Libro Di Domenica
Cilindri

B.XIX.472

Frequentando sono incaso
di
Imparare qualche rudimento
di Istruzione

Coll.



L'arte di conservare la salute sta nella chimica applicata all'apparecchio semplice degli alimenti.

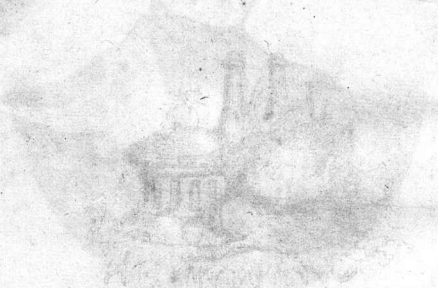
CUCINA CASALINGA

DI

FRANCESCO CHAPUSOT



La semplicità delle preparazioni è la base del vitto salutare.



LA VERA

CUCINA CASALINGA

SANA, ECONOMICA E DILICATA

DI

FRANCESCO CHAPUSOT

Gourmandise n'est pas friandise.
La farmacia domestica è in cucina.
Lo stesso piatto può essere un balsamo od un veleno.

BIBLIOTECA INTERNAZIONALE LAVARINI VICENZA

TORINO 1851
TIPOGRAFIA EREDI BOTTA
via della Consolata N.° 14.

B
XIX
472
BIBL. INTERN.
« LA VIGNA »
VICENZA

AVVISI ESSENZIALI

Hanno le varie contrade i loro prodotti particolari eccellenti nella loro specie, con cui possono eziandio supplire occorrendo ad altri più o meno indispensabili in cucina, perchè ne contengono a un dipresso i principii. Tali sono specialmente il burro, l'olio, il lardo, la sugna o il grasso dolce di porco, i varii formaggi che possono all' uopo giudiziosamente avvicendarsi e sostituirsi l'uno all'altro. Dove manca ad esempio od è raro e di gran prezzo il buon burro, come a Genova, in Sardegna, ne può fare ottimamente le veci la sugna che in Sardegna massime è squisita, e che per certe preparazioni è migliore del burro, per cuocere, poniam caso, le carni panate, i cavoli, ecc. E con questa vicenda, non meno che alla borsa ed alla necessità, si può servire anche al gusto così vario delle persone, le quali rifuggono spesso da una bivanda perchè condita al burro, di cui si lecchererebbero le dita se cotta all' olio od al lardo. Lo stesso dicasi dei caci, fra cui però io lodo sopratutto il Gruyère *ma fresco, perchè secco o vecchio perde il delicato aroma che lo distingue, e più ancora il così detto Parmigiano o Lodigiano, cioè cacio di grana il miglior ch' io conosca ad uso di cucina, ma che pure al bisogno può da mano esperta esser supplito con caci più comuni, e con buona* (gruvera) *anche secca, formaggio di Olanda ed altri.*

Questa avvertenza raccomandata alla memoria ed

al buon senso del mio leggitore mi risparmierà mille ripetizioni in fine quasi di ogni articolo, come trarrà senza dubbio bene spesso d' impiccio il cuoco privo di questo o quell'ingrediente per questo o quel piatto.

Ritengasi però ancora che queste sostituzioni non cangian nulla, se non per la dose che io lascio al giudizio di chi avrà letto il mio libro e si sarà fatto un po' di pratica, non cangian, dico, nulla alla manipolazione delle relative vivande, la quale rimane la stessa con questo come con quel condimento.

Di egual disimpegno ed economia è il trar partito degli avanzi di tavola. Del resto, per esempio, di un pezzo di lesso, se ne possono fare insalate, tocchetti a salsa piccante, fritture alla cipolla ecc. Delle carni arrosto o stufate se ne fanno morsellati, pallottole croccanti, farcimi da legumi, sopratutto eccellenti frittate, ecc. Così pure d'un arrosticciuola (fricandeau) *ben trita con sugo e limone e sbattuta poi con uova se ne fanno ottime frittelle; dei brani di pollame, insalate, maonesi, arsicciuole* (gratins) *croccanti, ed anche intingoli* (Ragoûts). *Le reliquie di selvaggine si convertono in lattate* (purées) *manicaretti ecc.; quelle di pesce in insalate, arsicciuole, maonesi croccanti. I legumi in frittelle, lattate,* flan, *insalate , torte ecc. Se non bastano a farne un piatto, se ne fa una semplice guarnigione o rilievo. In una buona amministrazione non si dee perder nulla. I brodi vogliono essere ribolliti la sera, nella calda stagione, e conservati, come tutti gli alimenti cotti o non cotti, in luoghi freschi, sani, senza polvere. E appunto per la grande difficoltà di queste attenzioni e per ovviare al guasto della roba col danno della borsa , io consiglio di non comprare ordinariamente che quanto occorre per la giornata.*

Ma un risparmio a cui pochi pensano in cucina è quello del combustibile; eppure il più delle volte il gran fuoco, oltre la soverchia spesa, anzi che giovare nuoce alla cucina, bruciando in vece di cuocere a dovere le vivande, depredandone almeno la fragranza; oltre che il gran caldo accende e confonde la testa del cuoco e ne altera il palato che più non sa distinguere il vero gusto dei cibi.

Io vorrei pertanto, a scanso di questi inconvenienti e perchè troppo è difficile il dar precetti sul modo di graduar il fuoco, che si avessero fornelli costrutti espressamente per l'uso della torba, o comunque dei così detti economici ove, per allestire un pranzo di tre piatti, minestra e frutti cotti per 6 persone, non si spendesse in Torino per esempio più di 20 o 25 centesimi in combustibile, laddove se ne sprecano per lo meno 80, locchè alla fine dell' anno ammonta a qualche centinaio di lire, e dissesta molte famiglie, mentre il troppo consumo rende viavia così rara e così cara la legna sul mercato, che il povero non può più nè cuocere la sua zuppa nè scaldarsi le membra intirizzite.

In cucina bisogna vedervi chiaro, e quando non vi basta la luce del dì, sono da accendersi i lumi, i quali però non saranno candele di sevo che al caldo si struggono, e spesso colano sui cibi che ne son guasti.

Quando il pranzo è servito, mentre i padroni mangiano a tavola si fa scaldare sul fuoco o sulla brace che rimane al camino o nei fornelli l' acqua necessaria a lavar tutti gli utensili, piatteria e posate di cui si è fatto uso quel giorno, con che guadagnasi un tempo prezioso con risparmio di fuoco e lume e si fa assai più presto a nettar le stoviglie, mentre il grasso o le salse non vi hanno ancor fatto sopra, seccandosi, la gromma, o la ruggine o il verde-

rame tanto difficili poi a levare e sempre con guasto eziandio e logoro degli stessi utensili.

Tutte cose che saltano agli occhi, ma che la negligenza non cura, onde pur troppo non è mai spento il fuoco alla cucina, la quale costa il doppio di quel che costar dovrebbe, e la cuoca non avendo più tempo per gli altri servizii di casa, questi si trasandano con disordine e danno gravissimo della famiglia.

Una buona massaia dee dunque aver di continuo l'occhio alla cucina, come alla parte più essenziale della casa, sì perchè quivi è il ristoro, la salute della famiglia, sì perchè quivi ancora è la spesa più viva della giornata. Premio di questa sollecitudine è il benessere, il piacere, l'economia.

DELLA CUCINA

La cucina per servire bene al suo ufficio essere dee comoda, cioè di facile pratica, sana, chiara, ariosa, e composta se si può di due camere, una pel fuoco, l'altra per la dispensa; questa almeno per le grandi case, le piccole potendo supplirvi con un cassettone in un angolo fresco e ben pulito della casa, od anche della cantina. Io raccomando sopratutto la nettezza, come nella cucina, così nella dispensa, e per la buona preparazione e il sapor sincero, e per la perfetta conservazione dei cibi: nè basta perciò che sian lucidi gli utensili e le stoviglie, senza ragnateli i soffitti e le pareti, bene stregghiate le tavole; vuolsi ancora che il pavimento sia ben lastricato, netto di polvere, di fango, e d'ogni sudiciume, com'esser dee ben succinta pulita, senza lezzo d'odori la persona del cuoco o della cuoca per non imbrattare od infettare con alcuna puzza o sozzura le vivande.

Camino e fornelli esser debbono per quanto si può in parte ben illuminata, od altrimenti ben rischiarati sempre che occorre, e se vi si brucia carbone, è da far sì che una corrente d'aria spazzi via il gasse ossia il vapore che ne esala, non men nocivo ai cibi che funesto all'uomo. Gioverà quindi usar invece un caminetto da legna detto, come lo è infatti, economico, il quale per le famiglie poco agiate, ridotto ad un piccol forno di lastra di ferro, ad una bocca da pentola, e ad un bacino da scaldar acqua, con due o tre pezzi di legna, basta a cuocere un buon pranzo di due o

tre piatti con zuppa, e non costa, comprese pentole e casseruole, più di 70 o 75 franchi.

La cucina avrà per mobili, nel mezzo una grande tavola di legno spesso e duro, salda sulle gambe, alcuni assi di legno forte ad uso di tagliuzzarvi sopra le carni, o spianarvi le paste; panche da deporvi sopra i vasi e le stoviglie per non ingombrarne o sporcarne la tavola, un ceppo di rovere o di noce da macellarvi le carni, o tagliarvi e sbriciolarvi sopra col mannerino gli ossi, un coltellaccio forte, un trinciante ben affilato, e un coltellino da mondar i legumi; casseruole quante ne son di bisogno, se di rame, bene stagnate ad evitarne l'ossido sì pernicioso, di varie forme e dimensioni, una ovale almeno per cuocervi il pollame, i filetti di bue o di vitello, ecc.; altre larghe e poco fonde per le arrosticciuole, lacchette, sfalde di carne minuta, selvaggina, e legumi; pentole di varia capacità chiuse ermeticamente; una pesciaruola lunga-stretta da cuocervi il pesce; una padella da fritture, un'altra da frittate, una graticola da braciuole piatta e sottile, cucchiai, una mestola, una schiumaruola, un setaccio forte di crine, un colatoio, una stanga piatta di ferro a spianar le carni, un bacile di rame non istagnato o di porcellana, ch'è meglio ancora, a sbattervi i bianchi d'uovo, il fior di latte, ecc; una granatella o scoparella di fil di ferro, molle, paletta, soffietto, un torchietto per ispremere almeno i limoni, o il sugo di qualche frutto, che altrimenti colando nelle mani ne porta seco il grasso e il sudiciume con guasto delle vivande. I piccoli utensili poi come le grattugie, i taglia-tartufi, i coltelli fini, le spatole, le rotelle, gli spilloni ecc., a tenerli netti dalla polvere e dalla ruggine, si serbino nei loro astucci o in cassette ben chiuse.

Nettezza, lindura, ordine, io non raccomanderò mai abbastanza queste belle doti alla donna massaia, alla cuoca di famiglia, al cuoco delle grandi case; senza di esse non isperi persona con tutta l'arte dei Carême, di riuscire ad un piatto squisito, nè ad alcuno pur semplicissimo di quelli che allegrano gli spiriti ristorando lo stomaco, e di cui consta la vera cucina di sanità, di economia, di buon gusto, meglio ancora che non la grande e sfoggiata, più fatta per la pompa e l'orgoglio e per sensi resi ottusi dall'abusato piacere, che pel rinfranco delle forze e la libera serenità della mente.

Perciò ogni arnese in cucina a suo luogo, chè così è più facile conservarli in buono stato e averli alla mano; sempre spazzato il pavimento, e un canestro all'uopo che riceva tutto ciò che si getta via: lucida e sgombra al possibile la tavola, la credenza, il fornello, ecc.; lucida dentro e fuori tutta la batteria, piatteria; lavati ogni giorno i secchi di legno per conservarvi limpida l'acqua; non mai serbate in vasi di metallo, comunque stagnati, le carni, le salse, i brodi, perchè anche lo stagno si ossida in contatto coi grassi, e molto più facilmente il rame ed il piombo, e le leghe stesse come l'ottone, e, quel che niuno sospetta, l'argento stesso non è meno ossidabile, e, ossidato, men pernicioso del rame, ond'è che nè deve lasciarvisi raffreddar dentro nulla di acido od untuoso, nè anche di aromatico; e vasellame e posate d'argento sono da tenersi lustre e asciutte come uscite pur mo'dall'orefice.

Il miglior partito sarebbe di escludere dalla cucina e dalla tavola tutti questi metalli, l'argento stesso, il quale servirà al lusso, ma non punto alla salute, e sostituirvi buona maiolica inglese, o meglio ancora porcellana, ormai poco superiore di prezzo

alla maiolica, e usar posate di un ferro bianco galvanizzato che non irrugginisce. Ma pur troppo alla voce del senno e della esperienza prevale sempre il pregiudizio e la moda, la quale se mai s'incapriccisse dell'arsenico, l'arsenico servirebbesi qual cosa prelibata alle mense. E di vero chi non si fa un regalo di quelle conserve all'aceto che ci vengono da Marsiglia, di quelle composte savoine, di quei pesci che ci vengono dal mare fuori stagione, marci, fracidi, con appena ancora le forme di pesce, di selvaggine putride da qualche mese, di tartufi, e frutte o corrotti per vecchiezza, od immaturi? Tossici tutti questi che straziano il palato e lo stomaco, e debbon essere banditi come la peste da una tavola sana, e confortevole. E poniam pure che nulla siavi di guasto di quanto s'imbandisce a tavola, come mai sarà salutare un pranzo servito ad esempio dei seguenti piatti: -- Lesso -- Frittura -- Selvaggina ai tartufi -- Storione -- Insalata di trota -- Fagiano -- Bianco-mangiare? Salutare un tal pranzo! Ma nemmen di buon gusto, e peggio ancora che spesso i più di questi cibi sono corrotti. Io non saprei troppo definire ciò che sia cotesta indispensabile frittura, seppure per questo primo servito non intendesi in genere qualunque corpo grasso o magro, già cotto o crudo, tosto a gran fuoco ed all'unto, in padella od in casseruola, od anche solo sulla brace, e servito senza savore. Ma di grazia, tranne la necessità di ridurre a forma tollerabile qualche avanzo di tavola, oppure d'improvvisare una frittata, o frittelle o braciuole, che saran sempre un buon messo per un pasto comunale, dov'è l'eleganza e dov'è l'arte in simili vivande, e perchè aggravar con esse lo stomaco fin dal principio di un pranzo imbandito con qualche pretensione?

Veniamo ai tartufi, i quali s'impiegano il più sovente mezzo fungosi, puzzolenti, con che guastasi immancabilmente un pezzo dilicato di caccia, un buon farcime, un riso eccellente. Eppure un cuoco mal pratico, dove gli manchi un bel tartufo fresco e bianco e profumato, vi supplirà materialmente con un nero, stopposo, putrefatto, onde ti appesta nè più nè meno ogni più eletta vivanda, seppur non ti uccide. Ma qual uopo di tartufi, se non si hanno perfetti, e che pro' se ne ricava alla perfine, siamo una volta di buon conto, per gli stessi piatti che se ne fioriscono, se non iscapito od alterazione del loro vero e fino sapore? Il pregiudizio è tale tuttavia in favor di questo tubero, che bisogna rilevarne i cibi, e il pubblico il vuole, quand'anche gli si servano sfalde di rape o di cuoio per tartufi.

Meno ancora io concepisco il pregiudizio della necessità di un pezzo di storione per un pranzo d'impegno. Lo storione si vanta a cielo non per altro che pel suo prezzo accessibile soltanto ai ricchi; ma per me sarà sempre un pesce men che mediocre, eziandio se fresco; pessimo poi se stantìo, come lo è di quattro volte tre. E quando poi servesi luccio in vece, allora io più non comprendo la moda che ciò vuole.

E perchè poi sempre la trota in insalata? La trota è senza meno un pesce fino, purchè tiglioso, vale a dire di tutta freschezza, (chè il men che sia stemperato non è più che stoppa sciocca e nauseante); ma lesso e inacetito perde assai del suo sapore, mentre il conserva ed è assai migliore soffritto e concio in varie salse.

Lo stesso dicasi del fagiano, che non niego essere un boccone squisito; ma, perchè raro a trovarsi e

in una sola stagione dell'anno, è spesso scambiato in un gallo di montagna o in una faraona, i quali tanto son fagiani quanto l'aquila è un rosignuolo, e pel gusto, ne son tanto lungi quanto dal dolce l'amaro. Eppure anche qui il pregiudizio è tale che mi sono spesso imbattuto in ghiottoni sicuri e superbi di essersi regalati a tavola di un fagiano, dopo di aver presa per tale la testa di una faraona. L'idea qui supplirà al palato.

Il bianco-mangiare finalmente, se preparato a dovere, è un piatto abboccante; ma gli possono essere surrogati altri assai più deliziosi e meglio atti a temperar l'ardor dello stomaco alla fine di un pranzo.

Oltre il ridicolo di una pazza moda, c' è ancora in questa etichetta, in questa minuta di pranzo, la rovina, come ho detto, dello stomaco, al quale i cibi non ragionevolmente assortiti danno un travaglio che l'accende e il logora. Ma fortunatamente già comincia un ritorno ad idee più sane, e le complessioni scadute ravvedono coloro che hanno un po' di sale in zucca degli errori perpetuati dall'orgoglio o da una cieca imitazione. Solo 30 anni fa non si voleano in tavola che vini dolci e forti; oggi, con sommo pro' della testa e della salute si preferiscono i vini secchi e leggieri; gli aromi cadono bel bello in disuso; il resto verrà da sè e dello stesso passo. Nè andrà molto, che per allestire un pranzo si consulterà quanto il palato sincero da pregiudizii, altrettanto i bisogni e le forze dello stomaco; ed io crederò bene spesa la mia opera, quand'anche non giungessi che a rompere il mal vezzo di una cucina ribelle alle leggi d'igiene e di gusto che pur debbono governarla.

E ritornando, dopo questa digressione, al tema da cui sono partito, al buon assesto e governo della

cucina, dirò che la batteria necessaria dee tenervisi appesa contro un asse che la impedisca di scalcinar la muraglia, che la padella non vuol essere mai lavata, ma sì tenuta sospesa che ne scoli perfettamente il grasso, nè mai servire a cuocervi le uova anche in frittata, le quali ne contraggono un cotal rancido; che i legumi ben mondi e lavati non si debbono mai lasciar in molle nell' acqua che li corrompe o insipidisce; e che insomma ogni cibo, ogn' ingrediente, vuol essere netto e adoperato nel suo buon punto di conservazione e sapore, e, se guasto, rigettato senza riserbo.

DEI SAVORI.

Può il cuoco benissimo sopprimere od aggiungere savori ad ogni piatto qualunque, secondo il gusto delle persone che han da mangiarne, o secondo anche gl' ingredienti di cui può disporre, nè ha da stare servilmente a quelli che furono da me indicati, come quelli che a me parvero più ovvii o più di gusto comune. Così l' aglio, la cipolla, il prezzemolo e simili non sono di tal necessità che non si possano sostituir fra di loro od anche trasandare ogni qualvolta non si hanno alla mano, o ne soffrono o ne abborrono i convitati. I vini eziandio, che in cucina voglion essere sempre usati secchi, non sono di rigore e sono spesso vantaggiosamente suppliti con sugo di limone, poco agresto od aceto, un pizzico di senapa o di spezie. Ne avranno, è vero, le vivande un altro gusto, ma non ne saranno men buone, perocchè ben preparate esse portan seco il loro aroma, dal sale in fuori di cui nulla può far le veci, come nulla può tener il luogo del cacio un po' salso dove occorre a correggere lo smaccato della vivanda.

Ma con tutti i riguardi al palato ed allo stomaco di chi mangia, non potrà evitarsene la nausea se non si variano da un giorno all' altro le minute di un pranzo anche casalingo od almeno se non si variano le preparazioni delle stesse materie. Anche qui la varietà è indispensabile pel conforto e pel diletto. Ed è perciò che io mi riserbo a stampare in fine di questo libro una raccolta di minute di pranzi ordinarii, sempre svariate per tutto l'anno, con un trattatello intorno alla credenza, ai vini ed al servizio di tavola.

DELLA CUCINA IN ORDINE ALLA SALUTE.

Tutte le regole a questo riguardo si comprendono in queste tre; bontà intrinseca, e mondezza nei cibi, semplicità nelle preparazioni, e una ben intesa varietà nei piatti che compor debbono il pranzo quotidiano. La tavola con queste condizioni non è più ministra di veleni, sì di salute, giovialità ed energia. Ma col sistema alimentare di certe famiglie è un gran miracolo che si viva, maggior miracolo che si duri a lungo. Quà cibi crudi o bisunti o bruciati, là conditure riscaldanti, e, invece di allungarli e temperarli a tavola con acqua di fonte, s'indurano e si riaccendono con bevande alcooliche, incendiarie, e con vini fatturati. Io porto opinione che un simile nutrimento distrugge a mezzo e più di mezze le vite, consumando il balsamo vitale, e infiammando, ulcerando i visceri. Chi s'alza da un pasto siffatto con gravezza di stomaco ha la testa pesante, presa da un sonno invincibile; spesso coliche atroci. Un tale stato dura almeno due o tre ore, in cui l'uomo è inerte e stupido, seppur non prolungasi tutto quel dì e l'indomani. Gli è questo un pagare un po'caro la gola o l'ignoranza del cuoco. A 40 anni

poi, l'uomo così ristorato, seppur sopravvive per forza di temperamento, è pieno di acciacchi, di spasimi, o vive una vita febbrile, o soffoca sotto una falsa pinguedine, e langue di spirito e di corpo.

E al postutto che un siffatto nutrimento non sia naturale, il prova il non riuscir mai fastidiosi i cibi semplici, e l'esserlo ben tosto i più fatturati, e la ripugnanza che ispirano ad un palato non vizioso i piatti più artifiziosi e piccanti, come un pollo all' indiana (*carique*), una zuppa alla testuggine, che un contadino ributterà come un tossico, e un epulone non potrà tollerare due o tre volte di seguito se non sempre più salati e aromatizzati. Pochi aromi e poco sale pertanto, e sempre sol quanto fà d'uopo a correggere lo scipito e il grasso dei cibi, cioè ad incidere e sciogliere quest'ultimo ed a rilevar il primo, come ad esempio la carne lessa o mucilaginosa s'acconcia benissimo di un po' di senapa, di ràfano e d'olio, e gli spinaci vogliono il tornagusto della senapa stessa e dell'uva-passa, e in genere i legumi cotti all'olio od al burro non ricusano qualche foglia di lauro o qualche buccia sottile di agrume, o un lieve spruzzo di limone o di aceto.

Un vecchio moralista francese dicea con ragione, che peccato di gola, come qualche altro più sensuale ancora, non ha bisogno di essere confessato, perchè porta seco l'accusa e la penitenza. Io sono pienamente d'accordo coll'acuto moralista, sì però che per peccato intendasi violazione della legge, eccesso; mentre anzi nei termini salutari prefissi dalla ragione, dalla natura, e dall'ufficio speciale degli esseri, la misurata soddisfazione dei bisogni naturali giova non che alla conservazione ma all'ordine universale.

E perchè mai sarebbero necessarie dieci, quindici strane e complicate ricette per un pranzo quotidiano?

Un pranzo siffatto fa allo stomaco l'effetto che fa allo spirito una serie di scene tumultuose e fra loro disparate: se ne esce col capogiro. Tre o quattro messi semplici e col loro profumo naturale ed una minestra, sono più che sufficienti pel ristoro delle forze, ma perchè lo stomaco vi ritorni con piacere, bisogna svariarli di dì in dì, e combinarli per forma che uno soccorra al difetto dell'altro. Così oggi sarà lessa al brodo la carne che domani sarà stufata in savore un po' piccante; posdomani arrosta, e via dicendo. Così la frittura, se pur si crede di rigore, esser può di varie guise: così pure il legume, o l'ortaglia, e il piatto dolce o torta o lattata. Un tal pranzo irrigato di un vino leggiero annacquato, sarà sempre eccellente e non farà mai male.

Io sono di ciò così convinto [illegible] tutto il mio libro non uscirà di questi confini prescrittimi dall'unico intento di proporre una cucina economica insieme, e gustosa e sana. Tutte le mie ricette saranno perciò semplici e di poca spesa, e, quando sono un po'più costose, ammettono sempre il diffalco degl' ingredienti di maggior prezzo, o il supplemento di altri men cari, sino a soffrire che il brodo o il sugo di carne richiestovi sia allungato, senza che la cucina ne riesca men saporita, benchè meno succulenta.

PROVVISTE GENERALI

Dell' Olio.

L'olio per la cucina vuol essere d'oliva e della prima qualità. Quantunque io non sia proclive a raccomandare l'uso dell'olio nella cucina, per aver l'olio cotto pressochè sempre cattivo gusto, e riscaldare assai chi non vi è assuefatto, tuttavia non ne vieto l'uso, ben sapendo che coll'olio si riesce a comporre dilicate vivande, come ad esempio le brogliate di pesce, le zuppe galere, le maonesi, le insalate, ecc.

Il buon olio si riconosce da due principali contrassegni, cioè dal suo color verde-giallo tenero, e dal suo profumo dolcissimo di coccola d'oliva. Egli è un vero ciarlatanismo il vendere al doppio del loro prezzo certi olii feltrati, bianchissimi sì, ma se non cattivi, insipidi per lo meno. Così avviene dell'olio, come del vino passato al feltro: si sacrifica la bontà all'eleganza.

Non hassi da esporre l'olio al contatto dell'aria, perchè in poco d'ora diventa rancido. Nei soverchi freddi della vernata, si deve al possibile serbare l'olio a dolce temperatura, acciocchè non congelisi; perchè nel farlo poscia didiacciare dal fuoco, esso perde gran parte del suo delizioso profumo.

Del Sale.

Questa sostanza così necessaria, come io credo, agli usi della vita, sì per condimento delle vivande, che per preservare le carni dalla putrefazione, ha pur le sue buone e le sue cattive qualità. Il buon sale comune è facilissimo a riconoscere, dovendo essere in pezzi, o grumi, cristallizzati, di color bianco-bigio luccicante, uniforme, di un sapore salso pun-

gente, e senza alcun cattivo odore. Il sal marino, al contrario, sa spesso d'alga (erba che nasce in mare), e frammischiasi nella sua cristallizzazione alquanto di bromo, che gli comunica un odore ingrato assai.

Vuoi procacciarti buon sale? Eccone la ricetta. Poni in tegame ventiquattro oncie di sale, con una bottiglia d'acqua, a bollire sinchè sia fuso; gitta in altro tegame la chiara ed il guscio schiacciato di un uovo, con mezzo un bicchiere d'acqua; sciaguatta bene questo mescuglio, poi vèrsalo lentamente sul tuo sale fuso. Abbi cura di rimenare continuo; metti il tutto su fuoco, ed allorchè comincierà a bollire, ritiralo in un canto del fornello, lascia sobbollire una mezz'ora, poi passa alla tovaglia. Ciò fatto, riponi ogni cosa in tegame a bollire, e vedrai che il tuo sale riducendosi a consumo, si cristallizza di bel nuovo. Di mano in mano che cristallizza, ritiralo, e, come tutto sarà ritirato, stèndilo sur una piastra di rame stagnata, fallo diseccare in forno od al sole, pèstalo e passalo al setaccio di crine: per tal modo tu avrai sale bianchissimo e di ottima qualità.

Dell' Aceto.

In un paese vinifero quale è il Piemonte, io sono per vero dire meravigliato, come vi si abbia tanta difficoltà per trovar buon aceto, e che, malgrado il tenue costo del vino, tanto studio vi si ponga a falsificare l'aceto per vendere pur questo a buon mercato. Se nei consumatori entrasse la convinzione, che gli alimenti cattivi e malsani sono sempre carissimi, tuttochè di basso prezzo, come per appunto è l'aceto di pessima qualità, verrebbero pure a comprendere, come solo una bottiglia di buon aceto rechi più utile, che non quattro di aceto cattivo. Imperocchè quest'ultimo,

oltre al comunicare un ingrato sapore ad ogni vivanda, di cui farà parte quale ingrediente, diventa per soprammercato e bene spesso nocevolissimo alla salute.

Per distinguere impertanto l'aceto buono dal cattivo, è da sapersi, che il buon aceto, in ispecie se bianco, pende al giallognolo un po' nebuloso, è fortemente acido, gradevole alle nari, ed al palato, e non iscotta la lingua, siccome avviene dell'aceto affatturato. Ondechè, per verificarne il falsificamento in caso di dubbio, se ne metterà un cucchiaio in un tegame a bollire sino a densità di sciroppo; dal quale sciroppo, se l'aceto è sincero, risulterà un acido concentrato fortissimo; laddove, se adulterato, se ne avrà un fondaccio (*fondrium*) poco acido e di gusto ributtante.

Nella consumata mia sperienza in queste cose culinarie mi venne fatto più volte di osservare che parecchi cuochi abilissimi passano talor per inetti, perchè non curano siffatte cautele, dandosi a credere di poter supplire colla quantità alla cattiva qualità dell'aceto; nel che vanno errati a partito, giacchè dovrebbero sapere, non altro operare la quantità, se non con doppia spesa un effetto contrario a quel che s'intende.

A scanso d'inganno intorno ad un articolo sì importante di una buona cucina, io consiglierei di fabbricare in casa l'aceto, secondo la ricetta seguente, che insino a qui trovai la migliore. Avrassi un botticino di rovere (*botalin d'röl*) della capacità di 12 pinte; vi si getterà dentro una pinta di buon aceto bianco bollito con un pugnello di salvia trita; chiuso quindi il botticello, si sciaguatterà ben bene il liquore, e si lascierà posare ventiquattr'ore, dopo di che spillato e filtrato alla tela, si versa di nuovo nel botticello, vi si aggiungono otto pinte di vino bianco, se ne tura il cocchiume acciocchè l'aria penetrarvi non possa; si

lascia cheto otto giorni in sito un po' caldo, poi riempiesi colmo di vin bianco, riturasi, e in capo ad un mese l'aceto sarà buono. Si tien sempre il botticino in luogo caldo; di mano in mano, che se ne attinge aceto, secondo il bisogno, si supplirà con altrettanto vino; e si adopererà sempre lo stesso botticino al medesimo uso.

Coloro perciò, che posseggono un buon botticello per l'aceto, sel tengano prezioso, venendo in taglio il buon aceto in più congiunture di gran necessità, nè mai pensino a nettarlo o raschiarlo dentro; la gromma stessa (*rasa d'botal*), quando è soverchia, non se ne porti via che con ripetute lavature d'aceto. Il vino generoso, che conterrà molto *alkool* (*spirit d'vin*), sarà quello pur sempre che darà il migliore aceto.

L'aceto rosso componesi in egual modo, che il sovra descritto, surrogandosi al vino bianco il vin nero. L'aceto bianco però è sempre da preferirsi, perchè il rosso tinge gli alimenti di un color poco grato alla vista, e perchè ancora l'aroma dell'aceto bianco è al paragone più dilicato d'assai.

Delle Paste.

I Maccheroni di Napoli sono tra le specie delle paste la migliore così pel loro gusto, come per la loro fermezza, non disfacendosi essi nella cottura. — Graziosissima è la loro forma, a cui ne risponde proporzionatamente la grossezza. — Peccato soltanto, che sì buone paste vengano sconciate da quel maledetto zafferano, nato fatto per tingere le stoffe, ma non gli stomachi, e di un sapore detestabile. — I maccheroni pertanto debbono essere grossi quanto il tubo di una penna da scrivere, di color bianco-bigio, levigati al possibile, e duri a rompersi.

I così detti *vermicelli* vogliono avere lo stesso colore. — Innanzi però di farne provvista è mestieri provarli; perocchè solo quelli che lasciano il brodo chiaro e dopo cotti restano scroscianti senza decomporsi, sono veramente di ottima qualità.—

Per rispetto poi alle semolelle (*semola*), quella di Sardegna merita su tutte la preferenza, perchè infinitamente migliore d' ogni altra; non essendo la medesima, se non formata di granelli di frumento macinato finissimo e molto eguali tra loro, di color bianco accostantesi al giallo, ed un po' duretti sotto il dente.—

Della farina bianca.

Nella cucina non devesi usare altra farina fuorchè quella di puro frumento ben macinata e non punto alterata o guasta; la quale perciò debb' essere di color bianco senza lucentezza, ed alcun che tendente al giallo, finissima, morbida, saponacea al tatto e di fresco e grato odore.

Ma per avere una consimile farina, il frumento ha da essere secco al possibile, senza di che non si verrà ad ottenere la farina voluta; e ne conseguita, che tutto quello che si farà con essa, andrà a male. Imperocchè soventi volte è accaduto che una salsa composta con tale farina ancorchè fatta densissima, diviene poco stante liquida come acqua, perdendo ad un tratto tutta la sua consistenza nello scomporsi della parte feculosa. Ove ciò avvenga, si rigetta senza più tal sorte di farina, perchè impossibile servirsene con buon successo.—

Dello Zucchero.

Essendo lo zucchero una sostanza estremamente

dilicata, fa perciò mestieri comperarlo di buona qualità, cosa agevolissima a riconoscere versandone un cucchiaio in un bicchier d'acqua tiepida, agitando bene ed assaggiando. Se lo zucchero è buono, l'acqua così inzuccherata non sarà spiacevole al palato; se per converso lo zucchero è cattivo, il mal gusto svolgesi nell'acqua tiepida.

A scanso però di ogni inconveniente a questo riguardo, io consiglierei di usare nella cucina lo zucchero in pani, siccome quello che è migliore e perciò appunto più economico.

Lo zucchero puro e di buona qualità debb'essere di un bel colore bianco, aver fino il granello, luccicante, duro e ponderoso. Se poi vuolsi far uso di cassonada (*cassonade*) cioè di zucchero non raffinato, conviene sceglierlo di un giallo-bigio un po' chiaro, e ben mondo; chè in generale questi zuccheri in natura sono assai sucidi, ed hanno quasi sempre un gusto nauseante.

Ma per poco che uno sappia valutar la grande superiorità dello zucchero in pani sulla cassonada eziandio della migliore specie, sono certo e certissimo, ch'ei non si servirà mai se non del primo.

Della legna da fuoco.

La legna da ardere è parte così essenziale della cucina, che sarebbe imperdonabile il non parlarne in un libro di cucina. Sia dunque la legna a tal uso forte catasta di quercia, di noce, o pur di faggio, e ben secca; chè la legna secca e forte è una vera economia della cucina. — Quante vivande non manda a male il fumo prodotto dalla legna verde! — Avrassi perciò cura di non mettere alimento di sorta in su fuoco che fumi soverchio, dacchè il fumo penetra ovunque, ed

i liquidi se ne impregnano agevolmente. — Guai se un cibo sente di fumo ! Divien ributtante. — Bada pertanto, allorchè il fuoco è bene acceso, di non coprir la tua pentola finchè sta appesa alla catena, ma sì porrai mente a coverchiarla quando l'alloghe-rai di costa al focolare.—

Del Carbone.

Nell'uso del carbone accadono gli stessi inconvenienti che in quelli della legna, e peggio ancora; perciocchè il carbone ardesi nel mezzo delle cucine, dove co' suoi vapori micidiali minaccia non che la salute ma la vita stessa delle persone. — Laonde, per quante cautele si usino adoprando, come per quanta dili-genza si ponga a scegliere questo combustibile, elle non saranno mai troppe.—

Il carbone migliore vuol essere di legno di quercia, oppur di faggio, nero-lucido, mezzanamente grosso, ritondo, pesantissimo, e secco per modo che, battuto un pezzo contro l'altro, renda un suono quasi metal-lico. Esso poi non debb'essere terroso, nè sollevare un denso polverio allor che vuotasene il sacco. — Ma il miglior criterio della sua bontà è l'esperienza ; ond'è che sarà bene provarlo prima di farne incetta.

Giovami nulladimeno sperare, che i fornelli eco-nomici porranno termine una volta all'uso di siffatto combustibile, ch'io chiamerò sempre veleno, in onta alla pertinacia di quei che lo adoprano. —

DELLE ZUPPE O MINESTRE

La Zuppa in un pranzo è indubitatamente la più necessaria delle vivande; imperocchè dessa fu il primo alimento, che dopo il latte ci porse la madre, perchè sostanzioso, leggero, umettativo, e di facile digestione. Onde a ragione dicono i francesi *La soupe fait l'homme;* ed io raccomando, quanto più posso, la maggior diligenza nel comporla.

Infinito è il genere delle zuppe, e può variarsi con somma facilità coll'aggiungere, o col togliere qualche ingrediente, come civaia, cacio, pasta, e via discorrendo.

Le zuppe grasse debbono essere disunte a dovere, e fatte con brodi freschi, che non sentano il menomo cattivo odore; le magre fatte con attenzione particolarissima, non consistendo la delicatezza di queste vivande se non nello svolgere il gusto di sostanze leggiere, quali sono l'erbe, il burro, il cacio, le paste, il riso, le farine.

Uopo è pertanto, che il condimento siavi ben proporzionato; perciò pongasi mente alla mia ricetta, e più diligente opera nell'eseguirla. — Per cagion di esempio passa gran differenza tra il metterci il sale in tempo, e il metterlo più tardi: lo stesso dicasi dell'erbe fine, delle uova, del cacio, eccetera. — Ritengasi intanto questa regola che non falla, che tutti gli alimenti da esporsi all'azione del fuoco, abbisognano di una cottura più o meno lunga, sinchè abbiano perduta la natìa crudezza e svolto un aroma che gli accusi atti al palato ed allo stomaco.

Le carni pel brodo voglion essere fresche, e senza odore; l'erbe ed i legumi freschi del pari e senza alterazione: freschissimo poscia il burro e di buona qualità, non vi essendo cosa più ingrata e più malsana del burro forte, nel qual caso io consiglio di chiarificarlo; e su tale proposito darò qualche utile avvertimento in una ricetta concernente il burro.

Quelli, cui piacciono le minestre spesse, possono aggiungervi riso, paste, ovvero pane; per contrario chi le ama leggiere, può togliere qualcuno di questi ingredienti; chè le mie ricette, quanto alla proporzione, tengono la via di mezzo.

Della diligenza necessaria per la composizione delle zuppe.

Non essendo raro il caso che colle migliori sostanze non si riesca a comporre che pessime zuppe, non saranno inopportuni alcuni avvisi generali in proposito, cui prego i miei leggitori di non trascurare nella preparazione di questa essenzialissima parte del vitto umano.

Sale, pepe, noce moscata, cacio, zucchero, poche erbucce, eccoti un condimento semplice d'assai e di non molta complicazione. Abbiasi adunque sollecita cura di adoperare i siffatti ingredienti a debito tempo ed in sufficiente quantità; imperocchè il troppo poco rende le zuppe meno saporose, ed il soverchio le fa spiacevoli, e tal fiata ributtanti. Avvertasi che il sale promuove la cottura delle vivande, e le rende più tenere e il brodo migliore.

Non è però possibile indicare la precisa quantità del sale voluta pel condimento d'ogni vivanda in genere, variando la medesima secondo la bontà del sale, la saporitezza intrinseca e gl' ingredienti dei cibi. Un'altra ragione è poi questa, che certe famiglie amano gli ali-

menti dolci, altre salati. Io lodo quelle, e biasimo queste; perciocchè un troppo forte condimento, oltre che disgusta il palato e gl'impedisce di sentire il sincero aroma delle carni e de' legumi, nuoce ad un tempo alla salute.

Ragionerò di un tale mal vezzo in varii capitoli del mio lavoro per dimostrare gl'inconvenienti e l'assurdo ai miei leggitori; ed andrò lieto se giungerò a correggerne alcuno e rendere un tanto servizio all'umanità, nè più nè meno, che se mi venisse fatto di ridurre un ebbro a ber acqua; derivando il mal vezzo accennato da abuso e da depravazione.

Della Cottura

Se è necessario il condimento nelle vivande, siccome quello che si usa a perfezionarne il sapore, la buona cottura non lo è meno, singolarmente nelle zuppe di legumi. Ne reco qui in mezzo una prova materiale. — Si apprestino per atto d'esempio, due Giuliane (*Juliennes*), l'una fatta all'acqua, (conforme alla relativa ricetta), l'altra fatta al brodo giusta un' altra ricetta), ove sien posti a cuocere i legumi, non prima però cotti nel burro; egli è certo, che la prima Giuliana all'acqua sarà da preferirsi alla seconda al brodo, cosa che par quasi incredibile.

Il quale divario proviene da ciò, che, cotti i legumi non conditi a fuoco dolce, acquistano un odore più grato, e potrei asserire, che certi legumi ne acquistano uno di tutt'altra natura, non mantenendo del loro primitivo gusto se non un' aura sfuggevolissima. Allorchè una zuppa non è cotta a sufficienza, è sostanzialmente cattiva; ma s'ella è bruciata, dee ben tosto rigettarsi.

Raccomando per tale effetto ogni più esatta cura; perocchè una zuppa di legumi, per isbadataggine

lasciata bruciare, non solamente riesce ingrata al palato, ma nocevole alla salute — Nel qual caso, ove la tua zuppa non sia del tutto fuor di servizio, tramuterai in altra casseruola quel tanto che non è arsiccio, e ti avvedrai appena dello sconcio. Chè se tu adoperi la stessa casseruola, sei sicuro di perdere il tutto, salvo che ben ne sceveri la parte arsicciata.

Componendo zuppe di paste e riso, abbi cura che il brodo bolla gagliardo, e rimena mentre aggiungi le tue paste; perchè accade alle volte, che una piccola parte precipita in fondo alla pentola, e ne rileva del bruciato senza che tu sappia la cagion di quel gusto disaggradevole. Le panate, la farina di melica, il semolino, e tutte sorte di farine sono minestre a ciò soggette, non vi essendo più brodo liquido che ne impedisca il contatto col metallo ardente, ond'è che voglionsi tramenar frequente, perchè brucierebbero senza fallo. Ed il motivo gli è questo; che il calorico, avendo azione violenta e continuata dallo stesso lato sulla parte della poltiglia che vi si appasta contro, la dissecca ed arde, e comunica alla zuppa un insopportabile gusto e malsano.

Simili zuppe voglion essere adunque benchè cotte assai sicchè non sentano la farina, di continuo tramenate e fatte spesse o pur liquide, a genio delle persone.

Del riso

Il riso è un legume, che facilmente si decompone; perciò attentissimo bisogna aver l'occhio alla sua cottura, pel tempo della quale ho prefisso da 6 a 8 minuti, che pure di spesso non sono bastanti, massime per certe qualità più resistenti, e secondo il vario gusto dei palati; ond'io per questo, come per ogni altro cibo raccomando a chi fa la cucina di costantemente as-

saggiare, quale norma infallibile del ben cuocere e del ben condire, nel che sta la somma della buona cucina.

Zuppa al riso magro.

Trite minutamente due cipolle e messe in una casseruola con due oncie di burro, friggile (*friciolè*) sì che prendano un po'di colore; aggiùngivi appresso sei belle patate tagliate a dadicciuoli (*pciti dà*) grossi quanto il dito mignolo (*dil marmlin*) e falle friggere un momento; poi aggiungi sale e un litro e mezzo d'acqua e lascia bollir dieci minuti; gèttavi infine 8 oncie di riso di Piemonte ben mondo (*sernù*) e lavato, e, come il riso ti parrà tenero, servi all'istante — Puoi ancora aggiungervi, chi lo ama, un po'di cacio.

Zuppa alla cipolla al magro.

Taglia minutissime due cipolle mezzane, mèttile in una casseruola con due oncie di burro e fa friggere tanto che si tingano di un bel colore; aggiùngivi sale, un ramicello di salvia, e un litro e mezzo d'acqua, e fa bollire dieci minuti; metti poi nella zuppiera (*supèra*, vaso nel quale si serve la zuppa) qualche fetterella di pane, spolvèrale, se ti piace, di cacio, e vèrsavi sopra il tuo brodo bollente — Se ti dispiace la cipolla, passi il tutto alla tela, prima di porvi il pane.

Zuppa buona per malati, perchè leggerissima e di buon gusto.

Della Zucca (Coussa)

La zucca è un frutto di pianta notissima, acquoso, insipido, leggerissimo e buono da far minestre. — Essa è di diverse specie e forme, e tien luogo di

legume. Ma a qualsivoglia specie la zucca appartenga, serve sempre alla composizione di eccellenti zuppe facili a digerirsi.

Zuppa di Zucca al grasso.

Taglia a fettucce o nastri sottilissimi 12 oncie di zucchette (*coussot*), gèttale in una casseruola con presso a poco un'oncia di burro, fa friggere a fuoco vivo un quarto d'ora, vèrsavi 2 litri di brodo e lascia cuocere bel bello una mezz'ora; poi servi con fette di pane. Possono aggiungervisi ancora quattro rossi d'uovo stemperati (*smasì*) e rimescolati con un po' di cacio raspato (*gratà*), ed allora si pongono i tuorli d'uovo (*röss d'euv*) nella zuppiera e vi si versa sopra tramenando (*töirand*) la minestra caldissima.

Zuppa alla zucca romana (pòtiron).

Tolta la corteccia e la trippa a 36 once di zucca romana (*potiron*) tagliata a pezzi, gèttale in una casseruola con un po' di sale, e falle cuocere a fuoco lento insino a che la zucca sia tenerissima. Vèrsala quindi sur un setaccio, lascia sgocciolare (*scolé*) cinque minuti, poi riponila nella casseruola. Aggiùngivi un'oncia di burro, fa cuocere ancora un quarto d'ora, vèrsavi due litri di brodo, fa bollire il tutto dolcemente un'ora, e servi con fette di pane, che vi getterai dentro al momento di recare in tavola. — Vi si possono pure aggiungere tuorli d'uovo, (*röss d'euv*) come nella ricetta precedente.

Zuppa al riso ed al Citriuolo (Cocomer).

Sbuccia (*pela*) e togli la trippa a 12 oncie di citriuoli, tàgliali a dadi grossi un dito, gèttali in una casseruola e friggili un venti minuti a fuoco vivo;

vèrsavi sopra 2 litri di brodo, aggiungi, quando è in bollore (*beui*) 10 once di riso ben mondo (*sernù*) e ben lavato, lascia cuocere cheto (*adasi*) da 6 ad 8 minuti, e poi che il riso parrà tenero, servi. —

Nota. — Convien badare che i citriuoli non siano amarògnoli come spesso accade, particolarmente sulla punta. Perciò raccomando caldamente, che appena tagliàtane la punta si assaggino ben bene; e, se sanno d'amaro, si tagli via fin tanto che giungasi al dolce.

Zuppa di riso alle fave.

Getta in una casseruola 18 oncie di belle e grosse fave tratte dal guscio (*scorsa*), con un ramicello di ozzimo (*basalicò*), aggiùngivi 2 litri di brodo, lascia cuocer dolce una mezz'ora, poi mettivi 12 once di bel riso, e servi, che questo sia scrosciante (*crocant*).

Zuppa alle fave.

Sguscia (*sgruna*) 12 oncie di belle fave, gèttale in una casseruola con qualche grasso od avanzo di carne cotta il giorno avanti; fa friggere un momento, aggiùngivi un pizzico (*na pessià*) di basilicò trito minutissimo e 2 litri di brodo, lascia cuocere lento un'ora; poi servi con pane affettato (*taià a fette.*)

Zuppa alle fave magra.

Getta in una casseruola 24 oncie di fave sgusciate (*sgrunà*), aggiungi 2 once di burro fresco, fa friggere dieci minuti, poi vèrsavi sopra 2 litri d'acqua e lascia bollire un'ora: metti in una zuppiera 2 once di burro, quattro tuorli d'uovo, un buon pizzico di basilico ben trito, mescola a dovere, poi

versa sopra la tua zuppa. — Servi tramenando, con croste di pane: e, volendo, puoi sopprimere le uova.

Nota — Egli è poi facil cosa il trar le fave dal loro baccello (*pleuia*), adoperando così: Colla punta di un coltello si fa un'incisione a ciascun baccello, e una lieve premitura fa saltar fuori i legumi.

Zuppa al riso alla milanese con cavoli.

Taglia un cavolo finissimo, gèttalo in due litri di brodo bollente, lascia cuocere lento lento una mezza ora, poi vèrsavi dentro 12 oncie di riso: e, quando il riso è tenero, servi.

Zuppa al riso alla milanese con patate.

Taglia a dadi grossi quanto il dito mignolo (*dil marmlin*) sei belle patate (*tartifle*), mèttile in una casseruola con un'oncia di burro, fa friggere cinque minuti, poi vèrsavi 2 litri di brodo: allorchè questo sarà in bollore, gèttavi dentro 12 oncie di riso, lascia cuocere un po' gagliardo; e, come appena il riso è tenero, servi. — Vi si può aggiungere cacio parmigiano.

Zuppa alla milanese ai fagiuoli.

Metti in una casseruola 2 litri di brodo e 12 once di fagiuoli bianchi e freschi; lascia bollire una mezz'ora; aggiùngivi 12 once di riso: quando questo è tenero, servi.

Zuppa di riso alle tomatiche.

Poni in una casseruola un'oncia di burro con 2 cipolle ben trite, e fa friggere insino a che queste prendano un po' di colore; vèrsavi appresso 2 litri di brodo con 12 once di riso, e, quando il riso sarà tenero, aggiungi

6 cucchiai di salsa alle tomatiche (vedi *salsa di tomatiche.*)

Zuppa all'erbe grassa.

Lava e monda ben bene acetosella (*asivola*), cerfoglio (*cerfoïet*), bietola (*costa*), lattuga, cicoria, un pugnuolo per sorta; taglia tutte queste erbe minutissimamente, mèttile in una casseruola con un' oncia di burro, e falle friggere (*friciolè*) un quarto d'ora; aggiungivi quindi 2 litri di brodo, cuòcile a fuoco lento per un'ora, e sèrvile con fette di pane abbrostito alla gratella (*brustolì a la grìa*). — Si può al pane sostituire il riso. —

Zuppa all'erbe grassa.

Appresta le tue erbe, come le precedenti, metti a bollire 2 litri di brodo, gèttavi dentro l'erbe tagliuzzate e lascia bollire un'ora; al procinto di servire, metti nella zuppiera 4 tuorli d'uovo, grosso quanto una noce di burro, e un po'di cacio raspato; vèrsavi sopra l'erbe bollenti, rimena con attenzione, poi gèttavi qualche fetta di pane.

Zuppa alla Parigina.

In due litri di buon brodo bollente si gettano 12 oncie di fagiuoli bianchi novelli, e, un buon quarto d'ora dopo, 12 oncie ancora di piselli (*pois*), e si lasciano bollire finchè sien teneri piselli e fagiuoli. Si ritirano allora dal fuoco per ispremerli mezzi in lattata (*purèa*, o sugo di piselli, fagiuoli, lenticchie, e simili) e così spessirne il brodo, e, dopo un nuovo bollore (*beui*) di 10 minuti, vi si gettano 40 polpettine di pollame grosse come un uovo di piccione. — La zuppa così allestita (*preparà*) 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 (*pciti anvlup, scartocin*) di pasta reale, o dadolini (*pciti dà, o tochet d'pasta quader*) o fetterelle di pane abbrustolite, ovvero 8 oncie di riso cotto in acqua, tramestando subito.

Zuppa alla Vercellese.

Metti in tegame (*sieta d' tera ancreusa*) una cipolla, una carota, sei once di bei fagiuoli bianchi, tre once di burro, e, dopo due friggiture (*friciolà*) 24 rane ben grasse, friggendo tuttavia sino ad un bel color d'oro. — Aggiungi allora 2 litri di brodo, sei once di riso, e, quando tutto è ben cotto disossa le rane, pèstane le carni, stacciale (*fè passè per ël siass*); ne avrai come una lattata a cui mescolerai sei once di salsa di pomi d'amore (*tomatiche*) per tingerla di un bel rosso, e, versata nel brodo, la farai sobbollire (*buì adasi*) 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 (*fior d'lait*), e sèrvila con entro fette di pane rosolate (*brustolie*) o, meglio ancora, con zugolini (*pciti stopon*) di pasta reale da zuppa (vedi *pasta reale da zuppa*). Se così piace può sostituirsi al brodo altrettant'acqua con sale, e nella zuppa grassa sopprimersi i rossi d'uovo.

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 riescono tiglie (*dure, gorigne*) e tenaci e sentono la farina; di là, glutinose (*tacante parei dla còla*) e nauseanti.

Avvertasi che le bianche sono migliori delle gialle, perchè lo zafferano (*söfram*) dà lor cattivo gusto: ove poi le paste in genere scroscino per sabbia, come soventi volte addiviene, allora si rigettino.

Zuppa al latte di fecola di patate (farina di tartifle).

A due oncie di fecola di patate impastata a freddo con un'oncia di burro aggiungi 2 litri 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 (*tarina, supèra*, vaso da minestra) 4 rossi d'uovo con quanto un uovo di burro, e allungàti poscia con un po' di latte bollente, tramenando forte perchè non quaglino, vèrsali nel latte che riverserai nella zuppiera con croste di pane rosolate. — Si può sopprimere lo zucchero, aggiungendovi due bicchieri di latte di mandorle, ed anche sopprimere i crostini (*fetine d' pan rustì*).

Zuppa eccellente per colazione e per tutti i giorni magri.

Zuppa di pane o riso al latte di mandorle.

In un tegame ove avrai prima stemprate bene insieme un'oncia di burro fresco, due oncie di farina bianca, mezz' oncia di zucchero e un po' di sale,

versa 2 litri di latte fresco e fa bollir cheto (*adasiòt*) una mezz'ora. Al procinto poi di recare in tavola, aggiuntevi tramenando sei once di latte di mandorle dolci, (Vedi *latte di mandorle dolci*), versa il tutto nella zuppiera su fette di pane fritte al burro. Aggiungi ancora, ove ti piaccia, quattro rossi d'uovo bene sbattuti con un po' di latte, che verserai, tramenando, sulla tua zuppa bollente.

A preparare poi 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 (*a tochet rotond*) con due once di burro, o, meglio ancora per chi n'è ghiotto e non ne soffre, due oncie di lardo a dadolini, e, come le cipolle saran d'un bell'oro, aggiùngivi 12 oncie di fagiuoli sgranati e freschissimi (i ritondi e rossi sono i migliori) che, fritti due minuti e versàtivi poi sopra 2 litri d'acqua con sale, farai sobbollire finchè sieno tenerissimi. Gèttavi allora 12 once 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.

Puoi eziandio supplire all' acqua con altrettanto brodo, ed allora sopprimerai il burro; e, se vuoi fare la tua zuppa magra, sopprimerai il lardo, ag-

giungendovi al punto di recare in tavola un pocolino di cacio raspato (*formagg gratà*).

Zuppa alle ostriche.

Metti in tegame due oncie di burro e una di farina, impasta e stempra (*smasì*) in due litri di brodo, e, dopo sobbollito un'ora, gèttavi quattro dozzine di ostriche bene sgusciate (*gavà dant la greuia o cuchìa*) e colla lor acqua, 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, rigettatèvi 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 e grossi un mezzo scudo.

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

Zuppa al riso alla reale.

Impastate insieme in una casseruola un' oncia di burro fresco ed una mezz'oncia di fecola di patate, aggiungivi 2 litri di buon consumato, (*consumé*, brodo in cui abbiano bollito polli, o altro simile sino alla consumazione) due pizzichi (*pëscià*) di canella in polvere e di zucchero, e fa sobbollir due ore. Prepara intanto a semata quattr'oncie di mandorle dolci, e, dieci minuti prima di servire, getta nel consumato sei oncie di riso ben terso (*polid, nëtià*); sbatti nella zuppiera quattro tuorli d'uovo; travasavi (*tramudé ant n'autra sieta*) 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 al-

trettanto latte, aggiuntevi, al momento di servire, un'oncia di zucchero ed una di burro.

Queste zuppe sono soavissime al gusto ed allo stomaco.

Zuppa (potage bisquet) *al sugo di gamberi, grassa e magra.*

Friggi in tegame con due oncie di burro una cipolla, una carota, un sédano, *(seler o sener)* una fronda di lauro e un ramicello di salvia, sinchè abbiano preso un po' di colore; vèrsavi 2|3 di litro di consumato, e fa sobbollire una mezz'ora; gèttavi poi da 40 gamberi ben lavati, e, dopo un vivo bollir di 10 minuti, ritirali a freddare; sgusciane le code intiere e ponle in disparte; de' gusci *(greuïe)* ossia delle parti rosse fanne un burro (vedi *Burro di gamberi);* le frattaglie (*le mnù, le buele* interiori spiccati dall'animale) ed il residuo tritume *(ciapùlura)* pesta e impasta in mortaio; aggiungivi i legumi cotti co' gamberi e pesta tuttavia; poi il brodo stesso, e, colato ogni cosa per setaccio in una casseruola, e aggiunti ancora due litri di consumato, fa scaldare tanto che non bolla. Al punto di servire, sciaguatta *(sbate)* nella zuppiera quattro tuorli d'uovo con un'oncia di burro, e, versatovi adagio, tramenando, il brodo ben caldo, gettavi le code de' gamberi con 50 o 60 crostini di pane della forma e spessore di un soldo, fritti al burro; e servi subito. — In cambio de' tuorli d'uovo fa cuocere sei oncie di riso nello stesso brodo, passalo per setaccio e rimescola colla zuppa al punto di servire. — Metodo questo da preferirsi.

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

Zuppa a lattata di carote (purée de Crésy)

Otto belle carote ben monde e tagliate in fette sottili si friggono lentamente un'ora in tegame con una cipolla e due sedani tagliuzzati (*tajà fin fin*), un'oncia di burro del dì, sale e pepe, agitando tratto tratto; si aggiunge un litro 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 2 litri di brodo con alquanto di zucchero; si lascia sobbollire un' altr' ora, poi si serve con crostini di pane tagliati a dadicciuoli (*pciti dà*) grossi quanto un dito fritti al burro; o vi si gettano a bollire insieme un quarto d'ora prima di recare in tavola sei oncie di riso.

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 con un'oncia di burro; quando i porri avran preso un bel colore, aggiungi due bicchieri di brodo e cuoci ancora sino a secco; aggiungi allora 2 litri di brodo; lascia bollire lentamente una mezz'ora, e servi con fette di pane arrostito al burro.

Per far questa zuppa al magro, al brodo sostituisci un litro 1|2 d'acqua, pepe e sale: al momento di servire aggiungi fette di pane toste alla gratella (*brustolie a la grìa*) 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-croûtes-au-pot).

Metti in tegame croste di pan francese senza mol-

lica, (*molèa*), 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 1|2 litro di brodo, e fatti cuocere a dovere, e scioltovi un po' di zucchero, pàssali alla stamigna: aggiungi 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, sì che abbiano un bell'aspetto; taglia in due sei panetti di semola ovali, e, smidollàtili, (*gaveie la molèa, garieie*), al momento di servire, deponi in ciascuna navetta un uovo affogato, versando sopra mezza la semata 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 (séléri) tagliuzzati, una foglia di lauro ed un'oncia di burro, a cuocere lentamente un'ora; ritirate quindi le beccaccie ed estràttene diligentemente e pestàtene 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 coi legumi e 2 litri 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, vèrsavi sopra il tuo brodo spesso

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

Zuppa alla Condè *grassa e magra.*

Versa la lattata (*purée*) (V. lattate, *purées*) di 12 oncie di fagiuoli rossi, in due litri di buon brodo con due pizzichi di zucchero per correggere l'acrimonia dei 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 40 scorzanere dolci, ràschiane bene la pelle,

affettale minuto, e mèttile in una casseruola con un'oncia di burro, una cipolla, una carota, a cuocere un quarto d'ora; aggiungi tre litri 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, (*fëtine di pan brustolie a la grìa*) reca in tavola. Ove si voglia, può sopprimersi il cacio.

Questa zuppa è delicata.

Minestra di fecola di patate (pomi di terra) *grassa.*

Prendi due cipolle, due carote, un sèdano (séléri) e un po' di cerfoglio; messi in una casseruola con un'oncia di burro falli cuocere lentamente un'ora; aggiungi tre litri 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 un quarto d'ora, poi reca in tavola.

Giuliana (Julienne) *della povera donna.*

Prendi quattro carote, quattro rape dolci, due cipolle, otto porri, quattro sèdani (séléri), un cavolo, tre cicorie e trincia tutto sottile. Metti in una pentola 12 oncie di fagiuoli, e sale con 3 litri d'acqua, e lascia cuocere lentamente sicchè i fagiuoli sien teneri. Poni quindi i tuoi legumi trinciati in una casseruola con 2 oncie di grasso da friggere (*grass 'd cusinna*) su di un fuoco un po' ardente, rimenandoli alquanto sinchè prendan colore: aggiungi allora due bicchieri del brodo dei 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.

Zuppa alla Genovese.

Metti in tegame 12 oncie di fagiuoli bianchi con una cipolla tritissima (*ben ben ciapulà*) e 2 litri 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, aggiungivi 12 oncie di belle lasagne e fa borbottar cheto, stemprandovi infine un'oncia di burro e un po' di cacio parmigiano raspato.

Sèrvesi questa zuppa spessa con brodo a parte, ed è un' eccellente zuppa di famiglia.

Per far questa zuppa magra, metti in una casseruola due oncie di burro con due cipolle tritissime, falle friggere di un bel color d'oro, supplisci con acqua al brodo e aggiùngivi sale.

Zuppa alla borghese.

Metti in tegame 18 oncie di grossi piselli con tre oncie di lardo ben trito, o, se più ti piace, di burro, benchè il lardo sia meglio; e, fritti un dieci minuti su fuoco ardente, aggiùngivi due litri di brodo e una cipolla intiera un po' bruciacchiata (*brustolia*) sulla brace, e lascia bollire finchè i piselli sien teneri, i quali, sgocciati (*scolà*), 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 (*scumoira*), premendovi sopra un cucchiaio di legno, la pasta, e, dopo dieci minuti, servi fumante. — La leggierezza e la delicatezza della pasta rende questa zuppa perfetta.

Minestra di riso.

Metti in tegame su viva brace un litro di brodo, e tosto che leva il bollore, sciaguatta (*sbat*) all'istante in acqua fresca 3 oncie di bel riso terso, e gèttalo subito nel brodo, lasciandovelo bollire da 7 ad 8 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. Potrai aggiungervi un po' di cacio di Gruyère grattugiato.

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, (*abrustolisso*), si annegano in un litro di brodo che si lascia quindi sobbollire mezz'ora: poi abbrustolate ott'oncie di pane a fettarelle, se ne fanno tanti letti (piani o strati) al fondo di una zuppiera con altrettanti, frammezzo, di cacio dolce di Gruyère, e vi si versano sopra il brodo e le cipolle bollenti.

Zuppa agli sparagi alla Piemontese.

In due litri di brodo si fan cuocere le somme

vette (le punte) di due mazzi di sparagi novelli, e, ritirate queste in una casseruola, ove siano impastate insieme un'oncia di burro ed un'oncia di farina bianca, se ne versa sopra lentamente il brodo, tramenando perchè la farina non si aggrumi, e lasciasi bollire un'ora e mezzo. Fatto cuocere intanto adagio in un'altra casseruola il verde restante degli sparagi più tenero 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, sbocconcellata (*ridotta a pciti toch*) in acqua sul 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 (*punte d'j erbe e dle rame*) degli sparagi, sèrvesi bollente.

Zuppa di fino sapore ed elegante.

Zuppa alla brunese (à la brunoise).

Prendi due carote, due cipolle, due rape, il tutto ben mondo, tàgliale in piccoli dadi e friggile forte in tegame con due oncie di burro sinchè comincino a colorarsi; aggiungivi allora un pugno di pisellini (*pciti pois*) verdi e un altro di fagiuoli freschi e 2 litri di buon brodo, e, sobbollito il tutto un' ora, al punto di servire, vèrsalo nella zuppiera su quattro manate (*brancà, pugnà*) di midolla di pane a dadicciuoli fritti secchi. — Si può anche servire questa zuppa con fette di pane; e al brodo di carne supplir 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 litri di buon brodo si tramenano adagio sino ai primi bogli e si lasciano quindi sobbollir due ore. Si tengono intanto cotte appuntino (*esattament*) quattr'once di pasta reale da zuppa (vedi *pasta reale da zuppa*) a zugolini, e dieci minuti prima di servire, sbattuti bene in una terrina quattro tuorli d'uovo con un po' di burro, e, versàtavi sopra bel bello tramenando la zuppa bollente, si cola tutto per istamigna nella zuppiera sui zugolini di pasta reale; vi si aggiunge 2 oncie di latte di mandorle, e sèrvesi senza più riporre al fuoco.

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

Zuppa di Giuliana (Julienne).

Prendi due carote, due rape, quattro porri, qualche foglia di sèdano (*séler*), e un cavolo mezzano; mòndali a dovere e tàgliali in minuti fili della lunghezza di una mezz'oncia. Netta e taglia ancora in minuti fili una cipolla, gèttala in una casseruola con un'oncia di burro o con qualche grasso di cucina rimasto da vivande arrostite o lesse; fa friggere finchè la cipolla si tinga di un bel color d'oro, poi gèttavi i tuoi legumi e falli friggere dolcemente tre quarti d'ora. — Vèrsavi quindi un litro e mezzo di brodo, lascia cuocere lento due ore, trincia sottile una lattuga, una cicoria, e un po' di cerfoglio, poi getta tutto nella zuppa; aggiungi 2 litri di brodo, lascia borbottar cheto tre quarti d'ora; servi

quindi con fette di pane. Sopprimer si possono a volontà certi legumi, e surrogarvene altri.

Zuppa eccellente.

Zuppa alla giardiniera.

Come avrai nettato due carote, due cipolle, due rape, quattro porri, e un sèdano *(séler)*, taglia i tuoi legumi in figura di dadi simili ad un grosso pisello; gèttali in una casseruola con un'oncia di burro, falli friggere tre quarti d'ora ; poi gèttavi insieme 6 once di fagiuoli bianchi e 6 di pisellini; aggiungi due litri e mezzo di brodo e lascia cuocere dolce un'ora e mezzo. — Aggiungi ancora due patate, tagliate a mo' degli altri legumi, fa cuocere adagio una mezz'ora, versa la tua zuppa, aggiùngivi pane tagliato a dadolini delle grossezza di un dito, e servi.

Questa zuppa si può anche fare al riso od alla pasta, sopprimendo il pane.

Zuppa alla Tedesca.

Poni a bollire in una casseruola alquanto grande 2 litri di brodo; appresta intanto in una terrina tre uova intiere, un'oncia di cacio raspato, alcun che di pepe, tre oncie di bella farina di semola e un quarto di bicchier di panna (*fior d'lait*): mescola bene il tutto, diguazzandolo con cucchiaio di legno. — Alloga quindi una stamigna o schiumaruola (*staminna o scumoira*) sovra il brodo, e filtra l'intriso, che, colando, formerà spessi vermicelli, o fila di pasta. Làsciali ancora cuocere su fuoco lento un dieci minuti, poi servi caldo.

Zuppa ai raviuoli alla villereccia.

Metti sul tuo tavolo 16 oncie di avanzi di pol-

lame od altro residuo di carne, un pugno di borrâna, un po' di cerfoglio, del sale, e trita e pesta ben tutto. Getta poi in una casseruola una mezz'oncia di burro, una cucchiaiata (*cuciarà*) di farina bianca, e sale, e mesci a dovere. Aggiungi ancora un bicchiere di latte, e fa bollire un cinque minuti, avendo cura di rimestare continuo. — Dopo ciò versa questa salsa sulla carne pesta, aggiùngivi alquanto cacio, e due uova intiere, mescola ben bene ogni cosa, poi raccogli il tuo intriso, formandone dei raviuoli (*vedi raviuoli*). Sì tosto che i tuoi raviuoli sono ammanniti, fa bollire 2 litri di brodo, e in quel che il brodoleva il bollore, gèttavi dentro i raviuoli a cuocere per dieci minuti, poi servi subito. — Questa zuppa vuol essere allestita al momento.

Zuppa magra ai porri.

Mondi (*sernù*), lavati e tagliati a zipolini (*stoponet*) 24 porri, si fan friggere lentamente un' ora in tegame con due oncie di burro. — Si hanno intanto cotti a parte in 2 litri d'acqua con sale 12 oncie di fagiuoli bianchi, una cipolla e due sèdani (*séler*), 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 (*gruèra*), si reca in tavola bollente. Il brodo può anche spessirsi co'fagiuoli passati per setaccio (*siàss*), e si sopprimono allora le uova; e al burro supplisce, chi lo ama, con olio.

Zuppa all'erbe.

Borrana (*borass*), acetosella (*asìvola*), cerfoglio

(*cerfoïet*), foglia di bietola, lattuga, cicoria, spinaci, un pugnuolo (*na pugnà per sort*) per sorta, ben lavati e tagliati a fettucce, si fan friggere in tegame un dieci minuti con un'oncia di burro fresco su fuoco ardente, e aggiuntivi due litri di brodo, si lascia quindi borbogliar (*bërboté*, quel romore che fanno i liquidi bollendo) tutta 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. — Riesce poi questa zuppa eccellente, ove si aggiunga un bicchiere di buon fior di latte.

Zuppa alla villereccia.

Metti in tegame (*cassarola*) 12 oncie di piselli verdi, un pugnuolo di borrana (*böras*) ed un altro di cerfogli (*cerfojet*), due lattughe cestute (*touffues*), sale, 2 litri d'acqua, e 6 oncie di buon lardo spartito in due, e fa bollire un' ora e mezzo; aggiùngivi quattro patate intiere, e fa cuocere ancora per una mezz'ora, finchè le patate sien cotte a dovere. — Disponi quindi in una zuppiera alcune fetterelle di pane che potrai spolverare con cacio raspato; e vèrsavi sopra la tua zuppa.

Il lardo e le patate si mangiano a pasto, e può sopprimersi il lardo surrogandovi il burro. — Eccellente vivanda.

Zuppa ai ceci (ciser o cisi).

Fa bollire 2 litri d'acqua, gèttavi dentro una buona manciata (*pugnà*) di spinaci, lascia bollire cinque minuti, poi pàssane l'acqua alla tovaglia e

lascia freddare. — Poni quindi in un vaso di terra 24 oncie di bei ceci, vèrsavi sopra l' acqua de'tuoi spinaci, làsciavi i ceci in molle (*a meui*) 12 ore, poi sgòcciali. — Appresso taglia in fette due cipolle mezzane, gèttale in una casseruola con un' oncia di burro, fa friggere sì che le cipolle prendano un bel colore, e vèrsale ne' tuoi ceci. — Aggiungi in ultimo da 4 a 6 oncie di lardo magro che non senta di rancido, sale, un ramicel di rosmarino e 2 litri d'acqua fresca, e lascia sobbollire finchè i ceci sien teneri. — Ritira quindi il rosmarino e reca in tavola.

Questa zuppa così allestita, ove il legume sia di buona qualità, riesce un'ottima zuppa di famiglia, a cui può aggiungersi ancora qualche fetterella di pane tosto alla gratella (*rustì alla gria*).

Zuppa a lattata di fagiuoli freschi
(purèa d'faseui).

Metti in una casseruola 6 oncie di bei fagiuoli e freschissimi, con una pianta di sedano (*sèler*), quattro foglie di salvia, un'oncia di burro, un po' di sale, e un litro d'acqua, e fa bollir cheto sinchè i fagiuoli sieno teneri. — Sgocciati quindi, e fatti passare al setaccio, mèttine il sugo (*purèa*) nella casseruola, aggiùngivi un litro di brodo, lascia cuocere a fuoco dolce una mezz'ora; getta in una zuppiera alcune fette di pane e vèrsavi sopra la tua lattata (*purèa*).

Zuppa a lattata di piselli freschi
(purèa d'pois).

Metti in tegame nuovo 6 oncie di piselli di fresco spiccati dalla pianta e grossetti anzi che no,

aggiùngivi una cipolletta tagliuzzata, una foglia di sèdano (*sèler*), un po' di sale, e un mezzo litro di acqua, e fa bollir tanto che i piselli sieno tenerissimi. — Schiàcciali quindi, pàssali al setaccio (*siass*), rimèttili nel tegame, aggiùngivi un litro di brodo e un pizzico di zucchero, e fa cuocer ogni cosa lentamente una mezz'ora. — Taglia poi a dadi grossi quanto il dito mignolo, del pane abbrustolito, versa la tua zuppa nella zuppiera, poi gèttavi il pane. —

Questa zuppa riesce anche migliore, se farai friggere i tuoi crostini di pane sì che divengano scroscianti (*crocant*); pel quale effetto metterai un po' di burro nella padella, e, come sarà per fremere, vi getterai i crostini e farai saltare un momento finchè si colòrino di un bell'oro. Allora gèttali nella tua zuppa al punto di servire; chè lo scroscio del pane così allestito è gratissimo.

Zuppa di lattata di piselli al riso.

Allorchè la zuppa descritta qui sopra avrà cotto a fuoco dolce per un quarto d'ora, vi getterai dentro sei oncie di riso, e lascerai di nuovo cuocere lentamente per 4 o 6 minuti, avendo l'occhio a che il riso non coccia di soverchio.

Lattata di piselli secchi
(purèa d'pois sech).

Porrai in tegame 6 oncie di piselli secchi, una carota, ed una foglia di lauro; vi aggiungerai un litro d'acqua e un po' di sale; farai bollire i tuoi piselli a tenerezza; li passerai alla tela; e darai compimento alla tua zuppa a quel modo stesso dell'anzidetta di piselli freschi (Vedi *Zuppa a lattata di piselli* (purèa d'pois).

Zuppa a lattata di lenticchie fresche
(purèa d'lentie frësche).

Metti in una casseruola 6 oncie di scelte lenticchie fresche con quattr'oncie di lardo, sale, una cipolla vecchia, e un litro d'acqua; lascia cuocere a fuoco dolce sinchè le lenti (*lentie*) sien tenere; pàssale quindi al setaccio, ripònile nella casseruola, ed aggiùngivi un litro di brodo. Fa di nuovo bollire adagissimo come grillando (*comensè a beuie*), per un dieci minuti; getta nella zuppiera qualche fettuccia di pane, e vèrsavi sopra la tua lattata. — Si può far abbronzare (*brustolì*) il pane alla gratella.

Nota. — Nella scelta delle lenticchie convien badare, che sieno di un verde fresco e novello, accostantesi al giallo.

Zuppa e lattata di lenticchie al riso.

Appresta la tua lattata, come la precedente; gèttavi, quando bolle, 6 once di riso, e come appena il riso è tenero, servi.

Zuppa a lattata di marroni.
(Castagne-maröne).

Dibuccia (*gavé la pleuia*) 24 marroni; gèttali in una casseruola con grosso quanto un uovo di burro; friggili sinchè la seconda buccia (*pleuia*) si levi; ritirala acciò i marroni sieno ben mondi; aggiùngivi un quarto di litro d'acqua, un po' di sale, e un pizzico di zucchero per togliere l'acrimonia del frutto; fa bollir lento i tuoi marroni insino a tenerezza, poi pàssali per setaccio: aggiùngivi un litro di brodo e fa cuocere adagio un dieci minuti; metti nella zuppiera quattro manciate (*pugnà*) di

pane tagliato a dadicciuoli della grossezza di un dito, fritti al burro (vedi *vedi crostini da zuppa*); e servi fumante.

Lattata di marroni al riso.

Apparecchia la tua lattata, come la descritta qui sopra; aggiùngivi 6 oncie di riso che cuocerai a fuoco lento per sei minuti, e servi.

Zuppa a lattata di zucca romana (potiron).

Prendi due zucche romane (*potirons*), togli loro la buccia (*pleuia* o *scorsa*) e la midolla (*tripa*); tàgliale a pezzi, gèttale in tegame con un'oncia di burro, e fa cuocere una mezz'ora. Pàssale poscia al setaccio, aggiùngivi un ramicel di salvia ed un litro di brodo, e fa cuocer lento altra mezz'ora. Metti infine nella zuppiera due rossi d'uovo e un po' di cacio raspato, tramenando la tua lattata; aggiùngivi qualche crostino di pane abbrustolato alla graticola, e servi.

Zuppa di riso alla milanese.

Metti in casseruola 12 oncie di bei fagiuoli bianchi; aggiungi un ramicello di basilico trito finissimo, un litro d'acqua, sale, e fa bollire finchè i fagiuoli sien teneri. — Aggiungi un litro di brodo, poi 8 oncie di riso; lascia bollire finchè il riso sia tenero; aggiungi un po' di cacio parmigiano raspato, e servi.

Zuppa di riso all'indiana.

Poni in tegame qualche foglia di sèdano, un pugnello di cerfoglio, un *piment* o grano di pepe d'India rotto (detto *pepe arrabbiato*); fa bollire un'ora con un litro di brodo ed un mezzo litro d'acqua; gèttavi un pizzico di zafferano e lascia bollire un'i-

stante. Passa il tutto alla tela, metti di nuovo a bollire, e gèttavi 8 once di riso. — Lascia cuocere finchè il riso sia tenero, poi metti in zuppiera un'onciadi burro fresco e alquanto cacio raspato, e vèrsavi il riso.

Riso ai piselli alla veneziana.

Tagliuzza due sèdani, mèttili in casseruola con 12 once di pisellini, sale, grosso quanto un uovo di burro fresco, un pizzico di zucchero, e un mezzo litro d'acqua; fa bollire tanto che i piselli sien teneri; aggiungi un litro di brodo; e, quando è in bollore, gèttavi 8 oncie di riso, lascia cuocere dolcemente, e servi. — Si può mettere nei piselli alcun che di cerfoglio.

Riso ai piselli alla lattuga.

Tolte le foglie verdi a quattro belle lattughe, mèttile in tegame trite finissime, con mezz'oncia di burro e fa friggere un momento; aggiungi 12 oncie di piselli, un litro e 1/6 di brodo, e fa cuocer tenero. — Aggiungi 4 oncie di riso, e fa bollir dolcemente sino a tenerezza. — Può farsi al pari questo riso alla cicoria, al borrana, ed al nasturzio acquatico o crescione (*chrson*).

Zuppa ai pomi d'oro (tomatiche).

Taglia 6 once di pomi d'oro, ciascuno in due parti, ben maturi e di un bel rosso; sprèmili colla mano tanto che n'escano i semi e l'acqua contenutavi; aggiùngivi qualche ramicello di cerfoglio e un po' di prezzemolo (*pnansëmo*) e trita il tutto minutissimo. — Metti in tegame con grosso una noce di burro, fa friggere due minuti su fornello ardente, aggiùngivi un litro di brodo, lascia cuocer lento una mezz'ora, poi gèttavi quattr'oncie di bel riso mondo,

scelto e ben lavato. — Lascia bollire da 4 a 6 minuti, abbi cura di riconoscerne la tenerezza, ritiralo dal fuoco, e servi all'istante.

Si fa eziandio questa zuppa alle paste di Siena, od ai maccheroni di Napoli; ed allora bisogna sostituire al riso altrettanto di paste, le quali dovran cocersi fino a che squaglino, come si dice, in barca.

Zuppa di pomi d'oro al pane.

Taglia di belle fette fine di pane della spessezza di uno scudo di cinque lire (le quali, se arrostite alla gratella, rendon migliore la zuppa), e vèrsavi sopra la precedente zuppa senza riso, nè pasta. — Quelli, che amano il cacio, possono spolverarne leggermente il pane, prima di vèrsarvi il brodo.

Zuppa all'endivia.

Lavate 6 belle endivie, e toltene le foglie verdi, si tagliano finissime, si mettono in tegame con un' oncia di burro, e si friggono un momento. — Vi si versano poi sopra 2 litri di brodo, e si fan bollire a fuoco dolce un'ora. Messi in zuppiera crostini di pane vi si versa il brodo caldissimo, e si serve all'istante.

Zuppa magra all'endivia.

Preparate le endivie, come le anzidette, se non che, in vece di brodo, vi si versa sopra altrettant' acqua, si lascian bollire un'ora e, al punto di servire, si mettono nella zuppiera quattro tuorli d'uovo (*ross d'euv*), un'oncia di burro, una di cacio dolce di Gruyère raspato (*Gruèra dousa gratà*), ed un bicchiere di buon capo di latte (*fior d'lait*), rimenando ben bene ogni cosa. — Si versa poi sopra

dolcemente il brodo, sempre rimenando, vi si gettano dentro quattro manciate (*pugnà*) di pane tagliato della grossezza di un dito, fritto al burro, e si serve caldissimo (vedi *Crostini fritti al burro*).

Zuppa alla testuggine (Bissacopèra).

Disossa una mezza testa di vitello e falla purgare in acqua fresca, finchè sia bene imbiancata; pònila quindi un dieci minuti in casseruola d'acqua bollente; ritirala e tàgliala a dadolini della grossezza di un dito, che metterai in altra casseruola, con un litro e 1|3 di brodo ed un pizzico di pepe di Cajenna, a bollir cheto un'ora e mezzo. — Aggiungi una mezza bottiglia di vin di Madera ed un litro e 1|3 di brodo, e fa ancora bollire un'ora. — Digrassa a dovere la tua zuppa, poi gèttavi dentro 36 polpettine o pallottole (*quenelles*) di pollame o di vitello; lascia sobbollir cinque minuti: uniscivi 15 gialli d'uovo cotti duri ed intieri, e servi.

Zuppa all'acetosella (asivola),

Prendi due pugnuoli di acetosella ben monda (*sernua*) e ben lavata, tàgliala minutamente e pònila in una casseruola con mezz'oncia di burro; fa friggere un istante, vèrsavi sopra 2 litri di brodo, e lascia bollire una mezz'ora. — Metti poi in una terrina alquante fette di pane, e rovèsciavi il tuo brodo bollente.

Zuppa magra all'acetosella.

Prepara quattro pugnuoli di acetosella, come la precedente; mèttili in un tegame con un' oncia e mezza di burro; friggili un momento, poi vèrsavi sopra 2 litri d'acqua con un po' di sale, e fa bollire

un'ora. — Metti nella zuppiera un'oncia e mezza di burro, cinque rossi d'uovo e un po' di crema (*fior d'lait*), diguazza bene ogni cosa, poi vèrsavi lentamente, tramenando, il tuo brodo. — Gèttavi infine croste di pane abbrustolito alla gratella, ovvero fritto al burro.

Miscea (garbure) *di legumi alla villeroi.*

Taglia a dadi grossi un dito quattro rape, quattro carote, una cipolla, quattro sèdani, quattro porri; e staglia (*taiè grosser*) comunque due lattughe e alquanto cerfoglio. — Metti la cipolla in tegame con un'oncia e mezza di burro, e, dopo due sfriggolature (*friciolà*), aggiùngivi le carote, indi le rape, e fa ancor friggere un dieci minuti. Gèttavi poi l'erbe, cuoci ancora un momento, poi bagna il tutto con un litro di brodo e rimetti a cuocere un' ora. Prendi allora il quarto dei tuoi legumi, e copertone il fondo di un altro tegame, stèndivi sopra un letto di pane, poscia un altro letto frammisto di legumi e di pane; inzuppa ogni cosa del brodo dei tuoi legumi; riponi il tegame su cenere calda, fa cuocer lento una mezz'ora, e servi con brodo a parte.

Vi si posson pur mettere patate, fagiuoli, piselli, ed ogni altra sorta di legumi.

Zuppa-miscea (garbure) *del cacciatore.*

Preparasi al tutto come quella all'italiana, se non che al cappone ed alla salsiccia sostituisconsi 12 quaglie e 3 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, ecc.

Zuppa-miscea (garbure) *all'italiana.*

Due cavoli tagliati 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, versativi sopra 2 litri 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 sèrvesi infine con di sopra, il cappone, la salsiccia e il piccol lardo, tagliati e disposti con garbo, e con brodo a parte.

Zuppa-galera (bouille-abaisse) *a modo d'Aix.*

Poste in tegghia a fette sei triglie, due piccole tinche, tre soglie, due merlanghi (tutti questi pesci vogliono essere tagliati in pezzi di mezzana grossezza), e sei dozzine di datteri di mare o di mitoli (*clovis*) con uno spicchio d'aglio (*fiësca d'ai*), prezzemolo e cerfoglio triti, sale e pepe, tre quarti di litro di brodo di carne oppur brodo di legumi se in giorni magri, ed un bicchier di vin bianco; un quarto d'ora

prima del pranzo metti 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 mezzo bicchier d'olio fino d'oliva, agitando sempre la casseruola, ed empiuto a mezzo un vaso da zuppa profondo di croste di pane fritte al burro, vèrsavi il pesce col savore, e servi caldissimo.

Potaggio squisito e dei più ghiotti, e che si può preparare con ogni sorta di pesce e di nicchi d'acqua dolce o salsa.

Zuppa alla Marinaresca.

Tagliati in filetti quattro cipolle, uno spicchio di aglio, sei oncie di tomatiche, un sèdano, e trito un pugnolo di prezzèmolo, metti il tutto in casseruola con quattro oncie d'olio di oliva, sale e noce moscata; fa friggere un dieci minuti, poi vèrsavi un mezzo litro di vin bianco secco, e lascia in sobbollitura altri dieci minuti: aggiùngivi 2 litri di acqua, poi 36 oncie di pesce fresco, ben lavato e trinciato a rocchi *(a toch)* alquanto grossi (anguilla, carpio *(carpa)*, tinca *(tenca)*, sògliola, ostrica, dattero di mare, luccio *(luss)*, e rana, di cui però bastano quattro sorta per fare un delizioso potaggio); fa bollire a scroscio un dieci minuti, metti in zuppiera fonda sei fette di pane un po' spesse, rosolate alla padella, e vèrsavi sopra la tua zuppa bollente.

Semola all'Italiana.

Stemprate sul tavolo e ben impastate 12 oncie di farina con poco sale, un' oncia di cacio parmigiano raspato, tre uova, aggiungivi alcun poco di latte, e, come ne avrai ottenuta una pasta ben solida

e tenace, spianala allo spessore di un dito, spolverala di farina, poi tritala finissima. — Avrai cura di spargerla di farina, sicchè la pasta trita non si coagoli: stendila quindi su fogli di carta, somiglierà semola un po'grossa, e lascia seccare. — Metti poscia in una casseruola 2 litri di brodo, e, allor che leverà il bollore, gettavi 10 oncie di semola, rimena attento, e lascia sobbollire un quarto d'ora.

Semola all'Italiana al magro.

Trita per minuto due cipolle, gittale in tegame con due oncie di burro, fa friggere, e, tosto che si tingeranno di un giallo chiaro, versavi sopra 2 litri d'acqua, e tieni in bollitura una mezz'ora. — Gettavi appresso dodici oncie di semola, rimena diligentemente sinchè bolla, e lascia gorgogliare un quarto d'ora. — Metti poi in una terrina quattro tuorli d'uovo (*giaun d'euv*), un pugnuolo (*pugnà*) di cacio grattugiato, con grosso quanto un uovo di burro; mesci bene ogni cosa, e versavi sopra con leggerezza la tua zuppa scottante, tramenando attentissimo.

Questa sorta di zuppe sono squisite e di gran vantaggio a' villeggianti.

Zuppa magra alla Giardiniera.

Come avrai ben nettate due carote, due rape, un sedano, quattro porri ed una cipolla, taglierai il tutto in dadi grossi quanto un grosso pisello, e con un'oncia e mezza di burro farai soffriggere tre quarti d'ora. — Getterai sei oncie di piselli, altrettanto di fagiuoli, un pò di sale, e 2 litri d'acqua, e porrai a bollire dolcemente due ore; aggiungerai un pugno di foglie d'endivia e di lattughe tagliate in di-

grosso, lascierai ancor bollire una mezz'ora, poi servirai la tua zuppa con pane affettato in forma di dadi della grossezza di un dito.

Nota — Può supplirsi al pane con dieci oncie di riso.

Giuliana (Julienne) *magra.*

Metti in una pignatta 8 oncie di fagiuoli (*i bianchi sono preferibili*) con un litro d'acqua, e sale, e cuòcili in disparte sinchè siano inteneriti; monda e taglia in sottili filetti due carote, due rape, quattro porri, ed alcune foglie di sèdano e di cavoli, e, scorzate quindi due mezzane cipolle e sfriggolate in casseruola con un'oncia di burro sino a lieve color d'oro, gèttavi i tuoi legumi (tranne i fagiuoli) a friggere dolcemente tre quarti d'ora. — Trita intanto minutissimo un lattuga, un'endivia, e un pò di cerfoglio, getta nella casseruola, poi vèrsavi sopra i tuoi fagiuoli cotti in disparte, aggiungendovi ancora un litro e mezzo d'acqua e un po' di sale; e, dopo un'ora di bollitura, servi con pane affettato.

Nota. Si possono aggiungere o sopprimere i legumi a piacimento.

Zuppa alla Delfina (Dauphine).

Cuoci in acqua 4 oncie di navoni o di rape (il navone è una specie di rapa lunga e gialla); e, poichè saran molli al tatto, sgocciale, fanne una lattata, ponle in una casseruola con due oncie di burro a friggere un momento, ed aggiùntovi un litro di brodo lascia sobbollire un' ora. — Metti poscia in altra casseruola quattro tuorli d'uovo (*rös d'euv*), sale e pepe, un'oncia di cacio raspato, e tramesta bene ogni cosa. — Vèrsavi un bicchiere di brodo, e

fa cuocere a bagno-maria, immergendo questa casseruola in altra di acqua bollente. — Come i tuorli d'uovo saran duri, làsciali freddare; mèttili in una zuppiera spartiti con coltellino di legno in pezzi grossi quanto un dito, e riversavi sopra la lattata bollente, aggiungendovi, se vuoi, un bicchiere di panera (*fior d'lait*).

Zuppa ai marroni (castagne-marone)

Tolta la corteccia a 48 bei marroni, gèttali in un tegame con un po' di burro a friggere tanto che si stacchi la pellicola che li cuopre; rovèsciali quindi in un altro tegame con un litro e mezzo di brodo a cuocere chetamente un'ora; mèttici 6 oncie di bel riso, e lascia borbottar dieci minuti.

Lattata di marroni (Purèa d'castagne).

Preparati i marroni al tutto come i suddetti, pàssali al setaccio, aggiungendovi un po' di burro ed un pizzico di zucchero, e servi con crostini di pane fritti al burro.

Riso alla Giardiniera.

Un pugno d' erbucce (*erbëtte*), quattro oncie di funghi ed altrettante di pomi d'oro (*tomatiche*), un ramicel di salvia, una cipolla, il tutto ben mondo e trito finissimo getterai in una casseruola con un'oncia di buon burro a friggere su vivo fuoco un dieci minuti; aggiungerai sale e pepe, e due litri d'acqua, e farai bollire una mezz'ora: vi getterai poscia 12 oncie di bel riso, lo cuocerai sino a tenerezza, sì però che crocchi tuttavia sotto il dente: il ritirerai dal fuoco, vi aggiungerai un'oncia o due di burro, e, se vorrai, cacio raspato. — Si può anche sostituire al burro l'olio fino.

Riso alla Giardiniera al grasso.

Prepararei le erbucce, come le anzidette, le getterai in tegame con grosso un uovo di burro, farai friggere un istante, aggiungerai 2 litri di brodo, lascierai bollire una mezz'ora, e nel resto adopererai come nella zuppa precedente.

Zuppa a lattata di funghi (purèa d'bolè).

Monderai bene 12 oncie di bei funghi sani; e, tritati finissimo, li getterai in una casseruola con un'oncia di burro, una cipolla affettata (*taià a fette*), un ramicello di rosmarino, sale, e farai cuocere una mezz'ora: aggiungerai 2 litri d'acqua, farai sobbollire un'ora e mezzo, passerai la tua zuppa alla stamigna, e, dopo un boglio di un momento, la ritirerai dal fuoco. — Metterai poscia in una zuppiera quattro rossi d'uovo, due oncie di burro e un po' di raschiatura (*rasciùra*) di noce moscata), mescerai bene il tutto, e vi verserai sopra dolcemente il tuo brodo di funghi, gittandovi croste di pane rosolate alla gratella, ed aggiungendovi, a piacimento, alcun che di cacio.

Potaggio perfetto.

Nota. — Questa zuppa si può eziandio preparare all'olio in vece del burro; e surrogarvi l'acqua con brodo, nel qual caso si sopprimono il burro e i rossi d'uovo.

Zuppa alla Sarda.

Tagliate in fette sottili, il più che si possa, 6 oncie di funghi, e gittate in casseruola con 12 oncie di fagiuoli freschi, un grosso pugnello d'erbe trite finissime (Vedi *Erbe*) tre oncie di lardo trito anche esso e minuto, sale, ed un ramicel di salvia, fa

friggere un istante, poi aggiungi 2 litri d'acqua, e lascia sobbollire sinchè i fagiuoli sien teneri. — Affetta quindi dieci oncie di pane, ponlo in zuppiera, vèrsavi sopra il brodo, aggiungendo, se ti garba, alquanto cacio raspato, e servi fumante. — Zuppa saporitissima.

Nota. — Si può al lardo sostituire il burro, ovvero l'olio pei giorni magri; e, in vece del pane, adoperar riso o maccheroni.

Minestrone alla Genovese.

Tagliuzza due cipolle, gèttale in una casseruola con un'oncia d'olio, e fa friggere un istante perchè le cipolle comincino a colorarsi. — Riduci poscia in sottili pezzetti otto oncie di funghi, accompàgnali con dodici oncie di fagiuoli bianchi, sei oncie di pomidoro (*tomatiche*) spartiti per mezzo, che avrai cura di spremere sicchè n'esca l'interno sugo e la semente, trìtali alquanto fini, poi getta tutti questi legumi nella casseruola, ove son le cipolle. — Mèttivi sale, fa friggere un dieci minuti, e, dopo aggiunti 2 litri d'acqua, lascia fremere sinchè i fagiuoli s'intenerìscano. — Metti in ultimo ventiquattr'oncie di lasagne, che farai cuocere pian piano una mezz'ora, poi due oncie d'olio e un po' di cacio raspato, e servi caldissimo. — Questa zuppa, se è fatta un po' densa, riesce deliziosa.

Nota. — Si può surrogare all'olio il burro, e all'acqua il brodo.

Zuppa di montone (castrato) *all'inglese.*

Metti in una casseruola una lacca o coscia di montone (*gigot*) con un'oncia di burro, e fa friggere rivolgendola spesso finchè sia ben colorata; ag-

giùngivi quindi 4 litri d'acqua, una cipolla, sale, e 12 oncie di belle rape sbucciate e tagliate ciascuna in quattro pezzi, e lascia cuocer dolce due ore: Poni in una zuppiera alcune fette di pane, poi le rape ed il brodo, e servi la lacca (*gigot*) a parte.

Eccellente zuppa di famiglia.

Zuppa ai cavol-fiori (Cauli-fior).

Taglia in pezzetti grossi un dito due cesti (*teste*) di cavolfiore mezzani, mèttili in una casseruola con un'oncia di burro, e sale, e lascia friggere dolcemente finchè sieno un po' colorati: aggiùngivi 2 litri di brodo, e lascia ancor cuocere a fuoco lento un dieci minuti; poi servi in tavola con fettoline di pane abbrostite alla graticola.

Zuppa alla Crésy.

Raschiate (*rascià*) e lavate 6 mezzane carote, trìnciale in fette sottilissime e mèttile in una casseruola con due oncie di burro; frìggile lentamente un'ora e mezzo, ed abbi cura di rimenarle di spesso. Aggiungi poi due bicchieri d'acqua ed un quarto di cucchiaio di zucchero, e lascia cuocer cheto e sinchè restino in secco. — Allora pàssale per setaccio, mèttile di nuovo nella casseruola con 2 litri di brodo; e, cotte a fuoco dolce ancor per un'ora, sèrvile in tavola con croste di pane in forma di dadi fritte al burro e scroscianti.

Zuppa al sugo di Gamberi.
(Bisque d'ecrevisses).

Trincia in minuti pezzetti una cipolla ed una carota, ponli in tegame con una foglia di lauro e alquanto di burro a sfriggolare (*friciolé*) un quarto

d'ora; aggiùngivi un litro di brodo e fa ancor friggere una mezz'ora. Gèttavi appresso 36 gamberi ben lavati; e, dopo un bollore di cinque minuti, ritirali e sgùsciane intere le code, mettendone i gusci a parte per farne burro. (Vedi *burro di Gamberi*). Pesta in mortaio il restante tritume dei tuoi gamberi, getta nel brodo, ove essi han cotto, 6 oncie di riso; e, ridotto a tenerezza, ritìralo dal fuoco e vèrsavi i frantumi dei gamberi pesti. — Cola il tutto per setaccio, metti questa lattata in tegame, vèrsavi sopra, tramenando con avvertenza, 2 litri di brodo fatto scaldare tanto che non bolla; gèttavi le code dei gamberi col burro dei gusci, che avrai in pronto, e che darà alla zuppa un bel color rosso; e con crostini di pane servi caldissimo.

Zuppa magra all'erbe.

Lattuga, acetosella, cerfoglio, bietola, un pugnuolo per sorta, con alquanti spinaci, il tutto ben lavato e trito minutissimo, metterai in tegame con tre oncie di burro, e farai friggere un dieci minuti su fuoco ardente, tramenando spesso. — Verserai quindi 2 litri di brodo con sale, lascierai bollire un'ora, e servirai con fette di pane

Per aver poi questa zuppa più sugosa, métterai in una terrina un'oncia di burro, cinque rossi d'uovo, un pizzico di cacio (che può anche sopprimersi), mescerai bene ogni cosa, e vi verserai sopra, rimenando, la tua zuppa. Servi bollente.

Altra zuppa all'erbe.

Trita finissima una cipolla, mèttila in tegame con un'oncia di burro, e fa friggere su fuoco vivo; e come la cipolla comincia a ingiallire, vèrsavi sopra

2 litri d'acqua con sale e fa bollir dieci minuti. — Monda e lava acetosella, lattuga, bietola, cicoria, cerfoglio, un pugno per sorta; getta belle e intere queste erbe nel liquido, lascia bollir un po' forte una mezz'ora, aggiùngivi due oncie di burro, e servi con fette di pane.

Zuppa all'acetosella.

Taglia minutamente due grossi pugnuoli di acetosella, mèttili in tegame con un'oncia di burro, sale, e 2 litri d'acqua, e fa bollire una mezz'ora. Poni quindi in una terrina due oncie di burro, e 6 tuorli d'uovo (*röss d'euv*), mesci ben tutto, poi versa bollente sulle tue erbe, avendo cura di tramenare; servi con pane affettato (*taià a fëtte*).

Zuppa ai porri.

Trincia in filetti sottilissimi 24 bei porri, gèttali in tegame con sale e due oncie di burro, e fa friggere una mezz'ora; aggiungi 2 litri d'acqua, e fa bollire un'ora. Metti poi in una terrina un'oncia di burro con 6 rossi d'uovo, e vèrsavi sopra i tuoi porri bollenti.

Zuppa alla cipolla.

Si ammannisce allo stesso modo di quella ai porri.

Zuppa di fecola di patate al latte.

Fa bollire un litro di latte, e poni in disparte in una terrina tre oncie di fecola di patate (*farina d'tartifle*), e sale; diguazza ben bene la tua fecola in altro litro di latte freddo, che verserai, tramenando, nel latte bollente. Rimena fintanto che il tutto bolla, e lascia fremer cheto una mezz'ora.

Vi si può anche mettere zucchero. Zuppa leggerissima per malati.

Zuppa di zucca al latte.

Levata la buccia (*pleuia*) e tolti i semi e la midolla (*tripa*) a 36 oncie di bella zucca, trinciale in pezzi grossi un uovo; ponle in tegame con alquanto sale e un bicchier d'acqua; fa cuocere un venti minuti, poi sgòcciane il pastume, gettàndolo sur un colatoio (*stamina*), e ne avrai una lattata. — Rimetti questa in altro tegame con sale, un pizzico di zucchero, per correggere l'acrimonia di quell'insipido frutto, un po' di noce moscata e 2 litri di latte, e lascia sobbollire un'ora. — Disponi quindi in una zuppiera fettucce di pane, e vèrsavi sopra la tua zuppa bollente.

Panata al latte.

Poni in tegame quattr'oncie di pane trinciato sottilissimo, con alquanto sale, e vèrsavi sopra un litro di buon latte bollente; rimena e continua la bollitura un istante, poi lascia cuocere lento un cinque minuti. — Metti nella zuppiera tre gialli d'uovo, sbàttili con un po' di latte, e vèrsavi sopra la tua zuppa fumante.

Zuppa al latte alla Tedesca

Poni in tegame a bollire due litri di buon latte con un po' di sale e noce moscata; metti intanto in una zuppiera quattr'oncie di bella farina bianca, 1/4 d'oncia di zucchero, e sale; aggiùngivi quattro uova, diguazzando alquanto ed arrogendovi latte di mandorle denso (vedi latte di mandorle): prosegui a ben mescere la tua pasta, che ha da divenire co-

lante. — Metti quindi sul tegame che bolle una stamigna o mèstola forata (*rairòla* o *scumoira*), vèrsavi sopra la tua pasta, fàlla passare, agitando e premendo con un cucchiaio di legno, làsciala sobbollire un dieci minuti, e, al punto di servire, getta nella zuppiera 6 gialli d'uovo, stèmprali con mezzo un bicchier di latte di mandorle, e, tramenando, vèrsavi sopra lentamente la tua zuppa.

Minestra di farina di meliga al latte.
(Gaude-au lait).

Metti in tegame a bollire su viva brace un litro di buon latte, ed abbi in terrina a parte ott'oncie di farina di meliga finissima; stèmpera bene questa farina con altro litro di latte, poi versa lento nel latte che bolle, o meglio allor che comincia a bollire, tramestando ben bene. — Lascia cuocer lento, agitando tratto tratto per una mezz'ora. Se questa minestra sarà cotta a dovere, torna graditissima e sopra tutto salutare

Panata.

La panata è una buona minestra ed economica, la quale serve a trarre utile dal pane rotto, ed è ristorativa, leggiera allo stomaco, e pur conveniente ai malati.

Metti una casseruola con 2 litri di brodo su fuoco vivo, e, come il brodo bolla, gèttavi ott'oncie di pane franto o stagliato (*taià còm së sia*), ed abbi cura di rimenar frequentemente, essendo facile che il pane vada al fondo della casseruola e prenda subito quel gusto di bruciato, ingratissimo. — Lascia sobbollire una mezz'ora, poi servi.

Panata magra.

Posti in tegame 2 litri d'acqua con sale e due oncie di burro, lascia bollire un istante: gèttavi otto oncie di pane grossamente tagliato, o pur franto, e lascia fremere dolce, rimenando di tanto in tanto per una mezz'ora. — Metti nella zuppiera quattro gialli d'uovo con grosso un uovo di burro, rimesta e vèrsavi sopra la tua panata.

Zuppa alla Provenzale.

Trincia a fettoline tre cipolle ed uno spicchio di aglio (*fisca o fiësca d'ai*), e trita minuto qualche ramicel di prezzemolo ed una foglia di lauro; metti ogni cosa in tegame con un quarto di bicchiere di olio di oliva, fa friggere sinchè i legumi siano alquanto colorati, poscia aggiùngivi 2 litri d'acqua, sale, pepe, e noce moscata, e lascia bollire un quarto d'ora. — Taglia a rocchi (*toch*) mezzani 24 oncie di pesce di varie sorta, come rombo, merlango (*merlan*), tinca (*tenca*), anguilla, triglia, carpio (*carpa*); getta i tuoi rocchi nella zuppa, fa bollire un po' forte per un dieci minuti, poi ritìrala dal fuoco: aggiùngivi due oncie di buon olio, curando di rimenar senza sconciare (*guastè*) i tuoi rocchi, e servi con fetterelle di pane. Si può supplire all'acqua con altrettanto brodo.

Zuppa alle pastine.

Metti a bollire 2 litri di brodo, poi vèrsavi, tramenando, dodici oncie di belle pastine di Genova (*paste o pastiglie d'Genova*), e lascia sobbollire una mezz'ora; abbi cura di agitar tratto tratto, e di ritirar le tue paste allorchè saran tenere; chè

le paste cotte più del dovere si fanno sgradevoli. — Anche la grandezza loro e la fòrma contribuiscono a renderle più o meno dure.

I maccheroni, le lasagne, e tutta sorta di paste, si cuocciono allo stesso modo.

Zuppa di paste magra.

Trite minutissime due cipolle, mèttile in una casseruola con due oncie di burro; fa friggere tanto che le cipolle prendan colore; vèrsavi 2 litri d'acqua con un po' di sale; fa bollire un dieci minuti, poscia aggiungi le tue paste, come nella zuppa precedente.

Zuppa magra all'erbe.

Getta in una casseruola due pugnuoli tra mischianza o ferrana, lattuga, cicoria, bietola, cerfoglio, che avrai tagliate alla grossolana, e due oncie di burro; fa friggere un momento, vèrsavi 2 litri d'acqua, lascia bollir dieci minuti, poi aggiungi le paste, come nella zuppa alle pastine.

Zuppa semplice al latte.

Fa bollir 2 litri di latte con alcun che di sale; e, dopo un cuocer lento di dieci minuti, versa leggermente il tuo latte su fette di pane.

Zuppa di latte alla borghese (a la borsoà)

Metti in un tegame 2 litri di buon latte con sale, un'oncia di zucchero, e due foglie di lauro o simile, e lascia sobbollire un quarto d'ora; poni in una zuppiera due oncie di burro, 6 tuorli d'uovo ben bene stemperati, poi vèrsavi sopra dolcemente il tuo latte che bolle; e servi, rimestando, con sottili croste di pane arrostite alla gratella.

Riso al latte.

Metti in una casseruola un litro di buon latte con sale, e, come leverà il bollore, gèttavi nove oncie di riso, e lascia cuocer cheto un'ora: vèrsavi ancora un litro di latte e lascia borbottar dieci minuti: ne verrà una crema squisita.

Papparella (bouillie).

Messo in una casseruola un litro di bella farina di semola con sale e mezz'oncia di zucchero, stèmprala con un litro di latte freddo: abbi intanto sul fuoco vivo un' altra casseruola con altro litro di latte bollente, che verserai sulla tua farina, come quest'ultimo sarà freddato.

Crema di riso al latte.

Ammannito (*preparà*) il tuo riso, come l'anzidetto, pàssalo al canavaccio (*rairòla o stamina*); làscialo cuocer lento due minuti, ed aggiùngivi un'oncia di burro e mezz'oncia di zucchero

Riso alla milanese.

Trinciata finissimo una cipolla alquanto grossa, ponla in tegame con un'oncia di burro; fa friggere dolcemente sinchè acquisti un bel color giallo di uovo; vèrsavi un litro e mezzo di brodo, e, quando sarà in bollore, gèttavi 15 oncie di riso, e lascia bollire a tenerezza (bastano dieci minuti). — Ritìralo quindi dal fuoco, gèttavi due oncie di cacio di *Gruyère* raspato, e rimesta bene.

Bada, che il riso vuol essere alquanto liquido; chè se sia spessito di troppo, aggiùngivi un po' di brodo, e servi immediatamente. — Si può sopprimere la cipolla.

Riso alla milanese frollo.

Poni in tegame tre oncie di burro e due cipolle tagliuzzate, e falle friggere di un bel color d'oro; gèttavi poi 18 oncie di riso a sfriggolare (*fricciolè*) un momento; vèrsavi sopra un mezzo litro di brodo, e fa cuocere adagio: vedendo tu il riso che si spessisca, aggiungi a poco a poco del brodo. — Usa diligenza di rimenare sinchè divenga tenero; aggiungi alcun che di cacio, e servi.

Il riso così allestito divien frollo, non già morbido come pasta, nè coagulato, epperò eccellente.

Riso ai pomi d'amore (tomatiche).

Apprestasi come il precedente, se non che vuolsi aver cura di aggiungervi, allor che è cotto, alquanto di salsa alle tomatiche (V. salsa alle tomatiche).

Riso alla milanese magro.

Metti in una casseruola due cipolle tritissime con due oncie di burro; friggile sino ad un bel color di oro; gèttavi 18 oncie di riso e un po'di sale, e friggi ancora un istante: vèrsavi poi sopra 2 litri d'acqua bollente, e lascia bollir cheto. — Come il riso è tenero, rifiralo dal fuoco e gèttavi tre oncie di cacio con grosso un uovo di burro, mescola bene, e servi.

DELLE LATTATE *(purées)*.

Le lattate sono di grande aiuto per la cucina; chè senza di esse andrebbero bene spesso perduti legumi troppo duri e ributtanti per conseguenza. Le medesime sono di facile digestione e di gran varietà nel servizio della tavola. — I legumi secchi sono in lattata eccellenti, come fagiuoli, piselli, lenticchie, ecc. V'ha persone, cui non piace nè questo, nè quel legume, e che tuttavia lo mangiano con gusto in lattata, come cipolle, rape, carote, ecc.

Le lattate uniscono poi anche il vantaggio di formare un'ottima guarnitura, servendo esse con tutta sorta di carni, pesce, pollame, uova, e va dicendo; e giovano pure in questo, che, se la provvista per un piatto fosse per avventura troppo tenue, si accresce con una lattata. — Braciuole, (*cotlette*), beefsteacks (*biftech*), filetti di bue, pollame alla gratella ed arrosto riescono vivande perfette, se servite con una lattata. — Insomma la guarnitura di una lattata somministra alle vivande un aspetto di conforto.

Raccomando perciò di usare speciale diligenza nell'ammannirle, guardandosi dal lasciarle bruciare, e di servirle anzi spesse che no, quando sono composte di legumi acquosi, come le lattate di acetosella, cardo, sparagi, ecc. Per converso, quando i legumi sono farinosi e consistenti convien servirle un poco più liquide, senza sottrarne però la sostanza; essendochè le lattate vogliono aver sufficiente corpo per essere mangiate colla forchetta (*forcilina*).

