

**RACCOLTA DI TESTI
PER LA
STORIA DELLA GASTRONOMIA**

**DIGITALIZZATI
E
RESTAURATI
DA
EDOARDO MORI
2018**

GIOVANNI BRIZZI

**LA
CUCINIERA MODERNA**

**OPERA
GASTRONONICA**

SIENA - 1845



CUCINIERA MODERNA

OPERA

GASTRONOMICA

DI

GIOVANNI BRIZZI



SIENA

NELLA TIP. DI GUIDO MUCCI

1845.

AL

BENEVOLO LETTORE

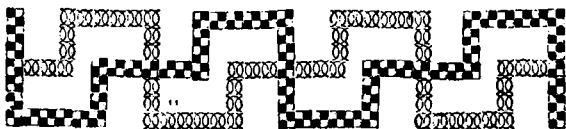


Per servire allo scopo che mi sono prefisso nel precedente manifesto di associazione, e per servire al titolo dell' Operetta che mi accingo a rendere di pubblico dritto, mi servirò, di termini comuni, onde tutti possano intenderli, italianizzando ancora, per quanto sarà possibile, quelli che per uso ormai si sogliono attingere dalle Lingue straniere. In somma farò ogni possibile per esser chiaro nelle idee, intelligibile nei termini che appartengono alla Gastronomia. Spero poi di non esser tacciato di servirmi di un sistema troppo comune quando io insegnerò delle vivande che sono adatte alla tavola giornaliera di quelle famiglie che non possono, o non vogliono imitare il lusso delle più squisite cucine,

e siccome la maggior parte amano di godere e di gustare senza perder di vista la prudente economia, così io ho voluto servire ai più, procurando bensì che ognuno trovi di che soddisfare alle esigenze, o alle brame che talvolta passano per la mente.

Possa non essermi ingannato, onde ottenere un benevolo compatimento.

L'Autore



MANIERA

DI SERVIRE IN TAVOLA

UN ARROSTO DI TORDI COTTI

COLLA MASSIMA SOLLECITUDINE



Inflati in uno stecco i tordi pelati ed accomodati con salvia a due a due, e vi si ponga anche la salciccia se si vuole, quindi incartateli, frigeteli nella padella a fuoco temperato, e con una cottura di quattro minuti scartateli, e dopo averli salati serviteli in tavola, che avranno l'apparenza di essere stati arrostiti nello spiede: lo stesso si può usare per i piccioni o altri volatili, avvertendo per altro di aumentare il tempo della cottura in ragione della grossezza di ciò che deve cuocersi.

Anche per le bistecche o di majale, o di vitella si può usare lo stesso sistema dopo di averle lavate, bene asciutte ed incartate; mentre si cuociono si può preparare una salsa di capperi ed acciughe, si triti il tutto sottilmente; si faccia cuocere come un acciugata e quindi si versi sul piatto, nel quale saranno state preparate le bistecche.

Con altra salza ancora si possono servire in tavola le bistecche di Vitella.

Si prenda dell'olio del sale proporzionato, si mescoli unendovi un poco d'agro di limone e zucchero, si faccia il tutto bollire per quattro minuti, vi si aggiunga di poi una cucchiata di senape spenta, possibilmente di quella di Sicilia, e dopo aver fatto bollire col metodo indicato le bistecche per quindici minuti, scartate ed accomodate in un vassojo vi si versi la salza.

Può esservi fra i commensali qualcuno che non gradisca il gusto delle salze, ed allora si possono queste mettere in fondo al vassojo, onde tutte le bistecche non partecipino di quei sapori.

CAPRETTO O AGNELLO

ALLA TEDESCA

Da un quarto di dietro di capretto o d'agnello si levino delle fette come per fare dei mostaccioli, e dopo lavate ed asciugate, si sbatta un uovo o due, secondo la quantità della carne, e con questi si dorino, e si panino, s'intende con del pan grattato e della farina mescolata, quindi si possono friggere, e dopo una cottura di dieci minuti si preparino sopra un vassojo versandovi ancora una salza con acciuga agro di limone cotta secondo il consueto.

PIATTO DOLCE DI COMPENSO

Trovandosi in campagna o in circostanza di dovere improvvisare un piatto dolce, si prenda una ramajolata di brodo della pentola del lessò, non importa che

sia ancora grasso, si ponga questo, in una cazzaruola, e quando bolle vi si metta della farina da farne come una polenda, vi si uniscano due o tre uova colla loro chiara, uno alla volta per altro con intervallo, e sempre dimenando la pasta, e quando sarà il tutto ben unito si facciano delle frittelle che fritte lentamente in padella si potranno servire in tavola gettandovi sopra dello zucchero spolverizzato.

Si usa proporzionare le dosi, dando un uovo ad un oncia di farina.

BUDINO DI ZUCCA

Si prenda un quarto di zucca si mondi e si pulisca, e si tagli a piccole fette, quindi si faccia cuocere con tre once di zucchero, un bicchiere di latte, ed un oncia di pane bianco preso nella midolla; quando il tutto sarà cotto si faccia fredare, quindi si sbatta con tre rossi d'uova torlo e chiare, quando sarà divenuta una pasta leggera e compatta li si può dare l'odore o d'arancio, o di limone. Si prenda poi una stampa, s'unga con del butirro si ricopra superficialmente di pan grattato, onde impedire che la composizione, di cui si riempie si attacchi alla stampa nella cottura, per la quale si può adoprare o il forno o il fornello di campagna, e quando sarà cotta in modo da potere stare insieme, e mantenere la figura della stampa, si può rovesciare il budino in un vassojo, e dopo averlo inzuccherato si può servire in tavola.

BISTECHE

DI

CASTRATO NELLA COSTOLA

Prima di tutto è necessario pulirle bene da quelle pelli che hanno naturalmente, onde l'osso resti netto, quindi si pongano per mezz' ora in bagno con olio, agro di limone, sale e pepe. Si sbatta un uovo, e levate dal primo si passino in questo nuovo bagno, e quindi s'involtino in pan grattato, ma in modo che vi resti attaccato, per cui non sarà male pressarle un poco anche colle mani, e dopo si facciano crogiare per dieci minuti sopra una teglia da una parte e dall'altra a fuoco lento, e quando saranno cotte si possono servire in tavola unendovi ancora una salza, con acciughe, capperi, aceto ed un poco di zucchero, il tutto mescolato, e cotto secondo il consueto.

PATATE ALLA FRANCESE

Dopo lessate e mondate libbre due patate si riducono in pasta per mezzo di una spianatoja; si ponga quindi questa pasta in una cazzaruola con del burro un poco di sale, di zucchero e cannella, si faccia bollire a fuoco lento, dopo di che vi si aggiunga del latte, quando questo si sarà unito alla pasta si faccia il tutto fredare, si riprenda poi per unirvi due rossi d'uova, dell'altro burro e del parmigiano, e fatta così questa composizione, si prenda una stampa, si unga, gettando sopra l'unzione del pan grattato, e si cuocia come il budino, o in mancanza di una stampa si accomoda la pasta in un vassojo e si fa crogiare. Questa dose serve per sei persone.

MACCHERONI ALLA SICILIANA

Si prendano per sei persone onces quattro farina di riso, due uova, un poco di parmigiano e di zucchero, vi si grati ancora della scorza di arancio, o di limone s' unisca il tutto in una cazzaruola con un mezzetto di latte: si faccia cuocere come una polenda soda, dopo si faccia freddare, e quindi si facciano dei mustaccioni, ed accomodandoli sopra un vassojo untato con del burro gettandovi sopra del parmigiano grattato, ed un poco di zucchero si facciano crogiare per servirsi in tavola.

POLLASTRE ARROSTO

DA SERVIRSI IN TAVOLA

PER SALVAGGIUME

Si bianchiscono due pollastre, dopo fredate s' incartano (unghendo la carta) con delle coccole di ginepro, del pepe sodo, e si fanno cuocere per dodici minuti nella padella; nel tempo stesso vi si possano cuocere delle patate per contornarle.

Questo contorno si può fare ancora d'indivia lessata e poi cotta con del burro e spruzzata con dell'agro di limone.

POLENDA ALLA MILANESE

Per sei persone si prenda una libbra di farina di gran turco passata per staccio, poi si prenda del brodo, e si versi in una cazzaruola, e mentre bolle si faccia la pulenda, quindi si vuoti entro una stampa e si

faccia freddare. Si levi allora dalla stampa medesima versandola sopra un salvietto, quindi si riduca in fette della grossezza di un dito tagliate per il verso della sua stampa; queste fette si mettino nella stessa stampa ad una ad una, e ad ogni palco vi si ponga uno strato di braciolette, o di uccelli cotti, del burro e del parmigiano grattato, e quando la stampa è piena si metta a crogiare e quindi la polenda accomodata in un vassojo si serva in tavola.

UOVA ALLA ROMANA

Prendete per sei persone otto uova ed un quartuccio di latte, ed un poco di parmigiano, sbattete il tutto in un pentolo, poi versatelo in una stampa untata, fatelo cuocere a bagno maria, e quando sarete per servirlo in tavola preparate in un vassojo una salza di pomodori o di prugnoli o di altri funghi e sopra mettetevi le uova levate dalla stampa, che avranno la forma e l'apparenza di un budino.

FRICASSÉ

DI CARDI O DI SEDANI

Si prenda quella quantità che si crede dei detti erbaggi, e dopo tagliati, puliti e lavati fateli lessare, e quindi metteteli di nuovo in acqua fresca, prendete quindi un tegame con olio o burro nel quale dovete far cuocere gli erbaggi mettete sale e pepe, e fateli crogiare sopra e sotto, dopo di che versatevi un bicchiere di latte, e quando siete per servirli in tavola sbattete due o tre rossi d'uova, unitevi un poco di brodo, versate nel tegame, onde ottenere un fricassé bene accagliato.

ORLIATA

DI MAJALE O DI CINGHIALE

Si prenda per sei persone una libbra e mezzo di majale o di cinghiale nell'orgliata, e dopo lavato, si faccia soffriggere con del sedano della cipolla e carote, nell'olio o nello strutto, sale e pepe a proporzione, fatele ben crogiare rinfrescandolo con dell'umido di brodo; si digrassi, e quando è cotto unitevi delle patate piccole e lessate, versatevi un poco di aceto, e quando dovete servirlo in tavola, mettetevi un poca di senape spenta con un poco di zucchero.

UOVA AL CANAPE

Per sei persone preparate sei crostini di pane, dateli una forma simetrica, e fate a ciascuno un buco nel mezzo, fateli crogiare con del burro sopra una teglia, ottenuto questo mettete in ciascun buco dei crostini un tuorlo d'uovo; ponete un poco di burro in una cazzaruola piccola unite al burro o strutto poca quantità di fior di farina e del latte e versate questa salza sopra i crostini, su i quali getterete ancora del parmigiano grattato, ed un poca di cannella, quindi crogiate il piatto, in modo per altro che i tuorli delle uova non si assodino.

RAPI BIANCHI CROGIATI

Prendete dei rapi bianchi teneri mondateli e tagliateli in piccoli pezzi, lessateli con del sale, poi metteteli in una cazzaruola con del burro a bollire; salateli,

ma non mettete del pepe, unitevi un poco di fior di farina e tanto latte quanto serve a ricoprirli, quando il tutto sarà a giusta cottura, fatevi freddare, allora mettetevi due rossi d'uovo con un poco di parmigiano grattato ed un poca di cannella, versateli in un vassojo contornandolo di crostini di pane fritto e fatevi crogiare al fornello di campagna.

BOUQUÉTES DI CAVOLO

Si prende una cavolella e si sfoglia, ed a ciascuna foglia le si toglie la costola, e si pulisce si lessano e si mettono in acqua fresca. Si prenda del riso lessato, e si tiri in una cazzaruola a sapore con sugo di stracotto Burro e funghi pestati con della carne stracottata, quando tutto ciò avrà preso sapore, si prendono le foglie del cavolo, e si riempiono ad una ad una e si avvolgono, fatta questa specie di polpette si accomodano in una teglia gettandovi sopra del parmigiano grattato, si crogiano, gettandovi del sugo di stracotto, e quando lo avranno imbevuto potete accomodarli in un vassojo e servirli in tavola.

RAVIOLI

Prendete dei spinaci in quantità proporzionata, lavateli con esattezza onde levarli la terra, lessateli e poi poneteli in acqua fresca, fatto ciò si riprendono si tritano sottilmente, e si mettono in un mortajo, e si uniscono ad una ricotta, o ricottone, o ravaggiolo, salate, ponetevi un poca di farina ed un poca di cannella, burro, parmigiano ed un uovo chiara e tuorlo, ed unito che sarà il tutto, fate dei mustaccioli, infarinateli e pone-

teli nell'acqua bollente, e quando verranno a galla levateli e poneteli sopra un panno, preparate quindi un vassojo sul quale fate dei palchi coi ravioli, gettandovi in ciascun palco del burro del parmigiano grattato, ed in fine si facciano crogiare.

BACCALÀ ARROSTO

Mancando in campagna o altrove un arrosto di magro, potete supplire prendendo del baccalà di quello alto e polputo, tagliatelo a piccoli pezzi, mettetevi della salvia ed accomodatelo in uno spiede, nella cottura versatevi per due volte con un ramajuolo dell'acqua calda, continuate quindi ad ungerlo con dell'olio, gettatevi di tanto in tanto del pan grattato con un poco di zucchero e quando avrà preso un bel colore servitelo in tavola.

In giorno in cui si mangi di grasso, potete fare ancora un arrosto di compenzo con del capretto tagliato in pezzi, e cotto collo stesso sistema.

FEGATELLI

DI CAPRETTO

Per sei persone prendete due fegati di capretto con le loro ratte lavateli in acqua freaca e spellateli, fateli a piccoli pezzi; preparate allora del pan grattato, unitevi del pepe del finocchio e dello zucchero, rivoltate i pezzetti del fegato in questa composizione, quindi avvolgeteli nelle ratte che saranno state lavate nell'acqua calda, infilateli nello spiede, arrostiteli finchè non saranno crogiati, avvertendo di ungerli con olio quando saranno a mezza cottura.

GERMANO NEL CAVOL NERO

Si prenda il germano o baralazuolo , che sia pelato e ben pulito dalle penne vane , passandolo più volte sulla fiamma, dopo toglieteli tutte le interiora , tagliateli il capo di cui non si fa conto ; quindi mettete a cuocere in ua cazzaruola , con un battuto di cipolle di sedano e carota antecedentemente preparato , salatelo e fatelo ben crogiare , ciò seguito levatelo dalla cazzaruola , e passate tutto l'umido che digrasserete per rimmetterlo al fuoco. Lessate dei grumoli di cavol nero , che poi strizzerete per metterli in quell'umido col germano che avevi levato , risalate il cavolo se occorre , mettevi un poco di burro , e grattatevi un poca di noce moscada , e servitelo in tavola.

LEPRE CON CANNELLONI

Per sei persone prendete un coscio di lepre di una libbra e mezzo , fate il solito battuto , di cipolla carote e sedano , fatelo soffriggere unitevi la lepre , e quando ha preso colore mettetevi dell'umido.

Prendete poi mezza libbra di cannelloni , quando saranno lessati a mezza cottura , passate prima il sugo , e poi mettetevi i cannelloni a bollire , tosto che siano cotti unitevi la lepre con burro e parmigiano , ed accomodate il tutto in un vassojo , e serviteli.

BACCALA ALLA TEDESCA

Si prenda del baccalà , si lavi e si pulisca dalle lische , si riduca in pezzi , sbattete un uovo , e con que-

sto doratelo , e panatelo ; prendete dei quarti di foglio di carta , ungeteli con del burro , ed involtatevi i pezzi del baccalà , accomodatevi quindi sopra una teglia unta con olio , e fateli crogiare a fuoco lento , se volete potete servirli dopo scartati , con una salsa preparata d'aceto e zucchero.

TRIGLIE

ALLA CASSETTINA

Dopo pulite , lavate e scolate le triglie , si fanno delle doppie cassettime di carta tanto grandi quanto è necessario per poterle rivoltare , ungetele con olio , e mettete in ciascuna la sua triglia , fatele crogiare sulla gratella , e salatele da una parte e dall' altra , se la carta non si sarà bruciata potete servirle in tavola nella sua cassettime spruzzandovi un poco d'agro di limone.

CROCCHETTE DI RISO

Per sei persone prendete ott' once di riso con del sugo , se di grasso , con del latte , se di magro fatelo dopo fredare , unitevi due rossi d'uovo , del parmigiano e del burro , ed un poca di noce moscada , fate con questa pasta dei crocchetti , e dateli la forma o di mele o di pere , mettendo in cima un garofano per figurare il picciuolo , panatele , nel ventre del frutto figurato , potete prima passarvi dei fegatini di pollo tirati a sapore , o in giorno di magro di funghi , dei prugnoli , ed anche polpe di ranocchie , frigetetele in padella , questa stessa composizione può servire per un coperto di riso che si crogia in un vassojo.

PIATTO D' ERBE

Prendete una quantità di zucchettini o fagiolini proporzionata al numero dei commenzali, puliteli lavateli e poneteli a lessare per passarli poi nell'acqua fresca: fate quindi un battuto con persemolo, e passatelo in una cazzeruola con burro, e quando soffrigge gettatevi gli zucchettini o fagiolini, condizionateli con sale e pepe; unitevi più tardi del brodo, del latte, del parmigiano grattato, ed anche un poco di fior di farina, e quando dovrete levarli dal fuoco, sbattete due rossi d'uovo, unitevi un poco di aceto con un poca d'acqua e fate un fricassè.

PISELLI CREMATI

Prendete dei piselli teneri lavateli, mettete del burro in una cazzeruola, ed a suo tempo ponetevi i piselli medesimi con del sale, ed un poco di fior di farina, e quando avranno soffritto mettetevi del latte con poco zucchero, tosto che sia il tutto a giusta cottura preparate quattro rossi d'uovo, sbatteteli ed uniteli come si fa di una fricassea, versateli in un vassojo e contornate il piatto con dei crostini fritti.

In giorno di magro si faccia un battuto con cipolla e persemolo si faccia soffriggere con olio in una cazzeruola, e quindi si proceda nel modo stesso quì sopra indicato, procurando di mantenerli sempre umidi onde non s'inaridiscano, vi si può unire ancora del tonno tagliato in piccoli pezzi che si può far cuocere unitamente ai piselli.

