

WESTBURY

ELIZABETH DAVID

93/2201

LA CUCINA

sana, economica ed elegante

SECONDO LE STAGIONI

J C H 277

DI FRANCESCO CHAPUSOT

già

CAPO CUOCO DELL' AMBASCIATORE D' INGHILTERRA.

Winter

INVERNO

WARBURG INST
1904664360

TORINO 1846.

DALLA TIPOGRAFIA FAVALE

con permissione.

L' Autore si riserba la proprietà di quest' opera e di qualunque sua parte, che gli concedono le leggi e i trattati, e intende di ridurla in francese e stamparla quanto prima in Francia cogli stessi privilegi.

PROGRAMMA

L' Italia, regione privilegiata dal Cielo, non ha da ricercare altrove quanto fa d' uopo al più salubre e vario e delicato nutrimento dell' uomo, e, per poco che l' economia rurale vi vada ancor migliorando, non avrebbe da invidiare ad altre contrade nè più saporiti frutti e legumi, nè più fini olii e latticinii, nè migliori pollami, nè più succulente carni da macello, oltre alla copiosa e squisita sua salvaggina e pescagione d' acqua dolce e salsa. Non mancano pertanto gli elementi per una tavola confortevole, come dicono, e scelta; mancano bensì le scuole a tal effetto, vale a dire, le grandi cucine e le grandi credenze ove si perfezionino colle pruove e si conservino colla pratica i buoni metodi sì di preparazione che di combinazione dei cibi e dei messi, secondo la stagione e la qualità dei pasti, e il vario temperamento e bisogno dei commensali.

Alla mancanza di queste scuole vive e parlanti cercherà il sottoscritto di supplire con far pubblico il frutto di una esperienza di ben 25 anni, scorta da una continua osservazione degli effetti e da una severa e coscienziata indagine delle cause.

I libri che si hanno finora, in Italia massime, a tal riguardo, oltrechè non chiari abbastanza pel novizio nell' arte, mancano affatto di quei principii su cui ogni arte, per conseguire il suo fine, si regge; nè altro presentano che un indigesto guazzabuglio di ricette di cibi grossolani spesso, bisunti quasi sempre, riscaldanti, nauseanti, contrarii quindi al fine cui intender dee una buona tavola, di nutrir sanamente e dilicatamente con diletto del palato, delle nari e degli occhi stessi, e con soddisfazione eziandio del senso morale dell' ordine e del bello.

Questa critica de' più de' libri che abbiam sinora in tal genere mostra abbastanza la strada opposta che sarà da me battuta. Dopo gettate le basi generali di una vera cucina igienica ed elegante, e soprattutto di una sana, nutritiva ed economica cucina domestica, dopo discorse le condizioni che aver debbono gli attrezzi cucinarii, gli alimenti e i condimenti in natura, e una mensa ben allestita, assortita e servita, io entro nel particolare delle varie vivande, indicandone la composizione, la cottura, il punto di servirle, il modo di conservarle ed anche di supplirvi colla maggior prontezza e minore spesa possibile; il tutto colle opportune ragioni dedotte, occorrendo, dalla Chimica, dalla Fisica, dalla Meccanica eziandio, e massime dall' Igiene, e colle varie modificazioni che esigono i diversi stomachi e le varie abitudini, a scanso di nausea e di nocumento alla salute.

Il mio libro differirà dunque radicalmente dai migliori in proposito, in quanto che l' arte del cuoco e dello scalco vi sarà non empirica, ma fondata altrettanto sulle ragioni della scienza e del ben essere fisico, quanto dell' eleganza e della ben intesa economia. Esso riuscirà quindi in massima parte nuovo anche ai più esperti gastronomi, perchè le ricette che io vi proporrò mireranno tutte a svolgere e conservare il vero e fino sapore e l' essenziale virtù dei cibi, e a correggerne solo, quando occorre, cogli opportuni ingredienti ed aromi quel che per avventura vi fosse di men grato ed innocuo, suggerendo insieme il modo e il punto di servirli e mangiarli e con quali altri combinarli secondo le leggi della sanità e del buon gusto. Tanto sarà lungi dalla mia cucina il rimprovero, che non senza ragione si fa contro l' arte del cuoco, di preparar cioè, con lenocinii alla gola, più o men lenti veleni al ventricolo, quando pure, con qualche

raffinatezza e con men largo uso di droghe, sollevasi al disopra della taverna. Oltrechè io procederò con tal chiarezza in ogni parte del mio trattato che la più semplice fantesca, purchè legger sappia e capisca le parole, non avrà che a seguirmi per non isbagliar il più difficil piatto e per correggerlo a tempo, se sbagliato.

Con queste promesse che io mi studierò di fedelmente adempire, io propongo il mio libro in quattro fascicoli di 150 pagine circa, in 8.°, per le quattro stagioni dell' anno, in ciascuno dei quali cominciando con gennaio io darò particolarmente il relativo calendario del cuoco e dello scalco, cioè le ricette pei cibi più speciali della stagione e le minute (*les menus*) dei pranzi contemporanei, riserbando il rimanente spazio agli articoli di perpetua opportunità. I soscrittori pagheranno ogni fascicolo nell' atto di riceverlo, due franchi, oltre a 25 cent. per le due o tre stampe in litografia che l' accompagneranno.

Le distribuzioni si faranno al principio d' ogni stagione, e la prima dopo il 15 di gennaio, in Torino dai tipografi Favale, e nelle Provincie dai principali Librai de' Capoluoghi. Chi avrà presi e pagati i 4 fascicoli riceverà *gratis* un copioso indice analitico delle materie. Se ne stampano fascicoli a parte per chi ne fa richiesta alla predetta Stamperia Favale un mese prima della relativa stagione, pagandoli anticipatamente franchi tre.

CHAPUSOT.

INTRODUZIONE.

Io sarò semplice in queste premesse, come ho cercato di esserlo in tutto il corso del libro che mando alle stampe. I libri di arte debbon essere sobrii e severi, come sapean farli gli antichi e i nostri buoni vecchi medesimi così chiari e precisi, epperciò appunto così eleganti, nella forma de' precetti. L'erudizione è ciarliera e divaga: l'immaginazione, se non ristretta a colorire ed animar l' idea, confonde gli oggetti e si smarrisce in errori. Quando ci vuole tutto il raccoglimento dello spirito e de' sensi per non isbagliare le orme segnate su di un difficile sentiero, sono a sproposito i giuochi di parole, gli aneddoti, le digressioni. E poi che importa al gastronomo di saper che il cinese preferisce ad ogni pesce lo storione, se il suo cuoco gliel guasta? Un trattato d'arte è come uno di matematica: tutto vi dee collimare ad un punto, ad un teorema da dimostrare, od un problema da sciogliere. Quindi nulla di frondoso, d'incerto; tutto a rigore di esperienza e di espressione, e sempre inteso al grande scopo di una cucina sana, economica ed elegante.

Così io non proporrò, come Carême, per una salsa spagnuola il sugo spremuto di due o tre fagiani: che, oltre l'enorme costo, infetterebbe, anzichè render piccante, il pesce, il legume, e

tanto più la carne e il pollame, affogandone, invece di svolgerne, che è il fine dell'arte cucinaria, il profumo e le buone qualità nutritive. Cuoco d'immaginazione, anzichè di buona teorica, senza mirar ad altro scopo che di sorprendere colla novità, e col lusso, Carême, quanto è fecondo di singolari combinazioni e disegni di piatti, tanto è men atto a formar un buon cuoco igienico e ragionato in ogni sua operazione. E potrei dimostrarlo passando a rassegna dal primo sino all' ultimo de' suoi articoli. Che dirò poi degli altri mille scrittori di cose di cucina, tra i quali io sfido chiunque a trovarmene uno solo che alla chiarezza accoppi la sanità, la ragionevolezza e la vera eleganza delle ricette, un solo colla cui scorta possa chicchessia improvvisar un piatto anche semplicissimo e riuscirlo a dovere?

Io dunque, senza fasto di erudizione e mirando unicamente a ritrar la cucina a'suoi veri principii ed a riformarne gli abusi, raccomando, prima di ogni cosa, al cuoco una gran mondezza sì ne' suoi abiti e nelle sue abitudini, come negli utensili tutti di cui servesi. Il rame, lo stagno, l'argento, il ferro, l'acciajo voglion essere bruniti sempre e lucenti; l'ossido o ruggine de'primi è un tossico; degli ultimi, è un rimedio: oltrechè il meno di una salsa o checchessia che resti attaccato ad un coltello o ad un cucchiaio guastar può un piatto cui non s' affaccia, per non dir nulla del tanfo che esala dagli arnesi non puliti e del sozzume che tocche ne contraggono le vivande. Ogni cosa poi trovisi in bell'ordine a suo luogo, atta al suo uso e ben conservata: l'ordine è fonte di economia e di precisione: nel disordine sprecasi il tempo

e la roba, perdesi la testa, nulla riesce a bene, tutto è pieno di pericoli e di errori.

Le vivande voglion essere svariate e assortite sicchè le une temperino le altre, con opportuna alternativa di grasso e di magro, di agro e di dolce, di caldo e di freddo. Il servizio alla russa è il migliore così per l'economia e la facilità come pel miglior gusto de' cibi che tutti giungono a tavola nella loro vera bontà. La mensa però così servita vuol esser adorna di un elegante giardino.

Le dosi da me prescritte di carne od altro possono diminuirsi, purchè si diminuiscano in giusta o giudiziosa proporzione gli altri ingredienti: i grandi pezzi di carne hanno questo vantaggio che somministrano brodo in copia senza troppo spogliarsi di sughi animali. Il tempo della cottura si calcola sempre dal momento del bollore. Le carni fritte in tegame o padella o su gratella vogliono un fuoco ardente per essere tosto rosolate alla superficie e non perdere il sugo; senza di che divengono dure e coriacee. Le fritture (o grassi da friggere) han da essere ben chiarificate e bollentissime; chè altrimenti penetrando i cibi gli empiono d' untume. Quando io raccomando una lenta cottura, gli è perchè la gelatina delle carni si svolga, e il brodo non gorgogliando non depreda troppo osmasoma alle carni e nol disperda coll'evaporazione: un brodo siffatto ridotto a metà è il vero consumato di cui non v'ha più prezioso elemento per la cucina. Gli aromi non sono di altra necessità in cucina che per correggere od acuire certi sapori; ed è sempre meglio astenersene che eccedere nel loro uso. La cucina può riuscir buona, e certamente più sana, senza di

essi. Più importante è il lardo sì per nutrir le carni profumandole e non lasciandone esalar gli spiriti, e sì per conservarne la bianchezza; ma, per chi n' è incomodato, può supplirsi con altri corpi grassi. Per far trasudar le carni e svolgere tutto il loro sapore, ci vuole tanto burro per 20 come per 2 libbre, il burro qui non servendo che di fondo finchè il calore sprigioni il sugo delle carni, che senza tal fondo brucierebbero.

Ogni cosa, la carne massime, vuol esser cotta al punto di servirla: serbata, se fritta soprattutto in tegame o su gratella, perde in pochi minuti il fino profumo de' suoi sughi. Badi il cuoco ad aver tutti i condimenti di buona qualità, aceto, alici, farine, burro, cacio, olio, lardo, uova, zucchero, pepe: i migliori piatti sono spesso guasti per uno di questi ingredienti svanito, rancido o corrotto. Gli alimenti, le carni massime, si cocciano, il più che si può, al coperto, perchè non n' esali il profumo, e non ne inacidisca la superficie. Soprattutto una grande attenzione alla cottura, la cui durata varia secondo la natura dell' acqua, il grado del calore, l' età e la qualità degli animali (e de' legumi eziandio); il tempo da me segnato può abbreviarsi o prolungarsi secondo la varietà de' casi: quel che importa si è di ritirar le carni dal fuoco appena cotte. Sale con misura, meno anzi che più del bisogno; le carni voglion essere salate prima di cuocere a lesso o stufato o gratella: le arrostite però alla fine, perchè non si prosciughino o perdano tutto il lor sugo.

Le carni a stufato e le galantine si han da cuocere in vasi stretti e con poco liquido. Legumi, erbe e frutti, se non sono in perfetto stato di

freschezza o di conservazione si rigettino, perchè niente più vale a correggerli. I vini che s' impiegano in cucina siano acidetti, cioè secchi e leggeri; non ismaccati, nè aspri. Al sugo e al consumato si può sempre supplire, pei pranzi ordinarii, con brodo. In fatto di condimenti è sempre meglio il meno che il troppo: tutto stà nell'usarli a proposito e al punto preciso. Un po' di burro aggiunto ad una salsa quando è finita le dà un pastoso gradevolissimo al palato; ma non si vuol più far bollir dopo. Se tuttavia l' unto si sèpara, schiumatolo il più che si può, e fatta riscaldar la salsa e tosto ritrattàla dal fuoco, vi si aggiunge un po' di burro fresco, e qualche cucchiaio d'acqua fredda, e, rimestato forte, in pochi minuti la salsa è corretta.

Il breve spazio rimastomi nel presente fascicolo per l' inverno mi costringe di rimandar a quello di primavera ed ai seguenti il trattar con più ordine le generalità dell' arte, e le ragioni che mi hanno scorto alla riforma che ne intraprendo. Ma fin d' ora io mi rimetto con fiducia alla pruova che si vorrà fare in coscienza de' miei precetti.

MINUTE DI PRANZI.

Io mi limito alle sole minute di messi di cucina, senza gli *hors d'oeuvre* (appendici), le frutta, che non riguardano il cuoco e sono un affare di capriccio. Una sola di queste minute è compita anche da questo verso, ed è la prima per 50 o 60 posate, che servir può di tipo e d'esempio, colle opportune modificazioni secondo la stagione dell'anno, il numero de' convitati e l'etichetta del pranzo.

Riserbo ad un altro fascicolo alcuni disegni di *hors d'oeuvre* (appendici), il cui servito, come più di ornamento che di necessità, vuol essere sempre elegante e divisato con grazia.

Le frutta comporsi debbono di cacio, anzi tutto, che mangiasi con piacere anche dopo un buon pranzo, di sorbetti che in piccola quantità promuovono la digestione, di frutti naturali freschi e secchi, di composte di frutti fresche e stagionate, di conserve e gelatine, di qualche latticinio, di pasticcerie leggiere, infine di ogni sorta di zuccherini e confetti; il tutto ben assortito e con tale simmetria che diletti l'occhio come la vista d'un bel giardino. Anche di questo servito darò più tardi qualche altra minuta conforme alle stagioni e alla natura ed importanza del banchetto.

I numeri indicano l'ordine con cui succedere e servir si debbono le vivande.

NB. *I pochi piatti indicati nelle minute e non descritti nel presente fascicolo, si troveranno ne' seguenti.*

L'autore insegnerà, richiesto, anche colla voce e coll'opera, e s'incarica della preparazione e direzione di qualunque pranzo.

Pranzo elegante per 50 o 60 persone.

1. Zuppa o minestra di testuggini.
   Zuppa alla brunese (*Brunoise*).

Minestra per dame ; Crema ai pistacchi.

2. Salsicciotti di maiale ai tartufi con attorno polpettine crostose (*croquettes*, croccanti) di legumi.
3. Costoline di vitello alla Dreux.
4. Rombo con salsa da ostriche e attorno polpettine (*croquettes*) di patate.
5. Filetto di bue con carote a mo' del maggiordomo (*à la Maitre d'hôtel*).
6. Suprema di pollastre alla Contì.
7. Piccoli *vols-au-vent* (pasticcetti sfogliati) alla Monglas.
8. Piselli alla crema in crostata di pane.
9. Perniciotti alla Périgord.
10. Maccheroni in timballo all' Italiana.
11. Punch gelato all' arancio e al maraschino.
12. Polli arrosto.
13. Bastione d' anguilla al burro di Monpellieri.
14. Plum-poddingo alla Napolitana.
15. Biscotto alla crema coperto di zucchero filato.

Otto *hors-d'oeuvre* (appendici).

Fette di tonno all' erbe fine — Ulive in insalata — Burro fresco — Uova dure con àlici — Cetriuoli all' aceto — Fette di giambone (presciutto) al prezzèmolo — Pegolini (*tartines*) di burro d' àlici su fette di pane abbrostito — Cardi alla Piemontese con salsa piccante (*rèmolade*).

Due formaggi :

La gruyère ed il parmigiano.

Otto composte :

D' aromi, di pere, di prune all' acquavite, di pesche, di mele, di marroni, d'albicocche e di citroni chinesi (*chinois*).

Otto canestri di frutti assortiti — Quattro piatti di frutti secchi — Dodici piatti di *petits fours*, o pasticcieria leggiera — Otto piatti montati di zuccherini e confetti d' ogni maniera.

Prima del cacio, due sorbetti.

Sorbetto di crema *plombière* ai marroni in crostata d'aranci.

Sorbetto formato (*moulé*) alle albicocche.

Pranzo per 30 o 40 persone.

1. Zuppa di testuggine — Due minestre d' erbe primaticcie alle uova affogate.
2. Trota al bianco alla salsa piccante (*rémolade*) calda.
3. Polpettine (*croquettes*) crostose di pollame e marinata di piccioni.
4. Bue stufato alla Fiamminga.
5. Anitre alle ulive.
6. Piccoli *vols-au-vent* (pasticcetti sfogliati) alle ostriche.
7. Capponi stufati al burro di àlici.
8. Timballo di tagliolini alla reale.
9. Carciofi al cacio parmigiano.
10. Punch gelato al rum.
11. Fagiani arrostiti al crescione.
12. Carlotta di mele all' Italiana.
13. Formaggio bavaro ai marroni e confetti.

Pranzo per 10 sino a 15 persone.

1. Zuppa alla reale.
2. Ostriche a crosta ne' loro gusci.
3. Capponi alla serpentaria (*à l'éstragon*).
4. Filetto di bue all' Italiana ai gamberi.
5. Filetti di pollame lardellati e gelatinosi (*glacés*) alla cicoria.

6. Certosa di perniciotti.
7. Lattata di patate.
8. Pollastra alla Périgord.
9. Rocchio di trota al burro d' àlici.
10. Pane diacciato (*glacé*) alla Piemontese.

Pranzo per 20 *o* 30 *persone, per dame soprattutto.*

1. Zuppa di beccaccie alla Savoiarda.
   Zuppa alla Giardiniera.
2. Frittura di cervelle di vitello alla Milanese con salsiccie di pollame e, attorno, *vols-au-vent* d' ostriche.
3. Panetti di riso alla Milanese.
4. Pollastre alla *Saint-Gara*.
5. Tordi a crosta.
6. Cavolfiori all' Olandese.
7. Uova affogate ai tartufi.
8. Punch gelato al cognac.
9. Filetto di bue arrostito con sugo piccante.
10. Trota al blò con salsa maonese.
11. Pannicelli alla conserva d' albicocche.
12. Carlotta russa.

Pranzo confortevole d'amici.

1. Pentolino alla Parigina.
2. Braciuole di bue (*beefsteacks*) con patate.
3. Merlanghi a crosta.
4. Fagiani stufati con lattata di lenticchie.
5. Maccheroni alla Francese a crosta.
6. Lombata di vitello allo spiedo, con sugo.

7. Insalata di brocoli con salsa maonese.
8. Soffiati (*soufflés*) di riso alla vainiglia.

Pranzo per 8 *o* 10 *persone.*

1. Zuppa alla Condé.
2. Costoline di vitello alla reale.
3. Marinaresca o marinaia di soglie all'Italiana.
4. Filetti di castrato a mo' di capriuolo.
5. Cicoria ai crostini.
6. Pollastre al sugo.
7. Plum–poddingo all' Inglese.
8. Gelatina al maraschino.

CARNE DI BUE.

La carne di bue, se l'animale non ha più di quattro o cinque anni, è l'alimento più nutritivo e più salutare per l'uomo, perchè contiene, nelle più giuste proporzioni, tutti i principii più o meno benefici e ristorativi delle altre carni, senza il miscuglio de' loro difetti: gli stomachi sani la digeriscono facilmente e i deboli, usandone con debita misura, se ne confortano meglio e più presto che non coll' uso della carne di vitello o di pollame. Il bue però da macello debb' esservi stato preparato *prima con un lungo* riposo e buon governo; il bue *stanco e pesto* dalla fatica e dai mali trattamenti ha le carni secche, iniettate, accese, e perciò difficili a smaltirsi e molto riscaldanti. La buona carne di bue non sarà dunque nè d'un rosso ardente, nè nerastra; bensì sugosa e tra il pallido e il bruno; nè sarà, per lo contrario, troppo grassa, perchè avrebbe tanto meno spiriti animali, e il grasso stempra lo stomaco e dilava i sughi gastrici. Per intenerir la carne tienla esposta in luogo secco, fresco ed arioso, più o men tempo secondo la stagione, e, d'inverno sino 8 dì, ma avverti che carne guardata non dà più sì buon brodo e sugo.

PENTOLINO *(Pot-au-feu)* alla parigina.

Metti in una pentola o, meglio, olla di terra d' Antibo, 48 oncie di carne di un sol pezzo disossato e ben legato a palla, 12 oncie di piccol lardo magro, con tre pinte (quattro litri) d' acqua, due cipolle toste sulla brace, tre garofani e sale; fa bollir tutto lentamente due ore sotto coperchio, schiumando bene prima: aggiungi una gallina grassa, quattro carote, quattro rape, sei porri, quattro sedani (céléri), un cavolo tagliato in quarti; lascia bollire un' altr'ora e mezzo; arrogi sei patate pelate e lascia bollire una mezz' ora ancora: al punto di servire, tratti fuori il bue e la gallina, disponi prima in letto e in guernizione attorno al piatto gli erbaggi non pigiati, nè rotti, e, pòstevi sopra in tal modo le carni, reca in tavola: servi il brodo con fette di pane toste alla gratella. Il pane bigio, se ben cotto, e meglio ancora il pan militare, s'acconciano benissimo con questo brodo. I parigini trovano, con ragione, in questo lor pentolino, tutte le condizioni di buon gusto, nutrimento, conforto ed economia.

BRODO.

Il brodo essendo, benchè liquido, il fondamento della cucina, perocchè senza un buon brodo, addio buone salse, e succulente minestre; importa sommamente al cuoco il non isbagliarne la preparazione. Giova perciò sapere di che sensibili elementi si compone la carne, i quali sono: la gelatina, l' osmazoma, l' albumina, il grasso, e la fibra. Di queste cinque sostanze due sole entrano essenzialmente nel brodo: la gelatina che è la parte nutritiva, e l' osmazoma, cioè la parte sapida e profumata delle carni; delle tre altre sostanze, una è insolubile, cioè la fibra; l' albumina, simile al bianco d' uovo, si coagula ad un certo grado di calore, e il grasso, sornuotando, non può immedesimarsi col brodo. Queste brevi

notizie serviranno a dar ragione dei seguenti precetti per ottenere un brodo ricco di sughi animali e delicato.

Prendi, a cagion d' esempio, 96 oncie di carne di bue; disossa, e la carne disossata e legata a palla con filo di spago, e gli ossi infranti gèttali nella pentola (che sarà, se si può, di terra d' Antibo), in sei buone pinte, od otto litri d' acqua; metti la pentola su di un fuoco dolce, ma costante: schiuma diligentemente avvertendo che l' acqua non bolla, se non dopo bene schiumato, senza di che il brodo sarà torbido e si conserverà poco; aggiungi quindi un' oncia di sale, quattro carote, due cipolle crude, quattro garofani, un sèdano (céléri), quattro porri, una cipolla tosta al forno.

Se si hanno ossi di qualche pezzo di carne arrostita si gettano pur nella pentola ben pesti; gli ossi essendo generalmente ricchi di gelatina ed il periostio di osmazoma, il brodo ne diviene tanto più profumato e nutritivo.

La bollitura trovandosi interrotta per l' aggiunta dei legumi, bisogna rieccitarla con maggior fuoco, e allora calata, se è sospesa alla catena, la pentola, si cuopre accuratamente, e si lascia bollire quattro ore più o meno secondo che la carne è più o meno tiglia (dura).

Avvertasi che sì per fine di economia, come per ottenere *miglior lesso* e *miglior brodo*, giova allessar grandi pezzi di carne, i quali non solo danno proporzionatamente maggior quantità di miglior brodo, ma si disfanno e consumano anche meno bollendo.

MODO DI CONSERVARE IL BRODO.

Deposto in una terrina di stoviglia ben pulita, ribollito un momento sera e mattina, e tenuto in un angolo sano e fresco, il brodo conservasi le settimane intiere, anche nei più forti calori, senza perder punto della sua bontà.

BRODO DI VITELLO.

Oncie 24 di coscia di vitello disossata e appallottolata si mettano a cuocere cogli ossi triti a lento fuoco in due pinte (tre litri) d' acqua, con una carota, una rapa, od un navone, una cipolla, schiumando bene prima della bollitura, e mantenendo questa appena sensibile e coperta. Si sali parcamente dopo schiumato. Tre ore di sobbollitura bastano per la più soda carne di vitello. Se il brodo è per malati, sopprimasi la carota e la cipolla, e si sostituisca una lattuga. Questo brodo, men nutritivo di quel di bue, n' è più salutare e più rinfrescante.

BRODO AL MINUTO O ESTEMPORANEO.

Oncie 24 di coscia di bue o di vitello (se per malati) digrassata, disossata, ammorsellata e ridotta in pasta nel mortaio si stemprano in una casseruola in una pinta e mezza (due litri) d'acqua sopra un fuoco dolce; si schiuma delicatamente prima che bolla; si sala; si lascia bollire una mezz' ora coperto e chiuso, e, colato quindi alla tovaglia, se ne ottiene un brodo chiaro ed eccellente.

BRODO PER MALATI.

Prendi sei oncie di coscia di vitello disossate, digrassate, e trìtale minutissimo; poi 12 oncie di rane ben peste, ed una rapa tagliata in fette sottili; poni il tutto e gli ossi insieme in un vaso di terra ben lavato con una pinta d' acqua e poco sale; lascia bollir dolcemente un' ora, coperto, dopo d' aver bene schiumato passa finalmente alla tovaglia; questo brodo è di un sapor delicato, leggero allo stomaco e rinfrescativo.

CONSUMATO DI VITELLO PER MALATI.

Prendi 12 oncie di coscia di vitello, e pònile disossate, digrassate e ben trite, in un vaso di maiolica stretto e profondo

con due o tre cucchiai d' acqua e un po' di sale; chiuso quindi il vaso tienlo a bollire dolcemente due ore al bagno-Maria, cioè nell' acqua: uscirà da questa carne un sugo limpido, balsamico e nutritivo, senza essere riscaldante, convenevole perciò alle persone che sopportar non possono altri cibi.

CONSUMATO.

Metti in una pignatta 48 oncie di bue ben fresco, una spalla di castrato (montone), ben digrassata e mezz' arrostita, una gallina, due carote, due cipolle, due rape dolci, un appio-sedano (céléri), il tutto in sei pinte (8 litri) di brodo; fa bollir, schiumando prima bene, e salando poi, quattr' ore sotto buon coperchio. Questo consumato, ridotto al terzo, è eccellente per le salse. Il pollame, fuorchè vecchio e grasso, aggiunge poco nutrimento al brodo; buona parte del delicato suo sapore sta nel grasso, i cui olii più volatili si sciolgono nel brodo; ond' è che il piccione, la pernice, ed anche i conigli, aumentano molto la sapidità del brodo, comunicandogli un delizioso profumo.

SUGO.

Metti al fondo d' una casseruola due oncie di burro, con sopravi quattro cipolle a fette larghe, 48 oncie di coscia di bue, altrettanta coscia di vitello, e qualche pezzo di pollame o di selvaggina, il tutto disossato, quanto si può; e aggiunti poi gli ossi pesti, poni la casseruola su di un fuoco dolce e lascia soffriggere (friggere dolcemente) sinchè il fondo abbia preso un bel colore bruno tirante al nero; aggiungi un bicchiere di vin bianco secco, e lascia ancor bollire un quarto d' ora; versavi allora cinque pinte di brodo (o altrettant'acqua in difetto di brodo), con uno spicchio d' aglio, due carote,

un sèdano (céléri), una fronda di lauro secco, quattro garofani e sale: lascia bollir cheto tre ore; e cola infine alla tovaglia il sugo, che avrà un bel color d' ambra.

(Avvertasi che chi ne patisce può sempre levare a suo talento dalle mie ricette la cipolla, l' aglio ed anche i garofani. Ne perderà il sapore, quanto n'acquista la salubrità dei cibi. La cipolla però ed anche l' aglio, bolliti, non nocciono generalmente.)

BRODO DI PESCE.

Metti in tegame, con un' oncia di burro, una cipolla, due carote, due sèdani (céléri), un cavolo, sei porri, quattro rape dolci, affettati minutissimo, un' anguilla ed una tinca ben fresche, tagliate a pezzi, e lascia cuocere una mezz' ora su di un fuoco un po' vivo. Quando i legumi cominciano ad abbronzare, abbi cotte a parte 12 oncie di piselli secchi in due pinte (2 litri 2[3) d' acqua con un po' di sale, e versane il brodo su' tuoi legumi e pesci, lasciando quindi bollire un' altr' ora, e filtrando infine il liquido alla tovaglia.

Questo brodo prezioso per le zuppe e le salse magre, è molto nutritivo e saporito.

BRODO DI LEGUMI.

Prendi sei carote, altrettante rape dolci, tre cipolle, 12 porri, due pastinache (*panais*), quattro sedani (céléri) e un cavolo, e, trinciato ogni cosa finissimo, aggiùngivi sei oncie di fagiuoli, e sei di piselli secchi. Poni tutto in tegame con tre oncie di burro, e fa friggere una mezz' ora a fuoco ardente finchè i legumi comincino a colorarsi; versavi allora due pinte (2 litri 2[3) d' acqua con sale, e lascia bollire un' ora.

Questo brodo serve per qualunque zuppa magra, ed è squisito al gusto.

GELATINA DI CARNE.

Prendi 36 oncie di coscia di bue, una gallina vecchia, 36 oncie di coscia di vitello, due zampe di vitello; il tutto disossato, salvo le zampe, e tagliato a grosse fette, metti cogli ossi franti e due oncie di burro, due cipolle, due carote, tre garofani, in una casseruola su di un fuoco ardente per una mezz'ora almeno, finchè cominci a colorirsi; aggiungi allora quattro pinte d'acqua, una mezza pinta (2[5 di litro) di vin bianco, poco sale, e fa bollir lentamente quattr' ore; passa quindi il brodo alla tovaglia, e, lasciandolo raffreddare, levane tutto il grasso: ripònilo poi sul fuoco, e, quando ricomincia a bollire, sbatti tre bianchi d'uovo con due bicchieri d'acqua fresca e il sugo di due limoni, e vèrsavi sopra il brodo, agitando forte: riposto da ultimo sul fuoco e con fuoco sopra, lascialo fremere dolcemente un' ora ancora, e passato alla tovaglia ti darà una gelatina chiara e compatta da servirtene all' uopo.

GELATINA NUTRITIVA PER MALATI.

Prendi un garretto di vitello di 36 oncie, e, fattone quattro pezzi, mettili in una casseruola con un' oncia di burro, e un pugnuolo di crescione di fonte a cuocere a lento fuoco tre quarti d' ora; aggiungi quindi due pinte d' acqua, un po' di sale e lascia bollire un' ora, schiumando a dovere prima della bollitura: prendi poi due piccioni e 12 gamberi vivi, e ben pesti falli arrostire alquanto con un po' di burro in un' altra casseruola, e versa il tutto nel brodo il quale, dopo bollito un' altr' ora, passerai alla tovaglia: sbattuti allora ben bene due bianchi d' uovo con un bicchiere d' acqua fresca ed il sugo di un limone, vèrsali sopra il brodo bollente agitando forte: metti fuoco sopra e sotto, lascia sobbollire un' ora ancora; cola finalmente, filtrando per tela, in un vaso che

riporrai fra il ghiaccio. Questa gelatina è delicatissima e rinfrescantissima.

GELATINA DI ZAMPE DI VITELLO PER MALATI SPECIALMENTE.

Prendi tre zampe di vitello ben pelate a bagno caldo, tàgliale ciascuna in tre o quattro pezzi, làsciale mondarsi nell' acqua tiepida due ore, asciùgale, frègale con fette di limone per imbiancarle, ponile in una pignatta (di creta bianca, se si può) con due pinte (tre litri circa) d' acqua, il sugo di due limoni e una mezz' oncia di zucchero, onde correggerne il sapor di grasso che si svolge alla cottura. Falle bollire, dopo bene schiumato, a lento fuoco e sotto coperchio; filtra quindi alla stamigna, togli il grasso, rimetti a bollire aggiungendo quattr' oncie di bel zucchero e due grani di sale; sbatti poscia due bianchi d' uovo con un bicchier d' acqua in una casseruola capace, e versavi sopra il brodo rimenando forte; cuopri la casseruola di brace, e pônila su di un canto del fornello, sicchè frema appena per un' ora e mezzo; filtra di nuovo. Due goccie di questa colla lasciate cadere sul vetro ti diranno s' essa è abbastanza consistente, non tutte le zampe essendo egualmente gelatinose, e saprai quindi regolarti pei liquidi, come sughi di frutti e liquori, da incorporarvi, secondo l' uso che vorrai farne. Questa colla è preferibile alle altre per le gelatine delicate in aromi, come quelle fatte alla vaniglia, all' arancio, a vini fini e liquori leggeri.

BIANCO.

Metti in un tegame sei oncie di burro e sei di grasso di bue, due cipolle, due carote, un sèdano (céléri), tutto a fette, qualche ramicel di prezzemolo, uno spicchio d' aglio, due foglie di lauro, un' oncia di sale, sei chiovi di garofano,

e cuoci su di un fuoco ardente sì però che i legumi non si colorino; aggiungi due limoni affettati; vèrsavi due pinte (2 litri 2[3) d' acqua; lasci abollire due ore; passa al setaccio.

Questo bianco serve a cuocere pollame, creste di galli, pesce, tutte le sostanze infine che si voglion ottener bianche. All' acqua si può sostituire altrettanto vino bianco secco, e al grasso di bue altrettanto burro, massime per la cottura del pesce e per ogni cibo magro.

RIPIENO (*farce*) DI POLLAME.

Metti quattr' oncie di midolla di pane tagliata a fette in un tegame, con un mezzo bicchier di latte, un' oncia di burro, sale, pepe e un po' di noce moscata in polvere; fa cuocere sinchè la panata sia ben densa, avvertendo che non bruci; rìtirala dal fuoco e làsciala raffreddare; prendi quindi una poppa di vitello con una vecchia gallina cotte un' ora nell' acqua; lasciale raffreddare; disossa la gallina, e, ben trinciate e peste, pàssane le carni al setaccio; mèttine sei oncie con sei di panata e cinque di poppa in un mortaio, e pesta il miscuglio un 15 minuti; aggiungi ancora un po' di sale, pepe e noce moscata con tre uova intiere: impasta ben tutto per servirtene all' uopo in pasticciotti, polpettine (*quenelles, boulettes*) di pollame, *poddinghi*, ecc. — Manicaretto dilicato e confortevole.

COLLA DI PESCE PER GELATINA.

Metti due oncie di colla di pesce in una casseruola con tre quarti di pinta (un litro) d' acqua, il sugo di un limone e sei oncie di zucchero bianco, e, bollito una mezz' ora, filtra il liquido alla tovaglia, e ripònilo a bollire; sbatti in un' altra casseruola tre bianchi d' uovo con un mezzo bicchier d' acqua e il sugo di due limoni; vèrsavi sopra il brodo bol-

lente agitandolo forte, e accosta la casseruola di fianco ad un fornello sicchè frema appena; cuòprila di alquanta brace per sollevar la schiuma, e, dopo tre quarti d' ora, passa il liquido alla tovaglia per valertene all' uopo. Pruòvane la consistenza stillandone due goccie sul vetro, e avverti che questa sia tanto maggiore, quanto più vuoi aggiungervi di aromi liquidi.

Tutte le gelatine d' intrammezzo *(entremets)* si fanno allo stesso modo; ma i forti aromi si adàttano benissimo alla colla di pesce e ne impediscono o ne correggono il facile rancidirsi.

GRASSO DA FRIGGERE.

Prendi i grassumi di cucina indistintamente con tutti i grassi crudi, sì di castrato, come di bue, vitello, cappone, ànitra, oca, gallinaccio, ecc., trita finissimo tutto insieme con alcune foglie di lauro e fa quindi fondere a lento fuoco sino a friggio; e filtra infine a tela per servirtene all' uopo.

Tale strutto è senza fine migliore e più economico del burro e dell' olio per fritture.

L' olio, tuttochè sopraffino, comunica ai cibi un non so che di nauseante per chi non vi è avvezzo, fuorchè al pesce il cui aroma si confà benissimo con quel dell' olio che lo rende ancora più crostoso (*croquant*). Il burro, per quanto vogliasi ben premuto, contiene sempre un certo siero che lo rende inetto a ben friggere. I grassi misti e ben chiarificati, se caldi appunto, non danno il menomo gusto alle cose fritte, che non ne assorbono goccia, sicchè il medesimo grasso servir può almeno 12 o 15 volte, se nol si lascia bruciare: al qual fine, appena levàtane e messa a sgocciolar in pendìo la frittura, getta nel tuo strutto bollente qualche fettarella di legume freddo e poni la padella sull' acqua.

SALSA SPAGNUOLA *(o salsa bruna)*.

Metti in una casseruola coperta 48 oncie di carnicci (scarnitura) di bue , altrettanto di vitello , qualche tritume di pollame oppure una gallina, una cipolla, una carota, un bicchier d' acqua; fa bollir forte sino presso a secco ; tempera quindi il fuoco perchè il leccume del fondo si colori senza bruciare, locchè svolge tutto l' aroma delle carni : quando quello avrà preso una bella tinta bruna , e si vedran rosolate le carni , vèrsavi sopra sei pinte di brodo , con un po' di prezzemolo , due fronde di lauro , e , se l' hai , qualche cappello di funghi ; fa bollire tre ore lentamente , togliendo , se si alza , diligentemente la schiuma. Fa quindi cuocere una mezz' ora a fuoco dolce , in una casseruola , sei oncie di farina in quattr' oncie di burro , e, quando la fritta sarà rossa, versavi sopra il sugo suddetto colato alla tela, rimenando bene perchè si faccia perfetta mistura , e lasciando poi bollire lentamente altre due ore sempre coperto. Digrassa finalmente.

Questa salsa è fra tutte la più necessaria in cucina , siccome quella che serve a preparar la maggior parte delle altre; ma vuol essere perciò fatta colla massima cura.

VELLUTATO *(velouté)*.

Metti in un tegame (casseruola) sei oncie di burro e altrettanta farina bianca ; fa cuocere un' ora a fuoco dolcissimo, chè il burro non si colori ; aggiungivi due pinte (2 litri 2|3) di consumato ; lascia bollire tre ore rimenando ; digrassa spesso, e cola per setaccio in una terrina , rimenando ancora tratto tratto sino a freddo.

SALSA OLANDESE PER PESCE E LEGUMI.

Metti sul fuoco, in una casseruola, due oncie di burro ben fresco , un po' di sale e di noce moscata , una mezz' oncia

di farina e un bicchier d' acqua, rimenando sempre finchè bolla; ritira allora alquanto la casseruola dal fuoco, aggiungi tre tuorli (gialli) d' uovo, e lascia cuocere lentamente finchè la salsa faccia presa o un po' di colla; aggiùngivi tre oncie di burro e rimena, perchè ella riesca ben unita e liscia. Se il grasso non è ben misto, locchè si riconosce a una quantità di granelli, un po' d' acqua ben fredda vi rimedia subito.

SALSA PICCANTE ALLA SÈNAPA (*Rémolade*).

Trita minutissimo un pugnuolo di prezzemolo, due cucchiai di capperi, quattro alici (acciughe), un po' di aglio, aggiungivi due cucchiai di senapa, con sale e pepe, e stempra tutto con sei oncie d' olio sopraffino, sbattendo forte e a lungo perchè si faccia perfetta lega. Al punto di servire aggiungi il sugo di due limoni.

Ottima salsa pel pollame, per le carni toste alla gratella, pel pesce, per l' anguilla massime, e per tutte le carni di riserva (cioè che si possono servir più volte).

SALSA PICCANTE (*Rémolade*) CALDA.

Prendi una mezza cipolla, qualche cappero, qualche testa di fungo, due cetriuoli (cocomeri piccoli); trita il tutto minutissimo; metti in un tegame con un' oncia di burro, e, fritto un momento, aggiúngivi un cucchiaio di farina e due bicchieri di sugo o brodo; lascia cuocere una mezz' ora, rimenando qualche volta adagio; togli dal fuoco e aggiungi ancora quattro alici (acciughe) peste, il sugo di due limoni e un buon cucchiaio di sènapa, e mescola bene.

Questa salsa stuzzica l' appetito e accompagna benissimo le carni insipide.

SALSA MAONESE GRASSA.

Metti in tegame sul ghiaccio una mezza pinta (2|3 di litro) di gelatina di carne (V. Gelatina), con sei oncie d'olio di oliva fino, due bicchieri di buon aceto bianco, sale e pepe; sbatti ben bene con verghetta di vinco o vetrice (*osier*), fino a consistenza di manteca bianca. Questa salsa vuol essere preparata al momento di servirsene per guernire i piatti, perchè ella indurasi prontamente; nel qual caso si strugge a lento fuoco e strutta si sbatte un'altra volta. Essa è ottima per pollame, carni da macello, pesci e legumi, di facile composizione, nè si scompone mai.

MAONESE MAGRA.

Metti due tuorli (gialli) d'uovo in una terrina, e sbàttili forte, sempre dalla stessa parte, con cucchiaio di legno; versavi un cucchiaio d'olio finissimo, e sbatti sempre: ne avrai una manteca spessa; stillavi altr'olio a piccoli cucchiai, sempre sbattendo, finchè tu abbia salsa bastante all'uopo: tieni al fresco. Al momento di servire, aggiungi aceto bianco, sale e pepe a misura, da non infortirne troppo la salsa e riuscirne troppo scorrevole e pastosa. Si può anche aromatizzarla con capperi, alici (acciughe), cetriuoli o cocomeri, prezzemolo, serpentaria (*estragon*), cerfoglio, ecc.

Accade spesso che questa salsa si scompone, e ne dan segno il formarsi granellini, separarsi l'olio; locchè la rende mal sana e disgustosa. A rimediarvi, fa bollire in una casseruola, un dieci minuti, un'oncia di fecola di patate in un bicchier d'acqua con sale ed aceto; e versa caldo nella tua maonese tramenando forte.

Questa salsa ben riuscita è leggera, e s'affà benissimo coi legumi, col pesce e con le carni.

MINESTRA DI FECOLA DI PATATE (pomi di terra) GRASSA E MAGRA.

Prendi due cipolle, due carote, un sèdano (céléri) e un po' di cerfoglio; trìtali minutissimo e, messi in una casseruola con un' oncia di burro, falli cuocere lentamente un' ora; aggiungi due pinte (tre litri circa) di brodo e lascia bollire un' altr' ora; filtra alla tela e riponi a bollire; stempra tre oncie di fecola di patate in un bicchier d'acqua e versa questo nel brodo rimenando, e lascia ancora cuocere nn quarto d' ora.

Per far questa minestra magra, fa il simile, sostituendo solo al brodo latte. Al momento di servire aggiungi qualche pizzico di zucchero, e un' oncia di burro, un po' di noce moscata e sale.

Si può anche preparar questa minestra al puro latte, con un po' di zucchero e sale.

Queste zuppe sono ottime soprattutto per gli stomachi deboli e pei fanciulli.

GIULIANA (*Julienne*) della povera donna.

Prendi quattro carote, quattro rape dolci, due cipolle, otto porri, quattro sèdani (céléri), un cavolo, tre cicorie e trincia tutto sottile. Metti in una pentola 12 oncie di fagiuoli, un ramicello di salvia e sale con tre pinte (quattro litri) di acqua, e lascia cuocere lentamente sinchè i fagiuoli sien teneri. Poni quindi i tuoi legumi trinciati in una casseruola con due oncie di burro su di un fuoco un po' ardente, rimenandoli alquanto sinchè prendan colore: aggiungi allora due bicchieri del brodo de' fagiuoli; lascia cuocere bel bello finchè i legumi sieno come asciutti: vèrsavi sopra i fagiuoli col brodo e lascia cuocere ancora una mezz' ora.

Questa minestra è ben riuscita quando i legumi sono ben coloriti e svolgono tutto il loro profumo.

Al punto di servirla, tre oncie di burro fresco ne rilevano ancora il fino sapore; ma non sono necessarie. Questa zuppa magra non ha invidia per bontà a nessuna grassa.

Si può pure prepararla all' olio invece del burro, e aggiungervi crostini di pane tosti sulla gratella.

ZUPPA ALLA GIARDINIERA.

Prendi tre carote, quattro rape dolci, quattro patate; pèlale e tàgliale a fette spesse un quarto d' oncia, riducendole poi a maccaroni lunghi un mezzo dito, ma separate, perchè ciascun legume vuole una diversa cottura; poni le tue carote in tegame con un bicchier di brodo, grosso quanto una noce di burro, un pizzico di zucchero per correggerne l' acrimonia, e falle cuocere sinchè siano molli al tatto; fa il simile per le rape e le patate. Come avrai tutto cotto e sgocciolato, prendi quattro sèdani (céléri), 12 porri e tagliane tutte le parti tnere lunghe un mezzo dito; taglia ancora in minuti fili un cavolo mezzano, tre lattughe, due cicorie, un pugno di acetosella e falli cuocere in tegame con un' oncia di burro, tre quarti d' ora; trita poi minutissimo gli avanzi di tutti questi legumi e gèttali misti insieme in altro tegame con grosso un uovo di burro su di un fuoco vivissimo finchè sieno ben colorati; vèrsavi tre pinte (quattro litri) di brodo, e lascia bollire un' ora coperto: passa il brodo alla tovaglia su le carote, le rape e le patate fritte; lascia bollire un' altra mezz' ora. Al procinto di recare in tavola schiuma tutto il grasso; friggi al burro un ottanta o cento rocchietti di pane larghi e spessi come un soldone, e servi con essi il brodo. È questa una delle migliori e più saporite zuppe, se fatta a dovere.

Supplisce, pel magro, al brodo l'acqua, aggiuntavi però, al momento di servire, un' oncia di burro per ogni due litri

d'acqua. Il sugo de' legumi a un certo grado di cottura acquista una delicatezza che non ha invidia a quello di carne.

Si può anche surrogare al burro l'olio fino colle stesse proporzioni, e allo stesso modo del burro.

ZUPPA ALLA *Condé* GRASSA E MAGRA.

Versa la lattata (*purée*) (V. Lattate, *purées*) di 12 oncie di fagiuoli rossi, in una pinta e mezza (due litri) di buon brodo con due pizzichi di zucchero per correggere l'acrimonia de' fagiuoli; lascia bollire una mezz' ora; abbi in pronto dadi di pane della grossezza del dito mignolo fritti, secchi al burro, e tre oncie di fagiuoli cotti intieri; questi getterai nella minestra alcuni momenti prima, e quelli, cioè i dadi di pane, al momento di recare in tavola.

Per la minestra magra si supplisce, con acqua, al brodo; e, al punto di servire, si aggiunge un' oncia di burro e un bicchiere di buon fior di latte.

Questa zuppa è deliziosa e nutritiva; ma un po' flatulenta per certi stomachi.

ZUPPA ALLA SCORZANERA DOLCE, ALL'ITALIANA.

Prendi 50 scorzanere dolci, raschiane bene la pelle, affèttale minuto, e mèttile in una casseruola, con un' oncia di burro, una cipolla, una carota, a cuocere un quarto d' ora; aggiungi due pinte (tre litri quasi) di brodo o di consumato e lascia cuocere a lento fuoco tre ore. Al punto di servire sbatti bene a schiuma sei tuorli (gialli) d' uovo, con un' oncia di cacio parmigiano grattugiato e un' oncia di burro; stempra quindi, rimenando, con qualche cucchiaio di brodo bollente, e, versato il tutto, sempre rimenando, nella minestra con crostini di pane tosto alla gratella, reca in tavola. — Questa zuppa è delicata.

ZUPPA AI PORRI GRASSA E MAGRA.

Taglia 12 porri in pezzi minuti lunghi mezz' oncia e falli cuocere un' ora a lento fuoco in una casseruola, in due oncie di burro; quando i porri avran preso un bel colore, aggiungi due bicchieri di brodo e cuoci ancora sino a secco; aggiungi allora una pinta e mezza (due litri circa) di brodo; lascia bollire lentamente una mezz' ora, e servi con fette di pane arrostite al burro.

Per far questa zuppa al magro, al brodo sostituisci una pinta (un litro e un terzo) d' acqua, pepe e sale: al momento di servire aggiungi fette di pane toste alla gratella e due oncie di burro, oppure un bicchiere di fior di latte, ed anche, se si vuole, un po' di cacio parmigiano o simile. Si può eziandio far questa zuppa all' olio; e sarà sempre saporita, se i porri sono preparati a dovere.

ZUPPA AI CROSTINI (*Potage-croutes-au-pot*)

Metti in tegame croste di pan francese senza mollica, l' una accanto all' altra, e, bagnate con tre grossi cucchiai degli occhi, ossia dell' olio del brodo, falle sobbollire su di un fuoco dolce un' ora, rivolgendole intanto una volta sola; e, se restano a secco, umettandole di nuovo alquanto come sopra: stendi i crostini su di un piatto, e sèrvili con buon consumato caldo in una terrina. — Zuppa eccellente e ristorativa.

MINESTRA DALLE UOVA AFFOGATE ALL' ITALIANA.

Metti in tegame 12 oncie di piselli di un bel verde, con un quarto di pinta (un terzo di litro) di brodo, e fatti cuocere a dovere, e scioltovi un po' di zucchero, pàssali alla stamigna: aggiungi una pinta e mezza (due litri) di brodo

e lascia bollire una mezz' ora : getta in una casseruola d'acqua bollente 12 uova, e, appena rappigliatone sodo il bianco, prima che il giallo ne sia cotto, ritirale a freddar nell'acqua fresca, nettandole d' ogni bava, chè abbiano un bell' aspetto; taglia in due sei panetti di semola ovali, e, smidòllatili, al momento di servire, deponi in ciascuna navetta un uovo affogato, versando sopra mezza la lattata di piselli bollente, e servèndone il resto a parte.

Zuppa elegante, saporita e salutare.

MINESTRA SAVOIARDA ALLA BECCACCIA.

Prendi tre beccaccie di mezza freschezza ; dopo rosolate al fuoco mèttile in una casseruola con due cipolle, una carota e un sèdano (céléri) tagliuzzati, una foglia di lauro ed un' oncia di burro, a cuocere lentamente un'ora ; ritirate quindi le beccaccie ed estrattene diligentemente e pestatene tutte le interiora con un' oncia di burro, un po' di sale e noce moscata, taglia 24 fette di pane lunghe tre o quattro dita, larghe la metà e spesse quanto uno scudo, e, frittele al burro d'un bel colore, stèndivi sopra le interiora delle beccaccie ; le carni delle medesime disossate, trìtale e pèstale ben bene ; gli ossi rimèttili nella casseruola a bollire un' ora insieme co' legumi e due pinte (2 litri 2/3) di brodo. Al procinto di servire, caccia i tuoi crostini, allestiti come sopra, nel forno caldo per dieci minuti ; versa il brodo sulle carni peste, e rimesta bene che tutto si stempri ; passa quindi alla stamigna che non isfugga qualche ossicino ; riponi a scaldare tanto che non bolla, e, gettati i crostini nella zuppiera, versavi sopra il tuo brodo spesso.

Il delizioso profumo della beccaccia fa il gioiello di una tavola elegante. Io raccomando questa zuppa ai gastronomi dilicati.

MINESTRA ALLA TESTUGGINE (*potage tortue*)

Prendi la pelle di una mezza testa di vitello, e imbiancata e nettata dei peli, lasciala purgarsi tre ore in acqua fresca; bollita quindi una mezz' ora nell' acqua, ritirala e tàgliala in pezzetti della grossezza di una piccola noce che porrai in un tegame (casseruola) con una bottiglia di vin di Madera o Marsala, un pizzico di pepe di Cajenna, e una pinta (1 litro 1[3) di consumato, a bollir dolcemente almeno tre ore. I tuoi dadi di testa saran mezzo-stemprati in una gelatina. Aggiungi allora due pinte (2 litri 2[3) di consumato con due buoni cucchiai di salsa spagnuola (V. Salsa spagn.), e fa bollire lentamente un' ora, chiarificando con ischiumare e togliere finalmente tutto il grasso. Abbi quindi in pronto cotte a dovere un 36 polpettine (pallotte, *quenelles*) di pollame pesto, grosse quanto una piccola noce, 18 tuorli (gialli) d' uovo, cotti duri coi loro cappelli (calotte o sommità del bianco), 18 marroni arrostiti; e, fatto il tutto bollire alquanto colla zuppa, servi ben caldo. Si servono talvolta insieme anche alcuni dadi di pane leggermente arrostiti. Zuppa squisita, ma assai riscaldante.

CULATTA DI BUE ALLA BRACE.

Prendi una culatta di bue di 12 libbre da 12 oncie, un po' più lunga che larga, disòssala, dàlle una bella forma, falla cuocere lentamente cinque ore sulla brace in vaso di terra, se l' hai in pronto, od almeno bene stagnato e ben chiuso, con una pinta di vin bianco secco, due cipolle, quattro carote, sale e qualche garofano, un po' di prezzemolo, una fronda di lauro, un sèdano (céléri). Servi quindi il bue così preparato e caldo, o semplicemente col sugo ben digrassato, oppure con salsa spagnuola (Ved. Salsa spagnuola), entrovi fette di cetriuolo o cocomero, e con una guernizione eziandio di legumi cotti, non importa come.

CULATTA DI BUE BOLLITA ALLA FIAMMINGA.

Prendi la punta di una coscia di bue del peso di 180 oncie (i grossi pezzi si dilàvano meno cocendo); disòssala, stringila forte con ispago in forma di palla o meglio d'uovo, e mettila a cuocere in sei buone pinte od otto litri ed anche dieci di acqua (Ved. articolo *brodo*). Getta quindi 24 lattughe, 24 grossi rocchi di carote, tagliati in bella forma, in una casseruola con sei oncie di lardo, un po' di sale, una cipolla; versavi sopra brodo tanto da immollar tutto; cotti poi lentamente due ore, ritira i tuoi legumi, asciugali su lino bianco; corona l'orlo d'un gran piatto ovale delle carote e delle lattughe alternate; versa in mezzo un po' di buon sugo, e deponvi la lacca di bue un po' digrassata. Servi a parte una salsa piccante.

FILETTO DI BUE ALL'ITALIANA ED AI GAMBERI.

Prendi un buon filetto di bue, digràssalo, dàgli una bella forma, e, postolo in tegame con sale, pepe, e un ramicello di salvia, vèrsavi sopra una bottiglia di vino bianco secco ed altrettanto brodo, e cuoprilo ermeticamente con buon fuoco sotto e sopra, sicchè bolla forte un'ora e mezzo, avvertendo però che non rimanga asciutto, chè altrimenti sentirebbe subito il bruciato.

Prendi poscia quattro dozzine di gamberi, e messi in tegame con un bicchier di brodo, sale e pepe su di un fuoco ardente, falle cuocere un quarto d'ora, scotendole tratto tratto, finchè si tingano d'un bel rosso bruno; sgòcciale e càvane intiere le carni della coda e delle branche, pèstane gli avanzi in un mortaio con tre oncie di burro, sinchè formino una pasta, e posti in tegame tienli su viva brace, agitandoli, sinchè comincino a friggere. Abbi allora una terrina piena d'acqua fresca, e stesavi sopra una tovaglia forte, versa su questa

gli avanzi de' gamberi, e premi e spremi con forza. Ne uscirà un burro d' un bel rosso che si rappiglia tosto nell' acqua.

Reca sul piatto il filetto col sugo filtrato alla tela e digrassato, e fallo riscaldare; aggiungivi il burro e le carni de' gamberi, e, al punto del bollire, servi subito. Si può anche, per fine di varietà, guernire il filetto di olive cotte, cetriuoli (cocomeri) e tartufi.

ARROSTICCIANE (*Beefsteaks*) in volgar pronunzia *Biftec*)

ALLA PIEMONTESE.

Prendi due oncie di tartufi bianchi, un mezzo spicchio di aglio, un pugno di prezzemolo, due oncie di funghi, se ne hai; tagliuzza tutto minuto, e, messo in tegame con un'oncia di burro, sale, noce moscata e il sugo di un limone, fa friggere dieci minuti su di un fuoco ardente.

Abbi allora ben purgato dei nervi e digrassato un buon filetto di bue tagliato in 12 fette, le quali, schiacciate un poco e spolverate di sale fino e pepe, spalmerai da ambe le parti della suddetta frittura; coperte poscia di midolla di pan bianco raspato, le immergerai con precauzione in tre uova sbattute con un po' di sale; e coperte di nuovo di midolla di pane, le porrai a friggere adagio un dieci minuti con due oncie di burro chiarificato, in tegame largo o padella, rivoltandole, sinchè prendano un bel colore. Avverti che le arrosticciane si trovino cotte al punto stesso di servirle, se vuoi che non perdano punto della loro bontà. Servi con un buon saporetto forte (*ramolade*) caldo, o semplicemente con sugo.

Si può anche ammannire a questo modo ogni maniera di costoline, braciuole, ecc.

COSTOLE (*Entrecôtes*) di bue rosolate ad uso del mastro di casa.

à la Maître d'Hôtel.

Si prendono due belle coste di bue dello spessore di un dito; si pigiano e schiacciano un poco, si mettono in una

terrina con sale, pepe, un' oncia di olio fino, un cucchiaio di prezzemolo ben trito, e il sugo di due limoni, a marinarvi due ore; bagnate quindi in due uova sbattute si cuoprono di farina bianca, e si mettono sulla gratella ad abbrostire una mezz' ora su brace alquanto ardente, tingendole spesso con un po' di burro fuso e rivolgendole tratto tratto. Si servono finalmente ben calde bagnate colla salsa seguente:

Due oncie di burro fresco, due alici (acciughe) peste, un cucchiaio di prezzemolo trito, il sugo di due limoni, sale e noce moscata in proporzione, si stemprano bene insieme e se ne versa il miscuglio sulle coste ardenti.

Eccellente, benchè un po' sodo e riscaldante.

Si può guernir questo piatto di piccole patate cotte al burro.

BUE ARROSTO, *Rost-beef*, (in volgar pronunzia *Rosbif*) all'inglese.

Quest' eccellente vivanda non è ciò che molti suppongono, cioè una lacca di carne quasi cruda: cotta appuntino, essa è uno dei cibi più saporiti e più succulenti che comparir possano sulla tavola anche più sontuosa, e vi sarà sempre la ben venuta. Ma tutto il suo merito stà nella perfetta cottura: men cotta del dovere la carne è floscia e di un tristo odore, con quel color di sangue che ributta l'occhio e lo stomaco; laddove, troppo cotta, è secca e legnosa. La sua vera cottura si conosce quando al taglio n' esce in copia un sugo chiaro-rosato e di eccellente profumo.

Il miglior modo di preparare il bue arrosto si è di metterne, ad esempio, in ispiedo una lacca di 144 oncie presa fra la culatta e le coste, senza cavarne gli ossi; spolverarla di sale, coprirla d' un po' di grasso di bue, e, ravvolta in forte foglio di carta, lasciarla cuocere tre ore e mezzo a un fuoco ardente. È indizio della sua cottura compita, quando

cominciano a colarne stille di sugo, ed è quello il punto di ritirarlo per servirlo poi con buon sugo avvivato di un po' di sènapa, ed anche con patate cotte, se si vuole, nel modo seguente:

Prendi 12 belle patate, pèlale, tàgliale in bei quarti, e mèttile, con quattr' oncie di grasso ben purgato, in tegame piatto a cuocere un' ora su fuoco dolce, rivoltandole tratto tratto: al momento di servirle, attizza lor sotto il fuoco sinchè acquistino un bel color dorato: sgocciale su lino bianco, spòlverale di sale fino, e sèrvile attorno al bue arrosto.

LINGUA DI MAGONZA (*de Mayence*) alla gelatina.

(Ved. *Figura num* 2).

Prendi una grossa lingua affumicata di bue, di Magonza, e lasciatala dissalare per 24 ore in un gran vaso d' acqua fredda, mèttila in una casseruola con tre pinte (quattro litri) di vin bianco ordinario, una carota, una foglia di lauro, a cuocere cinque ore a lento fuoco e ben coperta. Com' ella sia raffreddata, lèvane la pelle ed assèttala col coltello, dandole la forma del corpo e della coda dell' animale disegnato come sopra, e traversandola in lungo, per tenerla ferma, di due o tre spilloni d' argento o inargentati (*attelets*). La coda la farai colla punta della lingua; il corpo della bestia col resto, e la testa, le orecchie ed il fiocco estremo della coda, con burro ben impastato e sodo, la lana poi con vermicelli di burro che otterrai facendolo passare con forte pressione di cucchiaio attraverso un setaccio di crine (Ved. *Figura n.* 2).

Per lo zoccolo su cui giacer dee l' animale si taglia un grosso pane in forma ovale, alto tre oncie, lungo sei, e cuopresi di piccole conchiglie che si ottengono premendo a sdrucciolo la punta di un coltello su fettoline di burro un po' sodo, e foggiandole poi a un dipresso come nel disegno.

Per fare le due pianticelle si prendono pezzi di carote lunghi quattr' oncie, grossi al pie' quanto un dito, e terminanti in punta, e s' intridono in una colla composta di mezz' oncia di grasso di montone e un' oncia di cera vergine bianca, liquefatti e misti insieme al fuoco.

E da ultimo per aver le foglie e i fiori, fanne due piccoli modelli (Ved. *Figura num.* 2) di carota, e, immergendo questi modelli nella colla suddetta, staccane ogni volta la cera che vi si appicca: i tronchi e le foglie li tingerai a punta di pennello con verde di spinaci; i fiori li serberai bianchi, e con pinzette e uno stecco attaccherai facilmente le foglie ed i fiori allo stelo.

DEL VITELLO.

Il vitello non è buon cibo prima di due mesi almeno: più giovane, la sua carne floscia e viscosa è nauseante e malsana; ma dai tre a' sei mesi, è un mangiar delicato; più vecchio, la sua carne divien dura senz' aver ancora il succoso di quella di bue. La buona carne di vitello debb'essere di un tessuto fino, biancorosata, e non troppo grassa. Essa fa poco brodo, ma confacente ai malati. La cucina poi ne trae un gran partito per centinaia di camangiari, eziandio perchè, pel suo sapore temperato, combinasi con quasi ogni sorta di condimento. A tal fine si lascia prima mortificare il più a lungo che si può, e, d' inverno, almeno otto giorni, perchè perda il tiglio e il coriaceo, tanto però che non infràcidi; giacchè il men che sia putrefatta questa carne diviene detestabile al gusto e nociva alla salute.

VITELLO ALLESSO O BOLLITO.

I migliori pezzi del vitello da cuocere a lesso sono il petto, le spalle, le coste, la punta della culatta.

Prendi quattro libbre di 12 oncie di carne di vitello. Dopo bene asciugata con tela bianca (non si debbono mai lavar le carni salvo che abbiano del mùcido), lègala forte con ispago e mèttila in una casseruola ben coperta con due pinte (tre litri circa) d' acqua, una carota, un sèdano (céléri) e sale, a bollir lentamente due ore, avvertendo di schiumar bene prima che bolla, e che il lesso trovisi cotto appuntino al momento di servire, chè altrimenti, come dicono, si dilava.

Servi poi con sugo alterato di un po' di sènapa, e con guernitura, se vuoi, di patate cotte all' acqua e intrise nel burro fuso misto con prezzemolo tagliuzzato, sale, pepe e il sugo di un limone. — Vivanda sempre gradita e salutare.

LOMBATA (*Longe*, volgarmente *Lonza*) di vitello alla borghese.

Prendi 36 oncie di fianco di vitello dalla parte dell' arnione *(rognon)*, e, ridotte in bella forma, stringile forte con ispago, e ponle in casseruola ovale ben chiusa, con un' oncia di burro fresco, sale e un ramicel di timo, e, con fuoco sotto e sopra, lascia cuocere lentamente due ore, rivoltando spesso perchè la carne non bruci: digrassa quindi il fondo (il sugo) e aggiuntovi un po' d' acqua o di brodo, fallo bollire un momento e *servilo sotto la lombata.*

Questo modo di cuocere il vitello è perfetto; ma, per poco che il fuoco sia ardente, vi è pericolo di arsiccio, stante il poco umido.

Vi si può aggiungere una guernitura di piccole patate cotte al burro ed anche all' acqua, o lattata di patate, di lenticchie, ecc.

Si preparano allo stesso modo il petto e la spalla del vitello, come pure l' agnello e il montone (castrato) giovine.

COSTOLINE DI VITELLO ALLA DREUX.

Prendi 12 belle costoline leggermente schiacciate, trincia tartufi e lingua salata in ispicchi lunghi un terzo d'oncia e grossi come un cannoncino di penna d'oca, e larda quelle in giro e da parte a parte di uno spicchio di tartufo nero e un di lingua, tre per sorte e a egual distanza fra loro, con un di tartufo in mezzo, locchè fa una bella corona rossa e nericcia, piacevole all' occhio. Metti al fuoco in tegame largo e piatto le tue costoline con falde di lardo sotto e sopra, una carota, uno spicchio d' aglio, una foglia di lauro, un bicchier di vin bianco secco, due bicchieri di consumato o brodo; lascia cuocere lentamente un' ora e mezzo sotto buon coperchio; sgòcciola quindi le costoline tra due lastre bene stagnate o, meglio, fra due assicelli un po' in pendìo, con sòpravi un forte peso a meglio spremerle; e làsciale così almen quattr' ore; rimondale poi d' attorno per dar loro una bella forma; ripònle in tegame largo, versando lor sopra il guazzo digrassato e filtrato alla tovaglia; fa soffriggere una mezz' ora avanti il servizio, sinchè il fondo s' incrosti. Disponi le tue costoline in corona, con fra due tante fettoline simili di lingua salata, scaldate un momento, senza bollire, nel brodo; versa in mezzo al piatto un intingolo o *ragù* alla finanziera (Ved. *vol-au-vent* alla finanziera). Antipasto (*entrée*) di rara eleganza ed eccellenza. Si può supplire al ragù suddetto con guernizione di legumi cotti o con lattata di legumi o cosa simile, con cui s' affà benissimo questo piatto.

COSTOLINE DI VITELLO ALLA REALE.

Allestisci costoline di vitello come sopra, senza lardelli di tartufi e lingua: come saran cotte, raffreddate e forbite attorno come le precedenti, favvi col trincia-paste in mezzo un occhio da passarvi un turacciolo di bottiglia, stèndi su tovaglia bianca

altrettante ostie leggermente inumidite sopra, e, posata su ciascun' ostia una costolina, èmpine il vuoto di farcime un po' spesso d' ostrica (Ved. piccolo *vol-au-vent* d' ostrica), e ricuòprila di altr' ostia bagnata come la prima, sicchè tutta la carne sia ben fasciata. Intridi quindi le costoline in uovo sbattuto ; cuòprile di midolla di pane gramolata, e, messe in tegame piatto con due oncie di burro chiarificato, falle friggere lentamente, scoperte, una mezz' ora prima di servirle, rivoltandole di tanto in tanto sinchè prendano un bel colore d' oro. Abbi in pronto un vellutato (Ved. *velouté*) con entro ostriche bollite un dieci minuti, un cucchiaio di prezzemolo tritato e il sugo di un limone ; e disponi le tue costoline in cerchio con questa salsa in mezzo.

Antipasto dilicatissimo, il fino acidetto delle ostriche rilevando in modo singolare il gusto delle carni.

PICCOLE BRACIUOLE (*Fricandeaux*) alla borghese.

Prendi coscia di vitello 24 oncie, e fànne 24 fette a cuore ; mèttile in tegame piatto con un' oncia di burro chiarificato, due di lardo tagliuzzato, una carota ed una cipolla in tre o quattro pezzi, e, schiacciate e battute col manico del coltello, spolverate di sal fino e pepe, stendi le tue braciuole sullo strutto fuso a fuoco ardente ; rivòltale sinchè sieno ben colorate ; aggiungi un cucchiaio di farina bianca e sposta le braciuole che non s' attacchino ; aggiungi ancora un mezzo bicchier di vino bianco secco e altrettant' acqua, e lascia sobbollire una mezz' ora a lento fuoco. Quando le braciuole son cotte, ritìrale e tienle calde, intanto che lascierai spessire al fuoco il guazzetto. Passa poi questo al setaccio, riponlo al fuoco aggiuntavi un' oncia di burro fresco e il sugo di un limone : stendi le tue braciuole sul piatto e vèrsavi sopra il guazzetto ben caldo. Il piatto può essere guernito di patate a palline, dadi o piastrelle, cotte al burro e appena

colorate. Al vin bianco secco si può supplire col doppio d' acqua leggermente inacidita.

COSTOLINE *(cotelettes)* DI VITELLO ALLA PIEMONTESE.

Taglia 12 belle costoline di vitello della spessezza del dito mignolo; tránne tutti i nervetti, schiàcciale leggermente, e, pareggiate colle forbici in bella forma, spòlverale di sale e noce moscata. Abbi quattr' oncie di tartufi bianchi ben lavati e tritati minutissimo; e, intrise le tue costoline in burro fuso, e avvolte nel tritume di tartufi, tienle un' ora sotto buona pressione: sbattute poi tre uova con un po' di sale, intrìdivi le costoline con precauzione per non istaccarne i tartufi, e cuòprile tosto di midolla di pane finissima. Tieni le tue costoline in tegame piatto con due oncie di burro chiarificato, e, dieci minuti prima di servire, pònle su di un fornello ardente, rivolgendole con cautela per non guastarle. Sèrvile infine su di un piatto disposte in corona con sugo ben chiaro. Si accomodano anche benissimo di una salsa spagnuola (Ved. *Salsa spagn.*), allegrata da tritume di tartufi bianchi.

Antipasto *(entrée)* squisito anche pel profumo, e di facile digestione.

POLPETTE DI VITELLO ALL' ITALIANA.

Prendi 24 fette di coscia di vitello d' un' oncia di peso a un dipresso, spianale ben bene con pestello di legno e spolverale di sale. Abbi in pronto ripieno *(farce)* d' agnolotti (V. Ripieni, *farces*), misto con poco prezzemolo e uno spicchio d' aglio tritati, e stese sulla tavola le tue fettoline di coscia, e spalmate di ripieno, quanto un mezz' uovo per ciascuna, fanne tanti rotoli che, coperti di una falda sottile di lardo, metterai allo spiedo ad arrostire un' ora a gran fuoco, servendole poi con un po' di sugo.

Si può ancora, quando le polpette sono cotte, intriderle

nell' uovo sbattuto e rotolarle nella midolla di pane gramolata, ponendole poi a friggere in tegame con un po' di burro, sinchè acquistino un bel colore, e servendole infine con una salsa piccante (Ved. *Salsa piccante*).

Queste polpette si cuociono eziandio semplicemente al tegame con un po' di burro; ma bisogna allora lasciarle cuocere a lento fuoco e coperte un' ora e mezzo, rivoltandole spesso; e si servono con un po' di sugo, aggiuntavi, se piace, una guernizione di patate cotte al burro, o di erbaggi anche solo bolliti, o un suolo di lattata di legumi.

Preparate in qualunque di questi modi le polpette sono un cibo ghiotto.

LINGUA.

La lingua dei quadrupedi domestici è un alimento sano e di facile digestione, perchè di fibra tenera e senza grasso, ma un po' insipida, locchè si corregge servendola sempre con qualche buona lattata o salsa un po' aromatica.

LINGUA ALLA BRACE.

Metti una bella lingua di bue in tegame con due carote, un mazzetto d'erbe fine, uno spicchio d' aglio, prezzemolo, una foglia di lauro, qualche lardello, una bottiglia di vino bianco secco, sale e noce moscata. Lascia cuocere quattr' ore lentamente; staccia e digrassa il tuo sugo e fallo spessire, aggiungendovi sei cetriuoli (cocomeri verdi) e due alici (acciughe), tritati, il sugo di un limone e un' oncia di burro, e tutto ben rimestando; versa la salsa sul piatto, ponvi sopra la lingua ben pelata e fessa in due, con piccole patate grosse una noce, cotte dorate al burro. Servi ben caldo, surrogando, se vuoi, alla salsa una buona lattata di legumi, patate, spinaci, cicoria, ecc. Eccellente antipasto.

BRACIUOLINE (*émincés*) DI COSCIA DI VITELLO ALLA BORGHESE, AL CAVOLO.

Prendi 24 oncie di coscia di vitello, e, tagliate a falde sottili, mèttile in tegame piatto con due oncie di burro fresco ovvero di lardo tagliuzzato, che s' affà meglio ancora col cavolo; spòlverale di sale e falle friggere un momento a fuoco vivo, rivoltandole sinchè prendano un po' di colore: aggiungi allora le foglie di un cavolo mezzano spartite in due, un bicchier di brodo o d'acqua, e fa cuocere lentamente una ora e mezzo, rivoltando spesso affinchè le foglie del cavolo cocciano eguali. Servi caldo.

Al cavolo si possono sostituire cavoli-fiori, brocoli, cardi, lattughe, sèdani (*céléri*), spinaci, che si metteran sempre, come il cavolo, a cuocer crudi.

Cibo semplice, ma saporito e sanissimo.

BRACIUOLINE (*escalopes*) di vitello alla campagnuola.

Taglia 24 oncie di bella coscia di vitello gentile da latte, in falde sottili, e, battute un po' col pestello, mèttile in una terrina con un po' di sale e pepe, un po' d' aglio e di prezzemolo triti, e un cucchiaio d' olio; làsciale marinare un' ora. Intrise poi le fettoline in due uova sbattute e rivoltate in farina bianca, ponle in tegame piatto od in padella con un po' di burro chiarificato; falle friggere dieci minuti a un fuoco ardente, rivoltandole finchè prendano un bel color giallo. Servi tosto con una buona lattata (*purée*) di patate, o con buon sugo.

Questa frittura semplice è ghiotta e sana.

CERVELLE DI VITELLO FRITTE ALLA MILANESE.

Prendi due belle cervelle di vitello ben fresche, e, toltane la membrana che le avvolge, làsciale due ore in un vaso d' acqua fresca: sgòcciale su lino bianco, asciùgale, e, fatte

ciascuna in 8 pezzi, spolverate di sale e pepe, rotolate in bianca e fresca midolla di pane, poi intrise in tre uova bene sbattute e rotolate di nuovo in midolla di pane, mèttile in tegame piatto, ove sian fuse due oncie di burro, e, dieci minuti prima di servirle, espònile a fuoco ardente, rivoltandole, sinchè sieno ben dorate. Làsciale sgocciare, inchinando il tegame, e, disposte in corona sul piatto, sèrvile ben calde.

Questo modo di apprestar le cervelle lor conserva intero il delicato profumo.

Si può anche servire in mezzo a questa frittura una salsa piccante con alcune fette di cetriuolo (cocomero).

DEL MONTONE (*castrato*).

La carne del montone (castrato) giovane è più nutritiva di quella di vitello, ma altresì più riscaldante, e tuttavia vuol essere pochissimo cotta per conservare il suo buon sapore. Il miglior montone non ha più di due anni, è di vello riccio, corto di vita e poco pingue, chè altrimenti sente il sego: le sue carni debbono essere d'un bruno rosso e stagionate sin dieci giorni d'inverno per divenir frolle. I migliori pezzi del montone sono le lacche o coscie (*gigots*), le costole e i piedi.

COSCIA (*gigot*) DI MONTONE (*castrato*) ALLA PIEMONTESE.

Metti una coscia di montone in una terrina con una cipolla, una carota, uno spicchio d'aglio, due sedani (céléri), sale e pepe e una bottiglia di vin bianco secco, e lasciàvela in molle 48 ore: versato poi tutto in tegame ben coperto, coll'aggiunta di quattro oncie di lardo ben trito, fa stufare tre ore a fuoco dolcissimo: abbi intanto cotte 12 oncie di fagiuoli bianchi in due pinte d'acqua con un po' di sale, e, sgocciolati, ponli in altro tegame versandovi sopra il sugo della coscia digrassato e stacciato; làsciali bollir lentamente

un quarto d' ora; ritirali allora dal fuoco, aggiungendovi due oncie di burro, e, adagiata sopra i fagiuoli la coscia, servi ben caldo. Si possono anche allestir allo stesso modo le costole, le spalle ed altri pezzi del castrato.

Piatto eccellente al gusto, ma un po' riscaldante. Perchè nol sia, si può sopprimere il lardo e la cipolla.

FILETTI DI MONTONE (*castrato*) A MODO DI CAPRIUOLO.

Prendi sei filetti di montone, e, tagliati per traverso, levane tutti i nervetti e il grasso; spianali alquanto, forbiscili in bella forma acuta da una estremità; trafilali di lardelli fino ai tre quarti della loro lunghezza, e mettili a marinare sei giorni almeno in una terrina con due bicchieri di buon aceto, sale, pepe, uno spicchio d' aglio, un ramicel di salvia ed una carota. Friggi poscia in un tegame, con due oncie di lardo tagliuzzato, una carota e un sedano a fettoline, sinchè sieno ben colorati; stendivi allor-sopra i filetti e lasciali frigger cheto una mezz' ora; aggiungi un bicchier di brodo e un bicchier della marinata, con buon fuoco sotto e sopra, e lascia cuocere un' ora, sinchè i filetti prendano un bel colore: disposti poi questi in corona sul piatto, digrassane e filtrane per tela il sugo, mescivi due cucchiai di salsa spagnuola, o un po' di burro con mezzo cucchiaio di farina bianca, e fa *bollire un* istante; aggiungi ancora qualche cetriuolo o cocomero tagliato a fette, e versa la salsa in mezzo ai filetti. Servi caldo. Antipasto delizioso, impossibile a distinguersi dal capriuolo; ma un po' riscaldante.

DELL' AGNELLO.

La carne dell' agnello che ha meno di due mesi è floscia e mocciosa, perchè non ancora formata, epperò di poco nutrimento e sapore; onde vuol essere mangiata in piccola quantità

e corretta inoltre da opportuna preparazione e cottura; mercè di che può essere tollerata anche dagli stomachi infermi e riuscir persino un cibo, quanto economico, altrettanto gustoso, massime la testa, i piedi, le costole, il petto, le animelle, gli arnioni.

AGNELLO ARROSTITO SEMPLICE.

Prendi la coscia d'un agnello, e, introdottovi uno spicchio d'aglio e un po' di rosmarino, mèttila in tegame con due oncie di buon lardo tagliuzzato: fa cuocere lentamente un'ora e mezzo, coperto, e servi ben caldo con sugo in cui avrai stemprato un po' di sènapa e spremuto un limone.

PETTO D'AGNELLO ALLA PIEMONTESE.

Prendi quattro mezzi petti d'agnello e pònli in tegame con una carota, una foglia di lauro, un bicchier di vino bianco e uno di brodo, e un po' di sale: fa cuocere un' ora a fuoco dolce; ritirate quindi le carni, disòssale, e, quando saranno fredde, spòlverale di sal fino, bàgnale in burro fuso, e, coperte di pan trito finissimo, mèttile e rivòltale sulla gratella una mezz' ora sinchè prendano un bel colore. Servi poi con una buona lattata *(purée)* di legumi, patate o cicoria, o con salsa piccante, ed anche solo con sugo.

Vivanda eccellente al gusto e sana allo stomaco.

COSTOLINE D'AGNELLO *all' erbe fine*, INCARTOCCIATE (*en papillotes*).

Prendi quattro quarti d'agnello, rimondali bene, e taglia quattro costoline per quarti, dando loro una bella forma. Mèt-

tile quindi in tegame piatto con tre oncie di burro fuso e chiarificato, spolverate di sale e di pepe, a strider forte su brace ardente un minuto circa, rivoltandole; e ritìrale tosto su di un tondo. Abbi in pronto ben tagliuzzate insieme tre alici (acciughe), quattro cetriuoli, due oncie di tartufi bianchi, un pizzico di prezzèmolo con un po' di sale e di noce moscata, e getta il tutto nel tegame a frigger due minuti nel burro ove han cotto le costoline; aggiùngivi poi un quarto di oncia di farina, un mezzo bicchier di vino bianco, altrettanto di sugo, e fa bollire, tramenando, tre o quattro minuti: riponvi allora le costoline, avvolgendole nella salsa, e lascia raffreddare. Taglia in forma di cuore tanti fogli di carta, quante son le costoline; fregali d' olio e, stesili sulla tavola, posa una costolina su mezzo ciascun foglio, ripiegandone l' altra metà sopra e colle dita chiudendone ben bene *gli orli attorno*. Venti minuti avanti il servizio, poni le costoline su gratella a fuoco leggero. Servi caldo.

TOCCHETTO (*ragoût*) D' AGNELLO ALLA BORGHESE.

Prendi il petto e le costole d' agnello, e, fattone quindici o venti pezzi, mettili in una casseruola con quattro oncie di burro o di lardo e una cipolla, tagliuzzati, sale e un po' di di noce moscata, su di un fuoco vivo, agitandoli spesso perchè non brucino. Quando le carni avran preso un bel colore, aggiungivi un bicchier di vino secco od acqua e lascia cuocere lentamente un' ora e mezzo. Stesi poscia i pezzi d' agnello sul piatto, vèrsavi sopra il sugo digrassato filtrato per tela, e aggiungivi quattro cetriuoli (cocomeri) tagliati a fette o patate cotte al burro.

Cibo semplice, ma, se ben riuscito, eccellente.

AGNELLO ALLA POLLASTRINA (*à la poulette*).

Prendi due petti un po' grossi d' agnello, e, trinciati in pezzi di mezzana grandezza, ponli in tegame con due oncie di burro, sale, pepe, e un po' di rosmarino, e falli stridere un dieci minuti, sì però che non si colorino. Aggiungivi un' oncia di farina bianca, rimenando tutto; poi quattro bicchieri di brodo o d' acqua e lascia bollire un' ora. Ritirate poscia le carni su di un tondo, fa consumare un po' la salsa, digrassala e passala al setaccio, e riponi poi a bollire con essa due o tre minuti ancora le carni. Sbatti ben bene in una terrina quattro tuorli (gialli) d' uovo col sugo di un limone ed un cucchiaio di prezzèmolo ben trito, e vèrsali nel tocchetto (*ragoût*), che conserverai caldo, senza però lasciarlo bollire, tramenando leggermente sinchè la salsa ti riesca pastosa. — Servi infine con crostini di pane colorati al burro.

DEL PORCO, OSSIA DEL MAIALE.

La carne di quest' animale è così sapida che basta anche sola a condire, all' uopo, i più sciocchi alimenti. La sua fibra è ferma, un po' pesante allo stomaco e riscaldante; ma molto nutritiva e, in piccola dose, anche salutare. Il maiale è perciò id' un grand' uso in cucina, massime salato: i giamboni (il presciutto) e il lardo sono pieni di sugo, i piedi e la testa son deliziosi: i filetti bolliti, rosolati alla brace e arrostiti, le costole e le arrosticciane (braciuole) abbrostite alla gratella o alla tegghia, sono eccellenti. Col sangue si fanno sanguinacci prelibati; colle carni sminuzzate, salsiccie, salami, mortadelle, ripieni d' ogni maniera. Esso è pertanto l' animale il più indispensabile per una buona cucina e il più economico insieme sì per la sua gran potenza conditiva e sì per la somma

facilità di conservarne sane e saporite con poco sale le carni, le quali però non salate voglion essere mangiate fresche.

I maiali di mezzana grossezza sono i migliori; le carni esser debbono d' un bianco-rosato e soffici sotto la pressione del dito.

FILETTO E COSCIA DI MAIALE A LESSO (bolliti) ALLA CAMPAGNUOLA.

Prendi 48 oncie di costa o di coscia di maiale, e, tòltene due oncie di grasso e tagliuzzate insieme con una cipolla, una carota e un sèdano (céléri), falle friggere un momento: sì tosto che il frittume prenderà colore, aggiùngivi il maiale con due pinte (tre litri circa) d'acqua, e sale; schiuma, e, chiusa bene la casseruola, lascia cuocere per tre ore. Pela allora e taglia per mezzo sei belle patate, dando loro una bella forma, e, fatte cuocere una mezz' ora in altra casseruola col terzo del brodo del maiale, sèrvile su di un piatto in cerchio al filetto.

Questo lesso si mangia con sènapa all' aceto; e col brodo se ne fanno eccellenti minestre di paste.

LOMBATA (Lonza, *Longe*) DI MAIALE ARROSTITA.

Prendi 24 oncie di còstola di maiale (meglio, se con la pelle o cotenna), e, spolverata di sal fino e un po' di noce moscata, e spremutovi sopra il sugo di due limoni, làsciala marinar due ore; messa quindi in una casseruola con un bicchier di vin bianco e un po' di rosmarino, falla cuocere lentamente due ore e mezzo con brace sopra e sotto.

Piatto gustosissimo, ma assai riscaldante.

BRACIUOLE DI MAIALE ABBROSTITE.

Prendi un pezzo di costa di maiale di 36 oncie, tàglialo in 12 arrosticciane; schiàcciale un poco e, data loro una bella forma e spolverate di sal fino, spàlmale, con penna, d' olio fino, e, 15 minuti prima di servirle, espônle su gratella a fuoco ardente: tostochè vedrai le braciuole gemer da sopra un po' di sugo, e tu rivòltale, e, quando saran ferme al tatto, stèndile in giro su di un piatto rotondo, versandovi in mezzo un saporetto forte *(remoulade)* freddo, oppure una salsa piccante. Queste braciuole posson anche essere vestite di pane *(panées)*; ma in questo caso si serviranno con sugo alla sènapa, ed ecco il modo di prepararle:

Dopo di averle allestite, come sopra, intridi le tue braciuole in due uova sbattute, e appànnale di midolla di pane; mèttile quindi in una tegghia con due oncie di burro, e fàlle friggere un cinque minuti su di un fuoco ardente, rivoltandole due o tre volte da ambi i lati. — Servi caldo.

GIAMBONE ARROSTO.

Prendi un piccolo giambone affumicato di Magonza, e ben ripulito e fatto dissalare 48 ore in un gran vaso di acqua fresca, gèttalo in una casseruola con quattro pinte (5 litri 112) d' acqua a bollire allegramente un quindici minuti; infilzalo quindi all' asta, ben imballato in due fogli di carta forte incollati insieme con farina, ed, esposto a fuoco dolce, fallo cuocere due ore, versandovi, ogni quarto d' ora, con imbuto per un foro praticato contro lo spiedo, un quarto di bicchiere di vin di Madera.

Servi il giambone caldo su buona lattata *(purée)* di patate, di cicoria o di spinaci.

Si può anche apprestare il giambone in tegame con una

bottiglia di vin di Madera o di vin bianco secco, una carota, una foglia di lauro, lasciando sobbollire due ore, e servirlo, come sopra, versandone il sugo sulla lattata (*purée*).

ZAMPA DI PORCO O MAIALE ALLA *Sainte-Ménéhould.*

Prendi quattro belle zampe di maiale, e, ben nettate, pònle in tegame con una mezza bottiglia di vino bianco secco e altrettanto brodo, un sèdano (céléri), una carota, due foglie di lauro, sale e pepe, a cuocere tre ore; dopo di che ritirale, e, disossate, tàgliale ciascuna in quattro pezzi eguali. Metti poi in una casseruola un' oncia di burro e una mezz' oncia di farina e fa friggere un momento; aggiungi due bicchieri di buona crema (fior di latte), sale e noce moscata, e fa bollire sino a spessezza, e, cacciati dentro i pezzi di zampe, lascia raffreddare. Abbi allora 16 ostie quadre leggermente bagnate nell' acqua fresca, in ciascuna delle quali ravvolgerai bene un pezzo di zampa con salsa, intridendole quindi in tre uova sbattute e rotolandole subito in midolla fresca di pane; ed, una mezz' ora prima di recarle in tavola, ponle sulla gratella a un fuoco ardente, rivoltandole e ungendole tratto tratto con burro fuso, finchè si tingano d' un bel bronzo. Sèrvile infine ben calde con sotto un buon sugo in cui sia stemprato un po' di sènapa.

ZAMPA DI PORCO O MAIALE FARCITE ALL' ITALIANA E ALLA PIEMONTESE.

Abbi quattro zampe di maiale cotte e preparate come alla *Sainte-Ménéhould*, e, fatte bollire una mezz' ora in una casseruola sei oncie di tartufi neri ben mondi della pelle e tagliati a dadi, con un buon cucchiaio di salsa vellutata (Ved. *Salsa vellutata*), un bicchier di consumato e un mezzo bic-

chiere di vin di Madera o Marsala, mèttivi dentro i pezzi delle zampe e lascia raffreddare. Abbi poi uno zirbo o reticella (*réseau*, volgarmente *riselle*) di porco tagliata in quadrelli di tre oncie in lungo e in largo, in ciascuno de' quali ravvolgerai ben chiuso un pezzo di zampa con salsa e tartufi; e intrisi in tre uova sbattute e rotolati in midolla fresca di pane, falli friggere lentamente una mezz' ora in tegame piatto con due oncie di burro fuso, rivoltandoli, finchè prendano un bel colore.

Servi caldo con sugo o con salsa piccante.

Per allestir queste zampe alla piemontese, si sostitniscono, ai neri, tartufi bianchi in sottilissime fette che si aggiungono alla salsa ben consumata e fredda, procedendo poi nel resto come sopra.

Boccon delicato.

SALSICCIOTTI DI MAIALE AI TARTUFI.

Prendi 8 oncie di carne di maiale e 6 di ventresca (sugna, grasso di pancia), due oncie di pistacchi e tre di tartufi neri pelati; tagliuzza ben tutto, con sale e noce moscata, e, aggiuntovi un mezzo bicchier di vin di Madera od altro simil vino secco, fanne una pasta ed empine minuge (budellini) della grossezza di un dito. Al momento di servire, espòni i tuoi salsicciotti sulla gratella o in tegghia con un po' di burro, per 5 minuti, a un fuoco ardente.

Frittura elegante ed eccellente che sèrvesi con saporetto forte (*remoulade*) freddo, od anche per guernitura di carne lessa.

SANGUINACCI ALLA PARIGINA.

Oncie 12 di ventresca (grasso di pancia) di maiale tagliate

a dadicciuoli, e cotte lentamente un' ora in tegame con due oncie di burro e sei cipolle pelate e tagliuzzate, si versano in una terrina, aggiungendovi una pinta (1 litro 1[3) di dolcia (sangue) di maiale, una mezza pinta di buona crema doppia, sale, pepe e un po' di noce moscata, e, rimestato ben tutto, se ne riempiono minuge (budelli) ben lavate di porco del diametro di un quarto d' oncia (del dito mignolo). Legati poscia i sanguinacci da ambi i capi, si pongono in tegghia larga nell' acqua a bollir lentamente una mezz' ora; si ritirano quindi, e caldi ancora si ùngono di burro fuso. Freddi, si tagliano in rocchi lunghi tre oncie (sei dita traverse). Mezz' ora avanti il servizio si espongono su gratella a fuoco ardente, rivoltandole spesso per abbrostirle egualmente in ogni parte. Si servono con sènapa.

Cibo delizioso e di facile digestione.

SANGUINACCI ALL' ITALIANA.

Prendi ott' oncie di ventresca (grasso di pancia) di porco, ritìrane i nervi, e, ben pesta con due cipolle tagliuzzate, falla cuocere un quarto d' ora in tegame. Passata quindi alla stamigna, mèttila in una terrina con una pinta (1 litro 1[3) di dolcia (sangue di porco), una e mezza di crema doppia, sale, pepe e noce moscata e un po' di cannella, e, tutto ben rimestato, èmpine minuge lavate (budelli) del diametro di un dito, facendone poi con nodi di filo tanti rocchi di sei dita, che separerai colle forbici. Fa quindi cuocere all' acqua, come pei sanguinacci alla Parigina, e gèttali in fine in tegghia con un po' di burro a friggere un quarto d' ora. Servi ben caldo.

IL CONIGLIO.

Il coniglio, come cibo, è senza fine migliore di molti altri

animali più rinomati, e non si sa perchè, in Italia, sia caduto in tanto obblio, non essendo possibile trovar carne più bianca e più leggiera, e di più fino sapore. Il coniglio selvaggio è di gran lunga migliore del domestico, e si riconosce al pelo rossigno delle zampe e di sotto la coda. La cucina il richiede fresco e giovane.

FRICASSEA (*Gibelote*) DI CONIGLIO.

Taglia un coniglio in pezzi mezzani e così pure un' anguilla (Ved. il modo di prepararla); e, fritte in una casseruola per 5 minuti due oncie di burro con una di farina, gèttavi i tuoi pezzi chè rinvengano alquanto; aggiungi una mezza bottiglia di vin bianco, altrettanto brodo od acqua, agitando un poco, un mazzolin di prezzèmolo, poca salvia, una cipolla, sale e due chiovi di garofano con qualche fungo fresco o di conserva, ed anche, se piace, sei oncie di piccol lardo tagliato a dadolini: lascia bollire un' ora e mezzo lentamente; levàti quindi i pezzi di coniglio e d' anguilla, digrassa e filtra al setaccio la salsa, e falla spessire alquanto, e, aggiùntavi un' alice (acciuga) pesta e un' oncia di burro fresco, versa tutto sulla fricassea, che circonderai di crostini di pane. *Servi caldo. — Antipasto eccellente.*

FILETTI DI CONIGLIO ALL' ITALIANA.

Prendi 12 filetti di coniglio; sei, trapunti di lardo fino, mèttili in tegame piatto con mezzo bicchier d' aceto ed un bicchier di buon sugo, sale e noce moscata, e, con buon fuoco sotto e sopra ridotti ad un bel colore e cotti a dovere, làrdali, al grosso capo, di sei branche di gambero ben rosse: gli altri sei filetti un po' schiacciati, spolverati di sale e pepe

e vestiti di uovo sbattuto e di midolla di pane, mèttili in tegghia con un po' di burro a friggere finchè abbronzino.

Disposti poi sul piatto un filetto lardato ed uno vestito, e così tutta la dozzina, getta nel sugo, ove han cotto i filetti lardati, un cucchiaio di salsa spagnuola (Ved. *Salsa spagn.)*, e un bicchier di brodo, e, bollito un istante, spàrsovi un po' di pepe di Cajenna, passa il tutto al setaccio, aggiungendovi da ultimo due o tre dozzine di code sgusciate di gamberi cotti, un po' di prezzèmolo trito, un po' di burro fresco, e il sugo di un limone; e, versato questo savore in mezzo ai filetti, servi caldo. Al savore suddetto si può supplire con una lattata *(purée)* di cicoria.

Antipasto di bell' apparenza e di miglior gusto.

LEPRE.

La carne della lepre è una delle più nutritive e saporite che si servano sulle nostre tavole, ma delle più riscaldanti insieme, come lo indica eziandio il suo color fosco. Essa è asciutta anzi che no, e di cottura difficile a coglierne il punto, di qua e di là dal quale è fallita. La lepre per la cucina vuol essere giovane; locchè si conosce se, torcendone una zampa, l' osso di leggeri si rompe.

LEPRE IN TOCCHETTO (*en civet*).

Prendi una bella lepre: dopo bene sventrata e lavata (conservandone tuttavia, quanto si può, il sangue che contiene più spiriti), mèttila in pezzi mezzani con 12 oncie di piccol lardo magro a fette, una carota, un mazzetto di prezzèmolo, una foglia di lauro, un ramicel di salvia, sale e pepe, a frigger dieci minuti in una casseruola su fuoco ardente, agitando tratto tratto; aggiungivi un' oncia di farina, e lascia ancora

friggere un momento; aggiungi ancora una bottiglia di vin rosso ordinario leggiero e 24 cipolline, e, chiusa ermeticamente la casseruola, lascia cuocere lentamente due ore. Ritiràti poscia e disposti su di un piatto i pezzi di lepre e di lardo e le cipolline, digrassa e filtra l'intinto (la salsa) alla tovaglia, e riponlo quindi sul fuoco a spessire senza che bolla: sciòglivi un pezzolin di burro, e versa il tutto sulla lepre. Si può aggiungere qualche fungo, e allegrar il sapore di un po' di sènapa e di qualche àlice.

Intingolo eccellente.

LEPRE ARROSTITA.

Prendi un bel leprotto giovine, e scorticato e sventrato a dovere e tagliatine gli zampini, asciùgalo bene con pannolino: empiutogli poscia il ventre di un pugno di prezzèmolo trito con due oncie di burro, sale e pepe, mèttilo ben ricucito e vestito di lardo allo spiedo su fuoco ardente per un' ora ed un quarto, bagnandolo tratto tratto con burro fuso. Si conosce che è cotto appuntino quando comincia a gemere del proprio sugo. Il men che sia stracotto, egli è un cibo detestabile.

Si può anche farlo cuocere al forno. Sèrvesi con sugo un po' impepato e inacidito dal limone, oppure con salsa piccante o gelatina di ribes.

Questa vivanda, benchè spregiata, è squisita davvero: io la credo scaduta in Italia non per altro che per l'imperizia dei cuochi.

LEPRE STUFATA ALLA GELATINA (*en daube*).

Disossato bene un leprotto, tàgliane le carni in sei pezzi, e con sei oncie di giambone (prosciutto) e sei di lardo ri-

dotti a fettoline della grossezza del dito mignolo, e con sale, pepe e quattr' oncie di pinocchi, tienle a parte in un tegame. Presi poi e ben franti gli avanzi tutti del leprotto, mèttili in altro tegame con due pezzi di garretti di vitello, sale, una cipolla, una carota, un ramicel di salvia e un po' di burro, a friggere 10 minuti su fuoco vivo, e, aggiùntavi una bottiglia di vin bianco e altrettanto brodo od acqua, fa bollir ancora due ore: colato quindi questo liquido per tela sulla lepre, chiùdine ermeticamente il tegame, e mèttilo al forno per due ore; dopo di che, digrassato alquanto, poni il tutto in una terrina di maiolica sul ghiaccio. Assodatasi la gelatina, servi.

Si preparano allo stesso modo il coniglio, il porco, il vitello, il bue, il pollame.

Piatto delizioso.

DEL CAPRIUOLO E DELLO STAMBECCO (*bouquetin*).

La carne del capriuolo, come dello stambecco, se giovane, è sempre tenera e leggiera, e di un sapore delicatissimo: vuol però essere conservata alcuni dì, secondo la stagione e la temperatura, perchè svolga il suo sottil gusto selvatico.

COSCIA DI CAPRIUOLO ARROSTITA.

Prendi una coscia di capriuolo lasciata marinar quattro dì in una terrina con una bottiglia d'aceto, sale, pepe, qualche ramicel di prezzèmolo, un po' di salvia e due spicchi d'aglio, e, posta allo spiedo in un involto di carta forte ben unto di burro, tiènla due ore e mezzo su di un fuoco dolce. Riduci intanto in una casseruola al quarto un buon bicchier d'aceto con due alici (acciughe), un mezzo spicchio d'aglio e un po' di pepe di Cajenna, e, aggiùntovi una buona mèstola

(cucchiarone) di salsa spagnuola (Ved. *Salsa spagn.*) e un bicchier di brodo, dopo due bogli, passa questo savore alla stamigna, stemprandovi poi un po' di burro e intridendovi due o tre cetriuoli a fette sottilissime. Versa infine sul piatto, e, adagiatavi sopra la coscia arrostita, servi caldo.

Allo stesso modo si allestiscono pure coscie di stambecco, di cervo, di daino, ecc.

COSTOLINE DI CAPRIUOLO ALL'ITALIANA.

Taglia 12 belle costoline di capriuolo, spianale alquanto e forbiscile tutto attorno in bella forma. Metti poi in una casseruola con una carota, una cipolla, un po' di salvia, uno spicchio d'aglio, un sèdano (céléri), qualche bacca di ginepro, sale e un' oncia di burro, tutti i ritagli e resti delle costoline, e, fritti una mezz' ora, aggiùngivi una mezza bottiglia di vin bianco e altrettanto sugo, e lascia bollir cheto un' altr' ora, filtrando poi tutto per tovaglia. Abbi allora le costoline adagiate in tegame piatto, e, versatovi sopra il liquido, làsciavele sobbollir due ore. Al punto di servire, disponi le tue costoline in corona con, fra due, un crostone di pane di forma simmetrica, fritto secco al burro; digrassa intanto e fa spessire tosto al fuoco il guazzetto; aggiùngivi tre alici (acciughe) e un po' di prezzèmolo ben triti e grosso quanto un uovo di burro, tutto ben rimestando senza far bollire: aggiungi ancora il sugo di un limone e quattro cetriuoli a fettarelle, e versa questa salsa in mezzo alle costoline.

Eccellente. — Così pure si preparano le costoline di cervo, daino, stambecco, ecc. ed anche di vitello, ecc.

BRACIUOLE *(escalopes)* DI CAPRIUOLO.

Prendi due filetti di un capriuolo, e, disossati e purgati dei

tendini e de' nervi, tàgliali in falde spesse un dito, che, schiacciate alquanto, porrai in tegame piatto con due oncie di burro, spolverandole di sale. Posti intanto in altro tegame gli avanzi e gli ossi fatti a pezzi de' filetti con un' oncia di burro, una carota, un sèdano, un ramicel di salvia, uno spicchio d' aglio e una foglia di lauro, li farai friggere un tantino su fuoco ardente, versandovi poi sopra una bottiglia di vin bianco secco e altrettanto brodo e lasciando bollire un' ora; dopo di che, filtrato alla tovaglia, e ridotto sul fuoco questo liquido al quarto, vi mescolerai una mèstola (cucchiarone) di salsa spagnuola, e farai bollire tuttavia finchè tu n' abbia una lega, una colla da mascherar le braciuole.

Al procinto di recare in tavola, poni su fuoco ardentissimo il tegame dalle braciuole, rivoltandole perchè non brucino e che s' incrostino egualmente: due minuti bastano: *ritirane il burro* e vèrsavi invece la salsa, tramestando, senza far bollire, e stendi tosto le braciuole sul piatto con attorno crostini di pane fritti al burro.

Io raccomando soprattutto la rapida cottura di queste braciuole, che, tenute un attimo di più al fuoco, divengono coriacee, secche e insipide. Il punto preciso della lor cottura è quando comincia a gemerne un po' di sugo.

OLLA PODRIDA.

Gli è un intingolo complicatissimo, e difficilissimo a riuscire per un gran pranzo, perchè io il proporrei per un deschetto d' amici, composto di tre o quattro piatti soltanto. Condotto a perfezione, locchè, come dico, non è così facile in grande, esso è veramente delizioso per ogni sorta di palato, essendovi combinati tutti i gusti, e stillata in certo modo tutta quanta la cucina. Ogni qual volta mi venne eseguito questo manicaretto, ne ottenni sempre un concerto di lodi.

Avrai 12 oncie di ceci, sei piccole cervellate (*cervelas*), 24 oncie di tenerumi (*tendrons*) di vitello, 24 di filetti o costoline di castrato, e altrettanto ancora di giambone crudo, una lacca di bue di 64 oncie, la punta, cioè, della coscia, 12 oncie di piccol lardo, un grosso pollo, due piccioni, un' ànitra, due perniciotti o starnotti, due quaglie. Getta in una pentola, o, meglio, olla di creta arenosa d' Antibo, il tuo pezzo di bue col giambone e co' ceci e lascia bollir due ore; aggiungi il vitello, il castrato, e lascia ancor bollire un' ora; aggiungi il pollame, la selvaggina e la cervellata, e lascia tuttavia bollire, sempre cheto, avvertendo, se qualche pezzo trovasi cotto, di ritirarlo.

Metti intanto in una casseruola due cesti (teste) di cavoli cappucci mezzani, otto di lattughe, quattro carote, quattro rape dolci, il tutto tagliato con garbo, con 12 cipollini senza buccia e un buon pizzico di pepe di Cajenna, e, versàtovi sopra parte del brodo delle carni, fa cuocere lentamente due ore. Ritirato poi tutto il brodo delle carni e dei legumi, digràssalo, filtralo alla tovaglia e ridùcilo sul fuoco al quarto.

Disponi allora su di un piatto ovale i tuoi legumi in giro con simmetria, e i ceci in mezzo; assèttavi sopra in bel modo e con ordine il lardo, il giambone, e la cervellata, e in mezzo il bue rispianato e aggiustato in bella forma, con tutte le altre carni attorno: bagna il tutto con un po' di brodo ridotto a sugo: servi caldo fumante, e il brodo a parte. — Piatto veramente da re.

DEL POLLAME.

Il pollame è la delizia, mentr' è pure una delle prime necessità di ogni buona tavola: la sua buona ciera, la sua forma, la sua bianchezza, il suo gusto delicato e soprattutto la sua leggerezza allo stomaco, gli daran sempre la palma fra

le migliori vivande. Con esso si preparano mille piatti svariatissimi, alcuni de' quali sono i capo-lavori del cuoco. Bisogna perciò scegliere il pollame d'un bel bianco azzurròg nolo, giovine, non troppo grasso (chè il grasso è sempre difficile a smaltire), il quale bene spiumato e ben vuotato delle fecce, degl' intestini e del fiele che si gettan via, de' polmoni, del fegato e della milza che si apprestano a parte, si lascia, se non destinasi a far brodo, stagionare, secondo il caldo che fa, due, tre ed anche quattro giorni, al fresco ed all'asciutto. Avvertasi, nel nettare il pollame, di non creparne il fiele, nel qual caso bisogna subito lavarne ben l'interno con acqua calda. Si conosce se il pollame crudo è abbastanza tenero dal ceder soffice sotto il dito la polpa della radice dell' ala.

DELLA POLLASTRA (*poularde*).

Chiamasi pollastra (*poularde*) una giovine gallina, castrata e ingrassata con buon governo. Le migliori pollastre non sono però le più, ma sì le mezzanamente grasse, e di una carnagione bianco-azzurrigna, nè più nè men vecchie di sette od otto mesi. Troppo grasse hanno le carni meno ricche di spiriti (*d' osmazoma*) e così untuose che riescono pesanti allo stomaco e nauseanti.

POLLASTRA ALLA PÉRIGORD ALLA BORGHESE.

Abbi una bella pollastra tenera, alla quale ben nettata e abbrustiata mozzerai il collo, salvandone il più che si può lunga la pelle. Pelate poi bene 18 oncie di bei tartufi neri e ridotti a dadicciuoli o palline della grossezza di un' avellana (*noisette*), e fatti cuocere un' ora in tegame coperto su fuoco dolce con due oncie di lardo tagliuzzato, due di burro, sale, pepe, una cipolla, una foglia di lauro secca, e un bicchier

di vin bianco agretto, sicchè i tartufi non rimangano a secco, chè sarebber guasti, gèttali caldi entro la pollastra che cucirai tosto diligentemente. Serbata così la pollastra un tre o qnattro giorni che ella intenerisca e si penetri bene del profumo de' tartufi, mèttila in una casseruola coperta, con un' oncia di burro, due di lardo in fettarelle, una cipolla, una foglia di lauro, sei oncie di tartufi pelati e tagliati come sopra, a cuocere lentamente una mezz' ora; aggiungi un bicchiere di vino bianco secco e sale, e fa bollire un' altr' ora, se la pollastra è tenera, e, di più, s' è ancor tiglia, locchè si riconosce se la coscia resiste alla pressione del dito. Ritirata quindi la pollastra, i tartufi, la cipolla e i grasselli di lardo, mèscola un' oncia di farina col sugo della pollastra, e, cotto un istante, aggiùngivi una mezza pinta (1 litro 1|2) di brodo, e lascia bollir tre quarti d' ora. Trita allora i tartufi e ponli in tegame con un bicchier di vino bianco secco a bollir sinchè sieno quasi asciutti; còlavi la salsa filtrata alla stamigna, e lascia ancor bollire un momento: digrassa, sprèmivi un limone, e, allestita la pollastra calda sul tondo, vèrsavi sopra la salsa.

Questo piatto non cede per profumo e fino sapore a qualunque selvaggina.

POLLASTRA ALLA ZINGARA.

Ben vuotata e abbrustiata una pollastra, disossàtone lo stomaco, e tagliàtene le zampe, e rimboccàtene le coscie, se ne trafora col lardatoio il petto di un grassello di lardo e un di lingua rossa, ben salati e impepati, 12 per sorta, simmetricamente in forma ovale. Imbrigliata quindi la pollastra, inarcata e assettata in bella guisa, si bagna, con penna, di sugo di limone, e ponesi, vestita di lardo e sopra di carta, in tegame su di un suolo fatto di fettoline di vitello, un po' di lardo trito, due cipolle, due carote, un mazzolin di prez-

zèmolo, aglio, lauro e poco sale, il tutto bagnato di un quarto di pinta (due bicchieri) di brodo, lasciando cuocere adagio un' ora e mezzo al coperto. Levata quindi la pollastra, si filtra e si digrassa il sugo e si riduce sul fuoco a mezza colla; vi si aggiunge un po' di noce moscata, un' oncia di burro, un cucchiaio di prezzèmolo trito, e due oncie di lingua ben rossa in dadolini, e, fatto riscaldar senza bollitura, si serve il sapor caldo sotto la pollastra calda anch' essa. Ai grasselli di lardo si possono sostituir chiovi di tartufi neri.

Antipasto elegante e ghiotto, soprattutto se la pollastra è ben bianca.

SUPREMA (*Suprême*) DI POLLASTRA ALLA CONTÌ.

Vuotate e abbrustiate quattro pollastrelle, spiccane i filetti con precauzione per non guastarli, e schiacciati alquanto i più grossi col manico del coltello, e, con lama ben affilata, levàtane la pellicola che li cuopre, metti questi ultimi spolverati di sale in tegame piatto con tre oncie di burro ben chiarificato. Estratto quindi il nervuccio che trovasi ne' filetti piccoli e, schiacciati questi leggermente, fa in ciascuno colla punta del coltello otto fori per inserirvi altrettante unghiette di tartufi cotti che avran l'aspetto di scaglie, e pòsali accanto ai grossi filetti. Sguscia 40 olive, e, riempiute di farcime (*farce*) di pollame (Ved. *Farcime e Ripieno di pollame*), falle cuocere lentamente una mezz' ora con un bicchier di brodo. Metti in una casseruola una mèstola di salsa vellutata (Ved.), due bicchieri di brodo, quattr' oncie di tartufi e fa bollire una mezz' ora; poi, passata questa salsa alla stamigna, gèttavi le olive e i tartufi tagliati anch' essi in forma di olive, con una mezz' oncia di burro e il sugo di un limone, il tutto ben rimestando; e, al procinto di servire, poni i tuoi filetti su fuoco ardentissimo, e,

tostochè cominciano ad imbiancare, rivòltali, lasciandoli ancora friggere un istante: quest' operazione vuol essere fatta rapidamente. Appena i filetti saran sodi, stèndili in giro su di un piatto rotondo, con, fra due, una crosta di pane della stessa forma fritta al burro; versa il guazzetto in mezzo. Servi caldo.

Manicaretto delizioso e sanissimo.

GALANTINA *(galantine)* ALL' ITALIANA.

Prendi due pollastre, e, ben nettate e disossate, stèndile sulla tavola e spòlverale di sale e pepe. Prendi poi sei oncie di tartufi neri, ben pelati e tagliati in quarti; tre oncie di pistacchi, 36 di filetto di porco ben grasso in tanti pezzetti grossi un dito e lunghi due dita traverse, e metti il tutto misto insieme in una terrina con sale, noce moscata e un cucchiaio di prezzèmolo trito. Come avrai ciò preparato, fòdera, per dentro, una casseruola mezzana di falde sottili di lardo, e, adagiàtavi una pollastra, cuòprila di mezza la tua carne affettata; e, posta ancora su questo suolo l' altra pollastra, aggiùngivi il resto della suddetta carne con, sopra, tre oncie di burro, una foglia di lauro e infine un foglio di carta. Chiusa quindi bene la casseruola tiènla due ore e mezzo in un forno a calor dolce, e làsciala poi raffreddarsi per sei ore almeno; e, fattala ancor riscaldare alquanto, rovescia la tua galantina; togli il lardo che la circonda, puliscila colla lama del coltello, dandole una bella forma, e servi con gelatina di carne acconciata attorno con garbo.

Questo modo di far le galantine è ottimo in quanto che conserva al pollame tutto il suo aroma, e le carni non lavate dai liquidi, risultandone più ferme, possono tagliarsi in fette sottilissime, locchè costituisce la perfezione di questa vivanda.

Si possono apprestare a questo modo galantine di ogni maniera, di carne da macello, di pollame, selvaggina e pesci.

Torna conto aggiungervi, quando si può, un bicchier di vino di Madera, il quale non pure accresce l' aroma della galantina, ma impedisce ch'essa bruci nel forno, se mai questo per caso fosse troppo caldo.

DEL CAPPONE.

Il buon cappone aver dee le carni bianche e mediocremente grasse, la pelle fina e leggermente azzurra, gli sproni corti. Esso apprestasi come le pollastre, ma si porge ancora a qualche preparazione speciale pel maggior volume e per la maggior densità della sua polpa, la quale è perciò alquanto più grave allo stomaco, e, perchè più ricca d' osmazoma, un po' più riscaldante che non è la carne dell'altro pollame.

CAPPONE AL GROSSO SALE.

Prendi un bel cappone, e, ben vuotato e abbrustiato e rannicchiato, vèstilo di lardo, lègalo con ispago e ponlo a cuocere lentamente in una pentola, come pel brodo ordinario, finchè la coscia cedevole alla pressione del dito ne indichi la perfetta cottura e la perfetta bontà, locchè accade per lo più in capo ad un' ora e mezzo, e dee coincidere più o meno col punto di recare in tavola. Ritira allora il cappone, spòglialo del lardo, e, deposto sul piatto, spàrgivi sopra alcune pietruzze di sale e, sotto, un buon sugo o consumato.

Si possono anche apprestare e servire a questo modo i polli, le pollastre, i gallinacci, i piccioni e sin le quaglie, che tutti ne riescono veramente eccellenti, leggeri e salutari allo stomaco, perchè conservano intero e puro il loro profumo.

CAPPONE ALLA SERPENTARIA *(à l'estragon)*.

Preparato e cotto, come al grosso sale, il cappone, si fa svaporar sul fuoco in tegame un bicchier di buon aceto sin quasi a secco; vi si aggiunge un po' di pepe di Cajenna, due bicchieri di buon consumato e un pugno di foglie di serpentaria, e, fatto bollir dieci minuti il tegame ben chiuso, si filtra questo intinto alla tovaglia. Si hanno intanto 24 belle foglie verdi di serpentaria bollita per qualche minuto in altro tegame, che si stendono con simmetria sul cappone deposto in piatto ovale; e, circondato questo di piccoli cetriuoli (cocomeri) confetti all' aceto, gli si versa sotto il sugo alla serpentaria. — Pietanza deliziosa, ma un po' riscaldante.

Al consumato si può supplire con tre bicchieri di brodo del cappone, ridotti sul fuoco alla metà e coloriti con un po' di zucchero bruciato; e si può anche aggiungere al sugo qualche alice (acciuga) pesta e un po' di sènapa, secondo i gusti. — Si allestiscono in questa guisa anche le pollastre, i polli, i gallinacci, i piccioni, le quaglie, ecc.

POLLO, O POLLASTRO.

La carne del pollo o pollastro, giovine, polposo, grassotto, di pelle fina, è un cibo de' più leggieri e di più facile digestione, e preferibile, per tal verso, ad ogni altra carne. Dopo bene spiumato, sparato pel ventriglio e vuotato delle interiora, senza lacerazione, si pone in serbo, come si è detto in genere del pollame, seppur nol si vuole allessare.

POLLASTRI A LESSO (bolliti).

Prendi due pollastri mezzani, a cui, dopo ben vuote e nette

le interiora, e abbrustiata la pelle, imbriglierai bene in dentro le zampe: poi, coperti di sottili falde di lardo per conservarli bianchi, e ravvolti in carta, ponli in tegame chiuso con mezza pinta di brodo, e làsciali cuocere lentamente tre quarti d' ora. Sèrvili quindi con sugo sotto, oppure con lattata (*purée*) di pomi di terra (patate), cicoria, ecc.

POLLASTRI ARROSTO.

Prendi due pollastri mezzani; dopo che gli avrai bene sventrati ed àrsane la peluria, èmpine l'interno con grosso un uovo di burro misto con poco prezzèmolo trito, sale e noce moscata, e ricuciti, senza imbrigliarne le zampe, mèttili allo spiedo per tre quarti d'ora su brace ardente, bagnandoli tratto tratto di burro fuso. Al momento di recare in tavola spòlverali di sal fino e sèrvili con un po' di sugo sotto, o con crescione di fonte sparso di sale e d' aceto.

Si può anche farli arrostire in tegame, con un' oncia di burro, e con fuoco sopra e sotto: tre quarti d' ora bastano egualmente ad una perfetta cottura.

FRICASSEA DI POLLI ALLA BORGHESE.

Prendi due polli (e, se più, tutto il resto intendesi sempre in proporzione). Dopo di averli vuotati, abbrustiati e cuciti, fa che tu abbia in una casseruola una mezza pinta (2/3 di litro) d' acqua bollente con una carota, sale, un mazzetto di prezzèmolo, una foglia di lauro, e mèttivi i polli a bollire un dieci minuti; e, ritiràti, come saran freddi, trìnciane le coscie, le ale ed il collo intieri, e così pure il petto e il dorso, che saranno perciò 7 pezzi per pollo, e, posti in tegame con un' oncia di burro, frìggili, agitando, un cinque minuti su

fuoco ardente ; aggiungi un' oncia e mezza di farina, e friggi ancora un istante ; vèrsavi l' acqua ove han già bollito i polli, e lascia bollir di nuovo un'ora e più, se i polli stentano ad intenerire, cioè a cedere le carni mollemente sotto il dito senza sformarsi : spiega allora con precauzione i pezzi di pollo sul piatto e tienli al caldo. Filtrata quindi, digrassata e spessita alquanto al fuoco la salsa, abbi in una terrina tre tuorli (gialli) d' uovo con grosso una noce di burro, il sugo di un limone o un cucchiarino d'aceto, il tutto bene sbattuto a schiuma; e, quando la salsa riposta sul fuoco a spessire è ben calda, ma non bollente, vèrsane una parte sulle uova sbattute, tramenando forte, e questo poi riversa nel resto della salsa, sempre diguazzando vivamente perchè l' uovo non si separi (nel qual caso, siccome la salsa anzichè liscia e pastosa riuscirebbe granita, vi rimedierai con aggiunger subito un' oncia di burro e due cucchiai d' acqua fresca, tuttavia diguazzando come sopra, senza però riporre al fuoco). Coperti finalmente i polli di questa salsa, che vuol essere densa, servi caldo, coronando, se vuoi, il piatto di cipollini cotti al brodo.

Al burro si può, da chi l' ama, supplire coll' olio.

Pietanza delicata, e leggiera anche per malati.

FRITELLE (*friteaux*) DI POLLO.

Prendi due pollastri, e, trinciàti in pezzi di mezzana grossezza, làsciali in una terrina marinar due ore almeno col sugo di un limone, sale, pepe, qualche fronda di prezzèmolo e due cucchiai d' olio fino : messi poi in una casseruola con tutto il condimento falli friggere un dieci minuti su di un fuoco ardente; aggiùngivi un mezzo bicchier di sugo e fa bollir altri dieci minuti; làsciali qnindi raffreddare, e, al procinto di servire, getta nella casseruola un uovo sbattuto con sale,

e, tutto ben mescolato, ritirane i pezzi di pollo un dopo l'altro, e, ravvolti in farina bianca, gèttali in grasso o frittura bollente, e frìggili dieci minuti ancora. Come avranno acquistato un bel color giallo, stendili sul piatto, bagnandoli con due o tre cucchiai di salsa spagnuola che avrai fatto bollire aggiungendovi allora il sugo di un limone, un po' di prezzèmolo ed un alice triti.

Servi caldo, che sarà un cibo ghiotto.

Alle frittelle possono far corona otto uova fritte nel medesimo grasso, d' un bel colore, pulite d' ogni bavume, e spolverate di sale.

POLLAME IN MARINATA.

Piatto economico che preparasi con avanzi *di pollame lesso* od arrosto. — Raccolti questi avanzi si disòssano, se ne spiccano i nervetti, e, tagliati in pezzi eguali, si mettono in una terrina con due alici e un pugno di prezzèmolo triti, poco sale, il sugo di due limoni e un cucchiaio d' olio, aggiungendovi ancora, se vuolsi, qualche pezzo di tartufo bianco tagliuzzato e noce moscata; e lasciàti marinare due ore almeno, al procinto di servire, si sgocciano i pezzi su tela bianca, s' intridono in pasta da frittura (Ved. la preparazione di tal pasta), e si gettano nello strutto (grasso) mediocremente caldo, lasciandoli friggere adagio e smuovendoli spesso finchè sieno d' un bel color d' oro e fermi al tatto. A questo punto si servono subito con sopra, per ornamento, un pugno di prezzèmolo fritto-secco a parte nello stesso grasso, e sotto, per eleganza, un tovagliuolo bianco.

Si fanno allo stesso modo le marinate di piccione, di selvaggina, di vitello, ecc.

Eccellente, ma un po' pesante agli stomachi deboli.

CROCCANTI *(croquettes)* ALLA BORGHESE.

Come avrai preparate e tagliuzzate 12 oncie di carne di pollame, getta in tegghia due oncie di burro, una mezz' oncia di farina, sale e un po' di noce moscata con poco prezzèmolo trito, e, tutto ben mescolato insieme, vèrsavi tre bicchieri di buon fior di latte, e fa bollir, tramenando, finchè spessisca; aggiùntavi quindi la carne, lascia ancor bollire un momento, e termina coll' arrota (giunta) di due tuorli (gialli) d' uovo e una mezz' oncia di burro, che non lascierai più bollire, perchè uova e burro facciano lega.

Versa questa miscea su di un piatto, e làsciala freddare, per ammannirla poi, come i croccanti di pollame.

Tutti i croccanti (*croquettes*, volgarmente *croquis*), vuoi *di gallinaccio*, vuoi di anitra, d' oca, di bue, di vitello, di castrato, di selvaggina, di pesce, di cervellame, di animelle, e fin di riso, di patate, di erbaggi e di pan raspato, si preparano allo stesso modo; e sono una pietanza sempre eccellente, sana e soprattutto molto economica, potendovi contribuire tutti gli avanzi cotti di cucina, purchè con debita proporzione di grasso e di condimento.

SALSICCIOTTI DI POLLAME E SELVAGGINA.

Si preparano punto per punto come gli altri già menzionati (Ved.), sostituendo alla carne di maiale altrettanta carne di pollame o di selvaggina, di pernice soprattutto, nel qual caso gli è un cibo di tutta eleganza e di un profumo delizioso, buono, in piccola dose, per gli stomachi più delicati.

Un po' riscaldante.

DEL GALLINACCIO O TACCHINO.

La carne del gallinaccio è asciutta anzi che no ; ma ricca di osmazoma , epperciò di grato sapore , soprattutto se il gallinaccio è giovane e femmina . Si riconosce un buon gallinaccio quando è tozzo , polposo , di un bel bianco–azzurrògnolo , senza esser troppo grosso. Ma, con tutti questi caratteri di bontà , vuol tuttavia , dopo ucciso , essere stagionato a lungo , dieci giorni eziandio d' inverno, al fresco e al secco, perchè la carne di tiglia e densa ne divenga soffice e tenera, non tanto però che si guasti e infracidisca, chè sarebbe allora non più che una carogna. Il gallinaccio scelto e stagionato , come sopra , è ottimo arrostito , stufato ed anche lesso , e porgesi a cento eleganti e gustosissime preparazioni ; all' incontro magro e vecchio è buono tutto al più per ripieni e galantine.

Alla stagione de' giovani gallinacci darò varie relative ricette.

GALLINACCIO ARROSTITO E FARCITO.

Abbi una bella tacchina giovine e tonda , e , come l' avrai bene spiumata , vuotata e abbrustiata , separàtone ancora il fegato senza spargerne il fiele , e in questo caso lavàtone ben con acqua calda l' interno , prendi quattr' oncie di giambone crudo , 12 caldarroste (marroni tosti) e qualche fronda di prezzèmolo, e, il tutto ben trito e impastato con sale, pepe, un po' di scorza di limone e un' oncia di burro , èmpine la tacchina, che ben cucita metterai quindi allo spiedo su fuoco ardente per un' ora e mezzo, bagnandola spesso di burro fuso. Servi infine con sugo chiaro. — Si può anche far cuocere il gallinaccio al tegame con un' oncia di burro e un bicchier di vin bianco , oppur semplicemente arrostirlo , nel qual caso

non vuol essere farcito dentro, ma sì coperto fuori di una sottil fascia di lardo, e servito con crescione spruzzato di sale e d'aceto, nel sugo.

GALLINACCIO O TACCHINO ALLA *Périgord.*

Questo re dei tramezzi richiede una diligente preparazione. Sventrato ed abbrustiato quattro o cinque dì prima, se è possibile, un bel gallinaccio non troppo grasso e ben fresco, mòzzagli il collo, serbandone la pelle il più lunga che puoi ed intiera. Prendi quindi 48 oncie di buoni tartufi neri che ben nettati, pelati e ridotti in pezzi grossi quanto una noce avellana (*noisette*), porrai a cuocere una mezz' ora in tegame a fuoco dolce con quattro oncie di burro, due oncie di giambone crudo tagliuzzato e pesto, sale e pepe, un po' di noce moscata, una cipolla, un mazzetto di prezzèmolo, una foglia di lauro, uno spicchio d'aglio, e un po' di scorza di limone raspato: aggiungivi poscia un bicchier di vin di Madera o vin bianco secco, e lascia ancora bollire una mezz' ora a fuoco vivo. Scarta poi la cipolla e il mazzetto di prezzèmolo, e getta nel gallinaccio con tutto il fondo o sugo i tartufi, riserbandone solo 6 oncie a un dipresso per la salsa; e cucisci a dovere il gallinaccio, perchè nulla n'esca. Due ore prima del pranzo, metti allo spiedo il volatile vestito, se magro, di falde sottili di lardo, e ben avvolto, in ogni caso, in un foglio di carta forte unta di burro, che toglierai dieci minuti prima di servire, per lasciar prendere al gallinaccio un bel colore.

Intanto però che il gallinaccio cuoce al girarrosto, posti in una casseruola i tartufi serbati a parte e tagliuzzati fini, con una mezza bottiglia di vin bianco secco, altrettanto consumato o brodo, e un pizzico di pepe di Cajenna, ridurrai questo liquido al quarto, e, aggiùntivi poscia quattro cucchiai di salsa spagnuola (Ved. *Salsa spagnuola*) e un bicchier di

brodo, lascierai bollire ancora un 20 minuti. Assettato infine il gallinaccio sul piatto, il coprirai di questa salsa ben digrassata.

Così preparato il gallinaccio è il *nec plus ultra* dei grossi pezzi di secondo servito.

In difetto di asta, si può far cuocere il gallinaccio al forno, se si ha, o sul fornello, in una casseruola, con due oncie di burro e un bicchier di vin bianco secco; e ci vogliono tre ore ad un fuoco dolce. I capponi, i polli, le pollastre, i piccioni e le pernici si prepàrano alla stessa guisa; ma ciascuna specie con proporzionata cottura. La selvaggina però richiede più specialmente, invece di altro vin bianco secco, quel di Madera o simile, e alcune bacche di ginepro.

GALLINACCIO (TACCHINO) IN GALANTINA.

Abbi un gallinaccio ben polputo, ma non troppo grasso, disòssalo, e scuòialo, cominciando dal dorso, senza però guastare la pelle: spicca una parte delle carni del petto e delle coscie, e, trattine i nervi ed i tendini, fanne pezzi della grossezza del dito. Prendi 18 oncie di carne magra di porco, 9 oncie di buon lardo, ed una lingua rossa, tagliate in fuscelli grossi un dito e lunghi due dita traverse, sei oncie di tartufi neri ben pelati e affettati e quattro di pistacchi, e mischia ben tutto in una terrina con sale fino, noce moscata e due bicchieri di rum. Tagliuzza minuto e pesta altre 18 oncie di carne magra di porco e 9 di lardo e impàstale colla prima preparazione. Stesa quindi sulla tavola la pelle del gallinaccio e spolverata di sale, vèrsavi sopra il tuo farcime, cucendola poi bene che nulla n' esca, e dandole una bella forma ovale, e, avvolta stretta in una tela, mèttila in una casseruola cogli ossi e due pinte (tre litri circa) di gelatina di carne (Ved. *Gelatina di carne*), e lascia cuocere tre ore. Poni allora il gallinaccio a raffreddare sotto qualche cosa di

peso da spremerne l' umido : digrassa bene e chiarifica il sugo (*fondo*), e ponlo sul ghiaccio a rappigliarsi sodo, e, deposta la galantina sul piatto, òrnala sopra e dattorno di pezzi della gelatina tagliati con garbo.

Piatto di serbo eccellente e sanissimo.

Si possono fare simili gelatine di capponi, di polli, di pollastre, di teste di vitello, di porcelli da latte, di pernici, fagiani, ecc., e alla carne di maiale è lecito sostituir quella di vitello, ma la prima è senza paragone migliore al gusto; come ancora alla gelatina di carne supplir puossi con altrettanto vin bianco od acqua; ma in tal caso aggiunger si debbono due zampe di vitello fatte a pezzi.

IL PICCIONE.

Il piccione tiene, per le sue abitudini, del pollame e della selvaggina, onde le sue carni hanno del selvaggio e del domestico, e per questo e perchè assai tenere porgonsi facilmente ad ogni specie di preparazione, e ben preparate danno ottimi cibi, benchè, a detta d' alcuni, un po' riscaldanti.

Il buon prezzo del piccione sul mercato il rende ovvio ad ogni tavola, ove servito comunque in filetto, fritto, ad antipasto, fa sempre un piatto succoso ed elegante.

Il piccione vuol essere bene sventrato e lavato, massime per la sabbia involta spesso nel suo ventriglio e ne' suoi intestini.

Il piccione calzato di *cortile* è il migliore; ma vuol essere grasso e fresco.

