metteteli in una casserola con del buon sugo e riduceteli a scioppo di color bruno; conditeli con 60 grammi di burro, 1 ettog. di buon cacio, un po' di spezie, sale, noce moscata; mischiateli la metà delle polpette e serviteli caldi nella zuppiera mettendovi sopra il restante intingolo delle polpette. Zuppa preziosa ed eccellente.

**39. Zuppa di maccheroni alla Sarda.** — Nettate e tagliate a dadi una cipolla, posta in tegame sul fuoco con 60 gr. di burro e fritta un poco aggiungete 2 ettogrammi di coscia di vitello tagliata a dadolini e fatela friggere di color biondo, aggiungete ancora 5 tomatichè mature, pelate, prive di semi e delle parti dure, fate cuocere il tutto tenero ed a cottura ristretta mettendo un po' di sale, pepe e spezie.

Fate cuocere teneri mezzo chilogramma di maccheroni di Genova gettandoli nell'acqua salata bollente sul fuoco; sgocciolateli e conditeli con 60 grammi di burro, 60 grammi di buon cacio e mischiateli colla metà dell'intingolo che avete fatto e versateli in zuppiera ponendovi sopra l'altra metà dell'intingolo. Si usano pure altre qualità di paste. Puossi pure variare l'intingolo ponendo della carne di volaglia, montone, selvaggina, purchè di buon gusto.

**40. Zuppa di lasagne di famiglia.** — Pelate 4 buone patate e ponetele in tegame con acqua bollente e salata, cotte tenere sgocciolatele e riponetele accanto al fuoco perchè restino ben asciutte. Avrete mezzo chilo di farina bianca sul tavolo, aggiungetevi nel mezzo 30 grammi di formaggio, 2 uova intiere, un po' di prezzemolo e di aglio trito e fritto nel burro, più 30 grammi di burro, un po' di sale, spezie, aggiungete le patate che avrete passate al setaccio e con un po' d'acqua o fior di latte impastate formando una pasta piuttosto soda, quindi spianatela sottile come della carta spessa e tagliatela in tante liste lunghe 6 centimetri e larghe 2. Avrete dell'acqua salata bollente sul fuoco, gettate quelle entro e fatele cuocere tenere, sgocciolatele e ponetele in tegame con 60 grammi di buon cacio e 60 grammi di burro, un po' di sale, noce moscata, e servitele in zuppiera con sopra un po' di sugo ridotto, o del burro fritto di color biondo se di magro, ed un po' di formaggio.

**41. Zuppa di gnocchi di famiglia.** — Fate una pasta come sopra per le lasagne, spianatela sottile e tagliatela in tante liste lunghe e larghe 2 centimetri. Prendete ciascun pezzetto e schiacciatelo col pollice contro la grattugia ottenendo una pallottola grossa come un'oliva, ma vuota. Fate cuocere e condite come si è detto sopra per le lasagne.

**42. Zuppa di tagliatelli al cacio parmigiano.** — Mettete 4 ettogrammi di farina bianca con un po' di sale, di formaggio raspatto, 3 uova intiere piccole, formate una

pasta sodissima, spianatela sottile come un foglio di carta spessa, spolverizzatela di farina e rotolatela su di se stessa, e tagliatela a filettini o nastri. Avrete una casseruola sul fuoco con acqua bollente e sale, gettate i tagliatelli e fateli cuocere adagio sin che siano teneri, mestandoli affinchè non s'agglomerino; sgocciolateli e metteteli in tegame con 1 ettogramma di burro, 60 grammi di formaggio parmigiano, un po' di spezie, noce moscata, pepe, sale ed un po' di sugo ridotto; mescolateli e serviteli in zuppiera con sopra un po' di sugo e del formaggio.

**43. Zuppa di tagliatelli alla borghese al magro.** — Fate una pasta come sopra, mettendo dell'acqua invece delle uova, spianatela e tagliatela, e fate cuocere i tagliatelli come sopra. Avrete 4 acciughe lavate e nettate dalle reste, 2 spicchi d'aglio schiacciati, posti in tegame con 2 ettogrammi di burro, frigate un poco, quindi mettetevi i tagliatelli cotti con un ettogramma di formaggio, un po' di spezie, sale, mescolate e serviteli con sopra del formaggio e 60 grammi di burro fritto di color biondo.

**44. Zuppa di tagliatelli al sugo.** — Fate della pasta come si è detto sopra N. 42, spianatela e tagliatela in tanti nastri larghi 2 centimetri, metteteli gli uni sopra gli altri e ritagliateli a filetti. Cotti teneri nell'acqua salata (V. sopra N. 42), sgocciolateli e metteteli in 2 litri di buon sugo e bolliti un tantino, serviteli col formaggio a parte.

**45. Polentina al sugo con tartuffi bianchi.** — Mettete nella casseruola 2 litri, metà brodo e metà acqua salata, e quando bolla mettetene un poco a parte; avrete 9 ettogrammi di buona e gialla farina di meliga setacciata maccinata di fresco. Mettete poco per volta la farina nel brodo che bolle mestolando forte da formare una pasta densa, aggiungete il resto dell'acqua se fa bisogno, tramenando sempre affinchè resti ben liscia e non granulosa, sia un po' molle e colante, e fatela cuocere un 20 minuti adagio. Lavate e togliete le macchie nere

a 60 grammi di tartufi bianchi e tagliateli a fette sottili, mettete metà entro la polentina con 1 ettogramma di burro fresco, 60 grammi di cacio raspato ed unite tutto insieme, e guardate che sia di buon gusto. Versate la polenta in zuppiera mettendovi sopra un po' di sugo ridotto con il resto dei tartufi e servite che è eccellente per il *déjeuner*.

46. **Polenta alla borghese.** — Fate una polenta come sopra nell'acqua salata, quindi versatela in un piatto di terra, e quando sia rappresa, riversatela sopra una tegghia e tagliatela a fette, ponete queste nel piatto frapponendo fra esse e sopra del burro, del formaggio ed un po' di spezie, coprite il piatto con un coperchio di ferro con fuoco sopra per farle prendere un po' di color dorato e servitele. Puossi per chi piace mettere fra le fette un po' di fior di latte doppia.

47. **Zuppa alla Polonese semplice.** — Nettate 2 cipolle, 2 carote, 3 rape ed un po' di sellero, tagliate il tutto a dadolini grossi come fagioli; posti in tegame con 1 ettogramma di burro, fatelo friggere un poco, quindi aggiungete 3 ettogrammi di coscia di vitello digrassata, snervata e tagliata a dadolini, e quando sia fritta di color biondo, versate 2 litri di brodo e fate bollire adagio per mezz'ora, aggiungete ancora, mescolando bene, 60 grammi di semola in grana e fate cuocere per altra mezz'ora, digrassatela, se fa bisogno, e servitela calda con un po' di cacio.

48. **Zuppa di pane farcito.** — Fate una farcia come si è detto per la zuppa di *quénelles* (V. N. 29), tagliate del pane a fette sottili e copritele di farcia dello spessore di uno scudo; mettetele su d'una tegghia unta di burro e fatele friggere di bel colore mettendovi fuoco sotto e sopra, oppure mettendole al forno che riescono ancor meglio. Quando siano ben secche e bionde, tagliatele a piacimento o quadrate, o rotonde, quindi ponetele in zuppiera con 2 litri di buon brodo, un po' di cacio e servite.

**49. Zuppa di pane farcito alla casalinga.** —

Fate perfettamente come si è detto sopra, servendovi di una farcia fatta d'avanzi di carne qualunque, purchè buona.

**50. Zuppa di pasta reale (*petits choux*).** —

Metete entro una casseruola mezzo bicchiere d'acqua, 50 grammi di burro ed un po' di sale, e quando bollirà mescolate 1 ettogramma di farina bianca setacciata; tramenate forte affinchè resti un impasto come una polenta molle, cotta adagio per 10 minuti, levatela dal fuoco ed aggiungete un uovo per volta, tramenando forte, tanti quanti bastino affinchè la polenta attacchisi appena alle dita. Avrete una siringa collo stampo di latta bucato tondo, empitela di pasta e premete bene lo stantuffo della siringa facendo dei lunghi fili di maccheroni sulla tavola; rotolateli nella farina e tagliateli grossi come ceci; indi fateli cadere col coltello in un setaccio con farina e girateli tondi nel setaccio, che così avranno bella forma, poscia metteteli sopra una tegghia unta di burro che non si tocchino e fateli cuocere al forno di color dorato. ovvero mettendoli fuoco sotto e sopra. Cotti dorati croccanti metteteli in zuppiera con buon brodo caldo e serviteli. Si possono pure unire con ogni sorta di *purée*, tanto al grasso, che al magro.

**51. Zuppa di pane all'acetosella al magro.** —

Nettate e levate la costa di mezzo a 3 pugni di foglie di acetosella, tritatele fine, e poste in tegame con 1 ettogramma di burro fatele friggere e riducetele in *purée*, quindi versate un litro e mezzo d'acqua, metteteci un po' di sale, e fate bollire un tantino. Tratto dal fuoco aggiungete 6 rossi d'uova sbattuti, mezzo litro di fior di latte, 60 grammi di formaggio e 60 grammi di burro, mestate tutto assieme e fate riscaldare senza lasciar bollire. Versate in zuppiera con crostini di pane e servite. Buona e sana zuppa nell'estate.

**52. Zuppa alla *purée* di marroni.** — Fate cuocere con acqua ed un po' di sale 1 chilogramma di belle e

grosse castagne; cotte al punto, pelatele e passatele al setaccio, mettele nella casseruola con 60 grammi di burro, fatele friggere mestolando bene ed aggiungendovi del brodo, o del latte se al magro, o dell'acqua, affinchè resti una *purée* nè troppo spessa, nè troppo chiara, e quando sta per bollire, giusta di sale, versatela nella zuppiera con dei crostini di pane.

53. **Zuppa di *quénelles* alla Tedesca.** -- Fate liquefare 1 ettogramma di burro fresco in un vaso di maiolica, sbattetelo fuori del fuoco finchè divenga bianco e liscio, aggiungetevi 4 uova ed 1 ettogramma di farina, il tutto poco per volta e continuando a sbattere finchè resti liscio, condite con spezie, sale, noce moscata ed un po' di cacio e stendetelo sopra un coperchio. Avrete una casseruola con acqua salata che bolle, tagliate l'impasto a pezzetti grossi come olive e fateli cadere pochi per volta nell'acqua e lasciateli bollire adagio finchè siano venuti spugnosi e doppi di volume, sgocciolateli sopra una tovaglia, metteteli in zuppiera con del buon brodo caldo e servite.

54. ***Trausoup* all'Alemanda.** — Mettete in un piatto 1 ettogramma di farina bianca, 60 grammi di formaggio, un po' di sale e 4 uova intiere; sbattete tutto bene insieme aggiungendo del fior di latte sintantochè resti una pasta colante; avrete un litro di buon brodo bollente sul fuoco, fatevi cadere entro la pasta col cucchiaino formando un filo grosso come un filo spago, movendolo sopra il bollore si formeranno nel brodo una specie di tanti filucci; si seguita così sinchè si giudichi abbastanza spessa; cotta 20 minuti, passatela allo scolaio a larghi buchi e servitela calda.

Questa zuppa usasi al magro servendosi di brodo al magro, o di latte, e s'usa pure unirla con ogni sorta di verdure cotte.

55. **Zuppa *mischia*.** — Usano molti di fare la minestra nella medesima marmitta che hanno il lessò a cuocere; or bene questo è male, e debbono quando il

lesso è quasi cotto scolare il brodo per pulirlo dalle ossa; quindi ripongano il lesso ed il brodo scolato, e quando bolle gettino del risone, dei cavoli, o delle patate o della rape, purchè d'uguale cottura del riso, ed avranno così, quando il tutto sarà cotto, la minestra senza ossa e che, giusta di sale, condiranno con un po' di formaggio, ed il lesso cotto assieme.

**56. Zuppa di riso ai cavoli al magro.** — Gettate in 2 litri d'acqua salata bollente sul fuoco una mezza testa di cavolo sfogliata, netta dalle coste e tagliata, ed un po' di riso che sarà d'ugual cottura. Cotto al punto condite con 60 grammi di burro fritto con 2 spicchi d'aglio schiacciati, un po' di formaggio e di burro fresco. Giusto di sale, servite. Se si desidera questa zuppa al grasso, sostituisca il brodo all'acqua, od in mancanza di quello si condisca con lardo trito con dell'aglio, e si metta crudo appena gettato il cavolo.

**57. Zuppa di paste grosse ai cavoli.** — Gettate in un tegame con 2 litri di brodo o dell'acqua salata bollente sul fuoco mezzo chilogramma di maccheroni grossi o di altre qualità di paste; a metà cottura aggiungansi dei cavoli e si finiscano di cuocere, e si condisca come si è detto sopra N. 56.

**58. Zuppa di riso con zucca gialla.** — Pelate mezzo chilogramma di zucca gialla romana, nettatela dalla buccia sopra e dalla trippa sotto, tagliatela a pezzetti o grattugiatela; posta in tegame sul fuoco con 1 ettogramma di burro frigetela adagio, e quando sia un po' colorita, versate 2 litri di brodo od acqua salata, e quando bolla gettate 4 ettogrammi di riso e finite di cuocere; conditela con burro, formaggio e pepe, e servitela. Invece del riso si può mettere qualunque sorta di paste.

**59. Minestra di fagioli verdi alla Piemontese.** — Levate il filo ai due lati e rompete le punte alle due estremità a mezzo chilogrammi di fagioli verdi, larghi e teneri detti della *Regina*, e rompeteli a pezzetti. Avrete

2 litri di brodo o dell'acqua salata bollente sul fuoco, gettate i fagioli e fateli bollire; aggiungete alcune foglie di salvia, una di lauro, 1 ettogramma di lardo trito con 3 spicchi d'aglio, un po' di cerfoglio. Cotti teneri, serviteli con crostini di pane. Si può pur mettere del riso o delle paste a cuocere insieme. Se si vogliono conditi al magro si metta invece del lardo, del burro fritto con dell'aglio.

**60. Minestra di fagioli sbaccellati con paste.**

— Avrete in un tegame 2 litri d'acqua salata bollente sul fuoco, gettate in essa mezzo chilogramma di fagioli freschi sbaccellati e mezzo chilogramma di paste d'uguale cottura ed alcune foglie di salvia. Cotti teneri, condite con burro, formaggio, spezie, o se di magro mettete una cipolla trita e fritta nel burro.

**61. Minestra di zucca verde alla contadinesca.**

— Nettare dalla buccia e dalla trippa una zucca tenera e verde, quindi tagliatela a fette sottili e gettatela in un tegame sul fuoco con 2 litri d'acqua salata e bollente, aggiungete 1 ettogramma di lardo trito con 4 spicchi d'aglio ed un po' di prezzemolo, o se di magro, lasciate il lardo e frigate l'aglio nel burro, e fate bollire. Cotta tenera, mettete un po' di burro, formaggio, spezie, pepe e servitela con fette di pane. Invece del pane si può mettere a cuocere insieme del riso o delle paste.

**62. Minestra di lenticchie o fagioli secchi con paste o riso.** — Fate cuocere delle lenticchie o fagioli come già si è detto (V. N. 17 delle zuppe) e quando non siano ancor perfettamente cotte aggiungetevi del riso o delle paste. Cotto il tutto insieme, condite con burro e formaggio e servite.

**63. Minestra di castagne bianche col riso.** —

Gettate in un tegame con acqua tiepida 1½ chilogramma di castagne bianche, secche e di buona qualità, fatele cuocere. Cotte tenere aggiungete 4 ettogramma di riso e dell'acqua bollente con del sale se fa bisogno. Cotto al punto condite con burro, formaggio, un po' di cannella in polvere e servite.

Puossi, per chi l'ama, aggiungere del fior di latte e dello zucchero.

**64. Minestra di rape con pastine al magro.** — Pelate 4 buone rape e tagliatele a fette sottili larghe un trecentesimo, poste in tegame con 1 litro e mezzo d'acqua salata, fatele bollire un poco, quindi aggiungete mezzo chilogramma di pastine a forma d'anellini, e continuate a far cuocere. Cotte tenere condite con 1 etto-gramma di burro, più 3 rossi d'uova sbattuti con 60 grammi di formaggio, e versate nella minestra sul fuoco mestolandola senza lasciar bollire e servite.

**65. Minestra di riso o paste con qualsiasi purée.** — Mettete del riso o delle paste a cuocere nell'acqua salata che bolla, e quando sia cotto a metà cottura aggiungetevi una *purée* qualunque o di fagioli (V. N. 17), o di patate (V. N. 20), o di carote (V. N. 23), o d'altro, e finite di cuocere. Condite di buon gusto e servite, che la nominerete secondo il nome della *purée* che avrete unito.

**66. Minestra d'orzo di Germania.** — Prendete 1[2 chilogramma di bell'orzo di Germania, nettatelo bene, mettetelo entro ad una casseruola d'acqua bollente con un po' di sale e fatelo cuocere per 3 ore, quindi scolategli l'acqua e mettete del buon brodo e fate cuocere ancora un poco; preparate 6 rossi d'uova, un po' di burro e formaggio, sbattete ben unito aggiungendo un po' di sugo, passate tutto alla stamigna, versate nell'orzo, fate legare sul fuoco bene insieme senza lasciar bollire e servitela piuttosto spessa.

**67. Minestra d'orzo alla reine o purée di volaglia, adatta per gli ammalati.** — Fate un brodo come a N. 6 del brodo, prendete il pezzo di pollarda che servi per fare il brodo, disossatela e pestatela in mortaio aggiungendo un po' di brodo, passatela al setaccio, quindi aggiungetele del brodo caldo formando come una poltiglia. Avrete dell'orzo cotto come s'è detto sopra, unitelo con

questa *purée* e servite caldo. Invece dell'orzo si può mettere del riso o delle paste cotte nel brodo suddetto.

68. **Zuppa di *flan* di volaglia o *consumé* per gli ammalati.** — Fate una poltiglia o *purée* di volaglia come si è detto sopra per l'orzo, riempitene due tazze e mischiate in ciascuna un rosso d'uova, quindi ponetele in un piatto o tegame con dell'acqua bollente che arrivi a metà della loro altezza ed un po' di fuoco sopra il coperchio, e si lascino così nell'acqua sul bollore senza che bolla, sintanto la *purée* non sia più tremola, ma rappresa. Avrete nella zuppiera del buon brodo come a N. 6 (V. del brodo) tagliate a pezzetti il *flan* e ponetelo in esso col cucchiarino e servite.

S'usa pure a servirlo nelle tazze con del brodo sopra od a parte.

In mancanza di volaglia, sbattete 2 rossi d'uova con una tazza di buon brodo, versate in un tazzone, e fate rapprendere come si è detto sopra per il *flan* ed avrete un *consumé*.

69. **Zuppa di brodo granito, o *Lait de poule* adatta per gli ammalati.** — Avrete un bicchier di brodo buono fatto come a N. 6 (V. del brodo), aggiungete un piccolo uovo intero, un pizzico di cacio raspato, e sbattete bene; posto in tegame sul fuoco, lasciatelo sino al punto di bollire sempre però mestolando, versate in scodella o zuppiera con pane tagliato a dadolini e servite.

70. **Minestra di riso adatta per gli ammalati.** — Avrete una scodella di buon brodo fatto come a N. 6 (V. del brodo), bollente sul fuoco; mettete 60 grammi di riso nettato e cotto tenero servitelo.

71. **Minestra di pastine o vermicelli, adatta per gli ammalati.** — Avrete, come sopra, del brodo che bolle, gettate in esso 60 grammi di pastine o vermicelli, e cotti teneri, servite con un pizzico di cacio.

72. **Minestra di semolina, o poltiglia di *me-liga*.** — Avrete del buon brodo, come a N. 6 (V. del

brodo) che bolle, mettete poco per volta un po' di semola fina tramenando e formando una poltiglia liquida: fatela cuocere adagio per mezz'ora; siccome diventerà spessa, allungatela con brodo mescolando di tanto in tanto; servitela con un po' di burro fresco.

Invece della semola si può mettere della farina di meliga setacciata e fina, e si avrà una poltiglia di meliga a servirsi come la semola.

**73. Zuppa di panata.** — Avrete del buon brodo come sopra che bolle, gettate poco per volta del grissino schiacciato fino ed uguale, tramenate finchè vada bene di spessezza e che resti colante, e bollita adagio per un quarto d'ora, servitela con un pezzetto di burro fresco o non.

In mancanza di grissino mettete del pane molle grattugiato, ovvero fate seccare sulla graticola delle fette di pane e schiacciatele come si è detto del grissino.

**74. Zuppa di pane pesto.** — Avrete del buon brodo come sopra che bolla, mettete poco per volta del pane grissino pestato e passato al setaccio, tramenando affinché non resti granelloso, ma colante e chiaro; bollito un momento, passato allo scolatoio, servitela con un po' di burro fresco.

**75. Minestra di fecola di patate.** — Avrete del buon brodo come sopra bollente sul fuoco, mettete in esso della fecola di patate già sciolta nell'acqua fredda e resa poltiglia colante versatela poco per volta nel brodo ed otterrete, tramenando, una pappa molto adatta per gli ammalati perchè nutritiva e di facile digestione. Si può far cuocere nel latte, e si può anche unirla con un rosso d'uovo sbattuto.

**76. Minestra di Tapioca.** — Avrete 2 bicchieri di buon brodo come sopra, che bolla, versate in esso 30 grammi di tapioca bianchissima e sciolta con un po' di acqua fredda, e formate cuocendola una poltiglia colante e chiara. Cotta 12 minuti, servitela con un po' di burro e

formaggio; è ancor migliore cuocendola nel latte. Usasi pure mischiarle una *purée* di rape (Vedi N. 25 delle zuppe).

**77. Zuppa al latte di mandorle.** — Mettete in un tegame 2 ettogr. di mandorle dolci nell'acqua bollente, cotte 6 minuti, scolate l'acqua, levate la pelle, e pulite bene, pestatele nel mortaio spruzzandole con acqua onde non facciano l'olio, e quando son ben peste, versate nel mortaio mezzo litro d'acqua e mischiate bene, passate il latte alla tovaglia premendola bene, fate scaldare il latte sul fuoco con 1 ettogramma di zucchero, un po' di sale, versatelo nella zuppiera con dei crostini di pane.

Si può invece dei crostini mettere del riso o pastine cotte, o far cuocere della tapioca, ed infine allungando questo latte con acqua ed un po' di zucchero si ottiene una bevanda sanissima e rinfrescante.

**78. Zuppa di farina di frumento o semola, adatta per i bambini lattanti.** — Mettete poco per volta della semola in un pignattino con del latte che bolla, mestate bene affinchè riesca una poltiglia chiara, liscia e piuttosto chiara; ben cotta, aggiungete un po' di sale ed un pizzico di zucchero.

Invece della semola adoperasi anche la farina di meliga e la farina di frumento, ma volendo usare quest'ultima, fate friggere un pochetto la farina con un po' di burro, quindi versate un bicchier di latte, supposto che abbiate messo un cucchiaino di farina con del burro grosso una noce; tramenate finchè bolla e fatela cuocere adagio aggiungendo un po' di sale ed un pizzico di zucchero.



## ARTICOLO 4

---

### DELLE SALSE

---

1. **INTRODUZIONE.** — Abbiamo detto che col buon brodo si fanno delle buone salse e queste unite con qualunque carne o pesce, volaglia o verdura, le condisce e rende squisite, benchè fossero insipide. Tre sono le principali salse colle quali si formano quasi tutte le altre:

1. Salsa bruna detta spagnuola fatta con sugo colorito o colla cottura di qualunque carne *braisé*;

2. Salsa bianca detta *veloutée* fatta con del buon brodo bianco, più un po' di fior di latte;

3. *La béchamelle* fatta con fior di latte o latte.

2. **Farina cotta per qualunque intingolo.** — Mettete entro una casserola 3 ettogrammi di burro a fondere sul fuoco, ed aggiungete della farina bianca di semola, quanta ne potrà assorbire e frigetela un pochetto, tramenando: appena cominci a biondeggiare versatela in una tarina di terra e servitevene all'occorrenza: essa si conserva lungo tempo se si tiene coperta ed in luogo fresco.

3. **Salsa spagnuola.** — Prendete della suddetta farina in proporzione del sugo che avete a legare fatto (V. del brodo N. 2), e posta in tegame tramenando fatela friggere adagio di color castagno, senza lasciarla bruciare, versate quindi il sugo mescolando forte formando una salsa liscia e chiara: fatela cuocere accanto al fuoco e uni-

tele un po' di presciutto, dei ritagli di carne, di tartufi, di funghi, il tutto poco e solamente per dar gusto piacevole. Cotta e ridotta a salsa colante e di buon gusto digrassatela, passatela alla stamigna e servitene per intingoli, per salse brune o per altro.

4. **Salsa bianca detta *reloulée*.** — Prendete della farina cotta come a N. 2 e posta in casseruola sul fuoco frigetela di color paglia, versatevi del buon brodo bianco tramenando forte e formate una salsa liscia e chiara; posta accanto al fuoco fatela cuocere adagio, potete aggiungervi un po' di presciutto tagliato fino, spezie, pepe schiacciato e funghi, tartufi, noce moscata, più un po' di fior di latte dopo averla ben digrassata. Riponetela su gran fuoco e fatela ridurre, tramenando perchè non s'attacchi al fondo, fino a che vada bene per la salsa che volete; ad es. per intingoli va bene ridotta, se per salsa bianca o per legarla con uova va più liquida: passatela alla stamigna e servitevene. Si fa al magro nello stesso modo adoperando il brodo di rane o del fior di latte.

5. **Salsa *Béchamelle*.** — Prendete della farina cotta (Vedi N. 2 delle salse) posta in una casseruola sul fuoco fatela friggere senza colorirsi, versate del latte con fiore tramenando forte, fatela bollire con un po' di prezzemolo, pepe, spezie, sale, garofani, coriandoli e fate cuocere ad un fuoco lento appena che sobbolla per tre quarti d'ora; badate che non s'attacchi al fondo o prenda odore di fumo; passatela alla stamigna, rimettetela sul fuoco e fatela ridurre che vada bene e servitevene per intingoli di grasso od al magro e per legumi.

6. **Salsa all'olandese.** — Mettete in tegame 3 rossi d' uova, un po' d' aceto o sugo di limone e del burro grosso come un uovo, sbattete bene sopra un fuoco lento finchè comincia a rapprendersi, aggiungete della salsa bianca o *béchamelle* la quantità che desiderate e appena rappresa passate alla stamigna; allungatela e se fa biso-

gno, procurate d'aver una salsa liscia pizzicante e di buon gusto; è ottima per il pesce, la verdura e volaglia.

**7. Salsa alle ostriche.** — Sgusciate 12 belle ostriche, gettatele entro un po' d'acqua bollente sul fuoco e bollite un momento levatele e nettatele e ponetele in un altro tegame in cui avrete del prezzemolo trito ed un po' di burro e fritte un momento aggiungete la loro cottura stata passata alla tovaglia e ridotta, più una salsa all'olandese (Vedi N. 6 delle salse) e servitevene per ripieno di pasticcetti o per guarnitura.

**8. Salsa al burro d'acciughe.** — Lavate e nettate dalle reste 4 buone acciughe e pestatele con 60 gr. di burro e passatele al setaccio. Avrete una salsa all'olandese (Vedi N. 6 delle salse) mischiatele bene al caldo col burro all'acciuga senza lasciar bollire: è ottima per il pesce e cavolo-fiore.

**9. Salsa ai tartufi bianchi.** — Lavate e nettate 6 decagrammi di buoni tartufi bianchi tagliati a fette sottili e metteteli in tegame in cui avrete un po' di prezzemolo e d'aglio trito fino e 60 grammi di burro appena fuso, fate friggere un poco ed aggiungete un po' di sugo di limore, sale, spezie e salsa olandese (Vedi N. 6 delle salse). Ottima salsa per volaglia, carne, verdura.

**10. Salsa a capperi o cocomeri.** — Friggete un poco, in un tegame, un cucchiaino di farina cotta (Vedi N. 2 delle salse), bagnatela con la cottura della cosa cui volete porre in salsa, come, cavolo-fiore, carne, pesce, ma che sia ridotta e di buon gusto, fate bollire un poco tramenando finchè avrete una salsa liscia, legatela con 3 rossi d'uova sbattute con un cucchiaino di brodo, ed un po' di burro, passatela alla stamigna, aggiungete dei capperi, cocomeri, o funghi agretti triti o tagliati a fette sottili, servitela calda o con pesce, o carne, o verdura.

**11. Salsa alla Veneziana.** — Prendete un cucchiaino di farina cotta (Vedi N. 2 delle salse) e fritta un poco aggiungete del brodo buono al grasso od al magro e tra-

menate forte a fuoco ardito, cotta un poco e ben liscia, legatela con 3 rossi d'uova e passatela alla stamigna, aggiungete un po' di prezzemolo trito impastato con 60 grammi di burro, il sugo, d'un limone, sale, pepe e servitela che vada bene di gusto, con carne, pesce, o verdura.

12. **Salsa al butirro.** — Impastate 3 decagrammi di farina con 6 decagrammi di burro, posto in tegame con un bicchiere d'acqua, un po' d'aceto o sugo di limone, sale, pepe, noce moscata; fatela bollire un po' mescolando forte finchè formiate una salsa spessa e liscia, unitele del burro fresco tanto quanto avete di salsa e servitevene per carne, pesce, verdura.

13. **Salsa alla rémolade.** -- Nettate, lavate e tritate un pugno di prezzemolo, mezza cipolla, un po' d'aglio, di capperi, 3 acciughe; posto in tegame sul fuoco con 60 grammi di burro fate friggere a fondo, aggiungete un cucchiaio di farina bianca e fritta un poco aggiungete un po' di brodo al magro od al grasso, mezzo bicchier d'aceto, un po' di sale, pepe, spezie, fatela cuocere adagio mescolando e formate una salsa colante e liscia, passatela al setaccio e servitevene per carne alla gratella, testa, lingua, selvaggina, maiale che è ottima ed appetitosa.

14. **Salsa al capriuolo.** — Fate una salsa *rémolade* come sopra N. 13, tutta finita aggiungete 4 decagrammi di cedrato tagliato a dadolini, 30 grammi di pignolo lavato con acqua bollente, 30 grammi di zucchero ed un po' di cannella e fate bollire il tutto insieme un pochetto, e servitevene. Ottima salsa che si confà con oche, anitre, cervo, lepore, montone.

15. **Salsa alla maître d'hôtel.** — Ponete in tegame un po' di prezzemolo, un po' di cipolla, capperi, aglio, un'acciuga netta il tutto tritato fino, aggiungete 60 grammi di burro, 10 grammi di farina bianca, un po' di sale, pepe, spezie ed il sugo di 2 limoni, mescolate bene il tutto insieme e mettetela sul fuoco con mezzo bicchier

di brodo o d'acqua. Appena cominci a bollire servitevene o per carne, o pesce alla gratella.

16. **Salsa alla *maitre d'hôtel* semplice.** — Nettate e tritate un pugno di prezzemolo, posto in tegame con 60 grammi di burro, il sugo di due limoni, un po' di sale, pepe, spezie, mescolate bene il tutto insieme ed appena tiepido servitevene per carne, o pesce, alla gratella.

17. **Salsa *Robert*.** — Nettate e tagliate a dadolini 4 cipolle, mettetele in tegame con 1 ettogramma di burro, fatele cuocere adagio d'un bel color rossigno, aggiungete 30 grammi di farina bianca, frigetela un poco e versate mezzo bicchiere d'aceto con 4 bicchiere di brodo al grasso od al magro o dell'acqua, più 30 grammi zucchero; fate bollire il tutto adagio mescolando giusta di sale, con un po' di pepe e spezie; servitevene; si confà con della carne, pesce, verdura e uova, si può lasciare di mettere lo zucchero per chi non l'ama dolce.

18. **Salsa *poivrade*.** — Nettate una cipolla, mezza carota ed un po' di sellero, tagliuzzateli fini, posti in tegame con una foglia di lauro, del pepe intero, 2 garofani, prezzemolo intiero con 60 grammi di burro, frigeteli di color castagno, versate mezzo bicchiere d'aceto e ridotto a metà aggiungete un cucchiaio di farina cotta (Vedi N. 2 delle salse) bagnatela con brodo al grasso od al magro e tramenate affinchè resti bollendo una salsa liscia, colante, di buon gusto, passatela alla stamigna. Ottima per ogni sorta di carne lessata, di selvaggina, volaglia e verdura. Invece della farina cotta si può mettere della salsa alla spagnuola.

19. **Salsa alla *matelote* per guarnitura.** — Mettete in tegame 30 cipolline nette con 60 grammi di burro e fritte d'un bel color dorato, aggiungete un cucchiaio di farina bianca, frigetela un poco, quindi versate mezzo bicchier d'aceto, un po' di vino nero, un po' d'acqua, sale, pepe ed un pizzico di zucchero; fate cuocere adagio scuo-

tendo di tanto in tanto. Cotte le cipolline, versate due rossi d'uova sbattuti con un cucchiaino d'acqua, non lasciate bollire e servitevene. È ottima per guarnitura del pesce, montone, selvaggina, anitre.

**20. Salsa all'Italiana.** — Nettare e tagliate a dadolini una cipolla con 30 grammi di tartufi neri pelati e tagliati pure a dadolini, posti in tegame con 60 grammi di burro fateli friggere di color un po' biondo, quindi mettete 30 grammi di farina e frigate ancora un poco; bagnate con mezzo bicchiere di vino Madera ed un bicchiere di brodo al grasso od al magro, fate cuocere adagio tramenando affinchè resti liscio, aggiungete un po' di prezzemolo, funghi agretti e triti, pepe, noce moscata e sale e servitevene o colla carne di pesce, volaglia o montone.

**21. Salsa alla Périgueux.** — Pelate 60 grammi di tartufi neri, tritateli fini; poneteli in tegame con un bicchier di vino di Madera o Marsala e ridotto a metà aggiungete 2 bicchieri di buona salsa alla spagnuola (V. N. 3 delle salse), servitela che vada bene di gusto. Si confà colla selvaggina, volaglia, pesce, verdura.

**22. Salsa all'Inglese.** — Mettete in un tegame mezzo litro di buon vino barbera con 2 ettogrammi di gelatina di *ribes*; fate bollire alla densità d'una salsa e servitela dopo aver messo un po' di sale e cannella. Squisita salsa per carne di montone, selvaggina, anitre.

**23. Salsa ravigole calda.** — Prendete un pugnolo di cerfoglio, un po' di prezzemolo, pimpinella, serpentaria; netti, fateli cuocere 5 minuti nell'acqua bollente salata, sgocciolateli, pestateli, passateli al setaccio, mischiateci una salsa bianca finita (V. N. 4 delle salse) più un po' di sugo di limone, un po' di sale, burro e servitevene per volaglia o lesso.

Si rende d'un bel color verde aggiungendo un po' di verde di spinaci, e quest'ultimo si ottiene pestando nel mortaio un pugno di spinaci verdi e freschi quindi spremendoli in una tovaglia affichè sorta tutto il sugo; si

ponga il sugo in tegame sul fuoco ardito, affinchè si congeli subito e si divida il verde dall'acqua. Questo verde privo dell'acqua è appunto quello di cui ci serviamo all'occorrenza esso serve pure per ghiaccio, o creme dolci.

**24. Salsa con tartufi bianchi pei cardi crudi.**

— Lavate e nettate dalle reste 4 acciughe, tritatele o schiacciatele con 1 ettogramma di burro, poste in tegame con 2 ettogrammi d'olio fino, un po' di sale, pepe, fatele friggere mescolando, aggiungete 2 ettogrammi di tartufi bianchi lavati, nettati e tagliati a fette sottili, frigeteli un po' servite ben caldo.

**25. Salsa di cocomeri o funghi all'aceto.** —

Avrete in tegame sul fuoco un bicchiere di salsa alla spagnuola, e altrettanto di sugo, ridotto a metà; unite 2 ettogrammi di funghi o cocomeri all'aceto e tritati. Giusto di sale servitela su carne alla graticola o su pesce. Si fa al magro con salsa e sugo al magro.

**26. Salsa alla *rémolade* fredda per il lesso.**

— Lavate e nettate dalle reste 2 acciughe, e tritatele ben fine con un pugno di prezzemolo, un po' d'aglio, un po' di capperi, mezza cipolla e della mollica di pane bagnata nell'aceto grosso come una noce; posto il tutto in un vasetto, aggiungete un po' d'olio e d'aceto, sale, pepe e per chi ama, un pizzico di zucchero, formando così una salsa.

**27. Salsa verde per il lesso.** — Nettate un pugno di prezzemolo ed un po' d'aglio, pestateli nel mortaio con 2 rossi d'uova dure, mezza cipolla e quanto una noce di mollica di pane bagnata nell'aceto, passate il tutto al setaccio, allungatelo con olio ed aceto, aggiungete un po' di sale, pepe, un pizzico di zucchero e formate così una salsa liscia, colante e di buon gusto.

**28. Salsa fredda di tomatiche alla sarda.** —

Lavate e nettate dalle reste 4 acciughe, nettate un pugno di prezzemolo, un po' d'aglio, mezza cipolla, tritate il tutto fino, posto in una scodella con olio fino, aceto, sale,

pepe formate una salsa colante; avrete 4 tomatiche sane e ben mature, sbollentitele, pelatele, nettatele dai semi e dalle parti dure, tritatele o tagliatele fine, mischiatele colla salsa e servitevene per il lesso o carne fredda.

29. **Salsa con funghi alla contadinesca.** — Nettate un po' di prezzemolo con un po' d'aglio, trito fino e posto in tegame aggiungete 1 ettogramma di piccoli funghi sani e duri netti, lavati e tritati fini, fateli friggere con 60 grammi di burro, aggiungete poscia un cucchiaino di farina bianca e frita un poco versate mezzo bicchiere d'aceto o di sugo d'uva non matura, più un po' d'acqua, fate cuocere un poco tramenando acciò resti una salsa colante; giusta di sale, pepe, spezie, servitela con carne lessata o arrostita.

30. **Salsa di rafano all'aceto.** — Pelate 1 ettogramma di radiche di rafano fresche, grattugiatele fine e tritatele bene, unitele con l'aceto da formare una salsa, con un po' di sale e pepe. Salsa che stimola l'appetito e si serve o col lesso o con carne alla *braise*.

31. **Salsa di senapa alla mostarda ed alla ravigote.** — Prendete 1 ettogramma di senape in polvere e posta in una tazza con 3 spicchi d'aglio schiacciati mischiatela con dell'acqua calda o metà acqua e metà aceto, aggiungete della mostarda di vino cotto, un po' di sale e servitevene.

Si fa alla *ravigote* aggiungendo ancora delle erbe preparate e finite in *purée* (V. N. 23 delle salse), e servitevene per carni fredde, e per insalate cotte.

32. **Salsa alla ravigote fredda.** — Fate una *purée* d'erbe come si è detto a N. 23 (V. delle salse) posta in un vaso o scodella con 2 rossi d'uova crude, tramenate con un cucchiaino di legno, aggiungendo una goccia per volta dell'olio fino sino alla quantità che desiderate di salsa, e di tanto in tanto un po' d'aceto perchè non si separi l'olio, sempre sbattendo affinchè resti liscia, finitela con un po' di senapa, sale, pepe, aceto forte, e se

la desiderate d'un bel verde, con un po' di verde di spinaci (V. N. 23 delle salse): servitela con carni fredde o cavoli-fiori o pesce in insalata. Si fa meglio se si mette il vaso sul ghiaccio.

**33. Salsa alla Tartara.** — Mettete in una terrina 2 rossi d'uova, un po' di sale, tramenate con un cucchiaino di legno, aggiungendo di tanto in tanto un po' d'olio fino e qualche goccia d'aceto affinchè l'olio non si divida, cosa che succede sovente in estate, e formate sbattendo sempre la quantità di salsa che avete bisogno che sia densa e liscia; aggiungete dell'aceto, un po' di prezzemolo, cerfoglio e serpentaria triti fini, un po' di senapa, pepe; se si guastasse nell'operazione, si rimedia col mischiarle un cucchiaino di salsa bianca fredda (V. N. 4 delle salse), un po' di burro fuso, ovvero un po' di sugo ridotto, o pure fate una salsa spessa facendo cuocere un po' di farina con un po' di burro, acqua, aceto e sale e raffreddata mischiatela; d'estate si sbatte sopra il ghiaccio. Salsa che si confà bene con carne di pesce, vitello, legumi freddi, insalate cotte.

**34. Salsa alla Magnonnaise e alla Bayonnaise.** — Sbattete in un tegame sul ghiaccio con un mazzetto di vimini 2 bicchieri di gelatina agra (*aspic*) (V. N. 3 dei freddi), quando comincia a congelarsi traetela dal ghiaccio ed aggiungetevi una salsa Tartara finita (Vedi sopra N. 33) continuando a sbattere finchè resti leggiera e bianchissima. Questa salsa serve per velare della carne, dei pesci freddi o per insalate cotte. Si può farla di color verde come s'è fatto della *ravigote* (V. N. 32 delle salse).

Si fa alla *Bayonnaise* allo stesso modo sbattendo mezzo litro di gelatina agra con 60 grammi d'olio fino ed il sugo di 2 limoni, si riscalda e si congela sbattendola sul ghiaccio e questo si ripete sin che resti leggiera e bianca. Si serve come la *Magnonnaise*.



## ARTICOLO 5°

---

### DELLE GUERNITURE

---

Le guerniture si possono servire tanto per piatto che per guerniture siano al magro od al grasso.

**1. Guernitura di patate *glacees* od al burro.**

— Fate rotonde grosse come noci 30 patate buone, fatele friggere in un tegame con 1 ettogramma di burro chiarificato; cotte tenere e rosolate, mettete un po' di sale, scuotetele, scolate il burro, mettete un po' di sugo o fondo ridotto, fate che restino lucide e d'un bel colore castagno e servitele calde o per piatto, o attorno a stufati o arrosti.

**2. Guernitura di patate al bianco.** — Ponete

in tegame 30 patate rotonde, come sopra, con acqua o brodo che le cuopra appena, più 60 grammi di burro, un po' di prezzemolo ed aglio triti fini, od un po' di lardo trito se di grasso; poste sul fuoco fatele cuocere adagio. Cotte tenere, ed a cottura ridotta e di buon gusto, servitele per guernitura alle carni, volaglia, pesci lessati. Se si mette un po' di salsa bianca o *béchamelle* servono per piatto.

**3. Guernitura alla Giardiniera o *Macédoine*.**

— Pelate 2 rape, 2 carote, nettate un po' di seliero e tagliateli a dadi grossi come il dito indice, e se sono duri cuoceteli un poco nell'acqua, posti in tegame con 20 cipolline, 1 ettogramma di burro ed un po' di sale, pepe,

spezie, fateli cuocere adagio bagnandoli di tanto in tanto con un po' di brodo od acqua. Cotti teneri, unitevi un cucchiaino di farina cotta (V. N. 2 delle salse), bagnatela con del brodo e fatela cuocere ristretta; unite ancora un pizzico di zucchero. Se è d'estate aggiungete dei piselli o fagiolini freschi tagliati a dadi e cotti nell'acqua salata; se d'inverno un po' di cavolfiore o broccoli verdi cotti nell'acqua salata e fritti un po' nel burro. Riunito il tutto insieme e di buon gusto, serve per guernire le carni di volaglia, selvaggina, pesce, lessato o stufato.

Serve di piatto se si lega con 2 rossi d'uova, un poco di burro fresco ed un po' di sugo ridotto.

#### 4. **Guernitura di rape o carote all'Alemanda.**

— Raschiate 4 carote o pelate 4 rape, tagliatele con lo stampo di latta in tante colonnette grosse il dito mignolo, ovvero tagliatele a dadi, fatele cuocere; a metà cottura sgocciolatele e ponetele in tegame con 60 grammi di burro ed un po' di brodo bianco. Cotte tenere ed a cottura ristretta unitevi della *béchamelle* quanto basta per legarle (V. N. 5 delle salse), e giuste di sale e di buon gusto servitevene.

Se riunite insieme carote e rape allora si chiama guernitura di *racine* e si usa come si è detto della Giardiniera.

5. **Choucroute alla piemontese.** — Nettate due belle e bianche teste di cavolo, levate le foglie verdi e le coste di mezzo, lavatele bene, tagliatele finissime quanto potete, mettetele in tegame di terra con 30 grammi d'olio fino e mezzo bicchiere d'aceto; mescolate e lasciatele così per due ore, mettetele in tegame sul fuoco con 1 etto-gramma di burro, una cipolla con quattro garofani, impiantate un po' di sale, pepe, spezie, e fatele cuocere, tramenando un po', di color biondo; aggiungete 60 grammi di farina bianca cotta (V. N. 2 delle salse), frigetela un poco, quindi versate un po' di buon brodo o sugo,

mezzo bicchiere d'aceto e fate bollire a fondo e servitelo o con selvaggina, o anitre, o carne di maiale o bue alla *braise*.

**6. Guernitura di cavoli farciti al magro.** —

Levate le coste e le foglie verdi ad una testa di cavolo, imbianchitela con acqua e sale bollente sul fuoco; bollita 10 minuti, sgocciolatele l'acqua e allargate le foglie sopra una tovaglia, bagnatele con un pennello intinto nell'uovo sbattuto e spolverizzatele di formaggio; fate un ripieno prendendo i ritagli del cavolo tritandoli con un po'di prezzemolo, aglio, e quanto un uovo di mollica di pane fresco, quindi friggete il tutto con 60 grammi di burro e levato dal fuoco mischiatelo con 60 grammi di cacio rapato, 3 uova intiere, un po'di sale, pepe, spezie, formate tanti mucchietti sopra le foglie preparate e avvolgetele in esse formando come delle polpette, ponetele in tegghia con burro fuso e fatele cuocere adagio con fuoco sopra e sotto finchè rapprese e colorite.

Servitevene o per piatto o attorno della carne o volaglia alla *braise*.

**7. Guernitura di cavoli farciti al grasso.** —

Preparate delle foglie di cavolo cotte come sopra, e farcitele con della farcia fatta come a n. 34 (V. delle zuppe) e cuocetele e servitele come sopra, unendovi, nel cuocerle, del sugo.

**8. Guernitura di cipolle e cipolline.** — Nettate 40 cipolline grosse come noci, foratele un po'dalla parte della radice affinchè penetri il calore, ponetele in tegame con 60 grammi di burro ed un pizzico di zucchero, e fritte di color dorato, mischiatevi 4 grammi di farina, friggetele ancora un poco scuotendole, oppure senza farina; quindi mettete 2 bicchieri di brodo o d'acqua e mezzo bicchiere d'aceto, un poco di sale, pepe, spezie, e cotte tenere di un bel colore castagno e ridotte a fondo, servitele con ogni sorta di carne alla *braise* o pesce stufato. Le cipolle si fanno cuocere allo stesso modo.

9. **Guernitura di olive salate.** — Pelate spesse a spirale 60 olive verdi salate di Spagna, e così leverete l'osso del mezzo, e la pelle ritornerà insieme formando l'oliva intiera; cuocetele 5 minuti nell'acqua bollente; avrete del sugo ridotto della cottura della carne che vorrete guernire delle olive, con un po' di salsa spagnuola (V. N. 3 delle salse), gettate in esse le olive, sgocciolate e bollite un momento servitele con oche, anitre, o carne di vitello alla *braise*.

10. **Guernitura di sparagi.** — Rompete il verde a 6 mazzi di sparagi, mondateli e tagliateli grossi come piselli, fateli cuocere con acqua e sale bollente a fuoco ardito affinchè restino verdi. Cotti teneri, sgocciolateli, e poneteli in tegame con 60 grammi di burro, fate friggere un momento, aggiungete un bicchiere di salsa bianca (V. N. 4) e un po' di sale, serviteli o per piatto o con filetti di pesci o *sauté* di volaglia.

11. **Guernitura di piselli all'inglese.** — Avrete una casseruola con acqua bollente salata sul fuoco, gettatevi entro 4 ettogrammi di piselli raccolti di fresco, ben uguali, teneri, puliti ed in grano; cotti teneri, ben verdi, sgocciolateli e poneteli in tegame con 1 ettogramma di burro fresco, un po' di sale, pepe ed appena che il burro sarà fuso unite del sugo di buon gusto e ridotto a sciroppo, e serviteli.

12. **Fagiuolini verdi per guernitura.** — Mozate le due estremità a 4 ettogrammi di fagiuolini raccolti di fresco e verdi, tagliateli come piselli e gettateli nell'acqua salata bollente sul fuoco. Cotti teneri, scolateli, poneteli in tegame con 60 grammi di burro fresco, e fritti un poco, mischiatevi un po' di salsa bianca (V. N. 4) ovvero un cucchiaino di farina cotta (V. N. 2 delle salse), bagnandola con brodo o sugo ridotto e mestolando bene, mettete il sugo d'un limone; un po' di sale, pepe, noce moscata ed un po' di burro; serviteli come s'è detto degli sparagi (V. N. 10 delle guerniture).

**13. Guernitura di fagioli alla Brétoine.** —

Avrete mezzo chilo di bei fagioli, detti della regina, netti ed in grana; posti in tegame con dell'acqua calda che li copra, un po' di sale, un po' di salvia, fateli cuocere teneri a cottura ridotta: avrete in tegame 2 cipolle nette e tagliate a dadi con 1 ettogramma di burro, fatele friggere di color biondo, quindi mettete un cucchiaio di farina cotta (V. N. 2 salse), frita un po' bagnatela con mezzo bicchiere d'aceto ed uno di brodo ed aggiungete un po' di prezzemolo trito con un po' d'aglio; unitevi i fagioli dopo d'averli sgocciolati, e bolliti un momento serviteli con un po' di burro fresco all'intorno di carni stufate. I fagioli secchi, fannosi allo stesso modo dopo averli prima cotti (V. zuppe N. 18).

**14. Guernitura di selleri alla Foulette.** — Togliete le foglie verdi e nettate 6 bei selleri, tagliateli a dadi grossi come piselli, cotti nell'acqua bollente sul fuoco, con un po' di sale, finchè siano teneri; sgocciolati, poneteli in tegame con 60 grammi di burro, e fritti un poco unitevi un cucchiaio di farina cotta (V. N. 2 salse), bagnateli con brodo al grasso od al magro e mescolate; aggiungete un po' di prezzemolo trito, con un po' di sale, pepe, spezie, più 2 rossi d'uova sbattuti con un po' d'acqua, il sugo di due limoni, unite il tutto mestolando sul fuoco senza lasciar bollire, unite ancora un poco di burro fresco e serviteli o per piatto o per guernitura alle carni, volaglia, pesce.

**15. Guernitura di funghi** — Prendete 30 funghi grossi come noci, freschi e duri, raschiate loro il gambo, lavateli con acqua calda, e posti in tegame sul fuoco con 60 grammi d'olio fino, un po' di pepe, cannella, garofani, timo, lauro, sale, prezzemolo intiero uno spichio d'aglio, frigeteli un poco, quindi bagnateli con 1 bicchier d'aceto ed altrettanto di vino di Madera o di Malaga, fateli cuocere a cottura ristretta, nettateli dalle droghe e serviteli all'intorno di carne lessata, o cotta sulla gratella o pesce stufato, o delle insalate cotte.

**16. Guernitura di tomatiche alla Provenzal**

— Nettate 8 belle tomatiche, tagliatele in due, leva il seme, spremetele un po', ponetele sopra una to tieria con butirro od olio sotto; tritate fino un pugnel di prezzemolo con un po'd'aglio, 2 acciughe nette dalle reste e mezza cipolla, mischiate il tutto con 60 grammi di mollica di pane grattugiata fina, un po' di formaggio, pepe e sale, empite con questo le tomatiche, umiditele bene sopra di butirro fuso, mettetele al forno caldo o con fuoco sotto e sopra, coperte, fatele cuocere finchè tenere ed un po'brune, disposte sul piatto servitele calde, ovvero all'intorno di carne di bue, o volaglia alla *braise*.

**17. Guernitura di cipolle farcite di magro.**

— Mondate 6 belle cipolle grosse, tagliatele per tra verso, ma più spesse dalla parte della radice, fatele cuocere nell'acqua bollente con un po'di sale finchè siano tenere, sgocciolatele, scegliete le parti vuote più intere e ponetele in una tegghia con burro sotto. Tritate fino il resto delle cipolle, con un po' di prezzemolo, aglio; ponete questo in tegame sul fuoco con 4 ettogramma di burro, e fritto un poco, mischiate 60 grammi di farina bianca, fate cuocere un po' insieme, versate 1 bicchiere di fior di latte, tramenate cuocendo da formare una specie di polentina molle, aggiungete 60 grammi di cacio, un po'di pepe, spezie, 6 marzapani schiacciati, 3 uova intere, unite il tutto ben insieme, empite le cipolle, mettetele al forno caldo o fatele cuocere con fuoco sotto e sopra; cotte, di un bel colore dorato, servitele o per piatto o all'intorno di carne, come delle tomatiche (V. N. 16).

**18. Guernitura di cipolle farcite al grasso.**

— Preparete delle cipolle come s'è detto sopra, e farcitele d'una farcia fatta come per gli agnelotti (V. N. 34 delle zuppe), ovvero, fatta una farcia come sopra, per le cipolle al magro, aggiungetele degli avanzi di carne o di volaglia triti fini; fatele cuocere e servitele come sopra.

**19. Guernitura di zucchini farciti al magro.**

— Prendete 10 zucchini grossi come un bell' uovo, che siano freschi e teneri, raschiateli leggermente, tagliateli un po' alle due estremità e ritagliateli in due parti per traverso, gettateli nell' acqua bollente sul fuoco, fateli bollire finchè siano teneri, sgocciolateli, vuotateli e poneteli su tortiera con burro sotto; mettete in tegame con 1 ettogramma di burro, una cipolla, un po' d'aglio e un poco di prezzemolo triti, fate friggere un poco, aggiungete ciò che avete levato dai zucchini e friggetelo finchè sia asciutto, mischiate 60 grammi di farina, e fritta un po' bagnatela con un bicchiere di fior di latte, fatela cuocere mestolando spesso come una polentina, condite con 60 grammi di cacio, un po' di sale, pepe, spezie, 6 marzapani, 3 uova intiere, unite tutto ben insieme, empite i zucchini e fateli cuocere d'un bel color dorato, con fuoco sotto e sopra, o meglio al forno, serviteli per piatto o all'intorno di carne arrostita.

**20. Guernitura di zucchini farciti al grasso.**

Preparate dei zucchini come sopra e fate una farcia come sopra unendole degli avanzi di carne tritati fini e di buon gusto, ovvero fate una farcia come per gli agnelotti (V. N. 34 delle zuppe) farciteli, cuoceteli e serviteli come sopra.

**21. Lattata o purée di tomatiche.** — Mettete in un tegame 2 cipolle nette e tagliate a fette sottili con 1 ettogramma di burro, un po' di prezzemolo intero, una foglia di lauro, 3 garofani ed un po' di pepe intero, e fritte di color biondo, mettete 6 belle tomatiche tagliate in due e nette dai semi, aggiungete un po' di sale e fatele cuocere adagio, cuoprendole e aggiungendo un po' di brodo se fa di bisogno. Cotte tenere, e ridotte a fondo, passate il tutto al setaccio, e servite calda la purée, che si confà con ogni sorta di carne, volaglia, pesce, e se aggiungete un po' di farina cotta a cuocere insieme. (V. N. 2 salse), ovvero, se le mischiate un po' di salsa

qualunque o sugo, resta più chiara se mettete la prima, e migliore se mettete la salsa.

22. **Purée di patate.** — Preparare una *purée* di patate come si è detto al N. 20, delle zuppe, bagnandola, invece del brodo, con fior di latte o sugo ridotto, e formando una poltiglia spessa, appena colante e di buon gusto, e servitela o per piatto con crostini di pane fritti di color biondo nel burro, all'intorno, ovvero sotto a braciolini, costoline, pesce, uova.

23. **Purée di lenticchie.** — Avrete delle lenticchie cotte tenere e ridotte a fondo (V. N. 17 delle zuppe), passatele al setaccio e ponetele in tegame con un po' di sale, un po' di burro fresco ed un po' di fior di latte se pel magro, od un po' di sugo se di grasso; servitela calda con luganighino, con carne di maiale, ecc.

La *purée* di fagioli e piselli secchi, si fa allo stesso modo e se ne fa il medesimo uso.

24. **Purée d'indivie e di carote.** — Preparate delle *purées* come si è detto per le zuppe (V. N. 22, 23) ma invece di mettere del brodo bagnatele con un po' di fior di latte o sugo ridotto e rese ben lisce, appena colanti e di buon gusto servitele con braciuoie, costolette, lombata, uova, ecc.

25. **Purée di cipolle (saubise).** — Mondate 6 cipolle, tagliatele a fette sottili, fatele cuocere nell'acqua con sale; cotte tenere, sgocciolatele, mettetele in tegame con 4 ettogramma di burro, fatele friggere un po', indi mettetevi 60 grammi di farina bianca, frigetela un poco, quindi versate mezzo litro di fior di latte, fate cuocere adagio, e quando le cipolle siano tenere e quasi ridotte a fondo, passatele al setaccio; poste in tegame con un po' di sale, pepe, un po' di burro fresco, sbattete bene e servite caldo. Questa *purée* si confà con braciuoie, pesce, vitello, stufati, uova, ecc.

26. **Purée di spinaci.** — Nettare dalle radici e dalle gambe 2 chilogrammi di spinaci, lavateli bene e fateli

cuocere nell'acqua bollente sul fuoco, cotti teneri, scolate l'acqua, gettateli in acqua fresca, spremeteli, tritateli fini e poneteli in tegame con 2 ettogrammi di burro; frigeteli bene, aggiungete 40 grammi di farina, tramenando finchè frita, versate mezzo litro di fior di latte, un po'di sugo ridotto, pepe, sale, noce moscata, un pezzetto di burro fresco e serviteli come si è detto sopra per la *saubise*, o per piatto con crostini di pane fritto di color biondo nel burro.

27. **Purée d'acetosella.** — Nettare dalle gambe 1 chilogramma d'acetosella, lavatela, gettatela nell'acqua bollente sul fuoco, cotta tenera scolate l'acqua, passate l'acetosella al setaccio, mettetela in tegame con 1 ettogramma di burro, fate friggere asciutto, mettetela 40 gramma di farina bianca, fate cuocere un poco, aggiungete un bicchiere di fior di latte, un po'di sugo al grasso od al magro, cotta e ridotta a salsa appena colante, finitela con un po' di sale, pepe, spezie e servitela, o per piatto guernita di crostini di pane fritti nel burro o con costolette, stufati, pesce, uova, ecc.

28. **Intingolo d'animelle di vitello o d'agnello.** — Sgorgiate nell'acqua (V. cervelle N. 33, guerniture), imbianchite e nettate dai nervi bollendo 5 minuti nell'acqua 3 animelle di vitello, ponetele in tegame con una cipolla e carota, mondate e tagliate un po'di prezzemolo intiero, 60 grammi di lardo, un po'di burro, sale, pepe, una foglia di lauro, fatelo friggere di color biondo, bagnandole di tanto in tanto con buon brodo. Cotte tenere levatele dalla loro cottura, distaccate questa con un po' di brodo, passatela alla tovaglia, digrassatela e riducetela con 1 bicchiere di salsa spagnuola, o unendole un cucchiaino di farina cotta e formando una salsa colorita, liscia e di buon gusto, unitele le animelle tagliate a pezzetti grossi come noci; tutto ben unito servitelo caldo per ripieno di risi, timballe, maccheroni, aggiungendovi dei tartufi bianchi. Le animelle di montone si fanno allo stesso modo.

29. **Guernitura di creste di galli.** — Prendete 24 belle creste di galli, tagliatele un po' le punte, mettele entro uno strofinaccio ruvido, con un po' di sale schiacciato o risone; immergete un momento lo strofinaccio con le creste nell'acqua bollente, sfregatele entro lo strofinaccio, e così fa che si levi la pellicola; nette dai peli e tagliate un po' alla punta, gettatele nell'acqua tiepida che si conserverà accanto al fuoco al medesimo calore, lasciatele 4 o 5 ore sfregandole di tanto in tanto con le mani, e cambiando l'acqua finchè siano bianchissime, ponetele in un piccolo tegame con 10 grammi di farina bianca, un po' di lardo trito, un pezzetto di burro, il sugo di 2 limoni, 2 bicchieri di brodo bianco o d'acqua, un po' di sale, e pepe; fa ele cuocere tenere e bianche e servitele per intingoli o per guerniture.

30. **Intingolo alla *financière*.** Mettete in un tegame un bicchiere di vino di Madera con 60 grammi di tartufi neri pelati e tagliati a soldi od a olive, fate cuocere a metà, aggiungete un intingolo d'animelle di vitello o d'agnello e finito con sua salsa (V. N. 27 guerniture), più 40 *quénelles* cotte e fatte come al N. 29 delle zuppe, più ancora 12 creste di galli, cotte come sopra N. 38; il tutto ben unito, giusto di sale e pepe; servitevene per ripieni e guerniture per ogni sorta di volaglia, riso, ecc.

31. **Guernitura all'inglese (*tortue*).** Fate un intingolo come sopra, alla *financière*, ma invece di mettere i *quénelles* fatti come a N. 29 (V. delle zuppe) siano fatti come a N. 30, unitevi della testa di vitello tagliata a soldi, cotta e finita come a N. 30 (V. delle zuppe), più 10 piccoli funghi all'aceto e 6 cocomeri pure all'aceto, tagliati grossi come nocciuole, 6 piccoli rossi d'uova cotti duri, il tutto unito a salsa ristretta, di colore castagno e di buon gusto, aggiungete un po' di pepe forte di Caienna con un po' di burro fresco e servitevene per ripieni.

32. **Intingolo *au salpicon grasso*.** — Fate una salsa bianca, finita come a N. 4 (V. salse), aggiungetevi

un po'di lingua cotta e salata, un po'di tartufi bianchi lavati, degli avanzi di carne cotta, oppure delle animelle cotte come a N. 28 (V. delle guerniture) il tutto tagliato a dadolini, fate bollire un momento mischiando bene ed aggiungete un po'di sale, pepe, spezie, un po' di sugo ridotto, il sugo d'un limone e servitevene per ripieno di pasticcetti, crostate, polente, ecc.

**33. Ripieno al magro di rane o di pesce.** — Spolpate le coscie e le gambe a 4 ettogrammi di belle rane lavate, ponete la polpa in tegame con 60 grammi di burro 30 grammi di tartufi neri pelati, e tagliati a dadi, fate friggere finchè asciutto, mettete un cucchiaino di farina bianca e fritta un poco, bagnatela, tramenando con un bicchiere di fior di latte sino a che formi cuocendo una salsa liscia, unitevi due uova cotte dure e tagliate a dadolini, un po'di sale, pepe, spezie, noce moscata, un pezzetto di burro fresco, un po' di formaggio e servitevene come si è detto sopra.

Invece della carne di rane si può mettere quella di pesce.

**34. Guernitura di cervelle alla *braise*.** — Avrete 3 cervelle di vitello o di montone, mettetele nell'acqua tiepida, dissanguatele, levate loro la pelle, cambiatele l'acqua e tenetele accanto al fuoco finchè bianche (le cervelle così preparate servono per frittura alla milanese ed alla *florentine*), ponetele quindi in un tegame con mezza cipolla, un po'di prezzemolo, 2 cucchiaini d'aceto e dell'acqua che le copra, fatele bollire per 10 minuti, scolate l'acqua, riponetele sul fuoco con buon sugo o brodo e fatele cuocere a sugo ridotto, aggiungete un po'di sale, pepe, ed ancora, se volete, un po' di salsa bianca o spagnuola, e servitele sopra o per ripieno di riso, timballe, polenta, ecc.

**35. Intingolo di coratella.** — Dissanguate un'ala di coratella, col lavarla a grand'acqua tiepida, fatela cuocere in un tegame coperta d'acqua salata, cotta te-

nera a brodo ridotto, lasciatela un po'raffreddare, quindi tagliatela a fette sottili, nettandola dai bronchi e dalla pellicola, frigetela in padella con burro, un po' di sale pepe, spezie, mischiatele un po'di salsa spagnuola con la sua cottura ridotta a sciroppo, un po'di sugo, ed il sugo d'un limone e servitela per ripieno.

**36. Ripieno di tartufi bianchi.** — Mettete in tegame un po' di prezzemolo e d'aglio triti fini con 4 ettogramma di burro fritto un poco, aggiungete 2 ettogrammi di tartufi bianchi nettati, lavati e tagliati a fette sottili, fateli cuocere un momento, mettete il sugo d'un limone, un po'di pepe, sale, spezie, mescolate e servitevene per ripieno di crostate.

**37. Guernitura di crostini farciti.** — Avrete il fegato privo del fiele e le budella d'una beccaccia o tordi con un po'di fegato di vitello o di volaglia, tritato fino con un po'di lardo, prezzemolo, aglio, pepe, sale, spezie, un po'di formaggio, un rosso d'uovo, il tutto ben unito. Tagliate dei crostini di mollica di pane, larghi e spessi uno scudo, copriteli col tritume fatto, e posti su tegghia con burro fuso, fateli cuocere al forno o con fuoco sotto e sopra finchè rappresi, e serviteli allo intorno di arrosti o solmi.



## ARTICOLO 6°

---

### DEI COMPOSTI GRASSI E MAGRI

---

**1. Avviso.** — Per fare buoni composti è d'uopo che le uova, la farina di meliga, il burro, il latte e fiore siano freschi, che il formaggio, l'olio, le acciughe non siano rancidi, ma di buon gusto, che la farina di fromento, le paste, la semola abbiano buon odore e che l'aceto sia di buon vino bianco.

**2. Pane di fegato, o flan.** — Prendete 4 ettogrammi di fegato di vitello, pelatelo, tagliatelo a fette, posto in tegame con 1 ettogramma di lardo trito, un po' d'aglio, prezzemolo, una cipolla, 2 ettogrammi di burro, una foglia di lauro, un po' di pepe, sale, spezie, fate friggere finchè un po' bronzito, aggiungete 2 ettogrammi di mollica di pane fresco, mezzo bicchiere di vino di Malaga o di Madera, un bicchiere di buon brodo, il tutto ben inzuppato ed a sugo ridotto, lasciatelo raffreddare, pestatelo nel mortaio, passatelo al setaccio; riposto in tegame, mischiate sbattendo bene 6 uova intiere, gettatene un pezzetto nell'acqua bollente, lasciatelo appena fremere finchè rappreso; tratto fuori, se si tiene bene insieme, è segno che va bene, e se è troppo tenero aggiungete delle uova, e se è troppo duro aggiungete della salsa o fior di latte: avrete uno

stampo qualunque, ungetelo di burro raffinato, versatevi entro il suddetto preparato, ponetelo in tegame con acqua bollente che giunga sino a metà dello stampo (detto bagno Maria), ponete fuoco sotto e sopra al tegame e lasciate così sul bollire senza bollire finchè sia rappreso, versatelo sul piatto con sopra una salsa alla *Périgucux* (V. N. 21 salse), oppure guernitelo con filetti di volaglia o di selvaggina. Questo *flan* si fa pure con fegati di volaglia e con ogni sorta di carne, e puossi servire freddo con gelatina (V. disegno, tav. 1, fig. 5).

3. **Panc al gratin (*gâteau soufflé*).** — Preparate un *flan* come sopra N. 2, ma invece di mettere le uova intiere, montate i bianchi in neve ben ferma, uniteli coi rossi, poscia col *flan*, versatelo nello stampo che, dopo averlo unto di burro raffinato, lo velerete ben tutto attorno di pane grattugiato fino, fatelo cuocere al forno o con bragia sotto, sopra e all'intorno, cresciuto un terzo di più, rafferma nel mezzo, riversatelo sul piatto e servitelo con sugo ridotto all'intorno. Si fa pur cuocere in un piatto di terra, a bordo alto, unto di burro, pieno soltanto a metà, e si serve nello stesso piatto.

4. ***Flan di spinaci ed ogni sorta di verdura.*** — Preparate degli spinaci come si è detto a N. 25 (V. guerniture), aggiungete 6 uova sbattute con un po' di formaggio e sale, mettetene un pezzettino nell'acqua bollente come si è detto sopra N. 2, versatelo nello stampo e fatelo cuocere come si è detto sopra N. 2. Rovesciato sul piatto, servitelo con buon sugo sotto. Volendolo fare al *gratin*, fate come si è detto sopra N. 3. Si fanno pure dei *flans* con ogni sorta di verdura prendendo la *purée* di verdura che desiderate e facendo come si è detto or ora.

5. **Crostata di pane guernita.** — Prendete un pane della grandezza che desiderate, rafferma, ossia fatto da un giorno prima, non troppo spugnoso, raschiategli leggermente la crosta con la grattugia, vuotatelo e dategli bella forma o d'un vaso. o d'una terrina, o d'un nido,

o d'altro (V. disegno, tav. 1, fig. 2), friggetelo nel burro chiarificato sintanto che sia croccante e d'un bel color dorato, servitelo ripieno d'un intingolo d'animelle (V. N. 27 guerniture), e guernitelo con altro intingolo o con *purée*, o braciuline, o beccaccie con tartufi. Il medesimo pane potete farlo piccolo per servire ad una sola persona (V. disegno, tav. 2, fig. 14), e riempirlo di *salpicon* (V. N. 31 guerniture), o d'una fonduta d'uova miste.

6. **Fonduta ai tartufi bianchi.** — Prendete 4 etto-grammi di formaggio grasso detto fontina, netto dalla pelle tagliatelo a pezzi, posto in tegame con acqua fresca, scolate via l'acqua, fate fondere la fontina adagio sul fuoco lento tramenando finchè fusa e ben liscia; aggiungete un uovo intero e 3 rossi, oppure 3 uova intiere sbattute con mezzo bicchiere di fior di latte, più 60 grammi di burro fresco, uniteli alla fontina tramenando forte sul fuoco finchè siano rotti quei fili che forma la fontina col diventar liquida, ed in breve diverrà spessa e liscia come una crema, senza però mai lasciarla bollire; giusta di sale, pepe, servitela con 60 grammi di buoni tartufi bianchi netti e tagliati a fette sottili metà mischiati colla fontina, e metà sparpigliati sopra; s'usa pure mischiarvi entro degli spargi o piselli preparati come si è detto a N. 10, 11 (V. intingoli).

7. **Chenelli (*quénettes*) alla romana.** — Ponete in tegame sul fuoco 1 litro di latte e fiore, un po' di sale, e quando bolla mettete poco per volta tramenando 3 etto-grammi di semola formando una polentina molletta e ben liscia; cotta un po', aggiungete 60 grammi di burro, 60 grammi di cacio parmigiano grattugiato, un po' di sale, pepe e spezie; più 4 uova intiere, il tutto ben misto, e formate dei chinelli, cioè: avrete due cucchiai a bocca, riempitene uno di semola e l'altro tenetelo nell'acqua calda, lisciate sopra la semola e ripigliatela col cucchiaio caldo, che formerete una specie di amandorla, ponetela sopra una tegghia unta e fate così per gli altri, ponendoli uno vicino all'altro.

copriteli d'acqua salata e lasciateli sul bollore finchè rappresi fermi, tratti su tovaglia, spolverizzati di formaggio grattugiato disponeteli sul piatto, spolverizzate sopra di crosta di pane grattugiata fina e formaggio, più 60 grammi di burro fritto biondo, e serviteli.

Col suddetto preparato potete formare un bordo cilindrico versandolo in uno stampo di detta forma, e unto di burro farlo rapprendere al bagno Maria ed empirlo d'un intingolo; oppure empirne uno stampo unto di burro e panato, e farlo cuocere come si dirà appresso per le dariole (V. N. 8 composti).

8. **Dariole (*gâteau*) d'erbe al magro.** — Prendete 4 manipoli d'erbe, come bietola, spinaci, indivia, borrana, cerfoglio, prezzemolo, pimpinella, e più un po' d'aglio e cipolla, tutte pulite, lavate, tritate fine, poste in tegame con 2 ettogrammi di burro, frigatele finchè siano asciutte, aggiungete 1 ettogramma di farina bianca; frita un po' versate del latte e fiore tramenando forte finchè bolla e formando una specie di polentina verde, ben cotta, non più colante, unite un po' di sale, pepe, spezie, noce moscata, più 1 ettogramma di buon formaggio grattugiato, lasciate raffreddare un poco, aggiungete 6 uova intiere ben sbattute e ben unite, versatela nello stampo ben unto di burro raffinato e ricoperto di pane grattugiato, fate cuocere al forno, o con fuoco sotto e sopra; cotta ben ferma nel mezzo, riversatela sul piatto e servitela calda.

Invece di metterla nello stampo, si può versare in una terrina o piatto a bordo alto, ripieno soltanto sino a metà perchè possa crescere d'un terzo, cuocerla con brace sotto e sopra, e cotta rafferma nel mezzo, servirla nello stesso piatto.

9. **Pasta a timballa ripiena d'un *gâteau* d'erbe.** — Mettete sul tavolo 5 ettogrammi di farina di semola, un po' di sale, un uovo intiero e 4 rossi, 3 ettogrammi di burro ed un terzo d'un bicchiere d'acqua, impastate il tutto in fretta affinchè il burro non s'ammolisca di troppo

e formate una pasta liscia; riposata un momento, stendetela leggermente spessa 2 scudi, piegatela in tre sopra di sè, stendetela e fate così per 3 volte, foderatene l'interno d'uno stampo unto di burro, riempitene i 2 terzi d'un preparato come si è detto sopra N. 8, e fate cuocere allo stesso modo.

10. **Gâteau di patate al gratin.** — Preparate una *purée* di patate come s'è detto delle zuppe a N. 20, ma invece di mettere del brodo, bagnatela con mezzo bicchiere di fior di latte; giusta di sale, pepe, noce moscata, formaggio, aggiungete 2 uova intere, più 4 rossi; mescolate ben insieme, sbattete 4 bianchi in neve, uniteli leggermente, versate il tutto in uno stampo ben unto di burro chiarificato, coperto di pane grattugiato fino; empito a metà, fatelo cuocere al forno o con brace sotto, sopra e all'intorno finchè cresciuto d'un terzo, di color dorato e rafferma nel mezzo, rovesciatelo sul piatto, e servitelo. Se al grasso, potete servirlo con sotto del sugo ridotto o farcito d'un intingolo d'animelle (V. Guerniture, N. 27).

11. **Gâteau (soufflé) al formaggio.** — Mettete in tegame sul fuoco 2 ettogrammi di burro, unite 1 ettogramma di farina bianca di semola, e frita un po' bagnatela con mezzo litro di fior di latte tramenando forte e formando una *béchamelle* spessa e ben liscia; se riesce granellata, passatela alla stamigna; aggiungete 1 ettogramma di fontina grattugiata ed altrettanto di cacio parmigiano, un po' di pepe, sale, spezie, più 6 rossi d'uova; unite ben il tutto, sbattete i 6 bianchi in neve ferma, mischiateli leggermente, versate il tutto in un piatto di terra, o terrina, o cassetta di carta spessa unta e non piena, entro la quale si serve a tavola il *gâteau*; fatelo cuocere al forno o in tegame con fuoco sotto e sopra, cresciuto un terzo, rafferma nel mezzo, servitelo caldo.

12. **Polenta guernita alla Bergamasca.** — Mettete in tegame sul fuoco 2 litri d'acqua salata o brodo,

e quando bolla versate poco per volta, dopo aver levato un po' d'acqua, della farina di meliga macinata di fresco e setacciata 9 ettogrammi, formate una poltiglia liscia e colante aggiugnendo un po' della medesima acqua se è troppo dura, oppure un po' di farina se troppo molle; cotta a suo punto, unitele 1 ettogramma di burro fresco, 1 ettogramma di cacio parmigiano, e giusta di sale e colante, versatela in uno stampo unto, al fondo del quale avrete posto una corona d'uccelletti già arrostiti nel burro, oppure delle quaglie, o tordi, o salciccia, o braciuline; rafferzata un momento versatela sul piatto con sopra il sugo della cottura degli uccelli e servitela calda.

Se è al magro non mettete gli uccelli, nè altro di grasso, ma dopo averla versata sul piatto fatele un buco e riempitelo di fonduta fatta come a N. 6 (V. composti), o di *salpicon* al magro.

**13. Cassettine di polenta farcite.** — Preparate una polenta come sopra N. 12, versata in tegghia dello spessore di un dito, lasciatela raffreddare, tagliatene con uno stampo tante cassetine o tonde o quadre (V. disegno tav. 1, fig. 8), fatevi un buco nel mezzo della stessa forma della cassetta e riempitelo d'un buon *salpicon* al magro od al grasso (V. N. 31-32 guerniture), ricoprite il buco colla pelle della polenta che avete levata per fare il buco, ponetele su tegghia, spolverizzatele con formaggio misto con crosta di pane rossa grattugiata fina, versate sopra un po' di burro fritto biondo, copritele con fuoco sopra e meno sotto, o meglio ponetele al forno, e ben colorite bionde, servitele calde. Potete pure riempirle di fonduta, o d'uova miste con tartufi bianchi.

**14. Polenta farcita alla *financière*.** — Preparate una polenta come sopra N. 12, versatela in uno stampo liscio, di bella forma e unto, lasciatela raffreddare; versata sopra un piatto, asciugate lo stampo, ungetelo ben di burro chiarificato, velatelo di pane grattugiato, riponete entro adagio la polenta, fatele un buco

nel mezzo, riempitelo d'un intingolo fatto come a N. 29 (V. guerniture), oppure di fonduta (V. N. 6 composti), ponete della brace sotto, sopra e all'intorno dello stampo, o meglio ponetela al forno; ben colorita tutto attorno la polenta, ponete lo stampo un momento nell'acqua fredda, staccate la polenta passando il coltello all'intorno, versatela sul piatto e servitela calda.

**15. Polenta alla Piemontese ai tartufi.** — Preparate una polenta come sopra N. 12, mischiatele 60 grammi di tartufi bianchi netti e tagliati a fette sottili, versatela nello stampo, raffreddata rovesciatela sopra un piatto, imburrate e panate lo stampo, tagliate la polenta a rotelle per traverso, riponetelo nello stampo l'una sopra l'altra ponendole nel mezzo del cacio, burro e tartufi bianchi, fatela colorire come sopra, e servitela calda (V. disegno, tav. 4, fig. 6).

**16. Riso al gratin farcito ed alla financière.** — Avrete in tegame sul fuoco 2 litri di buon brodo o sugo bollente, gettate mezzo chilogramma di bel riso netto, e cotto 18 minuti a cottura ridotta, conditelo con 60 grammi di formaggio, altrettanto di burro fresco, un po' di pepe, spezie e sugo ridotto; giusto di sale, versatelo in uno stampo unto di burro chiarificato e velato di pane, fate un buco nel mezzo del riso e riempitelo d'un intingolo fatto come a N. 27 guerniture, fatelo crosteggiare, ossia colorire come sopra (V. polenta N. 14), e servitelo. Si fa alla *financière* nello stesso modo, versando però il riso nello stampo soltanto unto di burro e non panato, e farcendolo d'un intingolo alla *financière* (V. N. 29 guerniture); raffermato un po', si versa sul piatto e si serve con creste di gallo all'intorno.

**17. Risotto alla casalinga.** — Avrete 2 litri di buon brodo o sugo bollente sul fuoco, gettate 5 ettogrammi di bel riso netto, fatelo cuocere 18 minuti a cottura ristretta; cotto al punto conditelo con 1 ettogramma di formaggio buono, 60 grammi di burro, un po' di pepe, spezie ed

un po' di sugo ridotto o d'arrosto, o di stufato, giusto di sale e di buon gusto, versatelo in uno stampo unto con sugo e burro, decoratelo con fette di tartufi bianchi, e rassodato, versatelo sul piatto e servitelo caldo; invece dei tartufi potete guernirlo come si è detto sopra N. 12 per la polenta alla bergamasca, oppure servirlo con sopra volaglia, selvaggina, o uccelletti arrostiti.

**18. Riso al magro farcito oppure decorato ai gamberi.** — Mondate 2 cipolle, tagliatele a dadi o tritatele, poste in tegame con 1 ettogramma di burro, frigatele bionde, bagnate con 2 litri d'acqua salata, o meglio di brodo di rane (V. N. 3 brodo) e quando bolla aggiungete 5 ettogrammi di riso mondato; cotto al punto e spesso, conditelo con 1 ettogramma di burro, altrettanto di formaggio, un po' di pepe, spezie, noce moscata, giusto di sale versatelo in uno stampo unto di burro, fategli un buco nel mezzo, riempitelo d'un *salpicon* (V. N. 32 guerniture); raffermo, versatelo e servitelo.

Volendolo fare ai gamberi, si cuoce nel brodo di gamberi, si condisce e si unge lo stampo col burro rosso (V. N. 5 brodo), si decora lo stampo facendo al fondo una specie di corona di code di gamberi, si versa il riso, si farcisce come sopra o con tartufi bianchi fatti come a N. 35 delle guerniture; raffermo, si serve caldo.

**19. Tagliatelli in crostata al gratin.** — Mettete 4 ettogrammi di farina bianca sul tavolo, con 3 uova intere, un po' di sale pesto, e formate una pasta più soda che potete aggiungendo, se fa d'uopo, della farina o uova; si potrebbe bagnare con acqua, ma coll'uovo è meglio ed è più nutritiva; spianatela sottile come carta, spolverizzatela di farina, rotolatela e tagliatela a nastri piccolissimi e staccateli d'insieme; avrete sul fuoco in tegame di adatta grandezza dell'acqua salata che bolle, gettate i tagliatelli; cotti teneri, scolateli bene col setaccio o passaiolo, riposti in tegame, conditeli con 2 ettogrammi di burro, altrettanto di formaggio parmigiano, un po' di pepe, spezie e di sugo

ridotto di carni arrostate o stufate, giusti di sale, versateli in uno stampo liscio unto di burro chiarificato e velato di pane, farciteli e fateli colorire come si è detto sopra N. 14 per la polenta: al magro si fanno senza sugo.

**20. Tagliatelli all'Alemanda.** — Fate cuocere e condite dei tagliatelli come sopra N. 19; sbattete 3 uova con un po' di sale e formaggio, e fatene 2 frittate larghe e sottili il più che potete, ben colorite infoderatene l'interno d'uno stampo unto, versate poscia i tagliatelli, e rassodati, riversateli e serviteli; potete mischiare, se vi aggrada, un po' di burro d'acciughe (V. N. 43 zuppe): potete pure servirli sul piatto se è di magro.

**21. Maccheroni o lasagne di Genova o di Napoli alla borghese.** — Prendete 8 ettogrammi di paste grosse, siano maccheroni, o lasagne, o orecchine di Genova o di Napoli: avrete in tegame sul fuoco dell'acqua salata che bolle, gettate le paste, ai tre quarti della loro cottura scolate via l'acqua, riponete le paste in tegame sul fuoco con 1 ettogramma di burro, mezzo litro di buon brodo o sugo, un po' di pepe, spezie, e fatele cuocere adagio finchè tenere ed intere, aggiungete 1 ettogramma di buon formaggio grattugiato, altrettanto di burro fresco; giuste di sale, versatele in un piatto di adatta grandezza, spolverizzatele di formaggio, verniciatele con un po' di sugo ridotto d'arrosto o con salsa bruna, e servitele calde: di magro invece del brodo si mette del fior di latte.

**22. Maccheroni o paste in crostata (al gratin).** — Preparete, cuocete tenere e condite la qualità delle paste che volete come sopra N. 21, ridotte un po' spesse, versatele in uno stampo ben unto di burro chiarificato e velato di pane, fatele colorire e servitele come si è detto sopra a N. 12 per la polenta.

**23. Timballa di maccheroni alla Napolitana.** — Preparete dei maccheroni di Napoli, cotti e conditi come sopra N. 21, unitevi un intingolo d'animelle di vitello (V. N. 27 guerniture) e lasciateli raffreddare. Pren-

dete 2 ettogrammi di farina bianca, 1 ettogramma di zucchero pesto, 1 ettogramma di burro, un rosso od un uovo intero, unite il tutto e formate una pasta liscia, spianatela leggermente infarinandola, e che resti spessa due scudi, rivestitene l'interno d'uno stampo liscio e unto di burro, fate che la pasta resti uguale per tutto, versate entro i maccheroni freddi, copriteli con l'istessa pasta, indoratela con uovo, fatela cuocere al forno caldo, o con brace sotto, sopra e all'intorno finchè i maccheroni siano rappresi e la pasta cotta e croccante dorata, rovesciatela e servite caldo.

**24. Timballa o crostata piena di maccheroni.**

— Fate una pasta come a N. 9 (V. composti), spianatela leggermente spessa due scudi, infarinatela, rivestitene l'interno d'uno stampo unto, fate in modo che la pasta sia d'eguale spessore per tutto, rivestite la pasta con fogli di carta unta facendo una specie di cassetta, riempitela di grani di meliga, ponetevi sopra un coperchio di carta, più un altro della medesima pasta attaccato all'altra pasta con uovo, indoratela; posta al forno caldo, lasciatela finchè la crosta sia cotta croccante d'un color dorato, vuotatela della meliga e netta dalla carta, fatela asciugare ancora un poco ed eccovi la timballa; riempitela di maccheroni caldi conditi come sopra N. 21, unendovi delle fette di tartufi bianchi, coprite col coperchio di pasta, rovesciate sul piatto, e servite caldo. Invece dei maccheroni potete mettere dei tagliatelli od altre paste, purchè di buon gusto e spesse.

**25. Timballa di verdura farcita (*churtreuse*).**

— Pelate 6 rape, altrettanto di carote, più o meno secondo la grossezza della timballa che volete fare, tagliatele a colonnette grosse il dito mignolo, oppure a dadi o a foglie, fatele cuocere con acqua e sale, a mezza cottura scolatele; poste in tegame con burro, del buon brodo, un pizzico di zucchero, sale, finite di cuocerle, però non troppo; avrete uno stampo, infoderatelo internamente con

carta unta, ponete poscia le rape e carote in bella maniera da poter formare qualche decorazione o corona di fiori, o stella adoperando pure qualche pezzetto di cocomero verde all'aceto, piselli, sparagi nell'estate, e di barbabetola cotta rossa per poter fare combinazioni di colori a guisa di marmoreggio (V. disegno, tav. 1, fig. 1); ciò fatto, sbatete 3 uova con un po' di formaggio, sale, pepe, pane pesto fino, imbrattate con un pennello la superficie della decorazione internamente: avrete 3 teste di cavoli sfogliate e nettate, ponetele in tegame con 2 salcicciotti, 1 ettogramma di lardo trito con un po' d'aglio, 2 ettogrammi di burro, un po' di sale e mezzo litro di buon brodo, fate cuocere; il tutto cotto a cottura ridotta, levate i salcicciotti, spremete i cavoli con la mestola e poneteli nello stampo senza guastare la decorazione, ponete nel mezzo dei cavoli i salcicciotti pelati e tagliati a soldi, oppure qualche *sauté* di selvaggina, o di volaglia, o di carne; coprite di cavoli, ponete lo stampo al bagno Maria che l'acqua calda arrivi soltanto a metà dello stampo, e lasciate così coperto per un quarto d'ora, rovesciatelo adagio sopra un piatto, levate leggermente la carta per non guastare la decorazione, e servite.

26. **Timballa di volaglia o di piccione.** — Fate una pasta come a N. 9 (V. composti), spianata spessa due scudi infoderatene uno stampo della grandezza che volete fare la timballa, badate che la pasta sia uguale di spessore dappertutto: avrete 2 ettogrammi di coscia di vitello fino netta dai nervi, 1 ettogramma di lardo, altrettanto di burro, un po' d'aglio, sale, pepe, spezie, prezzemolo; tritate il tutto ben fino e fatene uno strato al fondo ed all'intorno della pasta: nettate e tagliate in 8 parti un pollastro o due piccioni, unitevi un po' d'olio, aceto e sale e poneteli nel mezzo della timballa con insieme qualche fettuccia di fungo o di tartufo bianco e nero, ponete sopra un po' del tritume fatto, coprite con un pezzo della medesima pasta attaccandolo con l'uovo all'altra pasta,

indoratelolo coll'uovo e ponete lo stampo al forno, oppure mettetegli della brace sotto, sopra e all'intorno, e fate cuocere adagio per circa un'ora, cotta di bel color dorato e che manda fumo di buon odore, levata dal fuoco, staccatela dallo stampo passando il coltello all'intorno, versate sul piatto e servitela.

**27. Timballa alla casalinga nel piatto.** — Preparate ogni cosa come sopra N. 26, ma invece della volaglia potete servirvi di carne di lepre, d'agnello o d'altro: avrete un piatto di terra di bella forma, od una terrina unta, mettete qualche fettina di lardo e presciutto sotto, quindi il tritume mischio colla carne che volete adoperare, che il tutto occupi i 2 terzi del piatto, ponete sopra un foglio di pasta fatta come a N. 9 (V. composti), facendola attaccare al bordo del piatto con un po' di uovo sbattuto ed un po' di farina e decorandolo se volete con della stessa pasta, fate un piccolo buco nel mezzo del foglio affinchè il vapore possa uscire, indoratelolo, fate cuocere adagio con brace sopra e sotto per un'ora circa, servite caldo, e se la sgrassate e le aggiungete una salsa fatta come a N. 20 (V. salse), sarà migliore.

**28. Timballa di pesce alla Sarda.** — Prendete il pesce che volete, o trota, o tinca, o anguilla, oppure pesce di mare, come lupino, sardelle, marlano, ecc., che siano freschi, squammateli, sventrateli, e lavato netto, tagliate a rotelle o a filetti netti dalle reste il più che potete; marinateli con olio, aceto, sugo di limone, pepe, sale: mondate un pugno di prezzemolo, mezza cipolla, un po' di taperi, aglio, 4 acciughe, tritate il tutto fino, avrete 60 grammi di mollica di pane grattugiata fina, più 4 tomatiche nette dai semi, pelle e parti dure, un po' di sale, pepe; unite il tutto insieme col pesce e riempitene uno stampo che avrete foderato internamente di pasta, fate cuocere come si è detto sopra N. 26, e servite caldo. Si può, invece di farla nello stampo, cuocerla e servirla in piatto come sopra N. 27.

29. **Vol-au-vent alla Financière od alla Tortue.** — Mettete sul tavolo 4 ettogrammi di farina di semola, 20 grammi di burro, 8 grammi di sale, 3 ettogrammi d'acqua e formate una pasta ben liscia, molletta, elastica; riposata un momento, allargatela, ponetele nel mezzo 4 ettogrammi di burro impastato liscio, ricopritelo bene colla pasta, spianatela leggermente per lungo, spessa 6 millimetri, ripiegata su se stessa in tre, spianatela di nuovo, ripiegatela come prima e lasciatela riposare per 8 minuti, ripetete per tre volte l'istessa operazione, riposata un momento ponete un tondo sopra e tagliate il *vol-au-vent* spesso due dita passando il coltello all'intorno del tondo, ponete la pasta sopra una tegghia con carta sotto, ritagliata in mezzo in forma d'anello senza staccarlo lasciando il bordo largo 3 centimetri, indoratela con uovo sbattuto, fatela cuocere al forno piuttosto caldo, cresciuta tre volte di volume, croccante e di bel color dorato, levatela dal forno, levate il crudo dal mezzo, fatela rasciugare al forno e riempitela d'un intingolo (V. N. 29-30 guerniture e disegno, tav. 1, fig. 3) e servite caldo.

30. **Torta magra d'erbe sfogliata.** — Fate una pasta come sopra N. 29, tagliatene un rotondo a forma d'anello, ma vuoto nel mezzo, riunite e spianate la pasta che avanza, tagliatene due rotondi sottili più grandi del primo, mettetene uno sopra una tegghia con carta sotto o senza, ponetevi sopra uno strato d'erbe preparate (V. N. 8 composti), umiditelo all'intorno con un po' d'uovo, ponete sopra l'altro rotondo, indoratelo coll'uovo, coprite col rotondo fatto ad anello, uguagliate all'intorno, indorate coll'uovo e fate cuocere al forno caldo moderato; cresciuta alta, di colore dorato e croccante, servitela. Si può mettere carne cotta trita insieme.

31. **Crostata di pasta o pasticcio.** — Mettete sul tavolo 6 ettogrammi di farina bianca di semola con nel mezzo 3 rossi d'uovo, un po' di sale, 1 ettogramma di burro, un bicchier circa d'acqua, riunite il tutto for-

mando una pasta soda, involuppatela in una tovaglia e lasciatela 10 minuti, rimpastatela senza stracciarla, spianata lunga, ben liscia, tagliatene una fascia lunga 38 centimetri, larga 4 e spessa 5 millimetri, rimpastate il resto, tagliatene due rotondi larghi 12 centimetri, ponete uno in una tegghia unta di burro, indoratelolo col l'uovo sbattuto nel brodo, attaccategli la fascia diritta formando un pasticcio basso, pizzicatelo, decoratelo di bel gusto, infoderato di carta unta nell'interno (V. crostata, N. 24), riempitelo di grani di meliga, ponete l'altro rotondo sopra attaccandolo al bordo, fategli un buco nel mezzo a forma d'un caminetto, ornatelo di foglie fatte coll'istessa pasta; indorata per tutto coll'uovo, fatela cuocere al forno e d'un bel color dorato, levate il coperchio, nettatela dalla meliga e carta, ed avrete una crostata che potete riempire d'un intingolo qualunque, di verdura in salsa, o d'avanzi di carne con gelatina (V. disegno, tav. 1, fig. 4). Si fa della dimensione che si desidera.

32. **Pasticcio caldo alla Périgueux.** — Preparate una crostata come sopra N. 31, ma invece di riempirla di meliga, mettete della farcia di vitello (V. N. 15 o 23 freddi), e se volete un pollastro nel mezzo tagliato in quattro, coprite come si è detto sopra col coperchio di pasta, indoratelola e fatela cuocere al forno a calore moderato per 2 ore circa, e se prende troppo colore involuppatelo di carta bianca un po' inumidita; cotta scopritela, sgrassate, versate sopra una salsa fatta come a N. 21 (V. salse), ricoperta, servitela sul piatto di bella figura (V. disegno, tav. 1; fig. 12).



TAVOLA PRIMA. — *Dei composti.*

1° Certosa (*chartreuse*) di legumi, decorata.

2° Crostata di pane ripiena di piselli.

3° *Vol-au-vent* ripieno alla *financière*, guernito di creste di galli.

4° Crostata o bordo di pasta o pasticcio, cotta dorata, ripiena di carne o di pesce, o stufato od intingolo.

5° Pane o *flan* di spinaci o d'altro.

6° Timballa di polenta o di maccheroni, farcita (al *gratin*).

7° *Ramequins* di polenta con fonduta ai tartufi bianchi, o di riso panati all'uovo.

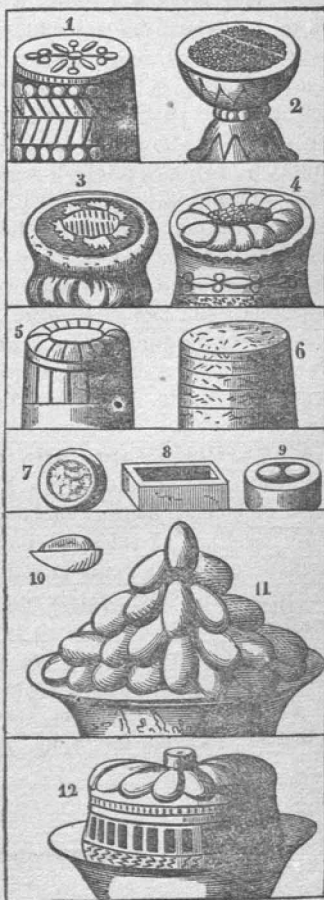
8° Cassettine di polenta panate, fritte e farcite.

9° Crostata di pane con due uova mollette cotte entro.

10. Un uovo farcito.

11. Piatto di uova farcite alla polonese.

12. Pasticcio caldo di carne, di volaglia o di pesce.



# ARTICOLO 7°

---

## DELLE UOVA

---

**INTRODUZIONE.** — L'uovo fresco è una delle cose più necessarie ed usate nella cucina; esso è un alimento nutritivo quanto la carne, è di facile digestione, è delizioso nei composti, ed è benefico agli ammalati; il bianco sbattuto con acqua e zucchero è rinfrescativo; il rosso è restringente e sbattuto con zucchero e allungato con acqua vien detto *lait de poule*.

**1. Uova al guscio.** — Prendete 6 uova freschissime che conoscerete per tali guardandole alla luce d'una candela se piene o no, oppure ponendole in un recipiente con acqua fresca e che stiano coricate orizzontalmente. Avrete in tegame sul fuoco dell'acqua che bolle; ponetevi entro le uova e lasciatele 3 minuti se d'estate e 3 1/2 se d'inverno, non di più, e servitele in tovaglia su piatto.

**2. Uova carpionate (*œufs au beurre noir*).** — Mettete in padella sul fuoco quanto una noce di burro; fatelo friggere bollente, rompete entro due uova fresche, appena rapprese da una parte, rivolgetele dall'altra senza guastarle; cotte col rosso tenero nel mezzo, spolverizzatele di sale, ponetele sul piatto in corona e fate così per quante ne volete, supposto 6; riponete la padella sul fuoco con 60 grammi di burro, fatelo friggere sin che sia nero, ag-

giungetevi un quarto d'un bicchiere di buon aceto, un pizzico di sale, e se volete una foglia di salvia ed un po' di prezzemolo intero, versatelo sopra le uova e servite.

**3. Uova alla piemontese con tartufi bianchi.**

— Preparate sul piatto delle uova cotte come sopra, nettate un po' di prezzemolo, aglio e 30 grammi di tartufi bianchi, tritate il tutto; posto in padella con 60 grammi di burro frigate un poco, aggiungetevi mezzo bicchiere di vino di Malaga, un po' di sale e ridotto a metà versatelo sopra le uova e servitele.

**4. Uova molli in tegamino con panna o con burro.**

— Mettete in un tegamino di terra o di maiolica o di ferro smaltato della grandezza da contenere 2 uova, un po' di burro fuso, un quarto d'un bicchiere di fior latte, un po' di sale, rompete 2 uova fresche, ponete il tegame su brace dolce con fuoco ardente sopra, oppure sulla gratella con brace ardente sotto e con la pala di ferro roventissima sopra finchè siano cotte sopra e all'intorno, spolverizzatele di sale e pepe e servitele subito e così farete per tante quante vi fa bisogno; si fanno cuocere con burro invece del latte e fiore, o con burro e anche acciuga schiacciata insieme e passato al setaccio.

**5. Uova al *miroir*.** — Ponete in un piatto quanto un mezzo uovo di burro fresco, posto sopra la brace o scaldino con brace sotto, appena che il burro sia fuso rompete entro 4 uova, svolverizzatele di sale, tenetele sopra una paletta roventissima affinché prendino un bianco lucido, cotte tenere tremolanti servitele calde.

**6. Uova mollette in vari modi.** — Ponete in tegame 8 uova fresche, versate sopra dell'acqua bollente finchè le copra e tenetele sul bollire per 5 minuti precisi, ponetele in acqua fredda, sgusciatele adagio senza guastarle chè saranno mollette, cioè col bianco duretto e col rosso quasi crudo, servitele con sotto una *purée* (Vedi N. 21, 26 e 27 guerniture) oppure con una salsa come a N. 3 (V. salse), aggiungendovi un po' di lingua salata e

trita fina o come a N. 14 e 22, insomma colla salsa o *purée* che meglio v'aggrada e servitele calde.

**7. Uova affogate con *purée* (*œufs pochés*).** — Avrete dell'acqua bollente sul fuoco con un po' d'aceto e sale; rompetevi entro 6 uova, appena rapprese ferme all'intorno e tenere nel mezzo, gettatele nell'acqua fresca, tagliatele all'intorno di bella forma senza guastarle, tenetele in acqua tiepida e servitele sopra qualche *purée* o salsa come sopra.

**8. Uova miste ai tartufi bianchi (*œufs broillés aux truffes*).** — Sbattete in un tegame 12 uova fresche con 60 grammi di buon cacio grattugiato fino, 1 ettogramma di burro fresco, un terzo d'un bicchiere di fior di latte, un po' di sale, pepe, spezie, fatele cuocere sul fuoco moderato tramenando forte con un mazzo di vimini finchè cotte d'un liscio granoso, badate che non s'attacchino al fondo, versatele in un piatto profondo o terrina, guernitele con crostini di pane fritti nel burro all'intorno e con 30 grammi di tartufi bianchi netti tagliati a fette mettendone una metà fra mezzo le uova e l'altra metà sopra e servitele; potete pure mischiarvi degli sparagi o piselli prima cotti in acqua e sale e fritti un po' nel burro.

**9. Uova in trippa ed all'aurora.** — Mondate e tagliate a fette sottili 4 cipolle; poste in tegame con 2 ettogrammi di burro fatele friggere adagio e venute di color biondo, aggiungetevi 60 grammi di farina bianca, frita un po' bagnatela con mezzo litro di fior di latte, un terzo d'un bicchiere d'aceto, più un po' di sale, pepe, spezie, fate cuocere adagio a cottura ridotta e spessa: avrete 12 uova cotte dure, cioè bollite nell'acqua per 12 minuti, sgusciatele, levate il rosso intiero a 6 e il restante tagliatelo a fette sottili e mischiatelo col preparato, versatelo in un piatto profondo, tagliate i rossi in due, disponeteli sopra in corona e servite: se vi aggiungete sopra un po' di prezzemolo trito e della crosta di pane fino, le umidite con

burro fuso e le fate colorire ponendole sopra una paletta rovente, son dette uova all'aurora.

**10. Uova dure con varie purée.** — Ponete 12 uova fresche in tegame sul fuoco, copritele d'acqua bollente e fatele bollire 12 minuti, ponetele in acqua fresca, sgusciatele, tagliatele in due od in quattro, poste in tegame o sul piatto versatevi sopra una salsa calda qualunque (V. N. 13, 17 e 22 salse) e servitele calde.

**11. Uova sul piatto farcite ed incrostate.** — Fate cuocere uova dure come sopra, tagliatele in due per lungo e levate loro i rossi: avrete un po' di prezzemolo ed aglio netti, quanto un uovo di mollica di pane fresco, un po' bagnate oon fior di latte, 3 marzapani, più i rossi d'uova che avete levati; tritate il tutto fino, ponetelo in tegame con 3 uova intere, un po' di cacio, sale, spezie, due cucchiali di fior di latte, unite e schiacciate bene il tutto o meglio pestatelo nel mortaio, farcite con questo il bianco delle uova, ponetele sopra un piatto o tondo che resista al fuoco (V. disegno a tav. 1, fig. 10, 11), umiditele con un po' di burro fuso, spolverizzatele con un po' di pane pesto e formaggio, poste al forno fatele cuocere d'un bel color dorato oppure mettete il piatto in un tegame e fate cuocere con fuoco sotto e sopra.

**12. Uova in crostata croccante.** — Fate con del pane tante piccole crostate della forma d'un nido d'uccello e grosse da contenere un uovo; friggetele croccanti, di color dorato nel burro chiarificato, quindi sbattete, supposto per 6 crostate, 2 uova con mezzo bicchiere di fior di latte e imbrattatene con un pennello di penne le crostate per ammollirle e ripetete l'operazione finchè abbiano assorbito tutto; rompete entro a ciascuna un uovo, poste in un tegame unito, fatele cuocere con fuoco sopra e un po' sotto o al forno, o tenendo sopra una pala rovente, fino a che il bianco sia rappreso e tenerello, si versa quindi un po' di burro sopra fritto bollente che si ripiglia subito; spolverizzate di sale, servitele calde.

**13. Uova in cassetine di carta.** — Fate a vostro genio delle cassetine di carta spessa bianca, tali da contenere un uovo o due, ungetele di burro fuso; ponetele sulla gratella con un po' di prezzemolo trito con aglio, rompetevi entro le uova, spolverizzatele di sale e pepe, versatevi sopra del burro bollente, ponete la gratella su fuoco dolce e tenetevi sopra la paletta rovente, oppure ponetele in un tegame con fuoco sotto e sopra o meglio al forno e appena rapprese servitele calde.

**14. Uova negli stampi con tartufi.** — Avrete, supposto, 6 modelli di latta a forma d'un bicchiere campanato della capacità d'un uovo, ungeteli bene con burro mischio ad un po' di prezzemolo trito con aglio, un po' di sale e pepe, decorateli con 30 grammi di tartufi bianchi tagliati a fette sottili, rompetevi entro le uova e ponetele in un tegame con acqua che giunga a metà d'essi stampi; fate bollire adagio con fuoco sopra; appena che le uova sono cotte da poter tenere la forma dello stampo staccatele da questo col coltello, versatele sopra il piatto e servite che siano tenerelle e calde. Invece dei tartufi potete mettere sotto qualunque salsa o *purée* o potete ancora, invece dei tartufi, decorarle con giambone o lingua salata e cotta.



## ARTICOLO 8°

---

### DELLE FRITTURE GRASSE

---

#### AVVISO INTERESSANTE.

Le frittiture sono per lo più la combinazione di diverse sostanze formanti un sol gusto; si mangiano quasi dappertutto al principio del pranzo e dopo la zuppa. Le frittiture si possono bensì preparare con comodo, ma il punto essenziale è di cuocerle al momento più davvicino per recarle a tavola; si friggono o con burro, od olio, o strutto, o del buon grasso, e al loro giusto punto della cottura di bel color dorato si servono scottanti, non però troppo fritte: si fanno digrassare col porle avanti di servire su carta asciugante o su tovaglia. Le frittiture in generale non convengono agli stomachi deboli, però quelle ben fatte si digeriscono facilmente; giova quindi far attenzione nella scelta dei componenti, di non usare cose guaste o rancide, e soprattutto che i grassi o olii, già avanzi d'altre frittiture, non siano conservati in vasi di rame. perchè si forma con facilità il potente veleno del verderame; è necessario quindi di osservare grande nettezza e di pulire la padella.

**1. Chiarificazione del burro per frittire.** —

Mettete del burro quanto desiderate in un tegame e fatelo friggere adagio finchè divenuto chiaro di bel color dorato e che non fa più romore, passatelo alla tovaglia in un vaso di terra, raffreddato, copritelo e servitevene al bisogno, tenendolo in luogo fresco.

**2. Chiarificazione di grasso o strutto.** —

Il migliore grasso a usarsi è quello del maiale, del bue, del vitello e della volaglia. Prendete la quantità che desiderate d'uno dei suddetti grassi, tritatelo fino, con un po' di prezzemolo, cipolla, sellero, lauro; posto in tegame con un po' d'acqua, sale, pepe, spezie, fatelo cuocere adagio, mestolando di tanto in tanto; aggiungete se avete del grasso di brodo o di arrosto o di frittura; e quando sia fuso, divenuto chiaro di color dorato passatelo alla tovaglia come avete fatto pel burro e servitevene per frittire al grasso. Lo strutto grasso o di maiale già preparato serve per le frittire grasse. L'olio è più acconcio per le frittire magre, pel pesce, e verdura.

**3. Pasta da friggere, o marinata.** —

Mettete in tegame 3 ettogrammi di farina bianca con un po' di sale, pepe, spezie, 2 rossi d'uova, un cucchiaino d'aceto od il sugo di 1 limone, 60 grammi d'olio fino; sbattete bene versando di tanto in tanto un po' d'acqua e formate una pasta colante, lasciatela riposare un po' e mischiatevi, al momento di friggerla, 2 bianchi d'uova sbattuti in neve e servitevene.

Per *frittelle* si può bagnare con del vino bianco o birra invece dell'acqua e mettere un po' di cannella.

**4. Frittura d'animelle e cervelle in marinata.**

— Fate cuocere delle cervelle e delle animelle come s'è detto a N. 28 e 34 (V. guerniture), raffreddate tagliatele a fette spesse un dito e marinatete con un po' d'olio, aceto e sale; asciugatele e avviluppatele nella pasta marinata (V. sopra N. 3), gettatele in una padella in cui avrete della grassa raffinata e bollente sul fuoco e fatele friggere d'un bel color dorato; cotte croccanti, estratte

fuori e messe sopra una tovaglia che assorbisca il grasso servitele calde con la tovaglia sul piatto.