Nè al proposito tralascio di raccomandare per uso delle stesse un buon condimento e sugoso, siccome

cosa essenzialissima, e sopratutto di non esservi prodighi del sale, perchè sostanza corrodente e molto nociva alla salute. — Il condimento delle lattate si può variare con chiovi di garofano, noce moscata, pepe, canella ecc., e con erbe aromatiche, come salvia, lauro, timo, rosmarino ecc.

Lattata di acetosella (purèa d'asivola).

Monda e togli il gambo a 12 oncie di bella acetosella tenera e fresca; e, dopo tersa in acqua fresca, gèttala in una casseruola, che avrai cura di cuoprire, e falla cuocere lentamente senza liquido su fuoco dolce. — Rimènala tratto tratto, e, come sarà tenera, mèttila in tovaglia a sgocciare, poi sprèmila. — Ripònila quindi nella casseruola con un' oncia e mezzo di buon burro, sale, ed un bicchiere di buona crema (*fior d'lait*), fa bollir dieci minuti a scroscio, e continua a rimenare. — Rompi quattro uova, sbàttile bene, poi vèrsale, rimestando forte, nella lattata caldissima, e cèssane il boglio.

Serve questa lattata per ogni sorta di carne, e singolarmente per braciuole (*fricandò*), costoline (*cotlette*), pollame alla gratella (*polastr rustì a la gria*), pesce lesso (*pess buì*), uova sode (*euv dur*), o cotte al tegame (*euv al palet o al cirighet*).

Lattata di Endivia.

Nettate e spogliate di tutte le foglie verdi 12 endivie, trinciale in digrosso (*all'ingross*), e mèttile in un tegame con sale, una cipolla, e due bicchieri di brodo, ovvero d'acqua, se non avrai brodo, o se vuoi farla magra. Cuopri bene il tegame, fa cuocer dolce, rimenando frequentemente, sinchè l'endivie sien tenere; poi ritìrale dal tegame, trìtale finissimo, mèt-

tile in altro tegame con grosso un uovo di piccione di burro ed una buona cucchiaiata di farina, e fa friggere un momento — Vèrsavi in appresso un mezzo litro di buon latte, con sale e pepe, fa bollire un istante, tramenando; gèttavi le endivie, cuoci il tutto un quarto d'ora, e servi bollente.

Lattata buona e sanissima, anche per malati.

Nota. — Può tener vece di legumi, servendola con croste di pane, e con tutta sorta di carni, pollame ed uova.

Lattata di cardo.

Fatto cuocere un bel cardo (vedi *cardo*), trìncialo in minuti pezzi, mèttilo in casseruola con mezz'oncia di burro, frìggilo un istante; e, aggiuntavi una cucchiaiata di farina bianca, mescola bene, poi vèrsavi un bicchier di crema (*fior d'lait*), o di sugo, e cuoci un dieci minuti a fuoco vivo, senza cessar di rimenare: passa la tua lattata alla tovaglia, fa scaldare, gèttavi un pezzetto di burro, tramena, e servi caldo sotto un pezzo arrosto.

Lattata di cavoli.

Poni in tegame quattro piccoli cavoli recisi ciascuno in quattro pezzi, con due oncie di lardo, una cipolla, ed una foglia di lauro; aggiungi un mezzo litro di brodo, sale, e fa cuocer piano a tegame coperto sinchè i cavoli sieno inteneriti. - Metti in altro tegame un pezzetto di burro ed una buona cucchiaiata di farina, fa friggere un momento, aggiungi sale e un mezzo litro di buona crema di latte, e fa bollire un istante, tramenando; poi gèttavi i tuoi cavoli, e, cotti lentamente un dieci minuti, filtrali alla tela.

Questa lattata è buona da servir con legumi, e

con ogni sorta di carne; e, se si hanno cavoli d'avanzo, torna assai grata e ad un tempo economica.

Lattata di Sparagi.

Taglia il verde più tenero di due mazzi di sparagi crudi, mèttilo in una casseruola con un'oncia di burro e tre cucchiaiate di farina a friggere un istante; vèrsavi un litro di latte, ovvero di brodo, e fa bollire, tramenando. Gèttavi gli sparagi a lenta cottura ad intenerirsi, poi passa il tutto al colatoio; aggiungi sale e noce moscata e fa ricuocere a fuoco ardente qualche minuto. - Spessita alquanto la lattata, diguazza in un piatto quattro tuorli d'uovo (*ross d'euv*) con un'oncia di burro; vèrsali, tramenando forte, nella tua lattata; e, dal punto che vi avrai frammisti i tuorli d'uovo sbattuti, bada che più non bolla, rìtirala dal fuoco, e servi.

Buona per guernizione di carne arrostita alla gratella o incrostata, come pure per uova.

Lattata di Sèdani (Sèner).

Tolte vie le maggiori foglie a 12 bei sèdani e freschi, e lavati a più acque, tàgliali in minutissime parti, e mèttili con un'oncia di buon burro, una cipolla, una carota e un litro di brodo, in casseruola ben coperta a cuocere bel bello per almanco due ore. - Poni poi in altra casseruola un'oncia di farina con altrettanto burro, e, dopo il friggìo di un momento, vèrsavi un mezzo litro di latte o pur di brodo, e fa bollire, agitando, un dieci minuti. Questa salsa vuol essere spessa. - Aggiungi un po' di sale, gèttavi i sèdani, mesci bene, e, colato il tutto alla tovaglia, fa scaldare, e servi.

Lattata di cavolfiori (Caulifior).

Leva le foglie ed i *torsi* a due belli, freschi, e ben cestuti (*sciass*) cavolfiori, tàgliali in piccoli pezzi e mèttili in una casseruola con due oncie di burro, sale e pepe, e un po' di cacio parmigiano raspato; fa friggere a fuoco dolce, e rimena spesso (nota che la casseruola debb'essere coperta). Tosto che i cavolfiori saran teneri e alquanto colorati, aggiungi due cucchiai di farina, rimenando bene, poi due bicchieri di panna (*fior d'lait*) o di semplice latte, e rimena di nuovo. Fa bollire a gran fuoco un dieci minuti (avverti che i cavoli devono essere spessi); pàssali al setaccio, e servi caldissimo.

Lattata eccellente per guernitura di legumi, di carni arrostite, o toste alla gratella.

Lattata di cavoli-broccoli (Brocole).

Si allestisce allo stesso modo di quella di cavolfiori (vedi lattata di cavolfiori).

Lattata di marroni
(Puréa d'castagne-marone).

Scortecciati 36 marroni dei più belli, e posti in tegame con grosso una noce di burro, si facciano friggere, agitandoli qualche minuto finchè se ne stacchi con facilità la seconda buccia; poi, rimessi in altro tegame con un litro di brodo, sale, noce moscata, qualche foglia di sèdano, o ramo di finocchio, si lascino cuocere senza bollitura alcuni minuti, tramenando ben tutto. - Ritiràti dal fuoco, vi si getti un'oncia e mezza di buon burro, e si mescoli a dovere.

Questa lattata, che vuol essere pastosa, è leggiera allo stomaco, ed acconcia a guernire legumi e carni arrostite alla gratella.

Lattata di pollame.

Questa lattata è molto squisita, principalmente per malati: ma per comporla si adoprano quasi sempre i resti di pollame arrosto o pur lesso, od i residui di pollame, da cui spiccaronsi i filetti; ed in questo caso si fan cuocere su brace ardente le coscie e il carcame a modo di aringhe.

Disossa alcuni avanzi di pollame, e ne stritola gli ossi, cui getterai in tegame con una cipolla, una carota ed un mezzo litro di brodo a sobbollire una mezz'ora; scòlane il liquido per setaccio, e metti intanto in altro tegame un' oncia di burro, e due cucchiaiate di farina a friggere un istante; vèrsavi sopra il tuo brodo tramenando, e tieni a boglio un momento: aggiungi pure un bicchiere di buona panna (*fior d'lait*), e fa bollire a scroscio, tuttora rimenando, sinchè la salsa acquisti corpo. Trita poscia minutissimo i tuoi avanzi di pollame, cioè la carne e la pelle, e pèstali sino ad averne una pasta dura; aggiungi, pestando, qualche cucchiaiata di buon brodo, poi rimescola la carne colla salsa: passa tutto per setaccio, scalda senza bollitura, e servi questa lattata su di un piatto con sovra uove sode o cotte al tegame molliccie.

Si può anche servir questa lattata dentro a crosta di *vol-au-vent*; e se per avventura, fosse scarsa, sèrvesi dentro a piccoli *vols-au-vent*, il che forma una frittura deliziosa. — Questo potaggio ben composto è di un savore eccellente daddovero.

Lattata di selvaggina (zibiè)

Levata la polpa ad alcuni avanzi di selvaggina, infrangine le ossa, e mèttine in frantumi in una casse-

ruola con un litro di buon sugo, una cipolla, una carota, una foglia di sèdano, un po' di salvia, a sobbollire un'ora, filtrandone quindi il liquido per tovaglia. — Metti in altra casseruola un' oncia di burro e due cucchiaiate di farina a friggere un istante, poi vèrsavi il liquido degli ossi filtrato, e, bene il tutto rimenando, poni a bollire un' ora. — Questa salsa vuol essere densa. — Trita poscia benissimo e pesta bene la polpa suddetta con qualche cucchiaiata di brodo, mèttila nella salsa, mescola a dovere, e cola per istamigna. — Fa scaldar il tutto sì però che non bolla, servi su piatto con sopra uova dure, ovvero in piccoli *vols-au-vent*. — Savoretto delicato.

In tal modo si può trarre utile dalla selvaggina vecchia, tigliosa (*dura, görigna*), o malcotta.

Lattata di pesce.

Per comporre questa lattata non ti servirai se non di avanzi di pesci freschi. —

Trita e pesta un resto di pesci, vuoi di mare, vuoi di acqua dolce, ed allestisci una *béchamelle* (v. questa salsa)

Lattata di fave.

Leva la buccia a 24 oncie di grosse e fresche fave, chè le secche non valgono un lupino; gittale in casseruola con un' oncia di burro, sale, qualche ramicello di santoreggia legato ad un filo, e due bicchieri di brodo; fa bollir tutto chetamente, e, tosto che le tue fave saran tenere, schiàcciale, feltra alla tela, aggiungi ancora grosso quanto un uovo di burro, mesci bene con un bicchiere di crema (*fior d'lait*), ovver di sugo, fa sobbollire di nuovo una mezz'ora, avendo cura di rimenare in guisa che la lattata non si attacchi alla casseruola.

Servirai quest'ultimo potaggio, in luogo de'legumi, con croste di pane, o con carne lessa od abbrostita, e principalmente con costolette (*cotlëtte*) e *beefsteaks* (*biftech*).

Lattata di radici.

Monda e taglia minutissimo quattro carote, altrettante cipolle, due rape, due sèdani, e due endivie; metti ogni cosa in tegame (*cassaròla*) con un'oncia di burro: fa friggere cheto almeno un'ora, ed agita spesso a tegame scoperto: aggiungi di poi un bicchiere di brodo, o di sugo, lascia cuocere lento lento su fuoco dolcissimo; e, fatti teneri i legumi, cola al setaccio. — Rimetti quindi in tegame in disparte un'oncia di burro e un cucchiaio di farina a friggere un momento, gèttavi i tuoi legumi ridotti a lattata con un bicchiere di sugo, lascia gorgogliare un quarto d'ora, e servi. — Eccellente con pollame.

Lattata di patate.

Sbucciate 12 patate mezzane, mèttile in un tegame con sufficiente acqua che le bagni, e un po'di sale, e fa bollire a gran fuoco sinchè diventino tenere e comincino a spezzarsi: allora ritirane l'acqua; poni per un momento il tuo tegame su cenere calda per levarne tutta l'umidità, poi gèttavi un'oncia di buon burro, e schiacciata bene ogni cosa, riduci a pasta. — Aggiungi qualche cucchiaio di buon brodo, ovver di sugo, versandolo a poco a poco, stèmpera con giudizio, e sbatti bene la tua pasta. — Vedrai che la tua lattata riescirà fluida e levigatissima.

E se avvenisse di osservar qualche grumo, passa subito il tutto al setaccio, aggiungendovi poi ancora

un'oncia di burro con alquanto di noce moscata, e servi fumante.

Nota — In difetto di brodo si può supplire con altrettanto latte. — Questa vivanda ama di essere apprestata all'istante; chè le patate schiacciate e calde svolgono non di rado tale un sentore di farinaceo, o di lièvito (*lëvà, pasta brusca*), che in pochi minuti comunica alla lattata uno spiacevole gusto.

Lattata di patate all'inglese.

Tolta via la buccia a dodici belle patate, tàgliale a mezzo ciascuna, e mettile in casseruola con sale e quattro chiovi di garofano a bollire su fuoco vivo; subitochè le tue patate cominciano a screpolare, ritirane l'acqua, alloga la tua casseruola ben coperta su cenere calda, e lascia svaporar alle tue patate tutto quanto l'umido assorbito.

Levatele dal fuoco, gèttavi tre oncie di burro, un po' di sale e un buon pizzico di zucchero, mescola bene il tutto con cucchiaio di legno, aggiungi un bicchiere di buon fior di latte, o pur di latte freddo, e servi immantinente, senza più far riscaldare.

Se le patate ed il burro sono di buona qualità, riesce un potaggio delizioso. Avvertasi soltanto, che questo piatto vuol essere allestito al punto del pranzo, altrimenti perde tutta la sua bontà. Potrebbesi anche adoperare meno burro, per amor di risparmio, chè il piatto sarebbe buono in pari grado, ma non succulento.

Lattata di fagiuoli.

Avrai in una casseruola dodici oncie di bei fagiuoli con una cipolla, una carota, qualche foglia di sèdano, e un ramicello di salvia; vèrsavi due litri

d'acqua con sale, e fa bollire pian piano, badando attentamente a schiumare. — Non appena i tuoi fagiuoli saranno inteneriti, sgòcciali (*scolé*), pàssali al setaccio, e rimèttili nella casseruola, aggiungendovi un'oncia di burro fresco, alquanto di brodo, o pur di panna (*fior d'lait*), rimestando con diligenza, e facendo sobbollire una mezz'ora. — Poni la massima cura nel rimenar di continuo, acciocchè la lattata non si attacchi alla casseruola, cosa facilissima a succedere, e non mandi fuori quel puzzo di bruciato spiacevolissimo. — Non obbliare poi che questa debb'essere fluida e liscia.

Nel servizio di tavola questa lattata può tener vece di legume, e sta bene con carni abbrostite, con pollame, ed anche con grossi pesci.

Lattata di Lenticchie (lentìe).

Preparasi al modo stesso di quella di fagiuoli.

Lattata di Piselli (pois).

Si apparecchia nella medesima guisa che quella di fagiuoli.

Lattata di Rape.

Netta e sbuccia 18 oncie di rape dolci (*rave d'canavèra*), tagliale in fettoline (*pëcite fëtte*), gèttale in una casseruola con un'oncia di buon burro, e sale, falle cuocere a fuoco lento assai, agitando di tanto in tanto a casseruola sempre coperta. — Nè mettervi liquido di sorta, ove le rape sien tenere quanto basti. — Tòltele quindi dalla casseruola, metti in essa grosso quanto un uovo di burro con due cucchiai di farina finissima, friggi un istante, poi gèttavi le tue rape con due bicchieri di sugo, ovver

di brodo, e lascia borbottare un po' forte un quarto d'ora. — Cola infine la tua lattata alla stamigna, ponla a scaldare, e servi.

Ti rammenterai sopratutto, che questa lattata vuol essere alquanto spessa. — Ottima per carne rosolata alla gratella, o pur lessa.

Lattata di cipolle.

Dipèla dodici belle cipolle, affèttale per minuto, gèttale in una casseruola con grosso un uovo di burro, sale, e un pizzico di zucchero a torne l'acrimonia; fa friggere cheto cheto per almeno un'ora, e cura di rimenare a casseruola coperta: appresso aggiungi un bicchiere di sugo, o di brodo, metti a sobbollire un buon quarto d'ora, poi filtra alla stamigna le tue cipolle.

Ciò fatto, poni in altra casseruola mezzo un bicchiere di buon aceto bianco, ridùcilo a ghiaccio, gèttavi la spremitura delle cipolle con qualche cucchiaio di brodo e un po' di burro che avrai in pronto, stemprato con un cucchiaio di farina, e tieni per un quarto d'ora in bollore piuttosto forte che no, agitando continuo.

Ottimissima lattata per carne e pollame, vuoi lesso, vuoi arrosto, vuoi rosolato alla gratella. — Si può sopprimere l'aceto.

Lattata di cipolle bruna (alla soubise).

Scorzate 12 cipolle, e tagliate in fette minutissime, gèttale in una casseruola, con grosso un uovo di burro, a friggere dolcemente un'ora e mezzo. — Aggiùngivi un bicchiere di brodo, fa bollire a ricorsoio *(buì fort)* un dieci minuti, e bada ad agitar senza intermissione.

Metti poi in altra casseruola un'oncia di burro, due cucchiai di farina *tirante al bruno*, sale, noce moscata, e un mezzo litro di buon latte, e tieni a bollitura un dieci minuti, agitando. — Passa le tue cipolle alla tovaglia, gèttane la materia spremuta nella salsa, fa scaldare un istante, e servi.

Buona lattata e sanissima, da servire con carne rosolata alla graticola, od arrostita, ed in ispecie con uova dure.

Modo di conservare il brodo.

Deposto in una terrina di stoviglia (*Vaso di terra per uso di cucina*) 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 Bue.

Prendi 48 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 4 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 sale, due carote, una cipolla cruda, quattro garofani, un sèdano (*séler*), 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 (*membrana sottilissima che veste gli ossi*) di osmazoma, (*sostanza animale, che comunica sapore ed*

odore al brodo), 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 (*buì*) e miglior brodo, giova allessar (*cuocer checchessia nell'acqua*) grandi pezzi di carne, i quali non solo danno proporzionatamente maggior quantità di miglior brodo, ma si disfanno e consumano anche meno bollendo.

Brodo di vitello.

Oncie 24 di coscia di vitello disossata e appallottolata si mettano a cuocere cogli ossi triti a lento fuoco in 2 litri d'acqua, con una carota, una rapa, od un navone, (*specie di rapa lunga e gialla*), una cipolla, schiumando bene prima della bollitura, e mantenendo questa appena sensibile e coperta. Si sali parcamente dopo schiumato. Tre ore di sobbollitura (*mes beui*) 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 (*minuzzata, cioè minutamente trita*), e ridotta in pasta nel mortaio, si stemprano in una casseruola in 2 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 un litro 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, leggiero allo stomaco e rinfrescativo.

Consumato (consumé) *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 bicchieri d'acqua, un po' di sale, qualche foglia di lattuga e un mazzolin di cerfoglio: metti il vaso in una casseruola, versa in questa tant'acqua che il vaso resti immerso fino all'altezza della sostanza contenutavi; chiudi il vaso, tienlo così a bagno-maria a bollir due ore, cola il brodo alla tovaglia, e servi.

Brodo di Pesce.

Metti in tegame, con un'oncia di burro, una cipolla, due carote, due sèdani, sei porri, affettati (*taià a fëtte*) 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, (*leggermente e nella superficie sola*

rosolarsi) abbi cotte a parte sei oncie di fagiuoli secchi in 2 litri d'acqua con un po' di sale, e vèrsane il brodo su'tuoi legumi e pesci, lasciando quindi bollire una mezz'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, sei porri, un sèdano e un piccol cavolo, e, trinciato ogni cosa finissimo, aggiùngivi sei oncie di fagiuoli, e sei di piselli secchi. Poni tutto in tegame con un oncia di burro, e fa friggere una mezz'ora a fuoco ardente finchè i legumi comincino a colorarsi; vèrsavi allora 2 litri d'acqua con sale, e lascia bollire un'ora.

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

Latte di mandorle.

Getta in acqua bollente 12 oncie di mandorle dolci, il più che puoi fresche, e, come ne vedrai la buccia gonfia, ritirale dall'acqua, mòndale, làvale in acqua fresca, asciùgale, riducile 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, appena levato il boglio, stèmpravi quattr'oncie di bella farina bianca, rimena forte sì che la pasta diventi ben liscia; ne avrai una pasta compatta, che, tramenata di nuovo sul fuoco un cinque minuti, lascierai quindi freddare un poco: allungata poi con sei uova intiere e ben tramestata ti riuscirà mollicina. Avverti tuttora di lasciare alquanto freddar la tua pasta avanti di metterci le uova a un per uno.

Sugo agretto (jus aspiqué).

Ridotto sul fuoco a consistenza di sciroppo un bicchiere di buon aceto aromatizzato con un forte pizzico di pepe e un ramicel di salvia, allùngalo con un terzo di litro di buon sugo, e, dopo sobbollito un istante, filtralo per tovaglia.

Pentolino (pot-au-feu) *all'italiana.*

Questa vivanda, nutritiva, graditissima al gusto, e non ripugnante allo stomaco, è sommamente economica per le famiglie numerose.

Metti a bollire in pignatta di terra 32 oncie di culatta di bue in tre litri e mezzo d'acqua, con sale, e come avrai bene schiumato, lascia cuocer lento due ore; aggiùngivi due carote mezzane, rape, sei porri, due sèdani, e lascia tuttavia bollire un'ora: arrogi un cavolo trinciato in quattro parti, e quattro belle patate dibucciate (*plà*); lascia bollire ancora un'ora, e al procinto di servire metti il tuo pezzo di manzo su di un piatto, e qualche fetterella di pane nella terrina, e vèrsavi sopra i legumi e il brodo.

Nota — Perchè poi le patate non si disciolgano e si riducano in lattata (*purèa*), come accade talvolta, cocciansi a parte; e dove si abbiano fagiuoli o piselli verdi, puossi anche mettervene qualche oncia.

Consumato.

Metti sul fuoco una pentola con 32 oncie di coscia fresca di manzo, una gallina, una carota, una cipolla, ed alcune foglie di sèdano, il tutto in 3 litri e mezzo d'acqua; e, dopo bollito e ben schiumato, aggiungi sale, e lascia cinque minuti in sobbollitura, passa quindi alla tovaglia e servi.

DELLE SALSE.

Alcune semplici salse ben combinate, e facili a farsi, sono di grande necessità, sì per aggiunger sapore alle vivande, sì per correggere l'insipidezza di certi carnaggi, pesci, e legumi, e sì ancora per mettere a profitto gli avanzi di quelle carni; potendosi col mezzo di salse utilizzare ogni resto di pranzo, e adoperarlo in nuovi servigi sotto forme gradevoli ed appetitose.

Non recherò qui veruna ricetta di salse dispendiose e complicate le quali non convengono, se non alle grandi cucine, ove si richiede un buon cuoco; essendo il mio libro dettato unicamente per la cucina economica ed igienica, e ristretto ai mezzi opportuni di comporre vivande convenienti per la spesa, piacevoli al gusto, e giovative alla salute.

Si arroge ancora, che le salse di soverchio complicate riescono sovente esiziali, laddove bastano qui, come nella medicina, pochi e semplici ingredienti ma

utili e salutari, per sostentare le forze, e ritornarle, se perdute.

Della farina.

La farina da usarsi nelle salse, oltre che non abbia il menomo sentore di aromatico, sia bianchissima e della maggiore finezza; senza di che non si faranno mai buone salse.

Salsa piccante.

Messo in un tegamino (*cassarolina*) un mezzo bicchier di buon aceto, e lasciato ridurre sul fuoco ai tre quarti, aggiungi due bicchieri di sugo o pur di brodo, e un po' di zucchero bruciato (vedi *zucchero bruciato*); fa bollire un istante, poi ritira dal fuoco il tuo liquido. — Metti quindi in una casseruola una mezz'oncia di burro e una cucchiaiata di farina bianca, e friggi un dieci minuti a lentezza, rimenando attentamente con cucchiaio di legno; vèrsavi un quarto del tuo liquido, e rimesta, poi un altro quarto, e rimesta tuttavia; finalmente vèrsavi il tutto, ponendo mente a non mettere troppo liquido alla volta, chè ciò impedirebbe assolutamente di avere una salsa liscia e vellutata (il che costituisce la sua bontà), e lascia bollir dieci minuti.

Nota — Aggiunger si possono a questa salsa piccoli citriuoli (*cocomrin o cornichons*) tagliuzzati, alici (*anciùe*), e capperi (*tapperi*)

Salsa Robert.

Monde e trite finissime due cipolle, mèttile in una casseruola con un'oncia di burro a friggere sino ad un bel colore; ed aggiùntavi una cucchiaiata di bella farina bianca, e fritte ancora un momento, vèrsavi

un bicchiere di buon aceto, e due di sugo, rimenando continuo sino ad ebollizione, e lascia cuocere cheto tre quarti d'ora.

Salsa alle tomatiche

Prendi 6 belle tomatiche di un rosso vivo, dividile in quattro pezzi ciascuna, gèttale in una casseruola con grosso un uovo di burro, sale e pepe, alcune foglie di sèdano, alcune di prezzèmolo, una cipolla trita assai fina, una foglia di lauro, e metti ogni cosa su fuoco temperato a bollir dolcemente un'ora e mezzo.

Rimena con attenzione di quando in quando, e passa allo staccio di crini (*siass d'crin*).

Salsa perfetta se liquida, confacentesi a pressochè ogni sorta di carni; e, se spessa, si allunga con brodo od acqua. — Una lunga esperienza mi ha insegnato, che questa salsa, allestita in vaso di terra di Antibo, riesce migliore che in uno di rame.

Nota — Per conoscere poi infallibilmente se le tomatiche sien buone, fa d'uopo ch'elle abbiano un color rosso cupo (*foncé*), e nessun lato verde, nè brizzolatura (*tachëtte*) di rosso e di verde; che resistano al tatto, perchè le molli accusano un principio di corrompimento; che tramandino odore piuttosto acidulo (*bruschet*) che no, mentre le cattive sanno di un dolciume spiacevolissimo; quelle al postutto di montagna sono migliori di quelle della pianura.

Salsa ravigote

Spartite tre alici (*anciöe*) e toltane la lisca (*arësca*), mèttile in tegame con un mezzo bicchiere di buon aceto, e làscialo, bollendo, ridurre a tre quarti; aggiungi pepe, un pugnuolo di prezzèmolo, serpentaria (*estragon*), un po d'aglio ben trito, un bicchiere di

sugo ovver di brodo colorito con alquanto zucchero bruciato (vedi *zucchero bruciato*), e mesci ben tutto: getta quindi nella salsa un'oncia di burro con un buon cucchiaio di farina, rimena insino a bollitura, cui cesserai dopo un istante.

Salsa di buon sapore ed acconcissima per carni arrostite e per pesce.

Salsa del maggiordomo calda.
(À la maître d'hôtel).

Farai consumare due bicchieri di sugo o pur di brodo a consistenza di sciroppo, e vi aggiungerai un pugnuolo di prezzèmolo, noce moscata, grosso quanto un uovo di burro, il sugo di un cetrangolo (*sitrön*), rimestando bene, e badando che la salsa scaldi senza bollire, e servi immediato.

Salsa Olandese.

Metti su brace in un tegame un'oncia di burro ben fresco, un cucchiaio di bella farina bianca, sale e noce moscata, ed impasta ben tutto senza scaldare; aggiungi un bicchiere e mezzo d'acqua, poni a fuoco ardente, rimena continuo, e, quando la salsa grilla (comincia a bollire), ritirala dal fuoco e, rimenando sempre, vèrsala dolcemente e poco per volta su quattro gialli d'uovo stemprati con poco burro, e col sugo di un cètrangolo (*sitrön*).

Questa salsa, se fatta in regola, debb'essere liscia e bianco-gialla, ed eseguita nel modo che io raccomando, riuscirà deliziosa. — Giacchè versata dolcemente poco per volta, e tuttora tramenata, essa mantiene bastante calore per cuocere bel bello le uova, e non ad un tratto, il che renderebbe la salsa grumolosa (*a grum*). Nel caso poi, che, dopo

l'operazione, la salsa risultasse liquida e gialla, allora, non essendo a sufficienza forte il calore da spessire le uova, rimettesi la salsa in sul fuoco, tuttavia rimenando, e vi si lascia spessire senza ebollizione.

Salsa all'olio.

Metti in una terrina un pugno di prezzèmolo trito, sale e pepe, un mezzo bicchiere d'aceto ed altrettanto d'olio, e mesci bene ogni cosa.

Saporetto, che ben si affà con carni fredde, specialmente lesse (*buïe*), con pesci, e con legumi, come sparagi, sèdani, patate, bietole, rape, ecc.

Salsa bianca.

Poni in casseruola un'oncia di buon burro e ben fresco, alquanto sale, un cucchiaio di farina bianca, e impasta tutto con cucchiaio di legno a calore mezzano come di bagno; aggiuntovi un bicchier d'acqua, cuoci a fuoco dolce, rimenando di continuo. — Tosto che la salsa leverà il primo bollore, ritìrala dal fuoco, gèttavi un pezzo di burro, e rimesta con attenzione. — Si può aggiungere sugo di cetràngolo, o pur aceto, erbe fine, capperi, citriuolini (*cornichons*) triti, od alici peste

Salsa, che richiede di essere liscia, legata, ed alquanto spessa. La quale però, se troppo spessita si fosse, diluirai con alquanta acqua fresca.

Ottima per servir pesci e legumi.

Salsa ravigote *fredda.*

Trita minutissimo un sèdano, qualche ramicel di prezzèmolo, di serpentaria (*estragon*), di cerfoglio, uno spicchio d'aglio (*fiësca d'âi*), tre alici (*anciöe*), ed un uovo cotto duro; metti il tutto in una terrina

con sale, noce moscata, due cucchiaiate d'aceto ed altrettanto d'olio, e mescola a dovere. — Si può aggiungere ancora un po' di salsa di tomatiche.

Eccellente sì per carni lesse, calde o fredde che siano, e sì per pesci.

Salsa Béchamelle.

Messe in casseruola un'oncia di burro, due cucchiaiate di farina, ed una foglia di lauro, fa friggere un momento; poi aggiùntovi un mezzo litro di brodo, tramena bene e lascia bollire la tua salsa sino a spessità. — Bada a rimenar sovente acciocchè non s'attacchi al fondo della casseruola — Aggiungi un mezzo litro di capo di latte (*fior d'lait*) o di semplice latte, ed abbi cura di versarlo nella salsa un mezzo bicchiere per volta, e di mantenere spessa tuttora la tua salsa, riducendola poscia per bollitura a quel grado di fluidezza più convenevole, allorchè la salsa sarà fatta.

Dee risultare alquanto spessa, colante, e liscia; al quale effetto vi getterai grosso quanto un mezz'uovo di burro, rimestando a dovere.

Salsa acconcia a guernizioni di legumi e di pollame, ma soprattuto di *vols-au-vent* infarciti di frantumi (*avans*) di pesci e pollame.

Salsa alla Crema (fior d'lait).

Abbi in tegame un'oncia di burro, due cucchiaiate di bella farina, una foglia di lauro, e un po' di noce moscata, e friggi un istante; aggiùngivi un mezzo litro di crema o pur di latte, diguazza ben tutto, tieni a boglio una mezz'ora, e fa che la tua salsa riesca spessa e scorrevole.

Buona per guernitura di legumi, uova, carne di

vitello, ed in ispecie di tutte le restanti carni di un pranzo, non che di crostate croccanti (*gratins-croquets*).

Salsa piccante (Remolade).

Posti in una terrina due tuorli d'uovo (*röss d'euv*) duri, una buona cucchiaiata di senapa liquida, due alici trite, mischia bene il tutto, poi vèrsavi adagio, tramenando sempre, quattro cucchiaiate d'olio, lasciandolo quasi cadere a stille: vedrai la tua salsa divenir liscia e pastosa. Aggiungi infine due cucchiaiate di buon aceto, e poco prezzemolo trito, ed avrai una perfetta salsa da guernir carne e pesci arrostiti alla gratella.

Salsa maonese.

Come avrai messi in una insalatiera (*saladiè*, piatto per l'insalata) un giallo d'uovo, sbàttilo forte con cucchiaio di legno di forma tonda e a lungo manico; vèrsavi dolcemente e quasi a goccia a goccia due cucchiai d'olio fino d'oliva: te ne verrà una specie di mantèca (*pömada*); aggiungi un quarto di cucchiaio di buon aceto, e sbatti sempre; e così a mano a mano, aggiungendo altr'olio ed altro aceto nelle proporzioni accennate, sinchè tu abbi salsa che basti. — Cominciata bene, ne farai quanta ti abbisogna: se non che ti raccomando di andar cauto nel comporla, chè, se per avventura versi tropp'olio ad un tratto, la tua salsa si scompone, e diviene spiacente alla vista e al palato.

Ma dove ciò accada per incuria (il che altrimenti non può avvenire), eccoti pronto il rimedio: Fa presso a poco il terzo di salsa al burro, e gèttala bollente nella salsa male riuscita, rimestando gagliardo. Sarà

pure ovvio ed opportuno il porre l'insalatiera al fresco nel ghiaccio, massime nella calda stagione, e vi si aggiungerà sale. — Si può ancora allegrar questa salsa con qualche profumo delizioso, ad esempio con alìci peste, noce moscata, serpentaria (*estragon*), sèdano, prezzèmolo, cerfoglio, aglio, ecc.

Si affà benissimo con ogni carne fredda, coll'insalata cotta, e col pesce.

SUGO.

Essendo il mio libro estremamente economico, propongo perciò ai risparmiatori di valersi del sugo di coscia di grosso bestiame, soprattutto allorquando si è terminata la cucina di un pranzo.

Verserai acqua in ogni casseruola, ove carne abbia cotto, e lavandola con due bollori ne otterrai sempre alquanto buon sugo. — Giunta appena la carne dal macello, digràssala, e metti il grasso al fondo di una casseruola con due cipolle tagliate in fette; aggiungi 36 oncie di frantumi, come ossi, nervi, in somma quanto è rimasto di carname da non poter più in tavola far bella mostra. Poni su fuoco vivo, anzi che no, la casseruola, e fa friggere sin tanto che il fondo abbia preso un bel colore bruno; umèttalo con un bicchiere d'acqua, e lascia consumare; umèttalo ancora due volte allo stesso modo; vedrai il fondo divenire di un colore bruno cupo, ed esalare un profumo un po' forte. Aggiungi allora 2 litri d'acqua, una carota, e del sale; lascia bollire dolcemente tre ore, poi cola alla tovaglia.

Burro di alici (anciöe).

Lavate, dissalate, e diliscate 6 belle alici, pèstale

in mortaio; aggiungivi tre oncie di buon burro fresco; e, ripestato ogni cosa, passa allo staccio. — Può aggiungersi ancora il sugo di un cetràngolo (*sitrön*).

Eccellente per antipasto (*hors-d'œuvre*).

Burro di gamberi.

Cuoci 18 gamberi (vedi), poi, toltone i gusci e gli ossi, pèstali minuto, gèttali in una casseruola con un' oncia di burro su caminetto ardente, e lascia friggere un cinque minuti. — Stesa allora una tovaglia sur una terrina piena d'acqua fresca, vèrsavi sopra il tritume dei gusci ed ossi pesti, torci forte; il liquido, che n'esce, cadendo nell'acqua rappigliasi in burro, il quale deve essere tinto di un bel rosso, e serve per colorar zuppe e manicaretti (*ragouts*) di gamberi.

DELL'ACETO.

L'aceto, o vino inforzato, è una produzione industriale di prima necessità per la cucina: convien dunque usarne della più perfetta qualità, comecchè sia difficile il potere aver buon aceto per lo smodato amor del guadagno, che muove i venditori a darlo pressochè sempre affatturato e per conseguente nocevolissimo alla salute. — Molte sono le materie eterogenee che si mettono nell'aceto per alterarlo, come l'acido-tartarico, il vitriuolo, ecc., dalle quali misture risulta il danno accennato.

Facile non pertanto egli è il riconoscere tal sorta d'aceto a più d'un segno sensibile, che fa manifesta pressochè sempre la sua sofisticheria; dovendosi notare, che l'aceto misturato riesce fortissimo sì, ma di un piccante che scotta le labbra, di un color cupo, e di

un odore tristo che offende l'odorato. Per contrario il buon aceto e schietto si riconosce dal suo colore di paglia un po' volgente al roseo, da un acido piccante che punge e morde nell'assaggiarlo con grato senso del palato; e, benchè fortissimo, non iscotta, e serba pur sempre un tantinetto di sapore di vino.

Per renderti dunque certo del buon aceto, mèttine un cucchiaio in una casseruola, e ridùcilo a ghiaccio: il fondo conserverà un acido-forte, e, se l'aceto è cattivo, svolgerà una flemma insipida, o ributtante.

Aceto alla serpentaria o dragoncella (estragon).

Fa bollire un litro di aceto, vèrsalo sopra 6 oncie di ben secchi ramicelli di serpentaria, un'oncia di sale, e la scorza di due cetràngoli (*sitrön*); chiudi il vaso ermeticamente, cioè in modo che non vi penetri l'aria, e lascia freddare: aggiùngivi poi 4 litri d'aceto freddo, làscialo in infusione dodici ore, poi filtralo alla tela. — Mèttilo nel fiasco, e suggella per servirtene al bisogno.

L'aceto aromatizzato è gratissimo nelle insalate e nelle salse, stuzzicando l'appetito, e giovando pure alla salute, ove non si ecceda nell'usarne.

Aceto all' aglio.

Dopo avere fatto bollire un litro d'aceto, metti in un vaso di terra trentasei spicchi d'aglio ben mondo, un pugnuolo di salvia, e qualche ramicel di rosmarino secco; vèrsavi sopra l'aceto bollente, e cuopri bene acciocchè non isvapori. — Freddato che ei sia, aggiùngivi 3 litri di aceto freddo con un po' di sale, filtra il tutto ed infiasca.

Aceto ai sèdani (séler).

Monda e lava con attenzione 6 piante di bei sèdani

freschi tagliati alla grossolana, mèttili in una casseruola con un po' di sale e un pugno di cerfoglio, e fa bollir dolcemente un dieci minuti. — Chiudi ermeticamente, lascia freddare, aggiungi sale e 3 litri di buon aceto freddo, lascia posare per dodici ore, ed infiasca.

Può farsi aceto di tutta sorta di gusti, tenendo dietro ai precetti fin qui dettati.

Aceto ai lamponi (ànpole).

Come avrai fatto bollire un litro di buon aceto, vèrsalo bollente su tre libbre di buoni e ben maturi lamponi ben mondi e riposti in un vaso di terra, coprendo questo, e lasciando freddare. — Aggiùntivi poscia altri 2 litri d'aceto, làscialo in infusione dodici ore, poi filtra ed infiàscalo.

Questo aceto sarà delizioso per insalate, e più ancora per rinfreschi, mettendone alquanto nell'acqua.

Dell' olio d' oliva.

Il buon olio facilmente si conosce per essere limpidissimo, scorrevolissimo, di color pagliato-verdigno (*paiarin-verdsin*), di odore dolce, che sappia un po' di coccola d'oliva, e di tale un gusto, che penda piuttosto all'insipidezza che no. — Ecco le qualità necessarie del buon olio da adoperar nella cucina, essendo sole le olive, che debbono somministrare l'olio tollerabile nelle vivande, massime per coloro che non vi sono avvezzi. — Tutt'altra sorta d'olii va dalla cucina assolutamente escluso.

Di più, in certi cibi può l'olio ancora surrogare il burro, e in modo migliore. Ond'è ch'io raccomando sopra ogni cosa di farlo cuocere quanto meno si può, avvertendo che l'olio, cotto al di là del convenevole, di leggieri s'inforza.

Della Sugna (Sain-doux).

La sugna, o grasso di porco fuso e chiarificato, se fu bene allestita (*preparà*), deve essere di bel color bianco, senza odore, dolce al palato, e può, come condimento, supplire al burro con vantaggio, massime nelle fritture, carni *saltate*, come braciuole velate di pan raspato (*cotlëtte panà*), ecc. — Un altro vantaggio ha poi ancora sul burro, ch'esso non va così di leggeri in fiamma.

DEI CACI (formag).

Io non entro qui a toccare de' caci, se non per quel che spetta al condimento, in vantaggio di chi vi è assuefatto. — L'uso comune si è di adoperar caci secchi e salati: all'opposto, chi brama una buona cucina deve adoprar caci dolci e non troppo duri. — Le paste, a cagion d'esempio, i maccheroni, le lasagne, e così la polta (*polenta*) ed il riso, sono molto migliori acconciate con buon cacio dolce. — Il parmigiano poi (*formagg parmësan*), se di quel dolce, va preferito a tutt'altri caci. — Dovrà mostrarsi di un bel giallo d'oro, umido al rompersi, e con piccoli fili e glutinosi. Con questi ottimi requisiti un cacio può chiamarsi perfetto. — Quello poi di Gruyère (*gruèra*), il cui uso è universalissimo, vuol essere tenero, molto umido allor che lo frangi, e assai bucherellato (*përtusà*), del colore del burro fresco, e dolce al sapore. Coll'uso di simili caci non si può temere di guastar le vivande.

DEL SALE.

Nella scelta del sale, principal condimento dei cibi, fa mestieri di andar cauto, osservando bene che sia secco, di grumi trasparenti, e netto. — Contenendo esso terra o sabbia, rigèttalo; chè il metter di proprio volere terra o sabbia in una vivanda, oltre di essere follia, espone i denti a rottura, e genera altri mali del corpo. — Monda perciò attentamente il tuo sale, togline la sabbia, fallo seccare, pèstalo e pàssalo alla tovaglia, e così preparato, diverrà il tuo sale bianchissimo.

Sale puryato.

Metti in una casseruola 12 oncie di sale con un litro d'acqua, e, quando fuso è il sale, aggiùngivi una chiara d'uova (*bianc d'euv*); rimena bene questo miscuglio, pònilo su fuoco dolce, e fa bollire, schiumando con attenzione. — Poichè il liquido sarà fatto chiaro, filtralo e riducilo infino a tanto che il sale un'altra volta si cristallizzi; di mano in mano ch'esso precipita in fondo alla casseruola, ritìralo, mèttilo su fogli di carta a seccare, poi pèstalo e pàssalo alla tela. — Diverrà bianco quanto basta da servirlo in tavola.

Del burro.

Il burro è talmente in uso nella cucina, che in suo difetto il cuoco più non saprebbe dove si dar del capo. Par cosa stravagante, e pure la è così. Dunque posciachè l'uso di questa sostanza si è reso per modo necessario da non più potersene, per così dire, far senza, conviene perciò procacciarsene della prima qualità, e sopra tutto custodirlo gelosamente, che in ven-

tiquattr'ore il miglior burro del mondo può alterarsi e diventar cattivo.

Il burro perciò vuol essere di un bel giallo-dorato e di aspetto fresco, da conoscersi tosto ad un'occhiata. Laonde i mercatanti di burro si danno cura d'impastarlo prima di recarlo in mercato, appunto per torgli quell'aria di vecchiezza. Fa d'uopo ancora di assaggiarlo; e, se buono, vi troverai un delicato gusto di avellana (*ninsola*), senza odore di sorta Chi può ogni dì procurarsi il burro fresco fa cosa ottima.

Mezzo di conservare il burro fresco alcuni giorni.

Metti in una terrina il tuo burro, vèrsavi acqua fresca con un pugno di sale, e lava il tuo burro, impastandolo. Asciùgalo quindi bene con un pannolino, ponilo in un vaso dal collo stretto, e cuòprilo, perchè niente lo imbratti.

Burro salato.

Lava a dovere, impastando a più acque, dodici *libbre* di burro ben fresco; asciùgalo; poi, mistevi dodici oncie di sale fino e bianco, impàstalo di nuovo ben bene: vèrsalo in due vasi, coprendone la superficie di sale, e chiùdili.

Questo burro conservasi gran pezza fresco; e quando si vuole adoperare, se ne mettono piccoli pezzi nell'acqua fresca, che tira a sè tutto il sale.

Burro fuso.

Poste in una casseruola 12 *libbre* di burro con alcune foglie di sèdano, e 6 foglie di lauro secco, fa sobbollire tre ore. Il burro acquisterà un color giallo leggiero, e svolgerà un odore piacevole prodotto dalla sierosità, che si attacca al fondo della casseruola. —

Risultato così il burro non che chiarissimo, ma limpido, filtralo alla tovaglia, e mèttilo in una pentola; e, freddato che sia, cuòprilo di carta.

La schiuma ed il deposito della sierosità rimasto in fondo alla casseruola formano insieme un eccellente camangiare spianato su fette di pane abbrustolite alla gratella.

DELLA SENAPA (sënëvra).

La senapa è un seme usitatissimo nella cucina, ed il principale ingrediente che si adopera nella composizione della mostarda. — Essa è pure in grande usanza nelle mense, particolarmente in Italia, dove taluni non possono mangiar cibo di sorta senza aggiugnervi senapa a sazietà. — In proposito di che io porto opinione, ch'ei s'abbiano il torto, essendo la senapa soprammodo riscaldante ed atta per conseguenza a recar danno alla salute. Non ch'io voglia farne rigoroso divieto, ma solo raccomandare la moderazione nell'uso della medesima.

Il pungente sapore di questo seme stimola l'appetito, aiuta a svolgere il profumo e a dar buon gusto alla carne, tuttochè insipida; e trattandosi di salse, o di manicaretti (*ragouts*), alcunchè di senapa ci sta a meraviglia. Fa di mestiere pertanto comperarla morbida e fresca, facil cosa da riconoscere. La buona senapa adunque avrà per contrassegni un giallo-chiaro, sarà molto friabile, oleosa, e di gusto pungentissimo accompagnato da alquanto di amarezza. — La cattiva senapa, per contro, si riconosce a certi indizii di color bigio che tende al nero, e al suo sapore amarissimo e poco piccante. — Senapa cosiffatta va rigettata, come malvagia e perniciosa.

Modo di preparare la senapa.

Messe in una terrina tre oncie di bella senapa con un pizzico di zucchero, e poco sale, vèrsavi sopra un mezzo bicchiere d'acqua bollente, e formane, rimenando una densa pasta: aggiungi vino bianco poco per volta, tramenando tuttora, sinchè la senapa divenga fluente ed anzi liquida che no; ponla in un vaso di collo angusto, chiùdine l'apertura con turacciolo, e tienlo in serbo al bisogno.

Si pagano sempre a gran prezzo i composti di senapa forestieri, perchè non si pon mente, essere agevolissimo lo apprestarli pur qui, col vantaggio di giunta, che le nostre composizioni riescono migliori e più fresche.

Prendi senapa di Francia ridotta in bella farina, ponla in una terrina con sale, e un pizzico di zucchero; fa bollire un mezzo litro di buon agresto (liquore che si cava dall'uva acerba premuta), o pur di aceto, quantunque l'agresto sia migliore; stempra la tua senapa nel liquido bollente, rimenando ed impastando bene insieme ogni cosa. — Aggiùngivi un'oncia di buon olio fino di oliva, e mesci con diligenza: ciò fatto, metti la tua senapa in un vaso dal collo minuto per servirtene all'uopo. — Conservasi per molto tempo.

Senapa alla ravigote.

Trito finissimo un pizzico di pimpinella, ed altrettanto sì di serpentaria che di cerfoglio, ed un po' d'aglio, mescola quest'erbe colla tua senapa già in pronto.

Senapa alla serpentaria.

Quando allestisci la tua senapa (V. questa prepara-

zione), getta nell'aceto un grosso pugnello di serpentaria; làsciavela infusa un istante, poi feltra l'aceto, e mèscolalo colla senapa.

Senapa al sèdano.

In vece dell'erbe accennate, immergi nell'aceto quattro piante di sèdani, lascia levar due bogli, e termina il tuo composto, come quello della serpentaria.

Senapa all'aglio.

Tieni immersi nell'aceto, per un dieci minuti dodici spicchi d'aglio ben mondi, passa alla tovaglia, e termina la tua operazione allo stesso modo delle precedenti.

Senapa alle acciughe (anciöe).

Nettate a diligenza otto belle e buone acciughe, senza però lavarle, e tòltone via le spine (*arësche*), mèttile in una terrina, vèrsavi sopra aceto bollente, e, tramestato forte, passa alla tela, ed appresta la tua senapa, come l'anzidetta.

Vi si possono mescere aromati diversi, come pepe, noce moscata, chiovi di garofano, ecc.

Senapa ai tartufi neri (trifole neire).

Si fanno bollire nell'aceto tre oncie di tartufi neri per una mezz'ora; quindi si termina l'operazione, come le sopradette.

Senapa ai tartufi bianchi (trifole bianche).

Pesta bene due oncie di tartufi bianchi che tramandino un grato profumo, e mesci colla senapa.

DEI LESSI (*Buì*).

Estesissimo per le mense è l'uso delle carni lesse, o bollite che si voglian chiamare, siccome quelle che formano gran parte del nutrimento, e sono ad un tempo stesso di facile apparecchio e di non men facile digestione. — Oltrechè la grande economia che da tal uso ridonda, è un validissimo patrocinio in suo favore. — Un buon lesso (*buì*), accompagnato da qualche legume, può somministrare un sanissimo pasto ed insieme appagare il gusto pressochè generale. — Ogni sorta di carne può esser preparata allesso, comecchè l'una riesca talvolta migliore dell'altra. — Il bue per cagion d'esempio, può a giusto titolo appellarsi il re de' lessi, tanto per la squisitezza del suo sapore, quanto pel molto ristoro che esso procaccia; ed immediatamente a lui vengono dopo il succulento pollame, il vitello, il pesce, il montone, ed in ultimo la selvaggina, che è la men buona cotta in tal guisa.

Raccomando perciò col massimo interesse la cottura delle carni bollite, consistendo in essa sola tutta quanta la bontà loro, benchè sia impossibile determinare il tempo preciso a ciò richiesto; e dico impossibile, per molte ragioni, di cui reco qui in mezzo le principali. La differente durezza delle carni, l'uguaglianza o disuguaglianza del fuoco, la grossezza maggiore o minore dei pezzi, e persin la foggia variata del taglio, ciò tutto contribuisce direttamente sul più o manco di tempo necessario alla cuocitura dei lessi. — Sarà impertanto ottima cautela il riconoscere, mezz'ora prima del pranzo, se il lesso è cotto a dovere; ed allora si ritira la

pentola dal fuoco, senza levarne il brodo. — Per contrario, ove il tuo lesso si manifestasse ancor duro, lo riporrai a più forte bollitura.

Ecco il semplice metodo, che si ha da tenere nell'apprestamento delle carni bollite.

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 separi a dovere; dopo di che, coperto il vaso, lascialo sobbollir sei ore, che la mucilagine sciolgasi tutta, e, passato il brodo per tovaglia e digrassato, riponilo 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, versatone un cucchiaio su di una tavola di marmo, si raggela tosto. Ritiralo allora per versarlo in forme da cioccolato 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.

Bue allesso o bollito.

Prendi quattro libbre di culatta di bue, fa che il tuo pezzo sia, quanto più si può, quadrato; lègalo forte ad uno spago (*cordin*), e messo in una pignatta con cinque litri d'acqua, una carota, una cipolla, una rapa, e sale, ponilo a bollire su fuoco dolce; schiuma con riguardo, e lascia fremere tranquillo per tre ore e mezzo. — Al punto di servire, posa il tuo pezzo di bue sur un piatto, e mèttivi sotto alquanto di brodo

Servesi con legumi, salse, sènapa, mostarda, ovvero con legumi confetti all'aceto.

Costole di Bue alla fiamminga.

Disossa 6 belle costole di bue, strìngile forte con uno spaghetto (*straforsin*), e mèttile in una pentola, con 6 litri d'acqua, due carote, due cipolle arsicciate (*brustolie*), (vedi) qualche foglia di sèdano, sale, e quattro chiovi di garofano, a bollir cheto cheto. — Schiuma quindi con attenzione, e fa borbottare adagio tre ore a pentola chiusa. — Sul punto di servire, stendi le costole sulla tua guernitura fiamminga (vedi questa guernitura), che terrai in pronto a quest'uopo.

Si possono anche servir queste costole con lattate.

Petto di bue alla Contadinesca.

Prendi 6 libbre di bel petto di bue, tagliato in quadrilungo e mezzo tra grasso e magro (*antërmesce*), mettilo in una pignatta con due carote, due rape,

quattro sèdani, quattro litri d'acqua, e sale, a bollir lentamente, stando attento a schiumare; lascia fremere tre ore a pignatta chiusa, aggiungi un grosso cavolo sfogliato del verde e spartito in quattro, e tieni ancora a gorgoglio una mezz'ora. — Appresso aggiungi quattro belle patate sbucciate *(plà)*, e lascia borbottare finchè sieno cotte. Scola i tuoi legumi, accònciali su di un piatto, ponvi sopra il tuo petto di bue, spargi il tutto di sale fino, e servi con salsa piccante.

Vitello allesso (buì).

La carne di vitello lessa va cotta a dovere, tanto più che la sua cuocitura è più facile di quella del bue; perocchè il bue cotto di soverchio diviene asciutto, laddove il vitello non va soggetto a tale inconveniente. — La sua carne poi essendo glutinosa, convien badar bene che non coccia di troppo, chè agevolmente resta sfilata (*filandrùa*).

Culatta di vitello lessa.

Quattro libbre di culatta in un pezzo quadrato, mèttile in una pignatta con due carote, due cipolle abbruciacchiate (*brustolìe*), sale, qualche foglia di sèdano, e quattro litri d'acqua; tienle a lenta bollitura per due ore, e sotto coperchio: e ritirata la culatta dal brodo, servi fumante.

Potrai guernire questo lesso con patate cotte nell'acqua.

Petto di vitello alla Napolitana.

Poste in una pentola quattro libbre di bel petto di vitello tra grasso e magro *(antërmescc)* con due carote, due cipolle abbronzate (*brustolìe*), dodici

porri, due sèdani, tre litri d'acqua, sale e quattro chiovi di garofano, lascia bollir pianissimo un' ora e mezzo a coperto. — Allestisci intanto su di un piatto buoni maccheroni rosolati in tegghia (*fait cni röss ant na feuia d'aram o sieta d'tera*) e spiegavi sopra il petto di vitello. — Lesso perfetto.

Testa di vitello allessa.

Abbi una bella testa di vitello mezzano ben dissanguata, gèttala in una pignatta d'acqua bollente, e làsciavela bollire un istante; quindi ritìrala, asciùgala, avvòlgila in una tovaglia, e mèttila in altra pignatta con acqua che la soverchi; sale, due cipolle, due carote, due sèdani, quattro foglie di lauro e un buon bicchiere di aceto, a sobbollir chetamente, schiumandola. Tienla in questa cottura tre ore; ed una mezz' ora prima di servire, riconosci se la testa è tenera, e allor ritira la tua pignatta dal fuoco; se dura, lascia ancora bollire. — Al punto di recare in tavola, càvala, spiègala su piatto intiera, e servi con salsa piccante o *ravigote*. — Lesso squisito.

Nota. — Si può anche allestire per metà o per quarti, ed allora convien prendere la parte ove sta l'orecchio. — Ma badisi che la testa sia di tutta freschezza, chè per poco ch'ella sappia di mùcido (*rinfrëscum*), riesce una vivanda detestabile.

Del Pollame allesso.

Un buon capo di pollame (*un cap d'volaja*: per capo s'intende tutto l'animale) cotto allesso appuntino, è una delle migliori vivande che servire in tavola si possa, principalmente, se accompagnata da buona guernitura, vuoi di lattata, vuoi di salsa.

Cappone allesso.

Procàcciati un bel cappone, che bianche abbia le carni e discretamente grasse, e sia di mezzana età, chè, se troppo vecchio, diverrebbe duro e coriaceo (*goregn*) (vedi cappone); svèntralo (*guré*) con tutta esattezza, asciùgalo bene internamente, esplorando, ove non sapesse di buono, e làvalo con diligenza allo stesso fine. — Asciugato quindi ben bene dentro e fuori, dibrùcialo (*brusaté*) su fiamma viva per distruggerne la peluria (quei piccoli peli che rimangono sulla carne agli uccelli spiumati), e renderlo perfettamente brullo (*dëspoià*). — Quest'operazione può anche farsi prima di lavarlo. — Raccomàndalo ad uno spago (*fisséla*) (V. Pollame imbrigliato); mèttilo nella pentola, con una carota, una cipolla, qualche porro, sale, e tre litri d'acqua, a cuocere adagissimo due ore; schiuma con riguardo, e bada tuttora a che la pentola sia ben chiusa. — Intenerito il tuo cappone, assèttalo su un piatto e servilo fumante.

A guernizione può star bene una lattata di acetosella ovver di patate, salsa di tomatiche od altra qualunque.

Pollanca (polarda) *allessa alla Fiamminga.*

Allestita una bella e bianca pollastra (V. Cappone allesso), ponla a bollire in una pignatta con una cipolla, due rape, un sèdano, sale e due litri d'acqua; schiuma attentamente, e lascia borbottare lentissimo un'ora e mezzo. — Fatta tenera la tua pollanca, adàgiala su di un piatto.

Avrai cotto in disparte un bel cesto di cavolo (*testa d' côi*) con due belle carote, sei oncie di lardo

magro, un litro di brodo, alquanto sale, il tutto fatto sobbollire pian piano due ore. — Stendi intorno alla tua pollanca i tuoi cavoli, tagliuzza le carote in pezzetti di mezzana grossezza che ordinerai sui cavoli col lardo ridotto in fettoline, e servi.

Polli allessi alla serpentaria (à l'estragon).

Allestisci due bei polli (*polastr*) (V. Pollo preparato ed imbrigliato), mettili in una pentola, con due litri d'acqua, sale, qualche chiovo di garofano ed una cipolla, a sobbollire tre quarti d'ora; poscia assèttali su salsa o sugo alla serpentaria (vedi). — Avverti che capponi e pollanche si apprestano allo stesso modo.

Cappone, o pollastra (polarda) *al grosso sale.*

Preparato un bel cappone, o pollastra, e fatto cuocere a dovere (v. cappone allesso), assèttalo sul piatto, spàrgivi sopra alcuni piccoli grumi di sale e, sotto, alquanto di brodo, e servi caldissimo.

OSSERVAZIONI.

Farò qui notare, essere inutile, ch' io somministri altre ricette sul pollame allesso; imperocchè, ad allestir questo piatto (in significato di vivanda), il tutto riducesi a cuocerlo cheto in non tropp'acqua, ed aggiungervi poscia una guernizione di salsa, o di lattata.

Per atto d' esempio: poni su di un piatto maccheroni rosolati, o no; adàgiavi sopra un bel pollastro allesso; ci starà bene di certo, anzi non può star quasi senza guernitura, con che il piatto riesce più sostanzioso e più piacente.

Se vuoi allestire il pollame con citriuoli (*cornichons*):

taglia in laminette alcuni citriuoli, e cuopri con essi una pollastra allessa; aggiungivi una salsa piccante all' Olandese, e spargi il tutto di burro fuso.

Piaceti guernire un capo di pollame con riso? Fa cuocere in disparte di bel riso in un buon consumato, e deponvi sopra un vistoso cappone. Il modo di cuocere questo riso è facile assai (v. riso alla milanese).

Servesi ancora il pollame con cavoli misti a prosciutto (*giambön*), od a salsiccia, e con salsa calda o fredda. Un capo di pollame, in fin de' conti, se ben lessato e guernito a dovere, comparirà sempre come un re della mensa.

Perniciotti allessi.

Poni in una pignatta un cavolo spaccato in quattro, due carote, una cipolla bruciacchiata, sale, una foglia di lauro, sei oncie di lardo, e due litri d' acqua; fa bollire un'ora; aggiungivi due bei perniciotti con diligente cura preparati (v. perniciotti imbrigliati); tieni a fremere il tutto cheto cheto per un' ora; stendi i tuoi cavoli ed il lardo tagliato in fettucce in un piatto, deponvi sopra i perniciotti, e servi caldissimo.

Peducci o zampini (piotin) *di vitello allessi.*

Prendi due zampini di vitello, bianchi quanto si può il più, e immersi in acqua bollente, quindi asciùgati come si deve, avvòlgili in pannolino, e falli cuocere in egual modo che la testa di vitello allesso (v. testa di vitello allessa). — Si può anche cuocere insiemè con essi sei oncie di bue. — Sul recare in tavola, versa in un piatto una buona lattata di patate, o di lenticchie, o di fagiuoli, e stèndivi sopra i pe-

ducci, oppur servi con, sòttovi, una salsa *ravigote fredda* (vedi).

Lacca di castrato allesso (gigòt d'moutön buì).

Il lungo disuso in Piemonte e in altre parti d'Italia, della carne di montone fa che parecchi si privano tuttodì di un alimento squisito, succoso, di gran nutrizione, e attissimo a svariare i pranzi ed a satisfare il gusto dei conoscitori della buona cucina, come a vincere l'antipatia od il pregiudizio dei più avversi, purchè s'inducano a farne il saggio. — La carne di montone, se di buona qualità, non la cede per nulla alle vivande migliori.

Prendi una bella lacca o coscia che dir tu voglia di montone ben grasso, la quale sia di colore azzurigno-rosato, levane il grassume in tutto e per tutto, che sa mai sempre di puzzo di sevo, aprivi un buco colla lama del coltello cacciandolo giù fin presso il manico, ficcavi dentro uno spicchio d'aglio, e metti la tua lacca in una pentola con quattro o cinque litri d'acqua, sale, e quattro chiovi di garofano, a bollitura lenta, sollecito schiumando. — Aggiungivi sei belle rape, due carote, due cipolle abbrustolate, ed un ramicello di salvia; fa borbogliare tranquillo per due ore; stendi la lacca sovra un piatto con attorno le rape a farle corona, e servi con alquanto di senapa di *mail* (vedi senapa di *mail*.) — Lesso dilicato da non rifiutare.

Spalla di montone.

Prendi una bella spalla di montone, snudala di tutto il suo grasso, e mettila dentro una pignatta, con una carota, una cipolla, un sèdano, sale, un ramicello di salvia e due litri d'acqua a bollir dol-

cemente, schiumando. In sole due ore essa cuoce a sufficienza. — Aggiungi, una mezz'ora prima di servire, sei patate ben monde della pelle, e, quando sien cotte, bada che non si schiaccino; ritirale poscia con precauzione e posale sur un gran piatto

Metti quindi in un tegame grosso quanto un uovo di buon burro fresco, il sugo di un cetrangolo (*sitrön*), con un po'di sale e un mazzolin di prezzemolo trito a fondere, tramenando; ed inaffia con questa salsa le tue patate, in mezzo alle quali allogherai il tuo pezzo di montone. — Servi caldissimo.

Quarto di montone allesso.

Metti in una pentola due bei quarti di montone, cioè le parti delle costole, lunghi cinque oncie su quattro di largo, tre teste di cavoli mezzani sfogliati del verde, una cipolla abbrustolita, una carota abbruciacchiata, uno spicchio d'aglio, sale, due chiovi di garofano, una mezz' oncia di lardo magro e due litri d'acqua. — Fa bollire insieme ogni cosa, tratto tratto schiumando, e tieni quindi in sobbollitura cheta per due ore a pentola chiusa.

Tratti poi fuori i tuoi quarti di montone, adàgiali su di un piatto, spiègavi attorno i tuoi cavoli, affetta il lardo in pezzetti grossi un dito, scompartili sui cavoli, e servi fumante.

Agnello allesso.

Abbi una chiappa (*un darè*) d'agnello, ponila in una terrina, spargila di sale fino, aggiungivi una cipolla, una carota tagliata in pezzi, prezzèmolo, foglie di sèdano, ramicelli di salvia, il tutto proporzionatamente, e lascia marinare ventiquattr'ore. Dopo, getta ogni cosa in una pentola con due litri d'acqua, fa

sobbollire un' ora, schiumando e tenendo poscia la tua pentola ben chiusa , e servi con buona lattata di fagiuoli, o di endivie.

Testa d'agnello allessa (buìa).

Messa una bella testa d'agnello in una terrina d'acqua fresca, con un po' di sale, làsciavela purgarsi dal sangue per quattr'ore; appresso, càvala e tùffala in un vaso d'acqua bollente a scottare, poi ràschiane con coltello tutto il pelo che la cuopre. — Questa operazione richiede sollecita cura; perchè se la testa si lascia troppo nell'acqua calda, si scrèpola e si disfigura.

Sbarbata che sia la testa e imbiancata, làvala ancora nell'acqua fresca, avvilùppala in pannolino, mèttila in una pignatta con tre litri d'acqua, un bicchiere d'aceto, uno spicchio d'aglio, due cipolle, e due sèdani, tienla in bollore un'ora e mezzo; e, sul procinto di servire, adàgiala sur un piatto, ed innàffiala con salsa *ravigote* calda, o fredda — Boccone ghiotto.

DEGLI ARROSTI.

Le carni arrostite riescono senza paragone migliori che le allesse. Difatti, bollendo la carne disperde nell'acqua gran parte del proprio sugo e del proprio osmazoma, mentre invece, arrostendo, essa conserva tutto il sugo, e lascia svilupparsi in quantità maggiore l'osmazoma, il quale le dà quel profumo sì delizioso allorchè la cottura è fatta a dovere, cioè quando la carne si colora senza abbrustolirsi. Incomincio dal raccomandare che sia moderato l'uso dell'arrosto, cibo

molto riscaldante. Farò poscia osservare che soltanto le carni tenere vanno arrostite; ed ecco quindi quali sono de'varii animali le parti che, cotte arrosto, sono comunemente gradite: del bue la costa, la noce, e la lombata (*lonza*), del vitello, la coscia, la spalla e le coste; del castrato, la lacca (*gigot*), le coste, e la spalla; del porco la coscia, la spalla e le coste.

Del cervo, del capretto, del camoscio, del cinghiale e di tutto in generale il grosso selvaggiume, come parimente dell'agnello, qualsiasi pezzo è buono arrostito. Lo stesso dicasi del pollame, di tutto il minuto selvaggiume, della trota, del salamone, e di varie altre specie di pesci. Ciocchè sovratutto importa per far buono un arrosto, si è la cozione; quanto tempo debba questa durare, impossibil cosa è definirlo con sicurezza, avvegnacchè questo dipende dalla maggiore o minore intensità e vicinanza del fuoco, e dalla qualità più o meno dura della carne. Il condimento poi si dee fare all'arrosto allorchè è quasi cotto, per la ragione che il sale, attraendosi il sugo della carne, la dissecca L'ottimo arrosto è quello che si è fatto allo spiedo: quello cotto in forno è migliore di quello cotto in casseruola: ma siccome non tutte le famiglie hanno uno spiedo, e pochissime hanno un forno, parlerò principalmente del modo di arrostire in casseruola, essendo questo modesto arnese il più comune ornamento di una cucina.

Dell'arrosto allo spiedo.

I pezzi di bue che si destinano allo spiedo, essendo ordinariamente d'una tal quale grossezza, vanno avvolti in doppio inviluppo di carta, per evitare l'inconveniente che all'esterno restino abbruciati.

La stessa precauzione è dovuta alla lacca (*gigot*) di castrato, al cappone, all'oca, alla pollastra, a tutti insomma gli arrosti che a motivo della loro dimensione abbisognano di non breve spazio di tempo per essere ben cotti. Dopo questa prima attenzione conviensi usare quella di togliere l'inviluppo di carta all'arrosto un quarto d'ora prima che giunga a completa cottura, acciocchè prenda un bel colore appariscente, e acciocchè il sale che gli spargerai sopra trito fino, appena levata la carta, abbia tempo di penetrare — I grossi pezzi di carne da spiedo vanno prima disossati; il pollame, come pure il selvaggiume, va coperto di finissime fette di lardo. — Precetti non vi sono da dare intorno al modo d'applicare il pezzo allo spiedo: basta che vi stia bene in equilibrio, ch'è quanto dire, sia ben traversato per mezzo dallo spiedo e sostenuto con asticciuole di ferro (*spadine*, *piccoli spiedi*) e con ispago legatogli stretto d'intorno. Il tempo che deve un arrosto girare dinanzi al fuoco è presso a poco eguale al tempo che impiegherebbe cuocendo in casseruola.

Arrosto al forno.

Per arrostire le carni nel forno conviene servirsi di recipienti di terra cotta, come quelli che più assai de' metallici conservano il liquido durante la cozione. I pezzi di grosso volume che con questo metodo vuoi arrostire, come sarebbero un pezzo di bue, una lacca (*gigot*) di castrato, un giambone, un grosso pollo, vanno avvolti in due od anche tre veli di carta, che avrai avuta cura di bisungere di grasso. Metti de' pezzi di grasso nel tegame prima di porvi la carne, acciocchè non si attacchi al fondo; e posta la carne, vèrsale sopra qualche cuc-

chiaiata d'acqua. Ciò fatto, informa il pezzo, che cuocerà in quanto di tempo starebbe a cuocere nella casseruola; (*vedi*) aspergilo di sale fino mezz'ora prima che sia a perfetta cottura.

Avverti che il pollame, come il selvaggiume va coperto di sottili fette di lardo.

Arrosto di bue.

Il bue arrostito è pietanza squisita di gusto, ma di altrettanto difficile riuscita, occorrendo grande cura nel cuocerlo, e sorveglianza per cogliere il vero punto di sua perfetta cottura; chè, se poco cotto, è nauseabondo, se troppo, diventa duro e secco. E, per prima norma, attienti esclusivamente al bue giovane, del quale il dorso, la costa, e principalmente la lombata (*filetto*) sono le sole parti che ti consiglio di arrostire. L'arrosto di bue, bene scelto, cotto a dovere, e guernito con lattata (*purèa*) o con legumi, meglio di tutto con patate, è cosa come dissi squisita, e serve di eccellente ristoro, massime in una colazione di campagna, in un pranzo di caccia, in un ballo, e simili circostanze. Rinfreddato, e tagliato in sottili fette è delizioso, e si può servire col thè.

Lombata (lonza) *di bue arrostita.*

Da un quadrilungo di bue fa tagliare quattro libbre di costa. Disossatala, fanne un rotolo legato bene stretto con ispago. Fatto questo, getta nel fondo d'una casseruola qualche pezzo di grasso con due foglie di lauro, vi soprapponi la lombata, e la casseruola poni sopra fuoco che arda mediocremente. Fa friggere dolcemente, e, come il pezzo principia a colorarsi, rivoltalo: colloca la casseruola su cenere calda, coprila bene, e il coperchio colma di bragia. In tre ore

di lento friggio si compie la cottura, durante la quale devi rivoltare tratto tratto il pezzo, e bada a che un fuoco troppo vivo non lo abbruci consumandone il sugo, il quale inconveniente puoi prevenire versandovi sopra un po' d'acqua. Saleggia con sale fino il tuo arrosto mezz'ora prima di ritirarlo dal fuoco. Ritirato che l'hai, e messo in piatto, digrassane il sugo, e con questo lo aspergi.

Questo genere d'arrosto si può servire con guarnizione di nasturzio (crésson) ben rimondato e sparso d'un po' di sale fino, e d'aceto: disposto il nasturzio intorno all'arrosto, spargivi sopra un po' di sugo.

Arrosto di dorso (aloyau).

Per dorso (o lombo) s'intende nell'arte della cucina quel pezzo che sta tra le reni e la coscia, e di cui fa parte il filetto gentile. Prendi adunque un dorso di bue che pesi da quattro a sei libbre, disossalo, coprilo con grasso parimente di bue, e legagli attorno attorno ben forte uno spago. Disposto nella casseruola come mostra il precedente articolo, in quattr'ore di fuoco sarà cotto. Al lauro sostituisci qualche foglia di salvia.

Filetto di Bue arrosto.

Tolti i nervi ad un filetto di bue, cuoprilo d'una sottile fetta di lardo, poi getta in una casseruola qualche pezzetto di grasso, al quale soppraponi il filetto con un po' di rosmarino, e metti a fuoco moderato la casseruola ben coperta. Abbi attenzione che non vada troppo forte la cottura, per la quale bastan due ore. Servi col sugo stesso, bene sgrassato, e avvivato con un po' di senapa.

Del vitello arrosto.

Il vitello si arrostisce più facilmente che il manzo, massime se è giovane; e, se non ha più che sei mesi di età, tutte le sue parti si posson cuocere arrosto, fuorchè la testa e i piedi; i migliori pezzi sono la costa, la spalla, la coscia: quest'ultima parte è più asciutta delle altre. La compiuta cottura di questo arrosto si conosce agevolmente al cessare che fa il sugo di colore roseo di colare dalla carne. La carne del vitello novello, essendo per sua natura floscia e poco consistente, va piuttosto molto che poco cotta, ma un'ora od un'ora e mezza bastano a cuocere un pezzo di mezzana grandezza La carne di vitello già grosso va cotta meno, e con maggior cura, poichè la cottura, lasciata andar tropp'oltre, la fa diventare secca e dura.

Lombata (lonza) *di vitello arrostita.*

Da un fianco di vitello prendi un pezzo che sia formato di sei coste, locchè ti darà un bell'arrosto, tenerissimo, se il vitello è giovane, e del quale la parte più saporita saranno le due prime coste e l'arnione (rognon). Tagliate le punte delle coste che restino larghe quattro dita, mettile con qualche boccone di grasso, in una casseruola ben chiusa, con brace viva sul coperchio. Poni la casseruola sopra fuoco pochissimo intenso, e lascia cuocere lentamente un'ora e mezzo, rivoltando sovente. Dico che il fuoco dev'essere moderato, poichè il pezzo che cuoce brucierebbe subito sopra fuoco forte, non avendo altro umido che il proprio sugo, laddove per contrario questo suo sugo gli basta, resta chiaro, e prende ottimo sapore, se il calore è moderato. Ove poi avvenisse che

per fuoco troppo ardente il sugo si fosse in gran parte consumato, in tal caso abbi l'avvertenza di aggiungervi un po' d'acqua. Ma questo non occorrerà mai se il fuoco sarà moderato.

Spalla e coscia di vitello arrosto.

Questo arrosto si prepara assolutamente come il precedente. In quanto alla spalla, ti consiglio di disossarla, che posta in tavola sarà più gradita, e le ossa serviranno a fare del brodo. In quanto alla coscia, le sue parti migliori per arrostire sono la culatta, che dicesi anche punta, e la noce.

Questo arrosto, cotto che sia, va spolverato di sale fino, e si può condirlo con aglio, rosmarino, timo, e lauro. Questi aromi accrescono sapore alla carne, ma la rendono più riscaldante.

Del montone (castrato) *arrosto.*

Una buona lacca (gigot) di castrato arrostita è cibo delizioso davvero, ma, acciocchè tale riesca, bisogna adoprare molta attenzione nel cuocerla. Ben cotta che sia, dev'essere d'un colore roseo languido; roseo e chiaro dev'essere il sugo che n'esce al tagliarla: questi sono segni che il pezzo è buono e ben cotto; il quale, per contrario, s'è cotto troppo, resta grigio di colore, secco, duro, insipido.

Lacca di castrato arrosto.

Prendi un bel *gigot* di castrato, sgrassalo, e fattovi, se così vuoi avvivarlo, un buco nel mezzo, introducivi uno spicchio d'aglio, o qualche foglia di timo o di lauro. Ciò fatto, ponilo in casseruola con qualche pezzo di grasso di vitello o di bue, o se vuoi con un po' di burro, ma escludendo il grasso

del castrato, poichè il suo gusto di sego lo rende sempre disgustoso. Fa friggere lentamente, in casseruola ben chiusa, con fuoco sotto e sopra, un'ora e mezzo, che questo spazio di tempo è sufficiente per la cottura, durante la quale attendi a rivoltar tratto tratto la carne, e bada che il sugo non si consumi per fuoco troppo ardente, il che se avviene, aggiungi un po' d'acqua. Saleggia mezz'ora prima di ritirare dal fuoco.

Lombata (lonza) *di castrato arrostita.*

Abbi un pezzo di fianco di vitello di sei od otto coste, e taglia tanto che le punte restino larghe sei dita. Sgrassa affatto il tuo pezzo, e mettilo in casseruola con un po' di burro, e un pugnolo di salvia. Fa friggere bel bello con fuoco sotto e sopra, ma moderatissimo, non più d'un ora. Spargi sale trito mezz'ora prima che la cottura sia compita.

Spalla di castrato arrosto.

Disossata e sgrassata una spalla di castrato e legata bene stretta, falla friggere lento con burro e rosmarino un'ora e mezza in casseruola ben chiusa, e saleggiala poco innanzi di ritirarla dal fuoco.

Dell'agnello arrosto.

L'arrosto d'agnello è buono abbastanza, purchè rilevato dilicatamente con qualche aroma, ed, oltre a questo, ben cotto, riescendo la carne di questo animale, che è molle ed insipida naturalmente, malsana e disgustosa, se non vi supplisce una lunga cottura.

Lacca (gigot) *d'agnello.*

Poni in casseruola un bel *gigot* d'agnello con un

po' di burro, sale e lauro. Chiusa ermeticamente la casseruola, fa frigger lento, con fuoco sopra e sotto, durante un'ora, che a tanto basta; intanto rivolta sovente.

Qualunque parte dell'agnello è buona arrostita in questo modo.

Del maiale, o porco arrosto.

La carne di maiale è saporitissima arrosto, ma indigesta e molto riscaldante. Conviene aver cura a che sia ben cotta senza che resti secca.

Lombata (lonza) *di porco arrostita.*

Da un fianco di maiale taglia per lungo un pezzo di sei coste, e le punte di queste coste taglia in modo che restino larghe quanto una mano. Metti il pezzo in casseruola con una foglia di lauro, aspergilo di sale, e fa che frigga dolcemente un'ora e mezzo o due ore, con fuoco sotto e sopra. Al momento di servire, togli il grasso, versa qualche cucchiaiata d'acqua e aggiungi un po' di senapa. Servi con sotto il sugo.

Arrosto di giambone o presciutto fresco.

Taglia un pezzo di tre o quattro libbre di giambone fresco, levane la pelle e una parte del grasso. Prepara e cuoci come mostra il precedente articolo.

Giambone salato arrosto.

Rimondato un giambone da tutto il rancido, dissalalo bene, poi mettilo a bollire per un'ora in una gran pentola ripiena d'acqua. Sgoccialo, ponilo in una casseruola con una bottiglia di vino bianco o di Madera, e con fuoco sopra e sotto, fallo sobbollire due ore. Servi o col sugo stesso di giambone, oppure con ispinaci alla francese (vedi).

Grosso selvaggiume arrosto.

Il grosso selvaggiume, come sarebbero il capriolo, il cervo, il daino, il cinghiale, il camoscio, va cotto freschissimo prima che prenda cattivo odore, ed inoltre va cotto molto. Deggio far osservare che tale sorta d'arrosti è bensì gratissima al palato, ma di troppo riscaldante, perlocchè non conviene mangiarne nè sovente nè in copia, massime di cinghiale e di camoscio, che sono molto indigesti. Avrai cura di correggere il profumo di salvatico, onde abbondano queste carni, con qualche aroma, a mo' d'esempio timo, lauro, rosmarino, timbra, basilico, salvia.

Del Capriolo arrosto.

Tutte le parti di questo animale son buone arrosto, essendo tutte tenere; le migliori peraltro sono la coscia, il filetto, la spalla. Metti in casseruola un pezzo d'otto coste, ossia una lonza del peso di tre o quattro libbre, tagliato in bella forma con un po' di grasso e una manciata (*pugnà*) di salvia, e spargivi sopra abbastanza di sale fino. Cuopri bene la casseruola, ponila a frigger lentamente con fuoco leggero sopra e sotto, ed abbi cura di rivoltare di tempo in tempo il tuo pezzo, che in un'ora e mezzo sarà cotto. Intenerito che sia, levagli il grasso, e in luogo di questo versa qualche cucchiaio d'acqua. Lasciatolo a sobbollire un momento, mettilo in piatto e versavi sopra il suo sugo meschiato, se vuoi, con un po' di senapa. A questo arrosto dice benissimo un buon nasturzio o crescione (vedi).

Nello stesso modo si allestiscono il daino, il cervo, il camoscio.

Capriolo in marinata.

Abbi un pezzo di capriolo, vuoi filetto o coscia, del peso di quattro libbre, e tagliato in bella forma, mettilo in una terrina con sale, pepe, una cipolla in fette, prezzemolo, una pianta di sèdano (*seler*), aglio e lauro; versavi sopra due bicchieri di buon aceto, e lascialo a marinare 24 ore almeno. Marinato così il pezzo, sgoccialo, poi mettilo in casseruola con un po' di burro, e fallo friggere lento per un'ora e mezzo con fuoco sotto e sopra. Rivolta tratto tratto; e quando il tuo arrosto è diventato tenero, cava il grasso, e in luogo del grasso versa quattro cucchiai del liquido nel quale si fece la marinata. Fa sobbollire ancora un momento adagio sul piatto il pezzo e servilo con quel savore.

Arrosto di Cinghiale.

Taglia bene in quadrato un pezzo di cinghiale, sia coscia o filetto o spalla, e tolta la pelle, ponilo in casseruola con due chiovi di garofano e un po'di scorza di limone, e aspergilo di sale; fa che frigga un'ora e mezza; e quando sia ben tenero, mettilo in piatto, e servi con salsa alla tartara o con crescione (vedi).

DEI VOLATILI ARROSTO.

I volatili arrostiti sono una vivanda eccellente sotto ogni aspetto allorchè son grassi, freschi e teneri. Oltre a ciò deggion anche essere molto cotti, eccettuati l'anitra e l'oca, dalle quali pure deve escire, come dal castrato, un sugo roseo. Essendo molto nervosa naturalmente la carne di questi animali,

resta secca e dura s'è troppo cotta. Anche il pollo d'India è di carne alquanto secca, e la sua cozione richiede sorveglianza: non dev'essere molto cotto, ma non deve più tramandare sugo roseo. Chi si trovasse imbarazzato per sapere il vero punto di compiuta cottura d'un arrosto di pollame, può benissimo farvi un'incisione alla coscia, e se non n'esce di sugo roseo, segno è questo ch'è già cotto. Non è ch'io consigli questo metodo, il do quale mezzo a chi altri mezzi non conosce. Il più sicuro dato onde assicurarsi che un arrosto è in punto, si ha dal vapore che scappa con qualche veemenza per la porosità della carne. Che un arrosto è in punto si sa eziandio dall'esser tenero al tatto, senz'esser floscio, e dal bel colore giallo d'oro. Dopo tutto ciò, un po' di pratica sarà il miglior insegnamento. E la cozione raccomando che sia accurata perchè da essa dipende che sia buono l'arrosto, il quale, se cotto a dovere, oltre all'eccellente sapore è di facile digestione; se cotto male, riesce indigesto e riscaldante.

Cappone arrosto.

Sventra accuratamente un bel cappone, fresco e ben grasso, giralo sopra il carbone per abbruciarne la peluria, e con ispago lega insieme le coscie affinchè restino bene strette ai fianchi: e intorno al modo di legare il pollame credo inutile di far parola, e perchè la spiegazione sarebbe difficile, e perchè basta un po' di buon senso per legare un pollo sì che tenga una bella forma. Legato che hai il tuo cappone, mettilo in una casseruola con un po' di lardo tagliuzzato finissimo, aspergilo di sale trito, e fa che frigga lentamente, per lo meno due ore; rivoltalo intanto di quando in quando, e tieni ben

chiusa la casseruola, con fuoco debole sotto e sopra. Il cappone è cotto quando che al toccarlo è tenerissimo e che ha preso un bel colore brunastro: allora cava dalla casseruola il grasso, e versavi invece due o tre cucchiaiate d'acqua. Dopo un altro momento di friggìo, adagia sul piatto il cappone, e versavi sopra il suo sugo, oppure fagli un buon letto di nasturzio o crescione (vedi)

Allo stesso modo si allestiscono i pollastri e i polli d'India. Un po' più di tempo impiegherai nella cottura se il pezzo sarà molto grosso; se sarà duro, aggiungerai un po' di liquido.

Pollo arrosto.

Sventrati diligentemente due polli, asciugane bene l' interno, e mèttivi un po' di burro e di sale. Lègali con dello spago, e messi che gli hai in casseruola con un po' di burro, sale, e una foglia di lauro, fa che stieno a cuocere dolcemente per un'ora con fuoco sotto e sopra, e di tratto in tratto rivoltali. Debbono diventar tenerissimi e d'un colore d'oro; allora saranno a compiuta cottura.

Oca arrosto.

Abbi una bell'oca, e come l'avrai sventrata con cura, e abbrustiata, e ben pulita internamente, introducile nel corpo un po' di burro con una scorza di limone sminuzzata. Mèttila in casseruola con abbastanza di burro e due chiovi di garofano, e aspergila di sale fino; cuopri bene la casseruola, che abbia fuoco, ma assai leggero, sotto e sopra, lasciala friggere due ore per lo meno, e rivoltala di tempo in tempo. Poco prima di servire, cava il grasso, e invece di questo metti qualche cucchiaio d'acqua.

Fa bollire ancora un momento, poi disponi in piatto il tuo arrosto, e sopra versavi il sugo. Puoi mescolare col sugo un po' di senapa, e l'agro di un limone.

Anitra arrosto.

Sventrata bene, e bene abbrustiata una bell'anitra e pulitala internamente, mettila sur un piatto con sale, pepe, qualche ramicello di prezzemolo, qualche foglia di lauro e un po' d'olio, e lasciala a marinare almeno quattr'ore. Posta in casseruola con dell'olio, fa che frigga lentamente un'ora con fuoco sotto e sopra; poi cava il grasso, e in vece di questo versa un po' d'acqua col sugo d'un limone. Dopo un altro boglio, servi la tua anitra con sopra il suo sugo.

Fagiano arrosto.

Sventrato con diligenza e bruciacchiato un bel fagiano, stempra insieme un po' di prezzemolo trito, sale e burro, e riempito il fagiano con questo farcime bene indurito, legalo stretto con grosso filo, aspergilo di sale aggiungendo un po' di basilico, e mettilo in casseruola con un po' di lardo tagliuzzato. Fallo friggere un'ora e mezzo a fuoco debole sotto e sopra, poi leva il grasso, al quale sostituisci poca acqua e l'agro d'un limone. Dato che abbia un altro boglio, servilo col suo sugo.

Fagiano di montagna (coq de bruyère) *arrosto*

Si allestisce come il precedente, colla sola aggiunta, nella cozione, d'un ramicello di rosmarino.

Perniciotto arrosto.

Sventrali, abbrustiali e puliscine bene l'interno, nei quali metti un po' di burro e sale, e con an-

cora un po' di burro poni i tuoi perniciotti nella casseruola. Dopo un'ora e mezzo di lento friggio a fuoco dolce sotto e sopra, togli il grasso, e versa in luogo di questo un po' d'acqua. Dato un altro boglio, adagia l'arrosto sur un letto di nasturzio o crescione che aspergi di sugo e di poco aceto.

Beccaccia arrosto.

Abbi due belle beccaccie: legane le coscie, e e tra le coscie fatti passare traversalmente i lunghi becchi, lega stretto il corpo di ciascheduna con grosso filo attorno, poi mettile in casseruola con un po' di lardo tagliuzzato finissimo, un po' di scorza d'arancio, o se vuoi di limone pure tagliuzzata, e un ramicello di salvia, e spargi sale fino. Fa cuocere lentamente un'ora, ben chiusa la casseruola, fuoco sotto e sopra. Allorchè disponi sul piatto le beccaccie, abbi già pronte delle fette di pane abbrustolate sulla graticola: sopra queste fette stendi i resti d'interiora che sono al fondo della casseruola e adagiale attorno al tuo arrosto. Allo stesso modo si allestiscono i beccaccini.

Quaglia arrosto.

Vuota, pulisci internamente e abbrustia sei quaglie, aspergile di sale trito, e involgile in sottilissime fette di lardo. Messe in casseruola con un po' di burro, falle friggere tre quarti d'ora a fuoco alquanto ardente. Allorchè abbiano preso un bel colore piuttosto carico, servi con un po' di crescione (vedi).

Tordo (griva).

Abbi dodici bei tordi freschi: abbrustiali bene, e posti che gli hai in casseruola con un po' di

lardo tagliuzzato oppure di burro, aspergili di sale, e aggiungi qualche grana di ginepro. Falli friggere dolcemente tre quarti d'ora, poi, levato il grasso dalla casseruola, versavi poc'acqua. Dopo un altro boglio, servi col sugo.

Ortolano fritto.

Sventrati e bruciacchiati dodici bei ortolani, mettili in casseruola con un po' di butirro, salali, e ponili a fuoco ardente. Rivoltali tratto tratto, e preso che avranno un bel giallo d'oro, saranno cotti. Disponili in piatto con fette di pane fritto al burro.

Così si preparano anche i beccafichi, e tutti generalmente gli uccelletti: si può avvivarne il gusto con qualche aroma, per esempio con timo, lauro od altro.

Dell'arrosto di pesce.

La tinca, l'anguilla, il luccio, la trota, e soltanto pochi altri pesci riescono buoni arrosto.

Trota arrosto.

Abbi una bella fetta di trota freschissima, ponila in una casseruola con burro od olio, sale, pepe, e qualche foglia di lauro, e coperta la casseruola, fa che frigga un'ora e mezzo a fuoco debole sotto e sopra. Abbi cura frattanto di bagnarla sovente col butirro. Adagiata sul piatto la trota, metti nel liquido ove è stata a cuocere una cucchiaiata d'acqua e l'agro d'un limone: meschia bene e versa sulla trota.

Tinca arrosto.

Vuotata e lavata una bella tinca freschissima, ponila in casseruola con un po' di burro o d'olio,

prezzemolo trito, sale e qualche foglia di salvia. Fritto che abbia per un'ora con fuoco sotto e sopra, stendila sul piatto; poi, spremuto l'agro da un limone sul liquido nel quale la tinca cuoceva, col liquido così avvivato, aspergila

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 dei 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 difficile 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 ed 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 a otto dì, ma avverti che carne guardata non dà più sì buon brodo e sugo.

Bue al forno.

Metti in un vaso di terra quattro libbre di costole di bue tagliate un po'quadre, con sale, quattro chiovi

di garofano, una foglia di lauro, un mezzo litro di acqua, altrettanto di vino bianco, una cipolla, due carote, ed uno spicchio d'aglio. Cuopri bene il vaso, incòllane gli spiràgli con istriscie di carta; chè, se chiuso ermeticamente è il vaso, questo manicaretto riesce delizioso, non perdendo punto del suo profumo. Poni il tuo vaso in forno a calor moderato, làsciavelo stare quattr'ore: e, sul procinto di portare in tavola, digràssane bene la superficie; cava fuori il tuo bue, sténdilo su piatto, ed inàffialo di quel savore.

Puoi allogarvi intorno le carote tronche, ciascuna in quattro pezzi traversi.

Bue alla brace (bœuf braisé)

Abbi quattro libbre di costole, di coscia, o di culatta di bue, in un sol pezzo ben quadrato. Trincia in lungo, della grossezza e lunghezza di un dito, quattr'oncie di lardo; spòlveralo di sale e pepe, e lardella (*pichè d'lard*) il tuo bue, perforandolo quà e colà colla punta di un coltello, e trapuntandolo, ove ti garbi, di qualche spicchio d'aglio. Ciò eseguito, metti il tuo bue in casseruola con resti di lardo, od alquanto grasso di cucina, fallo friggere su fuoco vivo, e bada a rivoltarlo, perchè si colori da ambi i lati. Come sarà di un bel bronzo, vèrsavi un litro d'acqua con due carote, due cipolle, un sedano, e sale; cuopri bene la casseruola, e poni in bollore, con brace sotto e sopra, per ispazio di ore quattro. Al punto poi di recare alla mensa, stendi il bue sur un piatto; digràssane il savore, o *fondo*; spàrgine il tuo pezzo; fagli attorno un cerchio colle carote, o, se meglio ti aggrada, guarniscilo con una lattata di legumi, e spezialmente di patate (vedi).

Bue a stufato.

Metti in pentola, che si chiuda bene ermeticamente, quattro libbre di coscia di bue, quattro oncie di lardo trito, due cipolle pur trite finissime, sale, un sèdano tagliuzzato, e due bicchieri di aceto; coperchia ben tutto, e fa cuocer lentissimo tre ore e mezzo. Sta attento, acciocchè il manzo non bolla troppo forte; chè pel poco liquido, in cui cuoce, esso arderebbe. Al procinto di porre in tavola, servi con lo stesso savore digrassato, in che cosse il bue.

Bue o manzo arrosto (roast-beef) *all' inglese* (*in lingua volgare* rosbif).

Prendi un pezzo di otto libbre di bue, cioè quella parte inferiore muscolosa del dorso che è tra il finir delle costole e il cominciare della deretana, e fa di serbare tutta la estremità del filetto gentile. Spicca quindi gli ossi del tuo pezzo, spòlveralo ben di sale, avvòlgilo in rotolo, lègalo forte, spàlmalo con alquanto grasso pur di manzo, e su quel grasso spargi nuovamente sale fino; infilzalo allo spiedo entro involucro di carta imbutirrata, ovvero mèttilo in forno e fallo cuocere per tre ore su brace viva, termine bastante per la sua cottura. Poco prima del pranzo scartòccialo, adagia l'arrosto su piatto, bàgnalo del proprio savore, dopo toltone il grasso, e circòndalo per ultimo di patate fritte al burro (Vedi). Questo camangiare cotto appuntino otterrà sempre gli onori di una buona tavola.

Badisi, che il manzo vuol essere tenero; e, dove servisi a freddo trinciato in fette sottilissime, si confà ottimamente col thè.

Lombata di bue a stufato.

Disossato un pezzo di 6 libbre di lombata di bue e traforato con 2 oncie di grossi lardelli e qualche spicchio di aglio, mettilo in tegame con due carote, due sedani, un pugnuolo di serpentaria, un limone a fette, mezza bottiglia di vin di Marsala ed un litro di gelatina acida (*vedi*), e, sobbollito quattro 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, spiccane quattro liste da fregiarne sopra il bue con frammezzo altra gelatina tagliuzzata, e della restante orlane il piatto. Grosso pezzo di bell'apparenza, ed appetitosissimo da servire anche con salsa forte (*rémolade*).

Lombata di bue alla giardiniera.

Disossa una bella lombata di bue, e stretta forte con ispago, ponla in una bastardella (*braisière*) con sei oncie di lardo trito a friggere su fuoco vivo finchè tingasi d'un bel bronzo; versavi sopra una bottiglia di vin bianco ed altrettant'acqua, e lascia sobbollire due ore e mezzo; aggiungi quattro carote; altrettante rape in rocchi un po' torniti, 6 sedani e 6 cipolline, e lascia ancor borbottar sinchè il bue sia tenero. Abbi intanto bollite a parte all'acqua e al sole 12 oncie di pisellini ed altrettante di sparagi, e, allogato sul piatto il pezzo di bue, circondalo di grossi legumi: digrassa il fondo o savore, e, fritti in esso un istante i piselli e gli sparagi, scioglivi quanto un uovo di burro, tramestando, e versa tutto sul bue. — Gustosissimo e di bella vista.

Costola (Entrecôtes) *di bue alle patate.*

Presa una bella costola di bue tra grassa e magra (*antërmescià*), dello spessore di due dita, schiàccisi alquanto col manico del coltello; quindi pongasi in terrina con sale fino, una cipolla affettata ed un po' d'olio, e si lasci marinare quattr'ore. Ciò fatto, mèttasi la costola sulla gratella a fuoco lento; bàdisi a rivoltarla di quando in quando, ed ungasi coll'olio in che ha marinato. Dopo un'ora di cottura, tempo che ordinariamente vi si prefigge, la si assetti sur un piatto, si spruzzi con sale o pur con burro fuso, sale, ed agro di limone; e se ne orli il piatto con patate fritte al burro (*vedi*).

Costole di bue all'uso del mastro di casa.
(à la maître d' Hôtel).

Dopo allestita e fatta cuocere una costa di bue in quella guisa che la precedente, all'atto di porre in tavola, la si mascheri con buona salsa, conforme all'usanza del maestro di casa (*vedi questa salsa*), calda o fredda, comunque.

Costola di bue alla Bretone.

Scelgasi una bella costola di bue non troppo grassa e spessa due dita; poi mettasi in fondo a casseruola un po' di lardo trito, ovvero di burro, vi si adagi la costa, si spruzzi di sal fino, e si frigga insino a che pigli un po' di colore. Rivòltisi tratto tratto, bàgnisi con un bicchiere di vin bianco, o pur rosso; facciasi cuocer lento sulla cenere fintantochè la carne s'intenerisca; dispòngasi sur un piatto, e cuòprasi la costa con intingolo (*ragout*) alla bretone (*vedi intingolo alla Bretone*).

Costola di bue alle tomatiche.

Tàglisi una bella costa di manzo della spessezza di due dita; pongasi in casseruola, con un po' di butirro, una cipolla, una carota tagliuzzata, due foglie di sèdano, sale e noce moscata, a friggere, rivolgendola a quando a quando sinchè dall'un lato e dall'altro ben si colori. Aggiungavisi un bicchier d'acqua, sei belle tomatiche, ciascuna divisa in quattro parti, e qualche ramicel di prezzèmolo; cuòprasi la casseruola, e mantengasi cheta la cottura per lo meno due ore e mezzo. — Sapendosi tenero il manzo ritìrisi con precauzione; si passi al setaccio la salsa, in ch'esso ha cotta, scàldisi il tutto; acconcisi la costa su piatto, e s'inaffi colla propria salsa.

Costa di bue ai citriuoli (aux cornichons).

Tagliata una bella costa di bue spessa un dito, mèttasi in un piatto, soffòndasi di sale ben polverizzato, e di alquante erbe fine; poscia intingasi in un po' di burro fuso, e làscivisi stare almeno quattro ore. Un tre quarti d'ora prima di servire, pongasi quella costa ad arrostir sulla gratella a fuoco ardente; abbiasi cura di rivoltarla; e quando comincia a trasudare un sugo di color di rosa, segno è sicuro che la costola è cotta. Allora assèttasi sur un piatto; e tagliàti a striscie alcuni citriuoli, si stendono sovr'essa, e bàgnasi il tutto con savore, ove stemperato siasi alquanto di sènapa.

Costa di bue a la mo' del Maggiordomo
(à la maître d'hôtel.)

Ammannita e cotta, come sopra, una costa di bue, adàgiasi sur un piatto al bisogno. Tritato in tanto fi-

nissimo un pugnello di prezzèmolo, qualche foglia di salvia, ed aglio; si mescola ben tutto con due oncie di burro, l'agro di un limone e sale; e, fattane, come una pasta, distendesi sulla costa, e servesi caldissimo.

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, arrotolatolo forte con ispago, ponlo in tegame con qualche carota, qualche sedano, sale, una pinta e mezza (2 litri) d'acqua, e, fattolo sobbollire quattro ore, ritiralo, spiegalo, che sarà tenerissimo: disossalo 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 fresco, 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, aspergilo di burro fuso, rivoltalo tratto tratto, e servilo infine fumante con, sotto, un buon sugo alla serpentaria, oppure una salsa alla tomatica; eccellente al palato, ma più ancora allo stomaco.

Costa di bue ai maccheroni.

Poste in tegame due oncie di lardo sminuzzato finissimo, con una foglia di lauro, poca scorza di limone, e sale, vi si alloghi una bella costa di manzo spessa due dita, e la si faccia friggere su fuoco vivo insino a bel colore da tutte e due le parti. Vi si versino quindi due bicchieri d' acqua, o pure di vino bianco secco; promuovasi leggiero un bollimento sinchè la costa sia tenera. — Avvertasi, che il tegame vuol essere ben chiuso.

Si abbiano intanto cotti all' acqua sei oncie di maccheroni; e, sgocciatili, aggiungavisi un po' di burro col savore, in che ha cotto il bue; si mescoli il tutto a dovere; si versino i maccheroni su di un piatto; si assettivi sopra la costa; e sotto la medesima spàrgavisi cacio a piacimento.

Costa di bue al burro d'alici (acciughe).

Metti in un piatto una bella costa di bue dello spessore di un dito, con poco olio, tre alìci, alcun che di pepe, e lascia marinare quattr'ore. Un tre quarti d'ora avanti il recare a mensa, poni la costa ad arrostire sulla gratella a fuoco gagliardo; attendi a rivolgerla di tanto in tanto; e sì tosto ch'ella comincia a gemere sugo vermiglio, ritirala, ch'essa è cotta. Perocchè, lasciandola più a lungo, prosciùgasi e perde tutto il suo gusto. Assetta intanto la tua costa sur un piatto, e spàlmala di buon butirro di alìci (vedi).

Si noti bene, che le costole di manzo arrostite sulla gratella, sono tuttora durette, perciò non confacentisi alle persone di stomaco debole, e sopratutto a cui manchino denti, od abbianli guasti. Fatta astrazione da questi due casi, la presente vivanda è deliziosa e molto nutritiva, e conviene in particolar modo alla colazione della mattina (*déjeúné*).

Notisi ancora, che la costa di manzo può servirsi con tutta sorta di legumi, lattate, o salse.

Costa di bue ai cocomeri.

Taglia una bella costa di bue poco grossa e spessa un'oncia (due dita) e, dopo soffritta dolcemente in un tegame con sei oncie di lardo a dadolini, sale ed alcuni grani di pepe; aggiuntivi una

carota, un ramo di salvia ed una mezza pinta di brodo od acqua, lasciala grillar tuttavia tre o quattro ore. Abbi allora 8 cocomeri mezzani, e, pelati, spaccati per lungo in due smidollati, gettali 10 minuti in acqua bollente; sgocciali, ponli in un tegame con un' oncia di burro ed il savor ben digrassato della costa a soffriggere sino a tenerezza, e, stesi sul piatto, assettavi sopra il bue.

Appetitoso e sanissimo.

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 un'oncia d'olio fino ed altrettanto 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 un'oncia di burro, sale, un po' di prezzemolo e di serpentaria, tritissimi, a sfriggolar quattro o cinque minuti e, mescolativi 2 rossi d' uovo sbattuti con 1/4 di bicchier di buona crema ed il sugo d' un limone, tramena senza nuova bollitura sino a pasta ben legata. Versato infine quest'intingolo sul piatto, adagiavi 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 incuoiasi, perde i suoi sughi e fa stomaco.

Costa di bue alla Lionese.

Messa in una casseruola una bella costa di bue, con tre cucchiai d'olio, a friggere un istante, aggiungivi successivamente sei cipolle affettate, e lascia in friggìo sinchè le cipolle si tingano con un bel giallo d' oro. Arrogi, inoltre, sale ed un bicchiere d'aceto, e fa sobbollir chetamente finattantochè la costa sia ben tenera. Assettala quindi su d'un piatto, digrassane il *fondo*, o savore in che ha cotto, aggiungivi un cucchiaio di senapa, rimena bene, e coprine la tua costa.

Del filetto gentile di bue.

Questa parte del manzo è indubitatamente la migliore di tutte le altre; 1.°, perchè la più tenera; 2.° perchè impiegasi ad ammannire un'infinità di vivande, le une più dilicate e gentili dell'altre: 3.° perchè agevolissima ad allestirsi. In virtù delle quali tutte proprietà essenziali, ond'esso è dotato, il filetto gentile di bue conseguirà sempre gli onori della mensa.

Filetto di bue alla provinciale.

Un filetto di bue ben purgato dei nervetti, dei tendini e del grasso, e marinato 24 ore in una terrina con un pugnolo di prezzemolo, un mezzo spicchio d'aglio ed 8 o 10 funghi, il tutto tritissimo, sale, noce moscata ed un mezzo bicchier d'olio fino, 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; versavi allora una mezza bottiglia di vin di Marsala ed al-

trettanta acqua, e si fa bollire dapprima a gran fuoco e quindi chetamente sino a perfetta cottura. Assettato quindi il filetto sul piatto, gettasi nel savore un burro di quattro alici, 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 stufato.

Avuto un bel filetto, mèttasi in pentola di terra d'Antibo, con una carota, due sèdani, sale, due chiovi di garofano, tre oncie di lardelli (pezzuoli di lardo) tagliuzzati a dadi, e due bicchieri di vin bianco, o pure d'acqua, a sobbollire adagissimo per due ore e mezzo, a pentola chiusa. In procinto di servire, dispongasi su piatto il filetto; se ne digrassi il savore; se ne umetti il filetto, e cingasene il piatto coi dadicciuoli del lardo.

Filetto di bue al sugo (giuss).

Tolti i nervi ad un bel filetto, pònilo in casseruola con una foglia di lauro, poco timo (*timid*), sale, alcun che di corteccia di limone, e quattro bicchieri d'acqua, in bollitura gagliarda per un'ora e mezzo. Ridòttone il liquido a spessità, aggiùngivi acqua calda; e, come il filetto ti parrà ben tenero, accòncialo su piatto, digrassane il liquido, e vèrsalo sovr'esso.

Filetto di bue alla crosta (au gratin).

Apparecchiato al sugo un filetto di bue, adàgialo sur un piatto di maccheroni appannati di bella crosta (vedi); riduci il sugo del filetto a densità di sciroppo, e cospèrginelo.

Farò qui osservare, che a guernizione di questa vi-

vanda possono confarsi ottimamente spinaci, indivie, cavolfiori, e brocoli.

Filetto ai cavoli.

Metti in casseruola un bel filetto di bue con due oncie di lardo tagliato a dadi, una carota, una foglia di lauro, e sale, a sfriggolare sinchè il filetto divenga colorato. — Aggiùngivi allora un mezzo litro d'acqua e due teste di cavoli mezzane spaccate in quattro ciascuna; cuopri a dovere la tua casseruola, e fa bollir bene e a fuoco lento due ore. — Dopo, accomoda il filetto sur un piatto, attòrnialo coi cavoli, digrassane il sugo, ed innàffianelo.

Può supplire ai cavoli freschi una composta pur di cavoli (*choucroûte*, sancrau) (vedi).

Filetto di bue alla fiamminga.

Poni un filetto in casseruola, con un'oncia di burro, sale, e quattro chiovi di garofano, a friggere un minuto. Aggiùngivi un litro d'acqua, e fa bollire un'ora; aggiungi ancora quattro carote troncate in pezzi grossetti, dodici indivie, o lattughe mezzane intiere, che avrai cura di legare con filo, e torna a far bollire un'ora per lo meno. Stendi poscia su di un piatto il filetto; dispònivi in giro, a mo' di corona, un pezzo di carota ed una lattuga, od indivia, alternatamente e con bel garbo; digrassa il savore, e vèrsalo sui legumi.

Filetto di bue in salsa piccante.

Lardella bene (*pichè bin d'lard*) un filetto di bue; ponlo in tegame, con un po' di burro, a friggere sino ad un bel colore; aggiungi sale, un cucchiaio di farina, e rimena; arrògivi appresso un bicchiere di

buon aceto ed altrettanta acqua, con una cipolla, e fa bollire a lento fuoco un'ora e mezzo. Disponi il filetto sur un piatto; digrassane la salsa; aggiungivi alcun cucchiaio di brodo, se grassa di soverchio, e qualche cucchiaio d'acqua, se troppo acida; indi irrigane il filetto.

Filetto di bue alla genovese.

Levata la pelle, ed il grasso ad un bel filetto di bue, mèttasi in casseruola a chiuso, con sale, un ramicel di rosmarino, due capi d'aglio, ed un litro d'acqua, a bollire a fuoco potente per un'ora e mezzo. — Badisi, ove il liquido si spessisca, ad aggiugnervi acqua. — Fatto denso, come sciroppo, gèttinvisi quattro o cinque dozzine di ostriche bene sgusciate, e lascinsi cuocer chete un dieci minuti soltanto, volendo l'ostrica essere cotta poco. — Adàgisi quindi il filetto sovra un piatto; si diguazzino intanto due gialli d'uovo con poco burro ed alquanto prezzèmolo trito; si versino sulle ostriche; e si trameni forte ogni cosa. Al primo boglio ritirisi la salsa dal fuoco, e la si versi sul filetto.

Filetto alle olive.

Poni un filetto in casseruola, con un'oncia di burro, a friggere insino a colore: agginngi un cucchiaio di farina, sale, una cipolla, due foglie di lauro, ed un litro d'acqua, e fa cuocer lento due ore. Lèvane il grasso; snòcciola dodici olive ben dissalate; gìttale nel filetto a bollire un istante, poi servi.

Filetto di bue al vin di Madera.

Messo un filetto di bue in casseruola, con una carota, un sèdano, sale, due chiovi di garofano, e mezzo

litro d'acqua, fa bollire a gran fuoco sinchè il liquido a spessitudine sia ridotto. Allora vèrsavi due bicchieri di vin di Madera, o di Marsala, e lascia gorgogliare chetissimo a consistenza di sciroppo. Appresso digrassalo; poni il filetto sur un piatto, e bàgnalo di questo suo sugo.

Filetto di bue al vino di Malaga.

Preparasi, come il sopradetto, se non che, in vece del vin di Madera, adoprasi quello di Malaga, mettèndovene solo un bicchiere.

Filetto di bue alle tomatiche.

Metti un filetto in un tegame, con due oncie di lardo trito, e sale, a friggere sinchè il filetto si colori. Aggiùngivi un mezzo litro d'acqua, quattro tomatiche tagliate a pezzi, qualche po' di sèdano e di prezzèmolo, ed una mezza cipolla. Lascia sobbollire due ore, poi disponi su piatto il tuo filetto; digràssane la salsa, filtrala per setaccio, e bagna con essa il filetto.

Può farglisi, in giro, una guarnitura di tomatiche ripiene (*farsie*) d'erbe fine.

Filetto ai citriuoli (Cornichons).

Posto in tegame un filetto di bue con una cipolla, un ramicel di salvia, sale, pepe, ed un litro d'acqua, fa bollire un'ora e mezzo a fuoco vivo. Scemando il liquido, aggiungi acqua; e, come il filetto ti parrà tenero, mèttilo su piatto, digrassane il savore; gettavi dentro due oncie di citriuoli tagliati a strisce; dà un boglio al tutto, e versalo sul filetto.

Filetto al burro d'acciughe.