PICCIONI ALLA GRATELLA *(à la crapaudine)*.

Prendi quattro piccioni giovani : dopo ben vuotati e abbrustiati, spàrali pel dosso, e sparati schiàcciali senza romperne

gli ossi, lasciandoli poi marinare due ore in una terrina con due cucchiai d' olio fino, un po' di pepe, sale e un mezzo cucchiaio di prezzèmolo trito: intrisi quindi in alquanto burro fuso e ravvolti in midolla fresca di pane raspata finissimo, espònli su gratella a fuoco dolce, bagnandoli tratto tratto di burro fuso e rivoltandoli finchè sieno d' un bell' abbronzato. Tre quarti d' ora bastano per la loro perfetta cottura.

Servi tosto con buon saporetto forte (*remoulade*) caldo o freddo, o con sugo soltanto.

Cibo appetitoso ed eccellente, benchè un po' riscaldante.

Si può preparare allo stesso modo il pollame novello e giovine.

DELL' OCA E DELL' ANITRA.

Tutte le numerose varietà di oche e di ànitre hanno la carne impregnata di assai più osmazoma che non gli altri pollami domestici: la loro carne è molto nutritiva e stimolante, ma spesso nera e dura, epperò difficile a smaltire, se non è giovane e grassa, nel qual caso la maggior tenerezza compensa la minor sapidità. Il loro fegato, se pingue, è prelibato. Il grasso dell' oca è miglior del burro per condire i legumi, gli spinaci in ispecie. Se ne fanno anche eccellenti tramessi (*hors d' oeuvre*), spalmandone fette di pane un po' spesse fritte nel burro, che, spolverate di sal fino e mangiate calde, sono un boccon ghiotto.

OCA AI MARRONI.

Prendi un' oca mezzana bianca di carni e ben grassa; abbrùstiala, vuòtala, trìtane il fegato, ben netto dal fiele, con quattro oncie di giambon crudo, un po' di salvia e qualche ramicel di prezzèmolo, e, tutto ben pesto in un mortaio,

aggiúngivi, pestando sempre, sale, noce moscata, due oncie di burro, un bicchier d'acquavite, e 24 caldarroste (marroni tosti), appena tratte dal fuoco e sbucciate. Empiuta poi di questo farcime l'oca, e ben legata con ispago perchè nol perda, mèttila in tegame con due oncie di burro, una carota, una cipolla, la scorza gialla di un limone e una foglia di lauro, e, come avrà fritto un dieci minuti, aggiungi alla salsa una mezza bottiglia di vin bianco, un po' di sale e pepe, e fa cuocere lentamente due ore, sinchè l'oca sia ben dorata. Acconciata allora l'oca sul piatto, allunga il savore di un po' di brodo, e, passàtolo alla tovaglia, servilo caldo sotto l'oca fumante.

Si può anche, per minore spesa, farcir l'oca soltanto con quattr' oncie di lardo, sale, pepe e le caldarroste, e cuocerla, come sopra, in tegame con una mezza bottiglia di vin bianco, una cipolla e una carota; ritirata quindi l'oca al caldo, e aggiunto al savore il sugo di un limone e un'oncia di burro, e tutto ben mescolato sul fuoco senza che bolla, vèrsalo sull' oca, e servi subito.

Si ammanniscono allo stesso modo le ànitre, i capponi, le pollastre, ed anche i fagiani e le pernici.

OCA ARROSTITA.

In una bell' oca bene sventrata ed abbrustiata s' introduce un' oncia di burro impastata con un cucchiaio di prezzèmolo e la scorsa gialla di un limone, ben triti, sale e noce moscata; e, infilzata la medesima allo spiedo, si espone per un' ora e mezzo a fuoco ardente, bagnandola spesso di burro fuso con sale. Servesi infine con, sotto, un po' di sugo ove siasi spremuto un limone.

Si può anche arrostir l'oca in tegame con due oncie di

lardo o burro, un po' di sale, facendola soffriggere due ore con fuoco sotto e sopra.

Lo stesso dicasi dell' ànitra.

OCA AL CAVOLO ACIDO
(al Sauerkraut, Choucroûte).

Cotta sino ai tre quarti, come sopra, l' oca allo spiedo od in tegame, metti nell' unto, che te ne avanzerà, 24 oncie di composta di cavolo (*choucroûte*) con una salsiccia cruda, una carota, una cipolla e una mezza pinta di buon brodo, e, fatto questo cuocere adagio due ore, ponvi l'oca a cuocere tuttavia tre quarti d' ora. Stesi poi sul piatto i cavoli ben digrassàti e sòpravi la salsiccia a fette, allògavi in mezzo l'oca. — Eccellente.

Si preparano similmente le ànitre, i capponi e i gallinacci.

ANITRA ARROSTITA.

Lasciate marinar otto ore due ànitre grasse, bene sventrate e brucicchiate, in una terrina con quattro cucchiai d' olio, il sugo di due limoni, sale, pepe e uno spicchio d'aglio, qualche fronda di prezzèmolo e di salvia, e introdotta loro a ciascuna nel corpo un' oncia di burro mista con il giallo raspato e il sugo di un limone, sale e noce moscata, si espongono infilzate a cuocere un' ora su di un fuoco ardente, bagnandole colla marinata; e spolverate di sale si servono con un po' di sugo aromatizzato di limone e noce moscata. — Vivanda delicatissima, se cotta appuntino, altrimenti spiacevole. — Indizio della sua giusta cottura è l' uscirne con forza in qualche parte fili di vapore, ed è questo il momento di servirla.

ANITRA ALLE OLIVE.

Metti due belle ànitre nette a dovere e bruciacchiate in un tegame con due oncie di burro fresco, e fritte adagio, finchè abbiano un bel color giallo, ritìrale con mezzo lo strutto; allo strutto restante aggiungi un' oncia di farina bianca, e, dopo due friggi, una mezza bottiglia di vin di Marsala e altrettanto consumato, una carota, un mazzolin di prezzèmolo, aglio e lauro, e fa bollir tramenando; ripònvi entro, poco stante, le ànitre e lasciàtele sobbollire un' altr' ora, ritìrane il savore, schiumandone tutto il grasso (che getterai sulle ànitre tenute al caldo), e passa alla stamigna. Abbi 12 oncie di belle olive, che, colla punta del coltello sparate in guisa da torne il nocciuolo e serbarle intiere, e, fatte bollir 10 minuti nell' acqua e sgocciate, getterai nel savore a soffriggere ancora un istante.

Collocate infine le ànitre sul piatto, aggiungi al savore il sugo di un limone e una mezz' oncia di burro, e, tutto ben tramenato sul fuoco senza che bolla, vèrsalo sulle ànitre.

Servi caldo.

COSCIE DI ANITRA ALLA LATTATA *(purée)* DI CICORIA.

Gettate otto coscie di ànitra con una carota, una foglia di lauro e una mezza pinta (2|3 di litro) di brodo, in tegame ben coperto, si fanno bollir chetamente un' ora e mezzo; digrassatone quindi e filtrato alla tovaglia e ridottone sul fuoco il sugo a consistenza di sciroppo, vi si ripongono le coscie a soffriggere un istante, per servirle tosto sopra lattata di cicoria, patate o spinaci, fra crostini di pane adorni di creste di gallo fritte al burro. — Al vino e al consumato si può supplire con altrettant' acqua salata.

Cibo eccellente e sanissimo.

TOCCHETTO *(Salmis)* DI ANITRA.

Due ànitre arrostite, come sopra, e lasciate freddare, si trinciano in pezzi di mezzana grossezza. Se ne pestano gli ossi e gli avanzi, e, gettàti in un tegame, con due bicchieri di vin bianco secco ed altrettanto consumato, la sottil buccia esterna d'un arancio amaro, due oncie di giambone crudo, una carota, una cipolla e una foglia di lauro, si fanno bollir lentamente un'ora: filtrato poi il liquido alla tovaglia e ridotto sul fuoco alla metà, aggiùntavi una mèstola (un cucchiarone) di salsa spagnuola, si fa bollire ancora un istante, e, digrassato e passato nuovamente alla stamigna, si versa mezzo sui pezzi di ànitra: questi poi fatti riscaldare senza bollitura, perchè non induriscano, si stendono finalmente sul piatto versandovi sopra la salsa restante, coll' aggiunta, se vuolsi, *di qualche* filo di buccia (scorza) di arancio amaro, e si servono con crostini di pane fritti al burro.

Pietanza gustosa ed economica, che si ottiene eziandio co' soli avanzi di pollame, nel qual caso giova aggiungere alla salsa qualche alice pesta.

Si ammanniscono nella stessa guisa i tocchetti di quaglia e di ànitra selvatica.

FILETTI DI ANITRA AL SUGO DI MELARANCIA *(bigarrade)*.

Quattro ànitre sventrate e abbrustiate a dovere, e monche delle coscie (che servir possono ad altr' uopo) si lasciano marinare quattr' ore in una terrina con tre cucchiai d' olio fine, il sugo di due limoni, qualche ramicel di prezzèmolo e di salvia, sale e pepe: poste quindi in tegame piatto con tutto il condimento, più due oncie di burro e un mezzo bicchiere di Marsala, si fan cuocere in forno mezzanamente caldo un'

ora e mezzo, finchè il trasudar della pelle dia il segno di ritirarle, prima che divengano secche e perdano il loro profumo. Come saran fredde, se ne spiccano colla punta del coltello i filetti ben intieri; gli ossi e gli avanzi pesti alquanto si rimettono a sobbollire una mezz' ora con tre bicchieri di buon sugo o consumato nel tegame stesso ove han già cotto le ànitre, e di questo savore, digrassato e passato alla tovaglia, versatone qualche cucchiaio sui filetti, si fan questi scaldare senza bollitura. Si taglia intanto in tenui barbe la pellicola esterna di due melarancie, e, gettata un attimo nell' acqua bollente, si sgoccia; e disposti infine i filetti in corona sul piatto con, fra due, una crosta di pane di simil forma e fritta al burro, lor si seminan sopra le barbe di melarancia, e si versa in mezzo il savore ben caldo col sugo di un limone e con un pizzico di grosso pepe. — Eccellente.

VOL-AU-VENT *(Pasticcio)* ALLA FINANZIERA.

Prendi 12 ale di pollame ben pulite, e due animelle di vitello cotte in tegame a parte, con un bicchier di consumato, sei tartufi neri cotti al vino e ben pelati, 18 funghi ed 8 culi di carciofi, fritti al burro con sale e sugo di limone, 10 creste di gallo cotte in un bianco (Ved. *Bianco*), 18 polpettine di pollame (Vedi) grosse un uovo di piccione e cotte al consumato. Come avrai tutto in pronto, taglia in pezzetti simili alle polpettine i tartufi e le animelle, e sgòcciali su lino bianco; versa in un tegame un bicchier di vin di Madera con un po' di pepe di Cajenna, e aggiùngivi ben digrassato e stacciato il savore ove han cotto le ale, le animelle e i tartufi; e, ridotto a consistenza di sciroppo, aggiùngivi ancora sei grandi cucchiai di salsa spagnuola, e fa bollire un quarto d' ora; dopo di che, poste tutte le *guerniture* in tegghia a parte, spàrgivi sopra la salsa, fa bollire un istante, e, spre-

mutovi un limone, servi nella crosta del *vol-au-vent* ben calda. (Ved. *Vol-au-vent*).

Si possono aggiungere altre guernizioni, come fegati di pollame, olive, cetrinoli, uccellini, castagne fritte, sopprimendo anche i tartufi che mancano in varie stagioni.

DELLA PERNICE.

La pernice rossa, in ispecie, è una selvaggina delle più dilicate, se giovine, grassotta e non troppo stagionata; ma, appunto per la finezza del suo profumo, richiede la più diligente preparazione e quel punto preciso di cottura che ne intenerisca le carni, ne svolga l'aroma, e nol bruci o nol disperda inutilmente.

PERNICE AI PISELLI ALLA BORGHESE.

Due perniciotti bene sventrati e abbrustiati si fan cuocere tre quarti d'ora in tegame a fuoco dolce, con un'oncia di burro, una cipolla, una carota, sale e pepe. Si ritirano allora i perniciotti dal fuoco, e, aggiunto al saporetto un cucchiaio di farina, si ripone sulla brace e si fa friggere un momento: vi si aggiungono ancora due bicchieri di consumato e d'acqua, poi quattr'oncie di giambone cotto e tagliuzzato a dadicciuolini con un po' di sale e noce moscata, scotendo tratto tratto fino a bollitura. Si rimettono nel tegame i perniciotti con 12 oncie di piselli, e si lascian cuocere una mezz'ora lentamente. Assettali finalmente sul piatto, rigetta la cipolla e la carota, digrassa l'intingolo, strùggivi un'oncia di burro fresco, rimèstalo bene, aggiungendovi, se sornuotano ancora occhi grassi, un cucchiaio d'acqua fresca, e vèrsalo sui perniciotti.

Camangiare delicatissimo.

CERTOSA *(Chartreuse)* DI PERNICIOTTI
(Ved. *i disegni num.* 3 *e* 4).

Prendi due bei perniciotti, svèntrali, abbrùstiali e ponli in tegame con sei oncie di giambone (presciutto), una cipolla, una carota e un' oncia di burro a friggere lentamente una mezz' ora ; travasato quindi tutto, salvo i perniciotti, in altro tegame largo, e aggiùntevi 24 oncie di coscia di vitello a fettoline, fa friggere adagio sinchè la carne sia ben colorita ; aggiùntevi ancora le foglie di due cavoli mezzani ben lavate e rasciutte, sei oncie di piccol lardo un po' magro, e una mèstola di brodo, lascia cuocere cheto almen due ore sotto buon coperchio, agitando tratto tratto. Versa intanto sui perniciotti una mèstola di salsa spagnuola, oppur di consumato, e falli soffriggere sinchè sien frolli ; e messe contemporaneamente in due casseruole separate sei belle carote e sei belle rape tagliate in rocchi larghi e spessi un dito mignolo traverso, con mezz'oncia di burro, un po' di zuccaro e tanto consumato che vi bagnino, falle sobbollire sinchè sien molli al tatto, e làsciale freddare.

Unto allora ben di burro fuso un timballo od una casseruola, disponvi con simmetria i tuoi legumi (Ved. *la figura num.* 4); poi, sgocciàti i cavoli con premerli leggermente, stèndine delicatamente una parte al fondo e attorno al vaso già rivestito degli altri legumi ; adàgiavi quindi sopra i perniciotti col giambone e col piccol lardo, tagliàti a zipolini grossi un dito, empiendone i vani col resto de' cavoli. Premi tutto leggermente e ponlo ben coperto al bagno-Maria. Al punto di servire, riversa con precauzione i perniciotti sul piatto sì che non cadano insieme i legumi, e spàrgili del savore o sugo ove han cotto prima soli i perniciotti.

Abbi a questo punto cotti separatamente due pugni di pi-

selli, carote, rape, e tartufi ridotti a forma e grossezza di ceci, e qualche piccola testa di cavolfiore, con un po' di brodo, e, disposti i cavolfiori attorno e sopra i perniciotti, gèttavi sopra con bel disegno i legumi, e servi ben caldo.

Antipasto di garbo ed eccellente.

Si può supplire ai cavoli con lattughe, barbe di becco, o cicorie, e, con vario taglio e disposizione de' legumi, svariar senza fine l' aspetto della Certosa.

Si preparano alla stessa foggia certose di fagiani, di quaglie, di pernici e di filetti di pollame. Questo piatto ben architettato piace altrettanto all' occhio, quanto lusingar può col suo fino sapore il palato.

PANE DI PERNICI AL VIN DI MADERA.

Prendi due pernici ben nettate e abbrustiate, oppure altrettanti avanzi cotti di pernice, e, fatti cuocere un' ora su fuoco dolce in una casseruola con due oncie di burro, una carota, un sèdano (*céléri*), un ramicel di salvia, sale e noce moscata, ritirali, e, come sien freddi, spiccane le carni per tritarle minutissimo. Metti intanto nella casseruola, donde ha tolti i perniciotti, quattr'oncie di midolla raspata di pane e un bicchiere di buon consumato, e fa bollire su fuoco ardente uni dieci minuti, tramenando sempre con cucchiaio di legno, e lasciando poscia freddare. Pesta gli ossi de' perniciotti e ponli in altra casseruola con due bicchieri di vin di Madera e una mezza pinta (2/5 di litro) di buon consumato, e, dopo bollito un' ora, filtra per tovaglia e riduci al quarto, aggiungendovi infine piena una mèstola (volgarmente *cucchiarone*) di salsa spagnuola, mèscola mezzo quest' intinto colla carne trita, più la panata, più quattr' oncie di tetta (grasso di poppa) di vitello cotta, e tre uova intiere, e, pesto e impastato ben tutto

insieme, mèttilo in timballo ben unto di burro a cuocere un' ora e mezzo al bagno-Maria, coperto con un po' di brace sopra. Al punto di servire rovescia il timballo sul piatto, e, fatto scaldar l'intinto restante, spàrgilo sul pane. Si può anche aggiungere al farcime qualche fettarella di tartufi.

Se si vuole, invece dell'intinto, una lattata, si fa assolutamente lo stesso; solo si versa tutto l'intinto nella carne, si sopprimono le uova, e si getta sul pane la lattata (*purée*) ben calda, ma non bollita, al punto di recare in tavola. Servesi dentro un tegame od un *vol-au-vent* (pasticcio con coperchio), con sopra alcune uova tenere e crostini di pane.

Piatto sopraffino.

DEL FAGIANO.

Ogni sostanza alimentare ha il particolar suo pregio, quando è giunta al vero suo grado di maturità; essa è allora nella pienezza e nella perfezione della sua fibra e del suo aroma, ed ha perciò tutto il suo sapore, onde sarebbe quello il giusto punto di cibarsene l'uomo, senza ulteriore stagionatura che ne disperde gli spiriti e ne porta seco lo sfacelo. Epperò il serbar che si fa la maggior parte delle carni per intenerirle è quasi sempre a dispendio del loro profumo e della loro virtù nutritiva. Qualche selvaggina tuttavia, senza aver d'uopo di rammollirsi, acquista, più o men conservata, secondo la temperatura e la condizione dell'aere, non già nuovi spiriti vitali che non possono a meno di dissiparsi, ma un certo fermento che, come quello del cacio, le rende più care alle narici ed alle fauci delicate. Così la beccaccia, il tordo, la pernice, e così soprattutto il fagiano, il quale, mangiato fresco, non vale un fico; mezzo, fracidetto, come il sarebbe d'inverno serbato otto dì sotto le piume, è un

boccon luculliano, che, per la bianchezza della polpa, tien del pollame e del selvatico, pel profumo.

Di questo volatile, riserbandone le principali preparazioni alla vera sua stagione, all'autunno cioè, in cui esso è giovine e grasso, mi limiterò per ora a suggerir quelle che gli convengono a fibra più tiglia ed asciutta.

FAGIANO ARROSTO.

Sventrato e abbrustiato un bel fagiano, stempra insieme due oncie di burro fresco, sale, noce moscata, un cucchiaio di prezzèmolo trito, la scorza raspata d'un arancio amaro, e il sugo di un limone, ed empiuto il fagiano di questo farcime e legato con filo, cuòprilo di una sottil rete di lardo e mèttilo allo spiedo su fuoco dolce un'ora e mezzo, bagnàndolo con burro fuso: dieci minuti anzi che sia cotto, spòlveralo di sal fino, e sèrvilo poi con sugo sotto.

Si può anche porlo in tegame ben coperto con un'oncia di burro e altrettanto lardo, un mezzo bicchier di vin di Madera, e, cotto lentamente un'ora e mezzo, servirlo col *fondo* allungato d'un po' di sugo e di agro di limone, digrassato e stacciato.

FAGIANO STUFATO CON LATTATA DI LENTICCHIE.

Come avrai bene sbudellato e netto internamente e bruciacchiato un fagiano, mèttilo colle zampe imboccate in un tegame con quattr'oncie di giambone (presciutto) crudo, una cipolla, una carota, due chiovi di garofano, la scorza di un arancio amaro, un'oncia di burro fresco e sale, e, frittolo dolcemente un dieci minuti, vèrsavi sopra una mezza bottiglia di vin di Marsala e altrettanto consumato, e fallo bollire adagio

un' ora e mezzo chiuso ermeticamente. Ritiràtone quindi il *fondo* (il savore), filtrato alla stamigna e digrassato, ridùcilo sul fuoco al quarto, serbando sempre il fagiano al caldo. Avrai cotte intanto 12 oncie di belle lenticchie in una pinta (un litro e 1|3) d'acqua con un po' di sale, che poi sgocciate e passate, premendo, al setaccio, e impastate con due oncie di burro fresco e la metà del fondo spessito, farai scaldare alquanto senza bollitura; stesa allora questa lattata sul piatto, assèttavi sopra il fagiano bagnato con parte del residuo *fondo* o savore, e guernito in giro di croste di pane fritte al burro. Alle croste di pane si possono surrogar, se si vuole, per maggior eleganza uova dure preparate nel seguente modo:

Tagliate per mezzo otto uova dure, se ne sguscia il giallo con un po' di bianco, per farne un tritume con un po' di *prezzèmolo*, alquanto burro, due oncie di giambon cotto, un po' di *fondo* del fagiano, sale e noce moscata, e riempierne di nuovo le calottine delle stesse uova, le quali poi intrise in ischiuma d' uovo (uova sbattute), ravvolte in midolla di pane raspata, e fritte lesto, faranno una bella e appetitosa corona al fagiano.

DELLA BECCACCIA.

Il maggior merito di questo volatile, come cibo, stà nel profumo delle sue carni, che è veramente delizioso; ma vuol essere perciò non troppo novello, e grosso e pingue anzi che no, nè troppo fresco, chè non sarebbe abbastanza tenero, nè aromatico, siccome troppo conservato ne contrarrebbe un tanfo e un *lezzo ributtante* e pernizioso allo stomaco.

Ecco i segni della sua perfetta stagionatura: un leggiero odor *di selvatico*, e il divenirne floscie e nericcie, però senza nulla di *fràcido*, le carni di dietro. La beccaccia presa e cu-

cinata a questo punto è una vivanda ghiotta e prelibata, di facile digestione, benchè un po'riscaldante.

BECCACCIA ALLA BORGHESE AI TARTUFI.

Prendi tre beccaccie grassotte e stagionate, come sopra, spiumate con diligenza e abbrustiate leggermente, e, fatto abbrunare su vivo fuoco una cipolla, quattr' oncie di lardo, tagliuzzate e peste, una foglia di lauro secco e quattro chiovi di garofano, ponvi quindi a rosolare anch' esse le beccaccie. Com' elle sieno toste, ritirale con mezzo l'unto e all' altra metà mesci un' oncia di farina bianca, e, fatta cuocere alquanto, aggiùngivi ancora un bicchier di vin bianco secco, un bicchier di brodo, e un mezzo spicchio d' aglio; poi, quando tutto ribolle, riponvi le beccaccie e lascia cuocere lentamente un' ora; dopo di che, ritirato il sapore, digrassato e passato al setaccio, metti in una casseruola sul fuoco quattro alici (acciughe) trite con un cucchiaio d' olio fino, e, come saranno stempràte, aggiùngivi il sugo di un limone, poi tutto il savore con un' oncia di burro, senza più far bollire. Assettàte infine le beccaccie sul piatto, cuòprile di sottili fette di tartufi, e vèrsavi sopra la salsa. Servi ben caldo.

Si ammanniscono allo stesso modo anche i fagiani, le pernici, ecc.

BECCACCIE ALLA PIEMONTESE.

Prendi tre beccaccie ben grosse e di buona qualità, spiùmale e brùciane a dovere la peluria. Metti in tegame su fuoco ardente due oncie di burro e quattro di lardo a dadicciuoli, una cipolla, uno spicchio d' aglio, una foglia di lauro secco,

quattro garofani, e, tostochè la cipolla ti si parrà d'un bel bronzo, ponvi le tue beccaccie, rivoltandole una e due volte finchè elle pur si tingano d'un bel colore. Aggiùngivi un buon bicchiere di vin bianco secco o di Madera, e lascia cuocere un'ora ancora a fuoco vivo. Ritira allora le tue beccaccie e sèrbale ben calde; stàcciane e digràssane il *fondo* (sugo o guazzetto), e ridùcilo sul fuoco a sciroppo, mescendovi poi un po' di salsa spagnuola, e, al punto di servire, aggiunte ancora allo stesso *fondo* due oncie di burro e tutto ben rimestato sul fuoco senza far bollire, stendi le tue beccaccie calde sul piatto con un crostone di pane tosto al burro fra una beccaccia e l'altra ed uno in mezzo; cuòprile di tartufi bianchi a fette sottili, e inzùppale del guazzetto fumante.

Servi caldo. — Boccone squisito, ma un po' riscaldante.

Si apprestano anche allo stesso modo le pernici, i fagiani, i beccaccini, ecc.

DEL TORDO (*Grive*).

Il tordo è uno squisito uccel di passaggio, massime in dicembre che è ben nutrito e riposato; esso fa allora la delizia di molti palati pel delicato suo profumo di ginepro, ma vuol essere perciò appunto mangiato assai fresco, o tutt'al più appena il suo groppone dà nel floscio e nel nero.

Riserbando all'ultimo fascicolo dell'autunno le principali ricette cucinarie del tordo, io m'attengo in questo a quelle sole che occorrer ne possono per l'inverno.

TORDI ARROSTO.

Dopo ben abbrustiati, senza purgarli dentro, 12 tordi, mettili ben legati con filo in un tegame con due oncie di

burro, sale, alcune bacche di ginepro e un ramicel di salvia a friggere un' ora su fuoco dolcissimo; poi, versatone il grasso in tegghia piatta, friggivi 12 fette di pane lunghe quattro, larghe due dita traverse e spesse un dito, e stese queste sul piatto adàgiavi su ciascuna un tordo. Digrassato infine il sugo, aggiùngivi un po' di brodo, e, fatto bollire un istante, bàgnane i tordi. — Servi ben caldo.

TORDI ALLA CROSTA *(au gratin)*.

Prendi 12 tordi, svèntrali, abbrùstiali, disòssali senza guastarne la pelle: mettine in tegame a parte le interiora con sei oncie di coscia di vitello a fette, tre di giambone (presciutto) cotto, una di burro, una foglia di lauro, sale, pepe e noce moscata, e, fritte un dieci minuti a fuoco ardente, aggiùngivi un bicchier di brodo, un bicchiere d' acquavite, e quattr' oncie di midolla raspata di pane, e fa cuocere ancor qualche minuto, tramenando forte: ne riuscirà una pasta spessa, che, ben pesta con due uova nel mortaio, passerai al setaccio, aggiungendovi poi, se ti piace, qualche tartufo a dadicciuoli.

Stendi allora sulla tavola i tordi, spòlverali di sale, e, ravvolto in ciascuno un po' di farcime (*farsa*) e data loro una bella forma, ponli in simmetria, in una tegghia d' argento od altra simile che regga al fuoco, su di un letto dello stesso farcime, col quale empirai similmente i vani tra un tordo e l' altro: coperto poi tutto di sottil lardo, e, sopra, di un forte foglio di carta unta di burro, fa cuocere in forno dolce un' ora e mezzo. Metti intanto in altro tegame gli ossi dei tordi con un bicchier di vin bianco secco a bollire una mezz' ora; aggiùngivi una mèstola (cucchiarone) di salsa spagnuola, e lascia ancor bollire un istante; filtra al setaccio, e mèscivi il sugo di un limone e un po' di prezzèmolo trito: e, tolto il

lardo e tutto il grasso che nuotar può sui tordi, spàrgili sopra di questo savore, e servi fumante.

Si può circondar la tegghia di crostini di pane tagliati con garbo e fritti al burro.

Piatto sopraffino e delizioso.

DELLA TROTA.

Questo pesce è uno de' migliori d' acqua dolce, sopratutto se tratto da acque chiare e correnti. La sua carne esser dee d' un bel roseo, le sue scaglie d' un bianco grigio perlato, oppure d' un bel bruno nereggiante, picchiettate di rosso, freschissima poi, chè altrimenti riesce floscia, insipida e, che *più è*, malsana con grave disturbo dello stomaco.

TROTA AL BLÒ.

Posta una bella trota grassa bene sventrata e lavata in una navicella (*poissonnière*, tegghia ovale da pesce), getta in un tegame, con tre oncie di burro, due cipolle, due carote, due sèdani (*céléri*), qualche ramicel di prezzèmolo e di serpentaria (*estragon*), e uno spicchio d' aglio, il tutto ben trito, a friggere su di un fuoco dolce finchè prenda un bel colore; aggiùngivi due bottiglie di vin rosso ordinario e leggiero fa e bollir lentamente un' ora; e, versato questo liquido per tovaglia sulla trota con sale e noce moscata, lascia ancor bollir cheto tre quarti d' ora.

La trota così preparata mangiasi ordinariamente fredda con una salsa all' olio, come l' insalata; nel qual caso gioverà guernirla con sèdani, lattughe o cicorie ed uova dure. Si può anche servir fredda con una salsa maonese e guernizione di

cetriuoli ed olive; oppur calda con patate e una buona salsa all'olandese (Vedi), od una salsa piccante (*remoulade*) calda anch' essa.

TROTA AL BIANCO.

Questa preparazione della trota non differisce dall' antecedente, se non che il pesce si cuoce in un bianco (Vedi *Bianco*), e sèrvesi egualmente calda o fredda.

TROTA AL MAGGIORDOMO *(à la Maître d'Hôtel)*.

Abbi quattro piccole trote di tre o quattr' oncie ben nette dentro, lavate e rasciutte, e, sciolte in tegame piatto due oncie di burro, mèttivi le trote spolverate di sale, con un cucchiaio di prezzèmolo trito e un mezzo spicchio d' aglio, a cuocere lentamente una mezz' ora, rivoltandole una o due volte. Stese quindi sul piatto, vèrsavi sopra parte dello strutto con un po' di sugo di limone.

ROCCHIO *(Darne)* DI TROTA AL BURRO DI GAMBERI. (Vedi *Disegno num. 6*).

Un rocchio di grossa trota lungo quattr' oncie, immerso in tanto bianco (Ved. *Bianco*) che basti a cuoprirlo, si lascia bollir dolcemente un'ora, e quindi raffreddato e steso sul piatto si maschera di burro di gamberi (Ved. *Burro di gamberi*), nella forma del disegno, con attorno e sopra al bastione triangoli di gelatina, e in mezzo code di gamberi sgusciate e fritte con prezzèmolo trito, olio, limone e sale. Circondato poi il rocchio di trota di una piccola circonvallazione simmetrica di

tartufi, uova dure, filetti d'alice e cetriuoli, e, coronato il piatto di tagliuoli di gelatina, si reca in tavola.

Antipasto di bell' aspetto e delicato.

DELL' ANGUILLA.

È questo un pesce delicatissimo e degno de' primi onori della tavola, se ben ammannito e scevro a dovere del suo olio; detestabile altrimenti ed anche ripugnante al palato ed allo stomaco. Il vero ed unico mezzo di spogliarlo di cotesto untume si è di tenerlo esposto su brace ardente, sinchè più non ne gema. Per tal mezzo semplicissimo l' anguilla d' indigesta e nauseante riesce salutarissima e di buon gusto.

ANGUILLA AI TARTUFI ALL' ITALIANA.

Tolto il primo cuoio ad una bell' anguilla, pùrgala, come sopra, dell'olio naturale, e tienla poi due ore almeno in vaso d' acqua tiepida: asciùgala, recìdine tutte le barbe e la testa, e fanne un cerchio introducendone la coda nel collo e fermàndolavi con ispago. Getta in tegame su fuoco ardente quattr' oncie di lardo a dadicciuoli, una cipolla a pezzi, una foglia di lauro, una carota, uno spicchio d' aglio, quattro garofani, tramenando spesso; e, come la cipolla sarà d' un bel giallo chiaro, aggiungi l' anguilla, rivoltandola tosto che ti parrà rosolata; aggiungi tre bicchieri di vin bianco secco e tre di consumato, e lascia cuocere dolcemente almeno un' ora. Abbi intanto due libbre di tartufi neri, ben lavati, e cotti un' ora in tegame con un bicchier di vin rosso secco ordinario, un po' di sale e un mezzo spicchio d' aglio; e pelàti poi delicatamente e fàttine un venti chiovi lunghi una mezz' oncia (un buon dito traverso) con capocchia un po' grossa, lardèllane

con simmetria il dorso dell'anguilla, e tieni questa al caldo. Trita il resto de' tartufi, e, mèssolo in tegame, vèrsavi sopra il residuo savor dell' anguilla digrassato prima e stacciato, e ridùci sul fornello quasi a secco: mèscivi quattro cucchiai di salsa spagnuola e un bicchier di brodo, e fa bollir 10 minuti. Ritirato infine dal fuoco, e, aggiuntevi due oncie di burro fresco e il sugo d'un limone, trasporta l'anguilla sul piatto, con, in mezzo, il savore, e servi subito.

GALANTINA D' ANGUILLA AL BURRO DI MONPELLIERI.

(Tavola num. 5).

Prendi due belle anguille, e, ben nettate d' ogni trippa, spàrale da sotto per levarne tutta, quant' è lunga, la spina. Abbi poi ott' oncie di pollame trito, quattro *di giambone* e di lingua salata, cotti e tagliati a dadicciuoli, quattro di tartufi neri pelàti e quattro di pistacchi triti, e, tutto ben mescolato insieme, èmpine le anguille spolverate prima di sal fino, ripiègale, cùcile con filo in tutta la lunghezza, e, avvolte ciascuna a parte in tela sottile ben legata attorno, mèttile in una navicella con due pinte di gelatina di carne a cuocere lentamente un' ora e mezzo; dopo di che, lasciate raffreddare ott' ore almeno, ritìrale, digrassa la gelatina, falla scaldare, e filtrata alla tovaglia e chiarificata (Ved. *Gelatina di carne*), tienla in tegame sul ghiaccio. Spiega quindi le anguille, e, ben rivedùte, tàgliale in due, locchè ti darà quattro rocchioni di egual lunghezza, di cinque oncie a un dipresso. Rizza in mezzo al piatto un pane scrostato e intriso nella gelatina calda, alto quattr' oncie e largo due sulle quattro facce, tutto mascherato di burro di Monpellieri (Vedi), ed, ai quattro lati in giro, i rocchi d'anguilla coperti anch'essi dello stesso burro e colla lama del coltello ridotti a forma di torrette, disegnate

a mattoni colla punta di una penna e coperte qua e là di muschio imitato con vermicelli del burro suddetto, colle porte e finestre di sottili falde di tartufi, pezzi d' uova dure e filetti d'alici, e coi merli infine di gelatina, che guernirà pure a grossi dadi e piastrelle il piatto.

Per foggiar la gelatina a talento, esponi un momento a vapor d' acqua caldo la tegghia ov' è la gelatina, e, rovesciàtala tosto su lino bianco, taglia la gelatina a tuo modo.

Antipasto elegante e di tutta bontà.

DELLA TINCA.

Questo pesce d' acqua dolce è de' migliori pel nutrimento *dell' uomo*, soprattutto se d' acqua corrente e limpida, nel qual caso può sottentrare al bue pel brodo magro; quella degli stagni sente quasi sempre il fango, ed è malsana. Essa vuol essere alquanto grossa, d'un bel grigio giallognolo, fresca e bene sventrata senza crepatura del fiele che, penetrando le carni, le rende ingratissime.

TINCA ALLA GRATELLA *à la Maître d' Hôtel.*

Prendi una bella tinca, e, ben vuota e lavata e sparata per mezzo, làsciala su di un piatto sparsa di sale e pepe, con un cucchiaio di prezzèmolo trito, due cucchiai d' olio fino e il sugo di un limone a marinar due ore. Tre quarti d' ora prima di servire, esponla su gratella a fuoco un po' vivo, rivoltandola tratto tratto. Come sarà cotta (di che dà segno il gemere dal pesce un sugo chiaro) ritìrala sul piatto. Getta in una casseruola un' oncia di burro e quattro alici peste e

fa friggere un istante; aggiungi un mezzo cucchiaio di prezzèmolo e un quarto di spicchio d' aglio, tritissimi, e fa friggere ancora un àttimo; aggiungi sale, noce moscata, un bicchier di vin bianco, e riduci sul fuoco a metà; stempra infine un' oncia di burro, tramenando bene senza bollitura; e versa tutto sulla tinca.

Cibo leggerissimo allo stomaco.

Si può supplire al burro con altrettant' olio, e guernir la tinca di crostini di pane fritti leggiermente al burro, oppur di patate fritte allo stesso modo.

Preparansi nella stessa guisa la trota, il luccio, il carpio, il tonno e la soglia.

TINCA ALLA POLLASTRINA (*à la Poulette*).

Abbi tre tinche di 12 oncie, bene sventrate e fatte ciascuna in quattro pezzi, ponle a friggere un momento in tegghia con due oncie di burro, sei oncie di funghi freschi o di serbo e un cucchiaio di farina, e, aggiùntovi poi una pinta (un litro e 1[3) di brodo, o una mezza pinta di vin bianco e altrettant'acqua, sale, pepe, 36 cipollini pelàti, qualche ramicel di prezzèmolo, fa bollir tutto sino a perfetta cottura dei cipollini: ritiràti i quali, getta nella salsa i pezzi di tinca a bollir forte 10 minuti; sgòcciali e spiègali sul piatto coi cipollini: digrassa e staccia la salsa, e, ridotta sul fuoco ad una tal quale spessezza, vèrsala bollente in una terrina ove sieno tre gialli (tuorli) d' uovo bene sbattuti col sugo di due limoni, un' oncia di burro e un pò' di prezzèmolo trito, e, tutto ben rimestato, cuòprine il pesce. — Camangiare perfetto leggerissimo.

TINCA FREDDA ALLA SVIZZERA.

Poniamo che tu abbia una bella tinca di 36 oncie: la metterai, ben lavata e netta e sparata per mezzo, in tegame piatto con due oncie di burro, sale e pepe a friggere su fuoco ardente finchè sia ben dorata da ambe le parti: la torrai quindi e con essa i tre quarti del burro, e nel burro che resta farai friggere una cipolla, una carota e un sèdano triti, finchè abbruniscano, aggiungendovi poi sale, pepe, un' oncia di zucchero, uno spicchio d' aglio, un ramicel di salvia, e tutto intriso con tre quarti di bottiglia di vin bianco secco e un mezzo bicchier d'aceto, farai bollir tuttavia un quarto d'ora, feltrando infine alla tovaglia.

Riposta allora la tinca nel tegame e versàtole sopra il liquido, aggiùngivi tre oncie di uva passa, tre di pinocchi, e due di pistacchi mondi, e dopo un lento bollir di mezz' ora lascia freddare sul ghiaccio, e servi freddo.

Delizioso per chi ama l'agro-dolce, e rinfrescantissimo.

Si può preparare allo stesso modo il merlano, la soglia, la trota e il carpio, aggiungendovi però un po' di colla di pesce.

TINCA ALL' ACETO.

Una bella tinca ben netta, e lavata e rasciutta con bianco lino, e sparata per lungo si pone in un tegame su due oncie di burro fuso a frigger cheto finchè s' indori da ambi i lati: dieci minuti a ciò bastano. Si ritira la tinca e si mettono in vece nello strutto una cipolla, una carota, un sèdano e qualche ramicel di prezzèmolo e di salvia, trito ogni cosa minutissimo, e, fritto un cinque minuti, si bagna con una mezza bottiglia di vin bianco, due bicchieri d'aceto, aggiùntovi

sale, pepe, un pizzico di zucchero, sei alici, uno spicchio di aglio, e si fa bollire una mezz'ora. Feltrato quindi il liquido alla tovaglia, e rimesso nel tegame colla tinca, dopo sobbollito una mezz'ora, si lascia freddare sul ghiaccio, e sèrvesi freddo con qualche uovo duro attorno, in guisa che il pesce sia coperto sopra di un legger velo della stessa gelatina.

Al burro si può supplire con altrettant' olio. — Piatto rinfrescantissimo.

DEL ROMBO.

Il rombo è il più elegante e il più distinto dei tramessi di pesce. La sua carne bianchissima, ferma e d' un gusto squisito, è sempre la ben venuta sulle migliori tavole, con guernizione attorno di belle patate e buona salsa all'Olandese. Se ne fanno buone marinaresche (*matelotes*) o crostate (*gratins*). Questo pesce vuol essere tuttavia tenuto in serbo tre o quattro dì, ma non sì che senta punto di lezzo; fresco è troppo tiglio e coriaceo. Allestito a dovere ne riesce leggerissimo allo stomaco.

ROMBO ALL' OLANDESE.

Prendi un rombo ben conservato, grasso e bianco, e ben purgato, lavato e spolverato di sale, tienlo presto in una navicella. Una mezz'ora prima di recare in tavola, vèrsavi sopra acqua bollente e làscialo ancor bollire uno o due minuti. Abbi intanto bollite in tant'acqua che le cuopra 24 belle patate, e, cotte, làsciale ancora un poco a secco sul fornello perchè si rasciughino. Disposto allora il rombo sul piatto e le patate attorno, fa di aver al fuoco due oncie di burro, con poco sale e noce moscata, il sugo di un limone e un cucchiaio di

prezzèmolo tritissimo, e, tutto appena fuso e ben misto e caldo, spargi questo savore sulle patate, senza imbrattarne il rombo e servi fumante con una salsa all' Olandese a parte.

DELLA SOGLIA.

La soglia è giustamente avuta pel più delicato pesce di mare; quando è fresca, essa è d'un sapore perfetto e leggerissimo allo stomaco. Le soglie dell' Oceano sono più grosse e incomparabilmente migliori di quelle del Mediterraneo.

SOGLIA FRITTA.

Prendi due soglie di bell'aspetto, e ben vuotate e rasciutte e sparate pel dorso quant' è lungo, immòllale in latte e sgòcciale di nuovo; ravvolte quindi in farina bianca, falle friggere vivamente sicchè riescano d' un bel colore e rigide, e, sgocciàte un'ultima volta su lino bianco, spolverate di sal fino, stèndile nel piatto su tovaglia ben piegata con attorno spicchi di limone, e, se vuoi, patate a tagliuoli fritte al burro.

SOGLIE ALLA FIAMMINGA.

Metti in tegame in acqua salata quattro soglie bene sventrate, e, cotte adagio una mezz'ora, rècale sul piatto con attorno patate cotte all' acqua e senza buccia: strutte intanto leggermente al fuoco quattr' oncie di burro col sugo di un limone, sale, pepe e un po' di prezzèmolo trito, sicchè paia un saporetto, vèrsalo sulle soglie, e servi subito.

SOGLIE A ROSTA *(au gratin)*.

Fatto un tritume di un'oncia di burro, un po' di prezzèmolo, uno scalogno, qualche tartufo bianco, sale e pepe, spiànalo sul fondo di una tegghia e stendivi sopra due belle foglie ben nette e fresche: e, versatovi un bicchier di vin bianco e uno di brodo, fa bollir qualche minuto su fuoco dolce, bagnando tratto tratto le soglie col liquido; e, fatto sopra un suolo di midolla di pane intrisa di burro fuso, cuopri la tegghia di viva brace perchè la midolla di pane s' incrosti con bel color d' oro. Gioverà aver serbato a parte un po' del liquido per spruzzarne infine la crosta.

Servi fumante. — Eccellente.

SOGLIE A TURBANTE.

Tolti i filetti a quattro soglie un po' grosse, taglia un midollo di pane rotondo grosso un uovo e lungo quattro dita traverse, e, collocato nel mezzo di un piatto, fàscialo in sù di striscie di lardo, e dappiè, a guisa di scarpa, di un farcime di pesce (Ved. *Farcime, ecc.*). Stendi poi i tuoi filetti su questo farcime così da ritrarre un turbante, cioè colla punta in sù e il grosso capo in giù, curvi a vite, e adorni in cima di borchie di tartufi neri. Versato allora sui filetti un po' di burro fuso e il sugo di un limone, e coperto ogni cosa con falde di lardo, tienlo un' ora e mezzo in forno caldo. Come sarà cotto, spoglia il pane del lardo e versa attorno una buona salsa spagnuola (Ved. *Salsa spagn.*), mista con un po' di conserva di pomi d' oro *(tomate)* o con sugo di limone.

Antipasto elegantissimo.

MARINARESCHE (*Matelotes*) DI SOGLIE ALL' ITALIANA.

Come avrai due belle soglie ben fresche e ben nette, poni in tegghia due oncie di lardo a dadicciuoli, una cipolla tagliata per mezzo, una fronda di lauro, qualche ramicel di prezzèmolo, sale e noce moscata, e, fritto un istante su viva brace, aggiùngivi un cucchiaio di farina e friggi ancora un poco; più una mezza pinta (2/3 di litro) di brodo e la metà di buon vino rosso, e lascia cuocere una mezz' ora; e infine le soglie, e lascia sobbollire un'altra mezz' ora. Ritirate quindi le soglie sul piatto, digrassa la salsa, stàcciala, e ridùcila sul fuoco ad una tal quale spessezza; e, aggiuntovi un pezzettin di burro, due alici peste, un mezzo cucchiaio di prezzèmolo *trito*, versa tutto sulle soglie, e servi caldissimo.

Delizioso e di facile digestione.

Per maggior eleganza si aggiungono alla salsa 24 cipollini cotti al brodo, 12 piccoli tartufi neri cotti colle soglie, 12 cetriuolini, 12 caldarroste, il tutto bollito nella medesima un cinque minuti.

Si possono allestire allo stesso modo marinaresche (*matelotes*) d' anguilla, trota, luccio, pesce-spada, tonno, ecc. Pei dì di magro, al lardo e al brodo si supplisce con burro ed acqua.

PESCE-SPADA ALLA GENOVESE.

Questo pesce marino, *benchè comune*, è squisito. Dopo *ben* nettate 24 oncie di *questo* pesce, fanne pezzi lunghi *quattro o cinque dita traverse*, che marinati un' ora in una *terrina con* sale, pepe, un cucchiaio di prezzèmolo e un mezzo spicchio d' aglio, ben triti, esporrai quindi su gratella ad un fuoco vivissimo, rivoltandoli spesso, e come avran preso una

bella crosta, servirai con salsa piccante (Ved. *Salsa piccante, remoulade*), oppure colla seguente·

Metti in tegame due oncie di burro, due alici, un cucchiaio di prezzèmolo, due cetriuoli e uno spicchio d' aglio, tutto ben trito, e, come sarà liquefatto, aggiùngivi il sugo di due limoni, sale e noce moscata, e versa sul pesce. — Eccellente.

L' olio può benissimo far le veci del burro.

PESCE-SPADA ALLA PIEMONTESE.

Prendi 24 oncie di questo pesce che ben nettate farai in pezzi lunghi due dita traverse, e, fritte un momento da ambi i lati in tegame con due oncie di burro, sale, pepe e il sugo di un limone, ne ritirerai tosto. Getta allora nel burro strutto un cucchiaio di farina e fa friggere un istante; aggiungi un buon bicchiere di vin rosso secco ed uno di brodo grasso o magro e tramena; aggiungi due alici, un po' di prezzèmolo tritissimo, e il pesce appresso; e, lasciato bollire un dieci minuti, servi fumante, stemprando prima nella salsa quanto una noce di burro e il sugo di un limone.

Ottimo è questo modo di apprestar il pesce-spada, e può applicarsi a tutti i pesci rotondi di mare, alle soglie ancora od ai rombi, e, con egual successo, ai pesci d' acqua dolce, trote, lucci, anguille, tinche, ecc.

DEL MERLANO O MERLANGO E DELL' ASELLO.

Due pesci di mare eccellenti per delicatezza e leggerezza di carni, che, come simili per bianchezza e finezza di fibra, possono acconciarsi nelle stesse guise svariatissime di cibi tutti

squisiti. Le ricette pertanto che io darò pel merlango s' intendono tutte applicabili anche all' asello. Ne toccherò per ora alcune sole per una stagione che non è la propria di questi pesci, riserbando le altre a suo tempo. Questi pesci voglion essere mangiati freschi; conservati due soli o tre giorni, svolgono un fosforo nocevolissimo alla salute e ributtante.

MERLANGO ALL' OLANDESE.

Preparasi in tutto e per tutto come il rombo (Vedi *Rombo all' Olandese.*

MARINAIA DI MERLANGO ALL' ITALIANA.

Non differisce in nulla dalla marinaia di soglie (Vedi *Marinaresca di soglie all' Italiana*).

MERLANGO ALLA CROSTA.

Vuoti e levati tre merlanghi mezzani, ponli in lecca di argento su due oncie di burro fresco, con un bicchiere di buon vino bianco secco, sale, pepe, un pugnuolo di crosta di pane tritissima, un cucchiaio di prezzèmolo, tre alici e un mezzo spicchio d' aglio ben triti anch' essi, e, se si hanno, alcuni funghi o cetriuoli triti similmente, sicchè i merlanghi ne sieno del tutto ed egualmente coperti. Tre quarti d' ora poi prima di servire, mèttili in forno caldo, e bàgnali spesso col loro savore, il quale venendo a secco supplirai con altro vin bianco o brodo; e tosto che i merlanghi avran presa una bella vernice, sèrvili caldi.

Vivanda di somma eleganza e finezza e che stùzzica l' appetito; sanissima ancora, se usata parcamente.

MERLANO ALLA ORLY.

Posti i filetti di 12 merlanuzzi freschi a marinar in una terrina con sale, pepe, il sugo di due limoni o un cucchiaio di prezzèmolo trito, al punto di servire sgòcciali e avvolti in farina bianca gèttali nella frittura (Ved. *Frittura*) ben calda, spiegandoli poi in giro sul piatto, con in mezzo patate rotonde cotte al burro d' un bel colore. Fa quindi fondere alquanto su fuoco dolce tre alici tritissime e due oncie di burro col sugo di un limone, sale, noce moscata ed un cucchiaio di prezzèmolo trito, sicchè il burro faccia salsa senza apparenza d' olio, e, copèrtine i filetti, servi tosto.

Boccone delicatissimo e di facile digestione.

Si può preparare anche collo stesso metodo questo piatto all' olio.

ROCCHIO *(Darne)* DI STORIONE AL BURRO D' ALICE *(Disegno num. 7).*

Un pezzo di storione lungo quattr' oncie, bollito lentamente due ore con una pinta (1 litro 1[5) di gelatina di carne, una mezza bottiglia di vin bianco e un bicchier d' aceto, e raffreddato si colloca ritto su di un tondo e si màschera con burro d' alice (acciuga) ben liscio, nella forma del disegno, riserbandosi alquanto dello stesso burro, misto con poco verde di spinaci e prezzèmolo trito, per formar le righe (Vedi *il disegno*), e decorandosi poi tutto simmetricamente con uova dure tagliate per mezzo, tartufi, cetriuoli e filetti d' alici. La gelatina in cui ha cotto il pesce si chiarifica, e fredda si riduce a tagliuoli, per coronarne il piatto, e, a tritume, per cuoprirne il suolo.

Nicchio marino prezioso per la sua leggerezza allo stomaco di cui tempera con buon ristoro gli ardori. Fresco, si mangia anche crudo con poco pepe e sugo di limone. L' eccesso sino a un certo punto non incomoda.

OSTRICHE A MO' DEL MAGGIORDOMO *(à la Maître d'Hôtel)*.

Sgusciate 4 dozzine d'ostriche, scegli i 12 più bei nicchi e lavàti ponli in tegghia supini: fa bollir le ostriche un cinque minuti in tegame con poc' acqua, e, ritirate, pàssane il liquido per tovaglia. Abbi intanto in altro tegame un' oncia di burro, un po' di prezzèmolo, qualche tartufo e cetriuolo, tagliuzzati, e, dato a questo due friggi, aggiùngivi il brodo delle ostriche, e, dopo bollito un istante, aggiùngivi da ultimo le ostriche, ed empine egualmente i nicchi, i quali, spolverati di crosta di pane tritissima, e posti al forno caldo un dieci minuti servirai quindi fumanti.

OSTRICHE ALLA CROSTA *(au gratin)*.

Sgusciate 6 dozzine di belle ostriche, appàrtane, lavati in una tegghia i 12 più bei nicchi, e cotte le ostriche e filtratone, come sopra, il brodo, metti questo in tegame con una mestola di vellutato (Vedi), e un bicchier di buona crema e fa bollire sino a una certa spessezza, e, aggiùntevi le ostriche, làsciale freddare. Ripartite poi queste ad egual misura pei nicchi, spolverate di midolla fresca di pane raspata, e bagnate di burro fresco, un quarto d' ora prima di servirle càcciale in forno

sinchè la midolla di pane s'incrosti d'un bell'oro, e servi caldo.

Frittura elegantissima ed abboccante.

PICCOLI VOLS-AU-VENT D'OSTRICHE.

Come avrai preparati 12 piccoli *vols-au-vent* (*pasticcetti a nido* Ved.), prendi 72 ostriche ben fresche, àprile e, poste in tegame colla lor acqua, falle friggere 10 minuti; sgòcciale, mòndale d'ogni scheggia di guscio e spàrgile del loro sugo. Posti intanto quattro o cinque cucchiai di vellutato (Ved. *vellutato*), un mezzo bicchier di crema e il rimanente sugo delle ostriche a bollire un dieci minuti, e aggiùntevi poi le ostriche, fa scaldare i piccoli *vols-au-vent* (pasticcietti a nido), ed èmpili dell'intingolo.

DEL TONNO.

Il tonno è il pesce la cui carne più s'avvicina a quella di macello, senza però averne il sapore, grave del resto allo stomaco e riscaldante, ma che migliorasi ben conservata in buon olio, divenendovi di nericcia bianchissima e svolgendo un profumo che stùzzica l'appetito; laddove fresca ella sente sempre il mare, nè perde siffatto gusto che in forte condimento, onde convien mangiarne in poca quantità.

RICETTA PER MARINARE IL TONNO.

Una fetta di tonno spessa due dita si tiene due ore in una terrina con sale, pepe, un'oncia d'olio, uno spicchio d'aglio e qualche ramicel di prezzèmolo; si espone quindi per mezz'

ora su gratella a fuoco un po' ardente, rivoltàndola due o tre volte; dopo di che posta in tegame con un bicchier di vin di Marsala o di vin bianco, un po' di sale e noce moscata, si fa bollir lentamente sinchè trovisi quasi a secco, e, aggiùntevi due oncie d'olio fino, si lascia ancor fremere qualche istante. Si trasporta allora il tonno in un vaso ove nuoti nell' olio e si serba coperto pel bisogno.

Il tonno preparato a questa guisa e conservato alquanto è più sano, più grato alla vista e di un gusto senza paragone migliore, all'opposto delle altre sostanze alimentari che, serbate, se non si guastano, divengono almeno via via scipite e stantìe. Bisogna senz' altro che si operi nel tonno in contatto coll' olio una nuova combinazione, od una decomposizione del suo bitume, giacchè questo pesce è molto sulfureo e fosforescente.

TONNO ALLA MARINAIA *(en matelote)*.

Prepàrasi punto per punto come la soglia (Vedi *Soglia alla Marinaia all' Italiana*).

TONNO ALL' ERBE FINE.

A 24 oncie di tonno fresco o conservato in olio fritte due minuti in una casseruola con due oncie di burro, quattro cetriuoli, alcuni funghi di serbo, un' oncia di tartufi, un cucchiaio di prezzèmolo, uno spicchio d' aglio e quattro àlici, il tutto ben trito, si aggiunge una mezz' oncia di farina bianca, e si lasciano ancor friggere un istante, e, aggiunta ancora una mezza bottiglia di vin bianco secco, altrettanto brodo od acqua (se per tavola magra), sale e pepe, si fan cuocere tuttavia un' ora e mezzo lentamente. Al procinto di servire,

posto il tonno sul piatto, si digrassa il savore, e stempratavi un'oncia di buon burro col sugo di un limone e ben tramenato senza che bolla onde non decomporlo, vèrsasi sul tonno.

Eccellente al gusto, ma un po' riscaldante e pesante. Si può guernire il piatto di patatine o di crostini di pane un po' spessi, fritti leggermente al burro.

TONNO ALLA POLLASTRINA.

Prepàrasi affatto come la tinca alla pollastrina.

PASTICCIO DI TONNO GRASSO.

Abbi 48 oncie di tonno ben fresco, di ventresca in ispecie, trapunto di lardelli. Poni in tegame su fuoco vivo, con quattr' oncie di lardo tagliuzzato e pesto, una carota, una cipolla tagliata in due, uno spicchio d' aglio, un po' di prezzèmolo, sale e noce moscata, e, quando la cipolla comincia a vaiolare, aggiungi due bicchieri di vin di Madera, quattr' oncie di tartufi neri ben lavati e pelati, e quindi il tonno a cuocere una mezz' ora, ritirandolo poi sul piatto a parte a freddarsi. Lascia intanto spessirsi il fondo, e, prese 24 oncie di carne magra di porco, una libbra di buon lardo, sei oncie di giambone (presciutto) cotto e le quattr'oncie suddette di tartufi neri, e trita e pesta ogni cosa insieme con sale e noce moscata, mischia col fondo ridotto a consistenza di sciroppo e con due tuorli d'uovo.

Ungi di burro una casseruola, e, bene spalmata di pasta da timballo (Vedi *Pasta da timballo*), favvi al fondo un letto del tuo farcime, stèndivi il tonno con quattr' oncie di tartufi neri crudi e tagliati a dadicciuoli, e stendi sul tonno il resto

del farcime con sòpravi quattr' oncie di burro e una foglia di lauro, e, ben coperta la casseruola con uno strato della pasta suddetta, tienla due ore in forno caldo. Ritirato infine il pasticcio, vèrsavi dentro buona gelatina di carne senza aceto.

Preparato con diligenza è questo uno de' migliori pasticci.

PASTICCIO DI TONNO MAGRO.

Abbi un pezzo di 48 oncie di tonno ben conservato che, trapunto simmetricamente con 24 mezze alici lavate, immollerai per 12 ore almeno entro una terrina, in tre bicchierini di buona acquavite e un bicchier di vin di Madera con sale, pepe e noce moscata, rivoltandolo due o tre volte. Ritira il tonno, ponvi invece 12 oncie di tartufi neri lavati, una cipolla e una carota, e lascia cuocere un' ora; ritira i tartufi, e, aggiunte al fondo quattr' oncie di midolla di pane, lascialo spessire al fuoco in panata e raffreddare. Pesta nel mortaio 12 oncie di carne d' anguilla, aggiùngivi 12 oncie di burro, quattro uova intiere, sale, pepe e noce moscata, e tutto bene impastato passa al setaccio; aggiungi ancora quattr' oncie di pistacchi e i tartufi a tagliolini; e, spalmata di pasta da timballo una casseruola unta prima di burro, spiànavi al fondo mezzo il farcime, e, sopra, il tonno, e, sopra ancora, il farcime restante, coprendo poi tutto a dovere della pasta suddetta, e tenendolo due ore in forno caldo.

Camangiare delizioso e di serbo pei dì magri.

LEGUMI ED ORTAGLIE.

DELLA PATATA.

Tubercolo di grand' uso e che si porge a mille apprestamenti, sanissimo poi anche per gli stomachi più delicati. Delle varie specie che se ne conoscono due sono le migliori; la *paonazza-bruna*, che ha la polpa d' un bel bianco grigio e non si disfà cocendo, per un cotal suo glùtine che rappigliasi al caldo, onde servir può di guernizione dei piatti alla *Maître d'Hôtel*, ecc.; e la *gialla*, più salubre ancora, che ha la buccia un po' scagliosa, e dentro una polpa farinacea e dolce, molto più acconcia per lattate, crostate e minestre.

LATTATA *(purée)* DI PATATE ALL' INGLESE.

Metti in tegame 12 belle patate monde della buccia, con una pinta (1 litro 1[3) d'acqua, sale e un po' di zucchero per correggerne l' asprezza (questo po' di zucchero supplisce allo scarso zuccherino della patata e le dà un tutt' altro gusto; senza di esso la patata si decompone presto e volge all'acido); e, bollite allegramente una mezz'ora, ritirane l'acqua, e làsciale ancor qualche minuto sul fuoco a prosciugarsi. Aggiungi tre oncie di burro, un quarto d'oncia di zucchero in polvere e un po' di sale, e tramenato forte sinchè tu abbia una poltiglia ben saponosa, vèrsavi e mischiàvi un mezzo bicchier di buona crema, e servi ben caldo. Perchè questa lattata riesca perfetta, deve trovarsi cotta al punto preciso di servirla: serbata dieci soli minuti è guasta, formandosi senza dubbio qualche chimica alterazione o nuova combinazione ripugnante al palato e allo stomaco.

Tramesso veramente ghiotto e confortevole.

PATATE A CROSTA *(au gratin)*.

Metti in tegame su vivo fuoco 12 grosse patate di buona qualità e senza buccia, con acqua e sale, e, tosto che cominciano a disfarsi, ritirane l' acqua e lasciàle ancora un tantino sul fuoco a divenir rasciutte. Stemprate intanto in altro tegame quattr' oncie di burro e un'oncia di farina bianca con un po' di sale e noce moscata, e aggiùntavi infine una mezza pinta (2|3 di litro) di crema o di latte, e fatto bollir dieci minuti tramenando sempre, ritira questa salsa dal fuoco, e mischiavi le patate a fettarelle; spargivi sopra midolla tritissima di pane, un po' di cacio raspato e burro fuso; tieni il tegame un'ora in forno caldo oppure con brace sotto e sopra, sinchè cuoprasi d' una bella crosta d' oro. Servi bollente.

DELLA LATTUGA.

Hannovi lattughe di varie specie, ma le migliori sono le ordinarie cestite e le così dette romane. Esse contengono tutte in piccola dose un principio analogo all' oppio, che le rende assai sedative e, come dicono, calmanti.

Apprestasi la lattuga in varie guise: ma il miglior modo di mangiarla, con meno peso allo stomaco, è in insalata.

LATTUGA FARCITA.

Prendi 12 belle lattughe cestite, senza le grosse foglie, e, fatte bollire cinque minuti nell' acqua in gran tegame, gèttale nell' acqua fresca, sgòcciale premendo colle mani, àprile per mezzo e introduci in ciascuna grosso una noce d' intrito (farcime, *farce*) di pollame o di agnolotti (raviuoli grassi),

legandole poi con filo. Mèttile in una casseruola con qualche ritaglio di lardo, una carota, una cipolla tagliata per mezzo, sale, pepe e tre bicchieri di brodo, e, cotte lentamente due ore, lèvale dal fuoco: staccia il fondo, digràssalo, aggiùngivi un mezzo bicchier di vin bianco secco, e, ridotto sul fuoco a metà, stèmpravi, quanto un uovo di burro, con mezzo cucchiaio di farina, tramenando forte sinchè spessisca. Spiega allora le lattughe sul piatto separate da tante fette di pane in forma di cuore e rosolate al burro; e, sparse della salsa, sèrvile fumanti.

Pietanza sanissima.

Alla salsa supplir può un buon sugo. Le lattughe così preparate sono una bella e gustosa guernizione per carne da macello, pollame e selvaggina.

DEL CAVOLO.

Il cavolo è assai nutritivo, e, benchè un po' pesante allo stomaco, tuttavia sanissimo, se mangiato moderatamente. La fermentazione lo rende più facile a smaltire. Delle molte varietà che finor se ne conoscono il migliore è il riccio o romano, e se ne fanno belle guernizioni di carni massime, e buoni tramessi.

CAVOLO ALLA CROSTA (*au gratin*).

Mondato un grosso cavolo di tutte le foglie verdi, tàgliane il cesto in otto pezzi, e, posti in tegame entro una pinta (1 litro 1/3) di brodo, falli cuocer cheto due ore sotto buon coperchio. Sgòcciali poi e trìtali minutissimo. Metti in altro tegame un' oncia di farina, due oncie di burro, sale e noce moscata, stemprando ben tutto insieme; aggiùngivi una pinta

(1 litro 1[3) di buon latte o di buona crema, e fa bollire una mezz' ora; gèttavi quindi i cavoli triti, e, tutto ben mescolato, vèrsalo in tegghia, cuòprilo di pan raspato e di cacio, se vuoi, bàgnalo di burro fuso, e tienlo in forno caldo tre quarti d' ora per servirlo tosto che si tingerà d' un bel colore.

Per aver questo piatto magro, si cuocerà il cavolo all'acqua.

Le cicorie alla crosta si apprestano nella stessa guisa.

Cibo saporito, ma non de' più leggieri.

CAVOLO IN COMPOSTA ALLA TEDESCA
(Sauerkraute, Choucroûte).

Abbi una piccola botte fragrante di buon odor di vino; favvi da basso nel mezzule, alto però due dita dal fondo, un buco, e introdùcivi una cannella, e, coperto il fondo interno della botte di pulita ramaglia di vite ad agevolar lo scolo del liquido, prendi cavoli bianchi ricci, che, tòltene via le foglie verdi e le coste, e tagliàti in sottili nastrini, getterai nella botte con alquante bacche di ginepro, pepe in proporzione ed acqua salata alla dose di quattr' oncie per pinta (1 litro 1[3) tanto che i cavoli ben soppressati v' inzuppino. Ciò fatto, chiudi a dovere la botte. Quattro o cinque dì dopo, sturata la cannella, lascia colar il liquido, e rinnòvalo tre o quattro volte, alla stessa guisa, finchè l' acqua salsa ne spilli chiara e senza odore. Il cavolo fermentato acquista un acido piacevole al gusto, e che conservandolo lungamente incorrotto il rende uno de' legumi più salutari allo stomaco.

COTTURA DEL CAVOLO DI COMPOSTA
(Choucroûte).

Prendi 24 oncie di cavoli *compostiti*, e ben lavati làsciali

tre ore in acqua tiepida a dissalarsi: sgòcciali, e, posti in tègame con quattr' oncie di piccol lardo un po' magro, una pinta (1 litro 1[3) di brodo (o meglio il digrassume della pentola), o, se vuoi, due cervellate e qualche salsiccia, falli cuocer cheto due o tre ore sinchè si trovino a secco, ritirando però le salsiccie appena cotte.

Così preparàti i cavoli fanno una buona guernizione per bue, vitello, castrato, e, massime, per pollame lesso e stufato. Si servono col lardo tagliato a fettuccie e colle salsiccie disposte in simmetria.

DEL CAVOLFIORE.

Il cavolfiore vuol essere d' un bel bianco, fermo al tatto; punto che il fiore fregato si sgrani, è da rigettare: fresco è uno de' migliori legumi, leggierissimo.

CAVOLFIORE ALL' OLANDESE E ALLA CROSTA *(au gratin)*.

Due belle teste di cavolfiore sfogliate si tagliano ciascuna in quattro pezzi, e, poste in tegame con due bicchieri di brodo, un mezzo spicchio d'aglio, sale e noce moscata, si fan cuocere lentamente un' ora sinchè sien tenere al tatto. Al punto di servirle, trasportate su di un tondo, lor si versa sopra una buona salsa all' olandese (Vedi) mista col guazzetto de' cavolfiori, ed anche con poco aceto o cacio parmigiano.

Delizioso e leggierissimo allo stomaco.

A preparar questo medesimo piatto alla crosta, si aggiungono alla salsa due oncie di formaggio dolce di *Gruyère*, si cuoprono cavoli e salsa di midolla di pane e di un po' di cacio

raspato, si bagnano di burro fuso, e, 20 minuti prima di servire, s' infornano sinchè, preso un bel color giallo, si recano in tavola fumanti.

Eccellente, ma un po' riscaldante.

CAVOLFIORE ALLE ALICI.

Sfogliate e fatte in pezzi mezzani due belle teste di cavolfiore, mèttile in tegame con due oncie di burro, sale, un po' di grosso pepe, quattro àlici, un mezzo spicchio d' aglio e un po' di prezzèmolo, triti; e, bagnate con un bicchier di sugo, falle soffriggere un'ora ben coperte. Come saran tenere, recale su di un piatto, e, aggiunto al fondo (al savore) burro quanto un uovo e il sugo di un limone, e ben tramenato sul fuoco, senza bollitura, quando la salsa ti verrà ben legata, vèrsala sui cavolfiori.

Cavoli, brocoli, sparagi e cardi si preparano allo stesso modo.

CAVOLFIORI AL GIAMBONE.

Si preparano, come sopra, se non che, in vece delle àlici, vi si aggiungono quattro oncie di giambone crudo e tagliuzzato finissimo sul piatto; fiancheggiato poi quinci e quindi ogni pezzo di cavolo di fette sottili di giambone cotto, e bagnato della salsa, sèrvesi caldo.

Si acconciano alla stessa guisa i brocoli.

INSALATA DI CAVOLFIORI SEMPLICI E ALLA MAONESE.

Cotte all' acqua e al sale due teste di cavolfiori, sicchè

siano un po' durette, si tagliano in pezzi mezzani, e si lasciano marinar un' ora in una terrina con qualche cucchiajo d' olio, un po' d'aceto, sale e pepe, e si stendono poi su di un piatto con guernitura attorno di uova dure, e sèdani crudi adorni di filetti d' àlici. Sbattuto poi in uña terrina un cucchiajo di prezzèmolo, con quattro àlici e un mezzo spicchio d'aglio, triti, un po' di sènapa, sale e pepe, un mezzo bicchier di buon aceto e altrettant'olio, se ne inaffiano i cavolifiori. Invece di questa salsa si può usar una buona maonese (Vedi *Salsa maonese*).

DEL CARDO.

Il cardo è insipido anzi che no; tuttavia, se carnoso e duretto senza tiglio, di un sugo rinfrescante e nutritivo. Si vuole sceglierlo bianco, rigettandone le coste amare che guasterebbero le altre, e allegrarlo di buon condimento.

CARDO AL MIDOLLO DI BUE.

Taglia in pezzi di cinque dita le coste bianche e dolci di due cardi e dipelate ponle in tegame coperte di sottil lardo, versando lor sopra bianco (ved. *Bianco*) o brodo tanto che sieno in bagno, e lasciale cuocere due ore. Mezz' ora prima di servire, aggiùngivi sei oncie di grosso midollo di bue, e lascia bollire. Metti intanto in altro tegame sul fuoco due mèstole di salsa spagnuola con un bicchiere del savore dei cardi, e, dopo qualche boglio, sprèmivi il sugo di un limone: taglia nello stesso tempo crostoni di pane in forma di cuore, lunghi quattro dita, spessi un dito, e scavati sin presso all' orlo colla punta del coltello, e fritti leggermente al burro fino a

giallo chiaro, rièmpili del midollo ben caldo spolverandoli di sale. Sgocciati quindi i cardi e disposti sul piatto, bàgnali colla salsa, circondandoli co' crostoni dal midollo, e servi fumante.

CARDO ALLA PIEMONTESE.

Taglia in pezzetti di due dita e dipela le còstole tenere, bianche e dolci di due cardi, e frègale con limone perchè non anneriscano. Metti quindi in tegame due oncie di burro fresco, un' oncia di olio fino, qualche alice pesta, e un po' di noce moscata, e fa friggere un istante; aggiungi tre oncie di tartufi bianchi in fette sottilissime, e, lasciato ancora un momento sul fuoco, servi bollente. I cardi si mangiano crudi bagnati soltanto in questa salsa. — Gli è uno stuzzicappetito per *hors d'œuvre*, ma indigesto e riscaldante.

LATTATA DI CARDI.

Prendi le coste bianche, tenere e dolci di due cardi, e, fatte in piccoli pezzi, ponle in tegame con due oncie di burro fresco, sale, un pizzico di zucchero, una carota e un po' di scorza d' arancio: fa friggere un istante, e, aggiùntovi quattro bicchieri di consumato o di brodo, falle bollire un' ora e mezzo, sgocciandole quindi e stacciandole. Metti poi in altro tegame un' oncia di burro, una mezz' oncia di farina, sale, noce moscata, un bicchier di crema e tutto il savore de' cardi, e fa bollir 10 minuti, chè ne avrai una salsa spessa; aggiùngivi la poltiglia de'cardi, e, sobbollito un istante ancora, servi caldissimo. Si può orlare il piatto di crostini di pane fritti o d'uova dure.

CAROTE ALLA BÉCHAMELLE.

Sei belle e grosse carote ben raschiate e lavate si tagliano in fette sottilissime e si fan cuocere lentamente in un tegame con due oncie di burro fresco, un pizzico di zucchero, sale e poco pepe, agitandole tratto tratto. Come sien cotte, mescolati bene in altro tegame un' oncia di burro, un' oncia di farina, un po' di sale, e, aggiùntovi due bicchieri di buona crema o di latte, si fa bollir dieci minuti, e versata questa salsa sulle carote, si fanno scaldar queste senza bollitura, e si servono fumanti. Alla salsa è lecito aggiungere ancora buon consumato. Le carote così allestite riescono prelibate.

CAROTE ALLA CROSTA *(au gratin)*.

Si acconciano le carote come sopra, e, fredde e travasate sul piatto, si spolveran di midolla di pane e di un po' di cacio parmigiano, e si bagnano sopra di burro fuso. Una mezz' ora prima di servirle, si cacciano in forno un po' caldo sinchè, preso un bel colore, si recano ardenti in tavola.

LATTATA *(purée)* DI CAROTE.

Si preparano carote alla *Béchamelle*, con questa sola differenza che la salsa alla crema è supplita da una mezz' oncia di farina, e quattro bicchieri di buon consumato. Si fan quindi cuocere sino a poltiglia spessa, si stacciano, e, riposta la lattata in tegame sulla brace o nel forno con due oncie di buon burro e poca crema, al punto che si vedrà velata d' una bella rete d' oro, si serve. — Questa lattata è ottima per guernizione di carne arrostita o stufata.

CAROTE VILLERECCE ALLA SALSICCIA.

Metti in tegame otto belle carote ben pelate e ridotte in fette sottilissime a cuocere su fuoco dolce un' ora e mezzo almeno, con un' oncia di burro, sale e pepe: esse ne diverranno tenerissime. Un quarto d'ora prima di servirle, aggiùngivi 12 oncie di salsiccia, avvivando sotto il fuoco, e tosto che cominceranno ad abbrunire, sèrvile fumanti.

La carota così ammannita è sana ed eccellente, e fa un' ottima frittura e una buona guernizione pel bue. Se si vuol sopprimere la salsiccia, si aggiungerà un' altr' oncia di burro, e il burro stesso può supplirsi coll'olio. La quantità suddetta basta per 8 persone.

DEL NAVONE E DELLA RAPA.

Peccato che in Italia poco o nulla si coltivi il navone, che è pure una delle migliori radici, dolce, rinfrescante, leggera allo stomaco eziandio degl' infermi, la lunga in ispecie, come la carota.

Apprestato a dovere il navone riesce un piatto saporito e correttivo de'cibi forti. Al difetto del navone supplir può sino a un certo punto la rapa, se non che essa ha quasi sempre un tal quale asprigno; minore però nelle specie bianche, di pelle fina, che sono veramente sempre più dolci delle altre.

RAPE O NAVONI INVETRIATI AL SUGO.

Prendi 12 bei navoni o 12 belle rape dolci, e pelàte e ridotte in bella forma, di mezza pera per ragion d'esempio, falle bollir cinque minuti nell'acqua: poste poi in tegame piatto con una mezz' oncia di zucchero, frìggile sinchè lo zucchero

s' abbronzi; aggiungi due oncie di buon burro, una scheggia di cannella, sale e quattro bicchieri di consumato o brodo, e soffriggi sinchè il savore faccia colla. Disposte allora le rape (o navoni) in giro sul piatto, digrassa il savore, mèscivi un cucchiaio di brodo tramenandolo sul fuoco senza bollitura, e, trattane la cannella, spàrgilo sulle rape.

Eccellente e leggiero allo stomaco.

Si può sopprimere la cannella.

RAPE ALLA MILANESE.

Pela 12 belle rape dolci, o meglio 12 navoni, se puoi averne, e tagliàte in fette sottilissime, mèttile in tegame con tre oncie di burro, un pìzzico di zucchero per torne l'acrimonia, sale e noce moscata, a cuocere lentamente un' ora e mezzo, sinchè sieno molli al tatto: aggiùngivi un' oncia di cacio raspato, un mezzo bicchier di crema, e lascia ancor cuocere qualche minuto. Rovesciate quindi le rape su di un piatto, vèlale di un po' di pan trito, un po' di cacio e di burro fuso, e, con fuoco sotto e sopra, fa che prendano un bel colore, e sèrvile calde.

Si può sopprimere il cacio, e invece del burro usar l'olio.

Piatto gustoso e sanissimo.

DEL SÈDANO *(céléri)*

Il sèdano è un' ortaglia profumatissima e riscaldante, ottima per condimento, soprattutto nel brodo, ed anche a prepararne qualche buon piatto. Bisogna sceglierlo bianco e tenero. Mangiato crudo, per la sua calidità, non riesce così indigesto come la maggior parte degli altri legumi.

SÈDANO CRUDO PER *hors d'œuvre*.

Prendi 12 sèdani bianchi e teneri, e, toltene le cattive còstole e foglie, taglia il resto in pezzetti lunghi tre o quattro dita, làvali, e, stesi sul piatto, cuòprili di un buon saporetto forte *(remoulade)* freddo.

Buono da stuzzicar l' appetito, ma da usarne parcamente.

SÈDANO ALLA CREMA.

Dopo che avrai mondi e lavàti 12 bei sèdani, tàgliali in pezzi lunghi quattro o cinque dita traverse, e, posti con due bicchieri di brodo, un' oncia di burro e un po' di sale, in un tegame coperto di un foglio di carta e del proprio coperchio, falli bollir cheto due ore. Mischia quindi in altro tegame un' oncia di burro, una mezz' oncia di farina, sale e noce moscata; aggiùngivi due bicchieri di buona crema, altrettanto consumato e il savore dei sèdani; e, dopo un forte bollir di un quarto d' ora, aggiùngivi ancora un' oncia di burro e due tuorli d' uovo per legar la salsa, ma senza più far bollire. Stesi infine i sèdani su di un piatto, vèrsavi sopra la salsa.

Questi sèdani possono anche essere cotti a crosta *(au gratin)*; basta perciò, come sono vestiti di salsa, coprirli di midolla di pane intrisa nel burro, e rosolarli al forno.

SÈDANI AL SUGO.

Dodici sèdani ben mondi e lavàti, come sopra, e fatti in pezzi lunghi quattro o cinque dita, si mettono in tegame coperto, con due oncie di burro, un bicchier di sugo, sale e pepe, e, cotti lentamente due ore, e sgocciàti, si stendono

su di un piatto. Si digrassa il fondo (il guazzetto), vi si aggiunge un bicchier di buon sugo, e, consumato sino a metà sul fuoco, e, spremùtovi un limone e spàrsovi un po' di pepe di Cajenna, si versa sui sèdani e si serve caldissimo.

LATTATA *(purée)* DI PISELLI.

Fatti bollir lentamente in pentola sinchè sien teneri 24 oncie di piselli, con due pinte (due litri e 2|3) d'acqua, una carota, una cipolla e sale, sgocciàti e stacciàti si ripongono in tegame con due bicchieri di buona crema doppia e tre oncie di burro, sale e noce moscata, e si tramènano al fuoco senza bollitura, per non decomporre l'unto, servendosi poi con crostini attorno fritti al burro.

Se si vuol questa lattata grassa, vi si aggiungono quattro bicchieri di consumato ridotto a sciroppo, e altrettanto buon sugo. La medesima può servir di guernizione per carne e pesce.

LATTATA DI LENTICCHIE.

Si mettono in una pentola a bollire, come sopra, 24 oncie di lenticchie con due oncie di burro, sale, pepe, un po' di salvia e una pinta (1 litro 1|3) di brodo di legumi, e si procede come per la lattata di piselli, eziandio per farla grassa.

LATTATA DI MARRONI.

Prendi 48 oncie di bei marroni, scuòiali e gèttali in un tegame con un' oncia di burro a friggere finchè se ne stacchi

la seconda buccia; e ben mondi ponli in altro tegame con due bicchieri di buon consumato a cuocere finchè si disfacciano; poi passati al setaccio, aggiuntovi un bicchier di buona crema, due oncie di burro fresco, un po' di zucchero per correggerne l' aspro, sale e noce moscata, tramena ben tutto sul fuoco senza bollitura, e servi con uova fritte o ciambelle attorno.

Questa lattata è acconcia a guernizione di braciuole, di pollami, e massime di pernici, quaglie e fagiani; nel qual caso bisogna mischiarvi qualche buon sugo o savore di carne.

DELL' UOVO.

L' uovo di pollame è una sostanza alimentare di prima necessità e di infiniti compensi per la cucina. Se ne preparano presto e senza pena cento piatti eccellenti, e serve poi di capitale o secondario ingrediente per mille altri. Il bianco dell' uovo è albumina pura, liquida e viscosissima, epperciò in natura indigesto oltremodo e malsano; una lieve cottura il converte come in latte e il rende salubre e delicatissimo (ben inteso che l' uovo sia fresco): poco più di cottura il rappiglia in densa colla, pesante allo stomaco e riscaldante. Il bianco d' uovo puro allungato in quattro o cinque tanti d' acqua con zucchero è una bevanda rinfrescantissima. Il giallo d' uovo è una materia emulsiva, in cui l' albumina è combinata con un olio grasso, di sapor dolce e di buon gusto. Sbattuto col bianco esso ne scioglie il viscidume e ne corregge il lentore. Indurato al fuoco diviene un assorbente e giova contro i flussi di ventre e certe coliche. Crudo, sbattuto e allungato in acqua calda con zucchero, fa il latte, così detto, di gallina *(lait de poule)*, ottimo calmante del petto e degli intestini, preso soprattutto la sera all' ora del sonno.

Tutti sanno il pericolo di caricar troppo lo stomaco d'uova.

UOVA ALLA CREMA.

Fatte cuocere dure 12 uova, sgùsciale e tàgliale in rocchi sottili. Metti in una casseruola due oncie di burro fresco, una mezz' oncia di farina bianca, sale, noce moscata e un cucchiaio di prezzèmolo trito, e tutto ben mescolato e aggiùntivi due bicchieri di crema (o di latte), fa bollir forte 10 minuti tramenando: gèttavi quindi le uova, fa che si scaldino senza bollitura, mescolando leggermente, e servi caldo con attorno crostini di pane in forma di turaccioli, fritti al burro, oppure una piccola guernizione di spugnuole (*croquettes*) d' uovo.

UOVA ALLA CROSTA (*au gratin*).

Ammannite affatto, come sopra, 12 uova, e aggiùntovi, se piace, un po' di cacio parmigiano raspato, si versano su di un piatto, si spolveran di pan trito, si bàgnano di burro fuso e si mettono un' ora in forno caldissimo; e, preso che vi abbiano un bel panno d' oro, si servono con crostini di pane fritti al burro.

SPUGNUOLE (*croquettes*) D' UOVO.

Trita ben bene 12 uova dure, e, preparate in tutto come le uova alla crema, vèrsale su di un piatto, e, fredde, prepara le spugnuole (i croccanti, *les croquettes*), come quelle di pollame (Vedi Croccanti, *croquettes* di pollame). Si friggon anche all' olio pei giorni di magro.

UOVA AFFOGATE (*pochés*) AI TARTUFI BIANCHI.

Fa bollir in tegame acqua con sale e un po' di aceto, e,

rottevi quattro per volta 12 uova fresche, appena saran quagliate ferme da non isquarciarsi, ritirale, e, gettate in acqua fresca per tosarle ben d'attorno colle forbici, restituiscile quindi all' acqua di prima che serberai tiepida.

Abbi allora in altro tegame sul fuoco quattro àlici trite con poco pepe e un' oncia di burro, e, come le àlici saran sciolte, aggiùngivi un mezzo bicchier di buon consumato e tramena; aggiùngivi ancora un' oncia di burro, un po' di prezzèmolo e quattr' oncie di tartufi bianchi, tritissimi. Fatte infine scaldar le uova nella lor acqua, sgòcciale, rècale sul piatto, e, spremuto sulla salsa dei tartufi un limone, versa questa sulle uova.

FRITTATA AL NATURALE.

Sbatti bene in una terrina 12 uova con alcune stille d' acqua, sale e poco pepe, e, come sfrigolerà in una padella burro in proporzione (due oncie in questo caso), vèrsavi d' un colpo le uova, agita la padella in giro, e, appena ferma da una banda, rivolta la frittata dall' altra, sempre scotendo: lasciàla ancora un istante sul fuoco e falla sdrucciolare sul piatto, e sèrvila piegata in due e fumante.

FRITTATA AL GIAMBONE *(presciutto)*.

Aggiungi alle uova sbattute sei oncie di buon giambone cotto e tagliuzzato finissimo ed opera come sopra.

FRITTATA ALLE CIPOLLE.

Si procede come per la frittata al naturale, senonchè si aggiungono alle uova sbattute tre cipolle tagliate a dadicciuoli e fritte in un' oncia di burro sino a color d' oro.

FRITTATA AI PISELLI AL LARDO.

Sei oncie di piselli cotti in mezz'oncia di burro e due cucchiai d'acqua si gettano in 12 uova sbattute, le quali poi versate in una padella ove sien fritte leggermente quattr' oncie di piccol lardo a dadicciuoli, si fan cuocere e si servono come sopra.

FRITTATA A VETTE DI SPARAGI.

Cotte in un po' di burro ed acqua con sale sei oncie di vette di sparagi a tagliolini, e sgocciate, si gettano nelle uova sbattute, procedendosi nel resto come sopra.

Allo stesso modo si fa ogni sorta di frittate al verde, con erbaggi soli o misti, come sarebbero l'acetosella, gli spinaci, la borrana o lingua bovina, la lattuga, lo scalogno, il cerfoglio, ecc.

FRITTATA O PESCE D'UOVO, DOLCE.

Ben diguazzate sino a schiuma in una terrina 12 uova con poche goccie d'acqua, due oncie di zuccaro in polvere, poco sale, la buccia sottile di un arancio o di un limone tritissima, un pizzico di cannella o vainiglia, sciogli in padella due oncie di burro fresco, e, tosto che sfrigola, vèrsavi la saponata delle uova, e cuoci scotendo tratto tratto sino a consistenza di cacio fresco. Reca allora la frittata sul piatto, piègala in due, e, spolverata di zucchero fino, stàmpavi leggermente qua e là con lama rovente di ferro varii disegni, e servi caldo.

FRITTATA O PESCE D'UOVO ALLE PERE.

Sei belle pere sbucciate e tagliate in fette sottili, cotte un'ora lentamente in tegame con un'oncia di burro, il sugo di un limone e due oncie di zucchero bianco, si ravvolgono in una frittata allestita come sopra, e che inzuccherata improntasi poi, con ferro infocato, a capriccio. Si può anche gettar su questa frittata un quarto di bicchiere di rum acceso al punto di recarla in tavola, locchè ne fa un piatto signorile.

Si apprestano in tal foggia tutte le frittate ai frutti, ai marroni tosti o lessi, alle albicocche, alle mele, al ribes, ecc.

FRITTATA A SPUGNA *(soufflée)*.

Ben diguazzati in una terrina sei tuorli (gialli) d'uovo, un'oncia di burro fuso, tre oncie di zucchero in polvere, un po' di cannella od altro aroma, 15 minuti prima di recare in tavola, sbatti sino a neve ferma i sei bianchi, e, misti leggermente coi gialli, versane la saponata in padella in due oncie di burro sfrigolante, e lasciala sul fuoco scrollandola leggermente finchè si rosoli all'orlo. Riversata allora sul piatto infornala o cuoprila di buona brace sotto e sopra. Dieci minuti bastano a farla levar su ed incrostarsi. In ogni caso è meglio per l'uovo il meno che il troppo cotto; al di là di un certo punto non val più nulla, e guasta lo stomaco.

PASTA DA MARINATA O PASTA DA FRIGGERE.

Sei oncie di farina bianca si stremprano via via in tanta acqua tiepida, ove sia fusa un'oncia di burro fresco, quanta

basti a ridurle in pasta mollissima, e senza grumi, e con uno ancora o due cucchiai della stess'acqua si rende vieppiù scorrevole. Al momento preciso di usarne vi si aggiunge un cucchiaio d'acquavite, un po' di sale e due bianchi d'uovo sbattuti sino a neve, mischiando tutto leggermente: il bianco d'uovo soprattutto non debbe entrare in questa paniccia che al punto di friggerla.

ALTRA PASTA DA FRIGGERE.

Sei oncie di farina bianca s'intridono con due rossi d'uovo e due cucchiai di olio fine d'oliva, vino bianco o birra, stillàti adagio di mano in mano che impastasi; la pasta riuscir deve morbida e scorrevole, ma ferma insieme tanto da poter impanicciare checchè vi si ravvolga. Al punto del bisogno vi si aggiunge e mescola poco sale e due bianchi d'uovo sbattuti a neve.

Questo intriso è il più conveniente per mascherare e friggere le sostanze umide.

PASTA SFOGLIATA.

A ventiquattr'oncie di bella farina bianca aggiungi un'oncia di burro, mezz'oncia di sale fino e due bicchieri d'acqua, e, fattane a dovere una pasta molle anzichè no, che tuttavia non si appicchi alla tavola, e lasciata riposare un 15 minuti, stendila colla mano: ponvi in mezzo 15 oncie di burro impastato anch'esso a egual consistenza, e, schiacciato alquanto, incròciavi sopra i quattro lembi della pasta, sicchè il burro ne riesca chiuso come in un portafoglio. Dato allora di piglio ad un matterello (*rouleau*) spiana la tua pasta in lungo a

spessezza di un mezzo dito; ripiègala in tre doppi, spiànala e ripiègala di nuovo e lasciala riposare dieci minuti; e ripeti la stessa operazione tre volte, spianando sempre in lungo, ripiegando come sopra, e lasciando poi la pasta asciugarsi un dieci minuti. Ne avrai una pasta di diciotto fogli soprapposti, leggera e delicatissima, e di grand' uso per cento maniere di pasticci.

PICCOLI VOLS-AU-VENT *(o crostini)*.

Spianato con matterello un pezzo di pasta sfogliata, e ridotto alla spessezza del dito mignolo, con tubo di latta largo un' oncia e mezza tàglialo in tante piastrelle che, rovesciate su lastra pulita e spalmàte leggermente con piuma d' uovo sbattuto, dopo fatta loro, colla punta del coltello, una piccola incisione in giro a mezzo un dito dall' orlo, metterai in forno dolce sinchè comincino a rosolarsi. Ritira allora i tuoi pasticcetti dal forno, lèvane il coperchio, vuòtali della pasta molle, e infòrnali ancora due minuti per renderli scroscianti. Questi crostini fanno di belli e buoni antipasti o tramessi.

PASTA DA TIMBALLO.

A 24 oncie di farina si aggiungono 12 oncie di burro fresco, due uova e un bicchier di latte e s' impasta a dovere. La buona pasta non dee riuscir troppo densa, bensì morbida e cedevole sotto la pressione. Più potrai usarla molle, più la troverai delicata. Questa pasta serve per timballo, per pasticci, per piccole crostate, per poddinghi (*boudins*) all' inglese, ecc.

PASTA DA CREDENZA.

Trent' oncie di farina bianca s'impastano forte con 12 oncie di zucchero in polvere e cinque o sei uova intiere. Ne riuscirà una pasta durissima che serve pei piatti, come dicono, montati.

RISO ALLA MILANESE.

Fritta lentamente in tegame sinchè ingiallisca una cipolla tritissima con due oncie di burro, vèrsavi una pinta (1 litro 1[3) di consumato o brodo, e, dopo due bogli, gèttavi 18 oncie di riso di Piemonte ben mondo e lavato; fa bollir cheto un quarto d'ora, e tosto che il riso ti parrà tenero, benchè ancor resistente al tatto, ritìralo dal fuoco, mischiavi due oncie di burro fresco e due pure di cacio fresco di *Gruyère* raspato, e, se l'unto si sepàra, qualche cucchiaio d' acqua fresca, e servi caldo.

Si può metterlo in una forma bagnata prima nell' acqua o spalmata di burro fuso, e farcirlo in mezzo di cervellata, selvaggina, pezzi di pollame, animelle di vitello, creste di gallo, fegatelli, ecc., il tutto cotto a parte.

Questo piatto sostanzioso è un vero conforto in famiglia; ma vuol essere preparato con molta diligenza, massime per la cottura.

Per aver questo risotto magro, al brodo di carne se ne sostituisce altrettanto di legumi, od altrettant' acqua, crescendo però la dose del burro e del cacio. Il riso vuol essere scelto di grano pieno e grosso, liscio, d' un bianco perlato che penda al cenerognolo, e senza ombra di sito o muffaticcio.

PANE DI RISO ALLA GENOVESE, FRITTURA.

Fa bollire in una casseruola quattro bicchieri di buon brodo, e gettàtevi ott' oncie di riso mondo e ben lavato, làsciale soffriggere un 20 minuti (questo riso vuol essere un po' più cotto che non alla milanese) : ritìralo e aggiùngivi sei oncie di carne di pollame senz' ossi e senza nervi, e tagliàta a dadicciuoli, con mezz' oncia di cacio parmigiano raspato, due oncie di burro, e, tutto ben misto e spianato su lecca o su asse pulito, come sia freddo, fanne pallottole o mattoncini mezzani che, intrisi in uova sbattute e ravvolti in midolla bianca e fina di pane, e posti in tegghia con due oncie di burro chiarificato, dieci minuti prima di servire, porrai a friggere su fuoco ardente, rivoltandoli appena tinti d' un bel colore, e, sgocciàti, servirai caldi su tovagliuolo bianco.

Queste *frittelle di riso* fanno una bella e buona guernizione di bue, vitello o pollame lesso.

MACCHERONI.

I maccheroni sono cannoncini di pasta di grand' uso in Italia, ove si preparano in varie guise e se ne fanno piatti sostanziosi e saporiti. I maccheroni di Napoli sono generalmente i migliori, sì per la scelta qualità della farina che vi s' impiega, e sì perchè resistono alla *bollitura* senza rompersi o disfarsi. A torto però si *tingono di zafferano* che comunica alla pasta un odore detestabile. Le buone paste vogliono essere *bianche* e *fresche*, senza ombra di stantìo. Il cacio fresco di *Gruyère* loro s' affà ottimamente.

MACCHERONI ALLA NAPOLITANA.

In una casseruola ove bollano due pinte (2 litri 2|3) di acqua con sale getta a bollir lentamente una mezz'ora 12 oncie di maccheroni, e, appena ti parran teneri al tatto, scòlane l'acqua, e, conditi di tre oncie di buon burro, altrettanto cacio parmigiano raspato, sale e poco pepe trito, tienli ancora qualche minuto sul fuoco, tramenandoli bene a scosse, e sèrvili bollenti.

MACCHERONI ALLA PIEMONTESE.

Fa *bollir* come sopra 12 oncie di maccheroni, e, a mezza cottura, vèrsane l'acqua e supplisci con quattro bicchieri di buon consumato o col *fondo* o sugo di qualche carne, lasciando ancor sobbollire una mezz'ora finchè i maccheroni sieno molli e pastosi: aggiungi allora tre oncie di burro, due oncie di buon cacio parmigiano e altrettanto di quel di Gruyère fresco, poco sale e noce moscata e un mezzo bicchier di buona crema, e, ben tramenati a scosse sul fuoco, sèrvili fumanti nella casseruola stessa o su di un piatto.

MACCHERONI ALLA CROSTA.

Preparàti come sopra 12 oncie di maccheroni, ponli senz'acqua in tegghia o casseruola d'argento o simile, e coperti di midolla di pane raspata e bagnata di burro, 10 minuti prima di servire, infòrnali, e, appannati d'una bella crosta gialla, sèrvili fumanti.

MACCHERONI ALLA FRANCESE.

In quattro bicchieri di latte e altrettanto brodo bollenti in

una casseruola, getta 18 oncie di maccheroni rotti a bollire lentamente tre quarti d' ora, scòlane l' umido, ed aggiungi invece due oncie di buon burro. Fatto intanto bollir forte in tegame, tramestando, due oncie di burro, una mezz' oncia di farina, sale, pepe, noce moscata, due bicchieri di buona crema e altrettanto buon consumato, rovèsciavi i maccheroni con quattr' oncie di formaggio di Gruyère raspato, agitandoli leggermente per non disfarli, e servi nel tegame stesso, oppure in una crosta di *vol-au-vent* (pasticcio coperto): altrimenti unta ben dentro di burro una casseruola, e arricciato il burro di midolla di pane, ed il pane spalmato sopra di uovo sbattuto, e questo arricciato di nuovo di midolla di pane, avrai così una crosta da versarvi dentro i maccheroni, che posti, mezz' ora prima di servire, in forno assai caldo, e, riversàti sul piatto sì tosto che li vedrai coperti di un bel foglio d' oro, recherai in tavola sfrigolanti.

TAGLIATELLI *(Pâte à nouilles)* AL BURRO.

Prendi 12 oncie di farina bianca, una mezz' oncia di burro fresco, un' oncia di formaggio raspato, un po' di sale con otto gialli (tuorli) d' uovo; e, fattane una pasta liscia e dura, tàgliala in fette sottili che, esposte un' ora all' aria e piegate in quattro falde, taglierai di nuovo in nastrini come vermicelli. Getta questi tagliatelli in acqua bollente, e, lasciàti bollir 10 minuti, ponli in una casseruola con quattr' oncie di buon burro fresco, un' oncia di cacio fine raspato, sale e noce moscata, scotendoli bene perchè si condiscano egualmente, ma lungi dal fuoco. Dieci minuti prima di servire, ponli su brace a cuocere sì che il fondo non bruci; e servi caldo.

Si può sopprimere il cacio, e vi è pure chi sopprime l' uovo; ma in tal caso la pasta debb' essere più molle.

Buon piatto, ma pesante.

TIMBALLO DI TAGLIATELLI ALLA MONGLAS.

Poni in tegame, dopo cotti all' acqua, 12 oncie di tagliatelli con due oncie di burro, piena una mèstola di salsa spagnuola e quattro bicchieri di consumato ridotto al quarto, aggiungendovi poi e mischiando insieme quattr' oncie di carne di pollame cotto, quattro di animelle di vitello cotte al brodo, una cervellata di vitello cotta all' acqua e al sale, qualche tartufo e qualche fungo se n' hai alle mani, cotti anch' essi, e tutto tagliato a cordoncini lunghi un dito traverso. Intònaca poi tutta dentro una casseruola di pasta da timballo spessa uno scudo, èmpila de' tagliatelli, e, saldatovi sopra un foglio della stessa pasta, due ore prima del pranzo metti il timballo in forno dolce; e, rovesciato infine su di un piatto, inaffiato d' un bicchier di buon sugo, sèrvilo caldissimo per esser mangiato subito; chè il menomo ritardo, separandone l' unto, il corrompe.

Ottimo antipasto.

AGNOLOTTI *(o raviuoli grassi)*

Prendi avanzi di carne arrostita o lessa grassa anzi che no; scèvrala de' nervetti e degli ossi, trìtala *minutissimo*, e, spàrsovi sale, pepe, un po' di noce moscata, pesta ben tutto in mortaio sino ad averne una pasta, aggiungendo poi per ogni 12 oncie di carne un' oncia di cacio parmigiano raspato, tre uova intiere, un mezzo bicchier di buona crema, un cucchiaio di prezzèmolo e un po' d' aglio, tritissimi, e pestando tuttavia. Abbi allora in pronto pasta da timballo, e spianata in un largo foglio sottilissimo, spàlmala, con pennello di piuma, di uovo sbattuto; deponi, ad ogni tratto d' un pollice, quanto un' avellana del farcime suddetto, e, quando avrai così

seminato il foglio intero, stèndine un altro simile sopra premendolo col dito attorno ai mucchietti, che separerai quindi col taglio in tante maccatelle larghe un mezzo scudo; serba queste su lino bianco, e al procinto di servire, gèttale in una casseruola d' acqua bollente e lasciale bollire un 10 minuti. Avrai nello stesso tempo in altra casseruola tre bicchieri di consumato o di buon sugo ridotto per cottura alla metà; e ritiratolo dal fuoco, e, aggiuntovi due oncie di cacio dolce di Gruyère raspato e tre oncie di buon burro, vi porrai delicatamente gli *agnolotti* o raviuoli tratti dall' acqua bollente e sgocciàti, avvertendo che tutti s' intrìdano del savore senza disfarsi. — Servi subito.

Si può anche allegrar il savore di prezzèmolo o di tartufi bianchi tagliuzzati.

12 oncie di carne bastano per 12 persone; per meno spesa si può sopprimere il sugo e il consumato, e non far uso che di burro e cacio.

Vivanda semplicissima ed economica, che servir può di guernizione ai secondi messi ed anche di tramesso; sanissima poi, benchè un po' pesante.

RAVIUOLI ALLA GENOVESE.

Abbi 6 oncie d' intrito (*farcime*) di pollame (vedi), una cervellata di vitello cotta all' acqua, quattr' oncie di latte quagliato, due oncie di cacio parmigiano raspato, un mezzo bicchier di buona crema, un buon pugno di borrana (lingua di bue), altrettanto di spinaci e un po' di prezzèmolo, bolliti un cinque muniti, sgocciàti e ben triti in mortaio; e, tutto ben mescolato e pesto e stacciato, abbi in pronto pasta da timballo e fanne raviuoli, come si è detto sopra degli agnolotti, che, cotti similmente all' acqua e sgocciàti, stenderai in due

suoli in una terrina con frammezzo e sopra un suolo di cacio fresco di Gruyère raspato e di burro fuso, bagnando poi tutto di buon sugo o consumato; e, lasciato sobbollire un dieci minuti al fuoco, servi fumante.

I Genovesi pregiano molto questo piatto ed han ragione.

POLENTA FRITTA ALLA MILANESE.

Come avrai bollenti in tegame due bicchieri di consumato e due di latte con sale, noce moscata e un quarto d' oncia di zucchero in polvere, spargivi adagio colla mano farina di granone (*mais, meliga* volgarmente), tramenando sempre sino a consistenza di poltiglia: lascia allora cuocer tranquillo un dieci minuti, aggiungi un' oncia di buon cacio parmigiano raspato, due oncie di burro fresco, e, tutto *ben mescolato*, versa su di un tagliere o lastra la polenta spianandola spessa un dito, e tagliandola, come sia fredda, in piastrelle rotonde o quadre: intrise poi queste piastrelle in quattro uova bene sbattute e ravvolte in midolla finissima di pane, ponle in tegghia con tre oncie di burro chiarificato, e, pochi minuti prima di servire, gettale su fuoco ardente, rivoltandole con precauzione sinchè abbian presa una bella crosta, e sèrvile in tovaglia.

Al burro chiarificato può supplire strutto fino ben bianco, e può anche sopprimersi il cacio. — Frittura economica e delicata.

ROSOLATE *(Rissoles)* DI POLLAME.

Abbi in pronto otto oncie di pollame, lesso od arrosto, senz'ossi, nè tèndini, e ben trito; ed impastata in tegame una mezz' oncia di farina bianca con mezz' oncia di burro,

sale e noce moscata, aggiùntivi poi due bicchieri di buona crema, e, fatto bollire una mezz'ora, come volgerà in sciroppo la salsa, gèttavi il tritume di pollo, e, fritto un istante, versa sul piatto e lascia freddare. Prendi quindi pasta sfogliata il più che puoi sottile, e tàgliane un 48 cerchielli larghi un' oncia e mezza, che, tinti attorno con pennello d' uovo sbattuto, e deposto in mezzo a ciascuno del tritume grosso quanto una noce, ripiegherai saldandone ben gli orli insieme. Pochi minuti prima di servire, fatto scaldare in padella strutto ben chiarificato, gèttavi i borselli di pasta e làsciali cuocere adagio scotendoli tratto tratto, e, appena ben rosolati e fermi al tatto, ritìrali, sgòcciali e sèrvili scottanti su tovaglia bianca.

Si fanno similmente rosolate di qualunque altro avanzo di carne, di pesce, di legumi, i quali però vogliono esser cotti a bella posta, ed il loro fondo (sugo) aggiunto poi alla salsa, procedendosi nel resto allo stesso modo.

È questa una buona ed elegante frittura o guernitura di bue, o di pollame; ma un po' grave allo stomaco.

BURRO DI GAMBERI.

Fritte 48 oncie di gamberi in tegame con sale, pepe e un mezzo bicchier di vin bianco secco finchè sieno ben rosse, sgùsciane le code, e pesta il rimanente in mortaio con quattr' oncie di burro fresco onde averne una pasta da porre in tegame su fuoco ardente sino ai primi friggi. Stesa allora su di una terrina mezzo piena d' acqua fresca una forte tovaglia, vèrsavi sopra il frittume e torci forte per ispremerne tutto il burro, che colando nell' acqua si quaglierà subito in una bella pasta rancia. Raccòglilo, e, posto in mortaio con 12 tuorli duri d' uovo, quattr' oncie di burro fresco, due àlici, un mezzo spicchio d' aglio, sale e noce moscata, pesta ben tutto:

aggiùngivi tre oncie d'olio fino, il sugo di tre limoni, un po' di carminio vegetale sciolto nell'acqua, e, pesto ancora un istante, pàssalo al setaccio e sèrbalo in luogo fresco sul ghiaccio pel bisogno.

BURRO DI MONPELLIERI.

Un buon pizzico di cerfoglio, uno di serpentaria (*estragon*) e un terzo di pimpinella, ben lavàti all'acqua fresca, si gettano con un po' di cipolletta a bollir forte cinque minuti in acqua leggermente salata, e si cacciano tosto in acqua fredda, perchè non se ne smonti il bel verde; poi si sgocciano con forte pressione, si pestano sino a pasta perfetta; vi si aggiungono 12 tuorli duri d'uovo, sei oncie di burro fresco, 12 àlici ben lavate e senza reste, 12 cetriuoli verdi e uno spicchio d'aglio, il tutto ben pesto e passato al setaccio, con sale, un po' di noce moscata, due oncie d'olio fine, e un quarto di bicchiere di buon aceto, e ben mescolata ogni cosa vèrsasi su di un piatto che serbasi sul ghiaccio per l'uso che occorra di farne.

BURRO D'ALICI *(acciughe)*.

A ventiquattro àlici lavate a dovere e senza spine, ben peste in mortaio con sei oncie di burro, dodici tuorli duri d'uovo e poco pepe di Cajenna, si aggiungono tre oncie di olio fine, il sugo di tre limoni e un buon pizzico di zafferano sciolto nell'acqua, e tutto ben pesto ancora e stacciato serbasi in un piatto sul ghiaccio pel bisogno.

SOFFIATO *(Soufflé)*, TORTA SPUGNOSA.

Questo delizioso tramesso richiede una somma diligenza per la cottura massime, nel cui vero punto consiste tutta la sua bontà.

SOFFIATO ALLA VAINIGLIA.

Metti in tegame due oncie di burro con quattro di farina bianca, quattro di zucchero in polvere, un po' di sale e una mezza pinta o quattro bicchieri di crema o di latte, e fa bollire tramenando leggermente un dieci minuti: aggiungi poi, fuori del fuoco, un' altr' oncia di burro, mezzo un bastoncin di vainiglia tritissima e dodici tuorli (rossi) d' uovo, e sbatti ben tutto. Abbi intanto pronta una crostata di pasta da timballo (*Vedi questa pasta*) rotonda, larga sei oncie, alta un'oncia, e incòllavi attorno con uovo e lega con ispago alcuni fogli di carta intrisi di burro. Un' ora finalmente prima di servire, sbatti a densa neve i dodici bianchi d' uovo, e, mischiàti i medesimi leggermente nell' intriso, e versato ogni cosa nella crostata, metti questa in forno dolce, avvertendo che ella tocchi a perfetta cottura al punto di recare in tavola.

SOFFIATO DI RISO ALL' ARANCIO.

Metti in tegame sei *oncie di riso*, quattro di zucchero, due di burro con quattro bicchieri di latte; e, come il riso sia ben cotto, aggiùngivi due oncie di burro, la sottil buccia d' un arancio trita, 12 tuorli d' uovo e mèscola ben tutto; aggiungi ancora i dodici bianchi d' uovo, sbattuti come sopra a densa neve, e finisci come pel soffiato alla vainiglia.

PICCOLO SOFFIATO O FONDUTA *(fondue)* ALLA PARIGINA.

Ben mescolate in tegame due oncie di burro, una mezz' oncia di fècola di patate, un pizzico di zucchero e poco sale e noce moscata, vèrsavi tre bicchieri di buona crema, e, fatto bollir dieci minuti stemprando col cucchiaio, lascia freddare: aggiungi otto rossi d' uovo, tre oncie di cacio parmigiano raspato e un po' di grosso pepe, e, 20 minuti prima di servire, mischiativi ancora gli otto bianchi d'uovo sbattuti a neve, èmpine 12 o 15 cassettini di carta due oncie lunghi, una larghi e alti una mezz' oncia, e càcciali su lastra in forno mezzanamente caldo. Bastano quindici minuti di cottura.

Hors d'oeuvre (appendice) elegante.

FLAN SVIZZERO AL CACIO.

Preparata una torta come pel soffiato alla vainiglia, sostituite però allo zucchero sei oncie di cacio di Gruyère fresco e raspato con un po' di noce moscata, si procede nel resto allo stesso modo.

Questo soffiato si mangia avanti l' arrosto.

FRITTELLE DI NONNA *(beignets soufflés)*.

Metti in tegame sul fuoco un bicchier di latte con poco sale e due oncie di zucchero, e, levato il bollore, gèttavi due oncie di farina bianca, tramenando forte un cinqne minuti: ne avrai una pasta spessa a cui tolta dal fuoco mescolerai delicatamente un' oncia di burro, poi un uovo, poi un savore,

tramenando sempre finchè la pasta ti riesca mollicina. Al punto di servire, abbi sciolto e caldo a mezzo in padella o tegghia tanto strutto che basti, e, colla punta di un coltello, làsciavi cader a pallottole grosse un dito la paniccia, smovendo adagio e continuamente colla scumarola: le frittelline si gonfieranno e prenderanno un bel color di crosta di pane: sgòcciate allora ponle su tovaglia bianca sparse di poco zucchero fino, e servi subito. — Le frittelle mangiate calde sono eccellenti, benchè un po' pesanti. Si possono aromatizzare con vainiglia, cannella, scorza di limone o d' arancio, od altro simile profumo.

PANNICELLI *(Pannequets)*.

Metti in tegame due cucchiai di farina, tre tuorli (rossi) d' uovo e due uova intiere, un po' di sale e qualche goccia d' acqua nanfa o di fior d' arancio, e stempra ben tutto con due bicchieri di latte. Scaldata allora e netta bene una piccola padella, unta poi con pennel di piuma di burro fuso, gèttavi piena una mèstola della tua paniccia, chinandola in ogni senso perchè stèndasi in foglio sottile e piano. Cotto un panicello, rovèscialo sul piatto e spòlveralo di zucchero; e ricomincia lo stesso per un altro, e così via via finchè ti riman paniccia. I varii panicelli ti daranno un bel rocchione che coprirai di zucchero un po' rosolato con passarvi sopra una lama rovente.

Servi caldo. — Tramesso elegante.

FOCACCIA *(Gâteau)* DI RISO ALLA FRANCESE.

Fatte cuocere ott' oncie di riso ben lavato, con tre oncie di zucchero in polvere e quattro o cinque bicchieri di latte, mischiavi *tre oncie di veri amaretti* (marzapani amari) contusi,

un cucchiaio di fiori d' arancio confetti, due oncie di scorza d'arancio confetta anch' essa e a dadicciuoli, un pugnuolo di zizìbbo od altr'uva passa senza vinàccioli, e otto rossi d'uovo: sbatti i bianchi e impàstali dolcemente col riso, e versa il tutto in tegame d'argento, timballo o crostata, ed inforna per tre quarti d' ora. Spolverato infine di zucchero ed abbrostito questo sopra con ferro rovente, per dare alla focaccia un bel colore rossigno, servi caldissimo.

Tramesso eccellente, ma da usarne con parsimonia.

PLUMPUDDINGO ALLA NAPOLITANA.

(Disegno N. 8).

Prendi otto oncie di grasso di bue netto di ogni fibra, e tagliuzzato mettilo in una terrina con sei oncie di farina bianca, quattro di uva passa senza vinàccioli, quattro di cedrati confetti e a dadicciuoli, 12 albicocche, 12 marroni e 12 mandorle verdi confette allo zucchero, un buon pizzico di cannella, sei oncie di zucchero in polvere, un po'di sale, un bicchier di vin di Madera, e sei uova intiere, e, tutto ben impastato èmpine un cappello di latta a forma di imbuto rovesciato, ben unto prima di burro, che, coperto di forte e doppia tela ben legata attorno, farai bollire quattr'ore nell'acqua: scoperto quindi e rovesciato delicatamente sul piatto, colla lama di un coltello ne leverai leggermente la pelle o schiuma bianchiccia, e, fattovi un buco in cima per versarvi un bicchier di buon rum acceso e addolcito da un' oncia di zucchero pesto, e versàtavi attorno una leggera crema forte (*sambajone*) al maraschino, servirai subito.

Piatto delizioso al palato e di tutta eleganza.

MELE (pomi) MERINGATE *(méringuées)* AI PISTACCHI.

(Disegno num. 9).

Abbi in pronto 12 belle mele renette monde della buccia e, con coltellino d'argento o con gorbia di latta, vuote del torso; e, poste in tegghia proporzionata quattro oncie di zucchero, quattro bicchieri d'acqua e due oncie di burro, falle cuocere a quattro a quattro finchè sieno tenere: disponle quindi sul piatto in tre piani (cioè sei con una in mezzo sotto, quattro sopra ed una in cima), empiendone i vuoti di conserva di albicocche, e versandovi sopra il sciroppo ove han cotto le mele, ridotto a consistenza di gelatina. Sbatti ancora quattro bianchi d'uovo, ed, aggiunte e mìstevi leggermente due oncie di zucchero in polvere, cuòprine colla lama del coltello le mele, spolverandovi sopra zucchero fino, e piantandovi con simmetria pistacchi mondi spartiti in sei chiovi ciascuno, che daranno alla melata l'aspetto a un dipresso di un riccio. Inforna a calor dolce per mezz'ora, e servi caldo.

Cibo sanissimo e delizioso anche alla vista. Si può anche servir freddo, ma allora cuòpresi di zucchero filato (V. il *Disegno num.* 9)

CARLOTTA *(Charlotte)* DI MELE.

Prendi 24 belle mele renette, pèlale, tàgliale in quarti, levandone il torso, e quindi in fette sottilissime che, poste in tegame con due oncie di burro, il sugo e la buccia gialla d'un limone, sei oncie di zucchero, un mezzo bicchiere di acqua, terrai coperte su fuoco assai vivo, ritirandole poi

presso che cotte e ridotte a fondo secco. Intanto che le mele si raffreddano, fòdera dattorno un altro tegame di fette di pane stagionato alte cinque dita, larghe uno e spesse come uno scudo, intrise nel burro fuso, e il fondo di simili fette a triangoli, e versatavi dentro e coperta di simili fette la melata, un' ora prima di servire caccia il tegame in forno un po' caldo, chè il pane prenda una bella tinta di castagna e riesca crostoso (Si può anche supplire al forno con brace sotto e sopra); e rovesciata la carlotta sul piatto, sèrvila fumante. — Camangiare delicato e appetitoso.

CARLOTTA *(Charlotte)* DI FRUTTI ALL' ITALIANA.

Metti in tegame dodici belle e buone pere bene sbucciate e senza torso e tagliate in lame sottili, *con tre oncie di* burro e due cucchiai d' acqua, *e* sòpravi la scorza gialla tritissima e il sugo di un limone e sei oncie di zucchero in polvere, e, cotte a gran fuoco fino a secco, làsciale freddare. Fa di un pan francese un po' sodo tante piastrelle come uno scudo, delle quali intrise in burro fresco fuso guernirai il fondo e i lati di altro tegame, soprapposte in tanti cerchi le une sull' orlo delle altre, con una prima nel centro. Mèscola dolcemente alla pasta di pere *alcuni frutti confetti*, come pesche, albicocche, marroni, mandorle, prune, scorza di cedrato, ed empiutone e ricoperto pur di piastrelle, come sopra, il tegame, inforna, oppur, con fuoco sotto e sopra, fa cuocere un' ora e mezzo, e, come il pane sia ben rosolato e crostoso, servi bollente. — Tramesso ghiotto e profumato.

Avvertasi che il men che sia di buccia rende asprigna ed amara tutta la perata.

CARLOTTA *(Charlotte)* RUSSA.

Guernito in bell' ordine il fondo e il giro d' una forma da timballo di biscottini lunghi quattro dita, larghi uno, metti in tegame sei tuorli d' uovo con un mezzo bastoncin di vainiglia tritissimo, sei oncie di zucchero in polvere e due bicchieri di latte, ed esposta su fuoco dolce e tramenata continuamente, sì tosto che la crema fa presa, pàssala al setaccio e làsciala freddare; aggiùngivi un' oncia di colla di pesce sciolta in mezzo bicchier d' acqua, e quattro bicchieri di fior di latte bene sbattuto, e tutto ben mescolato versa nella forma dai biscottini che terrai quindi sul ghiaccio, e, qualche minuto prima di servire, immersa in acqua tiepida, rovescierai sul piatto.

Grazioso ed eccellente tramesso.

BISCOTTO ALLA CREMA.

(Disegno num. 1).

Prendi due pezzi di pasta da credenza (*d'office*) e spiànane uno in foglio ovale ott'oncie (16 buone dita) lungo, e sei (12 dita) largo, l'altro in foglio simile cinque oncie (dieci dita circa) lungo, e tre oncie (sei dita) largo: altri due pezzi della medesima pasta stèndili alla spessezza di uno scudo per formarne le due ale, separandone sei liste cinque o sei oncie (12 dita) lunghe e un dito larghe, smusse ad unghia, ed allargate in punta, come le piume della coda (V. il Disegno): un pezzo ancora di pasta ridùcilo a forma di collo e di testa di uccello con grossezza e lunghezza proporzionata. Prendi tre bacchette di fil di ferro lunghe sei dita e un po' ricurve a mo' di coscia o gamba, e cuòprile della stessa pasta spessa un dito.

Un ultimo pezzo di pasta in fine allùngalo ben 15 oncie (28 dita) grosso un dito dappiè e mezzo un dito in punta: e, fatta cuocere tutta questa pasta in forno finchè riesca crostosa, làsciala freddare. Fa di avere un grosso biscotto di Savoia (Vedi) cotto in forma simile al popone *(melon)*, che è quella a un dipresso del corpo dell'uccello, e tienlo in disparte. Prendi pasta da sfoglie (V. *Pasta sfogliata*) e, spianata alla spessezza di uno scudo, tàgliane 15 liste (V. il Disegno della palma), quattro oncie (7 dita circa) lunghe e un po' curve, e ducento lozanghe lunghe un pollice, strettissime e sottili: e quest'altra pasta ancora mettila su lastre, sparsa di zucchero fino, in forno poco caldo, perchè punto non s' abbruni. Quando tutto è pronto struggi in tegame senz'acqua 12 oncie di zucchero sopraffino; ne avrai uno sciroppo viscoso, col quale incollerai forte sul grande ovale due delle tre zanche a mo' di gambe, e dalla faccia opposta il piccolo ovale che farà vece di petto, e, su questo, la terza zanca, alla quale ben ferma appiccherai similmente il collo; poi, sull'ovale adagiato il biscotto savoiardo, attàccavi le ale e la coda (V. il Disegno), forbendo tutto diligentemente col coltello. Piàntavi ritto accanto il lungo fusto di pasta da credenza che sarà il tronco, ed alla vetta le 15 liste di pasta sfogliata che saran le fronde del palmizio, mentre le piccole lozanghe nascenti le une dalle altre sul tronco ne imiteranno le squame; che sarà bello a vedere.

Abbi allora una pinta (un litro 1[5) di crema bene sbattuta con otto oncie di zucchero fino e un po' di vainiglia in polvere, e, inzavardàtane tutta la macchina del volatile, lisciala e colla punta di un coltellino disègnavi leggermente le penne: il becco e le zampe cuòprili di un po' della stessa crema ingiallita con zafferano; gli occhi sègnali con due chiovetti di tartufo nero. Fila 18 oncie di zucchero (V. *Zucchero da*

Sultana), e fanne una specie di nido, che popolerai di 12 gusci di uovo pieni di bianco-mangiare ben colloso, intrisi, al momento del servizio, in acqua tiepida.

CREMA SBATTUTA ALLA CHANTILLY.

Una pinta (1 litro 1|3) di buona crema doppia, aggiùntovi una mezz' oncia di gomma arabica in polvere, e, tenuta un' ora in catino di rame sul ghiaccio, sbattesi con iscopa di vètrice (*osier*) o di fil di ferro, sino a neve densa e leggera.

CREMA ALLA CARAMELLA A BAGNO-MARIA.

Struggi in un timballo due oncie di zucchero in polvere su fuoco dolce, tramenando finchè abbia preso un bel color bruno, e, ritiràtolo, come sia mezzo freddo, spàlmane egualmente tutto l' interno del timballo e làscialo freddare affatto. Sbatti poi bene in una terrina otto uova intiere con quattro oncie di zucchero in polvere, un po' di cannella e poco sale, e aggiùntovi una mezza pinta (quattro bicchieri) di crema o di latte, versa tutto ben mescolato e passato al setaccio nel timballo, che, mezzo immerso nell' acqua, in una casseruola coperta sopra di un po' di fuoco, farai bollire dolcemente due ore. Rovescia quindi delicatamente la crema sul piatto, e sèrvila calda o fredda a piacimento. Si può allegrar questa crema con qualunque altro aroma, come caffè, cioccolato, arancio, limone, vainiglia, ed anche con liquori.

Avvertasi bene che il bagno-maria dee fremere soltanto; perchè, se bolle, la crema si scompone e riesce detestabile e malsana.

CREMA SEMPLICE ALLA VAINIGLIA.

Getta in tegame 12 tuorli d' uovo, sei oncie di zucchero bianco, un mezzo baccelletto di vainiglia tritissimo e, sbattuto bene sino ad una certa bianchezza, vèrsavi adagio e tramenando forte una pinta (un litro 1[3) di fior di latte o di latte semplice quasi bollente, e riponi sul fuoco tramenando sempre sinchè il cucchiaio di legno, coprendosi di crema, dia segno che l' uovo si quaglia. Ritira allora la crema dal fuoco e pàssala per setaccio finissimo di seta, ad impedir la separazione dell' uovo dal latte, che non mancherebbe di accadere se incominciasse il bollore: se tuttavia la crema non ha un bel velluto o presenta qualche granosità, basta a rimedio aggiungervi tosto un mezzo bicchier d' acqua fresca e un'oncia di burro, tramestando: il freddo lega qui le parti che il calor disgrega e decompone.

Servi caldo o freddo a talento, con piccola pasticceria, o biscotti.

CREMA FRITTA.

Lasciata freddare una crema alla caramella (Vedi questa *Crema*), tàgliasi a dadi mezzani che si ravvolgono in midolla di pane, s' intridono in uova sbattute, e si ravvolgono ancora in fresca e bianca midolla di pane, si friggono in grasso da frittura (strutto) dai varii lati sinchè sieno ben dorati, si sgòcciano, e si servono ben caldi su tovaglia.

CREMA IN FORMA E VERGATA.

Preparata una crema alla vainiglia come la crema ordinaria (V. questa *Crema*), aggiùngivi una mezz' oncia di buona

colla di pesce sciolta in tegame, con un'oncia di zucchero in mezzo bicchier d'acqua, e fanne due parti eguali che serberai l'una bianca, e mescolerai l'altra con quattro oncie di cioccolato fuso. Ciò fatto, posta nel ghiaccio una forma a tubo o piramide o comunque, vèrsavi il terzo della crema bianca, e, questa gelata, il terzo sopra della crema al cioccolato, e così di seguito: ne avrai una crema a sei suoli, dei quali puoi variare a genio il colore con zafferano o rosa vegetale, o verde di spinaci, ecc. Lascia questa crema sul ghiaccio, e, al punto di servirla, immersa un momento nell'acqua tiepida, rovèsciala sul piatto.

Tramesso di bella vista e buon gusto.

CREMA GELATA AI FRUTTI ALL'ITALIANA.

Metti sul fuoco in catinella di rame non istagnata sei tuorli d'uovo, quatr'oncie di zucchero in polvere e due bicchieri di acqua, tramenando sempre finchè la crema rappiglisi, e, tosto che il cucchiaio n'esce appannato, ritìrala dal fuoco su ghiaccio pesto, e con fascio di fil di ferro sbàttila sino a freddo. Se la crema fu bene sbattuta sarà leggerissima. Aggiùngivi otto marroni, due oncie di cedrato in dadolini, otto albicocche, otto prune, tutto confetto, poi un pugnuolo di uva passa, ed uno di pistacchi, un pizzico di vainiglia trita, e versa tosto ogni cosa in una sorbettiera preparata al ghiaccio una mezz'ora prima (V. *Preparazione delle sorbettiere*), che chiusa ermeticamente coprirai di ghiaccio e di sale, ricoprendo poi tutto onde escludere ogni contatto dell'aria, ed appartandolo in luogo fresco. Al momento di recare in tavola, immersa un attimo la sorbettiera nell'acqua calda, rovescia la crema su tovaglia piegata con garbo, e servi subito. — Eccellente — Questa crema servir può di tramesso o per frutta.

FORMAGGIO BAVARESE GELATO ALLA REALE.

A quattro oncie di mandorle dolci e due di amare, ben monde (1) e peste in mortaio, si aggiungono un' oncia di zucchero e alcune goccie di acqua di fior d' arancio, e, fattane una pasta e sciolta in una terrina in un bicchier d' acqua, si filtra con forte pressione per tovaglia, e, allungata ancora con altro mezzo bicchier d' acqua, sprèmesi di nuovo, aggiungendo poi al latte che ne risulta di mandorle due oncie di zucchero in polvere. Si avranno allora in pronto quattro bicchieri di crema sbattuta con quattro oncie di zucchero, quattr'oncie di marroni confetti e quattr'oncie ancora di biscottini al cucchiaio (*Vedi*), e una sorbettiera preparata al ghiaccio mezz' ora prima; e, intrisi alcuni biscottini nel latte di mandorle, se ne cuopre il fondo della sorbettiera, sul quale poi si fa un letto di marroni involti nella crema, e così alternatamente un suolo di biscottini inzuppati nel latte di mandorle, e un suolo di crema con marroni, finchè piena la sorbettiera si chiude, e, coperta di ghiaccio e sale, si tiene cinque ore almeno ben difesa dall' aria in luogo fresco, e si procede nel resto come sopra.

Tramesso perfetto e di tutta eleganza.

PAN GELATO ALLA PIEMONTESE.

Prendi un biscotto mezzano di Savoia e làscialo freddare bene; fa bollire un momento una pinta (un litro 1[3) d' acqua con 12 oncie di zucchero, e làsciala raffreddare anch' essa.

---

(1) Per mondare le mandorle, si gettano in acqua bollente, e tosto che ne gonfia la buccia, si stropicciano forte in un canovaccio, si lavano in acqua fresca e si serbano sgocciate e asciutte pel bisogno.

Getta in questo sciroppo la sottil buccia rossigna di quattro belli aranci, e sprèmivi e mischiavi il sugo di dodici: e, passato al setaccio, versa tutto in una sorbettiera preparata al ghiaccio che, girata forte a destra ed a manca, ti gelerà in pochi minuti il sciroppo.

Avverti però di staccar via via con spàtola di legno quel che se ne appicca alle pareti della sorbettiera, continuando a girar e tramestando spesso il sciroppo sinchè sia divenuto spesso come il burro molle. Al momento del servizio, taglia in falde sottili il tuo biscotto; ne avrai sei rotelle a un dipresso che, collocate sul piatto con tre cucchiai del sorbetto fra l'una e l'altra, e col resto del sorbetto in cima, servirai subito.

Uno de' tramessi più perfetti e salutarissimo.

GELATINA D'ARANCI NELLA SCORZA.

(V. il Disegno)

Abbi in pronto una pinta (un litro 1[3) di gelatina dolce di zampe di vitello, un po' ferma di colla; prendi dodici belli aranci, e, per un buco praticatovi in cima, vuòtali col dito di tutta la polpa senza lacerarne il guscio; sprèmine il sugo, aggiùngivi quello di otto limoni; filtra tutto e mischialo nella gelatina colla sottil buccia esterna di altri due aranci; divisa quindi la gelatina in due parti eguali, tingine una di una leggera infusione di cocciniglia perchè riesca di un bel rosso, e, disposti i 12 gusci degli aranci su ghiaccio pesto, vèrsavi gelatina senza buccia sino al quarto di capacità, lasciandola gelare; poi un altro quarto di altra tinta, e così a vicenda via via che gela. Saran quattro suoli di color alterno. Prendi pasta da credenza e fanne quattro fogli sottili, uno

otto oncie lungo, un altro sei e mezza, un altro quattro, e l'ultimo due, e tre zoccoli ancora di varia grossezza, ed alti tre oncie (cinque dita), e, cotta a dovere in forno che riesca ben crostosa, làsciala freddare. Sbatti due bianchi d'uovo a neve con un'oncia di zucchero, e, copèrtine i fogli e zoccoli di pasta, spòlverali di zucchero granoso o di pistacchi triti. Con zucchero fuso incolla gli zoccoli l'un sull'altro a gradini, appiccandovi attorno frasche, anelli o rabeschi di pasta, la quale, se di tagliolini, ridotta nella forma che si vuole, si tinge soltanto a capriccio e si lascia seccare; se sfogliata, si fa cuocere, spolverata di zucchero fino in forno dolce per serbarla bianca. Così preparati i gradini (V. il Disegno), taglia undici dei gusci d'arancio in sei spicchi ciascuno, che faran 66 spicchi pezzati da disporre in bell'ordine pei gradini su foglie di arancio, e, posto il guscio che ti rimane intiero, in cima su di un gruppo di foglie, copri tutto di zucchero filato. — Tramesso elegantissimo.

PUNCH GELATO ALLA ROMANA.

Prepara un sorbetto come pel pane alla Piemontese, aggiùntovi un po' di cannella in polvere e una chicchera di forte infusione di tè nero; e, come sarà ben gelato, làscialo al fresco. Un quarto d'ora prima di recare in tavola, fa bollir 10 minuti sei oncie di zucchero in pane in un bicchier di acqua sino ad una certa spessezza, e, ritirato questo sciroppo dal fuoco, vèrsalo un po' caldo ancora in 12 bianchi d'uovo sbattuti a neve ben ferma, continuando a diguazzar forte sinchè tu n'abbia una pasta densa e fredda: mischiala allora bel bello col sorbetto, e, al momento di èmpierne i bicchieri, aggiùngivi una mezza bottiglia di buon rum, arrak, cognac, maraschino o curaçao. Questo punch servesi ordinariamente dopo il primo messo.