FRITTATE COI PISELLI

Cuocete i piselli con del burro , e quando ciò sia fatto , allora prendete delle uova a proporzione delle persone cui devono servire, sbattetele, mettete dell'olio o del burro nella padella , e quando soffrigge gettatevi le uova , fatta la frittata potete avvolgerla , e metterla in un piatto preparato con della crema , che le serve di salza.

FRITTATE IN TRIPPA

Prendete uova in proporzione delle persone cui devono servire, sbattetele in un recipiente con del latte, unitevi sale ed un poca di cannella della Regina , ponete a soffriggere del burro nella padella , gettatevi le uova preparate , e quando sarà cotta rivoltate la frittata , quindi tagliatela a piccoli pezzi di modo che prendino la figura che si suol dare ai pezzi della trippa , ciò fatto prendete una cazzeruola o tegame mettetevi del burro e quindi la frittata come sopra tagliata , fatela soffriggere , e gettatevi dell' acqua ed intanto prenderete dello zaffrano abbrustolito , riducetelo in polvere , e gettatelo sulla frittata , onde prenda il colore , e quando siete per servirla in tavola unitevi dell'altro burro , e del parmigiano grattato.

FRITTATE ARROSTO

A GUISA

DI ANGUILLA DI PERUGIA

Fate le frittate dopo avere sbattute le uova con del latte , avvolgetele , e quindi tagliatele a tocchetti ,

di modo che prendino la figura di pezzetti di anguilla; prendete della salvia lavatela; ed involgendo con questa i pezzi della frittata infilateli nello spiede col sostegno di un crostino di pane da ambe le estremità, girateli arrosto, spruzzandovi del pan grattato, zucchero e sale, ungeteli di tanto in tanto, e quando l'arrosto avrà preso colore e sarà crogiato, allora servitelo in tavola.

FRITTATE CON ERBA

Prendete dell'erba novellina detta di S. Maria, lavatela e pulitela e quindi scottatela nell'acqua bollente, passandola dopo nell'acqua fresca, strizzatela per levarli l'umido, e battetela nel tagliere, passatela in padella con del burro, e quando sarà cotta, gettatevi le uova sbattute fate la frittata, avvolgetela, e servitela in tavola.

UOVA AFFOGATE

COLLA

SALSA DI ACETOSA

Scottate alcuni mazzi di erba detta acetosa, quindi ponetela nell'acqua fresca, strizzatela, e passatela per crino, onde formare la *purè* che potrete mettere a cuocere in una cazzeruola con burro e sale, procurando che non divenga soda; prendete una cazzeruola con dell'acqua salata, e quando bolle stacciate le uova, procurando di conservare il tuorlo intatto, e quando saranno lessate mettetele in un panno, levandole dall'

acqua con una mestola bucata, onde scolino l'acqua; ritonditele con un coltello onde darle una figura regolare; ciò fatto gettatevi la *puré* di acetosa, e servitele calde in tavola.

UOVA AFFRITTELLATE

COLLA

SALSA DI DRAGONCELLO

Quando l'olio della padella frigge allora ad una volta si stacciano e si affrittellano le uova: si prende quindi una porzione di dragoncello ed un mazzo di acetosa, si lavano, si abbrusca una midolla di pane che si pone in bagno di aceto, strizzatela ed unitela col dragoncello, e coll'acetosa, pestate il tutto nel mortaio, dopo passatela finchè non sarà divenuta una salsa compatta, salatela a proporzione, unitevi zucchero, ed un poca di senape spenta, versate la salsa in un vassojo e ponetevi sopra le uova affrittellate, procurando di consarvarle calde.

UOVA ALLA PORTOGHESE

Ponete in un pentolo delle uova e del latte con sale a proporzione sbattetele, ungete una stampa con del burro mettetevi le uova a cuocere in bagno maria mettendo a bollire dell'acqua in una cazzeruola tanto grande, quanto vi possa entrare la stampa, le uova si accaglieranno insensibilmente come un hudino, ciò ottenuto levate la stampa e fate un poco raffreddarla; preparate un coll'ossia del sugo in un vassojo, nel quale

metterete le uova accagliate come sopra, dopo averle levate dalla stampa e tagliate a fette, per servirle in tavola calde; si possono servire ancora conservando la forma della stampa con sugo sopra e sotto.

UOVA BAZZOTTE

CON SALZA

Ponete l' uova a cuocere nell' acqua bollente per tre minuti, dopo passatele nell' acqua fresca e mondatele e quindi dividetele. Preparate intanto una salza di capperi ed acciughe, e dopo aver poste le uova sopra un vassojo versatevi la salza e contornate il piatto con del persemolo; si può versare ancora la salza facendola di pomodoro passato e bollito con del burro di prugnoli e d' altri funghi.

MODO DI CUCINARE

LA

SORRA DOLCE E FORTE

Tenete in bagno nell' acqua fresca della sorra grassa, lavatela e cambiate più di una volta l' acqua, ed affinchè sia ben dissalata si può mettere in bagno la sera per la mattina, lessatela con erbe odorose, sedano persemolo, ed anche della cipolla; fate una salza di aceto e zucchero, pinoli e cioccolata, onde venga densa; tagliate a fette la sorra lessata, ponetela sopra un vassojo e versatevi la salza preparata nel modo indicato.

MODO DI CUCINARE

IL SERMONE

In mancanza di un grosso pesce per un pranzo, si prende un sermone, mettetelo in bagno, e più volte cambiate l'acqua onde dissalarlo, riunite il sermone e legatelo, onde riprenda la figura di pesce, e fatelo cuocere con della cipolla del sedano e con mezzo limone. Quindi preparate una salsa verde con del dragoncello ed una midolla di pane inzuppata nell'aceto, pestate tutto in un mortajo, passatela per crino; unendovi un poco di zucchero ed olio, versatela in un vassojo, sul quale collocherete il sermone, e servitelo caldo in tavola.

TORTA DI CAVIALE

Prendete una quantità proporzionata di spinaci, puliteli, lavateli bene, e poneteli a lessare con dell'acqua salata, e quindi passateli nell'acqua fresca; fateli dopo cuocere con un battuto di cipolla ed erbuccie. Fate una pappa con olio sale pepe e cannella, dopo di che la unirete con il caviale e gli spinaci, ungete con olio una stampa e ponetevi la torta per farla crogiare, e quando sarà a cottura, procurando che non divenga tanto soda potete servirla in tavola.

CARBONATA DI SORRA

Affettate sottilmente della sorra grassa, mettetela, a dissalare nell'acqua, ciò ottenuto, infarinatela e ponetela a friggere in padella: preparate poi un battuto

di cipolla e salvia fate di questo un soffritto con olio a proporzione, nel quale porrete la sorra frita unendovi del vino bianco generoso, o in mancanza dello zucchero stemprato nell'agresto: preparate poi tanti crostini di pane abbruscato, e quando sarete per servire in tavola procurate che ogni fetta di sorra abbia il suo crostino, che s' imbevverà di quella salsa che vi verserete sopra, dopo avere il tutto, accomodato in un vassojo.

CARCIOFI RIPIENI

Pulite dei Carciofi levandoli le foglie le più dure, e spuntatele col coltello dalla parte superiore, lessateli appena, e passateli nell'acqua fresca: preparate un battuto con due acciughe e del persemolo unitelo con una midolla di pane inzuppata o nel sugo o nel latte: con due rossi d'uovo pepe e cannella, impastate il tutto insieme, quindi aprite i carciofi e riempiteli di questa pasta, poneteli in un tegame a cuocere, procurate che siano bene crogiati, ed allora poneteli sopra un vassojo e serviteli in tavola.

FINOCCHIELLE

ALLA PARMIGIANA

Dopo pulite e lavate fate lessare le finocchiette e passatele nell'acqua fresea; fatto ciò tagliatele a piccoli pezzi e mettetele in una cazzeruola a soffriggere, quindi mettetevi del sale, del fiore di farina, e del latte, e quando l'avranno imbevuto, levatele dal fuoco; quando saranno fredde mettetevi tre rossi d'uovo e del parmigiano, prendete, ciò eseguito, una forma, unge-

tela con Burro e mettetevi le finocchiette , cuocetele allora a bagno maria , affinchè si accaglino , e quando saranno divenute sode , allora le potete servire in tavola.

FRITTO DI PATATE

Lessate le patate e mondatele e poi sulla spianatoja riducetele in pasta, alla quale unirete due rossi d'uovo con un poco di sale, ed affinchè perdino l'umido fatele un poco suzzare in una cazzeruola , preparate la padella o con unto , o con olio, e con un cucchiajo fate delle frittelle della pasta che farete friggere per servirle in tavola , gettandovi sopra dello zucchero pesto.

P E R E

CON COSCIE DI RANOCCHIE

Pulite le ranocchie gettando le interiora, e separate il busto dalle coscie, fate un battuto di cipolla ed altre erbe odorose ed olio, e coi busti come sopra divisi farete un buon sugo di magro in una cazzeruola: unitevi quindi del riso cotto fate bollire il tutto e poi unitevi del parmigiano dei rossi d' uovo ed un poca di noce moscada: intanto si fanno soffriggere con un poco di burro in altro recipiente le coscie delle ranocchie, onde farli prendere colore e sapore, ciò ottenuto allora colla pasta di riso farete delle polpette a guisa di pere, ponendovi nel mezzo di ciascuna una coscia di ranocchia, la di cui estremità deve figurare il gambo impanatele e doratele con uova sbattute ponetele in padella così accomodate fatele friggere e servitele in tavola.

Si possano ancora servire con una salsa di capperi battuti.

FRITTO DI SEMBOLINO

Prendete una porzione di latte, ponetela in una cazzeruola; quando bolle mettetevi del sembolino, rimenatelo bene, onde evitare che venga bozzoluto, mettetevi del sale in proporzione ed un poca di cannella, versatelo dopo cotto in un piatto, quindi tagliate questa pasta fate dei piccoli mostacciuoli, infarinateli e dorateli con uovo sbattuto, e metteteli a friggere in padella, e potrete servirli in tavola contornando il piatto con persemolo fritto.

FRITTO DI RISO

Cuocete del riso nel latte, o nel brodo, quindi fatelo freddare, unitevi allora due rossi d'uova ed un poco di parmigiano, ed anche della noce moscada, unite tutto insieme e fate dei tocchetti, panateli e dorateli nell'uovo sbattuto, dateli una figura rotonda e friggiteli in padella, nell'olio, e serviteli in tavola contornando il piatto di persemolo fritto.

FRITTO DI CAVOL FIORE

Pulite del cavol fiore, scottatelo e passatelo in acqua fresca, fatelo suzzare in un panno; tagliate allora i grumoli, infarinateli, dorateli in uova sbattute e frigeteli; se si vuole, con questi si forma un umido di

magro ; fate soffriggere del burro in una cazzeruola, gettatevi i grumoli come sopra fritti, con sale e pepe, unitevi un poco di zucchero, un poco di candito sottilmente tagliato ed aceto in proporzione, quando questa salsa sarà piuttosto accagliata, accomodate in simetria i grumoli del cavolo in un vassojo per servirli in tavola, contornandole di crostini di pane fritto.

CAVOLO CROGIATO

Quando avrete strutto del burro in una cazzeruola mettetene dei grumoli di cavolo fritti ed unitevi dopo del sugo di carne, se di grasso, se in giorno di magro allora del latte, e quando avranno imbevuto o l'uno o l'altro, allora li dovete freddare; accomodateli poi in un vassojo ad uno alla volta versatevi quella salsa o sugo che avanserà nella cottura gettatevi del parmigiano, e della cannella e del pane grattato, fateli dopo crogiare e quando avranno preso un colore di nocciuola allora potete servirli in tavola.

FRITTO DI CAPPELLETTI

Prendete dei fegatini, lavateli e fateli a pezzetti e scottateli, ponete del burro in una cazzeruola, fate un battuto di persemolo, e quando avrà soffritto mettetevi i fegatini, sale, pepe a proporzione e del fior di farina, ricopriteli dopo con del latte, e quando il tutto sarà a giusta cottura si faccia freddare.

Prendete ott' oncie di fior di farina, e sopra una spianatoja, e con due uova torlo e chiara un poco di burro e sale fate una pasta, tiratela sottile e ricopritela dei fegatini che tornerete a ricoprire con altra sfo-

glia di pasta, procurate di prepararla nell' estremità, onde non esca il ripieno, e con una stampa di latta tagliate dei tocchetti, che friggerete in padella con unto.

FRITTO DI BORRAGINE

Prendete della borrana e lavatela per pulirla bene dalla terra, e suzzatela dall' umido; prendete ancora delle acciughe lavatele, e separatele dalla lisca, ed involgete una metà d' acciuga in ciascuna foglia di borrana; fate in oltre con della farina stemperata nell' acqua, una pasta nella quale immergerete la borrana come sopra accomodata per friggerla quindi in padella.

FRITTO DI PASTRINACHE

Dopo aver pulite bene le pastrinache e levata l' anima, si lessano nell' acqua salata a proporzione, e si passano nell' acqua fresca, fate della pasta stemprando della farnia nell' acqua, e friggetele; potete servirle in tavola con una salza dolce e forte, con olio zucchero ed aceto, ed anche un poco di candito sottilmente tagliato, e facendo tutto insieme bollire, prima di versarlo nel vassojo sul quale accomoderete il fritto:

FRITTO DI CARDI

Pulite i cardi dai filamenti che hanno, teneteli in mollo e poi lessateli in acqua salata, e poi passateli in acqua fresca, suzzateli bene, ed intanto preparerete della pasta di farina stemprata nell' acqua e dopo averli pas-

sati per questa pasta li friggerete in padella : si possono ancora invece d'impastarli , dorarli con uova sbattute dopo infarinati e friggerli nell' olio, procurando per altro o nell' uno o nell' altro caso che sieno bene crogiati.

COSTOLETTE PANATE

Prendete delle costolette di capretto, lavatele e pulitele da quelle pelli che hanno , e battetele per ridurle piane , e fatele un bagno con battuto di cipolla e persemolo, olio ed un poco d'agro di limone sale e pepe, dopo un ora di bagno , gettate il battuto sbattete un uovo nel quale le passerete dopo averle impanate, ed all ora potete friggerle in padella : dovendole poi servire per umido, allora si fa una salsa di burro con capperi ed acciughe ; fasciate se vi piace parte dell' osso con della carta intagliata , e dopo averle preparate in un vassojo colla salsa servitele in tavola.

FRITTATA SEMPLICE

Sbattete in un pentólo delle uova , quante occorrono in proporzione delle persone cui devono servire , fate un battuto di persemolo che metterete nella padella con del burro, e quando frigge dovete gettarvi le uova sbattute , e formare la frittata che avvolgerete , se volete servirla per umido unitevi una salsa di capperi , oppure di latte e burro unitamente ad un poco di fior ni farina , e dopo avere tutto accomodato in un vassojo servitela in tavola.

SUGO

PER SERVIRE AI PIATTI D'ERBE

E SALZE PER CIVAJE

Prendete una cazzeruola ove metterete del burro, e delle fette di prosciutto grasso e magro, e di cipolla vecchia, di carota ridotte in piccoli pezzi, delle teste di sedano, del basilico, del pitursello, garofani, e qualchè fungo; in altre ponetevi sopra dei pezzi di carne di manzo o vitello, o altre puliture (1) di carni; salate a porzione, quando avrà bollito e preso il colore di nocciuola, bagnate con acqua appena, lasciate il tutto gratinare (2) tornate a bagnare altre due volte, e ciò fatto empite d'acqua la cazzeruola e estraete il sugo, quale può servire per le salze, e per i flamm d'erbe.

DEI SUGHI DETTI COLI

BISCIAMELLA

ED ALTRI PER CONDIRE DELLE VIVANDE

DELLA BISCIAMELLA

Questa salza serve a condire una quantità di vivande e si ottiene col metodo seguente.

- (1) *S' intende puliture di carni di pollo di manzo o vitella, colli, zampe ec.*
 (2) *S' intende soffriggere.*

Fate distruggere del burro in una cazzeruola unitevi un poca di farina , stemperatela con latte , o panna salate a porzione , dateli un idea di noce moscada o cannella e di pepe. Fate stringere a lento fuoco come fareste di una crema indi passate per setaccio , e servitevene in tutto quanto può occorrervi.

SANTA MINIÈ

Ponete un pezzo di burro in una cazzeruola , quando sarà strutto , unitevi della farina stemprandola con latte , brodo , o sugo , e candito con sale e droghe , con fette di cipolla , ed un mazzetto di erbe odorose , fate stringere a lento fuoco come una salza , maneggiandola continuamente con un mescolino , in fine passate per setaccio , ed allorchè sarà fredda unitevi qualche rosso d' uovo. Questa salza serve per ungere qualche vivanda , e per ritenere la spolverizzazione del pan grattato alla quale l' assoggetterete , come si vedrà in appresso.

ASSIONAMENTO DA SERVIRSENE

INVECE DI BISCIAMELLA

Struggete del burro a lento fuoco in una cazzeruola , unitevi della farina , e stempratela con acqua , salate appena , e ponetevi ancora qualche pezzo di zucchero , ed una giusta quantità di curiandoli , uno stecco di cannella ed una scorza di limone fresco ; maneggiate continuamente con mestolo , e quando avrà preso un buon sapore , e sarà divenuta denza , passate questa salza per setaccio.

LESIONE**DI ROSSI D' UOVO**

Stemprate a freddo dei rossi d' uovo con acqua o latte, o brodo, ed anche con agro di limone o agresto, e serve per legare, e rendere denze tutte quelle salze che lo esigono.

LESIONE**DI FIOR DI FARINA**

Si stempra a freddo la farina con acqua, brodo, o latte, si passa per setaccio, e questa serve egualmente per legare diverse salze.

ALTRO SUGO DI GRASSO**OSSIA COLÍ**

Ricuoprite il fondo di una cazzeruola con fette di lardo, e ricopritele con cipolla sottilmente tagliata, con carote, teste di sedano, persemolo foglie di basilico; indi ponetevi un pezzo di carne di manzo, o vitella, con qualche garofano e sale; fate colorire a fuoco lento, e quando avrà preso un bel colore di nocciuola, ponetevi un pizzico di farina e dopo che ancor questo avrà preso colore, bagnate con brodo, e continuate a farlo cuocere per due ore almeno; digrassate e passate per staccio, e servitevene per qualunque salza di grasso.