Messo in casseruola un filetto di bue, con due spicchi d'aglio, un'oncia di burro, una carota, un ramicello di salvia, a friggere un istante; e aggiuntovi otto acciughe intiere ben lavate, ed un litro d'acqua, fa bollire su fuoco ardentissimo la tua casseruola ben chiusa. Intenerito il filetto, assettalo su piatto, digrassane la salsa, che vuol essere densa anzi che no; aggiungi l'agro di un limone ed un cucchiaio d'acqua fresca, rimena forte, filtra il tutto per istaccio, ed inaffiane il filetto.

Filetto alle zucchette (coussot) *infarcite.*

Allestisci un filetto al sugo, e servilo con in giro zucchette ripiene (vedi).

Filetti di bue in lattata (purèa).

Appresta al sugo un filetto, poi disponi in un piatto una lattata di legumi, stendi suvvi il tuo filetto, e cospergilo del proprio savore.

Filetto di bue alla finanziera.

Ammannito un bel filetto di bue a stufato (vedi), acconcia in un piatto una salsa alla finanziera (vedi), e collocavi sopra il filetto.

Filetto di bue ai maccheroni.

Prepara a stufato un bel filetto di bue, e intanto cuoci in acqua con poco burro sei oncie di bei maccheroni. — Ritira il filetto dal proprio savore, gittavi in questo i maccheroni, stendili sur un piatto, ed assettavi sopra il tuo filetto.

Si possono incaciar (gettar cacio), se si vuole, i maccheroni.

Filetto di bue in maonese (en mayonnaise).

Spiccati i tendini ed il grasso ad un bel filetto di bue, mettilo in tegame con una cipolla, un ramicel di salvia ed un' oncia di burro, a friggere due minuti, e, aggiuntovi un litro di vin bianco secco e leggero sale, ed un po' di garofano, fallo bollir forte due ore, che il savore fili. Lascialo allora freddare, taglialo in fette sottilissime e pulite, digrassa il savore, e filtralo per salvietta, riducilo sul fuoco a colla; poi con pennello spalmane le fette, e, come ne saranno invetriate, incoronane un piatto, velandole ancora con precauzione d'una maonese bianca; gettavi in mezzo una manata di citruoli e d'olive snocciolate, con qualche tuorlo d'uovo duro, mascherando anche questo di salsa maonese.

Grazioso e delizioso antipasto freddo, che preparar si può egualmente con costole di vitello o di castrato, supplendo anche alla maonese una buona salsa forte (remolade).

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 salnitro 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'œuvre* (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, mortello, ecc. Queste carni, per la facilità di conservarsi, sono di un gran compenso, per la campagna massimamente.

Bue in maonese

Tagliate in fette sottilissime diciott'oncie di bue lesso, incorònane un piatto, e cuòprilo di salsa maonese (Vedi maonese). Potrai mettervi in mezzo ed attorno alcune olive, e citriuoli, od uova cotte dure.

Costole di bue alla villereccia

Prendi una bella costola di bue spessa una mezz' oncia: trapùntala di grossi lardelli (*pichè d'lard*), e mèttila in tegame con un po'di burro a sfriggolar dolcemente.

Rivoltala, acciocchè ben si colori da ambi i lati; aggiùngivi sale, un bicchiere di vin bianco, oppure d'acqua; fa grillar (sobbollire) tre ore in modo chetissimo; metti nel sugo, o *fondo*, un'alice, ed alcun poco di citriuoli triti, poi versa il tutto sul tuo bue. Avverti, che il bue non manchi d'umido, nel qual caso vi puoi aggiungnere alquanto d'acqua.

Coda di bue alla Sainte-Ménéhould.

Coma avrai fatto cuocere una coda di bue a mo' del lesso ordinario, lasciala freddare. Quindi spàrgila di sal fino, ùngila con burro fuso, falla rotolare in midolla di pane, poi intrìdila in uova sbattute, e falla di nuovo rotolare in midolla di pane. Tre quarti d'ora prima di recare in tavola, ponla sulla gratella

a un fuoco dolce, ungila tratto tratto con burro fuso; cura di rivoltarla, sicchè tingasi di un bel giallo d'oro e servi caldissimo.

Mèttivi sotto una buona salsa piccante (*Rèmolade*) calda, o fredda (vedi).

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 (sobbollir) 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, inaffiale 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.

Bue scarlattino (à l'écarlate).

Prese 48 oncie di coscia di bue, frègale forte con una mezz' oncia di salnitro e ponle in una terrina, con sei oncie di sal comune fino, a macerare otto giorni. — Metti appresso in un tegame un litro e 1|3 d' acqua, un po' di aceto, con due cipolle, carote e sèdani, a cuocere lentamente tre ore a vaso ben chiuso. Lascia freddare nel brodo, poi versa il tutto in un piatto, e servi il bue separatamente in fette sottili a freddo.

Galantina di bue alla borghese.

Abbi 24 oncie di coscia di bue; bada a che il pezzo sia quadrato; divìdilo in due senza spiccarne le parti, poi in altre due parti, e sempre connesse ad un lembo del pezzo; il che ti darà un quadrato

di carne ridotta a sottigliezza. Batti il tuo pezzo alcun poco, poi trita 4 oncie di lardo ed un manipolo di prezzèmolo, mèttivi sale e pepe, stendi questo tritume sul pezzo di bue spiegato, fanne un rotolo, lègalo intorno intorno con fil di spago, avviluppalo in panno di bucato, e mèttilo in casseruola ovale, con un peduccio (*piotin*) di vitello, carote, sèdani, un litro e 1/3 d'acqua, e, se vuolsi, un po' di vin bianco, e sale, a bollir dolcemente quattr'ore. Dopo, lasciato raffreddare, digràssane il *fondo*, chiarìficalo (vedi gelatina), poi taglia in fette il tuo pezzo di bue, stèndile su di un piatto in corona, tagliuzza la gelatina, e pònila in mezzo.

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 una di burro, il sugo di due limoni e sale, e, fritti un dieci minuti, aggiuntovi un po' di farina con un bicchier di brodo, falli sobbollire un quarto d'ora mescolandovi infine tre 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 prezzemolo trito, e velane carni e funghi.

Manicaretto, benchè volgare, degno delle mense più rilevate, massime per colezione.

Bue in marinaio (en matelote).

Metti in tegame un'oncia di burro, ventiquattro cipolline, ed altrettanti funghi, se ne hai, a friggere

per poco. Aggiungi due bicchieri di vino rosso comune, con pari quantità di brodo, e fa cuocere adagio per un'ora. Gittavi poscia un'oncia di burro misto con un buon cucchiaio di farina e quattro alici trite; rimena e lascia bollire un istante. Appresso, trincia in fette sottilissime alcuni avanzi di bue lesso; stèndile su di un piatto in corona; spargivi sopra la salsa; pònivi in mezzo le cipollette ed i funghi; adagia il piatto su cenere calda a sobbollir cheto una mezz'ora, poi servi: mangiare casalingo eccellente.

Sopprimer si possono così i funghi, come le cipolle.

Bue alla pollastrina (à la poulette).

Poni in casseruola un'oncia di burro e due cucchiaiate di farina, e mescola bene insieme. Aggiuntivi poscia tre bicchieri di brodo, fa bollir forte, tramenando, una mezz'ora. Gèttavi quattro rossi d'uovo misti con un po' di aceto, o di sugo di limone, ed una cucchiaiata di prezzèmolo trito; rimena senza bollitura; poi taglia in fette spesse, quanto un dito, ventiquattr'once di bue lesso; gittale nella salsa, mischiale pian piano, e vèrsale in un piatto con, in giro, crostelli di pane fritti al burro.

Bue in tocchetto (en miroton).

Metti in una casseruola un pùgnolo di prezzèmolo e quattro scalogni (specie di cipollini, che hanno l'odore e il sapore dell'aglio), qualche cappero (*tappari*), due acciughe, con grosso una noce di burro, a friggere un minuto. Aggiungivi due bicchieri di sugo di carni, o di brodo, e fa bollire un altro minuto. — Dopo, tagliuzza ventiquattro oncie di bue lesso, mèttile in un piatto profondo, vèrsavi sopra

il brodo coll'erbe fine, e poni il tuo piatto coperchiato su cenere calda a fremer dolcemente per un'ora. Squisitissimo. — Puonno sopprimersi le scalogne.

Bue alle cipolle acido.

Taglia in filuzzi sei cipolle, e gittale in casseruola con un'oncia di burro, ovvero di grasso, a sfriggolare insino a bel color bruno. Arrògivi un bicchiere di aceto, e fa sobbollire una mezz'ora; arrogi inoltre una brancata (*pugnà*) di midolla di pane finissima e tre bicchieri di brodo, e lascia ancor borbottare alcun poco. Disponi intanto su di un piatto ventiquattro oncie di bue lesso trinciato in fette sottilissime e fredde; vèrsavi sopra le tue cipolle; fa cuocere lento per un' ora, e servi caldissimo. Questo variato modo di allestire il bue riesce strabuono.

Si può togliere a volontà, od aggiungere alcuno dei condimenti accennati; perocchè questa vivanda prepàrasi con residui di carne rimasta.

Bue alla moda stufato.

Metti in un vaso di terra con coperchio quattro libbre di costole di bue, con una carota, un sèdano, un limone verde affettato, sale e pepe, ed un bicchiere di vin bianco, o pure d'acqua. Cuopri il vaso, incòllane bene il coperchio con liste di carta, che avrai impastricciate di colla; poni il vaso in un forno mezzanamente caldo, e làsciavelo quattr'ore, tempo sufficiente per la cottura del tuo stufato. Al punto di servire, adagia sur un piatto il tuo bue; digràssane ben bene la posatura, o *fondo*, umèttane il bue, ed avrai un boccone perfetto.

Ben ci starebbero, se aggiugner vi si volessero, cipolle.

Bue alla moda alla contadinesca.

Poni in casseruola alcun po' di grasso, ed allògavi quattro libbre di coscia di bue, che avrai trapunta di grossi lardelli. Friggi sì, che la carne divenga rosolata cioè per forza di fuoco prenda quella crosta, che tende al rosso. Ciò fatto, ritira mezzo il grasso, ed aggiungi due cucchiaiate di farina, un mezzo litro d'acqua; una cipolla, tre mezzane carote, e sale. Cuopri bene la casseruola; lascia sobbollire quattr'ore; poi assetta il tuo bue sur un piatto; leva il grasso dalla salsa; arrogi il succo di un limone; innàffiane il tuo bue, e stèndivi attorno le carote.

Frittura alla lionese.

Tritate minutissimo quattr'oncie di bue arrosto, aggiùngivi un cervello di vitello cotto in acqua, tre alìci un po' di prezzemolo, con sale e pepe, e ritrìta insieme ogni cosa. Arrogi al tuo tritume tre rossi d'uovo, mescola bene il tutto, e formane tante pallottole della grossezza di una noce, che intriderai in midolla di pane. — Metti quindi alcun po' di butirro in un piatto; fallo struggere; accomodavi le pallottole con attenzione; e, in sul procinto di servire, friggi a bel giallo d'oro.

Vi si può aggiungere qualche tartufo trito finissimo.

Braciuoline (émincés) *di bue.*

Prendi dodici oncie di carne di bue arrostita, tàgliala a fette sottilissime, che terrai pronte al bisogno. Metti intanto in una casseruola un po' di butirro un cucchiaio di farina, e una cipolla trita, a frigger dolcemente finchè il tutto si colori. Aggiungivi un bicchiere di vin bianco secco od altrettanto brodo;

fa bollire un minuto, poi gèttavi il tuo bue, e cuoci adagio a tenerezza. — Assetta finalmente le tue braciuoline sur un piatto, acconciavi intorno crostelli di pane fritti al burro, e servi caldissimo.

Vivandetta strabuona.

Ammorsellato (ragout) *di Bue.* (hachis de bœuf).

Si mettono in un tegame quattr'oncie di funghi, due di citriuoli, tre acciughe, il tutto trito finissimo. Vi si aggiunge, appresso, un po' di burro, un bicchier di vino bianco ed altrettanto brodo, con sale, e si fa bollire una mezz'ora. Si tagliano a dadolini diciott'oncie di bue lesso, e si gettano nella salsa a sobbollire un'altra mezz'ora. Ciò eseguito si serve, incoronandosi il piatto di croste di pane fritto al burro, o di croccanti (*croquettes*) di bue in lor vece.

Bue alla persiana.

Trincia in fette sottilissime diciott'oncie di bue cotto a lesso, e stèndile su di un piatto in corona. Trita finissimo un mazzolino di prezzèmolo, aggiungendovi sale, pepe, due oncie d'olio, ed un quarto di bicchiere di aceto. Bàgnane il tuo bue e servi a freddo.

Nota. Al prezzemolo si può surrogare altrettanto sedano, e, se si vuole, aggiungere aglio. Ogni carne fredda sta bene ammannita così. Vivanda che aguzza l'appetito, ed è buona sopratutto per l'asciolvere (colezione della mattina, *déjeûner*).

Bue all'olio.

Spiega sur un piatto alcune fette di bue allesso sottilissime, spolverale di sale fino, poi bagnale d'olio e di alquanto d'aceto. — Piatto delizioso.

Nota. Sopprimi l'aceto, se così ti talenta; ed avverti che l'olio vuol esser dolcissimo.

Ammorsellato di bue in pallottole.

Metti sul tuo tavolo dodici oncie di bue allessato, alquanto grasso; spezzalo minutissimamente, aggiungivi dieci oncie di patate cotte sotto cenere, sale, pepe, ed un cucchiaio di prezzemolo trito; pesta il tutto in un mortaio, arrogivi tre uova, e mescola bene. — Ciò fatto, poni a sciogliere in un piatto da parte due oncie di burro o di grasso, riduci in rotoli, grossi un uovo di piccione, la tua poltiglia; ravvolgili nella farina, e, al punto di recare a mensa, fa friggere a bel colore, e servi caldissimo.

Orecchie di bue al sugo, alla serpentaria (à l'estragon).

Abbi tre belle orecchie di bue, mondale dai peli, tuffandole tratto tratto in acqua bollente onde ti riesca più agevole il raschiarnele col tuo coltello. Nettate a dovere, gittale in ampia terrina d'acqua fresca, e lasciavele purgare almeno due ore. Dopo mettile in casseruola con un po' di lardo trito, una carota, una cipolla, un bicchiere d'aceto e due terzi di litro d'acqua, con sale, a bollir dolcemente finchè sieno bene intenerite. Quanto tempo debbano cuocere, non è possibile il determinarlo, perchè troppo incostante la loro cottura. In procinto di servire, sgoccia le orecchie sur una tovaglia, levane colla lamina del coltello tutta la feccia depostavi dalla schiuma; e, divenute bianche, disponile su piatto, e bagnale con buon sugo alla serpentaria (vedi).

Si possono servire con salsa piccante, ovver di tomatiche, alla senapa (*rémolade*) alla testuggine, o con lattata di legumi.

Lingua di bue a velo di pane (panà).

Allestita e fatta cuocere al tutto, come le orecchie alla serpentaria, una bella lingua di bue; tosto che sarà freddata, spargila di sale fino, intignila in uova sbattute, poi ravvolgila in midolla di pane raspato finissimo. Mezz'ora prima di recare in tavola, metti la tua lingua di bue, infilzata nello schidione (*asta*), su fuoco ardente, ovvero sulla graticola; bada, nell'un caso e nell'altro, di ungerla con burro fuso, e servi con salsa piccante, o di tomatiche, o al sugo, o con lattata di legumi (vedi).

Palati di bue alla Villereccia.

Abbi quattro palati di bue, mettili in una casseruola con un litro e 1|3 d'acqua, e un po'di sale, a cuocere con lentezza finchè la pelle dura, che li veste, possa comodamente levarsi: allora sgocciali, scuoiali, tagliali in pezzi di mezzana grossezza, e tieni pronti al bisogno. Getta intanto in altra casseruola tre cipolle affettate, con un'oncia di burro, a sfriggolare; e come saranno alquanto colorite, mettivi alcun che di farina; poscia i palati di bue, con poco aceto, o sugo di limone, e due bicchieri di brodo, e lascia sobbollire un'ora e mezzo. Dopo digrassa e servi ben caldo; acconciando in giro, se ti talenta, croste di pane fritte al burro, che pure si possono sopprimere.

Palati (mourin) *di bue allo Lionese.*

Trincia in pezzi quadri di mezzana grossezza quattro bei palati di bue cotti in bianco (vedi); poi metti in casseruola un'oncia di butirro e quattro cipolle tagliate a dadolini a friggere insino ad un

bel colore. Aggiungi al tuo frittume un mezzo bicchiere di aceto, ed uno di buon sugo di carne, e fa sobbollire il tutto una mezz'ora. Arrogivi quindi i palati, e fa sobbollire altra mezz'ora. Prendi in ultimo, grosso quanto una noce di burro, pestalo in un mortaio con poca farina, e gettalo nel tuo manicaretto (*ragout*); rimena lievemente, lascia bollire un minuto, poi servi fumante.

Palati di bue alla Soubise.

Come avrai cotti sei palati di bue (vedi), tagliali in quadrilungo della lunghezza di un'oncia, gettali in casseruola con prezzemolo, qualche fungo trito, e un po'di burro, e fa saltare un istante. Aggiuntovi un cucchiaio di farina e mezz'un bicchiere di brodo, cuoci una mezz'ora; e mentre che i tuoi palati sono bollenti, gettavi due rossi d'uovo e rimena senza bollitura. Freddati che saranno i suddetti pezzi di palati, prendili un dopo l'altro, coprili di un po'di salsa, spargili di midolla di pane, intignili in uova sbattute, poi torna a voltolarli in midolla di pane; e, al punto di servire, gettali nel grasso, o in frittume caldissimo ben colorato; o pur metti in padella un po'di burro, adagiavi i tuoi palati, friggili insino ad un bell'oro, rivolgendoli da ambe le parti, stendili su piatto, e versavi nel mezzo una lattata di cipolle.

Palati di bue all'Italiana.

Fatti che avrai cuocere quattro palati di bue (V. palati), e trinciatili in forma quadrilunga della grossezza di un dito, gettali in una casseruola con tre oncie di funghi, poco prezzemolo trito, un bicchiere di brodo, e l'agro (*sugh*) di un limone, a

cuocere dolcemente un'ora. — Arrogivi un'oncia di burro misto con un pizzico di farina, e rimena. Lasciali dare ancor due o tre bogli, disponi su di un piatto i tuoi palati di bue, e servi. — Squisitissimo.

Vi si può mettere in giro crostelli di pane fritti al burro, od, in lor vece, croccanti (*croquettes*), pur di palato di bue.

Palati di bue alla Pollastrina (à la poulette).

Dopo trinciati in mezzani pezzi quattro palati di bue, ponli in casseruola, con un'oncia di burro, a friggere un minuto. Aggiuntavi una mezz'oncia di farina, rimena; poi versavi due bicchieri di brodo o pur d'acqua con sale, e fa cuocer cheto per un'ora. Al punto di servire, getta nei tuoi palati tre gialli d'uovo mescolati col sugo di un limone e un po'di burro. — Cibo delicatissimo.

Vi si possono ancor aggiungere funghi, che pur ci stanno a meraviglia.

Coda di Bue ai legumi

Tagliata a rocchi di mezzana grossezza una bella coda di bue, mèttili in una casseruola con due terzi di litro di brodo, o pur d'acqua e sale, a cuocere lentamente quattr'ore. Aggiungi due carote, due rape, dodici cipollini, un cavolo diviso in otto parti, e bada a che questi legumi sieno tagliati in bella foggia. La casseruola ama di essere larga anzi che no. — Fa cuocere pian piano un'ora e mezzo, e per guisa che non rimangavi pressochè nulla di *fondo*, o posatura, come ti piace meglio chiamare. Acconcia i tuoi legumi sur un piatto, spiègavi sopra i pezzi della coda, e bàgnali con quel pochissimo *fondo* rimastovi.

Potrai, a talento, aggiungervi altri legumi, o levarne. Comunque però tu faccia in tali due casi, questa vivanda riuscirà tuttora soavissima.

Coda di bue ai navoni.

Prendi una bella coda di bue, tàgliala in tre pezzi, e pònila in tegame, con un litro e 1|3 di brodo, ovvero d'acqua, sale, una carota, ed un sèdano, a cuocere adagio e bene quattro o cinque ore. Dopo, ritìrane il fondo, digràssalo, vèrsalo sulla coda, ridùcilo per consumazione a gran densità di sciroppo, poi travàsalo in un piatto — Gitta quindi nel suddetto tegame sei rape in fette, che avrai dibucciate e fatte intenerire in cottura; aggiùngivi un po'di burro, fa bollire e saltar leggermente, poi cuòprine la coda.

Coda di bue ai funghi.

Trincia in otto pezzi una bella coda di bue; pònila in casseruola, con un'oncia di butirro, e sale, a sfriggolare un dieci minuti; aggiungi mezza un'oncia di farina ed un litro e 1|2 d'acqua, e cuoci quattr'ore dolce dolce. Appresso, arrogivi dodici oncie di bei funghi piccoli e duri, fa cuocere una mezz'ora, poi gèttavi tre rossi d'uovo con un poco di aceto, e servi. Non ci starebbe male alcunchè di prezzèmolo trito.

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, e di vello riccio, corto di

vita e poco pingue, che 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 (sèler), sale e pepe e una bottiglia di vino bianco secco, e lasciavela 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; lasciali bollir lentamente un quarto d'ora, ritirali allora dal fuoco, adagiata sopra i fagiuoli la coscia, servi ben caldo. Si possono anche allestire 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.

Cosciotto di castrato all'inglese.

Un cosciotto di castrato bolle dolcemente due ore circa in casseruola in una mezza pinta d'acqua con due carote, due cipolle, 6 rape e sale, finchè il liquido sia ridotto al quarto. Steso allora sul piatto in mezzo a'suoi legumi e bagnato del suo sugo servesi caldo.

Cosciotto di montone stufato.

Un bel cosciotto di montone trapuntato di quattro

oncie di lardo a chiodetti grossi il mignolo, e di uno spicchio d'aglio, friggesi in casseruola con un po'di burro sino ad un primo color d'oro, e sparsivi sopra due bicchieri d'acqua e sale, e ben chiusa la casseruola, si lascia borbottare fino a tenerezza. Disteso quindi sul piatto, inàffiasi col suo sugo digrassato e allungato sul fuoco, d' un mezzo bicchier di acqua, e servesi caldo.

Cosciotto di montone all'acqua.

Un bel cosciotto di montone sforacchiasi in ogni senso con un grosso ago da materassi, e ben fregato con 12 oncie di sal fino ed una di pepe, vi si lascia marinare per otto giorni in una terrina con due cipolle ancora, e due carote e due sedani tagliati in pezzi ed un pugnuol di prezzemolo, rivoltandolo tratto tratto, ma mantenendolo sempre ben coperto del suo sale. Gettasi allora in due pinte d'acqua bollente con due cipolle, due carote e quattro foglie di lauro, e dopo un gran bollire di due ore, spiegasi sul piatto fra otto o dieci belle patate cotte all'acqua e pelate e bagnate di burro fuso.

Cosciotto di montone alla salsa piccante.

Fritto il cosciotto in casseruola con un po'di burro e sale sino ad un bel giallo, gli si aggiungono due cucchiai di farina, una cipolla ben tagliuzzata, due bicchieri di buon aceto, uno spicchio d' aglio, due foglie di lauro ed una mezza pinta d'acqua, tramenando adagio sinchè bolla, e lasciando quindi borbottar due ore. Il cosciotto sarà allora in punto da essere servito col suo savore ben digrassato.

Cosciotto ai citriuoli

Come il precedente, se non che al momento di recarlo in tavola vi si aggiungono quattr' oncie di citriuoli a fettarelle.

Cosciotto alla gelatina.

Cotto adagio due ore e mezzo in casseruola con due zampe di vitello rotte, due carote, due cipolle due sedani, un ramicello di salvia, sale, quattro chiovi di garofano, due pinte d' acqua, e due bicchieri di buon aceto, vi si lascia freddare per 24 ore. Ritirasi quindi il cosciotto, digrassasi la gelatina, chiarificasi, (vedi gelatina) e si lascia di nuovo indurire per servirla col cosciotto freddo.

Cosciotto alla villereccia

Un bel cosciotto di montone chiuso ermeticamente in un vaso di terra d'Antibo con sale, quattro chiovi di garofano, due carote, due rape, due cipolle, un ramicello di rosmarino, uno spicchio d' aglio, sei oncie di lardo, mezza pinta di vin bianco o rosso e mezza pinta d'acqua, cuocesi in forno per ben tre ore; e al punto di servirlo, si estrae dal vaso con tutta precauzione, e, dispostolo sul piatto in mezzo ai suoi legumi, gli si versa sopra il sugo digrassato prima e consumato ancora un momento sul fuoco. — Boccone perfetto.

Cosciotto di castrato ai maccheroni.

Un bel cosciotto con un po'di burro, sale e noce moscata ponsi in una casseruola coperta con brace sopra su fuoco moderato a cuocere lentamente sino a tenerezza. Si cocciono intanto all'acqua 12 oncie di

maccheroni, e come cosciotto e maccheroni saranno in punto, si toglie dal fuoco il cosciotto, si dispone a fettarelle in giro sur un piatto, e, gettati nel sugo di questo i maccheroni, coll' aggiunta di un po'di burro, sale, noce moscata e tre once di cacio, dopo scosso bene il tutto sul fuoco, versansi sul cosciotto, e servesi fumante.

Sfaldate di cosciotto di montone

Questo manicaretto si fa cogli avanzi del cosciotto già servito in tavola

Come avrai tagliati in falde sottilissime gli avanzi del cosciotto, friggi fino a un principio di giallo in casseruola una cipolla tritissima con un po' di burro, aggiungivi un bicchiere di buon aceto, e fa bollire fino a consumo dei tre quarti; stèmperavi un po' di farina bianca, stillandovi intanto un bicchiere di sugo, brodo, od acqua, e mantieni il bollore. Gettatevi infine le falde di cosciotto a sobbollire una mezz'ora, versale sul piatto in mezzo ad alcune patate fritte al burro.

Sfaldate di cosciotto alla buona massaia.

Trinciati a falde sottilissime gli avanzi d'un cosciotto, si friggono un dieci minuti in padella con mezz'oncia di burro, un pugnolo di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, tre alici, una cipolla, tritissimi, con sale e pepe. Vi si aggiunge un bicchiere di aceto e consumasi fino al quarto; vi si versa un mezzo bicchiere d'acqua, e, postevi le sfaldate di cosciotto a borbottare un quarto d'ora, si servono sfriggolanti in mezzo a crostini di pane.

Morsellato di cosciotto di Montone

Tagliati a dadi grossi il dito mignolo gli avanzi

di un cosciotto, friggi a parte un istante in casseruola in poco burro una cipolla, prezzemolo e citriuolo tritissimi, aggiungi un cucchiaio di farina, e friggi un altro minuto, aggiungi due bicchieri di sugo o di brodo, tramena, e, come leverà il bollore, gettavi i dadi di cosciotto che sobbolliti un'ora servirai caldo col loro sugo in mezzo ad uova affogate (vedi *uova affogate*).

Cosciotti di montone in rémolade (*salsa piccante*)

Come avrai ben digrassati e pelati e ridotti in dadicciuoli gli avanzi di un cosciotto, mescola bene in una terrina un sedano, ed un pugnuolo di cerfoglio, tritissimi, con un buon cucchiaio di senapa, quattro d'olio, quattro di aceto, sale e pepe; aggiungivi i morselli di cosciotto, e mescola ancora, e versa infine sul piatto fra una corona di uova dure partite per mezzo.

Carbonata di cosciotto di montone.

Tagliato un cosciotto di montone a falde sottili che si lasciano quindi marinare cinque o sei ore in una terrina con un po' d'olio, sale e qualche ramicel di prezzèmolo, un quarto d'ora prima del pranzo si espongono queste su gratella a fuoco ardentissimo rivoltandole spesso, e si recano in tavola coperte di una salsa alla maggiordomo fredda (vedi).

Cosciotto di montone ai legumi.

Fritto in casseruola fino ad un bel colore un cosciotto con un po' di burro, vi si versa sopra un bicchier d'acqua con sale, e si fa borbottare una mezz'ora; vi si aggiungono rape, o lattughe, cardi, sedani, cicorie, cavoli, patate, carote, infine qua

legume si voglia, badando solo a mettere più tardi quel che cuoce più presto, come le patate, i broccoli i cavol-fiori; si chiude ben bene la casseruola, e si prosiegue una cottura dolce tanto che basti, stillandovi brodo od acqua eziandio, se manca l'umore, e servesi caldo. Piatto eccellente, economico e nutritivo.

Quarto di Montone su lattata o farcella di funghi ecc.

Come quello stufato (vedi), se non che servesi sopra una buona lattata di funghi, d'acetosella, fagiuoli, patate, cicoria, cavolo, bietola ecc.

Quarto di Montone alla salsa piccante.

Un bel quarto di montone digrassato e forbito dalla punta delle costole e della pelle, friggi cheto in casseruola con un po' di burro e sale fino a tingersi d'un bell'oro. Vi si aggiunge un cucchiaio di farina e friggi ancora un istante. Vi si versa un bicchiere di buon aceto e un altro di acqua, e si fa bollire agitando e si mantiene quindi un borbottìo di due ore. Si colloca allora il quarto sul piatto, digrassasi il savore o sugo, vi si gettano alcuni citriuoli a fette, gli si dà un bollore, e versasi tutto sul quarto che servesi immediatamente.

Quarto di Montone ai Cavolfiori.

Un quarto di montone acconcio come sopra, borbotta un'ora e mezzo in casseruola con due bicchieri d'acqua, sale e noce moscata, gli si aggiungono 12 oncie di cavolfiori a fette, e segue a cuocer cheto un'altra mezz'ora. È allora il punto di servirlo caldo fra i suoi cavolfiori.

Braciuole di cosciotto di Montone

Disossato un cosciotto, trapuntasi di quattr' oncie

di lardo in linguette grosse e lunghe il dito mignolo, e sparso del tritume di una cipolla e uno spicchio d'aglio con sale e pepe, lasciasi marinare quattro o cinque ore in una terrina con quattro cucchiai di olio fino: friggesi quindi adagio colla sua marinata in una casseruola finchè sia ben colorato, vi si aggiungono due bicchieri d'acqua, e, ben coperta la casseruola, lasciasi borbottare sino a perfetta tenerezza del cosciotto che steso quindi sul piatto, bagnasi col suo sugo allungato con un po'd'acqua.

Il cosciotto così allestito può guernirsi con ogni sorta di legumi, e si segue perciò la stessa ricetta che pel cosciotto ai legumi. (Vedi).

Cosciotto in insalata od in maonese.

Il cosciotto a fette bagnasi d'una salsa da insalata o d'una buona maonese. (Vedi queste salse).

Quarto o lombata di Montone stufata.

Un quarto di montone, lungo otto pollici, a cui siensi tagliate le punte delle coste e raso il grasso, ponsi in una casseruola con un po'di burro a friggere sino a un primo colore, e aggiuntovi una cipolla, una foglia di lauro, un bicchier di vino e sale, si fa borbottar cheto sino a tenerezza. Spiegasi allora sul piatto, e, digrassato il sugo e ribollito un momento con un mezzo bicchier d'acqua, gli si versa sopra, e servesi caldo.

Quarto di montone ai cavoli.

Un quarto di montone lungo otto pollici, marinato sei ore in una terrina con un cipolla, sale, pepe e due bicchieri di buon aceto, si mette sgocciato, in una casseruola con due oncie di lardo tritissimo a

friggere sino ad un bel colore. Vi si aggiungono due teste di bei cavoli tagliuzzate, vi si versa sopra la marinata con due bicchieri di brodo, e, dopo un lento sobbollir di due ore, si spiegano sul piatto i cavoli e sopra il quarto, e bagnansi i cavoli col sugo prima digrassato.

Quarto di Montone ai piselli.

Un bel quarto di montone, a cui siensi mozze le punte delle costole, friggi un istante a gran fuoco in tegame o casseruola con tre oncie di lardo a dadicciuoli grossi il dito; vi si aggiunge sal fino, un po' di noce moscata, e qualche ramicello di prezzemolo, ed una foglia di lauro legati insieme con filo, e versatovi sopra un bicchier d'acqua, si fa borbottar un'ora. Vi si gettano quindi 12 oncie di pisellini freschi, e si seguita a cuocer cheto sino a tenerezza dei piselli. Assettasi allora il quarto sul piatto; sciogliesi nei piselli bollenti grosso quanto una noce di burro impastato con un po' di farina bianca e, ben tramenati, versansi i piselli sul quarto.

Quarto di Montone alle rape.

Abbi un bel quarto di montone che, spuntatene le costole, porrai in casseruola con un bicchier di brodo, sale ed una cipolla a bollir su brace ardente finchè sia come a secco. Aggiuntovi allora, con sei rape tagliate in otto ciascuna, un buon bicchier di sugo, lascia borbottare finchè le rape sien tenere, e servi tosto il quarto in mezzo alle rape, sparso il tutto del sugo rimasto.

Quarto alle patate e ai cavoli.

Preparasi l'uno e l'altro appunto come il quarto alle rape.

Quarto di Montone agli asparagi.

Un bel quarto di montone, a cui sieno ben rase le costole, il grasso e la pelle, ponsi in cassernola coperta con una mezz'oncia di burro, sale e un bicchier d'acqua a sobbollir cheto sino a una certa tenerezza. Si avranno allora tagliate co' pisellini le punte verdi di uno o due mazzi di asparagi che, gettate sul quarto, si lasceran borbottar seco sino a perfetta cottura. Steso infine il quarto sul piatto, si bagnano gli asparagi di un buon cucchiaio di fior di latte; tramenasi dando un bollore, e versasi sul quarto.

Spalla di castrato, o montone, a lattata di patate.

Procàcciati una bella spalla di castrato, e mèttila in casseruola con quattr'oncie di lardo tagliuzzato, due cipolle, una foglia di lauro, un bicchier di vino bianco, sale e pepe. Cuopri bene la tua casseruola, e, con brace sotto e sopra, falla cuocere lentamente ad ardor temperato sino a tenerezza. Versa allora su di un piatto una buona lattata di patate; dispònila sopra la spalla, ed irrigala col proprio sugo digrassato.

Raccomando sopra ogni cosa di ben digrassare; perocchè il grasso è mai sempre nauseante. Si noti eziandio, che la spalla di castrato accònciasi parimente a lattata di piselli, fagiuoli, cardi, acetosella, ecc.

Spalla di castrato arrostita sulla gratella.

Fatta cuocere una spalla di castrato, come la precedente, e lasciata freddare, s'intrida in burro fuso, si cuopra di midolla di pane, poi si metta sulla gratella a fuoco potente, umettandola spesso di burro

fuso, e rivoltandola pur di frequente. Preso che avrà bel colore, adàgiala su piatto, e vèrsavi sotto un po' di sugo, ovvero una lattata di legumi.

Spalla di castrato infarcita (farsìa).

Tolti gli ossi ed il grasso ad una bella spalla di castrato, divìdila in due in tutta la sua spessezza, e spòlverala di sale e pepe. Metti poscia in casseruola otto oncie di midolla di pane, con un bicchiere di fior di latte, una cipolla, un po' di prezzèmolo minutamente trito, un'oncia di burro, sale e noce moscata, a cuocere un momento. Aggiungi tre uova crude, mescola bene, e poni questo ripieno (*farsa*) in mezzo ai due pezzi di spalla, cucendoli, acciocchè il ripieno uscire non possa. Tramuta appresso l'infarcita spalla in altra casseruola a cuocere con un po' di burro su fuoco dolce e sotto coperchio, con brace sopra e sotto. Bada bene a questa cottura, dovendo una siffatta vivanda essere cotta nel proprio sugo. Venendo per avventura ad arsicciare il fondo, aggiungi in quel punto alcun poco d'acqua; e, come la spalla sarà ridotta a molta tenerezza, il che agevolmente riconoscerai per un bel color di bronzo, che avrà acquistato, assèttala incontanente su piatto; ritirane il grasso; arrogi al fondo alquanto d'acqua; fa dare un boglio; e versa questo sugo sotto la spalla.

Spalla di castrato alle patate.

Posta in tegame una bella spalla di castrato a soffriggere sino a bell'oro, ritira in questo punto il grasso, aggiungi due bicchieri d'acqua, e fa copertamente bollire un tre quarti d'ora. Sbuccia intanto diciotto piccole patate; mèttile colla spalla, cuòprine il tegame; e con fuoco sotto, e fuoco sopra, fa fre-

mere lentissimo. Quando le patate sieno tenere, dispònile su piatto, e còllocavi sopra la spalla del tuo castrato.

Avverti, che queste spalle di castrato si ammanniscono egualmente alle rape, ai cavoli cappucci, ai cavolfiori, ai piselli, insomma a tutta sorta di legumi.

Delle costoline e braciuole.

I filetti e le lacche del dorso e delle anche sono le parti, siccome le più delicate degli animali, così le migliori da farne costoline arrosto di più maniere, ma sempre eleganti e di un gusto squisito, purchè cotte appuntino, senza di che riescono detestabili, e condite prima che si espongano al fuoco, perchè così il sale sopratutto le intenerisce e ne svolge il profumo.

Prime fra le costoline per bontà, sugosità ed aroma sono quelle di castrato (montone); a cui succedono via via quelle di vitello, d'agnello, di maiale (porco), di selvaggina, di pesce. Se ne fanno eziandio di pollame, le quali tuttavia pel loro asciutto si ravvolgerebbero assai meglio in qualche buon faverello e lattata.

Costoline di castrato al naturale.

Taglia spesso un dito 12 belle costole di castrato; lèvane la pelle ed i nervi, e macerate alquanto col manico di un coltello, spòlverale di sale fino. Strutto quindi un po' di burro, bàgnavi le braciuole, e, dieci minuti prima di doverle recare in tavola, ben distese sulla grata, rècale su brace ardente, appena abbronzate da una parte, rivòltale dall'altra, e come comincia a sudarne l'umore, ritirale dal fuoco, e spiègale sul piatto eziandio con alquanto sugo, e qualche fetta di limone.

Costoline di castrato alla maggiordomo.

Allestite e cotte come sopra 12 costole, metti in un piatto quanto un uovo di burro, il sugo d'un limone, un pugnolo di prezzemolo tritissimo, con un po' di pepe e sale, e, postolo su cenere calda, struggivi il burro, tramenando. Spiegavi sopra le costole calde calde, e servi.

Costoline di castrato al burro d'alìci (acciughe).

Si preparano e si cocciono 12 costole, come sopra al naturale, e come le saranno arrostite, si fà fondere in un piatto su cenere calda burro d'alìci (vedi) grosso quanto un uovo, e, spiegatevi sopra le costole, si servono scottanti.

Costoline di castrato al citriuolo (cocomerino)

A 12 costole allestite come sopra al naturale, e spiegate attorno ad un piatto si gettano in mezzo quattr'oncie di bel citriuolo affettato: e sbattuto un mezzo cucchiaio di senapa con un po' di sugo, e due pizzichi di noce moscata, versasi sopra il citriuolo, e servesi caldissimo.

Costoline di castrato arrostite all'inglese.

Abbi 12 costoline di castrato spesse un dito; disossate sì però che a ciascuna rimanga il suo pezzo di costola che le serva di manico; ben digrassata eziandio e senza nervetti, e un po' macerate col manico del coltello; e spolverate di sale fino e di alquanto pepe, bàgnale in guazzo tiepido di uno o due uova bene sbattute con un po' di burro, e ravvolgile in midolla di pane trita. Un quarto d'ora poi prima di servirle, espònile su graticola a brace dolce, vòltale e

rivoltale, e, come saran d'un bell'oro bruno, rècale sfriggenti a tavola con sotto un po' di sugo.

Costoline di castrato panate al naturale.

Le costole preparate come sopra e spolverate di sale, s'intridono nel burro fuso o nell'olio, e si ravvolgono in midolla trita di pane; si mettono quindi su brace più ardente che non quelle all'inglese spalmate d'uovo, e, come saran velate d'un bell'oro, si servono fumanti con un po' di sugo.

Le costoline acconce così alla semplice, sono ristorative ed eccellenti.

Costoline di castrato panate al tartufo all'uso del Perigord.

Le costole allestite come sopra e spolverate di sale s'intridono in burro fuso, e si ravvolgono in tritume di tartufi neri bolliti in un po' di sugo; lasciate quindi freddare s'intridono ancora in uova diguazzate e si ravvolgono delicatamente in midolla di pane. Arrostite allora come le precedenti e distese sul piatto, gettasi e mescolasi nel sugo ove han cotto i tartufi, il rimanente tritume dei medesimi, con un po' di burro, un mezzo cucchiaio di farina e l'acqua d'un limone, e si fa bollire un momento rimestando. Se ne avrà una salsa chiara, che versasi bollente sulle costoline conservate calde, e servesi immediatamente.

Costoline stufate alla maggiordomo.

Si preparano e si fanno cuocere come le precedenti, se non che nella salsa, al punto di servirle, si mescola un po'di prezzemolo trito, l'acqua di un limone, e un po'di burro fresco.

Costoline stufate alle alici (acciughe).

Allestite e cotte le costoline come le stufate al naturale, aggiungesi al loro savore un po'di burro d'alici (vedi), e si servono calde.

Costoline stufate alla salsa di pomi d'oro (tomatiche).

Come le precedenti, fuorchè al burro d'alici, supplisce la salsa di pomi d'oro o tomatiche (vedi).

Costoline stufate al citriuolo (cocomero).

Assettate e cotte le costoline come le stufate al naturale, aggiungesi alla loro salsa qualche citriuolo in fette.

Notisi bene che tutte queste maniere di costoline si guerniscono ottimamente con ogni sorta di lattate, legumi, salse piccanti, tartufi, e funghi.

Costoline stufate alla soubise.

Dodici costoline spesse un dito e pigiate alquanto col manico di un coltello, si trapuntano ciascuna di sei od otto spicchi o chiodetti di lardo, giambone, lingua rossa, o tartufi anche misti insieme come quattro di lardo e quattro di tartufi grossi quanto il cannoncino d'una penna. Si condiscono quindi e si cuocono come le stufate al naturale, e spiegate sur un piatto, loro si versa in mezzo una buona lattata di cipolle, e si servono scottanti. Sono anche eccellenti con maccheroni sparsi di sugo.

Costoline stufate al sugo.

Dodici costole spesse un dito, monde della pelle e dei nervetti e disossate in modo che sol ne rimanga il moncherino di presa, si schiacciano alquanto col manico del coltellaccio. Guernito quindi il fondo

di una casseruola di faldette di lardo, una cipolla ed una carota affettate, e di qualche fronda di sedano (sèler), vi si adagiano sopra le costoline coperte coi loro briccioli, cioè ossicini, pelle e nervetti, sparse di vin bianco secco od anche d'acqua e di un po' di sale, e si fanno bollir cheto due ore almeno, esplorandole spesso perchè non brucino o siano stracotte. Come le saran tenere, si ritirano dal fuoco e si lasciano freddare, si sgocciano, si stendono sur un coperchio da casseruola o sur un asse ben pulito con sopravi un altro coperchio o simile, e sopra questo coperchio un grosso peso che basti a premerle e renderle compatte. In capo a quattr'ore si ritraggono da sotto un tal torchio, si forbiscono con un coltellino affilato de' carnicci e del nerastro, sicchè abbiano una bella forma. Si ripongono in casseruola, loro si versa sopra caldo il liquido in cui han cotto. Si fa borbottar leggermente sul fuoco finchè il sugo sia spesso. Stese allora dilicatamente sur un piatto le costoline, e bagnate del loro sugo, si servono fumanti.

Costoline stufate alla Reale.

Come le precedenti, se non che vi si aggiungono ai legumi sei oncie, su 12 costoline, di tartufi neri. Sbucciati, cioè pelati e tagliati a falde sottili i tartufi neri, come le costoline saranno in punto, o cotte a dovere, vi si gettano sopra i tartufi, loro si dà una sfriggolatura, e in bell'assetto si servono immediatamente. — Boccone squisito.

Costoline stufate alla pollastra (poulette).

Preparate e cotte come quelle stufate alla *soubise*, poste però al fuoco due ore prima di servirle, come

le saran tenere, stempra in altra casseruola un po' di burro con un cucchiaio di farina, e vèrsavi sempre stemprando il savore delle costoline, e, fatto bollire un istante, aggiungivi due tuorli o rossi di uovo, il sugo d'un limone e un po' di prezzemolo trito, tramenando il tutto senza che bolla. Ne avrai una salsa spessa, onde coprirai le costoline stese calde sul piatto, e da servire immediatamente.

Costoline stufate alle ostriche.

Si preparano come le precedenti, solo aggiungendo alla salsa, al punto di recare in tavola le ostriche già cotte (vedi *vol-au-vent* o pasticcio di ostriche).

Costoline ai funghi.

Dodici belle costole senza ossi e senza pelle, e mazzicate alquanto, cioè battute come sopra a romperne il tiglio o la fibra, si pongono in una casseruola con un po' di burro a friggere due minuti. Vi si aggiunge una mezzetta o mezzo litro d'acqua, e una cipolla tagliata in due, e si fa bollire un'ora e mezzo. Vi si aggiungono ancora 18 once di bei funghi di mezzana grossezza ben sodi, e si fa bollire un'altra mezz'ora. Come le costoline saran tenere, si spiegano sur un piatto. Si sbattono ben bene a parte tre o quattro tuorli o rossi d'uovo con un po' di burro, l'acqua di un limone, un cucchiaio di prezzemolo trito, vi si versa sopra l'intingolo di funghi, tramenasi a dovere e, versato da ultimo il tutto sulle costoline tenute al caldo, si serve fumante. — Boccone perfetto.

Costoline in cartocci.

Tagliate 12 belle costole e allestite come le pre-

cedenti, ponle in una casseruola con un po' di burro, sale e noce moscata e, fritto un momento, aggiungivi quattr'oncie di funghi tagliuzzati fini con un po' di prezzemolo ed una cipolla e dopo due friggìi, un po' di farina e due bicchieri d'acqua o di brodo. Fa soffriggere il tutto sinchè le costole sian tenerine, allungando intanto con poc'acqua il savore, se diviene troppo spesso. Lasciando quindi raffreddare, taglia con forbici tanti mezzi fogli di carta da lettere in forma di cuore, e in ciascuno involgi e chiudi, ripiegando insieme gli orli della carta, una costolina con pochi erbucci (erbe fine). Unto poscia di fuori ogni involtino con olio d'oliva, lascialo sulla graticola esposto a fuoco dolce per una mezz'ora, prima di servirlo.

Si possono aggiungere a questa vivanda cervelle, filetti di midolla spinale, creste di gallo, o tartufi.

Costoline alla fiamminga.

Costole di castrato (montone) allestite come le stufate al naturale, si friggono due minuti in una casseruola con un po'di burro: vi si aggiungono altrettante mezze lattughe bollite un momento nell'acqua, e legate con un filo, due carote in tanti pezzi grossi il dito mignolo.

Bagnato quindi il tutto d'una mezzetta o mezzolitro di sugo o d'acqua, si fa sobbollire finchè le costole sian tenere, e il liquido ridotto a spessezza di sciroppo. Distese quindi sur un piatto con accanto a ciascuna la sua lattuga, si gettano in mezzo le carote, e servesi caldo caldo.

Si può supplire alle lattughe con cavoli o con cicoria.

Costoline allo spiedo.

Prendi due bei filetti di castrato o montone, le-

vane la pelle e tutto l'osso della spina dorsale, e assettati in una terrina con un po' d'olio, sale, pepe, una cipolla a fette, e un ramicel di prezzemolo, lasciali marinare due ore almeno. Mezz'ora poi prima di servirli, infilzati allo spiedo e avvolti colla loro marinata in carta forte bisunta, esponli a brace ardente, e così arrostiti e cotti a dovere, tagliali a falde e recale a tavola sparsi di sugo.

Si possono anche imbandire con salsa bianca, lattata di legumi, od altra qualunque fioritura.

Costoline alla gelatina.

Preparate e cotte alla *soubise* si forbiscono in bella forma: poste quindi sur un piatto si cuoprono di uno strato di gelatina alto la spessezza d'un soldo, dando alla medesima, se è dura, la forma delle costoline. Scaldate infine alquanto, se ne incorona un altro piatto, con in mezzo la gelatina restante sminuzzata, e servesi.

Costoline di castrato panate alla piemontese.

Appuntino come la precedente ricetta, se non che ai tartufi neri cotti suppliscono i bianchi crudi, e sopra la salsa versasi ancora un po' di sugo.

La salsa può anche prepararsi nel modo seguente: Un alice con un mezzo spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo si stemprano al fuoco in poc'olio; vi si aggiunge un po' di sugo od acqua e spremevisi un limone, e si fa bollire un istante: ne riuscirà un guazzello chiaro che servesi sotto le costoline calde.

Costoline di castrato saltate al naturale.

Le costoline, toltane la pelle ed i nervetti, e lasciatovi solo un moncherino d'osso da prenderlo

colle dita, si mazzicano alquanto col manico del coltello, si spolverano di sale minutissimo, e si mettono in una casseruola su fuoco ardente in poco burro fresco già strutto, dieci minuti prima di recarle in tavola. Si rivolgono due o tre volte finchè sieno ben colorate e sode al tatto. Se ne toglie quindi il burro, e si supplisce con brodo od acqua che si fa bollir forte uno o due minuti, finchè ne risulti un sugo un po' denso. Spiegate da ultimo le carni su un piatto, loro si versa sopra il sugo, e servonsi all'istante.

Il burro vuol essere ben chiarificato prima, altrimenti bruciando guasta le carni, e non serve più a nulla di buono, laddove chiarificato a dovere giova per altre vivande: si può anche usare, in vece di burro, grasso od olio.

Costoline saltate di castrato alle alici.

In una casseruola ove sia fuso e chiarificato un po'di burro si pongono di costa le une alle altre, sparse con misura di sale e pepe, e si fanno friggere a fuoco ardente, rivoltandole spesso. Come le saranno d'un bel bronzo e leggermente croscianti, se ne ritrae il burro. — Vi si gettano invece, secondo il numero delle costoline, una o due alici macinate e prive di sale, alle quali appena strutte, si aggiungono due o tre cucchiai d'acqua fresca. Si fa bollire un istante, si spiegano le carni sur un piatto, si bagnano della loro salsa, ed anche di un po' di sugo e di limone, e s'imbandiscono calde.

Costoline di castrato panate alla Parigina.

Prese 12 belle costole di castrato, e preparate come quelle al naturale, spolverate di sal tritissimo e di noce moscata, poi diguazzate bene due uova

intiere, intridivi le braciuole, e rivoltate in midolla di pane; mezz'ora prima di servire esponile sulla graticola, spalmate prima di burro fresco fuso ad un fuoco ardentissimo, voltandole e rivoltandole sì veramente che la midolla di pane colorisi d'un bell'oro senza bruciare. Le costoline cotte a questo modo, pur conservando tutto il loro sugo, ne riescono tenerissime; stese infine sur un piatto, si servono scottanti con un poco di sugo.

Notisi bene che tutte queste eccellenti fritture possono rilevarsi con ogni sorta di faverello o lattata, intriso, paste, salsa piccante od intingolo, con che si hanno messi sostanziali ed abboccanti con poco maggiore spesa che della carne.

Costoline saltate agli erbucci.

Allestite come quelle al naturale, e cotte in casseruola come sopra, si ritirano sur un piatto e si mantengono calde. Si gettano in lor vece nel tegame due oncie, per 12 costoline, di funghi assettati con un po' di prezzemolo trito, e si fan friggere un attimo; poi si versano due bicchieri di sugo che si consumano sul fuoco finchè ne risulti un savore un po' spesso. Vi si ripongono allora le costoline a bollire un minuto; dopo di che si servono sur un piatto sfriggolanti, e inaffiate della loro salsa.

Costoline saltate ai pomi di terra o patate.

Come ne avrai preparate e cotte al naturale dodici in casseruola, digrassane il savore o salsa, aggiungivi due cucchiai di brodo che lascerai sobbollire un minuto finchè spessisca. Toltene allora le costoline e allogate sur un piatto, getterai nel savore 6 belle patate che terrai pronte e cotte nel

modo seguente. Tagliate cioè ciascuna in otto dadicciuoli o pallini, gettate a friggere su fuoco vivo in tegame, ove sia già strutto e bollente un po' di grasso di cucina ben chiarificato, sinchè comincino a colorarsi; lasciate quindi fremere soltanto sinchè sien divenute tenere e ben dorate: si sgocciano, si riversano nel savore delle costoline per riversar tosto savore e patate calde sulle carni calde ancor esse, e servesi.

Costoline saltate à la Perigord.

A 12 belle costole cotte saltate al naturale (vedi), digrassato il savore, si aggiungono 4 oncie di tartufi neri mondati della pelle, e ben tagliuzzati con un bicchiere di vino di Madera o di altro buon vino bianco secco. Si fa bollire sino a una certa spessezza; e, a questo punto, distese le costole sur un piatto, e inaffiate del savore si servono in tavola.

Costoline saltate ai tartufi bianchi.

Allestite e cotte come le saltate al naturale 12 belle costole, si mettono in disparte al caldo; digrassatone quindi il savore, allungasi di un bicchiere di buon vino bianco secco, che bollirà finchè sia ridotto al quarto. Vi si gettano quindi tre oncie di tartufi bianchi ben mondi e tagliuzzati; e dopo due o tre bollori vi si spreme sopra un limone, vi si aggiunge quanto una noce di burro, e tramenasi bene. Tostochè il savore sarà ben legato e d'un bel colore, spiegate le costole calde calde sur un piatto, si sparge sovr'esse e servesi incontanente. Si può cuocere nel savore uno *spicchio* d'aglio.

Costole saltate con lattata di cipolla.

Si preparano e si cuociono come le saltate al natu-

rale. Se ne digrassa quindi il savore; vi si aggiungono due cucchiai di sugo o d'acqua, che su fuoco vivo si riducono al quarto; e tosto allogate intorno ad un piatto le costole, e bagnate del loro sugo, vi si versa in mezzo una buona lattata di cipolla, e servesi.

Lo stesso osservisi per servirle con lattata di acetosella, patate, fagiuoli, spinaci, cicoria, e con maccheroni, ecc.

Costoline saltate alle carote.

Preparate e cotte come le saltate al naturale, si ritirano e si serbano calde; e digrassatone il savore, vi si versa un intingolo già pronto di carote (vedi carote al sugo), che si fa bollire un istante per versarlo immediatamente in mezzo alle costoline, e servir caldo.

Lo stesso osservisi quando si vogliono servire siffatte costoline con rape, cardi, cavoli, cavolfiori, broccoli, spinaci, ecc.

Avvertasi bene che le costoline voglion esser cotte, come si dice, al minuto, vale a dire al punto di servirle in tavola; altrimenti pèrdono l'aroma e bevon l'unto.

Costoline di pollame agli erbucci (erbe fine).

Presi, e pelati i filetti di 4 polli, e innestati a ciascuno in punta un ossicino per manico, si pongono in una casseruola con un po' di burro, e frittivi da ambe le parti un cinque minuti, se ne ritirano e vi si gettano invece due cucchiai di erbucci (*vedi*), con un po' di farina, e, dopo una sfrizzolatura, un bicchiere di buon sugo, tramenando e facendo bollire un momento. Ripostivi quindi i filetti si fanno fremere un quarto d'ora e si servono caldissimi col savore.

Servonsi pure questi filetti con intingoli di funghi e tartufi e si possono preparare e cuocere al tutto come le braciuole di castrato.

Costoline di pollame alla Villereccia.

Allestiti come sopra i filetti di quattro polli, e sparsi di sale, s'intridono in un rosso d'uovo ben diguazzato, si ravvolgono in midolla di pane, e fritto in una casseruola un po' di burro, vi si pongono a friggere, rivoltandoli, finchè sieno ben dorati. Si sgocciano e si servono caldi attorno ad una buona lattata di legumi, ed anche con solo sugo.

Costoline di pernici, beccacce ecc.

Tutte queste costoline preparansi appuntino come quelle di pollame, e si servono allo stesso modo, ed anche con salse piccanti.

Costoline stufate ai funghi.

Tagliate 12 belle costoline di castrato spesse un dito, si schiacciano alquanto e, poste in casseruola, e fiorite di sale con poco di burro e mezzo cucchiaio di farina, si friggono, rivoltandole sinchè sian tinte di un bell'oro, versandovi allora sopra due bicchieri di vin bianco o d'acqua. Si hanno intanto ben mondi e lavati 18 oncie di funghi in fette, che gettati sulle braciuole si fanno bollir cheto sino a tenerezza. Si spiegano le braciuole sul piatto, si digrassano i funghi, si bagnano d'un cucchiaio d'acqua fresca, si cuoprono di un po' di prezzemolo trito, e tutto ben rimenato sul fuoco, versavisi in mezzo alle braciuole, e servesi scottante.

Costoline alle spugnuole (morilly)

Non si fa altro che sostituire ai funghi le spugnuole, e procedesi in tutto come sopra.

Costoline stufate alla villereccia

Dodici belle braciuole spesse un dito, e schiacciate alquanto, si pongono in tegame con poco burro e sale, e frittevi due minuti da ambe le parti, vi si aggiunge un cucchiaio di farina, tramenando; poi un mezzo litro di brodo o d'acqua e quattro carote a fetterelle mezzane, e cuocesi cheto sino a tenerezza.

Alle carote possono supplire rape, cardi, cipollini, tartufi, patate, cavoli, cavolfiori, broccoli, ecc., coll'avvertenza soltanto che certi legumi più teneri, come i cavolfiori, le patate, hanno bisogno di meno cottura.

È inutile affatto dar particolari ricette per le costoline di vitello, di porco, d'agnello, ecc., giacchè tutte si preparano a un dipresso come quelle di castrato o montone. Tuttavia quelle di porco o maiale debbono essere piuttosto che stufate, arrostite alla gratella e rilevate di salsa forte; laddove quelle di agnello riescono meglio stufate e servite con legumi, lattate, salse d'uova ecc.

Costolette di cinghiale o porco selvatico.

Otto belle costole di cinghiale, ben monde della pelle e del grasso e schiacciate, si spolverano di sale, pepe e un po' di salvia in polvere, ed unte d'olio si espongono su gratella a fuoco ardente. Un quarto d'ora basta alla loro cottura, durante la quale si debbono rivoltar due o tre volte per banda, e dal fuoco si recano tosto in tavola sfriggenti e bagnate di un sugo aspicato o di gelatina, o di una salsa piccante.

Costoline di daino, capriuolo, camozza, o cervo.

Disossate e schiacciate si lasciano macerare 24 ore in una terrina con sale, una cipolla tagliata, ramicelli

di prezzemolo e qualche fronda di sedano (*celeri*), aglio pepe e un bicchier di buon aceto. Cotte quindi adagio colla marinata un'ora e mezzo, s'imbandiscono calde col loro fondo, aggiuntovi un po' di salsa piccante.

Si possono anche sgocciate cuocere sulla grata, od in casseruola come quelle di castrato stufate al naturale, purchè si servano poi con sugo aspicato o di gelatina, o con salsa piccante. A tutte poi queste braciuole s'affanno benissimo le lattate.

Spalla di castrato ai fagiuoli.

Mèttasi in casseruola una spalla di montone con sale e due bicchieri d'acqua; cuoprasi la casseruola, e facciasi cuocere a lentezza questo montone un paio d'ore così coperto, sicchè il sugo ridùcasi a densità di sciroppo. Allòghisi quindi la spalla su di un piatto; poi gettisi nel fondo, o savore, in che essa ha cotto, dodici oncie di fagiuoli cotti in acqua; mèscolisi il tutto con un po' di burro, e se ne immascheri la spalla.

Coda di castrato alle rape.

Dividerai in otto parti una bella coda di castrato, che appresso metterai in casseruola con sale, due oncie di burro, una cipolla trita, ed otto belle rape dibucciate e spartite in quattro ciascuna, a friggere a fuoco ardentissimo insino a colorazione. Dopo di che vi aggiungerai un buon cucchiaio di farina, rimenando; ed in seguito vi verserai due bicchieri d'acqua, tuttavia rimenando; e farai sobbollire la tua casseruola ben chiusa, e con alquanta brace sul coperchio. Come la coda sarà tenera a sufficienza, anzi tenerissima, accòmodala su piatto; togli via il grasso che sta a galla della salsa, arrògivi un po'

d'acqua; passa la salsa alla tela; falla ben riscaldare, e màscherane la coda.

Nota, che questa vivanda può allestirsi con patate, scorzonère, carote, sedani, cavoli, ecc.

Code di castrato a lattata di lenticchie.

Come avrai allogate tre belle code di castrato in una casseruola con lardelli, una carota, sale, e tanto di brodo che le ammolli, le farai cuocere pian piano due ore a casseruola ben chiusa. Frattanto verserai dentro un piatto una buona lattata di lenticchie, ed acconcerai sòpravi le code.

Code di castrato ai cavoli.

Poste tre code di castrato in casseruola con quattro oncie di lardo, un bel capo di cavolo diviso in otto parti, sale e pepe, un carota, una foglia di lauro, e due bicchieri di sugo, o di brodo, oppure d'acqua; cuocerai cheto cheto due ore a casseruola coperta, con fuoco sopra e sotto. Ciò fatto, disponi i cavoli sur un tondo, trincia il lardo in faldelle, che acconcerai sovra i cavoli; mèttivi sopra le code; togli via il grasso del fondo; inaffiane i cavoli; e servi fumante.

Code di castrato alla Sainte-Ménéhould.

Cuoci tre code di castrato, come quelle a lattata di lenticchie, e lascia freddare. Appresso, sgòcciolale, e diguazza intanto un uovo con un po' di burro e sale; intridivi le code; poi mascherale di midolla di pane, e stèndile sulla gratella a fuoco dolce, rivoltandole a tempo. Come saran di un bel colore, accònciale su piatto con una salsa del maggiordomo (vedi).

Code di castrato al riso.

Abbi tre belle code di castrato; ponle in tegame con una carota, una cipolla, una foglia di lauro, un po' di pepe di Caienna, ed una pinta (un litro 1|3) di brodo, a sobbollire sinchè le code sien tenerissime. Metti quindi in altro tegame due oncie di burro, con dodici oncie di bel riso mondo e ben lavato, a friggere un istante; aggiungivi mezzo il brodo delle code, dopo passato alla tovaglia; e fa bollire a fuoco gagliardissimo, rimenando di spesso, a cagione che, il liquido non essendo bastante, il riso brucerebbe. Se poi il riso fosse troppo spessìtosi, arrogi un cucchiaio del detto brodo delle code, e così via via sinchè sia tenero. Per siffatto modo tu otterrai un riso frollo ed eccellente. Allora gèttavi da quattro in cinque cucchiai di salsa alle tomatiche (*vedi* questa salsa); mesci a dovere; spiana il tuo riso in un piatto, e stendi sòpravi le code.

Castrato in salsiccia.

Disossa una bella spalla di castrato; aprila, tagliandola, nella sua spessità, per mo' che divenga una larga falda di carne e sottilissima; spargila di sal fino; màscherala di farcime (*vedi* farcime di vitello); poni sòpravi qualche fungo, alcuni pezzi di lardo tagliato in filetti, e qualche pistacchio; poi fanne un rotolo; strìngilo forte con ispago; mèttilo in casseruola con avanzi di lardo, due cipolle, due carote, un po' di rosmarino, una mezza bottiglia di vin bianco, sale, e quattro chiovi di garofano; e fa fremere cheto due ore a casseruola chiusa. Appresso, accomoda il tuo rotolo sur un piatto; passa il sugo alla tela, lascia freddare; e, al punto di servire a

mensa, taglia in fette quel rotolo, fòrmane un cerchio sul piatto, e vèrsavi nel mezzo il sugo, che ama di essere denso. Cibo squisito per chi sta in villa a diporto, perocchè serbasi in tutta bontà da quattro in cinque giorni.

Polpette di castrato.

Taglia dodici fette di lacca, o coscia di castrato (*gigot*), spesse quanto un soldo, ed appiànale bene col manico del coltello. Trita di poi minutissimo due oncie di lardo, uno spicchio d'aglio, un pugno di prezzèmolo, e tre oncie di midolla di pane, che avrai prima inzuppato nel latte. Pesta bene ogni cosa insieme; aggiùntovi un po' di sale e pepe, e l'agro di un limone, metti un cucchiaio di questo farcime sovra ogni fetta di castrato; stèndilo bene colla lama del coltello, e soprapponi le tue polpette l'una all'altra, stringendole con filo.

Messo intanto in un tegame un po' di burro, assèttavi le polpette, e frìggile a fuoco vivo, rivolgendole spesso, sinchè siano tinte tutte egualmente di bel colore. Dopo, vèrsavi un bicchier d'acqua, e spòlverale con un pugnello di midolla di pane finissima. Cuopri la casseruola; lascia soffriggere un'ora, quindi acconciale su piatto. Arrogi in ultimo due cucchiai d'acqua nel sugo, digràssalo, ed irrigane le tue polpette. Servi caldissimo. — Questo piatto è pur buono mangiato freddo.

Fricassea di castrato alle erbe fine.

Levata la pelle ed il grasso a due bei filetti di castrato, tagliali in fette sottilissime, e spargile di sal fino. Messo quindi in padella un po' di burro, allogavi sopra le tue braciuoline (*escalopes*) con un pugnuolo

di prezzemolo e due oncie di funghi triti finissimo, e fa friggere su fuoco potente un dieci minuti, tempo che basta per loro cottura. Dopo rivoltate e ben colorite, ritirane il grasso; gettavi quattro cucchiai d'acqua; riducilo con veemenza al consumo della metà; poi aggiungivi grosso quanto una noce di burro coll'agro di un limone, mescola a dovere, e servi.

Fricassea di castrato ai tartufi.

Dipela due bei filetti di castrato, trinciali in sottili falde e pigiale (*fiachè*). Metti poscia in padella un po' di burro fuso, adagiavi i tuoi filetti, spolverali di sale, friggili su fiamma viva, bada a rivoltarli; e come saran ben colorati ritirane il grasso, aggiungi un bicchier d'acqua, quattro oncie di tartufi neri (*trifole neire*) dibucciati e tagliati in fettoline sottilissime, e fa bollire a gran fuoco. Non sì tosto che il liquido sarà ridotto alla consumazione dei tre quarti, aggiungi grosso qual è una noce di burro fresco, rimena bene, e servi caldissimo.

Ammorsellato (acì) *di castrato.*

Trita sottilissimamente dodici oncie di carne di castrato arrostita in tegghia o sulla gratella; aggiungivi 24 caldarroste (*castagne brusatà*), che avrai cura di schiacciar prima; metti il tutto in casseruola con qualche fungo e un po' di prezzemolo triti, sale e noce moscata; aggiungi tre bicchieri di brodo, o pur di sugo; lascia sobbollire un'ora; arrogi grosso come un uovo di burro, rimena ben bene; poi versa su piatto il tuo ammorsellato, e circondalo d'uova affrittellate (*euv tombà*) (V. *uova affrittellate*).

Vivanda buonissima che serve a trarre utile degli avanzi di carne cotta.

Si possono comporre più sorta di ammorsellati, cioè con carne di bue, di vitello, di selvaggiume, o di pollame.

Torselli (balote) *di castrato.*

Trite minutamente otto oncie di carne di castrato, aggiungivi un cervello tagliato in pezzetti dopo cotto un minuto nell'acqua, poi tre patate cotte sotto cenere e bene schiacciate, sale e pepe, poi due uova intiere, e mescola insieme ogni cosa. Piglia quindi di questo farcime un cucchiaio per volta, rivolgilo in midolla di pane, fanne torselli della grossezza di un piccol uovo, intridili in due uova sbattute, e rivolgili di nuovo in midolla di pane.

Intanto, messo a sciogliere in padella grosso qual è un uovo, di burro, assettavi i tuoi torselli, friggili a fiamma viva, rivoltali spesso; e, come acquistato avranno un bel colore d'oro, ritirane il grasso, versavi due bicchieri di brodo o di sugo, ovvero d'acqua; lascia bollire sintanto che il sugo riducasi a consistenza di sciroppo, poi acconciale su piatto, e servi scottante.

Castrato ai tagliolini.

Prendi 24 oncie di lacca di castrato (*gigot*), di un pezzo compatto, stringilo forte con ispago, ponlo in tegame con un po' di burro, sale e noce moscata ed una foglia di lauro, a friggere lentissimamente, rivoltandolo di tanto in tanto. — Vedendolo colorarsi tutto all'intorno, vèrsavi allora due bicchieri d'acqua, e fa borbottar quieto un'ora e mezzo. Dopo ritira la tua lacca, gitta nel sugo diciotto oncie di tagliolini già cotti in acqua (V. *tagliolini*); aggiungi un po'di burro, scuoti bene ogni cosa insieme, spiana i tagliolini su di un piatto, e locavi sopra il tuo pezzo di lacca. Per chi

piace, si può spargere sui tagliolini un po' di cacio raspato.

Cibo veramente delizioso, perocchè il castrato gli dà un sapore perfetto.

Nota bene che il castrato dev'essere grasso d'assai, e che un simile grasso essendo secco infonde conseguentemente nei cibi un gusto spiacevole, il che è cagione che parecchi ripugnano al mangiarne. E quantunque il castrato sia la miglior carne da macello, vuol essere cotta nulladimeno con ogni attenzione possibile.

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 due 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 siano 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 un 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 un po' di burro con mezzo cucchiaio di farina bianca, e fa bollire un istante; aggiungi ancora qualche citriuolo 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 perfino un cibo, quanto economico, altrettanto gustoso, massime la testa, i piedi, le costole, il petto, le animelle, gli arnioni.

Petto d'agnello alla piemontese.

Prendi quattro mezzi petti d'agnello e ponli 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, disossale, e, quando saranno fredde, spolverale di sal fino, bagnale in burro fuso, e, coperte di pan trito finissimo, mettile e rivoltale sulla gratella una mezz'ora sinchè prendano un bel colore. Servi poi con una buona lattata (purèa) di legumi, patate o cicoria, o con salsa piccante, ed anche solo con sugo

Vivanda eccellente al gusto e sana allo stomaco.

Tocchetto (ragout) *d'agnello alla borghese.*

Prendi il petto e le coste d'agnello, e, fattone quindici o venti pezzi, mettili in una casseruola con un'oncia di burro o di lardo e una cipolla tagliuzzati, sale e un po' 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 citriuoli (cocomeri) tagliati a fette, o patate cottè 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' di 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 prezzemolo ben trito, e versali nel tocchetto (ragôut), che conserverai caldo, senza però lasciarlo bollire, tramenando leggermente sinchè la salsa ti riesca pastosa. Servi in fine con crostini di pane colorati al burro.

Coscia, o lacca d'agnello al burro.

Abbi una bella coscia d'agnello; mettila in casseruola, con grosso un uovo di burro, sal fino, un po' di noce moscata, ed un ramicel di rosmarino, a cuocere su fuoco dolce, e con brace sul coperchio, un'ora e mezzo, rivolgendo spesso. Dopo, adagia su piatto la tua lacca; digrassane il savore; aggiungi un po' d'acqua, fa dare un boglio, ed irrigala con quel savore.

Lacca d'agnello all'erbe fine.

Come avrai una bella lacca d'agnello, ponila in tegame, con un'oncia di lardo tritato finissimo, sale e pepe, a soffriggere un tre quarti d'ora Aggiungivi un pugno di prezzemolo, quattro foglie di salvia, uno spicchio d'aglio, il tutto trito minutissimamente, ed un bicchier di vin bianco, o rosso; cuoci lento al possibile un tre quarti d'ora; assetta sur un piatto la tua lacca; ritira il grasso dal savore; arrogi un po' d'acqua; rimena bene; e versa il savore in sulla lacca.

Lacca d'agnello alle patate.

Prendi una bella lacca d'agnello; tagliala in pezzi grossi quanto un uovo piccolo; mettilo in tegame, con una cipolla trita fina d'assai, un po' di burro, e sale, a friggere su fuoco gagliardo, rimenando spessissimo. Come que' pezzi saran ben colorati, gitta nell' intingolo otto belle patate, monde dalla buccia e spartite in quattro ciascuna; aggiungi un po' d'acqua; cuoci lentamente sinchè le patate sieno cotte; poi servi caldissimo.

Lacca d'agnello alla soubise.

Metti in tegame otto cipolle tagliate finissime, con grosso un uovo di burro, a soffriggere una mezz'ora; aggiungivi un cucchiaio di farina, sale e noce moscata, e tieni in pronto. Taglia a pezzi grossi un uovicino (uovo piccolo) una lacca d'agnello; ponila in altro tegame, arrogi un bicchier d'acqua; fa bollire sintanto che la lacca sia tenera; poscia acconciala su piatto. Versa intanto nelle cipolle un bicchiere di crema, oppur di buon latte; riducilo

a consumazione dei tre quarti; e mascherane il tuo manicaretto (*ragou*).

Lacca d'agnello alla Robert.

Tagliato in pezzi di mezzana grossezza una lacca d'agnello, mettila in casseruola, con sei cipolle trinciate in filetti sottilissimi, un'oncia di burro, e sale, a friggere dolcemente un'ora. Aggiungivi un mezzo bicchiere d'aceto; cuoci a gran fuoco, sì che l'aceto riducasi al consumo dei tre quarti; alloga que' pezzi di carne su di un piatto; digrassane il fondo, o savore; rimena bene, e mascherali colle cipolle.

Lacca d'agnello ai piselli.

Appezza una bella lacca d'agnello, e falla friggere in casseruola un istante con tre oncie di lardo tagliuzzato a pezzi grossi un dito. Aggiungivi 18 oncie di piselli, un bicchiere d'acqua, sale, e due foglie di lauro, e lascia borbottare un'ora a casseruola coperta con fuoco sòpravi. Dopo, acconcia su di un piatto i tuoi pezzi di lacca; impasta bene una mezz'oncia di burro con un mezzo cucchiaio di farina, che getterai nei piselli; fa bollire il tutto un minuto tramenando; poi mascherane il tuo intingolo.

Lacca d'agnello ai fagiuoli bianchi.

Posta in casseruola una coscia d'agnello con 12 oncie di fagiuoli bianchi freschi, sale, un ramicello di basilico, quattro bicchieri d'acqua, ed un'oncia di burro, fa bollir cheto un'ora. Appresso ritira la tua lacca su piatto; arrogi ai fagiuoli un cucchiaio di prezzemolo trito, il sugo di un limone, e un po' di burro; rimena bene ogni cosa, e mascherane la lacca.

Costoline d'agnello all'italiana.

Tagliate, bene appiattate, e spolverate di sal fino 12 costoline d'agnello, poni in casseruola grosso quanto un uovo di burro; fallo sciogliere; assettavi le tue costoline, e metti la casseruola su brace viva, rivoltandole ciascuna due o tre volte, acciocchè tutte sieno egualmente colorate da ambe le parti. Gèttavi allora un cucchiaio di farina, e rimena bene; aggiungivi appresso un bicchiere di brodo, ovvero di acqua, tre oncie di funghi triti e un po' di prezzemolo trito fino al possibile, e fa bollire un tre quarti d'ora.

Metti poi in un piatto a parte due gialli d'uovo, l'agro di un limone, con grosso una noce di burro; mescola bene, e versali sulle costole, che devon essere bollenti. Agita presto, sicchè non levino il boglio; perciocchè le uova, cuocendo di troppo, fanno sì che questa salsa, invece di divenir liscia e delicata, diverrebbe granellosa e detestabile al gusto. Lasciate quindi freddar le braciuole, sparti 6 fogli di cialde (*ubià, ostie*), ciascuno in due; immergili in acqua fresca; stendili sul tuo tavolo; poni su ciascuno un cucchiaio di salsa; involgili bene; intridili in tre uova sbattute; poi coprili di midolla di pane.

Dopo, getta in padella un po' di grasso di cucina chiarificato; allògavi le costoline; friggi su fiamma vivissima; e non sì tosto che da un lato saran bene colorite, rivoltale dall'altro. Come avranno acquistato un bell'oro, sgocciale, e accomodale su piatto in foggia di corona.

Costoline d'agnello all'erbe fine.
(Vedi *Braciuole di castrato*).

In generale questa sorta di braciuole si ammanniscono come quelle di castrato, avvertendo però di usar maggior attenzione alla loro cottura, a cagione che, essendo queste braciuole d'agnello più piccole e più tenere dell'altre, richieggono per conseguente un po' più di condimento.

Petto d'agnello alla brace.

Prendi due petti d'agnello, mettili in casseruola, con un po' di burro e sale, a frìggere su brace ardente un minuto. Vèrsavi poi un bicchier d'acqua, o pur di brodo; aggiungi due foglie di lauro e quattro chiovi di garofano; fa sobbollire un'ora, coperto, ed abbi cura di rivolgerli. Stendili infine sul piatto; digrassa il sugo ove han cotto i petti d'agnello; bagnali con esso, e servi fumante. — Ottima vivanda eziandio per malati.

Nota bene, che questi petti d'agnello possono venir serviti con ogni sorta di lattate, o di legumi, con maccheroni, riso, ecc.

Petto d'agnello alla Sainte-Ménéhould.

Apparecchiàti due petti d'agnello, come i precedenti, cotti che saranno, làsciali raffreddare. Intanto rompi un uovo in un tondo; aggiùngivi un po'di burro fuso e sale; sbatti ben bene insieme ogni cosa; bàgnane i petti, poi vèstili di midolla di pane (vedi midolla di pane); posali sulla gratella; e, mezz'ora avanti il servizio, ponli su fuoco ardente piuttosto che no. Bada a rivoltarli di tanto in tanto; e, quando i petti avran preso un bel colore, stèndili su piatto,

e vèrsavi in quello una buona *rémolade* (salsa piccante alla sènapa) (*vedi*).

Petto d'agnello in fricassea (sautée) *all'erbe fine.*

Fendi in 12 pezzi due bei petti d'agnello, e mèttili in una casseruola con un'oncia di burro o di lardo tagliuzzato. Trito poi minutamente un pugnello di prezzèmolo, qualche po'di sèdano, due citriuolini (*cocomrin*), alcuni piccoli funghi, se ve ne ha, e gitta tutto nei petti a sfriggolare su fuoco ardente un dieci minuti. Appresso aggiungi un po' di sale, un bicchier di vino bianco, o rosso, e fa bollire adagio adagio sinchè i petti sien tenerissimi. Assèttali su piatto; digrassa ben bene il savore; aggiungi un po' d'acqua fresca; fa dare un boglio, ed inàffiane i petti.

Petto d'agnello alle cipolle.

Tagliàti in pezzi mezzani due petti d'agnello, e tagliuzzate quattro cipolle in filetti minutissimi, poni il tutto in casseruola, con un po'di burro, sale e pepe, a soffriggere una mezz'ora, tramenando spesso; perocchè altrimenti la cipolla si attacca al fondo della casseruola, e trasmette un cattivissimo gusto a questa vivanda. Vèrsavi quindi un bicchiere di brodo, ovvero d'acqua, cuoci chetamente i petti sino a tenerezza; poi vèrsali su piatto, dopo digrassàtone il sugo, e servi caldissimo.

Petto d'agnello alla crema.

Ridotti in pezzi mezzani due bei petti d'agnello, gittali in casseruola, con un po' di burro, sale e due foglie di lauro, a friggere un istante. Come i petti saran colorati di un bel giallo, vèrsavi un bicchier

di buona crema; fa bollir cheto cheto; e allorchè la crema è densa a mo' di sciroppo, stendi i petti su di un piatto; tramena bene la salsa, e vèrsalavi sopra.

Petto d'agnello ai piselli.

Trinciàti in piccoli pezzi due petti d'agnello, due oncie di piccol lardo a dadolini, e dodici oncie di piselli freschi, metti ogni cosa in casseruola, con due bicchieri d'acqua, sale, quattro chiovi di garofano ed una cipolla intiera, a bollir forte. Fatti teneri i piselli, gittavi dentro un cucchiaio di farina con una mezz'oncia di butirro, fa dare un boglio, e versa su piatto.

Intingolo di petto d'agnello.

Gitta in casseruola due petti d'agnello appezzati, con due carote, e due rape monde dalla buccia, l'une e l'altre in pezzetti; aggiungi un po' di burro, sale e pepe, ed uno spicchio d'aglio; friggi a fuoco dolce un minuto; arrogi un cucchiaio di farina; mesci; poi vèrsavi due bicchieri d'acqua; fa sobbollire un'ora, digrassa, e servi.

Questo intingolo si può comporre alle patate, ai carciofi, ai piselli, ai fagiuoli, ai cavolfiori; ponendo però mente alla relativa durezza de' legumi; chè se dessi sono teneri, vanno aggiunti allorquando la carne è già omai cotta.

Spalla d'agnello.

Si ammannisce precisamente allo stesso modo che i petti fin qui trattati (*vedi* petto d'agnello).

Spalla d'agnello agli sparagi.

Spacca in otto pezzi una spalla d'agnello; gittala

in casseruola, con una cipolla trita fina al possibile, con grosso un uovo di burro, sale e noce moscata, a soffriggere una mezz'ora su fuoco lentissimo. Aggiungi le vette, ossia il verde più molle, di un bel mazzo di sparagi, e lascia cuocer tutto cheto cheto sino a tenerezza. Metti quindi in un piatto due rossi d'uovo con un po'di burro; mesci bene, e gittali nel tuo manicaretto; rimena, e servi di botto.

Orecchie d' agnello.

Si preparano nella medesima guisa che quelle di vitello, ad eccezione che con queste orecchie d'agnello si possono comporre di molto eleganti cibi, come più piccole che quelle di vitello. Queste orecchie impertanto, sien esse fritte o farcite, sieno a lesso o con una salsa forte (*ravigote*), riescono tuttora deliziose.

Peducci d'agnello.

I peducci, o zampe, d'agnello sono di una delicatezza perfetta, e se ne fanno vivande squisitissime. La lor preparazione è conforme a quella dei peducci di castrato (*Vedi* peducci di castrato). Ammanniti con una salsa alla pollastrina (*sauce à la poulette*) in frittura, con velo di pane, sulla gratella, alla *Villeroi*, all'erbe fine, alle tomatiche, diventano ghiotte al maggior segno.

Peducci d'agnello alla gelatina.

Ben mondi e ben lavati in acqua fresca dodici peducci d'agnello, ponli in tegame, con una pinta (un litro 1|3) d'acqua e un po' di sale, a bollir due minuti. Sgòcciali; poi mèttili nel tegame, con una cipolla, due foglie di lauro, ed una carota; vèrsavi un litro di brodo, o di sugo (vedi), e fa

cheto bollire sintanto che gli ossi de'peducci si spicchino da sè. Allora ritira i tuoi peducci; disòssali ed accònciali in un piatto profondo parati al bisogno. In questo mezzo filtra il brodo ove hanno cotto i peducci; digràssalo ben bene; aggiùngivi un bicchier di buon aceto, e poni in bollitura.

Metti appresso in una terrina due bianchi d'uovo con mezzo un bicchiere d'acqua; sciaguatta bene, poi versa suvvi pian piano, scuotendo continuo con una bacchetta, la tua gelatina bollente. Ripònila poscia sul fuoco; e, quand'essa comincia a fremere, cuòprila; mèttila un'ora in fornello, vèrsala sui peducci, e posa su ghiaccio.

DEL PORCO ossia DEL MAIALE.

La carne di questo animale è cosi 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 di un grande uso in cucina, massime salato; i giamboni (il presciutto) ed il lardo sono pieni di sugo, i piedi e la testa sono deliziosi: i filetti bolliti, rosolati alla brace ed arrostiti, le costole e le arrosticciane (braciuole) abbrostolite alla gratella, od 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, ed 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 vogliono 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.

Coscia di porco al citriuolo.

Abbi 24 oncie di coscia di porco novello, mèttile in casseruola con una foglia di lauro, quattro chiovi di garofano, sale, e un po'di grasso di cucina (ove per caso il prosciutto (*giambon*) non fosse grasso, e friggi un minuto. Appena tinto di un bel giallo d'oro, vèrsavi un bicchier d'aceto ed altrettanto di brodo, ovvero d'acqua; lascia in bollimento almeno due ore, coperto, con fuoco sopra e sotto; poscia stendi la coscia su piatto, e digràssala. Appresso, mescola bene una mezz'oncia di burro fresco con mezzo un cucchiaio di farina; getta nella salsa, dimena, e fa bollire un istante. Ciò fatto, taglia in fettoline due o tre oncie di bei citriuoli accomodati coll'aceto (vedi); gìttali nella salsa, poi inaffia di questa il tuo pezzo di porco; abbi cura di tenere in caldo il pezzo di carne, mentrechè tu apparecchi la salsa.

Coscia di porco all'inglese.

Metti in casseruola su ardentissima brace un litro d'acqua, una cipolla, un ramicello di salvia, sale, con 48 oncie di coscia di porco, in un pezzo ben quadro, a gran bollore per un'ora e mezzo. Dibuccia quindi otto belle patate, e ponle a cuocere colla coscia finchè sien tenere. Adagia per ultimo la coscia su piatto; circòndala colle patate, e servi con una salsa piccante (rémolade).

Coscia di porco alle cipolle.

Ventiquattr'oncie di coscia di porco, trinciate in fette sottili anzi che no, si mettano in tegghia, con un po' di burro, a friggere un istante, rivolgendole; a cui si aggiungeranno sale e pepe, e un bicchier d'acqua. Pelati in quel mezzo tempo quarantotto cipollini, si pongano insieme colla carne; si coperchi la tegghia; e, con brace sopra, la si collochi su cenere calda a borbottare, lasciando cuocere a lentezza almanco due ore senza nulla toccare, a meno che il liquido manchi; nel qual caso si aggiungerà un poco d'acqua. Come il tutto sarà tenero, si spieghino le fette su piatto, e vi si versino sopra i cipollini, dopo digrassàtili. — Servi fumante.

Coscia di porco alla brace.

Si mettano in casseruola 24 oncie di coscia di porco, con una cipolla, una carota, un ramicello di timo, sale e un po' di burro, a friggere insino a bel colore. Vi si aggiungano due bicchieri di brodo, e si lasci cuocere lentamente due ore. Si stenda quindi sur un piatto la coscia, si ritirino i legumi ed il grasso; si sprema nel sugo l'agro di un limone; vi si getti anche un buon cucchiaio di sènapa; si rimeni, si passi il sugo al setaccio; e, dopo un boglio, si versi nel piatto.

Coscia di porco alla gratella.

Tagliate in fette della spessezza di un soldo 24 oncie di coscia di porco, e sparse di sale, si mettano in un piatto, con un poco d'olio, qualche ramicello di prezzèmolo, e pepe, a marinare quattr'ore. Una mezz'ora avanti il servizio, si pongano sulla

gratella a fuoco ardentissimo; si badi a rivoltarle due o tre volte; e, quando si vedrà la carne mandar fuori il sugo, si ritìrino dal fuoco, e si spieghino in sul piatto. Si fa intanto sciogliere, senza chiarificarlo, un po' di burro; mèttavisi un cucchiaio di prezzèmolo, l'agro di un limone, e sale, si mescoli bene ogni cosa, e se ne irrighino le fette.

Porco arrostito all'Olandese.

Poste in tegame 24 oncie di lombata di porco, col proprio grasso e con sale a soffriggere cheto un' ora senza liquido; poi dibucciate e fatte in pezzi di mezzana grossezza 6 belle patate, allògale intorno alla lombata; coverchiane il tegame; e friggi a lentezza, con fuoco sopra e sotto, finchè sieno tinte di bel colore e tenere ad un tempo. Assetta quindi la tua lombata su di un piatto; incorònalo colle patate, e servi con senapa in disparte.

Pasticcio di porco.

Come avrai quattro libbre di filetti di porco, lèvane tutto il grasso, che triterai con otto oncie di carne, quattro di buon lardo, sale e pepe. Prepara intrattanto una crosta di pasticcio (*vedi* pasticcio di pollame); metti in fondo alla crosta un po' di farcime; taglia in fette spesse quanto un dito i tuoi filetti; spòlverali di sale e noce moscata; disponi quelle fette nel pasticcio con un po' di erbe fine (vedi erbe fine), formando alternatamente un suolo di farcime, un altro di fette, ed un altro di erbe fine; poi cuopri il tuo pasticcio (*vedi* pasticcio di pollame); càccialo in forno mediocremente caldo; e làsciavelo stare tre ore. Dopo, ritìralo, e versavi dentro un po' di gelatina fatta senz'acido (*vedi* gelatina).

Questa vivanda, oltre d'essere squisita, torna grandemente utile in villa, mentre ha il pregio di conservarsi molto più tempo, potendosi di suolo in suolo servire in tavola sino all'ultima fetta.

Filetto di porco alle lenticchie.

Si pone in tegame 24 oncie di filetto di porco, con un litro d'acqua, un ramicel di basilico, sale, quattro chiovi di garofano, ed una cipolla, a bollire una mezz'ora. Vi si aggiungono 12 oncie di belle lenticchie fresche, e si fanno cuocer lentamente insino a tenerezza. Si stende il filetto su di un piatto; si colano le lenticchie; vi si getta un po' di burro; si tramena bene, e si maschera il filetto con esse.

Filetto di porco al vin di Madera.

Ventiquattr'oncie di filetto di porco, messe in casseruola con sale e noce moscata, fannosi friggere, rivoltandole spesso. Colorate compiutamente, vi si versa un buon bicchiere di vin di Madera, o pur di Marsala, con due carote in pezzi, e si fan cuocere dolcemente sino a tenerezza. Adàgiasi quindi il filetto su di un piatto; vi si mettono in giro le carote; si digrassa il sugo; si aggiunge un po' di brodo, ovvero d'acqua; poi, dato un boglio ed aggiuntavi un po' di sènapa, si mesce e se ne inaffia il filetto.

Spalla di porco alla Sainte-Ménéhould.

Una mezza spalla di porco, messa in casseruola con due bicchieri di vin bianco, sale, pepe, un sèdano, un po' di basìlico, ed uno spicchio d'aglio, si fa bollire bel bello, ben coperto, e con fuoco sopra e sotto, sino a che stacchinsi gli ossi dalla carne.

Si tolgono essi via, si lascia freddare la carne; la si sparge di sal fino, s'intride in burro fuso; poi si ravvolge in midolla di pane finissima; e una mezz'ora prima di recare in tavola, la si pone sulla gratella a fuoco ardente anzi che no. Colorata da un lato, si rivolta dall'altro; e, come quinci e quindi sarà tinta di bel colore, si stende su piatto, e vi si versa sotto una buona salsa piccante.

Manicaretto (ragout) *di spalla di porco alla senapa.*

Trinciati in pezzi di mezzana grossezza 24 oncie di spalla di porco, li porrai in tegame, con due cipolle trite finissimo, e un po' di burro, a friggere su fuoco assai vivo, agitando. Allorchè quei pezzi saranno a dovere colorati, vèrsavi un bicchiere di vino bianco, altrettant'acqua, sale, e due chiovi di garofano: fa bollir pian piano, coperto, un'ora e mezzo; poscia, ordinati i pezzi su di un piatto, digràssane il savore; vèrsavi dentro un buon cucchiaio di sènapa coll'agro di due limoni; mesci bene, e bàgnane il tuo manicaretto.

Spalla di porco all'erbe fine.

Prendi mezza una spalla di porco, e col tuo coltello favvi dentro alcuni buchi profondi quanto è la lunghezza della lama, e riempili di erbe fine. Metti quindi la spalla in una casseruola, con un po' di lardo e sale, a friggere una buona mezz'ora, rivolgendola. Aggiungi tre cucchiai di erbe fine e un bicchier d'acqua, e fa bollire a piccol fuoco un'ora e mezzo. Disponi su piatto la spalla; digràssane il fondo, o savore; aggiungi l'agro di un limone, e versa questo savore sulla spalla.

Prosciutto (giambon) *salato, al naturale.*

Abbi un piccolo prosciutto intiero (chè il prosciutto fatto cuocere a pezzi non riesce mai buono); e tolto quanto esso ha di ràncido, làvalo bene e làscialo dissalare almeno 24 ore in acqua tiepida, o fredda. Ponlo in pèntola con sufficiente quantità d'acqua da stare in molle, in cui getterai qualche ramicello di timo e di salvia, e fallo cheto bollire tre ore. Cotto a questo modo il prosciutto, può egli servirsi in su una lattata di patate, di lenticchie, di fagiuoli, di piselli, ecc.

Nota. — Hassi a por mente, che per la cottura di questo prosciutto il tempo è incerto; perocchè talvolta ci mette a cuocere due ore, e tal altra ce ne mette quattro. Ciò non ostante, non è difficile il riconoscer siffatta cottura, bastando aver l'occhio attento quando si dispiccano gli ossi da per loro, premendo forte con un dito.

Prosciutto al vino.

Prepara un prosciutto come l'antecedente, lascialo cuocere una mezz'ora di meno, poi ritiralo dalla pignatta. Levane intanto la cotenna ed una parte del grasso, metti in casseruola questo grasso con mezza bottiglia di vin di Marsala, o pur di vin bianco, ed altrettanto buon sugo, e fa bollire gagliardo finchè il sugo spessiscasi a mo'di siroppo. Poni allora su piatto una buona lattata di spinaci, posavi sopra il tuo prosciutto, e bagnalo col sugo.

Braciuoline (escalopes) *di filetto di porco.*

Vedi per cotesto apparecchio le braciuoline di vitello; solamente che a queste di porco si aggiunge un po' di senapa al procinto di servire.

Piccole braciuole (fricandeaux) *di porco.*

Vedi piccole braciuole di vitello.

Braciuole (*cotlëtte*) *di porco al naturale.*

Tagliate 6 belle costole di porco, togline il grasso e i nervi, appianale sottili, spolverale di sal fino, bagnale con un po' d'olio, e ponile sulla gratella a fuoco vivissimo, rivoltandole tratto tratto. Come le vedrai gocciolare un sugo roseo, ritirale; stempera un po' di senapa con aceto, sale e prezzemolo trito, mescolavi un po' di sugo caldissimo, e versa il tutto sulle braciuole.

Nota bene che le braciuole di porco si ammanniscono del pari che quelle di vitello.

Carbonata di porco.

Per carbonata intendesi particolarmente la carne di porco insalata, cotta in sui carboni o nella padella.

Trincia un filetto pel suo lungo in fette sottilissime, spargile di sale e di un po' di erbe fine, intridile in burro fuso, spolverale nuovamente di sale, poi mettile sulla gratella a fuoco ardentissimo, rivolgendole spesso; e tosto che vedrai fuoruscire il sugo, assettale su piatto.

Questa carbonata si mangia senza salsa con un po'di senapa. — Eccellente.

DEI SANGUINACCI *(bodini).*

Il sanguinaccio, se è ben fatto, e tanto più se ha per base il sangue, è vivanda delicatissima, leggera allo stomaco, ed economica in famiglia.

Sanguinacci di porco alla contadina.

Tagliate in minutissimi pezzi sei belle cipolle, mettile in casseruola con un'oncia di burro, sale e pepe. Falle friggere a fuoco ardente, e quando incominciano a prendere un colore giallo-languido, ritirale dal fuoco e lasciale freddare. Sminuzza bene 24 oncie di grasso di maiale, e preso un litro di buona crema o di buon latte, e due litri di sangue, anche questo di porco, ben disciolto, meschia e rimesta tutto insieme, cipolle, grasso, sangue e crema, aggiungi un po'di sale e di noce moscata, con una cucchiaiata di basilico trito. Fatta esattamente in queste proporzioni la pasta, mettila in budelli larghi tre dita, lavati accuratamente e legati da un capo: bada che sia ben distribuita nel budello (vale a dire che la proporzione degli ingredienti si trovi eguale dal principio alla fine del budello), senza riempirlo di troppo acciocchè nella ebollizione non crepi, e fa la legatura all'altra estremità. Compiti così i sanguinacci, mettili in una gran casseruola, cuoprili d'acqua fredda, e posti a fuoco lento, lasciali bollire adagio un dieci minuti, poi ritirali dal fuoco e lasciali rinfreddare. Sgocciolati per ultimo, conservali sopra un tagliere o che altro di tavola. Allorchè poi vorrai far uso del sanguinaccio (giacchè dura sano per un tratto di tempo non brevissimo), taglialo a pezzi lunghi due volte un dito; metti questi pezzi a fuoco ardente sulla gratella, e va rivoltandoli: in dieci minuti sono cotti; servi con senapa. — Gustosa frittura.

Si possono fare di questa sorta di sanguinacci anche col sangue di vitello, d'agnello o di pollame.

Sanguinaccio alla milanese.

Metti in una terrina un litro di sangue con una libbra di grasso di maiale, dopo d'averli pesti in mortaio e passati allo staccio. Aggiungi un litro di buona crema, sale, noce moscata e un po'di salvia polverizzata, e fa scaldare a tiepidezza questo mescuglio, del quale poscia riempi un budello grosso tre dita, che avrai legato da un capo, e al quale farai successivamente con un filo tante altre legature distanti la lunghezza d'un dito l'una dall'altra, quanti pezzi vai facendo. Avverti bene di fare per ogni pezzo due legature, una vicina all'altra, per potervi in mezzo fare il taglio di distacco, chè senza tale precauzione, essendo questo genere di sanguinacci delicatissimo, il sangue scapperebbe. Separati così a pezzi, metti il sanguinaccio in una casseruola che riempi d'acqua; dopo dieci minuti di bollitura lenta, cavalo e lascia che rinfreddi. Ponilo a friggere dolcemente in tegame con un po'di burro, e servi ben caldo.

Sanguinaccio con tartufi (trifole) *alla Piemontese.*

Apparecchia e cuoci questo sanguinaccio come è detto nel precedente capitolo, aggiunte solamente tre oncie di tartufi bianchi ben triti.

Sanguinaccio all'italiana.

Dividi in piccoli pezzi due bei cervelli di vitello dopo d'averli bene lavati, e mettili in una terrina; aggiungi 12 oncie di grasso di porco ridotto in dadolini grossi una punta di dito; aggiungi pure sale, pepe, un po' di rosmarino in polvere, un litro di sangue di maiale e un altro di buona crema o

di buon latte. Bene rimestato tutto questo, introducilo nei budelli. Finisci e cuoci appunto come il sanguinaccio alla milanese (vedi). — Servi caldissimo.

Sanguinacci di pollame.

Metti in una terrina mezzo litro di sangue di pollame, quattr'oncie di butirro fuso, mezzo litro di buona crema, sale, cannella. Abbi in pronto dei budelli grossi due dita, legati da un capo, riempili degli accennati ingredienti bene rimestati e scaldati a tepore, poscia separa con filo i pezzi che diventino lunghi un dito, facendo alla fine di ciaschedun pezzo due legature distanti l'una dall'altra quanto un dito è grosso, affine di poter in mezzo fare il taglio colla forbice. Questo sanguinaccio vuole la legatura di separazione come quello alla milanese, perchè è di pari delicatezza, e della stessa maniera che quello se ne fa la cottura.

Sanguinaccio di pollame con tartufi (trifole).

Fa la preparazione per questo sanguinaccio come si fa per quello all'italiana, aggiungendo quattr'oncie di buoni tartufi bianchi bene sminuzzati. Compisci l'operazione allo stesso modo, e allo stesso modo cuoci.

Sanguinaccio alle erbe fine.

Fa la preparazione anche per questo come pel sanguinaccio all'italiana, aggiunti quattro cucchiai d'erbe fine (vedi). Finisci e cuoci in quella stessa maniera.

Bodino alla Richelieu.

Tagliuzza ben fino sei once di carne di pollame,

tritola e passala allo staccio. Versa poi in una casseruola un bicchiere di latte, e quando comincia questo a bollire gli aggiungi un'oncia di farina, e tanto burro quanto è grosso un uovo; rimesta bene, e lascia continuare la bollitura per dieci minuti. La pasta che risulta vuol essere bene spessa: rinfreddata che sia, meschiala colla detta carne di pollame. Pesta bene, e aggiungi tre once di burro fresco, sale e noce moscata: aggiungi due ripieni d'uovo e torna a pestare sino a che il farcime divenga liscio e abbastanza consistente da poter essere rotolato sur una tavola spolverizzata di farina, sulla quale lo stendi allungandolo, e lo dividi in pezzi grossi come un piccol uovo. Di questi pezzi fa rotoli lungo un dito, poi schiacciali alquanto, e quando gli hai tutti fatti, gettali in una casseruola ad acqua bollente, e lasciaveli bollire lento per un quarto d'ora: al momento del servizio, sgocciali, e, posti sul piatto, aspergili d'un buon sugo, oppure servi con lattata (purèa) di cipolle alla soubise (vedi).

Bodino alla Richelieu con tartufi.

Per questa pietanza osserva ciò ch'è detto nel precedente capitolo, e aggiungi nel ripieno, due once di tartufi, tagliuzzati quanto si può in fino. Avverti che i tartufi vanno cotti prima d'essere sminuzzati. Cuoci come è detto qui sopra, metti in piatto, e aspergi con un buon manicaretto al tartufo. (Ragout di trifole). (Vedi).

Bodino al fungo.

Prepara anche per questo come pei precedenti; ma ai tartufi sostituisci egual dose di funghi sminuzzati. Finisci e cuoci come sopra è detto, e servi.

Bodino alla Villeroi.

Fa de' bodini di pollame (vedi) attenendoti a ciò che è detto in quel capitolo, tanto per gl'ingredienti e per la forma, quanto pure per la cottura. Rinfreddati che sieno, vuota in un piatto due uova, e mettivi un po' di burro fuso e di sale, sbatti bene, bagnavi entro i bodini che copri di mollica di pane (vedi mollica di pane), e, posti sulla gratella, inumidiscili di burro fuso. Al procinto di servire, esponli sopra brace anzi che no fiammante, va rivoltandoli, e quando vedi al bel colore che son cotti, disponili sul piatto, e servi.

A questa sorta di bodini si affà eziandio, per guarnizione, o un tocchetto al tartufo, o una lattata, od anche una salsa brusca.

Bodino di selvaggiume.

Per comporre questa vivanda si adotta comunemente la pernice, che la rende davvero vivanda squisita; si riesce bene per altro adoprando qualsiasi specie di selvaggina.

Sminuzza, pesta e passa allo staccio sei once di carne di pernice: la pernice di carne tigliosa, come più profumata, si presta meglio che quella di carne tenera. Metti in una casseruola quattr'once di mollica di pane, un po' di timo e d'aglio, e sale, due chiovi di garofano, un bicchiere di brodo, e burro quant'è grosso un uovo. Fatta bollire e rimestata per dieci minuti sopra fuoco ardente questa mescolanza, versala in un piatto e lascia che freddi. Indi, sovrapostavi la carne con quattr'once di burro ben fresco, sale e poca noce moscata, pesta tutto assieme, per farne una pasta compatta, e frattanto metti un

uovo; pesta, poi aggiungi un altro uovo, e pesta ancora. Bada a che il farcime divenga consistente sì, ma non duro di soverchio; che se troppo duro fosse divenuto, aggiungi un altro uovo. Compisci e cuoci com'è detto pel sanguinaccio di pollame; disponi in piatto, vuoi con un buon sugo, vuoi con buona guarnizione di tartufi, o con lattata di legumi. (Vedi).

Delle Salsiccie.

Le salsiccie si compongono di carne bene sminuzzata, di grasso, di tartufi ecc. Deggio far osservare che la carne, per far base a questa vivanda, vuol essere ad un tempo freschissima e tenera. Le salsicce vanno cotte non troppo, ma a fuoco ardente, e mangiate subito. Le salsiccie bollite prima e poi fritte sono in generale da preferirsi.

Frittura facile e di gusto eccellente.

Salsiccia di maiale alla campagnuola.

Tagliuzza bene in minuto sei once di carne, e quattro di grasso di porco, con sale e pepe. Trita un po', indi, per un imbuto introduci questo farcime in piccole budella, grosse press'a poco un dito. Fatte le salsiccie mettile sovra un piatto con qualche foglia di prezzemolo e di rosmarino, sale, e alcune gocce d'olio, e ve le lascia ventiquattr'ore. Ponile su fuoco vivissimo per cinque minuti, chè maggior tempo non occorre per cuocerle, e servi ben caldo.

Puossi anche farne la cottura in altro modo, ch'è questo: messe in tegame con abbastanza di burro, si fanno friggere a fuoco ardente e si rivoltano. Servi con senapa.

Salsiccia di porco alla reale.

Sminuzza, pesta e passa al setaccio sei once di carne, e quattro di grasso, quella e questo di maiale, sale, noce moscata, e un po' di cannella. Sovrapponi quattr'once di bei tartufi bianchi, ben odorosi, e tagliuzzati in fino. Compisci e cuoci com'è detto qui sopra.

Salsiccia di porco al pistacchio.

Sminuzza bene sei once di filetti e quattro di grasso di porco. Tritale bene, e aggiungi sale, noce moscata, un po' di timo in polvere, e due once di pistacchi tagliati minutamente per lungo. Meschia tutto assieme accuratamente, e introduci in budelli com'è detto ne' precedenti ultimi capitoli. Quando stai per servire, metti in una padella abbastanza burro in cui frigga per pochi istanti la salsiccia, e rivoltala. Preso che abbia un bel colore di cotto, sgocciala, e servi con senapa.

Salsiccia di pollame.

Taglia molto fino sei once di carne pollina tenera, altrettanto presciutto (jambon) grasso e magro, pepe e cannella. Mescola tutto bene, poi finisci questa come la salsiccia di maiale (vedi).

Salsiccia di polli alla piemontese.

Tagliuzza il più che puoi minuto sei once di carne pollina tenera, e tre di lardo magro, con qualche foglia di salvia già sminuzzata, e sale. Tagliuzza poi anche minutamente tre once di buoni tartufi bianchi, meschia bene tutto assieme, metti ne'budelli, e cuoci come la salsiccia di maiale (vedi).

Salsiccia di pollame alla Périgord.

Tagliuzza ben fino sei once di carne di pollame, e altrettanto grasso di porco, e tritali bene. Monda della loro pelle quattr'once di tartufi, pestali ben bene e mettili in casseruola con mezzo bicchiere di Madera o di buon vino bianco, burro, sale e pepe, e lasciali bollire sino a che il liquido siasi inspessato; poscia di tutto questo fa, rimenando, una mescolanza. Compisci e cuoci questa salsiccia come quella di porco (vedi).

Salsiccia di pollo coll'aglio.

Taglia minutamente sei once di carne di pollame, e quattro di grasso di maiale: sala e aggiungi due cucchiai d'erbe fine e due spicchi d'aglio. Sminuzza e pesta, poi finisci e cuoci questa come la salsiccia di maiale (vedi).

Salsiccia di perniciotti.

Sminuzza e trita sei once di carne di pernice novella, egual peso di grasso di maiale, con due once di mollica di pane bagnata nel brodo, sale e noce moscata. Rimestato tutto assieme, introducilo ne' budelli, poi finisci e cuoci com' è detto della salsiccia di maiale (vedi).

Salsiccia di pernice al tartufo.

Sminuzza e pesta bene sei once di carne di pernice e altrettanto prosciutto crudo, anzi che no grasso, con un tantino di garofano in polvere. Abbi cura di ben ammannire e mescolare questa pasta che dee diventare compatta. Aggiungile tre once di tartufi bianchi tagliati finissimi, e due pieni d'uovo; ri-

mesta bene tutto, e mettilo nei budelli. Finisci e cuoci come la salsiccia di maiale (Vedi).

Giova sapere che si può far salsiccia di qualsiasi specie di selvaggiume.

Salsiccia di pesce.

Dividi in minuto sei oncie di carne di tinca, d'anguilla o di luccio. Mettila in una terrina con sale, pepe, mollica di pane, due cucchiai d'erbe fine sminuzzate, e due uova. Rimesta tutto insieme, e ficcalo nel budello come facesti per la salsiccia di maiale (Vedi) e cuoci alla gratella. All'erbe fine puoi sostituire il tartufo.

Salsiccia di gamberi.

Cuoci quattro dozzine di gamberi. (Vedi gamberi). Sgusciane e taglia a dadolini tutta la carne, e ben pesti i carcami, fa un burro di gamberi. (Vedi burro di gamberi). Abbi in pronto una buona salsa alla Béchamelle (vedi questa salsa) che sia alquanto spessa, e ponile assieme i gamberi e il burro con proporzionata dose di prezzemolo tagliuzzato, sale, noce moscata, e due uova. Rimesta bene, fa la pasta e introducila in budelli che avrai la precauzione di legare partitamente come facesti pel sanguinaccio alla milanese (Vedi). Al procinto di servire, metti in tegame un po' di burro, poi la salsiccia che lasci friggere dieci minuti, e servi subito.

DELLE TRIPPE

Piatto squisito ed insieme molto economico sono le trippe; le quali richiedono tuttavia una grande attenzione nell' apprestarle, donde viene tutta la loro bontà. — Procurisi soltanto di averle freschissime, che è l' essenziale; poi si purghino bene in acqua mista con aceto; indi si lascino stare in molle (*mouïè*) una mezz' ora in acqua caldetta; e, da ultimo, si rasciughino. — Se le trippe, casualmente, spirassero mal odore, converrà lavarle in acqua di calce, poi rilavarle in acqua fresca.

Minestra di trippe, o busecchia.

Taglia a dadi quattro cipolle; falle friggere con quattro oncie di bel lardo trito; e, quando comincia a prender colore, gettavi diciott' oncie di belle trippe anche tagliate a dadi; aggiungivi una carota, due foglie di lauro, un po' di basilico, e noce moscata, fa sfriggolare un minuto; quindi versavi tre litri di buon brodo; lascia cuocer dolcemente da tre a quattr' ore; poi servi con croste di pan fritto.

Trippe fritte alle cipolle.