ZUCCHERO FILATO.

Metti su fuoco ardente un tegame con èntrovi sei oncie di bel zucchero in pane e un mezzo bicchier d' acqua, e fa bollir forte sinchè tu n' abbia uno sciroppo bianchiccio e legato, che riconoscerai cotto abbastanza quando intintovi un fuscello e subito immerso in acqua fredda, lo zucchero scoppietta. Ritìralo allora incontanente dal fuoco, perchè altrimenti si abbronza e fila meno, e, lasciatolo freddare, prendi dalla mano destra una forchetta, e dall' altra un coltello, e, intinta la forchetta nel sciroppo, scuòtila forte; ad ogni scossa ne colerà un fil di zucchero brillantissimo e sottile, che raccoglierai sulla costa del coltello, disponendone poi per gli oggetti che vuoi guernire.

Questo zucchero è un ornamento prezioso massime di pasticceria.

PREPARAZIONE DELLE SORBETTIERE PEI CIBI GELATI.

Di 15 o 20 libbre di ghiaccio ben pesto se ne pongono cinque al fondo di una secchia di legno, sparse di tre buoni pugni di sal trito, e, collocata sopra la sorbettiera, circondasi alternatamente di uno strato di ghiaccio e di un minore di sale sino all' altezza di quel che vi stà dentro a gelare. Ciò fatto, si cuopre tutto di un coltrone per impedir il contatto dell' aria e il liquefarsi del ghiaccio.

FORMAGGIO SORBETTO *(plombière)* ALLA PARIGINA.

Dodici oncie di mandorle dolci e quattro di amare, monde della buccia nel modo che si è sopra insegnato, quattr'oncie di pistacchi e due di zucchero, si pèstano in mortaio sino a pasta, la quale, mista poi in tegame con dodici tuorli d'uovo,

ott' oncie di zucchero, un baccello di vainiglia in polvere, e una pinta (un litro 1[3) di buon latte fresco, e posta su di un fornello ardente, tramenasi fino a crema un po' spessa, e, colata incontanente per setaccio in una terrina, làsciasi freddare. Aggiunto quindi un cucchiaio di verde di spinaci, e, versato ogni cosa in una sorbettiera immersa proporzionatamente nel ghiaccio e nel sale, si gira questa a destra ed a manca finchè la crema, tratto tratto rimestata con cucchiaio di legno, sia divenuta un po' soda, e làsciasi infine coperta di un coltrone in luogo fresco all' ombra. Al punto di servire, mescolatovi leggermente quattro bicchieri di fior di latte sbattuto, e gettato, se si vuole, il sorbetto in una forma bagnata d'acqua fresca sul ghiaccio, rovèsciasi su tovagliuolo piegato con garbo. Eccellente.

FORMAGGIO SORBETTO *(plombière)* A FOGGIA ITALIANA AI FRUTTI.

(Disegno num. 11).

Dodici oncie di mandorle dolci e quattro di amare si pèstano con due oncie di zucchero e un cucchiaio d'acqua sino a pasta perfetta, la quale, stemprata poi in quattro bicchieri d'acqua e dieci minuti dopo feltrata e spremuta bene per tovaglia forte, darà un latte da tenersi al fresco. Fatte quindi bollir 10 minuti ott'oncie di bel zucchero in quattro bicchieri d'acqua, e gettatovi un baccello di vainiglia, si cuòprono e si lasciano freddare. Latte quindi e sciroppo si versano in una sorbettiera, e, mentre questa va in volta a destra ed a manca, si tramèstano a quando a quando sinchè, tutto ben rappigliato, cuopresi la sorbettiera e lasciasi al fresco. Si dispongono allora in giro sull' orlo interno di un piatto e a due piani gli

spicchi intieri di 12 aranci intrisi in zucchero fuso (Vedi *Zucchero filato*), e al procinto di recare in tavola, mischiàti al sorbetto quattro bicchieri di fior di latte sbattuto, vèrsasi il cacio rappreso in mezzo alla zona d'aranci, e sèrvesi sparso sopra di qualche frutto confetto.

Gelato squisito ed elegantissimo.

BOMBA AL CAFFÈ GELATA.

Metti in catinella di credenza, su fuoco vivo, otto oncie di zucchero in polvere, dodici tuorli d' uovo, tre chicchere d' infusione un po' forte di caffè moka, e due bicchieri d'acqua, tramenando bene sinchè il cucchiajo cuoprasi di una legger pelle grigiastra, e, trasportata subito la mistura su ghiaccio pesto, sbàttila con fascio di fil di ferro sino a freddo. Ne avrai una crema leggèra che, versata incontanente in sorbettiera preparata mezz' ora prima, coprirai di ghiaccio e di sale sotto un buon coltrone, tenendola al fresco senza più toccarvi. Questo vuol essere ammannito cinque ore avanti il servizio perchè abbia tempo di congelarsi. Al punto di recarlo in tavola, immersa la sorbettiera in acqua calda, stàccane da dentro colla lama di un coltello il sorbetto che verserai delicatamente su tovagliuolo bianco e piegato in bel modo.

Cibo perfetto e leggerissimo.

CREMA ALLA CHANTILLY GELATA.

Ad una pinta (un litro 1[3) di fior di latte sbattuto a neve soda aggiungi sei oncie di zucchero in polvere, un bicchiere di buon maraschino, un po' di vainiglia tritissima, 24 marroni confetti, e quattr'oncie di cedrato a tagliolini, e tutto ben mescolato e versato in una sorbettiera, procedi nel resto appuntino come per la bomba al caffè.

Leggerissimo e di buon gusto.



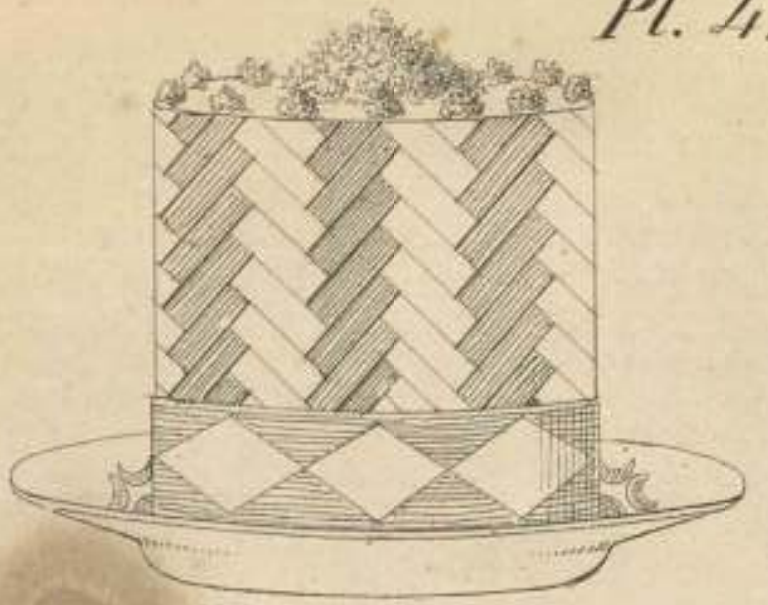
Biscotti alla Crema



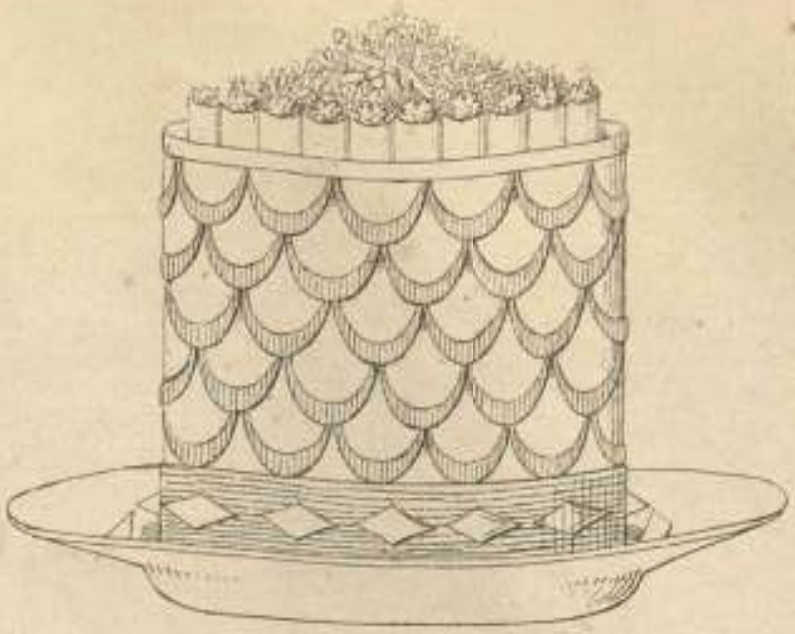
Lingua di Magonza alla gelatina

François Chapuset

Pl. 4.



Pl. 3.

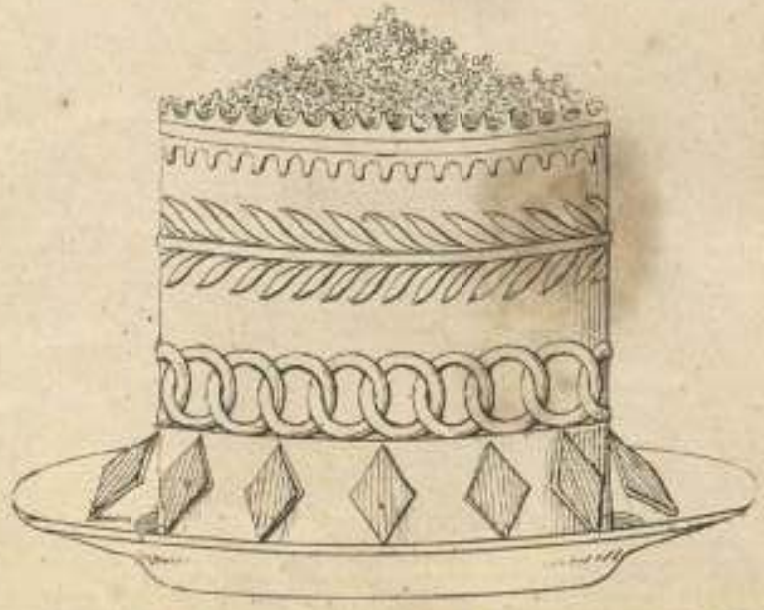


Certosa di Perniciotti

Pl. 6.

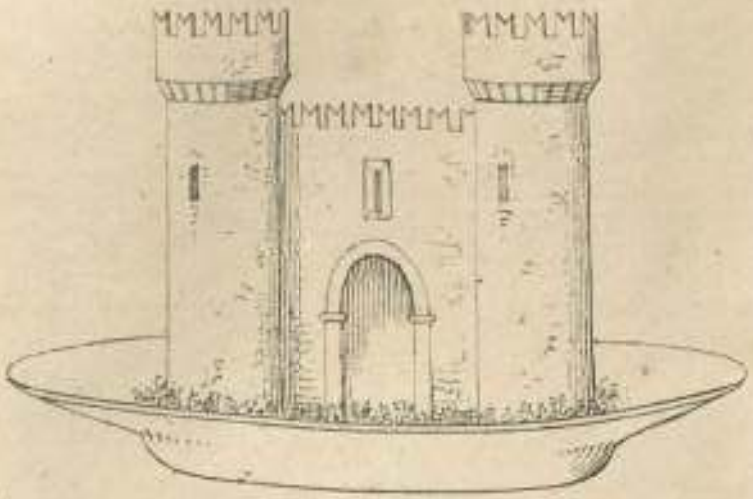


Pl. 7.



Rocchio di Trotta al burro di Gamberi Rocchio di Storione al burro d'Alice

Pl. 5.



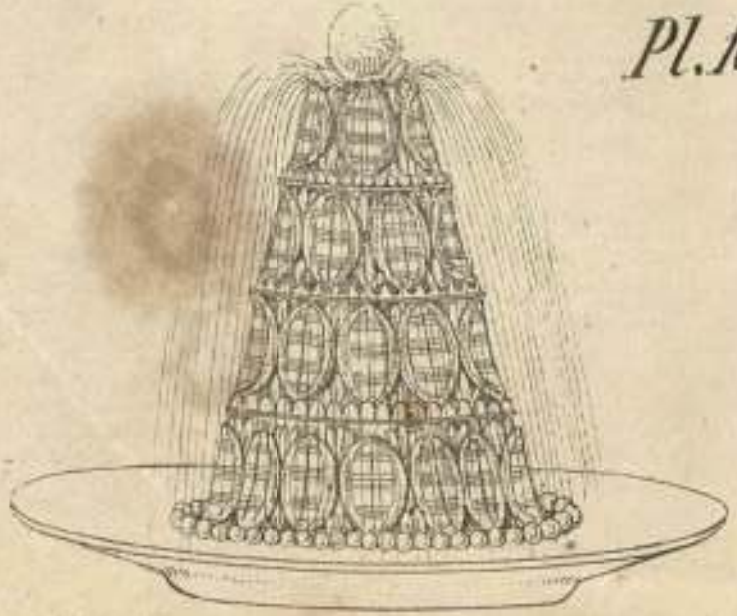
Galantina d'Anguilla al burro di Mompellieri

Pl. 8.



Plumbudingo alla Napolitana

Pl. 10.



Gelatina d'Arancio nella scorza



Mele meringate ai Pistacchi

DCH 277



WESTBURY

ELIZABETH DAVID

93/2201

LA CUCINA

sana, economica ed elegante

SECONDO LE STAGIONI

DI FRANCESCO CHAPUSOT

già

CAPO CUOCO DELL' AMBASCIATORE D' INGHILTERRA.

Spring

PRIMAVERA

2

9 pictures

WARBURG INST

1904664333

TORINO 1846.

DALLA TIPOGRAFIA FAVALE

con permissione.

L' Autore si riserba la proprietà di quest' opera e di qualunque sua parte, che gli concedono le leggi e i trattati, e intende di ridurla in francese e stamparla quanto prima in Francia cogli stessi privilegi.

DELLA PRIMAVERA.

È questa la vera stagione della Cucina dilicata; gli stomachi deboli vi possono quasi impunemente sciorre il freno alla gola e secondar l' appetito, perchè tutti gli alimenti vi sono leggeri e, sto per dire, eterei come l'aria che si respira. Il pollame novello è un balsamo senza pari pei convalescenti; le carni da macello hanno un sapore che non mai in altra stagione dell' anno; il pesce è perfetto; le uova e il burro eccellenti; l' orto ci versa le sue primizie e quanto preziose! Piselli, fagiuolini, spinaci, sparagi, lattughe, cicorie, carotine, bietole, acetosella, carciofi, erbe fine, fragole, ecc. e tutto d' un olezzo che ricrea il cervello, d' un gusto che riconforta i visceri.

Il cuoco entri dunque nelle ragioni delle mie ricette del presente fascicolo. Elle son nuove in gran parte appunto perchè scorte

dal principio di serbar al possibile il proprio aroma ai prelibati prodotti di questa novella stagione. Meno droghe pertanto ancora che non per l' inverno; cotture più leggeri, più scarsi condimenti, più semplici combinazioni; men mortificate sotto pelle e men marinate le carni, di pollo in ispecie; fresche d' orto le erbe e le civaie; ogni cosa insomma appuntino senza dispersione di quell' aura di vita che il rifiorir dell' anno v' infonde. Con queste avvertenze la cucina di primavera riuscirà, com' è la stagione, fonte di novella vita, e ristoro di forze e di salute per tutto l' anno.

PREFAZIONE

La buona accoglienza fatta al primo fascicolo della mia Cucina mi è di buon augurio pel secondo e per gli altri due che di mano in mano il seguiranno. Essa pruova che il buon gusto, almeno nella material forza del termine, non è perduto, e, se conculcato spesso e lungamente dai guastamestieri che, non intendendo i fini dell'arte, la torcono e la travolgono pazzamente ai loro capricci, è però alla perfine riposto in trono dalle generazioni stanche di errare dietro a false guide.

Piacque la mia Cucina per la sua schietta eleganza, e per la somma precisione de' suoi precetti, e perchè fedele al suo igienico intento di serbar le salutari qualità delle vivande correggendone solo con misurata cottura e conditura le spiacevoli e nocive: piacque per la semplicità de' mezzi e pel ragionato e sicuro procedere onde aggiunge il suo gran fine di ristorar con diletto lo stomaco, quel viscere eminente dal cui benessere dipende non che la sanità ed il vigore del corpo, ma il buon assetto in gran parte e la forza eziandio dello spirito, e quindi l'armonia degli animi ed il giusto e prospero indirizzo delle piccole e delle grandi famiglie. Or se fu gradito per tali titoli il primo fascicolo per l' inverno, il tornerà tanto più, spero, questo per la primavera in cui l' arte del Cuoco spiccar può meglio nel conservar tutta la natìa fragranza e gli spiriti vitali alle carni ed ai legumi novelli che ne ridondano. E per questo rispetto appunto io credo di aver fatto opera nuova e di cui si sentirà sempre più il sommo benefizio, a tavola, nel solletico del palato, e, dopo tavola, nella facile ed allegra elaborazione digestiva.

Un altro benefizio poi che mi confido di recare col mio libro al Pubblico è quello di una notevole, nè però gretta, economia. Nella mia Cucina nulla consumasi o sprecasi in pura perdita; di tutto si tien conto, tutto si adopera a tempo ed a misura;

brodi, rilievi, salse, strutti, frattaglie persino, purchè serbati freschi e inalterati dagli ossidi metallici. Del combustibile stesso non si fa getto alcuno; collo scrupolo anzi che io metto a indicare per ogni piatto il grado del calore e il punto vero di preparazione e di cottura e quel che vuole ammannirsi prima e quel che ad un tempo e quel che dopo, io non dubito punto di risparmiare, nel fuoco solo, più di mezza la spesa ordinaria: risparmio però che sarebbe assai più sicuro e maggiore, se invalesse alfine l'uso di migliori fornelli. Al quale intento io proporrò quanto prima un mio disegno che sto provando e perfezionando, e che risponderà a tutti i bisogni d' una buona cucina. La nuova mia stufa avrà, come di dovere, le sue formelle per pentole, tegghie, e casseruole; il suo forno e il suo spiedo, indispensabili per gli arrosti, gli stufati, le croste, i pasticci, bericuocoli, sfogliati, gusciuoli, ecc.; il suo bagno d' acqua sempre calda e bollente, ecc. Ma il cuoco vi girerà attorno sicuro dal gasse e dalla polvere del carbone e da un ambiente infocato che nelle altre cucine il soffoca, gli accende gli occhi, gl' infiamma le fauci ed i polmoni e il rende spesso vertiginoso in mezzo alle più dilicate operazioni.

Sarà questa una nuova riforma da me introdotta nella Cucina che assicurerà tutte le altre, mal potendosi col presente sistema di camini e di fornelli

ottener quella puntualità, gradazione e contemporaneità di cottura che alla buona riuscita di questo o quel cibo si ricercano.

Un' altra poi non meno desiderabile sarebbe la lucidezza ed ariosità del sito destinato ad un sì importante uffizio; senza di che come pretendere la mondezza, l'ordine, la precisione, l' eleganza, da chi non gode la letizia della luce e di un'aria pura, e la libertà de' moti e dello spirito, in sotterranei bui, mefitici, che sudan l' umido ed il grasso, che imprigionano, che opprimono il corpo e lo spirito? Da ciò deriva in gran parte il gran divario delle cucine di città e di campagna. Le pietanze prendon qualità dagli ambienti ove sono allestite: il cuoco vi stilla il suo cervello, e questo dar non può che l'umore in cui trovasi operando.

Una cucina chiara e spaziosa ha ancor questo grande vantaggio: che vi si può meglio curare e vegliar la nettezza delle stoviglie e degli utensili. Già il men che sia di pattume o di sito de' vasi infetta le vivande che vi si apprestano o serbano; e il miglior intingolo, spesso, per un fil di stantìo, di rancido rilevato da casseruola o piatto mal terso, fa stomaco e guasta tutto il resto del pranzo. Ma questo è un picciol male ancora a paragone de' maggiori che risultar possono dalla così detta *batteria* di cucina mal governata. Chi non sa il potente veleno che è il verderame pur così facile a pro-

dursi al contatto del rame coi corpi acidi o grassi, ed anche solo al suo contatto, coll'acqua coll'aria un po' umida? Or come avvedersene e ripararsene in certe, anzichè sale inondate d' aria e di luce, quai dovrebb' essere le cucine, caverne grommose, carceri tenebrose e puzzolenti? Nè vale lo schermo della stagnatura; chè anch' essa ha i suoi gravissimi inconvenienti, sì perchè esaminata al microscopio lascia scoperti mille punti del rame su cui distendesi, sì pel piombo che vi fa lega e per l' arsenico che non sempre n' è affatto eliminato, massime per l' odierna cupidità di guadagno che fa tacer la coscienza a fronte di un risparmio di fatica o di spesa.

Miglior consiglio sarebbe quello di dismettere del tutto l' uso del rame e supplirvi con vasi di porcellana, come costumasi già in Inghilterra, o meglio ancora colla nuova stoviglia pur ora introdotta in Piemonte dalla casa di commercio Berutto, Frachia e Comp. sotto iportici di Piazza Castello.

Accoppia questa tutti i vantaggi della porcellana colla solidità metallica; chè ferro infatti è il fondo de' vasi, ma ferro galvanizzato a scanso di ruggine pel di fuori, e rivestito dentro dello smalto medesimo liscio e inalterabile della porcellana. Facilissimi quindi a tener puliti i siffatti utensili, non si rigano nè scrostano per calor di fuoco nè strofinio di cenci, nè raschiatura di spatola o di

coltello: le vivande cocciono e serbansi senza il menomo pericolo nello stesso vaso; e così meno ingombro locale, minor perdita di tempo e meno sollecitudini. Una sola cosa è ancor da desiderare in simil batteria, ed è una maggior leggerezza; ma questo piccol difetto è ampiamente compensato dalla somma sicurezza e mondezza che ne risulta. Le pentole *autoclavi*, cioè con coperchio a vite, così preparate, sono esse sole un vero tesoro per la perfezione dei brodi e delle zuppe.

MINUTA DI PRANZI.

Pranzo d'amici.

1. Zuppa alla Giardiniera.
2. Costole di vitello al naturale.
3. Filetti di bue ai piselli.
4. *Vol-au-vent* di miscea di legumi grassa.
5. Polli novelli arrosto.
6. Insalata di locuste.
7. Crema gelata alle fragole.

Pranzo per 4 o 6 persone.

1. Zuppa agli sparagi.
2. Costoline d' agnello all' erbe fine.
3. Locuste di mare a mo' del Maggiordomo.
4. Piccioncelli *à la St-Laurent.*
5. Sparagi alla Milanese.
6. Lombata di vitello arrosto.
7. Pollastra alla Maonese.
8. Mele meringate ai pistacchi.

Pranzo magro per 10 o 15 persone.

1. Zuppa al sugo di gamberi magra.

2. Croccanti di rane.
3. Rombo all' Olandese.
4. Fonduta alla Parigina.
5. Anguilla ai piselli.
6. Uova a crosta.
7. Piselli alla crema.
8. Insalata all' Italiana.
9. Plumpoddingo alla Napolitana.
10. Pan gelato alla Piemontese.

Pranzi di famiglia.

1. Zuppa all' erbe.
2. Culatta di bue bollita alla Fiamminga.
3. Fricassea di polli alla Borghese.
4. Timballo di tagliatelli.
5. Sparagi alla Maonese.
6. Crema alla caramella al bagno-maria.

---

1. Zuppa alla Brunese.
2. Cervelle di vitello alla Milanese.
3. Pollastri alla serpentaria *(à l'estragon)*.
4. Piselli all' Inglese.
5. Coscia di montone alla Piemontese.
6. Frittata a spugna.

Pranzo per 20 *o* 30 *persone.*

1. Zuppa alla regina all' Italiana.
2. Ostriche a crosta.

3. Trota alla marinaresca.
4. Filetti di bue alla primaticcia.
5. Anitra all' arancio.
6. Tenerumi di vitello ai maccheroni.
7. Miscea di legumi grassa.
8. Pollastri novelli arrosto.
9. Flan svizzero al cacio.
10. Gallinaccio alla Maonese.
11. Formaggio bavarese gelato alla reale.

Pranzo per 30 *o* 40 *persone.*

1. Zuppa delle dame ai pistacchi.
2. Minestra alla testuggine.
3. Piccoli *vols-au-vent* di lattata di pollame.
4. Filetti di bue alle alici.
5. Polli novelli alla Certosina.
6. Costole di vitello alla villereccia.
7. Filetti di persico alle olive.
8. Lacca di castrato all' erbe fine.
9. Punch gelato al maraschino.
10. Sparagi alla salsa bianca.
11. Cornette alla Maggiordomo.
12. Anitre all' arancio.
13. Trota in Maonese.
14. Carlotta di frutti all' Italiana.
15. Formaggio-sorbetto alla Parigina.

Pranzo per 50 *persone.*

1. Zuppa a lattata di carote.
2. Zuppa alle ostriche.
3. Animelle di castrato in frittura.

4. Pollastra alla Zingara.
5. Bue arrosto all' Inglese.
6. Anitre alle olive.
7. Costoline di vitello alla Dreux.
8. Certosa di quaglie.
9. Timballo di tagliatelli alla Monglas.
10. Punch gelato alla Romana.
11. Piselli alla Parigina.
12. Carciofi all' erbe fine.
13. Gallinacci novelli arrosto.
14. Lombata di vitello arrosto.
15. Insalata all' Italiana.
16. Pannicelli.
17. Popone di mandorlato.

Pranzo di campagna.

1. Zuppa alla cipolla all' Italiana.
2. Zampe di castrato fritte.
3. Culatta di bue bollita alla salsa piccante.
4. Piccioni ai piselli.
5. Uova miste al giambone.
6. Sparagi alla Maonese.
7. Composta di fragole al latte di mandorle.

Minuti di colazione per 12 *persone.*

1. Ostriche al naturale.
2. Polli alla tartara.
3. Uova alla crema.
4. Spalla di castrato agli sparagi.
5. Timballo di tonno.

ZUPPA MAGRA AI PORRI.

Mondi, lavàti e tagliàti a zipolini 24 porri si fan friggere lentamente un'ora in tegame con due oncie di burro. Si hanno intanto cotti a parte in due pinte (2 litri 2|3) d'acqua con sale 12 oncie di fagiuoli bianchi, una cipolla e due sèdani (*céleris*), e, versatone il brodo sui porri, si lascia sobbollire un'ora, finchè, al punto di servire, sbattuti bene in una terrina quattro tuorli d'uovo con due oncie di burro, vi si versa sopra il brodo, tramenando; vi si aggiungono crostini di pane secchi al forno, e, sparsovi sopra, se vuolsi, cacio fresco di Gruyère, si reca in tavola bollente. Il brodo può anche spessirsi co' fagiuoli passati per setaccio, e si sopprimono allora le uova; e al burro supplisce, chi lo ama, con olio.

ZUPPA ALL'ERBE, GRASSA E MAGRA.

Borrana, acetosella, cerfoglio, foglia di bietola, lattuga, cicoria, spinaci, un pugnuolo per sorta, ben lavàti e tagliàti a fettucce, si fan friggere in tegame un dieci minuti con tre oncie di burro fresco su fuoco ardente, e, aggiuntevi due pinte (due litri 2|3) di brodo, si lascia quindi borbogliar tutto un'ora, e si versa nella zuppiera su sei oncie di crostini di pane fritto al burro; o vi si gettano a bollire insieme, un quarto d'ora prima di recare in tavola, dodici oncie di riso scelto e ben lavato; oppure vi si mischiano nella zuppiera stessa quattro tuorli d'uovo bene sbattuti.

Per magro, al brodo di carne si supplisce con brodo ed anche lattata lunga di fagiuoli o ceci.

Zuppa saporitissima e salutare anche per malati.

ZUPPA *(potage bisquet)* AL SUGO DI GAMBERI, GRASSA E MAGRA.

Friggi in tegame con due oncie di burro una cipolla, una carota, un sèdano, una fronda di lauro e un ramicel di salvia, sinchè abbiano preso un po' di colore; vèrsavi una mezza pinta (2|3 di litro) di consumato, e fa sobbollire una mezz' ora; gèttavi poi da 60 gamberi ben lavati, e, dopo un vivo bollir di 10 minuti, ritirali a freddare; sgusciane le code intiere e poule in disparte; de' gusci ossia delle parti rosse fanne un burro (Vedi *Burro di gamberi*); le frattaglie ed il residuo tritume pesta e impasta in mortaio; aggiùngivi i legumi cotti co' gamberi e pesta tuttavia; poi il brodo stesso, e, colato ogni cosa per setaccio in una casseruola, e aggiunta ancora una pinta e mezza (2 litri) di consumato, fa borbottar una mezz' ora. Al punto di servire, sciaguatta nella zuppiera quattro tuorli d'uovo con un'oncia di burro, e, versatovi adagio, tramenando, il brodo bollente, gèttavi le code de' gamberi con 50 o 60 crostini di pane della forma e spessore di un soldo, fritti al burro; e servi subito.

Per magro, fa le veci del consumato un brodo di legumi.

ZUPPA A LATTATA DI CAROTE *(purée de Cresy)*.

Otto belle carote ben monde e tagliàte in fette sottili si friggono lentamente un'ora in tegame con una cipolla e due sèdani tagliuzzati, sei oncie di fagiuoli bianchi freschi e tre oncie di burro del dì, sale e pepe, agitando tratto tratto; si aggiunge una pinta (1 litro 1|3) di brodo e, lasciato bollire di nuovo un' ora e mezzo, si passa tutto per setaccio di crini. Ne avrai una lattata da allungar in due pinte di brodo

con una mezz' oncia di zucchero, e lasciar sobbollire un'altra mezz' ora per versarla poi in una terrina su di un cento rocchietti di midolla di pane della grossezza di un mezzo scudo.

Per magro, si sostituisce acqua con sale al brodo, stemprandovi poi, al punto di servire, quattro tuorli sbattuti con due oncie di burro.

ZUPPA AL RISO ALLA REALE.

Impastàti insieme in una casseruola un' oncia di burro fresco ed una mezz' oncia di fecola di patate, aggiùngivi due pinte (2 litri 2|3) di buon consumato, due pizzichi di cannella in polvere e di zucchero, e fa sobbollir due ore. Prepara intanto a parte quattr'oncie di latte di mandorle dolci, e, dieci minuti prima di servire, getta nel consumato sei oncie di riso ben terso; sbatti nella zuppiera quattro tuorli d' uovo; travàsavi adagio, tramenando, la zuppa, e, mistavi infine la semata (latte di mandorle), servi subito senza più riporre al fuoco.

Pei giorni di magro, al consumato supplisce altrettanto latte, aggiùntevi, al momento di servire, un' oncia di zucchero e due di burro. — Queste zuppe sono soavissime al gusto ed allo stomaco.

ZUPPA ALL' ERBE MAGRA E GRASSA.

Monda, lava e taglia a nastrini acetosella, cerfoglio, bietole, borrana, crescione, spinaci, ed altri erbaggi da cucina, esclusi però i forti e gli amari (come prezzèmolo, serpentaria (*estragon*), ecc., un pugnuolo per sorta, e, posti in tegame con due oncie di burro, falli friggere 10 minuti: aggiùngivi 12 oncie di fagiuoli rossi, due pinte (2 litri 2|3) d' acqua

e sale, e lascia sobbollire sinchè i fagiuoli sien teneri, e versa quindi su fettoline di pane abbrostite alla gratella. Si può anche, un quarto d' ora prima di servire, aggiungervi 12 oncie di riso. Se non si vogliono i fagiuoli, si supplisce all'acqua con brodo di legumi.

Per far questa zuppa al grasso, si sostituisce all' acqua altrettanto brodo di carne.

Zuppa di primavera eccellente e sanissima.

ZUPPA ALLE OSTRICHE.

Metti in tegame due oncie di burro e una di farina, impasta e stempra in una pinta e mezza (due litri) di brodo o consumato, e, dopo sobbollito un' ora, gèttavi quattro dozzine di ostriche, e lascia ancora borbottare un momento. Cola quindi per setaccio di seta, ritirando le ostriche spoglie di ogni resto di guscio. Al punto di servire, fa dar due bogli al brodo, e, rigettàtevi dentro le ostriche, vèrsalo adagio, tramenando, nella zuppiera su quattro tuorli d' uovo bene sbattuti con un' oncia di burro, e un quaranta crostini di pane fritti al burro, grossi un mezzo scudo.

Il soave profumo di ostrica rende questa zuppa dilicatissima e sommamente salutare.

ZUPPA DELLE DAME AI PISTACCHI.

Impastate bene a freddo in un tegame due oncie di burro con una di farina e stemprate in una pinta e mezza (2 litri) di buon consumato, falle sobbollir una mezz' ora. Prepara intanto a parte un latte di quattr'oncie di mandorle e altrettanto di pistacchi, e mescola con sei oncie di pasta reale da zuppa

altre due oncie pur di pistacchi ben triti con un po' di verde di spinaci (Vedi *Verde di spinaci*), che getterai quindi a bocconcelli per dieci minuti in acqua salata bollente. Sbattuti allora bene in una zuppiera quattro tuorli d'uovo con un'oncia di burro e un cucchiaio di verde di spinaci, vèrsavi sopra adagio e bollente il consumato, poscia il latte di mandorle, tramenando, aggiungendovi infine i gnocchi al pistacchio.

Zuppa delicata ed elegante.

Si può anche fiorirla di cacio, e prepararla magra, nel qual caso serve invece del consumato il latte con un' oncia di zucchero.

LATTE DI MANDORLE.

Getta in acqua bollente 12 oncie di mandorle dolci e tre di amare il più che puoi fresche, e come ne vedrai la buccia gonfia, ritìrale dall' acqua, mòndale, làvale in acqua fresca, asciùgale, ridùcile in mortaio a densa pasta che rammollirai tratto tratto con qualche goccia d' acqua per impedir che se ne separi l' olio. Allungata quindi e ben tramenata con due bicchieri d' acqua, filtrala con forte pressione per tovaglia, ripetendo una seconda volta la stessa operazione: ne avrai un latte d' un bel panno bianco, d' un gusto squisito, che servirà per sorbetti, bianco-mangiare, crema alle mandorle, zuppe grasse e magre; e che dilungato con acqua e un po' di zucchero fa un eccellente rinfresco.

PASTA REALE PER ZUPPA.

Poni in tegame sul fuoco due oncie di burro, due bicchieri di consumato o di latte con sale, e due pizzichi di noce moscata, e, appena levato il boglio, stèmpravi quattr' oncie

di bella farina bianca; ne avrai una pasta compatta, che, tramenata sul fuoco un cinque minuti, lascierai quindi freddare un poco; allungata poi con sei uova intiere e ben tramestata ti riuscirà mollicina.

Per servirtene all' uopo, gèttala a bocconcini di varia forma in acqua bollente con sale, e, dopo un cinque minuti, come la vedrai gonfia, raccolta colla scumaruola, tramùtala nella zuppa che avrai bell' e pronta; e servi caldo.

ZUPPA ALLA GENOVESE.

Prendi sei oncie per sorta de' seguenti pesci: merlango, sògliole, pesce-spada, pesce-cappone; e ben nette e senza spine tàgliane le carni in pezzi eguali più o men grossi a talento. Messo quindi in tegame una cipollina, uno spicchio di aglio, un po' di prezzèmolo, un pugnuolo di borragine con quattr' oncie di burro od olio, sale e un pizzico di noce moscata, soffriggi un dieci minuti; aggiungi una pinta (1 litro 1/3) di consumato od acqua soltanto e sale, e fa gorgogliar forte un quarto d' ora, finchè, al punto di servire, gettàtovi il pesce e lasciato bollir 10 minuti ben coperto, verserai tutto in una zuppiera su 18 o 20 croste di pane larghe e lunghe due dita.

Zuppa squisitissima, se il pesce è fresco.

SUGO AGRETTO *(jus aspiqué)*.

Ridotto sul fuoco a consistenza di sciroppo un bicchier di buon aceto aromatizzato con un forte pizzico di pepe, un mezzo spicchio d' aglio e un ramicel di salvia, allungalo con un quartuccio (1/3 di litro) di buon sugo, e, dopo sobbollito un istante, filtralo per tovaglia.

SALSA ALLE ALICI *(acciughe)*.

A sei alìci ben lavate, spoglie delle reste e tritissime, strutte in tegamino su fuoco ardente con un'oncia di burro e il sugo di due limoni, aggiungi una mestolata di salsa spagnuola e filtra per setaccio.

SALSA AL RUM PER TRAMESSI DOLCI.

Tieni presti in tegame sei tuorli d'uovo sbattuti con quattr' oncie di zucchero in polvere, il sugo di due limoni, un pizzico di cannella; e, al momento di servire, mescolàtivi quattro bicchieri d' acqua, getta il tegame su brace ardente agitando forte con granatina di fil di ferro. Tosto che la salsa leva la schiuma, ritìrala dal fuoco, aggiùngivi un bicchierino di buon rum, e servi.

Salsa eccellente per tramessi dolci secchi, come plumpoddinghi, berlingozzi di riso, semola, ecc.

SALSA FORTE *(ravigote)* CALDA.

Metti in tegame un cucchiaio di prezzèmolo, un altro di cetriuolo o cappero, quattro alìci (acciughe), un po' di salvia, uno spicchio d' aglio, il tutto ben trito, con sale, noce moscata e due cucchiai d' olio fine, e, fritto un istante, aggiungivi un bicchier di forte aceto, che ridotto sul fuoco al quarto allungherai con altri due bicchieri di buon consumato o sugo, facendo ancora sobbollire un istante, e servendo poi caldo.

Serve di correttivo per le carni insipide e nauseose.

SALSA FORTE *(ravigote)* FREDDA.

Metti in una terrina prezzèmolo, cerfoglio e serpentaria *(estragon)*, un pugnuolo per sorta, uno spicchio d' aglio, un po' di salvia e la buccia gialla di un limone, il tutto ben trito, con sale, pepe di Cajenna, quattr' oncie d' olio fine e un bicchiere e mezzo di buon aceto, e tramesta forte sinchè tu n' abbia come una saponata, per servirtene poscia all' uopo.

Ottimo tornagusto per le carni che si riservano fredde, come resti di pollame, di bue arrosto, ecc.

SALSA ALLA TESTUGGINE.

Metti in tegame due bicchieri di vin di Madera e altrettanto buon consumato, un buon pizzico di pepe di Cajenna, e, ridotto sul fuoco a consistenza di sciroppo, aggiùngivi una mestolata di salsa spagnuola e un bicchier di brodo e fa sobbollire una mezz' ora. Avrai otto tuorli d' uovo duri, altrettanti cetriuoli (cocomeri), tartufi, funghi e polpettine di pollame, il tutto cotto a dovere, che, tagliati quindi a un dipresso al medesimo stampo e posti in altro tegame e intrisi della salsa colata per setaccio, farai sobbollire un istante, spremendovi infine sopra il sugo d' un limone, per servire caldissimo.

Savore incomparabile per le carni sciocche. Si possono sopprimere le guerniture.

SALSA ALL' OSTRICA.

Metti in tegame quattro dozzine di ostriche sgusciate con l' acqua loro, un bicchier di vin bianco secco e poco pepe

di Cajenna, e, fatte bollire un dieci minuti, lasciale freddare. Monde poi di ogni scheggia di guscio ponle in altro tegame a parte, filtra per tovaglia il loro liquido, e, consumato mezzo sul fuoco e aggiuntovi un cucchiarone (mestola) di vellutato, lascialo ancor sobbollir 10 minuti ; vèrsalo sulle ostriche , riponlo su fuoco dolce, e, scioltovi quanto un uovo di burro, servi caldo.

SALSA PICCANTE ALLA PIEMONTESE.

Friggi un dieci minuti in tegame una cipolla, quattro alìci senza spine , uno spicchio d' aglio , un po' di prezzèmolo e salvia , triti alla grossa , con un' oncia di burro ; mèscivi un bicchiere e mezzo di buon aceto e fa bollir forte sotto coperchio sino a colla ; aggiùngivi un pizzico di pepe di Cajenna, una mestola di salsa spagnuola e un bicchier di sugo e fa borbottar un quarto d' ora. Ne avrai una delle migliori salse, appetitosa e acconcia ad ogni specie di carni.

In difetto di salsa spagnuola, si aggiunge all' aceto un'oncia di burro mista con un' oncia di farina e una mezza pinta (2|3 di litro) di brodo ; e , per magro , un quartuccio di vin bianco e altrettant' acqua.

Si può ancora aguzzar la salsa con capperi e cetriuoli triti.

SALSA ALLE OSTRICHE ALLA GENOVESE.

A quattr' alìci senza reste e un mezzo spicchio d' aglio ben triti e fritti un istante con un cucchiaio di prezzèmolo e un' oncia di burro aggiungi un bicchier di consumato o di sugo, e, dopo due bollori, tre dozzine d' ostriche coll' acqua loro, sale e noce moscata, lasciando ancora bollire due minuti. Avverti di nettar bene di ogni lisca le ostriche.

Salsa sopraffina pel pesce.

SALSA FORTE *(ravigote)* D' OSTRICHE.

Ad un cucchiaio di prezzèmolo, quattr' alici senza reste, qualche cetriuolo, un mezzo spicchio d' aglio, tritissimi, tramestati a dovere con un cucchiaio di sènapa, il sugo di tre limoni e quattr' oncie di olio fine, si aggiungono 24 ostriche spoglie d' ogni guscio coll' acqua loro, sale e noce moscata, e si mescola tutto a freddo.

Sapore squisitissimo pel pesce e per le carni ed i pollami arrostiti alla brace, che stuzzica l' appetito e promuove la digestione.

SAPORE ALL' ERBE FINE.

Prendi un pugnuolo di prezzèmolo ed uno di borrana, un pizzico di cerfoglio e di serpentaria (*estragon*), uno spicchio d' aglio, qualche fungo e due alici senza lische, e tutto ben trito friggi per due minuti in tegame con un' oncia di burro, sale e pepe; aggiùngivi un cucchiaio di sugo, e, spessito alquanto, serbalo all' uopo.

BURRO D' ALICI PER SALSA.

Dodici alici ben terse e senza spine, peste in mortaio con tre oncie di burro, il sugo di un limone e un po' di noce moscata, e, passate al setaccio, si serbano pel bisogno.

SALSA ALLA GINEVRINA.

Fritti dieci minuti in tegame con grosso un uovo di burro, sale e pepe, una cipolla, una carota, un sèdano, affettàti,

uno spicchio d'aglio, qualche ramicel di prezzèmolo e un po' di salvia, bàgnali con una bottiglia di vin rosso agretto leggierissimo, e, sobbollito un' ora, e passato al setaccio, riduci sul fuoco questo liquido al quarto; aggiùngivi una mestolata di salsa spagnuola, e lascia ancora borbottare un 30 minuti. Al punto poi di farne uso, peste quattro alici con un' oncia di burro e stacciate, gèttale nella salsa tramenando forte senz' altra bollitura.

SALSA AI GAMBERI GRASSA.

Friggi un istante in tegame una cipolla e una carota a fette con un' oncia di burro, sale e noce moscata e la buccia di un arancio amaro; mèscivi un mezzo bicchier di vin di Madera e uno di consumato, e, dopo un gorgogliar di 10 minuti, gèttavi quattro dozzine di gamberi freschi, che, bolliti forte a scosse altri 10 minuti, ne ritirerai per isgusciarne le code e porle in disparte, pestarne gl'intestini e le zampe, e, miste col liquido ove han cotto, passarle al setaccio, e del resto farne un burro di gamberi (Vedi *Burro di gamberi*). Al procinto poi del bisogno, fatto levar il borboglio in un tegame a qualche cucchiaio di vellutato (Vedi *Vellutato*), aggiùngivi la colatura e le code de' gamberi, un' oncia di burro fresco, e, riscaldato alquanto, servi subito.

Salsa eccellente, e buona guernitura per pesce, carne da macello, pollame, ecc.

Si procede allo stesso modo per le salse agli àstachi, arselle, ecc.

SALSA AI GAMBERI MAGRA.

Metti in tegame con un' oncia di burro una cipolla, una carota, uno spicchio d'aglio e un sèdano, e, dopo due friggi,

mèscivi due bicchieri di vin bianco e fa bollire una mezz' ora; gèttavi sei dozzine di gamberi mezzani, e, fritti un dieci minuti a scosse, ritìrali, sgòcciali, e, come saran freddi, spiccane intere le code sgusciate: il rimanente pesto allùngalo col savore del tegame e con un mezzo bicchier d' acqua, e, riscaldato alquanto, passalo al setaccio. Friggi quindi un istante in altro tegame un cucchiaio di prezzèmolo e quattro alici tritissime con un'oncia di olio fine; aggiùngivi il savore temperandovi sotto il fuoco sicchè non bolla, chè altrimenti la salsa scomporrebbesi; e gèttavi infine le code de' gamberi, serbando poi l' intingolo pel bisogno.

SALSA ALLA BRETONE.

Quattro cipolle sbucciate e tritissime si friggono adagio tre quarti d' ora in tegame con tre oncie di burro, sinchè abbronzino: vi si versa sopra un buon bicchier d' aceto, e, come questo sarà dal fuoco spessito a densità di sciroppo, vi si aggiunge piena una mestola di salsa spagnuola e un bicchier di brodo, e si lascia ancor sobbollire un' ora. Al momento poi di servire, vi si mescola un cucchiaio di forte senapa.

Salsa appetitosa, ma un po' riscaldante.

BÉCHAMELLE MAGRA.

Fritti un momento in tegame senz' abbronzare una cipolla, una carota, un sèdano, in pezzi, una foglia di lauro e qualche ramicel di prezzèmolo, con un po' di burro, aggiùngivi una mezza pinta (2|3 di litro) di latte, sale e noce moscata e fa bollir cheto tre quarti d' ora, feltrando poi per tovaglia. Impasta bene in altro tegame due oncie di farina bianca con due di burro, e, stemprate col latte ove han cotto i legumi e una

6. Frittata soffiata.
7. Caffè alla crema.

Pranzo di 15 o 20 persone.

1. Zuppa a lattata di carote al riso.
2. Pollo fritto a mo' del Maggiordomo, guernito di polenta fritta alla Milanese.
3. Cappone al grosso sale.
4. Filetto di bue all' Italiana.
5. Suprema di pollastra ai piselli.
6. Timballo di rane.
7. Fagioletti alla pollastrina.
8. Lombata di vitello arrosto.
9. Insalata di brocoli.
10. Soffiato di riso all' arancio.
11. Miscellanea di frutti alla Piemontese.

Pranzo d' amici.

1. Zuppa alla Giardiniera al riso.
2. Braciuole di bue alla Milanese.
3. Trota alla marinaresca.
4. Gallinacci ai tagliolini.
5. Coscia di montone ai piselli.
6. Sparagi alla Milanese.
7. Pollastri novelli guerniti di crescione.
8. Bomba al caffè gelata.

Pranzo di cacciatore.

1. Polli fritti ai cipollini.
2. Bue arrosto freddo.
3. Timballo di tonno.
4. Sparagi in insalata.
5. Uova miste al giambone.
6. Composta di fragole al latte di mandorle.

Pranzo per 30 *o* 40 *persone, per dame specialmente.*

1. Zuppa ai pistacchi.
2. Zuppa al sugo di gamberi.
3. Piccoli *vols-au-vent* alle ostriche.
4. Soglie a crosta, guernite di croccanti di granchiolini.
5. Filetti di bue al burro d'alici.
6. Anitre alle olive.
7. Fonduta alla Parigina.
8. Punch gelato al maraschino.
9. Sparagi alla Maonese.
10. Piselli allo zuccaro.
11. Gallinacci novelli all'Italiana.
12. Insalata alla Parigina.
13. Mele meringate ai pistacchi calde.
14. Candito di fragole, guernito di miscellanea di frutti alla Piemontese.

ZUPPA ALLA BRUNESE (*à la brunoise*).

Prendi due carote , due cipolle , due rape , due sèdani (*céleris*) e quattro porri, e, ben mondi, tersi e tagliàti a zipolini, friggili forte in tegame con due oncie di burro sinchè comincino a colorarsi ; aggiùngivi allora un pugno di pisellini verdi e un altro di fagiuoli freschi e tre pinte (4 litri) di buon brodo, e, sobbollito il tutto un' ora, al punto di servire, vèrsalo nella zuppiera su quattro manate di midolla di pane a dadicciuoli fritti secchi o su due mestolate di riso leggermente rosolato al burro.

Al brodo di carne supplir si può con altrettanto di legumi.

Zuppa di bella vista ed eccellente , se i legumi sono tagliati con garbo e cotti a dovere.

ZUPPA ALLA REGINA ALL' ITALIANA.

Un' oncia di burro ed una di farina bianca ben impastate insieme e stemprate in due pinte (2 litri 2|3) di buon consumato o brodo , si tramenano adagio sino ai primi bogli e si lasciano quindi sobbollir due ore. Si tengono intanto cotte appuntino quattr' oncie di pasta reale da zuppa (Vedi *Pasta reale da zuppa*) a zugolini, e, dieci minuti prima di servire, sbattuti bene in una terrina sei tuorli d' uovo con due oncie di burro e un pizzico di zucchero, e , versàtavi sopra bel bello tramenando la zuppa bollente, si cola tutto per istamigna nella zuppiera sui zugolini di pasta reale , vi si aggiunge un latte di 12 oncie di mandorle, e sèrvesi senza più riporre al fuoco.

Se il consumato è buono , la cucina non ha minestra più delicata di questa, massime per donne.

ZUPPA ALLA CIPOLLA ALL' ITALIANA.

Fatte friggere lentamente in tegame con due oncie di burro fresco quattro belle cipolle monde e tagliate a nastri sottili, sinchè abbronzino, si annegano in una pinta e mezza di brodo che si lascia quindi sobbollire un' ora: poi abbrustolate ott' oncie di pane a fettarelle, se ne fanno tanti letti al fondo di una zuppiera con altrettanti, frammezzo, di cacio *dolce* di Gruyère, e vi si versano sopra il brodo e le cipolle bollenti.

Per magro, usasi invece del brodo l'acqua semplice, purchè al punto di servire vi si aggiungano due oncie di burro fresco o d' olio fine.

Zuppa sanissima e gustosissima.

ZUPPA AGLI ESPARAGI ALLA PIEMONTESE.

In due pinte (2 litri 2[5) di consumato o di brodo si fan cuocere le somme vette (le punte) di due mazzi di sparagi novelli, e, ritirate queste, se ne versa il brodo o consumato in una casseruola, ove siano impastate insieme un' oncia di burro ed un' oncia di farina bianca, e lasciasi sobbollire un' ora e mezzo. Fatto cuocere intanto adagio in un' altra casseruola il verde restante degli sparagi con un' oncia di burro e sale, e, passato al setaccio, mezza questa lattata si mescola con pasta reale (Vedi *Pasta reale per zuppa*), che, sboccon-cellata in acqua al primo boglio, vi si lascia sobbollir cinque minuti; l' altra metà si sbatte con quattro tuorli d' uovo in una terrina, in cui colasi quindi lentamente il brodo o consumato bianco; e, aggiunte in fine le pallottole di pasta reale e le pipite degli sparagi, sèrvesi bollente.

Zuppa di fino sapore ed elegante.

mezza pinta (2|3 di litro) di buona crema, fa bollire una mezz'ora, tramenando; cola per istamigna, serba caldo, e al punto di servire stèmpravi due oncie di burro fresco.

Savore superlativo per uova, legumi e paste.

BÉCHAMELLE GRASSA.

Metti in tegame sei oncie di giambone (presciutto) crudo, una cipolla, una carota, un sèdano a dadi, una foglia di lauro, la buccia gialla di mezzo un limone, un ramicel di salvia e un'oncia di burro, e, fritti a fuoco vivo un dieci minuti, aggiùngivi una mezza pinta (2|3 di litro) di consumato o brodo che, sobbollito un' ora, colerai, per tovaglia, in altro tegame su due mèstole di consumato, e, spessito alquanto al fuoco, allungherai bel bello con un quartuccio (1|3 di litro) di buona crema tramenando adagio, sinchè ti riesca un intingolo saponoso e pastoso che, al punto di servire, farai più liscio ancora con un po' dì burro.

BURRO DI GAMBERI PER SALSE.

Metti in tegame 24 gamberi con un bicchier di vin bianco, sale, pepe, qualche ramicel di salvia e di prezzèmolo e uno spicchio d'aglio, e, cotti a scosse per 10 minuti su fuoco ardente, sgùsciane la polpa serbandola per altr'uso; e i gusci, pesti in mortaio con quattr' oncie di burro e ridotti a pasta morbida, frìggili in altro tegame sinchè il burro cominci a chiarificarsi. Sprèmili allora per tovaglia su acqua fresca; ne raccoglierai rappreso e galleggiante un burro d'un bel rosso rancio, il quale serve a tingere e allegrar le salse.

MISCEA (*carbonata*, in francese *macédoine*) DI LEGUMI ALL' ESSENZA.

Prendi quattro carote, quattro rape, due sèdani e quattro patate, mòndali, làvali e tàgliali a capriccio ma d'un sesto a un dipresso, e cotti a parte in un po'di brodo o sugo, un po' di burro e un pizzico di zucchero, appena tèneri sgocciali e ponli insieme in tegghia larga con piselli, fagiuoli bianchi o di colore, fave primaticcie, zuccotti e infine ogni sorta di legumi cotti essi pure come sopra. Versa poi in altro tegame tutte le salse con una mezza pinta di brodo di legumi (Vedi questo articolo), e, ridotto sul fuoco a metà, aggiùngivi una mestola di salsa spagnuola e fa borbottar tuttavia una mezz' ora, colandolo poi per setaccio sui legumi, che, riposti a bollire 10 minuti prima di recare in tavola, servirai caldi.

Guernitura perfetta e di rara eleganza, se i legumi sono cotti a dovere e tagliàti con garbo, e che s' affà benissimo con ogni specie di carni.

MISCEA (*carbonata*, in francese *macédoine*) DI LEGUMI GRASSA.

Preparàti, come sopra, i varii legumi, se ne riduce a consistenza di sciroppo in tegame a parte il savore, aggiùntavi una mestola di *béchamelle* grassa (Vedi), e lasciando tuttavia spessire a colla, finchè, al punto di servire, vi si gettano i legumi caldi mischiandoli leggermente perchè non si guastino. Questa miscea serve di guernizione per carni e pollame arrostiti alla brace, per crostate o gusci di pasta sfogliata (*vol-au-vent*).

MISCEA *(macédoine)* DI LEGUMI MAGRA.

Tutto come sopra, se non che alla *béchamelle* (salsa bianca piccante) grassa si sostituisce la magra , con due oncie di burro fresco.

CULATTA DI BUE ALLA TEDESCA.

Prendi una bella punta di culatta di bue , e disossata e appallottolata forte con ispago, mèttila in istufaruola con sei oncie di lardo trito su fuoco vivo , rivoltandola finchè sia colorata di un bel giallo ; aggiùngivi una bottiglia di vin di Marsala , una mezza pinta di brodo di legumi , sale e pepe, un salame crudo e 48 oncie di buon *sauerkraut* (cavolo in composta) ben dissalato; e , ben coperta la stufaruola con fuoco sotto e sopra , lascia borbottar da 4 a 5 ore. Al procinto di recare in tavola , stendi il bue su di un gran piatto ovale , circòndalo del *sauerkraut* (cavolo compostito) sgocciato, con sopra il salame tagliato a fettoline , e, digrassato il sugo, e ridotto a colla , bàgnane il bue e servi fumante.

Buon pezzo capitale, massime in un gran pranzo. Sanissimo.

CULATTA DI BUE GUERNITA DI CROCCANTI *(croquettes)* DI LEGUMI CON SALSA PICCANTE *(ravigote)*.

Abbi una bella punta di culatta , disòssala , stringila forte con ispago in bella forma, e, posta in una tegghia coperta , con un ramicel di salvia , uno spicchio d' aglio e due pinte (2 litri 2[3) di brodo di legumi , falla sobbollire da quattro a cinque ore : con mezzo il *fondo* o sugo prepara poi croc-

canti di legumi (Vedi), lasciando col rimanente la culatta al caldo; e, al punto di recare in tavola, adagiato il bue sur un piatto, òrnalo de' croccanti in giro, servendo a parte una salsa piccante *(ravigote)* calda mista col restante sugo digrassato.

Per maggior eleganza si posson anche disporre attorno legumi infilzati in asticciuole di legno o d' argento.

Il bue così apprestato riesce saporitissimo e sanissimo.

LOMBATA DI BUE ALLA REALE.

Prendi una bella lombata (*longe*) di bue lunga sei oncie (da dieci a dodici dita); disòssala, stringila forte con ispago, e, posta in tegghia coperta, con due carote, due sèdani, uno spicchio d' aglio, sei oncie di lardo trito e tre di burro, due bottiglie di vin bianco secco, sale e pepe intero, falla sobbollir cinque ore con fuoco sotto e sopra. Assettata quindi sur un gran piatto ovale, inàffiala col sugo digrassato e feltrato per tovaglia e circòndala di salsa-testuggine (Vedi) coi legumi suddetti. Abbi intanto quattro animelle di vitello fiorite di larducci e cotte d'un bel colore, quattro bei gamberi e quattro tartufi neri cotti colla buccia, il tutto caldo; e, dato di piglio a quattro asticciuole d' argento, infiggi in ciascuna un' animella, un gambero ed un tartufo, e piantale in bel modo nella lombata, che servirai fumante.

Piatto di ricambio sfoggiato.

FILETTO DI BUE ALL' ITALIANA.

Prendi un bel filetto di bue, e, purgato dei tendini e del grasso e ben mazzicato, mèttilo in una terrina, con sale e pepe a sufficienza, il sugo di due limoni e sei oncie di erbe

fine cotte (Vedi *Erbe fine*), a marinar due ore; poi, vestito di tutte l'erbe fine e di midolla freschissima di pane, stèndilo pel suo lungo su di una tegghia, spalmandolo ancora sopra di schiuma d'uovo spolverata di altra midolla di pane. Così allestito, due ore prima del pranzo, inàffialo di burro fuso, cuòprilo di doppia carta bisunta e caccialo in forno caldetto ribagnandolo spesso di burro sinchè prenda un bel bronzo, senza nulla d'arsiccio. Fallo infine scorrere adagio sul piatto e sèrvilo con attorno una salsa piccante (*ravigote*) calda.

Boccone ghiottissimo che può anche far le veci di arrosto, nel qual caso alla salsa piccante supplisce un sugo agretto (*aspiqué*).

FILETTO DI BUE ALL'OSTRICA.

Poni in tegame coperto o chiuso a dovere su fuoco ardente un bel filetto di bue ben pareggiato, con una carota, un sèdano (*célèri*), la scorza d'un arancio amaro, uno spicchio d'aglio, una mezza bottiglia di vin di Marsala e altrettanto brodo, sale e noce moscata, e fa bollire un'ora e mezzo, aggiungendovi, se occorre, qualche cucchiaio d'acqua calda, perchè il filetto, punto punto che rimanga secco sul fuoco, riarde e n'è guasto; nel qual caso bisogna subito mutarlo di tegame. Appena cotto, di che dà segno il fondo o sugo sciropposo, ritiralo e tienlo al caldo: ritira pure i legumi e digrassa il sugo. Abbi allora quattro serque o dozzine d'ostriche le quali, sgusciate e bollite un istante nella lor acqua e ben rivedute, getterai nel tegame del sugo con l'acqua loro feltrata per setaccio, un mezzo cucchiaio di prezzèmolo e il sugo di un limone, e, fatte sobbollir due minuti, verserai col savore sul filetto ben caldo e servirai di botto.

Piatto soprammano, massime se succede a pesce o pollame lesso.

FILETTO DI BUE ALLE ALICI *(acciughe)*.

Abbi un bel filetto di bue, che, ben pareggiato quant'è lungo e legato forte con ispago in forma di turbante, porrai in tegame ben coperto con fuoco vivo sotto e sopra a cuocer due ore con una cipolla, sei oncie di lardo trito, una foglia di lauro, sei alici, una bottiglia e mezza di vin bianco secco, sale e pepe, badando bene che non rimanga a secco e riarda. Se il filetto è cotto a dovere, il fondo sarà come uno sciroppo, il quale, digrassato e colato per tovaglia in una salsa alle alici (Vedi questa salsa), aggiuntovi il sugo di un *limone*, verserai su di un piatto, adagiandovi quindi il filetto di bue adorno di *dodici filetti di belle alici*.

Cibo squisito e appetitoso da servir dopo il lesso.

Un po' riscaldante.

FILETTI DI BUE ALLA PRIMATICCIA *(à la printanière)*.

Fa di avere un bel filetto di bue che, ben pulito, foggerai con forte spago a turbante ricamato in cima a tre giri di lardelli, e, posto in tegame ben coperto con fuoco sotto e sopra, farai sobbollire tre ore in mezza pinta (2|3 di litro) di brodo di legumi, badando a che i lardelli riescano d'un bell'oro. Prepara intanto a dovere una miscea (*macédoine*) di legumi all'essenza; sventra e scapezza a metà dodici carciofi mezzani che saran come tante piccole crostate, e, fritti adagio con burro e sale, sèrbali al caldo; foggia ancora in vasetti a genio cinque carote o rape e cuòcile un po' sode. Al procinto di recare in tavola, steso il filetto sul piatto, corònalo in giro dei carciofi pieni della miscea, e, in vetta, di due o tre cuc-

chiai della medesima, piantandovi in mezzo un'asticciuola d'argento in cui sieno infilzati i vasi guerniti come i carciofi.

Antipasto elegante, sano ed eccellente.

COSTOLE DI BUE ALLA BRETONE.

Prese due belle costole di bue spesse due dita, schiàcciale alquanto, ritòndale e forbiscine l'osso da poter essere incartocciato, lasciandole quindi marinare 24 ore con sale, pepe, prezzèmolo, alici ed aglio, triti, quattro cucchiai d'olio ed il sugo di due limoni. Mezz'ora poi prima di pranzo, esponle su gratella a brace ardente, rivoltandole spesso e bagnandole tratto tratto con burro fuso. Avrai cotte intanto all'acqua salata sei oncie di fagiuoli bianchi secchi o freschi, de' quali fatto un letto su di un piatto ovale, vi adagerai sopra le costole coll'osso elegantemente inguantato di carta bianca, verde o rosa, arricciata, bagnandole poi con buona salsa alla bretone.

Buon antipasto, ma un po' sodo.

Si possono anche guernir le coste con cavoli in composta (*sauerkraut*), miscea (*macédoine*) di legumi, spinaci, cicoria, od anche solo con salsa piccante a mo' del Maggiordomo (*à la Maître d'hôtel*).

BRACIUOLE DI BUE (*beefsteck*) ALLA MILANESE.

Come avrai ben forbito un filetto di bue, tàglialo in falde spesse un dito, le quali, schiacciate alquanto, sparse di sale, pepe e di un po' di sugo di limone, intrise in burro fuso, ravvolte in midolla di pane raspata, intrise ancora in ischiuma d'uovo, e coperte nuovamente di midolla di pane, dieci minuti

prima di servire, porrai in padella o tegghia su fuoco vivo in quattr'oncie d'olio fine bollente, e colorate da una parte rivolterai tosto dall'altra, lasciandole friggere chetamente finchè sieno d'un bel giallo, e disponendole infine attorno ad un buon saporetto forte (*remoulade*).

Piatto sugoso ed eccitante da servirsi dopo altre vivande men saporite.

BRACIUOLE DI BUE *(beefsteck)* ALLA TORINESE.

Dopo ben forbito un filetto di bue, taglialo in fette spesse un dito, che schiacciate alquanto e scarnicciate attorno lascierai marinare due ore con prezzèmolo e un po' d'aglio, triti, sale, noce moscata e tre cucchiai d'olio fine. *Dieci minuti poi prima* del pranzo, le esporrai su gratella a fuoco ardente, rivoltandole due o tre volte da ambi i lati, finchè, vedutone gemere un po' di sugo (che è il segno di lor perfetta cottura, oltre la quale si prosciugano e incrojano), ne incoronerai un piatto con in mezzo sei oncie di fagiuoli bianchi cotti all' acqua salata, spargendo tutto di buona salsa a mo' del Maggiordomo (*à la Maître d'hôtel*) calda.

Eccellente dopo le minestre o le carni lesse, ma un po' pesante allo stomaco.

LINGUA DI BUE SCARLATTINA *(à l'écarlate)*.

Prendi una bella lingua di bue macerata quattro ore in gran vaso d'acqua, ben rasciutta poi e mazzicata forte a romperne il tiglio, e sforacchiata tutta con uno spillone e fregata un pezzo con due oncie di sal nitro su 12 di sal comune, mèttila in una terrina co 'l sale, quattro foglie di lauro, qualche

ramicel di salvia e un po' di pepe, a marinar 15 o 20 dì ben calcata perchè non divenga spugnosa, avvertendo però di rivolgerla tratto tratto.

Così preparata, gèttala quindi in una pentola con quattro pinte (5 litri 1[5) d'acqua, o mezz'acqua e mezzo vin bianco, e qualche legume, e, cotta quattr' ore, ritìrala, scuòiala, tàgliala in due per lungo, e stèndila in un piatto su di una buona miscea (*macédoine*) di legumi grassa, o su di una poltiglia (*purée*) di patate, o su fagiuoli bianchi a mo' del Maggiordomo (*à la Maître d'hôtel*) o su cavolfiori al burro.

Servi caldo.

LINGUA DI BUE ALLA CICORIA.

Fatta marinare tre o quattro dì in una terrina una bella lingua di bue ben lavata, maciullata e stropicciata di sal fine, con due cipolle, due carote, due sèdani, uno spicchio d'aglio, il tutto tritissimo, ponla in tegame con tutto il tritume, un pezzo di piccol lardo, una fronda di lauro e due bottiglie di vin bianco secco od acqua, a sobbollir quattr' ore. Scuoiata quindi e tagliata in due pel suo lungo, stèndila in piatto ovale su di una buona lattata (*purée*) di cicoria, versandole sopra il sugo o *fondo* feltrato, digrassato e ridotto sul fuoco a sciroppo.

Si può servire la lingua così allestita su lattata o poltiglia di spinaci, piselli, fagiuoli, patate, oppure alla bretone, e con ogni maniera di salsa piccante.

Giova salar la lingua alcuni dì prima di cucinarla perchè il sale penetrandola ne corregge o consuma un certo umor insipido e nauseoso, e di sciocca e malsana la rende un boccon ghiotto e confortevole.

Le lingue di vitello e di castrato si ammanniscono allo stesso modo.

LOMBATA DI VITELLO ALLO SPIEDO ALLA PIEMONTESE.

Prendi una bella lombata (*longe*) di vitello, e, tagliatene le coste non più lunghe di tre oncie e ripiegatane la pelle, tienla 12 ore a marinare con 8 alici, uno spicchio d'aglio, tagliuzzati, sale, noce moscata e tre oncie di buon olio di oliva. Un'ora e mezzo o due ore poi prima di pranzo, esponla, infitta all'asta, a fuoco ardente, bagnandola tratto tratto colla marinata. Ella si troverà cotta al momento preciso di servirla, al qual fine la assetterai su di un piatto con sotto un sugo agretto (*jus aspiqué*, Vedi), e in giro 12 fette di midolla di pane spesse un dito, fritte leggermente e mascherate calde di buon burro d'alici.

Cibo perfetto, se però le alici e l'olio sono di buona qualità.

LOMBATA DI VITELLO ALLA MILANESE.

Una bella lombata di vitello disossata e ben forbita e marinata 24 ore in una terrina con sale, pepe, il sugo di due limoni, la buccia d'un arancio amara, prezzèmolo ed aglio, triti, ponesi così vestita in tegame, e velata poi di midolla di pane raspata, e sopra, con pennello, di schiuma d'uovo, e sopra ancora di nuova midolla di pane, intrisa infine di burro fuso e coperta di carta forte bisunta, due ore prima del pranzo, cacciasi in forno mezzanamente caldo, e servesi fumante con sotto una salsa forte (*rémolade*) in cui siasi cotto qualche tartufo bianco a falde sottilissime.

Il vitello così apprestato conserva tutto il suo dilicato aroma.

Si può anche servirlo con sugo, oppure con legumi, soprattutto con cardi alla crema.

LOMBATA DI VITELLO ALLE CAROTE PRIMATICCE.

Recisi a tre oncie di lunghezza gli ossi delle coste di una bella lombata e ripiegatane la pelle e aggiustato il pezzo in un quadro lungo tre su cinque oncie (da 8 dita) di fronte, ponla in tegame ben coperta sulla brace con tre oncie di lardo tagliuzzato, sale e noce moscata, e, come si tingerà d'un bel bronzo, aggiùngivi un bicchier di vin bianco e 24 carotine novelle ben raschiate, a rocchi lunghi un'oncia, e lascia sobbollir cheto un'ora e mezzo. Abbi intanto ben cotte a parte, in due bicchieri di sugo, un pizzico di zucchero e un'oncia di burro, altre dodici oncie di carotine come sopra foggiate a pallini grossi un'avellana (*noisette*), e, sepolte le carote a rocchi in un taglio praticato lungo le coste, disponi le altre a pallini intorno alla lombata, versando lor sopra il sugo di entrambe digrassato. Servi caldo.

Elegante, sanissimo e saporitissimo, se cotto appuntino.

SPALLA DI VITELLO ALLA TORINESE.

Spiccato con precauzione ad una bella spalla di vitello l'osso interno sì da non isgualcirne la pelle, prendi sei oncie di presciutto (giambone) crudo, sei di grasso di petto e altrettante di carne di vitello, borragine, prezzèmolo, un pugnuolo per sorte, un po' di serpentaria (*estragon*), un pizzico di gengiovo in polvere e sale, e tagliuzzata e ben pesta ogni cosa, e impastatevi due uova intiere e quattr'oncie di pistacchi mondi, empi di questo farcime l'interno della spalla, che, cucita e stretta forte con ispago, porrai in tegame coperto con tre oncie di burro, una foglia di lauro e sale a friggere dolcemente un'ora; e, aggiùntivi due bicchieri d'acqua e 18

oncie di pisellini freschi, lascierai sobbollire un' altr' ora. Al punto poi di servire, scioltone lo spago, disporrai la spalla sul piatto; digrassàti quindi i piselli, mèscivi un bicchier d'acqua, e lascia borbottar un momento; gèttavi un' oncia di burro stemprata con un quarto di farina bianca, e tramena forte senza nuova bollitura, perchè il burro non si separi (al che rimedierà tosto un po' di acqua fresca diguazzata colla salsa); e versa i piselli ben legati sotto la spalla. Servi caldo.

Antipasto gustosissimo, massime servito coi dilicati piselli di Genova.

SPALLA DI VITELLO STUFATA ALLE VETTE DI SPARAGI.

Posta in tegame coperto una bella spalla di vitello ben raffilata con due oncie di burro od olio fine, sale e quattro chiovi di garofano, soffriggi una mezz' ora; aggiùngivi tre bicchieri d' acqua e mezza la buccia gialla di un limone, e lascia borbottar cheto due ore. Avrai intanto in altro tegame le somme vette lunghe un dito traverso di due grossi mazzi di sparagi col rimanente lor tenerume, e, mezz' ora prima di servire, bagnate col sugo della spalla digrassato e con un mezzo bicchier d' acqua, le farai cuocere a fuoco ardente; e, come saran tenere, steso lo stufato sul piatto, le verserai sovr' esso col savore, circondandolo di panetti ovali crostosi (Vedi *Panetti di sparagi*) cotti allora al burro.

Cibo confortevole e di buon gusto.

Possono far le veci degli sparagi altri legumi, come cicoria, patate, cavolfiori, ecc.; ma gli sparagi meritan la palma, anche come novellizie della stagione.

NOCE DI VITELLO LARDELLATA ALL'ACETOSELLA.

Abbi una bella noce di vitello, che, ben rasa d'ogni bava e pellicola e trapunta sopra di lardelli grassi, metterai in casseruola coperta con due oncie di lardo grasso, un sèdano, una carota e un po' di sale, a frigger cheto una mezz' ora, e, appena abbronzata di sotto, bagnerai d'una mezza bottiglia di vin bianco o d'acqua con sale, ricoprendola ermeticamente con viva brace anche sopra, e lasciandola così soffriggere un' ora non senza umetterla spesso col suo sugo, finchè, ben dorata da ambe le parti, la servirai tosto sopra una buona poltiglia (lattata, *purée*) di acetosella, su legumi o su paste.

TENERUMI DI VITELLO ALLA POLLASTRINA *(à la poulette).*

Il tenerume (*tendron*) è quella parte del petto in cui terminan le coste, carne ferma e delicata insieme, piena di sugo e perciò preziosa in cucina.

Prendi due tenerumi di vitello quanto son lunghi, spiccane gli ossi duri, e, stretti forte con ispago, ponli in una casseruola ovale coperta, con una carota, un sèdano (*céléri*) e due cucchiaroni di consumato a soffriggere cheto due ore. Ritiràti quindi, mèttili fra due coperchi sotto un buon peso, e, come saran freddi, tàgliali per largo della spessezza di un dito, parèggiali in forma ovale, ponli in padella col loro sugo digrassato, e, fritti un dieci minuti, sicchè il fondo ne spessisca a guisa di sciroppo, stèndili con grazia sul piatto. Mesci tosto al *fondo* o sugo due pizzichi di farina, un bicchier di brodo, due cucchiai di crema, e lascia bollire un istante; aggiùngivi due tuorli d'uovo sbattuti con due oncie di burro,

il sugo di un limone e un cucchiaio di prezzèmolo trito, e, tutto ben tramestato senza più far bollire, versa sui tenerumi, e servi caldo. — Eccellente.

TENERUMI DI VITELLO ALL' ITALIANA.

Preparàti due tenerumi, come sopra, e lasciàti freddar nel savore, dopo data loro una bella forma, ravvòlgili in midolla di pane, quindi in ischiuma d' uovo, e nuovamente in midolla di pane, e, cinque minuti prima di pranzo, gèttali nella frittura digrassata finchè si tingano d' un bell' oro; sgòcciali, e sèrvili con una buona salsa forte (*rémolade*) fredda (Vedi).

TENERUMI DI VITELLO AI MACCHERONI.

Cotti bene e forbiti come sopra, metti i tenerumi in padella a soffriggere col loro savore sinchè questo faccia colla e veli un poco le carni. Stèsili allora sul piatto attorno a maccheroni preparàti all' Italiana (Vedi) e fra piccoli croccanti di legumi lunghi e schiàcciati, versa sui maccheroni il sugo dei tenerumi.

Boccone squisito e appetitosissimo.

TENERUMI DI VITELLO ALLA PRIMATICCIA *(printaniers)*.

Si allestiscono al tutto come i precedenti, se non che, invece de' maccheroni, sèrvesi una buona miscea (*macédoine*) di legumi all' essenza (Vedi).

TENERUME DI VITELLO AI PISELLINI.

Prendi un bel tenerume di vitello, e, tagliato in falde spesse un dito, mettilo in tegame con due oncie di burro fresco (o, meglio, due oncie di lardo trito) su fuoco ardentissimo, agitando finchè le carni sieno ben colorate; aggiùngivi un' oncia di farina, una cipolla intiera, sale, pepe e una mezza pinta (2|3 di litro) d' acqua o di brodo, sopprimendo in questo caso il sale, e lascia sobbollir tre quarti d' ora. Ritira la cipolla, schiuma il grasso che sornuota, aggiùngivi 18 oncie di pisellini novelli, e fa bollire finchè questi sien teneri; stesi allora i pezzi del tenerume sul piatto, aggiungi ai piselli senza più farli bollire grosso quanto un uovo di burro e un cucchiaio d'acqua fresca, e, scossi forte nel tegame, vèrsali sulle carni, che circonderai di crostini di pane fritti al burro. L'aggiunta del burro e dell' acqua serve a legar i piselli ed a svolgerne il fino sapore.

Cibo delizioso e sanissimo, quando i piselli sono di buona qualità.

TENERUME DI VITELLO A VETTE DI SPARAGI.

Cotti due tenerumi di vitello alla pollastrina (Vedi), tàgliali in fette spesse un dito, e soffriggili una mezz' ora in padella o tegghia con mezzo il *fondo* o savore di prima; nel rimanente *fondo* con un' oncia di burro, sale e un pizzico di zucchero soffriggi per altrettanto tempo le punte verdi di due mazzi di sparagi in zipolini lunghi il dito mignolo traverso. Sbatti intanto in altro tegame un' oncia di burro con mezz' oncia di farina, sale e un po' di noce moscata, e, aggiùntovi due bicchieri di crema, e, fatto bollire, tramenando, dieci minuti, versa questo intriso sugli sparagi, e rimesta legger-

mente. Al punto di servire, stendi sul piatto i tenerumi in corona, e vèrsavi in mezzo le punte di sparagi.

Bramangiere delicatissimo e sanissimo.

COSTOLE DI VITELLO NATURALI.

Da un bel quadrato di vitello taglia 12 costoline spesse il dito mignolo, che, spiccàtone il grasso e i tendini, ridotte in bella forma, schiacciate alquanto, spolverate di sale e intrise in burro fuso, dieci minuti prima del pranzo, esporrai su gratella a fuoco ardente, rivoltandole spesso, sicchè riescano cotte al punto preciso di mangiarle. Coronatone allora un piatto, vèrsavi in mezzo un sugo chiaro, o una salsa piccante, od una lattata di legumi, ecc.

Cibo semplicissimo e tuttavia sempre il ben venuto a tavola.

Le costoline di castrato si allestiscono allo stesso modo.

COSTOLE DI VITELLO A CROSTA DI PANE ALL'ITALIANA.

Abbi 12 belle costoline come le precedenti, spolverate di sale, immerse in burro fuso, vestite di midolla di pane bianca e fresca, intrise con precauzione in ischiuma d'uovo e rivestite ancora di midolla di pane. Dieci minuti poi prima del pranzo ponle in padella o simile con quattr'oncie di burro chiarificato su fuoco ardente, rivoltandole spesso finchè, tinte d'un bell'oro, le servirai tosto in giro su di un piatto.

Le còstole così vestite, se cotte appuntino, riescono tenere senza perder nulla del loro sugo e profumo; non voglion però essere troppo sottili, chè ne divengono insipide e croie.

Sèrvesi sotto le costole un sugo agretto (*aspiqué*) o, meglio ancora, un intingolo d'ostriche, d'astachi (gamberi marini) o di gamberi d'acqua dolce.

Si acconciano pure alla stessa guisa le còstole di castrato.

COSTOLE DI VITELLO A VELO DI PANE.

Prendi 12 belle costoline di vitello, e ben raffilate, spolverate di sale, intrise in burro fuso e ravvolte in midolla raspata di pane, dieci minuti prima di recare in tavola, esponle su gratella a fuoco moderato, rivoltandole a quando a quando finchè sieno d' un bel colore, e comincino a trasudare. Corònane allora un piatto, vèrsavi in mezzo un po' di sugo, oppure una salsa alle alici, e servi fumante.

COSTOLE DI VITELLO FRITTE.

Metti in padella o tegghia su fornello ardente, con tre oncie di burro chiarificato, 12 belle costoline forbite come sopra, spolverate di sal fino e di un po' di noce moscata, e, appena colorite da una banda, rivòltale dall' altra, due, tre ed anche quattro fiate, sinchè ti paiano ben rosolate. Cinque minuti, se il fuoco è vivo, bastano ordinariamente a tal effetto. E sappi che le carni così fritte ne' corpi grassi non riescono perfette che per la pronta cottura. Per poco che il sugo se ne disperda, e vi pènetri il grasso, elle ne divengono croie, untuose, nauseanti e mal sane; il che non succede se elle sono d' improvviso investite dall'estremo calore del grasso bollente, il quale ne stringe e chiude i pori e ne matura all' istante i sughi, senza incallirne le fibre.

Così cotte le còstole, ritira il burro e supplisci un cucchiaio di sugo, brodo o vin bianco secco e un'oncia di burro fresco, il sugo d' un limone e un po' di prezzèmolo trito; soffriggi un tantino, dimenando, senza far bollire; spiega le còstole su di un piatto, e vèrsavi in mezzo il savore.

Le còstole così apprestate si servono calde con ogni sorta

d' intingolo, di salsa piccante, di salsa a mo' del Maggiordomo (*à la Maître d'Hôtel*), oppure con lattate o intingoli di legumi, di ostriche, ecc., od anche con maccheroni, lasagne, ecc.

Così pure si acconciano le còstole di castrato.

COSTOLE DI VITELLO ALLA FINANZIERA.

Dopo acconcie 12 belle costoline di vitello, come si è detto sopra, e fiorite di fin lardo, gèttale in padella o tegghia con una cipolla ed una carota a fette, tre oncie di buon burro fresco e una mèstola di consumato o di sugo; spàrgile di sale, e, tosto levato il bollore, cuopri la padella o tegghia con fuoco sopra, e lascia fremer cheto un'ora e mezzo, rivoltando una e due volte le costoline finchè abbian preso un bel bronzo. Al punto poi di servirle, stèndile in cerchio sur un piatto con, fra due, un bel gambero rosso, e versa in mezzo un buon intingolo alla finanziera.

Antipasto sugoso e di bell' aspetto; ma un po' riscaldante.

COSTOLE DI VITELLO ABBROSTITE ALLA VILLARECCIA.

Dodici belle còstole di vitello spesse il dito mignolo, ben forbite e pigiate, dopo lasciate marinar due ore con sale, pepe, il sugo di un limone, un po' di prezzèmolo trito, un po' d'aglio, se si vuole, e due cucchiai d'olio fine, dieci minuti prima di recare in tavola, si espongono su gratella a brace ardente or da questa, or da quella banda, sinchè comincino a trasudare. Orlàtone allora un piatto, vi si getta in mezzo, preparata prima, una mistura di tre oncie di burro fresco, con un cucchiaio di prezzèmolo, sale, pepe e il sugo di due limoni, e sèrvesi caldo. Così pure le còstole di castrato.

Le carni acconcie a questo modo riescono perfette, purchè non se ne sbagli punto la cottura, e lor s' adatta benissimo ogni specie di lattata di legumi o di salsa piccante.

COSTOLE DI VITELLO ABBROSTITE ALLA PIEMONTESE.

Abbi dodici còstole di vitello spesse il mignolo, ben purgate del grasso, dei tendini e del carniccio che cuopre la punta dell' osso, e schiacciate leggiermente, foggiate in bella forma e spolverate di sale, tienle preste in un piatto con tre cucchiai d' olio fine. Metti intanto in una casseruola mezz' oncia di burro, un buon pugnuolo di prezzèmolo, cerfoglio, serpentaria (*estragon*), tritissimi, con quattr' oncie di presciutto (giambone) crudo, altrettante di cetriuoli tagliati a dadolini minuti, e fritto un cinque minuti, e raffreddato, mèscola ben tutto con tre oncie di burro fresco, sale, pepe e il sugo di due limoni. Dieci minuti poi prima del pranzo, esponi su gratella a fuoco ardente le còstole, rivoltandole quinci e quindi finchè ne gemano gocciole rosate, indizio di perfetta cottura, oltre la quale il sugo sperdendosi non lascia più che un cuoio nero, secco e grave allo stomaco. Spiegate allora in giro su di un piatto le còstole coll' osso in fuori incartocciato con garbo, poni su ciascuna quanto un mezz' uovo del tuo burro verde.

Vivanda semplice, ma di buon gusto e bella vista.

PEDUCCI DI VITELLO FARCITI ALLE CAROTINE.

Prendi due bei peducci di vitello, che, cotti come sopra, e trattone con precauzione l' osso senza intaccar la pelle, e

lasciàti freddare, riempirai di farcime di vitello (Vedi *Farcime di vitello*) misto con due o tre cucchiai d'erbe fine, e, avvolti separatamente in pannolini finissimi, porrai in tegame con due mèstole di brodo a sobbollir tre quarti d'ora. Scamiciati quindi e adagiati sul piatto servirai caldi con sopra una guernizione di carotine novelle (Vedi *Carote per guernizione*). — Dilicatissimo.

ZAMPE DI VITELLO ALLA POLLASTRINA.

Metti due belle zampe di vitello ben bianche in una casseruola con due pinte (2 litri 2[3) d'acqua e sale a bollir dolcemente due ore: disossate quindi e fredde riponle, fatte a pezzi mezzani, in altra casseruola con due oncie di buon burro a frigger forte a scosse due o tre minuti; mèscivi un'oncia di farina bianca, poi un quartuccio (1[3 di litro) di brodo o d'acqua con sale, e lascia sobbollire un quarto d'ora. Sbatti allora in una terrina tre tuorli d'uovo col sugo di un limone e un cucchiaio di prezzèmolo trito; aggiungivi un po' del savore delle zampe bollente e diguazza forte perchè l'uovo non si rappigli; e, tramestato il tutto adagio per non scipar le carni tenerissime, servi caldo con guernitura, se vuoi, di panetti di sparagi (Vedi *Pane di sparagi*) o di crostini di pane fritti al burro.

ZAMPE DI VITELLO ALLA GIARDINIERA.

Allestite e cotte, come nella precedente ricetta, due zampe di vitello sicchè il savore ne riesca un po' legato, mèscivi cinque tuorli, invece di tre, sbattuti come sopra e lascia

freddare. Presi quindi ad uno ad uno i pezzi di zampa ben coperti di salsa, ravvòlgili in ischiuma d'uovo e, appresso, in midolla di pane, e gèttali in grasso da friggere bollente sinchè vi abbian preso un bel color d'oro: sgòcciali e sèrvili su di una giardiniera di legumi all'essenza (Vedi *Giardiniera, ecc.*), o su letto di piselli, di vette di sparagi, ecc., o su lattata di acetosella, od anche a secco. — Eccellente.

ORECCHIE DI VITELLO ALLA PIEMONTESE CON SALSA FORTE.

Metti in tegame cinque belle e ben bianche orecchie di vitello con tanto bianco (Vedi *Bianco*) che le cuopra, e falle borbottar due ore. Abbi intanto quattro mezze cervelle rase della buccia e purgate due ore in acqua fresca, che farai sobbollire una mezz'ora in mezza pinta (2/3 di litro) d'acqua con sale. Sgocciate quindi cervelle ed orecchie e alternate intorno ad un piatto, coll'orecchia restante in mezzo, vi verserai sopra una buona salsa forte *(ravigote)* per servir subito.

Camangiare dilicatissimo.

ORECCHIE DI VITELLO AI PISELLINI.

Cotte cinque orecchie come sopra, metti in una casseruola 24 oncie di pisellini con sei di presciutto (giambone) a dadolini e due di burro, e un mezzo bicchier d'acqua, a bollir su fuoco ardente sinchè sieno ben teneri. Al punto poi di recare in tavola, disposte le orecchie in corona su di un piatto, sbatti in una terrina tre tuorli d'uovo, un cucchiaio

di prezzèmolo trito e un bicchier di buona crema, e tramestato tutto coi piselli bollenti, ritira tosto la casseruola dal fuoco e vèrsala in mezzo alle orecchie, che, distinte fra loro con un crostino di pane tagliato a cresta di gallo e fritto al burro, servirai calde.

TOCCHETTO DI VITELLO AI PISELLINI OD AGLI SPARAGI.

Prendi 24 oncie di petto di vitello e affettate in pezzi di due oncie ponle in tegame con un' oncia di burro, sale, una cipolla intiera e una foglia di lauro, a frigger forte su viva brace un dieci minuti; spàrgivi un' oncia di farina e friggi ancora un istante; aggiungi un quartuccio (1/3 di litro) di acqua e lascia fremere una mezz'ora, sempre sotto buon coperchio. Ritira le carni e la cipolla, digrassa il savore, còlalo per setaccio in altro tegame, riponvi le carni, aggiungivi 18 oncie di pisellini novelli e lascia sobbollire finchè questi sieno mollicini. Servi infine il tocchetto con attorno crostini di pane, o pomi di terra fritti dorati al burro.

Ai pisellini si può supplire colle pipite di due mazzi di sparagi.

BRACIUOLINE *(escalopes)* DI VITELLO ALLA BORGHESE.

Predi 24 oncie di filetti o di coscia di vitel tenero, che taglierai in fette spesse un dito schiacciandole alquanto e spolverandole di sale. Ciò fatto, metti in padella due cucchiai di burro ben chiarificato e senz' acqua (la cui minima presenza nella frittura basta a render la carne croia), e, quattro minuti

prima di servire, posta la padella su fuoco ardente, gèttavi le braciuoline, rivoltandole due o tre volte da ambi i lati, finchè ti paian tinte d'un bel giallo rossigno. Scola allora il burro, e, versato invece un quarto di bicchier di sugo, brodo od acqua, lascia sfrigolar forte un istante; ritira le braciuole, tenendole in un piatto al caldo; aggiungi al savore un'oncia di burro fresco, un cucchiaio di prezzèmolo trito, il sugo di un limone, e, tramestato forte lungi dal fuoco, versa tutto sulle braciuole che servirai tosto circondate di crostini di pane fritti al burro, o di croccanti (*croquettes*) o di pappolata (*purée*) di pomi di terra o di legumi, come piselli, pipite di sparagi, ecc. (Vedi *Legumi per guerniture*).

Cibo semplicissimo, e insieme gustoso e ristorante.

FEGATO DI VITELLO FRITTO ALL'ERBE FINE.

Tagliate 24 oncie di fegato di vitello in fettoline spesse uno scudo da cinque franchi, spolverate di sal fino e ravvolte in farina bianca, ponle, quattro minuti avanti pranzo, con due oncie di burro chiarificato, in padella su fuoco ardente, rivoltandole spesso sinchè sien tinte d'un bell'oro. Mèttile allora in disparte al caldo, e, scolato il burro, versa nella padella un bicchier di sugo o brodo, e làscialo ridursi cocendo a sciroppo. Aggiùntivi infine, lungi dal fuoco, un'oncia di burro fresco, un cucchiaio di prezzèmolo trito, il sugo di un limone, sbatti bene insieme, stemprando all' uopo con un po' di brodo. E, versata questa salsa sul fegato, servi subito.

FEGATO DI VITELLO STUFATO AI PISELLI.

Poni in tegame un bel fegato di vitello, trapunto quant' è spesso di sei oncie di lardelli di porco grossi il mignolo, con una cipolla, una carota, sale e un po' di noce moscata, una mezza bottiglia di vin bianco secco e altrettanto brodo, e, sobbollito tre ore sotto coperchio, aggiùngivi 24 oncie di pisellini e fa sobbollire tuttavia una mezz' ora. Sul recare in tavola, steso il fegato su di un piatto, e tolta via la cipolla, getta nei piselli bollenti un intriso di due oncie di burro con un cucchiaio di farina bianca, tramenando forte, sinchè, parendoti i piselli ben legati, li verserai sul fegato, che servirai fumante.

PANE DI FEGATO DI VITELLO ALLA GELATINA.

Prendi 30 oncie di bel fegato di vitello, e tagliato in fette sottilissime, spolverato di sal fino e ravvolto in farina bianca, friggilo a mezzo da ambe le parti su fuoco ardente in quattr' oncie di burro fuso; ritìralo e, freddo, pàssalo al setaccio. Metti quindi in tegame due cipolle e quattr' oncie di lardo a dadolini, e, fritti vivamente un dieci minuti, vèrsavi una mezza bottiglia di vin. di Marsala, che farai consumare sino al quarto; aggiùngivi sei oncie di tartufi neri, altrettante di tetta di vitello e di lingua salata, il tutto a dadolini ancora grossi il mignolo, con tre oncie di pistacchi, sale e noce moscata, e, sobbollito un istante, tramèstavi da ultimo il fegato in poltiglia, sei uova intere, più quattro rossi, e, versato ogni cosa in un timballo ben rivestito dentro a falde sottili di lardo, poni il timballo in una casseruola mezzo immersa in acqua bollente e coperta con fuoco sopra e lascia cuocer

cheto due ore. Ritirato quindi il pasticcio dal fuoco e lasciatolo freddare, al punto di servire, riscàldalo un momento, e, rovesciato su di un piatto, e spogliato del lardo, forbiscilo in guisa da non intaccarne il marezzo, ornandolo sopra e attorno di mattoncelli di gelatina di carne acidetta (Vedi *Gelatina, ecc.*).

Pasticcio non inferiore per gusto a que' di Strasburgo, ma assai più leggère allo stomaco.

PANE DI FEGATO DI VITELLO GELATO.

Cotte e stacciate come sopra 36 oncie di fegato di vitello, friggi in tegame con tre oncie di burro fresco una cipolla tritissima, sino a un bel color d'oro; aggiùngivi sei oncie di tartufi neri e sei di presciutto, tritissimi anch'essi, quattr'oncie di tetta di vitello a dadolini, e, dopo un sobbollir di qualche minuto, una mezza bottiglia di vin di Madera, la quale ridotta sul fuoco al quarto, lascerai freddare. Mescivi allora la poltiglia del fegato con sale, pepe, quattr' oncie di pistacchi mondi, otto uova, e un mezzo bicchier di crema doppia, e tutto ben tramestato e versato in un timballo ben unto di burro, fa cuocere due ore a bagno-maria, come il pane di sopra alla gelatina (Vedi); e, al punto di recare in tavola, rovesciato sul piatto, inaffia il tuo pasticcio d'un buon sugo spessito e avvivato d' un po' di vin di Madera.

Dilicatissimo e di facile digestione anche per gli stomachi deboli.

CERVELLE DI VITELLO ALLA MAONESE.

Preparate e cotte come sopra quattro belle cervelle, si spiegano sur un piatto mascherate d'una buona salsa maonese

mista di alici e cetriuoli, triti, e di un po' di verde di spinaci, e guernite attorno di mezzi tuorli d' uovo duri.

Antipasto grazioso e dilicato.

CERVELLE DI VITELLO A VETTE DI SPARAGI.

Tre belle cervelle monde della buccia e purgate due ore in acqua fresca, sobbollite poi una mezz' ora in mezza pinta (2|3 di litro) d'acqua con sale, si servono cosperse di vette di sparagi (Vedi *Pipite di sparagi per guernitura)*, con corona attorno di uova affogate.

CERVELLE DI VITELLO ALL' ITALIANA.

Acconcie e cotte come sopra due cervelle di vitello s' intridono, tagliate a grossi dadi, in una mèstola di miscea di legumi all' essenza (Vedi) legata con tre rossi d'uovo sbattuti: ravvolte quindi nella chiara dei medesimi ridotta a neve ferma si gettano spartite a cucchiai in tre oncie di burro chiarificato bollente, si rivoltano da una parte e dall'altra finchè abbiano preso un bel colore, e fritte così in due o tre minuti si servono tosto su di un tovagliuolo piegato con garbo.

Questo piatto preparasi pure con erbe fine o piselli.

Eccellente.

ASPICO DI CERVELLE DI VITELLO.

Quattro di queste cervelle pelate e ben purgate in acqua fresca sinchè sieno d' un bel bianco, dopo bollite adagio un'

ora in mezza pinta d' acqua con sale, se ne ritirano a sgocciarsi e freddare. Posto quindi sul ghiaccio un berretto rotondo vi si versa qualche cucchiaio di gelatina di carne, sulla quale indurata disposti con garbo cetriuoli, bianchi d' uovo, e dadolini di tartufi cotti, vèrsasi di nuovo dilicatamente un altro po' di gelatina; poi su questa ferma stendonsi in cerchio le cervelle spartite pel lungo in due, e colmasi il vaso di gelatina. Al procinto di servire, tuffato il berretto in acqua tiepida, vuotasi con precauzione sur un piatto, e versasi attorno una buona salsa maonese bene inacetata.

Vivanda assai nutritiva e rinfrescante.

ASPICHINI DI CERVELLE DI VITELLO PER GUERNITURA D' INSALATA.

Dopo monde e lavate tre cervelle di vitello, lasciàle purgarsi due o tre ore in una gran terrina d'acqua tiepida; poi sgocciate e poste in casseruola con un quartuccio (1|3 di litro) di brodo, qualche ramicel di prezzèmolo e di serpentaria (*estragon*), e, sobbollitevi una mezz' ora sotto un foglio di carta unta di burro e coperchio sopra, lasciale freddare. Metti intanto in altra casseruola quattro alicì, un pugnuolo fra serpentaria e prezzèmolo, un mezzo spicchio d' aglio ed un buon bicchier d' aceto, e, consumato questo sino al quarto, aggiùngivi una buona pinta (1 litro 1|3) di gelatina di carne (Vedi), e lascia bollir un istante: filtra quindi e chiarifica la gelatina, e, tosto che sarà fredda, prendi sei berrettini da timballo alti due, larghi tre dita, e un po' più stretti al fondo; versa in ciascuno un po' di gelatina, e, come questa ti parrà ferma, adàgiavi sopra una mezza cervella, empiendo il resto di altra gelatina; e tieni i berrettini sul ghiaccio. Al punto

poi di servire, tuffàti un attimo i berrettini in acqua calda, rovesciali in giro su di un gran piatto rotondo, versandovi in mezzo una salsa maonese (Vedi *Salsa maonese*).

CERVELLE DI VITELLO A CROSTA.

Due belle cervelle scorticate e purgate due ore in acqua fresca si pongono ben rasciutte in un piatto d'argento o di terra su due oncie di burro, e spolverate di sal fino, coperte poi di un tritume di prezzèmolo, salvia e due acciughe, e poi di due oncie di crosta ben gialla di pane raspata, e versatovi sopra due bicchieri di brodo od uno solo di brodo e uno di vin bianco secco, o, invece di quest'ultimo, il sugo di due limoni, si pone il piatto, con coperchio un po' alto e con viva brace sotto e sopra, a bollire un'ora, non senza spesse bagnature e l'aggiunta, se occorre, di un po' di brodo, a scanso di arsiccio. Sarà indizio di perfetta cottura, quando il sugo filerà come miele.

Manicaretto dilicatissimo.

FARCIME *(farse)* DI VITELLO.

Prendi sei oncie di coscia di giovine vitello, che, purgata d'ogni tiglio e grasso, triterai minutissimo, poi 12 oncie di grasso bianco e secco d'arnione di bue mondo anch'esso d'ogni fibra, che, trito ancora ben bene con la carne, sale, noce moscata, e un po' di prezzèmolo, pesterai quindi nel mortaio sino ad averne una pasta saponosa, e compatta: aggiùngivi un uovo, e pesta tuttavia; un altro ancora, e segui a pestare, e così sino al quarto ed al quinto. Ne avrai un

eccellente farcime da polpette che appresterai nel modo seguente:

Un quarto d' ora prima del pranzo, sparso sul tagliere un po' di farina, e sopra il farcime, e rotolato questo in forma di un bastone, se ne spiccano tanti rocchi grossi un uovo di piccione, i quali lasciati bollir cheto con alquanto brodo in una casseruola, come sieno ben gonfi, si servono tosto per guernizione, o coll' intingolo conveniente.

Manicaretto, benchè composto di corpi grassi, squisito e leggère allo stomaco.

PEDUCCI O ZAMPE DI CASTRATO FRITTO ALLA MILANESE.

Cotti sei peducci di castrato in una pinta d' acqua con sale, disòssali, e, tagliàti in quarti, ponli in tegame con quattro cucchiai di erbe fine e un' oncia di burro. Dopo due friggi aggiùngivi una mezz' oncia di farina e un bicchier di brodo, e, dopo due bogli ancora, tre tuorli d' uovo sbattuti col sugo di due limoni, e, ritiràto dal fuoco e scosso leggermente, versa il tegame sur un piatto e lascia freddare. Stendi allora sulla tavola 24 ostie bianche lunghe e larghe quattro dita, e bagnate leggermente d' acqua fresca, e ben chiuso in ciascuna un quarto di peduccio con salsa, ravvolte quindi in midolla di pane, intrise in ischiuma d' uovo e rivestite ancora di midolla di pane, al punto di servire, le getterai in frittura bollente a prendervi un bel colore; dopo di che, sgocciate, le servirai su tovagliuolo bianco sparse d'un pugnuolo di prezzèmolo fritto secco.

Si allestiscono in simil guisa i peducci d'agnello e di vitello.

PEDUCCI DI CASTRATO AI PISELLI.

Dodici peducci di castrato ben bianchi, bolliti adagio due ore in una pinta (1 litro 1[3) d' acqua con una carota, una cipolla e sale, e lasciàti quindi freddar fuori dell' acqua, si disossano e si mettono in quarti in un tegame con due oncie di burro a friggere 10 minuti. Aggiuntivi quindi un' oncia di farina e un quartuccio (1[3 di litro) di brodo, tramenasi, e, dopo alcuni bogli, vi si aggiungono ancora 12 oncie di pisellini, e lasciasi bollir tuttavia un quarto d' ora. Tosto che i piselli saran teneri, e al punto di servire, vi si versano sopra tre tuorli d' uovo ben sbattuti con un mezzo bicchier di crema, e, tramenato leggermente senz' altro bollore, si versa tutto su di un piatto fra crostini di pane fritti al burro.

Preparansi allo stesso modo i peducci cogli sparagi; nel qual caso ai crostini di pane suppliscono panetti di sparagi fritti.

Manicaretto gustosissimo.

COSTOLE DI CASTRATO IN MISCEA.

Metti in tegame coperto, con una cipolla a fette, qualche fronda di salvia, una mezza scorza gialla di limone, sale e quattro bicchieri di brodo, 12 costole di castrato non forbite insieme coi carnicci e gli ossi, e, fatte sobbollir due ore e lasciate freddare, ponle fra due lastre di ferro od assicelli sotto un grave peso a sgocciare per due o tre ore. Pareggiate quindi con garbo, e ridotto a colla il sugo ov'esse han cotto, al punto di recarle in tavola, riponle in questo sugo a soffriggere un istante sul fuoco, e spiegale tosto in giro su di

una miscea di legumi alla *bèchamelle* (Vedi), con frammezzo a due un panetto di pipite di sparagi (Vedi).

Piatto signorile e di squisita dilicatezza.

Anche questa ricetta si applica pure alle costole di vitello.

COSTOLE DI CASTRATO ALL' ITALIANA.

Abbi 12 belle costole di castrato, pigiate alquanto, forbite in bella forma e spolverate di sal fino da ambe le parti, e quattro alici, un pugnuol di prezzèmolo, un po' di serpentaria (*estragon*) il quarto d' uno spicchio d' aglio e quattro o cinque cetriuoli, il tutto insieme tritissimo. Taglia quindi in 12 pezzi eguali due cervelle di castrato spoglie della buccia, ben lavate e asciugate in bianco lino, e, sparsi di sal fino, rotolati in midolla di pane, schiacciati a piastrelle, gèttali in tegghia o padella su fuoco dolce a soffrigger cheto un dieci minuti, rivoltandoli, sicchè si tingano sotto e sopra d' un bell' oro. Cinque minuti poi prima di servire, poni in altra padella le costole su fuoco ardente con due oncie di burro chiarificato, e abbronzate un po' da una banda e similmente dall' altra, scòlane il grasso, vèrsavi in vece un mezzo bicchier di sugo, brodo o vin bianco, e, dopo due bogli, gèttavi le erbe fine tramenandole bene che non riardano. Disposte infine le costole in giro sur un piatto con fra due un panetto di cervella, allèttavi in mezzo le erbe fine.

Lo stesso dicasi per le costole di vitello.

Questo modo di allestir le costole è veramente perfetto, purchè le costole non sieno stracotte. Le erbe fine le penetran d' un aroma che fa venir la saliva ai più svogliati.

PETTO DI CASTRATO AGLI SPARAGI.

Due bei piatti di castrato non troppo grassi posti in tegame con due carote, una cipolla, una foglia di lauro, sale e una mezza bottiglia di vin bianco leggère e secco, dopo sobbollitivi due ore, se ne ritirano, si disossano, e, freddi, si spoglian del grasso, si spolverano di sal fino, s' intridono in ischiuma d' uovo, si cuoprono di midolla di pane, e, 20 minuti prima del pranzo, si espongono su gratella a fuoco dolce, si bagnano tratto tratto di burro fuso, si rivoltano da ambe le parti finchè, ben dorate, si servono su vette di sparagi alla crema (Vedi), su piselli od anche su carote novelle.

Boccon ghiotto. — Le spalle si ammanniscono alla stessa foggia.

COSTOLE DI CASTRATO INCARTOCCIATE, ALL' ERBE FINE.

Si acconciano costoline di castrato all' erbe fine come all' Italiana, soppresse le cervelle, e fredde s' involgono ciascuna in un foglio di carta da lettere unto di burro e non d' olio che infetta le carni. Dieci minuti prima di servire, si espongono su gratella a fuoco moderato, si rivoltano finchè la carta d'un bel bronzo ne indichi la perfetta cottura, e servonsi con sugo chiaro.

Le costole di vitello si apprestano alla stessa guisa.

COSTOLE DI CASTRATO AL NATURALE.

Da un grosso quarto di castrato taglia dodici braciuole spesse un dito, e forbite in bella forma, sparse di sale fino,

di un po' d' olio e di un pizzico di prezzèmolo tritissimo, làsciale marinar un' ora. Dieci minuti poi prima del pranzo, ponle su gratella a fuoco ardente, rivoltandole una sola fiata, e, appena le vedrai sudare un sugo roseo, stendile in un piatto su di un sugo chiaro, su di una salsa a senapa, od a mo' di maggiordomo (*à la maître d'hôtel*).

Cotta appuntino questa vivanda è dilicata; ma tutto stà nel coglierne il punto. — Così pur si preparano le costole e le braciuole di vitello.

LACCA *(gigot)* DI CASTRATO AI PISELLINI.

Ad una bella lacca di castrato fritta da ambe le parti un dieci minuti in culla (casseruola ovale) su fuoco vivo con quattr' oncie di lardo a dadolini grossi un dito, sicchè tingasi d' un bell' oro, aggiungi una cipolla, sale e un quartuccio (1[3 di litro) d' acqua, e làsciala borbottare un' ora e mezzo; poi 24 oncie di pisellini, e làsciala ancor fremere una mezz' ora. Al punto di recarla in tavola, stèndila su di un piatto, e, toltane la cipolla, digrassa i piselli che si troveran quasi a secco. Stempra una mezz' oncia di farina bianca in due oncie di burro, e, fatti ribollire i piselli, e ben rimestatovi quest' intriso, versa tutto incontanente sulla lacca, e servi fumante.

Vero boccon da primavera, stagione in cui il castrato è infatti eccellente.

LACCA *(gigot)* DI CASTRATO ARROSTITA ALL' ERBE FINE.

Infilzata allo spiedo una bella lacca di castrato, stendi su grande e forte foglio di carta ben unto di burro un cucchia-

rone d' erbe fine (Vedi), e avvòlgine senza il minimo spiraglio la lacca, soprappostovi anche un secondo foglio simile, che bagnerai tratto tratto di grasso perchè non bruci, e così vestita esponi la lacca a fuoco ardente. In un' ora e mezzo ella dee riuscir cotta a dovere. Scartocciata allora, sèrvila su di una salsa piccante (Vedi).

È questo uno de' migliori modi di apprestar il castrato.

L' erbe fine danno al castrato un profumo che s' affà sommamente con tal carne.

FILETTI DI CASTRATO ALLA SARDA.

Prendi due quarti di castrato, e, spiccàtone i nervetti ed il grasso, tagliali per croce in quattro filetti eguali, che schiàcciati sottili, spàlmati sopra di un cucchiaio di erbe fine, ravvolti a guisa di turaccioli e fermi con uno stecchetto, farai friggere cheto una mezz' ora in tegame con due oncie di lardo trito, sale e pepe; e, aggiùntovi un bicchier di brodo o di vin bianco, e soffritti un' altr' ora, servirai tosto con sugo chiaro, oppur guerniti di piselli, di sparagi, di miscea di legumi o di una salsa piccante.

FILETTI DI CASTRATO A LATTATA *(purée)* D' ACÉTOSELLA.

Allestiti otto filetti, come sopra, mèttili spiegati in tegame con le erbe fine e il lardo trito a soffriggere cheto un' ora, e, come ti parran teneri, tolti dal fuoco e digràssati, sprùzzali del sugo di un limone e làsciali freddare. Ravvolti quindi in erbe fine, e, appresso, in midolla di pane, e da ultimo in ischiuma d' uovo e ancora in midolla di pane, frìggili un momento al burro, e sèrvili su lattata d' acetosella.

ANIMELLE DI CASTRATO IN FRITTURA.

Prendi due animelle di castrato ben fresche e senza odore, e, al punto di recare in tavola, tagliate a fettoline spesse uno scudo, spolverate di sal fino, ravvolte in fresca e bianca midolla di pane, poi in ischiuma d'uovo e poi ancora in midolla di pane, gèttale tosto in grasso da frittura ben caldo, e, appena tinte d' un bel colore, sgòcciale e sèrvile subito su tovaglia bianca.

ARNIONI DI CASTRATO AL BURRO D' ALICI.

Prendi 12 belli arnioni di castrato, che, sparàti per mezzo, traverserai ciascuno con due stecchetti per tenerli aperti, e, marinati due ore in un piatto con due cucchiai d' olio, il sugo d' un limone, un po' di prezzèmolo e sale, un quarto d' ora prima di pranzo esporrai su gratella a fuoco ardente, rivoltandoli, sicchè arrostiscano da ambe le parti. Trattine quindi gli stecchetti, ripiègali con entro a ciascuno quanto un uovo di burro d' alici (Vedi *Burro d' alici per salsa*). — Eccellente, massime per asciolvere al mattino.

ARNIONI DI CASTRATO FRITTO ALL'ERBE FINE.

Dodici arnioni di castrato che non sentano punto di tanfo si scuoiano, e, sfaldati sottili, cinque minuti prima di pranzo, si gettano in padella su fiamma viva con due oncie di burro chiarificato, agitandoli spesso finchè sian fermi al tatto: vi si aggiungono un pizzico di farina, sale, un bicchier di vin di Madera o di vin bianco secco e due cucchiai di erbe fine (Vedi)

e, lasciàti soffrigger tanto che il savore spessisca, versansi gli arnioni su di un piatto e si servono fra un cerchio di crostini di pane fritti al burro.

ARNIONI DI CASTRATO IN TIMBALLO.

Dodici arnioni spartiti in due si friggono un istante con sei oncie di presciutto e quattro acciughe, triti, un cucchiaio di prezzèmolo e due oncie di burro. Gettato quindi ogni cosa in un berretto rivestito di pasta da timballo, e chiuso per un' ora in forno caldo, rovesciasi sul piatto, scoperchiasi il pasticcio, vi si versa dentro un po' di salsa spagnuola (Vedi) mista col sugo di un limone, e servesi fumante.

INSALATA ALLA PARIGINA.

(Disegno num. 16 *).*

È questo, se ben apprestato, il più elegante de' messi freddi, per la bella mostra e per la varietà degl' ingredienti che il compongono, e gli si fa sempre onore, benchè servito sulla fine del pranzo.

Prendi un pollo od una pollanca lessa, una cervella, un' animella, un pezzo di testa di vitello, presciutto, lingua salata, un po' crudetti ancora, che, trinciati in varie guise e in pezzi mezzani, serberai in terrina sparsi d' aceto, olio fine e sale.

Prendi 12 uova dure, e, sgusciate per fianco del rosso, rièmpile di un farcime di due oncie di pistacchi e due di tartufi neri tagliati a filandre, due oncie ancora di bianchetti (*gianchetti*) ed uova di gamberi. Circonda un piatto, alternando,

di due carote, due patate, due barbabietole, un cavolfiore in quarti e due mezzi broccoli, ben cotti, con fra un legume e l'altro i tuorli, e su ciascun legume un guscio d'uovo ripieno e su ciascun guscio da una banda e dall'altra la coda di un gambero rosso che pendano giù sul tuorlo; locchè farà una ricca e vaga cornice. Su di un tovagliuolo poi nel mezzo disposte a bel contrasto di colori le carni cotticcie e varii erbaggi e legumi a fette o intieri, cotti o crudi, come si sogliono mangiare, piàntavi in cima cinque asticciuole guernite di tartufi neri, creste e gamberi, e cuopri infine l'insalata di cetriuoli, olive e code e carni di gamberi (Vedi *il Disegno per un gran piatto, num. 10, pel quale si voglion triplicar almeno le dosi*).

Per la salsa, da cui dipende il successo d'ogni insalata, metti in tegame sei alìci, un ramicel di salvia, un po'di pepe di Cajenna, un quartuccio (1[3 di litro) d'aceto bianco, e, ridotto sul fuoco a miele, mèscivi altri due bicchieri d'aceto, quattr'oncie d'olio fine e sale; cola per setaccio in terrina; aggiungi quattro cetriuoli, quattro alìci, un mezzo spicchio d'aglio e un pugnuolo di prezzèmolo, tritissimi, e tramesta bene, versandovi infine sopra quattro cucchiai di salsa maonese (Vedi) ben diguazzati con uno di sènapa. Ne riuscirà un saporetto denso e piccante che servirai in navicella a parte.

POLLI ALLA TARTARA.

Prendi tre bei polli novelli, e, vuotàti ed abbrustiàti, sparàti per mezzo e mazzicàti un po' col manico del coltello, ponli in tegghia o padella con due oncie di burro, sale e due cucchiai di erbe fine (Vedi) a friggere 10 minuti su fuoco ardente, rivoltandoli una o due volte. Lasciàti quindi freddare, vestiti d'erbe fine, intrisi in ischiuma d'uovo e ricoperti di

midolla di pane, un quarto d'ora prima di servire, espoli su gratella a fuoco dolce, bagnandoli tratto tratto di burro fuso e rivoltandoli, sinchè, ben dorati, li servirai tosto su di una buona salsa forte (*rémolade*) calda.

PICCOLI POLLI FARCITI ALLE CIPOLLINE.

Due bei polli novelli vuoti delle interiora e bruciacchiati, si empiono di 12 oncie di farcime di vitello misto con un cucchiaio di prezzèmolo ed altrettanto di cipolline, tritissimi, e, stretti forte con ispago, si pongono in tegame con altro po' di cipollina, sale, un bicchier di brodo ed uno ancora di vin bianco a sobbollire un' ora. Digrassato quindi e feltrato per tovaglia il sugo, si riduce nuovamente sul fuoco a metà. Ritiràtine allora i polli, si gettano nel sugo ancor bollente due oncie di burro, un pizzico di prezzèmolo trito, il sugo di un limone e un po' di sale, e, tramenato forte lungi dal fuoco, si versa tutto sui polli.

POLLO NOVELLO.

È questo un vero gioiello della cucina, che prepàrasi in mille guise ed è sempre dilicato e grazioso alla vista, purchè fresco e d'un bel bianco, e senza il menomo lezzo che darebbe indizio di fracido, e, in carni tenerelle, non si può correggere.

POLLI NOVELLI ARROSTITI ALL' INGLESE.

In tre bei polli sventrati e abbrustiati introduci tre oncie di burro fresco, un cucchiaio di prezzèmolo e mezza la buccia

gialla di un limone, ben triti insieme, con sale e noce moscata, e, cuciti, spolverati di sal fino, velati con penna di schiuma d'uovo e, sopra, di fresca e bianca midolla di pane, un'ora prima di servire, ponli con poco burro in gran tegame coperto con fuoco dolce sotto e vivo sopra, spalmandoli però tratto tratto di burro sicchè si colòrino d'un bell'oro, e sèrvili infine con un po' di sugo, e, se piace, un po' di crescione. — Boccone perfetto.

POLLI ALLA TOLOSANA *(à la Toulouse)*.

Tre bei polli sventrati e bruciacchiati si empiono di tre oncie di burro con sale, e, stretti con ispago in bella forma e vestiti di sottili falde di lardo, si pongono con tre bicchieri di brodo in tegame coperto su fuoco ardente a bollir forte tre quarti d'ora. Collocàti quindi sur un piatto si circondano di alcune creste di gallo, di una cervella e di un'animella di vitello e qualche polpettina di pollame. Digrassato poi e stacciato il sugo de' polli, aggiuntovi una mèstola di vellutato (Vedi), e, bollito un istante, tre tuorli d'uovo sbattuti con mezz' oncia di burro, il sugo di un limone e un po' di prezzèmolo trito, se ne mascherano i polli e la guernitura. Nel mezzo del piatto spiccar dovrebbe un'animella trapunta a lardicini e ben dorata, e, fra un pollo e l'altro, un bel gambero rosso.

Antipasto elegante ed eccellente.

POLLI ALLA REGINA.

Acconci tre polli come sopra, alla Tolosana, adàgiali su buona poltiglia (*purée*) di pollame o di legumi, con, fra l'uno e l'altro, un uovo cotto mollicino (Vedi *Uova cotte mollicine*)

e, attorno, piccole polpettine o croccanti di legumi, e una più grossa in mezzo.

Antipasto dilicato e leggère allo stomaco.

POLLI ALLA SALSA PRIMATICCIA *(printanière)*.

Tre polli ben netti ed abbrustiati, farciti dentro, fra tutti, con tritume di due oncie di burro, un pugnuolo di prezzèmolo, di cerfoglio e di serpentaria (*estragon*), un po' di buccia d' arancio, sale e noce moscata, e imbrigliàti con garbo, si pongono in tegame con due oncie di presciutto, due d' alici e due ancora di cetriuoli, tagliuzzati, e dopo due friggi, versàtovi un bicchier di vin bianco, si lasciano soffriggere tre quarti d' ora. Si servono poi caldi e intrisi del proprio sugo digrassato e misto con mezz' oncia di burro e il sugo di un limone. — Perfetto.

POLLI NOVELLI ALLE SPUGNUOLE *(aux morilles)*.

Tre polli novelli sventrati, abbrustiati e imbrigliati con, dentro, un po' di burro e sale, si pongono in tegame coperto su fuoco vivo con due oncie di burro fresco, sale, pepe e 18 oncie di belle spugnuole ben lavate a più acque, e, dopo un momento di sudore, aggiuntivi due bicchieri di brodo, si lasciano bollir tre quarti d' ora. Collocàti quindi i polli sur un piatto, si tramestano colle spugnuole senz'altra bollitura tre rossi d' uovo sbattuti con un po' d' erbe fine (Vedi *Erbe fine*) e il sugo di un limone, e si versa tutto sui polli. — Eccellente.

POLLI AGLI SPARAGI IN CREMA.

Tre pollastrini sventrati e abbrustiati si pongono in quarti in tegame su fuoco ardente con due oncie di burro, sale e noce moscata e il tenerume di un mazzo di sparagi tagliuzzato a dadolini, e, fritti un cinque minuti, aggiùntovi un bicchier di brodo, si lasciano sobbollire una mezz' ora. Al punto poi di servire, stesi i quarti de' polli sur un piatto, si gettano sugli sparagi bollenti tre rossi d' uovo ben sbattuti, e, tramenato forte senza nuovo bollore, perchè la salsa non si scomponga, vèrsasi sui polli circondati di panetti di sparagi (Vedi), oppur di crostini fritti al burro.

Cibo sanissimo e di un gusto squisito.

POLLASTRINI AI PISELLI.

Due bei pollastrini sventràti a dovere ed abbrustiàti, farciti poi dentro con tre oncie di presciutto crudo a dadolini e due oncie di burro, ed imbrigliati, si pongono in tegame con due oncie di burro, un po' di sale, una cipolla intiera e qualche ramicel di prezzèmolo, a friggere cheto un quarto d'ora. Aggiuntevi quindi 12 oncie di pisellini, e tre oncie ancora di presciutto come sopra, si lasciano soffriggere un' altra mezz' ora. Dopo di che, ritiràti i pollastrini, gettasi nei piselli quanto una noce di burro misto con un pizzico di farina, e tramestasi senza bollitura; poi due cucchiai d'acqua fresca, e, tramestato ancora, versasi tutto sui pollastrini. — Quando i pollastrini son teneri, è questo un piatto soprammano.

POLLI NOVELLI ALLA CERTOSINA.

Poni in tegame tre bei polli bene sventràti, abbrustiàti e fatti in quarti, con quattr' oncie di presciutto in dadi grossi il dito, oncie due di burro, sale e noce moscata; e, dopo un cheto frigger d' un' ora, aggiùntovi un mezzo bicchier di vin di Madera e un cucchiaio di salsa spagnuola (Vedi), e lasciato ancor borbottare un momento, getta i polli in berretto (o forma da timballo) spalmato dentro alto un dito di farcime di vitello (Vedi), e, sui polli, due cucchiai di erbe fine, e, su queste, il savore, coprendo poi tutto col rimanente farcime; e, immerso il berretto in bagno-maria entro una casseruola ben chiusa con brace sopra ardentissima, e lasciàtovi sobbollir un' ora e mezzo, al punto di recare in tavola, rovesciata sul piatto la certosina, bàgnala di un buon sugo, e servi caldo.

Eccellente.

INSALATA DI POLLI NOVELLI.

Posti in tegame due bei polli novelli ben netti delle frattaglie e stringàti in bel modo, con due oncie di burro, sale, e il sugo di due limoni, e, dopo un legger bollore di un' ora, lasciàti freddare, e tagliàti acconciamente in sei pezzi, mèttili in una terrina con aceto, qualche cucchiaio d' olio, un po' di serpentaria *(estragon)* e di prezzèmolo e due cetriuoli, triti, e sale, a marinar una mezz' ora. Versa poi tutta la marinata in una piccola maonese (Vedi), cingendola di quarti d' uova dure.

Se i polli son cotti appuntino, è questo un piatto veramente succoso e rinfrescante.

POLLI FRITTI AI CIPOLLINI.

Tre bei polli teneri e freschi, ben vuoti, abbrustiàti e squartàti si friggono a gran fuoco una mezz' ora in tegame con due oncie di burro e quattro di cipollini tritissimi; bollono quindi qualche minuto ancora con un mezzo bicchier di vin bianco, altrettanto brodo e un pizzico di farina; e, spremutovi sopra il sugo di un limone, si servono caldissimi.

Saporitissimo, ma un po' riscaldante.

POLLI AL RISO ALLA PIEMONTESE.

Tre bei polli sventràti e bruciacchiàti alla fiamma si empiono di un farcime di poco riso cotto al brodo, un po' di prezzèmolo trito, quanto un uovo di burro e sale; e, imbrigliàti e arrostiti leggermente un' ora in tegame con due oncie di burro, si ritirano in piatto a parte al caldo. Gettansi nel restante sugo sei oncie di riso ben lavato, che, fritto un momento e allungato con tre bicchieri di brodo, si fa quindi sobbollire un quarto d' ora, e, aggiùntovi un po' di cacio parmigiano, *sèrvesi sotto i polli aspersi di sugo. — Eccellente e ristorativo.*

GALLINACCIO (volgarmente TACCHINO) FRITTO A MO' DEL MAGGIORDOMO *(à la Maître d'hôtel).*

Abbi due gallinacci novelli che, ben vuoti delle interiora, abbrustiàti e fatti in pezzi mezzani, tre quarti d'ora prima di servire, porrai in tegghia o padella su fuoco ardente con tre

oncie di burro fresco, sale, due chiovi di garofano, un po' di buccia gialla di limone, agitando di continuo sinchè ti paiano ben dorati. Vèrsavi un bicchier di vin di Madera o di vin bianco, e lascia sobbollir cheto. Al punto di recare in tavola, spiega i pezzi de' gallinacci sul piatto, e, mescolato col sugo o *fondo* bollente, quanto un uovo di burro fresco, il sugo di un limone e un cucchiaio di prezzèmolo trito, senz' altra bollitura, vèrsalo sovr' essi. Se per caso il grasso non fa presa, tramèstavi forte due cucchiai d' acqua fresca. Servi fumante.

Bramangière, per semplicità di buon gusto e per ghiotta apparenza, il *nec plus ultra*, come dicono, della cucina, purchè i gallinacci sien tenerelli.

Si acconciano *in simil modo* i polli, i piccioni, gli anitrini, ecc.

GALLINACCIO ALLA MAONESE.

Due gallinacci novelli sventràti, abbrustiàti, e, stretti con ispago, ponli in tegame con due oncie di burro, tre alìci, un sèdano, un mezzo spicchio d' aglio, un bicchier d' aceto e sale, e, soffritti dolcemente un' ora con due o tre rivolte, e lasciàti freddare, mettili in pezzi mezzani senza pelle a marinar un' ora con aceto, olio fine, sale e pepe. Sèrvili quindi in piramide sparsi di una buona salsa maonese (Vedi) mista con qualche cetriuolo, un po' di prezzèmolo e due alìci, tritissimi, e circondàti di lattughe, sèdani, olive od uova dure, soli o alternati con garbo, oppur di bei dadi o piastrelle di gelatina acida (Vedi).

Piatto stuzzicante, anche a stomaco sazio, e rinfrescativo.

GALLINACCI NOVELLI ALL' ITALIANA.

Getta in tegame prezzèmolo, cerfoglio, serpentaria *(estragon)* e borrana, un pugnuolo per sorta, uno o due spicchi d' aglio, e quattro oncie di presciutto grasso e magro, ben triti insieme con sale e noce moscata, e, fritto un dieci minuti e freddato, empi di questo tritume due gallinacci novelli sventràti e abbrustiàti a dovere, che, legati bellamente, porrai con due oncie di burro e un po' di sale, in casseruola coperta di brace a frigger cheto ma di continuo per un' ora e mezza, rivoltandole tratto tratto, finchè s' incrostino d' un bell' oro, e servirai quindi con sugo chiaro o con una buona miscea di legumi (Vedi). — Se il gallinaccio è tenerello, l' aroma delle erbe fine penetrandone le carni, ne fa una vera delizia del palato.

GALLINACCI NOVELLI AI TAGLIOLINI *(nouilles)*.

Un' ora e mezza avanti il pranzo metti due tacchini (gallinacci) novelli bene sventràti, bruciacchiàti e legati in bella guisa con ispago, in tegame coperto, con quattr' oncie di burro, altrettanto di pignoli, e sale, a soffrigger cheto su fuoco dolce, rivoltandoli a quando a quando sinchè si vestano d'un bel bronzo. Abbi intanto ammannite a dovere dodici oncie di tagliolini (Vedi *Pasta da tagliolini*), che, cotti cinque minuti in acqua bollente, getterai, dopo trattine i gallinacci, nel sugo di questi, aggiuntovi, se piace, un'oncia di cacio di Gruyère fresco, e tutto leggermente agitato verserai sui gallinacci bagnandoli infine, se ne hai, d' una mestola di sugo.

Si può ai tagliolini supplire con maccheroni o riso, cotti però come si richiede.

Si apprestano similmente polli, anitrini, piccioncelli.

TIMBALLO DI PICCIONI ALL' ITALIANA.

Prendi quattro bei piccioni, e, fatti in quarti, ponli in tegame con due oncie di burro, tre cucchiai d'erbe fine e sale, a friggere due minuti; aggiùngivi un'oncia di farina, un bicchier di brodo ed uno di vin bianco, e fa sobbollire coperto finchè i piccioni sien teneri, e lega infine la salsa con tre tuorli d' uovo, senz'altro bollore. Unto allora ben di burro l'interno d' un timballo o d' una casseruola e rivestito di farcime di vitello spesso il mignolo, poi versàtovi dentro l' intingolo e coperto anche questo di farcime, poni questo vaso a bollire in bagno-maria un'ora e mezzo, e, al punto di servire, rovesciato sur un piatto il pasticcio, aspergilo di un po' di sugo, e servi caldissimo.

Si possono pure mescolar co' piccioni legumi, animelle, cervelle, o creste, ecc.

PICCIONI ALL' ERBE FINE.

Quattro bei piccioncelli sventràti, abbrustiàti, e farciti di erbe fine (Vedi *Erbe fine*), s' infilzano all' asta, vestiti di falde sottili di lardo, e, chiusi in forte foglio di carta ben unto di burro, e, arrostiti un quarto d'ora a fuoco ardente, si servono fumanti con sugo chiaro infortito (*Aspiqué* Vedi), oppure con lattata di pisellini o di patate all' inglese (Vedi).

Cibo leggère e abboccantissimo, massime servito dopo il manzo o bue.

PICCIONI AI PISELLINI.

Poni in tegame sei oncie di piccol lardo un po' magro e una cipolla, tagliàti a dadicciuoli: appena abbronzata la cipolla,

aggiùngivi una mezz' oncia di farina, e, dopo due friggi, quattro bicchieri di brodo o d'acqua, con sale e un ramicel di salvia, tramenando, finchè bolla: gèttavi allora quattro bei piccioncelli sventràti ed abbrustiati con 18 oncie di piselliní, e lascia bollir un po' forte una mezz' ora (se i piccioni sono un po' vecchi, si fan cuocere a mezzo prima dei piselli che troppo cotti incrojano). Al punto di servire, adagia i piccioni sur un piatto, schiuma il grasso che galleggia sui piselli, e, stempràtavi un' oncia di burro per legarli, tramesta forte senza nuova bollitura, aggiungendo all' uopo, se sornuota il grasso, un mezzo bicchier d' acqua fredda, e versa tutto sui piccioni.

È questo uno de' più gustosi piatti della cucina, e leggerissimo allo stomaco.

PICCIONCELLI *à la Saint-Laurent.*

Poni in tegame quattro piccioncelli sventràti e abbrustiàti e sparàti per mezzo, con due oncie di burro, sale e un ramicel di timo, e, soffritti una mezz'ora, aggiùngivi un pizzico di prezzèmolo trito, il sugo di un limone e un po' della sua buccia gialla raspata, e lasciali freddare. Avvolti poi delle loro erbe fine, intrise in uovo sbattuto e coperti di midolla fresca di pane, un quarto d' ora prima di pranzo esponli su gratella a fuoco dolce, rivoltandoli e tingendoli di burro fuso, finchè ben dorati li servirai fumanti su di una buona salsa piccante (Vedi). — Perfetto.

PICCIONI ALLA REALE.

Prendi quattro bei piccioni e ben vuoti d'ogni frattaglia e bruciacchiàti, e ripieni di un farcime di due oncie di burro

con presciutto e prezzèmolo tritissimi, ponli in tegame con un bicchier di brodo o di vin bianco secco, un sèdano, un ramicel di salvia e sale, a sobbollire cheto un'ora.