SUGO O' GOLÌ DI MAGRO

Ponete dell'olio e del burro a sufficienza in una cazzuola con delle fette di cipolla, carote rape, radiche di persemolo passatele sopra ad un fuoco non tanto gagliardo movendolo, di continuo con mestolo, ed allorchè avrete ottenuto un colore oscuro, ma che non sia bruciato, bagnerete con brodo di pesce, se ne avrete, oppure con brodo di ceci o fagiuoli, potrete ancora unirvi dei granchi, o delle ranocchie, tinca o boldrò, un mazzetto di erbe odorose, una cipolla steccata con garofani, piacendo ancora qualche spicchio d'aglio, salate appena; fate bollire fin tanto che abbia presa sostanza, e passete per setaccio, unendovi del sugo di pomodoro, ed avrete ottenuta la salsa.

FARSA ALLA SANESE

CHE SERVE A RIEMPIRE UCCELLAMI, PESCE,
E TUTTO QUANTO PUÒ CAPITARE VARIANDOLA
DAL GRASSO AL MAGRO

Prendete della polpa di vitella, o di pollo di crudo, purchè non vi siano nervi o pelle; potrete ancora servirvi di carni cotte, che pesterete in un mortajo, e per ogni libbra di carne vi porrete mezza libbra di midolla di pane inzuppato nel latte, o brodo, una giusta quantità di burro, condite con sale e droghe a piacere; unitevi in fine due rossi d'uovo, con più due chiare montate in fiocca, ed avrete ottenuta la farsa.

Si avverte che in mancanza di burro potrete servirvi di midollo di bove, o grasso di arione purchè sia ben pulito, e ben tritato, e volendo variarla dal grasso al magro, vi servirete di pesce fresco, ed in mancanza, di baccalà o di sermone.

CASSETTINE DI CARTA

E

DI PATATE

Prendete della carta grossa , e formate delle casset-
tine a piacere , e friggetele per empirle poi di quel-
la farsa che meglio crederete , indi fatele cuocere in
forno , colle patate ancora potrete ottenere lo stesso in-
tento delle casset-
tine vuotandole prima , poi friggendo-
le per riempirle come si è detto.

GUARNIZIONI

O

BORDI AI PIATTI

Queste guarnizioni si praticano generalmente di
midolla di pane intagliato , e fritto , o di pasta sfoglia,
o mezza sfoglia. Si guarniscono ancora con erbe a maz-
zetti , o piccole cipolle , o rape a seconda della stagione ;
si fanno ancora dei bordi di pane intagliato , e tuffato
nell' uovo sbattuto , facendoli prendere colore in forno
unitamente alla vivanda ; quando poi si ha una pasta
sfoglia piuttosto grande , potete vuotarla , e riempirla
di quel ragù che vi aggrada ed allora questo piatto si
chiama comunemente *vol auvent*.

Facendo ancora delle casset-
tine di rape , o di tor-
zo di carciofo , e di tartufi , si possono ancor queste
riempire. Molte altre indicazioni si potrebbero dare in-
torno ai metodi di guarnire i piatti , ma in generale il
far meglio o peggio in questa parte , dipende dal mag-
giore o minore gusto dei cuccinieri.

ALTRE GUARNIZIONI

PER

QUALUNQUE VIVANDA DI CARNE

Quando avrete un pezzo di vitella o pollo cotto in alabrace, passate la salsa che avrete nella cazzeruola, e quindi se avrete delle frittate cotte o con burro o con olio, tagliatele a nastri, poneteli nella salsa a prendere sapore. Avvertendo che le frittate si possono fare ancora delle sole chiare d'uovo, che in tutte le cucine avanzano; e quando la salsa avrà insaporito queste frittate, accomodatele in un vassojo colla carne in mezzo, e servitele in tavola.

ASPY DI GRASSO

Fate un brodo sostanzioso con carne abbondante, zampa di vitella, droghe cipolle erbe odorose, sale e prosciutto; digrassatelo bene e fatelo raffreddare, allora dateli colore con sugo, unitevi chiare sbattute, ponete al fuoco e maneggiate continuamente con mestolo, ed appena che spunta il bollire tiratelo indietro, e gettatevi qualche foglia di dragoncello, un poco di aceto, e di limone, continuate a far bollire per un quarto d'ora, quindi filtrate con salvietta in modo da ottenerlo ben chiaro, fatelo poi gelare, onde servirvene sopra ai freddi.

ASPY DI MAGRO

Si può ottenere un brodo sostanzioso, detto Aspy con luccio, ranocchie, anguilla, regine ed altri pesci

grossi, questi vanno conditi con erbe, olio, cipolla, sale e droghe e quando saranno giunti a cottura, digrassateli, colorite con sugo, tirate a giusta cottura, e chiaritelo, come l' aspy di grasso.

FARZA DI CHINEF

DA SERVIRSENE

PER GUARNIRE CARNI DI POLLO

E DI VITELLA

Prendete della carne di pollo, o di vitella, o salvaggiame, ed anche dei pesci grossi, che sia il tutto cotto in umido onde abbia maggior sapore, versate in un mortajo, nel quale porrete l' odore della noce moscada con qualchè garofano, sale pepe e cannella a proporzione ed essendo di grasso vi unirete del lardo, se di magro del burro in doppia dose, della midolla di pane inzuppata o nel brodo, o nel latte, del parmigiano grattato, qualchè rosso d' uovo, e quando avrete il tutto ben pestato passatelo per staccio, ed allora aggiungetevi del piturzello tritato fine, e servite come appresso.

Si prenda una spianatoja sulla quale porrete la farza come sopra preparata avvolgetela nella farina, onde renderla maneggiabile, si formi quella figura che più aggrada, o un mustacciuolo, o una mandorla, o un tuorlo d' uovo ec. ponete del brodo in una cazzeruola, e quando bolle immergetela, e quando tornerà a galla, levatela e passatela in un coly a sobbollire per pochi minuti, ed allorquando la servirete in tavola procurate di accomodarla con buon gusto sul vassojo, ponendo nel mezzo la carne cotta che avete prima preparata.

FARZA

DI GRASSO E DI MAGRO

ALLA MAREMMANA

Questa si fa senza carne , valendosi soltanto della midolla di pane inzuppata nel brodo , o nel latte , del formaggio parmigiano , ricotta , burro , qualche uovo , droghe , sale , erbe trinciate fine , e pestando l'insieme in mortajo , si fa delicata a seconda del proprio gusto , questa farza si fa ancora con dell' erba acetosa tritata fine , e ben insaporita in una cazzuola con burro ed altr'erbe odorose , come abbiamo altrove indicato. Essa puo servire per riempire qualche fritto di pasta mezza sfoglia , ed anche per qualche umido con pasta di tagliatini tirata ben fine e lessata , e quindi passata a burro e parmigiano per servirla in tavola.

FARZA

DI GRATINO COTTA

Pulite delle cuoratelle di pollo , tenetele in mollo nell' acqua fresca , onde pulirle dal sangue , ed imbianchitele e quindi asciugatele , e pestatele nel mortajo , ciò fatto ponetevi del burro in doppia quantità delle cuoratelle , seguitate a pestare , indi aggiungetevi scalogne e persemolo ben tritato , sale pepe e noce moscada , con due o più rossi d' uovo , mescolate e versate in un piatto per servirvene ove occorra , potete ancora aggiungervi le interiora di beccaccia cotte secondo il consueto ; questa farza potrà servire di ripieno ad una pasta sfoglia che potrete friggere.

PURÈ DI SPINACI CON CROSTINI DI PANE FRITTO

Pulito che avrete li spinaci vi unirete qualche cipolla, sedano, carota e qualche altr' erba odorosa, e dopo lessato il tutto passatelo in acqua fresca; ciò fatto mettetelo in cazzeruola adattata con poca midolla di pane e brodo; e quando saranno insaporati, passateli per staccio allungatela con quella quantità di brodo che sarà necessario, e quando dovrete servire in tavola questa purè gettatevi i crostini fritti, e quando avranno alzato un bollore votate nella zuppiera.

ALTRA PURÈ DI PATATE

Lessate e mondate che avrete le patate le schiacierete prima di passarle in cazzeruola, unendo alle medesime delle erbe odorose e brodo come sopra si è detto, ed insaporite che saranno passatele per staccio allungandole con brodo a proporzione, quindi unitevi i crostini di pane fritto come nella purè antecedente.

PURÈ DI ACETOSA

Pulita e lessata la semplice acetosa, passatela nell' acqua fresca, e dopo in cazzeruola con midolla di pane come sopra si è descritto, passatela per staccio, allungate con brodo, e servitela con pane fritto come nelle altre.

PURÈ
DI QUALUNQUE SPECIE
DI CIVAJE

Lessate che saranno le civaje unitamente ad erbe odorose , ponetele nella cazzeruola per farle insaporire , quindi passatele per staccio , ed invece del pane fritto , potrete servirvi di pane semplicemente abbruscato che accomoderete nella zuppiera per versarvi sopra la purè.

PURÈ
DI CIVAJE DI MAGRO

Fate un battuto con cipolla , erbe odorose ed acinghe , ponete in cazzeruola con sale a proporzione , con qualche garofano unitevi dell' olio , fate soffriggere , e tosto che avrà preso il colore di nocciuola , ponetevi a poco alla volta le civaje già lessate ; ponetevi un poco di pepe e cannella , aggiungetevi qualche fungo , del sugo di pomodoro fresco , o di conserva , ed insaporita che sarà allungate con acqua a proporzione , ed allora questa purè si potrà servire o con pane fritto o abbruscato , ossivvero con paste o riso. Avvertendo di tenerla più liquida , quando preferirete le paste ed il riso.

PURÈ
DI PISELLI O FAVE

Tirate a sapore le fave o piselli con prosciutto strutto e burro , dopo cotti passateli per staccio allungandoli

con brodo , e quindi potrete servire questa purè con pane fritto o riso , tenendo il sistema di sopra notato quando preferirete il riso.

PURÈ DI ZUCCA

Fate delle fette sottili di zucca, ed unite basilico, sedano, persemolo, e qualche pomodoro, sale pepe e cannella, una piccola midolla di pane, il tutto ponete entro una cazzernola con brodo grasso; e cotta che sarà la zucca passatela per setaccio, allungatela con brodo come altrove abbiamo indicato, e servitela con pane fritto ossivvero semplicemente abbruscato: si avverte che volendola servire senza purè si procura che sia denza come una farinata.

ZUPPA

A BOMBÈ DI PATATE

Lessate e mondate che avrete le patate, passatele nel mortajo, e pestate, quindi unitevi del sale a proporzione e cannella, e per ogni libbra di patate aggiungete once due di burro e parmigiano, con più cinque o sei rossi d' uovo e ben pestata che sarà questa pasta la potrete porre in stampa da paste siringhe dandole la forma o di nastro, o di cannoncelli, tagliati a piccoli pezzi e gettateli entro una cazzeruola piena di brodo bollente, ed a misura che verranno a galla levateli per passarli nella zuppiera che servirete in tavola gettandovi prima del parmigiano grattato.

GATTÒ DI PATATE

Lessate e mondate che avrete le patate, pestatele nel mortajo, ciò fatto passatele nella cazzeruola unendovi del latte, sale e cannella della regina; mescolate il tutto finchè avrete ottenuto una pasta, levatela allora dal fuoco, e mettetela a freddare gettandovi sopra del parmigiano grattato: Prenderete quindi del burro squagliato; più quattro rossi d'uovo per ogni libbra di patate, montate le vostre chiare, unite il tutto, e versate in una stampa untata con burro, e ponete per un ora circa in fornello da campagna; cotto che sarà il gattò sformatelo, formatene tanti mustaccioli, accomodateli nella zuppiera, chè finirete d'empire versandovi del brodo bollente.

N. B. Questo gattò fatto nello stesso modo si potrà accomodare intiero in un vassojo, vuotarlo in mezzo per riempirlo di un ragù di animelle, o di uccelletti o funghi a piacere nel modo con cui abbiamo altrove descritto, e questo piatto potrà ancora servire per unido.

CARCIOFI

ALLA MILANESE

Prendete dei carciofi, e dopo averli puliti e lavati, mettete al fuoco una cazzeruola e quando l'acqua bolle poneteli a lessare; ciò fatto accomodateli gettandovi del parmigiano grattato e butirro caldo, e quindi serviteli in tavola.

PICCIONI

IN VESTE DA CAMERA

Cuocete in umido secondo il consueto i piccioni, quindi divideteli in mezzo, dorateli e frigeteli, ed oltre ad un poca di drogheria prendete un quarto di bicchiere di moscado, e quando avranno bollito unitamente al sugo dell' umido, e preso un buon sapore, accomodatevi nel vassojo, premete un mezzo limone nella salza, e serviteli in tavola.

FRITTO DI SPARAGI

Prendete dei sparagi trinciateli fino alla parte tenera, lessateli e poneteli quindi in acqua fresca, prendete dopo una cazzeruola, mettetevi un poco di burro unitelo con una mezz' oncia di fior di farina e del sugo, ossivvero brodo o latte, quando avrete ottenuto una salza compatta, allora ponetevi gli sparagi a bollire, onde prendino sapore, a tal' effetto vi metterete della drogheria, del burro, e del parmigiano più due rossi d' uovo, fateli restringere a forza di bollire, e ciò ottenuto, versateli in un vassojo, quando saranno freddati passateli a piccoli pezzi nel pan grattato, e quindi nell' uovo sbattuto, frigeteli e serviteli in tavola.

SPARAGI CON SALZA

Tosto che avrete lessati gli sparagi ed accomodatevi in un vassojo preparate la seguente salza. Mettete in un mortajo due o più acciughe, un poco di dragoncello e

tre rossi d'uovo ben sodi , e pestate tutto ciò unendovi ancora un poco di sale , passatelo per setaccio in un recipiente , unitevi della senape spenta , qualchè goccia d'aceto , o agro di limone , e d'olio , quindi versate questa salsa sopra gli sparagi e serviteli in tavola.

SPARAGI
CON ALTRA SALZA
AL BURRO

Lessati ed accomodati che avrete gli sparagi in un vassojo , con sale e pepe , spargetevi semplicemente del parmigiano grattato, sale, e pepe del butirro caldo e serviteli in tavola.

FARZA
DI RATINO CRUDA

Seguite lo stesso sistema dove si è fatta menzione alla farza di ratino cotta , meno che non dovete cuocere le coratelle , e quando le avrete lavate ed asciugate dovete tritarle e pestarle nel mortajo e conditele come quelle del ratino cotta , aumentandovi un poco di basilico in polvere , e prima di porre in opera ambedue queste farze potrete ancora darle grazia coll' agro di limone.

LASAGNE

ALLA GENOVESE DI GRASSO E DI MAGRO

Tanto di grasso , che di magro la sfoglia si fa nel modo stesso , cioè con uova , poco sale e poca acqua e qualora piaccia un poco di zafferano ; il sugo di grasso deve essere di vitella ben tirato , e le lasagne si cuociono nell' acqua salata , e si colano col mestolo bucato ; si stendono con diligenza nel piatto , e suolo per suolo , si condiscono con detto sugo e cacio parmigiano. Di magro si fanno nel modo stesso , solo si cambia il sugo , che si fa nel modo seguente.

Mettete nel mortajo due spicchi d' aglio foglie di basilico abbondanti , una polpa di cacio romano , o di olanda , un poche di spezie , e tutto si batte ben fine indi si scioglie con olio fine abbondante , e quando le lasagne saranno cotte prendete un ramajolo d'acqua gettatelo nel mortajo e mescolatelo per servirvene invece di sugo di vitella con formaggio parmigiano grattato.

LASAGNE

ALLA BOLOGNESE

Per queste si pratica lo stesso metodo che per le lasagne alla genovese , e solo si varia nel condimento , per il quale regolatevi come appresso.

Prendete dei spinaci teneri , puliteli e lessateli , e passateli nell' acqua fresca , dopo spremeteli bene e tritateli più fini che sia possibile , fateli insaporire con del sugo di carne , e con questo allungate quanto sia ne-

cessario onde condire le lasagne : se vorrete servirle di magro farete un soffritto di cipolla , erbe odorose e burro , vi porrete come sopra gli spinàci e del burro , e servite in tavola.

SPALLETTE D' AGNELLO

OPPURE POLLO RIPIENO

CON RAGÙ

Disossate la spalletta , o un pollo , se vi piace lasciando alla prima lo stinco , preparate un ripieno di punte di sparagi ; di carciofi , bianchiti , di animelle , e funghi se ne avrete , condizionandoli come appresso.

Prendete una cazzeruola , fate un soffritto con persimolo battuto e prosciutto tritato fine ; dopo di che vi unirete le animelle o funghi e quando ciò sarà a mezza cottura potrete mettervi i carciofi , e punte di sparagi , procurate che questa composizione prenda un buon sapore , ed a tal effetto vi unirete burro , parmigiano , cannella con poco pepe , e quando l' avrete fatta stringere al fuoco , riempite con questa la spalletta o pollo che dopo avrete la precauzione di cucire ; cuocete come tutti gli altri umidi , e quindi si versi , e si accomodi sopra un vassojo.

Potete ancora gettare un poca di lesione di farina entro la cazzeruola nella quale avrete cotto l' umido , spremete un mezzo limone , e versate sopra la spalletta o pollo questa salsa , e servite in tavola.

MACCHERONI

ALLA BISCIAMELLA FALZITI

Dopo avere bianchiti i maccheroni , passateli alla bisciamella ben lunga , e quando saranno cotti , unitevi

del burro e del parmigiano ; procurate di avere preparato un ragù fatto con prugnoli , creste rigaglie , ed altro (1) Preparate una stampa ungetela con burro , e fate un palco di detti maccheroni , e sopra un altro col ragù , repetendo tutto ciò fin tanto che la stampa verrà ripiena , cuocetela per mezz'ora in bagno maria , sformatela e servitela in tavola.

POLLERIE

CON SALZA D' OLIVE

Quando avete cotto i polli secondo il consueto sistema vi unirete la seguente salza.

Togliete i nocciuoli alle olive in modo che sembrino come intatte, lessatele prendete un acciuga, del persemolo trinciato fino con poco di burro, e mettete il tutto in una cazzeruola, quando ciò avrà appena soffritto gettatevi le olive con un poca di cannella; tosto che avranno preso sapore unitevi del colli, ed un poco di zuechero, e quando saranno a cottura, premetevi un mezzo limone, preparate la salza in un vassojo in mezzo al quale porrete il pollo, per servirlo in tavola.