Si fanno allo stesso modo con avanzi di carne tagliati, marinati e avviluppati nella pasta, aggiungendo, se si vuole, un po' di prezzemolo fritto.

**5. Animelle o cervelle alla Villeroy.** — Avrete delle animelle o cervelle cotte come s'è detto a N. 28 e 34 (V. guerniture), tagliatele a fette spesse il dito mignolo; involupatele in una salsa spessa, legata con uova e fatta come a N. 4 (V. salse), ponetele su tegghia e raffreddate rotolatele nel pane grattugiato, bagnatele in un uovo sbattuto con sale e rotolatele di nuovo nel pane, dandole bella forma, friggetele e servitele come sopra N. 4 con un po' di prezzemolo fritto nel mezzo.

**6. Animelle o cervelle alla sainte florentine.** — Prendete delle animelle o cervelle quante ve n'abbisogna, levate la pellicola se cervelle, e i filacci grassi se animelle, dissanguatele ponendole nell'acqua tiepida e cambiandogliela finchè bianche; fatele bollire 3 miruti con acqua, sale, aceto, un po' di prezzemolo e cipolla, gettatele nell'acqua fredda, tagliatele a fette spesse due scudi, marinatele con un po' d'aceto, olio, sale, pepe, prezzemolo trito, e dopo averle lasciate un poco asciugatele, infarinatele bene, bagnatele nell'uova sbattute con un po' di sale e formaggio e gettatele in padella in cui avrete abbondante grassa o strutto bollente sul fuoco, friggetele d'un bel color dorato, cotte e croccanti servitele calde su servietta.

**7. Animelle o cervelle alla milanese.** — Netate e dissanguate delle cervelle od animelle, come s'è detto sopra N. 6, fate bollire un momento le animelle, ma non le cervelle; rinfrescate le prime, scolatele e tagliatele a fette, intingetele nell'uovo sbattuto con sale, pepe, prezzemolo trito con un po' d'aglio, avvoltolatele nel pane e date loro bella forma tonda, ponetele su tegghia con burro raffinato sotto e fatele friggere a fuoco lento, d'un bel

color dorato, non più rosse nel mezzo, servitele calde e croccanti.

**8. Befesteks all' inglese guerniti di patate.**

— Prendete un pezzo di filetto di bue quanto basta per fare 8 *beefsteks*, ben mortificato, privato dei nervi e della pellicola tagliatelo per traverso in 8 fette spesse 2 dita, schiacciatele un po' e marinatete con olio, sale, pepe e il sugo d'un limone, lasciatele un poco, quindi asciugatele, bagnatele nel burro fuso e ponetele sopra la graticola sulla brace ardente, rapprese da una parte rivolgetele dall'altra; appena che non siano più rosse nel mezzo, ponetele nel piatto guernendole di patate cotte come a N. 4 (Vedi guerniture), versate sopra della salsa come a N. 16 (Vedi salse) e servitele calde.

Si fanno pure con coscia di vitello o di montone variando la salsa a piacimento.

**9. Granelli di montone alla sarda** — Prendete 2 paia di granelli di montone adulti, levateli dalla borsa, indi levatene tutta la pelle, tagliateli a fette spesse 2 scudi, marinateli con un po' d'olio; sale, pepe, il sugo di un limone e lasciateli così due ore circa, asciugateli, rotolateli nella semola e friggeteli in padella con abbondante grassa bollente sul fuoco ardito; cotti croccanti ma non secchi serviteli caldi su piatto con tovaglia sotto, spolverizzati di sale.

**10. Filetti di montone o di vitello alla gratella.** — Prendete 6 bei filetti di montone, nettateli dalle parti grasse, dai nervi e dalla pelle, appiattiteli un po' schiacciandoli leggermente, tagliateli per traverso in due, poneteli a marinare con olio, aceto, un po' di cipolla tagliata, un po' di prezzemolo intiero, un po' di sale, pepe e lasciateli 2 ore circa; asciugateli, intingeteli nel burro fuso, avvoltoleteli nel pane grattugiato, poneteli sulla gratella al fuoco lento; appena cotti di color rossigno e non più rossi nel mezzo disponeteli sul piatto in giro e serviteli fumanti con sopra una salsa agretta fatta come a N. 17 e 18 (Vedi salse).

I filetti di maiale o di vitello si fanno e si servono allo stesso modo.

**11. Frittura di fegato alla milanese.** — Prendete 1 chilogramma di bel fegato tenero di sanato, levategli la pelle, tagliatelo a fette larghe 3 centimetri e spesse 5 millimetri, intingetele nell'uovo sbattuto con sale e un po' di pepe; avvolgetele nel pane grattugiato, mettele su tegghia con del burro chiarificato, fatele cuocere a fuoco lento rivoltandole finchè siano d'un colore bronzino e non più rosse nel mezzo, cotte tenere e sugose servitele calde.

**12. Frittura alla milanese.** — Dopo aver preparato il fegato cotto e finito sul piatto, come s'è detto sopra N. 11, aggiungete delle cervelle fritte alla milanese (Vedi N. 7 frittture. Vedi disegno, tav. 2, fig. 15), più ponetevi ancora nel mezzo della coratella cotta come a N. 35 (Vedi guerniture) e servite caldo.

**13. Fegato di vitello all'italiana.** — Prendete un chilogramma di fegato di vitello tenero, levategli la pelle, tagliatelo a fette sottili, infarinatelo: avrete in padella sul fuoco 2 ettogrammi di burro fuso chiaro e caldissimo, gettatevi entro il fegato, fate cuocere a fuoco ardente, scuotendolo e rivoltandolo finchè rosolato, non più rosso nel mezzo, spolverizzatelo di sale, un po' di pepe, un po' di prezzemolo trito con un po'd'aglio, più il sugo di due limoni, versatelo sul piatto di buona grazia, staccate la cottura con mezzo bicchiere di brodo o meglio vino di Madera, ridotto a metà versatelo sopra, servite caldo. Il fegato di maiale, di volaglia, di montone, di agnello si fa allo stesso modo; ma volendo far friggere anche la coratella insieme a quest'ultimo si deve farla prima bollire 10 minuti nell'acqua e sale. Invece del vino si può mettere un po' d'aceto, e s'usa pure a far friggere col burro delle cipolle, e mettere dei tartufi.

**14. Sfaldate di filetto di vitello (uccelletti alla genovese).** — Prendete un filetto di vitello, o di

maiale, o bue, o montone, ed in mancanza di filetto la coscia, tagliatela a fette sottili come carta, oppure schiacciatele che siano larghe e lunghe 3 dita, infarinatete leggermente, friggetele e servitele come s'è detto sopra pel fegato.

15. **Cromesquis in marinata, specie di croccanti.** — Mettete in tegame 2 ettogrammi di burro con 1 ettogramma di farina bianca; frita un po' di color biondo versatevi mezzo litro di buon brodo con altrettanto fior di latte, tramenando forte affinché riesca una salsa liscia, e se è troppo spessa aggiungetevi del brodo e fatela cuocere con un po' di sale e pepe; avrete delle carni cotte o d'arrosto, o volaglia, o selvaggina, o delle animelle o cervelle cotte come a N. 28 e 34 (Vedi guerniture), più del salame o giambone; tagliate il tutto a dadolini, o tritatelo, o pestatelo; mettetelo nella salsa aggiungendovi ancora dei tartufi bianchi o neri; mischiate il tutto insieme e fate bollire finchè rimanga come una polentina colante e di buon gusto, versatela in un piatto e raffreddata formatene tante pallottole grosse come noci, involuppatetele nelle ostie umidite nell'acqua, 10 minuti prima di servirle immergetele nella marinata (Vedi N. 3 frittute), gettatele nella padella in cui avrete della grassa bollente sul fuoco, friggetele e servitele come le animelle (Vedi N. 4 frittute).

16. **Croccanti a vari nomi.** — Questi croccanti prendono il nome della materia che si usa più abbondante per comporli. Fate un miscuglio come avete fatto sopra per i *cromesquis* e formate dei croccanti (Vedi più sotto) ovvero preparate una salsa spessa, cotta e finita come a N. 4 (Vedi salse), unite ad essa della carne cotta qualunque purchè buona, o volaglia, o selvaggina, o delle cervelle, più un po' di salame o dei funghi fritti nel burro, o dei tartufi bianchi o neri, ma il tutto tagliato a dadolini o tritato e formatene un miscuglio colla salsa, ridotta come una polentina colante e di buon gusto, raf-

freddata formatene tante pallottoline dando loro la forma di bozzoli, spolverizzatele di pane, intingetele nell' uovo sbattuto con un po' di sale, rotolatele ancora nel pane, friggetele e servitele come le animelle (Vedi N. 4 fritture) guernendole di prezzemolo fritto.

**17. Croccanti di riso farciti.** — Nettate 3 etto-grammi di riso, fatelo cuocere con del buon brodo; cotto a cottura ridotta conditelo di buon gusto con 60 grammi di formaggio, un po' di burro, pepe, sale, spezie; fatene tanti mucchietti grossi una albicocca, allargateli un poco e mettete nel mezzo un po' d' intingolo fatto con avanzi di carni cotte uniti ad un po' di salsa, ovvero come a N. 32 (Vedi guerniture); finiteli a vostro piacere od a forma ovale, od a peri od a pallottole rotonde (Vedi disegno, tav. 2, fig. 5, 6, 7), guardando che l' intingolo resti sempre nel mezzo; rotolateli un poco nel pane, dando loro sempre la giusta forma ideata, intingeteli nelle uova sbattute con un po' di sale, panateli di pane grattugiato, friggeteli al momento di recarli a tavola che ondeggino nella grassa che avrete bollente sul fuoco in padella. Croccanti di bel color dorato serviteli caldissimi in piatto su tovaglia.

**18. Frittura di cervelle o di diverse carni alla borghese** — Avrete delle cervelle cotte come a N. 34 (Vedi guerniture) tagliatele a pezzetti. Mettete 6 rossi d' uova in un piatto profondo con 60 grammi di cacio, 30 grammi di pane pesto, un po' di sale, pepe, spezie, sbattete tutto bene insieme; sbattete 6 bianchi d' uova in neve ben ferma; avrete in tegghia o padella sul fuoco del burro chiarificato e caldissimo; mischiate i bianchi coi rossi adagio con il cucchiaino, mettetene un cucchiaino per volta in padella formando come tanti mucchietti, con nel mezzo un pezzo di cervella, rappresi da una parte rivoltateli dall' altra, cotti di color dorato serviteli caldi su tovaglia e con bella forma. Invece delle cervelle si può mescolare coll' uovo ogni sorta di carni cotte, o vo-

laglia, salame, verdura purchè di buon gusto e tritate con un po' di prezzemolo ed aglio, o tagliate fine.

19. **Carne farcita alla dauphine.** — Tagliate delle fette di filetto di bue o di vitello o di coscia, larghe e spesse due scudi, schiacciatele sottili, accoppiatele due a due mettendole framezzo uno strato spesso uno scudo di farcia fatta come a N. 29 (Vedi zuppe), intingetele nell'uovo sbattuto con un po' di sale e del prezzemolo trito, avvoltolele nel pane trito dando loro bella forma tonda, ponetele in tegghia con burro raffinato e fatele friggere di color dorato da tutte e due le parti; cotte tenere, rapprese nel mezzo, servitele calde. Si possono pur friggere alla *sainte florentine*.

20. **Pallottole alla casalinga.** — Tritate 3 ettogrammi di coscia di vitello, o d'agnello, o di montone, con 1 ettogramma di lardo, altrettanto di grassa di rognone, un po' d'aglio, prezzemolo, sale, pepe, spezie, trito il tutto pestatelo fino nel mortaio, aggiungete 2 uova intere, unite bene, formate tante pallottole grosse una noce, rotolatele nella farina bianca. Avrete del burro chiaro e caldissimo in padella; al momento di servirle, fatele friggere rotolandole nel burro, finchè abbiano un color dorato e servitele fumanti. S'usa pure mettervi sopra qualche *purée*.

21. — **Escalopes ossia costolette senza ossa.** — Tagliate dal filetto o dalla coscia di vitello delle belle fette spesse un dito, tante quante desiderate, che siano digrassate e prive dai nervi, schiacciatele leggermente, date loro bella forma o rotonda o quadrata, intingetele nell'uovo sbattuto con sale; coperte di pane grattugiato mettetele in tegghia o padella con burro abbondante e chiarificato, friggetele; cotte da una parte rivolgetele dall'altra, bene abbronzite, e non più rosse nel mezzo, tenere e sugose servitele calde col suo burro sotto, od un po' di sugo.

Si fa lo stesso con la coscia di montone, agnello maiale, ecc.

**22. Costolette di vitello alla milanese.** — Prendete 6 belle costolette di vitello da latte, tagliatele spesse due dita, prive dei nervi, della pellicola e dell'osso, lasciate un pezzetto di costola lungo tre dita netta dalla carne; schiacciatele leggermente dando loro una bella forma ovale (Vedi disegno, tav. 2, fig. 1); intrise nell'uovo sbattuto con sale, coperte di pane grattugiato, ponetele in tegghia con burro raffinato sotto, fatele cuocere d'un bel color dorato, rapprese e cotte da una parte rivolgetele dall'altra, cotte adagio al loro punto e non più rosse nel mezzo, è segno di giusta cottura; servitele col loro burro sopra.

Si servono pure con sotto una *purée* qualunque, o salsa pizzicante, o con sugo ridotto ed un limone tagliato in quattro sopra.

Le costolette di montone, cervo, maiale, ecc., si fanno allo stesso modo.

**23. Costolette di vitello alla borghese.** — Tagliate 4 grosse costolette spesse un dito, privatele dai nervi e dagli ossetini lasciando un pezzo di costola lungo 2 dita, schiacciatele un po' dando loro bella forma, bagnatele nel burro fuso, salato, copritele di pane; ponetele sulla gratella sopra la brace non troppo ardente; abbronzite da una parte, rivolgetele dall'altra e non più rosse nel mezzo servitele sopra una salsa agretta come a N. 16 (Vedi salse), ovvero panatele coll'uovo e frigatele come sopra N. 22.

**24. Costolette di montone o d'agnello, sulla gratella.** — Preparate 10 costolette di montone il tutto come sopra, però ben digrassate, ovvero 12 costoline di agnello tagliate spesse due dita, cioè due costoline formanti una e schiacciatele un po' come s'è detto a N. 22; marinatetele con un po' d'olio, aceto, cipolla, prezzemolo, lasciatele così 2 ore circa, asciugatele, intingetele nel burro fuso, rotolatele nel pane e fatele cuocere sulla gratella come sopra N. 23 e servitele con salsa agretta come a N. 25

(Vedi salse) e con fette di limone all'intorno. Se le intingete nell'uovo poi le panate e le fate friggere nel burro son dette alla *milanese*; se le bagnate soltanto nel burro od olio e le fate cuocere sulla gratella son dette alla *genovese*, e infine se le spolverizzate di sale, pepe con spremervi sopra del sugo di limone, le asciugate, le infarinate, le intingete nel burro od olio e le fate cuocere sulla gratella e le servite con sugo ridotto e del sugo di limoni son dette alla *francese*.

**25. Costolette di volaglia alla milanese.** — Sventrate un pollastrone tenero o pollarda, abbrustolitele, levategli la pelle, tagliatelo in quattro parti e con i due filetti dello stomaco formatene due costoline prive dei nervi e della pellicola, lasciando l'osso delle ali tagliato a metà (Vedi disegno, tav. 2, fig. 2), quindi fate 4 pezzi delle coscie se sono grosse, altrimenti soltanto due, rivolgendo la carne all'ingìù e lasciando un pezzetto d'osso attaccato a forma di costolina, schiacciate ben forte, spianate col coltello ed avrete così 6 costoline; intingetele nell'uovo sbattuto, copritele di pane grattugiato fino e fatele cuocere con burro in una tegghia su fuoco lento; colorite d'ambe le parti, cotte tenere e sugose servitele col loro burro nel mezzo.

Bagnate nel burro fuso, coperte di pane, cotte sulla gratella e servite con salsa agretta sono dette alla *maréchal*.

**26. Volaglia o piccioni alla gratella (alla crépauddine).** — Sventrate 2 pollastri teneri o piccioni, nettateli, abbrustoliteli, tagliateli in due, levate un po'le ossa per dar loro bella forma, marinateli con un po' di olio, aceto, cipolla, prezzemolo, sale, pepe; asciugateli, bagnateli nel burro fuso, rivolti nel pane, poneteli sulla gratella, fateli cuocere adagio di color rosolato; cotti teneri non più rossi nel mezzo serviteli con una salsa fatta come a N. 17 (Vedi salse).

Le anitre e piccioni si fanno allo stesso modo. Se si

intingono nell'uovo avanti di panarli e si friggono nel burro son detti alla *milanese*.

**27. Volaglia o piccioni alla *sainte florentine*.** — Nettare come sopra 3 pollastri o piccioni, tagliateli in quattro, nettateli un poco dalle ossa, marinateli, frigeteli e serviteli come le animelle (Vedi N. 6 frittura).

**28. Volaglia o piccioni o carne in marinata.** — Nettare e fate cuocere un pollastro, od arrostito due piccioni nel burro, e cotti teneri, sugosi, giusti di sale lasciateli raffreddare, tagliateli in 8 pezzi, date loro bella forma, marinateli con olio, aceto o sugo di limoni, un po' di prezzemolo trito, sale, pepe e lasciateli così due ore circa, asciugateli, immergeteli nella marinata (Vedi N. 13 frittura), frigeteli e serviteli come le animelle (Vedi N. 4 frittura). Potete servirvi degli avanzi di volaglia, selvaggina o carne qualunque purchè cotta e di buon gusto.

**29. Volaglia o carne qualunque alla *villeroy*.** — Avrete un pollastro cotto e tagliato, marinato come sopra N. 28, oppure qualunque carne arrostita e di buon gusto, come piccioni, selvaggina, anitre, ecc., velate i pezzetti con una salsa spessa fatta con del brodo, fior di latte e legata con uova (Vedi animelle N. 5, frittura grasse), finite (Vedi disegno, tav. 2, fig. 11) e servite allo stesso modo.

**30. Salsiccia in vari modi e per tutte le stagioni.** — Tritate finissima 3 ettogrammi di coscia di maiale o di vitello con 2 ettogrammi di lardo fresco o salato, un po' d'aglio, sale, pepe, spezie ben proporzionati; resta più tenera se dopo averla trita la pestate un po' nel mortaio ed avrete il composto semplice.

Volendola variare di gusto aggiungetevi un po' di rhum, di tartufi bianchi o neri, ma prima pelati, tritati e cotti con del vino di Madera o di Malaga. Potete pure far la salsiccia con carne di montone, lepre, selvaggina, volaglia, osservando però la dose che è di 2 parti di lardo

e 3 di carne che sia ben digrassata e snervata. Avrete dei budelli grossi il dito, freschi, conservati secchi, lavateli bene nell'acqua tiepida con un po' d'aceto, asciugati empiteli del preparato con un imbuto a buco largo: fatta così la salciccia frigetela con burro in padella a fuoco moderato e servitela calda.

31. **Sanguinacci alla casalinga.** — Mondate, tagliate a dadi o tritate 4 cipolle; poste in tegame con 60 grammi di burro, friggetele adagio finchè cotte tenere e di color biondo, unitele grosso come un uovo di mollica di pane fresco, più 1 bicchiere di fior di latte, fate bollire, raffreddato mischiate 2 quintini di fior di latte con 1 litro di sangue liquido di maiale, più 4 ettogrammi di grassa di rognone di maiale passata al setaccio, un po' di pepe, spezie, noce moscata, giusto di sale sbattete bene il tutto insieme. Avrete dei budelli larghi uno scudo, lavateli nell'acqua tiepida con un po' d'aceto, legateli da una parte ed empiteli con un imbuto del preparato, fate tanti nodi lunghi 1 centimetro legati con filo o spago in due parti, tagliateli colle forbici e poneteli in tegame sul fuoco con dell'acqua fredda che li copra: al punto di bollire traete loro il fuoco e lasciateli per 3 quarti d'ora al medesimo punto di bollizione; e per sapere quando sono cotti pungeteli con un ago, e se non esce più sangue è segno che son cotti; sgocciolateli e fateli friggere in tegame con burro, un po' coloriti serviteli caldi. Si possono preparare 2 giorni prima. Quando si mette il pane si può pure mettere dei tartufi bianchi, o delle erbe odorose trite a friggere colle cipolle, o unire delle cervelle cotte come a N. 34 (Vedi guerniture). Si può pure mischiare del sangue di vitello, o d'agnello o di volaglia, ma va ben sbattuto.

32. **Bodino alla Richelieu.** — Fate una farcia come abbiamo detto a N. 29 (Vedi zuppe), riempitene un cucchiaino che sia il doppio degli altri cucchiaini ordinari, fate un buco nel mezzo della farcia e riempitelo d'un *salpicon*

fatto come a N. 32 (Vedi guerniture), ricoprite colla farcia affinchè l'intingolo resti nel mezzo e liscio sopra, prendete questo involuppo con un altro cucchiaio di pari grandezza e bagnato nell'acqua calda, e deponete la farcia coll'intingolo in un tegghia unta e fate così per tutti gli altri bodini che volete ottenere; versatevi sopra dell'acqua bollente finchè li copra e lasciateli sul bollore finchè ben rappresi; scolateli, asciugateli, intingeteli nell'uovo sbattuto, panateli, friggeteli e serviteli come le cervelle a N. 4 (Vedi frittture grasse). Si fanno pure in altro modo rotolate la farcia, formate dei bastoni grossi come il dito pollice e lunghi 5 centimetri, allargateli un poco, farciteli con il *salpicon*, copriteli di farcia sopra, facendo che l'intingolo resti nel mezzo, appiattiteli un poco, intrisi nell'uovo sbattuto con sale, rotolati nel pane friggeteli e serviteli come le costolette a N. 22 (Vedi frittture grasse). Si può unire per farcirli dei tartufi bianchi o dei funghi triti. Si dà loro la forma piatta od a cuore, e dopo averli intrisi nell'uovo e panati si friggono al burro, son detti costolette fine.

**33. Risole farcite al grasso.** — Fate della farcia, la quantità che volete, come quella pei *cromesquis* (Vedi N. 15 frittture grasse); fate una pasta come a N. 9 (Vedi composti), spianata e spessa uno scudo, umiditela con un po' d'uovo sbattuto e fatele sopra in linea retta tanti mucchietti grossi come noci della farcia preparata solamente sino a metà del foglio, ripiegate l'altra metà sopra, premete col dito leggermente all'intorno della farcia, tagliateli a forma di mezza luna (Vedi disegno tav. 2, fig. 16), friggeteli adagio di color dorato come le animelle (Vedi N. 4, frittture grasse). Si possono far cuocere in tegghia con fuoco sotto e sopra o meglio al forno però primo indorate coll'uovo.

**34. Risole sfogliate cotte al forno.** — Preparate una pasta come a N. 29 (Vedi composti), spianata spessa uno scudo, inumiditela coll'uovo sbattuto e fatevi sopra

tanti mucchietti colla medesima farcia come sopra N. 33, finitele allo stesso modo e verniciatele con uovo sbattuto e fatele cuocere al forno finchè cotte, dorate, cresciute al doppio, croccanti, sfogliate servitele caldissime. Invece della suddetta farcia si può mettere come quella a N. 29 (Vedi zuppe), mischiandole dei tartufi o lingua salata, prezzemolo ogni cosa trita.

**35. Pasticcetti ripieni e petits vols-au-vent.**

— Fate una pasta come a N. 29 (Vedi composti), spianata spessa 5 millimetri tagliate tante ruotelle con uno stampo di latta tondo e largo 4 centimetri e ponetele in una tegghia un po' umidite, fate un secondo taglio con uno stampo di 2 centimetri di larghezza, ma soltanto sino a metà della pasta, inverniciatele col pennello umidito nell'uovo sbattuto, fatele cuocere al forno piuttosto caldo, cotte di bel color dorato e cresciute triple di volume, vuotatele, empitele d'un intingolo, fatto come a N. 32 (Vedi guerniture) e servitele calde. Invece di porle al forno si ponno far cuocere con fuoco sotto e sopra (Vedi disegno tav. 2, fig. 9).

**36 Pasticcetti alla Pompadour.** — Avrete come sopra della pasta, spianatela spessa uno scudo, tagliate tante rotelle come s'è detto sopra N. 35, posatene la metà sopra una tegghia un po' umidita e mettetevi sopra grosso come una noce della farcia fatta come a N. 29 (Vedi zuppe), mischiandole prima con un po' di tartufi o lingua sa'ata tagliata a dadi e del prezzemolo trito; passate all'intorno un pennello umidito nell'uovo sbattuto, mettete sopra un'altra rotella, premete all'intorno affinché s'attacchi, inverniciatela sopra coll'uovo, mettete ancora un rotondo sopra largo un tre centesimo dell'istessa pasta inverniciata, fatela cuocere al forno piuttosto caldo o in tegghia con fuoco sotto e sopra. Cotti d'un bel color dorato, serviteli caldissimi (Vedi disegno tav. 2, fig. 8).

**37. Zampe di vitello o di maiale farcite (bas-de-soie).** — Avrete 3 piedi di maiale o 2 di vitello;

se non sono sbianchiti, bagnateli nell'acqua bollente, raschiate i peli o abbrustoliteli, spelateli che rimangano bianchi, lavateli, tagliateli in due per lungo se di maiale e per traverso se di vitello lunghi 4 dita, legateli due a due, metteteli in tegame con acqua, un po' d'aceto, sale, 2 cipolle, 3 foglie di lauro, 6 garofani, una carota, un po' di sellero e prezzemolo, fate cuocere per 6 o 7 ore guardando che i piedi siano sempre coperti dal liquido. Cotti teneri che la pelle si stacchi facilmente dalle ossa lasciateli raffreddare nella loro cottura ridotta in vaso di terra, levate le ossa se son piedi di vitello e farciteli con una farcia fatta come sopra per i pasticcietti N. 36, intingeteli nell'uovo, panateli, frigeteli con burro o grassa come a N. 5 le animelle (Vedi frittture grasse). Se son piedi di maiale e volete avere dei *bas-de-soie* nettati dagli ossicini, intingeteli nell'uovo sbattuto con un po' di prezzemolo trito, sale, spezie, noce moscata, avvoltoleteli bene nel pane grattugiato e frigeteli in padella o tegghia con burro raffinato, di color bronziato, serviteli caldi con sugo di limoni o con sopra una salsa *rémolade* fatta come a N. 13 (Vedi salse) adoperando la loro cottura.

**38. Zampe in marinata.** — Tagliate a pezzi lunghi e grossi il dito pollice delle zampe cotte e prive dalle ossa, come s'è detto sopra N. 37, marinateli con olio, aceto o sugo di limone, prezzemolo trito, sale, pepe, spezie, lasciateli un po' così involuppati nella marinata (Vedi N. 3 frittture grasse) e frigeteli e servitele come le animelle (Vedi N. 4 frittture grasse).

**39. Frittata al giambone o salame.** — Tagliate 2 ettogrammi di giambone magro e cotto o del salame a fette sottili e non più grosse che un trecentesimo oppure tritato fino; sbattete 12 uova con un po' di sale, un po' di cacio parmigiano, mischiate col giambone o salame ed aggiungete 2 cucchiaini di fior di latte, avrete la padella sul fuoco con del burro raffinato e bollente, versatevi

entro il preparato, agitate in giro la padella, staccata e rappresa, voltasi dall'altra, cotta tenera per tutto uguale di color dorato versatela sul piatto e servitela.

40. **Frittata di rognone di vitello o maiale.** — Mondate e tagliate a fette sottili 2 cipolle poste in tegame con 1 ettogramma di burro, friggetele di color biondo, aggiungete 2 rognoni di maiale od 1 di vitello tagliati a fette sottili lunghe e larghe 2 dita ed infarinate, friggeteli con le cipolle, versate mezzo bicchiere di vino di Madera, un po' di brodo: cotti a cottura ridotta uniteli a 13 uova sbattute con pepe, spezie, sale e fate la frittata e servitela come sopra N. 39.



TAVOLA SECONDA. — *Delle frittiture.*

1° Costoletta di vitello panata.

2° Costellette, ossia filetti di volaglia panate alla milanese.

3° Croccanti di rane a forma di pere.

4° Costollette d'agnello.

5° Croccante di riso a forma di pera.

6° Croccante o stecchetto alla genovese.

7° Croccante ordinario.

8° Pasticcetto farcito e coperto.

9° Piccolo pasticcetto (*pâté vol-au-vent*) farcito.

10. Piccolo pasticcio alla sarda.

11. Filetti e coscie di volaglia alla *Villeroy*.

12. Cassetta di carta o di pane fritto farcita.

13. Cassetta di riso fritto e farcita.

14. Crostata di pane frita e farcita.

15. Cervella o fegato panato alla milanese.

16. Risole ordinarie.

17. Fritelle (*subriques*) di riso, o d'erbe, o patate.

18. Crostata di polenta o di riso farcita.

19. Intingolo posto sulla carta unta d'olio per essere avviluppato a *papillote*.

20. *Papillote*, carta tagliata per involuppare un po' di intingolo fatto con carne avanzata od altra, o di pesce, cotta, tagliata a fette sottili, o tritata, condita con buona salsa di funghi agretti e prezzemolo triti e di buon gusto.

21. *Papillote* finita, ossia carta avviluppata con l'intingolo nel mezzo; si deve far riscaldare sulla graticola e ben colorita d'ambe le parti si serve per frittura.

---

## ARTICOLO 9°

---

### DELLE FRITTURE MAGRE

---

#### 1. Modo di nettare e di preparare il pesce. —

Il pesce dev'essere freschissimo per essere buono. Sventratelo, levate le branchie da sotto le orecchie, raschiate le squame e lavatelo bene; la grossa trota e tinca ed altri pesci, dopo nettati e disquamati, raschiateli leggermente versandovi dell'acqua bollente sopra finchè divengono bianchi. Se è un'anguilla tagliatele la testa, sventratela; posta sulla gratella con brace ardente sotto, fate che si abbrustolisca la pelle, e ciò fa che perde un po' il grassume; raschiatela bene col coltello finchè resti bella bianca, tagliatele le reste all'intorno e lavatela bene.

I pesciolini si nettano e si lavano. Tagliate la testa e le zampe alle rane, levate loro la pelle, sventratele, gettatele nell'acqua, cambiate questa di tanto in tanto sinchè siano divenute bianche e più grosse. Le ostriche si aprono con un coltello forte al momento di servirsene. I pesci un po' grossi, come la trota, la tinca, l'anguilla dopo averli nettati si pongono in una terrina con cipolle tagliate, prezzemolo intiero, un po' di sedano, sale, pepe, lauro, olio, aceto o sugo di limone, tutto diligentemente mischiato; poneteli in un luogo fresco sino al tempo di cuocerli. I pesci si friggono o nel burro, nella grassa, o strutto ma chiarificato come s'è detto a N. 1 e 2 (V. fritturre grasse).

**2. Preparazione dell'olio per friggere i pesci.**

— Qualunque sia la qualità dell'olio che si voglia usare, deve essere di buon gusto; il migliore è quello d'oliva. Siccome l'olio contiene sempre un po' d'umido perciò bisogna lasciarlo friggere nella padella sino a tanto che non faccia più rumore ed è allora che si debbono mettere i pesci a friggere i quali debbono barcollare nell'olio e debbonsi friggere pochi per volta ed a gran fuoco.

**3. Frittura di lamprede.** — Avrete 5 ettogrammi di lamprede vive, lavatele, nette dalle immondizie, mettetele per 3 ore entro del latte, sgocciolatele, asciugatele, infarinatetele, friggetele a grand'olio bollente sul fuoco nella padella; fritte croccanti di color bronzino, spolverizzatele di sale e servitele calde.

**4. Frittura di lumache o chiocciole (*escargots*).** — Le lumache sono buone dal mese di novembre sino al mese di marzo; mettete in tegame sul fuoco dell'acqua con un po' di cenere e quando stia per bollire gettatevi entro 6 dozzine di lumache ancora colla lor conchiglia, lasciatele così sul bollire per 20 minuti, sgocciolatele, levatele dai gusci, gettatele nell'acqua fresca, nettatele dagli interiori e dalla parte nera; riposte nell'acqua bollente fatele bollire 5 minuti, gettatele nell'acqua

fresca, asciugatele, marinatete come s'è detto pei pesci (Vedi N. 1 frittute magre) e friggetete come le lamprède (Vedi sopra N. 3).

**5. Frittura di trotoline, tinchette, barbi, ecc.**

— Nettare, marinare i pesci che avrete, come s'è detto a N. 1 (Vedi frittute magre), asciugateli, infarinateli, friggeteli pochi per volta in padella in cui avrete dell'olio bollente sul fuoco. Fritti barcollanti nell'olio, di color dorato, non più rossi vicino alle reste della schiena, serviteli caldi.

**6. Frittura di pesci mezzani d'acqua dolce e di mare.** — Netteteli, marinateli come a N. 1 (Vedi frittute magre), asciugateli, fate loro dei piccoli tagli sulla schiena acciò l'olio possa penetrare, infarinateli e gettateli in padella che avrete sul fuoco con abbondante e bollente olio. Cotti croccanti, d'un bel color dorato e non più rossi nel mezzo, tratti su tovaglia spolverizzateli di sale e serviteli con guernitura di legumi fritti, o con fette di limone o con una salsa pizzicante.

**7. Frittura di varie qualità di pesci grossi.**

— Nettare, tagliate a fette e marinare il pesce che volete; se è anguilla o lotte potete dar loro la forma d'un bel cerchio, oppure s'è carpione o persico levate loro i filetti privandoli dalle reste e dalla pelle. Finiteli, friggeteli come sopra N. 5.

**8. Frittura di sardelle, triglie, soglie.** — Nettare e marinare come sopra N. 1 le sardelle, o triglie, o soglie, o altro pesce, finitele, friggetete e servitele come sopra N. 5.

**9. Frittura d'ogni sorta di pesciolini.** — Avrete dei pesciolini, come gianchetti, gamberini, *crevettes*, teneri ancor vivi, puliti dalle immondizie, lavateli, asciugateli, infarinateli, ad eccezione dei gamberini e *crevettes*, gettateli nell'olio bollente in padella su fuoco ardente; fritti croccanti serviteli caldi.

**10. Frittura di rane al naturale.** — Preparate le rane nette come abbiamo detto a N. 1 (Vedi frittute

magre) tagliatele a metà della schiena ed alla punta delle zampe, rivolgete le gambe all'insù in croce sopra la schiena, marinatetele come il pesce, infarinatele e friggetele allo stesso modo (Vedi disegno, tav. 5, fig. 1).

**11. Frittura di rane alla *sainte-florentine*.**

— Avrete delle rane grosse come s'è detto sopra, tagliatele lasciando attaccato soltanto le due coscìe, ad una levate l'osso, ed all'altra girate la carne all'ingìù lasciando l'osso netto a forma d'una pera e se non sono abbastanza grosse infilatevi nell'osso delle altre coscìe prive dell'osso, marinatetele asciugatetele, infarinatele; intrise nell'uovo sbattuto con un po' di sale, pepe, spezie, un po' di formaggio, friggetetele a grand'olio. Cotte d'un bel color dorato servitetele calde con prezzemolo verde nel mezzo.

**12. Frittura di filetti d'ogni sorta di pesci alla *sainte-florentine*.**

— Levate i filetti al pesce che desiderate, sia carpione, trota, persico, privandoli dalle reste e dalla pelle, marinateli, asciugateli, infarinatevi uno per volta, intingeteli nell'uovo, gettateli nell'olio bollente, friggeteli e serviteli come s'è detto sopra N. 11 per le rane.

**13. Frittura di costolette di pesci alla *borghese*.**

— Sventrate, lavate il pesce che volete adoperare, staccatene la carne dalle reste passando il coltello tagliente lungo la resta della schiena ed otterrete così 2 filetti grossi secondo la grossezza del pesce, levategli la pelle passando il coltello tra la pelle e la carne, tagliateli a forma di cuore, marinateli (Vedi N. 1), asciugateli, intingeteli nell'uovo sbattuto con un po' di prezzemolo trito, pepe e sale; avvolti nel pane, poneteli in tegghia con burro raffinato e friggeteli a lento fuoco; coloriti d'ambe le parti di color dorato, teneri, sugosi serviteli col loro burro sotto e con sopra del sugo di limoni, oppure con salsa agretta o con *purée* di tomatìche (Vedi N. 21 guerniture. Vedi disegno, tav. 5, fig. 4).



**14. Frittura di pesce alla casalinga.** — Nettate i pesci che avrete, o trotoline, o tinchette, o barbi, o triglie, o merlanote; marinateli come a N. 1 (Vedi frittura magre), asciugateli, infarinateli bene, frigeteli in padella con un po' d'olio e burro bollente. Cotti di bel color dorato d'ambe le parti, non più rossi nel mezzo, spolverizzate di sale e serviteli col loro burro, oppure staccate la lor cottura con un po' d'aceto, ed un po' di prezzemolo trito e versateglielo sopra, o meglio versatevi sopra una salsa *rémolade* (Vedi N. 17 salse).

**15. Frittura d'ogni sorta di pesce alla villeroy.** — Nettate il pesce che volete adoperare, fatelo cuocere con acqua, aceto, sale, timo, lauro, cipolla tagliata e prezzemolo intero; cotto a cottura ridotta e non più rosso nel mezzo lasciatelo quasi raffreddare quindi tagliatelo a pezzetti lunghi 3 dita e larghi 2; avrete in tegame 60 grammi di farina bianca con 1 ettogramma di burro, frigetela di color biondo, allungatela tramenando con la cottura del pesce e formate una poltiglia spessa, aggiungetevi altrettanto fior di latte, e cotta ridotta legatela con dei rossi d'uova; giusta di sale, pepe, spezie, passatela alla stamigna, sbattetela che resti liscia, spessa, immergete in essa i pezzetti di pesce e ben velati poneteli su tegghia e lasciateli raffreddare, spolverizzati di pane gratuggiato, intingeteli poscia nell'uovo sbattuto con sale, avvolti nel pane dategli bella forma, frigeteli in padella a grand'olio bollente; fritti di bel color dorato serviteli con nel mezzo del prezzemolo fritto e verde. Invece della suddetta salsa puossi usare la *béchamelle* (Vedi N. 5 salse).

**16. Frittura d'ogni sorta di pesce in marinata.** — Avrete del pesce cotto, privo dalle reste, come s'è detto sopra N. 15 della *villeroy*, oppure del pesce già stato servito a tavola, purchè buono; tagliatelo a pezzi, marinatelo con un po' di prezzemolo trito, aceto, olio, sale, pepe e lasciatelo così una mezz'ora, immergetelo quindi

entro una marinata fatta come a N. 3 (Vedi fritturre grasse), frigetelo e servitelo come sopra N. 15.

**17. Frittura di merluzzo in vari modi.** — Dissalate 1 merluzzo di mezzana grossezza tenendolo 30 ore circa nell'acqua e cangiandogliela di tanto in tanto sinchè il merluzzo vada bene di sale; ponetelo con acqua fresca al fuoco ed al punto di bollire levatelo e s'è spesso lasciatelo un po' nell'acqua bollente, raschiate le squame, ben netto, tagliatelo a pezzi e privatelo dalle reste e parti dure ed anche dalla pelle se volete; marinatelo con un po' d'olio, prezzemolo trito, aceto, pepe e spezie e lasciatelo così 2 ore circa; fatelo in marinata come s'è detto sopra N. 16 pei pesci, o alla *sainte-florentine* come s'è detto sopra N. 12 pei filetti di pesci; oppure panatelo come s'è detto sopra N. 13 per le costolette; ovvero fatelo alla *villeroy* involuppendolo in una *béchamelle* fatta come a N. 5 (Vedi salse) e friggendolo e servendolo come s'è detto sopra N. 15.

**18. Frittura d'ogni sorta di pesce alla gratella.** — Nettare i pesci che desiderate, marinateli come s'è detto a N. 1 (V. fritturre magre); se sono grossi fate loro dei tagli per traverso affinchè penetri più facilmente il calore, poneteli sulla gratella che sia ben pulita, unta e posta su brace abbondante ma non troppo forte, fateli cuocere adagio rivoltandoli e bagnandoli di tanto in tanto con un po' d'olio, aceto e sale; cotti, non più rossi entro e presso la resta della schiena, serviteli con una salsa alla *maitre d'hôtel* fatta come a N. 16 (Vedi salse).

**19. Frittura di pesce in cassette di carta.** — Fate a vostro modo delle cassette di carta (Vedi disegno, tav. 2, fig. 12 e 13) o quadre o rotonde e ungetele d'olio; avrete del pesce cotto avanzato da tavola, netto dalle reste tagliatelo a pezzi e unitelo ad una salsa *ré-molade* fatta come a N. 13 (Vedi salse) ed empitene le cassette; spolverizzatele di crosta di pane rossigno grattugiata o pesta fina, versatevi sopra un po' di burro bollente e ponetele in tegame con fuoco sotto e sopra;

ben calde servitele. Con questo intingolo si possono empiere delle croste di pane fatte come a N. 5 (Vedi composti).

**20. Frittura di carote, cavoli-fiori, broccoli.**

— Raschiate e tagliate grosse e lunghe il dito le carote, fatele cuocere con acqua e sale; cotte tenere, sgocciolatele e marinatetele con olio, sale, e prezzemolo trito; fate cuocere i cavoli-fiori o broccoli con acqua e sale marinateli come le carote e lasciate queste e quelli così un poco; asciugateli, infarinateli e friggateli pochi per volta con olio bollente nella padella su fuoco ardito: cotti croccanti di color biondo serviteli caldi. Si possono anche intingere nell'uovo e dopo infarinati come alla *sainte-florentine*.

**21. Frittura di zucchini, carciofi, cipolle.** —

Prendete dei zucchini verdi grossi come la uovo, raschiate loro un po' la pelle, lavati nell'acqua tagliateli per lungo in 4 parti, levate loro la trippa e ritagliateli a filetti grossi il dito mignolo, metteteli in una terrina con un po' di sale fino e lasciateli così due ore; prendete dei carciofi teneri, levate loro il primo giro delle foglie, tagliate tutte le punte con le spine, e levate le parti dure e legnose del gambo, tagliateli in quattro, netti dal fieno, marinateli col sale come i zucchini; avrete delle cipolle, mondatele della seconda buccia, tagliatele per traverso spesse il dito mignolo e a forma di tanti anelli e marinatetele come i zucchini. Spremete questi, i carciofi e le cipolle, asciugateli, intingeteli nell'uovo sbattuto, infarinateli bene e frigeteli a parte, perchè di disuguale cottura, e serviteli come s'è detto a N. 20 delle carote, ecc.

**22. Frittura di fagiolini verdi e sparagi.** —

Rompete le due estremità levando il filo alla quantità che volete di fagiolini verdi, gettateli in un tegame con acqua e sale bollente sul fuoco, cotti teneri e ben verdi sgocciolateli e marinateli come s'è detto sopra N. 20 delle carote; avrete degli sparagi grossi e freschi, rompete

loro il verde, mondateli, e fateli cuocere come i fagiolini, marinateli allo stesso modo e farcite e frigate questi e quelli come le carote.

23. **Frittura di patate al naturale.** — Pelate delle buone patate, tagliatele a fette spesse uno scudo e frigatele a grand'olio piuttosto adagio; cotte tenere di color dorato, ma non secche, spolverizzatele di sale e servitele.

24. **Frittura di pesci mista con legumi.** — Questa frittura consiste nel servire diverse qualità di pesci, o trote, o sardelle, o rane, ecc., con legumi croccanti o patate, o fagiolini, ecc.

25. **Croccanti di rane.** — Avrete 1 chilogramma di rane pulite e bianche come s'è detto a N. 1 (Vedi frittura magre) disossate la carne, fatela friggere con 1 ettogramma di burro; di color biondo ed asciutta aggiungetevi 60 grammi di farina, frigetela un poco, bagnatela quindi con 2 bicchieri di fior di latte ed altrettanto di brodo magro fatto colle ossa delle rane (Vedi N. 3 brodi) tramenate e fatela cuocere e ridurre spessa, mischiatele 3 uova cotte dure e dei tartufi bianchi netti e tagliati a dadi; giusta di sale, pepe, spezie, noce moscata, versata sopra un piatto e lasciata raffreddare, formatene dei croccanti (Vedi disegno, tav. 2, fig. 3); spalmati di pane, intrisi nell'uovo sbattuto, rotolateli nel pane dando loro bella forma o di bozzolo, o rotonda, o d'una pera, frigeteli pochi per volta in padella con grand'olio bollente su fuoco ardente; cotti croccanti d'un bel color dorato, sgocciolateli ponendoli su tovaglia o carta asciugante e serviteli caldi con nel mezzo del prezzemolo fritto e verde.

26. **Frittura di rissoles di rane.** — Fate un intingolo con rane o non come sopra N. 25, ma che sia di buon gusto, fate una pasta come a N. 9 (Vedi composti), spianatela spessa uno scudo, umiditela d'uovo sbattuto, formate tanti mucchi dell'intingolo grossi come noci, distanti due dita l'uno dall'altro in linea retta, ripiegatevi

sopra la pasta, saldatela all'intorlo colle dita premendo, tagliateli a forma di mezza luna (Vedi disegno, tav. 2, fig. 16), finiteli, frigeteli adagio di colore dorato, e serviteli come s'è detto sopra N. 25 pei croccanti.

**27. Frittura di croccanti di riso a forma di peri farciti.** — Mettete in tegame sul fuoco 1 litro e mezzo di liquido metà di latte e fiore e metà di brodo al magro o dell'acqua, un po' di sale, e quando bolla aggiungetevi 4 ettogrammi di riso netto e lavato, cotto tenero a cottura ridotta acconciatelo con 60 grammi di cacio, altrettanto di burro, un po' di pepe, sale, spezie, fatene tanti mucchietti grossi come uova mezzani, e posti su tortiera unta allargateli un po' nel mezzo e empiteli con un po' d'intingolo fatto come a N. 33 (Vedi guerniture), date loro la forma d'una pera spolverizzandoli di pane, e facendo in modo che l'intingolo stia nel mezzo, intingeteli nell'uovo sbattuto; avvolti nel pane e ben formati frigeteli e serviteli come sopra i croccanti (Vedi N. 25). Si possono fare con del riso già servito a tavola purchè spesso e buono, si può omettere di farcirli e si può dar loro variata forma o di bozzoli, o ovali, o rotondi, ecc.

**28. Frittura di crostate di riso farcite.** — Fate un risotto spesso, cotto al punto e di buon gusto come sopra N. 27, versatelo su tortiera unta spesso due dita, lasciatelo raffreddare, tagliatelo a quadri od a rotondi con uno stampo di latta largo 8 centimetri, panateli all'uovo, fatevi sopra un buco con uno stampo largo 4 centimetri, frigeteli come i croccanti (Vedi sopra N. 25), vuotateli un po' e empiteli d'un intingolo fatto come a N. 33 (Vedi guerniture) e serviteli caldi (Vedi disegno, tav. 2, fig. 13).

**29. Frittura di ramequins di polenta alla fontina.** — Fate una polenta come s'è detto a N. 12 (Vedi composti), ma più liquida e colante, mettetene un cucchiaino sopra una tortiera unta, posate sopra una fetta

di fontina tenera e grassa larga un soldo e spessa il doppio, quindi una fetta di tartufi bianchi e netti, mettete un cucchiaino di polenta sopra che copra il tutto e continuate a far così secondo la quantità che ne desiderate, tagliateli con uno stampo o coltello, date loro bella forma (Vedi disegno, tav. 1, fig. 7), panateli coll'uovo e pane, fateli friggere di bel color dorato con burro raffinato sopra tegghia a fuoco dolce e serviteli caldi.

**30. Frittura di crostate di polenta farcite.** — Fate una polenta come s'è detto a N. 12 (Vedi composti), versatela in tegame piatto largo da poter restare alta due dita, lasciatela raffreddare, tagliatene tanti rotondi, panateli e frigeteli come s'è detto sopra a N. 28 per le crostate di riso; vuotatele e riempitele d'un intingolo al magro, o di fonduta o di uova miste (Vedi disegno, tav. 2, fig. 18).

**31. Frittura di biscottini di polenta.** — Fate una polenta come a N. 12 (Vedi composti), versatela sopra una tortiera unta, spessa un dito, raffreddata, tagliatela a quadretti larghi 3 centimetri e lunghi 10, infarinateli e frigeteli con burro od olio bollente a fuoco ardito, rivolti e cotti d'un bel color dorato serviteli spolverizzandoli di zucchero per chi l'ama.

**32. Frittura di croccanti di patate.** — Pelate 5 ettogrammi di patate, fatele cuocere con acqua e sale; cotte tenere, sgocciolatele, passatele al setaccio, rimettetetele in tegame con 2 ettogrammi di burro fresco, tramenate ben forte affinchè resti liscia, aggiungetevi un terzo d'un bicchiere di buon fior di latte, 3 uova intiere, pepe, sale, versatela sopra una tortiera, lasciatela raffreddare, formate dei croccanti grossi come turaccioli di bottiglie, o come noci, o ovali; spalmati di pane, intrisi nell'uovo sbattuto, avvolti nel pane fino, frigeteli e serviteli come sopra N. 25 dei croccanti di rane.

**33. Frittura di funghi alla borghese.** — Prendete 1 chilogramma di funghi freschi, duri e a larghi

cappelli, staccate loro il gambo, raschiatelo e tagliatelo in due, tagliate il cappello in tre, mettete un tegame con acqua sul fuoco, un po' di sale, prezzemolo, 1 cipolla tagliata ed un po' d'aceto, gettatevi i funghi, bolliti 15 minuti, sgocciolateli, asciugateli, infarinateli e frigeteli come sopra N. 25 dei croccanti di rane e serviteli caldi spolverizzandoli di sale. I funghi alla borghese si fanno allo stesso modo friggendoli però con un po' di aglio intero e con meno burro od olio.

**34. Frittura di frittelle di riso (*soubriques*).**

— Fate cuocere del riso, e acconciatolo come s'è detto sopra N. 27 dei croccanti di riso, mischiategli 4 uova intiere; avrete del burro raffinato e bollente in padella sul fuoco, ponete in essa col cucchiaino dei mucchietti del riso preparato, grossi come una noce, l'uno accanto all'altro, fritti fermi da una parte rivolgeteli dall'altra, rappresi nel mezzo e di bel color dorato d'ambe le parti serviteli caldi (Vedi disegno, tav. 2, fig. 17).

**35. Frittelle di patate (*soubriques*).** — Preparate delle patate finite e di buon gusto come sopra N. 32 pei croccanti di patate, aggiungendo però delle uova se restano troppo tenere, friggetele e servitele come sopra N. 34.

**36. Frittelle d'erbe alla cappuccina (*soubriques verdi*).** — Mondate la quantità che desiderate d'erbe fresche, come bietola, borrana, spinaci, aglio, cipolline fresche, pimpinella, prezzemolo, menta, crétano, lavatele e tritatele finissime, mettele in tegame con burro, fatele friggere ed asciugate l'erbe sul fuoco adagio; aggiungetevi un po' di cacio, pepe, spezie, noce moscata, un pizzico di zucchero, delle ostie trite fine od un po' di mollica di pane grattugiata fina, giusto di sale metteste tante uova quante bastano a formarne una pasta piuttosto densa sì che mettendone grosso come una noce a friggere nel burro non s'allarghi e rimanga nè troppo dura nè troppo molle; il tutto ben mischiato fate le frittelle e friggetele come s'è detto sopra N. 34.

Si fanno pure frittelle con avanzi di tavola come carne, verdura, *purée*, paste, riso, purchè cotti e di buon gusto, tritati fini uniti alle uova formando un impasto piuttosto spesso e finendole come s'è detto sopra; puossi anche usare un preparato di spinacci come s'è detto a N. 26 (Vedi guerniture) che sia piuttosto spesso ed unendogli le uova necessarie.

**37. Frittura di tortelli di semola alla romana.** — Preparate una semola cotta e finita con le uova come a N. 7 (Vedi composti), versatela in una tegghia unta, raffreddata tagliatene dei pezzi tondi, o quadri; intrisi nell'uovo, ravvolti nel pane, friggeteli d'ambe le parti di bel color dorato nel burro raffinato sopra una tegghia serviteli teneri di bel colore dorato.

**38. Frittura di mele o pere alla contadinesca.** — Fate cuocere al forno od al fuoco nella pomatoria o meglio ancora in tegame con un po' d'acqua e zucchero delle mele o pere; cotte tenere passatele al setaccio formando una *purée* spessa, unitevi un po' di cannella pesta ed un po' di zucchero; tagliate delle fette sottili di mollica di pane raffermo, o tonde o quadre, unitele due a due ponendovi frammezzo della preparata *purée* spessa uno scudo; sbattete insieme delle uova e del fior di latte ed un pizzico di sale, bagnate le suddette fette finchè ben inzuppate; avrete del burro raffinato e bollente in padella sul fuoco, gettatevi entro le fette e fritte di color dorato d'ambe le parti servitele calde spolverizzate di zucchero per chi l'ama.

**39. Frittura d'uova incacciate.** — Fate cuocere 12 uova mollette come a N. 6 (Vedi uova), sgusciatele. Tagliate 12 fette di fontina larghe e lunghe 3 dita e spesse uno, mettetene una fetta in un cucchiaino bucato, immergete il cucchiaino con la fontina nell'acqua calda, lasciatela un momento, tratta fuori allargate la fontina abbastanza da poter inviluppare un uovo, e fate così delle altre: spalmatele di pane, grattugiato, intingetele nelle uova sbattute,

ravvolte nel pane, friggetele al momento e servitele calde come s'è detto a N. 25 (Vedi frittiture magre) dei croccanti di rane.

40. **Frittura d'uova farcite alla polonesc.** — Preparate delle uova farcite e finite come a N. 11 (Vedi uova), intrise nell'uovo sbattuto, avvolte nel pane, friggetele e servitele come sopra N. 39.

41. **Frittata alla francese con qualunque purée.** — Sbattete 12 uova con 3 cucchiari a bocca di fior di latte o d'acqua, un po' di sale, pepe, spezie; avrete in padella su fuoco ardente 2 ettogrammi di burro fritto biondo, versate il preparato e fate cuocere la frittata, mestolando, scuotendo, rotolando finchè resti spessa, tenera, e della forma d'un pesce; avrete una *purée* o d'acetosella o di cipolle quale o più vi aggrada (Vedi guerniture N. 26 e 27) che sia di buon gusto, versatelo nel piatto, ponete la frittata sopra e servitela calda.

42. **Frittata di cipolle.** — Mondate e tagliate tre cipolle a fette sottili, fatele cuocere adagio di color biondo con 1 ettogramma di burro; cotte tenere, sbattete 10 uova con un po' di cacio, sale, pepe, spezie, unite le cipolle ben insieme e fate la frittata come sopra N. 41.

43. **Frittata verde.** — Preparate un po' d'erbe trite come sopra N. 36 per le frittelle, friggetele un poco con del burro, sbattetele con 10 uova, un po' di cacio, sale, spezie e fatene la frittata tenera come sopra N. 41.

44. **Frittata ai funghi.** — Nettare il gambo a 2 ettogrammi di buoni funghi freschi e duri, lavateli con acqua calda ed un po' d'aceto, tagliateli a fette sottili o tritateli, metteteli in tegame con 1 ettogramma di burro, un po' di prezzemolo trito, un po' d'aglio, sale, pepe, il sugo d'un limone od un cucchiaino d'aceto, fateli cuocere e asciutti traeteli dal fuoco e uniteli a 10 uova sbattute; fate e servite la frittata come sopra N. 41.

45. **Frittata ai tartufi bianchi.** — Sbattete bene in una terrina 10 uova con un po' di prezzemolo ed

aglio trito e 2 cucchiari a bocca di fior di latte, un po' di sale; avrete 60 grammi di tartufi bianchi, lavati, netti e tagliati a fette sottilissime, uniteli alle uova e fate una frittata tenera come sopra N. 41 e servitela calda.

**46. Frittura di patate alla nizzarda per digiuno.** — Pelate un chilogramma di buone patate, tagliatele a fette sottili, avrete in padella sul fuoco 2 ettogrammi d'olio fino e bollente; gettate entro le patate e frigatele adagio mischiandovi insieme un po' di prezzemolo ed aglio ed una mezza cipolla triti fini, un po' di pepe, spezie, sale, mescolato, fatele saltellare finchè cotte tenere ed un po' colorite, servitele calde.

**47. Frittata di riso per digiuno.** — Mondate e tritate 2 ettogrammi di cipolle, poste in tegame con un ettogramma d'olio fino, frigatele bionde, bagnatele con tre quinti d'un litro di brodo fatto come a N. 4 (Vedi brodo), oppure d'acqua con un po' di sale; quando bolla aggiungete 2 ettogrammi di riso mondato, cotto tenero, spesso, giusto di sale, pepe, spezie lasciatelo, raffreddare un poco; avrete un po' d'olio bollente in padella versatevi entro il riso, frigetelo formando una frittata ovale e spessa; colorita bionda d'ambe le parti servitela calda.

**48. Fritture varie per digiuno.** — Usate per digiuno le frittiture di carote, cavoli-fiori, broccoli (Vedi N. 20 frittiture magre), fagioli e sparagi (Vedi N. 22), patate (Vedi N. 23), zucchini infarinati ma senza l'uova (Vedi N. 21), biscottini di polenta, ma fatta con acqua e sale e fritti nell'olio.



## ARTICOLO 10

---

### DEL BUE

---

1. **AVVISO necessario a sapersi sul bue.** — La carne del bue di 4 a 5 anni non troppo grassa nè troppo magra, ucciso di fresco, è eccellente per fare ottimo brodo; ma è assolutamente necessario che sia mortificata di 3 giorni se d'estate e di 6 od 8 se d'inverno perchè resti tenera e buona a mangiarsi. Cotta tenera sugosa in poco d'acqua, stufata alla *braise* per 4 o 5 ore secondo l'età del bue e ridotta a cottura ristretta è uno dei migliori alimenti e rinforzante tanto pei sani che pei convalescenti ed è di facile digestione. Il bue lessato perde quasi la metà del suo volume, ed arrosto o sulla gratella consuma meno ed è più nutritivo, ma un po' riscaldante.

2. **Culatta e pettrina di bue lessate e guernite.** — Prendete 2 chilogrammi di culatta di bue mortificata, disossatela, legatela con filo spago, mettetela in tegame o marmitta ristretta che vada bene al suo volume, coperta d'acqua fredda con un po' di sale fatela cuocere come s'è detto a N. 1 (Vedi brodo). Oppure prendete un pezzo di pettrina, dissanguatela lasciandola un po' di tempo nell'acqua tiepida e cangiandogliela di tanto

in tanto finchè bianca; fatela cuocere come la culatta e tenera servitela con una salsa agretta e verde fatta come a N. 27 (V. salse). Qualunque sia la parte del bue si allessa allo stesso modo. Il bue va cotto a cottura ristretta nè mai digrassarlo finchè è cotto. Il lesso di bue usasi servire o con guerniture varie (Vedi N. 2 e 7, guerniture) o con salsa a parte e si taglia a fette spesse 5 millimetri e larghe 60 per traverso ai fili della carne.

**3. Bue braciato (*bœuf braisé*) à la *choucroute*.** — Prendete un pezzo di 3 chilogrammi di bue ben mortificato, i migliori pezzi sono la lonza, la culatta, la spalla, la coscia; disossatelo, un po' battuto col pestello, e spolverizzato di sale, legatelo con filo spago piegandolo a forma di valigia, mettetelo in tegame di proporzionata grandezza con 3 ettogrammi di grassa di rognone dello stesso bue o di vitello trita o burro con 4 cipolle, 2 carote ed un po' di sellero tagliati a fette, 1 foglia di lauro e 4 garofani, sale e mezzo bicchiere d'acqua; posto sul fuoco e coperto fatelo friggere e rosolare tutto bene spruzzandolo con un po' d'acqua di tanto in tanto finchè ben biondo rossigno; versatevi dell'acqua appena che copra la carne, fatela cuore adagio con fuoco sotto e sopra per 3 o 4 ore secondo l'età del bue, aggiungendovi se fa bisogno un po' d'acqua calda, digrassatela quando sia cotta e non prima affinché resti morbida e sugosa; cotta tenera a fondo ridotto od a sciroppo, tagliata a fette larghe 6 centimetri e spesse 5 millimetri, e nettata un po' dalla troppa grassa servitela con *choucroute* sotto come a N. 5 (Vedi guerniture), oppure con altre guerniture. Il sugo del suddetto pezzo di bue, che è eccellente s'è stato ben fatto, è uno dei migliori condimenti per zuppe, salse, risotti, ecc., ed il grasso è ottimo per frittura.

**4. Lombata o lonza di bue alla moda col vino di Madera.** — Prendete 2 chilogrammi di lonza di bue ben mortificata, disossatela, avrete dei pezzetti di lardo, giambone o presciutto salato e crudo, o lingua

cotta e salata, dei tartufi neri, tagliate tutto ciò grosso e lungo come il dito indice, introducetelo nella carne per lungo con un bastone grosso il dito colla punta aguzzata mettendone uno di lardo, l'altro di giambone, l'altro di tartufo ed anche dei cocomeri verdi all'aceto d'uguale grossezza. Rotolate la lonza, legatela con filo spago; ponetela in tegame con grassa e verdura, fatela rosolare sul fuoco adagio, versatevi sopra mezza bottiglia di vino di Madera e dell'acqua, un po' di sale e fatela cuocere allo stesso modo che il bue alla *braise* (Vedi sopra N. 3). Cotta tenera, staccate il fondo con un po' d'acqua, legatelo con farina cotta (Vedi N. 2, salse) e formatene una salsa; tagliate per traverso la lonza a fette lunghe, larghe 3 dita e spesse un centimetro, e servitela con la salsa guernendola di cipolline (Vedi N. 8 guerniture).

**5. Filetto di bue lardato alla giardiniera.** — Prendete un filetto di bue ben mortificato; privato dai nervi e dalle ossa e pellicola trapuntatelo ben di lardo; posto in una navicella con un po' di lardo, della grassa di rognone trita e con cipolla, carota, sedano mondati e tagliati, un po' di lauro, pepe, sale, fate friggere e rosolare le verdure spruzzandole d'acqua; quasi coperto d'acqua fatelo cuocere due ore circa con fuoco sotto e sopra; cotto giusto e tenero a sugo ridotto di color bronzino tagliatelo per traverso a fette spesse 1 centimetro e mettetelo sul piatto con una guernitura di legumi (Vedi N. 3, guerniture) e versatevi sopra un po' del suo sugo digrassato.

**6. Arrosto di bue allo spiedo all'inglese (*Ros-bif*).** — Avrete un pezzo di lonza di bue di 2 chilogrammi, mortificata, disossatela, battetela un po', spolverizzata di sale e pepe, rotolatela, legatela con filo spago, infilate la forchetta coll'asta nel mezzo della lonza e fatevi entrare la forchetta acciocchè non giri; involuppatela di larghi fogli di carta unti di burro con sale e legati con filo spago, più un'asticciuola sopra abbastanza forte e lunga

da essere legata alle due estremità per tener ferma la carne. Mettete lo spiedo sul g'arrostto, fate cuocere ad un fuoco moderato per 4 ore circa, bagnandola sovente con del burro fuso che avrete nella leccarda; cotta tenera, sugosa, non più rossa nel mezzo che non stilli più gocce sanguigne, ma sugo, levatela, nettatela e servitela subito tagliata a fette sottili con sotto delle patate cotte come a N. 1 (Vedi guerniture) e con una salsa di rafano (Vedi N. 30 salse) a parte.

**7. Bue arrostito alla borghese e guernito** — Prendete 2 chilogrammi di carne di bue o dalle costole, o spalla, o meglio lonza; disossatela, battetela un poco, legatela con filo spago e ponetela in tegame o piatto di terra con 1 ettogramma di grassa, un po' di lardo trito, 2 cipolle, 1 carota mondate e tagliate, un po' di rosmarino e sale, e mezzo bicchier d'acqua, posta su fuoco ardente fatela abbronzire d'ambe le parti; rossigna copritela e ponetevi fuoco sotto e sopra, spruzzatela di tanto in tanto d'acqua finchè cotta tenera, sugosa e non più rossa nel mezzo. Si può mettere a metà cottura, a cuocere insieme 20 pezzetti di rape e carote tagliate grosse come noci e servirle all'intorno.

**8. Bue stufato in salsa al vino bianco.** — Prendete 2 chilogrammi di coscia di bue mortificata; netta dai nervi e dalle ossa, battetela un po' e ponetela in tegame con 1 ettogramma di grassa, altrettanto di lardo, 2 cipolle, un po' di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio il tutto trito; fatela rosolare adagio spruzzandola d'acqua; mischiatevi un cucchiaino di farina bianca e fritta un po' aggiungetevi 2 bicchieri d'acqua, altrettanto di vino bianco, sale, pepe, spezie, e fatela cuocere adagio, ben coperta con fuoco sotto e sopra per 4 ore incirca. Cotta tenera a salsa ridotta tagliate la carne per traverso ai suoi fili a fette e poste sul piatto versatevi sopra la salsa digrassata e passata alla stamigna; servitela calda.

**9. Costole di bue alla fiamminga.** — Prendete

2 chilogrammi di costole di bue, rompetele; schiacciate le ossa, date loro bella forma, legatele; poste in tegame con grassa e sale, fatele rosolare, bagnatele e fatele cuocere come pel bue braciato (Vedi N. 3). A metà cottura aggiungetevi 12 pezzetti di carote e rape grosse come noci, 12 cipolline nette e sopra un testa mezzana di cavolo che sia bianca, netta dal gambo e dalle coste e tagliata in quattro; un po' di sale e finite di far cuocere; il tutto cotto tenero, ridotto a fondo, tagliate la carne a fette e servitela col sugo e verdura all'intorno.

**10. Bue stufato per gli ammalati e convalescenti.** — Prendete un fetta di 4 ettogrammi di lonza o di culatta di bue mortificata, digrassatela, legatela, ponetela in tegame di adatta grandezza con la sua grassa trita quanto una noce di carota o di rapa; fatela rosolare spruzzandola d'acqua, versatevi sopra dell'acqua appena che la copra e fatela cuocere adagio con fuoco sotto e sopra per circa 4 ore; cotta tenera a sugo ridotto ponetela su piatto; staccate la sua cottura con mezzo bicchier di acqua, digrassatela, passatela alla stamigna, versatela sopra la carne e servitela: il medesimo sugo è ottimo per fare zuppe e minestre per gli ammalati.

**11. Costoletta di bue alla gratella à la maître d'hôtel.** — Prendete una costoletta di bue mortificata e spessa due dita, levatele l'ossa, nettatela dai nervi, schiacciatela un po', nettate e tagliate un po' la costola, marinatela per 2 ore circa con olio, sugo di limone od aceto, sale, pepe, prezzemolo; ponetela sulla gratella su brace ardente, fatela abbronzire d'ambe le parti; appena cotta, sugosa, non più rossa nel mezzo servitela su piatto guernendola con patate cotte come a N. 4 (Vedi guerniture) e con sopra una salsa à la maître d'hôtel fatta come a N. 16 (Vedi salse).

**12. Filetto di bue sulla gratella colla salsa Robert.** — Prendete 1 chilogramma di filetto di bue mortificato; netto dai nervi e dai tendini, tagliato a fette

spesse e lunghe due dita, schiacciate un po', marinatelo e fatele cuocere come s'è detto sopra N. 11 per la costoletta; e servitele con sopra la salsa *Robert* fatta come a N. 17 (Vedi salse).

13. **Sautés di coscia di bue alla lattata di patate.** — Nettare dai nervi e dalla pellicola 1 chilogramma di coscia di bue mortificata; tagliatela a fette spesse un dito, schiacciatele leggermente e date loro una forma tonda od a cuore; poste in tortiera con un po' di burro sul fuoco, fatele rosolare da ambe le parti, mettetelo in tegamino, riposta la tortiera sul fuoco con mezzo cucchiaio di farina, friggetela un momento, bagnatela con un bicchier d'acqua, tramenate, staccatela bene e versatela sopra la carne con un po' di sale; fate cuocere adagio finchè le fette sieno tenere e la salsa spessa, servitele sopra una *purée* di patate fatta come a N. 21 (Vedi guerniture).

14. **Sauté di filetto di bue à la maitre d'hôtel.** — Nettare dalla pellicola 1 chilogramma di filetto di bue mortificato, tagliatelo a fette spesse due dita; schiacciate leggermente ponetele su tegghia con burro fuso, spandetevi sopra un po' di prezzemolo, un tartufo nero pelato e un fungo fresco il tutto trito; al momento di servirle fatele cuocere a fuoco ardente; bronzite d'ambe le parti, cotte tenere, sugose, non più rosse nel mezzo, salatele, ponetele in giro sul piatto, riponete la tortiera sul fuoco con mezzo cucchiaio di farina; frita un po', versatevi sopra un bicchier di vino di Madera, un po' di acqua, sale, pepe; tramenate, staccatela e ridotta a metà versate sopra la carne e servite.

15. **Orecchie o nocetta di bue in salsa rémolade.** — Avrete delle parti cartilaginose di bue come orecchie, nocetta, garretto; sbollentatele, raschiatele e nette dai peli fatele cuocere come s'è detto delle zampe (Vedi N. 37, frittiture grasse), aggiungendovi un po' di farina che le renderà più bianche; cotte tenere che le ossa si stacchino da loro servitele in salsa *rémolade* (Vedi N. 13, salse).

**16. Palato o lingua di bue in salsa forte. —**

Prendete una lingua o due palati di bue, copriteli d'acqua calda, fateli bollire finchè raschiandoli la pelle dura si stacchi facilmente; avrete 4 cipolle, 2 carote, un po' di sellero, mondati, tagliati sottili, poneteli in tegame con 1 ettogramma di burro, altrettanto di lardo raschiato, sale, pepe, fateli friggere; aggiungetevi un po' di farina bianca e fritta, versatevi sopra mezzo litro di vino bianco, od un po' d'aceto, altrettanto d'acqua; aggiungete i palati o la lingua, netti e tagliati o meglio intieri; coperto il tegame, fateli cuocere adagio per 5 o 6 ore finchè cotti a riduzione aggiungendovi dell'acqua se fa bisogno. Se avrete lingua e palati, potete levare quest'ultimi appena cotti e tenerli coperti con un po' della loro cottura, e servite la lingua o palati in salsa forte (Vedi N. 14 e 18, salse), oppure con sotto qualche *purée* di vostro gusto.

Le lingue di vitello o di montone si acconciano allo stesso modo.

**17. Rognoni di bue alla borghese. —** Nettare 4 rognoni dai nervi e pellicola, tagliateli a fette sottili; avrete in padella 3 cipolle nette e tagliate fine, fatele friggere adagio, bionde, con 1 ettogramma di burro; gettate i rognoni, fateli saltellare e friggere a fuoco forte; mettetevi un po' di sale, pepe e spezie; appena coloriti, non più rossi nel mezzo serviteli. Restano migliori se si aggiunge a cuocere insieme un bicchier di vino di Marsala o di Madera e lasciasi ridurre a sciroppo.


**18. Cervelle di bue in salsa bianca. —** Bianchite e bracciate 2 cervelle di bue in ogni modo come a N. 34 (Vedi guerniture), e servitele in salsa bianca (Vedi N. 4, salse) oppure coi capperi o con qualche *purée* di vostro gusto.

**19. Intingolo di panciotto alla casalinga (tendron). —** Tagliate a pezzi lunghi e larghi tre dita 2 chilogrammi di panciotto di bue, sbollentato per 10 mi-

nuti e netto dalla pellicola dura, avrete 6 cipolle fritte bionde con 1 ettogramma di burro, aggiungetevi la carne e 2 cucchiaini a bocca di farina, fate friggere un po' mescolando; versatevi sopra 1 litro d'acqua o meglio brodo, un po' di sale, pepe e fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra per 3 ore incirca; aggiungetevi 20 cipolline, 20 pezzetti di carote grossi come noci, continuate a far cuocere per 2 ore circa; il tutto tenero, a salsa ristretta giusto di sale, digrassatelo e servitelo.

20. **Sfaldate (*Émincés*) di bue in crostata.** — Avrete degli avanzi di carne di bue lessata o alla *braise* oppure cotta espressamente; tagliatela, quando sia fredda, a fette sottilissime; fate una salsa bianca (Vedi N. 4, salse), tanto quanto vi abbisogni; mischiate insieme la carne, con un po' di lingua salata e tartufi bianchi tagliati allo stesso modo, e formate come una polentina molle; aggiungetevi sale, pepe, spezie ed il sugo d'un limone: ben mescolata versatela in piatto profondo, spolverizzatela di crosta di pane grattugiata; inumiditela sopra con un po' di burro fuso e coloritela con una palette rovente o meglio ponendola al forno e servite caldo.

21. **Tritume di bue (*Hochis*) guarnito d'uova.** — Avrete della carne cotta avanzata da tavola, come bollito o arrosto, netta dai nervi, ossi e pelle; tritatela fina e unitele una salsa spessa, di buon gusto (Vedi N. 4 e 5, salse), sbattute un momento insieme, giuste di sale, spezie, versatele sul piatto con sopra delle uova affogate (Vedi N. 7, uova) e con all'intorno dei crostini di pane fritti biondi nel burro e servite.



## ARTICOLO 11

---

### DEL VITELLO E DELLA VACCA



VACCA. — La vacca o giovenca si acconcia come il bue ed in generale la lor carne è secca e difficile a digerirsi; danno un buon brodo, ma con un po' d'odore di sego.

1. — *Avviso necessario a sapersi sul vitello.* — La cucina distingue il vitello in tre età, da 1 mese a 4 lo chiama vitello da latte o sanato; da 4 a 10 vitello grosso, e più vecchio, bue. Il vitello è di grande utilità nella cucina ed il migliore nutrimento pell'uomo. La carne di sanato è un eccellente mangiare, e tanti la preferiscono alla carne di volaglia; essa è molto gelatinosa, nutritiva e rinfrescante, conviene molto agli stomachi delicati. Il miglior modo di cucinarla è arrostitirla o friggerla nel burro, o sulla gratella o stufarla in fretta a sugo ridotto. Il vitello grosso è più nutritivo, dà dei brodi e sughi buoni e conviene ad ogni età ed è di facile digestione; i pezzi migliori da usarsi a far brodo sono quelli indicati a N. 1 (Vedi brodo).

2. **Lesso di culatta o di pettrina di vitello guernito.** — Le parti migliori per lessare sono la cu-

latta, la pettrina che se fa d'uopo bisogna dissanguare lavandola in più acque, e la spalla: avrete 2 chilogrammi dei suddetti pezzi di carne, levate loro un po' l'ossa, legateli con filo spago dando loro bella forma e poneteli in una pentola di adatta grandezza con 5 litri d'acqua fredda che li copra, un po' di sale, una fetta di rapa, di carota ed una cipolla abbrustolita nella brace, che darà un color dorato al brodo; posto al fuoco, quando sarà per bollire schiumatelo bene, coprite la pentola e fatelo cuocere adagio per 2 ore circa secondo l'età del vitello; cotto tenero, ma non troppo perchè resterebbe filacciuto, tagliatelo a fette sottili per traverso ai fili della carne e servitelo guernendolo di patate o di verdura (Vedi N. 2 e 4 guerniture) e con a parte una salsa agretta (Vedi N. 26, salse).

### 3. Animelle di vitello in salsa od in *purée*.

— Dissanguate 4 belle animelle col risciacquarle nell'acqua tiepida cambiandola finchè divenute bianche; bollite 3 minuti nell'acqua, privatele dai nervi e dalle scarniture all'intorno; ponetele in tegame con un po' di cipolla, carota, sedano, burro e lardo raschiato, sale e pepe, frigatele un po' bionde, aggiungetevi mezzo litro di buon brodo e fatele cuocere con fuoco sotto e sopra finchè tenere e d'un bel color dorato, servitele con sotto una *purée* (Vedi N. 21, 22 e 26, guerniture), oppure in salsa bianca o *rémolade* (Vedi N. 4 e 13, salse).

### 4. Animelle di vitello con cipolline alla borghese.

— Preparate 2 animelle e fatele bollire un momento come sopra N. 3, tagliatele in quattro od intiere; poste in piatto di terra con 60 grammi di burro, un po' di lardo e prezzemolo triti, sale, pepe e 40 cipolline mondate e forate un po' dalla parte della radice od invece delle cipolline, delle rape o dei funghi; fate friggere ogni cosa di bel color dorato spruzzando con un po' d'acqua, aggiungete due bicchieri di brodo ed un po' d'aceto, e cotto tenero a sugo ridotto servite.

5. **Animella in salsa per un ammalato.** — Disanguate una bella animella di vitello come sopra N. 4; posta in piattellino di terra con un po' di burro e sale, frigetela biondo, mischiatevi mezzo cucchiaino di farina bianca, frigetela un po', aggiungetevi 2 bicchieri di buon brodo e fatela bollire scuotendola, copritela e fatela cuocere finchè tenera ed a salsa ristretta, aggiungendovi se fa d'uopo del brodo; posta l'animella sul piatto, digrassate la salsa, legatela con un rosso d'uovo ed un po' di sugo di limone se è concesso all'ammalato, sbattetela ben liscia, versando ben calda sopra l'animella a traverso la pasatoia.

6. **Cervelle in salsa bianca.** — Preparate delle cervelle cotte bracciate in ogni modo come a N. 34 (Vedi guerniture), non mettendo, se per ammalato, nè acido, nè legumi, nè droghe. Cotte in questo modo si servono con salsa bianca (Vedi N. 4, salse) o con qualche *purée* (Vedi N. 21 e 22, guerniture).

7. **Bollito di testa e di piedi in salsa verde.** — Prendete un mezza testa coll'orecchia di vitello da latte, sbianchitela come s'è detto per le zampe a N. 37 (Vedi frittture grasse), lavatela bene nell'acqua calda; involuppatela in carta unta o tela, legatela con filo spago, ponetela in pentola di adatta grandezza con dell'acqua che la copra, un po' d'aceto o vino bianco, sale, carota, cipolla, sedano, pepe intiero e una foglia di lauro; fatela bollire schiumando bene al principio dell'ebollizione, fatela cuocere per 3 ore circa finchè tenera e che le ossa si stacchino facilmente, ponetela sul piatto; netta dalle ossa e dalla carta, tagliatela di bella forma e servitela con una salsa verde oppure *rémolade* calda (Vedi N. 13 e 17, salse) o con *purée* di tomatiche (Vedi N. 21, guerniture). I piedi con la pelle si fanno e si servono allo stesso modo.

8. **Bollito di testa in crostata detto maschetta.** — Mondate mezza cipolla, un po' d'aglio, prezzemolo,

capperi, funghi agretti, tritate tutto fino; frigeteli un momento nel burro, mischiateli con un uovo sbattuto con sale, pepe e spezie; avrete un pezzo di bollito di testa cotto come sopra N. 7, netto dalle ossa e dalla carta; versategli sopra il suddetto preparato che resti ben mascherato per tutto; spolverizzato di pane pesto fategli prendere colore con porgli del fuoco sopra e servitelo ben caldo. Si fa lo stesso dei piedi.

9. **Bollito di testa guernito alla tortue.** — Cuocete mezza testa in ogni modo come sopra N. 7; posta su piatto guernitela all'inglese (Vedi N. 31 guerniture).

10. **Costolette di vitello al sugo naturale.** — Prendete 8 costolette di vitello mortificate, tagliatele spesse un dito; levate loro le ossa e la pellicola nervosa, lasciando un pezzetto di costola lunga tre dita e netta dalla carne; schiacciatele leggermente (Vedi disegno, tav. 3, fig. 19), spolverizzatele un po' di farina, ponetele su tegghia con burro ed al momento di servirle fatele cuocere a gran fuoco; rosolate da ambe le parti, non più rosse nel mezzo, tenere, sugose, spolverizzatele di sale e ponetele sul piatto; staccate la lor cottura con un bicchier di brodo ridotto a sciroppo, versatelo sopra le costolette e servitele calde, e se volete con sotto una *purée*.

11. **Costolette di vitello sulla gratella ai funghi.** — Preparate 8 costolette come sopra N. 10, marinatete con un po' d'olio, aceto, sale, pepe e prezzemolo, lasciatele così 2 ore, asciugatele; bagnate nel burro fuso, poste sulla gratella con brace ardente fatele abbronzire da ambe le parti; cotte, non più rosse nel mezzo, servitele con sopra un salsa agretta di funghi (Vedi N. 25, salse).

12. **Costolette à la dreux guernite alla financière.** — Tagliate 6 costolette di vitello da latte, spesse due dita, nettatele dalla pellicola nervosa e dalle ossa lasciando un pezzo di costa lunga tre dita; schiacciatele un po', piantate in esse quà e là dei tartufi neri, della lingua salata e cotta, del lardo, dei piccoli coco-

meri verdi, il tutto tagliato grosso come fave; poste in tegghia con burro, fatele friggere un po' bionde da ambe le parti; aggiungetevi 2 bicchieri di brodo o sugo con mezzo bicchier di vino di Madera, un po' di sale e fatele cuocere adagio. Cotte tenere e sugose, ridotte quasi a fondo, togliete loro la superficie sotto e sopra ed all'intorno acciocchè somiglino marmoreggiate; poste in giro sul piatto, staccate la loro cottura con un po' di salsa spagnuola e versatela sopra aggiungendovi nel mezzo un intingolo alla *financière* (Vedi N. 30, guerniture).

**13. Costolette alla casalinga con patate.** — Tagliate 4 costolette di vitello grosso; un po' schiacciate, prive dai nervi e dagli ossettini, mettetele in tegghia o piatto di terra con burro o grassa, un po' di cipolla, prezzemolo, aglio triti; fatele rosolare, bagnatele con due bicchieri di brodo o d'acqua e fatele cuocere tenere ed a sugo ridotto; scolate il grasso in una padella e friggete in esso mezzo chilogramma di patate che avrete fatto cuocere nell'acqua pelate e tagliate a fette, fritte di color biondo mettetele colle costolette, aggiungetevi un po' di sale, pepe, ponetele sul piatto, versate sopra il sugo delle costolette e servitele.

**14. Arrosto di lonza o d'altra parte di vitello.** — La carne che si confà meglio arrostita è quella di animale giovine, e le parti più adatte sono la lonza col rognone, la coscia, e la spalla, che si fanno cuocere quasi asciutte, con fuoco moderato, in tegame, o al forno, od allo spiedo, aromatizzandole con aglio, rosmarino e sale; e se cotte allo spiedo si bagnano continuamente con burro fuso, o grassa, od olio, finchè la carne sia cotta e non più rossa nel mezzo tenera e sugosa. Avrete 1 chilogramma di lonza di vitello col rognone, rompetele un po' le ossa, piantatele un po' d'aglio e rosmarino, spolverizzata di sale, piegatela a forma d'un libro, legatela con filo spago e fatela cuocere adagio con grassa trita o burro con fuoco sotto e sopra spruzzandola di tanto

in tanto d'acqua o brodo se fa d'uopo. Cotta tenera, sugosa, di bel color dorato, non più rossa nel mezzo, tagliatela a fette sottili per traverso ai fili della carne e servitela: potete guernirla con patate (Vedi N. 4, guerniture) o con insalatina o crescione.

**15. Lombata allo spiedo od al forno.** — Preparate e drogate come sopra una lonza di vitello di 2 chilogrammi, infilate l'asta nel mezzo della lonza, quindi la forchetta con un'asticciuola legata alle due estremità, facendo in modo che la lonza non giri; involupata con carta unta di burro, ponetela al fuoco ardente da principio e più lento quando sia rosolata; fate cuocere per 3 ore circa finchè non stilli più sangue dal mezzo; cotta tenera, sugosa che spande una quantità di fumo, traetela dal fuoco, nettatela, tagliatela per traverso a fette sottili e servitela colla guernendola di patate e con salsa al rafano (Vedi N. 30, salse). Se volete cuocerla al forno, preparatela come sopra, involupatela in carta unta; posta in tegghia con burro e grassa trita ponetela al forno ben caldo, fatela cuocere bagnandola col suo grasso di tanto in tanto finchè cotta; ben colorita, tenera, non più rossa nel mezzo, tagliatela e servitela guernita d'insalata di crescione.

**16. Arrosto di vitello per convalescenti ed ammalati.** — Prendete una costola od una fetta di carne col rognone, ben mortificata, netta delle parti dure nervose schiacciatela un po', datele la forma tonda legandola con filo; posta in piatto con burro e sale, fatela cuocere adagio con fuoco sotto e sopra spruzzandola di tanto in tanto con un po' di brodo o d'acqua; cotta tenera di color dorato ed a sugo ridotto servitela col suo sugo sopra.

**17. Arrosto di coscia di vitello alla borghese.** — La coscia si arrostitisce come la lonza, oppure prendete una fetta per traverso di 1 chilogramma di coscia mortificata, battetela un po', piantatele un po' d'aglio e

rosmarino; posta in tegame con burzo o grassa trita, un po' di sale, fatela cuocere adagio con fuoco sotto e sopra finchè tenera e d'un bel color rossigno e servitela guarnita d'insalata.

**18. Carré di vitello lardato alla purée. —**

Prendete una lonza di vitello, disossatela, levate la pelle sopra al filetto lombato, piegatela a forma d' un libro, piccatela bene con dei pezzetti di lardo grossi come penne d'oca e lunghi 3 centimetri, l'uno ben vicino all'altro, legatela; posta in tegame con burro o grassa trita, cipolla, carota, sedano, una foglia di lauro, sale e pepe, fatela rosolare a fuoco forte, bagnatela con un bicchiere di vino bianco ed altrettanto di brodo, fatela cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotta tenera, ridotta a scioppo tagliatela per traverso a fette spesse due scudi e servitela con sotto una qualche purée di vostro gusto.

**19. Noce (noix) di vitello alla moderna. —**

Prendete una noce (noix) ossia il miglior taglio della coscia d'un vitello da latte, nettatela un po' dalla grassa e dai nervi, piccatela con dei pezzetti di lardo grossi un dito, tartufi neri, cocomeri verdi all'aceto, legatela con filo spago e fatela cuocere come s'è detto sopra N. 18 per il carré, mettendo però del vino di Madera invece del vino bianco; cotta tenera tagliatela per traverso in modo che si vedano i colori dei pezzetti e servitela con una salsa fatta colla medesima sua cottura ovvero fatta come a N. 20 (Vedi salse).

**20. Primo taglio (fesse) farcito alla francese. —**

Prendete il primo taglio di coscia di vitello, netta dai nervi e dalla pellicola, tagliatela a fettine per traverso per tre quarti di profondità, battetele sottili senza staccarle; fate una farcia con ritagli di carne netta dai nervi, più un po' d'aglio e prezzemolo, una quantità uguale di lardo, di carne e di mollica di pane prima cotta con po' di fior di latte in tegame sul fuoco e formatene come una polentina; raffreddata unitela alla carne e lardo,

il tutto ben trito e pesto unitegli 2 uova intiere e 2 cucchiari di rum, giusta di sale e spezie farcite con questo le fette senza staccarle, rotolatele una vicina all'altra che restino grosse come il dito pollice, legatele con filo; poste in tegame con una cipolla, burro o grassa trita ed un po' di lardo sopra, fatele cuocere adagio come s'è detto sopra N. 18 pel *carré* bagnandole con un po' di brodo; cotte bionde, poste sul piatto, digrassate il lor sugo, unitegli un po' di farina cotta (Vedi N. 2, salse), ed un po' di brodo, fate bollire formando come una salsa ridotta, mettetevi un po' di sugo di limone, versatela sopra la carne e servite. Potete servirle con *purée* di tomatiche o di acetosella.

**21. Coscia di vitello farcita marmoreggiata (*marbrée*).** — Prendete una sotto-noce (*sous noix*) della coscia di vitello da latte, tagliatela in due per lungo, battetela sottile: fate una farcia, finita, come sopra N. 20, aggiungetele un po' di lardo, lingua salata cotta, tartufi neri pelati, carne, cocomeri verdi all'aceto, il tutto tagliato a dadi grossi il dito, più 2 uova intiere, 2 cucchiari d'aceto forte, sale e droghe, mischiate bene colla farcia, mettetela sopra una parte della coscia battuta, copritela con l'altra parte, cucitela all'intorno con filo spago a forma d'un cuscino; ponetela in tegame con burro o grassa trita, una cipolla, un po' di carota, sedano, lauro, fatela rosolare un poco, bagnatela con 2 bicchieri di vino bianco altrettanto di brodo, un po' di sale, fatela cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotta tenera, ben colorita ed a sugo ridotto, formate della sua cottura una salsa come s'è detto a N. 20, oppure alla spagnuola (Vedi N. 3, salse). Tagliate la coscia per traverso a fette spesse due scudi che rimarranno screziate di vari colori e servitele all'intorno del piatto con nel mezzo la salsa calda.

La spalla o coscia intiera si farcisce allo stesso modo.

**22. Polpettine e polpettone alla borghese.** — Prendete 6 ettogrammi di coscia di vitello, netta dai nervi

e dalla pellicola, tagliatela a fette larghe tre dita, spesse un dito, schiacciatele sottili e paregiatele: fate una farcia coi ritagli della coscia; avrete 3 ettogrammi di carne, 2 ettogrammi di lardo o grassa di rognone, un po' d'aglio, prezzemolo, quanto una noce di mollica di pane inzuppata nel latte e spremuta, sale, pepe e spezie; tritate il tutto ben fino, aggiungetevi 1 uovo intero e pestatelo nel mortaio, fatene tanti mucchietti quante sono le fette di carne, avviluppatene uno in ciascuna di queste, formate le polpette grosse come il dito pollice, leggermente spolverizzate di farina bianca legatele; poste in tegame con 1 ettogramma di burro, fatele friggere adagio; un po' rosolate, bagnatele con un po' di brodo e fatele cuocere tenere a cottura ridotta; servitele con salsa sopra o con qualche *purée* (Vedi N. 21, guerniture). Invece di fare tante polpette se ne fa una sola detta polpettone con una larga fetta di coscia battuta sottile.

**23. Polpette per ammalati o convalescenti.**

— Prendete 2 ettogrammi di coscia fina; netta dai nervi e pelle, pestatela bene nel mortaio, aggiungete 1 ettogramma di mollica di pane cotta nel fior di latte, fatene una specie di polentina e lasciatela raffreddare, più 1 ettogramma di burro fresco; ben pigiato mischiatevi 2 rossi d'uovo e sale e passateli o non al setaccio; tagliate delle fettine di carne, schiacciatele sottili e formate col suddetto impasto delle polpette ed infarinatete leggermente; poste in piatto di terra con burro, fatele cuocere adagio con fuoco sotto e sopra spruzzandole con un po' di brodo; cotte tenere, bionde, servitele colla sua salsa.

**24. *Sautés* panati per ammalati o convalescenti.** — Preparate un po' di farcia come s'è detto sopra N. 23: tagliate delle fettine di coscia di vitello giovane che siano larghe e spesse uno scudo, schiacciatele sottili, ponetevi sopra un po' di farcia ben allargata ed uguale, riponete sopra una fettina di carne, fate di tutte così, bagnatele nell'uovo sbattuto con sale; avvolte nel pane

grattugiato fino, poste in tegghia con burro fatele cuocere adagio; colorite d'ambe le parti, cotte nel mezzo, servitele calde, e se si vuole con qualche *purée* di patate (Vedi N. 22, guerniture).

25. **Scutés alla minuta con vino Madera.** — Prendete della coscia o del filetto di vitello mortificato, netto dai nervi e pelle, tagliatelo a fette tonde spesse il dito pollice, schiacciatele un po' e poste su tegghia con burro fuso, al momento di servirle fatele cuocere a gran fuoco; tenere, sugose, ben colorite da ambe le parti, non più rosse nel mezzo, spolverizzatele di sale, versatevi sopra mezzo bicchier di vino di Madera, fatele bollire un momento scuotendole, ponetele in giro sul piatto con sopra il loro sugo, oppure con una salsa nel mezzo (Vedi N. 20, salse).

26. **Fegato stufato con salsa al vino.** — Prendete 1 chilogramma di fegato di vitello da latte, lardatelo: ponete in tegame di adatta grandezza 2 ettogrammi di burro, 4 cipolle mondiate e tritate, 1 ettogramma di lardo ed un po' di prezzemolo; fritti di color biondo mescolatevi mezzo cucchiaio di farina bianca, e fritta un momento aggiungete il fegato, bagnatelo con 2 bicchieri di vino nero, con altrettanto di brodo, un po' di sale, pepe, una foglia di lauro, copritelo e fatelo cuocere adagio per 2 ore circa; tenero a salsa ridotta sgrassatelo, tagliatelo a fette sottili e servitelo colla sua salsa sopra.

27. **Fegato stufato alla contadinesca.** — Mondate 4 cipolle, un po' di prezzemolo e d'aglio, tritateli fini con 2 ettogrammi di lardo; posti in tegame con 1 ettogramma di burro, 1 chilogramma di fegato pelato e tagliato a pezzi grossi come noci, fate rosolare il tutto; mischiatevi 2 cucchiai di farina mestolando bene; aggiungete 2 bicchieri di vino nero, altrettanto d'acqua, un po' di sale, pepe e spezie, coprite e fate cuocere adagio. Cotto tenero a salsa ridotta servitelo.

28. **Braciuline (fricandeaux) semplici o**

**con spinaci.** — Prendete 1 chilogramma di primo taglio di coscia di vitello, netta dai nervi e dalla pelle, tagliatela a fette larghe uno scudo e spesse un dito schiacciatele sottili senza stracciarle; poste in tegghia con un po' di burro su fuoco ardente, fatele colorire da ambe le parti, ponetele in tegamino, riponete la tegghia sul fuoco con un cucchiaino di farina, e fritta un po' bagnatela con due bicchieri di brodo o d'acqua, un po' di sale; tramenate formando una salsa, versatela sopra le braciucole e fatele cuocere adagio con fuoco sotto e sopra. Cotte tenere, di color biondo ed a salsa ridotta servitele calde in giro sul piatto e salsate: oppure con spinaci fatti come a N. 26 (Vedi guerniture), ovvero sopra una polentina, o tagliatelli, o risotto.

29. **Braciucole (fricandeaux) ai funghi.** — Preparate delle braciucole più o meno grosse, fritte, colorite ed in tegame con la salsa, come si è detto sopra N. 28; aggiungete 4 ettogrammi di buoni funghi piccoli, freschi, raschiati, lavati e tagliati a fettine, più un po' di prezzemolo e aglio trito, il sugo di 2 limoni od aceto, un po' di sale, pepe e spezie, fate cuocere il tutto adagio finchè tenero e servite coi funghi in mezzo.

30. **Grenatins di vitello lardati all'acetosella.** — Prendete 1 chilogramma di noce di coscia di vitello, netta dai nervi e pelle, tagliatela a fette lunghe 8 centimetri, larghe 4 e spesse 8 millimetri, schiacciatele un po', date loro bella forma quadrata od a cuore, piccatele bene con del lardo tagliato grosso come cannoncini di penne d'oca e lunghi 3 centimetri; poste in tegghia con burro fuso, fatele colorire da ambe le parti a fuoco ardente, ponetele in tegame più stretto, staccate il sugo della loro cottura con brodo, versateglielo sopra e fatele cuocere finchè tenere ed a sugo sciropposo. Servitele con sotto una *purée* all'acetosella (Vedi N. 27, guerniture).

31. **Vitello braciato (veau braisé) guernito.** — Prendete un pezzo di vitello grosso o di sanato

disossatelo; spolverizzato di sale, piegato a forma d'un libro o rotolo, legato con filo spago, posto in tegame o navicella con grassa di rognone trita o burro, un po' di cipolla, carota, sedano, mondati e tagliati sottili, più lauro, pepe e sale, fatelo rosolare a fuoco forte, spruzzandolo di tanto in tanto con acqua finchè tenero e ben colorito; tagliato a fette larghe e lunghe 4 centimetri e spesse uno, servitelo con sotto qualche *purée* o guernitura di cavoli o di patate o con salsa al rafano o al verde in salsiera a parte.

32. **Lingua di vitello al choucroute.** — Prendete due lingue di vitello, fatele bollire 5 minuti nell'acqua, spellatele raschiandole; ben lavate, mettetele in tegame con cipolle, carote, sedano, mondati e tagliati, del burro o grassa di rognone trita, un po' di lauro e sale, fate rosolare a fuoco forte, versate 1 litro d'acqua ed un bicchiere d'aceto e fatele cuocere adagio per 3 ore circa con la casseruola coperta; cotte tenere a fondo ridotto tagliatele in due per lungo, servitele con sotto il *choucroute* (Vedi N. 5, guerniture).

33. **Sautés di arnioni o rognoni.** — Prendete 6 arnioni di vitello, netti dalla pellicola e nervi, tagliateli a fette sottili, infarinateli un po'; avrete in padella sul fuoco ardente 4 cipolle tagliate a fettine con 2 etti-grammi di burro; fritte di color biondo, gettate i rognoni friggereteli a gran fuoco scuotendoli finchè abbrustoliti, versate mezzo bicchier di vino di Madera, un po' di sale, pepe e spezie; cotti teneri non più rossi nel mezzo serviteli subito.

34. **Arnioni sulla gratella alla maitre d'hôtel.** — Prendete due rognoni di vitello o di montone, o di maiale, netti dalla pelle e nervi, tagliati in due o tre per lungo; marinateli con olio, sugo di limoni od aceto, prezzemolo trito, sale, pepe e lasciateli così 2 ore circa; posti sulla gratella su brace ardente, fateli cuocere rivoltandoli finchè cotti e non più rossi nel mezzo; serviteli con una salsa fatta come a N. 16 (Vedi salse).

35. **Trippe fritte alla casalinga.** — Diconsi trippe il ventricolo, gli intestini degli animali, e usansi quelle degli animali ruminanti come bue, vitello, montoni; esse sono assai grate ma difficili a digerirsi. Prendete 1 chilogramma di trippe, lavatele, raschiatele, sbollentatele e lasciatele per 20 ore incirca nell'acqua fresca cambiando loro l'acqua finchè divenute bianche; poste con acqua, aceto, cipolle e sale, fatele cuocere quasi tenere, riponetele in acqua fresca, e raffreddate tagliatele a nastretti sottili; avrete 4 cipolle, mondate, tagliate a fettine; frigetetele bionde con 2 ettogrammi di burro, aggiungete le trippe e fatele friggere di color biondo; giuste di sale, pepe e spezie, spremete un limone e servitele calde. In città si vendono le trippe già sbianchite.

36. **Trippe stufate in salsa alla poulette.** — Mettete in tegame 1 chilogramma di trippe fresche, nette e tagliate a pezzetti; più una cipolla, un po' di prezzemolo, 60 grammi di lardo ed un po' d'aglio triti fini, con 1 ettogramma di burro; fate friggere il tutto in un po' biondo, aggiungetevi 60 grammi di farina bianca e fritta un po', versate mezzo litro di vino bianco, altrettanto di brodo o d'acqua, un po' di sale e pepe; coprite e fate cuocere adagio. Cotte tenere a cottura ristretta legatele con 3 rossi d'uova sbattuti con un po' d'acqua senza lasciare bollire e servitele.

37. **Intingolo di vitello.** — Prendete 1 chilogramma della carne di vitello la parte che desiderate, o spalla, o collo, o pettrina; tagliatela a pezzi quadri lunghi tre dita; ponete in tegame 3 cipolle tagliate a fette; fritte di color biondo aggiungete la carne, e fritta un po', mischiate 60 grammi di farina e frigetela mestolando; versate mezzo litro d'acqua, mezzo bicchier d'aceto, un po' di sale, pepe e spezie, tramenando finchè bolla; fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotta tenera la carne ed a salsa ridotta ponetela sul piatto, legate la salsa con 3 rossi d'uova sbattuti con un po' d'acqua, fatela rappren-

dere sul fuoco senza che bolla, passatela alla stamigna e versatela sopra la carne. Si potrebbe mettere delle tomatiche spellate e spremute a cuocere insieme, e allora non farebbe più d'uopo di legare la salsa colle uova.

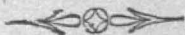
**38. Intingolo di vitello alla contadinesca. —**

Avrete della carne rosolata con cipolle già fritte con burro ed un po' di lardo; aggiungetevi 20 patate e 20 cipolline nette e grosse come noci, un po' di sale e pepe, e fate cuocere il tutto adagio spruzzando d'acqua, se fa d'uopo. Il tutto tenero e di color biondo servite ponendo nel mezzo la carne ed all'intorno le patate e cipolline.

**39. Intingolo di vitello alla fior di latte. —**

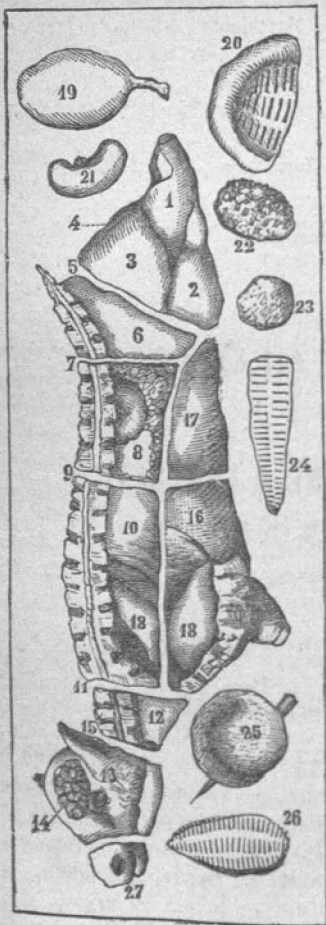
Prendete 1 chilogramma di carne di vitello; disossatela, snervatela e digrassatela; tagliata a pezzi quadri lunghi due dita, ponetela in tegame con 1 ettogramma di burro un po' di sale e pepe; fatela rosolare, coprite, e a metà cottura aggiungete 60 grammi di farina bianca; frita un po', versate mezzo litro di fior di latte mestolando, continuate a far friggere adagio; la carne cotta ed a salsa ridotta ponetela in giro sul piatto con nel mezzo delle patate cotte come a N. 2 (Vedi guerniture), passate la salsa alla stamigna e versatela sopra.

**40. Intingolo di vitello per appalati. —** Prendete 4 ettogrammi di filetto o coscia di vitello, netta dai nervi e grassa, tagliatela a pezzetti grossi come noci; posta in tegame sul fuoco con 60 grammi di burro, frigetela bionda; mischiatevi mezzo cucchiaio di farina bianca, e frita un po' versate due bicchieri di brodo, un po' di sale, mestolando finchè bolla; fatela cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotta tenera a salsa ridotta servitela ben sgrassata.



## TAVOLA TERZA.

*Del taglio del vitello od altro quadrupede.*



- 1° Nocetta per bollito.
- 2° Natica o primo taglio.
- 3° Noce (*noix*); il migliore taglio della coscia.
- 4° Taglio all'infuori (*fesse*).
- 5° Taglio della coscia.
- 6° Culatta, migliore pezzo per bollito.
- 7° Taglio della culatta.
- 8° Lonza o lombata nel rognone, migliore pezzo per arrosto.
- 9° Taglio della lonza.
10. Costolette (*carré*).
11. Taglio delle costole.
12. Collo, taglio, cioè pezzo ordinario.
13. Testa, ottimo bollito.
14. Cervella.
15. Taglio del collo.
16. Pettrina o tenerume (*tendron*); ottimo per lessato ed intingolo.
17. Tendine (*tendon*).
18. Spalla tagliata in due.
19. Costoletta tagliata a parte.
20. Noce piccata o lardata.
21. Rognone staccato dalla lonza

22. Animella chiodata di chiodi di tartufi neri.
23. *Fricandeaux* (fricandolini) o *sautés* di coscia.
24. Filetto gentile (*mignon*) che trovasi nella lonza unito alla culatta e, sotto il rognone, piccato e lardato.
25. Fetta per arrosto presa nella lonza; il miglior arrosto è quello alla borghese.
26. Fetta di coscia un po' schiacciata e lardata, detta granatino (*fricandean*).
27. Muso, ossia labbra inferiore e superiore.

---

## ARTICOLO 12

---

### DEL MONTONE O CASTRATO (CAPRA E CAPRONE)

---

1. AVVISIO NECESSARIO A SAPERSL. — Il montone è un ottimo alimento che si confà a tutte le età e temperamenti: nutrito nelle alpi colle abbondanti erbe aromatiche ed all'aria pura, ucciso dai 10 mesi ai due anni, non troppo grasso nè troppo magro e mortificato da 8 giorni, nell'inverno è buonissimo. La sua carne nutrisce molto e più di quella di vitello, ma è un po' riscaldante ed eccita il sudore; anche nella stagione estiva se ne fa molto uso; le parti più buone sono: la coscia, la lombata, le costole, le spalle. Si cuoce per lo più in arrosto e a stufato, non usando però nell'acconciarlo la sua grassa.

Il montone vecchio non è più tanto buono a mangiare, poichè sente di sego, perciò volendosene servire bisogna digrassarlo bene e marinarlo per 2 o 3 ore con olio, aceto, cipolle, prezzemolo, sedano, sale, pepe e lauro, il tutto mescolato, oppure, per chi non ama le droghe e aceto, si sbollenta un po'; ma questo si fa quando la carne vuolsi lessare o stufare. La capra ed il caprone hanno la carne molto inferiore a quella del montone; essa si cuoce allo stesso modo di quella di quest'ultimo. Se sono vecchi la loro carne ha un odore di sego ripugnante e può solo convenire agli uomini robusti che faticano all'aria aperta.

**2. Arrosto di montone guernito.** — Prendete la parte che desiderate del montone, coscia, o schiena, o spalla, digrassatela, disossatela un po' e marinatela come si è detto sopra N. 1; lardatela piantandole per lungo dei pezzetti di lardo lunghi e grossi come il dito mignolo e qualche spicchio d'aglio e pezzo di rosmarino, ma che non si vedano; piegatela, legatela con filo spago dandole bella forma; se la volete allo spiedo involuppatela nella carta unta di burro e un po' di sale, altrimenti fatela cuocere al forno come si è detto pel vitello (Vedi N. 15), e pel bue (Vedi N. 6); cotta al punto, tenera, sugosa, servitela come si è detto pel vitello e guernitela di patate (Vedi N. 1, guerniture).

**3. Arrosto di montone alla borghese.** — Prendete 1 chilogramma di coscia di montone tagliata per traverso, piantatele del lardo, aglio, rosmarino come sopra N. 2; posta in tegame sul fuoco con 1 ettogramma di burro e rosolata da ambe le parti, fatela cuocere adagio con fuoco sotto e sopra spruzzandola di tanto in tanto con un po' d'acqua; cotta sugosa, tenera, giusta di sale servitela. La lonza e spalla si arrostitiscono allo stesso modo e si guerniscono di patate arrostitite od in insalata.

**4. Montone braciato (*braisé*) guernito.** — Prendete una lonza, o spalla, o una coscia (*gigot*) di mon-

tone, supposto quest'ultima, levatele l'osso corto, digrasatela, battetela affinchè resti più tenera, legatela con filo spago; posta in una braciara o navicella, con 3 cipolle, 1 carota, un po' di sedano, prezzemolo, netti, tagliati, 2 ettogrammi di burro, una foglia di lauro, 4 garofani, pepe intiero e sale; fatela rosolare friggendola adagio e spruzzandola con un po' d'acqua, finite di cuocerla ponendole del fuoco sotto e sopra; cotta tenera, sugosa, di color biondo, tagliatela per traverso a fette sottili lunghe e larghe tre dita e servitela con sotto una *purée* di cipolle fatta come a N. 25 (Vedi guerniture), oppure con salsa piccante fatta col sugo della sua cottura (Vedi N. 18, salse); resta migliore se la marinata e la piccata come si è detto sopra N. 1.