Abbi intanto sei dozzine d'olive ben dissalate e snocciolate, le quali, sobbollite un momento con un buon cucchiaio di salsa spagnuola e qualche cresta di gallo ed animella di vitello già cotte a parte, verserai sur un piatto per servir di letto ai quattro piccioni caldi frammezzati da crostini di pane in forma di creste fritti al burro, e circondanti un' animella di vitello lardellata e ben dorata.

Antipasto elegantissimo e squisito, se i piccioni son tenerelli.

PICCIONI A MO' DEL MAGGIORDOMO.

Quattro bei piccioncelli sventràti e abbrustiàti, sparàti per mezzo e marinati due ore in una terrina con sale, un po' di prezzèmolo e di scalogno triti e il sugo di due limoni, si espongono su gratella per mezz' ora a viva brace, rivoltandoli e pillottandoli tratto tratto di burro fuso, e si servono fumanti e sparsi di una salsa a mo' del Maggiordomo (*à la Maître d'Hôtel*), con sotto ott' oncie di fagiuoli bianchi cotti all'acqua, coperti anch'essi della medesima salsa fredda (Vedi salsa *à la Maître d'Hôtel* fredda).

Manicaretto delizioso, quando piccioni e fagiuoli son teneri e novelli.

BRACIUOLINE DI PICCIONI.

Di otto bei piccioni sventràti e bruciacchiàti spicca dilicatamente i filetti, e, insertovi alla punta di ciascuno un os-

sicello della zampa, ponli in tegghia su fuoco ardente con due oncie di burro chiarificato, sale e un po' di noce moscata, rivoltandoli appena abbrostiti. Due minuti a ciò bastano.

Scola tosto il grasso, supplisci un cucchiaio di sugo, friggi due minuti ancora, e, spiegate le braciuoline in corona sur un piatto, vèrsavi sopra il sugo misto con un buon cucchiaio di salsa spagnuola, un po' di basilico trito e il sugo di un limone, oppure in mezzo una guernitura di piselli, di vette di sparagi od una miscea di legumi alla crema.

Eccellente e di tutta eleganza.

BRACIUOLINE DI PICCIONI A CROSTA DI PANE.

Sedici *filetti* allestiti come sopra, spolverati di sale e intrisi in uovo sbattuto, due minuti prima del pranzo si mettono con due oncie di burro chiarificato in tegghia o padella su fuoco ardente, si rivoltano quinci e quindi, e, appena tinti di un bell' oro, si sgocciano, e si servono attorno ad una salsa forte (*ravigote*) o ad una lattata (*purée*) di piselli, fagiuoli o patate.

PICCIONI FRITTI ALLA PIEMONTESE.

Quattro bei piccioncelli sventràti e abbrostiàti, dopo sobbolliti un' ora in tegame con un bicchier di brodo, un' oncia di burro, sale e noce moscata, e lasciàti freddare all'asciutto, si sparano, si disossano dentro, si farciscono di ripieno da croccanti di legumi e s' imbrigliano a dovere (Vedi). Gettato quindi nel sugo dei piccioncelli quanto un mezz'uovo di burro misto con un pizzico di farina e un po' di prezzèmolo trito,

e, dopo due bogli, tramestàtovi due tuorli d' uovo, si mascheran di questa salsa i piccioni, si cuoprono di midolla di pane, s' intridono quindi in ischiuma d'uovo, e, ricoperti un' altra volta di midolla di pane, al procinto di recarli in tavola si gettano in grasso da friggere bollente, e ben dorati si adagiano sur un tovagliuolo con sopra un mazzolin di prezzèmolo fritto secco.

Eccellente ed elegante frittura di primavera.

TIMBALLO DI ANITRA ALL' ITALIANA.

Ben pulite dentro e fuori due belle ànitre, gèttale in pezzi mezzani in una casseruola con due oncie di *piccol lardo* a dadolini, sale, pepe, oncie sei di *spugnuole* e due cucchiai di erbe fine, e, dopo soffritte una mezz' ora, stèmpravi un' oncia di farina, mesci un bicchier di vin bianco e due di brodo, e lascia sobbollire un' altra mezz' ora. Abbi intanto un berretto rivestito dentro di sottil pasta da timballo (Vedi), e, tramestàti leggermente nel tocchetto tre tuorli d' uovo sbattuti con un po' di crema, versa tutto nel berretto ricoprendolo di una falda di pasta ben saldata coll' altra. Un' ora poi prima del pranzo caccia il berretto ben chiuso in forno caldetto, e, rovesciato il timballo sur un piatto, asperso di un po' di sugo, sèrvilo fumante.

Cibo ghiotto, massime dopo un altro a salsa forte.

DELLA QUAGLIA.

Quest' eccellente uccel di passaggio è prezioso per la cucina, porgendosi per la sua forma e pel sopraffine suo gusto a cento varie preparazioni. Alla fine della primavera la quaglia è in

tutta la sua delicatezza, e, sempre che non sia troppo grassa, è un cibo sanissimo anche per malati.

QUAGLIA ARROSTITA.

Ben nette dentro e fuori otto belle quaglie, e farcite di burro fresco misto con tritume, di buccia gialla di limone, di salvia e sale, imbrigliate poi e coperte di una foglia tenera di vite e, sopra, di lardo sottile, e allacciate infine con filo, ponle ad arrostire allo spiedo od in forno od anche in casseruola, bagnandole tratto tratto con burro fuso. In tre quarti d'ora elle saran cotte a dovere, e stese ciascuna su di un crostone di pane fritto leggermente al burro e innaffiate di un po'di sugo, sèrvile fumanti.

ANITRA IN MARINATA *(marinade)*.

Due belle ànitre sventràte, bruciacchiàte e strette con ispago si pongono in tegame coperto con due oncie di burro fresco, sale, un pugnuol di prezzèmolo, qualche spugnuola e un po' di buccia gialla di limone, tritissimi, e, dopo fritte alcuni minuti, aggiuntovi un bicchier di vin bianco, si lasciano cuocer cheto una buon'ora: ritirate quindi e fredde si tagliano in pezzi mezzani, che ravvolti nel sugo e nell' erbe fine ove han cotto, e intrisi in una buona pasta da frittura, si gettano in grasso bollente, e, presovi un bel colore, si servono sgocciati su tovagliuolo bianco infrascati di prezzèmolo fritto secco.

ANITRE ALLE SPUGNUOLE.

Allestite due ànitre, come quelle che si destinano a stufato, si pongono in tegame chiuso con quattro bicchieri di brodo, e, sobbollitevi una mezz' ora, aggiuntevi 12 oncie di belle spugnuole ben lavate e tagliate in quarti, con un' oncia di burro, si fan quindi bollir forte sino a sugo filante. Si adagiano allora sul piatto, si mescola al sugo un bicchier di crema doppia, e, dopo alcuni lenti bollori, due tuorli d' uovo sbattuti e un po' di prezzèmolo trito, e, tramenato alquanto, si versa tutto sulle ànitre, e si serve subito.

Delizioso e sanissimo.

ANITRE STUFATE.

Due belle ànitre si sventrano, si abbrustiano, si allacciano in bella forma col ventre pieno di farcime di vitello e prezzèmolo trito in proporzione, e, cotte lentamente un' ora in tegame coperto, vestite di sottil lardo con un limone in quarti, qualche ramicel di salvia e tre bicchieri di brodo, si servono tosto intrise d'una buona salsa piccante *(ravigote)*, e guernite eziandio di carotine, di farinata (*purée*) di piselli, o d' una buona miscea (*macédoine*) di legumi (Vedi).

ANITRE ALL' ARANCIO.

Dopo vuoti e bruciacchiàti due anitroccoli grassotti, e pieni d' un tritume di due oncie di presciutto, altrettanto burro, una buccia d' arancio amaro, sale e noce moscata, ponli in

tegame con altre due oncie di burro e un po' di sale, con fuoco dolce sotto e forte sopra a soffriggere un' ora e mezzo, chè ne saran teneri e d'un bell'oro. Tòltine allora gli anitroccoli, digrassa il savore, e, mistovi un cucchiaio di salsa spagnuola (Vedi), lascia sobbollire un àttimo; aggiùngivi il sugo d' un limone e la sottil buccia d'un piccolo arancio amaro in filandre, e, dopo due o tre bogli, versa questa salsa sugli anitròccoli e servili in mezzo a crostini di pane leggermente colorati al burro.

Antipasto confortevole e delicatissimo.

PASTICCIO DI ANITRA.

Abbi tre belle àanitre novelle, che sventràte, abbrustiàte e schiantatine gli ossi più duri, spolvererai di sale, noce moscata, un cucchiaio di prezzèmolo e mezza la buccia gialla di un limone, tritissimi. Abbi pure 12 oncie di coscia di vitello e altrettanto lardo che, triti e pesti con sale e noce moscata, impasterai con due uova.

Foderato allora un gran berretto di un dito di pasta da timballo (Vedi), stèndivi sotto il terzo del farcime, e, sopra, un' ànitra con qualche falda sottile di presciutto (giambone), e così di seguito farcime, anitra e presciutto, e in cima tre oncie di burro fresco e due foglie di lauro, sotto una buona calotta di pasta ben saldata e spalmata di schiuma d' uovo.

Due ore in forno caldetto bastano alla perfetta cottura di questo pasticcio, nel quale si può versar quindi un po' di buona gelatina di carne senz' acido, per servirlo almeno un dì dopo.

Piatto freddo squisitissimo.

QUAGLIE ARROSTITE ALL' INGLESE.

Vuote e abbrustiate otto belle quaglie, èmpile di un tritume di tre oncie di presciutto e due cucchiai di erbe fine (Vedi) miste con un po' di burro fresco, e bene allacciate, intrise in uovo sbattuto, ravvolte in midolla fresca di pane, tre quarti d' ora prima del pranzo, poste in tegame o padella su falde sottili di lardo e bagnate di burro fuso, mèttile in forno caldo o su fornello un po' dolce con brace sopra, in questo caso, ribagnandole tratto tratto; e sì tosto che elle avran preso un bell' ulivigno, sèrvile calde. — Perfetto.

TIMBALLO DI QUAGLIE AI PISELLINI.

Soffritte da dieci minuti in tegame dodici quaglie grassotte e ben pulite, con due oncie di burro, e due pur di presciutto (giambone) trito, aggiùngivi sale, noce moscata e una mezz' oncia di farina, e, dopo altri due friggi, 18 oncie di bei pisellini e una foglia di lauro, e lascia fremere un quarto d' ora. Versata quindi ogni cosa in un berretto rivestito di pasta da timballo (Vedi), e stesa e saldàtavi ben sopra una sfoglia della medesima pasta, chiudi il berretto per tre quarti d'ora in forno caldo, e, rovesciato infine il timballo e asperso di sugo, sèrvilo fumante. — Delizioso.

QUAGLIE ALLA FINANZIERA.

Ripiene dentro di burro con sale e un po' di lauro trito e imbrigliate con garbo otto belle quaglie, ponle in tegame vestite di sottil lardo con due bicchieri di brodo e un limone in quarti

a soffriggere un' ora. Abbi intanto cotta d' un bel colore un' animella di manzotto lardellata, e stesa questa su di un buon intingolo alla finanziera (Vedi), circòndala delle otto quaglie fumanti frammezzate da pezzi di lingua salata in forma di creste di gallo. Il bel bronzo dell' animella, il pallor dolce delle quaglie e il rosso delle creste danno un aspetto elegante a questo ricco e sugoso antipasto.

CERTOSA DI QUAGLIE ALLE OSTRICHE.

Metti in tegame 12 belle quaglie ben pulite con due oncie di burro fresco, quattro di spugnuole a filandre, sale e un po' di cannella, e, dopo alcuni friggi, aggiùntovi una buona mestola di vellutato, fa borbottar tre quarti d' ora. Ritirate quindi le quaglie, digrassa il savore, e, ridottolo come a colla, vèrsavi dentro un manicaretto preparato prima di 60 ostriche (Vedi gusciuoli, *petits vols-au-vent* d' ostriche), e con esso manicaretto le quaglie.

Spalmato allora di burro un gran berretto, taglia carta forte in una rotella pari al fondo, e in una lista divisa in tre pezzi pari insieme al giro del berretto, e bisunte similmente rotella e lista, favvi sopra rabeschi a talento con tartufi e carote cotti che cuoprirai dilicatamente di un buon farcime di pollame (Vedi) misto con 24 oncie di pisellini e quattr'uova. La rotella si poserà sul fondo del berretto; i tre pezzi della lista si applicheranno l' uno accanto all' altro alle pareti interne, ricoprendosi poi tutto d' un dito ancora del farcime. Empiuto infine il berretto del cibrèo di quaglie e coperto tutto di farcime, tieni la tua certosa due ore in bagno-maria bollente, e, rovesciata adagio sul piatto, spoglia della carta, sèrvila grondante di sugo.

Antipasto di suprema eleganza e ghiottornia.

QUAGLIE ALLA PIEMONTESE.

Otto belle quaglie piene di farcime di vitello misto con un po' di scalogno trito si pongono in tegame con due oncie di burro e un bicchier di brodo a borbottar un' ora sul fuoco. Si assettano quindi su di un buon riso condito col sugo delle quaglie e con burro di gamberi, attorno alle code rosse de' gamberi stessi che han servito a fare il burro, e, asperso tutto d' un buon sugo, sèrvesi caldo.

Alle code de' gamberi suppliscono elegantemente tre dozzine di ostriche. — Appetitosissimo.

QUAGLIE IN CARTOCCI.

Allestite come sopra otto quaglie e lasciate freddare, soffriggi un dieci minuti in tegame due cucchiai di erbe fine e alquanto presciutto a dadolini col sugo delle quaglie e con un po' di farina di riso, e, freddo anche questo, chiudi in tanti cartocci doppi di carta a forma di cuore una mezza quaglia con erbe fine (Vedi *Costoline in cartocci*), ed esposte e rivolte per dieci minuti su gratella a fuoco temperato, sèrvile calde su salvietta piegata con grazia.

QUAGLIE IN MISCEA *(en macédoine)*.

Abbi 12 quaglie pulite a dovere e, piene di burro con sale e un po' di prezzèmolo trito, ponle con tre oncie di buon burro sotto una rotella di carta in tegame coperto di brace a susurrar un' oretta, rivoltandole tratto tratto. Distesa quindi sur

un piatto una buona miscea di legumi all' essenza (Vedi), adàgiavi sopra le quaglie in cerchio colle zampe in dentro, attorno ad un mazzolino di belle vette di sparagi cotte semplicemente all' acqua salata, e circòndale di piccoli croccanti di legumi grossi un uovo di piccione e fritti d' un bel colore.

In simil modo si allestiscono le quaglie ai pisellini, alle carote, a vette di sparagi, ecc.; tutti piatti eccellenti, se ben cucinati.

INSALATA DI QUAGLIE.

Ammannite e cotte come sopra 12 quaglie, come saran fredde, ponle sparate in due in una terrina con sale, noce moscata, alici, cetriuoli e prezzèmolo, triti, olio ed aceto, a marinar un' ora. Stesi quindi sur un piatto 12 sèdani tagliuzzati, pòsavi sopra le quaglie fra un cerchio di mezze uova dure e di olive dissalate, e, stemprato in altra terrina un cucchiaio di sènapa con tre tuorli d' uova dure e sale, e, tutto ben tramestato con la marinata delle quaglie, un po' d' olio ancora e il sugo di tre limoni, intrìdine quaglie e sèdani.

Eccellente.

TESTA DI VITELLO A MO' DI TESTUGGINE.

Una bella testa di vitello scottata prima a dovere in acqua calda, disossata quindi, gettata di nuovo per 10 minuti in acqua bollente, sgocciata e fatta a pezzi mezzani, ponsi in tegame con mezza bottiglia di vin di Marsala, altrettanto brodo, un sèdano, due foglie di lauro e sale, e lasciasi bollir due

ore. Verso la fine riducesi a metà sul fuoco in altro tegame un bicchier di vin di Madera ed uno di consumato con un buon pizzico di pepe di Cajenna; vi si aggiungono due mestole di salsa spagnuola (Vedi), e, dopo sobbollito un istante, il sugo di un limone, e, tramestata, vèrsasi questa salsa sulle carni disposte prima in un piatto.

Servono per guerniture cervelle, animelle di vitello, creste di gallo, olive, cetriuoli, tartufi, tuorli duri d'uovo, punte d'ala o polpettine di pollo, purchè ben cotte e assettate con garbo.

Cibo elegante, di buon gusto, ma assai riscaldante.

TESTA DI VITELLO ALLA POLLASTRINA.

Preparata e cotta una testa di vitello come alla testuggine, al punto di servire, stesi i pezzi sul piatto, versa nel *fondo* o sugo pieno un ramaiuolo di vellutato e fa bollire un istante; aggiungi tre rossi d'uovo, un' oncia di burro, un cucchiaio di prezzèmolo e di cetriuoli triti, e, ben tramestato ogni cosa, versa sui pezzi di testa.

È questo il miglior modo di apprestar le carni gelatinose, come la testa di vitello. — In mancanza di vellutato, sciolte nel *fondo* un' oncia di burro e un' oncia di farina, allungansi con una mezza bottiglia di consumato, e, cotto un dieci minuti, si lega la salsa e si termina, come sopra.

TESTA DI VITELLO ALLA MAONESE.

Una mezza testa di vitello ben bianca ponsi disossata in una casseruola con una pinta (1 litro 1/3) d'acqua, sale e

tre limoni a fette, a bollir cheto due ore: e, ritirata quindi e fredda, adàgiasi in un piatto con sopra una buona salsa maonese allegrata di un po' di prezzèmolo e di serpentaria, triti, e, in giro, mezze uova dure, alìci e cetriuoli all'aceto.

INSALATA DI TESTA DI VITELLO.

Una mezza testa di vitello cotta come sopra e fredda tagliasi in falde al possibile sottili, e condita di sale, pepe, olio, aceto a misura, un po' di sènapa, prezzèmolo, serpentaria (*estragon*) ed aglio, tritissimi, rimènasi e vèrsasi sul piatto con guernitura di cetriuolini e di olive in composta.

Stuzzicappetito di buon gusto.

ANIMELLE DI VITELLO ALL'ERBE FINE.

Se ne tagliano tre in fette sottilissime che, spolverate di sale e infarinate, si pongono in tegghia con due oncie di burro fuso su fuoco ardentissimo, e si rivoltano da una banda e dall'altra finchè, preso un bel colore, si dispongono in più giri sul piatto. Dati intanto due bogli a due o tre cucchiai di erbe fine (Vedi) sciolte in un bicchier di brodo, aggiuntovi quindi un'oncia di burro col sugo di due limoni e tutto ben tramestato senza nuovo bollore perchè il burro non si separi dall'erbe, vèrsasi questa salsa sulle animelle, e servesi caldo.

Boccone dilicato e sanissimo.

ANIMELLE DI VITELLO AI PISELLINI INCARTOCCIATE.

Cotte come sopra tre animelle di vitello, si fan sobbollire una mezz' ora in tegame 8 oncie di pisellini con quattro di magro di presciutto crudo tritissimo ed una di burro, e, come saran teneri, si riducono, avvivando il fuoco, a colla e si lasciano freddare. Si hanno allora tante cartoline spiegate che, ravvolto in ciascuna un cucchiaio di piselli e una fetta di animella, e unte di burro fuso, si espongono su gratella alla brace, rivoltandole spesso. In capo a mezz' ora, che saran cotte a dovere, si stendono con garbo su tovagliuolo, e si servono calde.

Bramangiere perfetto e leggerissimo.

ANIMELLE DI VITELLO IN MISCEA.

Quattro belle animelle ben purgate prima in acqua fresca, cotte poi tre minuti in acqua bollente, si lasciano sgocciare e freddare. Trapunte quindi con simmetria di vette di sparagi si pongono in tegame coperte di falde di lardo e con tre bicchieri di brodo a cuocere lentamente, con fuoco sotto e sopra, un'ora e mezzo. Servonsi infine stese in giro su di una miscea (*macédoine*) di legumi all' essenza e separate da crostini di pane in forma di cresta, fritti al burro. La miscea deve rilevare alquanto in mezzo.

Piatto delizioso, soprattutto co' dilicati legumi di primavera, e leggerissimo allo stomaco.

ANIMELLE DI VITELLO ALLA VILLEROI.

Se ne pongono tre, ben purgate prima in acqua fresca, in una casseruola con due bicchieri di brodo a sobbollire un' ora; si sgocciano quindi e si lasciano freddare. Si mesce col liquido una mèstola di vellutato e si fa bollire un istante; vi si aggiungono due tuorli d' uovo e tramènasi senza bollitura; quindi un pizzico di prezzèmolo trito e un po' di pepe di Cajenna e tramènasi ancora. Si tagliano le animelle in fettoline spesse uno scudo, che, ravvolte nella salsa, e, fredde, in midolla di pane raspata, quindi in ischiuma d' uovo e nuovamente in midolla di pane, due minuti prima di servirle, si gettano in padella su viva fiamma con quattr' oncie di burro chiarificato, e, bene incrostite da ambe le parti, si servono in fine sgocciate e calde su di un tovagliuolo.

INSALATA ALL' ITALIANA.

Allestita a dovere un' anguilla (Vedi *Anguilla*), trinciala in fette spesse un pollice, che salate farai friggere al burro sino a dorarsi da ambe le facce. Metti intanto in altra tegghia o padella sei piccole soglie, altrettanti pesci capponi e dodici sardelle con mezza bottiglia di vin bianco, sale e pepe, e, soffritto un quarto d' ora e lasciato freddare, adagia tutto il tuo pesce in una trotiera con aceto, olio, sale e noce moscata. Avrai ad un tempo un astaco (gambero marino) e 24 gamberi d' acqua dolce fritti all' aceto, da due oncie di tonno sfaldato sottile e alcuni filetti di varii pesci fritti al burro, olive, cetriuoli, legumi, come cavolfiori, brocoli, patate, barbabietole, carote, sparagi, fagiuoli verdi cotti all' acqua e

tagliati a genio in pezzi mezzani, e conditi di sale, aceto ed olio fine. Avrai pur anco dodici uova dure, che, per una finestra ovale di fianco, vuote del tuorlo, empirai d'una insalatina composta di due oncie di ghiozzolini di mare (bianchetti o gianchetti), vette di sparagi, rossi d'uovo ed uova di gamberi, triti insieme e sparsi di sale, pepe ed aceto. Ciò tutto in pronto, spiega parte de' legumi attorno ad un piatto con, sopra, le uova farcite, e, in mezzo, un grosso rocchio di pane sotto un corno d'abbondanza, che verserà dalla bocca, mescolati con bella varietà di colori, i pezzi d'anguilla, di tonno, l'astaco, le soglie, le sardelle, i filetti, i legumi, ecc. e qualche cesto ancora di lattuga, sèdano ed indivia, frammezzo ad asticciuole adorne di tartufi, cetriuoli e gamberi.

Sèrvesi questa insalata colla medesima salsa di quella alla parigina, aggiuntavi solo serpentaria (*estragon*) trita. Si può anche rizzar su tovaglia bianca un muricciuolo di patate, carote, barbabietole, con, sopravi, 12 uova allestite come per l'insalata suddetta alla parigina e frammezzate da aspichini di cervelle (Vedi), e su di un cono di pane alto otto dita e largo sei alla base e quattro in cima, adagiato un corno d'abbondanza tirato a burro (Vedi il disegno num. 17), disponesi attorno con arte la miscea di pesci e legumi in guisa che sgorgar paia dal corno.

Messo di tutta eleganza, rinfrescante e appetitoso.

TROTA IN MAONESE (grosso pezzo).

Disegno num. 13.

Una bella trota di 12 a 15 libbre (di 12 oncie) ben netta e cotta al blò (Vedi *Trota cotta al blò*) adàgiasi boccone su sei tovagliuoli piegati con garbo sur un gran piatto. Si pren-

dono quindi tre o quattro libbre di burro, e, ben impastate, si stendono in forma di un serpente, che, mercè di una spirale di fil di ferro dolce introdotta pel lungo nel suo corpo e di stecchetti piantati ritti nella trota, s' inarcherà su di questa (Vedi il disegno); e si cuoprirà poi di squamette di burro da tre dita in qua della coda sino al collo; modellandosene infine a punta di coltellino la testa con occhi, lingua e denti di scaglioline e di unghie rosse di gambero; dopo di che, spalmato leggermente di sugna dolce, si cingerà con ricca ghirlanda di foglie e di fiori. La trota d' un bigio nereggiante, il serpente d' un giallo tenero e il vario e vivo smalto delle foglie e de' fiori danno a questo piatto uno sfoggio di tutta eleganza, a cui deve pure corrispondere una guernitura attorno di uova dure, olive, sèdani, cetriuoli ed alici.

Si servirà con una buona salsa maonese (Vedi).

TROTA ALLA MARINARESCA.

Prendi una bella trota di due libbre (24 oncie) ben fresca e soda, e, ben monda dentro e diliscata fuori, ponla a fette spesse un dito e sparse di sale e noce moscata in tegghia o padella con due oncie di burro, due cucchiai d' erbe fine, 12 oncie d' olive ben dissalate e snocciolate, oncie sei di spugnuole o funghi, una mezza bottiglia di vin bianco secco e altrettanto brodo od acqua, se per magro, e fa bollir forte con vivo fuoco sotto e sopra un 15 minuti. Disposti allora sul piatto i pezzi di trota con le olive e le spugnuole, e consumato ancora alquanto sul fuoco il savore, vèrsalo in altro tegame ove avrai strutto con mezz'oncia di burro quattro alici su brace ardente, tramenando forte per pochi bogli, finchè la salsa faccia presa; e ritirata questa dal fuoco e, tramestatovi ancor bene un' oncia di burro e il sugo di un limone, bàgnane

il pesce. — È questo uno de' migliori apprestamenti della trota, s' ella è di carni fresche e ferme.

TROTE ALLA VILLEREccia.

Abbi tre belle trote ben fresche di 6 od 8 oncie, che renderai più ferme ancora tenendole un'ora almeno all' aria coperte di sal bianco minutissimo. Metti in tegame due oncie di burro, una cipolla tagliuzzata, un cucchiaio di prezzèmolo e due alìci a dadolini, e friggi un dieci minuti; stèmpravi un'oncia di farina e friggi altri due o tre minuti; aggiungi un quartuccio (1[3 di litro) di vin bianco secco e lascia bollir un istante ancora. Lavate allora le trote in acqua fresca e messe in tegame coperto colla salsa pur ora descritta, un quarto d' ora prima del pranzo, dà loro un bel fuoco sotto e sopra, e, stese sul piatto, vèrsavi sopra la salsa.

Eccellente, semprechè la trota sia fresca.

CROCCANTI DI TROTA.

Dodici oncie di trota mezzana in fettoline si pongono in padella con due oncie di burro, e, spolverate di sal fino, aggiùntavi una manata di spugnuole o funghi tritissimi, dopo fritte un dieci minuti, si lasciano freddare a parte e si tagliano quindi a dadolini. Stèmprasi nel burro fuso un' oncia e mezza di farina bianca e si frigge un momento; quindi un quartuccio di buona crema e si fa bollir tramenando sino ad una certa consistenza; poi due rossi d' uovo bene sbattuti con un po' di burro e un po' di timo trito, e subito dopo i dadolini di trota, che agitati e rivolti leggermente nella salsa si

versano sur un piatto, e, freddi, si acconciano in croccanti o polpettine, come quei di pollame (Vedi *Polpettine di pollame*).

TROTA AI PISELLINI.

Una trota di 24 oncie a un dipresso ben vuota dentro immergesi in acqua bollente perchè, netta così del fango e monda poi delle squame nere, riesca d' un bel bianco. Acconcia quindi in una navicella con mezza bottiglia di vin bianco secco e leggère ed una di brodo di legumi (Vedi) e tre oncie di burro, si fa sobbollire tre quarti d'ora. Se ne riduce il savore a metà in altra casseruola; vi si aggiungono dieci oncie di bei pisellini che si faran bollir forte sino a tenerezza perfetta; poi un' oncia di burro impastato con mezz' oncia di farina e un cucchiaio di prezzèmolo trito, e tramènasi durante due o tre bogli. Versato infine questo guazzetto in un piatto ovale, vi si stende sopra dilicatamente la trota ben calda anch' essa, e sèrvesi subito.

Eccellente, massime dopo il frittume.

PASTICCIO (*vol-au-vent*) DI TROTA.

Sobbollito un'ora in acqua salata un pezzo di trota di 24 oncie e lasciato freddare, si stemprano in tegame due oncie di burro fresco con una di farina bianca, sale e noce moscata, e, successivamente, con una mezza pinta di crema o di latte, e, fatto bollir tramenando un 15 minuti, vi si aggiungono altre due oncie di burro, poi la trota pelata e rotta in pezzetti, che ravvolta nella salsa versasi poi colla medesima in un pasticcio (*vol-au-vent*).

TROTA ALL' ITALIANA.

Prendi quattro trote ben fresche di sei oncie circa di peso, che, sbudellate con precauzione per un forellino, riempirai di burro fresco misto con erbe fine, ricucendo poi il taglio. Spòlverale di sal fino, intrìdile in uovo sbattuto, cuòprile di midolla bianca finissima di pane, intrìdile un' altra volta dilicatamente in uovo sbattuto, e, ricoperte ancora di midolla di pane, dieci minuti prima del pranzo, gèttale in quattr' oncie di burro chiarificato bollente, e, fritte d'un bel colore da ambe le parti, sgòcciale e sèrvile su di una buona salsa piccante fredda.

Cibo squisito e sanissimo.

FILETTI DI TROTA ALLA PIEMONTESE.

Spiccàti i filetti a tre trote di ott' oncie e spartiti in due, al punto di recare in tavola ponli, spolverati di sal fino con due oncie di burro, prezzèmolo trito e l'agro di un limone, su viva fiamma o brace ardente; cinque minuti bastano a friggerli sotto e sopra. Disposti allora in corona sur un piatto intorno ad un intingolo di vette di sparagi o di spugnuole, circòndali di panetti di sparagi.

Delizioso.

TIMBALLO DI TROTA MAGRA.

Ventiquattr' oncie di grossa trota si tritano con dodici alici senza reste, ben inteso, si pestan bene con 12 oncie di burro

fresco, sale e pepe, s' impastano con tre uova intiere, e stàcciasi infine tutto, aggiùntivi poi due cucchiai di prezzèmolo trito. Rivestito allora un berretto di pasta (Vedi *Pasta da timballo*), e fattovi al fondo un suolo alto un dito del suddetto farcime, si tagliano in fette spesse come la mano 36 oncie di grossa trota senza spine, e alternasi trota spolverata di sale e noce moscata e farcime sin pieno il vaso, con un sottil suolo in cima di burro fresco, due foglie di lauro, il tutto ben ricoperto e saldato di pasta. Due ore di cottura in forno caldetto sono sufficienti. Ma il timballo non vuol essere servito che l' indomani, 24 ore dopo.

Eccellente, massime per una colezione ed in campagna. Questo piatto, se tagliato acconciamente, può essere servito più giorni di seguito.

TIMBALLO GRASSO DI TROTA.

Prendi 18 oncie di coscia di vitello ben bianca e altrettante di lardo, trìtale, pèstale, stàcciale, aggiùngivi tre cucchiai di erbe fine, sale, quattro chiovi di garofano in polvere e tre uova intiere, e fa di tutto una pasta. Abbi allora un berretto spalmato di pasta come sopra, e, tagliate 30 oncie di trota in rocchi spessi un dito, termina il timballo come il precedente.

La trota così nutrita dal lardo ne divien sugosissima, ed il farcime ne riesce più compatto.

TINCA FARCITA.

Prendi una bella tinca di 24 oncie, e, spiccatine i filetti senza intaccar la testa, nè la coda, trìtali minutissimo; aggiùngivi 8 oncie di midolla di pane intrisa in latte e poi

spremuta, 10 oncie di burro fresco, sale e noce moscata, e, tutto ben pesto, con quattr' uova intiere alla fine, che ti daranno una pasta saponosa e ferma, aggiùngivi ancora due cucchiai di erbe fine e altrettanto di spugnuole o funghi o tartufi triti. Mezzo questo farcime stèndilo in una tegghia in forma di tinca appiccàtavi da un capo la testa, dall'altro la coda, e col resto rilèvane il corpo, forbendo con coltellino; spolverato poi di midolla di pane, spalmato dilicatamente di uovo sbattuto, ricoperto ancora di midolla di pane, e, colla punta rivolta d' un gran cucchiaio, segnato a scaglie, e inafflato in fine di burro fuso, un'ora e mezzo prima del pranzo, càccialo in forno dolce, ribagnandolo due o tre volte ancora. Il pesce farcito si vestirà d' un bel panno dorato. Sollevato allora leggermente colla lama di un coltello, fallo scorrere in bel modo sul piatto e sèrvilo con un buon intingolo di *piselli* (*Vedi*), oppure con una salsa a mo' del maggiordomo (*à la maître d'hôtel*) calda (Vedi).

Manicaretto nobile, delicatissimo al palato e leggerissimo allo stomaco.

PASTICCIO (*vol-au-vent*) DI TINCA.

Tieni presti in tegame su tre oncie di burro, sale e noce moscata, i filetti di due tinche di una libbra (12 oncie) ciascuna, tagliati in quarti e sparsi di un po' di prezzèmolo e quattro alici tritissime. Abbi pure in pronto e calda una bella crosta di pasticcio, e, al punto di servire, coperto il tegame con gran fuoco sotto e sopra, in cinque minuti avrai cotti e arrostiti i filetti che, adagiàti con precauzione nel pasticcio e versata lor sopra una buona salsa a mo' del maggiordomo (*une bonne maître d'hôtel*) calda, oppure un intingolo di pisellini verdi (Vedi), servirai caldi.

Piatto dilicato e abboccante.

FILETTI DI TINCA ALLA MILANESE.

Spiccàti i filetti a tre tinche di ott' oncie, tàgliali per mezzo in bella forma, e, spolverati di sale e di un po' di lauro tritissimo, immersi in uovo sbattuto e coperti di midolla di pane, dieci minuti prima di pranzo, ponli in tegame o padella con tre oncie di burro su fornello ardentissimo, rivoltandoli sinchè abbiano preso un *bell' oro*. Sgòcciali, spiègali in giro sur un piatto con, in mezzo, un intingolo d' ostriche, e servi caldo.

Piatto signorile per magro.

Suppliscono anche alle ostriche i pisellini, le vette di sparagi, una miscea di legumi, oppur qualche salsa forte, od una lattata di cicoria, di piselli, di patate, ecc.

TINCA ALL' ERBE FINE.

Abbi quattro tinche mezzane, che, vuote, sparàte per mezzo e marinate due ore in un piatto con due cucchiai d' olio, l' agro di due limoni, sale e noce moscata, un quarto d'ora prima di servirle, porrai su gratella a fuoco vivo, rivoltandole due o tre volte, e recherai fumanti in tavola sparse di una salsa *piccante* (*ravigote*) *fredda*.

Eccellente e rinfrescante.

TINCA A CROSTA.

Abbi due belle tinche di dodici oncie sbusecchiate e spartite in due, che, poste in tegame su due oncie di burro, due di spugnuole o funghi e un po' di prezzèmolo trito, e impolverate di crosta tritissima di pane e di sale, e sparse d' un bicchier

di vin bianco e altrettanto brodo, soffriggerai con fuoco dolce sotto e ardente sopra, ribagnandole spesso col proprio savore, sinchè questo sia ben denso e le tinche vestano un bel color giallo. Servi caldo con salsa piccante.

Si può apprestar a questo modo ogni sorta di pesce, purchè fresco, e riesce sempre un cibo squisitissimo e leggère allo stomaco.

DEL PESCE PERSICO.

Questo pesce è di un gusto sopraffine e leggère anche per gli stomachi più dilicati ed infermi, massime se cotto in primavera, e di una certa grossezza, e tinto le estremità di un bel rosso, e fresco soprattutto.

PESCE PERSICO ALL' OLANDESE.

Vuoti e ben lavàti tre bei persichi ponli in tegame con una pinta (1 litro 1/3) d' acqua, sale e qualche ramicel di salvia a gorgogliar cheto un dieci minuti, e, freddi, sgòcciati e desquamati con precauzione, e spiccàtene le ale, al punto di recare in tavola, scàldali di nuovo nella lor acqua; poi, stesi sur un piatto, cuòprili, dalla testa in fuori, d'una buona salsa olandese, in cui sieno cotti quattro cetriuoli triti; ripianta loro sul dorso le alette, e sèrvili dopo una frittura secca od un presciutto.

TURBANTE DI PERSICHI IN MISCEA *(macédoine)*.

Levàti dilicatamente i filetti a sei persichi e posti a marinar un' ora con sale, noce moscata e l'agro di un limone, stèndili

su di una corona di farcime di pesce (Vedi) alta tre o quattro dita, e gli uni sugli altri a spirale colla punta in dentro ed il grosso capo in fuori, coperti di code di gamberi. Ne avrai come un drappo piegato a guisa di turbante, che, rivestito dentro e fuori e sopra di carta ben unta di burro, cuocerai per un' ora e mezzo prima di pranzo in forno dolce. Al punto poi di servire, sgombra la carta e il grasso colato nel piatto, vèrsavi in mezzo una buona miscea di legumi o pisellini od una buona e gentil salsa piccante.

Eccellente dopo le carni massiccie.

TIMBALLO DI PERSICO AI PISELLINI.

Spiccàti i filetti a sei persichi mezzani e spolveràti di sale, fa bollir forte un quarto d' ora in tegame 18 oncie di bei pisellini con due bicchieri di brodo di carne o di legumi (se per magro), mezza la buccia e il sugo di un arancio, quattr' oncie di burro fresco, sale, un po' di noce moscata e due cucchiai, se piace, di erbe fine. Spalmato quindi un berretto di sottil pasta da timballo (Vedi), èmpilo di strati alterni di pisellini e di filetti, e saldàtavi in cima una calotta pure di pasta, dopo cotto un' ora in forno ardente, rovescia il timballo sur un piatto e sèrvilo caldo.

Boccone ghiottissimo.

Si acconciano allo stesso modo la trota, la soglia, il luccio, la tinca e le rane.

PERSICO AI CROSTONI *(hors d'oeuvre)*.

I filetti di sei piccoli persichi, fritti dolcemente da ambe le parti un dieci minuti in tegghia o padella con due oncie

di burro fuso, sale, due foglie di lauro in quattro pezzi ciascuna e l'agro di due limoni, si sgòcciano e si sèrbano in un piatto spruzzàti di alcuni cucchiai d'olio fine e d'agro ancora di limone. Si friggono intanto al burro 12 fette di pan tenero spesse un dito, e, rosolate e lasciate freddare all'asciutto, si spàlmano di un sottil velo di burro d'alici (Vedi), e si servono adorni d'un filetto ciascuno ben forbito.

Hors d'oeuvre elegantissimo e delizioso.

Si apprestano similmente le soglie, le tinche, le anguille, ecc.

PERSICO ARROSTITO ALLA GRATELLA.

Ben puliti e desquamati quattro persichi mezzani e marinati due ore con prezzèmolo, cerfoglio, salvia e spugnuole o funghi, triti, sale, due cucchiai d'olio e un po' d'aceto, un quarto d'ora prima di pranzo espònli su gratella a brace ardentissima, rivoltandoli tratto tratto, e sèrvili tosto sotto una buona salsa piccante (*ravigote*) fredda.

Cibo stuzzicante e rinfrescante, massime dopo il bue.

FILETTI DI PERSICO ALLE OLIVE.

Tolti i filetti ad otto persichi, spolveràti di sale, coperti d'un legger panno di erbe fine, e rinvolti con refe bianco in forma di turaccioli, ponli in tegame con mezzo bicchier di vin bianco, due oncie di burro, una foglia di lauro, a sobbollir una mezz'ora; e, incoronàtone un piatto, vèrsavi in mezzo un buon guazzetto di olive (Vedi) allungato col savore dei filetti, oppure pisellini o vette di sparagi.

Eccellente e leggerissimo allo stomaco.

FILETTI DI PERSICO ALLA MILANESE.

Dopo marinati due ore in una terrina con un cucchiaio di olio, prezzèmolo e un po' d'aglio, triti, e sale, pochi minuti prima del pranzo, intrìdi i filetti di sei persichi in una buona pasta da friggere (Vedi) e gèttali in grasso da frittura bollente dimenandoli di continuo, e rivoltandoli, e, nel meglio che arrabbiano, sgòcciali e spiègali in giro sur un tovagliuolo sparsi di ramicelli di prezzèmolo fritti secchi.

Questa graziosa frittura apre elegantemente un pranzo.

ANGUILLA ALLA REALE.

Allestita, lardellata e cotta un' anguilla come quella alle olive, assèttala in cerchio attorno ad una grossa animella di vitello dorata al fuoco e trapunta di tartufi neri, e su di un buon guazzetto–salsa a testuggine (Vedi) misto col savore consumato dell' anguilla, e piantale sul dorso cinque asticciuole (*attelets*) d' argento guernite graziosamente di creste di gallo, polpettine di pollame, tartufi e cetriuoli.

Antipasto di rara eleganza e da gran pranzo, di un gusto sopraffine, un po' riscaldante, ma di facile digestione.

ANGUILLA LARDELLATA *(piquée)* ALLE OLIVE.

Allestita come sopra un' anguilla e trapunta tutta di spicchi di lardo o di presciutto, cuòcila come ai piselli, coperta però di brace ardentissima, bagnandola spesso col savore, finchè il lardo volga in un bel castagno. Tratta allor fuori e tenuta

al caldo l'anguilla, e ridòttone a sciroppo il fondo o savore, mischiavi un buon intingolo d'olive (Vedi) che terrai presto a tal uopo, e versa tutto in mezzo all'anguilla.

Tramesso di buon gusto ed elegante.

ANGUILLA ALLE SPUGNUOLE OD AI FUNGHI.

Tagliata a rocchi spessi un dito un'anguilla allestita come occorre, e marinata due ore in una terrina con 8 alici, due cucchiai di erbe fine, 12 spugnuole o funghi, tritissimi, l'agro di due limoni con poca loro scorza raspata, sale e un po' di noce moscata, mèttila in tegame con due oncie di burro a friggere un dieci minuti: aggiùngivi un bicchier di vin di Marsala o di brodo di legumi e 12 oncie di belle spugnuole o di funghi ben lavàti, e, dopo una soffrittura di altri dieci minuti, spiegàti sul piatto i rocchi d'anguilla, mèscola al loro guazzetto tre tuorli d'uovo e un'oncia di burro tramenando forte senza nuovo bollore, finchè tutto ben legato il verserai sull'anguilla.

Perfetto.

ANGUILLA AI PISELLI.

Ad una bell'anguilla preparata prima come sopra taglia il capo, e introdòttane la coda nel torso, ponla in tegame con due oncie di burro, sale e un po'di pepe, a friggere da dieci minuti, rivoltandola sinchè sia d'un bel bronzo da ambe le parti; mèscivi due bicchieri di vin bianco e altrettanto brodo di carne o di legumi, se per magro, e lascia sobbollire un'ora e mezzo. Cuoci in altro tegame a gran fuoco 18 oncie di piselli con mezzo il liquido dell'anguilla, e appena teneri sgòcciali per setaccio, e, restituitone il *fondo* all'anguilla, fa bollir sino a

consistenza di colla. Al punto poi di servire, disposta l' anguilla sul piatto, getta di nuovo nel *fondo* i piselli, e, dopo due bollori, sciòglivi quanto un uovo di burro fresco con un pizzico di salvia tritissima, e, tutto ben diguazzato e versato in mezzo all' anguilla, servi fumante.

Sanissimo ed ottimo intramesso di un pranzo grasso.

ANGUILLA ALLA MILANESE.

Dopo acconcia a dovere una bella anguilla, ponla in sottili fette a marinar due ore con sale, acciughe e prezzèmolo triti e il sugo di due limoni; sgocciate quindi queste fette, intrise in uovo sbattuto, e vestite di midolla finissima di pane, dieci minuti avanti pranzo gèttale in padella con tre oncie di burro su fiamma ardente, rivoltandole sinchè, tinte d'un bel colore, ne coronerai un piatto, versandovi in mezzo una buona salsa piccante in cui sia cotto qualche cetriuolo a sfoglie. — Servi caldo.

ANGUILLA ALLA TARTARA.

Allestita e cotta un'anguilla come sopra ai piselli, ridùcine il savore a sciroppo, rivoltandovela tratto tratto e lasciandovela freddare. Adagiata quindi in tegghia, coperta di bianca e fresca midolla di pane, spalmata di schiuma d'uovo, sparsa ancora di midolla di pane e intrisa di burro fuso, càcciala in forno caldetto ribagnandola tratto tratto di burro. L' anguilla prenderà una crosta d'un giallo dorato, e si servirà tosto ravvolta in una buona salsa *(rèmolade)* calda o fredda.

Antipasto squisito, ma un po' riscaldante.

ANGUILLA IN CARTOCCI.

Un'anguilla acconcia all' Italiana (Vedi) tàgliasi in rocchi sottili che, spolverati di sal fino e di noce moscata e posta in tegghia o padella con due oncie di burro e 12 di spugnuole o di funghi tritissimi, si fan friggere 10 minuti, e, aggiùntovi il sugo di un limone e un bicchier di brodo di legumi, dopo sobbolliti un quarto d'ora, si lasciano freddare. Tagliàti allora a cuore tanti pezzi di carta un po' soda e intrisi d' olio fine, e distribuito a ciascuno un pezzo d'anguilla con proporzione di funghi o spugnuole, si espongono ripiegati in cartocci ben chiusi su gratella ad un bel fuoco, e si recano in tavola appena ben dorata la carta.

DELLA RANA.

Questo anfibio ha la carne d' un bel bianco, leggerissima e rinfrescante; ma non se ne servono sulle buone tavole per lo più che le coscie, quando sono polpute e fresche.

La rana è ottima in primavera.

RANE ALLA POLLASTRINA.

Prendi 48 belle rane, scuòiale e, spiccatene le coscie senza gli stinchi, metti queste in tegame con due oncie di burro, sale e noce moscata a friggere un istante; aggiùngivi un cucchiaio di farina, un bicchier di brodo, un po' di prezzèmolo trito, e, dopo qualche gorgoglio, quattro tuorli d' uovo tramenando senz' altro bollore: sprèmivi infine il sugo di un limone e servi caldo con guernitura di polpettine o croccanti pur di rane o di uova, oppure dentro una sfogliata di pasticcio. (*Vol-au-vent*).

TIMBALLO DI RANE.

Metti in tegame le coscie di quattro dozzine di rane con un' oncia di burro, l' agro d' un limone, sale e pepe; e, fritto un cinque minuti, aggiùngivi un buon cucchiaio di vellutato, un mezzo bicchier di vin di Marsala, e alcuni funghi o spugnuole tritissimi, e lascia borbottar qualche minuto, gettandovi infine tre tuorli d' uovo diguazzàti con un mezzo bicchier di crema. Abbi allora un berretto foderato di una sfoglia di pasta (Vedi *Pasta da timballo*), e versatovi dentro l' intingolo e ben ricoperto della medesima pasta, un'ora prima di servire, caccia il timballo in forno caldissimo, e, rovesciatolo infine sur un piatto, sèrvilo fumante.

Abboccantissimo, dopo gli antipasti.

RANE IN MARINATA.

Metti in tegame le cosce nude di 24 belle rane con due oncie di burro, il sugo di un limone, un po' di prezzèmolo trito, sale e pepe e, soffritto due minuti, aggiùngivi due tuorli d' uovo sbattuti, e lascia freddare. Qualche minuto poi prima del pranzo, intrise in pasta da friggere, gèttale in grasso da frittura caldetto, agitandole di continuo finchè s' incrostino d' un bel giallo, e, sgocciate, sèrvile coperte di ramicelli di prezzèmolo fritti al burro.

POLPETTINE O CROCCANTI DI RANE.

Fritte come sopra 48 belle rane, spiccane e tritane minutissime tutte le carni; aggiungi al savore delle rane un'oncia di burro e un' altra di farina bianca, tramestando bene, poi

tre bicchieri di buona crema, sale e pepe ancora, e fa bollire un dieci minuti; gèttavi il tritume di rane e, dopo due altri bogli, versata ogni cosa sur un piatto, come sarà freddo, fanne polpettine e friggile come quelle di pollame.

Delizioso e di facile digestione anche per malati.

PASTICCIO SFOGLIATO *(Vol-au-vent)* DI ROMBO.

Cotte trent' oncie di rombo come il rombo all' Olandese (Vedi), preparasi una buona salsa *béchamelle* magra (Vedi); e, gettatovi dentro il rombo in pezzi mezzani con legger tramenìo per non romperli, vèrsasi tutto bollente in una crosta di *vol-au-vent*, e sèrvesi subito.

Tutti i rilievi di grosso pesce di mare si acconciano allo stesso modo. — Saporitissimo.

ROMBO A CROSTA *(gratin)*.

Preparato come sopra e colla medesima salsa il rombo, vèrsasi in piatto fondo, e, spolverato di midolla di pane e di un po' di cacio parmigiano e intriso di burro fuso, una mezz' ora prima di recare in tavola càcciasi in forno caldo, sinchè, granito sopra d' un bel giallo, sèrvesi bollente con attorno crostini fritti al burro.

POLPETTINE *(croccanti)* DI ROMBO.

Si apprestano in tutto e per tutto come le polpettine di pollame (Vedi), ma con *béchamelle* magra, se per magro.

MERLANGO A CROSTA.

Due merlanghi mezzani ben vuoti e lavàti disposti in un piatto d' argento o di maiolica su due oncie di burro fresco,

tre cucchiai d' erbe fine e quattr' oncie di spugnuole o funghi, tritissimi, e sparsi di sale e noce moscata e due bicchieri di buon vino bianco secco, si tengono un' ora in forno dolce o su fornello con brace leggère sotto e ardentissima sopra, e si ribagnano tratto tratto col savore sinchè i pesci rimangano come a secco e d' una bella crosta.

Perfetto e sanissimo.

FILETTI DI SOGLIE IN CARTOCCI.

Spiccàti i filetti a quattro belle soglie friggili adagio un quarto d' ora in padella con due oncie di burro e quattro cucchiai di erbe fine; e, aggiunto al savore sale, noce moscata, un buon cucchiaio di salsa spagnuola e il sugo di un limone, e tutto ben tramestato, ravvolgi i tuoi filetti con la loro dose di erbe fine in tanti cartocci come quei che si usano per le braciuole, e fa cuocere allo stesso modo.

CERTOSA DI SOGLIE *(Disegno num. 14)*.

Spicca i filetti ad otto belle soglie, e, forbìtine 12 in bella forma, intrisi in uovo sbattuto, vèlane sei di pistacchi triti, negli altri sei innesta per traverso otto mezze rotelle sottili di tartufo nero larghe mezzo il filetto, che avran la vista di squame nere su fondo bianco. Spalmato quindi ben di burro un berretto da timballo, attàccavi in giro i filetti alternati un verde e un nero, ricoprendoli essi e il fondo di farcime di pesce (Vedi) spesso il mignolo. Preparato intanto un buon intingolo di piselli (Vedi *Piselli alla Parigina*), e fritti due minuti in padella i restanti filetti in forma di turacciuoli, con

un po' di burro e sale, versa questi nei piselli, e tutto poi nel berretto stendendovi sopra un suolo del suddetto farcime; e, posto il berretto in bagno-maria con fuoco sul coperchio, lascia bollir due ore. Rovesciata infine con precauzione la certosa sul piatto, sèrvila fumante.

Antipasto elegante e dilicatissimo.

TONNO AI PISELLI.

Fritte un istante in tegame quattr' oncie di picciol lardo a dadolini, con una cipolla tritissima, vi si arrabbia per un minuto un rocchio di tonno di 24 oncie, e, aggiùntovi due bicchieri di vin di Marsala e altrettanto brodo, dopo un borbottìo di mezz' ora, vi si gettano 12 oncie di piselli, e si lascia bollir un' altra mezz' ora. Disposto quindi il tonno sur un piatto, stèmprasi nei piselli un' oncia di burro misto con un pugnuol di farina, e, dopo un tramenìo e un bollor d' *un* minuto, vèrsasi tutto sul tonno, e sèrvesi fumante.

DELLE CONCHIGLIE O NICCHI MARINI.

Si fa poco uso, generalmente, nelle cucine di Terraferma, dei nicchi marini, e si ha un gran torto, perchè si rinunzia ad un boccone dei più dilicati e più leggèri allo stomaco, e ad un elegante e prezioso tramesso. Io mi contenterò di dar ricette pei migliori che si conoscono.

ASTACO IN INSALATA.

Un astaco ben fresco, bollito un venti minuti ben sepolto in acqua con sale e qualche fronda di lauro, vi si lascia fred-

dare. Si serve poi sparato per lungo fra una corona di olive, cetriuoli, cesti bianchi di lattughe e di sèdani, e con una salsa a parte, come per l'insalata alla Parigina (Vedi *Insalata alla Parigina*).

Si apprestano in simil guisa le locuste e i ragni di mare.

ASTACO IN MAONESE.

Di un bell'astaco bollito come sopra e freddo mettesi la carne della coda a fette mezzane con olive, cetriuoli e mezze uova dure in una terrina sur un piatto ovale, con, da un lato, lo scoglio della coda, dall'altro, la testa e le branche e, in mezzo, una buona salsa maonese allegrata di due cucchiai di erbe fine, e, tutt'attorno, cesti bianchi di lattughe.

Eccellente ed elegantissimo.

ASTACO A CROSTA.

Cotto, come sopra, un astaco, scàrnasi senza guasto alcuno della coda, nè della testa, nè del corpo: le carni tagliate in fette mezzane con falde sottili di presciutto e qualche fungo e spugnuola *fritti* prima al burro e impaniàti in buona *béchamelle* grassa mista con erbe fine, servono a riempire il corpo e la coda dell'astaco; e, tutto coperto di midolla di pane, poi d'uovo, poi ancora di midolla di pane, si tiene tre quarti d'ora in forno caldetto, e sèrvesi fumante.

Per magro sopprimesi il presciutto, e alla *béchamelle* grassa supplisce la magra. — Eccellente e sanissimo.

ASTACO A MO' DEL MAGGIORDOMO
(à la maître d'hôtel).

Cotto un astaco in brodo al punto preciso di recare in tavola, sparasi in due per lungo, e servesi fumante sparso d' una buona salsa a mo' del maggiordomo (*à la maître d'hôtel*), con guernizione di patate fritte al burro, o con intingolo di piselli.

Le locuste di mare si acconciano allo stesso modo.

PASTICCIETTI DI GRANCHIOLINI.

Come avrai fritti per 10 minuti su brace ardente 24 *oncie* di granchiolini con due bicchieri di brodo, metti in altro tegame due oncie di burro stemprato con mezz' oncia di farina, poi due bicchieri di brodo oltre a quello de' granchiolini, e fa bollir tramenando altri dieci minuti; gèttavi quindi le code sgusciate de' granchiolini, e, dopo due gorgogli, tre tuorli d' uovo sbattuti con un po' di crema, e servi infine questo intingolo in piccoli timballi o gusciuoli sfogliati.

Eccellente *hors d'oeuvre* ad uso di frittura.

CROCCANTI DI GRANCHIOLINI DI MARE
(cromesquis de crevettes).

Metti in tegame 24 oncie di questi granchiolini con due bicchieri di brodo, due foglie di lauro e il sugo di due limoni, e, fritti un 10 minuti su fuoco ardente, ritirali per ispiccarne e sgusciarne le code. Metti in altro tegame una

gran mestola di *bèchamelle* grassa (Vedi) col brodo de' granchiolini, e, tosto che questa salsa avrà fatto presa, gèttavi le code e lascia freddare. Abbi intanto cotta nel brodo e fredda una bella tettina (grasso di poppa) di vitello, e, fattene tante fette sottili, inviluppa in ciascuna quanto un mezz' uovo dell' intingolo con una coda. Al procinto poi di servire, intrisi l'un dopo l'altro i zugolini in molle pasta da friggere (Vedi), gèttali in grasso bollente agitandoli colla scumaruola, finchè, ben dorati e sgocciàti, li servirai tosto su tovagliuolo bianco.

Frittura d' una dilicatezza perfetta.

GRANCHIOLINI IN INSALATA.

Dopo fritte dieci minuti su fuoco vivo 24 oncie di granchiolini in un bicchier di vin bianco, se ne serbano le code sgusciate in una terrina con sale, noce moscata, olio, aceto, prezzèmolo, serpentaria e cerfoglio, triti. Cinto quindi un piatto di mezze uova dure con sopra alcuni granchiolini intieri, olive e cetriuoli, versasi in mezzo la marinata delle code coperta d' una buona salsa maonese (Vedi) tinta d' un po' di verde di spinaci (Vedi). — Tramesso grazioso e saporito.

DATTERO COMUNE (*clovisse*) O MITILO AL VIN DI MADERA.

Abbi 100 mitili o *clovissi* ben lavàti, e fritti in tegame con un bicchier di vin di Madera (o di Marsala) sinchè s' aprano, spicca a ciascuno un guscio, e, riposti nel tegame, aggiunto

al lor savore una mèstola di salsa spagnuola e un cucchiaio di erbe fine, falli sobbollire cinque minuti; aggiungi ancora l'agro di un limone e due oncie di burro fresco, tramenando leggermente senz'altro bollore, e, come la salsa avrà fatto un po' di lega, servi caldissimo.

Questi nicchi preparàti con diligenza sono un boccon superlativo; ma il men che sien cotti al di là del vero punto, incroiano.

DATTERI COMUNI O MITILI AL RISO.

Friggine cento ben lavàti con due bicchieri di brodo, e, appena aperti, sgusciali, e, posti in altro tegame con un' oncia di burro, un pizzico di farina e mezzo il *lor brodo*, falli sobbollire due minuti tramenando: aggiùngivi due *tuorli* d'uovo sbattuti con un po' di noce moscata e tramesta senz' altra bollitura; e, versato infine tutto su d'*un buon riso* alla milanese (Vedi), servi caldo.

DATTERI COMUNI O MITILI IN FRICASSEA.

Gettane in tegame su fuoco vivo 100 ben lavàti con due bicchieri di brodo o altrettanto vin bianco, se per magro, sale e pepe, e, appena aperti, ritìrali e scòperchiali del guscio di sopra (a cui non sono attaccati). Stemprata quindi in altro tegame mezz' oncia di farina in due oncie di burro e poi in un bicchier di buona crema e nel brodo dei datteri, e fatto bollir tutto un dieci minuti tramenando, versa questo savore sui nicchi. Al punto infine di recare in tavola, dopo due nuovi

bogli, mèscivi quattro tuorli d' uovo sbattuti con un po' di crema e un cucchiaio di prezzèmolo trito, e, tramenato leggermente il guazzetto per non iscassar i datteri, servi fumante.

Eccellente *hors d'oeuvre;* un po' riscaldante.

DATTERI DI MARE ALLA GENOVESE.

Abbi sei dozzine di datteri ben lavàti in una casseruola con un bicchier di vin di Marsala, prezzèmolo, spugnuole o funghi triti, e un po' di noce moscata, e, al procinto di servire, fritti un cinque minuti su fuoco ardente, poi aggiuntovi qualche cucchiaio di vellutato, e, dopo qualche borbottìo, quattro tuorli d' uovo allungati con due cucchiai di crema agitando senz' altro bollore, sèrvili caldi.

Bramangière delizioso e da gran pranzo e che, per la sua dilicatezza, preceder dee i legumi.

DATTERI ALLA MILANESE.

Fritte un cinque minuti in tegame su fuoco ardente con un po' di brodo otto dozzine di datteri ben lavàti, ritirali a freddare e sgusciali, serbando quattro dozzine de' più bei mezzi nicchi. Fatto quindi bollire in altro tegame sino ad una cotal lega una mèstola di vellutato col brodo de' nicchi, un buon bicchier di crema e un po' di pepe, gettavi i datteri con altrettanto presciutto (giambone) tagliato a un dipresso in simil forma; tramesta, e della mistura empiuti i nicchi, coperti poi di midolla di pane, poi di schiuma d' uovo, poi ancora

di midolla di pane, un quarto d' ora prima del pranzo, inòltrali su tegghia, bagnàti di burro fuso, in forno caldo, e, come li vedrai tinti d' un bell' oro, sèrvili sfrigolanti.

Frittura degna delle cene luculliane.

OSTRICHE ALLA REALE IN GUSCIUOLI *(en croustades)*.

Fatti 12 gusciuoli di burro, cuòprili di bianca midolla di pane, poi d' uovo sbattuto, e poi ancora di midolla di pane, e così due o tre volte di sèguito, sicchè sieno ben vestiti dentro e fuori, coprendoli poi di calottine preparate in simil guisa. Sgusciate quindi 12 dozzine di ostriche ponle in tegame con la lor acqua e un mezzo bicchier di buon vin di Madera; làvale bene, nèttale d'ogni scheggia, stàcciane il *fondo* o savore, e aggiùntivi qualche spugnuola o fungo, prezzèmolo trito, e quattr' oncie di presciutto magro e cotto a dadolini grossi il mignolo, fa bollire il tuo intingolo un minuto circa; stèmpravi piena una mèstola di vellutato e tienlo al caldo senz'altro bollore. Al procinto poi di servire, gettàti i gusciuoli in grasso da friggere bollente, sì tosto che saran ben rosolati e crostosi, sgòcciali dentro e fuori, e, pieni dell' intingolo e ricoperti, sèrvili caldi in bell' ordinanza sul piatto.

Ammannito a dovere è questo un messo de' più dilicati e sopraffini.

POLPETTINE *(croccanti)* D' OSTRICHE.

Sgusciate cinque dozzine d' ostriche, ponle in casseruola colla lor acqua, e, sobbollitevi un dieci minuti, sèrbale a parte

monde d' ogni scheggia. Fritte intanto in padella su fiamma viva le coscie di 30 oncie di rane con due di burro fresco, sale, noce moscata, una manata di spugnuole o funghi e un po' di prezzèmolo, ben tagliuzzati, e lasciate freddare, taglia le carni delle medesime e delle ostriche in dadolini, e gèttale in un tegame, ove abbiano sfrigolato un quarto d' ora due oncie di burro fresco ben mescolate con un' oncia di farina bianca e sale, un quartuccio (1|3 di litro) di crema e il savor delle rane; tramena e fa bollire ancora due minuti; aggiungi tre tuorli d' uovo diguazzàti con un po' di burro, e tramenato ancora senza bollore, versa il tritume sur un piatto e lascia freddare. Fanne da ultimo polpettine come quelle di pollame (Vedi) e cuòcile in simil modo.

Questa eccellente frittura è di tutta eleganza, ma vuol essere servita caldissima, sotto una corona di prezzèmolo fritto al burro.

Tramesso dilicatissimo e sano anche per malati.

OSTRICA AI PISELLI.

Tagliate a dadolini grossi come piselli sei oncie di giambon cotto, ponle in casseruola con 18 oncie di bei piselli, due bicchieri di buon consumato, due oncie di burro, poco sale e due foglie di lauro, a bollir 15 minuti su fuoco ardentissimo. Prepara intanto un intingolo di cinque dozzine d'ostriche (Vedi Piccolo pasticcio, *vol-au-vent* d' ostriche), e, al punto di servire, vèrsalo nei piselli, e, tramenàti questi, vèrsali sul piatto, che circonderai di polpettine di legumi o di crostini di pane fritti al burro. — Delizioso manicaretto di primavera che si può anche servire in un timballo od in un pasticcio sfogliato (*vol-au-vent*).

TIMBALLO D' OSTRICHE.

Preparato un buon farcime di pesce, spalma dentro ben di burro 12 berrettini (detti *da maddalena*), che, adorni di alcune fette di tartufi o legumi, rivestirai di farcime spesso due scudi. Sgusciate quindi e ben monde quattro dozzine di ostriche, ponle in tegame colla lor acqua a dar due bogli, rivedendole poscia e stacciandone il sugo. Aggiungi alle ostriche le coscie fritte e disossàte di 36 oncie di rane e versa sopra le medesime calde una buona *bèchamelle* magra o grassa mista col loro savore, per empierne, dopo un legger tramenìo, i berrettini che, coperti di farcime di pesce, farai sobbollire un' ora in bagno-maria; e, rovesciàti i piccoli timballi sur un piatto, sèrvili caldi.

DEL PISELLO.

Questo legume è de' più preziosi in cucina pel fine suo sapore e perchè acconciasi benissimo d' ogni condimento; ma è di rado buono in Italia, forse per la specie che se ne coltiva o per la non opportuna coltura, salvo quel della riviera di Genova che è davvero eccellente, ma che dura poche settimane, mentre pure a Parigi si sa prolungarne la stagione per quattro o cinque mesi.

PISELLI ALLA PARIGINA.

Prendi 24 oncie di pisellini d' un verde giallo trasparente e posti in tegame con due oncie di burro, un mazzolin di prezzèmolo con una foglia di lauro, una cipolla trapunta di due

garofani, due lattughe tagliate in nastrini sottili, due bicchieri di brodo od acqua, un po' di sale e di noce moscata e un pizzico di zucchero, cuòcili su viva brace tre quarti d'ora sinchè ti paiano mollicini al tatto; ritirali tosto perchè non incroino, tògline la cipolla e il mazzetto di prezzèmolo e lauro, e, al punto di servire, stempràte due oncie di burro con un quarto d'oncia di farina bianca, gèttale nei piselli bollenti tramestando senza nuovo bollore, finchè tu gli abbia ben legati, e aggiungendo ancora due cucchiai d'acqua e tramenando forte, se il burro galleggia.

Tramesso gustosissimo, ma un po' indigesto.

PISELLI AL PRESCIUTTO O GIAMBONE.

Tagliàte a *dadolini* grossi come i piselli sei oncie di buon presciutto cotto o crudo, un quarto d'ora prima del pranzo ponle in tegame su brace ardentissima con due oncie di burro fresco e 18 di pisellini, un bicchier di brodo, qualche ramicel di prezzèmolo e una fronda di lauro stretti insieme con refe, sale e noce moscata, e, tosto che i piselli saran soffici, ritirali; aggiùngivi due oncie di burro impastato con mezz' oncia di farina bianca, tramesta, e, fatto sobbollire un istante, servi l'*intingolo* su piatto fondo in mezzo a crostini di pane fritti al burro.

Eccellente, ma un *po'* grave allo stomaco.

Può sottentrare al presciutto altrettanta lingua salata, e ne riesce una pietanza non meno saporita, e molto meno indigesta.

PISELLI AL SUGO.

Metti in tegame 12 oncie di bei pisellini con sei oncie di

sottil lardo magro, e, soffritti un dieci minuti, digràssali; aggiungi una cipollina, una foglia di lauro e due buoni bicchieri di sugo o di consumato; e, sobbollito una mezz' ora, servi caldo.

I piselli così apprestati sono una eccellente guernizione di carne o di pollame.

PISELLINI ALL' INGLESE.

Metti su fornello ardente due pinte (2 litri 2[5) d' acqua con due oncie di sale, e, appena levato il gorgoglio, gèttavi 12 oncie di bei pisellini e falli bollir forte, chè così conservano il loro bel verde e buon gusto. Appena *inteneriti*, *sgòcciali* e sèrvili bollenti in piramide con sopra un bel pezzo di burro fresco.

Se i piselli sono di buona qualità, così acconci piacciono all' occhio e non disperdono il loro profumo.

PISELLI ALLO ZUCCARO.

Dodici oncie di pisellini scelti cotti un quarto d' ora su fuoco ardente con quattr' oncie di burro fresco, sale, noce moscata, un' oncia di zuccaro in polvere e un bicchier d' acqua, appena teneri se ne ritirano, e vi si gettano quattro tuorli d' uovo bene sbattuti con un mezzo bicchier di buona crema, onde i piselli riescano ben legati. In caso contrario, ripònesi il tegame sul fuoco e tramenasi senza nuova bollitura, per cui l' uovo aggrumando guasterebbe questo delizioso camangiare.

DELLO SPINACIO.

Erbaggio sanissimo anche agli stomachi più deboli, rinfrescante, d'un gusto dilicato e che porgesi ad ogni sorta di condimento, ai sughi di carne, alla crema, al burro, all' olio, allo zucchero, purchè colto di fresco, nè troppo tenerello, nè soverchio maturo: il men che sia stantìo corrompesi e riesce ingrato alla bocca e malsano.

SPINACI ALLO ZUCCARO.

Prendi 36 oncie di bei spinaci e ben mondi e sciacquati gèttali in acqua bollente finchè sien teneri, e, sgocciàti, lavàti ancora in acqua fresca, bene spremuti e tagliuzzàti ponli in tegame con due oncie di burro fresco, sale, noce moscata e un'oncia di zucchero su viva brace tramenandoli un dieci minuti; aggiùngivi un' oncia di farina bianca e due buoni bicchieri di crema e lascia bollir altri 10 minuti, e, stempràtevi infine altre due oncie di burro, tramesta forte e servi i tuoi *spinaci con crostini attorno fritti al burro.*

SPINACI AL CONSUMATO.

Sei libbre (di 12 oncie) di spinaci ben mondi e lavàti si gettano in molt' acqua bollente e, 15 minuti dopo, in acqua fresca; spremuti quindi forte colla mano e tagliuzzàti finissimi si cocciono tramenati continuamente altri 15 minuti in tegame

con tre oncie di burro, sale e noce moscata; vi si sparge e mescola un' oncia di farina bianca, e, dopo qualche friggio, due bicchieri di buon consumato, e si lasciano ancora cuocere da due a tre minuti. Si ritirano dal fuoco, vi si stemprano tre altre oncie di burro e tramenansi lungi dal fuoco, e si servono tosto caldi con attorno crostini dorati al burro.

LATTATA DI SPINACI.

Preparate e cotte, come sopra, 36 oncie di spinaci, si mettono, ben triti e spremuti, in tegame con due oncie di burro e sale, per un cinque minuti, su fornello ardente; aggiuntovi quindi un'oncia di farina, un quartuccio (1/3 di litro) di buon consumato e un bicchier di buona crema, lasciansi bollire un quarto d' ora e si passano al setaccio. Al punto poi di servire si ripongono su fuoco dolce con due oncie di buon burro e tramestasi senza nuova bollitura, e, se il burro si sèpara, versàtavi un po' d' acqua fresca, tramenasi forte; e così ben legati e saponosi recansi caldi in tavola.

PANE DI SPINACI detto *flan*.

Allestiti spinaci come sopra, aggiùngivi due bicchieri di buon consumato e un di crema, poi cinque uova intiere, e, tutto ben mescolato, vèrsalo in berretto ben unto di burro che, immerso i 3/4 dell' altezza in bagno-maria ben chiuso con fuoco sopra, lascierai sobbollire due ore, finchè, al punto di servire, rovesciato il pane sur un piatto, l' inaffierai d' un buon sugo.

SPINACI AL SUGO ALLA BORGHESE.

Monde e lavàte 36 oncie di bei spinaci un po' maturi, e bolliti un tre minuti in molt' acqua, sgòcciali, sprèmili a dovere, e posti in tegame con tre bicchieri di buon sugo, un' oncia di burro e un po' di pepe, cuòcili adagio sino a secco; aggiùngivi un' oncia di uva passa e un po' di sugo, e, dopo due bogli, due oncie di burro, e, ben tramestato, servi caldo.

All' uva passa supplir può un pugnuolo di pinocchi.

Gli spinaci così ammanniti conservano tutto il loro profumo

DEGLI SPARAGI.

È questa una vera gemma della primavera, e l' ortaglia più sana e più dilicata che allegrar possa le mense. Ma vuol essere cotta appuntino, nè più, nè meno, e bollita a gran fiamma in acqua ben salata perchè conservi il suo bel verde, e subito apprestata e servita; chè di leggeri cruda o cotta comunque infracida.

SPARAGI ALL' OLANDESE.

Di un mazzo di sparagi ben mondi, taglia le pipite verdi in gambi d' egual lunghezza, e tersi in più acque e nuovamente legati, cinque minuti prima del pranzo gèttali in due pinte d' acqua bollente con due oncie di sale, e tosto che gli sparagi si schiacciano fra due dita senza però andar in poltiglia, chè già sarebbero stracotti, sgòcciali, spiègali sur un piatto

coperti d'un tovagliuolo perchè si serbino caldi, e sèrvili con buona salsa olandese a parte, od anche solo con salsa bianca, spagnuola o piccante.

Semplicissimo e delizioso.

SPARAGI ALLA MILANESE.

Cotto come sopra un mazzo di sparagi, al punto di recare in tavola, spolveràti di cacio dolce, versa lor sopra quattr' oncie di burro fresco in quella che strutto comincia a colorarsi al fuoco, e servi fumante.

SPARAGI ALLA MAONESE.

Allestito e cotto, come all' olandese, un mazzo di sparagi sèrvilo caldo o freddo con una buona salsa maonese a parte, oppur colla salsa dell' insalata alla parigina, od anche solo con olio, aceto e sale.

Eccellente e rinfrescantissimo.

BIANCHETTI (in genovese *Gianchetti*).

Pesciolino di mare saporito, ma un po' pesante.

BIANCHETTI ALLA GENOVESE.

Sei oncie di bianchetti si soffriggono un istante su fuoco dolce in tegame con un' oncia di burro, sale, pepe, un cuc-

chiaio di prezzèmolo e due oncie di cetriuoli, triti, e tre o quattro alici ben lavate e trite anch' esse; aggiuntovi quindi un mezzo bicchier di vin bianco secco e l'agro di un limone, e ridottone il savore per cottura a metà, si ritirano dal fuoco per versarvi sopra due tuorli d'uovo bene sbattuti con quanto un uovo di burro, tramenarli lungi dal fornello perchè l'uovo non si rappigli, e servirli tosto con corona di crostini di pane fritti al burro, o di mezze uova dure. — Squisito.

Può, chi vuole, supplire con olio al burro.

POLPETTINE, O CROCCANTI, DI BIANCHETTI.

Sobbollite un istante in tegame sei oncie di bianchetti con mezzo bicchier di brodo di legumi, un po' di noce moscata e un cucchiaio di prezzèmolo trito, stèmprasi in altro tegame un' oncia di burro con mezz' oncia di farina bianca, e, aggiùntivi due bicchieri di buona crema doppia, sale e noce moscata, si fa bollire sino a spessezza di poltiglia; vi si versan dentro i bianchetti, tramèstasi, e, dopo due bogli ancora, vèrsasi tutto sur un piatto e si lascia freddare. Fattene quindi tante pallottole come uova di piccioni, e un po' allungate e ravvolte in midolla bianca di pane, s' intridono queste in tre uova sbattute e si ravvolgono ancora in midolla di pane, e, al punto di servire, si gettano in grasso da frittura bollente, si friggono sino ad una bella crosta d' oro, si sgòcciano un momento e si servono sfrigolanti su tovaglia piegata con garbo, infiorate di ramicelli fritti secchi di prezzèmolo.

BIANCHETTI IN INSALATA.

Prendi sei oncie di bianchetti, e, posti in una terrina con due alici e un po' di prezzèmolo, triti, sale, noce moscata e un po' di sènapa, quattro bicchieri d'olio fine e un quarto di bicchiere di buon aceto alla serpentaria *(à l'estragon)*, tramesta tutto insieme; e, inghirlandato un piatto di 16 mezzi tuorli d'uovo, alternàti bellamente con filetti d'alici, cetriuoli e capperi, vèrsavi in mezzo i bianchetti.

Insalata eccellente ed elegante.

PIPITE DI SPARAGI ALLA CREMA.

Affettato il verde di due mazzi di sparagi in rocchietti grossi poco più di piselli, e scottàti un minuto in acqua bollente, sgòcciali e gèttali in un tegame con due oncie di burro a frigger cheto sinchè sien teneri; aggiùngivi una mestola di salsa *béchamelle*, magra o grassa (Vedi), e, dopo due borbottii, tre tuorli d'uovo sbattuti con mezzo bicchier di buona crema e un po' di sale, e, tramenàti a calor dolce, servi i tuoi sparagi in mezzo a crostini di pane dorati al burro od anche a panetti di sparagi.

PIPITE DI SPARAGI AL SUGO.

A pipite di sparagi preparate come sopra e fritte due minuti al burro aggiungi un bicchier di buon sugo, lasciandole ancor sobbollire un quarto d'ora.

Pregiatissima guernitura di carni.

PANETTI DI SPARAGI.

Cotti all' acqua salata due mazzi di sparagi, sgòcciali, e, tagliàti in zipolini, gèttali in buona salsa *béchamelle* magra, e, dopo due bogli, aggiuntivi tre tuorli d' uovo sbattuti, tramena senz' altra bollitura e lascia freddare in un piatto. Fattone quindi panetti come quei di barbe di becco (Vedi), cuòcili allo stesso modo e sèrvili sfrigolanti.

Squisito e leggère allo stomaco.

BARBE DI BECCO O SASSEFRICHE.

Erbaggio, *benchè incolto*, *dilicato* e sanissimo, purchè tenero e fresco. La sua buona stagione è lo scorcio dell' inverno e il principio di primavera. Apprestasi in pietanze la sua fronda bianca; della buccia verde se ne fanno squisite minestre al riso od al pane, purchè tritissima, soffritta al burro e bagnata con brodo.

BARBE DI BECCO *(sassefriche)* ALL' OLANDESE.

Dieci dozzine di mazzetti di barbe di becco monde del verde e lavàte, sobbollite in tegame con tre oncie di burro fresco e sale finchè sien tenere, si servono calde sparse di una buona salsa olandese (Vedi).

BARBE DI BECCO A CROSTA.

Preparàte e cotte, come sopra, barbe di becco, aggiùngivi una buona mèstola di salsa *béchamelle* magra, con un pizzico di cacio parmigiano, e ben mescolate insieme e acconcie sur un piatto, spolverate di cacio e di midolla di pane raspata e bagnate di burro fuso, una mezz'ora prima di pranzo, càcciale in forno sinchè s' incrostino d'una bella vernice, e servi caldo.

Eccellente.

PANI DI BARBE DI BECCO FRITTI.

Ammannite, come sopra, barbe di becco, e legate con tre tuorli d'uovo, lasciale freddare; spartite quindi in tanti zughi ravvolti in midolla di pane, intrisi in ischiuma d' uovo, e ricoperti ancora di midolla di pane, al punto di recare in tavola, ponli in padella in burro fuso a soffrigger cheto, e ben rosolati da una banda rivolgili dall' altra, sinchè, vestiti d' una bella crosta, li disporrai in più cerchi sul piatto, e li servirai sfrigolanti.

BARBE DI BECCO ALLA MILANESE.

Lavate e spoglie del verde dieci dozzine di mazzetti di barbe di becco gèttale con sale in acqua gorgogliante a bollir sinchè sien tenere; sgòcciale e prèmile, e, fritte un istante in tegame con tre oncie di buon burro e un po'di sale e di noce mo-

scata, e sparse di due oncie di cacio parmigiano raspato, dieci minuti prima di pranzo, infòrnale sinchè si cuoprano di una leggier crosta, e sèrvile bollenti.

INSALATA DI BARBE DI BECCO.

Cotte come sopra barbe di becco e bene sgòcciate spàrgile, sur un piatto, di sale, di un po' di aceto e d'olio, e sèrvile con una salsa a parte, come per l' insalata all' italiana (Vedi).

Squisito e rinfrescantissimo.

BARBE DI BECCO AL SUGO.

Fritte cheto in tegame un dieci minuti con tre oncie di burro le fronde bianche di 10 dozzine di mazzi di barbe di becco, vi si sparge sopra un po' di sale e quattro bicchieri di buon sugo, e, sobbollite un' ora e mezzo, riescono una preziosa guernitura di carne e di pollame.

DEL CARCIOFO.

Buon erbaggio quando è tenero, ma un po' riscaldante. La sua carne friabile ha un gusto di avellana che la rende cruda, con poco olio e sale, un camangiar prelibato. Acconciasi pure cotto in varie guise, saporitissime tutte e amiche dello stomaco.

CARCIOFI ALLA LIONESE.

Taglia in quarti otto carciofi, e, spogli delle spine, delle squame esterne e legnose, del torso e della borra interna, gèttali in tegame con un buon pezzo di burro e un po' di sale a sobbollir sinchè sien teneri; aggiùngivi poco prezzèmolo trito e l'agro di un limone, e, ben tramestàti, sèrvili caldi, sparsi anche, se vuoi, d' un buon sugo raddensato.

Eccellente.

CARCIOFI ALL' ITALIANA.

Abbi 12 bei carciofi, a cui, recisi il torso e le spine, con un cucchiarino da caffè trarrai tutta la borra, e pieni di un farcime tritissimo di sei oncie di buon presciutto cotto e quattro cucchiai d' erbe fine, ponli in gran tegghia con burro e sale a soffriggere un'ora, e sèrvili ben ordinati sur un piatto aspersi di una salsa spagnuola o di buon sugo allegrato con agro di limone.

CARCIOFI ALL' ERBE FINE.

Tagliàti in quarti otto carciofi e mondi delle squame esterne, delle spine e della borra, soffriggili una mezz'ora in tegame con quattro cucchiai di erbe fine, due oncie di buon burro e sale; vèrsavi un bicchier di buon sugo o consumato, e, soffritti un altro quarto d' ora, sprèmivi sopra un limone, e servi fumante.

CARCIOFI FRITTI.

Ben mondi, come sopra, sei carciofi, tàgliali ciascuno in otto pezzi, e, marinati un quarto d' ora in una terrina col sugo di un limone, prezzèmolo trito, sale e noce moscata, ravvolti quindi in due uova sbattute con un' oncia di farina e sale, al procinto del pranzo, gèttali separàti in grasso da friggere bollente, agitandoli di continuo, sinchè, ben rosolati e sgocciati, li servirai su tovaglia bianca.

Boccone delizioso.

DELL' ACETOSELLA.

Erbaggio sanissimo, e, per la sua acidità, correttivo della bile e rinfrescantissìmo: se ne fan buone lattate per guernitura di carni o d' uova, ed eccellenti zuppe e camangiari. Giovine essa è d' un agro assai più temperato.

ACETOSELLA IN LATTATA.

Ventiquattr' oncie d' acetosella tenera, ben monda e lavata, dopo sobbollite una mezz' ora in tegame coperto con mezzo bicchier d' acqua e poco sale si sgocciano in colatoio di tutta l' acqua acida, si soffriggono di nuovo un quarto d' ora in tegame con quattr' oncie di burro e un po' di sale, si stacciano, e, all' ora del pranzo, riposte sul fuoco, al punto che bollono, si legano con sei tuorli d' uovo sbattuti in mezzo bicchier di crema. — Eccellente.

DEL FAGIOLETTO (*Haricot-vert*, volgarmente *Cornetta*).

Legume, o, piuttosto, baccelluzzo di legume, d'un bel verde, e d'un profumo dilicato, che apprestasi in varie guise caldo o freddo, purchè fresco e tenerello.

FAGIOLETTI ALLA POLLASTRINA.

Cotti, come sopra, all'acqua 12 oncie di bei fagioletti tenerini, stempra in tegame sul fuoco un'oncia di burro con una mezz'oncia di farina bianca, aggiùngivi due bicchieri di buon consumato, e, dopo un bollor di 10 minuti, i fagioletti bene sgocciàti, e lascia ancor bollire un istante: gèttavi poi tre tuorli d'uovo sbattuti col sugo di un limone, un'oncia di burro e un po' di prezzèmolo trito; tramena senza nuova bollitura, e servi caldissimo. — Eccellente dopo il bue, in ispecie, e colle carni lesse.

FAGIOLETTI A MO' DEL MAGGIORDOMO (*à la maître d'hôtel*).

Mondi e lavàti 12 oncie di bei fagioletti gèttali in acqua ben bollente con sale (chè così non isbiadisce il vivo lor verde), e, appena mollicini, in acqua fresca; sgòcciali, e, al punto di recare in tavola, posti in tegame con tre oncie di burro fresco, il sugo d'un limone, un po' di sale e un cucchiaio di prezzèmolo trito, dà loro due friggi scotendoli, e sèrvili fumanti.

Saporitissimo.

UOVA ALLA SARDA.

Fa cuocere dure dodici uova, e, lasciate freddare, sgùsciane i tuorli (gialli); tàgliane i bianchi in minuti fili, e posti in una casseruola con due oncie di burro fresco, un'oncia di farina, sale e un po' di noce moscata, mescola ben tutto; aggiungi un quarto di pinta (1|3 di litro) di crema, o di latte, e fa bollire, tramenando, un dieci minuti: getta quindi i tuorli in un mortaio con un' oncia di burro, sale e mezza la salsa, pesta il miscuglio a dovere sinchè formi pasta, e ponla su di un piatto rotondo distesa in cerchio; spòlverala in appresso con midolla di pane gramolata, inumidìscila con pennello intriso nell' uovo sbattuto, e ricuòprila di nuovo con midolla di pane: bàgnala infine di burro fuso, e, un quarto d'ora avanti il servizio, metti il piatto in forno caldo, sicchè tingasi la pasta di un bel colore dorato: al punto di recare in tavola, getta i bianchi d' uovo nella salsa con èntrovi un cucchiaio di prezzèmolo tritato, e versali caldi fumanti in mezzo ai gialli.

Vivanda di buon sapore e di piacevole aspetto.

UOVA FRITTE AL BURRO NERO.

Metti in una padella grosso quanto un mezz' uovo di burro, e, come sfrigolerà, ponvi dentro due uova fresche, spòlverale di sal fino, rivòltale, e, colorate, ritìrale dal fuoco, e dispònle in giro su di un piatto: così farai di due in due uova insino a dodici. Avverti che quest'operazione vuol essere fatta al momento di servire, chè, altrimenti, le uova serbate dopo la cottura perdono assai della loro bontà. Metti in appresso in una padella quattr' oncie di burro, frìggilo insino a che prenda un bel colore nericcio, e vèrsalo sulle uova; poni in ultimo

nella padella un mezzo bicchiere di buon aceto, ridùcilo sul fuoco a metà, aggiùngivi alcun che di sale, e vèrsalo sulle uova.

Troverai queste uova soprammodo gustose.

UOVA FRITTE AI PISELLI.

Metti sul fuoco in un tegame del grasso, e, come sarà ben caldo, gèttavi dentro sei uova fresche; non appena colorate, sgòcciale, e fanne friggere allo stesso modo altrettante; dispònile in corona su di un piatto, e vèrsavi in mezzo i piselli alla crema (Vedi *Piselli alla crema*).

UOVA MISTE AL GIAMBONE.

Taglia finissimo a dadicciuoli sei oncie di buon giambone cotto, mèttilo in una casseruola con dodici uova fresche e quattro oncie di buon burro fresco; cinque minuti avanti di recare in tavola, poni la tua casseruola su brace viva, rimena continuo sinchè le uova siano spessite, e ridotte a consistenza di crema; indi vèrsale su di un piatto alcun poco profondo, e circòndale di crostini grossi quanto un dito, e in figura di turaccioli di bottiglia, ovver di ciambelle d' uovo (Vedi Ciambelle d' uovo, *croquettes d'oeufs*).

UOVA MISTE A VETTE DI SPARAGI.

Metti in una casseruola dodici uova fresche, tre oncie di burro, mezzo un bicchier di crema, e falle cuocere come le anzidette; come saranno cotte, aggiungi sei oncie di vette di

sparagi, che avrai fatto cuocere a fuoco lento, e ancora un' oncia di burro; rimena il tutto leggermente e versa le tue uova su di un piatto, ponendovi attorno crostini o panetti di sparagi (Vedi *Pane di sparagi*).

Preparansi queste uova con piselli teneri.

FRITTATA AI CARCIOFI.

Sfoglia quattro carciofi novelli, e gittane via le foglie verdi; tàgliali poscia in otto pezzi, estrùggine la barba, ponli in una casseruola con grosso quanto un uovo di burro fresco, e un po' di sale, e falli friggere dieci minuti su fuoco ardente: metti quindi dodici uova fresche in una terrina, sbàttile forte, ed aggiùngivi i tuoi carciofi con sale e noce moscata. Poni in appresso in una padella due oncie di burro fresco, e, come sfrigolerà, gèttavi dentro le uova, scuoti in giro un istante la tua frittata, rivòltala, sicchè ben coloriscasi e resti morbidetta: vèrsala in fine su di un piatto, ripiegandola in due, e sèrvila fumante.

Se le uova sono fresche, la sarà buonissima.

UOVA ALLA NEVE.

Metti in una terrina dodici gialli d' uovo con un' oncia di burro, sale, la scorza di un arancio tritato minutissimo, e tre oncie di zucchero; poni i bianchi in un gran bacino da credenza (*d'office*), sbàttili a neve ferma, e mèscolavi quattr' oncie di zucchero. Metti poi in ampio tegame una pinta di latte, e allorchè comincia a bollir leggermente, gèttavi sei cucchiai separati de' tuoi bianchi, lascia sobbollire cinque minuti, cura di volgerli, sgòcciali, allògali su piatto profondo,

e continua lo stesso finchè avrai bianchi d' uovo. Riduci indi il latte a metà, per consumazione; gèttavi dentro la scorza di un arancio tagliuzzata finissima; versa lento il latte bollente sui gialli d' uovo, rimenando forte, perchè le uova non si sepàrino, come succede se si trascurano; e versa infine questa crema sulle uova, servendole calde o fredde a piacimento.

Cosa eccellente, eziandio per malati.

FRITTATA SOFFIATA *(omelette soufflée)* AL FORMAGGIO.

Metti in una terrina dodici rossi d' uovo con due oncie di cacio parmigiano, ed altrettanto di quel di Gruyère fresco e raspato; quindi in una casseruola due oncie di burro fresco, ed un quarto d'oncia di fecola di patate, con sale, mescolando ben tutto ed inaffiandolo con due bicchieri di buona crema. Fa bollir dieci minuti, rimestando; poi versa questa crema nei rossi d' uovo, e sbatti a dovere: un dieci minuti prima di servire, sbatti i bianchi a neve ferma, e mischiali leggermente coi gialli. Appresso, getta in una padella due oncie di burro, pònila su fornello dolce, e quando il burro sia caldo, vèrsavi la tua preparazione, scuòtila un istante, poi rivèrsala su di un piatto, che metterai tosto nel forno; e come vedrai cotta la tua frittata, il che si conosce dal cessar dall' enfiare, servi incontanente, e mangerai una frittata perfetta.

FRITTELLE *(subriques)* A VETTE DI SPARAGI.

Taglia in dadicciuoli dodici oncie di sparagi, mèttili in una casseruola con due oncie di burro fresco, e frìggili un dieci

minuti ; aggiùngivi sale , un bicchier di buona crema , un pizzico di zucchero a tôr l' acrimonia di questo legume , fa bollir tutto sinchè gli sparagi siano ridotti a spessezza , e lascia freddare : arrogi quattro tuorli d'uovo sbattuti a neve, mèscola leggermente con gli sparagi, poi metti in un tegame due oncie di burro , e quando soffrigge , ponvi dentro i tuoi sparagi a cucchiai , disposti in forma di panetti ovali ; èmpine quindi il tegame , fa friggere a fuoco vivo , e come le tue frittelle saran da una parte ben colorate, rivòltale , e , cotte, stèndile su di un piatto , e servi subito.

Camangiare gustoso e saluberrimo.

FRITTELLE D'ERBAGGI.

Trita finissimo un pugnuolo di borrana , spinace , lattuga , bietola , cerfoglio, alcun che di prezzèmolo , e poche vette di sparagi ; poni tutto in una casseruola con due oncie di giambonè (presciutto) cotto pur ben tagliuzzato , ed altrettanto burro ; fa friggere un dieci minuti , indi aggiùngivi un bicchier di consumato, sale , poca scorza di cedro tritata minutissimo ed un pizzico di zucchero, fa bollire un istante sinchè le erbe siano ridotte a spessità; lascia freddare, aggiùngivi quattro rossi d' uovo, sbàttine i bianchi a neve , mescola il tutto dolcemente , e cuoci queste frittelle d' erbaggi a modo delle descritte a vette di sparagi.

Servite fumanti , ridestano colla soavità del profumo dell' erbe la grata immagine della primavera , e riescono appetitose anche agli stomachi più svogliati.

FRITTELLE DI ROSE DEL BENGALA.

Raccolte ventiquattro freschissime rose del Bengala, di mezzana grandezza, tògline il mezzo, e sèrbane il pedùncolo sfogliato, e lunghetto anzi che no; metti quindi le tue rose in una terrina con mezzo un bicchiere di buon maraschino, ed un pugno di zucchero in polvere: lasciàte marinar due ore, poco prima di servire, avvolgile in leggèra pasta da friggere, e gèttale nel grasso assai caldo; rimènale, e quando la pasta sia scrosciante, sgòcciale, stèndile su di un piatto, e spòlverale di zucchero finissimo.

Frittura di delizioso profumo.

FRITTELLE DI VIOLETTE, E D'ALTRI FIORI.

Componi ventiquattro piccoli mazzolini di dodici violette ciascuno; attàccali insieme per le loro estremità con alquanto di filo; mèttili a marinare, ed accònciali in quel modo stesso, che le frittelle alla rosa. Parimente si possono far frittelle con ogni sorta di fiori di odor delicato. Se ne fanno eziandio con foglie tenere di borrana, che sono buonissime; macinandole però sempre con un qualche liquore.

FRITTELLE DI GAGGIE *(Acacias)*.

Prendi ventiquattro grappi di bei fiori di gaggìa socchiusi ancora e tenerelli, e, posti in una terrina con due oncie di zucchero e mezzo un bicchier di rhum, lasciali marinar due ore, scuotendoli tratto tratto per macerarli a dovere: all'

atto di servire, fa scaldar grasso da friggere, sgòcciola i tuoi fiori su tovaglia di bucato, immèrgili in pasta da friggere (Vedi *Pasta da friggere*) l'un dopo l'altro, gèttali nel grasso caldissimo, rimena diligentemente, e quando le tue frittelle saranno ben colorite, sgòcciale e stèndile su d'un piatto con sòttovi piegata una tovaglia, spargendole in ultimo di zucchero fino.

Vuolsi avvertire di non friggerle tutte in una volta, ma solo quel tanto, che può contener la padella, senza però che si tocchino.

Il profumo delicato della gaggia rende questo manicaretto molto distinto per certo savore tutto suo proprio.

FRITTELLE D'ARANCIO.

Poco prima di recare in tavola, taglia in fette spesse quanto il dito minore, quattro buoni aranci, spòlverali vivamente di zucchero d'ambi i lati; bàgnali in leggiera pasta da friggere (Vedi *Pasta da friggere*), e gèttali in una padella di grasso da friggere. Rimena quindi interrottamente, e, come sieno colorati di bel giallo d'oro, sgòcciolali e dispònili su di un piatto sparso di zucchero fino; servi caldo.

FRITTELLE DI CIRIEGIE.

Metti in una casseruola quattr' oncie di zucchero ed un bicchier d'acqua; fa bollire un momento; aggiungi un po' di cannella in polvere e dodici oncie di belle ciriegie; falle bollire un istante; ritìrale dal sciroppo, che ridurrai a qualche

spessità ; vèrsalo sulle ciriegie, e làsciale freddare. In procinto di servire, tien preparata della pasta da friggere un po' consistente, bagna in essa le ciriegie a quattro a quattro, poi gèttale nel grasso da friggere: falle cuocere, e servi in tavola come le fritelle d' arancio.

Ove si usasse la diligenza di cavarne i nòccioli, meglio ancora sarebbe.

FRITTELLE *(subriques)* DI FRAGOLE.

Monda otto oncie di belle fragole ben mature, mèttile in una terrina con un bicchierino di cognac, poco zucchero ed un pizzico di cannella ; lascia marinare un' ora, e, al punto di servire, versa le tue fragole senza liquido in un tegame ; aggiungi quattro gialli d' uovo, e sbattine i bianchi a neve densa e rimena leggermente ; metti poscia in una padella un po' di burro ben chiarificato, e quando soffrigga, pònivi l' un dopo l' altro da sette in otto cucchiai della tua preparazione, avvertendo che le frittelle non si tocchino. Falle friggere su fuoco vivo, e come saranno ben colorate da una parte, rivòltale e lascia ancor friggere un momento : stèndile quindi su di un piatto, spòlverale di zucchero fino, e sprùzzale con qualche goccia di fior d' arancio.

Buona cosa.

FRITTELLE DI FRAGOLE.

Monda ott' oncie di fragole ben mature, mèttile in una terrina con due cucchiai di rum e due oncie di zucchero in polvere ; lasciale marinare un istante, e, al punto di servire, sgòcciolale. Prepara quindi una leggera pasta da friggere, prendi

una cucchiaia da intingoli, pònivi dentro dodici fragole, fa che la cucchiaia sia intonacata della pasta, e versa vivamente in una padella del grasso da friggere caldissimo. Opera con ispeditezza, perchè le frittelle cuociano tutte ad un tempo stesso; smuòvile, e, come saranno ben colorate e scroscianti, sgocciòlale, spàrgile di fino zucchero, e servi subito.

VOLS-AU-VENT DI FRAGOLE.

Preparàti dodici piccoli vols-au-vent (Vedi *Vols-au-vent*), e, tràttili dal forno, spàrgili di zucchero fino, e torna a pòrveli dentro per un istante, affinchè struggendosi lo zucchero, che li vela, e freddandosi, dia loro un bel liscio diacciato. Metti poi in un padellino da credenza, od in una casseruola non istagnata, quattr' oncie di zucchero con mezzo un bicchiere di vin bianco, fa bollir dolcemente un dieci minuti, gèttavi dentro le fragole senza riporre sul fuoco, squàssale alcun poco, e, freddate, èmpine i detti vols-au-vent, che disporrai su di un piatto, con sòttovi una tovaglia piegata.

Se questo tramesso con diligenza si eseguisce gli è un cibo perfetto. Non si vogliono far bollire le fragole, perchè non perdano tutto il loro profumo; e vuolsi usare una casseruola da stagnare, perchè, combinandosi lo stagno coll' acido delle fragole, non produca certa sostanza nera, spiacevole e malsana.

ALBERO DI MANDORLATO (in francese *en nougat*) *(V. Figura num. 18.)*

Tre ruote di pasta da credenza larghe 4, 6 e 8 oncie (quasi il doppio di dita), e due cerchietti ancora larghi 3 1|2 e 5, e spessi 2 oncie, si fan cuocere bene scroscianti, e

spalmàti questi di chiara d' uovo sbattuta a neve con un po' di zucchero in polvere, spolverati di zucchero verde o di pistacchi triti, e rasciutti a legger calore s' incollano sulle due ruote più piccole. Monde quindi, trite e secche al fuoco 36 oncie di mandorle dolci, si struggono in tegghia di credenza 36 oncie di zucchero, tramenando sempre sino ad averne un olio d'un bel bronzo e liquidissimo, e, gettatevi dentro le mandorle calde e ben tramestate, se ne versa una parte su di una tegghia da pasticci spalmata d'olio, per farne un fusto lungo 10 oncie (da 20 dita) e di diametro proporzionato (Vedi il disegno n. 18), tirandone col rimanente mandorlato i rami e i ramicelli.

Il piè dell' albero sarà introdotto e fermo con sciroppo di zucchero nei tre cerchi di pasta soprapposti a gradini, che serviran di zoccolo (Vedi il disegno num. 18), con orlatura di frasche bianche e corona di berlingozzi (*petits-gâteaux*) a capriccio, ed alla vetta s' incolleranno i rami con fronde verdi o bianche e sospesa ad ogni ramo una scorza d'arancio a mo' di panieruzzo colma di gelatina pur d' arancio (Vedi *Gelatina d' arancio in iscorza*).

Tramesso montato elegantissimo, che coprir si può di un velo di zuccaro filato (Vedi *Zuccaro filato*).

POPONE DI MANDORLATO *(en nougat)*
(Figura num. 17.)

Quattro rocchi di pasta da credenza larghi uno 4, un altro 3 1|2, il terzo 7, il quarto 8 oncie e mezza, e tre cerchi della medesima pasta di 3 1|2, 5 e 6 oncie e mezza s' incollano conforme al disegno l' uno all' altro con zuccaro fuso, si velano di crostata reale, *glace royale* (Vedi) rosa o verde, s' incorniciano di frascame bianco, e s' incoronano di confortini

e pasticcetti a genio. Ammannito quindi in apposito berretto un mandorlato in forma di popone mezzo intiero, e mezzo a spicchi, e appena freddo, spalmato fuori di neve d' uovo, si spolvera di pistacchio tritissimo; poi se ne incolla con zuccaro fuso la metà intiera sul rocchio in vetta, cogli spicchi in giro, come nel disegno, e col suo torso pur di mandorlato adorno di foglie verdi di pasta da credenza. Al punto poi di servire cuopresi l' interno del mezzo popone e gli spicchi di zuccaro filato bianco ad imitazione della polpa.

Messo montato squisitissimo, di somma eleganza e di facile esecuzione.

CROQUE EN-BOUCHE D' ARANCI.

Sciolte in tegghia ben pulita 18 oncie di zucchero fine in due bicchieri d' acqua, e schiumate quindi a dovere e cotte su fornello ardente a mo' dello zucchero filato (Vedi *Zucchero filato*), intridivi un dopo l' altro gli spicchi ben mondi e interi di buccia di 18 aranci, e incòronane colla costa in fuori in più cerchi soprapposti un piatto. Ne avrai una specie di timballo elegantissimo e di squisito sapore, che servir può di tramesso o di frutta, più delizioso ancora se pieno, in mezzo, di crema sbattuta (Vedi *Neve di crema*).

CROQUE EN-BOUCHE DI FRAGOLE.

Ventiquattr' oncie di belle fragole rosse e non troppo mature s' intridono, come sopra, in altrettante oncie di zucchero in pane cotto a mo' del filato (Vedi *Zucchero filato*) e servonsi disposte in rocchio con piramide in mezzo di neve sbattuta.

Confettura graziosissima e sopraffine che può svariarsi di ciriegie, albicocche, uve spine o *ribes*, ecc., osservata sempre una bella simmetria.

CROQUE EN-BOUCHE DI FRAGOLE ALLA PIEMONTESE.

Prendi ventiquattr' oncie di belle fragole, tutte a un dipresso grosse del pari, fa cuocere dodici oncie di zucchero in pane a rottame (Vedi *Zucchero filato*), togli un piatto di mezzana grandezza, e, infilzata dilicatamente ogni fragola colla punta di un fusello, immèrgila nello zucchero, e pònila sull' orlo interno del piatto, formandone un cerchio, poi sòpravi un altro, e via via. Allogate così tutte le tue fragole, te ne riescirà una crostata di bell' aspetto, cui, al punto di recare in tavola, empirai di una pinta di crema sbattuta (Vedi *Crema sbattuta*), nella quale avrai miste quattr' oncie di cedrato, tagliato in dadi, e sei di zucchero. Guernirai da ultimo la tua crostata con lo spargervi sopra qualche bella fragola e la scorza di due aranci tagliuzzàti in filetti quanto più si possono minuti.

Tramesso perfetto ed elegantissimo.

CROSTE CON FRAGOLE ALLA SVIZZERA.

Taglia dodici fette di pane bianchissimo, della spessezza del minor dito, le quali aggiusterai in figura quadrilunga; falle friggere lentamente nel burro, e lascia freddare. Dieci minuti avanti di servire in tavola, poni ott' oncie di fragole in una terrina con quattro di zucchero, e poco di cannella: poi schiaccia il tutto, e stendi questa melata di fragole sulle croste di pane. Dopo sbatti a neve due bianchi d' uovo, mèscolavi

un' oncia di zucchero fino, càcciale per minuti in un forno, e, come sieno di bel color d' oro, dispònile su di un piatto, e servi all' istante.

Vivanda delicatissima, se calda mangiata.

CREMA GELATA ALLE FRAGOLE.

Passa per setaccio di crine dodici oncie di fragole ben mature, e poni questa polpa in una terrina; metti poi a parte in una casseruola ott' oncie di zucchero e dieci rossi d'uovo; mèscola bene, e aggiùngivi dopo quattro bicchieri d' acqua. Poni questa crema su fuoco ardente, rimèstala senza intermissione, e non appena spessirà, assèttala tosto in sul ghiaccio. Aggiùngivi quindi una mezz'oncia di colla di pesce, che avrai fatta sciogliere con mezzo bicchier d' acqua; aggiùngivi il sugo di tre aranci, e mischia le tue fragole nella crema e nella colla. Passa il tutto pel setaccio di crine, poi versa la tua crema nella solita forma de' gelati, che avrai posta sul ghiaccio per ridur la crema a fermezza. In procinto di recare in tavola, immergi la forma nell' acqua tiepida, rovescia la crema sur un piatto, e servi senza ritardo.

Camangiare delicatissimo.

MANDORLATO SCROSCIANTE *(nougat)*.

Rimonda dodici oncie di mandorle dolci, e fresche al possibile, fèndile ciascuna in due parti, e dividi per lungo ogni metà in quattro filetti, sicchè avrai tanti filuzzi delicatissimi: allògale su d' una tegghia e pònile in un forno di mezzana temperatura, smuòvile a quando a quando, perchè ac-

quistino un bel color giallo chiaro, e sèrbale calde. Metti poi in una casseruola dieci oncie di zucchero bianco in polvere, ripònile su fuoco dolce, e come lo zucchero comincierà a gorgogliare, rimena leggermente senza ristarti, insino a che affatto sia illiquidito, ed abbia preso un color bruno tirante sul nero. In appresso, gèttavi dentro le tue mandorle, agita lento lento, e quando tutto sia ben mescolato, vèrsane piccola parte su di una tegghia, appìanala con un cedro, premendo sopra con mano leggiera per non infrangere le mandorle; fa quindi scorrere piano piano le tue mandorle, mentre sono caldissime, in una forma a capriccio, unta d'alcun poco d'olio, e prosegui così finchè la forma sia piena. Abbi cura di friggerle il più adagio che puoi, indi rovèsciale su di un piatto, con una tovaglia piegata sott' esso.

Tramesso eccellente per la fine di un pranzo. — *Lo zucchero* e le mandorle divengono di uno scrosciante graditissimo.

TORTA DI CIRIEGIE ALL' INGLESE.

Cava i nòccioli e i gambi a ventiquattr' oncie di belle ciriegie ben mature, mèttile in un piatto profondo di maiolica, e spàrgile di quattr' oncie di zucchero in polvere: stendi poscia con un pennello sull' orlo del piatto dell' uovo sbattuto, e cuòprile con una zona di pasta da timballo (Vedi *Pasta da timballo*) della spessezza di uno scudo da cinque lire. Due ore avanti il servizio, poni la tua torta in un forno alquanto caldo, e sèrvila calda o fredda a piacimento, che un sì semplice metodo di far questa sorta di pasticceria è ottimissimo.

Di simili torte possono farsi con mele, pesche, albicocche, *ribes*, aranci, ed anche colle novelle foglie di boragine.

MISCEA *(macédoine)* DI FRUTTI ALLA PIEMONTESE.

Taglia quattro mele ed altrettante pere in pezzi di mediocre grossezza; falli cuocere in ventiquattr'oncie di sciroppo di zucchero; fa cuocere parimente in mezza bottiglia d'acqua otto oncie di ciriegie, altrettante di albicocche e sei di pesche; metti a parte in una terrina quattr' oncie d' uva passa, qualche pistacchio, dodici mandorle verdi confette, dodici oncie di fragole ed un pùgnuolo d' uva spina rossa e bianca; fa marinar tutto per un' ora con mezza bottiglia di maraschino e col sugo di due aranci. Aggiungi quattr'oncie di cedrato confetto, quattro aranci tagliàti in quarti e sbucciàti; abbi una sorbettiera preparata (Vedi *Sorbettiera*), vèrsavi, mischiando senza guastarli, tutte le tue frutta, e cotte e crude: cuopri di ghiaccio e di sale la sorbettiera e làsciala posare quattr' ore. In quello che devi servire in tavola, rovescia le tue frutta su di un gran piatto profondo, ovvero, locchè sarebbe più elegante, dentro una cialda (*croque en-bouche*) di fragole o d'aranci (Vedi *Croque en-bouche* d'arancio), e mescola; non credo possibile di comporre piatto di aspetto più bello e di più squisito sapore.

Hassi però da avvertire, che non tutti questi frutti trovandosi in una stessa stagione, se ne possono sopprimere, ed aggiungerne.

CREMA AI PISTACCHI *(plombière)*

(Vedi *Disegno num.* 12.)

Frangi dodici oncie di bei pistacchi, sei di mandorle dolci, e due di amare, pesta a dovere, arrogendo a quando a quando

mezzo cucchiaio d' acqua ed un pizzico di zucchero, perchè le mandorle non si decompongano. Ridotte a pasta compatta, mèttile in una terrina con mezza una bottiglia d' acqua per ben istemperarle; riponile quindi in una tovaglia, spremendo forte, onde estrarne il latte; rimèttile poscia nella terrina, aggiungendovi altrettanto d'acqua, e pàssale di nuovo per la tovaglia. Poni in appresso in una casseruola ventiquattr' oncie di zucchero con mezza bottiglia d' acqua, fa bollire un dieci minuti, mescola il sciroppo col latte dei pistacchi, poni il tutto in una sorbettiera, e opera in quel modo stesso, che per la crema *plombière* all' Italiana (Vedi). Aggiùngivi un po' di verde di spinaci e mezza pinta di crema sbattuta; e, all'atto di servire, versa la tua crema in una cialda (*croque-en-bouche*) di fragole (Vedi), e piàntavi sopra una dodicina di cialdoncini pieni di crema sbattuta, con sòpravi un po' di zucchero in polvere, e spàrsivi dei pistacchi stritolati.

Intramesso della massima eleganza; chè la crema di verde pallido gli conferisce tale un' impronta di buon gusto, da non farsene forse dei migliori.

BAVARESE ALL' ARANCIO.

Metti in una casseruola quattr' oncie di zucchero in polvere, sprèmivi sopra il sugo di otto aranci, e rimesta bene questo miscuglio; fa quindi bollire un quarto di pinta d'acqua col resto di due aranci, due oncie di zucchero ed una di bella colla di pesce, e lascia freddare. Togli appresso ott' oncie di mandorle dolci, che avrai mondate dalla buccia, pèstale, e ridùcile in pasta, che diluirai col sciroppo di colla. Feltra il tutto per tovaglia, spremendo forte; aggiùngivi un po' di cocciniglia per colorire in rosso il latte, lo zucchero ed il sugo

d'arancio frammisti; mescola ben tutto e feltra ancora. Versa in ultimo il mescuglio in una sorbettiera comune, che porrai sul ghiaccio, dove bastano due ore a congelarlo. Al punto di recare in tavola, bagna leggermente la forma nell' acqua tiepida, rovescia la tua crema su di un piatto, e servi subito.

GELATO DI FRAGOLE.

Come avrai mondate e lavate dodici oncie di belle fragole, sgòcciale e dispònile diligentemente in una forma pei gelati; prepara quindi un' oncia di colla di pesce (Vedi *Colla di pesce per gelatine*), nella quale tu porrai un mezzo bicchiere di maraschino; versa questa preparazione sulle fragole, metti la forma tra il ghiaccio, e làsciavela finchè il tuo gelato si rassodi alquanto per l'atto del servizio: tuffa per ultimo la tua forma in vaso d' acqua tiepida, rovescia il tuo gelato su di un piatto, e servi di subito. — Eccellente.

FRAGOLE DIACCIATE AL MARASCHINO.

Rimonda diligentemente dodici oncie di fragole ben mature, mèttile in una terrina col sugo di tre aranci ed alcun poco di quella scorza tritata, con mezzo un bicchiere di buon maraschino, e làsciale marinare due ore. Prepara intanto una crema leggiera (Vedi *Bomba*), e quando questa sia fredda, mèscolavi dentro vivacemente le tue fragole, e vèrsale di lungo in una sorbettiera, che avrai messa in pronto tre quarti d'ora prima (Vedi *la preparazione della bomba*). Lascia il tutto sei ore sul ghiaccio in luogo fresco; e nel momento di servire

immergi la sorbettiera nell'acqua calda, e ritira il pane su di un piatto.

Vivanda particolarissima e di dilicatezza squisita.

COMPOSTA DI FRAGOLE AL LATTE DI MANDORLE.

Metti in un vaso da composte dodici oncie di fragole ben mature, e spòlverale di zucchero; prepara quindi da due bicchieri di buon latte di mandorle (Vedi *Latte di mandorle*), e ponvi dentro quattr' oncie di zucchero. Al punto di servire spruzza le tue fragole con quel latte, che avrai composta deliziosa.

Questo manicaretto non vuol essere anticipatamente preparato, acciocchè l' acido delle fragole non decomponga il latte.

INDICE ALFABETICO

DEL CONTENUTO

NEI DUE PRIMI FASCICOLI.

A

Acetosella (dell') . . .	Fasc. II	Pag. 115
Acetosella in lattata	» II	» 115
Agnello (dell')	» I	» 32
Agnello alla borghese . . .	» I	» 25
Agnello arrostito semplice . . .	» I	» 33
Agnello alla pollastrina . . .	» I	» 35
Agnolotti	» I	» 120
Albero di mandorlato (*en nougat*) .	» II	» 125
Anguilla (dell')	» I	» 79
Anguilla in cartocci	» II	» 90
Anguilla lardellata alle olive . .	» II	» 87
Anguilla alle spugnuole od ai funghi .	» II	» 88
Anguilla ai tartufi all' Italiana . .	» I	» 79
Anguilla alla Reale	» II	» 87
Anguilla alla Tartara	» II	» 89
Anguilla alla Milanese	» II	» 89
Anguilla ai piselli	» II	» 88
Anguilla in galantina al burro di Mompellieri	» I	» 80
Animelle di castrato in frittura . .	» II	» 49
Animelle di vitello all' erbe fine . .	» II	» 73
Animelle di vitello ai pisellini incartocciate	» II	» 74
Animelle di vitello in miscea . .	» II	» 74
Animelle di vitello alla Villeroi . .	» II	» 75
Anitra (dell')	» I	» 62
Anitra arrostita	» I	» 64

Anitra alle olive . . . . . » I » 65
Anitra in marinata . . . . . » II » 65
Anitre stufate . . . . . » II » 66
Anitre alle spugnuole . . . . . » II » 66
Anitre all'arancio . . . . . » II » 66
Anitra (V. *Coscie*) . . . . . »
Anitrini fritti a mo' del Maggiordomo » II » 58
Anitrini ai tagliolini . . . . . » II » 59
Arnioni di castrato all' erbe fine . . » II » 49
Arnioni di castrato in timballo . . » II » 50
Arnioni di castrato al burro d' alici . » II » 49
Arrosticciane (*Beefsteaks*) alla Piemontese » I » 21
Arrosto d' agnello . . . . . » I » 33
Arrosto d' anitra . . . . . » I » 64
Arrosto di bue all' Inglese (*Roost-beef*) » I » 22
Arrosto di fagiani . . . . . » I » 72
Arrosto di gallinaccio farcito . . » I » 58
Arrosto di giambone . . . . . » I » 37
Arrosto di lacca di castrato all'erbe fine » II » 47
Arrosto di lepre . . . . . » I » 43
Arrosto di lonza di maiale . . . » I » 36
Arrosto d' oca . . . . . » I » 63
Arrosto di pollastri . . . . . » I » 54
Arrosto di quaglia (V. *Quaglia*).
Arrosto di tordi . . . . . » I » 75
Arrosto (V. *Coscie*).
Asello (dell') . . . . . » I » 88
Aspichini di cervelle di vitello per guernitura d' insalata . . . . . » II » 41
Aspico di cervelle di vitello . . » II » 40
Astaco a crosta . . . . . » II » 95
Astaco in insalata . . . . . » II » 95
Astaco in maonese . . . . . » II » 95
Astaco a mo' del Maggiordomo . . » II » 96

B

Barbe di becco al sugo . . .	» II	»	113
Barbe di becco in insalata . . .	» II	»	113
Bavarese all' arancio	» II	»	132
Beccaccia (della)	» I	»	73
Beccaccia alla Piemontese . . .	» I	»	74
Beccaccia alla borghese ai tartufi . .	» I	»	74
Béchamelle magra	» II	»	14
Béchamelle grassa	» II	»	15
Beefsteacks alla Milanese . . .	» II	»	21
Beefsteacks alla Piemontese . . .	» I	»	21
Beefsteacks alla Torinese . . .	» II	»	22
Bianco	» I	»	8
Biscotto alla crema	» I	»	151
Bomba al caffè gelata	» I	»	141
Braciuoline (*émincés*) di coscia di vitello alla borghese al cavolo . . .	» I	»	30
Braciuoline di piccioni . . .	» I	»	62
Braciuoline di piccioni a crosta di pane	» II	»	63
Braciuoline di vitello alla borghese	» II	»	36
Braciuoline di vitello alla campagnuola	» I	»	30
Braciuole di bue alla Torinese . .	» II	»	22
Braciuole di bue alla Milanese . .	» II	»	21
Braciuole di capriuolo	» I	»	45
Braciuole (piccole) alla borghese .	» I	»	27
Braciuole di vitello al naturale . .	» II	»	47
Brocoli al giambone	» I	»	101
Brodo	» I	»	2
Brodo al minuto od estemporaneo .	» I	»	4
Brodo di legumi	» I	»	6
Brodo per malati	» I	»	4
Brodo. Modo di conservarlo . .	» I	»	3
Brodo di pesce	» I	»	6
Brodo di vitello	» I	»	4
Bue arrosto all' Inglese (*Rost-beef*) .	» I	»	22
Bue stufato alla gelatina (*en daube*) .	» I	»	44

Bue (V. Culatta).
Burro d' alìci . . . . . » I » 124
Burro d' alìci per salsa . . . » II » 12
Burro di gamberi . . . . » I » 123
Burro di gamberi per salse . . . » II » 15
Burro di Mompellieri . . . . » I » 124

C

Cappone (del) . . . . . » I » 52
Cappone al grosso sale . . . » I » 52
Cappone alla serpentaria (*à l'estragon*) » I » 53
Capriuolo (del) . . . . . » I » 44
Cavolo (del) . . . . . » I » 98
Cavolo alla crosta (*au gratin*) . . » I » 98
Cavolo in composta alla Tedesca (*sauer-kraute*). . . . . » I » 99
Cavolfiore (del) . . . . . » I » 100
Cavolfiore alle alìci . . . . » I » 101
Cavolfiore al giambone . . . . » I » 101
Cavolfiore all'Olandese a crosta (*au gratin*) » I » 100
Cavolfiore semplice in insalata ed alla Maonese . . . . . » I » 101
Carbonata di legumi magra . . . » II » 17
Carbonata di legumi grassa . . . » II » 16
Carbonata di legumi all' essenza . . » II » 16
Carciofo (del) . . . . . » II » 113
Carciofi fritti . . . . . » II » 115
Carciofi all' erbe fine . . . . » II » 114
Carciofi all' Italiana . . . . » II » 114
Carciofi alla Lionese . . . . » II » 114
Cardo (del) . . . . . » I » 102
Cardo alla Piemontese . . . . » I » 103
Cardo al midollo di bue . . . » I » 102
Carlotta di frutti all' Italiana . . » I » 130
Carlotta di mele . . . . . » I » 129
Carlotta russa . . . . . » I » 131

Carne di bue . . . . . » I » 1
Carote alla *béchamelle* . . . . » I » 104
Carote a crosta (*au gratin*) . . » I » 104
Carote villerecce alla salsiccia . . » I » 105
Castrato (del) . . . . . » I » 31
Castrato di montone alla Piemontese . » I » 31
Certosa di perniciotti . . . . » I » 69
Certose diverse . . . . . » I » 70
Certosa di quaglie alle ostriche . . » II » 69
Certosa di soglie . . . . . » II » 95
Cervelle di vitello fritte alla Milanese . » I » 30
Cervelle di vitello (aspico di) . . » II » 40
Cervelle di vitello all' Italiana . . » II » 40
Cervelle di vitello a vette di sparagi . » II » 40
Cervelle di vitello a crosta . . . » II » 42
Cervelle di vitello alla Maonese . . » II » 39
Cervelle di vitello per insalata (Vedi *Aspichini*).
Charlotte (Vedi *Carlotta*).
Colla di pesce per gelatina . . . » I » 9
Composta di fragole al latte di mandorle » II » 154
Conchiglie (delle) . . . . » II » 94
Coniglio (del) . . . . . » I » 40
Coniglio stufato alla gelatina (*en daube*) » I » 44
Consumato . . . . . » I » 5
Consumato di vitello per malati . . » I » 4
Cornetta (Vedi *Fagioletti*).
Coscie di ànitra alla lattata (*purée*) di cicoria . . . . . » I » 65
Coscia di capriuolo arrostita . . . » I » 44
Coscia di cervo arrostita . . . » I » 45
Coscia di daino arrostita . . . » I » 45
Coscia di montone alla Piemontese . » I » 31
Coscie di stambecco arrostite . . » I » 45
Costole di bue rosolate (*entrecôtes à la Maître d'hôtel*) . . . . . » I » 21
Costole di bue alla Bretone . . . » II » 21
Costole di castrato all' Italiana . . » II » 45

Costole di castrato alla Piemontese . » I » 51
Costole di castrato in miscea . . . » II » 44
Costole di castrato al naturale . . » II » 46
Costole di castrato alla villereccia . . » II » 52
Costole di castrato fritte . . . » II » 52
Costole di castrato incartocciate all'erbe fine » II » 46
Costole di castrato a crosta di pane all'Italiana . . . . . » II » 50
Costole di vitello naturali . . . » II » 50
Costole di vitello al naturale . . . » II » 47
Costole di vitello all' Italiana . . . » II » 45
Costole di vitello alla finanziera . . » II » 52
Costole di vitello fritte . . . . » II » 51
Costole di vitello a velo di pane . . » II » 51
Costole di vitello in miscea . . . » II » 45
Costole di vitello a crosta di pane all' Italiana » II » 50
Costole di vitello abbrostite alla Piemontese » II » 55
Costole di vitello arrostite alla villereccia » II » 52
Costole di vitello incartocciate all'erbe fine » II » 46
Costoline d'agnello all'erbe fine incartocciate (*en papillotes*) . . . . » I » 55
Costoline di capriuolo all' Italiana . » I » 45
Costoline di castrato al naturale . . » II » 50
Costoline di cervo all' Italiana . . » I » 45
Costoline di daino all' Italiana . . » I » 45
Costoline di stambecco all' Italiana . » I » 45
Costoline di vitello alla Piemontese . » I » 28
Costoline di vitello all' Italiana . . » I » 45
Costoline di vitello alla Reale . . » I » 26
Costoline di vitello alla Dreux . . » I » 26
Côtelettes (Vedi *Costoline*).
Cottura del cavolo di composta (*sauerkraute*) » I » 99
Credenza (pasta da) . . . . » I » 116
Crema alla caramella a bagno-maria » I » 133
Crema gelata alle fragole . . . » II » 129
Crema ai pistacchi . . . . » II » 131
Crema alla Chantilly gelata . . . » I » 142
Crema sbattuta alla Chantilly . . » I » 133

Crema fritta . . . . . » I » 134
Crema in forma e vergata . . . » I » 134
Crema semplice alla vainiglia . . » I » 134
Crema gelata ai frutti all' Italiana . . » I » 135
Croccanti alla borghese . . . . » I » 57
Croccanti di granchiolini di mare . . » II » 96
Croccanti di rane . . . . . » II » 91
Croccanti di rombo . . . . » II » 92
Croccanti di trota . . . . . » II » 78
Croque-en-bouche di fragole alla Piemontese » II » 128
Croque-en-bouche di fragole . . . » II » 127
Croque-en-bouche d' aranci . . . » II » 127
Croquis (Vedi *Croccanti*)
Croste con fragole alla Svizzera . . » II » 128
Culatta di bue bollita alla Fiamminga . » I » 20
Culatta di bue alla brace . . . » I » 19
Culatta di bue alla Tedesca . . . » II » 17
Culatta di bue guernita di croccanti di legumi con salsa piccante . . . . » II » 17

D

Datteri comuni al riso . . . . » II » 98
Datteri comuni al vin di Madera . . » II » 97
Datteri comuni in fricassea . . . » II » 98
Datteri di mare alla Genovese . . » II » 99
Datteri alla Milanese . . . . » II » 99

E

Escalopes (Vedi *Braciuoline*).

F

Fagiano (del) . . . . . » I » 71
Fagiano arrosto . . . . . » I » 72
Fagiani alla borghese ai tartufi . . » I » 74

Fagiani ai marroni . . . . . » I » 65
Fagiani alla Piemontese . . . . . » I » 75
Fagiano stufato con lattata di lenticchie » I » 72
Fagioletto (del)*(Haricot-vert)* volg. Cornetta » II » 116
Fagioletti a mo' del Maggiordomo (*à la Maître d'hôtel*) . . . . . » II » 116
Fagioletti alla pollastrina . . . . » II » 116
Farcime di vitello . . . . . » II » 42
Fegato di vitello fritto all' erbe fine . » II » 37
Fegato di vitello stufato ai piselli . . » II » 38
Filetti d' ànitra al sugo di melarancio . » I » 66
Filetti di bue alle alici (*acciughe*) . » II » 20
Filetti di bue all' Italiana . . . » II « 18
Filetti di bue all' Italiana ed ai gamberi » I » 20
Filetti di bue all' ostrica . . . » II » 19
Filetti di bue alla primaticcia (*à la printanière*) . . . . . » II » 20
Filetti di castrato a lattata(*purée*) d'acetosella » II » 48
Filetti di castrato alla Sarda . . . » II » 48
Filetti di coniglio all' Italiana . . » I » 41
Filetto e coscia di maiale a lesso (bolliti) alla campagnuola . . . . . » I » 56
Filetti di montone (castrato) a mo' di capriuolo . . . . . » I » 52
Filetti di persico alle olive . . . » II » 86
Filetti di persico alla Milanese . . » II » 87
Filetti di soglie in cartocci . . . » II » 93
Filetti di tinca alla Milanese . . . » II » 80
Filetti di trota alla Piemontese . . » II » 80
Flan svizzero al cacio . . . . . » I » 126
Focaccia di riso alla Francese . . » I » 127
Fonduta (*fondue*) alla Parigina . . » I » 126
Formaggio bavarese gelato alla Reale . » I » 136
Formaggio-sorbetto (*plombière*) a foggia Italiana ai frutti . . . . . » I » 140
Formaggio-sorbetto alla Parigina (*plombière*) » I » 139
Fragole ghiacciate al maraschino . . » II » 135
Fricandeaux (Vedi *Braciuole*).

Fricandeaux alla Borghese . . . » I » 27
Fricassea (*gibelote*) di coniglio . . » I » 41
Fricassea di datteri comuni (Vedi *Datteri*).
Fricassea di polli alla Borghese . . » I » 54
Frittata ai carciofi . . . . . » II » 119
Frittata alle cipolle . . . . . » I » 111
Frittata ai frutti . . . . . » I » 115
Frittata al giambone (presciutto) . » I » 111
Frittata al naturale . . . . . » I » 111
Frittata o pesce d'uovo alle pere . . » I » 113
Frittata o pesce d' uovo dolce . . » I » 112
Frittata ai piselli al lardo . . . » I » 112
Frittata a spugna *(soufflée)* . . . » I » 113
Frittata soffiata *(omelette soufflée)* al formaggio . . . . . » II » 120
Frittata al verde . . . . . » I » 112
Frittata a vette di sparagi . . . » I » 112
Frittelle d' arancio . . . . . » II » 123
Frittelle di ciriegie . . . . . » II » 124
Frittelle d' erbaggi . . . . . » II » 121
Frittelle di fragole . . . . . » II » 124
Frittelle di gaggìe . . . . . » II » 123
Frittelle di nonna (*beignets soufflés*) . » I » 126
Frittelle di pollo . . . . . » I » 55
Frittelle di rose del Bengala . . . » II » 122
Frittelle (*subriques*) a vette di sparagi . » II » 120
Frittelle *(subriques)* di fragole . . » II » 124
Frittelle di violette, e d' altri fiori . » II » 122

G

Galantina d'anguilla al burro di Monpellieri » I » 80
Galantine diverse . . . . . » I » 51
Galantina di gallinaccio . . . . » I » 60
Galantina all'Italiana . . . . . » I » 51
Gallinacci novelli ai tagliolini *(nouilles)* » II » 59
Gallinacci novelli all' Italiana . . . » II » 59

Gallinaccio (del) . . . . . » I » 58
Gallinaccio arrostito e farcito . . » I » 58
Gallinaccio fritto a mo' del Maggiordomo » II » 57
Gallinaccio in galantina . . . . » I » 60
Gallinaccio alla Maonese , . . » II » 58
Gallinaccio alla Périgord . . . » I » 59
Gallinacci ai tagliolini . . . . » II » 59
Gelatina d'aranci nella scorza . . » I » 137
Gelatina di carne . . . . . » I » 7
Gelatina nutritiva per malati . . . » I » 7
Gelatina di zampe di vitello per malati specialmente . . . . . » I » 8
Gelato di fragole . . . . » II » 133
Gelato (Vedi *Formaggio*).
Giambone arrosto . . . . . » I » 57
Giuliana (*Julienne*) minestra della povera donna . . . . . » I » 14
Granchiolini in insalata . . . . » II » 97
Grasso da friggere . . . . . » I » 10

I

Introduzione . . . . . » I » VII
Insalata di astaco . . . . . » II » 94
Insalata di barbe di becco . . . » II » 113
Insalata di cavolfiori semplici ed alla Maonese . . . . . » I » 101
Insalata di granchiolini . . . . » II » 97
Insalata all' Italiana . . . . » II » 75
Insalata di locuste (Vedi *Astaco*).
Insalata alla Parigina . . . . » II » 50
Insalata di polli novelli . . . . » II » 56
Insalata di quaglie . . . . . » II » 71
Insalata di ragni di mare (Vedi *Astaco*).
Insalata di testa di vitello . . . » II » 73
Insalata (aspichini di vitello per guerniture d') » II » 41

J

Jardinière (zuppa) . . . . . » I » 15
Julienne (minestra) . . . . . » I » 14

L

Lacca (*gigot*) di castrato arrostita all' erbe fine . . . . . » II » 47
Lacca (*gigot*) di castrato ai pisellini . » II » 47
Lattata d' acetosella . . . . . » II » 115
Lattata di cardi . . . . . » I » 103
Lattata di carote . . . . . » I » 104
Lattata di lenticchie . . . . . » I » 108
Lattata di marroni . . . . . » I » 109
Lattata di piselli . . . . . » I » 108
Latte di mandorle . . . . . » II » 7
Latte di gallina (*lait de poule*) . . » I » 109
Lattuga (della) . . . . . » I » 97
Lattuga farcita . . . . . » I » 97
Legumi . . . . . » I » 96
Legumi alle alici . . . . . » I » 101
Lepre . . . . . » I » 42
Lepre arrostita . . . . . » I » 43
Lepre stufata alla gelatina (*en daube*) . » I » 43
Lepre in tocchetto (*en civet*) . . » I » 42
Lingua (della) . . . . . » I » 29
Lingua alla brace . . . . . » I » 29
Lingua di bue scarlattina . . . » II » 22
Lingua di bue alla cicoria . . . » II » 23
Lingua di castrato alla cicoria . . » II » 23
Lingua di Magonza alla gelatina . . » I » 23
Lingua di vitello alla cicoria . . . » II » 23
Locuste in insalata (Vedi *Astaco*).
Locuste di mare a mo'del Maggiordomo (Vedi *Astaco*).