FLAM DI CAPELLINI

RIPIENO DI RIGAGLIE

Cuocete i capellini nel sugo mettendovi un poca di cannella, quindi vi unirete del burro, parmigiano, ed

(1) *S' intende per ragù quello descritto di sopra, meno che la composizione di questo deve essere trinciata più fina.*

un rosso d' uovo , procurate di avere preparato un ragù di rigaglie nel modo in cui abbiamo altrove indicato, al quale unirete ancora un poca di noce moscada per darli maggior grazia , ed allora prendete una stampa ungetela con burro , e panatela , versatevi porzione dei capellini e poi il ripieno di ragù , tornate a coprire la stampa col resto dei capellini , dateli un aria di forno per crogiarlo , si sforni , e si serva in tavola.

FLAM DI FUNGHI

Dopo avere lavati e puliti i funghi e fatti in piccoli pezzi, fate un battuto con prosciutto , erbe odorose , il tutto si metta in cazzeruola con burro , e dopo averlo fatto soffriggere unitevi i funghi con sale e drogheria , e cotti che saranno vi unirete un poca di farina o del sugo : lasciate astringerli a poco alla volta , e quando li leverete dal fuoco vi getterete del parmigiano grattato , e li lascerete un poco freddare , indi vi unirete due o tre uova bene sbattute in un pentolo per unirle alla composizione , quindi procurate di avere una stampa bene untata con burro , empitela con detta composizione e tenetela in bagno maria per circa un ora , quindi sformatelo e servite in tavola il flam ottenuto.

Si avverte che di magro si cambia in acciughe il prosciutto.

UOVA AFFOGATE

CON CREMA DI SPINACI

Dopo avere puliti , lavati e lessati gli spinaci li passerete nell' acqua fresca , e quindi nello staccio , di poi metterete in una cazzeruola del burro unitamente agli

spinaci passati e drogheria, ed insaporiti che saranno gli allungherete con sugo di grasso o magro, e prima di servirle in tavola vi unirete uno o due rossi di uovo per unire la composizione che diverrà come una crema, avvertendo di versarla in un vassojo prima che sia divenuta solida, e sopra vi porrete simetricamente disposte le uova affogate.

FUNGHI CON SALZA TOURNÉE

Ben lavati e ridotti in piccoli pezzi che avrete i funghi, prendete una cazzeruola, nella quale porrete un battuto, con persemolo basilico, acciughe, e burro, e quando soffrige vi porrete i funghi con della drogheria, e poco avanti di servirli in tavola vi unirete della lesione di farina con più un poco di sugo, e nell'atto di servirli stemprate in un ramajolo due rossi d'uovo con agro di limone, ed unite ai funghi che guarnirete nel piatto con crostini di pane fritto.

UOVA ALLA GENOVESE

Preparate delle uova bazzotte, e sgusciatele ed accomodatele simetricamente nel vassojo, ciò fatto procurate di avere una bisciamella ben lunga nella quale unirete del burro, parmigiano, e due rossi d'uovo ed un poco di persemolo trinciato fine, che verserete sopra il vassojo delle uova, spargendovi ancora del parmigiano grattato.

Prima di passare alla seconda parte nella quale intendo di parlare delle pasticcerie , mi piace di occuparmi di cosa che reputo di prima necessità, della maniera cioè di preparare una tavola , perchè l'apparecchio ancora deve appagare l'occhio , e bisogna che sia disposto secondo gli usi delle diverse nazioni e secondo le diverse circostanze , onde io insegnerò a preparare un Buffè alla Francese, un Dejunè all'Inglese, un gran pranzo all'Italiana , ed un Ambigù alla Russa. Qualcuno forse potrà osservare ch' essendo noi in Italia ed Italiani non abbiamo necessità di apprendere le costumanze degli altri paesi , è verissimo per una parte che converrebbe non degenerare dagl' usi che stabilirono gli avi nostri e che sono Nazionali, poichè il modellarli con-

tinuamente, come per sventur' accade, a quelli degli altri popoli, perdono quel tipo che converrebbe conservarli, ed è vergogna nostra il vedere che in oggi per servire alla moda che sul Tamigi, e sulla Senna siede Regina, si imbandiscono le tavole con vivande fredde, fino all' arrosto; che ci pieghiamo ancora a certe costumanze che non hanno che il pregio di una novità sragionata, ma prescindendo da queste ed altre ragioni consideriamo che la quantità dei forestieri che vengono a visitare il nostro bel Paese, fa sì che molti Cuochi, domestici s' impiegano con famiglie straniere, e con esse viaggiano, abbiamo adunque avuto in mira nell' allontanarci dalla nostra cucina per descrivere cose che a noi Italiani non appartengono, di servire a coloro, cui piace di prender servizio con gli oltramontani, per cui è necessario che prendono cognizione del loro modo di vivere per uniformarsi ai loro usi, ai loro diversi costumi; guidati adunque unicamente da questo spirito noi ci accingiamo a notare i modi di cui si servono onde dare alle tavole quelle apparenze che sono al loro gusto omogenee e convien dire ancora a giustizia del vero e senza spirito di parte che i Francesi in special modo sono nell' arte della cucina molto avanzati, onde non sarà mai cosa stravagante il seguire molti usi che appartengono al gusto squisito di quella Nazione.

AMBIGÙ

ALLA RUSSA

Si prepari la tavola coi suoi serviti, con due soli bicchieri per ogni persona, posata, e scodella, tondino con tovagliuolo; sale, birra agl' angoli, acqua e bottiglie di vini forestieri, pane comune, ed in mezzo un gran pezzo di rosbif in parte tagliato a fette; dei polli intieri, e parte tagliati, dei grossi pesci, e due zuppiere di riso, poi delle grosse patate cotte a lessò; del cavolo egualmente lessò, e delle salze bianche composte di farina latte e burro ed in fine delle frutta: Il tutto sia simetricamente disposto sulla tavola nella quale porrete pure dei bricchi ossia cuccami di latte thè e zucchero di cui fanno uso in fine.

PREPARATIVO

PER UN BUFFÈ

Si prepari la tavola con serviti, ponendo agl' angoli delle bottiglie di vini di diverse qualità, con bricchi di thè e latte, del consumè, delle gelatine messe in simetria; dei rifreddi di lingue ben guarnite, dei prosciutti freddi, dei polli in gelatina, dei tacchinotti arrosto, dei grossi pesci, e specialmente qualche storione; del rosbif; una mezza vitella mungana arrosto; delle teste di vitella ripiene e fredde, del pan francese, del pane svizzero a bastoni delle frutta squisite degli aranci e canditi, insomma un buffè esige varietà e quantità di vivande di ogni genere.

APPARECCHIO
PER UN
DEJUNÈ ALL' INGLESE

Si preparino sulla tavola dei bicchi di thè e latte simetricamente disposti, del burro, dello zucchero, del pan francese, o svizzero a bastoni, delle uova a bere del Parmigiano, e delle acciughe ben pulite, e delle frutta della stagione. In oltre la tavola dovrà esser preparata con tovagliuoli posate ed altro come se si trattasse di un pranzo.

PREPARATIVO
PER UN
PRANZO ALL' ITALIANA

La tavola deve essere primieramente apparocchiata con un ricco addobbo di biancheria e tovagliuoli piegati a lisca di pesce, o in altra forma bizzarra; a ciascun posto si può mettere il nome del convitato che deve occuparlo, col loro rispettivo pane, ed anche un mazzetto di fiori, poi la posata e cinque bicchieri fra grandi e piccoli adattati alle qualità dei vini che debbonsi mescolare durante il pranzo: in mezzo poi altro gran mazzo di fiori, e quattro tempietti con forme architettoniche agl' angoli, e questi si contorneranno di canditi, biscotterie, quindi collocherete, simetricamente disposte le saliere, salziere, senapiere ed altro. Vi saranno pure otto piatti fermi sempre di freddi, due dolci croccanti; due arrostiti che uno di tacchinotto, ed un rosbif per l' altro; dei piatti di pasticceria, delle buone frutta, dei formaggi, dei giulebbati

in fine la tavola deve restar compita, ed ove non possa tante vivande, e tanti oggetti contenere, si preparino in altra tavola egualmente apparecchiata nella sala stessa, onde all' occorrenza servirle ai Commenzali.

Il pranzo s' incomincia coi principj che si troveranno disposti sulla tavola, quindi si servono le zuppe e minestre diverse, queste si potranno ancora servire da un inserviente, o scalco in un luogo appartato e quindi darle in tavola nelle sue cuparelle per ordine, incominciando da un convitato senza invertirlo finchè non sia stato compito il giro, lo stesso sistema si pratica nel servire le bevande, meno che nel caso in cui qualche convitato ne abbisogni straordinariamente; poi si servono i fritti, poi i lessi, quindi gli umidi, ed i piatti d' erbe, poi i piatti di composizione; quindi verranno le insalate composte e sparagi insieme agli arrosti; ostriche e frutti di mare; si gireranno poi i piatti dolci la biscotteria e le frutta; si chiuderà il pranzo col gelato di qualità diverse, e poi si passerà in altra stanza a prendere il caffè, rosolio, e liquori.

N. B. *Si protrae la descrizione della Pasticceria onde dar termine a quella dei piatti di carni ed erbe, acciò sia più completa.*

SALMI

DI BECCACCE TORDI STARNE

ED ALTRI VOLATILI

La regola generale è di farli arrosto sia l'uno come l'altro, ma tanto i piccioni quanto le starne si possono ancor cuocere in umido, tenendo lo stesso metodo già descritto per gl' altri umidi, ciò fatto dividete l'animale in due parti è intanto preparate la seguente salza.

Prendete una o due acciughe, i capi degl' animali stessi, capperi, qualche coccola di ginepro, pestate il tutto ben fine nel moriajo, quindi passate per staccio, e ponete il composto in una cazzeruola allungandolo con sugo e vin santo, fate bollire, e dopo immergetevi quegli animali che avrete preparati, onde finirli di cuocere, e poco prima di mandarli in tavola mettetevi un poco di zucchero, e all' istante in cui si servono premetevi sopra un mezzo limone onde darli grazia con quell' agro, fate nel piatto un fondo di pane fritto, versatevi sopra la salza, accomodate simetricamente gli animali e servite in tavola.

BOVE

ALLA MODA

Prendete il manzo nella groppa, lavatelo, e stecatelo con poca scorza di limone, garofani e lardo, cuocetelo a mezza lessatura, come se dovesse servire per lessato, quindi levatelo dal brodo, prendete una cazzeruola, ove metterete del burro, fette di prosciutto e qualche fetta di cipolla, qualche capo di sedano e ca-

rota , fate il tutto soffriggere finchè prenda un colore di nocciuola , bagnando di tanto in tanto con brodo finchè non sia pervenuto a perfetta cottura ; questo si può servire con salza di carciofi , spinaci ed altro fatta nel seguente modo. Puliti e divisi che saranno i carciofi , si bianchiscono e si passano nel coly , lo stesso per li spinaci , e cotti che saranno li darete grazia con un poco di aceto , o agro di limone , con più un poca di senape , si metta nel vassojo la salza ben disposta , ed in mezzo il bove alla moda e servitelo in tavola.

GERMANI

CON PURÈ DI CECI

E LENTI

Ben lavati e puliti che avrete i germani e levato i bordoni che hanno presso la coda accomodateli , e bianchiteli per pochi minuti e metteteli in acqua fresca ; ciò fatto cuoceteli come le altre carni e fateli la seguente salza.

Siano ceci o lenti devono esser lessi , e prima di metterli in una cazzeruola con erbe odorose acciaccatele , e mettetevi del sugo , e quando saranno insaporite , passatele a staccio , e quindi rimettetetele in cazzeruola ed allungate con altro sugo , con più poche gocce di vini di bottiglia , e nell' aito di servirle in tavola premetevi un poco d' agro di limone ; variate la salza nel vassojo , e ponete sopra gli animali , e per darle maggior corpo potete ancora servirvi del fondo con cui sono stati cotti gli animali , purchè sia ben digrassato.

Avvertendo che questa salza deve essere liquida appunto come una crema.

BISTECHE**DI VITELLA DI LATTE ARROSTO****CON SALZA DI BURRO**

Ben pulite che saranno da tutte le pelli le dette bistecche, e ben battute colla costola della coltella, si mettono in marinaggio, come abbiamo altrove descritto e ciò per lo spazio di due ore, le passerete sopra la graticola, e cotte che saranno si accomodano nel vasojo, e le si serve sopra la seguente salza.

Prendete del burro, due o più acciughe secondo il bisogno, e ben lavate e spogliate dalla lisca, si uniscono col burro entro una cazzeruola, ponetele al fuoco e disfatte che saranno, rimenandole sempre con mestolo premetevi l'agro di mezzo limone, versate questa salza sopra le bistecche e servite in tavola.

Si potranno ancora servire con gramolata di capperi ed acciughe, praticando il sistema seguente.

Prendete una quantità proporzionata di capperi, persemolo basifico ed acciughe, trinciate il tutto ben fine e ponetelo in una cazzeruola con olio ed un poco di sale, e ben soffritto che avrà per cinque o sei minuti versate la salza unita con un poco di sanape sopra le bistecche.

FAGIOLI IN ERBA**CON SALZA BIANCA**

Puliti che avrete i fagioli e ridotti a mustacciuoli, bianchiteli, dopo passateli nella salza bianca fatta come appresso.

Prendete una cazzeruola nella quale porrete del burro con un pizzico di farina , indi ponetela al fuoco , e quando sarà bene unito l' uno all'altra , allungate con brodo , e quando sarà divenuta come un coly , mettetevi i fagioli già bianchiti, dandoli l'odore con un poca di noce moscada , e ben cotti ed insaporiti che saranno serviteli con agro di limone.

FLAM DI ZUCCHINI

Bianchiti che avrete i zucchini li dividerete in più parti , e li passerete nella cazzeruola nel seguente modo.

Pestate bene del presciutto grasso e magro e mettetelo in cazzeruola con burro ed erbe odorose , e ben soffritto che avrà ponetevi li zucchini con drogheria e sale , e fateli prendere il sapore , e ciò fatto unitevi un pizzico di farina e del pan grattato , bagnate con sugo finchè bisogna , e quando il tutto sarà unito ed avrà preso sapore vi porrete del parmigiano e burro : quindi lascerete diacciare , ed allora metterete in un pentolo due e tre uova a seconda del bisogno , e sbattute che saranno le unirete a detta composizione , procurando di aver untata una stampa con burro , ve la verserete per metterla a bagno maria , e dopo un ora all' incirca la servirete in tavola.

FLAM DI FINOCCHIELLE

Pulite e lessate che saranno le finocchielle , le ridurrete in piccole parti , quindi le tirerete a sapore , come di sopra abbiamo detto ; queste le bagnerete di tanto in tanto a seconda del bisogno , indi preparerete una farza nel seguente modo.

• Procurate di avere della carne cotta, qualunque sia, la pulirete da tutte le pelli, se ve ne sono, la metterete entro un mortajo con del presciutto grasso con poco sale, e droghe a giusta porzione, con una midolla di pane inzuppata o in brodo o nel latte; pestate il tutto ben fine, dopo di che essendo soda, l'allungherete con del sugo per unirla alle finocchiele già insaporite, e quando conoscerete che siano giunte a cottura levatele dal fuoco, unendovi del burro e parmigiano, e quando il tutto sarà ghiacciato unitevi ancora tre o quattro rossi d' uovo montando le chiare a parte. Ungete e panate una stampa versatevi la composizione, e mettetela a cuocere per un ora nel forno da campagna, in fine sformate il flam e servitelo in tavola.

ZUCCHINI

COL PARMIGIANO

Prendete dei piccoli zucchini, e riduceteli in quarti, bianchiteli, e passateli nell' acqua fresca, abbiate un bon sugo o di grasso o di magro e col medesimo formate un coly secondo il solito, quindi ponetevi gli zucchini con drogheria ed un poco di basilico ben trito, e bene insaporiti e cotti che saranno, unitevi del burro e del parmigiano, accomodateli in un vassojo con altro parmigiano grattato e serviteli in tavola.

MACCHERONI IN BARCHETTA

Lessate i Maccheroni in acqua salata a giusta dose, intanto procurate di aver preparato un coly, o di funghi, o fegatini, ed in giorno di magro vi servirete

di pesce , o polpe di ranocchia avvertendo allora di tirare un coly da magro ; bianchiti che saranno i fegatini e siano gli uni o gl' altri li ridurrete in piccoli dadi , e li porrete a cuocere nel coly con drogheria ec. Indi prendete una zuppiera, o vassojo fondo , e vi verserete una parte di questo coly con burro e parmigiano grattato , e sopra vi porrete un palco di maccheroni scolati dall' acqua e così farete ad ogni palco , finchè fiorirete la parte superiore col detto coly , burro , e parmigiano per servire in tavola.

POLLERIA

O CARNE DI VITELLA

NEL COLY

Tanto polli che piccioni, come carne di vitella, ben lavata che l' avrete bianchite, come altrove ho indicato, meno che la carne di vitella dovete steccarla con carota e presciutto ; ciò fatto passatela al coly unendovi un mazzetto d'erbe odorose , un poco di pepe o cannella, e cotto che sarà o l'uno o l'altro che sia, accomodate-lo nel vassojo , levando il mazzo delle erbe, e versandovi sopra la salza ; si può ancora servire questo piatto , con salza di rossi di uovo nel modo che appresso.

Prendete due o più rossi d' uovo , metteteli in un ramajuolo , premetevi l' agro di un mezzo limone , più un poco di brodo , unite il tutto , e confondetelo col coly, in modo che divenga come una crema che verserete sulla carne per servirla in tavola.

PATATE ROUSSEES

Prendete delle patate piccole lessatele e sbucciatele e quindi prendete una cazzeruola con del burro, e quando soffriggo unitevi un pizzico di fior di farina, e unito che sarà allungate con latte e sugo, ed in mancanza servitevi anche del brodo, unitevi cannella della regina, ciò fatto mescolatevi le patate e quando saranno insaporite gettatevi nuovamente del burro, e del parmigiano grattato, unite al fuoco, accomodatele nel vassojo, e servitele con altro parmigiano sopra.

ALTRE

PATATE RIPIENE

Vi servirte di patate grosse, e tosto che le avrete lessate, e sbucciate dateli quella figura che vi piacerà, quindi le vuoterete in mezzo, e preparerete il seguente ripieno.