**5. Castrato braciato alla casalinga con cipolline.** — Prendete 1 chilogramma di spalla di montone, digrassata e marinata come si è detto sopra N. 1, ponetela in tegame con 1 ettogramma di burro; ben rosolata da ambe le parti, aggiungetevi 40 cipolline mondate e grosse come noci; divenute di color biondo, versate 2 bicchieri d'acqua e mezzo bicchiere d'aceto, un po' di sale, e fate cuocere adagio; il tutto tenero ben verniciato, a sugo ridotto, servitelo mettendo la carne nel mezzo e le cipolline all'intorno.

**6. Carré di montone lardato con purée di tomatiche.** — Prendete le due lonze d'un montone, ossia il pezzo nella schiena detto lombata, che sia lungo 15 centimetri e largo 10, disossatelo, levatene i tendini e nervi al disopra, che la carne resti netta e scoperta; lardellatelo come s'è detto pel vitello N. 18; marinatelo come sopra N. 1 e fatelo cuocere, dopo averlo legato dandogli bella forma, come sopra N. 4, e servitelo con sotto una *purée* di tomatiche (Vedi N. 21 guerniture).

**7. Allessò di montone all'inglese.** — Digrassate e disossate una coscia di montone mortificato; battetela, fregatela di burro, infarinatela inviluppandola in una to-

vaglia ben stretta; posta in una marmitta di giusta grandezza, coperta d'acqua fredda, con sale, 2 cipolle, 1 carota, un po' di sedano, prezzemolo, tutto netto, fate bollire schiumando bene, coprite, e fate cuocere per 3 ore circa; cotta tenera e il brodo ridotto a quantità appena necessaria per fare una salsa, tagliate la carne a fette sottili e col brodo fate col fior di latte una salsa come a N. 4 (Vedi salse), versatela sopra e servite.

8. **Bollito di montone alla casalinga.** — Prendete il pezzo di montone che meglio vi conviene; supposto 1 chilogramma di spalla, digrassatela bene e disossatela un po' per darle bella forma; infarinata, involuppata in carta forte, bianca, unta, legatela con filo spago, e posta sul fuoco in tegame di adatta grandezza, coperta d'acqua fredda, fatela bollire schiumando bene e dopo un'ora di cottura aggiungetevi 20 pezzetti di patate tagliati grossi come noci, un po' di sale, un po' d'aglio e prezzemolo triti. Il tutto tenero a brodo ridotto come salsa, digrassate, pulite la carne dalla carta e servitela con le patate all'intorno.

9. **Montone stufato in salsa forte.** — Mondate e tritate 1 cipolla, un po' di prezzemolo, aglio, 2 acciughe, un po' di capperi e 60 grammi di lardo; posto in tegame con 60 grammi di burro fate friggere un po', mischiate 30 grammi di farina bianca e frita un po' aggiungetevi 1 chilogramma di coscia di montone ben sgrassata, snervata e tagliata in 8 parti; friggetela mestolando, bagnatela con un bicchiere d'aceto e mezzo litro d'acqua, coprite e fate cuocere adagio; tenera a salsa ristretta e giusta di sale, pepe e spezie, servitela sgrassata.

10. **Montone stufato alla provençale.** — Preparate un tritume come sopra N. 9, fritto un po' con farina; aggiungetevi 1 chilogramma di carne di montone o tagliuzzata od intiera, purchè ben digrassata; appena frita mettete 6 tomatiche nette dalla pelle, parti dure, semi e dall'acqua, un po' di sale, pepe e fate cuocere adagio con

fuoco sotto e sopra bagnandola di tanto in tanto con un po' d'acqua o brodo: cotta tenera a salsa ridotta e sgrassata servitela.

**11. Montone stufato ai funghi.** — Preparate del montone come s'è detto sopra N. 10; ma invece delle tomatriche mettete 8 ettogrammi di funghi piccoli, duri, freschi, netti e tagliati a fette, più 2 cucchiari d'aceto; il tutto cotto tenero, servitelo come sopra.

**12. Collo e pettrina alla campagnuola.** — Prendete 1 chilogramma di carne di montone o di collo o di pettrina; sgrassatela, sbollentatela facendola bollire per 5 minuti, e tagliatela a pezzi: ponete in tegame sul fuoco 6 cipolle tagliate ed 1 ettogramma di burro; fritte bionde, aggiungetevi la carne, 30 grammi di farina e fritta un po' versate due bicchieri d'acqua ed altrettanto di buon vino o mostarda, un po' di sale, pepe, spezie e fate cuocere: cotta tenera a salsa ridotta servitela sgrassata.

**13. Filetti di montone lardati all'acetosella.** — Prendete 12 filetti di montone, sgrassateli, snervateli, schiacciati un po', e lardati come s'è detto pel vitello a N. 30; marinateli con olio, aceto e lasciateli così per 2 ore; posti su tegghia con burro fuso sotto, fateli cuocere di bel color biondo con fuoco sotto e sopra spruzzandoli con un po' di vino di Madera; cotti teneri poneteli in giro sul piatto con nel mezzo la *purée* d'acetosella fatta come a N. 26 e 27 (Vedi guerniture) e serviteli. Le costole e braciucole si fanno pure allo stesso modo.

**14. Braciuline (*fricandeaux*) in salsa piccante.** — Prendete un chilogramma di coscia di montone, sgrassata e snervata; tagliatela a fette larghe uno scudo e spesse due dita, schiacciate leggermente; poste in tegghia sul fuoco con burro fuso sotto, fatele biondeggiare d'ambe le parti; ponetele in tegamino e rimettete la tegghia sul fuoco con 30 grammi di farina ed un po' di prezzemolo trito; fritti un po' versatevi mezzo bicchier d'aceto ed uno d'acqua mestolando ed otterrete così una

salsa; versatela' sopra le braciucole e fatele cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotte a salsa ridotta servitele. Le costolette fannosi pure nello stesso modo.

**15. Costolette di montone sulla gratella.** — Tagliate 8 costolette di montone, spesse un dito, un po' sgrassate e nette dai nervi; date loro bella forma levando un po' le ossa; schiacciate leggermente, marinatete con olio, aceto o sugo di limone, sale e pepe, lasciandole così per 2 ore bagnate nel burro fuso; poste sulla gratella su brace ardente, fatele bronzire d'ambe le parti; cotte, non più rosse nel mezzo, servitele con una salsa fatta come a N. 26 (Vedi salse).

**16. Costolette di montone ai tartufi neri.** — Preparate e marinete 8 costolette come sopra N. 15; poste in tegghia con burro su fuoco ardente, rosolate da ambe le parti, aggiungetevi 2 ettogrammi di tartufi neri, pelati e tagliati a fette, più mezzo cucchiaino di farina; fritte un poco, versatevi sopra un bicchiere di vino di Malaga ed un po' di brodo o d'acqua, sale, pepe ed il sugo d'un limone; cotte tenere a salsa ridotta servitele con la salsa sopra.

**17. Polpette di montone alla casalinga.** — Tagliate delle fettine di coscia di montone e coi ritagli fate una farcia e formate le polpette in ogni modo come quelle di vitello (Vedi N. 22, vitello) e servitele allo stesso modo.

**18. Costolette di montone alla contadinesca.** — Prendete 6 costolette di montone tagliate spesse un dito, schiacciatele; avrete 3 cipolle tagliate sottili, frigatele in padella di color biondo, aggiungetevi le costolette, fatele colorire d'ambe le parti, mettetevi due cucchiaini di aceto, un po' di sale e pepe, e non più rosse nel mezzo servitele.

**19. Arnioni di montone in vari modi.** — Prendete 6 rognoni di montone netti, tagliati a fette sottili, infarinateli; avrete del burro bollente in padella sul fuoco, gettate in essa i rognoni e ben coloriti aggiungetevi un

po' d'aglio e prezzemolo triti, il sugo di 2 limoni od aceto, un po' di sale, pepe e spezie, e serviteli. Si fanno pure friggere colle cipolle come si è detto sopra per le costollette, e mettendo invece dell'aceto mezzo bicchier di vino di Malaga o Madera.

**20. Lingue di montone in salsa agretta.** —

Prendete 6 lingue, ponetele nell'acqua bollente per 5 minuti; tratte fuori, raschiatele; ben nette dalla pelle, ponetele in tegame con 3 cipolle, 1 carota ed un po' di sedano, netti e tagliati, ed 1 ettogramma di burro; fatele colorire spruzzandole con un po' d'acqua; versate mezzo litro d'acqua, altrettanto di vino bianco ed un po' d'aceto, sale e pepe; fatele cuocere adagio finchè tenere, aggiungetevi un cucchiaino di farina cotta (Vedi N. 2, salse) fate bollire a salsa ridotta; ponete le lingue sul piatto, tagliate in due, passate la salsa alla stamigna e versategliela sopra, oppure servitele con qualche *purée* (Vedi N. 25, guerniture).

**21. Zampe di montone alla poulette.** —

Sbolentate e raschiate 8 piedi di montone finchè netti dai peli e resi bianchi; poneteli a bollire nell'acqua per circa un'ora; tratti fuori, rinettateli. Ponete in tegame 2 cipolle, un po' d'aglio, prezzemolo e 60 grammi di lardo, il tutto trito; fatele friggere un po' con 1 ettogramma di burro; mischiate 40 grammi di farina bianca, e frita un po', aggiungetevi i piedi, mezzo litro di brodo o d'acqua con mezzo bicchiere di aceto o mezzo litro di vino bianco, un po' di sale, pepe e spezie; fateli cuocere adagio finchè le ossa si staccino da loro, gettate via le ossa, tagliateli in due per traverso e poneteli sul piatto; avrete la salsa ben ridotta e sgrassata, legatela con 3 rossi d'uova sbattuti con un po' d'acqua, versategliela sopra e serviteli; oppure lasciate raffreddare la salsa e quando sia spessa, immergete in essa ciascun pezzo dei piedi, spolverizzati di pane, intrisi nell'uovo sbattuto; rivolti nel pane frigeteli con burro in padella sino a color biondo e serviteli caldi per frittura con salsa di tomatiche.

**22. Animelle e cervelle di montone in salsa.**

— Preparate delle cervelle od animelle e cuocetele alla *braise* come a N. 34 (Vedi guerniture) e servitele in salsa bianca (Vedi N. 4, salse).

**23. Spalla di montone farcita alla piemontese.**

— Disossate una spalla di montone a forma d'una borsa e marinatela con olio, aceto, cipolle e prezzemolo per 2 ore: fate una farcia con 4 ettogrammi di carne di montone, netta dal grasso, pelle e nervi, più 2 ettogrammi di lardo, un po' d'aglio e prezzemolo; tritate e pestate bene il tutto, unitegli 2 uova intiere, un po' di sale, pepe, spezie, 2 cucchiari di rhum e quanto un uovo di mollica di pane inzuppata nel fior di latte, mischiate tutto bene e mettetelo entro la spalla che avrete asciugata; cucitela formando una palla rotonda; posta in tegame con la sua marinata e verdura ed 1 ettogramma di burro, fatela rosolare, versatevi sopra mezzo litro di brodo od acqua ed altrettanto di vino bianco, un po' di sale e fate cuocere adagio per 2 ore circa; cotta tenera a cottura ridotta tagliatela a fette sottili levando il filo, e servitela con del *choucroute* sotto (Vedi N. 5, guerniture), oppure servitela con salsa fatta col sugo della sua cottura. Si può unire alla farcia della lingua salata e tartufi neri tagliati a dadi.

**24. Montone in marinata ad uso del capriolo.**

— Mondate e tagliate fino 3 cipolle, una carota, un po' di sedano e prezzemolo; poneteli in tegame con 60 grammi d'olio, un po' di timo, lauro, pepe, garofani, cannella, e sale; fateli rosolare, aggiungetevi mezzo litro di buon aceto, altrettanto d'acqua e fate bollire per 10 minuti; versate il tutto in una terrina e ben raffreddato, immergete in esso la parte di montone che meglio v'aggrada e lasciatela in tale marinata per 40 ore; asciugatela e fatela cuocere come si è detto sopra N. 23 per la spalla, col vino o senza, e servitela con salsa al capriolo (Vedi N. 14, salse).

---

## ARTICOLO 13

---

### DELL'AGNELLO E CAPRETTO

---

1. **AVVISO.** — L'agnello, dai 4 agli 8 mesi, è un eccellente mangiare; conviene agli stomaci delicati, nutrice poco ed è un po' rilassante: il miglior modo di cucinarlo è arrostito od in padella con cipolle o sulla gratella e mangiarlo con patate, o crescione, od insalata.

Il capretto si cucina come l'agnello.

2. **Arrosto d'agnello allo spiedo guernito di patate.** — Prendete il quarto di dietro d'un agnello; marinatelo per 2 ore con olio, aceto, prezzemolo e cipolle, mondati e tagliati fini; aggiustatelo sopra all'asta con la forchetta ed asticcinola; legato con filo spago, spolverizzato di sale, inviluppato in carta unta di burro, mettetelo al girarrosto sul fuoco forte per 2 ore circa, bagnandolo di tanto in tanto con burro fuso; cotto tenero d'un bel color dorato, sugoso, non più rosso nel mezzo, levatelo dallo spiedo, nettatelo, tagliatelo e servitelo con patate arrostiti (Vedi N. 1, guerniture) oppure con crescione a parte in insalata.

3. **Arrosto d'agnello alla borghese.** — Prendete un quarto d'agnello, trapuntatelo con un po' d'aglio, ros-

marino, ungetelo leggermente di burro e spolverizzatelo di sale; posto in tegame o navicella con 1 ettogramma di burro fatelo rosolare a fuoco dolce spruzzandolo di tanto in tanto con un po' d'acqua o brodo con fuoco sotto e sopra o meglio al forno; cotto tenero, ben biondo, servitelo guerneandolo d'insalata.

**4. Arrosto d'agnello per ammalati.** — Prendete 4 ettogrammi di coscia o di schiena d'agnello; posta in un piatto di terra con 1 ettogramma di burro e sale, fatela cuocere adagio con fuoco sotto e sopra, spruzzandola d'acqua se fa d'uopo; cotta tenera, sugosa, ben bionda, ponetela sul piatto, staccate il suo sugo con un po' d'acqua, sgrassatelo, versateglielo sopra e servite.

**5. Agnello in tre maniere (*épigramme*).** — Prendete un quarto d'un bell'agnello, levategli la pettrina e fatela cuocere come si è detto sopra a N. 4 dell'arrosto; cotta tenera di color biondo e raffreddata, tagliatela in 5 pezzi, intingeteli in uovo sbattuto con un po' di prezzemolo trito, del sugo di limoni, aceto, sale e pepe; avvolti nel pane poneteli su tegghia con burro fuso. Tagliate ancora 5 costolette spesse il più che potete, nette dagli ossi e nervi, schiacciate leggermente, di bella forma (Vedi disegno, tav. 2, fig. 4) e panatele come sopra la pettrina e ponetela sulla gratella o in tegghia a parte o con la pettrina. Tagliate la parte che vi avanza, cioè la spalla, in 8 pezzi: avrete in tegame sul fuoco una cipolla e del prezzemolo triti con 1 ettogramma di burro; fritti un po' aggiungetevi la spalla, e frita un pochetto, mischiatevi 60 grammi di farina, frigetela mestolando, versatevi un bicchiere di vino bianco, altrettanto di brodo o d'acqua, un po' di sale e pepe, e fate cuocere finchè tenera ed a salsa ridotta, e le tatela con due rossi d'uova: fate friggere di color biondo la pettrina e le costolette; ponete in sul piatto la spalla, quindi la pettrina, e sopra le costolette, versatevi sopra la salsa della spalla, passandola al passio e servite caldo.

**6. Costolette d'agnello panate per ammalati.**

— Preparate 5 costolettine come si è detto sopra N. 4, ma intingetele in un rosso d'uovo sbattuto con un po' di burro fuso e sale; avvolgetele nel pane e poste in teghia con burro, fatele friggere adagio; cotte tenere, sugose, di bel color biondo d'ambe le parti servitele calde.

**7. Spalla d'agnello farcita alla casalinga.**

— Prendete una bella spalla d'agnello, levatele l'osso-scapola, prendete le scarniture senza guastare la pelle, tritatele con 1 ettogramma di lardo, un po' d'aglio, prezzemolo, sale, pepe e spezie, quanto un uovo di mollica di pane bagnata con un po' di fior di latte, e divenuta spessa sul fuoco, mischiate 2 uova intiere e 2 cucchiaini di rhum; potete anche pestare un po' il tutto, ed aggiungervi dei tartufi neri, lingua salata, funghi freschi, pezzetti di carne; il tutto netto, tagliato a dadi, farcite la spalla, cucitela formando una palla rotonda, fatela cuocere in tegame con cipolla e burro; fritta di color biondo, versatevi sopra un bicchiere di vino bianco ed altrettanto d'acqua, un po' di sale e fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotta tenera a cottura ridotta, tagliatela a fette e servitela in salsa piccante fatta colla medesima sua cottura.

**8. Intingolo d'agnello al vino di Malaga.**

— Prendete un quarto d'agnello, tagliatelo a pezzi larghi e lunghi tre dita: avrete in padella sul fuoco 4 cipolle tagliate a fette sottili od a dadi; fatele friggere bionde con 2 ettogrammi di burro, aggiungete l'agnello e fatelo cuocere adagio; il tutto ben colorito, mettete un cucchiaino di farina e fritta un po', versate un bicchiere di vino di Madera o di Malaga oppure un po' d'aceto, un bicchier di brodo od acqua, un po' di sale, pepe e spezie; cotto tenero a salsa ridotta servitelo.

**9. Fegato e coratella d'agnello fritti alla borghese.** — Prendete il fegato netto dal fiele, il cuore e polmoni; tagliate il fegato ed il cuore a fettine e la milza ed i polmoni fateli bollire nell'acqua salata per 5 minuti; quindi

tagliateli anche a fettine; avrete 2 ettogrammi di burro bollente in padella sul fuoco; gettate in esso il fegato ed il cuore infarinati, e fritti un po' aggiungetevi la coratella e fatela friggere scuotendo la padella; il tutto ben abbronzito e tenerello, mettetevi un po' di sale, pepe, spezie, il sugo d'un limone e servite caldo.

---

## ARTICOLO 14

---

### DEL MAIALE O PORCO E CINGHIALE

---

1. **AVVISO.** — La carne del maiale dagli 8 ai 12 mesi, nè troppo grassa, nè troppo magra, ed usata moderatamente è un eccellente mangiare; essa è una delle carni più nutritive e saporite, però un po' riscaldante e difficile a digerirsi; essa serve a condire varie sostanze alimentari. Il maiale fresco dell'aprile sino a tutto agosto non è buono e fa male, sebbene si possa servire in ogni stagione per condimento il lardo, la ventresca, lo strutto salati, come sono pure buonissimi il salame, il presciutto ed il giambone benchè un po' riscaldanti e pesanti allo stomaco.

La carne del maiale si cucina quasi in ogni modo come quella di vitello, sia arrostita che stufata.

2. **Preparazione del maiale ad uso di famiglia.** — Ucciso il maiale sbattete bene il sangue che esce

dalla sua larga ferita affinchè resti liquido e possiate servirvene a fare sanguinacci e torte: sbollentate il porco, raschiandogli i peli finchè netto e bianco; sventratelo, servate le budella che serviranno pei salami, e tagliatelo a pezzi, le due cosce pei giamboni la cotenna per il lardo, le parti grasse che si fondono per fare lo strutto salato e si conserva in vesciche o vasi di maiolica, la ventresca che si conserva come il lardo, ed il restante che serve a farne composti o salami o salciccie varie, testa e zampini, farcite, ecc.

**3. Salagione del lardo e ventresca.** — Appena staccato il lardone, tagliatelo della grandezza che desiderate, fregatelo bene con sale secco e schiacciato, ponete un pezzo l'uno sopra l'altro in un mastello, ponendo frammezzo a ciascuno un abbondante strato di sale come pure sopra; la dose è di 2 ettogrammi di sale per 1 chilogramma di lardo; copritelo con un pezzo di tela, poi un asse con sopra qualche grosso peso, e fate un buco al fondo del mastello affinchè scoli l'acqua; lasciatelo così per circa 25 giorni, quindi sospendetelo in aria in luogo fresco che un pezzo non tocchi l'altro.

La ventresca si conserva pure presso a poco allo stesso modo, cioè aggiungendo al sale 30 grammi di sal nitro, non bucando il mastello e lasciandola nel medesimo immersa col suo liquido per 25 giorni; si finisce come il lardo e volendosene usare si dissala nell'acqua tiepida.

**4. Preparazione del giambone nostrale.** — Prendete la coscia del maiale, tagliate la gamba e fregatela bene con 2 ettogrammi di sale secco pestato con 30 grammi di sal nitro per ogni chilogramma di carne; ponetela in un mastello di giusta grandezza con un po' di timo, lauro, salvia, bacche di ginepro e di coriandolo, pepe, spezie e cannella; comprimetela bene ponendole sopra un asse con grosso peso; lasciatela così per tre giorni circa voltandola di tanto in tanto, fregatela nuovamente con sale e nitro, ponetela nel medesimo mastello e rinnovate que-

st'operazione ogni 3 o 4 giorni per 20 giorni circa: asciugatela, nettatela e sospendetela al fornello che prenda aria e calore, ma non del fumo; divenuta ben asciutta involuppatela nella carta e conservatela in luogo secco e privo di luce.

**5. Preparazione del giambone all'uso di Bayonne.** — Prendete una coscia di maiale, fregatela bene con un ettogramma di sale pesto e 30 grammi di sal nitro; ponetela in mastello per 3 dì come si è detto sopra N. 4; fate una salamoia con 3 litri d'acqua, 5 litri di deposito di vino nero ossia feccia, 1 chilogramma di sale, 1 ettogramma di sal nitro, più le droghe già dette sopra N. 4; fate scaldare il tutto al fuoco sino al punto dell'ebollizione; ben raffreddata, passatela al setaccio e versatela sul giambone; fate che questo stia ben immerso nel liquido comprimendolo con qualche peso sopra, e lasciatelo così per 20 giorni rivolgendolo di tanto in tanto; asciugatelo, sospendetelo al fornello e fatelo affumicare abbruciandovi sotto di tanto in tanto del legno odoroso come ginepro, lauro, rosmarino; divenuto ben secco fregatelo con feccia di vino nero cotta e ridotta a poltiglia, asciugatelo e conservatelo interrato nelle ceneri.

**6. Preparazione del giambone all'uso di Westphalie.** — Fregate e lasciate nella salamoia un giambone di maiale per 16 giorni, in ogni modo come sopra N. 4; scolate via la salamoia, e versatevi sopra mezzo litro di spirito di vino, e dopo averlo lasciato 4 giorni fatelo seccare come si è detto sopra N. 5.

**7. Preparazione del giambone all'uso Magunce.** — Fregate bene una coscia di maiale e ponetela in salamoia come si è detto sopra N. 5, ma aggiungete a scaldare colla salamoia 3 ettogrammi di zucchero rosso, finite come sopra N. 6.

Colle suddette preparazioni e massimamente con quest'ultima, si aggiustano giamboni di cinghiale, cervo, daino, montone, lepre, anitra, oca, e anche lingue, prima pre-

parati (Vedi N. 13, freddi) e finiti come sopra N. 5. Prima di cuocerli si dissalano e si fanno cuocere come a N. 14 (Vedi freddi) e si servono o caldi o freddi.

**8. Salame di carne di maiale, di cervo e di daino.** — Tritate e pestate 5 ettogrammi di carne di maiale, ben netta dalla pellicola, nervi e grassa, con 2 ettogrammi di lardo salato o fresco; 30 grammi di sale fino, 1 gramma di pepe fino, tutto ben unito; aggiungetevi 3 ettogrammi di lardo tagliato a dadi grossi il dito, altrettanto di buon presciutto o giambone crudo non affumicato, 10 grammi di salnitro, 1 gramma di pepe schiacciato, 1 gramma di cannella in polvere; mescolate il tutto bene insieme; posta in una terrina lasciatela così al fresco per 20 ore, rimescolatela, indi empitene delle budella della grossezza che desiderate, guardando che non vi resti dell'aria nel mezzo; fateli della lunghezza che desiderate, legateli alle due estremità ed all'intorno con filo spago; posti entro una terrina di terra verniciata bianca, di giusta loro grandezza, con 1 ettogramma di sale, 30 grammi di salnitro, un bicchiere di buon vino di barbera, coprite con un'assicella con sopra un peso, affinchè restino immersi nel liquido per 10 giorni, rivolgendoli di tanto in tanto; traeteli fuori, sospendeteli al fornello che ricevano il calore senza il fumo finchè siano secchi. Quindi fate bollire un bicchiere di vino di barbera con altrettanto della loro salagione, con una foglia di timo, lauro e salvia; ridotto spesso lasciato raffreddare, fregate bene i salami, spolverizzateli di cenere, fateli seccare, involtateli nella carta; sotterrati nella cenere fredda entro un vaso di terra, poneteli in luogo fresco. Questi salami si mangiano crudi, o cotti 4 ore nell'acqua e vino in parti eguali. Si possono fare questi salami allo stesso modo di cervo, daino, capriolo.

**9. Salame di Bologna.** — Prendete un chilogramma e mezzo di carne magra di maiale o la metà di carne di vitello; netta dai nervi e pellicola, tritatela e pestatela ben

fina, unitevi 5 ettogrammi di lardo fresco tagliato a dadi grossi il dito, 1 ettogramma di sale pesto, 10 grammi di salnitro, 1 gramma di pepe pesto, altrettanto di pepe rotto od intero, 1 gramma di cannella fina, unite bene il tutto e lasciatelo così per 24 ore; riempitene dei grossi budelli di maiale, fatti ben puliti, legateli e finiteli come sopra N. 8.

**10. Salsicciotto o salciccia all'aglio.** — Prendete 3 parti di carne di maiale o di vitello od altra carne magra, priva dai nervi e dalla pellicola, tritatela fina con 2 parti di lardo, un po' d'aglio, pepe, spezie e sale, pestate, mescolate e lasciate così per 6 ore; empitene delle budella grosse come cocomeri mezzani o budella grosse come il dito per farne salciccia, legate da due parti ad ogni decimetro di lunghezza, tagliateli e servitevene. Si fanno cuocere per 2 ore circa e si può servirsene per condimento a zuppe di erbe, zucche, cavoli, rape.

La salciccia si frigge come si è detto a N. 30 (Vedi frittture grasse).

**11. Costolette di maiale sulla gratella o pagnate.** — Prendete 6 costolette di porco, tagliatele spesse il dito, levate loro un po' l'osso, schiacciatele leggermente, marinatetele con olio, pepe, sale, il sugo d'un limone od aceto, oppure senza marinarle ungetele soltanto di burro; poste sulla gratella su brace ardente fatele abbronzire da ambe le parti; cotte, non più rosse nel mezzo, servitele con salsa sopra (Vedi N. 16, salse), ovvero dopo averle marinate o al naturale, intingetele nell' uovo sbattuto; avvolte nel pane, fritte in padella con burro, non più rosse nel mezzo e di bel color dorato, servitele con sugo di limoni.

**12. Sautés di maiale fresco ai tartufi neri.** — Private dai nervi e dalla pelle un filetto di maiale, tagliatelo a fette spesse due dita, schiacciatele un poco, poste in tegghia con burro, fatele colorire da ambe le parti a fuoco ardente; aggiungetevi un cucchiaio di farina e appena frita versate mezzo bicchiere di vino di

Madera o Malaga ed un bicchiere di brodo od acqua, un po' di sale, pepe, prezzemolo trito, il sugo di un limone, più 30 grammi di tartufi neri o bianchi purchè buoni, netti e tagliati a fette: cotte tenere a salsa ridotta ponetele sul piatto con sopra la loro salsa.

Le costole si fanno anche allo stesso modo.

**13. Lonza di maiale arrostita o stufata, guernita.** — Prendete un pezzo di lonza di maiale, forbitela e fatela cuocere come si è detto pel vitello a N. 14, oppure fatela alla *braise* come si è detto pel vitello a N. 31, aggiungendo alla sua cottura un bicchiere di vino bianco; del resto finitela allo stesso modo e servitela con all'intorno delle cipolline cotte o con *choucroute* (Vedi N. 5 ed 8, guerniture).

Le cervelle ed il fegato si cucinano come quelli di vitello.

**14. Del porcellino o cinghialeto da latte arrostito o stufato.** — Ambidue sono eccellenti, ma poco nutritivi e mucilaginosi e di difficile digestione. Il cinghialeto o porcellino deve essere grassotto e ucciso da qualche giorno prima di servirsene. Avrete un porcellino o cinghialeto, rendetelo bianco sbollentandolo e raschiandogli i peli; sventratelo, marinatelo con olio, aceto, cipolle, carote, timo, lauro, prezzemolo, pepe, spezie e sedano, il tutto ben mescolato e lasciato così per 24 ore; fatelo cuocere allo spiedo legandolo all'asta e involupato in carta unta per 2 ore circa a gran fuoco, bagnandolo di tanto in tanto con burro fuso; cotto tenero ma non secco, nettatelo e servitelo con crescione in insalata. Oppure ponetelo in una navicella con la verdura già usata per marinarlo, più 2 ettogrammi di lardo; fatelo rosolare, versate due bicchieri di buon vino bianco, altrettanto di brodo od acqua, un po' di sale e fatelo cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotto tenero a salsa ridotta, tagliatelo e servitelo con salsa fatta col sugo della sua cottura (Vedi N. 14 e 17, salse).

15. **Del cinghiale** — Il cinghiale giovine, grasso, nutrito di ghiande all'aria aperta, ucciso dopo una lunga corsa è migliore del porco, e più riscaldante e pesante allo stomaco: si cucina in ogni modo come il porco.

16. **Del tasso (*blaireau*)**. — Il tasso giovine, grasso, ucciso in autunno è assai buono, sebbene le sue carni siano inferiori a quelle del maiale: si cucina come il porco.

17. **Dell'istrice (*hérisson*)**. — L'istrice è un animale spinoso e molto grasso; per ucciderlo si getti un momento nell'acqua bollente; levate le spine, raschiatelo bianco come si fa per il maiale; sventrato, ben nettato, tagliategli le gambe e la testa e lasciatelo 2 ore circa nell'acqua con aceto. Tritate 3 cipolle, un po' di prezzemolo, 1 ettogramma di capperi, 3 buone acciughe salate, una foglia di salvia, metteteli in tegame con un po' di burro, fate friggere un poco, gettatevi entro l'istrice tagliato a pezzi; fritto un po' mettetevi un cucchiaino di farina, tramenatela un po' e versatevi sopra un bicchiere di vino bianco, un po' d'aceto ed un po' d'acqua, sale, pepe e spezie, e fatelo cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotto tenero a salsa ridotta, sgrassatelo e servitelo caldo con sopra la sua salsa.

18. **Del porcellino d'India, arrostito o stufato**. — Questo animale è eccellente, ma appena ucciso va sventrato, atteso l'odore che comunica i suoi interiori; reso bianco sbollentandolo e nettatolo dai peli, tagliate via le gambe, fatelo cuocere stufato come si è detto sopra dell'istrice; si fa in arrosto cotto con butirro, un po' d'aglio, rosmarino e sale; si fa a pezzi e friggesi in padella con burro e cipolle tagliate, e cotto di color biondo con sale, pepe e un po' d'aceto si serve caldo.

19. **Della marmotta**. — Avrete una marmotta giovine d'un anno circa, grassa: spellatela, sventratela, lavatela, marinatela e fatela cuocere in ogni modo come si è detto sopra dell'istrice.

## ARTICOLO 15

## DEL DAINO, CERVO, CAPRIUOLO E CAMOSCIO

1. **AVVISO.** — Questi animali si cucinano quasi tutti allo stesso modo come il vitello; le loro carni, se uccisi dai 6 ai 20 mesi, sono un eccellente mangiare; le più nutritive son quelle del cervo e daino, ma sono più riscaldanti e un po' indigeste: il camoscio ed il capriuolo hanno le carni meno nutritive e un po' rilassanti; in generale le carni di questi animali sono magre, rossiccie, sentono sempre un po' di selvatico, e se l'animale è vecchio prendono un odore forte e cattivo di selvaggiume. Ucciso uno dei suddetti animali, si sventra, si asciuga bene e si riempie di cenci o carta; si cuce e si lascia sospeso in luogo fresco involupato con tela e ciò fa che si conserva qualche giorno di più; si conserva pure o sopra o in mezzo al ghiaccio.

2. **Marinata per il daino, cervo, capriuolo, camoscio.** — Parlo d'uno dei suddetti animali, supposto del cervo, che servirà per tutti: levate la pelle ad un cervo, tagliate i pezzi destinati a servire, come (Vedi disegno, tav. 3, del vitello) le coscie, le costolette, le

lonze, le spalle; disossati quasi come per servirli, posti entro una terrina o mastello di giusta grandezza, coperti d'una marinata fatta come a N. 24 (Vedi montone), copriteli con un peso sopra affinchè la carne sia ben immersa nella marinata e si conserverà per parecchi giorni. Prendete le ossa e scarniture e ritagli dell'animale, e fate un sugo (Vedi N. 11, brodo) e ve ne servirete per fare poi la salsa ai medesimi.

**3. Arrosto di coscia di cervo allo spiedo od in altro modo.** — Avrete una coscia di cervo, battetela un poco, piantatele dei pezzi di lardo nelle parti più magre, fregatela o con burro, o con lardo pesto, oppure lardatela come s'è detto pel vitello (Vedi N. 18); involuppatela in carta unta, e posta allo spiedo cuocetela come il vitello (Vedi N. 18); cotta tenera, tagliatela a fette e servitela con salsa piccante (Vedi N. 18, salse). Invece di cuocerla allo spiedo potete metterla al forno oppure arrostitirla in tegame con burro, lardo, sale e con fuoco sotto e sopra.

Il capriuolo, il camoscio, e il daino si arrostitiscono pure allo stesso modo qualunque sia la parte dei medesimi.

**4. Cervo alla brace (*braisé*) con cipolline.** — Prendete una lonza o spalla di cervo, fresca o marinata; disossatela, battetela un poco, piegatela a forma d'un libro legandola con filo spago; posta in tegame con burro, lardo trito, grassa di vitello, più 1 carota, 2 cipolle, un po' di sedano, prezzemolo netti e tagliati, un po' di sale e pepe, fatela rosolare spruzzandola d'acqua; versate 3 bicchieri di brodo od acqua e fatela cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotta tenera a sugo ridotto ponetela sul piatto tagliandola a fette; staccate il suo sugo con un po' d'acqua o brodo, sgrassatelo ed unitelo a cipolline cotte come si è detto a N. 8 (Vedi guerniture), guernitene la carne e servite.

**5. Cervo stufato ai funghi.** — Avrete un pezzo di cervo o daino, supposto 2 chilogrammi di coscia; battetela un po', e piantetele qualche pezzo di lardo; po-

netela in tegame con 3 cipolle nette, un po' di prezzemolo, 60 grammi di capperi, 1 ettogramma di lardo, il tutto trito fino; più 60 grammi di burro; fatela biondire un po', mischiatevi un cucchiaino di farina e fritta po' versatevi sopra 1 bicchiere di vino bianco, 2 d'acqua, un po' di sale e pepe; ben coperta fatela cuocere adagio u-nendo a cuocervi insieme dei funghi freschi o secchi; cotta tenera e di buon gusto, servitela con la sua salsa ridotta e sgrassata.

**6. Coscia di cervo farcita marmoreggiata (marbrée).** — Prendete una coscia o spalla di cervo, disossatela, levatele della carne dal mezzo e fatene una specie di borsa: fate una farcia come s'è detto a N. 20 e 21 (Vedi vitello); farcitela, finitela e cuocetela come si è detto pel vitello (Vedi N. 20 e 21).

**7. Costolette di cervo ai tartufi neri.** — Tagliate 8 costolette di cervo spesse due dita, prive dai nervi e dagli ossicini; tagliate un po' le costole e schiacciatele leggermente; poste in tegghia con burro fuso e con 16 fette di tartufi neri e sottili, grosse come soldi, fatele friggere; ben colorite da ambe le parti, non più rosse nel mezzo ponetele su piatto coi tartufi tramezzo; riponete la tegghia sul fuoco con un cucchiaino di farina; fritta un po', versatevi sopra un bicchiere di vino di Malaga, un po' di brodo od acqua, sale, pepe e prezzemolo trito, mestolate e riducete a salsa, aggiungetevi il sugo d'un limone, versatela sopra le costolette e servitele calde.

**8. Costolette di cervo panate in salsa Robert.** — Preparate 8 costolette come sopra N. 7, marinatete; intrise nell'uovo sbattuto con un po' di sale, avvolte nel pane, poste in tegghia con burro fuso fatele friggere adagio; ben colorite d'ambe le parti, non più rosse nel mezzo, servitele con sotto la salsa *Robert* (Vedi N. 17, salse).

**9. Polpette o polpettoni di cervo.** — Avrete della coscia o spalla di cervo, o daino, o camoscio, fre-

sca o marinata, tagliatela a fette; fate una farcia come s'è detto pel vitello e finitela allo stesso modo (Vedi N. 22), oppure fate un solo polpettone; potete servirle aggiungendovi una salsa *rémolade* (Vedi N. 13, salse) colla loro cottura ridotta e sgrassata.

**10. Intingolo di cervo in salsa al capriuolo.**

— Avrete 2 chilogrammi di coscia o spalla di cervo, o capriuolo, o daino; marinatela, tagliatela a pezzi grossi come uova, ponete in tegame 1 ettogramma di lardo, altrettanto di burro e 4 cipolle trite, fritte di color biondo; aggiungetevi la carne e fritta un po' versate un bicchiere di vino bianco e due d'acqua, un po' di sale, pepe e spezie; fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotta tenera a sugo ridotto, sgrassate questo, unitegli la salsa al capriuolo (Vedi N. 14, salse) e servite.

**11. Sautés di filetto di cervo all'inglese.** —

Avrete un filetto di cervo, o capriuolo, o daino, o camoscio; marinatelo; netto dai nervi e pelle, tagliatelo a fette spesse due dita, schiacciate leggermente; poste in tegghia con burro fuso, fatele cuocere a gran fuoco; colorite d'ambe le parti, non più rosse nel mezzo, spolverizzate di sale e pepe, ponetele su piatto, scolate via il burro, riponete la tegghia sul fuoco con un bicchiere di buon vino di barbera o meglio di *Bordeaux*, mezzo bicchiere di gelatina di *ribes* o di vino di Malaga, ridotto a sciroppo, versatelo sopra i *sautés* e serviteli.

**12. Fegato, cervelle, lingua di cervo, o daino o capriuolo, o camoscio.** — Il fegato, le cervelle e la lingua dei suddetti animali si dissanguano e si cucinano come quelli del vitello (Vedi N. 6 e 7, frittture grasse, o N. 34 guerniture; oppure pel fegato, vedi N. 11, frittture grasse, e per la lingua, vedi N. 32, vitello).

**13. Salsiccia e salame di cervo.** — La salsiccia e salame di cervo, o daino, o capriuolo, si fanno nello stesso modo che si è detto pel maiale (Vedi N. 8, 9 e 10).

**14. Pasticcio caldo di cervo.** — Fate una prepa-

razione di carne di cervo, o daino, o camoscio come a N. 23 (Vedi freddi); tagliate la carne più o meno grossa non importa; fate una crostata come a N. 31 (Vedi composti), farcitenela la carne posta nella crostata, finitela e fatela cuocere come s'è detto a N. 32 (Vedi composti) cangiando la salsa a vostro gusto.

**15. Della lepre e coniglio e loro qualità. —**

La lepre ha la carne rossa e molto nutritiva; la lepre di montagna o collina è migliore di quella di pianura, e uccisa giovane dai 4 agli 8 mesi è un eccellente mangiare; più vecchia ha la carne dura ed asciutta. Appena uccisa, sventratela, riempitela di carta, cucitela e conservatela sotto la pelle dai 2 ai 5 giorni in luogo fresco; spellatela, tagliatele le gambe, nettatela e lavatela bene e tagliatela in pezzi secondo l'uso che desiderate farne; posti in terrina, marinateli con olio, aceto, sale, pepe e 2 cipolle, un po' di carota e sedano netti e tagliati, e lasciateli così per 12 ore circa.

La carne di coniglio è pur buona, ma assai inferiore a quella della lepre. Il coniglio ha la carne bianca ed è migliore se è nutrito di grani, cavoli, carote all'aria aperta.

**16. Arrosto di lepre in tegame od allo spiedo.**

— Prendete la metà d'una lepre; nettata e marinata rompetele l'osso della coscia e acconciatela a forma di ranocchi, cucitela con filo spago; lardate la coscia come si è detto pel vitello (Vedi N. 18, vitello), coprite la schiena di fette di lardo sottilissime, involuppatela in carta unta, attaccatela allo spiedo; posta a fuoco forte, fatela cuocere umidendola con burro di tanto in tanto; cotta tenera, non più rossa nel mezzo, nettatela e servitela col crescione all'intorno fatto in salata, oppure fatela arrostitire in tegame con burro, lardo, sale e la verdura della sua marinata (Vedi sopra N. 15), e con fuoco sotto e sopra e meglio al forno spruzzandola di tanto in tanto con brodo od acqua finchè tenera, tagliatela e servitela.

Il coniglio si arrostitisce allo stesso modo.

**17. Civet di lepre con cipolline alla casalinga.**

— Mondate 6 cipolle, tritatele con 2 ettogrammi di lardo ed un po' di prezzemolo; poste in tegame con 2 ettogrammi di burro e 40 grammi di farina, fatele biondeggiare; aggiungetevi la lepre tagliata a pezzi grossi come uova, più il sangue, cuore e fegato netto dal fiele; fate friggere mescolando; versate mezzo litro di buon vino barbera, un po' di brodo od acqua, sale, pepe, spezie, un po' d'aceto e 30 grammi di zucchero; fatela cuocere con fuoco sotto e sopra finchè tenera e a salsa ridotta; posta sul piatto guernitela con cipolline cotte (Vedi N. 8, guerniture) e servitela. Nelle piccole case con una lepre si fanno due piatti, le coscie in arrosto ed il restante in *civet*. Il *civet* di coniglio si fa allo stesso modo.

**18. Sautés di lepre in salmi al vino di Malaga.** — Prendete la carne delle coscie ed i filetti della schiena d'una lepre; snervati, tagliati a filetti lunghi, larghi e spessi due dita, schiacciati leggermente, poneteli in tegghia con burro fuso e 60 grammi di tartufi neri, netti e tagliati a soldi; prendete il restante della lepre ossa e carne, tagliatelo a pezzi; posto in tegame con 3 cipolle, un po' di lardo, prezzemolo trito ed un po' di burro, fateli rosolare; aggiungetevi 30 grammi di farina e fritta un po' versate 2 bicchieri di vino di Malaga, un po' di brodo od acqua, sale, pepe e spezie; fate cuocere finchè la carne sia tenera ed a salsa ridotta. Ponete la tegghia coi filetti su fuoco forte e frigeteli bene d'ambe le parti; cotti non più rossi nel mezzo, spolverizzate di sale e aggiungetevi mezzo bicchiere di vino di Malaga e lasciate ridurre a sciroppo; ponete sopra un piatto il primo intingolo fatto colle ossa e carne e la sua salsa; ponetevi sopra i filetti in corona con frammezzo dei crostini di pane fritti nel burro e fettine di lingua salata, e nel mezzo collocate i tartufi e servite caldo.

**19. Stufato di lepre o leprotto alla borghese.**

— Ponete in tegame 4 cipolle tagliate a fettine, fatele

biondeggiare con burro abbondante ed un po' di lardo raschiato; aggiungetevi la lepre o leprotto tagliato a pezzi, e un po' colorito versatevi sopra un bicchiere di vino bianco, un po' di sale, pepe e spezie, e fatelo cuocere adagio finchè tenero, umidendolo d'acqua o brodo se fa d'uopo, e servitelo.

Lo stufato di coniglio si fa nella stessa maniera.

20. **Coniglio alla poulette all'uso di famiglia.**

— Avrete un coniglio marinato (Vedi sopra N. 15); tagliato a pezzi, posto in tegame con 3 cipolle, un po' di prezzemolo trito, 2 ettogrammi di burro, fatelo friggere di bel color biondo mescolandovi un po' di farina bianca; aggiungetevi due bicchieri di vino bianco, un po' di brodo od acqua, sale, pepe, spezie e fatelo cuocere adagio con fuoco sotto e sopra finchè tenero; sgrassatela; sbattete 3 rossi d'uova con un po' d'acqua versateli nel tegame senza lasciarli bollire, scuotetelo finchè la salsa sia ridotta e servite.

21. **Leprotto alla cacciatore.** — Spellate e sventrate un leprotto, tagliatelo a pezzi, ponete nella padella sul fuoco 2 ettogrammi di burro, 4 cipolle tagliate a fette e friggetele bionde. Gettatevi entro il leprotto prima infarinato; fritto un poco bagnatelo con un po' di vino od acqua ed aceto, fatelo cuocere tenero, e giusto di sale e spezie servitelo.



## ARTICOLO 16

## DELLA SELVAGGINA A PENNE

DELLA CACCIAGIONE (*gibier*).

1. *Introduzione.* — La cacciagione grossa appena uccisa, levatele le budelle ed il gozzo, mettete nel ventre della carta asciugante, eccetto alle beccaccie. La cacciagione si conserva in luogo fresco per 2 giorni se di estate, e 6 se d'inverno, più o meno secondo il grado di calore ove si tiene; si conserva ancor più bene se appena uccisa, sventrata, raffreddata, s'inviluppa in un pannolino e si sotterra nel carbone pesto o nel frumento. La cacciagione troppo mortificata diviene ripugnante ed indigesta. La miglior stagione per la selvaggina è l'autunno. La cacciagione arrostita si digerisce assai facilmente.

2. *Beccaccie arrostito allo spiedo.* — La beccaccia è uccello di passaggio ed ha le carni assai gustose. Prendete una beccaccia mortificata, ma non colla pancia nera, nettate come si è detto a N. 1, volaglia; tagliatele le gambe, raccorciate le coscie, spolverizzata di sale, co-

pritela d'una lunga, larga e sottile fetta di lardo; legata con filo spago, infilzata nell'asticciuola, attaccata allo spiedo, involuppata d'un foglio di carta unta, posta al fuoco forte, fatela cuocere bagnandola di tanto in tanto con burro fuso; finchè tenera, non più rossa nel mezzo e col lardo colorito, netta, tagliata in 5 parti, cioè 3 dello stomaco e 2 delle coscie, servitela con crostini di pane farciti (Vedi N. 37, guerniture). Si arrostitiscono pure le beccaccie in tegame con fuoco sotto e sopra, bagnandole d'acqua se fa d'uopo e si servono allo stesso modo.

**3. Beccaccie braciate (alla braise) in crostata coi tartufi.** — Preparate nette, come sopra, N. 2 beccaccie grassotte mortificate colla pancia bianca; poste in tegame con una cipolla e un po' di carota, mondate e tagliate un po' di lardo con 1 ettogramma di burro; fatele rosolare, bagnatele con un po' di brodo od acqua; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra finchè tenere, sugose ed a cottura ristretta; avrete una crostata di pane alta due dita e larga da contenere due beccaccie (Vedi N. 5, composti); copritela d'un tritume fatto come a N. 37 (Vedi guerniture), fatela rappigliare al forno o con fuoco sotto e sopra; poste entro le beccaccie tagliate in cinque come si è detto sopra N. 2, fate una salsa di tartufi col sugo delle medesime (Vedi N. 9, salse) versatela sopra e servite.

**4. Beccaccie al risotto con tartufi.** — Preparate e fate cuocere in ogni modo, come sopra N. 2, una o due beccaccie, tagliatele e servite sopra un buon risotto (Vedi N. 31, zuppe, oppure N. 17, composti); staccate la cottura delle beccaccie, passatela alla stamigna, mischiatene un po' col riso e versate sopra il resto e servite.

**5. Sautés di beccaccie in salmi al vino di Madera.** — Nettate 2 beccaccie, fate 2 pezzi dello stomaco, due delle coscie e uno della schiena (Vedi disegno, tavola 4, fig. 1 e 2), conservando la testa col becco; disossateli un po' dando loro bella forma e poneteli in teghia

con burro fuso: fate 10 crostini colle budelle (Vedi N. 37, guerniture); pestate le ossa e ritagli e fatene una essenza (Vedi N. 11, brodo); ponete le beccaccie già in tegghia sul fuoco, fatele biondire, bagnatele con un bicchiere di vino di Madera e col brodo estratto dalle ossa, un po' di sale e pepe, fatele cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotte tenere a cottura ridotta, mischiatevi una salsa ai tartufi neri (N. 20, salse), ponetele in un piatto profondo, in corona con tramezzo i crostini e delle fettine di lingua salata tagliate grosse come i crostini e scaldate con un po' d'acqua, versate sopra la salsa coi tartufi e servite di buon gusto.

**6. Del beccaccino o beccaccini arrostiti allo spiedo od in tegame.** — Il beccaccino grosso è detto sciacora, il mezzano reale ed il più piccolo beccafico; mangiati arrostiti sono un eccellente boccone.

Nettate come si è detto della volaglia (Vedi N. 1), 6 beccaccini, accorciate le coscie, infilate il becco attraverso le coscie, copriteli ciascuno con una sottile fetta di lardo salato; legati con filo spago, infilateli tutti con un'asticciola, posti fermi sullo spiedo (Vedi sopra N. 2); fateli cuocere a gran fuoco; cotti al punto, non più rossi nel mezzo, col lardo ben colorito, levati, nettati, posti sul piatto con 6 crostini (Vedi N. 37, guerniture) serviteli. Invece di arrostitirli allo spiedo potete metterli in tegame con burro e sale, facendoli cuocere con fuoco sotto e sopra e spruzzandoli con un po' d'acqua se fa d'uopo, e cotti teneri serviteli coi crostini o sopra un risotto od una polentina (Vedi N. 15 e 17, composti).

**7. Costolette di beccaccini ai tartufi bianchi.** — Nettate e tagliate in due 6 beccaccini grossi, disossati un po'; impiantate una parte del becco a ciascun pezzo formando una costoletta; fate colle budelle 12 piccoli crostini (Vedi N. 37 guerniture); posti i beccaccini in tegghia su fuoco con burro e le ossa tratte ai medesimi, fateli rosolare con mezzo cucchiaino di farina, bagnateli

con un bicchiere di vino di Malaga, un po' di brodo od acqua, un po' di sale, pepe, spezie, prezzemolo trito ed il sugo di un limone; fateli cuocere adagio coperti finchè teneri, e poneteli in corona sul piatto con tramezzo i crostini; nettate e tagliate a fettine 40 grammi di tartufi bianchi; posti in tegame con 30 grammi di burro, unitevi la salsa dei beccaccini, passatela alla stamigna e giusta di sale versatela sopra le costolette e servite.

**8. Del fagiano e modo di arrostitirlo allo spiedo ed in tegame.** — Il fagiano gentile della Boemia è il migliore; preso giovane, grassotto, arrosto, sugoso od a stufato è uno squisito boccone; quello di montagna ha le carni più saporite. — Prendete un bel fagiano mortificato, nettatelo come la volaglia (Vedi N. 4, volaglia), tagliategli le gambe, raccorciate le coscie, cucitelo con filo spago dandogli bella forma; lardate lo stomaco e le due coscie, aggiustatelo sullo spiedo, legato fermo, involuppato in un foglio di carta unta di burro, fatelo cuocere a fuoco moderato spruzzandolo di tanto in tanto con burro fuso; cotto tenero, di color dorato, non più rosso nel mezzo delle coscie, togliete la carta; spolverizzato di sale, tagliatelo in 10 pezzi, cioè 4 dello stomaco, 4 delle coscie e 2 della schiena, e servitelo con del crescione fatto in insalata; usasi servire anche la testa colle penne, epperò si frigge un po' nel burro involuppata in carta unta e si serve sopra un pezzo di carta ritagliata. Per arrostitire il fagiano in tegame preparatelo come sopra e cuocetelo in tegame con burro, sale, e con fuoco sotto e sopra spruzzandolo di brodo od acqua se fa d'uopo; cotto tenero di color dorato, servitelo come sopra.

**9. Fagiano alla *braise* al riso.** — Nettate e forbite un bel fagiano come si è detto sopra N. 8; posto in tegame con 1 ettogramma di lardo, altrettanto di burro, 1 cipolla, un po' di carota, sedano netti e tagliati, sale, pepe, una foglia di lauro, fatelo rosolare a fuoco forte spruzzandolo con un po' d'acqua; bagnatelo indi con due

bicchieri di brodo od acqua e fatelo cuocere adagio con fuoco sotto e sopra finchè sia tenero ed a cottura ristretta; nettato, tagliato in 10 pezzi come sopra, servitelo sopra un buon risotto, o con salsa fatta col sugo della sua cottura (Vedi N. 9 e 17, salse).

**10. Fagiano ai tartufi (*faisan truffé*) alla pé-rigord.** — Nettate come si è detto a N. 1 della volaglia, un bel fagiano; aperto un po' nella schiena presso il collo, levategli le ossa dello stomaco, cucite la parte da cui avete levato il gozzo, fategli quindi il ripieno come segue; nettate e pelate 8 ettogrammi di buoni tartufi neri; pestate la pelle con 3 ettogrammi di lardo, un po'd'aglio, prezzemolo, pepe, spezie e sale; passatelo al setaccio, ponetelo in tegame, aggiungetevi i tartufi con 60 grammi di lardo, il tutto tagliato a dadi grossi il dito; fate scaldare un poco tutto assieme mescolandovi mezzo bicchiere di rhum; empite bene il fagiano e cucitelo dandogli bella forma; coperto d'una larga e sottile fetta di lardo, involuppato in carta unta, posto in una terrina, coperto, lasciatelo per 24 ore acciocchè prenda il profumo dei tartufi; posto in tegame con 2 ettogrammi di burro, una cipolla, un po' di carota, sedano, una foglia di lauro e sale, fatelo friggere un po', copritelo quasi con buona grassa appena levata dal brodo od arrosto, o burro fuso, più mezzo bicchiere di vino di Madera, fatelo cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotto tenero, d'un bel color dorato, servitelo tagliato a pezzi come sopra N. 8, con tramezzo i tartufi e con sopra una salsa fatta colla sua cottura (Vedi N. 21, salse). Si farcisce allo stesso modo ogni sorta di volaglia.

**11. Sauté di fagiano alla borghese o con tartufi.** — Nettate come la volaglia un fagiano (Vedi N. 1, volaglia), tagliatelo in 12 pezzi, cioè 4 dello stomaco, 4 delle coscie, due della schiena, più le ali; disossati un poco, posti in tegghia sul fuoco con burro, cipolla, un po' di carota, le ossa levate, fateli rosolare, mischiate un cucchiaio di farina cotta (Vedi N. 2, salse), bagnate con un

bicchiere di vino bianco o meglio di Malaga con altrettanto di brodo, un po' di sale e pepe; coperto, fate cuocere adagio finchè teneri ed a salsa ristretta, disponete i pezzi o *sautés* sul piatto; staccate la loro cottura con un po' di brodo; passata alla stamigna, ridotta a scioppo versategliela sopra e servite; riesce di squisito gusto se vi si aggiungono 30 grammi di tartufi bianchi netti e tagliati nella salsa.

**12. Della pernice e sue diverse specie.** — La pernice detta volgarmente gaia è la più grossa, di color cenere, con un collarino nero e bianco, è la più preziosa ed ha le carni più bianche; v'ha la pernice grigia detta starna; sono ambedue ricercatissime attesa la loro finezza; prendendole all'autunno, grassotte, se giovani si conoscono poichè hanno una penna bianca sulla punta delle ali. I maschi vecchi si conoscono dagli sproni che hanno duri come quelli del gallo; le femmine hanno la pelle dura.

**13. Pernice arrostita o stufata alla *braise*.** — Nettare una bella pernice (Vedi volaglia, N. 1), mortificata, preparata, lardata, fatela cuocere allo spiedo od in tegame come si è detto sopra N. 8 pel fagiano, oppure cuocetela stufata alla *braise* come si è detto sopra N. 9; servitela tagliata con salsa o con guernitura di crescione o di crostini fritti nel burro.

**14. Pernice farcita marmoreggiata (*marmbrée*) salsata.** — Preparate e disossate una bella pernice come si è detto pel fagiano (Vedi sopra N. 10); fate una farcia tritando 3 ettogrammi di coscia di vitello priva dai nervi e pellicola con un po' d'aglio e prezzemolo e quanto una noce di lardo; pestate fino nel mortaio, aggiungendo quanto un uovo di mollica di pane cotta con del fior di latte o brodo, resa spessa e raffreddata, 1 ettogramma di burro, 2 uova intere; un po' di sale, pepe, spezie e rhum, il tutto ben pesto e passato al setaccio o non, unitegli ancora senza pestare 1 ettogramma di tartufi neri di buon odore, pelati e tagliati a dadi grossi il dito; più 2 etto-

grammi di lingua salata cotta e tagliata a dadi, il tutto ben mischio, riempitene la pernice, cucitela, cuocetela, tagliatela e servitela nello stesso modo che il fagiano (Vedi sopra N. 10), aggiungendovi di più una salsa di vostro gusto. Si farcisce allo stesso modo ogni sorta di volaglia.

**15. Salmi di pernice alla francese con tartufi.**

— Fate cuocere allo spiedo una bella pernice (Vedi N. 8, fagiano), cotta al punto tagliatela in 8 pezzi, cioè 3 dello stomaco, 4 delle coscie e uno della schiena: pestate le ossa tolte; poste in tegame con mezzo bicchiere di vino di Madera ed una buona salsa spagnuola (Vedi N. 3, salse), fatele bollire un momento; passate al setaccio, riponete questa salsa in tegame colla pernice, un po' di pepe, sale, il sugo di un limone, più 60 grammi di tartufi neri tagliati a soldi; bollito il tutto un pochetto, disponete i pezzi della pernice sul piatto con tramezzo dei crostini di pane fritti nel burro o altrimenti (Vedi N. 57, guerniture) e con fettine di lingua salata, cotta; versatevi sopra la loro salsa e servite.

**16. Perniciotto stufato e guernito per ammalati.** — Netto e ben lavato un perniciotto, raccorciategli le gambe, cucitelo dandogli bella forma; posto in tegamino di terra con 1 ettogramma di burro e 6 fettine di carota, 6 di rape tagliate a soldi, più spessi che quelli della carota, fatelo rosolare spruzzandolo di tanto in tanto con brodo od acqua, mettete un po' di sale, copritelo e fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra; cotto tenero servitelo colla verdura. Invece della pernice potete usare un fagiano o quaglia.

**17. Pasticcio caldo di pernice in salsa italiana.** — Nettare una pernice giovane, tagliatela in 10 pezzi come s'è detto sopra N. 11 pel fagiano, marinatela con olio, il sugo di 2 limoni, un po' d'aglio, prezzemolo ed 1 fungo triti; fate una farcia in proporzione a quello che v'abbisogna (Vedi N. 23, freddi); fate una crostata

di pasticcio (Vedi N. 31, composti), usando la pernice e sua marinata invece del pollastro, finitela e fatela cuocere allo stesso modo (Vedi N. 32, composti), servitela con entro la salsa all'italiana (Vedi N. 20, salse). Si fa allo stesso modo il pasticcio di quaglie, tordi, tortorelle, piccioni.

18. **Perniciotto, quaglia o tordo arrosto per ammalati.** — Prendete un perniciotto, o quaglia, o tordo, spennato, abbrustolito, sventrato, lavato; tagliate le gambe, raccorciate le coscie, cucito, posto in tegamino di terra con 1 ettogramma di burro fresco, fatelo rosolare, spolverizzato di sale e spruzzato d'acqua o di brodo; fatelo cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotto tenero servitelo con una fettina di pane arrostita nel burro della sua stessa cottura.

19. **Quaglie arrostate allo spiedo od in tegame.** — Le quaglie migliori sono quelle di vigna, prese in autunno e grassotte; quelle che si tengono in gabbia sono meno gustose. — Prendete 8 belle quaglie di vigna, spennate, levate loro il gozzo per di dietro il collo senza creparlo; sventratele, abbrustolitele infilzandole in una asticciuola e passandole sopra una fiammella ardente; pulitele, tagliatele a metà gamba, spolverizzatele di sale, tagliate 8 fettine di lardo larghe da poter involuppare le quaglie, con delle foglie di vite sotto tagliate della stessa grandezza; involupate le quaglie colla foglia sullo stomaco ed il lardo sopra; legatele con un filo spago, infilzatele con un'asticciuola, attaccatele allo spiedo; poste al girroro con fuoco ardente, bagnate di tanto in tanto con un po' di burro fuso, cotte d'un bel color dorato, non più rosse nel mezzo delle coscie, nette dal filo, poste sul piatto con sotto dei crostini di pane abbrustoliti sulla gratella e bagnati nel burro caduto dalle quaglie, servitele. Preparate nello stesso modo si arrostiscono in tegame con burro e sale come il perniciotto (Vedi N. 13).

20. **Quaglie bracciate (*braisées*) alla *financière*.**  
— Nettate e cucite con filo spago 8 belle quaglie come

sopra N. 19; poste in tegame con 1 ettogramma di burro, altrettanto di lardo raschiato, un po' di cipolla, carota, sale e pepe, fatele rosolare; bagnate con mezzo bicchiere di vino di Madera e due di brodo, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra; cotte tenere servitele con una *financière* (Vedi N. 30, guerniture) fatta col sugo della loro cottura.

**21. Sautés di quaglie sopra un bordo (flan).**

— Preparate 8 quaglie come sopra N. 19, tagliate in due, disossatele un po'; poste in tegame con burro fuso bollente sul fuoco, fatelo rosolare, aggiungetevi mezzo bicchiere di vino di Malaga, due di salsa spagnuola (Vedi N. 3, salse), un po' di prezzemolo trito, sale e pepe; coperte fate cuocere finchè tenere; fate un bordo alto tre dita (Vedi 2, composti), rovesciato sul piatto, ponete sopra i *sautés* in corona, passate la salsa, unitele 30 grammi di tartufi bianchi lavati, tagliati fini, versatela sopra e servite.

**22. Allodole ed ortolani arrostiti.** — Preparate delle allodole od ortolani ben netti, lardati, con la foglia di vite come s'è detto sopra N. 19 per le quaglie, arrostiteli allo spiedo od in tegame allo stesso modo e serviteli coi crostini.

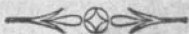
**23. Ortolani alla provençale salsati.** — Preparate 12 belli ortolani netti come si è detto sopra N. 19 per le quaglie; posti in tegame con un po' di burro, olio, fateli friggere a gran fuoco per 3 minuti; aggiungetevi mezza cipolla, un po' d'aglio, 2 acciughe, un po' di capperi, prezzemolo, cerfoglio, 1 fungo all'aceto, il tutto trito fino; frigate finchè divenuto asciutto; mischiate 20 grammi di farina bianca, frita un poco, bagnatela con un po' di brodo; coperti, fateli bollire adagio scuotendoli di tanto in tanto; cotti teneri, disponeteli sul piatto, legate la salsa con 3 rossi d'uova sbattuti con un po' d'acqua, il sugo di due limoni, fatela rappigliare sul fuoco senza lasciarla bollire, versatela sopra gli ortolani e servite.

Si cucina in questo modo ogni sorta di uccellame.

**24. Tordi (grive) arrostiti allo spiedo od in tegame.** — Il tordo è uccello di passaggio nell'autunno; grassotto, con il gusto di ginepro è eccellente. Avrete 8 bei tordi grassotti di vigna; spennati, abbrustoliti, sventrateli per disotto la coscia; ben netti tagliate loro le gambe; involuppati nel lardo con la foglia di vite fateli cuocere allo spiedo od in tegame come s'è detto sopra N. 19 per le quaglie e serviteli con 8 crostini fatti colle budella estratte (Vedi N. 37, guerniture).

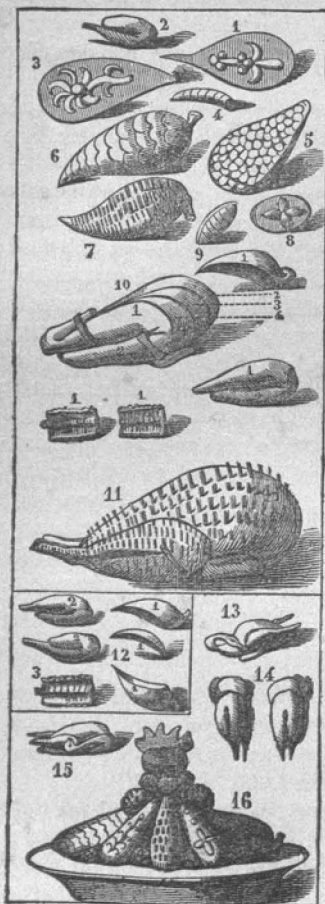
**25. Vari uccelletti arrostiti e guerniti alla bergamasca.** — Avrete degli uccelletti come passeri, merli, stornelli, od altri; netti bene come le quaglie (Vedi N. 19, quaglie), arrostiteli in tegame con burro, sale ed un po' di lardo raschiato e fateli cuocere con fuoco sotto e sopra spruzzandoli d'acqua se fa d'uopo; cotti teneri, sugosi, serviteli col sugo della loro cottura sopra una polentina (Vedi N. 12, composti) o sopra un buon risotto (Vedi N. 17, composti).

**26. Arzavola (*sarcelle*) o pollo d'acqua arrostiti** — L'arzavola rassomiglia ad una piccola anitra, si nutrisce di pesce come il pollo d'acqua, epperchè è concesso il mangiarla di magro. — Avrete 1 arzavola o pollo d'acqua, spennata, sventrata, abbrustolita, lavata; tagliatele la testa e le gambe, arrostitela in tegame con burro, cipolle e sale; cotta tenera servitela con guernitura di cipolline (Vedi N. 8, guerniture).



## TAVOLA QUARTA.

*Del taglio della volaggia o selvaggina.*



1° Filetto di una beccaccia, con metà del becco impiantato a forma di costoletta, decorato.

2° Coscia di beccaccia.

3° Filetto di cappone decorato con tartufi neri.

4° Filetto gentile che trovasi sotto il grosso filetto della volaggia, cesellato.

5° Filetto di cappone inchiodato con chiodi di tartufi neri.

6° Filetto di pollanca o di faraona cesellato con tartufi neri, cocomeri verdi, cotti all'aceto, e carote cotte.

7° Filetto di pollanca lardato.

8° e 9° Chenelle o *quénelles* decorati per guernitura.

10. Cappone forbito e tagliato dopo cotto in 10 pezzi; primo: N. 1, 2, 3 e 4 stomaco; N. 1 e 2 coscie; N. 1 e 1 carcame.

11. Pollo d'India lardato, forbito; cioè cucito di bella forma con filo spago per arrostirlo, e da tagliarsi dopo cotto

come il cappone (Vedi sopra, N. 10).

12. Taglio d'un pollastro crudo in 6 parti per *sautés*, cioè 1 dello stomaco, 2 delle coscie e 3 del carcame.

13. Piccione forbitto e cucito con filo-spago per arrosto.

14. Pollastrino o piccione tagliato in due per cuocerlo sulla gratella.

15. Forbimento d'una beccaccia o beccaccino.

16. Elegante piatto di filetti di volaglia cesellati, lardati e decorati, guernito di creste di gallo, di *quénelles* decorate, d'animelle lardate e d'un grosso tartufo con una cresta sopra; ogni cosa ben cotta a sugo ristretto, un po' salsata, ben condizionata e posta sul piatto di bella forma.

---

---

## ARTICOLO 17

---

## DELLA VOLAGLIA

---

**INTRODUZIONE.** — La volaglia è molto usata in cucina atteso la bontà e finezza delle sue carni bianche; si cucina in diverse maniere, è facile a digerirsi e conviene a tutti, ai giovani, ai vecchi e agli ammalati.

**1. Modo di preparare la volaglia prima di cucinarla.** — Uccidete la volaglia tagliandole l'arteria sotto il collo, levatele le budella, il gozzo ancora caldi, e ponete in luogo di questi della carta asciugante ed un po' di sale; lasciatela mortificare in luogo fresco, se pic-

cola da 12 ore a 30 in estate e 48 d'inverno; se grossa dai 2 a 3 giorni d'estate e sino a 6 d'inverno, secondo il grado di calore ove si tiene; spennatela bene senza squarciarle la pelle; abbrustolita su fiammella fatta con carta o meglio di carbone, nettatela dai bordoni fregandola, levatele il gozzo tagliandola un po' di dietro al collo, staccatele la coratela col dito e fatela uscire per di sotto senza guastarla; ben lavata, forbitela come la selvaggina a penne. Le anitre ed oche si puliscono allo stesso modo; alle beccaccie, beccaccini e tordi non si leva il gozzo, ma si sventrano soltanto per di sotto ad una coccia in modo che non si conosca.

**2. Anitra braciata (*braisée*) con cipolline. —**

— L'anitra (*canard*) è un uccello anfibio, il quale, benchè inferiore al pollame, tuttavia ben nutrita, trattenuta nelle acque correnti o risaie, giovine, grassa, forma un buon alimento. Prendete una bella anitra giovine, grassa, mortificata; nettatela come s'è detto sopra N. 1; tagliatele la testa e le gambe; cucita di bella forma, ponetela in tegame con 2 cipolle nette e tagliate, 1 ettogramma di burro, 30 grammi di lardo raschiato, sale, pepe, una foglia di lauro, fate rosolare il tutto a gran fuoco, aggiungetevi due bicchieri di brodo od acqua, uno di vino bianco ed uno d'aceto, fatela cuocere con fuoco sotto e sopra finchè tenera a cottura ridotta; posta sul piatto, tagliata in 10 pezzi, cioè 5 dello stomaco, 4 delle coscie ed 1 della schiena servitela guernita di cipolline (Vedi N. 8, guerniture) con sopra sugo della sua cottura. Se volete servirla col riso non mettete del vino o dell'aceto per cuocerla.

**3. Anitri (*canelons*) arrostiti allo spiedo od in tegame. —** Avrete 2 anitre giovini, grassotte; nettatele bene come si è detto sopra, tagliata la testa e le gambe, ben lavate, raccorciate loro le coscie, cucite di bella forma, spolverizzatele di sale, copritele con una fetta di lardo larga e sottile, legatele con filo spago; poste allo

spiedo, fatele cuocere a fuoco forte bagnandole di tanto in tanto con burro fuso; cotte tenere, di bel color dorato, non più rosse sotto le coscie, nette dal filo, tagliate in 8 pezzi, cioè 3 dello stomaco, 4 delle coscie ed 1 della schiena, servitele guernite di crescione. Si arrostitiscono in tegame come sopra N. 2, ma senza vino e aceto.

**4. *Sautés d'anitra in salsa Robert.*** — Nettate un'anitra mortificata (Vedi sopra N. 1); tagliatela in 10 pezzi, cioè 4 dello stomaco, 4 delle coscie, 2 della schiena; posti in tegame con burro, una cipolla trita, 30 grammi di lardo, fateli rosolare a fuoco forte, bagnateli con mezzo bicchiere d'aceto, un po' di brodo od acqua, sale e pepe; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra; cotti teneri a salsa ridotta, poneteli sul piatto, fate col loro sugo la salsa *Robert* (Vedi N. 17, salse) versatela sopra e serviteli. Se volete servirli col riso o con qualche *purée* non mettete dell'aceto. I *sautés* dell'oca si fanno allo stesso modo.

**5. *Oca braciata (braisée) all'inglese salsata.*** — Nettate bene un'oca mortificata (Vedi volaglia, N. 1), ponetele entro la pancia 2 cipolle con un po' di prezzemolo, 1 ettogramma di lardo, 10 foglie di salvia, un po' di sale e pepe triti; raccorciate le coscie, tagliatele la testa e le gambe, cucitela di bella forma, fatela cuocere in una braciara in ogni modo come si è detto sopra N. 2 per le anitre, aggiungendovi di tanto in tanto un po' d'acqua o brodo; cotta tenera a cottura ridotta, di un bel color dorato, tagliata in 16 pezzi, cioè 8 dello stomaco, 6 delle coscie e 2 della schiena, servitela con la salsa fatta col sugo della sua cottura (Vedi N. 18 e 22 salse). L'oca si arrostitisce pure allo stesso modo che si è detto per le anitre (Vedi sopra N. 3).

**6. *Oca farcita alla novarese.*** — Tritate 3 ettogrammi di coscia di vitello privata dai nervi, 2 ettogrammi di lardo, una cipolla, un po' d'aglio, prezzemolo, sale, pepe e spezie, tutto ben fino; unitevi 1 ettogramma di riso; avrete un'oca ben nettata come s'è detto sopra

N. 5, empitelà della suddetta farcia, forbitela e fatela cuocere allo stesso modo, ma senza vino (Vedi sopra N. 5); *cotta tenera*, tagliatela e servitela con un buon risotto fatto col sugo della sua cottura (Vedi composti, N. 17).

**7. Sautés d'oca alla purée di tomatiche.** —

Ben nettata un'oca (Vedi volaglia, N. 1), tagliatela in 16 pezzi; disossati un po', poneteli in tegame con 1 ettogramma di lardo trito con 2 cipolle ed un po' di prezzemolo, 1 ettogramma di burro fuso, un po' di sale e pepe; fateli rosolare a gran fuoco spruzzandoli con un po' d'acqua o brodo, aggiungendovi 6 belle tomatiche pelate, nette dalle parti dure e dai semi e tagliate a pezzi; fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra, cotti teneri serviteli di buon gusto.

**8. Cigno braciato in salsa piccante.** — Il cigno si mortifica e si cucina come le anitre e le oche; fate cuocere un cigno come s'è detto sopra N. 2 per l'anitra, oppure farcítelo e cuocetelo come l'oca (Vedi sopra N. 5) e servitelo con una salsa piccante fatta col sugo della sua cottura (Vedi N. 13, salse).

**9. Gallina faraona (pintade) arrostita o stufata.** — La carne della gallina faraona è rossiccia, d'un gusto tendente a quello della selvaggina; la gallina faraona giovane è un eccellente mangiare, essa si prepara, si cuoce in arrosto o stufata alla *braise* come il fagiolo (Vedi N. 8 e 9, del fagiolo) e si serve arrostita col crescione in insalata, e alla *braise* col riso o *choucroute* (Vedi N. 5, guerniture).

**10. Gallinetta faraona arrostita per ammalati.** — Nettate (Vedi volaglia, N. 1) una gallina faraona giovane; cucitela, tagliatele le gambe e posta in tegame di terra con 1 ettogramma di burro fresco, un po' di sale, fatela rosolare spruzzandola di tanto in tanto con acqua o brodo; finitela di cuocere con fuoco sotto e sopra; cotta tenera servitela col sugo della sua cottura sgrassato.

**11. Sautés di gallinette faraone al tartufi.** — Nettare 2 galline faraone giovani; tagliatele in 6 parti e date loro bella forma (Vedi disegno, tav. 4, fig. 12) dissossandole un po'; poste in tegghia con burro, sale, fatele rosolare a gran fuoco; bagnatele con mezzo bicchiere di vino di Madera, più uno di brodo e fatele cuocere tenere; mischiate 60 grammi di tartufi bianchi, netti e tagliati, il sugo di un limone un po' di prezzemolo trito e servitele.

**12. Pollo d'India, tacchino o gallinaccio, arrostito allo spiedo od in tegame.** — Nettare bene un grassotto e giovine pollo d'India (Vedi volaglia, N. 1); tagliate le gambe, raccorciate le coscie; cucito di bella forma (Vedi disegno, tav. 4, fig. 11), piccategli bene lo stomaco e le coscie con pezzetti di lardo tagliati grossi come una penna da scrivere e lunghi tre dita; infilzato con l'asta, legato fermo, involuppato con un foglio di carta unta saleggiata, ponetelo a fuoco forte da principio sul girarrosto, bagnatelo di tanto in tanto con burro fuso, e divenuto ben colorito diminuite il fuoco e finite di cuocerlo; tenero, non più rosso nel mezzo delle cosce, d'un bel color dorato, levate la carta, tagliatelo a fette sottili in più gran numero che potete secondo la grossezza del pollo, un po' dissossate dandole bella forma; poste sul piatto, guernite di crescione in insalata o di crostini di pane fritti nel burro con un po' di sugo ridotto, servite. Si arrostitisce in tegame con burro e sale, e con fuoco sotto e sopra spruzzandolo d'acqua o brodo, o meglio al forno, e si serve allo stesso modo. Se prima di arrostitirlo allo spiedo si pone sopra una larga fetta di lardo che l'inviluppi, o arrostito in tegame si ponga anche un po' di lardo, la sua carne resterà più sugosa e di buon gusto.

**13. Pollo d'India farcito alla Russa, salsato.** — Nettare un bel pollo d'India (Vedi N. 1, volaglia), dissossategli lo stomaco: prendete quindi 4 ettogrammi di coscia di vitello priva dai nervi, 2 ettogrammi di lardo,

un po' d'aglio e prezzemolo, tritate il tutto fino, pestatelo nel mortaio aggiungendogli 3 uova intiere, 1 ettogramma di burro, quanto un uovo di mollica di pane umidita appena nel fior di latte, un po' di sale, pepe, spezie, noce moscata, mezzo bicchiere di rhum; finito di pestare passato al setaccio o non, unitevi 4 ettogramma di tartufi neri pelati e di cocomeri verdi all'aceto, ogni cosa tagliata a dadi grossi come nocciuole; il tutto ben unito, empitene il pollo; cucito di bella forma, posto in una braciara o navicella di sua giusta grandezza con 2 cipolle, un po' di carota, di sedano, 2 foglie di lauro, 1 ettogramma di lardo raschiato, altrettanto di burro, un po' di sale, fatelo rosolare a fuoco forte, bagnandolo con mezzo litro di vino bianco con altrettanto di brodo od acqua e fatelo cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotto tenero, a cottura ridotta, di bel color dorato, tagliatelo a fette e servitelo con una salsa fatta col sugo della sua cottura (Vedi N. 3 e 24, salse). Invece del tacchino potete farcire qualunque volaglia e servirla con qualche salsa di vostro gusto.

**14. Pollo d'India braciato al riso.** — Nettate un bel pollo d'India (Vedi N. 1, volaglia), raccorciate le coscie, piegate le gambe, cucito di bella forma, posto in una braciara di sua giusta grandezza con 3 cipolle, 1 carota ed un po' di sedano, netti e tagliati, 2 ettogrammi di burro, un po' di lardo, fatelo rosolare a fuoco forte, bagnandolo con 1 litro d'acqua, un po' di sale e pepe, e fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra o meglio al forno; cotto tenero a cottura ridotta, di bel color dorato, ponetelo in un altro tegame con un po' del suo sugo e tenetelo al caldo; allungate con acqua o meglio con brodo la sua cottura affine di cuocere in essa la quantità di riso che desiderate, il quale messo e cotto al punto, acconciatelo di buon gusto (Vedi N. 17, composti); e se v'aggiungete dei tartufi bianchi resterà migliore; tagliate il tacchino, disponetelo sopra il riso e servite. Invece del

pollo d'India potete usare un cappone o altra volaglia.

**15. Pollo d'India alla lombarda.** — Nettare un bel giovine pollo d'India (Vedi volaglia, N. 1) levategli il filetto, fatene 8 pezzi dando loro la forma di costolette, e prive dai nervi e pellicola intingetele nell' uovo sbattuto con sale e pepe; avvolte nel pane grattugiato, ponetele su tegghia con burro fuso; tagliate quindi le gambe al pollo, disossate le coscie, riempitele d'una farcia fatta come si è detto sopra N. 13, cucitele dando loro la forma di piccoli giamboni, e fatele cuocere col resto del pollo come si è detto sopra N. 13 pel pollo d'India; cotte, tagliatele a fette; poste sul piatto salsatele (Vedi sopra, N. 13), ponetevi sopra i filetti che avrete fatti cuocere teneri, sugosi e di bel color dorato e servite caldo: oppure serviteli separatamente con diversa salsa ed avrete due piatti. Usasi pure farcire il pollo d'India coi tartufi neri come il fagiano alla *périgord* (Vedi sopra, N. 10) e si serve allo stesso modo.

**16. Cappone in salsa veneziana.** — Nettare un bel cappone (Vedi N. 1, volaglia), grasso, bianco; rompetegli un po' l'osso dello stomaco, raccorciate le coscie, piegate le gambe, cucitelo di bella forma; posto un momento nell'acqua bollente, levatelo, fregatelo con un po' di burro o lardo e con mezzo limone, ponetegli una sottile fetta di lardo sullo stomaco, involuppatelo con un foglio di carta ben unta; legato, posto in tegame di sua giusta grandezza, versategli sopra dell'acqua fredda finchè lo copra; mettetevi un po' di sale, fatelo cuocere adagio al suo punto, cioè fino a che ceda sotto la pressione delle dita, perchè troppo cotto perde del suo sapore; tratto fuori, nettato e tagliato (Vedi disegno, tav. 4, fig. 10), posto sul piatto con sopra la salsa veneziana fatta col brodo ridotto (Vedi N. 11, salse), servitelo.

**17. Cappone arrostito allo spiedo od in tegame.** — Preparate un cappone e arrostitelo allo spiedo

od in tegame allo stesso modo che si è detto pel pollo d'India (Vedi sopra, N. 12) e servitelo con insalata di crescione.

**18. Cappone braciato guernito alla financière.**

— Preparate e fate cuocere un bel cappone come si è detto sopra N. 14 pel pollo d'India; tagliato, servitelo guernito d'un intingolo alla *financière*, oppure di sparagi o di fagiolini (Vedi N. 10, 12 e 30 guerniture).

**19. Pollanca allessata, decorata alla tor-**

**gnette.** — Preparate e fate cuocere una bella pollanca come si è detto sopra N. 16 pel cappone; pelate quindi 8 cipolline grosse come noci, tagliatele in due per traverso, fatele cuocere un po' con acqua e sale; poste sopra un tondo formate tanti anelli: tritate o pestate un po' di prezzemolo, due acciughe, un po' di cerfoglio e un rosso d'uovo cotto duro; passate il tutto al setaccio, unitegli mezzo cucchiaio d'olio ed uno d'aceto, un po' di sale e pepe, empitene gli anelli delle cipolline, ponete la pollanca cotta, netta, bianca, intera o tagliata sul piatto, guernitela coi suddetti anellini, versatevi sopra un po' del suo brodo col sugo di due limoni e servitela.

**20. Pollanca allessata alla ravigote.** — Preparate e fate cuocere una pollanca come s'è detto sopra N. 16 pel cappone; tagliata a pezzi, posta sul piatto, versatele sopra una buona salsa verde fatta col suo brodo (Vedi N. 23, salse) e servitela. Potete servire in questo modo qualunque volaglia o selvaggina sì a piume che a peli.

**21. Pollanca arrostita o braciata, guernita.**

— Arrostita e fate cuocere alla *braise* una pollanca come s'è detto sopra N. 12 e 14 pel pollo d'India e servitela allo stesso modo.

**22. Filetti di pollanca decorati alla suprême.**

— Nettare 4 pollanche (Vedi N. 1, volaglia), levate la pelle dello stomaco, distaccate i due filetti grossi e due filettini gentili; levate sottilmente la pellicola di sopra;

umidite i grossi con un po' di bianco d'uovo e fategli sopra a vostro gusto una bella decorazione (Vedi disegno, tav. 4, fig. 3 e 4) con fettine sottili di tartufi neri, lingua salata cotta e cocomeri verdi all'aceto: date la forma d'anelli ai filetti gentili; umiditi d'uovo, copritene 4 di tartufi neri triti fini e 4 di lingua salata pure trita, e ponete tutti i filetti su tegghia con burro fuso. Fate con le coscie e carcame una salsa finita. (Vedi N. 4, salse); aggiungetevi il sugo di un limone, un po' di prezzemolo trito e 30 *quénelles* fatti come a N. 29, zuppe. Posti i filetti a fuoco forte fateli cuocere; cotti nel mezzo, di bel color biondo, spolverizzati di sale, poneteli in corona sul piatto con tramezzo delle fette di lingua salata e di pane fritte nel burro della medesima forma dei filetti e che i filetti gentili restino sopra; versate la salsa nel mezzo coi *quénelles* e servite.

**23. Coscie di pollanca farcite in salsa *périgueux*.** — Levate l'osso a 8 coscie di pollanca; fate un po' di farcia che basti per riempire le coscie, come si è detto sopra N. 13 pel pollo d'India; farcite le coscie; cucite, poste in tegame, fatele cuocere come si è detto a N. 13 pel pollo e servitele con salsa *périgueux* fatta col sugo della loro cottura (Vedi N. 21, salse).

**24. Pollanca alla *chipolata*.** — Nettare bene una bella pollanca (Vedi N. 1, volaglia) preparata come il pollo d'India (N. 13). Fate quindi tondi come castagne 12 pezzi di carote, pulite 16 cipolline di uguale grossezza e fatele cuocere insieme con un po' di brodo od acqua, burro, sale, un pizzico di zucchero; cotti teneri a cottura ridotta lasciateli raffreddare e aggiungetevi 16 castagne cotte abbrustolite; tritate quindi 2 ettogrammi di coscia di vitello con 1 ettogramma di lardo, un po' di prezzemolo, pestate il tutto nel mortaio con due uova intiere, un po' di sale, pepe, rhum e mischiate leggermente tutto questo colle cipolle, castagne e carote già cotte, ma non troppo; riempitene la pollanca, cucitela di bella

forma; posta in tegame fatela cuocere come si è detto a N. 13 pel pollo d'India, e servitela tagliata con salsa spagnuola fatta col sugo della sua cottura (Vedi N. 3, salse). Potete farcire in questo modo qualunque volaglia.

25. **Fricassée di pollastri alla cavaliere.** — Nettate 3 pollastroni (Vedi N. 1, volaglia), levate loro i filetti, come sopra N. 22, con un pezzo dell'osso dell'ala insieme, piccatene due di lardo, cesellatene due di tartufi neri e 2 di cocomeri verdi; la cesellatura si fa tagliando un po' il filetto per traverso, umidito con bianco d'uovo s'impiantano le fettine di tartufi od altro, non più grosse d'un centesimo, in maniera da formare come le squame d'un pesce (Vedi disegno, tav. 4, fig. 5, 6 e 7) fate lo stesso pei filetti gentili; tagliate quindi le gambe al pollo, levate l'osso delle coscie, fate due pezzi del carcame e ponetelo colle coscie in tegghia con burro fuso; fateli rosolare, mischiatevi 30 grammi di farina e fritta un po' versate un bicchiere di vino bianco, due di brodo od acqua, ed un po' di sale, coprite e fate cuocere finchè tenero; legate la salsa con 2 rossi d'uova sbattuti con un po' d'acqua, il sugo d'un limone, un po' pi prezzemolo trito, sale e pepe; fatela rappigliare sul fuoco senza lasciarla bollire, poste le coscie sul piatto passate la salsa alla stamigna, versatela sopra ed aggiungetevi i filetti che avrete fatti cuocere come si è detto sopra N. 22 per la pollanca, più un tartufo nero grosso cotto nel vino e 8 creste di gallo cotte (Vedi N. 29, guerniture), il tutto disposto sul piatto di bella forma (Vedi diseg., tav. 4, fig. 16), servitelo.

26. **Fricassée di pollastri alla béchamelle.** — Nettate due pollastri (Volaglia N. 1); posti in tegame con un po' di burro, sale, due bicchieri d'acqua o brodo fateli cuocere; cotti teneri, ma non troppo, tagliateli in 5 pezzi, cioè due dello stomaco, due delle coscie ed uno della schiena e riponeteli in tegame; versatevi sopra una salsa *béchamelle* (Vedi N. 5, salse) fatta col brodo e con fior di latte, bolliti un po' serviteli di buon gusto.

**27. Pollastri arrostiti allo spiedo od in tegame, guerniti.** — Nettare 2 bei pollastri (Vedi N. 1, volaglia), tagliate le gambe, raccorciatele, cuciteli di bella forma, piccatene uno con lardo e l'altro copritelo d'una larga e sottile fetta di lardo; salateli, legati con filo spago, aggiustateli sullo spiedo; involuppati con un foglio di carta unta, legati fermi cuoceteli a fuoco forte bagnandoli di tanto in tanto con burro fuso; cotti teneri, non più rossi nel mezzo delle coscie, d'un bel color dorato, levateli, e netti tagliateli in 8 pezzi, cioè 3 dello stomaco, 4 delle coscie ed 1 della schiena e serviteli con del crescione fatto in insalata o con crostini di pane fritti nella leccarda. Ovvero arrostiti i pollastri in tegame con burro, sale e con fuoco sotto e sopra o meglio al forno spruzzondoli di tanto in tanto con un po' d'acqua finchè cotti teneri sugosi di color dorato, e serviteli come sopra.

**28. Pollastri braciati al riso od ai tagliatelli.** — Nettare due pollastri (Vedi N. 1, volaglia), date loro bella forma piegando loro le gambe sopra o tagliandole vicino alla coscia e facendo entrare l'osso di queste sotto la pelle e cucendoli; posti in tegame con 1 ettogramma di burro, 1 cipolla, 30 grammi di lardo, un po' di carota, sedano e sale, fateli friggere di color biondo bagnandoli di tanto in tanto con mezzo bicchiere di brodo od acqua; fateli poscia cuocere con fuoco sotto e sopra; cotti teneri a cottura ristretta, tagliateli senza dividere i pezzi; posti sul piatto guerniteli d'un buon risotto o tagliatelli (Vedi N. 17 e 19, composti) o di una giardiniera, o di piselli, o alla *financière* (Vedi N. 3, 11 e 30, guerniture), staccate il loro sugo con un po' di brodo, versateglielo sopra e serviteli.

**29. Pollastrina in bianco per gli ammalati.** — Avrete una bella pollastrina bianca, grassa, tenera, un po' mortificata, nettata, lavata, cucita di bella forma; sbollentata un momento con acqua, fregatela bene con un po' di burro; involuppatela nella carta bianca unta

di burro; posta in tegamino con 2 bicchieri d'acqua fresca ed un po' di sale, fatela cuocere finchè tenera, tagliatela e servitela con un po' del suo brodo.

**30. Pollastrino o cappone arrostito per ammalati.** — Nettate e lavate un pollastrino tenero od un cappone; cucito, posto in tegamino di terra con 1 ettogramma di burro, un po' di sale, fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotto tenero, di color dorato, servitelo con sotto il suo sugo sgrassato.

**31. Fricassée di pollastro per ammalati.** — Fate cuocere un pollastro come s'è detto sopra N. 29 a cottura ristretta; fate quindi friggere 2 cucchiari da caffè di farina bianca con 30 grammi di burro; bagnatela col brodo del pollastro e con mezzo bicchiere di latte e fiore e fatela bollire tramenando finchè resti liscia; ponetevi entro il pollastro tagliato in quattro, e bollito un momento, servitelo giusto di sale e con il sugo d'un limone se è permesso all'ammalato.

**32. Sautés di pollastrino in epigramine per ammalati.** — Nettate un pollastrino, levategli i filetti dello stomaco, pelato, disossato coll'osso dell'ala tagliato a metà, intingetelo nell'uovo sbattuto, con un po' di sale; ravvolto nel pane grattugiato ponetelo in tegamino con burro fuso; staccate quindi le coscie, prive delle gambe, levate l'osso lungo e fate 2 pezzi della schiena; posto il tutto in tegame fatelo biondeggiare, mischiatevi due cucchiari di farina bianca e fritta un po' bagnatela con un bicchiere di brodo od acqua, un po' di sale e fate cuocere adagio finchè tenero e a salsa ristretta; ponete le coscie sul piatto coi filetti che avrete fatti cuocere a fuoco dolce e ben coloriti d'ambe le parti, sgrassate la salsa, passata alla stamigna, versatela nel mezzo e servite.

**33. Pollastri alla milanese ai funghi freschi.** — Nettate due pollastri teneri; tagliati in due, disossati un poco, infarinateli; posti in tegghia con 1 ettogramma di burro, fateli biondeggiare d'ambe le parti; aggiunge-

tevi 2 ettogrammi di piccoli funghi freschi, netti, lavati e tagliati a fettine, un po' di prezzemolo trito con un po' d'aglio, sale, pepe, 2 cucchiaini d'aceto un po' di brodo od acqua, e bolliti 10 minuti serviteli.

**34. Sautés di pollastri alla Marengo.** — Netate 2 pollastri (Vedi N. 1, volaglia), tagliati in 6 parti, cioè 3 dello stomaco, 2 delle coscie ed 1 della schiena (Vedi disegno, tav. 4, fig. 12), più le ali ed il collo, puliti dagli ossicini e dalle gambe, date loro bella forma levando l'osso superiore delle coscie; posti in tegghia con 30 grammi d'olio, 1 ettogramma di burro, 2 cipolle, 1 carota, un po' di sedano, mondate e tagliate a fettine, fate biondeggiare il tutto; mischiate 20 grammi di farina bianca o meglio della salsa spagnuola (Vedi N. 3, salse), più 2 bicchieri di brodo od acqua, un po' di sale e pepe; fateli cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotti teneri a salsa ridotta, ponete la volaglia sul piatto, sgrassate e passate al setaccio la salsa sola od anche colla verdura, versatela sopra e servite.

**35. Sautés di pollastri col riso o polenta o lattata.** — Preparate e tagliate 2 pollastri come a N. 34; posti in tegghia con 1 ettogramma di burro, un po' di sale, fateli rosolare, aggiungetevi una salsa spagnuola (Vedi N. 3, salse) oppure un po' di farina bagnandola dopo averla fritta un po' con del brodo, e fate cuocere; cotti teneri serviteli sopra una polentina o risotto (Vedi N. 12 e 17, composti), ovvero con *purée* (Vedi N. 22 e 26, guerniture).

**36. Sautés di pollastri alla piemontese coi tartufi.** — Preparate e tagliate come sopra N. 34 due pollastri; posti in tegghia con 1 ettogramma di burro fateli friggere adagio spruzzandoli con un po' d'acqua, due cucchiaini d'aceto, un po' di sale e pepe; cotti teneri, non più rossi nel mezzo delle cosce, di bel color dorato, aggiungetevi 2 ettogrammi di tartufi bianchi, netti, lavati, più un po' di prezzemolo ed aglio triti, bolliti un poco aggiungendovi acqua o brodo, se fa d'uopo, e servite.

**37. Sautés di pollastrini alla confadinesca.**

— Nettare e tagliate 2 pollastri come sopra N. 34; frigate quindi adagio in padella 4 cipolle tagliate a fette sottili con 2 ettogrammi di burro; divenute bionde aggiungetevi i pollastri e frigeteli adagio; cotti teneri, non più rossi nel mezzo delle coscie, giusti di sale e pepe serviteli; oppure un po' coloriti i pollastri mettete 2 cucchiari di farina, e fritta un po' bagnatela con mezzo bicchiere di brodo od acqua ed il sugo d'un limone od un po' d'aceto; cotti teneri e di buon gusto serviteli.

**38. Sautés di pollastri alla francese al vino**

**di Madera.** — Tagliate 2 pollastri come sopra N. 34; posti in tegame o padella con 2 ettogrammi di burro, fateli friggere scuotendoli; divenuti di color biondo, mischiate mezzo cucchiaio di farina bianca, e fritta un po', versatevi sopra mezzo bicchiere di vino di Madera, un bicchiere di brodo, più 1 ettogramma di tartufi neri pelati e tagliati a soldi, un po' di pepe, sale, prezzemolo trito ed il sugo d'un limone; cotti teneri a salsa ristretta serviteli.

**39. Sautés di piccioni alla monferrina.** — Nettare 3 piccioni giovani (Vedi N. 1, volaglia), tagliati in 4 pezzi, netti un po' dagli ossicini, posti in tegame con 1 cipolla, mezza carota, un po' di sellero tagliati a cordoncini lunghi due dita, 1 ettogramma di burro, fateli cuocere adagio; divenuti di color biondo, mettete mezzo cucchiaio di farina; fritta un po', aggiungetevi 1 bicchiere di brodo od acqua, 2 cucchiari d'aceto, un po' di sale, e pepe, e cotti teneri serviteli.

**40. Sautés di piccione in salsa rémolade.** — Tagliate e mettete in tegame come sopra N. 39, tre piccioni con 1 ettogramma di burro; fateli colorire sul fuoco d'ambe le parti; aggiungetevi una salsa *rémolade* (Vedi N. 13, salse) un po' allungata, cotti teneri serviteli.

**41. Piccioni stufati con cipolline.** — Nettare, lavate e cucite di bella forma (Vedi disegno, tav. 4, fig. 13), 3 piccioni oppure pollastri; posti in tegame con 1 etto-

gramma di burro, 30 grammi di lardo raschiato, 40 cipolline grosse come noci e forate dalla parte della radice; fateli rosolare, versatevi sopra 2 bicchieri di brodo od acqua, mezzo d'aceto, un po' di sale, pepe, un pizzico di zucchero, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra; cotti teneri a cottura ristretta, netti dal filo, tagliati in 4, serviteli colle cipolline all'intorno; invece delle cipolline potete mettere delle rape tagliate a dadi.

**42. Piccioni alla béchamelle guerniti di patate.** — Netti 3 piccioni, posti in tegame con 1 bicchiere d'acqua, altrettanto di fior di latte, un po' di sale, fateli cuocere adagio; cotti teneri mischiate un po' di farina cotta (Vedi N. 2, salse) ed un po' di fior di latte; fateli bollire scuotendo il tegame affine di rendere unita e liscia la salsa; tagliate i piccioni in 4 e poneteli sul piatto; passate la salsa alla stamigna, unitele 30 patate cotte (Vedi N. 2, guerniture), il sugo d'un limone, giusta di sale, versatela all'intorno dei piccioni e servite. Invece dei piccioni potete mettere dei pollastri.

**43. Piccioni arrostiti, braciati, guerniti.** — I piccioni si preparano e si arrostitiscono tanto allo spiedo che in tegame come i pollastri (Vedi sopra, N. 27), così pure braciati (Vedi N. 28, pollastri) e si guerniscono e servono allo stesso modo.

**44. Piccioni sulla gratella in salsa alla *maitre d'hôtel*.** — Nettate e tagliate in due (Vedi disegno, tav. 4, fig. 14) 3 piccioni; marinateli per 2 ore con un po' d'aceto, olio, sale, pepe, mezza cipolla tagliata e prezzemolo trito; asciugati, umiditi di burro fuso, posti sulla gratella a brace ardente, fateli abbronzire d' ambe le parti; cotti, non più rossi nel mezzo delle coscie serviteli colla salsa alla *maitre d'hôtel* (Vedi N. 16, salse); potete adoperare dei pollastri invece dei piccioni.

**45. Piccioni panati in salsa *Robert*.** — Marinateli 3 piccioni come sopra N. 44; asciugati, bagnateli nell'uovo sbattuto con 60 grammi di burro fuso, un po'

di prezzemolo trito, sale, pepe e spezie; avvolti nel pane grattugiato, posti sulla gratella, fateli cuocere adagio; cotti non più rossi nel mezzo delle coscie, ben coloriti d'ambe le parti, posti sul piatto versatevi sopra la salsa *Robert* (Vedi N. 17, salse) e serviteli. Fannosi allo stesso modo i pollastrini.

46. **Ragoût od intingolo di ventrigli, ale, testa ai funghi.** — Avrete dei colli, ale, ventrigli, fegati, nettati e tagliati; tritate delle cipolle poste in tegame con burro ed un po' di lardo trito, fatele biondeggiare; aggiungetevi i suddetti pezzi, dei funghi freschi, tagliati e fritti un po', mettetevi della farina bianca, frigate ancora, quindi versatevi sopra del brodo od acqua, un po' di sale, pepe, il sugo d'un limone, od un po' di aceto, cotto il tutto adagio e tenero servite. Si può mettere dei cipollini invece dei funghi.

47. **Intingolo di piccioni o pollastri alla borghese.** — Mondate 30 cipolline grosse come noci, fate altrettanti pezzi della medesima grossezza di carote e di rape; posti in tegame con 2 ettogrammi di burro, fateli rosolare, aggiungetevi 2 piccioni o pollastri netti e fatti a pezzi, un po' di sale, pepe, spezie, un pizzico di zucchero, fateli friggere scuotendoli e spruzzandoli con un po' di brodo od acqua e qualche goccia d'aceto; cotti adagio e divenuti teneri serviteli.

48. **Intingolo di piccione ai zuccottini.** — Nettate 3 piccioni (Vedi N. 4, volaglia); tagliati in 4, posti in tegame con mezza cipolla, un po' di prezzemolo, 60 grammi di lardo triti, 1 ettogramma di burro e frigeteli un po'; aggiungetevi 20 zuccottini grossi come noci, netti dal gambo, raschiati e tagliati in due od in quattro; frigeteli di color biondo scuotendo il tegame; unite un po' di sale, pepe, un po' d'acqua se fa d'uopo, il sugo d'un limone od aceto, coprite e finite di cuocerli adagio; divenuti teneri, serviteli. Invece dei zuccotti potete mettere delle patate o delle tomatiche pelate tagliate in quattro, nette dai semi e dalle parti dure.

## ARTICOLO 18

## DEL PESCE D'ACQUA DOLCE



1. **INTRODUZIONE.** — La carne del pesce in generale è poco nutritiva e quella di mare è più nutritiva di quella del pesce d'acqua dolce. Il pesce che sta nell'acqua corrente od in alto mare è più prezioso di quello delle acque stagnanti, perchè quest'ultimo sente odore di melma. La carne del pesce ben cucinata è eccellente e si digerisce facilmente anche dagli ammalati.

2. **Anguilla arrostita allo spiedo od in tegame** — L'anguilla ha le carni bianche assai gustose, ma è pesante allo stomaco a cagione della sua grassa nauseante, epperchè debbesi cercare di privarla il più che si può dalla grassa. Abbrostolite, nettate e marinate un'anguilla (Vedi N. 1, frittture magre), tagliata a pezzi lunghi tre dita (Vedi disegno, tav. 5, fig. 7), infilatela con un'asticciuola e frammezzo ai pezzi d'anguilla una fettina di pane, una fetta di limone priva dalla scorza, una foglia di lauro; legata allo spiedo, attaccatela al girarrosto con fuoco forte, bagnandola di tanto in tanto con burro fuso, cotta di bel color dorato, spolverizzata di sale, nettatela e posta sul

piatto con sugo di limoni o con patate fritte (Vedi N. 23, frittiture magre), servitela. Per cuocerla in tegame si prepara allo stesso modo, ma invece d'infilzarla nell'asticciuola, infilatela con una bacchettina di legno e posta in tegame con sale e pepe, umidita di burro, fatela cuocere con fuoco sotto e sopra, cotta tenera, di bel color dorato servitela con insalata con salsa alla *maitre d'hôtel* (Vedi N. 16, salse).

3. **Anguilla stufata alla borghese.** — Nettate e lavate 2 acciughe, 1 cipolla, un po' di prezzemolo, 30 grammi di capperi agretti, tritate il tutto fino; posto in tegame con 1 ettogramma di burro e fritto un poco aggiungetevi 6 ettogrammi d'anguilla tagliata a pezzi lunghi tre dita stata nettata e marinata (Vedi N. 1, frittiture magre), frigetela come asciutta, mischiate mezzo cucchiaino di farina bianca e fatela friggere leggermente, mescolando, mettetevi mezzo bicchiere di vino bianco, un po' d'acqua, sale, pepe e spezie, e fatela cuocere tenera a salsa ristretta, sgrassatela e servitela colla salsa; se aggiungete 2 ettogrammi di funghi freschi, netti e tagliati a fette resterà migliore.

4. **Filetti d'anguilla panati con salsa di tomatiche.** — Nettate e marinate un'anguilla (Vedi N. 1, frittiture magre), spaccata in due per lungo, netta dalle reste, tagliatela a pezzi lunghi 6 centimetri, intrisi nell'uovo sbattuto con un po' di prezzemolo ed aglio triti, sale, pepe e spezie, ravnolti nel pane grattugiato, posti su tegghia o padella con burro fuso, fateli friggere adagio, cotti nel mezzo, ben coloriti d'ambe le parti, serviteli sul piatto con sotto la *purée* di tomatiche (Vedi N. 21, guerniture) oppure con dei funghi agretti e triti.

5. **Filetti d'anguilla alla piemontese.** — Preparate i filetti come sopra N. 4, infarinateli, posti su tegghia con burro fuso, frigeteli a gran fuoco, un po' coloriti, aggiungetevi un po' di prezzemolo ed aglio triti, 30 grammi di tartufi bianchi, mezzo bicchiere di vino di Madera,

sale, pepe, il sugo di un limone; finite di cuocerli rivolgendoli adagio senza guastarli, poneteli in giro sul piatto colla salsa e serviteli.

**6. Anguilla in salsa ai capperi.** — Nettare e marinare un'anguilla di 6 ettogrammi (Vedi N. 1, frittura magre), tortigliatela in forma di cerchio passandole un pezzo di legno, posta in tegame con un bicchiere d'aceto, 2 d'acqua, un po' di cipolla, carota, sedano, prezzemolo, netti e tagliati a fettine, sale e pepe, fatela bollire adagio per 20 minuti, nettatela e servitela con la salsa fatta col sugo della sua cottura sgrassata (Vedi N. 10, salse).

**7. Barbio fritto alla milanese con tartufi.** — Disquamate, sventrate e lavate 4 barbi d'un ettogramma ciascuno, asciugateli, infarinateli, posti su tegghia con 1 ettogramma di burro fuso, frigeteli a fuoco forte, coloriti d'ambe le parti, non più rossi nel mezzo, spolverizzati di sale, poneteli sul piatto. Gettate nella tortiera un po' di prezzemolo trito con aglio, il sugo d'un limone od un po' d'aceto, 1 ettogramma di tartufi bianchi netti, e tagliati a fette sottili, fate friggere un momento aggiungendovi un po' d'acqua, sale e pepe, staccate tutto bene, versateli sopra i pesci e serviteli caldi.

**8. Barbio stufato alla casalinga in vari modi.**

— Nettare 4 barbi come sopra N. 7 e tagliateli in due per traverso; ponete quindi in tegame una cipolla con un po' di prezzemolo triti fini, più un ettogramma di burro, frigate un poco, mischiate mezzo cucchiaio di farina e fritta un po' aggiungetevi i pesci mescolando adagio, bagnateli con un bicchiere d'acqua ed il sugo di un limone od un po' d'aceto, sale e pepe, e finite di cuocerli, cotti teneri serviteli. Potete anche mettere a cuocere coi pesci dei funghi freschi triti, o delle tomatiche nette dalla pelle e semi.

**9. Carpione in salsa veneziana.** — Il carpione è quasi meglio un po' mortificato che fresco, le sue carni sono rossiccie, se è d'acqua chiara, non troppo vecchio,

fritto o graticolato (Vedi N. 18, frittiture magre), è buon mangiare, ma se è d'acqua stagnante ha un odore ripugnante.

Avrete un carpione di 8 ettogrammi squamato, netto, marinato (Vedi N. 1, frittiture magre), involuppatelo in carta oliata, legato con filo spago, posto in navicella con una cipolla, un po' di prezzemolo, 2 bicchieri d'acqua, 1 di vino bianco e mezzo d'aceto, una foglia di lauro, un po' di sale e pepe, fatelo bollire per 15 minuti, posto sopra un tondo ovale e netto dalla carta versategli sopra la veneziana fatta col brodo della sua cottura (V. N. 11, salse) e servitelo. Potete pur cuocerlo in tegame tagliato a pezzi.

**10. Carpione guernito alla marinara (maletole).** — Fate cuocere con vino bianco un bel carpione come sopra N. 9, avrete un'anguilla di 3 ettogrammi con altrettanto di tinche, nettatele (Vedi N. 1, frittiture magre); ponete in tegame 2 cipolle tagliate a dadolini, frigatele bionde con 1 ettogramma di burro, aggiungetevi l'anguilla e tinca tagliati a pezzi grossi come noci e fritte un po', mettete un cucchiaio di farina, mescolate leggermente, versatevi sopra mezzo litro di buon vino nero, sale, pepe e spezie, e fate cuocere a salsa ristretta. Ponete il carpione cotto sul piatto ovale, guernitelo coi pezzi d'anguilla e tinca con tramezzo delle cipolline che avrete cotte a parte (Vedi N. 8, guerniture); unite la salsa dell'anguilla alla cottura delle cipolline e finita di buon gusto versatela sopra al carpione, ponete ancora sopra questo dei gamberi cotti (Vedi *hors d'œuvres*, N. 10) il tutto ben disposto di bella figura e servite caldo.