Lombata di bue alla Reale . . . » II » 18
Lombata di maiale arrostita . . . » I » 36
Lombata di vitello alla Borghese . . » I » 25
Lombata di vitello allo spiedo alla Piemontese . . . . . » II » 24
Lombata di vitello alle carote primaticcie » II » 25
Lombata di vitello alla Milanese . . » II » 24
Lonza (Vedi *Lombata*)

M

Macédoine (Vedi *Miscea*).
Maccheroni . . . . . » I » 117
Maccheroni alla Napolitana . . . » I » 118
Maccheroni alla Francese . . . » I » 118
Maccheroni alla Piemontese . . . » I » 118
Maccheroni a crosta . . . . » I » 118
Maiale (Vedi *Porco*).
Mandorlato in albero (*nougat*) . . » II » 125
Mandorlato in popone (*en nougat*) . » II » 126
Mandorlato scrosciante (*nougat*) . . » II » 129
Marinaia di merlango all' Italiana . . » I » 89
Marinaresche di soglie all'Italiana . . » I » 87
Marinaresche di pesci all' Italiana . . » I » 87
Marinata d' ànitra . . . . . » II » 65
Marinata (pasta da) . . . . . » I » 115
Marinata di piccioni . . . . » I » 56
Marinata di pollame . . . . » I » 56
Marinata di rane . . . . . » II » 91
Marinata di selvaggina . . . . » I » 56
Marinata di vitello . . . . . » I » 56
Marinatura del tonno . . . . » I » 92
Matelotes (Vedi *Marinaresche*).
Mele meringate ai pistacchi . . . » I » 129
Merlango (del) . . . . . » I » 88

Merlango a crosta (*au gratin*) . . . » I » 89
Merlango a crosta . . . . . » II » 92
Merlango all' Olandese . . . . . » I » 89
Merlango alla Orly . . . . . » I » 90
Minestra di fecola di patate grassa e magra » I » 14
Minestra savoiarda alla beccaccia . . » I » 18
Minestra alla testuggine (*potage tortue*) » I » 19
Minestra dalle uova affogate all' Italiana » I » 17
Minute di pranzi . . . . . » I » XII
Miscea di legumi all' essenza . . . » II » 16
Miscea di legumi grassa . . . . » II » 16
Miscea di legumi magra . . . » II » 17
Miscea di quaglie (Vedi *Quaglie*).
Miscea di frutti alla Piemontese . . » II » 131
Mitili (Vedi *Datteri*).
Montone (del) . . . . . » I » 31
Montone alla borghese . . . . . » I » 25
Montone (Coscia di) alla Piemontese . » I » 31

N

Navone (del) . . . . . » I » 105
Navoni invetriati al sugo . . . » I » 105
Nicchi marini (dei) . . . . . » II » 27
Noce di vitello lardellata all'acetosella » II » 27

O

Oca (dell') . . . . . » I » 62
Oca arrostita . . . . . » I » 63
Oca al cavolo acido (*sauerckraute*) . » I » 64
Oca ai marroni . . . . . » I » 62
Olla podrida . . . . . » I » 46
Orecchio di vitello ai piselini . . » II » 35

Orecchie di vitello alla Piemontese con salsa forte . . . . . » II » 55
Ortaglie . . . . . » I » 96
Ostrica (dell') . . . . . » I » 91
Ostrica ai piselli . . . . . » II » 101
Ostriche a mo' del Maggiordomo . . » I » 91
Ostriche a crosta *(au gratin)* . . » I » 91
Ostriche alla Reale in gusciuoli *(en croustades)* . . . . . » II » 100

P

Pan gelato alla Piemontese . . » I » 156
Pane di fegato di vitello alla gelatina » II » 38
Pane di fegato di vitello gelato . » II » 39
Pane di Pernici al vin di Madera . » I » 70
Pane di riso alla Genovese, (frittura) » I » 117
Panicelli (*pannequets*) . . . » I » 127
Pasta da credenza . . . . » I » 116
Pasta da friggere . . . . » I 113-14
Pasta da marinata . . . . » I » 113
Pasta reale per zuppa . . . » II » 7
Pasta sfogliata . . . . . » I » 114
Pasta da timballo . . . . » I » 115
Pasticetti di granchiolini . . . » II » 96
Pasticcio di anitra . . . . » II » 67
Pasticcio di tinca . . . . » II » 82
Pasticcio di tonno grasso . . . » I » 94
Pasticcio di tonno magro . . . » I » 95
Pasticcio di trota . . . . » II » 79
Pasticcio alla finanziera . . . » I » 67
Pasticcio sfogliato di pesci marini . » II » 92
Pasticcio sfogliato di rombo . . » II » 92
Patata (della) . . . . . » I » 96
Patata a crosta (*au gratin*) . . » I » 97
Peducci d'agnello fritti alla Milanese » II » 45

Peducci di castrato fritto alla Milanese	» II	» 43
Peducci di castrato ai piselli . .	» II	» 44
Peducci di castrato agli sparagi .	» II	» 44
Peducci di vitello alla Milanese .	» II	» 43
Peducci di vitello farciti alle carotine	» II	» 53
Pentolino (*Pot-au-feu*) alla Parigina	» I	» 2
Pernice (della)	» I	» 68
Pernice ai piselli alla borghese .	» I	» 68
Pernici alla borghese ai tartufi .	» I	» 74
Pernici ai marroni	» I	» 65
Pernici alla Piemontese . . .	» I	» 75
Persico arrostito alla gratella . .	» II	» 86
Persico ai crostoni (*hors-d'œuvre*) .	» II	» 85
Pesce persico (del)	» II	» 84
Pesce persico all' Olandese . .	» II	» 84
Pesce spada alla Genovese . .	» I	» 87
Pesce spada alla Piemontese . .	» I	» 88
Pesci a crosta (Vedi *Tinca*).		
Pesci ai crostoni	» II	» 86
Pesci freddi alla Svizzera . . .	» I	» 83
Pesci alla gratella al Maggiordomo .	» I	» 82
Pesci alla Piemontese . . .	» I	» 88
Petto d'agnello alla Piemontese .	» I	» 53
Petto di castrato agli sparagi . .	» II	» 46
Piccione (del)	» I	» 61
Piccioni all' erbe fine . . .	» II	» 60
Piccioni fritti a mo' del Maggiordomo	» II	» 58
Piccioni fritti alla Piemontese . .	» II	» 65
Piccioni alla gratella . . .	» I	» 61
Piccione in marinata . . .	» I	» 56
Piccioni a mo' del Maggiordomo .	» II	» 62
Piccioni ai pisellini	» II	» 60
Piccioni alla reale	» II	» 61
Piccioncelli *à la S. Laureut* . .	» II	» 61
Piccioni alla serpentaria . . .	» I	» 53
Plum Pudding alla Napoletana . .	» I	» 128
Pollastra (della)	» I	» 48

Pollastri a lesso (bolliti) . .	» I	»	53
Pollastra alla Périgord alla Borghese	» I	»	48
Pollastra in suprema alla Conti .	» I	»	50
Pollastra alla zingara . . .	» I	»	49
Pollastri arrosto	» I	»	54
Pollastrini ai piselli	» II	»	55
Pollame (del)	» I	»	47
Pollame al cavolo acido (*sauerkraute*)	» I	»	64
Pollame alla gratella	» I	»	62
Pollame ai marroni	» I	»	63
Pollame in marinata	» I	»	56
Pollame (Ripieno di)	» I	»	9
Pollame alla serpentaria . . .	» I	»	53
Pollame stufato alla gelatina (*en daube*)	» I	»	44
Polenta fritta alla Milanese . .	» I	»	122
Polli (piccoli) farciti alle cipolline .	» II	»	52
Polli fritti ai cipollini . . .	» II	»	57
Polli alla Regina	» II	»	55
Polli al riso alla Piemontese . .	» II	»	57
Polli alla salsa primaticcia (*printanière*)	» II	»	54
Polli agli sparagi in crema . .	» II	»	55
Polli alla Tartara	» II	»	51
Polli ai tagliolini	» II	»	59
Polli alla Tolosana	» II	»	53
Polli novelli arrostiti all' Inglese .	» II	»	52
Polli novelli alla Certosina . .	» II	»	56
Polli novelli in insalata . . .	» II	»	56
Polli novelli alle spugnuole (*aux morilles*)	» II	»	54
Pollo , o pollastro	» I	»	53
Pollo fritto a mo' del Maggiordomo	» II	»	58
Pollo novello	» II	»	52
Polpette di vitello all' Italiana . .	» II	»	28
Polpettine *(croquants*) d' ostriche .	» II	»	100
Polpettine di rane	» II	»	91
Polpettine di rombo	» II	»	92
Popone di mandorlato (*en nougat*)	» II	»	126
Porco (del) o maiale . . .	» I	»	55

Porco stufato alla gelatina (*en daube*) » I » 44
Punch gelato alla Romana . . » I » 138
Purée (V. *Lattata*).

Q

Quaglia (della) . . . . . » II » 64
Quaglia arrostita . . . . . » II » 65
Quaglia in insalata . . . . . » II » 71
Quaglie alla finanziera . . . . » II » 68
Quaglie arrostite all' Inglese . . . » II » 68
Quaglie alla serpentaria . . . . » I » 53
Quaglie in cartocci . . . . . » II » 70
Quaglie in miscea . . . . . » II » 70
Quaglie alla Piemontese . . . . » II » 70

R

Ragni di mare in insalata (Vedi *Astaco*).
Rana (della) . . . . . » II » 90
Rane alla pollastrina . . . . . » II » 90
Rane in marinata . . . . . » II » 91
Rapa (della) . . . . . » I » 105
Rape alla Milanese . . . . . » I » 106
Rape invetriate al sugo . . . . . » I » 105
Raviuoli alla Genovese . . . . . » I » 121
Raviuoli grassi . . . . . » I » 120
Ricetta per marinare il tonno . . » I » 92
Ripieno (*farce*) di pollame . . . » I » 9
Riso alla Milanese . . . . . » I » 116
Rocchio (*Darne)* di storione al burro d'alici » I » 90
Rocchio di trota al burro di gamberi . » I » 78
Rombo (del) . . . . . » I » 84

Rombo a crosta . . . . . » II » 92
Rombo all'Olandese . . . . . » I » 84
Roost-beef . . . . . » I » 22
Rosolate di pollame . . . . . » I » 122

S

Salsa alle alici (*acciughe*) . . . » II » 9
Salsa agli astachi grassa . . . » II » 13
Salsa alle arselle grassa . . . . » II » 13
Salsa alla bretone . . . . . » II » 14
Salsa ai gamberi magra . . . . » II » 13
Salsa ai gamberi grassa . . . . » II » 13
Salsa alla Ginevrina . . . . » II » 12
Salsa all'ostrica . . . . . » II » 10
Salsa alle ostriche alla Genovese . . » II » 11
Salsa al rhum per tramessi dolci . . » II » 9
Salsa alla testuggine . . . . » II » 10
Salsa forte calda . . . . . » II » 9
Salsa forte fredda . . . . . » II » 10
Salsa forte d' ostriche . . . . » II » 12
Salsa maonese magra . . . . » I » 13
Salsa maonese grassa . . . . » I » 13
Salsa olandese per pesce e legumi . » I » 11
Salsa piccante alla senapa (*rémolade*) » I » 12
Salsa piccante alla Piemontese . . » II » 11
Salsa piccante calda *(rémolade)* . » I » 12
Salsa spagnuola o salsa bruna . . » I » 11
Salsicciotti di maiale ai tartufi . . » I » 39
Salsicciotti di pollame e selvaggina , » I » 57
Sanguinacci all' Italiana . . . . » I » 40
Sanguinacci alla Parigina . . . » I » 39
Sapore all' erbe fine . . . . » II » 12
Sauerckraute . . . . . » I » 99
Sèdano (del) *céléri* . . . . » I » 106

Sèdano alla crema . . . . . » I » 107
Sèdani al sugo . . . . . » I » 107
Sèdano a crosta (*au gratin*) . , » I » 107
Sèdano crudo per *hors-d'-oeuvre* . » I » 107
Selvaggina in marinata . . . . » I » 56
Soffiato (*soufflé*) . . . . . » I » 125
Soffiato di riso all' arancio . . . » I » 125
Soffiato alla vainiglia . . . . . » I » 125
Soffiato (piccolo) alla Parigina (*fondue*) » I » 126
Soglia (della) . . . . . » I » 85
Soglia a crosta (*au gratin*) . . . » I » 86
Soglie alla Fiamminga . . . . » I » 85
Soglia fritta . . . . . » I » 85
Soglie a turbante . . . . . » I » 86
Sorbettiere. Loro preparazione pei cibi gelati . . . . . » I » 139
Sorbetto (Vedi *Formaggio e Gelato*).
Spalle di castrato agli sparagi . . » II » 46
Spalla di vitello stufata a vette di sparagi » II » 26
Spalla di vitello alla Torinese . , » II » 25
Spalla di vitello stufata ai legumi . . » II » 26
Spugnuole (*croquettes*) d' uovo . . » I » 110
Stufato d'ànitre . . . . . » II » 66
Stufato di bue alla gelatina (*en daube*) » I » 44
Stufato di coniglio alla gelatina (*en daube*) » I » 44
Stufato di fagiano con lattata di lenticchie » I » 72
Stufato di lepre alla gelatina (*en daube*) » I » 43
Stufato di pollame alla gelatina . . » I » 44
Stufato di porco alla gelatina . . » I » 44
Stufato di spalla di vitello ai legumi . » II » 26
Stufato di vitello alla gelatina (*en daube*) » I » 44
Stambecco (dello) *bouquetin* . . » I » 44
Storione (Rocchio di) al burro d'alici » I » 90
Subriques (Vedi *Frittelle*).
Sugo . . . . . » I » 5
Sugo agretto (*jus aspiqué*) . . . » II » 8
Suprema di pollastra alla Conti . . » I » 50

T

Tacchino *(V. Gallinaccio)*.
Tacchino fritto a mo' del Maggiordomo » II » 57
Tagliatelli al burro . . . . . » I » 119
Tenerumi di vitello all' Italiana . » II » 28
Tenerume di vitello ai maccheroni . » II » 28
Tenerumi di vitello ai pisellini . » II » 29
Tenerumi di vitello alla pollastrina . » II » 27
Tenerumi di vitello alla primaticcia *(printanière)* . . . . . » II » 28
Tenerumi di vitello a vette di sparagi » II » 29
Testa di vitello alla Maonese . . »
Testa di vitello a mo' di testuggine . » II » 71
Testa di vitello alla pollastrina . » I » 72
Timballo di ànitra all' Italiana . . » II » 64
Timballo d' arnioni di castrato . . » II » 50
Timballo grasso di trota . . . » II » 81
Timballo d' ostriche . . . » II » 102
Timballo di persico ai pisellini . » II » 85
Timballo di piccioni all' Italiana . » II » 60
Timballo di quaglia ai pisellini . » II » 68
Timballo di rane . . . . » II » 91
Timballo di tagliatelli alla Monglas . » I » 120
Timballo di trota magra . . . » II » 80
Timballo di trota, soglia, luccio, tinca, rane (V. *Timballo di persico*).
Timballo (pasta da) . . . » I » 115
Tinca (della) . . . . . » I » 81
Tinca all' aceto . . . . . » I » 83
Tinca a crosta . . . . . » II » 83
Tinca all'erbe fine . . . . » II » 83
Tinca farcita . . . . . » II » 81
Tinca fredda alla Svizzera . . » I » 83
Tinca alla gratella al Maggiordomo . » I » 81
Tinca alla pollastrina . . . » I » 82

Tocchetto (*ragoût*) d'agnello alla borghese	» I	» 54
Tocchetto (*salmis*) di ànitra . .	» I	» 66
Tocchetto di quaglia . . .	» I	» 66
Tocchetto di vitello ai pisellini od agli sparagi	» II	» 56
Tonno all' erbe fine	» I	» 93
Tonno (del)	» I	» 92
Tonno alla marinaia (*en matelote*) .	» I	» 93
Tonno ai piselli	» II	» 94
Tonno alla pollastrina . . .	» I	» 94
Tordo (del)	» I	» 75
Tordi alla crosta	» I	» 76
Tordi arrosto	» I	» 75
Torta di ciriege all' Inglese . .	» II	» 130
Torta spugnosa	» I	» 125
Trota (della)	» I	» 77
Trota al bianco	» I	» 78
Trota al blò	» I	» 77
Trota all' Italiana	» II	» 80
Trota in maonese (grosso pezzo). .	» II	» 56
Trota al Maggiordomo . . .	» I	» 78
Trota alla marinaresca . . .	» II	» 77
Trota ai pisellini	» II	» 79
Trota (Rocchio di) al burro di gamberi	» I	» 78
Trota alla villereccia . . .	» II	» 78
Turbante di persichi in miscea .	» II	» 84

V

Vellutato (*velouté*)	» I	» 11
Vitello (del)	» I	» 24
Vitello allesso o bollito	» I	» 24
Vitello in marinata	» I	» 56
Vitello stufato alla gelatina (*en daube*)	» I	» 44
Vitello (Noce di) lardellata all' acetosella	» II	» 27
Vitello (Orecchie di) ai pisellini . .	» II	» 55

Vitello (Orecchie di) alla Piemontese con salsa forte . . . . . » II » 35
Vols-au-vent di fragole . . . . » II » 125
Vols-au-vent (piccoli) d' ostriche . . « I » 91
Vols-au-vent (piccoli) o crostini . . » I » 113
Vols-au-vent (Vedi *Pasticcio*).

U

Uovo (dell') . . . . . » I » 109
Uova affogate *(pochés)* ai tartufi bianchi » I » 110
Uova alla crema . . . . . » I » 110
Uova a crosta (*au gratin*) . . . » I » 110
Uova alla neve . . . . . » II » 119
Uova alla Sarda . . . . . » II » 117
Uova fritte al burro nero . . . » II » 117
Uova fritte ai piselli . . . . » II » 118
Uova miste al giambone . . . » II » 118
Uova miste a vette di sparagi . . » II » 118

Z

Zampa di porco o maiale alla *Sainte-Méhould* . . . . . » I » 38
Zampa di porco o maiale , farcite all' Italiana e alla Piemoniese . . » I » 38
Zampe di vitello alla pollastrina . » II » 34
Zampe di vitello alla giardiniera . » II » 34
Zucchero filato . . . . . » I » 139
Zuppa alla Brunese . . . . » II » 1
Zuppa alla cipolla all' Italiana . . » II » 2
Zuppa alla Condé grassa e magra . » I » 16
Zuppa ai crostini (*Potages-croûtes-au-pot*) » I » 17

Zuppa delle dame ai pistacchi . .	» II	» 7
Zuppa all' erbe, grassa e magra .	» II	» 5
Zuppa all' erbe, magra e grassa .	» II	» 5
Zuppa alla Genovese . . .	» II	» 8
Zuppa alla giardiniera (*jardinière*) .	» I	» 15
Zuppa a lattata di carote (*purée de Cresy*)	» II	» 4
Zuppa alle ostriche	» II	» 6
Zuppa magra ai porri . . .	» II	» 3
Zuppa ai porri, grassa e magra .	» I	» 17
Zuppa alla regina all' Italiana . .	» II	» 1
Zuppa al riso alla reale . . .	» II	» 5
Zuppa agli sparagi alla Piemontese .	» II	» 2
Zuppa alla scorzanera dolce, all' Italiana	» I	» 16
Zuppa al sugo di gamberi, grassa e magra	» II	» 4
Zuppa (Pasta reale per) . . .	» II	» 7

Pl. 11.



Crema Plombier all'Italiana

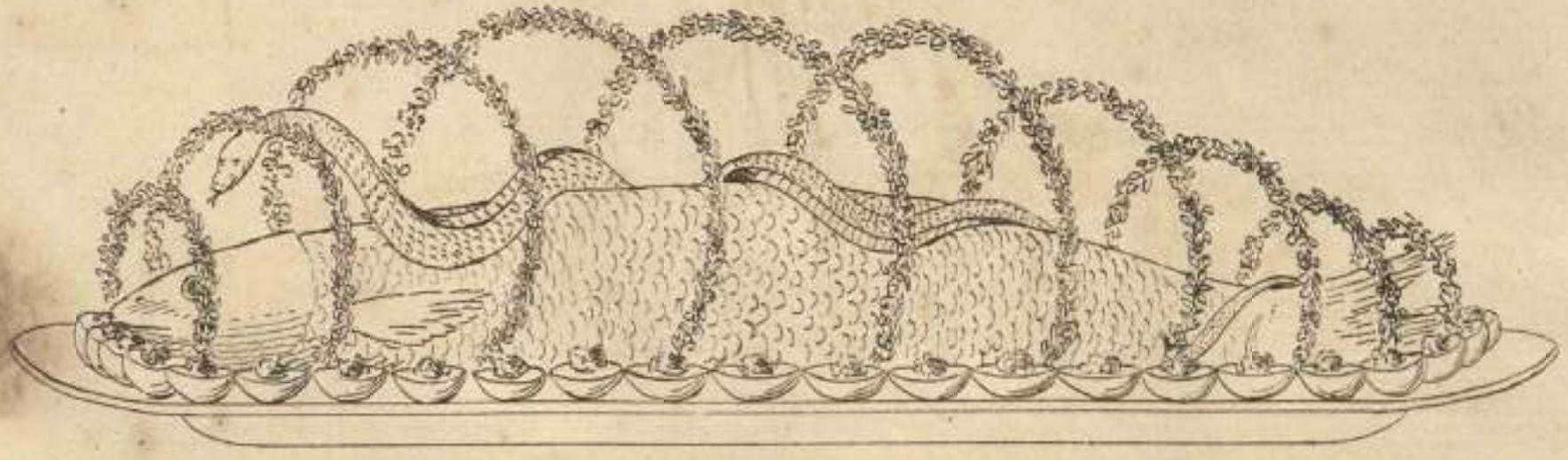


Pl. 12.

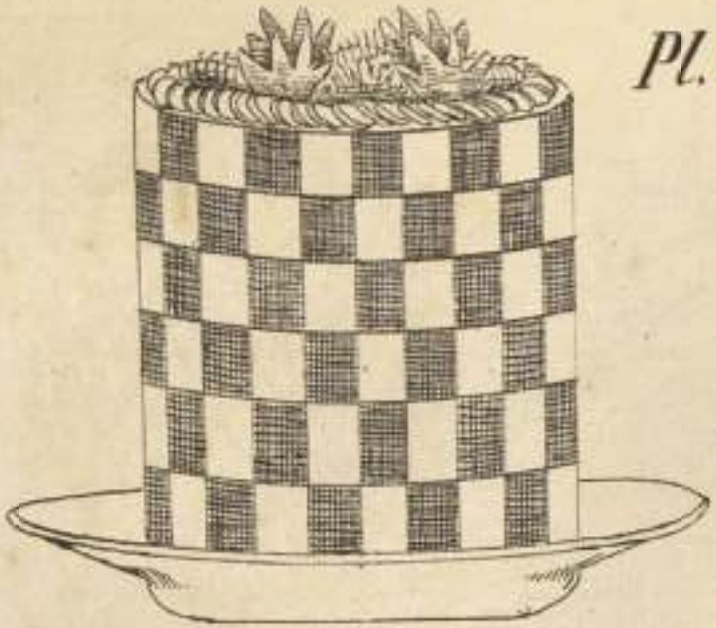


Crema Plombier ai Pistacj

Pl. 13.

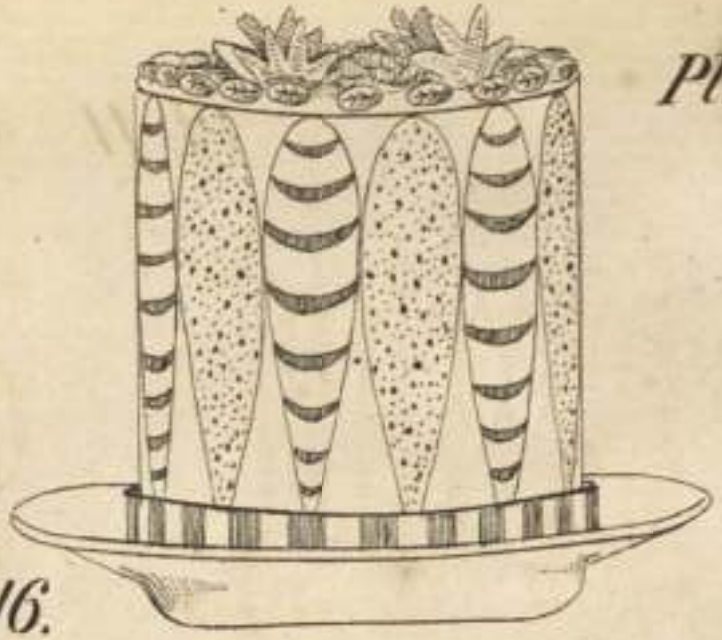


Pl. 15.



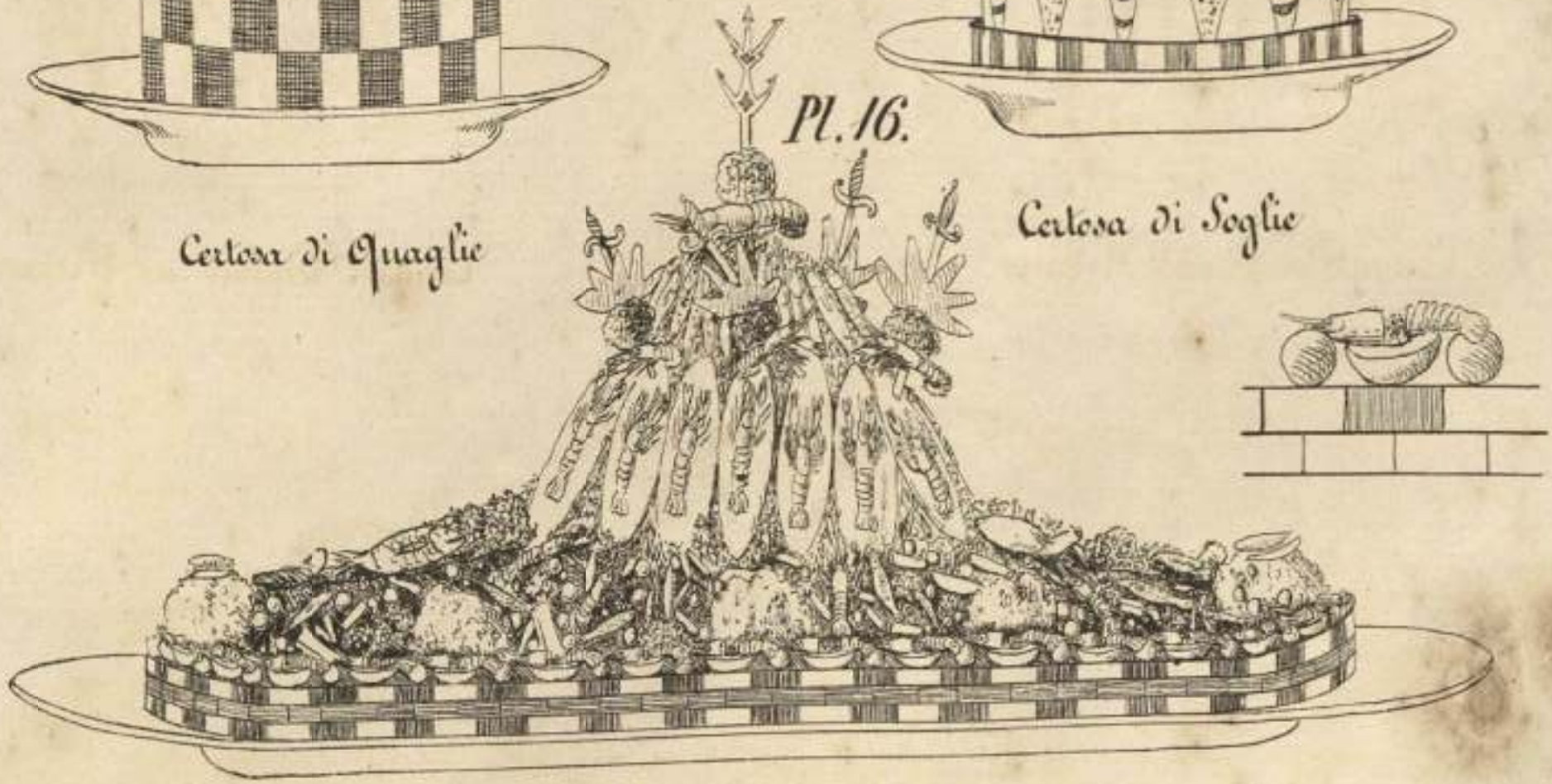
Certosa di Quaglie

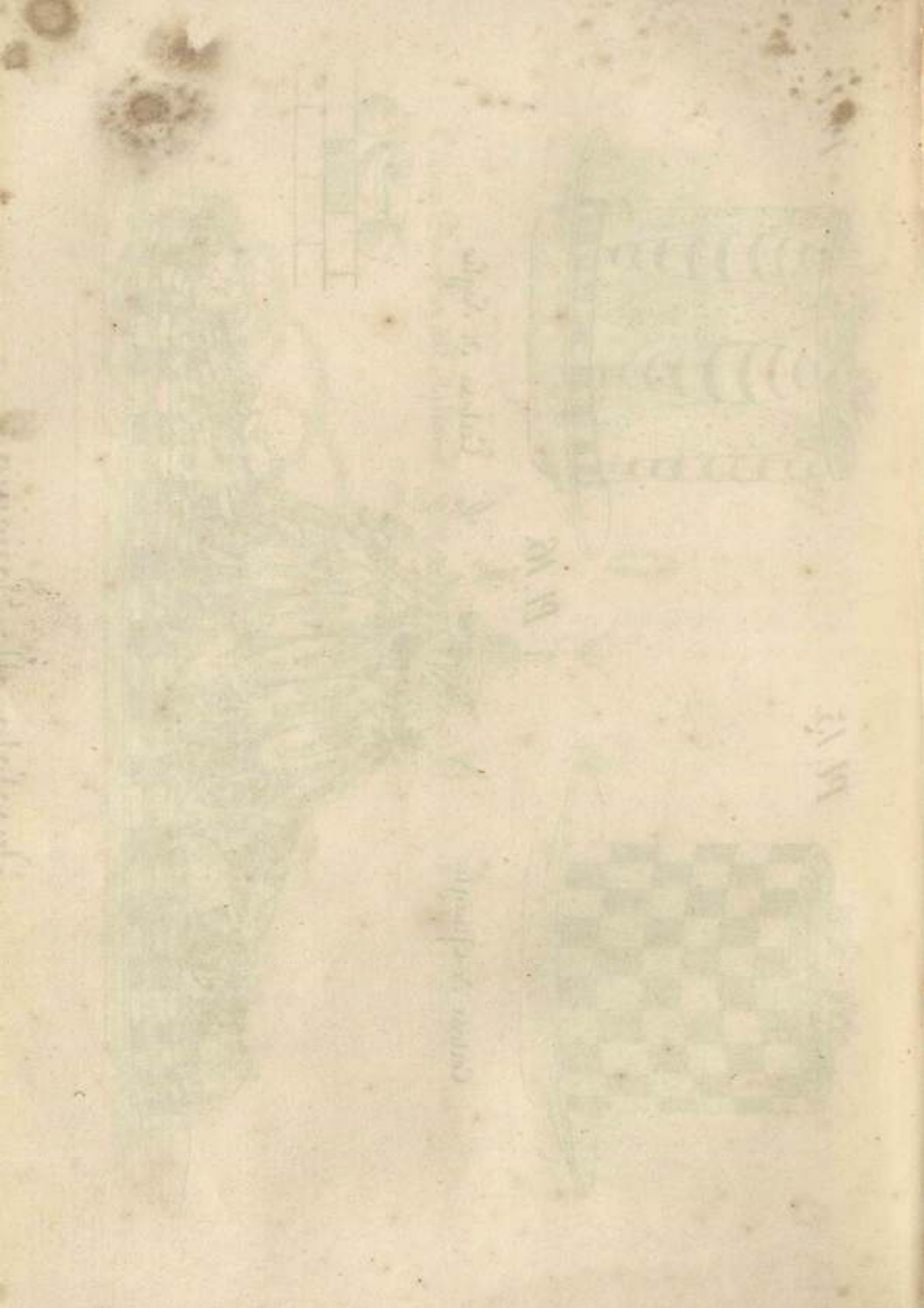
Pl. 14.



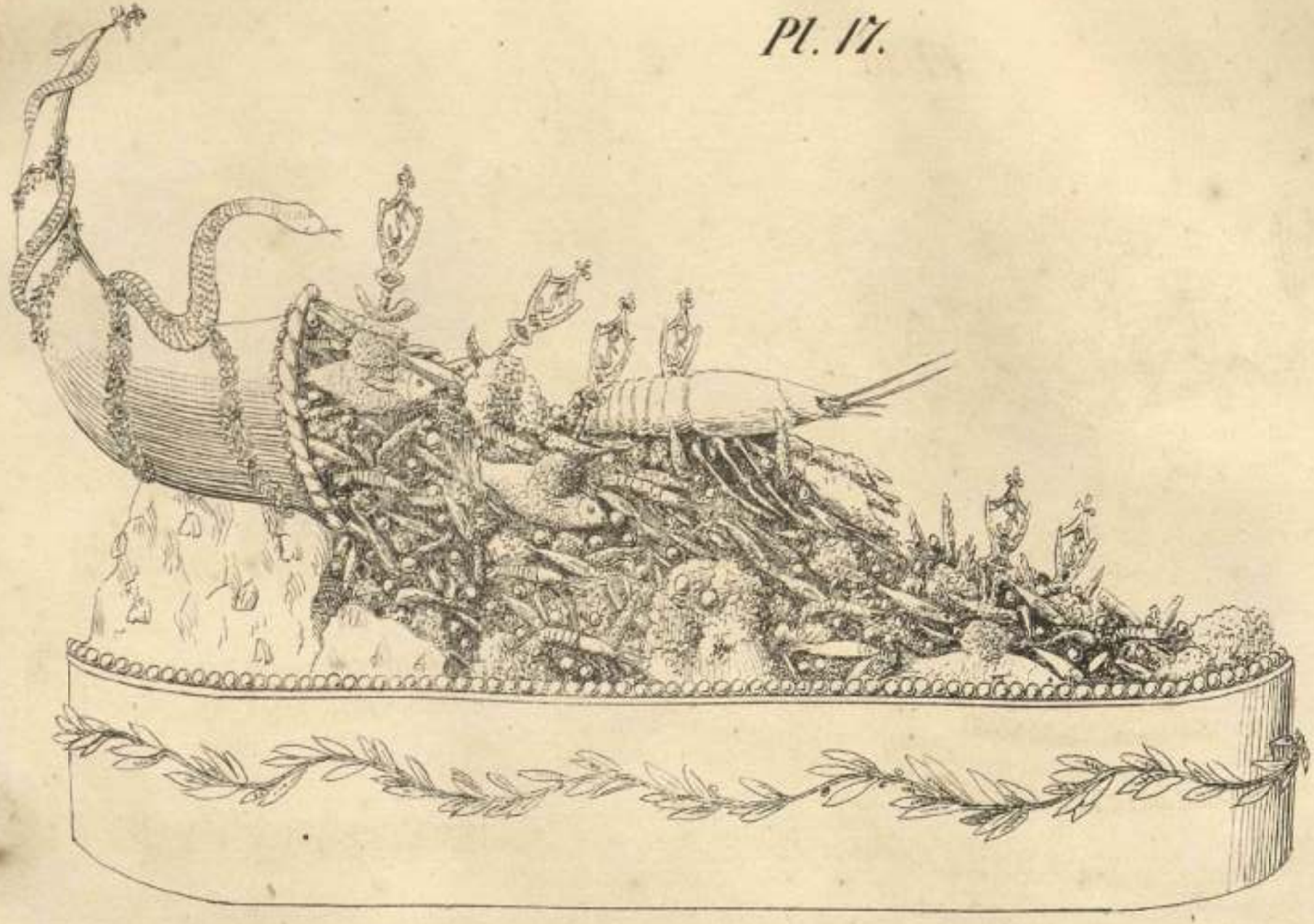
Certosa di Soglie

Pl. 16.





Pl. 17.



Insalata all' Italiana

Pl. 18.



Albero Mandorlata Croccante

Pl. 19.



Popone a Mandorlata



WESTBURY

ELIZABETH DAVID

93/2'2
D
C
H
277

LA CUCINA

sana, economica ed elegante

SECONDO LE STAGIONI

DI FRANCESCO CHAPUSOT

già

CAPO CUOCO DELL' AMBASCIATORE D' INGHILTERRA.

Summer

ESTATE

3

6 fri

WARBURG INST
190466437X

TORINO 1846.

DALLA TIPOGRAFIA FAVALE

con permissione.

L' Autore si riserba la proprietà di quest' opera e di qualunque sua parte, che gli concedono le leggi e i trattati, e intende di rifarla in francese e stamparla quanto prima in Francia cogli stessi privilegi.



DELL' ESTATE

L' Estate è la più ingrata, la peggiore stagione pel cuoco ; e il minor disagio ancora per esso è quello del caldo esterno aggiunto a quel de' fornelli e del camino , e la molestia delle mosche e degl' insetti d' ogni maniera che insidiano alle vivande dalla canova sino alla mensa. I grandi calori non permettono di lasciar intenerirsi le carni sotto la pelle, volgendole tosto in corruzione. Mancano le dilicate ortaglie di primavera, il pollame è già grosso, e tuttavia magro e stecchito ; il pesce non giunge più in cucina con quella freschezza che ne fa tutto il dilicato, e senza di cui dà tosto nel fracido ; non v' è ancor selvaggina, perchè non è ancora, e per buone ragioni, bandita la caccia, e, seppure si hanno già frutti , sono scarsi tuttavia

que' che reggano alla prova del tegame e de' condimenti. Direi quasi che l' estate è pel cuoco quel che l'inverno per l' agricoltore; una stagione sterile e sconfortata. Bisogna tuttavia cercar di cavarsene alla meglio con ciò che avanza della primavera, e ciò che usurpar si può già sull' autunno; e sarò quindi un pò più breve che nol fui per le due stagioni passate, riserbandomi di risarcirne abbondantemente il pubblico nell'ultimo fascicolo dell'autunno, stagione ricca di prodotti della natura, e feconda perciò anche pel cuoco. Un compenso però fin d'ora si troverà eziandio nella pellegrinità di certe ricette, massime di pasticceria e di dispensa, per cui anche le mense dozzinali potranno allegrarsi di cose sopraffine, senza grande spesa, e la piccola fortuna (come dicono i Francesi) regalarsi di sorbetti, conserve, composte, di tanto ristoro in estate, massime in campagna, lungi dagli acquacedratai e da' confettieri.

Nel fascicolo della Primavera a pag. IX della prefazione correggi: *quai dovrebb' essere le Cucine — quali esser dovrebbero le Cucine.*

PREFAZIONE

Uno de' maggiori difetti de' libri di cucina si è di riboccar di ricette o simili o sì poco fra loro diverse che gli è tutt'uno, e un puro imbratto di carta, senza che il cuoco v' impari un' acca di più di ciò che sapea prima, con questo di peggio ancora che, vedendo registrate nel suo manuale cotali piccole varietà di vivande, egli crederà non darsene più altre, e si guarderà bene dall' immaginarne di nuove, e cadrà in quel pedantismo che uccide ogni facoltà inventiva, ogni sicurezza nel maneggio dell' arte. Qual bisogno, infatti, dopo insegnato, ad esempio, il modo di far la gelatina al Rum, di divisare ancor quello di apprestarla al Cognac? e che altra differenza corre tra que-

ste due gelatine, se non quella del liquore, il quale variar si può e combinar in mille guise, senza che perciò diversifichi il fondo della ricetta? Ristretti a siffatti sommi capi, molti sbardellati volumi di cucina potrebbero pur ridursi in poche pagine, massime ancora se ne dipenni le non poche insulse vanità di precetti per preparar code d'agnello, teste di castrato e di bue e simili piatti che non valgon la spesa della cottura, o perchè brulli di carne mangiabile, o perchè di pessimo gusto non emendabile per qual salsa si voglia.

In vece pertanto d'impinguar il mio libro di simili superfluità, darò qui alcuni precetti generali che varranno mille minute particolarità, seguendo l'ordine del libro.

E cominciando dalle salse, dico che alla buona ed elegante cucina ne bisognano molte e di varia mistura, come vellutati, spagnuole, olandesi, consumati, gelatine; ma non voglio perciò che, per mancar le salse, si sopprimano i piatti che se ne condiscono, potendosi le medesime supplire altrimenti. Così al difetto del vellutato rimediasi con intriso di farina, burro e brodo sbattuto e cotto nella stessa guisa; alla spagnuola si dà il cambio con farina e burro fritti e coloriti alquanto in tegame, aggiuntovi quindi il savore pur colorito di qualche carne, procedendo nel resto come per la spagnuola. Ai consumati si surroga il brodo; alle

gelatine consumato o brodo leggermente inacetito in cui sciogliesi colla di piedi, od anche colla di pesce, operandosi quindi come per le gelatine. Certo che questa cucina di ripiego non riuscirà così saporita, come coi condimenti in regola, ma sarà tuttavia buona e in ogni caso più sana.

Così pure non sono di stretta necessità nelle salse questa o quella droga; ma si variano o si sopprimono secondo i palati e gli stomachi. Nè ti priverai d' una buona salsa a mo' del maggiordomo (*à la Maître d'Hôtel*), sol perchè ti ripugna il prezzemolo, al quale sostituir puoi cerfoglio o serpentaria; nè di questo o d' altro intingolo per non aver in pronto cedro o limone, di cui tener può luogo fino a un certo punto l'aceto; ed anche senz' acido non riescono men buoni per esser più dolci i piatti od i savori, e il cuoco non muta perciò un minuto ben inteso, e gratifica ai gusti senza offendere i nervi de' convitati. Lo stesso dicasi di qualunque altro ingrediente de' savori, come aglio, cipolla, cetriuoli, cappari, erbe fine d'ogni specie, alici, aromi, liquori, ecc. Niuno dei medesimi è assolutamente necessario, e il sopprimer questo o quello non guasta il piatto; come, a mo' d' esempio, una salsa piccante sarà sempre tale sol per l' aceto o l' agro di limone che vi domina; il resto, aglio, cipolla, senapa, non è che accessorio. Così la cucina può modificarsi secondo le circostanze e le simpatie od antipatie gastro-

nomiche, senza perciò rappicciolirsi, allargando anzi i suoi confini e inventando dieci nuove e tutte eccellenti ricette per una che ha dovuto variare, le quali potran sempre a questa succedere, purchè ne serbino la fisonomia, serbandone il fondo o l'essenziale.

Un' altra avvertenza di sommo rilievo è questa di non mescolare o di combinare almeno con sottil misura gl' ingredienti fra lor nemici. Così lo zuccaro esclude affatto o quasi affatto il sale, e il sale lo zuccaro; ond' è che ne' cibi inzuccherati il sale, se occorre, non dee punto sentirsi; come, ne' cibi da salare un po' lautamente, appena che sia tollerabile uno spolvero di zuccaro. A dosi eguali queste due sostanze fanno, come dicesi, a pugni. Così pur si avversano fra loro gli acidi e il latte, a segno che una bavarese alla fragola, all'albicocca ecc. preparata con tutta l'arte ributterà al primo sorso chiunque non è prima avvertito della mistura; la quale poi, conosciuta la causa dell' inaspettata acidità, solleticherà deliziosamente il palato più schifiltoso. Ed è perciò che, quando io ammannisco una crema a' frutti lascio i frutti intieri, per non lasciar occulta l' origine dell' acidume e antivenir quella prima ripugnanza del gusto. Meno ancora si conciliano insieme le droghe forti, come il pepe e la cannella, la vainiglia ed il caffè; e forse che l' analisi di queste sostanze chiarirà il perchè del contrastarsi fra loro, quelle

massime di acuto aroma. Differenze così risentite non si ritrovano però generalmente fra gli erbaggi e fra i legumi, perchè men profumati, se ne eccettui l' aglio, la cipolla, il crescione, la ruta, il rafano, la serpentaria, il timo, il lauro e la salvia, i quali perciò non vogliono esser troppo mescolati insieme, l' uno spesso nocendo all' altro.

In quanto alle zuppe, minestre, o potaggi che dir si vogliano alla francese, il mutare, il sopprimere questo o quell' ingrediente non monta gran fatto alla sostanza.

Così aggiungasi o tolgasi questo o quel legume, questa o quell'erba; al pane sostituiscansi paste, od alle paste pane, o riso; si leghi o no il liquido con rossi d'uovo, e rendasi più o men denso; sottentri al consumato brodo, al brodo acqua, olio al burro, o questo a quello; purchè si osservino le debite proporzioni e le norme di convenevole condimento e cottura, si avrà sempre, quando non manca l' ingrediente principale, più o meno la medesima zuppa.

Riguardo alle carni, lo abbiam già più volte avvertito ne' fascicoli precedenti, che al burro vi equivale fino a un certo punto buon grasso, ai brodi l' acqua, ai vini altri liquori che vi s' accostino. Gli stessi piatti variar si possono in cento guise con variarne le guerniture. I legumi intieri o in lattata (*purée*) accompagnar possono tutte le carni da macello, ogni sorta di pollame ed anche la selvaggina.

Ma un errore massiccio in cui incappano i cuochi un po' materiali, mal interpretando questa libertà dell' arte , si è di voler accordare il fino col grossolano, una *suprema*, come chiamasi, di perniciotti con rape, ad esempio, o con fagiuoli , dove sarebbe il caso di un intingolo di pisellini , di una buona lattata di patate, o di un guazzetto di funghi.

I pezzi di carne che non meritan gli onori delle tavole dilicate saranno i benvenuti sulle ordinarie, stufati (*braisés)* od in qualche intingolo; le teste di bue, di castrato, d'agnello ecc. saran tollerabili a lesso e sparse di salsa piccante forte: così pure le zampe di bue ; ma sarebbe, come abbiam detto da principio, opera gettata il volerne fare un regalo da banchetto. Non così gli avanzi di bue , di vitello, di castrato, di pollame, di selvaggina, di cui o si apprestano ghiotte insalate, tagliandoli in piccole fette che si bagnano poi di olio ed aceto con sale semplicemente , o con salsa forte (*remoulade*) o con salsa da insalata all'italiana (Vedi) o con altra simile e maonese ; o si fanno polpettine (*croquettes*) tritandoli, ecc. o crostate, affettandoli minutissimo , involgendoli in salsa piccante, o solo in brodo inacetito e spessito con un po' di farina, e rosolandoli al burro (Vedi *Miroton*, tocchetto di bue), oppur coprendoli con salsa *béchamelle*, spolverandoli di pan raspato , e colorandoli al forno. Tutte queste vivande man-

giate calde sono eccellenti pel vitto ordinario, spesso migliori di quelle preparate a gran costo. Qualunque sorta di carne lessa, stufata ed anche arrostita può essere panata e rosolata alla brace, e servita con qualche piccola salsa forte piccante (*ravigote*), e ne risultano piatti eccellenti, migliori senza fine che non sarebbero le stesse carni riscaldate. Non già che non si possa riscaldarne alcuna con qualche successo; ma, senza un occhio e un tatto particolare, non se ne ottien più che un rifrittume stomachevole, una stoppa bisunta, scipita e indigesta. Meglio senza paragone mangiar queste carni fredde, che spesso ancora ne riescono più tenere e più dilicate.

I rilievi di pesce possono anch'essi e con egual pro' imbandirsi in insalata, a crosta, in pasticci, in polpette, gusciuoli, ecc., coi processi già prima d' ora indicati o simili. Le salse forti (*ravigotes*), le piccanti, le olandesi e le bianche s' adattano ad ogni generazione di pesci di mare o d' acqua dolce, cotti sulla brace, lessi o fritti.

Chi non sa poi che i legumi si acconciano, e tengon vece l' un dell' altro in mille guise? Che cotti in un modo servono ancora di fondo per un' altra vivanda; che lessi friggonsi, ravvolgonsi in salse, fansene frittelle, zugoli, torte, lattate; che s' accomodano di ogni sorta di condimento, del burro, del lardo, del grasso, dell' olio; che, buoni alla crema, il sono ancora al semplice latte?

Hanno, è vero, una cattiva riputazione ricotti; ma ciò deesi generalmente all'essersi prima lasciati fermentare o stantire, all' unto che vi soverchia o se ne separa, ed al riarso che non si sa da molti evitare ricocendoli, e soprattutto al volerli riaver sulla tavola nella stessa foggia. Ma ben serbati e corretti dell' unto e non bruciati, e diversamente e acconciamente apprestati, sono seme fecondo di piatti un più dell'altro squisiti, e i farinosi in ispecie cotti comunque si convertono tutti indistintamente in buone torte o lattate da guernirne ogni vivanda di carne. Prima però di farne uso bisogna conoscerne ben l' indole e la condizione; perocchè freschi richiedono una ben diversa cottura da secchi, e si arrendono più facilmente a certe preparazioni; come anche la diversa provenienza, la varietà nella stessa specie, la varia pastosità e maturezza ne variano grandemente la bontà. Magri però e duri vogliono essere assolutamente rigettati, chè non c' è verso per forza di fuoco e di condimento di cangiarne la cattiva pasta, e non se ne fa nulla di buono anche in lattata.

Nelle uova, che dir si potrebbero, per l'immenso lor uso, il tesoro della cucina, il cuoco può veramente scapricciarsi, chè s' affanno con ogni maniera di legumi, in ogni guisa di lattate; servono di guernitura fritte o affogate; e fansene frittate saporitissime e nutritive con ogni specie di legumi, erbaggi o frutti.

I frutti si apprestano indistintamente in torte, pasticci, gusciuoli, ecc., semprechè si abbia riguardo, nel cuocerli, alla loro dilicatezza; la fragola, per esempio, non ammettendo cottura, tutt' al più d' esser coperta d' un sciroppo bollente spessissimo. I frutti acidi si correggono con molto zuccaro.

Le gelatine si fanno tutte ad un modo; una ricetta basta per mille. Non trattasi che di cangiar il profumo e allungar il liquore con acqua proporzionata alla sua forza. Così mentre in una gelatina al vin di Malaga versasi una mezza bottiglia di questo vino, in una d' egual volume al rum, basta un mezzo bicchier di questo liquore, che si tempererà con tre volte tant' acqua.

Della colla poi che adoprasi a legar le gelatine, dove queste sieno aromatizzate con liquori spiritosi, come il rum, l' arrack, le acquavite, è necessario rinforzar un poco la dose, onde prevalga alla forza dissolvente de' liquori. Con questa avvertenza si rappiglierà bene la gelatina, e tuttavia, se non riesce chiarissima e trasparente, non solo offenderà la vista, ma il palato ancora, perchè non ben defecata e di un sapor grossolano. Le infusioni si faranno perciò sempre nel sciroppo limpido e caldissimo, ma non bollente, in vaso ben coperto e soprattutto pulito (di porcellana, se si può, od almeno di maiolica, perchè gli acidi attaccano il rame, lo stagno, lo zinco, il ferro, l' argento stesso). Le droghe, la vainiglia, la cannella, il gengiovo, il

caffè, ecc., e qualunque vegetale aromatico si riducono in pezzi minuti perchè abbandonino più facilmente il loro aroma. Delle scorze odorate de' frutti, come de' cedrati, aranci, cedri, limoni, bergamotti (*bigarrades*), intendesi sempre la sottil buccia esterna, il resto essendo d'un amaro lazzo, astringente e spiacevolissimo. I sughi de' frutti han da essere filtrati, ed i più acidi un po' più carichi di colla, per la stessa ragione che richieggono più colla gli spiriti.

In somma le due o tre ricette da me date di gelatine giovano a farne cento e cento svariatissime.

Lo stesso dicasi delle creme ai frutti, in cui si può sostituire al latte altrettant' acqua con qualche po' di fior di latte, se hassene in pronto, od anche senza, rappigliandosi sempre la mistura al ghiaccio. Siffatte creme non cedono alle altre di bontà.

I sorbetti si compongono di tutto ciò che ha un grato profumo. La preparazione di essi è affatto meccanica e senza difficoltà, purchè i sciroppi o le creme che vi entrano non sieno troppo grassi o magri; chè, soverchiandovi lo zuccaro, il freddo della sorbettiera non basta a gelarli, e, scarseggiandovi questa droga, non gelano in massa, ma gèlavi l'acqua a pezzi, e riescono uno sgorbio da lavacceci. Un po' di pratica sa la giusta misura per evitar tali inconvenienti.

Non così la pasticceria che richiede con molta destrezza una lunga pratica, talchè un libro di

pasticceria scritto coscienziatamente può dirsi scritto solo per gli uomini del mestiere; laddove un libro di cucina s' indirizza a tutto il mondo. Tuttavia le poche ricette che io do in proposito sono facilissime ad eseguirsi anche dalle persone novelle in quest' arte. Io invito però i giovani cuochi ad internarsi ed esercitarsi nella medesima, siccome quella da cui ridonda tanta eleganza ad un pranzo. Oltrechè un buon pasticciere diverrà, quando il voglia, un *buon* cuoco; ma non sempre un buon cuoco un buon pasticciere. Sento spesso ripetere non esser punto necessarie le decorazioni ai piatti ed alle mense; io le dirò anzi indispensabili alla riputazione del cuoco; non già ch' esse infondano miglior sapore alle vivande; ma dilettan l' occhio e concilian favore, come un abito ben fatto non riparerà meglio la persona, sarà fors' anche più incomodo, ma dà grazia e credito a chi lo porta.

Con queste idee generali io spero di parare a qualche inesattezza del mio lavoro, che io non disconosco il primo, e che vorrei ben corretta da qualche mio confratello. Mi scuserà tuttavia la difficoltà della nuova strada in cui mi sono messo, perchè la nuova cucina aspetta ancora il suo Colombo.

DEL RISO.

È questo uno de' migliori grani che si apprestino in cucina, e porgesi a cento piatti eccellenti, ad uso di zuppa in ispecie. Servono a tale uopo due specie ben distinte. Il riso delle Caroline, trasparente, men glutinoso e più restio al calore, onde vuol essere cotto un' ora almeno, senza che non è mangiabile; nè stemprasi perciò la sua parte farinosa, nè intorbidasi il brodo in cui cuoce. Laddove il riso del Piemonte, più ricco di parti sapide e nutritive, si disfà di leggeri e tinge e lega l' acqua in cui bolle, ond' è impossibile ottener con esso una zuppa al brodo chiaro. Ma i suoi vantaggi compensano abbondantemente questo, se pur è, difetto, oltre ch' esso è poi men caro sui nostri mercati. Naturalmente ci vuol più riguardo a cuocerlo; perchè, troppo cotto, perde il suo aroma e prende un gusto come di colla; 10 o 15 minuti bastano per la sua cottura, e vuol essere tosto servito. Così usano di fare i Lombardi, e non ne sono mai ristucchi. Non occorre inculcar di cernere il riso prima di gettarlo nella pentola; tutti sanno che facilmente col riso si mischiano pietruzze e talor bacherozzoli e semi strani; ma non tutti conoscono l' importanza di ben tergerlo dalla polvere e dal sito

che esso può aver contratto. Lavisi dunque, al punto di cuocerlo, il riso in acqua pura una ed anche due volte, in fretta però perchè non vi s'ammolli, massime il riso nostrano.

ZUPPA ALLA VENEZIANA.

Come avrai fritti in tegame due o tre minuti su fuoco ardente 12 oncie di bei pisellini con due di burro, spàrgivi sopra un' oncia di farina bianca, e, dopo fritto ancora un istante, aggiùngivi due pinte di buon brodo o consumato, e fa sobbollire una mezz' ora. Gèttavi quindi quattro serque o dozzine di datteri di mare, oppur di ostriche sgusciate e ben monde, coll' acqua loro, e, dopo un borbottìo di cinque minuti, sbattuti intanto in una grande scodella sei tuorli d' uovo con due oncie di buon burro fresco, e ben mescolàti con un buon cucchiaio del brodo suddetto, versa tutto nella zuppa tramenando, e servi subito fumante, coll' aggiunta, se vuoi, di qualche fetta di pane fritta al burro.

Zuppa bizzarra, ma di un gusto sopraffine.

ZUPPA AL RISO MISTO ALLA MILANESE.

Metti in tegame 12 oncie di fagiuoli bianchi con un pìzzico di salvia e basilicò tritissimi e due oncie di burro, e, fritti cheto un dieci minuti, allùngali con due pinte di brodo attizzando il fuoco finchè levino un gran bollore per mezz' ora; gèttavi allora 18 oncie di bel riso, e, sobbollito ancora un 15 minuti, servi subito che il riso crocchi tuttavia sotto il dente.

Si può anche prepararlo ai cavoli tagliuzzati e fritti dieci

minuti al burro, su cui versasi il brodo e, nel brodo bollente, il riso, che poi cuoce come sopra.

Eccellente minestra di famiglia.

MINESTRA DI RISO.

Metti in tegame su viva brace due pinte (2 litri 2|3) di brodo, e tosto che leva il bollore, sciaguattate un mezzo minuto in acqua fresca 18 oncie di bel riso ben mondo prima, gèttalo nel brodo, e làsciavelo sobbollire da 10 a 15 minuti sotto buon coperchio. Sarà cotto a dovere se, premuto, schiacciasi fra le dita. Vèrsalo allora immediatamente nella terrina, e, se nol servi subito, arrestane la cottura con un buon cucchiaio d' acqua fredda.

MINESTRA DI SEMOLA MAGRA.

In una pinta (1 litro 1|3) d' acqua con sale bollente si stàcciano sei oncie di semola e si lasciano sobbollire dieci minuti. Sbattuti quindi bene in una terrina cinque rossi d'uovo con tre oncie di burro, vi si versa sopra il quarto della minestra bollente, tramenando forte; e, mescolato infine il resto, sèrvesi subito, aggiùntovi, se piace, un po' di cacio raspato.

Preparansi allo stesso modo i vermicelli, i maccheroni, le lasagne, ecc. e si allegrano, all' uopo, di erbe fine, di piselli, ecc.

ZUPPA ALLA GENOVESE.

Metti in tegame 12 oncie di fagiuoli bianchi con una cipolla tritissima e una pinta (1 litro 1|3) di brodo, e sobbollito un tre quarti d' ora, gèttavi 12 oncie di piselli lasciando tuttavia bollire finchè i legumi sien teneri. Una mezz' ora prima di servire, aggiùngivi 12 oncie di belle lasagne e fa borbottar cheto, stemprandovi infine due oncie di burro e un po' di cacio parmigiano raspato.

Sèrvesi questa zuppa spessa con consumato a parte.

Eccellente zuppa di famiglia.

ZUPPA ALLA BORGHESE.

Metti in tegame 18 oncie di grossi piselli con tre *oncie* di lardo, o, se più ti piace, di burro, benchè il lardo sia meglio, e, fritti un dieci minuti su fuoco ardente, aggiùngivi due pinte (2 litri 2|3) di brodo e una cipolla intiera un po' bruciacchiata sulla brace, e lascia bollire finchè i piselli sien teneri, i quali, sgocciati, spremerai quindi per istamigna nel brodo stesso ove han cotto, lasciandoli sobbollire due minuti ancora. Abbi allora in un altro tegame un' oncia di burro con un bicchier di latte e sale in proporzione, e, quando bolle, gèttavi due oncie di bella farina bianca tramenando forte finchè tu n' abbia una pasta un po' densa, che, lasciata freddare alquanto, allungherai con due uova. Al punto poi di servire, rimetti in bollore la zuppa, còlavi dentro per ischiumaruola, premendovi sopra con cucchiaio di legno, la pasta, e, dopo dieci minuti, servi fumante. La leggierezza e la delicatezza della pasta rende questa zuppa perfetta.

Si può prepararla egualmente con lenti, con ceci e con fagiuoli; e, pel magro, al brodo di carne supplisce quello di legumi.

ZUPPA ALLA PARIGINA.

In due pinte (2 litri 2|3) di buon consumato bollente si gettano 12 oncie di fagiuoli bianchi novelli, e, un buon quarto d'ora dopo, 12 oncie ancora di piselli, e si lasciano bollire finchè sien teneri piselli e fagiuoli. Si ritirano allora dal fuoco per ispremerli mezzi in lattata e così spessirne il brodo, e, dopo un nuovo bollore di 10 minuti, vi si gettano 40 polpettine di pollame grosse come un uovo di piccione. La zuppa così allestita borbotta ancora altri 10 minuti sul fuoco, e si serve caldissima. In vece delle polpettine di pollame si confanno benissimo con questa e simili zuppe gusciuoli di pasta reale, o dadolini o rocchietti di una crema preparata nel modo seguente:

Sei tuorli d'uovo bene sbattuti con un pizzico di buon parmigiano e sciolti in due bicchieri di consumato, si fanno cuocere al bagno-maria e, tostochè fan colla, si lasciano freddare. Al punto poi di servire, tagliàti a mattoncelli o zipolini grossi il dito, si gettano nella zuppa bollente e sèrvesi subito.

Dilicatissimo.

Questa crema può anche essere servita in un buon consumato o in tutt'altra zuppa, che ne riuscirà sempre eccellente.

ZUPPA ALLA VERCELLESE.

Metti in tegame una cipolla, una carota, sei oncie di bei fagiuoli bianchi, tre oncie di burro, e, dopo due friggi, 24

rane ben grasse, friggendo tuttavia sino ad un bel color d'oro. Aggiungi allora due pinte (2 litri 2|5) di brodo, sei oncie di riso, e, quando tutto è ben cotto, disossa le rane, pèstane le carni, stàcciale; ne avrai come una lattata a cui mescolerai sei oncie di salsa di *tomatiche* (pomi d'amore) per tingerla di un bel rosso, e, versata nel brodo, la farai sobbollire ancora un istante. Al punto poi di recare in tavola, sciogli nella zuppa, tramenando, cinque rossi d'uovo bene sbattuti con un bicchier di buona crema, e servila con entro fette di pane rosolate, o, meglio ancora, con zugolini di pasta reale da zuppa (Vedi *Pasta reale da zuppa*).

È questa una delle migliori zuppe che siami riuscito di comporre.

DELLE PASTE.

Le paste d'Italia sono eccellenti davvero, quelle di Genova in ispecie, forse perchè preparate con maggior cura e migliori farine per cui riescono più fine e più saporite eziandio di quelle di Napoli, e non si disfanno, cocendo, come quelle di Francia. Dondechè tuttavia provengano, voglion esser cotte al vero lor punto, di qua dal quale riescon tiglie e tenaci e sentono la farina; di là, glutinose, collose e nauseanti.

ZUPPE DI MACCHERONI, LASAGNE, VERMICELLI, SEMOLA, *ecc.*

In una pinta (1 litro 1|5) di brodo bollente getta ott'oncie di maccheroni o di lasagne, rotti, e, sobbolliti tre quarti

d' ora, sèrvili nella zuppiera con cacio di Gruyere raspato, a parte. Di vermicelli o di semola bastano sei oncie. Avverti di tramenar tratto tratto adagio colla mestola.

ZUPPA AL LATTE.

Ad una mezz' oncia di fecola di patate impastata a freddo con due oncie di burro aggiungi due pinte (2 litri 2[3) di latte fresco, due oncie di zucchero, poco sale, una fronda di lauro, e lascia che bolla tre quarti d' ora. Al punto di servire, sbattuti in una terrina sei rossi d' uovo con quanto un uovo di burro, e allungàti poscia con un po' del latte bollente, tramenando forte perchè non quaglino, vèrsali nel latte che verserai nella zuppiera con croste di pane rosolate.

Zuppa eccellente per colazione e per tutti i giorni magri.

Alla fecola di patate supplir si può con 9 oncie di riso.

ZUPPA DI PANE O RISO AL LATTE DI MANDORLE.

In un tegame ove avrai prima stemprate bene insieme due oncie di burro fresco, un' oncia di fecola di patate, due oncie di zucchero e un po' di sale, versa due pinte (2 litri 2[3) di latte fresco e fa bollir cheto una mezz' ora. Al procinto poi di recare in tavola, aggiuntevi tramenando sei oncie di latte di mandorle dolci (Vedi *Latte di mandorle dolci*), versa il tutto nella zuppiera su fette di pane fritte al burro.

A preparar questa zuppa al riso ne farai sobbollire in tegame a parte per 20 minuti 12 oncie con due oncie di burro

due *bicchieri di latte* e altrettant' acqua, e mescolerai quindi tramenando col resto della zuppa, senza pane.

Eccellente per colazione e balli.

ZUPPA ALLA NOVARESE.

Metti in tegame sul fuoco due cipolle tagliate a rocchietti con due oncie di burro, o, meglio ancora per chi n' è ghiotto e non ne soffre, quattr' oncie di lardo a dadolini, e, come le cipolle saran d'un bell'oro, aggiùngivi 12 oncie di fagiuoli sgranati e freschissimi (i rotondi e rossi sono i migliori) che fritti due minuti e versàtavi poi sopra una pinta e mezza (2 litri) di brodo o altrettant' acqua con sale, farai sobbollire finchè sieno tenerissimi. Gèttavi allora 12 oncie di bel riso con altrettanta pasta di *tomatiche* (pomo d'amore) (Vedi *Salsa di tomatiche alla villereccia*), e fa sobbollire che il riso rigonfi ma duretto ancora, proprietà questa del riso piemontese fino ad un certo grado di cottura. Al riso supplir possono i maccheroni o le lasagne, e sarà sempre una zuppa deliziosa.

CAROTE NOVELLE PER GUERNIZIONE.

Rase pulitamente 60 carotine della leggier buccia che ha sempre un non so che di amaro e spiace all' occhio, e sboglientate un istante, sgòcciale, e, poste in tegame con un' oncia di burro fresco e un pizzico di zucchero per correggerne l'acrimonia, dà loro due friggi, versandovi poi due bicchieri di consumato, sugo o brodo, che lascierai sobbollire sino a

colla. Si può anche aggiungervi salsa spagnuola, *béchamelle* o vellutato, oppur servire le carotine così acconcie col savore delle carni a cui destinansi per guernizione.

Nota bene che il poco zucchero da me adoprato in diverse ricette non è già per inzuccherare, ma sì per correggere l'asprigno od il flatulento di certi cibi; chè del resto io riprovo il miscuglio di zucchero colle sostanze animali ed in genere eziandio co' legumi, pochi eccettuati.

SALSA DEL MAGGIORDOMO *(Maître d'Hôtel)* FREDDA.

Due oncie di burro fresco, il sugo di un limone, sale, noce moscata e prezzèmolo tritissimo con misura, supplito quest' ultimo o misto con serpentaria (*estragon*), aglio e scalogni, fanno un savore piccantissimo per carni cotte a gratella od arrosto.

SALSA DEL MAGGIORDOMO *(Maître d'Hôtel)* CALDA.

In due bicchieri di consumato o sugo ridotti a sciroppo si gettano due alici tritissime, e, dopo due sobbogli, due oncie di burro, un cucchiaio di prezzèmolo o d'erbe fine e il sugo di un limone, e tramenasi sino a buona lega, senza bollitura.

Salsa eccellente per quasi tutte le sostanze animali, soprattutto per le carni cotte a gratella e lesse.

SALSA DEL POVER'UOMO.

Due tomatiche, alcuni funghi, tre alici, prezzèmolo e serpentaria, tritissimi, si friggono un dieci minuti con due oncie di burro; si spolverano poi con un pizzico di pepe e sale in proporzione, e, bagnàti d'un bicchier d'aceto, si lasciano borbottar altri 10 minuti.

Questa salsa, a cui si può aggiungere un po' di sugo, è deliziosa per carni arrosto ed a gratella.

FARCIME *(farce)* DI FEGATO DI POLLAME PER CROSTATE.

Abbi 6 oncie di fegato di pollame ben lavato e rasciutto e terso del fiele, e gettato in tegame su fuoco ardente con tre oncie di lardo, quattro scalogni *(échalotes)* e qualche vettarella (ramicel) di prezzèmolo, triti insieme, friggilo un tre minuti, ritìralo e làscialo freddare. Getta invece nello stesso tegame quattr'oncie di midolla tenera di pane raspata, due oncie di burro e un bicchier di brodo a cuocere un dieci minuti. Ne avrai una panata spessissima che, raffreddata e posta in un mortaio col fegato con sale e noce moscata, impasterai pestando, aggiungendo poscia tre uova fresche intiere e pestando ancora, stacciando poi tutto per crine e serbando pel bisogno. Si possono aggiungere a questo farcime tartufi, funghi, serpentaria (*estragon*), ecc., tritissimi; e riesce soprammano per crostate di carne da macello, di pollame soprattutto, per ogni sorta di uccellini stufati o cotti allo spiedo.

SALSA ALLA SARDA PER PESCE.

A due bicchieri di vin bianco ridotti sul fuoco a colla aggiungi mescolando quattr' oncie di burro e una mezz' oncia di farina, poi un po' di sale, e un pìzzico di grosso pepe franto e due bicchieri di consumato o brodo, e, riposto su viva brace, agita sempre finchè levi il bollore; gèttavi allora, lungi dal fuoco, tre tuorli d' uovo sbattuti col sugo di un limone, quindi un' oncia di burro, tramenando forte, e finalmente un pìzzico di foglie di prezzèmolo pigiate a mano.

Salsa eccellente pel pesce di mare ed anche pel pollame.

SALSA ALL' ITALIANA.

A quattr' oncie di funghi tritissimi fritti un istante in tegame con un' oncia di burro aggiungi un bicchier di vin di Marsala e lascia consumar sul fuoco sino a colla; aggiungi ancora qualche cucchiaio di salsa spagnuola e un po' di brodo, e, dopo qualche borbottìo, il sugo di un limone. Ne avrai un savore squisito per carne arrostita comunque o fritta.

GELATINA DI RIBES (*uva spina*) PER SALSE.

Dodici oncie di uva spina rossa sgranata e soppesta con oncie 8 di zucchero in polvere si pongono sul fuoco in tegame di porcellana o simile, e, tosto che levan la schiuma e il gorgoglio le copre, si passano per setaccio di crine pulito, e si

serbano al fresco. Ne riescirà una gelatina agretta e leggère che s' affà benissimo colle costoline a gratella, col pollame arrosto o fritto, con la selvaggina arrosto, ed anche colle lacche di castrato, benchè regni un pregiudizio contrario. Non occorre dire che questa, come ogni altra gelatina, vuol essere servita fredda.

Delicatissima al palato e rinfrescantissima.

INTINGOLO DI FUNGHI PER GUERNITURE.

A 12 oncie di funghi ben forbiti, con sale e due oncie di burro, si aggiungono, dopo due friggi su fuoco ardente, due bicchieri di sugo o di brodo ridotto al quarto, e, dopo due bogli, tre tuorli d' uovo, tramenando, senz' altro bollore, sino a pasta densa. Dice anche bene insieme un po' di prezzèmolo o d' aglio.

SALSA ALLA SERPENTARIA.

Ad un sugo acido alla serpentaria (Vedi) aggiungi un buon cucchiaio di vellutato, un pizzico di serpentaria ancora e due alìci, tritissimi, e fa sobbollire un istante.

Confà benissimo per ogni sorta di carne, soprattutto a gratella od arrosto.

DELLA TOMATICA O POMO D' AMORE.

Il profumo acidetto della tomatica la rende preziosa in cucina per rallegrar le salse e correggere il grassume delle carni. Ma questo frutto è detestabile e pernicioso, se non è ben maturo e d' un bel rosso, se il men che sia fermentato e non privo in gran parte, per la cottura, della sua acqua. Ridotta la sua pasta a lento fuoco, e quindi all' aria su setaccio a secco, serbasi di leggeri incorrotta ed è di un gran compenso per l' inverno.

SALSA DI TOMATICHE ALLA VILLEREccia.

Ad una cipolla, un sèdano, una carota, qualche ramicel di prezzèmolo, una foglia di lauro e due oncie di burro fresco, fritti un istante in tegame, si aggiungono 24 oncie di belle tomatiche tagliate per mezzo, con sale, pepe, e, sobbollite adagio sinchè sien quasi secche, si passano al setaccio, e si allungano con un po' di sugo o brodo.

È questa, a mio avviso, la miglior ricetta per siffatta salsa, da mescolarsi, piacendo, con un po' di salsa spagnuola se per carni brune, e con vellutato, se per carni bianche.

Eccellente.

INTINGOLO (*ragoût*) DI FUNGHI.

Metti in tegame 12 oncie di bei funghi ben forbiti con un' oncia di burro, sale, noce moscata e un mezzo bicchier di

vin di Marsala o vin bianco secco, e, dopo un bollore di 10 minuti, aggiùntivi due cucchiai di vellutato e sobbollito altri 10 minuti, vèrsavi tramenando quattro rossi d'uovo sbattuti con un po' di serpentaria trita e quanto un uovo di burro, e lascia freddare.

Guernizione elegante ed appetitosa per carni da macello e pollame lesso e per braciuole di vitello e di bue.

SUGO ALLA SERPENTARIA *(à l'estragon)* SENZ' ACIDO.

In un quartuccio (1|3 di litro) di buon sugo o consumato bollente getta una manata di vette di serpentaria, e, chiuso il tegame ermeticamente, dopo un nuovo bollore di due minuti, e un riposo di 15 o 20 minuti, cola per tovaglia. Ne avrai un sugo chiarissimo ed eccellente per ogni sorta di carni, pesci e selvaggina.

SUGO ALLA SERPENTARIA ACIDO.

Metti in tegame con una manata di serpentaria due bicchieri di buon aceto naturale (chè sofisticato guasta tutto e si tradisce perdendo l'acido al bollire (1)), e ridotto sul fuoco

(1) *L' aceto è uno de' principali e più preziosi ingredienti della cucina, ma non ammette mediocrità; e mette stupore come, in un paese così ricco di buoni vini, sia quasi impossibile trovare buon aceto. N' è causa senza dubbio la malintesa fabbricazione. Ne darò io quanto prima una ricetta immancabile.*

a sciroppo, allungalo con due bicchieri di buon sugo, spolverandovi un pizzico di pepe di Cajenna. Fa quindi sobbollire ancora due minuti e filtra per tovaglia.

Questo sugo non ha l'eguale per le carni lesse, pel pollame in ispecie, per le quaglie e le pernici.

CETRIUOLI ALL'ACETO.

Sono i cetriuoli una specie di zucca ottima a serbarsi nell'aceto ad uso di *hors d'oeuvre* e soprattutto per le salse piccanti, epperciò utilissima in cucina.

Ecco il modo di prepararli all'aceto;

Mozza la testa e la coda ad otto libbre (da 12 oncie) di cetriuoli ben verdi e colti di fresco, ravvòlgili in una tovaglia grossolana con due pugni di grosso sale, e dimènali forte su e giù finchè se ne levi la pellicola che li cuopre. Saranno allora di un verde più vivo assai di prima. Lasciali sei ore ancora collo stesso sale per farne gemere tutta l'acqua verdognola che contengono. Getta via quest'acqua, versa sui cetriuoli prosciugati una pinta (1 litro 1/3) di buon aceto bollente, cuòprine il vaso con tela e làsciali macerar altre 24 ore. Ritirane l'aceto, e, fattolo ribollire, gèttalo un'altra volta sui cetriuoli, lasciandoli poi macerar come prima. Versàti questi in fine coll'aceto in una catinella (utensile d'uffizio di rame non istagnato), ponli su fuoco ardente, agitandoli di continuo. I cetriuoli avviveran tosto il lor verde, e tu lèvali in quel punto dal fuoco e làsciali raffreddare. Scòlane l'aceto che ne contien l'umido che li guasterebbe; mèttili in vasi mezzani con aceto forte, un po' d'aglio, serpentaria e sale, e, stillàtovi sopra un po' d'olio, chiudi i vasi con pergamena.

FUNGHI CONSERVATI PER COMPOSTA.

Oncie 32 di bei funghi ben forbiti si gettano in acqua bollente, e, sobbolliti un dieci minuti, si sgocciano. Si mettono intanto in altro tegame due spicchi d' aglio, un pugnuolo di serpentaria e di prezzèmolo, una foglia di lauro, con sale e pepe e due bicchieri d'olio fine, a friggere un istante; vi si aggiungono i funghi lessi e si friggono 10 minuti su fuoco ardente ritiràndoli poi prima che si colorino, e separàndone le erbe. Freddi infine si ripongono in alberelli, intrisi in buon aceto naturale e coperti di pergamena.

I funghi così preparàti riescono eccellenti per *hors d'oeuvre* (accessorii) ed anche per salse piccanti, e sono di un gran disimpegno per l' inverno.

CONSERVA DI TOMATICHE (Pomi d' amore).

Prendi tomatiche quanto vuoi, delle quali preparate alla villereccia (Vedi *Salsa di tomatiche alla villereccia*), e stacciate, empirai bottiglie da chiudersi ermeticamente con turacciolo di sovero legato con ispago in croce. Poni le bottiglie così chiuse in una pentola con fieno frammezzo perchè non si rompano, ed acqua sino a pieno il vaso, e, questo coperto, fallo borbottar su fuoco dolce, e ad una temperatura non maggiore di 103 gradi centesimali, perchè il troppo vapore non faccia saltar le bottiglie. Venti minuti bastano a farne sfiatar tutta l' aria che contengono. Ritira allora la pentola dal fuoco, e, come l'acqua sarà fredda, ritirane le bottiglie, asciùgale, incatràmane gli zaffi, e sèrbale al fresco. — Si conservano così indefinitamente le composte d' ogni sorta, i sughi di frutti, le melate, ecc.

BRODO DA VIAGGIO IN TAVOLETTE.

Questa sostanza è comodissima sì per viaggio che in campagna per avere al minuto un buono e sano consumato; ma si richiede una gran diligenza a prepararla sì per fissarvi la maggior parte dell' osmazoma (aroma delle carni), sì per non lasciarle contrar nulla d' unto o d' arsiccio, e sì per darle il giusto punto di cottura che la conserva indefinitamente inalterata.

Metti in una pentola 12 libbre (da 12 oncie) di coscia di bue, la parte più cartilaginosa, una vecchia gallina, due carote, due cipolle e due sèdani con sei pinte (8 litri) d' acqua, su fuoco dolce, perchè la schiuma si sepàri a dovere; dopo di che, coperto il vaso, làscialo sobbollir sei ore, chè la mucilaggine sciolgasi tutta, e, passato il brodo per tovaglia e digrassato, riponlo in un tegame a bollir un po' forte, sempre coperto, finchè rappiglisi in un sciroppo d' un bel tanè, indizio questo di perfetta cottura che riconoscesi ancora quando, versàtone un cucchiaio su di una tavola di marmo, si raggela tosto. Ritìralo allora per versarlo in forme da cioccolate o in vaselli.

Avverti però bene di non salar punto questo consumato: il sale attrae l' umido che fa ammuffir la gelatina. — Il modo di usar queste tavolette si è di gettarne un pezzo in proporzionata acqua bollente con un po' di sale, e lasciarlo sobbollire un istante perchè sciolgasi a dovere.

Questo brodo, se fatto con attenzione, non la cede quasi punto ai brodi freschi, purchè le carni donde fu estratto siensi trovate freschissime.

COSTA DI BUE AI COCOMERI.

Taglia una bella costa di bue poco grassa e spessa un'oncia (due dita) e, dopo soffritta dolcemente in un tegame con sei oncie di lardo a dadolini, sale e alcuni grani di pepe, aggiùntivi una carota, un ramo di salvia e una mezza pinta di brodo od acqua, lasciala grillar tuttavia tre o quattr' ore. Abbi allora 8 cocomeri mezzani, e, pelàti, spaccàti per lungo in due e smidollati, gèttali 10 minuti in acqua bollente; sgocciali, ponli in un tegame con un' oncia di burro e il savor ben digrassato della costa, a soffriggere sino a tenerezza; e, stesi sul piatto, assèttavi sopra il bue.

Appetitoso e sanissimo.

BUE SALATO.

Abbi un bel pezzo nervoso di lacca, di collo o di spalla di bue, del peso di 6 ad 8 libbre (di 12 oncie) e, ammaccatene alquanto le carni e fregate con un' oncia di sal nitro misto con 12 di sal comune in polvere, e qualche aroma, se piace, serbale in un vaso di terra sotto grave peso per lo spazio di 15 o 20 giorni almeno, rivoltandole spesso. Al dì prefisso, gettato il pezzo di bue in una pentola con tre pinte d' acqua a sobbollire tre ore, e, lasciato freddare, servesi per *hors d'oeuvre* (accessorio) oppure alla gelatina.

Le lingue si possono apprestare nella stessa guisa. Se si vuol dare eziandio un gusto di fumo alle carni, sul fare di quelle di Amburgo, si sospendono entro la canna di un camino, ove si arderan tratto tratto ramaggi verdi tuttavia di arbusti odorosi, come lauro, timo, mortella, ecc.

Queste carni, per la facilità di conservarsi, sono di un gran compenso, per la campagna massimamente.

CODE DI BUE ALLA SERPENTARIA.

Dopo ben dissanguate nell'acqua due belle code di bue, ponle in tegame con una cipolla, una carota, sale e due pinte di acqua a grillar (sobbollire) quattr' ore, aggiungendovi, una mezz' ora prima del pranzo, un buon pugnuolo di serpentaria (*estragon*) in foglie secche o verdi. Stese quindi le code sul piatto inàffiale di un buon sugo alla serpentaria (Vedi *Sugo alla serpentaria senz' acido*).

Si può guernir quest' eccellente piatto di carciofi mozzi o di patate, cotti colle code.

BIANCHETTE (*Blanquettes*) DI BUE.

Taglia a fette spesse il dito resti di filetti, culatta o lombata di bue, lessi o stufati, e, data loro una bella forma, ponli in tegghia con due bicchieri di brodo a soffriggere sino a fondo sciropposo. Metti intanto in altro tegame 12 oncie di bei funghi con due di burro, il sugo di due limoni e sale, e, fritti un dieci minuti, aggiùntovi un buon cucchiaio di vellutato, oppure un po' di farina con un bicchier di brodo, falli sobbollire un quarto d' ora, mescolandovi infine quattro tuorli d' uovo sbattuti con un po' di crema. Disposte allora in giro sul piatto le fette di bue con, in mezzo, i funghi, rimescola bene il savor del bue con la salsa e un mezzo cucchiaio di prezzèmolo trito, e velane carni e funghi.

Manicaretto, *benchè volgare*, *degno delle mense più rilevate*, *massime per colezione.*

COSTA DI BUE AI FUNGHI.

Abbi una bella costa di bue spessa *un buon dito*, *e*, schiacciata alquanto, spolverata di sale, mettila in una terrina con due oncie d' olio fine e altrettante di funghi triti, a marinar due ore. Tre quarti d' ora poi prima del pranzo, esponla su gratella a fuoco ardente, rivoltandola tratto tratto e bagnandola colla marinata, finchè cominci a sudare, che è il segno di perfetta cottura. Ritirala allora dal fuoco, serbandola calda. Getta quindi in una casseruola 18 oncie di funghi pelati e triti alla grossa, con due oncie di burro, sale, un po' di prezzèmolo e di serpentaria, tritissimi, a sfriggolar quattro o cinque minuti, e, mescolativi quattro rossi d'uovo sbattuti con un mezzo bicchier di buona crema e il sugo di un limone, tramena senza nuova bollitura sino a pasta ben legata. Versato infine questo intingolo sul piatto, adàgiavi sopra la costa.

Preparato a dovere è questo un cibo ghiotto e ristorante; ma la carne vuol essere un po' soda al dente: il men che sia stracotta incroiasi, perde i suoi sughi e fa stomaco.

FILETTO DI BUE ALL' ITALIANA.

(Vedi il Disegno num. 22)

Prendi un bel filetto di bue un po' lungo, puliscilo, e, piegato in cerchio, ponlo in tegame con, in mezzo, qualche avanzo di carne, quattro tomatiche, una cipolla; e, versativi

quattro bicchieri d' acqua con sale a misura, fa bollir forte un' ora e mezzo; lèvane allora il fondo che sarà glutinoso, digràssalo, còlalo per setaccio in altro vaso, aggiungendovi quattro cucchiai di salsa tomatica (Vedi questa salsa). Abbi quattro dozzine di belle ostriche, sgusciale, e, dato loro due bogli in una casseruola, filtrane per tovaglia il sugo, e questo, colle ostriche ben rivedute e monde d'ogni atomo di guscio, getta nel savore misto colla salsa–tomatica, tenendólo al caldo senz' altro bollore. Abbi ancora tre animelle di vitel da latte lardellate e fritte a specchio d' un bel colore, tre mezze cervelle cotte ben bianche, sei tartufi neri e sei bei gamberi rossi. Ai punto di servire reca il bue sul piatto, e, dato di piglio al sei asticciuole o stecchi d' argento, infiggi con esse sul filetto un' animella con sopra un tartufo ed un gambero, poi una mezza cervella con sopra un gambero ed un tartufo, e così alternatamente, che ne risulti come una corona ricca e piacevole all' occhio, e versa nel piatto l' intingolo d' ostriche alla salsa–tomatica.

Vivanda elegante e gustosissima, a cui la corona di asticciuole dà un' aria di lusso. Io consiglio i cuochi a fare spesso uso di quest' ornamento che rileva tanto i piatti senza spesa.

Il signor Leprotti, vero artista argentiere, ne fa di bellissime forme a prezzi discreti; d' inargentati a sfoglia soprattutto che sono alla portata anche delle piccole borse. L' eleganza a tavola sente sempre l' uomo gentile, e non può trasandarsi da veruno senza colpa, quando non cresce la spesa.

COSTOLA COPERTA ALLA MILANESE.

Taglia un pezzo di manzo lungo 7 oncie (14 dita traverse) largo 4 (8 dita traverse) fra il petto e le coste, e, arro-

tolatolo forte con ispago ponlo in tegame con qualche carota, qualche sèdano, sale, una pinta e mezza (2 litri) d' acqua, e, fattolo sobbollire quattr' ore, ritìralo, spiègalo, che sarà tenerissimo; disòssalo senza guastarlo, e, stretto fra due coperchi con qualche peso sopra, lascialo freddare. Forbito quindi d' ogni sfilaccia e del grasso, spolveralo di sale, intridilo in burro fuso misto con un po' di cacio parmigiano raspato, ravvolgilo in midolla di pane fresca, *poi nell' uovo sbattuto, poi* ancora in midolla di pane, e, una mezz'ora prima del pranzo, posto il tuo quarto di manzo su gratella a fuoco un po' ardente, aspergìlo di burro fuso, rivòltalo tratto tratto e sèrvilo infine fumante con, sotto, un buon sugo alla serpentaria, oppure una salsa alla tomatica.

Eccellente al palato, ma più ancora allo stomaco.

FILETTO DI BUE ALLA GENOVESE.

Un filetto di bue ben purgato come sopra dei nervetti, dei tendini e del grasso, e marinato 24 ore in una terrina con un pugnuolo di prezzèmolo, un mezzo spicchio d' aglio ed 8 o 10 funghi, il tutto tritissimo, sale, noce moscata e un mezzo bicchier d'olio fine, due ore prima del pranzo ponesi, con tutte le sue erbe fine e l' olio, in una tegghia ovale coperta, fra viva brace sotto e sopra, a frigger forte finchè cominci ad abbronzare, però senza nulla di bruciato; vèrsavisi allora una mezza bottiglia di vin di Marsala e altrettanto brodo, e si fa bollire dapprima a gran fuoco e quindi chetamente sino a perfetta cottura. Assettato quindi il filetto sul piatto, gèttasi nel savore un burro di quattro alìci, tramenando forte per due o tre bogli, e, spremutovi un limone, se ne bagna il filetto.

Saporitissimo e ristorativo, ma assai riscaldante. Si possono surrogare con vantaggio tartufi ai funghi.

FILETTO DI BUE ALLA TOMATICA (Pomo d' amore).

Metti in tegame coperto, ben riveduto prima e forbito dei tendini e del grasso, un bel filetto di bue, con 18 oncie di tomatiche tagliate per mezzo e sgranellate, una pinta (un litro 1[3) di brodo o d' acqua con sale, e un mezzo spicchio d' aglio, a bollir forte un' ora e mezzo su fuoco ardente finchè il fondo (il savore) sia leggermente gommoso. Assettato allora il bue sul piatto, vèrsavi sopra savore e tomatiche, e servi caldo.

Le carni cucinate a questa guisa, pel rapido incrostarsi della superficie, non disperdono i loro sughi, e, se cotte appuntino, sono di un profumo e di un conforto senza pari. La ricetta poi n'è di un' estrema semplicità e facilità.

FILETTO DI BUE ALLA REALE.

Un bel filetto di bue ben forbito e pareggiato traforasi di grossi lardelli e di spicchi di tartufi, e, arrotolato e stretto con ispago, mettesi, con una bottiglia di vin di Madera, la buccia di un limone e 24 bei rocchi di carote, in tegame coperto con viva brace sotto e sopra, a bollir forte un' ora e mezzo, aggiungendovi brodo caldo, se viene a mancare l'umido, sì però che alla fine il fondo sia ridotto a sciroppo. Ritiransi allora le carote ravvolte prima nel savore che ne restino inverniciate, e si lasciano freddare. Gettasi poi al fondo di un timballo, posto sul ghiaccio e grande un po' più del filetto, gelatina di carne senz' acido e ben chiara, alta un dito, e, appena indurata, vi si fa sopra un disegno a tartufi e bianchi d' uovo duri, che copresi di un altro suolo di gelatina, sulla

quale, indurata anch' essa, adagiasi il filetto, colmandosi poi il timballo di gelatina, e lasciando tutto far presa insieme sul ghiaccio. Dieci minuti infine prima di recare in tavola, tuffato il timballo in acqua tiepida, rovesciasi il filetto sul piatto, gli si fa attorno una corona colle carote a più piani, e gli si piantano ni cima cinque asticciuole, una delle quali nel bel mezzo, guernite a piacimento di cetriuoli, tartufi, creste, animelle di vitello e gamberi.

Antipasto vaghissimo ed eccellente. In vece di tartufi si possono infilzar nelle asticciuole o negli stecchi carote.

FILETTO DI BUE IN MAONESE *(en mayonnaise)*.

Spiccàti i tendini e il grasso a un bel filetto di bue, mèttilo in tegame con una cipolla, un ramicel di salvia e due oncie di burro, a friggere due minuti, e, aggiuntavi una pinta (un litro 1[3) di vin bianco secco e leggère, sale e un po' di garofano, fallo bollir forte due ore, che il savore fili. Làscialo allora freddare, tàglialo in fette sottilissime e pulite; digrassa il savore, e feltratolo per salvietta, riducilo sul fuoco a colla; poi con pennello spàlmane le fette, e, come ne saranno invetriate, incorònane un piatto, velandole ancora con precauzione d' una maonese bianca; gèttavi in mezzo una manata di cetriuoli e d'olive snocciolate, con qualche tuorlo d' uovo duro, mascherando anche questo di salsa maonese in cui tu abbia cotto alcune alìci, prezzèmolo e cetriuoli triti e un po' di verde di spinaci (Vedi).

Grazioso e delizioso antipasto freddo, che preparar si può egualmente con costole di vitello o di castrato, supplendo anche alla maonese con una buona salsa forte (*rémolade*).

BRACIUOLE DI BUE *(Beefsteaks)* volgarmente *Bifstek* ALL' ITALIANA.

Dopo ben forbito un bel filetto di bue, tàglialo in dodici fette spesse un dito, schiacciandole alquanto, e spolverandole di sale, e, 10 minuti prima di recare in tavola, gettale in padella con tre oncie di burro chiarificato su di un fornello ardentissimo. Tosto che cominciano ad abbronzare, rivòltale, e làsciale friggere tuttavia sinchè sudino. Scòlane allora il grasso, e vèrsavi invece un bicchiere di vino di ribes e altrettanto sugo, ridotti l' uno e l' altro sul fuoco al quarto, e lascia sobbollire un istante; aggiungi quanto un uovo di burro fresco, e, data una sfriggolatura, stendi le braciuole sul piatto in corona, spargendole del loro savore.

LOMBATA DI BUE A STUFATO.

Disossato un pezzo di 18 libbre di lombata di bue e traforato con 12 oncie di grossi lardelli e qualche spicchio di carota, mèttilo in tegame con due carote, due sèdani, un pugnuolo di serpentaria, due limoni a fette, una bottiglia di vin di Marsala e una pinta e mezza (2 litri) di gelatina acida (Vedi), e, sobbollito quattr' ore, lascia freddare. Digrassa quindi, filtra e chiarifica il savore e ponlo sul ghiaccio. Al punto poi di recare in tavola, assetta il bue sul piatto con attorno legumi in composta od insalata allestiti con garbo; rovescia la gelatina, spìccane quattro liste da fregiarne sopra il bue con, frammezzo, altra gelatina tagliuzzata, e della restante òrlane il piatto.

Grosso pezzo di bell' apparenza, e appetitosissimo, da servire anche con salsa forte (*rémolade*).

BUE IN TOCCHETTO (*en miroton*).

Trincia in fette sottili bue lesso d'un giorno e serbale su piatto d' argento o di terra. Fritta quindi lentamente in tegame a parte una cipolla tritissima con un' oncia di burro finchè sia d' un bel bruno, aggiùngivi qualche cetriuolo, due alìci e un po' di prezzèmolo trito, e, dopo due friggi, due bicchieri di brodo e altrettanto vin bianco e un po' di sale. Fa bollir tutto un dieci minuti, e, inaffiatone il bue, càccialo in forno caldetto o ponlo su fornello dolce a sobbollir 3/4 d' ora, e servi fumante.

INSALATA DI BUE.

Sfalda in fette sottilissime e di bella forma del bue lesso il dì prima, e, disposte con garbo sul piatto, al punto di servire, bàgnale d' una buona salsa d' insalata alla parigina (Vedi *Insalata alla parigina*), in cui sia sciolto un po' di sènapa.

Eccellente per colazioni.

LOMBATA DI BUE ALLA GIARDINIERA.

Disossa una bella lombata di bue, e, stretta forte con ispago, ponla in una bastardella (*braisière*) con 12 oncie di lardo trito a friggere su fuoco vivo finchè tingasi d' un bel bronzo;

vèrsavi sopra una bottiglia di vin bianco e altrettant' acqua e lascia sobbollire due ore e mezzo; aggiungi quattro carote, altrettante rape in rocchi un po' torniti, 6 sèdani e 6 cipolline, e lascia ancor borbottar sinchè il bue sia tenero. Abbi intanto bollite a parte all' acqua e al sale 12 oncie di pisellini e altrettante di sparagi; e, allogato sul piatto il pezzo di bue, circòndalo de' grossi legumi: digrassa il fondo o savore, e, fritti in esso un istante i piselli e gli sparagi, sciòglivi quanto un uovo di burro, tramestando, e versa tutto sul bue.

Gustosissimo e di bella vista.

QUARTO DI VITELLO AI FUNGHI.

Dopo spiccàti destramente tutti gli ossi ad un bel quarto di vitello, lungo 5, largo 4 oncie (10 ed 8 dita traverse) e spolveratolo internamente di sale e noce moscata, getta in tegame tre oncie di funghi, un po' di santoreggia e quattr' oncie di buon lardo, il tutto tritissimo, e, fritte un dieci minuti, stendi queste erbe fine sul quarto di vitello disossato che ravvolgerai in un bel rotolo lungo e un po' schiacciato, cucendolo o legandolo con ispago perchè non si disformi. Posto allora in una casseruola ovale con due oncie di buon burro, friggilo cheto un' ora rivoltandolo più volte; bàgnalo con due bicchieri di consumato o d'acqua con sale, e, dopo un sobbollir di 10 minuti, gèttavi 18 oncie di funghi pelati, lasciando borbottar tuttavia un quarto d' ora. Al punto di servire, stendi il vitello sul piatto, lascia ancor fremere un istante i funghi al fuoco, poi mischiavi tre tuorli d' uovo sbattuti col sugo di un limone e con quanto un uovo di burro; tramena senza nuova bollitura, e, versato quest' intingolo sul vitello, circòndalo di croste di pane fritte al burro.

Si può acconciar a questo modo qualunque pezzo di vitello.

LOMBATA DI VITELLO ALLA CREMA.

Prendi una bella lombata di vitello lattonzòlo, lunga da 6 ad 8 oncie (da 12 a 16 dita traverse), e, *levàtine tutti gli* ossi, tranne le vertebre della schiena, ripiègane la pelle del tenerume e fèrmala con asticciuole sì da dare alla lombata una forma quadrilunga; e, deposta in una terrina, spòlverala di sale e noce moscata, e làsciala marinar due ore e mezzo in due *bicchieri di buona* crema. Due ore poi prima del pranzo, dopo soffritte una mezz'ora in una bastardella (*braisière*) sei oncie di presciutto (giambone) crudo affettato, adàgiavi la lombata coi filetti in su, inàffiala di due *bicchieri di brodo*, cuòprila di una salsa *béchamelle* grassa (Vedi), e, con brace sotto e sopra, làsciala fremer cheto due ore finchè la lombata si colori sopra di un bel bronzo. Rècala allora sul piatto, con, sotto, una salsa *béchamelle* chiara, e, tutt' attorno, patate a palline fritte al burro, e servi caldo.

Si può anche servire questa lombata con una miscea (*macédoine*) di legumi od una poltiglia (*purée*) di patate.

Perfetto.

COSTOLINE DI VITELLO ARROSTITE CON POLTIGLIA (lattata, *purée*) DI PATATE.

Abbi una bella lombata di vitello, di cui taglierai via gli ossi della schiena, e ridurrai quei delle coste alla lunghezza

di due oncie e mezza (cinque o sei dita traverse), pareggiandola in bella forma, e, posta in una terrina col sugo di due limoni e un po' della lor buccia gialla trita, un pugnuolo d'erbe fine, due oncie di funghi tagliuzzati, un cucchiaio di olio vergine e sale, làsciala marinar sei ore. Un' ora poi prima del pranzo, esponla infilzata allo spiedo a viva brace, bàgnandola tratto tratto con burro fuso misto colla marinata, oppure in casseruola con la sua marinata e due bicchieri di brodo a cuocer cheto un' ora e mezzo. Al punto in fine di servire, taglia la tua lombata in tante costoline, spiègale in giro sur un piatto, con, in mezzo, una buona poltiglia di patate, e attorno una corona di patatine fritte-dorate al burro.

Se le costoline sono cotte appuntino, gli è un antipasto confortevole e sempre il ben venuto.

LOMBATA O FILETTO DI VITELLO ALLA GIARDINIERA.

Prendi una bella lombata di vitello con parte del petto, e, ròttine per mezzo gli ossi delle coste, schiàntali, ripiegando poi da sotto il lembo del petto e fermandolo con cucitura di refe. Raso quindi della membrana che il cuopre e trapunto il filetto di lardo fine, postolo in una ghiotta con mezza pinta (2|3 di litro) di sugo, e spolverato di sale, làscialo fremer due ore pillottandolo tratto tratto col suo savore. La ghiotta vuol essere coperta con brace sopra, onde i lardelli prendano un bel color d'oro. Spianata infine sur un piatto una miscea di legumi alla *béchamelle* (Vedi), spiègavi sopra il filetto cinto di carote e rape ben forbite e cotte al consumato o col filetto medesimo. — Elegante tramesso.

NOCE DI VITELLO ALLE OLIVE.

Metti in tegame una bella noce di vitello da latte con sei oncie di fette di presciutto (giambone), una carota, un ramicel di timo e quanto un uovo di burro, e, dopo un leggier friggio di mezz' ora, aggiùntavi una mezza bottiglia di brodo, fa sobbollire finchè la noce sia soffice al tatto. Dieci minuti poi prima di servire, scòlatone a parte il savore, digrassato e ridotto sul fuoco a sciroppo, spàlmane con pennello la noce già disposta sul piatto, mescolando poi col rimanente savore un intingolo d' olive preparato prima (Vedi *Intingolo d' olive*) e versando tutto sulla noce. Servi fumante.

NOCE DI VITELLO ALLA GELATINA.

Ammannita e cotta come sopra una noce di vitello, làsciala freddare nel suo savore. Cuopri il fondo di un timballo, posto sul ghiaccio, di gelatina di carne senz' acido (Vedi) e, come questa sarà ben rappigliata, disègnavi sopra qualche rabesco di tartufi, bianchi d' uovo, cetriuoli; ricuopri ancor di gelatina, e, soda anche questa, adàgiavi sopra la noce, empiendo poi sino al colmo di gelatina. Quando tutto avrà fatto buona presa sul ghiaccio, rovèscialo sur un piatto, adàttavi in cima un elmetto di burro o di tetta di vitello, e piàntavi in giro sei asticciuole con fettarelle di lingua che figurino bandiere, orlando da ultimo il piatto di carote ed uova dure.

Elegantissimo secondo servito d' estate.

COSTOLINE DI VITELLO A MO' DEL MAGGIORDOMO.
(à la Maître d'Hôtel).

Sì tosto che avrai tagliate e forbite 12 belle còstole di vitello da latte ben bianche, ponle in padella con due oncie di burro fresco e, spolverate leggiermente di sal fino su fornello dolce, *làsciale rosolarsi* adagio per 10 minuti, rivoltandole due o tre volte, e, *tinte* appena d'un bel giallo, scòlane il burro, vèrsavi invece una mezza pinta (2|3 di litro) di buon consumato o brodo, e lascia bollire sotto coperchio due ore, rivoltando intanto altre due volte le còstole che si troveranno alla fine tenerissime sur un fondo sciropposo. Al punto di recare in tavola, spiega le còstole in giro sur un piatto con, in mezzo, una guernizione di patatine fritte al burro ben gialle e grosse quanto una ciriegia. Poi, gettato nel fondo, che sarà bollente, due oncie di burro ben fresco, un cucchiaio di prezzèmolo tritissimo, e il sugo di due limoni, e, tutto sciolto e rimescolato insieme, spàrgine còstole e patate.

Antipasto di garbo ed eccellente, se il vitello è di buona qualità.

Dicono benissimo per guernizione, invece delle patate, i piselli, i funghi, ecc.

ORECCHIO DI VITELLO ALL' ITALIANA.

Come avrai preparate quattr' orecchie ben bianche, ponle in tegame con mezza bottiglia di sugo, un bicchier di vin di Marsala, l' agro di tre limoni, sale e tre chiovi di garofano, a sobbollir finchè sien molli al tatto: aggiungi 18 oncie di

bei funghi ben forbiti e lascia bollire tuttavia un quarto d'ora. Distese quindi le orecchie sur un piatto, getta nell' intingolo tre rossi d' uovo sbattuti con un' oncia di burro, un pizzico di serpentaria tritissima e il sugo di un altro limone; tramena senza nuovo bollore, e versa tutto sulle orecchie.

Si può guernire il piatto di zugolini (*croquettes*) di funghi (Vedi).

TESTA DI VITELLO IN INSALATA ALLA PIEMONTESE.

Una bella mezza testa di vitello disossata e cotta ben tenera in un bianco (Vedi *Bianco*), si lascia a freddo sei ore almeno; poi sfaldata in fette sottili e di garbo, s' intingono queste l'una dopo l'altra in gelatina forte, *aspiquée* (Vedi), e si dispongono in corona sul fondo di una forma da timballo posta sul ghiaccio. In capo ad un' ora le fette di testa saran sode e ben incollate insieme: si rovesciano allora sur un piatto, ed empiesi il vuoto della corona di un' insalata allestita nel modo seguente:

Ventiquattro olive ben dissalate e farcite, *in luogo del* nocciolo, di burro d' alici, 12 cetriuoli, 24 *piccole* patate fritte bianche al burro, 12 funghi cotti al burro e altrettanti tartufi neri, se ve ne sono in pronto; si mescola tutto con olio, aceto, sale, pepe di Cajenna, serpentaria e prezzèmolo trito, e versasi in mezzo al carello di testa gelata, con orlo interno d' uova dure piccine fregiate di filetti d' alici e foglie di serpentaria, e con orlo esterno di bianchi d' uovo pieni d'insalata fine (Vedi *Insalata alla parigina*).

Sèrvesi questo elegantissimo antipasto con una salsa maonese avvivata da un po' di sènapa.

ZAMPE DI VITELLO FARCITE.

Due zampe di vitello ben bianche si gettano in un tegame pieno d' acqua bollente, e, dopo sobbollitevi una mezz' ora, se ne ritirano, si sgocciano, e si ripongono a grillare in una mezza pinta (2|3 di litro) di buon consumato e un bicchier di vin bianco, sinchè sien tenere al tatto. Si sgocciano di nuovo, e, fredde, si empiono di un buon farcime di pollame misto, se si vuole, di tartufi o funghi tagliuzzati. Vestite quindi ciascuna di un pannolino raro si fanno borbottar un' altra mezz' ora nel savore ove han cotto. Si spogliano infine con precauzione per non lacerarle, e, adagiate sur un piatto, si bagnano col savore tramestato col sugo di due limoni e un' oncia di burro e con qualche tartufo o fungo trito, se ve n' ha nel farcime.

Cibo succoso, saporito e di facile digestione.

Le zampe di maiale, di castrato e d' agnello si apprestano allo stesso modo.

Avvertasi che le zampe così allestite possono essere, come dicesi, *panate* e rosolate. Allora si lasciano freddare, s' intridono in uova sbattute, si ravvolgono in midolla di pane fresca raspata, si bagnano di burro fuso, e, abbronzate alla gratella, si servono con una salsa forte (*remoulade*).

ZAMPE DI VITELLO IN MARINATA.

Due zampe di vitello cotte semplicemente all' acqua e lasciate quindi freddare a secco, si tagliano a stringhe della lunghezza e grossezza del dito. Ridotto intanto in un tegame un bicchier

di vin di Madera e altrettanto consumato a consistenza di sciroppo e fattovi ancora sobbollire un istante tre alici e qualche ramicel di prezzèmolo e di serpentaria triti, vi si gettan dentro le stringhe suddette col sugo di un limone, scotendole sul fuoco perchè s' imbevano bene del savore, e si lasciano freddare. Al punto poi di servirle in tavola si gettano intrise in pasta da friggere, in olio o strutto o burro caldetto, agitandole nella padella sinchè paiano d' un bell' oro e crostose: si sgocciano, si stendono su di una tovaglia piegata con grazia, con, sopra, un mazzetto di prezzèmolo o serpentaria fritti.

Frittura perfetta che si può anche ottenere con bagnar solo le stringhe delle zampe in olio e sugo di limone sbattuti con sale, pepe e prezzèmolo trito, friggerle quindi sino a crosta d' oro, sgocciarle e servirle come sopra.

INSALATA DI ZAMPE DI VITELLO.

Quattro belle zampe di vitello disossate si gettano in acqua bollente e, sobbollitevi una mezz' ora, si fan quindi cuocere lentamente in una mezza pinta (2|3 di litro) di brodo, altrettanto vin bianco secco, sale, tre chiovi di garofano, una cipolla ed una carota, sinchè molli al tatto si lasciano freddare almen sei ore affinchè abbiano tempo d'incroiare. Si sgocciano poscia, e tagliate a fette, si pongono in una terrina con prezzèmolo, cetriuoli ed alici, tritissimi, sale, olio ed aceto a marinarvi un' ora almeno. Al procinto poi del pranzo si stendono sul piatto fra un cerchio di uova dure, olive ed alici, mascherandole di una buona salsa da insalata (Vedi *Insalata alla parigina*), mista di un po' di serpentaria trita.

Eccellente piatto d' estate.

Le zampe di maiale si acconciano similmente, ma non si

vogliono lasciar raffreddare che tre ore, perocchè più fornite di parti muscolose e gelatinose diverrebbero, stagionando di più, troppo dure e coriacee.

ZAMPE DI CASTRATO ALLA PIEMONTESE.

Abbi 12 zampe di castrato ben bianche, abbrùstiale per mondarle d'ogni peluria, gèttale in una casseruola piena di acqua bollente e, incottevi una mezz' ora, scòlane l'acqua, e versatovi invece una mezza bottiglia di vin bianco, una pinta (un litro 1[3) di brodo o d'acqua con sale, fa sobbollire le zampe sino a gran tenerezza: làsciale quindi freddare, poi tàgliale in tre pezzi ciascuna, spìccane gli ossi maggiori, gèttale in una casseruola con due oncie di burro fresco, dà loro due friggi, spàrgivi sopra un' oncia di farina e friggile ancora due minuti; poi vèrsavi tre bicchieri di buon consumato o altrettanto del lor primo savore, e, fatte bollir 10 minuti, aggiùngivi qualche cucchiaio di salsa-tomatica (Vedi questa salsa), e mescolativi infine e tramenativi un istante quattro tuorli d'uovo sbattuti con un po' di crema o di burro, servi fumante.

Perfetto.

ZAMPE DI CASTRATO FRITTE ALLA PIEMONTESE.

Apprestate, cotte e allestite 12 zampe di castrato come alla pollastrina, getta nel loro savore 12 oncie di funghi a fettoline, e, cotti anche questi un 15 minuti, li lascierai freddare. Poi distese sulla tavola ostie bianche e fresche bagnate sopra di acqua fredda, porrai su ciascuna un pezzo di

zampa con salsa e funghi, ne farai tanti rotoli, che ravvolti in fresca e tenera midolla di pane intriderai in uova sbattute e ravvolgerai di nuovo in midolla di pane. Li getterai finalmente in grasso da friggere caldo, agitandoli di continuo finchè, tinti d'un bel bronzo, li sgoccierai e servirai bollenti su tovaglia bianca ben piegata, con, sopra, un mazzetto di prezzèmolo fritto.

Si acconciano e s'imbandiscono allo stesso modo le zampe di agnello, di vitello e di maiale.

CERVELLAME DI CASTRATO ALLA POLLASTRINA.

Quattro cervelle di castrato, spoglie della rete nervosa che le cuopre, si tengono qualche tempo in acqua fresca leggermente inacidita a purgarsi del sangue; tuffate quindi un istante in acqua bollente, si gettano in una casseruola con un bicchier di vin bianco e altrettanto brodo a bollir tre quarti d'ora; e si servono infine coperte di un buon vellutato misto, su fuoco dolce, con tre tuorli d'uovo, il sugo di un limone e un po' di prezzèmolo tritissimo, e con corona di crostini di pane fritti al burro.

LACCA *(gigot)* DI CASTRATO ALL' ITALIANA.

Fa di avere una bella lacca di castrato, che, netta del grasso, porrai in tegame coperto con due oncie di burro e sale e con fuoco dolce sotto e viva brace sopra a soffrigger cheto un' ora e tre quarti rivoltandola tratto tratto. Un quarto

d' ora poi prima del pranzo, digràssane il fondo; aggiungi al savore sei oncie di tomatiche preparate e stacciate (Vedi *Salsa-tomatica alla villereccia*), e incuoci tuttavia; e servi infine la lacca bollente intrisa nella salsa e col moncherino involto in carta bianca arricciata. Avvertasi di trinciare per traverso a fette sottilissime.

Io tengo il castrato, se di buona qualità e cotto appuntino, pel miglior cibo che si possa mangiare, d' estate massime che è la stagione della vera sua maturità; e non attribuisco ad altro il disgusto che se ne pruova in Italia fuorchè al non macellarvisi che i soggetti di rifiuto, ed al tristo modo di cucinarli.

Così preparansi pure le coscie di vitello e d' agnello.

LACCA DI CASTRATO ALL' INGLESE.

Tolto il grasso ad una polposa lacca di castrato, ponla in una pentola con tre pinte (4 litri) d' acqua, una cipolla, una carota, 12 rape mezzane o navoni dolci e sale, su fuoco dolce a sobbollir due o tre ore, schiumandola a dovere prima che bolla. Sarà cotta al suo vero punto ed eccellente quando, ferma al tatto e bianchiccia, geme sotto la punta del coltello un sugo roseo-chiaro; laddove, il men che sia stracotta, scipisce e fa stomaco. Servi la lacca così apprestata con un po' di brodo, e colle rape in disparte coperte di una buona salsa all' olandese allegrata da un po' di prezzèmolo.

Col rimanente brodo si può fare una buona zuppa di pane, paste, riso, ecc.

Vivanda di tutta bontà e che far può un buon pranzo economico di famiglia.

LACCA DI CASTRATO AI FAGIUOLI NOVELLI.

Una bella lacca di castrato si pone a marinar quattr' ore in una terrina con qualche ramicel di prezzèmolo e di salvia, una foglia di lauro, sale, noce moscata, uno spicchio d'aglio e un mezzo bicchier d' olio. Si cocciono intanto all' acqua e al sale 24 oncie di fagiuoli bianchi sinchè siano ben teneri, si sgocciano e si tengono in serbo. Friggesi pure in tegame a parte una cipolla a dadolini finissimi con un'oncia più o meno di burro, sinchè tingasi d' un bell' oro, e, aggiuntovi un bicchier di sugo o di brodo, soffriggesi ancor qualche minuto. Un'ora e mezzo poi avanti il pranzo, ponsi la lacca, sparsa di sale e ravvolta in carta imbutirrata, allo spiedo su brace ardentissima, bagnando tratto tratto la carta con unto; e, una mezz' ora prima di servire, scartocciata la lacca, adagiasi in tegame con un po' di burro sopra i fagiuoli, e tiensi su fornello ardente alcuni minuti, non senza frequenti scosse.

Sèrvesi infine su letto di fagiuoli. — Si può anche cuocer la lacca in casseruola (Vedi *Lacca di castrato all' italiana*).

Cibo ristorativo e ghiottissimo.

CERVELLAME DI CASTRATO ALLA VILLEREccia.

Dopo cotte tre cervelle come sopra alla pollastrina, làsciale freddare e tàgliale a fette sottili. Sbatti quindi a neve quattro chiare d' uovo, e, a parte, i quattro rossi con un po' di sale e di noce moscata, e, mescolàtili insieme, vèrsavi le cervelle tramenando tuttavia leggiermente; e, qualche minuto prima di recare in tavola, sciolto in padella burro chiarificato, ponvi a cucchiai le cervelle a friggere dolcemente; rivòltale, e, incrostate d' un bell' oro, sgòcciale e sèrvile calde calde.

Frittura dilicatissima.

ARNIONI *(rognons)* DI CASTRATO AL VIN DI SCIAMPAGNA.

Spiccata la pellicola e i nervetti a 12 belli arnioni di castrato, affèttali sottile, e gèttali in tre oncie di burro chiarificato sciolto in padella su fuoco ardentissimo, tramenandoli e rivoltandoli di continuo. In tre minuti son cotti. Ritira allora mezzo il burro, aggiungi invece un cucchiaio di farina, agitando, un bicchier di Sciampagna e altrettanto buon sugo ridotto a sciroppo, e, dopo due bogli, aggiungi ancora, in fuori del fuoco, l' agro d' un limone e un po' d' erbe fine; tramesta e servi caldo.

Squisito, massime per colazioni o per addobbo di carne arrostita alla gratella.

Nota bene che tutta la bontà di questa vivanda stà nella perfetta cottura per cui esigesi un fuoco ardente; perocchè, quando gli arnioni cocciono adagio, i loro pori aprendosi ne lasciano disperdere i succhi, e più non rimane che un cuoio duro e scipito da gettarsi via.

Si apprestano in simil modo gli arnioni di vitello e di bue.

ARNIONI DI CASTRATO A MO' DEL MAGGIORDOMO *(à la Maître d'Hôtel)*.

Tolta la pelle e i tendini a 12 belli arnioni di castrato di un bel bruno chiaro e senza odore, spàrali ciascuno per mezzo senza spartirli, e infilzali a due a due in asticciuole inargentate, o sol anche fèrmane i lobi, spàrali come sopra, con uno stuzzicadenti, e làsciali in un piatto marinar due ore con sale,

pepe, olio e un po' di prezzèmolo trito. Una mezz' ora poi prima di servirli, ponli su gratella a fuoco ardente, rivoltandoli tratto tratto sinchè ne cominci a stillar un sugo roseo-chiaro: ritìrali tosto perchè non incroino o scipiscano. Abbi intanto ridotto a sciroppo e bollente sugo di carne o brodo, e scioltavi lungi dal fuoco un' oncia di burro fresco, e mistovi l' agro di un limone e un po' di prezzèmolo e di serpentaria *(estragon)* tritissimi, bagna tosto gli arnioni di questa salsa che vuol essere spessa, e servi caldo.

Avverti che, se sciogli il burro nel sugo bollente sul fuoco, il burro scomponendosi guasta tutta la salsa.

PRESCIUTTO (giambone) DI MAGONZA ALLA GELATINA.

(Vedi il Disegno num. 20)

Dopo dissalato per 24 ore in un gran vaso d'acqua fresca un presciutto o giambon mezzano di Magonza, ponlo in una pentola con 10 pinte (13 litri 1|2) d' acqua a bollir cheto un' ora e mezzo; lascialo freddare; rivedilo bene nettandolo di tutto il giallo; foggialo in cornucopia (corno d'abbondanza) senza toccarne il manico, e adàgialo sur un piatto con tagliarne sotto una fetta in lungo. Il manico sarà il collo di una specie d' oca o cigno (Vedi il disegno) in cima al quale con burro farai la testa e il becco, e il culo del presciutto si aprirà come il padiglione d' un cornucopia (o corno d' abbondanza) pieno di gamberi cotti in atto di uscirne, con qua e là fili di ferro imbutirrati e sparsi di fiorellini e foglie minute, che faran vece di coda. Le due ale saran di latta velata, come il corpo tutto e il collo, di burro filigranato al setaccio.

Sèrvesi con dadi attorno di gelatina. — Piatto sfoggiato.

POLLI ALLA CREMA.

Due bei polli sventràti e abbrustiàti si tagliano in pezzi mezzani, e, fritte un istante in una casseruola su viva brace due oncie di burro fresco e una cipolla tagliuzzata sottile, vi si gettano dentro i polli scotendoli finchè sieno ben dorati; si salano, s' impepano leggiermente, si bagnano di un bicchier di buona crema e si lasciano borbottar una mezz' ora. Si spiegano infine sul piatto intrisi del loro fondo o savore.

Tocchetto semplice e sanissimo. Si preparano allo stesso modo quaglie, pernici, piccioni, costoline di vitello.

POLLI ALLA MARENGO.

Tre bei polli sminugiàti, abbrustiàti e fatti in pezzi mezzani, si gettano in un tegame con un cucchiaio d' olio fine, due oncie di burro, una cipolla intiera, sale, pepe, 12 carciofi ben puliti e 12 oncie di bei funghi pelàti, a friggere a gran fuoco sinchè tutto tingasi di un bell'oro. Si cocciono intanto un quarto d'ora in altro tegame 18 oncie di tomatiche intiere con un po' di burro, si passano al setaccio e si mescolano co' polli che si lascieran sobbollire tuttavia sinchè sien teneri. S' imbandiscono infine i pezzi di pollo sul piatto, con, attorno, i carciofi ed i funghi, versando lor sopra il savore digrassato e senza la cipolla, e si servono caldissimi.

Si può anche ornar questo eccellente manicaretto di nova fritte, e sostituir alle tomatiche salsa spagnuola; ma le carni ne riescono men saporite.

Si allestiscono similmente i piccioni, le ànitre, i gallinacci, le quaglie, i capponi e le pollanche.

POLLI FRITTI CON SALSA AL BURRO D' ALICI.

Quattro pollastrini sventràti e bruciacchiàti alla fiamma si pongono in una casseruola con tre oncie di burro e poco sale a strider forte sul fuoco una mezz' ora sinchè inteneriscano e s' indorino. Se ne scola l' unto, e si supplisce con quattr' oncie di burro d' alici (Vedi) e l' agro di *due limoni*, senza frigger più oltre, solo agitando bene perchè il burro spessisca e involga tutto. Si assettano quindi i polli sul piatto fra crostini di pane fritti al burro.

Ghiottissimo, soprattutto per colazioni.

TIMBALLO DI FILETTI DI POLLO ALLA MILANESE.

Spicca le ale ad 8 polli novelli, e, poste in tegame con due oncie di burro e due cucchiai di erbe fine, frìggile un istante: aggiùngivi 12 oncie di funghi o tartufi ben forbiti e un bicchier di consumato, e fa gorgogliar forte un 10 minuti; mèscivi due cucchiai di vellutato e lascia mormorar altri 10 minuti (se manca il vellutato ne fa le veci un pezzolin di burro impastato con farina); poi quattro tuorli d' uovo sbattuti coll' agro di un limone; e, travasato ogni cosa in un timballo o crosta preparata anzi tratto (Vedi *Timballo*), tieni in forno caldo un buon quarto d' ora, e servi fumante.

Si può anche fare un timballo di farcime (Vedi *Certosa di quaglie*), il quale però si terrà in vece tre quarti d' ora al bagno-maria bollente.

Piatto sanissimo ed elegante.

POLLASTRI ALLA VILLERECCIA.

Sventràti e abbrustiàti due bei pollastrini, spàrali per mezzo, schiàcciali alquanto, e, sparsi di sale a misura, ponli in padella con due oncie di burro a friggere allegramente, rivoltandoli finchè sieno d' un bel bronzo da ambe le parti; e, aggiuntovi due bicchieri di sugo, brodo o vin bianco, fa sobbollir tuttavia tre quarti d' ora. Ritiràti allora i polli, getta nel savor loro quattro alìci trite, e, queste sciolte, due cucchiai di brodo, al quale, dopo due sobbogli, aggiungerai quanto un uovo di burro, un po' di prezzèmolo trito e l'agro di un limone, mescolando bene senz' altra bollitura, e versa infine questa salsa sui polli.

I polli così allestiti possono guernirsi di patate fritte, e colla salsa dicon benissimo i tartufi neri o bianchi, alla loro stagione.

Vivanda semplice, ma perfetta pel palato e per lo stomaco.

Anitre, quaglie, piccioni si apprestano allo stesso modo.

POLLI FRITTI AI PISELLINI.

Preparàti come sopra alla villereccia due bei pollastrini, mèttili in padella con tre oncie di burro a frigger forte, e, tostochè cominciano a tingersi, allenta loro il fuoco sicchè fremano soltanto, rivoltandoli tratto tratto. Getta in tegame 12 oncie di pisellini e tre di giambone cotto, a dadolini, coi tre quarti del savore dei polli e un bicchier di brodo o d'acqua e sale, e fa bollire a scroscio finchè i pisellini sien tenerelli; ritirali allora dal fuoco, versa nel tegame il rimanente savor

dei polli, poi quattro tuorli d' uovo sbattuti con un quarto di bicchier di buona crema, e tramena forte, mescolandovi infine i piselli; e, fatto di questi come un letto, adàgiavi sopra i pollastri, e servi bollente.

Bramangiere, se cotto appuntino, abboccantissimo.

POLLI ARROSTO ALL' ITALIANA.

Sventràti e abbrustiàti a dovere due bei polli grassotti, èmpili di un farcime composto di sei alìci monde, dissalate e ben trite con un pugnuolo di prezzèmolo, tre oncie di burro fresco ed un po' di noce moscata in polvere; imbrìgliali, e, infilzàti allo spiedo in un cartoccio di carta imbutirrata, arrostiscili a gran fuoco un tre quarti d' ora, e sèrvili su di una salsa al burro d' alìci (Vedi *Burro d' alìci*) mista con poche erbe fine.

Le alìci, se elette, comunicano ai polli un profumo e un piccante delizioso.

Così pure si cucinano le ànitre, i gallinacci, le pernici, le quaglie, ecc.

POLLI ARROSTO ALLA TURCA.

Due bei polli sventràti e abbrustiàti si lavano all' acqua tiepida, si rasciugano bene e si empiono tra tutti e due di tre oncie di burro fresco miste con un mezzo bastoncin di vainiglia tritissimo, l' agro di due limoni e un po' di sale; si espongono quindi infilzàti allo spiedo e ravvolti in carta bu-

tirrata per tre quarti d' ora a fuoco ardente; e, al procinto di servire, dati due bogli in un tegame a sei oncie di uva-spina spremuta con cinque oncie di zucchero, vèrsasi questo sciroppo stacciato sui polli.

Eccellente.

FRICASSEA DI POLLI ALL' ITALIANA.

Due bei polli sventràti e abbrustiàti si gettano in pezzi mezzani in tegame con due oncie di buon burro, sale, noce moscata e una foglia di lauro, a friggere su viva brace, agitandoli tratto tratto finchè sieno ben colorati; spargesi quindi lor sopra un pugno di farina bianca e su questa due bicchieri di vin di Marsala o di vin bianco secco e altrettant' acqua; scotesi il tegame e lasciasi bollire: alcuni minuti dopo vi si aggiungono 12 oncie di belle teste di funghi ripuliti e 12 carciofi ben rotondi e mozzi delle spine, e si lascia cuocere finchè i polli sien soffici al tatto. Quindici minuti poi prima di servire gettansi in una mezza pinta di brodo bollente 10 oncie di bel riso, e lasciansi borbottare; e, al momento di recare in tavola, aggiunte al riso due oncie di burro e un po' di sale, e ben tramestato, spiànasi il riso intorno al piatto; vi si adagiano in mezzo i pezzi di pollo; si dispongono sul riso i funghi ed i carciofi; stàcciasi il savore dei polli, e, datigli di nuovo due bollori, e mescolàti con esso quattro tuorli di uovo sbattuti coll' agro di due limoni e un po' d' aglio trito, vèrsasi sui polli.

Antipasto delizioso.

PODDINGHI ALLA RICHELIEU.

Prendi 18 oncie di buon farcime di pollame (Vedi), e fattene 18 polpettine lunghe un' oncia e mezza (tre dita traverse) un po' schiacciate, gèttale in acqua salata bollente a borbottarvi 10 minuti; sgòcciale, e, fredde, intrìdile in uovo a schiuma e ravvòlgile in midolla fresca di pane, e, dieci minuti prima del pranzo, ponle in gran tegghia con quattr' oncie di burro ben chiarificato su fornello ardentissimo, rivoltandole perchè s' incrostino da ambe le parti; e, come saran d' un bell' oro, spiègale in giro sul piatto, con, in mezzo, un buon sugo od un intingolo di tartufi o di funghi (Vedi *Croste ai funghi*), o piselli, od una lattata (*purée*) qual vuoi di legumi.

Saporitissimo e ristorativo.

OCHE ALLA GELATINA DI RIBES.

Sventràti e bruciacchiàti due paperi (oche giovani) ben polputi, ponli in tegame con tre oncie di burro e sale a friggere cheto sinchè sieno ben teneri e colorati; e imbandiscili con una buona gelatina di ribes (uva-spina) fredda (Vedi). Non ostante il disfavore dell' oca presso alcuni, essa è tuttavia un cibo sano e gustoso, purchè apprestata a dovere.

GALLINACCIO FARCITO AI FUNGHI.

Sventràti e bruciacchiàti due bei tacchini (gallinacci) novelli, si empiono di un intingolo di funghi (Vedi), e, ben

cinghiàti, spolveràti di sale e infilzàti allo spiedo, si espongono entro un cartoccio bisunto di burro ad un fuoco dolce per una buon' ora, non senza ribagnar tratto tratto di burro il cartoccio; e si servono caldi sullo stesso intingolo di funghi, il cui delizioso profumo s' affà benissimo con quello del gallinaccio arrostito.

GALLINACCIO FRITTO ALLA CAMPAGNUOLA.

Abbi due gallinacci novelli che, tàgliati in pezzi di mezzana grossezza, porrai in tegame con un mezzo bicchiere di buon olio, quattro cipolle a fettoline e sale, a friggere finchè sieno d' un bel color d' oro; al qual punto, scolato l' olio, supplirai due bicchieri di vin bianco o d' acqua, l' agro di due limoni e 12 oncie di funghi tagliuzzati, e lascierai bollir forte sinchè il savore sia ridotto a sciroppo. Servi caldo.

Eccellente.

Si allestiscono allo stesso modo polli, ànitre e paperi (oche novelle).

GALLINACCIO A' TESTUGGINE.

Sventràti, abbrustiàti e disòssati due tacchini (gallinacci) novelli, èmpili ciascuno di sei oncie di farcime di pollame misto con tre oncie di funghi triti, e, cuciti in forma di testuggine (tartaruga), ponli in tegame con due oncie di lardo raschiato, sale e noce moscata a soffriggere una mezz' ora. Ritira il grasso; aggiungi due bicchieri di vin di Madera, e,

dopo sobbolliti un' altr' ora , adagia i tacchini sul piatto , coprendoli d' un intingolo-testuggine (Vedi *Testuggine*) composto di rossi d' uovo, olive e funghi, e circondandoli d' una corona di bei gamberi.

È questo uno dei migliori modi di apprestar i gallinacci, le pollastre ed i capponi.

GALLINACCIO IN TIMBALLO.

Un bel pollo d' India novello e soprattutto fresco, tagliasi in pezzi mezzani e friggesi in tegame con due oncie di burro, sale e un po' di pepe, finchè cominci a indorarsi; vi si aggiungono 12 oncie di funghi tritissimi, un bicchier di vin bianco e altrettanto brodo, e si fa bollir forte finchè, il fondo cominciando a far presa, ritirasi il tegame dal fuoco. Spalmata allora di burro e rivestìta una forma di pasta da timballo (Vedi questa pasta) vi si pongono i pezzi di gallinaccio colle erbe fine e il savore , e , coperta la forma della stessa pasta, si fa cuocere un' ora e mezzo in-forno caldissimo.

Questo timballo può servirsi caldo o freddo a piacimento; a servirlo freddo bisogna cuocerlo 24 ore prima, perchè le carni, la crosta e il savore divengano ben compatti; laddove, a servirlo caldo, è mestieri cuocerlo al tempo preciso perchè passi dal forno alla tavola, con buon sugo sotto.