Procurate di aver della carne cotta di qualunque sorta, trinciatela fine, quindi prendete delle erbe odorose ed un poco di burro, passatele a soffriggere in una cazzeruola, ciò ottenuto ponetevi la carne trinciata, aggiungendovi della drogheria, e del pan grattato; bagnate con brodo o sugo, e quando il tutto sarà insaporito unitevi un rosso d'uovo, e con questa composizione riempite le patate; quindi accomodate le medesime in un recipiente adattato con del buon sugo, e cotte che saranno sistematele in un vassojo sul quale verserete pure il sugo, nel quale saranno state cotte, e quindi servitele in tavola.

TACCHINOTTO O POLLASTRE

O CAPPONE FARZITO

DA SERVIRE PER ARROSTO

Ben pulito e lavato che avrete qualunque degl' animali predetti, prendete delle castagne arrosto, o in mancanza delle noci sgusciate, dei salcicciuoli, o un pezzo di prosciutto grasso; una piccola cipolla steccata con garofani, una o più carote, qualche coccola di ginepro, il tutto passerete nel corpo dell' animale che cucirete, accomodato che l' avrete infilatelò nello spiede, ciò fatto prendete una carta grossa, sulla quale stenderete una quantità di strutto, ben saleggiato l' animale ve lo involterete per metterlo arrosto; piacendo si può cuocere ancora in forno sopra una teglia, dopo averlo involto nella carta col sistema da noi indicato.

PETTI DI TACCHINE

O CAPPONI PICCATI CON SALZA

ALL' INGLESE

Preparati che avrete i petti di pollame qualunque sia, lavateli e bianchiteli appena, e tornate a metterli in acqua fresca; asciugateli dopo, e piccateli coll' ago da lardellare, ciò fatto preparate una teglia nella quale metterete del burro, e fette di lardo, della carota, e qualche poco di sedano, e garofani ponete quindi i petti già piccati sopra questo piano saleggiandoli, e coprendoli con una carta ben imburata li farete cuocere a fuoco lento sopra e sotto, bagnandoli di tanto intanto

a seconda del bisogno: si avverta di non rivoltarli e di non farli prendere tanto calore, e solo per mezzo di alcune penne le ungerete col loro stesso grasso, alzando a tal effetto la carta, ciò fatto preparate la seguente salsa. Mettete in una cazzeruola del burro e strutto, unitevi un poca di farina onde legare insieme la salsa, e tosto che avrete ciò ottenuto, allungatela con del brodo, passatela per lo staccio, e venuta che sarà a perfezione per mezzo del fuoco, vi gratterete un poca di noce moscada; potrete unirvi ancora un poco di quel fondo ove sono stati cotti i petti, e ciò per dargli maggior corpo, quindi versate la salsa in vassojo, e premendovi un mezzo limone, accomodate i petti medesimi per servirli in tavola.

STARNE O COLOMBELLE

AGRO — DOLCI

Dopo aver lavati ed accomodati meglio possibile i detti animali, li farete in umido nel modo altrove descritto, quindi preparate la seguente salsa.

Mettete entro una cazzeruola, del burro, unitamente ad un poca di farina, mettetela al fuoco, dimenandola sempre con mestolo fintantochè avrà preso il color di nocciuola, ciò fatto unitevi del vino di bottiglia, cioè cipro, malaga, moscado o frontignano, ed unito che sarà lo allungherete con del sugo, ed un poco di zucchero a grazia, e quando vorrete servire il piatto in tavola, onde darli un maggior corpo, potrete unirvi parte di quel sugo nel quale saranno stati cotti gli animali che accomoderete in un vassojo, per gettarvi la salsa, nella quale spremerete un mezzo limone.

FEGATI

ALLA PORTOGHESE

Prendete dei fegati di agnellino o capretto, e ben lavati li bianchirete nel modo che abbiamo altrove descritto, ciò fatto, piccateli coll'ago da lardellare; indi accomodatevi nella cazzeruola con un poca di noce moscada, erbe odorose, una fetta di lardo, o prosciutto grasso con più della digrassatura di stracotto, e sfioritura di brodo, e li farete cuocere insensibilmente; avvertendo di non farli bollire perchè diventerebbero duri, potrete servirli ancora con una salsa di purè di piselli fatta nel seguente modo.

Prendete una cazzeruola, nella quale metterete delle erbe odorose unitamente ai piselli ben puliti e lavati, con più del buon sugo, e drogherie, quando saranno cotti li passerete a staccio; ciò fatto li metterete di nuovo nella medesima cazzeruola allungando la salsa in modo che venga liquida come una crema, e nell'atto che servirete in tavola vi premerete l'agro di mezzo limone, la verserete in un vassojo ponendovi sopra i fegati.

STOPPINIERA

DI CANNONCELLI CON COLY

DI ANIMELLE, E RIPIENA

Bianchiti che avrete i cannoncelli, serbandoli nella lunghezza loro naturale passateli a finir di cuocere in un buon sugo, e quando saranno arrivati a cottura unitevi del burro e parmigiano, indi prendete una stampa liscia che ungerete con burro, e prendendo i cannon-

celli ad una alla volta , e cominciando dal mezzo della stampa , girerete sempre attorno fintanto che non l'avrete, così facendo, rivestita, lasciando il mezzo vuoto, e per sostenere questo contorno di cannoncelli , vi servirete della farza alla sanese altrove descritta, e con questa farete quasi una fodera per sostenere i cannoncelli; ciò fatto procurerete di aver preparato un ragù di animelle fatto nella seguente maniera.

Procurate di aver delle animelle già bianchite e fatte in piccoli pezzetti , che passerete nel coly, aggiungendovi delle erbe odorose e drogheria , ed insaporite che saranno vi aggiungerete un rosso d'uovo, e dell'agro di limone, con questo ragù adunque empite la detta stampa , copritelo col resto della farza sanese, e ponetela a bagno maria, e quando sarà cotta sformatela in un vassojo e servitela in tavola.

FRITTURA DI COMPENZO

Fate dei mostaccioli sottili di pane comune o francese , insuppateli nel latte o brodo, ed in giorno di magro nel brodo di civaje , ciò fatto prenderete delle foglie di salvia , e ne metterete una in ciascun mustacciuolo, e sopra alla foglia una mezz' acciuga , e di due ne farete uno , unendoli insieme : allora le infarinerete con maniera onde non tornino a dividersi , quindi li passerete nell'uovo sbattuto , e dopo fritti li servirete in tavola.

ALTRA FRITTURA

DI MUSTACCIUOLI

Farete egualmente dei mustaccioli inzuppandoli nel latte o nel brodo , quindi prenderete della carne cotta

qualunque siasi , la pulirete dalle pelli e dal grasso che può avere ; mettete in un mortajo un poca di noce moscada , con del prosciutto grasso o lardo , e vi unirete la carne suddetta , con sale e drogheria a proporzione , ed una midolla di pane inzuppato o nel brodo , o nel latte ; un poco di burro e parmigiano con un rosso d'uovo , e quando avrete il tutto ben pestato , e che avrà preso un buon sapore , distribuirete parte di questa farza sopra ciascun mustacciulo , coprendolo poi con altro ; di poi farziteli egualmente al di fuori , per passarli poi nel pan grattato , quindi nell' uovo sbattuto , e di nuovo nel pan grattato , frigeteli e serviteli in tavola.

MODO

PER RIEMPIRE UNA PANIOTTELLA

OSSIA

UN PICCOLO PAN FINE

Levate a questo piccolo pane la corteccia per mezzo della grattugia , quindi vuotatelo nel mezzo , togliendoli tutta la midolla e frigetelo : prendete dei fegatini , o funghi , prugnoli , o creste che prima di tutto bianchirete ; tirate a sapore questa composizione con burro , erbe odorose , e drogheria , ed allungatela quant' occorra con coly , e quando sarà cotta la stringerete con un rosso d' uovo ed agro di limone per versarla nella mezza paniotta , serbando l'altra mezza parte per coperta , di modo che con questa venga a chiudersi , come se non fosse stata divisa : si adatti dopo in una cazzeruola ; si bagni con sugo , e si metta per mezz' ora in cenere calda , quindi si accomodi in un vassojo , e si serva con la seguente salza.

Mettete in una cazzeruola del burro, con del fior di farina e preso che avrà un poco di colore; stempratela con del brodo o sugo di modo che divenga liquida come una crema, ciò ottenuto unitevi due rossi d'uovo con agro di limone, versate questa salsa sopra la panottella ripiena, e servite in tavola.

MANIERA DI FARE UN FRITTO DI CROCCHETTE FARZITE

Mettete in una cazzeruola dei salcicciuoli, ossivero del prosciutto tritato fine, grasso e magro, procurate di avere dei cervelli ben puliti e lavati, e trinciati fini con un coltello, ed unirete questo al suddetto soffritto, con più drogheria o noce moscada, ed a misura che anderranno cuocendosi gettatevi poco fior di farina, del sugo, ed in mancanza, del brodo, e quando sarà divenuta questa composizione come una pasta, unitevi del pitursello trinciato, del burro, e parmigiano con più uno o due rossi d'uovo fatela stringere, e quindi versatela in un piatto a farla freddare; ciò ottenuto formerete dei crocchetti, passateli nel pan grattato, quindi nell'uova sbattute, e di nuovo nel pan grattato, friggetele e servitele in tavola.

RISO ALLA POLLACCA

Prendete tre quartucci di latte, che metterete in una cazzeruola con once sei zucchero, e quando bollerà, unitevi once otto riso già bianchito; dateli l'odore di cedro, o d'arancio, fatelo ben cuocere, e quando sarà giunta la cottura medesima a perfezione, mettete-

vi un poca d'acqua di zaffrano per darli colore invece delle uova, quindi versatelo in un vassojo, dandoli una figura ovale, e spargetevi sopra dei confetti piccoli e colorati ossia fulignata, contornate il piatto con fette d'arancio, e servite in tavola.

LATTUGA RIPIENA

Pulite dei cesti di lattuga, lavateli e divideteli in mezzo, quindi bianchiteli e passateli nell'acqua fresca, asciugateli in un panno, ed in tanto preparerete il seguente ripieno.

Prendete della carne cotta di qualunque specie tritatela fino col coltello, e passatela in una cazzeruola con burro, erbe odorose, un poco di sale e cannella, e quando questo soffritto avrà preso sapore, unitevi un poco di fior di farina con del pan grattato, bagnando, con del sugo finchè bisogna, e con questo composto freddato riempirete la lattuga, e così otterrete delle piccole polpette che passate nella farina, ed indorate le friggerete. Dopo accomodatele in una cazzeruola con del sugo, ed insaporite che saranno le sistemerete in un vassojo con burro e parmigiano, lo crogierete per mezzo del fornello di campagna, e le servirete in tavola.

ZUPPA ALLA REGINA

Fate in minuti pezzi un pollo arrosto, e procurate di avere del pane fritto con burro, e ne farete l'uso che appresso.

Prendete una cazzeruola ove metterete del prosciutto grasso e magro, con più carota, sedano persemollo, e butirro, quando avrete fatto il soffritto vi porrete

il pollo ed il pane ad insaporire, allungando di tanto in tanto con brodo, quindi pesterete il tutto nel mortaio, pestate fine, passate per staccio, tornate a metterlo in cazzeruola, allungando con brodo quanto sia necessario, e la servirete con pane fritto come abbiamo altrove descritto, ossivero con uova bazzotte, considerandone uno per ciascun convitato; le accomoderete nella zuppiera, versandovi sopra la purè, fiorite con parmigiano grattato e servite in tavola.

ZUPPA DI CIALDONI

Procurate di avere un brodo eccellente ch'equivaglia ad un consumè, che abbiamo altrove descritto, lo chiarirete con sole chiare, come se fosse gelatina meno che non farete uso dell'agro di limone, lo passerete ancora per panno, come si pratica per la gelatina stessa, e quindi tornerete a metterlo nella cazzeruola a bollire ed allorquando dovrete servire in tavola verserete nella zuppiera il brodo come sopra chiarito, e lo distribuirete ai convitati, calcolandone la quantità a proporzione delle cuparelle, quindi farete girare i cialdoni, che avrete preparati nel modo seguente.

Fate una pasta con farina, sale e brodo diaccio, cannella, ed uova, e dopo averla dimenata farete i cialdoni nelle consuete forme per servirli come sopra abbiamo indicato.

ZUPPA COMPOSTA CON CARNE

Prendete della carne o lessa o cotta in umido, pulitela dalle sue pelli, ciò fatto mettete nel mortajo del prosciutto grasso, un poca di noce moscada, con più

la carne preparata, sale a proporzione e cannella, unendovi ancora una midolla di pane inzuppata nel brodo, pestate ben fine, e quindi mettete burro e parmigiano e due o tre rossi d' uovo: passate il tutto per lo staccio, e dopo aggiungete del persemolo tritato; passate questa specie di pasta con della farina sulla spianatoja, le darete quella figura che più vi piace e quando il brodo bollirà gettatevela, e tosto che ritornerà a galla, vuotala nella zuppiera con molto brodo, e la servirete in tavola.

Si avverte che con detta pasta si possono fare i cappelletti alla bolognese, avvolgendola ad altra pasta comune da tagliatini: in questo caso per altro i cappelletti dovranno bollire per un terzo d'ora circa.

ZUCCHINI O FAGIOLINI

CON SALZA DETTA DELLA SERVA

Prendete dei piccoli zucchini, e divideteli in quattro pezzi, se fagiolini li ridurrete a mostaccioli, e ben lavati tanto gli uni, che gli altri, li lesserete facendoli la seguente salza.

Prendete due acciughe un pochi di capperi, un mezzo spicchio di aglio fresco, qualche garofano ed un poco di sale, pestate il tutto in un mortajo, unendovi della senape, olio, ed aceto; passate per lo staccio, e versate sopra l'erba lessa ed accomodata in un vassojo, e servite in tavola.

FAGIOLI SGRANATI IN UMIDO

Ben lessati che avrete i fagioli freschi, prenderete una cazzeruola, nella quale farete soffriggere il seguente battuto.

Prendete della cipolla bianca, del sedano, basilico, e persimolo ed un poco di prosciutto, il tutto già battuto ben fine, unitevi ancora un poco di strutto, se di grasso ed in giorno di magro invece del prosciutto farete uso delle acciughe, ed invece dello strutto vi verserete dell'olio; e quando avrà preso il color di nocciuola gettatevi i fagioli già lessati, fateli insaporire, unchovi della drogheria, e sale; bagnate con sugo di pomodoro, e quando saranno ridotti a perfetta cottura serviteli in tavola in un vassojo.

FAGIOLI LESSI SGRANATI

CON SALZA DI MANDORLE

Lessati che saranno i fagioli freschi, e bene scollati, li accomoderete nel vassojo preparando la seguente salza.

Pestate in un mortajo delle mandorle sgusciate, unitamente ad un acciuga, qualche garofano, un poco di aglio, scorza di limone e sale; pestate ben fine; bagnatele di tanto in tanto con qualche goccia di aceto e ben unito che sarà il tutto, passate per staccio, allungate con olio, e con qualche altra goccia d'aceto, unitevi ancora un poca di senape, e versate questa salza sopra i fagioli nell'atto di servirli in tavola.

SEDANI RIPIENI E CROGIATI

Togliete dai sedani le foglie dure e puliteli il torzo; e valetevi di un pezzo da questa parte di una certa lunghezza, purchè non si vada nel verde; bianchiteli, quindi divideteli e vuotateli in mezzo per riempirli nel seguente modo.

Mettete in un mortajo un poco di lardo e carne cotta, una piccola midolla di pane sale e cannella, un rosso d' uovo e parmigiano, e ben pestato che sarà vi unite del persimolo, e con questa composizione riempirete i sedani riaccozzando i due sedani divisi; infarinateli, passateli nell' uovo sbattuto e frigeteli, metteteli dopo in una cazzeruola a farli insaporire nel sugo, e dopo avervi unito del burro e parmigiano li accomoderete in vassojo per farli crogiare per mezzo di fornello da campagna.

CAVOL FIORE

CON SALZA ALLA ROMANA

Quando avrete lessato il cavolo ridotto in tanti grumoli, accomodatolo nel vassojo e preparateli la seguente salza.

Mettete in una cazzeruola del burro, un poca di farina, ed unita che sarà aggiungetevi dell'olio e sugo di pomodoro con più sale e pepe, e cotto che sarà servite questa salza calda sopra il cavolo premendovi l'agro di un mezzo limone.

MODO DI FARE IL MANZO

IN ALABRACE

Prendete una quantità di manzo nella parte dello scannello, disossato, pulito dalle pelli e lavato che sarà steccatelo con lardo e filetti di carote, indi fate un battuto con lardo, cipolla, testa di sedano, scorza di limone ed un poca di persia, mettetelo in una

cazzeruola con burro o strutto, dimenate spesso con un mestolo mentre soffrigge e quando avrà preso il color di nocciuola mettetevi la carne, drogandola con sale pepe, cannella, e garofani pesti; si bagni di tanto in tanto con qualche mezzo ramajolo d'acqua per tre o quattro volte, e ritirato che sarà l'umido, ed avrà il manzo preso colore, ricopritelo di vino generoso, fatelo cuocere ancora insensibilmente, e si serva in tavola colla sua stessa salsa, dopo averlo digrassato.

VITELLA

CON SALZA DI PISELLI.

Prendete la vitella nella groppa o sotto la coscia e quando l'avrete lavata e steccata, fate un fondo alla cazzeruola nel seguente modo

Prendete del burro mettetelo in fondo, e sopra delle fette di prosciutto grasso e magro, quindi poche fette di cipolla, carota e capo di sedano, qualche garofano, mettetevi la vitella coprendola con carta imburrata: dateli fuoco sotto e sopra, e quando avrà preso il color di nocciuola bagnate con acqua o con brodo, e così facendo per due o tre volte, fateli ritirare quest'umido a lento fuoco: avvertendo, che quando la servirete in tavola, deve avere soltanto la sostanza del sugo. Preparate intanto la seguente salsa.

Prenderete dei piselli per passarli nel coly altrove descritto, e quando saranno cotti vi unirete parte del fondo ossia intingolo della vitella, premetevi l'agro di mezzo limone, e senape; e con questi contornate il vaso, ponendo la vitella nel mezzo.

CIGOTTO

DI AGNELLO CON SALZA

BATTUTA

Prendete un coscio d' agnello, lavatelo, e preparate in una cazzeruola un battuto di cipolla, erbe odorose, e lardo, e quando avrà preso colore passatevi il coscio dregandolo, e salandolo, e si tenga il sistema qui sopra indicato facendolo cuocere a fuoco lento; e si prepari la seguente salza.