Minuzza a filetti dodici oncie di belle trippe, affin di averle pronte al bisogno. — Metti intanto a friggere in padella un po' di burro e due cipolle pur minuzzate in filetti. — Colorate non appena che saran le cipolle, gèttavi le trippe a sfriggolare un dieci minuti. — Spàrgivi sale, e servi.

Fricassèa da mangiarsi caldissima.

Trippe a mo' del mastro di casa.

Lavate e nettate diligentemente dodici oncie di belle trippe, tàgliale in pezzi mezzani, e gittale in casseruola, con un'oncia di burro, a friggere un istante. — Aggiuntovi un bicchiere di brodo, fa cuocere lento lento finchè il liquido si spessisca. — Misti insieme in un piatto a parte mezz' oncia di burro, l'agro di un limone, e mezzo un cucchiaio di farina, versa il tutto nelle trippe e fa cuocer cheto qualche minuto. — Dopo, ritira dal fuoco la tua vivanda; arrògivi due cucchiai d'acqua ed uno di prezzèmolo trito; mescola bene ogni cosa, poi servi.

Disponi, in giro al piatto, fetterelle di pane fritto.

Trippe alla pollastrina (à la poulette).

Lavate e tagliate in pezzi di mezzana grossezza dodici oncie di trippe, pònile in tegame con una mezz' oncia di burro, e sale, a sfriggolare un minuto. — Aggiuntovi un cucchiaio di farina, rimesta bene, poi vèrsavi mezzo un litro di brodo e fa borbottare un'ora. — Sbatti tre tuorli d'uovo insieme con alquanto di brodo e l'agro di un limone; versa il tutto nella salsa; mescola, e servi. — Perfetto.

Trippe all'erbe fine.

Tagliate in filetti dodici oncie di belle trippe, mèttile in casseruola con due cucchiai di erbe fine, un'oncia di buon butirro, sale, pepe, ed un bicchier di brodo, a sobbollire sotto coperchio un'ora a fuoco dolce, badando a rimenar tratto tratto; poi servi fumante.

Trippe alle acciughe.

Taglia in filetti larghi e lunghi un dito diciotto

oncie di trippe; mèttile in casseruola, con un po' di burro, due foglie di lauro, e due bicchieri di vin bianco, a sobbollire un' ora. — Dopo di che ritirale dal fuoco e gèttavi grosso quanto un uovo di burro d' acciughe (Vedi). Rimena bene la tua salsa, che vuol essere densa; e, caso che divenisse mal rappigliata, aggiùngivi due o tre cucchiai d' acqua; mescola e servi.

Trippe allo stufato.

Poni in pentola di terra d'Antibo ventiquattro oncie di belle trippe intiere, quattr' oncie di lardo tagliato a dadi, due cipolle, un ramicello di salvia, una scorza di limone, sale e garofani, una bottiglia di vin bianco ed altrettanto brodo, a bollir dolcemente quattr' ore, facendo che la pentola sia ben chiusa. — Sul recare in tavola, stendi le trippe su di un piatto; togli via le cipolle; digrassa il savore ove han cotto le trippe; aggiùngivi un cucchiaio di sènapa; mesci bene, ed irrigane le trippe.

Trippe alla francese.

Messe in pignatta di terra ventiquattr' oncie di belle trippe tagliate a dadi di grossezza mezzana, con sale, noce moscata, una carota, due cipolle tagliuzzate in filetti, due foglie di lauro, sei oncie di bel lardo magro, un litro di vin bianco ed altrettanto brodo, chiudi la pignatta, incòllavi il coperchio intorno intorno con una lista di carta, e poni a cuocere in forno caldetto da quattro a sei ore. Tolto al liquido il grasso, servi le trippe fumanti. — Squisitissimo.

DEL FEGATO.

Se il fegato è tenero, gli è un boccone da non rifiutare. — Ove sia ben disposto e perfezionato coi voluti condimenti, rendesi pure una vivanda di facile preparazione. — Se poi cotto all'istante, diventa economico, perchè privo d'ossa e di grasso. — Tra le varie sorta di fegati adoperati nella cucina, quel di vitello si tiene a ragione per lo migliore. — Abbiasi soltanto l'occhio a sceglierlo di un bel rosso cupo, ben fresco, che acconsenta al tatto, e che agevolmente comprimasi e ceda alla pressione delle dita; altrimenti, s'egli è duro, va rigettato; chè a nulla vale, non tanto per la sua durezza, quanto ancora per essere quasi sempre di cattivo gusto.

Sopra tutto bisogna avvertire, che le presenti ricette, quantunque concernano il solo fegato di vitello, bastano tuttavia per servire di norma all'apparecchio di altro fegato qualsivoglia; essendochè tutte specie di fegati ammannisconsi a un dipresso nella stessa maniera.

Fegato di vitello stufato.

Abbiansi ventiquattr'oncie di bel fegato di vitello; e, tagliate per lungo della grossezza del minor dito quattro oncie di lardo, trapùntisi il fegato per traverso, condiscasi con sale e con quattro chiovi di garofano, e pongasi a cuocere in pentola di terra sotto coperchio. — Aggiùntivi poscia una cipolla, una carota, un ramicello di salvia, due bicchieri di vin bianco o rosso, ed altrettanto brodo, o pur acqua, facciasi bollir tutto soavemente tre ore. — Cinque minuti prima di servire, accòncisi il fegato

su di un piatto; se ne digrassi il liquido; aggiùngavisi un buon cucchiaio di sènapa, e se ne irrighi il fegato. — Vivandetta da mangiarsi caldissima.

Fegato di vitello alla ginevrina.

Ammannito un fegato alla foggia del precedente, dopo lardàtolo, mèttasi in pentola di terra, con un mezzo litro di vin rosso, sale, e due cipollotti, a bollir cheto un'ora e mezzo. — Quindi, accònciatolo su piatto, e, tolto al liquido il grasso, gèttivisi un'oncia di buon burro di alìci (vedi *burro d'alìci*); rimenisi senza far bollire, e se ne irrighi il fegato.

Fegato di vitello alla villereccia.

Tagliate in fettoline dodici oncie di fegato di vitello, metti in padella un po' di burro, e quattro cipolle in filetti minuti, a friggere su fiamma viva. Non sì tosto vestirsi che le vedrai di un bell'oro, intridi le tue fettoline in un po' di farina, con sale; adàgiale sulle cipolle; friggi un istante, rivòlgile, e rifriggi un altro istante. — Coloratosi il fegato di un bel giallo chiaro, vèrsavi un mezzo bicchiere di aceto ed altrettanto brodo, o pur acqua; riduci su fuoco il liquido a metà, e servi.

Fegato di vitello ai citriuoli (aux cornichons).

Sfaldate dodici oncie di fegato di vitello, soffòndale di sale; poi metti un po' d'olio sur un piatto, assèttavi il fegato, e fallo friggere un qualche minuto, rivoltandolo. Aggiùngivi, appresso, un bicchiere di brodo e tre oncie di citriuoli tagliati in fette sottilissime, lascia cuocere sinchè il liquido sia ridotto a densità; poi disponi il fegato su di un piatto, e servi caldo.

Fegato di vitello fritto.

Trinciate a fetterelle dodici oncie di fegato di vitello, stèndile sur una tegghia con un po' di burro, e friggi a fuoco vivo, rivoltando. Arrogi l'agro di un limone, e servi caldissimo.

Fegato di vitello velato di pane (panà) *e fritto.*

Tagliate in fette sottili dodici oncie di fegato di vitello, mèttile in un piatto, con sale e l'agro di un limone, a marinare un'ora. — Dopo, intìngile in due uova sbattute, poi cuòprile di midolla di pane. Poni intanto in una tegghia un po' di burro, ovvero d'olio; soffrìggile, rivòlgile; e, divenute le tue fettoline di bel color giallo, sgòcciale e servi.

Fegato di vitello alla gelatina.

Apparecchia un fegato stufato (vedi); e, freddo, tàglialo in fette; dispònile in un timballo (bònet); empi il timballo di gelatina agretta (vedi gelatina agretta: *aspiquée*,) e allògalo su ghiaccio. Fatta solida la gelatina, immergi la forma in acqua calda, poi rovescia su piatto.

Siffatto fegato può guernirsi di citrinoli, di sèdani, o pur di olive. — Piatto delicatissimo.

Pane di fegato di vitello.

Taglia in fette sei oncie di fegato per aver pronte all'uopo; e, frattanto poni in tegghia un po' di burro, un cucchiaio di erbe fine, un pochetto d'aglio, sale e noce moscata, a friggere un momento. — Getta questo tritume in mortaio, e pesta bene, aggiungendovi sei oncie di tetta di vitello (*grassa d' pupa*) cotta in pentola e fredda, con altrettanta midolla

di pane inzuppata nel latte. — Fa mestieri, quando il pane è bene inzuppato, metterlo in tegame e cuocerlo sì che divenga una densa pasta. Freddata ogni cosa, mesci con questa pasta il fegato tenuto in disparte; torna a pestare di nuovo, ed, aggiùntovi finalmente tre uova intiere, ripesta, e passa il tutto per setaccio.

Ciò eseguito, taglia in dadi tre oncie di tartufi, e quattro di bel lardo grasso, parimente a dadi; monda due oncie di pistacchi, e mescola ciò tutto con quel pastume. — Ungi, appresso con burro fuso una casseruola, poi versa dentrovi il fegato, mèttilo a bagnomaria, e fallo dolcemente bollire un tre ore, badando di cuoprir bene la casseruola, e, porvi sul coperchio alquanto di brace. — Bollita il tempo indicato, ritìrala dal fuoco, làsciala freddare, poi rovèsciala sul piatto, ed imbandisci il tuo pane di fegato, togliendone via un leggiero spessore dal di sopra e tutto all'intorno; e potendo, se ti piace, guernirlo ancora di gelatina.

Pane di fegato caldo.

Apprestato un pane di fegato, come il suddetto, e soppressi i tartufi, i pistacchi, ed il lardo, cuòcilo in simil modo, e rovèscialo caldo in sul piatto, irrigandolo di buona salsa piccante (vedi *salsa piccante*), ed aggiungendovi, se ti garba, alcune sfoglie o falde sottilissime di tartufi bianchi.

Fegato di vitello ai legumi.

Acconcerai un fegato di vitello, pari a quello a stufato; vi aggiungerai carote, rape, o pur sèdani, o cardi, od altro legume qualunque, solo o frammisto; e il recherai in tavola co' legumi attorno.

La cottura è la stessa che quella del fegato stufato.

Fegato di vitello in miscèa (purèa) *di legumi.*

Trapuntato bene di lardo fino un fegato di vitello, mèttilo in casseruola, con una cipolla affettata, sale, una foglia di lauro, ed un bicchier di brodo, o pure d'acqua, a sobbollire, con fuoco sotto e sopra, un due ore. Versa intanto sur un piatto una poltiglia (*purèa*), di patate, di lenticchie, o pur di fagiuoli, spinaci, e va discorrendo (vedi queste lattate); e spiega sòpravi il fegato.

Fegato agitato (sauté) *à la maître d'Hôtel.*

Trinciate in fette sottilissime dodici oncie di fegato, poni su tegghia un po' di burro; assèttavi il fegato; spàrgilo di sal fino; fallo sfriggolare a fuoco gagliardo, e, colorato di un bel giallo da ambe le parti, vèrsavi un qualche cucchiaio di brodo, ovvero d'acqua, e làscialo per bollizione divenir denso piuttosto che no. Aggiùngivi quindi un poco di butirro, l'agro di un limone, ed un cucchiaio di prezzèmolo trito minutissimo, mescola ben tutto senza bollore, e servi issofatto.

Fegato di vitello all'erbe fine.

Sfaldate sottili dodici oncie di fegato di vitello, poni in piatto concavo un po' di burro, ed accòmodavi il fegato spruzzato di sale a friggere su fuoco vivo, volgendolo a quando a quando d'ambo i lati. Come comincia ad arrostire, aggiungivi un cucchiaio di erbe fine; làscialo in sobbollimento un dieci minuti, poi servi.

Fegato di vitello alla provenzale.

Sottilmente tagliate in fette dodici oncie di fe-

gato di vitello, mèttile in tegghia, con un poco d'olio, sale, e quattro spicchi d'aglio sminuzzati, a sfriggolare su fuoco ardente a otta a otta (*di tanto in tanto*) rivolgendole. Non sì tosto che vedrai le tue fetterelle di fegato apparir con colore, vèrsavi alquanto di brodo, e fa sobbollire un istante. Aggiùngivi un'oncia di burro, nel quale getterai alcun poco di farina; rimena bene senza bollore, avvertendo che la salsa vuol essere densa; e, ciò fatto, imbandisci la tua vivanda, e servi caldissimo.

Fegato di vitello al burro d'alici.

Friggansi dodici oncie di fegato di vitello, appunto come si è fatto per quello alla maggiordomo (vedi); ritirisi il burro, vi si versi mezzo un bicchiere di brodo, e riducasi in cuocitura alla metà; vi si getti poscia grosso quanto un uovo di burro di alici (vedi), si trameni a dovere senza bollore, e sèrvisi.

Fegato di vitello alla Soubise.

Taglinsi in fette spesse un dito dodici oncie di fegato di vitello; si stiaccino col manico del coltello; spàrgansi di sale fino, e si adàgino in un piatto con un poco d'olio. Dieci minuti prima di servire, si espongano su gratella a fuoco ardente; si rivoltino, sicchè arrostiscano da ambe le parti; e, tostochè il fegato comincia a gemere stille di color rosaceo, ritìrisi dal fuoco, e stendasi in giro sul piatto con in mezzo una lattata di cipolle alla *Soubise* (vedi).

Fegato di vitello al vino di Madera

Trinciate in sottili falde dodici oncie di fegato di vitello, e messo in tegghia un po'di burro, vi si alloghi il fegato, spolverato di sale e noce moscata,

e friggasi un minuto, rivolgendolo. Aggiùntovi un pizzico di farina, poscia un bicchiere di vin di Madera, e l'agro di un limone, facciasi bollire, tramenando, sinchè la salsa riducasi su fuoco a consistenza, e rèchisi in tavola.

Degli arnioni (rognon).

Vivanda perfetta sono gli arnioni, se bene ammanniti; leggieri allo stomaco, molto nutricanti, facili a prepararsi, e prestissimi a cuocere. Gli arnioni di vitello sono i più delicati; quelli di castrato, o montone, i più in consuetudine; e quei di selvaggina, ovvero di bue, i più malvagi, perchè sanno spesso un odore di orina dispiacentissimo. Nel qual caso non mette conto di apparecchiarli. Freschissimi vogliono poi essere gli arnioni, di qualsiasi specie, di colore rosso-oscuro, ed invigilati, sopra ogni altra vivanda, nella cottura; imperciocchè, se non abbastanza cotti, e'sono cattivi, se cotti di soverchio, pessimi. In ispecial modo quelli divisi in falde, e scossi in padella.

Arnione di bue in fricassèa (sauté)

Scuoiato e snervato un bell'arnione di bue, poscia diviso per lungo in due parti, e ciascuna parte sfaldata sottile nella sua larghezza; metti in padella alquanto di burro, ovvero d'olio, e, come il burro sarà caldo assai, gittavi le falde dell'arnione a sfriggolare a fuoco gagliardissimo, agitandole forte. Chè se il fuoco non è più che vivo, l'arnione dà fuori il suo sugo e bolle, e per siffatto modo raggrinzasi e divien duro. Gli è necessaria dunque una fiamma vivissima; e, allor che l'arnione sarà fermo al tatto e comincierà a sudare un sugo rosato, vèrsavi un

bicchier di vino bianco, o pur di brodo, con un pocolin di sale, e riduci per consumo il tuo condimento ai tre quarti. Messa quindi separatamente una mezz' oncia di burro con mezzo un cucchiaio di farina, un po'di prezzèmolo trito. e l'agro di un limone, getta il tutto nell'arnione, scuòtilo; e, in sul grillare (cioè quando principia a bollire), ritiralo dal fuoco, e servi fumante.

Arnione di bue alla brace (braisé).

Pelati due belli arnioni di bue, porrai in casseruola due cipolle tagliate a lamine, con due oncie di lardo, ed una foglia di lauro, a friggere sintanto che le cipolle ingialliscano bellamente. Vi getterai allora gli arnioni, con una carota, sale, un bicchiere di vin rosso, ed altrettant'acqua, ovvero brodo, a borbottar cheto cheto un due ore. Dopo di che, metterai in punto gli arnioni su piatto, vi allogherai in cerchio la carota appezzata; e digrassàtone il *fondo*, o savore, il verserai sugli arnioni.

Arnioni di bue a mo' di maggiordomo.

Avuti due arnioni di bue, e snervati, spelati, e divisi ciascuno in due parti per lungo e per largo, il che ti dà quattro pezzi piani, e mazzicati alcun poco col manico del coltello, ponli su piatto, con alquanto di prezzèmolo, sèdano e salvia, triti finissimi, sale e pepe, e due cucchiai d'olio, a marinare almeno tre ore. Dieci minuti avanti di mettere in tavola, espònili su gratella a fuoco vivo, rivoltandoli tratto, tratto; e, allorchè li vedrai mandar fuori un sugo di color rosa, ritirali dal fuoco, assèttali su piatto, e màscherali di una salsa a mo'di maggiordomo fredda (vedi).

Avverti, che se questa vivanda vien tardi in tavola, perde tutta la sua squisitezza.

Arnioni di Bue alla salsa di tomatiche.

Posti in casseruola due arnioni di bue bene scuoiati, con un po' di burro e tanto o quanto di sedano, di prezzemolo, di cipolla e di carota, friggi un momento, poi aggiungi quattro belle tomatiche spartite in quattro ciascuna, un bicchiere di brodo, e sale, e promuovine il bollimento per due ore. — Trattine gli arnioni, filtra per setaccio la poltiglia (purèa) delle tomatiche; falla scaldare; adagia gli arnioni sur un piatto, e bagnali della tua salsa di tomatiche.

Arnioni di Bue in miscèa (purèa) *di legumi.*

Scuoiati e dimezzati due belli arnioni di bue, ponli in tegame, con un po' di burro, ovvero d'acqua, e sale, a cuocitura lenta due ore. — Versa intanto su di un piatto una buona lattata di legumi comunque, sien patate, fagiuoli, lenticchie; od in cambio di lattata, buoni maccheroni, o riso; stendivi sopra gli arnioni, ed irrigali col loro proprio savore.

Servonsi anche siffatti arnioni con spinaci, o patate fritte (vedi tutte queste preparazioni).

Arnione di Bue fritto (sauté) *al vin di Madera.*

Sfaldato sottilmente un arnione di bue, metti in padella un po' di burro ben fresco; e, scaldato assaissimo, gettavi l'arnione a sfriggolare a fuoco vivo, rivoltandolo di tempo in tempo. — Appena che il vedrai fermo e bianchiccio, gittavi un pochetto di sale ed un bicchiere di vin di Madera; e, lasciato

bollire un minuto, gèttavi novellamente un po' di butirro misto a un pizzico di farina; agita forte; e, allor che sta per ribollire, servi.

Arnioni di vitello arrosto.

Abbi due belli arnioni di vitello; lasciali involti nel loro grasso, sottraendo una parte di questo; e, conditi con sale, pepe, e un po' di rosmarino in polvere, mettili allo spiedo. — In un'ora saran cotti a dovere. — Ove difetti lo spiedo, ponli in casseruola su fuoco dolce per un'ora e mezzo; rivoltali di quando in quando; allegrali con un po' di senapa, e servi.

Arnioni di vitello arrostiti sulla graticola.

Prendi due belli arnioni di vitello; spogliali della pelle; partili in due per lungo e per largo; spargili di sale fino e noce moscata, con insieme alquanto burro fuso; esponili su gratella a brace viva; rivoltali; e, dopo due minuti, tempo sufficiente per lor cuocitura, spiegali su piatto, e bagnali con alcun poco di sugo.

Arnioni di vitello alle tomatiche.

Scotennati due belli arnioni di vitello, ponli in tegghia, con un'oncia di burro, sale e noce moscata, a cuocere lentamente un'ora. — Metti su piatto una salsa di tomatiche (vedi questa salsa), e servi con sopravi gli arnioni. — Si può cingere il piatto di tomatiche impinzate (*farsie*) di erbe fine (vedi).

Non mi stenderò più in là sugli arnioni di vitello, allestendosi al tutto come quei di castrato e di agnello.

Arnioni di castrato, o montone allo stecco.

Togli via la pelle a sei belli arnioni di castrato; spartili in due senza disgiugnerli; traversali nel mezzo con uno stecco infitto in ambe le parti, acciocchè queste, cuocendo, non si ricongiungano; spolverale di sale fino e pepe, e mettili in un piatto, con un poco d'olio, a marinare almeno un'ora: — Dieci minuti prima di pranzo, ponli su graticola a fuoco ardente; rivoltali due o tre fiate; e, allor che cominciano a cacciar fuori gocce di sugo rosee, indizio certo di lor sufficiente cottura, ritirali dal fuoco; disponili su piatto; ed aspergile con alquanto d'olio finissimo, prezzemolo trito, sale, ed il sugo di un limone.

Arnioni di castrato al sugo.

Pelati dodici arnioni di castrato, e tagliati in due separali, mettili in tegame con un po' di burro, e sale, a soffriggere un istante. — Aggiùntovi un bicchiere di sugo, fa sobbollire sinchè il savore si spessisca. — Gèttavi allora alquanto di senapa, e l'agro di un limone; rimena bene, e servi.

Arnioni di castrato in lattata di legumi.

Allestiti alcuni arnioni tali e quali i detti qui sopra, stendili su buona lattata d'indivie, di spinaci, o di fagiuoli (vedi).

Arnioni all'erbe fine.

Scuoiati e fessi in due dodici belli arnioni, ponli in casseruola con alquanto burro, e un cucchiaio di erbe fine, in che avrai cotto un pocolino d'aglio, a sfriggolare un minuto. — Aggiungi un bicchiere di

sugo, o di brodo; fa sobbollire sinchè riducasi a spessità; arrogi ancora alcunchè di erbe fine, e l'agro di un limone; agita, e servi caldissimo.

Arnioni al naturale.

Si scotennino dodici belli arnioni; si pongano in tegame con poco burro, un bicchiere d'acqua, e sale, a sobbollire sino a tanto che il liquido sia ridotto a spessità; e servasi.

Arnioni di castrato al vin di Madera.

Dodici belli arnioni di castrato, scuoiati e sottilmente sfaldati, si mettono in padella con un poco d'olio, o butirro, a friggere a gran fuoco un istante, agitandoli. — Aggiùntovi sale, una foglia di lauro, ed un bicchiere di vino di Madera, o vin bianco secco, e ridottone il liquido al quarto, ritirasi il tutto dal fuoco; vi si gitta un'oncia di burro ben fresco; si agita di nuovo senza più porre su fuoco, e subito si serve.

Arnioni alle patate.

Spartiti in quattro otto belli arnioni, e posti in casseruola con un'oncia di lardo trito, e sale, a soffriggere mezz'ora, agitandoli ogni tanto, si acconciano su piatto, e lo si attornia con patate fritte al burro.

Arnioni al burro d'alici.

Dipelati otto belli arnioni, e, sfaldati sottili, gittansi in padella, con un po' di burro, a friggere un momento su fuoco vivo. — Come saran fermi al tatto, vi si aggiunge grosso quanto un uovo di burro d'alici, e si rifriggono un altro poco.

Arnioni ai gamberi.

Cotto che avrai otto arnioni, come gli antecedenti, e sgusciate le carni a ventiquattro bei gamberi, pèstane in mortaio i gusci; e, fatto di questi gusci un burro (vedi *burro di gamberi*), gèttavi le carni dei gamberi, con gli arnioni e due cucchiai di brodo, a bollire un minuto. — Aggiuntovi, dopo, il burro di gamberi, rimena senza nuovo bollore, e servi.

Arnioni ai citriuoli.

Trinciati in quattro otto arnioni, mettonsi in casseruola, con poco burro, sale, e un tantino di corteccia di limone, a friggere un momento. — Aggiunti un bicchiere di brodo, sale e pepe, e sei citriuoli triti, si fa bollir tanto che il liquido divenga anzi denso che no. — Ritirasi quindi dal fuoco la casseruola, vi si gitta dentro grosso un uovo di piccione di burro, si rimena bene, e si serve senza ritardo.

Arnioni di castrato a velo di pane.

Otto belli arnioni spartiti in due ciascuno, mazzicati (battuti) col manico del coltello, e bene spianati, si pongono in un piatto, con poco olio, un cucchiaio di erbe fine, e sale, a marinare un' ora. — Quindi si sgocciano, s' intridono in alquanto uovo sbattuto, poi si ravvolgono in midolla di pane, e si mettono su tegghia, con entrovi un po' di burro, a friggere su brace viva, rivolgendoli ogni tanto. — Colorati di un bel giallo d' oro, si adagiano su piatto, e si versa lor sopra un pochetto di sugo.

Arnioni a mo' del siniscalco, o mastro di casa.

Scortica otto belli arnioni, e mèttili in casseruola,

con alquanto burro, due bicchieri di brodo, e l'agro di un limone, a cuocere pian pianissimo sino a che il liquido si condensi. — Sortitone l'effetto, getta negli arnioni un cucchiaio di prezzèmolo trito con grosso un uovicino di piccione di burro; agita sollecitamente, e servi caldissimo.

Arnioni alla marinaresca.

Dividi per mezzo dodici belli arnioni di castrato; ponli in tegame con un po' di butirro, due oncie di picciol lardo magro a dadi, e ventiquattro cipollini; e friggi il tutto un istante. — Aggiungivi un bicchiere di vino rosso e quantità eguale di brodo, e cuoci sinchè le cipolle sien tenerissime. — Allora digrassa, e gèttavi quanto un uovo piccolo di burro d'alìci, in cui avrai fatto cuocere un poco di farina; lascia bollire un minuto secondo; dimena, e servi.

Arnioni alla pollastrina (à la poulette).

Spelàti dodici belli arnioni, gittàti in acqua fresca, lasciàtivi due ore, poi asciugàti e dimezzati, si pongano in casseruola, con un poco di burro, a friggere un minuto. — Aggiuntivi due bicchieri di brodo con sale, una cipolla, ed una foglia di lauro, si faccia bollire il tutto per un istante, agitando, e si lasci cuocere cheto un tre quarti d'ora. — Tolgasi via la cipolla, si diguazzino tre gialli d'uovo col sugo di un limone, un cucchiaio di prezzemolo trito, e un tantino di burro; si mescoli bene insieme ogni cosa; si versi questa salsa in sugli arnioni; si agiti forte, e, al primo bollore, ritirisi dal fuoco la casseruola, e si serva subitamente.

Si può circondare il piatto con croste di pane fritte al burro (Vedi).

DELLE CERVELLE

Le cervelle di diversi animali tornano comode alla cucina per la preparazione di squisite vivande: ma le trascelte, per più dilicato sapore, sono fuor di dubbio quelle del vitello, dell' agnello, e del porco; reputandosi men buone quelle del bue e del grosso selvaggiume.

In generale le cervelle, a cagione della sostanza loro molle e polposa, forniscono mangiari sanissimi, facili a digerirsi, e di soave profumo. Si ha tuttavia da avvertire, che il condimento delle cervelle richiede sempre leggerezza, o poco aumento di dosi ne' suoi ingredienti; attesochè i forti condimenti involano tutto il buon gusto delle cervelle.

Porgerò qui solamente un numero di ricette spettanti alle cervelle di vitello, siccome quelle che meglio si confanno alla buona preparazione culinaria; e queste mie ricette serviranno di regola e modo per apprestare altre sorta di cervelle, ed averne l'esito desiderato.

Una condizione, che ancor qui registro intorno a questa prelibata sostanza animale, si è, che le cervelle debbon essere freschissime sempre, senza di che riuscirà inutile tuttora ogni buon condimento.

Cervelle alla milanese.

Dipela una bella cervella di vitello; bada a non lacerarla; mèttila in acqua fresca a dissanguare sì, che diventi bianchissima; sgòcciola ed asciùgala sur un pannolino; tàgliala in sette od otto pezzi eguali; spòlverala di sale e poco pepe; e ròtolane i pezzi in midolla di pane (*Vedi midolla di pane*).

Dopo, sciaguatta un uovo, chiara e tuorlo (*ël bianch e 'l röss*); intìngivi i pezzi di cervella, e ròtolali nuovamente in midolla di pane. Getta quindi in casseruola piana (*piata*), od in padella, due oncie di burro a liquefare, ponvi le cervelle coperte di molsa di pane; sul procinto di servire, fa friggere un istante a fuoco vivo, e, ridotte a bel giallo d'oro, rivòltale e dà loro ancora due friggii, perchè si colorino dall'altra parte: sgoccia, e servi.

Cervelle fritte al burro.

Togli la membrana che avvolge una bella cervella di vitello, dissànguala, asciùgala, e tàgliala in fette spesse quanto il dito mignolo. Poni appresso sul tuo tavolo alcune erbe fine (vedi erbe fine), ed un po' di sale; pòstevi sopra le fette delle cervelle, spàrgile di poco sale e di erbe fine, poscia intìngile in un uovo ben diguazzato, e rotòlale in farina fina. — Opera con riguardo per non disfar la cervella.

Metti quindi in una casseruola un'oncia di burro a liquefare, adàgiavi i tuoi pezzi di cervella, friggi a fuoco ardente, rivolta quando le cervelle sono bene dorate, assèttale su piatto, e servi con fette di limone.

Cervelle alla Villeroi.

Pelata che tu avrai una bella cervella, e mèssala a scolare dal sangue in un bacile d'acqua fresca, sgòcciala ed aisciùgala, poi tàgliala in fette della spessezza di un dito; spòlverala di sale, e ròtolane le fette nella farina.

Getta poscia nella padella alquanto burro a sciorre, assèttavi le cervelle, e fa friggere a gran fuoco rivoltandole, acciocchè colorino dall'una parte e dal-

l'altra; e, come saran di un bell'oro, ritirale, e sgocciale.

Poni intanto nella padella un cucchiaio di farina a friggere un istante nel burro stesso in che cossero le cervelle, aggiungivi un bicchiere di brodo e un po' di prezzemolo trito, e fa' bollire sinchè la salsa acquisti spessità; gèttavi due rossi d'uovo e diguazza bene; inzuppa una per una le tue fette di cervelle in questa salsa, e intrise a dovere da ambe le parti, lascia raffreddare; rotolale dopo in midolla di pane (vedi), intingile in due uova sbattute, poi torna a rotolarle in midolla di pane, e friggile a mo' dei croccanti di pollame (*croquettes de volaille* (vedi).

Cervelle alla Piemontese.

Levatane la pelle, ed imbianchita in acqua fresca una bella cervella, mettila in una casseruola, con un bicchiere di sugo ed un altro di vin bianco secco, sale ed un ramicello di salvia, a bollire una mezz'ora; dopo di che sgoccerai la cervella e lascerai freddare.

Getta in altra casseruola una mezz'oncia di buon burro, colmo un cucchiaio di farina bianca, ed alcun poco di noce moscata, e rimena bene ogni cosa. Versavi il liquido ove han cotte le cervelle, fa bollire, tramenando, fino a salsa spessita; aggiungi due gialli d'uovo, e ritira dal fuoco agitando forte. — Stendi sul tuo tavolo alcune falde di pasta da cialde (*ubià*) della grandezza di una mano, tuffate nell'acqua; poni su ciascuna un pezzetto di cervella grosso un pollice, aggiungi un po' di salsa ed alcuni truccioli (*scaie*) di tartufi bianchi tagliati sottilissimi, fanne tanti involti, intingili in due uova sbattute che avrai già in pronto, ravvolgili in midolla di pane (vedi

midolla di pane); al punto di servire, fa scaldare del grasso da frittura (V. *grasso da friggere*); e come sarà ben caldo, gettavi le cervelle, che, tosto colorate, sgoccerai e porterai in tavola.

Cervelle incartocciate (en papillotes).

Prepara le cervelle come le qui avanti, e invece di racchiuderle per entro a pasta da cialde, taglia in forma di cuore tanti fogli di carta piegati a doppio, e larghi un po' più di una mano, posa un pezzo di cervella su mezzo ciascun foglio, ripiegavi l'altra metà sopra, e fermane gli orli tutto all'intorno sì che la cervella si trovi ben chiusa. Fatta quest'operazione, spalma d'olio i tuoi cartoccini sotto e sopra, mettili su graticola a fuoco leggiero, e tosto che la carta comincia a pigliar colore, rivoltali perchè si tinga dall'altra parte, e servi caldissimo.

Cervelle alla borghese.

Rimonda a bianchezza una cervella di vitello ben fresca, mettila in casseruola con due bicchieri d'acqua e sale a bollire un dieci minuti, sgocciala, poi tagliala in dadolini grossi quanto la punta del minor dito.

Sbatti a neve due chiare d'uovo, poi mescivi i tuorli con leggerezza, aggiungi sale e noce moscata, indi le cervelle, e scuoti dolcemente.

Poni in padella, o casseruola piatta, un po' di burro, e allorchè è ben caldo, prendi a cucchiai le cervelle, posale l'una accanto all'altra, fa friggere lento sino a bell'oro da ambe le parti, rivoltandole con una palettina; sgocciale, e servi immediatamente.

Cervelle alla borghese ai tartufi.

Apprestale al tutto come le precedenti, se non che

vi aggiungerai alcunchè di tartufi bianchi tagliuzzati, od erbe fine, o funghi.

Cervelle fritte.

Friggi una cervella al modo che quella alla borghese, tagliala in dodici pezzi, mettila in un piatto profondo, spargila di sale, pepe, prezzemolo trito, e di un po' d'aceto, lascia marinare un'ora, poi intridine i pezzi uno per volta in una pasta da friggere, che avrai all'uopo allestita (V. *pasta da friggere*); gettali nel grasso un po'caldo (V. *grasso da frittura*), bada a tramenar colla mestola (*scumoira*), e, divenuti di bel colore e scroscianti, servi subito.

Tortelli (risòle) *di cervelle.*

Allestita una cervella al tutto simile a quelle alla *Villeroi* (V. *cervelle alla Villeroi*), spiana sottilissimi due fogli di pasta da tortelli (V. *pasta da tortelli*), sull'uno dei quali disporrai la cervella colla salsa in due piccoli cumuli, poi col punteruolo da cucina (*spuntòn d'fer*) vi ripiegherai l'altro sopra premendo forte colle dita intorno intorno; taglia appresso con un coltellino, premi, e fa friggere come le cervelle alla *Villeroi*.

Cervelle alla pollastrina.

Nettata a dovere una bella cervella di vitello, ponila in una casseruola, con sale e noce moscata, una cipolla, il sugo di un limone, e due bicchieri di brodo, a sobbollire una mezz'ora. — Metti poi in altra casseruola un'oncia di buon burro fresco, coll'aggiunta di un cucchiaio di farina, a sfriggolare un momento; vèrsavi pian piano, e tramenando, il liquido in cui han cotto le cervelle, e tieni in bollore una mezz'ora.

Getta appresso in un tondo due gialli d'uovo, un po' di burro, una cucchiaiata di prezzemolo trito, stempra ben bene insieme ogni cosa, poi versa, tramenando, sulla tua salsa bollente. — Adagia sur un piatto la cervella mantenuta calda, ed inaffiala della salsa, che vuol essere ridotta a consistenza anzi che no.

Cervelle alla marinaia (en matelote).

Resa monda al possibile una bella cervella di vitello, mettila in casseruola con due bicchieri di brodo ed uno di vin rosso secco, sale, due chiovi di garofano ed una foglia di lauro, a cuocere a lentezza una mezz'ora. — Dopo ritirala dal fuoco, e poni in altra casseruola alcun poco di burro e ventiquattro cipolline bene sbucciate, a friggere sino a che prendano colore. — Vèrsavi sopra il liquido in che cosse la cervella, fa sobbollire lento lento, e intenerite le cipollette, mettivi grosso come un uovo di piccione di burro, due acciughe trite finissimo, ed un quarto di cucchiaio di farina bianca, getta il tutto nell'intingolo, mescola adagissimo, posavi sopra la cervella, che avrai tenuta calda, sur un piatto, e cuoprila col tuo manicaretto.

Cervelle in salsa bianca.

Pulisci una bella cervella, mèttila in casseruola con due bicchieri di brodo, il sugo di un limone, un ramicello di salvia, e fa sobbollire una mezz'ora. Metti poi in altra casseruola un'oncia di burro, sale e pepe, due cucchiai di farina bianca, e rimena. Dopo, vèrsavi, tramenando, il liquido rimasto alla cuocitura della cervella; lascia bollire un istante, aggiungi due tuorli d'uovo, rimesta senza boglio, stendi la cervella su di un piatto, e cuòprila colla salsa.

Cervelle alle cipolle.

Apparecchia e cuoci una cervella al modo delle suddette, pòsala sur un piatto, poi cuòprila con un intingolo di cipolline (vedi).

Cervelle ai citriuoli abortati (cornichons).

Netta e lava una bella cervella, mèttila in tegame con un bicchiere di buon sugo, e due oncie di citriuolini (*cocomrin*) tagliati in fette; fa bollire una mezz'ora; aggiungi alquanto di erbe fine, grosso quale una noce di burro, il sugo di un limone, e rimena pacatamente; adagia la cervella in un piatto, e vèrsavi sopra la salsa ai piccoli citriuoli.

Cervelle alla Périgord.

Trita finissimo tre oncie di tartufi neri; pònile in una casseruola con un po' di burro, un bicchier di vin bianco, altrettanto di buon sugo, e noce moscata, fa consumare a metà, poi mèttivi la cervella, e lascia bollire una mezz'ora. Ritìrala quindi sur un piatto, e, in quel mezzo tempo getta nella tua salsa un po' di burro, rimenando senza far bollire, poi inàffiala di questa salsa.

Vol-au-vent *di cervelle.*

Pelata una cervella di vitello freschissima, si lasci sgocciolare in acqua fresca, poi si metta in tegame, con due bicchieri di brodo, a sobbollire una mezz'ora. Tràttanela fuori, si lasci scolare e raffreddare, poi si tagli in dadicciuoli grossi come la punta di un dito.

Si mettano in appresso a bollire in altro tegame alcuni cucchiai di salsa piccante, che terrassi a

bella posta allestita (V. *salsa piccante*); e vi si porrà la cervella, rimenando leggermente coll'intingolo. Non frappongasi indugio nell'empiere alcuni piccoli *Vols-au-vent* al possibile caldi (V. *Vols-au-vent*), e si servi all'attimo. Che se la crosta dei *Vols-au-vent* s'imbeve dell'umido della salsa, questa dilicata vivanda perde tutto il suo buono.

Vi si può aggiungere alcun tartufo, o fungo, od un pocolino d'erbe fine tritate.

Crostata al burro.

Si allestiscano alcune crostate al burro (vedi queste crostate), e si empiano di un intingolo di cervelle acconcie appunto come quelle pei *vols-au-vent* (vedi).

Cervelle in crostate di pane all'erbe fine.

Taglia fette di pane spesse due dita e larghe tre in quadratura, brulle di crosta (*dëscrostà*); praticavi tutto all'intorno della superficie quadrata un'incisione profonda tre quarti dello spessore, procurando, che tale incisione abbia, al possibile, graziosa figura; friggi al burro le tue fette di pane insino a colore leggiero, e sèrbale in caldo.

Affetta quindi una bella cervella pulita a dovere; spòlverala di sale e farina, e mèttila nella padella, con un po' di burro e d'erbe fine, a sfriggolare, rivoltandola. Aggiùngivi mezzo un bicchiere di buon sugo, fa bollire un istante, poi il sugo di un limone, e servi caldo nelle crostate.

Cervelle alla Maggiordomo (à la maître d'Hôtel).

Pelata e imbiancata una bella cervella di vitello, mèttila in tegame, con un bicchiere di aceto ed al-

trettant'acqua, sale ed un ramicel di rosmarino, a sobbollire una mezz'ora; ed, assettata su piatto, vèrsavi sopra una buona salsa alla Maggiordomo calda (vedi questa salsa).

Cervelle alla giardiniera.

Pulita una cervella, mèttila in casseruola, con sale, un po' di brodo, ed una foglia di lauro, a cuocer dolce una mezz'ora. — Adàgiala su di un piatto, poi cuòprila di una buona salsa alla giardiniera (Vedi guernitura alla giardiniera).

Cervelle alla salsa di tomatiche.

Prepara una cervella come la precedente, stèndila sovra un piatto, poi cuòprila di buona salsa di tomatiche.

Cervelle in salsa verde.

Lavata una bella cervella, mèttila in tegame, con mezza oncia di burro, l'agro di un limone, sale, noce moscata, e mezzo un bicchiere di buon sugo, a cuocere lentamente un tre quarti d'ora. Stendi la cervella su di un piatto, e cuòprila di una buona salsa forte (*ravigote*) calda (V. questa salsa).

Cervelle alla crosta (au gratin).

Monda e lava una cervella poi mèttila in una casseruola, con un bicchier di brodo, sale e pepe, a sobbollire una mezz'ora. Poni in altra casseruola una mezz'oncia di burro, altrettanta farina, un cucchiaio di prezzèmolo trito, sale e pepe, e friggi un momento. Aggiungi il liquido dove ha cotto la cervella, con latte in egual proporzione, rimena e fa bollire una mezz'ora. — La salsa vuol essere spessa. —

Aggiungi un po' di cacio parmigiano raspato, poi adagia in un piatto la cervella spartita in quattro; cuoprila della tua salsa, spòlverala con midolla di pane e con un po' di cacio; umèttala con alquanto burro fuso: pònila su fuoco dolce; cuòprila e scaldane con brace il coperchio; ed, appena colorata, servi.

Cervelle ai tartufi (trifole).

Mondata perfettamente una bella cervella di vitello, lasciala scolare dal sangue, poi mèttila in tegame, con un buon bicchiere di sugo, qualche ramicello di prezzemolo, sale e pepe, ed il sugo di un limone, a sobbollire una mezz'ora. — Stendi la cervella sovra un piatto, cuoprila di due oncie di tartufi bianchi tagliati in fette sottilissime, poi getta una mezz'oncia di burro fresco nel sugo dove ha cotto la cervella, rimena bene senza far bollire, umetta i tartufi con sugo ben caldo, e servi all'istante.

Cervelle al sugo.

Appresta le cervelle al modo delle suddette, sopprimendo i tartufi.

Cervelle in insalata.

Purgata nel miglior modo una bella cervella di vitello, mèttila in una casseruola con mezzo un bicchiere d'aceto ed uno d'acqua, sale ed un ramicello di salvia o pur di timo (*timid*), a sobbollire una mezz'ora, poi lascia freddare.

Disponi su di un piatto alcuni garzuoli (*eujet*) di lattughe e di sèdani; stendivi sopra la cervella; aggiungivi alcuni citriuoli (*cornichons*), e tre uova cotte dure; inaffia il tutto con salsa da insalata, cioè due cucchiaiate d'olio, due di buon aceto, due acciughe,

un tantino d'aglio, un po' di prezzèmolo, due foglie di sèdano, il tutto trito finissimo, sale e pepe, mescolando a dovere.

Cervelle alla maonese

Fa cuocere una cervella appunto come quella in insalata; stendila sovra un piatto; circondala di sedani, d'uova sode, di qualche oliva, di citriuolini, e di acciughe spartite in filetti; poi cuòprila di una buona salsa maonese, (V. questa salsa), avendo l'occhio a non cuoprirne la guarnizione.

Cervelle in gelatina.

Netta e lava benbene una cervella; pònila in tegame, con due bicchieri di brodo, a sobbollire una mezz'ora, e lascia raffreddare. Metti al fondo di un modello di rame qualche cucchiaio di gelatina, della così detta *aspico* (*aspique*) (vedi questa gelatina), posa il modello sul ghiaccio, e, tosto che la gelatiua ti parrà ferma, affetta la cervella, disponila sovra essa con attorno citriuoli ed uova sode, e colma il vaso di gelatina, lasciando freddare ogni cosa, e bene indurare la gelatina. Al punto di recare a mensa, tuffa il vaso in acqua calda, vuòtalo con riguardo sur un piatto, e servi.

Cervelle al burro nero.

Purga bene una cervella di vitello; falla cuocere dolcemente una mezz'ora in due bicchieri di brodo, poi stendila su piatto. Metti in padella un'oncia e mezza di burro a friggere insino a che prenda un bel colore nericcio; gèttavi un pugno di prèzzemolo in ramo; dà due friggii, poi vuota il tutto sulla cervella. Dopo, versa nella padella un bicchiere di

aceto con alcunchè di sale, riducilo sul fuoco a metà, e vuotalo ancora sulla cervella.

Nota bene, che il modo di acconciare le cervelle di bue, di montone, d'agnello, e va discorrendo, è lo stesso che quello per le cervelle di vitello. Vedi qui appresso la lista ch'io porgo, delle migliori ricette per ciascuna specie di cervelle.

Cervelle di bue.

Si acconciano — Alla milanese
Alla villeroi
Alla borghese
In frittura
In *vols-au-vent*
Alla pollastrina (*à la poulette*)
Alla marinaia (*en matelote*)
Alle cipolline
Alla piemontese
Alla périgord
Ai citriuoli (*cornichons*)
Al burro nero
Alla salsa di tomatiche
A crosta (*au gratin*)
Alla maonese
Al sugo
In gelatina

Cervelle di montone e d'agnello.

Si acconciano — Alla milanese
Alla villeroi
Alla borghese
Alla pollastrina
Alla marinaia
Alla piemontese

Al burro nero
Alla maonese
Al sugo
In gelatina.

Cervelle di porco e di grosso selvaggiume.

Si acconciano — Ai citrinoli
Al burro nero
Alla marinaia
In maonese
In insalata.

Animelle (lacet) *di vitello.*

Parte ottimissima di questo quadrupede in ispecialità, la qnale fornisce la mensa di un mangiare delicato, leggiero allo stomaco, e che appunto per cagione del suo gusto squisito, si fa adatto a qualsiasi condimento, ed è, oltre a ciò tutto, di pronta cuocitura. Se non che vuolsi avvertire in particolar modo, dipendere la bontà delle animelle unicamente dal cuocere, la qual cosa non sarà mai abbastanza raccomandata, che non meriti di esserlo molto più; imperocchè, se troppo cotte, diventano tiglie, coriacee (*gorëgne*); se troppo poco, abborrevoli.

Siccome le animelle sono di sostanza molle e glandulosa, e che divien grassa senza fragranza, abbiasi perciò cura di chiuder bene il tegame ove si cuociono; e soprattutto procurare di averle freschissime, bianche, inodorate, bastando il menomo sentore cattivo per renderle malsane e ributtanti.

Bocconcello salutare e delizioso pe' malati.

Nota. Ove le animelle fossero magre, nericcie, o di natura adiposa (troppo grasse), converrà prepararle alla villereccia, fritte, o alle patate, alla mari-

naia (*en matelote*), alla tartara, od alla salsa verde.

Animelle di vitello alla milanese.

Tratta via la pellicola a due fresche animelle di vitello, falle sgocciare sì, che restino bianche al possibile; e messe dopo in casseruola, con un bicchier di brodo, a bollire tre quarti d'ora, lascia freddare, e tagliale in fette dello spessore di uno scudo di cinque franchi: spòlverale di sale e noce moscata, intingile in due uova sbattute, poi rivòltale in molsa (*molèa*) di pane (vedi) ridotta in bricciole (*fërvaie*).

Metti poi in casseruola piatta, od in padella, un pezzo di burro, ovvero di grasso da frittura (vedi), fa friggere placidamente, e, come le animelle saranno di un bel color d'oro, voltale sottosopra, e, colorate così dall'altra parte, scolale, e servi con fette di cetrangolo (*sitron*).

Animelle di vitello alla Villeroi.

Svelta la pellicina a due animelle di vitello, si lasciano sgocciare dal sangue nell'acqua fresca: intanto si mette in una tegghia (vaso di rame piano e stagnato di dentro) una mezz'oncia di burro con farina a misura, e si fa friggere un istante. Vi si versano quindi due bicchieri di brodo, oppur di vino bianco secco, rimenando ben bene, poi si gettano le animelle tagliate in fettoline grosse un uovo di piccione a sobbollire finchè sien tenere. Si traggono appresso dalla salsa, e si riduce questa a spessità, aggiungendovi alquante erbe fine insieme col sugo di un cetrangolo. Disposte le animelle sovra un piatto, s'inaffiano colla salsa.

Freddata ogni cosa, si discostano l'un dall'altro tutto i pezzi delle animelle, si ravvoltano a uno a

uno nella salsa, poscia in midolla di pane raspato Sbattute insieme, in questo mentre, due uova, chiare e tuorli (*bianco e rosso*), con un po' di sale, si bagnano le animelle con accorgimento, acciocchè restino di quel guazzetto ben coperte. Il che fatto, si ravvoltano di nuovo in midolla di pane, e, al punto di servire, si mette tosto a scaldare del grasso da frittura, vi si gettano dentro le animelle, attendendo a rimenare; e, poichè si veggono colorate, le si sgocciano, e si serve caldissimo.

Si può spargere in giro ad esse un pugnello di prezzemolo fritto ed in ramicelli (vedi).

Animelle di vitello alla piemontese.

Si apprestino animelle di vitello, come le precedenti, e, invece di cuoprirle di bricciole di pane (*molèa d' pan sfërcaià*), si stendano su tavola alcune falde di pasta da cialde (*ubià*) della larghezza di una mano, dopo ammollate nell'acqua; si disponga sur ogni falda un pezzo di animella con un po' di salsa e qualche fetterella sottilissima di tartufi bianchi (*trifole bianche*): se ne facciano quindi tanti involtini quanti sono i pezzi delle animelle; si ravvoltino in midolla di pane, s'intingano in due uova diguazzate (*sbatù*), poi si ravvoltino nuovamente in midolla di pane, e si faccian friggere per ultimo, come le suddette.

Animelle di vitello in frittura.

Monda di lor pellicina due animelle di vitello, e mettile in casseruola con due bicchieri di brodo a sobbollire insino a tenerezza. — Lasciato freddare, tagliale in fette spesse un piccolo dito, ponle in un piatto, spolverale con un po' di sale, e con al-

quanto prezzemolo trito, e col sugo di un limone; lascia marinare un'ora, poi intingi quei pezzi in pasta da friggere (vedi), gettali in grasso da frittura calduccio (vedi grasso da frittura) infin che sieno ben colorati, e servi con prezzemolo fritto (vedi).

Animelle alla contadinesca.

Pelate e lasciate sgocciolare due belle animelle, tagliale in filetti della grossezza del dito mignolo (*dil marmëlin*), e messo in padella grosso quanto un uovo di burro, gettavi i tuoi filetti, e friggi a gran fuoco sinchè ingialliscano. Allora spargivi sale con alquante erbe fine (vedi), ed il sugo di un limone, e servi caldissimo.

Nota. — Possono ancora aggiungervisi cipolle tagliate minutissime da friggere colle animelle.

Animelle di vitello alla borghese.

Taglia in fette sottilissime due ben fresche animelle, spargile di sale e d'erbe fine, ed intingile in farina bianca. — Metti poi nella padella grosso come un uovo di burro, e, quando è ben caldo, gettavi a friggere le animelle, ed attendi a rivoltarle da ambe le parti sinchè si vestano di bel color giallo. Allora spruzzale di sugo di limone, e servi caldo e fumante.

Animelle alla pollastrina.

Dipelate e fatte sgocciare nell'acqua fredda due animelle, tagliale in pezzi della grossezza di un uovo di piccione, e mettile in un tegame con un'oncia di burro a friggere un istante; aggiùngivi un cucchiaio di farina e fa friggere un altro istante, tramenando. Aggiùngivi poi due bicchieri di brodo, il sugo di un

limone, una foglia di lauro, ed una cipolla, e tieni a bollir dolcemente, agitando di tanto in tanto, sinchè le animelle sieno tenere. Gettavi infine due rossi di uovo, rimena bene senza far bollire, e servi caldissimo.

Vol-au-vent *di animelle di vitello.*

Apparecchia delle animelle di vitello al modo delle fin qui dette, ed assettale dentro una crosta di *Vol-au-vent* (vedi Crosta di *Vol-au-vent*).

Piccolo Vol-au-vent *di animelle di vitello.*

La sola differenza, che qui si ha dai precedenti modi di acconciar le animelle, consiste nel tagliarle in dadolini (*peiti dà*) grossi quanto il dito minore, e nel servirle dentro a piccole crostate di *Vols-au-vent.* — Sarà pur bene di aggiungere a questo manicaretto (*ragout*) alcuni funghi tagliuzzati, gittandoveli nel mentre che si versa il liquido sulle animelle.

Animelle di vitello al riso.

Levata la pellicola a due belle animelle di vitello, mettile in una casseruola con quattro bicchieri di brodo, una cipolla, ed una foglia di lauro a cuocere lentamente insino a che le animelle sieno intenerite. Ciò ottenuto, ritirale, e getta nel liquido sei oncie di riso a bollire anch'esso lentamente finchè sia tenero: aggiùngivi alquanto burro ed altrettanto cacio raspato; adagia le animelle su piatto, e cuoprile di riso. — Vi si può aggiungere ancora alcun poco di salsa di tomatiche.

Animelle di vitello alla finanziera.

Abbi due belle animelle di vitello; mettile in una

casseruola, con un po' di lardo, una cipolla, ed una carota, a friggere dolcemente un minuto; aggiungi un bicchiere di sugo, cuoci cheto cheto, e, fatte tenere le animelle, disponi su di un piatto una piccola guernitura alla finanziera, che a tal uopo terrai preparata (vedi guernitura alla finanziera), e stendivi sopra le animelle.

Animelle di vitello al sugo.

Si allestiscono al tutto come le precedenti, eccettochè vanno servite col *fondo* nel quale hanno cotto, dopo averle digrassate; e vi si spreme sopra il sugo di un limone.

Animelle di vitello alla marinaia (en matelote).

Tagliate in quattro pezzi due animelle di vitello, gèttali in una casseruola con quattr'oncie di picciol lardo magro a friggere un minuto; dopo di che vi aggiungerai un buon cucchiaio di farina, e lascierai friggere un altro minuto. Vèrsavi quindi un bicchiere di vin rosso con due di sugo, rimena, ed aggiungi 24 bei cipollini (*siôlot*), che cuocerai lentamente, e tosto che saran teneri ritira il tutto dal fuoco. — Levato per intiero il grasso, che vi galleggia, pesta due alici con mezz'oncia di burro e un po'di pepe, che getterai nella salsa, quetamente agitando. — Acconcia il tutto insieme sur un piatto, e disponi in giro fette di pane un po'spesse, fritte al burro. — Colle cipollette si possono ancora frammischiare alcuni funghi.

Animelle di vitello alle tomatiche.

Cuoci al più semplice modo un'animella di vitello, cioè con un pezzo di burro e sale, lasciandola sob-

bollire adagio adagio sino a tenerezza, aggiùngivi un po'di salsa di tomatiche, metti in caldo, e servi.

Animelle di vitello ai citriuoli (cornichons)

Fatte cuocere due animelle, come quelle al sugo (vedi), stèndile su di un piatto, aggiungi al liquido una mezz'oncia di burro e due di citriuoli affettati (*taià a fëtte*), e còprine le animelle.

Animelle alla giardiniera.

Cotte due animelle al tutto come quelle al sugo, assèttale sul piatto, e cuòprile con una buona guernizione di legumi (vedi *macédoine*).

Animelle di vitello alle cipolline.

Monda 36 cipollette, mèttile in casseruola con due animelle, un po' di burro, sale, e due chiovi di garofano a friggere sintanto che si colorino. Vèrsavi un bicchiere di brodo, lascia cuocere lento, e, fatto tenero il tutto, disponi e servi caldissimo.

Animelle di vitello alla Soubise.

Fatte cuocere due animelle di vitello al sugo (vedi), stèndile sovra un piatto con sòttovi una lattata di cipolle alla *soubise* (vedi), e servi.

Animelle di vitello a lattata di lenticchie.

Ben monde della pellicola e bene sgocciate due fresche animelle di vitello, mèttile in una casseruola con un' oncia di burro, una cipolla, e sale, a cuocere bel bello su cenere calda, rivoltandole tratto tratto. Come saran tenere, versa in un piatto una buona lattata di lenticchie (vedi lattata di lenticchie), trincia le animelle in larghe falde e spiegale sopra.

Nota. Si servono pure colle animelle di vitello lattate di patate, di acetosella, di fagiuoli, di piselli, di fave, ecc.

Animelle di vitello alle patate.

Metti in una casseruola due animelle di vitello, con 4 oncie di lardo tagliato a dadicciuoli, ed una cipolla trita finissima, a friggere lento una mezz'ora; aggiungi sei belle patate spartite ciascuna in otto pezzi grossi ugualmente, con sale, e lascia friggere ancora un minuto; vèrsavi quindi un bicchier d'acqua, tieni in cottura dolce, e, divenuto tenero il tutto, servi.

Animelle di vitello alle rape.

Poni in tegghia un'oncia di burro, quattro belle rape ben monde della buccia tagliate in otto parti, un pizzico di zucchero, e sale, a friggere un istante sino a bel color d'oro; aggiungi due animelle di vitello ed un bicchiere di sugo, ovvero d'acqua; fa sobbollire sinchè le animelle diventino tenerissime, e lascia cuocere a lentezza, e a chiusa tegghia, con fuoco sopra il coperchio.

Animelle di vitello alle carote.

Pulite e lavate quattro belle carote, tàgliale in fette sottilissime, e mèttile in una casseruola con un'oncia di burro, alquanto di sale, ed un pizzico di zucchero a torre l'acrimonia di questo legume. Fatto friggere il tutto a fuoco un po'vivo una mezz'ora, aggiungi due animelle con un bicchiere di sugo, o pur di brodo, tieni a lenta cottura infin che la carne sia tenerissima, e servi.

Animelle di vitello ai maccheroni.

Allestite due animelle al modo delle suddette acconcie al sugo, farai cuocere a parte quattr'oncie di bei maccheroni nell'acqua (vedi). Sgocciati, mèttili in tegame con un'oncia di burro a friggere un momento; aggiùngivi alquanto formaggio raspato, sale, ed il sugo ove han cotto le animelle; agita bene il tutto, accomoda i tuoi maccheroni sur un piatto, poi adàgiavi le animelle, e servi caldissimo.

Animelle di vitello a crosta (au gratin).

Taglia in fette sottili due animelle; mèttile in una casseruola con un'oncia di burro, sale e noce moscata; fa friggere un istante; aggiùngivi due cucchiai di farina, e friggi un altro istante; aggiungi ancora un bicchier di brodo e qualche fungo tagliuzzato, e fa bollire tramenando. Non appena che son tènere le animelle, deve la salsa essere ridotta a mediocre spessità. Frammischiavi un cucchiaio di cacio parmigiano raspato; rovescia il tutto sur un piatto; spàrgivi midolla di pane (vedi) con un po'di cacio; inaffia con alquanto burro fuso; e fa cuòcere sotto e sopra.

Animelle di vitello arrosto.

Abbi due animelle ben grasse; làsciale sgocciare nell'acqua senza svellerne i nervi; mèttile in un piatto con una cipolla tagliuzzata, qualche ramicel di prezzèmolo, due foglie di lauro, un po' d'olio, e sale, e lascia marinare dne ore. Cuòcile quindi allo spiedo (*asta, o virarost*), bastando un'ora di cottura.

Servonsi queste animelle con una buona salsa alla maggiordomo calda (vedi).

Animelle di vitello alla tartara.

Metti a cuocere in una casseruola due belle animelle, con un bicchier d'acqua, una cipolla, e sale, e ridotta a tenerezza, lascia freddare. Dividi a mezzo ciascuna le animelle per farne quattro fette; spolverale di sale e pepe; bàgnale con un po' di burro fuso misto ad un uovo diguazzato forte; poscia intingile in midolla di pane; mèttile sulla gratella a fuoco temperato; inàffiale con alcun che di burro; làsciale colorare; rivòltale; disponi finalmente su di un piatto una salsa alla tartara (vedi questa salsa), ed assèttavi sopra le tue animelle.

Animelle di vitello in insalata.

Apparecchia due animelle allo stesso modo che le precedenti; tàgliale in fette, aspèrgile di aceto, olio, e sale; spiègale sur un piatto; metti loro intorno quattro uova sode (*euv dur*) spartite a mezzo ciascuno, qualche garzuolo di lattuga (*euiet dle laitùe*), e qualche sèdano; poi inaffia ogni cosa con salsa all'insalata (vedi).

Animelle di vitello alla gelatina.

Poni in tegame un litro di gelatina di carne (vedi gelatina alla salsa); mèttivi due animelle ben pulite a cuocere adagissimo; e, fatte tenere, làsciale freddare. Chiarifica intanto la tua gelatina (vedi); quindi alloga sul ghiaccio un modello, vèrsavi al fondo qualche cucchiaio di gelatina, e subitochè sarà fatta solida, pòsavi sopra le tue animelle tagliate in fette, e frammiste con citriuoli (*cornichons*), uova dure, acciughe, e sèdani, poscia empi il modello di gelatina. Come la vedrai ben rappresa, immergi il modello nell'acqua calda, rovescia sul piatto e servi.

Animelle di vitello alla salsa verde.

Trinciate in quattro parti due belle animelle, mèttile in una casseruola, con mezz'oncia di burro, ed un pugno di erbe fine trite minutissimo, a friggere un momento. Aggiungi un cucchiaio di farina e friggi rimenando; poi metti ancora due bicchieri di brodo oppur d'acqua, e sale, e cuoci a fuoco ardente piuttosto che no. Ridotte le animelle a tenerezza, servi con fette di pane fritte al burro.

Animelle di vitello in maonese.

Svelli i nervi a due belle animelle, e làsciale sgocciare sì che s'imbianchino al possibile; mèttile quindi in una casseruola, con due bicchieri d'acqua, sale, ed una foglia di lauro, a bollir quetamente insino a tenerezza. Lascia freddare, poi affèttale; stèndine le fette su di un piatto, e cuòprile con buona salsa maonese (vedi salsa maonese).

Attorniale con pezzetti di crosta di gelatina, e con uova dure.

DEL VITELLO.

Il vitello è buonissimo cibo, tenerissimo, e di gran sussidio per la cucina. Esso è di facile apparecchio, ed ha la particolarità di venir in taglio comunque lo si ammannisca, vuoi allesso, vuoi arrosto, in frittura, o cotto su gratella, e via dicendo. Ei si confà ad ogni sorta di gusto e di condimento: ottimo colle salse, delizioso coi legumi.

Per mangiar di buon vitello allesso, o cotto in sulla brace, oppure arrostito, si dovrà scegliere pre-

feribilmente il grosso vitello cioè carne di vitello dai 6 ai 10 mesi; e perchè sia buona, ha da essere grassa piuttosto che no, soda e di rosso chiaro.

Quanto alla scelta per le costoline (*cötlette*), per gli intingoli (*ragout*), per le piccole braciuole (*fricandò*), vuolsi preferire il vitello giovine dai 2 ai 4 mesi, il quale soda abbia la carne, fresca, bianco-rosata.

E qui debbo avvertire, che la carne di vitello, essendo floscia per natura e di poco sapore, ama perciò di venir cotta d'assai. Imperocchè se, quando la mangi, ne trovi il sugo ancor roseo, essa non varrà nulla. Tuttavia non è mestieri, che sia cotta a segno da disfarsi; chè più non sarebbe buona da mangiare. Bisogna dunque sfuggire gli estremi, quantunque sia meglio il farla cuocere di più, che di meno.

Nulla è poi men vero, che la carne di vitello ha pochissimo sapore, sicchè le conviene di necessità un maggior condimento. La qual cosa in particolare io raccomando, come avverto ad un tempo stesso di salarla prima di cuocerla; perocchè un pezzo di vitello posto ad arrostir sulla graticola, se insàlasi dopo la sua cottura, non è più buono da nulla.

Ho pertanto creduto vantaggioso il premettere queste brevi osservazioni sulla scelta e sulla natura della carne di vitello da adoperarsi per varie vivande, e in ispecialità per le costoline; le quali, se insalate dopo cotte, divengono affatto detestabili.

Lombata di vitello alla brace.
(Lonza brasà) *al naturale.*

Abbi una bella lombata di vitello del peso di 4 libbre, e di taglio quadro. Messo intanto in casseruola alquanto di grasso, oppure di burro, assèttavi il tuo pezzo, e pònilo a friggere su fuoco vivo; ri-

volgendolo tratto tratto. Non sì tosto che la tua lombata si tingerà di un bel bronzo, spàrgila di sale fino ed aggiùngivi due bicchieri d'acqua. Promuòvine la bollitura piuttosto forte che no; e allor che il liquido sarà alcun poco ridotto a spessità, coverchia la casseruola, e mèttivi sopra un po' di brace. Alloga quindi la casseruola su cenere calda, sicchè la lombata cuocia il più lentamente che sia possibile per un'ora, o due, in ragione della grossezza del pezzo, badando a che il sugo non bruci. A questo punto bisognerà aggiungere un po' d'acqua. In procinto di servire, imbandisci la tua lombata su piatto; e, in disparte, togli il grasso che sta a galla sul sugo; aggiungi al sugo un po' d'acqua; fagli ancor dare un boglio; poi vèrsalo sulla lombata.

Lombata di vitello ai cavoli.

Metti in punto la tua lombata, come la qui sopra; aggiùngivi il cesto (*testa*) di un grosso cavolo diviso in 12 parti eguali; e come vedrai la lombata di bel colore, ponvi i cavoli, versandovi prima un bicchiere d'acqua. Cuoci con fuoco sopra e sotto; tieni d'occhio alla cottura che dovrà essere di due ore, e lenta; e, dove manchi il liquido, arròginvi alquanto d'acqua.

Lombata di vitello alla brace, alle patate.

Metti in punto la tua lombata, come quella cotta su brace, (cioè, cotta un'ora prima di mettere le patate) ed aggiùngivi dodici belle patate, ben dibucciate (*plà*) e tagliate in fette. Venti minuti di cottura bastano. Dopo di che adagierai su piatto la lombata, e la circonderai di esse patate.

Lombata di vitello ai maccheroni.

Prendi un bel pezzo di lombata di 4 libbre, e

di forma quadrata; e strèttolo con ispago, ponlo in casseruola, con due oncie di burro chiarificato, a bollire un istante. Friggi, rivolgendo, la lombata insino a bel colore; aggiùngivi due bicchieri d'acqua, un po' di sal fino e di noce moscata, e fa sobbollire un'ora e tre quarti su fuoco dolce quanto si possa il più. Getta intanto in altra casseruola d'acqua bollente, ed alquanto salata, dodici once di maccheroni a cuocere fino a tenerezza; sgòcciali, e vèrsali sulla lombata; fa sobbollire ancora un dieci minuti, poi colloca sul piatto la lombata, ed aggiùstavi intorno i maccheroni; i quali si possono, a volontà, spargere di cacio raspato.

Lombata di vitello ai fagiuoli bianchi.

Metti in tegame un'oncia di burro; e, trite finissimo due cipolle, gittale col burro a sfriggolare un istante. Come le vedrai prendere un po' di colore, vèrsavi una mezza pinta (2|3 di litro) d'acqua con una foglia di lauro e del sale fino, e ponvi la tua lombata, del peso di tre o quattro libbre, a bollire a gran fuoco per un'ora e mezzo. Ridotto il liquido a densità di leggiere sciroppo, aggiùngivi un poco di acqua a prevenire che la lombata non pigli d'arsiccio.

Cuoci intanto, in disparte 18 oncie di fagiuoli bianchi in una pinta (1 litro 1|3) d'acqua un po' salata, e falli bollire a tenerezza, non però sì che sciolgansi in poltiglia. Sgòcciali, senza lasciarli freddare; riponili in tegame con alquanto di burro; scuòtili a salti; mèttivi ancora mezzo il sugo della lombata; mèscili bene, e vèrsali su piatto. Allògavi sopra la lombata, e bàgnala colla rimanente metà del sugo.

Lombata di vitello al riso.

Avendo una lombata di vitello di tre a quattro libbre, triterai minutissimo una cipolla che friggerai in casseruola, con un'oncia di burro, insino a che pigli un po' di colore. Versàtavi quindi una mezza pinta (2|3 di litro) d'acqua con sale e pepe, vi porrai la lombata a bollir due ore su fuoco ardente e a casseruola chiusa. Metterai appresso in altra casseruola una pinta e mezzo (2 litri) d'acqua con sale ed una foglia di lauro; e, quando l'acqua sarà in ebollizione, vi getterai una libbra di bel riso, che farai bollire a gran fuoco. Fatto tenero il riso, lo sgoccèrai e il metterai bollente nel sugo della lombata, che avrai posta sur un piatto a parte. Aggiunto al riso un po' di burro, mescerai bene, e stenderai il tuo riso intorno alla lombata. Per chi ama il cacio raspato, se ne può mettere una manciata. (*pugnà*), vuoi di quello di Parma, vuoi di Gruyère (*Gruèra*).

Lombata di vitello ai tagliolini (tajarin).

Preparasi al modo stesso che la descritta qui sopra, surrogando invece del riso i tagliolini.

Lombata di vitello alle lasagne.

Si appresta come l'antecedente, se non che ai tagliolini si sostituiscono le lasagne.

N.B. che la lombata al riso, ovvero alle paste, è una vivanda succulenta, nutritiva ed economica.

Lombata di vitello alle rape.

Messe in casseruola quattro libbre di lombata di vitello tagliato in quadro, con quattro oncie di lardo ridotto a pezzi grossi un dito, farai friggere il tutto

sino a bel colore, aggiungendovi in questo punto un bicchiere d' acqua e sale fino. Dibucciate appresso dodici rape dolci e di mezzana grossezza, le spartirai in quattro ciascuna, e le disporrai intorno alla lombata. La casseruola vuol essere piuttosto capace e coverchiata. Con brace sotto e sopra la farai sobbollire un'ora e mezzo, stando all'erta che il liquido non difetti; e dove mancasse, il che avvien non di rado quando il fuoco è ardente di soverchio, vi aggiungerai un po'd'acqua. Sul punto di recare in tavola adagierai sur un piatto la tua lombata, e vi acconcierai attorno le rape.

Lombata agli spinaci.

Presa una lombata di vitello da latte (*sanatin*), la quale pesi tre libbre o poco più, la porrai in casseruola con un po'di burro, un'oncia circa; e spolveratala di sal fino, di noce moscata, e di pepe rotto, allogherai la tua casseruola su fuoco dolce al possibile, cuoprendola, e mettendovi brace sul coperchio, sicchè sobbolla lentissimamente. Questa lombata, perchè sia buona, vuol essere cotta senza liquido; perciò bisogna star attenti a che non bruci. Dandosi il caso che il proprio liquido disseccasse, vi aggiungerai allora un poco d'acqua. La sua cottura deve essere almeno di due ore.

Porrai quindi in altra casseruola due pinte (due litri 2|3) d'acqua con sale; e, come bollirà, vi getterai tre libbre di spinaci novelli ben netti e ben lavati; li lascierai bollire a ricorsoio (*a gran beui*) un dieci minuti; poscia scolati dall'acqua e spremuti a dovere, li triterai minuto minuto (*fin fin*), e li tramuterai in altra casseruola con mezz'oncia di farina bianca, un'oncia di burro fresco, e un po'di

sale fino, cuocendoli su fuoco vivo un cinque minuti, e sempre rivoltandoli. Dopo verserai ne' tuoi spinaci il sugo della lombata; li farai cuocere ancora per poco; indi li stenderai sur un piatto, e vi assetterai sopra la lombata.

Lombata ai funghi all'Italiana.

Piglia un pezzo di lombata di tre o quattro libbre, disòssala, fanne un rotolo, lègalo forte con ispago, poi mèttilo a friggere in tegame con un'oncia di burro, tratto tratto rivolgendola finchè bellamente s'indori. — Bada a che il fuoco sia vivo. — Allora gèttavi due bicchieri d'acqua, sale ed un ramicel di salvia, e fa bollire a scroscio una mezz'ora. Dipela intanto 18 oncie di funghi mezzani, e dei più duri; tàgliali in pezzi grossi quanto il dito mignolo; gittali nella tua lombata e fa cuocere il tutto lento lento per un'ora. Poni mente che il liquido vuol essere più denso che no; e dove addivenga scorrevole di troppo, il farai bollire un minuto a gran fuoco. Acconcia da ultimo i tuoi funghi su piatto, e posavi sopra la lombata.

Lombata ai funghi alla Parigina.

Fa di avere un bel pezzo quadro di lombata di tre o quattro libbre; togline gli ossi e mèttilo in casseruola con una mezza pinta (2|3 di litro) di acqua, sale, ed una foglia di lauro, a bollire alquanto forte per un'ora. Gèttavi poscia 18 oncie di piccoli funghi, ben puliti e lavati, a sobbollire eziandio per un'ora su fuoco dolce. Attendi a che il liquido non manchi; e, in caso contrario, aggiungi un po' d'acqua. In sul punto di servire, adagia su piatto la tua lombata, e metti in altro piatto un cucchiaio di prez-

zèmolo trito assai fino, mezz'oncia di burro, l'agro di un limone, e tre tuorli d'uovo. Mesci bene ogni cosa, e versa il tutto su'tuoi funghi. Rimena; lascia solamente levare un leggier boglio, poi vèrsali sulla lombata e servi caldissimo.

Lombata ai tartufi (trifole).

Si tagli un pezzo di lombata di 3 o 4 libbre, e si metta in una casseruola con due oncie di lardo grasso trito minutissimo, ed un mezzo spicchio di aglio, a friggere un istante. Come la lombata sarà tinta di un bel giallo chiaro, vi si versino due bicchieri di vin bianco secco, oppure di Madèra o di Marsàla, e si faccia bollir dolcemente ogni cosa per un'ora. Frattanto si lavino e si dibuccino 18 oncie di tartufi; si trincino in fettoline della spessezza di un soldo; si gettino nella casseruola colla lombata, e vi si lascino bollir cheto cheto un'ora a casseruola chiusa. — Nell'atto di servire si assetti la lombata su di un piatto; si digrassi il liquido, e vi si getti un cucchiaio d'acqua fresca; lo si mesca a dovere, e s'immascheri la lombata col manicaretto (*ragout*) di tartufi.

Lombata di vitello alla Fiamminga.

Procàcciati un quadrilungo di 4 libbre di lombata, disòssalo, stringilo con ispago, e mèttilo in casseruola, con due oncie di lardo trito minutissimo, a friggere fintanto ch'ella sia ben colorata. Aggiungivi sale fino, una mezza pinta (2/3 di litro) d'acqua, e fa bollir dolcemente ogni cosa due ore. In procinto di servire stendi i cavoli intorno al piatto, tagliuzza le carote e lòcale sui cavoli, accomoda nel mezzo la tua lombata, digrassane il sugo, ed innaffiala con esso.

Lombata di vitello alla crema.

Taglia un pezzo di lombata di 3 o 4 libbre, mettilo in casseruola, con un'oncia di burro, sal fino, noce moscata, una foglia di lauro, a soffriggere, con fuoco sopra e fuoco sotto, per un'ora e mezzo. Guàrdati dall'arrogervi liquido di sorta, dovendo bastare il proprio sugo della carne, ove stiasi attento a che il fuoco non sia vivo di soverchio. Trascorso il termine prefisso, aggiungivi un bicchier di buon latte, ed una cipolla intiera, e promuovine il bollimento. Ispessitosi il latte a mo'di sciroppo, aggiungine un altro bicchiere, e lascia ancor bollire finchè la salsa si addensi, amando di essere consistente. Allora disponi la lombata sur un piatto, tramena bene la salsa, gettavi grosso una noce di burro, mescola a dovere, e cuoprine la tua lombata.

Lombata di vitello alla poltiglia (purèa) di patate.

Avendo una lombata di vitello di 3 o 4 libbre, farai friggerla in casseruola con un'oncia di burro, rivolgendola tratto tratto. Come sarà alquanto colorata, vi agginngerai due bicchieri d'acqua, un ramicel di salvia, e qualche fetterella di scorza di limone, e la lascerai sobbollire, a casseruola ben chiusa, due ore. Levata la buccia a dodici belle patate, le metterai in altra casseruola con sale, e tanto d'acqua che basti perchè si ammollino, e le farai bollire a gran fuoco. Cotte che siano, ne torrai l'acqua, e le porrai ancora per un istante sul fuoco, acciocchè l'umido svapori. Ciò eseguito, gitterai nelle tue patate due oncie di buon butirro, un po' di sale, un cucchiarino da caffè di zucchero in polvere, tramenando per guisa, che le patate bene si schiaccino e si riducano

in pasta. Verserai dentro il sugo della lombata, mescerai, ed in ultimo stenderai su di un piatto la poltiglia delle patate, e vi adagierai sopra la tua lombata.

Nota bene, che le lombate in poltiglia di lenticchie, di fagiuoli, di piselli, si preparano similmente.

Lombata di vitello alle barbe di becco, o sassefriche (barbabouch).

Procàcciati una bella lombata di 3 o 4 libbre, ponla in casseruola, con due oncie di lardo, o pur di burro (avverti che il lardo è però migliore), e friggi un istante, cioè sinchè tu la vegga pigliar colore. Aggiungivi quindi due cucchiai d'acqua e un po' di sale, e lascia bollir dolcemente un quarto d'ora. Avrai intanto monde a dovere quattro grosse brancate di barbe di becco crude, mettile colla lombata, cuoprine la casseruola; e, con fuoco sotto e sopra, fa cuocere lentamente un'ora e tre quarti. Dopo ciò, acconcia su piatto la tua lombata, leva il grasso galleggiante sulle barbe di becco, e stèndile intorno alla lombata.

Si possono allestire siffatte lombate con ogni specie di legumi, come patate, cavolfiori, broccoli, cardi, sassèfriche, cicorie, lattughe, piselletti. Avverti soltanto, che i legumi teneri come i piselli, i cavolfiori, i broccoli, i fagiuoletti verdi, le patate, debbono aggiungersi alla lombata un dato tempo dopo la sua cottura, per non ridurli in poltiglia I piselli, ad esempio, vanno aggiunti 3|4 d'ora dopo; i fagiuoletti verdi, le patate, i cavolfiori, dopo una mezz'ora.

Lombata di vitello farcita.

Abbi pronta una lombata di vitello ben quadra, tolta dal lato delle costole. Intanto trita finissimo un pugnuolo di prezzèmolo, uno spicchio d'aglio, e quattro

oncie di funghi, e gitta ogni cosa in casseruola con un'oncia di lardo, sale e pepe, a friggere un momento. Spartisci la tua lombata colla lama del coltello tra gli ossi e la carne, in modo però che non trafori; disponi sugli ossi l'erbe fine; ripiega la carne su quelli, e stringi forte la tua lombata con ispago.

Mettila quindi in casseruola, con un po' di burro, a friggere, rivoltandola, finchè si tinga di bel colore; aggiungi un bicchiere di vino bianco secco, un po' di sale, ed un ramicello di rosmarino; fa gorgogliar piano piano due ore; poscia assetta sur un piatto la lombata; leva il grasso che sovrasta al sugo, arrògivi un poco d'acqua; ponlo in brevissimo bollimento; ed irrìgane la lombata.

Spalla di vitello all'erbe fine.

Prendi una bella spalla di vitello, e mèttila in casseruola, con un'oncia d'olio, a friggere sinchè bene si colori. Trita intanto minutissimo un pugno di prezzèmolo, uno spicchio d'aglio, un po' di salvia, una cipolla, e tre alici, con alquanta midolla di pane ben fina, e getta il tutto nella casseruola con sale, e noce moscata a friggere un minuto. Aggiungi un bicchiere di vin bianco, ovvero d'acqua, coll'agro di un limone, e fa cuocere cheto cheto due ore. — Assettata quindi la spalla su di un piatto, digràssane la salsa; arrògivi un po' d'acqua; fa levare su un boglio, ed inàffiane la spalla.

Spalla di vitello alla brace (braisée) *al sugo.*

Porrai in tegame una bella spalla di vitello, con due oncie di lardo, due carote, un cipolla, due bicchieri di acqua, sale e due chiovi di garofano, e farai cuocere il tutto a tegame chiuso e su fuoco lentissimo, per

modo che il liquido appena sobbolla. Due ore di cottura sono sufficienti; dopo di che allogherai la spalla sur un piatto, ne digrasserai il sugo, vi aggiungerai un poco d'acqua, e ne ammollirai la spalla.

Spalla di vitello alla Sainte-Ménehould.

Ammannisci una spalla, come la precedente, e allorchè sia cotta, lascia freddare. Sbatti poi bene due uova con un po' di sale, intridivi la spalla, cuòprila di midolla di pane finissima, ùngila di alquanto burro fuso, ed una mezz'ora prima di recarla in tavola, ponla sulla gratella a fuoco ardente, rivoltandola tratto tratto. Tinta di un bel bronzo, stendi su piatto una salsa piccante, (*rémolade*) (vedi questa salsa), ed alloga sòpravi la spalla.

Spalla di vitello farcita.

Disossa una bella spalla di vitello, e bada a non traforarne la carne. Toltine gli ossi, vi rimarrà un vuoto, che riempierai di un farcime preparato come segue:

Metterai in un tegame 4 oncie di midolla di pane, sale, noce moscata, prezzèmolo trito, un po' d'aglio, o di cipolla, due acciughe, ed un buon bicchiere di latte, ovver di brodo, e farai cuocere questa panata sino a liscezza e densità. Vi aggiungerai tre uova intiere, mescerai bene ogni cosa, lascierai freddare per empierne la spalla, che, dopo riempiuta stringerai forte con uno spago, poi la porrai in tegame a parte, con un po' di burro, a friggere un minuto a fuoco ardente. Arrogerai quindi un poco d'acqua con sale, farai borbottar lento lento due ore senza rivolgerla, e a tegame coperto, con fuoco sotto e sopra; ne digrasserai il sugo; inaffierai con esso la spalla, e recherai in tavola.

Intingolo (ragou) *di spalla di vitello.*

Tagliata in pezzi una mezza spalla di vitello lattònzolo (*sanatin*) grossi quanto un piccol uovo, mèttila in casseruola, con un'oncia di burro, sale fino, una cipolla intiera, e due chiovi di garofono, a friggere, rimenando, su fuoco ardente. Come la tua carne sarà bene abbronzata, aggiùngivi una mezz'oncia di bella farina bianca, e rimena ancora un istante. Poscia arrogi un quarto di pinta (1|3 di litro) d'acqua, rimesta e lascia borbottar dolcemente un'ora. Dibuccia sei belle patate, spàrtile in quattro ciascuna, mèscile nell'intingolo, fa levare un boglio; e, quando le patate sien tenere, digrassa e servi l'intingolo ben caldo.

Spalla di vitello ai legumi in lattata, alle paste, al riso.

Questa sorta di vivande si ammannisce precisamente come le lombate (*Vedi* lombata di vitello).

Della noce di vitello.

La noce di vitello, avvegnachè un po'secca, è tuttavia un pezzo succulento, nutritivo, e di grande uso nella cucina; potendosi con esso ammannire di molte vivande, e tutte di bell'aspetto.

Noce di vitello lardellata (picà) *al sugo.*

Come avrai una bella noce di vitello, ne toglierai la densa cotenna che la ricopre. Tagliuzzerai frattanto alcuni lardelli, grossi quanto il cannone di penna da scrivere, e lunghi quanto il minor dito. Con essi trapunterai con un lardatoio la tua noce nella superficie, e lascerai venir fuori le due estremità de' lardelli, dai quali vuol essere tutta la noce coperta. Metterai

appresso in casseruola gli avanzi del lardo e la cotenna della noce, una carota, una cipolla, una foglia di lauro, e del sale; adagierai la tua noce sopra quegli avanzi, e friggerai su fuoco vivo a casseruola chiusa. Quando il savore, o fondo comincerà ad attaccarsi, vi getterai un cucchiaio d'acqua, e cuocerai ancora un minuto, sinchè il liquido resti a secco.

Ciò fatto, vi aggiungerai due bicchieri d'acqua, cuoprirai bene la casseruola con un foglio di carta unto d'olio, e chiuderai di nuovo la casseruola, mettendo brace viva in sul coperchio. Dopo di che collocherai la tua casseruola su cenere calda, e farai cuocere leggiermente la noce per due ore, sino a tanto che vèstasi di un bel color d'oro. La irrigherai a quando a quando col suo stesso savore; poscia la deporrai su piatto, ne digrasserai il savore, e la bagnerai con esso.

Noce di vitello all'acetosella (asivola)

Apparecchia una noce di vitello, come la precedente; ed abbi in pronto una lattata (*purèa*) d'acetosella, che verserai su piatto, ed assetterai sòpravi la tua noce. Irrora il tutto col savore della noce ben digrassato; avrai cura di gittar il grasso ed una parte del sugo nell'acetosella; e servi bollente.

Noce di vitello alla cicoria.

Apprèstasi al tutto come quella qui sopra, soltantochè supplirai l'acetosella con una lattata di cicoria.

Noce di vitello ai cardi.

Trapunta una bella noce di vitello con dodici lardelli della grossezza e lunghezza di un dito; mettila in casseruola, con un po'di burro, a

friggere su fuoco ardente finchè sia bene abbronzata; ed aggiungivi allora mezzo un bicchiere d'acqua con sale. Nettato poscia un bel fusto di cardo dei più dolci, e tagliàtolo in pezzi grossi un dito, ponlo colla noce, e cuòprine la casseruola a dovere. Cuoci intanto con fuoco sotto e sopra la tua noce; sii sollecito nel rivolgerla di tanto in tanto; bada a che il liquido non manchi, e dove mancasse, vi aggiungerai un poco d'acqua. Finalmente togli via l'untume e servi caldissimo

Noce di vitello alle barbe di becco (barbabouch)

Allestisci la tua noce di vitello a mo'della precedente; se non che, in luogo de'cardi, adoprerai barbe di becco ben monde; e farai cuocere il tutto nella guisa medesima che venne qui sopra indicata pei cardi.

Noce di vitello alla lattata di fagiuoli.

Prendi una bella noce di vitello; spolverala di sale e pepe; mèttila in una terrina con qualche ramicel di prezzèmolo, alcunchè di sèdano, di carota, e di cipolla, il tutto tagliuzzato; e lascia marinare 24 ore. Appresso, poni ogni cosa in casseruola con due cucchiai di grasso da cucina, e fa soffriggere una mezz'ora. Aggiungi un buon bicchier d'acqua, e fa cuocere leggermente un'ora e mezzo, a casseruola chiusa. Componi a parte una lattata di fagiuoli, arrògivi il fondo, o savore, della noce; e servi fumante.

Nota bene, che le noci alla lattata di patate, di rape, di spinaci, di cavolfiori, di lenti (*lentie*) preparansi allo stesso modo.

Noce di vitello alla Soubise.

Acconcia una noce di vitello come insegna la

ricetta che precede a questa; falla cuocere con 6 cipolle trite minutissime; al punto di servire aggiungi un bicchier di buona crema alle cipolle ridotte a spessità, che così hanno da essere; ed abbi cura di sopprimere le carote e il prezzèmolo.

Noce di vitello alla crema.

Sparsa che avrai di sal fino e di poca noce moscata una bella noce di vitello, pònila in casseruola, con alcun che di burro, una cipolla, e una carota, a friggere, rivoltandola di tempo in tempo. Appena colorata, vèrsavi un bicchier d' acqua, e fa cuocer la noce a fuoco lento un'ora e mezzo, attendendo ad umettarla di tanto in tanto col suo proprio sugo. La casseruola va ben chiusa. Ove il liquido manchi, aggiungi alquanto d'acqua. Tinta d'un bell'oro la tua noce, fa tosto bollire un bicchier di buona crema, inàffiala, e fa bollir pure la noce, inumidendola spesso col proprio liquido. Ed allorchè la crema si addenserà, alloga la noce su di un piatto, rimena bene la salsa, gèttavi grosso un mezz'uovo di burro, rimena ancora, ed irrigane la noce. Servi fumante.

Avverti, che si può servir questa noce con una salsa *béchamelle* (vedi).

Noce di vitello alle rape.

Poni in tegame una bella noce di vitello, con un po' di burro, una foglia di lauro, sal fino, ed un bicchier d'acqua, a sobbollire un'ora, badando a rivolgerla sovente. Scorzate (*plà*) quindi sei belle rape, tàgliale in fette spesse un dito, a mo'di fette di melarancio (*portugal*), e mèttile nel tegame colla noce. Aggiùngivi un pizzico di zucchero per torne l'acrimonia, e mezzo un bicchier d'acqua, e lascia bollir

cheto un'ora a tegame chiuso. In procinto di servire, lèvane l'untume soprastante; assetta la noce sur un piatto; disponvi intorno le rape; infondi due cucchiai d'acqua nel sugo, ed irrìgane il tutto.

Noce di vitello al crescione. (chërson).

Metti in casseruola su fuoco dolce una bella noce di vitello con due oncie di lardo tagliuzzato, un ramicello di rosmarino, sale, e un po'di pepe; cuopri bene la casseruola, ponvi fuoco sopra, e fa cuocere lento lento, a cagione che questa noce va cotta senza sugo. Due ore di cottura sono sufficienti. Abbi cura di rivolgerla tratto tratto; ed al punto di servire, allògala su piatto. Avrai intanto preparato tre buoni pugnuoli di crescione freschissimo e ben mondo; sprùzzalo di sale fino e d'aceto; accòncialo intorno alla noce, ed inaffia il tutto col sugo in che ha cotto la noce. Questa vivanda vuol essere mangiata subito; perchè il crescione, ove si frapponga ritardo, diviene vizzo (*fiap*) per amor del sale e dell'aceto.

Noce di vitello ai maccheroni.

Allestita una noce di vitello, come quella alla crema, fa cuocere in acqua e sale 8 oncie di maccheroni finchè siano teneri. Poni la noce su di un piatto, gitta nel sugo i maccheroni; aggiùngivi un po'di burro, e un pugnello di cacio parmigiano raspato; mesci bene, e màscherane bene la tua noce.

Noce di vitello ai tagliolini.

Questa si apparecchia come la qui sovra descritta, solamente che sopprimesi la crema, e suppliscansi i maccheroni con tagliolini.

Noce di vitello al riso.

Posta in una casseruola una noce di vitello con una carota, una cipolla, sale, e una mezza pinta (2|3 di litro) d'acqua, si faccia bollire due ore, termine in cui tutto il liquido debb'essere consumato. Si cuociano in casseruola a parte otto oncie di riso con un' oncia e mezza di burro, due bicchieri d'acqua, poco sale, e si rimeni spesso, avvertendo che il riso vuol essere cotto alquanto a secco. Se non vi è liquido a sufficienza, aggiùngasene qualche cucchiaio. Ridotto a tenerezza, dispòngasi la noce sur un piatto; si ritiri la carota e la cipolla; si getti il riso nel fondo, o savore, della noce; si rimeni a dovere, e se ne copra la noce. — Cibo perfetto.

Noce di vitello in rémolade (salsa piccante).

Fa sfriggolare per un minuto una bella noce di vitello in tegame con poco grasso di cucina, alcun che di sèdano, uno spicchio d'aglio, sale e pepe. Tinta appena di un leggier bronzo, aggiùngivi tre bicchieri d'acqua, e lascia cuocere chetamente due ore, a tegame coperto. Freddata la tua noce (pel quale effetto sarebbe meglio cuocerla un dì prima), tàgliala in fette sottilissime, stèndile su piatto, ed accòncia loro intorno i sèdani soltanto. Stèmpera quindi in tondo a parte un cucchiaio di buona sènapa, un po'di cerfoglio e di serpentaria triti minutissimo, due cucchiai di aceto, e quattro d'olio; dibatti ben questa salsa sinchè divenga spessita; poscia inaffiane la noce.

Avverti, che questa eccellente vivanda si fa spesso con una noce recata in tavola il giorno innanzi.

Noce di vitello in insalata.

Questa noce si prepara al tutto come la precedente, eccettochè, in luogo de sèdani, si adoprano lattughe, e nella composizione della salsa si sopprime la sènapa.

Noce di vitello in maonese.

Apparecchia la tua noce similmente che quella alla *rémolade*: e come sarà posta sul piatto, mascherala con una salsa maonese (vedi questa salsa).

Noce di vitello alla gelatina.

Mèttasi in casseruola a cuocere su fuoco moderato una bella noce di vitello con cipolle, carote, sèdani, una foglia di lauro, sale, quattro chiovi di garofano, qualche avanzo di lardo, e due peducci (*piotin*) di vitello appezzati, rimenando di punto in punto insino a che ogni cosa sia lievemente abbrunita. Vi si versi allora una mezza pinta (2|3 di litro) di vin bianco ed altrettant'acqua con sale; si faccia sobbollire una buon'ora e mezza; poi si lasci freddare. La dimane se ne tragga fuori la noce; si digrassi la gelatina, si passi al setaccio, e si chiarifichi (*vedi* gelatina di vitello); indi si ponga a freddare. Indurita la gelatina, si assetti la noce sur un piatto, e la si cuopra con quella.

Noce di vitello ai funghi.

Abbi una bella noce di vitello; ponla in casseruola con una cipolla, una carota, sale, e due oncie di burro, a friggere sino a che prenda alcun po'di colore. Vèrsavi da poi un bicchier d'acqua, e lascia fremere dolcemente un'ora e mezzo. Aggiùngivi 12

oncie di bei funghi tagliati a pezzi, e cuoci di nuovo una mezz'ora. Adagia infine la tua noce sopra un piatto; gitta nei funghi due tuorli crudi, e l'agro di un limone; rimena bene, e mascherane la noce.

Avverti, che abbisognano circa due ore per la cottura delle noci di vitello in generale; ponendo però mente, che alle volte ci vuol più o meno di tempo, e che quando la noce si manifesta tenera, egli è segno che è cotta.

E nota per ultimo, che si possono pur allestire delle mezze noci, e dei quarti di noce nello stesso modo delle sin quì descritte; salvo che per queste mezze noci, e quarti di noci, richiedesi un po' meno di cottura.

Fricassèe (fricandeaux)

Le fricassèe di carni sono un mangiare confortevole, se ben acconce, e facile del resto ad apprestarsi. Tutte le carni si prestano a tal uso; di tutte le parti eziandio dell'animale, sia bue, sia vitello, sia castrato, ecc., purchè si possano ridurre a faldette, se ne possono far di buone fricassèe, con pochissima spesa e fatica. Ond'io mi estenderò alquanto sui varii modi di prepararle.

Fricassèa di vitello.

Taglia a fetterelle spesse quanto uno scudo da cinque franchi 18 oncie di coscia o lombata di vitello; assottigliala sotto il manico del coltello, od un rullo da paste, e fiorite di sale, ed involte in farina, ponle in poco burro o grasso già strutto caldo, a friggere su fuoco un po' ardente, voltandole di mano in mano che le vedrai indorarsi. Versatovi quindi un bicchier d'acqua, e coperto il tegame, lascia borbottar cheto

sino a tenerezza delle carni, aggiungendovi qualche cucchiaio d'acqua se restano a secco. Il savore deve essere ben legato e un po' spesso. Servi caldissimo, se puoi nello stesso tegame.

Fricassèa alla villereccia.

Si gettano le fetterelle di carne come sopra in burro strutto e fritto un istante, con due cipolle tagliate a minimi dadicciuoli, e si seguita il friggio rivoltando le faldette finchè prendano un bel bronzo. Vi si sparge allora sopra una manata di midolla di pane trito e due bicchieri d'acqua, e si lascia fremere sino a tenerezza. Imbandisci allora in un piatto le fricassèe, versavi loro sopra il savore digrassato, e servesi fumante.

Fricassèa al verde.

Fritte un istante in tegame una cipolla tagliuzzata con un pugnuolo di prezzèmolo e poca salvia in alquanto lardo, vi si gettano 18 oncie di vitello tagliate a faldette ben pigiate, e spolverate leggermente di sale, e appena queste cominciano ad abbronzare, vi si versano due bicchieri d'acqua con un pugno di pan grattugiato, e seguesi a far sobbollire sino a tenerezza delle carni, le quali poi ben digrassate, servonsi fumanti col loro savore.

Fricassèa agli spinaci.

Diciott'oncie di coscia di vitello in fetterelle larghe mezza la palma della mano, e bene schiacciate si fan friggere fiorite di sal fino in casseruola di terra d'Antibo o simile, con due oncie di burro e poco lardo, e uno spicchio d'aglio, e si rivoltano sinchè sieno ben colorite da ambe le parti. Si avranno allora due

libbre di spinaci ben lavati che, immersi nell' acqua bollente per un dieci minuti, sgocciati quindi, e bene spremuti, si gettano sulla fricassèa con un bicchier d'acqua a sobbollir cheto, sinchè le carni sieno tenere, per essere tosto servito il tutto, caldo col savore digrassato.

Fricassèe ai pomi di terra, o patate.

Del tutto come quelle agli spinaci, se non che a questi suppliscono due libbre di pomi di terra ben mondi e affettati a dadicciuoli.

Fricassèa ai cavoli.

Tagliuzzata finissima una cipolla, gettasi con un po' di burro o lardo, tagliuzzato anch'esso in un tegame sotto 18 oncie di coscia di vitello in fetterelle ben pigiate e fiorite di sale. Si fa friggere sino ad un bel colore: vi si aggiungono 18 oncie di cavoli, e si mantiene una leggera bollitura. Come le carni saran tenere, si digrassa e servesi caldo. — Si può sopprimere la cipolla. Il lardo poi per cavoli è migliore del burro.

Fricassèa alle cipolle.

Tagliate a sfalde mezzane e bene schiacciate e fiorite di sale 18 oncie di coscia di vitello, si fan friggere in tegame con un po' di burro finchè comincino a prender colore. Vi si aggiungono 18 oncie di cipolle a fette, e si continua un friggio dolce sino a tenerezza delle carni e ad un bell'oro delle cipolle. Si digrassa, e servesi caldo.

Fricassèa ai cipollini.

Come la precedente ricetta, se non che invece delle

cipolle gettasi sulle fricassèe ugual peso di cipollini mondi delle pelli con un bicchier d'acqua.

Fricassèa alla soubise.

Come la precedente ricetta, se non che le cipolle debbono esser tagliate a nastrini, e alle medesime, quando saranno ai tre quarti di cottura, è da aggiungersi un po' di farina, e poco dopo due bicchieri di latte, tramenando, e lasciando cuocere sino a spessezza della salsa, per servir tosto caldo. Le fricassèe così preparate sono un cibo veramente squisito.

Fricassèa ai fagiuoli sgranati.

Fritte in tegame con poco burro 12 oncie di cipolle ben tagliuzzate, come prenderan colore, vi si gettano sopra 18 oncie di coscia di vitello in fetterelle mezzane e ben pigiate, e, dopo due friggii vi si versano due bicchieri d'acqua e lasciasi borbottare una mezz'ora. Vi si aggiungono 12 oncie di bei fagiuoli già cotti all'acqua, se secchi, e sgocciati, e si mantiene il sobbollire sino a perfetta tenerezza delle carni. Digrassasi e servesi caldo.

Fricassèa ai fagiuoli verdi.

Come quella ai fagiuoli sgranati, se non che i fagiuoli verdi voglion essere solo cotti a mezzo quando si gettano sulle fricassèe.

Fricassèa alle lenticchie.

Tal quale come le fricassèe ai fagiuoli sgranati o sgusciati.

Fricassèa ai fagiuoli e lenticchie freschi.

I legumi freschi, per la loro tenerezza, non abbi-

sognano di anteeedente cottura all'acqua, ma solo di essere gettati crudi sulle fricassèe cotte a mezzo soltanto, e quando cominciano a prender colore.

Fricassèa alle fave.

Preparate fricassèe come quelle agli erbucci, però senza midolla di pane, vi si aggiungono 18 oncie di fave, se piccole, com'escono dal baccello; se grosse, spoglie ancora della pelle; e sobbollito il tutto sino a tenerezza, servi caldo.

Fricassèa ai piselli.

Allestite come quelle ai fagiuoli, come le saran tinte d'un bell'oro, vi si gettano sopra 18 oncie di piselli fini, e si fa sobbollir cheto senz'aggiunta di liquido. Come il tutto sia tenero, digrassasi, aggiungesi, se si vuole, qualche pizzico di zucchero che si affà a maraviglia coi legumi, e servesi caldo.

Fricassèa alle rape.

Pelate e affettate 8 belle rape, si gettano a friggere in una casseruola con un po' di burro, e appena colorite si versano sulla fricassèa preparata alla villereccia. Si fa borbottar cheto sino a tenerezza, digrassasi e servesi caldo.

Fricassèa ai maccheroni.

Preparate e cotte fricassèe come al sugo, vi si aggiungono 8 oncie di bei maccheroni cotti all'acqua, con un po' di cacio, si mescolano insieme, si lasciano indorare alquanto colle carni, e servesi caldo.

Braciuole (fricandeaux) *ai cavolfiori.*

Sfaldate e pigiate 18 oncie di coscia di vi-

tello, spolverate di sale e poste in una casseruola, sur un po' di burro già fuso, si lasciano friggere, e si rivoltano tratto tratto finchè abbiano un bel colore. Vi si aggiungono due bicchieri d'acqua, con due pizzichi di noce moscata, poi due belle teste di cavolfiori tagliate a fette, lasciando borbottare sino a tenerezza delle carni e de' cavolfiori. Si digrassa, e servesi caldissimo.

Braciuole ai broccoli, ed alle coste di cavoli.

Come ai cavolfiori, supplendo a questi con egual misura di broccoli o di coste di cavoli.

Braciuole ai funghi.

Apprestate al solito 18 oncie di vitello, si spolverano di sale, e ravvolte in farina, e poste in casseruola con un po' di burro o d'olio fino, si friggono rivoltandole fino ad un bel colore. Vi si gettano allora 18 oncie di bei funghi lavati e affettati sottili, con un buon cucchiaio, se vuolsi, di prezzemolo trito; si fa sobbollire adagio fino a tenerezza; digrassasi e servesi caldo.

Braciuole alle spugnole (morilles).

Come quelle ai funghi.

Braciuole ai pomi d'oro (tomatiche).

Apprestate le braciuole come sopra, tosto che saranno d'un bel colore, vi si aggiungono 6 belle tomatiche o pomi d'oro pelati e spremuti, sì da purgarli della prim'acqua e dei granelli, e tagliati in fette, si fa borbottare un'ora almeno, e, digrassato, servesi caldo.

Braciuole al sugo.

Tagliate e schiacciate 18 once di coscia di vitello, si spolverano di sale e, strutto in tegame un po' di burro, vi si pongono le braciuole a friggere, rivoltandole finchè abbian preso un bel colore. Vi si aggiunge un bicchier d'acqua, e, dopo soffritte una buon'ora, e digrassate, si servono caldissime col loro sugo.

Braciuole ai citriuoli (cocomeri).

Si preparano come le precedenti, se non che al punto di servirle, vi si aggiunge una manata di citriuoli a fette o tagliuzzati.

Braciuole alle alici (acciughe).

Simili alle precedenti, fuorchè un quarto d'ora prima di servirle, vi si aggiungono 6 alici trite, e, si lasciano sobbollire, e, spremutovi sopra un limone, si versano sul piatto, e si recano in tavola fumanti.

Braciuole ai tartufi bianchi.

Simili alle precedenti, se non che, al punto di servirle, si cuoprono di fette sottili di tartufi bianchi, e versasi sopra la salsa.

Teste di vitello.

Vivanda perfetta, e presentabile alle tavole più suntuose, se ben preparata e cotta solo sino a tenerezza, ma non fino a sdilinguire, cioè a struggersi in colla, chè perderebbe ogni sapore. Generalmente la testa vuol anzi recarsi in tavola ancora un po' duraccina, cioè ferma al dente, nel che bisogna seguire il gusto delle persone; ma è sempre migliore

la testa un po' men tenera, che stracotta. Il condimento poi ne vuol essere sempre un po' piccante per correggere la naturale insipidezza. All'uopo ancora di tal cottura della testa che ne riesca insieme e frolla e gustosa, è necessario un gran bollore in acqua con sale, e schiumaggione perfetta che la rende più bianca e meno scipita.

Le mie ricette riguardano le teste di vitello intiere; ma si applicano egualmente a mezze le medesime, e comunque spezzate, purchè sempre vestite della loro cotenna o pelle, senza peli, senza di che è pochissimo, e resta troppo sciocco quel che ne rimane a mangiarsi.

Modo di mondar dei peli le teste di vitello.

Scottata un istante la testa o il pezzo di testa di vitello in acqua bollente, con lama affilata di coltello, radesi a dovere fino a perfetta bianchezza, riscaldandola tratto tratto nell'acqua bollente. Lavata quindi in due o tre bagni d'acqua fresca, lasciasi sei ore almeno nella medesima a purgarsi del sangue, e bene asciugata apprestasi nella forma che si vuole.

Testa di vitello al naturale.

Una testa di vitello, monda come sopra, e fiorita di sal fino mettesi, involta in pannolino in una pentola con acqua bastante a coprirla, poco sale, due cipolle, qualche fronda di sedano (cèleri), e tre foglie di lauro, a bollir cheto un tre ore; e come sarà tenera, stesa sur un piatto, tritasi ben bene un pugnolo di prezzemolo, poca cipolla, uno spicchio d'aglio, un uovo cotto duro, e tramenato ben bene il tutto in una terrina con poco sale e pepe, quattro cucchiai di buon aceto e altrettanti d'olio fino, si versa tutto sulla testa, che servesi calda.

Testa di vitello farcita

Una bella testa di vitello pelata e dissanguata come sopra, e di più ben disossata, stendesi su bianco lino spolverata di sale. Si pestano ben bene in mortaio 12 oncie di carne di vitello o di porco prima tagliuzzate. S'intridono in poco latte 6 oncie di mollica di pane con poco prezzemolo, uno spicchio d'aglio, quattro alici e qualche fungo cotto, e il tutto ben trito, e come impastato con sale, noce moscata, due oncie di burro e quattro uova intiere, si stiva nella testa di vitello, che ben cucita e avvolta di lardo sottile e legata forte con ispago, si mette in una casseruola non troppo larga e chiusa, con poco sale, e tant'acqua che basti solo a bagnarla, e, se si vuole, con due cipolle, quattro foglie di lauro, ed una scorza di limone. Si lascia borbottare due ore, dopo di che, spiegata sur un piatto fondo, bagnasi d'una salsa piccante (vedi) e servesi calda.

Testa di vitello agli erbucci (erbe fine).

Rasa, dissanguata e disossata una testa di vitello, si gettano a friggere una mezz'ora tramenando in una casseruola con poco sale e quattro chiovi di garofano, un po'di grasso di bue o di vitello, od anche lardo, che suppliscono l'uno all'altro, una cipolla, una carota, due foglie di lauro e qualche ramicello di prezzemolo o di sedano (*seleri*), il tutto ben tagliuzzato. Aggiuntovi quindi un boccale di acqua e altrettanto vin bianco, od invece di questo due o tre limoni a fette, vi si adagia la testa con sopra un foglio di carta, e sulla carta il coperchio ben chiuso, e lasciasi sobbollire due ore. Servasi allora caldo con un velo di erbucci preparati nel modo seguente:

Due pizzichi di borraggine, o borrana, di cerfoglio, di sedano, con poco aglio, e qualche foglia di salvia ben tagliuzzati, si friggono due minuti con poco burro in tegame. Vi si stilla qualche cucchiaio d'aceto, e si riduce a consumo un po' di brodo, e si fa bollire un istante; si tramenano insieme due uova dure ben peste, e se ne bagna la testa fumante.

Testa di vitello alla salsa piccante.

Allestita la testa, e cotta come sopra, cuopresi di salsa piccante (vedi), infiorandola di fette di citriuoli (cocomeri).

Testa di vitello alla salsa di tomatiche, o pomi d'oro.

Come sopra, eccetto che agli erbucci od alla salsa piccante supplisce una buona salsa alle tomatiche, o pomi d'oro (vedi), delle quali farcite può anche riempiersi la testa (vedi pomi d'oro farciti).

Testa di vitello ai fagiuoli ed alle lenticchie.

Allestita e cotta come sopra una testa di vitello, si abbiano cotte all'acqua e ben tenere 12 oncie di bei fagiuoli bianchi; si sgoccino, vi si aggiungano due oncie di burro, l'acqua di un limone, sale fino, e qualche cucchiaio di sugo, e il tutto ben rimescolato versisi sulla testa ancor caldo, e servisi incontanente.

Lo stesso osservisi per un intingolo di lenticchie, in cui vece sono migliori ancora le lenticchie alla maggiordomo. Le medesime ricette servono per preparare le teste di vitello al sedano (celeri), alle rape, alla cicoria, all'acetosella, e similmente ad ogni sorta di lattata, e spremnto di vegetali, pur-

chè solo badisi al necessario condimento dei medesimi; perchè la testa di vitello, scipita per sè stessa, abbisogna di qualche stuzzicappetito.

Testa di vitello ai cavoli.

Una mezza testa di vitello ben rasa e dissanguata ponsi in tegame con quattr'oncie di lardo, una cipolla ed un grosso cesto di cavolo tagliato a spicchi, a bollir cheto due ore in un buon boccale di brodo. Spiegati quindi sul piatto i cavoli, e sovr'essi il lardo a fetterelle, vi si adagia sopra la testa di vitello che servesi tosto grondante del suo sugo ben digrassato.

Testa di vitello ai cavoli acidi.

Come sopra, se non che sui cavoli versasi un bicchiere di buon aceto.

Testa di vitello ai sedani (celeri).

Del tutto come la testa allestita ai cavoli, ai quali però si supplisce con dodici sedani in pezzi lunghi un dito, ben lavati, e cotti come i cavoli.