**11. Carpione decorato di tartufi neri all'Italiana.** — Fate cuocere un carpione come sopra N. 9, a metà cottura lasciatelo raffreddare, fate quindi una farcia con 3 ettogrammi di carne di luccio netta dalla pelle e reste, pestatela fina nel mortaio con 2 ettogrammi di burro e 2 ettogrammi di mollica di pane cotta con

mezzo bicchiere di fior di latte, divenuta asciutta e fredda più un po' di sale, pepe, spezie, prezzemolo ed aglio triti, ed un uovo intiero, il tutto ben pesto ed unito passatelo al setaccio e mescolate che resti ben liscia, asciugate il carpione, posto su tortiera unta, fategli sopra uno strato di farcia spesso uno scudo, lisciatelo, umidito di bianco d'uovo decoratelo con tartufi neri a forma di squame di pesce, copritelo con carta unta e ponetelo al forno o ponetegli della brace sopra affinchè la farcia si raffermi; fate col resto della farcia tante pallottole (Vedi N. 29, zuppe), unitele ad una salsa magra (Vedi N. 20, salse), ponete il carpione sul piatto, guernitelo di detta salsa, e servite.

**12. Filetti di carpione decorati alla lattata di patate.** — Sventrate 2 carpioni, di 2 ettogrammi ciascuno, lavateli, tagliateli in due, levate tutte le reste, passate il coltello che tagli bene fra la carne e la pelle e così avrete il filetto netto, date loro una bella forma a cuore (Vedi disegno, tav. 5, fig. 3), cesellateli, cioè decorateli piantandoli, dopo averli umiditi con bianco d'uovo, delle fettine di tartufi neri grosse un centesimo, e di comeri verdi all'aceto; poneteli di bella figura a forma di scaglie, posti in tegame con burro fuso fateli cuocere con fuoco sotto e sopra per 10 minuti, spolverizzati di sale serviteli con sotto la lattata di patate (Vedi N. 21, guerniture).

**13. Lontra (*Lutra*) acconciata di buon gusto.** — La lontra è un animale anfibio che abita in caverne vicino ai fiumi, nutrendosi di pesci; la sua pelle è ricercata, ma la carne è ordinaria, sente l'odor del pesce; tuttavia presa giovane, pelata, sventrata, tagliate le gambe, fatta a pezzi od intera, marinatela due giorni in terrina con cipolla, selleri, carote, prezzemolo, porri mondati e tagliati, olio fino, un po' d'aceto, sale, pepe, spezie, timo e lauro; mettetela in tegame col legume della marinata, 2 ettogrammi di burro, fatto rosolare, bagnatela con mezzo

litro di vino bianco e sale, fatela cuocere adagio finchè è tenera a cottura ristretta; posta sul piatto, distaccate la sua cottura, digrassatela, passatela, legatela con un po' di farina e butirro fritto, formate una salsa ben condita e versatela sopra. Nei giorni di grasso si aggiunge del lardo.

**14. Lotta acefala (*botatris*) arrostita o stufata alla poulette.** — La lotta, pesce di lago o di fiume, ha la carne bianca e d'un eccellente gusto. Avrete una lotta tagliatele le reste all'intorno, spellatela, sventrata, lavatela, marinatela per 2 ore con olio, aceto e friggetela (Vedi N. 8, frittura magre) e sarà eccellente. Oppure prendete 2 lotte di 2 ettogrammi ciascuna, tagliatele a pezzi lunghi tre dita, dopo averli puliti, fateli a cerchio; posti in tegame con 1 ettogramma di burro, mezza cipolla, un po' d'aglio e prezzemolo trito, friggeteli un po', unitevi mezzo cucchiaino di farina e frita un poco bagnatela con un bicchiere di vino bianco, altrettanto d'acqua, un po' di sale e pepe, fate cuocere per 15 minuti, cotti a salsa ristretta poneteli sul piatto, legate la salsa con 3 rossi d'uova sbattuti con un po' d'acqua, fatela rappigliare sul fuoco senza lasciarla bollire, versatela sul pesce e servite.

**15. Della trota e sue diverse specie.** — Delle trote ve ne sono di quattro specie: 1° una bruna di mare che sta nello sbocco dei fiumi nel mare risalendo i fiumi, ha la carne rossa, assai delicata, abbonda nella Senna, e vien detta salmone; 2° V'è la trota dei fiumi correnti, acque vive, laghi, ha la carne d'un rosso pallido, è ottima di gusto, facile a digerirsi, e la prescrivono persino agli ammalati; 3° Avvi la trota di montagna che rimonta i fiumi, benchè rapida ne sia la corrente e fredda l'acqua, essa è macchiata di tanti puntini rossi, è detta *saumonée*, ha la carne rossa come il salmone, ma più gustosa e superiore a tutte le trote; si digerisce facilmente ed abbonda nei nostri fiumi alpini e nella Savoia; 4° V'è fi-

nalmente *Thumble chevalier*. La trota *saumonée* è molto stimata, viene assai grossa ed abbonda nel lago di Ginevra. In generale le trote vengono assai grosse tanto nei fiumi che nei laghi, si cucinano tutte approssimativamente allo stesso modo. Esse devono essere mangiate freschissime.

16. **Trota al *court-bouillon* guernita di patate con salsa.** — Nettare e fate bianca una bella trota (Vedi N. 1, frittura magre), fregata con mezzo limone, involupata con carta bianca unta d'olio, ponetela in navicella a doppio fondo, fatta a posta per trarre fuori il pesce senza guastarlo; mondate indi 3 cipolle, 1 carota, un po' di sellero, tagliati, posti in tegame sul fuoco con olio, un po' di lauro, timo, garofani, coriandoli, fateli friggere di color biondo, mettetevi 2 parti d'acqua ed una di vino bianco in tutto la quantità necessaria per coprire la trota, più un po' di pepe intero, prezzemolo, un po' d'aceto, fate bollire il tutto per 20 minuti, passatelo allo scolatoio e versatelo sopra il pesce; fate cuocere adagio questo per 40 minuti più o meno secondo la grossezza della trota, e si conosce quando è cotta facendo un piccolo taglio profondo vicino alle reste della schiena, che non sia più rossa, tratta col doppio fondo su tovaglia, nettatela dalla carta, ponetela sul piatto ovale intiera o tagliata a quadretti larghi e lunghi tre dita (Vedi disegno, tav. 5, fig. 2), guernitela con patate cotte con un po' d'acqua e sale (Vedi N. 2, guerniture) e servitela con una salsa olandese a parte nella salsiera (Vedi N. 6, salse); la verdura che adoperate per fare il *court-bouillon* potete anche metterla a cuocere col pesce senza farla friggere. In questo modo potete far cuocere qualunque pesce sia d'acqua dolce che di mare.

17. **Pezzo di trota o trotolina alla lattata di tomatiche.** — Avrete un pezzo di trota od una trotolina netta e resa bianca (Vedi N. 1, frittura magre), involupata in carta unta d'olio, legata con filo spago, posta in tegame di adatta grandezza con una cipolla, un

po' di carota, sellero, prezzemolo, tagliati; copritela appena con due parti d'acqua ed una di vino bianco acidetto o aggiungetevi un po' d'aceto, più una foglia di lauro, un po' di sale, pepe e garofani interi, fatela bollire adagio tanto che frema per 30 minuti o meno se piccola; tratta fuori, scolata e netta dalla carta e filo servitela sopra una *purée* di tomatiche (Vedi N. 21, guerniture).

**18. Pezzo di trota alla *financière* al grasso.**

— Fate netto un pezzo di trota d'un chilogramma (Vedi N. 1, frittura magre), copritelo con fette sottili di lardo e legatelo con filo: fate quindi rosolare in tegame 2 cipolle, un po' di carota, sedano, prezzemolo con 1 ettogramma di burro, versatevi sopra 2 bicchieri di vino di Malaga ed uno d'acqua, un po' di sale e pepe, aggiungetevi il pesce e fatelo cuocere adagio con fuoco sotto e sopra bagnandolo di tanto in tanto coll' istessa cottura; cotto non più rossa la carne sotto le reste della schiena, ponetelo sul piatto intero o tagliato a pezzetti lunghi e larghi tre dita, guernitelo d'una *financière* fatta di grasso (Vedi N. 30, guerniture) e di 4 *quenelles* decorati di prezzemolo e di 6 gamberi cotti (Vedi N. 10, *hors-d'œuvres*), il tutto ben disposto di bella figura, servitelo salsato. Se volete aver il pesce al magro non mettete il lardo, guernitelo d'una *financière* fatta di magro staccando la cottura del pesce, unitela ai *quenelles* fatti con farcia magra (Vedi N. 11, carpione), aggiungetevi ancora dei piccoli funghi e cocomeri all'aceto e servite caldo.

**19. Trota guernita alla giardiniera.** — Fate cuocere un pezzo di trota come sopra N. 18 adoperando qualunque sorta di vino bianco con un po' d'aceto ed acqua; cotto al suo punto, posto sul piatto, guernitelo della giardiniera (Vedi N. 3, guerniture) oppure di sparagi, piselli e funghi (Vedi N. 10, 11 e 15, guerniture).

**20. Filetti di trota panati all'acetosella.** — Netti e resi bianchi 6 ettogrammi di trota (Vedi N. 1, frittura magre), priva dalle reste, tagliatela a pezzetti lunghi e

largh  
trito.  
pane  
fat.  
col  
con  
o

e  
a  
e

larghi tre dita, intrisi nell'uovo sbattuto con prezzemolo trito, sale, pepe, qualche goccia d'aceto, avvolgeteli nel pane grattugiato fino, posti su tegghia con burro fuso, fateli friggere adagio; cotti, non più rossi nel mezzo, ben coloriti d'ambe le parti, posti sul piatto in giro serviteli con sotto la *purée* d'acetosella (Vedi N. 27, guerniture) o con altra guernitura (Vedi N. 14, guerniture).

21. **Trotoline fritte alla borghese.** — Nettare e rendete bianche 4 trotoline d'un ettogramma ciascuna, asciugate, infarinatele; avrete in padella su fuoco forte 60 grammi di burro con altrettanto d'olio bollente, gettate in essa le trote e friggetele; colorite d'ambe le parti e cotte non più rosse nel mezzo sotto le reste della schiena, spolverizzate di sale, ponetele sul piatto, riponete la padella sul fuoco con un po' d'aglio e prezzemolo, 60 grammi di funghi freschi triti; fritti un momento aggiungetevi un po' d'aceto con acqua, sale e pepe, versate sopra le trotoline e servite. Invece dei funghi potete mettere dei tartufi neri, o bianchi, netti, tagliati o triti.

22. **Trotolina od altro pesce in bianco per gli ammalati.** — Nettare e rendete bianca una trotolina (Vedi N. 1, frittura magre) che sia freschissima, cioè colla carne dura; senza marinarla, involuppatela intera o fatta a pezzi in carta unta d'olio, posta in tegame di terra di adatta grandezza, coperta appena con due parti d'acqua ed una di vino bianco, un po' di sale, fatela bollire adagio appena che freme per 20 minuti, e servitela calda o fredda, traendola quando volete servirla dalla sua cottura nella quale potete conservarla per parecchi giorni. Le rane, le tinche, il persico, i barbi cotti così sono buoni e di facile digestione.

23. **Trotolina in salsa bianca per gli ammalati.** — Ponete in tegame mezzo cucchiaino di farina bianca con quanto una noce di burro, friggetela di color citrino, versatevi sopra un bicchiere di buon brodo, mescolate bene e formate una salsa; ben cotta, non troppo

spessa, aggiungetevi una trotolina od altro pesce cotto come s'è detto sopra N. 22; fatto a pezzi lunghi due dita, più qualche cucchiaino della cottura medesima del pesce, bollito un momento servite: potete aggiungere qualche goccia d'aceto o di sugo di limone e legarla con un rosso d'uovo se ciò è permesso all'ammalato.

**24. Trotolina fritta per ammalati.** — Nettate e rendete bianca una trotolina o pezzo di trota (Vedi N. 1, frittiture magre), tagliata od intera, squarciata in due, netta dalle reste, bagnata nell'uovo sbattuto con sale, rivolgetela nel pane oppure infarinatela e poi intingetela nell'uovo sbattuto, gettatela in tegame con del burro bollente, o in padella con olio d'oliva pure bollente (Vedi N. 5 frittiture magre), frigetela adagio, ben colorita d'ambe le parti, non rossa nel mezzo, spolverizzata di sale, servitela calda.

**25. Pezzo di trota cesellata con tartufi neri in salsa.** — Rendete bianca e marinare un pezzo di trota di 8 ettogrammi (Vedi N. 1, frittiture magre), asciugatela, fatele dei tagli per traverso profondi 6 millimetri e distanti un centimetro; umiditi con un po' di bianco d'uovo, piantate in essi tante fettine di tartufi neri grosse come un venti soldi, ma più sottili, formate delle linee a forma di scaglie di pesce; posto il pezzo di trota in tegame fatelo cuocere come s'è detto sopra N. 18, ma senza lardo; unite alla sua cottura un po' di farina cotta (Vedi N. 2, salse), fatela bollire scuotendo il tegame; cotta tenera a salsa ristretta, posta sul piatto, staccate la salsa, passata alla stamigna versategliela sopra e servite di buon gusto.

**26. Trota sulla gratella con cipolline.** — Avrete un pezzo di trota di 8 ettogrammi dalla parte della coda, netta e marinata (Vedi N. 1, frittiture magre), posta sulla gratella con molta brace sotto, fatela cuocere adagio rivolgendola e bagnandola di tanto in tanto con burro fuso finchè cotta, colorita, non più rossa la carne presso la

schiena, ponetela sul piatto, spolverizzata di sale, umidita col sugo d'un limone, guernitela di cipolline cotte (Vedi N. 8, guerniture) e servitela tagliata a quadretti larghi tre dita.

27. **Del luccio fritto ed alessato.** — Il luccio mortificato almeno d'un giorno è più buono che fresco; ha esso le carni bianche, magre e assai gustose, ottime per fare delle farcie. Il luccio dei fiumi e laghi è migliore di quello delle paludi: si frigge nell'olio come gli altri pesci (Vedi N. 5, frittture magre) e si alessa come la trota (Vedi N. 16, trota) e si serve guernito in vari modi.

28. **Luccio cotto al bleu in salsa matélote.** — Nettare un luccio un po' mortificato (Vedi N. 1, frittture magre), involuppato in carta unta d'olio, ponetelo intero o tagliato in una navicella o tegame con un po' di sale, pepe intero, sedano, cipolla, carota, 2 foglie di lauro, un po' di timo, garofani; bagnatelo appena che lo copra con metà di buon vino nero ed altrettanto d'acqua, fatelo bollire adagio per 30 minuti più o meno secondo la sua grossezza, scolato e netto, posto su piatto guernito della salsa *matélote* (Vedi N. 19, salse) fatta colla sua cottura, servitelo.

29. **Luccio alla casalinga.** — Avrete 5 ettogrammi di luccio grosso o piccolo, netto, lavato, fatto a pezzi ponetelo in tegghia o piatto che resista al fuoco; tritate quindi un po' d'aglio e prezzemolo con mezza cipolla e due acciughe nette, posto il tutto in tegame con 2 ettogrammi di burro o metà d'olio, un po' di sale, pepe e spezie; fatelo friggere un po', versatelo sul pesce, spolverizzate questo di pane e fatelo cuocere adagio con fuoco sotto e sopra spruzzandolo con qualche goccia d'aceto; cotto, non più rosso nel mezzo, giusto di sale, servitelo; potete aggiungervi dei funghi freschi o delle tomatichette nette, se ciò vi aggrada.

30. **Quenelles di luccio alla Richelieu farcite in salsa.** — Fate una farcia di buon gusto come s'è

detto sopra al N. 11 pel carpione, gettatene grosso una oliva nell'acqua bollente salata, lasciatela sul bollore senza bollire per 10 minuti, tratta fuori se riesce troppo dura aggiungete un po' di salsa o fior di latte nella farcia o delle uova se troppo tenera, in modo che abbiate una farcia che stia insieme facilmente; avrete due cucchiari a bocca, tenetene uno nell'acqua calda e colmate l'altro di farcia, fate un buco nel mezzo della medesima, riempitelo con un po' d'atingolo fatto come al N. 33 (Vedi guerniture), lisciatelo col coltello umidito nel bianco di uovo, ripigliate il tutto coll'altro cucchiario caldo e bagnato, e ponetelo sopra una tegghia unta, e fate così pel restante della farcia; coprite poscia i *quenelles* con acqua bollente e salata e teneteli sul bollore senza bollire per 20 minuti, rappresi, sgocciolati su tovaglia poneteli sul piatto in corona con nel mezzo una buona *béchamelle* al magro (Vedi N. 5, salse), od altra, oppure una *purée* a piacimento.

**31. Filetti senza reste di luccio o d'altro pesce per ragazzi o ammalati.** — Prendete 2 ettogrammi di carne di luccio, netta dalle reste e pelle, pestatela bene nel mortaio, passata al setaccio e ben mescolata, fatene tanti mucchietti grossi come noci, spianateli col coltello, spessi uno scudo ed a forma di cuore; infarinateli, gettateli in padella con burro bollente; fritti di color biondo d'ambel parti, spolverizzati di sale, serviteli caldi. Essendo la carne del luccio magra, potete aggiungere, per fare i suddetti filetti, quanto una noce di burro con un po' di aglio e prezzemolo trito ed un rosso d'uovo. Se i suddetti filetti sono invece fatti con carne di tinca, o trota, o persico, o barbio, bagnateli nell'uovo sbattuto; spolverizzati di pane e fritti nel burro serviteli caldi così con qualche *purée* (Vedi N. 21 e 26, guerniture).

**32. Pesci persici alla *maitre d'hôtel*** — Il pesce persico è molto scaglioso, ha la carne bianca, d'un ottimo gusto, nutritiva e di facile digestione; quello di

fiume è migliore di quello di lago. Prendete 4 pesci persici d'un ettogramma ciascuno, sventrateli, levate loro le branchie di dietro le orecchie, legate la testa, lavateli bene, poneteli in tegame con 2 bicchieri di vino bianco, altrettanto d'acqua, oppure tre parti d'acqua ed una d'aceto, una cipolla, un po' di carota, prezzemolo, sale, 3 garofani, fateli cuocere adagio bollendo 12 minuti; posti su tortiera, levate le scaglie adagio, rendeteli netti e bianchi senza guastarli, disposti sul piatto con sopra la salsa alla *maitre d'hôtel* (Vedi N. 16, salse) serviteli.

**33. Pesce persico in salsa bianca con capperi.** — Preparate e cuocete 4 pesci persici come s'è detto sopra N. 32; ponete quindi in tegame 60 grammi di burro con 20 di farina bianca, frigetela adagio di color biondo, bagnatela con la cottura dei pesci e mescolate bene formando una salsa liscia; bollita un po' legatela con 2 rossi d'uova sbattuti, ma senza lasciarla bollire, passata alla stamigna, mischiatele 60 grammi di capperi agretti e 3 di burro fresco; giusta di sale e pepe versatela sui pesci, che netti, avrete posti sul piatto, e servite.

**34. Filetti di pesci persici alla béchamelle.** — Prendete 4 pesci persici d'un ettogramma caduno, sventrateli, lavateli; spaccati in due per lungo, levate loro tutte le reste senza guastarli, passate il coltello tra la pelle e la carne ed otterrete così i filetti netti ai quali darete la forma voluta (Vedi disegno, tav. 5, fig. 5); decorateli (Vedi N. 12, carpione), posti in tegghia con burro fuso e con un po' di prezzemolo trito sopra, frigeteli per 5 minuti; un po' biondi d'ambe le parti, spolverizzati di sale umiditi col sugo d'un limone, poneteli sul piatto con sotto una *béchamelle* (Vedi N. 5 salse), oppure con una salsa fatta col sugo delle reste e carcame (Vedi N. 3 brodi), oppure sopra un bordo fatto di farcia magra (Vedi luccio, N. 30) e rappreso entro uno stampo (Vedi N. 2 composti) e serviteli.

**35. Filetti di pesci persici, panati, alla purée di tomatiche.** — Preparate dei filetti come sopra N. 34, intrisi nell'uovo sbattuto con un po' di sale, rinvolti nel pane, posti su tegghia con burro fuso, fateli friggere adagio, cotti, di color biondo d' ambe le parti serviteli con sotto una purée di tomatiche (Vedi N. 21, guerniture).

**36. Della tinca fritta alla borghese.** — La tinca d'acqua stagnante, paludosa, e sporca, ha un odore disgustoso di melma (nita); quella d'acqua corrente, laghi o peschiere d'acqua viva, che è di color bronzo dorato verdognolo, ha la carne bianca, rossigna.

La tinca fresca fritta al momento (Vedi N. 4 e 5, frittiture magre), oppure alla borghese come la trota (Vedi N. 21, trota) è eccellente e di facile digestione.

**37. Tinca in salsa alla casalinga.** — Nettare 6 tinche d'un ettogramma ciascuna (Vedi N. 1, frittiture magre), asciugatele, infarinatele intere o tagliatele in due per traverso; mondate quindi una cipolla, un po' d'aglio, prezzemolo, 2 acciughe nette dalle reste; il tutto trito fino, ponetelo in tegame sul fuoco con 4 ettogramma di burro e fritto un po' aggiungetevi le tinche, frigatele rivolgendole, divenute asciutte bagnatele con mezzo bicchiere d'acqua ed un terzo d'aceto, un po' di sale, pepe e spezie; bollite 10 minuti, posti sul piatto, servitele colla sua salsa.

**38. Tinche alla provençale con tomatiche.** — Preparate e cuocete delle tinche come sopra N. 37, aggiungete a cuocere insieme 60 grammi d'olio e 3 ettogrammi di tomatiche mature e nette dalla pelle, semi e parti dure, oppure dei funghi freschi, il tutto cotto e di buon gusto servite.

**39. Tinche fritte alla campagnuola.** — Nettare delle tinche fresche ancor viventi (Vedi N. 1, frittiture magre), asciugatele, infarinatele, gettatele in padella sul fuoco in cui avrete qualche spicchio d'aglio e parte uguale di burro e d'olio bollenti, frigatele di bel color dorato

d'ambe le parti, cotte tenere, spolverizzate di sale disponetele sul piatto; riponete la padella sul fuoco con un po' di prezzemolo e qualche foglia di salvia, triti fini, fritti un po', aggiungetevi un po' di sale, pepe, un po' d'aceto, acqua ed il sugo d'uva non matura, tanto da formare una salsa; bollito un momento, versate sopra le tinche e servitele calde.

**40. Filetti di tinche ai piselli.** — Preparate e cuocete dei filetti di tinche allo stesso modo che i filetti dei pesci persici (Vedi N. 34, pesce persico) e serviteli con sotto dei piselli cotti (Vedi N. 11, guerniture) oppure con qualche *purée* di vostro gusto.

**41. Polpette di filetti di tinche alla *purée* di patate.** — Avrete una farcia fatta come s'è detto al N. 30 pel luccio e dei filetti di tinche o di pesci persici fatti come al N. 34; stendete su questi ultimi la farcia e formate tante polpette grosse il dito pollice, infarinatele; poste in tegame con burro, friggete adagio con fuoco sotto e sopra; finchè sono tenere, servitele sopra la *purée* di patate (Vedi N. 22, guerniture).

**42. Tinche in salsa bianca con patate.** — Netate 6 tinche fresche d'un ettogramma caduna (Vedi N. 1 frittiture magre), legate loro la testa con filo, poste in tegame o navicella con una cipolla, mezza carota, tagliate un po' di prezzemolo, sale, pepe, 2 bicchieri di vino bianco con altrettanto d'acqua, una foglia di lauro, fatele bollire adagio per 12 minuti, aggiungetevi un cucchiaio di farina cotta (Vedi N. 2, salse), fate ancor bollire scuotendo il tegame finchè la farina rappigliandosi formi salsa; posto il pesce sul piatto, riducete la salsa, legatela con 2 rossi d'uova sbattute nella salsa sul fuoco senza lasciarla bollire, passata alla stamigna o passatoia, mischiatele 60 grammi di burro fresco, il sugo d'un limone e 20 patate cotte (Vedi N. 3, guerniture), giusta di sale, guernitene il pesce e servite.

**43. Quagliasco fritto alla casalinga.** — Il qua-



gliasco è un pesce ordinario, molto scaglioso, pieno di re-  
ste, ha la carne bianca, floscia; preso fresco e fritto (Vedi  
N. 5, fritture magre) od alla campagnuola (Vedi N. 39,  
tinca) è buonissimo.

44. **Temolo.** — Il temolo è un pesce che rassomiglia  
alla trota; ha la carne bianca e quasi di eguale finezza,  
si digerisce facilmente e si cucina come la trota e la  
tinca.

45. **La rana (*grenouille*).** — La rana è un ani-  
male anfibio, ottima per fare buon brodo di magro usan-  
dola appena uccisa spellata e sventrata; ma priva dalla  
testa e pelle e tenuta per 10 ore nell'acqua fresca di-  
viene bianca e grossa il doppio e allora serve a man-  
giare. Le rane sono migliori d'autunno; hanno la carne  
bianca, d'un eccellente gusto, poco nutritive, piuttosto  
rinfrescative, facili a digerirsi e convengono agli stomachi  
deboli. Le rane marinate con olio, aceto, quindi arrostate  
e croccanti (Vedi N. 10 e 25, fritture magre) sono ec-  
cellenti.

46. **Rane in salsa bianca per ammalati.** —  
Avrete 6 ettogrammi di belle e grosse rane preparate  
bianche (Vedi sopra N. 45), tagliate a metà schiena, ri-  
piegate le gambe (Vedi disegno, tav. 5, fig. 1), poste in  
tegame con 1 ettogramma di burro friggetele finchè sieno  
quasi asciutte, aggiungetevi 15 grammi di farina bianca  
e fritta un po' bagnatela con un brodo fatto coi carcami  
delle rane stesse bollendo 20 minuti con un bicchiere e  
mezzo d'acqua ed un po' di sale, quindi scolato, trame-  
nate leggermente e aggiungetevi ancora mezzo bicchiere  
di fior di latte; cotte a salsa ristretta unitevi 2 rossi  
d'uova sbattuti con un po' d'acqua, scuotete il tegame e  
non lasciate bollire, passatele, servitele giuste di sale; se  
vi unite un po' di sugo di limone od aceto, prezzemolo  
trito, pepe e spezie saranno migliori.

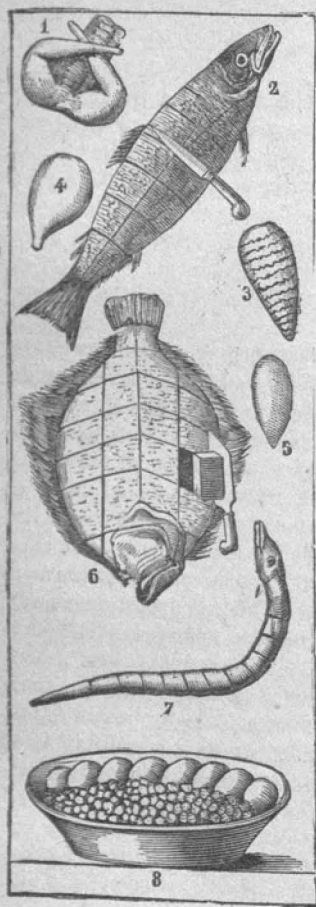
47. **Rane alla borghese.** — Preparate 8 ettogram-  
mi di belle rane grosse e fatte bianche (Vedi N. 1, frit-

ture magre), piegate le gambe in sulla schiena, poste in tegame con 1 ettogramma di burro, un po' d'aglio, prezzemolo e 2 acciughe nette dalle reste, il tutto trito fino, frigatele a gran fuoco finchè siano quasi asciutte, mischiate mezzo cucchiaino di farina e frita un po' bagnatela con 1 bicchiere d'acqua, un po' d'aceto, sale, pepe, spezie, più 1 ettogramma di funghi freschi, netti, e tagliati, oppure delle tomatiche tagliate e prive dalla pelle e semi; cotte e ridotte a salsa di buon gusto servitele.

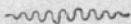
**48. Della testuggine e modo di cucinarla. —**

La testuggine o tartaruga è un animale anfibio munito d'una squama; ve ne sono d'acqua dolce e di mare: la carne della testuggine è gelatinosa, bianca, nutrice molto e si digerisce bene, purchè sia ben cotta.

Avrete una testuggine, tagliatele le gambe e la testa, gettatela in acqua abbondante e tiepida, cambiando l'acqua finchè non getti più sangue; ponetela in tegame, coperta d'acqua, un po' di sale ed aceto, fatela bollire 10 minuti, gettata in acqua fredda, toglietela dalla squama, levatele gl'interiori, lavatela ben netta e tagliatela. Supposto che abbiate 1 chilogramma di carne di testuggine, ponete in tegame 2 cipolle, mezza carota ed un po' di sedano, tagliati grossi ed 1 ettogramma di burro, fritto di color biondo, aggiungetevi la testuggine e fatela biondire con un po' di farina, bagnatela coprendola con metà di vino bianco e acqua, un po' di sale, pepe, spezie, una foglia di lauro, timo, prezzemolo, 2 garofani; fatela cuocere coperta per 4 ore a salsa ristretta; cotta tenera, ponetela sul piatto, passata la salsa alla stamigna, versategliela sopra e servite: cotta la testuggine in questo modo, serve per diversi piatti variando la salsa; e serve per fare la zuppa alla *tortue*, invece della testa di vitello (Vedi N. 30, zuppe).

TAVOLA QUINTA. — *Taglio del pesce.*

- 1° Rana forbita per farla arrostitire ed in salsa.
- 2° Taglio d'una trota o di qualunque pesce cotto per servire a tavola.
- 3° Filetto d'un pesce celsellato di tartufi neri.
- 4° Costolette di tonno.
- 5° Filetto di pesce al naturale.
- 6° Rombo o pesce di mare cotto e tagliato per servire a tavola.
- 7° Taglio d'un'anguilla.
- 8° Piatto col pesce tagliato, guernito da una parte di patate e dall'altra da servirsi col piatto ben netto.



## ARTICOLO 19

## DEL PESCE DI MARE

**1. Del pesce di m̄are e modo di nettarlo. —**

Varie sono le specie dei pesci di mare; ma qui descriverò soltanto i più conosciuti e stimati per essere cucinati. I pesci colle scaglie hanno la carne bianca e sono più sani e più gustosi di quelli che ne sono privi, ed essi sono migliori se si possono avere freschissimi. Appena preso il pesce di squama raschiatolo leggermente, si sventra, gli si taglia le natatoie, si priva delle branchie di dietro le orecchie, e dopo averlo ben lavato si marina per 3 ore con olio, aceto e sale (Vedi N. 1 frittture magre).

**2. Aringa cotta alla *maitre d'hôtel*. —** L'aringa ha la carne grassa, d'un eccellente gusto, ma è un po' pesante allo stomaco; abbonda essa nel mare del Nord. Avrete un'aringa, nettatela e marinatela (Vedi sopra N. 1); posta sulla gratella con fuoco ardito, cotta, colorita un po' d'ambe le parti ponetela sul piatto. Unite un po' di prezzemolo trito, con un po' di burro fuso, il sugo d'un limone, sale e pepe, il tutto ben mescolato, versatelo sopra l'aringa e servite: oppure cuocete quest'ultima in tegame con acqua, aceto e sale e servitela coll'istessa salsa.

### 3. Aringhe salate in cassetta sulla gratella.

— Avrete delle aringhe salate grasse e polpose, levate loro la pelle, tagliate la testa e la coda, spaccate in due levate loro le reste e dissalatele ponendole per 8 ore circa con tanto d'acqua che di latte; piegate a forma di cassetta un foglio di carta doppia e unta d'olio e posta sulla gratella con entro le aringhe, fatele cuocere colla brace non troppo forte; cotte un po' colorite, poste sul piatto con un po' d'olio, sugo di limoni e prezzemolo trito sopra, servitele; oppure cuocetele in tegame con un po' d'olio o burro, prezzemolo trito, sugo di limoni, e appena fritte servitele.

### 4. Delle acciughe e sardelle salate e fresche.

— L'acciuga salata è più rossa e meno grossa che la sardella, ambedue ben conservate, non rancide sono ottime per condire varie pietanze e si mangiano per antipasto, in salata, prima lavate, spaccate e nette dalle reste e tali si conservano nell'olio fino. Le acciughe e le sardelle fresche sono eccellenti fritte al momento (Vedi N. 8, frittura magra), prima lavate, sventrate, e gettata via la testa: oppure accomodate al *gratin*, ponendole su piatto che resista al fuoco con un po' di burro fuso, prezzemolo trito, il sugo d'un limone, un po' di sale, pepe; spolverizzate di pane pesto, umidite di burro fuso, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra o meglio al forno e cotte d'un bel colore servitele calde.

5. **Asello sulla gratella alla genovese.** — Lo asello è una specie di merlano che si trova nel mare Mediterraneo; ha la carne bianca d'un eccellente gusto. Avrete un asello, nettatelo e marinatelo (Vedi N. 1, pesci di mare), posto sulla gratella a fuoco forte fatelo cuocere e bronzire d'ambe le parti; umidito colla sua marinata, cotto nel mezzo, posto sul piatto con sopra del sugo di limoni, spolverizzato di sale, servitelo: oppure fatto a cerchio, posto in tegame coperto con acqua ed un po' d'aceto, sale, pepe intero, cipolle, prezzemolo,

fatelo bollire adagio per 12 minuti; pelato e netto, posto sul piatto servitelo con sopra una salsa a vostro gusto (Vedi articolo delle salse).

**6. Bianchetti fritti od in salsa bianca.** — I bianchetti sono pesciolini del mare Mediterraneo; sono d'un eccellente gusto e si digeriscono facilmente: presi freschi, lavati, puliti dalle immondizie, ben asciugati, infarinati e fritti (Vedi N. 9, frittture magre), spolverizzati di sale sono eccellenti; oppure bolliti un momento con due parti d'acqua ed una d'aceto ed un po' di sale, ben scolati, si mangiano in insalata o si uniscono con una salsa qualunque (Vedi N. 4, salse).

**7. Datteri (*moules*) al vino di Madera ed al gratin.** — I datteri sono una sorta di conchiglie di mare di colore marrone, grosse e lunghe quasi il dito pollice; hanno un buon gusto, ma sono riscaldanti ed un po' indigesti.

Prendete 3 dozzine di datteri, lavateli bene; posti in tegame sul fuoco con mezzo bicchiere di vino di Madera, fateli bollire un momento coperti finchè si aprono; ponete quindi in tegame 30 grammi di burro con un po' di prezzemolo e mezza cipolla trita, frigate di color biondo, unitevi 20 grammi di farina e frita un po' bagnatela col sugo della cottura dei datteri passato alla stamigna ed unito un po' di fior di latte; fate bollire mescolando e formate una salsa liscia, legatela con due rossi d'uova sbattuti con un po' d'acqua ed il sugo d'un limone; fatela rappigliare sul fuoco senza lasciarla bollire, aggiungetevi 30 grammi di burro fresco, un po' di sale, pepe e spezie: aprite le conchiglie, staccate i datteri, gettate via le parti vuote e riempite le prime della salsa suddetta e poste sul piatto servitele; se dopo aver empite le mezze conchiglie, le spolverizzate di pane pesto, ed umidite di burro fuso le fate colorire tenendo sopra loro una pala rovente, o meglio le mettete al forno, allora son detti al *gratin*.

8. **Dentice in salsa od arrostito.** — Il dentice è un pesce di mare che sta fra gli scogli delle spiagge del Mediterraneo. Nettare e marinare un dentice (Vedi sopra N. 1), cotto intero od a pezzi con acqua, aceto, sale, servitelo guernito d'una salsa olandese (Vedi N. 16, trota), oppure frigetelo (Vedi N. 6, frittiture magre).

9. **Dragone sulla gratella od alessato.** — Il dragone pesce del mare Mediterraneo, è bianco e giallognolo dorato, ha la carne bianca, nutritiva, d'un ottimo gusto e di facile digestione; sono velenose le punture delle spine che ha sul dorso. Avrete un dragone tagliategli bene le spine sul dorso ed alle orecchie, ben nettato marinatelo (Vedi sopra N. 1), posto su gratella a fuoco ardito, umidito colla sua marinata, colorito e cotto d'ambe le parti, cioè non più rossa la carne della schiena, spolverizzato di sale e posto sul piatto servitelo con una salsa alla *maitre d'hôtel* (Vedi N. 16, salse); oppure cuocetelo con acqua, sale, aceto e servitelo con salsa di vostro gusto.

10. **Lupino in salsa Robert.** — Il lupino o luvazzo trovasi nel mare Mediterraneo; è assai grosso e stimatissimo; ha la carne bianca, assai gustosa e di facile digestione, è meglio mortificato almeno d'un giorno che fresco. Nettare e marinare un lupino (Vedi sopra N. 1), cotto sulla gratella o fritto (Vedi N. 7, frittiture magre), ovvero alessato con acqua, aceto e sale (Vedi N. 16, trota), servitelo con salsa *Robert*.

11. **Laccia o cheppia (alose) alla maitre d'hôtel.** — La laccia è un pesce di mare che risale nel fiume in primavera; è piuttosto ordinario, ha la carne saporita, ma pesante allo stomaco. Prendete una laccia fresca, netta e marinata (Vedi sopra N. 1), posta sulla gratella a fuoco ardito, cotta e un po' colorita d'ambe le parti, non più rossa la carne presso le reste della schiena, posta sul piatto versatele la salsa (Vedi N. 16, salse) e servitela; oppure cuocetela come s'è detto a N. 37 per le tinche.

**12. Merlano in salsa guernito di patate od arrostito** — Il merlano è un pesce fino, molto stimato, principalmente quello del Mediterraneo; è migliore nell'inverno che nell'estate; ha la carne bianca, di buon gusto e si digerisce facilmente ed è ottima per farne farcie: prendete un merlano fresco, nettatelo (Vedi sopra N. 1) cuocetelo con acqua, aceto, sale, e servitelo guernito come s'è detto per la trota (Vedi N. 16, trota). oppure servitelo arrostito (Vedi N. 6, frittura magra).

**13. Merlano alla borghese.** — Avrete un merlano di 4 ettogrammi, netto e marinato (Vedi sopra N. 1), fatto a forma di cerchio con la coda in bocca, legatelo con filo spago: tritate quindi fino una mezza cipolla, un po' d'aglio e prezzemolo, 2 acciughe lavate e nette dalle reste, un po' di capperi; posto il tutto in tegame con un ettogramma di burro friggetelo asciutto, aggiungetevi mezzo cucchiaio di farina e fritta un po' bagnatela con 1 bicchiere di vino bianco ed altrettanto d'acqua, un po' di sale, pepe e spezie, ponetevi entro il merlano e fatelo cuocere adagio con fuoco sotto e sopra e cotto a salsa ristretta, posto sul piatto servitelo; riesce pur buono se v'aggiungete a cuocere insieme dei funghi freschi, netti e tagliati, ovvero delle tomatiche pelate, tagliate e prive dei semi, più il sugo di un limone.

**14. Filetti di merlano alla francese decorati.** — Levate i filetti a due merlani di 3 ettogrammi caduno (Vedi N. 34, pesci persici), schiacciati un po' che restino spessi un dito, tagliateli tondi e larghi 6 centimetri, posti su tortiera con burro fuso sotto, umiditi con un po' di bianco d'uovo, ponetevi sopra una fetta sottile di tartufo nero larga uno scudo: fate quindi cogli avanzi della carne del pesce una farcia (Vedi N. 30, luccio), tutta finita allungatela con uova e salsa per formarne la quantità che desiderate. Decorate uno stampo a bordura unto di burro con tartufi neri, versate la farcia preparata nello stampo senza guastare la decorazione, e fatela rapprendere al

bagno di Maria (Vedi N. 2, composti); quindi fate cuocere i filetti al fuoco ardito, appena raffermi d'ambe le parti, spolverizzati di sale, cotti ristretti, rovesciate il bordo sul piatto, disponete i filetti sopra con nel mezzo una buona salsa bianca (Vedi N. 4, salse), unita a 30 *quénelles* grossi come avellane con 30 pezzetti di funghi freschi cotti in bianco con un po' d'acqua, sale, sugo di limone; il tutto di buon gusto, servite caldo.

**15. Filetti di merlano per gli ammalati.** -- Sfilettate 2 merlani come s'è detto sopra N. 14, tagliati a forma di cuore come costolette, poneteli su tegghia con burro fuso sotto; posti a fuoco ardito, appena coloriti, spolverizzati di sale, posti sul piatto con qualche *purée* sotto (Vedi N. 22, guerniture), serviteli: oppure fatti i filetti, bagnateli nell'uovo sbattuto con sale, ravvolti nel pane grattugiato fino, posti su tortiera, fateli cuocere adagio e divenuti biondi serviteli con sotto qualche *purée* o guernitura di vostro gusto, però semplice per ammalato, cioè con burro fresco.

**16. Merlano lessato, in salsa per ammalati.** — Nettate un merlanotto d'un ettogramma (Vedi sopra N. 1), non marinatelo, fatto a cerchio ponendogli la coda in bocca, oppure a fette, posto in tegamino con mezzo bicchiere di vino bianco ed uno d'acqua, un po' di sale, mezza rapa, un pezzetto di carota, fatelo bollire adagio per 15 minuti, tratto fuori levategli leggermente la pelle affinchè resti bianco e servitelo in salsa fatta colla sua cottura o meglio brodo (Vedi N. 23, trota).

**17. Merlano od altro pesce fritto per ammalati.** — Avrete un merlanotto fresco, nettatelo, intero o fatto a pezzi privatelo un po' dalle reste più grosse, infarinatelo e friggetelo in padella in cui avrete abbondante burro fresco e bollente; fritto biondo d'ambe le parti e tenerello, spolverizzato di sale servitelo; oppure dopo averlo infarinato, bagnatelo nell'uovo sbattuto con un po' di sale e friggetelo allo stesso modo; ovvero non

infarinatelo, ma intriso nell'uovo sbattuto, ravvolto nel pane grattugiato fino friggetelo e servitelo caldo aggiungendovi sopra il sugo di un limone od aceto se la salute dell'ammalato lo permette. La sogliola, la triglia, il lupino, il rombo presi freschi e non marinati come s'è detto sopra N. 15 e 16 sono di facile digestione e convengono ai convalescenti.

**18. Del merluzzo o baccalà o stockfish, loro qualità e modo di dissalarli.** — Il merluzzo o baccalà, sorta di pesce che si pesca nel mare del Nord, e viene a noi secco e salato, ha la carne bianca sfogliata, di buon gusto, nutriente, ma un po' pesante allo stomaco; si dissala lasciandolo per 20 ore circa nell'acqua più o meno secondo il grado di temperatura; il merluzzo migliore è quello polposo con carne bianca e pelle nera; dopo averlo dissalato si raschia e si netta dalle ali e dalle spine e fatto a pezzi si pone in tegame sul fuoco con acqua; al punto di bollire si leva dall'acqua bollente e si rimette nella fredda ed ivi nettato dalle parti inservibili si avranno così i pezzi netti da cucinare. Lo stockfish è un merluzzo secco senza sale, epperò bisogna batterlo bene e lasciarlo 3 o 4 giorni nell'acqua cambiandola sovente e si cucina in tutti i modi come il merluzzo, aggiungendo dappertutto del sale.

**19. Merluzzo alla purée di tomatiche.** — Prendete un buon merluzzo preparato come s'è detto sopra N. 18, intinto nell'uovo sbattuto con un po' d'aglio e prezzemolo trito ed il sugo d'un limone, avvolto nel pane pesto, posto su tortiera o padella con burro ed un po' d'olio frigate i pezzi ben biondi d'ambe le parti, quindi serviteli con sotto una purée di tomatiche o d'acetosella (Vedi N. 21 e 27, guerniture).

**20. Merluzzo in salsa alla borghese.** — Avrete 1 chilogramma di buon merluzzo preparato come sopra N. 18; mondate quindi una cipolla, un po' d'aglio, prezzemolo e 6 grammi di capperi, il tutto trito fino, posto

in tegame con 2 ettogrammi di burro e metà d'olio fatelo friggere finchè asciutto, aggiungetevi un cucchiaio di farina bianca e frita un po' bagnatela con due bicchieri d'acqua, mettete il merluzzo, un po' di pepe, spezie, il sugo d'un limone, fatelo cuocere a salsa ristretta, giusto di sale servitelo; potete aggiungere a cuocere insieme dei funghi freschi netti e tagliati, oppure delle tomatriche tagliate e nette dalla pelle, dalle parti dure e dai semi.

**21. Merluzzo fritto con cipolla alla contadinesca.** — Avrete 1 chilogramma di merluzzo cotto e fatto bianco come s'è detto sopra N. 13, asciugatelo ed infarinatelo bene: tagliate quindi a fette sottili 6 cipolle, poste in padella o tegame con 2 ettogrammi di burro e metà d'olio, frigatele adagio di color biondo, aggiungetevi poscia i pezzi del merluzzo e frigetelo adagio, finchè il tutto sia ben rossigno e servitelo giusto di sale e pepe.

**22. Merluzzo in salsa alla veneziana.** — Prendete 6 ettogrammi di buon merluzzo spesso, bianco, preparato come sopra N. 18, sfogliato a pezzetti nettatelo dalle reste e pelle; frigate quindi in un tegame adagio 30 grammi di farina con 1 ettogramma di burro; venuta bionda, bagnatela con mezzo litro di fior di latte, mestolando finchè bolla e resti ben liscia, aggiungetevi il merluzzo e un po' di prezzemolo trito, fatelo cuocere adagio a salsa ristretta, legate questa con 3 rossi d'uova sbattuti con un po' d'acqua e mescolate sul fuoco senza lasciarla bollire, mettete ancora un po' di sale, pepe, un pezzetto di burro fresco, il sugo d'un limone od un po' d'aceto, il tutto ben misto, servitelo: potete mischiarvi dei tartufi bianchi, netti e tritati.

**23. Merluzzo fritto alla milanese in salsa Robert.** — Preparate un merluzzo d'un chilogramma come s'è detto sopra N. 18; tagliato a quadretti larghi tre dita, ben netti e asciutti, infarinateli, posti sulla teg-

ghia con 2 ettogrammi di burro fuso a fuoco ardito fatelo colorire d'ambe le parti e servitelo con sopra la salsa *Robert* (Vedi N. 17); oppure con una *purée* qualunque.

24. **Merluzzo in salsa tartara alla *ravigote*.** — Preparate un bel merluzzo cotto, bianco, come si è detto sopra al N. 18, fatelo in insalata con un po' d'olio, sugo di limone od aceto e prezzemolo trito; ovvero mischiategli un po' di salsa tartara (Vedi N. 33, salse) e servitelo guernito o non (Vedi N. 11 *hors-d'œuvres*).

25. **Merluzzo con olio alla *provençale*.** — Preparate dei pezzetti bianchi di buon merluzzo come si è detto sopra N. 18; posto in tegame sul fuoco con un ettogramma di burro, un po' d'aglio e prezzemolo trito, tramenate forte, aggiungetevi mezzo bicchiere d'olio fino, poco per volta affinchè formando così una salsa spessa e liscia, ma senza lasciarla bollire; giusto di sale, spezie, pepe, un po' di senapa, il sugo di due buoni limoni, qualche goccia d'acqua fredda, il tutto unito servite caldo.

26. **Merluzzo alla *béchamelle* in crostate.** — Preparate 6 ettogrammi di merluzzo cotto, fatto bianco come s'è detto sopra N. 22, sfogliato a pezzi grossi come soldi gettatelo in tegame con una buona *béchamelle* (Vedi N. 5, salse), fatelo bollire un pochetto, aggiungetevi un po' di formaggio, burro fresco ed il sugo d'un limone; prendete quindi dei panetti grossi come mele, grattugiate loro leggermente la crosta, tagliateli in due per traverso levate loro la mollica e riempiteli del preparato, spolverizzati di formaggio e di crosta di pane pesta fina sopra, umiditeli per tutto di burro fresco e fuso e fateli colorire tenendovi sopra una pala rovente o meglio mettendoli al forno; invece dei panetti potete riempire delle cassette di pane fritte al burro (Vedi N. 5, composti).

27. **Dell'*orphie* e modo di cuocerlo.** — L'*orphie* o beccaccino di mare, è un pesce col becco lungo; ha carne ordinaria e poco stimata, dopo averlo nettato e marinato (Vedi N. 1, pesci di mare); si fa friggere

(Vedi N. 8, frittiture magre), oppure si cuoce con acqua, sale, aceto e fatto in salsa (Vedi N. 16, salse).

28. **Dell'orata (*dorade*)**. — L'orata, pesce colla testa dorata, abbonda nel mare Mediterraneo; ha carne d'un ottimo gusto e di facile digestione ed adatta per gli ammalati. Si mangia arrostito sulla gratella o fritto nell'olio e si cucina in ogni modo come il merlano (Vedi merlano).

29. **Dell'ombrina**. — L'ombrina, pesce che abbonda nel mare Mediterraneo, è assai grosso, molto stimato, ha carne di ottimo gusto, facile a digerirsi, adatta per gli ammalati. Si cucina in ogni modo come la trota (Vedi N. 16, trota).

30. **Delle ostriche e le medesime in crostata (*gratin*)**. — Le ostriche (*huîtres*) di mare sono assai preziose, di buon gusto e sono leggiere allo stomaco; le migliori sono quelle dell'imboccatura dei fiumi, come nella laguna di Venezia. Ve ne sono di varie specie e si mangiano ordinariamente crude, si aprono al momento di servire a tavola che siano vive, distaccandole dalla conchiglia, senza versare l'acqua di mare che contengono e si servono col sugo di limone. Preparate 6 dozzine di belle ostriche di Venezia, aperte, e staccata l'ostrica dalla conchiglia, ponete su caduna un po' di prezzemolo ed un fungo agretto triti e fritti nel burro più il sugo d'un limone e pepe, spolverizzatele di crosta di pane rossa e grattugiata fina; poste su gratella su brace ardente, fatele bollire un momento e fatele colorire tenendovi sopra una pala di ferro rovente o meglio al forno e servitele. Potete aggiungervi sopra uniti al burro e prezzemolo un po' di salsa, tartufi, cipolle trite e vino di Madera.

31. **Del pesce calamaio**. — Il pesce calamaio ha il sangue nero, e le reste fatte da una parte come le penne da scrivere; il suo corpo è molle e cartilaginoso e d'un bianco sporco. Sventrato, ben netto e lavato si taglia a nastri, marinato 2 ore con olio fino, sale, pepe,

aceto, si frigge poscia a grand'olio (Vedi N. 8, frittura magre), oppure cotto con acqua, aceto e sale si serve con qualche salsa agretta.

**32. Pesce sgombro (*maquereau*) all'inglese.**

— Lo sgombro ha la carne grassa e gustosa, ma un po' pesante allo stomaco. Nettate, sventrate e tagliate le reste ad uno sgombro, ben lavato, marinatelo (Vedi N. 4, pesci di mare), tagliatelo un po' per lungo vicino le reste della schiena e mettete nel detto taglio un po' di burro fresco con prezzemolo trito e sugo di limone, sale e pepe; posto sulla gratella con sotto un foglio di carta unto d'olio, cotto adagio e colorito d'ambe le parti a fuoco moderato, servitelo caldo con un po' dell'istesso burro sopra o con salsa (Vedi N. 16, salse), oppure cotto con acqua, sale, aceto e si serve con salsa qualunque.

**33. Pesce cappone in salsa.** — Il pesce cappone è rosso, di corpo corto e la testa grossa, ha la carne bianca e assai gustosa; netto e marinato (Vedi N. 4, pesci di mare), si fa cuocere alla gratella come sopra lo sgombro od in tegame come il merlano (Vedi N. 12, merlano).

**34. Rombo (*turbot*) guernito in salsa olandese.** — Il rombo, pesce piatto romboidale, bianco da una parte, bruno oscuro con scagioni grossi dall'altra verso il dorso, ha carne bianca, di squisitissimo gusto e leggiera allo stomaco, epperchè vien detto fagiano del mare ed è molto ricercato. Dopo averlo nettato (Vedi N. 4, dei pesci di mare) e ben fregato col sugo d'un limone, si fa alessare e si serve guernito come s'è detto a N. 16 per la trota o si cuoce in ogni modo come la medesima (Vedi trota); oppure cotto con metà d'acqua e latte, e un po' di sale o meglio con acqua e aceto, si serve su tovaglia affinchè faccia bella figura guernendolo di prezzemolo e si serve a parte in salsiera una salsa olandese od al burro (Vedi N. 6 e 12, salse), si taglia come è spiegato nel disegno, tav. 5, fig. 6 e 8, guernita come la trota (Vedi N. 16).

35. **Del pesce passarino (*barbue*).** — Il pesce passarino è del genere del rombo e gli rassomiglia, ma non ha gli scaglionì sul dorso ed ha carne più ordinaria; si cucina in ogni modo come il rombo.

36. **Del rondonino (*hirondelle*) cotto alla gratella.** — Il rondonino è pesce di forma romboidale, colle scaglie fatte a spina, ha carne bianca e assai gustosa. Nettato, marinato (Vedi N. 1, pesci di mare), posto sulla gratella su brace ardente ed umidito d'olio fatelo cuocere adagio rivoltandolo e bagnandolo colla sua marinata; cotto tenero e colorito, levategli la pelle e reso netto e bianco, posto sul piatto con sopra la salsa (Vedi N. 16, salse) servitelo, ovvero guernitelo di cipolline cotte (Vedi N. 8, guerniture). Potete pur cuocerlo con acqua, sale e aceto come il rombo.

37. **Sogliola fritta od in salsa.** — La sogliola è un pesce piatto, largo circa sei centimetri e lungo due decimetri, bianco da una parte e grigio scuro dall'altra, ha carne bianca, d'eccellente gusto e di facile digestione. Si sventra, si scaglia e si lava bene, oppure si leva la pelle d'ambe le parti e marinato con olio, aceto e sale, si frigge (Vedi N. 6, frittiture magre), oppure cotto con acqua, aceto e sale, si serve con una salsa qualunque. Si fanno pure dei filetti decorati come s'è detto pel merlano (Vedi N. 14, merlano).

38. **Della triglia e modo di cucinarla.** — La triglia è un pesce di color rosso, molto stimato, ha carne bianca d'eccellente gusto e facile a digerirsi. Le triglie si nettano e si marinano (Vedi N. 1, pesci di mare) quindi si arrostitiscono sulla gratella come s'è detto sopra pel rondonino, oppure in padella coll'olio (Vedi N. 5, frittiture magre), ovvero cotte con acqua, sale ed aceto, si servono con salsa sopra (Vedi N. 6, 16 e 17, salse).

39. **Storione braciato al vino di Madera.** — Lo storione è un pesce di mare che risale i fiumi, ha la testa fatta a becco e dei grossi scaglionì sul dorso e

nei fianchi, è senza reste e molto cartilaginoso, serve per fare della colla, ha la carne bianca di eccellente gusto, ma un po' pesante allo stomaco. Prendete uno storione, sventratelo e lavatelo bene, posto intero od a pezzi in tegame o navicella di adatta grandezza con cipolle, carote, sedano, prezzemolo netti e tagliati, più timo, lauro, garofani, pepe intiero, burro, un po' d'olio o lardo se di grasso, il tutto proporzionato alla grossezza del pesce, fate rosolare la verdura bagnandola di tanto in tanto con vino di Madera o Malaga ed acqua, un po' d'aceto, sale, fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra finchè sia cotto tenero; non più rosso nel mezzo della carne, levate gli scaglioni, fate col sugo della sua cottura una salsa ai tartufi (Vedi N. 20, salse) e servitelo intero o tagliato a fette con la salsa sopra.

**40. Sautés di storione ai tartufi bianchi.** — Prendete 8 ettogrammi di storione, levategli la pelle, tagliatelo a fette spesse il dito e larghe tre, schiacciatele leggermente e date loro la forma di costolette, infarinatele, poste su tegghia con burro fuso sotto fatele friggere e colorire d'ambe le parti, aggiungetevi 60 grammi di tartufi bianchi netti e tagliati sottili, più un po' di prezzemolo trito, frigate ancor un poco rivoltando i *sautés*, mettete un po' di sale, pepe, il sugo di limoni od aceto, qualche goccia d'acqua; poste sul piatto in corona con i tartufi nel mezzo servitele.

**41. Braciuoie di storione alla giardiniera.** — Preparate delle costolette di storione come s'è detto sopra N. 40, poste in tegghia con burro sotto, frigatele bionde d'ambe le parti, aggiungetevi mezzo cucchiaio di farina bianca e continuate a friggere rivolgendole, mettetevi mezzo bicchiere di vino bianco, un po' d'acqua, sale, pepe, spezie e cotte a salsa ristretta servitele con la giardiniera sotto (Vedi N. 3, guerniture).

**42. Costolette di storione panate alla lattata di patate.** — Preparate delle costolette di storione come

s'è detto sopra N. 40, bagnatele nell'uovo sbattuto con un po' di prezzemolo trito, sale, pepe, il sugo d' un limone o qualche goccia d' aceto; avvolte nel pane grattugiato fino, poste su tortiera, frigatele adagio; cotte nel mezzo e di color biondo d' ambe le parti servitele con sotto la lattata di patate (Vedi N. 22, guerniture).

43. **Storione stufato alla borghese con funghi.** — Prendete un pezzo di 6 ettogrammi di storione, ben netto dagli scagioni ed interiori, ben lavato, legato con filo spago, ponetelo in tegame con 2 cipolle nette e tagliate, un po' di prezzemolo trito, con 2 ettogrammi di burro; fatelo friggere, aggiungetevi mezzo cucchiaino di farina bianca e fate ancor friggere scuotendo il tegame, versatevi sopra mezzo bicchiere di vino bianco ed altrettanto d' acqua, un po' di sale, pepe e 2 ettogrammi di funghi duri, freschi, netti, lavati e tagliati a fette sottili; fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra finchè tutto è tenero ed a salsa ristretta, posto lo storione sul piatto coi funghi sotto servitelo: invece dei funghi potreste mettere delle tomatiche pelate, nette dai semi e parti dure.

44. **Storione al court-bouillon** — Sventrate e lavate uno storione, intero od a pezzi, cuocetelo e servitelo in salsa, guernito come s'è detto per la trota (Vedi N. 16, trota).

45. **Polpette di storione in salsa.** — Prendete 6 ettogrammi di storione, levategli la pelle, tagliatelo a fette larghe uno scudo e spesse il dito pollice, schiacciatele un po'; fate cogli avanzi una farcia come s'è detto pel luccio (Vedi N. 30, luccio), tutta finita ponetene quanto una noce su ciascuna fetta e formate le polpette, rotolate leggermente sulla tavola infarinata, ponetele in tegame con 2 ettogrammi di burro, fatele cuocere adagio, colorite, bagnatele con un po' d' acqua, rapprese nel mezzo e cotte a salsa ristretta servitele colla loro salsa oppure con spinaci o *purée* di patate (Vedi N. 22, guerniture).

**46. Del pesce cane e modo di cucinarlo.** — Il pesce cane viene assai grosso; ha carne bianca quanto quella dello storione, ma molto inferiore nel gusto, tuttavia ben netto e marinato per due ore con olio, aceto, sale, prezzemolo, cipolla e cucinato in ogni modo come lo storione è assai buono.

**47. Della razza e modo di cucinarla.** — La razza è un pesce di forma piatta con coda lunga; è assai ordinario, ha carne cartilaginosa e piuttosto dura per cui è meglio mortificata da qualche giorno che fresca, ben cucinata è assai saporita, ma pesante allo stomaco. Prendete un pezzo di razza mortificato, ben netta e fatta a pezzetti, cuocetela con una parte d'aceto e due d'acqua, un po' di cipolla, sedano, carota, prezzemolo, garofano, pepe intero, sale, bollita, adagio e venuta tenera, scolata, ponetela nella salsa che meglio vi piaccia (Vedi N. 6 e 12, 13 e 17, salse) e bollita un momento, servitela, ed ella prenderà il nome della salsa cui va unita. Potete pure cucinarla come s'è detto pel merluzzo (Vedi N. 21, merluzzo). Mangiasi pure in insalata con olio, aceto e sale.

**48. Tonno fresco sulla gratella in salsa alla *maitre d'hôtel*.** — Il tonno, pesce di mare che viene assai grosso, abbonda nel Mediterraneo; la sua carne pare quella di vitello, è assai di buon gusto ma è un po' riscaldante e pesante allo stomaco. Prendete un pezzo di ventresca di tonno di 6 ettogrammi, che è la miglior parte, levata la pelle, marinatela per due ore con olio, sale, pepe, aceto, prezzemolo intero, cipolla tagliata; posta sulla gratella a fuoco ardito fatela cuocere adagio; cotta, non più rossa nel mezzo e di color biondo d'ambelle parti, ponetela sul piatto e servitela con sopra la salsa alla *maitre d'hôtel* (Vedi N. 16, salse) o con salsa *Robert* (Vedi N. 17, salse). Il tonno si cuoce pure con acqua, sale, aceto come la trota (Vedi N. 16, trota).

**49. Tonno braciato con cipolline.** — Prendete 6 ettogrammi di buon tonno fresco, netto dalla pelle, po-

sto in tegame con 1 ettogramma di burro fresco e 30 cipolline grosse come noci e nette, un po' di sale, fate friggere e colorire il tutto bagnando di tanto in tanto con acqua ed un terzo d'aceto; ponete fuoco sotto e sopra e finitelo di cuocere adagio; il tutto cotto tenero, di color biondo a salsa ristretta, servitelo sgrassato.

**50. Tonno stufato alla borghese guernito.** — Tritate fino 2 cipolle, un po' di prezzemolo, 30 grammi capperi, 2 acciughe lavate e nette dalle reste; posto il tutto in tegame con 2 ettogrammi di burro frigate un poco, aggiungetevi 4 ettogrammi di tonno fresco privo di pelle ed intero o fatto a pezzi, frigetelo rivoltandolo finchè asciutto, mischiatevi mezzo cucchiaino di farina bianca e frigate ancor un poco, bagnatelo con un bicchiere di vino bianco ed altrettanto d'acqua od invece del vino con un po' d'aceto, sale, pepe, più 30 patate grosse come noci, ovvero dei funghi freschi duri, netti e tagliati, oppure delle tomatiche nette dalla pelle, semi e parti dure, coprite e fate cuocere, finchè il tonno e quanto vi avrete unito saranno teneri ed a salsa ristretta, servite di buon gusto.

**51. Sautés di tonno ai tartufi neri.** — Prendete 4 ettogrammi di tonno fresco, netto dalla pelle, tagliatelo a fette lunghe 6 centimetri, spesse 2 e larghe 4, schiacciatele leggermente, paregiatele (Vedi disegno, tavola 5, fig. 4), marinare per 2 ore con olio, aceto, sale, pepe, un po' di cipolla trita, prezzemolo, poste in tegame con burro fuso su fuoco, aggiungetevi 60 grammi di tartufi neri pelati e tagliati a soldi, fatele cuocere finchè asciutte, mischiate mezzo cucchiaino di farina, frigate ancora, rivolgetele e bagnatele con mezzo bicchiere di vino di Malaga o Madera ed altrettanto d'acqua, ed il sugo d'un limone, fatele bollire a salsa ristretta e cotte e giuste di sale ponetele sul piatto in corona, salatele e servite.

**52. Costolette di tonno con lattata qualunque.** — Preparate e marinare dei filetti di tonno come sopra

N. 51, bagnateli nell' uovo sbattuto con un po' di sale, pepe e spezie, rinvolti nel pane grattugiato fino, posti su tortiera con burro fuso fateli cuocere adagio, cotti non più rossi nel mezzo e di color biondo d' ambe le parti, serviteli con sotto una *purée* qualunque (Vedi N. 21, 22 e 26, guerniture). Si fanno pur cuocere e si servono allo stesso modo senza panarli.

**53. Tonno salato all'olio in salsa od in *purée*.**

— Prendete un pezzo di tonno salato all'olio che si vende di già così, badate che sia bianco e non rancido, fatto a fette larghe e lunghe due dita e spesse uno, copritelo con acqua bollente e lasciatele in essa fuori del fuoco e ciò fa che l'olio in esse contenuto e che per lo più è sempre cattivo si porti sopra l'acqua, asciugate poscia il tonno e posto sopra una *purée* di acetosella o di tomatiche (Vedi N. 21, 26 e 27, guerniture), servitelo, ovvero servitelo con una salsa *rémolade* (Vedi N. 13, salse). L'anguilla salata all'olio, si acconcia pure allo stesso modo.

**54. Modo di conservare il tonno od altro pesce.** — Avrete un pezzo di 2 chilogrammi di tonno o storione fresco, netto dalle reste e pelle, posto in tegame con un bicchiere d'olio fino, timo, lauro, garofani, sale, e pepe, fatelo rosolare rivolgendolo e bagnandolo di tanto in tanto con due parti di vino bianco ed una d'aceto, cotto, rafferma nel mezzo, colla cottura asciutto senza prendere odore di bruciato, ponetelo in un vaso di maiolica stretto, copritelo d'olio fino, lasciatelo raffreddare; quindi coperto con pergamena e legato con filo spago tenetelo in luogo fresco e servitevene all'occorrente.

**55. Del pesce spada.** — Il pesce spada ha carne grassa, oleosa, d'un eccellente gusto, ma assai pesante allo stomaco. Si prepara e si cucina in ogni modo come il tonno e lo storione.

## ARTICOLO 20

## DELLA VERDURA

**1. Dei legumi e loro proprietà.** — Diconsi legumi tutte quelle erbe e radici, buone a mangiare, ancorchè tenerelle e non giunte al punto della loro maturità, come fave, fagioli, piselli ancora verdi. I legumi farinosi, cioè giunti alla loro maturità, come fave, lenticchie, fagioli secchi sono nutritivi, ma ventosi. L'aglio è un bulbo formato di tanti bulbetti ossia spicchi, ha odore forte, è antiventoso, stomatico, appetitoso, vermifugo; la cipolla cruda mangiata in abbondanza eccita il sonno e produce male di capo, cotta poi è dolcigna, benigna e d'ottimo condimento (Vedi guerniture, N. 8); i porri, le scalogne hanno le medesime qualità della cipolla; la salvia è antiventosa, il cerfoglio, il prezzemolo sono odoriferi, diuretici di buon condimento; la borraia, la menta, il cretano (o erba di S. Pietro) usate in piccola quantità e unite alla semplice bietola danno un grato sapore; la indivia e la cicoria sono contro l'itterizia; la radice del rafano, il crescione sono antiscorbutici diuretici e si mangiano in insalata colle carni cotte (Vedi salse, N. 30).

2. **Acetosella** (*oseille*). — L'acetosella erba agretta rinfrescativa, calma la sete, è appetitosa, diuretica, antiscorbutica, si mangia colla carne e col pesce e si prepara come a N. 27 (Vedi guerniture) e si confà con diverse zuppe (Vedi N. 51, zuppe).

3. **Barbabetola** (*betterave*). — La barbietola è tubercolo poco nutritivo, piuttosto rinfrescante, molto zuccherino; ve ne sono di due specie, una rossa e l'altra giallognola; si fanno cuocere sotto la cenere od al forno, od in tegame; coperte d'acqua, fatele bollire adagio per 4 o 5 ore finchè tenere; raffreddate, spellatele, tagliatele a fettine e fatele in insalata, oppure infarinate delle fette larghe intrise nell'uovo sbattuto, friggetele adagio in padella o tegghia con burro e ben colorite spolverizzatele di sale, formaggio e spezie; si servano per frittura. Le foglie tenerelle della barbabetola si fanno cuocere come gli spinaci e restano migliori se si uniscono con un po' d'acetosella.

4. **Bietole-coste** (*côtes poirées*) **cotte al cacio**. — La bietola-costa ancor tenerella si mangia in minestra e si mischia con erbe odorifere; essa è rinfrescante e un po' rilassante: venuta grossa forma una costa bianca che si cucina in diversi modi. Prendete 6 dozzine di belle coste larghe due dita, nettatele dalle foglie e dai fili all'intorno, tagliatele in due, gettatele nell'acqua bollente con un po' di sale, fatele cuocere tenere e sgocciolatele; avrete in padella o tegame 2 ettogrammi di burro con 2 spicchi d'aglio un po' schiacciati; fate friggere, gettate via gli spicchi e mettete le bietole, fatele friggere a fuoco forte finchè asciugata l'acqua, ed un po' colorite, mischiatevi 60 grammi di formaggio, un po' di sale, pepe e spezie, versatele sul piatto e rese liscie spolverizzatele di cacio, umiditele di burro fritto e servitele.

5. **Bietole-coste in salsa per guerniture**. — Fate friggere delle bietole come sopra N. 4, unitevi un po' di salsa bianca o bruna (Vedi N. 3 e 4, salse), più

il sugo d'un limone, od un po' d'aceto, oppure sbattete bene 2 uova intiere con un po' d'aceto, sale, pepe e spezie, mescolatele colle coste sul fuoco senza lasciarle bollire e servitele; fatte nel primo modo s'adoperano per guernire carne, o pesce, o volaglia.

6. **Barbe di becco (*barbes de bouc*)**. — Le barbe di becco sono giovani cespugli delle radici sassefriche che si dice germogliare soltanto di primavera: prendete 10 dozzine di mazzetti di barbe di becco, tagliate via il verde, nettatele dalle foglie dure e secche, ben lavate, ponetele in tegame con acqua bollente ed un po' di sale e fatele bollire finchè tenere; sgocciolate, poste in tegame con 2 ettogrammi di burro fatele friggere finchè abbiano asciugata l'acqua, mischiatevi 60 grammi di formaggio, un po' di sale, pepe, il sugo d'un limone oppure un po' di salsa, o legatele coll'uovo come s'è detto sopra per le bietole; oppure fatele in insalata, e servite.

7. **Dei broccoli, cavoli e cavolfiori**. — Le suddette verdure sono tutte dell'istessa famiglia benchè diversa la loro forma, nutriscono poco, sono un po' ventose e di facile digestione. I broccoli sono d'origine d'Italia, v'è il verde ed il bianco ambidue stimatissimi se presi al punto della loro maturità. Si acconciano in ogni modo come i cavolfiori.

8. **Cavolfiore (*chou-fleur*) al parmigiano od alla milanese**. — Il cavolfiore è un eccellente cibo, poco nutritivo e di facile digestione. Avrete un bel cavolfiore fresco, duro e bianco, levategli tutte le foglie d'intorno e la parte dura del tronco, tagliatelo un po' in croce dalla parte del gambo senza staccarlo, posto in tegame di giusta sua grandezza, coperto d'acqua bollente con un po' di sale aggiungetegli quanto una noce di burro, fatelo cuocere adagio finchè tenero; ben sgocciolato su tovaglia, leggermente infarinato, ponetelo in tegame con 1 ettogramma di burro; spolverizzato di cacio parmigiano, un po' di pepe e sale, fritto di color biondo

d'ambe le parti servitelo. Si fa pure senza infarinarlo allo stesso modo.

**9. Cavolfiore in salsa bianca per ammalati.**

— Fate cuocere un piccol cavolfiore come sopra N. 8: frigate 30 grammi di burro con 12 grammi di farina bianca ed altrettanto di fior di latte e divenuto biondo mestolate finchè riesca liscio, ridotto a metà il liquido aggiungetevi un po' di sale ed il sugo d'un mezzo limone se è permesso all'ammalato, mettete il cavolfiore che avrete ben sgocciolato e tagliato a pezzi grossi come noci, bollito un momento servitelo di buon gusto.

**10. Cavolfiore fritto per ammalati.** — Fate cuocere un cavolfiore come sopra N. 8, sgocciolato e fatto a pezzi frigetelo biondo; spolverizzato di sale, servitelo allo stesso modo però senza droghe e formaggio.

**11. Cavolfiore in salsa *rémolade*.** — Fate cuocere due bei cavolfiori come sopra N. 8: posti sul piatto versategli sopra la salsa *rémolade* (Vedi N. 13, salse), oppure altra salsa di vostro gusto.

**12. Cavolfiore in salsa con capperi alla casalinga.** — Fate cuocere un cavolfiore come sopra N. 8, fate col brodo della sua cottura e con del fior di latte una salsa come s'è detto sopra N. 9, legatela con 2 rossi d'uova sbattuti con un po' d'aceto, sale, pepe e spezie, aggiungetevi un pezzetto di burro fresco; unite il tutto sul fuoco senza lasciarlo bollire, e formate una salsa liscia e colante, mischiatele 30 grammi di capperi all'aceto, versatela sul cavolfiore e servite.

**13. Cavolfiore alla contadinesca.** — Avrete 2 cavolfiori cotti come sopra N. 8, sgocciolati su tovaglia, fatti a pezzi, avvolti nella farina bianca mischia con un po' di formaggio, sale e pepe, poneteli in padella con 2 ettiogrammi di burro bollente; ben fritti di color biondo poneteli sul piatto, rimettete la padella sul fuoco con un po' del burro fuso e bollente e mezzo bicchiere tra acqua ed aceto, versatelo sui cavolfiori e servite.

**14. Cavolfiore in vari modi.** — Cotto il cavolfiore come sopra N. 8, lo potete servire in insalata con olio, aceto e sale; fatto a pezzi e fritto nel burro guernitene carne, volaglia o pesce; infarinato, bagnato nell'uovo sbattuto con un po' di cacio, sale, pepe e spezie, e fritto nel burro bollente od olio, di bel color biondo e croccante servitelo per frittura.

**15. Cavoli di Bruxelles al sugo ed all'inglese.** — Avrete due dozzine di testicine di cavoli di Bruxelles, levate via le foglie più dure d'intorno ed il tronco; ben lavati, fateli cuocere ad acqua e sale su fuoco ardente finchè cotti teneri; sgocciolati, posti in tegame sul fuoco con burro, sale e pepe, fateli saltellare, scuotendo il tegame, aggiungetevi del sugo di carne ridotto a sciroppo e serviteli per guernitura alle carni e volaglia. All'inglese si servono dopo averli cotti nell'acqua e sale, con sopra del burro fresco.

**16. Del carciofo (*artichaut*) alla gratella.** — Il carciofo è buon alimento, nutritivo, un po' stringente si digerisce assai bene e si mangia il bianco crudo con olio, sale e pepe.

Prendete dei carciofi tenerelli, levate via le foglie dure d'intorno, tagliati in quattro, nettateli dal fieno e dalla cortecchia dura e dalle parti spinose, marinateli per un'ora con olio, sale, aceto, prezzemolo, un po' di cipolla triti; poneteli in una specie di cassetta di carta oleata sulla gratella con fuoco dolce sotto, fateli cuocere rivolgendoli, cotti e coloriti serviteli col sugo della lor marinata.

**17. Carciofi alla casalinga.** — Avrete dei carciofi marinati come sopra N. 16, infarinateli, bagnateli nell'uovo sbattuto con un po' di sale, pepe e formaggio, gettateli uno alla volta in padella sul fuoco in cui avrete dell'olio o burro chiaro e bollente, fritti biondi d' ambe le parti serviteli colla lor marinata o con sugo di limone.

**18. Carciofi in salsa bianca o spagnuola.** — Avrete 6 bei carciofi freschi, levate le foglie verdi, pe

lateli sottilmente di sotto, tagliateli trasversalmente alto due dita, levate il fieno con un cucchiarino e date loro la forma d'un piccolo nido, gettateli nell'acqua con un po' di sugo di limone od aceto affinchè non anneriscano e fateli cuocere per 10 minuti; scolateli, indi mettete in tegame sul fuoco 1 ettogramma di burro, mezzo cucchiaio di farina, frita un po', bagnatela con brodo od acqua, aggiungetevi un po' di sale ed il sugo di 2 limoni od un po' d'aceto, mettete i carciofi e fateli cuocere finchè teneri; potete pur mettervi insieme un po' di lardo; sgocciolateli, posti sul piatto versatevi sopra una salsa bianca o spagnuola (Vedi N. 3 e 6, salse) e serviteli.

19. **Carciofi farciti alla périgueux.** — Avrete 6 carciofi grossi, nettati dal fieno e tagliati in due, troncate loro le spine; cotti nell'acqua a metà cottura sgocciolateli, poneteli in tegame unto col vuoto all'insù. Lavate e pelate 60 grammi di tartufi neri, pestatene la metà con 60 grammi di lardo, 1 ettogramma di carne cotta o cruda o fegato, un po' d'aglio e prezzemolo trito, sale, pepe, spezie, un rosso d'uovo, ed un po' di rhum; il tutto ben unito passatelo al setaccio, riempiate i carciofi, lisciateli e versatevi sopra 1 ettogramma di burro fuso, fateli cuocere teneri con fuoco sotto e sopra, rappresi ed un po' coloriti disponeteli sul piatto, riposto il tegame sul fuoco con un po' di burro e l'altra metà dei tartufi tritati, frigeteli un po' con mezzo cucchiaio di farina, bagnatela con mezzo bicchiere di vino di Malaga o di Madera, un po' di brodo ed il sugo d'un limone, ridotto a salsa versatela sopra i carciofi e serviteli.

20. **Carciofi stufati in salsa all'italiana.** — Cercate dei carciofi come sopra N. 19; posti in un tegame con burro fuso, sale, pepe, prezzemolo, 2 cipolle, 2 funghi all'aceto triti, fateli cuocere adagio con fuoco sotto e sopra finchè teneri ed un po' coloriti, disponeteli sul piatto, staccate la lor cottura con un po' di brodo od acqua, ridotto a salsa aggiungetevi il sugo d'un limone, un pez-

zetto di burro fresco, versate sopra i carciofi e serviteli; potete mettere un po' di salsa fatta come a N. 3 (Vedi salse).

**21. Dei cardi e modo di cuocerli bianchi.** — I cardi giunti alla loro maturità, cioè bianchi e teneri, tagliati a pezzi lunghi tre dita e netti dai fili si mangiano crudi con salsa (Vedi N. 24, salse); cibo assai gradito e nutritivo, però assai pesante allo stomaco, ma è di più facile digestione se i cardi sono cotti e ben accomodati. Avrete 2 bei cardi bianchi e teneri, tagliateli lunghi 8 centimetri, levatene i fili e le parti dure ed il tronco, gettateli nell'acqua bollente mettendo prima le coste più dure, poscia le più tenere, per portarle ad eguale cottura, cotti 20 minuti, scolate l'acqua, rimetteteli nell'acqua fresca, raschiate via la pellicola ed i filacci affinchè restino bianchi e poneteli in tegame di adatta grandezza: fate quindi friggere una cipolla, un po' di carota, prezzemolo, una foglia di lauro, con 2 etto grammi di burro, mischiatevi 20 grammi di farina bianca e fritta un po' bagnatela con una quantità d'acqua o brodo sufficiente per coprire i cardi, più il sugo di 4 limoni od aceto, ciò fa che restano bianchi; messo un po' di sale e pepe, e fatto bollire un po' versate il tutto sui cardi, copriteli con un foglio di carta o con una fetta di lardo se di grasso, o con un po' d'olio per chi piace, cuoceteli finchè teneri. Preparati così e posti in vasi di terra si conservano circa 8 giorni nell'inverno e servitene all'occorrente in ogni modo.

**22. Cardi in salsa bianca od alla midolla.** — Preparate dei cardi cotti come sopra N. 21, sgocciolateli, posti in tegghia con un po' di burro, frigeteli un po' d'ambe le parti, versatevi sopra della salsa bianca (Vedi N. 4, salse) od un'altra di vostro gusto, fate bollire adagio per 10 minuti e serviteli. Si fanno alla midolla di bue facendo dissanguare 60 grammi di midolla di bue nell'acqua, quindi imbianchita 5 minuti nell'acqua bollente e sgocciolata si unisce alla salsa coi cardi o riempite

delle cassette di pane fritto in pezzi grossi come noci e mettetele all'intorno.

**23. Cardi in crostata (al gratin) alla milanese.** — Cotti i cardi come s'è detto sopra N. 21, sgocciolati, poneteli su tegghia o tortiera con abbondante burro sotto, spolverizzate di formaggio con un po' di sale, pepe e spezie, fatti friggere ben biondi d' ambe le parti con fuoco sotto e sopra, serviteli.

**24. Cardi alla fiorentina.** — Preparate dei cardi cotti come s'è detto sopra N. 21; sgocciolati su tovaglia, infarinateli, bagnateli nell' uovo sbattuto con formaggio grattugiato fino, e con sale, pepe e spezie, gettateli in padella sul fuoco in cui avrete del burro od olio bollente; ben fritti di color biondo d' ambe le parti serviteli caldi.

**25. Proprietà della carota e carote cotte inverniciate.** — La carota è una radice zuccherina, poco nutritiva, diuretica, contraria all'itterizia, eccellente per dare buon gusto al brodo, forma un buon cibo, ma un po' ventoso; ve ne sono di diverse specie, ma le migliori sono la rossa e la gialla. Raschiate e tornite a forma di piccole pere 30 pezzetti di carote fresche, tenere e gialle; bollite 15 minuti nell'acqua, sgocciolatele, ponetele in tegame con 1 ettogramma di burro, un po' di sale ed un pizzico di zucchero, fatele rosolare, umiditele di tanto in tanto con brodo od acqua e fatele cuocere con fuoco sotto e sopra finchè tenere a cottura ridotta come sciroppo e lucente servitele o per piatto o per guarnitura od unite ad una salsa qualunque (Vedi N. 3 e 4, salse).

**26. Carote alla borghese.** — Raschiate 1 chilo-gramma di carote mezzane, fresche e tenere, tagliatele a soldi, poste in tegame con 2 ettogrammi di burro, un po' di sale, pepe ed un pizzico di zucchero, fatele friggere, quindi fatele cuocere adagio con fuoco sotto e sopra umidendole, se fa duopo, di tanto in tanto con brodo od acqua; cotte tenere e di bel color dorato, aggiungetevi

se vi aggrada il sugo d'un limone od un po' d'aceto e ridotte a sciroppo servitele calde.

**27. Carote all'allemanda.** — Raschiate 6 belle carote tenere, tagliatele per traverso lunghe due dita, tagliate la cortecchia all'intorno e formate un lungo nastro sottile e ritagliatele a piccoli filetti, ponetele a bollire per 5 minuti nell'acqua, quindi sgocciolatele; poste in tegame con 1 ettogramma di burro, un po' di prezzemolo trito, friggetele adagio, mischiate un po' di farina cotta (Vedi N. 2, salse), bagnatele con un po' di brodo od acqua, un po' di fior di latte, aggiungetevi un po' di sale, pepe, un pizzico di zucchero ed il sugo d'un limone; cotte tenere, servitele con crostini di pane fritti all'intorno.

**28. Del cocomero o cetriuolo alla borghese.** — Il cetriuolo o cocomero si mangia crudo in insalata con olio, aceto e sale: è rinfrescativo, ma difficile a digerirsi. Prendete 4 bei cocomeri verdi e teneri, pelateli sottilmente, tagliateli in quattro per lungo, levate lor la trippa e tagliateli a fette lunghe tre dita, fateli bollire nell'acqua con sale finchè teneri; avrete in padella sul fuoco 1 ettogramma di burro bollente con due spicchi d'aglio, sgocciolate i cocomeri, gettateli entro e friggeteli biondi mescolando fra loro un po' di burro, cacio, sale, pepe e spezie, e serviteli caldi.

**29. Cocomeri in salsa veneziana.** — Preparate dei cocomeri cotti nell'acqua e fritti come sopra N. 28, mischiate loro una buona salsa veneziana (Vedi N. 11, salse) od altra che vi aggradi di più e serviteli.

**30. Cocomeri farciti al sugo.** — Levate la pelle a 6 cocomeri verdi e tenerelli, tagliateli un po' alle due estremità, levate loro la trippa senza guastarli, fateli cuocere per 10 minuti nell'acqua bollente, sgocciolateli su tovaglia, empiteli d'una buona farcia fatta come al N. 29 (Vedi zuppe), poneteli in tegame con 1 ettogramma di burro, un po' di sale, coperti di buon sugo di carne arrostita un po' ridotto, ed una fetta sottile di lardo, fateli

cuocere adagio con brace sotto e sopra; cotti teneri, d'un bel color biondo e con la farcia cotta nel mezzo serviteli col sugo sgrassato.

**31. Delle fave in salsa.** — Le fave ordinarie si mangiano fresche in minestra oppure cotte nell'acqua, e fatte in insalata con olio, aceto, sale, pepe e prezzemolo trito, ma altrimenti si cucinano le fave grosse. Avrete 5 ettogrammi di belle fave grosse tenere e fresche, levata la pelle, fatele cuocere nell'acqua bollente finchè tenere, sgocciolatele, poste in tegame con 1 ettogramma di burro fresco, un po' di prezzemolo trito, sale e pepe, friggetele un po', mischiate un cucchiaino di farina cotta (Vedi N. 2, salse). fritta un poco bagnatele con del fior di latte, del brodo od acqua; cotte tenere a salsa ridotta aggiungetevi il sugo d'un limone e servitele calde.

**32. Dei fagioli (*haricots*) verdi alla milanese.** — I fagioli verdi formano un buon alimento, di facile digestione, ma sono un po' ventosi; fra i fagioli freschi in grana i migliori sono quei bianchi.

Prendete 6 ettogrammi di fagiolini freschi, verdi e teneri, rompete le punte alle due estremità, levando il filo ai due lati, tagliate i grossi per lungo in due per renderli eguali ai più piccoli, gettateli nell'acqua bollente e cotti teneri e ben verdi, sgocciolateli e rinfrescateli nell'acqua fresca. Mettete 1 ettogramma di burro nella padella sul fuoco, quand'è bollente, gettate i fagiolini ben asciutti; fateli friggere finchè croccanti, aggiungetevi un po' di formaggio parmigiano raschiato fino, sale, pepe, un pezzetto di burro fresco, il sugo d'un limone e serviteli.

**33. Fagiolini in salsa Robert od altra.** — Preparate dei fagiolini fritti come sopra N. 32, ma invece del cacio unite loro della salsa Robert (Vedi N. 17, salse) od altra e serviteli. Si possono pure prima di cuocerli tagliarli per traverso grossi come piselli (Vedi N. 12, guerniture e Vedi N. 22, frittiture magre).

**34. Dei fagioli freschi o secchi in salsa. —**

Mondate e ponete in tegame 6 ettogrammi di bei fagioli secchi con 2 litri d'acqua tiepida ed un po' di sale, fateli cuocere adagio; a metà cottura aggiungetevi 3 cipolle e 4 porri mondati, tagliati a dadolini e fritti biondi con mezzo ettogramma di burro e mezzo d'olio, più 3 foglie di salvia; cotti teneri, a cottura ristretta sgocciolateli, poneteli in tegame con 1 ettogramma di burro, un po' di prezzemolo trito, sale, pepe, il sugo d'un limone, e bolliti un momento serviteli: potete mischiarvi un po' di salsa fatta come ai NN. 12, 16 e 17 (Vedi salse). Se i fagioli sono rossi potete mettere un po' di mostarda o del vino nero ridotto a sciroppo.

**35. Dei funghi, loro qualità, e frittura dei medesimi. —** I funghi in genere racchiudono in loro quasi tutti qualche cosa di sospetto, per cui bisogna andar molto cauti nel farne uso e soprattutto per chi non li conosce. I migliori e meno sospetti sono il fungo reale (*boletus esculentus*), le spugnole (*morilles*), l'arancio o uovo (*orange*), che dovrebbero servire non per alimento, ma per un eccellente condimento.

Neker, professore di botanica, dice di osservare se una cipolla bianca, pelata, cotta coi funghi non diviene azzurrognola tendente al nero, e che se conserva la sua bianchezza, è segno che c'è niente di cattivo. Alcuni per precauzione immergono un ferro rovente o una moneta di argento la quale se annerisce è segno ch'avvi del veleno. Io ritengo però di bene lavare, anzi di lasciare un po' di tempo i funghi nell'aceto e sale e di lavarli bene nell'acqua prima di usarli. Per i funghi in frittura vedi N. 44, delle frittiture magre.

**36. Funghi in salsa bianca. —** Avrete 8 ettogrammi di bei funghi mezzani, freschi e duri, raschiate il gambo dalla terra, lavateli bene nell'acqua calda con un po' d'aceto e sale, tagliateli a ruotelle e pelateli; posti in tegame con un po' d'acqua appena che li bagni, più

Il sugo di due limoni od un po' d'aceto, 1 ettogramma di burro, un po' di sale e pepe, fateli cuocere finchè asciutti, mischiate mezzo cucchiaino di farina cotta (Vedi salse, N. 2), e fritta un po', bagnatela con un bicchiere di brodo od acqua con altrettanto di fior di latte e fateli bollire mestolando; cotti, a salsa ridotta e giusti di sale serviteli.

**37. Funghi in tartufo alla genovese.** — Pulito come sopra N. 36 un chilogramma di funghi, tagliateli a fette sottilissime: mondate mezza cipolla, un po' d'aglio e prezzemolo, 2 acciughe, lavandole e nettandole dalle reste, tritate il tutto fino, posto in tegame con 1 ettogramma di burro e 30 grammi d'olio fino, friggete un poco, aggiungetevi i funghi e fateli friggere finchè asciutti, mischiate un cucchiaino di farina bianca, bagnateli con 2 bicchieri di brodo od acqua e fateli cuocere mestolando a salsa ristretta aggiungendovi un po' di sale, pepe, spezie ed il sugo d'un limone od un po' di aceto e cotti di buon gusto serviteli.

**38. Funghi fritti alla milanese.** — Prendete 8 ettogrammi di cappelli di funghi che siano larghi cinque dita, freschi e duri, tagliateli in due per traverso, marinateli per un'ora con un po' d'olio, aceto, sale e pepe, asciugateli, infarinateli, bagnateli nell'uovo sbattuto con un po' di formaggio, sale, pepe e spezie; avrete 1 ettogramma di burro ed altrettanto d'olio bollenti in padella sul fuoco, gettatevi entro i funghi pochi per volta e friggeteli adagio finchè cotti croccanti ben biondi d'ambe le parti e serviteli.

**39. Funghi fritti alla borghese.** — Avrete 8 ettogrammi di funghi freschi, grossi e duri, raschiate loro il gambo, tagliateli a pezzi larghi due dita; ponete in tegame dell'acqua, un po' di sale, aceto, prezzemolo ed una cipolla; quando bolla gettate entro i funghi e fateli bollire per 15 minuti, sgocciolateli, asciugateli ed infarinateli e friggeteli come sopra N. 38, senza bagnarli nell'uova.

**40. Funghi detti spugnole (*morille*) o di quelli detti cocon (*orange*).** — Tagliate via la gamba a 6 ettogrammi di funghi detti spugnole, lavateli a grand'acqua tiepida cambiandola sovente per pulirli dalla sabbia che trovasi nelle lor cellule, tagliateli in quattro; posti in tegame con 3 ettogrammi di burro, con un po' di prezzemolo ed aglio triti, frigeteli finchè asciutti, mischiate mezzo cucchiaino di farina e frita un po' bagnateli con un bicchiere di brodo od acqua e con fior di latte, mettetevi un po' di sale, pepe, spezie, il sugo d'un limone e cotti a cottura ristretta serviteli. I funghi detti *cocon* (*orange*) si cucinano allo stesso modo.

**41. Dell'indivia (*chicorée*) e modo di cucinarla.** — L'indivia è una pianta rinfrescativa, si mangia cruda in insalata con olio, aceto e sale, oppure cotta in minestra (Vedi N. 22, zuppe) od in lattata (Vedi N. 24, guerniture).

**42. Del luppolo e come si mangi.** — Il luppolo (*houblon*) è pianta comunissima, di cui si mangiano in primavera le punte novelle, verdi, tenere tritandole con altre erbe per farne minestra o frittata, oppure cuocendole con acqua e sale, e dopo essere sgocciolate friggendole si mangiano con formaggio e burro come gli spargi. Il luppolo è un alimento sano, stomatico, antiscrofoloso e adoperasi per fare la birra.

**43. Della lattuga (*laitue*) e modo di farcire le lattughe di grasso e di magro.** — La lattuga è un alimento freddo, che rimena al sonno, nutrice pochissimo, calma l'irritazione dello stomaco; mangiata cruda in insalata o cotta in minestra, o in *purée* o farcita. Prendete 8 lattughe grosse, lunghe e bianche, levate le foglie verdi d'intorno e le parti dure del tronco; lavate bene, fatele bollire nell'acqua con sale per 12 minuti, sgocciolate su tovaglia, allargatele bene, spolverizzatele di cacio, sale, pepe e spezie, mettete un pezzo di burro fresco su caduna e involupatele a forma di fico,

o meglio invece del burro farcitele con farcia fatta come a N. 29 o 34 (Vedi zuppe), poste in tegame con 2 etto-grammi di burro fuso e delle fette sottili di ventresca o del giambone di maiale, più due bicchieri di buon sugo o brodo, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra finchè tenere e asciutte e servitele o per piatto guernendole di crostini di pane con tramezzo la ventresca, o per guernitura a carne. Se si vogliono al magro si farciscono soltanto con burro, formaggio e fior di latte come i cavoli (Vedi N. 6, guerniture).

**44. Delle lenticchie e come si mangiano.** —

Le lenticchie sono stimolanti, sudorifiche, nutriscono poco, sono assai ventose: si mangiano cotte intiere od in *purée* (Vedi N. 17, zuppe) e servono per piatto o per guernitura aggiungendo un po' di fior di latte e burro fresco, o buon brodo ridotto.

**45. Del petronciano (*aubergine*) e cottura del medesimo alla siciliana.** — Il petronciano è un frutto insipido, fatuo e poco nutritivo. Pelate 6 petronciani al punto della loro maturità, tagliateli a fette larghe e spesse come scudi, spolverizzateli di sale entro una terrina e lasciateli per un'ora, spremeteli, infarinateli e frigeteli adagio in padella con burro od olio, finchè teneri, aggiungetevi una *purée* di tomatiche (Vedi N. 21, guerniture) e servitele; oppure invece della salsa tomatiche mettete del burro, formaggio, pepe, spezie, prezzemolo trito, il sugo d'un limone, tutto ben unito, cotto al punto e serviteli.

**46. Delle patate, loro qualità, e vari modi di cucinarle.** — La patata è un tubercolo molto stimato, serve per alimento a molte persone, nutrisce molto, è cibo grato, sanissimo, di facile digestione; molte sono le specie, ma la migliore è la giallognola farinosa o la rossigna pallida venosa. Le patate si confanno con ogni sorta di carne e si mangiano in *purée* (Vedi N. 20, zuppe) o fritte al burro (Vedi N. 1 e 2, guerniture, ovvero Vedi

N. 23 e 35, frittture magre) od in *gateau* (Vedi N. 10, composti).

**47. Patate all'inglese e cotte sotto cenere od al vapore.** — Prendete 2 chilogramma di belle patate giallognole e farinose, pelatele sottilmente, lavatele; poste in tegame con acqua fredda che li copra ed un po' di sale, coprite e fatele bollire adagio; cotte tenere, quando cedono alla pressione delle dita, scolate via l'acqua, riponetele accanto al fuoco finchè asciutte, servitele calde con burro fresco e son dette all'inglese. Potete farle cuocere lavando prima le patate, poscia involuppendole in un foglio di carta umida d'acqua e sotterrandole sotto cenere calda con brace viva sopra e lasciandole così per 2 ore; cotte tenere, pelatele e servitele col burro. Se volete cuocerle al vapore, pelatele e lavatele; poste in una pentola chiudete questa e ponetela al bagno di Maria, od al forno finchè cotte tenere. Il primo modo è però più comodo ed havvi chi usa cuocerle senza pelarle, io scelgo però di levar loro la pelle prima di cuocerle, perchè prendono quasi sempre un po' di gusto di terra; qualunque sia il modo scelto per cuocerle badisi di acconciarle e mangiarle subito appena cotte, perchè se si lasciano raffreddare perdono della loro bontà.

**48. Patate alla *maitre d'hôtel*.** — Avrete 2 chilogrammi di patate pelate e cotte come sopra N 47, tagliatele a soldi, gettatele in tegame sul fuoco in cui avrete 2 ettogrammi di burro fuso; fritte un po' bionde, unitele un po' di prezzemolo trito, il sugo di due limoni, un bicchiere di buon brodo, o sugo della cottura di arrosto, un po' di sale e pepe, o se di magro mettete solo un po' d'acqua o latte con burro fresco e servitele.

**49. Patate in crostata (*gratin*) alla savoiarda.** — Pelate 1 chilogramma di patate crude, tagliatele a soldi, fatele bollire per 10 minuti nell'acqua con sale, sgocciolatele, disponetele in un piatto di terra o di maiolica che resista al fuoco, ponete tramezzo un po' di formag-

gio, burro fuso, sale e pepe, versatele sopra un bicchiere di buon fior di latte, e finitele di cuocere con brace sotto e sopra, finchè tenere ridotte asciutte, d'un bel color dorato e servitele calde. Restano meglio se gli mischiate un po' di sugo di carne arrostita.

**50. Patate alla lionese.** — Pelate e tagliate a soldi 1 chilogramma di patate crude, poste in padella con un ettogramma di burro fuso e raffinato, un po' di sale, pepe e spezie, copritele e fatele cuocere adagio rivolgendole di tanto in tanto; fate friggere adagio 2 cipolle tagliate a dadolini con 60 grammi di burro, cotte bionde mischiatele colle patate e finite queste di cuocere e di color dorato versatele e servitele. Si friggono pure con olio (Vedi N. 46, frittture magre).

**51. Canestrini di patate farcite.** — Pelate 8 belle patate eguali, date loro la forma d'un canestro, o d'un vaso o altra figura che più desiderate (Vedi disegno, tav. 2, fig. 14), vuotandole però entro, fatele friggere adagio, immerse nell'olio o grassa bollente (Vedi N. 23, frittture magre), cotte tenere e di un bel color dorato, sgocciolate su tovaglia, spolverizzate di sale, servitele ripiene d'un intingolo al grasso od al magro (Vedi N. 32 e 33, guerniture), oppure di qualche *purée* di vostro gusto.

**52. Patate in salsa od in purée per ammalati.** — Pelate e fate cuocere 3 ettogrammi di patate come sopra N. 47, tagliatele a soldi, friggetele in tegame con 60 grammi di burro, divenute un po' bionde bagnatele con mezzo bicchiere di buon brodo e con altrettanto di fior di latte, un po' di sale, mestolatele, a salsa ridotta, servitele, cotte al suddetto modo passatele al setaccio o passioio di latta ed otterrete una buona *purée* che riscalderete allungandola con brodo ed un po' di burro fresco.

**53. Della porcellana (*pourpier*) e modo di cucinarla.** — La porcellana è pianta insipida, nitrosa, rinfrescante, mangiasi cruda in insalata con olio, aceto e

sale; staccate le sue foglie, ben lavate cuocetele nell'acqua con sale finchè tenere, friggetele nel burro, con un po' di farina, bagnatele con un po' di brodo e fior di latte, un po' di sale, pepe, spezie; cotte, ridotte a salsa aggiungetevi il sugo d'un limone e servitele, oppure fritte un poco con burro bagnatele con buon brodo; cotte un momento, giuste di sale, versatele sul pane con un po' di cacio e servite per zuppa.

**54. Dei piselli (*petits-pois*) verdi all'inglese.** — I piselli freschi, uguali in grana, verdi e teneri formano un cibo molto gradito, si digeriscono bene, ma sono un po' ventosi. Gl'inglesi dopo averli ben cotti nell'acqua e sale e che restino ben verdi, li sgocciolano, quindi li servono caldi sul piatto, con del burro fresco sopra (Vedi N. 11 guerniture).

**55. Piselli alla francese.** — Avrete 6 ettogrammi di piselli freschi, verdi uguali in grana, poneteli in tegame con le foglie bianche di 2 lattughe ed un po' di prezzemolo triti fini, più 1 ettogramma di burro, mescolate il tutto insieme; posto al fuoco e divenuto asciutto bagnate con acqua o brodo di tanto in tanto finchè teneri, mischiate 30 grammi di burro mischio con 20 grammi di farina, un po' di sale, pepe, spezie, ed un pizzico di zucchero, mestolate adagio ed il tutto ben cotto e di buon gusto servite caldo.

**56. Piselli in baccelli alla contadina.** — Rompete le due punte levando il filo ad 1 chilogramma di piselli larghi teneri, verdi; fateli cuocere nell'acqua salata bollente sul fuoco forte; cotti teneri sgocciolateli, mettete un ettogramma di burro nella padella sul fuoco con due spicchi d'aglio, i quali fritti un po' getterete via, mettetevi i piselli, fateli friggere bene scuotendo la padella e rivolgendoli, mischiate 1 ettogramma di formaggio raschiato, un po' di sale, pepe, spezie, il sugo d'un limone od un po' d'aceto e serviteli caldi.

**57. Delle rape, loro qualità, e rape cotte al**

**scioppo.** — Le rape sono diuretiche, stomatiche ed ancora, come si crede, afrodisiache: esse formano un eccellente cibo, di facile digestione sebbene un po' ventose; le migliori sono quelle di mezzana grossezza, che hanno la pelle sottile, coda piccola, pesanti e d'un gusto dolci-gno. Avrete 1 chilogramma di rape, tagliatele in quattro; tornitele a forma di spicchio d'aglio, oppure tagliate a foglie spesse, poste in tegame con 1 ettogramma di burro e 30 grammi di zucchero ed un po' di sale, fatele friggere adagio finchè di color biondo, bagnatele di tanto in tanto con un po' di brodo od acqua; cotte tenere, ridotte a scioppo servitele.

58. **Rape alla béchamelle.** — Pelate 1 chilogramma e mezzo di belle e buone rape, tagliatele a colonnette od a dadi, fatele bollire 10 minuti nell'acqua bollente con sale, sgocciolate, poste in tegame con 1 ettogramma di burro, un po' di sale, un pizzico di zucchero, un bicchiere di brodo od acqua, copritele e fatele cuocere adagio finchè tenere, mischiate una buona salsa *béchamelle* (Vedi N. 5, salse), oppure una salsa olandese (Vedi N. 6, salse) e servitele di buon gusto.

59. **Rape in crostata (al gratin) al formaggio parmigiano.** — Pelate 1 chilogramma e mezzo di buone rape dolci, tagliatele a fette sottili come soldi, se sono un po' forti fatele bollire 5 minuti nell'acqua, se no, gettatele in tegghia o padella con 2 ettogrammi di burro ed un po' di sale, pepe e spezie, fatele cuocere adagio finchè tenere e di bel color dorato, mischiatele con 1 ettogramma di buon cacio parmigiano grattugiato fino, ponetele sul piatto, lisciate, spolverizzate di formaggio, umiditele di burro fuso, fate lor prendere colore sopra al forno caldo o con una pala rovente e servitele.

60. **Rape cotte alla borghese.** — Pelate e tagliate a dadi 1 chilogramma di buone rape, poste in tegame con 2 ettogrammi di burro, fatele rosolare, mischiate mezzo cucchiaio di farina, cotta un momento, mettetevi

un bicchiere di brodo od acqua, un po' di sale, pepe, un pizzico di zucchero, fatele cuocere finchè tenere e servitele.

**61. Del riso e sue proprietà e modo d'usar la farina di riso.** — Il riso è indigeno delle Indie, fornisce l'alimentazione a quasi la metà della razza umana, vegeta in quasi tutti i paesi caldi che abbondano d'acqua. Quattro sono le specie di riso, ma la migliore è quello che viene nell'isola Carolina dell'America; ottimo è pur il riso del Piemonte. Il riso è una sostanza alimentare di molta importanza, nutrisce molto, è ammollente, dolcificante, di facile digestione, contiene molta fecola e quasi niente di glutine per cui da solo è inatto a far del pane; si mangia in minestra ed acconciato (Vedi N. 17, composti), con zucchero e latte. La farina di riso è eccellente per ammalati ed ecco come devesi usare: avrete del buon brodo bollente; sciogliete un cucchiaio di detta farina in un po' di brodo freddo od acqua, unitela al brodo bollente e cotta un momento servitela.

**62. Del sedano e sedano-rapa.** — Il sedano e sedano-rapa sono due piante d'un forte odore, che servono a dar gusto a parecchie pietanze, sono eccellenti cotti al sugo; le coste bianche e la radice pelata si mangiano pure crudi con olio, aceto e sale, massimamente la radice del sedano rapa, che viene grossa quasi come una rapa; essi sono un po' riscaldanti, stimolanti e afrodisiaci.

**63. Sedani cotti al sugo ed in salsa alla *poutette*** (Vedi N. 14, guerniture). — Avrete 12 bei selleri o sedani, levate tutte le foglie verdi e le coste dure, tagliateli lunghi un decimetro, ben lavati, fateli cuocere nell'acqua e sale bollente finchè quasi cotti, sgocciolateli, posti in tegame con tramezzo un po' di formaggio, sale, pepe, spezie, 1 ettogramma di burro fuso, una fetina di lardo sopra, più 2 bicchieri di sugo, o cottura di

carne arrostita; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra finchè teneri, coloriti ed a sugo ristretto e serviteli; oppure uniteli una salsa alla *poulette* (Vedi N. 14, guerniture).

64. **Sedani fritti alla contadinesca.** — Nettate dalle parti dure 12 sedani grossi, ben lavati, tagliateli lunghi tre dita, fateli cuocere nell'acqua con sale finchè teneri, sgocciolati, posti in padella con 2 ettogrammi di burro, un po' di sale, pepe e spezie, frigeteli biondi, mischiatevi 1 ettogramma di cacio raschiato e serviteli.

65. **Degli spinaci e modo di acconciarli all'inglese.** — Lo spinace è una verdura che si mangia con piacere, è sana, poco nutritiva, rilasciante, ammolliente ed un po' ventosa. Prendete degli spinaci raccolti di fresco nettateli dalle radici e dalle gambe, lavateli bene a grand'acqua, gettateli in una casseruola d'acqua salata bollente sul fuoco forte, fateli bollire finchè sono teneri e ben verdi, scolate l'acqua, gettateli nell'acqua fresca, spremeteli, tritateli, posti in tegame con burro, pepe e sale, fate asciugare l'acqua su fuoco ardito, serviteli con sopra un pezzo di burro fresco.

66. **Spinaci alla borghese e all'italiana.** — Fate cuocere 2 chilogrammi di spinaci come sopra N. 65, Fate friggere in un tegame 2 ettogrammi di burro o di olio se di digiuno, con 2 spicchi d'aglio e 4 acciughe, lavate e nette dalle reste, aggiungetevi gli spinaci spremuti e verdi con un po' di sale, pepe e spezie; divenuti quasi asciutti serviteli; restano migliori se aggiungete un po' di brodo o sugo di carne stufata, un po' d'aceto od il sugo d'un limone. Son detti all'italiana se cotti e conditi con burro e sugo li mischiate un po' d'uva di Malaga o d'uva passerina e dei pignoli.

67. **Spinaci alla francese ed in altri modi.** — Preparate netti e cotti verdi 1 chilogramma di spinaci come s'è detto sopra N. 65, tritateli fini, posti in tegame con 2 ettogrammi di burro, frigeteli finchè asciutti, aggiungetevi un po' di sugo ridotto con un po' di salsa spa-

gnuola o bianca (Vedi N. 3 e 4, salse), oppure acconciateli come s'è detto al N. 26 (Vedi guerniture) e serviteli con crostini di pane fritti biondi nel burro e messi all'intorno del piatto.

**68. Spinaci per ammalati.** — Preparate cotti e verdi 3 ettogrammi di spinaci come s'è detto sopra N. 65, tritateli fini, posti in tegame con 60 grammi di burro fresco, frigeteli finchè asciutti, mischiate un cucchiaino a caffè di farina bianca, frita un poco, aggiungetevi mezzo bicchiere di buon brodo, un po' di fior di latte fresco, e sale, e cotti a salsa ristretta serviteli.