Prendete dello scalogno, ossia vero della cipolla e dell' aglio, con più sedano pitursello, capperi ed acciughe si trincino più fini che sia possibile, passate il tutto in una cazzeruola con burro, un poca di cannella fate ben soffriggere; e dopo unitevi un poca di farina, e ben unita che sarà allungate con sugo, e fate la cuocere lentamente, e quando dovrete servirla in tavola, unitevi, zucchero, aceto, tornate a farla bollire per cinque minuti, e servitela unitamente al cigotto.

SALZA

PER LESSO

Procurate di aver delle mandorle sbuccitate, pestatele in un mortajo con scorza di limone, qualche garofano salea, due o più rossi d' uovo sodi ed un poco di zucchero, quindi passate per staccio unendovi dell'olio, aceto, agro di limone, e senape; ciò fatto lo verserete in una salziera, avvertendo che sia discretamente liquida.

MAZZONE ARROSTO

CON SALZA

Prendete una quantità di mazzoni di mare puliteli dalle interiora, levateli la scaglia e lavateli, quindi asciugateli in un panno, staccateli con rasmerino, e legandoli con filo, e marinateli in un vassojo con sale pepe, olio, aceto tenetevi per circa due ore; ciò fatto, metteteli ad arrostiti sulla graticola, bagnandoli di tanto in tanto col loro stesso marinaggio, e quando saranno cotti levateli il rasmerino, ed accomodateli in un vassojo, procurando di aver preparata la seguente salza.

Metterete in una cazzeruola del burro, un poco di olio, un acciugha e capperi, fate struggere il tutto, dopo levate dal fuoco unendovi dell'aceto ed un poco di senape, e questa salza dovete versarla sopra i mazzoni per servirli in tavola.

TORTA ALLA NELLE

Prendete della vitella ossivvero dei petti di tacchina: riducete o l'una o gli altri in fette sottili battetele colla costa del colliello e li farete il seguente ripieno, servendovi dei ritagli della medesima carne.

Pestate nel mortajo unitamente a qualche garofano noce moscada, sale ed una piccola midolla di pane inzuppata nel brodo, un rosso d'uovo, burro e parmigiano, quindi passato per staccio, ciò fatto aggiungerete a questa farza del pitursello in quantità tritato ben fine; e quindi la distenderete sottilmente sulle dette bragiole che piegherete nell'estremità ed avvolgendole le farete prendere la figura di crocchette, e dopo cuocetele in umido

e quindi lasciatele da parte, e fate la pasta, sfoglia, servendovi di qualchè rosso d' uovo onde sostenerla e tirate detta pasta alla grossezza di due monete; prendete una stampa liscia, ungetela bene con burro, e fate colla pasta medesima un fondo ed un contorno, facendo in modo che ne avanzi una parte per ricuoprirla al di sopra; Farete dopo una farza di carne, come sarebbe quella alla sanese altrove descritta, addossate questa alla pasta nella grossezza di una o due monete; ciò fatto accomodate i crocchetti come sopra descritti all' intorno della stampa, e nel mezzo collocatevi un ragù fatto nel modo seguente.

Preparate un coly, nel quale farete cuocere delle animelle e prugnoli, aggiungendovi del persemolo tritato ben fine, e ben cotto ed insaporito che sarà; spremetevi dell'agro di limone, e versate in mezzo alla stampa: coprite col resto della farza, indi addossateli la pasta avanzata doratela, cuocetela in forno, e quindi servitela in tavola.

Si avverte che i detti Crocchetti si possono ancora servire come segue.

Fatti i crocchetti nel modo qui sopra descritto, li porrete in marinaggio per circa un ora o più, dopo li fascereate nel lardo, e gl' incarterete, infilandoli nelle piccole briosce, e così accomodate si cuociano arrosto; scartateli dopo ed accomodateli nel vassojo facendoli la seguente salza.

Prendete dei tartufi, riduceteli in piccole fette, fateli grillare con del burro, pitursello, con acciughe sale e pepe, e quindi premetevi dell'agro di limone, versate sopra i crocchetti e serviteli in tavola.

FLAM DI PISELLI

Ben lavati e puliti che avrete i piselli cuoceteli nel modo seguente

Fate un buon battuto con prosciutto ; erbe odorose come basilico , persemolo , pepelino , ed unitevi del burro , e dopo aver soffritto , ponetevi i piselli con sale e drogheria , e quando saranno insaporiti passateli nello staccio , quindi tornerete a metterli nella cazzeruola , bagnandoli con sugo , e quando saranno divenuti come una pastellina ristretta , vi aggiungerete del burro e del parmigiano , metteteli a parte , e quando la composizione sarà diaccia , vi unirete per ogni boccale di piselli , quattro rossi d'uovo ; monterete le chiare ed unirete il tutto , e quando avrete unta di burro una stampa e fasciata di carta all'intorno , versatevi il flam e cuocetelo a bagno maria ; quando sarà cotto , sformatelo in un vassojo e preparate il seguente ripieno .

Non avendo sugo potrete servirvi di quello di stracotto che vi servirà per fare il coly nel modo consueto , allora procurerete di avere delle creste sbucciate per mezzo d'acqua sale ed aceto , ed unirete queste al coly e quando saranno cotte insaporite , vuotate il flam , e con queste riempitelo ; e servitelo in tavola .

Si avverte che detto ripieno si potrà fare nello stesso modo , variandolo di funghi di cervello fritto , carciofi bianchiti ed altro .

CROSTINI VERDI

Prendete della cipolla bianca dolce , tenetela nell'acqua per circa un ora dopo averla divisa in croce ; ciò fatto profittate della medesima per quanto bisogna , pestandola sopra il tagliere con basilico persemolo , erba sedano capperi , ed acciughe , dopo la passerete o in cazzeruola , o in un piccolo tegame con sale a seconda del bisogno : cuocete a fuoco lento , dopo di che vi unirete un poco di zucchero , e nell'atto di servire in tavola vi aggiungerete ancora un poca di senape - Pre-

parate dei crostini di pane fritto, fatti a guisa di mustacciuoli o tondi versatevi sopra la salsa verde, e servitela in un vassojo.

SALZA GRAMOLATA:

DA SERVIRE

PER IL PESCE LESSO

Prenderete delle acciughe, del persemolo e dei capperi trincerete tutto ben fine, indi lo passerete nella cazzeruola con giusta porzione d'olio, e tanto, quanto servir possa a condire il pesce, con più sale in proporzione, quando avrà bollito per pochi minuti, lo leverete dal fuoco aggiungendovi dell'agro di limone e della senape, e lo verserete sopra il pesce a suo tempo.

ALTRA SALZA ALLA FRANCESE

DA SERVIRE

PER IL PESCE LESSO

Preparate una bisciamella ben lunga fatta con latte nel modo che abbiamo altrove descritto, aggiungetevi un poca di panna di latte se ne avrete, e quando dovrete servirla in tavola seguirete il sistema che segue.

Avvertite prima di tutto di scolare dall'acqua il pesce, che avrete collocato in un vassojo, quindi leverete la bisciamella dal fuoco, che manterrete ben liquida, vi unirete della senape e dell'agro di limone, versate sopra il pesce e servite in tavola.

SOGLIOLE ARROSTO CON SALZA PICCANTE

Lavate e mondate le sogliole, quindi asciugate le con panno, e passatele in marinaggio fatto nel modo altrove da noi descritto, e le leverete dopo avervele tenute per circa due ore; Passatele nella farina, e poi nell' uova sbattute preparate nel modo seguente.

Unite nell' uova medesime del burro squagliato, passatevi le sogliole di già, infarinate, e quindi nel pan grattato, e così preparate mettele sulla graticola a cuocere a fuoco lento, voltandole di tanto in tanto dall' una e dall' altra parte; e per bagnarle vi servirete del medesimo marinaggio, e quando avrauo preso il color di nocciuola, le farete la seguente salza.

Mettete in un mortajo un acciuga, uno o due garofani con dei rossi d' uovo sodi a seconda del bisogno, e sale, quando avrete pestato, passate a staccio, allungando con olio aceto, e senape, e quando avrete di tutto ciò formata una salza liquida, vuotatela in un vassojo, e sopra accomodatevi le sogliole.

COSTOLETTE DI TONNO ARROSTO

COLLA CASSETTA DI CARTA

Fate una cassetta di carta reale preporzionata alla grandezza delle costolette, dopo farete il seguente battuto.

Prendete della salvia, acciughe, tritatele ben fine, e spargetele nelle cassette con più olio e poco burro, pan grattato sale e pepe, accomodatevi le bisticche fatele cuocere sulla graticola a fuoco lento, rivoltandole di tanto in tanto da una parte e dall' altra, e le servi-

rete in tavola nelle cassette medesime in cui saranno state cotte, e potrete ancora premervi sopra dell' agro di limone.

FRICASSEA DI BOLDRÒ

Fate un battuto con odore d' aglio , scorza di limone , persemolo , ed acciuga , ponetelo in una cazzaruola con olio o burro e quando avrà appena bollito , vi metterete le polpe del boldrò , e le condirete con sale pepe e cannella , le farete cuocere , e quando saranno a perfetta cottura vi unirete un poco di fior di farina , avvertendo di non restringere tanto la salza , che potrete allungare con brodo di pesce lessato o di civaje e quando sarete per servirlo in tavola , procurate di aver preparato due rossi d' uovo , stemprati in un ramajolo , con un poca d' acqua ed agro di limone , li unirete al boldrò che farete di nuovo stringere al fuoco di modo che la parte liquida divenga come una crema , versate in un vassojo e servite in tavola.

COSTOLETTE DI TINCA

CON RÀGU' DI PISELLI

Prendete delle tinche grosse a seconda dei comenzali , e dopo averle scagliate e lavate le disosserete dalle lische , e le sbuccierete , e così ridotte vi serviranno a formare le costolette , che passerete nel marinaggio : quando ve le avrete tenute per circa due ore , le pannerete , ed intanto preparate un teglia sulla quale metterete del burro , e sale , e quando bollirà vi passerete le costolette , e tosto che saranno crogiate da una parte e dall' altra accomoderete facendone un contorno al vassojo , e nel mezzo vi collocherete ragù di piselli fatto

LASAGNE COLLA LEPRE

Tirate la pasta a sfoglia come si è detto parlando delle lasagne alla Genovese, preparate due Cosci di Lepre che farete lessare unitamente ad un mazzetto di erbe e qualche cipolla steccata con garofani, e quando saranno lessati conservate il brodo, onde cuocere le lasagne: Disossate i cosci e trinciate la carne minutamente e ponetela a bollire in un soffritto di cipolla tritata, persemolo, pepe, spezie, sale, e butirro: Fate-la bene insaporire, bagnandola con sugo o conserva di pomodoro, e quando il tutto sarà bene unito, aggiungetevi del burro in quantità sufficiente da condire le lasagne, e spargendo sopra ciascun suolo del sugo e formaggio Parmigiano servitele calde in tavola.

RISO ALLA VENEZIANA

Si abbia del brodo di manzo o polleria con una fetta di presciutto, si ponga in una cazzeruola e quando bolle vi farete cuocere il riso che avrete prima pulito facendolo bollire per circa dieci minuti, e quando sarà a un terzo di cottura vi si getti del formaggio parmigiano in quantità abbondante e quando il bollire avrà fatto scendere in fondo il parmigiano, si levi dal fuoco coprendo la cazzeruola, e dopo circa tre minuti si serva, si avverta di farlo bollire a fuoco vivissimo, e senza cuoprire la cazzeruola e la bontà del piatto dipende principalmente dal conoscere il vero punto della cottura, poichè se sarà passata o imperfetta la mancanza pregiudicherà alla sua bontà.

MANIERA DI FARE LA PASTA SFOGLIA

Metterete sulla spianatoja o tavola di marmo del fior di farina del più fine, fatevi una buca in mezzo, ove potrete mettere del sale a proporzione, un rosso d' uovo, e del burro nella quantità di circa due noci per ogni libbra di pasta: mettetevi dell' acqua diaccia a poco alla volta procurando di ben disfare il butirro, e dimenando colle dita formerete come un unguento ed assodando questo a poco alla volta per mezzo del fior di farina lo ridurrete al punto di formarne la pasta, che a forza di lavorarla renderete maneggievole come la pasta da pane; il modo di conoscere il vero punto, di perfezione della pasta si è quello di premerla con un dito, e quando il vuoto che forma la pressione sparisce ritornando la superficie della parte oppressa al suo punto, potete contare di avere ottenuto l' intento - Tiratela ad una certa larghezza capace d' involgervi il burro, e per ogni libbra di pasta ve ne vorranno once otto che maneggerete in un panno prima di metterlo sulla pasta. Ciò fatto copritelo colla pasta medesima, e per mezzo del rullo lo tirerete ad una discreta lunghezza, quindi ripiegate la ad uffiziolo, e tornate a far lo stesso per altre due volte, quindi ritirate la della grossezza di mezzo dito per darle quella figura che più vi piace, e qualora si debba riempire intaccatela col coltello onde cotta nè nasca la divisione per poterla dopo cotta vuotarla in mezzo, (1) in fine doratela, e fatela cuocere in forno per servirvene in quel modo che più vi piacerà.

- (1) Quando in seguito si farà menzione d' un vuoto nella Pastasfoglia, s' intende che la pasta deva essere già cotta.

MANIERA

DI FARE DELLE PASTE RIPIENE

COMUNEMENTE DETTE CENCI

Con mezza pasta sfoglia, cioè con della pasta lavorata a metà, e con mezza quantità di burro che abbiamo indicata per la vera pasta sfoglia, farete i cenci, e quando avrete ridotta questa pasta all' altezza di due monete, la taglierete con una stampa ovale, o rotonda, e farete il seguente ripieno.

Procurate di avere delle mandorle pelate per mezzo di acqua bollita, che pesterete in un mortajo, dandoli l' odore di mandorl' amara; e per ogni libbra di mandorle vi passerete once dieci zucchero, ciò fatto metterete questo ripieno sopra i cenci come sopra tagliati avvertendo di coprirli con una parte che avrete lasciata libera dal ripieno, ciò fatto li friggerte, quindi li accomoderete in un vassajo per servirli in tavola spolverizzati di zucchero.

PASTA SFOGLIA RIPIENA

DI UCCELLETTI

Tosto che avrete fatto nella pasta sfoglia un vuoto nel modo da noi altrove indicato, e di quella figura che più vi piacerà, procurate di aver dei filonguelli o altri uccelletti, sbuzzati e ben lavati che gli avrete li passerete in umido con della salvia, del prosciutto e burro; e quando saranno insaporiti e cotti levateli dal suo umido, toglieteli i capi, che pesterete nel mortajo con qualche acciuga, e capperi e quindi li passerete nello staccio, allungando con coly, e con quel umido nel quale sono

stati cotti, aggiungendovi ancora qualche chicco di zucchero, e nella salsa così fatta tornerete a mettervi gli uccelli di già cotti, e li farete riscaldare, e quando dovrete riempire coi medesimi la pasta sfoglia vi premerete un poco d'agro di limone, in fine coprite col copercchio che avrete levato dal vuoto fatto in principio, e serviteli in tavola:

CROSTINI DI PRUGNOLI

IN CASSETTINE

Ben lavati e puliti che avrete i prugnoli, ponete in una cazzeruola del burro, e perzemolo e vi metterete i prugnoli con drogheria, e quando avranno ritirato tutto il loro umido e saranno insaporiti, vi unirete un poco di fior di farina, allungandolo con un poco di sugo, un rosso d'uovo ed agro di limone, e quando sarà il tutto legato, procurando di aver fatto delle cassettime di pane e fritte in olio o in lardo, metterete la composizione nelle cassettime medesime, ed accomodate in un vassojo potranno le medesime servire per principj di tavola.

ALTRI PRINCIPIJ DI TAVOLA DI

SALPICO' DI FEGATINI

Procurate di avere quella quantità di fegatini che crederete necessaria, puliteli dal fiele li terrete per qualche tempo nell'acqua fresca, onde farli sgorgare il sangue, ciò fatto metteteli in una cazzeruola con dell'acqua tiepita con sale ed aceto, e levateli appena che incominciano a levare il bollore, e passateli di nuovo nell'acqua

fresca fatene tanti piccoli dadi, e li passerete in un coly al quale unirete del pitursello, un poca di noce moscada, e quando saranno insaporiti vi metterete uno o due rossi d' uovo secondo il bisogno, e preparando delle cassetine di pane fritte nel modo da noi qui sopra indicato le riempirete di questa composizione e le servirete in tavola.

**CAPPELLI ALLA TURCA,
OSSIANO TURBANTI RIPIENI
DI SARPICÒ DI FEGATI**

Prendete delle piccole stampe che abbiano la figura di turbanti, che contornerete fasciandoli internamente di pasta frolla della grossezza di due monete, quindi procurate di avere un Salpicò fatto nel modo qui sopra descritto, e con questo riempite i medesimi turbanti, e per coprirli non vi servirete della pasta frolla, ma procurate di avere dei ritagli di pasta sfoglia tirati egualmente alla grossezza di due monete, e collocandoli al di sopra, li dorerete, li farete cuocere nel forno da campagna, ed accomodati simetricamente in un vassojo li servirete in tavola.

**RISO ARROSTO O FARZITO
ALLA GENOVESE**

Abbiate metà brodo, e metà coly ben fatto, ponetelo in una cazzeruola e fate cuocere il riso come alla Veneziana, abbiate già preparato un ragù di piccioni, e di uccelli di becco fine, come sarebbero ortelani lo-

dole , beccafichi ec. levate il riso dal brodo , ed involtatelo nel ragù che già avrete preparato a parte e spolverizzate il riso che avrete steso in vassojo alla grossezza di due dita con cacio parmigiano , quindi collocatevi sopra i piccioni o gli uccelli , coprite tutto col resto' del riso dateli un buon garbo , ed ungete la superficie con del sugo , tornate a spolverizzare con del cacio parmigiano passatelo ad un aria di forno da campagna ben caldo , avvertite che facendolo di piccioni , li potrete disossare , e riempire.

SUFLE DI LATTE

Mettete in una cazzeruola oncie sei zucchero , otto tre farina di riso e non avendo questa vi servirete ancora del fior di farina semplice , e sei rossi d' uovo , e bene unite per mezzo di mestolo aggiungetevi un mezzetto di latte ponetelo al fuoco e formatene una crema che dimenerete continuamente , e giunta che sia alla sua perfezione ponetela a diacciare ; dateli l' odore che più vi piace unendovi un poco di rum e candito di cedro , montate le chiare a neve ed unite ancora queste a poco alla volta a detta composizione e passatela in un vassojo che avrete guarnito all' intorno nel modo seguente.