Testa di vitello ai maccheroni

Preparata e disossata, come si è detto, una mezza testa di vitello, si fa sobbollire due ore in casseruola ben coperta con un boccale di sugo o di vino bianco. La testa sarà cotta quando il sugo od il vino sarà ridotto a sciroppo. Si avranno allora 12 oncie di maccheroni conditi e cotti come s'insegna a suo luogo, ed incrostiti (gratinés, *vedi*), e fattone un letto sur un piatto, vi si stenda sopra la mezza testa, bagnando il tutto di sugo.

Testa di vitello al sugo.

Una mezza testa di vitello si fa bollire due ore sino a tenerezza in una pinta d'acqua, con poco aceto, due cipolle, prezzemolo e salvia. Si riduca intanto in altro tegame a sciroppo sottile un bicchiere di buon aceto, e versatovi un bicchiere di buon sugo, dopo due bogli, distesa sul piatto la testa di vitello, bagnasi di questo sugo, infiorandola eziandio di un pugno di capperi, od anche di citriuoli a fette.

Testa di vitello, testuggine.

Pelata a dovere una mezza testa di vitello, ponla in una casseruola ben coperta, con una mezza pinta (un boccale) di vino bianco, una cipolla, un pizzico di pepe, poco sale, una foglia di lauro, e un po'di scorza di limone, a borbottar cheto due ore. Avrai intanto in altra casseruola fatto friggere un istante un cucchiaio di farina stemprata in mezz'oncia di burro, e dopo aggiuntivi due bicchieri di buon sugo con altro pizzico di pepe di Cajenna, avrai fatto bollire il tutto un'ora almeno tramenando. Versata allora questa salsa sulla testa di vitello, lascia ancora sobbollire un momento, aggiungendovi qualche citriuolo in fette, qualche giallo d'uovo duro, e, se vuoi, qualche fungo, polpettina di pasta (*quenelles*), cresta di gallo od animetta, o un po'di tutto insieme, ne riuscirà un boccone ghiotto e signorile, buono eziandio imbandito solo col suo sugo, massime se il vino bianco è secco e tiene del Madera.

La testa di vitello così acconcia servesi fumante con attorno le guernizioni, il tutto sparso del sugo inacidito coll'acqua di un limone.

Testa di vitello alla marinaresca.

Diciott'oncie di testa di vitello disossata, tagliasi in fette grosse un picciol uovo, e si fa bollir cheto un'ora con mezza bottiglia di vin rosso, altrettanto brodo, una foglia di lauro, qualche ramicel di prezzemolo, poco sale, e tre oncie di lardo magro anzi che no, a fette grosse il dito. Vi si aggiungono 24 cipollini senza buccia, e seguesi la cottura fino a tenerezza. — Spiegansi quindi sul piatto i pezzi di testa coi cipollini e col lardo, e stemprate tre alici senza resta, e un'oncia di burro, e un cucchiaio di farina, e bollite due minuti nella salsa, se ne inaffia la testa, e servesi caldo.

Testa di vitello ai funghi.

Fritta due minuti una cipolla trita con un'oncia di burro, vi si gettano 18 oncie di testa di vitello ben disossata, e in fette mezzane, con due bicchieri di brodo ed altrettanto di vino bianco secco, e si fa sobbolire un'ora; vi si aggiungono 12 oncie di funghi a fettoline, un cucchiaio di prezzemolo trito, e poco sale, e seguesi a cuocere sino a tenerezza. Versata allora la testa coi funghi sul piatto, bagnasi colla salsa allegrata del sugo di un limone, e servesi caldo.

Testa di vitello alla poulette.

Fritto un istante un cucchiaio di farina in un'oncia di burro, vèrsavi quattro bicchieri di brodo, e tramenato sinchè bolla, gèttavi 18 oncie di testa di vitello disossata e in pezzi mezzani, una cipolla, una foglia di lauro, e sale, continuando il bollore sino a tenerezza della carne; sbattuti allora in una

scodella tre o quattro gialli d'uovo, un po' di prezzemolo, e il sugo d'un limone, versa il tutto sulla testa di vitello, tramenando sul fuoco senz'altra bollitura, e servi caldo.

Testa di vitello fritta.

Preparata, come nella ricetta antecedente, la testa di vitello, e lasciata freddare, disponi sulla tavola tanti mezzi fogli d'ostia intrisi nell'acqua, e su ciascuno un pezzo di testa di vitello con un po' di salsa, ripiegandoli quindi e ravvolgendoli in mollica di pane, poi in uova sbattute, poi ancora in mollica di pane. Al punto di servire, getta questi rotoli in grasso bollente che li cuopra, agitandoli tratto tratto, sinchè siano d'un bel colore; sgocciali e servi fumante.

Testa di vitello fritta in marinata.

Preparati e avvolti pezzi di testa di vitello come nella precedente ricetta, se non che alla mollica si supplisce con pasta da friggere (V. *pasta da friggere*); friggonsi come sopra, gettando anche infine nella frittura bollente un pugnuolo di prezzemolo in erba, il quale, come sarà arrostito, sgocciasi per infiorarne i rotoli di testa, sgocciati anch'essi. — Servesi caldo caldo.

Testa di vitello alla povera donna.

Se si hanno avanzi di testa di vitello lessa o stufata, si tagliano a fette, e fritta un momento in una casseruola una mezz'oncia di burro con tre alici e uno spicchio d'aglio triti, e aggiuntovi un pugno di mollica di pane e un bicchiere di brodo, vi si getta la testa a sobbollire dieci minuti, per servirla caldissima col suo intingolo.

Testa di vitello alla Sainte-Ménéhould.

Preparasi come quella al sugo, e lasciata freddare ravvolgesi in uovo sbattuto, ed in mollica di pane. Mezz'ora poi prima di recarla in tavola, ponsi ad arrostire su gratella a fuoco ardente, bagnasi di burro fuso, rivoltasi, e come i pezzi saran d'un bell'oro, si spiegano sul piatto con una salsa (*rémolade* — vedi) fredda.

Testa di vitello in insalata.

Lessa o bollita semplicemente in acqua, sale ed aceto la testa di vitello, e freddata, gettasi in fette in una terrina con olio, aceto, sale, prezzemolo ed aglio trito; tramenasi il tutto e versasi sur un piatto in mezzo ad una fioritura di sedani, lattughe, ed uova dure.

Testa di vitello in rémolade.

Preparata e lessa come sopra la testa di vitello, gettasi in fette lunghe e grosse il dito in una terrina ove prima siensi bene sbattuti insieme due cucchiai di senapa, sale, olio ed aceto, aggiungendovi ancora qualche sedano tagliato nella stessa guisa, e servesi in mezzo ad uova dure e tagliate in due. — Boccone stuzzicante.

Testa di vitello in maonese.

Allestiscesi affatto come quella in insalata, fuorchè sul piatto si maschera d'una buona salsa maonese (vedi).

Notisi che a tutte queste preparazioni fredde si riserbano solo gli avanzi di tavola, aumentandosi all'uopo il piatto con uova dure, citrinuoli, ed anche tonno.

Testa di vitello al crescione.

Avanzi di testa di vitello e crescione freschissimo ben tagliuzzato, si spruzzano di un po'd'olio, aceto e sale; si rimescolano a dovere, e si servono incontanente. — Eccellente stuzzicappetito.

Piedi o zampe di vitello.

Le zampe di vitello sono un cibo squisito, nutritivo e di facile digestione, se ben preparate e cotte appuntino, locchè non è difficile a conoscere. Piacciono poi generalmente a tutti acconcie comunque; onde sono di molta convenienza ed economia in famiglia.

Cottura delle zampe di vitello.

Due zampe di vitello ben bianche si tagliano, ciascuna in due, ed estràttone l'osso di mezzo, si gèttano in tegame con una cipolla, una carota, due foglie di lauro, una scorza di limone, sale, e quattro chiovi di garofano, una pinta di brodo, od invece, mezzo vino bianco e mezz'acqua, oppure anche tutt'acqua, e, fattesi bollire sino a tenerezza, si lasciano freddare per le opportune preparazioni.

Zampe di vitello al naturale.

Due zampe di vitello, allestite e cotte come sopra, si stendono calde sul piatto e, bagnate di una buona salsa *ravigote* (vedi), si servono fumanti.

Zampe di vitello agli erbucci (erbe fine).

Un pugnuolo di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, con qualche fungo e foglia di salvia, il tutto ben trito frìggonsi due minuti in una casseruola con mezza

oncia di burro: vi si versa un mezzo bicchiere di aceto, e si riduce, cocendo, a metà; poi un bicchiere di brodo, e si fa bollire due minuti. Gèttavi allora due zampe di vitello cotte come sopra, e sobbollite altri due minuti, si stendono sul piatto, s'inondano della loro salsa, e si servono ben calde.

Zampe di vitello alla pollastrina (à la poulette).

Due zampe di vitello cotte come sopra, si mettono in pezzi mezzani in una casseruola con un'oncia di burro, sale e noce moscata, e, come il burro sarà fuso, vi si stempera dentro un buon cucchiaio di farina bianca. Vi si versano quindi due bicchieri di brodo, e si lascia borbottar cheto una mezz'ora, tramenando tratto tratto. Diguazzati allora tre tuorli o gialli d'uovo, con un po' di prezzemolo trito e il sugo d'un limone, si versano sulle zampe bollenti, e seguasi a tramenar dilicatamente per non disfare le zampe, e senz'altra bollitura; e come la salsa sarà legata, servesi caldo.

Zampe di vitello fritte.

Preparate come alla pollastrina due zampe di vitello e lasciate freddare, se ne involgano i pezzi con un po' di salsa in tanti mezzi fogli d'ostia leggermente baguati, e ravvolti in mollica di pane, poi in giallo d'uovo bene sbattuto, poi ancora in mollica di pane. Al punto di servirle si gèttano in grasso bollente che le cuopra; si lasciano frìggere scuotendole sino ad un panno ben dorato, si sgocciano, e servonsi scottanti.

Zampe di vitello fritte in marinata.

Come le fritte di sopra, senonchè, appena in-

volte in ostia, si ravvolgono in pasta da friggere, e, come saranno bene incrostite nel grasso bollente, si sgocciano, e si servono come quelle sfriggolanti.

N. B. queste fritture si fanno ugualmente con soli avanzi di zampe, supplendo alla scarsezza con maggior salsa, e con accompagnamento di pomi di terra fritti anch'essi.

Zampe di vitello alla gratella.

Cotte come sopra, due zampe di vitello, si sgocciano, si spolverano di sale, pepe, ed erbucci triti, e si lasciano freddare. Intrise quindi in due gialli d'uovo ben diguazzati e vestiti di mollica di pane, mezz'ora prima di recarle in tavola, si espongono su gratella a brace ardente, bagnandole di burro strutto, e rivoltandole sinchè s'incrostino d'un bell'oro, e si servono scottanti sopra una salsa *rémolade* (vedi).

Zampe di vitello al sugo.

Un mezzo bicchier di buon aceto si riduce per cottura a sciroppo: vi si aggiunge un bicchiere di buon sugo, e si fa altrettanto. Si avranno allora già cotte e fredde due zampe di vitello, che, gettate a bollire due minuti in questo savore, si stenderanno sul piatto bagnandole del medesimo savore, allezzato di un po'di senapa; e si servi, ma calde.

Zampe di vitello farcite.

Levato delicatamente l'osso a due zampe di vitello, sì da non lacerarle, si pongono in una casseruola con una pinta d'acqua, un limone a fette, una carota, una cipolla e sale, a bollir cheto un' ora e mezzo, e lasciate freddare ed asciugate con pannolino, si empiono di buon farcime di vitello (vedi), e si mettono ravvolte

in tela sottile a soffriggere un'altr'ora con qualche cucchiaio di sugo. — Scamiciate, quindi, si servono fumanti bagnate di un po'di sugo.

Zampe di vitello ai tartufi neri.

Preparate come le precedenti due zampe di vitello, e ritirate dal fuoco ed asciugate, si gèttano sbucciate, cioè pelate, e in fette sottili, 6 oncie di tartufi neri con mezz'oncia di burro, un po'di prezzemolo trito, un cucchiaio di sugo, e sal pesto, a cuocere sinchè il sugo sia divenuto sciroppo. Riempìtene allora le zampe, come le saranno fredde, si ravvolgano in mollica di pane, quindi in uovo sbattuto, e quindi ancora in mollica di pane, e una mezz'ora prima di servirle, esposte su gratella a fuoco ardente, e spalmate tratto tratto di burro fuso, come saranno bene abbrustolite da ogni parte, si servono con buon sugo.

Zampe di vitello all'acetosella.

Due zampe di vitello ben bianche si tengano avvolte in lino in una casseruola con una pinta d'acqua, due bicchieri d'aceto, due cipolle, 6 chiovi di garofano, due foglie di lauro, e sale, e fa bollir due ore. Si fan cuocere intanto in altra casseruola 3 oncie di acetosella ben lavata e tagliuzzata, in due oncie di burro, e come l'acetosella sarà pasta, si farà passare per setaccio di crine. Aggiùngasi a questo spremuto qualche cucchiaio di sugo, e riducesi a sciroppo; si aggiungano ancora tre gialli d'uovo, e si sciaguatta bene; si può anche aggiungervi un po' di crema; e versata questa lattata sul piatto, vi si imbandiscono sopra le zampe, e sèrvesi caldo.

N. B. Le zampe di vitello si servono con ogni sorta di legumi, lattata od intingolo, e sono in ogni maniera

eccellenti. Si può anche degli avanzi farne sempre di buone fritture; si tagliano perciò in pezzetti sparsi di sale, e intrisi in aceto, si ravvolgono in pasta da friggere, e si friggono in gran grasso (vedi).

Zampe di vitello in insalata.

Cotte due zampe di vitello, come quelle all'acetosella, e lasciate freddare, si pongono a fette mezzane in una terrina con sal fino, pepe, quattro cucchiai d'aceto, quattro d'olio, due alici, uno spicchio d'aglio, e un pugnuolo di prezzemolo, o cerfoglio; mescolasi bene il tutto, e servesi con attorno qualche fronda di lattuga.

Zampe di vitello in maonese.

Due zampe di vitello cotte, come all'acetosella (vedi), si lasciano freddare, e tagliate a pezzettini si tramestano bene in una terrina con prezzemolo, un po' d'aglio, due alici sminuzzate, aceto ed olio; si versano sul piatto, e si mascherano d'una buona salsa maonese (vedi), fra un cerchio d'uova cotte dure e tagliate in quarti.

Zampe di vitello in rémolade.

Due zampe di vitello cotte come sopra all'acetosella e freddate, si tagliano a dadicciuoli; vi si aggiungono prezzemolo, due cucchiai di senapa, sale, olio ed aceto. Si mescola bene il tutto, e servesi con attorno qualche sedano (*celeri*).

Zampe di vitello ad uso di frittura.

Due zampe di vitello, preparate e cotte come sopra, si lasciano freddare, s'intridono in uova sbattute, si velano di mollica di pane, si bagnano di

burro fuso; e tre quarti d'ora prima di recarle in tavola, si mettono in un forno, oppure con un po'di burro in casseruola chiusa con brace sotto e sopra. Come avran preso un bel colore, si servono con sotto una salsa piccante (vedi).

Orecchie di vitello al naturale.

Due belle orecchie di vitello si mettono in una terrina con una cipolla, una carota, ed una foglia di lauro sotto una reticella di falde di lardo sottilissime, e intanto brodo che galleggi, e steso sopra un foglio di carta, chiudesi la terrina. Si fa bollir cheto due ore e mezzo circa, finchè le orecchie siano ben tenere, per servirle calde con una salsa all'olio (V. *salsa all'olio*).

Orecchie di vitello alla poulette.

Preparate e cotte come sopra le orecchie, friggesi un momento in una casseruola un'oncia di burro con un buon cucchiaio di farina; vi si aggiungono due bicchieri del brodo in cui furon cotte le orecchie, si agita, e si fa bollire un quarto d'ora; vi si versano due tuorli (gialli) d'uovo sbattuti con un po'di prezzemolo trito, e il sugo di un limone, e tramenasi senz'altro bollore. Si spiegano sul piatto le orecchie, e mascherate con questa salsa, servonsi calde.

Orecchie di vitello ai cipollini.

Due belle orecchie di vitello si gettano in bagno di sugo a sobbollire un'ora, vi si aggiungono due dozzine di cipollini sbucciati, e si mantiene il lento bollore sino a tenerezza delle orecchie, le quali poi versate sul piatto in mezzo ai cipollini, si bagnano col sugo in cui siasi prima spremuto un limone e tramestato un po' di senapa. — Servesi caldo.

Orecchie di vitello farcite.

Due belle orecchie cotte come al naturale (vedi), sì però che sieno ancor duràccine, si sgocciano e si lasciano freddare; si empiono quindi di farcime di vitello o di pollame (vedi), s'involgono in pannolino, e si fan cuocere adagio una mezz'ora in un mezzo bicchiere di sugo; e stese e vestite sul piatto, si spargono del loro sugo, e si servono calde.

Orecchie di vitello ai piselli.

Fritto due minuti in casseruola un'oncia di burro con una cipolla tritissima, vi si stempera un cucchiaio di farina bianca, e dopo due friggii vi si versano due bicchieri di brodo e si dà un altro bollore; vi si gettano due orecchie di vitello, si cuopre la casseruola, e si fa borbottare un'ora; vi si aggiungono 16 oncie di piselli freschi con un po' di sale, e si cuoce lento sino a tenerezza; si spiegano le orecchie sul piatto, si allungano i piselli d'un cucchiaio d'acqua fresca, tramenasi, e versasi sulle orecchie, per servirle calde.

Orecchie di vitello in marinata.

Cotte due orecchie al naturale (vedi) e freddate, si tagliano in otto pezzi ciascuna, e si fan marinare due ore in una terrina, col sugo d'un limone, sale e pepe; si sgocciano; e intrise in pasta da friggere si gettano in grasso da cucina sfriggolante, si agitano, si rivoltano; e, ben colorite, si sgocciano, e si servono scottanti.

Orecchie di vitello in insalata.

Cotte e freddate come sopra due orecchie, si mettono a fettucce in una terrina con quattro cuc-

chiai d'olio, quattro d'aceto, uno di senapa, quattro sedani tagliati lunghi un dito, e sei alici a filetti; tramenasi ben bene il tutto, e versasi nel piatto fra un giro di quattro uova dure in quarti.

Lombata di porco.

Le lombate di porco si preparano a un dipresso come quelle di vitello, se non che richiedesi un po' più di tempo a cuocerle, e la carne porcina essendo piuttosto pesante e indigesta, vuol essere corretta con salse alquanto rilevate, come la salsa piccante, la salsa all'aceto, alla cipolla, alla senapa, ecc.

Zampini di porco.

Acconciansi al tutto come que' di vitello, ma ne sono incomparabilmente migliori, come sono uno de' più ghiotti cibi che si possono recare in tavola, purchè freschi di macello, ben cotti, e sopratutto conditi a dovere.

I zampini di porco ai tartufi, alla Sainte-Ménéhould, agli erbucci fritti al burro, sono d'un gusto squisito, e sempre ben venuti a qualunque mensa.

Orecchie di porco alle tomatiche, o pomi d'oro.

Due belle orecchie di porco bollono cheto in una casseruola ben coperta, con mezza bottiglia di vino bianco, e mezza d'acqua, sale, due cipolle, due foglie di lauro ed uno spicchio d'aglio, fino a perfetta tenerezza; si sgocciano, si spiegano sul piatto e si servono calde, bagnate di una buona salsa alle tomatiche o pomi d'oro (vedi questa salsa).

N.B. Le orecchie di porco non richiedono altra preparazione da quelle di vitello, ma, perchè più insipide e un po' nauseose, abbisognano di salse forti.

Croccantini (Croquettes) *di porco.*

Si apprestano come quelli di pollame (vedi croccanti di pollame) colla differenza che si possono allegrare con erbucci, e ne riesce un boccone delizioso. Servono a questo effetto gli avanzi de' piatti.

Arnioni (rognon) *di porco.*

Non valgono gran cosa, sentono anzi quasi sempre dello stantio, epperciò si han da condire fortemente. Preparansi come que' di vitello.

Cervelle di porco.

Le cervelle di porco sono inferiori alle vitelline, epperciò benchè si apprestino come queste, vogliono però salse un po' allegre, come quella alla milanese, la salsa piccante, la salsa alle tomatiche, ecc. Si friggono pure ottimamente in marinata.

Galantina di testa di porco.

Taglia in chiodi grossi e lunghi il dito mignolo sei oncie di lardo, e in dadicciuoli minuti alcuni tartufi e un'oncia di pistacchi, e lasciatili marinare quattr'ore in una terrina con sale, pepe e quattro cucchiai di acquavite, tagliuzza minutissimo, e pesta quindi in mortaio sei oncie di carne di porco, e quattro di lardo, per impastarvi poi i lardelli, i tartufi e i pistacchi marinati; abbi allora tagliate in liste ben lunghe grosse un dito 24 oncie di testa di porco, e disteso sulla tavola uno zirbo (reticella che avvolge i budelli) di porco, ponvi sopra un letto di farcime, e un letto di testa, con un po' di sale, e così via via sino alla fine. Stringi forte il tutto nello zirbo, o in una tovaglia, e lega con ispago, poni

in una casseruola con due zampe di vitello rotte, una cipolla, una carota, quattro chiovi di garofano, una bottiglia di vino bianco, ed un'altra di brodo, e fa sobbollir due ore e mezzo. Lasciata quindi freddare, tira fuori la galantina e mettila in un piatto con sopra un assicello, e sull' assicello un grave peso che le calchi 12 ore. Digrassa, cola e chiarifica la gelatina, e ponla in una casseruola sul ghiaccio, e, come questa sarà ben dura, svesti la galantina e spiegata sur un piatto, cuoprila e circondala di rocchi della gelatina, tagliati in bella forma. (Vedi per aver una buona gelatina *la gelatina di carne*).

Cotenna, o pelle del lardo.

Raschiate bene 12 oncie di cotenna, ponle in fette a sobbollir due ore in casseruola ben coperta, con sale, pepe, un bicchier di vino bianco, una cipolla, una carota. Digrassa, ritira la cipolla e la carota, e servi la cotenna calda nel suo sugo, confortato di un cucchiaio di senapa.

DELLE FRITTELLE (subrich).

Vivanda economica e buona mai sempre son pure le fritelle, o sèrvinsi da sole, o servino di guarnizione ad altri alimenti. — Economiche inquantochè, per loro mezzo, si usufruttano gli avanzi di legumi, di carnaggi, e di pesce, tritando o pestandoli e, coll'arrota (giunta) di poca salsa, di un po' di farina, riso ed uova, facèndosene cibi di bella mostra, e molto piacenti al palato.

Le ricette per le frittelle variano all' infinito; ondechè tratterò io soltanto delle principali, avvertendo

sopra ogni cosa, che le sostanze grasse, usate per cuocerle, siano fresche e ben chiarificate, e che si mangino le frittelle appena cotte; imperocchè ogni cibo cotto in grasso diviene stomachevole, se si ritarda a mangiarlo, o se si abbia a rimettere in caldo. — Il condimento poi delle frittelle vuol essere leggiero. Avvertasi ancora, che soventi volte questa sorta di preparazione si dislega in cottura, e ne rimane un tritume disgustoso e ributtante all' occhio Questa mala riuscita procede da più cagioni, ma il più di spesso da disadattaggine.

La prima cagione si è che il grasso dee purificarsi al possibile; chè, se nel grasso v' ha molt' umido, la frittella, a vece di friggere e pigliar fermezza, entra in bollore e discioglie l'uovo, in cambio d' indurarlo. La seconda cagione, onde le frittelle riescono a male, sta nell'ammannire troppo liquida la preparazione, o nel non metterci uova a sufficienza, essendo queste l'ultimo ingrediente che forma il legame della pasta. Al quale ostacolo si reca facil rimedio, cuocendo il grasso finchè l'umidità vada in dileguo, o riducendo a consumo la preparazione, allor che non è troppo molle, o finalmente aggiungendovi uova quando ella ne difettasse.

Riparato ai detti inconvenienti, si avrà sempre cura di friggere a fuoco vivo, e di badare a che le frittelle non abbrucino.

Frittelle (subrich) *d'agnello.*

Ben pulita una testa d'agnello, mettila in una casseruola, con un litro d'acqua, due cipolle, un ramicel di rosmarino, e sale, a bollire, finchè spicchinsi gli ossi dalla carne, e lascia freddare. Tògline quindi via tutte le ossa, ritira in disparte le carni e la cervella,

e tritale minutamente aggiungivi un cucchiaio di erbe fine (vedi), sale, noce moscata, e tre rossi d'uovo, e mescola diligentemente. Diguazza dopo le chiare d'uova, e mesci insieme col tutto.

Getta in tegghia, o padella, un pezzo di burro a scaldare; ponvi dentro a cucchiai la tua pasta, un cumuletto accosto all' altro; fa friggere insino a bel giallo d'ambe le facce; poi ritira le tue frittelle, stèndile su piatto immantinente, e servi senza ritardo.

Frittelle di testa d'agnello velate di pane.

Fatta cuocere una testa d' agnello, come la descritta, disòssala e sepàrane le carni e la cervella. Trinciale in pezzi di mezzana grossezza; spolverale di sale e pepe; intridile in tre uova sbattute; poi fanne rotoli in midolla di pane (vedi), e cuoci a modo delle frittelle predette.

Frittelle di pollame.

Sminùzzola sei oncie di avanzi cotti di pollame, che condirai con sale, e terrai a parte. Poni quindi in casseruola una cipolla trita minuto a friggere sinchè leggiermente si colori. A questo punto aggiungi il tuo tritume di pollame, tre gialli d' uovo, e mesci. Sbàttine le chiare (*i bianc*), mescola col tutto, e cuoci queste frittelle a mo' delle descritte di testa d'agnello (vedi).

Frittelle di vitello.

Si acconciano allo stesso modo delle frittelle di pollame (vedi), avvertendo soltanto di raccogliere gli avanzi di carne grassa, e di farle cuocere in guisa delle frittelle di testa d'agnello.

Frittelle di bue.

Prèparansi al modo stesso che le frittelle di pollame, prendendo soli i residui di bue arrosto sulla gratella (vedi), e cuocendole, come quelle di testa d'agnello.

Frittelle di selvaggina
come pernici, tordi, fagiani, ecc.

Allestisconsi nella medesima maniera, che le frittelle di pollame, se non che, invece delle cipolle, si metterà poco aglio e prèzzemolo trito. Del resto, si terminano e si cocciono come quelle.

Frittelle di cipolle.

Taglia quattro belle cipolle in filetti; gèttale in casseruola, con un'oncia di burro, un pizzico di zucchero, sale, noce moscata, a soffriggere un'ora e mezzo. — Abbi cura di rimenare spesso. Aggiungi un' oncia di farina e fa friggere un momento; poi due bicchieri di crema, o pur di latte, e cuoci rimenando sino a densità di pasta. Aggiungi ancor quattro uova e mescola bene.

Poni inoltre in una tortiera un pezzo di burro a scaldare; alloga sovr'essa, l'un presso l'altro, colmi cucchiai delle tue cipolle, e friggi. Come da una parte saran ben colorate, rivòltale, acciocchè colorino dall'altra. Mèttili in assetto e servi.

Frittelle di spinaci.

Netta e lava quanto basta sei oncie di belli spinaci e ben freschi; gèttali in una casseruola d' acqua bollente, e làsciali in bollitura un dieci minuti. Dopo, sgòcciali e sprèmili per cavarne fuori tutto

il liquido; trìtali finissimo; mèttili in casseruola con mezz'oncia di buon burro, e sale; friggi un istante; aggiùngivi un bicchier di buon sugo, o di consumato, o pur di brodo; fa cuocere gli spinaci sino a discreta spessezza; lascia freddare; aggiungi ancora tre uova ben diguazzate; poi cuoci le tue frittelle in simil modo che quelle di cipolle (vedi).

Frittelle di spinaci alla crema (fior d'lait).

Acconcia spinaci come i detti qui sopra; trìtali bene; mèttili in casseruola, con mezz'oncia di burro, sale, e un poco di zucchero, a friggere un dieci minuti su brace ardente. — Aggiùntavi un' oncia di farina, lascia ancor friggere un istante. Vèrsavi quindi un bicchier di buona crema, ovver di latte, sveglia il bollore, perchè i tuoi spinaci acquistino alcun po' di densità. — Freddati, aggiùngivi tre uova, mescola, e cuocili come le frittelle di cipolle (vedi).

Si può sopprimere lo zucchero, ed aggiùngervi altresì un qualche profumo, esempigrazia di cannella, di cedrato, di vaniglia, ecc.

Frittelle di riso.

Metti in tegame quattr'oncie di riso, con una di burro, a friggere un momento; aggiungi due bicchieri di brodo, o sugo, o consumato (*consommé*); cuoci, e, quando il riso ti par tenero, lascia freddare. Aggiungi quattro rossi d'uovo, un'oncia di cacio parmigiano raspato, e mescola ben tutto. Sbatti ancora gli albumi (*i bianc*) delle uova, e mèscili col resto. Quindi assetta e fa cuocere le tue frittelle, parimente che quelle di testa d'agnello (vedi). Può sopprimersi il cacio.

Frittelle di riso al latte.

Metti a bollire in una casseruola mezzo un litro di buon latte, sale, noce moscata, e mezza un'oncia di burro fresco; aggiungi quattr'oncie di buon riso, e cuoci tre quarti d'ora. Freddato, aggiungi tre uova intiere con un po' di cacio raspato, e mischia. Adagia in ultimo e fa cuocere queste frittelle in quel modo che quelle di testa d'agnello (vedi). Si può, se vuolsi, sopprimere il cacio.

Frittelle al riso dolci.

Prepara del riso, come per le *frittelle al riso* (vedi), sopprimendone il cacio, aggiungi una buona manata di zucchero, un po'di cannella in polvere, ovvero di scorza di cedro, o melarancia (*portugal*) trita finissimo, e mescola. Più, tre rossi d'uovo, e mescola nuovamente; sbattine quindi i bianchi a mo' di neve, mettili nel riso; e infine disponi le tue frittelle, e falle cuocere a un pari che quelle di testa d'agnello (vedi).

Frittelle di sèmola.

Posti in un tegame due bicchieri di buon latte, sale, zucchero, poca cannella, o vaniglia, a bollire, aggiungi due oncie di sèmola finissima. — Cuoci un dieci minuti, aggiungi un'oncia di burro, e tre gialli d'uovo, e diguazza. — Appresso dibattine le chiare, e mescola col tutto. Termina e cuoci queste frittelle a un modo che quelle di testa d'agnello (vedi).

Pannelli (pannequets), *o frittelle di farina.*

Metti in tegame tre oncie di bella farina, sale, tre cucchiai di zucchero in polvere, la scorza di un arancio (*portugal*) trito finissimo, quattro uova, e dimena

bene ogni cosa. Aggiungivi mezzo un litro di latte, e mescola; poni dopo a scaldare in padella grosso di burro quanto una piccola noce, e versavi da quattro cucchiai della tua paniccia. Friggi, e non sì tosto che il sottile foglio della tua frittata prenderà colore, rivoltalo, sollevandolo leggermente colla punta delle dita. — La sua cottura è l'affar di un momento. — Stendi poscia la frittatina sur un piatto, e consimili ad essa fanne quante ne abbisogni, soprapponendole l'una all'altra, sicchè venga a formarsi un berlingozzo (*gatò*) foggiato a pane di munizione, che sarà di gusto perfetto. Spòlveralo di zucchero sopraffino, pàssavi sopra una lama rovente, perchè lo zucchero si disciolga, il quale comunicherà a questo tramezzo (*portà d' mès*) tale un'apparenza da eccitar l'appetito.

Pannelli (pannequets) *confettati.*

Apparecchia una paniccia al tutto simile alla precedente, ad eccezione che, in luogo di far sottili le frittatine, le farai spesse due tanti (*ël dòbi*). Spiegale su tavola, cuoprile di melata (*marmlada*) di pomi, uva spina, (*uva dramà*), albicocche, cedrati, o d'altre frutta di questa specie; spolverale di zucchero, ed acconciale come le suddette.

Frittelle di borrace (börass).

Pulisci due grossi manìpoli di bel borrace, trìtali minutamente, e mettili in casseruola, con qualche poco di burro, sale e zucchero, a friggere un istante. Aggiungivi un cucchiaio di farina e un bicchier di latte, e lascia in cuocitura per un dieci minuti. Freddato il tuo tritume, aggiungi quattro gialli d'uovo, e scuoti col tutto. Dibàttine le chiare a parte, poi mettivi dentro l'impasto dei borraci, e fa cuocere le tue frittelle al modo di quelle di testa d'agnello (vedi).

Frittelle d'erbe fine.

Tritato minuto tanto o quanto di borrana, cicoria, cerfoglio, funghi, e tartufi, e sparsovi sale, metti il tutto in un tegame, con un'oncia di burro, a sfriggolare un istante. Arrogi un cucchiaio di farina ed un bicchiere di sugo, e fa cuocere un dieci minuti. Aggiungi tre rossi d'uovo, sbàttine i bianchi a parte, poi mescola insieme ogni cosa Termina e cuoci come le frittelle di testa di agnello (vedi).

Vi si può aggiugnere o togliere diverse erbe, o legumi, secondo il gusto o la stagione.

Frittelle di cavolfiori.

Mondata una bella testa di cavolfiore, appèzzala e mèttila in casseruola, con un'oncia di burro, una di cacio parmigiano raspato, sale, e noce moscata, a cuocere su fuoco dolce sinchè sia tenera. Lascia freddare, aggiungi tre rossi d'uovo, e mescola; sbàttine i bianchi a neve (vedi uova sbattute a neve), spàrgili leggermente sui cavolfiori, e fa cuocere come le frittelle di testa di vitello (vedi).

Nota. Avvertirai di scuotere i bianchi d'uovo all'atto di far friggere; chè, altrimenti indugiando, le chiare sbattute si scompongono, e i cavolfiori divengono molli.

Frittelle di brocoli.

Purga e netta tre bei cesti di brocoli, prepara e cuoci alla guisa dei cavolfiori, e termina le tue frittelle allo stesso modo.

Frittelle di patate.

Pela sei belle patate, mèttile in tegame, con un

litro d'acqua, e sale, a bollire; e quando elle son cotte, scolale da tutta l'acqua. Gettavi poi un'oncia di burro, un pizzico di zucchero, sale, e qualche po'di cacio parmigiano, e mischia bene il tutto; aggiungi tre o quattro uova, ed agita. Termina e cuoci a mo' delle frittelle di testa d'agnello (vedi).

Nota. Si può versar nelle patate un po'di crema di latte, o mezzo un bicchiere di buon sugo, volendole fare al grasso.

Frittelle d'indivie.

Lava sei teste di belle indivie, trìtale finissimo, e mèttile in casseruola, con mezz'oncia di burro, a friggere una mezz' ora. Aggiùngivi un cucchiaio di farina, ed un bicchiere di buon fior di latte, cuoci a densità, lascia freddare, aggiungi due o tre uova intiere, e mesci, poi termina come le frittelle di spinaci.

Frittelle di carne.

Accia per minuto dodici oncie di carne, vuoi di pollame, vitello, bue, montone, o di qualsiasi sorta di carne; nè monta, se lessa od arrostita, se sola o pur mista. Intanto, trita fina una cipolla, e mèttila in tegame, con qualche po'di burro, a friggere sino a bel colore. Aggiùngivi allora il tritume di carne, con sale e pepe, e mescola diligente. Arrogi quattro o cinque uova, e mescola di nuovo.

Getta poscia in una tortiera un po'di burro a liquefare, accomoda le tue frittelle l'una all' altra dappresso, ed in piccoli cumuli grossi un uovo, tondi od ovali, fa che l'un l'altro non si tocchino; e all'atto di servire, ponli a friggere, rivoltali; e, ben colorati d'ambe le parti, assettali, e servi caldissimo.

Ottimo manicaretto, con che si ricava utile da tutti gli avanzi di una buona massaia (*mainagèra*), il quale, se bene acconcio, basta colla sola apparenza a destar l'appetito.

Vi si possono altresì frammischiare legumi.

DELLE TORTELLE (bignëte)

Vivanda agevolissima a comporre sono le tortelle, la quale riesce piacente al gusto, e in pari tempo di risparmio per la cucina casalinga; traendosi per essa profitto di molti residui di un pranzo. Raccomando perciò sollecita cura nello apparecchiarle, e sopratutto nel cuocerle, procedendo esclusivamente da un'adatta cottura la lor buona o mala riuscita. Abbiasi soltanto per massima generale di seguire, cuocendole, la via di mezzo; chè il cuocerle troppo più del convenevole, o troppo meno, guasta sempre tutto. E sì l'un modo, che l'altro, sono da rigettarsi.

La cottura impertanto delle tortelle vuol essere fatta al punto medesimo di servire in tavola, a cagione dell'umido contenuto nelle sostanze adoperatevi; il quale umido rendendo molle la pasta da frittura, le toglie quel crostoso, che in mangiandole si sente, ed è il maggior pregio di questa vivanda. E così addiviene del lor velame di pane.

Fannosi tortelle con zucchero e senza; e possono variarsi in infinito, componendosene di carne, frutta, legumi, fiori, e farine. Solo porrassi mente a che la pasta da friggere sia ferma al possibile, e caldissimo il grasso; chè in altra guisa le tortelle si spaccano e divengono pappolata. — E ciò pel semplice motivo che, svolgendosi l'umidità per l'effetto

del calorico, bisogna opporle un riparo, quale è la pasta che le inviluppa; sicchè l'umido non trovando da onde uscire, ne segue che le tortelle si tengono bene insieme e s' indurano.

Tortelle di riso.

Metti in casseruola un mezzo litro di buon consumato; e, venuto in bollore, gèttavi sei oncie di bel riso, con grosso un uovo di burro, a sobbollire insino a tenerezza. Ritiralo dal fuoco, lascia alquanto freddare, poi gèttavi due uova intiere e mescola insieme; poi un'oncia di cacio parmigiano raspato, e rimescola. Stendi dopo il tuo riso sur una tegghia dall'orlo alto quanto è la larghezza d'un dito, e lascia che raffreddi.

Taglia questa specie di torta in pezzi di mezzana grossezza, sien quadri, tondi, od ovali ecc.; intingili in uova sbattute, poi rivolgi in midolla di pane; e, all'atto di servire, metti in tegghia un po' di burro a liquefare, dispònivi sopra le tue tortelle; frìggile a fuoco vivo dall'una parte e dall'altra insino a bel color d'oro; spiègale su piatto, e servi caldissimo. — Si può sopprimere il cacio.

Tortelle di riso e pollame.

Si ammanniscono al modo delle dette qui sopra, solo che al riso si aggiungono sei oncie di carne cotta di pollame, tagliuzzata in dadicciuoli.

Tortelle alla borghese.

Poni in tegame un'oncia di burro con due oncie di farina, sale, un'oncia e mezza di zucchero, la corteccia di un limone tritata minutissimo, e mescola insieme ogni cosa. Aggiungi un mezzo litro di buon

latte, e fa bollire, tramenando, sinchè la paniccia sia spessa. Arrogi tre uova intiere, mescola col tutto, poi stendi la tua poltiglia sur una tegghia dall'orlo alto quanto il minor dito a traverso.

Lasciato freddare, taglia la tua farinata in pezzi mezzani, vuoi quadri, secondo che si usa, vuoi lunghi, ciò non monta; intridili in midolla di pane, poi sciaguatta due uova intiere, intignivi dentro le tue tortelle, e ravvolgile altra volta in midolla di pane. Getta appresso in una tortiera un po' di burro a liquefare; adagiavi sopra le tortelle; falle sfriggolare insino a che prendano bel colore; e servi in un attimo.

Tortelle di polenta.

Poni in casseruola sul fuoco mezzo un litro di brodo, e, quando e' sale in bollore, gittavi farina di meliga quanto basta per fare una poltiglia densa piuttosto che no (vedi polenta). Aggiungivi sale e fa cuocer bene; poi due oncie di buon butirro, altrettanto cacio parmigiano raspato, mescola il tutto, e riduci in piano su vaso da torte questa massa di pasta, alla spessezza di un dito.

Scuoti bene due uova, intingivi dentro le tue tortelle, e ravvòlgile quindi in midolla di pane; poni in altra tortiera un po'di burro, còllocavi le tortelle a friggere insino a bel colore, rivòltale e fa friggere ancora; sgòcciale e servi caldissimo Può sopprimersi il cacio.

Tortelle di farina di meliga al latte.

Metti in tegame sul fuoco un mezzo litro di buon latte, un po'di zucchero, sale, noce moscata, ed un' oncia di burro; e, allor che il tutto bolle, gèttavi farina di meliga (vedi polenta) a discreta misura, e

cuoci bene. Aggiùngivi un po' di cacio raspato, e tramesta. — Dopo, appiana la tua polta sur un vaso da far torte, e lascia che freddi.

Tagliali quindi in pezzi tondi di mezzana grossezza; vèlali di midolla di pane, e friggi le tue tortelle, come le descritte qui sopra (vedi).

Sopprimesi il cacio, se si vuole.

Tortelle di sèmola.

Porrai su fuoco un tegame con èntrovi mezzo un litro di latte. Venuto in bollitura, vi getterai quanta semola basti da formare una poltiglia, sale, un po' di zucchero, un pizzico di cannella, e farai bollire sintantochè la semola sia cotta convenientemente. Dopo la stenderai su tegghia dall'orlo alto un dito di traverso; e freddata, la taglierai in pezzi mezzani, qualunque siane la foggia; gl'involgerai in midolla di pane, friggerai giustamente come le tortelle di farina di meliga (vedi).

Tortelle di pane.

Metterai in casseruola quattr'oncie di midolla di pane, una di cedrato confetto, altrettant'uva passa, un'oncia di zucchero, ed un bicchier di buona crema di latte, a cuocere un istante. Vi aggiungerai sale, poi tre uova intiere, e dibatterai bene ogni cosa. Ne farai quindi rotoli grossi un uovicino, alquanto appianati, e friggerai conforme le tortelle di farina di meliga.

Tortelle di mele (pöm).

Scorteccia sei belle mele reinette (*pöm ranète*), e tagliale in fette spesse quanto il dito mignolo. Toltine i granelli (*grumèle*), mettile in una terrina con due oncie di zucchero in polvere, un po' di *rhum*, o di *chirce*, o di

qualche altro liquore, come rosolio, maraschino, anisetto, ecc., vuoi dell'uno o dell'altro.

Prepara intanto una pasta da friggere (vedi pasta da friggere); poni sul fuoco del grasso da frittura (vedi), e, questo divenuto mediocramente caldo, immergi le tue fette di mele nella pasta da friggere, poi gèttale nel grasso. Empine la padella, friggi a fuoco un po'vivo; e, come vedrai le tortelle ben colorate, sgòcciale e servi immediatamente.

Avrai cura di rimenare continuo.

Tortelle di pere (pruss).

Fendi in sei parti, dopo dibucciate, sei pere butirre (*prus burè*) ben mature; apprèstale e cuòcile, come le tortelle di mele.

Tortelle di pere martin-secchi, buon-cristiani (voci dell'uso), ecc.

Sbuccia sei belle pere dell'una o dell'altra delle nominate sorti, fèndile ciascuna in sei od otto pezzi, e mèttile in casseruola, con poc'acqua e zucchero, a cuocere sino a tenerezza. Appresso, sgòcciale, ponle in terrina con alcun che di liquore a piacimento di gusto, e cuoci le tue tortelle a modo di quelle di mele (*pòm* (vedi).

Avverti che può sopprimersi il liquore, bastando lo zucchero; ma che il liquore ci starà sempre bene pel suo grato profumo.

Tortelle di ciriegie.

Spicciola (*levè i picöl*) e snòcciola (*cavè i oss*) una libbra di belle ciriegie ben mature, e pònile in una terrina, con un po' di zucchero ed alcun che di *rhum*, a marinare un'ora: sgòcciale, poi prèparale e cuòcile nè più nè meno, che le tortelle di mele (vedi).

Tortelle di melarancie (portugai).

Prendi sei belli aranci, dalla scorza finissima; sul procinto di servire, spàccale in fette della spessezza del dito minore; spolverale di zucchero fino; intrìdile subito dopo in pasta da friggere; gèttale nel frittume caldissimo, acciocchè il sugo non esca; e servi all'istante.

Tortelle di melata (marmlada).

Tuffati nell'acqua, l'un dopo l'altro, alquanti fogli di pasta da cialde, larghi una mano, spiègali sul tuo tavolo, ed allògavi sopra grosso quale un uovo di piccione, di melata, vuoi di cotogne (*pöm codögn*), vuoi di albicocche, uva spina, cedrati, ecc. Chiudi in quella pasta i tuoi cumuletti (*baronet*) in modo che non vi penetri l'aria, o come si suol dire ermeticamente; falli rotolare in midolla di pane, poi bagnali in due uova bene sbattute, e ravvòlgili di nuovo in midolla di pane. All'atto di servire, gèttali in grasso caldissimo (V. grasso da friggere); bada a rimenare; e, quando le tue tortelle saranno ben colorite, sgòcciale, e stèndile su di un piatto, e spargile di zucchero fino.

Tortelle di marroni.

Leva la scorza a 36 marroni, e mèttili in casseruola, con un litro d'acqua ed un ramoscello di finocchio, a bollir cheto cheto fintantochè la seconda pelle che avvolge i marroni, agevolmente si tolga. Poni i tuoi marroni in un leggiero sciloppo, ove avrai infuso un po'di liquore; làsciaveli per almeno dodici ore, poi sgòcciali, ed intrìdili in pasta da friggere. Gettali in grasso da frittura caldissimo, abbi cura

di rimenarli; e, come saranno di bel colore d' oro, scòlali e servi immantinente.

Tortelle di fiori di gaggie (gasìe).

Prendi alcuni racimoli (*rape*) di bei fiori di gaggie non ancor bene aperti, tògline via tutti i bocciuòli (*boton*) della punta, perchè amarulenti, e poni i tuoi grappi o racìmoli in una terrina, con un'oncia di zucchero e qualche cucchiaio di rhum, o d'acquarzente (*aquavita*), a macerare da tre a quattr'ore. Sgòcciolali, e, all'atto di servire, tùffali in pasta da friggere, e gèttali appresso in grasso da frittura caldissimo; e come le tue tortelle avranno attinto un bel colore, sgòcciale e stèndile sur un piatto, spòlverandole di zucchero fino.

Avverti che allo stesso modo si fanno eccellenti tortelle con rose, eliotropi (*girasoui*), gelsomini, e tuberosi.

Tortelle di Nonna (pet d' madama).

Metti a bollire in tegame due bicchieri di buon latte, con un'oncia di zucchero, alcun che di cannella, od altro profumo qualunque, ed un'oncia di burro. Arròginvi due oncie di farina bianca, e, rimenando, cuoci un istante. Avverti che questa pasta vuol esser durissima. Freddata alquanto ogni cosa, aggiungi due uova intiere, e mescola bene; poi ancora altre due uova, e diguazza ben tutto, insino a che la pasta illiquidisca a segno da staccarsi dal cucchiaio.

In procinto di servire, metti in padella sul fuoco del grasso da friggere; e quando sarà mediocremente caldo, prendi con un cucchiaio da caffè della tua pasta, che lascierai cadere nel frittume. Empine la padella, fa friggere dolcemente, rimenando; e come le tortelle

avran preso un bel colore, sgòcciale, spòlverale di zucchero, e servi subito.

Al latte si può surrogare altrettant' acqua; e volendo far queste tortelle senza zucchero, vi si aggiungerà in sua vece un poco di cacio raspato.

Tortelle di borrace.

Abbi 24 belle foglie di borrana (*borass*), mèttile in una terrina, con un po' di zucchero ed un pochettino di rhum, e lasciale macerare dai quattro ai cinque minuti. Dopo, bagna le tue foglie in pasta da friggere, gèttale quindi nello strutto o grasso da friggere (vedi) ben caldo; e come saranno ben colorite, sgòcciale, spàrgile di zucchero in polvere, e servi.

Tortelle alla crema.

Diguazza ben bene sei gialli d'uovo in una terrina con un'oncia di zucchero ed una scorza d'arancio trita finissimo; vèrsavi un buon bicchiere di latte, e sbatti il tutto a dovere; metti poscia in tegame questa crema, che farai cuocere a mo' delle creme a bagno-maria (vedi *crema a bagno-maria*); e lasciata freddare, tagliala in piccoli dadi della grossezza di un pollice. Ràvvolgili in midolla di pane, poi intrìdili in due uova intiere sbattute, che avrai pronte a quell'uopo, poi nuovamente in midolla di pane. Ciò fatto, getta i tuoi dadicciuoli nello strutto (*grassa*) caldissimo; e come avran preso un bel colore, sgòcciali e spòlverali di zucchero.

DEI CROCCANTI *(Croquettes)* (in piemontese *Croquì*).

I croccanti bene allestiti sono, a dir vero, non che un cibo delizioso, ma sommamente economico, perchè composti dei residui di un pranzo. Le carni di pollame, o di selvaggina, che sien troppo tiglie, coriacee, si riducono in croccanti; e dove si abbiano pochi avanzi, e non sufficienti a fare un piatto, vi si aggiungono legumi, od alquanta più salsa, e si avrà questa vivanda buona mai sempre. Vi si possono ancora frammischiare differenti sorta di carne da macello, pollame, selvaggina, non meno che pesce, ed uova.

Per atto d'esempio, avendo tu alquanta carne di pollame, trìtala fino, ed aggiungivi uova dure; trìtala in simile guisa con selvaggina, ed aggiungivi legumi, come carote, funghi, patate, tartufi; e col pesce aggiungi uova sode o legumi. Colla carne di bue, od altra, aggiungi erbe fine, legumi, ed uova dure.

Questi croccanti offrono un mezzo economico e soprammodo vantaggioso nel governo di una famiglia.

Paniccia di croccanti.

Prendi con un cucchiaio grosso quanto un uovo di piccione della tua preparazione, gèttala in midolla di pane, rivòlgila per modo che tutta ne sia coperta, poi ridùcila colle dita in forma di turacciolo di sughero (*stöpön d' nata*).

Preparàti così i tuoi croccanti, metti in un vasello tre o quattro uova intiere ben diguazzate, intingivi i croccanti, poi rivoltali di nuovo in midolla di pane, e ponli in fresco insino al momento di farli friggere.

Volendo tu fare di bei croccanti, adoprerai del così

detto *pan francese* crostuto; gli torrai la crosta, ne metterai la mollica in tovaglia, la stropiccerai (*fërtè*) ben bene per ridurla in minuzzoli (*fërvaie*), e la passerai alla mèstola (*scumoira*) per valertene al bisogno.

Possono anche venir in concio la crosta ed i grissini (voce dell'uso: *ghërsin*), procacciandoceli ben secchi, pestandoli, e facendoli passare al setaccio di crine. Questo metodo però si è il men convenevole, perocchè essendo sì la crosta che i grissini già troppo cotti, i croccanti piglierebbero un color bruno, ed un gusto frequentemente disaggradevole.

Modo di far cuocere i croccanti.

Metterai in una padella certa quantità di grasso, o d'olio, ovvero di sugna (*sandön*), chè il burro a ciò non serve. Procaccerai di aver grasso quanto basta, acciocchè i croccanti ammollino intieramente. La padella vuol esser piccola.

Allorchè il grasso verrà in bollore, vi getterai dodici o diciotto croccanti, ed avrai cura di squassar la padella su fuoco vivissimo; chè se il fuoco non è vivo a sufficienza da rappigliare ad un tratto l'uovo che involge i croccanti, ed indurarne l'involto, il liquido interno si scalda, sciògliesi, perde la sua consistenza, e fa screpolare i croccanti, che più non servono.

Quando i croccanti saran di un bel giallo, sgòcciali, e servi all'istante. — Avverti ancora di far questa frittura sul procinto di portare in tavola, chè se un pezzo prima, la crosta divien molle, e perdono i croccanti tutta la loro bontà.

Queste fritture, o grasse, possono servire almeno per venti volte.

Altro modo di friggere i croccanti.

Come in ogni cucina non vi è sempre grasso in abbon-

danza, così farannosi i croccanti più fermi, vale a dire la salsa alquanto più spessa; ed allora metterai nella padella due oncie di sugna, o d'olio, e, come sarà ben calda, vi allogherai i tuoi croccanti, agitandoli lievemente e con diligenza per non iscassinarli. Al quale effetto procurerai ancora di non metterne molti alla volta. Porrai attenzione alla loro cottura, li rivolterai, sgòcciolerai, e servirai immantinente.

Croccanti di pollame.

Tagliuzzerai ott' oncie di avanzi cotti di pollame; porrai in casseruola tre cucchiai di bella farina, ed un'oncia di burro; farai bollire alquanto forte, tramenando continuo. — Avverti che la salsa va spessa.— Aggiungerai poco alla volta un mezzo litro di crema (*fior d'lait*), ovvero di buon latte; ridurrai il tutto, tramenando sempre, a tale di consumo, che la salsa spessisca e sia scorrevole ad un tempo. — Vi getterai il tritume del tuo pollame, rimenando tuttavia, senza lasciar bollire; stenderai questa pasta sur un piatto, e lascierai in fresco. — Assodata la tua preparazione, ne formerai croccanti (vedi).

Altro modo.

Poni in casseruola un'oncia e mezza di farina, con altrettanto burro, sale e noce moscata, a friggere un istante: aggiungi una foglia di lauro e un litro di buon latte; agita forte e fa bollire su fuoco ardente sinchè la salsa, per consumazione, acquisti spessità, come una paniccia (*pappa*) (vedi).

Croccanti di bue.

Trita minuto una cipolla, e mèttila in tegame, con un quarto d'oncia di burro, a friggere per poco:

appena colorata, gèttavi un bicchiere di brodo, e riduci a ghiaccio. Trita frattanto minuto al possibile dodici oncie di resti di bue lesso od arrosto; apparecchia la tua salsa, come quella dei croccanti di pollame (vedi); ed acconcia il rimanente in pari modo.

Croccanti di vitello.

Sminùzzola colla mezzaluna (voce dell'uso, *ciapulör*) dodici oncie di residui di carne di vitello; aggiùngivi un po' di basilico trito; cerni fra i detti avanzi più i grassi, che i magri; e termina l'operazione alla guisa che quella dei croccanti di pollame.

Croccanti di castrato, o montone.

Tritate per minuto dieci oncie di resti di carne di castrato, aggiùngivi due oncie di prosciutto (*giambön*) anzi grasso che no, un poco d'aglio e di prezzèmolo trito; e finisci i tuoi croccanti al tutto come quelli di pollame.

Croccanti d'agnello.

Come avrai trite minutamente ott'oncie di carne cotta d'agnello, aggiùngivi un pizzico di rosmarino polverizzato, un poco di noce moscata, e quattro uova dure ben trite; e fa nel rimanente, come pei croccanti di pollame (vedi).

Croccanti di capretto, cinghiale, lepre, coniglio, ecc.

Sminuzza bene col tritatoio (*ciapulör*) dieci oncie di carne dell'uno o dell'altro di questi animali; aggiùngivi due oncie di grasso di buon prosciutto, qualche tartufo, o fungo se si hanno; poi metti in tegame un'oncia di farina, con altrettanto burro, a friggere un istante. Aggiungi quindi un mezzo litro di sugo

ed una foglia di lauro, e fa bollire, tramenando, una mezz'ora, insino a salsa spessita. — Gèttavi allora il tuo tritume; tieni in bollitura per un momento; versa il tutto sur un piatto; ed assodato, ammannisci come i croccanti (V. questa preparazione).

Croccanti di perniciotti.

Tritate otto o dieci oncie di carne cotta di perniciotti, aggiùngivi due patate ben cotte e schiacciate, con alcun poco di noce moscata. Metti quindi in una casseruola gli ossi infranti dei perniciotti, con una cipolla, una carota, qualche foglia di prèzzemolo e di sèdano, un po' d'aglio, ed un litro di buon sugo, a bollir dolcemente tre quarti d'ora, e passa il tutto alla stamigna.

Poni appresso in un altro tegame un'oncia di burro, ed altrettanto di farina, a friggere un minuto; vèrsavi il liquido passato alla stamigna, e tieni a bollire, tramenando, sinchè la salsa prenda la consistenza di una poltiglia.

Gèttavi allora il tritume della carne dei perniciotti; lascia bollire un istante; versa il tutto su di un piatto; lascia divenir freddo: e finisci in ultimo la tua operazione come quella pei croccanti (vedi).

Croccanti di beccaccie, fagiani, tordi (grive), *quaglie, ecc.*

Si ammanniscono al modo stesso dei precedenti, facendo bollire le ossa per estrarne il profumo, siccome quello che costituisce la squisitezza dei croccanti. E dove in parte difettasse la selvaggina, si può accrescere il piatto, aggiungendovi tutta sorta di carne da mangiare.

Croccanti di trota (truta).

Tagliate in pezzolini della grossezza di un pisello dodici oncie di trota cotta, e due uova dure, tagliate pure allo stesso modo, metti in casseruola un' oncia di bella farina, prezzemolo trito, noce moscata, e sale, a friggere un minuto. Vèrsavi quindi tre quarti di litro di buona panna, o di buon latte, e fa bollire su fuoco ardente, tramenando, finchè la salsa acquisti corpo, a guisa di farinata. In quel punto ritirale dal fuoco; gèttavi il tuo pesce; mescola dolcemente; versa su piatto; lascia freddare; e termina i tuoi croccanti come quei di pollame (vedi).

Croccanti di trota alla genovese.

Apprestisi la trota in simil guisa che la precedente; poi metti in una casseruola un' oncia di burro ed una di farina, una cipolla trita, un po' di prezzemolo, e mezzo spicchio d'aglio, a friggere su fuoco vivo. Subitochè la cipolla comincia a prender colore, vèrsavi un bicchiere di vin rosso secco, e tre quarti di litro di sugo; fa bollire a fuoco ardente, rimenando; e divenuta densa la tua salsa a mo' d'intriso (*pötìa*), aggiùngi tre alici ben trite, mesci leggermente la trota colla salsa, lascia raffreddare, e termina d'acconciare i tuoi croccanti pari a quelli del pollame (vedi).

Nota bene, che i pesci d'acqua dolce si ammanniscono tutti allo stesso modo.

Croccanti di pesce di mare.

Si preparano conforme ai pesci d'acqua dolce, eccettochè per neutralizzare il loro gusto salmastro, si avrà cura di aggiungervi alcune erbe fine, od aglio, tartufi, o funghi.

Croccanti di gamberi.

Sguscia le code e le carni di quattro dozzine di bei gamberi; cincischiale, e de'gusci fanne un burro (vedi questo burro). Metti poi in una casseruola due oncie di tartufi, o di funghi tagliuzzati, con un'oncia di burro ed una di farina, sale e pepe, a friggere un'istante. Aggiùngivi tre quarti di litro di panna (*fior d'lait*), o di buon latte; lascia bollire a fuoco ardente, e rimena di continuo. Spessita la salsa, gèttavi il tritume della carne de'gamberi col loro burro preparato, e con due uove dure pur trite; lascia divenir freddo, e finisci come pei croccanti di pollame.

Croccanti di rane.

Poni in casseruola due tomatiche sgranellate, un pugnuolo di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, il tutto trito finissimo, un'oncia di burro, e friggi un dieci minuti. Gèttavi due dozzine di belle rane, con sale, pepe, il sugo di quattro limoni, ed alcun chè di loro scorza tagliuzzata, e friggi ancora per poco. Cotte le rane, lascia che freddino, tògline con precauzione tutti gli ossicini, allestisci una salsa a fior di latte spessa (vedi), mèttivi dentro le carni delle rane da tagliare; aggiungi due uova dure tritate minutissimo, rimena e fa dare un breve boglio; dopo, versa quell'intingolo su piatto, lascia divenir freddo, e finisci, come i croccanti di pollame (vedi).

Croccanti di animelle di vitello.

Cuoci due, o tre animelle di vitello (V. animelle di vitello); freddate, tagliale in minute parti; aggiùngivi due oncie di funghi triti finissimi, cotti o confezionati all'aceto; e termina, come i croccanti di pollame.

Croccanti di cervelle.

Triterai a minuto due oncie di funghi, un pugno di prezzèmolo, ed un po'di salvia, che porrai in padella, o casseruola piatta, con un'oncia di burro, sale, e quattro chiovi di garofano in polvere, a friggere un momento. Avrai intanto già pronte due belle cervelle ben pelate, lavate, ed asciugate, che affetterai, spargerai di sal fino, intriderai di farina bianca, poserai su l'erbe fine, e sfrigolerai su brace viva insino a bel colore, rivoltandole con riguardo, perchè colorino d'ambe le parti; e, freddate, taglierai in pezzi grossotti.

Ammannirai appresso una salsa *béchamelle* (vedi), nella quale, recata a densità, getterai le cervelle, tramenando senza bollitura; poi verserai su piatto, lascierai freddare. e finirai la tua operazione, come pei croccanti di pollame (vedi).

Se si avranno avanzi di cervelle, si posson pur fare di simili croccanti, aggiungendovi uova dure, patate, ed anche altro carnaggio.

Croccanti di patate.

Farai cuocer sotto cenere sei belle patate, cui, tosto cotte, dipelerai, e porrai in tegame con due oncie di burro, sale, noce moscata, ed un pizzico di zucchero per levarne l'acrimonia; le schiaccerai prestissimo, mescolando: operazione che vuol essere fatta con celerità mentrechè le patate son calde. Vi verserai sopra mezzo un bicchiere di buona crema, oppur di brodo, rimenando; lascierai freddare, e finirai come i croccanti di pollame (vedi).

Nota bene, che si può arrogere a questi croccanti, formaggio raspato, od erbe fine.

Croccanti di riso.

Apparecchia di buon riso alla milanese (vedi). Solitamente si adopera l'avanzo di riso cotto. Lasciato freddare, ammanisci i croccanti, come quei di pollame (vedi).

Croccanti di riso inzuccherati.

Metti a bollire in una casseruola cinque litri e un quarto di buon latte, alcunchè di cannella, e due oncie di zucchero; gèttavi appresso quattr'oncie di bel riso e cuocilo a densità di pasta; ritirato dal fuoco gèttavi due oncie di burro e quattro gialli di uovo, e rimena con diligente esattezza; lascia che freddi, e finisci i tuoi croccanti, pari a quei di pollame.

Croccanti d'uova.

Trite che avrai per minuto otto uova cotte dure, allestisci una salsa *béchamelle* spessa; gèttavi le uova con un pugno di prezzèmolo ed alquanta santoreggia minutati (*tajà fin*), mesci bene ogni cosa, e termina come i croccanti di pollame (vedi).

Croccanti di erbe fine.

Tagliuzzati due oncie di funghi, due di tartufi neri, un pugnuolo tra prezzemolo e cerfoglio (*cerfojet*), ed alcune foglie di sèdano, gèttali in casseruola con un'oncia di burro, sale, e poco ginepro in polvere, a sfriggolare dolcemente un dieci minuti. Aggiungi un bicchiere di brodo, fa cuocere i tuoi legumi a densità, e vèrsali in una salsa *béchamelle*, che avrai pronta a quest'uopo. Fa mestieri di tanta salsa, presso a poco quante son l'erbe fine. — Eccellente.

Croccanti di funghi.

Minutate dodici oncie di funghi, gèttale in una casseruola, con un'oncia di burro, sale, e un po' d'aglio e di prezzèmolo tritissimi, a friggere su fuoco ardente per un dieci minuti, rimenando. Appresso versavi altrettanta salsa alla panna (*fior d' lait*); lascia divenir freddo, e termina i tuoi croccanti, come i detti qui sopra.

Chromesquis di bue e di vitello.

Selvaggina e pesce preparansi al tutto simili, surrogando alla composizione; fuorchè vuolsi avvertire che la pasta da friggere debb'essere un po' consistente. e la frittura ben calda.

Croccanti di piccioni (colombot).

Dopo aver trite finissimo ott'oncie di carne cotta di piccioni, aggiùngivi un pizzico di basilico trito pur esso finissimo; getta il tutto in una salsa, come quella dei croccanti di pollame (vedi questi croccanti), e friggi allo stesso modo.

Chromesquis di pollame.

Preparati croccanti di pollame (vedi), in vece di cuoprirli di pane sminuzzolato (*panè*), ravvilùppali in fogli di pasta da cialde (*pasta da ubià*), oppure taglia in faldellette una tettina (*grassa d' pupa*) di vitello cotta e raffreddata; poni le faldellette sul tuo tavolo, mèttivi su ciascuna, grosso quanto un croccante, della tua composizione; e fanne un rotoletto, per avvolgerlo quindi nella pasta da cialde.—Taglia il foglio della detta pasta in tanti brandelli (*toch*) della larghezza di una mano, tùffali in acqua, e stèn-

dili sul tavolo. Metti su ciascuno un cumulo grosso come un croccante, della tua composizione; invòlgilo bene; e, al punto di servire, gèttali in una pasta da friggere (vedi), poi in grasso caldissimo sino a bel colore. — Sgòcciali e reca a mensa immediato.

Croccanti di legumi.

Monda e taglia in dadolini, grossi un pisello, una grossa carota, una rapa, due cipolle, e due piante di sèdano; metti il tutto in casseruola, con un po' di burro, sale, e noce moscata, a friggere su ardente fuoco un dieci minuti; aggiungi un mezzo litro di brodo, quattr'oncie di piselli, ovvero di brodo di fagiuoli, se vuoi far magri i croccanti; e cuoci i tuoi legumi a tenerezza. Riduci il liquido a secco; versa sui legumi, presso a poco in egual proporzione, di buona salsa alla crema (*fior d' lait*); fa bollire un istante; e, lasciato freddare, dà compimento a' tuoi croccanti come a quei di pollame (Vedi).

Croccanti di riso e pollame.

Metti in tegame un'oncia di burro, mezzo un litro di latte, sale, e noce moscata, a bollire; aggiungi quattr' oncie di riso, cuoci lemme lemme (pian piano) sino a tenerezza; arròvivi quattr'oncie di carne di pollame cincischiata (*taià a la grossolàna*); mescola ben tutto, e lascia che freddi. Acconcia infine i tuoi croccanti, come quei di pollame (vedi).

Croccanti di sparagi.

Cuoci in acqua un mazzo di sparagi sì, che scroscino sotto i denti; làsciali freddare, poi tagliane in digrosso le tenerità. Metti intanto in una casseruola un'oncia di burro ed una di farina, sale, pepe, e

qualche foglia di salvia trita; mesci e vèrsavi un mezzo litro di latte, e fa bollir tramenando sino a densità di poltiglia. — Gèttavi gli sparagi, tieni in bollore un istante, poi ritìrali dal fuoco, e gèttavi tre gialli di uovo, rimenando bene. — Freddato ogni cosa, disponi i croccanti, come quei di pollame (vedi).

Croccanti di piselli.

Poni in casseruola diciott'oncie di piselli dei più piccoli, con un'oncia di burro, sale, noce moscata, una cipolla, e qualche foglia di prezzèmolo, a friggìo su fuoco ardente sinchè sien teneri. Quindi ritirali, e sgocciali. Metti poi in altra casseruola una mezz'oncia di burro, un'oncia di farina e sale, e rimena a dovere. Vèrsavi un mezzo litro di latte, ed il liquido, ove han cotto i piselli; fa bollire la tua salsa a spessità, poi gèttavi i tuoi piselli a cuocere per poco, e lascia raffreddare Opera nel rimanente, come nei croccanti di pollame (vedi).

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 qualvolta mi venne eseguito questo manicaretto, ne ottenni sempre un concerto di lodi.

Avrai sei oncie di ceci, due piccole cervellate (*cervelas*), ed altrettanto ancora di giambone crudo, una lacca di bue di trenta oncie, la punta cioè della coscia, sei oncie di piccol lardo, un grosso pollo, due

piccioni, 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, coi ceci e con 2 litri d'acqua, e lascia bollire due ore; 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 un cesto (*testa*) di cavoli capucci mezzani, sei di lattughe, due carote, due rape dolci, il tutto tagliato con garbo, con dodici cipollini senza buccia ed un buon pizzico di pepe di Caienna, e, versatovi sopra parte del brodo delle carni fa cuocere lentamente due ore; ritirato poi tutto il brodo delle carni e dei legumi, digrassalo, filtralo alla tovaglia e riducilo sul fuoco al quarto.

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

DEL POLLAME.

Il pollame è la delizia, mentre 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 sopra tutto la sua leggerezza allo stomaco, gli daran sempre la palma fra le migliori vivande. Con esso si preparano mille piatti svariatissimi, alcuni dei quali sono i capo-lavori del cuoco. Bisogna perciò

scegliere il pollame d'un bel bianco azzurrognolo, giovine, non troppo grasso chè il grasso è sempre difficile a smaltire), il quale bene spiumato, e bene 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. Avvèrtasi, nel nettare il pollame, di non creparne il fiele, nel qual caso bisogna subito lavarne bene 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.

Del cappone.

Il buon cappone aver dee le carni bianche e mediocremente grasse, la pelle fina e leggiermente 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 ed abbrustiato e rannicchiato, vestilo di lardo, legalo con ispago, e ponlo a cuocere lentamente in una pentola, come pel brodo ordinario, sinchè 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 al punto di recare in tavola. Ritira allora il cappone, spoglialo del lardo, e, deposto sul piatto, spar-

givi 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 tutte ne riescono veramente eccellenti, leggeri e salutari allo stomaco, perchè conservono 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 Caienna, due bicchieri di buon consumato ed 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 bollite per qualche minuto in altro tegame, che si stendono con simmetria sul cappone deposto in piatto ovale; e, circondato questo da piccoli citriuoli (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, ed un po'di senapa, secondo i gusti. — Si allestiscono in questa guisa anche le pollastre, i polli, i gallinacci, i piccioni, le quaglie, ecc.

Cappone allo stufato.

Sventrato e abbrustiato un bel cappone, ponsi con due cipolle e due carote tagliate, qualche frusto di lardo, un ramicello di salvia, sale, quattro chiovi

di garofano, due bicchieri di vino bianco, oppure un mezzo bicchier di buon aceto, e due d'acqua, in una casseruola ben chiusa, incollandone in giro con pasta e carta il coperchio: tiensi per due ore in forno caldo o sul camminetto, con brace sotto e sopra. Sgocciato quindi e dispostolo sul piatto, si ritirano i legumi, e digrassato e allungato di un po' d'acqua il sugo, versasi sul cappone, che può anche aver sotto una buona salsa di tomatiche od una poltiglia (o lattata) di patate o fagiuoli (vedi queste lattate o poltiglie).

Cappone farcito alle patate

Vuotato ed abbrustiato un bel cappone, empiesi di otto belle patate ben monde della buccia, in pezzetti grossi un uovo di piccione, ravvolti in pepe, sale e uno spicchio d'aglio trito, e, ben legato ponsi in casseruola con due oncie di lardo trito, due cipolle e due foglie di lauro, a frigger cheto, rivoltandolo spesso sinchè colorisi d'un bel giallo: aggiuntovi allora un bicchier d'acqua, cuopresi e lasciasi borbottar sino a tenerezza. Adagiasi il cappone sul piatto, e versatogli sopra il sugo prima digrassato, servesi fumante. Si possono aggiungere erbucci alle patate, e sopprimere l'aglio.

I gallinacci si apprestano allo stesso modo.

Cappone braciato

Un bel cappone netto e bruciacchiato come sopra, ponsi in una casseruola coperto di falde sottili di lardo, con qualche fetta di montone, due carote, due sedani, un ramo di ozzimo (basilicò) sale, e un litro d'acqua, e, dopo un borbottio di due ore, ritiratone il sugo, colato, digrassato, e ridotto su vivo fuoco alla metà, stendesi il cappone sul piatto, e bagnasi del suo sugo.

Il cappone così preparato si adorna benissimo di legumi, come carote, rape, patate, sedani, oppure di una poltiglia di legumi, come lenti, cicoria, spinaci, patate, ecc.

Cappone alla pollastrina

Un bel cappone, riveduto come sopra, ponsi in casseruola con quanto un uovo di burro, e sale a friggere adagio, rivoltandolo fino a che cominci a tingersi d'un bell'oro. Si gettano allora nel sugo due cucchiai di farina bianca, e, dopo uno o due friggìi, un mezzo litro d'acqua, un sedano, un ramicel di salvia e, tramenato, lasciasi borbottar fino a tenerezza del cappone. Si diguazzano in una scodella tre tuorli, o gialli d'uovo, con un cucchiaio di prezzemolo trito e l'acqua d'un limone; assettasi sul piatto il cappone e, tolto via il sedano e la salvia dal sugo, versasi questa bollente sull'uovo sbattuto, diguazzasi forte, e si riversa il tutto sul cappone che, servito così caldo, riesce un boccone delicatissimo.

Cappone in macedonia di legumi.

Un bel cappone ben riveduto, cioè pulito e abbrustiato, mettesi in tegame o casseruola con qualche fetta di lardo, due carote, due rape, un cavolo, tagliati a pezzi grossi il pollice, quattr'oncie di fagiuoli bianchi; il tutto bene spolverato di sale e di un po'di noce moscata, sopra due bicchieri d'acqua. Il tegame ben coperto, o si caccierà in forno assai caldo, od avrà brace sotto e sopra; fà da mantenere un borbottio per ben 2 ore, in capo alle quali il cappone si troverà cotto, e steso sul piatto, circondato de'suoi legumi, si servirà caldo intriso del suo sugo digrassato. — Dilicato e ristorante.

Cappone alla Périgord.

Vedi *Gallinaccio o pollo d' India* alla Périgord. Preparasi allo stesso modo.

Cappone alla provinciale.

Un cappone, tagliato in pezzi mezzani, ponsi in casseruola ben coperta con quattro spicchi d'aglio, quattr'oncie di funghi ben triti, un mezzo bicchier di olio d'oliva, sale, e un po'di pepe di Caienna o comune, a frigger cheto un'ora e mezzo. Digrassasi, versasi qualche cucchiaio d'acqua, e dopo due bollori, servesi caldo caldo. — Eccellente. All'aglio si può sostituire un po' di cipolla e di prezzèmolo.

Cappone alla gelatina

Appuntino come il gallinaccio allo stufato (*alla daube*) vedi questa vivanda.

Cappone ai funghi

Un cappone bene sventrato e netto, e ripieno di 12 oncie di bei funghi affettati, frigge in casseruola con un po'di burro e sale, rivoltato di quando in quando sinchè prenda un bell'oro. Si versano nel suo sugo due bicchieri d'acqua, e segue a bollir cheto fino a tenerezza. Spiegasi sul piatto, digrassasi il sugo, vi si aggiunge un mezz'uovo di burro impastato con un mezzo cucchiaio di farina, e, dopo due bollori, versasi sul cappone, che subito si reca in tavola.

Galantina di cappone.

Vedi galantina di gallinaccio.

Cappone alle olive

Un cappone tagliato in frusti mezzani friggi una mezz'ora, rivoltalo sovente, in una casseruola con quattro cucchiai d'olio d'oliva, sale, noce moscata, una cipolla intiera, una foglia di lauro. Vi si stempra un buon cucchiaio di farina, e, allungato il sugo con un mezzo litro d'acqua, si fa sobbollir cheto sino a tenerezza del cappone. Digrassasi il sugo, vi si gettano 12 oncie di olive snocciolate e macerate prima due ore almeno in acqua fresca che loro abbia tolto il salume, e dopo un nuovo bollore di due minuti, servesi il cappone fumante colle sue olive e col sugo. — Boccone prelibato e da signore.

Cappone alle tomatiche.

Preparato e cotto un cappone allo stufato, circondasi sul piatto di tomatiche farcite (vedi) o inaffiasi di una buona salsa alle tomatiche (vedi).

Cappone alla tedesca.

Metti in tegame ossia casseruola un bel cappone, con quattr'oncie di lardo a dadicciuoli mezzani, a friggere sino ad un bel colore; aggiungi una testa di cavolo trinciata finissimo, con due bicchieri di buon aceto, sale, e un po' di pepe intiero, una cipolla intiera, e, ben coperto il tegame, fa sobbollire due ore almeno. Spiega il cappone sul piatto in mezzo ai cavoli che avrai bene spremuti, e col sugo rimanente ben digrassato bagna cappone e cavoli, e servi caldo. — Buon piatto di famiglia, nel quale tuttavia si può sopprimere l'aceto.

Cappone al riso.

Allogato il cappone in tegame su due cipolle ben

trite, con grosso un uovo di burro, friggesi sino ad un bel colore. Si sala e si spolvera d'un po'di noce moscata, e di un litro d'acqua, e si fa borbottare fino a tenerezza; si ritira il cappone, e in sua vece si gettano 12 oncie di riso, che si fa bollire sino a debita cottura, e se troppo spesso, allungasi con un po' d'acqua. Tramenasi, versasi sul piatto, e adagiasi sopra il cappone. Il riso può condirsi ancora con un po' di cacio raspato.

Cappone all' Indiana.

Trinciato il cappone in pezzi mezzani, si pongono questi in tegame con un po'di burro, due granelli di pepe d' India, o quattro di pepe comune, ed una cipolla, e si fa soffriggere un'ora. Aggiungesi un pizzico di zafferano in polvere, un litro di brodo o d'acqua, e si fa fremere una mezz'ora. Si trasportano sul piatto i pezzi di cappone, e si tengono al caldo.

Si gettano nel brodo nove oncie di bel riso che si fa bollire, e il quale, come sarà tenero, mischiatovi prima un po' di burro fresco, rovesciasi sul cappone. — Vivanda saporita, nutritiva, ma un po'riscaldante.

N.B. Come i capponi, preparansi pure le pollanche ed i pollastrini, ai quali però basta una cottura più breve, perchè più teneri.

Pollanca farcita agli erbucci.

Nettata ed abbrustiata una bella pollanca, si cuociono un istante in una casseruola quattr' oncie di mollica di pane fresco con un bicchiere di latte o brodo e un po'di burro. Vi si aggiungono quattro cucchiai di erbucci con sale, e di tutto questo ben mescolato insieme empiesi la pollanca, che bene

stretta con ispago gettasi nella casseruola ben coperta, con un bicchiere d'acqua, un po' di sale ed un ramicello di rosmarino, a borbottare cheto con fuoco sopra e sotto un' ora e mezzo, rivoltandola spesso finchè indorisi bene da ogni parte. Adagiasi la pollanca fumante sul piatto, e col sugo digrassato inaffiata si serve.

Pollanca alle lattughe.

Pongasi la pollanca bene sventrata, abbrustiata e vestita di falde di lardo in casseruola ben coperta con 2 bicchieri di sugo e 18 lattughe ben monde, lavate e bollite quindi in molt'acqua e sgocciate. In capo a due ore di lenta bollitura, sarà tenera. Incoronisi delle lattughe alternate con fette di pane fritte al burro il piatto su cui adagiasi in mezzo la pollanca, la quale, bagnata col suo sugo digrassato, servesi fumante.

Della pollastra (poularde).

Chiamasi pollastra (*poularde*) una giovine gallina, castrata ed 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 spirito (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 ed abbrustiata mozzerai il collo, salvandone il più che si può lunga la pelle. Pelate poi bene dodici 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, uno di burro, sale, pepe, una cipolla, una foglia di lauro secca, ed un bicchier di vino bianco agretto, sicchè i tartufi non rimangano a secco, chè sarebber guaste, gettali caldi entro la pollastra, che cuocirai tosto diligentemente.

Serbata così la pollastra un tre o quattro giorni che ella intenerisca, e si penetri bene del profumo dei tartufi, mettila in una casseruola coperta, con un'oncia di burro, due di lardo in fetterelle, una cipolla, una foglia di lauro, due 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 ed i grasselli di lardo, mescola un' oncia di farina col sugo della pollastra, e, cotto un istante, aggiungivi un mezzo litro 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, spremivi 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 ed abbrustiata una pollastra, disossatone lo stomaco, e tagliatene le zampe, e rimboccatene le coscie, se ne trafora col lardatoio il petto

di un grassello di lardo ed un di lingua rossa, ben salati ed impepati, 12 per sorta, simmetricamente, in forma ovale. Imbrigliata quindi la pollastra, inarcata ed 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 prezzemolo, 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 prezzemolo 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, sopratutto se la pollastra è ben bianca.

Galantina (galantine) *all'Italiana.*

Prendi due pollastre, e, ben nettate e disossate, stendile sulla tavola e spolverale di sale e pepe. Prendi poi tre oncie di tartufi neri, ben pelati e tagliati in quarti; tre oncie di pistacchi, dodici 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 ed un cucchiaio di prezzemolo trito. Come avrai ciò preparato, fodera, per dentro, una casseruola mezzana di falde sottili di lardo, e, adagiatavi una pollastra, cuòprila di mezza la tua carne affettata; e, posta ancora su questo suolo l'altra pollastra, aggiungivi il resto della

suddetta carne, con sopra tre oncie di burro, una foglia di lauro ed infine un foglio di carta. Chiusa quindi bene la casseruola tienla due ore e mezzo in un forno a calor dolce, e lasciala 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.

Pollame al crescione.

Vuotata, abbrustiata e bene schiacciata una pollanca, spolverata poscia di sale e pepe, mettasi in casseruola ben coperta, con fuoco sopra e sotto, a frigger cheto con un po' di burro e una foglia di lauro. Rivoltasi tratto tratto fino ad un bel colore e tenerezza; ritirasi, digrassasi il sugo, vi si aggiunge un po' di senapa e di aceto, tramenando. Stese quindi sul piatto due pugnuoli di crescione, si colloca sopra la pollanca e bagnasi il crescione col sugo, al quale si può aggiungere un po' d'olio, purchè non si faccia scaldare; e servesi incontanente, perchè il

crescione, se non mangiasi appena tocco dalla carne e dal caldo, corrompesi, e non vale più nulla.

Pollastra alla crema.

Abbiasi una bella pollastra ben vuotata e abbrustiata, schiaccisi alquanto, spargasi di sal fino, e pongasi in tegame, con un'oncia di burro, a soffriggere finchè bene si abbronzi, rivoltandola a tempo. Dopo, vi si aggiungono due bicchieri di buona panna freschissima, fatta bollire anticipatamente; si badi a ritirare il burro avanti di versarlavi, e mettasi in bollore la pollastra, rivolgendola tratto tratto con riguardo. Coprasi in ultimo il tegame, e, con brace sul coperchio, basterà un'ora di cottura perchè la pollastra resti velata d'una crosta di bel bronzo.

Ammannito con diligenza, riesce un piatto squisitissimo e nutritivo al sommo. Lo si può condire con qualche aroma per correggere l'insipidezza della panna. Spiegata su tondo la pollastra, rimestisi bene la panna acciocchè sia fluida e liscia, e se ne inaffi la pollastra.

Fricassèa di pollastra.

Vedi fricassèa di polli.

Pollastra ai piselli.

Tritato minutamente due cipolle, due sedani, e un pugno di prezzemolo, porrai ogni cosa in tegame, con un'oncia di burro, a sfriggolare un istante. Vi allogherai quindi una pollastra ben vuotata e bruciacchiata, e la farai soffriggere una mezz'ora. Aggiuntovi un bicchiere d'acqua, con sale, lascierai sobbollire un'altra mezz'ora, poi vi getterai 12 oncie di piselletti novelli, e farai bollire a gran fuoco, sinchè intene-

riscano; da ultimo assetterai la pollastra su di un piatto, mescerai bene i piselli aggiungendovi un cucchiaio d'acqua fresca, e quanto una noce di burro, e ne maschererai la tua pollastra.

Pollastra in salsa alla pollastrina
(Sauce à la poulette.)

Vedi cappone.

Pollastra stufata alla gelatina.

Vedi gallinaccio stufato in gelatina (*pito a la doba*).

Pollastra al riso.

Vedi cappone al riso.

Pollastra alla lattata di patate.

Metti una bella pollastra, netta a dovere e bruciacchiata, in un tegame con sale, due foglie di lauro secche, e due bicchieri d'acqua, a bollir lentamente un'ora e mezzo, coperto. Il *fondo*, o savore, debb' essere ridotto a spessità di sciroppo. Dibuccia intanto otto belle patate, ponle in altro tegame con acqua che le ammolli, e poco sale, e falle bollire a tenerezza. Sgocciale, lascia svaporarne l'umido sul fuoco, poi gettavi grosso quanto un uovo di burro, sale e noce moscata, schiacciale ben bene, e vèrsavi dentro il savore della pollastra. Stendi infine su piatto la tua lattata, pòsavi sopra la pollastra, e servi caldo il più che puoi.

Galantina di pollastra.

Vedi galantina di gallinaccio. — Due ore di cottura sono sufficienti.

Pollo, o pollastro.

La carne del pollo o pollastro, giovine, polposo, grassotto, di pelle fina, è un cibo dei più leggeri 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, se pur non si vuole allessare.

Fricassèa 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 prezzemolo, una foglia di lauro, e mettivi i polli a bollire un dieci minuti; e, ritirati, come saran freddi, trinciane le coscie, le ale ed il collo intieri, e così pure il petto ed il dorso, che saranno perciò sette pezzi per pollo, e, posti in tegame con un'oncia di burro, friggili, 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 su piatto e tienlo 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 d'un limone od 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,

versane 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 leggera, anche per malati.

Frittelle (friteaux) *di pollo.*

Prendi due pollastri, e, trinciati in pezzi di mezzana grossezza, lasciali in una terrina marinar due ore almeno col sugo di un limone, sale, pepe, qualche fronda di prezzemolo e due cucchiai d'olio fino: messi poi in una casseruola con tutto il condimento, falli friggere un dieci minuti su fuoco ardente; aggiungivi un mezzo bicchier di sugo, e fa bollir altri dieci minuti; lasciali quindi 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, gettali in grasso o frittura bollente, e friggili dieci minuti ancora. Come avranno acquistato un bel color giallo, stendili sul piatto, bagnandoli con due o tre cucchiai di salsa alla maggiordomo che avrai fatto bollire, aggiungendovi allora il sugo di un limone, un po' di prezzemolo 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 disossano, se ne spiccano i nervetti, e, tagliati in pezzi eguali, si mettono in una terrina con due alici ed un pugno di prezzemolo triti, poco sale, il sugo di un limone ed un cucchiaio d'olio, aggiungendovi ancora, se vuolsi, qualche pezzo di tartufo bianco tagliuzzato e noce moscata; e lasciati marinare due ore almeno, al procinto di servire, si sgocciano i pezzi su tela bianca, s'intridono in pasta da frittura (vedi la preparazione di tal pasta), e si gettano nello strutto (grasso) mediocremente caldo, lasciandoli friggere adagio, e smuovendoli spesso finchè siano d'un bel color d'oro e fermi al tatto. A questo punto si servono subito con sopra, per ornamento, un pugnuolo di prezzemolo fritto secco a parte nello stesso grasso, e sotto, per eleganza, un tovagliolo bianco.

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

— Eccellente, ma un po' pesante agli stomachi deboli.

Polli alla crema.

Due bei polli sventrati ed abbrustiati si tagliano in pezzi mezzani, e, fritte un istante in una casseruola su viva brace un'oncia di burro fresco ed 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 sminugiati, abbrustiati e fatti in pezzi mezzani, si gettano in un tegame con un cucchiaio d'olio fino, un'oncia di burro, una cipolla intiera, sale, pepe, e otto oncie di bei funghi pelati a friggere a gran fuoco sinchè tutto tingasi di un bell'oro. Si cuociono intanto un quarto d'ora in altro tegame 8 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 funghi, versando lor sopra il savore digrassato e senza la cipolla, e si servono caldissimi.

Si può anche ornar questo eccellente manicaretto di uova fritte, e sostituir alle tomatiche salsa spagnuola; ma le carni ne riescono men saporite.

Si allestiscono similmente i piccioni, le anitre, i gallinacci, le quaglie, i capponi e le pollanche.

Pollastri alla villereccia.

Sventrati ed abbrustiati due bei pollastrini, sparali per mezzo, schiacciali alquanto, e, sparsi di sale a misura, ponli in padella con un'oncia 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 sobbollire tuttavia tre quarti d'ora. Ritirati allora i polli, getta nel savore loro quattro alici trite, e, queste sciolte,

due cucchiai di brodo, al quale, dopo due sobbogli, aggiungerai quanto un uovo di burro, un po'di prezzemolo 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.

Preparati come sopra alla villereccia due bei pollastrini, mettili in padella con un'oncia 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 ed un bicchier di brodo o d'acqua e sale, e fa bollire a scroscio finchè i pisellini sian tenerelli: ritirali allora dal fuoco, versa nel tegame il rimanente savore dei polli, poi due 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, adagiavi sopra i pollastri, e servi bollente. — Bramangiere, se cotto appuntino, abboccantissimo.

Polli arrosto alla turca.

Due bei polli sventrati ed abbrustiati si lavano all'acqua tiepida, si rasciugano bene e si empiono tra tutti e due di due oncie di burro fresco miste con un mezzo

bastoncino di vaniglia tritissimo, l'agro di due limoni ed un po' di sale; si espongono quindi infilzati allo spiedo e ravvolti in carta butirrata 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, versasi questo sciroppo stacciato sui polli. — Eccellente.

Fricassèa di polli all'italiana.

Due bei polli sventrati ed abbrustiati si gettano in pezzi mezzani in tegame con un'oncia di buon burro, sale, noce moscata ed 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, ed altrettant'acqua; scuotesi 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, aggiunto al riso un po' di sale, e ben tramestato, spianasi il riso intorno al piatto; vi si adagiano in mezzo i pezzi di pollo; si dispongono sul riso i funghi ed i carciofi; stacciasi il savore dei polli, e, datigli di nuovo due bollori, e mescolati con esso quattro tuorli d'uovo sbattuti coll'agro di due limoni ed un po' d'aglio trito, versasi sui polli.
— Antipasto delizioso.

Pollo fritto (sauté) *alla contadinesca.*

Ben vuotati e abbrustiati due pollastrelli, trinciali

in pezzi di mezzana grossezza, e mettili in tegame, con un po' di burro, tre cipolle affettate, sale e pepe, a sfriggolare su fuoco vivo, sinchè comincino a velarsi di un bel giallo. Vèrsavi allora un quarto di bicchiere d'acqua, e fa bollir cheto cheto un'ora, spazio di tempo voluto per siffatta cottura. — Boccoincello delizioso.

Pollo alle tomatiche.

Fatto in otto pezzi un bel pollo, mettesi in casseruola con un po' di burro, sale, pepe, ed una cipolla, a sfriggolare su fuoco ardentissimo; e, come il pollo sarà incrostatosi di un bell'oro, vèrsavi due bicchieri di salsa-tomatica (*vedi* questa salsa), lascia cuocere adagio una mezz'ora, poi assetta il tuo pollo su di un piatto, digrassa il savore, aggiungi a questo un cucchiaio d'acqua, mescola bene, ed irrigane il pollo.

Avverti, che si possono similmente apprestare polli alla brace (*braisés*), allesso (bolliti), arrosto (arrostiti), ed imbandirli tutti intieri con questa salsa di tomatiche, la quale coi polli, in ispecie, sta a perfezione.

Pollo fritto (sautè) *alle alici.*

Diviso un pollo in otto pezzi, mettesi in casseruola con un po' di burro, sale, noce moscata, ed un picciol ramo di basilico, a soffriggere un tre quarti d'ora, coperto, scuotendo sovente. Dopo, ritira il pollo su piatto in disparte; gitta nel savore quattro alici (acciughe) dissalate e diliscate, e friggi un minuto. Aggiungivi poscia un quarto di un bicchiere di brodo, rimesta, fa levare un boglio; e, spessitasi la salsa, versala sui tuoi pezzi di pollo. — Squisitissimo.

Osserva, che le acciughe siano buone e ben dissalate, perchè altrimenti questo manicaretto riesce aborrevole. Vi si può aggiungere dell'agro di limone.

Pollo fritto (sauté) *al burro.*

Sparti in quattro un bel pollo, spolveralo di sale, e, messo in casseruola quanto un uovo di burro, adàgiavelo e cuocilo con brace sul coperchio a fuoco dolcissimo per un'ora, rivolgendolo. Come sarà ben dorato, ponilo sur un piatto, ritirane il burro, versa nella casseruola un cucciaio d'acqua, fa levare un boglio, ed inaffiane il pollo. — S'egli è tenero, non v'ha camangiare più appetitoso di questo.

Pollo all'olio.

Si acconcia allo stesso modo del precedente, surrogandovi soltanto al burro l'olio.

Pollo alle erbe fine.

Tagliato in piccoli pezzi un bel pollo, si gitta in tegame con un pugnuolo di prezzèmolo qualche fungo, uno spicchio d'aglio trito finissimo, e due cucchiai d'olio; e, fritto adagio un tre quarti d'ora, si aggiunge alcun che di sale ed un bicchier di vino bianco, e si lascia bollire sinchè il sugo sia ridotto a metà. Spiegasi allora il pollo sul piatto, e si circonda d'uova affrittellate (vedi). Si digrassano quindi le erbe fine, si rimestano bene, e si versano boglienti sul pollo. — Vivanda, se ammannita con diligenza, di un gusto perfetto, principalmente per la colezione (*Déjeuné*).

Pollo arrosto all'erbe fine.

Prendi un bel pollo, sparalo per mezzo, spiegalo

sur un piatto con due cucchiai d'erbe fine, sale, ed un cucchiaio d'olio, e lascialo marinare un'ora. Mezz'ora prima di servire, metti quei pezzi sulla grata a fuoco ardentissimo, cioè stendi sul focolare del cammino carboni fiammanti, alloga sòpravi la gratella, e allorchè paiono colorarsi, rivoltali, e guarda, ove di troppo si colorassero, a spargere tosto alcun po' di cenere sulla brace. Come il pollo comincia a gemere del proprio sugo, ritiralo dal fuoco, recalo su piatto, e bagnalo di alquanto guazzetto (savore) misto coll'agro di un limone, o pur servilo con senapa stemprata con erbe fine ed aceto.

Pollo a velo di pane a mo' del maggiordomo.

Un bel pollastro diviso in quattro pezzi schiacciasi alquanto, spruzzasi con sale, pepe, e un po' di burro fuso; poi diguazzasi un uovo; intridonvisi i pezzi di pollo, e si mascherano con midolla di pane finissima; struggesi quindi nella padella quanto un uovo di burro, vi si alloga il pollastro, si frigge bel bello, rivoltandolo; e, vestito di un bel bronzo, recasi su piatto, e servesi con, sotto, una salsa del maggiordomo, o di tomatiche.

Pollo alla Soubise.

Cuoci un pollo su gratella (vedi pollo alla brace, *braisé*), e servi con, sòttovi, una lattata di cipolle alla panna (vedi lattata alla *soubise*).

Pollo alla salsa Robert.

Tagliuzzate finissime quattro cipolle, e fritte in tegame con un'oncia di burro insino al punto che cominciano a colorarsi, bagnale con due bicchieri di buon aceto, insàlale, poi spiègavi sopra due polli

ben vuotati e bene stretti con ispago. Cotti lentamente un'ora con brace viva di sopra e dolcissima di sotto, i tuoi polli hanno a prender colore senza uopo di rivolte. Assettali infine sul piatto, togli il grasso che galleggia sulle cipolle, aggiungi un buon cucchiaio di senapa, mesci a dovere, e versa in sui polli.

— Eccellente per aguzzar l'appetito.

Pollo stufato in gelatina (en daube).

Vedi cappone

Pollo alla lattata di patate.

Osservisi, che i polli alla lattata si ammanniscono cotti alla gratella, bolliti, od arrostiti, spianandovi sotto una lattata di patate, di fagiuoli, di lenticchie, ecc.

Pollo alla gelatina.

Preparasi come il cappone (vedi).

Pollo in galantina.

Si acconcia medesimamente come il gallinaccio in galantina, se non che i polli, essendo teneri d'assai, vanno empiti di carni eziandio tenere. Guardisi bene alla loro cottura, chè ai polli novelli un'ora basta.

Pollo in cartocci (en papillotes).

Spartito in otto un mezzo pollo, mettesi in casseruola con grosso un uovo di burro, sale, e quattro cucchiai di erbe fine (vedi erbe fine) a friggere un istante. Aggiuntovi un po' di farina e un bicchier d'acqua, e ben rimestato ogni cosa, si fa fremere dolcemente sinchè il pollo sia tenero, e si lascia freddare. Apparecchiati intanto cartocci alla foggia

stessa delle costoline in cartocci vedi), fannosi cuocere similmente, e servi ben caldo. — Frittura delicata.

Pasticcio (vol-au-vent) *di pollo.*

Vedi *vol-au-vent* di piccione: si ammannisce allo stesso modo.

Pollo fritto al sugo.

Tagliato in quarti un bel pollo, soffondilo di sale e noce moscata, poi friggilo in padella con due cucchiai d'olio. Come ti parrà tinto di bel colore, ritira l'olio, vèrsavi un bicchier di sugo, fallo consumare a metà, arrògivi l'agro di un limone, e servi.

Pollo alla gratella (à la crapaudine).

Sparato un pollo, e schiacciatolo un poco, aspergilo di sale e pepe, e di alquanta salvia polverizzata, intridilo in burro fuso, mascheralo con midolla di pane, ed esponilo sulla gratella a fuoco ardentissimo, rivolgendolo spesso. Bastano alla sua cottura tre quarti d'ora. Servi con una buona *rémolade* ossia salsa piccante alla senapa (vedi questa salsa).

Pollo al riso.

Vedi cappone al riso. Si allestisce in egual modo.

Pollo farcito.

Sviscerati e ben lavati nell'interno due pollastri novelli, èmpili di farcime di vitello (vedi questo farcime), stringili forte con ispago, perchè il ripieno non esca: poi mettili in tegame con sale e un bicchier d'acqua, cuoprili con falde di lardo sottilissime, e cuocili a fuoco leggiero quanto si possa il più.

Chiuso quindi il tuo tegame, stendivi brace viva sul coperchio, e lascia borbottare un'ora. Trattine fuori i pollastrelli, e gittata nel fondo, o savore, un' oncia di burro misto con un cucchiaio di farina, e rimestato bene, aggiungi un bicchier di brodo e lascia bollire un minuto. Gèttavi ancora due tuorli d'uovo sbattuti e qualche cucchiaio di latte; rimesta senza bollitura, e riduci la salsa a densità, chè così vuol essere. Acconcia finalmente i tuoi polli su piatto, e bagnali con questa salsa.

Avverti, che i pollastri possono infarcirsi con ripieno, o farcime di lor propria carne o d'altra qualunque, e che al ripieno può aggiungersi latte od erbe fine.

Fricassèa di pollo all'indiana.

Un bel pollo trinciato in pezzi di mezzana grossezza gittasi in tegame con 18 cipolline, sale e pepe di Caienna, due foglie di lauro, e un'oncia di burro a sfriggolare un momento Aggiuntivi due cucchiai di farina e un buon pizzico di zafferano, rimestasi bene ogni cosa, poi versanvisi dentro due bicchieri di brodo e cuocesi a lentezza un tre quarti d'ora. Ritirato il tutto dal fuoco, spiegansi il pollo e le cipolle su di un piatto, arrogesi alla salsa qualche cucchiaio di salsa-tomatica, si mescola bene, e se ne irriga la fricassèa.

— Cibo riscaldante assai, ma di gusto perfetto, e soprammano per un buon pranzo.

Fricassèa di pollo alle tomatiche.

Posto in tegame un pollo appezzato, con due oncie di burro, altrettanto di farina, una cipolla, due foglie di lauro e sale, sfriggolerai un istante; poi ag-

giuntivi tre bicchieri d'acqua, rimesterai e farai sobbollire un'ora. Dopo, stenderai il pollo sur un piatto, ridurrai la salsa a mediocre spessezza, e, coll'arrota (giunta) di quattro cucchiai di salsa-tomatica, ne innaffierai il tuo pollo.

Pollo alla tolosana.

Gitta in tegame un'oncia e mezza di burro con una di farina, e, dopo un friggìo, arrogivi otto cipolline, un'animella di vitello tagliati in pezzi mezzani, ed otto creste di gallo, e vèrsavi sopra un mezzo litro d'acqua con sale, rimestando bene. Quando il liquido sarà in bollitura, adàgiavi due pollastri intieri bene sminuzzati e imbrigliati con ispago, scema il forte bollore, e lascia gorgogliar cheto sinchè i polli sien ridotti a tenerezza. Allora assetta i tuoi polli sur un piatto, stendivi in giro la guernizione, cioè le croste, l'animella e le cipolle; versa nella salsa bogliente tre rossi d'uovo sbattuti insieme con poco burro, e l'agro di un limone, rimesta senza che bolla, e cuoprine i tuoi pollastrelli.

— Cibo di bell'aspetto e di gusto squisito.

Pollo ai pisellini.

Quattr'oncie di piccol lardo, tagliato a dadicciuoli grossi quanto la punta di un dito, si mettono in casseruola con due polli sventrati e legati con ispago a friggere sintanto che il tutto cominci a prender colore. Aggiuntovi un cucchiaio di farina, si rimesta bene, poi vi si getta un bicchier d'acqua e dodici oncie di pisellini, e si lascia fremere chetamente un'ora. Recati quindi i pollastri sul piatto, si digrassa la salsa co' piselli, e la si versa sui pollastri.

Degli avanzi di pollame.

È grande economia il saper mettere a profitto gli avanzi di un pranzo, perchè le più volte componsi con essi vivande migliori delle prime. Per questo genere di economia viene in concio il pollame sopra ogni altro carnaggio. Non se ne avesse, che alcun pezzo di resti, bastano questi pochi pezzi per allestire un piatto, o per lo meno una guernizione. Insomma nel ben regolato mantenimento di una casa nulla non deve andar perduto.

Ecco qui pertanto alcune ricette applicabili così al pollame, come al selvaggiume, delle quali darò solo le più importanti, potendosene il numero moltiplicare in infinito.

Avanzi di pollo alla villeroi.

Dopo tagliati in pezzolini di bella forma alcuni residui di pollo, metti in tegame un'oncia di burro con un cucchiaio di farina, mesci bene, e, fritti un minuto, aggiungivi due bicchieri di brodo e lascia bollire, tramenando, una mezz' ora. Diguazza intanto in un piatto due gialli d'uovo col sugo di un limone e un po' di prezzemolo trito, gitta nella tua salsa bollente, e rimena bene. Poco stante, ritira dal fuoco la salsa, intridivi l'un dopo l'altro i tuoi pezzolini, ponili su piatto, e, freddati, ravvolgili in midolla di pane. Sbattute ancora due uova, intridivi un' altra volta i pezzolini, ravvolgili nuovamente in midolla di pane; e, al punto di servire, gettali in frittura caldissima (vedi grasso da frittura), scuotili, e, preso che avran bel colore, sgocciali e reca in tavola di presente.

Frittura di avanzi di pollo.

Sfaldati alcuni resti di pollo, mettili in un piatto col sugo di un limone, sale, pepe, e un po' di burro fuso, mesci bene; poi, dibattute due uova, intridivi le tue faldelle di pollo, ravvolgile in midolla di pane e, gittato in padella grosso un uovo di burro, stendivi le faldelle. Dieci minuti prima di servire a mensa friggile a fuoco vivo, rivoltale, e, ben dorate, sgocciale e servi.

Avanzi di pollo a mo' della povera donna

Triti uno spicchio d'aglio, un po' di prezzèmolo e qualche foglia di sèdano, si mette il tutto in casseruola a sfriggolare un istante. Versatovi quindi mezzo un bicchiere d'aceto, si lascia levare un boglio, si aggiunge una manata di midolla di pane e un bicchier di brodo, o pur d'acqua; e, dopo un borbottio di un quarto d'ora, vi si gettano avanzi di pollo, e, bolliti ancora un altro quarto d'ora, si servono.

Avanzi di pollo a mo' della buona massaia (à la bonne ménagère).

Metti in casseruola tre acciughe diliscate, un pugno di prezzèmolo, due foglie di salvia trite finissimo, e alcun che di burro, a friggere adagio per poco: aggiunto una brancata di midolla di pane e un bicchiere di sugo, o di brodo, fa bollire un dieci minuti; indi assèttavi i tuoi resti di pollo, lascia fremere quieto una mezz'ora, e servi all'istante.

Avanzi di pollo alle cipolle.

Tre cipolle affettate sottilissime gittansi a friggere in casseruola con un pezzolino di burro. Divenute

di bel colore, vi si versa lor sopra alquanto di brodo con sale, e, postivi alcuni residui di pollo, si fan sobbollire una mezz'ora, e si servono fumanti.

Si può nelle cipolle, a vece del brodo, versarvi aceto.

Avanzi di pollo in marinata bianca (en blanquette).

Disossati alcuni avanzi di pollo, si mettono in tegame, e vèrsavisi lor sopra una buona salsa *béchamelle*; si fan bollire un quarto d'ora, e si servono con attorno crostini di pane fritti al burro (vedi questi crostini).

Ammorsellato (hacis) *di pollo.*

Tagliato in dadi di mezzana grossezza residui di pollo, gettali in casseruola con una salsa *béchamelle* (vedi questa salsa) a bollire un dieci minuti, e servi su piatto. — Cotte quindi sei uova a foggia di frittelle (*vedi* uova affritellate), spiegale sull'ammorsellato, poni tra un uovo e l'altro un crostello di pane fritto al burro, e servi incontanente. — Piatto elegante e squisitissimo.

Avvertimento sugli avanzi di pollame.

Oltre alle differenti preparazioni che qui vengono esposte, si acconciano ancora siffatti residui in maonese, in insalata, in *rémolade*, e, per dirla in breve, in una moltitudine innumerabile di maniere svariatissime; dovendosi badar sopratutto a che quegli avanzi sieno ben tagliati, scaldati con diligenza, e singolarmente bene imbanditi sul piatto.

Si allestiscono eziandio spolverati di sale, poi intrisi in burro fuso, poi ravvolti in midolla di pane, indi fatti cuocere sulla gratella, e serviti, per ultimo, con una salsa all'olio (vedi).

DEL GALLINACCIO O TACCHINO.

La carne del gallinaccio è asciutta anzi che no; ma ricca di osmazoma, epperciò di grato sapore, sopratutto se il gallinaccio è giovane e femmina. Si riconosce un buon gallinaccio quando è tozzo, polposo, di un bel bianco azzurrognolo, senza esser troppo grasso. Ma, con tutti questi caratteri di bontà, vuol tuttavia, dopo ucciso, essere stagionato a lungo, dieci giorni eziandio d'inverno, al fresco ed al secco; perchè la carne di tiglia e densa ne divenga soffice e tenera, non tanto però che si guasti ed 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.

Gallinaccio arrostito e farcito.

Abbi una bella tacchina giovine e tonda, e, come l'avrai bene spiumata, vuotata ed abbrustiata, separatone ancora il fegato senza spargerne il fiele, ed in questo caso lavatone ben con acqua calda l'interno, prendi quattr'oncie di giambone crudo, 12 caldarroste (marroni tosti) e qualche fronda di prezzemolo, e, il tutto ben trito ed impastato con sale, pepe, e un po' di scorza di limone, empine 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 ed un bicchier di vin bianco, op-

pur semplicemente arrostirlo, nel qual caso non vuol esser farcito dentro, ma sì coperto fuori d'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, mozzagli 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 due oncie di burro, due oncie di giambone crudo tagliuzzato e pesto, sale e pepe, un po' di noce moscata, una cipolla, un mazzetto di prezzemolo, una foglia di lauro, uno spicchio d'aglio, ed un po' di scorza di limone raspata; 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 ed il mazzetto di prezzemolo, e getta nel gallinaccio con tutto il fondo o sugo i tartufi, riserbandone solo sei oncie a un dipresso per la salsa, e cucendone 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, ed un pizzico di pepe di Caienna, ridurrai questo liquido al quarto e, aggiuntivi poscia quattro cucchiai di salsa spagnuola (vedi salsa spagnuola) ed 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 ed 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 preparano 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, ed alcune bacche di ginepro.

Gallinaccio in galantina.

Abbi un gallinaccio ben polputo, ma non troppo grasso, disossalo, e scuoialo, 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 ed affettati e quattro di pistacchi, e mischia ben tutto in una terrina con sale fino, noce moscata e due bicchieri di rhum. Tagliuzza minuto e pesta altre 18 oncie di carne magra di porco e 9 di lardo ed impastale colla prima pre-

parazione. 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, mettila in una casseruola cogli ossi e due pinte (tre litri circa) di gelatina di carne (vedi 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, ornala sopra e dattorno di pezzi della gelatina tagliati con garbo. — Piatto di serbo eccellente e sanissimo.

Si possono fare simile 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 vino bianco od acqua; ma in tal caso aggiunger si debbono due zampe di vitello fatte a pezzi.

Gallinaccio alla fiamminga.

Sminugiato un bel gallinaccio, imbriglialo con ispago, mettilo in tegghia ovale, con entrovi 6 oncie di lardo tagliato in quattro pezzi di eguale grossezza, ed un cesto di cavolo diviso in 12 parti; spolvera di sale, arrogi ancora tre bicchieri di brodo o pur d'acqua; cuopri la tua tegghia, e, con brace sòttovi e sopra, cuoci pian piano due ore. Dopo, stendi il tuo gallinaccio sur un piatto, circondalo di cavoli e carote; e del lardo, che avrai cura di ridurre in pezzolini; digrassa il savore, ed inaffiane il gallinaccio. — Buon piatto di durata.

Vi si possono pur mettere 12 oncie di salsiccia.

Gallinaccio ai maccheroni alla crema.

Vuoterai un bel gallinaccio, ed imbrigliatolo con ispago, il metterai in casseruola, con mezzo un litro d'acqua, una cipolla, una carota, quattro chiovi di garofano e sale, a sobbollire, coperto, con fuoco sòpravi (meglio ancora se in un forno). Dopo una cottura lenta di due ore, farai cuocere in acqua, in disparte, 6 oncie di maccheroni insino a tenerezza; li porrai in tegame piano con un'oncia di burro, il savore del tacchino, e un buon pugnello di cacio parmigiano; mescerai bene il tutto, e vi verserai un bicchiere di buona panna, tornando a mescere. Collocherai infine la tua casseruola sulla brace, ne colmerai il coperchio di brace ardente; lascerai cuocer cheto sinchè il tacchino s' incrosti di un bel bronzo; poi toltivi i maccheroni, li spiegherai su piatto, e assetterai sòpravi il tuo gallinaccio. — Boccone succulento.