**69. Degli sparagi e modo di cucinarli al formaggio (au gratin).** — Gli sparagi sono un erbaggio sanissimo, di gusto eccellente, diuretici e di facile digestione.

Avrete un bel mazzo di sparagi bei grossi e raccolti di fresco, nettati all'intorno del verde, raschiate il bianco, tagliateli uguali, legateli in mazzi, gettateli nell'acqua salata bollente sul fuoco forte, cotti teneri, ben verdi, sgocciolateli, disponeteli sul piatto con tramezzo del cacio raschiato e burro fuso, sale e pepe, finite di metter del cacio sopra, versate ancora un po' di burro bollente e colorito, oppure con un po' di sugo ridotto e serviteli. Gli sparagi cotti mangiansi pure in insalata con olio, sale, aceto, ed anche con qualche salsa fredda (Vedi N. 33, salse).

**70. Sparagi in salsa bianca o spagnuola.** — Preparate e fate cuocere degli sparagi come sopra N. 69, sgocciolati, poneteli sul piatto con tramezzo e sopra la salsa spagnuola od altra (Vedi N. 3, 4 e 6, salse).

**71. Sparagi a piselli (au petite pois) od in purée.** — Preparate degli sparagi acconciati come a N. 10 (Vedi guerniture) od in purée (Vedi N. 24, zuppe), serviteli spessi con all'intorno dei crostini di pane fritti biondi nel burro.

**72. Della scorzanera (salsifis) in salsa.** — La

scorzanera è una radice lunga grossa il dito pollice, specie di quella di cicoria dolce, e viene negli orti; è nutritiva, sanissima, di buon gusto, si digerisce assai bene; ve ne sono due specie, una colla scorza nera e l'altra bianca, amendue hanno le stesse proprietà; mangiasi cotta in insalata od in altri modi. Prendete 1 chilogramma di radici scorzenere, raschiate ben via la pelle, rendetele bianche nette, fatele bollire nell'acqua con sale ed un po' di aceto per 20 minuti, sgocciolatele. Mettete in tegame 2 cipolle tagliate, un po' di prezzemolo, 2 ettogrammi di burro, mezzo cucchiaino di farina bianca; fritto un po' il tutto, versatevi sopra 1 litro d'acqua, mezzo bicchiere d'aceto, un po' di sale e pepe, e fate bollire un momento mestolando; mettete entro le scorzenere, fatele cuocere finchè sono tenere e che restino immerse nel suddetto preparato, scolatele, servitele con tramezzo e sopra una buona salsa (Vedi N. 4 e 6 salse).

**73. Scorzenere acconciate in vari modi.** — Preparate e cuocete delle scorzenere come sopra N. 72, servitele con olio, aceto e sale, oppure ben asciugate infarinatele, bagnate nell'uovo sbattuto con sale, cacio e pepe, frigetetele nel burro o nell'olio e servitele, oppure acconciatele in ogni modo come s'è detto pei cardi (Vedi N. 23, cardo).

**74. Dei tartufi e modo di cuocere il nero sotto cenere.** — I tartufi sono tubercoli neri o bianchi o marmoraggiati; in generale hanno tutti l'istessa proprietà alimentare, cioè sono nutritivi, stimolanti, riscaldanti, la loro bontà consiste nell'aromatico e gradito loro gusto e soave lor odore, servono per condimento ed a fare decorazioni a molti eleganti piatti. I tartufi neri si cuociono sotto cenere inviluppandoli in una fetta sottile di lardo ed in tre fogli di carta umidita d'acqua, poscia si sotterrano nella cenere più o meno calda e si lasciano finchè teneri e si mangiano caldi.

**75. Tartufi neri farciti.** — Lavate bene dei tar-

tufi neri grossi, fateli cuocere nel vino nero con droghe e sale e cipolla; cotti, vuotateli un po' nel mezzo, riempiteli d'un intingolo (Vedi N. 32, guerniture) e serviteli su tovaglia.

**76. Tartufi neri *Sautés* al vino di Malaga.** — Pelate leggermente mezzo chilogramma di buoni tartufi neri, tagliateli a soldi, posti in tegame con 1 ettogramma di burro, frigeteli un poco, mischiate un cucchiaio di farina e fritti ancora un momento versatevi sopra un bicchiere di vino di Malaga od altro buon vino bianco con altrettanto di brodo od acqua, un po' di sale, pepe, prezzemolo trito, il sugo d'un limone; bolliti un momento, serviteli.

**77. Tartufi bianchi in vari modi.** — Avrete 4 ettogrammi di tartufi bianchi che siano maturi al loro punto, che è quando hanno un buon odore; lavateli bene, al momento di mangiarli, nettateli dalle parti dure e tagliateli a fette sottili col coltello o taglia-tartufi; fate una salsa schiacciando 2 rossi d'uova cotte dure con un po' d'aglio e prezzemolo triti, un po' di sale, pepe, olio, aceto o sugo di limone e senapa, mescolate il tutto coi tartufi e servite di buon gusto o con insalata, o carne arrostita, pesci, verdure cotte: oppure cuoceteli in intingolo (Vedi N. 36, guerniture).

**78. Tartufo bianco (*topinambour*).** — Questo tubercolo o tartufo bianco, è una specie di patata bianca, ma meno gustosa tendente al gusto del carciofo, meno nutritiva ed è un po' ventosa, tuttavia presenta un cibo gradito; presi freschi, pelati leggermente, tagliati a fette sottili, si friggono adagio con burro, olio, sale e pepe in padella finchè teneri, oppure in varie maniere come le patate.

**79. Delle tomatiche e loro qualità.** — Le tomatiche o pomi d'oro o d'amore, sono un alimento sano, agro, piacevole, astringente, rinfrescativo, si confanno con ogni sorta di carne e pesce massimamente in *purée* ed alla provenzale (Vedi N. 16 e 21, guerniture).

**80. Tomatiche farcite alla casalinga.** — Prendete 6 tomatiche grosse e mature, tagliatele in due per traverso, levate il seme, spremetele un po' l'acqua e ponetele su tegghia o largo piatto unto; tritate fino della carne che avrete avanzata purchè cotta e di buon gusto, più un po' di cipolla, aglio, prezzemolo, mollica di pane grattugiata, formaggio, sale, pepe e spezie, empite con questo le tomatiche, umiditele con 2 ettogrammi di burro fuso e fatele cuocere con fuoco sotto e sopra o meglio al forno; cotte tenere, servitele.

**81. Tomatiche alla contadina.** — Tritate fino una cipolla, un po' d'aglio e prezzemolo, posto in tegame con 1 ettogramma di burro, frigetelo un po': prendete un chilogramma di tomatiche fresche, bagnate un momento nell'acqua bollente, pelatele, tagliatele in quattro e nette dai semi e dalle parti dure, gettatele insieme nel tegame con un po' di sale, pepe e spezie, e fatele cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotte tenere, servitele all'intorno di qualche carne o pesce.

**82. Tomatiche farcite col riso alla novarese.** — Gettate un momento nell'acqua bollente 8 tomatiche grosse al punto della loro maturità, pelatele, vuotatele con un cucchiarino levando i semi ed un po' di polpa: frigate quindi ben bionde due cipolle con 1 ettogramma di burro, aggiungetevi ciò che avete levato dalle tomatiche e fritte un po', versatevi sopra mezzo litro di acqua ed un po' di sale, lasciate bollire un pochetto, passatelo alla stamigna, riposto sul fuoco, aggiungetevi 2 ettogrammi di riso e fate cuocere; cotto al punto, e spesso, conditelo di buon gusto con burro, cacio, sale, pepe e spezie, riempitene le tomatiche, un po' raffreddate, bagnatele nell'uovo sbattuto, rivolte nel pane grattugiato frigatele nel burro od olio in padella sul fuoco; cotte, adagio di color biondo e croccanti servitele.

**83. Della zucca e zucchini farciti od in insalata.** — La zucca o zucchini è un frutto acquoso, poco

nutritivo, rinfrescativo, rilasciante, forma un cibo gratissimo e si digerisce assai bene, mangiasi in zuppa od in insalata, dopo averlo cotto nell'acqua e sale, con olio, aceto, sale e pepe; i zucchini si farciscono (Vedi N. 19, guerniture).

**84. Zucchini in crostata (*gratin*) col cacio.**

— Raschiate leggermente e tagliate un poco alle due punte 5 dozzine di zucchini grossi come albicocche che siano freschi e verdi, tagliati in tre per lungo, levate loro la trippa, posti in tegame con 2 ettogrammi di burro sul fuoco forte, fateli rosolare con pepe e sale saltellandoli; fateli quindi cuocere adagio con fuoco sotto e sopra rivolgendoli di tanto in tanto finchè siano teneri e di color biondo, disponeteli sul piatto con un po' di formaggio tramezzo e sopra, umiditi di burro fuso e colorito, e serviteli; sono migliori se li fate prendere un bel colore ponendoli nel forno caldo.

**85. Zucchini in salsa qualunque.** — Fate cuocere dei zucchini come s'è detto sopra N. 84, ma invece del formaggio mettete una delle salse qui indicate (Vedi N. 3, 4, 17 e 22, salse) e prenderanno il nome della salsa messa e serviteli per piatto o per guernitura.

**86. Zucchini al sambafone.** — Preparate cotti dei zucchini come s'è detto sopra N. 84, ma senza formaggio; sbattete 4 rossi d'uova in un tegame con 1 ettogramma di zucchero bianco in polvere ed un pizzico di cannella; divenute le uova bianche, aggiungetevi 10 grammi di fecola di patate, 2 bicchieri e mezzo di buon vino bianco o meglio di Malaga o di Madera, posto sul fuoco tramenando sempre, lasciatelo finchè divenga spesso e stia per bollire, unitelo ai zucchini e serviteli.

**87. Zucchini alla borghese.** — Nettare, come s'è detto sopra N. 84, dieci zucchini grossi come limoni, tagliateli in quattro, levategli la trippa, ritagliati a fette sottili poneteli in padella con 1 ettogramma di burro bollente ed un po' d'aglio trito, copriteli e fateli cuocere

adagio; cotti teneri e coloriti, unite loro un po' di formaggio, sale e pepe, e serviteli.

88. **Zucca alla contadina.** — Avrete una bella zucca verde e tenera; tagliatela a lunghe fette, levatele la trippa e la pelle verde, tagliatela a fette sottilissime, fatela friggere in padella su fuoco ardito con 1 ettogramma di burro, un po' d'aglio trito, sale, pepe e spezie umidita con un po' d'acqua se fa bisogno finchè cotta tenera e bionda; mischiatele del formaggio ed un po' d'aceto e servitela.

89. **Zucca in torta alla giardiniera.** — Avrete 8 ettogrammi di zucca romana tenera, levatele la trippa e la pelle dura, gialla, tagliatela a fettine ovvero grattugiatela, fatela bollire per 5 minuti nell'acqua, oppure così se è tenera; sgocciolata, ponetela in tegame con 2 ettogrammi di burro, un po' d'aglio e prezzemolo trito; fritta, asciutta ed un po' bionda unitele 60 grammi di farina e fritta ancora un poco, versatevi sopra mezzo litro di fior di latte, e fatela cuocere finchè ridotta spessa; tratta dal fuoco, mischiatele 6 marzapani amari e schiacciati, più un po' di cacio, sale, pepe, spezie e 6 uova intere, il tutto ben mescolato, versatelo in un piatto di terra unto di burro e che resista al fuoco, fatela cuocere adagio con fuoco sotto e sopra o meglio al forno finchè la torta sia rafferma nel mezzo, cresciuta d'un quarto e d'un bel color dorato, e servitela nello stesso piatto. Invece del piatto di terra si può mettere in uno stampo unto di burro, spolverizzato bene di pane e cotta al forno rinversarla sul piatto.



## ARTICOLO 21

---

### DEI FREDDI

---

INTRODUZIONE. — I freddi sono quei piatti in cui brilla l'intelligenza, il buon gusto e l'eleganza d'un abile cuoco: questa abilità si acquista facilmente, mediante buona volontà, nettezza, puntualità e diligenza nell' eseguire ogni cosa e applicandosi un po' al disegno.

**1. Preparazione della colla per gelatina.**  
*(Aspic)* — Abbiamo detto (V. avviso sul brodo) che le parti cartilaginose quali ossa, tendini, pelle, giaretto, piedi siano di vitello, di montone o di porco danno buona colla, se sono d'animale vecchio ne danno meno. Prendete 4 piedi di vitello e di maiale, sbianchiteli (V. n. 37, frittture grasse) tagliati in due per traverso, poneteli in una marmitta di adatta grandezza con acqua che li copra, più 2 bicchieri d'aceto, 2 cipolle, una carota ed un po' di sedano netti e tagliati, 6 garofani, un po' di pepe intero, timo, lauro, fateli cuocere per 8 ore circa sin tanto che le ossa si staccino dalla carne, aggiungendo se fa d'uopo dell'acqua bollente, nettate i piedi dalle ossa e poneteli in un piatto di terra e servitevene se volete per frittura di *bas-de-soie* (Vedi n. 37 frittture grasse), passate il brodo o colla al

setaccio, riponete nella marmitta le ossa con un poco di acqua e bolliti un po' passate il brodo al setaccio ed unitelo all'altro, fatelo ridurre e servitevene, badando che non resti troppo salato, e servitevene per fare ogni sorta di gelatina.

**2. Tintura non nociva per colorire diverse sostanze.** — Ponete 1 ettogramma di zucchero in un tegame distagnato, fatelo fondere mestolando finchè colorito castagno scuro, versate un bicchiere d'acqua calda; ridotto a sciroppo, passatelo, raffreddato ponetelo in ampolline e servitevene per colorire zuppe, salse, intingoli, gelatine ponendone poco affinché non doni gusto di amaro.

**3. Gelatina semplice e sostanziosa per ammalati.** — Ponete in pentola 1 chilogramma di giaretto ed 1 piede di vitello grosso, tagliati a pezzi, più una gallina o piccione vecchio, netto, lavato; 4 litri d'acqua, 4 bicchiere di buon aceto di vino bianco, fate bollire per 6 ore circa sin tanto che il piede si disfaccia, levando se volete, prima la gallina o piccione appena cotti per mangiare; ridotto il liquido ad un litro abbondante, passatelo alla tovaglia, sgrassatelo e chiarificatelo nel modo seguente (Vedi appresso n. 4).

**4. Chiarificazione della gelatina. (Aspico).** — Avrete della gelatina fatta come sopra n. 3, ben digrassata e quasi raffreddata, rompete in essa 3 uova intere o quattro bianchi con due cucchiari di tintura (Vedi sopra n. 2). Sbattete il tutto sul fuoco con un mazzo di vimini finchè stia per bollire, aggiungete un po' di sugo di limoni, giusta di sale, ponetevi un po' di brace sopra e fate bollire adagio finchè venuta chiara, spruzzandola con qualche goccia d'acqua fredda: rinversate una sedia attaccatele con filo spago stesa sulle gambe una servietta tessuta nè troppo fina nè troppo grossa, ponete un vaso sotto, versate sopra la gelatina, riponete di sopra la prima che filtra, finchè sia bella chiara e dorata. Invece della

sedia si adopera altro arnese (Vedi fig. 1, tav. 9). Potete provarla mettendone un poco in uno stampetto o cucchiaino sul ghiaccio; appena rappresa, se resta troppo dura aggiungete dell'acqua, se troppo tenera fatela ridurre oppure mischiatele un po' di colla di pesce o di vitello. Se la gelatina non riesce chiara, lasciatela raffreddare, mischiatele dell'uovo sbattuto con un po'd'acqua, richiarificatela di nuovo finchè l'otterrete chiara.

5. **Galantina di volaglia alla borghese.** — Prendete un bel cappone od una pollanca, apritelo di dietro da cima a fondo, tagliate via il collo e le gambe, nettatelo bene, disossatelo senza guastare la pelle, allargategli la carne, spianatelo ugualmente battendolo un poco: avrete 8 ettogrammi di coscia di vitello netta dai nervi e pelle, tagliatene 12 filetti grossi il dito e lunghi 14 centimetri, fate altrettanto di lardo e di lingua salata cotta o presciutto, 3 ettogr. di tartufi neri pelati e tagliati a filetti, 1 ettogramma di pistacchi verdi sbollentati e pelati, oppure di cocomeri verdi all'aceto, ponete il tutto colla volaglia in una terrina con un po'd'olio, il sugo di tre limoni od aceto, sale, pepe, spezie, una cipolla, un po'di prezzemolo, carota; mondate, tagliate e lasciate il tutto così per 24 ore: fate una farcia con 4 ettogrammi dell'avanzo della carne di filetti, 3 ettogrammi di lardo più i ritagli dei tartufi e lingua; tritate e pestate fino ogni cosa nel mortaio, mischiate pestando, sale, pepe, spezie, mezzo bicchiere di rhum, mezzo spicchio d'aglio trito con un po'di prezzemolo, passate il tutto o no al setaccio. Stendete largo e lungo il cappone su tovaglia il più che potete ponetegli sopra uno strato di farcia e sopra questa ponete, per lungo una fila di filetti di vitello, una di lingua, una di lardo, tartufi, pistacchi, riponete uno strato di farcia sopra e continuate così finchè avete della farcia e dei filetti. Ravvicinate la pelle, cucitela dandole la forma primiera del cappone ed inviluppatela con un pezzo di tela bianca forte legata

alle due estremità ed all'intorno con filo spago, posta in un tegame ovale di giusta sua grandezza con sotto le ossature, i tendini della volaglia, la verdura della marinata, più mezzo litro di vino bianco piuttosto agretto che dolce e 1 litro e mezzo di buona colla (Vedi n. 1 freddi), fatela bollire adagio 3 ore che sia coperta dal liquido, ponetela in una terrina colla sua cottura, e ben raffreddata, sviluppatela, nettatela dal filo: posta sul piatto fate una gelatina colla medesima sua cottura, di buon gusto, chiarificatela (Vedi sopra n. 4), fatta rappigliare ferma sul ghiaccio, servitela sopra o all'intorno della galantina (Vedi disegno, tav. 6, fig. 2, 3, 4, 5). La galantina di gallina faraona, di pernice, anitra, si fa allo stesso modo. Badate però, onde la galantina stia ben insieme è d'uopo che sia cotta in una colla piuttosto forte, e non ponendo uova nella sua farcia, potete mettere in questa un po'di colla ridotta a sciroppo con sugo fatto coi frantumi ed avanzi del composto stesso crudo; e questo sia detto per qualunque composto freddo.

**6. Galantina di pesce.** — Prendete 8 ettogrammi di grosso carpione, 6 ettogrammi di grossa anguilla, altrettanto di pesce persico e di tinche grosse; levate i filetti, privati delle reste tutti i pesci, tagliateli a dadi grossi il dito pollice e poneteli in un piatto col sugo di tre limoni o con aceto forte, un po'd'aglio con prezzemolo trito; staccate bene la carne dal carcame, ben netta dalle reste, aggiungete un poco di luccio, finchè ne avrete una quantità uguale a quella tagliata a dadi, pestatela e passatela al setaccio ed unitela coi dadi; fate un sugo colle reste e verdura (Vedi n. 3, brodo); passato, aggiungete 60 grammi di colla di pesce ridotta a sciroppo, unitelo alla carne già preparata, più un po'di sale, pepe, spezie, mezzo bicchiere di rhum, 60 grammi di pistacchi verdi sbollentati e pelati, 4 ettogrammi di buoni tartufi neri pelati e tagliati a dadi; avrete un pezzo di grosso ludello o vescia, riempitelo del suddetto preparato e

legatelo da ambe le parti, involtato in un pezzo di tela legatelo all'intorno con filo spago, ponete in tegame di giusta sua grandezza, 2 cipolle, una carota, un po' di sedano netti e tagliati, più un po' di timo, lauro, cannella, coriandoli, 60 grammi d'olio fino, fate biondire il tutto, aggiungete 7 ettogrammi di rane uccise di fresco e nette, più mezzo litro di vino bianco, un bicchiere d'aceto, un ettogramma di colla di pesce, un litro d'acqua, giusto di sale, mettete la galantina e fatela cuocere adagio per un'ora; posta in un vaso di terra lasciatela raffreddare, nettate la galantina sul piatto, fate riscaldare la gelatina, passata alla tovaglia e digrassata unitele un po' di tintura (Vedi n. 2, freddi), chiarificatela (Vedi n. 4, freddi), rappresa sul ghiaccio guernitene la galantina e servite. La galantina co' pesci di mare si fa allo stesso modo.

**7. Galantina di vitello marmoreggiata all'antica.** — Prendete un chilogramma e mezzo di coscia di vitello, netta dai nervi e pellicola, tagliatene 32 filetti larghi tre dita, spessi e lunghi un decimetro, schiacciati un poco marinateli con un po' d'aceto ed olio: tagliate 8 pezzi di lardo e 8 di lingua salata grossi due volte il dito pollice e lunghi come i filetti; fate una farcia con 4 ettogrammi di carne, 3 ettogrammi di lardo, un po' d'aglio e prezzemolo, tritate e pestate bene il tutto con un po' di pepe, spezie, sale; allargate i filetti su tovaglia, fate su ciascuno uno strato di farcia spesso uno scudo, ponete sopra 8 una fetta del lardo tagliato, su altri 8 quella di lingua, su 8 altri una fetta di tartufo nero, e sui rimanenti, dei cocomeri verdi all'aceto e dei pistacchi, rotolateli uno ad uno formando tante polpette; stendete una fetta della stessa coscia che sia sottile, lunga e larga quanto la pelle d'un cappone, allargatele sopra uno strato di farcia quindi ponetele sopra le polpette l'una su l'altra con farcia tra mezzo e all'intorno, rotolate formando un grosso polpettone, involtata in una

tela, legatela, cuocetela con colla ed aceto, chiarificata, servitela come sopra N. 5.

**8. Coscia di vitello farcita alla gelatina.** — Preparate una noce di coscia di vitello farcita (Vedi n. 20, vitello) non mettendo però del pane nella farcia, posta in tegame e colorita un po' di color biondo bagnatela con colla (Vedi n. 1, freddi) più un po' d'acqua, un bicchiere d'aceto o mezzo litro di vino bianco; giusta di sale, fatela cuocere finchè tenera; posto il tutto in piatto di terra e raffreddato, nettate, tagliate a fette e disponete la coscia sul piatto, fate riscaldare la cottura della medesima, passata alla tovaglia digrassatela e chiarificatela (Vedi sopra n. 4), rappresa sul ghiaccio guernitene la coscia e servite.

**9. Coscia o longia di vitello screziata (bigarrée).** — Preparate un pezzo di coscia o longia di vitello trapuntata di lardo, lingua, tartufi, cocomeri verdi all'aceto, come al n. 19 del vitello, marinata per 12 ore con un po' d'olio ed aceto, legata con filo spago e posta in tegame fatela cuocere, finitela e servitela come si è detto sopra al n. 8 e guernitela di gelatina.

**10. Bue in istufato (à la daube) con gelatina.** Preparate 2 chilogrammi di coscia o longia o filetto di bue, trapuntato come s'è detto pel bue al n. 4; marinato per due ore con olio, aceto e verdura, legato e posto in tegame colla marinata e verdura di questa fatelo biondeggiare, bagnatelo con mezzo litro di vino di Madera o di Malaga, un bicchiere d'aceto, della colla fatta come a n. 1 (Vedi freddi), allungata con acqua finchè la carne resti coperta dal liquido, fatela bollire adagio per cinque ore circa; giusta di sale e divenuta tenera lasciatela raffreddare in una stufarola di terra, nettate il bue, tagliatelo per traverso a fette spesse un dito e larghe tre e ponetelo sul piatto; scaldate la sua cottura, digrassatela bene, passata alla tovaglia chiarificatela (Vedi n. 4, freddi), posta sul ghiaccio e congelata guernitene il bue

e servite. Il montone, il maiale, il cervo, il camoscio fannosi in istufato allo stesso modo sebbene la selvaggina sia d'uopo lardarla di più a cagione della magrezza della sua carne.

**11. Testa di maiale o di cinghiale farcita. —**

Sbollentate e rendete bianca una testa di porco o di cinghiale, disossatela senza guastarle la pelle, marinatela per 2 giorni con olio, aceto, sale, pepe, lauro, cipolla, carota, prezzemolo, spezie e 30 grammi di salnitro: fate una farcia con 4 ettogrammi di coscia di vitello netta dai nervi; con altrettanto di coscia di maiale e di lardo, il tutto trito fino e ben pestato con 3 uova intiere, mezzo bicchiere di rhum, un po'd'aglio con prezzemolo trito, sale, pepe, spezie, mischiatele 5 ettogrammi di lingua alla scarlatta, tagliata grossa come noci, altrettanto di coscia di vitello, di lardo e di tartufi neri pelati, 60 grammi di pistacchi sbollentati e pelati, unite il tutto con un po'd'aceto; stendete la testa su tovaglia, ponete sopra la farcia, cucitela dandole bella forma, involuppata in una tovaglia e posta in una pentola di adatta grandezza con le ossa e avanzi, più la verdura della marinata, un litro di vino bianco, un bicchiere d'aceto e dell'acqua finchè la testa resti sommersa nel liquido, un po'di sale, fatela bollire adagio per 6 ore circa finchè tenera; posta in un vaso di terra e raffreddata nettatela dalla servietta; scaldate e disgrassate la sua cottura passata alla tovaglia fate la gelatina e chiarificatela (Vedi n. 4, freddi) congelata sul ghiaccio guernitene la testa che avrete in parte tagliata. La testa d'un vitello si farcisce nello stesso modo. Puossi dare alla testa la sua forma primitiva adoperando della grassa di rognone di bue pestata e passata o non al setaccio; unita a del nero di fumo. La testa si serve pure calda con qualche *purée* o salsa forte.

**12. Galantina di lepore o d'altra selvaggina. —**

Pelate e nettate dalle interiora una lepore giovane, stac-

cate i filetti della schiena e di sotto i rognoni, spolpate le coscie, le spalle; privi dai nervi e pelle tagliateli a dadi grossi il dito pollice, marinateli per 20 ore con aceto, olio; avrete altrettanto di lardo, di lingua salata cotta, o del presciutto e dei tartufi neri pelati e tagliati a dadi, un po' d'aglio con prezzemolo trito e mezzo bicchiere di rhum; aggiungete tutto questo alla carne marinata, quindi una farcia fatta con 4 ettogrammi tra coscia di vitello e raschiatura delle ossa e dei nervi, più 5 ettogrammi di lardo; tritate e pestate bene il tutto, unitegli 60 grammi di pistacchi verdi e pelati, un po' di pepe, spezie e sale: fate un sugo colle ossa, carcame e nervi (Vedi n. 2, brodo), e ridotto a sciroppo con un po' di colla, mischiatelo alla farcia e questa colla carne tagliata a dadi, il tutto ben unito, riempitene un grosso budello di bue (Vedi n. 6, freddi), involuppatela e fate cuocere, formate la gelatina e servite come si è detto sopra n. 5 per la galantina di volaglia. La galantina di montone, di vitello, di cervo o di daino si fa allo stesso modo; invece del budello si può adoperare una fetta di carne resa sottile o meglio una vescica di bue.

### 13. **Bue, montone, anitra, lepre allo scarlatto.**

— Prendete 2 chilogrammi di longia di bue, disossatela, sfioracchiatela con un grosso ago o meglio lardatela (Vedi n. 4, bue), posta in un vaso di terra con 2 ettogrammi di sale pesto, più 15 grammi di salnitro, sfregatela bene, aggiungete un po' di spezie, pepe, cipolla tagliata, un po' di ginepro, di cocciniglia o straccia di levante, timo, lauro, garofani; sfregatela un po'tutti i giorni con un poco di sale e ciò, per 16 di più o meno, tenendola in luogo fresco e coperta con un peso sopra affinchè stia immersa nel suo liquido, legata con filo spago, e posta in una pentola di adatta grandezza coperta d'acqua con un po' di vino nero fatela bollire adagio per 4 ore circa, finchè tenera; netta e tagliata servitela calda con *purée* di lenticchie o patate, oppure fredda con gelatina fatta come

al n. 3 (Vedi freddi). La lingua, il montone, oca od anitra, si preparano allo stesso modo cuocendoli più o meno e si servono caldi o freddi come sopra.

**14. Cottura d' un giambone , o prescinto , o zampino , o coppo.** — Avrete un giambone o altro dei suddetti pezzi salato, tagliate via le parti rancide, reso netto, disossatelo tenetelo 40 ore in molta acqua cambiandogliela sovente, involuppati in una tela o non, ponetelo in una marmitta con acqua ed una quinta parte di vino nero, più 2 cipolle, 1 carota, un poco di timo, lauro, fate bollire adagio per 4 o 5 ore; se lo volete servirlo caldo, sgocciolatelo, nettatelo dalla cotenna dura, tagliatelo a fette per traverso, riunito insieme sul piatto servitelo con qualche *purée* sotto; oppure lasciatelo raffreddare in vasi di terra colla sua cottura e servitelo per freddo con gelatina. La spalla detta S. Secondo, la bondiola, il coppo, la lingua salata, si dissalano e si fanno cuocere allo stesso modo più o meno sin che siano tenere, si riconosce ciò se col forarle con un grosso ago passa facilmente da parte a parte. Il zampino non si dissala, s'involuppa in un pannolino e si fa bollire per cinque ore in una navicella con acqua ed un po' di vino e si serve con *choucroute* o *purée* di lenticchie fatta come a n. 17 (Vedi zuppe).

**15. Coscie di volaglia o d' oche farcite alla russe.** — Nettate e disossate 2 coscie di gallinaccio o d'oca, tagliatele a metà: fate una farcia con 3 ettogrammi di coscia di vitello, 2 ettogrammi di lardo, un po' d'aglio e prezzemolo, tritate tutto bene, pestatelo nel mortaio con 2 uova intiere, un po' di sale, pepe, spezie; posto in terrina con 1 ettogramma di lardo, altrettanto di lingua salata e di tartufi neri tutti tagliati a dadi, grossi come nocciuole, più 60 grammi di pistacchi sbollentati e pelati verdi, mezzo bicchiere di rhum, il tutto ben mischio insieme, riempitene bene le coscie formando come delle galantinelle, cucitele, poste in un tegame con 1 cipolla,

un po'di carota tagliata, di grassa trita o burro, più le ossa tolte dalle coscie, fate biondeggiare, bagnatele con mezzo bicchiere d'aceto e con colla fatta come al n. 4 (Vedi freddi), allungata con acqua, fate cuocere adagio finchè tenere, raffreddate servitele con la gelatina fatta colla loro cottura (V. n. 5, freddi).

**16. Piccole galantine di quaglie o tordi.** —

Prendete delle quaglie o tordi, spennati, abbrustoliti e netti, tagliateli per di dietro sino a metà la schiena, levate via le interiora e gli ossicini, sfregateli colla polpa d'un limone, riempiteli d'una farcia fatta come sopra al n. 15; cuciti, posti in tegame, fateli cuocere allo stesso modo che le coscie (Vedi sopra n. 15) e serviteli con la gelatina fatta colla loro cottura (Vedi n. 5, freddi). Un piccione, un pollastro, si farciscono allo stesso modo, e se si vogliono servire caldi con qualche *purée*, invece di mettere della colla si mette del brodo.

**17. Pollo d'India o cappone stufato alla daube.**

— Prendete un tacchino o un cappone od altra volaglia, spennato, sventrato, ben netto e lavato, marinatelo per 12 ore circa, ponendolo in una terrina con olio, aceto, 2 cipolle, 1 carota, un po'di sedano mondati e tagliati, un po'di prezzemolo, 4 garofani, un po' di pepe intiero, una foglia di lauro; dategli bella forma con filo spago, passandoglielo con un ago tra le coscie e la schiena (Vedi il disegno, tav. 4, fig. 11), posto in tegame con la verdura della marinata, un po'di burro ed 1 ettogramma di lardo, fatelo friggere di color biondo, versate due bicchieri di vino bianco un po' acido od un bicchiere di aceto, un po' di colla fatta come al n. 4 (Vedi freddi), con acqua che lo copra, fatelo bollire adagio per 2 ore circa, cotto tenero, posto in terrina lasciatele raffreddare; riscaldate la sua cottura, digrassatela, passatela alla tovaglia e chiarificatela (Vedi n. 4, freddi), ben gelata servitela sopra ed all'intorno della volaglia già tagliata.

**18. Galline faraone, oche, anitre, stufate.** — Preparete uno dei suddetti animali, conditelo, cuocetelo e servitelo come s'è detto sopra al n. 17.

**19. Coscie di lepre o di coniglio stufate.** — Avrete uno dei suddetti animali, supposto una lepre, spellatela, nettatela, lavatela, tagliatela a metà schiena, cucitela di bella forma; marinatela, piantate dei pezzetti di lardo nelle coscie, fatela cuocere e servitela come si è detto sopra al n. 17.

**20. Stufato o pasticcio di carne per ammalati.** — Preparete un giorno prima della colla, ponendo un piede di vitello tagliato a pezzi in una stufarola con acqua che lo copra, facendolo bollire per 6 ore, finchè si disfi; ridotto il liquido a mezzo litro, sgrassatelo bene e passatelo alla tovaglia. Prendete 4 ettogrammi di coscia di vitello, sgrassata, un po' battuta, posta in un tegamino di terra con la sua grassa trita o burro, un po' di carota tagliata, fatela friggere adagio spruzzandola con mezzo bicchiere d'aceto e di vino bianco, finchè rosolata; bagnatela con la colla già preparata ed un bicchiere di vino bianco ed un po' di sale, cotta tenera lasciate raffreddare, levate la carne, riscaldate la cottura, digrassatela, passata alla tovaglia, chiarificatela (Vedi n. 4, freddi) senza sugo di limoni, ponete la carne tagliata con la gelatina in una terrina, fatela congelare sul ghiaccio e servitela poco per volta. Se si pone a cuocere insieme un pollastrino, la gelatina resta migliore ed avrete un pollo alla *daube*.

**21. Stufato o pasticcio semplice per ammalati.** — Ponete in un tegamino di terra 3 ettogrammi di coscia fina di vitello disgrassata, snervata, tagliata a fette e schiacciata leggermente con mezzo pollastro tagliato, posta sul fuoco con mezzo bicchiere di vino bianco e divenuta asciutta, bagnatela con colla fatta come sopra n. 20, giusta di sale aggiungete 3 cucchiari di buon aceto di vino bianco, più o meno secondo il gusto dell'ammalato; cotta tenera a cottura che appena bagni la carne,

versate il tutto in una piccola terrina; sgrassate, raffreddata sul ghiaccio, servite.

**22. Trota o rane od altro pesce alla gelatina per ammalati.** — Prendete un pezzo di trota od una trolina, sventratela, raschiatela, resa bianca col versarle un po'd'acqua calda sopra, ben lavata, tagliata a pezzi, ponetela in tegamino con 12 belle rane pelate, nette e rese bianche col tenerle 8 ore nell'acqua e tagliate a metà schiena, più mezzo bicchiere di vino bianco con della colla fatta come sopra n. 20, oppure 15 grammi di colla di pesce, un po'di sale, 2 cucchiari d'aceto di vino bianco, un po'd'acqua per fondere la colla; fate bollire col pesce adagio per 12 minuti, raffreddato, servite come sopra al n. 21: Qualunque pesce di mare si fa pure allo stesso modo, e se si desidera la gelatina chiara si fa come sopra n. 20.

**23. Preparato per ogni sorta di pasticci.** — Prendete 2 chilogrammi di coscia di vitello disgrassata, snervata, tagliatene la metà a filetti od a dadi, tagliate della medesima forma altrettanto di lardo, della lingua salata o presciutto, dei tartufi neri pelati, cocomeri verdi all'aceto ed un po'di pistacchi sbollentati, pelati verdi; ponete il tutto in terrina con un po'd'olio, aceto o sugo di limone; fate quindi una farcia con 4 ettogrammi della coscia avanzata, più 3 ettogrammi di lardo, un po' di tartufi neri, quanto un cece d'aglio, ed un po'di prezzemolo trito; tritate e pestate bene il tutto nel mortaio con 2 uova intiere, quanto un uovo di burro fresco, sale, pepe, spezie, mezzo bicchiere di rhum ed altrettanto di vino di Malaga, il tutto ben unito, passatelo o non al setaccio, mescolatelo coll'altro preparato e ve ne servirete all'uopo o per pasticcio caldo o per pasticcio freddo ed in quest'ultimo modo aggiungerete a cuocere insieme un po' di colla ridotta col sugo fatto del carcame dell' animale stesso (fatto come Vedi brodo n. 11); se invece di vitello avrete adoperato del montone, cinghiale, cervo, camo-

scio, volaglia o pernice che si prepararono allo stesso modo, il suddetto pasticcio si fa come Vedi composti n. 31; appena cotte si sgrassa e si serve pur anche caldo con qualche salsa sopra.

**24. Pasticcio all' auna con gelatina (*paté à l'aune*).** — Preparate una pasta come al n. 9 (Vedi composti), spianatela spessa 5 millimetri, infoderatene una navicella o stampo unto di burro, a bordo basso lungo e largo come volete il pasticcio; badate di porre la pasta uguale dappertutto, indoratela coll' uovo sbattuto, avrete un preparato come sopra n. 23, e della carne tagliata a filetti, fate uno strato di farcià al fondo sopra la pasta spesso un dito, stendete sopra dei filetti come s'è detto a n. 5 (V. freddi) e qualche fetta sottile di lardo, posto il tutto garbatamente e non troppo pieno, indorate, coprite con un pezzo della medesima pasta e spesso lo stesso; fatelo attaccare all'altra pasta ripiegandolo al di dentro tutto all'intorno colle dita o pinzette, formando un bordo, indorato, fate una bella decorazione sopra, col buco nel mezzo a forma di camminetto (Vedi disegno, tav. 6, fig. 11), indorate, posto al forno non troppo caldo e divenuto di color dorato, copritelo con carta bianca unta ed umidita, fatelo cuocere adagio per due o tre ore secondo la qualità della carne, quando mandi un soave odore e molto fumo dal camminetto è segno che è presto cotto, levatelo dal forno, un po'raffreddato versategli entro una gelatina piuttosto acida e forte di colla (Vedi n. 3 freddi) finchè ben pieno, raffreddato sul ghiaccio, tagliatene una parte a fette spesse il dito e servitelo tutto su piatto con tovaglia ponendo le fette all'intorno con della gelatina tra mezzo qualche foglia di prezzemolo e qualche fiorellino fresco.

**25. Pasticcio freddo di lepore, o di volaglia o di pernice.** — Preparate un composto come s'è detto a n. 12 (Vedi freddi) oppure come a n. 5; infoderate uno stampo unto con della pasta fatta come a n. 9 (Vedi

composti) spianata spessa 5 millimetri, riempitelo del composto e finite come s'è detto sopra n. 24, pel pasticcio all'auna e servitelo allo stesso modo: oppure fatelo con carne di vitello o di camoscio o di cervo: oppure fate il pasticcio a mano con una pasta fatta come al n. 32 (Vedi composti), dandogli bella forma (Vedi disegno tav. 6, fig. 6), ben decorato e pinzato, riempito di un preparato come a n. 23 (Vedi freddi), indorato, fatto biondeggiare nel forno caldo, inviluppate prima con carta bianca unta, poscia con carta spessa ed umida e fatelo cuocere come il pasticcio all'auna (Vedi n. 24 freddi), venuto freddo levate il coperchio, tagliatelo a fette, ponete della gelatina sopra, ricoprite ponendo sul camminetto un foglio di carta fina di due colori e tagliuzzata, servitelo sul piatto con prezzemolo e fiorellini all'intorno.

**26. Pasticcetti di quaglie o tordi farciti freddi con gelatina.** — Prendete dei piccoli stampi di latta o di rame della capacità d'una quaglia, ungeteli di burro, infoderati con pasta fatta come al n. 9 (Vedi composti), spianata spessa 5 millimetri, tagliata a pezzi, posta sopra una pallottola della medesima pasta infarinata, fatela entrare che tocchi tutto all'interno nello stampo e resti uguale, levate la pallottola, indorateli e ponete entro ciascuno una quaglia o tordo farcito (Vedi n. 16 freddi), coperti colla medesima pasta a forma di pasticcio, indorati, fateli cuocere al forno per un'ora circa e finiteli come il pasticcio all'auna (Vedi n. 24 freddi). oppure fate dei piccoli pasticcetti dirizzati a mano, cuoceteli e serviteli come sopra al n. 25 (Vedi disegno, tav. 2, fig. 10), decorati freddi sul bordo con burro colorito, serviteli con gelatina sopra.

**27. Pasticcio freddo a forma di torta.** — Prendete una tegghia o stampo della grandezza d'un piatto di terra, che sia basso di bordo, ungetelo, infoderatelo di pasta (Vedi n. 9 composti) riempitelo d'un composto

fatto come a n. 23 (Vedi freddi), coperto della medesima pasta a forma d'un pasticcio largo e basso, indoratelolo, decoratelolo, fategli un buco nel mezzo, cuocetelo e finitelo come il pasticcio all'auna (Vedi n. 24 freddi).

28. **Timballa fredda con gelatina.** — Ungete uno stampo o casseruola di mezzana grandezza, infoderatelolo di pasta, spianata spessa 5 millimetri (Vedi n. 9 composti), riempitene i tre quarti d'un preparato fatto come al n. 23 (Vedi freddi), coperta con della stessa pasta, fatele un buco nel mezzo, indorata coll'uovo, fatela cuocere al forno a calore moderato, oppure con fuoco sotto e sopra, e all'intorno cotta adagio di color biondo, lasciatela raffreddare un po', riempitelolo di gelatina fatta come al n. 3 (Vedi freddi), ma più acida e forte di colla, ben raffreddata, tagliatelolo e servitelolo come il pasticcio à l'aune (Vedi n. 24 freddi).

29. **Gâteau freddo alla francese con gelatina.** — Fate un composto come s'è detto al n. 23 (Vedi freddi), che prenderà il nome della carne dell'animale che adoperate per farlo: infoderate quindi uno stampo di fette sottili di lardo, riempitene i tre quarti del composto, posto un po' di lardo sopra e coperto, fatelo cuocere al forno, piuttosto caldo, finchè bolla, poscia, a calore più moderato finchè tenero, oppure, con fuoco sotto, sopra ed all'intorno; cotto ed un po' raffreddato, riempitelolo di gelatina piuttosto acida, forte di colla e dolce di sale finchè copra e sorpassi la carne, levate un po' via il grasso che galleggia sopra, e fatelo congelare sul ghiaccio, bagnate lo stampo nell'acqua calda, rinversatelolo sul piatto, tagliato a fette servitelolo con della gelatina.

30. **Gâteau di fegato alla gelatina.** — Preparate un pane di fegato (Vedi n. 2 composti), raffreddato, bagnate lo stampo nell'acqua calda, rinversatelolo sul piatto, inverniciatelolo con della gelatina ridotta a scioppo, guernitelolo di gelatina ben chiara e servitelolo.

**31. *Gâteau* freddo in terrina con gelatina.**

— Avrete una terrina che resista al fuoco, di bella forma; preparate un composto come al n. 23 (Vedi freddi), empitene i quattro quinti della terrina coperta, fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra finchè tenero, un po' raffreddato, riempitela di gelatina agretta (Vedi n. 3 freddi), ben disgrassato, fatelo raffreddare sul ghiaccio e servitelo in terrina ben netta sul piatto con tovaglia sotto.

**32. Freddo o pasticcio alla borghese di volaggia o pernici.** — Disossate un pollastro od una pernice (Vedi n. 5 freddi), marinatelo, farcitelo come al suddetto numero, oppure farcitelo d' un composto fatto come al n. 23 (Vedi freddi): avrete una terrina di bella forma, di adatta grandezza, infoderatela di fette sottilissime di lardo, ponetele entro il pollastro con 60 grammi di burro ed un po'di farcia all'intorno, coprite, fate cuocere al forno, oppure con fuoco sotto, sopra ed all'intorno adagio per 2 ore circa finchè tenero, tratto dal fuoco ed un po'raffreddato versategli sopra della gelatina agretta finchè copra il pollastro (Vedi n. 3 freddi), disgrassate e fate congelare sul ghiaccio; tagliate il pollastro nella terrina e questa ben netta servitela su piatto. In questo modo potete far cuocere qualunque pasticcio e servirlo freddo con gelatina oppure caldo con buona salsa.

**33. Fegato freddo d'oca in terrina (*paté de foie gras*).** — Prendete uno o due fegati d'oca ben netti dal fiele, poneteli in tegame sul fuoco con acqua fredda, un po'di sale, ed allorchè stanno per bollire, gettateli nell'acqua fresca, tratti su tovaglia, tagliateli un poco all'intorno, inchiodateli con 1 ettogramma di tartufi neri, pelati e tagliati a filetti grossi il dito: pestate quindi i ritagli dei fegati e dei tartufi ben netti con 2 ettogr. di lardo ed un po'di cipolla e prezzemolo trito, un fungo fresco od all'aceto, grosso come una noce, un po'di sale, pepe, spezie e 4 rossi d'uova; il tutto ben pesto passatelo al

setaccio, mischiategli 3 cucchiari di rhum, 4 ettogramma di burro fresco appena fuso, ponete la metà di questa farcia in una terrina di adatta grandezza, ponete sopra i fegati e poi l'altra metà della farcia copritela, fate cuocere adagio al forno per 3 ore circa, raffreddato sul ghiaccio, pulite la terrina e servite nella medesima con gelatina a parte: invece di fegato d'oca si può adoperare quello di volaglia o di vitello da latte.

**34. Anguilla o trota in salsa tartara.** — Prendete un'anguilla d'un chilogramma, posta su brace ardente, girandola finchè sia screpolata, raschiatela che resti bianca; sventrata, lavata, rotolata a forma di un cerchio, cucitela, posta in tegame coperta, con tre quarti d'acqua ed uno d'aceto, un po' di sale, cipolla, carota, prezzemolo, fatela bollire per mezz'ora adagio, raffreddata, posta sul piatto, velatela d'una buona salsa alla tartara (Vedi n. 33 salse), e guernitela di punte di lattughe o d'uova cotte dure. La trota, tinca o merlano, o lupino si sbianchiscono come s'è detto a n. 4 (Vedi frittture magre) poscia si fanno e si servono allo stesso modo che l'anguilla.

**35. Farcia magra per vari usi.** — Prendete 3 ettogrammi di carne di luccio o d'altro pesce, privata dalla pelle e reste, pestatela fina, unitele una quantità uguale di mollica di pane cotta nel fior di latte, resa liscia come una polentina e raffreddata, continuate a pestare con del burro, quanto avete di carne, più 2 uova intere, un po' di pepe, sale, spezie, il tutto ben unito passatelo al setaccio, pestando pur anche se volete con un po' di tartufi, funghi, prezzemolo triti per darle più buon gusto. Per conoscere se la farcia è ben fatta, gettatene un pezzo nell'acqua bollente, e dopo 10 minuti di lenta bollitura se riesce troppo molle aggiungete delle uova, e se troppo dura del fior di latte.

**36. Anguilla o trota farcita fredda con gelatina.** — Prendete un'anguilla d'un chilogramma levatele

la pelle, tagliatele la testa e le natatoie, sventrata, lavata, disossata da cima a fondo senza stracciarla, marinatela per 3 ore circa con un po' d'olio, aceto, sale, cipolla, prezzemolo, carota, pepe intiero: fate una farcia come sopra n. 35, aggiungete 2 ettogrammi di carne di carpione o tinca priva dalle reste, 1 ettogramma di tartufi neri di buon odore e netti, 30 grammi di acciughe salate, lavate e nette dalle reste, 60 grammi di pistacchi sbollentati e pelati verdi, il tutto tagliato a dadi grossi come i pistacchi, mischiate bene insieme con mezzo bicchiere di rhum, 3 cucchiari d'aceto, un po' d'aglio e prezzemolo trito; stendete lunga e larga l'anguilla su tovaglia, asciugatela, stendete sopra il preparato, piegatela e cucitela dandole la forma primitiva o fatela a cerchio, involuppata in istamigna o carta, legatela con filo spago, posta in tegame con la sua marinata e verdura, mezzo litro di vino bianco, mezzo bicchiere d'aceto, il tutto che la copra, mettendo pur anche dell'acqua, un po' di sale, più 6 ettogr. di rane uccise di fresco e nette, i ritagli dei pesci, 1 ettogramma di colla di pesce, fusa prima con un po' d'acqua, fatela cuocere adagio per 40 minuti circa: raffreddata levate l'anguilla, nettatela e ponetela sul piatto, scaldate e passate alla tovaglia la sua cottura, chiarificatela (Vedi n. 4 freddi), congelata sul ghiaccio, guernitene l'anguilla e servite. La trota resa bianca e disossata senza guastare la sua forma, si farcisce allo stesso modo dell'anguilla.

**37. Pasticcio magro di qualunque pesce.** — Fate una farcia come sopra al n. 36, riempitene uno stampo infoderato di pasta, come s'è detto al n. 24 (Vedi freddi), e fate cuocere allo stesso modo che il pasticcio all'auna, e servite con della gelatina fatta come sopra al n. 36.

**38. Trota od altro pesce in salsa *ravigote* guernita.** — Avrete una trotolina od altro pesce, rendetelo bianco (Vedi n. 1 frittture magre), involuppatelo in

carta bianca unta d'olio, fatelo cuocere come si è detto sopra a n. 34 per l'anguilla; cotto e raffreddato e posto sul piatto, velatelo d'una salsa alla *ravigote* (Vedi n. 32 salse), servitelo guernendolo d'insalata, d'uova cotte dure, di filetti d'acciughe, e con pignoli sbollentati e piantati in esso a forma di decorazione.

**39. Trota od altro pesce freddo guernito di insalata.** — Nettare una trota, involuppata in carta bianca unta d'olio, fatela cuocere come s'è detto sopra n. 34 per l'anguilla, raffreddata, posta sul piatto con servietta sotto, guernitela di lattuga bianca od insalatina o uova dure, acciughe nette (Vedi disegno tav. 6, fig. 8), stata in tavola, tagliate la trota, cōndite l'insalata con olio, aceto o con salsa fatta con due rossi d'uova duri schiacciati, con olio, aceto, sale, un po'di pepe e servite il tutto nel medesimo piatto.

**40. Pesce, aragusta o gambero di mare in insalata cotta e fredda.** — Cuocete il pesce o gambero come sopra n. 39. guernitelo con legumi cotti e salsa (Vedi *hors-d'oeuvre* n. 10-11), e decoratelo di bella forma.

**41. Insalata di carne in salsa tartara con gelatina.** — Fate una gelatina agretta, e forte di colla (Vedi n. 3 freddi), versatela in uno stampo di latta o di rame, cilindrico detto a *bordura*, fatela congelare sul ghiaccio: avrete degli avanzi di bollito, di volaglia, o di vitello o selvaggina purchè buono, tagliato a fettine e netto dalle parti grasse fatelo in insalata con un poco d'aglio, aceto, cipolla, prezzemolo trito fino, sale, pepe, un po'di lattuga bianca; bagnate lo stampo nell'acqua calda, rinversato sul piatto, mettete nel mezzo del buco della gelatina, l'insalata fatta a forma piramidale versate sopra ed all'intorno una salsa tartara (Vedi n. 33 salse) e servite.

**42. Insalata alla parigina alla gelatina (à l'aspic).** — Fate una gelatina agretta, forte di colla,

ben chiara (Vedi n. 3 freddi), mettetene un po'al fondo d'uno stampo o casserolina, congelata sul ghiaccio fatele una decorazione con bel ordine di colori con della verdura cotta e fatta in insalata (V. n. 11 *hors-d'œuvre*), versate un po' di gelatina appena congelata, mettete nuovamente alto tre dita di legumi; sbattete della gelatina con la metà di salsa tartara (Vedi n. 33 salse), versatela nello stampo affinchè copra la verdura, congelata fate di nuovo uno strato di verdura, copritelo di gelatina e continuate così finchè lo stampo sia pieno; potete mettere tra mezzo del pesce, della volaglia o selvaggina, purchè cotta di buon gusto ed in insalata come la verdura; gelato il tutto fermo sul ghiaccio, bagnate un po' lo stampo nell'acqua calda, rinversatelo sul piatto, guernito di gamberi, verdura, uova cotte dure, acciughe (Vedi n. 11 *hors-d'œuvre*) e servite.

43. **Cappone detto di galera con salsa.** — Il cappone detto di galera, l'insalata alla parigina od alla *provençale*, sono presso a poco simili: avrete delle diverse verdure cotte e fatte in insalata (Vedi n. 11 *hors-d'œuvre*), poste sul piatto con tra mezzo delle carni diverse di volaglia, selvaggina, vitello, pesce, gamberi, più delle olive, funghi, cocomeri agretti, uova dure, acciughe salate, tonno all'olio, marinate il tutto con olio, aceto, sale, e pepe. Indi tagliate una piramide a quattro lati di mollica di pane rafferma, friggetela di color biondo e croccante in padella con burro ed olio, ponetela nel mezzo del piatto e disponete tutto all'intorno i legumi con bella figura, facendo vedere il bianco, il rosso, il verde, la carne di volaglia o di pesce, e mettendo fra mezzo della salsa tartara (Vedi n. 33 salse), finitela di bella forma colla medesima verdura, o copritela e decoratela con la stessa verdura passata al setaccio (Vedi n. 11 *hors-d'œuvre*, vedi disegno, tav. 6, fig. 1).

44. **Asparagi o fagiolini in salsa tartara.** — Cuocete degli sparagi o fagiolini ben verdi con acqua

e sale, raffreddati serviteli su piatto con sopra la salsa tartara (Vedi n. 33 salse), oppure prima di cuocerli tagliateli grossi come piselli, cotti e freddi uniteli alla salsa tartara e serviteli in crostate di pane (Vedi n. 5 composti).

**45. Aspico o mischia di carne con gelatina.** —

Fate una buona gelatina agretta, ben chiara e forte di colla (Vedi n. 3 freddi), mettetene dello spessore d'uno scudo in uno stampo o tegame, congelata ferma sul ghiaccio decoratela con bianco d'uovo cotto duro (Vedi disegno tav. 6, fig. 7), coprite adagio questo con gelatina tiepida quasi fredda, congelata ferma, mettete sopra con bella forma delle fettine di carne arrostita o di volaglia, o vitello, o lingua, o giambone salato, o pesce, o altro purchè cotta, buona e netta dai nervi, versate della gelatina fredda finchè copra la carne, congelata ferma, bagnate lo stampo nell'acqua calda, rinversatelo sul piatto e servite; questo piatto prende il nome dalla carne che lo compone.

**46. Aspico o mischia di purée di carne con gelatina.** — Avrete della carne di volaglia o di selvaggina cotta arrostita e di buon gusto, netta dalle ossa pestatela bene nel mortaio col sugo d'un limone, un po' d'olio, sale, pepe, senapa, scioglietela con della gelatina formando una *purée*, passatela al setaccio: avrete uno stampo con della gelatina congelata e decorata, ponete sopra uno strato alto due dita della suddetta *purée*, rafferma sul ghiaccio riponete della gelatina, congelata mettete della *purée* e fate così finchè lo stampo sia pieno, ben congelato rinversate lo stampo dopo averlo bagnato nell'acqua calda e servite; potete pure mischiargli una salsa *ravigote* verde fredda, mischia con tartufi bianchi.

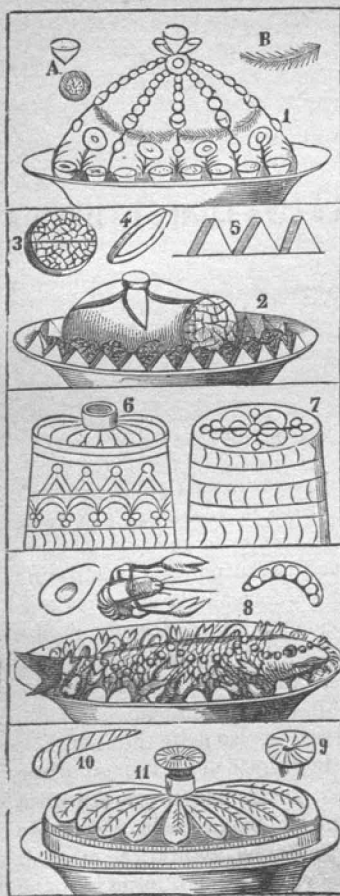
**47. Chaud-froid di carne velata di salsa fredda con gelatina.** — Fate una buona gelatina agretta e forte di colla (Vedi n. 3 freddi), ponetene un bicchiere in un tegame, con un bicchiere di salsa spagnuola un po' spessa, colorita, bolliti un momento insieme,

sbattete il tutto sul ghiaccio con un mazzo di vimini, quando stia per congelare, bagnate entro i pezzi di carne che volete velare, che resteranno di un bel color bruno lucente, poneteli su tortiera, sbattete, quindi nel medesimo modo un bicchiere di gelatina con un po' d'olio, sugo di limoni, un quinto d'un bicchiere d'acqua quando incomincia a spessire e bianco, immergete altri pezzi di carne che come quei di sopra saranno cotti, marinati con olio, aceto, sale, prezzemolo trito, pepe, ben velati poneteli sul piatto cogli altri già velati di differente colore, guarniteli con gelatina ferma e ben chiara e serviteli.

**48. Carpioni o tinche od altri pesci carponati.**

— Avrete 2 chilogrammi di pesci qualunque; ben netti (Vedi n. 1 frittture magre), infarinati, friggeteli in padella con olio bollente e poneteli in un tegame o navicella di terra o maiolica: mondare 5 cipolle, 2 spicchi di aglio, 4 porri tagliati a fette sottili, posti in padella con 2 ettogrammi d'olio fino, friggeteli adagio di color biondo aggiungete 10 foglie di salvia, un po'di sale, pepe, prezzemolo intiero, mezzo litro di buon aceto di vino bianco, un bicchiere d'acqua, bollite il tutto un momento, versatelo bollente sui pesci, copriteli e teneteli in luogo fresco e servitevene: se si vuole che faccia gelatina si metta 25 grammi di colla di pesce fusa prima con un po'd'acqua, bollita un momento coll'aceto mescolandola.



TAVOLA VI. — *Dei freddi.*

- 1° Insalata cotta alla *provençale* od alla *parigina* in salsa tartara con ogni sorta di verdura (V. n. 11 *hors-d'œuvre*), *A*, anelli di cipolline; *B*, acciughe.
- 2° Galantina guernita di gelatina.
- 3° Taglio d'una fetta di galantina.
- 4° Taglio della gelatina.
- 5° Per guernire la galantina.
6. Pasticcio freddo decorato in varii modi.
7. *Aspic*, ossia gelatina con varie sorta di carni, modellata e decorata in uno stampo sul ghiaccio.
- 8° Pesce cotto in insalata guernito d'uova gamberi capperi ed acciughe.
9. Fiocchetto di carta taragliata.
- 10° Benda di pasta cruda per decorare il pasticcio.
- 11° Pasticcio all' auna freddo con gelatina.

# ARTICOLO 22

---

DELLA

## PASTICCERIA E RELATIVA CONFETTURERIA

---

1. **INTRODUZIONE.** — La pasticceria più in uso nelle case agiate alla borghese, sono le pietanze dolci calde inzuccherate di cucina, e le creme, le gelatine, le composte di frutti cotti, le quali unite poi alla pasticceria leggiera, ai sorbetti, ai confetti formano la parte più brillante e più ricca per dar compito ad un elegante pranzo e che fanno spiccare il genio ed il buon gusto del cuoco o cuoca o madre casalinga, tanto più se i medesimi posseggono qualche idea di chimica e di disegno.

2. **Del forno.** — Trovansi in uso nelle case borghesi certi forni nelle macchine, introdotte non da lungo tempo che sono molto economiche, poichè puossi cuocere tutto il pranzo ed avere il forno ed acqua calda. Per usare bene il forno è d'uopo avere un po' di pratica, affine di saperne regolare il calore. Per provare se il forno è troppo caldo si mette entro un pezzo di carta bianca, se questa annerisce in 5 minuti è segno che è troppo caldo, se re-

sta del colore di cannella serve per paste sfogliate, *gâteaux, soufflés, timballe, briozzi*; diminuito di calore serve per quasi ogni sorta di pasticceria, meno i marzapani, meringhe, pei quali va pochissimo caldo. Il forno migliore per ben cuocere la pasticceria è quello costruito di mattoni ed adoperato dai panattieri. Ove non si hanno sorta di forno possono formarsi una specie di forno per mezzo d'una tegghia di rame ponendo del fuoco sotto, sopra ed all'intorno, regolandone il calore.

**3. Pasta sfogliata per *vol-au-vents* e pasticetti fini.** — Ponete 4 ettogrammi di farina bianca fina di semola sopra il tavolo ben netto, fate un buco nel mezzo allargando la farina, mettetevi 10 grammi di sale, il sugo d'un mezzo limone, un rosso d'uovo, 30 grammi di burro ed un bicchiere d'acqua più o meno; riunite il tutto adagio, impastate e formate una pasta molletta; ben impastata liscia, lasciatela riposare un po'. Impastate quindi 4 ettogrammi di burro fresco sul tavolo o nell'acqua con ghiaccio se d'estate e fate modo di renderlo impastato ben liscio; se resta granuloso, passatelo al setaccio, rimpastatelo di nuovo e asciugatelo bene con tovaglia. Quindi allargate collo spianatoio un poco la pasta, ponete nel mezzo il burro e schiacciato un poco, ripiegate sopra i quattro lati della pasta, fate che il burro resti chiuso, spianatela lunga e larga uguale dappertutto e spessa 6 millimetri e ripiegata in tre, spolverizzatela di farina, spianata, ripiegate di nuovo in tre, e si fa il più presto possibile, lasciatela così per 10 minuti, se d'estate ponetela su carta fra due tortiere con ghiaccio sotto e sopra e lasciatela raffreddare, spianata, ripiegate in tre per due volte come s'è fatto sopra, riposta nuovamente fra il ghiaccio per 10 minuti, spianatela e ripiegate per 6 volte come sopra e lasciatela riposare un momento servitevene per *vol-au-vents*, torta, pasticetti, focaccine ed altro; per essere buona debb'essere mangiata calda. In mancanza di burro puossi adoperare della grassa

fresca di rognone di vitello o bue, pestata e passata allo staccio, ma non riesce tanto buona.

**4. Pasta *brisée* o mezza pasta sfogliata.** — Ponete sul tavolo 4 ettogrammi di farina bianca buona, fatele il buco nel mezzo e mettetela un rosso d'uovo, 8 grammi di sale, 3 ettogrammi di burro fresco e mezzo bicchiere d'acqua più o meno, e formate una pasta unendo leggermente il tutto insieme, riposata un momento, spianatela e ripiegate la in tre per due volte come s'è detto della pasta sfogliata al N. 3 e servitevene per timballe ed altro. In mancanza di burro si può fare con olio o strutto ponendone solo 2 ettogrammi per ogni 4 ettogrammi di farina.

**5. Pasta *brisée* economica per rissoles, timballe pasticcie.** — Ponete sul tavolo 2 ettogrammi di farina bianca, mettetela nel mezzo 1 ettogramma di burro, un uovo intero, un quarto d'un bicchiere d'acqua e 4 grammi di sale, riunite il tutto impastando leggermente e finitela come sopra N. 4. La pasta per pasticcio (Vedi N. 9, composti) è fatta con più o meno burro e uova e si finisce come questa.

**6. Pasta al latte per torchietti.** — Prendete 2 ettogrammi di farina bianca stacciata, 4 rossi d'uova, 1 ettogramma e 2 decagrammi di burro fresco, 1 ettogramma e 2 decagrammi di zucchero bianco e pesto, 4 cucchiaini a bocca di latte fresco, 4 grammi fra cannella e garofani pesti, un pizzico di sale, impastate il tutto formando una pasta liscia, stendetela leggermente, tagliatela a piccoli nastri lunghi un decimetro, piegatela a forma d'un cuore formando i torchietti, posti su tegghia, inzuccherateli e fateli cuocere e colorire ponendoli al forno di calore moderato.

**7. Pasta fritta per digiuno.** — Dose: farina bianca stacciata 2 ettogrammi; olio sopraffino d'oliva 1 ettogramma; vino di Malaga od acqua con un po' di buon liquore mezzo bicchiere; un po' di cannella, sale e la scorza

ed il sugo d'un limone; riunite il tutto e formate una pasta molletta, liscia; riposata un momento, spianatela, ripiegate la in tre per due volte come s'è detto sopra N. 3, per la pasta sfogliata, stendetela spessa uno scudo, tagliatela a pezzetti della forma che volete e frigeteli nell'olio bollente (Vedi N. 25, frittura magre), e serviteli caldi spolverizzati di zucchero mischio con cannella. Con questa pasta potete fare delle *rissoles* e tortelline ripiene di marmellata.

**8. Pasta reale (*pâte à choux*) farcita.** — Ponete in tegame mezzo bicchiere d'acqua, 60 grammi di burro, 10 grammi di zucchero, la scorza raschiata d'un mezzo limone, od un po' di cannella e sale; posto al fuoco appena che bolla, mescolate in fretta, 1 ettogramma di farina bianca di semola stacciata e formate una pasta liscia e molletta; cotta un po', tratta dal fuoco, e un po' raffreddata aggiungetevi 4 uova sbattendo affinchè resti ben liscia, formatene tante pallottole grosse come noci, posti su tortiera unta fatele cuocere al forno caldo moderatamente, cresciute del doppio e d'un bel color dorato lasciatele raffreddare, staccatele, nette, tagliatele un po' da una parte e farcitele di marmellata o di sambaiione o di crema pasticciera e servitele calde e spolverizzate di zucchero o ghiacciate.

**9. Pasta reale in altro modo per diversi usi.** — Dose: 1 ettogramma di farina bianca stacciata fina, un bicchiere di latte, 30 grammi di burro, 30 grammi di zucchero, 2 uova intiere e 3 rossi, un po' di cannella, un pizzico di sale, fate cuocere e formate una pasta in ogni modo come sopra N. 8. Aggiungetevi l'uova dopo cotta, che resti ben liscia e molletta che s'attacchi appena alle dita toccandola. Con questa pasta potete fare dei bastoncini o grissini lunghi un decimetro, rotolarli prima nella farina poi nello zucchero, quindi posti su tortiera unta e ben spolverizzati di zucchero fateli cuocere al forno non troppo caldo, e di color dorato; op-

pure potete fare dei piccoli pani alla duchessa (*petits pains à la duchesse*) facendo i bastoncini, quindi tagliandoli non più grossi d'una ghianda e farli cuocere come i primi; serviteli caldi farciti di crema o di marmellata di albicocche (Vedi disegno, tav. 7, fig. 7).

**10. Pasta di meliga in generale.** — Dose: 3 ettogrammi di farina di meliga macinata di fresco, di buon odore e setacciata, 1 ettogramma di farina bianca, 2 ettogrammi e 3 decagrammi di zucchero bianco pesto, 3 ettogrammi di burro fresco, un po' di scorza di limone trita, o cannella pesta, un pizzico di sale, 2 uova intere, riunite bene il tutto e formatene una pasta, formate rotolando dei bastoncini grossi il dito medio e lunghi 6 centimetri, piegateli a forma d'un s (Vedi disegno, tav. 7, fig. 5) posti su tegghia unta indorateli con uovo sbattuto, tagliateli un po' sopra nel mezzo e fateli cuocere al forno non troppo caldo; cotti d'un bel color dorato staccateli caldi battendo un po' la tortiera sotto; raffreddati, serviteli.

**11. Michette di meliga alla piemontese.** — Dose: 4 ettogrammi di farina di meliga fresca, 3 ettogrammi di burro, 2 ettogrammi di zucchero pesto, 6 rossi d'uova, un po' di scorza di limone trita, un pizzico di sale, impastate il tutto e formate delle michette grosse come noci a forma d'amandorle; poste su tegghia indoratele con uovo sbattuto, fate loro un piccolo taglio sopra, ponetele nel forno a calore moderato: cotte, di color dorato, staccatele calde battendo sotto la tegghia e servitele fredde.

**12. Pasta di meliga siringata.** — Dose: 2 ettogrammi di farina fresca di meliga, 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, 2 ettogrammi di burro fresco, 8 uova intere, un po' di cannella o limone, un pizzico di sale, impastate il tutto ben liscio, posto entro la siringa col buco dello stampo a forma d'un nastro largo 1 centimetro e spesso 5 millimetri, fate passare la pasta sopra la

lortiera unta, un po' distanti gli uni dagli altri, dando loro la forma che vi piaccia (Vedi disegno, tav. 7, fig. 5); indoratelvi leggermente coll'uovo sbattuto, fatelvi cuocere nel forno poco caldo; cotti d'un bel dorato, staccatelvi caldi, battendo un po' sotto la tegghia e servitelvi. Tutte le già indicate paste di meliga si possono ghiacciare come la pasta frolla qui sotto indicata.

**13. Pasta frolla ghiacciata al limone.** — Dose: 4 ettogrammi di buona farina bianca stacciata, 2 ettogrammi e 7 decagrammi di burro fresco, 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, un po' di scorza di limone e 1 uovo intero, e 2 rossi; riunite il tutto e formate una pasta ben liscia, rotolatela a forma d'un bastone e spianata spessa un dito e larga due, versatele sopra un ghiaccio spesso fatto con 1 ettogramma di zucchero, un po' di scorza raschiata di limone ed un terzo d'un bianco d'uovo, il tutto ben sbattuto insieme, spianatelo liscio, quindi tagliate la pasta a pezzetti larghi 2 centimetri e fatelvi cuocere come s'è detto sopra N. 12 per la pasta di meliga e servitelvi. Li potete tagliare a forme diverse (Vedi disegno, tav. 7, fig. 5), poi ghiacciarli dopo cotti col ghiaccio già detto unendogli un po' di liquore, e quindi fatelvi seccare al forno finchè restino bianchi.

**14. Pasta frolla al cioccolato.** — Preparate una pasta in ogni modo come sopra N. 13; ponete quindi 30 grammi di buon cioccolato in un tegame e fatela ammolire a dolce calore, venuto molletto tutto uguale mischiatelo ancor tiepido colla pasta aggiungendo se fa d'uopo un po' d'uovo, passatela alla siringa come s'è detto sopra N. 12 e 13 per la pasta di meliga e frolla.

**15. Pasta frolla d'amandorle tostate.** — Preparate una pasta come sopra N. 13, pestate 1 ettogramma e 3 decagrammi d'amandorle dolci o nocciuoiecaffettate e nette, mischiatele colla pasta e finite e cuocete questa come s'è detto sopra N. 14 per quella al cioccolato.

**16. Pasta frolla per canestrelli, orli di timballe.** — Dose: 2 ettogrammi di farina bianca di semola fina, 1 ettogramma di burro fresco, 1 ettogramma di zucchero bianco pesto, un uovo intero, un po' di cannella, un pizzico di sale; formate col tutto una pasta liscia, divisa in due parti, mischiate in una parte 10 grammi di cioccolato ammolito come s'è detto sopra N. 13 e formate d'ambidue le paste tanti pezzetti grossi come ghiande. Avrete indi un ferro a canestrelli ben netto, caldo ed unto di burro, ponete un pezzetto di pasta senza cioccolato ed un altro col cioccolato, chiudete il ferro, fatelo cuocere a fuoco ardito, cotti di color dorato, rivoltando il ferro d'ambe le parti, staccateli, piegateli sopra un cilindro a forma d'un tetto e serviteli.

**17. Pasta Genovese all'italiana decorata.** — Sgusciate 6 uova intere in un tegame o terrina, aggiungete 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, un po' di cannella o scorza di limone raschiata su zucchero in pane o vaniglia, sbattete bene sopra un po' di brace finchè è tiepida con un mazzo di vimini, e divengano spesse, bianche e quasi il doppio del loro volume, mischiate leggermente 2 ettogrammi di farina bianca di semola stacciata fina, e 1 ettogramma di burro fresco fuso, il tutto ben unito, versatelo in una tegghia di rame o di latta unta o piccoli stampi unti, ovvero in una cassetta di carta, più o meno spessi secondo se la volete usare intera o tagliata spolverizzata di zucchero, fatela cuocere al forno a calore moderato, cotta, colorita dorata, rafferma nel mezzo servitela spolverizzata di zucchero, oppure tagliatela a forme diverse (Vedi disegno, tav. 7 fig. 16), ghiacciatele o meglio stendetele sopra ben liscio il ghiaccio fatto con un po' di bianco d'uovo, zucchero, buon liquore o rhum, il tutto ben unito e spesso, fateli quindi asciugare al forno. Oppure decoratele; ponete nello stesso ghiaccio un po' di color rosso fatto come il seguente N. 148 ovvero usate il ghiaccio (Vedi N. 177), ovvero il cioccolato ammolito,

chiudete quindi il ghiaccio in uno scartoccio di carta fatto a conio in modo che spremendolo esca il ghiaccio pel vertice a forma di cordoncino (Vedi tav. 7, fig. 24), formate sulla pasta le decorazioni che volete, ghirlande di fiori, figure od altro, variando a piacere il colore e l'ornamento. Il colore di verde si fa coi pistacchi o col verde di spinaci (Vedi N. 23, salse).

18. **Pasta Génoise alla francese.** — Ponete in una terrina 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, due ettogrammi di farina bianca di semola stacciata, 6 uova intere e 1 ettogramma d'amandorle dolci sbollentate, pelate, nette e pestate passate al setaccio; mescolate il tutto insieme formando una pasta liscia, aggiungete 2 ettogrammi di burro fresco fuso e chiarificato; unite, versate il tutto in una tegghia unta, spolverizzata di zucchero in grana mischio con 30 grammi d'uva passa netta dal gambo, fatela cuocere al forno caldo moderatamente cotta, rafferma nel mezzo e d'un bel color dorato, tagliatela e decoratela come s'è detto sopra N. 17.

19. **Pasta maddalena negli stampi.** — Dose: 6 rossi d'uova, 2 ettogrammi di zucchero bianco, sbattete il tutto in una terrina finchè venuto bianco, spesso e voluminoso, mescolate leggermente 1 ettogramma e 6 decagrammi di burro fresco appena fuso, più 2 ettogrammi di farina stacciata fina e 6 bianchi d'uova sbattuti in neve, un po' di cannella in polvere o scorza di limone trita, unito il tutto ben liscio empitene dei piccoli stampi di latta o di rame unti e infarinati, oppure delle cassette di carta, spolverizzati di zucchero, fateli cuocere al forno di calor moderato, cotti, rafferma nel mezzo, di colore biondo, cresciuti del doppio, staccateli e serviteli; potete prima di cuocerli mischiare 60 grammi di frutti confettati tagliati a dadi, ovvero dell'uva Malaga e tagliateli dopo cotti (Vedi disegno, tav. 7, fig. 15 e 16).

20. **Panc di munizione al cioccolato.** — Sbattete in una terrina 3 rossi e 3 uova intere con 2 ettogrammi

di zucchero bianco pesto, venuti bianchi aggiungete 60 grammi d'amandorle tostate e pestate, 60 grammi di cioccolato fino grattugiato, continuate a sbattere e mettete ancora 1 ettogramma di farina bianca di semola e 3 bianchi d'uova montati in neve, uniti leggermente, versate il tutto in uno stampo di latta avente la forma d'un pane di munizione, unto di burro e infarinato, spolverizzate di zucchero e fate cuocere al forno non troppo caldo, cotto di color bronzino, rafferma nel mezzo, raffreddato versatelo e servitelo spolverizzato di zucchero; potete fargli un buco nel mezzo e riempirlo di sambaine.

21. **Pane di Spagna (biscuit).** — Sbattete con un mazzetto di vimini in una terrina 6 rossi d'uova e 3 intere con 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, venuti bianchi e spessi aggiungete 2 ettogrammi di farina fina di semola scaldata, stacciata o meglio metà di fecola di patate, un po' di cannella pesta di Ceylan o vaniglia, mischiatevi leggermente 6 bianchi d'uova sbattuti in neve ben ferma, il tutto unito versatelo in uno stampo di rame o di latta (Vedi disegno, tav. 8, fig. 5) unto di burro chiarificato, spolverizzato di farina, fatelo cuocere al forno poco caldo; cresciuto del doppio, rafferma nel mezzo e d'un bel color dorato, rinversatelo sopra un setaccio, fatelo asciugare a lento calore finchè diviene leggero e allora si conserva per lungo tempo all'asciutto. Servitelo decorato come s'è detto per la *Génoise* (Vedi sopra N. 17), oppure ripieno di sambaine o crema sbattuta in neve.

22. **Pani di Pavia leggeri.** — Sbattete con un mazzo di vimini, in una terrina, 7 rossi d'uova e 3 intere con 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, un po' di cannella pesta di Ceylan o scorza di cedro raschiata fina, venuti bianchi e spessi aggiungete 2 ettogrammi di farina bianca fina stacciata, scaldata e poi 7 bianchi di uova montati in neve ferma mescolati leggermente e il tutto ben unito formate dei mucchietti grossi come piccole noci sopra un foglio di carta o su tortiera inta, in-

farinata, spolverizzate di zucchero, fateli cuocere al forno di calor moderato, cotti, leggieri, d'un bel color dorato, serviteli.

**23. Pani di Pavia croccanti al finocchio.** — Sbattete con vimini in una terrina o tegame sulla cenere calda 3 uova intere con 2 ettogrammi di zucchero bianco, pesto e 20 grammi di semi di finocchio ben netti, venuti bianchi, spessi, mischiateli con 2 ettogrammi di farina bianca stacciata fina, scaldata, formate i pani e fateli cuocere come s'è detto sopra N. 22, cotti croccanti più pallidi, serviteli.

**24. Biscottini alla cannella all'inglese.** — Sbattete 6 bianchi d'uova, montati in neve ben ferma, uniteli i 6 rossi passati prima alla stamigna e 2 ettogrammi di zucchero stacciato e bianco, continuate a sbattere su cenere calda per 10 minuti, aggiungete 2 ettogrammi di farina bianca di semola fina setacciata e un po' di cannella ed unita leggermente versate negli stampi di rame unti appositi pei biscottini, ovvero fateli voi sulla carta col cucchiaino (Vedi disegno, tav. 7, fig. 4) o su tegghia, spolverizzati di zucchero, fateli cuocere al forno di calor moderato, cotti rafferma, di bel color biondo, staccateli e serviteli.

**25. Biscottini di Novara.** — Sbattete in una terrina 1 rosso, d'uovo e 3 uova intere con 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto e un po' di cannella, venuti bianchi, spessi, aggiungete sbattendo 2 ettogrammi di farina bianca stacciata, formate i biscottini sulla carta, spargete sopra loro dello zucchero granito eguale, fateli cuocere al forno caldo, cotti in fretta di color biondo serviteli.

**26. Biscottini bianchi leggieri alla vaniglia.** — Sbattete 5 bianchi d'uova in neve ben ferma aggiungeteli 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto fino, 1 ettogramma di farina bianca di semola stacciata e 2 grammi di vaniglia in polvere, formate dei biscottini sulla

carta grossi il dito mignolo e lunghi 4 centimetri, spolverizzati di zucchero, fateli cuocere al forno di dolce calore, cotti di color di paglia e ben secchi serviteli croccanti.

27. **Biscottini ai confetti.** — Sbattete in una terrina 3 rossi d'uova con 1 ettogramma di zucchero bianco pesto fino, e un po' di cannella o limone, venuti bianchi, aggiungete 1 ettogramma di farina bianca di semola stacciata, scaldata o meglio metà di fecola di patate, con 3 bianchi d'uova montati in neve ben ferma, più 30 grammi d'uva passa, 80 grammi di cedrato confettato e tagliato a dadolini e 30 grammi d'uva di Malaga netta dai semi il tutto mischiato, leggermente versatelo in una cassetta di carta o di latta unta, lunga 2 decimetri, larga uno ed alta 6 centimetri, spolverizzato di zucchero, fatelo cuocere al forno caldo moderatamente, cotto, rafferma nel mezzo, ben asciutto di color dorato riversatelo su carta e raffreddato tagliate a quadretti col coltello ben affilato e servite.

28. **Biscuit al cioccolato fino.** — Fate un preparato tutto finito come s'è detto sopra N. 27, ma invece dei frutti mettete 60 grammi di cioccolato in polvere o grattugiato fino, fatelo cuocere e servitelo in ogni modo come sopra.

29. **Biscuit rotolato alla marmellata d'albicocche.** — Posti in una terrina 2 rossi d'uova e 2 intere con 1 ettogramma di zucchero bianco pesto, fateli, sbattendo, montare bianchi e spessi scaldandoli un po', aggiungete 1 ettogramma di farina bianca setacciata, un po' di scorza di limone trita e 2 bianchi d'uova montati in neve, il tutto ben unito versatelo su tortiera o tegghia piatta, unta in modo che resti spesso due scudi, fatelo cuocere al forno caldo moderatamente, traetelo fuori un po' prima della sua giusta cottura affine di poterlo piegare senza rompersi, stendetegli sopra uno strato di marmellata d'albicocche un po' ristretta o di mele, piegatelo

a forma d'un rotolo compatto, raffreddato, tagliatelo a fette come la galantina e servite; ovvero non rotolate la pasta, tagliatela a fascie, poste l'una sopra l'altra con marmellata tramezzo ghiacciatela e tagliatela (Vedi N. 7, pasta Genovese), oppure usate un ghiaccio qualunque (Vedi dal N. 176 fino al N. 185); fatela asciugare, tagliatela e servitela. Potete ancora fare della pasta al cioccolato, posta sopra l'altra metà con marmellata tramezzo rotolatele ed otterrete un rotolo di bella figura screziato a tre colori.

30. **Anicetti abbrustoliti.** — Sbattete in una terrina 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, con 7 rossi d'uova, venuti bianchi, aggiungete ancora 3 rossi d'uova sbattendo finchè sieno ben montati spessi, quindi mischiateli 7 bianchi d'uova montati in neve ben ferma, più 2 ettogrammi di farina bianca di semola un po' calda e 15 grammi d'anice ben netto, il tutto ben unito, versatelo in una cassetta di carta o di latta unta, lunga 25 centimetri, larga 4 decimetro ed alta 6 millimetri, fatelo cuocere al forno non troppo caldo, cotto rafferma lasciatelo raffreddare, tagliatelo per traverso a fette spesse 4 millimetri, riposti nel forno fateli abbrustolire di color bronzino e serviteli.

31. **BrioZZi (*brioche*) al lievito di birra.** — Dose: farina bianca di semola fina 4 ettogrammi, burro fresco 2 ettogrammi e 60 grammi, uova intere 6, latte 2 cucchiari a bocca, sale 6 grammi, zucchero pesto 10 grammi, buon lievito di birra asciutto e passato al setaccio 25 grammi. Prendete il quarto della farina, formatene una pasta molle sciogliendo in essa il lievito con mezzo bicchiere d'acqua tiepida, fatta a pallottola spolverizzata di farina, tagliatela un po' sopra a forma di croce, ponetela in un tegame infarinato, posto in luogo tiepido e lasciatela a levare finchè sia cresciuta del doppio. Formate intanto una pasta col resto della farina, burro, uova, ben sbattuta sul tavolo da pasta o terrina affinchè riesca ben unita e le-

gata in corpo, aggiungete la pasta lievitata, ben unita, riponetela sopra un piattello o coppa di legno infarinata e lasciatela così a fermentare in luogo tiepido per 3 o 4 ore più o meno secondo il grado di calore e la forza del lievito; cresciuta quasi del doppio, rimpastatela piegandola adagio 2 o 3 volte su se stessa, lasciatela ancora levare un' ora incirca ed otterrete così una pasta spugnosa elastica da potervene servire per molte cose. Quindi formate i briozzi ponendo la pasta sul tavolo infarinato e dividendola in 10 pezzi, levatene un terzo da ciascheduna parte, formate tante pallottole del resto, ponetele nei piccoli stampi unti, di rame o di latta detti a briozzi (Vedi disegno, tav. 7, fig. 1), indoratele con uova sbattute, fatele un buco sopra col dito, riponete il terzo che avete levato, fatelo a pallottole, indorate d'uovo per tutte fateli cuocere a forno piuttosto caldo, cotti rafferma nel mezzo, d'un bel color dorato, serviteli caldi spolverizzati di zucchero. Invece di porli negli stampi potete farli su carta unta dando loro la forma d'una mela, pera, ovvero un sol pane lungo e dopo tagliarlo a fette, quindi ghiacciarle con zucchero bianco unito a bianco d'uova ed un po' di rhum (Vedi N. 17, pasta genovese), oppure date loro la forma di bastoncini per bagnare nel caffè. Con questa pasta potete fare dei *saverins* facendoli cuocere in piccoli stampi unti e quindi servirli con sciroppo fatto con due parti zucchero, una d'acqua ed un'altra di rhum ed una scorza di limone grattugiata in cui dovranno essere intinti, ossia umiditi d'esso.

32. **Babà alla polonese.** — Preparete una pasta tutta finita con lievito come s'è detto sopra N. 31 per briozzi; posta in una terrina, mischiatele ancora 4 cucchiari a bocca di vino di Malaga, altrettanto di fior di latte; la scorza d'un arancio raschiata, 30 grammi di zucchero in pane e schiacciato, 60 grammi d'uva di Malaga, altrettante d'uva passa ben netta dai semi e gambi, 30 grammi di cedrato confettato, molletto e tagliato a

dadolini, 2 grammi di zafferano sciolto nel vino coi frutti, il tutto ben unito colla pasta e ben mescolata versatela in uno stampo di rame o di latta liscia, unto, largo 1 decimetro, alto 15 centimetri circa, o in piccoli stampi (Vedi disegno, tav. 7, fig. 2), fatela levare in un luogo tiepido o stufa, cresciuta del doppio ponetelo adagio nel forno caldo moderatamente, cotto rafferma nel mezzo d'un bel color dorato, ben asciutto, versato sul piatto servitelo caldo o freddo spolverizzato di zucchero. Elegante piatto per un pranzo.

33. **Gâteau alla fiamminga.** — Sbattete in una terrina 16 decagramma di burro appena fuso, con 2 grammi di sale e 30 grammi di zucchero pesto, venuto bianco, aggiungete uno per volta 3 rossi d'uova e 2 uova intere, poi 25 decagrammi di farina bianca stacciata e 20 grammi di lievito di birra fresco, asciutto, sciolto con mezzo bicchiere di latte tiepido e passato alla stamigna, unite ben il tutto formando una pasta molletta, mischiatele ancora 30 grammi di scorza d'arancio confettata e tritata, 6 cucchiari di vino di Malaga o 3 di rhum, 30 grammi di marzapani amari schiacciati, versate il tutto in uno stampo o tegame unto, lasciatelo levare al tiepido per 4 ore circa e cresciuto del doppio, cuocetelo e servitelo come il babà.

34. **Lievito di pane rinfrescato.** — Se non trovate del lievito di pane già rinfrescato dai pristinaî prendete 1 ettogramma di buon lievito di pane senza pellicola, impastatelo con 1 ettogramma di farina bianca ed un po' d'acqua tiepida e formate una pasta dolce al tatto, elastica, ben liscia e piuttosto soda, fatene una pallottola e posta in un piatto infarinato o meglio coppa di legno, coperta e posta in luogo tiepido lasciate fermentare per 12 ore circa e cresciuto quasi del doppio servitene per fare dei briozzi o qualunque pane dolce.

35. **Briozzi per il caffè.** — Ponete sul tavolo 2 ettogrammi di lievito di pane fatto come sopra N. 34, 3

ettogrammi di farina bianca, 2 cucchiaini di latte caldo, 1 gramma di sale, un po' di cannella o scorza di limone trita, 4 uova intere, 13 decagrammi di burro ammolito, 1 ettogramma di zucchero, formate del tutto una pasta morbida, ben impastata e liscia, ponetela a levare (Vedi sopra N. 34) finchè cresciuta quasi del doppio, rimpastatela un po' e formatene delle micchette (Vedi disegno, tav. 7, fig. 8) e tagliatelo un po' sopra, oppure fatene dei bastoncini lunghi 1 decimetro e grossi il dito mignolo, posti su tegghia, indorati con uovo sbattuto, spolverizzati di zucchero granito, fateli cuocere al forno caldo moderatamente, cotti raffermi nel mezzo, d'un bel color dorato, serviteli: potete pure fare come dei pani lunghi e dopo cotti tagliarli a fette romboidali spesse 6 millimetri e farle poscia abbrustolire nel forno.

**36. Torchietti o grissini col lievito di pane.**

— Dose: farina bianca 2 ettogrammi, lievito di pane forte rinfrescato (Vedi sopra N. 34) senza pelle 1 ettogramma, un pizzico di sale, di cannella, d'anice o scorza di limone trita, impastate il tutto con mezzo bicchiere d'acqua tiepida e formate una pasta ben liscia, morbida e piuttosto soda, riposata un momento, unitele rimpastando bene, 1 ettogramma di burro fresco, infarinatela, fatela levare al tiepido per circa 8 ore, cresciuto quasi del doppio fatene tanti grissini, oppure dei torchietti (Vedi disegno, tav. 7, fig. 1, N. 3), indorateli, copriteli di zucchero in grana, posti su tegghia, fateli cuocere al forno di calor moderato, cotti di color dorato serviteli.

**37. Panettone di Milano ai confetti.** — Mettete in una terrina 3 ettogrammi di farina bianca di semola, 3 uova intere, 2 ettogrammi di lievito di pane rinfrescato (Vedi sopra N. 34), 2 ettogrammi di burro appena fuso, 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, 2 cucchiaini di rhum e 2 di latte, un po' di cannella pesta, un pizzico di sale, formate del tutto, sbattendo bene, una pasta morbida elastica, ben liscia, aggiungete 60 grammi d'uva passa di

Corinto ed altrettanto d'uva di Malaga netta dai semi e gambi, 30 grammi di cedrato candito, asciutto, molle tagliato a dadolini, il tutto ben unito, formatene due grossi pani, tagliateli un po' sopra se volete e lasciateli levare in luogo tiepido per circa 6 ore più o meno finchè cresciuti quasi del doppio, indoratelvi leggermente con uovo sbattuto e fateli cuocere al forno di calor moderato, cotti, raffermi nel mezzo, d'un bel color dorato serviteli freddi, tagliati a fette; si fa pure senza rhum.

**38. Pane al lievito di potassa (*pain d'épices*).**

— Ponete sul tavolo mezzo chilogramma di farina con nel mezzo 30 grammi di zucchero, 1 gramma d'anici verdi ed 1 gramma di coriandoli, pesti ambidue, 50 centigrammi di garofano ed altrettanto di cannella pesti, 3 grammi di potassa con 30 grammi di miele fusi in un quinto di un litro di latte caldo, più o meno, in modo che riunendo ed impastando il tutto formiate una pasta liscia ed elastica. Resta migliore se le mischiate 30 grammi di cedrato confettato e tagliato a dadini, più 30 grammi d'uva di Malaga netta dai semi e tagliata. Ponete quindi la pasta in una coppa di legno, infarinatela e lasciatela fermentare per 3 giorni in luogo temperato, rimpastatela poscia leggermente, e spianata, spessa il dito pollice, tagliatela a pezzetti tondi o quadri a forma di pannini, posti sopra una tortiera unta, indoratelvi con dell'uovo sbattuto, fateci sopra con una forchetta delle linee, metteteli al forno non troppo caldo, e cotti croccanti di bel color dorato serviteli.

**39. Damier di biscuit ai frutti confettati.** —

Fate una pasta a *biscuit* con 6 uova tutta finita come si è detto sopra N. 27: avrete tre cassette di carta lunghe e larghe un decimetro ed alte 5 centimetri, riempitene una con la terza parte della pasta a *biscuit*, l'altra con la metà della pasta che resta, ma colorita in rosso con lo straccio di levante stato cotto nell'acqua e questa ridotta a sciroppo, la terza riempitela con l'altra pasta ma unita a 30 grammi di cioccolato ammolito e sciolto con

un rosso d'uovo, fatele quindi cuocere al forno, ben rafferme, asciutte, lasciate raffreddare, tagliatele a pezzi quadrilunghi grossi il dito; indi nettate dalla pelle, semi e parti dure 1 chilogramma di mele *ranette* tagliuzzate fine, fatele cuocere con un bicchiere d'acqua, una scorza di limone trita, cotte e ridotte a *purée* mischiatele 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, 2 ettogrammi di marmellata d'albicocche, fate bollire il tutto finchè il zucchero sia ben fuso e ridotte spesse, aggiungete 5 cucchiali di rhum o di curaçao. Ungete quindi uno stampo ovale o d'altra forma, di rame o di latta, di giusta grandezza, infoderatelo dentro d'una pasta frolla (Vedi sopra N. 16), spianata spessa 5 millimetri, mettete poscia al fondo uno strato della marmellata fatta, avrete 3 ettogrammi di frutti canditi, cioè 1 ettogramma di cedrato, 1 ettogramma di amandorle e fichi verdi, 1 ettogramma di peri ed aranci, tagliate ogni cosa in pezzi lunghi e grossi il dito, ponetene sulla marmellata e sopra dei pezzi del preparato *biscuit* bianco, rosso, cioccolato, indi uno strato di marmellata e frutti e così di seguito finchè lo stampo è pieno, copritelo di pasta, indoratelolo con uovo sbattuto e fatelo cuocere al forno caldo moderatamente, cotto, di color dorato, lasciato raffreddare, rinversato, servitelo in fette di bella figura (Vedi disegno, tav. 7, fig. 6).

40. **Focaccia alla casalinga** (*gâteau de plon*).

— Dose: 2 ettogrammi di farina bianca stacciata, 1 ettogramma e 30 grammi di burro fresco, 3 cucchiali di fior di latte, un pizzico di sale, 20 grammi di zucchero, la scorza trita d'un limone e un rosso d'uova; formate del tutto una pasta molletta sbattendolo in una terrina, mescolategli 30 grammi d'uva di Malaga, 15 grammi di cedro tagliato a dadi fini, altrettanto d'uva passa e 3 cucchiali di rhum: versatelo in uno stampo unto o cassetta di carta, fatelo cuocere al forno di calor moderato finchè rafferma nel mezzo, cotto e di color dorato, servitelo caldo spolverizzato di zucchero.

TAVOLA SETTIMA. — *Della pasticceria varia.*

1° Briozzi col lievito di birra ghiacciati e decorati.

2° Piccolo baba ai confetti.

3° Michette e torchietti di lievito di pane con zucchero in grana sopra, specie di briozzi.

4° Diversi biscottini cotti negli stampi o fatti sulla carta, di varie forme.

5° Varie forme di pasta frolla o di melica, passata alla siringa, dette ciambelle.

6° *Damier* di pasta frolla mischia o marmellata, *biscuit* cotto di tre colori e onfetti.

7° Pasta bignola farcita di crema o sambaglione e ghiacciata in vari modi.

8° *Artois* alla marmellata.

9° *Tartelettes* di mele.

10. Ventagli sfogliati.

11. Berlingozzi decorati.

12. Torta di pasta frolla o sfogliata, farcita di crema pasticcata o melata.

13. *Vol-au-vent* alla crema

con fragole.

14. Astuccio sfogliato, farcito.
15. Maddalena in cassetta o nello stampo.
16. *Génoise* di varie forme decorate.
17. Meringa accoppiata farcita di crema.
18. Berlingozzo meringato.
19. Cialde alla fiamminga.
20. Cialde di mandorle, tegole.
21. Cialde (oblio), specie d'ostie all'uovo.
22. Piatto di mele o pere cotte al sciroppo, meringate col cornetto di carta.
23. Cornetto ossia scartoccio di carta ripieno di meringa per decorare premendola.
25. Imbuto di latta per mettere alla punta dello scartoccio.

41. **Focaccia all'inglese.** — Sbattete in una terrina 2 ettogrammi di burro appena fuso con 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, 5 rossi d'uova un po' di noce moscata, venuti bianchi sbattendo aggiungete 30 grammi di cedro, altrettanto di scorza d'arancio confettata e fatti a dadolini o triti, 2 ettogrammi d'uva passa ben netta; 2 ettogrammi di farina bianca stacciata, 5 bianchi d'uova sbattuti in neve, un pizzico di sale, 6 cucchiari di rhum, 30 grammi d'amandorle nette e tagliate a filetti fini, il tutto mischiato leggermente insieme, versatelo in uno stampo o cassetta di latta o carta unta, della grandezza di contenere il preparato coll'altezza di due dita, e fate cuocere al forno come s'è detto sopra pel *damier* N. 40 e servite freddo inzuccherato.

42. **Focaccia o torta alla crema (frangipane).**  
 — Preparate una pasta sfogliata (Vedi N. 3, pasta sfogliata), spianatela spessa 4 millimetri; tagliatene due rotondi larghi 15 centimetri più o meno secondo il bisogno; postone uno sopra una tegghia indoratelo, versategli sopra una crema frangipane fredda (Vedi N. 118, creme); allargata, fatele sopra una gratella con nastrellini dell'istessa pasta spianata più sottile, indoratela, ri-

tagliate nel mezzo l'altro rotondo facendolo largo di 8 centimetri, a mo' di anello, ponetelo sopra alla gratella e crema, ben giusto, indorato, fate cuocere al forno caldo moderatamente, cotta cresciuta del doppio, d'un bel color dorato, spolverizzata di zucchero fatela ghiacciare, passatela sopra una pala rovente e divenuta lucida servitela.

43. **Vol-au-vent alla crema (plombière o chantilly).** — Preparate 2 rotondi di pasta sfogliata spessi 6 millimetri, tagliatene uno ad anello come s'è detto sopra N. 42; posti in tegghia l'uno sull'altro con quella ad anello sopra, indorateli, fateli cuocere al forno piuttosto caldo; cotti, ben cresciuti, leggieri, d'un bel color dorato spolverizateli di zucchero, riposti nel forno fateli ghiacciare passando sopra una fiammella ovvero passando sopra una pala di ferro come s'è detto sopra. Raffreddati riempiteli d'una crema *plombière* ben sbattuta (Vedi N. 119, creme), ovvero d'una crema *chantilly* (Vedi N. 120 chantilly), ben montata di bella figura (Vedi disegno, tav. 8, fig. 13), servite.

44. **Focaccia alla borghese (gâteau fourré).** — Nettare dalla pelle e semi 8 ettogrammi di mele *rannette*, tagliate a fette sottili, fatele cuocere con mezzo bicchier d'acqua ed una scorza di limone; cotte tenere, mischiatele 2 ettogrammi di zucchero; ridotte in *purée*, lasciatele raffreddare. Tagliate intanto 2 rotondi di pasta *brisée* (Vedi pasta *brisée* N. 4), posto un rotondo sulla tegghia, indorato, versategli sopra la *purée* delle mele, coprite coll'altro rotondo attaccandolo al primo piegandolo tutto all'intorno per disotto, decoratelo sopra con larghe foglie dell'istessa pasta (Vedi disegno, tav. 7, figura 12): indorate con uovo, fate cuocere al forno di calor moderato, cotta di color dorato, spolverizzata di zucchero ghiacciatela con una pala rovente od al forno e servitela.

45. **Focaccia (torta) all'Italiana col cioccolato.** — Tagliate 2 rotondi di pasta frolla spianata, larghi quanto

desiderate la focaccia (Vedi pasta frolla N. 16); poneteli su tegghia con tramezzo una crema al cioccolato (Vedi N. 117, dolce), indorate coll'uovo e fatela cuocere al forno caldo moderatamente; cotta di color dorato, servitela inzuccherata tiepida.

46. **Gâteau belgico col sorbetto al rhum.** —

Sbattete in una terrina, un po' al tiepido, con un mazzo di vimini 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, con 6 rossi d'uova ed uno intero; ben montati bianchi e spessi mischiate loro 1 ettogramma d'amandorle dolci con qualche una amara, sbollentate, pelate, pestate e passate al setaccio 1 ettogramma di fecola di patate, 30 grammi di farina bianca stacciata, un po' di cannella pesta e 6 bianchi d'uova sbattuti in neve, mischiate tutto leggermente insieme, versatelo in uno stampo unto, infarinato, liscio della forma di quello pel pane di Spagna (Vedi N. 21, pane di Spagna), cuocetelo allo stesso modo di questo e raffreddato tagliatelo in 6 fette per traverso, ponetele le une sulle altre con marmellata tramezzo, ghiacciatele con ghiaccio fatto come (Vedi N. 178, dolci). Fate quindi fondere sul fuoco in tegame 2 ettogrammi di zucchero bianco con mezzo litro d'acqua, il sugo d'un arancio e di due limoni, e la loro scorza grattugiata, bollito il tutto un momento, gettate 10 grammi di thè verde, venuto quasi freddo, passatelo alla tovaglia, posto nella sorbettiera fatela ghiacciare, al momento di servire, mischiategli mezzo bicchiere di rhum e finite di gelarlo (Vedi sorbetti); posto il *gâteau*, cioè le fette colla marmellata sul piatto con tavaglia sotto, versategli il sorbetto nel mezzo e servitelo subito. Invece del sorbetto potete pure mettere una crema qualunque giacchiata.

47. **Torta o flan di pasta frolla con mele o pere compostite.** — Fate una pasta frolla (Vedi pasta frolla N. 16), ruolata a forma d'un bastone, spianata, spessa 6 millimetri, tagliata lunga 45 centimetri, larga 3; fate col rimanente della pasta un rotondo largo 15 cen-

timetri e spesso 3 millimetri; posto il rotondo su tegghia unta, attaccategli all'intorno con un uovo la fascia di pasta disruolandola ben dritta, e legatele all'intorno con filo spago una fascia di carta unta, infoderatela pur anco internamente di carta unta, empitela di meliga intera, fatela cuocere al forno di calor moderato; cotta, rafferma, di color dorato, vuotatela, nettatela dalla carta e fatela asciugare al forno, tratta fuori e raffreddata riempitela d'una composta di mele o di pere cotte (Vedi composte N. 216), forbitela di bella figura (Vedi disegno, tavola 8, fig. 8), verniciata da per tutto col sciroppo ridotto delle pere, e servitelo freddo.

48. **Pere o mele siringate e decorate.** — Preparate e fate cuocere un bordo tutto finito come s'è detto sopra N. 47, ponetegli entro delle pere o mele cotte (Vedi appresso N. 55) a forma piramidale; sbattete quindi 5 bianchi d'uova in neve ferma, aggiungeteli 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto ed un po' di scorza di limone raschiata, copritene con questo la composta ben liscia e mettetene in un cartocchio di carta col quale decorerete la composta a vostro genio (Vedi disegno, tav. 7, fig. 23, 24 e 25); spolverizzata ben di zucchero, posta al forno poco caldo fatela cuocere adagio, d'un bel color dorato e asciutta, e servitela calda. Potete farla sul piatto senza bordo disposta allo stesso modo.

49. **Gateau alla napoletana alla chantilly.** — Fate una pasta frolla come s'è detto sopra N. 13, spianatela spessa 8 millimetri, tagliate 6 od 8 rotondi larghi un decimetro, formatene degli anelli ritagliandoli nel mezzo e che restino larghi 4 centimetri, posti su tegghia unta, indorateli, fate quindi coi ritagli della pasta 20 piccole mezze lune, ponetele coi suddetti anelli e fateli cuocere al forno di calor moderato; cotti croccanti, staccateli ancor caldi battendo sotto la tegghia; raffreddati, poneteli sopra un piatto con tramezzo ed all'intorno della crema fatta con tre quinti d'un litro di fior di latte sbat-

tuta in neve ferma ed unita a 1 ettogramma di zucchero bianco pesto ed un po' di cannella, forbite il tutto di bella figura ponendo sopra le mezze lune (Vedi disegno, tav. 8, fig. 9) con qualche pistacchio sbollentato, pelato e verde tramezzo e servite freddo.

50. **Gâteau di mille fogli alla marmellata.** — Fate una pasta sfogliata tutta finita come s'è detto al N. 3 (Vedi pasta), spianata spessa, tagliatene 6 od 8 rotondi fatti anelli come s'è detto sopra N. 49; fateli cuocere al forno di calor moderato; cotti, ben asciutti, levateli, metteteli gli uni sopra gli altri con marmellata di albicocche o di mele tramezzo, pareggiateli all'intorno, copriteli d'uno strato leggiero sopra e tutto all'intorno di marmellata più ridotta spessa, mascherata di zucchero in grana, guernite ponendo sopra piccoli mezzi anelli fatti d'istessa pasta, e cotti bianchi, servite freddo (Vedi disegno, tav. 8, fig. 7).

51. **Gâteau all'olandese (Cussy) ghiacciato al curaçao.** — Preparate una pasta ben sbattuta come si è detto sopra N. 46, aggiungetele 1 ettogramma di burro fresco appena fuso ed una scorza di limone trita, versate il tutto in uno stampo liscio o tegame unto leggermente infarinato, fatelo cuocere al forno, finchè cotto rafferma nel mezzo e di color dorato; versatelo sopra un piatto; fate fondere 2 ettogrammi di zucchero con mezzo bicchiere d'acqua ed altrettanto di curaçao, bagnate con questo il *gâteau* con un pennello finchè l'abbia assorbito tutto, velatelo d'un ghiaccio all'arancio e servitelo (Vedi N 177, dolce).

52. **Gâteau all'allemanda alla crema di caffè.** — Fate una pasta maddelena (Vedi N. 19, pasta), versatela in uno stampo o tegame liscio, rotondo, unto, leggermente infarinato e largo ed alto 1 decimetro, fatela cuocere al forno di calor moderato, cotta, rafferma nel mezzo di color dorato rovesciatela, raffreddata tagliatela in 6 fette per traverso, riponetela nello stampo con tramezzo ed all'intorno una crema al caffè (Vedi N. 127.

dolce), oppure un sambaiione (Vedi N. 133, dolce), posto nell'acqua calda al bagno Maria, lasciatelo finchè il tutto sia rappreso; ben caldo rovesciatelo e servitelo con un po' di crema o di sambaiione all'intorno.

53. **Timballa o soufflé al cioccolato.** — Infoderate ben uguale l'interno d'uno stampo unto, di pasta frolla (Vedi N. 16, pasta), spianata spessa 3 millimetri. Mettete quindi in un tegame 60 grammi di farina bianca di prima qualità, 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, 30 grammi di cioccolato alla vaniglia e un pizzico di sale, mescolate il tutto sul fuoco con 2 quintini d'un litro di fior di latte e fate cuocere per 10 minuti; venuto spesso, liscio, lasciate raffreddare, appena tiepido unitegli 60 grammi di burro fresco, 6 rossi d'uova, ben unito, passatelo alla stamigna, mescolategli 6 bianchi d'uova sbattuti in neve ferma e versatelo nello stampo già preparato, fatelo cuocere al forno di calor moderato, cresciuto del doppio, raffermo nel mezzo, con la pasta cotta e di color dorato all'interno, rovesciate e servitelo caldo inzuccherato.

54. **Gâteau d'amandorle (Nougat) alla crema chantilly.** — Sbollentate, pelate e tagliate a fette sottili 6 ettogrammi d'amandorle dolci, fatele seccare un po' bionde. Indi fate fondere 3 ettogrammi di zucchero bianco pesto fino in un tegame distagnato, tramenate leggermente finchè fuso, un po' di color biondo, gettate entro le mandorle ancor calde, mescolate senza lasciarle colorire. Avrete uno stampo di rame o di latta unto di olio fino avendo la forma d'un canestro o coppa (Vedi disegno, tav. 8, fig. 10), ponetegli entro un po' delle mandorle calde, e stendetele e comprimetele contro lo stampo con un limone o mela affine di renderle sottili e seguitate di fare così finchè lo stampo sia pieno e s'abbia ottenuto la forma del vaso, staccate il tutto ed avete la forma del *gâteau*, ovvero potete formarlo in diversi pezzi dandogli la forma che meglio v'aggrada e attaccarli po-

scia col zucchero fuso; guernitelo di pistacchi verdi, pezzetti di zucchero in pane, d'amandorle pralinate e colorite e bomboni; finito, di bella figura, servitelo ripieno di crema con cialdi piantati sopra a forma di scartocci pieni di crema (Vedi N. 120, dolci).