Fate una pasta con acqua calda e fior di farina procurando che sia soda al più che sia possibile , ridotta questa ad una sdriscia della grossezza di due monete , e della larghezza di due dita , la collocherete all' intorno del vassojo , che avrete bagnato con chiara d' uovo , e questo sarà un riparo onde contenere la composizione già indicata , quindi col pizzica parte li farete un contorno tanto nel disopra , quanto all' intorno del vassojo , e quando lo avrete ridotto a stare in piombo lo asciugherete per mezzo della tira , quindi verserete la detta composizione , spolverizzata con dello zucchero , ponetelo

a crogiare nel fornello da campagna e tosto che avrà preso un bel color di nocciuola, tornerete a spolverizzarlo di zucchero e lo servirete in tavola.

CETROSA D' UOVA

Prendete delli spinaci lavateli puliteli e lessateli e quando li avrete passati nell' acqua fresca tirateli a sapore nel modo seguente. Trinciateli ben fini, quindi passateli nella cazzeruola con del burro, poco sale, e drogheria e quando saranno insaporiti unitevi un poco di fior di farina, e sugo di magro o di grasso; fate ritirare l' umido, e quindi aggiungetevi del burro e del parmigiano con più un rosso d' uovo e lasciateli a parte. Fate delle frittate di una coppia d' uova per ciascuna quindi vi passerete porzione dei spinaci come sopra preparati, e le avvolterete coal ripiene il meglio possibile onde formare altrettanti mustaccioli. le potrete accomodare nel seguente modo: Prendete una stampa liscia che fasciate con carta bianca ben untata con burro, e coi mustaccioli farete internamente un contorno ponendone uno sopra l' altro finchè la parte della stampa non sarà fasciata, quindi incominciate un altro giro, di modo che fattone uno, contro l' altro siano collocati quasi a lista di pesce, quindi li farete il seguente ripieno per versarlo nel mezzo alla stampa medesima. Potrete servirvi o di polpe di ranocchie, o di polpe di boldrò e funghi cotti nel modo seguente: Se saranno ranocchie o polpe di pesce pestate del persemolo del basilico, ed un acciuga che metterete in una cazzeruola con burro, e tosto che avrete ottenuto il soffritto vi porrete o il pesce, o le polpe di ranocchie con sale, pepe e drogheria e quando saranno insaporite, bagnate con coly ben ristretto, o gettatevi del burro e del parmigiano ed uno o più rossi d' uovo uno dei quali unitamente alla chia-

ra unite insieme questa composizione e versate nella stampa in mezzo al contorno indicato. Avvertite che la stampa sia piena, passatela quindi a bagno maria, quando sarà a cottura, sfornate in un vassojo e servite in tavola.

TIMBALLO D' UOVA

ALLA BISCIAMELLA

Fate delle frittate ben grosse, e serbatele a parte per farne poi l' uso che appresso. Fate una bisciamella nel modo altrove descritto con del buon latte, ed avendo della panna, sarebbe più opportuna onde darle un maggior corpo. Questa bisciamella la farete più ristretta del solito, e levandola dal fuoco vi unirete del parmigiano, quindi la lascerete diaciare. Ciò fatto squagliate un poco di burro nel ramajolo ed unitelo alla bisciamella alla quale unirete pure un poca di cannella della regina, e persemolo tritato fine con più due o tre rossi d' uovo, unite il tutto, quindi montate in fioccale chiare che unirete ancora nella medesima bisciamella ed allora procurate di avere una stampa liscia ben untata col burro, e per assicurarvi che possa staccare vi metterete in fondo una carta unta con burro, e quindi vi farete un piano della frittata messa a parte, versatevi sopra porzione della bisciamella e quindi tornate a fare un altro piano di frittata, e così vi canterrete finchè la stampa sarà piena, avvertendo che in ultimo vi resti sopra la frittata per farne la coperta, passatela poi in bagno maria, e quando sarà cotta servitela in tavola.

UOVA CON SALZA ALLA GIARDINIERA

Affogate ch' avrete le uova ,accomodatele nel vassojo, e procurate di aver preparato la seguente salza.

Prendete dei pomòdori tagliateli a pezzi e passateli in una cazzeruola con un poca di cipolla, d' aglio, sedano , basilico e pitursello qualche garofano sale , pepe , cannella e burro , con più una fetta di prosciutto fate ben cuocere a fuoco lento , e quindi passateli per staccio , tornate a metterla nella medesima cazzeruola purchè sia ben pulita, e vi unirete della bisciamella fatta con panna , e ben riscaldata ed insaporita versatela sopra le uova accomodate nel vassojo e servitela in tavola.

INSALATA DI FAGIUOLI FRESCHI SGRANATI

Lessati i fagioli , scolati , e versati sopra un vassojo li farete la seguente salza. Prendete uno spicchio d' aglio fresco due o tre garofani, acciughe secondo il bisogno con più delle mandorle già pelate , ed un poco di sale , pestate minutamente , quindi passate per staccio , unitevi qualche goccia di aceto, e quando il tutto sarà passato, allungate con olio a sufficienza , versate questa salza sopra i fagioli sgranati, e serviteli in tavola.

FRIGANDÓ

DI FILETTO DI VITELLA

CON SALZA DI ACETOSA

Pulito che avrete il lombello da tutte le pelli prendete del lardo e fatene tanti filetti lunghi due dita, e tanto grossi quanto entrar possono entro l' ago da lardellare, e piccate il lombello con simetria, quindi prendete una cazzeruola fate alla medesima un fondo di fetta di prosciutto, burro, e qualche fetta di cipolla carota, qualche testa di sedano con più qualche garofano ed in intorno alla medesima ponete tutti quei pezzetti di carne levati dal detto lombello quindi accomodatevelo in mezzo; condite con sale a giusta porzione, e copritelo con una carta bene imburata, e mettetelo a cuocere con fuoco sotto e sopra bagnandolo allorquando incomincerà a prendere il colore di nocciuola, e così farete per due o tre volte, e quindi vi getterete dell' acqua, o brodo all' altezza di due dita, e così accomodato lo farete bollire senza mai rivoltarlo, e tutte le volte che avrà bisogno di esser bagnato vi servirete dello stesso umido nel quale intuferete alquante penne, onde distenderlo sopra la parte che avrà bisogno di esser mantenuta umida, e quando sarà cotto lo servirete colla seguente salza. Lessate quella quantità di acetosa che crederete necessaria, e passatela nell' acqua fresca asciugatela, e trinciatela fine, e passatela per staccio, mettetela quindi in una cazzeruola con del sugo e quando sarà insaporita ed al momento di servir la in tavola prenderete parte di quel fondo ove avete cotto il lombello e lo unirete a questa salza, quindi versatela sopra un vassojo e ponetevi sopra il lombello.

POLLASTRE CON SALSA D'INDIVIA

Lavate ed accomodate che avrete le pollastre bianche in brodo, passatele nell' acqua fresca, quindi prendete una cazzeruola e fatele un fondo nel modo indicato nel piatto antecedente, e quando saranno a giusta cottura, preparerete la seguente salsa. Pulita e lessata l' indivia, che passerete nell' acqua fresca, premetela e trinciatela fine, e quindi la metterete in una cazzeruola con burro, ed un poca di noce moscada, e quando conoscerete che abbia preso sapore unitevi un poco di fior di farina ed allungate o con sugo o con del brodo buono e fatela bollire per circa due terzi d' ora a fuoco lento, e quando vorrete servirla in tavola, procurate di avere stemprato in un ramajolo uno o due rossi d' uovo, agro di limone, e poco sugo; unite all' indivia, e quando avrete formata una specie di crema versate nel vassojo e mettetevi in mezzo le pollastre.

CARCIOFI COL PARMIGIANO

Quando avrete puliti e divisi in due parti i carciofi passateli in acqua fresca, e bianchiteli, quindi passateli nel coly. Mettendovi l' odor di cannella e di pepe e cotti ed insaporiti che saranno mettetevi un poco di burro e parmigiano; accomodateli nel vassojo, tornate a spolverizzarvi del parmigiano, e serviteli caldi in tavola.

CARCIØFI CON SALZA TOURNÈ

Dopo bianchiti i carciofi come sopra abbiamo indicato, metterete in una cazzeruola del burro ed una fetta di prosciutto grasso e magro e quando soffriggerà unitevi un poca di farina, dimenando con mestolo ed allungate con brodo, in modo per altro che sia denzo, e nella quantità che servir possa ai carciofi che avrete preparati, quindi passateveli, e quando saranno cotti, levateli ad un ad uno accomodateli in un vassojo, e facendo una lesione di rossi d' uovo in un ramajolo con agro di limone la unirete al sugo nel quale sono stati cotti i carciofi, restringetele al fuoco a guisa di crema, versate la sopra e servirete in tavola.

SOUFLÈ DI FRUTTA

Quello di albicocche o di pesche si fa nel modo seguente, si passano per staccio le dette frutta, quindi si mettono in cazzeruola con zucchero, quindi si fanno restringere al fuoco, e ciò fatto vi metterete quattro rossi d' uovo per ogni libbra di frutta; restringete e quando la composizione sarà fredda vi unirete un poco di rosolio o di rum, montate le chiare in fiocca, quelle che avrete levate dai rossi, unitele a poco alla volta alla composizione che verserete in un vassojo profondo con un contorno, di pasta, già descritto nel soufflé di tutte, polverizzatevi sopra dello zucchero, ponetelo a cuocere col solo coperchio del fornello da campagna e appena avrà preso calore, levatelo, e tornate a spolverizzarlo di zucchero per servirlo in tavola.

RISO ALLA PIEMONTESE

Prendete quella quantità di riso che può occorrervi a seconda delle persone che dovete servire, e quando l'avrete pulito e lavato prendete una cazzeruola con burro in abbondanza, quando sarà squagliato ed incomincerà a bollire, ponetevi il riso, fatelo insaporire e quando lo dovrete bagnare, vi servirete dell'acqua calda salata; e giunto a cottura vi unirete un tuorlo d'uovo per ciascuna persona, lo rivolterete spesso e quindi mettetevi del parmigiano, versatelo in un vassojo e servitelo in tavola.

INSALATA COMPOSTA

DI FAGIUOLI IN ERBA

E BARBEBIETE

Ripuliti che avrete i fagioli fatene tanti filetti lunghi quanto il fagiolo medesimo, lessateli con acqua salata, lesserete pure le barbebiete, ciò fatto accomodate i fagioli in mezzo al vassojo, e quindi li farete un contorno delle barbebiete ridotte in fette di quella figura che più vi piacerà e quindi fate la seguente salsa. Mettete in un mortajo un mezzo spicchio d'aglio fresco, qualche garofano e due o più acciughe, capperi e sale, pestate il tutto ben fine, e passatelo per lo staccio, unendovi senape olio aceto, a proporzione, e ben unito il tutto onde sia suscettibile di condire detta insalata versatelo sopra e servite in tavola.

FLAM DI FAGIUOLINE

Ridotti che avrete a filetti i fagiolini in erba, e bianchiti prenderete una cazzeruola, ove metterete del prosciutto grasso tritato ben fine, con più erbe odorose trinciate egualmente fine, e del burro, quando questo battuto avrà soffritto uniteci i filetti dei fagioli drogati con sale, pepe e cannella della regina, e tosto che saranno bene insaporiti li bagnerete con coly; Intanto preparate la seguente farza. Abbiate della carne cotta o lessa o in umida, che pesterete in un mortajo unitamente ad una midolla di pane insuppata o in sugo o in brodo, e ben pestato che avrete, allungatela con altro sugo o brodo, quindi passatela nello staccio ed unitela ai fagioli, e quando sarà questa composizione incorporata e ristretta vi aggiungerete del burro e parmigano, e quando sarà diaccia, per ogni libbra di fagioli vi potrete mettere quattro rossi d'uovo, con più le chiare montate in fiocca si abbia una stampa untata con burro ed impanata, versatevi la composizione ridetta, fatela cuocere per circa un ora nel forno da campagna vuotatela nel vassojo e servitela in tavola.

SALZA DELLA SIGNORA

Abbiate della cipolla bianca dolce che sia stata nel l'acqua fresca per circa un ora, trinciatela finissima, e passatela nella cazzeruola con dell'olio, fatela grillare a fuoco lento, perchè non prenda colore, quando crederete che abbia soffritto abbastanza allungatela con del sugo di pomodoro, e conditela con sale e pepe, unitevi dei capperi, e terminatane la cottura, prendete tanto uova affogate quante ve ne possono occorrere, e le accomoderete in vassojo, e versandovi sopra la detta sal-

za , dopo avervi unito ancora un poco di burro , le servirete in tavola.

MELE GAZZERUOLE

RIPIENE

Levate prima di tutto per mezzo di un cannello di latta il torzo a dette mele, quindi mondatele, ciò fatto pasatele nel giulebbe; Sarebbe opportuno di mettere in questo giulebbe un poca di pezza di Levante, onde darli un color di rubino, ma in mancanza, supplirete con metterci un poco di siroppo di amarante, e farete il seguente ripieno.

Prenderete del candito di Cedro, passatelo nel mortajo, unitamente a delle mandorle pelate in acqua bollente, con un poco di zucchero, e qualche tuorlo d'uovo assodato, allungherete con rosolio o di cedro o d'arancio, quanto basti ad immorvidire la pasta colla quale riempite le dette mele; Ciò fatto montate della chiara in fiocca, e colla medesima farete una specie di cupoletta, onde coprire il ripieno e polverizzandovi dello zucchero li darete un aria di fuoco per mezzo del coperchio del fornello da campagna, e quando avranno preso un colore di nocciuola, accomodatele in un vassojo mettendo in fondo del medesimo dell'Alchermes, o della crema.

CROSTINI PICCANTI

DA SERVIRE PER PRINCIPIJ DI TAVOLA

Farete un battuto di Acciughe capperi basilico e

cipolla ; Passate il detto battuto in un recipiente , condite con olio a sufficienza , aceto , pepe , e sale , e quando avrete unito il tutto , distendetelo sopra Crostini abbruscati e tagliati a guisa di mustaccioli .

ROSELLE D'UOVA

CON SALZA DI POMODORO

Prendete quella quantità di spinaci che può occorervi quando l'avete lessati passateli nell'acqua fresca , quindi premeteli e tagliateli ben fine , metteteli in una cazzeruola con burro , ed un poca di noce moscada , e tosto che saranno insaporiti vi unirete un poco di fior di farina , bagnerete con latte , e farete restringere al più possibile , in fine vi unirete del burro , parmigiano , con più uno o due rossi d'uovo e lascerete a parte questa composizione .

Fate delle frittate , che riempiate con i suddetti spinaci avvolgendole attorno , onde non perdano il ripieno , e procurerete che siano della larghezza di quattro , e della lunghezza di un dito , le taglierete quindi di una figura rotonda , o a mustacciolo , le passerete nell'uovo sbattuto , e quindi nel pan grattato , in fine metterete del burro in una teglia , e quando bollirà vi passerete dette Roselle , e quando saranno ben crociate da ambe le parti le farete la seguente salza .

Metterete in una cazzeruola una quantità di pomidori ridotti in piccoli pezzi , vi unirete poca cipolla , poco aglio , basilico , persemolo testa di sedano , carota qualche garofano sale pepe cannella e butirro , fatela cuocere a lento fuoco , e quando sarà pervenuta a perfetta cottura la passerete a staccio , e tornerete a rimetterla nella stessa cazzeruola , unendovi un poco di zucchero ed aceto , e quando sarà insaporita , verserete

questa salsa in un vassojo, nel quale accomoderete le dette roselle per servirle in tavola

N.B. Questa salsa si può condire invece del burro con olio e può servire ancora per polli, carni, ed erbe.

DITI D' APOSTOLO

DI MEZZA SFOGLIA RIPIENI CON FRUTTA

Tirate la pasta sfoglia nel modo da noi indicato, e riducetela alla grossezza di due monete; abbiate delle canne della grossezza di un dito, e lunghe un quinto di braccio, ed avvolgete a queste canne la detta pasta, ed in una delle estremità datele la figura di un dito, quindi friggete in olio. Ciò fatto levateli la canna e procurate di aver preparata la seguente marmellata.

Prendete delle mele rose mondatele e riducetele in piccoli pezzi, che accomoderete in una cazzeruola con zucchero cannella soda, e qualche garofano unitamente a vino generoso, ponetele al fuoco, e quando saranno cotte e ristrette, le passerete a staccio, e quando la composizione sarà fredda, unitevi dei piccoli pezzi di candito, e riempite i diti che accomodati in vassojo e spolverizzati di zucchero, potrete servire in tavola.

N. B. Di questa mezza sfoglia potrete servirvene per fare una frittura, tenendo il seguente sistema. Prendete del pollo lesso, e riducetelo in piccoli dadi, tiratelo a sapore in cazzeruola con burro, e bagnate con coly, e quando avrà preso sapore unitevi parmigiano; stringete con un rosso d' uovo ed agro di limone; tagliate dei pezzi tondi di pasta sfoglia della grossezza qui sopra indicata, distendete in una parte della medesima la detta composizione, e coll' altra parte ricoprite, onde rinchiudere il ripieno, friggete, e

servite in tavola. Con questa sfoglia si può fare un piatto di compenzo; perchè dopo tirata come sopra si è detto, si possono formare dei mustaccioli e friggerli, che accomodati in un vassojo e spolverizzati di zucchero si danno in tavola.