GALLINACCIO ALLA PROVINCIALE.

Dopo sventrato e abbrustiato un bel gallinaccio, impinzalo d' un buon farcime di pollame o di vitello mescolato con quattro

cucchiai d'erbe fine, e, ben cucito e spolverato di sal fino, un'ora e mezzo prima di recare in tavola, ponlo allo spiedo in un cartoccio imbutirrato su fuoco vivissimo, od in una casseruola con tre oncie di burro e sale a soffriggere due ore, rivoltandolo in quest'ultimo caso tratto tratto, e senz'alcuna aggiunta di liquido. Al momento di servire, adagia il gallinaccio sul piatto, guerniscilo di tomatiche alla provinciale (Vedi questa ricetta), e bàgnalo di un buon sugo alla serpentaria oppure d'una salsa piccante od una salsa-tomatica (Vedi questa salsa).

È questo un mangiare veramente delicatissimo.

Si può apprestar nella stessa guisa ogni sorta di pollame, l'oca soprattutto.

GALLINACCIO ALLA VERCELLESE.

Come avrai sventrato e bruciacchiato un bel tacchino giovine, metti in tegame 12 oncie di bei funghi, altrettante tomatiche e il fegato del tacchino, il tutto tritissimo, con quattr'oncie di piccol lardo tagliuzzato, sale e noce moscata, e, fritto ogni cosa su fuoco ardente finchè il grasso comincia a separarsi dalle erbe fine, èmpine il gallinaccio (tacchino), che, ben cucito e stretto con ispago, porrai in tegame con due oncie di burro a friggere sino ad un bel color giallo. Poi, versàtevi 12 oncie di salsa-tomatica (Vedi *Salsa-tomatica alla villereccia*), farai sobbollire adagio sotto coperchio finchè il gallinaccio sia ben tenero. Avrai intanto cotte a parte in acqua e sale 12 oncie di bei fagiuoli bianchi, che, sgocciàti, getterai nel tegame del gallinaccio a bollir tuttavia dieci mi-

nuti; e, assettato infine il gallinaccio sul piatto, gli verserai sopra l'intingolo, dopo di averlo digrassato.

La stessa ricetta serve eziandio pei polli, pei capponi, per le ànitre, ed anche pel bue e pel vitello, e si avrà sempre un cibo succulento e de' più nutritivi.

GALLINACCIO AD USO DEL CACCIATORE.

Un giovine tacchino sventrato e bruciacchiato gèttasi in pezzi in una casseruola con 12 oncie di lardo magro a fette grosse un dito, sale e pepe, a friggere su fuoco ardente finchè cominci a colorarsi; vi si aggiungono 12 oncie di funghi tagliàti grossamente, e, dopo alcuni friggi, una mezza bottiglia di vin rosso secco e leggère, e si fa bollire a scroscio, finchè il gallinaccio sia ben tenero. Se ne dispongono allora i pezzi sul piatto; e, aggiunta al savore un' oncia di burro misto con un po' di farina bianca e quattro alici trite, e tramenato e scaldato senza bollore sinchè spessisca, versasi sul gallinaccio. Avvertasi, se mai viene a sornuotar il grasso, di schiumarlo per quanto si può, e allungar invece il savore con qualche cucchiaio d' acqua fresca; con che tosto il savore ridivien liscio.

Saporitissimo.

Acconciasi ottimamente alla stessa foggia ogni sorta di pollame, di carne bianca e di selvaggina.

DELLA GALLINA FARAONA.

La gallina faraona è un boccon ghiotto, quando è tenera; non così se tiglia per difetto di cottura, o per vecchiezza.

La sua carne è più delicata di quella del pollo; il suo profumo tiene del fagiano domestico. Vuol essere scelta ben polputa, e d' un giallo azzurrognolo.

GALLINA FARAONA ARROSTITA.

Vuota ed abbrustiata una bella gallina faraona, càcciale nel corpo due oncie di burro misto con sale, noce moscata e un po' di basilicò tritissimo, e vèstila di falde sottili di lardo, o trapùntale il petto di lardelli minuti, e, un' ora e mezzo prima di servirla a tavola, mèttila allo spiedo su fuoco dolce aggirandola finchè sia ben dorata e un po' crostosa, e assèttala infine su buon sugo infortito (*aspiqué*) alla serpentaria.

Arrosto eccellente ed elegantissimo.

SUPREMA DI GALLINA FARAONA AI FUNGHI.

Posti in tegame i filetti di quattro galline faraone ben forbiti, con quattr' oncie di burro chiarificato, 10 minuti prima di recarli in tavola, gèttali su fuoco ardente, e, tostochè biancheggiano, rivòltali di botto. Come poi saran fermi al tatto, lèvane il burro, supplisci un po' di salsa vellutata e 12 oncie di bei funghi fritti al burro, l' agro di un limone e un po' di prezzèmolo trito, e fa borbottar due minuti, e, spiegàti in fine i filetti in corona sul piatto con, fra due, un crostino di pane fritto al burro, od una fettarella di lingua salata, vèrsavi in mezzo i funghi.

Bramangiere delizioso e confortevole.

GALLINA FARAONA ALLE LATTUGHE.

Una bella gallina faraona netta delle interiora e d' ogni peluria e stretta con ispago ponsi in tegame con due oncie di burro a friggere sino ad un bel color d' oro ; se ne scola il burro, vi si aggiungono 24 lattughe legate insieme a due a due, e, bollite un istante in acqua e sale, sei oncie di presciutto crudo, un po' di noce moscata, una foglia di lauro e una mezza pinta di sugo o consumato, làsciasi fremere cheto un due ore finchè il grasso sia ridotto al quarto. Spiegate infine le lattughe in giro su di un piatto, si colloca in mezzo la gallina faraona e aspergesi tutto del sugo, e, se vuolsi, con un po' di salsa spagnuola.

Delizioso e sanissimo.

MARINATA *(maringot)* DI GALLINA FARAONA.

Fatta a pezzi mezzani una bella faraona, un' ora e mezzo avanti il pranzo, ponla in tegame con due oncie di burro, una cipolla intiera, alcuni funghi puliti, sale e pepe, a friggere su fuoco vivo scotendo tratto tratto finchè tutto sia d' un bel colore. Scola quindi mezzo il burro e versa invece 12 oncie di salsa-tomatica (Vedi *Salsa-tomatica alla villereccia*) e un bicchier di brodo e fa sobbollir tre quarti d' ora. Imbandisci al fine i pezzi di faraona in mezzo ad uova fritte, e bagna tutto col savore.

Boccone perfetto.

Tutto il pollame preparasi allo stesso modo.

ANITRA CON COCOMERI ALLA CREMA.

Due belle ànitre ancor giovani, ben nette dentro e fuori, farcite d' un buon intingolo di cocomeri (Vedi *Cocomeri alla béchamelle*) e ricucite a dovere, si pongono in tegame, con burro e sale in proporzione, a soffrigger cheto un' ora, coll' avvertenza di rivoltarle, e si servono infine bollenti su di un intingolo di cocomeri alla crema.

Piatto elegante.

ANITRA ALLA GENOVESE.

Come avrai netti ed abbrustiàti due belli anitrini, getta in tegame 24 funghi forbiti con due oncie di giambone (presciutto) tritissimo e la buccia di un limone, e, dopo fritti un dieci minuti, aggiuntovi un po' di farina, un cucchiaio di erbe fine e un bicchier di brodo, fa cuocere sino a spessezza e lascia freddare. Empi allora di questo farcime i due anitroccoli e cùcili a dovere, e, spolverati di sal fino e infilzati allo spiedo in un pallone di carta imbutirrata, aggirali per un'ora su fuoco ardentissimo e sèrvili infine con un buon sugo alla serpentaria (*estragon*) acidulato (Vedi questa ricetta).

Si può anche cuocerli in tegame con burro.

ANITRA IN CARTUCCE *(en papillotes)*.

Tre belli anitroccoli sventràti ed abbrustiàti si friggono un 10 minuti in tegame con quattro cucchiai di erbe fine, quattr'

oncie di presciutto ben tagliuzzato e un po' di burro; e, aggiuntovi due bicchieri di sugo e uno di vin di Marsala con un po' di sale, si fanno sobbollire finchè sieno ben teneri. Si levano gli anitroccoli, si digrassa il savore, vi si mescola un po' di salsa spagnuola o di vellutato e consumasi al fuoco sino ad una certa densità, spremendovi infin sopra un limone. Tagliàti allora gli anitroccoli in pezzi mezzani s' involgono con proporzionato savore in tante cartucce, come le costoline, e si cocciono allo stesso modo.

Frittura eccellente.

PICCIONI FARCITI AI MACCHERONI.

A quattro bei piccioni puliti a dovere dentro e fuori empí il corpo di buon farcime di vitello o di pollame, mistovi qualche cucchiaio di erbe fine, e, ben legati, ponli in tegame con sei oncie di presciutto a grossi dadi e due bicchieri di buon sugo a borbottar una mezz' ora; aggiùngivi sei oncie di maccheroni con un po' di sugo, e làsciali sobbollire finchè sien teneri, e, come a dir, saponosi. Ritira allora il tegame dal fuoco; assetta i piccioni sul piatto; e conditi ancora i maccheroni con un po' di cacio parmigiano e un' oncia di burro, od un bicchier di buona crema, cuòprine i piccioni.

Vivanda sugosissima ed elegante, soprattutto per colezioni.

PICCIONCINI NOVELLI ALLA TOLOSANA.

Dopo sventràti ed abbrustiàti sei piccioncelli di quattro o cinque dì, asciùgali bene internamente, imbrigliali e ponli in

tegame con qualche cucchiaio di consumato a soffriggere un tre quarti d' ora. Abbi allora in pronto, cotte a parte, 12 creste di gallo, sei carciofi rasi delle spine, 18 funghi forbiti e 12 polpettine di pollame, e, sgocciata ogni cosa, e collocata con qualche ordine in mezzo al piatto, disponvi attorno i piccioncelli, e maschera tutto con una salsa tedesca (Vedi), adagiandovi poi sopra una pingue animella di vitello lardellata e perlata (*glacée*). — Delizioso.

Si ammanniscono in simil modo i pollastrini e le quaglie.

TIMBALLO DI PICCIONI.

Quattro piccioncelli ben netti dentro e fuori si pongono in quarti in un tegame con 12 funghi forbiti e un' oncia di burro, e, dopo fritti un 10 minuti, aggiuntovi un' oncia di farina e tre bicchieri di brodo, si fan sobbollire una mezz' ora, mescolandovi infine tre tuorli d' uovo sbattuti con un po' di crema. Allestita quindi una forma di pasta da timballo (Vedi) vi si versa dentro il tocchetto, e, coperto della stessa pasta, cacciasi in forno ben caldo per tre quarti d' ora, e, rovesciato sur un piatto, sèrvesi asperso di sugo.

QUAGLIE A CROSTA ALLA PARIGINA.

Abbi undici belle quaglie ben grosse, che, nette delle interiora, abbrustiàte, disossàte a pelle intiera, e spolveràte di sale, riempirai di farcime di fegato di pollame da crostata (Vedi questo farcime), e, ben legate, porrai simmetricamente

in un piatto su di un suolo del suddetto farcime alto un dito, con altro simil suolo sopra e carta imbutirrata per coperchio, e caccierai in forno dolce a fremere due ore. Tolta allora la carta e il grasso, aspergi il pasticcio di un buon sugo spessito e misto coll' agro di un limone, oppure di salsa spagnuola con tartufi bianchi o neri a sfoglie, o con funghi intieri bolliti un istante; e servi caldo.

QUAGLIE ALLA SERPENTARIA *(à l'estragon)*, ALLA FINANZIERA, *ecc., ecc.*

Abbi sette belle quaglie grosse e grasse, che, pulite come sopra e ravvolte in sottil falda di lardo, porrai in tegame, con un limone a fette, qualche ramicel di serpentaria e due bicchieri di brodo, a borbottar su fornello dolce finchè sien soffici al tatto, e, sgocciate, disporrai in bell' ordine sul piatto supine, con, sul petto a ciascuna, qualche foglia di serpentaria bollita un istante nell' acqua, e, sotto, un buon sugo alla serpentaria ancor esso (Vedi questo sugo).

Eccellente e salutarissimo.

Si possono imbandire queste quaglie su di un intingolo alla finanziera, o su crostata di funghi (Vedi), o su piselli al presciutto (Vedi), o infine su qualunque sorta di lattata o miscea di legumi.

QUAGLIE A CROSTA *(au gratin)* ALL' ITALIANA.

Dodici belle quaglie sventràte, abbrustiàte e ben terse e rasciutte si pongono in tegame con oncie tre di presciutto

crudo tritissimo ed una di burro a friggere un dieci minuti; aggiùngivi tre oncie di funghi e un po' di prezzèmolo, tritissimi anch' essi, sale e noce moscata, e, dopo due friggi, un bicchier di vin di Marsala, e fatto bollir forte finchè il liquido fili, lascia freddare. Stendi quindi sul fondo di un piatto d' argento, porcellana o maiolica, farcime di pollame o di selvaggina (Vedi) alto un dito, e sul farcime una quaglia in mezzo e sei d' attorno, con parte dell'erbe fine, empiendone i vuoti del farcime suddetto; adàgiavi sopra, col resto delle erbe fine, le altre quattro quaglie più strette fra loro e ben legate anch' esse col farcime, in guisa però da lasciarne scoperto il petto, e, in cima di tutte, l' ultima quaglia, e, coperto ogni cosa di falde di lardo e di carta, inforna e cuoci lentamente un' ora e mezzo. Tolto quindi il lardo, la carta e tutto quanto il grasso, e ben terso il piatto, che serberai caldo, riduci a sciroppo due oncie di funghi tritissimi con un bicchier di vin bianco; mèscivi un buon cucchiaio di salsa spagnuola, e, datogli due sobbogli, impiàstrane la crostata.

Servi bollente.

Antipasto perfetto.

QUAGLIE ALL' ITALIANA.

Abbi 12 belle quaglie sventràte ed abbrustiàte, che, fritte un istante in una casseruola con quattr' oncie di lardo raspato, o, al peggio, di burro, sale e due chiovi di garofano, e, sparse di farina, agitate e intrise di un bicchier di vin di Madera e altrettanto consumato, lascierai bollire una mezz' ora. Aggiuntevi poi ancora 24 oncie di funghi ben forbiti, le farai sobbollire sino a perfetta cottura. Al punto infine di

recarle in tavola vi verserai sopra quattro tuorli d' nova ben fresche sbattuti con l'agro di un limone, con quanto un uovo di burro e con un po' di serpentaria tritissima, ed anche qualche atomo d' aglio.

Servi caldo. — Piatto soprammano.

QUAGLIE ARROSTO.

Dodici belle quaglie sventràte ed abbrustiàte si empiono di burro misto con un po'di prezzèmolo, alici trite, sale e pepe, e, imbrigliate a dovere e coperte di una foglia tenera di vite, e, sopra, di una sottil falda di lardo, si cocciono allo spiedo su viva brace o in forno caldo. Tre quarti d' ora bastano ad una perfetta cottura. Si servono infine ciascuna su di una bella crosta di pane fritta al burro e con un po' di sugo raddensato.

Boccone squisito, se le quaglie son cotte al giusto lor punto.

QUAGLIE ALLA GELATINA.

(Vedi il disegno num. 21)

Dodici belle quaglie, arrostite come le precedenti, si lasciano freddare. Steso quindi in una forma da timballo un suolo spesso un dito di gelatina di carne un po' ferma, vi si dispongono sopra cinque quaglie, e su di un altro simil suolo, tostochè sarà ben rappreso per la forza del ghiaccio, altre cinque, che si cuoprono anch'esse di gelatina sino al colmo della forma. Come la gelatina sarà soda, rovesciasi il timballo sur un piatto; vi si fa sopra un nido di burro, che arricciasi

tutto attorno di burro filigranato al setaccio di crine, e avrà dentro alcune piccole uova pur di burro adagiate su ramicelli di prezzèmolo. Le due quaglie restanti saran, per un' asticciuola (stecchetto) piantata nella gelatina, tenute ferme sull' orlo del nido, con testa, ale e coda di burro; e attorno al nido si ravvolgerà un serpente esso pur di burro, fisso da stecchetti. Faran corona al timballo uova dure. — Piatto di rara eleganza.

TINCA ALL' ITALIANA.

Fatta in due pezzi una grossa tinca scagliata, ben tersa dentro e rasciutta, si spolvera di sal fino e di pepe e si lascia marinare un' ora. Rasciugasi ancora, e, infarinata ugualmente per ogni verso, gèttasi in due oncie di burro chiarificato bollente e friggesi, rivoltandola, sino ad un bel color d'oro: si scola allora il burro, si aggiungono due bicchieri di sugo di uva-spina rossa filtrato per tovaglia, sale, noce moscata e una foglia di lauro, e, dopo un borbottìo di un buon quarto d' ora, sèrvesi caldo o freddo a piacimento.

Vivanda dilicatissima, purchè il sugo di ribes (uva-spina) sia ben chiaro, come si otterrà gettando in una casseruola gli acini di 12 oncie di bei ribes rossi con un bicchier d'acqua e tanto sol di zucchero da correggerne l' asprezza, e, dopo un sobbollir di 10 minuti, feltrando per tovaglia senza spremer gli acini.

ASPIQUÈ DI FILETTI DI TINCA.

Spiccàti i filetti a quattro belle tinche, gèttali in tegame con due oncie di burro, sale, noce moscata, l' agro di due

limoni e un po' d'aglio tritissimo, a soffriggere cinque minuti su fuoco dolce; rivòltali, e, cotti ancora un istante, sgòcciali, e, indurito sul ghiaccio in una forma cilindrica un suolo di gelatina, adàgiavi sopra in corona, alternati con filetti d'alici o cetriuoli, i filetti di tinca tagliàti in belle fette mezzane, colmando poscia la forma di gelatina che lascierai far presa sul ghiaccio. Al punto infine di servire, tuffata la forma in acqua tiepida, rovescia il timballo sul piatto, versandovi attorno una buona salsa maonese mista con un po' di serpentaria tagliuzzata.

Cibo delizioso e rinfrescante, soprattutto nei caldi estivi.

TROTA ALLA SALSA PICCANTE.

Tre belle trote mezzane ben nette e lavate si cocciono adagio una mezz' ora in una buona salsa piccante piemontese (Vedi questa salsa), od in una salsa-tomatica, e s' imbandiscono sul piatto colla salsa medesima in cui furon cotte.

Eccellente. — Si apprestano allo stesso modo le tinche ed i pesci persici.

TROTA A CROSTATA.

Abbi un bel pezzo di trota cotto al blò (Vedi *Trota al blò*) od anche solo avanzi di trota cotta comunque, ed una buona *béchamelle* magra, che, aggiuntovi due alici, uno scalogno (*échalote*) e un po' di prezzèmolo, tritissimi, lascierai bollir tramestando bene sino a grande spessezza. Taglia quindi in

fette mezzane la trota e stèndile sur un piatto od una casseruola d' argento ; e, versata lor sopra la salsa e sparso su questa salsa midolla di pane grattugiata e burro fuso, tieni il piatto coperto su cenere calda con brace sopra, oppure in forno caldetto a cuocere un' ora, sinchè s' incrosti di un bel giallo.

Sanissimo e ghiotto.

Si acconciano alla stessa guisa ogni sorta di pesci.

TROTA ROSOLATA ALLA PIEMONTESE.

Una trota mezzana ben pulita e tagliata a fettarelle spesse un dito lasciasi marinar due ore con sale, pepe, agro di limone, un po' d' olio, aglio e prezzèmolo triti. Si cocciono quindi le fette su gratella a fuoco vivo, si rivoltano due o tre fiate ; in un quarto d' ora si velano d' una bella crosta e son cotte appuntino. Si servono tosto calde e intrise di una salsa alle ostriche alla piemontese (Vedi *Salsa forte alle ostriche*).

Quasi tutti i pesci si ammanniscono a questo modo, e riescono un cibo perfetto, purchè freschi.

DELLO STORIONE.

Io non capisco la preferenza che si dà a questo sciocco pesce, flaccido e che puzza il mare. Convien dire che la moda illude non solo agli occhi, ma persino al palato, su cui pare tuttavia che sì poco possa l' immaginazione.

Il men cattivo modo di mangiarlo è in insalata o fritto al

burro, quantunque si cucini benissimo come la trota e la tinca. V'è chi sente nelle sue carni il gabbo del vitello; ma io sfido il più abil cuoco a far tal gusto ai palati anche più triviali. Prendiam però in pace cotesta usurpazione sul merito di altri pesci assai migliori e tuttavia sprezzati perchè comuni, e pensiamo a salvar, su di un soggetto ingrato, l'onor della cucina.

STORIONE ALLA SALSA PICCANTE.

Un bel pezzo di storione di 24 oncie di peso tagliasi a fette spesse un dito, e, spolverato di sal fino e inaffiato di agro di limone, lasciasi marinar un' ora. Esposte quindi le fette su gratella a fuoco ardentissimo, e rivoltate, come sieno d' un bel colore, si stendono sul piatto bagnate d' una buona salsa piccante.

È questo uno de' migliori modi di apprestar questo pesce, che così prosciugasi di tutta l' acqua e svolge libero il suo poco aroma.

STORIONE IN INSALATA.

(Disegno num. 23)

Ammannite come sopra (Vedi *Storione alla salsa piccante*) 24 oncie di storione a fette, come queste saran fredde, si guerniscono di alcune uova dure, olive e cetriuoli, e spargesi tutto di una salsa da insalata (Vedi *Insalata alla parigina*).

STORIONE IN MAONESE.

Procedesi come nell' antecedente ricetta, salvo che si condisce con una buona salsa maonese (Vedi questa salsa).

STORIONE ALL' OLANDESE.

Uno storione mezzano tagliasi a fette spesse un dito, le quali, spolverate di sal fino, e, dopo qualche tempo, ben asciutte, si friggono con burro chiarificato su fuoco ardente, si rivoltano finchè, tinte d' un bel bronzo, si sgocciano e si servono calde sparse d'una buona salsa olandese (Vedi questa salsa).

STORIONE PER GROSSO PIATTO FREDDO.

(Disegno num. 23)

Dopo netto e lavato un bello storione, cuòcilo come la trota in maonese (Vedi questa trota), e, freddo e sgocciato, assèttalo per la pancia sul *piatto* (Vedi *il disegno* n.° 23), infiggigli sul dorso due ale di latta *impiumate di* burro filato al setaccio, cingigli al collo un cèrcine di burro, e rilèvane la schiena di un cordone pur di burro, infiorando il tutto con garbo. Questa decorazione può variarsi all' infinito e sempre con diletto dell' occhio. Vèrsavi intorno legumi in insalata, e servi con una buona salsa maonese a parte.

Elegantissimo.

TONNO ALLE TOMATICHE (Pomi d' amore).

Preparasi punto per punto come il tonno all' italiana , e , ridotto il savore a sciroppo e mescolatolo con una buona salsa-tomatica , si guernisce il piatto in giro di tomatiche alla provenzale.

Abboccantissimo.

TONNO IN MAONESE.

Ventiquattr' oncie di buon tonno marinato, bollite un istante in una grande casseruola d'acqua , si sgocciano e si lasciano freddare. Tagliate quindi in fette sottilissime e stese in corona sul piatto , si cuoprono di una buona maonese preparata con qualche alice e cetriuolo e un po' di prezzèmolo tritissimo ; si circondano di uova dure , e vi si versano in mezzo fagiuoli verdi e fette di patate cotte all' acqua semplice, intrisi d'olio e aceto sbattuti con sale e noce moscata.

TONNO ALL' ITALIANA.

Fritte un istante in tegame una cipolla spartita per mezzo e una foglia di lauro con tre oncie di burro fresco , sale e pepe , gèttavi un bel pezzo di tonno dissalato in fretta nell' acqua bollente, e, soffritto questo un dieci minuti, da ambe le parti, aggiùngivi un bicchier di vin di Marsala o vin bianco secco, e due di sugo o brodo , e lascia borbottar un' ora e mezzo. Assettato quindi il tonno sul tagliere , sciogli in una casseruola

un' oncia di burro con quattro alici trite, vèrsavi sopra, digrassato prima, il savore del tonno; fa sobbollire un istante; sprèmivi un limone, mèscolavi un po' di prezzèmolo trito, e, ben tramenato ogni cosa, aspergine il tonno.

Io credo questo il miglior modo di apprestare il tonno, benchè un po' riscaldante.

DELLE ZUCCHE.

Le innumerevoli varietà di questo legume non si porgono ad essere trattate ciascuna a parte. Benchè esse abbian tutte qual più qual meno lo stesso gusto un po' sciocco, pure se ne fanno piatti deliziosi con opportune e diligenti preparazioni, e riescono un cibo leggère e rinfrescante, massime ammannite a fiadone (*flans*), a crostate (*gratins*), alla crema, e fritte con sugo di carne. Gl' infermi stessi non ne sentono incomodo.

ZUCCOTTI AL SUGO.

Sei dozzine di zuccotti rasi della buccia sobbollono un' ora spianati in largo tegame in un quartuccio di sugo o consumato, sino a tingersi essi d' un bell' oro chiaro ed a filar il savore, e s' imbandiscono poi fra una corona di crostini di pane fritti al burro.

Così acconci i zuccotti sono un boccon dilicato, e servono altresì di guernitura elegantissima.

ZUCCOTTI A CROSTA.

Spartiti in due 18 zuccotti mezzani, si gettano, purgati di parte della trippa, in una casseruola d'acqua bollente a sobbollir 10 minuti; si sgocciano e si pongono in una tegghia da pasticci. Trita intanto minutissima la trippa estratta con un po' di prezzèmolo e qualche fungo, friggesi tutto un dieci minuti in due oncie di burro; vi si aggiungono quattr' oncie di mollica tenera di pane e un quartuccio (1|3 di litro) di crema o latte, e, questo spessito al fuoco, quattr' uova intiere con un po' di cacio, benchè non necessario, e tramestasi a dovere; e, versato il tutto nella tegghia de' zuccotti, cacciasi in forno caldissimo, e in capo a tre quarti d'ora sèrvesi fumante.

Camangiare dilicatissimo.

ZUCCOTTI ALLA MILANESE.

Ventiquattro zuccotti mezzani a fette sottilissime si gettano in due oncie di burro fresco bollente, e, fritte su fuoco ardentissimo sinchè volgano ad un bell' oro, si recano in tavola spruzzate di qualche goccia d'agro di limoni e sparsi di un pizzico di pepe.

TORTA DI ZUCCHE.

Dodici oncie di zucche tagliate a dadi si soffriggono in tegame con un po' di burro e sale, scolandone l'acqua se ne geme

in copia, e, come saran tenere, versàtovi qualche cucchiaio di salsa-*béchamelle* magra oppure un'oncia di farina con mezza pinta di latte, bollono una mezz' ora su fuoco ardente. Si lasciano quindi raffreddare alquanto, vi si aggiungono 8 uova intiere, un' oncia di zuccaro e due di burro ben tramestate insieme, e, gettato ogni cosa in una crosta di pasta (Vedi Soffiato, *soufflé*), in una casseruola d' argento od in un piatto fondo, tiensi un' ora e mezzo in forno caldissimo e sèrvesi fumante.

Vivanda perfetta, che si può condire eziandio con un po' di cacio.

SOFFIATO (*soufflé*) DI ZUCCHE.

Si apprestano zucche come le precedenti, ma con due volte tanto di burro, e con mischiarvi leggiermente le chiare delle uova sbattute a neve; e, riempiutane una crosta da pasta, (Vedi Soffiato, *soufflé*) cuocesi un' ora in forno ben caldo, e sèrvesi incontanente.

Avvertasi che la bontà di questo piatto delizioso sta soprattutto nella sua leggierezza, e che, il men che sia stracotto o freddato, fiaccasi e scipisce.

ZUCCHE A CROSTATA.

Prendi 48 oncie di belle zucche ben gialle, e, pelate e smidollate, tàgliale in pezzi mezzani che getterai in una casseruola d' acqua bollente, e, appena cotti, che si disfanno sotto il dito, sgoccierai spremendone tutta l' acqua.

Riposte quindi le tue zucche nella casseruola con due oncie di burro, sale, noce moscata e una mezz' oncia di zucchero in polvere, su fornello ardente, cuòcile una mezz' ora, agitandole. Stempra in altra casseruola due oncie di burro con un' oncia di farina, aggiùngivi sale e noce moscata e fa cuocere cinque minuti tramestando, e, versatevi le zucche con un' oncia di buon cacio di Gruyère raspato, travasa tutto in un piatto fondo d' argento o comunque di maiolica o porcellana, e, sparso di pan grattugiato e di un po' di cacio, e bagnato di burro fuso, càccialo in forno caldo, oppure su fornello con viva brace sotto e sopra; làscialo cuocere un' ora, e, coperto d' una bella crosta d' oro, sèrvilo fumante.

Delizioso, soprattutto per istomachi deboli.

Qualunque specie di zucca può acconciarsi allo stesso modo.

CETRIUOLI (volgarmente Cocomeri) AL SUGO ED AL GIAMBONE (presciutto).

Sei cetriuoli mezzani ben pelàti si fendono in quarti, e, netti della minugia, si gettano in acqua bollente e vi si lascian cuocere un dieci minuti; si sgocciano e si pongono in un tegame con altrettante fettarelle di giambone cotto quante sono le fette di cetriuoli, e due bicchieri di buon sugo, a fremere una mezz' ora, e s' imbandiscono poi calde *in giro sur un piatto* una fetta di cetriuolo ed una di presciutto, asperse del savore allungato con un po' di sugo.

Boccone sopraffino.

CETRIUOLI ALLA CREMA.

Cotti cetriuoli come sopra, si servono, senza il presciutto, coperti di salsa-*béchamelle*, magra o grassa (Vedi queste salse).

CETRIUOLI FRITTI.

Cotti anche questi come sopra, si lasciano freddare, si cuoprono di salsa–*béchamelle* calda, e, freddi nuovamente, si ravvolgono in mollica raspata di pane, poi in uova sbattute, e di nuovo in mollica di pane, e, al procinto di servire, si gettano in grasso caldo a friggere a gran fuoco, e, come saran d' un bell' oro, si sgocciano e si recano a tavola fumanti.

Piatto ghiottissimo.

CETRIUOLI FARCITI.

Abbi 8 bei cetriuoli, che, pelàti, spartiti pel lungo, e rasi d' ogni minugia, getterai per 10 minuti in acqua bollente, e, sgocciàti quindi e freddi, empirai di farcime di pollame o di vitello riunendone i pezzi spartiti a dar loro l' aspetto d' intieri, e, ben ravvolti in sottil lino, porrai in tegame con alquanto sugo a sobbollire un' ora e mezzo. Dopo di che, sfasciàti dilicatamente, gli adagierai sul piatto inaffiandoli di un buon sugo chiaro o di salsa spagnuola (Vedi questa salsa).

Avvertasi che quasi tutti i cetriuoli sono amari alle estremità, massime a quella del fiore; si vogliono dunque mozzare più o meno sinchè s' incontri la polpa dolce, altrimenti il cetriuolo riesce un cibo ostico e mal sano.

INSALATA DI CETRIUOLI.

Gli è questo un piatto detestabile, perchè pesantissimo e freddo allo stomaco, capace perciò di recar gravi disturbi nel

sistema digestivo. Io non capisco quindi come sia tanto in voga, se non forse perchè resiste al dente, e per quell'acqua selvaggia che ne spremi masticandola, la quale digrassa veramente la bocca e rinfresca le fauci. Buon consiglio è pertanto di mangiarne poco, e ancora coi seguenti correttivi:

Pelàti e mozzi delle estremità, si tagliano tosto i cetriuoli a soldini, si spolveran di sale e grosso pepe, si ravvolgono in olio ed aceto, e si mangian subito, perchè, il men che si tardi, i cetriuoli perdono la lor acqua e incroiano.

Il qui detto del cetriuolo sia detto eziandio di tutti i vegetabili non erbacei che si mangiano crudi. Il meglio è però di astenersene.

CARCIOFI ALLA PIEMONTESE.

Tolte le grosse foglie ad otto bei carciofi, si fendono ciascuno in otto pezzi uguali, si spogliano del fieno, si scapezzano delle punte spinose, e si gettano in tegame con due oncie di burro, un cucchiaio d' erbe fine e qualche fungo tritissimo, su fuoco vivissimo, scotendoli tratto tratto, e tostochè cominciano a sfrigolare, cuopresi il tegame e si lasciano soffrigger cheto sinchè sien tenericci, chè il saranno in mezz' ora al più; e si servono infine addobbati d' una buona salsa olandese (Vedi questa salsa), mista con qualche cetriuolo minuzzato.

CARCIOFI IN MARINATA.

Prepàrati e cotti otto carciofi come quelli alla Lionese, làsciali freddare, e, al punto di recarli in tavola, intrisi in

leggier pasta da friggere (Vedi questa pasta), gèttali in grasso strutto caldissimo, agitandoli spesso mentre stridono sul fuoco, e, appena velàti d' una sottil crosta d' oro, sgòcciali e sèrvili fumanti.

Frittura saporitissima.

CARCIOFI IN MAONESE.

Brolli delle grosse foglie otto bei carciofi, spàrtili ciascuno in due, e mondi del fieno e forbiti a dovere, gèttali in tegame con un po' di burro, l' agro di due limoni e una mezza bottiglia di brodo, a sobbollir finchè sien teneri, e, freddi, spiègali in corona sur un piatto, attorno ad otto uova dure fatte a quarti, coprendoli d' una buona salsa maonese (Vedi *Salsa maonese*), della quale mescolàtone ancora qualche cucchiaio con cetriuoli, alìci e un po'di prezzèmolo trito, e verde di spinaci, aspergerai quindi le stesse uova.

Elegante e squisito.

CARCIOFI ALLA GELATINA.

Spiccate le grosse foglie a sette bei carciofi e rase le altre della punta, e, con cucchiarino da caffè, della trippa, gèttali in acqua bollente per cinque minuti e sgòcciali quindi a dovere. Friggi quindi un istante in tegame tritissimi quattr' oncie di buon presciutto cotto, due oncie di funghi e un po' di prezzèmolo con noce moscata e un' oncia di burro, e, pieni i carciofi di quest'erbe fine, mèttili in tegame di mezzana grandezza con due oncie di burro a borbottar cheto sinchè sien

teneri ; sgòcciali e làsciali freddare. Prendi allora sette piccole forme da tartoline di latta, e, versato in fondo a ciascuna un po' di gelatina , su questa appena rappresa sul ghiaccio , fa una piccola decorazione di carni minute, fagiuolini o carote cotte , come agli *aspichini*, la quale , velata d'altra gelatina, riceverà un carciofo rivolto in su , ricoperto anch' esso di gelatina. Tuffate infine le formelle in acqua tiepida , si rovesciano i carciofi gelati sul piatto e si circondano di quarti di uova dure.

Tramesso di tutta eleganza e salubrità.

CARCIOFI ALLA NAPOLITANA.

Abbi otto bei carciofi che , mondi d' ogni foglia amara e delle punte sino al terzo della loro altezza , e così pure, mediante un cucchiarino, del fieno interno, sicchè somiglino a piccoli gusciuoli , terrai presti in tegame a parte. Getta intanto in altro tegame, tritissimi , quattr' oncie di funghi , altrettante di buon giambone (presciutto) cotto , e un po' di erbe fine , con un' oncia di burro , a frigger cinque minuti; aggiùngivi due belle tomatiche tagliuzzate , sale e pepe , e , sobbollite ancora dieci minuti , versa quest' erbe sui carciofi con un bicchier di buon sugo o brodo, e fa borbottar finchè i carciofi sien teneri ; i quali stesi infine sul piatto inaffierai del proprio savore.

Tramesso perfetto , che ottener si può eziandio cocendo i carciofi lentamente con erbe fine ordinarie e un po' di burro, senza presciutto nè tomatiche.

CULI DI CARCIOFI ALLA SARDA.

Spoglia affatto anche del fieno 18 carciofi, forbendone garbatamente col coltello i culi che somiglino a tondini, e questi messi in tegame con un' oncia di burro, l' agro di un limone, un bicchier di brodo e sale, e, sobbolliti sino a gran tenerezza, lasciali freddare. Preparato intanto un intingolo di ostriche (Vedi Polpettine, *croquettes* d' ostriche), èmpine i culi de' carciofi che, ravvolti in midolla di pane, dieci minuti prima di servirli, getterai in frittura bollente, agitandoli, finchè si incrostino d' un bell'oro, e, sgocciàti, imbandirai fumanti con qualche spicchio di limone.

CARCIOFI ALL' OLANDESE.

Spiccato il gambo e le prime foglie a 7 bei carciofi, 15 minuti prima del pranzo, gèttali in acqua bollente un po' salata a bollir forte, e sgocciàti e spremùtane per tovaglia l' acqua di dentro, sèrvili sur un piatto, con, a parte, una buona salsa olandese.

Sanissimo anche per malati.

CARCIOFI ALLE TOMATICHE.

Spàrtiti per mezzo 12 bei carciofi, netti del fieno, del gambo, e delle foglie amare, spùntane le foglie rimanenti; posti quindi in tegame con tre oncie di burro, e spòlverati di sale, a soffriggere una mezz' ora, che ne riusciran tene-

rissimi, al punto di servirli, assèttali sul piatto, aggiungi al lor savore un'alice trita, due cucchiai di sugo e altrettanta conserva-tomatica, e, dopo due bollori, versa questa salsa sui carciofi e sprèmivi sopra ancora un limone.

Eccellente.

Si servono egualmente i carciofi senza salsa, con burro soltanto ed agro di limone.

DEL FUNGO.

Vegetale saporitissimo, ma di poco nutrimento, indigesto e riscaldante, pericolosissimo poi per le molte specie velenose e difficili a distinguersi, e pei vizii occulti delle stesse specie che si hanno per innocue; sicchè il cuoco non andrà mai abbastanza guardingo a comprarli senza la menoma magagna e freschi. I funghi domestici (chè ora non è più un mistero il modo di riprodurli) sono infinitamente migliori e più sani; onde sarebbe da desiderare che ne fosse introdotta la cultura in Italia, ove se ne fa un sì grande consumo; col qual mezzo si avrebbero sempre freschi e di specie eletta in ogni stagione dell'anno, essendo questo per avventura il solo vegetale comestibile che non abbisogni di luce e d'aria libera ed a cui basti la temperatura sotterranea, per nascere, crescere e maturar perfettamente; il solo che pulluli spontaneamente, di continuo e con immensa abbondanza sul letto una volta preparato con strati alterni di terra vegetale e di sterco di cavallo, e, frammezzo, nastrini del suo cappello. Una fungaia siffatta in un angolo di cantina sarebbe come un orto fruttifero sempre d'estate come d'inverno.

FUNGHI ALL' ERBE FINE.

In un tegame ove avrai fritto un istante con un' oncia di burro un po' di prezzèmolo, d' aglio e di sèdano tritissimi, getta 18 oncie di bei funghi mezzani ben lavàti all' acqua calda e tagliàti a fette minutissime, e, dopo due friggi, sparsòvi alquanto sale e un bicchier di sugo od acqua, fa bollire a scroscio sino ad una certa spessezza; e, aggiuntovi un po' di burro e l'agro di un limone, e, ben tramenato, versa i funghi sul piatto circondandoli di crostini di pane fritti al burro.

Abboccante, ma indigesto, ed acconcio a guernitura di carni stufate o arrostite a gratella.

MODO DI CONSERVARE I FUNGHI.

Quattro libbre di bei funghi pelàti e mondi, sboglientàti un istante si gettano in un tegame con un' oncia di burro per ogni 12 oncie di funghi, sale, noce moscata, e un po' di agro di limone, a bollir forte sino a perla; freddi quindi si versano in baràttoli di latta inglese bene spessa, e, saldàtovi sopra il coperchio per modo che nè anco l' aria possa penetrarvi, si sommergono questi barattoli, aggravati eziandio con qualche peso, nell' acqua che si farà sobbollire una mezz' ora chetamente perchè il soverchio vapore non li faccia scoppiare; e, lasciàti i medesimi raffreddare nell'acqua stessa, si ritiran quindi, si asciugano, e s' incatramano eziandio per maggior precauzione.

Si conservano in questo modo indefinitamente ogni sorta di legumi e di carni, senza la menoma alterazione.

CROSTE DI FUNGHI ALL' ITALIANA.

Dopo pelate e monde 24 oncie di bei funghi piccini, freschi e fermi di polpa, e bollite a scroscio una mezz' ora in un tegame con un mezzo bicchier di vin bianco ed uno intiero di buon consumato, un po' di burro, una foglia di lauro, una cipolla, sale e noce moscata, ritirale dal fuoco e vèrsavi sopra quattro tuorli d'uovo diguazzàti con un' oncia di burro, un po' di prezzèmolo e di serpentaria e l'agro d'un limone, tramenando finchè la salsa ne riesca spessa e pastosa. Abbi allora sei panetti di semola, che, spàrtiti per mezzo, smidollàti e spalmàti di burro fresco, rosolerai leggiermente al fuoco; e, farciti di funghi, servirai caldissimi.

Ghiottornia perfetta.

FUNGHI AL VIN DI MADERA.

Abbi due libbre di piccoli funghi, fermi di polpa e freschi, pèlali e làvali con un po' d'aceto, e, cotti dieci minuti in acqua bollente, sgòcciali e ponli in tegame con due bicchieri di vin di Madera, sale e un pizzico di pepe rosso, una foglia di lauro, qualche foglia di salvia, prezzèmolo e serpentaria, a bollir sino a fondo sciropposo, e, sparsi di salsa spagnuola, sèrvili con crostini di pane fritti al burro intorno al piatto.

I funghi così apprestati sono soprattutto di conserva e per accessorio, al qual fine sopprimesi loro la salsa, e, lasciàti freddare, si custodiscono in vasi o boccali di vetro, con un po' d' aglio e di serpentaria (*estragon*) fresca, annegàti in

forte aceto su cui galleggi un sottil velo d' olio fine e, coperti di pergamena, in luogo fresco, per valersene all' uopo.

Dicono benissimo questi funghi per guernitura, insalata, e sono sempre un boccon dilicato.

CROSTE DI FUNGHI ALL' ITALIANA.

Dopo pelate e monde 24 oncie di bei funghi piccini, fermi di polpa e freschi, ponli affettàti in tegame con mezzo bicchier di vin bianco e uno di buon consumato, un po' di burro, una foglia di lauro, una cipolla, sale e noce moscata, a bollir forte una mezz' ora. Diguazzàti quindi quattro rossi d'uovo con un' oncia di burro, un po' di prezzèmolo e di serpentaria tritissimi e l' agro di un limone, vèrsali sui funghi bollenti fuori del fuoco, tramenando finchè tutto sia ben legato e pastoso. Avrai intanto sei panetti di semola spartiti per mezzo e smidollàti, che, spalmàti leggiermente di burro e rosolàti alla brace, empirai dell' intingolo de' funghi e servirai caldissimi.

Perfetto.

FUNGHI ALLA CREMA.

Dopo sobbolliti un tre quarti d' ora in tegame 12 larghi e bei cappelli di funghi freschissimi, rasi della buccia, con due quartucci (2/3 di litro) di buona crema, sale, noce moscata, una cipolla spartita in due e un mazzetto di prezzèmolo legato con filo, spiègali sur un piatto, mesci alla crema quattro rossi d' uovo sbattuti con un' oncia di buon burro, diguazza a neve densa, e cuòprine i funghi.

Cibo delizioso e ricercatissimo nel settentrione d' Europa.

FUNGHI ALLA GINEVRINA.

Abbi 18 bei funghi un po' larghi di cappello, che, pelàti e scodàti porrai in tegghia su burro fuso a cuocere cheto. Trite intanto le code con prezzèmolo, due oncie di giambon cotto e un po' d' aglio, ponle in tegame con sei culi di carciofi, un' oncia di burro, sale e pepe a dar due friggi; aggiùngivi due cucchiai di buon sugo, e, dopo un borbottìo di due minuti ancora, empi del tritume i culi de' carciofi, che, allògati nella tegghia co' cappelli de' funghi, caccierai in forno caldo per tre quarti d' ora, e recherai quindi in tavola fumanti.

Eccellente. — Si può, senza gran danno del gusto, sopprimere il giambone e il sugo; ma allora si crèsce alquanto la dose del burro.

POLPETTINE O CROCCANTI DI FUNGHI.

Levata la buccia a 12 oncie di bei funghi sodi e bianchi, ponli a fettoline in tegame con una foglia di lauro, un po' di scorza d' arancio, due cucchiai d' erbe fine e un po' di burro, a frigger cheto dieci minuti; aggiùngivi una buona mestola di salsa *bèchamelle* magra, e, dopo due bogli, quattro tuorli d' uovo duri e tagliuzzàti, e tramena sino ad una certa spessezza; e, versata quindi questa pasta sul tagliere, fanne tanti zugolini della forma che vuoi, e apprèstali e cuòcili come i croccanti di pollame (Vedi).

Eccellente frittura magra. — Non si dimentichi di ben vestir questi zugolini di midolla fresca di pane.

FUNGHI COTTI ALLA GRATELLA ALL'INGLESE.

Dodici larghi cappelli di funghi ben freschi, si lasciano marinare due ore, spolverati dalle due faccie di sal minuto con un po' di pepe, e sparsi dell'agro di un limone e di qualche cucchiaio d'olio fine; si espongono quindi su gratella a viva brace, e, appena cominciano a mutar colore, si rivoltano, spalmàti prima d'olio con erbe fine, e, rosolàti da questa banda, si rivoltano ancora dall'altra, con nuova ungitura; e così via via per mezz'ora circa che saran teneri sotto una leggier crosta. Si assettano allora sul piatto e si servono sfriggolanti.

Gli è un vero regalo di campagna e di caccia, di un profumo e di un gusto senza pari.

FUNGHI FRITTI.

Abbi 12 larghi cappelli di funghi freschissimi, che, forbiti, spòlverati da ambe le parti di sal fino e rivòltati e rasciutti all'aria su tovagliuolo, getterai, ravvolti in farina bianca, in grasso da friggere caldissimo, e, appena coloriti e crostosi, sgòccierai per recarli a tavola fumanti.

DELLA LATTUGA.

Quest'eccellente ortaglia, appunto per la sua *insipidità*, porgesi facilmente ad ogni sorta di *guerniture*, e, perchè

sedativa e refrigerante, e per la somma tenerezza ed elasticità delle sue foglie, non ha la pari ad uso d'insalata, allettando così a tavola, in tutta la natia freschezza, e come stillante della rugiada mattutina, l'occhio ed il palato de' commensali. Unica poi quasi fra gli oleri comuni, si ottiene di leggieri novella e abbastanza cestita in ogni stagione dell'anno, con gran vantaggio del cuoco e con gran pro' degli stomachi caldi o riscaldati.

LATTUGA AL SUGO.

Tolte le foglie verdi a 24 belle lattughe, gèttale in acqua bollente, e, sobbollitevi un dieci minuti, ritirale, e sprèmine, senza guastarle, tutto l'umido; e ripiegate con garbo e strette a due a due con filo, ponle in tegame con mezza pinta (2|3 di litro) di sugo o di consumato a borbottar cheto sino ad invetriarsi il sugo; slegate allora le lattughe, spiègale in giro sur un piatto, con, di costa a ciascuna, un crostin di pane fritto al burro, e, in mezzo, un buon sugo.

Eccellente, e serve anche a guernir le carni e il pollame stufati o lessi.

LATTUGHE FRITTE.

Lattughe cotte come alla *béchamelle*, si cuoprono di questa salsa ben consistente, ed estrattene l'una dopo l'altra si lasciano freddare. Ravvolte quindi in midolla finissima e freschissima di pane, intrise in uova sbattute e ricoperte ancora

di midolla di pane, un momento prima del pranzo si gettano in grasso da friggere ben caldo, si agitano, e, vestite d'un bel colore, si sgocciano e si spiegano sul piatto, con, in mezzo, un mazzolin di prezzèmolo fritto.

Frittura gustosissima, che si può aver magra, sostituendo nella *bèchamelle* al brodo il latte, e al grasso da friggere l'olio: serve eziandio per guernitura.

LATTUGHE ALLA PIEMONTESE.

Fatte imbiancare, come le lattughe al sugo, sette grosse lattughe ben cestite, si sgocciano, e, spremute alquanto per prosciugarle, si spiegano su di una tovaglia. Si tritano quindi e s' impastano nel mortaio sei oncie di presciutto, 2 di lardo e 6 di carne di vitello, con sale, noce moscata, tre uova intiere e un po' di erbe fine; e, spiegate le foglie delle lattughe, stèndesi su ciascuna un po' del farcime; si ravvolgono, si legano con refe (filo), si stivano sul fondo d'una casseruola stretta, si bagnano con due bicchieri di sugo o di brodo, e si lasciano borbottar un' ora e mezzo. Al punto poi di servirle si rovesciano sur un coperchio di tegame inclinato a sgocciarne il grasso, e, toltone il filo, si fan sdrucciolare sur un piatto, per imbandirle con una buona salsa spagnuola (Vedi questa salsa) o con un po' di sugo.

FIADONE (*flan*) DI SPINACI.

Fatta una bella ruota di pasta sfogliata larga cinque oncie (dieci dita) con un risalto attorno della stessa pasta largo due

dita e spesso un dito, ben saldato alla ruota con ispalmatura di chiara d' uovo, si tritano minutissimo ott' oncie di spinaci crudi tenericci; vi si aggiungono sei oncie di buon cacio grasso dolce (come caciuole fresche, ricotte grasse, ecc.), due oncie di farina, quattro uova intiere, due oncie di zuccaro, un po' di sale, e, tutto ben mescolato e steso sulla ruota di pasta sfogliata, se ne tinge l' orlo con pennello intriso in rosso di uovo, e cacciasi la ruota in forno caldo per un' ora. Servesi quindi caldo o freddo spolverato di zuccaro fine.

Eccellente e sanissimo.

Si fanno di questi fiadoni eziandio con conserve di frutti o gelatine, con crema da pasticciere (Vedi questa crema) e simili.

SOFFIATO DI SPINACI.

Dopo cotte all' acqua 24 oncie di spinaci, tritali minutissimo e ponli in tegame con due oncie di burro fresco a sobbollire un quarto d' ora: aggiungivi quattr' oncie di farina bianca e tramena forte; poi una pinta (un litro 1[3) di buona crema ben fresca, sale e sei oncie di zuccaro in polvere, e tramena ancora, lasciando bollire sino a spessezza. Lasciato allora freddare, e ben tramestàti insieme 12 tuorli d'uovo, prepara un pasticcio *(croûte)* da soffiato (Vedi *Soffiato*), e, un' ora prima del pranzo, sbattute le chiare delle uova a neve ferma, e miste leggiermente col soffiato, versa tutto nel pasticcio; caccia il pasticcio in forno caldetto, coprendolo, se troppo abbrunasi alla superficie, di un foglio di carta, e sèrvilo fumante; perchè il bello ed il buono di questo piatto stà nella sua leggierezza, che sparisce, fiaccandosi pel freddo il soffiato.

Perfetto.

ALBICOCCHE IN PANNI.

Getta in tegame quattr' oncie di zucchero e un bicchiere d' acqua, e, levato il bollore, 12 albicocche spartite per mezzo, che lascierai cuocere sino ad una certa fermezza, e, sgocciate, serberai calde, per involgerle e chiuderle ciascuna in una frittatina, spiegarle sur un piatto d' argento, spolverarle di zuccaro, rosolarle con lastra rovente a dar loro un bell' invetriato e servirle in quel punto.

Eccellente tramesso, purchè mangiato caldo.

Servono allo stesso uopo mele, pesche, pere, ciriegie, e quasi ogni generazione di frutti.

PASTA GENOVESE.

A dodici uova intiere ben diguazzate con 12 oncie di farina bianca, 10 di zuccaro, e un aroma qualunque, vainiglia, cedro, arancio, cannella, ecc., aggiungi 12 oncie di burro fuso e un po' di sale, e tramena leggiermente. Ciò fatto, spalma ben di burro lastre quadre o rotonde con risalto attorno, e, fattovi un suolo della tua pasta alto un pollice, càcciale in forno caldetto per un' ora e mezzo: rovesciate quindi le focaccie sulla tavola, tàgliale col coltello o con gorbia di latta in pezzi mezzani di forma qualunque, che, tinti sopra di chiara d' uovo, e mascherati di zuccherini, treggee e simili, oppure semplicemente di chiara d' uovo sbattuta a neve con zucchero, spolverati di mandorle o pistacchi triti, o di uva passa, e, infornati di nuovo un quarto d' ora, servirai caldi. Dicono benissimo colla pasta mandorle peste, e sarà la medesima più leggère, se mezze le chiare d' uovo che vi entrano sbattonsi prima a neve.

Si possono far di questa pasta eleganti e svariati berlingozzi, cocendola in formelle o chiocciole adattate, ben unte prima di burro, e la pasta medesima si può tingere di verde o di rosa, mescolandovi pistacchi pesti, verde di spinaci, conserva di rose, ecc. Fansene pure bellissime focaccie di mille fogli.

FOCACCIA DI MILLE FOGLI ALLA REALE.

(Disegno num. 21)

Sei rotelle di pasta sfogliata, larghe dieci dita e spesse il mignolo, si riducono a forma di grossi anelli, spiccandone di mezzo un cerchio largo quattro dita, e, cotti un po' secchi in forno dolce, si lasciano freddare. Poi, adagiato il primo sur un piatto, si cuopre di una melata di albicocche, e sopravi il secondo, quindi il terzo, ecc., fino al sesto che resterà di sopra, come il primo di sotto, asciutto. Fatto così come un pozzo, con un coltello affilato ragguagliasi di fuori, e tutto inverniciato dentro e fuori di gelatina di ribes empiesi dentro di otto mele in quarti cotte al burro (Vedi *Mele al burro*) con pistacchi o frutti confetti.

Preparata allora in una casseruola una sultana un po' più larga ed alta che non la focaccia (Vedi *Sultana allo zucchero filato*), se ne cuopre questa con mano leggère, e vi si assettano sopra e nel bel mezzo una piccola coppa, e, attorno, sei vasellini di cristallina reale (Vedi Cristallina reale, *glace royale*).

Tramesso di facile esecuzione e di rara eleganza e bontà.

GENOVESE ALLA CREMA.

(Disegno num. 24)

Prepàrati due zoccoli rotondi di pasta da credenza, larghi 26 dita l'uno, 12 l'altro e spessi un buon dito, fa di avere un grosso pane di Savoia biscotto a dovere, che, rotto in pezzi disuguali a guisa di macigni, vestirai di cristallina reale, verde un pezzo, tanè un altro e giallògnola un terzo, ecc., e, tutto ben secco, ne formerai come una roccia, incollandone i pezzi con zuccaro filante (Vedi *Zuccaro filante al caffè*) sul maggior zoccolo di pasta da credenza; e sulla roccia assettato lo zoccolo minore, vi formerai sopra pur con zuccaro filante una casuccia che costrurrai come segue:

Ammannite due falde di pasta genovese (Vedi questa pasta) spesse la mano, come saran cotte, tagliavi le quattro facciate (Vedi per le proporzioni il disegno), e, fatte seccare alquanto, e disegnatevi a lor luogo con cristallina al cioccolatte le porte e le finestre, incòllale sul piccol zoccolo di pasta da credenza: tàgliane altri due pezzi per formare il tetto, poi un altro pel fumaiuolo: la ruota del piccol mulino è fatta di pasta da credenza; gli arboscelli di mandorlato (Vedi *Albero di mandorlato*).

Quando tutto sarà in punto e al procinto di servire, per un buco praticato nel tetto, empi il mulino di crema sbattuta alla vainiglia, coprendone anche il tetto perchè paia colmo di neve, e con imbuto di carta pieno della stessa crema cuòprine similmente i rami degli arbusti: spolverata quindi la roccia di zuccaro bianchissimo, spargi ancor della stessa neve gli angoli più saglienti, coprendo infine la ruota del mulino di un velo di zuccaro filato.

Pezzo elegante e semplice, di cui debbo la prima idea al

signor Ayres, capo-cuoco al servizio di S. M., di un talento e di un gusto impareggiabili per la decorazione de' piatti.

CREMA PASTICCIERA FRITTA.

Una crema come l'antecedente, ma un po' più soda, vèrsasi su di una lastra pulita e imbutirrata, spiànasi sottilissima, e, fredda, tàgliasi in pezzetti che, ravvolti in midolla di pane, intrisi in uovo sbattuto, e rivestiti ancora di pane, si gettano in istrutto (grasso da friggere) ben caldo, e, dopo due friggi e risvolti, si servono sfriggolanti.

Tramesso delizioso, di cui si può variare a talento il profumo.

Badisi bene di mescolar le uova alla crema appena cotta, tramenando forte, e di versar questa ancor bollente sulla lastra; chè altrimenti non potrebbesi più stenderla.

PIRAMIDE DI PASTA GENOVESE ALLE MANDORLE.

(Disegno num. 25)

Trentasei oncie di pasta genovese (Vedi questa pasta), aggiuntevi sei oncie di marzapane pesto e sei chiare d'uovo sbattute a neve, si stendono su varie tegghie a falde un po' sottili, che, cotte alquanto crostose, si tagliano in quadrelli lunghi quattro dita, larghi un dito. I quali quadrelli, intrisi quindi in buon latte di mandorle e architettati in piramide (Vedi il disegno) sur un zoccolo di pasta da credenza, si cuoprono poi d'una buona crema sbattuta alla vainiglia (Vedi questa crema), oppure al caffè, al cioccolatte, ecc., e si fian-

cheggiano, per maggior eleganza, di una palma anch' essa di pasta da credenza o di mandorle, tinta di verde di spinaci. Se, per dare alla piramide l' immagine di quelle del Cairo, le si aggiunge una porta, sarà questa ancora della stessa pasta della palma, non però tinta di verde. Anche di questo disegno semplice e grazioso io mi confesso debitore al prelodato signor Ayres.

Le divisioni delle pietre vogliono esser segnate con crema al cioccolatte.

BERICUOCOLI DI CREMA PASTICCIERA.

Prepara e spiana col matterello un suolo di pasta sfogliata lungo 8 oncie (16 dita), largo 6 (12 dita); stèndivi sopra crema pasticciera spessa un dito (Vedi *Crema pasticciera*), e, sopra ancora, la chiara d' un uovo sbattuta e mista con sei oncie di mandorle dolci la maggior parte ed alcune amare, tritissime, e un' oncia di zuccaro in polvere, e, cotta la tua focaccia un' ora in forno alquanto caldo, e lasciata quindi freddare, tàgliala in mattoncini, e sèrvila su di una salvietta piegata con garbo.

Pasticceria squisita e dilicata, benchè facilissima ad ammannire.

TARTOLINE ALLE MANDORLE.

Intonacàte di pasta da timballo o di pasta sfogliata dodici formelle di latta rotonde e larghe tre dita, getta in una terrina

due oncie di marzapani pesti, due oncie di zuccaro in polvere, la buccia esterna di un arancio, tritissima, tre tuorli d'uovo, due oncie di burro fuso e tramesta ben bene; aggiùngivi e tramèstavi leggiermente le chiare delle uova; ed empiutene le formelle, che terrai quindi tre quarti d' ora in forno dolce, servi freddo.

Leggierissimo e prelibato.

CREMA PASTICCIERA.

Tre oncie di burro fresco, 4 oncie di farina bianca, altrettante di zuccaro in polvere, sale e un po' di cannella, ben tramestàti insieme in un tegame, si stemprano in una pinta (un litro 1[3) di crema o di latte, e si fanno bollire, tramenando leggiermente, sino ad una certa spessezza. Si lasciano quindi freddare, con mescolarvi, fuori del fuoco, sei uova fresche intiere ben diguazzate.

Questa crema serve a guernire ogni sorta di pasticcieria, e si può anche farla incrostire (*gratiner*) sul piatto.

FOCACCINI FARCITI ALLE MANDORLE.

Dodici oncie di pasta sfogliata si spianano in sottil falda Si pestano in mortaio sei oncie di mandorle dolci, d'avellane o di pistacchi, poi sei oncie insieme di zuccaro in polvere e sei di burro, e tutto ben impastato con tre uova intiere stèndesi su mezza la falda di pasta sfogliata, della quale, tinto prima l'orlo intiero di uovo sbattuto, ripiègasi sopra l' altra metà, e se ne saldano a dovere i lembi. Spalmata quindi leggiermente di

uovo la pasta, vi si disegnano sopra con incisioni sino a mezza pelle i focaccini, e introdotta in forno caldo, come sarà cotta a dovere, vèlasi di zuccaro in polvere che struggesi tosto al forno oppure con lastra rovente, e, lasciata freddare, se ne tagliano i focaccini e si servono su tovaglia.

Questi focaccini possono variarsi in mille guise, grossi, piccoli, con ogni sorta di creme, frutti, gelatine, conserve, invetriati, velati di chiara d' uovo e zuccaro, spolverati di mandorle, pistacchi, ecc., triti, sparsi di uva passa, ecc.

PICCOLI TIMBALLI ALLA CREMA.

Rivestìti di pasta sottilissima, unti però prima di burro, dodici piccoli timballi rotondi, alti un' oncia e mezza, larghi in proporzione, sbatti insieme due oncie di farina bianca, quattro uova, tre oncie di zuccaro, un po' di vainiglia, un' oncia di burro fuso; aggiungivi tre bicchieri di buona crema, e diguazza ancora, ed, empiutine i timballi, dopo un' ora di forno dolce, sèrvili caldi o freddi.

Eccellente.

Si può sopprimere lo zuccaro e surrogarvi due oncie di buon cacio parmigiano raspato.

Si apprestano allo stesso modo grossi timballi o fiadoni (*flans*).

NEVE ALLA VAINIGLIA.

Ben diguazzàti sino a bianca spuma in una terrina dodici tuorli d' uovo freschissimi, con un bicchier di latte spesso di

mandorle e un baccel di vainiglia ridotto in polvere, e bollite in tegame a parte per dieci minuti sei oncie di zuccaro in pane con un bicchier d'acqua, ritira il tegame dal fuoco, e, sbattute a neve ferma le chiare delle uova, vèrsavi adagio lo zuccaro ancor caldo, sempre sbattendo; ne avrai una pasta densa e morbida che mescolerai co' tuorli, tramenando leggiermente. Abbi allora in pronto 24 cassettine di carta bianca, che, piene ciascuna sino ai due terzi di questa neve, adagierai l'una sull'altra in una sorbettiera capace od in una cassa di latta chiusa ermeticamente, e terrai sei ore nel ghiaccio misto con sale, per servirle ciascuna col suo pezzo gelato dilicatissimo.

Vi si può aggiungere cedrato confetto, marroni confetti, ecc.

Eccellente.

SCHIUME *(mousses)* AL CIOCCOLATTE.

Cotta una rotella di pasta da credenza larga 12 dita, incòllavi tutt'attorno maringhe intinte perciò per disotto in zuccaro filante (*cuit au cassé*, Vedi *Zuccaro filante*). Poste intanto in un tegame su cenere calda sei oncie di buon cioccolatte, come questo sarà molle, vèrsavi qualche cucchiaio di latte, stemprando col cucchiaio sino ad averne una pasta morbida e liscia: aggiùngivi quattr' oncie di zuccaro in polvere e sei chiare d'uovo freschissime e sbattute a neve, e, dopo qualche leggier tramestìo, una pinta ancora (un litro 1/3) di crema ben diguazzata, mescolando tuttavia. Empine infine la schiacciata, coprendola poi d'una sultana (Vedi *Sultana*) di zuccaro filato.

Bello ed abboccante.

Queste schiume possono farsi alla vainiglia, al caffè; nel qual caso al cioccolatte suppliscono tuorli d'uovo.

MARINGHE (*méringues*) AI LAMPONI.

Metti in una terrina 12 oncie di bei lamponi ben maturi, spolveràti di tre oncie di zuccaro fine e bagnàti di un bicchiere di buon maraschino, e, lasciàti macerar tre quarti d'ora, mèscivi leggiermente tre quartucci (un litro) di fior di latte sbattuto. Versa quindi crema e lamponi in una sorbettiera preparata (Vedi), e, lasciàti gelare un cinque ore, al punto di servire, empine con cucchiaio tante maringhe (gusciuoli di chiara d' uovo e zuccaro cotti al forno), disposte sul piatto a capriccio.

Boccone delizioso.

BISCOTTO GELATO.

Come avrai sbattuti in una catinella 12 tuorli d' uovo freschissimi con quattr' oncie di zuccaro sopraffine e un mezzo baccel di vainiglia tritissimo, sino ad averne una pasta morbida e bianchiccia, riduci in tegame a parte a sciroppo denso quattr' oncie di zuccaro in pane con un bicchier d' acqua, sicchè fili tra le dita, e lascialo freddare. Diguazza a neve consistente le dodici chiare d' uovo, e, mescolàtovi adagio il sciroppo, versa tutto nella pasta suddetta, tramenando forte; aggiùngivi ancora una mezza pinta (2|3 di litro) di crema sbattuta (Vedi) e tramesta leggiermente. Ciò fatto, empiutene a mezzo con cucchiaio tante cassettine di carta, e queste collocate l' una su l' altra in una sorbettiera preparata come per la bomba (Vedi *Bomba o mandorlata*) con molto sale e ghiaccio, e ben coperta di coltri, làsciale gelar cinque ore, ritirandole solo al punto di recarle in tavola.

Perfetto.

COMPOSTA DI LAMPONI *(framboises)* ALL' ITALIANA.

Abbi 18 oncie di bei lamponi, e, versatevi sopra bollenti sei oncie di zuccaro cotto dieci minuti in un bicchier d'acqua, làsciali freddare, sgòcciali, e gèttali in una sorbettiera su tre bicchieri di buon latte di mandorle (Vedi *Latte di mandorle*) misto con due bicchierini di buon maraschino e due oncie di zuccaro in polvere. La sorbettiera sarà preparata affatto come pei sorbetti. Lascia gelar la tua composta almen due ore, e sèrvila al punto preciso, chè altrimenti perde tutto il suo merito, sdiacciandosi i lamponi.

Perfetto ed elegantissimo.

Se vuoi servire questa deliziosa composta per tramesso, imbandiscila in un pasticcio sfogliato, od in tanti pasticcetti simili, invetriati allo zuccaro, oppure in un croccante in bocca di lamponi (Vedi *Croccante in bocca di fragole*), coperto di una sultana (velo) di zuccaro filato (Vedi *Sultana*).

Ai lamponi supplir possono fragole o pesche ben mature.

COMPOSTA DI LAMPONI AL MARASCHINO.

Metti in piccola urna di vetro 24 oncie di bei lamponi ben maturi con sei oncie di zuccaro in polvere, qualche bastoncin di cannella e tanto spirito di vino raffinato che soverchi, e, coperto il vaso di pergamena e tenuto al sole per tre dì, sèrbalo quindi in luogo fresco. I lamponi così preparàti si servono poi nel compostiere (*compôtier*) spruzzàti di buon maraschino, e sono una cosa dilicata.

COMPOSTA DI RIBES (*uva-spina*).

Abbi 8, 10 o 12 libbre di uva-spina rossa o bianca, che sgranellata pulitamente e sgranato ancora ogni acino (schizzatine, cioè, fuori delicatamente i vinacciuoli), pesata quindi per minuto, getterai in un padellone da credenza o meglio ancora in una casseruola di ferro galvanizzata e smaltata, con altrettanto peso di bel zuccaro in polvere, e tramestato dolcemente lascerai riposare un' ora. Posta quindi la casseruola su fuoco ardente, senza punto menarvi la mestola, sì tosto che bolle e che il gorgoglio l' ha tutta coperta, ritirala, schiuma e versa incontanente per setaccio di crine in un barattoli di porcellana (*compôtiers*). Questa composta è lunga a farsi, ma ben riuscita paga a cento doppi la fatica per la sua bell'apparenza e trasparenza e per la freschezza che diffonde su qualunque piatto se n' orna. Conservasi per anni ed anni, e la sua preparazione, dalla lentezza in fuori dello sgranamento, non presenta altra difficoltà, sicchè le signore possono farne la lor provvista in campagna, consecrandovi qualche mattino.

GELATINA DI RIBES AI LAMPONI.

Spremute per tovaglia alcune libbre di uva-spina con qualche lampone in una casserola come sopra, pesane il sugo, e aggiuntovi altrettanto zuccaro, fa bollire su fuoco ardente un minuto al più, schiuma, passa per setaccio di crine, e versa subito in barattoli di porcellana; chè altrimenti la gelatina rappigliasi tosto, e non può più travasarsi che a pezzi, perdendo così parte del suo dilicato profumo.

ALBICOCCHE AL RISO A MO' DI MARINGHE *(méringues)*.

Sei oncie di riso sobbollito lentamente finchè si disfaccia in una mezza pinta di buon latte con tre oncie di zuccaro, un po' di sale e una foglia di lauro, od un ramicel di pesco, distendonsi sur un piatto in corona; vi si versano in mezzo 36 albicocche snocciolate e fritte un istante su viva fiamma con sei oncie di zuccaro e un pezzetto di burro; e, coperto ogni cosa di quattro chiare d'uovo sbattute a neve con alquanto zuccaro fine, e spolverata ancora questa neve dello stesso zuccaro, cuocesi in forno mediocremente caldo per tre quarti d'ora, finchè tingasi d'un bell'oro.

Le susine (prune), le pesche si preparano allo stesso modo.

POLPETTINE (croccanti) DI RISO ALLE ALBICOCCHE.

Getta in tegame quattr' oncie di riso ben mondo e perlato con un quartuccio di buon latte, quattr' oncie di burro e una pietra di sale, a sobbollir lentamente finchè il riso sia stracotto, aggiungendovi un po' di latte, se troppo spessisce; e, ritiratolo dal fuoco, mèscolavi due oncie di buon burro sbattute con tre uova intiere, e lascialo freddare. Abbi allora dodici belle albicocche ben mature, che, spartite in due e disossate, ravvolgerai pezzo per pezzo nel riso, quindi in midolla di pane, poi in uova sbattute e ancora in midolla di pane, e, gettate in istrutto (grasso da friggere) ben caldo su fiamma viva, friggerai, scotendole tratto tratto sinchè sieno d'un bell oro; sgoccierai, spargerai di zuccaro fine, e servirai sfrigolanti su tovagliuolo piegato con arte.

ALBICOCCHE AL RISO.

Quattr' oncie di riso stracotte come sopra, ma più liquide, si stendono sur un piatto. Bollite intanto adagio dieci minuti in tegame 24 albicocche ben mature con sei oncie di zuccaro e un bicchier d' acqua, si assettano sul riso, s' infornano a calor dolce, e, dopo altri dieci minuti, si servono calde o fredde.

Boccon ghiotto veramente e delicato.

CRISTALLINA *(glace)* REALE.

Metti in una terrina sei oncie di zuccaro bianchissimo in polvere e una chiara d' uovo di tutta freschezza, che sbatterai forte con cucchiaio d' argento, aggiungendo a poco a poco altra chiara d' uovo, sinchè tu n' abbia una pasta consistente; stillavi ancora qualche goccia di limone e sbatti perchè la neve imbianchi affatto, spargendovi a pizzichi un quarto d' oncia di gomma arabica in polvere sciolta in poc' acqua.

Questa pasta servirà ad invetriare ogni sorta di pasticcieria, frutti e zuccherini. Se ne foggian pure di bellissime e svariate decorazioni, tingendola di colori leggieri, come carmino, verde di spinaci, indaco. Fansene vasi, canestri, coppe, tempietti, balaustri da cingere i tramessi.

Il modo di servirsene è semplicissimo. Per lavorarne, ad esempio, canestrini da guernitura, ungesi un uovo di burro e cera insieme liquefatti; empiuto poi mezzo di cristallina, preparata come sopra, un cartoccio di carta, se ne taglia la punta, e il vermicello di pasta che ne esce conducesi accortamente a rete attorno a mezzo l' uovo. Secca poi questa rete

staccasi con precauzione dall' uovo, e posasi capovolta sur un zoccolo di pasta da credenza.

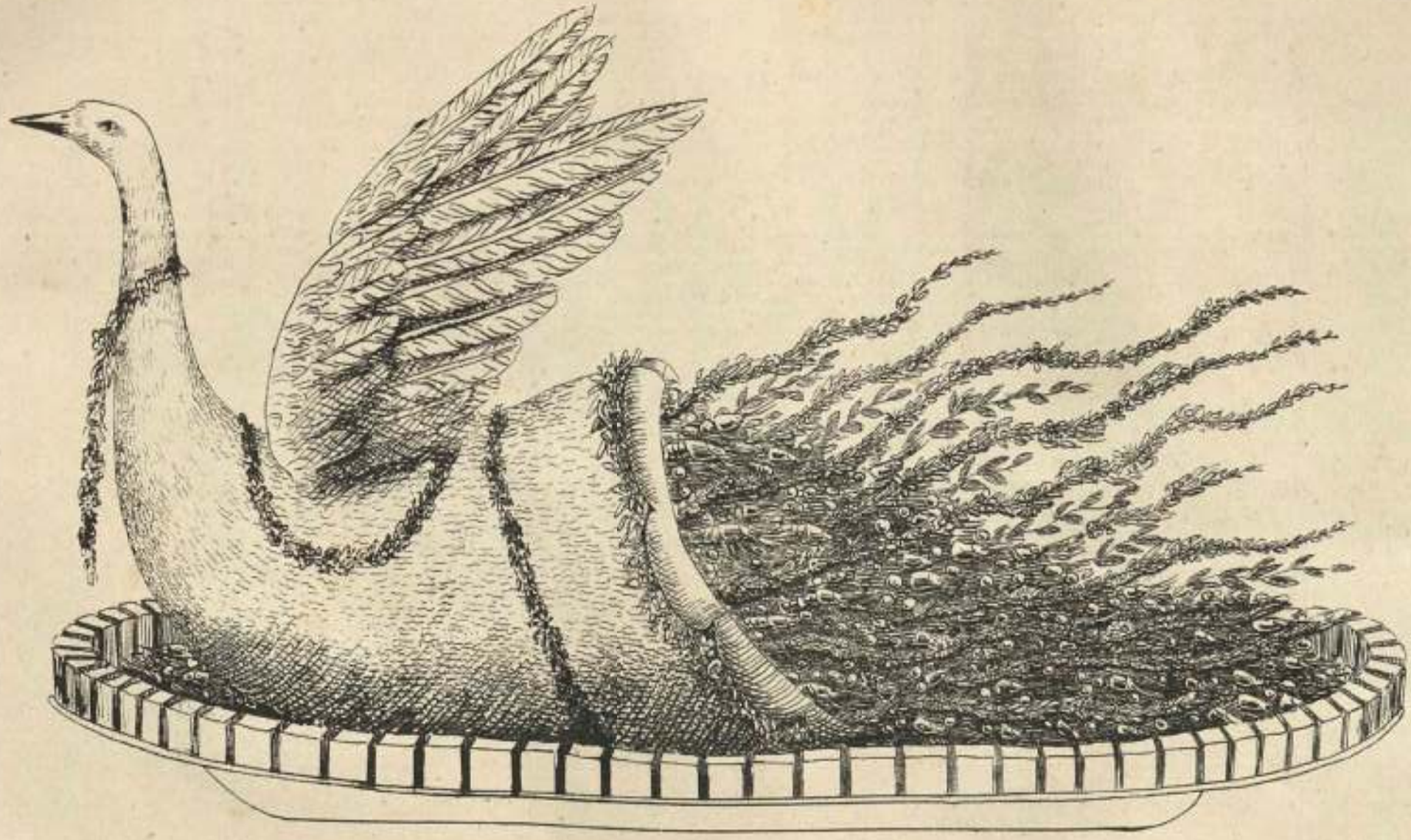
Tutti i lavori in cristallina non si fanno altrimenti. Quando la figura che si vuole ottenere è piana, si colloca, sotto una lastra di vetro unta sopra di cera e burro, il corrispondente disegno su carta, che ripetesi colla cristallina sul vetro.

GELATINA AL CAFFÈ.

Apprestata un' oncia ed un quarto di colla di pesce per gelatina (Vedi questa preparazione), in cui avrai posto in infusione un mezzo baccel di vainiglia, come questa sarà *fredda*, tosta leggiermente tre oncie di caffè moka, sì chè dentro sia tuttor bianchiccio, e, pèstolo grossamente, gèttalo in una caffettiera con tre tazze, sopra, d' acqua bollente, e lascialo freddare. Filtrato quindi vèrsalo nella gelatina, che, ben mescolata insieme, verserai poscia in un cilindro di latta da tener sul ghiaccio sino al punto di servirla. Tuffato allora il cilindro in acqua tiepida, rovescia la gelatina con precauzione sur un piatto, e rècala incontanente a tavola.

Il fine aroma del caffè e della vainiglia fanno di questa gelatina, se ben riuscita, un regalo da principe.

Pl. 20.



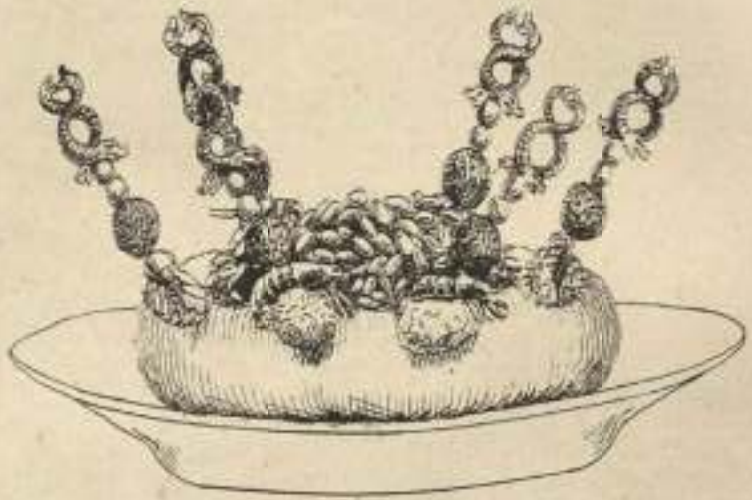
Presciutto o Giambone alla Gelatina

Pl. 21.



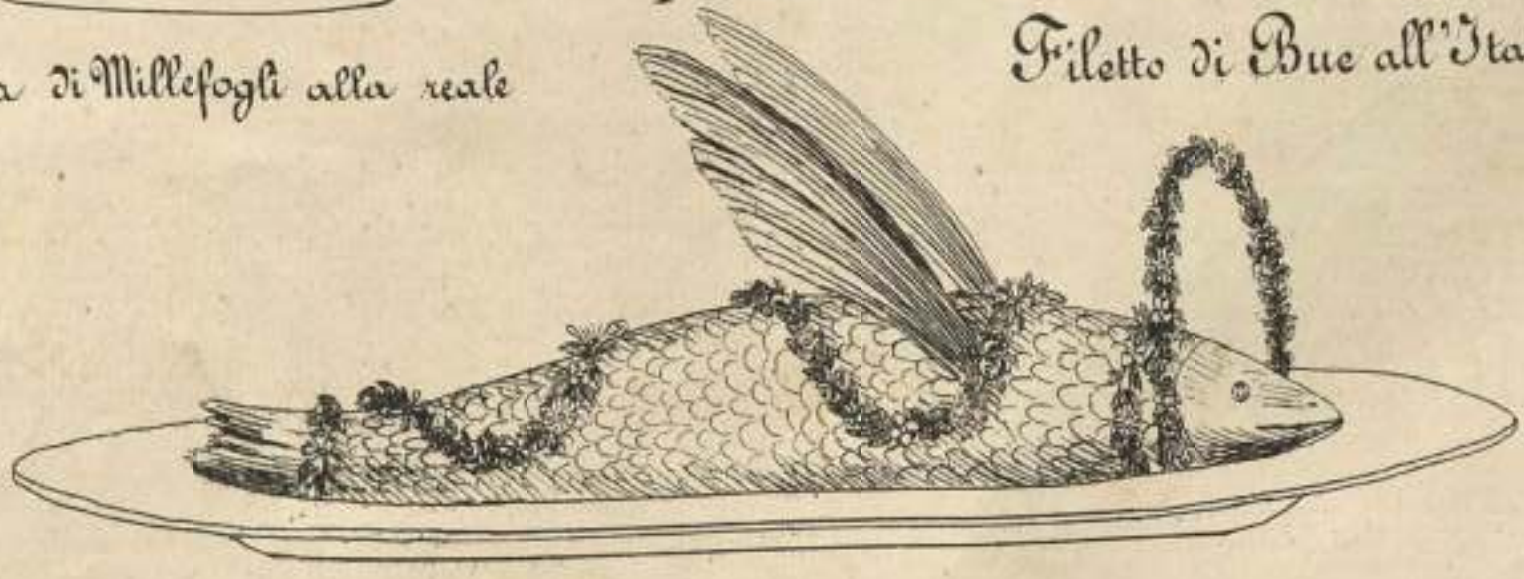
Focaccia di Millefogli alla reale

Pl. 22.



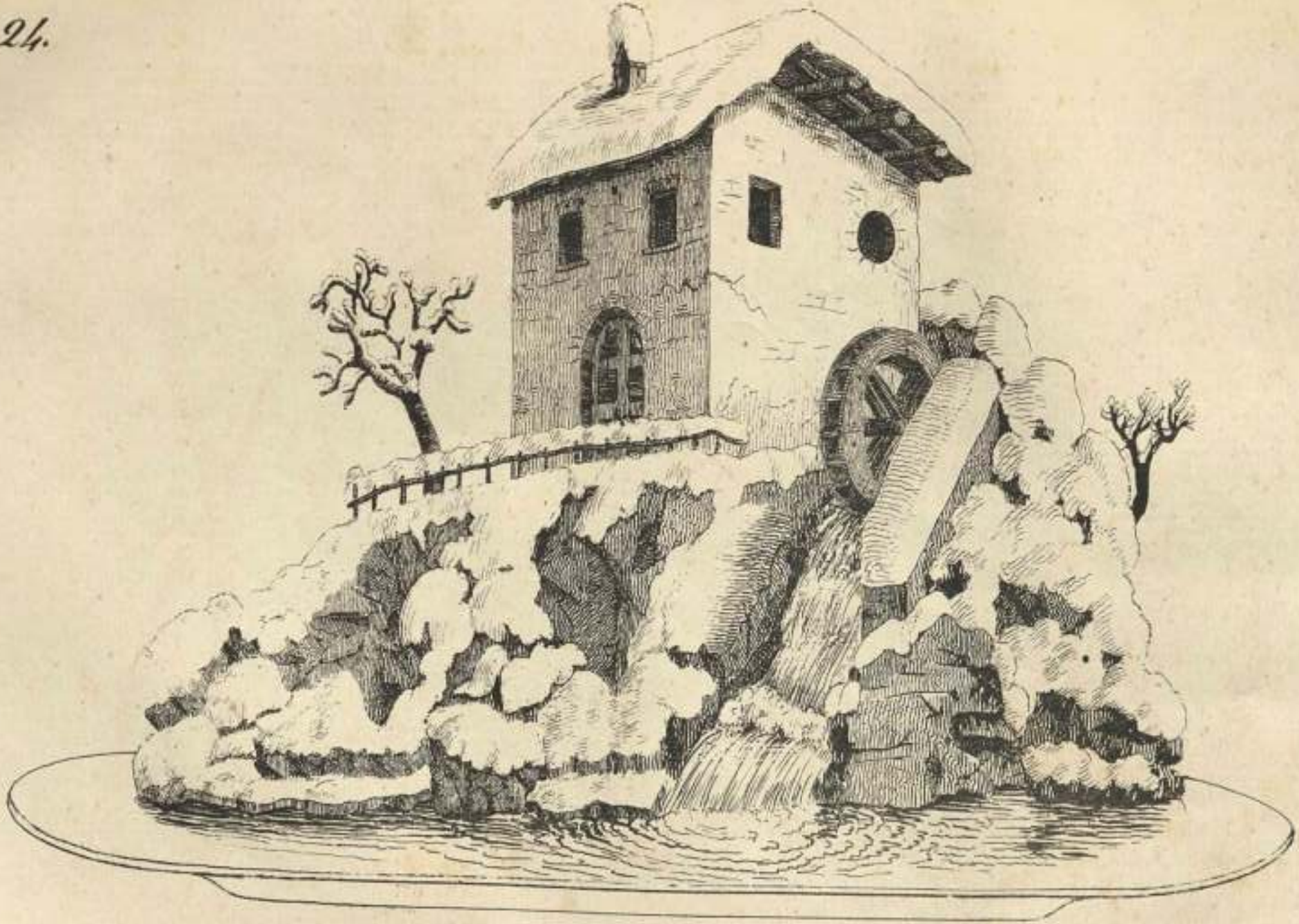
Filetto di Bue all'Italiana

Pl. 23.



Storione in Insalata

Pl. 24.



Genovese alla Crema

Pl. 25.



Piramide di Pasta Genovese



WESTBURY

ELIZABETH DAVID

93/2201

LA CUCINA

sana, economica ed elegante

SECONDO LE STAGIONI

DI FRANCESCO CHAPUSOT

già

CAPO CUOCO DELL' AMBASCIATORE D' INGHILTERRA.

AUTUNNO

WARBURG INST
1904664342

TORINO 1846.

DALLA TIPOGRAFIA FAVALE

con permissione.

L'Autore si riserba la proprietà di quest'opera e di qualunque sua parte, che gli concedono le leggi e i trattati, e intende di ridurla in francese e ristamparla quanto prima in Francia cogli stessi privilegi.

PREFAZIONE

Anche questo fascicolo avrà la sua prefazioncella che si leggerà con profitto da chi vuol rimediare agli errori della sua cucina.

In un tempo in cui tutto migliorasi, perfezionasi, per la maggior espansione che ha preso lo spirito inventivo dell'uomo, la cucina sola fra le arti che servono ai bisogni della vita rimane stazionaria, se anzi non retrocede. Eppur delle industrie umane è questa che procura i maggiori conforti, servendo al ristoro delle forze che ogni dì si consumano. La causa di questa decadenza, io l'ho già toccata nel mio programma, è la mancanza di buone scuole, quali erano una volta le cucine delle grandi case;

quasi fossero piaceri troppo grossolani i piaceri temperati dello stomaco, quasi non dipendesse in gran parte da buone digestioni il buono stato dello spirito, epperciò la chiarezza della mente, la serenità dell' animo, il dominio di se stesso, il coraggio e quel felice temperamento morale che conciliasi la fede e l'affetto altrui e che, non mai sopraffatto dagli avvenimenti, li conduce quasi sempre a buon porto. Che giovano ad un uomo pieno di crudità i dorati appartamenti e i cocchi pomposi e i cavalli riccamente bardati? Inutile ingombro che cresce l' irritabilità e la tristezza di chi langue in mezzo a tanto fasto. L'uomo non vive di questo sfoggio ambizioso, bensì di buoni cibi, ed è così vero che i cibi fini, purchè presi con moderatezza, fanno miglior fibra e più sottili fluidi animali e per essi più svegliato e più libero l'ingegno, che i fanciulli stessi ne divengono precoci di spirito, come generalmente, salvo qualche vizio di origine, o soverchia morbidezza, o difetto di opportuni esercizii, n' è meglio formato e più sviluppato e di miglior sangue il corpo.

Una cosa perciò ch' io non comprendo, e che è una vera anomalia nel governo delle case agiate, si è la stitichezza nella spesa della tavola, e l'esser venuto di moda il gareggiarvi di risparmio. Il primo lusso di una casa un po' grandiosa, anzi di qualunque casa possa e voglia sfog-

giarne, è quello della mensa, ove si risarciscono le forze, si regalano gli ospiti, si conciliano le amicizie, si aprono i cuori, si trattano gli affari, e dove il padrone di casa dà il miglior saggio del suo buon gusto, del bell' ordine che il circonda, e della sua magnificenza. Se si continua su questo piede, in breve sarà perduta sin l' idea della gran cucina. Concedo però che i cuochi stessi hanno in gran parte il torto del discredito in cui è caduta la loro professione: gente meccanica, i più, e materiale, schiava dell' uso, per cui tutta l'arte stà nel moltiplicar i piatti senza discernimento, senza i dovuti contrasti, senza pensiero delle esigenze dei varii palati e stomachi, e che diresti uscita tutta dalla taverna, tanto sa d' unto, di rifritto e di fortume! Il cuoco è, mi sia lecito così esprimermi, il boia o il medico della casa. Dalle sue vivande ne deriva la salute o il mal essere, e spesso anche la morte; chè il proverbio *plures occidit gula quam gladius*, più ne uccide la gola che la spada, è tanto applicabile ai cattivi quanto ai soverchi cibi. Una cattiva tavola è più che non dicesi del *tavolino* da studio una lima sorda che rode con succhi maligni i visceri e ne altera i tessuti e gli accende e finisce con distruggerli.

Ma a questo male non c' è rimedio se non nel ritorno, come per ogni sana riforma, ai veri principii dell' arte, e in una istituzione che li

conservi intatti, quali sarebbero buone scuole pratiche nelle cucine de' grandi, ove solo, non piatendosi la spesa, purchè ne ridondi onore alla casa, il cuoco spiegar può tutto il suo talento e le più rare parti del mestiere. Gli allievi di queste cucine, come se ne trovano ancora alcune in Parigi, si distinguono a colpo d' occhio non solo per la loro applicazione al lavoro, e per l' intelligenza che ogni disciplina ragionata sviluppa, ma ancora pel garbo che attingono nello studio continuo della precisione e dell' eleganza, e per una somma pulitezza esterna che rassicura pienamente su quella delle vivande che escono dalle lor mani.

Gran qualità, dote essenzialissima questa mondezza nel cuoco, senza di cui la massima abilità non serve che a maggior nausea de' convitati, bastando solo il dubbio del menomo sucidume o della menoma negligenza in proposito a fare stomaco e tor l' appetito, se non peggio. Per questa ragione io vorrei le cucine pulite come uno specchio, nè so perchè una padrona di casa la quale sgriderebbe agramente la sua cameriera per aver deposto il suo cappello o la sua veste su di una sedia punto punto polverosa, svista che pur corréggesi con un colpo di scopetta od al più col bucato, lasci poi impunemente il cuoco allestir i cibi in utensili sozzi ed ossidati, con lento e spesso anche pronto avvelenamento della famiglia.

Al postutto la cucina non è forse la principale, la capital parte di un appartamento, perchè, come in Inghilterra e nel Belgio soprattutto, non debba regnar anche quivi quella mondezza elegante che attesta il gusto educato e raffinato del padrone? Ma quando si avran cuochi sì bene indirizzati e capaci, a che gioverà il loro talento se nol possono produrre in atto? E come produrlo, se loro si limita la spesa della piazza, o se, come usasi presentemente, lor prefiggesi la medesima scarsa tassa per tutti i giorni dell' anno? Non si sa egli che le stesse derrate variano grandemente di prezzo da oggi a domani, e che, per non mettervi del suo, il cuoco sarà costretto di scegliere le inferiori, le guaste persino, con cui se il piatto riesce poi una solenne schifezza, non sarà sua la colpa? Locchè se sia una vera economia, lascio a chiunque abbia fior di senno a deciderlo. Io credo che generalmente non ispendesi abbastanza o spendesi male per la tavola, nè cesserò mai di ripetere la stitichezza su questo punto essere non solo disonorevole, ma mal intesa, perchè pagasi poi troppo cara con malattie, e scontasi ogni giorno con grande scapito dello spirito, dell' energia, della gioia nelle famiglie. Chi non può mantenere un cuoco attengasi ad una cuoca, e chi non può sopperir alla spesa di cinque piatti contentisi di tre, di

due eziandio, ma li voglia ben condizionati e ristorativi, e variati e di bell' apparenza, chè ne avrà lo stomaco più lieto e più sereno il cervello, e più ferma la salute, e più alacre il corpo e più pronto lo spirito allo studio, agli affari, con immenso profitto de' suoi interessi e con quell' aura felice che seconda quasi sempre gli uomini allegri e coraggiosi e costanti.

Tuttavia quando io consiglio che non si litighi tanto il danaro col cuoco, non intendo che questi ne abusi: io voglio solo che il cuoco non sia imbarazzato a comprar quel che v' ha di meglio nel genere che cerca sulla piazza; ma egli dee comprarlo al suo giusto prezzo, e nè più nè meno di quel che gli fa d' uopo; trarne quindi il miglior partito, non piangere il tempo presso il fornello o la pentola, chè così avrà, per esempio, un brodo migliore senza che gli costi più caro; e combinar le sue minute, in modo che il pranzo faccia buona figura colla minor spesa possibile in proporzione; al qual fine quando darà, poniam caso, una suprema di pollame, appresterà un altro leccume con le cosce e le ale; egli acconcierà qualche piatto di filetti di pollo, ogni qual volta dar vuole cogli ossi e cogli avanzi del medesimo un delicato profumo al brodo. Ecco il modo onde il buon cuoco sa con vantaggio e senza disonor del suo padrone economizzare, potendosi far pie-

tanze nuove ed eccellenti colle reliquie del pranzo antecedente.

Ma per questo medesimo scopo di una ben intesa economia, io raccomando principalmente la scelta delle carni, le quali, se di polpa fine e ben nutrite, abbondano più di aroma e di principii ristoranti, e danno brodi più sostanziali, più copia di sughi, e miglior consumato, oltrechè se ne trae incomparabilmente maggior proveccio, perchè tutto in esse è buono a qualche uso, e al postutto senza buone carni non è da sperar buona cucina. Perciò io m' indirizzo ognora a' beccai più riputati della città per tener sempre il loro macello fornito del miglior bestiame, come sarebbe in Torino, pel manzo, il signor Casalegno, a Porta d' Italia; pel vitello, il signor Boggio, pure a Porta d' Italia, e il signor Buggia, a Porta Nuova, i quali non pure si piccano di servir sempre fior di roba, ma di tagliarne ancora acconciamente i pezzi pei bisogni del cuoco; punto questa di più importanza che altri non crede e che solo decide talvolta della buona o mala riuscita d' un pranzo.

L' ho già detto in altre dispense, ma non mi stancherò di ridirlo che le mie ricette sono meri esempii, che il cuoco seguir dee nelle regole che li governano, ma non è obbligato a ripetere materialmente, potendo anzi variar lo stesso piatto in cento guise, mutandone or le salse, or le guer-

nizioni, ora la fazione stessa e l'assetto. Il giudizio e il buon gusto, quando han colto la ragione delle cose, non la sbagliano nelle forme.

Nè per questa varietà de' piatti è poi necessario allargar la mano in aromi secchi i quali anzi, come abbiam già in chiari termini avvertito, non sono di alcuna necessità in cucina, e sono da escludere quasi affatto da una cucina veramente igienica; tuttavia usati parcamente e in dosi minime e adattati alla natura delle vivande e al palato, al temperamento e al genio de' convitati, servono di tornagusto e di stimolo allo stomaco, sempre però che il loro profumo non domini; giacchè, se prevale l'aroma, addio il vero sapore del piatto che apprestasi; non si ha più che una droga incendiaria, tanto più ingrata quanto più lo stomaco è sano e bisognoso di cibo e di ristoro. Locchè dicasi pure dello zucchero, benchè io ne consigli spesso l'uso. Per poco infatti che lo zucchero si senta nelle vivande, le riescone smaccate: lo zucchero dee solo correggervi quell' aspro che il fuoco non può domare, com' è il caso di varii legumi, carote, rape, patate, piselli, spinaci, ecc., onde il proverbio: *Zuccaro non guasta minestra.*

Ma cogli aromi secchi io non confondo poi gli erbaggi aromatici, onde risulta il sì ripetuto condimento di *Erbe fine*. Questo savore componesi in più guise, secondo la stagione, i cibi a cui s'ac-

coppia e il gusto de' commensali, e vi entrano prezzèmolo, cerfoglio, dragoncella *(estragon)*, borragine, pimpinella, a cui s'aggiungono eziandio, se piace, funghi, spugnuole *(morilles)*, tartufi bianchi o neri, il tutto tritissimo, escluse però sempre le antipatiche, e scarse in proporzione le più forti. Serve anche spesso per erbe fine il solo prezzèmolo eletto.

Prima di por termine a questa mia prefazione mi giovi ancor ripetere ciò che ho già fin da principio avvertito, cioè il miglior libro di cucina non esser quello che più abbonda di ricette, ma quello che le dà più ragionate, più proporzionate ne' loro ingredienti, di gusto più squisito e di più salutare effetto. Su tali esempii un cuoco intelligente formasi meglio che su precetti generali ed astratti, e, variando anche senza fine i suoi piatti, sa sempre la misura da osservarsi nel combinarli, nel condirli e nel cuocerli. Egli non esiterà quindi a servir le carni con qualunque specie di salsa anche magra, purchè non v'entrino elementi che ripugnino fra loro; come pure vedrà benissimo che quasi tutti i pesci sono egualmente buoni, lessi, fritti, cotti sulla brace, all'erbe fine, in marinaresca *(matelote)*, ecc.; che la selvaggina s'acconcia ottimamente con salse forti, tartufi, legumi, farcita, arrostita, ecc., e così va dicendo.

Mi saprà dunque grado il pubblico, se non mi

sono maggiormente allargato nell' infinita varietà de' piatti ; il libro sarebbe cresciuto di mole e di spesa senza maggior pro' del lettore, il quale, ben imbevuto delle massime generali da me premesse ai varii fascicoli e sparse qua e là fra le ricette, e ben formatosi su queste ricette medesime , non temerà più di sbagliare , occorrendogli o piacendogli di modificar le mie formole, o di farne una nuova applicazione.

DEL MASTRO DI CASA.

È questi il primo servo, anzi la ruota principale del servizio di una casa montata alla signorile. Svegliatezza richiedesi in un tal soggetto, spirito d' ordine e di risparmio, buon gusto, discrezione e fermezza nel comando. Utile in ogni casa agiata, esso è indispensabile nelle grandi. Ma s' è rara e più rara ogni dì la semente de' buoni mastri di casa, è più raro ancora chi sappia cercarli, discernerli ed apprezzarli. Eppure senza un uomo che dia impulso e norma a tutto il meccanismo domestico, non è da sperarvi regolarità, armonia ed eleganza, e nè anche la pace e il conforto del vivere. Aggiungerò ancora che n' è bandita l' economia; perocchè nelle grandi case l' economia non consiste nel non spendere, come credono a torto certi spilorci, ma sì a spendere lautamente se occorre, purchè a proposito pel decoro della casa, senza inutile scialacquo, e in guisa che tutto spicchi e risalti.

Or questo spirito d' ordine e questo buon gusto il mastro di casa dee spiegarlo in ogni occorrenza, non pur nella direzione della cantina, della cucina, della dispensa, ma in quella dei pranzi, dei balli e delle feste, che non è una faccenda da poco. Un pranzo, per esempio, se non ha un non so che di nuovo ed originale, riesce noioso, come lo è tutto ciò che è monotono. L' occhio ha bisogno a tavola di varietà non meno del gusto. Perciò un mastro di casa varia la specie, l' aspetto, la combinazione e la successione dei piatti, ne cangia in cento guise le decorazioni, i contrasti, e sino il modo di trinciarli e di servirli, tutto ciò sempre con vaga simmetria e con un ordine

elegante, ma diversificato e improvvisato, dir si può, sul momento e sulle circostanze, per forma da eccitar colla soddisfazione de' sensi esterni l' istinto superiore del bello, la sorpresa e la maraviglia.

Una certa bizzarria di disegno conciliasi benissimo in questa ordinanza della tavola colle linee severe dell' architettura, e direi, per applicare anche a quest' arte i termini onde si distinguono le scuole letterarie, che il classico può benissimo contemperarsi a tavola col romantico, quello nella forma intrinseca ed estrinseca de' piatti, e questo nell' avvicendarli, contrapporli, distribuirli, servirli. Non mi si chieggano quindi i precetti del servizio regolare di un pranzo: quando ho detto che la è cosa tutta d' invenzione e di buon gusto, ho voluto dire che lo scalco vi ha la maggior libertà fra questi larghi termini; tutto stà ch' egli conosca il valor vero dei piatti pei sensi, per l' appetito e per la salute, e l' importanza loro qual elemento architettonico; il giudizio e il sentimento artistico nol lascieranno sbagliare nell' assegnar a ciascuno il suo tempo, il suo posto, e il suo ufficio. Del resto ognun sa che la ridente e armonica imbandigione della mensa, il garbo nel trinciare e presentar le vivande, rendono un pranzo anche mediocre appagante; laddove i più lauti banchetti mal disposti, mal esposti e mal serviti riescono detestabili.

Un pranzo d' apparato non può far senza decorazioni, e il mastro di casa che le obblia o non le adatta alle congiunture, è perduto nell' opinione. Il cuoco e il pasticciere avran da lui in tal caso gli ordini opportuni per la foggia da dare ai loro piatti e pasticci, non pur graziosa in se stessa, ma allusiva alla festa ed ai convitati.

Ma sia d' apparato o no il pranzo, la minuta di esso non esige poi tanto studio, come van gridando gl' inetti. Ho detto sopra che ci vuole invenzione e buon gusto; aggiungerò ancora che è necessaria, come in ogni cosa di pratica, l' abitudine:

profittar de' compensi della stagione, avvicendare, combinare e contrastar con discernimento le vivande, frapponendovi certi bocconcelli rilevati noti solo alle bocche fine, e ciò senza profusione e senza pretensione, con aria naturale, con facilità di servizio, con accordo di ogni parte; tanto basta per far un' eccellente figura anche con poco fondo, come accader può in un momento di sorpresa, alla campagna, ed anche in città, nei pranzi estemporanei. Un buon mastro di casa non solo dà gli ordini a tempo in cucina ed alla dispensa, ma ne sopravvede ancora l' esecuzione, e, prima d' imbandire, rivede tutto per minuto, onde non obbliar nulla di quanto vuol esser messo in tavola, e conoscer d' ogni cosa i nomi e la preparazione per risponderne competentemente ai convitati. Assegna poi a ciascuno de' famigli la sua parte di servizio chiara e precisa, senza lasciarvi la menoma lacuna o recarvi confusione; nel che si conosce l' uomo di governo che ha ben fermo il fine a cui tende, e conosce e usar sa i mezzi di cui può disporre, trattandoli con man vigorosa ad un tempo e discreta, senza offenderli e senza inimicarli a vicenda. Dovendo servirsi di uomini, egli sa di aver in essi strumenti non affatto passivi, per assicurarsi de' quali giova, più che la forza, la stima e l' affetto che lor s' ispira, e il sentimento della giustizia e del dovere che, con osservarlo a lor riguardo, cioè coll' esempio, s' eccita in essi più efficace che non con vane parole; e l' amor dell'ordine che, col sentirne i vantaggi, destasi nei più rozzi. Io ho sempre creduto gli uomini soggiogati lor malgrado dall' armonia, e che, dovunque siavi un buon come capo d' orchestra, essi seguono forzatamente la battuta; e così che una casa non è disordinata se non per l' imperizia o la negligenza di chi la regge. Insomma un buon mastro di casa si conosce a questo solo carattere, s' egli sa coordinar tutte le parti del servizio, e farle camminar di pari passo. Senza di questo egli è, non che un pezzo inutile, ma un ingombro, uno scompiglio nella macchina domestica.

Il mastro di casa sopravveglia, come abbiam detto, alla cucina ed alla pasticceria, ma regna assolutamente in cantina, ove ad ogni specie di vino è assegnato il suo luogo, e di ciascuna è tenuta particolar cura e registro. I vini rossi, spiritosi, come que' di Bordeaux, Borgogna, Beaujolais, Côte-Rôtie, imbottigliati, amano di giacer coricati in luogo secco e non freddo, e guadagnano in bontà ad essere serviti un po' tiepidi, come i vini di liquore; non così i vini secchi bianchi, lo Sciampagna in ispecie, il quale pel minimo calore disperde in ischiuma tutto il dilicato suo frizzo, con piacer dell' occhio, ma a danno del suo gusto, onde vuolsi servir gelato.

Ma anche ben conservati e sturati nella lor perfezione gli stessi vini non serviti a tempo scapitano assai di savore.

I vini leggeri bastano e sono i più convenienti per le colazioni.

Pei pranzi giova preparar prima lo stomaco e stuzzicar l' appetito con un mezzo bicchier di vino amaro o vermouth. *Dopo la zuppa dice benissimo un bicchier di vino generoso, come Madera, Marsala, Oporto, Vernaccia di Sardegna, Bellet di Nizza.*

Ai primi messi, i Borgogna, i Beaujolais, i vini secchi di Piemonte; agli arrosti, i Bordeaux, i Côte-Rôtie; alle frutta, gli Sciampagna, i Frontignan, i Lunel, i Caluso; ed alla fine i Malaga, e tutti i vini di liquore fini; dopo di che il caffè, il rum e tutti i liquori dolci; e, per ultima corona, un buon punch *o* bishop *caldo. Un pranzo elegante richiederebbe ancora, avanti l' arrosto, per un contrasto gradevole agli occhi ed allo stomaco, un punch al rum od al maraschino, gelato.*

Non è questo che un legger cenno, un'idea del servizio dei vini, cosa però più di moda e di capriccio, anzi che di regole fisse, essendo oggi, per esempio, di buono stile di mescere tratto tratto fra il pranzo Sciampagna o vini di liquore.

SALSE

Io raccomando per le salse generalmente una somma precauzione, perchè ciascuna abbia il suo gusto proprio e ben distinto, e non si adoperi a sproposito pei cibi a cui non s'affà; come, per esempio, il profumo di selvaggina mal si conviene alle salse non destinate a condir selvaggina; perocchè il gusto di selvatico eccellente, se forte, è detestabile dove non ben si discerne.

Se i vini stranieri che entrano nelle salse sono di buona qualità, si versano a dirittura a bollir con esse, e vi conservan ciò non ostante intero il loro delizioso aroma; laddove, se mediocri, si debbono consumare più o meno sul fuoco; siccome io lo inculco per quasi tutte le salse.

Poco, ma buono, è poi il grande precetto in fatto di salse; perciocchè, salvo che non si guardi punto alla spesa, altrimenti più sono lunghe e meno sono sugose, e il delicato profumo del pollame e della selvaggina, se dilavato, sparisce.

Le buone salse, anche semplici, purchè riuscite a dovere col proprio e perfetto lor savore, e usate con giusta misura, costituiscono la cucina di buon gusto.

SALSA ALLA ROMANA.

Tolta la buccia a 12 oncie di bei funghi gèttali in tegame con l'agro di due limoni, sale, un cucchiaio di erbe fine e due di brodo a friggere su fuoco ardente un dieci minuti, aggiungendovi poi due grossi cucchiai di *bèchamelle* grassa (Vedi questa salsa), e, dopo due borbottii, un po' di burro fresco.

Salsa perfetta pel pollame arrosto o stufato, e per tutto il pesce lesso.

Si può supplire ai funghi con altrettanto di tartufi neri.

SALSA ROBERT.

Monde e tagliate a dadolini sei belle cipolle, e fritte adagio una mezz' ora in tegame con due oncie di burro, bàgnale con un bicchier di buon aceto, il quale, raddensato dal fuoco, allungherai poscia con tre bicchieri di buon sugo, lasciando sobbollire quindi una buon'ora, e stemprandovi infine, al punto di servire, due cucchiai di buona sènapa.

Eccellente per carni arrostite o lesse comunque.

Vi si può sopprimere l'aceto.

SALSA ALLO SCALOGNO *(à l'échalote)*.

Getta in tegame 12 scalogni tritissimi con un mezzo bicchier di aceto forte, un mezzo spicchio d' aglio e un po' di noce moscata, e, ridotto l' aceto a metà, aggiùngivi due bicchieri di buon sugo e lascia sobbollire una mezz'ora, versando infine nella salsa, al punto di servirla, due cucchiai di olio fine di oliva.

Squisita per carni rosolate o riscaldate.

SALSA TURCA.

A quattro tuorli d' uovo duri ben pesti si aggiungono quattro cucchiai d' olio fine d'oliva, un forte pizzico di pepe di Cajenna, la polpa di tre limoni, sale, un po' di zafferano in polvere e un po' di zuccaro, il tutto ben tramestato insieme.

Ottima per insalate e carni fredde.

SALSA INDIANA.

Quantunque io sia d' avviso e sappia per esperienza che le migliori salse son le più semplici, purchè adatte al cibo cui si vuol dar risalto, la moda però m' impone di non trasandar queste salse straniere ricercate non per altro che per la loro stranezza.

Metti in tegame una mezz' oncia di burro, un buon pizzico

di pepe di Cajenna e un po' di zafferano in polvere, e, dopo due friggi, aggiuntovi qualche cucchiaio di salsa vellutata (Vedi) e un po' di brodo, fa sobbollir 10 minuti, mescolandovi infine tre tuorli d'uovo sbattuti con altra mezz'oncia di burro.

Serve pel pollame lesso.

SALSA ALLA SAVOIARDA.

Tre bicchieri di buon consumato di pollame e due di buon vino di Sciampagna, con una foglia di lauro, qualche ramicel di prezzèmolo e di salvia e alcuni granelli di pepe e dodici oncie di tartufi neri lavàti prima e mondi, si fan sobbollire una mezz'ora. Ritiràti quindi i tartufi, e ridotto per cottura il liquido al quarto, vi si aggiungono due cucchiaroni di salsa vellutata (Vedi), e, dopo due bollori, tre tuorli d'uovo, tramestandosi finchè la salsa sia ben legata e liscia.

Salsa perfetta pei bocconi fini, come beccaccie, perniciotti, fagiani, tordi, filetti di pollame, ecc., purchè vi si mescoli il fondo o savore ben digrassato e denso del volatile che si vuol servire.

Si possono aggiungere alla salsa i tartufi tagliàti in forma d'olive.

SALSA ALLA PARIGINA.

Uno spicchio d'aglio e ott'oncie di funghi ben pesti con un po' di noce moscata e bolliti 10 minuti in un tegame con due mestole di *béchamelle* magra, si colano per setaccio sur

un po' di burro di gambero (Vedi *Burro di gambero*) che, sciolto, darà al liquido un bel color di rosa.

Squisita ed elegante per gli antipasti di pesce e i pani, le polpette ed anche i filetti di pollame; e vi dicono benissimo i tartufi neri ed i funghi a dadolini, oppur code di gamberi.

SALSA DELLA BUONA GASTALDA.

Un mezzo bicchier di buon aceto raddensato sul fuoco si mescola con due cucchiaroni di salsa olandese (Vedi), poi con quattro cucchiai d'olio fine d'oliva ed uno di sènapa, e tramestasi forte finchè ne riesca una pasta liscia.

Eccellente per legumi, e pei pesci salati.

SALSA VENEZIANA.

Ad un quartuccio di buon aceto ridotto a sciroppo con un po' di noce moscata si aggiunge qualche cucchiaio di buon vellutato (Vedi questa salsa), e, dopo un breve bollore, un cucchiaio ancora di serpentaria o dragoncella (*estragon*) trita ed un bicchier di consumato ridotto a gelatina, e sbattesi tutto insieme lungi dal fuoco.

Savore eccellente per pesci lessi o cotti a gratella, per le carni rosolate e pel pollame lesso.

SALSA MILANESE.

Due pugnuoli d'erbe fine, cioè di prezzèmolo, cerfoglio, dragoncella (*estragon*), quattr'oncie di tartufi neri ed altrettante

di funghi, si fan bollire 10 minuti in tegame con un bicchier di vino di Bordò; vi si aggiungono due cucchiaroni di salsa spagnuola e due bicchieri ancora di Bordò, e, dopo un lento bollore di una mezz'ora, un cucchiaio di burro d'alici; tramestasi e servesi subito coi piatti ove occorre.

Squisita per ogni generazione di pesce, massime d' acqua dolce, pel pollame stufato e per la grossa selvaggina, come capriuolo, daino, cinghiale, lepre, ecc.

SALSA ALLA PIEMONTESE.

Ad una cipolla in dadolini fritta-dorata in tegame con un' oncia di burro aggiungesi un bicchier di buon consumato che riducesi a sciroppo, poi due cucchiai di *bêchamelle* e una mezza libbra di tartufi bianchi, poi ancora tre oncie di pinocchi, e, dopo alcuni sobbogli, il sugo di un limone; tramestasi e servesi calda con pollami, quaglie, ortolani, ecc.

SALSA PORTOGHESE.

Ad un po' di sottil buccia di limone, cedrato od arancio, bollita un dieci minuti con alquanti coriandoli e un pizzico di zucchero in due bicchieri di vin di Malaga, si aggiungono due cucchiai di salsa spagnuola, e, dopo due bogli ancora, l'agro di un limone.

Eccellente per presciutto (giambone) e filetti di bue stufati.

SALSA PANATA *(bread-sauce)* INGLESE.

Fatto bollir cheto un'ora in tegame quattr' oncie di mollica di pane morbido *(pain-mollet)* con due bicchieri di buon latte e altrettanto brodo, una cipolla, qualche ramicel di prezzèmolo, una foglia di lauro, sale e pepe, cola tutto per setaccio, stemprandovi infine, al punto di recare in tavola, un' oncia di buon burro fresco.

Salsa ghiotta per la selvaggina lessa e arrostita.

ESSENZA DI SELVAGGINA.

Getta in tegame due libbre di lacca di bue, due vecchie pernici, un coniglio od una lepre, e fatte sudare queste carni un istante sul fuoco, versàvi sopra una bottiglia di vin bianco secco, e fa bollire sino a fondo asciutto; aggiungi allora una cipolla, una carota, tre chiovi di garofano ed una pinta (un litro 1[3) di brodo, e, lasciato sobbollire tre ore sotto coperchio, filtra il sugo per tovaglia.

Questo consumato serve pei tocchetti e per gli stufati di selvaggina, per le carni fredde, pei pasticci, ecc.

ESSENZA DI PRESCIUTTO (giambone).

Ventiquattr' oncie di buon presciutto e altrettante di lacca di bue tagliate a falde sottili si fan sudare in tegame coperto finchè si tingano d'un bel bronzo; si spolveran quindi d' un' oncia di farina, agitandosi il tegame; vi si aggiungono due

pizzichi di pepe ed una carota, e, bagnato il tutto d' una mezza pinta (2[3 di litro) di brodo, lasciasi borbottar tre ore e filtrasi infine il savore per tovaglia.

Eccellente per le *béchamelles*, le uova, i legumi, i maccheroni, il riso, ecc.

VERDE DI SPINACI.

Dodici oncie di spinaci mondi e lavàti e ben pesti in mortaio, si spremono forte per canovaccio in un tegame che recasi tosto su fornello ardente; e appena il liquido verde che si va tramenando comincia a levar bolle spesse, versasi su setaccio di seta con un po' d'acqua fresca, e serbasi in barattoli per colorarne all' uopo gli zuccari, le creme, i sorbetti, ecc.

RAPE DORATE.

Otto belle rape pelate si tagliano ciascuna in dodici fette eguali forbite in bella forma, e, fritte un istante in tegame ove sia sciolto un po' di zuccaro in polvere, aggiùntivi quindi un' oncia di burro e un boccale (2[3 di litro) di brodo, sobbollono sino a fondo perlato. Le rape allora sono tenere e velate di quella patina che loro dà buona cera e buon gusto.

Le rape così acconcie servono per guernitura di carni e di pollami, e sono un cibo sanissimo.

LATTATA D' ACETOSELLA.

Quattro libbre (di 12 oncie) di bella acetosella ben monda bollono un quarto d'ora in tegame con un po' di sale e un buon cucchiaio d'acqua, e, ritiràtane l'acqua e lasciate ancora consumar per qualche minuto sul fuoco, si passano al setaccio di crine. Fritte quindi un istante in altro tegame con un'oncia di burro, una mezz' oncia di farina bianca, vi si getta l'acetosella con qualche cucchiaio di buon sugo o consumato a sobbollire un quarto d' ora, e, al punto di servire, vi si tramestano quattro tuorli d' uovo sbattuti con un mezzo bicchier di crema.

Eccellente per guernitura di carni stufate.

ZUPPA-GALERA (*bouille-abaisse*)

A MODO D' AIX.

Poste in tegghia a fette sei triglie, due piccole tinche, tre soglie, due merlanghi e sei dozzine di datteri di mare o di mitoli (*clovis*) con uno spicchio d'aglio, prezzèmolo e cerfoglio triti, sale e pepe, quattro bicchieri di brodo di legumi ed uno di vin bianco, un quarto d'ora prima del pranzo getta la tegghia su fornello ardentissimo, e fa bollir forte sino a fondo un po' spessito; stillavi allora sopra bel bello e fuori del fuoco un bicchier d'olio fine d'oliva, agitando sempre la casseruola, e, coperta una larga zuppiera di croste di pane, vèrsavi sopra il pesce col savore, e servi caldissimo.

Potaggio squisito e de' più ghiotti, e che si può preparare con ogni sorta di pesce e di nicchi d'acqua dolce o salsa.

ZUPPA MISCEA *(garbure)*.

Chiamano *garbure* i Francesi una specie di zuppa a crosta consistente e gustosissima, acconcia soprattutto per pasti da campagna e da caccia e pei forti mangiatori.

ZUPPA MISCEA *(garbure)* ALL' ITALIANA.

Due cavoli tagliàti a fettuccie si gettano in una casseruola con 12 lattughe già sboglientate, quattro carote, quattro rape, sei oncie di bei fagiuoli bianchi, una salsiccia, 12 oncie di piccol lardo in un pezzo, un bel cappone, e, versàtavi sopra una pinta (1 litro 1|3) di brodo, si fan borbottare tre ore adagio, ritirandone però il cappone appena cotto. Dieci minuti poi prima di recare in tavola, coperto il fondo d'una zuppiera di croste di pane, vi si stende sopra un letto di legumi, che si spolvera di cacio; e così un altro letto di pane e un altro di legumi con cacio sopra, e il tutto inzuppato leggiermente di brodo tiensi un quarto d'ora in forno o su fornello caldetto a sobbollire, e servesi infine con, di sopra, il cappone, la salsiccia e il piccol lardo, tagliàti e disposti con garbo, e con brodo a parte.

ZUPPA O POTAGGIO DI PERNICIOTTI.

Metti quattro bei perniciotti sventràti e bruciacchiàti in una casseruola con una cipolla, una carota, quattro garofani e sei

oncie di lardo raspato a frigger cheto un' ora e mezzo, lasciandoli poi freddare. Spiccàtene quindi le carni, e fattane, pestando, una pasta, stritolàtine similmente gli ossi, rimetti ogni cosa nella stessa casseruola, e inoltre una pinta (1 litro 1[3) di buon consumato, e fa sobbollire una mezz' ora: aggiùngivi quattr' oncie di riso, e, lasciato cuocere sino ad amido, passa tutto alla stamigna. Abbi allor pronte 12 oncie di farcime di pollo; impàstale con mezza la lattata de' perniciotti, e fanne tante polpettine come uova di piccione, che, cotte finalmente in un po' di brodo e versate in una pinta (1 litro 1[3) di consumato in cui sia sciolta la residua lattata, servirai bollenti.

Squisitissimo e sopraffine.

ZUPPA O POTAGGIO ALLA LEPRE.

Abbi una bella lepre, le cui carni monde d'ogni membrana, nervetto o tendine, e, tagliate a dadicciuoli grossi un dito, friggerai dieci minuti in tegame su fuoco vivo con due oncie di burro fresco; inzuppate poi con due pinte (2 litri 2[3) di buon brodo, lascierai sobbollire un' ora, schiumate ben prima, sotto buon coperchio, versando infine tutto bollente nella zuppiera su croste di pane rosolate al fuoco.

Zuppa eccellente, ma un po' riscaldante, alla quale si posson pure aggiungere erbe fine.

ZUPPA ALL' AVENA MONDA *(gruau)*.

Si fanno con questo cereale, come coll'orzo mondo, bizzarre zuppe non ispiacevoli al gusto e sanissime.

Getta sei oncie di bell' avena ben lavata in una pinta (1 litro 1|3) di buon consumato, che bollirà cheto finchè l' avena sia ben frolla; aggiùngivi un' altra mezza pinta (2|3 di litro) di consumato caldo, e servi subito.

ZUPPA ALL' ORZO PERLATO.

Su sei oncie di orzo perlato versa due pinte (2 litri 2|3) di buon brodo, aggiuntevi una carota e una cipolla, e, come l' orzo sarà ben tenero, servi caldo.

ZUPPA DI AVENA O D' ORZO MONDO AL LATTE.

Si sostituisce al brodo latte con un po' di zuccaro e tre foglie di lauro-mandorlo, e cuocesi come sopra.

ZUPPA ALLA MARESCIALLA.

Dodici belle patate cotte sotto la cenere si pelano e si pestano calde in un mortaio colla carne calda e ben trita di una pollastra lessa, sale e un po' di pepe di Cajenna; vi si aggiungono tre oncie di burro ben fresco, otto tuorli d' uovo e un mezzo bicchier di buona crema, e pestasi ancora sino a pasta liscia, che ridotta in zugolini grossi una noce, all' imminenza del pranzo, gettasi in brodo bollente, e sobbollitavi un dieci minuti versasi nella zuppiera, aggiuntovi un po' di consumato.

— Questi eccellenti zugolini si servono eziandio con ogni sorta di lattata, ed anche al magro, ma sopprimesi in tal caso il pollame.

ZUPPA ALLA ZUCCA ROMANA *(potiron)*.

Tagliate a dadi 24 oncie di bella zucca romana, si cocciono in casseruola con sale e due bicchieri d' acqua sino a lattata; si colano alla scumaruola, si allungano in una pinta e mezza (due litri) di brodo, e, scioltovi un pizzico di zucchero, si fan sobbollire un quarto d' ora. Legato infine il brodo con quattro tuorli d' uovo sbattuti con un' oncia di burro, servesi caldo.

Zuppa rinfrescantissima.

ZUPPA ALLA SAVERIO.

Tre oncie di bella farina bianca, sei tuorli d' uovo, un oncia di cacio parmigiano, un' oncia di burro fuso, un po' di prezzèmolo trito, si sbattono in tegame stillandovisi bel bello un bicchiere o più di brodo, finchè ne riesca una pasta morbida e filante. Al punto di recare in tavola, poste a bollire in terrina a parte due pinte (2 litri 2|3) di buon consumato o brodo, vi si versa dentro per colatoio la pasta che, smaltita con cucchiaio di legno, cadrà nel brodo in forma di vermicelli, e, lasciata sobbollir chetamente un dieci minuti, servesi fumante.

Abboccante e salutare.

ZUPPA ALLA SAVERIO MAGRA.

Simile alla precedente, fuorchè invece di brodo si usa latte a far la pasta, la quale poi si colerà in brodo di legumi, od in latte ancora, corretti l'uno e l'altro con un po' di zuccaro.

ZUPPA AL SAGU'.

Io dò qui la ricetta di questa zuppa, per riguardo ai malati, a cui s' affà benissimo, perchè di facile digestione, benchè di non troppo grato sapore.

Il sagù non è altro che il midollo di una specie di palma.

In un quartuccio d' acqua bollente con un po' di sale getta quattr' oncie di sagù che farai sobbollire tramenando sino ad averne una gelatina trasparente, la quale, allungata poi con mezza pinta (2[3 di litro) di buon consumato, oppur di buon latte, e un po' di zuccaro, e sobbollita ancor due minuti, servirai calda.

ZUPPA MISCEA *(garbure)* ALLA VILLEROI.

Otto carote, 8 rape, 8 sèdani, 12 porri, 12 cipollini, in bei pezzetti, si friggono una buona mezz' ora in una terrina con tre oncie di burro; vi si aggiunge borrana, acetosella, bietola, lattuga, indivia, cerfoglio, un pugnuolo per sorta, stagliati comunque, e, dopo due friggi, una pinta (1 litro 1[3) di brodo, e si fa sobbollire un' ora; vi si aggiungono ancora

24 marroni sbucciàti e si fa borbottare un' altra mezz' ora. Versato poi tutto in larga tegghia su 12 oncie di croste di pane secche al fuoco, si lascia fremere una mezz'ora su cenere calda, e servesi fumante.

Potaggio delizioso e sostanziale.

ZUPPA MISCEA *(garbure)* DEL CACCIATORE.

Preparasi al tutto come quella all' Italiana, se non che al cappone ed alla salsiccia sostituisconsi 12 quaglie e 12 perniciotti, che si faran cuocere sino a tenerezza, ma non al di là, sì che non se ne disperda il profumo.

Si apprestano pure simili zuppe con ogni sorta di selvaggina o di pollame, ed anche con pesce; ma il vero fondamento di questo eccellente potaggio sono sempre i legumi e il pane ben cotti a crostata. Chi vuol questa zuppa-miscea al magro non ha che a supplire il brodo di carne con brodo di pesci o di legumi o con lattata di fagiuoli, lenti, piselli, ceci, ecc.

ZUPPA ALLE PICCOLE ANGUILLE.

Dodici piccole anguille ben monde e pelate, poste a rocchietti in tegame con due oncie di burro fresco, si friggono e si rivoltano finchè sieno ben colorate, si annegano in una pinta e mezza (due litri) di buon brodo di legumi, e, levato il bollore, vi si aggiunge cerfoglio, acetosella e bietola, un pugnuolo per sorta, a nastrini, e lasciasi bollire una mezz' ora; e, mescolativi infine sei tuorli d' uovo sbattuti con un

po' di crema, vèrsasi tutto nella zuppiera su alcune croste di pane.

Potaggio soprammano.

MINESTRA DI ZUCCA ROMANA AL LATTE.

Metti in tegame a dadi 24 oncie di zucca romana (*potiron*) ben gialla e monda della pelle e della trippa, con un po' di burro, due bicchieri d'acqua, due pizzichi di sale e un'oncia di zucchero e poca noce moscata, e, cotte cheto una mezz' ora, vèrsavi due pinte (2 litri 2|3) di buon latte e fa sobbollire un' altra mezz' ora, e, al punto di servire, aggiùntivi 6 tuorli d' novo sbattuti con un po' di burro, versa il tutto nella zuppiera su crostini di pane a daducci fritti al burro.

ZUPPA-GALERA (*bouille-abaisse*) AL PESCE.

Questo potaggio provenzale è quel che v' ha di squisito in fatto di zuppa, se apprestato con diligenza e con pesce fresco soprattutto.

Dopo fritte due minuti in tegame due cipolle a fette, due sèdani e due carote con due oncie di buon burro, gèttavi dodici oncie di merlango, con altrettanto di rondolino (*grondin*) o d'anguilla di mare, e, dato loro due friggi sotto coperchio, aggiùngivi due pinte d'acqua, un pugnuol di cerfoglio e sale, e fa bollire a scroscio tre quarti d' ora: cola quindi il brodo per tovaglia in una casseruola, e, sobbollitovi dieci minuti 24 cipollini e 12 tomatiche a fette, od in lor vece un po' di conserva pur di tomatiche, aggiùngivi ancora due belle

soglie, sei triglie, 12 sardelle od alici, due piccoli merlanghi, il tutto a rocchi mezzani, e, poi che ogni cosa avrà bollito forte un dieci minuti, empiuta a mezzo una terrina di fette di pane bagnate di buon olio fine, vèrsavi sopra il potaggio-galera e servi bollente.

CULATTA DI BUE STUFATA.

Prendi 12 libbre di punta di culatta di bue, e posta in pignatta di terra inverniciata, con sale, noce moscata, due carote, due sèdani, una foglia di lauro, un buon bicchiere d' acquavite, una mezza bottiglia d' aceto e altrettant' acqua, chiudi il vaso ermeticamente, lutandovi ben sopra il coperchio con impasto di farina ed uovo. Infornato quindi a calor dolce lascia il manzo cuocer così lentamente e senza svaporazione sei ore, che sarà tenerissimo e d'un gusto perfetto. Il manzo così apprestato mangiasi caldo o freddo; se caldo spiegasi sul piatto guernito di carote o patate cotte all' acqua, e servesi il fondo o savore, digrassato e feltrato per tovaglia, in navicella di porcellana o maiolica a parte; se freddo, cuocesi prima con un zampino di vitello, e trasportato in altra terrina posta sul ghiaccio, gli si versa sopra il savore digrassato e feltrato a dovere, e servesi poi sur un letto della propria gelatina.

LINGUA DI MANZO ALLA BORGHESE.

Metti in tegame una bella lingua di manzo con sale, due carote, due cipolle e tre pinte d' acqua, e, sobbollita cinque ore, come sarà ben soffice, sgòcciala, scotènnala, spàrala in due, e

servila su di una buona lattata di patate, di lenticchie, o su di un intingolo di carote, oppur solo con salsa piccante.

BUE O MANZO ARROSTO (*roast-beef*, volgarmente *rosbif*) ALLA VIENNESE.

Abbi un bel quarto di dorso di manzo col suo filetto gentile, e, spiccatine gli ossi, mettilo in una terrina con sale, prezzèmolo, un bicchier di rum e un po' di noce moscata in polvere, a marinare 48 ore almeno. Infilzato quindi allo spiedo entro un pallone di carta imbutirrata, giralo per quattr' ore su brace ardente, ungendo tratto tratto il pallone di grasso, e, scartocciàtolo un quarto d' ora prima del pranzo, tienlo tuttora al fuoco finchè colorisi d' un bel bronzo. Fritti intanto d' un bel colore 24 bei zugolini di fegato di pollame (Vedi *Farcime di fegato di pollame*) e stesa sul piatto una buona lattata di patate, adàgiavi sopra l' arrosto, trafitto in bell' ordine da 6 asticciuole d' argento portanti ciascuna quattro zugolini, e servilo fumante con buon sugo di manzo a parte, in cui si può stemprare un po di sènapa ed agro di limone.

Pezzo di bell' apparenza e sostanziale.

BUE O MANZO ARROSTO ALLA PIEMONTESE.

Un bel pezzo disossato di dorso di manzo col suo filetto, marinato 48 ore in terrina coperta con un bicchier di vin di Madera, altrettant' olio fine d' oliva, sale, un mezzo spicchio d' aglio trito, e 12 oncie di tartufi neri mondi e tagliàti a sfoglie, ravvolto quindi coi tartufi in grossa carta imbutirrata,

cuoce al girarrosto come alla Viennese, con questa sola differenza che, scartocciàtolo, gli si pone sotto una padella con una mestola di buon sugo per riceverne i tartufi di mano in mano che se ne staccano e bagnarlo tratto tratto: così cotto l'arrosto, come sarà velato d'una bella patina, spiegasi sul piatto, e, coperto di sfoglie di tartufi bianchi, inaffiasi col savore bollente dei tartufi allegrato col sugo d' un limone e con un mezzo pizzico di pepe di Cajenna, e s' imbandisce ancora, se si vuole, con 24 croccanti di patate infilzati in 8 asticciuole d' argento.