55. **Pere o mele sciroppate al riso.** — Pelate 1 chilogramma di belle mele *ranette*, tagliate in due o meglio intere, nettatele dalle parti dure e semi e fatele cuocere in tegame con 1 ettogramma di zucchero, un bicchiere d'acqua, la scorza d'un limone o cannella e fate in modo che restino cotte intere, lucide e sciroppate. Fate quindi bollire per 5 minuti nell'acqua 3 ettogrammi di riso, scolategli l'acqua e finite di cuocerlo in un litro di latte più o meno con la scorza d'un limone, 2 ettogrammi di zucchero, un pizzico di sale e 30 grammi di burro; cotto tenero e bianco, versatelo in uno stampo a bordura; venuto sodo rovesciatelo sul piatto, ponetegli sopra con bella figura (Vedi disegno, tav. 8, fig. 6) le mele cotte, versategli sopra il sciroppo e servite. ~~Invece~~ delle mele potete usare delle pere o pesche.

56. **Plum-pudding all'inglese al sambajone.** — Mettete entro una terrina 1 ettogramma di zucchero pesto, 2 ettogrammi di grassa di rognone di bue e 1 ettogramma di midolla di bue, ambedue ben netti dagli ossicini, tendini e triti fini, 1 ettogramma d'uva di Malaga con altrettanto d'uva passa amendue nette e lavate, 30 grammi di cedrato con altrettanto di scorza d'arancio confettati e tagliati a dadini, 4 cucchiali di rhum o curaçao, 30 grammi di farina bianca, 3 ettogrammi di mollica di pane grattugiata o trita, 4 uova intere, 7 grammi di sale, mezzo bicchiere di fior di latte, mescolate il tutto insieme; ungete indi una tovaglia di burro fresco, infarinata, versate sopra il preparato, inviluppatelo a forma d'una palla e legatelo; posto in un tegame di giusta sua grandezza, copritelo d'acqua bollente, ponetegli qualche peso sopra per tenerlo sott'acqua, fatelo bollire adagio per

quattro ore circa; cotto, raffermo nel mezzo, levatelo netto dalla tovaglia, posto sul piatto, impiantategli dei pignoli e pistacchi verdi sulla superficie (Vedi disegno, tav. 8, figura 1), servitelo con un sambaiione fatto col vino di Malaga.

**57. Pudding all'inglese.** — Fate appena bollire un litro di buon latte con 2 ettogrammi di zucchero bianco ed una scorza di limone, tratto dal fuoco levategli la scorza di limone, mettete 7 ettogrammi di mollica di pane fresco tagliata a dadini e fatela inzuppare, aggiungete 2 ettogrammi di grasso di rognone di bue, 1 ettogramma di midolla amendue netto degli ossicini e parti tendinose triti fini, 30 gr. di cedro confettato e tagliato a dadi, 2 ettogrammi d' uva di Malaga e altrettanto d' uva passa ben nette dai gambi e semi, mezzo bicchiere di rhum, 4 grammi di sale, 8 uova intere, il tutto ben mescolato, versatelo in uno stampo unto di burro chiarificato e spolverizzato di pane grattugiato, fatelo cuocere adagio con brace sotto, sopra, ed all' intorno o meglio al forno; cotto, raffermo nel mezzo, d'un bel color dorato, rovesciatelo sul piatto e servitelo spolverizzato di zucchero o con sambaiione.

**58. Pudding di gabinetto alla crema.** — Mettete in una terrina 1 ettogramma d' uva di Malaga con altrettanto d' uva passa e greca, nette dai gambi e semi, 30 grammi di cedrato o scorza d' arancio confettati tagliati a dadi e 4 cucchiari a bocca di rhum e mescolate insieme: ungete bene uno stampo liscio di burro chiarificato, mettete dei suddetti frutti al fondo dello stampo, quindi mettete uno strato di biscottini, e poi dei frutti e dei biscottini, e così di seguito finchè lo stampo sia pieno. Indi sbattete 8 uova intere con 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, un litro di latte con fiore, un po' di sale, cannella in polvere, versatelo entro lo stampo finchè copra i biscottini, fatelo cuocere al bagno di Maria nell'acqua bollente che non oltrepassi i due terzi dello

stampo, copritelo con fuoco sopra e fatelo cuocere adagio senza bollire forte per 2 ore circa; cotto, rappreso nel mezzo e fermo, rovesciatelo sul piatto e servitelo con una crema. Invece dello stampo potete cuocerlo in un piatto di terra e servirlo nello stesso. Si può mettere del pane o marzapane mischio con biscottini.

**59. Pudding di semola con crema al caffè.** — Ponete in un tegame sul fuoco tre quintini d'un litro di latte e fiore, aggiungete un quintino di caffè nero chiaro fatto nell'acqua e piuttosto carico, 2 ettogrammi di zucchero, 3 grammi di sale e quando bolla mescolate tramenando 2 ettogrammi di semola fina; venuto spesso, tratto dal fuoco, aggiungete 30 grammi di marzapani amari schiacciati, 1 ettogramma d'uva passa e 6 grammi d'uva di Malaga amendue ben nette e lavate, 1 ettogramma di burro fresco, 4 rossi d'uova, il tutto ben unito; mescolategli leggermente 4 bianchi d'uova sbattuti in neve, versatelo in uno stampo o tegame liscio di adatta grandezza, unto di burro, spalmato di pane, fatelo cuocere come s'è detto sopra N. 57 e servitelo con una crema al caffè. Invece del caffè potete mettere della cannella o del cioccolato. Potete pure cuocerlo in un piatto di terra con fuoco sotto e sopra e servirlo nello stesso.

**60. Pudding di semola all'inglese alla cannella.** — Ponete in tegame sul fuoco quattro quinti d'un litro di latte e fiore, più 2 ettogrammi di zucchero e la scorza d'un limone, quando bolla mescolategli 2 ettogrammi di semola fina e fatela bollire adagio finchè spessa; tratta dal fuoco mettete 1 ettogramma di grasso di rognone di bue con altrettanto di midolla, ambedue netti dagli ossicini e parti membranose e triti, 2 ettogrammi d'uva di Malaga, 1 ettogramma d'uva passa di Corinto, tutte e due ben nette, 30 grammi di cedrato o scorze d'aranci confettati e tagliati a dadolini, mezzo bicchiere di rhum, 4 grammi di sale, 60 grammi di marzapani amari e schiacciati, 6 uova intiere, mescolate il

tutto; fate indi fondere in un tegame distagnato 60 grammi di zucchero tramenando sul fuoco; fuso e di color biondo, versatelo in uno stampo liscio e di adatta grandezza, inverniciatelo per tutto egualmente riscaldandolo; raffreddato, versategli entro il preparato e fatelo cuocere al bagno Maria come s'è detto sopra N. 58; rappreso fermo nel mezzo, versatelo sul piatto, spruzzatelo con un po' di rhum e servitelo.

**61. Pudding di semola per ammalati.** — Ponete in tegame sul fuoco 3 quinti d'un litro di latte fresco, un po' di scorza d'arancio trita, 130 grammi di zucchero bianco, 2 grammi di sale; quando bolla mescolate 1 ettogramma di semola fina tramenando e fatela bollire adagio finchè liscia e spessa; tratta dal fuoco, aggiungete 1 ettogramma d'uva di Malaga con altrettanto d'uva passa di Corinto, amendue ben nette e lavate, 30 grammi di burro fresco, 4 uova intere, il tutto ben mescolato, versatelo in uno stampo unto di burro chiarificato, fatelo cuocere al bagno Maria come s'è detto sopra N. 58: cotto rafferma nel mezzo, versatelo sul piatto e servitelo con una crema all'arancio, ovvero fatelo cuocere allo stesso modo in tazze e servitelo nelle medesime.

**62. Gâteau di riso ai confetti per ammalati.** — Ponete in tegame sul fuoco 2 ettogrammi di bel riso lavato nell'acqua bollente, 4 quinti d'un litro di latte fresco, una scorza di limone, 4 grammi di sale e 2 ettogrammi di zucchero, coprite e fate cuocere adagio; cotto tenero e spesso, tratto dal fuoco levate la scorza di limone ed aggiungete 1 ettogramma di burro fresco, 1 ettogramma d'uva passa ben netta con altrettanto di cedrato o scorza d'arancio confettati e tagliati a dadolini, 4 rossi d'uova, il tutto ben mescolato unitelo leggermente a 4 bianchi d'uova sbattuti in neve, versatelo in uno stampo o tegame di adatta grandezza, unto di burro fuso chiaro, spolverizzato di pane, fatelo cuocere con fuoco sotto, sopra ed all'intorno o meglio al forno; cotto rafferma nel

mezzo, di color dorato rovesciatelo sul piatto spolverizzato di zucchero. Potete pur cuocerlo in cassetta di carta o piatto di terra e servirlo nello stesso.

63. **Gâteau soufflé al cioccolato.** — Ponete in un tegame 60 grammi di farina bianca di semola, 30 grammi di cioccolato grattugiato, 16 decagrammi di zucchero bianco pesto, 2 grammi di sale e 2 quintini d'un litro tra latte e fiore; posto sul fuoco, fate bollire per 6 minuti tramenando finchè spesso e ben liscio, tratto dal fuoco, aggiungete 30 grammi di burro fresco, 4 rossi d'uova e 4 bianchi sbattuti in neve; il tutto unito leggermente versatelo in una casseruola di latta, o piatto di terra o di maiolica che resista al fuoco unto di burro e di grandezza che il preparato ne occupi soltanto i due terzi, fatelo cuocere per 25 minuti circa al forno piuttosto caldo: cresciuto del doppio, cotto e raffermo nel mezzo, di color dorato, spolverizzato di zucchero, servitelo subito caldo nello stesso piatto (Vedi disegno, tav. 8, fig. 4).

64. **Gâteau soufflé al limone per ammalati.** — Ponete in tegame 60 grammi di buona farina bianca, la scorza d'un limone raschiata con un pezzetto di zucchero in pane, 2 grammi di sale, 16 decagrammi di zucchero, unite il tutto sul fuoco con 2 quintini d'un litro di latte fiore; fatelo bollire tramenando per 5 minuti finchè resti ben liscio e spesso; tratto dal fuoco, aggiungete 30 grammi di burro, 4 rossi d'uova coi bianchi sbattuti in neve, il tutto unito leggermente fatelo cuocere come s'è detto sopra N. 63, oppure in piatto di terra o porcellana a bordo alto, unto, pieno a metà e con fuoco sotto e sopra; e cresciuto del doppio, servitelo nel medesimo piatto spolverizzato di zucchero.

65. **Gâteau soufflé di fecola di patate al rhum.** — Ponete in tegame 30 grammi di farina bianca con altrettanto di fecola di patate, 1 grammo di vaniglia o di cannella, 2 grammi di sale, 2 ettogrammi di zucchero bianco e pesto, mescolate con 2 quintini d'un litro di

fior di latte, fatelo bollire adagio per 5 minuti trame-  
nando; cotto, spesso e liscio, tratto dal fuoco aggiungete  
60 grammi di burro, 4 cucchiari a bocca di rhum, 4 rossi  
d'uova con i bianchi sbattuti in neve, il tutto unito legger-  
mente fatelo cuocere e servitelo come s'è detto sopra N. 63.

66. **Gâteau soufflé alle fragole o marmellata.**

— Ponete in tegame 60 grammi di farina bianca, 2 et-  
togrammi di zucchero pesto, un pizzico di sale, mescolate  
con 2 quintini d'un litro di fior di latte, fate bollire sul  
fuoco, aggiungete 30 grammi di burro, 2 ettogrammi di  
buone fragole mature in *purée* passate al setaccio ovvero  
2 ettogrammi di marmellata d'albicocche o di mele, 4  
rossi d'uova con i bianchi sbattuti in neve; il tutto riu-  
nito leggermente fatelo cuocere e servitelo come s'è detto  
sopra N. 63 e 64.

67. **Gâteau soufflé di patate ai confetti.** —

Fate cuocere con un po' d'acqua ed un pizzico di sale 4  
ettogrammi di patate pelate; cotte tenere, sgocciolate  
passatele allo staccio, riponetelè in tegame sul fuoco con  
2 ettogrammi di burro fresco, rendetele lisce tramenando,  
aggiungete 6 cucchiari di fior di latte, 2 ettogrammi di  
zucchero pesto, 1 ettogramma d'uva passa ben netta, 60  
grammi di cedrato tagliato a dadini, mescolate ben il  
tutto, tratto dal fuoco unitegli 5 rossi d'uova coi bianchi  
sbattuti in neve, fatelo cuocere e servitelo come s'è detto  
sopra N. 63 e 64, ovvero riempitene i due terzi d'uno  
stampo liscio, unto di burro chiarificato, spolverizzato di  
pane, cuocetelo con fuoco sotto e sopra, cotto rafferma  
nel mezzo e di color dorato, versatelo sul piatto e servi-  
telo spolverizzato di zucchero.

68. **Gâteau soufflé alle castagne marrone.** —

Fate cuocere nell'acqua 1 chilogramma di castagne mar-  
rone, cotte tenere, sgocciolate, pelate, rendetele in *purée*  
passandole al setaccio, poste in tegame con 1 ettogramma  
di burro, altrettanto di zucchero pesto, 2 cucchiari d'ac-  
qua di fior d'arancio, 4 cucchiari di fior di latte, un piz-

zico di sale, 5 rossi d'uova; mescolate il tutto ben insieme, unitegli leggermente 5 bianchi d'uova sbattuti in neve e fatelo cuocere e servitelo come s'è detto sopra N. 63 e 64.

69. **Gâteau soufflé alla crema frangipane.**

— Ponete in tegame 30 grammi di farina, 1 ettogramma di zucchero, 2 uova intere e 2 rossi, un pizzico di sale, sbattete ben liscio, mescolategli 2 quintini d'un litro di fior di latte e fate cuocere sul fuoco tramenando finchè spesso come una crema, aggiungetegli 1 ettogramma di marzapani schiacciati fini; tratto dal fuoco, unitegli 4 rossi d'uova coi bianchi sbattuti in neve; fatelo cuocere, servitelo come s'è detto sopra N. 63 e 64.

70. **Gâteau di pasta genovese all'italiana.** —

Preparate una pasta tutta finita (Vedi pasticceria N. 17), versatela in un tegame di latta liscio largo 15 centimetri col bordo alto 8, unto di burro e spolverizzato leggermente di farina, fatela cuocere al forno di calor moderato: cresciuta del doppio, rafferma nel mezzo, di bel color dorato, rovesciatela; raffreddata, tagliatela in 4 fette per traverso, riponetele insieme con marmellata tra mezzo umidendole con un po' di sciroppo fatto con due parti di zucchero, due d'acqua ed una di rhum, ghiacciate quindi per tutto con un ghiaccio cotto, fatto al cioccolato (Vedi ghiaccio, N. 184) decoratelo di bella figura con ghiaccio bianco e servitelo.

71. **Gâteau di ciliege alla boema (Kirckuchen).** — Sbattete un po' al tiepido in un tegame, con un mazzo di vimini, 3 ettogrammi di zucchero bianco con 6 uova intere ed un po' di cannella pesta; divenute spumanti e spesse, aggiungete 2 ettogrammi di mollica di pane bianco grattugiata fina, 3 ettogrammi di ciriegie o griotte nette dal gambo e dall'osso, il tutto ben mescolato leggermente versatelo in uno stampo o tegame unto di burro, e spolverizzato di pane, fatelo cuocere adagio con fuoco sotto e sopra o meglio al forno; cotto, rafferma nel mezzo, di color dorato lasciate raffreddare



un po', rovesciatelo sul piatto e servitelo con un sciroppo sopra fatto con due parti di zucchero ed una di sugo di ciriegie.

72. **Carlotta (*charlotte*) di mele o pere.** — Netate dalla pelle e semi 2 chilogrammi di mele ranette o pere, tagliatele a fette sottili, poste in tegame con la scorza ed il sugo d'un limone, un bicchiere d'acqua, 5 ettogrammi di zucchero, fatele cuocere adagio finchè cotte tenere e ridotte a sciroppo. Ungete indi di burro chiarificato uno stampo o tegame liscio di adatta grandezza; infoderatelo di fette di mollica di pane rafferma, lunghe un decimetro, larghe 4 centimetri e spesse 3 millimetri, bagnate nel burro fuso chiaro, ponetele in giro diritte nello stampo l'una un po' sopra l'altra ed al fondo ponete delle fette rotonde, riempitelo quindi delle preparate mele o pere, copritele con fette di pane e fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra o meglio al forno; cotto d'un bel color dorato, rovesciatelo, inverniciatelo con sciroppo colorito o con marmellata d'albicocche e servite (Vedi disegno, tav. 8, fig. 3).

73. **Carlotta di pesche.** — Pelate, levate il nocciolo a 2 chilogrammi di pesche mezzane di buona qualità, tagliatele a fette, poste in tegame con 3 ettogrammi di zucchero, mezzo bicchiere d'acqua, fatele cuocere a sciroppo, ponetele in uno stampo e servitele come s'è detto sopra N. 72.

74. **Cassettine ripiene di biscuit alla crema.** — Fate 18 cassetine tagliando un pezzo di carta un po' spessa, lunga 14 centimetri e larga 1 centimetro, piegatela in dentro per lungo in tre parti uguali, ripiegate i due lati per metà all'infuori, piegate indi i lati all'indietro a forma d'un triangolo, e le due estremità, rialzatele uguali ai lati della cassetta e datele bella forma (Vedi tav. 7, N. 15); ciò fatto sbattete 4 rossi d'uova con 1 ettogramma di zucchero, un po' di vaniglia o cannella pesta; venuti bianchi, uniteli 1 quintino d'un litro di fior

di latte montata in neve, 1 ettogramma di farina stacciata e 4 bianchi d' uova sbattuti in neve, il tutto ben mescolato riempitene le cassetine e fate cuocere al forno di calor moderato, rafferma nel mezzo, d'un bel color dorato, servitele calde spolverizzate di zucchero.

**75. Piccolo soufflé di varie maniere.** — Fate delle cassetine di carta come s'è detto sopra N. 74, riempitele d'un preparato che meglio vi piaccia o di quello pel *gâteau soufflé* (Vedi sopra al N. 60) o per altri sino al N. 69 e fatele cuocere come s'è detto sopra N. 74.

**76. Talmoyses al cioccolato.** — Fate una pasta *braisée* tutta finita (Vedi sopra N. 4 e 5), spianata sottile come un soldo, infoderatene l'interno di tanti piccoli stampi unti di burro, badate che la pasta sia eguale per tutto calcandola con un pezzetto d'istessa pasta, e riempiteli quindi con un preparato fatto come s'è detto sopra N. 63 pel *gâteau soufflé*, fateli cuocere al forno di calor moderato, cresciuti del doppio, cotti rafferma nel mezzo, di color dorato all'intorno serviteli caldi inzuccherati. Potete farli allo stesso modo usando un preparato fatto con castagne o fragole (Vedi sopra N. 66 e 68).

**77. Piccole crostate per *fanchonnelles* alla crema meringate.** — Infoderate tanti piccoli stampi unti di pasta *brisée* spessa uno scudo, come s'è detto sopra N. 70, ben infoderati eguali, riempiteli leggermente di meliga in grana, fateli cuocere al forno piuttosto caldo, cotta la pasta di color dorato, un po' raffreddata levate la meliga e riempite gli stampi ben netti di crema pasticciera (Vedi N. 116); sbattete quindi dei bianchi di uova in proporzione al numero delle crostate con 1 ettogramma di zucchero pesto per ogni bianco, ponetene un sottile strato sopra la crema di cui avete riempito le crostate, formate come una corona di perle di bella figura (Vedi disegno, tav. 7, fig. 8) con un cartocchio riempito del medesimo, spolverizzate di zucchero, fateli secare al forno finchè siano un po' biondi e serviteli.

78. **Crostate alla crema chantilly o plombière.** — Preparatè delle crostate cotte ben asciutte, nette, di color dorato come s'è detto sopra N. 77; raffreddate, riempitele d'una crema *chantilly* al cioccolato o d'una crema *plombière* con fragole sopra o pistacchi verdi e servitele inzuccherate.

79. **Berlingozzi d'artois alla francese od italiana.** — Fate una pasta *brisée* (Vedi N. 4, pasta), stendetela spessa uno scudo, tagliatela in due parti uguali, ponetene una sopra una tegghia o tortiera, stendetela sopra uno strato spesso uno scudo di marmellata di mele o d'albicocche oppure di crema pasticciera, ponete sopra l'altro pezzo di pasta attaccatelo all'intorno bagnandolo con uovo sbattuto, indorate per tutto, segnate sopra dei quadretti e fate cuocere al forno piuttosto caldo; cotto, tagliatelo dividendo i quadretti (Vedi disegno, tav. 7, fig. 8), spolverizzateli di zucchero ed inverniciateli col passare sopra una pala rovente finchè lo zucchero è fuso e col porli nel forno passandoli sopra una fiammella; un po' raffreddati, serviteli.

I berlingozzi all'italiana fannosi allo stesso modo, ma invece della pasta *brisée* s'impiega una pasta frolla (Vedi N. 13, pasta).

80. **Tartoline (*tartelettes*) di mele, pesche o di crema.** — Infoderate dei piccoli stampi col bordo basso di pasta *brisée* o frolla (Vedi N. 4, 5 e 13 pasta), in ogni modo come s'è detto sopra N. 77, riempiteli di frutti cotti a sciroppo (Vedi N. 220, dolci) come mele, pere, pesche, ecc. oppure d'una crema pasticciera (Vedi crema pasticciera); spianate indi gli avanzi della pasta, tagliatela a forma di cordoncini, poneteli sopra gli stampi a forma di graticella (Vedi disegno, tav. 7, fig. 9), fateli attaccare all'intorno con uova sbattute, indorateli per tutto e fateli cuocere al forno di calor moderato; cotta la pasta da per tutto, croccante e di color dorato inverniciateli come i berlingozzi N. 79 e serviteli.

**81. Grissini o bastoncini di pasta reale.** -- Fate una pasta reale (Vedi N. 9, pasta) tutta finita; pasatela nella siringa in modo che esca fuori un cordoncino grosso un maccherone, tagliatelo a pezzi lunghi un decimetro, arrotolateli nello zucchero, posti su tegghia unta fateli cuocere al forno di calor moderato; divenuti croccanti, di bel color biondo, serviteli con crema o caffè. Invece di bastoncini potete dar loro la forma di torchietti o formare delle michette.

**82. Bastoncini sfogliati ghiacciati.** -- Fate una pasta *brisée* tutta finita (Vedi N. 4, pasta), spianatela spessa due scudi, stendetela sopra un ghiaccio cristallino (Vedi N. 176, dolci), tagliatela a pezzi larghi un dito e lunghi un decimetro, posti su tegghia fateli cuocere al forno di calor moderato, cotti croccanti di color citrino, serviteli. Invece della suddetta forma potete dar loro quella di torchietti od altra e porvi sopra dei pistacchi od amandole triti, od uva passa con zucchero granito.

**83. Ventagli (*canapés*) sfogliati, inverniciati.** -- Fate una pasta sfogliata, tutta finita (Vedi N. 3, pasta), spianata spessa un centimetro e larga due decimetri, piegatela all'indietro in quattro, calcata un po' nel mezzo, umidita con un po' d'acqua, ripiegata sopra, calcatala un po' dalla parte che è stata piegata e lasciatela spessa tutto ciò che si può dall'altra parte, tagliandone un po' via per lungo dalla parte più spessa con il coltello caldo; tagliatela quindi per traverso larga un centimetro, ponete i pezzi su tortiera piana, un po' distante l'uno dall'altro, fateli cuocere al forno piuttosto caldo, cotti croccanti, un po' biondi e presa la forma di un ventaglio (Vedi disegno, tav. 7, fig. 10), inverniciateli come s'è detto sopra N. 79 e serviteli.

**84. Gallette frolle per mangiare col caffè.** -- Ponete sul tavolo 4 ettogrammi di farina bianca, 2 ettogrammi di zucchero pesto, 2 ettogrammi di burro fresco, un pizzico di sale, un po' d'acqua di cannella o di

fior d'arancio, formate del tutto una pasta unita, spianata spessa due scudi, tagliatela con uno stampo di latta a pezzi tondi o quadri, posti su tegghia indorateli con uovo sbattuto con acqua, sfioracchiateli sopra colla punta del coltello, fateli cuocere al forno poco caldo; cotti, croccanti di color paglia, serviteli.

**85. Berlingozzi frolli all'italiana decorati.** —

Preparate una pasta tutta finita come al N. 13 (Vedi pasta), spianata spessa due scudi, tagliatela a pezzi rotondi larghi uno scudo, ponetene la metà su tegghia, indorateli con uovo, poneteli nel mezzo un po' di marmellata, copriteli cogli altri rotondi, indorateli e fateli cuocere al forno non troppo caldo; cotti, croccanti, d'un bel color dorato, serviteli inzuccherati oppure ghiacciati bianchi e decorati al cioccolato (Vedi disegno, tav. 7, fig. 11).

**86. Pasticcetti farciti di melata e inverniciati.**

— Preparate tutta finita una pasta sfogliata (Vedi N. 3, pasta), tagliatela a pezzi rotondi, ponetene la metà su tegghia mettete sopra ciascuno della marmellata o della crema pasticciera, copriteli cogli altri rotondi, indorati, fateli cuocere come sopra N. 85; cotti, croccanti, di color chiaro, spolverizzati di zucchero fateli inverniciare come s'è detto sopra N. 79, e serviteli.

**87. Rissoles dolci di magro e per digiuno.** —

Fate una pasta *brisée* tutta finita (Vedi N. 5, pasta), spianata spessa uno scudo ponete sopra una linea retta dei mucchietti grossi un'uliva di marmellata d'albicocche o di mele o di crema pasticciera, distanti due centimetri l'uno dall'altro, umiditeli all'intorno con uovo sbattuto, ripiegate la pasta sopra, calcando col dito intorno alla marmellata, tagliateli a forma di mezzaluna, fateli friggere in abbondante struto o burro chiarificato e divenuti croccanti di color dorato, serviteli inzuccherati od inverniciati come s'è detto sopra N. 79. Per digiuno s'impiega la pasta fatta all'olio (Vedi N. 7, pasta) e farcite alla marmellata, si friggono a grand'olio.

88. **Tortelli alla milanese** (*pets-de-nomme*). — Preparete una pasta reale tutta finita (Vedi pasta, N. 8 e 9), prendetene un po' sopra la lama d'un coltello, fate cader la pasta in pezzetti con un altro coltello nella padella sul fuoco in cui avrete abbondante grassa, o strutto od olio bollente, frigetetele adagio poche per volta, cresciute quasi del triplo, croccanti di bel color dorato traetele di padella colla schiumatoia e poste su tovaglia spolverizzatele di zucchero mischio con un po' di cannella o scorza di limone grattugiata e serviteli caldi.

89. **Croccanti di riso ai confetti**. — Preparete del riso cotto con zucchero e uva come s'è detto sopra N. 62, unitegli 2 uova intiere, versatelo su piatto e raffreddato tagliatelo a pezzi grossi come bozzoli di filugelli, intrisi nell'uovo sbattuto avvolti nel pane, frigeteli come s'è detto sopra N. 88 e serviteli caldi, croccanti, inzuccherati.

90. **Croccanti di semola alla borghese**. — Preparete una semola tutta finita come V. sopra pudingo N. 61, ma ponete soltanto 2 uova intiere, versatela su tondo, raffreddata formate i croccanti, intrisi nell'uovo, avvolti nel pane, frigeteli e serviteli come sopra N. 89. Ovvero fate la semola più spessa e raffreddata, tagliatela a fette, infarinatela e frigetetele nel burro e servitele inzuccherate e di bel color dorato d'ambe le parti.

91. **Croccanti di patate o di castagne**. — Fate un preparato come s'è detto a N. 67 e 68, un po' più spesso e con soli 2 uova intiere, versatelo su piatto e raffreddato, formatene i croccanti, intrisi nell'uovo spalmati di pane, frigeteli come sopra N. 88 e serviteli ben croccanti, inzuccherati e caldi.

92. **Croccanti di mele o pere od altri frutti**. — Nettare dai semi e pelle 8 ettogrammi di mele o di pere tagliate e tritate, fatele cuocere adagio con mezzo bicchiere di vino bianco ed altrettanto d'acqua, un po'di scorsa di limone o di cannella pesta, venute tenere mi-

schiatele 3 ettogrammi di zucchero, finite di cuocerle ridotte a scioppo, ponete indi in un tegame 30 grammi di farina con 60 di burro fritta un po' adagio, aggiungete un quintino d'un litro di latte, un pizzico di sale, e mischiate bene formando una *béchamelle* spessa e liscia aggiungetele le mele o pere cotte, cuocetela ancora un po', versatela su piatto, raffreddato formatene i croccanti, panati all'uovo frigeteli croccanti e serviteli caldi inzuccherati.

93. *Fastengrapfen farciti alla tedesca*. — Ponete in tegame 3 ettogrammi di farina, un pizzico di sale, 30 grammi di zucchero pesto, un po' di cannella, posto al tiepido e mescolato il tutto aggiungete 2 rossi d'uova, 25 grammi di buon lievito di birra asciugato con carta sciugante; mescolate, unite un quintino di latte tiepido e 60 grammi di burro appena fuso, formate del tutto una pasta molletta, elastica, morbida, posta sul tagliere infarinato, spianatela leggermente spessa uno scudo, tagliatela a rotondi larghi 4 centimetri, ponete nel mezzo d'un rotondo, quanto una ciliegia di marmellata d'albicocche, umiditelo all'intorno con un po' di latte e ponetegli sopra un altro rotondo e così fate degli altri, posti su tortiera con una servietta infarinata sotto, poneteli al tiepido finchè cresciuti quasi del doppio e divenuti spugnosi e morbidetti, frigeteli adagio come s'è detto sopra N. 88 pei tortelli e serviteli caldi inzuccherati. Badate di tener sempre calda ogni cosa nella proporzione.

94. *Beignets (frittelle) di mele, pere, pesche*. — Avrete 6 ettogrammi di mele ranette ben mature o pere o pesche, pelateli, tagliateli se mele in tre fette per traverso, se pere o pesche in due, nette dai semi e parti dure mettetele in una terrina con un po' di zucchero, cannella, 4 cucchiaini di rhum e lasciatele per 2 ore. Mescolate quindi in un tegame 2 ettogrammi di farina bianca di semola, un po' di sale e di cannella pesta, 60 grammi d'olio fino, il sugo di due limoni, un uovo intero, un

quintino d'acqua più o meno affine di formare una pasta molle, colante, ben sbattuta liscia, unitele 2 bianchi d'uova sbattuti in neve, immergete in essa pasta i pezzi delle pere, o mele, o pesche, uno per volta e fate che sieno ben velate, e ponetele in padella in cui avrete della grassa bollente sul fuoco e friggetele adagio come si è detto sopra N. 88 e servitele calde, croccanti, inzuccherate.

95. **Beignets di semola alla casalinga.** — Ponete in tegame sul fuoco 4 quintini d'un litro di latte, un pizzico di sale, 2 ettogrammi di zucchero, un po' di cannella pesta, quando bolla mischiategli 2 ettogrammi di semola fina, e fatela cuocere finchè venuta spessa, tratta dal fuoco, aggiungete 2 uovi interi, 60 grammi di uva passa netta, 30 grammi di cedrato confettato e tagliato a dadolini, 60 grammi di burro fresco, stendetela spessa due scudi su tegghia unta, raffreddata tagliatela a rotondi, umiditi d'uovo uniteli due a due con un po' di marmellata tra mezzo, intrisi nell'uovo sbattuto, rinvolti nel pane grattugiato, posti su tortiera con burro fuso friggeteli adagio finchè cotti, di color dorato d'ambe le parti e serviteli inzuccherati.

Potete farli al cioccolato ponendo 30 grammi di cioccolato trito a cuocere colla semola, oppure al caffè o limone, potete pure variarne la forma, o infarinarli soltanto senza porvi la marmellata fra mezzo e friggerli nel burro.

96. **Beignets di marmellata.** — Fate un preparato in ogni modo come s'è detto sopra N. 92, formate delle pallottole grosse come noci, un po' schiacciate, intrise nell'uovo, rinvolti nel pane, friggetele e servitele inzuccherate come sopra N. 95.

97. **Cromesquis dolci.** — Scegliete uno dei suddetti preparati per i croccanti (Vedi sopra N. 92) od una crema pasticciera un po' spessa, o come sopra per le *beignets* di semola, formatene tante pallottole grosse come

noci, involupatele nelle ostie prima umidite, velatele bagnandole in una pasta fatta come sopra N. 94, frigetetele croccanti, di color dorato e servitele calde inzuccherate.

**98. Boccconcino alla genovese.** — Pestate nel mortaio 60 grammi di marzapani amari, altrettanto di cedrato confettato e tenero, di midolla di bue o di burro fresco, di zucchero e della marmellata d'albicocche; più 2 rossi d'uova, il tutto ben pesto, passatelo allo staccio; fate indi una pasta *brisée* (Vedi N. 5, pasta), spianata, tagliata a rotondi larghi e spessi uno scudo, umiditi di uovo sbattuto, uniteli due a due ponendoli tramezzo del sopra detto preparato, premeteli un po' all'intorno per farli attaccare, frigeteli adagio e serviteli croccanti dorati, inzuccherati come i tortelli (Vedi sopra N. 88), oppure fateli cuocere croccanti al forno e serviteli invernicciati collo zucchero come sopra N. 79.

**99. Crema frita all'inglese per ammalati.** — Ponete in un tegame 6 uovi interi, 2 ettogrammi di zucchero, 10 grammi di fecola di patate o di farina bianca fina, un pizzico di sale, la scorza di un limone trita, o cannella pesta, mezzo litro di fiore e latte, sbattete bene il tutto, passato alla stamigna, versatelo in piccoli stampi unti di burro o in un tegame o stampo liscio, fatelo cuocere al bagno Maria (Vedi sopra N. 58), rappreso fermo nel mezzo, raffreddato, versatelo e tagliatelo a fette di forma che meglio v'aggrada, intrise nell'uovo sbattuto, avvolte nel pane grattugiato fino, frigetetele adagio in tegghia con burro, e servitele di color dorato, ed inzuccherate.

**100. Pesche farcite alla casalinga.** — Prendete 7 ettogrammi di belle pesche, non troppo mature, gettatele un momento nell'acqua bollente, levata la pelle, spaccatele in due, vuotatele un po', poste in un piatto o tegame unto inzuccheratele bene con un po' di cannella. Ponete indi in un tegame sul fuoco un quintino di latte, quanto un uovo di mollica di pane bianco, 1 et-

togramma di marzapani dolci e le amandorle delle sud-dette pesche, pelate e schiacciate, formate una specie di poltiglia spessa, aggiungetele 1 ettogramma di zucchero pesto, 4 uova intiere, 30 grammi di burro fresco, ciò che avete levato dalle pesche, il tutto ben mescolato, riempitene le pesche, fatele cuocere adagio con brace sotto e sopra o meglio al forno e servitele ben inzuccherate.

101. **Tampfnudeln alla boemese.** — Fate una pasta in ogni modo come sopra N. 93, finita e ben sbattuta ruotolatela sulla tavola infarinata, tagliatela a pezzetti grossi come noci, fateli levare ben spugnosi come i *fastengrapfen*. Ponete indi in un tegame piatto, largo a bordo alto 4 centimetri, un quintino di latte, 30 grammi di zucchero, un po' di cannella, 60 grammi burro, quando bolla gettate entro le noci di pasta e fatele cuocere adagio con fuoco sotto e sopra, cotte asciutte, un po' colorite sotto e sopra, morbide, spugnose, servitele inzuccherate, o con crema al cioccolato od al limone.

102. **Quenelles alla darmestade.** — Preparete una semola tutta finita come s'è detto sopra N. 95, riempitene un cucchiaino, ripigliatela con un altro cucchiaino bagnato nell'acqua calda e gettatela a forma d'amandorla in un tegame in cui avrete come sopra N. 101 del latte, zucchero, un po' di limone, bollente sul fuoco, fate così per la restante semola, fate cuocere adagio i fatti *quenelles*, finchè rappresi nel mezzo, uniteli 4 rossi d'uova sbattuti con 1 ettogramma di zucchero pesto, fateli ripigliare sul fuoco senza lasciar bollire, divenuta spessa come una crema, ponete i *quenelles* sul piatto, passate la crema alla stamigna versatela sopra e serviteli caldi.

103. **Miringhe vergini alla crema.** — Sbattete 3 bianchi d'uova in neve ben ferma, mischiateli 1 ettogramma di zucchero bianco pesto, un po' di scorza di limone trita, prendetene in un cucchiaino quanto una noce, ripigliatelo con un altro dandogli la forma d'amandorla e ponetela in un tegame in cui avrete del latte, un po'

di zucchero, un pizzico di sale, bollente sul fuoco, fate così per tutte le miringhe, fatele cuocere adagio, finchè rafferme, col latte della lor cottura fate una crema spessa al cioccolato (Vedi crema N. 117), versatela sul piatto, ponetele le miringhe bianche sopra e servite.

104. **Quenelles di marmellata alla crema.** — Pelate e nettate dai semi e parti dure 3 ettogrammi di mele o pere, poste in tegame con un po' d'acqua, la scorza d'un limone, fatele cuocere finchè ridotte in poltiglia spessa, mischiategli 1 ettogramma di zucchero pesto, 3 uova intere, formatene i *quenelles* e fateli cuocere nel latte e serviteli con una crema come si è detto sopra N. 102.

105. **Pannequets alla marmellata d'albicocche.** — Sbattete in un tegame 60 grammi di farina bianca, 60 grammi di zucchero pesto, un pizzico di sale, un po' di cannella, 4 uova intere, aggiungete poco per volta un quintino tra latte e fiore più o meno da formare una pasta colante, liquida e ben liscia, passatela alla stamigna. Indi avrete una padella ben netta, unta con un po' di burro fuso sul fuoco, mettete entro un po' della pasta suddetta da formare una frittella sottile, fatela cuocere adagio appena rappresa, colorita un po' bionda che resti tenera, ponete un tondo rovesciato sopra un piatto più grande, rinversate la frittella cotta sopra, formatene tante mettendole l'una sopra con tramezzo a due della marmellata e così di seguito finchè avete della pasta, finite con sopra una frittella che copra il piatto, spolverizzate di zucchero e cannella; fate dei disegni appoggiandovi sopra delle asticciuole di ferro roventi e serviteli caldi.

106. **Polpette alla crema pasticciera.** — Fate tante frittelle sottili come s'è detto sopra N. 105, ponetele su tovaglia, poscia stendetele dalla parte non colorita uno strato di crema pasticciera calda (Vedi crema, N. 116), tagliate a pezzi, ruotolatele a forma di polpette,

poste in un piatto profondo, spolverizzate di zucchero riscaldatele bene e servitele calde, o meglio fate fondere un cucchiaino di zucchero appena fuso unitegli 3 cucchiaini d'acqua e versatelo come una salsa sopra le polpette. Invece di tante polpette potete farne una sola e darle la forma d'una barchetta od altra.

107. **Ramequins di meliga alla marmellata.**

— Ponete in un tegame sul fuoco mezzo litro tra latte e fiore, un po' di cannella, 1 ettogramma di zucchero, un pizzico di sale, quando bolla mischiate 2 ettogrammi di farina di meliga fresca e formate mescolando una poltiglia ben liscia; cotta, 15 minuti, tratta dal fuoco aggiungete 60 grammi di burro, prendetene una cucchiainata e posta sopra un tondo ponetele nel mezzo quanto una nocciuola di marmellata d'albicocche o mele, ponetele sopra un'altra cucchiainata di pasta e fate così per tutte, appiattitele e tagliatele rotonde raffreddate, intrise nell'uovo sbattuto, avvolte nel pane grattugiato, poste su tegghia sul fuoco con burro fuso friggetele di color biondo d'ambe le parti e servitele calde inzuccherate.

108. **Crostate dorate alla borghese.** — Tagliate delle fette di mollica di pane bianco, spesse uno scudo, rotonde o fatte a cuore e larghe 4 centimetri, unitele due a due con della marmellata tra mezzo (Vedi N. 72, *charlotte*). Sbattete quindi 3 uova interi con 30 grammi di zucchero pesto, un po' di cannella per ogni quintino d'un litro di latte, bagnate in questo preparato le crostate e ben inzuppate, tenere d'ambe le parti, friggetele adagio in tegghia o padella sul fuoco, con burro chiarificato cotte, di color dorato servitele inzuccherate.

109. **Croste dorate al sambatione.** — Preparate come sopra N. 108 delle croste di pane colla marmellata tramezze, inzuppatele in un quintino di vino bianco o di Malaga o di Madera unito con 30 grammi di zucchero e 3 uova intere sbattute, friggetele allo stesso modo che sopra, poste sul piatto in corona ed inzuccherate, versate

nel mezzo un sambaiione (Vedi N. 133, dolci) e servitele.

**110. Crostate dorate alla milanese.** — Avrete del panettone dolce (Vedi N. 37, panettone), rafferma da un giorno, tagliatelo a fette sottili o grosse come v'aggrada, unitele due a due con un po' di crema pasticciera o marmellata o meglio un po' di sambaiione fatto spesso col vino di Malaga, intrise nell'uovo sbattuto con del latte, friggetele e servitele come s'è detto sopra N. 108. Si fa col pane di semola allo stesso modo.

**111. Frittelle (*subriques*) di semola per ammalati.** — Ponete in tegame sul fuoco 2 quintini d'un litro di latte fresco con 1 ettogramma di zucchero, un pizzico di sale, quando bolla versate 1 ettogramma di semola fina tramenando adagio finchè cotta, divenuta spessa e liscia, tratta dal fuoco, aggiungetele 30 grammi di burro, altrettanto d'uva passa, 3 uova intere, ben mescolato formatene col cucchiaio tanti mucchietti grossi come noci, e poneteli in tegghia o padella sul fuoco in cui avrete del burro fuso, fritte bionde d'ambe le parti, tenerelle, inzuccherate, poste sul piatto servitele calde spolverizzate di zucchero.

**112. Frittelle di mele, o di pere o di fragole.** — Ponete in tegame sul fuoco 1 ettogramma di mollica di pane con un quintino d'un litro di latte ed 1 ettogramma di zucchero, fatelo cuocere mestando e formate una polentina molletta, tratta dal fuoco unitele 1 ettogramma di polpa di mele o di pere cotte con un po' di acqua o nella brace e passata allo staccio, ovvero delle fragole o lamponi o polpa di fichi ben maturi e freschi, mischiate bene con 3 uova intere, quindi formate le frittelle, friggetele e servitele come sopra N. 111.

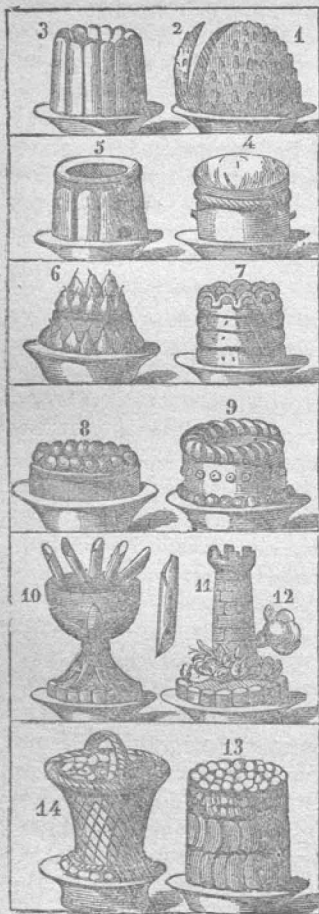
**113. Frittelle di vari composti.** — Di una delle composizioni che meglio v'aggrada, già sopra indicate (Vedi *gateau soufflé* dal N. 62 al 69), tutta ben finita formate delle frittelle e fatele friggere e servitele come s'è detto sopra N. 111.

**114. Frittata spugnosa ai confetti con rhum.**

— Ponete in una terrina 6 rossi d'uova con 1 ettogramma di zucchero pesto, 30 grammi di marmellata d'albicocche o di mele con altrettanto di marzapani amari schiacciati fini, e di cedrato confettato tagliato a dadolini, 3 cucchiari a bocca di rhum, un po' di sale, sbattete bene il tutto, mescolategli 6 bianchi d'uova sbattuti in neve ferma e versate il tutto in padella sul fuoco in cui avrete abbondante burro chiarificato e bollente, scuotete e girate la padella finchè la frittata sia rappresa e tenera, staccatela, rivoltatela, colorita d'ambe le parti, versatela sul piatto e servitela inzuccherata.

Con una delle composizioni già indicate sopra N. 113 potete pur fare delle frittate di svariato gusto.



TAVOLA OTTAVA. — *Dei dolci caldi.*

1. Plumbuddingo all'inglese cotto nell'acqua.

2. Fetta di plumbuddingo.

3. Carlotta (*charlotte*) di mele.

4. *Gateau soufflé* in cassa di latta, o d'argento, o di carta.

5. *Biscuit* ripieno d'un sambaglione.

6. Pere sciroppate sopra un bordo di riso dolce.

7. *Gateau* di mille foglie.

8. Bordo di pasta frolla ripieno di mele cotte al sciroppo.

9. *Gateau* alla Napolitana alla crema *Chantilly*.

10. Coppa croccante di mandorle con crema, guernita d'oblio.

11. La Svedese di pasta *génoise*, con frutta, composti e confetti.

12. Pera sotto forma di una rosa.

13. *Croque-en-bouche* mischio d'aranci, noci, castagne e confetti.

14. Canestro di pasta croccante ripieno di pasticceria varia.

115. **Frittata di mele alla borghese.** — Ponete in una terrina la polpa di 4 mele ranette cotte al punto vicino al fuoco, più 1 ettogramma di zucchero, quanto un uovo di mollica di pane, 3 cucchiari di latte, un pizzico di sale, con un po' di cannella o scorza d'arancio o di limone trita, 6 uova intere, sbattete bene il tutto insieme, fate la frittata come s'è detto sopra N. 114 e servitela inzuccherata. Invece delle mele potete mettere delle fragole o ciliegie o lamponi freschi, ben maturi.

116. **Crema pasticciera alla borghese.** — Ponete in un tegame 50 grammi di farina bianca, 1 ettogramma di zucchero, un pizzico di sale, un po' di cannella o di scorza di limone, 2 rossi d'uova e 2 uova intere, sbattete bene il tutto insieme, aggiungete mezzo litro tra latte e fiore, posto al fuoco, fatelo cuocere adagio finchè venuto spesso e liscio, unitegli 1 ettogramma di marzapani dolci e metà amari, 40 grammi di burro fresco e servitevene all'occorrente per ripieni di torte, pasticcetti, ecc.; oppure versatela in un piatto profondo, spolverizatela di marzapani schiacciati e zucchero e servitela dandogli il nome di crema alla borghese.

117. **Crema pasticciera col cioccolato all'italiana.** — Preparate una crema come sopra, ma invece di marzapani mettete 60 grammi di cioccolato fino raschiato a cuocere insieme, finitela e servitevene per gli stessi usi indicati sopra.

118. **Crema franchipane alle amandorle.** — Fate una crema pasticciera tutta finita come sopra N. 116, ma invece dei marzapani mettete 1 ettogramma d'amandorle dolci con un terzo d'amare prima sbollentate, pelate, pestate fine con 60 grammi di zucchero e passate allo staccio, più 3 rossi e 3 bianchi d'uova sbattuti in neve ferma, il tutto unito servitevene per ripieno di torte, crostade, pasticcetti che si fanno cuocere come un *gâteau soufflé*.

119. **Crema plombières alle fragole.** -- Ponete

in un tegame 30 grammi di farina bianca o fecola di patate, 2 ettogrammi di zucchero, 6 rossi d'uova, un po' di vaniglia o cannella, un pizzico di sale, sbattete il tutto, unitegli mezzo litro tra latte e fiore, fatelo bollire adagio per 15 minuti circa tramenando finchè cotto, divenuto spesso e ben liscio, passatelo alla stamigna, posto in una terrina sul ghiaccio, sbattetelo finchè venuto freddo, liscio, morbido, unitegli un quintino d'un litro di fior di latte sbattuta in neve e servitevene per ripieno di crostate, *vol-au-vent*, pasticcetti; oppure posto su d'un piatto a forma piramidale ponetegli all'intorno delle cialde (*oublic*) e sopra dei fragoloni ed avrete così una crema *plombières* alle fragole da servire.

120. **Crema chantilly alla borghese.** — Ponete in un bacino di rame stagnato, sul ghiaccio, mezzo litro di fiore di latte doppia e fresca; venuta freddissima, sbattetela con un mazzo di vimini finchè venuta spessa, morbida, ferma, unitele 1 ettogramma di zucchero bianco pesto, un po' di cannella o scorza di limone raschiata, ovvero 60 grammi di cioccolato grattugiato fino, o vaniglia pesta e servitevene per ripieno di meringhe, torte, ecc.; oppure versatela a forma piramidale su d'un piatto e servitela guernita di pasticceria varia.

121. **Crema al caffè all'inglese.** — Fate bollire 3 quintini d'un litro di latte mischio con un po' di fiore, tratto dal fuoco gettatevi entro 60 grammi di caffè abbrustolito al punto ancora caldo ed un po' schiacciato e lasciatelo nel latte finchè questo sia quasi freddo, passatela alla stamigna, sbattetegli insieme 1 ettogramma di zucchero pesto, 6 uova intere e 2 rossi, ripassate il tutto alla stamigna e versatelo in uno stampo di adatta grandezza e unto di burro chiarificato, ponetelo al bagno Maria cioè in un tegame con acqua bollente che giunga ai tre quarti dello stampo, copritelo e tenetelo così accanto al fuoco che frema senza bollire, rappreso fermo nel mezzo da tenersi insieme ritto, ponete lo stampo in acqua

fredda finchè sia quasi raffreddato, riversatelo sul piatto e servite.

**122. Crema alle nocciuole od amandorle. —**

Abbrustolite 60 grammi di nocciuole nette dal guscio, ponendole in una padella o tegame piatto su fuoco dolce, scuotendole e sfregandole finchè nette dalla pelle e divenute bianche, pestatele con 1 ettogramma di zucchero, e ponetele in 3 quintini d'un litro tra latte e fiore bollente, venuto questo quasi freddo passatelo alla stamigna, sbattetegli insieme 6 uova intere e 2 rossi, ripassato alla stamigna fatelo rappigliare in uno stampo al bagno Maria e servitelo come s'è detto sopra N. 121. Invece delle nocciuole potete usare delle amandorle e farla rappigliare nelle tazze e servirla in essa.

**123. Crema tartara alla borghese. —** Ponete in un tegame 2 quintini d'un litro di latte fresco, 6 uova intere, 3 rossi, 1 ettogramma di zucchero, un quinto d'un litro di buon caffè nero fatto di fresco, sbattete bene il tutto, versatelo in un piatto di terra o di maiolica od in chicchere e fatelo rappigliare su lento fuoco al bagno Maria come sopra N. 121; appena rappreso, servitelo nelle tazze stesse.

**124. Crema semplice per ammalati. —** Sbattete bene in una terrina 4 uova intere, oppure 8 rossi, 60 grammi di zucchero pesto, 2 quintini d'un litro di latte fresco, un po' di scorza di limone o d'arancio raschiata sottile, un pizzico di sale, passate il tutto alla stamigna e riempitene delle tazze, fatelo rappigliare al bagno Maria come s'è detto sopra e servitelo. Potete variarne il gusto profumando il latte al caffè o al cioccolato come s'è detto sopra N. 117 e 121.

**125. Crema all'alemanda. —** Sciogliete in un tegame 30 grammi di farina bianca fina o meglio 20 grammi di fecola di patate, con 3 quintini d'un litro di fior di latte fresco, un po' di cannella intiera, un pizzico di sale, 1 ettogramma di zucchero bianco, fatelo cuocere bollendo

adagio per 15 minuti, tratto dal fuoco, aggiungete 4 rossi d'uova sbattendo bene che resti liscio, passatelo alla stamigna, versatelo nelle tazze od in una terrina e fatelo rappigliare al bagno Maria come sopra N. 121 e servite.

**126. Crema bianca e semplice per bambini.**

—Sciogliete in un tegame 30 grammi di farina bianca con 60 grammi di zucchero, un po' di scorza di limone o di cannella, un pizzico di sale, mezzo litro di buon latte con un po' di fiore, fate cuocere il tutto bollendo adagio accanto al fuoco senza lasciargli prendere odor di fumo; cotto spesso come una crema colante, bianca, liscia, di buon gusto, passate alla stamigna e servite in tazze. Si può variare il gusto profumando il latte ai NN. 121 e 122.

**127. Crema al caffè o cannella semplice alla casalinga.** —

Sbattete in un tegame con un mazzetto di vimini 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, 10 rossi d'uova fresche, venuti bianchi unite 3 quintini d'un litro di latte fresco o meglio fiore, un po' di cannella o scorza di limone, posto sul fuoco fate cuocere adagio tramenando finchè stia per bollire, tratto dal fuoco senza aver bollito e divenuto ben liscio e spesso che veli la mestola passatelo allo scolatoio se non è liscio, versatelo su piatto od in tazze e servite quasi freddo. Si fa al caffè mettendo metà caffè nero e metà fior di latte.

**128. Crema spumante al cioccolato.** — Sbattete in tegame 10 rossi d'uova con 2 ettogrammi di zucchero pesto, unitevi mezzo litro di latte con un po' di fiore e 60 grammi di cioccolato fino alla cannella o vaniglia raschiato prima fino, poi fuso, liscio, colante facendolo ammolire sul fuoco adagio con 6 cucchiai d'acqua calda e tramenando, unito insieme fate cuocere il tutto, finitelo e servitelo come s'è detto sopra (N. 127). Questa crema e quella indicata sopra N. 127 potete reuderle spumanti sbattendovi insieme, mentre sono ancor calde, un uovo intero e servirle in tazze mentre sono spumanti.

**129. Crema al cioccolato per di di digiuno.**

— Ponete in un tegame 30 grammi di fecola di patate, 1 ettogramma di zucchero, 60 grammi di buon cioccolato tagliuzzato fino, mescolate il tutto adagio sul fuoco aggiungendovi 2 quintini d'un litro d'acqua, divenuto bollendo spesso come una crema, ben liscio e di buon gusto servitelo in piatto od in tazze.

**130. Crema alle castagne per digiuno.** — Posti in tegame 3 ettogrammi di castagne bianche, coperte di acqua tiepida, un pizzico di sale, fatele cuocere adagio, coperte, finchè cotte tenere e ridotte a sciropo, passatele al setaccio, riposte in tegame con 1 ettogramma di zucchero pesto, mescolatele sul fuoco aggiungendo un po' d'acqua od un po' d'acqua di fiore d'arancio, formate come una *purée* e servitela.

**131. Crema quagliata nelle tazze.** — Ponete in tegame sul fuoco 6 tazze di buon latte o meglio un po' di fiore, 1 ettogramma di zucchero, un po' di cannella o scorza di limone, fatelo bollire, divenuto tiepido, aggiungete un po' di presame che usano i lattivendoli, passatelo alla tela, versatelo in tazze, poste al tiepido nell'acqua calda, lasciatele finchè il latte sia coagulato e servitelo tenerello.

**132. Crema di riso per ammalati.** — Ponete in una pentolina 2 litri d'acqua, mezzo chilogramma di nocetta di vitello fino, un pizzico di sale, fate bollire adagio per 3 ore, sgrassate bene ed aggiungete 60 grammi di riso, e 30 grammi d'uva passa, una mela ranetta, un po' di scorza di limone, e 1 ettogramma di zucchero, fate ancor bollire per un'ora, passate il sugo alla stamigna spremendo ottenendo i 3 quinti circa d'un litro, posto in terrina sul ghiaccio, sbattetelo finchè venuto morbido, spugnoso, versatelo in tazze e servite freddo.

**133. Sambatone al buon vino bianco.** — Ponete in tegame sul fuoco mezzo litro di buon vino bianco nostrale, un pezzetto di cannella, la scorza d'un limone e

10 garofani, fatelo bollire per 10 minuti. Sbattete quindi in un tegame 10 rossi d'uova con 3 ettogrammi di zucchero, venuti bianchi, aggiungete il vino privo delle droghe e fate cuocere adagio sul fuoco senza lasciar bollire, come s'è detto sopra N. 127, e servitelo in tazze o piatto profondo. Potete renderlo più forte aggiungendogli dopo cotto un po' di rhum o di buon liquore. Invece del vino bianco potete usare dei vini forti o dolci come di Malaga o di Madera. Si fa pure il sambaione sbattendo 30 grammi di fecola di patate con 2 quintini d'un litro di vino forte, 6 uova intere e 2 quinti d'un litro di fior di latte, e si fa bollire per 5 minuti sbattendolo.

**134. Sambaione ghiacciato.** — Fate un sambaione ben profumato, al vino di Malaga, come s'è detto sopra N. 133, ma tenuto più spesso, aggiungetegli 30 grammi di colla di pesce già sciolta in un mezzo quintino d'acqua bollente, passate il tutto alla stamigna, posto in tegame sul ghiaccio fatelo raffreddare sbattendolo con un mazzetto di vimini finchè venuto morbido ed un po' freddo, unitegli un quintino d'un litro di fior di latte sbattuta in neve, versatelo in uno stampo, posto sul ghiaccio fatelo ghiacciare ben fermo, bagnate lo stampo nell'acqua tiepida, rovesciatelo sul piatto e servite.

**135. Crema bavarese ghiacciata al cioccolato.** — Sbattete in un tegame 2 ettogrammi di zucchero pesto con 6 rossi d'uova, venuti bianchi mescolategli 2 quintini d'un litro di latte, fatelo rappigliare sul fuoco adagio senza lasciarlo bollire, finchè venuto spesso, prendetene la metà e unite ad una d'esse 60 grammi di cioccolato ammolito prima sul fuoco con un po' di latte, e reso liscio e colante; fate indi fondere 60 grammi di colla di pesce con un po' di cannella in un quinto d'un litro di acqua tramenando, finchè sia ben fusa, versatela in parti eguali nelle due creme, passatele alla stamigna; poste sul ghiaccio rendetele morbide sbattendole bene e unite per ciascuna parte di esse 1 quinto d'un litro di fior di latte

sbattuta in neve, versate la metà della crema bianca fatta gelare in uno stampo unto d'olio d'amandorle fresco, ponetevi sopra la metà di quella unita al cioccolato. riponete su questa l'altra metà della bianca quindi di nuovo quella al cioccolato: gelata tutta ben ferma rovesciatela sul piatto e servitela.

136. **Crema *panuchée* alla diplomazia.** — Fate una crema tutta finita come s'è detto sopra N. 135 divisa in tre parti, mischiate in una un po' di rosso di straccia di levante, bollita un momento con un po' d'acqua e ridotta a sciroppo, più un po' di liquore d'alchermes; nell'altra del cioccolato come s'è detto sopra e nella terza, bianca, un po' di maraschino e un po' di frutti confettati, come ciliegie, cedrato, uva di Malaga, pistacchi pelati, verdi e tagliati a dadi, ungete quindi uno stampo con olio fino, decoratelo con dei suddetti frutti, versategli entro la crema rossa e posta sul ghiaccio fatela gelare ben ferma, ponetele sopra uno strato di crema al cioccolato senza frutti e gelata anch'essa, ponetele sopra uno strato di crema bianca collo stampo decorato all'intorno di ciliegie e cedrato, fate così finchè lo stampo sia pieno, il tutto ben gelato, rovesciatelo sul piatto e servitelo guernito di foglie verdi fatte d'angelica o d'amandorle o di fichi verdi confettati.

137. **Blanc-manger in vari modi.** — Sbollentate e pelate 2 ettogrammi d'amandorle dolci con 60 grammi d'amare, pestatele nel mortaio in pasta fina spruzzandole d'acqua acciò non facciano olio, poste in tegame, mescolatele mezzo litro di buon latte con un po' di fiore, tramenate e fatelo riscaldare un poco, passate il tutto ad una servietta ben netta, spremendo bene per fare sortire tutto il latte, unite a questo 3 ettogrammi di zucchero bianco pesto con 60 grammi di colla di pesce prima fusa in un quintino d'acqua bollente, ripassatelo alla stamigna, aggiungetegli un po' d'acqua doppia di amandorle, se lo volete più profumato, posto sul ghiaccio

sbattetelo finchè divenga morbido e cominci a congelarsi, versatelo nello stampo e finite di farlo ghiacciare ben fermo, bagnate lo stampo nell'acqua calda, rovesciatelo sul piatto e servite.

Potete farlo verde con pistacchi o colorirlo a vari colori e farlo ghiacciare come s'è detto per la crema sopra N. 136; potete porre al fondo dello stampo un po' di gelatina all'alchermes tinta di rosso (Vedi Gelatina, N. 147) e farla gelare.

**138. Crema vergine al punch o al curaçao.**

— Fate bollire 45 grammi di colla di pesce con un po' di scorza di limone o d'arancio, un pezzetto di cannella, 6 chiodi di garofani in un quinto d'un litro d'acqua, quando la colla è ben fusa, passatela alla stamigna, sbattetela in una terrina finchè venuta tiepida, mescolatele mezzo litro di fiore di latte sbattuta in neve, 6 cucchiari a bocca di rum o di curaçao od altro buon liquore, versatela nello stampo, fatta gelare, rovesciatela sul piatto e servitela.

**139. Charlotte (carlotta alla russa).** — Preparate una crema tutta finita come s'è detto sopra N. 138, unitele mezzo bicchiere di buon maraschino e versatela in uno stampo o tegame cui avrete foderato internamente di biscottini ponendoli diritti all'intorno vicini gli uni agli altri ed al fondo in forma di decorazione, fatela ghiacciare ferma, versata sul piatto, servitela.

**140. Charlotte ai confetti col vino di Malaga.**

— Infoderate uno stampo come s'è detto sopra N. 139, attaccando i biscottini con marmellata diritti l'uno contro l'altro. Fate quindi fondere 60 grammi di colla di pesce con mezzo litro d'acqua e 3 ettogrammi di zucchero, mescolandola bene finchè è fusa, passatela alla stamigna, venuta tiepida sbattetela bene, aggiungendole 4 ettogrammi di marmellata d'albicocche o con metà di gelatina di ribes, 60 grammi di cedrato, con altrettanto di scorza d'arancio confettata e tagliata a dadi, d'uva di Malaga netta

dai semi e gambi, 1 ettogramma di marzapani dolci schiacciati, mezzo bicchiere di vino di Malaga o di rhum il tutto ben unito, versatelo nello stampo preparato, fatelo gelare, rovesciatelo sul piatto e servite.

141. **Charlotte semplice alla borghese.** — Avrete 6 ettogrammi di buona ricotta fresca; sbattetela con mezzo quinto d'un litro di fiore di latte spessa e 2 ettogrammi di zucchero pesto, prendetene la metà unitele 40 grammi di cioccolato in polvere e nell'altra unitele la scorza trita d'un limone, ponetele amendue a forma piramidale sul piatto mischiando ora il bianco dell'una ora il nero dell'altra, piantate dei piccoli biscottini all'intorno di bella figura e servitela. Si può mischiarle un po' di colla e finirla come s'è detto (Vedi N. 138 o 139).

142. **Svedese (suédoise) di frutti in forma di torre.** — Fate una pasta genovese come al N. 17 (Vedi pasta), fatela cuocere su tegghia o in cassetta di latta o di carta che resti spessa 4 centimetri e ben cotta croccante, venuta fredda tagliatela in tre pezzi, due quadrati l'uno più grande dell'altro ed il terzo quadrilungo in forma d'una torre, ponete sul piatto il quadrato più grosso con il più piccolo sopra fategli un buco nel mezzo piantate il pezzo quadrilungo ben diritto, che sarà la torre, velate il tutto di marmellata d'albicocche un po' ridotta, fate sopra la torre i merletti e decoratela di bella figura con frutti, confetti prelinati (Vedi disegno, tav. 8, N. 11 e 12). Fate quindi a forma di rose delle pere dette *martin sec*, nette dalla pelle e seme, fatele cuocere tenere nel sciroppo e coloritene la metà colla straccia di levante, cuocete allo stesso modo altrettanto di mele *ranette* fatte a forma di colonnette od a spigoli; cotte al gusto di limone, sciropate bianche, ponetele all'intorno della torre, una bianca e l'altra rossa con ciliegie, angelica, amandorle confettate verdi tramezzo, versate sopra il loro sciroppo con un po' di buon curaçao e servine. Potete darle la forma d'un vaso, d'un canestro o d'una casuccia.

143. **Croque-en-bouche** **mischio alla crema.**

— Avrete della pasta *genoise* fatta come a N. 18 (Vedi pasta), tagliatene tanti anelli larghi uno scudo col buco largo un tre centesimi, indi ghiacciateli rossi e bianchi, avrete altrettanto di spicchi d'arancio privi dalla pelle, bagnate questi e gli anelli nello zucchero cotto alla caramella (Vedi N. 183, cottura dello zucchero) intingendoli uno per volta con una forchetta e poneteli su piatto o tegghia unta d'olio fino. Avrete uno stampo unto fatto a vaso o canestro o a timballa od altra forma (Vedi disegno, tav. 8, fig. 13), attaccategli intorno ed al fondo l'uno sopra l'altro prima gli anelli poscia gli spicchi di arancio bagnandoli coll'istesso zucchero alla caramella per attaccarle; venuto il tutto quasi freddo staccatelo e rovesciatelo, decoratelo con confetti od amandorle preli-nate e servitelo sul piatto con crema *chantilly* sotto.

144. **Croque-en-bouche** **vergine (detto sul-tan).** — Sbollentate e pelate 60 grammi d'amandorle con 30 grammi di pistacchi verdi tagliati a fette sottili, fatele seccare, mescolate assieme 30 grammi di piccoli zuccherini, bomboni coloriti a vari colori, avrete quindi dello zucchero cotto al punto della caramella, scuotetelo per lungo con una forchetta in uno stampo a vaso o tegame liscio unto con un po' d'olio e formatene come tanti fili incrocicchiati, gettate tramezzo delle amandorle, dei zuccherini e dei pistacchi sintanto che resti spesso da tener la forma dello stampo, staccatelo da questo e servitelo sul piatto ripieno di pasticceria e guernito di zucchero filato dolce d'un brillante aspetto.

145. **Gelatina dolce per ammalati.** — Fate mezzo litro di colla forte, ben chiara e disgrassata (Vedi articolo dei freddi N. 1), aggiungete 2 ettogrammi di zucchero bianco, il sugo e sottile scorza d'un limone e d'un arancio, e 2 bianchi d'uovo, sbattete il tutto sul fuoco con un mazzetto di vimini finchè bolia, copritea con fuoco sopra e lasciatela bollire adagio, venuta chiara fil-

tratela versandola sopra una tovaglia stesa (Vedi disegno, tav. 9, fig. 1), passata chiara fatela gelare sul ghiaccio in uno stampo o terrina o tazze e servite.

**146. Gelatina fatta in fretta per ammalati.** — Ponete in tegame 2 ettogrammi di coscia di vitello fina netta dal grasso e ossa e trita fina, con 4 quintini d'un litro d'acqua, un pizzico di sale, 30 grammi colla chiara di pesce, 2 ettogrammi di zucchero bianco, il sugo e la sottile scorza d'un limone, fate bollire il tutto per 15 minuti, mescolando finchè la colla sia fusa, venuta chiara passatela alla servietta, fatela gelare in tazze od in uno stampo e servite. Potete farla agretta privandola dello zucchero e della scorza di limone e mischiando un po' di aceto e bollita di più. Resta migliore se aggiungete una coscia di pollastro trita a cuocere insieme.

**147. Gelatina che serve di base per tutte le gelatine.** — Ponete in tegame un litro d'acqua, 60 grammi di buona colla di pesce chiara, 4 ettogrammi di zucchero bianco, 2 bianchi d'uova e il sugo di due limoni, mescolate il tutto adagio sul fuoco finchè la colla sia fusa bollita 20 minuti accanto al fuoco e venuta chiara filtratela ad una tovaglia ben pulita, bagnatela nell'acqua fresca e stesa su d'uno sgabello di legno (Vedi disegno, tav. 9, fig. 1), passatela non solo una volta, ma riponendola sopra due o tre finchè coli ben chiara, ponetene un poco in uno stampo o cucchiaio e fatta gelare, se riesce troppo dura aggiungete un po' d'acqua e se troppo tenera fatela ridurre un po' bollendo, ed in tal modo otterrete una gelatina a cui potete aggiungere un po' di buon liquore o rhum, o maraschino o curaçao; ovvero il sugo di frutti, di lamponi o di ribes prima filtrati a carta asciugante coll' imbuto (Vedi disegno, tav. 9, fig. 2), unendoli alla gelatina quasi fredda ed amendue ben chiari, la qual gelatina prenderà il nome del liquore o sugo cui verrà unita.

**148. Rosso di straccia di levante o coccolniglia.** — Ponete 30 grammi di straccia di levante in un tegame con

un quintino d'un litro d'acqua, fatela bollire un 10 minuti, spremetela bene per fargli uscire tutto il rosso, gettate via lo straccio, mettete nel sugo 30 grammi di zucchero, ridotto a sciroppo chiaro servitevene per tingere ogni sorta di gelatine o ghiacci o sorbetti; venuto freddo potete conservarlo chiuso in un ampollino e servirvene all' occorrente. Oppure se desiderate un rosso più scarlattino fate fondere 15 grammi di cocciniglia pesta in 7 cucchiali a bocca d'acqua, bollita 10 minuti, mescolate 7 grammi d'alume con altrettanto di cremortartaro pesto e venuto freddo servitevene; oppure usate il colore lacca (Vedi N. 336, pasticceria leggera).

149. **Gelatina al punch.** — Ponete in una tazza il sugo e la sottile scorza di due limoni o di due aranci, 10 grammi di thè perlé, coprite con 8 cucchiali d'acqua bollente, venuta fredda filtratela alla carta sciugante sull'imbuto (Vedi disegno, tav. 9, fig. 2), ed unitela ad una gelatina che avrete preparata come s'è detto sopra N. 147 e venuta anche fredda, più aggiungete 8 cucchiali di buon rhum e coloritene se volete la metà del rosso fatto come s'è detto sopra N. 148; versata in uno stampo, fatela gelare ferma, rovesciatela sul piatto bagnando un po' lo stampo nell'acqua tiepida e servitela.

150. **Gelatina ai lamponi ed all'uva-spina.** — Avrete 4 ettogrammi d'uva spina o di lamponi ben maturi; levatene un ettogramma dei più belli, spremete gli altri attraverso una servietta di cotone, ottenuto il sugo chiaro unitelo ad una gelatina fatta come s'è detto sopra N. 147, che sia fredda affinchè non si torbidi, versate un po' di questa in uno stampo e fatta gelare ponetele sopra un po' dei frutti che avete levati, ponete un altro strato di gelatina e gelata, quindi dei frutti e così di seguito finchè lo stampo è pieno e ben gelato fermo, versate e servite. Si può schiacciare il frutto per estrarre il sugo purchè resti chiaro.

151. **Gelatina alle fragole col rhum.** — Prepa-

rate una gelatina come s'è detto sopra N. 147, tratta dal fuoco, prima di filtrarla gettate entro 3 ettogrammi di buone fragole ben mature e lasciatele in essa 20 minuti senza bollire, versate il tutto sulla tovaglia e filtratela chiara; venuta fredda mischiatele 4 cucchiaini di rhum e mezzo quinto d'un litro di vino di Malaga e posta in uno stampo fatela gelare ponendole fra mezzo delle belle fragole, di cui ne avrete levate 1 ettogramma come s'è detto sopra N. 150, e servite. Se fosse per annalati non mettetene nè il rhum nè il vino.

152. **Gelatina negli aranci al curaçao.** — Prendete 10 buoni aranci mezzani di Messina, fateli un buco largo un solto dalla parte del picciuolo e vuotateli bene con un cucchiarino a caffè, gettateli nell'acqua, passate il sugo estratto alla tovaglia e filtratelo chiaro (Vedi disegno, tav. 9, fig. 2 e 4). Fate quindi una gelatina come s'è detto sopra N. 147 aggiungendole di più la sottile scorza di due limoni e di due belle arancie, filtrata, chiara e fredda unitele il sugo filtrato degli aranci, più 6 cucchiaini di buon curaçao e tingetene la metà in rosso colla straccia di levante (Vedi sopra N. 148). Ponete le scorze degli aranci sul ghiaccio e se qualcuna è bucata saldatela con del burro, riempitele della preparata gelatina fatta prima raffreddare e che comincia a congelarsi, ponendo in una la gelatina rossa e nell'altra la bianca; ben congelate ferme disponetele sul piatto con tovaglia sotto metà intere e metà tagliate a spicchi e intrecciati fra loro, rossi, bianchi con foglie verdi di limone in modo che facciano bella figura e servite.

153. **Gelatina al vino od al liquore.** — Preparate una gelatina tutta finita, filtrata chiara come s'è detto sopra N. 147, più forte di colla raffreddata, unitele mezzo bicchiere di buon maraschino od alchermes od un quintino di buon vino di Madera o di Malaga od un po' di qualche buona essenza di rosa o di cedro, e fatta gelare servitela.

**154. Gelatina mischia (macédoine) ai frutti.**

— Preparate una gelatina come s'è detto sopra N. 147, dandole un gusto qualunque. Avrete delle mele, pere pelate, tagliate a spicchi e cotte tenere al sciroppo, delle fragole, ciliegie, lamponi, uva spina; fate gelare un po' di gelatina al fondo d'uno stampo, ponetele sopra dei suddetti frutti, quindi di nuovo della gelatina congelata, poi frutti e gelatina disposti in modo da fare bella figura e così di seguito finchè lo stampo è pieno, ben gelato il tutto e fermo, bagnate lo stampo nell'acqua calda, rovesciatelo sul piatto e servite. Invece dei frutti cotti si può usare dei frutti confettati.

**155. Gelatina al cioccolato.** — Fate fondere sul fuoco 30 grammi di colla di pesce in un quinto e mezzo d'un litro d'acqua mescolando finchè bolla e sia fusa; sciogliete quindi 2 ettogrammi di buon cioccolato sul fuoco con 2 ettogrammi di zucchero ed un quinto d'un litro d'acqua, appena fuso e ben liscio, unitelo alla colla e bollito il tutto insieme un momento passatelo ad una stamigna e posto in uno stampo fatelo gelare e servite.

**156. Gelatina spugnosa.** — Prendete a vostro piacere una delle summentovate gelatine, tutta finita e venuta tiepida quasi fredda sbattetela in un tegame con un mazzetto di vimini sul ghiaccio finchè venuta morbida, bianca, spumante, modellatela e fatta gelare, servitela come già s'è detto per le altre.

**157. Meringhe farcite alla crema.** — Sbattete con mazzetti di fili di ferro, in un bacino 4 bianchi d'uova, montati in neve ben ferma, mescolateli subito 2 ettog. di zucchero bianco pesto, un po' di cannella pesta od un po' di scorza di limone gratuggiata e schiacciata fina con un po' di zucchero, fate quindi le meringhe formando con un cucchiaino tanti mucchietti grossi come noci a forma ovale su liste di carta, spolverizzati ben di zucchero, fateli cuocere sopra assini di legno nel forno poco caldo, cotte adagio, croccanti d'un color dorato, levate e stac-

cate dalla carta vuotatele dalla parte molle, spolverizzate di zucchero, riposti al forno fatele seccare croccanti, divenute fredde riempitele d'una crema *chantilly* (Vedi N. 120 crema) accoppiate due a due come (Vedi disegno, tav. 7, fig. 17) serviteli su piatto con tovaglia sotto.

**158. Regola per fare i marzapani.** — Sbollentate, pelate, nette e asciugate 2 ettogrammi d'amandorle dolci, pestatele fine nel mortaio umidendole con un po' di bianco d'uovo, affinchè non facciano olio, o meglio passatele allo staccio, unitele 2 bianchi d'uova sbattuti prima, con 4 ettogrammi di zucchero bianco pesto, e venuti bianchi e morbidi ed otterrete così una pasta piuttosto soda, formatele colle mani umidite d'acqua delle pallottole grosse come castagne, poste su foglio di carta sopra tegghia, fatele cuocere al forno poco caldo, cotte di color dorato e croccanti, venute fredde staccatele dalla carta e servitele. Potete darle differente forma non formando le pallottole, ma passando la pasta alla siringa.

**159. Marzapani od amaretti piccoli.** — Fate un preparato in ogni modo come s'è detto sopra N. 158, ma mettendo le amandorle metà dolci e metà amare, quindi formate i marzapani come sopra, ma più piccoli e cuoceteli allo stesso modo. Se le amandorle sono tutte amare aggiungete un po' d'uova e dello zucchero; la dose è una parte di amandorle e tre di zucchero bianco.

**160. Marzapani di nocciuole.** — Avrete delle nocciuole nette dal guscio abbrustolite adagio in un piatto sul fuoco sfregandole colle mani, affinchè restino prive della buccia e divengano bianche; pestatele poscia col l'uovo e finitele in proporzionata dose come s'è detto sopra N. 158. Invece delle nocciuole potete abbrustolire delle amandorle e farli allo stesso modo.

**161. Marzapani al cioccolato.** — Sbollentate, pelate, asciugate e pestate fine nel mortaio 2 ettogrammi d'amandorle dolci con un po' di bianco d'uovo, aggiungete 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto e 30 grammi

di cioccolato, prima ammolito, cioè raschiato e tenuto esposto ad un dolce calore finchè molletto, pestate il tutto insieme con due bianchi d'uova più o meno affine di formare una pasta come s'è detto sopra N. 158, formatene i marzapani e finiteli allo stesso modo.

162. **Marzapani semplici (Macarons).** — Pestate 2 ettogrammi d'amandorle dolci come s'è detto sopra N. 158, aggiungete pestando 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto e 2 bianchi d'uova più o meno, un po' di scorza di limone e formate una pasta piuttosto soda da formare delle pallottole grosse come noci, fatele cuocere su carta adagio nel forno poco caldo, e cotte croccanti, servitele.

163. **Marzapani croccanti ordinari.** — Abbrustolite e sfregate 2 ettogrammi d'amandorle dolci, peste con un po' di bianco d'uovo acciò non facciano olio, aggiungete 2 ettogrammi di zucchero bianco, altrettanto di farina bianca fina e quanto basta di bianco d'uova per formare una pasta sodetta, formatene delle pallottole, fatele cuocere su tegghia unta, al forno poco caldo e cotte adagio, croccanti di colore pallido, servitele.

164. **Marzapani croccanti (detti ossa di morto).** — Sbattete in una terrina 2 ettogrammi di zucchero, con bianchi d'uova più o meno, 1 ettogramma di farina bianca fina, aggiungete poscia 1 ettogramma d'amandorle sbollentate, pelate, asciutte e tagliate a filetti, ovvero dei pignoli interi, nettate, formate e cuocete i marzapani come s'è detto sopra N. 163.

165. **Pasta d'amandorle per diversi usi.** — Sbollentate, pelate, asciugate nette, bianche 3 ettogrammi d'amandorle dolci con qualcheduna amara, pestatele fine nel mortaio spruzzandole con un po' d'acqua o sugo di limone affine non facciano olio, passate al setaccio, poste in tegame distagnato o piatto di porcellana su un calore dolce, con 4 ettogrammi di zucchero bianchissimo e pesto fino, mescolatele affinchè non s'attacchino più alle

dita, venuta la pasta fredda ruotolatela nello zucchero e posta in un vaso servitevene all' occorrente. Se vi unite un po' di bianco d'uovo serve per fare marzapani e cialde ovvero della gomma dragante preparata come pastigliaggio (Vedi N. 167), serve per fare ogni sorta di frutti, e ornamenti, casucce, decorazioni che si fanno poi seccare al forno e potete colorirla rossa o col cioccolato (Vedi sopra N. 148).

**166. Marzapani all' italiana in vari modi.** — Fate una pasta finita come s'è detto sopra N. 165, divisa in due, mischiate in ciascuna parte un bianco d'uovo ed in una sola 30 grammi di cioccolato ammolito, spianato, amendue spolverizzate di zucchero, tagliatele a rotondi larghi come scudi, unitene uno bianco all'altro col cioccolato con della marmellata tramezzo su tegghia con carta sotto, fateli cuocere al forno poco caldo affinché croccanti, oppure formate degli anelli passati alla siringa e ruotolateli nello zucchero. Potete ghiacciarli col ghiaccio reale detto cristallino (Vedi N. 176 dolci).

**167. Pastigliaggio per diversi usi.** — Ponete in un bicchiere 30 grammi gomma dragante bianca e pulita con 7 cucchiari a bocca d'acqua fredda, lasciate così per 2½ ore, pestatela nel mortaio ben netto, aggiungendo poco per volta 4 ettogrammi di zucchero bianchissimo e pesto fino ed otterrete in tal modo una pasta bianca, elastica, buona per fare diversi lavori come pastiglie, tavolette, profumando queste con qualche buona essenza o con caffè in polvere o con cioccolato ammolito unendo però dello zucchero affinché la pasta si possa spianare e lavorare; ovvero potete unirvi una pasta d' amandorle fatta come sopra N. 165. Se vi mescolate dell' amidone pesto finissimo potete fare dei vasi, canestri ed altri lavori e disegni a mano o cogli stampi (Vedi disegno, tavola 8 figura 10, 11 e 14).

**168. Canestro di pasta croccante.** — Ponete sul tavolo 3 ettogrammi di farina bianca con 2 ettogrammi

di zucchero bianco pesto fino ed un po' di scorza di limone trita fina o cannella, 2 uova intere più o meno in modo che impastando il tutto insieme si formi una pasta liscia e soda come quella per fare i tagliatelli, spianatela e tagliatela a nastri; avrete uno stampo di rame o di latta a forma d'una campana, ungetelo esternamente, copritelo di nastri di pasta incrocicchiandoli fra di loro di bella figura (Vedi disegno, tav. 8, fig. 14) leggermente indorato d'uovo, fatelo cuocere croccante di color dorato, staccatelo dal vaso ed otterrete un canestro che servirte ripieno di pasticceria, oppure coloritelo umidendolo d'uova e spolverizzandolo poscia di zucchero mescolato a vari colori dopo averla cotta. Colla indicata pasta potete fare vasi, torri, come s'è detto pel pastigliaggio N. 167.

169. **Cialde od ohlio (gaufres).** — Sbattete in un tegame 3 ettogrammi di farina con 1 ettogramma di zucchero pesto, un po' di cannella pesta, un uovo intero, mezzo litro di buon latte ed 1 ettogramma di burro fuso, formate del tutto una pasta colante ben liscia. Avrete quindi un modello di ferro da cialde, ben netto, unto di burro, ben caldo; ponetegli entro 2 cucchiari del preparato, chiudete il ferro, ponetelo sul fuoco ardente, rivolgendolo, finchè sono cotte, colorite bionde d'ambe le parti, levatele, piegatele a forma cilindrica sopra un pezzetto di legno (Vedi disegno, tav. 7, fig. 21 e 22) fatto espressamente, oppure a cartocci sopra un cartoccio di carta, o rotonde, e servitele per guernitura o ripieno di crema *chantilly*.

170. **Cialde di credenza semplici ed al cioccolato.** — Ponete in tegame 3 ettogrammi di farina bianca, 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, 4 rossi d'uova, 60 grammi di burro fuso, un pizzico di sale, un po' di cannella pesta, sbattete il tutto mescolando poco per volta mezzo litro di fior di latte e formate una pasta liscia, colante. Avrete quindi un modello di ferro incavato di bel disegno (Vedi disegno, tav. 7, fig. 19), unto

di burro fuso; scaldato rovente, riempitelo della pasta, chiudetelo ed esponetelo al fuoco forte finchè la cialda sia cotta croccante di color dorato, e levate: fate così per tutte le altre e servitele spolverizzate di zucchero. Potete farle al cioccolato sciogliendo 30 grammi di buon cioccolato col latte.

**171. Cialde alla fiamminga (Flamande).** — Fate una pasta tutta finita come s'è detto del *gâteau* alla fiamminga (Vedi sopra, N. 33) col vino di Malaga e lievito di birra, ma senza le scorze d'aranci e dei marzapani e resa più colante; levata alla stesso modo, formate col ferro le cialde come s'è detto sopra N. 170.

**172. Cialde al vino di Malaga.** — Sbattete in tegame 2 ettogrammi di zucchero con 2 ettogrammi di farina, 4 uova intere, 30 grammi di burro fuso, un quintino d'un litro di fior di latte, altrettanto di vino di Malaga, un po' di cannella, formatene una pasta liscia, colante, fatela cuocere come s'è detto sopra N. 169.

**173. Cialde a tegole d'amandorle.** — Sbollentate e pelate 2 ettogrammi d'amandorle dolci, tagliatele a filetti fini, fateli seccare bene; posti in una terrina unitevi 1 ettogramma di zucchero, 30 grammi di farina, un po' di scorza di limone, 2 bianchi d'uova ed un uovo intero più o meno da formare una pasta unita, stendetela sottile con una forchetta sopra una tegghia unta; fatela cuocere al forno non troppo caldo; cotta dorata tagliatela a quadretti lunghi 6 centimetri e larghi 4, piegateli sopra un cilindro dando loro la forma d'una tegola (Vedi disegno, tav. 7, fig. 20); raffreddati, bagnati con un po' d'uovo alle estremità, spolverizzati di zucchero bianco o colorito, serviteli.

**174. Cialde di pasta d'amandorle.** — Preparate una pasta tutta finita come s'è detto sopra N. 165, mischiatevi 60 grammi di farina bianca, 2 uova intere, un po' di scorza d'arancio, stendetela su tegghia unta, fatela cuocere e finitela come sopra N. 173.

175. **Soufflés (torroni) semplici in vari modi.**

— Sbattete in un tegame 3 ettogrammi di zucchero bianco pesto, fino, con un bianco d'uova più o meno da formarne una pasta piuttosto soda, profumata alla cannella od al limone, formatene delle pallottole grosse come uova di piccioni, poste su foglio di carta, sopra tortiera a bordo alto, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra o meglio al forno a dolce calore, cotte, cresciute del doppio, croccanti, dorate, staccatele e servitele. Potete farli alle mandorle, o nocciugole, o pistacchi unendo colla pasta 1 ettogramma d'uno dei medesimi ben netti, tagliati ed asciutti, oppure potete farli al cioccolato coll'unirvi 30 grammi di cioccolato ammolito.

176. **Ghiaccio reale detto cristallino.** — Sbattete in una terrina 3 ettogrammi di zucchero bianchissimo passato allo staccio di seta, con 1 bianco d'uovo più o meno in modo che formiate una pasta bianca e morbida aggiungendo pure un po' di sugo di limone, profumatela con essenza di menta, o d'anici, o di rosa, o d'acqua doppia di fior d'arancio, ecc.; ovvero con un po' di liquore di maraschino, o di rhum, o di curaçao, e tingetela se volete di color rosso o di rosa, (V. tinta N. 148) e servitevene per velare ogni sorta di focaccia, pasticceria, confetture.

177. **Ghiaccio per varie decorazioni.** — Fate un ghiaccio come s'è detto sopra N. 176 aggiungetevi un po' di gomma dragante preparata come al N. 167, coloritelo quindi parte con rosso fatto come al N. 148 o con cioccolato prima ammolito, riempitene uno scartoccio di carta o meglio di cartapeccora o di tela con alla punta attaccato con filo un piccolo imbuto di latta fatto a conio o bucato alla punta in modo che premendo lo scartoccio esca da quel foro un cordoncino della pasta postavi e formate col medesimo il disegno che volete, vasi, canestrini, ecc.; sopra qualunque pasticceria, o su gusci d'uova o su stampi unti; o meglio ungete di burro un

pezzo di vetro e posto sopra il disegno che volete avere formatelo collo scartoccio sopra il vetro; fatto seccare ad un dolce calore, staccatelo adagio e ponetelo sull'oggetto che volete decorare ed in tal maniera vi riesce agevole il fare qualunque disegno in rilievo ed in colore per mangiare.

178. **Ghiaccio al vino di Madera o di Malaga o rhum.** — Grattugiate leggermente la scorza d'un limone o d'un arancio, schiacciatela bene con 3 ettogrammi di zucchero bianco, pesto, mescolatelo in una terrina con un bicchiere di buon vino di Madera o di Malaga, o rhum più o meno da formare una pasta da velare qualunque focaccia e pasticceria e fatela asciugare poscia ad un dolce calore od all'aria tiepida. Se la volete all'arancio aggiungetevi il suo sugo.

179. **Ghiaccio di lamponi o di ribes o di fragole.** — Spremete in una terrina 3 ettogrammi d'uno dei suddetti frutti, passate il sugo ad una servietta o stamigna, mischiatevi tanto di zucchero bianco pesto fino da formare una poltiglia da velare qualunque pasticchetto. Se vi mescolate un po' di rhum, o di spirito di vino o di qualsiasi liquore resta migliore ed asciuga più presto, oppure un po' di bianco d'uova.

180. **Ghiaccio verde ai pistacchi.** — Sbollentate e pelate 2 ettogrammi di pistacchi verdi; pesti fini, passati allo staccio, poneteli in terrina con 3 ettogrammi di zucchero bianco pesto fino ed un bianco d'uovo più o meno, un po' di verde di spinaci fatto nel modo seguente: pestate nel mortaio un pugno di foglie di spinaci, passatele attraverso una tela spremendoli, fate bollire il sugo in tegame, appena rappreso scolatelo su tela e ciò che resta sopra unitelo col ghiaccio che darà un bel verde, mescolate il tutto, servitevene per velare la pasticceria; col suddetto verde sciolto nello spirito potete tingere dello zucchero per decorazioni ed ogni sorta di confetture.

**181. Ghiaccio di nocciuole o d'amandorle.** — Sbattete in una terrina 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto fino, con un bianco d'uovo più o meno, aggiungete 60 grammi di nocciuole o d'amandorle sbollentate, pelate, pestate e passate allo staccio, formate una pasta da stendere sui pasticcetti e fateli seccare al forno poco caldo.

**182. Ghiaccio al caffè nero.** — Mescolate in tegame 3 ettogrammi di zucchero bianco con mezzo bianco d'uovo e 6 cucchiari d'infusione di caffè nero forte e ben profumato, formate una poltiglia spessa e servitevene come sopra N. 181.

**183. Chiarificazione e cottura dello zucchero.** — Sbattete in tegame distagnato con un mazzetto di vimini mezzo bianco d'un uovo con un litro d'acqua fredda aggiungete quindi 1 chilogramma di buon zucchero bianco, raffinato; mescolate, e posto al fuoco, quando bella forte gettategli un po' d'acqua fredda mista con un po' di bianco d'uovo sbattuto; venuto chiaro colla schiuma spessa, nerastra, schiumatelo e passatelo ad una tovaglia umidita e stesa (Vedi disegno, tav. 9, fig. 1) o meglio ad un sacchetto di lana o pezzo di moltone steso come la tovaglia.

1. *Cottura.* Reso chiaro lo zucchero, riposto in tegame su fuoco ardente fatelo bollire finchè ridotto a sciroppo, cioè che formi il piccolo filo o pellicola (*nappe*); questa cottura si conosce bagnando la punta del dito indice nello zucchero, appoggiato diverse volte al pollice forma un piccolo filo lungo un centimetro che si rompe subito, ovvero versando del detto zucchero nel provino (areometro) (Vedi disegno, tav. 9, fig. 5) segna 32 gradi. Il zucchero a questa cottura serve a candire ogni sorta di frutti, fare il sorbetto di campagna, ed ogni sorta di sciroppi per conservare.

2. *Cottura al gran filo.* È quando l'areometro segna i 35 gradi ed il filo formasi più grosso e s'allunga di due centimetri. Questo sciroppo puossi formare con 2 parti di zucchero ed una d'acqua bolliti un momento.

3. *Cottura gran perla*. Continuando a bollire forma alla superficie delle perle rotonde, prendendone di nuovo fra le dita ed allargandole, il filo non si rompe e l'areometro segna 36 gradi.

4. *Cottura alla piccola piuma o bolla (petit soufflé)*. Continuando a bollire si conosce immergendo la schiumarola nello zucchero e soffiando attraverso ai buchi usciranno dall'altra parte globetti filacciuti volteggianti in aria e l'areometro segna 37 gradi.

5. *Cottura alla gran piuma*. Bollito alcuni minuti di più, bagnate la schiumarola nello zucchero ed ottenutene come sopra le bolle volanti in modo che gettandone un po' nell'acqua ne formiate colle dita una pallottola molletta, viscosa. Questa cottura che è ai 38 gradi dell'areometro serve per gelatine, conserve, marmellate.

6. *Cottura alla perla dura (cassé)*. Versando un po' dello zucchero nell'acqua diviene solido, ma non si rompe sotto i denti.

7. *Cottura alla perla secca o caramella (gran cassé)*. Gettando un po' dello zucchero nell'acqua fredda diviene duro e si rompe come il vetro. A questo punto lo zucchero non ha più acqua e serve a fare le caramelle, ma se lo lasciate ancora bollire diverrebbe giallo, poi bruno, poscia amaro, epper ciò guasto.

184. **Ghiaccio cotto, bianco od al cioccolato.**  
— Ponete in tegame sul fuoco 3 ettogrammi di buon zucchero bianco, 60 grammi di buon cioccolato tagliato a pezzetti, ed un bicchiere d'acqua; fate bollire il tutto, finchè il cioccolato sia fuso e liscio e ridotto spesso; tratto dal fuoco, sbattetelo intorno le pareti del tegame per renderlo pastoso, morbido; presone un cucchiaino, bagnate in questa un pezzo di pane e se resta velato spesso senza cadere è segno che va bene e venuto un po' freddo che resti liscio, lucente serve per velare ogni sorta di pasticceria; se fosse molle e s'attaccasse alle dita, allora fatelo ancora ridurre; se al contrario troppo asciutto al-

lungatelo con un po' d'acqua. Il ghiaccio bianco si fa allo stesso modo, ma non si mette il cioccolato, si usa dello zucchero bianchissimo e si rende alla cottura detta la gran piuma (Vedi sopra N. 183, cottura dello zucchero) e si finisce come il primo.

**185. Ghiaccio al sorbetto di campagna.** — Ponete in tegame mezzo chilogramma di zucchero in pane con un quintino d'un litro d'acqua, fatelo bollire a gran fuoco finchè giunga alla cottura del gran filo (Vedi sopra N. 183); tratto dal fuoco, venuto un po' freddo, versatelo su d'una tavola di marmo, od in un tegame distagnato o sul rovescio d'una tortiera di rame e lucida; divenuto ben freddo, sbattetelo, mescolandolo e ripiegandolo su se stesso con una spatola di legno, finchè sia ridotto a poltiglia bianchissima, morbida, pastosa: posto in un vaso e coperto potete conservarlo per lungo tempo e servirvene all'occorrente per velare ogni sorta di pasticceria, castagne confettate, ecc. potete colorirlo mischiandovi un po' di rosso o di cioccolato ammolito, potete pure dargli il gusto colla scorza d'un arancio o di limone: potete mischiarvi pistacchi verdi, nocciuole, amandorle, ben netti, asciutti e venuto ben sodo tagliarlo a quadretti e servirlo così; oppure formare dei frutti, come fragoloni e carote coloriti al vero. Se fosse troppo duro potete ammolirlo ponendolo al tiepido con due parti di zucchero ed una d'acqua e mescolarlo. Si può formare dei frutti come carote e ravanelli.

**186. Zucchero spugnoso in varie forme.** — Ponete in tegame sul fuoco mezzo chilogramma di zucchero in pane con un quintino d'un litro d'acqua, fatelo cuocere alla perla dura (Vedi N. 183, cottura dello zucchero) e traetelo dal fuoco: sbattete indi un bianco di uovo piccolo con dello zucchero bianco tanto da formare un ghiaccio reale (Vedi N. 176) oppure coloritelo e dategli il gusto che volete; versatelo nello zucchero mescolando forte ed aggiungendo un cucchiaino di spirito di

vino che subito lo farà crescere e divenire spugnoso, poi nuovamente discende, continuate a mescolare finchè rimonti di nuovo, allora è cotto, versatelo in una cassetta di carta e venuto freddo rompetelo e servitevene per formare roccaglie o meglio versatelo in istampi di latta o di gesso unti d'olio, aventi la forma di funghi o di frutti ecc. (Vedi appresso N. 189); venuto freddo, staccatelo, netto, coloritelo secondo ciò che rappresenta.

**187. Zucchero cotto per formare qualunque oggetto.** — Ponete in tegame sul fuoco dello zucchero in pane con altrettanto d'acqua, fatelo cuocere alla gran piuma (Vedi cottura dello zucchero, N. 183), fregatelo alle pareti del tegame con un cucchiaino finchè diventi biancastro ed un po' granelloso, versatelo in istampi unti d'olio fino ed aventi la forma degli oggetti che volete fare (Vedi sopra N. 186); levato dallo stampo, attaccate le parti insieme e formate il frutto od altro dategli il colore naturale con una vernice fatta come è detto nel seguente N. 188. Se volete ottenere lo zucchero colorito o con qualche gusto, unitegli e questo ed i colori che volete dargli prima di cuocerlo.

**188. Vernice mangiabile per colorire.** — Ponete in un bicchiere 15 grammi di gomma arabica, 11 grammi di zucchero candito cristallizzato e 21 grammi d'acqua; dopo 24 ore, quando è ben fuso chiaro aggiungete 60 grammi di spirito di vino, unito ben insieme avrete una vernice biancastra mangiabile che serve per inverniciare parecchie pasticcerie. Potete colorirla collo stemperare in essa o del giallo di zafferano o del cioccolato appena fuso, o del rosso di straccia di levante o di cocciniglia fatti come sopra N. 148 o del verde fatto come sopra N. 180 e profumarla con qualche buona essenza.

**189. Modo per fare i modelli di scagliola.** — Tagliate in due parti eguali i frutti di cui volete averne la forma, come mele, pere, nocciuole, pesche, ecc.; po-

netele sopra un piatto largo profondo; fate che la parte tagliata combaci colla superficie del tondo e un po' distante l'una dall'altra, ed ungete il tutto con po' d'olio. Bagnate del gesso vivo in polvere fina (scagliola) con acqua in forma di poltiglia e versatelo sopra con un cucchiaio da per tutto ben uguale, alto un centimetro al di sopra dei frutti, rappreso ben sodo, staccato dal piatto, levate il frutto ed avrete così le forme dei frutti che unirete per averli interi. Volendo il modello intero d'un frutto qualunque, coprite i due terzi del frutto con terra molle impastata liscia, spessa un centimetro; versate sulla parte scoperta ed unta d'olio del gesso bagnato come sopra, ben rappreso sodo, tagliate la metà di terra, fate dei buchi nel gesso rafferma che combaci col nuovo, ungete con un po' d'olio, versate del gesso appena sodo, levate via l'ultimo pezzo di terra, fate dei buchi d'ambe le parti del gesso, ciò fa che sta incastrato insieme; unto con un po' d'olio, versate nuovamente il gesso e rappreso staccate le tre parti ottenute del frutto; unto d'olio, riunitele, legatele con filo spago, fate un buco largo un centesimo dalla parte del gambo, versate entro lo zucchero cotto come s'è detto sopra N. 187; venuto freddo, slegate il modello ed avrete il frutto.

190. **Chiarificazione del miele e dei torroni.** — Ponete in tegame sul fuoco 2 chilogrammi di buon miele bianco. Indi sbattete 2 bianchi d'uova con un bicchiere d'acqua, 30 grammi di creta da stoviglie, 60 grammi di carbone pesto fino, mischiate tutto col miele, fatelo bollire, schiumatelo e spruzzatelo con un po' d'acqua fresca finchè resterà chiaro, passatelo alla tovaglia e servitevene. Se volete fare i torroni riponetelo in tegame aggiungendo 3 ettogrammi di zucchero bianco pesto più il gusto che desiderate dargli, fatelo bollire adagio, mestolando, finchè ridotto e che gettatone un pezzo nell'acqua o sopra un tondo resti sodo, frangibile; aggiungete, continuando a mescolare sul fuoco 2 bianchi d'uova sbattuti

in neve ferma e poscia 1 chilogramma d'amandorle con altrettanto di nocciuoie nette dalla pelle ben asciutte e tagliate, il tutto ben unito, versatelo dello spessore di due dita sopra delle ostie, ricopritelo con ostie, venuto freddo tagliatelo a quadretti e serviteli o conservateli sotto una campana di vetro.

**191. Conserva all'arancio od al limone.** — Le conserve ad uso di famiglia si compongono o di polpa di frutti cotti o di sughi dei medesimi e passati allo staccio; la dose è una parte di sugo o di polpa con 4 parti di zucchero cotto alla gran piuma. Raschiate la scorza d'un arancio e di 2 limoni con 1 ettogramma di zucchero in pane, finchè divenuto giallo, profumato, schiacciatelo e mischiategli il sugo d'un limone. Fate indi bollire in tegame quattro ettogrammi di zucchero bianco in un quintino d'un litro d'acqua; bollito un poco aggiungete lo zucchero profumato, mescolate e fate cuocere alla gran piuma (Vedi sopra N. 183, cottura dello zucchero), tratto dal fuoco, sfregatelo un po' con un cucchiaio intorno alle pareti del tegame, versatelo in cassette di carta, venuto un po' freddo tagliatelo a quadretti, finite di seccarli nella stufa e conservateli in iscatole od involuppati nella carta.

Si fa allo stesso modo colla scorza di cedrato.

**192. Conserva d'ogni sorta di frutti.** — Fate cuocere in tegame di terra 2 ettogrammi di pesche o di albicocche, o di pruni, o di mele, o pere con un po' di acqua, cotte, ridotte in *purée* passatele allo staccio. Ponete indi in un tegame mezzo chilogramma di zucchero bianco con 1 quintino d'un litro d'acqua; bollito un momento, aggiungete la polpa dei frutti, continuate a farla cuocere mestolando finchè ridotta in modo che ponendone una goccia su un foglio di carta, s'allarghi ovvero che comprimendola con un dito resiste un po' alla pressione, versatela in cassette di carta, tagliatela e finitela come sopra N. 192.

193. **Conserva di vari sughi.** — Qualunque sia il sugo che volete impiegare sia di lamponi, o di ribes, o ciliegie, fragole, ecc.; la dose è di 4 parti di zucchero ed una di sugo. Per esempio ponete in tegame 4 ettogrammi di zucchero con un quinto d'un litro d'acqua; bollito un momento, aggiungete 1 ettogramma di sugo di detti frutti e fate cuocere e finite come s'è detto sopra N. 191.

194. **Conserva di vari sughi d'infusione.** — Avrete una tazza d'acqua bollente, gettate in essa 30 grammi di ciò di cui bramate fare l'infusione sia o di caffè, o thè, o fiori di violetta o di rose, aggiungete il sugo d'un mezzo limone, venuto freddo, spremetene il sugo a traverso una tela, riponetelo in tegame con tre volte il suo peso di zucchero bianco pesto, fatelo cuocere adagio mescolandolo e finitelo come sopra N. 191.

195. **Conserva di cioccolato alle nocciuole.** — Preparate un ghiaccio al cioccolato tutto finito come s'è detto sopra N. 184; giunto al punto di sua cottura aggiungete 30 grammi di nocciuole nette e peste con 15 grammi di zucchero in pane pesto, il tutto mescolato versatelo in cassette di carta e tagliatelo a pezzetti.

196. **Conserva di fiori d'arancio o di limone.** — Fate cuocere 1 ettogramma di zucchero alla gran piuma (Vedi cottura dello zucchero, N. 183), gettate in esso 30 grammi di petali o foglie di fiori di limone o d'arancio un po' tritate, continuate a cuocere mescolando finchè cominci a bianchire ed allora versatelo nelle cassette.

197. **Conserva d'assenzio stomatica.** — Ponete in un piattello 3 ettogr. di zucchero bianco con due quinti d'un litro d'acqua fatelo cuocere alla gran piuma (Vedi N. 183); gettate entro un ettogr. di foglie con fiori d'assenzio fresco privi dai gambi, tagliati fini e pestati, continuate a far cuocere mescolando a calore dolce; finchè comincia a bianchire versate in un vaso e conservatelo coperto. Se ne prende 10 grammi circa ed è ottimo contro i vermi e l'itterizia e promuove l'appetito.

198. **Conserva di violette, calmante e buona per la tosse.** — Ponete in un tegame di terra 3 ettogr. di zucchero bianco con un quinto d'un litro d'acqua, più il sugo d'un mezzo limone, bollito un momento, cioè alla gran piuma, aggiungete 4 ettogr. di fiori di violette freschi, di buon odore, nette dal calice e gambo, trite e pestate fine, finite di cuocere come s'è detto sopra N. 197.

199. **Conserva di prune, rinfrescante.** — Levate il nocciolo a 2 chilogr di buone prune damaschine, ben mature, pestatele e fatele cuocere in tegame di terra verniciato con un bicchiere d'acqua, cotte, ridotte in *purée*, passatele allo staccio; riposte in tegame con 1 chilogr. di zucchero bianco, pesto, continuate a farle cuocere adagio mestolando finchè sciroppate in modo che ponendone un tantino sopra un foglio di carta non s'allarghi e non trapassi l'umido dall'altra parte. Versatele in un vaso e, divenute fredde, coprite. Questa conserva è leggermente purgativa, ed è buona contro la dissenteria; la dose da prendersi è di circa 30 grammi.

200. **Conserva di fiori di malva o di rosa.** — Ponete in tegame sul fuoco 3 ettogr. di zucchero bianco con un quinto d'un litro d'acqua, fatelo cuocere alla gran piuma, gettate in esso 4 ettogr. di petali o foglie di fiori di malva o di rosa triti e pesti fini; continuate a far cuocere mestolando e finite come s'è detto sopra N. 199. Se questa conserva è di malva è calmante e serve per la tosse, se è di rosa è stringente e rinfrescante. La dose da prendere è di 30 grammi circa.

201. **Marmellata di mele cotogne.** — Nettare dalla pelle e semi 6 ettogr. di mele cotogne; tagliuzzate fine, poste in tegame con un po' d'acqua, fatele cuocere adagio, finchè cotte tenere a cottura ridotta; passatele allo staccio; riposte in tegame sul fuoco con 6 ettogr. di zucchero bianco pesto, fatele cuocere adagio mestolando finchè ponendone un pochetto su un tondo non s'allarghi, o su carta non trapassi l'umido; versatele in un vaso

e raffreddate ponetele sopra un rotondo di carta bagnata nello spirito di vino, coprite il vaso con carta pecora, tenetelo in luogo fresco e servitevene all'occorrente.

**202. Marmellata di mele o di pere.** — Nettate dalla pelle e semi delle pere o delle mele, tagliuzzate fine, fatele cuocere in tegame con un po' d'acqua, finchè sono cotte tenere e ridotte in *purée* passatele allo staccio; riposte in tegame con una quantità uguale al loro peso di zucchero bianco pesto, fatele svaporare e finitele come s'è detto sopra N. 201.

**203. Marmellata d'albicocche o di pesche.** — Fate cuocere in *purée* con un po' d'acqua delle albicocche o delle pesche prive del nocciolo; passate allo staccio, riposte in tegame con uguale al loro peso di zucchero bianco, cuocete e finite come s'è detto sopra N. 201.

**204. Marmellata semplice alla borghese.** — Nettate dalla pelle e semi, tagliuzzate fine delle mele o delle pere, o pesche, o prune, poste in un tegame di terra con un po' d'acqua, ed una sottile scorza di un limone, o canella, coprite e fatele cuocere adagio, finchè cotte tenere; aggiungete tanto zucchero bianco quanto era il peso del frutto prima di cuocerlo e privo della pelle e semi: continuate a far cuocere adagio, mescolando finchè si ottiene una *purée* sciropposa e spessa; versatela in un vaso e raffreddata copritela e conservatela come s'è detto sopra N. 201. Questa serve per fare delle *charlottes*, farcire delle focaccine, o pasticcietti, o delle croste dorate.

**205. Composta di mele cotogne, o di pere, o d'altre mele.** — Siccome lo zucchero trattiene la cottura di qualunque frutto cuocendo insieme, ed invece di amollirlo lo indurisce, perciò bisogna prima cuocere questo quasi nell'acqua. Prendete 1 chilogramma di pere o di mele ranette; pelate e tagliate in due od intere, nette dai semi gettatele nell'acqua; avrete indi in tegame su fuoco mezzo litro di acqua, più o meno, il sugo e la sottile scorza d'un limone ed 1 ettogramma di zucchero; ponete entro le mele

e fatele cuocere poche volte; venute tenere senza disfarsi ponete man mano le cotte sopra uno staccio o piatto, tutte cotte, levate la scorza del limone dalla cottura rimasta, aggiungete in questa 2 ettogrammi di zucchero, riponete in essa le mele e bollite un po' nel sciroppo ridotto, servitele nella compostiera col loro sciroppo.