Gallinaccio alla Vercellese.

Come avrai sventrato e bruciacchiato un bel tacchino giovine, metti in tegame 12 oncie di bei funghi, altrettante tomatiche ed 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 cominci a separarsi dalle erbe fine; empine 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, versatevi 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, sgocciati getterai nel tegame del gallinaccio a bollir tuttavia dieci minuti; 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 anitre, 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 gettasi 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 tagliati grossamente, e, dopo alcuni friggìi, una mezza bottiglia di vin rosso secco e leggiero, 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, ed 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.

Gallinaccio farcito ai funghi.

Sventrato e bruciacchiato un bel tacchino (gallinacc io) novello, si empie di un intingolo di funghi, (vedi), e, ben cinghiato e spolverato di sale ed in-

filzato allo spiedo, si espone 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 serve caldo sullo stesso intingolo di funghi, il cui delizioso profumo s'affà benissimo con quello del gallinaccio arrostito.

Gallinaccio fritto alla campagnuola.

Abbi un gallinaccio novello che, tagliato in pezzi di mezzana grossezza, porrai in tegame con un mezzo bicchiere di buon olio, quattro cipolle a fettoline e sale, a friggere finchè sia 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 bollire forte sinchè il savore sia ridotto a sciroppo. Servi caldo. — Eccellente.

Si allestiscono allo stesso modo polli, anitre e paperi (oche novelle).

Gallinaccio in timballo.

Un pollo d'India novello e soprattutto fresco, tagliasi in pezzi mezzani e friggesi in tegame con due oncie di burro, sale ed un po' di pepe, finchè cominci ad indorarsi; vi si aggiungono 12 oncie di funghi tritissimi, un bicchier di vin bianco ed altrettanto brodo, e si fa bollir forte finchè, il fondo cominciando a far presa, ritirasi il tegame dal fuoco. Spalmata allora di burro e rivestita una forma di pasta da timballo (vedi questa pasta) vi si pongono i pezzi di gallinaccio colle erbe fine ed 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 ed 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 ed abbrustiato un bel gallinaccio, impinzalo di 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 senza alcuna aggiunta di liquido. Al momento di servire, adagia il gallinaccio sul piatto, e guerniscilo di tomatiche alla provinciale (vedi questa ricetta), e bagnalo 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 sopratutto.

Gallinaccio arrostito (braisé) *ai marroni.*

Dopo sventrato un bel tacchino e ben lavatolo, sbuccia diligentemente 48 belle caldarroste, spargile di sale, mescile con quattro oncie di lardo, o giambone grasso ben trito, e poca noce moscata, empine il tacchino, vestilo di falde di lardo sottilissime, spolveralo di sale, e fallo cuocere allo spiedo, che gli è il modo migliore. In difetto di spiedo, metti in casseruola un po' di burro, chiudila, e, con brace sopra e sotto, cuoci lentamente, rivolta spesso, e, dove il fuoco sia vivo di troppo, versavi in questo

caso un po' d'acqua, benchè riesca senza paragone migliore al gusto, se cotto senza liquido, cioè nel proprio sugo. Spiega infine il tuo tacchino su piatto, ritira il grasso che galleggia sul sugo; arrògivi un mezzo bicchiere d'acqua, fa levar un bollore, e versa questo sugo sul tuo tacchino.

Gallinaccio alle tomatiche.

Taglia in pezzi di mezzana grandezza un mezzo pollo d'India, gettali in tegame, con una cipolla tagliuzzata finissimo, grosso quanto un uovo di burro, e sale, a sfriggolare a gran fuoco sin che abbiano preso un bel colore. Dibucciate intanto otto belle tomatiche, levane, premendole col dito, i granelli, e gettale col gallo d'India. Aggiungi un bicchiere d'acqua, lascia cuocer cheto sinchè il tacchino sia tenero, acconcialo su piatto, e del savore digrassato bagna il tuo gallinaccio con bella maniera.

Gallinaccio alle olive.

Vedi Cappone alle olive; eccettochè il gallinaccio richiede più cuocitura.

Gallinaccio stufato in gelatina (en daube).

Vuotato un bel gallinaccio e imbrigliatolo con ispago, ponesi in casseruola con due peducci di vitello spezzati, due cipolle, due carote, un sèdano due foglie di lauro, e 24 oncie di muscolo di bue, al che aggiungonsi due litri e mezzo d'acqua, sale, ed otto chiovi di garofano. Messo ogni cosa in bollimento, schiumato e fatto cuocere lento due o tre ore, tempo richiesto per ridurre il gallinaccio a tenerezza, ritirasi dal fuoco e lo si lascia che freddi nella propria cottura sintantochè la gelatina divenga

un po' soda. A questo punto lo si tolglie, e si digrassa, si filtra e si chiarifica la gelatina (vedi gelatina); vi si getta, se vuolsi, un bicchier di buon aceto; la si alloga su ghiaccio, e, fatta soda, si adagia su piatto il gallinaccio, vi si stendono sopra e all' intorno croste di gelatina, e si reca in tavola.

Si può anche tagliare il gallinaccio in fette di mezzana grossezza, e imbandirle frammiste con pezzi di gelatina.

— Buon piatto in occasione di una cena, di un ballo e sopratutto in campagna.

Gallinaccio stufato.

Vedi Cappone stufato. Farò solo osservare, che il tacchino stufato vuol essere giovine, cioè una pollanca.

Gallinaccio alla Perigord.

Vuota e lava diligentemente una bella e grassa pollanca (pollo d'India giovine), rasciugala bene, poi dipela 24 oncie di bei tartufi neri, tagliali in sei od otto pezzi, gittali in tegame con sei oncie di presciutto più grasso che magro trito finissimo, uno spicchio d'aglio, due foglie di lauro, sale e noce moscata, e friggi un istante. Aggiunto un bicchiere di vino di Marsala, fa bollir su gran fuoco a tegame coperto; e, ridotto il liquido ai tre quarti, empi il tuo gallinaccio mentrechè i tartufi son caldi, serbane alcuno, fascia il gallinaccio con falde di lardo, posalo in altro tegame con due bicchieri pur di vino di Marsala, o di vin bianco, una cipolla e due foglie di lauro, chiudi il tegame, e, con fuoco sopra e sotto lascia sobbollire due ore e mezzo, spazio di tempo che vuolsi per cuocerlo.

Ritira quindi il tuo gallinaccio, versa il grasso in

un piccolo tegame, arrògivi due cucchiai di farina, friggi a fuoco vivo, e cominciando il gallinaccio a colorarsi, vèrsavi due bicchieri di brodo, ovvero d'acqua, lascia bollir, tramenando; e, scartata la cipolla, travasa questa salsa nel tegame, ove ha cotto il gallinaccio, adàgiavelo dentro e lascialo cuocer lento un quarto d'ora. In ultimo trita i tartufi tenuti in serbo, gettali nella salsa, trasporta il gallinaccio su piatto, e bagnalo colla propria salsa.

Gallinaccio in galantina.

Poichè avrai vuotato un bel gallinaccio e disossatolo, ne ritirerai le carni, e ne serberai gelosamente intatta la pelle. Avrai frattanto 36 oncie di vitello, ovver di porcello, e 12 di lardo, che insieme colle carni del gallinaccio taglierai in filetti grossi un dito e lunghi comechessia; ed arrogendo ancora 6 oncie di tartufi pelati, e due di bei pistacchi, metterai ogni cosa in una terrina con un bicchiere di rhum, sale, e noce moscata. Trite in appresso e ben peste otto oncie di vitello e quattro di lardo, stenderai la pelle del gallinaccio sul tuo tavolo, ne cuoprirai tutta la superficie di un leggiero suolo del farcime, poi sòpravi un altro dei filetti ben frammischiati colle altre carni, e così alternatamente, uno strato di farcime l'altro di carne, finchè sia tutta esaurita la pasta.

Allora con diligente attenzione fatto un rotolo di quel ripieno fasciato della pelle del gallinaccio, e datagli una bella forma ovale, lo stringerai forte con ispago, lo avvolgerai in pannolino legandolo nuovamente; poi messolo in tegame con due peducci di vitello i resti e gli ossi del gallinaccio e della carne di vitello, due cipolle, due carote, quattro foglie di lauro, sale, e quattro chiovi di garofano, e tre

litri d'acqua, il farai sobbollire tre ore schiumando, e lascerai freddare.

Ritirata quindi la galantina, l'allogherai su piatto soprapponendovi un qualche peso un po' grave acciocchè n'esca tutto il liquido; lasceraivelo stare, così calcato, almeno due ore, poi digrassata, filtrata, e chiarificata la gelatina (*vedi* gelatina), la verserai in una casseruola, e la porrai su ghiaccio. Come sarà soda, adagierai la tua galantina su di un piatto, la cuoprirai di gelatina, e così all'intorno.

Questa galantina si può anche tagliare in fette sottilissime, che spiegherai su tondo con guernizione di gelatina. — Piatto che farà mai sempre gli onori di un ballo.

Ale di gallinaccio ai citriuoli.

Abbi due belle ali di gallinaccio col collo, tagliale in pezzi di mezzana grossezza, e mettile in casseruola, con una cipolla trita finissimo, un po' di burro, sale, ed una foglia di lauro, a friggere per poco. Aggiuntovi mezzo un bicchiere d'aceto, ed altrettanto d'acqua, lascia cuocere a lentezza finchè il tutto sia tenero. Allora digrassa, gettavi quattr'oncie di citriuoli affettati, e servi caldissimo.

Intingolo di frattaglie (prèale) *di gallinaccio.*

Fatti in pezzi la testa, il collo, le ali, ed il fegato di un gallinaccio, metti tutto in casseruola, con un'oncia di burro, a sfriggolare alcun poco. Aggiùntivi due cucchiai di farina con sale, rimena bene; indi due bicchieri d'acqua, due carote tagliate in pezzi uguali, e 28 cipolline, e farai bollir dolcemente. Intenerita ogni cosa, digrassa, e servi caldo.

Avverti, che gli avanzi di gallinaccio si preparano lo stesso modo, che quelli di pollame.

Oca farcita.

Vuotata e abbrustiata una bella oca, èmpila di buon farcime di midolla di pane ammannita nel modo qui presso. — Metti a friggere in tegame due cipolle, uno spicchio d'aglio, un mazzetto di prezzèmolo ben trito, sale e pepe rotto con due oncie di buon butirro. Non sì tosto, che questo condimento avrà preso colore, vèrsavi mezzo un litro di latte, ed aggiunto 6 oncie di midolla di pane fresco, lascia cuocere un minuto, tanto che ne risulti una panata un po' densa. Aggiungi allora due uova ben diguazzate, poi empi l'oca di questo farcime, e cùcila a dovere con refe (*fil da cusì*). Se avrai l'asta, infilza l'oca alla medesima e falla arrostire; in difetto d'asta, ponla in terrina di terra d'Antibo, e, dove nulla osti, cuòprila. Spolverata poscia di sale, stèndile sopra un suolo di sottili falde di lardo, e vèrsavi due bicchieri di brodo. Dopo, càcciala in forno mediocremente caldo, e tienla in cottura due ore, tempo che basta. Acconcia in ultimo la tua oca su piatto; digrassane il savore; arrogi un qualche cucchiaio d'acqua; lascia bollire ancora un minuto, e versa quel savore sull'oca.

Oca ai marroni.

Trita minuto 6 oncie di buon presciutto cotto; ponle con 36 bei marroni tosti (*marone brusatà*) sale e noce moscata; mesci bene, ed èmpine l'oca; cucila a dovere, cuòcila, e sèrvila, come l'oca farcita (*vedi*).

Gli Inglesi sono ghiottissimi di questa vivanda, e non hanno torto.

Oca alla gelatina.

Ammannìscila come il gallinaccio (*vedi* Gallinaccio alla gelatina (*pito alla doba*).

Oca alla Soubise.

Sventra un pàpero (oca giovane); strìngilo forte con ispago, e mèttilo in casseruola, con due oncie di burro, a friggere lemme lemme (pian piano) una mezz'ora. Aggiùngivi otto cipolle tagliuzzate, sale e due foglie di lauro, e cuoci lento sinchè l' oca e le cipolle sien tenerissime. Allora assetta l'oca su di un piatto; gitta nelle cipolle un cucchiaio di farina; agita, e vèrsavi un bicchiere di crema, oppur di latte; lascia bollire un dieci minuti a fuoco vivo; poi maschera l'oca con le cipolle.

Oca alla brace.

Tratti gli interiori di corpo a una bella oca, ponla in casseruola con qualche fetterella di lardo, una mezza scorza di limone, una carota, una cipolla, un sedano, un litro di brodo, o di vin bianco, un po' di pepe e quattro chiovi di garofano a sobbollir cheto dne ore, coperto. Allorchè l'oca è tenera quanto basti, accònciala su piatto, digràssane il savore, passalo alla tovaglia, e vèrsalo sovr'essa.

Questa vivanda può accompagnarsi con tutta sorta di legumi, o lattate. Se non che, quando servesi con lattate, si riduce il fondo a diaccio, e se ne innaffiano le lattate.

Oca al riso, o ai maccheroni.

Si apparecchia allo stesso modo; salvochè cuocesi l'uno o gli altri in acqua, e si scuotono nel sugo del-

l'oca, aggiungendovi alquanto di burro e di cacio.

Avverti, che si possono farcire le oche eziandio con patate, empiendole però con patate crude, spargendole di sale, e di alquanto burro fuso.

Oca alla piemontese.

Vuotata una bella oca, si ponga in tegame, con carote, cipolle, qualche foglia di bassilico, e due oncie di burro, a friggere un dieci minuti. Aggiungansi due cucchiai di farina, una mezza bottiglia di vino bianco, un bicchiere d'aceto, un' oncia di zucchero, la scorza di due limoni, otto oncie d'uva di Corinto, e sale, e facciasi bollire il tutto dolcemente due ore. Aggiùntovi infine alcun che di noce moscata, adagisi l'oca sur un piatto; si ritirino i legumi; si digrassi la salsa; cuoprisi l'oca con essa; e si serva caldissimo.

Questa vivanda può servirsi anche fredda, sopprimendo la farina, e cuocendo coll'oca un peduccio di vitello. Si lascia allora freddare, e si reca a mensa l'oca colla sua gelatina.

DEL PICCIONE.

Il piccione è un cibo ottimo; lo si ha a buon prezzo; le sue carni sono quasi sempre tenere, e si confà ad ogni specie di preparazione. Deesi però sempre cercarlo novello. Le famiglie meno agiate possono anch'esse farne uso ne' loro pasti, appunto perchè di poca spesa, nutritivissimo, e di buon gusto coi legumi.

I piccioni domestici sono i migliori, e si possono ammannire in quella guisa che il pollame, facendone

cartocci (*papillotes*), croccanti, e fritture buonissime coi resti di un pranzo del giorno precedente.

Piccione alla gratella (à la crapaudine).

Due piccioni, bene sventrati, bruciacchiati ed asciugati a dovere, si spaccano ciascuno in due parti, si schiacciano alcun poco, si spòlverano di sale e pepe, e s' intridono in burro fuso. Tre quarti d'ora avanti il servizio si mettono sulla gratella a fuoco temperato, si rivoltano spesso; e, come avranno acquistato un bel giallo d'oro, si acconciano su piatto, e si versa lor sopra una salsa forte (*rémolade*, *vedi* questa salsa).

Piccione alle tomatiche.

Vuotati due bei piccioni, e tolta lor via la peluria sulla fiamma, si pongano in tegame con due oncie di lardo, o di burro, sale e noce moscata, a friggere sinchè piglino alquanto di colore. Vi si gèttino poscia quattro belle tomatiche spartite in quattro ciascuna, una cipolla, qualche foglia di sèdano, e due di lauro, e facciasi cheto bollire un'ora e mezzo. Messi i piccioni su piatto, si passino le tomatiche alla tela, si riscaldi questo lor sugo, poi lo si versi sui piccioni.

Raccomando efficacemente la cottura di siffatta vivanda, vale a dire, che eseguiscasi su fuoco dolce quanto si possa il più, perchè il bollimento siane tranquillo; e da ciò avviene che le tomatiche mantengono il loro sapore ed un bel rosso. — Cibo semplice, ma buono.

Piccioni con savore (en compôte).

Si friggano in tegame, dopo vuotati e bruciac-

chiati, due piccioni con quattr'oncie di piccol lardo un po'magro e tagliato a dadolini grossi un dito e 24 cipollotti. Ben colorata ogni cosa, aggiùngavisi un cucchiaio di farina, mezzo un litro d'acqua, sale, due foglie di lauro, e mettasi il tutto a sobbollire un'ora. Digrassato, si serva fumante.

Piccione farcito.

Sventra ed abbrustia due piccioni; poi trita due oncie di funghi crudi, un pugno di borraggine, qualche fronda di rosmarino, ed uno spicchio d'aglio; metti il tutto in casseruola, con un po'di burro, a friggere un istante; poi gittavi quattr' oncie di midolla di pane con un bicchiere di brodo; cuoci un minuto, e ne diverrà un farcime denso. Lasciato freddare, aggiungi due uova intiere; mescola bene ogni cosa; empine i tuoi piccioni; e ben legati con ispago perchè non perdano il farcime, ponli in casseruola con sòpravi alcune fetterelle di lardo e un bicchier di brodo; coverchiala, e, con fuoco sopra e sotto, lascia cuocere chetamente un'ora e mezzo. Dopo, acconcia i tuoi piccioni sur un piatto, digrassa, aggiungi un qualche cucchiaio di sugo, ovvero d'acqua, fa gorgogliare un minuto, e versa quel savore sui piccioni.

Piccione al riso.

Tolte le interiora a due piccioni, e abbrustiàtili, fèndili in sei pezzi ciascuno, e gittali in casseruola con un'oncia di burro, una cipolla trita finissimamente, e sale, a friggere un dieci minuti. Appresso, vèrsavi un litro di brodo leggiero; fa cuocere cheto una mezz'ora; poi gittavi 12 oncie di riso; e lascia bollire adagissimo. Come il riso sarà tenero, aggiungi

un po'di cacio raspato, con grosso una noce di burro, tramena e servi.

Piccione ai piselletti.

Vuota due bei piccioni; mèttili in tegame con quattro oncie di giambone crudo a dadolini, e una cipolla con entrovi fitti quattro chiovi di garofano a soffriggere pian piano su cenere calda un tre quarti d'ora. Bada che i piccioni non hanno a colorarsi. — Aggiungi un po'di farina e un bicchier d'acqua, e lascia borbottare un istante. Gèttavi quindi 12 oncie di piselletti, e cuoci a fuoco vivo una mezz'ora. Fatti teneri i piselletti, colloca su piatto i piccioni, poi ritira dal fuoco i piselli; versa in questi un cucchiaio d'acqua fresca; tramena bene, e servi i tuoi piselli sui piccioni. — Cibo delizioso.

Piccione ai piselli.

Sventrati e spartiti in quattro due bei piccioni, si pongano in casseruola, con un'oncia di burro, una cipolla tagliuzzata, e sale, a friggere su brace viva un quarto d'ora. Si aggiunga un bicchiere d'acqua e si faccia bollire a fuoco ardente sinchè l'acqua sia ridotta ai tre quarti. Allora si gittino 12 oncie di piselli, e si lascino cuocere lentamente a casseruola chiusa insino a tenerezza. Si mescoli intanto un po' di burro con mezzo un cucchiaio di farina; si gitti ne'piselli; si rimeni e si metta in bollitura un momento. Si assettino in fine i piccioni su piatto, e si màscherino coi piselli.

Piccione in fricassèa.

Vuotati, bruciacchiati, e fatti in sei pezzi due bei piccioni, si pongano in tagame, con un'oncia di

burro, e sale, a friggere un minuto. Vi si gèttino appresso due cucchiai di farina ed una cipolla; si rimeni ben bene; poi vi si versi un mezzo litro di brodo o d'acqua, e facciasi bollire dolcemente sinchè i piccioni sieno teneri. Si dibattano quindi in un piatto tre gialli d'uovo insieme con due cucchiai di crema e un po'di senapa; si mesca il tutto a dovere, e lo si versi nei piccioni bollenti. Si trameni bene senza che bolla, e si acconci su piatto. Possono disporvisi in giro crostini di pane.

Piccione alla Villeroi

Apparecchia piccioni allo stesso modo di quelli in fricassèa; e, quando la salsa è bene incorporata, stèndili su piatto, e lasciaveli freddare. Spiega frattanto sulla tua tavola mezzi fogli di cialda, dopo intinti nell'acqua; colloca su ciascun mezzo foglio un pezzo di piccione con un po'di salsa; avvilùppalo bene; intrìdilo in uova sbattute; poi ravvòlgilo in midolla di pane. Dieci minuti prima di servire getta questi tuoi involti in frittura caldissima, rimena, e come saran di bel colore, sgòcciali, e servi fumante.

Pasticcio (Vol-au-vent) *di piccione.*

Allestisci piccioni, come quelli in fricassèa; aggiungivi un qualche fungo; e, quando vi porrai la farina, cuoci, e termina la tua composizione similmente a quella del piccione in fricassèa. Aggiungivi ancora qualche polpettina, o pallotta di carne (*vedi quenelles*); e versa il tutto in una crosta di pasticcio (*vol-au-vent*) assai calda.

Timballo di piccione.

Poni in tegame due piccioni tagliati a piccioli

pezzi, dopo sventràtili, a friggere un minuto su fuoco vivissimo con poco burro. Aggiungivi 12 oncie di funghi ben mondi e due cucchiai di farina; rimena; indi arrogi due bicchieri di sugo, e lascia bollire, tramenando di tanto in tanto, sinchè i piccioni sieno inteneriti. Vèrsali appresso dentro un timballo apprestato avanti; poi termina e cuoci ogni cosa, come il timballo (*vedi* Timballo).

Timballo di saggina o melica, ai piccioni.

Vuotati e tagliati a piccoli pezzi due bei piccioni, si mettono in casseruola, con una cipolla trita fina, una foglia di lauro, alcun po' di corteccia di limone, sale e pepe, a soffriggere un quarto d'ora. Vi si aggiunge un cucchiaio di farina, si agita bene, poi vi si versa un bicchiere di crema ed altrettanto brodo, e si fa bollire, tramenando, sinchè la salsa riesca densissima, e si lascia raffreddare. Si pone quindi in altra casseruola, della capacità di due litri d'acqua, un po' di burro fuso, e lo si fa scorrere tutto all'intorno sinchè la casseruola s'intònichi di un corpo grasso. Se ne scola appresso il superfluo; si getta nella casseruola midolla di pane finissima, si muove in giro la casseruola in più sensi, per modo che la midolla di pane vi si attacchi alle pareti, e si lascia freddare.

Si appresta intanto una polenta di farina di melica un po' soda; e come sarà cotta a proposito, se n'empie la casseruola, e si lascia freddare. Indi vuotasi nel mezzo, facendo sì che ne rimangano sole due dita di spessore tutto all'intorno ed in fondo alla casseruola, perchè risulti una crosta, o cassa di pasta. Allora vi si versa l'intingolo dei piccioni, lo si cuopre di polenta, si rassoda bene, si coverchia

la casseruola, ed un'ora prima di servire, la si circonda sopra e sotto di brace ardente anzi che no; avvertendo, che la brace vuol essere posta sullo scaldavivande o sotto il cammino. Al procinto di servire si passa intorno intorno alla superficie interna della casseruola la lama del coltello, affine di staccarvi la crosta della polenta; poi si rovescia su piatto il timballo, che avrà ad essere dorato a perfezione. — Cibo eccellente e gratissimo.

Si possono a questi piccioni aggiungere tartufi, funghi, pallotte di carne (*quenelles*) (vedi). Parimente si può comporre il timballo con pollastri, selvaggina, animelle di vitello, cervelle, ecc.; non meno che cogli avanzi di carne di vitello, di agnello, di pollame, ai quali resti si avrà cura di fare una piccola salsa alla pollastrina (*à la poulette*), ovvero una *béchamelle* (*vedi* queste salse).

La presente vivanda sarà mai sempre la benvenuta d'ogni tavola, se fatta con particolare attenzione.

Certosa di piccioni.

Messi in casseruola due piccioni sventrati e ben mondi, con quattr'oncie di bel lardo magretto, un piccolo cervello, due carote, due rape, dodici cipolline, diciotto lattughe strette ciascuna con filo, una buona manata di fagiuoli bianchi freschi, o di piselli novellini, sale e noce moscata; versavi due bicchieri di brodo, ovver di sugo; cuopri bene la casseruola, e fa cuocere dolcemente il tutto sinchè i piccioni sien tenerissimi. Sarai sollecito di tagliare in pezzetti di bella forma le carote e le rape avanti di cuocerle. Cotto ogni cosa, ordina in giro le lattughe sul piatto, còllocavi nel mezzo i tuoi piccioni, e cuòprili con gli altri legumi. Appresso, taglia in pezzi

minuti il lardo, spargivelo sopra, ed abbi l'occhio alle cipolline, perchè non si risolvano in poltiglia. Digrassa bene il sugo, e versalo sui piccioni.

Conviene andar cauto nell'acconciare sul piatto cosiffatta vivanda, essendo dessa appetitosissima e di buon gusto. Vi si possono pur mettere cavolfiori e funghi.

Piccione ad uso del cacciatore.

Partiti in otto due bei piccioni, gittali in casseruole con ventiquattro piccole cipolle, quattr'oncie di lardo magro tagliato a dadi, e sale, a sfriggolare; e, come le cipolle saranno alquanto colorate, aggiungivi un bicchier di vino rosso, e fa bollire a gran fuoco sinchè i piccioni sien ridotti a tenerezza. Metti allora su di un piatto alcune croste di pane abbrustolite, e vèrsavi sopra i tuoi piccioni colla loro salsa. — Piatto squisito, se la cozione è fatta compiutamente bene; per la quale un quarto d'ora basta, ove i piccioni siano teneri.

Piccione alla maggiordomo.

Vuotati, fatti ben mondi, partiti in due per lungo, e schiacciati colla lama del coltello due piccioni, s'intridono in burro fuso, si spargono di sale e di prezzèmolo trito, si cuoprono con midolla di pane, poi si bagnano in due nova sbattute, e novellamente si ricuoprono con midolla di pane Messo quindi in padella alcun po' di burro fuso, vi si assettano i piccioni a friggere adagio un tre quarti d'ora; si rivolgono sino a bel giallo d'oro; poi si acconciano su piatto, e si mascherano con una salsa alla maggiordomo.

Piccione alla gratella al sugo.

Sventrati due piccioni e bipartiti, si pongono in un piatto, con prezzèmolo trito, sale, pepe, l'agro di un limone, e due cucchiai d' olio d' oliva, a marinare un' ora. Dopo si mettono ad arrostir sulla gratella a fuoco dolce, e vi si fanno cuocere, rivoltandoli spesso. Incrostati di bel colore dall' un lato e dall' altro, si allògano su tondo con sugo sòttovi.

Si può cingere questa eccellente frittura di piccole patate cotte al burro.

Frittura di piccione alle tomatiche.

Divisi due bei piccioni, ciascuno in due parti, si mettono in padella, con poco burro e sale, a friggere chetamente tre quarti d' ora. Vi si aggiungono due bicchieri di salsa alle tomatiche; si fanno cuocere un minuto, e si reca in tavola.

Piccione alle lenticchie.

Metti in casseruola a friggere una cipolla trita finissimo, con due oncie di buon lardo pur trito; e, quando la cipolla sarà ben colorata, aggiùngivi due bei piccioni vuotati, sale e noce moscata, dieci oncie di belle lenticchie, e tre quarti di litro di brodo, ovvero d'acqua. Fatto cuocere cheto cheto un'ora, ponendo mente che piccioni e lenticchie vogliono essere tenerissimi, gitta nelle lenticchie grosso quanto un uovo di burro, tramena gagliardo, e cuopri i tuoi piccioni con esse. — Cibo nutricantissimo.

DELL' ANITRA.

L'anitra, se giovane, è un boccon ghiotto e di molta sapidità; convien però guardarla nel farne acquisto, perchè, se vecchia, non vale un baiocco. Laonde io sono d'avviso, ove desse il caso di avere un'anitra vecchia, di non imbandirla altrimenti, che lessa, o cotta su brace, malgrado ancora che, così ammannita, riesca secca pur sempre.

Anitra alle olive.

Sventrata e abbrustiata una bell'anitra giovine e grassotta, lavane bene l'interno con acqua fresca ed aceto, e rasciugala a dovere, acciocchè il di dentro non senta odore di sorta alcuna. Strettala poi con ispago e messala in tegame con grosso un uovo di burro, falla friggere chetamente, rivoltandola spesso, finchè sia di un bell'oro. In questo punto aggiungivi due cucchiai di farina bianca, friggi un minuto rimestando, poi versavi 3/4 di litro di brodo oppur d'acqua, con sale, una cipolla, e una carota, mescola bene sino a bollitura, e lascia che l'anitra s'intenerisca a lenta cozione. Come sarà tenera, ritirala dal fuoco, rigetta i legumi, leva il grasso che sornuota al sugo, filtra allo staccio, poi riponi nel tegame, avvertendo che siffatta salsa vuol essere liquida. Géttavi in ultimo dodici belle olive, che avrai dissalate in acqua tiepida per lo meno due ore prima; e dopo un bollore di dieci minuti, assetta l'anitra su di un piatto ed irrigala colla salsa alle olive, a cui possono togliersi i nocciuoli. — Eccellente.

Anitra arrostita.

Vedi Arrosto.

Anitra all' erbe fine.

Vuota, bruciacchia e netta a dovere una bell'anitra; rasciugala al di dentro, ed èmpila d'erbe fine (*vedi* erbe fine), nelle quali avrai messo quattr'oncie di presciutto trito finissimo; cucila bene, e ponila in tegame, con due oncie di lardo tagliuzzato, uno spicchio d'aglio, una foglia di lauro, alcun che di buccia di limone, e sale, a friggere cheto, rivolgendo sino a bel colore. Appresso, vèrsavi un bicchier d'acqua fresca, cuoci adagio, coperto, sinchè l'anitra sia tenerissima. Allora rigetta l'aglio, il lauro, e tutto il grasso sornuotante al sugo; aggiungi due bicchieri d'acqua e un po' di erbe fine, come quelle che son dentro all'anitra, e, dopo un boglio, adagia l'anitra su di un piatto ed irrigala colla salsa.

Anitra ai raviuoli.

Appresta un'anitra, come sopra, e mettila in tegame, con un litro d'acqua, una cipolla, una carota, qualche foglia di sedano, sale e quattro chiovi di garofano, a bollir forte sino a gran tenerezza: quindi ritirala e tienla in caldo, e riduci il sugo a consistenza di sciroppo. Ammannisci intanto dei raviuoli alla genovese (vedi), disponili su piatto, posa l'anitra sopra ed *innaffia* il tutto con quel sugo. — Cibo nutritivissimo.

Si può anche apparecchiare quest'anitra al riso, ai maccheroni e alle lasagne.

Coscie di anitra alla cicoria.

Gittate in un tegame quattro coscie d'anitra con una carota, una cipolla, due foglie di lauro, e tanto di brodo che ammollino, si cuoprono con una falda

di lardo sottilissima, e si fanno bollir chetamente due ore. Poi, digrassatone il sugo e filtrato alla tovaglia, si riduce sul fuoco a densità di sciroppo; e versata in un piatto una buona lattata di cicoria, vi si pongono sopra le coscie, e s'innaffia ogni cosa col liquido, in cui esse hanno cotto.

Filetti di anitra al sugo.

Tolte via le coscie a due belle anitre, si pongono in una terrina, con vette di prezzèmolo, salvia, corteccia di limone, poco olio fino, sale e pepe, a marinare sei ore. Dopo, si allogano le anitre in casseruola, con due oncie di lardo tagliato minuto, e si cuoce dolcemente il tutto insieme senza liquido, e coperto, con brace sopra e sotto. Si rivolge sovente, e quando i filetti sien teneri, si disossano colla lama del coltello, si assettan su piatto, si versa nella casseruola, ove hanno cotto, alcun cucchiaio di sugo filtrato e digrassato; poi, dato un breve boglio, si aggiunge l'agro di un limone e un pezzetto di scorza di melàngolo (melarancia) tagliato in filuzzi; e, dopo un altro boglio, se ne irrigano i filetti.

Anitra in marinaresca (en matelote).

Una bell'anitra vuotata, abbrustiata, e trinciata in pezzi di mezzana grossezza, si gitta in casseruola, con quattr'oncie della così detta ventresca, o lardo magro tagliato a pezzi grossi un dito, due foglie di lauro e sale, a friggere a gran fuoco sinchè i pezzi dell'anitra si tingano di un leggiere color di bronzo. Vi si mette quindi un cucchiaio di farina, si fa friggere ancora un momento, poi vi si versano due bicchieri di vino rosso ed altrettanta acqua, si rimesta, e si lascia bollire un quarto d'ora.

Dopo, si aggiungono ventiquattro cipolline, si lascian borbottare una grossa ora, e, come il tutto sarà inteneritosi, si digrassa, vi si getta grosso quanto un uovo di piccione di burro d'alici, si rimesta bene, si acconcia su piatto, e lo si attornia con uova affrittellate, o con crostelli di pane.

Anitra ai piselli.

Mettasi in tegame un'oncia di burro, con due cucchiai di farina, a sfriggolare sintanto che la farina sia ben colorata, rimestando continuo. Poscia aggiuntovi mezzo un litro d'acqua, 18 oncie di bei piselli, sale e una cipolla, vi si adagia l'anitra sventrata e netta a dovere, si cuopre ermeticamente la casseruola, e, con fuoco sopra e sotto, si lascia bollire un'ora, badando sempre, avanti che si levi il bollore, a rimestar i piselli. Chè, altrimenti, la farina si aggrumerebbe. Vuolsi però avvertire che, l'anitra così preparata ama di essere giovanissima, o, a dir meglio, un anitroccolo.

Allo stesso modo preparansi pollastri e piccioni.

Anitra in salsa dolce e brusca.

Apparecchiasi egualmente che l'oca (*vedi* oca), notando che si possono variare all'infinito le preparazioni di questo volatile: ma siccome è poco in uso, rinvierò il lettore alle ricette del pollame, che acconciasi allo stesso modo.

Avanzi d'anitra in salsa del pover'uomo.

Tagliati che avrai i tuoi pezzi d'anitra in forma graziosa, getta in casseruola qualche scalogno (specie di cipolla), uno spicchio d'aglio trito finissimo, un po' di prezzemolo ed alquanto burro; sfriggola un

poco, aggiungi un cucchiaio di farina, rimena bene e vèrsavi vino bianco secco con sale e pepe. Dopo aggiungi i tuoi resti d'anitra, metti in bollimento per un quarto d'ora, acconcia su piatto, e circondalo di croste di pan fritto.

Capriolo alla brace.

I maggiori pezzi del capriolo sono i filetti e le coscie. Prendi pertanto un pezzo di coscia di capriolo, a cagion d'esempio del peso di tre libbre, mettilo in casseruola con qualche resto di lardo, una carota, una cipolla, sale, e un po' di pepe rotto, e friggi un istante. Vèrsavi quindi un mezzo litro di vino bianco, cuopri la casseruola, e, con brace sopra e sotto, lascia chetissimo bollire due ore. Intenerita la tua lacca, assettala sur un piatto, digrassane il savore, filtralo, riponilo nella casseruola, fa levare un boglio, poi gèttavi grosso un piccol uovo di burro frammisto con mezzo un cucchiaio di farina; e, dopo altro boglio di un minuto, tramenando, aggiungi l'agro di un limone, e bagna il tuo capriolo con questa salsa.

Capriolo alla brace, marinato.

Abbi quattro libbre di coscia di capriolo, mettila in una terrina con una cipolla, una carota, qualche foglia di sedano, prezzèmolo in ramo, uno spicchio d'aglio, un ramuccio di timo, una mezza bottiglia d'aceto, sale e pepe, e lascia marinare quattro giorni almeno, rivolgendo con attenzione a quando a quando. Sgocciato il tuo capriolo, poni in tegame quattro oncie di lardo tagliato in faldelle, stendile sovr' essa carne, alloga il tegame, chiuso, su fuoco dolcissimo, e, con brace sul coperchio,

lascia fremere adagio, e rivolta a distanza di tempo. Bastano così due ore di cottura, perchè il tuo capriolo s'intenerisca. Allora ritiralo dal fuoco, pòsalo su piatto in caldo, togli il lardo ed il grasso stante nel tegame, làsciavi il savore, aggiungivi mezzo il liquido in che il capriolo ha marinato, e riducilo, per consumazione, ai tre quarti. Struggi intanto due alici con poco burro, arrogi alcun che di farina, rimena e versa nel tuo liquido, poi rimesta di nuovo e metti in bollitura un minuto. E dove questa salsa, che debb'essere fluida, si fosse per avventura spessita, distemprala con alquanto di marinata, poi bagnane il capriolo. — Perfetto.

Capriolo in salsa piccante.

Preparasi appuntino come il capriolo alla brace, salvochè il servirai con una salsa piccante, intridendovi di giunta alcune fetterelle di citriuoli (*vedi* salsa piccante).

Manicaretto (ragoût) *di capriolo a mo'del cacciatore.*

Trinciate in pezzi di mezzana grossezza quattro libbre di carne di capriolo, gittali in padella con quattro oncie di buon lardo tagliuzzato minuto, due spicchi d'aglio, un ramoscello di rosmarino, sale e pepe; e, dopo alcuni friggi su fiamma viva, per cui que' pezzi vengano a ben colorarsi, gèttavi un cucchiaio di farina, mezzo un fiasco di vin bianco, ovvero d'acqua, e un po' d'aceto, promuovine la bollizione pur su fuoco ardente, e, quando il capriolo è tenero a sufficienza, aggiungi alla salsa un tantino di sènapa, meschia, e servi caldissimo.

Fricassèa di capriolo.

Ventiquattr'oncie di carne di capriolo, di qualsi-

voglia parte dell'animale, si gettano in casseruola, con un'oncia di burro, ventiquattro cipolline, sale, pepe, ed una vetta di timo, a friggere su brace viva insino a bel colore. Vi si versa quindi un litro di vin rosso leggiero, si fa bollir tutto per un'ora gagliardissimamente, poi gettavisi grosso, quanto un uovo di piccione, di burro d'alici, si rimesta bene, e servesi fumante.

Carbonata (grillade) *di capriolo.*

Tagliate sottilissime quattro fette di lacca (coscia) di capriolo, si pongono in un tondo, coll'agro di un limone, un poco d'olio, sale e pepe, a marinare due ore. Una mezz'ora avanti il servizio, si sgocciolano, si espongono su grata a fuoco assai vivo, si rivoltano sovente, si stendono su piatto, e si bagnano con salsa piccante, oppure con salsa alla maggiordomo (*vedi* queste salse).

Braciuole (escalopes) *di capriolo.*

Un bel filetto di capriolo tagliato in falde spesse un dito, e quindi schiacciate e spolverate di sal fino, si stende in padella con un po' di burro e si fa sfriggolare un tantino su fuoco ardentissimo, rivoltandolo con diligenza, perchè la carne si abbronzi bene da ambe le parti. Ritirato dalla padella alcun poco di burro, si gitta in essa un cucchiaio di farina, si rimescola a dovere, poi vi si versa un buon bicchiere di brodo, si rimesta, e si fa bollir forte sinchè il savore sia ridotto alla metà. Si arroge da ultimo l'agro di un limone, si mesce e si serve su piatto con, in giro, crostini di pane, o pur uova dure spartite in quattro ciascuno.

Braciuole di capriolo a velo di pane.

Vedi Braciuole di vitello.

Piccole braciuole (fricandeaux) *di capriolo.*

Trinciato che avrai in piccole fettoline un pezzo di coscia o pur di filetto di capriolo, spargile di sal fino e di pepe a misura; intridile in farina; poi, messo in padella un po' di burro, stèndile e friggile a lentezza, rivoltandole due o tre fiate. Versàtovi quindi un bicchiere d'acqua, cuoci un'ora con poca forza di fuoco; aggiungi alquanto di salsa di tomatiche, o di salsa piccante (vedi queste salse), metti in boglio un minuto, e servi.

Preparansi allo stesso modo filetti e petti di capriolo, avvertendo che la carne di questo animale può servirsi con lattata di legumi, e con salsa di tomatiche, o del maggiordomo.

Capriolo alla gelatina.

Poste in casseruola quattro libbre di coscia di capriolo, due peducci di montone infranti, due cipolle, una carota, qualche foglia di sedano, timo, sale, e chiovi di garofano, versavi 3/4 di un litro di brodo ed altrettanto vin bianco, e fa bollire pian piano insino a che le carni sieno intenerite al maggior grado. Lasciata freddare ogni cosa, ritira la gelatina, filtrala per setaccio, chiarificala (*vedi* gelatina), mettila in vaso concavo, od in piatto profondo; e, divenuta fredda, adagiavi sopra la tua lacca intiera, o sfaldata, colloca il tutto su ghiaccio, e, fatta soda la gelatina, reca a mensa.

Capriolo in rémolade.

(*Salsa piccante alla sènapa*).

Vedi Bue in *rémolade*.

Capriolo in insalata.

Vedi Bue in insalata.

Capriolo arrostito.

Vedi Arrosti.

Nota. — Rimanendoti avanzi di capriolo, friggi una cipolla sinchè cominci a colorarsi, vèrsavi quindi un bicchiere d'aceto, riduci su fuoco ai tre quarti, aggiungi alcun po' di farina, mescola bene, poi vèrsavi alcun che di brodo, gèttavi i resti del capriolo, cuoci cheto una mezz'ora, e servi subito.

Così appunto preparansi il cervo, il daino, il camoscio, lo stambecco, (sorta di capra selvatica), in somma tutta la grossa selvaggina dalla carne nera. Le quali preparazioni possono tuttavia variarsi a volontà, purchè sempre si ammanniscano con salse forti piuttosto che no, per mascherare alcun poco il gusto nauseante della selvaggina.

Lepre farcita.

Scorticato e sventrato con precauzione un bel leprotto, badando però a non scinderne la pelle del ventre, mòzzane i zampini; poi trite minutissimo 8 oncie di presciutto, o pur di lardo, con un po' d'aglio, prezzèmolo, qualche foglia di salvia, sale e pepe, mettilo in tegame, coll'aggiunta del suo fegato ben trito, a friggere un istante. Aggiunte in appresso 6 oncie di midolla di pan fresco, due bicchieri di brodo, o di latte, e un po' di prezzèmolo trito, cuoci il tutto un dieci minuti; ed, aggiunte ancora tre uova intiere, empi il tuo leprotto, cùcine con diligenza la pelle, ponilo in disparte in casseruola, od in piatto di terra ovale, cuoprilo di falde di

lardo sottilissime, vèrsavi sotto un bicchiere di brodo, o di vin bianco, metti su fuoco dolce al possibile, chiudi la casseruola, ed allogavi brace sul coperchio (se cotto in forno meglio ancora), spòlveralo di sale, inumidiscilo spesso col proprio liquido, e nello spazio di un'ora e mezzo e' sarà cotto come va.

Colloca finalmente sul piatto la tua giovine lepre e sotto vèrsavi sugo, ovvero salsa piccante alle tomatiche (vedi). Si può anche servire semplicemente col proprio fondo, o savore, digrassato prima, aggiungendovi qualche cucchiaio di brodo e p co sugo di limone.

Fricassèa di lepre.

Vedi Fricassèa di capriuolo.

Lepre in tocchetto (en civet).

Trinciata in pezzi mezzani una lepre, gittali in casseruola con 6 oncie di lardo magro a fettoline, sale, una carota, un mazzetto di prezzèmolo, qualche foglia di lauro, uno spicchio d'aglio, a friggere su fuoco vivissimo un dieci minuti, agitando frequentemente, acciocchè non bruci. Aggiungi due buoni cucchiai di farina, mescola a dovere, vèrsavi un mezzo litro di vin rosso generoso, con egual quantità di brodo, fa bollir, tramenando; ed aggiunti ancora 24 cipollotti, lascia cuocere piano un'ora. Intenerita la tua lepre, stendila su piatto con, in giro, il lardo e le cipolline; poi, digrassatane diligentemente la salsa, mescila bene, e bagnane il tuo tocchetto. Vi si può aggiungere alquanto di burro d'alici, che comunica alla lepre un buon sapore. — Cibo succulentissimo e vantaggiosamente economico.

Intingolo di lepre.

Fatta in pezzi una bella lepre, mettila, con due oncie di burro, sale, e qualche ramicel di basilicò trito a finezza a sfriggolare un minuto in casseruola su fuoco ardentissimo. Aggiungivi un po' di farina e due bicchieri di brodo, rimesta e lascia cuocere adagio un'ora e mezzo. — Possono aggiungervisi a mezza cottura alcuni funghi, o culi di carciofo, ovvero patate.

Lepre arrostita.

Vedi Arrosti.

Lepre stufata alla gelatina (en daube).

Sventrata una bella lepre (si preferiscono d'ordinario per questa preparazione le lepri vecchie, quando più non valgono ad altro uso), mettasi in casseruola, con 6 peducci di castrato, una fetta di bue di due libbre, qualche residuo di lardo, una mezza scorza di limone, due cipolle, una carota, una vetta di rosmarino, un mezzo litro di vin bianco e altrettant' acqua, sale e chiovi di garofano, a cuocere piano, attendendo a schiumare. Chiusa quindi la casseruola (anzi dovrebbesi incollarvi carta intorno alle connessure del coperchio, riuscendo questa vivanda assai migliore), si lascia cuocere lentamente due ore, tempo richiesto per siffatta cozione. Questo piatto può servirsi caldo, se si vuole, benchè freddo sia infinitamente più buono; e in questo caso si lascia freddare sul ghiaccio, e s'imbandisce la lepre sovra un piatto con, attorno, la gelatina.

Alla stessa guisa possono venir serviti i peducci di montone, ovvero farne una preparazione a parte. E così può allestirsi ogni maniera di selvaggina.

Lepre a mo' del cacciatore.

Tagliato a pezzolini un leprotto, gittasi in casseruola con quattro oncie di lardo trito, una manata di funghi, o pur due cipolle a fette, sale e pepe, a friggere un dieci minuti. Versàtavi appresso una mezza bottiglia di vin bianco, o rosso, lasciasi cuocere lentamente una grossa ora. Trite poi minutissimo tre acciughe, si mescolano con un cucchiaio di farina e un po' di burro, si gittano nella salsa, si rimena, si fa levar un boglio, e si serve caldissimo.

Lepre alle olive.

Ridotta una lepre in pezzolini, la si pone in tegame, con tre cucchiai d'olio, sale e noce moscata, a sfriggolare un minuto. Aggiuntovi un cucchiaio di farina, mezzo un litro di brodo, una cipolla, ed una foglia di lauro, si lascia cuocere pianamente un'ora e mezzo; poi gettatevi 12 belle olive fatte dissalar per otto ore in acqua tiepida, cuocesi ancora un dieci minuti a lentezza. Recata infine sur un piatto la lepre, e levato l'unto che sta a galla sulla salsa, vi si versano due cucchiai di buon olio d'oliva finissimo, si mesce bene, e se ne immaschera la lepre. Vi si può arrogere il sugo di un limone.

Pasticcio di lepre

Vedi Pasticcio.

Ammorsellato (hachis) *di lepre.*

Taglia in dadi grossotti gli avanzi di una lepre arrostita, o cotta sulla brace; e posta in bollizione una salsa piccante, gettavi dentro quegli avanzi, fa levare un boglio; poi dispònili su piatto e circondalo d'uova affrittellate (vedi).

Lattata di lepre.

Vedi lattata di selvaggina. Queste lattate sono acconcissime per pasticiotti, o *vols-au-vent*, crostate di riso, ecc.

Coniglio alla brace (braisé).

Si ammannisce come il capriuolo.

Coniglio fritto (sauté) *all'erbe fine.*

Sventrato e tagliato in pezzi un bel conigliolo (*lapin*), porrailo in tegame, con poco prezzèmolo, qualche fungo, una cipolla trita finissimamente, alquanto burro e sale, a sfriggolare su fuoco ardente sino a colore; poi, cotto pian piano su cenere calda, a tegame chiuso, e fatto tenero, lo spiegherai su piatto. Digrassatone in appresso il savore, vi verserai un quarto di bicchiere d'acqua, e, ridotto il savore a metà, ne innaffierai il tuo giovine coniglio. Vi si può arrogere sugo di limone.

Coniglio ai funghi.

Fritto un dieci minuti in casseruola, con poco burro e sale, un bel coniglio appezzato; poi bollito cheto per un'ora con 12 oncie di funghi affettati, ed un bicchier di vin bianco; e, in procinto di servire, mescolati bene tre gialli d'uovo coll'agro di un limone, o con un po' di aceto, e gittata sòpravi ancora un po' di salsa del coniglio, verserai il tutto sovr'esso senza rimettere in bollitura, tramenando bene, ed avvertendo, che solo il coniglio vuol essere bollente, e servi caldissimo. Buon metodo di acconciare il coniglio.

Coniglio alla gratella senza senapa.

Avendo due conigli giovanissimi, li porrai in un

piatto con sale, pepe, due cucchiai d'olio, prezzèmolo e cipolla triti, e lascierai marinare due ore. Tre quarti d'ora avanti di servire, stenderai quei conigliuzzi su graticola a brace non molto ardente, avrai cura di rivolgerli spesso, poi verserai loro sopra una salsa *rémolade*, oppure una salsa-tomatica, od una salsa piccante (*vedi* queste salse).

I leprotti apparecchiansi alla medesima foggia.

Coniglio alla maggiordomo.

Due coniglioli sparsi di sale e pepe si assettano sur un piatto col sugo di un limone e qualche foglia di salvia trita assai fina; intrisi quindi in due uova sbattute, poi velati di mollica di pane, si cacciano in padella con alquanto grasso da cucina (vedi) a friggere a lentezza, rivoltandoli sovente. Tre quarti d'ora bastano alla loro cottura. Servesi con una salsa al maggiordomo.

Cinghiale.

Apprestasi appuntino come il capriuolo; ma di preferenza arrosto, o alla brace (*braisé*).

Fagiano arrosto.

Vedi Arrosti.

Fagiano ai cavoli.

Vedi Pernici ai cavoli.

Fagiano a mo' del cacciatore.

Tagliato in pezzi di mezzana grossezza un fagiano, gittansi in casseruola, con un po'di burro, sale e pepe, a sfriggolare un dieci minuti; poscia aggiuntivi due bicchieri d' acqua e il sugo di un limone, si desta

una forte bollitura sinchè il liquido sia ridotto a spessità di sciroppo. Mèssovi quindi alcun poco di burro, aglio e farina, mescola insieme ogni cosa, ed imbandisci il tuo fagiano.

Semplice preparazione, ma che si affà bene al fagiano.

Fagiano alla périgord — In ammorsellato (hachis).
Alla gelatina — In suprema.
In tocchetto (salmis) — *Ai tartufi bianchi.*
In intingolo (civet).

In tutte queste preparazioni il fagiano si acconcia egualmente che le pernici (*vedi* pernici).

Fagiano all'inglese, o gallo di montagna.

Trita minutamente quattro scalogni con poco prezzemolo, e metti in casseruola con due oncie di presciutto (*giambon*) pur trito, a friggere un momento. Aggiungi quattr'oncie di mollica di pan fresco, un bicchier di panna, sale e noce moscata, e cuoci un istante, coll'arrota (aggiunta) di un uovo.

Sventrato poscia e abbrustiato un bel gallo di montagna, od un fagiano gentile, empilo di questo farcime, e, cucitolo bene, vèstilo di falde di lardo molto sottili, e infilzalo nello spiedo (che è il miglior modo di cuocerlo), ovvero ponlo in casseruola con un bicchiere di vin di Madera, o pur di vin bianco, e fallo cuocere stufato, e ben coperto per due ore.

Dopo, assettalo sovra un piatto, scarta il lardo, digrassa il savore, arrogi un po'di sugo, irrigane il tuo fagiano, e servi bollente. — Per arrostirlo allo spiedo basta un'ora e mezzo di cottura.

Pernici ai cavoli.

Vuotate e bruciacchiate due pernici, imbrigliale

con ispago, e ponle in tegame con qualche fetta di coscia di bue, sei oncie di lardo magro e un salsicciotto; poi una carota, una cipolla, sale e 4 chiovi di garofano; poi due cesti (*teste*) di cavoli tagliati a spicchi (*trancie*). Dopo vèrsavi un mezzo litro di brodo, chiudi bene il tegame (converrà coprire i cavoli di una sottil fetta di lardo), e, con bragia sul coperchio, fa bollire lentamente due ore.

Divenute tenere le pernici, versa ogni cosa in un colatoio, premi con leggerezza perchè tutto n'esca il liquido; poi trincia in fette sottilissime la carota, spianale al fondo di un tegame con simmetria, spalmatolo prima con un tantino di burro strutto (*fondù*); stendivi sopra un letto dei cavoli, del lardo e del salsicciotto, calca leggermente, il che dee formare un pane compatto, e tienlo in caldo.

Digrassato in ultimo il savore, ove hanno cotto le pernici, aggiungi alcun che di sugo, o un po'di salsa brusca; fa levare un boglio ed irrigane le pernici. — Modo perfetto di ammannire le vecchie pernici.

Tocchetto (civet) *di pernici.*

Due pernici, vuotate e spartite in quattro, mettonsi in tegame con quattro oncie di lardo magro in pezzolini, a friggere un minuto. Aggiuntovi un cucchiaio di farina si rimena, poi vi si versano sopra due bicchieri di brodo ed altrettanto vino rosso con due spicchi d'aglio, 18 cipolline, e sale, e lasciasi bollir cheto un'ora. Appresso, acconciansi le pernici su piatto, si cuoprono colle cipollette e s' incoronano di uova fritte (*vedi*). Finalmente digrassata la salsa, la si mescola bene, e se ne irrigano le pernici.

Pernici arrostite.

Vedi Arrosti.

Pernici in insalata.

Vedi Insalata di polli.

Tocchetto (salmì) *di pernici.*

Arrostite due pernici (*vedi* Pernici arrostite) e lasciate freddare, togline con precauzione le ali, le coscie e il dosso, formando del tutto sedici pezzi, e ponili in casseruola. Metti poscia in altra casseruola i residui, cioè gli ossi, le teste e la pelle, con una cipolla trita, una carota, uno spicchio d'aglio, una foglia di lauro, un pizzico di pepe, alcune fettucce di scorza di limone, e poco burro, a friggere un istante. Aggiungi due cucchiai di farina, un bicchier di vino bianco ed altrettanto sugo; desta lento un bollore per tre quarti d'ora, poi versa questa salsa sulle pernici, lascia cuocere adagio un quarto d'ora; e, dopo steso il tocchetto su di un piatto, disponi in cerchio crostini di pane fritti al burro, arrogi alla salsa l'agro di un limone; rimena bene, e versala bogliente sulle pernici. — Mangiare perfetto.

Si apprestano similmente gli avanzi di pernici alla brace (*braisées*), od arrostite; e così i *salmis* di faggiano, beccaccia, lepre, ecc.

Tocchetto (salmì) *a mo' del cacciatore.*

Trinciate in fette due pernici arrostite, mettile in casseruola con uno spicchio d'aglio, prezzemolo trito, sale, pepe, l'acqua di un limone, e mezzo un bicchier di buon sugo, a bollire a gran fuoco, sinchè il liquido sia ridotto per cottura a metà. Imbandisci caldissimo.

Pernici stufate.

Sviscerate e abbrustiate due pernici, ponile in cas-

seruola con quattr'oncie di presciutto (*giambon*), una cipolla, una carota, un ramoscel di basilico, sale, alcun po'di scorza d'arancia (*portugal*), una libbra di carne di bue, e un mezzo litro di vin bianco secco; chiudi la casseruola ermeticamente; lascia in cuocitura lenta due ore con fuoco sopra e sotto; acconcia le pernici su piatto; digrassa il liquido; còlalo per setaccio; rimettilo nella casseruola; fa levare un boglio; indi gittavi un' oncia di butirro; mesci da una mezz'oncia di farina; mantieni ancora il bollore un minuto, tramestando; ed innaffiane le pernici.

Pernici alla tartara

Vedi Piccioni alla tartara.

Pernici alla contadinesca.

Vuota due pernici, sparale per lungo, schiacciale col manico del coltello, mettile in un piatto col sugo di un limone, prezzemolo ed aglio triti, un poco d'olio, e lascia marinare due ore. Intrise quindi in midolla di pane, stendile sulla gratella a brace viva anzi che no, rivoltale spesso; e, dopo tre ore di cottura, chè tante ci vogliono, servile su piatto, con sottovi, una buona salsa alla maggiordomo, od una all'olio (*vedi* queste salse), o alla sènapa.

Pernici panate.

Allestisci due pernici, come le precedenti, intridile in due uova sbattute, poi cuoprile con midolla di pane. Metti intanto in padella un po' d'olio d'oliva, friggi dolcemente, rivoltando; fa cuocere tre quarti d'ora, termine che basta; spiegale su di un piatto, e vèrsavi sotto una salsa forte (*ravigote*), ovvero piccante (*vedi* queste salse).

Ammorsellato (hacis) *di pernici.*

Ridotti a dadi piuttosto minuti che no, alcuni avanzi di pernici compresivi gli ossi, ammannisci una salsa come quella dei tocchetti (vedi *salmis*); versa questa salsa sull'ammorsellato; promuovine la bollitura un istante; poi versa su piatto e guernisci il tutto con uova affogate (*euv tombà*), o crostini di pane.

Coscie di pernici alla cicoria.

Vedi Coscie d'anitra.

Filetti di pernici panati.

Vedi Filetti di polli alla Villeroi.

Suprema di filetti di pernici.

Tolti i filetti a quattro belle pernici, appiattali alcun poco, infiorali di sale e pepe, e mettili in casseruola piana con alquanto butirro strutto. Mezz'ora avanti del servizio, ponli su fuoco ardentissimo, e subitochè saran bianchi da una parte, rivolgili dall'altra; e lasciatili ancora cuocere un istante e nulla più, ritirali. Gitta poscia nel burro alcun che di farina a friggere un momento; fa in disparte bollire gli avanzi delle pernici con carota, sedano, una foglia di lauro, un bicchiere di brodo ed altrettanto vin bianco; riducine il liquido per cottura a metà, versalo nella farina, ridesta un bollore per un dieci minuti, cacciandovi dentro due oncie di tartufi neri sottilmente affettati; aggiungi l'acqua di un limone, e bagnane i filetti. Si possono frapporre all'uno e all'altro filetto crostini di pane fritti, tagliati alla medesima foggia dei filetti.

Avvertasi poi, che le supreme di fagiano e di beccaccia si imbandiscono del tutto così.

Pernici alla Périgord.

Sventra due belle pernici, rasciugane bene l'interno, poi dipelato 12 oncie di tartufi neri, tagliali in pezzi grossi la punta di un dito, e mettili in casseruola con tre oncie di lardo trito finissimo, una foglia di lauro, uno spicchio d'aglio, sale, e un po' di noce moscata, a friggere un istante. Aggiuntovi un mezzo bicchiere di vino di Marsala, o di vin bianco secco, fa bollir forte sì che il liquido si riduca ai tre quarti; poscia empi di quei tartufi le pernici, lasciale così per 24 ore, indi imbrigliale con ispago, e ponle in casseruola con poco burro a sfriggolare un minuto, rivoltandole. Aggiuntovi un cucchiajo di farina, dà una mescolatura, poi vèrsavi mezzo un bicchiere di vin di Marsala ed altrettanto brodo, e due oncie di tartufi triti minutissimo, e fa bollire sintantochè le pernici riescan tenere del tutto. Assèttale infine sur un piatto, digrassa la salsa, arrògivi l'agro di un limone, e versala sopra le pernici.

Pernici alla gelatina.

Vedi Pollastra alla gelatina.

Pernici farcite.

Vedi Fagiano farcito all'inglese.

Pernici alla piemontese.

Si vuotano e abbrustiano due pernici, si mettono in casseruola, con una cipolla, una foglia di lauro, un po' d'aglio, qualche foglia di salvia, un'oncia di

burro, a friggere un momento. Si aggiungono sale, due chiovi di garofano, un cucchiaio di farina, un bicchier di sugo, o di brodo, e si fa bollir lentamente ogni cosa per un'ora e mezzo, a casseruola chiusa. Come le pernici saran tenere, si adagiano su piatto, si cuoprono con quattr'oncie di tartufi bianchi in sottili fettoline, si digrassa la salsa, si filtra per setaccio, e se ne irrigano le pernici e i tartufi. Avvertasi, che la salsa vuol essere bollente.

I tordi (*grive*) preparansi in questo stesso modo; e così tutta la selvaggina, come fagiani, beccaccie, e via dicendo.

Galantina di pernici.

Vedi Galantina di pollastra.

Beccaccia ai funghi.

Bruciacchia una bella beccaccia, imbrigliala con ispago, mettila in casseruola con poco burro, sale e pepe, a friggere un momento. Aggiungi otto oncie di funghi in fette sottilissime, una cipolla, un po' di prezzèmolo trito, e cuoci lentamente a casseruola coperta. Fatta tenera la beccaccia, recala su piatto; digrassa la salsa ed aggiungivi qualche cucchiaio di sugo, o di brodo; e, dopo un bollore di un minuto, mascherane la tua beccaccia.

Beccaccia alla piemontese.

Vedi pernici alla piemontese.

Tocchetto (salmì) *di beccaccia.*

Vedi Tocchetto di pernici.

Avrai cura soltanto di prendere gli intestini della beccaccia, pestarli con un po' di erbe fine e burro,

condirli con sale e pepe; indi stenderli su crostini di pane, cuocerli un istante in una casseruola con poco burro, e circondar per ultimo di essi crostini il tuo tocchetto.

Beccaccia farcita.

Come avrai vuotata una bella beccaccia, friggi una cipolla trita minutissimo con alquanto prezzemolo e burro. Aggiuntivi gl'intestini della beccaccia, sale e noce moscata, due oncie di midolla di pane, e un po' di sugo, o di brodo, empine la tua beccaccia, spalmala bene intorno intorno con un uovo sbattuto, immascherala con midolla di pane finissima, irrigala di burro, poi mettila in casseruola con poco burro, e allogala su cenere calda a fremere cheto un'ora e mezzo, a casseruola chiusa, con fuoco sul coperchio. Al punto di servire stendi sul piatto la tua beccaccia, e versavi sopra un po' di sugo.

Beccaccia all'erbe fine.

Vedi Pernici.

Beccaccia a mo' del cacciatore.

Vedi Pernici.

Beccaccia alla brace (braisée).

Vedi Fagiano alla brace.

Croccanti (croquettes) *di fagiano.*

Vedi Croccanti di pollo.

Si ponga ben mente che le beccacce possono acconciarsi come i fagiani e le pernici.

Nota. — Non discorro qui delle anitre selvatiche, nè di quanti uccelli acquatici servono all'uso culi-

nario, essendo la loro preparazione al tutto simile a quella delle anitre, delle oche, delle pernici, e dei fagiani. Solo avverto, che tutti siffatti volatili si ammanniscono di preferenza arrostiti, alla brace, e in tocchetto (*salmì*, vedi).

Tordi alla périgord.

Abbrustia 6 bei tordi anzi freschi che no, chè 12 tordi fracidi (*purì*) valgono poca cosa; mettili in casseruola con due oncie di lardo trito finissimo, qualche foglia di salvia, sale e noce moscata, a friggere un istante. Aggiungi un pizzico di farina, poi vèrsavi mezzo un bicchiere di vin di Marsala, altrettanto brodo, o sugo, e 6 oncie di tartufi neri in fettoline sottili; friggi lento lento un'ora a casseruola ben chiusa; digrassa il savore e servi caldissimo.

Tordi alla piemontese.

Tolte via le interiora a 12 tordi, mettili in casseruola con poco burro, uno spicchio d'aglio, un ramoscello di salvia, e sale, a friggere un momento. Aggiungi un bicchiere di sugo (*giuss*), fa bollire un tre quarti d'ora; poi gèttavi quattr'oncie di tartufi bianchi (*trifole bianche*) affettati sottilissimi, l'acqua di un limone, e un po' di burro d'alici (vedi burro d'alici); mescola bene senza bollitura, e servi immantinente.

Tordi all'erbe fine.

Abbrustiati dodici tordi, ponli in tegame con qualche coccola (*grana*) di ginepro, un'oncia di burro, quattro cucchiai d'erbe fine (vedi), sale e noce moscata, a friggere dolcemente una mezz'ora, rivolgen-

doli. Aggiungi un bicchiere di vin bianco secco, altrettanto brodo, o sugo, sveglia forte un bollore da ridurre il liquido ai tre quarti, ed imbandisci i tuoi tordi.

Tordi alla crosta (au gratin).

Sventrati 12 tordi, gittane gl' intestini in un tegame con fegati di polli, ovvero quattro oncie di fegato di vitello trito, poco burro e sale, a cuocere un minuto. Aggiungi quattro oncie di mollica di pane, uno spicchio d'aglio trito, e un po' di brodo, cuoci, e ne riuscirà una pasta spessissima. Arrogi alcun che di erbe fine, pesta bene in un mortaio ogni cosa insieme, quindi aggiungi un'oncia di burro, e due uova crude, e pesta tuttavia. Poni appresso in una tegghia (*feuja d'aràm*) un po' di farcime; assetta sopravi i tordi, cuoprili col farcime rimasto, e stendi sovr'esso falde di lardo sottilissime; caccia in forno i tuoi tordi per un'ora, termine che basta alla lor cuocitura; e, dopo, acconciali su piatto ed innaffiali di buon sugo, o con una salsa piccante (vedi).

Timballo di tordi.

Apparecchia un timballo (*vedi* timballo a crosta), cuòcilo, poi vuòtalo; e, dieci minuti avanti di servire, èmpilo di tordi ai tartufi alla périgord, o alla piemontese.

Pasticcio caldo di tordi.

Vedi Crosta di pasticcio caldo.

Empila di tordi ai tartufi, o all'erbe fine.

Tordi al sugo.

Poni in casseruola 12 tordi con quattr'oncie di

presciutto più grasso che magro, tagliato in fette; sfriggola un istante; poi, ritiratone l'unto, vèrsavi un mezzo litro di sugo con una foglia di lauro, e cuoci lento un' ora, coperto. Metti un po' di senapa nel sugo, e servi.

Quaglia alla fiamminga.

Vedi Cappone.

Quaglia alla crosta. (au gratin).

Vuote 6 belle quaglie, porrai su di un piatto d'argento farcime di vitello, o di pollo, della spessezza di un dito, e vi poserai sopra le tue quaglie, coprendole pur di farcime, poi mascherandole con falde di lardo sottilissime. Appresso, vi stenderai sopra un foglio di carta, e le chiuderai per un' ora in forno caldo, spazio voluto per loro cottura. Ritiratele dal forno, toglierai il lardo e l'untume, e irrigherai le tue quaglie con una salsa alla maggiordomo (vedi).

Pasticcio caldo di quaglie.

Vedi Pasticcio caldo di tordi.

Timballo di quaglie.

Vedi Timballo di tordi.

Quaglia ai cavoli.

Vedi Pernici.

OSSERVAZIONE.

Credo inutile affatto il dare altre ricette in proposito; perocchè le quaglie si preparano appuntino come le pernici, i tordi, ed anche come i polli.

Tutti gli uccelletti poi, come beccafichi, ortolani, allòdole, e va discorrendo, si preparano come i tordi, vale a dire arrostiti, cotti alla brace, al sugo, all'erbe fine, ai tartufi, ecc.

Ortolano e beccafico al burro.

Messi in casseruola 12 ortolani, o 6 beccafichi, si spolverano di sale, poi con una fronda di lauro e tre oncie di burro si friggono a lentezza una mezz'ora. Si aggiungono fette di pane, che, fatte scroscianti, si stendono sul piatto, e vi si assettano sopra gli uccelletti.

ANNOTAZIONE.

Le beccaccie, i tordi, gli ortolani e i beccafichi non vogliono essere sventrati, formando gl' intestini il maggior loro pregio. Si può bensì levar loro il gozzo (*gosè*), il quale sempre contiene granelli di sabbia. All' opposto fa d' uopo vuotare con precauzione le pernici, i fagiani, le quaglie, in somma ogni generazione di volatili buoni da mangiare, tranne i primi qui sovra mentovati.

Gli uccelletti poi vanno cotti con celerità a fuoco ardentissimo. Con questi si possono far braciuole (*escalopes*), togliendone i filetti. Allora vedi Braciuole di filetti di lepre.

DELLE INSALATE.

Gratissima vivanda è un' insalata, la quale dai piaceri della tavola non vuole assolutamente essere esclusa, siccome quella che va a gusto di pressochè tutte le persone. — Quantunque l' appetito alle volte si scemi, o per malferma salute da noi si nausei ogni maniera di cibo, nulladimeno, alla comparsa di una insalata, ci sentiamo sospinti da avidità di saggiarne, sembrandoci che essa ne ritorni il brio e l'appetenza perduta. — Nel vero, la freschezza e il dilicato profumo dell'erbe che la compongono, le tenere o scroscianti sue foglie, la graziosa varietà della sua verzura e, di giunta, il buon olio, il forte aceto, e il fino sale che ne fanno il condimento, ciò tutto ravviva gli spiriti, e fa aver cara l' insalata persin dai leccardi delle vivande più squisite.

In generale le insalate sono difficili a smaltire comechè in piccola quantità non sieno per recare alcun nocumento. — Consiglierei nonpertanto agli stomachi deboli di astenersene quanto possono il più, e dalle insalate crude in ispecialità, onde evitare ogni sconcerto nelle funzioni naturali. — Oltre poi che le insalate sono poco atte a nutrire, convengono pur poco a regime di famiglia, se non pel costo della loro sostanza, per quello del condimento. Ciò malgrado, in un pranzo compiuto, un'insalata si rende quasi necessaria. Nè v' ha convito amichevole o pasto solenne ove non vogliasi con una insalata rallegrare i commensali. Ed è raro d'assai, particolarmente ove trovinsi donne, che si rifiuti l'insalata per quante eccellenti pietanze siensi già mangiate a sazietà. — Laonde, o si serva l'insalata dopo le prime mense, o si porti

dopo le seconde, sarà ella sempre la ben arrivata, e le si farà sempre buon viso.

La facilità di ammannirla mette pur l'insalata in desiderio di tutti; ciascuno par buono a fare un'insalata, niente più facile, che il fare un'insalata, e pur non è così: chè l'insalata, ad essere ben fatta, esige del pari che ogni altra vivanda, attenzione e diligenza, tanto nella scelta dell'erbe, quanto nella giusta proporzione del suo condimento. Innanzi tutto, vuolsi considerare, dovere gli erbaggi, che la compongono, esser freschissimi e teneri, mondi con esattezza, e principalmente ben lavati al procinto di servire. Guàrdati dal lasciarli immollare nell'acqua; perocchè imbevuti di umidità, la tua insalata non è più buona da nulla.

Si adoperi buon olio, aceto forte, e sale finissimo; e, appena fatta, va mangiata; chè, se mandi in lungo, l'azione dell' aceto e del sale cuoce l'erbe novelle, e le rende languide, vizze, e detestabili al gusto. All'opposto, se l'insalata, non appena fatta, che si mangi, resta scrosciante e tenera insieme. Le quali tutte cose io raccomando, perchè contribuiscono grandemente ad ottenere in perfetta bontà una deliziosa insalata.

Quanto al condimento richiesto per un'insalata, non è possibile stabilire alcuna regola precisa, dipendendo ciò sempre dalla consuetudine, che ne è la base. Vi ha chi è prodigo d'olio ed avaro di aceto; altri abbòndavi d'aceto, e scarseggia d'olio; quale ama il sale, e quale lo detesta. Dunque altro precetto intorno a ciò non si può dare, se non se di tenere un giusto mezzo tra le dosi che entrano in questa vivanda, avvertendo soprattutto, nello spolverare di sale la insalata, di non metterne più qua che colà, siccome parecchi usan di fare, i quali gittanlo talvolta tutto in un sito, credendo che l'aceto lo sciolga; mentre è follia il credere

che l'aceto sciolga il sale instantaneamente. Se il sale non è sparso per tutto eguale sull' insalata, si avrà bel rivoltarla, ma rimarrà sempre qualche foglia più carica di sale che non un'altra.

Numerosissime poi, e direi quasi infinite, sono le specie d'insalata, che si possono comporre; chè tutte l'erbe, a un dipresso, e tutti i legumi sono buoni da mangiare in insalata, sien essi cotti, sien crudi. Mi restringerò soltanto a trattar dei principali e più soliti a condirsi in insalata, cioè di quelli, cui monta il pregio di allestire.

Insalata di lattughe.

Spicca le foglie durette e troppo verdi a quattro belle lattughe, e frangi le rimanenti in tre o quattro parti; guarda che per entro a quelle foglie, massime le crespe (*arisse*), non si annidino chiocciolíne (*limassot*), o piccoli bruchi (*gate*) di color verde chiaro, i quali di leggeri sfuggono alla vista e si confondono col verde delle foglie. Insetti, o bacherozzoli (*vërmet*) non velenosi sì, ma che possono tuttavolta recar danno alla salute.

Lava tosto a più acque le tue lattughe; sgòcciale prestamente; mèttile in un paniere (*söpata-salada*) di ferro largamente intessuto, e scuoti forte; vèrsale nell'insalatiera (*saladiè*); spolverale di sal fino, rivoltando la tua insalata, acciochè quello si sparga in tutte parti egualmente; innaffiale con due o tre cucchiai di buon olio, e rivòlgila di nuovo; aggiungi un cucchiaio e mezzo di aceto e rivòltala ancora per l'ultima volta; poi servi all'istante.

Ogni leggiera insalata si condisce così.

Insalata di lattughe romane alla panna.

Monda, lava, ed appresta quattro lattughe romane

alla medesima guisa delle precedenti; le condirai egualmente, salvochè vi sopprimerai l'olio, e porrai in sua vece altrettanta buona panna doppia (*fior d' lait spëssa*) fresca. Questa insalata è piacevolissima, e principalmente si può usar tale mezzo in campagna, dove si ha buona panna, e per lo più cattivo olio. Con questo mezzo possonsi fare insalate di cicoria, lattughe, valerianella, patate, barbabietole (*biaràve*) ecc.

Insalata d'indivie.

Pulite e lavate quattro belle indivie, mèttile in vaso da insalata, spàrgile di sale, innaffiale con tre cucchiai d'olio, e rivoltale bene. Abbi in pronto crostini di pane sottili, fregali forte con uno spicchio di aglio, gèttali nell'insalata, rivolta ancora, e servi.

In egual modo si fanno insalate di sèdani, cavoli, e bietole rosse (*biaràve*).

Insalata di cicoria amara.

Abbi quattro pugnelli di cicoria amara ben tenera; mondali e taglia in filetti minutissimi, poi làvali e sgoccia incontanente. — Mèttili nel piatto per l'insalata, con uno spicchio d'aglio tagliuzzato, sale, olio ed aceto; rivolta bene, e servi.

Insalata di lenticchie.

Si ammanisce nella stessa maniera che quella pei fagiuoli bianchi.

Insalata di salsifis (radice buona a mangiare).

Raschia a dovere un manipolo di belle radici di *salsifis*; mèttile in tegame, con mezzo litro di brodo, a sobbollire finchè sien tenere. Sgocciale quindi e lascia freddare. Abbi intanto allestita una salsa mao-

nese, aggiùngivi poco prezzèmolo e sedano, aglio ed acciughe, il tutto ben trito, e bagna con questa salsa i tuoi *salsifis*, che avrai spiegati su tondo.

Le insalate di sèdani, e di carrube, o guainelle, preparansi in egual modo.

Insalata di cavolfiori.

Cuoci all'acqua una bella testa di cavolfiore, e lascia freddare. Pesta minutissimo due acciughe, un po' d'aglio e di sèdano, e stempera bene ogni cosa con due bicchieri d'aceto ed altrettant'olio. Posa il tuo cavolfiore su di un piatto, e vèrsavi sopra questa salsa.

I cavoli broccoluti (*brocoli*) si allestiscono medesimamente.

Insalata d'uova.

Fa cuocer dure sei uova; sparti in quattro ciascuno, e mettile sur un piatto. Prendi poi alquanto di salsa maonese (vedi); aggiungivi prezzemolo ed acciughe trite; e spàrgine le uova.

Insalata di acciughe.

Spicca i filetti a dodici belle acciughe, e mettili in acqua fresca un'ora per dissalarli. Trita finissimo alquanto di prezzèmolo, d'aglio, e di serpentaria, e tre tuorli d'uova sode; aggiungi olio ed aceto; mescola ben tutto; spiega i tuoi filetti su piatto, e innàffiali di salsa.

Insalata di tartufi bianchi.

Lava quattr'oncie di tartufi bianchi, e mòndali della terra, che trovasi ne' bucherattoli (*përtusin*) dei quali è piena questa sorta di tartufi; poi tagliali

in minutissime fette, e mèttili sur un piatto. Schiaccia appresso uno spicchio d'aglio, ponlo in tegame, con tre acciughe diliscate (*dësrëscà*) e un po' d'olio a liquefare; aggiungi olio ed il sugo di due limoni, poi versa il tutto sopra i tartufi, mescola e servi all'istante.

Insalata di cavoli cotti.

Taglia un bel cesto di cavolo in filetti, allo stesso modo che per l'insalata di cavoli crudi (vedi); gettali in casseruola d'acqua bollente a sobbollire un dieci minuti. Dopo, sgocciali e spremili bene per estrarne tutto il liquido. Fa liquefar due alici con un po' d'olio e alquanto d'aglio schiacciato; aggiungi olio ed aceto; immollane i tuoi cavoli, rivoltali, e servi.

Insalata di carne.

Le insalate di carne sono sicuramente le più nutritive, e fannosi con esse eccellenti vivande e molto economiche, perchè servono a mettere a profitto gli avanzi di un pranzo, e sono ad un tempo facili ad ammannire. Con queste insalate si allestiscono piatti di lusso, i quali, se conditi a dovere, formano tuttora la delizia di una buona tavola.

Insalata di bue.

Taglia in fettucce un pezzo di bue cotto allesso od arrosto, e pònilo sur un piatto. Trita finissimo un mazzolin di prezzemolo e alquanto d'aglio, con sale, e metti tutto in un tondo; aggiungi olio, aceto; mescola, e bagnane le tue fettucce di bue.

Il vitello, ed ogni altra carne, apparecchiasi in questo stesso modo.

Insalata di vitello.

Affetta a minuto un pezzo di vitello lesso od arrostito; trita finissimo una cipolla, un manipolo di prezzemolo, e un pocolino di serpentaria, spruzzando con sale e pepe; metti il tutto in un tondo con olio ed aceto, ed innaffiane il tuo vitello.

Insalata di pollame.

Taglia in pezzi mezzanamente grossi un bel pollo lesso od arrostito, e spiegali su di un piatto. Trita poi finissimo un sèdano, un pugno di prezzèmolo e un po' d'aglio; stempra ben bene due rossi d'uovo con due cucchiai d'aceto, altrettant'olio, e due acciughe trite; mesci tutto insieme, e cuòprine il tuo pollo.

Questa insalata è deliziosa, e può farsene un piatto elegantissimo, stendendole in giro una guernizione di cuori (*ujet*) di lattughe, con sedani, gamberi, citriuoli, olive, ed uova dure, ordinatamente frammessi.

Insalata all' inglese.

Si ammannisce questa insalata al solito; se non che, in vece di porvi l'olio e l'aceto, si tritano per minuto due acciughe, e si mettono in un piatto con due gialli d'uovo bene schiacciati, aggiungendovi sale, pepe, olio ed aceto, e cospargendo l'insalata di questa salsa. — Metodo eccellente.

Puonno sopprimersi le acciughe.

Insalata di legumi cotta.

Questa sorta d'insalate sono le più nutritive, le più leggiere allo stomaco, e le più vantaggiose per l'economia domestica. Se bene allestite, costituiscono un'ottima vivanda.

Insalata di patate.

Lava bene sei belle patate, e mèttile a cuocere in una casseruola con poc'acqua e sale. Intenerite, sgòcciale e lascia che freddino. Tògline quindi la buccia, tagliale in fette dello spessore di uno scudo da cinque lire, e pònile in vaso da insalata. Trita in questo mentre due acciughe, mezzo uno spicchio d'aglio, ed un manipolo di prezzemolo; aggiungi due cucchiai d'aceto e quattro d'olio, umèttane le patate, rivòltale, e servi.

Insalata di barbabiètole.

Cotte in forno due barbabiètole, dipèlale e affèttale minutamente; mèttile quindi in un piatto da insalata con due acciughe, un po' d'aglio, e qualche foglia di sèdano trito finissimo; bagna il tutto con due cucchiai d'aceto ed altrettanto d'olio; rimena bene, e servi.

Insalata di fagioletti verdi.

Netta, e cuoci in molt'acqua, con poco sale, dodici oncie di bei fagioletti verdi, sinchè sien teneri. Sgòcciali, gèttali in acqua fresca, torna a sgocciarli, e rasciùgali con un pannolino. Mèttili appresso in una insalatiera con un pugno di prezzemolo e un po' d'aglio, l'uno e l'altro tritissimi, sale, due cucchiai d'aceto ed egual quantità d'olio; rivolgili, e servi.

Insalata di fagiuoli bianchi.

Come avrai cotto in acqua ott' oncie di fagiuoli bianchi, sgocciali e tieni in serbo. Stempera in questo mentre in una insalatiera due gialli d'uova sode

con due alici, un cucchiaio di prezzemolo e un po' d'aglio triti; aggiungi due cucchiai d'aceto e tre d'olio, mesci bene coi fagiuoli, e servi.

Insalata di cavoli.

Prendi il garzuòlo (*ujet*) di un bel cavolo crespo (*ariss*), che sia giallo e tenero, e tàglialo in minuti filetti. Poni dopo in casseruola tre alici diliscate (*dësrëscà*), con un cucchiaio d'olio a liquefare. Trita uno spicchio d'aglio e mettilo nella alici; aggiungi un po' di noce moscata, tre cucchiai d'olio, due di buon aceto, sbatti ben tutto, e gitta questa salsa sui cavoli. Mescola bene, e servi all'istante.

L'insalata di sèdani, cardi, tartufi di canna, *topinambours*, palme, carciofi (*articioch*) novelli, si allestisce nella stessa maniera.

Insalata di cocomeri.

Leva la buccia e i due capi a quattro bei cocomeri, avvertendo che non sieno amaròsnoli. Affèttali minuto, e gèttali in una insalatiera con sale, aceto, ed olio, a cui si può aggiugnere un poco di pepe. Questa insalata piacevole, perchè scrosciante, acquosa e di grato gusto ne' caldi ardenti della state, è tuttavia indigestissima.

Insalata di mescolanza (carbonà).

Questa eccellente insalata si compone di più sorte d'erbucce nate appena, e mescolate insieme a bella posta per avere un mescuglio di odori buoni e soavi. Le principali, e più soventemente adoperate, sono la lattuga, la cicoria, la pimpinella, il cerfoglio, la ruta (*arùga*), l'assenzio (*insens*), la menta, e varie altre, i cui profumi, non per anco bene sviluppati,

formano un mescolamento di fragranze carissime.

Primieramente avrai cura di mondarle a dovere, e lavarle presto al possibile, dovendo esse far bella mostra di tutta freschezza; imperocchè queste erboline novelle, avendo ancor tenero il tessuto, perdono in breve del loro umore, e languiscono. Scòlale dunque bene; mèttile nel tuo vaso da insalata, con un po' di sal fino, olio ed aceto; rivolta con ispeditezza, e servi.

Avverti, che tanto in ragione di economia, quanto in quella di gusto, si possono accrescere a volontà, o scemare le dosi del condimento. Parecchi, ad esempio, avversano l'aglio; ed allora si sopprime. Al contrario, possono aggiungervisi uova dure, sostanze aromatiche, come sèdano, cerfoglio, aceto di serpentaria; cose tutte, che, per vero dire, rendono migliori le insalate.

Insalata di pesce.

Trita a minuto un pugnello tra prezzèmolo e cerfoglio; aggiùngivi sale, pepe, olio ed aceto; disponi sur un piatto avanzi di pesce, vuoi lesso, vuoi arrostito, sulla gratella, o altramente acconciato; innàffialo della tua salsa, ed incorona il piatto con uova sode.

Insalata di trota.

Fa bollire una piccola trota (*trutòla*), ovvero un pezzo di una più grossa; e, al punto di servire, mèttila in un piatto ben calda, e vèrsavi sopra una salsa di prezzèmolo trito assai fino, con sale, olio ed aceto. Questa insalata servesi anche fredda, ma ella è men buona.

Insalata d'àstaco, o gambero di mare.

Getta in casseruola d'acqua bollente, ove avrai

cotto sale ed aceto, due belli àstachi a sobbollire un quarto d'ora; dopo, ritirali dal fuoco, e, sgocciàti, fendine le code, spiccane le carni, frangine le branche, e spàrane i corpi. Spiegali quindi sur un piatto, ed innàffiali con buona salsa maonese, in che avrai messo sèdano, aglio, ed acciughe trite.

Insalata alla parigina.

Cuoci allesso un pollastro, un' animella di vitello, una cervella, ed alcuni gamberi; trincia il tutto in pezzi mezzani; aggiùngivi alcune fette di lingua salata scarlatta (vedi); poi metti ogni cosa in una terrina con sale, pepe, olio ed aceto.

Affetta in appresso alcune patate, barbabietole, una testa di cavolfiore, il tutto cotto; condisci d'olio e d'aceto e versa in un piatto, mescolando bene. Arrogi ancora qualche uovo duro spartito, olive, e citriuoli verdi (*cornichons*); innaffia le suddette carni col fondo ove han marinato; e, prima di ciò fare, abbi cura di aggiungere alquanto prezzèmolo tritò, olio ed aceto.

Servi a parte una salsa maonese, aggiungendovi uno spicchio d'aglio, due acciughe peste, e qualche fòglia di sèdano, e prezzèmolo triti; mesci bene, e dispònivi attorno qualche lattuga e sèdano.

Insalata alla Parigina in gelatina.

Allestisci un' insalata al modo della precedente; e, come avrà marinato nel proprio condimento un'ora, assèttala con bella simmetria in una forma dei gelati; vèrsavi sopra una buona gelatina agretta (*aspiquée*, vedi Gelatina d'àspico); alloga su ghiaccio la tua forma; e, all' atto di servire, immergi la forma in acqua calda, e rovèsciala su piatto, stendendovi

in giro una salsa pari a quella dell' insalata alla parigina (vedi).

Insalata all' Italiana.

Metti a bollire una piccola trota ed un' anguilla, e fanne rocchi di mezzana grossezza. Metti altresì a bollire qualche rana e dodici gamberi; poni il tutto in un piatto, ed innaffia d' olio, aceto, dragontèa (*estragon*), cerfoglio, triti finissimo, sale e pepe, frammischiando insieme ogni cosa.

Versa su piatto con precauzione; aggiùngivi alcune nova sode, cavolfiori, olive, citriuoli verdi, cuori di lattughe, e foglie di sèdano; poi cuopri tutto di buona salsa, simile a quella dell' insalata alla parigina (vedi). —Queste insalate sono elegantissime, e vanno a genio di tutti per la quantità e varietà delle sostanze, che le compongono.

Insalata di perniciotti.

Appezza due bei perniciotti; trita finissimo qualche alice, aglio, prezzèmolo, e metti questo tritume in una terrina con sale, pepe, olio ed aceto, e un po' di bassilico in polvere, o trito minutissimo. Gèttavi i perniciotti, scuoti, e lascia marinare una mezz' ora. Versa il tutto su di un piatto; aggiungi lattughe ed nova sode; schiaccia ben bene due gialli d' uovo, vèrsavi sopra il liquido in che han cotto i perniciotti; arrogi olio ed aceto; ed irriga la tua insalata.

Ogni insalata di selvaggina si ammannisce in pari modo. Chi non ama l' aglio, o qualche altro ingrediente, può di leggieri sopprimerlo, e surrogarvi altre sostanze aromatiche.

DEL PESCE

Il pesce è di uso comune ne' pranzi, come succedaneo alla carne nei giorni di magro, e procura alla cucina una gran varietà di cibi squisiti. Le regole che concernono l'apprestamento del pesce, sono senza numero e tutte di buon gusto. È vero tuttavia, che il pesce in generale è poco nutritivo, e, tanto più se fritto, malagevole a smaltire (digerire). I pesci alla gratella però e quegli allessati (bolliti) sono i più leggeri allo stomaco; lasciando infine la preferenza a quelli cotti al vino, che sono un ghiotto boccone, e per ogni verso eccellenti.

È legge di rigore nella pratica culinaria, che il pesce sia freschissimo, senza di che riesce cattivo e malsano, che nulla più. Niente di meno, siccome ogni regola patisce eccezione, hannovi pesci, che sono ottimi, come il merluzzo, l'aringa (*arengh*), la sardella.

I pesci di mare poi sono di gran lunga migliori, che quelli d'acqua dolce; e tra essi voglionsi accennare il rombo, la sògliola, la triglia, l'orata, detto così dalle sue scaglie di color d'oro, lo storione, il tonno, l'aringa. I pesci d'acqua dolce più celebrati sono il sermone, o salamone (*saumon*), la trota, la tinca, il carpione (*carpa*), l'anguilla, *l'humble-chevalier* (sorta di pesce del lago di Ginevra), il pesce pèrsico, ed altri pochi.

Osservisi, che per non moltiplicar le ricette con inutili ripetizioni, rimando i lettori alla preparazione de' *pesci all'olandese*, simili alla quale possono allestirsi tutte le altre, essendo perfetto un tale apparecchio e facile ad un tempo a praticarsi.

I pesci più soliti ad ammannirsi al modo indicato sono il rombo, la sògliola, lo storione, lo sgòmbero, la trota, il luccio, la tinca, l'*humble-chevalier*, il sermone, il pesce persico; e così ogni sorta di pesci i più freschi.

Della Trota.

Questo pesce è uno dei migliori d'acqua dolce, soprattutto 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, freschissimo poi, chè altrimenti riesce floscio, insipido e, che più è, malsana con grave disturbo dello stomaco.

Trota al blò.

Posta una bella trota grossa, bene sventrata e lavata in una navicella (*poissonnière*, tegghia ovale da pesce), getta in un tegame, con un'oncia di burro, due cipolle, due carote, due sedani (séléri), qualche ramicel di prezzemolo e di serpentaria (estragon), ed uno spicchio d'aglio, il tutto ben trito, a friggere su di un fuoco dolce finchè prenda un bel colore; aggiungivi due bottiglie di vin rosso ordinario e leggiero, fa 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 sedani, lattughe o cicoria ed ova dure, si può anche servire fredda con una salsa maonese e guernizione di citriuoli ed olive; oppure calda con patate ed una buona salsa

all'olandese (vedi , od una salsa piccante (rémoulade) calda anch'essa.

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, mettivi le trote spolverate di sale, con un cucchiaio di prezzemolo trito ed un mezzo spicchio d'aglio, a cuocere lentamente una mezz'ora, rivoltandole una o due volte; stese quindi sul piatto, versavi sopra parte dello strutto con un po' di sugo di limone.

Trota a crostata.

Abbi un bel pezzo di trota cotta 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), ed un po' di prezzemolo, tritissimi, lascierai bollir tramestando bene sino a grande spessezza. Taglia quindi in fette mezzane la trota, e stendile 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 fettelle spesse un dito lasciasi marinar due ore con sale, pepe, agro di limone, un po' d'olio, aglio e prezzemolo 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 ed intrise di una salsa alle ostriche (vedi salsa alle ostriche). — Quasi tutti i pesci si ammaniscono a questo modo, e riescono un cibo perfetto, purchè freschi.

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 di olive ben dissalate e snocciolate, oncie sei di spugnole o funghi, una mezza bottiglia di vin bianco secco, ed 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 spugnole, e consumato ancora alquanto su fuoco il savore, versalo in altro tegame ove avrai strutto con mezz'oncia di burro quattro alici sul 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 ed il sugo di un limone, bàgnane il pesce. — È questo uno dei migliori apprestamenti della trota, s'ella è di carni fresche e ferme.

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 miuuti, 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. Spolverale di sal fino, intridile un'altra volta delicatamente in uovo sbattuto, e, ricoperte ancora di midolla di pane, dieci minuti prima del pranzo, gettale in 2 oncie di burro chiarificato bollente, e, fritte d'un bel colore da ambe le parti, sgocciale e servile su di una buona salsa piccante fredda. — Cibo squisito e sanissimo.

Trota 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 prezzemolo e due alici 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.

Trota in salsa alla genovese.

Vuota e rasciuga bene una trota, mettila in un

vaso da pesce (*psèra*), con un litro di brodo ed altrettanto vin bianco secco, sale, noce moscata, due cipolle acciate, un pugnello di petrosemolo (*pënansëmo*), una vetta di timo, e la corteccia di un limone a sobbollire un'ora. Poni quindi a struggere in casseruola quattro alici ben dissalate ed un' oncia di burro, arrogendovi appresso un cucchiaio di farina; mescola bene ogni cosa, aggiungivi due bicchieri di brodo, in cui ha cotto la trota, e, dopo il bollimento di un quarto d' ora su fuoco vivo, ritira e aggiungi un'oncia di buon butirro; mescola di nuovo, e, distesa la tua trota su piatto, bagnala colla propria salsa.

Trota alla ginevrina.

Appresta e cuoci, come la precedente, una bella trota, solo che, in vece di vin bianco, adoprerai vino rosso leggerissimo.

Trota alla gratella.

Taglia una bella fetta di trota, ponila sur un piatto con sale, pepe, qualche fronda di lauro, petrosellino (*pënansëmo*) in ramo, un poco d'olio d'oliva, e lascia marinare tre ore. Esponila quindi sulla grata (*gria*) a brace non guari viva, abbi cura di rivoltarla tratto tratto; e, dopo un'ora di cottura, stendila sul piatto ed irrigala con buona salsa alla maggiordomo.

Trota al burro.

Vuotate due piccole trote, e poste in un piatto di terra, con un po' di burro, aspergile di sal fino, e, mezz'ora avanti di servire, mettile su fuoco ardente, rivolgile, e servi caldissimo.

Pesce in marinata (en court-bouillon).

Acciato quattro cipolle, due carote, quattro spicchi d'aglio, prezzemolo in ramo, sèdano, lauro, a misura, ed aggiuntovi sale, pepe, quattr'oncie d'olio, e un po' di salvia, friggi ogni cosa un quarto d'ora. Arrogi ancora tre litri d'acqua, uno di vin bianco, ed un altro d'aceto, e metti il tutto in bollimento per un'ora. Feltrato il liquido sul pesce, vuoi trota, luccio, tinca, storione, o tonno, fallo bollire quel tanto di tempo proporzionato alla sua grossezza.

Il pesce cotto a questa foggia può mangiarsi caldo in salsa bianca, o in salsa di tomatiche, alla maggiordomo, alla ginevrina, all'olandose, ecc., oppur freddo in insalata, in salsa all' olio, in maonese. Così preparato, esso forma a sè intorno una gelatina, che conservalo a pezza, e torna a gran conto spezialmente in campagna.

Trota all'olandese.

Vuota diligentemente una trota di 36 oncie, lavala e rasciugala bene, spargila dentro e fuori di sale finissimo, lasciala marinare quattr'ore, perchè il sale penetri nella carne e la renda più ferma; poi messa in navicella da pesce (*psèra*) la tua trota, versavi sopra acqua bollente in che ammolli, falla fremere cheto una mezza ora, ritira la navicella dal fuoco; e, al punto di recare in tavola, sgocciala, assettala su piatto, fòrmale intorno un cerchio di patate sbucciate prima poi cotte in acqua; e servi a parte burro fuso ben fresco, in cui abbiano cotto il sugo di un limone, sale e prezzemolo trito.

Avvertasi, che ogni pesce fin qui accennato si appresta e servesi in pari guisa, dovendosi soltanto badarne alla cottura, la quale sta sempre in ra-

gione della grossezza del pesce. L'acqua in cui esso cuoce dee pur sempre bollir dolcemente; e dove sia grosso, lasciasi bollire un'ora, o poco più. Il pesce bollito a questo modo può servirsi con una salsa bianca, o piccante, alle acciughe, o alle tomatiche.

Sermone (saumon) *all'inglese.*

Posta in casseruola una fetta di questo pesce di mare, con una cipolla, sale, noce moscata, due oncie di burro, prezzemolo trito, un litro d'acqua, ed otto belle patate dibucciate, a bollire su fuoco ardente sino a tenerezza delle patate; stendi il tuo pesce su di un piatto, mettivi attorno le patate, aggiungi al brodo grosso un uovo di burro di acciughe, ed innaffiane la tua fetta.

Sermone (saumon) *alla francese.*

Una bella fetta di sermone, o salamone, spessa un cinque dita e ben lavata, pongasi in un piatto con prezzèmolo in ramo, timo, aglio, sale, pepe, ed olio, a marinare quattr'ore. Un'ora prima di servire mettasi sulla gratella a fuoco non molto vivo, e rivolgasi spesso. Dopo, stendasi sul piatto, ed irrighisi con una salsa alla maggiordomo. — Cibo ottimo.

La trota, il luccio (*luss*), il tonno, e lo storione si acconciano alla stessa guisa.

Carpione (carpa) *stufato al vino.*

Taglia in filetti due cipolle, mettile in casseruola con due oncie di burro ed una vetta (*branchet*) di salvia a sfriggolare un dieci minuti a fuoco vivo. Aggiungivi sale, pepe, una corteccia di limone, od un limone affettato, una bottiglia di vino rosso

leggiero, e fa bollire un istante. Sventra e taglia in pezzi mezzani un bel carpio di 24 oncie, gettali nel vino a bollir forte una mezz'ora; poi stendi sur un piatto fondo crostini di pane arrostiti sulla gratella; versavi sopra lo stufato, e servi fumante.

Questo metodo di apprestare il pesce gli è eccellente. Avverti, che le tinche, i persichi, le anguille, e pressochè tutti i pesci di mare si acconciano similmente.

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, fà 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.

Tinca, o carpio in istufato.

Sventrata una bella tinca, od un carpio, poi messo in tegame a friggere a parte quattro cipolle affettate con due oncie di burro, alcun che di salvia, sale e pepe, non sì tosto che le cipolle cominciano a prender colore, vèrsavi un litro di vino rosso leggiero, desta un bollor di un momento, poi versa il tutto sulla tinca, che farai bollire a gran fuoco una mezz'ora. All' atto di servire, disponi sul piatto crostini di pane abbrustoliti sulla gratella, spandivi sopra il brodo della tinca, fa sobbollire un istante, e su quei crostini spiega la tua tinca, od il carpione.

NB. Il pesce affettato riesce migliore che intiero. — Vivanda perfetta.

Si ammanniscono del pari i seguenti generi di pesce: trota, persico, carpione, salamone, barbio, anguilla, cheppia (alose), rombo, soglia, triglia, ecc.

Tinca all'erbe fine.

Vedi Trota all'erbe fine.

Tinca alla gratella.

Vedi Trota alla gratella.

Tinca all'aceto (carpionà).

Vuota, lavata e rasciutta una bella tinca, sparala in due, mettila in padella con qualche cucchiaio di

olio fino, od un po' di burro strutto, e falla friggere a fuoco ardentissimo, rivolgendola diligente. Vedendola tinta di un bel giallo d'oro, sgocciala, e intanto poni in casseruola una cipolla, due spicchi d'aglio, un mazzetto di prezzemolo, timo, salvia, sale e pepe, poi vèrsavi due bicchieri di aceto bianco ed altrettanto vino, e lascia in bollitura un quarto d'ora.

Riposta quindi la tua tinca nella padella senza grasso, spàrgivi sopra il liquido, passandolo per istamigna, e, dato un lieve bollore di dieci minuti, ritira la padella dal fuoco, gittandovi ancora alcun po' di cerfoglio e di serpentaria (*estragon*). Assetta infine su di un piatto la tua tinca, versa suvvi il liquido, allògala in sito fresco, oppure su ghiaccio, perchè il liquido si congeli; e, congelato, la vivanda riesce perfetta — Piatto proficuo per chi sta in villa, potendosi tenere in serbo dagli otto ai dieci giorni.

Tinca fritta.

Sventrata, sparata in due, poi rasciugata a dovere, indi infiorata di sal fino una bella tinca, intridila in uova ben diguazzate, poscia in farina od in midolla di pane, e gittala tosto in padella entro a frittura ben calda (vedi). Bada a rivoltarla con attenzione, e come la vedrai da ambe le parti ben colorata, sgocciala, recala sul piatto, e servi con qualche spicchio (*trancia*) di limone.

Può sopprimersi l'uovo sbattuto, ed intridere la tinca in sola la farina; nel qual caso sopprimerassi anche il sale, e s'insalerà solamente quando la è fritta.

Avverti, che ogni sorta di pesce può friggersi a questo modo.

Tinca farcita.

Prendi una bella tinca di 24 oncie, e, spiccatine i filetti senza intaccar la testa nè la coda, tritali minutissimo; aggiungivi 8 oncie di midolla di pane intrisa in latte e poi spremuta, 4 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; aggiungivi ancora due cucchiai di erbe fine e altrettanto di spugnole, o funghi, o tartufi triti. Mezzo questo farcime stèndilo sopra una tortiera appiccàtavi da un capo la testa, dall'altro la coda, e col resto rilevane 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 innaffiato in fine di burro fuso, un' ora e mezzo prima del pranzo, caccialo 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 servilo 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.

Filetti di tinca alla milanese.

Spiccati i filetti a tre tinche di ott'oncie, tagliali 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 due oncie

di burro su fornello ardentissimo, rivoltandoli finchè abbiano preso un bell'oro. Sgocciali, spiegali 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 miscèa 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, sparate 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 alla gratella (à la maître d'hôtel).

Prendi una bella tinca, e, ben vuota e lavata e sparata per mezzo, lasciala su di un piatto sparsa di sale e pepe, con un cucchiaio di prezzèmolo trito, due cucchiai d'olio fino ed 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) ritirala sul piatto. Getta in una casseruola un'oncia di burro e 2 alici peste e fa friggere un istante; aggiungi un mezzo cucchiaio di prezzèmolo ed un quarto di spicchio d'aglio, tritissimi, e fa friggere ancora un attimo: aggiungi sale, noce moscata, un bicchier di vino bianco, e

riduci sul fuoco a metà; stempra in fine 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 leggermente 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 due 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, ed un cucchiaio di farina, e, aggiuntovi poi un litro di brodo, sale, pepe, 24 cipollini pelati, qualche ramicel di prezzèmolo, fa bollir tutto sino a perfetta cottura dei cipollini; ritirati i quali, getta nella salsa i pezzi di tinca a bollir forte 10 minuti; sgocciali e spiegali sul piatto coi cipollini: digrassa e staccia la salsa, e, ridotta sul fuoco ad una tal quale spessezza, versala bollente in una terrina ove sieno tre gialli (tuorli) d'uovo bene sbattuti col sugo di due limoni, un' oncia di burro ed un po' di prezzèmolo trito, e, tutto ben rimestato, cuoprine il pesce. — Camangiare perfetto leggerissimo.

Tinca fredda alla svizzera.

Poniamo che tu abbia una bella tinca di 24 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 ed un sedano 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 ed un mezzo bicchier d'aceto, farai bollir tuttavia un quarto d'ora, filtrando infine alla tovaglia.

Riposta allora la tinca nel tegame, e versatole sopra il liquido, aggiungivi 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 ed il carpio, aggiungendovi però un po' di colla di pesce.

Tinca all' aceto.

Una bella tinca ben netta, e lavata e rasciutta con biancolino, e sparata per lungo, si pone in un tegame su due oncie di burro fuso a frigger cheto finchè s'indori da ambo i lati: dieci minuti a ciò bastano. Si ritira la tinca, si mettono invece nello strutto una cipolla, una carota, un sedano 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, aggiuntovi 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 servesi 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.

Tinca ai funghi.

Ben vuota e rasciutta una bella tinca, ponla in casseruola con due oncie di burro, sale, e noce moscata a friggere un minuto, rivoltandola. Aggiungi 12 oncie di funghi triti finissimo, un po' di prezzèmolo trito, e l' acqua di un limone, e cuoci sino a che il liquido dato dai funghi sia quasi ridotto a consumo. Spiega allora la tua tinca sur un piatto, aggiungi due cucchiai d'acqua alla salsa, e, dopo un bollore, mascherane la tinca.

Si possono gittar nei funghi due tuorli d' uovo con poco burro, ponendo mente che la salsa vuol esser caldissima senza che bolla. Metodo questo il migliore.

Dell'Anguilla.

È questo un pesce dilicatissimo 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, purgala, come sopra, dell'olio naturale, e tienla poi due ore

almeno in vaso d'acqua tiepida: asciugala, recidine tutte le barbe e la testa, e fanne un cerchio introducendone la coda nel collo, e fermandolavi 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 tostochè ti parrà rosolata; aggiungi tre bicchieri di vin bianco secco, e tre di consumato, e lascia cuocere dolcemente almeno un'ora. Abbi intanto una libbra di tartufi neri, ben lavati, e cotti un'ora in tegame con un bicchiere di vin rosso secco ordinario, un po' di sale, ed un mezzo spicchio d'aglio; e pelati poi delicatamente e fattine 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, messolo in tegame, versavi sopra il residuo savor dell'anguilla digrassato prima e stacciato, e riduci sul fornello quasi a secco: mescivi quattro cucchiai di salsa piccante, e fa bollir dieci minuti. Ritirato infine dal fuoco, e aggiuntovi il sugo di un limone, trasporta l'anguilla sul piatto, con in mezzo il savore, e servi subito.

Anguilla alle spugnole od ai funghi.

Tagliata a rocchi spessi un dito un'anguilla allestita come occorre, e marinata due ore in una terrina con otto alici, due cucchiai di erbe fine tritissime, l'agro di due limoni con poca loro scorza raspata, sale ed un po' di noce moscata, mettila in tegame con due oncie di burro a friggere un dieci minuti: aggiungivi un bicchier di vin di Marsala o

di brodo di legumi e dodici oncie di belle spugnole o di funghi ben lavati, e, dopo una soffrittura di altri dieci minuti, spiegati sul piatto i rocchi d'anguilla, mescola al loro guazzetto tre tuorli d'uovo ed un'oncia di burro tramenando forte senza nuovo bollore, finchè tutto ben legato il verserai sull'anguilla. Perfetto.

Anguilla ai piselli.

Ad una bella anguilla preparata prima come sopra taglia il capo, ed introdottane la coda nel torso, ponla in tegame con due oncie di burro, sale ed un po' di pepe, a friggere da dieci minuti, rivoltandola sinchè sia d'un bel bronzo da ambe le parti; mescivi 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 sgocciali 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, scioglivi 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 prezzemolo 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 gettale 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 citriuolo a sfoglie. Servi caldo.

Anguilla alla Tartara.

Allestita e cotta un'anguilla come sopra ai piselli, riducine 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, cacciala 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. (rémolade) calda o fredda. — Antipasto squisito, ma un po' riscaldante

Anguilla al blò (au bleau).

Vedi Trota al blò.

L'anguilla così apparecchiata può servirsi con lattata di legumi, o con salsa piccante, o di tomatiche.

Anguilla in marinata (*en court-bouillon*) in piemontese *an gorgoion.*

Vedi Marinata.

Buona da mangiarsi fredda in insalata, od in maonese, oppure in salsa, se la si vuole servir calda.

Pesci di mare alla provinciale.

Fritti in casseruola quattro spicchi d'aglio triti minutissimo con altrettanti cucchiai d'olio d'oliva

fino, ed aggiuntovi sale, noce moscata, e due bicchieri d' acqua, lascia bollire un istante. Taglia intanto in mezzani pezzi 36 oncie di pesce marino di varie specie, come sgombro, sògliola, rombo, triglia, anguilla, pesce spada, pesce-lupo (detto *Lovasso* dai Genovesi), in somma quanto più v'ha mesciuglio, tanto migliore riesce la vivanda; e, gittato tutto questo nella casseruola, fa bollire a gran fuoco una mezz'ora. Ritiratolo poscia dal fuoco, vèrsavi ancora quattr'oncie d'olio fino, agitando sempre la casseruola, e servi fumante. — Cibo in molto pregio a bordo di mare. Ogni pesce, che ci entra, vuol essere freschissimo.

Filetti di pesce-persico alla Orly.

Vuoti quattro bei persichi, e spiccatine i filetti, ràschiane la pelle colla lama del coltello, e ponli in una terrina con sale, pepe, e il sugo di un limone a marinare un'ora. Dopo sgocciali, e, avvolti in farina bianca, gettali nella frittura bollente sino a bel color d'oro, spiegandoli poi su piatto, ed irrigandoli con una salsa alla maggiordomo, o con salsa-tomatica (vedi queste salse).

Filetti di pesce-persico a velo di pane (panà).

Posti i filetti di quattro bei persichi a marinare un'ora in una terrina con qualche foglia di salvia, un po' di prezzemolo trito assai fino, l'agro di un limone, sale e alcun che di spezie; poscia intrisi in uova sbattute e avvolti in midolla di pane, soffriggili in padella con poco burro, rivoltandoli; e, tosto fatti di bel colore, sgòcciali, stendili su piatto, ed innaffiali con una salsa piccante, o di tomatiche (vedi).

Pesce-persico alla fiamminga.