Perfetto.

TERRINA DI FILETTO DI BUE ALLA SAVOIARDA.

Taglia un bel filetto di bue in fette spesse quanto la palma della mano e schiacciate alquanto, e poste in tegame sei oncie di presciutto grasso e magro tritissimo, 8 cipolle a nastrini, sale e pepe, falle friggere adagio finchè comincino ad abbronzare. Abbi allora una terrina di quelle in cui si fanno i pasticci di fegato di Strasburgo, e, condite le braciuole di filetto di sale e noce moscata, spiegale sul fondo della terrina fra due strati di cipolla e presciutto cotti come sopra; vèrsavi sopra un bicchier di vin bianco, e tienle in forno caldo tre buone ore. Se si vuol servir caldo il filetto di bue, digrassasi e adagiasi sur una buona lattata di patate; se freddo, si lascierà freddare non digrassato per 36 ore almeno. Nell'uno e nell'altro modo si avrà sempre una ghiotta vivanda.

Badisi che la terrina vuol essere ben coperta nel forno.

FILETTO DI BUE AI MACCHERONI.

Dopo ben forbito e trapunto di lardo grasso un bel filetto di bue, un' ora e mezzo prima del pranzo ponlo in tegame

ben chiuso, con una pinta (un litro 1[5) di brodo o d'acqua con sale, su fuoco ardentissimo a bollir forte senza interruzione, avvertendo però che non rimanga asciutto. Abbi intanto cotti all' acqua e al sale 12 oncie di maccheroni, e sgocciàtili versàvi sopra tutto il savor del filetto, nel quale avrai sciolte quattr' oncie di buon burro fresco con sale e noce moscata, stèsili quindi sur un piatto e sparsi di quattr'oncie di cacio parmigiano, adàgiavi sopra il filetto.

Sanissimo e ristorativo.

FILETTO DI BUE STUFATO ALLA PORTOGHESE.

Come avrai pareggiato e forbito un bel filetto di bue, e trapùntolo di grossi spicchi di presciutto, ponlo in tegame con un ramicel di salvia, sei oncie di rafano raspato tritissimo, due bicchieri di vin di Marsala e altrettanto brodo, a sobbollir due ore e mezzo sotto coperchio. Quando il filetto sarà tenero, il fondo ne sarà spesso. Spiega allora la carne sul piatto con attorno polpettine crostose (*croquettes*) di patate (Vedi *Croccanti di patate*), e in navicella a parte il savore digrassato e sbattuto con un po' di sènapa e due cucchiai di gelatina di ribes.

Io raccomando specialmente ai palati fini questo piatto, il quale apprestar si può eziandio con altrettant' acqua in vece del vino, purchè inacidita dalla polpa di un limone senza la scorza e i semi; come pure non vi è al tutto necessaria la gelatina di ribes, ripugnando ad alcuni lo zuccaro colla carne.

FILETTO DI BUE ALLA VILLEREccia.

Non vi è sì povera casa che non possa una volta o l'altra regalarsi d' un filetto di bue, cioè del boccon più delicato che

somministrar possa la cucina, se cotto e condito appuntino.

Pongasi perciò il filetto in una casseruola ben coperta con qualche carota, una cipolla, sale, pepe e una mezza bottiglia d' acqua per un' ora e mezzo su fuoco ardente con viva brace sopra, badandosi però che la carne non bruci per difetto di liquido. Il filetto mostrerà di esser cotto a giusta misura quando sarà coperto d' una bella vernice. Si struggano allora sul fuoco in tegame a parte tre alici trite in mezz' oncia di burro; vi si aggiunga il savore del filetto digrassato, e un cucchiaio di sènapa, e tutto ben tramestato versisi sul filetto adagiato prima in un piatto, su lattata, se piace, di patate, o di lenti, o guernito d' indivia, di carote, di rape, nel qual caso si bagnano soltanto i legumi già cotti del sugo del bue digrassato. — Si può servire insieme qualunque sorta di salsa piccante.

FILETTO DI BUE O MANZO AL VIN DI SCIAMPAGNA.

Prendi un bel filetto di bue, che ben forbito e trapunto di grossi spicchi di presciutto e di qualche alice, un' ora e mezzo avanti il pranzo metterai in tegame con sale, due carote, una cipolla, qualche ramicel di dragoncella *(estragon)*, bricioli di fungo, e una mezza bottiglia di vin di Sciampagna, su fuoco ardente, a bollir forte, sì però che il filetto non bruci, stillandovi, se manca il liquido, un po' d'acqua calda. Il fondo ne sarà come invetriato: digrassalo, filtralo per tovaglia, aggiùngivi 12 oncie di fagiuoli bianchi cotti all' acqua e piccole carote cotte al brodo, oppur qualche tartufo cotto e sfaldato sottile, e servi il filetto caldo sul letto di fagiuoli e di carote, o profumato dai tartufi. Il vino di Sciampagna penetrando il bue del suo aroma gli dà un gusto particolarissimo e come di selvaggina; in difetto però di vin di Sciampagna serve anche il vin bianco secco ordinario.

FILETTO DI BUE O MANZO ALLA CREMA.

Un piccol filetto di bue forbito a dovere e marinato due ore in una terrina con quattro foglie di lauro, due bicchieri di buona panna, sale e quattro chiovi di garofano contusi, un'ora e mezzo prima del pranzo ponsi allo spiedo su brace ardentissima, e bagnasi, mentre cuoce, colla panna ove ha marinato, finchè, vestito d'un bel bronzo, servesi fumante su di una buona *bèchamelle* grassa (Vedi questa salsa).

LINGUA DI BUE A CROSTATA.

Cotta una lingua di bue come alla borghese, e tagliata fredda in fette un po' sottili, incorònane un piatto. Getta quindi in tegame alcuni funghi e un po' di prezzemolo, triti, quattr' oncie di presciutto trito anch' esso, e la polpa di un limone in quattro o cinque dadi, e fritto ogni cosa bene dieci minuti, e sparso di due bicchieri di vin bianco secco, dopo un bollor di mezz' ora, versalo sulla lingua, spolverandola poi di crosta di pane tritissima. Un' ora finalmente prima di mettere in tavola, caccia la lingua in forno caldo, bagnandovela spesso col proprio savore, e, al punto di servirla, ripulito a dovere il piatto, inzuppala di buon sugo, che avvivar potrai con l'agro di un limone e un po' di sènapa.

Si allestiscono allo stesso modo le lingue di porco, di vitello.

BUE ARROSTO (*roast-beef*, volgarmente *rosbif*) ALLA NAPOLITANA.

Dopo disossato e digrassato un grosso pezzo di dorso di bue, e lasciato marinar 24 ore in una terrina con un bicchier di

buon olio, otto chiovi di garofano, sale e quattro cipolle tagliate per mezzo, getta ogni cosa in un tegame con qualche fetta di presciutto e un po' di burro, e, rosolatovi adagio il bue una mezz' ora, aggiùngivi un quartuccio (1/3 di litro) di sugo, e fa borbottar cheto quattr'ore. Abbi allora dei maccheroni cotti alla francese (Vedi *Maccheroni alla francese*) e stesili sur un gran piatto e, con fuoco sotto e sopra, incrostati d'un bell' oro, al punto del pranzo, adàgiavi sopra il bue arrosto, bagnandolo del proprio savore digrassato e feltrato pêr tovaglia.

A dar risalto a questo grosso pezzo s'infiggeran simmetricamente nel bue 8 asticciuole d'argento che porteran ciascuna tre polpettine di legumi (Vedi *Polpettine di legumi*), e servirassi a parte sugo bollente. I maccheroni possono anche essere semplicemente fritti in sugo e burro.

Eccellente e sostanziale.

PALATI DI BUE ALL' ITALIANA.

Il palato di bue è un boccon dilicato, ma vuol essere acconcio a dovere.

Si prendano perciò sei palati di bue, che gettati in acqua bollente e sobbollitivi una mezz' ora, sgocciàti quindi e spogli della pelle dura e di tutte le parti nere, si faran di nuovo sobbollire in un bianco (Vedi *Bianco*) sino a gran tenerezza; e sgocciàti un' altra volta, e tagliàti in bella forma, si spiegheranno sul piatto sparsi di una buona salsa Italiana.

PALATI DI BUE ALLA BÉCHAMELLE.

Si preparano come all' Italiana, ma s' imbandiscono con buona salsa *béchamelle* grassa (Vedi questa salsa), e con corona

di gusciuoli crostosi *(croquettes)* pur di palato di bue (Vedi *Croccanti di palato di bue*).

PALATI DI BUE ALLA SALSA DI TOMATICHE.

Si preparano anche in questo caso all' Italiana, colla sola differenza della salsa che sarà di tomatiche o pomi d' oro, e la guernitura di patate fritte al burro d' un bel colore.

PALATI DI BUE A CROSTA.

Apprestàti come all' Italiana, si tagliano in pezzetti larghi un soldo, e bolliti alcuni minuti in qualche cucchiaio di salsa *bèchamelle*, si travasano in un tegame o piatto d' argento, si spolveran di midolla di pane tritissima e di un po' di cacio parmigiano raspato, si bagnano di burro fuso, si tengono in forno caldo finchè incrostàti d' un bell' oro si servono con, attorno, crostelli di pane fritti al burro.

CROCCANTI DI PALATO DI BUE.

Palati di bue cotti all' Italiana e lasciàti freddare si tagliano a dadolini minuti, con tartufi o funghi cotti in proporzione. Raddensata quindi al fuoco una *bèchamelle* grassa o magra (Vedi questa salsa), si mescola colla carne e coi tartufi o funghi tagliuzzàti, in egual dose, e, dopo due bogli, rovesciata sur un piatto, come sarà fredda, riducesi in forma di croccanti come que' di pollame, e friggesi nello stesso modo.

TOMASELLE *(cromesquis)* DI PALATO DI BUE.

Acconci i palati di bue come sopra per croccanti, come la mistura sarà fredda, taglia una tetta di vitello, cotta in pentola e fredda, a faldoline che pigierai col manico del coltello per maggior sottigliezza, e ravvolto in ogni falduccia mezzo un dito del tritume, e fattene tante polpettine della grossezza e della forma di un turacciolo da bottiglia, al punto di servire, intrise in pasta da friggere, gèttale di mano in mano in grasso da frittura caldetto, agitandole di continuo finchè si velino di un bell'oro: sgòcciale e sèrvile su tovagliuolo piegato adombrandole di qualche ramicel di prezzèmolo fritto.

Boccone più dilicato che non sono i croccanti.

CERVELLAME DI BUE.

Il cervellame di bue è un cibo insipido anzi che no, di cui tuttavia sa trar partito la cucina, come di quel di vitello, apprestandolo allo stesso modo, ma con più larghezza d'aceto e d' aromi a correggerne la nausea.

CERVELLO DI BUE IN MARINAIA *(en matelote)*.

Metti in tegame un bel cervello di bue ben mondo prima e sbucciato, con due bicchieri di sugo e sei oncie di funghi mezzani a sobbollire un' ora; ridottone quindi a parte mezzo il savore a sciroppo, e sobbollito due minuti coll' aggiunta di qualche cucchiaio di salsa spagnuola, e sbattuto infine con mezzo un uovo di burro d' alici, stendi sul piatto il cervello

e i funghi ben caldi. Spàrgivi sopra la salsa e sèrvili con, attorno, crostelli di pane fritti al burro.

Si apprestano similmente i cervelli di vitello, di castrato, di agnello, ecc.

QUARTO DI VITELLO STUFATO *(à l'estoufade)*.

Fa di avere un bel quarto di vitello che, forbito in bella forma e trapunto di alcuni grossi spicchi di presciutto, soffriggerai tre quarti d' ora in tegame con due oncie di lardo pesto ed altrettanto burro. Ritiràtolo quindi, e fritte un istante nello stesso tegame sei oncie di tartufi, altrettante di funghi, due scalogni *(échalotes)* e un po' di prezzèmolo, il tutto tritissimo, aggiuntovi poscia un bicchierino di buon' acquavite e una mezza bottiglia di vin bianco secco, e ridotto questo savore quasi a secco, stenderai mezze le erbe fine sur un gran foglio di carta inoliato, e su queste il quarto di vitello e sul vitello le altre erbe fine, ravvolgendo ogni cosa nel foglio bisunto e in altri due ancora per maggior sicurezza. Così incartocciato il quarto si esporrà per un' ora e mezzo su gratella a fuoco ardente; spogliato infine dei due fogli esteriori di carta, si servirà ravvolto nell' ultimo, con sugo a parte, e salsa alla Périgord, o salsa piccante, ecc.

Si possono ammannire alla stessa foggia lombate di bue di porco, o di castrato, ed anche polli intieri.

Boccone perfetto.

COSCIE DI VITELLO MARINATE.

Prendi una piccola coscia di vitello che trapunta di grosso lardo e d' alìci metterai in una terrina con tre bottiglie di

buon aceto, sale, pepe intiero, lauro, tre cipolle ta
un pugnuol di dragoncella *(estragon)* a marinare otto

Due ore e mezzo poi prima del pranzo, infilzata allo s
e incartocciata, falla arrostire a fuoco ardente, e sèrvila
buon sugo o con una salsa di pomi d'oro (tomatiche).

Le lacche o coscie di castrato si apprestano allo stesso modo.

BRACIUOLINE DI VITELLO ALLA COTENNA (pelle di lardo).

Sfaldate a fette sottilissime 36 oncie di lacca o coscia di vitello, ponle in una terrina con due cipolle tritissime, sale, pepe e un mezzo bicchier di buon'acquavite o rum, a marinar tre ore. Nette intanto 18 oncie di cotenna di lardo e gettate un istante in acqua bollente, e affettate quindi come la coscia, stendi coscia e cotenna a suoli alterni in altra terrina, versandovi sopra la marinata con quattro bicchieri di brodo, una carota e due foglie di lauro, e, coperto e incollato ermeticamente il vaso, tienlo per 5 ore in forno caldetto, e servi caldo o freddo.

Semplice e ghiotto.

ROCCHIO DI VITELLO ALL'ANTICA.

Due libbre di rocchio (pezzo di coscia) di vitello si tagliano a fette un po' spesse, le quali, trapunte di lardelli, si mettono in una stufaiuola di terra stretta di bocca e coperta, con una libbra di bella cotenna di porco ben netta, sale, pepe, due scalogni, due cipolle, tre bicchieri d'acqua e un bicchierino d'acquavite, e sobbollite quattr'ore, e digrassatone il fondo, si servono fumanti.

Cibo non di grande apparenza, ma soprammano.

NOCE DI VITELLO O GIOVENCA ALLA VILLEREccia.

Una bella noce di giovenca, col suo grasso di mammella, traforata di dodici spicchi di lardo grossi il mignolo, frigge dieci minuti in tegame con due cipolle, due carote, e qualche briciolo di lardo, tanto che le cipolle comincino ad imbrunire; inafflata quindi con mezza bottiglia di brodo od acqua, salasi, e, coperto il tegame, lasciasi borbottar due ore con brace sotto e sopra, ribagnandola tratto tratto perchè non alidisca, sinchè, velata d' una bella vernice bronzina, stendesi sul piatto. Allungato allora il fondo o savore con due cucchiai d' acqua, dopo due bogli, digrassasi, colasi per setaccio, e, stempratavi una mezz' oncia di burro con un po' di farina, e fatto ribollire un istante, versasi sotto la noce, la quale può anche imbandirsi su letto di legumi intieri o su lattata dei medesimi aspersi di siffatta salsa.

NOCE DI VITELLO IN MANICOTTO.

Taglia una bella noce di vitello in sette fette per lungo, che schiacciate e assottigliate al possibile forbirai di costa perchè non sien larghe più d' un' oncia e mezza (tre dita), e spalmate alto un mezzo dito di denso farcime di pollo, involte quindi in forma di manicotti, rispalmate ancora leggiermente di fuori del suddetto farcime, e spolverate, tre, di pistacchi triti e, quattro, di tartufi triti anch' essi, spiana in una tegghia un po' di farcime, e adàgiavi in mezzo uno dei manicotti dai tartufi e circondalo di farcime; poi dattorno, alternati, gli altri sei manicotti con farcime trammezzo e sopra, e coperto ogni cosa di falde di lardo sottilissime e di un foglio di carta, caccia il tegame per

due ore in forno dolce. Al punto poi di recare in tavola, fatto scorrere dilicatamente il pasticcio sur un piatto, infiora ogni manicotto d' un bel fungo ben bianco, e vèrsavi attorno una salsa alla Périgord od ai pomi d' oro (tomatiche).

Vivanda elegantissima e squisita, ma che richiede molta diligenza.

NOCE DI VITELLO ALL' ITALIANA.

Abbi una bella noce di vitello, che scevra d' ogni nervetto e traforata di grossi lardelli di prescintto, taglierai per lo spessore in due falde, e apprestate 24 oncie di farcime di pollame (Vedi) miste con sei di tartufi neri tritissimi, stendi su di una falda della noce alto un dito di farcime, e, adattatavi sopra l' altra falda, cuopri anche questa col rimanente farcime, e colloca la noce così acconcia in una casseruola un po' piatta. Friggi intanto per dieci minuti in altra casseruola quattr' oncie di giambone a dadi, con due cipolle e due carote a fettuccie, una foglia di lauro e un' oncia di burro, e, versàtavi una bottiglia di vin bianco secco o di brodo, e sobbollito un' ora, filtra il liquido per tovaglia e spargilo sulla noce di vitello, che, coperta, con fuoco dolce sotto e sopra farai quindi borbottar tre ore, bagnandola tratto tratto collo stesso fondo. La noce avrà allora un bel panno perlato; spiegala calda sul piatto e sèrvila tosto grondante del fondo digrassato e misto con due cucchiai di salsa alla Périgord.

NOCE DI VITELLO ALLA VILLEREccia.

Prendi una bella noce di giovenca con la sua bianca tettina, e posta in tegame coperto con sei cipolle a dadi, 12 oncie

di presciutto crudo tritissimo, una foglia di lauro e due bicchieri di brodo, tienla due ore e mezzo in forno caldetto, che sarà cotta appuntino. Ritirata quindi la noce e digrassato il fondo, aggiungivi un' oncia di burro impastato con un cucchiaio di farina e un mezzo bicchier di vin bianco, e, dopo due bogli, versa questo liquido sotto la noce.

La farina non è affatto necessaria.

Perfetto e di bell' apparenza.

NOCE DI VITELLO IN GELATINA ACIDA O MORTITO *(aspic)*.

Abbi una bella noce di vitello che trapunta di lardo fine e posta in tegame con una carota, una cipolla a fette, un ramicel di salvia, due bicchieri di buon aceto e altrettanti di sugo, e con viva brace sotto e sopra, farai bollire, ribagnandola spesso col proprio fondo, sinchè sia ben tenera e dorata, e, lasciata freddare, taglierai in fette sottili. Posta quindi sul ghiaccio una forma da timballo, e fattovi un suolo spesso un dito di gelatina acida *(aspic)*, come questa sarà dura, adàttavi sopra in giro le fette di noce coi lardelli in fuori, e, in mezzo, qualche cresta e fegato di gallo cotti prima, e, ricoperte le carni di altra gelatina e indurata anche questa, còlmane infine il timballo, il quale poi, tuffato in acqua tiepida, rovescierai sul piatto.

Elegantissimo, appetitoso e rinfrescante.

Non si disconvengono sulle fette di noce alcune sfoglie di tartufi bianchi.

COSTOLINE DI VITELLO ALLA REALE.

Abbi dodici belle costoline di vitello che, forbite ma non pigiate e trapunte da parte a parte di tartufi e di lardo, porrai in tegghia con sei oncie di tartufi ancora e un po' di prezzèmolo tritissimi, sale, noce moscata e sei oncie di presciutto tagliuzzato e pesto, farai friggere alcuni minuti e lascierai quindi freddare. Abbi poi una bella rete o zirbo di porco, e, fattone dodici foglietti uguali, e ravvolta ermeticamente in ciascun foglio una costolina con tartufi e un po' del fondo o savore, riponi le costoline con quattr' oncie di burro nella tegghia coperta, con fuoco dolce sotto e sopra, e lasciale soffriggere due ore. Stese infine a cerchio sur un piatto, vèrsavi in mezzo un buon intingolo di tartufi o di funghi o di legumi od anche una lattata di questi, o veramente una salsa ai tartufi o piccante.

Si può apprestare a questa foggia ogni sorta di carni, di pollame o di selvaggina, che saran sempre eccellenti, purchè non disperdasi il lor profumo. I tartufi poi non sono di necessità, supplendovi benissimo i funghi, o le erbe fine ed anche la conserva di pomi d' oro (tomatiche).

COSTOLINE DI VITELLO ALLA CUOCA.

Fritte un istante in tegame sei oncie di piccol lardo un po' magro e tagliato a dadolini grossi il dito, con due carote a fette simili, sale e pepe, ponvi distese otto belle costoline di vitello ben forbite, e, rosolatele un istante da ambe le parti, aggiungivi due bicchieri di brodo o d' acqua, e fa sobbollir cheto, finchè le costoline sien soffici e il fondo sciropposo. Spiegate allora le costoline in giro sur un piatto, con,

fra due, un crostello di pane della stessa forma fritto al burro, allungane il savore con mezzo bicchier di brodo e un po' di burro misto con mezzo cucchiaio di farina bianca, e, dopo due bogli, tramèstavi tre tuorli d' uovo sbattuti coll' agro di un limone, e, coperte di questa salsa le costoline, sèrvile fumanti.

Vivanda d' un gusto perfetto, che ammette eziandio le erbe fine, i tartufi, i funghi triti.

Si cucinano allo stesso modo le costoline di castrato, ecc.

COSTOLINE STUFATE *(poëlées)*.

Adagiate in tegame 12 belle costoline di vitello ben forbite con tre oncie di lardo fuso, sei oncie di tartufi neri mondi e tritissimi, altrettante di funghi, sale e noce moscata, e ben chiuse con carta sotto il coperchio, mettile su fornello dolce con brace sopra a cuocer cheto due ore, che saran frollissime. Spiegale allora in corona sur un piatto senza rivoltarle, digrassa il fondo, allungalo con un cucchiaio di brodo, e, dopo due bogli, con quanto un uovo di burro, e ben tramenato versalo sulle costoline. — Delizioso.

Così pure si ammanniscono le costoline di porco, d'agnello, di castrato, e di grossa selvaggina.

TENERUME, PUNTA DI PETTO DI VITELLO ALLA MILANESE.

Cotto a dovere in una casseruola un pezzo di tenerume di vitello con una pinta (1 litro 1[3) d'acqua e un po' di sale, lascialo freddare, tagliandolo poi in fette spesse un dito. Sciolte

intanto nel fondo (savore) del tenerume una mezz' oncia di farina e un' oncia di burro, fa bollire a scroscio una mezz' ora; aggiùngivi due tuorli d' uovo e l' agro di un limone, tramenando forte, e vestite di questa salsa da ambe le parti le fette di tenerume, tosto che saran fredde, spòlverale di midolla di pane, ravvòlgile in uovo sbattuto, e poi ancora in midolla di pane, e, dieci minuti prima del pranzo, poste a friggere in tegghia su fuoco ardente con tre oncie di burro chiarificato, e rivoltate sinchè si tingano d' un bell' oro, spiègale in corona sur un piatto con, in mezzo, un buon sugo, od una lattata d' indivie.

Vivanda abboccantissima.

TENERUME DI VITELLO IN MARINATA *(en marinade.)*

Si allestisce come sopra alla Milanese; ma le fette si cuoprono di meno salsa, e intrise in pasta da friggere si gettano in grasso da frittura caldetta, e si agitano sinchè sieno d' un bel colore e crostose, servendosi infine fumanti e su tovagliuolo adorne di un mazzetto di prezzèmolo fritto.

TENERUMI DI VITELLO ALLA PÉRIGORD.

Abbi due bei tenerumi (punte di petto), che, disossati e stretti forte con ispago, porrai in tegame ovale con una carota, una cipolla, 18 oncie di tartufi neri ben lavati, una bottiglia di brodo e due bicchieri di vino di Madera, a sobbollire un' ora; dopo di che, ritirati i tartufi, e cotti ancora lentamente i tenerumi un' ora e mezzo, tienli in una tegghia

larga sotto grave peso per ott' ore almeno sicchè divengano ben compatti, e tagliati quindi in rocchi spessi un dito e sobbolliti una mezz' ora in padella col proprio fondo o savore e sei tartufi a sfoglie sottilissime, stendili in giro sul piatto, con, in mezzo, i tartufi, versandovi sopra il fondo stesso ricotto un istante con un' oncia di burro, un po' di farina e l' agro d' un limone.

Antipasto semplice e d' un gusto perfetto.

TENERUMI DI VITELLO IN MAONESE.

Cotti come alla Périgord e forbiti, metti i tenerumi in padella a friggere su fuoco dolce sino a fondo perlato. Spiegàti quindi in giro sur un piatto e ribagnati del loro fondo o savore, come saran freddi, cuoprili d' una buona salsa maonese (Vedi questa salsa) e gettavi in mezzo una piccola insalata di legumi (Vedi questa insalata).

TENERUMI DI VITELLO ALLA GENOVESE.

Come avrai cotti i tenerumi alla Périgord, però senza il vin di Madera, friggi lentamente in padella con un' oncia d' olio quattro cipolle tagliate in nastrini, finchè prendano ad abbronzare: adàgiavi sopra i tenerumi, ribagnandoli col proprio fondo digrassato e passato per tovaglia, e con due bicchieri d'aceto; lasciali sobbollire un 'ora, stendili sul piatto, e inzuppali colla salsa avvivata da un buon cucchiaio di sènapa.

Appetitoso, ma un po' riscaldante.

TENERUMI IN TERRINA.

Due tenerumi cotti alla Périgord e raffilati si adagiano in una terrina d'argento, con, sopra, 12 oncie di funghi forbiti con coltellino e due animelle di vitello tagliate a dadi, e, inaffiati del proprio fondo misto con qualche cucchiaio di vellutato, tre quarti d'ora prima del pranzo, si pongono a borbottare su fuoco dolce. Scolato quindi il savore, sbattuto con tre tuorli d'uovo, un po' di prezzèmolo trito e il sugo d'un limone, e riscaldato senza bollore, versasi sui tenerumi che si recano tosto in tavola.

Piatto delizioso.

MUSCOLI DI COSCIA DI VITELLO ALLA CREMA.

Prendi due libbre di muscoli di coscia di vitello, la parte più tiglia, cioè la più vicina al ginocchio, e ben forbite e poste in tegame ben coperto, con sale, noce moscata, una foglia di lauro e una mezza bottiglia di brodo, falle sobbollir quattr' ore; dopo di che, stemprata in altro tegame un' oncia di burro con un quarto d'oncia di farina, mescolata quindi col fondo o savore dei muscoli, bollita un istante, e tramestativi ancora senza bollore tre tuorli d'uovo sbattuti con un mezzo bicchier di buona crema e un po' di prezzèmolo trito, coprirai di questa salsa un po' spessa i muscoli imbanditi sul piatto.

Nutritivo e saporitissimo.

MARINATA BIANCA *(blanquette)* DI VITELLO AI FUNGHI.

Questo intingolo apprestasi solo con rilievi di vitello arrostito. Taglia a fetterelle spesse uno scudo avanzi di vitello arrosto, e forbite con garbo gèttale in un tegame su sei oncie di funghi già bolliti prima un istante con mezz' oncia di burro, sale ed agro di limone: aggiùngivi un cucchiaio di vellutato, e, dopo altri due bogli, tre tuorli d'uovo diguazzati con mezzo bicchier di crema; agita leggiermente senza nuovo bollore, e versa sul piatto che circonderai di crostelli di pane fritti al burro.

MARINATA BIANCA *(blanquette)* DI VITELLO AI TARTUFI.

Metti in tegame fetterelle di vitello, come sopra, con sei oncie di tartufi neri a sfoglie sottilissime e qualche cucchiaio di vellutato (Vedi questa salsa), e fatte sobbollir dieci minuti e tramestativi fuori del fuoco tre tuorli d' uovo sbattuti con un' oncia di burro e l' agro d' un limone, rovèsciale sul piatto fra un cerchio di polpettine crostose *(* croccanti) di vitello o di legumi (Vedi *Croccanti di vitello o di legumi*).

TESTA DI VITELLO ALLA GENOVESE.

Abbi una bella testa di vitello, e tagliatane da sotto la pelle per lungo, e stretta forte in una tovaglia fina, mèttila in una

casseruola entro un bianco a sobbollir tre ore : ritìrala, disossala senza intaccar la pelle , e , come sarà fredda , èmpila d' un intingolo freddo denso alla finanziera. Posta quindi in una terrina , cuòprila d' uova sbattute , poi di midolla di pane , poi di uova sbattute ancora e di nuova midolla di pane , e , un' ora prima del pranzo , bagnata di burro fuso , chiùdila coperta in forno caldetto , sinchè , vestita d' un bell' oro , l' imbandirai con una salsa-testuggine (Vedi questa salsa), oppure con salsa forte calda , od una salsa piccante.

Bellissimo e ghiottissimo tramesso.

TESTA DI VITELLO PANATA ALLA REALE.

Disossata diligentemente una bella testa di vitello imbianchita prima a dovere , se ne spicca e lessa la lingua in acqua pura e sale ; e trattine ben mondi il cervello , le orecchie e gli occhi , e tagliato il resto in dadi d' un pollice cubo, cuocesi tutto in un bianco leggere (vedi *bianco*) ; si coccion pure ad un tempo quattro animelle di vitello in acqua pura e sale, come la lingua. Preparato intanto un buon farcime di vitello o di pollame (V. questo farcime) , si fan bollire un quarto d' ora gli ossi della testa che esser debbono intieri , empiesi il cranio di pezzi di animelle e di farcime, col cervello in mezzo , e con farcime sopra ; e restituita alla testa a un dipresso la sua forma , con gli occhi, se si può , e le orecchie al loro luogo , spolverata di bianca midolla di pane, spalmata con pennello di uovo sbattuto, ricoperta ancora di midolla di pane e unta di burro fuso , un' ora prima di tavola infornasi a calor dolce , e servesi infine circondata dai pezzi non potutisi ricollocare in sito e da qualche gambero rosso , con una salsa ai pomi d' oro (*tomatiche*) od ai cetriuoli.

Questo piatto complicato paga abbondantemente la pena che costa con la sua buona cera e la sua delicatezza.

TESTA DI VITELLO FARCITA A MO' DELLA BUONA MASSAIA *(à la bonne ménagère)*.

Scoiata una testa di vitello imbianchita senza però lacerarla, ritirane le carni, la lingua, gli occhi e il cervello. Fa quindi un farcime con due libbre di carne di maiale e coscia di vitello, una libbra di grasso d' arnione di bue, tre oncie di funghi, un po' di prezzèmolo, sale e noce moscata, tritissimo tutto e ben pesto insieme, impastato poi con tre tuorli d' uovo, e poi con le tre chiare ben diguazzate prima. Tagliate quindi a stringhe grosse un dito la lingua e le carni, e ben purgato il cervello, spiega una tovaglia, favvi in mezzo un letticciuolo colle fette sottili di due limoni; e stesavi sopra la pelle, e su questa il farcime e le carni miste insieme col cervello in mezzo, ripiega in su la pelle ricucendola, ricollocati prima a sito gli occhi; e ravvolta la tovaglia e stretta con ispago, ponla in tegame con una bottiglia di vin bianco e altrettanto brodo a sobbollir tre ore. Fritta intanto verso la fine in altro tegame una cipolla tritissima con un cucchiaio di prezzèmolo e un' oncia di burro, e, dopo sei minuti, aggiuntivi due bicchieri di buon aceto, e ridotti sul fuoco a perla, allungàti poi con due bicchieri del savore della testa, assetta la testa sur un tagliere e inaffiala della salsa.

Vero regalo da festino.

TESTA DI VITELLO AL NATURALE.

Dopo disossata e purgata a dovere nell'acqua una bella testa di vitello, spiega sulla tavola una tovaglia, e copertane una

parte di falde sottili di lardo e di alcune fette di limone senza scorza, e adagiàtavi sopra la testa nella sua forma naturale, e ravvolta quindi nella tovaglia, getta in un gran tegame due oncie di farina bianca e due di burro con sale; tramestale; aggiungivi due pinte d' acqua, e fa bollir due minuti tramenando; ponvi poscia la testa con tre limoni a spicchi e mantieni il bollore per quattr' ore, chè tanto ci vuole a cuocer bene una grossa testa di vitello. Sciolta allora dilicatamente la testa dalla tovaglia, assettala sul piatto; e ridotto prima per cottura al quarto un buon bicchier d' aceto, aggiuntivi in quel punto due cucchiai di prezzèmolo e un po' d'aglio triti, sale, pepe, e qualche cucchiaio di brodo, di quello eziandio della testa, versa sulla medesima questa salsa bollente.

Dilicatissimo.

ANIMELLE DI VITELLO ALLA MARENGO.

Quattro animelle di vitello si tagliano in sei pezzi ciascuna e poste in tegame con mezzo bicchier d' olio, sale e pepe, si friggono 10 minuti su fuoco ardentissimo; sgocciato quindi l' olio e versatovi invece qualche cucchiaio di salsa spagnuola o di pomi d' oro (tomatiche) con sei oncie di tartufi o funghi a grosse fette, si lasciano ancor sobbollire tre quarti d' ora, e s' imbandiscono infine con una corona di bei crostini di pane fritti al burro.

PASTICCIO CALDO DI ANIMELLE DI VITELLO.

Sei belle animelle di vitello si mettono in quarti in una casseruola con due oncie di burro, sale e noce moscata, a

friggere un istante; dopo di che scolatone il burro e sparsavi invece una salsa alla Périgord (vedi questa salsa), travasasi tutto in una crosta da pasticcio, oppure in un timballo rivestito dentro e coperto sopra di pasta, e due ore avanti il pranzo cacciasi in forno caldo. Scoperchiato infine il timballo, schiumatone il grasso, e versatovi invece un intingoluzzo alla finanziera, od un buon sugo, servesi fumante.

ASTICCIUOLE DI ANIMELLE DI VITELLO.

Dopo pareggiate e lavate quattro animelle di vitello, si gettano in tegame con due bicchieri di brodo, sale e noce moscata, e soffritte fino a tenerezza si lasciano freddare. Cotta intanto in una pentola e lasciata pur freddare una tettina di vitello, si tritano minutissime tre oncie di tartufi neri, altrettante erbe fine, e gettate erbe e tartufi nel savore delle animelle si soffriggono per dieci minuti; vi si aggiunge qualche cucchiaio di vellutato, e, dopo un bollore di altri dieci minuti, tre tuorli d'uovo tramestandoli forte. Tagliate allora animelle e tettine a fetterelle s'infilzano alternatamente in asticciuole sino all'altezza di quattro dita, si cuoprono della salsa suddescritta, e sopra di ostia bianca, s'intridono in uovo sbattuto e si ravvolgono in midolla di pane, e, un momento prima di recare in tavola, gettate in grasso da frittura bollente, appena dorate si sgocciano e si servono sur un tovagliuolo sfrigolanti.

Dilicatissimo.

ASTICCIUOLE DI FEGATO DI VITELLO.

Taglia fegati di vitello in piastrelle spesse un dito, e larghe altrettanto, che spolvererai di sale, noce moscata e di erbe fine

miste con tartufi bianchi di Piemonte; taglia pure, ma a falde più sottili, tettina di vitello cotta, e infilzando in asticciuole d' argento via via un pezzo di fegato ed uno di tettina fanne come tanti zughetti lunghi quattro dita, che coperti di midolla di pane, intrisi in uova sbattute e ricoperti ancora di midolla di pane, rosolerai su fuoco dolce tre quarti d' ora, e servirai quindi con sugo od una salsa alle tomatiche.

Frittura sopraffina.

FRITTURA DI VITELLO.

Sei oncie di filetti di vitello tenero e altrettante di fegato in fette sottilissime e schiacciate, e due animelle anch' esse in falde il più che si può sottili, si gettano in padella con due oncie di burro chiarificato e si spolveran di sal fino: cinque minuti su fuoco ardente bastano a cuocerle da ambe le parti; dopo di che si può ancora, volendosi, aggiungervi erbe fine ed agro di limone, od un pugnuolo di tartufi bianchi tritissimi, oppure un burro d' alici. Ad ogni modo se questa frittura è cotta appuntino e ben dorata, è difficile aver un piatto più semplice e di miglior gusto.

FEGATO DI VITELLO ALLA BORGHESE.

Tagliate a fette 24 oncie di fegato di vitello, gettale in tegame coperto con due scalogni spartiti in quarti, 12 oncie di funghi, una mezza bottiglia di vin bianco, altrettanto brodo, sale e tre garofani, e, sobbollite due ore, mèscolavi quattro tuorli d' uovo sbattuti col sugo d' un limone, ed anche con erbe fine, o tartufi triti, e servi fumante.

FEGATO DI VITELLO AL VIN ROSSO.

Ventiquattr' oncie di fegato di vitello affettate si spolverano di sale e di un po' di pepe di Cajenna, oppur di pepe comune, s' intridono in uova sbattute, si ravvolgono in farina bianca, e si gettano in tegghia su fuoco vivo a friggere con due oncie di burro chiarificato, sinchè sieno d' un bel colore. Colasi allora il burro, e versasi invece nella tegghia una mezza bottiglia di vin rosso e altrettanto consumato con qualche fungo trito e si fa sobbollire un' ora.

Disposto allora il fegato sul piatto, si mescola colla salsa quanto un uovo di burro d' alici e il sugo di due limoni, e versasi tutto sul fegato.

LOMBATA DI CASTRATO INCROSTITA ALL' INGLESE.

Abbi una bella lombata di castrato quant' è lunga, di cui, rotte e spiccate quattro dita delle coste, ravvolgerai le carni stringendole forte con ispago. Fritta quindi adagio un quarto d' ora in casseruola ovale con 12 oncie di buon lardo tagliuzzato, due cipolle, due carote, un po' di salvia, una foglia di lauro e un po' di noce moscata, e, dopo aggiuntivi due boccali (1 litro 1[3) di brodo, sobbollita ancora tre ore, lasciala freddare. Sbattuti poscia otto tuorli d' uovo con un' oncia di burro fuso, spalmala di questa schiuma, e, coperta di midolla di pane, spalmala un' altra volta ancora, bagnandola infine di burro fuso e tenendola un' ora in forno caldo sotto buon coperchio. La lombata sarà allora tenera e incrostata d' un bell' oro, e servesi con buon sugo o con rape dorate (Vedi *Rape dorate*).

LACCA DI CASTRATO ALLA VILLERECCIA.

Una bella lacca di castrato si disossa, e, traforata di lardo e di carote, ponsi in tegame con 12 carote, sale, due foglie di lauro e una bottiglia di brodo a sobbollir sei ore almeno. Assettata quindi sul piatto in mezzo alle carote, bagnasi col fondo o savore digrassato.

LACCA DI CASTRATO A MO' DEL CAPRIUOLO.

Metti in tegame due carote, due cipolle, lauro e prezzèmolo intiero, otto alici e due bicchieri di buon aceto con sale, e, ridotto il liquido a sciroppo, vèrsavi ancora una bottiglia d' aceto, e lascia borbottare una mezz' ora, versando poi tutto bollente in una terrina su di una bella lacca di castrato disossata che lascierai marinar così quattro giorni. Infilzata allora la lacca allo spiedo e ben ravvolta in carta imbutirrata, dopo arrostita due ore su fuoco dolce, servila con salsa piccante e con gelatina di ribes.

Si può anche far cuocere la lacca così marinata in tegame con un po' del suo fondo.

Si apprestano allo stesso modo il vitello, il bue ed il maiale, e le carni ne riusciran sempre tenerissime e profumate.

QUARTO DI CASTRATO AL PREZZEMOLO.

Abbi un bel quarto di castrato, ben forbito e trapunto di prezzèmolo colle foglie in fuori, e rinvolto e cucito con farcime,

dentro, di vitello e tartufi o funghi o scalogni triti, infilzato quindi allo spiedo e chiuso in carta imbutirrata, aggiralo su fuoco ardente un'ora e mezzo, per servirlo poi con salsa forte (*ravigote*), tomatica, o piccante, oppure con lattata di patate, od anche solo con sugo.

ORECCHIE DI CASTRATO E D' AGNELLO.

Cibo squisito ed elegantissimo che preparasi affatto come le orecchie di vitello.

SFALDELLE (*emincés*) DI CASTRATO.

Prendi una lacca di castrato arrostita, e gli avanzi della medesima, e fattene tante sfaldelle, ponle in tegghia con due bicchieri di brodo, sugo o consumato, a soffriggere tre quarti d' ora sino a fondo perlato. Stèsele quindi in giro sul piatto, vèrsavi in mezzo una buona lattata d' indivie o patate, lenti o fagiuoli, od una salsa piccante.

AMMORSELLATO DI LACCA DI CASTRATO.

Ventiquattr' oncie di carne di castrato stufata si mettono a dadolini in un tegame con sei oncie di tartufi neri a dadolini anch' essi e qualche cucchiaio di salsa spagnuola (Vedi questa salsa), e, sobbollite dieci minuti, si versano in una casseruola d' argento od in una crosta sfogliata (*vol-au-vent*), e si

servono con, sopra, sei uova affogate, fra crostini di pane fritti al burro.

Eccellente.

Gli ammorsellati di vitello, di pollame e di selvaggina si acconciano allo stesso modo, e ai tartufi neri suppliscono ottimamente i bianchi o funghi in lor vece.

LACCA DI CASTRATO ALLA PÉRIGORD.

Abbi una bella lacca ben pigiata, che, trapunta di spicchi di tartufi neri grossi il dito, spolverata di sale e noce moscata, incartocciata ermeticamente, e infrollita così per 48 ore, porrai quindi in tegame con fette di lardo, qualche brano di vitello, due fette di cipolla e di carota, e tre bicchieri di vin bianco, a sobbollire due ore e mezzo con fuoco sotto e sopra, e servirai calda col fondo o savore digrassato e feltrato, misto con qualche cucchiaio di salsa Périgord.

Questa vivanda ben preparata riconciliar dee col castrato gli ingiusti suoi detrattori.

TERRINA DI CASTRATO.

Prendi sei code di castrato, e, fatte in pezzi di quattro dita ciascuno, ponle in tegame con 12 ale di pollame, due animelle di vitello in quarti, 12 castagne pelate, altrettanti funghi e tartufi a fetterelle e due oncie di burro, a friggere un 10 minuti; spàrgivi sopra un pugnuol di farina, e lascia friggere tuttavia qualche minuto; vèrsavi quattro bicchieri di sugo, e, dopo due borbottii, travasa tutto in casseruola d'ar-

gento coperta, oppure in una crosta da timballo, inforna a calor dolce, e, dopo due ore, schiumato il grasso, servi fumante.

Vivanda veramente perfetta.

TOMASELLE DI CASTRATO.

A dodici oncie di lacca di castrato arrosto ed altrettante di tettina di vitello, qualche fungo cotto e un pugnuol di dragoncella tritissimi, sale e noce moscata, aggiungi quattro tuorli d'uovo e le chiare sbattute a neve, e, impastata insieme dolcemente ogni cosa, fanne polpettine della grossezza e forma d'un piccol uovo, che, spolverate di midolla di pane, intrise in uova sbattute e ricoperte di midolla di pane, dieci minuti prima di recare in tavola, getterai in padella in burro fuso a frigger cheto, rivoltandole sinchè, ben crostose e dorate, ne incoronerai un piatto, versandovi sotto una salsa di tomatiche od una salsa piccante.

Si allestiscono in simil guisa tomaselle di vitello, di pollame, di selvaggina, che si possono anche ravvolgere in foglie di cavolo o di lattuga, e intridere in pasta da frittura.

Camangiare economico e di buon gusto.

TIMBALLO DI CASTRATO ALLA GELATINA.

Prendi una bella lacca di castrato (*gigot*), disòssala, e, spiccatone il grasso e i nervetti, tagliala in falde spesse un dito, che, trapunte di spicchi di lardo e di tartufi neri, farai marinare due ore in una terrina con sale, pepe e un bicchiere

di rum. Trite intanto e ben peste 24 oncie di carne di maiale e altrettante di presciutto salato le impasterai con tre cucchiai di erbe fine, sale, noce moscata e un po' di buccia raspata di limone, e tagliate a dadolini sei oncie di tartufi neri, e rivestita una forma di pasta da timballo (Vedi questa pasta), stendivi sul fondo un quarto del farcime, e, sopra, una falda di castrato con qualche tartufo, e così alternatamente farcime e castrato, coprendo il tutto di pasta. Chiudi infine il timballo in forno caldetto a cuocervi quattr' ore. Ritiralo allora, e, intiepidito, scoperchialo per versarvi dentro una buona gelatina di carne un po' forte. Ricuoprilo, e, dopo 24 ore di riposo, servilo freddo.

ANIMELLE DI CASTRATO ALLA PIEMONTESE.

Tolta la sottil buccia a quattro belle animelle, tagliale in fette spesse un dito, e, al procinto di recarle in tavola, spolverate di sale, intrise in uova sbattute e infarinate, gettale in burro chiarificato bollente, rivoltandole sinchè sieno bene dorate da ambe le facce. Spiegate allora in giro le animelle sul piatto, fa bollire in un tegame qualche cucchiaio di salsa piccante, gèttavi tre oncie di tartufi bianchi a sfoglie sottilissime, e, tramenato leggiermente senz' altro bollore, versa questa salsa in mezzo alle animelle.

Boccone dilicatissimo, che servir si può ancora con una salsa perigordina o piccante od alle tomatiche, con un buon sugo o con una lattata di legumi.

DELLE TRIPPE.

Il poco uso che si fa delle trippe nelle cucine mi sorprende, essendo esse un boccone sanissimo, nutritivo ed economico,

purchè freschissime e ben purgate (chè il menomo tanfo le rende ributtanti e mal sane), e purchè ancora sieno cotte a dovere, chè altrimenti riescono indigeste.

TRIPPE ALLA VILLEREccia.

Dopo di aver ben lavate all'acqua 24 oncie di buone trippe, làvale ancora in una terrina d' acqua tiepida ed aceto, e di nuovo in acqua fresca, e poste in un tegame con una bottiglia di vin bianco secco od acqua o brodo, una carota e un po' di sale, falle sobbollir un' ora, sgòcciale, tàgliale a nastrini larghi un dito, e, fritte in padella in due oncie di burro tre cipolle a fette sino ad un bel colore, gèttavi le trippe agitandole un dieci minuti su fuoco ardente, e aggiuntivi due o tre cucchiai del liquido ove han bollito, servile sfriggolanti.

Si possono anche friggere semplicemente al burro con poche erbe fine.

TRIPPE ALLA POLLASTRA.

Ventiquattr'oncie di trippe preparate come quelle alla villereccia si gettano tagliate in pezzi mezzani in un tegame con due oncie di buon burro e sale; vi si aggiungono, dopo due friggi, due cucchiai di farina, qualche fungo od alcuni cipollini od, in vece di tutto questo, due bicchieri di brodo e due del liquido ove han bollito prima le trippe, e si fan sobbollire un' ora. Al punto poi di servirle vi si mescolano quattro tuorli d'uovo sbattuti con l'agro d' un limone e un cucchiaio d'erbe fine, che si possono anche sopprimere, e un po' di crema,

e tosto che la salsa ha fatto presa, si versa tutto in una casseruola d'argento o sur un piatto od anche in una crosta sfogliata *(vol–au–vent* Vedi), e circondasi di crostini di pane fritti al burro o di croccanti di vitello.

Perfetto e sanissimo.

FRITTURA DI TRIPPE.

Apprestate le trippe alla pollastra, làsciale freddare, e, al procinto di servirle, intrise una per una in pasta leggère da friggere, gèttale in grasso da frittura bollente agitandole sinchè si vestano d'un bel colore; sgòcciale e spiègale su tovaglia, con, sopra, un pugnuol di prezzèmolo o di foglie di sèdano, fritti. — Saporitissimo.

TRIPPE ALLO STUFATO.

Quarantott' oncie di belle trippe grasse, ben lavate e nette si tagliano in pezzi mezzani. Fritte quindi un dieci minuti in tegame 12 oncie di piccol lardo magro a dadolini grossi il mignolo con quattro serque (dozzine) di cipollini, sale e noce moscata, e miste colle trippe, e versato poi tutto in una terrina con una bottiglia di vin bianco, altrettanto brodo, una carota e due foglie di lauro, chiudesi e suggellasi il vaso, incollandovi con carta e pasta il coperchio e lasciasi cuocere da 6 ad 8 ore in forno caldetto. Tolta infine la carota, il lauro e il grasso, si servono le trippe fumanti nella terrina stessa.

Squisitissimo e degno d'una tavola dilicata.

LOMBATA DI PORCO (maiale) ALLA SOUBISE.

Prendi una bella lombata di porco lunga otto o dieci dita, che marinata due o tre dì in una terrina con una bottiglia di buon aceto bianco, sale, un buon pizzico di pepe di Cajenna e un pugnuol di dragoncella in foglie, porrai in tegame con quattr' oncie di lardo a dadolini a friggere sino ad un bell' oro. Aggiùngivi 12 cipolle a fettuccie, e, dopo altri due friggi, l'aceto della marinata, e, cotta dolcemente sino a fondo sciropposo, e stesa la lombata sul piatto, digrassa bene le cipolle, aggiùngivi un cucchiaio di sènapa e due alici ben peste, e, tutto ben tramestato, vèrsalo sulla lombata.

Gustosissimo, ma riscaldante.

LOMBATA DI PORCO AL CETRIUOLO.

Una bella lombata di porco disossasi, e, posta in tegame con due oncie di burro, frigge sino ad un bel color d'oro: vi si aggiunge una mezza bottiglia di brodo, due carote, due sèdani e un po' di rosmarino, e sobbolle sino a fondo perlato: servesi infine bagnata d'una buona salsa piccante e sparsa sopra di fette di cetriuolo, oppure con lattata di cipolle, di patate, piselli, lenticchie, spinaci o indivia (Vedi queste lattate).

LOMBATA DI PORCO ALLA GELATINA.

Una bella lombata di porco ponsi in tegame con una bottiglia di vin bianco e due pinte (2 litri 2|3) di buona ge-

latina di carne (Vedi questa gelatina) già chiarificata, e, sobbollita sino a tenerezza, lasciasi freddare 24 ore nel suo liquido: ritirasi, digrassasi la lombata, chiarificasi un' altra volta la gelatina e lasciasi freddare di nuovo. Stesa infine la lombata sul piatto cuopresi di sei fette di gelatina larghe due dita a cancelli che si riempiono di altra gelatina trita, e circondasi pure di simil gelatina rotta.

Vivanda elegante e deliziosa.

COSTOLINE DI PORCO ALLA VILLERECCIA.

Taglia 12 costoline di porco spesse un dito, forbiscile, pigiale un poco, e marinate due ore con sale, pepe, funghi, prezzèmolo trito e qualche cucchiaio d' olio d' oliva; al punto di servirle ponle su gratella a fuoco ardentissimo, e, appena colorate, rivòltale, e, tosto che prendono a sudare, spiègale sul piatto attorno ad una salsa forte calda o fredda (*rèmolade*) Vedi).

COSTOLINE DI PORCO ALLA PIEMONTESE.

Dopo tagliate e pareggiate 12 belle costoline come quelle alla villereccia, ponle in tegghia con una mezza pinta (2|3 di litro) di consumato o brodo a sobbollir tre ore, chè saran tenerissime con fondo a perla. Spiègale quindi sul piatto, digrassa il savore, aggiùngivi quattro alìci trite, e, dopo due bogli, un mezzo bicchier di buon sugo e l'agro d'un limone, tramenando forte; fa levar un nuovo bollore e gèttavi quattr' oncie di tartufi bianchi tritissimi e un'oncia di burro, e, dopo ancor due friggii, versa il savore sulle costole.

Al consumato supplir può acqua con vin bianco.

COSTOLINE DI PORCO PANATE AL NATURALE.

Tagliate, forbite e pigiate 12 costoline di porco, spolverate di sale e noce moscata, intrise in burro fuso e ravvolte in fresca midolla di pane, 10 minuti prima del pranzo esponle su gratella a fuoco temperato, rivoltandole più fiate, e sèrvile infine con sènapa bagnata in aceto alla dragoncella (*estragon*).

COSTOLINE DI PORCO PANATE ALL' ITALIANA.

Dodici belle costoline di porco spesse il dito, schiacciate alquanto, spolverate di un po' di sale e mascherate da ambe le parti di erbe fine cotte (Vedi *Erbe fine*), intrise quindi in uova sbattute e ravvolte in midolla di pane, una mezz' ora avanti il pranzo si mettono in tegghia con tre oncie di burro fresco a friggere cheto, rivoltandole, finchè vestite d' un bell' oro si stendono sul piatto, con, in mezzo, un buon sugo acidetto (*aspiqué*) allegrato da un cucchiaio di erbe fine.

Eccellente.

Avvertasi sempre che il porco sia ben tenero, chè altrimenti non è mangiabile, e riesce oltremodo indigesto.

PRESCIUTTO (giambone) AL VIN DI MADERA.

Un presciutto dissalato per 48 ore, sgocciato quindi, riforbito e scotennato, gettasi in una grande casseruola d'acqua bollente a bofonchiare un' ora e ritirasi a secco: soffritte quindi in una casseruola con due oncie di burro due cipolle, due carote e una foglia di lauro sinchè comincino ad abbrunire,

ponvisi il presciutto coll' aggiunta di una bottiglia di vin di Madera e una pinta (1 litro 1[3) di brodo, e si fa borbottar ben coperto quattr' ore almeno, rivoltandolo a quando a quando. Steso infine il giambone sul piatto, digrassasi e colasi per tovaglia il savore ; vi si aggiunge qualche cucchiaio di salsa spagnuola (Vedi), e, dopo due bogli, due oncie di burro : e, tramenata senza nuovo bollore, versasi questa salsa sotto il giambone, o servesi in navicella a parte.

Supplisce anche ottimamente alla salsa una buona lattata di lenti, servendosi in tal caso a parte il savore digrassato e feltrato per tovaglia.

PRESCIUTTO ALLA CREMA.

Dopo dissalato per 48 ore un buon presciutto, e sobbollito due ore in acqua bollente, friggi in tegame sino ad un bel colore tre cipolle, tre carote e tre sèdani a fettuccie, con due oncie di burro e un ramicel di salvia, e, inaffiatili con tre pinte (4 litri) di buon latte, ponvi il presciutto a borbottar tre ore. Imbandiscilo quindi su di una buona poltiglia di patate all' inglese (Vedi questa lattata), e servi a parte una leggera salsa alla *béchamelle* (Vedi questa salsa).

Il presciutto così cotto ed allestito è dolce, e, se di buona qualità, squisitissimo.

ZAMPE DI PORCO A CROSTA.

Cotte quattro zampe di porco a mo' di quelle alla Périgord, se ne spiccano gli ossi, e, affettate grossamente, sobbollono

una *mezz'* ora in tegame con un bicchier di sugo, ott' oncie di funghi ben forbiti, sale e noce moscata: vi si aggiunge qualche cucchiaio di buona salsa *bechamelle*, e, scosse leggiermente, si versano in un piatto d'argento o di terra che regga al fuoco, si spolverano di midolla di pane e di cacio parmigiano, si bagnano di burro fuso, e, infornate a calor dolce, un' ora prima del pranzo, tosto che s' incrostano di un bell' oro, si servono in mezzo a crostini di pane fritti al burro.

ZAMPE DI PORCO IN SALSA PICCANTE.

Quattro zampe di porco ammannite e cotte come alla Périgord, si servono intrise d' una buona salsa piccante (Vedi questa salsa), o su di una buona lattata di patate, lenti, fagiuoli, indivie, ecc.

ZAMPE DI PORCO ALLA PÉRIGORD.

Quattro zampe di porco pulite a dovere e fasciate di pannilini, dopo cotte lentamente in tegame in una pinta (1 litro 1[3) d' acqua e sale, sino a tenerezza, si sgocciano, si dissossano, e, fredde, si empiono di tartufi neri preparati come per un cappone alla Périgord (Vedi *Cappone alla Périgord*). Ravvolte poi in midolla di pane, intrise in uova sbattute e ravvolte ancora in midolla di pane, un quarto d' ora prima del pranzo si gettano in padella in tre oncie di burro fresco a soffriggere su fuoco dolce, rivoltandole tratto tratto sinchè, bene

abbronzate, si spiegano sul piatto. Incontanente, fritta un istante nella padella stessa una manata di tartufi neri tritissimi, aggiuntovi un bicchier di vin bianco e, a questo ridotto a sciroppo, un altro bicchier di sugo, e, dopo due bollori, un po' di burro e di prezzèmolo trito, e tutto agitato un momento, versasi sulle zampe.

Bramangière, se ammannito con diligenza, perfetto.

ORECCHIE DI PORCO ALL' ITALIANA.

Quattro belle orecchie di porco sobbollite sino a tenerezza in due pinte (2 litri 2[3) d' acqua con due carote, due cipolle, sale e due foglie di lauro, si sgocciano, e, spiegate sul piatto, si mascherano con una buona salsa piccante in cui siano bolliti in fretta alcuni funghi tritissimi. Si servono ancora con ogni sorta di lattata.

ORECCHIE DI PORCO FARCITE.

Quattro belle orecchie di porco allestite e cotte come all' Italiana, come saran fredde, si empiono di farcime di vitello o di pollame misto di alcuni funghi tritissimi, e, poste in tegame con due bicchieri di buon sugo, si cacciano poi un' ora in forno caldetto finchè, tinte d' un bell' oro, si servono tosto inaffiate d' un buon sugo acidetto (*aspiqué*) o d' una salsa spagnuola in cui siasi spremuto un limone.

FRITTURA DI CERVELLE DI PORCO AI TARTUFI.

Tre cervelle di porco sboglientate un istante si sgocciano, si tagliano in pezzi minuti e s' impastano con quattr' oncie di

tartufi bianchi tritissimi, sale, noce moscata e il sugo di un limone. Stese quindi sulla tavola ostie bagnate nell' acqua, ravvolgesi in ciascuna quanto un uovo di cervella, e intrise in nova sbattute, e coperte di midolla di pane, dieci minuti prima del pranzo si gettano in padella in due oncie di burro chiarificato a friggere su fuoco vivo, rivoltandole sinchè abbiano preso una bella crosta d' oro: si sgocciano, e si servono sfriggolanti con, sopra, un mazzolin di prezzèmolo fritto al burro e attorno spicchi di limone.

Frittura dilicatissima che servir può a guernir altri piatti.

QUARTO DI PORCO FRESCO AI CIPOLLINI.

Prendi due quarti o filetti di porco lunghi quanto le costole, e spuntatine gli ossi che sporgan solo un dito fuori, e pareggiatili, ponli in una terrina con sale, alcune bacche di ginepro e due bicchieri di buon aceto a marinar 12 ore. Steso quindi sul fondo di una tegghia alto un dito di farcime di vitello (Vedi), adàgiavi sopra i due filetti in cerchio colle punte delle costole in aria che dieno immagine di una corona, e, stretti insieme con ispago, coperti di farcime, e, sopra, di falde sottili di lardo, cuocili due ore in forno caldetto. Trasportata infine delicatamente la corona sul piatto, e sciolta dello spago, vèrsavi in mezzo un intingolo di cipollini od una salsa piccante.

Delizioso.

PASTICCIO FREDDO DI PRESCIUTTO.

Abbi tre libbre di filetto o di coscia di maiale (porco) e altrettanto lardo, che, tagliàti a dadicciuoli, e ben triti,

pesterai con un po' di sale, pepe e noce moscata sino ad averne una pasta morbida e liscia. Preparata quindi una crosta da pasticcio (Vedi *Pasticcio caldo*) , e cotte e tagliate a fette spesse un dito cinque o sei libbre di buon presciutto salato, empi la crosta a strati di farcime e di presciutto , coprendo poi tutto di sei oncie di burro e di una foglia di lauro , e, sopra , della pasta rimanente. Fa cuocere tre ore in forno caldetto ; scuopri il pasticcio , digrassalo , vèrsavi un po' di gelatina di carne senz'acido (Vedi questa gelatina), e lascia infine freddare e rappigliarsi 24 ore almeno.

Camangiare d' un gusto prelibato , ma un po' pesante allo stomaco.

TESTA DI PORCO IN GALANTINA.

Abbi una bella testa di porco ben imbianchita , disossata , scarnita senza danno però della pelle, e, fatte marinar quattr' ore in terrina sei libbre di filetti di porco tagliati a stringhe, due di lardo salato in pezzi grossi un dito, lunghi quattro, e le carni della testa con 24 oncie di tartufi neri lavàti e pesti, sei oncie di pistacchi mondi , sale , noce moscata , un po' di pepe rotto e un bicchier di rum, stendi la pelle della testa sur una tovaglia , èmpila delle carni , del lardo , dei tartufi e dei pistacchi mescolàti insieme con bella varietà, e ricucita acconciamente nella sua forma primitiva, e ben ravvolta e stretta nella tovaglia con ispago , ponla in largo tegame con due zampe di vitello e due pinte (2 litri 2[3) di gelatina di carne , a sobbollir quattr'ore. Lasciata quindi freddare, scioglila e stringila di nuovo forte colla tovaglia per ispremerne tutto il brodo : riponla poscia per 24 ore nella gelatina, la quale infine chiarificata al solito e fredda servirà ad imbandire la testa di porco.

La stessa ricetta serve per le teste di cinghiale.

PORCELLO DA LATTE.

Non usano gl' Italiani di mangiar il maiale ancor lattante, che è pur un cibo delizioso e sanissimo, apprestato massime a stufato (*en daube*) od arrosto.

PORCELLO DA LATTE ARROSTO.

Abbi un bel porcello da latte che abbrustiato (e non raso del pelo nell'acqua calda, che arrabbia le carni dell'animale), sparso di sal fino e salvia in polvere e d' olio vergine d'oliva, e marinato così quattro ore, cocerai quindi un' ora e mezzo allo spiedo o in forno ardente, ribagnandolo tratto tratto col suo olio, e servirai fumante con buon sugo od una salsa peperata (*poivrade*).

PORCELLO ARROSTITO E FARCITO.

Preparasi affatto come il cignaletto (*marcassin*).

PORCELLO A STUFATO.

La ricetta è la stessa che pel cignaletto (*marcassin*) a stufato.

PORCELLO IN GALANTINA.

Si allestisce come la galantina di testa di cinghiale, e servesi intiero, ben conservate le forme.

BILORDI *(andouillettes)* DI TROYES.

Fa di avere minuge (budelli) di porco ben terse e pulite (macerate perciò sei ore in vino bianco) e tagliate in pezzi lunghi 24 dita, tagliata ancora ventresca di porco a fettuccie lunghe 12 dita e grosse come le minuge, metti ventresca e minuge in una terrina con sale, pepe, noce moscata, un bicchierin d'acquavite, un cucchiaio d'erbe fine ed anche tartufi triti, a marinar tre ore. Piegato quindi in doppio ogni budello, infilzane con ispago due con una fettuccia di ventresca, e così fino a 12 budelli e sei fettuccie di ventresca, e introdotti i mazzi così fatti in grossi budelli capaci, sicchè ne riescano come tanti sanguinacci, e ben legati ai due capi, ponli in una terrina con sal fino e qualche grano di ginepro a marinar dieci giorni. Sobbolliti poscia tre ore in tegame in tanto latte che basti con qualche foglia di salvia, sgocciàti e freddi e spàrtiti in due, un quarto d'ora prima del pranzo esponli su gratella a fuoco dolce, rivoltandoli, e sèrvili sfriggolanti con sènapa.

Tramesso perfetto, che si può anche servir con legumi o lattata.

BILORDI *(andouillettes)* DI PORCO ALLA PIEMONTESE.

Sei oncie di filetto di porco, altrettanto lardo fresco, erbe fine e quattr'oncie di tartufi bianchi, tritissimi, impastàti con sale, spezie e quattro tuorli d'uovo, si spartiscono in tanti zugoli schiacciati d'un'oncia e mezzo di peso e spessi un dito, che coperti di midolla di pane, intrisi in uova sbattute e rav-

volti ancora in midolla di pane si friggono chetamente in burro fuso sino ad un bel colore, e si servono fumanti attorno ad una lattata di patate o d'indivia.

Si possono fare di questi bilordi o piuttosto polpettine con carni di vitello, pollame, pesce e selvaggina.

Squisito.

DEL CIGNALETTO LATTANTE *(marcassin)*.

È questo uno dei messi più pellegrini e squisiti da banchetto.

Usano certi cuochi di far morire sotto le verghe i porcelli e i cignaletti che apprestar vogliono per le mense, pretendendo che le carni così irritate ne riescano più saporite. Io sarei di avviso che la metà di questi colpi fosse distribuita a cotesti crudelacci a cui non basta uccidere gl'innocenti animali che ne cibano colle loro carni,se non li fanno spirare fra barbari strazii; e non sanno gli stolti che il dolore infiamma, che le carni sotto la frusta s'infettano di sangue stravasato e passano appena morte in gangrena. Onde non umana soltanto, ma sommamente igienica è la legge in Inghilterra che vieta di battere le bestie massime che ci servono di alimento, provvedendo così alla sanità del macello. Rifugga dunque il cuoco da ogni tormento sugli animali che uccide all'uopo della cucina, se vuol averne le carni sane e delicate, e non espor chi le mangia ad espiar con dolori intestini le crudeli squisitezze della gola.

CIGNALETTO ARROSTO.

Abbi un bel cignaletto, che ben abbrustiato, sventrato e pieno di un farcime composto di 24 oncie di carne di porco e al-

trettante di tetta di vitello tritissima, sale, pepe, qualche foglia di salvia e qualche tartufo bianco a dadi, ricucito quindi e cotto due ore allo spiedo su brace ardente, con ispesse bagnature d'olio fine, servirai fumante su di un sugo, od una salsa Périgord, piccante o tomatica.

Perfetto.

CIGNALETTO ALLO STUFATO *(en daube)*.

Un bel cignaletto preparato come per l'arrosto bolle dolcemente un'ora e mezzo in terrina coperta con due cipolle, due carote, un po' di salvia, qualche briciolo di tartufo, due zampe di vitello e due limoni a fette in due bottiglie di vin bianco e altrettanto di gelatina, che si schiumano però diligentemente prima del bollore, e si colorano verso la fine con alcune goccie di zuccaro bruciato. Posto quindi in altra terrina sul ghiaccio col suo fondo digrassato e feltrato, come questo sarà ben rappreso, servesi colla sua gelatina che sarà un po' torbida, ma tanto più dilicata.

Si può anche servir caldo il cignaletto così apprestato, ma freddo è di gran lunga migliore.

FILETTO DI CINGHIALE ALLA SALSA PICCANTE.

Un bel filetto di cinghiale ben pareggiato e marinato 24 ore in una terrina con un bicchier di buon vino bianco, altrettanto aceto, sale, pepe intiero, una carota, due sèdani e una foglia di lauro; sobbollito quindi due ore e mezzo in tegame coperto con una mezza bottiglia di sugo ben colorato,

sinchè questo sia ridotto a sciroppo, spiegasi sul piatto, e bagnasi col suo proprio fondo digrassato, feltrato e riscaldato un istante con qualche cucchiaio di salsa spagnuola.

Il filetto si può anche traforar di lardo minuto.

PRESCIUTTO DI CINGHIALE.

Una bella coscia di cinghiale disossata e stagionata otto dì con 12 oncie di sal fino, tre bicchieri di rum od acquavite, quattro cipolle, quattro carote, quattro sèdani, a fette, un pugnuol di prezzèmolo, salvia, dragoncella e 12 chiovi di garofano, sobbolle quattr'ore ravvolta in lino nella stessa marinata, aggiuntevi sei bottiglie di vin bianco ordinario e altrettant' acqua, e, se soda tuttavia, raffreddasi nel liquido. Sgocciata quindi e scotennata (spoglia della pelle) servesi sparsa di prezzèmolo tritissimo e coperta di gelatina di vitello (Vedi).

PRESCIUTTO DI CINGHIALE ALLO STUFATO *(en daube)*.

Abbi una bella coscia di cinghiale, che trapunta di grosse stringhe di vitello e marinata tre dì in una terrina con sale e pepe intiero, un pugnuol di salvia, una bottiglia di vin di Marsala, tre carote, due sèdani e due limoni a fette, aggiuntovi poi qualche brano di carne e due zampe di vitello, due bicchieri di buon aceto e una mezza pinta (2[3 di litro) di sugo o brodo, sobbollirà quattr'ore in vaso coperto, schiumata però prima a dovere. Calda poi servesi col suo fondo feltrato e digrassato e ridotto sul fuoco al terzo, e riesce eccellente;

ma è migliore ancora fredda, cioè sepolta nel suo savore stesso rappigliato sul ghiaccio.

BRACIUOLE *(fricandeaux)* DI CINGHIALE ALLA MILANESE.

Scotennata e disossata una coscia di cinghiale, spartita quindi per mezzo e trapunta di lardelli sottili, ponla in tegame con mezza pinta (2[3 di litro) di sugo, sale, due carote e due foglie di lauro a sobbollir tre ore con viva brace sul coperchio, bagnandola tratto tratto col suo savore, sinchè cuoprasi d' un bel bronzo. Cotti intanto in altro tegame sei oncie di maccheroni con una mezza pinta (2[3 di litro) di buon consumato e un po' di burro, e aggiuntovi infine un po' di cacio parmigiano, due oncie di burro e il savore stesso delle braciuole, fanne come un guanciale sul piatto e adàgiavi sopra le braciuole.

Servesi pure questo eccellente boccone su poltiglia di patate.

TESTA DI CINGHIALE ALLA GELATINA.

Dopo disossata e spolverate di sale e pepe una testa di cinghiale, si tagliano a nastrini quattro libbre di testa di porco, altrettanto di noce di vitello e tre di lardo, e si pongono a marinare in una terrina con sale, noce moscata, un po' di salvia in polvere e un bicchier d' acquavite. Distesa quindi la pelle della testa e coperta dei nastrini di carne e di lardo ben mescolàti insieme con alcuni tartufi e pistacchi, mettesi ricucita nella sua forma primitiva, e ben chiusa in un pannolino, a cuocer cheto quattr' ore in una terrina coperta con tre pinte

(quattro litri) di gelatina e una bottiglia di vin bianco. Lasciata quindi freddare e sciolta, rifasciasi con forza per ispremerne tutto il liquido. Servesi quindi l'indomani infiorata di burro e coperta della sua gelatina chiarificata e rappigliata un' altra volta (Vedi *Figura num.* 27).

Si può anche ornare la testa di fiori, o, spolverata di crosta trita di pane d' un bell'oro, adagiarla semplicemente sulla sua gelatina.

COSTOLE DI CINGHIALE ALL' USO DEL CACCIATORE.

Dodici costole di cinghiale ben forbite, pigiate alquanto e spolverate di sale, al punto di recare in tavola, si gettano in padella con un po' di burro chiarificato, su fuoco ardente, e s' abbronzano in fretta da ambe le parti; scolàtone quindi il burro, e sobbollite invece con un mezzo bicchier d' aceto, si stendono sul piatto e si bagnano collo stesso aceto riscaldato ancora un momento con tre alìci peste, un pizzico di farina bianca e un po' di brodo, e tramestato infine con burro quanto un uovo.

Si allestiscono allo stesso modo le costole di cervo, di capriuolo, ecc.

FILETTO DI CAPRIUOLO ALLA GELATINA.

Tagliato un fianco di capriuolo della lunghezza di 12 dita, spuntane gli ossi delle coste, sicchè la carne li cuopra, e fattone un bel quadrilungo, ponlo in casseruola ovale con due pinte (2 litri 2|3) di gelatina a sobbollir tre ore. Lasciato quindi freddare, ritiralo; e chiarificata la gelatina mettila in

una tegghia sul ghiaccio. Al momento poi di recare in tavola, steso sul piatto il fianco di capriuolo, rovescia la gelatina su di una tovaglia, trinciala in fette larghe due dita, e listane per traverso la lombata, empiendone i vuoti con cordoncini della stessa gelatina tritissima, della quale trita similmente oppure a piastrelle ornerai pure gli orli del piatto.

Vivanda elegante e deliziosa.

BRACIUOLINE DI FILETTO DI CAPRIUOLO.

Dopo forbito un bel filetto di capriuolo, taglialo a fetterelle spesse uno scudo, che spolverate di sale e arrabbiate in fretta da ambe le parti in padella con due oncie di burro, appena abbronzatelle, scolatone il burro, farai sobbollire qualche minuto con un po' di salsa spagnuola e di vin di Madera; e spremutovi sopra un limone, verserai nel piatto fra crostini di pane fritti al burro. Vi si posson anche aggiungere colla salsa spagnuola tartufi neri o bianchi a sfoglie, od alcuni funghi affettati, od olive.

CAPRIUOLO STUFATO.

Abbi una grossa lacca (*pezzo di coscia*) di capriuolo, che sobbollita lentamente quattr' ore in casseruola coperta su fornello o meglio in forno dolce, con 12 oncie di lardo trito, sale, pepe intiero, due cipolle, due carote, una bottiglia di vin bianco secco ed una di consumato o d' acqua, assetterai calda sul piatto, bagnandola col proprio fondo feltrato, sgrassato e inacidito col sugo d' una melangola (arancio selvatico).

Si può anche servir questa lacca fredda, nel qual caso si faran cuocere con essa due zampe di vitello, e s' imbandirà poi col proprio savore, feltrato, sgrassato e inacidito come sopra, e ridotto in gelatina.

CAPRIUOLO ARROSTO A SALSA PICCANTE.

Un bel pezzo di capriuolo, coscia, filetto o spalla, non importa, marinato otto giorni in una terrina con sale, pepe, un limone a fette, un ramicel di rosmarino e una bottiglia di buon aceto, sgocciasi e cuoce come il capriuolo arrosto a mo' del cacciatore, e servesi su di una buona salsa piccante o con una buona peverada.

FILETTO DI CAPRIUOLO ALLE OLIVE.

I due filetti d' un capriuolo trapunti di lardelli e marinati tre dì in una terrina con un bicchier d'aceto, una cipolla ed una carota a fette, un po' di salvia, sale e noce moscata, sobbollono due ore collo stesso fondo, aggiuntivi due bicchieri di buon sugo, in tegghia coperta di viva brace, sinchè velati d' un bel bronzo si spiegano sul piatto, e si versa lor sopra il proprio savore mescolato con intingolo d' olive (vedi), od anche una salsa piccante.

CAPRIUOLO ARROSTITO A MO' DEL CACCIATORE.

Fatta marinar tre ore in una terrina una bella lacca (coscia) od un bel filetto di capriuolo con sale, un po' di salvia in

polvere e il sugo di quattro limoni, ponlo allo spiedo su fuoco dolce, bagnandolo tratto tratto di burro fuso. Il capriuolo sarà cotto appuntino quando cominceranno a gemerne goccie di sugo rosate; al di là di questo punto le sue carni incroiano e scipiscono. Servilo allora fumante con sugo o con gelatina di ribes. Si può anche arrostire semplicemente il capriuolo in tegame con un buon pezzo di burro, senz' aggiungervi altro liquido.

ANITRA SELVAGGIA; FARCHETOLA OD ARZAVOLA *(sarcelle)*.

Svariatissima è la famiglia degli uccelli acquatici palustri che si apprestano in cucina, e se dovessi trattar di ciascuna specie a parte, sarei troppo lungo e noioso, perchè nel fondo si preparan tutte più o meno ad un modo. Mi atterrò dunque solo all' anitra ed all' arzavola, da alcuni detta *Beccafico di palude*, siccome le specie più comuni, e le cui ricette si possono con leggeri variazioni applicar a tutte le altre generazioni di uccelli anfibii comestibili.

La carne di questi animali è nerissima, saporita e riscaldante; il denso tiglio della medesima vuol essere intenerito stagionando alcuni dì sotto la piuma, sinchè svolga il suo profumo e non al di là, chè il men che sia fracida è detestabile. Se ne fanno degli eccellenti arrosti, e manicaretti.

ARZAVOLA ARROSTO.

Due belle arzavole sventrate ed abbrustiate si empiono ciascuna di due oncie di presciutto trito con un po' di buccia gialla di limone, un po' di burro ed erbe fine, e vestite di sottil panno di lardo si arrostiscono allo spiedo su fuoco ardentissimo. In tre quarti d' ora saran cotte a dovere, e si servono fumanti con un po' di sugo e fette di limone.

ARZAVOLA IN TOCCHETTO.

Poste in tegame le coscie e i filetti di due arzavole arrostite, gittane in altro tegame gli ossi, pesti prima, con un bicchier di vin bianco, un po' di consumato e uno scalogno, e fa sobbollire una mezz' ora; aggiungivi qualche cucchiaio di salsa spagnuola, e, sobbollito ancora un istante, versa questo savore sulle arzavole riscaldandole poi senza bollore. Imbandite quindi le carni sul piatto, bagnale colla salsa in cui avrai prima spremuto un limone e sciolto un po' di burro, e circondale di crostini di pane fritti al burro.

FILETTI DI ARZAVOLA ALLA PIEMONTESE.

Tolti i filetti a tre arzavole, spiccane la pelle e i nervi, e tagliati in quarti per lungo ponli in tegame con un po' di burro fuso, cuocine lentamente gli avanzi un' ora in altro tegame con un bicchier di vino di Marsala o di brodo; scolane il savore per tovaglia, aggiungivi un po' di salsa spagnuola, e, dopo due borbottii, il sugo di due melangole (aranci forti) e di un mezzo limone; e al punto di servire, gettati i filetti su fuoco ardente ad arrabbiar tre minuti, sèrvili sfriggolanti nella salsa con crostini attorno.

ARZAVOLE AI TARTUFI.

Quattro belle arzavole sventrate ed abbrustiate, farcite quindi con quattr' oncie di presciutto e altrettante di tartufi,

e cotte cheto un' ora e mezzo in tegame con alcuni tartufi ancora e due bicchieri di sugo, si adagiano sul piatto, e, sparsi lor sopra i tartufi a sfoglie sottili, si bagnano del proprio savore digrassato e sobbollito con un po' di salsa spagnuola e inacidito poi col sugo d' un limone.

Si acconciano egualmente le arzavole alle olive, ai navoni, ecc.

FILETTI DI FAGIANO ALLA PIEMONTESE.

Preparati otto filetti di fagiano come quelli alla Périgord, 10 minuti prima di recarli in tavola, ponli in padella con burro fuso a frigger forte rivoltandoli a più riprese ogni due minuti; sgocciali e spiegali in giro sur un piatto fra crostini di pane fritti al burro, e attorno a sei oncie di tartufi di Piemonte a sfoglie. Scolato quindi mezzo il savore, getta nel rimanente tre alici trite, il sugo di due limoni e qualche cucchiaio di salsa spagnuola (Vedi questa salsa), e bollito due minuti spargilo sui filetti e sui tartufi.

Dilicatissimo.

FILETTI DI FAGIANO ALLA CAVALIERA.

Spiccati i muscoli gentili dai filetti di quattro bei fagiani, e riforbiti a dovere, trapuntali ciascuno di otto spicchi di tartufi neri e ponli in tegghiuzza con un po' di burro fuso. Forbisci egualmente i grossi filetti, e, traforati di lardo fine, un' ora e mezzo prima del pranzo ponli in padella con un bicchier di vin di Marsala e due di consumato o sugo a sob-

bollire con fuoco sopra, bagnandoli tratto tratto col proprio savore, finchè incrostati d'un bell'oro su di un fondo perlato ne incoronerai un piatto alternandoli con crostini di pane fritti al burro. Rosolati quindi a gran fuoco i muscoli gentili da ambe le parti, li disporrai sopra i crostini in bella simmetria, mascherando poi tutto col fondo sobbollito un istante con qualche cucchiaio di salsa alla Périgord.

S' imbandiscono anche questi filetti con semplice sugo, una salsa tomatica od una poltiglia di funghi o d'indivia.

Antipasto sfoggiato e squisitissimo.

AMMORSELLATO DI FAGIANO.

Tagliati a dadolini i rilievi di fagiano arrosto, pèstane gli ossi e ricuocili in tegame un' ora con un bicchier di vin di Marsala e altrettanto consumato: feltratone quindi e digrassato e ridotto per nuova cottura a mezzo il savore, aggiuntivi poscia quattro cucchiai di salsa spagnuola e ribollito ancora un istante, gèttavi i dadicciuoli di fagiano con qualche tartufo bianco o nero cotto prima e a dadicciuoli anch'esso, e, dopo due o tre bogli, versa l'ammorsellato sul piatto fra crostini di pane fritti al burro od uova affogate, e servi fumante.

LATTATA DI FAGIANO.

Si procede al tutto come per la lattata di selvaggina (vedi questa lattata), colla sola avvertenza di aggiungervi il savore preparato, come sopra, per l' ammorsellato di fagiano.

COSCE DI FAGIANO CON LATTATA DI LENTICCHIE.

Poste in tegame otto cosce di fagiani, e coperte d' una sottil falda di lardo, versavi sopra una bottiglia di sugo o di consumato, e, sobbollite due ore, ritirale in secco. Feltrato quindi e ridottone sul fuoco il savore a sciroppo, riponvi a riscaldarsi un minuto le cosce ben velate sopra dello stesso savore; e stesa in un piatto una buona poltiglia di lenticchie (vedi questa lattata), spiegavi sopra le cosce fra altrettante creste di gallo, bagnando poi tutto col savore.

Si servono eziandio su lattata d' indivie.

FILETTI DI FAGIANO ALLA PERIGORD.

Fa di avere otto bei filetti di fagiano, di cui spiccati e forbiti i muscoli gentili terrai a parte in tegghiuzza con un po' di burro fuso, mentre i muscoli più grossi forbiti anch'essi soffriggeranno un' ora in padella con 12 oncie di tartufi neri a fette sottilissime, un bicchier di buon consumato, un po' di sale ed il sugo d' un limone. Stesi quindi questi grossi filetti sul piatto, fa arrabbiare in fretta i gentili su fuoco ardente, e disponli in giro sui primi, tramezzati da crostini di farcime di pollo cotto all' acqua, coi tartufi nel centro; e bollito un istante nel fondo un po' di vin di Madera con qualche cucchiaio di salsa spagnuola, intridine filetti e tartufi.

Si apprestano allo stesso modo i filetti di pernice, di beccaccia e di pollame.

FAGIANO ALLA REALE.

Abbi un bel fagiano sviscerato e bruciacchiato, e due beccacce che stagionate e governate a dovere, fritte poi 10

minuti in tegame con due oncie di lardo e altrettant' olio di oliva, sale e noce moscata, e bollite ancora coll' aggiunta di un bicchier di vin di Madera e ott' oncie di tartufi neri ben mondi della buccia, sinchè il savor cominci a far colla, lascierai freddare. Spiccatene quindi le carni e peste, salvo le interiora, con tutto il savore, aggiungivi i tartufi ed empine il fagiano che, ben ricucito e vestito di lardo, infilzerai allo spiedo. Peste intanto anche le interiora della beccaccia col sugo d' un limone e un po' d' erbe fine, stèndile su quattro fette di pan di semola spesse un dito, lunghe sei e larghe tre, soffritte al burro. Un' ora e mezzo infine prima del pranzo, esposto il fagiano a fuoco dolce, tosto che comincia a stillare il suo sugo, càcciavi sotto le croste farcite perchè se ne imbevano, e, spiegate queste sul piatto, adagiavi sopra il fagiano, cinto di rocchi di melarancia (arancio amaro) o di limone. — È questo il re degli arrosti. Il forte profumo della beccaccia combinasi mirabilmente col dilicato del fagiano.

PERNICIOTTI ALLA GRATELLA *(à la crapaudine)*.

Due bei perniciotti ben netti ed abbrustiati si sparano in lungo pel dorso, e pigiati un po' col manico del coltello si lasciano marinar quattr' ore in una terrina con un cucchiaio di erbe fine, il sugo d' un limone, un po' di sale, due cucchiai d' olio vergine e uno scalogno trito. Sgocciati quindi, intrisi in due nova sbattute, e coperti di midolla di pane freschissimo, un' ora prima del pranzo si espongono su gratella a fuoco dolce, si rivoltano spesso perchè cocciano egualmente da ambe le parti, e si servono caldi su di una salsa forte calda o fredda.

Piatto eccellente massime per colazioni.

Si acconciano alla stessa guisa le quaglie, le beccaccie, ecc.

PERNICIOTTI A MO' DEL CACCIATORE.

Due bei perniciotti fritti cheto tre quarti d'ora, in tegame coperto, con tre cucchiai d' olio fino, una carota e sale, come saran teneri, si ritirano e si tagliano in quarti. Il savore dei perniciotti bolle intanto 10 minuti con due oncie di midolla di pane, l' agro e la buccia gialla d' un limone, un bicchier di vin rosso ordinario, altrettanto brodo od acqua e due alici trite; digrassasi, colasi per setaccio, e bolle altri 10 minuti nel tegame coi perniciotti, i quali si servono poi caldi fra crostini di pane fritti al burro e intrisi del proprio savore.

PERNICIOTTI CON LATTATA DI LENTICCHIE.

Due bei perniciotti soffritti cheto un' ora e mezzo in tegame coperto con sei oncie di presciutto a fetterelle e un bicchier di consumato o brodo, si adagiano su di una buona lattata di lenticchie (Vedi) tra le fette di presciutto, e si bagnano col proprio fondo digrassato e allungato con due cucchiai di brodo. La lattata esser può eziandio di fagiuoli, patate o indivia.

INSALATA DI PERNICIOTTI.

Tagliati in quarti tre perniciotti arrostiti e marinati qualche ora in una terrina con sale, pepe di Caienna, aceto, olio

fino, prezzemolo e quattro alici trite, si servono con tutta la salsa fra una corona di torsi d' indivia e di sèdano.

PERNICIOTTI IN MAONESE.

Preparasi un' insalata come sopra e si maschera con una buona salsa maonese (Vedi questa salsa).

PERNICIOTTI ALL' ERBE FINE.

Metti in tegame due cucchiai di erbe fine, uno scalogno trito, un' oncia di burro, e, stesivi sopra due perniciotti spartiti per lungo, cuocili un' ora e mezzo su fuoco dolcissimo con brace sul coperchio. Tratti allor fuori del tegame i perniciotti, getta nel fondo due alici trite, e, strùttele, vèrsavi sopra tre cucchiai di brodo, e fa bollir un istante, tramenando; spremutovi infine un limone, inaffia i perniciotti di questa salsa.

È questo il modo più semplice di conservar ai perniciotti il lor delizioso aroma, e non pure ai *perniciotti*, ma *alle* beccacce altresì ed ai beccaccini.

PERNICIOTTI AI CAVOLI ALLA VILLEREccia.

Due cesti mezzani di cavolo tagliati in otto pezzi sobbollono due ore con 6 oncie di lardo e un boccale (2/3 di litro) di sugo o brodo, e di essi sgocciati si fa in una casseruola su di una falda di lardo un letto spesso il pollice, e vi si

adagiano sopra tre perniciotti netti ed abbrustiati, con pezzi di salsicciuola lunghi tre o quattro dita, colmandosi poi la casseruola col resto dei cavoli, e col lardo in mezzo in otto pezzi, il tutto spolverato di sale, e bagnato col liquido dei cavoli. Coperta allora la casseruola tiensi per due ore in forno caldo sì però che non rimanga a secco. Rovesciati infine i cavoli sul piatto, e digrassati, si bagnano di sugo e si servono fumanti.

PERNICIOTTI ALL' INGLESE.

Quattro perniciotti ben puliti e bruciacchiàti e pieni di un farcime di vitello (Vedi) misto con poche erbe fine friggono cheto una mezz' ora in tegame coperto, con un po' di burro e sale. Scolasi quindi il savore, si fanno due profondi squarci per lungo nei filetti, si spaccano le coscie dei perniciotti, ed, empiutone il vano con tritume di un' oncia di midolla di pane, altrettanto burro, un cucchiaio d' erbe fine, uno scalogno e sale, si ripongono i perniciotti nello stesso tegame con un bicchier di vin bianco a sobbollir tre quarti d'ora, e si umettano con un po' di sugo se rimangono a secco. Così cotti si recano sul piatto e si bagnano col proprio fondo allungato con l' agro di un limone e un cucchiaio di brodo.

Modo semplice e perfetto di apprestare non che i perniciotti, le beccaccie, le anitre selvatiche, ecc.

TIMBALLO DI BECCACCIE.

Abbrustiate e sbuzzate (sviscerate) tre belle beccaccie ponle in tegame con un po'di burro e sale, e, dato loro un breve

friggio, lasciale freddare; fatte quindi in pezzi mezzani e aggiuntivi alcuni tartufi neri a fetterelle, due cucchiai d'erbe fine, un mezzo bicchier di vin di Marsala od anche di buon vino del paese, un po' di salsa spagnuola e un bicchier di brodo colle interiora, dopo un cheto sobbollir di un quarto d'ora sotto coperchio, versa tutto in una crosta da timballo che avrai presta (Vedi *Crosta da timballo*) e che, ricoperta della propria pasta, cocerà due ore in forno caldetto, e, rovesciata sul piatto, si servirà fumante.

Bramangiere dilicatissimo.

FILETTI DI BECCACCIA LARDELLATI ALLA CICORIA O INDIVIA.

Tolti i filetti a quattro beccaccie e trapunti di lardelli finissimi ponli in tegame coperto di brace con due bicchieri di buon sugo a sobbollire un' ora bagnandoli spesso col proprio savore, e, come saranno d' un bel colore, spiègali sul piatto in giro fra crostini di pane della stessa forma, cotti nel sugo degl' intestini come la beccaccia in tocchetto (Vedi *Tocchetto di beccaccia*); vèrsavi in mezzo una buona lattata di cicoria o indivia alla *béchamelle* (Vedi); e, digrassato il savore dei filetti e fattolo sobbollire un istante con due cucchiai di brodo, cuoprine filetti e lattata, e servi caldo.

Antipasto ghiottissimo.

GALANTINA DI BECCACCIA.

Tre beccaccie si abbrustiano, si spolpano e se ne friggono un istante le interiora con due oncie di burro fresco. Scòrticasi

intiera una pollastra senza lacerarne la pelle, e le sue carni disossate e trite con le interiora delle beccaccie, quattr' oncie di presciutto e altrettante di carne di vitello, si pestan bene in mortaio con sale a misura. Spartiti quindi i filetti delle beccaccie per lungo in due si gettano in una terrina con fette simili di noce di giovine vitello, tre oncie di lardelli lunghi e grossi quanto il dito mignolo, e, tutto bene impastato col farcime suddetto e con sei oncie di tartufi neri a dadolini, cacciasi nella pelle della pollastra, che, ben cucita e involta a due o tre doppi in sottil pannolino, e bene stretta con ispago, ponsi in tegame chiuso con un boccale (2|3 di litro) di gelatina a sobbollir due ore, e lasciasi 24 ore a freddo. Dopo di che, tratto fuori il pezzo farcito, si chiarifica la gelatina raddoppiandone la dose, e si finisce come per la galantina di gallinaccio.

Piatto di lusso e di un gusto incomparabile.

BECCACCIA AL RISO.

Due belle beccaccie ben governate si pongono in tegame con un' oncia di burro fresco e sale a frigger cheto finchè abbian preso un po' di colore; si bagnano d' un bicchier di buon sugo, e seguono a sobbollirvi un' ora. Si ritirano quindi al secco e si serbano calde; allungasi il savore con un quartuccio (1|3 di litro) di buon brodo, e, tosto che bolle, vi si gettano sei oncie di riso a borbottar sino a tenerezza. Aggiunto allora al riso un po' di burro fresco, e, se è troppo spesso, qualche cucchiaio di brodo, e tramestatolo alquanto, se ne fa uno zoccolo sul piatto, vi si adagiano sopra le beccaccie; e, intrisi beccaccie e riso di buon sugo, servesi caldo.

Delizioso.

Si apprestano alla stessa guisa beccaccini e pernici.

BECCACCIA ALL' ITALIANA.

Dopo abbrustiate e sviscerate due beccaccie, pestane in mortaio l'interame con quattr' oncie di tartufi bianchi, due cucchiai d' erbe fine e quattr' oncie di presciutto trito e sale, e, piene le beccaccie di questo farcime, ravvolgile col resto del medesimo ciascuna in un pezzo largo abbastanza di zirbo o rete di maiale, infilzale allo spiedo e spalmate con pennello di rosso d' uovo sbattuto e spolverate di midolla di pan fresco, un' ora e mezzo prima del pranzo esponle a fuoco ardentissimo, bagnandole tratto tratto di burro fuso. Servile infine con buon sugo sotto.

Si possono cuocere eziandio in tegame ben coperto con fuoco sotto e sopra e con un po' di burro, o di strutto (lardo fuso).

Boccone squisitissimo.

GELATI *(chaudfroids)* DI BECCACCIA.

Abbi tre beccaccie arrostite, che taglierai ciascuna in sei pezzi, separandone le ale, le coscie, la testa e lo stomaco: e, sobbollitine tre quarti d' ora gli avanzi in una casseruola con un bicchier di vin di Madera e un quartuccio (1/3 di litro) di gelatina chiarificata (Vedi *Gelatina di vitello*), filtrane il liquido per tovaglia e riponlo a bollire con qualche cucchiaio di salsa spagnuola sino ad una certa spessezza; digrassalo, e colato per setaccio in un vaso, lascialo freddare tramenandolo adagio perchè riesca pastoso. Presi allora colla punta di un coltello un dopo l'altro i pezzi di beccaccia, e tuffati e ravvolti nella salsa, ponli su di una lastra ad intirizzire sul ghiaccio, per servirli poi cinti di bei rocchi di gelatina.

Si acconciano in simil foggia anche le pernici, ecc.

TOCCHETTO DI BECCACCIA.

Due o tre beccaccie arrostite e fredde si tagliano in sei pezzi ben netti, coscie, ale, testa e reni, e si serbano in tegame: le interiora si pestano in mortaio con un po' di midolla di pane, un' oncia di burro, due rossi d' uovo, sale e pepe, e si passano per setaccio. Si spalmano di sopra con questo farcime otto fette ovali di pane spesse il dito soffritte al burro, e si tengono per mezz' ora in forno caldetto. Gettansi in altro tegame gli altri avanzi delle beccaccie con uno scalogno, la buccia di un limoncino, un bicchier di vin bianco e altrettanto consumato, e si fa bollire sino a fondo perlato; e, aggiuntovi qualche cucchiaio di salsa spagnuola e ribollito ancora un istante, se ne cola il liquido sulle beccaccie che, sobbollite a lor volta sinchè sieno ben calde, si spiegano sul piatto coi crostini attorno.

TOCCHETTO DI BECCACCIA.

Tre beccaccie arrostite si trinciano come sopra per gelati di beccaccia (Vedi) e si serbano in tegame a parte. In altro tegame ne sobbollono intanto un quarto d'ora gli avanzi con uno scalogno (*échalote*), un po' di buccia di limone, qualche foglia di salvia e un bicchier di vin bianco; vi si aggiunge qualche cucchiaio di salsa spagnuola e borbottano ancora un istante; e, colatone il savore sui pezzi di beccaccia, come questi saran ben caldi, si spiegano sul piatto fra croste di pane fritte al burro, e si bagnano colla salsa inacidita con l' agro di un limone.

TOCCHETTO DI BECCACCIA ALLA BORGHESE.

Preparate tre beccaccie come sopra, se ne gettano gli avanzi in tegame con due oncie di midolla di pane, un bicchier di vin bianco, uno scalogno, qualche fungo trito e un bicchier di sugo, e, sobbolliti una mezz'ora, se ne cola il liquido sulle beccaccie, le quali ben riscaldate si servono quindi col proprio savore fra crostelli fritti di pane.

SUPREMA DI BECCACCIE.

Posti in tegame i filetti ben forbiti di quattro beccaccie con due oncie di burro e spolvero di sale, friggine a parte in fretta l'interame con due pizzichi di sale, un po' di prezzèmolo e buccia di limone, triti, e un tantin di burro, e spalmane tante fette di pane della forma e spessezza dei filetti, fritte al burro e sgocciolate. Sobbolliranno intanto una mezz' ora in altro tegame gli avanzi delle beccaccie con un bicchier di vin bianco e altrettanto brodo, e feltratone il liquido per tovaglia, aggiuntovi qualche cucchiaio di vellutato (Vedi), seguirà a bollire sino ad una certa spessezza. Soffritti allora i filetti un quarto d' ora su fuoco dolce, imbandiscili fra le croste di pane condite come sopra, versando lor sopra la salsa.

BRACIUOLINE DI TORDO (grive).

Tolti i filetti a 36 tordi, ponli spolverati di sal fino in padella con un po' di burro fuso. Fatti intanto sobbollire gli avanzi un'ora in tegame a parte con una cipolla, due bicchieri

di sugo, uno scalogno, filtrane il liquido, mèscolavi un po' di salsa spagnuola e riscaldalo ancora un momento sul fuoco; e tosto arrabbiati due minuti su viva fiamma i filetti agitandoli, scolane il grasso e vèrsavi sopra invece la salsa, lasciandola ancor bollire un istante. Rinfrescati infine con un pezzetto di burro e l'agro di un limone, spiega i filetti sul piatto fra crostini di pane fritti al burro o nel grasso dei medesimi, od anche con tartufi a sfoglie.

Boccone di tutta squisitezza.

TORDO IN GELATINA *(aspic de grives)*.

Dodici tordi preparati per arrosto (Vedi *Tordi arrosto*) friggono una mezz' ora in tegame con un po' di burro; bagnati quindi con una pinta (1 litro 1[3) di gelatina di ribes (Vedi) bollono tre quarti d' ora, e, freddati, si ritirano a secco. Feltrato poscia, digrassato e chiarificato il liquido, se ne versa alto due dita in una forma da timballo posta sul ghiaccio, e sul liquido gelato collocati i tordi, colmasi la forma di gelatina, che lasciasi indurire. Tuffata finalmente due attimi la forma in acqua tiepida, rovesciasi il timballo sul piatto.

Dilicatissimo.

TORDI ALLA PIEMONTESE.

Dodici tordi abbrustiati e privi del ventriglio (stomaco) pieno quasi sempre di sabbia, arrabbiano un istante in una casseruola con due oncie di burro, sale e una foglia di lauro, e, bagnati di un bicchier di sugo, borbottano un' ora coperti; schiumatone quindi il grasso, fremono ancora un istante sul fuoco; e

aggiuntevi sei oncie di tartufi bianchi a sfoglie sottilissime, dopo qualche tramenìo si spiegano sul piatto e si spruzzano coll' agro di due limoni.

Gustosissimo.

PASTICCIO D' ALLODOLE.

Sviscerate e bruciacchiate 24 allodole, prepara 24 oncie di farcime di vitello (Vedi) impastato con due cucchiai di erbe fine e sei oncie di tartufi neri a dadi, e, allestito un timballo (Vedi *Timballo*), e copertone il fondo d' un po' del farcime, favvi sopra un letto d' allodole spolverate di sale e noce moscata, poi un altro di farcime, poi un altro ancora di allodole come il primo, e sopra questo un nuovo strato di farcime, e così sino al colmo, che, condito di due oncie di burro fresco, chiuderai bene con coperchio pur di pasta. Caccia infine il tuo pasticcio in forno caldo, e, cottovi due ore, serbalo altre 24 al freddo prima di servirlo.

Perfetto.

ALLODOLE IN MARINARESCA *(en matelote)*.

Ventiquattro allodole ben pulite dentro e fuori friggono un istante in una casseruola con sei oncie di lardo magro a dadi grossi un dito; e, aggiuntovi 12 cipollini semicotti in acqua, altrettanti funghi, un cucchiaio di farina, e, su questo ben tramestato, due bicchieri di vin rosso e altrettanto consumato, sobbollono quindi una buon' ora; dopo di che, gettàtavi un' oncia di burro mista con tre alìci trite e un cucchiaio di erbe fine e tramenato leggiermente ogni cosa senza nuovo bollore,

servesi caldo in mezzo a fette di pane rosolate. — Eccellente.

Quaglie, ortolani e tordi, e tutti generalmente i piccoli uccelli si ammanniscono allo stesso modo.

ALLODOLA ARROSTO.

Ventiquattro allodole sventrigliate e bruciacchiate si empiono di un farcime di pollo profumato con un po'di pepe di Cajenna e un tartufo bianco tritissimo, e coperte d'una sottil falda di lardo e arrostite così un quarto d'ora allo spiedo su brace ardentissima, si servono sfriggolanti con un po' di sugo.

PASTICCIO CALDO DI ALLODOLE.

Metti in tegame 24 allodole con un'oncia di burro e sei oncie di tartufi neri a dadi grossi un dito, e fritte un istante, aggiuntovi qualche cucchiaio di salsa spagnuola (Vedi questa salsa) e un bicchier di vin di Madera, lasciale sobbollir tre quarti d'ora; e servile infine in una crosta da pasticcio, coperte di un'animella di vitello lardellata e di 12 belle creste di gallo, cotte a parte.

Si preparano allo stesso modo i pasticci caldi di beccafichi, di ortolani, ecc.

PIVIERI ARROSTO.

Otto bei pivieri sventrati ed abbrustiati, pieni poi di farcime di pollo misto con due alici trite e la buccia trita anch'essa

di una melarancia (arancio amaro), vestiti di una sottil falda di lardo, e cotti allo spiedo tre quarti d'ora su fuoco ardente, s'imbandiscono fumanti su croste di pane rosolate.

Questo delizioso uccello preparasi generalmente come la beccaccia.

ORTOLANI ARROSTO.

Abbi 12 belli ortolani, che puliti, abbrustiati e infilzati in tre asticciuole d'argento con sottil fèdera di lardo, 15 minuti prima del pranzo porrai, spolverati di sale, allo spiedo su brace ardente bagnandoli tratto tratto con lardo o burro fuso, e servirai caldi su fette di pane fritte leggiermente al burro.

ORTOLANI IN TIMBALLO.

Preparato un timballo di pasta fina (Vedi *Timballo*), spiuma ed abbrustia, sventràti prima, 24 ortolani, e, fritti 10 minuti in tegame su fuoco vivo con 12 bei funghi forbiti, altrettanti tartufi neri, due oncie di burro, sale e noce moscata, aggiuntovi quindi un pizzico di farina, un bicchier di buon consumato, un cucchiaio d'erbe fine e il sugo d'un limone, dopo un breve borbottìo, versa tutto nel timballo che, ricoperto della stessa pasta, e cotto un'ora in forno caldo, capovolgerai poscia per iscoperchiarne il fondo, inaffiarlo di un buon bicchiere di sugo ridotto sul fuoco al quarto, e servirlo fumante.

Piatto soprammano.

CARLOTTA ALLA REALE.

Posti a marinare in una terrina trentasei belli ortolani con 12 oncie di tartufi neri pelati ed a fetterelle e due oncie di bianchi a sfoglie, e spolverati di sal fino e di noce moscata, cuopri il fondo di un timballo di una gran ruota di pane spessa il pollice, e di altre fette dello stesso pane lunghe quattro dita, larghe due e spesse quanto uno scudo, intrise in burro fuso, rivesti dentro tutto il timballo, accavalcandole un po' per lungo l'una sull'altra. Versati quindi nel timballo alcuni cucchiai di burro fuso, gèttavi gli ortolani e i tartufi alla rinfusa, e, copertolo con altra ruota di pane, più sottile però di quella del fondo, intrisa pur nel burro, tre quarti d'ora avanti il pranzo, chiudi il timballo in forno ben caldo, e, come il pane avrà presa una bella cresta d'oro, rovesciato sul piatto, servilo con una buona salsa perigordina.

Perfetto e sfoggiato.

DEL PAVONE.

Il pavone è piuttosto un uccello di pompa che di cucina, stante l'alto suo prezzo che ne rende rarissimo l'uso, quantunque le sue carni, massime in età giovine, sieno d'una bontà superlativa e un regalo da principe, come lo erano veramente ne' tempi di mezzo che non imbandivasi banchetto reale senza il pavone.

PAVONE ALLA FINANZIERA.

Un bel pavone ben pulito e imbrigliato cuoce in una casseruola coperta con un limone a fette, qualche avanzo di

carne e tre bicchieri di buon sugo, sino a fondo gommoso, e, bagnato di un bicchier di vin di Madera, sobbolle un'altra ora tuttavia. Tanto basta alla sua perfetta cottura. Adagiasi allora sur un gran piatto, gli si versa attorno il savore digrassato e misto con un buon intingolo alla finanziera, e trafiggesi con quattro o cinque asticciuole guernite di animelle di vitello, tartufi, creste di gallo, gamberi, ecc.

Antipasto sfoggiatissimo.

Generalmente il pavone preparasi come il fagiano.

GALANTINA DI PAVONE.

Sventrato ed abbrustiato a dovere un bel pavone, serbane intatte la testa e la coda, sparalo, dissossalo e riempilo, come faresti la galantina di pollastra, nel modo seguente: Trita finissimo e riduci nel mortaio a pasta 12 oncie di carne di porco e altrettante di lardo grasso; passale per setaccio, aggiungivi una pollastra disossata e fatta in quarti, sei oncie di tartufi neri tagliuzzati, qualche pistacchio, sale e noce moscata, e farcito di tutto questo il pavone ben cucito e stretto in pannolino, ponlo in tegame coperto con ritagli di carne, una bottiglia di gelatina pur di carne e due carote, a *bollir* due ore sinchè il savore sia ridotto al quarto. Lasciato quindi freddare e ritirato il pavone, versa nel fondo una pinta (un litro 1/3) di gelatina di carne acida, che, dopo due bogli, filtrata, sgrassata e chiarificata (Vedi *Gelatina acida*) porrai sul ghiaccio a rappigliarsi. Forbito infine e assettato il pavone sul piatto con collo ed ale di burro, appiccagli la testa e la coda, e cuoprilo di gelatina.

Piatto nobilissimo e di rara eleganza.

POLLASTRA ALLA VILLEREccia.

Cotta lentamente due ore e mezzo in tegame coperto di brace con un cavolo in quarti, due rape, due carote, sale e tre bicchieri di sugo, brodo od acqua, senza più toccarvi, servesi la pollastra in mezzo a' suoi legumi, bagnati com' essa di un po' del fondo digrassato.

Cibo sostanzioso e, perchè semplice, di gusto universale.

Non occorre avvertire che allo stesso modo si acconciano capponi, gallinacci, oche, paperi, anitre, anitroccoli, ecc.

POLLASTRA ALLA CUOCA.

Una pollastra pulita dentro e fuori e piena di un farcime di vitello con tre oncie di presciutto tagliuzzato sottile, cuoce allo spiedo a fuoco ardentissimo, e mezzo-cotta spalmasi di uova sbattute con midolla di pane e sale, e segue a cuocere a lento fuoco sinchè, velata d'una crosta di bel bronzo, spiegasi sul piatto con sotto una buona salsa piccante (*ravigote*) calda o fredda.

FILETTI DI POLLASTRA AI TARTUFI.

Tolti i filetti a cinque belle pollastre ponli ben forbiti in una padella con ott' oncie di tartufi neri crudi e ben mondi della buccia e tagliati sottile, un bicchier di vin di Madera, un' altra di buon sugo, sale e noce moscata, a sobbollire un' ora. Dispostili quindi in giro sul piatto fra crostini di pane fritti al burro, e coi tartufi in mezzo, fa ribollire il fondo o

savore, e, gettatovi quanto un uovo di burro fresco e il sugo di un limone, e ben tramestato, cuopri di questa salsa i filetti.

Bramangiere ghiottissimo, che preparasi egualmente coi filetti di gallinaccio, di anitra, di pollo, di pernice, di beccaccia, di lepre, ecc.

POLLASTRA O POLLANCA ALLE OSTRICHE.

Abbi una bella pollastra che ben pulita e piena di otto oncie di buon farcime di pollo con tre dozzine di ostriche, porrai imbrigliata in tegame con una carota, un po' di timo, due bicchieri di buon brodo e l'acqua di sei dozzine di belle ostriche bollita con esse un istante. Così condita la pollastra sobbollirà ben coperta sino a tenerezza e a fondo perlato. Assettasi allora sul piatto; aggiungonsi al fondo o savore un mezzo bicchier di vin di Madera, il sugo d'un limone e qualche cucchiaio di vellutato o di salsa *béchamelle* (Vedi), e, dopo qualche sobbollore, le ostriche ben monde d'ogni briciolo di guscio, tre tuorli d'uovo sbattuti e un po' di salsa tomatica, e, tramestata ogni cosa leggermente, versasi sulla pollastra.

Vivanda elegantissima e di somma delicatezza.

Si procede allo stesso modo per le pollastre ai datteri di mare (*moules*), e, come le pollastre, si ammanniscono pure le altre specie di pollame, le pernici, ecc.

PAVONE ARROSTO.

Un pavoncello ben netto dentro ed abbrustiato, pieno di un farcime di pollame con qualche tartufo tritissimo, coperto di alcune foglie di salvia e d'una sottil falda di lardo, e stretto

a dovere con ispago, arrostito quindi a gran fuoco allo spiedo od in casseruola con burro e viva brace sotto e sopra, in capo ad un'ora spiegasi sul piatto con buon sugo sotto e l'agro d'un limone.

Se il pavone è un maschio, gli si può riadattar la bella coda.

Eccellente e di gran lusso.

CAPPONE ALLA GENOVESE.

Disossato lo stomaco ad un bel cappone e riempiutolo di farcime di pollo con tre oncie di tartufi bianchi, ponlo chiuso in carta imbutirrata in un tegame con tre bicchieri di consumato e qualche fetta di presciutto a sobbollir due ore. Il cappone così cotto sarà d'un bel bianco biondo. Adagialo allora supino sul piatto, ornandogli simmetricamente lo stomaco di fette di cipolle cotte all'acqua e guernite di erbe fine, e versandogli sotto un buon sugo od una salsa piccante *(ravigote)*.

Polli e pollanche si apprestano e imbandiscono allo stesso modo.

POLLANCA IN CARTOCCI *(en papillotes)*.

Una bella pollanca bene spiumata e bruciacchiata, spartita per lungo in due e schiacciata alquanto, si fa marinare quattr' ore in una terrina con sale, un po' di macis (buccia della noce moscata) in polvere, il sugo di due limoni, un mezzo bicchier d'olio fine, due scalogni (*échalotes*), quattr' oncie di tartufi neri o bianchi, e prezzèmolo, il tutto tritissimo. Stesi

quindi sulla tavola due fogli di carta forte imburrata, e su ciascun foglio un quarto dell' erbe fine, vi si adagiano sopra i pezzi di pollanca, si cuoprono col resto dell' erbe fine, s' incartocciano a dovere con altri fogli ancora inoliati, e, infornati in una tegghia a calor dolce, si lasciano cuocere lentamente due ore. Svestiti infine dei fogli esteriori, si servono sfriggolanti nel primo cartoccio, con sugo o salsa tomatica a parte.

Apprestasi pure a questo modo ogni specie di pollame.

POLLASTRA ALLA REALE.

Una bella pollastra bene sventrata e bruciacchiata sparasi pel dorso quant' è lunga, se ne spiccano gli ossi del petto, si spolvera di sale ed impinzata di quattr' oncie di presciutto tritissimo, altrettante di tartufi neri a dadolini, un po' di buccia d' arancio, un pizzico di pepe di Cajenna e 12 ortolani o sei quaglie, soffritti insieme una mezz' ora, mettesi ben cucita in casseruola coperta a sobbollir cheto due ore con un bicchier di vin di Madera e un altro di sugo sino a fondo perlato. Servesi infine calda e grondante di una buona salsa Périgord, confittevi anche, per maggior eleganza, alcune asticciuole di argento adorne di gamberi, creste di gallo e tartufi.

I capponi, i gallinacci si preparano in simil guisa.

CAPPONE ALLA CREMA.

Abbi un bel cappone, che ben spiumato, sventrato e lavato, porrai in tegame con sale, noce moscata e tre bicchieri di buona panna freschissima, a sobbollir due ore e mezzo con

buon fuoco sul coperchio, e servirai caldo su di una buona poltiglia di patate, od anche su di un intingolo d' ostriche.

Lo stesso dicasi delle pollastre e dei polli.

CAPPONE ALLA CIPOLLATA.

Un bel cappone sminugiato e abbrustiato a dovere, farcito poi di salsiccia a rocchi di un pollice, spolverato di sale e ben chiuso in carta imbutirrata, cuoce su fuoco dolce allo spiedo. Sobbollono intanto in tegame a parte sino a tenerezza 24 carote in forma d' uovo di piccione, altrettante rape simili con 12 bei pezzi di presciutto, due bicchieri di consumato e un bicchier di vin bianco, e, aggiuntovi infine qualche cucchiaio di salsa spagnuola e 24 rocchi di salsiccia, dopo due borbottii, versasi tutto sul cappone scartocciato, e servesi fumante.

Antipasto eccellente.

POLLI FRITTI ALL' AGRESTO.

Dopo sventrati e abbrustiati due mezzi polli, tagliali in quarti, gettali in tegame con due oncie di buon burro, sale e pepe intiero e una foglia di lauro, e, fritti un dieci minuti, tosto che cominciano a velarsi d' un bel giallo, ritira mezzo l' unto, e supplitovi con un bicchier d' agresto (mosto d' uva verde), lascia fremere adagio finchè i polli sien teneri. Spiegali allora sul piatto, bagnandoli col proprio savore e circondandoli di uova o di croste di pane fritte al burro. — Si può anche allegrar il savore con salsa tomatica. Questo cibo apprestato con diligenza è un vero stuzzicappetito.

Si acconciano allo stesso modo i tacchini novelli, i piccioni, le quaglie, ogni sorta di braciuole o costole, ed anche la selvaggina.

POLLASTRA ALL' AGRESTO.

Sventrata, abbrustiata e imbrigliata una bella pollastra, ponla in tegame con due bicchieri d'agresto, altrettanto buon sugo, 12 marroni ben mondi e sale, e, sobbollitavi tre ore sotto coperchio, chè sarà tenerissima, assettala sul piatto, digrassa il fondo, schiàcciavi alquanto i marroni, e versa tutto sulla pollastra.

I polli ed anche i capponi si cucinano in simil guisa.

FRICASSEA DI POLLASTRA AI FUNGHI.

Una bella pollastra in pezzi frigge cheto dieci minuti in un tegame con una cipolla in nastri, due oncie di burro e sale; aggiuntovi poi 12 oncie di bei funghi ben forbiti e un bicchier di vin bianco, sobbolle un' ora e mezzo; e, aggiuntovi ancora, al punto di servirla, tre tuorli d' uovo sbattuti coll' agro di un limone, servesi calda.

Boccone perfetto.

POLLASTRA FARCITA ALLA SARDA.

Metti in tegame sei oncie di midolla di pane con un boccal (2|3 di litro) di panna (fior di latte), sale, noce moscata

e un po' di salvia in polvere, e fa sobbollir 10 minuti agitando: aggiungi 6 oncie di sugna cruda di porco tritissima, tre oncie di mandorle dolci ben peste, sei tuorli d' uovo, e di tutto ben impastato empi una grossa pollastra, che ben ricucita bollirà lentamente in un boccal (2|3 di litro) di brodo finchè sia ben tenera, con fondo sciropposo. Adagiata allora la pollastra sul piatto, vèrsavi sopra il fondo mescolato con qualche cucchiaio di salsa *béchamelle* magra. (Vedi).

Si ammanniscono in simil guisa capponi, oche e gallinacci.

POLLASTRA ALLA PROVENZALE.

Getta in tegame su otto cipolle bianche affettate una pollastra in pezzi mezzani, sparsi di sal fino e prezzemolo trito e bagnati di un mezzo bicchier di buon olio d'oliva; e, fritti un quarto d' ora, inaffiali d' un mezzo bicchier di vin rosso, e cuocili lentamente un' altr' ora. Spiegali quindi sul piatto, aggiungi alle cipolle due oncie di burro d' alici e un cucchiaio di brodo, e, tutto ben tramestato senz' altro bollore, versalo sulla pollastra.

Eccellente. — Si può cucinar così ogni sorta di pollame e *di selvaggina.*

PUNTE D' ALA DI POLLASTRA AI NAVONI O RAPE DOLCI.

Abbi 24 belle punte d' ala di pollastra, che ben abbrustiate friggeranno in tegame con un' oncia di burro sino ad un legger bronzo; aggiuntivi quindi tre bicchieri di brodo e 24 oncie di rape dolci tagliate a piccole olive, sale e una foglia di lauro, sobbolliranno un' ora. Digrassato allora il savore e

mescolatovi qualche cucchiaio di vellutato e un po' di burro fresco, dopo una nuova ripassata al fuoco senza bollore, versa tutto sul piatto fra crostini di pane fritti al burro.

Lo stesso dicasi delle punte d'ala di gallinacci e di qualunque altro pollame.

POLLI ALLA NOVARESE.

Spartiti per mezzo due bei polli, friggili un istante in tegame con un po' di burro; aggiungivi uno spicchio d'aglio, sale, pepe, e due bicchieri di brodo, e falli cuocere sino a fondo perlato; aggiungivi ancora qualche cucchiaio di salsa *bèchamelle* (Vedi) e lasciali fremere due minuti. Spiegati quindi sur un piatto, cuoprili colla salsa, spolverali di cacio parmigiano e di un po' di midolla di pane, e inaffiali di burro fuso. Una mezz' ora infine prima del pranzo cacciali in forno caldo a incrostarsi d' un bell' oro, e servili fumanti.

Ogni sorta di pollame può acconciarsi a questa guisa, e ne servono anche allo stesso uopo i rilievi.

ANITROCCOLI *(canetons)* DI COSCIA DI POLLASTRA.

(Vedi Figura num. 26)

Abbi 12 coscie di pollastra che spolpate e monche di mezzo lo stinco empirai di un farcime composto di quattr' oncie di carne di maiale e altrettante di tartufi neri, a dadicciuoli, sale, pepe, e quattr' oncie ancora di lardo pesto, e ben cucite e ravvolte ciascuna in pannolino in forma di anitroccolo collo stinco fesso a guisa di un becco (Vedi il disegno), porrai in tegame con un boccal (2/5 di litro) di gelatina a

sobbollir due ore, lasciandole poi freddar nel loro fondo dodici ore almeno. Sviluppate quindi e riforbite spalmale con pennello dello stesso fondo chiariticato e ridotto a sciroppo, ornane la testa e il collo (che saranno lo stinco e il ginocchio) di burro duro filato per setaccio; pianta a ciascuna sul dorso due zampe di gamberi a guisa d' ale, e adattavi dietro con uno stecco una coda pur di gambero. E coperto un piatto di un dito di gelatina di carne ben chiara, come questa sarà ben rappigliata, adàgiavi sopra in bell' ordine gli anitroccoli fra un cordone di gelatina trita. Servi in fine con una salsa forte fredda, a parte, od anche spargendone un poco sugli anitroccoli.

Piatto di tutta eleganza.

POLLASTRA ALLA BORGHESE.

Dopo sventrata e bruciacchiata una pollastra ponla in tegame con due cipolle trite, due cucchiai d' erbe fine, sale e un' oncia di burro, a frigger cheto una mezz'ora; e, aggiuntovi un bicchier di vin bianco, lasciavela fremere finchè sia tenera. Rècala allora sul piatto, e digrassatone il savore, allungato con un mezzo bicchier di sugo e sobbollito un istante, versalo sulla pollastra e servi caldissimo.

Si apprestano *in simil modo i polli ed i capponi.*

POLLASTRA ALLA REGINA.

Una bella pollastra, netta delle interiora ed abbrustiata, cuoce due ore lentamente in tegame con un boccale (2/3 di litro) di brodo e otto carote ben forbite, e, lasciata quindi freddare, se ne spiccano le carni dello stomaco per tritarle

con 12 oncie di filetto di porco tagliate prima a fettuccie sottili e fritte al burro; vi si aggiunge un po' d'erbe fine, e si pesta ben tutto, aggiungendovi ancora quattro tuorli d'uovo e due chiare, ben diguazzati, con poco sale e pepe. Disossato infine lo stomaco della pollastra, empiesi del farcime; e raggiustata nella sua vera forma, coperta di midolla di pane, poi d'uova sbattute e poi ancora di midolla di pane e bagnata di burro fuso, chiudesi per un'ora in forno caldo finchè incrostisi d'un bell'oro. Assettata allora la pollastra sul piatto in mezzo alle carote ben calde, se ne digrassa il fondo, e, mescolativi alcuni cucchiai di *béchamelle*, se ne intridono pollastra e carote.

Cibo saporitissimo, che apprestar si può eziandio con pollastra di rilievo, con capponi, con polli, ecc.

PUNTE D'ALE DI POLLASTRA ALLA CICORIA (Indivia).

Diciotto punte d'ala bollite un' ora con due bicchieri di sugo e un po' di burro, s'imbandiscono su di una lattata di cicoria (Vedi), od anche di patate, fagiuoli, lenti, ecc.

PUNTE D'ALA IN MARINATA.

Diciotto punte d'ala sobbollite un' ora con un bicchier di buona panna (fior di latte), un po' di buccia di limone e sale, si lasciano freddare, e intrise in paniccia (pasta molle da friggere), ed arrabbiate in grasso da friggere sino ad un bel colore, servonsi infiorate di prezzèmolo fritto.

CROCCANTI DI POLLAME A MO' DELLA CUOCA.

Tagliate in dadicciuoli minuti sei oncie di avanzi di carne di pollame lessa, stufata od arrostita, stempra in tegame un' oncia di farina con una mezz' oncia di burro e sale, e poi con un bicchier e mezzo di panna (fior di latte), e fa bollire sino ad una certa spessezza; gèttavi il pollame con un po' di prezzèmolo trito, e, dopo qualche bollore, lascia freddare. Fanne quindi tanti panetti ovali un po' schiacciati, che, velat di midolla di pane, ravvolti in uova sbattute, e di nuovo in midolla di pane, getterai in burro chiarificato ben caldo a friggere, rivoltandoli, sinchè, coperti d' una bella crosta, e sgocciati, li servirai sfriggolanti.

Si apprestano allo stesso modo i croccanti di vitello, di castrato, ecc.

SOFFIATO (*soufflé*) DI POLLAME.

Trite e ben peste sei oncie di carne di pollo arrosto, ponle in tegame con altrettanta salsa *béchamelle* grassa (Vedi questa salsa); aggiungivi sei tuorli d'uovo diguazzati, poi otto chiare diguazzate anch' esse a neve, e, tutto mescolato leggiermente, versalo in una crosta preparata come pel soffiato (Vedi), che, cotta tre quarti d'ora in forno caldetto, servirai subito, prima che si fiacchi e svapori.

POLLO ALLA PADELLA.

Spartito un pollo in due, frigge in un tegame con un po' di burro sino ad un bel colore, e, sparso di un po'di farina

e di due bicchieri di brodo, segue a bollire a gran fuoco sino a tenerezza. Recato quindi sul piatto bagnasi col proprio savore inacidito col sugo di un limone. — Così pure si apprestano i piccioni.

Si può allegrar la salsa con cetriuoli, funghi od alici.

PRESCIUTTO (giambone) DI CINGHIALE *(Figura num. 28).*

Posto sur un piatto un presciutto (giambone) di cinghiale cotto e freddo, piàntavi nel mezzo una frasca di lauro simile ad un arboscello, sulla quale, sparsa di fiorellini di burro, poserai un picciol nido pieno d'uova pur di burro, con, sull' orlo di esso, un uccellino e un altro dirimpetto su di un ramo con ale e becco aperti. Introdotto quindi nel moncone del presciutto un forte filo di ferro, legalo a spirale su pel gambo della frasca, cuoprilo di burro in forma di serpente, foggiagli testa e scaglie colla punta del coltello, e cingilo di una piccola ghirlanda di fiorellini. Circonda infine il presciutto di grosse liste di gelatina.

Questo piatto ben allestito è veramente superbo.

FRICASSEA DI POLLI ALLA VILLEREccIA.

Fatti in pezzi due polli, ponli in tegame con tre oncie di lardo a dadicciuoli, sale, qualche fungo, un cucchiaio d'erbe fine (Vedi *Erbe fine*); e, fritti un istante, sparsi d' un cucchiaio di farina bianca e scossi e rivolti, inaffiali di due bicchieri di latte, e falli fremere tre quarti d' ora; versativi infine

sopra tre rossi d' uovo diguazzàti con quanto un uovo di burro, e ravvoltivi i polli, spiegali tosto sul piatto fra crostini di pane o fra uova fritte al burro.

ALTRA FRICASSEA *(gibelotte)* DI POLLI.

Due polli a brani friggono un istante in tegame con quattr' oncie di presciutto a fette, qualche cipollino o fungo, un po' di burro e sale, e, aggiuntovi un cucchiaio di farina e due bicchieri di vin bianco, vi borbottano un' ora; versativi infine sopra tre rossi d' uovo sbattuti con tre alici trite e il sugo di un limone, s' imbandiscono in mezzo a fette di pane fritte al burro.

Perfetto.

NASELLO *(cabillaud)* FRESCO ALLA BORGHESE.

Un bel nasello fresco ben pulito e adagiato in un piatto lungo con tre cucchiai d' erbe fine, il sugo di due limoni, sale, pepe, due bicchieri di brodo od acqua e un' oncia di burro, sobbolle in forno caldetto o su brace dolce con fuoco sul coperchio, e ribagnasi tratto tratto col proprio fondo, sinchè, preso un bel colore, servesi fumante.

NASELLO ALLA BORGHESE ALL' OLIO.

Un bel nasello fresco pieno d' un intingolo d' ostriche (Vedi) e ben ricucito, steso quindi in navicella, spolverato di sale

e di crosta di pane raspata, e bagnato di un bicchier di vin bianco e altrettanto brodo, cuoce coperto un' ora in forno caldetto, e servesi incontanente.

Vivanda d' un gusto perfetto.

NASELLO FARCITO.

Un nasello fresco pieno di farcime di pesce (Vedi questo farcime) adagiasi in un piatto con tre cucchiai d' erbe fine in cui sieno trite quattro acciughe (alici), spolverasi di sal fino e di crosta di pane raspata, inaffiasi di tre bicchieri di brodo e del sugo di due *limoni*, e borbotta un'ora in forno caldetto o con brace dolce sotto e viva sopra.

Questo pesce può prepararsi ottimamente all' olandese, a crostata (*au gratin*), fritto, ecc.

SALMONE ALL' INGLESE.

Sparato acconciamente un salmone mezzano, e spolverato dentro di sale e pepe di Cajenna, empilo di un farcime di 48 ostriche tagliuzzate e peste, due oncie di midolla di pane, un pugnuolo di prezzèmolo trito e sale, e, legato, ponlo in una navicella coperta con mezzo fiasco (1|2 litro) di vino rosso ordinario, altrettanto buon consumato, due oncie di crosta di pane raspata e sale, a sobbollire in forno caldo una buon'ora, per servirlo poi col proprio fondo.

ROCCHIO DI SALMONE A MO' DEL MAGGIORDOMO.

Un rocchio di salmone spesso quattro dita e marinato tre ore in una terrina con sale, pepe, prezzèmolo trito, sugo di

limone e qualche cucchiaio d' olio, cuoce, rivolto spesso da una parte e dall' altra, un' ora su gratella a fuoco dolce, e servesi grondante d' una salsa a mo' del maggiordomo calda, o d' una salsa piccante, *bèchamelle*, od olandese (Vedi queste salse).

Generalmente il salmone preparasi come la trota.

RAZZA AL BURRO NERO.

Metti in tegame su fuoco ardente 24 oncie di razza con un boccale (2|3 di litro) d' acqua, sale e qualche cucchiaio d' aceto, e, tosto che comincia a bollire, ritirala a secco. Al punto poi di recare in tavola, fritte in padella sino a color di bronzo due oncie di burro e sparsovi un cucchiaio di prezzèmolo trito, versalo tosto sulla razza, che serberai calda per versarvi ancor sopra un mezzo bicchier di buon aceto ridotto nella stessa padella a metà con un po' di sale.

Servi caldissimo.

Questo pesce comune è assai migliore del tonno e dello storione.

RAZZA CON SALSA AI CAPPARI.

Apprestasi come al burro nero, se non che a questo burro supplisce una buona salsa olandese allegrata col sugo di due limoni e con un pugnuol di cappari fini.

Questo pesce può servirsi eziandio con salsa piccante, salsa tomatica (pomi d' oro), all' erbe fine, ed anche fritto (Vedi *Tinca fritta*).

SGOMBRO *(maquereau)* ALLA FIAMMINGA.

Sviscerati e ben tersi sei belli sgombri, pieni poi di burro misto con erbe fine, due scalogni tritissimi, sale e un po' di pepe grosso, e spolverati di sal fino e ravvolti e ben legati in forte foglio di carta inoliata, un' ora prima di pranzo arrostiscili su gratella a fuoco temperato, rivoltandoli tratto tratto, e servili nel loro cartoccio, toltone però il bruciato, con salsa forte fredda a parte.

Le triglie, i merlanghi e tutti i pesci dilicati si apprestano allo stesso modo.

FILETTI DI SGOMBRI *(maquereaux)* ALL' ITALIANA.

Tolti i filetti a quattro bei sgombri, ponli in padella con un bicchier di vin bianco, qualche alice (acciuga), un po' di prezzèmolo trito, un po' di midolla di pane e sale, a soffriggere una mezz' ora. Spiegatili quindi in giro sul piatto, vèrsavi sopra il savore in cui tu abbia prima scaldato un'oncia di burro e quattr' oncie di tartufi bianchi tritissimi.

Delizioso.

FILETTI DI TONNO FRITTI ALLA PIEMONTESE.

Tagliati in forma di cuore 18 filetti di tonno spessi il dito mignolo, ponli spolverati di sale in padella con tre oncie di burro fuso, 12 oncie di tartufi neri ben mondi della buccia e sfaldati sottile, e lasciali soffriggere coperti 20 minuti su

fuoco dolce, rivoltandoli perchè s' incrostino da ambe le parti. Scolato quindi il burro e supplito con quattro cucchiai di salsa tomatica, fa sobbollire altri cinque minuti; dopo di che, disposti i filetti in giro sul piatto fra crostini di pane foggiati anch' essi a cuore e fritti al burro, vèrsavi in mezzo l' intingolo.

Delizioso.

FRITTURA DI TONNO.