**206. Composta di pesche o d'albicocche.** — Siccome lo zucchero trattiene la cottura dei frutti, così l'acido o sugo del limone li conserva bianchi. Volendo fare una composta di pesche o d'albicocche o d'altro frutto ben maturo per cui ci vuole poca cottura, gettate il frutto nell'acqua bollente per poterlo pelare con facilità o meglio levategli la pelle senza porlo nell'acqua; spaccato in due e privo del nocciolo gettatelo in tegame sul fuoco in cui avrete peso uguale d'acqua e di zucchero appena fuso; cotto il frutto un po' e ridotto a sciroppo, servite.

**207. Composta di fragole in vari modi.** — Fate fondere in tegame largo e piatto sul fuoco 2 ettogrammi di zucchero bianco con un quinto d'un litro d'acqua ed il sugo di due limoni; bollito un 40 minuti, gettate entro un chilogramma di buone fragole fresche, mature al loro punto e ben nette e lavate, scuotete il tegame in modo che le fragole s'immergano bene nel sciroppo, versate subito nella compostiera affinchè restino intiere, e servitele.

Invece di farle cuocere, potete servirle unite ad un po' di zucchero bianco pesto con un po' di rhum, o qualche altro buon liquore, o vino di Malaga o di Madera, o buon vino nero.

**208. Composta di lamponi o di more.** — Avrete dei lamponi o delle more di rovo fresche, mature al loro punto; nette e lavate, servitele con zucchero mischio con un po' di liquore o vino, oppure cotte al sciroppo come s'è detto sopra N. 207 per le fragole.

**209. Composta di ciliege o griotte.** — Levate il picciuolo e lavate 7 ettogrammi di ciliege o di griotte;

poste in tegame sul fuoco con un quinto d'un litro di acqua, 2 ettogrammi di zucchero bianco, fatele cuocere finchè tenere e ridotte a sciroppo; versatele nella compostiera e servitele.

**210. Composta di ciliege alla polacca.** — Preparate e levate il nocciolo e fate cuocere delle ciliege in ogni modo come sopra N. 209, ma invece dell'acqua mettetene 2 quinti d'un litro di buon vino nero e un pò di cannella di Ceylan, cotte al sciroppo e ridotte a metà servitele calde nella compostiera con sotto 8 crostini di pane abbrustolito e grossi come scudi.

**211. Composta d'aranci al punch.** Nettate dalla scorza 6 buoni aranci maturi al loro punto, tagliateli a ruotelle per traverso spesse 2 scudi; posti in un piatto con 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto e 6 cucchiaini a bocca di rhum, o di vino di Malaga o di Madera, o di altro liquore, più la scorza grattugiata d'un arancio, lasciateli così per due ore mescolandoli di tanto in tanto, quindi serviteli col loro sciroppo.

**212. Composta di meloni.** — Avrete mezzo chilogramma di fette nette di un buon melone lunghe e larghe tre dita e prive della scorza e trippa; poste nell'acqua bollente fatele cuocere finchè tenere, scolata via l'acqua, aggiungete 3 ettogrammi di zucchero bianco, mezzo bicchiere d'aceto con altrettanto d'acqua, fatele bollire finchè ridotte a sciroppo e servitele.

**213. Composta di prune secche.** — Lavate nell'acqua mezzo chilogramma di belle e buone prune secche; poste in tegame di terra sul fuoco con mezzo litro d'acqua, un bicchier di buon vino nero, fatele cuocere finchè un po' tenere; aggiungete 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, continuate a cuocerle finchè tenere ridotte a sciroppo e servitele.

**214. Composta di castagne (marroni).** — Levate la scorza ad 1 chilogramma di castagne (marroni); poste in tegame sul fuoco, coperte d'acqua, un po' di finocchio,

un pizzico di sale, fatele cuocere adagio finchè tenere, sgocciolatele e levate loro la seconda pelle, riposte in tegame con 2 ettogrammi di zucchero, mezzo bicchier di acqua, la scorza gratuggiata di un limone, od un po' di acqua di fiore d'arancio, fatele bollire finchè ridotte a sciroppo, e servitele. Potete servirle appena cotte e senza levare la seconda pelle.

**215. Composta di castagne bianche alla casa-linga.** — Lavate nell'acqua calda mezzo chilogramma di buone castagne bianche; poste in tegame, coperte d'acqua tiepida, un pizzico di sale, fatele bollire adagio finchè tenere e ridotte a sciroppo; aggiungete 1 ettogramma di zucchero, un po' d'acqua di fior d'arancio, o d'altro gusto e ridotte a sciroppo servitele.

**216. Composta di pere dette martin sec, alla casa-linga.** — Pelate lisce due chilogrammi di pere dette martin sec, tagliatele il picciuolo a metà, levate lero un po' il torso facendo loro un piccolo buco e ponetele in tegame sul fuoco, coperte d'acqua con una quinta parte di vino bianco o nero, un po' di cannella o scorza di limone, copritele e fatele cuocere adagio finchè tenere; aggiungete 2 ettogrammi di zucchero, continuate a cuocerle finchè ridotte a sciroppo e servitele.

**217. Pere o mele cotte alla familiare.** — Ponete in un tegame di terra tante pere quante ne può capire, bagnate con un po' di vino nero; aggiungete qualche chiodo di garofano, un po' di cannella ed un po' di zucchero; fatele cuocere adagio con brace sotto e sopra o meglio al forno finchè cotte tenere e ridotte a sciroppo e servitele. Le mele si cuociono senza nè vino, nè acqua e quando son cotte si spolverizzano di zucchero; si possono pure cuocere in tegame di latta accanto al fuoco rivolgendole finchè cotte eguali, e si servono spolverizzate di zucchero.

**218. Gelatina di ribes semplice alla borghese.** — Prendete dell'uva spina (*ribes*) ben matura, raccolta

di fresco, spremetene il sugo cruda (o un po' cotta) a traverso uno staccio o tela e ponetelo in tegame con tanto zucchero quanto è il peso del sugo; posto sul fuoco, bollito per 15 minuti, versatelo in vasi di maiolica; raffreddato e venuto come gelatina, ponetegli sopra un rotondo di carta bagnato nello spirito di vino, coprite con carta pecora, legatela con filo spago e conservatelo in luogo fresco servendovene all'occorrente.

219. **Gelatina di lamponi, ribes e ciliege.** — Avrete parti eguali di ribes, ciliege e lamponi freschi e maturi al loro punto; posti in tegame sul fuoco, spruzzate con un po' d'acqua, fatele cuocere un momento schiacciandoli, finchè sia ben uscito il sugo, passate quest'ultimo a traverso uno staccio; posto in tegame con ugual peso di zucchero bianco pesto, fatelo bollire adagio schiumandolo, finchè ridotto in punto che versandone un po' sopra un tondo non s'allarghi, ma si congeli subito; versatelo in vasi e finitelo come s'è detto sopra N. 218.

120. **Gelatina di mele cotogne o ranette.** — Nettare dai semi e parti dure delle mele cotogne ben mature, tagliate a fette sottili, poste in tegame sul fuoco, coperte d'acqua fatele cuocere adagio, finchè tenere, col sugo ridotto a metà; passate quest'ultimo allo staccio o tovaglia, riposto in tegame sul fuoco con ugual peso di zucchero in pane schiacciato fatelo bollire schiumandolo, finchè versandone qualche goccia sopra un tondo non si allarghi ma si congeli subito; versatelo in vasi e finitelo come s'è detto sopra N. 218.

La gelatina di mele ranette si fa allo stesso modo. Potete aromatizzare le suddette gelatine con scorza d'arancio, di limone o di cannella.

221. **Gelatina di lichene per la tosse ostinata.** — Ponete 60 grammi di *lichene* d'Islanda o di Svizzera nell'acqua fredda cangiandola di tanto in tanto, affinchè perda un po' dell'amaro e si ammollisca; fatelo quindi cuocere in tegame sul fuoco; coperto di acqua con

10 grammi di colla di pesce, 2 ettogrammi di zucchero bianco, bollito adagio e divenuto disfatto e sciolto passatelo ad una servietta premendola bene, in modo che otteniate un quinto d'un litro di sugo ossia gelatina; versata in un vaso e raffreddata servitevene all'occorrente. È ottima per la tosse ostinata e catarrosa ed assai nutritiva; se ne prende un cucchiaino o due al dì. Potete aromatizzarla come sopra N. 220.

222. **Regola generale per fare il sciroppo.** — Fate bollire più o meno il frutto, o fiore o foglie di cui volete fare il sciroppo, passate il loro sugo ad una tela o meglio filtratelo alla carta; dopo averlo pesato ponetelo in tegame con una quantità di zucchero in pane pesto, 2 volte il suo peso, fatelo bollire un momento adagio, finchè fuso lo zucchero; e raffreddato, versato in bottiglie, turatele e conservatelo in luogo fresco.

223. **Sciroppo rinfrescante di tamarindo** — Ponete in un tegame di terra inverniciato 2 ettogrammi di buon tamarindo in frutto con i 4 quinti d'un litro di acqua, fatelo bollire adagio mescolando finchè sciolto; tratto dal fuoco, dopo un momento, passatelo alla tela chiara o meglio alla carta, ed ottenuti 3 quinti d'un litro di detto sugo ovvero 6 ettogrammi, unitegli il doppio ossia 1 chilo e 2 ettogrammi di zucchero bianco; fate bollire un momento adagio finchè lo zucchero sia fuso e finitelo come s'è detto sopra N. 223. Questo sciroppo è ottimo per l'infiammazione gastrica e per la diarrea ed è un po' purgante. Si prende mischio coll'acqua dai 30 ai 60 grammi al giorno.

224. **Sciroppo di ciliege, lamponi o fragole o more.** — Avrete delle ciliege o dei lamponi o delle more o delle fragole, e le une e le altre fresche e mature al loro punto; nette dai picciuoli e lavate, poste in tegame sul fuoco fatele bollire adagio, spruzzando con acqua e schiacciandole affinchè esca tutto il loro sugo, filtrate questo alla tovaglia, riponetelo in tegame con due

volte il suo peso di zucchero bianco e pesto; bollito un momento, finitelo come s'è detto sopra N. 222. Questo sciroppo è rinfrescante ed unito all'acqua è dissetante.

**225. Sciroppo d'aceto di vino bianco.** — Pesate una parte d'aceto di vino bianco, e due di zucchero bianco; posti in tegame di terra verniciata fate bollire un momento insieme e finite come s'è detto sopra N. 222. È ottimo per dissetare unendolo all'acqua con ghiaccio.

**226. Sciroppo di fiori di violette, di rose e di papavero.** — Avrete 2 ettogrammi di fiori di violette, raccolte di fresco, asciutte, di buon odore, nette dal calice e gambo; poste in un vaso di maiolica versatele sopra il quinto d'un litro di acqua bollente, lasciatele così coperte finchè fredde, filtrate il liquido alla tovaglia o carta sciugante, unitevi il doppio di suo peso di zucchero bianco pesto, fatelo fondere adagio sul fuoco, finchè cominci a bollire; versatelo in un vaso e raffreddato copritelo e conservatelo al bisogno. Il sciroppo di fiori di malva, di rose, di papavero si fa allo stesso modo. Il sciroppo di questi fiori è tranquillizzante, rinfrescativo, buono per la tosse, e pel raffreddore; se ne prende un cucchiaio per volta mescolato o non coll'acqua.

**227. Sciroppo d'uva semplice alla borghese.** — Prendete 6 litri di sugo d'uva bianca o nera, ben matura spremendola in un sacchetto di tela e mischiandola con un po' d'acqua; posto in tegame sul fuoco, fatelo bollire adagio finchè sia ridotto ad 1 litro di liquido, versatelo in un vaso e lasciatelo depositare per 2 di, scolate adagio la parte chiara in una bottiglia, aggiungetegli 60 grammi di spirito di vino, turate la bottiglia e conservatela in luogo fresco. Questo sciroppo, nei giorni estivi, mescolato coll'acqua è ottimo per dissetare. Si fa allo stesso modo col sugo di mele o di pere, o di sorbe pestate, o gratugiate e spremute, in un sacchetto, e se il frutto usato è acerbo mischiatevi 60 grammi di zucchero col sugo.

**228. Sciroppo di limone o d'arancio al punch.**

— Ponete in un vaso di maiolica la sottile scorza di 6 buoni limoni ed il sugo dei medesimi, versatevi sopra un quinto d'un litro d'acqua bollente; raffreddata, filtratela alla carta sciugante come il disegno Tav. 9, Fig. 2. Fate quindi cuocere 1 chilogramma di zucchero bianco alla gran piuma (Vedi N. 183 cottura dello zucchero); versatevi entro il suddetto sugo bollito un momento alla cottura del gran filo ossia portato ai 32 gradi, ripassatelo alla tovaglia e venuto freddo unitegli un terzo di suo peso di buon rhum e conservatelo in bottiglie chiuse. Questo sciroppo allungato con'acqua calda o fredda costituisce la bibita detta punch. Si prepara allo stesso modo cogli aranci. Potete pure fare il suddetto sciroppo mischiando col sugo ch'aro ottenuto dai limoni od aranci il doppio di suo peso di zucchero in pane pesto e riscaldandolo sino all'ebollizione; raffreddato, unitegli il rhum.

**229. Sciroppo d'agresto o d'acetosella.** — Prendete dell'uva acerba cioè non giunta alla maturità, sgranatela, schiacciata in un mortaio, spremetene il sugo, filtratelo alla carta sciugante, unitegli il doppio del suo peso di zucchero bianco e finitelo come s'è detto sopra N. 223. Si fa allo stesso modo col sugo delle foglie dell'acetosella fresca, pestandole e spremendole. Questo sciroppo è dissetante, rinfrescante, antiscorbutico; ottimo per la diarrea.

**230. Sciroppo di cicoria per debolezza di stomaco.** — Lavate delle foglie fresche di cicoria, pestatele fine nel mortaio di marmo col pestello di legno, traetene il sugo spremendole in un sacchetto di tela, filtratelo alla carta sciugante, posto in tegame di terra verniciata col doppio di suo peso di zucchero bianco pesto, fate scaldare e fondere quest'ultimo; giunto all'ebollizione ripassatelo alla tela se non è abbastanza chiaro; raffreddato, versatelo in vaso e chiudete. Questo sciroppo è antiverminoso, stomatico, deostruente, leggermente purgante;

se ne prendono da 15 a 25 grammi al giorno mescolato o non coll'acqua.

**231. Sciroppo d'assenzio stomatico digestivo.**

— Ponete in un quinto di un litro d'acqua bollente 30 grammi di foglie e fiori d'assenzio secche; raffreddato, filtrate il liquido alla tela, unitegli il doppio di suo peso di zucchero bianco pesto e posto al fuoco fate ben fondere adagio lo zucchero; giunto all'ebollizione e divenuto chiaro, versatelo in un vaso e raffreddato copritelo. Questo sciroppo è ottimo pel mal di fegato e contro la itterizia: antiverminoso, se ne prende dai 12 ai 15 grammi per di.

**232. Sciroppo di gomma arabica.** — Ponete in un vaso di maiolica 1 ettogramma di gomma arabica ben lavata e sgocciolata, versatele 1 ettogramma d'acqua fredda e lasciatela così per 24 ore rimescolandola di tanto in tanto. Fate quindi fondere 5 ettogrammi di zucchero in pane con un quinto d'un litro d'acqua, la scorza sottile d'un limone, bollito un momento unitegli la gomma, rimestandola finchè fusa, tratto dal fuoco ripassatelo alla tela e versato in vaso servitevene. Questo sciroppo è ottimo per l'infiammazione della gola e per la tosse ostinata.

**233. Sciroppo di latte d'amandorle addolcente.**

— Sbo'entate e pelate 1 ettogramma d'amandorle dolci con 6 amare; pestatele nel mortaio, finchè ridotte a pasta fina spruzzandole con qualche goccia d'acqua di fior d'arancio; bagnatele con acqua in modo che torcendole entro una tela ne ricaviate di liquido un quinto d'un litro; posto in tegame di terra con 4 ettogrammi di zucchero bianco pesto, fatelo fondere a dolce calore o meglio al bagno maria e finitelo come s'è detto sopra pel sciroppo di gomma arabica. Questo sciroppo ha quasi le stesse virtù che quello di gomma arabica ed è ancor meglio se vi si unisce una parte del medesimo.

**234. Sciroppo d'estratto di caffè per viaggio.**

— Avrete 1 ettogramma di caffè della Moka tostato e

macinato di fresco, gettatelo in 2 quinti d'un litro di acqua bollente e lasciatelo così per 20 minuti; filtrato chiaro unitevi il doppio di suo peso di zucchero bianco pesto e fatelo riscaldare sino all'ebollizione. Venuto freddo, conservatelo chiuso in bottiglie, ed è di molta comodità per viaggio; 3 cucchiaini bastano per una buona tazza di acqua o di latte caldo.

235. **Orzata o scmata alla casalinga.** — Pelate 1 ettogramma di sementi fredde ossia di cocomero o di melone o di zucca, ecc. maturi al loro punto, fatele ben seccare, pestatele nel mortaio, mischiandovi poco per volta 1 chilogramma di zucchero bianco e passandole allo staccio; riposte nel mortaio con un po' di acqua di fior di arancio o di limone o di cannella, formate una pasta piuttosto soda e conservatela in un vaso chiuso servendone all'occorrente per bevanda allungandola più o meno con acqua fredda o calda. In mancanza delle suddette sementi si usano le amandorle dolci o delle nocciuole sbollentate, pelate e seccate.

236. **Amarasca od agriotata alla borghese.** — Levate il picciuolo ad 1 chilogramma e mezzo di belle agriote rosse, mature al loro punto e raccolte di fresco; fate quindi fondere sul fuoco 2 chilogrammi di zucchero bianco con un litro d'acqua; bollito un momento, mettete le agriote e fatele immergere bene nel sciroppo; versate il tutto in una terrina o vaso e lasciatele così per 24 ore, traete le agriote, riponete il sciroppo in tegame sul fuoco fatelo un po' ridurre, aggiungete le agriote, e fate bollire adagio, schiumando, finchè il sciroppo sia ridotto al gran filo (Vedi cottura dello zucchero), ovvero che mettendone qualche goccia sopra un tondo non s'allarghi; versate il tutto in un vaso di maiolica e raffreddato coprite e servitevene all'occorrente.

237. **Aranciata in sciroppo.** — Gratugiate la sottile scorza di tre aranci e d'un limone; versatevi sopra un quinto d'un litro d'acqua bollente; venuta fredda, ag-

giungete il sugo degli aranci e limone, filtrate il tutto alla tovaglia, mischiatevi 4 ettogrammi di zucchero bianco pesto, fatelo bollire un momento, versatelo in un vaso e venuto freddo copritelo e servitevene all'occorrente.

**238. Avviso importante sulla fermentazione.**

— Tutti i sciroppi già sopra indicati formano ottime bevande allungandoli più o meno con acqua, ma accade molte volte ch'essi non che i frutti in essi canditi e le marmellate fermentino formando delle bollicine alla superficie, allora si rimedia a tal cosa separando i frutti, facendo bollire il sciroppo; schiumato bene, s'aggiungono i frutti e bolliti adagio per 20 minuti schiumando, finchè resti ben depurato, si versa in vaso e raffreddato si copre.

**239. Aranciata o limonata fredda.** — Levate e gratugiate la sottile scorza di 4 aranci; posta in una terrina con mezzo litro d'acqua bollente, lasciate così finchè freddo, aggiungete il sugo degli aranci, 1 ettogramma di zucchero, mezzo litro di acqua fredda, filtrate il tutto alla tovaglia e servitelo freddo col ghiaccio. La limonata si fa allo stesso modo usando dei limoni invece degli aranci, oppure un po' d'acido tartarico.

**240. Limonata ossia acqua imperiale.** — Ponete in una terrina 50 grammi di zucchero bianco, un limone tagliato e 25 grammi di cremor di tartaro depurato; versate sopra mezzo litro d'acqua bollente; un po' raffreddata passatela ad un colatoio e servitevene. È rinfrescante, debilitante, antifebbre, dissetiva, un po' purgante.

**241. Bomba ossia latte d'amandorle.** — Preparate del latte d'amandorle come s'è detto sopra N. 233, allungatelo con acqua e zucchero finchè sia di vostro gusto. Potete unirgli un po' di latte fresco, od aromatizzarlo con un po' d'acqua doppia d'amandorle amare o di fior d'arancio o di cannella. Servitelo raffreddato sul ghiaccio.

**242. Bevanda gazona in vari modi.** — Fate uno dei sopra indicati sciroppi o gelatine, al ribes, od alle

mele, od alle ciliege, ecc. mischiate un bicchiere di sciroppo con 8 d'acqua, unitegli 8 grani d'acido tartarico e 8 di bicarbonato di soda, riempitene delle bottiglie, ben turate e legate con filo spago, lasciatele per qualche giorno in luogo fresco coricate su sabbia. Si fa allo stesso modo coll'aranciata o vino bianco addolcito e aromatizzato a piacimento. Qualunque sia il preparato badisi che sia ben filtrato chiaro, prima d'aggiungere i due sali.

**243. Del cioccolato e sua preparazione.** — Il cioccolato è una bibita assai gradita, molto nutritiva fortificante lo stomaco, facile a digerirsi, nociva ai ragazzi e convalescenti, perchè un po' riscaldante. Il cioccolato si forma di egual peso di cacao preparato che di zucchero bianco ed è profumato alla vaniglia od alla cannella; avvengono due qualità, la migliore deve aver un bel color bruno, buon odore, essere pesante e non spugnosa. Per preparare il cioccolato tagliate a pezzetti o grattugiate il cioccolato e quando l'acqua bolle nella caffettiera del cioccolato gettatene in essa 30 grammi circa per ogni tazza d'acqua, tratto accanto al fuoco lasciatelo ammolliare, riposto sul fuoco frollatelo col frollino di legno, finchè divenuto schiumante versatelo nelle tazze e servitelo con dello zucchero a parte. Potete unirlo col caffè, o col latte o fior di latte a piacimento.

**244. Del caffè e modo di prepararlo.** — Il caffè è divenuto quasi indispensabile alla società; esso è anti-febbrile, corroborante, facilita la digestione, accelera la circolazione del sangue, stimola il sistema nervoso e priva del sonno; usato moderatamente è sanissimo. Il caffè di prima qualità è quello della Moka di grana piccola, bianca, giallognola; quello della seconda qualità è dell'isola Bourbonne di grana grossa, biancastra amendue di buon odore; della terza è della Martinica o di S. Domingo, di color verdastro e di odor erbaceo. Il caffè stato bagnato o tenuto in luogo umido acquista un cattivo odore di *romatico* per cui deve esser tenuto in luogo asciutto. Posto il

caffè in bruciacaffè senza riempirlo troppo, si abbrustolisce su fuoco forte, rivolgendolo e scuotendolo di tanto in tanto, finchè divenuto di color bruno nericcio ben uguale, un po' lucente, badando che non faccia olio, si getta su largo piatto per farlo subito raffreddare e si conserva coperto in un vaso. Volendo preparare il caffè ponete nella caffettiera dell'acqua, quando bolla levate un po' d'acqua, gettate nella caffettiera 15 grammi circa di caffè macinato di recente per ogni tazza d'acqua, ovvero 3 cucchiari colmi per ogni 2 tazze: bollito in modo che risalga per tre volte, aggiungete l'acqua tolta e lasciatelo depositare, divenuto chiaro versatelo in un'altra caffettiera e ponete nella prima dell'acqua la quale servirà per un'altra volta, e servitelo ben caldo nelle tazze con zucchero nella zuccheriera e con a parte del latte o fior di latte. Usasi in molte famiglie la caffettiera all'inglese che è di latta e divisa in due parti con un filtro nel mezzo. Ponete 20 grammi circa di caffè abbrustolito e macinato di recente, per ogni tazza d'acqua sul filtro, versategli sopra l'acqua bollente che filtrerà chiara ed il caffè sarà fatto, servitelo ben caldo col zucchero in pane a pezzetti. Nella caffettiera potete rimettere dell'acqua che servirà per fare il caffè un'altra volta.

**245. Del thè e modo di prepararlo.** — Il thè proviene dalla China e dal Giappone; se ne raccolgono le foglie due volte all'anno, epperò si hanno due qualità di thè, la prima detta thè verde e la seconda thè nero. Il thè in generale è a fogliette arruolate, di color verdastro nericcio, d'un odore gradevole come quello del fieno fresco misto a violetta. Il thè facilita la digestione, è calmante, facilita la traspirazione, è diuretico ma un po' restringente. Il thè forte non conviene usarlo molto nè per gli stomaci deboli, nè per ragazzi poichè ammagrisce e produce vertigini e convulsioni. Il thè si prepara ponendolo in un vaso (*téjère*) di porcellana o di maiolica e versandogli sopra dell'acqua bollente in ra

gione di 10 grammi di buon thè per ogni tazza d'acqua ossia 15 grammi per ogni quinto d'un litro d'acqua; si lascia coperto per 6 minuti circa, si filtra ad un piccolo scoloio di latta e si serve caldo con zucchero, latte, fior di latte come si è detto pel caffè.

**246. Vino aromatizzato detto brulé.** — Ponete in una caffettiera mezzo litro di buon vino bianco o nero con 3 grammi di garofani, altrettanto di cannella e di coriandoli, 1 gramma di macis, altrettanto di pepe e vaniglia, 2 foglie di lauro, e di salvia, un pezzetto di rosmarino, un po' di scorza di limone, il tutto intero, 60 grammi di zucchero bianco, fatelo bollire finchè ridotto d'un terzo, filtratelo ad un pannolino e servitelo caldo che è stomatico e riscaldante.

**247. Punch caldo alla minuta.** — Ponete in un vaso 4 grammi di buon thè verde, la sottile scorza d'un limone e 1 ettogramma di zucchero in pane, versategli sopra mezzo litro d'acqua bollente e lasciato così 5 minuti filtratelo ad una tela, posto in una terrina aggiungetegli mezzo bicchiere di buon rhum, dategli il fuoco, mescolatelo finchè si spenga e servitelo caldo che è stomatico e molto riscaldante. Invece del rhum potete mettere del vino di Madera o di Keres.

**248. Infusione pettorale buona per raffreddori.** — Prendete dagli erboristi delle foglie o meglio fiori di malva o di verbasco (*lucion*) o d'edera terrestre o di papavero selvatico o d'erba polmonaria; ponete 25 grammi d'uno di questi fiori od erbe, ovvero misti insieme a parti uguali, in 2 quinti d'un litro di acqua che bolla in una caffettiera; tratti dal fuoco, lasciate così per 8 minuti filtrateli ad un pannolino, aggiungete un po' di zucchero o meglio di miele e servite caldo. Invece d'acqua potete mettere del buon latte fresco.

**249. Infusione tonica antiscorbutica** — Prendete della fumaria o delle piante o foglie verdi di crescione o delle punte di luppolini ovvero le une e le altre

miste, schiacciatele e fatene un'infusione come s'è detto sopra N. 248 alla dose di 30 grammi caduna.

**250. Infusione antinervosa per mal di testa.**

— Avrete della camomilla o dell'assenzio o della menta o dell'issopo, o melissa, o matricaria o centaurea in foglie e fiori secchi o delle bacche di ginepro schiacciate; prendete d'uno dei suddetti, ovvero misti insieme, 25 grammi in tutto, poneteli in infusione in 2 quinti d'un litro d'acqua come sopra N. 248.

**251. Infusione sudorifica.** — Prendete delle foglie e fiori di boracina o dell'issopo o di tiglio od i fiori di sambuco o di barbatasso, ponetene una sola specie o mischiate in tutto 25 grammi in 2 quinti d'un litro d'acqua e fatene l'infusione come sopra N. 248.

**252. Infusione contro le febbri terzane.** — Avrete delle foglie e fiori secchi d'assenzio o di centaurea minore, o della calamandrina o della matricaria o della radice di genziana in polvere, ponetene 25 grammi miste o soli in 2 quinti d'un litro d'acqua e finite come sopra N. 248 e usatela alla mattina di digiuno avanti l'accesso della febbre.

**253. Infusione contro i vermi.** — Ponete in un vaso 10 grammi di foglie e fiori secchi di tanaceto altrettanto di pesco, 3 grammi di foglie, fiori e radice di graziola altrettanto di radice di rebarbaro in polvere ed 1 gramma di foglie e fiori di santolina, versateli sopra un quinto d'un litro d'acqua bollente; venuta fredda, filtratela alla tela e bevetela a digiuno, se è per ragazzi impiccolite la dose ed addolcitetela un po'. Se si usa una sola delle indicate erbe allora si raddoppia la dose.

**254. Infusione purgante e rinfrescative.** — Ponete in un vaso 25 grammi di tamarindo in frutto e altrettanto di manna, 6 grammi di foglia di senna, versateli sopra 2 quinti d'un litro d'acqua bollente, e lasciate così mescolando di tanto in tanto finchè è quasi freddo

ed il tamarindo sciolto, filtrate alla tela, aggiungete 60 grammi di zucchero più o meno ed usatela.

255. **Decozione dolcificante per la tosse.** — Ponete in un tegame di terra con 1 litro d'acqua, 30 grammi d'orzo pelato, altrettanto di radice d'altea schiacciata o di malva, e 30 grammi d'uva passa, più 2 mele verdi sopradette della tosse, nette e tagliate in quattro; posto al fuoco fate bollire adagio finchè ridotto a metà; filtratelo alla tela, addolcitetelo con zucchero o meglio con del miele e servitevene.

256. **Decozione ottima contro le febbri terzane.** — Ponete in un tegame di terra con 1 litro di acqua 30 grammi di seconda corteccia di ramoscelli di salice ed altrettanto di corteccia di quercia, 20 grammi di legno quassio, altrettanto di radice di genziana pelata schiacciata, 20 di centaurea minore e 10 grammi di graziola, usando d'amendue le piante; fate bollire il tutto adagio finchè ridotto quasi a metà, aggiungete 10 grammi di buon caffè in polvere e 30 grammi di sal canale, appena che questo è fuso filtrate il decotto alla tela e prendetelo in 4 o 5 giorni al mattino a digiuno o 2 ore prima dell'accesso della febbre.

257. **Conserva di cedri o di limoni canditi al liquido.** — Prendete 3 buoni cedri o limoni od aranci più o meno colla scorza dura e spessa; tagliati in quattro pezzi, gettati nell'acqua bollente, fateli cuocere finchè teneri che pungendoli colla testa d'una spilla si lascino trapassar facilmente, posti nell'acqua fredda, lasciateli così per 2 o 3 giorni cambiando l'acqua di tanto in tanto acciocchè perdano l'amaro; netti dai semi e parti dure, sgocciolati, poneteli in una terrina; fate quindi fondere 2 chilogrammi di zucchero bianco con 1 litro d'acqua, ossia 2 parti di zucchero ed una d'acqua; appena che bolla formante sciroppo ai 32 gradi versatelo caldo sui frutti in modo che restino coperti e lasciateli così per 24 ore; posti i frutti su d'uno staccio e ben sgocciolati riponeteli

in terrina asciutta, fate ribollire il sciroppo per 10 minuti schiumandolo e venuto tiepido versatelo sopra i frutti e continuate quest'operazione per 9 giorni e nel decimo fate cuocere il sciroppo alla gran piuma (Vedi cottura dello zucchero N. 183); gettategli entro i frutti e bolliti in esso per 40 minuti versate il tutto in un vaso; raffreddato, coprite con carta pecora e servitevene all'occorrente.

**258. Citroni o chinotti confettati al liquido.** — Prendete 1 chilogramma di piccoli chinotti o citroni sforacchiateli qua e là colla punta d'un temperino, e se volete che restino bianchi levate loro sottilmente la pelle, fateli indi cuocere teneri nell'acqua, quindi togliete loro l'amaro e finiteli di cuocere come s'è detto sopra N. 257 pei cedri. Volendo confettare un cedro, un limone od altro frutto intero, si fa un buco da una parte per vuotarlo internamente dai semi e parti dure e si finisce allo stesso modo.

**259. Fette di meloni confettate al liquido.** — Prendete delle fette di buoni meloni maturi al loro punto, nette dalla scorza e trippa cuocetele tenere nell'acqua, e finitele come sopra N. 257 i cedri.

**260. Pere dette *martin-sec* od altre confettate.** — Prendete delle pere che meglio v'aggradino, non troppo mature, tagliate il picciuolo a metà, fatele bollire nell'acqua con un po' di buon aceto, finchè tenere, nette dalla pelle, semi e parti dure, gettatele nell'acqua con un po' di sugo di limone od un po'd'allume di rocca, raffreddate, sgocciolate e poste in una terrina copritele con un sciroppo fatto di zucchero bianco quanto pesano le pere e d'acqua la metà di detto peso, fuso e bollente; versatelo sopra, finitelo allo stesso modo dei cedri (Vedi sopra N. 257) sebbene l'operazione basti ripeterla per 6 giorni.

**261. Albicocche o pesche confettate al liquido.** — Prendete delle albicocche o delle pesche non troppo mature, strofinatele per levar via que' piccoli peli che

hanno alla lor superficie, sforacchiatele per ogni lato con spille, gettate in un tegame su fuoco dolce con acqua bollente quando vengono a galla dell'acqua e che sono tenere, levatele colla schiumaruola e gettatele nell'acqua fredda: raffreddate, sgocciolate, poste in una terrina, copritele d'un sciroppo ai 32 gradi formato d'una quantità di zucchero uguale circa al peso dei frutti e fuso e bollente con dell'acqua uguale alla metà del suo peso; finitele quindi come i cedri (Vedi sopra N. 257.)

**262. Piccole albicocche od amandorie verdi confettate.** — Prendete 2 chilogrammi di piccole albicocche verdi tenere da esser trapassate facilmente da un ago, e raccolte di fresco, gettatele in tegame sul fuoco in cui avrete dell'acqua bollente ed un po' di cenere stacciata, specie di liscivia; quando sieno per bollire, tratele accanto al fuoco scuotendole, affinchè si stacchi la lor lanugine; tratte su colla schiumaiuola, gettatele nell'acqua fredda, cambiategliela sovente, sforacchiate d'ogni parte; sgocciolate, ben nette, riponetele in tegame sul fuoco con acqua bollente, un po' d'aceto e sale, fatele bollire, finchè tenere che si lascino trapassar facilmente da una testa di spilla, scolatele, gettatele nell'acqua fredda cangiategliela finchè raffreddate, al più presto possibile, scolate; ponetele in una terrina; fate quindi fondere sul fuoco dello zucchero bianco quanto è il peso de' frutti con egual quantità d'acqua; bollito un momento ed avuto un sciroppo ai 24 gradi versatelo sopra i frutti e lasciateli così finchè freddi; sgocciolate i frutti sopra uno staccio, riponeteli in terrina asciutta, fate bollire il sciroppo per 10 minuti facendolo ridurre un po' schiumandolo, versatelo poco caldo sopra i frutti, ripetete la medesima operazione due volte al giorno per 8 giorni, all'ottavo scolate i frutti, fate ribollire il sciroppo sino alla gran piuma (Vedi cottura dello zucchero N. 183) gettate entro i frutti e bolliti per 25 minuti, versate il tutto in un vaso e raffreddato mischiate il quarto del peso dei frutti, di buon rhum,

o di maraschino o spirito di vino, e coprite con carta pecora.

Le amandorle verdi si fanno allo stesso modo.

**263. Prune (*reine-claude*) confettate.** — Prendete 2 chilogrammi di belle prune dette *reine-claude* non troppo mature, sforacchiatele, tagliatele il picciuolo a metà, gettate nell'acqua bollente, fate cuocere adagio ed a man mano che vengono a galla dell'acqua gettatele in acqua fredda con un po'd'aceto e sale, cambiandola finchè raffreddate; scolate, poste in una terrina versatele sopra un sciroppo ai 24 gradi e finitele in ogni modo come sopra N. 262.

**264. Piccole noci verdi confettate al liquido.** — Prendete 1 chilogramma di piccole noci verdi, uguali e tenere che un ago le trapassi facilmente; sforacchiate da per tutto, fatele cuocere nell'acqua finchè tenere che pungendole colla testa d'una spilla si trapassino facilmente, gettatele nell'acqua fresca, lasciatele per 5 giorni circa cambiando l'acqua di tanto in tanto, affinchè perdano l'amaro, finitele col sciroppo in ogni modo come i cedri (Vedi sopra N. 257).

**265. Fichi verdi confettati.** — Prendete 1 chilogramma di fichi un po' prima della loro maturità; sforacchiate d'ogni lato fateli cuocere nell'acqua con un po' di sale ed aceto finchè teneri; posti nell'acqua fredda con un po' di sale ed aceto cangiategliela finchè freddi, posti nel sciroppo finitele come s'è detto per le albicocche verdi (Vedi sopra N. 262).

**266. Modo di confettare i frutti al secco.** — Prendete qualunque dei suddetti frutti già confettati e finiti appena raffreddati nel lor sciroppo, poneteli a sgocciolare su d'uno staccio, ruotolateli poscia bene nello zucchero bianco in polvere, fateli seccare ad un dolce calore in istufa e conservateli in iscatole in luogo secco.

**267. Castagne confettate (*marrons glacés*).** — Prendete delle belle castagne (marroni), pelatele, fa-

tele cuocere adagio nell'acqua che frema appena; cotte tenere, sgocciolate, levate lor la seconda pelle, poste in una terrina, versatevi sopra un sciroppo fatto con dello zucchero quanto è il peso delle castagne, fuso e bollito un momento con egual quantità d'acqua, lasciatele così 24 ore, sgocciolatele su d'uno staccio. Riposti nella terrina, fate ribollire il sciroppo, ridotto un po' versatelo sopra le castagne e ripetete l'operazione per 6 giorni, nell'ultima volta fate ridurre il sciroppo alla gran piuma, gettatevi le castagne, fatele bollire per 20 minuti; versato il tutto in un vaso e raffreddato, coprite.

268. *Marrons glacés al secco.* — Fate cuocere le castagne tutte finite come sopra N. 267, appena raffreddate, sgocciolatele su d'uno staccio, arruolatele bene nello zucchero bianco in polvere e fatele seccare a dolce calore in una stufa, quindi agghiacciatele al bianco od al cioccolato (Vedi ghiaccio N. 284) e servitele.

269. *Ciliegie confettate al secco od al liquore.* — Prendete delle ciliege o delle agriotte o dei duracini al punto della loro maturità, levate loro il nocciolo ed il gambo e pesatele: fate indi fondere ugual peso di zucchero bianco con la metà di detto peso d'acqua; quando bolla, aggiungete le ciliege e bollite per 5 minuti, versatele in una terrina; sul domani scolate le ciliege, fate ribollire il sciroppo sino alla gran piuma, aggiungete le ciliege, fatele bollire finchè ridotto il sciroppo ai 34 gradi (Vedi cottura dello zucchero), ossia che versandone qualche goccia sopra un tondo non s'allarghi, versate il tutto in un vaso e raffreddato mischiatevi un quarto del suo peso di buon rum o spirito di vino e coprite.

270. *Ciliegie od altri frutti in camicinola.* — Avrete qualunque dei suddetti frutti confettati al secco oppure delle more, lamponi, fragoloni, prugni, uva, raccolti di fresco ed al punto della lor maturità, ben asciutti, netti dai noccioli e piccioli e l'uva fatta a grappolini. Sbattete quindi bene un po' di bianco d'uovo, immergetevi entro i

frutti, ben spolverizzati di zucchero misto con un po' di cannella o limone, fateli seccare ad un dolce calore spolverizzandoli di zucchero bianco finchè ben coperti e come in una camicia; potete pur farli collo zucchero colorito.

**271. Ciliege semplici allo spirito.** — Prendete delle belle ciliegie dette duracini al punto della lor maturità e raccolte di fresco; tagliate loro il picciuolo a metà, poste nelle arbarelle mischiatevi 3 ettogrammi di zucchero per ogni chilogramma di ciliegie, 6 grammi di cannella intera, 12 chiodi di garofani, versatevi dello spirito di vino raffinato ai 36 gradi, finchè sieno ben coperte le ciliegie, e turate il vaso con carta pecora. Si può farle senza zucchero, o più poco, ma non sono così buone.

**272. Composta alla savoiarda per hors-d'œuvres.** — Prendete dei zuccottini grossi come ghiande, dei piccoli cocomeri e peperoni, dei fagiolini, ogni cosa fresca, tenera e verde. Rotti alle due estremità, levando il filo ai fagiolini, e tagliati alle due estremità, rotolate i cocomeri, zuccotti e peperoni in un sciugamano ruvido con un po' di sale; sforacchiateli con delle spille per ogni lato e posti in una terrina coi fagiolini, copriteli d'aceto bollente con un po' di sale e lasciateli così sino al domani, scolate i frutti e fateli cuocere ciascuno a parte con acqua, un po' d'aceto e sale finchè teneri, sgocciolati, poneteli in una terrina; fate fondere dello zucchero quanto è il peso dei frutti con egual quantità d'acqua, bollito un momento versatelo sopra i frutti, l'indomani scolate i frutti, fate ribollire il sciroppo, versatelo di nuovo sopra i frutti e continuate così per 6 giorni; al settimo fate bollire il sciroppo sino alla gran piuma (Vedi cottura dello zucchero, N. 183), gettate entro i frutti ed un bicchiere di buon aceto di vino bianco, fate ridurre finchè mettendone qualche goccia sopra un tondo non s'allarghi, versate il tutto in un vaso e raffreddato coprite.

**273. Composta di Cremona per hors-d'œuvres.** — Fate la composta alla savoiarda tutta finita come si

è detto sopra N. 272 aggiungendovi delle fette di cedro, di melloni, di pere, dei fichi, ogni cosa stata prima confettata a parte e poscia finita colla composta; formando così un miscuglio, bagnate indi per ogni chilogramma di composta 60 grammi di senapa con un quinto d'un litro d'acqua bollente e 2 ettogrammi di zucchero; venuto freddo, mescolate il tutto colla composta alla savoiarda.

**274. Mostarda o salsa coi frutti alla fattorina.**

— Prendete dell'uva ben matura, raccolta asciutta, sgranellatela, schiacciatela, passate il sugo, spremendo in un tegame grande e stagnato, fatela bollire, finchè ridotto il sugo a metà, passatelo allo staccio, riponetelo in tegame sul fuoco. Pelate quindi delle mele cotogne o delle pere dette *martin sec* od altri frutti di dura cottura, tagliati in quattro e netti dai semi e parti dure, fateli cuocere con un po' d'acqua ed 1 ettogramma di zucchero per ogni chilogramma di frutti; cotti a metà cottura e ridotti a sciroppo gettateli nella mostarda con 2 ettogrammi di zucchero per ogni chilogramma di mostarda, fate cuocere adagio scuotendo il tegame e mestolando, finchè ridotta a sciroppo che versandone qualche goccia sopra un tondo non s' allarghi, versatela in un vaso, raffreddata ponetevi sopra un foglio di carta bagnato nello spirito di vino e coprite il vaso con carta pecora.

**275. Frutti confettati ad uso di campagna.** —

Prendete delle pere o mele primaticcie o tardive od altri frutti, purchè non troppo maturi; pelati, tagliati in tre e netti dai semi e parti dure, fateli cuocere con un po' d'acqua ed 1 ettogramma di zucchero per ogni chilogramma di frutti; cotti interi e ridotti a sciroppo, poneteli su d'una gratella di cannoncini, e fateli seccare un po' ad un dolce calore o nel forno o nella stufa od al sole, poneteli in sciroppo fatto con 2 parti di zucchero ed una d'acqua e bollito un momento, scuotete affinchè i frutti si bagnino bene egualmente, riponeteli a seccare finchè ben asciutti; poneteli in scatole spolverizzandoli di zuc-

chero con della cannella o scorza di limone trita tra mezzo e conservateli coperti in luogo fresco ed asciutto. Le pere e le pesche non troppo mature si spaccano in due; prive del nocciuolo si gettano un momento nell'acqua bollente; sgocciolate, si leva la pelle, fatte seccare, bagnate nel sciroppo, si finiscono di seccare come le pere.

**276. Pasta in tavolette d'ogni frutto** — Avrete delle albicocche, pesche, mele cotogne, pere, fragole od altri frutti di vostro gusto, maturi al loro punto; pelate e tagliate a fette sottili le pere e le mele, levate il nocciuolo alle pesche ed albicocche, fatele cuocere con un po' d'acqua; cotte tenere passatele allo staccio, riposta la polpa in tegame su dolce fuoco, tramenate finchè sia ridotta come a polentina, passatela, fate indi fondere tanto zucchero quanto pesa la medesima con la metà di detto peso d'acqua, bollito 5 minuti aggiungete la polpa, fatela cuocere mestolando a ciò non s'attacchi al fondo del tegame, ridotta spessa che mestolando si vede il fondo del tegame, versatela spessa un dito su tondi o stampi di latta spolverizzati di zucchero, raffreddata, versatela su fogli di carta, ben inzuccherata tagliatela a dadi od a scudi, fateli seccare a dolce calore nella stufa e conservateli bene inzuccherati di zucchero bianco in iscatole.

**277. Tavolette di pasta d'altea per raffreddori.** — Pelate e schiacciate 60 grammi di radice di altea; posta in una terrina, versatele sopra un quinto di un litro d'acqua bollente più un po' di scorza d'aranci, raffreddata, filtratela ad una tela, posto il liquido in una terrina o tegame di terra con un ettogramma di gomma arabica in polvere lasciatelo sino al domani, posto quindi ad un dolce calore fatelo bollire adagio con 3 ettogrammi di zucchero pesto aggiungete 3 bianchi d'uova sbattuti in neve, tramenando finchè diventi spesso che mettendone un po' sulla palma della mano non s'attacchi, versate sopra un tondo e finite in ogni modo come sopra N. 276.

**278. Pasta pettorale per tosse catarrosa.** —

Ponete in una terrina 10 grammi di fiori di malva, altrettanto di farfora, di foglie e fiore d'issopo, fiori di papavero selvatico, di barbatasso (*Iuvion*) ogni cosa secca, 10 grammi di radice d'altea schiacciata con la sottile scorza d'un arancio, versate sopra il tutto due quinti di un litro d'acqua bollente; raffreddato, passatelo alla tela, riponete il sugo in una terrina con 2 ettogrammi di gomma arabica; l'indomani, fusa la gomma, ponetelo sul fuoco dolce con 3 ettogrammi di zucchero pesto e 30 grammi di conserva pettorale, fate cuocere adagio mestolando finchè ridotto spesso, aggiungete 2 bianchi d'uova sbattuti in neve e finite come s'è detto sopra N. 276.

**279. Pasta d'amandorie o di nocciuole o di pistacchi.** — Sbollentate e pelate delle amandorie dolci con qualcheduna amara, pestatele nel mortaio spruzzandole con un po' d'acqua profumata ai fiori d'arancio od alla cannella, passate allo staccio, pesatele; fate fondere un egual peso di zucchero bianco con la metà d'acqua; bollito un momento, oppure zucchero pesto senza fonderlo coll'acqua, unitegli le amandorie, fate cuocere adagio tramenando finchè non s'attacchi al fondo; divenute un po' spesse che rotolandone un po' sulla palma della mano non s'attaccino, versatele nel mortaio un po' raffreddate, pestatele; poste in un vaso conservatele coperte per l'uso bramato. La pasta di nocciuole, di pistacchi, o di castagne lessate od arrostate si fa allo stesso modo, se mescolate un po' di gomma dragante preparata come al N. 167 avrete una pasta per fare varie decorazioni mangiabili.

**280. Usi della pasta d'amandorie.** — Questa pasta serve a condire diversi piatti di cucina poi di di digiuno, se ne mette col caffè o cioccolato invece del latte, e serve a formare ogni sorta di frutti come olive, amandorie verdi, mischiandole un po' di frutti verdi confettati pestati (Vedi verde N. 180). e per le pere, mele, pesche castagne, fragoloni, si mischia un po di poipa dell'istesso

frutto cotto (Vedi sopra N. 276) od un po' di marmellata. I frutti si formano nel modello di gesso come s'è detto sopra N. 189 e fatti seccare s'uniscono le due parti con un po' di marmellata e si profumano a piacimento.

**281. Salame o salciocchetto di pasta d' amandorle.** — Fate una pasta tutta finita come sopra N. 279 divisa in tre parti, tingetene una in rosso color di carne collo straccio di levante (Vedi sopra N. 148), nell'altra mischiatevi del cioccolato già ammollito a dolce calore con qualche goccia d'acqua e nella terza unitevi soltanto un po' di spezie, fate tutte e tre a pezzetti, mescolateli con eguali pezzi di frutti confettati, riempitene delle budelle imitando il salame o salciocchetto e legate alle due estremità.

**282. Caramelle all' arancio od al limone.** — Ponete in una tazza la sottile scorza di due aranci ed il sugo d'un mezzo arancio, versatevi sopra dell' acqua bollente, finchè coperta; raffreddata, filtratela alla tela; fate indi cuocere mezzo chilogramma di zucchero in pane con un quinto d'un litro d'acqua; giunto alla caramella (Vedi N. 183, cottura dello zucchero), aggiungete l'infusione fatta degli aranci, continuate a far cuocere finchè giunto di nuovo alla caramella cioè che bagnando il dito nell'acqua poi nello zucchero e di nuovo nell'acqua, lo zucchero s'infranga come il vetro; versate sopra un tavolo di marmo unto, e raffreddato, tagliate a quadretti ancora caldo, o meglio formate versando le caramelle una ad una. Al limone si fanno allo stesso modo; involuppatete nella carta.

**283. Caramelle ai sughi di frutti od essenze.** — Fate cuocere dello zucchero alla caramella, aggiungete il sugo de' frutti di cui intendete fare le caramelle o di sciroppi e finite in ogni modo come sopra N. 282. Invece dei sughi potete mettere un po' d'essenza di menta, di garofani o di cannella od altra.

284. **Frutti inverniciati alla caramella.** — Prendete i frutti cui volete inverniciare, che siano maturi al loro punto, raccolti di fresco ed asciutti; se aranci, fateli a spicchi, se uva o ciliegie fateli a mazzetti; se datteri, fichi, aranci infilzatele in uno stecco di legno, bagnatele quindi nello zucchero cotto alla caramella (Vedi sopra N. 182), uno per volta e poneteli sopra un foglio di carta unta d'olio.

285. **Zucchero tosto per raffreddore.** — Fate cuocere dello zucchero sino alla caramella (Vedi sopra N. 182), versatelo a pezzi grossi e lunghi un dito, sopra una tavola di marmo unta d'olio; raffreddato, torcetelo, potete pure unirgli un po' di sugo di mele come s'è detto sopra N. 283 per le caramelle,

286. **Zuccherini (bonbons) in vari modi al liquore.** — Riempite una scatola di latta di amido finissimo e ben secco, imprimetegli entro l'oggetto di cui volete avere la figura, se per esempio è una castagna o ghianda od altro, impiantatele una spilla dalla parte piana, calcatela entro l'amido, rialzatela leggermente ed avrete l'impronta della castagna. Fate quindi cuocere dello zucchero alla gran piuma, aggiungendo qualche goccia di buon aceto ed un cucchiarino a caffè di spirito di vino o di buon rhum od altro buon liquore per ogni 4 etto-grammi di zucchero, versatelo in un imbuto chiuso internamente al collo con un turacciolo o piccolo cilindro più lungo dell'imbuto, colate il sciroppo; alzando il cilindro nelle impressioni fatte nell'amido, quando sieno perfettamente piene spolverizzatele d'amido, fateli seccare nella stufa tiepida per 24 ore, tolti dall'amido soffiandoli ben netti, ghiacciatele con del sorbetto di campagna oppure conditeli ponendoli in un sciroppo tiepido cotto alla piccola piuma (Vedi N. 183, cottura dello zucchero) e lasciandoli per 6 ore in una stufa calda cambiando il sciroppo ogni tre ore; tolti da questo fateli seccare su gratella e netti dai cristallini conservateli.

**287. Zuccherini al cioccolato o diabolini.** — Fate fondere 4 ettogrammi di zucchero e 1 ettogramma di buon cioccolato alla vaniglia grattugiato con un quinto d'un litro d'acqua, posto al fuoco tramenate finchè il tutto sia fuso liscio, fate cuocere e finite come s'è detto sopra N. 195, dandogli se volete forma rotonda come castagne.

**288. Ratafia di noci stomatico.** — Prendete 12 noci ancora verdi e tenere che si possano facilmente trapassare con una spilla, pestatele nel mortaio, poste in un fiasco con un litro di spirito di vino, 1 gramma di garofani ed altrettanto di cannella e lasciate così per 55 giorni scuotendole ogni 8 giorni; tolte quindi le noci, unite lo spirito a 6 ettogrammi di zucchero in pane prima ben fuso in 2 quinti d'un litro d'acqua, filtrate il tutto alla carta sciugante (Vedi disegno, tav. 9, fig. 2) e conservatelo turato in bottiglie.

**289. Ratafia di ginepro tonico e stimolante.** — Schiacciate 30 grammi di belle e buone coccole di ginepro con 2 grammi di coriandoli, 1 gramma di macis ed 1 gramma di cannella, posto il tutto in un fiasco con 1 litro di spirito di vino raffinato, fatelo macerare per 12 dì, scuotendo il fiasco di tanto in tanto. Indi fate fondere 6 ettogrammi di zucchero in pane con 2 quinti di un litro d'acqua, unitele al liquore dopo d'averlo separato dalle droghe e filtrato come sopra N. 287; posto in bottiglie e turato, conservatelo.

**290. Ratafia di ciriege alla borghese.** — Spremete bene il sugo di 2 chilogrammi di ciriege nere selvatiche e ben mature attraverso d'uno staccio o tela, e pestate un po' il nocciuolo delle medesime, ponete il tutto in una terrina con 6 garofani, 1 gramma di macis e altrettanto di noce moscata; lasciatelo macerare per 6 giorni, passate il sugo chiaro che sarà un litro, attraverso ad una tela o tovagliuola, unitegli 1 chilogramma di zucchero in pane ben fuso, aggiungete 4 quinti d'un litro

di spirito di vino ai 36 gradi, posto in bottiglie turatelo bene e dopo 6 mesi filtratelo chiaro alla carta.

**291. Ratafia di varii frutti.** — Formate 1 chilogramma di sugo di egual dose di frutti diversi come lamponi, more, ciliegie rosse, fragole, tutti ben maturi al loro punto; posto in una terrina con egual peso di zucchero in pane, mescolate finchè questo sia ben fuso, aggiungete 4 quinti d'un litro di spirito di vino raffinato, 6 chiodi di garofani, 1 gramma di noce moscata, altrettanto di cannella e di macis; posto il tutto in un fiasco, lasciatelo per 4 mesi dopo i quali filtratelo chiaro e conservatelo in bottiglie.

**292. Ratafia di mele cotogne o ranette o di pere.** — Pelate e grattugiate la polpa ad uno dei suddetti frutti ben maturi; posta la quantità che desiderate in una terrina, lasciatela per 6 giorni, messa poi in un sacchetto di tela nuova spremetene il sugo; posto in un fiasco con 4 quinti d'un litro di spirito di vino ai 36 gradi per ogni litro di sugo, più 6 amandorle amare schiacciate, un po' di cannella, 6 garofani, 2 grammi di coriandoli schiacciati, 3 ettogrammi di zucchero in pane pesto, mescolate il tutto e lasciatelo così per 6 mesi; filtratelo poscia e conservatelo in bottiglie.

**293. Ratafia di pesche o d'albicocche.** — Pelate 4 ettogrammi di pesche o d'albicocche: tagliate a fette, ponetele in un fiasco colle loro amandorle pelate e schiacciate, più un litro di spirito di vino ai 36 gradi, 4 ettogrammi di zucchero fuso in 2 quinti d'un litro d'acqua, 6 garofani, un po' di cannella, di macis, e lasciate il tutto così per 4 mesi, filtratelo poi chiaro.

**294. Modo di fare del liquore semplice.** — Fate macerare per 6 giorni 30 grammi circa di droghe come coccole di ginepro, garofani, scorza di limone, ecc. in mezzo litro di spirito di vino; separato questo dalle droghe, mischiatevi 6 ettogrammi di zucchero bianco fuso in mezzo litro d'acqua; filtrato chiaro avrete il li-

quore col nome d'una delle principali droghe impiegate. Potete farlo in modo più semplice e breve senza droghe coll'unire lo spirito di vino allo zucchero quindi aggiungere 10 gocce circa d'essenza o d'acqua distillata di cannella, o di menta, rosa, ecc.; e questo liquore porterà il nome dell'essenza o d'acqua adoperata.

**295. Balsamo di Gerusalemme.** — Ponete in un fiasco mezzo litro di spirito di vino ai 36 gradi, più un grammo di storace in lagrima, altrettanto d'aloe succotrina, di mirra, di radice d'angelica, di zedoaria, d'agarico, e di belzoino, 3 grammi di china e altrettanto di rabarbaro, 50 centigramma di zafferano, altrettanto d'incenso in lagrima e di cordamomo, ogni cosa in polvere, lasciate così per 6 giorni scuotendo il fiasco tutti i giorni; tolte le droghe aggiungete al liquore 7 ettogrammi di zucchero bianco già fuso in mezzo litro d'acqua, filtratelo chiaro e conservatelo in bottiglie.

**296. Curaçao all'olandese.** — Ponete in un fiasco mezzo litro di spirito di vino ai 36 gradi, 6 chiodi di garofani, 3 grammi di cannella di *Ceylan* e altrettanto di macis, la sottile scorza d'un arancio o d'un limone o cedro, 1 grammo d'essenza d'arancio; lasciate così il tutto per 6 giorni scuotendolo sovente; separato lo spirito dalle droghe unitegli 8 ettogrammi di zucchero in pane già fuso con mezzo litro d'acqua, fate indi fondere 1 ettogramma di zucchero in tegame sul fuoco tramenando, finchè liquefatto e di color dorato, bagnatelo con 6 cucchiari a bocca d'acqua, ben fuso, liscio come sciroppo; raffreddato, unitelo allo spirito di vino e filtratelo chiaro.

**297. Latte di vecchia.** — Ponete in un fiasco mezzo litro di spirito di vino ai 36 gradi, la sottile scorza di un limone, 4 grammi di semi di carote, 45 grammi di acqua distillata di cannella ed altrettanto di caffè in polvere, e 15 grammi d'acqua distillata di persico, lasciate così il tutto per 6 giorni scuotendolo, unitegli poi 8 ettogrammi di

zucchero in pane già fuso con 2 quinti d'un litro d'acqua e filtratelo.

398. **Liquore al caffè moka.** — Fate un'infusione d'un ettogramma di caffè abbrustolito e macinato di fresco, con mezzo litro d'acqua bollente; divenuto chiaro, scolatelo in modo che ne abbiate mezzo litro, unitegli 8 ettogrammi di zucchero in pane, ben fuso, aggiungete mezzo litro di spirito di vino ai 36 gradi e filtratelo.

299. **Cognac.** — Ponete in tegame sul fuoco 2 ettogrammi di zucchero bianco tramenate finchè è fuso e di color bianco dorato, aggiungete 5 grammi d'amandorle amare schiacciate, bagnatele con 2 quinti d'un litro di acqua e mettete 2 grammi di thè verde; raffreddato il tutto, passatelo alla tela, unitegli mezzo litro di spirito di vino ai 36 gradi e filtratelo chiaro.

300. **Elixir di lunga vita** — Mettete in un fiasco mezzo litro di spirito di vino ai 36 gradi con aloe succotrino, rabarbaro, china-china, scorza di cedro o di limone, teriaca, cannella, di ciascuno grammi 10, più 6 chiodi di garofani, ogni cosa pesta; lasciate macerare per 6 giorni; fate indi fondere 8 ettogrammi di zucchero in pane con mezzo litro d'acqua, unitelo allo spirito; separato dalle droghe, filtratelo e conservatelo chiuso.

301. **Elixir stomatico digestivo.** — Ponete in un fiasco mezzo litro di spirito di vino ai 36 gradi con 10 grammi d'aloè succotrino, altrettanto di centaurea-minore, 2 grammi di rabarbaro, altrettanto di mirra eletta, di teriaca, di cannella, noce moscata, garofani e di zafferano; ogni cosa pesta, mezzo litro di vino di Siracusa, o di Madera, 30 grammi d'acqua di fior d'arancio e lasciate il tutto così per 6 giorni scuotendo sovente il fiasco. Ponete indi in una terrina 15 grammi di capelvenere del Canadà, versatevi sopra 2 quinti d'un litro di acqua bollente; venuta quasi fredda, passata alla tela, mischiatevi 6 ettogrammi di zucchero in pane; ben fuso e raffreddato unitelo allo spirito separato dalle droghe e filtrato chiaro.

302. **Vermouth anticibo.** — Ponete in un fiasco 4 litri di buon vino bianco, con erba veronica, radice di zedoaria, angelica, sommità d'assenzio, cardo-santo, galenga, centaurea-minore, coriandoli schiacciati, fior di sambuco, macis, cannella, garofani, di ciascuna 2 grammi, chinachina, radice di genziana, scorza di limone o di cedro di caduna grammi 4; ogni cosa pesta, 1 ettogramma di zucchero bianco, 1 ettogramma di spirito di vino ai 36 gradi, lasciate così macerare per 8 giorni scuotendo il fiasco tutti i giorni; separato dalle droghe, filtrate ben chiaro il liquore.

303. **Vermouth semplice.** — Ponete in un fiasco 2 litri di buon vino bianco, 4 grammi di punte d'assenzio secco, altrettanto di centaurea minore, di cardo-santo, di coriandoli schiacciati, di legno quassio, china-china, scorza d'arancio e di limoni, ogni cosa pesta; 1 gramma di cannella, altrettanto di garofani, di noce moscata, 60 grammi di zucchero in pane con altrettanto di spirito di vino ai 36 gradi; fate macerare per 8 giorni, tolte le droghe, filtratelo.

304. **Vermouth e china amara antifebbrile.** — Ponete in un fiasco 2 litri di buon vino bianco con 10 grammi di china-china, altrettanto d'aloè succotrina, di rabarbaro, di legno quassio, di radice di genziana, ogni cosa pesta; 60 grammi di zucchero in pane, altrettanto di spirito di vino ai 36 gradi; lasciato il tutto a macerare per 8 giorni; tolte le droghe, filtrate chiaro il liquore.

305. **Vino balsamico nozziale.** — Ponete in un fiasco 2 litri di buon vino barbera o di Barolo con 8 grammi di fiori di pesche, altrettanto di belzoino, di storace calamita, d'aloè succotrina, mirra in lacrima, 4 grammi di balsamo peruviano e 4 di cannella, ogni cosa pesta; 1 ettogramma di spirito di vino ai 36 gradi ed 1 ettogramma di zucchero in pane; lasciate macerare per 8 giorni; tolte le droghe, filtrate chiaro il liquore.

306. **Estratto d'erbe amare.** — Ponete in un fiasco 2 litri di buon vino generoso, nero o bianco con 6 grammi di sommità d'assenzio, di centaurea, di aruga amara, d'aloë succotrina, di radice di genziana, di taniacetta, di legno quassio e di teriaca, 2 grammi di rabarbaro, 60 grammi di spirito di vino e 2 ettogrammi di zucchero bianco; lasciate macerare il tutto per 6 giorni scuotendo sovente il fiasco, tolte le droghe, filtrate il liquido.

307. **Vino anticipo alla casalinga.** — Ponete in un fiasco 1 litro di buon vino nero o bianco con punte d'assenzio, di centaurea secche, legno quassio, aloë succotrina, china-china, di caduna 6 grammi e ciascuna pesta, 60 grammi di zucchero bianco e 30 di spirito di vino ai 36 gradi, lasciate così per 4 giorni, separate le droghe, filtratelo.

308. **Vino di Malaga ordinario.** — Ponete in una pentola di terra nuova 1 litro e mezzo di buon vino bianco ed 1 di nero, 3 ettogrammi d'uva secca di Malaga e pesta, 3 grammi di teriaca, 4 grammi di fiori di cartamo, 4 grammi di fiori di barbatasso, 3 ettogrammi di zucchero, posta al fuoco, appena che levi il bollore lasciate raffreddare, separate le droghe, unite 2 ettogrammi di spirito di vino ai 36 gradi e filtratelo chiaro.

309. **Vino approssimato al vino di Frontignano.** — Ponete in una pentola di terra due litri di buon vino bianco con 2 ettogrammi d'uva moscata o passa e pestatela con 1 gramma di fiori di cartamo e 1 di fiori di barbatasso ed 1 di noce moscata e 2 ettogrammi di zucchero in pane; bollito il tutto un momento, venuto freddo e separate le droghe, unitegli 1 ettogramma di spirito di vino ai 36 gradi e filtratelo chiaro.

310. **Vino spumante detto Champagne.** — Ponete in una pentola di terra 2 litri e mezzo di buon vino bianco, 5 ettogrammi di zucchero in pane, 1 gramma di semi di selleri, 5 grammi d'acido tartarico e 5 grammi

di bicarbonato di potassa; bollito un momento il tutto e venuto freddo unitevi 1 ettogramma di spirito di vino ai 36 gradi e filtrato chiaro posto in bottiglie e ben chiuso, conservatelo in luogo fresco.

**311. Vino di Marsala secco.** — Ponete in una pentola di terra 2 litri di vino bianco, 1 gramma di fior di sambuco, 50 centigrammi di rabarbaro, 1 ettogramma di zucchero in pane; 6 gramma di fichi secchi e pesti, 3 grammi di fiori di barbatasso e 3 grammi di tiglio bollito il tutto un momento, venuto freddo unitevi 2 ettogrammi di spirito di vino e filtratelo.

**312. Anicetta di bordò per distillazione.** — Fate macerare in una bottiglia con 3 ettogrammi di spirito di vino ai 36 gradi, dell'anice stellato, thè verde, finocchio di caduno 30 grammi, 6 grammi di cannella di *Ceylan*, ogni cosa pesta, e lasciatela così per 3 giorni; ponete il tutto in lambicco della capacità più o meno di due litri, con 1 litro d'acqua; chiudetelo bene con fasce di carta incollate, posto al bagnomaria, bollendo adagio lasciate distillare adagio finchè otteniate 3 ettogrammi di spirito distillato. Fate quindi fondere 1 chilogramma e mezzo di zucchero bianco con 1 litro d'acqua; quando sia ben fuso unitegli 1 litro di spirito di vino ai 36 gradi più lo spirito distillato, filtratelo chiaro alla carta e conservatelo chiuso in bottiglie. Potete distillare allo stesso modo qualunque dei suddetti liquori.

**313. Acqua distillata d' amandorle di pesche dolci od amare.** — Ponete in un lambicco 60 grammi di amandorle schiacciate involuppate in un pezzetto di tela, versatevi sopra 1 litro d'acqua bollente, chiudete il lambicco ermeticamente e lasciatelo così per 24 ore; posto sul fuoco, mettete dell'acqua fredda sulla così detta testa di moro ed appena riscaldata cambiatela con dell'altra fredda; levate il turacciolo della canna che conferisce colla testa di moro ponendogli sotto un vaso per raccogliere il liquido che stillerà: appena che incomincia a

bollire, diminuite il fuoco, chiudendo d'ogni intorno il fornello con fango acciò l'aria non abbia più accesso a che il liquido non bolla, ma grilli soltanto adagio: se la prima distillatura non è chiara ponetela a parte, raccogliete la seconda sintanto che n'abbiate 2 quinti d'un litro, e conservatela chiusa in bottiglie.

**314. Acqua distillata di cannella o di garofani.** — Ponete in un lambicco 60 grammi di cannella di *Ceylan* o 60 grammi di chiodi di garofani pestati, con 1 litro d'acqua; posto al fuoco, distillate e finite come si è detto sopra N. 313.

**315. Acqua aromatizzata al caffè.** — Ponete in un lambicco 1 litro d'acqua con 1 ettogramma di buon caffè *Moka* abbrustolito di recente; ancora caldo distillate e finite come s'è detto sopra N. 313.

**316. Acqua aromatizzata d'anice.** — Ponete in un lambicco 1 litro d'acqua con 15 grammi d'anice verde e 15 d'anice stellato, distillate e finite come s'è detto sopra N. 313. Badate che se galleggia sopra un po' d'essenza potete raccoglierla passando sopra un po' di cotone, si fa allo stesso modo col seme del finocchio.

**317. Acqua aromatizzata di ginepro.** — Ponete in un lambicco 1 litro d'acqua con 1 ettogramma di bacche di ginepro schiacciate, distillate e finite come sopra N. 313.

**318. Acqua doppia di rose.** — Ponete in un lambicco che abbia un doppio fondo di latta bucato a ciò non s'attaccino i fiori, 6 ettogrammi di petali di rose, comuni di buon odore con 6 grammi di sale pesto, più 1 litro d'acqua; distillate, come sopra N. 313, le amandorle, estratti 2 quinti d'un litro d'acqua stillata, gettate via quanto resta nel lambicco, riponete in esso i 2 quinti ottenuti della distillazione, più 6 ettogrammi di petali di rose con 3 quinti d'un litro d'acqua, distillate di nuovo, finchè n'otteniate 2 quinti d'un litro e così avrete l'acqua doppia di rose. Nello stesso modo si fa

per ottenere l'acqua doppia delle già accennate acque, volendola più forte si ripete più volte la stessa operazione.

**319. Acqua di menta o d'assenzio.** — Ponete in un lambicco 1 litro d'acqua con 4 ettogrammi di punte di menta peperita o d'assenzio montano, distillate come l'acqua d'amandorle (Vedi sopra N. 313).

**320. Acqua spiritosa aromatizzata.** — Preparate nel lambicco le droghe e l'acqua che volete distillare come già s'è detto sopra, aggiungete due quinti d'un litro di spirito di vino ai 36 gradi, distillate sino ad ottenere la quantità dello spirito messo, ed in tal modo avrete dell'acqua spiritosa aromatizzata alle amandorle, alla cannella, cioè alla droga impiegata. Se all'ottenuta acqua spiritosa distillata vi aggiungete 1 chilogramma e mezzo di zucchero in pane fuso in un litro d'acqua, e 1 litro di spirito di vino ai 36 gradi, e filtrate il tutto chiaro, avrete un buon liquore col nome della droga usata.

**321. Modo di far gelare il sorbetto o gelato.** — Avrete una secchia di legno adatta alla grossezza della sorbettiera più larga di 4 centimetri e munita al fondo d'un piccolo cannello da cui possa uscire l'acqua, mettete al fondo della secchia del ghiaccio rotto o meglio intero con sopra uno strato di sale pesto sopra la sorbettiera di latta o meglio di stagno con entro il gelato già preparato e freddo, ponetele all'intorno del ghiaccio e sale finchè la secchia sia piena terminando con uno strato di sale, la dose è: 3 parti di ghiaccio rotto ed una di sale pesta, o meglio due di ghiaccio ed una di sale, affine di produrre un freddo ai 17 gradi sotto lo zero; coprite il ghiaccio con pannolini bianchi e dopo un momento, fate girare la sorbettiera, con moto il più accelerato, scopritela ogni 10 minuti per staccare il gelato che formasi intorno alle sue pareti, sbattetelo bene con una lunga spatola (Vedi disegno, tav. 9, fig. 7, 8 e 9) affine di rendere il sorbetto pastoso, liscio e sodo il più che si può; ottenuto così il gelato ai frutti o sorbetto alla crema ser-

vitelo in bicchieri o scodellini, oppure versatelo in uno stampo di latta (Vedi disegno, tav. 9, fig. 10 e 11) od in piccoli stampi di stagno aventi la forma di frutti, ben chiusi avvolti in foglio di carta copriteli di ghiaccio e sale, lasciateli così per 3 o 4 ore, badando bene di levare l'acqua al ghiaccio acciò non entri nel sorbetto, levate le stampe, bagnati nell'acqua un po' tiepida rovesciateli su tovaglia e serviteli subito; questi si chiameranno pezzi duri. Potete formare i gelati a vari colori mischiando crema al cioccolato, crema bianca, gelato bianco al limone, rosso alle fragole, o lamponi, ma ogni cosa gelata a parte in una sorbettiera.

**322. Regola generale per fare i gelati.** — Fate fondere bollendo un momento 5 ettogrammi di zucchero bianco con mezzo litro d'acqua ottenendo in tal modo un sciroppo ai 26 gradi; aggiungete 6 ettogrammi ossia 3 qu'nti d'un litro dei sughi indicati nelle seguenti ricette darà un sciroppo ai 16 o 17 gradi circa, occorrendo che fosse troppo grasso e stentasse a gelare, aggiungi un poco d'acqua, e se è troppo magro, mischiateli un po' di zucchero fuso.

**323. Gelato all'arancio.** — Grattugiate la sottile scorza a 3 aranci; posta in una terrina versate sopra 3 quinti d'un litro d'acqua bollente, più il sugo di 4 aranci e di due limoni e aggiungete ancora il sciroppo indicato sopra N. 322; passato il tutto alla stamigna e raffreddato fatelo gelare quando è quasi gelato unitegli un bianco d'uovo sbattuto in neve, ben ferma, con 30 grammi di zucchero e finitelo e servite come s'è detto sopra N. 321.

**324. Gelato di fragole.** — Passate allo staccio 8 ettogrammi di buone fragole mature al loro punto, in modo che otteniate 6 ettogrammi di sugo, unite a questo il sugo di tre limoni, ed il sciroppo indicato sopra N. 322, ancora caldo; ripassato il tutto allo staccio, aggiungete 6 cucchiari a bocca di vino di Malaga e un po' di colore di straccio di levante (Vedi N. 148), fatelo gelare, mischia-

tevi 1 ettogramma di fragole intiere e servitelo come si è detto sopra N. 321.

325. **Gelato di lamponi o d'uva spina (*ribes*) o di ciliege.** — Spremete crudi o scaldati, e schiacciati in una tovaglia del *ribes* o dei lamponi ben maturi, tanti da ottenere 6 ettogrammi di sugo; unite a questo il sciroppo indicato sopra, N. 322, un po' di colore di straccio di levante ed il sugo d'un limone, fatelo gelare e servitelo come sopra, N. 321. Si fa allo stesso modo col sugo di ciliegie; fatto gelare, si aggiungono 7 cucchiari a bocca di maraschino e quando il gelato sia appena rappreso fermo, si serva subito.

326. **Gelato d'albicocche o di pesche.** — Levate il nocciuolo ad 1 chilogramma di pesche o d'albicocche, schiacciatele e passate la polpa allo staccio e fate in modo d'averne 6 ettogrammi abbondanti, unitevi il sciroppo indicato sopra, N. 322, ancor caldo; ripassato il tutto allo staccio, aggiungetevi il sugo di due limoni o meglio 5 cucchiari a bocca di vino di Malaga, fatelo gelare e servitelo come sopra, N. 321.

327. **Gelato alla cannella o fior d'arancio.** — Fate un sciroppo come sopra, N. 322, aggiungetegli 1 ettogramma d'acqua di cannella o di fior d'arancio, più il sugo di 3 limoni e tre quinti d'un litro d'acqua, fatelo gelare e servitelo come s'è detto sopra, N. 321.

328. **Gelato al latte d'amandorle.** — Sbollentate, pelate e pestate fine 1 ettogramma d'amandorle dolci con 30 grammi d'amandorle amare, bagnatele con due quinti d'un litro d'acqua ed un quinto di fior di latte, passatele alla tovaglia spremendo affine che otteniate 6 ettogrammi di liquido; unitegli il sciroppo indicato sopra, N. 322, fatelo gelare e servitelo come sopra, N. 321.

329. **Punch alla romana.** — Ponete in una terrina la scorza sottile d'un arancio e due limoni e col loro sugo, 5 grammi di thè verde, e 5 ettogrammi di zucchero bianco, versate sopra un litro d'acqua bollente;

venuta fredda, passate il tutto alla stamigna e fatelo gelare (Vedi sopra, N. 321). Ben gelato e sbattuto liscio, aggiungetevi due bianchi d'uova sbattuti in neve ferma uniti a 60 grammi di zucchero bianco pesto, mischiategli ancora 8 cucchiari a bocca più o meno di rum, ben mescolato, servitelo in bicchierini in occasione di grande pranzo al tempo dell'arrosto.

**330. Gelato al limone od al cedrato con frutti confettati.** — Ponete in una terrina la scorza sottile ed il sugo di 6 limoni o di cedrati, versate sopra un litro d'acqua bollente con 5 ettogramma di zucchero bianco, raffreddata passate il tutto allo staccio, fatelo gelare come sopra. N. 321, quando incomincia ad essere gelato ed è ben liscio, mischiategli 30 grammi di cedrato, altrettanto d'amandorle, di ciliegie, di scorze d'aranci, ogni cosa confettata al secco e tagliata a dadi, più 30 grammi di pistacchi verdi sbollentati e pelati, ogni cosa ben unita al gelato, versate questo in uno stampo (Vedi disegno, tav. 9, fig. 10), finitelo e servitelo come sopra N. 321.

**331. Gelato di pere o di mele ranette.** — Pelate e nettate dai semi 1 chilogramma di pere o di mele ranette od altri frutti polposi, fatti a fettine, posti in tegame col sugo e la sottile scorza di due limoni ed 1 litro d'acqua, fateli cuocere teneri, passateli allo staccio e fate d'ottenere 6 ettogrammi di sugo o poltiglia; unitevi il sciroppo indicato sopra N. 322 con un po' di colore di straccina di levante, più 4 cucchiari di vino di Madera, ripassate allo staccio, fatelo gelare e servitelo come s'è detto sopra N. 321,

**332. Gelato al caffè nero.** — Abbrustolite e macinate 2 ettogrammi di caffè moka; posto in una terrina versategli sopra 1 litro ed un quinto d'acqua bollente e copritelo; venuto quasi freddo passate chiaro il liquido in modo che ne abbiate 1 litro chiaro; mischiategli, riscaldandolo, 5 ettogrammi di zucchero bianco; ben fuso lo zucchero, fatelo gelare come s'è detto sopra N. 321.

333. **Gelato granito.** — Il gelato granito si fa allo stesso modo che i suddetti indicati, ma mettendo meno zucchero, cioè 1 ettogramma meno per ogni dose indicata nei già descritti gelati, ed appena congelata si serve ordinariamente subito mischiandovi prima di metterlo nei bicchierini un po' di buon vino Madera o di Malaga o rhum, curaçao, o maraschino.

334. **Gelati al vino di Madera o di Malaga.** — Ponete in un tegame 4 ettogrammi di zucchero in pane, più la sottile scorza d'una melarancia e di 2 limoni col loro sugo, 2 quinti d'un litro di buon vino di Madera o di Malaga, 3 quinti d'un litro d'acqua, un po' di cannella e 6 garofani; posto al fuoco, al punto di bollire, passate il tutto alla stamigna, quindi unitegli ancor caldo 4 bianchi d'uova sbattuti in neve ferma, sbattete bene finchè raffreddato; posto poi nella sorbettiera fatelo gelare e servitelo come punch alla romana, oppure servitevene per farcire *biscuits* od altro *gâteau* in pasticceria.

335. **Conservazione dei frutti nei gelati.** — Avrete delle albicocche, pesche, fragole, del ribes, dei lamponi, ben maturi e di buona qualità, privi dei nocciuoli e pelle, passate ciascun frutto a parte allo staccio e poneteli separatamente in bottiglie di vetro senza riempirle troppo, turate chiudendole ermeticamente e legandole con filo spago, ponetele diritte in un bacino o marmitta con della paglia o cenci fra mezzo, affinchè non si rompino, ponete nella marmitta dell'acqua fredda che giunga al collo delle bottiglie, posto sul fuoco fate bollire per un'ora, tratto dal fuoco e venuta l'acqua quasi fredda levate le bottiglie incatramatele, ponetele in luogo fresco in cantina e servitevi dei frutti in inverno; questo avrà il gusto come se fosse fresco, unito al sciroppo come al N. 322 avrete un buon gelato.

336. **Colore d'uva lacca per tingere i sorbetti.** — Ponete in un tegame 3 ettogrammi di zucchero bianco con un quinto d'un litro d'acqua; posto al fuoco, al punto

di bollire, aggiungetevi 2 ettogrammi di sugo d'uva lacca ben matura spremendola, fate bollire schiumando finchè ridotto a sciroppo, passatelo alla stamigna, venuto freddo, conservatelo chiuso in bottiglie, e servitevene, ponendone qualche goccia per tingere in rosso sorbetti, gelati od altre cose mangiabili.

**337. Avviso interessante sopra i gelati o sorbetti.** — Se vi accade di non poter fare congelare i sorbetti o gelati è segno che sono troppo grassi di zucchero, epperçiò aggiungete un po' d'acqua calda. Badate ancora che volendo unire al gelato del liquore qualsiasi, dovete ciò fare quando il sorbetto è congelato come una pomata, perchè il liquido spiritoso fa ammollire il gelato.

**338. Regola per fare sorbetto alla crema.** — Ponete in un tegame 6 rossi d'uova fresche, 3 ettogrammi di zucchero bianco, la sottile scorza d' un mezzo limone o d'un arancio, 4 chiodi di garofani e 1 gramma di cannella di Ceylan; sbattete il tutto con un mazzo di vimini, finchè venuto bianco, mischiategli 1 litro metà latte e metà fiore; posto sul fuoco tramenate senza lasciar bollire finchè venuto spesso che veli la mestola; passatelo allo staccio, fatelo raffreddare sbattendolo di tanto in tanto, finchè resti liscio e morbido; venuto freddo, ponetelo nella sorbettiera; quando cominci a congelarsi unitegli un bianco d'uovo sbattuto in neve, finite di congelarlo e servitelo come s' è detto sopra N. 321.

**339. Formaggio ghiacciato al cioccolato.** — Preparate una crema tutta finita come sopra N. 338, ma senza droga; quindi fate fondere in un tegame sul fuoco 1 ettogramma di cioccolato con mezzo quinto d'un litro d'acqua; divenuto fuso e liscio unitelo alla suddetta crema e fatela congelare nella sorbettiera finchè venuta spessa come Vedi N. 321, versatela nello stampo (Vedi disegno, tav. 9, fig. 10), sotterrate questo nel ghiaccio con sale e per 3 ore, bagnato poi nell'acqua tiepida, riversatelo sul piatto con tovaglia sotto e servitelo.

340. **Formaggio ghiacciato alla vaniglia.** — Fate una crema tutta finita come sopra N. 338, ma invece delle droghe, mettete un bacello di vaniglia tagliato a pezzi; cotta e venuta fredda la crema, ben sbattuta, aggiungetele un quinto di fior di latte sbattuta in neve, fatela gelare, quindi posta nello stampo, finitela come si è detto sopra N. 339.

341. **Formaggio o sorbetto alla plombière.** — Preparate un sorbetto al latte d'amandorle tutto finito come s'è detto sopra N. 328, quando è quasi congelato mischiategli due quinti d'un litro di fior di latte sbattuta in neve, finita di congelare, versatelo quindi nel modello o stampo, fatelo gelare e servitelo come s'è detto sopra N. 339, oppure servitelo subito sul piatto in forma d'una roccia.

342. **Formaggio chantilly all'italiana.** — Sbatte-te in neve 4 quinti d'un litro di fior di latte, mischiatevi leggermente 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, fate gelare finchè il tutto sia divenuto un po' spesso, unitevi mestolando 30 grammi di cedrato, altrettanto di scorza d'arancio, di ciliegie, d'amandorle verdi, ogni cosa confettata al secco e tagliata a dadolini, più 6 cucchiari a bocca di maraschino e servitelo sul piatto in forma d'una roccia con tovaglia sotto.

343. **Sorbetto al caffè all'inglese.** — Abbrustolite 1 ettogramma di caffè moka, gettatelo caldo in un litro metà latte e metà fiore, caldo; venuto freddo, passatelo alla stamigna e formate con questo latte una crema senza droghe nello stesso modo indicato sopra N. 338, fatela quindi congelare e servitela come s'è detto sopra N. 321.

344. **Sorbetto ai pistacchi verdi.** — Sbollentate e pelate 2 ettogrammi di pistacchi verdi, non aranci, e pestateli fini nel mortaio. Preparate quindi una crema tutta finita come sopra N. 338; unitele i pistacchi verdi, fateli cuocere insieme senza bollire, passate il tutto allo staccio, fatelo raffreddare sbattendolo sul ghiaccio, unitegli un quinto

d'un litro di fior di latte sbattuta in neve, 1 gramma di zafferano e quanto una lenticchia d'indaco sciolto con un po' d'acqua calda ottenendo per tal modo un bel verde; oppure un po' di verde fatto con spinacci, V. N. 180. Fatelo gelare e servitelo come s'è detto sopra N. 321.

345. **Sorbetto alle nocciuole.** — Sgusciate 4 ettogrammi di nocciuole, fatele seccare sopra un legger calore sfregandole, finchè prive della pelle; pestatele fine nel mortaio spruzzandole con un po' d'acqua acciò non facciano l'olio, unitele alla crema e finite in ogni modo come s'è detto sopra N. 344 pei pistacchi.

346. **Sambaione ghiacciato.** — Sbattete in un tegame 8 rossi d'uova con 3 ettogrammi di zucchero, 6 grammi di cannella di Ceylan, 4 garofani, aggiungete mezzo litro di vino Malaga o di Frontignano con 3 quinti d'un litro d'acqua, fatelo cuocere e raffreddare come si è detto sopra N. 338 per la crema; fatelo congelare e servitelo come sopra N. 321.

347. **Schiuma bianca di fior di latte.** — Ponete in un bacino sul ghiaccio 1 litro di fior di latte con 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto con 4 gocce d'essenza di cedrato o di cannella, oppure i medesimi in polvere; sbattete bene il tutto con un mazzo di vimini finchè ben montato in ischiama, ponetelo sopra uno staccio con piatto sotto, riempitene dei bicchieri, di ciò che resta sopra, ponete questi in iscatola di latta fatta appositamente e chiudetela, sotterratela nel ghiaccio e sale come una sorbettiera e lasciatela per 4 ore, finchè ben ghiacciati fermi, senza che siano bagnate dall'acqua col sale, perciò bisogna lasciare sortire l'acqua dal secchio, servite i medesimi bicchieri ben netti. Invece di bicchieri potete adoperare delle cassette di carta o di latta e servire poi le schiume tagliate a pezzetti.

348. **Schiuma al cioccolato od al caffè nero.** — Fate fondere 4 ettogrammi di cioccolato alla vaniglia con un quinto d'un litro d'acqua in un tegame sul

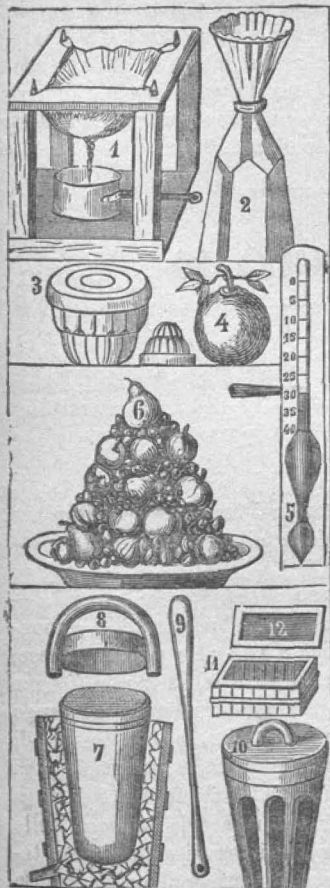
fuoco, mestolate finchè fuso liscio come una poltiglia, levato dal fuoco aggiungetegli 3 rossi d'uova e 1 ettogramma di zucchero pesto bianco, mescolate bene aggiungendo mezzo litro di buon fiore di latte; passatelo alla stamigna in un bacino sul ghiaccio, finitelo e servitelo come s'è detto sopra N. 347. Si fa allo stesso modo col caffè nero.

**349. Biscotti (*biscuits*) ghiacciati in cassette.**

— Fate fondere 2 ettogrammi di zucchero bianco sul fuoco con un quinto d'un litro d'acqua; bollito per 5 minuti, versatelo poco per volta in un tegame in cui avrete 5 rossi d'uova, mescolate forte insieme affine di formare una crema liscia, passate il tutto alla stamigna, sbattetelo sul ghiaccio, affinchè venuto freddo e spumoso, mischiategli un quinto d'un litro di fior di latte sbattuto in neve, un po' di cannella e di vaniglia, versatelo in piccole cassette fatte di carta, ben riempite ponetele a gelare in una scatola di latta come s'è detto sopra N. 347 e servitele.

**350. Biscottini al cioccolato.** — Fate fondere in un tegame sul fuoco 60 grammi di cioccolato con 6 cucchiari d'acqua, mescolatelo finchè fuso e liscio unitelo ad un preparato fatto come s'è detto sopra N. 349, fatelo ghiacciare e servitelo allo stesso modo.

**351. Biscotti alla diplomatica.** — Fate un preparato in ogni modo come s'è detto sopra N. 349, tutto finito, aggiungetegli 30 grammi di scorze d'aranci, altrettanto di cedro, d'amandorle verdi, ogni cosa confettata al secco e tagliata a dadolini, 15 grammi di marzapani amari schiacciati 3 cucchiari di vino di Malaga o di maraschino, il tutto unto fate ghiacciare in cassette come sopra N. 349.

TAVOLA IX. — *Dei gelati.*

1° Filtro di tela, di cotone o di lana per le gelatine, sciroppi, sughi, brodi.

2° Filtro di carta sugante per i sughi dei frutti, liquori, vini, aceti.

3° Stampi ordinarmente in uso, economici per gelatine.

4° Arancio ripieno di gelatina.

5° Areometro (provino), per segnare i gradi della cottura dello zucchero entro un tubo di latta in cui versando il sciroppo sale esso *provino* in alto notando i gradi.

6° Piatto di frutta mista.

7° Sorbettiera nel ghiaccio e sale in secchia spacata.

8° Coperchio della sorbettiera.

9° Mestola di legno.

10° Stampo in cui si agghiaccia duro il sorbetto dopo essere stato rappreso nella sorbettiera.

11° Scatola di latta sca-

nellata e liscia con due coperchi movibili sotto e sopra e serve a far gelare sorbetti già rappresi nella sorbet-

tiera, oppure, creme, sambaioni fatti come al N. 339, chiudendoli ermeticamente coi due coperchi con un foglio di carta tramezzo, nella scatola e sotterrando questa nel ghiaccio per 4 o 5 ore cioè sino a tanto che il sorbetto a crema sia duro, allora si bagna lo stampo nell'acqua, si versa sul piatto con tovaglia sotto, oppure si taglia a pezzetti e si servono come sorbetti modellati nei piccoli stampi di diverse figure.

---

---

## ARTICOLO 23

---

### CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

---

**INTRODUZIONE.** — Puossi nei tempi estivi ritardare d'alcuni giorni la putrefazione alle carni usando i seguenti mezzi:

**1. Modo di conservare fresche le carni.** — Appena ucciso l'animale qualsiasi o bue, o vitello, o montone, o pollame, o selvaggina a peli od a piume o pesce, sventratelo, levategli il gozzo se volatile, asciugategli bene le parti sanguinolenti, sfregatelo internamente con sugo di limone ed aceto spolverizzato di sale con un po' di pepe nero, riempitegli il ventre di carta sciugante o di pannolini bianchi, involupate l'animale intero o fatto a pezzi in una tovaglia o tela per ripararlo dai semi delle mosche i quali generano subito i vermi sulla carne, tenetelo sospeso in luogo fresco in cantina all'aria corrente di mezzanotte, perchè l'aria umida ed il calore corrompono la carne.

**2. Modo di conservare le carni ed il pesce col ghiaccio.** — Nettare, preparare ed involuppare la carne come s'è detto sopra, sospesa in aria e divenuta fredda, sotterratela nel ghiaccio in cui si conserva per lungo tempo, oppure sotterratela nel carbone pesto. Il pesce appena preso sventratelo, nettatelo bene, involuppatolo in una tovaglia, sotterratelo nel ghiaccio.

**3. Modo di conservare la carne fresca col latte.** — Sfregate la carne che volete conservare con un po' d'aceto o sugo di limone; posta in una terrina di giusta grandezza, versatele sopra del latte fresco finchè copra la carne, tenetela coperta in luogo fresco, rivolgendola e aggiungendo del latte se fa d'uopo; in tal modo si conserva più o meno tempo.

**4. Modo di conservare la carne nell'acqua.** — Disossate un po' la carne che volete conservare; legata con filo spago, ponetela in un tegame di terra, o di rame ben stagnato, o di ferro smaltato di giusta sua grandezza; coperta d'acqua fredda, posta sul fuoco, fatela bollire schiumando senza metter del sale; finchè cotta, non più rossa la carne nel mezzo, ponetela in cantina lasciando il vaso scoperto finchè raffreddata, poi copritela.

**5. Modo di conservare le carni cotte nel grasso.** — Tagliate a pezzi la carne che volete conservare per tutta la settimana o usarne giornalmente; tolte le ossa ed i nervi, trapuntate alcuni pezzi di lardo, altri d'agli e rosmarino, e d'altri formatene delle polpettine; posti a parte in piattelli di terra di adatta grandezza, con sotto del grasso di vitello o di bue con lardo trito o strutto e burro, ogni cosa abbondante, con un po' di pepe, spezie, cipolla, carota tagliata, ma non del sale; fate rosolare il tutto adagio spruzzando sovente d'acqua e rivolgendoli; posto del fuoco sotto e sopra, fate cuocere finchè la carne non sia più rossa nel mezzo e la cottura ridotta a sciroppo; se il grasso non sorpassa sopra aggiungete del burro chiarificato; tolta dal fuoco, coperta

con un foglio di carta, portatela in cantina, e raffreddata, chiudetela ermeticamente e servitevene all'uopo, finendo di cuocerla, spruzzandola e salandola.

**6. Modo di conservare il pollame o la selvaggina nel grasso.** — Nettare bene la selvaggina o il pollame, di qualsiasi grossezza, preparatela secondo l'uso cui volete farne e tagliando il pollame se per istufato, fate cuocere ogni cosa nel burro, o lardo o strutto non ponendo del sale; cotta non più rossa la carne nel mezzo, ponete il tutto in una terrina o pentola di terra coprendola col suo grasso, coprite con un foglio di carta, e raffreddato chiudete ermeticamente con fogli di carta incollandoli, posta in cantina, servitevene all'occorrente.

**7. Modo di conservare le carni all'uso Appert.** — Avrete del pollame o selvaggina, o qualsiasi carne che volete conservare; fatela cuocere poco; non più rossa nel mezzo, ma tutta finita di buon gusto con salsa o cottura ridotta a sciroppo come se si dovesse servire a tavola e lasciatela raffreddare. Avrete quindi delle scatole di latta spessa, quadrate o rotonde, ben saldate e della dimensione che desiderate; lavatele e asciugatele bene, riempitele della carne preparata lasciando un po' di vuoto, copritele col loro coperchio di latta facendolo saldare ermeticamente da ogni lato, giacchè consiste in questo il segreto della conservazione di non lasciar penetrare l'aria; ciò fatto, ponete le suddette scatole in una pentola, copritele d'acqua fresca, ponetele sopra un peso acciò stieno sommerse nell'acqua mentre questa bollerà; posta la pentola sul fuoco moderato, col coperto che chiuda bene, fate bollire adagio per tre quarti d'ora; tolta la pentola dal fuoco, lasciatela così per due ore, scolate l'acqua, levate le scatole, venute fredde, osservate che se sono divenute concave d'ambe le parti è segno di buona riuscita, che sono ben saldate, che si conserveranno per lungo tempo, epperiò ponetele in cantina al fresco; se al contrario divenute convesse, fatene su-

bito uso, perchè non si conserveranno essendovi penetrata dell'aria o dell'acqua. In questo modo puossi avere in campagna, o sulle alpi od in alto mare ove non si trova il necessario, quanto abbisogni per un pranzo, preparando questo in città e posto nelle scatole recarlo al luogo destinato ove non s'avrà più che a porre le scatole nell'acqua bollente, divenute calde, trarle, aprirle, dissaldandole o togliendone il coperchio: nettatele e servitele.

**8. Modo di trar partito de' ritagli di carne.**

— Siccome per forbire le carni cui volete conservare (Vedi sopra N. 5, 6 e 7), dovete toglierle ossa, nervi, cartilagini, e ritagliarle all'intorno per dar loro bella figura; perciò di tutti questi avanzi potete fare un brodo consumato, ridotto come una mostarda (Vedi brodo N. 40) e servirvene per zuppe, salse od altro.

Potete servirvi del grasso usato per conservare le carni, chiarificandolo prima d'usarlo (Vedi frittture grasse N. 2).

**9. Modo di conservare la carne col sale.** —

Ucciso l'animale, sventrato, netto, raffreddato, tagliato a pezzi disossatelo; se volete conservarlo soltanto per qualche giorno sfregate bene la carne con sale; messa in una pignatta di terra o mastello con sale sopra e tramezzo, ponetele sopra un peso, affinchè stia immersa nel liquido che getta. La dose è di 2 ettogrammi di sale per ogni chilogramma di carne. Tolta e dissalata bene nell'acqua, fatela cuocere come fresca. Volendo conservarla più a lungo aggiungete al sale 15 grammi di salnitro, 12 bacche di ginepro, 2 foglie di lauro, 6 garofani e un po' di pepe nero, il tutto per ogni chilogramma di carne; lasciate questa 24 giorni rivolgendola di tanto in tanto, ed allora si chiama allo scarlatto (Vedi freddi N. 13) e (l'articolo del maiale N. 3).

**10. Modo di conservare la carne all'aceto.** —

Prendete le parti più tenere e polpose dell'animale, come filetti, lombari, coscia; netti dalle ossa, nervi, pellicola, ben spolverizzati di farina fateli friggere nell'olio d'oliva,

o nel burro, o strutto; finchè sono cotti, asciutti, non più rossi nel mezzo, poneteli in una terrina, versatevi sopra una carpionata come pel pesce (Vedi freddi N. 48); posti in luogo fresco servitevene all'occorrente. Potete carpionare in questo modo qualunque verdura ma fritta prima (Vedi frittture magre dal N. 20 al 23).

**11. Modo di conservare dei piccoli cocomeri verdi (cornichons).** — Prendete 2 chilogrammi di piccoli cocomeri grossi il dito mignolo, freschi e verdi, tagliati un po' alle due estremità, foracchiateli con spille, rotolateli in uno strofinaccio o sciugamano nuovo con 2 ettogrammi di sale pesto grossolanamente; posti in una terrina col medesimo sale lasciateli per 24 ore, scolate l'acqua che hanno gettato, versatevi sopra dell'aceto bollente di vino bianco e lasciateli così per 24 ore, finchè venuti gialli; scolate l'aceto, fatto bollire versateglielo di nuovo sopra e fate così per tre giorni di seguito; nel quarto giorno fate bollire l'aceto, gettate in esso i cocomeri scuotendoli sovente sino all'ebollizione per farli rinverdire, scolate i cocomeri; posti in altro buon aceto bianco; poneteli nei vasi od albarelle di vetro e conservateli chiusi in un luogo fresco. Se volete potete fare cuocere insieme delle cipolline ed aggiungere nell'ultima cottura delle foglie di serpentaria (*estragon*).

**12. Fagiolini, capperi, peperoni verdi all'aceto.** — Prendete 2 chilogrammi di fagiolini verdi, freschi, teneri, rotti alle due estremità levandovi il filo; poneteli in una terrina con 2 ettogrammi di sale pesta, lasciateli così per 6 ore, scolate via l'acqua, copriteli di aceto forte di vino bianco, finiteli e conservateli come si è detto sopra N. 11 pe' cocomeri. I capperi ed i peperoni si conservano allo stesso modo tagliando a questi ultimi il gambo e foracchiandoli bene con un ago.

**13. Cavolfiori, cipolline all'aceto e miscea.** — Staccate le ciocche a dei cavolfiori bianchi e duri; fateli bollire un momento con metà acqua e metà aceto

ed un po' di sale, finchè sieno cotte un po' croccanti da mangiarsi; raffreddate nella loro cottura, sgocciolatele; poste in vasi copritele di buon aceto forte e chiudete il vaso. Le cipolline, nette dalla pelle si fanno cuocere e si finiscono allo stesso modo. Potete mettere e conservare in un vaso solo dei cocomeri, fagiolini, peperoni, cavolfiori, cipolline e servirli a tavola per *hors-d'œuvre*.

**14. Funghi conservati all'aceto.** — Nettate il gambo a 3 chilogrammi di bei funghi calenghi grossi come noci o ghiande, duri e freschi; posti in una terrina con 2 ettogrammi di sale grossolanamente pesta, lasciateli così per 24 ore mescolandoli sovente. Mettete quindi in un tegame sul fuoco 2 ettogrammi d'olio fino con 6 chiodi di garofani, 2 foglie di lauro, 4 grammi di cannella, altrettanto di macis, di coriandoli, di pepe nero, ogni cosa intera; aggiungete i funghi prima sgocciolati, poi lavati in fretta e asciugati; fateli friggere un momento a fuoco forte, scuotendoli e saltellandoli; coperti di buon aceto di vino bianco fateli bollire adagio per 30 minuti; versati in una terrina lasciateli così per 24 ore; scolate indi l'aceto in un tegame; posto al fuoco quando bolla, aggiungete i funghi; bolliti per 12 minuti rimetteteli nella terrina e ripetete questa operazione per 3 giorni aggiungendo se fa d'uopo dell'aceto finchè stiano immersi nel loro liquido; venuti freddi sgocciolateli su tovaglia; puliti e posti in albarelle di vetro con un po' delle loro droghe, copriteli di buon aceto nuovo forte di vino bianco e chiaro, aggiungete un po' d'olio fino d'oliva, copriteli con carta pecora e conservateli in luogo fresco. Se invece d'aceto ponete soltanto dell'olio fino potete star più certi di conservarli.

Se per caso si forma poi una pellicola bianca sopra i funghi o sopra l'aceto è segno di fermentazione, epperò sgocciolateli e rimetteteli in altro buon aceto.

**15. Funghi conservati per uso giornaliero.**  
-- Togliete le parti dure e raschiate il gambo a 3

chilogrammi di funghi calenghi grossi come uova, duri e raccolti di fresco; tagliati a fette rotonde spesse un dito, lavateli in fretta; posti in un tegame con 2 quinti d'un litro d'aceto forte di vino bianco, altrettanto d'acqua, 30 grammi di sale, un po' di pepe, spezie, una foglia di lauro, e 4 ettogrammi di burro, fateli cuocere bollendo, finchè la salsa sia ridotta a due terzi, versateli in vasi di maiolica badando che il burro sia eguale per ogni vaso; venuti freddi, copriteli e teneteli in luogo fresco.

**16. Funghi conservati al sale.** — Prendete 5 chilogrammi di bei funghi calenghi, freschi, duri, sani e di mezzana grossezza, raschiate loro il gambo; tagliati a fette spesse, fateli bollire in un tegame coperti d'acqua con 2 quinti d'un litro d'aceto e 2 ettogrammi di sale; bolliti adagio per tre quarti d'ora lasciateli raffreddare, sgocciolateli e poneteli in una pignatta facendo uno strato di funghi ed uno di sale grossolanamente pesta e finendo sopra con sale, copriteli con asse con un peso sopra, teneteli in luogo fresco, servendovene all'occorrente dissalandoli nell'acqua.

**17. Funghi conservati secchi ed in polvere.** — Nettare e raschiate il gambo a funghi calenghi freschi e duri; tagliateli a fette spesse due scudi; posti su gratella di vimini, fateli seccare al sole od in una stufa o forno poco caldi, rivolgendoli acciò prendano aria; divenuti ben secchi e sonanti, poneteli in sacchetti di carta e conservateli in luogo fresco. Ovvero se sono secchi pestateli; ridotti in polvere, passateli allo staccio e servitevene mettendone un po' per dar gusto alle salse od intingoli.

**18. Torsi di carciofi in salamola.** — Tagliate il verde e le parti dure del torso a 60 carciofi; gettati nell'acqua bollente con un po' d'aceto e sale fateli bollire per 10 minuti; sgocciolati, nettateli dal fieno interno con un cucchiarino, posti in un vaso copriteli d'acqua e sale

in fusione di 1 ettogramma di sale per ogni litro d'acqua e lasciateli così per 24 ore, scolate via il liquido, fate una nuova salamoia ponendo 3 ettogrammi di sale e mezzo litro d'aceto forte di vino bianco per ogni litro d'acqua, aggiungete sopra un po' d'olio o burro fuso, copriteli con carta pecora e teneteli in luogo fresco. Volendo usarli fateli dissalare nell'acqua accanto al fuoco, quindi cuoceteli e finiteli per servire (Vedi carciofi).

19. **Cocomeri grossi in salamoia.** — Prendete dei cocomeri grossi, freschi, duri e verdi, tagliate loro le due estremità dure; tagliati in quattro per lungo, levate loro la pelle leggermente e la trippa; ritagliati a quadrati e fatti bollire per 10 minuti, finiteli come s'è detto sopra N. 18 pei carciofi.

20. **Fagiolini verdi in salamoia.** — Rompete alle due estremità, levandogli il filo, 4 chilogrammi di fagiolini, verdi, freschi, teneri ma non troppo, gettati nell'acqua bollente, fateli bollire per 5 minuti, sgocciolateli; posti in una terrina, copriteli d'acqua salata in ragione di un ettogramma di sale per un litro d'acqua e lasciateli per 24 ore; sgocciolati di nuovo, riponeteli in nuova salamoia fatta con 3 ettogrammi di sale e mezzo litro di aceto per ogni litro d'acqua; coperti, finiteli come si è detto sopra N. 17 pe' carciofi. Volendo usarli, sgocciolateli, lavateli e gettateli in tegame accanto al fuoco sino al punto dell'ebollizione, che da' gialli diverranno verdi come se freschi; cangiate loro l'acqua finchè dissalati, quindi finite di cuocerli al loro punto.

21. **Sparagi conservati verdi in salamoia.** — Rompete il verde e nettate dalle foglioline dei bei sparagi grossi e freschi, tagliati a pezzetti, cuoceteli e finiteli in ogni modo come s'è detto sopra N. 17 e 19 pei carciofi e fagiolini.

22. **Tartufi neri conservati all'olio o strutto.** — Lavati ben netti 2 chilogrammi di tartufi neri grossi e di buon odore, posti sul fuoco, copriteli di buon vino

barbera secco, fateli bollire per un'ora, finchè cotti nel mezzo e col vino ridotto a fondo sciropposo; messi sopra uno staccio, fateli asciugare nella stufa o forno poco caldo; oppure senza asciugarli, posti in un vaso di maiolica, versatevi sopra dello strutto o burro chiarificato e appena tiepido, ovvero d'olio fino; venuti freddi, copriteli e teneteli in luogo fresco.

**23. Tartufi neri conservati all'uso Appert.** —

Nettate, lavate, pelate e tagliate grossi come ghiande dei buoni e bei tartufi neri, riempitene delle bottiglie sino metà il collo, ben turate alla macchina e legate con filo spago ponetele in una pentola con paglia tramezzo a ciò non si rompano, riempite la pentola d'acqua fredda sino al collo delle bottiglie; posta al fuoco col suo coperto, fate bollire adagio per un'ora, tratta dal fuoco lasciate così finchè quasi fredda; levate le bottiglie, incatramatene il turacciolo col mastico indicato qui appresso, ponetele in cantina e servitevene all'occorrenza.

**24. Mastico per incatramare le bottiglie.** —

Fate fondere adagio in un piatto di terra sul fuoco 8 ettogrammi di pece-resina comune, 60 grammi di cera nuova, 30 grammi di sevo ed un po' di minio o nero di avorio; tutto ben fuso ed unito, servitevene; se fosse troppo duro aggiungete del sevo, se troppo molle della pece.