Abbi due bei persichi, e vuotati, ponli in casseruola con acqua che ammollino e un poco di sale, e, dopo un sobbollire di dieci minuti, ritirali, scagliali con riguardo, spiegali sul piatto e cuoprili con buona salsa olandese (vedi) con, sòttovi, alcun po' di prezzemolo trito.

Questo pesce acconciasi d'ordinario, come le trote e le tinche.

Pesce-persico all'olandese.

Vuoti e ben lavati 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, sgocciati e disquamati con precauzione, e spiccatene le ale, al punto di recare in tavola, scaldali di nuovo nella lor acqua, poi, stesi sur un piatto, cuoprili, dalla testa in fuori, d'una buona salsa olandese, in cui sieno cotti quattro citriuoli triti; ripianta loro sul dorso le alette, e servili dopo una frittura secca od un presciutto.

Persico ai crostoni (hors-d'œuvre).

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 sgocciano e si serbano in un piatto spruzzati di alcuni cucchiai d'olio fino 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 spalmano di un sottil velo di burro d'alici (vedi), e si servono adorni d'un filetto ciascuno ben forbito. — *Hors-d'œuvre* elegantissimo e delizioso.

Si apprestano similmente le soglie, le tinche, le anguille, ecc.

Persico arrostito alla gratella.

Ben puliti e disquamati quattro persichi mezzani e marinati due ore con prezzemolo, cerfoglio, salvia e spugnole o funghi triti, sale, due cucchiai di olio ed un po' d'aceto, un quarto d'ora prima di pranzo esponli su gratella a brace ardentissima, rivoltandoli tratto tratto, e servili tosto sotto una buona salsa piccante (ravigote) fredda. — Cibo stuzzicante e rinfrescante, massime dopo il bue.

Cheppia, (alose) *all' acetosella* (asivola).

Questo pesce di mare viene in primavera all'acqua dolce, ed è molto delicato a mangiare.

Prendi pertanto una bella cheppia, vuòtala e rasciugala bene, poi mettila in una terrina con sale ed olio fino. Tre quarti d'ora prima di servire, espònila sulla gratella a brace alquanto viva, bada a rivoltarla; e, versata quindi sur un piatto una buona lattata di acetosella, spiègavi sopra la tua cheppia.

Le cheppie si acconciano, come le tinche (*vedi* tinche).

Soglia alla Normanna.

Vuota e ben lavata una soglia, ponla in tegame con sale, noce moscata, uno spicchio d'aglio, prezzemolo trito assai fino, due bicchieri di vino rosso, e un po' di burro a gorgogliar cheto un dieci minuti. Poi gettatevi sei oncie di belle olive snocciolate e ben dissalate, lascia ancor fremere piano un cinque minuti; indi, stesa la tua sògliola su di un piatto con attorno le olive, gitta nel liquido, in cui ha

cotto, grosso un uovo di burro d'alici (*vedi*) misto con un pizzico di farina; e, dopo un boglio di un minuto, rimenando, irrigane la soglia.

Ogni pesce di mare può allestirsi nella medesima guisa.

Marinaresca (matelote) *di pesci d'acqua-dolce.*

Ben nettati una tinca, un carpio (*carpa*), un' anguilla, e pur altri pesci, e fattone rocchi (pezzi) mezzani, si pongono in tegame ott'oncie di lardo a pezzi grossi un dito con 24 cipolline a friggere sino a color d'oro. Versàtovi a questo punto un litro di vino rosso leggiero, con sale, pepe, e due fronde (foglie) di lauro, si lascia bollire una mezz'ora, poi gèttavisi il pesce a sobbollire un altrettanto, arrogendovi, ove si voglia, qualche fungo nell' atto che vi si mette il pesce.

Ritirati su piatto delicatamente i rocchi di pesce, cuopronsi colle cipolle e con lardo; vi si frammischiano due oncie di burro con una mezz' oncia di farina e quattro alici ben peste, e prima diliscate; si getta il tutto nel liquido in cui ha cotto il pesce, si rimette questa salsa in bollitura, tramenando un minuto, e si maschera la marinaresca con essa.

Della Lampreda.

Questo pesce di assai buon gusto è di tal peso allo stomaco che si dovrebbe escludere 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, ben-

chè, 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 friggii, 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, versavi sopra il liquido già feltrato con quattr'oncie di pinocchi, e sobbollitevi dieci minuti, servile fredde. — Eccellente appendice (*hors-d'œuvre*).

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 marèa, sgocciale, asciugale, ravvolgile in farina, gettale in grasso bollente, e, appena incrostite, sgocciate di bel nuovo, servile di botto. — Saporitissimo.

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; aggiungivi un cucchiaio di farina, un bicchier di brodo, un po' di prezzemolo trito, e, dopo qualche gorgoglio, quattro tuorli d'uovo, tramenando senz'altro bollore: spremivi 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*).

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 prezzemolo trito, sale e pepe, e, soffritto due minuti, aggiungivi due tuorli d'uovo sbattuti, e lascia freddare. Qualche minuto poi prima del pranzo, intrise in pasta da friggere, gettale in grasso da frittura caldetto, agitandole di continuo finchè s'incrostino d'un bel giallo, e, sgocciate, servile coperte di ramicelli di prezzemolo fritti al burro.

Rane al burro.

Ben lavate 24 coscie di rane, mettile in casseruola con un po'di burro, sale e un tantino di salvia trita a friggere a fuoco ardente sino a color d'oro. Stendile quindi su di un piatto, gitta nel burro un po'd'acqua e il sugo di un limone, e, dopo un gorgòglio (*beui*), versa sulle rane.

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.

Cotture dei gamberi.

Dopo ben lavate quattro dozzine di bei gamberi, spiccane delicatamente la scaglia di mezzo 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 litro di vin bianco, sèrvili sfriggolanti con ramicelli di prezzemolo. — Buona ed elegante appendice (*hors-d' oeuvre*) anche per grossi pezzi.

Merluzzo alla panna (fior d'lait).

Tagliate in pezzi 12 oncie di merluzzo spessissimo, si dissalano e si pongono in tegame, con un quarto di litro di buon latte e due foglie di lauro, a cuocere con dolcezza un dieci minuti. Dopo, si sgocciano, si diliscano, e si gittano in una buona salsa alla panna (vedi), a cui può aggiungersi alquanto di petrosello (*pënansëmo*).

Merluzzo a velo di pane (panà).

Appezzate, e cotte, al modo stesso che le qui sopra alla panna, 12 oncie di merluzzo, sgocciale, infiorale di sale e di alcuni erbucci, intridile in due uova sbattute, involgile in mollica di pane raspata finissimo; e, dieci minuti avanti di recare a mensa, scaldato bene in padella un po' di burro, friggi su fuoco vivo, rivoltandole sino a bel colore; poi sgocciale di nuovo e servi all'istante.

Merluzzo alla salsa della povera donna.

Triti minutamente due acciughe e due spicchi d'aglio, si gettano in una casseruola con un' oncia di burro a friggere un istante. Aggiuntovi un cucchiaio di farina, si fa ancor friggere un altro istante; poi vi si stendono 12 oncie di bel merluzzo ben dissalato, e ridotto in pezzetti; vi si versano sopra due bicchieri d'acqua, o pur di brodo, o di vin bianco; e, dopo un borbottamento di tre quarti d'ora, lo si imbandisce.

Notisi che, per dissalare il merluzzo, fa d'uopo metterlo da 4 in 6 ore in acqua tiepida.

Merluzzo a crosta (au gratin).

Abbi 12 oncie di bel merluzzo ben dissalato, mettilo in terrina d'Antibo, spargendolo d'erbucce, di un pugno di prezzèmolo, di pan trito, di noce moscata, di un po' di burro, e di un bicchier di vino bianco. Posta la tua terrina su fuoco moderato e stesone sul coperchio un suolo di brace viva, tieni il tuo merluzzo a fremere cheto un tre quarti d'ora, bagnandolo spesso del suo savore, e servi caldissimo

Merluzzo (morue) *alla contadinesca.*

Tagliate in pezzi 12 oncie di merluzzo, dissàlalo, poi mettilo in casseruola su fuoco vivo con tal quantità d'acqua che ammolli; e, come l'acqua comincierà a fremere, ritiralo dal fuoco, sgoccialo e rasciugalo bene con un pannolino bianco di bucato.

Affetta intanto per minuto quattro cipolle; gittale in padella, con grosso un uovo di burro, a sfriggolare sino a bel giallo d'oro; adàgiavi il tuo mer-

luzzo, dopo diliscàtolo, perchè soffrigga una mezz'ora; poi recalo su piatto, e servi fumante.

Merluzzo all'erbe fine.

Apprestate e cotte in acqua 12 oncie di merluzzo, come quello alla contadinesca (vedi, sgocciale, poi mettile in padella con due oncie di burro, due cucchiai di erbe fine e un po' di pepe, agitando la padella su fiamma viva insino a che il burro sia strutto. Allora servi il tuo merluzzo. — Vi si può arrogere il sugo di un limone.

Merluzzo in salsa verde.

Trita finissimo una cipolla, uno spicchio d'aglio, ed un pugno di prezzèmolo; gitta tutto in casseruola con grosso un uovo di burro a friggere forte un dieci minuti: aggiungi una manata di midolla di pane e due bicchieri di vin bianco, brodo, od acqua; fa bollire un istante, arrogivi 12 oncie di merluzzo a pezzi, stato prima ben dissalato; lascia borbottar lentamente tre quarti d'ora; poi servi ben caldo.

Merluzzo al burro.

Ben dissalate 12 oncie di bel merluzzo e tagliate in piccoli pezzi, metti in padella grosso quanto un uovo di burro, spiègavi i pezzi di merluzzo, soffriggi un tre quarti d'ora, abbi cura di rivolgere spesso; e, ben colorato il tuo merluzzo, ritiralo e servi. — Bada, che il merluzzo vuol essere molto rasciutto, altrimenti e' bolle e non frigge.

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, versavi sopra acqua bollente e lascialo ancor bollire uno o due minuti. Abbi intanto bollite in tant'acqua che le cuopra 6 belle patate e, cotte, lasciale 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 prezzemolo 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.

Pasticcio sfogliato (Vol-au-vent) *di rombo.*

Cotte 12 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, versasi tutto bollente in una crosta di *vol-au-vent*, e servesi 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, versasi 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 cacciasi in forno caldo, sinchè, granito sopra d'un bel giallo, servesi 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.

Rombo all'olandese.

Vedi Trota all'olandese.

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 conservato in buon olio, divenendovi, di nericcia, bianchissima, e svolgendo un profumo che stuzzica l'appetito; laddove fresca ella sente sempre il mare, nè perde siffatto gusto che in forte condimento, onde convien mangiarne in poca quantità.

Tonno alla marinaia (en matelote).

Preparasi punto per punto come la soglia (vedi soglia alla marinaia all'italiana).

Tonno all'erbe fine.

A dodici oncie di tonno fresco o conservato in olio, fritte due minuti in una casseruola con due oncie di burro, quattro citriuoli, alcuni funghi di serbo, un'oncia di tartufi, un cucchiaio di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, e quattro alici, 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, versasi 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.

Preparasi affatto come la tinca alla pollastrina.

Pasticcio di tonno grasso.

Abbi quarantotto 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 prezzemolo, 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, stendivi 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 dei 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 vino 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, aggiungivi 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, spianavi al fondo mezzo il farcime, 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.

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), adagiavi 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 rhum, 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.

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, aggiuntovi 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, stemprasi nei piselli un' oncia di burro misto con un pugnuol di farina, e, dopo un tramenìo e un bollor d' un minuto, versasi tutto sul tonno, e servesi fumante.

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 prezzemolo; si espone quindi per mezz' ora su gratella a fuoco un po' ardente, rivoltandola due o tre volte; dopo di che posta in tegame con un bicchier di vin di Marsala o di vin biauco, un po' di sale e noce moscata, si fa bollir lentamente sinchè trovisi quasi a secco, e, aggiuntevi 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.

Dello Storione.

Io non capisco la preferenza che si dà a questo sciocco pesce, flacido, 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 abile cuoco a far tal gusto ai palati anche più triviali. Prendiamo 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'onore della cucina.

Storione alla salsa piccante.

Un bel pezzo di storione di 12 oncie di peso tagliasi a fette spesse un dito, e, spolverato di sal fino e innaffiato di agro di limone, lasciasi marinare un'ora. Esposte quindi le fette su gratella a fuoco ardentissimo, e rivoltate, come sieno d' un bel colore, si stendono sul piatto baguate d' una buona salsa piccante. — È questo uno dei migliori modi di apprestare questo pesce, che così prosciugasi di tutta l'acqua, e svolge libero il suo poco aroma.

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 di un bel bronzo, si sgocciano e si servono calde, sparse d'una buona salsa olandese (*vedi* questa salsa).

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.

Merlango all'olandese.

Preparasi in tutto e per tutto come il rombo (*vedi* Rombo all'olandese).

Marinaia di merlango all' italiana.

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

Merlango alla crosta.

Vuoti e lavati 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 prezzemolo, tre alici e un mezzo spicchio d'aglio, ben triti anch'essi, e, se si hanno alcuni funghi o citriuoli triti similmente, sicchè i merlanghi ne sieno del tutto ed egualmente coperti. Tre quarti d'ora poi prima di servire, mettili in forno caldo, e bagnali spesso col loro savore, il quale venendo a secco supplirai con altro vin bianco o brodo; e tosto che i merlanghi avran preso una bella vernice, sèrvili caldi. — Vivanda di somma eleganza e finezza, e che stuzzica l'appetito; sanissima ancora, se usata parcamente.

Asello (cabillaud) *fresco alla borghese.*

Un bel nasello fresco, ben pulito e adagiato in un piatto lungo, con tre cucchiai di 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.

Asello farcito.

Un asello 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, innaffiasi 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.

Sgombro (maquereau) *alla fiamminga.*

Sviscerati e ben tersi quattro 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, tol tone però il bruciato, con salsa forte fredda a parte. — Le triglie, i merlanghi e tutti i pesci dilicati si apprestano nello stesso modo.

Filetti di sgombri (maquereaux) *all'italiana.*

Tolti i filetti a quattro bei sgombri, ponli in pa-

della con un bicchier di vin bianco, qualche alice (acciuga), un po' di prezzemolo trito, un po' di midolla di pane e sale, a soffriggere una mezz'ora. Spiegatili quindi in giro sul piatto, versavi sopra il savore in cui tu abbia prima scaldato un'oncia di burro e quattr'oncie di tartufi bianchi tritissimi. — Delizioso.

Razza al burro nero.

Metti in tegame su fuoco ardente 12 oncie di razza con un litro d'acqua, sale, e qualche cucchiaio d'aceto, e, tosto che comincia a bollire, ritiralo 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, versavi tosto sulla razza, che serberai caldo per recarvi ancora 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 pugnuolo 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).

Pesce-spada alla genovese.

Questo pesce marino, benchè comune, è squisito. Dopo ben nettate 12 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 (vedi Salsa piccante, *rémoulade*), oppure colla seguente.

Metti in tegame due oncie di burro, due alici, un cucchiaio di prezzemolo, due citriuoli e uno spicchio d'aglio, tutto ben trito, e, come sarà liquefatto, aggiungivi 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 12 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 un'oncia 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.

Soglia fritta.

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

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, spianalo sul fondo di una tegghia e stendivi sopra due belle soglie 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.

Astaco in maonese.

Di un bell'astaco bollito come sopra e freddo mettesi la carne della coda a fette mezzane con olive, citriuoli, 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, scarnasi 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 spugnola, fritti prima al burro e impaniati 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 servesi 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 recar 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.

Dattero comune (clovisse) *o mitilo al vin di Madera.*

Abbi 100 mitili o clovissi ben lavati, fatti bollire in tegame con un bicchiere di vin di Madera (o di Marsala) sinchè s'aprano, spicca a ciascuno un guscio, e, riposti nel tegame, aggiunto al lor savore un cucchiaio di erbe fine, falli sobbollire cinque minuti; aggiungi ancora l'agro d'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 preparati con diligenza sono un boc-

con superlativo; ma il men che sien cotti al di là del vero punto, incroiano.

Datteri comuni o mitili al riso.

Friggine cento ben lavati 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: aggiungivi due tuorli d'uova 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 fricassèa.

Gettane in tegame su fuoco vivo 100 ben lavati con due bicchieri di brodo o altrettanto vin bianco, se per magro, sale e pepe, e, appena aperti, ritirali e scoperchiali del guscio di sopra (a cui non sono attaccati). Stemprata quindi in altro tegame mezza 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, mescivi quattro tuorli d'uovo sbattuti con un po' di crema e un cucchiaio di prezzemolo 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 lavati in una casseruola con un bicchier di vin di Marsala, prezzemolo, spugnole 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, servili caldi. — Bramangiere 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 lavati, ritirali a freddare, e sgusciali, serbando quattro dozzine dei più bei mezzi nicchi. Fatto quindi bollire in altro tegame sino ad una cotal lega una mestola di vellutato col brodo dei 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, inoltrali su tegghia, bagnati di burro fuso, in forno caldo, e, come li vedrai tinti d'un bell'oro, servili sfriggolanti. — Frittura degna delle cene luculliane.

Dell' ostrica.

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 pescatore.

Apri 24 ostriche, spargile di sale e pepe, e di

poche erbe fine; poi mettile sulla gratella a bollire un cinque minuti; e, spruzzate con sugo di limone, servi ben caldo.

Ostriche a mo' del maggiordomo (à la maître d'hôtel),

Sgusciate 4 dozzine d'ostriche, scegli i 12 più bei nicchi e lavati ponli in tegghia supini: fa bollir le ostriche un cinque minuti in tegame con poca acqua, e, ritirate, passane il liquido per tovaglia. Abbi intanto in altro tegame un' oncia di burro, e un po' di prezzemolo, e, dato a questo due friggi, aggiungivi il brodo delle ostriche, e, dopo bollito un istante, aggiungivi 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.

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, mescivi una mezza bottiglia d'acqua, versando poi tutto, dopo un bollor di dieci 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'àlici mescolato con un po' di farina e prezzemolo trito, e, sobbollito un istante, innaffiane il pesce. — Eccellente.

AVVISO IMPORTANTE SUL PESCE.

Potrei qui produrre un migliaio di ricette intorno al modo di allestire il pesce, ma che a nulla var-

rebbero, perchè in sostanza così fatte composizioni rassomigliansi tutte. Chiunque perciò dia opera alla cucina è in facoltà di variarne a piacimento le preparazioni, vuoi con salse, vuoi con legumi; ond'è che i pesci, i quali reggono salse leggiere, legumi, lattate, si ammanniscono agli erbucci, al burro, in frittura. Insomma può allestirsi la trota, come lo storione, e così gli altri pesci; imperocchè ogni pesce, a un dipresso, può acconciarsi colle stesse salse.

Ho dunque recato qui in mezzo una breve serie delle migliori ricette in proposito, acciocchè ognuno abbia una norma avanti agli occhi da farne l'applicazione al bisogno. Per mo' d'esempio: ogni pesce può cuocersi allesso, arrosto, alla gratella, all'erbe fine, in *vol-au-vent* (pasticcio), in croccanti (*croquettes*), in marinata; e, comunque lo si ammannisca, vuol esser tuttora freschissimo.

MACCHERONI.

I maccheroni sono cannoncini di pasta di grande 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, scolane 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 servili bollenti.

Maccheroni alla piemontese.

Fa bollir come sopra 12 oncie di maccheroni, e, a mezza cottura, versane 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 bicchiere di buona crema, e, ben tramenati a scosse sul fuoco, sèrvili fumanti nella casseruola stessa o su di un piatto.

Maccheroni alla crosta.

Preparati 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, infornali, 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, scolane 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, rovesciavi 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, riversati sul piatto sì tosto che li vedrai coperti di un bel foglio d'oro, recherai in tavola sfriggolanti.

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 tre uova, e, fattane una pasta liscia e dura, tagliala 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, lasciati bollir 10 minuti, ponli in una casseruola con quattr'oncie di buon burro fresco, un'oncia di cacio fino 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 mestola 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. Intonaca poi tutto dentro una casseruola di pasta da timballo spessa uno scudo, empila di 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, innaffiato d'un bicchier di buon sugo, servilo caldissimo per esser mangiato subito; chè il menomo ritardo, separandone l'unto, il corrompe. — Ottimo antipasto.

Timballo di maccheroni a crosta.

Ungi bene di burro fuso il di dentro di una casseruola, incrostala di midolla di pane, poi empila di buoni maccheroni alla francese (Vedi); un'ora e mezzo prima del pranzo, poni la casseruola su brace, cuoprila, e, con fuoco vivo all'intorno e di sopra, lascia cuocere cheto. Al procinto di servire, rovescia su piatto.

Tagliatelli alla crosta (au gratin).

Spalmata ben dentro di burro fuso una casseruola,

e arricciato il burro di midolla di pane, empila di tagliatelli, e, un' ora prima di servire, ponla su brace, mettine intorno e sul coperchio, e lascia cuocer lento per lo meno un' ora. Al punto di recare in tavola, passavi intorno la lama del coltello, e rovescia in sul piatto il tuo pane di tagliatelli. — Lo si può bagnare di sugo, e gittare eziandio ne' tagliatelli alcun che di cacio raspato.

Focaccia, o berlingozzo (gâteau), *di tagliatelli.*

Poni in casseruola un mezzo litro di latte, e, levato il bollore, gittavi otto oncie di tagliatelli (vedi) con due di zucchero, la buccia trita di un arancio, sale, e lascia borbottare un' ora. Ritirata quindi dal fuoco la casseruola, aggiungivi un po' di burro con cinque gialli d'uovo, tramesta bene, poi, sbattutene le chiare a neve, tramesta nuovamente il tutto. Frattanto unta ben dentro di burro fuso un' altra casseruola, e, arricciato il burro di midolla di pane raspata, empila della tua preparazione, e metti a cuocerla in forno, ovvero con brace sòttovi, in giro, e sul coperchio.

Pane di polenta all' italiana.

Messo in casseruola su fuoco un litro di brodo, oppur d'acqua, con poco sale e noce moscata, stando in bollore, stèmpravi farina di meliga quanta è sufficiente a ridurla in pasta scorrevole e piuttosto densa che no; aggiungivi quattr' oncie di cacio parmigiano raspato, poi vèrsala in altra casseruola, che avrai unta di burro, e, come sia fredda, tagliala in fette spesse un dito, termina e cuoci simile al pane di polenta alla milanese (vedi). Avverti bene, che questo pane si può farcire in mezzo d' intingoli di pol-

lame, selvaggina, o carne; e, pei giorni di magro, d'ostriche, gamberi, pesci.

Polenta fritta alla milanese.

Come avrai bollenti in tegame due bicchieri di consumato e due di latte, con sale, noce moscata e un pizzico di zucchero in polvere, spargivi adagio colla mano farina di granone (*maïs*, meliga volgarmente), tramenando sempre sino a consistenza di poltiglia: lascia allora cuocere tranquillo un dieci minuti, aggiungi un'oncia di buon cacio parmigiano raspato, due oncie di burro fresco, e, tutto bene 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 abbiano preso 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.

Pane di riso all'italiana.

Apparecchia un riso tenero, o frollo (*vedi* Riso frollo), e, spalmata dentro di burro fuso una casseruola, arricciala di midolla di pane, èmpila di quel riso, e fallo cuocere a mo'del pane di tagliatelli alla crosta (vedi).

Pane di riso alla milanese.

Preparasi come quello qui sopra, se non che, in

vece di riso frollo, s'empierà la casseruola di riso alla milanese. — Modo eccellente di acconciare il riso.

Ove poi si avessero avanzi di riso stato allestito comechessia, può ammannirsene un pane a questa guisa medesima.

Uova al guscio (euv alla greuia).

Verserai in casseruola tant'acqua, che sommerga 6 uova postevi prima; e, al momento di servire, le metterai su fornello ardentissimo, e lasceraile in bollore due o tre minuti secondi. Decorso il qual termine, tratte fuori, le servirai tosto in una tovaglia piegata su piatto con garbo. Questo modo di servir le uova è pure eccellente, dovendosi tuttavia badarne con sollecitudine alla cozione, da cui dipende tutta la bontà loro.

Le uova sòrbili al guscio voglion poi essere freschissime, il che facilmente si conosce sperandole, (opporre al lume, *rajè*), se han bella trasparenza, che non sieno vane, e particolarmente, scrollandole, che non guazzino (*euv ch'a cioco*); nel qual caso van rigettate. A tal uopo le uova non debbono contare da più che quattro o cinque giorni.

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' ogni 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 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 *béchamelle* 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 prezzemolo 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, gettavi invece sei alici 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 d'aceto.

Frittata ai tartufi.

Sei oncie di tartufi neri senza buccia bollite in tegame con un bicchier di buon vino 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.

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; tagliali poscia in otto pezzi, e struggine 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, sbattile forte, ed aggiungivi i tuoi carciofi con sale e noce moscata. Poni in appresso in una padella due oncie

di burro fresco, e, come sfriggolerà, gettavi dentro le uova, scuoti in giro un istante la tua frittata, rivoltala, sicchè ben coloriscasi e resti morbidetta: versala infine su di un piatto, ripiegandola in due, e servila 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*), sbattili a neve ferma, e mescolavi quattr'oncie di zucchero. Metti poi in ampio tegame una pinta di latte, e, allorchè comincia a bollir leggermente, gettavi sei cucchiai separati dei tuoi bianchi, lascia sobbollire cinque minuti, cura di volgerli, sgocciali, allogali su piatto profondo, e continua lo stesso finchè avrai bianchi d'uovo. Riduci indi il latte a metà, per consumazione; gettavi dentro la scorza d'un arancio tagliuzzata finissimo; versa lento il latte bollente sui gialli d'uovo, rimenando forte, perchè le uova non si separino, come succede se si trascurano; e versa in fine questa crema sulle uova, servendole calde o fredde a piacimento. — Cosa eccellente, eziandio per malati.

Uova fritte al burro nero.

Metti in una padella grosso quanto un mezz'uovo di burro, e, come sfriggolerà, ponvi dentro due uova fresche, spolverale di sal fino, rivoltale, e, colorate, ritirale dal fuoco, e disponile in giro su di un piatto: così farai di due in due uova insino a dodici. Avverti che quest'operazione vuol essere fatta al mo-

mento 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, friggilo insino a che prenda un bel colore nericcio, e versalo sulle uova; poni in ultimo nella padella un mezzo bicchier di buon aceto, riducilo sul fuoco a metà, aggiungivi alcun che di sale, e versalo sulle uova. Troverai queste uova soprammodo gustose.

Uova fritte ai piselli.

Metti sul fuoco in un tegame del grasso, e, come sarà ben caldo, gettavi dentro sei uova fresche; non appena colorate, sgocciale, e fanne friggere allo stesso modo altrettante; disponile in corona su di un piatto, e versavi in mezzo i piselli alla crema (vedi Piselli alla crema).

Uova miste al giambone.

Taglia finissimo a dadicciuoli sei oncie di buon giambone cotto, mettilo in una casseruola con dodici uova fresche e due 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 versale su di un piatto alcun poco profondo, e circondale 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 alla crema.

Fatte cuocere dure 12 uova, sgusciale e tagliale 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 prezzemolo trito, e tutto ben mescolato, e aggiuntivi due bicchieri di crema (o di latte), fa bollir forte 10 minuti tramenando: gettavi 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 spugnole (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 bagnano 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.

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 alici trite con poco pepe e un'oncia di burro, e, come le alici saran sciolte, aggiungivi un mezzo bicchier di buon consumato, e tramena; aggiungivi ancora un'oncia di burro, un po' di prezzemolo e quattro 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 sfriggolerà 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: lasciala ancora un istante sul fuoco e falla sdrucciolare sul piatto, e servila 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 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 quattro 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 vaniglia, sciogli in padella due oncie di burro fresco, e, tosto che friggola, versavi 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 rhum 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 un 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 sfriggolante, 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 guasto lo stomaco.

Frittata di pollame.

Tagliuzzati finissimo da 4 in 6 oncie avanzi di pollame, indi aggiuntevi una cipolla con un po' di petrosello pur triti sottile, fa per un istante sfriggolare in padella la cipolla e il prezzemolo con un po' di burro, gèttavi il tritume di pollame, mescola bene, e lascia freddare. Rotte otto uova nel tuo manicaretto, e spruzzatovi sale, diguazza bene il tutto, e cuoci come la frittata al naturale (vedi). Si ammannisce allo stesso modo ogni sorta di frittate con avanzi di carne, di legumi, di selvaggina, di pesce, ecc.

Frittata di melata (marmlada d'pöm).

Rotte otto uova in una terrina, metti in casserùola su fuoco ardente ott'oncie di mele nette della buccia e del torso (*rusìi*) con un quarto di bicchiere d'acqua ed un'oncia di zucchero. Come le mele saran ridotte in poltiglia, lasciale freddare, sbatti bene le uova e mescile colla melata. Strutte intanto due oncie di burro, vèrsavi allor ch'esso bolle la tua frittata, cuocila come la frittata comune, spolverala di sale, e servi.

Matta-fame (Matte-faim).

È questa una vivanda alemanna, buona, confortevole e di spediente per la cucina, essendo in un subito preparata.

Poni adunque in tegame quattr' oncie di farina, due di zucchero, la buccia di un limone trita finissimo, sei tuorli d'uovo, mezzo un bicchier di latte, alcun po'di sale, due oncie di burro fuso, e sbatti bene il tutto, almeno per un dieci minuti. Diguazzane intanto gli albumi a neve, mescili col resto, aggiungivi quattro bicchieri di buon latte, mischia di nuovo; poi, messo in padella un buon pezzo di burro, vèrsavi, allor ch'e' frigge, la metà del liquido; cuoci a fuoco dolce; e, appena ferma la tua frittata da un lato, rivoltala dall'altro, sinchè tingasi d'un bel colore. Fatta sdrucciolare sul piatto, apprestane tosto un' altra a quel modo, aspergila di zucchero, e fallo liquefare, accostandogli rasente un ferro infuocato. Si possono le frittate anche servire con gelatine, con melate (*marmlade*), e con frutte cotte. — Cibo di buon gusto e nutrentissimo.

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 bene tutto ed innaffiandolo 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, ponila su fornello dolce, e quando il burro sia caldo, versavi la tua preparazione, scuotila un istante, poi riversala su di un piatto, che metterai tosto nel forno; e come vedrai cotta la tua frittata, il che si conosce dal cessar dell'enfiare, servi incontanente, e mangerai un frittata perfetta.

Pane a sfoglia (panquait).

Messe in tegame quattr' oncie di farina con una di zucchero, un pizzico di cannella, un altro di sale, e quattro uova, sciaguatta bene ogni cosa, ed aggiuntivi tre bicchieri di latte, mischia a dovere. Una mezz'ora avanti del pranzo gitta in padella su fuoco vivo alcun po' di burro, e, tosto che sfriggola, vèrsavi due cucchiai di quella paniccia, e, cotta la frittatina da una banda, rivoltala dall' altra, sino a color d'oro. Dopo, recala su piatto, e ripeti la stessa operazione tante volte quanta avrai paniccia da usarne; il che formerà un cumulo, o pane di otto in dieci sfoglie, o frittatine. Raffazzona questo pane con garbo, ed aspergilo di zucchero fino, che struggerai, passandovi sopra, sì però che nol tocchi, una lama rovente. — Tramesso delizioso. Questo pane così fatto può anche apprestarsi al limone, all'arancio, alla vaniglia, ecc.

Uova al latte.

Rompi 6 uova in una terrina, mèttivi due oncie di zucchero in polvere, la scorza di un arancio e poco sale, mischia ben bene, poi vèrsavi mezzo un litro di buon latte, e travasa il tutto in un piatto di terra fondo. Cavata fuori la scorza dell' arancia, alloga il tuo piatto su cenere calda, cuoprilo, e con

brace sopra lascia cuocere un'ora senza che bolla, poi servi. — Eccellente.

Uova al pane.

Poni in terrina tre oncie di mollica di pane freschissima, vèrsavi sopra un buon bicchiere di fior di latte, mesci bene, poi rompivi 12 uova, mettivi sale e noce moscata, diguazza forte il tuo mescuglio, cuocendo in ultimo, come la frittata al naturale (vedi).

Uova alla spagnuola.

Tagliate in filetti due cipolle e tre oncie di funghi, e, fritte in casseruola con un po' di burro sino a bel giallo, arrogi uno spicchio d'aglio trito ed un cucchiaio di farina, poi vèrsavi un bicchiere di vin bianco ed uno di brodo, e metti tutto in bollizione una mezz'ora. Tolte poscia le chiare a 12 uova sode, e ridotte anch'esse in filetti, gettale nella salsa coi tuorli intieri, fa levare un boglio, e servi caldissimo con crostini di pane fritti al burro.

Uova al sugo, o fiadone (flan).

Dodici gialli d' uovo gittati in una terrina con noce moscata e un mezzo litro di buon sugo, o consumato, si diguazzano a dovere, poi se ne empiono 12 forme di latta (*tola*), o piccole tazze di maiolica, unte prima internamente di alcun po' di burro; così preparate, si allogano le tazze entro una tegghia (*cassarola piata*), si versa in essa tanta acqua che le tazze restino immerse fino a metà; poi collocata la tegghia in sul fuoco, si lascia cuocere lentamente un'ora, si versano infine l'una dopo l'altra le tazze in un piatto, e servesi fumante.

Uova in trippa

Quattro cipolle affettate minutissime si pongono in una casseruola con due oncie di burro e sale a friggere sino a bel giallo chiaro. Gittatovi quindi un cucchiaio di farina pure a friggere un istante, e versàtovi appresso un bicchiere di buon sugo e un altro di aceto, si lascia cuocere pian piano un' ora. Fatte intanto cuocere dure 12 uova, e spartite in quattro ciascuno, si gettano nelle cipolle a bollire un minuto, e si serve caldissimo. Può mettersi in questa vivanda una mezz' oncia di zucchero, che le dà un gusto agro-dolce molto soave.

Uova al sugo.

Messi in tegame otto gialli d'uovo con sale e due bicchieri di buon consumato, e, sbattuta insieme ogni cosa, spalma di burro una forma (*model*), vèrsavi dentro le uova, cuoci a bagno-maria; e, giunto il momento di servire, rovescia in su un piatto, e bagna con po' di sugo.

Uova al latte.

Rotte in casseruola otto uova, e messovi tre oncie di zucchero, un po' d'acqua di fior d'arancio, 6 maccheroni schiacciati, e sale, diguazza ben tutto, versa in un piatto, e cuoci in forno, o pure in sulla cenere.

Uova alle tomatiche.

Entro a tegame, in che avrai messo un cucchiaio di salsa-tomatica (vedi questa salsa) getta 12 uova dure spartite in quattro ciascuno, lascia borbogliare per poco, e servi al minuto.

Sfogliata (crêpée) *al limone.*

Messe in tegghia quattro oncie di farina con sei uova,

sale e due oncie di zucchero, sbatti bene ogni cosa, aggiungendovi latte a mano a mano fintantochè divenga una crema liquidissima. Gittato quindi in padella un po' di burro, come sarà caldo e bollente, vèrsavi un buon cucchiaio della tua crema, friggi a fuoco vivo, e non sì tosto che la tua sfogliatina prenderà colore, rivoltala, lasciala cuocere un minuto, e stendila sul piatto. E così l'una dopo l'altra tutte in siffatto modo. — Cibo squisito, benchè allo stomaco un po' pesante. Avverti, che possono comporsi queste sfogliatine più o meno dilicate; e, dove divenissero compatte di troppo, arrogivi latte. Servonsi anche con frutte cotte, con gelatine, con melate, e allora s'involgono qneste conserve entro alle sfogliatine. Se poi ti garba, aggiugni alle sfogliate eziandio buccie trite di limone o di melarancia, oppur cannella, o vaniglia.

Carciofi alla provenzale.

Tratte le foglie verdi a 6 carciofi, tagliali ciascuno in otto pezzi, e, gittati in padella con quattro cucchiai d'olio, sale, uno spicchio d'aglio, e prezzemolo trito finissimo, friggili cheto a tenerezza, e servi. All'olio può surrogarvisi il burro.

Carciofi alla Basigoule.

Mondi delle squame esterne e legnose 6 carciofi, e recise le punte spinose delle foglie di sotto, sicchè i carciofini restino spessi tre dita traverse; e scavatane con un cucchiarino da caffè la borra interna o fieno, stante alla base del ricettacolo carnoso; trita minuto alcun po' di presciutto (*giambon*), funghi, alici, prezzèmolo, uno spicchio d'aglio, aggiuntovi sale, gitta il tutto in casseruola con un po' di burro a sfrig-

golare un istante; poi empine i tuoi carciofi, che trasporterai in casseruola a parte con entrovi alquanto di burro. Un'ora prima di servire, poni su brace la casseruola de' carciofi, lascia cuocere lentamente a fuoco vivo, indi recali su piatto, e innaffiali di sugo, ovvero con acqua di limone.

Nota bene, che i carciofi possono prepararsi alla *basigoule* con avanzi di carne, pollame, selvaggina, o di pesce, ecc. — Metodo di ammannire i carciofi che è dibuon gusto ed elegantissimo.

Carciofi all'olio.

Spiccate le grosse foglie a 6 carciofi, gettali, una mezz'ora prima di servire, in casseruola d'acqua bollente, saturata di sale; e, come sien teneri, mettili su piatto ed irrigali con salsa fredda, composta di quattro cucchiai d'olio, due di aceto, mezzo spicchio d'aglio, prezzemolo trito, sale e pepe.

Carciofi (articiòch) *alla genovese.*

Spogli delle grosse foglie sei carciofi, e tagliatone a traverso le vette delle foglie sottostanti, e le basi per modo che i carciofi rimangano ciascuno spessi tre dita, spolverali di sale e pepe, mettili in un piatto con qualche cucchiaio d'olio a marinare un' ora; abbi cura d'inumidirli con un poco d'olio, e servi ben caldo.

Carciofi alla piemontese.

Tolte le grosse foglie ad otto bei carciofi, si fendono ciascuno in otto pezzi eguali, 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, scuotendoli tratto tratto, e tostochè cominciano a sfrig-

golare, cuoprесi 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).

Carciofi in marinata.

Preparati e cotti otto carciofi come quelli alla Lionese, lasciali freddare, e, al punto di recare in tavola, intrisi in leggier pasta da friggere (vedi questa pasta), gettali in grasso strutto caldissimo, agitandoli spesso mentre stridono sul fuoco, e, appena velati di una sottil crosta d'oro, sgocciali, e servili fumanti. —Frittura saporitissima.

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; aggiungivi due belle tomatiche tagliuzzate, sale e pepe, e, sobbollite ancora dieci minuti, versa queste erbe sui carciofi con un bicchier di buon sugo o brodo, e fa barbottar finchè i carciofi sien teneri; i quali stesi infine sul piatto innaffierai del proprio savore.— Trasmesso perfetto, che ottener si può eziandio cocendo i carciofi lentamente con erbe fine ordinarie, e un po' di burro, senza presciutto nè tomatiche.

Carciofi all' Olandese.

Spiccato il gambo e le prime foglie a sette bei

carciofi, 15 minuti prima del pranzo, gettali in acqua bollente un po' salata, a bollir forte, e sgocciati, e spremutane per tovaglia l'acqua di dentro, servili sur un piatto, con, a parte, una buona salsa olandese. — Sanissimo anche per malati.

Citriuoli (volgarmente cocomeri) *al sugo ed al giambone* (presciutto).

Sei citriuoli mezzani ben pelati 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 fetterelle di giambone cotto, quante sono le fette de' citriuoli, e due bicchieri di buon sugo, a fremere una mezz' ora, e s' imbandiscono poi calde in giro sur un piatto una fetta di citriuolo ed una di presciutto, asperse del savore allungato con un po' di sugo. — Boccone sopraffino

Citriuoli alla crema.

Cotti citriuoli come sopra, si servono, senza il presciutto, coperti di *salsa-béchamelle*, magra o grassa (vedi questa salsa).

Citriuoli 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.

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 leggiero e rinfrescante, massime ammannite a fiadone (*flan*), a crostate (gratins), alla crema, e fritte con sugo di carne. — Gli infermi stessi non ne sentono incomodo.

Zucchette (coussot) *alla villereccia.*

Ventiquattro zucchette, tagliate in quarti ciascuna, si mettono a friggere con un' oncia di burro, un cucchiaio di farina, un' oncia zucchero, sale, e un pocolino di cannella; e, come il tutto comincia a pigliar colore, aggiungivi un bicchiere di aceto, e un altro di brodo, tramesta, e fa cuocere lento sinchè le zucchette sien tenere. Servi bollente

Zuccotti al sugo.

Tre dozzine di zuccotti rasi della buccia sobbollono un'ora, spianati in largo tegame in un quartuccio di sugo, consumato, sino a tingersi essi d'un bell'oro chiaro ed a filare 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 alla milanese.

Ventiquattro zuccotti mezzani a fette sottilissime

si gettano in due oncie di burro fresco bollente, e, fritto su fuoco ardentissimo sinchè volgano ad un bell'oro, si recano in tavola spruzzati 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 saranno tenere, versatovi 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 otto uova intiere, un' oncia di zuccaro, e due di burro ben tramestati 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 servesi fumante. — Vivanda perfetta, che si può condire eziandio con un po' di cacio.

Zucche a crostata.

Prendi 48 oncie di belle zucche ben gialle, e, pelate e smidollate, tagliale 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 zuccaro in polvere, su fornello ardente, cuocile una mezz'ora, agitandole. Stempera in altra casseruola due oncie di burro con un' oncia di farina, aggiungivi 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, caccialo in forno caldo, oppure su fornello, con viva brace sotto e sopra; lascialo cuocere un'ora, e, coperto d'una bella crosta d'oro, servilo fumante. — Delizioso, soprattutto per istomachi deboli.

Qualunque specie di zucca può acconciarsi allo stesso modo.

Petronciani all'italiana.

Dodici petronciani spartiti per mezzo e netti della trippa più molle si gettano in acqua bollente a sobbollire una buona mezz'ora. Tolta quindi a ciascun pezzo un po' di polpa, tritasi minuto con quattro oncie di funghi, un pugnuol di prezzemolo e quattro 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 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 di 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 spolverano 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 di un bell'oro, si servono sfriggolanti.

Funghi all'erbe fine.

In un tegame ove avrai fritto un istante con un' oncia di burro un po' di prezzemolo, d'aglio e di sèdano tritissimi, getta 18 oncie di bei funghi mezzani ben lavati all'acqua calda e tagliati a fette minutissime, e, dopo due friggi, sparsovi alquanto sale e un bicchier di sugo od acqua, fa bollire a scroscio sino ad una certa spessezza; ed 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.

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 bicchiere 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 versavi sopra quattro tuorli d' uovo diguazzati, con un'oncia di burro, un po' di prezzemolo e di serpentaria e l'agro di un limone, tramenando finchè la salsa ne riesca spessa e pastosa. Abbi allora due panetti di semola, che, spartiti per mezzo, smidollati e spalmati 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, pelali e lavali con un po'di aceto, e cotti dieci minuti in acqua bollente, sgocciali 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, prezzemolo e serpentaria a bollir sino a fondo sciropposo, 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, lasciati freddare, si custodiscono in vasi o boccali di vetro, con un po' d'aglio e di serpentaria (*estragon*) fresca, annegati in forte aceto su cui galleggi un sottil velo d'olio fino e, coperti di pergamena, in luogo fresco, per valersene all'uopo. Dicono benissimo questi funghi per guernitura, insalata, e sono sempre un boccon delicato.

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 prezzemolo legato con filo, spiegali sur un piatto, mesci alla crema quattro rossi d'uovo sbattuti con un'oncia di buon burro, diguazza a neve densa, e cuoprine i funghi. — Cibo delizioso e ricercatissimo nel settentrione di Europa.

Funghi alla ginevrina.

Abbi 18 bei funghi un po' larghi di cappello, che, pelati e scodati porrai in tegghia su burro fuso

a cuocere cheto. Trita intanto le code con prezzemolo, due oncie di giambone 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; aggiungivi due cucchiai di buon sugo, e, dopo un borbottìo di due minuti ancora, empi del tritume i culi de'carciofi, che, allogati 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 cresce alquanto la dose del burro.

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 di olio fino; si espongono quindi su gratella a viva brace, e, appena cominciano a mutar colore, si rivoltano, spalmati prima d' olio con erbe fine, e, rosolati da questa banda, si rivoltano ancora dall' altra, con nuova ungitura; e così via via per mezz'ora circa, che saran teneri sotto una leggiera 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, spolverati da ambe le parti di sal fino e rivoltati e rasciutti all'aria su tovagliuolo, getterai, ravvolti in farina bianca, in grasso da friggere caldissimo, e, appena coloriti e crostosi, sgoccierai per recarli a tavola fumanti.

Funghi alla parigina.

Dibuccia dodici bei funghi, tagliuzzali, poi mettili in casseruola con un'oncia di burro, sale, e una foglia di lauro a cuocere una mezz'ora. Aggiuntovi un bicchiere di crema, fa bollire un tantino; indi stempera in una terrina quattro gialli d'uovo con un po' di burro, mesci bene, e versali sui funghi bollenti. Tramesta e servi subito. — È questo un ottimo metodo di apprestar i funghi.

Funghi al sugo.

Spelati dodici bei funghi, ponli in tegame con un po' di burro, quattro cucchiai di buon sugo, e una cipolla a cuocere su fuoco veemente un tre quarti d'ora. Sèrvili poscia sopra crostini di pane arrostiti sulla graticola. — Questi funghi sono eccellenti per guernizione di vivande.

Fagiuoli bianchi all'aceto.

Pesta minuto uno spicchio d'aglio, due alici, un pizzico di salvia, poni in casseruola con èntrovi un bicchiere d'aceto, cui, per consumo, ridurrai a tre quarti; aggiungivi sale e quattro cucchiai d'olio, poi gèttavi dodici oncie di fagiuoli bianchi tratti in quel punto dall'acqua bogliente (*vedi* Fagiuoli cotti all'acqua).

Fagiuoli al lardo.

Gitta in casseruola 12 oncie di fagiuoli con 6 di bel lardo tagliato in quattro pezzi, un sèdano, due cipolle intiere, una vetta di basilico, sale, e un mezzo litro d'acqua a sobbollire due ore; e, inteneriti, servi. — Buono per guernitura di pollame lesso.

Fagiuoli al presciutto (giambon).

Tagliate a dadolini 6 oncie di presciutto, e così due cipolle, friggi un istante insieme con un pizzico di pepe, sale, e un ramicello di santoreggia; poi aggiuntovi un mezzo litro d'acqua, e un bicchiere di vin bianco, lascia sobbollir due ore, e servi. — Buono per guernizione di carne lessa.

Fagiuoli alla bretone.

Quattro cipolle minutamente trite si pongono in casseruola con due oncie di burro a sfriggolare sino a bel giallo d'oro. Dopo, si versa un bicchiere di buon aceto e lo si riduce, per cottura, alla metà. Vi si gettano in ultimo 12 oncie di fagiuoli cotti all'acqua (vedi), e, sgocciati, fannosi bollire e si servono.

Fagiuoli bianchi cotti all'acqua.

Poste in casseruola 12 oncie di fagiuoli bianchi con una cipolla, un ramuccio di salvia, sale, e un litro d'acqua a cuocere cheto sino a tenerezza, si sgocciolano per servirsene all'uopo. Il lessamento (*brovura*) può eziandio servir di brodo per minestra.

Fagiuoli bianchi alla maggiordomo.

Cuoci a tenerezza 12 oncie di fagiuoli bianchi tratti allora allora dall'acqua bollente; gèttavi due oncie di buon burro fresco, il sugo di un limone, sale, ed un cucchiaio di prezzemolo trito, scuotili a salti con attenzione, mescili senza stiacciarli; se casualmente fossero spessitisi di troppo, il che avvien non di rado, aggiungivi un po' di brodo, e servi scottante.

Fagiuoli bianchi alla campagnuola.

Trita finissimo due cipolle, mettile in casseruola con due oncie di burro a friggere sinchè bene ingialliscano; arrogi un cucchiaio di farina, friggi ancora un minuto; poi vèrsavi due bicchieri d'acqua, ove hanno cotto i fagiuoli, fa levare un boglio e gittavi 12 oncie di fagiuoli bianchi cotti all'acqua (vedi).

Fagiuoli alla crema alla villereccia.

Messe in casseruola 12 oncie di fagiuoli bianchi con sale, una fronda di lauro, una cipolla, e un'oncia di butirro, soffriggi un dieci minuti, aggiungi tre quarti di un litro di latte, fa sobbollir dolcemente un'ora e mezzo, e servi.

Fagiuoli al fior di latte.

Tritata minutissimo una cipolla, mettasi in casseruola con un'oncia di butirro a sfriggolare un momento. Aggiuntovi due bicchieri di buon capo di latte (*fior d'lait*), sale e noce moscata, fa bollir, tramenando, un dieci minuti; poi gittatevi 12 oncie di fagiuoli bianchi cotti all'acqua (vedi), lascia cuocere piano per un istante, e servi.

Fagiuoli al sugo.

Metti in casseruola 12 oncie di fagiuoli cotti all'acqua (vedi) e, sgocciolati, vèrsavi due bicchieri di buon sugo; cuoci lentissimo senza tramestìo una mezz' ora, e servi. — Eccellente per guernitura di carne.

Fagiuoli verdi all'aceto.

Monda e cuoci 12 oncie di fagiuoli verdi cotti

all'acqua (vedi); sgocciali, spiegali su piatto, ed innaffiali della salsa qui presso:

Porrai in casseruola mezzo un bicchiere di buon aceto, e ridottolo su fuoco ai tre quarti, vi aggiungerai due acciughe, un poco d'aglio trito finissimo, quattro cucchiai d'olio, sale, e due cucchiai di aceto freddo; mescola bene, e versa sui fagiuoli.

Fagiuoli al burro.

Cuoci 12 oncie di fagiuoli verdi (vedi Fagiuoli lessi); gettali in padella con grosso quanto un uovo di burro, sale, e un tantino di pepe a soffriggere un tre quarti d'ora; abbi cura di rivolgerli a quando a quando.

Fagiuoli alla provenzale.

Fritto in casseruola una cipolla, uno spicchio d'aglio, prezzemolo trito, sale e noce moscata, con 6 cucchiai d'olio fino, gittavi 12 oncie di fagiuoli verdi cotti in acqua (vedi) sgocciati, friggi una mezz'ora, e servi.

Fagiuoli alla soubise.

Versa in casseruola una buona lattata di cipolle alla *soubise* (vedi) con 12 oncie di fagiuoli bianchi cotti all'acqua (vedi), cuoci dolcemente un dieci minuti e servi.

Fagiuoli bianchi alla provenzale.

Trita fino al possibile due spicchi d'aglio con prezzemolo ed una foglia di sedano; metti in casseruola con quattro cucchiai d'olio a sfriggolare un istante; aggiungivi 12 oncie di fagiuoli bianchi, e fa bollire pure un istante.

Fagiuoli verdi lessati (brouà).

Dodici oncie di fagiuoli verdi spuntati si gettano in casseruola in acqua bogliente ben salata, e si lascian bollire sinchè sien teneri. Ritiratili, s'immergono tosto in acqua fredda, e si sgocciano per usarne al bisogno

Fagiuoli verdi alla maggiordomo.

Fatte cuocere in acqua 12 oncie di fagiuoli verdi (vedi) si mettono in casseruola con due oncie di burro, sale, il sugo di un limone, e un cucchiaio di prezzemolo trito; si colloca la casseruola su fuoco vivo, si rimesta, e, come i fagiuoli sien bollenti, si serve ad un tratto.

Fagiuoli verdi alla pollastrina.

Cotte che avrai in acqua dodici oncie di fagiuoli (vedi), poni in tegame un'oncia di burro e un cucchiaio di farina, e friggi un istante. Aggiunto un bicchiere di brodo, rimesta e fa bollire un dieci minuti. Gèttavi poscia i tuoi fagiuoli, desta ancora un bollore; indi, sbattuti due gialli d'uovo con poco burro, versa nei fagiuoli, agita e servi.

Piselli al sugo.

Metti in tegame 12 oncie di bei pisellini con sei oncie di sottil lardo magro, e, soffritti un dieci minuti, digrassali; 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 litri d' acqua con un' oncia di sale, e, appena levato il gorgoglio, gettavi 12 oncie di bei pisellini, e falli bollir forte, che così conservano il loro bel verde e buon gusto. Appena inteneriti, sgocciali 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 zucchero.

Dodici oncie di pisellini scelti, cotti un quarto d'ora su fuoco ardente con 2 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, riponesi il tegame sul fuoco, e tramenasi senza nuova bollitura, per cui l'uovo aggrumando guasterebbe questo delizioso camangiare.

Piselli alla campagnuola.

Diciott'oncie di piselli con quattro di lardo tagliato a dadi, sale, e una cipolla tagliata parimente a dadi, si friggono un minuto, poi, coll'aggiunta di un cucchiaio di farina e di due bicchieri d' acqua, si fa bollire a gran fuoco sinchè i piselli sien teneri a sufficienza per servirli.

Piselli alle erbe fine.

Trito minutamente una cipolla, un pugno di prezzemolo, due acciughe, e fritto ogni cosa con un'oncia

di burro, gèttavi dodici oncie di piselli e un bicchiere di brodo o d'acqua, fa bollire i piselli a tenerezza, aggiungi una mezz'oncia di burro con poca farina, rimetti in bollitura ancora un istante, poi servi.

Piselli alla crema.

Messo in casseruola una cipolla acciata finissimo, un'oncia di burro, un cucchiaio di farina, e un po' di sale, friggi insino a che la cipolla cominci ad ingiallire. Gittavi allora 12 oncie di piselli piccolissimi, e un bicchier di buona crema (*fior d' lait*), e cuoci lentamente, tramenando, sinchè i piselli sien teneri. Servi.

Piselli al lardo alla contadinesca.

Tagliate a dadi grossi un dito quattr'oncie di lardo, gittansi in casseruola con una cipolla trita, un tantino di basilico e sale, a friggere un istante. Poi messevi 18 oncie di piselli a frigger pure due minuti, ed aggiuntovi appresso un bicchier d'acqua, si fa bollire a scroscio una mezz'ora. Dopo di che, mistovi per ultimo un mezzo cucchiaio di farina, e dato ancor un boglio, si reca in tavola.

Piselli alla parigina.

Prendi 12 oncie di pisellini d'un verde-giallo trasparente, e posti in tegame con un'oncia di burro, un mazzolin di prezzemolo, con una foglia di lauro, una cipolla trapunta di due garofani, due lattughe tagliate in nastrini sottili, due bicchieri di acqua, ed un po' di sale, cuocili su viva brace tre quarti d'ora sinchè ti paiano mollicini al tatto, ritirali tosto perchè non incroino, togline la cipolla e il maz-

zetto di prezzemolo e lauro, e, al punto di servire, stemprata un'oncia di burro con un quarto d'oncia di farina bianca, gettale 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.

Piselli al presciutto o giambone.

Tagliate 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 prezzemolo e una fronda di lauro stretti insieme con refe, sale, e noce moscata, e, tosto che i piselli saran soffici, ritirali; aggiungivi un'oncia 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. Può sottentrare al presciutto altrettanta lingua salata, e ne riesce una pietanza non meno saporita, e molto meno indigesta.

Piselli col baccello (pois an dossa), *detti* mange-tout.

Togli le due punte a 18 bei piselli, ponli in tegame con un'oncia di burro e due bicchieri di buon sugo o consumato; cuoci a lentezza con fuoco sotto e sopra finchè sien teneri quanto basta, e servi bollente. Vi si può aggiungere cacio. — Eccellente per guernitura di pollame o di carne da macello.

Piselli mange-tout *alla crema.*

Acconciali simili a quelli al sugo; supplendo il

sugo con un bicchiere di buona crema, aggiuntovi sale e noce moscata.

Piselli mange-tout *alla milanese.*

Levati i filuzzi a 24 oncie di piselli *mange-tout*, rompendone le due sommità della sìliqua (guscio), gettali in acqua bollente a gorgogliare un dieci minuti; poi sgòcciali bene, mettili in casseruola con tre oncie di burro, due di cacio parmigiano raspato e sale; colloca la casseruola su cenere calda a lento gorgòglio; e sotto coperchio, con fuoco sòpravi, lascia che i piselli s'incrostino di un bell'oro per lo meno un'ora; poi disponili su piatto senza mescere. — Dee vedersi la crosta.

Piselli mange-tout *in salsa olandese*

Allestite e fatte bollire 24 oncie di piselli a mo' dei precedenti, sgòcciali e mettili in casseruola con un'oncia di burro, sale e pepe a misura. Fritti un dieci minuti a fuoco vivo rivolgendoli, acconciali su piatto, e cuoprili con una buona salsa olandese (*vedi* salsa olandese.

Piselli in salsa verde.

Triti finissimo una cipolla, un pugno di prezzèmolo, e un poco d'aglio, metti tutto in tegame con un'oncia di burro a sfriggolare un momento. Aggiuntevi poscia 18 oncie di piselli verdi con mezzo un bicchiere d'acqua, fa bollire una mezz'ora a fuoco più vivo che no; arrogi sale e noce moscata, poi un poco di burro misto con un pizzico di farina, mescola bene, rimetti ancora in bollizione un minuto, e servi ardente.

Sparagi in insalata.

Allestito e cotto, come alla maonese, un mazzo di sparagi, stendili su piatto; poi triti minutissimo un po' di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, e due alici, e messo ogni cosa dentro un piatto con quattro cucchiai d'olio, due di aceto, sale e pepe, sbatti bene insieme il tutto, e versalo sopra gli sparagi.

Sparagi al sugo.

Poni in casseruola un mazzo di sparagi con due bicchieri di sugo, sale, noce moscata e un'oncia di burro a bollire sino a tenerezza, rivolgendoli un po' prima della loro cottura; indi spòlverali con un'oncia di cacio raspato, e servi caldissimo.

Sparagi alla pollastrina.

Ad un bel mazzo di sparagi tagliate le pipite col rimanente lor tenerume in gambi di eguale lunghezza; poi messo in casseruola grosso quanto un uovo di burro, e un cucchiaio di farina, e tutto ben mescolato, e quindi fritto un istante, aggiungivi un mezzo litro di brodo e fa bollir un dieci minuti. Dopo, arrogi gli sparagi, cuoprine la casseruola e cuoci a fuoco dolce un tre quarti d'ora. Diguazza inoltre in un piatto a parte tre rossi d'uovo coll'agro di un limone e un po' di burro, versa negli sparagi, scuoti la casseruola, badando a che non bolla, e servi con crostini di pane abbrustoliti.

Sparagi all'olandese.

Cotto all'acqua un mazzo di sparagi (vedi Sparagi cotti all'acqua), spiegali sul piatto e mascherali con buona salsa all'olandese (vedi questa salsa).

Sparagi alla maonese.

Cotto un mazzo di sparagi (vedi Sparagi cotti in acqua), ritiralo dal fuoco, ponlo subito in acqua fresca; e, al punto di recare in tavola, sgoccia i tuoi sparagi, spiegali sur un piatto, e bagnali con buona salsa maonese (vedi).

Sparagi al burro.

Messe due oncie di burro in un piatto di terra di Antibo, disponivi con diligenza un mazzo di belli sparagi, spolverandoli di sale e noce moscata; poi, fatti cuocere, coperto, a lentezza un tre quarti d'ora, servi bollente.

Sparagi alla milanese.

Fatto cuocere in acqua un mazzo di sparagi (*vedi* Sparagi cotti in acqua), spiegali sur un piatto, e spolverali di cacio e sale a discrezione; e, sfriggolate intanto in padella due oncie di burro sino a bell'oro, bagnane gli sparagi.

Sparagi all'erbe fine.

Ammannita una salsa bianca (*vedi* questa salsa), arrogivi due cucchiai d'aceto ed uno d'erbucci; poi cotto un mazzo di sparagi (*vedi* Sparagi cotti in acqua), spiegali sul piatto.

Bollitura degli sparagi.

Dipelato un mazzo di belli sparagi, mettesi in una pentola piena d'acqua ben saturata di sale a bollire a gran fiamma, avvertendo, appena teneri al tatto, a levarli tosto dal fuoco; chè il pregio dello sparagio sta nell'essere scrosciante (*crocant*), e se una

troppa cottura viene a disfarlo, resta insipido, e non più da servirsene, ed acquista di soprassello brutta apparenza. Questo erbaggio acquosissimo, facile a smaltire (*digerì*), e diuretico ad un tempo stesso, benchè sia poco nutritivo, è nulladimeno gustoso e saluberrimo. Il miglior modo poi di mangiare gli sparagi si è di apprestarli all'olandese, o al burro, od all'olio. Dieci minuti di bollitura bastano agli sparagi.

Raccomandiamo pertanto di non cuocerli gran fatto prima di usarne, perchè lo sparagio, punto punto che lo si serbi, divien duro, vinchioso, ed ammortisce quel verde tenero, che ne è la principal sua prerogativa, e gli somministra la graziosa vista ch'e' tiene. Se, per avventura, questi sparagi bolliti non potessero servirsi all'istante, si userà diligenza nel serbarli caldi per entro una tovaglia ripiegata a quattro doppi.

Lenticchie alla crema di latte.

Cotte all'acqua che avrai 12 oncie di lenticchie, come quelle alla maggiordomo (vedi), porrai in casseruola due oncie di burro, una cipolla trita con poca santoreggia, e sale, a sfriggolare un minuto. Aggiuntovi un cucchiaio di farina, farai pur friggere un altro minuto; poi, versàtivi due bicchieri di crema o di semplice latte, susciterai un bollore istantaneo, dopo il quale vi getterai le tue lenticchie sgocciolate, che lascierai borbottar cheto una mezz'ora. Servi.

Lenticchie alla provenzale.

Dopo gittati in casseruola a stridere un momento due spicchi d'aglio con qualche fronda di salvia triti finissimo, e quindi aggiuntevi due oncie d'olio d'oliva a sfriggolar pure un altro momento, vi verserai 12

oncie di lenticchie cotte all' acqua (vedi lenticchie alla maggiordomo).

Lenticchie in insalata.

Vedi Insalata di fagiuoli bianchi.

Lenticchie all'erbe fine.

Vedi Fagiuoli all'erbe fine.

Lenticchie alla campagnuola.

Tagliuzzate due cipolle, gettale in casseruola con quattr'oncie di lardo in pezzi mezzani, sale ed una fronda di lauro a friggio di un istante. Aggiuntovi un litro d'acqua e 12 oncie di lenticchie, lascia sobbollire sinchè le lenticchie sien fatte tenere. Giunto il momento di recare in tavola, mettivi grosso di burro quanto è un uovo di piccione, mèscivi un cucchiaio di farina, rimetti in bollizione un minuto, tramena, e servi.

Lenticchie alla maggiordomo.

Versati in casseruola due litri d'acqua con sale e una cipolla, gettavi 12 oncie di lenticchie a cuocere adagio due ore. Sgocciate, trasportale in altra casseruola con due oncie di burro, sale, un cucchiaio di prezzemolo trito, e il sugo di un limone, mesci a dovere senza far bollire, e servi caldissimo.

Fave d'orto alla contadinesca.

Messe in casseruola 4 oncie di lardo tagliato a dadi con una cipolla trita assai fina, e un ramicello di santoreggia, si fa friggere un minuto; poscia aggiuntovi un cucchiaio di farina, si torna a friggere un altro minuto. Dopo, vi si gettano 12 oncie di

belle fave d'orto con due bicchieri di brodo o d'acqua, si lascia sobbollire un'ora e mezzo, si tramesta a volta a volta, e si serve.

Fave d'orto alla maggiordomo.

Cotte all'acqua con sale 12 oncie di grosse fave d'orto sgusciate, come sian tenere, si sgocciano, si gettano in casseruola con due oncie di burro, sale, e santoreggia in polvere, si mescola bene ogni cosa, e si serve.

Avvertasi, che le fave grosse ammannisconsi al tutto come le piccole, salvochè a quelle bisogna levar diligentemente il guscio duro. Le fave poi in generale si possono cuocere con ogni maniera di carne e di pollame.

Fave d'orto piccole.

Gitta in casseruola 12 oncie di fave piccole d'orto (cioè di quelle che ancora non han duro il guscio) con un'oncia di burro, sale, e una fronda di santoreggia, friggi un momento, poi aggiungivi mezzo un bicchiere di farina, desta un bollore di un minuto, vèrsavi un bicchiere di brodo, lascia cuocere lentamente per un'ora, mettivi un pezzo di burro fresco, rimesta e servi.

Fave alla pollastrina.

Messa in casseruola un'oncia di burro con un cucchiaio di farina a sfriggolare un istante, aggiungivi un bicchiere di brodo e un ramoscello di santoreggia, poi gèttavi 12 oncie di fave, e, dopo un leggier bollimento di un'ora, vèrsavi due gialli d'uovo diguazzati con poca panna (fior di latte) e grosso una noce di burro, e servi.

Della scorzonera, o sassefrica (salsifis).

Questa radice, non molto dissimile dalla pastinaca, mangiasi cotta con ogni sorta di carne, e forma una guernitura pregiatissima; e, cruda, con carne o pollame arrostiti sulla brace.

Scorzonera fritta a velo di pane.

Ammannite le scorzonere, come qui sopra, in vece d'intriderle in pasta da frittura, s'intridono in nova sbattute, si rivolgono in midolla di pane, e, al procinto di servire, si gittano in frittura bogliente.

Scorzonera in salsa bianca.

Di mano in mano che vai rastiando un bel fastello (*mass*) di scorzonere, gittale in un vaso d'acqua fresca, in cui abbi messo aceto e sale ad impedire che annèrino. Quindi sgòcciale, mettile in casseruola, cuoprile con una falda di lardo sottilissima, vèrsavi mezzo un litro di brodo; e, dopo una lenta cottura di due ore, sgòcciale di nuovo, imbandiscile su di un piatto, innaffiale con una buona salsa bianca, e servi.

Scorzonera fritta.

Prepara e cuoci scorzonere a mo' delle precedenti, e, lasciate freddare, mettile in un piatto con sale, pepe, ed aceto a marinare un'ora. Al punto di recare in tavola, scòlale; quindi, intrise in pasta da friggere (vedi), gettale in grasso pur da friggere, bollente assai. Rimena, e, tosto divenute le scorzonere di un bel color giallo, sgocciale, e servi senza ritardo.

Lattuga al sugo

Tolte le foglie verdi a 12 belle lattughe, gettale in acqua bollente, e sobbollitevi un dieci minuti, ritirale e spremine, senza guastarle, tutto l'umido; e ripiegate con garbo e strette a due a due con filo, ponle in tegame con mezzo litro di sugo o di consumato a borbottar cheto sino ad invetriarsi il sugo; slegate allora le lattughe, spiegale in giro sur un piatto, con, di costa a ciascuna, un crostino 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 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, stendesi 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 un po' di sugo.

Lattuga alla béchamelle.

Prendi sei lattughe, e toltene via le foglie, verdi, mettile in casseruola con due bicchieri di brodo a cot-

tura lenta per un'ora. Dopo, sgòcciale, stendile sur un piatto, ed innaffiale con una buona salsa béchamelle.

Lattuga farcita.

Tolte le grosse foglie a sei belle lattughe e fatte bollire nell'acqua un dieci minuti, sgòcciale premendo colle mani sicchè n'esca tutto l'umido onde sono imbevute: aprile sul tuo tavolo, introduci in ciascuna un po' d' intrito (farsa) di pollame (vedi), poi raccoglila e legala con filo. Messe quindi in casseruola con poco burro e qualche cucchiaio di sugo, e, cotte lentamente due ore, coperto, spiega le tue lattughe su piatto, e vèrsavi sopra alquanto di sugo.

Lattuga al sugo.

Leva le grosse foglie ad otto belle lattughe, tritale finissimo, poi gettale in casseruola con grosso un uovo di burro, sale, e una fronda di lauro a stridere su bragia viva una mezz'ora. Aggiuntavi mezz'oncia di farina, e suscitato un bollor di un minuto, vèrsavi due bicchieri di buon sugo, o di brodo, cuoci a gran fuoco un' altra mezz'ora, rimesta sovente, e servi con crostelli di pane arrostiti.

Lattuga alla crema di latte (fior d'lait).

Apprestansi queste lattughe precisamente come quelle al sugo, salvochè al sugo vien sostituita la crema di latte con sale e noce moscata. Servasi con croste di pane abbrustolate.

DELLO SPINACIO.

Erbaggio sanissimo anche agli stomachi più deboli, rinfrescante, d'un gusto delicato, e che porgesi ad ogni sorta di condimento, ai sughi di carne, alla crema, al burro, all'olio, allo zucchero, purchè cotto di fresco, nè troppo tenerello, nè soverchio maturo; il men che sia stantìo corrompesi, e riesce ingrato alla bocca, e malsano.

Spinaci allo zucchero.

Prendi 18 oncie di bei spinaci, e ben mondi e sciacquati, gettali in acqua bollente finchè sien teneri, e, sgocciati, lavati ancora in acqua fresca, bene spremuti e tagliuzzati, ponli in tegame con un'oncia di burro fresco, sale, noce moscata, e un'oncia di zucchero su viva brace, tramenandoli un dieci minuti; aggiungivi una mezz'oncia di farina bianca, e due buoni bicchieri di crema, e lascia bollir altri dieci minuti, e stempratevi infine due oncie di burro, tramesta forte, e servi i tuoi spinaci con crostini attorno fritti al burro.

Spinaci al consumato.

Oncie 24 di spinaci ben mondi e lavati si gettano in molt'acqua bollente e, 15 minuti dopo, in acqua fresca; spremuti quindi forte colla mano, e tagliuzzati finissimi si cocciono tramenando continuamente altri 15 minuti in tegame con un'oncia di burro, sale e noce moscata; vi si sparge e mescola una mezz'oncia di farina bianca, e, dopo qualche friggio, due bicchieri di buon consumato, e si lasciano ancora cuocere da due o tre minuti. Si riti-

rano dal fuoco, vi si stempra un'altr'oncia 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, 18 oncie di spinaci, si mettono, ben triti e spremuti, in tegame con un'oncia di burro e sale, per un cinque minuti, su fornello ardente; aggiuntovi quindi una mezz'oncia di farina, un terzo 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 un'oncia di buon burro, e tramestasi senza nuova bollitura, e, se il burro si separa, versatavi 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, aggiungivi due bicchieri di buon consumato e un di crema, poi tre uova intiere, e tutto ben mescolato, versalo 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'innaffierai d'un buon sugo.

Spinaci al sugo alla borghese.

Monde e lavate 24 oncie di bei spinaci un po' maturi, e bolliti un tre minuti in molt'acqua, sgocciali, spremili a dovere, e posti in tegame con tre bicchieri di buon sugo, un'oncia di burro, e un po' di pepe, cuocili adagio sino a secco; aggiungivi

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 pugnolo di pinocchi. — Gli spinaci così ammanniti conservano tutto il loro profumo.

Spinaci all'italiana.

Gittate in acqua bollente 24 oncie di belli spinaci, dopo mondi e lavati, lasciali ancora un istante in bollitura, poi sgòcciali e spremi forte colla mano ad estrarne tutto il liquido. Messi quindi in tegame con due oncie di buon burro e sale, e cotti a fuoco vivo un dieci minuti, tramenando, aggiungi un bicchiere di buon sugo o di consumato, cuoci lento un'ora a tegame ben chiuso, e servi.

Spinaci al sugo.

Ben monde e sciacquate 24 oncie di belli spinaci, si gettano in acqua bollente, e si lasciano in gagliarda bollitura sino a tenerezza. Sgocciati poscia e messi in acqua fredda, spremonsi a dovere, si pongono in casseruola con due oncie di burro, sale e noce moscata, si cocciono a fuoco vivo un dieci minuti, aggiùngevisi un'oncia di farina, si ricuoce un istante rimenando forte, vi si versano due bicchieri di buon sugo o di consumato, si ricocciono altri dieci minuti, e si servono finalmente caldissimi con crostini abbrustolati sulla gratella.

Spinaci alle acciughe.

Fatte bollire ancora un dieci minuti 24 oncie di belli spinaci, che avrai già gittati in acqua bogliente; poi sgocciati e premuti, mettili in casseruola con due oncie di burro e 6 acciughe trite fine a soffriggere una mezz'ora, e servi fumante.

Cavoli al burro.

Taglia minutamente un bel cesto di cavolo, mettilo in tegame di terra d' Antibo con due oncie di burro, sale e pepe in proporzione; fallo cuocere a lentezza circa due ore con fuoco sotto e sopra, rivoltalo spesso, e servi.

Cavoli alla milanese.

Preparansi, come sopra, aggiungendovi una buona manata di formaggio parmigiano grattugiato in quello che i cavoli sono mezzo cotti.

Cavoli alla panna.

Si allestiscono appuntino come i cavoli al burro, mettendovisi però meno di burro, ed arrogendovisi, a mezza cottura, un bicchiere di buona panna. — Vanno cotti pian piano un' ora.

Cavoli acidi.

Ammanniscili al tutto come i cavoli al burro, se non che, cotti a metà, vi si aggiunge un bicchiere di buon aceto, si lascian cuocere un'ora, poi servesi.

Cavoli al latte.

Grossamente tagliata una testa di cavolo, mettasi in casseruola, con una o due oncie di burro, sale, pepe briciolato, ed un bicchiere d'acqua, a lento gorgòglio per un' ora. Rimesta di tanto in tanto, aggiugni un mezzo litro di latte, lascia gorgogliar cheto un altr'ora, e servi fumante.

Vi si può arrògere un poco di formaggio grattugiato.

Cavoli alla fiamminga.

Tagliato alla grossolana un cesto di bel cavolo, si ponga in casseruola con due oncie di burro, una cipolla, quattro chiovi di garofano, una foglia di lauro, uno spicchio d'aglio, ed un bicchiere di brodo, e lasciato borbottare adagio due ore, rimestando a quando a quando, lo si rechi in tavola.

I cavoli così acconciati possono servire di guernizione.

Pane di cavoli.

Triti finissimo 12 oncie di carne di vitello, quattro di giambone, prezzèmolo, funghi, uno spicchio d'aglio, con sale a misura, e posta in bollizione per un dieci minuti una testa di cavolo, sgòcciala, assettala sul tuo tavolo, ed intrametti ad ogni foglia alcun che di farcime (*farsa*). Come tutto l'intrito (*pien*) sarà adoperato, riunisci insieme il tuo cavolo, lègalo con refe, mettilo in casseruola, cuoprilo di falde di lardo sottilissime, aggiungivi burro, e due bicchieri di sugo o brodo, lascia gorgogliare due ore con fuoco sotto e sopra, e, giunto il momento di servire, alloga il tuo cavolo sur un piatto, digrassane il savore, arrogi alcun cucchiaio d'acqua, e, dopo un boglio, irrigane il tuo cavolo.

Cavoli alla crosta (au gratin).

Un bel cesto (testa) di cavolo, sfogliato del suo verde, si taglia in otto pezzi, e posto in tegame con un mezzo litro di brodo, si fa bollire dolcemente sinchè sia tenero al tatto. Aggiuntovi un pugno di farina, due oncie di burro fresco, sale, noce moscata, e due bicchieri di crema o pur di latte,

si rimette in bollizione per una mezz'ora, tramenando. Dopo, lo si acconcia entro un piatto di terra, lo si spolvera di midolla di pane finissima, si bagna di burro fuso, e s'inforna per tre quarti d'ora. Stando per recare in tavola, vi si può aggiugnere un po' di cacio.

Si preparano alla stessa guisa i cavolfiori.

Cavoli all' inglese.

Lasciato in bollimento un'ora e mezzo nella pentola del lesso (*marmita del buì*) una bella testa di cavolo dimezzata, sgòcciala, assettala su piatto, e mascherala con buona salsa bianca, o alla maggiordomo (vedi).

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.

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 introducivi una cannella, e, coperto il fondo interno della botte di pulita ramàglia di vite ad agevolar lo scolo del liquido, prendi cavoli bianchi ricci, che, toltene via le foglie verdi e le coste, e tagliati in sottili nastrini, gette-

rai 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 rinnovalo 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 12 oncie di cavoli compostiti, e ben lavati, lasciali tre ore in acqua tiepida a dissalarsi: sgocciali, e posti in tegame con quattr'oncie di piccol lardo un po' magro, un litro di brodo (o meglio il digrassume della pentola), e se vuoi, una cervellata, falli cuocer cheto due o tre ore, sinchè si trovino a secco.

Così preparati 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 colla cervellata disposta a simmetria.

Del Cavolo di Brusselles.

Il cavolo di Brusselles, poco noto in Italia, riesce eccellente colla carne o col pollame arrostiti sulla brace; se non che vuolsi porre attenzione a cuocere circa un tre quarti d'ora avanti di cuocere le carni.

Cavolo di Brusselles all'Inglese.

Sfogliate e ben lavate 12 oncie di piccoli cavoli

di Brusselles, si gettano in casseruola piena d'acqua bogliente e salata, a bollire a scroscio un dieci minuti. Quindi, sgocciatili, si assettano su piatto, e si bagnano con due oncie di burro fuso, in cui siasi spremuto un limone, e messovi sale.

Cavolo di Brusselles alla Parigina.

Gittate in casseruola 12 oncie di cavoli di Brusselles ben mondi e sciacquati, con un bicchiere di brodo, si cuociono a lentezza una mezz'ora, poi vi si versano due rossi d'uovo sbattuti, con un'oncia di burro e l'acqua di un limone, e tramenato si serve.

Cavolo di Brusselles al sugo.

Dopo messe in casseruola 12 oncie di cavoli di Brusselles con due bicchieri di sugo e un' oncia di burro a sobbollire tre quarti d'ora, ben coperto, si servono.

Cavolo di Brusselles all' aceto.

Fatto cuocere 12 oncie di cavoli di Brusselles, come quelli all'Inglese (vedi), si sgocciano, si spiegano su piatto, e si bagnano colla salsa qui presso.

Si versi in una casseruola un bicchiere d'aceto, riducasi sul fuoco ai tre quarti, vi si aggiungano tre alici trite, si faccia bollire un istante, poi quattro cucchiai d'olio, rimestando a dovere, e si versi il tutto sui cavoli.

Cavolo di Brusselles in maonese.

Preparansi questi cavoli appunto come quelli all'inglese, eccettochè, appena cotti, si gettano in acqua fresca, si sgocciano, si stendono su piatto, e s'irrigano con una salsa maonese (vedi).

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'italiana o 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, mettile in tegame con due oncie di burro, sale, un po' di grosso pepe, quattro alici, un mezzo spicchio d'aglio, e un po' di prezzemolo, 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 (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, versala 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 alici 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, servisi caldo.

Si acconciano alla stessa guisa i brocoli.

Cavolfiore farcito.

Spiegate in fondo di una casseruola falde di lardo sottilissime, ponvi due cesti (*teste*) di bei cavolfiori tagliati a pezzi; e misti con intrito di carne di vitello, due cucchiai di erbe fine (*vedi* questa preparazione), èmpine tutti i vani de' cavolfiori, cuoprile con altre falde di lardo sottilissime, vèrsavi un bicchiere di sugo, metti la casseruola su brace, ammassandone pur sul coperchio, lascia cuocer cheto un ora e mezzo; e, al punto di servire, scarta il lardo, rovescia il tuo pane sul piatto, ed innaffialo con alquanto sugo.

Cavolfiore al sugo.

Una bella testa di cavolfiore tagliata in pezzi mezzani, e posta in tegame con un'oncia di burro, un bicchiere di buon sugo, ed una foglia di lauro, si fa cuocere lentamente tre quarti d'ora, poi si acconcia su piatto, e le si versa sopra il savore, in

cui essa ha cotto. — Eccellente per guerniture di carne lessa.

Cavolfiore al burro.

Taglia in pezzi una testa di cavolfiore di mezzana grossezza, e messa in padella con due oncie di burro, sale, e qualche foglia di salvia trita, friggi a fuoco dolce un tre quarti d'ora, agitando spesso, perchè non bruci. Assettato infine il tuo cavolfiore su piatto, servi immediatamente.

Brocoli.

Avverti che i brocoli si ammanniscono al modo stesso dei cavolfiori.

Brocoli all'erbe fine.

Due oncie di presciutto (*giambon*), tagliuzzato, con un po' di prezzemolo ed uno spicchio d'aglio, mettonsi in casseruola con un'oncia di burro a sfriggolare un istante. Dopo, vi si gettano 18 oncie di bei brocoli con sale, e un mezzo bicchiere di brodo o pur d'acqua, e si cocciono con lentezza, rivoltandoli di tratto in tratto. Si servono su piatto con somma diligenza, acciocchè il cespo (*mapa*) de' brocoli non si rompa, o si sfasci.

Brocoli alla campagnuola.

Una cipolla tagliata minuto ponesi in casseruola con un'oncia di burro a friggere un momento. Aggiuntovi un cucchiaio di farina, rifriggi un altro momento; poi gettavi 18 oncie di brocoli, sale e pepe, un bicchiere di sugo o brodo, cuoci lento un tre quarti d'ora, e servi.

Brocoli alla milanese.

Appezzate 18 oncie di brocoli, mettile in padella con due oncie di burro, altrettanto cacio parmigiano raspato, sale e noce moscata, e, se ti piace, un po' d'aglio; friggi dolcemente sinchè i brocoli sien tenerelli, e servi.

Indivia al sugo.

Levate via le grosse foglie a 6 belle indivie, mettile in casseruola con poco burro e un bicchiere di sugo; e cotte lentamente un'ora e mezzo, coperto, servi col loro proprio savore.

Indivia alla panna o fior di latte.

Acconciate e cotte in pari modo altrettante indivie come quelle al sugo, aggiungivi, in luogo di sugo, crema di latte, con sale e un tantolino di pepe, e servile con, fra due, un crostello di pane fritto al burro. — Ottimo erbaggio per guernitura di carne.

Barbe di becco (barbabouch) *alla piemontese.*

Monde del loro verde e ben lavate 12 oncie di barbe di becco, si pongono in casseruola con grosso un uovo di burro, sale e pepe, a friggere cheto un'ora, tramenando. Aggiuntavi una buona braucata (*pugnà*) di formaggio parmigiano raspato, si cuociono tuttavia adagio un' altra mezz' ora con fuoco sopra e sotto, e quindi si servono.

Barbe di becco al sugo.

Lavate e spoglie del verde 12 oncie di barbe di becco, mettile in casseruola con una cipolla, un'oncia di burro, e un bicchiere di buon sugo a sobbollire un'ora e mezzo, poi servi all'istante.

Barbe di becco in insalata.

Ben monde e lavate 12 oncie di barbe di becco, gittale in una pentola piena d'acqua gorgogliante e salata, a bollire a gran fiamma un tre quarti d'ora. Sgocciate in appresso, acconciale sur un piatto, e bagnale della salsa qui sotto:

Tre cucchiai d'olio d'oliva, due d'aceto, uno spicchio d'aglio, e due alici trite, il tutto ben misto insieme, e servi.

Barbe di becco al burro.

Spoglia del verde 12 oncie di barbe di becco, dopo lavate, e gettale in casseruola con grosso un uovo di burro, sale ed una vetta di basilico secco a soffriggere lento, rivoltandole di tanto in tanto un'ora e mezzo a casseruola ben chiusa.

Barbe di becco in salsa bianca.

Preparate, come sopra, barbe di becco, mettici metà meno di burro, e, come sien cotte, vèrsavi da quattro in cinque cucchiai di salsa bianca, fa levare un bollore, e servi.

Barbe di becco o sassefriche.

Erbaggio, benchè incolto, delicato 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 lavate, 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.

Preparate e cotte, come sopra, barbe di becco, aggiungivi una buona mestola 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, cacciale 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 schiuma 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 sfriggolanti.

Barbe di becco alla milanese.

Lavate e spoglie del verde dieci dozzine di mazzetti di barbe di becco, gettale con sale in acqua gorgogliante a bollir sinchè sien tenere; sgocciale e premile, e, fritte un istante in tegame con tre oncie di buon burro e un po'di sale e di noce moscata, e sparse di due oncie di cacio parmigiano raspato, dieci minuti prima di pranzo, infornale sinchè si cuoprano di una leggiera crosta, e sèrvile bollenti.

Barbe di becco alla villereccia.

Nette e lavate a dovere 12 oncie di barbe di becco, ponile in casseruola con un mezzo litro di brodo a gorgogliare un'ora e mezzo a calor dolce. Intanto sciaguatta tre tuorli d'uovo con un'oncia di burro e mezzo un bicchiere di capo di latte (*fior d'lait*), mescola bene, poi getta questa tua mischianza nelle barbe di becco, tramestando senza bollore, e servi.

DEL SEDANO (Séléri).

Il sedano è un'ortaglia profumatissima e riscaldante, ottima per condimento, sopratutto 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.

Sedano crudo per hors-d'oeuvre.

Prendi 12 sedani bianchi e teneri, e toltene le cattive costole e foglie, taglia il resto in pezzetti lunghi tre o quattro dita, lavali, e stesi sul piatto, cuoprili di un buon saporetto forte (*rémoulade*) freddo. — Buono da stuzzicar l'appetito, ma da usarne parcamente.

Sedano alla crema.

Dopo che avrai mondi e lavati 12 bei sedani, tagliali 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; aggiungivi due bicchieri di buona crema, altrettanto consumato, ed il savore dei sedani; e, dopo un forte bollir di un quarto d'ora, aggiungivi ancora un'oncia di burro e due tuorli d'uovo per legar la salsa, ma senza più far bollire. Stesi infine i sedani su di un piatto, versavi sopra la salsa.

Questi sedani 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.

Sedani al sugo.

Dodici sedani ben mondi e lavati, come sopra, e fatti in pezzi lunghi quattro o cinque dita, si mettono in tegame coperto, con un'oncia di burro, un bicchier di sugo, sale e pepe, e, cotti lentamente due ore, e sgocciati, 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, spremutovi un limone, e sparsovi un po' di pepe di Caienna, si versa sui sedani, e si serve caldissimo.

Carote al burro.

Ben raschiate e lavate 12 oncie di carote (le rosse sono le migliori), si tagliano in fette sottilissime, si fan soffriggere in padella, con due oncie di burro, sale, e un tantino di noce moscata, per due ore, agitandole tratto tratto, e si servono.

Questo modo di cuocere le carote toglie loro quel dolciume (*doussaina*) spiacente, nauseoso, cui man-

tiene pressochè sempre siffatta radice. — Eccellente per guernizioni.

Carote alle uova.

Acconciate le carote, come quelle al burro, non sì tosto che saran cotte e freddate, si tritano e pestano a dovere; poi messo in casseruola grosso quanto un uovo di burro e un'oncia di farina, e ciò misto, si aggiunge il tritume delle carote con due bicchieri di latte e un' oncia di zucchero, si lascia bollire una mezz'ora, rimestando; indi rottevi dentro quattro uova, si mischia nuovamente, si travasa il tutto in un piatto profondo, e s'inforna per un' ora, cottura che basta. — Camangiare squisito.

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 sieno cotte, mescolati bene in altro tegame un'oncia di burro, un'oncia di farina, un po' di sale, e, aggiuntovi 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.

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, aggiungivi 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 otto persone.

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 alici lavate con un cucchiaio d'olio fino, versavi 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 senapa, un po' di dragoncella (*estragon*), uno spicchio d'aglio trito, un po' di sale, e un bicchier di buon olio fino, e sbatti bene che ne riesca un sapone ben legato. Taglia quindi in fette sottilissime due barbabietole ancor bollenti, versavi sopra la salsa, scuoti leggermente, e servi caldo.

Barbabietole alla pana (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.

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 cardi, e dipelate ponle in tegame coperte di sottil lardo, versando lor sopra un mezzo litro di brodo tanto che sieno in bagno, e lasciale cuocere due ore. Mezz'ora prima di servire, aggiungivi sei oncie di grosso midollo di bue, e lascia bollire. Metti intanto in altro tegame sul fuoco due mestole di sugo; e, dopo qualche boglio, spremivi 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, riempili del midollo ben caldo, spolverandoli di sale. Sgocciati quindi i cardi e disposti sul piatto, bagnali colla salsa, circondandoli coi crostoni dal midollo, e servi fumante.

Cardo alla piemontese.

Taglia in pezzetti di due dita, e dipela le costole tenere, bianche e dolci di due cardi, e fregale con limone perchè non anneriscano. Metti quindi in tegame un'oncia 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'oeuvre*, ma indigesto e riscaldante.

Cardo alle alici.

Prendi le coste tenere di un bel cardo, e, fatte in pezzi, ponle in tegame con mezzo un litro di brodo a sobbollire due ore. Quindi, sgocciate, metti in altro tegame dieci oncie di burro, tre alici diliscate, e uno spicchio d'aglio trito finissimo; aggiungivi, ai primi friggi, quattro cucchiai del savore in che ha cotto il cardo, poi esso cardo; lascia ancora un momento cuocere cheto, e servi.

Cardo al sugo.

Taglia in pezzi le costole tenere di un bel cardo, mettile in casseruola con un mezzo litro di brodo a cuocere adagissimo un'ora e mezzo; poi ritirane il liquido, e vèrsavi in sua vece un bicchiere di buon sugo. Lascia un momento in cottura benigna, e servi in appresso, spargendo il tuo cardo del proprio savore.

Cardo fritto.

Procederai nell' apprestamento del cardo in frittura, come in quello qui sopra; ad eccezione però, che il porrai in terrina col sugo di un limone, un cucchiaio d'olio, sale e pepe; e, al punto di servire, sgocciatolo ed intrisolo in pasta da friggere (vedi), poi gittatolo in frittura bollente sino a bella crosta dorata, e di nuovo sgocciato, il recherai in tavola.

Cardo al cacio.

Tagliate in pezzi grossi un dito le còstole tenere di un cardo, si mettano in casseruola con un' oncia di burro, un bicchiere di sugo o di brodo, e una manciata (*pugnà*) di cacio raspato; si cocciano a lentezza due ore con fuoco sopra e sotto, ed abbiasi attenzione a rivolgerli a volta a volta. — Si serva.

Cardo alla crema.

Appezzate le coste tenere di un cardo, e messe in casseruola con grosso un uovo di burro, sale e noce moscata a un friggio di dieci minuti, aggiungavisi un bicchiere di buona crema (fior di latte), e si lascino per un'ora in sobbollimento sotto buon coperchio. Vi si può arrògere un cucchiaio di cacio raspato.

Cardo alla béchamelle.

Fatte in pezzi le costole tenere di un cardo, porrannosi in un tegame con un mezzo litro di brodo, e, coperte di una sottile falda di lardo, si faran sobbollire due ore. Sgocciate, si dispongono sur un piatto, s' inaffiano con buona salsa *béchamelle* (vedi questa salsa), e si recano in tavola.

Cardo porraceo.

Si prepara come il cardo (vedi).

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 degli 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 pelate, e ridotte in bella forma, di una mezza pera per ragion d'esempio, falle bollir cinque minuti nell'acqua: poste poi in tegame piatto con una mezz'oncia di zucchero, friggile 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, mescivi un cucchiaio di brodo, tramenandolo sul fuoco senza bollitura, e trattane la cannella, spargilo 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 tagliate in fette sottilissime, mettile in tegame con tre oncie di burro, un pizzico di zuc-

chero per torne l'acrimonia, sale e noce moscata, a cuocere lentamente un' ora e mezzo, sinchè sieno molli al tatto: aggiungivi un' oncia di cacio raspato, un mezzo bicchier di crema, e lascia ancor cuocere qualche minuto. Rovesciate quindi le rape su di un piatto, velale 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 servile calde.

Si può sopprimere il cacio, e invece del burro usar l'olio. — Piatto gustoso e sanissimo.

Rape alla piemontese.

Pela 12 belle rape, falle bollire in acqua e sale una buona mezz'ora, poi tagliale diagonalmente in due pezzi (il che ti porge la figura di un semicircolo), e riducile in fette sottilissime, senza però che i pezzi l'un dall'altro si separino, vale a dire che il taglio non giunga alla base. Assettale sur un piatto di terra, cospergile di sale, di un po' di burro, e di una buona manata di cacio parmigiano raspato; cuoci a calor dolce con fuoco sotto e sopra; e non appena che le rape avran preso bel colore, servi bollente. — Gentilissima guernitura per lessi (*buii*).

Rape alla contadinesca.

Pelate otto belle rape, tagliale ciascuna in altrettanti pezzi, gettale in casseruola con due oncie di burro, sale, e un pizzico di zucchero; friggile a fuoco ardente, e, quando cominciano a colorarsi, mettivi un buon cucchiaio di farina, rimesta; poi aggiungivi una fronda di lauro, due bicchieri di sugo o di brodo, cuoci lento un'ora, e servi.

Rape alla crema.

Fa cuocere in acqua lievemente salata otto belle

rape non dibucciate, e, come sien tenere e freddate, tagliale a dadi grossi un dito; poi messo in casseruola grosso un uovo di burro con un cucchiaio di farina bianca, sale e noce moscata, e ben mischiato ciò tutto senza scaldamento, e quindi aggiuntovi due bicchieri di buona crema (fior di latte), e dato un boglio di dieci minuti rimestando; arrògivi le rape, lascia cuocere a dolcezza una mezz'ora, e servi fumante. — Vi si può aggiungere alcun che di cacio grattugiato.

Patate alla maggiordomo.

Cotte in acqua sei belle patate insino a tenerezza, ritirane l'acqua dalla casseruola, e lasciavele ancora qualche minuto a prosciugarsi. Mondate quindi della buccia, ed affettate sottilissime, riponile in casseruola, e coll'aggiunta di due oncie di burro, un cucchiaio di prezzemolo trito assai fino, l' agro di un limone, alcuni cucchiai di brodo e sale, cuoci a lentore un momento, poi servi.

Patate al burro.

Levata la buccia a sei belle patate, tagliale in pezzi di egual grossezza, gettale in casseruola con due oncie di burro fuso, e friggile a fuoco vivo, scuotendole a salti d'ora in ora; sparse appresso di sal fino, e divenute tenere e ben dorate, acconciale sul piatto.

Patate al verde.

Trito a minuto un pugno di prezzemolo, qualche foglia di salvia, uno spicchio d'aglio, e due acciughe, metti ciò tutto in casseruola con due oncie di burro; dati due friggi, aggiungi sei belle patate monde

della buccia, e tagliate in fette; e un bicchiere di brodo, ovvero d'acqua; cuoci dolcemente, rimenando tratto tratto; e, come saran tenere le tue patate, servi.

Patate alle tomatiche.

Dipela sei patate cotte sotto cenere, affettale, ponle in tegame con due bicchieri di salsa-tomatica (vedi), e un'oncia di burro con sale, cuoci un istante, e servi.

Patate alla panna (fior di latte).

Minutamente trita una cipolla, gittasi in casseruola con un'oncia di burro a sfriggolare sino a giallo chiaro. Aggiuntovi mezz'oncia di farina, la si frigge ancora un momento, poi vi si versano due bicchieri di panna, oppur di latte, con sale e pepe, si fa bollire, tramestando un'ora; indi messevi 6 patate cotte sotto cenere, tagliate in fette, e ben calde, si cuoce ancora per poco, e si serve.

Timballo di patate alla crosta (au gratin).

Affettata una cipolla e fatta friggere con due oncie di burro, taglia 6 belle patate in fette sottilissime, spiegale in casseruola, spolverale di sale e di due oncie di cacio raspato, bagnale di quel burro colla cipolla, aggiuntovi di più un bicchiere di buona crema (fior di latte), caccia in forno caldo la tua casseruola per un'ora, e, all'atto di servire, rovescia su piatto.

Patate in insalata.

Vedi Insalata.

Patate all'aceto.

Ridotte a mezza cottura nell'acqua 6 belle patate, si tagliano in pezzi egualmente grossi, e mettonsi in casseruola con quattro bicchieri di buon aceto, sale, qualche po' di sedano, uno spicchio d'aglio, e un ramicello di salvia, a sobbollire un minuto. — Servesi freddo.

Patate al formaggio.

Gitta in casseruola due oncie di burro, sale, e 6 grosse patate tagliate in fette sottili quanto si può il più; struggi il burro, tramenando; spargivi parimenti formaggio parmigiano grattugiato; poi riponi la casseruola su fuoco dolce, e con brace sul coperchio, lascia cuocere lentamente un'ora, badando a rivoltar le tue patate due o tre volte, e servi.

Patate in tocchetto (ragoût).

Come avrai trito minutamente una cipolla, e un po' di timo, friggi con alquanto di burro, e fatta la cipolla di un bel giallo, aggiungivi mezz'oncia di farina, e friggi ancora un minuto. Arrogi quindi due bicchieri di brodo, poi 6 patate tagliate in fette e monde della buccia, che cuocerai a lentezza sinchè sien tenere. Servi.

Patate al latte.

Verserai in un piatto di terra fondo un litro di buon latte con sale e noce moscata; vi aggiungerai da 6 in 8 patate tagliate in fette sottilissime, poscia un'oncia di burro, e caccerai il tuo piatto in forno caldo per un'ora. Queste patate avranno ad essere di bel color d'oro, e vi si potrà aggiungere ancora un qualche po' di cacio raspato.

Patate alla fiamminga.

Dipela 6 belle patate, e ponile in casseruola con acqua e sale in proporzione, a bollire sintanto che sien tenere. Dopo levane l'acqua, e lasciale un momento sul fuoco a prosciugarsi. Adagiale in ultimo sur un piatto, e bagnale con burro fuso, entro il quale abbi spremuto il sugo di un limone, e messovi sale.

Patate all'olandese.

Cuoci patate, come qui sopra, e invece di burro strutto, irrigale con buona salsa olandese (vedi).

Tartufo di canna (topinambour) (*in piemontese* ciapinabò, tupinabò).

Apparecchiasi come le patate.

Pasta sfogliata.

A ventiquattr'oncie di bella farina aggiungi un'oncia di burro, mezz'oncia di sale fino e due bicchieri d'acqua, e fattane a dovere una pasta molle anzi che no, che tuttavia non si appicchi alla tavola, e lasciata riposare un 15 minuti, stendila colla mano: ponvi in mezzo 24 oncie di burro impastato anche esso a egual consistenza, e, schiacciato alquanto, incrociavi 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; ripiegala in tre doppi, spianala e ripiegala 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, taglialo in tante piastrelle che, rovesciate in lastra pulita e spalmate 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, levane il coperchio, vuotali della pasta molle, e infornali 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 si impasta a dovere. La buona pasta non dee riuscire troppo densa, bensì morbida e cedevole sotto 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.

Plumbuddingo alla napolitana.

Prendi otto oncie di grasso di bue netto d'ogni fibra, e tagliuzzato mettilo in una terrina con sei oncie di farina bianca, quattro di uva-passa senza vinaccioli, quattro di cedrati confetti e a dadicciuoli, dodici albicocche, dodici marroni, e dodici mandorle verdi confette allo zucchero, un buon pizzico di can-

nella, quattro oncie di zucchero in polvere, un po' di sale, un bicchier di vin di Madera, e sei uova intiere, e, tutto ben impastato, empine 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 rhum acceso e addolcito da un'oncia di zucchero pesto, e versatavi attorno una leggera crema forte (sambaione), servirai subito. — Piatto delizioso al palato e di tutta eleganza.

Mele (pomi) *meringate* (méringuées) *ai pistacchi.*

Abbi in pronto 12 belle mele renette monde della buccia e con coltellino vuote del torso; e poste in tegghia proporzionata 4 oncie di zucchero, 4 bicchieri d'acqua, e 2 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 d'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 mistevi leggermente due oncie di zucchero in polvere, cuoprine 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 cuopresi di zucchero filato.

Carlotta (Charlotte) *di mele.*

Prendi 24 belle mele renette, pelale, tagliale 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 di un limone, sei oncie di zucchero, un mezzo bicchier d'acqua, terrai coperto su fuoco assai vivo, ritirandole poi presso che cotte e ridotte a fondo secco. Intanto che le mele si raffreddano, fodera 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, servila fumante. — Camangiare delicato e appetitoso.

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 bastoncino 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, passala al setaccio e lasciala freddare; aggiungivi 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 dei biscottini che terrai

quindi sul ghiaccio, e, qualche minuto prima di servire, immersa in acqua tiepida, rovescierai sul piatto. — Grazioso ed eccellente tramesso.

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, lasciale 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. Mescola 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.

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, 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 un'oncia di zuccaro fino, 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.

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 otto 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, mescolavi un'oncia di zuccaro fino, cacciale per minuti in un forno, e, come sieno di bel color d'oro, disponile su di un piatto, e servi all'istante. — Vivanda delicatissima, se calda mangiata.

Piccoli timballi alla crema.

Rivestiti 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 vaniglia, 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*).

Tartoline alle mandorle.

Intonacate 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; aggiungivi e tramestavi leggermente le chiare delle uova, ed empiutene le formelle, che terrai quindi tre quarti d'ora in forno dolce, servi freddo. — Leggerissimo e prelibato.

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 6 oncie insieme di zuccaro in polvere, e sei di burro, e tutto ben impastato con tre uova intiere stendesi su mezza la falda di pasta sfogliata, della quale, tinto prima l'orlo intiero di uovo sbattuto, ripiegasi sopra l'altra metà, e se ne saldano a dovere i lembi. Spalmata quindi leggermente 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, velasi 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.

Neve alla vaniglia.

Ben diguazzati sino a bianca spuma in una terrina dodici tuorli d'uovo freschissimi, con un bicchier di latte spesso di mandorle e un baccello di vainiglia ridotto in polvere, e bollite in tegame a parte per dieci minuti 6 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 leggermente. 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.

Torta di ciriegie all' inglese.

Cava i noccioli e i gambi a ventiquattr' oncie di belle ciriegie ben mature, mettile in un piatto profondo di maiolica, e spargile di quattr' oncie di zuccaro in polvere; stendi poscia con un pennello sull' orlo del piatto dell' uovo sbattuto, e cuoprile 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 servila calda o fredda a piacimento, chè 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 borraggine.

Bericuocoli (talmouses) *al cacio dolce.*

Ben peste in un mortaio sei oncie di cacio bianco dolce, stracchino, raviggiuolo, o simile, aggiungivi altrettanto burro, tre oncie di farina, un'oncia di zuccaro, 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, stendivi 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.

SAMBAIONE

Dieci rossi d'uovo ben freschi, gettati in tegame con quattr'oncie di zucchero in polvere, si mischiano a dovere, ed aggiuntovi mezzo un litro di vin bianco, si mescola tuttavia, e si pone su fuoco vivo, sbattendo forte con verghe di vètrice (specie di salice), o con quello strumento usato dai cioccolattieri per ridurre in pasta il cioccolato. Tosto che il sambaione avrà levato tre o quattro bogli, ritirasi dal fuoco, lo si versa in vaso da composte, e si serve caldo o freddo, a volontà. Se però piace di servirlo caldo, si avrà cura di cuocerlo in quel mezzo tempo che si ha da servire, ed è infinitamente più leggiero allo stomaco.

Sambaione al rhum.

Preparato il sambaione, come qui sopra, aggiun-

gevisi, allorchè cotto, un quarto di bicchiere di buon rhum.

Notisi che si apparecchiano similmente sambaioni al maraschino, all' anisetto, all' amandorla, supplendo al rhum con siffatti liquori.

Sambaione gelato.

Ammannito e cotto un sambaione comunque, lo si lascia freddare, ed aggiuntovi un' oncia di colla, o gelatina, fatta struggere in tre quarti di un bicchiere d' acqua, si mescola il tutto, si versa in una forma, la si attornia di ghiaccio pesto, e vi si lascia posare almeno due ore. In procinto di servire s' immerge la forma in acqua calda, si rovescia su piatto il sambaione, e si serve.

Crema sbattuta alla Chantilly.

Una pinta (1 lit. 1|3) di buona crema doppia, aggiuntovi 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, ritiratolo, come sia mezzo freddo, spalmane egualmente tutto l'interno del timballo, e lascialo 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 aggiuntovi 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 servila calda o fredda a piacimento. Si può allegrar questa crema con qualunque altro aroma, come caffè, cioccolato, arancio, limone, vaniglia, 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 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 vaniglia 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 caffé. Leggerissimo e di buon gusto.

Crema pasticciera.

Tre oncie di burro fresco, 4 oncie di farina bianca, altrettante di zucchero in polvere, sale e un po' di cannella, ben tramestati 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 pasticceria, e si può anche farla incrostire (*gratiner*) sul piatto.

Bericuocoli di crema pasticciera.

Prepara e spiana col matterello con suolo di pasta sfo-

gliata lungo 8 oncie (16 dita), largo 6 (12 dita), stendivi 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 zucchero in polvere, e, cotta la tua focaccia un'ora in forno alquanto caldo, e lasciata quindi freddare, tagliala in mattoncini, e servila su di una salvietta piegata con garbo. — Pasticceria squisita e dilicata, benchè facilissima ad ammannire.

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 vaniglia, acqua di cedro o di fior di 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 cuoprire 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.

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; mescola bene, e aggiungivi dopo quattro bicchieri d'acqua. Poni questa crema su fuoco ardente, rimestala senza intermissione, e non appena spessirà, assettala tosto in sul ghiaccio. Aggiungivi quindi una mezz'oncia di colla di pesce, che avrai fatta sciogliere con mezzo bicchier d'acqua; aggiungivi 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 dei 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.

Crema ai pistacchi (plombière).

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, mettile in una terrina con mezza una bottiglia d'acqua per ben istemperarle; riponile quindi in una tovaglia, spremendo forte onde estrarne il latte; rimettile poscia nella terrina, aggiungendovi altrettanto d'acqua, e passale di nuovo per la tovaglia. Poni in appresso in una casseruola ventiquattro 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). Aggiungivi un po' di verde di spinaci e mezza pinta di crema sbattuta; e, all'atto di servire, versa la tua crema in una

civalda (*croque-en-bouche*) di fragole (vedi), e piantavi sopra una dodicina di cialdoncini pieni di crema sbattuta, con sopravi un po' di zucchero in polvere, e sparsivi 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, spremivi 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, pestale, e riducile in pasta, che diluirai col sciroppo di colla. Feltra il tutto per tovaglia, spremendo forte; aggiungivi 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.

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 ona certa bianchezza, versavi adagio e tramenando forte un litro di fior di latte o di latte semplice quasi bollente, e riponi sul fuoco tramenando sempre sinchè il cucchiaio di legno, co-

prendosi di crema, dia segno che l'uovo si quaglia. Ritira allora la crema dal fuoco e passala 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 color disgrega e decompone. — Servi caldo o freddo a talento, con piccola pasticceria, o biscotti.

Crema in forma e vergata.

Preparata una crema alla vainiglia come la crema ordinaria (V. questa crema), aggiungivi un'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, versavi 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, rovesciala 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, quattr'oncie di zucchero in polvere e due bicchieri di acqua, tramenando sempre finchè la crema rappiglisi, e, tosto che il cucchiaio ne esce

appannato, ritirala dal fuoco su ghiaccio pesto, e con fascio di fil di ferro sbattila sino a freddo. Se la crema fu bene sbattuta sarà leggerissima. Aggiungivi 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 (vedi 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, spremesi di nuovo, aggiungendo poi al latte che ne risulta di mandorle due oncie di zucchero in polveree. Si avranno allora in pronto quattro bicchieri di crema sbattuta con quattro oncie

(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.*

di zucchero, quattr'oncie di marroni confetti e quattro oncie 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.

Gelatina d' aranci nella scorza.

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, vuotali col dito di tutta la polpa senza lacerarne il guscio; spremine il sugo, aggiungivi 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, versavi 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.

Crema gelata all' aniselto.

Ben dignazzati in una terrina dodici tuorli d' uovo con quattro oncie di zucchero, poi versatovi un li-

tro di latte, e ben mischiato ogni cosa, e rimenato continuo sinchè la crema cominci a spessire, la si passa per tovaglia e si lascia freddare. Sciolta intanto in un bicchier d' acqua un' oncia di colla da gelatina o di pesce, si versa nella crema, vi si aggiunge mezzo un bicchiere di anisetto, e travasasi il tutto in una forma, che si lascia sul ghiaccio posare due ore. Al punto di servire, immersa la forma in acqua tiepida, si rovescia la crema su piatto. A questo modo si apprestano tutta sorta di creme, come al caffè, al cioccolato, alla vaniglia, alla cannella, ai liquori, ecc. Oltre a ciò si possono tuttavia compor creme di vari colori, e allor queste creme si pongono in forma a bagno.

Crema ai frutti.

Mettansi sul fuoco in casseruola due oncie di zucchero con mezzo un bicchier d'acqua a bollir sinchè lo zucchero si tinga di un giallo cupo; poi versatolo in una forma a berretto, se ne spalmi, intanto che è caldo, tutto l'interno di essa, e, freddato lo zucchero, vi si adagino dodici oncie di frutta confette, che saranno pere, fichi, prugne, albicocche, cedrato. Rotte quindi in una terrina cinque uova, e bene sbattute con quattr'oncie di zucchero e un po' di cannella, aggiungavisi un mezzo litro di latte, si mescoli, si filtri il tutto per tovaglia, e lo si versi sulle frutta. Posta finalmente la forma in bagno-maria, (vedi Crema a bagno-maria), si lasci cuocere pian piano due ore, coperto, e con sòpravi poca brace; e all' attimo di servire, si rovesci la crema in su piatto, e si rechi in tavola di subito.

N.B. Questa crema dilicatissima servesi calda, o fredda a piacimento.

Crema al cioccolato.

Porrai su cenere calda per un dieci minuti tre oncie di cioccolato in tegame coperto; quindi, impastatolo con un cucchiaio di legno, ed aggiuntovi un poco d'acqua, tramena finchè il tuo cioccolato sia scorrevole e ben liscio, e versalo sulla crema (vedi Crema semplice).

Avverti, che la crema di cioccolato a bagno-maria preparasi egualmente.

Crema al caffè.