Tagliate a cordicelle lunghe quattro dita e grosse il mignolo 24 oncie di tonno e marinate ott' ore almeno in terrina con sale, pepe, il sugo di due limoni e un cucchiaio d' erbe fine, al punto di recare in tavola, sgocciale, ravvolgile in farina e gettale in olio bollente a friggere sino a velarsi di un bel giallo; sgocciale di nuovo e servile bagnate d' una salsa piccante magra. — Appetitoso.

TONNO ALLA PÉRIGORD.

Abbi due rocchi di tonno spessi un dito e mezzo ciascuno, e fatto in una tegghia un suolo di farcime di pesce (Vedi questo farcime), adàgiavi sopra un rocchio del tonno spalmandolo attorno di un buon dito dello stesso farcime. Friggi quindi dieci minuti in tegame 12 oncie di tartufi neri a fetterelle con un' oncia di burro, sale, noce moscata e qualche ramicel di timo; e, aggiuntovi un bicchierino di rum, dopo due sobbogli ancora versa tutto sul rocchio di tonno, adattandogli l'altro sopra, e coprendo poi tutto di falde di lardo con ispolvero di sale. Chiusa poscia la tegghia in forno caldo, dopo tre quarti d' ora, tolto il lardo, e steso il tonno sul piatto, inzuppalo di salsa alla Périgord (Vedi), e servi caldo.

Abboccantissimo.

MARINARESCA *(matelote)* DI PESCE DI MARE.

Dopo ben netti della trippa e lavati due merlanghi, due sogliole mezzane, sei triglie e 12 oncie di anguilla di mare, e tutto disposto in padella, metti in tegame una cipolla a fette, uno spicchio d'aglio, sale, pepe e due oncie di burro, e, fritto un istante, mèscivi una mezza bottiglia d'acqua, versando poi tutto, dopo un bollor di 10 minuti, sul pesce che, bollito a sua volta altri 10 minuti, assetterai sul piatto. Colato allora al setaccio il savore e consumato alquanto sul fuoco, gèttavi due oncie di burro d'alici mescolato con un po' di farina e prezzèmolo trito, e, sobbollito un istante, inaffiane il pesce.

Eccellente.

MARINARESCA *(matelote)* DI PESCE ALLA SARDA.

Sminugiati e ben tersi pesci come sopra, e posti in padella con quattro dozzine d'ostriche e sei oncie di tartufi neri a fette, friggi in tegame a parte per un 10 minuti due cipolle, due carote, due sèdani *(céléris)*, un ramicel di salvia, sei alìci (acciughe), il tutto tagliuzzato con due oncie di burro; aggiungivi un mezzo fiasco (1|2 litro) di vin bianco secco di Sardegna e altrettanto consumato, e, sobbollito tre quarti d'ora, cola tutto sul pesce, il quale, sobbollito a sua volta dieci minuti, recherai sul piatto. Ridotto quindi per cottura il fondo a mezzo, e aggiuntevi due oncie di burro impastato con un cucchiaio di farina, un po' di dragoncella *(estragon)* tritissima e il sugo d'un limone, dopo due sobbogli, versa tutto sul pesce, che circonderai di crostini di pane fritti al burro.

Se il pesce è fresco, ammannito a questo modo, porta la palma su quanto ha di più dilicato la cucina. — Qualunque sorta di pesce può essere acconcio in simil guisa.

TONNO ALLA PIEMONTESE.

Abbi in pronto un bel rocchio di tonno di quattro o cinque libbre (di 12 oncie), lardellato coi filetti di 12 alici (acciughe) e soffritte in tegame a parte sino ad un leggier bronzo 12 belle cipolle a fette sottili con due oncie d' olio d' oliva, sobbollite poi un' ora coll' aggiunta di una bottiglia di vin di Marsala o bianco o rosso ordinario e secco, una foglia di lauro, un ramicel di salvia, qualche fungo, un buon pizzico di pepe di Cajenna e sale, ponvi dentro il tonno coprendo il tegame di carta e fallo borbottar un' ora. Ritirato quindi il savore, digrassato e passato per setaccio, aggiuntovi un po' di salsa spagnuola, e consumato sul fuoco sino ad una certa colla, assetta il tonno sul piatto e servilo grondante della salsa.

Eccellente.

DELLA LAMPREDA.

Questo pesce di assai buon gusto è di tal peso allo stomaco che dovrebbe escluderlo dalle tavole eleganti intese a ristorar con diletto le forze, ma non ad opprimerle. Io consiglio in ogni caso di cuocer le lamprede vive e di mangiarne parcamente, massime fritte, come costumasi, al grasso od all'olio, e piccole, quali si cercano generalmente, benchè, contro l'ordinario degli

altri pesci, siano più indigeste delle grosse, e delle anguille in genere, alla cui famiglia appartengono, e conforme a cui si apprestano.

LAMPREDE ALL' ACETO.

Metti in tegame sei alici (acciughe), una cipolla, una carota, uno spicchio d'aglio, un po'di salvia e un' oncia di buon olio, e, dopo due friggi, tre bicchieri di buon aceto, un po' di buccia di limone, sale e noce moscata, e, bollito tre quarti d'ora, passa tutto per tovaglia. Fritte quindi all'olio 24 oncie di lamprede e sgocciate, gettale in tegghia, vèrsavi sopra il liquido già feltrato con quattr'oncie di pinocchi, e, sobbollitevi dieci minuti, sèrvile fredde.

Eccellente appendice *(hors d'oeuvre)*.

LAMPREDE FRITTE.

Abbi 12 oncie di belle lamprede vive, scevre diligentemente dalle morte, che sono malsanissime, e, immerse per un' ora almeno nel latte che lor toglie un gusto sensibilissimo di marea, sgocciale, asciugale, ravvolgile in farina, gettale in grasso bollente, e, appena incrostite, sgocciate di bel nuovo, sèrvile di botto.

Saporitissimo.

DEL GAMBERO.

Questo delizioso crostaceo è poco pregiato in Italia, quantunque migliore degli astachi e delle locuste di mare, purchè

grosso, d' un nero verdognolo, e gettato a cuocer vivo, perchè appena morto non ha più nè gusto, nè sugo.

GAMBERI FRITTI.

Dopo ben lavate quattro dozzine di bei gamberi, spiccane dilicatamente la scaglia di mezza la coda per levarne una specie di budellino amarissimo, e bolliti dieci minuti a scosse su fuoco ardente con sale, qualche chiovo di garofano, un po' di salvia, una cipolla a fette e un mezzo fiasco (1|2 litro) di vin bianco, sèrvili sfriggolanti con ramicelli di prezzèmolo.

Buona ed elegante appendice (*hors d'oeuvre*) anche per grossi pezzi.

FILETTI DI CARPII ALLA ORLY CON TARTUFI.

I filetti di sei piccoli carpii marinati due ore in una terrina col sugo d' un limone, tre oncie di tartufi bianchi tritissimi e sale, mascherati quindi col tritume de' tartufi, e, sopra, di midolla di pane, di uova sbattute e ancora di midolla di pane, fritti finalmente al burro sino ad un bel colore, si servono caldi attorno ad una salsa del maggiordomo calda allegrata da uno o due cucchiai di tartufi triti.

Apprestansi allo stesso modo i filetti d' ogni generazione di pesci.

CARPIO STUFATO.

Fritta un istante in un tegame qualche radice a fette con due oncie di buon burro, e aggiuntavi una bottiglia di vin

bianco, sale e un pizzico di *macis*, versa tutto su cinque o sei carpii che lascierai fremere su fuoco dolce un'ora e mezzo. Sciolte quindi in una casseruola quattro alici (acciughe) con un po' di burro, e aggiuntovi uno scalogno trito, la polpa di un limone tagliuzzata e due bicchieri del savore dei carpii, fa bollir tutto dieci minuti, mescolandovi poscia quattro tuorli d'uovo sbattuti con mezzo bicchier di buona crema ed anche due cucchiai di erbe fine. Spiegati infine i carpii sul piatto, circondali di crostelli di pane fritti al burro e cuoprili colla salsa.

Eccellente e sanissimo. — Trote, sogliole e persici si acconciano in simil guisa.

DELLA TESTUGGINE.

Questo eccellente mollusco anfibio sì pregiato dagl' Inglesi vedesi di rado sulle mense italiane, benchè l' isola di Sardegna ne nutra di bella e buona qualità. Il modo di preparare la testuggine è lo stesso che per la testa di vitello, a cui si assomiglia molto pel viscidume, benchè ne differisca affatto pel gusto e pel colore. Se ne fanno generalmente potaggi (zuppe), braciuole, crostate (*gratins*) ed anche marinaresche (*matelotes*); ma richiede sempre, comunque apprestata, forti dosi di pepe di Cajenna per correggerne il grave oliume (*goût de marée*).

FRITTATA AI TARTUFI.

Sei oncie di tartufi neri senza buccia bollite in tegame con un bicchier di buon vin di Marsala sino a fondo rappreso si

tritano finissimo, e, bene sbattute in una terrina con 12 uova, sale e un po' di buccia di melangola (arancio amaro) tritissima ancor essa, si versano in padella su due oncie di burro ben caldo, e cocciono come le frittate ordinarie.

FRITTATA AI TARTUFI ALLA PIEMONTESE.

Tre oncie di presciutto trite e peste bollono in tegame con un bicchier di vin di Marsala, altrettanto consumato e il sugo d' un limone sinchè il liquido sia ridotto al quarto; vi si gettano quattr' oncie di tartufi bianchi tritissimi a scaldar senza nuovo bollore, e, versata ogni cosa ben diguazzata in una terrina con 12 uova e sale, procedesi nel resto come pei pesci di uovo (frittate) comuni.

FRITTATA GONFIA *(soufflé)* ALLA PIEMONTESE.

Ben diguazzati in una terrina sei tuorli d' uovo con un' oncia di burro fuso, quattr' oncie di tartufi bianchi tritissimi, sale e noce moscata, sbattine ancora a neve le chiare, mescolando poi tutto con leggier tramenìo, e, sciolte in una padella su fuoco ardente due oncie di burro fine, vèrsavi le uova, raccogliendole col colino e scotendole tratto tratto perchè non riardano. Tinto così d'un bel bronzo, rovescia il tuo pesce d' uovo (frittata) sur un piatto e caccialo in forno dolce, ove in pochi minuti, penetrato in ogni senso da un calore eguale, si leverà in ispugna. In meno d' un quarto d' ora la frittata vuol essere ammannita e cotta. Un minuto di più di cottura la cangia in cuoio duro e stomachevole.

Semplicissima e deliziosa vivanda di principio o tramesso.

FRITTATA AI TARTUFI.

Rotte 12 uova in una terrina con sale e un po' di buccia tritissima di melangola (arancio amaro), sfalda sottilissime sei oncie di tartufi neri crudi senza la buccia, e, cotti in tegame con un bicchier di buon vino di Marsala sino a sciroppo, tritali e gettali nelle uova, che sbattute ben bene, e, al momento di recare in tavola, versate in una padella in due oncie di burro, cuocerai come le frittate ordinarie e servirai sfriggolanti.

FRITTATA AI TARTUFI ALLA PIEMONTESE.

Gettate in una terrina, come sopra, dodici uova senza la buccia di melangola, si fa bollire in tegame un bicchier di vin di Marsala e altrettanto consumato col sugo di un limone e tre oncie di presciutto trito e pesto, e, ridotto il liquido al quarto, vi si aggiungono quattr'oncie di tartufi bianchi tritissimi, e segue a scaldarsi senza bollore. Versato poi tutto nelle uova, e queste ben diguazzate, si termina come per le frittate comuni.

DELLA BARBABIETOLA.

Questa radice benefica non è pregiata quanto vale, forse pel suo dolce mostoso che pochi sanno correggere. Se ne possono tuttavia fare eccellenti piatti, ma vogliono essere elette, di un bel rosso di vino, tenere, zuccherosissime, senza alcun gusto di terra, e senza orma di tiglio nella polpa.

MODO DI CUOCERE LA BARBABIETOLA.

Una barbabietola ben lavata e rasciutta, intrisa quindi in acquavite, cuoce in forno caldo o su gratella, ma in questo caso rivoltata spesso da ogni banda, sinchè sia soffice, e si lascia freddare; ribagnasi ancora d' acquavite, ricacciasi nel forno o sulla gratella, sinchè la pelle ne riesca tutta rugosa, senza però nulla d'arsiccio. Questa seconda cottura confetta la barbabietola, svolgendone tutto lo zucchero, sicchè d' insipida e nauseante essa riesce d'un gusto perfetto e un cibo sanissimo.

INSALATA DI BARBABIETOLE ALL' ITALIANA.

Fritte un istante in tegame tre alìci lavate con un cucchiaio d' olio fine, vèrsavi un bicchier di buon aceto e lascialo consumar sino a sciroppo. Togli allora il tegame dal fuoco, aggiungi al savore un po'd'aceto ancora, un cucchiaio di sènapa, un po' di dragoncella (*estragon*), uno spicchio d' aglio trito, un po'di sale e un bicchier di buon olio fine, e sbatti bene che ne riesca un sapone ben legato. Tagliate quindi in fette sottilissime due barbabietole ancor bollenti, vèrsavi sopra la salsa, scuoti leggiermente e servi caldo.

ALTRA INSALATA DI BARBABIETOLE.

Due barbabietole cotte e monde si assettano in una insalatiera, e, versata lor sopra una salsa di due rossi d' uovo duri stemprati in un mezzo bicchier d' olio fine, e ben di-

guazzati poi con sale, pepe, dragoncella e prezzèmolo, triti, il sugo di due limoni e un po' d' aceto, si lasciano marinare due ore, e si servono fredde.

BARBABIETOLE ALLA PANNA (al fior di latte).

Due belle barbabietole cotte e assettate sobbollono qualche minuto in tegame con sale, un po' di burro e un bicchier di panna (fior di latte), e si servono calde coperte di salsa *béchamelle* magra (Vedi questa salsa).

BARBABIETOLE A CROSTA *(au gratin)*.

Affettate il più che puoi sottili due barbabietole cotte, ponle in tegame con qualche cucchiaio di salsa *béchamelle* a sobbollir un istante. Versate quindi in un piatto, spolverate di midolla di pane e di un po' di cacio di Gruyère, e bagnate di burro fuso, cacciale per tre quarti d' ora in forno caldo, e, come si saran velate d' una crosta bruniccia, recale in tavola.

BARBABIETOLA FRITTA.

Le fette un po' spesse d' una barbabietola cotta, marinate due ore con ispolvero di sale, un cucchiaio d' erbe fine e il sugo di due limoni, si sgocciano, s' intridono in pasta da friggere leggiera, si gettano in grasso da frittura caldissimo, e, come vi avran preso un bel bronzo, si sgocciano di nuovo e si servono scottanti.

PETRONCIANO O MELANZANA
(in francese *aubergine* o *mélongène*).

Questo legume insipido anzi che no svolge tuttavia cocendo un non so che di piacevole al palato, per cui ricercasi malgrado il sospetto della sua poca salubrità. Esso porgesi a varie ricette di cucina.

PETRONCIANI ALL' ITALIANA.

Dodici petronciani spartiti per mezzo e netti della trippa più molle si gettano in acqua bollente a sobbollir una buona mezz' ora. Tolta quindi a ciascun pezzo un po' di polpa, tritasi minuto con quattr' oncie di funghi, un pugnuol di prezzèmolo e quattr' oncie di presciutto, e fritto questo un istante in tegame con poco sale e burro, se ne riempiono i gusci de' petronciani, i quali, cotti poi tre quarti d' ora in forno caldetto, servonsi tosto intrisi di salsa spagnuola o d'agro di limone o di sugo od anche al naturale.

PETRONCIANI FRITTI AL BURRO.

Getta in tegame otto bei petronciani a fette con due oncie di burro e un po' di sale, e, frittili cheto scotendoli di quando in quando, come saran soffici e d' un bel colore, sèrvili fumanti.

PETRONCIANI A CROSTA *(au gratin)*.

Petronciani acconci come sopra al burro (Vedi) e appena cotti si spargono di qualche cucchiaio di salsa *béchamelle* e di un po' di cacio parmigiano, si versano sur un piatto, si spolveran di midolla di pane e di nuovo cacio parmigiano, si bagnano di burro, e cotti così tre quarti d'ora in forno caldetto, come saran velati d'un bell' oro, si servono sfriggolanti.

PETRONCIANI ALLA PANNA *(à la crême)*.

Tagliati a grossi spicchi otto bei petronciani ponli in tegame con un' oncia di burro, sale e tre bicchieri di buona panna o di buon latte, a sobbollire un' ora e mezzo, tramenandoli tratto tratto leggiermente, e sèrvili tosto con salsa *béchamelle* magra (Vedi questa salsa).

UOVA ALLA REALE.

Due bei perniciotti curati e bruciacchiati, sparsi di sale e vestiti di sottil panno di lardo, soffriggono un' ora in tegame con un' oncia di burro e si lasciano freddare. Se ne spiccano quindi i filetti e si tagliano per lungo in tanti cordoncini; se ne ripongono gli avanzi, rotti col manico del coltello, nello stesso tegame a sobbollire con due bicchieri di buon consumato, il quale, ridotto al quarto, colasi poi sui filetti e cuoce con essi un minuto. Si gettano intanto in una casseruola 18 uova freschissime con tre oncie di burro e sale e si tramenano forte

su fuoco ardentissimo sinchè si quaglino come in panata; vi si versano in tal punto i filetti, si agita leggiermente e rovesciasi tutto in un piatto fondo fra crostini di pane fritti al burro.

Eccellente ed elegante tramesso per un gran pranzo ed anche per una colezione sfoggiata.

UOVA FRITTE ALLA PIEMONTESE.

Metti in padella quanto un mezz' uovo di burro fresco, e, come questo sarà ben caldo, sgùsciavi due uova spolverandole di sale, e, fritte un istante ben raccolte d' ogn' intorno, appena bruniccie, ritirale sur un piatto caldo, e segui a cuocere in questo modo sino a 12 ed anche più uova. Versato quindi nella stessa padella un buon bicchier d' aceto, e, ridotto per cottura al quarto, gèttavi tre oncie di tartufi bianchi tritissimi, un po' d'erbe fine e sale, e, dopo qualche friggìo, una mezz' oncia di burro fresco, agitando senza nuovo bollore, e, sparse di questo savore le uova, servi caldo.

Si può anche aggiungere qualche alice (acciuga).

Eccellente.

UOVA INCROSTITE *(gratinées)* AGLI SPINACI.

Poste in tegame sei oncie di spinaci tritissimi con due di burro fresco e sale, e bollite sino a secco, aggiungivi un cucchiaio di farina bianca, un quartuccio (1/3 di litro) di buona panna (fior di latte), due oncie di zuccaro, altrettante di marzapani alle mandorle dolci, in polvere, e, cotta insieme dolcemente ogni cosa una mezz' ora, mèscolavi otto rossi di

uovo e versa sur un piatto che caccierai per un' altra mezz' ora in forno caldo. Le uova saranno allora coperte d' una bella crosta d' oro bruno. Sèrvile fumanti.

Tramesso squisito e sanissimo anche per malati.

UOVA FARCITE.

Dodici uova cotte dure si sgusciano, si tagliano per mezzo in lungo, si vuotano del rosso e di una parte del bianco, e ripiene dello stesso rosso pesto in mortaio con un' oncia di burro, un cucchiaio d' erbe fine, sale, noce moscata e qualche cucchiaio di *bèchamelle* magra (Vedi questa salsa), s' intridono ricongiunte in uovo sbattuto, si cuoprono di midolla di pane, e gettate in grasso da friggere caldetto, appena tinte d' un bel colore, si sgocciano e si servono ombreggiate da ramicelli di prezzèmolo fritto.

UOVA AL BURRO D' ALICI.

Strutte in tegame due oncie di burro, come questo comincia a fremere, làsciavi cader dal guscio rotto l' un dopo l' altro 12 uova, spolverandole di sale, e, soffritte leggiermente, ritirale via via ancor mollicine sur un piatto caldo. Scolato quindi mezzo il burro, gèttavi invece sei alìci trite, e, dopo due friggìi, un bicchier di sugo, e, dopo due bogli ancora, l'agro di un limone, e bagnane tosto le uova. — Al sugo ed all' agro del limone supplir può benissimo un mezzo bicchier di aceto.

UOVA AL GUSCIO.

Questo cibo semplicissimo non ammette il menomo sbaglio nella sua cottura; di qua dal vero punto, esso è nauseante; di là, riesce sciocco e indigesto. Ecco il modo infallibile di cuocerlo appuntino.

Metti sei uova in un boccale (2|3 di litro) d'acqua fresca su fuoco ardente, e, al primo bollore, trattele fuori e tuffate in acqua fresca, sèrvile tosto in una tovaglia piegata con garbo.

Le uova sòrbili così al guscio aver non debbono più di due giorni: se ne conosce la freschezza, sperandole contro al lume, se non presentano alcun vuoto, e se, cotte come sopra, serbano la chiara lattiginosa, che ne fa tutta la dilicatezza, la sanità e la leggerezza allo stomaco.

CARLOTTA DI MELE COTOGNE.

Otto belle cotogne ben mature, nette della buccia e del torso, gettansi in quarti con 12 oncie di zuccaro e due bicchieri d'acqua in casseruola non istagnata (chè il piombo e lo stagno annerano i frutti, la cotogna in ispecie), e sobbollono cheto sino a tenerezza; si schiacciano quindi con cucchiaio di legno, si tramenano sino a melata spessissima e si lasciano freddare. Vi si mescola poscia un mezzo bicchier di buon maraschino di Zara e un po' di cannella, e, ravvoltevi ancora 24 mezze albicocche e 12 marroni confetti, si termina la carlotta come all'italiana (Vedi *Carlotta all'italiana*), e servesi calda fra un bel fuoco di rum.

CARLOTTA DI PERE ALLA VAINIGLIA.

Dodici belle pere sugose *(beurrées)* ben mature, monde della buccia e del torso, si gettano a fettuccie in una casseruola con 12 oncie di bel zuccaro in pane, due oncie di burro fresco, il sugo di due aranci e un mezzo bicchiere di acqua, su fuoco ardente, e, ridotto lo zuccaro a sciroppo, si agita un momento e lasciasi freddare. Mescolatovi quindi un mezzo baccelluzzo di buona vainiglia, versasi tutto in una crostata di pane e burro come per la carlotta all' italiana (Vedi), si fa cuocere e servesi allo stesso modo. Se questa carlotta cuoce appuntino, non c' è tramesso dolce che la superi.

PASTICCIO *(boudins)* DI RISO ALLA PIEMONTESE.

Metti in tegame un boccale (2|3 di litro) di buon latte con due oncie di zuccaro, e, tosto che bolle, quattr' oncie di riso e lascia sobbollir un' ora. Aggiungivi due oncie di buon burro fresco e quattro o cinque uova intiere, tramestando ben tutto. Getta in altro tegame 12 mele renette in quarti senza buccia e senza torso, il sugo di quattro aranci con un po' di lor buccia tritissima e quattr' oncie di zuccaro in pane, e, ben coperto il vaso, ponlo a bollire su fornello ardente sinchè le mele si disfacciano al tocco. Abbi allora una forma (volgarmente baracchino) qualunque ben unta dentro di burro chiarificato e arricciata di midolla di pane, massime al fondo, e, versatovi mezzo il riso, versa in mezzo al medesimo le mele sicchè non tocchino la forma, e cuoprile col resto del riso. Ricotto quindi il pasticcio un'ora e mezzo in forno caldo, rovescialo sul piatto e servilo fumante. — Eccellente.

Si possono far di questi pasticci di riso con ogni sorta di gelatina o conserva di frutti.

FOCACCIA SFOGLIATA.

Prepara 48 oncie di pasta alla genovese (Vedi *Pasta alla genovese*), mezza di color naturale e mezza ai pistacchi (Vedi), e, cottala al forno, tagliala per traverso in otto rocchi, e taglia ancora ogni rocchio sulla stessa misura in un largo anello ed una ruota. Spalmata quindi una ruota di pasta verde con un po' di conserva d'albicocche, adàttavi sopra un anello di genovese di color naturale, e, su questo, coperto di conserva, un anello verde, e così alternatamente sino all'ultimo anello, che ne avrai un pozzo listato di un bell'effetto, il quale, velato leggiermente di gelatina di ribes bianca o rosa, e rabescato di fogliami pur di pasta genovese bianchi e verdi, empirai di panna (crema) sbattuta o di schiuma al cioccolato, di sorbetto o di crema *plombière*, ricoprendo poi tutto di zuccaro filato.

Delizioso e graziosissimo.

Serve allo stess' uopo ogni sorta di crema, gelatina o conserva, e, invece della pasta sfogliata, anche la croccante leggiere, e si avrà sempre una focaccia elegante ed eccellente.

PASTICCIOTTI SFOGLIATI AL CACIO.

Ammannite e spianate col rullo 12 oncie di pasta sfogliata (Vedi questa pasta), cuoprila mezza con ott' oncie di cacio di Gruyère freschissimo e dolce a dadolini, e, ripiegàtavi sopra

l'altra metà, spianala di bel nuovo col rullo. Fattine quindi tanti spicchi di forma qualunque, ponli staccati, e tinti con pennello di uovo sbattuto, su lastra ben pulita, a cuocere in forno dolce, e sèrvili caldi o freddi.

Queste pasticcierie senza zucchero sono una delizia.

BERICUOCOLI *(talmouses)* AL CACIO DOLCE.

Ben peste in mortaio sei oncie di cacio bianco dolce, stracchino, raviggiuolo o simile, aggiungivi altrettanto burro, tre oncie di farina, un' oncia di zucchero e un po' di noce moscata, e segui a pestare; aggiungi ancora sei uova intiere, e pesta tuttavia sino ad avere una pasta liscia. Disposte quindi su di una lastra ben pulita tante striscie di pasta sfogliata (Vedi) lunghe cinque dita, larghe due, spesse uno scudo, stèndivi sopra col cucchiaio del cacio pesto, e ripiegate in due per lungo e spalmate leggiermente d'uova sbattute, cuocile tre quarti d' ora in forno caldo, e sèrvile ben abbronzate e fumanti.

Boccone perfetto.

FOCACCIA SFOGLIATA ALLA CREMA.

Preparata con 12 uova una pasta di biscotto (Vedi *Biscotto*), versala in tegame ben unto prima di burro fuso e spolverato di zuccaro pesto, e, cotta a dovere in forno dolce e freddata, tagliala per traverso in 12 ruote. Bagnata quindi una di queste ruote di un cucchiaio di buon maraschino, cuoprila d'un lieve strato di panna (crema) sbattuta alla vainiglia (Vedi), e segui così con una ruota di pasta e uno strato di panna

sino alla fine, facendo poi col coltello attorno alla focaccia otto spigoli eguali, lisciandola tutta di panna e infiorandola gentilmente con filarvi attorno per la punta di un cartoccio al rimanente panna tinta di chermisino.

Abbi allora in pronto otto tavolette pari di cristallina (*glace*) reale (Vedi) un po' più larghe dei lati della focaccia, che, incollate sul piatto, e l'una contro all'altra, con un po' di gomma, faranno una bellissima cinta alla focaccia, sulla quale torreggierà infine una piramide pur di crema mista con cioccolato e coperta d'una piccola sultana (Vedi *Sultana*).

Vaghissimo e delizioso. — Il maraschino dà a questo tramesso una squisita dilicatezza.

MERINGHE (*méringues*).

Getta in un bacile da credenza non istagnato, forbitissimo ed asciutto, 12 chiare d'uovo ben fresche, sbattendole con una scopetta di vetrice o di fil di ferro sino a densa neve, al qual punto vi mescerai tosto leggiermente 10 oncie di bel zuccaro in polvere finissimo. Abbi allora stese sulla tavola tante liste di carta, su ciascuna delle quali deposte separatamente tre o quattro mestolate della neve che abbian la grossezza e la forma a un dipresso di un uovo, e, bene spolverate di zucchero con qualche lieve spruzzo d'acqua, cacciale su di un asse spesso un buon dito in forno dolce, e, ben dorate, ritirale, staccale l'una dopo l'altra, vuotale da sotto con un cucchiaio d'argento, e, rivolte, rinfornale sinchè sieno ben secche dentro come fuori. Questi deliziosi gusciuoli conservansi benissimo in luogo asciutto, e si servono pieni di crema sbattuta, di conserve, di sorbetti, con che fanno la delizia de' festini.

CREMA DELLA CUOCA.

Diguazza bene in tegame otto rossi d' uovo con sei oncie di zuccaro in polvere, poi con un quartuccio di buona crema ed un aroma che sarà cannella, o vainiglia, acqua di cedro o di fior d' arancio, od anche solo buccia fina di cedro o d' arancio tritissima. Imbutirrata quindi a dovere una forma da timballo ordinaria, cuoprine il fondo di tre oncie di marzapani pesti, e, posta la forma in bagno–maria sobbollente, versavi il terzo della crema, e su questa, un po' rappigliata che sia, il rimanente, e ben coperta la forma con fuoco sopra, lascia borbottar cheto un' ora e mezzo. Rovesciata infine la crema sur un piatto servila calda o fredda a genio. — Eccellente.

Invece di marzapani si può coprire il fondo di avellane un po' toste o di biscottini triti grossamente. Si posson anche allegrar queste creme che saran sempre gradite, con frutti confetti, purchè non acidi.

Tramesso facile e tuttavia elegante.

SULTANA.

Abbi in pronto una forma pulita ed asciutta, che ungerai fuori leggermente d' olio, e dello zuccaro filante che già si rappigli. Presa allora la forma sulla mano manca, colla destra intingi una forchetta d' argento nello zuccaro, e scuotila dondolando sulla forma; ad ogni tratto andando e venendo ne cadrà su questa un filo brillante. Si continua, girando la forma in ogni senso, e quando le chiome siffatte sono ferme abbastanza, si levano e si ripongono in luogo secco per coprirne poi piatti eleganti, come d' un velo trasparente, sul quale sparger si possono per maggior ornamento fiorellini, o frutti leggeri, come fragole, ciriegie, lamponi.

SCHIUMA AL CIOCCOLATO COPERTA D' UNA SULTANA.

Sei oncie di mandorle dolci ridotte in mortaio a pasta si allungano con un bicchier d' acqua e spremute bene per tovaglia si serbano a freddo. Posti intanto in tegame su fuoco dolce sei rossi d' uovo ben mescolati con cinque oncie di zuccaro in polvere, e quindi con un buon bicchier di panna (fior di latte o crema) tramenansi di continuo gentilmente sino ad una certa spessezza, e ritiransi allora dal fuoco per unirvi il latte di mandorle e quattr' oncie di cioccolato sciolte prima in poc' acqua. Questa crema freddata sul ghiaccio sarà spessissima. Abbi allora meringhe della forma e grossezza di un mezz' uovo, e incollale con zucchero fuso in due cerchi sull' orlo interno d' un piatto, e, fatta su di una forma della larghezza di quest' orlo una sultana di zuccaro filato, pòsala dilicatamente sul cerchio minore delle meringhe.

Giunto quindi il momento di servire, mescola leggermente colla crema gelata quattro chiare d' uovo sbattute a neve soda, e una pinta (un litro 1/3) di panna (fior di latte) ben diguazzata, ed èmpine le meringhe, circondandole ancora di chicche, frutti confetti, ciambelle, ecc. Questa *crosta* si fa egualmente con altra pasticceria, od anche con frutti; ed alla crema, al cioccolato supplir vi può la crema ai pistacchi, alle fragole, e sarà sempre un tramesso di buon gusto ed eccellente.

COPPA SU ZOCCOLO.

(Vedi *Figura num. 30*)

Dal centro di una ruota di pasta da credenza del diametro di sei oncie (10 dita) sorge una colonna di mandorlato alta

7 oncie (12 dita circa) a spirale o scannellata, con capitello, o comunque, fra sei archi pur di mandorlato lunghi 7 dita, appoggiati al suo fusto (Vedi il disegno).

Su di un cupolino di latta unto fuori di burro si formano con cristallina reale (*Glace royale* vedi), filata per imbuto di carta, due coppe a rabeschi, e sur un mezzo guscio d'uovo unto similmente di burro si modellano pur di cristallina reale dodici gusciuoli a rete, che secchi si uniscono a due a due in uova intiere. Le uova si sospendono agli archi. Una delle due coppe di cristallina reale incollata in cima della colonna porta in una calotta interna di mandorlato panna sbattuta color di rosa: l'altra la cuopre, e ne risulta come un mappamondo elegantissimo a vedersi: il suolo del piatto si guernisce tutt' attorno di meringhe alla crema.

ZOCCOLO DI GRASSO STRUTTO.

(Figura num. 29)

Quattro libbre di grasso di bue e quattro di grasso di castrato, strutte al fuoco e stacciate, si pongono in un bacino di rame non istagnato con altrettanto grasso di porco su ghiaccio pesto, e, fattane una pasta soda e bianca, se ne cerchia alto due dita una ruota di pane o di legno rotonda od ovale posta sur un coperchio di casseruola. Con uno sguscio di legno come quelli onde si fanno le cornici di gesso (Vedi il disegno accanto allo zoccolo), menato in giro sul grasso attorno alla ruota, modellasi questa in forma di un bel vaso ovale o rotondo, che, scaldato alquanto il coperchio, si sdrucciola sur un piatto. Si appicano al vaso, invece di manichi, due piccole cornucopie (corni d'abbondanza) di burro, e il fil di ferro che le sostiene esce fuori del corno in forma di ghirlanda,

che, spalmata di burro, e, sopra, di grasso, adornasi di fiorellini e fogliami. — Decorazione di vago e ricco effetto, che serve, su di una tavola sontuosa, meglio assai de' bronzi e delle porcellane, a dar rilievo alle insalate, ai presciutti, alle galantine, alle siepi di astachi o di gamberi, e che variar si può all' infinito.

CORONA DI LAURO.

(Figura num. 31)

Piatto montato di rara eleganza, ma di nessuna difficoltà. Rotola un pezzo di pasta da credenza (Vedi) in un bastone lungo 20 dita, grosso nel mezzo due, e via via più sottile di qua e di là sino a terminar in punta, e ricurvo sur una piastra in forma ovale (Vedi la corona, fig. n. 31), caccialo in forno o su fornello a cuocere ben crostoso. Fatta quindi una gradinata di tre rocchi pur di pasta da credenza, come per l' albero a mandorlato (*en nougat*, Vedi), incòllavi sopra nel bel mezzo un grosso pezzo della stessa pasta in forma di una mano (Vedi la figura), che porterà la corona guernita di foglie di biscotto verde (cioè di biscotto di Savoia impastato con verde di spinaci e lasciato freddare). I gradini dello zoccolo saranno adorni simmetricamente di confetti e minuta pasticceria.

Le foglie si possono fare di mandorlato bianco e di zuccaro perlato, e velasi allora la corona di zuccaro filato.

PUNCH AL RUM.

Getta in un' urna di porcellana una bottiglia di buon rum con due limoni ben profumati a fette sottili senza semi e 12

oncie di bel zuccaro in pane a pezzi, e, intiepidito prima alquanto il rum, dàgli il fuoco agitandolo sinchè lo zuccaro sia fuso. Spenta allora la fiamma, abbi in vaso a parte un quarto di oncia di tè verde e altrettanto di nero, che, lavati un istante con un bicchier d'acqua bollente a correggerne l'asprezza, lascierai quindi macerar dieci minuti in un quartuccio (1/3 di litro) d'altr'acqua bollente anch' essa, e, questa versata nel rum, servirai tosto caldissimo.

Il punch preparato a questo modo non lascia nulla a desiderare. Se ne può crescere o temperar la forza, diminuendo o aumentando la dose dell' acqua.

Il punch all' arrack, all' acquavite, ecc. apprestasi colle medesime norme.

BISHOF.

Bevanda inglese e russa, di *buon tuono*, come dicesi, cioè di voga elegante, eccellente al gusto e succedanea al punch. Se ne fa un grand' uso nel settentrione.

Metti in una grande scodella di porcellana 24 oncie di bel zuccaro in pane, sei melangole (aranci amari) a fette e il sugo di sei aranci dolci, e, fatte bollir cinque minuti in casseruola a parte tre bottiglie di buon vino secco (i beaujolais sono i migliori) con qualche pezzo di gengiovo e di cannella, versa tutto sullo zuccaro, tramena e servi subito caldissimo con una fetta di melangola in ogni chicchera o bicchiere.

Si può anche mescolar col vino una leggère infusione di tè verde.

DELLE INSALATE.

Le insalate sono, direi coi Francesi, l'intermezzo di rigore fra i primi messi e le frutta, ed anche sulle mense più doz-

zinali si servono pochi pranzi senza insalata, benchè generalmente le sieno poco sane, ma la loro bella ciera fresca, e il sapor loro natìo d'orto, rilevato ancora da condimenti vergini e crudi le fa care alla vista e le ben venute pel palato e per lo stomaco infastiditi e accesi dal cotto e dall' unto. Con tutto ciò, anzi appunto per questa loro virtù temperante, io consiglio una gran temperanza in cibarsene.

Gl' ingredienti indispensabili d'ogni insalata ognun sa essere il sale, l'olio fine d' oliva, il buon aceto di vino od, in sua vece, l' agro di limone o l'acido pirolegnoso allungato però con otto o dieci volte tant' acqua; e la materia d' insalata poter essere ogni legume, erbaggio e radice da cucina, cotti o crudi. Le migliori insalate però sono, a mio avviso, le crude, quelle in ispecie di lattughe, romane massime, d' indivie, di cicorie coltivate e selvaggie, di barbe di cappuccino (poco note in Piemonte), soprattuto se vi si mescola un po' di pesce fino d' acqua dolce, lesso e qualche erba fine aromatica od amara.

INSALATA DI LATTUGHE.

Otto bei cesti di lattughe sfogliati e lavati acconciamente in un gran vaso d'acqua fresca, sì da non sciparne le crespe, si scuotono forte in tovaglia di bucato, e così rasciutte e poste in catinella di maiolica o porcellana si bagnano di tre o quattro cucchiai d' olio fine d' oliva e si ravvoltano a dovere con forchette di legno, sempre però senza pigiarle. Sciolto quindi in un cucchiaio pur di legno sale in proporzione con aceto, se ne sparge l' insalata, che tramenasi ancora dilicatamente, perchè tutta condiscasi uguale, e non rimanga orma di salsa al fondo.

INSALATA DI LATTUGA ALLA PANNA (fior di latte).

Preparasi come l' antecedente, se non che all'olio si supplisce con un bicchier di buona panna. Questa insalata è deliziosa in estate, purchè la panna sia dolcissima.

INSALATA DI CICORIA (indivia).

Sei belle indivie terse e sgocciate come sopra si bagnano di quattro cucchiai d' olio sopraffine d' oliva; e, aggiuntivi due o tre crostelli di pane stropicciati d' aglio, con sale pesto e un cucchiaio di buon aceto, si ravvolgono finchè sia tutto imbevuto il savore e si servono incontanente.

S' affanno benissimo con queste insalate le erbe aromatiche, cerfoglio, pimpinella, prezzèmolo, dragoncella, ecc., purchè in piccola dose. Si può tuttavia largheggiare di più in assenzio.

BARBA DI CAPPUCCINO.

Chiamasi così una radice di cicoria selvaggia che coltivasi nelle cantine e che, sepolta nella sabbia e leggiermente inaffiata, germoglia in lunghe fila color d'oro che si tagliano, si lavano e si condiscono punto per punto come la cicoria. I Parigini ne fanno un gran consumo, e ne lodano molto il dilicato amaro refrigerante.

CRESCIONE.

Erba acquatica, antiscorbutica e detersiva, di cui facevano grand' uso gli antichi, i Persiani massime, per correggere le intemperie degli umori. Ma è difficile trovarla sui mercati fresca quanto richiedesi a voler mangiarla cruda, e risentirne i benefici effetti che se ne decantano. Persin quel gusto afrognolo di radicchio per cui s' affà così bene colle carni, è perduto per poco che la foglia ne appassisca ed infracidi.

Apprestasi in insalata con olio, aceto e sale, come la lattuga e la cicoria, ma coll' aggiunta di doppia dose di buon sugo caldo per servirlo coi lessi, cogli arrosti, invece di altro savore.

Prescindo qui di parlare delle tante insalate di barbabietole, di patate, di fagiuoli, di fagiuolini, di zuccotti, di brocoli, di cavolfiori, di coste, di cavoli, di barbe di becco, ecc., che tutte si allestiscono, più o meno, allo stesso modo, con o senza sènapa o pepe, e con aggiunta, o no, di sughi di carne. Solo avvertirò che crude non si mangiano che le insalate di cicoria, lattughe, cerfogli, crescioni e simili.

Gli arrosti si apprestano tutti più o meno ad un modo. Inutili quindi ricette particolari in proposito. Tutte le carni da macello, il pollame, la selvaggina e il pesce stesso riescono prelibati cotti in tal guisa, sempre però che il tiglio delle carni non sia troppo denso e asciutto, chè allora il calor secco non fa che riarderle alla superficie, e vieppiù incroiarle dentro. Ma, perchè non siane molto svariata la forma, non credasi così facile in sè questa cottura. Io la tengo anzi difficilissima a raggiungere nella sua perfezione. Ogni carne ha il suo punto preciso di tenerezza e di profumo, oltre il quale scipisce e corrompesi, e richiede perciò speciali riguardi. I grossi pezzi, come manzo, vitello, presciutto, lacca di castrato, si avvolgono in più cartocci; il pollame tenero arrostisce nudo, l'adulto vestesi di sottil panno di lardo; di sottil lardo pure e di carta bene imbutirrata la grossa selvaggina; la giovine, come i perniciotti e la minuta, come quaglie, ortolani, allodole, bagnasi solo di burro fuso. I grossi pezzi vogliono essere spolverati di sale prima che veggano il fuoco; i piccoli, come il pollame, i filetti gentili di vitello, di castrato, di manzo, e tutta la minuta selvaggina si salano dopo cotti, perchè il sale che aiuta ne' grossi pezzi lo sviluppo de' sughi, ne spoglierebbe di leggieri, cocendo insieme, i minuti, con quel tristo effetto che ha, per la perdita appunto di questi sughi, la carne stracotta il bue massime, di riuscire una stoppa indigesta. Generalmente è meglio nelle carni un grado di meno che un grado di più di cottura. Qualunque carne cotta soverchio perde le sue buone qualità; gli arrosti alidiscono; i lessi diventano una spugna; gli stufati prendono dell' arsiccio e mutano l' osmazoma in empireuma che avrà, come il rancido, un sapor più forte, ma altrettanto malefico alla salute.

Il cuoco diligente sa di quanto vantaggio e disimpegno sono le conserve pel servizio quotidiano o straordinario di una tavola, e, in difetto del mastro di casa, non si lascia mai cogliere sprovvisto di frutti confetti, funghi, cetriuoli, piselli, fagiuolini, ecc., conservati a dovere. Egli ne fa raccolta alla buona stagione, quando abbondano e sono migliori, per averne copia allorchè mancano, e che, sebbene di qualità inferiore, sono di altissimo prezzo. Io rimanderò di buon grado per siffatte preparazioni all' accuratissima opera di Appert, inventore del processo di allestir le conserve al vapore, e mi contenterò qui, per forma d' esempio, di due o tre ricette speciali.

PERNICIOTTI CONSERVATI AI TARTUFI.

Netti e abbrustiati quattro bei perniciotti, gèttali in tegame ben coperto con sei oncie di tartufi neri a fetterelle, sei di lardo raspato, sale e una foglia di lauro, a frigger cheto una mezz' ora, e, freddo, versa tutto in una scatola di buona latta che, saldata ermeticamente, sicchè l' aere non vi possa filtrare, sobbollirà tre quarti d' ora chiusa in una casseruola coperta, con acqua sino ai tre quarti della sua altezza, e con pannolino bagnato sopra: serba quindi la scatola per l' uopo in luogo secco, fresco ed oscuro.

Ogni sorta di selvaggina, di pollame e di carne può prepararsi e conservarsi allo stesso modo, sotto forma anche di supreme, braciuole, costoline, fricassea colle loro salse; ed è questo un gran compenso ne' viaggi, in campagna, e nelle occasioni improvvise, e un facil mezzo di sfoggiar a tavola le rarità e le primizie d' ogni stagione.

PISELLINI IN CONSERVA.

Ventiquattr' oncie di pisellini bolliti una mezz' ora con due oncie di burro, sale, un po' di zuccaro e due cucchiai di acqua; lasciati quindi freddare e chiusi ermeticamente in una scatola di latta, bollono di nuovo tre quarti d' ora al bagno-maria, come si è detto de' perniciotti, e si serbano pel bisogno in angolo fresco, secco e buio della casa. I legumi vogliono essere pressochè cotti appieno quando si chiudono nelle scatole: i cavolfiori, all' incontro, i zuccotti, i fagiuoli verdi, gli sparagi, ecc. saran cotti solo a mezzo, perchè altrimenti la nuova cottura al bagno-maria li riduce in poltiglia.

ALBICOCCHE CONSERVATE.

In dodici oncie di zuccaro bollite alcuni minuti con un boccal (2[3 di litro) d' acqua, getta sei libbre di belle albicocche un po' ferme a dar due o tre bollori; lasciale freddar nel sciroppo, sgocciale e, chiuse in bottiglia di largo collo con ispago in croce sul turacciolo, ponle in pentola frammezzate da paglia a sobbollir un altro quarto d' ora con acqua sin presso il becco. Fredde quindi nel bagno stesso ritirale, e, incatramatone lo zaffo, serbale in luogo fresco.

Tutti i frutti si conservano in simil guisa; i più teneri però s' imbottigliano crudi, e cocciono solo al bagno-maria.

MELATE E SUGHI CONSERVATI.

I sughi de' frutti o le melate si passano per setaccio, e, imbottigliati e cotti a bagno-maria, si serbano come le albicocche.

DICHIARAZIONE

di alcune voci men note usate in questo libro.

A

Abbrustiare, *Bruciacchiare*, passar qualche cosa alla fiamma sì da scottarne o pulirne la superficie.

Alice, volg. *acciuga*, franc. (*Anchois*), pesce piccolo di mare notissimo, da non confondersi però colla sardella.

Ammorsellato, manicaretto di carne minuzzata in savore spesso.

Animelle, ghiandole che si trovano sotto la gola dei quadrupedi.

Arrabbiare, dicesi dell' arrostire o friggere in fretta a gran fuoco.

Arrosticciana, braciuola, fetta più larga che spessa di carne fritta od arrostita in fretta.

Asta, o *Spiedo*, canna del girarrosto.

B

Bericuocolo, confetto di pasta inzuccherata e sbattuta con rosso o chiara d' uovo, per lo più in forma di girella o di nicchio.

Bilordo, budello pieno di tritume, trippa od altro.

Bislessare, lessare, bollire alquanto.

C

Castrato, agnello grande castrato.

Cetriuolo, volgarmente *cocomero nano*, franc. *(cornichon)*.

Chiocciolino, gusciuolo di pasta sfogliata o simile.

Cialda, propriamente sottil foglio di pasta, come quella dei cartocci detti in voce francese *oublies*.

Ciambella, confetto di farina, zucchero ed uova, in forma di anello o di *C*.

Cibreo, intingolo di carne minuta.

Civaia, nome generico d'ogni legume o sia seme comestibile che si sguscia dai baccelli.

Conserva, frutti, legumi e carne eziandio, serbati in zucchero, aceto, olio, spirito di vino, ecc.

Cristallina reale (glace royale), pasta liquida di zucchero, chiara d' uovo e gomma arabica.

Crostata, si adopera in due sensi, e significa, in primo luogo, una vivanda umida e rasciutta borbottando al fuoco finchè velisi d' una crosta, come sono le zuppe *gratinées* (granate) dei Savoiardi, che noi diremmo *arrostite*; in secondo luogo, la pasta od il pane in cui racchiudesi un pasticcio, e che per cottura si riducono a crosta.

D

Dolcia, il sangue del porco, del quale si fan torte, dette *migliacci*.

E

Empireuma, odore o sapore di cosa grassa bruciata.

Erbe fine, erbe aromatiche da mangiare o meglio da condimento, che diconsi anche *Erbucci*.

F

Filetto, ne' quadrupedi, muscolo carnoso delle spalle e della pancia; negli uccelli, del petto; nel pesce, del dorso; *filetto gentile*, il muscolo carnoso che dalla coscia protendesi fin presso alle coste.

Forbire un pezzo di carne, levarne d'attorno i carnicci e dargli una bella forma.

Fornello, (in piemontese *potagé*), mobile della cucina che ha uno o più buchi tondi o quadri per cuocervi a brace ed anche a fiamma vivande. (*)

G

Ghiotta o *Leccarda*, tegghia bislunga che si mette sotto lo spiedo a raccogliere il sugo che sgoccia dagli arrosti.

Guazzetto, savore liquido delle vivande.

I

Infortire, prender un sapor forte, come d'acido, di rancido.

Intinto, savore liquido delle vivande.

(*) *L' Autore ha compiuto il suo disegno di fornello economico, che scaldasi a piacimento in parte o intero, con legna o con carbone vegetale o fossile, e corrisponde a tutti i bisogni della cucina, con grande risparmio di fatica e di spesa.*
Egli ne assume la costruzione dovunque ne sia ricercato, come offre pure i suoi servizii in occasione di banchetti.
Abita in contrada del Gallo, porta num. 12, *piano* 2.°

Intriso, poltiglia molle di farina cruda o cotta, con o senza altro ingrediente, che serve a intridervi altra vivanda.

L

Lacca, *Coscia* o *Natica* degli animali quadrupedi.

Lattata, poltiglia, paniccia, faverella, fatta col cremore de' vegetali farinosi in ispecie.

Legume, seme racchiuso in baccello, come fagiuolo, fava, cece, lente, pisello, ecc.

M

Matterello, bastone o rullo ad uso di spianar la pasta.

Melata (*Marmelade*), polpa di mele o d' altri frutti, cotta con zucchero ed anche spezie.

Mestola, grosso cucchiaio con cui tramestasi per lo più la minestra.

Misalta, carne salata di porco non ancor rasciutta.

Mortadella, salsiccione schiacciato, come un cacio, a grossi ciccioli di ventresca in ispecie.

Mortito, carne a pezzetti in gelatina acida (in franc. *aspic*).

Mostacciuolo, pasticcetto denso aromatizzato.

O

Osmazoma, essenza o sugo profumato e sapido delle carni, cioè la parte più vitale e più ristorante delle medesime.

P

Pastinaca, radice bianca di forma simile alla carota, ma di sapore acuto (in francese *panais*).

Pegolino, da pegola, quasi pezzetto impeciato, come sarebbe una fetta di pane spalmata di burro, una *Tartolina* (franc. *Tartine*).

Pentolino (*Pot-au-feu*), da pentola, potaggio di brodo, di bue specialmente, alterato con ortaglie, come cavoli, rape, patate, carote, ecc.

Periostio, membrana o pelle che riveste gli ossi.

Peverada, brodo, acqua bollita con carne od altra vivanda che l'abbia condita.

Pevero, salsa o savore con pepe, sènapa, mostarda o sapa, e farina.

Picchiante, manicaretto di carne battuta in savore liquido.

Pillottare, dicesi del bagnar che si fa col sugo la carne che si arrostisce allo spiedo.

Polpetta, vivanda composta di polpa o di carne fibrosa battuta o trita e ridotta in forma di pallottola o simile, con uovo, cacio e pan grattato.

R

Raviggiuolo, specie di cacio forte schiacciato, per lo più di latte di capra.

Raviuoli, involtini di erbe trite con cacio, uova ed altro, in pasta molle.

Rocchio, fetta rotonda e un po' spessa, o lunga in forma di bastoncino, come un rocchio di salsiccia.

Rombo (in francese *Turbot*), pesce piatto di mare, volgarmente *Lingua*, ed havvene di più specie, *Lingua, Lingua di cavallo, Lingua di cane, Lingua piatta, Lingua bastarda* o *Chitarra, Lima, Rombo, Passera.*

S

Salsa o *Savore*, condimento più o men liquido delle vivande.

Sanguinaccio, sangue in budello.

Scandella, occhio d'olio o di grasso galleggiante sul brodo o sul savore.

Scipire o *Scipidire*, perdere l'aroma, il sapore, divenire insipido.

Scrosciare, dicesi dello sgretolìo che fanno sotto i denti i cibi crostosi.

Serpentaria o *Dragoncella* (franc. *Estragon*), erba aromatica notissima.

Sfalda, *Sfalàella*, fetta sottilissima di checchessia.

Sobbollire, bollire adagio.

Soffriggere, friggere lentamente.

T

Tegame, vaso di terra o di metallo di fondo piano e d'orlo alto.

Tegghia, vaso di metallo o di terra, piano e d'orlo basso, in cui si cocciono torte, focaccie, crostate, ecc.

Testuggine, volgar. *Tartaruga* (in francese *Tortue*).

Tiglio, filamenti della carne; *carne tiglia*, carne che ha il filo duro.

Tocchetto (ragoût), vivanda di carne o pesce a pezzi in savore o condimento umido appetitoso.

Tomasella, polpetta piana e crostosa.

Tornagusto, vivanda o savore che rieccita l'appetito e ravviva il gusto.

U

Uova bazzotte, fra il duro e il tenero; *affogate*, sgusciate e cotte nell' acqua bollente; *affrittellate*, cotte intere in padella o in tegghia a guisa delle frittelle.

Z

Zugolo, *Zugolino*, pasta, carne battuta o tritume, in forma di olive o turaccioli.

MENU

DU DINER MAIGRE DONNÉ À LA RÉUNION

DE 400 PERSONNES

DE

L'ASSOCIATION AGRAIRE

À MORTARA *

---

1. *Potage.* Crême aux Pistaches.
2. Brunoise à l'essence de Poissons.
3. *Assiettes hors-d'œuvre,* Beurre, Anchois, Cornichons, Olives, OEufs et Thon.
4. La friture de pain de Riz, Croquettes de légumes, petits Vols-au-vent de Clovisses, huitres gratinées, filets de Perches.
5. Les gros Poissons de mer à la Hollandaise, Turbots, Loups, Dentiches, etc.
6. Les filets de Soles aux Truffes blanches, Sauce piquante.
7. Les Truites à la Financière.

* *I piatti indicati in questa minuta erano serviti in numero di* 20 *per sorta, e gli* hors-d'oeuvre *in numero di* 48.

8. Les pâtés de Thon à la gelée de Poisson.
9. Les Champignons en Croustade au vin de Madère.
10. Les OEufs brouillés aux Truffes.
11. Les Tanches rôties.
12. Les Salades à la Parisienne.
13. Les Plum-pudding à l'Anglaise.
14. Les Gelées au vin de Madère.
15. Les Mousses au Chocolat garnies de Sucre filé.
2. Les Cygnes, Biscuits à la Crême.
2. Les Paysages d'Hiver et d'Été.
2. Les Obélisques à la Royale.
2. Les Gâteaux de mille feuilles aux Confitures.
2. Les Arbres en Nougat garnis d'Orange.
2. Les Croqu'en-bouche.
2. Les Nougats garnis de Coupe.
2. Les Couronnes de Laurier.
2. Les buissons de Pâtisseries, Corne d'abondance.
2. Les Gerbes garnies de Tasses en Pâte d'Amandes.
1. Route de fer avec Waggons chargés.
1. Le Canal garni de sucre filé avec les Barques chargées.
2. Les Pavillons gothiques.
18. Assiettes de Fromage doux.
18. Grandes Corbeilles de Fruits.
36. Compôtes diverses.
130. Assiettes de Dessert.
30. Assiettes montées.

SORBETS

1. Les Bombes à la Vanille.
2. Les pièces dures.

Pranzo per 60 *persone.*

1. Zuppa alla Genovese.
2. Lattata di carote.
3. Costole di vitello all' Italiana.
4. Marinaresche di soglie.
5. Lombata di bue alla Reale.
6. Quaglie alla Finanziera.
7. Punch gelato.
8. Pollastri arrosto.
9. Insalata di locuste.
10. Cavolfiore al giambone.
11. Cardo al sugo.
12. Carlotta di mele.
13. Gelatina d' aranci nella scorza.
14. Bomba o semata al caffè gelata.

Pranzo per 15 *persone.*

1. Zuppa al riso.
2. Croccanti alla Borghese.
3. Filetti di bue alle alici.
4. Pollastra alla Périgord.
5. Timballo di maccheroni.
6. Pernice arrosto.
7. Datteri comuni al vin di Madera.
8. Navone al sugo.
9. Carlotta di frutti all'Italiana.

Pranzo per 25 *persone.*

1. Zuppa alla Marescialla.
2. Perniciotti alla gratella (*à la crapaudine*).

3. Culatta di bue stufata.
4. Pollastra alle ostriche.
5. Fagiano arrosto.
6. Trota in maonese.
7. Cardi a crosta (*au gratin*).
8. Soffiato alla vainiglia.
9. Crema *plombière* ai marroni.

Cena per 10 *persone.*

1. Zuppa di cavoli.
2. Coscia (*gigot*) di castrato alla Piemontese.
3. Cappone alla Périgord.
4. Insalata alla Parigina.
5. Pane di pernici al vin di Madera.
6. Sèdani alla crema.
7. Pan gelato alla Piemontese.

Pranzo magro per 20 *persone.*

1. Giuliana magra.
2. Zuppa al riso alla Reale magra.
3. Croccanti di rane.
4. Trota all' Italiana.
5. Uova affogate ai tartufi bianchi.
6. Timballo di soglie.
7. Pane di riso alla Genovese.
8. Tinca alla gratella a mo' del Maggiordomo.
9. Miscea di legumi.
10. Insalata all' Italiana.
11. Crema alla caramella al bagno-maria.
12. Pan gelato alla Piemontese.

Colazione per 12 persone.

1. Ostriche.
2. Beefsteaks alla Torinese.
3. Peducci di castrato alla pollastra.
4. Giambone.
5. Beccaccia al riso.
6. Pomi di terra fritti.
7. Uova miste ai tartufi.
8. Carlotta di frutti all' Italiana.

Pranzo elegante per 30 persone.

1. Zuppa alla Saverio.
2. Zuppa alla Reale.
3. Asticciuole di animelle di vitello miste con croccanti di pollame.
4. Rombo all' Olandese.
5. Filetti di bue alle ostriche.
6. Suprema di pollastra ai tartufi neri.
7. Carlotta alla Reale.
8. Soffiato piccolo alla Parigina.
9. Punch gelato.
10. Fagiano arrosto con crescione.
11. Carciofi alla Lionese.
12. Pasticcio sfogliato in miscèa.
13. Popone di mandorlato.
14. Plumpuddingo alla Napolitana.
15. Pan gelato alla Piemontese.

Pranzo di famiglia.

Zuppa alla Giardiniera.
Pollastri in marinata.
Lombata di bue ai raviuoli.
Riso alla finanziera.
Tordi arrosto.
Brocoli a crosta.
Carlotta di mele cotogne.

Pranzo per 10 *persone.*

1. Zuppa alla Giardiniera.
2. Costoline di castrato all' erbe fine.
3. Pollastri al cavolo acido.
4. Filetti di bue in miscèa di legumi.
5. Pane di riso a crosta.
6. Beccaccia arrosto all' Inglese.
7. Carciofi alla Piemontese.
8. Mele meringate ai pistacchi.
9. Crema gelata alla Chantilly.

Pranzo di famiglia per 10 *persone.*

1. Zuppa ai porri.
2. Testa di vitello in marinata.
3. Cappone al grosso sale.
4. Lombata di vitello alla crema.
5. Riso alla Milanese in pane.
6. Trota in insalata.
7. Petronciani all' Italiana.
8. Crema della cuoca.

Pranzo per 4 persone.

1. Zuppa alla testuggine.
2. Uova affogate al consumato.
3. Frittura mista di ostriche a crosta, croccanti di legumi e cervelle alla Milanese.
4. Cappone alla serpentaria.
5. Bue arrosto con pomi di terra e polpettine di ripieno di pollame al consumato.
6. Tordi arrosto al crescione.
7. Tinca alla Svizzera.
8. Lattata d' indivia ai crostini.
9. Timballo di maccheroni alla Francese.
10. Soffiato alla vainiglia.
11. Bavarese all' arancio.

Colazione elegante per 12 persone.

1. Zuppa di beccaccie alla Savoiarda.
2. Ostriche a mo' del maggiordomo.
3. Costole di castrato con arnioni di castrato all' erbe fine.
4. Pasticcio di pernici.
5. Sandwich al presciutto.
6. Pomi di terra alla crema.
7. Frittata a spugna.

Cena per 20 persone.

1. Zuppa alla Reale.
2. Bue arrosto all' Inglese.

3. Pasticcio di beccaccia.
4. Pollastri arrosto all' Inglese.
5. Insalata di testa di vitello.
6. Suprema di pollastri al riso.
7. Cardi al sugo.
8. Mele al burro.

Pranzo per 30 *persone, per dame specialmente.*

1. Zuppa purea di pistacchi.
2. Paste al consumato.
3. Ostriche a crosta (*au gratin*).
4. Pollastri alla Regina.
5. Filetti di bue in salsa piccante.
6. Suprema di pollastra alla Conti.
7. Turbante di filetti di soglie.
8. Perniciotti arrosto.
9. Uova alla crema.
10. Cardi al midollo di bue.
11. Pasticciotti sfogliati al cacio.
12. Carlotta alla Russa.

Pranzo per 16 *persone.*

1. Zuppa alle ostriche.
2. Polli fritti.
3. Bue alla Fiamminga.
4. Beccaccia al riso.
5. Punch gelato.
6. Insalata di locuste.
7. Pomi di terra a crosta.

8. Pasticcio di lattata di lardo.
9 Panicelli alla vainiglia.
10. Crema gelata ai pistacchi.

Pranzo per 40 persone.

1. Zuppa miscèa (*garbure*) all'Italiana.
2. Potaggio di perniciotti.
3. Tenerumi di vitello in marinata.
4. Trota alla salsa olandese.
5. Lombata di bue stufata.
6. Suprema di pollastra alla Contì.
7. Quaglie alla finanziera.
8. Timballo di tagliatelli alla Monglas.
9. Pernice arrosto.
10. Insalata alla Parigina.
11. Carciofi all' erbe fine.
12. Uova miste ai tartufi bianchi.
13. Pasticciotti sfogliati al cacio.
14 Crema *plombière.*

Colazione per 12 persone.

Zuppa-galera (*bouille-abaisse*).
Pollastra alla Provenzale.
Suprema di beccaccie al riso.
Braciuoline di bue alla Torinese.
Presciutto.
Pomi di terra fritti.
Carlotta di mele alla vainiglia.

Cena per 10 *amici.*

Olla podrida.
Tocchetto di beccaccia alla Borghese.
Soffiato di riso.
Crema ai pistacchi.

Pranzo per 25 *persone.*

1. Zuppa alla Regina.
2. » al sugo di gamberi.
3. Piccoli *vols-au-vent* d' ostriche.
4. Presciutto al vin di Madera.
5. Pollastra alla cuoca.
6. Tenerumi di vitello ai maccheroni.
7. Filetti di bue arrosto.
8. Insalata all' Italiana.
9. Uova alla Reale.
10. Petronciani alla panna (crema).
11. Focaccia sfogliata.

Pranzo per 10 *persone.*

1. Zuppa-galera (*bouille-abaisse*).
2. Polli alla Tartara.
3. Filetti di bue alla Périgord.
4. Riso alla Milanese con tordi.
5. Filetti di cinghiale alla salsa piccante.
6. Cappone arrosto con crescione.
7. Cavoli a crosta.
8. Lattata di pomi di terra all' Inglese.
9. Focaccia di riso.
10. Crema ai pistacchi.

Pranzo magro per 15 persone.

1. Zuppa alla Condé magra.
2. *Vols-au-vent* d' ostriche.
3. Tinca all'erbe fine.
4. Rane alla pollastrina.
5. Uova a crosta.
6. Soglie con pomi di terra fritti.
7. Insalata di locuste.
8. Miscèa di legumi magra.
9. Frittata a spugna.
10. Gelatina d' aranci.

Pranzo di famiglia.

Zuppa Giuliana.
Peducci d' agnello fritti alla Milanese.
Polli al riso alla Piemontese.
Soffiato alla Parigina.
Lacca (*gigot*) di castrato arrostita all' erbe fine.
Carlotta alla *béchamelle.*
Crema semplice alla vainiglia.

Altro pranzo di famiglia.

Zuppa pentolino alla Parigina.
Costole di castrato incartocciate all' erbe fine.
Cappone al grosso sale.
Filetti di bue arrosto.
Lattata di pomi di terra all' Inglese.
Soffiato di riso.

Altro pranzo di famiglia.

Zuppa al riso.
Croccanti di pollame.
Culatta di bue bollita alla Fiamminga.
Insalata di testa di vitello.
Maccheroni a crosta.
Torta di mele all' Inglese.

Altro pranzo di famiglia.

Zuppa alle erbe.
Cappone alla serpentaria.
Timballo di tagliatelli.
Lombata di vitello arrostita.
Lattata di cardo al midollo di bue.
Carlotta di mele.

INDICE GENERALE

DELLE MATERIE CONTENUTE NEI QUATTRO FASCICOLI

DELLA

CUCINA SANA, ECONOMICA ED ELEGANTE

DI FRANCESCO CHAPUSOT

(La lettera maiuscola *A.* significa autunno, l' *I.* l' inverno, la *E.* l' estate e la *P.* primavera).

Le Prefazioni non si citano, esse vogliono esser lette di seguito.

MINESTRE o ZUPPE.

— Di fecola di patate grassa e magra *p.* 14. *I.* — detta Giuliana (*Julienne*) della povera donna *p.* 14. *I.* — dalle uova affogate all' italiana *p.* 17 *I.* — savoiarda alla beccaccia *p.* 18. *I.* — alla testuggine (*potage tortue*) *p.* 19. *I.* — di riso *p.* 3. *E.* — di semola magra *p.* 3. *E.* — di zucca romana al latte *p.* 16. *A.* — Alla giardiniera *p.* 15. *I.* — alla *Condé* grassa e magra *p.* 16. *I.* — alla scorzanera dolce, all' italiana *p.* 16. *I.* — ai porri grassa e magra *p.* 17. *I.* — ai crostini (*Potages croûtes-au-pot*) *p.* 17. *I.* — alla brunese (*à la brunoise*) *p.* 1. *P.* — alla regina all'italiana *p.* 1. *P.* — alla cipolla all' italiana *p.* 2. *P.* — agli sparagi alla piemontese *p.* 2. *P.* — magra ai porri *p.* 3. *P.* — all' erbe, grassa e magra *p.* 3. *P.* — (*potage bisquet*) al sugo di gamberi, grassa e magra *p.* 4. *P.* — a lattata di carote (*purée de Crésy*) *p.* 4. *P.* — al riso alla reale *p.* 5. *P.* — all' erbe, grassa e magra *p.* 5. *P.* — alle ostriche *p.* 6. *P.* — delle dame ai pistacchi *p.* 6. *P.* — alla genovese *p.* 8. *P.* — pasta reale (per) *p.* 7. *P.* — alla veneziana *p.* 2. *E.* — al riso misto alla milanese *p.* 2. *E.* — alla genovese *p.* 4. *E.* — alla borghese *p.* 4. *E.* — alla parigina *p.* 5. *E.* — alla vercellese *p.* 5. *E.* — di maccheroni, lasagne, vermicelli, semola etc. *p.* 6. *E.* — al latte

p. 7. *E.* — di pane o riso al latte di mandorle *p.* 7. *E.* — alla novarese *p.* 8. *E.* — galera (*bouille-abaisse*) a modo *d'Aix* *p.* 9. *A.* — miscea (*garbure*) *p.* 10. *A.* — miscea (*garbure*) all' italiana *p.* 10. *A.* — potaggio di perniciotti *p.* 10. *A.* — potaggio di lepre *p.* 11. *A.* — all' avena monda (*gruau*) *p.* 11. *A.* — all' orzo perlato *p.* 12. *A.* — di avena o d'orzo mondo al latte *p.* 12. *A.* — alla marescialla *p.* 12. *A.* — alla zucca romana (*potiron*) *p.* 13. *A.* — alla Saverio *p.* 13. *A.* — alla Saverio magra *p.* 14. *A.* — al sagù *p.* 14. *A.* — miscea (*garbure*) alla Villeroi *p.* 14. *A.* — miscea (*garbure*) del cacciatore *p.* 15. *A.* — alle piccole anguille *p.* 15. *A.* — galera (*bouille-abaisse*) — al pesce *p.* 16. *A.*

SALSE. *p.* 1. *A.*

— Salsa spagnuola o salsa bruna *p.* 11. *I.* — vellutato (*velouté*) *p.* 11. *I.* — Olandese per pesce e legumi *p.* 11. *I.* — piccante alla senapa (*remolade*) *p.* 12. *I.* — piccante calda *p.* 12. *I.* — maonese grassa *p.* 13. *I.* — maonese magra *p.* 13. *I.* — bianca *p.* 8. *I.* — alle alici (acciughe) *p.* 9. *P.* — al rum per tramessi dolci *p.* 9. *P.* — forte (*ravigote*) calda *p.* 9. *P.* — alla testuggine *p.* 10. *P.* — all'ostrica *p.* 10. *P.* — piccante alla piemontese *p.* 11. *P.* — alle ostriche alla genovese *p.* 11. *P.* — forte (*ravigote*) fredda *p.* 10. *P.* — forte (*ravigote*) d'ostriche *p.* 12. *P.* — alla ginevrina *p.* 12. *P.* — ai gamberi grassa *p.* 13. *P.* — ai gamberi magra *p.* 13. *P.* — alla bretone *p.* 14. *P.* — del maggiordomo fredda *p.* 9. *E.* — del maggiordomo calda *p.* 9. *E.* — da pover' uomo *p.* 10. *E.* — alla sarda per pesce *p.* 11. *E.* — all' italiana *p.* 11. *E.* —alla serpentaria o dragoncella (*à l'estragon*) *p.* 12. *E.* — di tomatiche alla villereccia *p.* 13. *E.* — all' erbe fine *p.* 12. *P.* — alla romana *p.* 2. *A.* — *Robert* *p.* 2. *A.* — allo scalogno (*à l'échalote*) *p.* 3. *A.* — turca *p.* 3. *A.* — indiana *p.* 3. *A.* — alla savoiarda *p.* 4. *A.* — alla parigina *p.* 4. *A.* — della buona gastalda *p.* 5. *A.* — veneziana *p.* 5. *A.* — milanese *p.* 5. *A.* — alla piemontese *p.* 6. *A.* — portoghese *p.* 6. *A.* — panata inglese (*bread-sauce*) *p.* 7. *A.* — béchamelle grassa *p.* 15. *P.* — béchamelle magra *p.* 14. *P.* — miscea (*macédoine*) di legumi grassa *p.* 16. *P.* — miscea di legumi magra *p.* 17. *P.* — miscea di legumi all' essenza *p.* 16. *P.* — conserva di

tomatiche *p.* 16. *E.* — lattata (*purée*) di marroni *p.* 10. *I.* — grasso da friggere *p.* 10. *I.*

BURRO.

— Di gamberi *p.* 125. *I.* — di Monpellieri *p.* 124. *I.* — d' alici *p.* 124. *I.* — d'alici per salsa *p.* 12. *P.* — di gamberi per salsa *p.* 15. *P.*

GELATINA.

— Di carne *p.* 7. *I.* — nutritiva per malati *p.* 7. *I.* — di zampe di vitello per malati specialmente *p.* 8. *I.* — di ribes per salse *p.* 11. *E.* — Colla di pesce per gelatina *p.* 9. *I.*

BRODO *p.* 2. *I.*

Modo di conservarlo *p.* 3. *I.* — di vitello *p.* 4. *I.* — per malati *p.* 4. *I.* — al minuto od estemporaneo, *p.* 4. *I.* — di pesce *p.* 6. *I.* — di legumi *p.* 6. *I.* — da viaggio in tavolette *p.* 17. *E.* — consumato *p.* 5. *I.* — consumato di vitello per malati *p.* 4. *I.*

ESSENZA.

— Di giambone *p.* 7. *A.* — di selvaggina *p.* 7. *A.*

SUGO *p.* 5. *I.*

Sugo alla serpentaria o dragoncella senz' acido *p.* 14. *E.* — agretto (*jus aspiqué*) *p.* 8. *P.* — alla serpentaria o dragoncella acido *p.* 14. *E.*

PENTOLINO (*pot-au-feu*) alla parigina *p.* 2. *I.*

LATTE di mandorle *p.* 7. *P.*

BUE (carne di) *p.* 1. *I.*

Culatta (di) alla brace *p.* 19. *I.* — culatta (di) bollita alla fiamminga *p.* 20. *I.* — filetto (di) all' italiana ed ai gamberi

p. 20. *I.* — arrosticciane (*beefsteaks*) alla piemontese *p.* 21. *I.* — in costole (*entrecôtes*) rosolate *à la maître d'hôtel* *p.* 21. *I.* — arrosto all' inglese (*rost-beef*) *p.* 22. *I.* — lingua *p.* 29. *I.* — lingua di Magonza alla gelatina *p.* 23. *I.* — lingua (di) alla brace *p.* 29. *I.* — culatta (di) alla tedesca *p.* 17. *P.* — culatta (di) guernita di croccanti (*croquettes*) di legumi con salsa piccante *p.* 17. *P.* — lombata (di) alla reale *p.* 18. *P.* — filetto (di) all' italiana *p.* 18. *P.* — filetto (di) all' ostrica *p.* 19. *P.* — filetto (di) alle alici *p.* 20. *P.* — filetti (di) alla primaticcia (*à la printanière*) *p.* 20. *P.* — costole (di) alla bretone *p.* 21. *P.* — in braciuole (*beefsteaks*) alla milanese *p.* 21. *P.* — in braciuole (*beefsteaks*) alla torinese *p.* 22. *P.* — lingua (di) scarlattina (*à l'écarlate*) *p.* 22. *P.* — lingua (di) alla cicoria *p.* 23. *P.* — costa (di) ai cocomeri *p.* 18. *E.* — salato *p.* 18. *E.* — code (di) alla serpentaria *p.* 19. *E.* — in bianchette (*blanquettes*) *p.* 19. *E.* — costa (di) ai funghi *p.* 20. *E.* — filetto (di) all' italiana *p.* 20. *E.* — filetto (di) alla genovese *p.* 22. *E.* — filetto (di) bue alla reale *p.* 23. *E.* — in maonese *p.* 24. *E.* — In braciuole (*beefsteaks*) all' italiana *p.* 25. *E.* — lombata (di) a stufato *p.* 25. *E.* — in tocchetto (*en miroton*) *p.* 26. *E.* — in insalata *p.* 26. *E.* — lombata (di) alla giardiniera *p.* 26. *E.* — costole (di) coperte alla milanese *p.* 21. *E.* — culatta (di) stufata *p.* 17. *A.* — lingua (di) o manzo alla borghese *p.* 17. *A.* — o manzo arrosto (*rost-beef*) alla viennese *p.* 18. *A.* — o manzo arrosto alla piemontese *p.* 18. *A.* — terrina di filetto (di) alla savoiarda *p.* 19. *A.* — filetto (di) ai maccheroni *p.* 19. *A.* — filetto (di) stufato alla portoghese *p.* 20. *A.* — filetto (di) alla villereccia *p.* 20. *A.* — filetto (di) o di manzo al vin di Sciampagna *p.* 21. *A.* — filetto (di) o di manzo alla crema *p.* 22. *A.* — lingua (di) a crostata *p.* 22. *A.* — arrosto (*rost-beef*) alla napolitana *p.* 22. *A.* — palati (di) all' italiana *p.* 23. *A.* — palati (di) alla *béchamelle* *p.* 23. *A.* — palati (di) alla salsa di tomatiche *p.* 24. *A.* — palati (di) a crosta *p.* 24. *A.* — palati (di) in croccanti *p.* 24. *A.* — palati (di) in tomaselle (*cromesquis*) *p.* 25. *A.* — cervellame (di) *p.* 25. *A.* — cervello (di) in marinaia (*en matelote*) *p.* 25. *A.*

VITELLO (del) *p.* 24. *I.*
— Lesso o bollito *p.* 24. *I.* — lombata ossia lonza (di) alla borghese *p.* 25. *I.* — in costoline alla *Dreux* *p.* 26. *I.* — in costoline alla reale *p.* 26. *I.* — in piccole braciuole alla borghese (*fricandeaux*) *p.* 27. *I.* — in costoline alla piemontese (*côtelettes*) *p.* 28. *I.* — in polpette all' italiana *p.* 28. *I.* — braciuoline (*émincés*) di coscia (di) alla borghese al cavolo *p.* 30. *I.* — in braciuoline (*escalopes*) alla campagnuola *p.* 30. *I.* — cervelle (di) alla milanese *p.* 30. *I.* — lombata (di) allo spiedo alla piemontese *p.* 24. *P.* — lombata (di) alla milanese *p.* 24. *P.* — lombata (di) alle carote primaticcie *p.* 25. *P.* — spalla (di) alla torinese *p.* 25. *P.* — spalla (di) stufata alle vette di sparagi *p.* 26. *P.* — noce (di) lardellata all' acetosella *p.* 27. *P.* — tenerumi (di) alla pollastrina *p.* 27. *P.* — tenerumi (di) all'italiana *p.* 28. *P.* — tenerumi (di) ai maccheroni *p.* 28. *P.* — tenerumi (di) alla primaticcia, (*à la printanière*) *p.* 28. *P.* — tenerumi (di) ai pisellini *p.* 29. *P.* — tenerumi (di) a vette di sparagi *p.* 29. *P.* — costole (di) naturali *p.* 30. *P.* — costole (di) a crosta di pane all' italiana *p.* 30. *P.* — costole (di) a velo di pane *p.* 31. *P.* — costole (di) fritte *p.* 31. *P.* — costole (di) alla finanziera *p.* 32. *P.* — costole (di) abbrostite alla villereccia *p.* 32. *P.* — costole (di) abbrostite alla piemontese *p.* 33. *P.* — peducci (di) farciti alle carotine *p.* 33. *P.* — zampe (di) alla pollastrina *p.* 34. *P.* — zampe (di) alla giardiniera *p.* 34. *P.* — orecchie (di) alla piemontese con salsa forte *p.* 35. *P.* — orecchie (di) ai pisellini *p.* 35. *P.* — in tocchetto ai pisellini od agli sparagi *p.* 36. *P.* — in braciuoline (*escalopes*) alla borghese *p.* 36. *P.* — fegato (di) fritto all'erbe fine *p.* 37. *P.* — fegato (di) stufato ai piselli *p.* 38. *P.* — pane di fegato (di) alla gelatina *p.* 38. *P.* — pane di fegato (di) gelato *p.* 39. *P.* — cervelle (di) alla maonese *p.* 39. *P.* — cervelle (di) a vette di sparagi *p.* 40. *P.* — cervelle (di) all' italiana *p.* 40. *P.* — aspico o mortito di cervelle (di) *p.* 40. *P.* — aspichini di cervelle (di) per guarnitura d'insalata *p.* 41. *P.* — cervelle (di) a crosta *p.* 42. *P.* — farcime (*farce*) di *p.* 42. *P.* — testa (di) a mo' di testuggine *p.* 71. *P.* — testa (di) alla pollastrina *p.* 72. *P.* — testa (di) alla maonese *p.* 72. *P.* — testa (di) in insalata *p.* 73. *P.* — animelle (di) all' erbe fine *p.* 73. *P.* — animelle (di) ai pisellini

incartocciate *p.* 74. *P.* — animelle (di) in miscea *p.* 74. *P.* — animelle (di) alla *Villeroi p.* 75. *P.* — quarto (di) ai funghi *p.* 27. *E.* — lombata (di) alla crema *p.* 28. *E.* — costoline (di) arrostite con poltiglia (*purée*) di patate *p.* 28. *E.* — lombata o filetto (di) alla giardiniera *p.* 29. *E.* — noce (di) alle olive *p.* 30. *E.* — noce (di) alla gelatina *p.* 30. *E.* — costoline (di) alla *maître d'hôtel p.* 31. *E.* — orecchio (di) all'italiana *p.* 31. *E.* — testa (di) in insalata alla piemontese *p.* 32. *E.* — zampe (di) farcite *p.* 23. *E.* — zampe (di) in marinata *p.* 33. *E.* — zampe (di) in insalata *p.* 34. *E.* — quarto (di) stufato (*à l'estoufade*) *p.* 28. *A.* — coscie (di) marinate *p.* 28. *A.* — in braciuoline alla pelle di lardo *p.* 27. *A.* — rocchio (di) all'antica *p.* 27. *A.* — noce (di) o di giovenca alla villereccia *p.* 28. *A.* — noce (di) in manicotto *p.* 28. *A.* — noce (di) all'italiana *p.* 29. *A.* — noce (di) alla villereccia *p.* 29. *A.* — noce (di) in gelatina acida o mortito (*aspic*) *p.* 30. *A.* — costoline (di) alla reale *p.* 31. *A.* — costoline (di) alla cuoca *p.* 31. *A.* — costoline (di) stufate (*poêlées*) *p.* 32. *A.* — tenerume, punta di petto (di) alla milanese *p.* 32. *A.* — tenerume (di) in marinata *p.* 33. *A.* — tenerumi (di) alla *Périgord p.* 33. *A.* — tenerumi (di) in maonese *p.* 34. *A.* — tenerumi (di) alla genovese *p.* 34. *A.* — tenerumi (di) in terrina *p.* 35. *A.* — muscoli di coscia (di) alla crema *p.* 35. *A.* — in marinata bianca (*blanquette*) ai funghi *p.* 36. *A.* — in marinata bianca (*blanquette*) ai tartufi *p.* 36. *A.* — testa (di) alla genovese *p.* 36. *A.* — testa (di) panata alla reale *p.* 37. *A.* — testa (di) a mo' della buona massaia (*à la bonne ménagère*) *p.* 38. *A.* — testa (di) al naturale *p.* 38. *A.* — animelle (di) alla marengo *p.* 39. *A.* — animelle (di) in pasticcio caldo *p.* 39. *A.* — animelle (di) in asticciuole *p.* 40. *A.* — fegato (di) in asticciuole *p.* 40. *A.* — frittura (di) *p.* 41. *A.* — fegato (di) alla borghese *p.* 41. *A.* — fegato (di) al vin rosso *p.* 42. *A.*

TRIPPE (delle) *p.* 47. *A.*

— Alla villereccia *p.* 48. *A.* — alla pollastra *p.* 48. *A.* — in frittura *p.* 49. *A.* — allo stufato *p.* 49. *A.*

PORCO (del) ossia Maiale *p.* 35. *I.*

Filetto e coscia (di) allesso (bolliti) alla campagnuola *p.* 36. *I.* — lombata (lonza di) arrostita *p.* 36. *I.* — in giambone ar-

rosto *p.* 37. *I.* — zampa (di) alla *S.te Ménéhould p.* 38. *I.* — zampe (di) farcite all' italiana e alla piemontese *p.* 38. *I.* — salsicciotti (di) ai tartufi *p.* 39. *I.* — sanguinacci alla parigina *p.* 39. *I.* — detti all' italiana *p.* 40. *I.* — in braciuole arrostite *p.* 37. *I.* — lombata (di) alla *Soubise p.* 50. *A.* — lombata (di) al cetriuolo *p.* 50. *A.* — lombata (di) alla gelatina *p.* 50. *A.* — costoline (di) alla villereccia *p.* 51. *A.* — costoline (di) alla piemontese *p.* 51. *A.* — costoline (di) panate al naturale *p.* 52. *A.* — costoline (di) panate all' italiana *p.* 52. *A.* — in giambone al vin di Madera *p.* 52. *A.* — in giambone alla crema *p.* 53. *A.* — zampe (di) a crosta *p.* 53. *A.* — zampe (di) in salsa piccante *p.* 54. *A.* — zampe (di) alla *Périgord p.* 54. *A.* — orecchie (di) all' italiana *p.* 55. *A.* — orecchie (di) farcite *p.* 55. *A.* — cervelle (di) in frittura ai tartufi *p.* 55. *A.* — quarto (di) fresco ai cipollini *p.* 56. *A.* — testa (di) in galantina *p.* 57. *A.* — in bilordi (*andouillettes*) di *Troyes p.* 59. *A.* — in bilordi (*andouillettes*) alla piemontese *p.* 59. *A.* — in pasticcio freddo di presciutto o giambone *p.* 56. *A.*

PORCELLO da latte (del) *p.* 58. *A.*

— Arrosto 58. *A.* — arrostito e farcito *p.* 58. *A.* — a stufato *p.* 58. *A.* — in galantina *p.* 58. *A.*

MONTONE (del) o CASTRATO *p.* 31. *I.*

Coscia, *gigot* (di) alla piemontese *p.* 31. *I.* — filetti (di) a mo' di capriuolo *p.* 32. *I.* — peducci o zampe (di) fritto alla milanese *p.* 45. *P.* — peducci (di) ai piselli *p.* 44. *P.* — costole (di) in miscea *p.* 44. *P.* — costole (di) all' italiana *p.* 45. *P.* — petti (di) agli sparagi *p.* 46. *P.* — costole (di) incartocciate all' erbe fine *p.* 46. *P.* — costole (di) al naturale *p.* 46. *P.* — lacca, *gigot* (di) ai pisellini *p.* 47. *P.* — lacca, *gigot* (di) arrostita all'erbe fine *p.* 47. *P.* — filetti (di) alla sarda *p.* 48. *P.* — filetti (di) a lattata d'acetosella *p.* 48. *P.* — animelle (di) in frittura *p.* 49. *P.* — arnioni (di) al burro d' alici *p.* 49. *P.* — arnioni (di) fritti all' erbe fine *p.* 49. *P.* — arnioni (di) in timballo *p.* 50. *P.* — zampe (di) alla piemontese *p.* 55. *E.* — zampe (di) fritte alla

piemontese *p.* 35. *E.* — cervellame (di) alla pollastrina *p.* 56. *E.* — lacca, *gigot* (di) all'italiana *p.* 36. *E.* — lacca (di) all'inglese *p.* 37. *E.* — lacca (di) ai fagiuoli novelli *p.* 38. *E.* — cervellame (di) alla villereccia *p.* 38. *E.* — arnioni, *rognons* (di) al vin di Sciampagna *p.* 39. *E.* — arnioni (di) alla *maître d'hôtel p.* 39. *E.* — lombata (di) incrostita all'inglese *p.* 42. *A.* — lacca (di) alla villereccia *p.* 43. *A.* — lacca (di) a mo' del capriuolo *p.* 43. *A.* — quarto (di) al prezzèmolo *p.* 43. *A.* — orecchie (di) delle *p.* 44. *A.* — in isfaldelle *(émincés) p.* 44. *A.* — lacca (di) in ammorsellato *p.* 44. *A.* — lacca (di) alla *Périgord p.* 45. *A.* — terrina (di) *p.* 45. *A.* — in tomaselle *p.* 46. *A.* — in timballo alla gelatina *p.* 46. *A.* — animelle (di) alla piemontese *p.* 47. *A.*

AGNELLO (dell') *p.* 32. *I.*

— Arrostito semplice *p.* 33. *I.* — petto (di) alla piemontese *p.* 33. *I.* — in costoline all' erbe fine, incartocciate *(en papillotes) p.* 33. *I.* — in tocchetto *(ragoût)* alla borghese *p.* 34. *I.* — alla pollastrina *(à la poulette) p.* 35. *I.* — orecchie (di) delle *p.* 44. *A.*

DEL POLLAME *p.* 47. *I.*

CAPPONE (del) *p.* 52. *I.*

— Al grosso sale *p.* 52. *I.* — alla serpentaria o dragoncella *(à l'estragon) p.* 53. *I.* — alla genovese *p.* 89. *A.* — alla crema *p.* 90. *A.* — alla cipollata *p.* 91. *A.*

POLLASTRA (della) *p.* 48. *I*

— Alla Périgord alla borghese *p.* 48. *I.* — alla zingara *p.* 49. *I.* — suprema (di) alla *Conti p.* 50. *I.* — in galantina all' italiana *p.* 51. *I.* — anitroccoli *(canetons)* di coscia (di) *p.* 94 *A.* — alla borghese *p.* 95. *A.* — alla cuoca *p.* 87. *A.* — alla villereccia *p.* 87. *A.* — filetti (di) ai tartufi *p.* 87. *A.* — alle ostriche *p.* 88. *A.* — in cartocci *(en papillotes) p.* 89. *A.* — alla reale *p.* 90. *A.* — all' agresto *p.* 92. *A.* — in fricassea ai funghi *p.* 92. *A.* — farcita alla sarda *p.* 84. *A.* — alla provenzale *p.* 93. *A.* —

punte d' ala (di) ai navoni o rape dolci *p.* 93. *A.* — alla regina *p.* 95. *A.* — punte d' ale (di) alla cicoria o indivia *p.* 96. *A.*

POLLASTRINI ai piselli *p.* 55. *P.*

POLLO (del) o pollastro *p.* 53. *I.*

— Lesso o bollito *p.* 53. *I.* — arrosto *p.* 54. *I.* — in fricassea alla borghese *p.* 54. *I.* — in fritelle *(friteaux) p.* 55. *I.* — filetti (di) in timballo alla milanese *p.* 42. *E.* — alla villereccia *p.* 43. *E.*

POLLI.

— Alla tartara *p.* 51. *P.* — alla tolosana *p.* 58. *P.* — alla regina *p.* 53. *P.* — alla salsa primaticcia *(printanière) p.* 54. *P.* — agli sparagi in crema *p.* 55. *P.* — al riso alla piemontese *p.* 57. *P.* — fritti ai cipollini *p.* 57. *P.* — alla crema *p.* 41. *E.* — alla marengo *p.* 41. *E.* — fritti con salsa al burro d' alici *p.* 42. *E.* — arrosto all'italiana *p.* 44. *E.* — arrosto alla turca *p.* 44. *E.* — in fricassea all'italiana *p.* 45. *E.* — fritti ai pisellini *p.* 43. *E.* — fritti all'agresto *p.* 91. *A.* — alla novarese *p.* 94. *A.* — novelli arrostiti all' inglese *p.* 52. *P.* — alle spugnuole (*auxmorilles*) *p.* 55. *P.* — alla certosina *p.* 56. *P.* — in insalata 56. *P.* — — piccoli farciti alle cipolline *p.* 52. *P.* — ripieno (*farce*) (di) *p.* 9. *I.* — in marinata 56. *I.* — croccanti (*croquettes*) (di) alla borghese *p.* 57. *I.* — in salsicciotti *p.* 57. *I.* — in *vol au-vent* (pasticcio) alla finanziera *p.* 67. *I.* — in rosolate (*rissoles*) *p.* 122. *I.* — punte d' ala (di) in marinata *p.* 96. *A.* — farcime di fegato (di) per crostate *p.* 10. *E.* — in puddinghi alla *Richelieu p.* 46. *E.* — Olla podrida (di) *p.* 46. *I.*

GALLINACCIO o TACCHINO (del) *p.* 58. *I.*

— Arrostito e farcito *p.* 58. *I.* — alla Périgord *p.* 59. *I.* — in galantina *p.* 60. *I.* — fritto alla *maître d'hôtel p.* 57. *P.* — alla maonese *p.* 58. *P.* — farcito ai funghi *p.* 46. *E.* — fritto alla campagnuola *p.* 47. *E.* — a testuggine *p.* 47. *E.* — in timballo *p.* 48. *E.* — alla provinciale *p.* 48. *E.* — alla vercellese *p.* 49. *E.* — ad uso del cacciatore *p.* 50. *E.* — novelli all'italiana *p.* 59. *P.* — ai tagliolini (*nouilles*) *p.* 59. *P.*

OCA (dell') *p.* 62 *I.*

— Ai marroni *p.* 62. *I.* — arrostita *p.* 63. *I.* — al *sauerkraute* *p.* 64 *I.* — alla gelatina di ribes *p.* 46. *E.*

PICCIONE (del) *p.* 61. *I.*

— Alla gratella *(à la crapaudine)* *p.* 61. *I.* — in timballo all' italiana *p.* 60. *P.* — all' erbe fine *p.* 60. *P.* — ai pisellini *p.* 60. *P.* — alla reale *p.* 61. *P.* alla *maitre d'hôtel* *p.* 61. *P.* — in braciuoline *p.* 62. *P.* — in braciuoline a crosta di pane *p.* 63. *P.* — fritti alla piemontese *p.* 63. *P.* — in timballo *p.* 55. *E.* — farciti ai maccheroni *p.* 54. *E.* — novelli alla tolosana *p.* 54. *E.* — alla *St.-Laurent* *p.* 61. *P.*

ANITRA (dell') *p.* 62. *I.*

— Arrostita *p.* 64. *I.* — alle olive *p.* 65. *I.* — coscie (di) alla lattata (*puree*) di cicoria *p.* 65. *I.* — in tocchetto (salmis) 66. *I.* — filetti (di) al sugo di melarancia (*bigarrade*) *p.* 66. *I.* — in timballo all' italiana *p.* 64. *P.* — in marinata *p.* 65. *P.* — alle spugnuole *p.* 66. *P.* — stufate *p.* 66. *P.* — all' arancio *p.* 66. *P.* — in pasticcio *p.* 67. *P.* — con cocomeri alla crema *p.* 53. *E.* — alla genovese *p.* 53. *E.* — in cartuccie (*en papillotes*) *p.* 53 *E.*

GALLINA FARAONA (della) *p.* 50. *E.*

— Arrostita *p.* 51. *E.* — in suprema ai funghi *p.* 51. *E.* — alle lattughe *p.* 52. *E.* — in marinata (*maringot*) *p.* 52. *E.*

PAVONE (del) *p.* 85. *A.*

— Alla finanziera *p.* 85. *A.* — in galantina *p.* 86. *A.* — arrosto *p.* 88. *A.*

SELVAGGINA.

CAPRIUOLO (del) e dello STAMBECCO (*bouquetin*) *p.* 44. *I.*

Coscia (di) arrostita *p.* 44. *I.* — in costoline all'italiana *p.* 45. *I.* — in braciuole (*escalopes*) *p.* 45. *I.* — filetto (di) alla ge-

latina *p.* 64. *A.* — filetto (di) in braciuoline *p.* 65. *A.* — stufato *p.* 65. *A.* — arrosto a salsa piccante *p.* 66. *A.* — filetto (di) alle olive *p.* 66. *A.* — arrostito a mo' del cacciatore *p.* 66. *A.*

CINGHIALE.

Filetto (di) alla salsa piccante *p.* 61. *A.* — presciutto (di) *p.* 62. *A.* — presciutto (di) allo stufato (*en daube*) *p.* 62. *A.* — in braciuole *(fricandeaux)* alla milanese *p.* 63. *A.* — testa (di) alla gelatina *p.* 63. *A.* — costole (di) all' uso del cacciatore *p.* 64. *A.*

CIGNALETTO *(marcassin)* lattante (del) *p.* 60. *A.*

Arrosto *p.* 60. *A.* — allo stufato *(en daube)* *p.* 61. *A.*

LEPRE (della) *p.* 42. *I.*

— In tocchetto *(en civet)* *p.* 42. *I.* — arrostita *p.* 43 *I.* — stufata alla gelatina *(en daube)* *p.* 43. *I.*

CONIGLIO (del) *p.* 40. *I.*

Filetti (di) all' italiana *p.* 41. *I.* — in fricassea *(gibelote)* 41. *I.*

FAGIANO (del) *p.* 71. *I.*

— Arrosto *p.* 72. *I.* — stufato con lattata di lenticchie *p.* 72. *I.* filetti (di) alla piemontese *p.* 69. *A.* — filetti (di) alla cavaliera *p.* 69. *A.* — ammorsellato (di) *p.* 70. *A.* lattata (di) 70. *A.* — cosce (di) con lattata di lenticchie *p.* 71. *A.* — filetti (di) alla *Périgord* *p.* 71. *A.* — alla reale 71. *A.*

BECCACCIA (della) *p.* 73. *I.*

— Alla borghese ai tartufi *p.* 74. *I.* — alla piemontese *p.* 74. *I.* — in timballo *p.* 75. *A.* — filetti (di) lardellati alla cicoria o indivia *p.* 76. *A.* — in galantina *p.* 76. *A.* — al riso *p.* 77. *A.* — all' italiana *p.* 78. *A.* — gelati *(chaud-froids)* (di) 78 *A.* — in tocchetto *p.* 79. *A.* — tocchetto (di) *p.* 79. *A.* — tocchetto (di) alla borghese *p.* 80. *A.* — in suprema *p.* 80. *A.*

PERNICE (della) *p.* 68. *I.*

— Ai piselli alla borghese *p.* 68. *I.* — certosa *(chartreuse)* di *p.* 69. *I.* — pane (di) al vin di Madera *p.* 70. *I.* — alla gratella *(à la crapaudine) p.* 72. *A.* — a mo' del cacciatore *p.* 73. *A.* — con lattata di lenticchie *p.* 73. *A.* — in insalata *p.* 73. *A.* — in maonese *p.* 74. *A.* — all' erbe fine *p.* 74. *A.* — ai cavoli alla villereccia *p.* 74. *A.* — all' inglese *p.* 75. *A.* — insalata (di) *p.* 73. *A.* — salsicciotti di pernice e di altra selvaggina *p.* 57. I.

ARZAVOLA (dell') od ANITRA selvaggia (*sarcelle*) *p.* 67. *A.*

Arrosto *p.* 67. *A.* — in tocchetto *p.* 68. A. — filetti (di) alla piemontese *p.* 68. *A.* — ai tartufi *p.* 68 *A.*

QUAGLIA (della) *p.* 64. *P.*

— Arrostite *p.* 65. *P.* e *p.* 50 *E.* — arrostite all'inglese *p.* 68. *P.* — in timballo ai pisellini *p.* 68. *P.* — alla finanziera *p.* 68. *P.* in certosa alle ostriche *p.* 69. *P.* — alla piemontese *p.* 70. *P.* — in cartocci *p.* 70. *P.* — in miscea (*en macédoine*) *p.* 70. *P.* — in insalata *p.* 71. *P.* — a crosta alla parigina *p.* 55. *E.* — alla serpentaria o dragoncella (*à l'estragon*), alla finanziera *p.* 56. *E.* — a crosta all' italiana *p.* 56. *E.* — all' italiana *p.* 57. *E.* — arrosto *p.* 58. *E.* — alla gelatina *p.* 58. *E.*

TORDO (del) (*grive*) *p.* 75. *I.*

Arrosto *p.* 75. *I.* — alla crosta *(au gratin)* 76. *I.* — in braciuoline *p.* 80. *A.* — in gelatina *(aspic de grives) p.* 81. *A.* — alla piemontese *p.* 81. *A.*

PIVIERI arrosto *p.* 83. *A.*

ALLODOLE

— In pasticcio *p.* 82. *A.* — in marinaresca (*en matelote*) *p.* 82. *A.* — arrosto *p.* 83. *A.* — in pasticcio caldo *p.* 83. *A.*

ORTOLANO.

— Arrosto *p.* 84. *A.* — in timballo *p.* 84. *A.* — carlotta (di) alla reale *p.* 85. *A.*

PESCI D' ACQUA DOLCE.

TROTA (della) *p.* 77. *I.*

— Al blò *p.* 77. *I.* — a bianco *p.* 78. *I.* — alla *maître d'hôtel* *p.* 78. *I.* — Rocchio, *darne* (di) al burro di gamberi *p.* 78. *I.* — insalata all' italiana *p.* 75. *P.* — in maonese (grosso pezzo) *p.* 76. *P.* — alla marinaresca *p.* 77. *P.* — alla villereccia *p.* 78. *P.* — in croccanti *p.* 78. *P.* — ai pisellini *p.* 79. *P.* — in *vol-au-vent* *p.* 79. *P.* — all' italiana *p.* 80. *P.* — filetti (di) alla piemontese *p.* 80. *P.* — in timballo magro *p.* 80. *P.* — in timballo grasso 81. *P.* — alla salsa piccante 60. *E.* — a crostata *p.* 60. *E.* — rosolata alla piemontese 61. *E.*

TINCA (della) *p.* 81. *I.*

— Alla gratella alla *maître d'hôtel* *p.* 81 *I.* — alla pollastrina *p.* 82. *I.* — fredda alla svizzera *p.* 83. *I.* — all' aceto *p.* 83. *I.* — farcita *p.* 81. *P.* — in *vol-au-vent* *p.* 82. *P.* — filetti (di) alla milanese *p.* 83. *P.* — all' erbe fine 83. *P.* — a crosta *p.* 83. *P.* — all' italiana *p.* 59. *E.* — filetti (di) in *aspiqué* *p.* 59. *E.*

PERSICO (del pesce) *p.* 84. *P.*

— All' olandese *p.* 84. *P.* — turbante (di) in miscea *p.* 84 *P.* — in timballo ai pisellini *p.* 85. *P.* — ai crostoni (*hors-d'œuvre*) *p.* 85. *P.* — arrostito alla gratella *p.* 86. *P.* — filetti (di) alle olive *p.* 86. *P.* — filetti (di) alla milanese *p.* 87. *P.*

ANGUILLA (dell') *p.* 79. *I.*

— Ai tartufi all' italiana *p.* 79. *I.* — in galantina al burro di Monpellieri *p.* 80. *I.* — alla reale *p.* 87. *P.* — lardellata (*piquée*) alle olive *p.* 87. *P.* — alle spugnuole *p.* 88. *P.* — ai funghi *p.* 88. *P.* — ai piselli *p.* 88. *P.* — alla milanese *p.* 89. *P.* — alla tartara *p.* 89. *P.* — in cartocci *p.* 90. *P.*

RANA (della) *p.* 90. *P.*

— Alla pollastrina *p.* 90. *P.* — in timballo *p.* 91. *P.* — in marinata *p.* 91. *P.* — in polpettine *p.* 91. *P.*

PESCI DI MARE.

TONNO (del) *p.* 92. *I.*

Ricetta per marinarlo *p.* 92. *I.* — alla marinaia *(en matelote) p.* 93. *I.* — all' erbe fine *p.* 93. *I.* — alla pollastrina *p.* 94. *I.* — pasticcio (di) grasso *p.* 94. *I.* — detto magro *p.* 95. *I.* — ai piselli *p.* 94. *P.* — alle tomatiche *p.* 64. *E.* — in maonese *p.* 64. *E.* — all' italiana *p.* 64. *E.*

STORIONE (dello) *p.* 61. *E.*

— In rocchio *(darne)* al burro d'alici *p.* 90. *I.* — alla salsa piccante *p.* 62. *E.* — in insalata *p.* 62. *E.* — in maonese *p.* 63. *E.* — all'olandese *p.* 63. *E.* — per grosso piatto freddo *p.* 63. *E.*

ROMBO (del) *p.* 84. *I.*

— All' olandese *p.* 84. *I.* — in pasticcio sfogliato *(vol-au-vent) p.* 92. *P.* — a crosta *(au gratin) p.* 92. *P.* — in polpettine o croccanti *p.* 92. *P.*

BIANCHETTI (dei) *(Gianchetti) p.* 108. *P.*

— Alla genovese *p.* 108. *P.* — in polpettine o croccanti *p.* 109. *P.* — in insalata *p.* 110. *P.*

SOGLIA (della) *p.* 85. *I.*

— Fritta *p.* 85. *I.* — alla fiamminga *p.* 85. *I.* — alla crosta *(au gratin) p.* 86. *I.* — a turbante *p.* 86. *I.* — in marinaresca *(matelote)* all' italiana *p.* 87. *I.* — filetti (di) in cartocci *p.* 93. *P.* — in certosa *p.* 93. *P.*

PESCE SPADA

— Alla genovese *p.* 87. *I.* — alla piemontese *p.* 88. *I.*

MERLANO (del) e dell' ASELLO *p.* 88. *I.*

— All' olandese *p.* 89. *I.* — in marinaia all' italiana *p.* 89. *I.* — alla crosta *p.* 89. *I.e p.* 92. *P.* — alla Orly *p.* 90. *I.*

DELLE CONCHIGLIE o nicchi marini *p.* 94. *P.*

ASTACO

— In insalata *p.* 94. *P.* — in maonese *p.* 95. *P.* — a crosta *p.* 95. *P.* — alla *maître d'hôtel p.* 96. *P.*

OSTRICA (dell') *p.* 91. *I.*

— Alla *maître d'hôtel p.* 91. *I.* — alla crosta *(au gratin) p.* 91. *I.* — in piccoli *vols-au-vents p.* 92. *I.* — alla reale in gusciuoli *(en croustades) p.* 100. *P.* — in polpettine o croccanti *p.* 100. *P.* — ai pisellini *p.* 101. *P.* — in timballo *p.* 102. *P.*

GRANCHIOLINI

— In pasticcetti *p.* 96. *P.* — di mare in croccanti *(cromesquis de crevettes) p.* 96. *P.* — in insalata *p.* 97. *P.*

DATTERI Comuni o Mitili *(clovisses)*

— Al vin di Madera *p.* 97. *P.* — al riso *p.* 98. *P.* — in fricassea *p.* 98. *P.* — di mare alla genovese *p.* 99. *P.* — alla milanese *p.* 99. *P.*

DELL' UOVO *p.* 109. *I.*

Uova alla crema *p.* 110. *I.* — alla crosta *(au gratin) p.* 110. *I.* — in spugnuole *(croquettes) p.* 110. *I.* — affogate *(pochés)* ai tartufi bianchi *p.* 110. *I.* — alla sarda *p.* 117. *P.* — fritte al burro nero *p.* 117. *P.* — fritte ai piselli *p.* 118. *P.* — miste al giambone *p.* 118. *P.* — miste a vette di sparagi *p.* 118. *P.* — alla neve *p.* 119. *P.* — alla reale *p.* 114. *A.* — fritta alla piemontese *p.* 115. *A.* — incrostite *(gratinées)* agli spinaci *p.* 115. *A.* — farcite *p.* 116. *A.* — al burro d'alici *p.* 116. *A.* — al guscio *p.* 117. *A.*

FRITTATA

— Al naturale *p.* 111. *I.* — al giambone *p.* 111. *I.* — alle cipolle *p.* 111. *I.* — ai piselli al lardo *p.* 112. *I.* — a vette di sparagi *p.* 112. *I.* — dolce o pesce d'uovo *p.* 112. *I.* — o pesce d'uovo alle pere *p.* 113. *I.* — a spugna *(soufflée)* *p.* 113. *I.* — ai carciofi *p.* 119. *P.* — soffiata *(soufflée)* al cacio *p.* 120. *P.*

DELLE PASTE *p.* 6. *E.*

MACCHERONI *p.* 117. *I.*

— Alla napolitana *p.* 118. *I.* — alla piemontese *p.* 118. *I.* — alla crosta *p.* 118. *I.* — alla francese *p.* 118. *I.*

RAVIUOLI

— Grassi, detti Agnelotti *p.* 120. *I.* — alla genovese *p.* 121. *I.*

TAGLIATELLI

— Al burro *p.* 119. *I.* — timballo (di) alla *Monglas* *p.* 120. *I.*

RISO (del) *p.* 1. *E.*

— Alla milanese *p.* 116. *I.* — pane (di) alla genovese (frittura) *p.* 117. *I.*

POLENTA fritta alla milanese *p.* 122. *I.*

LEGUMI E ORTAGLIE.

ACETOSELLA (dell') *p.* 115. *P.*

Lattata *(purée)* (di) *p.* 9. *A.* — *p.* 115 *P.*

BARBE DI BECCO (delle) *p.* 111. *P.*

— All'olandese *p.* 111. *P.* — a crosta *p.* 112. *P.* — in pani fritti *p.* 112. *P.* — alla milanese *p.* 112. *P.* — in insalata *p.* 113. *P.* — al sugo *p.* 113. *P.*

CARCIOFO (del) *p.* 113. *P.*

Carciofi alla lionese *p.* 114. *P.* — all' italiana *p.* 114. *P.* — all' erbe fine *p.* 114. *P.* — fritti *p.* 115. *P.* — alla piemontese *p.* 70. *E.* — in marinata *p.* 70. *E.* — in maonese *p.* 71. *E.* — alla gelatina *p.* 71. *E.* — alla napoletana *p.* 72. *E.* — culi (di) alla sarda *p.* 73. *E.* — all' olandese *p.* 73. *E.* — alle tomatiche *p.* 73. *E.*

CARDO (del) *p.* 102. *I.*

— Al midollo di bue *p.* 102. *I.* — alla piemontese *p.* 103. *I.* — in lattata (*purée*) *p.* 103. *I.*

CAROTE

Alla *béchamelle* *p.* 104. *I.* — alla crosta (*au gratin*) *p.* 104. *I.* — in lattata *(purée) p.* 104. *I.* — villerecce alla salsiccia *p.* 105. *I.* — novelle per guernigione *p.* 8. *E.*

CAVOLFIORE (del) *p.* 100. *I.*

— All' olandese e alla crosta *(au gratin) p.* 100. *I.* — alle alici *p.* 101. *I.* — al giambone *p.* 101. *I.* — in insalata e alla maonese *p.* 101. *I.*

CAVOLO (del) *p.* 98. *I.*

— Alla crosta *(au gratin) p.* 98. *I.* — in composta alla tedesca *(sauerkraute, choucroûte) p.* 99. *I.* — cottura (del) di composta *(choucroûté) p.* 99. *I.*

CETRIUOLI (cocomeri) all'aceto *p.* 15. *E.*

— Al sugo ed al giambone *p.* 68. *E.* — alla crema *p.* 68. *E.* — fritti *p.* 69. *E.* — farciti *p.* 69. *E.* — in insalata *p.* 69. *E.*

FAGIOLETTI (de') (*cornettes*) *p.* 116. *P.*

— Alla pollastrina *p.* 116. *P.* — alla *maître d'hôtel* *p.* 116. *P.*

FUNGO (del) *p.* 74. *E.*

Funghi all' erbe fine *p.* 75. *E.* — modo di conservarli *p.* 75. *E.* — in croste all' italiana *p.* 76-77. *E.* — al vin di Madera *p.* 76. *E.* — alla crema *p.* 77. *E.* — alla ginevrina *p.* 78. *E.* — in polpettine o croccanti *p.* 78. *E.* — cotti alla gratella all'inglese *p.* 79. *E.* — fritti *p.* 79. *E.* — conservati per composta *p.* 16. *E.* — intingolo (*ragoût*) (di) *p.* 13. *E.* — intingolo (di) per guerniture *p.* 12. *E.*

LATTUGA (della) *p.* 97. *I.* - 79. *E.*

— Farcita *p.* 97. *I.* — al sugo *p.* 80. *E.* — alla piemontese *p.* 81. *E.* — fritta *p.* 80. *E.*

LENTICCHIE lattata (*purée*) (di) *p.* 108. *I.*

NAVONE (del) *p.* 105. *I.*

Navoni invetriati al sugo *p.* 105. *I.*

PATATA (della) *p.* 96. *I.*

Lattata (*purée*) (di) all'inglese *p.* 96. *I.* — alla crosta (*au gratin*) *p.* 97. *I.*

PETRONCIANO o MELANZANA (*Aubergine* o *Mélongène*) (del) *p.* 113. *A.*

Petronciani all' italiana *p.* 113. *A.* — fritti al burro *p.* 113. *A.* — a crosta (*au gratin*) *p.* 114. *A.* — alla panna o crema *p.* 114. *A.*

PISELLO (del) *p.* 102. *P.*

Piselli alla parigina *p.* 102. *P.* — al giambone *p.* 103. *P.* — al sugo *p.* 103. *P.* — allo zucchero *p.* 104. *P.* — lattata (*purée*) (di) *p.* 108. *I.*

Pisellini all' inglese *p.* 104. *P.*

RAPA (della) *p.* 105. *I.*

Rape invetriate al sugo *p.* 105. *I.* — alla milanese *p.* 106. *I.* — dorate *p.* 8. *A.*

SEDANO (*céléri*) (del) *p.* 106. *I.*

— Crudo per *hors-d'œuvres p.* 107. *I.* — alla crema *p.* 107. *I.* — al sugo *p.* 107. *I.*

SPARAGI (degli) *p.* 107. *P.*

— All' olandese *p.* 107. *P.* — alla milanese *p.* 108. *P.* — alla maonese *p.* 108. *P.* — pipite (di) alla crema *p.* 110. *P.* — pipite (di) al sugo *p.* 110. *P.* — in panetti *p.* 111. *P.* — frittelle (*subriques*) a vette (di) *p.* 120. *P.*

SPINACIO (dello) *p.* 105. *P.*

— Allo zucchero *p.* 105. *P.* — al consumato *p.* 105. *P.* — in lattata *p.* 106. *P.* — in pane detto *flan p.* 106. *P.* — al sugo alla borghese *p.* 107. *P.* — in fiadone (*flan*) *p.* 81. *E.* — in soffiato *p.* 82. *E.* — verde (di) *p.* 8. *A.*

TOMATICA (della) o POMO D'AMORE *p.* 15. *E.*

ZUCCHE (delle) *p.* 65. *E.*

In torta *p.* 66. *E.* — in soffiato *(soufflé) p.* 67. *E.* — a crostata *p.* 67. E.

Zuccotti al sugo *p.* 65. *E.* — a crosta *p.* 66. *E.* — alla milanese *p.* 66. *E.*

INSALATE (delle) *p.* 126. *A.*

Insalata alla parigina *p.* 50. *P.* — all' italiana *p.* 75. *P.* — di lattughe *p.* 127. *A.* — di lattuga alla panna o fior di latte *p.* 128. *A.* — di cicoria o indivia *p.* 128. *A.*

FRITTELLE di nonna (*beignets soufflés*) *p.* 126. *I.*

— D' erbaggi *p.* 121. *P.* — di gaggìe *(acacia) p.* 122. *P.* — di rose del Bengala *p.* 122. *P.* — di violette e d' altri fiori *p.* 122. *P.* — di ciriegie *p.* 123. *P.* — d' arancio *p.* 123. *P.* — di fragole *p.* 124. *P.* — *subriques* di fragole *p.* 124. *P.*

FRITTELLI di erbaggi *p.* 121. *P.*

PANNICELLI *(pannequets)* p. 127. *I.*

PASTICCIERIA E TRAMESSI DOLCI.

PASTA marinata o pasta da friggere *p.* 113. *I.* — idem da friggere *p.* 114. *I.* — sfogliata *p.* 114. *I.* — da timballo *p.* 115. *I.* — da credenza *p.* 116. *I.* — reale per zuppa *p.* 7. *P.* — genovese *p.* 83. *E.*

SOFFIATO *(soufflé)* o torta spugnosa *p.* 125. *I.* — di riso all' arancio *p.* 125. *I.* — alla vainiglia *p.* 125. *I.*

SOFFIATO (piccolo) o fonduta alla parigina *p.* 126. *I.*

MERINGHE *p.* 121. *A.*

Ai lamponi *p.* 91. *E.*

ZUCCHERO filato *p.* 139. *I.*

SULTANA *p.* 122. *A.*

CROSTINI o piccoli *vols-au-vent* *p.* 115. *I.*

PASTICCI *(vols-au-vent)* di fragole *p.* 125. *P.*

FLAN (fiadone) svizzero al cacio *p.* 126. *I.*

BERICUOCOLI *(talmouses)* al cacio dolce *p.* 120. *A.*

PLUMPUDDINGO alla napolitana *p.* 128. I.

BISCOTTO alla crema *p.* 131. *I.*

PASTICCIOTTI sfogliati al cacio *p.* 119. *A.*

TORTA di ciriegie all' inglese *p.* 130 *P.*

ALBERO di mandorlato *(en nougat)* *p.* 125. *P.*

POPONE di mandorlato *(en nougat)* *p.* 126. *P.*

MANDORLATO scrosciante *p.* 129. *P.*

FOCACCINI farciti alle mandorle p. 88. *E.*

GENOVESE alla crema *p.* 85. *E.*

TARTOLINE alle mandorle *p.* 87. *E.*

CRISTALLINA (*glace*) reale *p.* 95. *E.*

PIRAMIDE di pasta genovese alle mandorle *p.* 86. *E.*

CORONA di lauro *p.* 125. *A.*

ZOCCOLO di grasso o sugna strutto *p.* 124. *A.*

ALBICOCCHE in panni *p.* 83. *E.*

— Al riso *p.* 95. *E.* — al riso a mo' di meringhe *p.* 94. *E.*

MELE (pomi) meringate ai pistacchi *p.* 129. *I.*

CARLOTTA (*charlotte*)

— Di mele *p.* 129. *I.* — di frutti all' italiana *p.* 130. *I.* — russa *p.* 131. *I.* — alla reale *p.* 85. *A.* — di mele cotogne *p.* 117. *A.* — di pere alla vainiglia *p.* 118. *A.*

FOCACCIA *(gâteau)*

— Di riso alla francese *p.* 127. *I.* — di mille fogli alla Reale *p.* 84. *E.* — sfogliata *p.* 119. *A.* — sfogliata alla crema *p.* 120. *A.*

PANE di riso all' arancio *p.* 125. *I.*

PASTICCIO (*boudin*) di riso alla piemontese *p.* 118. *A.*

POLPETTINE o croccanti di riso alle albicocche *p.* 94. *E.*

— D' aranci *p.* 127. *P.* — di fragole *p.* 127. *P.* — di fragole alla piemontese *p.* 128. *P.*

COMPOSTA

— Di fragole al latte di mandorle *p.* 134. *P.* — di ribes *p.* 93. *E.* — di lamponi all' italiana *p.* 92. *E.* — di lamponi al maraschino *p.* 92. *E.*

FRAGOLE agghiacciate al maraschino *p.* 133. *P.*

CROSTE con fragole alla svizzera p. 128. *P.*

PUNCH al rum *p.* 125. *A.*

BISHOF *p.* 126. *A.*

GELATINA d' aranci nella scorza *p.* 157. *A.*

— Di ribes *p.* 93. *E.* — al caffè *p.* 96. *E.*

CREMA

— Sbattuta alla *Chantilly* *p.* 133 *I.* — gelata ai frutti all' italiana *p.* 155. *I.* — alla *Chantilly* gelata *p.* 142. *I.* — alla caramella a bagno-maria *p.* 133. *I.* — semplice alla vainiglia *p.* 134. *I.* — in forma e vergata *p.* 134. *I.* — fritta *p.* 134. *I.* — ai pistacchi *(plombière)* *p.* 131. *P.* — gelata alle fragole *p.* 129. *P.* — pasticcieria fritta *p.* 86. *E.* — pasticcieria in bericuocoli *p.* 87. *E.* — pasticceria *p.* 88. *E.* — della cuoca *p.* 122. *A.*

BAVARESE all' arancio *p.* 132. *P.*

NEVE alla vainiglia *p.* 89. *E.*

SCHIUME

— Al cioccolato *p.* 90. *E.* — al cioccolato coperto d' una sultana *p.* 123. *A.*

PREPARAZIONE delle sorbettiere pe' cibi gelati *p.* 139. *I.*

PUNCH gelato alla romana *p.* 138 *I.*

PANE gelato alla piemontese *p.* 136. *I.*

FORMAGGIO

— Bavarese gelato alla reale *p.* 136. *I.* — sorbetto (*plombière*) a foggia italiana ai frutti *p.* 140. *I.* — sorbetto (*plombière*) alla parigina *p.* 139. *I.*

BOMBA al caffè gelato *p.* 141. *I.*

GELATO di fragole *p.* 133. *P.*

MISCEA (*macédoine*) di frutti alla piemontese *p.* 131. *P.*

BISCOTTO gelato *p.* 91. *E.*

Pl.ª 26.



Cossia di Pollarda alla gellatina

Pl.ª 27.



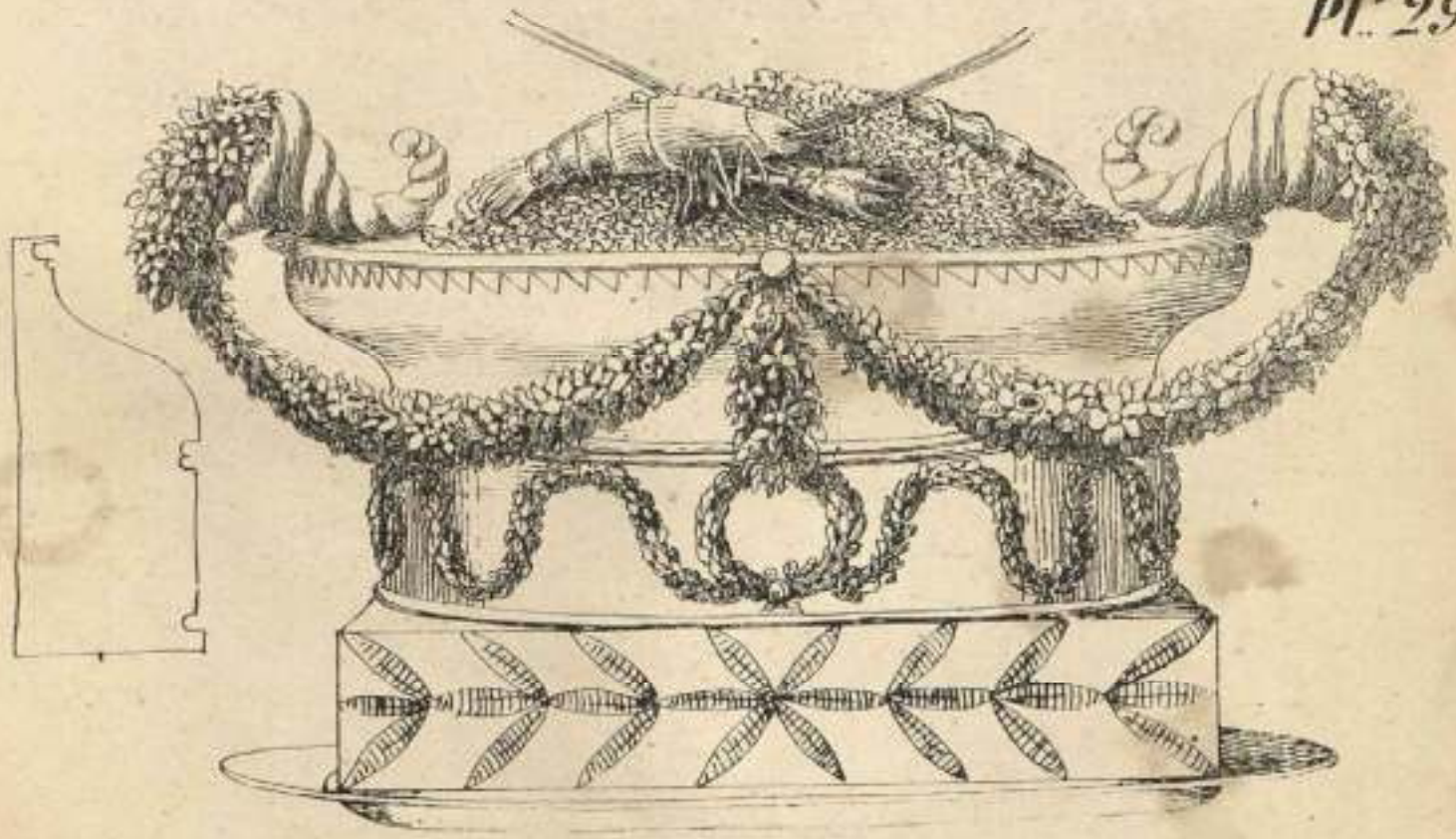
Testa di Cinghiale

Pl. 28.



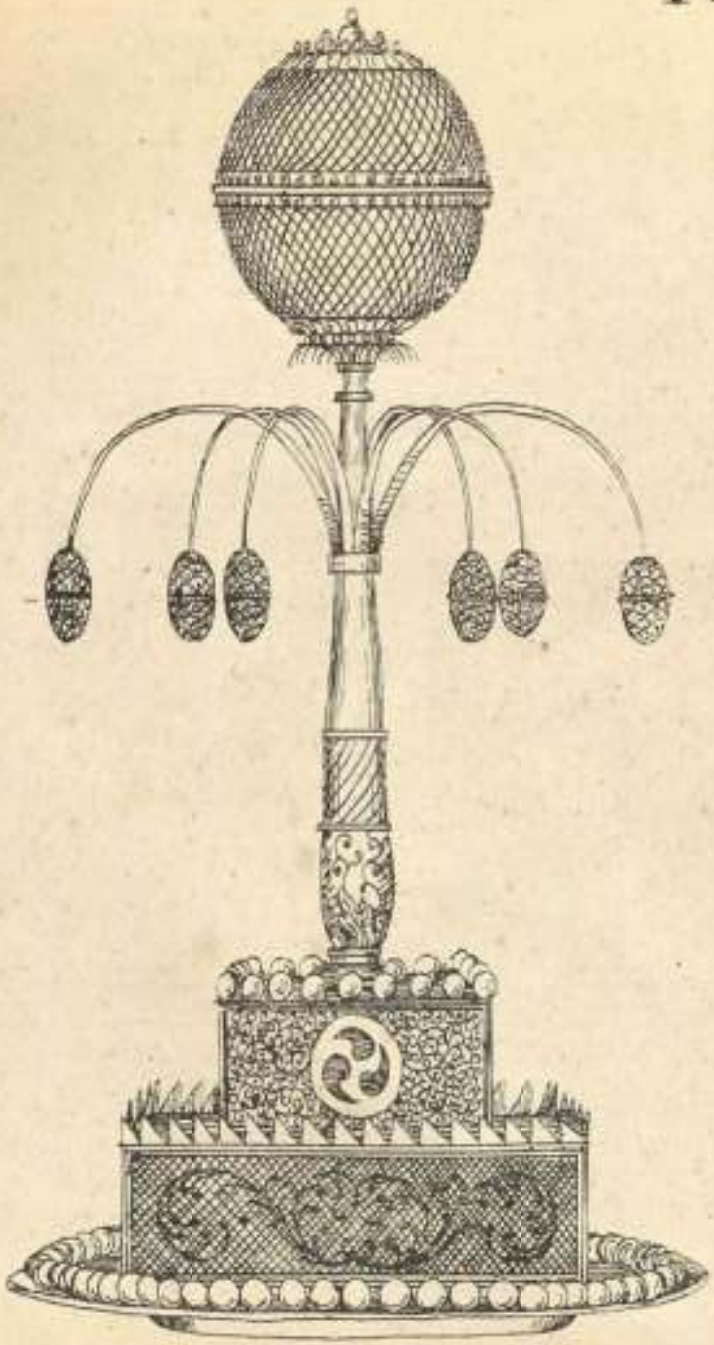
Presciutto di Cinghiale

Pl. 29



Sorcolo di Cigogna di Porco (Saindoux)

Pl.ª 30.

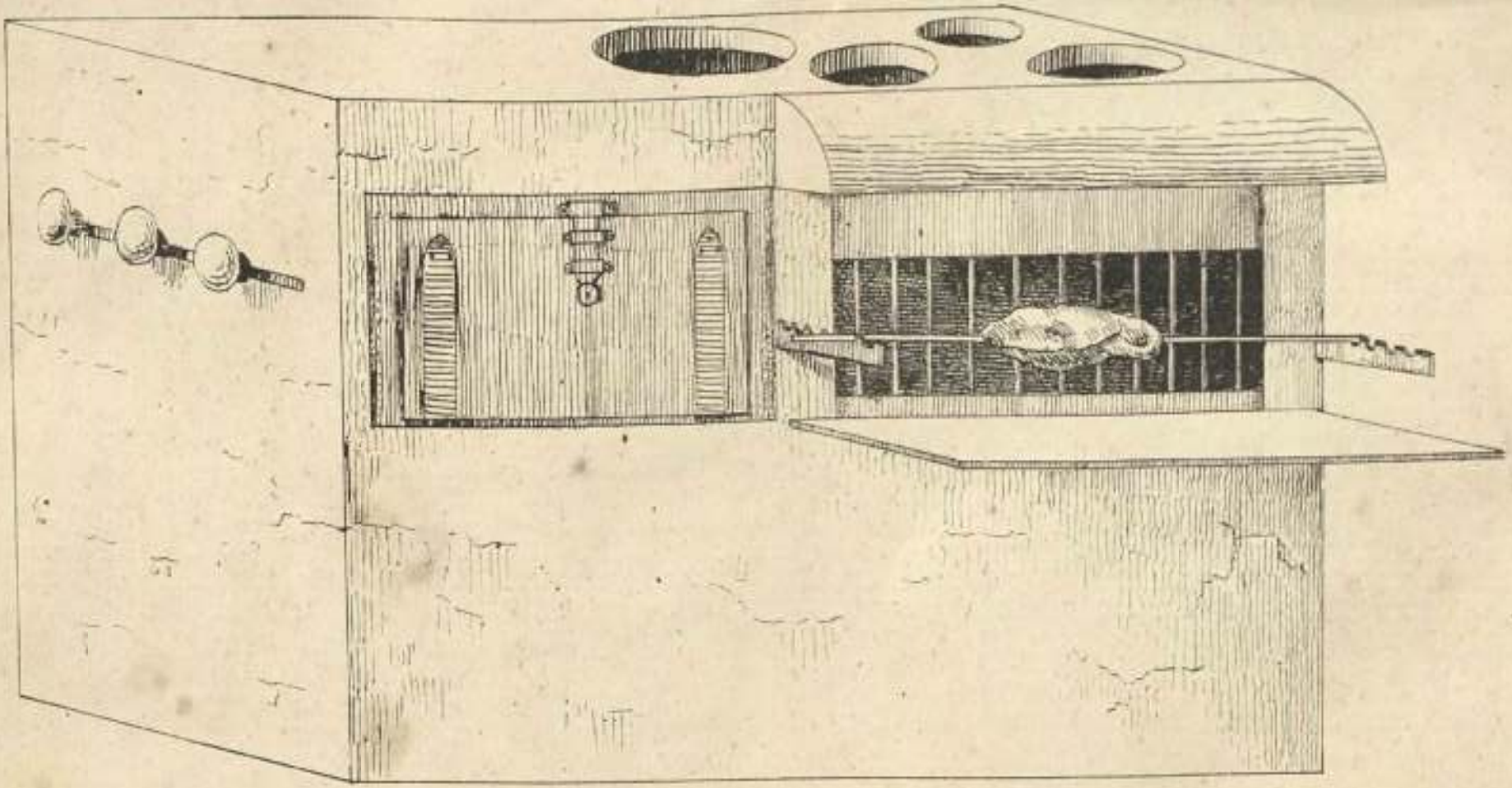


Coppa su d'un Soccolo

Pl.ª 31.



Corona di Lauro



Modello di Fornelli economici