**25. Modo di conservare i tartufi neri per uso giornaliero.** —

Nettate e lavate dei tartufi neri; posti in un tegame sul fuoco, copriteli con metà di buon vino nero e secco e metà di grasso di brodo o d'arrosto non chiarificato, ma di buon gusto; fateli cuocere per un'ora a cottura ridotta, versateli in un vaso; badate che il grasso copra i tartufi; posti in luogo fresco, si conservano per lungo tempo.

**26. Modo di trasportare i tartufi bianchi.** —

Prendete dei bei tartufi bianchi, grossi, pesanti, rotondi, d'un soave odore, ma non troppo maturi, colla pelle li-

scia e marmoreggiata internamente, netti ed asciutti senza lavarli; poneteli in scatole con carta sciugante all'intorno e sopra e con tramezzo della sabbia fina e asciutta o della crusca o della farina di frumento, finchè piena la scatola; copritela e legatela con filo spago.

27. **Tomatiche conservate al burro.** — Tagliate in due delle tomatiche ben mature e fresche; poste in un tegame o bacino stagnato, copritele e fatele cuocere adagio, finchè cotte tenere e asciutte dell'acqua; passate allo staccio, riponete la *purée* ottenuta in tegame, fatela cuocere mestolando continuamente finchè non si attacchi al fondo; ridotta come una poltiglia spessa o marmellata, versata in vasi di maiolica, venuta fredda, ponetevi sopra del burro cñiarinicato o dell'olio fino e tene-tela in luogo fresco.

28. **Tomatiche conservate all'uso Appert.** — Fate una *purée* di buone tomatiche come s'è detto sopra N. 27, ma più molle, che sia ancor colante; raffreddata, riempitene delle bottiglie sino a metà il collo, turate ermeticamente, giacchè il segreto della conservazione sta nel non lasciar che penetri dentro l'aria, fatele cuocere e finitele come s'è detto sopra N. 23 pei tartufi neri.

29. **Sparagi, fagiolini, piselli conservati all'uso Appert.** — Rompete il verde a bei sparagi; netti, tagliateli a pezzetti grossi come piselli; gettati nell'acqua bollente, bolliti per 5 minuti, sgocciolateli; raffreddati, riempitene delle bottiglie sino metà il collo; turate bene, legatele con filo spago. Rompete quindi alle due estremità, levando il filo, dei fagiolini verdi, freschi e teneri, tagliati a pezzetti, fateli bollire per 5 minuti; raffreddati, riempitene delle bottiglie come gli sparagi. Indi prendete dei piselli grossi, eguali, verdi e teneri e bolliti per 2 minuti, raffreddati, poneteli in bottiglie come gli sparagi. Turate ermeticamente tutte le bottiglie e ponetele al fuoco in una pentola come s'è detto sopra N. 23 pei tartufi neri; bollite adagio per mezz'ora, fi-

nite, incatramatele allo stesso modo e conservatele in cantina.

**30. Sparagi, fagiolini, piselli conservati secchi.** — Gettate nell'acqua bollente il ver e netto di bei sparagi e dei fagiolini verdi e netti; bolliti per 6 minuti, sgocciolateli, fateli seccare sopra una graticola di vimini con una tela sotto es onendola al sole od al forno o stufa poco caldi, dando dell'aria di tanto in tanto. Divenuti ben secchi, conservateli in sacchetti di carta; i piselli verdi, grossi, teneri si conservano allo stesso modo. Potete conservarli ancor meglio se dopo averli cotti li immergete un momento in una colla fatta con 1 etto-gramma di colla di pesce fuso in un litro d'acqua: tratti sopra uno staccio, si fanno seccare al sole o ad un calore secco ed arioso ed in questo modo non prenderanno l'odore di fieno che prendono facilmente i primi se non furono seccati in fretta.

**31. Uova conservate fresche nell'olio.** — Si conservano le uova per lo più nel mese d'agosto o di settembre per averle nella stagione fredda in cui le galline cessano di farle. Prendete quindi delle uova appena deposte dalle galline, ancor calde; ben lavate ed asciugate, ponetele adagio in un vaso di vetro o di maiolica pieno di buon olio che serve per uso di famiglia e si conserveranno per lungo tempo. Se per caso si rompesse un uovo nel vaso stesso, fate bollire l'olio che resterà chiaro, e raffreddato servitevene come prima.

**32. Uova conservate fresche nel sale o salsa.** — Ponete adagio in un tegame sul fuoco delle uova appena deposte dalle galline, versatevi adagio dell'acqua bollentissima e lasciatele così sul fuoco a grillare due minuti e mezzo; poste su tovaglia e raffreddate mettetele in un vaso con tramezzo del sale pesto o della crusca di frumento, copritele e tenetele in cantina al fresco, che si conserveranno per lungo tempo; volendo servirle, nettatele e ponetele nell'acqua fredda riscaldate sino all'ebollizione.

33. **Uova conservate nella cenere.** — Ponete in una pignatta di terra delle uova freschissime, copritele con cenere fredda di legno o meglio di sarmenti di viti stacciata, coprite la pignatta con carta, legata con filo spago, e tenetela in luogo fresco in cantina.

34. **Uova conservate all'acqua di calce.** — Ponete in una terrina 6 ettogrammi di calce viva, versate sopra 6 litri d'acqua, mescolatela finchè sia tutta sciolta; lasciata riposare 24 ore, scolate l'acqua chiara in un altro vaso nel quale metterete delle uova fatte recentemente dalle galline; fate che stiano immerse nel liquido; copritele e conservatele in cantina fresca; non mettete troppe uova in un vaso, perchè la calce ammolisce il guscio.

35. **Fecola o farina di patate per minestre d'ammalato.** — Pelate e nettate bene delle belle e buone patate, grattugiatele leggermente colla grattugia in una terrina o secchia piena d'acqua, ben grattugiate; mestolatele, passate l'acqua torbida ad uno staccio, raccogliendola in una terrina, (di ciò che resta sullo staccio servitevene subito per fare minestre o *purée*), lasciate depositare per 24 ore, scolate adagio l'acqua ed avrete al fondo la fecola; stesa sopra uno staccio con tovaglia sotto alla fecola e carta sciugante sopra, fatela seccare al forno o stufa poco caldi od al sole; venuta secca sfregatela, passatela allo staccio ed avrete la fecola per usarvene.

Volendo farne delle minestre scioglietela nell'acqua fredda formando una poltiglia colante, versatela nel brodo o latte bollente sul fuoco, cotta per 10 minuti servitela. È ottima per ammalati e ragazzini, perchè leggera, nutritiva e sana.



## ARTICOLO 24

---

### DELLA OMEOPATIA

---

---

Essendo verissimo, che la dieta ed il regime del vivere ordinati dal sistema omeopatico servono di regola generale ad ogni sorta di malattia, cosa non poco vantaggiosa all'umanità, perciò pensai bene d'indicare le ricette già scritte espressamente per chi è in tal cura, il modo di formarne alcune altre, togliendo quelle cose credute nocive, e di più dare una nota delle cose permesse e proibite all'ammalato dal medico stesso.

**Del brodo.** — Usate il brodo alla borghese indicato al N. 1, ma senza cipolle; quello al N. 6 e quello al N. 10 ma senza cipolle e droghe.

**Delle zuppe.** — Vedi al N. 6 zuppa colle uova affogate; fatela senza sparagi, versando sopra il pane tostato che avrete in iscodella, del brodo fatto come al N. 6 (del brodo) ed aggiungendo poi un uovo affogato cotto nell'acqua e sale senza aceto.

Usate la *purée* di patate (Vedi zuppe, N. 20), quella di carote servendola con crostini di pane (Vedi zuppe, N. 23) e quella di rape (Vedi N. 25), ma bagnatele tutte con del brodo fatto come (al N. 6, del brodo).

La *purée* di pollame (Vedi zuppe, N. 27) fatela e servitela allo stesso modo, ma senza cipolle.

La zuppa alla tedesca (Vedi N. 54) cuocetela nel brodo fatto come al N. 6, del brodo; finitela e servitela come prima. — La *purée* alla *reine* di pollame (Vedi N. 67, zuppe), il *flan* di volaglia (Vedi N. 68), il brodo granito (Vedi N. 69), la minestra di riso (Vedi N. 70), le pastine o vermicelli (Vedi N. 71), la semolina (Vedi N. 72), la panata, il pane pesto, la fecola di patate e la tapioca (Vedi zuppe N. 73, 74, 75 e 76) si fanno allo stesso modo indicato al loro numero.

**Delle uova.** — Usate delle uova al guscio (Vedi N. 4, uova) e quelle miste (Vedi N. 8), ma senza tartufi, spezie.

**Frittiture grasse.** — Vedi al N. 22 costolette di vitello panate e cotte al naturale e al N. 25 costolette di pollame e usatele nello stesso modo. Potete ancora fare delle costolette di montone o d'agnello, cuocerle e servirle come quelle di vitello.

**Frittiture magre.** — Servite delle trotoline (Vedi al N. 5) od altri pesci, ma nettateli; lavateli senza porli in marinata; asciutti, infarinati, frigeteli nel burro bollente in padella, e cotti non più rossi nel mezzo e di color dorato serviteli scottanti, spolverizzati di sale. Frigete e servite nello stesso modo che i suddetti i filetti di pesci, ma preparati nella maniera indicata al loro numero (Vedi N. 13), ma non marinati, bagnati nell'uovo, ma senza prezzemolo e pepe e avvolti poi nel pane.

**Del bue.** — Fate del bollito di culatta di bue od altro pezzo come s'è detto al N. 4 del brodo, ma senza cipolle. Servite dei *sautés* di coscia (Vedi NN. 10 e 13, del bue) con *purée* di patate (Vedi N. 20, delle zuppe).

**Del vitello.** — Usate il lessò di culatta od altro pezzo (Vedi N. 2, vitello) non mettendo delle cipolle servendolo al naturale o guernito di patate cotte nel burro (Vedi N. 4, guerniture). Fate e servite nel modo indicato

al loro numero delle costolette al sugo (Vedi N. 10) cotte tenere, dell'arrosto di vitello (Vedi N. 16), delle polpettine (Vedi N. 23) dei *sautés* o costolette farcite e panate (Vedi N. 24), dei fricandolini (Vedi N. 28) al naturale o guerniti di spinaci preparati e fritti nel burro (Vedi N. 25, guerniture), ma senza droghe, aggiungendovi la salsa dei fricandolini con un po' di fior di latte.

**Dell'agnello.** — Usate dell'arrosto dell'agnello (Vedi N. 4, agnello) e delle costoline panate (Vedi N. 6).

**Della selvaggina a penne.** — Vedi al N. 16, perniciotto, o fagianotto, o quaglia stufati, ed al N. 18, perniciotti, quaglia e tordi arrostiti e serviteli nello stesso modo.

**Del pollame.** — Usate la pollastrina bollita in bianco (Vedi N. 29, volaglia), il cappone o pollastro in arrosto (Vedi N. 30), delle *fricassées* di pollastro in salsa (Vedi N. 31), e dei *sautés* di pollastro, panati, con salsa (Vedi N. 32).

**Del pesce d'acqua dolce.** — Addattate sono le trotoline od altri pesci cotti in bianco al naturale (Vedi N. 22, pesce d'acqua dolce), gli stessi in salsa bianca (Vedi N. 23) oppure fritti nel burro od olio (Vedi N. 24, delle frittiture magre).

**Del pesce di mare.** — Servite dei filetti di merlano (Vedi N. 15, pesce di mare) con *purée* di patate (V. N. 20, zuppe); del merlano in salsa (Vedi N. 16) ed il medesimo od altro pesce fritto in vari modi (V. N. 17).

**Della verdura.** — Servite dei cavolfiori in salsa bianca (Vedi N. 9, verdura), dei cavolfiori fritti (Vedi N. 10), delle carote in salsa all'allemanda (Vedi N. 27) tutti semplici, di buon gusto, ma senza pepe, prezzemolo e limone; così dicasi delle patate in salsa o *purée* (Vedi N. 52, verdura) e degli spinaci triti in salsa (Vedi N. 68, verdura). Alle rape in salsa (Vedi N. 58) quando sono quasi cotte mischiatevi un po' di farina cotta (Vedi salse, N. 2), bagnatele con brodo o fior di latte, e cotte a salsa ristretta, servitele di buon gusto.

**Dei freddi.** — Servite dello stufato pasticciato con gelatina, dello stufato di pollastro con gelatina e delle trotoline, rane od altro pesce alla gelatina (Vedi N. 20, 21 e 22, dei freddi).

**Della pasticceria.** — Servite del poddingo di semola (Vedi N. 61, pasticceria), del *gâteau* di riso (Vedi N. 62), del *gâteau soufflé* con poco o niente di scorza di limone (Vedi N. 64), della crema frita, profumata leggermente di cannella o limone s'è permesso all'ammalato (Vedi N. 99), delle frittelle di semola (Vedi N. 111), delle creme semplici, senza limone o leggermente profumate (Vedi N. 124), crema al cioccolato (Vedi N. 129), crema di riso (Vedi N. 132), delle gelatine dolci adatte agli ammalati, profumate o non all'arancio o limone secondo s'è permesso all'ammalato (Vedi N. 145 e 146), della composta di mele o pere, d'alticce o pesche, di fragole, fatta con poco o niente di limone (Vedi N. 205, 206 e 207), della gelatina di ribes e di mele ranette (Vedi N. 218 e 220).

**Acqua di riso.** — L'acqua di riso che è ottima bevanda, nutritiva, ammolliente, buona per la diarrea e infiammazione catarrosa, si fa ponendo 1 ettogramma di riso in tegame con 1 litro d'acqua; posto al fuoco, si fa cuocere finchè il riso è cotto disfatto, si passa il liquido ad una tela e s'ottiene così la bevanda che s'addolcisce a piacimento.

**Acqua d'orzo.** — L'acqua d'orzo si fa come quella del riso; è rinfrescante, nutritiva, buona per l'infiammazione della gola.

**Bevande.** — Potete fare delle bevande semplici e buone allungando più o meno con acqua del sciroppo di lamponi o di fragole o di ciliegie (Vedi N. 224 sciroppi, pasticceria e confetteria). Si scielge a piacimento.

---

*NOTA dei principali alimenti e di alcune bevande il cui uso è concesso o non concesso alle persone sotto la cura omeopatica secondo il regime di dieta ragionata per il Dottore E. G. CHEPLEL.*

---

### **Alimenti concessi.**

*Panc.* — Pane di frumento casalingo e raffermo; pane d'orzo, di segala, di meliga e d'avena.

*Carne.* — Bue, vitello, montone, agnello, cappone, pollastro, gallinaccio, pollastra, gallina faraona, fagiano, pernice, beccaccia, tordi, ortolani.

*Pesce d'acqua dolce.* — Trota, tinca, pesce persico, temolo, barbo, rane.

*Pesce di mare.* — Merlano, rombo, lupino, triglia, soglia ed altri pesci a scaglie, merluzzo ed ostriche crude.

*Ortaggi* — Patate farinose, carote, rape, cavolifiori, broccoli, zucca, zuccotti, radice di cicoria o scorzanera, spinaci, fave fresche, fagiolini verdi, piselli verdi e freschi, bietole e coste.

*Frutti crudi e cotti.* — Mele dolci, mele ranette, pere tenere sugose e dolci, pere butirro (*beurrés*), susine dette *reine-claudes*, prugni dolci, meloni, fragole, lamponi, uva spina collo zucchero, fichi freschi, aranci dolcissimi, amandorle dolci, datteri secchi, uva dolce composta di mele, pere, fragole, ciliegie, lamponi, castagne cotte, gelatine e marmellate semplici.

### **Sostanze diverse.**

Sagou, tapioca, semola, riso, fecola di patate, pastine fine, maccheroni, burro fresco, latte, fior di latte, siero di latte, formaggio parmigiano, olio fino d'oliva, uova fresche, sale, zucchero bianco.

**Bevande concesse**

*abusivamente a piccolissima dose allungandole con acqua o latte.*

Caffè, thè, aceto di vino bianco debole, vino nero, secco, generoso, ordinario, vino di Malaga, di Madera, birra, acqua di riso o d'orzo, scioppo di ribes e di lamponi.

*Pasticceria.* — Biscuit, biscottini e pasticceria leggera.

**Alimenti non concessi.**

*Carne.* — Le seguenti parti di qualunque animale cioè: la cotenna o pelle, la testa, i piedi, il fegato, la coradella, le cervella, le animelle, i reni o rognoni.

I piccioni, oche, anitre e ogni sorta di selvaggina a pelli, il maiale, il lardo, il salame, la salciccia, i sanguinacci e qualunque specie di carne salata o affumicata.

*Pesce.* — Ogni sorta di pesce salato od affumicato, composto all'aceto o marinato all'olio come la carne del tonno, dell'anguilla o di altro pesce. I gamberi di mare o d'acqua dolce, i pesci senza scaglie, l'anguilla d'acqua dolce, le aringhe e le acciughe salate.

*Ortaggi.* — Tomatiche, acetosella, piselli, lenticchie e fagioli secchi, carciofi e cardi crudi, sedano, aglio, porro, cipolla, indivia, lattuga, funghi, tartufi neri e bianchi, prezzemolo, cerfoglio, crescione, rafane, timo, lauro, rosmarino, salvia, camomilla, fior di sambuco e di violette.

Amandorle amare, miele, limoni ed aranci acidi, pepe, garofani, ed in generale le droghe forti, pane fresco, pasta sfogliata, pasticceria fatta col lievito di potassio.

**Bevande non concesse.**

Caffè, thè, aceto, vini e liquori forti.

## DICHIARAZIONE

*d'alcune voci men note usate in questo libro.*

*Abbrustiare*, passare qualche cosa sopra la fiamma per tor via i peli.

*Alice od acciuga*, piccolo pesce salato.

*Ammorsellato*, manicaretto od intingolo di carne tagliata.

*Animelle* (lacetti), ghiandole che i giovani quadrupedi hanno sotto la gola e sul ventricolo.

*Arrostire*, vuol dire friggere in fretta per fare prendere colore alla carne.

*Arrosticciana o bracciuola*, fetta di carne o specie di costoletta arrostita in fretta.

*Bericuocoli*, sorta di pasticceria.

*Bislessare*, lessare, bollire alquanto la carne od altro nell'acqua.

*Braciera*, vaso di rame, lungo ed alto con manichi ad ambi i lati, col coperchio un po' concavo, e si usa per braciare le carni ponendo del fuoco sotto e sopra.

*Cialda*, sottile foglio di pasta cotta nello stampo di ferro come le ostie.

*Casseruola o tegame*, vaso di terra o per lo più di rame stagnato con coperchio, fondo piano ed orlo alto.

*Ciambella*, pasta frolla, tagliata a forma d'un C od anello.

*Civaia*, nome comune d'ogni legume che sguscia dai bacelli.

*Cristallina*, pasta mista di zucchero fino con bianco d'uovo per decorare focaccine.

*Cucchiaio*, strumento concavo col quale si piglia il cibo: havvene di molte forme: se grosso, tondo, od ovale con manico lungo e per lo più di rame o di ferro vien detto

*ramaiuolo*; se pur grosso, ma bucato per schiumare i brodi, sgocciolare verdure e passare salse, chiamasi *schiumaruola*.

*Filetto*, muscolo carnoso nella schiena dei quadrupedi o dei pesci, e nello stomaco degli uccelli.

*Forbire*, vuol dire dare bella forma alla carne o pollame od altro.

*Ghiotta o leccarda*, tegghia ovale che si mette sotto lo spiedo per raccogliere il sugo che sgocchia dagli arrostiti.

*Graticola*, ordigno di cucina sopra il quale si arrostitisce carne, pesce, selvaggiume, pollame.

*Insipido*, significa senza sapore.

*Intingere*, vuol dire sommergere qualche cosa entro un liquido o poltiglia o uovo sbattuto.

*Lacca*, coscia o natica dei quadrupedi.

*Lattata*, poltiglia detta dai francesi *purée*.

*Lardaiuola*, arnese di cucina che serve per impiantare dei pezzetti di lardo entro la carne, cioè piccarla; havvene di varie dimensioni, e son fatte per lo più d'ottone o di ferro.

*Materello o spianatoio o rullo*, serve a spianare la pasta.

*Melata o marmellata*, polpa di frutti cotti collo zucchero.

*Mestola*, cucchiaino di legno con manico lungo per tramestare le salse.

*Osmazoma*, essenza o sugo ridotto, profumato e sapore delle carni.

*Pentola o marmitta*, arnese di rame stagnato.

*Piatti*, vasi di varie sorta, concavi per zuppa, ovali per *hors-d'œuvres* e per rilievo, grandi per umidi detti dai Francesi *entrées*, piccoli per gli *entremets* ossia piatti di mezzo.

*Ravioli od agnelotti*, involtini di pasta ripieni di tritume di carne, erbe, cacio, uova.

*Serpentaria o dragoncella* (estragon), erba aromatica per dare gusto all'aceto o gelatina.

*Sobollire*, bollire adagio.

*Soffriggere*, friggere lentamente.

*Stamigna*, pezzo di tela di filo o di pelle per passare brodi, salse, gelatine.

*Setaccio o staccio*, specie di vaglio fino di crine doppio per passare lattate o *purées*, poltiglie, ecc.

*Tegghia, o tortiera, o foglia*, vaso di metallo stagnato o di terra, piano, d'orlo basso, e serve per cuocere torte o pasticcelli.

---

**Ragguaglio approssimativo  
sul nuovo Sistema Metrico**

1000 grammi fanno 1 chilogramma che equivale a .  
 100 grammi fanno 1 ettogramma che equivale a .  
 10 grammi fanno 1 decagramma che equivale a .  
 1 gramma è l'unità di peso ed equivale a .  
 100 centigrammi fanno il gramma e 5 centigrammi  
 sono eguali a . . . . .

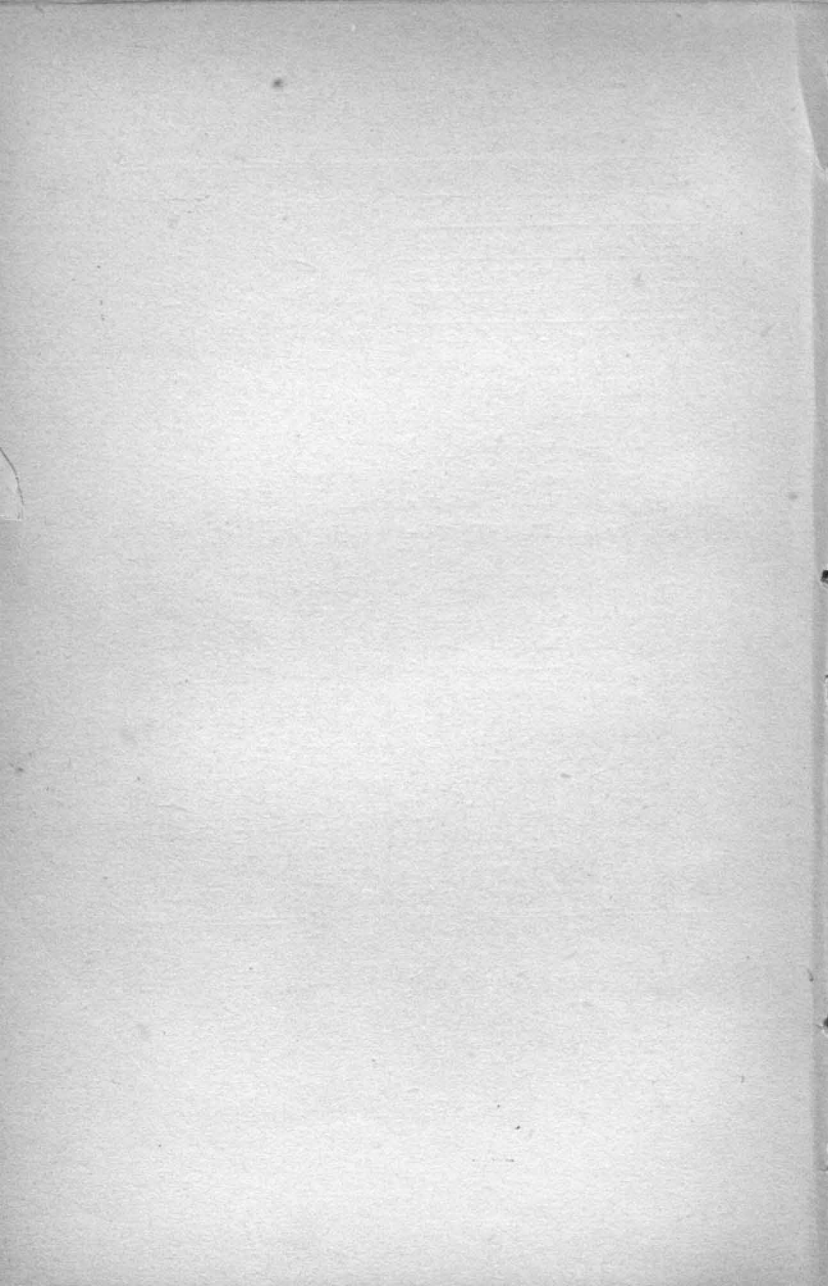
LIBBRE	ONCIE	OTTAVI	DENARI	GRAMMI
2	8	4	0	0
0	3	2	0	0
0	0	2	1	19
0	0	0	0	20
0	0	0	0	1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Questo è un Decimetro cioè la decima parte del Metro, che viene diviso in 10 centimetri, ed il centimetro in 10 millimetri.

**Misura pei liquidi.**

Il Litro si divide in 10 Decilitri; 2 Decilitri fanno il così detto *Quantino*, e 5 Quintini fanno il Litro.



# INDICE

DELLE MATERIE CONTENUTE IN QUESTO LIBRO



Prefazione . . . . .	Pag. 3
Doveri del mastro di casa o della donna casa- linga . . . . .	» 5
Utensili di rame e di ferro e stoviglie . . . . .	» 6
Colezione o <i>déjeûner</i> . . . . .	» 7
Pranzo o <i>dîner</i> . . . . .	» ivi
Cena od <i>ambigu</i> . . . . .	» ivi
Apparecchio d'una tavola alla borghese per 10 o 12 coperti . . . . .	» ivi
Tavola 1 <sup>a</sup> — Alla borghese . . . . .	» 8
Minuta per ordine di servizio coi relativi vini . . . . .	» ivi
Tavola servita alla francese in tre portate . . . . .	» 9
Tavola 2 <sup>a</sup> — 1 <sup>o</sup> servizio alla francese . . . . .	» ivi
Minuta per ordine pel primo servizio . . . . .	» 10
Tavola 3 <sup>a</sup> — 2 <sup>o</sup> servizio alla francese . . . . .	» ivi
Minuta per ordine pel secondo servizio . . . . .	» ivi
Tavola 4 <sup>a</sup> — 3 <sup>o</sup> servizio alla francese . . . . .	» 11
Minuta per ordine pel terzo servizio . . . . .	» ivi
Modo di preparare la tavola alla Russa . . . . .	» 12
Tavola 5 <sup>a</sup> — Alla Russa . . . . .	» 13
Apparecchio della tavola . . . . .	» ivi
Minuta per ordine di servizio coi relativi vini . . . . .	» 14

Della minuta . . . . .	Pag. 15
1. Minuta alla borghese per 10 coperti . . . . .	» ivi
2. Id. id. per 16 coperti . . . . .	» 16
3. Id. al magro per 16 coperti . . . . .	» ivi
4. Id. alla borghese per 30 coperti . . . . .	» 17
5. Id. di magro per 30 coperti . . . . .	» ivi
6. Id. per grande pranzo per 50 coperti . . . . .	» 18
7. Id. per colazione ( <i>déjeuner</i> ) alla borghese . . . . .	» 19
Grande colazione o <i>déjeuner à la fourchette</i> . . . . .	» ivi
8. Minuta per una colazione al magro . . . . .	» ivi
Piatti adatti per il digiuno . . . . .	» 20
Apparecchio per un ballo ( <i>buffet</i> ) . . . . .	» ivi
Minuta delle cose adatte per un ballo . . . . .	» 21
Dessert . . . . .	» ivi
Conversazione serale ( <i>soirée</i> ). . . . .	» 22

#### ARTICOLO 1° — Dei brodi.

<i>Avviso interessante sul brodo</i> . . . . .	» 23
1. Brodo alla borghese . . . . .	» ivi
Pranzo in una pentolina ( <i>pot-au-feu</i> ) . . . . .	» 24
2. Sugo di carne colorito . . . . .	» 25
3. Sugo magro colorito . . . . .	» ivi
4. Brodo magro di digiuno . . . . .	» 26
5. Sugo di gamberi per fare il risotto . . . . .	» ivi
6. Brodo semplice per ammalati . . . . .	» ivi
7. Brodo rinfrescativo . . . . .	» ivi
8. Id. rinfrescativo dissettivo . . . . .	» 27
9. Id. depurativo . . . . .	» ivi
10. Id. consumato in tavolette . . . . .	» ivi
11. Id. o essenza di carne ( <i>fumet</i> ) . . . . .	» 28

#### ARTICOLO 2° — *Hors-d'œuvres.*

<i>Introduzione</i> . . . . .	» 29
1. Dell'aringa, boga, caviar, tonno, sardelle . . . . .	» ivi

2. Acciughe in corona ( <i>calapés</i> ) . . . . .	Pag. 30
3. Burro all'acciuga siringato od al naturale . . . . .	» ivi
4. Id. alla <i>purée</i> di marroni . . . . .	» ivi
5. Varie verdure servite crude . . . . .	» ivi
6. Composti agri e dolci . . . . .	» ivi
7. Ostriche al sugo di limone . . . . .	» 31
8. Modo di servire il melone e l'anguria . . . . .	» ivi
9. Id. il salame ed altre carni salate . . . . .	» ivi
10. Id. i gamberi e le aragoste . . . . .	» ivi
11. Insalata alla provinciale . . . . .	» 32
12. <i>Tartines</i> di grasso in vari modi ( <i>sandwichs</i> ) . . . . .	» ivi
13. Id. di magro al caviar . . . . .	» 33
14. Pagnotte alla parigina farcite al grasso od al magro . . . . .	» ivi
15. Varie cose servibili per <i>hors-d'œuvres</i> . . . . .	» ivi

### ARTICOLO 3º — Delle zuppe.

<i>Avviso sulle zuppe</i> . . . . .	» 34
1. Zuppa alla canavesana ( <i>Tognaque</i> ) . . . . .	» ivi
2. Id. primaticcia . . . . .	» 35
3. Id. di rape rosolate . . . . .	» ivi
4. Id. di cipolle o porri . . . . .	» ivi
5. Id. di sparagi o piselli . . . . .	» ivi
6. Id. alle uova affogate . . . . .	» 36
7. Id. di coratella ( <i>mazzagaretto</i> ) . . . . .	» ivi
8. Id. di qualunque carne . . . . .	» ivi
9. Id. alle trippe ( <i>busecchia</i> ) . . . . .	» ivi
10. Id. alla provenzale . . . . .	» 37
11. Id. alla giuliana . . . . .	» ivi
12. Id. alla giardiniera ( <i>brunoise</i> ) . . . . .	» 38
13. Id. di cavoli alla milanese . . . . .	» ivi
14. Id. alla canavesana ( <i>o rapata</i> ) . . . . .	» ivi
15. Id. di zucca alla monferrina . . . . .	» ivi
16. Id. di funghi, uovoli alla contadinesca . . . . .	» 39
17. Id. di lenticchie secche . . . . .	» ivi

18.	Zuppa di fagioli secchi . . . . .	Pag.	39
19.	Id. di ceci alla ventresca . . . . .	»	40
20.	Id. alla <i>purée</i> di patate . . . . .	»	ivi
21.	Id. di lattata ( <i>purée</i> ) di piselli . . . . .	»	41
22.	Id. id. d'indivie . . . . .	»	ivi
23.	Id. alla <i>Crécy</i> . . . . .	»	42
24.	Id. alla <i>purée</i> di sparagi . . . . .	»	ivi
25.	Id. id. di rape . . . . .	»	43
26.	Id. id. di carne . . . . .	»	ivi
27.	Id. id. di volaglia ( <i>reine</i> ) . . . . .	»	ivi
28.	Id. id. di selvaggina . . . . .	»	44
29.	Id. di <i>quenelles</i> di carne . . . . .	»	ivi
30.	Id. all'inglese ( <i>fausse tortue</i> ) . . . . .	»	45

*Zuppe adatte per colazione (déjeuner)*

31.	Risotto alla piemontese con tartufi . . . . .	»	ivi
32.	Id. alla milanese . . . . .	»	46
33.	Id. al magro coi gamberi . . . . .	»	ivi
34.	Agnelotti alla borghese . . . . .	»	ivi
35.	Zuppa d'agnelotti al sugo . . . . .	»	47
36.	Id. id. al forno . . . . .	»	ivi
37.	Id. d'astucchio alla spagnuola . . . . .	»	48
38.	Id. di maccheroni alla napoletana . . . . .	»	ivi
39.	Id. id. alla sarda . . . . .	»	ivi
40.	Id. di lasagne di famiglia . . . . .	»	49
41.	Id. di gnocchi di famiglia . . . . .	»	ivi
42.	Id. di tagliatelli al cacio parmigiano . . . . .	»	ivi
43.	Id. id. alla borghese al magro . . . . .	»	50
44.	Id. id. al sugo . . . . .	»	ivi
45.	Polentina al sugo con tartufi bianchi . . . . .	»	ivi
46.	Id. alla borghese . . . . .	»	51
47.	Zuppa alla polonese semplice . . . . .	»	ivi
48.	Id. di pane farcito . . . . .	»	ivi
49.	Id. id. farcito alla casalinga . . . . .	»	52
50.	Id. di pasta reale ( <i>petits choux</i> ) . . . . .	»	ivi
51.	Id. di pane all'acetosella al magro . . . . .	»	ivi

52. Zuppa alla <i>purée</i> di marroni . . . . .	Pag. 52
53. Id. di <i>quenelles</i> alla tedesca . . . . .	» 53
54. <i>Trausoup</i> all'alemanda . . . . .	» ivi
55. Zuppa mischia . . . . .	» ivi
56. Id. di riso ai cavoli al magro . . . . .	» 54
57. Id. di paste grosse ai cavoli . . . . .	» ivi
58. Id. di riso con zucca gialla . . . . .	» ivi
59. Minestra di fagioli verdi alla piemontese . . . . .	» ivi
60. Id. di fagioli sbaccellati con paste . . . . .	» 55
61. Id. di zucca verde alla contadinesca . . . . .	» ivi
62. Id. di lenticchie e fagioli con paste o riso . . . . .	» ivi
63. Id. di castagne bianche col riso . . . . .	» ivi
64. Id. di pastine con rape al magro . . . . .	» 56
65. Id. di riso o paste con qualsiasi <i>purée</i> . . . . .	» ivi
66. Id. d'orzo di Germania . . . . .	» ivi
67. Id. alla <i>reine</i> di volaglia per ammalati . . . . .	» ivi
68. Zuppa di <i>flan</i> di volaglia o <i>consumé</i> . . . . .	» 57
69. Id. di brodo granito ( <i>lait de poule</i> ) per ammalati . . . . .	» ivi
70. Minestra di riso per ammalati . . . . .	» ivi
71. Id. di pastine o vermicelli per ammalati . . . . .	» ivi
72. Id. di semolina o poltiglia di meliga . . . . .	» ivi
73. Zuppa di panata . . . . .	» 58
74. Id. di pane pesto . . . . .	» ivi
75. Minestra di fecola di patate . . . . .	» ivi
76. Id. di tapioca . . . . .	» ivi
77. Zuppa al latte d'amandorle . . . . .	» 59
78. Pappa di farina di frumento o semola per i bambini lattanti . . . . .	» ivi

#### ARTICOLO 4<sup>o</sup> — Delle salse.

1. <i>Introduzione</i> . . . . .	» 60
2. Farina cotta per qualunque salsa od intingolo . . . . .	» ivi
3. Salsa alla spagnuola . . . . .	» ivi
4. Id. bianca detta <i>veloutée</i> . . . . .	» 61

5.	Salsa <i>Béchamelle</i> . . . . .	Pag. 61
6.	Id. all'olandese . . . . .	» ivi
7.	Id. alle ostriche . . . . .	» 62
8.	Id. al burro d'acciughe . . . . .	» ivi
9.	Id. ai tartufi bianchi . . . . .	» ivi
10.	Id. ai capperi o cocomeri . . . . .	» ivi
11.	Id. alla veneziana . . . . .	» ivi
12.	Id. al butirro . . . . .	» 63
13.	Id. alla <i>rémolade</i> . . . . .	» ivi
14.	Id. al capriolo . . . . .	» ivi
15.	Id. alla <i>maitre d'hôtel</i> . . . . .	» ivi
16.	Id. alla <i>maitre d'hôtel</i> semplice . . . . .	» 64
17.	Id. Robert . . . . .	» ivi
18.	Id. <i>Poivrade</i> . . . . .	» ivi
19.	Id. alla <i>matelote</i> per guernitura. . . . .	» ivi
20.	Id. all'italiana . . . . .	» 65
21.	Id. alla <i>Périgueux</i> . . . . .	» ivi
22.	Id. all'inglese . . . . .	» ivi
23.	Id. <i>ravigote</i> calda . . . . .	» ivi
24.	Id. con tartufi pei cardi crudi . . . . .	» 66
25.	Id. di cocomeri o funghi all'aceto . . . . .	» ivi
26.	Id. alla <i>rémolade</i> fredda per il lesso . . . . .	» ivi
27.	Id. verde per il lesso . . . . .	» ivi
28.	Id. fredda di tomatiche alla sarda. . . . .	» ivi
29.	Id. con funghi alla contadinesca . . . . .	» 67
30.	Id. di rafano all'aceto . . . . .	» ivi
31.	Id. di senape alla mostarda ed alla <i>ravigote</i> . . . . .	» ivi
32.	Id. alla <i>ravigote</i> fredda . . . . .	» ivi
33.	Id. alla tartara . . . . .	» 68
34.	Id. alla <i>magnonnaise</i> e alla <i>bayonnaise</i> . . . . .	» ivi

#### ARTICOLO 5° — Delle guerniture.

1.	Guernitura di patate <i>glacées</i> o al burro . . . . .	» 69
2.	Id. di patate al bianco . . . . .	» ivi
3.	Id. alla giardiniera o <i>macédoine</i> . . . . .	» ivi

4.	Guernitura di rape o carote all'alemanda	Pag. 70
5.	<i>Choucroute</i> alla piemontese . . . . .	» ivi
6.	Guernitura di cavoli farciti al magro . . . . .	» 71
7.	Id. id. al grasso . . . . .	» ivi
8.	Id. di cipolle o cipolline . . . . .	» ivi
9.	Id. d'olive salate . . . . .	» 72
10.	Id. di sparagi . . . . .	» ivi
11.	Id. di piselli all'inglese . . . . .	» ivi
12.	Id. di fagiuolini verdi . . . . .	» ivi
13.	Id. di fagioli alla <i>bretonne</i> . . . . .	» 73
14.	Id. di selleri alla <i>poulette</i> . . . . .	» ivi
15.	Id. di funghi . . . . .	» ivi
16.	Id. di tomatiche alla provenzale . . . . .	» 74
17.	Id. di cipolle farcite al magro . . . . .	» ivi
18.	Id. id. al grasso . . . . .	» ivi
19.	Id. di zucchini farciti al magro . . . . .	» 75
20.	Id. id. al grasso . . . . .	» ivi
21.	<i>Purée</i> o lattata di tomatiche . . . . .	» ivi
22.	Id. di patate . . . . .	» 76
23.	Id. di lenticchie . . . . .	» ivi
24.	Id. d'indivie e di carote . . . . .	» ivi
25.	Id. di cipolle ( <i>soubise</i> ) . . . . .	» ivi
26.	Id. di spinaci . . . . .	» ivi
27.	Id. d'acetosella . . . . .	» 77
28.	Intingolo d'animelle di vitello o d'agnello . . . . .	» ivi
29.	Guernitura di creste di galli . . . . .	» 78
30.	Intingolo alla <i>financière</i> . . . . .	» ivi
31.	Guernitura all'inglese . . . . .	» ivi
32.	Intingolo al <i>salpicon</i> grasso . . . . .	» ivi
33.	Ripieno al magro di rane o di pesce . . . . .	» 79
34.	Guernitura di cervelle alla <i>braise</i> . . . . .	» ivi
35.	Intingolo di coratella . . . . .	» ivi
36.	Ripieno di tartufi bianchi . . . . .	» 80
37.	Guernitura di crostini farciti . . . . .	» ivi

## ARTICOLO 6° — Dei composti.

1. <i>Avviso</i> . . . . .	Pag. 81
2. Pane di fegato o <i>flan</i> . . . . .	» ivi
3. Pane al <i>gratin</i> ( <i>gâteau soufflé</i> ) . . . . .	» 82
4. <i>Flan</i> di spinaci ed ogni sorta di verdura . . . . .	» ivi
5. Crostata di pane guernita . . . . .	» ivi
6. Fonduta ai tartufi bianchi . . . . .	» 83
7. <i>Chenelli</i> ( <i>quenelles</i> ) alla romana . . . . .	» ivi
8. Dariole ( <i>gâteau</i> ) d'erbe al magro . . . . .	» 84
9. Pasta a timballa ripiena d'un <i>gâteau</i> . . . . .	» ivi
10. <i>Gâteau</i> di patate al <i>gratin</i> . . . . .	» 85
11. <i>Gâteau</i> ( <i>soufflé</i> ) al formaggio . . . . .	» ivi
12. Polenta guernita alla bergamasca . . . . .	» ivi
13. Cassettine di polenta farcite . . . . .	» 86
14. Polenta farcita alla <i>financière</i> . . . . .	» ivi
15. Polenta alla piemontese ai tartufi . . . . .	» 87
16. Riso al <i>gratin</i> farcito ed alla <i>financière</i> . . . . .	» ivi
17. Risotto alla casalinga . . . . .	» ivi
18. Riso al magro farcito o decorato ai gamberi . . . . .	» 88
19. Tagliatelli in crostata al <i>gratin</i> . . . . .	» ivi
20. Id. all'alemanda . . . . .	» 89
21. Maccheroni o lasagne di Genova o di Napoli alla borghese . . . . .	» ivi
22. Id. o paste in crostata ( <i>al gratin</i> ) . . . . .	» ivi
23. Timballa di maccheroni alla napoletana . . . . .	» ivi
24. Id. o crostata piena di maccheroni . . . . .	» 90
25. Id. di verdura farcita ( <i>chartreuse</i> ) . . . . .	» ivi
26. Id. di volaglia o di piccione . . . . .	» 91
27. Id. alla casalinga nel piatto . . . . .	» 92
28. Id. di pesce alla sarda . . . . .	» ivi
29. <i>Vol-au-vent</i> alla <i>financière</i> ed alla <i>tortue</i> . . . . .	» 93
30. Torta magra d'erbe sfogliata . . . . .	» ivi
31. Crostata di pasta o pasticcio . . . . .	» ivi
32. Pasticcio caldo alla <i>périgueux</i> . . . . .	» 94
Tavola 1° — Dei composti . . . . .	» 95

## ARTICOLO 7° — Delle uova.

<i>Introduzione</i> . . . . .	Pag. 96
1. Uova al guscio . . . . .	» ivi
2. Id. carpionate ( <i>œufs au beurre noir</i> ) . . . . .	» ivi
3. Id. alla piemontese con tartufi bianchi . . . . .	» 97
4. Id. molli in tegamino con panna o burro . . . . .	» ivi
5. Id. al <i>miroir</i> . . . . .	» ivi
6. Id. mollette in vari modi . . . . .	» ivi
7. Id. affogate con <i>purée</i> ( <i>œufs pochés</i> ) . . . . .	» 98
8. Id. miste ai tartufi bianchi ( <i>œufs brouillés aux truffes</i> ) . . . . .	» ivi
9. Id. in trippa ed all'aurore . . . . .	» ivi
10. Id. dure con varie <i>purée</i> . . . . .	» 99
11. Id. sul piatto farcite in crostata . . . . .	» ivi
12. Id. in crostata croccante . . . . .	» ivi
13. Id. in cassettime di carta . . . . .	» 100
14. Id. negli stampi con tartufi . . . . .	» ivi

## ARTICOLO 8° — Delle frittiture grasse.

<i>Avviso</i> . . . . .	» 101
1. Chiarificazione del burro per frittiture . . . . .	» 102
2. Id. di grasso o strutto . . . . .	» ivi
3. Pasta da friggere o marinata . . . . .	» ivi
4. Frittura d'animelle o cervelle in marinata . . . . .	» ivi
5. Animelle o cervelle alla <i>Villeroy</i> . . . . .	» 103
6. Id. id. alla <i>Sainte-Florentine</i> . . . . .	» ivi
7. Id. Id. alla milanese . . . . .	» ivi
8. <i>Bifsteaks</i> all'inglese guerniti di patate . . . . .	» 104
9. Granelli di montone alla sarda . . . . .	» ivi
10. Filetti di montone o di vitello alla gratella . . . . .	» ivi
11. Frittura di fegato panato alla milanese . . . . .	» 105
12. Id. alla milanese . . . . .	» ivi
13. Fegato di vitello all'italiana . . . . .	» ivi

14. Sfaldate di filetto (uccelletti alla genovese)	Pag. 105
15. <i>Cromequis</i> in marinata, specie di croccanti	» 106
16. Croccanti a vari nomi . . . . .	» ivi
17. Id. di riso farciti . . . . .	» 107
18. Frittura di cervelle o di diverse carni alla borghese . . . . .	» ivi
19. Carne farcita alla <i>Dauphine</i> . . . . .	» 108
20. Pallottole alla casalinga . . . . .	» ivi
21. <i>Escalopes</i> ossia costolette senza ossa . . . . .	» ivi
22. Costolette di vitello alla milanese . . . . .	» 109
23. Id. id. alla borghese . . . . .	» ivi
24. Id. di montone o d'agnello sulla gratella	» ivi
25. Id. di volaglia alla milanese . . . . .	» 110
26. Volaglia o piccioni alla gratella ( <i>alla crépaudine</i> )	» ivi
27. Id. id. alla <i>Sainte-Florentine</i> . . . . .	» 111
28. Id. id. o carne in marinata . . . . .	» ivi
29. Id. o carne qualunque alla <i>Villeroy</i> . . . . .	» ivi
30. Salciccia in vari modi e per tutte le stagioni	» ivi
31. Sanguinacci alla casalinga . . . . .	» 112
32. Bodino alla <i>Richelieu</i> . . . . .	» ivi
33. <i>Risoles</i> farcite al grasso . . . . .	» 113
34. Id. sfogliate cotte al forno . . . . .	» ivi
35. Pasticetti ripieni o <i>petits vol-au-vent</i> . . . . .	» 114
36. Id. alla <i>Pompadour</i> . . . . .	» ivi
37. Zampe di vitello o di maiale farciti ( <i>bas-de-soie</i> )	» ivi
38. Id. in marinata . . . . .	» 115
39. Frittata al giambone o salame . . . . .	» ivi
40. Id. di rognone di vitello o maiale . . . . .	» 116
Tavola 2 <sup>a</sup> — Delle frittture . . . . .	» 117

#### ARTICOLO 9° — Delle frittture magre.

1. Modo di nettare e preparare il pesce . . . . .	» 118
2. Preparazione dell'olio per friggere i pesci . . . . .	» 119
3. Frittura di lamprede . . . . .	» ivi
4. Id. di lunache o chiocciole ( <i>escargots</i> ) . . . . .	» ivi

5. Frittura di trotoline, tinchette, barbi, ecc. Pag. 120
6. Id. di pesci mezzani d'acqua dolce e di mare ivi
7. Id. di varie qualità di pesci grossi . . . » ivi
8. Id. di sardelle, triglie, soglie . . . » ivi
9. Id. d'ogni sorta di pesciolini . . . » ivi
10. Id. di rane al naturale . . . » ivi
11. Id. id. alla *Sainte-Florentine* . . . » 121
12. Id. di filetti d'ogni sorta di pesci alla  
*Sainte-Florentine*. . . . . » ivi
13. Id. di costolette di pesci alla borghese » ivi
14. Id. di pesce alla casalinga . . . » 122
15. Id. d'ogni sorta di pesci alla *Villeroy* » ivi
16. Id. d'ogni sorta di pesci in marinata » ivi
17. Id. di merluzzo in vari modi . . . » 123
18. Id. d'ogni sorta di pesci alla gratella » ivi
19. Id. di pesci in cassette di carta . . » ivi
20. Id. di carote, cavolfiori, broccoli . . » 124
21. Id. di zucchini, carciofi, cipolle . . . » ivi
22. Id. di fagiolini verdi e sparagi . . » ivi
23. Id. di patate al naturale . . . . . » 125
24. Id. di pesci mescolata con legumi. . . » ivi
25. Croccanti di rane . . . . . » ivi
26. Frittura di *rissoles* di rane . . . . . » ivi
27. Id. di croccanti di riso a forma di pere  
farcite . . . . . » 126
28. Id. di crostate di riso farcite . . . » ivi
29. Id. di *ramequins* di polenta alla fontina » ivi
30. Id. di crostate di polenta farcite . . » 127
31. Id. di biscottini di polenta . . . . . » ivi
32. Id. di croccanti di patate . . . . . » ivi
33. Id. di funghi alla borghese . . . . . » ivi
34. Id. di frittelle di riso (*soubriques*). . . » 128
35. Frittelle di patate (*soubriques*) . . . . . » ivi
36. Id. d'erbe alla cappuccina. . . . . » ivi
37. Frittura di tortelle di semola alla romana » 129
38. Id. di mele e pere alla contadinesca » ivi

39. Frittura d'uova incacciate . . . . .	Pag. 129
40. Id. id. farcite alla polonese . . . . .	» 130
41. Frittata alla francese con qualunque <i>purée</i> . . . . .	» ivi
42. Id. di cipolle . . . . .	» ivi
43. Id. verde . . . . .	» ivi
44. Id. ai funghi . . . . .	» ivi
45. Id. ai tartufi bianchi . . . . .	» ivi
46. Frittura di patate alla nizzarda per digiuno . . . . .	» 131
47. Frittata di riso per digiuno . . . . .	» ivi
48. Fritture varie per digiuno . . . . .	» ivi

#### ARTICOLO 10. — **Del bue.**

1. <i>Avviso necessario a sapersi</i> . . . . .	» 132
2. Culatta e pettrina di bue lessate e guernite . . . . .	» ivi
3. Bue braciato <i>Bœuf braisé à la choucroute</i> . . . . .	» 133
4. Lombata o longia di bue alla moda col vino di Madera . . . . .	» ivi
5. Filetto di bue lardato alla giardiniera . . . . .	» 134
6. Arrosto di bue allo spiedo all'inglese ( <i>Rostbif</i> ) . . . . .	» ivi
7. Bue arrostito alla borghese e guernito . . . . .	» 135
8. Id. stufato in salsa al vino bianco . . . . .	» ivi
9. Costole di bue alla fiamminga . . . . .	» ivi
10. Bue stufato per ammalati e convalescenti . . . . .	» 136
11. Costolette di bue sulla gratella alla <i>maitre d'hôtel</i> . . . . .	» ivi
12. Filetto di bue sulla gratella alla salsa <i>Robert</i> . . . . .	» ivi
13. <i>Sautés</i> di coscia di bue alla lattata di patate . . . . .	» 137
14. Id. di filetto alla <i>maitre d'hôtel</i> . . . . .	» ivi
15. Orecchie o nocetta di bue in salsa <i>rémolade</i> . . . . .	» ivi
16. Palato o lingua di bue in salsa forte . . . . .	» 138
17. Rognoni di bue alla borghese . . . . .	» ivi
18. Cervelle di bue in salsa bianca . . . . .	» ivi
19. Intingolo di panciotto alla casalinga ( <i>tendron</i> ) . . . . .	» ivi
20. Sfaldate ( <i>émincés</i> ) di bue alla crostata . . . . .	» 139
21. Tritume di bue ( <i>Hochis</i> ) guernito d'uova . . . . .	» ivi

ARTICOLO 11° — **Del vitello e della vacca.**

Della vacca . . . . .	Pag. 140
1. <i>Avviso necessario a sapersi sul vitello</i> . . . »	ivi
2. Lesso di culatta o di pettrina di vitello guernito »	ivi
3. Animelle di vitello in salsa od in <i>purée</i> . . . »	141
4. Id. id. con cipolline alla borghese »	ivi
5. Id. id. in salsa per ammalati . . . »	142
6. Cervelle in salsa bianca . . . . . »	ivi
7. Bollito di testa e di piedi in salsa verde . . . »	ivi
8. Id. id. in crostata detto maschëtta »	ivi
9. Id. id. guernito alla <i>tortue</i> . . . »	143
10. Costolette di vitello al sugo naturale . . . »	ivi
11. Id. sulla gratella ai funghi . . . »	ivi
12. Id. alla <i>Dreux</i> guernite alla <i>financière</i> »	ivi
13. Id. alla casalinga con patate . . . »	144
14. Arrosto di longia od altra parte di vitello »	ivi
15. Lombatà allo spiedo od al forno . . . . . »	145
16. Arrosto di vitello per convalescenti o malati »	ivi
17. Id. di coscia alla borghese . . . . . »	ivi
18. <i>Carré</i> di vitello lardato alla <i>purée</i> . . . »	146
19. Noce ( <i>noix</i> ) di vitello alla moderna . . . »	ivi
20. Primo taglio ( <i>fesse</i> ) farcito alla francese . . . »	ivi
21. Coscia di vitello farcita marmoreggiata ( <i>marmoreggiata</i> ) . . . . . »	147
22. Polpettine o polpettone alla borghese . . . »	ivi
23. Id. per ammalati o convalescenti . . . »	148
24. <i>Sautés</i> panati per ammalati . . . . . »	ivi
25. Id. alla minuta con vino di Madera . . . »	149
26. Fegato stufato con salsa al vino . . . . . »	ivi
27. Id. alla contadinesca . . . . . »	ivi
28. Braciuline ( <i>fricandeaux</i> ) semplici o con spinaci »	ivi
29. Id. ai funghi . . . . . »	150
30. <i>Grenatins</i> di vitello lardati all'acetosella . . . »	ivi
31. Vitello braciato ( <i>veau braisé</i> ) guernito . . . »	ivi

32. Lingua di vitello al <i>choucroute</i> . . . . .	Pag. 151
33. <i>Sautés</i> di arnioni o rognoni . . . . .	» ivi
34. Arnioni sulla gratella alla <i>maître d'hôtel</i> . . . . .	» ivi
35. Trippe fritte alla casalinga . . . . .	» 152
36. Id. stufate in salsa alla <i>poulette</i> . . . . .	» ivi
37. Intingolo di vitello . . . . .	» ivi
38. Id. alla contadinesca . . . . .	» 153
39. Id. alla fior di latte . . . . .	» ivi
40. Id. per ammalati . . . . .	» ivi
Tavola 3 <sup>a</sup> — Del taglio del vitello od altro quadrupede . . . . .	» 154

**ARTICOLO 12° — Del montone o castrato,  
capra e caprone.**

1. <i>Avviso necessario a sapersi</i> . . . . .	» 155
2. Arrosto di montone guernito . . . . .	» 156
3. Id. alla borghese . . . . .	» ivi
4. Montone braciato ( <i>braisé</i> ) guernito . . . . .	» ivi
5. Castrato braciato alla casalinga con cipolline . . . . .	» 157
6. <i>Carré</i> di montone lardato con <i>purée</i> di tomatiche . . . . .	» ivi
7. Alesso di montone all'inglese . . . . .	» ivi
8. Bollito di montone alla casalinga . . . . .	» 158
9. Montone stufato in salsa forte . . . . .	» ivi
10. Id. alla <i>Provençale</i> . . . . .	» ivi
11. Id. ai funghi . . . . .	» 159
12. Collo e pettrina alla campagnuola . . . . .	» ivi
13. Filetti di montone lardati all'acetosella . . . . .	» ivi
14. Bracioline ( <i>fricandeaux</i> ) in salsa piccante . . . . .	» ivi
15. Costolette di montone sulla gratella . . . . .	» 160
16. Id. ai tartufi neri . . . . .	» ivi
17. Polpette di montone alla casalinga . . . . .	» ivi
18. Costolette di montone alla contadinesca . . . . .	» ivi
19. Arnioni di montone in vari modi . . . . .	» ivi
20. Lingua di montone in salsa agretta . . . . .	» 161

21. Zampe di montone alla *Poulette* . . . Pag. 161  
 22. Aninelle e cervelle di montone in salsa . . . » 162  
 23. Spalla di montone farcita alla piemontese . . . » ivi  
 24. Montone in marinata ad uso del capriolo . . . » ivi

**ARTICOLO 13° — Dell'agnello e capretto.**

1. *Avviso* . . . . . » 163  
 2. Arrosto d'agnello allo spiedo guernito di patate » ivi  
 3. Id. alla borghese . . . . . » ivi  
 4. Id. per ammalati . . . . . » 164  
 5. Agnello in tre maniere (*épigramme*) . . . » ivi  
 6. Costolette d'agnello panate per ammalati » 165  
 7. Spalla d'agnello farcita alla casalinga . . . » ivi  
 8. Intingolo d'agnello al vino di Malaga . . . » ivi  
 9. Fegato e coratella d'agnello fritti alla borghese » ivi

**ARTICOLO 14° — Del maiale o porco e cinghiale.**

1. *Avviso* . . . . . » 166  
 2. Preparazione del maiale ad uso di famiglia » ivi  
 3. Salagione del lardo e ventresca . . . . . » 167  
 4. Preparazione del giambone nostrale . . . . . » ivi  
 5. Id. id. all'uso di *Bayonne* » 168  
 6. Id. id. all'uso di *Westphalie* » ivi  
 7. Id. id. all'uso di *Mayance*. » ivi  
 8. Salame di carne di maiale, di cervo e di daino » 169  
 9. Id. di Bologna . . . . . » ivi  
 10. Salcicciotto o salciccina all'aglio . . . . . » 170  
 11. Costolette di maiale sulla gratella o panate » ivi  
 12. *Sautés* di maiale fresco ai tartufi neri . . . » ivi  
 13. Longia di maiale arrostita o stufata guernita » 171  
 14. Del porcelletto e cinghialeto da latte o arrostito  
     o stufato . . . . . » ivi  
 15. Del cinghiale . . . . . » 172  
 16. Del tasso (*blaireau*) . . . . . » ivi

17. Dell'istrice (*hérisson*) . . . . . Pag. 172  
 18. Del porcellino d'India arrostito o stufato . . » ivi  
 19. Della marmotta . . . . . » ivi

**ARTICOLO 15° — Del daino,  
 cervo, capriolo, camoscio.**

1. *Avviso* . . . . . » 173  
 2. Marinata per il daino, cervo, capriuolo, camoscio » ivi  
 3. Arrosto di coseia di cervo allo spiedo od in altro  
     modo . . . . . » 174  
 4. Cervo alla brace (*braisé*) con cipolline . . » ivi  
 5. Id. stufato ai funghi . . . . . » ivi  
 6. Coscia di cervo farcita marmoreggiata (*marbrée*) » 175  
 7. Costolette di cervo ai tartufi neri . . . . » ivi  
 8. Id. panate in salsa *Robert* . . . . . » ivi  
 9. Polpette o polpettoni di cervo . . . . . » ivi  
 10. Intingolo di cervo in salsa al capriuolo . . » 176  
 11. *Sautés* di filetto di cervo all'inglese . . » ivi  
 12. Fegato, cervelle, lingua di cervo o daino, o ca-  
     priolo o camoscio . . . . . » ivi  
 13. Salciccia e salame di cervo . . . . . » ivi  
 14. Pasticcio caldo di cervo . . . . . » ivi  
 15. Della lepre e coniglio e loro qualità . . » 177  
 16. Arrosto di lepre in tegame od allo spiedo » ivi  
 17. *Civet* di lepre con cipolline alla casalinga » 178  
 18. *Sautés* di lepre in salmi al vino di Malaga » ivi  
 19. Stufato di lepre o leprotto alla borghese . » ivi  
 20. Coniglio alla *Poulette* ad uso di famiglia . » 179  
 21. Leprotto alla cacciatora . . . . . » ivi

**ARTICOLO 16° — Della selvaggina a penne.**

1. Della cacciagione (*gibier*) introduzione . . » 180  
 2. Beccaccie arrostitite allo spiedo . . . . . » ivi

3. Beccaccie bracciate (alla *braise*) in crostata coi tartufi . . . . . Pag. 181
4. Id. al risotto con tartufi . . . . . » ivi
5. *Sautés* di beccaccie in salmi al vino di Madera » ivi
6. Del beccaccino o beccaccini arrostiti allo spiedo od in tegame . . . . . » 182
7. Costolette di beccaccini ai tartufi bianchi » ivi
8. Del fagiano e modo di arrostitirlo allo spiedo ed in tegame . . . . . » 183
9. Fagiano alla *braise* al riso . . . . . » ivi
10. Fagiano ai tartufi (*faisan truffé*) alla *Périgord* » 184
11. *Sautés* di fagiano alla borghese o con tartufi » ivi
12. Della pernice e sue diverse specie . . . » 185
13. Pernice arrostita o stufata alla *braise* . » ivi
14. Id. farcita marmoreggiata (*marbrée*) salsata » ivi
15. Salmi di pernice alla francese con tartufi » 186
16. Perniciotto stufato e guernito per ammalati » ivi
17. Pasticcio caldo di pernice in salsa italiana » ivi
18. Perniciotto, quaglia o tordo in arrosto per ammalati . . . . . » 187
19. Quaglie arrostitite allo spiedo od in tegame » ivi
20. Id. bracciate (*braisées*) alla *financière* . » ivi
21. *Sautés* di quaglie sopra un bordo (*flan*) . » 188
22. Allodole ed ortolani arrostiti . . . . . » ivi
23. Ortolani alla *provençale* salsati . . . . . » ivi
24. Tordi (grive) arrostiti allo spiedo od in tegame » 189
25. Varii uccelletti arrostiti e guerniti alla bergamasca . . . . . » ivi
26. Arzavola (*sarcelle*) o pollo d'acqua arrostiti » ivi
- Tavola 4<sup>a</sup> — Del taglio della volaglia o selvaggina 190

#### ARTICOLO 17° — Della volaglia.

- Introduzione* . . . . . » 191
1. Modo di preparare la volaglia prima di cucinarla . . . . . » ivi

2. Anitra braciata (*braisée*) con cipolline . Pag. 192
3. Anitriani (*canetons*) arrostiti allo spiedo od in tegame . . . . . » ivi
4. *Sautés* d'anitra in salsa *Robert* . . . . . » 193
5. Oca braciata (*braisée*) all'inglese salsata . . . . . » ivi
6. Id. farcita alla novarese . . . . . » ivi
7. *Sautés* d'oca alla *purée* di tomatiche . . . . . » 194
8. Cigno braciato in salsa piccante . . . . . » ivi
9. Gallina faraona (*pintade*) arrostita o stufata » ivi
10. Gallinetta id. arrostita per ammalati . . . . . » ivi
11. *Sautés* di gallinette faraone ai tartufi . . . . . » 195
12. Pollo d'India, tacchino o gallinaccio . . . . . » ivi
13. Id. farcito alla russa, salsato . . . . . » ivi
14. Id. braciato al riso . . . . . » 196
15. Id. alla lombarda . . . . . » 197
16. Cappone in salsa Veneziana. . . . . » ivi
17. Id. arrostito allo spiedo od in tegame » ivi
18. Id. braciato guernito alla *financière* » 198
19. Pollanca alessata, decorata alla *lorgnette* » ivi
20. Id. alla *Ravigote* . . . . . » ivi
21. Id. arrostita o braciata guernita . . . . . » ivi
22. Filetti di pollanca decorati alla *suprême* . . . . . » ivi
23. Coscie di pollanca farcite in salsa *Périgoux* » 199
24. Pollanca alla chipolata . . . . . » ivi
25. *Fricassée* di pollastri alla cavaliere . . . . . » 200
26. *Fricassée* di pollastri alla *Béchamelle* . . . . . » ivi
27. Pollastri arrostiti allo spiedo od in tegame » 201
28. Pollastri braciati al riso od ai tagliatelli . . . . . » ivi
29. Pollastrina in bianco per ammalati . . . . . » ivi
30. Pollastrino o cappone arrostito per ammalati » 202
31. *Fricassée* di pollastro per ammalati . . . . . » ivi
32. *Sautés* di pollastrino in *épigramme* per ammalati . . . . . » ivi
33. Pollastri alla milanese ai funghi freschi . . . . . » ivi
34. *Sautés* di pollastri alla *Marengo* . . . . . » 203
35. Id. col riso o polenta o lattate » ivi

36. *Sautés* di pollastri alla piemontese con tartufi Pag. 203  
 37. Id. di pollastrini alla contadinesca . . . » 204  
 38. Id. di pollastri alla francese al vino di Ma-  
 dera . . . . . » ivi  
 39. Id. di piccioni alla monferrina . . . . » ivi  
 40. Id. in salsa *rémolade* . . . » ivi  
 41. Piccioni stufati con cipolline . . . . » ivi  
 42. Id. alla *béchamelle* guerniti di patate . » 205  
 43. Id. arrostiti o bracia'i, guerniti . . . » ivi  
 44. Id. sulla gratella in salsa alla *maitre d'hôtel* » ivi  
 45. Id. panati in salsa *Robert* . . . . » ivi  
 46. *Ragout* od intingolo di ventrigli, ale, testa, ai  
 funghi . . . . . » 206  
 47. Id. di piccioni o pollastri alla borghese » ivi  
 48. Id. di piccioni ai zuccottini . . . . » ivi

**ARTICOLO 18° — Del pesce d'acqua dolce.**

1. *Introduzione* . . . . . » 207  
 2. Anguilla arrostita allo spiedo od in tegame » ivi  
 3. Id. stufata alla borghese . . . . » 208  
 4. Filetti d'anguilla panati con salsa di tomatiche » ivi  
 5. Id. alla piemontese . . . . » ivi  
 6. Anguilla in salsa ai capperi . . . . » 209  
 7. Barbio fritto alla milanese con tartufi . . » ivi  
 8. Id. stufato alla casalinga in varii modi » ivi  
 9. Carpione in salsa veneziana . . . . » ivi  
 10. Id. guernito alla marinata (*matelote*) » 210  
 11. Id. decorato di tartufi neri all'italiana » ivi  
 12. Filetti di carpione decorati alla lattata di pa-  
 tate . . . . . » 211  
 13. Lontra (*lontre*) acconciata di buon gusto . » ivi  
 14. Lotta acefala (*botatris*) arrostita o stufata alla  
*Poulette* . . . . . » 212  
 15. Della trota e sue diverse specie . . . . » ivi

16. Trota al <i>court-bouillon</i> guernita di patate con salsa . . . . .	Pag. 213
17. Trota o trotolina alla lattata di tomatiche. »	ivi
18. Pezzo di trota alla <i>financière</i> al grasso . . »	214
19. Trota guernita alla giardiniera . . . . »	ivi
20. Filetti di trota panati all'acetosella . . . »	ivi
21. Trotoline fritte alla borghese . . . . . »	215
22. Trotolina od altro pesce in bianco per ammalati . . . . . »	ivi
23. Trotolina in salsa bianca per ammalati . . »	ivi
24. Id. fritta per ammalati . . . . . »	216
25. Pezzo di trota cesellata con tartufi neri in salsa . . . . . »	ivi
26. Pezzo di trota sulla gratella con cipolline »	ivi
27. Del luccio fritto ed alessato . . . . . »	217
28. Luccio cotto al <i>bleu</i> in salsa <i>matelote</i> . . »	ivi
29. Id. alla casalinga . . . . . »	ivi
30. <i>Quenelles</i> di luccio alla <i>Richelieu</i> farciti in salsa »	ivi
31. Filetti senza reste di luccio od altro pesce per ragazzi od ammalati . . . . . »	218
32. Pesci persici alla <i>maitre d'hôtel</i> . . . . »	ivi
33. Pesce persico in salsa bianca con capperi. »	219
34. Filetti di pesci persici alla <i>béchamelle</i> . . »	ivi
35. Id. panati alla <i>purée</i> di tomatiche »	220
36. Della tinca fritta alla borghese . . . . »	ivi
37. Tinca in salsa alla casalinga . . . . . »	ivi
38. Tinche alla <i>provençale</i> con tomatiche . . »	ivi
39. Id. fritte alla campagnuola . . . . . »	ivi
40. Filetti di tinche ai piselli . . . . . »	221
41. Polpettine di filetti di tinche alla <i>purée</i> di patate . . . . . »	ivi
42. Tinche in salsa bianca con patate . . . »	ivi
43. Quagliasco fritto alla casalinga . . . . »	ivi
44. Temolo . . . . . »	222
45. La rana ( <i>grenouille</i> ) . . . . . »	ivi
46. Rane in salsa bianca per ammalati . . . »	ivi

47. Rane alla borghese . . . . . Pag. 222  
 48. Della testuggine e modo di cucinarla . . » 223  
 Tavola 5<sup>a</sup> — Taglio del pesce . . . . . » 224

**ARTICOLO 19° — Del pesce di mare.**

1. Del pesce di mare e modo di nettarlo . . » 225  
 2. Aringa cotta alla *maitre d'hôtel* . . . . » ivi  
 3. Aringhe salate in cassetta sulla gratella . » 226  
 4. Delle acciughe e sardelle salate e fresche » ivi  
 5. Asello sulla gratella alla genovese . . . » ivi  
 6. Bianchetti fritti ed in salsa bianca . . . » 227  
 7. Datterì (*moules*) al vino di Madera ed al *gratin* » ivi  
 8. Dentice in salsa od arrostito . . . . . » 228  
 9. Dragone sulla gratella od alessato . . . » ivi  
 10. Lupino in salsa *Robert* . . . . . » ivi  
 11. Laccia o cheppia (*alose*) alla *maitre d'hôtel* » ivi  
 12. Merlano in salsa guernito di patate od arrostito . . . . . » 229  
 13. Merlano alla borghese . . . . . » ivi  
 14. Filetti di merlano alla francese decorati . » ivi  
 15. Id. per ammalati . . . . . » 230  
 16. Merlano lessato in salsa per ammalati . . » ivi  
 17. Id. od altro pesce fritto per ammalati » ivi  
 18. Del merluzzo o baccalà e *stocfish*, loro qualità e modo di dissalarli . . . . . » 231  
 19. Merluzzo alla *purée* di tomatiche . . . . » ivi  
 20. Id. in salsa alla borghese . . . . . » ivi  
 21. Id. fritto con cipolle alla contadinesca » 232  
 22. Id. in salsa alla veneziana . . . . . » ivi  
 23. Id. fritto alla milanese in salsa *Robert* » ivi  
 24. Id. in salsa tartara alla ravigote . . » 233  
 25. Id. con olio alla *provençale* . . . . » ivi  
 26. Id. alla *béchamelle* in crostate . . . » ivi  
 27. Deil'*orphie* e modo di cuocerlo . . . . » ivi  
 28. Dell'orata (*dorade*) . . . . . » 234

29. Dell'ombrina . . . . .	Pag. 234
30. Delle ostriche e le medesime in crostata ( <i>gratin</i> )»	ivi
31. Del pesce calamaio . . . . .	» ivi
32. Pesce sgombro ( <i>maquereau</i> ) all'inglese . . . . .	» 235
33. Pesce cappone in salsa . . . . .	» ivi
34. Rombo ( <i>turbot</i> ) guernito in salsa olandese . . . . .	» ivi
35. Del pesce passarino ( <i>barbue</i> ) . . . . .	» 236
36. Del rondonino ( <i>hirondelle</i> ) . . . . .	» ivi
37. Sogliola fritta od in salsa . . . . .	» ivi
38. Della triglia e modo di cucinarla . . . . .	» ivi
39. Dello storione braciato al vino di Madera . . . . .	» ivi
40. <i>Sautés</i> di storione ai tartufi bianchi . . . . .	» 237
41. Braciuoie di storione alla giardiniera . . . . .	» ivi
42. Costolette di storione panate alla lattata di patate . . . . .	» ivi
43. Storione stufato alla borghese con funghi . . . . .	» 238
44. Id. al <i>court-bouillon</i> . . . . .	» ivi
45. Polpette di storione in salsa . . . . .	» ivi
46. Del pesce cane e modo di cucinarlo . . . . .	» 239
47. Della razza e modo di cucinarla . . . . .	» ivi
48. Tonno fresco sulla gratella in salsa alla <i>maitre d'hôtel</i> . . . . .	» ivi
49. Tonno braciato con cipolline . . . . .	» ivi
50. Id. stufato alla borghese guernito . . . . .	» 240
51. <i>Sautés</i> di tonno ai tartufi neri . . . . .	» ivi
52. Costolette di tonno con lattata qualunque . . . . .	» ivi
53. Tonno salato all'olio in salsa od in <i>purée</i> . . . . .	» 241
54. Modo di conservare il tonno od altro pesce . . . . .	» ivi
55. Del pesce spada . . . . .	» ivi

#### ARTICOLO 20. — Della verdura.

1. Dei legumi e loro proprietà . . . . .	» 242
2. Acetosella ( <i>oseille</i> ) . . . . .	» 243
3. Barbabietola ( <i>betterave</i> ) . . . . .	» ivi
4. Bietole-coste ( <i>côtes poirées</i> ) cotte al cacio . . . . .	» ivi

5. Bietole-coste in salsa per guernitura. . .	Pag. 243
6. Barbe di becco ( <i>barbes de bouc</i> ) . . . . .	» 244
7. Dei broccoli, cavoli, cavolfiori . . . . .	» ivi
8. Cavolfiore ( <i>chou-fleur</i> ) al parmigiano . . .	» ivi
9. Id. in salsa bianca per ammalati . . .	» 245
10. Id. fritto per ammalati . . . . .	» ivi
11. Id. in salsa <i>rémolade</i> . . . . .	» ivi
12. Id. in salsa con capperi alla casalinga »	ivi
13. Id. alla contadinesca . . . . .	» ivi
14. Cavolfiore in vari modi . . . . .	» 246
15. Cavoli di Bruxelles al sugo ed all'inglese. »	ivi
16. Del carciofo ( <i>artichaut</i> ) alla gratella . .	» ivi
17. Carciofi alla casalinga . . . . .	» ivi
18. Id. in salsa bianca o spagnuola . . .	» ivi
19. Id. farciti alla <i>Périgeux</i> . . . . .	» 247
20. Id. stufati in salsa all'italiana . . .	» ivi
21. Dei cardi e modo di cuocerli bianchi . .	» 248
22. Cardi in salsa bianca od altra . . . . .	» ivi
23. Id. in crostata ( <i>al gratin</i> ) alla milanese »	249
24. Id. alla fiorentina . . . . .	» ivi
25. Proprietà della carota e carote cotte inverniate . . . . .	» ivi
26. Carote alla borghese . . . . .	» ivi
27. Id. all'alemanda . . . . .	» 250
28. Del cocomero o cetriuolo alla borghese . .	» ivi
29. Cocomeri in salsa veneziana . . . . .	» ivi
30. Id. farciti al sugo . . . . .	» ivi
31. Delle fave in salsa . . . . .	» 251
32. Dei fagioli ( <i>haricots</i> ) verdi alla milanese »	ivi
33. Fagiolini in salsa <i>Robert</i> od altra . . .	» ivi
34. Dei fagioli secchi o freschi in salsa . . .	» 252
35. Dei funghi, loro qualità e frittura dei medesimi »	ivi
36. Funghi in salsa bianca . . . . .	» ivi
37. Id. in tartufofolata alla genovese . . .	» 253
38. Id. fritti alla milanese . . . . .	» ivi
39. Id. fritti alla borghese . . . . .	» ivi

40. Funghi detti spagnuole (*morille*) e di quelli detti *cocon* (*orange*) . . . . . Pag. 254
41. Dell'indivia (*chicorée*) . . . . . » ivi
42. Del luppolo e come si mangi . . . . . » ivi
43. Della lattuga (*laitue*) e modo di farcire le lattughe di grasso o di magro . . . . . » ivi
44. Delle lenticchie e come si mangiano . . . » 255
45. Del petonciano (*aubergine*) e cottura del medesimo alla siciliana . . . . . » ivi
46. Delle patate, loro qualità e vari modi di cucinarle . . . . . » ivi
47. Patate all'inglese e cotte sotto cenere ed al vapore . . . . . » 256
48. Id. alla *maitre d'hôtel* . . . . . » ivi
49. Id. in crostata (*gratin*) alla savoiarda » ivi
50. Id. alla lionese . . . . . » 257
51. Canestrini di patate farcite . . . . . » ivi
52. Patate in salsa od in *purée* per ammalati » ivi
53. Della porcellana (*pourpier*) e modo di cucinarla » ivi
54. Dei piselli (*petits-pois*) verdi all'inglese . . » 258
55. Piselli alla francese . . . . . » ivi
56. Piselli in baccelli alla contadina . . . . . » ivi
57. Delle rape, loro qualità e rape cotte al scioppo . . . . . » ivi
58. Rape alla *béchamelle* . . . . . » 259
59. Id. in crostata (*gratin*) al cacio parmigiano » ivi
60. Id. cotte alla borghese . . . . . » ivi
61. Del riso, sue proprietà e modo d'usar la farina di riso . . . . . » 260
62. Del sedano e sedano rapa . . . . . » ivi
63. Sedani cotti al sugo ed in salsa alla *poulette* » ivi
64. Id. fritti alla contadinesca . . . . . » 261
65. Degli spinaci e modo d'acconciarli all'inglese » ivi
66. Spinaci alla borghese ed all'italiana . . . » ivi
67. Id. alla francese ed in altri modi . . » ivi
68. Id. per ammalati . . . . . » 262

69. Degli sparagi e modo di cucinarli al cacio (*au gratin*) . . . . . Pag. 262
70. Sparagi in salsa bianca o spagnuola . . . » ivi
71. Id. ai piselli (*au petits-pois*) od in *purée* » ivi
72. Della scorzonera (*salsifis*) in salsa . . . » ivi
73. Scorzonere acconciate in vari modi . . . » 263
74. Dei tartufi e modo di cuocerne il nero sotto  
cenere . . . . . » ivi
75. Tartufi neri farciti . . . . . » ivi
76. Id. *sautés* al vino di Malaga . . » 264
77. Id. bianchi in vari modi . . . . . » ivi
78. Tartufo bianco (*topinambour*) . . . . . » ivi
79. Delle tomatiche e loro qualità . . . . . » ivi
80. Tomatichè farcite alla casalinga . . . . . » 265
81. Id. alla contadina . . . . . » ivi
82. Id. farcite col riso alla novarese . . » ivi
83. Della zucca e zucchini farciti od in insalata » ivi
84. Zucchini in crostata (*gratin*) al cacio . . » 266
85. Id. in salsa qualunque . . . . . » ivi
86. Id. al sambaione . . . . . » ivi
87. Id. alla borghese . . . . . » ivi
88. Zucca alla contadina . . . . . » 267
89. Id. in torta alla giardiniera . . . . . » ivi

#### ARTICOLO 21. — Dei freddi.

- Introduzione* . . . . . » 268
1. Preparazione della colla per gelatina (*aspic*) » ivi
2. Tintura non nociva per colorire diverse so-  
stanze . . . . . » 269
3. Gelatina semplice e sostanziosa per ammalati » ivi
4. Chiarificazione della gelatina (*aspic*) . . » ivi
5. Galantina di volaglia alla borghese . . . » 270
6. Id. di pesce . . . . . » 271
7. Id. di vitello marmoreggiata all'antica » 272
8. Coscia di vitello farcita alla gelatina . . » 273

9. Coscia o longia di vitello screziata (*bigarrée*) Pag. 273
10. Bue in istufato (alla *daube*) con gelatina » ivi
11. Testa di maiale o di cinghiale farcita . . . » 274
12. Galantina di lepre o d'altra selvaggina . . » ivi
13. Bue, montone, anitra, lepre allo scarlatto . » 275
14. Cottura d'un giambone o presciutto o zampino  
o coppo . . . . . » 276
15. Coscie di volaglia o d'ocche farcite alla *russe* » ivi
16. Piccole galantine di quaglie o tordi . . . » 277
17. Pollo d'India o cappone stufato alla *daube* » ivi
18. Galline faraone, ocche, anitre, stufate . . » 278
19. Coscie di lepre o di coniglio stufate . . » ivi
20. Stufato o pasticcio di carne per ammalati » ivi
21. Id. semplice per ammalati » ivi
22. Trota od altro pesce alla gelatina per ammalati » 279
23. Preparato per ogni sorta di pasticci . . » ivi
24. Pasticcio all'auna con gelatina (*paté à l'aune*) » 280
25. Id. freddo di lepre o volaglia o di pernice » ivi
26. Pasticcetti di quaglie o tordi farciti, freddi con  
gelatina . . . . . » 281
27. Pasticcio freddo a forma di torta . . . » ivi
28. Timballa fredda con gelatina . . . . . » 282
29. *Gâteau* freddo alla francese con gelatina . » ivi
30. Id. di fegato alla gelatina . . . . . » ivi
31. Id. in terrina con gelatina . . . . . » 283
32. Freddo o pasticcio alla borghese di volaglia o  
pernici . . . . . » ivi
33. Fegato freddo d'oca in terrina (*paté de foie gras*) » ivi
34. Anguilla o trota in salsa tartara . . . . » 284
35. Farcia magra per vari usi . . . . . » ivi
36. Anguilla o trota farcita fredda con gelatina » ivi
37. Pasticcio magro di qualunque pesce . . . » 285
38. Trota od altro pesce in salsa ravigote guernita » ivi
39. Id. freddo guernito d'insalata » 286
40. Pesce, o aragosta, o gambero di mare in insa-  
lata cotta e fredda . . . . . » ivi

41. Insalata di carne in salsa tartara congelatina Pag. 286  
 42. Id. alla parigina alla gelatina (*à l'aspic*) » ivi  
 43. Cappone detto di galera con salsa . . . » 287  
 44. Asparagi o fagiolini in salsa tartara . . » ivi  
 45. Aspic o mischia di carne con gelatina . . » 288  
 46. Id. di *purée* di carna con gelatina » ivi  
 47. *Chaud-froid* di carne velata di salsa fredda  
 con gelatina . . . » ivi  
 48. Carpioni o tinche od altri pesci carpionati » 289  
 Tavola 6<sup>a</sup> — Dei freddi . . . » 290

**ARTICOLO 22. — Della pasticceria e  
 relativa confetteria.**

1. *Introduzione* . . . » 291  
 2. Del forno . . . » ivi  
 3. Pasta sfogliata per *vol-au-vent* e pasticcetti » 292  
 4. Id. *brisée* o mezza pasta sfogliata . . » 293  
 5. Id. economica per *rissoles*, timballe posticcie ivi  
 6. Id. al latte per torchietti . . . » ivi  
 7. Id. fritta per digiuno . . . » ivi  
 8. Id. reale (*paté à choux*) farcita . . . » 294  
 9. Id. in altro modo per diversi usi . . » ivi  
 10. Id. di meliga in generale . . . » 295  
 11. Michette di meliga alla piemontese . . » ivi  
 12. Pasta di meliga siringata . . . » ivi  
 13. Id. frolla ghiacciata al limone . . . » 296  
 14. Id. al cioccolato . . . » ivi  
 15. Id. d'amandorle tostate . . . » ivi  
 16. Id. per canestrelli, orli di timballe » 297  
 17. Id. genovese all'italiana decorata . . » ivi  
 18. Id. *genoise* alla francese . . . » 298  
 19. Id. Maddalena negli stampi . . . » ivi  
 20. Pane di munizione al cioccolato . . . » ivi  
 21. Id. di Spagna (*biscuit*) . . . » 299  
 22. Pani di Pavia leggieri . . . » ivi

23. Pani di Pavia croccanti al finocchio . . .	Pag. 300
24. Biscottini alla canella all'inglese . . .	» ivi
25. Id. di Novara . . . . .	» ivi
26. Id. bianchi, leggeri alla vaniglia . . .	» ivi
27. Id. ai confetti . . . . .	» 301
28. <i>Biscuit</i> al cioccolato fino . . . . .	» ivi
29. Id. rotolato alla marmellata d'albicocche	» ivi
30. Anicetti abbrustoliti . . . . .	» 302
31. Briozzi ( <i>brioche</i> ) al lievito di birra . . .	» ivi
32. Babà alla polonese . . . . .	» 303
33. <i>Gâteau</i> alla Fiamminga . . . . .	» 304
34. Lievito di pane rinfrescato . . . . .	» ivi
35. Briozzi per il caffè . . . . .	» ivi
36. Torchiellini o grissini col lievito di pane	» 305
37. Panettone di Milano ai confetti . . . .	» ivi
38. Pane al lievito di potassa ( <i>pain d'épices</i> )	» 306
39. <i>Damier</i> di <i>biscuit</i> ai frutti confettati . .	» ivi
40. Focaccia alla casalinga . . . . .	» 307
Tavola 7 <sup>a</sup> — Della pasticceria varia . . .	» 308
41. Focaccia all'Inglese . . . . .	» 309
42. Id. o torta alla crema frangipane . . .	» ivi
43. <i>Vol-au-vent</i> alla crema <i>plombières</i> o <i>chantilly</i>	» 310
44. Focaccia alla borghese . . . . .	» ivi
45. Id. (torta) all'italiana col cioccolato . .	» ivi
46. <i>Gâteau</i> belgico col sorbetto al rhum . . .	» 311
47. Torta o <i>flan</i> di pasta frolla con mele o pere compostite . . . . .	» ivi
48. Pere o mele siringate e decorate . . . .	» 312
49. <i>Gâteau</i> alla napoletana alla <i>chantilly</i> . . .	» ivi
50. Id. di mille fogli alla marmellata . . .	» 313
51. Id. all'olandese ( <i>cucy</i> ) ghiacciato al curaçao	» ivi
52. Id. all'alemanda alla crema di caffè . . .	» ivi
53. Timballa o <i>soufflé</i> al cioccolato . . . . .	» 314
54. <i>Gâteau</i> d'amandorle ( <i>Nougat</i> ) alla crema <i>chan-</i> <i>tilly</i> . . . . .	» ivi
55. Pere o mele sciroppate al riso . . . . .	» 315

56. *Plumbuddingo* all'inglese al sambaiione . Pag. 315
57. Poddingo all'inglese . . . . . » 316
58. Id. di gabinetto alla crema . . . . . » ivi
59. Id. di semola con crema al caffè . . . . . » 317
60. Id. all'inglese alla cannella . . . . . » ivi
61. Id. per ammalati . . . . . » 318
62. *Gâteau* di riso ai confetti per ammalati . . . . . » ivi
63. Id. *soufflé* al cioccolato . . . . . » 319
64. Id. al limone per ammalati . . . . . » ivi
65. Id. di fecola di patate al rhum . . . . . » ivi
66. Id. alle fragole o marmellata . . . . . » 320
67. Id. di patate ai confetti . . . . . » ivi
68. Id. alle castagne marrone . . . . . » ivi
69. Id. alla crema frangipane . . . . . » 321
70. Id. di pasta genovese all'italiana . . . . . » ivi
71. Id. di ciliegie alla boema (*Kirckquchen*) . . . . . » ivi
72. Carlotta (*charlotte*) di mele o pere . . . . . » 322
73. Id. di pesche . . . . . » ivi
74. Cassettine ripiene di *biscuit* alla crema . . . . . » ivi
75. Piccolo *soufflé* di varie maniere . . . . . » 323
76. *Talmouses* al cioccolato . . . . . » ivi
77. Piccole crostate per *fanchonnettes* alla crema:  
meringate . . . . . » ivi
78. Crostate alla crema *chantilly* o *plombières* . . . . . » 324
79. Berlingozzi *d'Artois* alla francese od italiana . . . . . » ivi
80. Tartoline (*tartelletes*) di mele, di pesche o di  
crema . . . . . » ivi
81. Grissini o bastoncini di pasta reale . . . . . » 325
82. Bastoncini sfogliati ghiacciati . . . . . » ivi
83. Ventagli (*canapés*) sfogliati, inverniciati . . . . . » ivi
84. Gallette frolle per mangiare col caffè . . . . . » ivi
85. Berlingozzi frolli all'italiana decorati . . . . . » 326
86. Pasticcetti farciti di melata ed inverniciati . . . . . » ivi
87. *Rissoles* dolci di magro e per digiuno . . . . . » ivi
88. Tortelli alla milanese (*pets-de-none*) . . . . . » 327
89. Croccanti di riso ai confetti . . . . . » ivi

90.	Crocanti di semola alla borghese . . .	Pag. 327
91.	Id. di patate o di castagne . . .	» ivi
92.	Id. di mele o pere o d'altri frutti . . .	» ivi
93.	<i>Fastengrapfen</i> farcite alla tedesca . . .	» 328
94.	<i>Beignetes</i> (frittelle) di mele, pere, pesche . . .	» ivi
95.	Id. di semola alla casalinga . . .	» 329
96.	Id. di marmellata . . .	» ivi
97.	<i>Cromesquis</i> dolci . . .	» ivi
98.	Bocconcino alla genovese . . .	» 330
99.	Crema frita all'inglese per ammalati . . .	» ivi
100.	Pesche farcite alla casalinga . . .	» ivi
101.	<i>Tampfnudeln</i> alla boemiese . . .	» 331
102.	<i>Quenelles</i> alla <i>Darmstadt</i> . . .	» ivi
103.	Meringhe vergini alla crema . . .	» ivi
104.	<i>Quenelles</i> di marmellata alla crema . . .	» 332
105.	<i>Pannequets</i> alla marmellata d'albicocche . . .	» ivi
106.	Polpettine alla crema pasticciera . . .	» ivi
107.	<i>Ramequins</i> di meliga alla marmellata . . .	» 333
108.	Crostate dorate alla borghese . . .	» ivi
109.	Id. al sambaiione . . .	» ivi
110.	Id. alla milanese . . .	» 334
111.	Frittelle ( <i>subriques</i> ) di semola per ammalati . . .	» ivi
112.	Id. di mele o di pere o fragole . . .	» ivi
113.	Id. di vari composti . . .	» ivi
114.	Frittata spugnosa ai confetti con rhum . . .	» 335
	Tavola 8 <sup>a</sup> — Dei dolci caldi . . .	» 336
115.	Frittata di mele alla borghese . . .	» 337
116.	Crema pasticciera alla borghese . . .	» ivi
117.	Id. al cioccolato all'italiana . . .	» ivi
118.	Id. frangipane alle amandorle . . .	» ivi
119.	Id. <i>plombières</i> alle fragole . . .	» ivi
120.	Id. <i>chantilly</i> alla borghese . . .	» 338
121.	Id. al caffè all'inglese . . .	» ivi
122.	Id. alle nocciuole od amandorle . . .	» 339
123.	Id. tartara alla borghese . . .	» ivi
124.	Id. semplice per ammalati . . .	» ivi

125. Crema all'alemanda . . . . . Pag. 339
126. Id. bianca e semplice pei bambini . . . » 340
127. Id. al caffè o canella semplice alla casa-  
linga . . . . . » ivi
128. Id. spumante al cioccolato . . . . . » ivi
129. Id. al cioccolato per dì di digiuno . . . » 341
130. Id. alle castagne per digiuno . . . . . » ivi
131. Id. quagliata nelle tazze . . . . . » ivi
132. Id. di riso per ammalati . . . . . » ivi
133. Sambaione al buon vino bianco . . . . . » ivi
134. Id. ghiacciato . . . . . » 342
135. Crema bavarese ghiacciata al cioccolato . . » ivi
136. Id. *panachée* alla diplomazia . . . . . » 343
137. *Blanc-manger* in vari modi . . . . . » ivi
138. Crema vergine al *punch* o al *curaçao* . . . » 344
139. *Charlotte* (carlotta) alla russa . . . . . » ivi
140. Id. ai confetti col vin di Malaga » ivi
141. Id. semplice alla borghese . . . . . » 345
142. Svedese (*suédoise*) di frutti in forma di torre » ivi
143. *Croque-en-bouche* mischio alla crema . . . » 346
144. Id. vergine (detto *sultan*) . . . . . » ivi
145. Gelatina dolce per ammalati . . . . . » ivi
146. Id. fatta in fretta per ammalati . . . » 347
147. Id. che serve di base per tutte le ge-  
latine . . . . . » ivi
148. Rosso di straccia di levante . . . . . » ivi
149. Gelatina al *punch* . . . . . » 348
150. Id. ai lamponi od all'uva spina . . . . . » ivi
151. Id. alle fragole col *rhum* . . . . . » ivi
152. Id. negli arauci al *curaçao* . . . . . » 349
153. Id. al vino od al liquore . . . . . » ivi
154. Id. mischia (*macédoine*) ai frutti . . . » 350
155. Id. al cioccolato . . . . . » ivi
156. Id. spugnosa . . . . . » ivi
157. Meringhe farcite alla crema . . . . . » ivi
158. Regola per fare i marzapani . . . . . » 351

159.	Marzapani od amaretti piccoli . . . . .	Pag. 351
160.	Id. di nocciuole . . . . .	» ivi
161.	Id. al cioccolato . . . . .	» ivi
162.	Id. semplici ( <i>macarons</i> ) . . . . .	» 352
163.	Id. croccanti ordinari . . . . .	» ivi
164.	Id. (detti ossa di morto) . . . . .	» ivi
165.	Pasta d'amandorle per diversi usi . . . . .	» ivi
166.	Marzapani all'italiana in vari modi . . . . .	» 353
167.	Pastigliaggio per diversi usi. . . . .	» ivi
168.	Canestro di pasta croccante . . . . .	» ivi
169.	Cialde od oblio ( <i>gauffres</i> ) . . . . .	» 354
170.	Id. di credenza semplici od al cioccolato . . . . .	» ivi
171.	Id. alla fiamminga . . . . .	» 355
172.	Id. al vino di Malaga . . . . .	» ivi
173.	Id. a tegole d'amandorle . . . . .	» ivi
174.	Id. di pasta d'amandorle . . . . .	» ivi
175.	<i>Soufflés</i> (torroni) semplici in vari modi . . . . .	» 356
176.	Ghiaccio reale detto cristallino . . . . .	» ivi
177.	Id. per varie decorazioni . . . . .	» ivi
178.	Id. al vino di Madera o di Malaga . . . . .	» 357
179.	Id. di lamponi o di ribes o di fragole . . . . .	» ivi
180.	Id. verde ai pistacchi . . . . .	» ivi
181.	Id. di nocciuole o d'amandorle . . . . .	» 358
182.	Id. al caffè nero . . . . .	» ivi
183.	Chiarificazione e cottura dello zucchero . . . . .	» ivi
184.	Ghiaccio cotto, bianco od al cioccolato . . . . .	» 359
185.	Id. al sorbetto di campagna . . . . .	» 360
186.	Zucchero spugnoso in varie forme . . . . .	» ivi
187.	Id. cotto per formare qualunque oggetto . . . . .	» 361
188.	Vernice mangiabile per colorire . . . . .	» ivi
189.	Modo di fare i modelli di scagliola . . . . .	» ivi
190.	Chiarificazione del miele e torroni . . . . .	» 362
191.	Conserva all'arancio od al limone . . . . .	» 363
192.	Id. d'ogni sorta di frutti . . . . .	» ivi
193.	Id. di vari sughi . . . . .	» 364
194.	Id. di vari sughi d'infusione . . . . .	» ivi

195. Conserva di cioccolato alle nocciuole . . . Pag. 364
196. Id. al fior d'arancio od al limone . . . » ivi
197. Id. d'assenzio stomatica . . . . . » ivi
198. Id. di violette, calmante e buona per la  
tosse . . . . . » 365
199. Id. di prune rinfrescante . . . . . » ivi
200. Id. di fiori di malva o di rosa . . . » ivi
201. Marmellata di mele cotogne . . . . . » ivi
202. Id. di mele o pere . . . . . » 366
203. Id. d'albicocche, o di pesche . . . » ivi
204. Id. semplice alla borghese . . . . . » ivi
205. Composta di mele cotogne, o d'altre o di pere » ivi
206. Id. di pesche o d'albicocche . . . » 367
207. Id. di fragole in vari modi . . . . » ivi
208. Id. di lamponi o di more . . . . . » ivi
209. Id. di ciliege o griotte . . . . . » ivi
210. Id. id. alla polacca . . . . . » 368
211. Id. d'aranci al punch . . . . . » ivi
212. Id. di meloni . . . . . » ivi
213. Id. di prune secche . . . . . » ivi
214. Id. di castagne marrone . . . . . » ivi
215. Id. di castagne bianche alla casalinga » 369
216. Id. di pere dette *martin-sec* alla casa-  
linga . . . . . » ivi
217. Pere o mele cotte alla contadina . . . . » ivi
218. Gelatina di ribes semplice alla borghese . » ivi
219. Id. di lamponi, ribes e ciliegie . . . » 370
220. Id. di mele cotogne o *reinettes* . . . » ivi
221. Id. di lichene per la tosse ostinata . . » ivi
222. Regola generale per fare il sciroppo . . » 371
223. Sciroppo rinfrescante di tamarindo . . » ivi
224. Id. di ciliegie, o lamponi, fragole o more » ivi
225. Id. d'aceto di vino bianco . . . . . » 372
226. Sciroppo di fiori di violette, rose e di papa-  
vero . . . . . » ivi
227. Id. d'uva semplice alla borghese . . » ivi

228.	Sciropo di limone o d'arancio al punch	Pag. 373
229.	Id. d'agresto o d'acetosella . . . . .	» ivi
230.	Id. di cicoria per debolezza di stomaco	» ivi
231.	Id. d'assenzio, stomatico e digestivo . . .	» 374
232.	Id. di gomma arabica . . . . .	» ivi
233.	Id. di latte d'amandorle, addolcente . . .	» ivi
234.	Id. d'estratto di caffè per viaggio . . . . .	» ivi
235.	Orzata o scemata alla casalinga . . . . .	» 375
236.	Amarasca od agriotata alla borghese. . . .	» ivi
237.	Aranciata in sciropo . . . . .	» ivi
238.	Avviso importante sulla fermentazione . . .	» 376
239.	Aranciata o limonata fredda. . . . .	» ivi
240.	Limonata ossia acqua imperiale . . . . .	» ivi
241.	Bomba ossia latte d'amandorle. . . . .	» ivi
242.	Bevanda gazona in vari modi . . . . .	» ivi
243.	Del cioccolato e sua preparazione . . . . .	» 377
244.	Del caffè e modo di prepararlo . . . . .	» ivi
245.	Del thè e modo di prepararlo. . . . .	» 378
246.	Vino aromatizzato detto <i>brulé</i> . . . . .	» 379
247.	Punch caldo alla minuta . . . . .	» ivi
248.	Infusione pettorale buona per raffreddori . .	» ivi
249.	Id. tonica antiscorbutica . . . . .	» ivi
250.	Id. antinervosa per male di testa . . . . .	» 380
251.	Id. sudorifica . . . . .	» ivi
252.	Id. contro le febbri terzane . . . . .	» ivi
253.	Id. contro i vermi . . . . .	» ivi
254.	Id. purgante e rinfrescativa . . . . .	» ivi
255.	Decozione molcente per la tosse . . . . .	» 381
256.	Id. ottima contro le febbri terzane. . . . .	» ivi
257.	Conserva di cedri o di limoni canditi al liquido	» ivi
258.	Citroni o chinotti confettati al liquido . . .	» 382
259.	Fette di meloni confettate al liquido . . . .	» ivi
260.	Pere dette <i>martin-sec</i> od altre confettate . . .	» ivi
261.	Albicocchè o pesche confettate al liquido . .	» ivi
262.	Piccole albicocche od amandorle verdi confet- tate . . . . .	» 383

263. Prune (*reine-claude*) confettate . . . . . Pag. 384  
264. Piccole noci verdi confettate al liquido . . . » ivi  
265. Fichi verdi confettati . . . . . » ivi  
266. Modo di confettare i frutti al secco . . . » ivi  
267. Castagne confettate (*marons glacés*) . . . » ivi  
268. *Marons glacés* al secco . . . . . » 385  
269. Ciliegie confettate al secco od al liquore . . » ivi  
270. Ciliegie od altri frutti in camiciuola . . . » ivi  
271. Id. semplici allo spirito di vino . . . » 386  
272. Composta alla savoiarda per *hors-d'œuvres* . . » ivi  
273. Id. di Cremona per *hors-d'œuvres* . . » ivi  
274. Mostarda o salza coi frutti alla fattorina . . » 387  
275. Frutti confettati ad uso di campagna . . . » ivi  
276. Pasta in tavolette d'ogni frutto . . . . . » 388  
277. Tavolette di pasta d'altea per raffreddori . . » ivi  
278. Pasta pettorale per la tosse catarrosa . . . » ivi  
279. Pasta d'amandorle o di nocciuole o di pistacchi » 389  
280. Usi della pasta d'amandorle . . . . . » ivi  
281. Salame o salcicciotto di pasta d'amandorle » 390  
282. Caramelle all'arancio od al limone . . . . » ivi  
283. Id. ai sughi di frutti od essenze . . . » ivi  
284. Frutti inverniciati alla caramella . . . . . » 391  
285. Zucchero tosto per raffreddore . . . . . » ivi  
286. Zuccherini (*bonbons*) in vari modi al liquore » ivi  
287. Id. al cioccolato o diabolotini . . . . . » 392  
288. Ratafià di noci, stomatico . . . . . » ivi  
289. Id. di ginepro, tonico e stimolante . . . » ivi  
290. Id. di ciliegie alla borghese . . . . . » ivi  
291. Id. di vari frutti . . . . . » 393  
292. Id. di mele cotogne o di pere ranette » ivi  
293. Id. di pesche o d'albicocche . . . . . » ivi  
294. Modo di fare del liquore semplice . . . . . » ivi  
295. Balsamo di Gerusalemme . . . . . » 394  
296. *Curaçao* all'olandese . . . . . » ivi  
297. Latte di vecchia . . . . . » ivi  
298. Liquore al caffè *moka* . . . . . » 395

299. <i>Cognac</i> . . . . .	Pag. 395
300. <i>Elixir</i> di lunga vita . . . . .	» ivi
301. Id. stomatico, digestivo . . . . .	» ivi
302. <i>Vermouth</i> anticibo . . . . .	» 396
303. Id. semplice . . . . .	» ivi
304. Id. e china, amaro antifebbre . . . . .	» ivi
305. Vino balsamico, nozziale . . . . .	» ivi
306. Estratto d'erbe amare . . . . .	» 397
307. Vino anticibo alla casalinga . . . . .	» ivi
308. Id. di Malaga ordinario . . . . .	» ivi
309. Id. approssimato al vino di Frontignano . . . . .	» ivi
310. Id. spumante detto <i>Champagne</i> . . . . .	» ivi
311. Id. di Marsala secco . . . . .	» 398
312. Anicetta di Bordò per distillazione . . . . .	» ivi
313. Acqua distillata d'amandorle di pesche . . . . .	» ivi
314. Id. di canella o di garofano . . . . .	» 399
315. Id. aromatizzata al caffè . . . . .	» ivi
316. Id. d'anice . . . . .	» ivi
317. Id. di ginepro . . . . .	» ivi
318. Id. doppia di rose . . . . .	» ivi
319. Id. di menta o d'assenzio . . . . .	» 400
320. Id. spiritosa aromatizzata . . . . .	» ivi
321. Modo di far gelare il sorbetto o gelato . . . . .	» ivi
322. Regola generale per fare gelati . . . . .	» 401
323. Gelato all'arancio . . . . .	» ivi
324. Id. di fragole . . . . .	» ivi
325. Id. di lamponi o d'uva spina ( <i>ribes</i> ) . . . . .	» 402
326. Id. d'albicocche o di pesche . . . . .	» ivi
327. Id. alla cannella o fior d'arancio . . . . .	» ivi
328. Id. al latte d'amandorle . . . . .	» ivi
329. <i>Punch</i> alla romana . . . . .	» ivi
330. Gelato al limone od al cedro con frutti confettati . . . . .	» 403
331. Gelato di pere o di mele ranette . . . . .	» ivi
332. Id. al caffè nero . . . . .	» ivi
333. Id. granito . . . . .	» 404

334.	Gelato al vino di Madera o di Malaga	Pag. 404
335.	Conservazione dei frutti pei gelati . . . . .	» ivi
336.	Colore d'uva lacca per tingere i sorbetti . . . . .	» ivi
337.	Avviso interessante sopra i sorbetti o gelati . . . . .	» 405
338.	Regola per fare il sorbetto alla crema . . . . .	» ivi
339.	Formaggio ghiacciato al cioccolato . . . . .	» ivi
340.	Id. alla vaniglia . . . . .	» 406
341.	Id. o sorbetto alla <i>Plombières</i> . . . . .	» ivi
342.	Id. <i>chantilly</i> all'italiana . . . . .	» ivi
343.	Sorbetto al caffè all'inglese . . . . .	» ivi
344.	Id. di pistacchi verdi . . . . .	» ivi
345.	Id. alle nocciuole . . . . .	» 407
346.	Sambaione ghiacciato . . . . .	» ivi
347.	Schiuma bianca di fior di latte . . . . .	» ivi
348.	Id. al cioccolato od al caffè nero. . . . .	» ivi
349.	Biscotti ( <i>biscuits</i> ) ghiacciati in cassette . . . . .	» 408
350.	Id. al cioccolato . . . . .	» ivi
351.	Id. alla diplomatica . . . . .	» ivi
	Tavola 9 <sup>a</sup> — Dei gelati . . . . .	» 409

### ARTICOLO 23. — Conservazione delle sostanze alimentari.

	<i>Introduzione</i> . . . . .	» 410
1.	Modo di conservare fresche le carni . . . . .	» ivi
2.	Id. le carni ed il pesce col ghiaccio . . . . .	» 411
3.	Id. la carne fresca col latte . . . . .	» ivi
4.	Id. la carne nell'acqua . . . . .	» ivi
5.	Id. le carni cotte nel grasso . . . . .	» ivi
6.	Id. la volaglia o selvaggina . . . . .	» 412
7.	Id. le carni all'uso Appert . . . . .	» ivi
8.	Modo di trar partito dei ritagli di carne . . . . .	» 413
9.	Modo di conservare la carne col sale . . . . .	» ivi
10.	Id. la carne nell'aceto . . . . .	» ivi
11.	Id. dei piccoli cocomeri verdi ( <i>cornichons</i> ) . . . . .	» 414

12. Fagiolini, capperi, peperoni verdi all'aceto	Pag. 414
13. Cavolifiori, cipolline all'aceto e miscea . . . . .	» ivi
14. Funghi conservati all'aceto . . . . .	» 415
15. Id. per uso giornaliero . . . . .	» ivi
16. Id. al sale . . . . .	» 416
17. Id. secchi ed in polvere . . . . .	» ivi
18. Torsi di carciofi in salamoia . . . . .	» ivi
19. Cocomeri grossi in salamoia . . . . .	» 417
20. Fagiolini verdi in salamoia . . . . .	» ivi
21. Sparagi conservati verdi in salamoia . . . . .	» ivi
22. Tartufi neri conservati all'olio o strutto . . . . .	» ivi
23. Id. all'uso Appert . . . . .	» 418
24. Mastice per incatramare le bottiglie . . . . .	» ivi
25. Modo di conservare i tartufi neri per uso giornaliero . . . . .	» ivi
26. Modo di trasportare i tartufi bianchi . . . . .	» ivi
27. Tomatiche conservate al burro . . . . .	» 419
28. Id. all'uso Appert . . . . .	» ivi
29. Sparagi, fagiolini, piselli conservati all'uso Appert . . . . .	» ivi
30. Sparagi, fagiolini, piselli conservati secchi . . . . .	» 420
31. Uova conservate fresche nell'olio . . . . .	» ivi
32. Id. nel sale o crusca . . . . .	» ivi
33. Id. nella cenere . . . . .	» 421
34. Id. all'acqua di calce . . . . .	» ivi
35. Fecola o farina di patate per minestre da ammalato . . . . .	» ivi

#### ARTICOLO 24. — Della omeopatia.

Regola generale . . . . .	» 422
Alimenti concessi . . . . .	» 426
Alimenti non concessi . . . . .	» 427
Alcune voci meno usate . . . . .	» 428
—	
Pesi e misure . . . . .	» 431