In un litro di buon latte bogliente getta due oncie di caffè abbronzato (*brusà*) a dovere; e, copertone il tegame, lascia starvi in infusione il tuo caffè una mezz'ora, poi feltra il liquido alla tela. Poni quindi in altro tegame dodici gialli d'uovo, due uova intiere e quattro oncie di zucchero in polvere, mescola bene, diguazza col liquido feltrato, metti su fuoco, dimena continuo sinchè la crema divenga densa, passala per setaccio, e servila in un vaso da insalata, calda o fredda, come la si vuole.

Crema al caffè a bagno-maria.

Appresta una crema al caffè come quella qui sopra, e, invece di cuocerla in tegame, versala dentro di una forma unta a dovere di burro fuso, la quale porrai in bagno-maria, e, ben chiusa, farai sobbollir cheto due ore. In procinto di servire rovescia su piatto. Questa crema servesi pure a genio, calda o fredda.

DELLE GELATINE.

Sono le gelatine incontrastabilmente i migliori trameſſi di un pranzo. Se bene ammannite, elle riescono dilicate, leggiere, di buon gusto, e grate alla vista. Abbiasi dunque ogni più attenta diligenza nel comporle, e sappiasi, ch' esser vogliono limpide, nè molto glutinose, imperciocchè una gelatina, ove entri colla di soverchio, è detestabile affatto.

Io consiglio per conseguenza di sempre assaggiar la gelatina avanti di metterla in forma, al quale effetto se ne pone su ghiaccio alcun poco in un cucchiaio, e, dentro il termine di un' ora, si scorge subito come essa diviene. Se troppo soda, vi si aggiunge un tantino d' acqua proporzionatamente alla quantità della gelatina; se troppo tenera per gettarla nella forma, la s' imbandisce in un bolo, o vaso emisferico, ch' ella sarà, benchè molle, non men dilicata, se non più.

Preparazione della colla per gelatine.

Metti in casseruola tre quarti di litro d' acqua in bollizione; nel mentre che gorgoglia, gettavi due oncie di colla o di gelatina, tramesta dolcemente sinchè sciolta sia la colla, poi bollito ancora un istante, aggiungivi otto oncie di zucchero e fa levare un nuovo boglio. Diguazza frattanto due chiare d' uovo con mezzo un bicchiere d' acqua, versale nel sciroppo, agita forte, rimetti su brace, e, come vedi fremere la gelatina, ritira dal fuoco la casseruola, ponila su di un canto del fornello, cuoprila bene, e con, sul coperchio, qualche acceso carbone, lascia fremere cheto un tre quarti d' ora; dopo di che

passata la tua gelatina alla tovaglia, lascerai freddare.

Questa preparazione serve per comporre gelatine d'ogni maniera.

Gelatina al rhum.

Apparecchia due oncie di colla (*Vedi* Preparazione della colla), e, come sia fredda, gèttavi un bicchiere di buon rhum, versa tutto dentro una forma, mettila su ghiaccio, e lascialavi stare tre ore, tempo assegnato perchè bene la gelatina si rappigli. All'atto di servire, tuffa la forma in acqua tiepida, rovescia su piatto, e reca in tavola all'istante.

Avverti, che le gelatine all'anisetto, al curasò, al maraschino, al vin di Madera, o di Malaga, insomma ad ogni sorta di liquori, si compongono medesimamente: bada soprattutto a ben profumarle.

Gelatina di peducci (piotin) *di vitello.*

Appezzati due peducci di vitello, gittati in casseruola con due litri d'acqua, sobbolliti tre ore, passatone il liquido alla tela, versatolo nella casseruola, e messo in bollitura, si sbattono bene due bianchi d'uovo con un bicchier d'acqua, si versano nella gelatina, si tramena, e, come comincia a bollire, cuopresi la casseruola, e la si pone sul margine del camminetto a cuocere adagio un'ora e mezzo. Feltrata quindi alla tovaglia la gelatina, che avrà ad essere chiara, e lasciata freddare, ed aggiuntovi otto oncie di zucchero in pane, lo si lascia fondere senza rimenare, e passato nuovamente il tutto alla tela, lasciasi freddare.

Notisi, che questa colla è migliore, e più nutritiva che quella di gelatina, e ad un tempo stesso più economica; ma che richiede molta cura nel com-

porla. Di più, serve la medesima per l'apprestamento di tutte sorta di gelatine (*Vedi* Gelatina).

Pane di fragole.

Bene schiacciate e passate alla tela 18 oncie di belle fragole, fresche e ben mature, apparecchiasi un' oncia di colla (*Vedi* Colla preparata), e, come sia fredda, si mescola colle fragole, e si pone il tutto dentro una forma, che allogasi su ghiaccio, e si termina l' operazione a mo' del pane di pesche (Vedi).

Si osservi, che la colla vuol essere buona, e, che senza questa precipua condizione, qualsisia gelatina sarà mai sempre da rigettarsi. La glutine, o colla, di buona qualità debbe esser diafana al possibile, e spoglia d' ogni menomo odore cattivo. Per riconoscerla, si avrà cura di applicarne un pezzolino sulla lingua; e, se sa di brusco, la si rigetta come cattiva, perche segno certo, ch' essa contiene acido solforico, pessimo al gusto e pernicioso, che non più, alla salute.

Gelatina di mandorle.

Allestita la tua gelatina, come quella al rhum, e lasciatala freddare, vèrsavi mezzo un bicchiere di acqua di persico, arrogi il sugo di un limone, e termina conforme alla gelatina al rhum.

Le gelatine all' anisetto, al curasò, alla *circe*, al rosolio, si apprestano alla stessa guisa.

Poni mente, che le gelatine alla rosa, al gelsomino, all' elitropio (*girasol*), alla mammoletta (*violètta*), al fior di cedro, si ammanniscono al modo della gelatina al fior d' arancio.

Si può all' infusione supplire con acque od essenze di fiori, il che è meglio ancora. I fiori freschi sono

migliori dei secchi: l'opposto dicasi dell'erbe aromatiche.

Gelatina alla vaniglia.

Chiarificate e feltrate per tovaglia due oncie di colla preparata (*vedi* questa preparazione), ripon in casseruola, gèttavi un baccelletto di vaniglia, cuoci lentamente un dieci minuti, lascia freddare, poi metti in una forma a posare sul ghiaccio tre ore. Al punto di servire, tuffata in acqua calda la tua forma, rovescia in su piatto.

N. B. Le gelatine di cedrato, di cannella, di buccia di limone, o pur d'arancio, si apparecchiano appuntino così.

Gelatina al fior d'arancio.

Appresta e chiarifica due oncie di colla (*vedi* questa preparazione), poi metti in un bolo, o vaso emisferico, un pugno di foglie di fior d'arancio, e vèrsavi sopra la tua gelatina caldissima. Cuopri bene, lascia freddare, poni il tutto in una forma da ghiaccio, e termina al modo della gelatina al rhum.

Gelatina di ribes, o uva-spina
(uva dramà).

Ammannite due oncie di colla (*vedi* questa preparazione), poi feltratala e freddata, metti in casseruola 18 oncie di uva-spina rossa sgranellata, e, coll'aggiunta di un bicchier d'acqua, falla sobbollire un dieci minuti. Passata quindi alla stamigna, ed aggiuntone il sugo alla gelatina, versa il tutto in una forma, ponla su ghiaccio per tre ore, e rovescia sul piatto al momento di servire.

Avverti, che le gelatine di lamponi (*framboises*,

àmpole), bèrberi (*grisèle*), gelse (*moure*), ciriegie, fragole, si apparecchiano appunto a questa maniera.

Gelatina al limone.

Allestite due oncie di colla (*vedi* questa preparazione), e lasciatala freddare, spremi in un bolo, o vaso conformato a foggia di globetto, il sugo da dieci limoni, che passerai alla tela; ed, aggiuntolo alla gelatina, termina come quella al rhum.

Le gelatine al cedrato, all'arancio, alla melagrana (*pom granà*), si preparano tali quale è quella al limone.

Gelatina al punch.

Apparecchia due oncie di colla (*vedi* questa preparazione), e come sia fredda, mettivi in infusione per dieci minuti un bicchiere di rhum, nel quale abbi spremuto l'acqua da quattro limoni, e la buccia tagliuzzata di due; mescola, feltra il tutto per setaccio, versa in una forma, posala sul ghiaccio, e termina esattamente come la gelatina al rhum (*vedi*).

Miscèa (macédoine) *di frutti freschi.*

Cuoci pian piano ventiquattro ciriegie, otto albicocche, qualche fetterella di pera, due arancie affettate, e due pugnelli di lamponi (*framboises*); metti tutte queste frutta in una forma, vèrsavi lor sopra colla preparata (*vedi*), alloga la forma sul ghiaccio e lasciavela stare tre ore; poscia, in quello che devi servire, immergi la tua forma in acqua tiepida, rovescia la miscèa sur un piatto, e reca in tavola incontanente. — Tramesso squisito.

Gelatina di fragole.

Gitta in una forma dodici oncie di belle fragole,

vèrsavi sopra un apparecchio di colla (*vedi* Colla preparata), mettila su ghiaccio, e lasciavela posare tre ore. Al punto di servire rovescia sul piatto, dopo immersa la forma in acqua calda — Il profumo dilicato delle fragole somministra a questo tramesso un sapore perfetto.

Gelatina di pesche (persi).

Cotte al sciroppo ventiquattr'oncie di belle pesche, freddate che siano, ponle dentro una forma, vèrsavi lor sopra un apparato di colla (*vedi* Colla preparata), e termina a mo' della gelatina di fragole.

Le gelatine di albicocche, prugne, uva-spina in granelli si apparecchiano precisamente come le anzidette.

Pane di pesche.

Poste in casseruola dodici belle pesche dimezzate, con otto oncie di zucchero in polvere e un bicchier d'acqua, fa bollire un minuto. Struggi a parte frattanto in tre bicchieri d'acqua, un'oncia e un quarto di colla, lascia bollire un istante, passala per tovaglia, e versala nelle pesche. Feltra il tutto alla stamigna, e metti in una forma, che allogherai su ghiaccio per due ore. In procinto d'imbandire la mensa, immergi la forma in acqua tiepida, rovescia su piatto, e servi istantaneamente. Osserva, che i pani di albicocche, prugne, pere si ammanniscono alla guisa stessa.

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 baccello di vainiglia, come

questa sarà fredda, tosta leggiermente tre oncie di caffè moka, sì che dentro sia tuttor bianchiccio, e, pestolo grossamente, gettalo in un caffettiera con tre tazze, sopra, d'acqua bollente, e lascialo freddare. Filtrato quindi versalo nella gelatina, che, ben mescolato 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 recala incontanente a tavola.

Il fino aroma del caffè e della vaniglia fanno di questa gelatina, se ben riuscita, un regalo da principe.

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 sta dentro a gelare. Ciò fatto, si cuopre tutto di un coltrone per impedir il contatto dell'aria e il liquefarsi del ghiaccio.

Pan gelato alla piemontese.

Prendi un biscotto mezzano di Savoia e lascialo freddare bene; fa bollire un momento una pinta (un litro ed un terzo) d'acqua con 12 oncie di zuccaro, e lasciala raffreddare anch' essa. Getta in questo sciroppo la sottil buccia rossigna di quattro belli aranci, e spremivi 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 spatola di legno quel che se ne appicca alle pareti della sorbettiera,

continuando a girare, 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 dei tramessi più perfetti e salutarissimo.

Punch gelato alla romana.

Prepara un sorbetto come pel pane alla piemontese, aggiuntovi un po' di cannella in polvere e una chicchera di forte infusione di thè nero; e, come sarà ben gelato, lascialo al fresco. Un quarto d'ora prima di recare in tavola, fa bollir dieci minuti sei oncie di zucchero in pane in un bicchiere di acqua sino ad una certa spessezza, e, ritirato questo sciroppo dal fuoco, versalo un po' caldo ancora in 12 bianchi di 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 empierne i bicchieri, aggiungivi una mezza bottiglia di buon rhum, arrak, cognac, maraschino, o curaçao. Questo punch servesi ordinariamente dopo il primo messo.

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 zuccaro, si pestano in mortaio sino a pasta, la quale, mista poi in tegame con dodici tuorli d'uovo, ott'oncie di zuccaro, un baccello di vaniglia 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, lasciasi 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 lasciasi 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, rovesciasi su tovagliuolo piegato con garbo. — Eccellente.

Formaggio sorbetto (plombière) *a foggia italiana ai frutti.*

Dodici oncie di mandorle dolci e quattro di amare si pestano 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 dieci minuti otto oncie di bel zuccaro in quattro bicchieri d'acqua, e gettatovi un baccello di vainiglia, si cuoprono 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 tramestano 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 recar in tavola, mischiati al sorbetto quattro bicchieri di fior di latte sbattuto, versasi il cacio rappreso in mezzo alla zona d'aranci, e servesi 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 cucchiaio cuoprasi di una legger pelle grigiastra, e, trasportata subito la mistura su ghiaccio pesto, sbattila con fascio di fil di ferro sino a freddo. Ne avrai una crema leggera 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, staccane da dentro colla lama di un coltello il sorbetto, che verserai delicatamente su tovagliuolo bianco e piegato in bel modo. — Cibo perfetto e leggerissimo.

Miscèa (macédoine) *di frutti alla piemontese.*

Taglia quattro mele ed altrettante pere in pezzi di mediocre grossezza; falli cuocere in ventiquattro oncie di sciroppo di zuccaro; 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 pugnuolo 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 tagliati in quarti e sbucciati; 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 lasciala 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-aouche* 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.

CONCLUSIONE INTERESSANTISSIMA DELL'OPERA

Sebbene in queste ricette appartenenti all'arte del cucinare spiegato siami chiaro il più che ho potuto, restami nondimeno a fare avvertito chiunque intenda di metterle a profitto, a non disanimarsi nell'impresa, se alcuna per caso gli andasse fallita, ma torni da capo a rifarla; imperocchè avvien non di rado, che certe sostanze alimentarie sien di cattiva qualità; al che deve rivolgere la principal sua cura il preparatore di una buona cucina. Per atto d'esempio, gli avverrà che la farina, ingrediente essenziale delle salse, ove non sia buona, gli spessisca una salsa oltre al punto conveniente, o gliela renda liquida come acqua; che il cattivo zucchero, per quanto poco ei ne usi, gli guasti questo o quel manicaretto, muovendo a nausea con ingrato sapore; che il sale grezzo, o non ben raffinato, od il burro

infortito gli mandino a male una vivanda, che avrebbe dovuto riuscir deliziosa: per ovviare a tutto questo, fa dunque mestiere di ricominciar l'operazione, mutando or la farina, or lo zucchero, e quando il sale, quando il butirro, se vuolsi che ogni cibo acquisti il proprio sapore. Ma questi increscevoli guasti non derivano già dalle mie ricette, sì bene da mancanza di discernimento e di esatte nozioni sulle materie prime in chi le adopera.

Un mal vezzo frattanto, che avrei brama di vedere sbandito, si è quello di apprestar le carni arrosto, o cotte in sulla grata; metodo introducente nella cucina tristi mangiari, che non più. Laddove un pezzo o di bue o di vitello, o di castrato (montone), per duro e tiglio che sia, diverrà sempre migliore cotto alla brace (*braisé*) con diligenza, che non arrosto o cotto sulla gratella; e sarà tuttora da preferirsi un pezzo di carne mezzanamente cotto alla brace, che non arrostito o lesso detestabile. Il pollame coriaceo poi non è buono, se non fritto o bollito, o veramente in farcime od in lattata; benchè in fin dei conti, torni più vantaggioso il non usar simili carni dure, perchè sempre malvagie; ed è pur falsa la volgare opinione che le carni dure diano buon brodo.

Per quel che riguarda alle cotture in generale, altro non si richiede, che una vigile cura, abbisognando sovente un pezzo di carne del doppio di tempo di cottura, che non altro pezzo di eguale grossezza; il che l'occhio di un abile cuoco dee star attento a riconoscere. Nè minor precauzione si ha da porre nell'evitar il fumo, che comunica alle vivande sì aborrevole gusto; checchè ne dicano gl'inglesi, per non so quale smania, amantissimi delle carni fumose e sanguinanti ad un tempo, come i loro *rost-beefs*,

beefsteks, ecc., ce ne porgono incontrastabile prova. Inoltre deonsi le pietanze recare in tavola appena tratte di tegame; chè per poco in sul piatto rimaner che si lascino, perdono tutta la loro freschezza, e se guernite di salse, queste diventano grasse, dense, raffreddansi, e non valgono più nulla. Per lo stesso motivo hassi a badare alle uova, acciocchè non sappiano di alcun odore cattivo, bastando la menoma puzza a corrompere tutta sorta d'alimenti. Circa al pollame, alla selvaggina, ai legumi, agli erbaggi, al burro, all'olio, all'aceto, ciò tutto vuol essere di prima qualità, non essendo soltanto le cattive sostanze nocevoli alla salute, ma neppur di risparmio alla domestica economia; ed io porto opinione, che una libbra di buona e tenera carne nudrisca più assai, che non una libbra e mezza di carne coriacea o floscia: lo stesso dicasi di altre sostanze.

Venendo poi al legname da fuoco e al carbone, affermo, che val meglio pagar questo combustibile più caro per averlo buono, che a minor prezzo e cattivo; contenendosi maggior calorico in dieci libbre di legno forte, secco, e pesante, che non in quindici di legno dolce, umido, e leggiero. Una buona massaia pertanto faccia, quanto sa e può, economia di combustibile, e si rammenti, che dello scialaquo nessuno profitta. Perciò non sì tosto che avrà terminata la sua cucina, attenda a spegnere il fuoco, sia di legna, sia di carbone; al che fare le verrà in concio una fornacella di latta (*étouffoir*) coperta, costruita a bella posta per estinguere i carboni.

Questo utensile di cucina, ancorchè apporti una tenue spesa, la si risarcisce tuttavia in poco di tempo con lo sparagno del combustibile, che se ne ricava. Se la cuciniera di una famigliuola vuol andar guar-

dinga nel consumo della legna o del carbone, ella può economizzare senza nulla detrarre al combustibile voluto pel disimpegno delle sue operazioni. Poniamo, ad esempio, ch'ella non risparmi se non trenta centesimi al giorno, risparmio che sommerebbe a nove lire al mese, ben può il padrone accrescerle di buon grado un terzo del suo salario, trovandosi dall'un canto e dall'altro una giusta ripartizione d'utilità, in vece di scambievole danno. Ah! se l'economia domestica (parimente che la politica) fosse compresa nel suo vero senso, ogni cosa a questo mondo andrebbe meglio, che non va.

Un inconveniente da non tacersi è pur la difficoltà universalmente sentita di rinvenire una buona cuoca; e questo è un male, che esiste di fatto. Oltre al contegno del buon costume, qualità suprema di una cuciniera, e che tanto a fatica si trova, essendochè da esso risulta, non che l'economia della cucina, il perfezionamento dell'arte; ella dee vegliar costantemente alla nettezza degli utensili, acciocchè non si generi nel rame quella gruma verde così nociva alla salute, e porre attenzione sì alle grasce, sì alle civaie, come carni da macello, pollame, selvaggina, pesce, ceci, lenti, piselli, erbaggi, burro, olio, ecc., dalla buona o malvagia qualità delle cui sostanze dipende la buona o mala riuscita di un pranzo. Per conseguente uno che trovi un'abile cuoca e senza passione che la fuorvii dal suo dovere, pensi di aver trovato un gioiello, e tengalosi prezioso; imperciocchè di spesso andiamo soggetti a malattie, di cui ignoriamo la causa occasionale, la quale proviene pressochè sempre dalla cucina. Ma questa abile cuoca dove rinvenirla? Chi ci è mallevadore della sua perizia e costumatezza? Ecco il gran quesito da risolvere.

All'appoggio di queste osservazioni avrei caro di vedere instituita una scuola pratica per l'ammaestramento delle cuoche, dove in ogni cosa fin qui toccata venissero con sanità di criterio, e severa disciplina istruite, e donde uscissero atte a render ragione di quanto vanno operando. A siffatta scuola potrebbe quindi rivolgersi chiunque difettasse di una buona cuciniera, perchè guarentito sull'idoneità e condotta della donna ch'ei prenderebbe a cura della sua sussistenza, considerando io la cucina, il che niuno potrà appuntarmi, pel primo bisogno dell'uomo. Questa scuola, secondo che io la penso, per una buona massaia, o per una madre di famiglia, varrebbe meglio, che non parecchie scuole d'educazione, le quali ad altro non servono, che ad eccitare nel sesso femminile sentimenti d'orgoglio e di vanità, senza alcun profitto delle famiglie.

Enormi spese si fanno pel miglioramento dei prodotti agricoli affine di ottenere più belli e più buoni legumi, erbaggi, frutti, animali, e così per la fabbricazione dei vini. A che servono, mi si dica, coteste loro stupende produzioni alimentarie, quando non si sappia ammannirle, o, male ammannite, costino due tanti più a danno dell'economia domestica e della salute delle famiglie? Non si potrebbe, per avventura, far un medesimo sacrificio, cioè spendendo con mano più larga per un mangiare più sano e più gustoso? chè osta ad apparecchiare una buona vivanda egualmente che un buon vino?

Se un qualche centinaio di agiate case volessero sopperire ad una lieve spesa, sarebbe facile il metter le basi di una scuola pratica culinaria, la quale renderebbe grandi servigi non pure ai cittadini di Torino, ma a quelli eziandio delle provincie, dovendo ognuno

considerare, che le cattive cuoche spendono più delle buone, operando male. A questa scuola pratica di cucina, dove non si ammetterebbero che oneste zitelle già un po' dirozzate nell'arte, cui amano di applicarsi, elleno potrebbero in breve tempo perfezionarsi e far tesoro delle cognizioni necessarie così per una cucina casalinga, come si suol dire, come per una cucina di lusso. Quivi si avrebbero da chi preposto sarebbe alla lor direzione i più esatti ragguagli sul loro contegno e sulla loro capacità; e sin dal primo giorno, ch' elle entrerebbero al servizio di una famiglia, non avrebbe il padrone a star in dubbio nel commetter loro il maneggio della propria casa senz'altro esperimento. Faccio voto, perchè questo mio pensiero non vada smarrito, inculcando coloro che hanno i mezzi necessarii, a metter mano all'impresa.

E poichè siamo in via di proposte, colgo qui l'opportunità di far noto a' miei leggitori, che si è, non è guari, stabilita in Torino una fabbrica di ferro smaltato adattabile alla cucina, cosa veramente degna d' ammirazione; sperando io per tal mezzo di veder quando che sia da questo innocuo composto surrogato il terribile rame, generatore di coliche atroci, e di altri esiziali malori, che soventemente arrecano morte. È ben vero che di simili utensili in ismalto il Piemonte non ha mai difettato, traendone da paesi stranieri. Ma a quale alto prezzo! Nè le fortune dei cittadini possono tutte in pari modo sottostare a sì grave spesa; aggiuntovi lo spiacevole inconveniente, che per l'addietro avveniva, cioè che quando un oggetto di smalto spezzavasi a caso, non vi era più mezzo di raggiustarlo, mancando in Piemonte una fucina a tal uopo. Il che più non accadrà quindi innanzi, che Torino,

tra i molti progressi di cui si adorna in ogni maniera d'industrie e d'arti necessarie al viver civile, può annoverar anche questo, di posseder nel suo seno una fabbrica di smalto, il cui utile sarà coll'andar del tempo viemaggiormente sentito, e dalla quale usciranno lavori in ogni genere da far concorrenza coi più accreditati di altre nazioni.

Se a questa mia nuova fatica verrà fatto buon viso, come non dubito, da tutti gli amatori della sana cucina, ai quali sopra ogni cosa dee star a cuore la propria conservazione, manderò a stampa un altro libro, che sarà una continuazione del presente, e la chiusa della perfetta cucina. In questo futuro mio libro, di cui tengo già in pronto i materiali, tratterò dell'economia domestica, ed in particolare del combustibile; darò una serie di minute pei pranzi di ogni dì dell'anno, non sapendo talvolta anche l'abilissima delle cuciniere combinare un pranzo di famiglia sano, svariato, stuzzicante l'appetito, ed economico ad uno stesso tempo; ragionerò dei vini, cioè sul vantaggio e sulla conoscenza dei buoni, e sul danno e modo di riconoscere i cattivi; porgerò ricette di antipasti (*hors-d'oeuvres*), di tramessi dolci, di pasticcerie, confetture, conserve, frutte, gelati, sciroppi, sorbetti, e va dicendo, cose tutte che a prima giunta paion difficili a farsi in casa, e che, mediante le ricette ch'io verrò stendendo, qualsivoglia persona potrà comporre da sè con tenue spesa, e senza costo di strumenti acconci a tale bisogna.

E qui mi corre obbligo di notare, a proposito di pasticci, e di dolci, di averli nel presente volume soltanto toccati di passo, sì per non ingrossarlo di soverchio, e sì perchè piatti di non assoluta neces-

sità, ma di puro ornamento, riserbandomi però nel promesso volume di trattarne diffusamente. In ultimo farò parola del servizio speciale delle frutta, e di quello in generale della mensa; non tralasciando fatica, nè pena, affine di ridurre a metodo il più semplice ed insieme il più compiuto, gli apparecchi, e le composizioni più difficili, acciocchè ciascuno possa mettersi all'opera senza ricorrere a persona dell'arte per conseguire ciò che, a gran pena e con dispendio talvolta nè anche si può conseguire.

FINE.

SOMMARIO

DELLE MATERIE CONTENUTE NEL PRESENTE VOLUME

AVVISI ESSENZIALI pag. 3 — della cucina - dei savori - cucina in ordine alla salute.
PROVVISTE GENERALI pag. 7 — olio - sale - aceto - paste - farina - zucchero - legna - carbone.
ZUPPE o MINESTRE pag. 24 — seguono in n.° di 113.
LATTATE (*purées*) pag. 73 — di acetosella - endivia - cardo - cavoli - sèdani, ecc.
BRODO pag. 84 — modo di conservarlo - di bue - di vitello - al minuto o estemporaneo, ecc.
SALSE pag. 89 — farina da usarvisi - piccante - alla *Robert* - alle tomatiche - *ravigote*, ecc.
SUGO pag. 96.
ACETO pag. 97 — alla serpentaria - all'aglio - ai sèdani - ai lamponi.
CACI pag. 100 — SALE pag. 101.
BURRO pag. 101 — mezzo di conservarlo fresco alcuni giorni - salato - fuso.
SENAPA pag. 103 — modo di prepararla - alla *ravigote* - alla serpentaria — al sèdano - all'aglio, ecc.
LESSI pag. 106 — di bue - vitello - montone - agnello.
POLLAME LESSO pag. 110 — cappone - pollanca alla fiamminga, ecc.
ARROSTI pag. 116 — di bue - vitello - montone - agnello - maiale.
GROSSO SELVAGGIUME ARROSTO p. 125 — capriolo - cinghiale.
VOLATILI ARROSTO pag. 126 — cappone - pollo - oca - anitra - fagiano - perniciotto - beccaccia, ecc.
ARROSTO DI PESCE pag. 131 — trota - tinca.
CARNE DI BUE pag. 132 — al forno - alla brace - a stufato - a rosto - all'inglese - lombata - costole - filetti - braciuoline - ammorsellati, ecc.
MONTONE (*castrato*) pag. 159 — cosciotto - spalla - costoline - code - polpette - fricassèa, ecc.

Agnello pag. 191 — petto - tocchetto - lacca, ecc.
Porco o Maiale pag. 200 — coscia - arrosto all'olandese - pasticcio - filetto - spalla - prosciutto, ecc.
Sanguinacci (*bodini*) pag. 207.
Salsiccie pag. 213 — di maiale alla campagnuola - alla reale - al pistacchio - di pollame - di perniciotti - di pesce - di gamberi, ecc.
Trippe pag. 217.
Fegato p. 220 — di vitello (il solo fegato tenuto per lo migliore).
Arnioni (*rognon*) pag. 226 — di bue - vitello - castrato, e acconcio in guise diverse.
Cervelle pag. 234.
Animelle (*lacet*) pag. 246 — (di vitello) alla milanese - alla villeroi - alla piemontese - in frittura, ecc.
Vitello pag. 256 — lombata (*lonza*) alla brace - al naturale - ai cavoli - alle patate, ecc.
Noce di vitello pag. 268 — lardellata al sugo - all'acetosella - alla cicoria - ai cardi - ecc.
Fricassée (*fricandeaux*) pag. 275 — di vitello - alla villereccia - al verde - agli spinacci - alle patate, ecc.
Braciuole pag. 279.
Teste di vitello pag. 281 — modo di mondarle dai peli, ecc.
Piedi o zampe di vitello pag. 290 — cottura delle medesime.
Orecchie di vitello pag. 295.
Frittelle (*subrich*) pag. 299 — d'agnello - di pollame - di vitello - di selvaggina - di cipolle - di spinaci, ecc.
Tortelle (*bignëtte*) pag. 308.
Croccanti (*croquì*) pag. 316 — paniccia di essi - modo di cuocerli e friggerli - di pollame - di bue - di vitello, ecc.
Pollame pag. 328 - cappone - pollastra (*poularde*) - polli - alla villereccia, ecc.
Gallinaccio o Tacchino pag. 358.
Oca pag. 370 — farcita - ai marroni - alla gelatina - alla *soubise* - alla brace, ecc.
Piccione pag. 372 — alla gratella - alle tomatiche - con savore - farcito - al riso - ai piselletti, ecc.
Anitra pag. 381 — alle olive - arrostita - all'erbe fine - ai raviuoli, ecc.
Capriolo pag. 385 - alla brace - marinato - in salsa piccante - a mo' del cacciatore, ecc.

Lepre pag. 389 — farcita - in fricasséa - tocchetto (*en civet*), ecc.
Coniglio pag. 393 — alla brace - fritto all'erbe fine - ai funghi, ecc.
Cinghiale (vedi capriolo).
Fagiano pag. 394 — a rosto - ai cavoli - a mo' del cacciatore, ecc.
Pernici pag. 395 — ai cavoli - in tocchetto - arrostite - in insalata, ecc.
Beccaccia pag. 401 — ai funghi - alla piemontese - in tocchetto, ecc.
Tordi (*grive*) pag. 403 — alla Périgord - alla piemontese - all'erbe fine, ecc.
Quaglia pag. 405 — alla fiamminga - alla crosta, ecc.
Ortolani e Beccafichi pag. 406.
Insalate pag. 407 — di lattughe - indivie - cicoria amara - lenticchie - cavolfiori - uova - acciughe - tartufi bianchi, ecc.
Pesce pag. 419 — trota - salmone - carpio - tinca - anguilla - persico - cheppia - soglia, lampreda, ecc.
Maccheroni pag. 463 — Tagliatelli pag. 465.
Uova pag. 469 — al guscio - fritte - farcite - al burro d'alici - in frittata ai tartufi, ecc.
Carciofi pag. 482 — alla provenzale - alla *basigoule* - all'olio - alla genovese - alla piemontese, ecc.
Citriuoli pag. 485 — al sugo e al giambone - alla crema - fritti, ecc.
Zucche pag. 486 — alla villereccia - al sugo, ecc.
Petronciani pag. 488 — all'italiana - fritti al burro - a crosta.
Funghi pag. 489 - all'erbe fine - croste dei medesimi all'italiana - al vin di Madera - alla crema, ecc.
Fagiuoli pag. 492 — bianchi all'aceto - al lardo - al presciutto, ecc.
Piselli pag. 496 — al sugo - all'inglese - allo zucchero, ec.
Sparagi pag. 501 — in insalata - al sugo - alla pollastrina - all'olandese, ecc.
Lenticchie pag. 503 — alla crema di latte - alla provenzale - in insalata - all'erbe fine ecc.
Faye pag. 504 — alla contadinesca - alla maggiordomo - alla pollastrina.

Scorzonera pag. 506 — fritta a velo di pane - in salsa bianca, ecc.

Lattuga pag. 507 — al sugo - alla piemontese - alla *béchamelle*, ecc.

Spinacio pag. 509 — allo zucchero - al consumato, ecc.

Cavoli pag. 512.

Cavoli di Brusselles pag. 515.

Cavolfiore pag. 517.

Brocoli pag. 519.

Indivia pag. 520 — al sugo alla panna.

Barbe di becco pag. 520 — alla piemontese - al sugo - in insalata - al burro - in salsa bianca, ecc.

Sèdano (*céléri*) pag. 523 — crudo per *hors-d'oeuvre* - alla crema - al sugo.

Carote pag. 524 — al burro - alle uova - alla *béchamelle*, ecc.

Barbabietola pag. 526 — modo di cuocerla - in insalata all'italiana - alla panna - a crosta, ecc.

Cardo pag. 528 — al midollo di bue - alla piemontese - alle alici - al sugo - fritto - al cacio, ecc.

Navoni e rape pag. 531 — invetriati al sugo - rape alla milanese - alla piemontese - alla contadinesca, ecc.

Patate pag. 533 — alla maggiordomo - al burro - al verde - alle tomatiche - al fior di latte, ecc.

Pasta sfogliata pag. 536 — piccoli *vols-au-vent* - pasta da timballo - plumbuddingo alla napolitana - mele meringate ai pistacchi, ecc.

Sambajone pag. 544 — gelato.

Crema pag. 545 — sbattuta alla *Chantilly* - alla caramella a bagno-maria, ecc.

Gelatine pag. 555 — preparazione della colla per le medesime al rhum - di peducci di vitello, ecc.

Cibi gelati pag. 561 — preparazione delle sorbettiere per essi - pan gelato alla piemontese - punch gelato alla romana - formaggio-sorbetto alla parigina - formaggio-sorbetto a foggia italiana ai frutti - bomba al caffè gelata - miscèa di frutti alla piemontese.

Conclusione interessantissima dell'opera pag. 565.

INDICE ALFABETICO GENERALE

DI TUTTI E SINGOLI I CAPITOLI TRATTATI IN QUESTO LIBRO

A

Aceto (dell'). . . . . *Pag.* 18
Id. (dell'). . . . . » 97
Id. all'aglio . . . . . » 98
Id. ai lamponi (*àmpole*) . . . . . » 99
Id. ai sèdani (*séler*). . . . . » 98
Id. alla serpentaria o dragoncella (*estragon*) . » ivi
Agnello (dell') . . . . . » 191
Id. allesso. . . . . » 115
Id. (dell') arrosto. . . . . » 123
Id. alla pollastrina (*à la poulette*) . . . . » 192
Albicocche al riso a mo' di maringhe (*méringues*) » 540
Ammorsellato di bue (*hachis de boeuf*) . . . . » 154
Id. di bue in pallottole . . . . » 155
Id. di castrato. . . . . » 188
Id. di cosciotto di montone . . . . » 165
Id. di lepre. . . . . » 392
Id. di pernici . . . . . » 399
Id. di pollo . . . . . » 357
Anguilla (dell') . . . . . » 434
Id. al blò (*au bleu*) (vedi trota al blò) . . » 420
Id. ai piselli . . . . . » 436
Id. ai tartufi all'Italiana . . . . . » 434
Id. alla Milanese. . . . . » 436
Id. alla Tartara . . . . . » 437
Id. alle spugnole od ai funghi. . . . . » 435
Id. in marinata (*en court-bouillon*), in Piemontese (*an gorgoion*)(vedi marinata). . » 437

Animelle *(lacet)* di vitello . . . . . *Pag.* 246
Id. di vitello a crosta *(au gratin)* . . . . » 254
Id. id. a lattata di lenticchie . . . » 252
Id. id. arrosto . . . . . » 254
Id. id. al riso . . . . . » 250
Id. di vitello al sugo . . . . . » 251
Id. id. ai citriuoli *(cornichons)* . . . » 252
Id. id. ai maccheroni . . . . . » 254
Id. id. alla borghese. . . . . » 249
Id. alla contadinesca . . . . . » ivi
Id. di vitello alla finanziera . . . . . » 250
Id. id. alla gelatina . . . . . » 255
Id. alla giardiniera . . . . . » 252
Id. di vitello alla marinaia *(en matelote)*. . » 251
Id. id. alla Milanese . . . . . » 247
Id. id. alla Piemontese . . . . . » 248
Id. alla pollastrina . . . . . » 249
Id. di vitello alla salsa verde . . . . . » 256
Id. id. alla *Soubise* . . . . . » 252
Id. id. alla Tartara . . . . . » 255
Id. id. alla *Villeroi* . . . . . » 247
Id. id. alle carote . . . . . » 253
Id. id. alle cipolline . . . . . » 252
Id. id. alle patate. . . . . » 253
Id. id. alle rape . . . . . » ivi
Id. id. alle tomatiche . . . . . » 251
Id. id. in frittura. . . . . » 248
Id. id. in insalata. . . . . » 255
Id. id. in maonese . . . . . » 256
Anitra (dell') . . . . . » 381
Id. arrostita (vedi arrosto) . . . . . » ivi
Id. arrosto . . . . . » 129
Id. ai piselli. . . . . » 384
Id. ai raviuoli . . . . . » 382
Id. all' erbe fine . . . . . » 382
Id. alle olive . . . . . » 381
Id. in marinaresca *(en matelote)*. . . . . » 383
Id. in salsa dolce e brusca . . . . . » 384
Arnione di bue alla brace *(braisé)* . . . . » 227
Id. id. fritto *(sauté)* al vin di Madera. . » 228

Arnione di bue in fricassèa (*sauté*) . . . . *Pag.* 226
Arnioni (dègli) (*rognon*) . . . . . » ivi
Id. di bue a mo' di maggiordomo . . . . » 227
Id. id. alla salsa di tomatiche . . . . » 228
Id. id. in miscèa (*purée*) di legumi . . » ivi
Id. di castrato a velo di pane . . . . . » 232
Id. di castrato al sugo . . . . . » 230
Id. id. al vin di Madera . . . . » 231
Id. id. o montone, allo stecco . . » 230
Id. id. in lattata di legumi . . . » ivi
Id. di porco . . . . . » 298
Id. di vitello arrostiti sulla graticella . . . » 229
Id. id. arrosto . . . . . » ivi
Id. id. alle tomatiche . . . . . » ivi
Id. al burro d' alici . . . . . » 231
Id. al naturale . . . . . » ivi
Id. a mo' del siniscalco, o mastro di casa . » 232
Id. ai citriuoli . . . . . » ivi
Id. ai gamberi . . . . . » ivi
Id. alla marinaresca . . . . . » 233
Id. alla pollastrina (*à la poulette*) . . . . » ivi
Id. all' erbe fine . . . . . » 230
Id. alle patate . . . . . » 231
Arrosti (degli) . . . . . » 116
Id. di bue . . . . . » 119
Id. di cinghiale . . . . . » 126
Id. di dorso (*aloyau*) . . . . . » 120
Id. di giambone, o presciutto fresco . . . » 124
Id. (dell') di pesce . . . . . » 131
Id. al forno . . . . . » 118
Id. (dell') allo spiedo . . . . . » 117
Asello farcito . . . . . » 455
Id. (*cabillaud*) fresco alla borghese . . . . » ivi
Astaco a crosta . . . . . » 459
Id. a mo' del maggiordomo (*à la maître d'hôtel*) » ivi
Id. in maonese . . . . . » 458
Avanzi d' anitra in salsa del pover' uomo . . . » 384
Id. (degli) di pollame . . . . . » 355
Id. di pollo a mo' della buona massaia (*à la bonne ménagère*) . . . . . » 356

Avanzi di pollo a mo' della povera donna . . *Pag.* 356
Id. id. alla *Villeroi* . . . . . » 355
Id. id. alle cipolle . . . . . » 356
Id. id. in marinata bianca (*en blanquette*) » 357
Avvertimento sugli avanzi di pollame . . . . » ivi
Avviso importante sul pesce . . . . . » 462
Avvisi essenziali . . . . . » 3

B

Barbabietola — Modo di cuocerla . . . . . » 526
Id. fritta . . . . . » 527
Id. a crosta (*au gratin*) . . . . . » ivi
Id. alla panna (*al fior di latte*) . . . » ivi
Barbe di becco (*barbabouch*), o sassefriche . . » 521
Id. id. a crosta . . . . . » 522
Id. id. al burro . . . . . » 521
Id. id. al sugo . . . . . » 520
Id. id. alla milanese . . . . . » 522
Id. id. all' olandese . . . . . » 521
Id. id. alla piemontese . . . . . » 520
Id. id. alla villereccia . . . . . » 523
Id. id. in insalata . . . . . » 521
Id. id. in salsa bianca . . . . . » ivi
Bavarese all' arancio . . . . . » 549
Beccaccia a mo' del cacciatore (vedi pernici) . . » 116
Id. arrosto . . . . . » 130
Id. ai funghi. . . . . » 401
Id. alla brace (*braisée*) (vedi fagiano alla brace) 129
Id. alla piemontese (vedi pernici alla piemontese) 366
Id. all' erbe fine (vedi pernici) . . . . » 395
Id. farcita . . . . . » 402
Bericuocoli (*talmouses*) di crema pasticciera . . » 546
Id. al cacio dolce. . . . . » ivi
Bianchette (*blanquettes*) di bue . . . . . » 150
Bodino di selvaggiume . . . . . » 212
Id. al fungo. . . . . » 211
Id. alla *Richelieu* . . . . . » 210
Id. id. con tartufi . . . . . » 211
Id. alla *Villeroi* . . . . . » 212

Bollitura degli sparagi . . . . . *Pag.* 502
Bomba al caffè gelata . . . . . » 564
Braciuole (*escalopes*) di capriolo. . . . . » 387
Id. piccole (*fricandeaux*) di capriolo . . » 388
Id. di capriolo a velo di pane (vedi braciuole di vitello) . . . . . » ivi
Id. di cosciotto di montone. . . . . » 165
Id. di porco (*cotlette*) al naturale . . » 207
Id. piccole (*fricandeaux*) di porco (vedi piccole braciuole di vitello) . . » ivi
Id. al sugo . . . . . » 281
Id. ai brocoli, ed alle coste di cavoli . . » 280
Id. (*fricandeaux*) ai cavolfiori . . . . » 279
Id. ai citriuoli (cocomeri) . . . . . » 281
Id. ai funghi . . . . . » 280
Id. ai pomi d'oro (tomatiche) . . . . » ivi
Id. ai tartufi bianchi . . . . . » 281
Id. alle alici (acciughe) . . . . . » ivi
Id. alle spugnole (*morilles*) . . . . » 280
Braciuoline (*émincés*) di bue . . . . . » 153
Id. (*escalopes*) di filetto di porco . . » 206
Brocoli . . . . . » 519
Id. alla campagnuola . . . . . » ivi
Id. all'erbe fine . . . . . » ivi
Id. alla milanese . . . . . » 520
Brodo — Modo di conservarlo . . . . . » 84
Id. di bue . . . . . » ivi
Id. di legumi . . . . . » 87
Id. di pesce . . . . . » 86
Id. di vitello . . . . . » 85
Id. al minuto o estemporaneo . . . . » ivi
Id. da viaggio in tavolette . . . . . » 107
Id. per malati . . . . . » 86
Bue allesso, o bollito . . . . . » 108
Id. o manzo, arrosto (*roast-beef*) all'inglese (in lingua volgare *rostbif*) . . . . . » 134
Id. a stufato . . . . . » ivi
Id. al forno . . . . . » 132
Id. all'olio . . . . . » 154
Id. alla brace (*boeuf-braisé*) . . . . . » 133

Bue alla moda alla contadinesca . . . . . *Pag.* 153
Id. alla moda stufato . . . . . » 152
Id. alla persiana . . . . . » 154
Id. alla pollastrina (*à la poulette*) . . . . . » 151
Id. alle cipolle acido . . . . . » 152
Id. in maonese . . . . . » 148
Id. in marinaia (*en matelote*) . . . . . » 150
Id. in tocchetto (*en miroton*) . . . . . » 151
Id. salato . . . . . » 147
Id. scarlattino (*à l'écarlate*) . . . . . » 149
Burro (del) . . . . . » 101
id. — Mezzo di conservarlo fresco alcuni giorni » 102
Id. di alici (*ancioe*) . . . . . » 96
Id. di gamberi . . . . . » 97
Id. fuso . . . . . » 102
Id. salato . . . . . » ivi

C

Caci (dei) (formag) . . . . . » 100
Cappone (del) . . . . . » 329
id. allesso . . . . . » 111
Id. arrosto . . . . . » 127
Id. al grosso sale . . . . . » 329
Id. o pollastra (*polarda*) al grosso sale . . » 112
Id. al riso . . . . . » 334
Id. allo stufato . . . . . » 330
Id. ai funghi . . . . . » 333
Id. alla gelatina . . . . . » ivi
Id. all'indiana . . . . . » 335
Id. alla *Périgord* (vedi gallinaccio o pollo d'India alla *Périgord*) . . . . . » 359
Id. alla pollastrina . . . . . » 332
Id. alla provinciale . . . . . » 333
Id. alla serpentaria (*à l'estragon*) . . . » 330
Id. alla tedesca . . . . . » 334
Id. alle olive . . . . . » ivi
Id. alle tomatiche . . . . . » ivi
Id. braciato . . . . . » 331
Id. farcito alle patate . . . . . » ivi

Cappone in macedonia di legumi . . . . Pag. 332
Capriolo arrostito (vedi arrosti). . . . . » 116
Id. (del) arrosto. . . . . » 125
Id. alla brace . . . . . » 385
Id. alla brace marinato . . . . . » ivi
Id. alla gelatina . . . . . » 388
Id. in insalata (vedi bue in insalata). . . » 389
Id. in marinata . . . . . » 126
Id. in *rémolade* (salsa piccante alla sènapa) (vedi bue in *rémolade*) . . . . . » 388
Id. in salsa piccante . . . . . » 386
Carbonata (*grillade*) di capriolo . . . . . » 387
Id. di cosciotto di montone . . . . . » 164
Id. di porco . . . . . » 207
Carbone (del) . . . . . » ivi
Carciofi (*articioch*) all'olio . . . . . » 483
Id. alla *basigoule* . . . . . » 482
Id. alla genovese . . . . . » 483
Id. alla napolitana . . . . . » 484
Id. all'olandese . . . . . » ivi
Id. alla piemontese . . . . . » 483
Id. alla provenzale . . . . . » 482
Id. in marinata . . . . . » 484
Cardo (del) . . . . . » 528
Id. al cacio . . . . . » 530
Id. al midollo di bue . . . . . » 528
Id. al sugo . . . . . » 529
Id. alla *béchamelle* . . . . . » 530
Id. alla crema . . . . . » ivi
Id. alla piemontese. . . . . » 528
Id. alle alici. . . . . » 529
Id. fritto. . . . . » ivi
Id. porraceo . . . . . » 530
Carlotta (*charlotte*) di frutti all'italiana . . . » 540
Id. di mele . . . . . » 539
Id. russa . . . . . » ivi
Carne di bue . . . . . » 132
Carote al burro . . . . . » 524
Id. alla *béchamelle* . . . . . » 525
Id. alla crosta (*au gratin*) . . . . . » ivi

Carote alle uova . . . . . Pag. 525
Id. villerecce alla salsiccia . . . . . » 526
Carpione (*carpa*) stufato al vino . . . . . » 426
Carpio stufato . . . . . » 427
Castrato ai tagliolini . . . . . » 189
Id. in salsiccia . . . . . » 186
Cavolfiore (del) . . . . . » 517
Id. al burro . . . . . » 519
Id. al sugo . . . . . » 518
Id. all'italiana o alla crosta (*au gratin*) . » 517
Id. alle alici . . . . . » ivi
Id. farcito . . . . . » 518
Id. al giambone . . . . . » ivi
Cavolo (del) . . . . . » 514
Id. (del) di Brusselles . . . . . » 515
Id. di Brusselles al sugo . . . . . » 516
Id. id. all'aceto . . . . . » ivi
Id. id. all'inglese . . . . . » 515
Id. id. alla parigina . . . . . » 516
Id. id. in maonese . . . . . » ivi
Id. in composta alla tedesca (*sauerkraute*), *choucroûte* . . . . . » 514
Cavoli acidi . . . . . » 512
Id. al burro . . . . . » ivi
Id. al latte . . . . . » ivi
Id. alla crosta (*au gratin*) . . . . . » 513
Id. alla fiamminga . . . . . » ivi
Id. all'inglese . . . . . » 514
Id. alla milanese . . . . . » 512
Id. alla panna . . . . . » ivi
Certosa di piccioni . . . . . » 378
Cervelle (delle) . . . . . » 234
Id. di bue . . . . . » 245
Id. di montone e d'agnello . . . . . » ivi
Id. di porco . . . . . » 298
Id. di porco e di grosso selvaggiume . . » 246
Id. al burro nero . . . . . » 244
Id. al sugo . . . . . » 243
Id. ai citriuoli abortati (*cornichons*) . . » 240
Id. ai tartufi (*trifole*) . . . . . » 243

Cervelle alla borghese . . . . . Pag. 237
Id. alla borghese ai tartufi . . . . . » ivi
Id. alla crosta (*au gratin*) . . . . . » 242
Id. alla giardiniera . . . . . » ivi
Id. alla maggiordomo (*à la maître d'hôtel*) » 241
Id. alla maonese . . . . . » 244
Id. alla marinaia (*en matelote*) . . . . » 239
Id. alla milanese . . . . . » 234
Id. alla *Périgord* . . . . . » 240
Id. alla piemontese . . . . . » 236
Id. alla pollastrina . . . . . » 238
Id. alla salsa di tomatiche . . . . . » 242
Id. alla *Villeroi* . . . . . » 235
Id. alle cipolle . . . . . » 240
Id. fritte . . . . . » 238
Id. fritte al burro . . . . . » 235
Id. incartocciate (*en papillotes*) . . . . » 237
Id. incrostate di pane all'erbe fine . . . » 241
Id. in gelatina . . . . . » 244
Id. in insalata . . . . . » 243
Id. in salsa bianca . . . . . » 239
Id. in salsa verde . . . . . » 242
Cheppia (*alose*) all'acetosella (*asivola*) . . . . » 440
Cinghiale . . . . . » 394
Citriuoli (volgarmente cocomeri) al sugo ed al giambone (presciutto) . . . . . » 485
Id. alla crema . . . . . » ivi
Id. fritti . . . . . » ivi
Coda di bue ai funghi . . . . . » 159
Id. id. ai legumi . . . . . » 158
Id. id. ai navoni . . . . . » 159
Id. id. alla *Sainte-Ménéhould* . . . . . » 148
Id. id. alla serpentaria . . . . . » 149
Coda di castrato alle rape . . . . . » 184
Code id. a lattata di lenticchie . . . . » 185
Id. id. al riso . . . . . » 186
Id. id. ai cavoli . . . . . » 185
Id. id. alla *Sainte-Ménéhould* . . . . » ivi
Colla per gelatine. — Preparazione della medesima » 555
Conclusione interessantissima dell'opera . . . . » 565

Coniglio fritto (*sauté*) all'erbe fine . . . . *Pag.* 393
Id. ai funghi . . . . . » ivi
Id. alla brace (*braisé*) . . . . . » ivi
Id. alla gratella senza senapa . . . . » ivi
Id. alla maggiordomo . . . . . » 394
Consumato (*consumé*) . . . . . » 89
Id. di vitello per malati . . . . » 86
Coscia o lacca d'agnello al burro . . . . » 192
Id. (*gigot*) di montone (castrato) alla piemontese » 160
Id. di porco al citriuolo . . . . . » 201
Id. id. alla brace . . . . . » 202
Id. id. alla gratella . . . . . » ivi
Id. id all'Inglese . . . . . » 201
Id. id. alle cipolle . . . . . » 202
Id. di vitello arrosto (vedi spalla) . . . . » 122
Id. di anitra alla cicoria . . . . . » 382
Id. di pernici alla cicoria (vedi coscie d'anitra) » ivi
Cosciotto di castrato all'inglese . . . . . » 160
Id. id. ai maccheroni . . . . . » 162
Id. di montone ai legumi. . . . . » 164
Id. id. all'acqua . . . . . » 161
Id. id. alla salsa piccante . . . » ivi
Id. id. stufato . . . . . » 160
Cosciotti id. in *rémolade* (salsa piccante) » 164
Cosciotto ai citriuoli . . . . . » 162
Id. alla gelatina . . . . . » ivi
Id. alla villereccia . . . . . » ivi
Id. in insalata od in maonese . . . . » 166
Costa di bue al burro d'alici (acciughe) . . . » 139
Id. id. ai citriuoli (*aux cornichons*) . . . » 137
Id. id. ai cocomeri . . . . . » 139
Id. id. ai funghi . . . . . » 140
Id. id. ai maccheroni . . . . . » 138
Id. id. alla lionese . . . . . » 141
Id. id. alla mo' del maggiordomo (*à la maître d'hôtel*) . . . . . » 137
Costola di bue alla bretone . . . . . » 136
Id. (*entrecôtes*) di bue alle patate . . . » ivi
Id. coperta alla milanese . . . . . » 138
Costole di bue all'uso del mastro di casa (*à la maître d'hôtel*) . . . . . » 136

Costole di bue alla fiamminga . . . . . *Pag.* 108
Id. id. alla villereccia . . . . . » 148
Id. id. alle tomatiche . . . . . » 137
Id. saltate con lattata di cipolle . . . . » 180
Costolette di cinghiale, o porco selvatico . . . » 183
Costoline (delle) o braciuole . . . . . » 170
Id. d'agnello all' Italiana . . . . . » 195
Id. d'agnello all' erbe fine (vedi braciuole di castrato) . . . . . » 196
Id. di castrato al burro d'alici (acciughe) . » 171
Id. id. al citriuolo (cocomerino) . » ivi
Id. id. al naturale . . . . . » 170
Id. id. panate al naturale . . . . » 172
Id. id. panate al tartufo all'uso del *Périgord*. . . . . » ivi
Id. id. panate alla parigina . . » 178
Id. id. panate alla piemontese . . » 177
Id. id. alla maggiordomo . . . » 171
Id. id. arrostite all'inglese . . . » ivi
Id. di castrato saltate, al naturale . . . » 177
Id. id. saltate, alle alici . . . . » 178
Id. di daino, capriuolo, camozza, o cervo » 183
Id. di pernici, beccacce, ecc. . . . . » 182
Id. di pollame agli erbucci (erbe fine) . . » 181
Id. id. alla villereccia . . . . » 182
Id. allo spiedo . . . . . » 176
Id. ai funghi . . . . . » 175
Id. alla fiamminga . . . . . » 176
Id. alla gelatina . . . . . » 177
Id. alle spugnole *(morilly)* . . . . . » 182
Id. in cartocci . . . . . » 175
Id. saltate agli erbucci . . . . . » 179
Id. id. ai pomi di terra o patate . . » ivi
Id. id. ai tartufi bianchi . . . . » 180
Id. id. alla *Périgord* . . . . . » ivi
Id. id. alle carote . . . . . » 181
Id. stufate al citriuolo (cocomero) . . . » 173
Id. id. al sugo . . . . . » ivi
Id. id. ai funghi . . . . . » 182
Id. id. alla maggiordomo . . . . » 172

Costoline stufate alla pollastra (*poulette*) . . *Pag.* 174
Id. id. alla reale . . . . . » ivi
Id. id. alla salsa di pomi d'oro (tomatiche) » 173
Id. id. alla *soubise* . . . . . » ivi
Id. id. alla villereccia . . . . . » 183
Id. id. alle alici (acciughe) . . . . » 173
Id. id. alle ostriche . . . . . » 175
Cotenna o pelle del lardo . . . . . » 299
Cottura (della) . . . . . » 26
Id. del cavolo di composta (*choucroûte*) . . » 515
Id. dei gamberi . . . . . » 444
Id. delle zampe di vitello . . . . . » 290
Crema di riso al latte . . . . . » 71
Id. al caffè . . . . . » 554
Id. al caffè a bagno-maria . . . . . » ivi
Id. al cioccolato . . . . . » ivi
Id. ai frutti . . . . . » 553
Id. ai pistacchi (*plombière*) . . . . . » 548
Id. della cuoca . . . . . » 547
Id. alla caramella a bagno-maria . . . . » 545
Id. alla *chantilly* gelata . . . . . » 546
Id. gelata all'anisetto . . . . . » 552
Id. gelata ai frutti, all'italiana . . . . . » 550
Id. gelata alle fragole . . . . . » 547
Id. in forma e vergata . . . . . » 550
Id. pasticciera . . . . . » 546
Id. sbattuta alla *chantilly* . . . . . » 545
Id. semplice alla vaniglia . . . . . » 549
Croccanti (dei) (*croquettes*) in piemontese *croquì* . » 316
Id. — Modo di farli cuocere . . . . » 317
Id. — Altro modo di friggerli . . . . » ivi
Id. d' agnello . . . . . » 319
Id. di animelle di vitello . . . . . » 322
Id. di beccaccie, fagiani, tordi (*grive*), quaglie, ecc. . . . . » 320
Id. di bue . . . . . » 318
Id. di capretto, cinghiale, lepre, coniglio ecc. » 319
Id. di castrato o montone . . . . . » ivi
Id. di cervelle . . . . . » 323
Id. di erbe fine . . . . . » 324

Croccanti di fagiano (vedi croccanti di pollo)
Id. di funghi . . . . . *Pag.* 325
Id. di gamberi. . . . . » 322
Id. di legumi . . . . . » 326
Id. di patate . . . . . » 323
Id. di perniciotti . . . . . » 320
Id. di pesce di mare . . . . . » 321
Id. di piccioni (*colombot*) . . . . . » 325
Id. di piselli . . . . . » 327
Id. di pollame. . . . . » 318
Id. — Altro modo . . . . . » ivi
Id. di rane . . . . . » 322
Id. di riso . . . . . » 324
Id. di riso inzuccherati . . . . . » ivi
Id. di riso e pollame . . . . . » 326
Id. di sparagi . . . . . » ivi
Id. di trota (*truta*) . . . . . » 321
Id. di trota alla genovese . . . . . » ivi
Id. d'uova . . . . . » 324
Id. di vitello . . . . . » 319
Croccantini (*croquettes*) di porco . . . . . » 298
Chromesquis di bue e di vitello . . . . . » 325
Id. di pollame . . . . . » ivi
Crostata al burro . . . . . » 241
Croste di funghi all'italiana . . . . . » 489
Id. con fragole alla Svizzera . . . . . » 541
Cucina (della) . . . . . » 7
Id. (della) in ordine alla salute . . . . . » 14
Culatta di vitello allessa . . . . . » 109

D

Dattero comune (*clovisse*) o mitilo al vin di Madera » 459
Datteri comuni o mitili al riso . . . . . » 460
Id. di mare alla genovese . . . . . » ivi
Id. alla milanese . . . . . » 461
Id. comuni o mitili in fricassèa . . . . . » ivi
Diligenza (della) necessaria per la composizione delle zuppe . . . . . » 25

F

Fagiano a mo' del cacciatore . . . . . *Pag.* 394
Id. di montagna (*coq de bruyère*) arrosto . » 129
Id. arrosto (*vedi* arrosti) . . . . . » 116
Id. ai cavoli (*vedi* pernici ai cavoli) . . . » 395
Id. o gallo di montagna, all'inglese . . . » ivi
Id. alla *périgord* — in ammorsellato (*hachis*) — alla gelatina — in suprema — in tocchetto (*salmis*) — ai tartufi bianchi — in intingolo (*civet*) (vedi pernici) . . . . . » ivi
Fagiuoli al burro . . . . . » ivi
Id. al fior di latte . . . . . » 494
Id. al lardo . . . . . » 492
Id. al presciutto (*giambon*) . . . . . » 493
Id. al sugo . . . . . » 494
Id. alla bretone . . . . . » 493
Id. bianchi all'aceto . . . . . » 492
Id. id. alla campagnuola . . . . . » 494
Id. id. alla maggiordomo . . . . . » 493
Id. id. alla provenzale . . . . . » 495
Id. id. cotti all'acqua . . . . . » 493
Id. verdi all'aceto . . . . . » 494
Id. id. alla maggiordomo . . . . . » 496
Id. id. alla pollastriua . . . . . » ivi
Id. id. lessati (*brouà*) . . . . . » ivi
Id. alla crema, alla villereccia. . . . . » 494
Id. alla provenzale . . . . . » 495
Id. alla *soubise* . . . . . » ivi
Farina (della) . . . . . » 90
Id. (della) bianca . . . . . » 21
Fave d'orto alla contadinesca . . . . . » 504
Id. id. alla maggiordomo . . . . . » 505
Id. id. piccole . . . . . » ivi
Id. alla pollastrina . . . . . » ivi
Fegato (del) . . . . . » 220
Id. agitato (*sauté à la maître d'hôtel* . . . » 224
Id. di vitello fritto . . . . . » 222
Id. id. al burro d'alici . . . . . » 225

Fegato di vitello al vino di Madera . . . . Pag. 225
Id. id. ai citriuoli (*aux cornichons*) . » 221
Id. id. ai legumi . . . . . » 223
Id. id. alla gelatina . . . . . » 222
Id. id. alla ginevrina . . . . . » 221
Id. id. alla provenzale . . . . . » 224
Id. id. alla *soubise* . . . . . » 225
Id. id. alla villereccia . . . . . » 221
Id. id. all'erbe fine . . . . . » 224
Id. id. in miscèa (*purèa*) di legumi . » ivi
Id. id. stufato . . . . . » 220
Id. id. velato di pane (*panà*) e fritto . » 222
Filetto (del) gentile di bue . . . . . » 141
Id. di bue arrosto. . . . . » 120
Id. id. al vin di Madera . . . . . » 144
Id. id. al vino di Malaga . . . . . » 145
Id. id. al sugo (*giuss*) . . . . . » 142
Id. id. ai maccheroni. . . . . » 146
Id. id. alla crosta (*au gratin*) . . . . » 142
Id. id. alla fiamminga . . . . . » 143
Id. id. alla finanziera. . . . . » 146
Id. id. alla genovese . . . . . » 144
Id. id. alla provinciale . . . . . » 141
Id. id. alle tomatiche . . . . . » 145
Id. id. in maonese (*en mayonnese*) . » 147
Id. id. in salsa piccante . . . . . » 143
Id. id. stufato . . . . . » 142
Id. id. in lattata (*purèa*) . . . . . » 146
Id. di porco al vin di Madera . . . . . » 204
Id. id. alle lenticchie . . . . . » ivi
Id. al burro d'acciughe . . . . . » 146
Id. ai cavoli . . . . . » 143
Id. ai citriuoli (*ai cornichons*) . . . . » 145
Id. alle olive . . . . . » 144
Id. alle zucchette (*coussot*) infarcite . . » 146
Id. di montone (*castrato*) a modo di capriolo. » 190
Id. d'anitra al sugo . . . . . » 383
Id. di pernici panati (vedi filetti di pollo alla *Villeroi*) . . . . . » 398
Id. di carpii alla *orly* con tartufi . . . . » 427

Filetto di pesce-persico alla *orly* . . . . Pag. 438
Id. di pesce-persico a velo di pane (*panà*) . » ivi
Id. di sgombri (*maquereaux*) all'italiana . . » 455
Id. di tinca alla milanese. . . . . » 430
Focaccia, o berlingozzo (*gâteau*) di tagliatelli . » 467
Focaccini farciti alle mandorle . . . . . » 542
Formaggio bavarese gelato alla reale . . . . » 551
Id. sorbetto (*plombière*) a foggia italiana, ai frutti. . . . . » 563
Id. sorbetto (*plombière*) alla parigina . . » 562
Fricassèa di capriolo . . . . . » 386
Id. di castrato ai tartufi . . . . . » 188
Id. id. all'erbe fine . . . . . » 187
Id. di lepre (vedi fricassèa di capriolo) . » 386
Id. di pollastra (vedi fricassèa di polli) . » 353
Id. di pollo all'indiana. . . . . » ivi
Id. id. alle tomatiche . . . . . » ivi
Id. id. alla borghese. . . . . » 342
Id. all'italiana . . . . . » 347
Id. di vitello . . . . . » 275
Id. al verde 276
Id. ai cavoli . . . . . » 277
Id. ai cipollini . . . . . » ivi
Id. ai fagiuoli e lenticchie freschi . . » 278
Id. ai fagiuoli sgranati. . . . . » ivi
Id. ai fagiuoli verdi . . . . . » ivi
Id. ai maccheroni . . . . . » 279
Id. ai piselli . . . . . » ivi
Id. ai pomi di terra, o patate . . . » 277
Id. agli spinaci . . . . . » 276
Id. alla *soubise* . . . . . » 278
Id. alla villereccia . . . . . » 276
Id. alle cipolle . . . . . » 277
Ip. alle fave . . . . . » 279
Id. alle lenticchie . . . . . » 278
Id. alle rape. . . . . » 279
Fricassèe (*fricandeaux*) . . . . . » 275
Frittata di melata (*marmlada d' pom*) . . . » 477
Id. di pollame . . . . . » ivi
Id. a spugna (*soufflée*) . . . . . » 476

FRITTATA a vette di sparagi . . . . . Pag. 475
Id. soffiata (*omelette soufflée*) al formaggio. » 478
Id. al giambone (presciutto) . . . . . » 475
Id. al naturale . . . . . » ivi
Id. ai carciofi . . . . . » 471
Id. ai piselli al lardo . . . . . » 475
Id. ai tartufi . . . . . » 470
Id. ai tartufi alla piemontèse . . . . . » 471
Id. alle cipolle . . . . . » 475
Id. o pesce d'uovo alle pere . . . . . » 476
Id. o pesce d'uovo dolce . . . . . » ivi
FRITTELLE (delle) (*subrich*) . . . . . » 299
Id. d'agnello . . . . . » 300
Id. di borrace (*borass*) . . . . . » 305
Id. di brocoli . . . . . » 306
Id. di bue . . . . . » 302
Id. di carne . . . . . » 307
Id. di cavolfiori . . . . . » 306
Id. di cipolle . . . . . » 302
Id. d'erbe fine . . . . . » 306
Id. d'indivie . . . . . » 307
Id. di patate . . . . . » 306
Id. di pollame . . . . . » 301
Id. (*friteaux*) di pollo . . . . . » 343
Id. di riso . . . . . » 303
Id. id. al latte . . . . . » 304
Id. al riso dolci . . . . . » ivi
Id. di selvaggina, come pernici, tordi, fagiani, ecc. . . . . » 302
Id. di sèmola . . . . . » 304
Id. di spinaci . . . . . » 302
Id. di spinaci alla crema (*fior d'lait*) . . » 303
Id. di testa d'agnello velate di pane . . » 301
Id. di vitello . . . . . » ivi
FRITTURA di avanzi di pollo . . . . . » 356
Id. di piccione alle tomatiche . . . . . » 380
Id. alla lionese . . . . . » 453
FUNGHI al sugo . . . . . » 492
Id. al vin di Madera . . . . . » 490
Id. alla crema . . . . . » ivi

Funghi alla ginevrina . . . . . Pag. 490
Id. alla parigina . . . . . » 492
Id. all' erbe fine . . . . . » 489
Id. cotti alla gratella, all' inglese . . . . » 491
Id. fritti . . . . . » ivi

G

Galantina di bue alla borghese . . . . . » 149
Id. di cappone (vedi galantina di gallinaccio) » 360
Id. di pernici (vedi galantina di pollastra) » 336
Id. di pollastra (vedi galantina di gallinaccio) 360
Id. di testa di porco . . . . . » 298
Id. (*galantine*) all' italiana. . . . . » 338
Gallinaccio (del) o tacchino . . . . . » 358
Id. arrostito e farcito . . . . . » ivi
Id. arrostito (*braisé*) ai marroni . . . » 365
Id. ad uso del cacciatore . . . . . » 363
Id. (ale di) ai citriuoli . . . . . » 369
Id. farcito ai funghi. . . . . » 363
Id. ai maccheroni alla crema . . . . » 362
Id. fritto alla campagnuola. . . . . » 364
Id. alla fiamminga . . . . . » 361
Id. o tacchino alla *Périgord* . . . . » 359
Id. (altro) alla *Périgord* . . . . . » 367
Id. alla provinciale . . . . . » 365
Id. alla vercellese . . . . . » 362
Id. alle olive (vedi cappone alle olive) . » 334
Id. alle tomatiche . . . . . » ivi
Id. in galantina . . . . . » 360
Id. (altro) in galantina. . . . . » 368
Id. in timballo . . . . . » 364
Id. stufato (vedi cappone stufato) » 330
Id. stufato in gelatina (*en daube*). . . » 366
Gambero (del) . . . . . » 443
Gelatina d' aranci nella scorza . . . . . » 552
Id. di fragole. . . . . » 559
Id. di mandorle . . . . . » 557
Id. di peducci (*piotin*) di vitello . . . . » 556
Id. di pesche (*persi*). . . . . » 560

Gelatina di ribes o uva-spina (*uva-dramà*) . *Pag.* 558
Id. al caffè . . . . . » 560
Id. al fior d' arancio. . . . . » 558
Id. al limone. . . . . » 559
Id. al punch . . . . . » ivi
Id. al rhum . . . . . » 556
Id. alla vaniglia . . . . . » 558
Gelatine (delle) . . . . . » 555
Giambone salato arrosto . . . . . » 124
Giuliana (*Julienne*) della povera donna . . . » 41
Id. (*Julienne*) magra . . . . . » 60

I

Indivia al sugo . . . . . » 520
Id. alla panna, o fior di latte . . . . . » ivi
Insalata di acciughe . . . . . » 411
Id. d' àstaco, o gambero di mare . . . » 416
Id. di barbabiètole . . . . . » 414
Id. di barbabiètole all' italiana . . . . » 526
Id. di bue . . . . . » 412
Id. di carne . . . . . » ivi
Id. di cavolfiori . . . . . » 411
Id. di cavoli . . . . . » 415
Id. di cavoli cotti . . . . . » 412
Id. di cicoria amara . . . . . » 410
Id. di cocomeri . . . . . » 415
Id. di fagioletti verdi . . . . . » 414
Id. di fagiuoli bianchi . . . . . » ivi
Id. d' indivie . . . . . » 410
Id. di lattughe . . . . . » 409
Id. di lattughe romane alla panna . . . » ivi
Id. di legumi cotta . . . . . » 413
Id. di lenticchie . . . . . » 410
Id. di mescolanza (*carbonà*) . . . . . » 415
Id. di patate . . . . . » 414
Id. di perniciotti . . . . . » 418
Id. di pesce . . . . . » 416
Id. di pollame . . . . . » 413
Id. di *salsifis* (radice buona a mangiare) . » 410

INSALATA di tartufi bianchi . . . . . Pag. 411
Id. di trota . . . . . » 416
Id. d' uova . . . . . » 411
Id. di vitello . . . . . » 413
Id. all' inglese . . . . . » ivi
Id. all' italiana . . . . . » 418
Id. alla parigina . . . . . » 417
Id. alla parigina in gelatina . . . . . » ivi
INSALATE (delle) . . . . . » 407
INTINGOLO di frattaglie (*prè-ale*) di gallinaccio. . » 369
Id. di lepre . . . . . » 391
Id. (*ragou*) di petto d' agnello . . . . » 198
Id. di spalla di vitello . . . . . » 268

L

LACCA (*gigot*) d' agnello . . . . . » 123
Id. d' agnello ai fagiuoli bianchi . . . . . » 194
Id. id. ai piselli . . . . . » ivi
Id. id. alla *Robert* . . . . . » ivi
Id. id. alla *Soubise* . . . . . » 193
Id. id. all' erbe fine . . . . . » ivi
Id. id. alle patate . . . . . » ivi
Id. di castrato allesso (*gigot d' mouton buiì*) . » 114
Id. id. arrosto . . . . . » 122
LAMPREDA (della) . . . . . » 441
LAMPREDE all' aceto . . . . . » 442
Id. fritte . . . . . » ivi
LATTATA di acetosella (*purèa d' asivola*) . . . » 74
Id. di cardo . . . . . » 75
Id. di cavoli-brocoli (*brocole*) . . . . . » 77
Id. di cavolfiori (*caulifior*) . . . . . » ivi
Id. di cavoli . . . . . » 75
Id. di cipolle . . . . . » 83
Id. di cipolle bruna (alla *soubise*) . . . » ivi
Id. d' indivia . . . . . » 74
Id. di fagiuoli . . . . . » 81
Id. di fave . . . . . » 79
Id. di lenticchie (*lentìe*) . . . . . » 82
Id. di lepre . . . . . » 393

Lattata di marroni (*purèa d' castagne*) . . Pag. 61
Id. (altra) di marroni . . . . . » 77
Id. di marroni al riso . . . . . » 52
Id. di patate . . . . . » 80
Id. id. all'inglese . . . . . » 81
Id. di pesce . . . . . » 79
Id. di piselli (*pois*) . . . . . » 82
Id. id. secchi (*purèa d'pois sech*) . . » 50
Id. di pollame . . . . . » 78
Id. di radici . . . . . » 80
Id. di rape . . . . . » 82
Id. di sèdani (*séner*) . . . . . » 76
Id. di selvaggina (*zibiè*) . . . . . » 78
Id. di sparagi . . . . . » 76
Id. di spinaci . . . . . » 510
Lattate (delle) (*purées*) . . . . . » 73
Latte di mandorle . . . . . » 87
Lattuga al sugo . . . . . » 507
Id. (altra) al sugo . . . . . » 508
Id. alla *béchamelle* . . . . . » 507
Id. alla crema di latte (*fior d'lait*) . . . » 508
Id. farcita . . . . . » ivi
Id. alla Piemontese . . . . . » 507
Legna (della) da fuoco . . . . . » 22
Lenticchie alla campagnuola . . . . . » 504
Id. alla crema di latte . . . . . » 503
Id. alla maggiordomo . . . . . » 504
Id. alla provenzale . . . . . » 503
Id. all'erbe fine (vedi fagiuoli all'erbe fine) » 494
Id. in insalata (V. insalata di fagiuoli bianchi)» 492
Lepre a mo' del cacciatore . . . . . » 392
Id. arrostita (vedi arrosti). . . . . » 391
Id. alle olive . . . . . » 392
Id. farcita . . . . . » 389
Id. stufata alla gelatina (*en daube*) . . . . » 391
Id. in tocchetto (*en civet*) . . . . . » 390
Lessi (dei) (*bui*). . . . . » 106
Lingua di bue a velo di pane (*panà*) . . . . » 156
Lombata (*lonza*) di bue arrostita . . . . . » 119
Id. di bue a stufato . . . . . » 135

Lombata di bue alla giardiniera . . . . . Pag. 135
Id. di castrato arrostita . . . . . » 123
Id. di porco . . . . . » 297
Id. id. arrostita . . . . . » 124
Id. di vitello arrostita . . . . . » 121
Id. id. al riso . . . . . » 260
Id. id. ai cavoli . . . . . » 258
Id. id. ai fagiuoli bianchi . . . . » 259
Id. id. ai maccheroni. . . . . » 258
Id. id. ai tagliolini (*tajarin*) . . . » 260
Id. id. alla brace (*lonza brasà*) al naturale » 257
Id. id. id. alle patate . . . . » 258
Id. id. alla crema . . . . . » 264
Id. id. alla fiamminga . . . . . » 263
Id. id. alla poltiglia (*purèa*) di patate » 264
Id. id. alle barbe di becco, o sassefriche (*barbabouch*) . . . . » 265
Id. id. alle lasagne . . . . . » 260
Id. id. alle rape . . . . . » ivi
Id. id. farcita . . . . . » 265
Id. ai funghi all'Italiana . . . . . » 262
Id. id. alla Parigina . . . . . » ivi
Id. agli spinaci . . . . . » 261
Id. ai tartufi (*trifole*) . . . . . » 263

M

Maccheroni . . . . . » 263
Id. alla crosta . . . . . » 464
Id. alla Francese . . . . . » ivi
Id. alla Napolitana . . . . . » ivi
Id. alla Piemontese . . . . . » ivi
Maiale (del) o porco arrosto . . . . . » 124
Manicaretto (*ragoût*) di capriolo a mo' del cacciatore » 386
Id. id. di spalla di porco alla senapa » 205
Marinata di merlango all' italiana (vedi marinaresca di soglie all' italiana) . . . . . » 462
Marinaresca (*matelote*) di pesci d'acqua dolce . » 441
Id. id. di mare . . . » 462
Matta-fame (*matte-faim*) . . . . . » 478

Mele (pomi) meringate *(méringuées)* ai pistacchi *Pag.* 538
Merlango alla crosta . . . . . » 454
Merlango all'olandese (vedi rombo all' olandese) » 447
Merlano (del) o merlango, e dell'asello. . . » 454
Merluzzo a crosta *(au gratin)* . . . . . » 445
Id. a velo di pane *(panà)*. . . . . » 444
Id. al burro. . . . . » 446
Id. *(morue)* alla contadinesca . . . . » 445
Id. alla panna *(fior d' lait)* . . . . . » 444
Id, alla salsa della povera donna . . . » 445
Id. all'erbe fine . . . . . » 446
Id. in salsa verde . . . . . » ivi
Minestra di farina di meliga al latte *(gaude-au lait)* » 68
Id. di fecola di patate (pomi di terra) grassa » 41
Id. di riso . . . . . » 43
Id. di trippe, o busecchia. . . . . » 217
Id. dalle uova affogate all' italiana . . . » 39
Id. savoiarda alla beccaccia . . . . . » 39
Minestrone alla genovese . . . . . » 63
Miscèa *(macédoine)* di frutti freschi . . . . » 559
Id. di frutti alla piemontese. . . . . » 564
Id. miscèa *(garbure)* di legumi alla *Villeroi* . » 56
Montone (del) (castrato) . . . . . » 159
Id. (quarto di) allesso . . . . . » 115
Id. (del) arrosto . . . . . » 122

N

Navone (del) e della rapa . . . . . » 531
Neve alla vaniglia . . . . . » 543
Noce (della) di vitello . . . . . » 268
Id. di vitello al crescione *(chërson)* . . . . » 272
Id. id. al riso. . . . . » 273
Id. id. ai cardi . . . . . » 269
Id. id. ai funghi . . . . . » 274
Id. id. ai maccheroni . . . . . » 272
Id. id. ai tagliolini . . . . . » ivi
Id. id. all'acetosella *(asìvola)* . . . . » 269
Id. id. alla cicoria . . . . . » 269
Id. id. alla crema. . . . . » 271

Noce di vitello alla gelatina . . . . . Pag. 274
Id. id. alla lattata di fagiuoli . . . . » 270
Id. id. alla *soubise* . . . . . » ivi
Id. id. alle barbe di becco *(barbabouch)* . » ivi
Id. id. alle rape . . . . . » 271
Id. id. in insalata. . . . . » 274
Id. id. in maonese . . . . . » ivi
Id. id. in *rémolade* (salsa piccante) . . » 273
Id. id. lardellata *(picà)*, al sugo . . . » 268

O

Oca arrosto . . . . . » 128
Id. al riso, o ai maccheroni . . . . . » 371
Id. ai marroni . . . . . » 370
id. alla brace . . . . . » 371
Id. alla gelatina (vedi gallinaccio alla gelatina) . » 366
Id. alla Piemontese . . . . . » 372
Id. alla *soubise* . . . . . » 371
Id. farcita . . . . . » 370
Olio (dell') . . . . . » 17
Id. (dell') d'oliva . . . . . » 99
Olla podrida . . . . . » 327
Orecchie d'agnello . . . . . » 199
Id. di bue al sugo, alla serpentaria *(à l'estragon)* » 155
Id. di vitello al naturale . . . . . » 295
id. id. ai cipollini . . . . . » ivi
Id. id. ai piselli . . . . . » 296
Id. di vitello alla *poulette* . . . . . » 295
Id. id. farcite . . . . . » 296
Id. id. in insalata . . . . . » ivi
Id. id. in marinata . . . . . » ivi
Id. di porco alle tomatiche o pomi d'oro . » 297
Ortolano e beccafico al burro . . . . . » 406
Id. fritto . . . . . » 131
Ostrica (dell') . . . . . » 461
Id. a mo' del maggiordomo *(à la maître d'hôtel)* 462
Id. a mo' del pescatore . . . . . » 461

P

Palati di bue all'Italiana . . . . . *Pag.* 157
Id. (*mourin*) di bue alla Lionese . . . . » 156
Id. di bue alla pollastrina (*à la poulette*) . . » 158
Id. id. alla *soubise* . . . . . » 157
Id. id. alla villereccia . . . . . » 156
Panata . . . . . » 68
Id. al latte . . . . . » 67
Id. magra . . . . . » 69
Pane a sfoglia (*pannequet*) . . . . . » 479
Id. di cavoli . . . . . » 513
Id. di fegato caldo . . . . . » 223
Id. id. di vitello . . . . . » 222
Id. di fragole . . . . . » 557
Id. di pesche . . . . . » 560
Id. di polenta all'Italiana . . . . . » 467
Id di riso all'Italiana . . . . . » 468
Id. id. alla milanese . . . . . » ivi
Id. di spinaci, detto *flan* . . . . . » 510
Id. gelato alla Piemontese . . . . . » 561
Pani di barbe di becco fritti . . . . . » 522
Paniccia di croccanti . . . . . » 316
Pannelli (*pannequets*), o frittelle di farina . . » 304
Id. (*pannequets*) confettati . . . . . » 305
Papparella (*bouillie*) . . . . . » 71
Pasta da timballo . . . . . » 537
Id. reale per zuppa . . . . . » 88
Id. sfogliata . . . . . » 536
Paste (delle) . . . . . » 20
Id. (delle) — Altro avvertimento sulle medesime 33
Pasticcio di lepre (vedi pasticcio) . . . . . » 392
Id. (*vol-au-vent*) di piccione . . . . . » 376
Id. (*vol-au-vent*) di pollo (vedi *vol-au-vent* di piccione) . . . . . » ivi
Id. di porco . . . . . » 203
Id. caldo di quaglie (vedi pasticcio caldo di tordi)
Id. caldo di tordi . . . . . » 404
Id. sfogliato (*vol-au-vent*) di rombo . . . » 447

Pasticcio di tonno grasso . . . . . Pag. 449
Id. id. magro . . . . . » 450
Id. (*vol-au-vent*) di trota . . . . . » 422
Patate al burro . . . . . » 533
Id. al formaggio . . . . . » 535
Id. al latte . . . . . » ivi
Id. al verde . . . . . » 533
Id. all'aceto . . . . . » 535
Id. alla fiamminga . . . . . » 536
Id. alla maggiordomo . . . . . » 533
Id. all'olandese . . . . . » 536
Id. alla panna (fior di latte) . . . . . » 534
Id. alle tomatiche . . . . . » ivi
Id. in insalata (vedi insalata) . . . . . » 414
Id. in tocchetto (*ragoût*) . . . . . » 535
Peducci d'agnello . . . . . » 199
Id. d'agnello alla gelatina . . . . . » ivi
Id. o zampini (*piotin*) di vitello allessi . . . » 113
Pentolino (*pot-au-feu*) all'Italiana . . . . . » 88
Pernici arrostite (vedi arrosti) . . . . . » 116
Id. ai cavoli . . . . . » 395
Id. alla contadinesca . . . . . » 398
Id. alla gelatina (vedi pollastra alla gelatina) . » 366
Id. alla *Périgord* . . . . . » ivi
Id. alla piemontese . . . . . » ivi
Id. alla tartara (vedi piccioni alla tartara) . » ivi
Id. farcite (vedi fagiano farcito all'inglese) . » 395
Id. in insalata (vedi insalata di polli) . . . » 413
Id. panate . . . . . » 398
Id. stufate . . . . . » 397
Perniciotto arrosto . . . . . » 129
Perniciotti allessi . . . . . » 113
Pesce (del) . . . . . » 419
Pesce-persico ai crostoni (*hors-d'œuvre*) . . . » 439
Id. alla fiamminga . . . . . » ivi
Id. arrostito alla gratella . . . . » 440
Id. all'olandese . . . . . » 439
Pesce-spada alla genovese . . . . . » 456
Id. alla piemontese . . . . . » 457
Pesce in marinata (*en court-bouillon*) . . . . » 425

Pesci di mare alla provinciale . . . . . Pag. 437
Petronciani a crosta (*au gratin*) . . . . . » 488
Id. all'italiana . . . . . » ivi
Id. fritti al burro . . . . . » ivi
Petto d'agnello ai piselli . . . . . » 198
Id. alla brace . . . . . » 196
Id. alla crema . . . . . » 197
Id. alla piemontese . . . . . » 191
Id. alla *Sainte-Ménéhould* . . . . » 196
Id. alle cipolle . . . . . » 197
Id. in fricassèa (*sauté*) all'erbe fine . » ivi
Petto di bue alla contadinesca . . . . . » 108
Id. di vitello alla napoletana . . . . . » 109
Piccione (del) . . . . . » 372
Id. ad uso del cacciatore . . . . . » 379
Id. al riso . . . . . » 374
Id. ai piselletti . . . . . » 375
Id. ai piselli . . . . . » ivi
Id. alla gratella al sugo . . . . . » 380
Id. alla gratella (*à la crapaudine*) . . . . » 373
Id. alla maggiordomo . . . . . » 379
Id. alla *Villeroi* . . . . . » 376
Id. alle lenticchie . . . . . » 380
Id. alle tomatiche . . . . . » 373
Id. farcito . . . . . » 374
Id. in fricassèa . . . . . » 375
Id. con savore (*en compôte*) . . . . . » 373
Piedi o Zampe di Vitello . . . . . » 290
Piselli al lardo alla contadinesca . . . . . » 498
Id. al presciutto o giambone . . . . . » 499
Id. al sugo . . . . . » 496
Id. allo zucchero . . . . . » 497
Id. alla campagnuola . . . . . » ivi
Id. alla crema . . . . . » 498
Id. all'inglese . . . . . » 497
Id. alla parigina . . . . . » 498
Id. col baccello (*pois an dossa*) detti *mange-tout* » 499
Id. *mange-tout* alla crema . . . . . » ivi
Id. id. alla milanese . . . . . » 500
Id. id. in salsa olandese . . . . . » ivi

PISELLI in salsa verde . . . . . Pag. 500
Id. all'erbe fine . . . . . » 497
PLUMBUDDINGO alla napolitana . . . . . » 537
POLENTA fritta alla milanese . . . . . » 468
POLLAME (del) . . . . . » 328
Id. (del) allesso . . . . . » 110
Id. allesso. - Osservazioni sul medesimo . » 112
Id. al crescione . . . . . » 339
Id. in marinata . . . . . » 334
POLLANCA (*polarda*) allessa alla fiamminga . . . » 111
Id. alle lattughe . . . . . » 336
Id. farcita agli erbucci . . . . . » 335
POLLASTRA (della) (*poularde*) . . . . . » 336
Id. (*polarda*) al grosso sale (*vedi* Cappone) . » 329
Id. al riso (vedi cappone al riso) . . . . » 334
Id. ai piselli . . . . . » 340
Id. alla crema . . . . . » ivi
Id. alla lattata di patate . . . . . » 341
Id. alla *Périgord* alla borghese . . . . » 336
Id. alla zingara . . . . . » 337
Id. in salsa alla pollastrina (*en sauce à la poulette*) (vedi capponè) . . . . . » 329
Id. stufata alla gelatina (vedi gallinaccio stufato in gelatina) . . . . . » 366
POLLASTRI alla villereccia . . . . . » 345
POLLO o POLLASTRO . . . . . » 342
Id. arrosto . . . . . » 128
Id. arrosto alle erbe fine . . . . . » 349
Id. a velo di pane a mo'del maggiordomo . . » 350
Id. al riso (vedi cappone al riso) . . . . » 334
Id. all'olio . . . . . » 349
Id. ai p'sellini . . . . . » 354
Id. alla gelatina . . . . . » 351
Id. alla gratella (*à la crapaudine*) . . . . » 352
Id. alla lattata di patate . . . . . » 351
Id. alla salsa *Robert* . . . . . » 350
Id. alla *soubise* . . . . . » ivi
Id. alla tolosana . . . . . » 354
Id. alle erbe fine . . . . . » 349
Id. alle tomatiche . . . . . » 348

Pollo farcito . . . . . Pag. 352
Id. fritto al sugo . . . . . » ivi
Id. id. (*sauté*) al burro . . . . . » 349
Id. id. (*sauté*) alla contadinesca . . . . » 347
Id. id. (*sauté*) alle alici . . . . . » 348
Id. in cartocci (*en papillotes*) . . . . . » 351
Id. in galantina . . . . . » ivi
Id. stufato in gelatina (*en daube*) (vedi cappone) » 333
Polli allessi alla serpentaria (*à l'estragon*) . . . » 112
Id. arrosto alla turca . . . . . » 346
Id. alla crema . . . . . » 344
Id. alla marengo . . . . . » 345
Id. fritti ai pisellini . . . . . » 346
Polpette di castrato . . . . . » 187
Polpettine (croccanti) di rombo . . . . . » 448
Porco (del) ossia del maiale . . . . . » 200
Id. arrostito all'olandese . . . . . » 203
Prosciutto al vino . . . . . » 206
Id. (*giambon*) salato, al naturale . . . » 206
Provviste generali . . . . . » 17
Punch gelato alla romana . . . . . » 362

Q

Quaglia arrosto . . . . . » 130
Id. ai cavoli (vedi pernici) . . . . . » 395
Id. alla crosta (*au gratin*) . . . . . » 130
Id. alla fiamminga (vedi cappone) . . . . » 329
Quarto di montone allesso . . . . . » 113
Id. id. ai cavolfiori . . . . . » 163
Id. id. ai cavoli . . . . . » 166
Id. id. ai piselli . . . . . » 167
Id. id. agli sparagi . . . . . » 168
Id. id. alla salsa piccante . . . » 165
Id. id. alle patate e ai cavoli . . . » 167
Id. id. alle rape . . . . . » ivi
Id. o lombata di montone stufata . . . . » 166
Id. di montone su lattata o farcella di funghi ecc. » 165

R

Rana (della) . . . . . *Pag.* 442
Id. al burro . . . . . » 443
Id. alla pollastrina . . . . . » ivi
Id. in marinata . . . . . » ivi
Rape o Navoni invetriati al sugo . . . . . » 531
Id. alla contadinesca . . . . . » 532
Id. alla crema. . . . . » ivi
Id. alla milanese . . . . . » 531
Id. alla piemontese . . . . . » 532
Razza al burro nero . . . . . » 456
Id. con salsa ai cappari . . . . . » ivi
Ricetta per marinare il tonno . . . . . » 452
Riso (del) . . . . . » 27
Id. al latte . . . . . » 71
Id. ai piselli alla lattuga . . . . . » 53
Id. ai piselli alla veneziana . . . . . » ivi
Id. ai pomi d'amore (*tomatiche*) . . . . . » 72
Id. alla giardiniera . . . . . » 61
Id. alla giardiniera al grasso . . . . . » 62
Id. alla milanese . . . . . » 71
Id. alla milanese frollo . . . . . » 72
Id. alla milanese magro . . . . . » ivi
Rombo (del) . . . . . » 446
Id. a crosta (*gratin*) . . . . . » 448
Id. all'olandese . . . . . » 447
Rombo (altro) all'olandese . . . . . » 448

S

Sale (del) . . . . . » 17
Id. (del) — Osservazioni sul medesimo . . . » 101
Id. purgato . . . . . » ivi
Salsa del maggiordomo calda (*à la maître d'hôtel*) » 92
Id. all'olio . . . . . » 93
Id. alla crema (*fior d' lait*) . . . . . » 94
Id. alle tomatiche . . . . . » 91
Id. bianca . . . . . » 93

Salsa *béchamelle* . . . . . Pag. 94
Id. maonese . . . . . » 95
Id. olandese . . . . . » 92
Id. piccante . . . . . » 90
Id. piccante (*rémolade*) . . . . . » 95
Id. *ravigote* . . . . . » 91
Id. id. fredda . . . . . » 93
Id. *Robert* . . . . . » 90
Salse (delle) . . . . . » 89
Salsiccia di gamberi . . . . . » 216
Id. di maiale alla campagnuola . . . . » 213
id. di pernice al tartufo . . . . . » 215
Id. di perniciotti . . . . . » ivi
Id. di pesce . . . . . » 216
Id. di pollame . . . . . » 214
Id. id. alla *Périgord* . . . . » 215
Id. di pollo coll' aglio . . . . . » ivi
Id. di polli alla piemontese . . . . . » 214
Id. di porco alla Reale . . . . . » ivi
Id. di porco al pistacchio . . . . . » ivi
Salsiccie (delle) . . . . . » 213
Sambaione . . . . . » 544
Id. al rhum . . . . . » ivi
Id. gelato . . . . . » 545
Sanguinaccio all'italiana . . . . . » 209
Id. alla milanese . . . . . » ivi
Id. alle erbe fine . . . . . » 210
Id. con tartufi (*trifole*) alla piemontese » 209
Sanguinacci (dei) (*bodini*) . . . . . » 207
Id. di pollame . . . . . » 210
Id. di pollame con tartufi (*trifole*) . » ivi
Id. di porco alla contadina . . . . » 208
Savori (dei) . . . . . » 13
Scorzonera (della) o sassefrica (*salsifis*) . . . » 506
Id. fritta . . . . . » ivi
Id. fritta a velo di pane . . . . . » ivi
Id. in salsa bianca . . . . . » 506
Sedano (del) (*sèleri*) . . . . . » 523
Id. alla crema . . . . . » ivi
Id. crudo per *hors-d'œuvre* . . . . . » ivi

Sedani al sugo . . . . . Pag. 524
Selvaggiume (grosso) arrosto . . . . . » 125
Semola all'italiana . . . . . » 58
Id. id. al magro . . . . . » 59
Senapa (della) *(senëvra)* . . . . . » 103
Id. — Modo di prepararla . . . . . » 104
Id. al sedano . . . . . » 105
Id. all'aglio. . . . . » ivi
Id. ai tartufi bianchi *(trifole bianche)* . . . » ivi
Id. ai tartufi neri *(trifole neire)* . . . . . » ivi
Id. alla *ravigote*. . . . . » 104
Id. alla serpentaria . . . . . » ivi
Id. alle acciughe *(ancioe)*. . . . . » 105
Sermone *(saumon)* alla Francese . . . . . » 426
Id. id. all'Inglese. . . . . » ivi
Sfaldate di cosciotto di montone . . . . . » 163
Id. id. alla buona massaia . . . . » ivi
Sfogliata *(crêpée)* al limone . . . . . » 481
Scombro *(maquereau)* alla Fiamminga . . . . » 455
Soglia a crosta *(au gratin)* . . . . . » 458
Id. fritta . . . . . » ivi
Id. alla Normanna . . . . . » 440
Sorbettiere — Preparazione di esse pei cibi gelati » 561
Spalla d'agnello . . . . . » 198
Id. id. agli sparagi. . . . . » ivi
Id. di castrato, o montone, a lattata di patate » 168
Id. id. arrostita sulla gratella. . . » ivi
Id. id. arrosto . . . . . » 123
Id. id. ai fagiuoli . . . . . » 184
Id. id. alle patate . . . . . » 169
Id. id. infarcita *(farsìa)* . . . . » ivi
Id. di montone . . . . . » 114
Id. di porco alla *Sainte-Ménéhould* . . . » 204
Id. id. all'erbe fine . . . . . » 205
Spalla e coscia di vitello arrosto . . . . . » 122
Id. di vitello farcita . . . . . » 267
Id. id. ai legumi, in lattata, alle paste, al riso . . . . . » 268
Id. id. alla brace (*braisée*) al sugo . . » 266
Id. id. alla *Sainte-Ménéhould*. . . . » 267

Spalla di vitello all'erbe fine. . . . . *Pag.* 266
Sparagi al burro . . . . . » 502
Id. al sugo . . . . . » 501
Id. alla maonese . . . . . » 502
Id. alla Milanese . . . . . » ivi
Id. all' olandese . . . . . » 501
Id. alla pollastrina . . . . . » ivi
Id. all'erbe fine . . . . . » 502
Id. in insalata . . . . . » 501
Spinacio (dello) . . . . . » 509
Spinaci al consumato . . . . . » ivi
Id. al sugo . . . . . » 511
Id. id. alla borghese. . . . . » 510
Id. allo zucchero . . . . . » 509
Id. all'Italiana . . . . . » 511
Id. alle acciughe . . . . . » ivi
Storione (dello) . . . . . » 452
Id. all' olandese . . . . . » 453
Id. alla salsa piccante . . . . . » ivi
Id. in maonese . . . . . » ivi
Sugna (della) *(sain-doux)* . . . . . » 100
Sugo . . . . . » 96
Id. agretto *(jus aspiqué)*. . . . . » 88
Suprema di filetti di pernici . . . . . » 399

T

Tagliatelli (*pâte à nouilles*) al burro . . . . » 465
Id. alla crosta (*au gratin*) . . . . . » 466
Tartoline alle mandorle . . . . . » 542
Tartufo di canna (*topinambour*) (in Piemontese *ciapinabò*, *tupinabò*) . . . . . » 536
Testa d'agnello allessa (*buìia*) . . . . . » 116
Id. di vitello al crescione . . . . . » 290
Id. id. al naturale . . . . . » 282
Id. id. al sugo . . . . . » 286
Id. id. ai cavoli . . . . . » 285
Id. id. ai cavoli acidi . . . . . » ivi
Id. id. ai fagiuoli ed alle lenticchie . . » 284
Id. id. ai funghi . . . . . » 287

Testa di vitello ai maccheroni . . . . . Pag. 285
Id. id. ai sèdani (*cèleri*) . . . . . » ivi
Id. id. agli erbucci (erbe fine) . . . . » 283
Id. id. alla marinaresca . . . . . » 287
Id. id. alla povera donna . . . . . » 288
Id. id. alla *poulette* . . . . . » 287
Id. id. alla salsa di tomatiche, o pomi d'oro » 284
Id. id. alla salsa piccante . . . . . » ivi
Id. id. alla *sainte-Ménéhould* . . . . » 289
Id. id. allessa . . . . . » 110
Id. id. farcita . . . . . » 283
Id. id. fritta . . . . . » 288
Id. id. fritta in marinata. . . . . » ivi
Id. id. in insalata. . . . . » 289
Id. id. in maonese . . . . . » ivi
Id. id. in *rémolade* . . . . . » ivi
Id. id. testuggine. . . . . » 286
Teste di vitello . . . . . » 281
Id. id. — Modo di mondarle dei peli . . » 282
Timballo di piccione . . . . . » 376
Id. di quaglie (vedi timballo di tordi) . » 404
Id. di tordi . . . . . » ivi
Id. di maccheroni a crosta. . . . . » 466
Id. di saggina, o melica, ai piccioni . . » 377
Id. di patate alla crosta (*au gratin*) . . » 534
Id. di tagliatelli alla *monglas* . . . . » 466
Timballi (piccoli) alla crema . . . . . » 541
Tinca arrosto . . . . . » 131
Id. all' aceto (*carpionà*) . . . . . » 428
Id. (altra) all' aceto. . . . . » 433
Id. ai funghi. . . . . » 434
Id. alla gratella, (vedi trota alla gratella) . » 424
Id. id. *alla maître d'hôtel* . . . . » 431
Id. alla pollastrina (*à la poulette*) . . . . » 432
Id. fredda alla Svizzera. . . . . » ivi
Id. all' erbe fine (vedi trota all'erbe fine) . » 423
Id. (altra) all' erbe fine. . . . . » 431
Id. farcita. . . . . » 430
Id. fritta . . . . . » 429
Id. o carpio in istufato . . . . . » 428

Tocchetto (*ragoût*) d' agnello alla borghese . *Pag.* 191
Id. (*salmì*) di beccaccia . . . . . » 401
Id. (*civet*) di pernici . . . . . » 396
Id. (*salmì*) di pernici . . . . . » 397
Id. id. a mo' del cacciatore . . . . » ivi
Tonno (del) . . . . . » 448
Id. ai piselli . . . . . » 451
Id. alla marinaia (*en matelote*) . . . . . » 448
Id. alla *périgord*. . . . . » 451
Id. alla pollastrina . . . . . » 449
Id. all' erbe fine. . . . . » ivi
Tordo (*griva*) . . . . . » 130
Tordi al sugo . . . . . » 404
Id. alla crosta (*au gratin*) . . . . . » ivi
Id. alla *Périgord*. . . . . » 403
Id. alla piemontese . . . . . » ivi
Id. all'erbe fine . . . . . » ivi
Torselli (*balote*) di castrato . . . . . » 189
Torta di ciriegie all' inglese . . . . . » 543
Id. di zucche. . . . . » 487
Tortelle (delle) (*bignette*). . . . . » 308
Id. di borrace . . . . . » 315
Id. di ciriegie . . . . . » 312
Id. di farina di meliga al latte. . . . . » 310
Id. di fiori di gaggie (*gasìe*) . . . . . » 314
Id. di marroni . . . . . » 313
Id. di melarancie (*portugai*) . . . . . » ivi
Id. di melata (*marmlada*) . . . . . » ivi
Id. di mele (*pom*) . . . . . » 311
Id. di nonna (*pet d'madama*) . . . . . » 314
Id. di pane . . . . . » 311
Id. di pere (*pruss*) . . . . . » 312
Id. di pere *martin-secchi*, *buon-cristiani* (voci dell'uso), ecc . . . . . » ivi
Id. di polenta . . . . . » 310
Id. di riso. . . . . » 309
Id. di riso e pollame . . . . . » ivi
Id. di sèmola. . . . . » 311
Id. alla crema . . . . . » 315
Id. alla borghese . . . . . » 309

Tortelle *(risòle)* di cervelle . . . . . *Pag.* 238
Trippe (delle) . . . . . » 217
Id. a mo' del mastro di casa . . . . . » 218
Id. allo stufato . . . . . » 219
Id. alla francese . . . . . » ivi
Id. alla pollastrina *(à la poulette)* . . . . » 218
Id. alle acciughe . . . . . » ivi
Id. all'erbe fine. . . . . » ivi
Id. fritte alle cipolle . . . . . » 217
Trota (della) . . . . . » 420
Id. a crostata . . . . . » 421
Id. arrosto . . . . . » 131
Id. al blò. . . . . » 420
Id. al burro. . . . . » 424
Id. in salsa alla genovese . . . . . » 423
Id. alla ginevrina . . . . . » 424
Id. alla gratella . . . . . » ivi
Id. all'italiana . . . . . » 423
Id. alla maggiordomo *(à la maître d'hôtel)* . . » 421
Id. alla marinaresca . . . . . » 422
Id. all'olandese . . . . . » 425
Id. rosolata alla piemontese . . . . . » 421
Id. alla villereccia . . . . . » 425

U

Uova al burro d'alici . . . . . » 470
Id. al guscio *(euv a la greuia)* . . . . . » 469
Id. al latte. . . . . » 479
Id. (altre) al latte . . . . . » 481
Id. al pane. . . . . » 480
Id. al sugo. . . . . » 481
Id. al sugo, o fiadone *(flan)* . . . . . » 480
Id. farcite . . . . . » 470
Id. fritte al burro nero . . . . . » 472
Id. fritte ai piselli . . . . . » 473
Id. fritte alla piemontese . . . . . » 469
Id. affogate *(pochés)* ai tartufi bianchi . . . » 474
Id. miste al giambone . . . . . » 473
Id. miste a vette di sparagi. . . . . » 471

Uova alla crema . . . . . Pag. 473
Id. alla crosta (*au gratin*) . . . . . » 474
Id. alla neve . . . . . » 472
Id. alla spagnuola . . . . . » 480
Id. alle tomatiche . . . . . » 481
Id. in trippa . . . . . » 481

V

Vitello (del) . . . . . » 256
Id. (del) arrosto . . . . . » 121
Id. allesso (*bul*) . . . . . » 109
Volatili (dei) arrosto . . . . . » 126
Vol-au-vent di animelle di vitello . . . . . » 250
Id. (piccolo) di animelle di vitello . . » ivi
Id. di cervelle . . . . . » 240
Id. (piccoli) o crostini . . . . . » 537

Z

Zampe di vitello ad uso di frittura . . . . . » 294
Id. id. al naturale . . . . . » 290
Id. id. al sugo . . . . . » 292
Id. id. ai tartufi neri . . . . . » 293
Id. id. agli erbucci (erbe fine) . . . » 290
Id. id. all' acetosella . . . . . » 293
Id. id. alla gratella . . . . . » 292
Id. id. alla pollastrina (*à la poulette*) . » 291
Id. id. farcite . . . . . » 292
Id. id. fritte . . . . . » 291
Id. id. fritte in marinata . . . . . » ivi
Id. id. in insalata . . . . . » 294
Id. id. in maonese . . . . . » ivi
Id. id. in *rémolade* . . . . . » ivi
Zampini di porco . . . . . » 297
Zucca (della) (*coussa*) . . . . . » 28
Zucche (delle) . . . . . » 486
Id. a crostata . . . . . » 487

Zucchero (dello) . . . . . Pag. 21
Zucchette (*coussot*) alla villereccia . . . . » 486
Zuccotti al sugo . . . . . » ivi
Id. alla milanese . . . . . » ivi
Zuppa di fecola di patate al latte . . . . . » 66
Id. di Giuliana (*Julienne*) . . . . . » 45
Id. di lattata di piselli al riso . . . . . » 50
Id. di latte alla borghese (*à la borsoà*) . . . » 70
Id. di montone (castrato) all' inglese . . . » 63
Id. di pane, o riso, al latte di mandorle . . » 34
Id. di paste magra . . . . . » 70
Id. di pomi d' oro al pane . . . . . » 54
Id. di riso alle fave . . . . . » 30
Id. id. all' indiana . . . . . » 52
Id. id. alla milanese . . . . . » ivi
Id. id. alle tomatiche . . . . . » 31
Id. di zucca al grasso . . . . . » 29
Id. id. al latte . . . . . » 67
Id. miscèa (*garbure*) del cacciatore . . . » 56
Id. a lattata di carote (*purée de cresy*) . . » 38
Id. id. di fagiuoli freschi (*purèa d' faseui*) » 49
Id. id. di funghi (*purèa d' bolè*) . . . » 62
Id. id. di lenticchie fresche *(purèa d' lentie)* » 51
Id. id. id. al riso . . . . . » ivi
Id. id. di marroni (*castagne marone*) . » ivi
Id. id. di piselli freschi (*purèa d' poïs*) . » 49
Id. id. di zucca romana (*potiron*) . . » 52
Id. galera (*bouille-abaisse*) a modo d' Aix . . » 57
Id. semplice al latte . . . . . » 70
Id. al latte di fecola di patate (*farina d' tartifle*) » 34
Id. id. alla tedesca . . . . . » 67
Id. al riso ed al citriuolo (*cocomer*) . . . » 29
Id. id. magra . . . . . » 28
Id. id. alla milanese con cavoli . . . . » 51
Id. id. id. con patate . . . . » ivi
Id. id. alla reale . . . . . » 36
Id. al sugo di gamberi (*bisque d'écrevisses*) . » 64
Id. (*potage bisquet*) al sugo di gamberi, grassa e magra 37
Id. ai cavolfiori (*caulifior*) . . . . . » 64
Id. ai ceci (*ciser* o *cisi*) . . . . . » 48

Zuppa ai crostini (*potage-croûtes-au-pot*) . . Pag. 38
Id. ai marroni (*castagne-marone*) . . . . » 61
Id. ai pomi d'oro (tomatiche) . . . . . » 53
Id. ai porri . . . . . » 66
Id. magra ai porri . . . . . » 47
Id. ai porri grassa e magra . . . . . » 38
Id. ai raviuoli alla villereccia . . . . . » 46
Id. agli sparagi alla piemontese . . . . . » 43
Id. all'acetosella (*asìvola*) . . . . . » 55
Id. (altra) all'acetosella . . . . . » 66
Id. magra id. . . . . » 55
Id. alla cipolla . . . . . » 66
Id. id. al magro . . . . . » 28
Id. id. all'italiana . . . . . » 43
Id. alla *Condé* grassa e magra . . . . . » 40
Id. alla *Crésy* . . . . . » 64
Id. alla borghese . . . . . » 42
Id. alla brunese (*à la brunoise*) . . . . . » 44
Id. alla delfina (*Daufine*) . . . . . » 60
Id. all'endivia . . . . . » 54
Id. magra all'endivia . . . . . » ivi
Id. alla genovese . . . . . » 42
Id. alla giardiniera . . . . . » 46
Id. magra alla giardiniera . . . . . » 59
Id. miscèa (*garbure*) all'italiana . . . . . » 57
Id. alla marinaresca . . . . . » 58
Id. alla milanese ai fagiuoli . . . . . » 31
Id. alla novarese . . . . . » 35
Id. alle ostriche . . . . . » 36
Id. alla parigina . . . . . » 32
Id. alle pastine . . . . . » 69
Id. alla provenzale . . . . . » ivi
Id. alla regina all'italiana . . . . . » 45
Id. alla sarda . . . . . » 62
Id. alla scorzonera dolce all'italiana . . . » 40
Id. alla tedesca . . . . . » 46
Id. alla testuggine (*bissacopèra*) . . . . . » 55
Id. alla vercellese . . . . . » 33
Id. alla villereccia . . . . . » 48
Id. alla zucca romana (*potiron*) . . . . . » 29

Zuppa all'erbe . . . . . Pag. 47
Id. (altra) all'erbe . . . . . » 63
Id. (altra) all'erbe grassa . . . . . » 32
Id. (altra) all'erbe grassa . . . . . » ivi
Id. magra all'erbe . . . . . » 63
Id. (altra) magra all'erbe . . . . . » 70
Id. alle fave . . . . . » 30
Id. alle fave magra . . . . . » ivi
Zuppe (delle) o minestre . . . . . » 24

NB. *Le ricette fin qui registrate, tutte varie, e descritte colla maggior brevità, ascendono al numero di* 1400, *non comprese le molliplici avvertenze e note in proposito, affine di schiarire al possibile le composizioni, che ognuno, col mio libro alla mano, può comodamente fare da sè.*

PROPRIETÀ LETTERARIA.

19691