AVVERTENZE GENERALI SUL MODO DI CUCINARE

Fin qui abbiamo con quella maggior chiarezza che ci è stata possibile descritte e continueremo ancora a descrivere le varie Composizioni delle vivande, ma ci sia permesso frattanto di ragionare intorno al modo di cucinarle, onde grate al sapore e facili a digerirsi da chi le gusta possano riescire, e qui cade in acconcio di fare osservare ai cuccinieri che tutto ciò dipende principalmente dall' uso che essi faranno dei condimenti: la Drogheria per esempio è eccellente per dare odore e sapore ad alcuni piatti ma riesce talvolta allo stomaco troppo calorosa; l' abuso del sale nelle vivande non è sano perchè agisce come deprimente: l' uso soverchio della cipolla, e più ancora quello dell' aglio, può talvolta alterare la digestione, le stesse erbe odorose che sono le più innocue, vogliono essere usate con

moderazione, diversamente sono nauseanti al gusto. I grassi ancora aggravano il sapore delle vivande, ne si può mai abbastanza raccomandare il digrasso dei brodi e degli umidi, mentre la nausea dello stesso odorato non che il disgusto e la disappetenza che si fa sentire nello stomaco è cagionato talvolta da un vitto troppo grasso. Questa pratica da noi raccomandata riesce ancora utile ai cucinieri, mentre entra nella loro economia e nei loro incerti la vendita dei grassi che con qualche cura essi possono cumulare. Ma quello che più contribuisce alla squisitezza della cucina non è soltanto la parzimonia dei condimenti, e degli ingredienti, ma più specialmente dipende talvolta dalla cottura delle vivande mediante i maggiori o minori gradi di calore per mezzo del fuoco che ora lento ora ardente meritano le cazzeruole nelle quali si cuocino le vivande o si tirano i sughi, perchè se si tratta di stringerli bisogna aumentare il fuoco, e conviene al contrario diminuirlo quando avrete ottenuto il colore alle carni e quando ne avrete ristretto o tirato il sugo. In somma le vivande quando sono al fuoco esigono continua assistenza e tutta l'attenzione del Cuciniere, non sarà mai esatto colui che le abbandonerà alla ventura confidando che il fuoco compisca da se stesso l'opera che più specialmente dipende da una continua vigilanza e dal conoscere i veri punti di cottura, ed è per

questo che inclusive gli arrostiti hanno la loro difficoltà , siccome il Cuciniere deve misurare il tempo onde non gli avanzi ne li manchi per servirlo in tavola quando la cottura è in fiore, che non vi può essere cosa più disgustosa dell' arrosto o poco cotto , o troppo riseccato al fuoco.

Tali avvertenze speriamo che sebbene generali , pure non saranno discare ai nostri benevoli Lettori , ed a quelli ch' esercitano o per diporto , o per mestiere l' arte della cucina , e nella certezza di non essere da essi disapprovati circa le teorie emesse , prendiamo ancora ardire in raccomandarli la nettezza delle vasa , dei rami , e delle tavole , giacchè con questo mezzo ancora si appaga l' amor proprio del Cuciniere , e sovente si giudica della sua esattezza dalla diposizione della cucina , e dalla pulizzia negl' arnesi che deve addoprare.

I rami per esempio si devono pulire il più sovente possibile con della rena , e quindi asciugare per mezzo di un panno; Le tavole devono essere spesso lavate con ranno caldo e quindi asciugate , le coltelle ben pulite ed a filo di ruota ; il fuocorale deve essere sempre ravversato , in somma il disordine in una cucina denota sempre poca perizia , e poca esattezza di chi vi presiede , lo stesso vestiario del cuoco da un idea del suo gusto , e della sua proprietà , perchè tutto deve per così dire essere in armonia con quell' ordine che una volta stabilito

nelle diverse parti , contribuisce efficacemente al migliore andamento dell' insieme , noi non parleremo dell' economia mentre essa riesce molesta e pregiudicievole quando eccede , ma per altro il buono ed onesto Cuciniere non deve perdere di mira questa parte essenziale della cucina , e sulla quale si potrebbe lungamente ragionare ; In fine osserveremo che la sollecitudine , e la prontezza sono qualità eccellenti , e termineremo con dire che le teorie iniziano il Cuoco , la pratica lo forma , e l' esercizio quanto è più grande , tanto più lo perfeziona .



BUDINO DI GRASSO ALLA MILANESE

Preparate dei sanguini di polleria, e passateli nello staccio unitamente ad una midolla di pane intuffata o nel latte, o nel brodo: fate una bisciamella con farina e quindi unitevi i sanguini già passati come sopra mettete il tutto in una cazzeruola, e quando sarà insaporito e tirato alla consistenza di una pasta, unitevi del parmigiano, levate dal fuoco, e quando sarà diaciato mettetevi dei rossi d' uovo sulla proporzione di quattro per sei sanguini. Montate delle chiare in fiocca ungete una stampa con burro e versatevi la composizione e passatela in bagno maria per un' ora circa, in fine sformatelo e servitelo in tavola.

Potrete contornare il budino con creste passate nel coly, o con salpicò di fegatini.

FLAM DI POLMONE D' AGNELLO

Lessate il polmone e quindi riducetelo in piccoli pezzi, prendete o salciccia, o prosciutto grasso e magro, e burro; mettetelo a soffriggere in una cazzeruola e passatevi quindi il polmone con drogheria, e bene insaporito che sarà, unitevi una midolla di pane inzuppata o nel brodo o nel latte, e passata per staccio mescolate il tutto col polmone, aggiungetevi ancora delle erbe odorose trinciate fine, ed un poco di fior di farina, e se occorrerà bagnate con sugo, e quando sarà pervenuto a giusta cottura unite burro e parmigiano, levate dal fuoco, e quando sarà la composizione diaci-

ciata vi metterete tre rossi d' uova per due polmoni , quindi montate le chiare in fiocca passate il tutto in una stampa untata con burro e panata , e cuocete nel fornello da campagna / sformate il flam e servitelo in tavola.

MACCHERONI ALLA NAPOLETANA

Prendete dei maccheroni di buona pasta , cuoceteli in acqua salata , e quando saranno pervenuti ad una giusta cottura ritirateli dal fuoco , e gettatevi dell'acqua fresca quanta ne può contenere un ramajolo onde si conservino intieri e passato un quarto d' ora colateli e poneteli in una cazzeruola bagnandoli con sugo di carne che avrete preparato , e quindi li volterete con buon garbo onde farli insaporire nel sugo senza che vengano a scomporsi . Così fatto levateli dal fuoco e unitevi del parmigiano e del burro , rivoltateli e fiorite nuovamente il di sopra con parmigiano.

ALTRA MANIERA DI FARE

I MACCHERONI ALLA NAPOLETANA

CON CALAMARI

Si facciano cuocere i maccheroni come sopra abbiamo indicato , e quindi unitevi il seguente condimento prendete per ogni libbra di maccheroni mezza libbra di calamari , puliteli dal nero e lavateli più volte onde divengano perfettamente bianchi , affettateli sottilmente , e passati in un soffritto già preparato con cipolla erbe odorose il tutto ben tritato e condito di burro , sale , e

drogheria fateli insaporire, bagnateli con sugo o conserva di pomodoro, e quando saranno cotti, aggiungetevi tanta quantità di burro, quanto servir possa a condire i maccheroni, che avrete già scolati dall'acqua, e poneteli in una cazzeruola per farli ancora insaporire con detto condimento, unitevi del parmigiano e quando li avrete rivoltati serviteli caldi in tavola.

PANGRATTATO ALLA CONTADINA

Prendete del pan duro; e grattate tanto la midolla che la corteccia in quella quantità che può occorervi per le persone cui deve servire. Preparate una cazzeruola con burro in quantità abbondante, che farete squagliare, bagnando con sugo di pomodoro, mentre condirete con noce moscada, pepe e spezie, e quando sarà cotto il detto sugo di pomodoro unitevi quella quantità necessaria per cuocervi il pan grattato, tosto che questo liquido bollirà, gettatevi il pan grattato, e giunto a cottura unitevi ancora un pugno di parmigiano e lo leverete dal fuoco allorchè questo sarà andato al fondo; legatelo con qualche rosso d'uovo, e servitelo in tavola.

ZUPPA DI MAGRO CON SUGO DI PESCE

Prendete delle teste di muggine, di regina, o nasello, fatele in pezzi, e ponete tutto a soffriggere in un battuto composto di cipolla, erbe odorose, olio a piacere, aggiungete del sale, e con ciò fate il tutto insaporire, allora bagnate con sugo di pomodoro, e cotto che sia pestate il tutto nel mortajo e passate per staccio, premendo finchè avrete ottenuto la quantità dell'u-

umido necessario alla zuppa che vorrete preparare , procurate perciò di avere del pane abbruscato e ridotto a piccoli dadi , inzuppatele e servitelo in tavola.

ZUPPA DI ANGUILLA

Scorticate, riducete in pezzi le anguille e levateli le lisce , passatele , così ridotte nella cazzeruola e conditele con burro cipolla erbe odorose , drogheria e sale , fatele insaporire e quindi bagnate con sugo di pomodoro , spolverizzatevi un poco di fior di farina , e bagnate con brodo di pesce , in mancanza valetevi dell' acqua in tanta quantità quanta servir possa per la zuppa , abbiate del cavolo cappuccio bianco tritatelo minutamente , e fatelo cuocere nel suddetto liquido , e quando sarà a giusta cottura lo porrete sopra al pane abbruscato, e versandovi tutto l' umido lo servirete in tavola

ZUPPA DI FAVE SECCHHE

Prendete delle fave grosse e della miglior qualità sbucciatele e rompetele in mezzo , non sarà difficile trovarle così preparate , e la sera avanti al giorno in cui vorrete servirvene , mettetele in mollo con acqua tiepida ed un poco di sale , e la mattina appresso prima di metterle a cuocere passatele nell' acqua fresca , e quindi mettetele a bollire con acqua pura in una cazzeruola , quando saranno a mezza cottura salatele con moderazione , ed intanto preparate un soffritto di cipolla , qualche foglia di salvia , rasmerino , olio , pepe , e sale , e quando il soffritto sarà in ordine versatelo nella cazzeruola delle fave già cotte , fatele un poco insaporire , e passatele per staccio e versate il tutto

sopra il pane tagliato per farlo inzuppare, avvertendo che si può ancora questo escludere servendola liquida come esce dallo staccio.

ZUPPA ALLA REGINA

Si abbia una pollastra lessa, se ne levi tutta la polpa pulita dalle pelli, e ponetela nel mortajo unitamente a quattro tuorli di uova sode con una dozzina di mandorle dolci sbucciate, si pesti il tutto ben fine, vi si aggiunga una midolla di pane inzuppata nel brodo, e pestata che sarà tal composizione vi si unisca del brodo bianco quanto ne contiene un ramajolo, si passi per staccio e si ponga a bagno maria ad un fuoco temperato e si muova continuamente con mestolo acciò la composizione sia giustamente liquida.

Intanto avrete preparato nella zuppiera del pane abbruscato che deve essere già inzuppato nel brodo, e sopra questo verserete la detta composizione per servire la zuppa in tavola.

ZUPPA DI GRASSO ALLA CITTADINA

Avviate del brodo e sugo ben tirato, tagliate dei tartufi sottilmente, come ancora delle cipolle bianche in quantità, ponetele in una cazzeruola con burro e pepe, poche spezie, e fatele insaporire osservando per altro che non brucino, bagnate prima con sugo di pomodoro, e poi col brodo e col sugo di carne, e quando la cipolla sarà cotta allungate fin che avrete il liquido necessario alla zuppa, indi preparate nella zuppiera il pane abbruscato e versatevi la preparazione per servirla in tavola.

Essendo nella stagione, potrete variarla unendovi dei funghi porcini, o qualunque erbaggio sempre trito come sarebbero piselli, carote, ed ancora se vi piace di un ragù tritato di fegatini di pollo, variando a seconda del proprio gusto.

ZUPPA DI PANE ABBRUSCATO

Abbiate del pane casalingo, che metterete a fette sottili in una teglia capace di portarsi in tavola, coprite questo pane con buonissimo brodo, unito a qualche cucchiata di sugo e fatelo cuocere con fuoco al di sopra abbondante e minore al di sotto, e quando avrà ritirato tutto il brodo, e che incomincerà a fare la crosta condite con rigaglie di polleria già cotte in ragù e versandovi sopra la salsa ristretta delle dette rigaglie, e gettandovi ancora del parmigiano grattato servite in tavola la zuppa, dopo averla rimessa al fuoco per cinque minuti.

MODO DI FARE I TORTELLI

ALLA BOLOGNESE

Fate una sfoglia di pasta da tagliatini con fior di farina, e tutti tuorli d' uova e salate appena, tiratela sottilmente e procurate che sia un poco tumefatta ciò eseguito copritela con un tovagliolo, acciò non si asciughi. Intanto avrete preparato il seguente farzito onde riempirla.

Prendete della polpa di cappone o di pollastra già lessata, pestatela nel mortajo minutamente, unendovi qualche tuorlo d' uovo, formaggio parmigiano

grattato , midollo di vitella , che farete struggere e quindi passare per velo e quando sarà accagliato lo porrete pure nel mortajo con un poca di ricotta , unitamente ad un poca di midolla di pane , prima inzuppata nel latte e quindi premuta , con sale a proporzione e noce moscata grattata piuttosto abbondante ; unite il tutto pestando , e ciò fatto tagliate la sfoglia con stampa di quella forma che crederete , ed in ciascun pezzo vi porrete un poco di farzito ossia ripieno , e le darete quel garbo che più vi piacerà , avvertendo che potrete conservarli onde servirvene , nella stagione d' inverno , anche dopo otto giorni , quando li teniate in luogo asciutto ben riguardati e distesi , ed in questo caso , quando vi occorreranno , avrete del buon brodo per passarlo in una cazzeruola , e tosto che bollirà ve li porrete a pochi alla volta , affinchè non si mescolino , e dopo un quarto d' ora di bollire li servirete in tavola col loro brodo procurando di avere in un piattó a parte del parmigiano grattato , onde soddisfare i convitati che amassero di valersene

TORTELLI ALLA FIORENTINA

Quando avrete tirata la pasta da tagliatini nel modo quì sopra descritto preparate il seguente ripieno.

Prendete cacio fresco o raviggiolo , ponete nel mortajo con spinaci lessi ben premuti sale e cannella fior di farina , burro e parmigiano , un uovo chiara e tuorlo , e per ottenere la pasta più consistente , usate di una piccola midolla di pane inzuppata nel latte e ben pestato che sarà il tutto , assaggiatelo per regolarne il sapore , e quindi tagliate la sfoglia dei tagliatini in quella forma che vi piacerà , e ponetevi sopra il ripieno ricoprendolo colla sfoglia stessa onde non esca , quindi lessateli in acqua salata , conditeli con burro e parmigiano e serviteli.

LASAGNE RIPIENE DI BURRO ALLA

SABINA

Fate delle piccole palle di burro fresco, con poco sale, noce moscata e pepe, involtatele nel parmigiano grattato, fate una falda di pasta con farina, poco sale ed acqua fresca, procurate che la pasta non sia tanto solida, stendetela sulla tavola, dorate con uovo sbattuto, tagliatela con forma a piacere, ed in ciascun pezzo v' involgerete una detta palla di burro, procurate d' involgerle bene, cuocetele nel brodo per dieci minuti, spolverizzate al di sopra con pan grattato e servitele.

MALFATTI ALLA MILANESE

Unite libbre una ricotta soda, con altrettanta middolla di pane inzuppata nel latte e sei uova, parmigiano grattato, sale e droghe, indi formatene tanti mostaccioli o palle stacciate, infarinate leggermente, fateli cuocere in acqua salata abbondante, ed a pochi alla volta ve li passerete, per levare col mezzo di mestola bucata quelli che saranno i primi a cuocersi e cost di mano, in mano, e quindi ben colati, li accomoderete in un vassojo, procurando di condirli con burro, ec. parmigiano, e piacendovi potrete ancora condirli con ragù di tartufi.

ZUPPA DI RANOCCHIE

Prendete delle più grosse ranocchie, levateli la testa e la pelle scorticandole, tagliateli le cosce che terrete a parte per servirle per frittura del che abbiamo parlato a suo luogo, il resto del corpo lo farete insaporire mediante un battuto di cipolla, erbe odorose prosciutto e burro, drogheria e sale, ec. quando sarà in punto bagnerete con brodo di carne, e tosto che questi corpi saranno cotti li passerete per staccio, quindi pesterete nel mortajo gli avanzi, che tornerete a ripassare nello staccio, ed unendo tanto il sugo come il brodo già passato allungherete a piacere con altro brodo di carne in quella quantità che potrà occorervi per la zuppa.

Questa riuscirà migliore ancora se il pane sarà abbruscato, e ponendo le ranocchie a bollire con la carne potrete ancora ottenere un eccellente e sostanzioso brodo, che si suole amministrare nelle malattie polmonari.

Si deve ancora osservare che il grasso delle ranocchie sia bianco, e le uova piccole nere, e nette da mucosità la di lui esistenza indica o qualche affezione fisica, o cattivi umori che sarebbero anche venefici, per cui avendo tali indizzi sarà bene gettare tutte le interiora, e far uso soltanto del rimanente.

MINISTRA ALLA TEDESCA

Prendete 6. o 7. oncie di semolino di farina oncie 4. burro, oncie 2. parmigiano grattato, tre rossi d'uova, le di cui chiare devono essere montate in fiocça,

mescolate il tutto e ponetelo sopra un coperchio di cazzeruola e fatelo distendere scuotendo il coperchio medesimo. Abbiate del brodo a bollire e col manico di un ramajolo gettatelo in questo brodo, fatelo cuocere per mez' ora e servitelo in tavola.

POLENDA DI RISO

Prendete libbre una farina di riso ed un boccale e mezzo di latte, oncie tre burro, mettete questò unitamente al latte in una cazzeruola, datele fuoco lento e quando sarà per bollire unitevi la farina avendola prima stemprata col latte freddo, e porrete nella cazzeruola quando è per bollire, dimenate continuamente con mestolo fintanto che non sia assodata, ciò ottenuto la leverete dal fuoco e con un cucchiajo d' argento che avrete cura bagnare nel latte, la disporrete sopra un vassojo a guisa di gnocchi e condirete la superficie ad ogni palco con cannella burro, parmigiano, dandoli ancora un aria di fornello di campagna acciò si strugga il burro, dopo di che potrete servire in tavola.

MINISTRA DI VERMICELLI DI MAGRO

CON ACCIUGHE E BURRO

Si faccia un soffritto con poca cipolla ben trita, burro sale e drogheria a piacere, si faccia questo insaporire e si bagni con sugo di pomodoro, e quando sarà cotto vi dovete disfare due acciughe aggiungendovi quindi burro a proporzione della pasta che dovrete condire, avvertendo che questa sia cotta giustamente, allora scolatela dall' acqua e conditela con detta salza, e fioritela con cacio parmigiano grattato.

PURE' DIVERSE

PURE' DI PATATE , FAGIUOLI, E CECI

PRATICATE NEL SEGUENTE MODO

Se si tratti di patate devono essere mondare e sottilmente affettate per passarle in un soffritto abbondante di cipolla erbe odorose e burro , e facendolo insaporire senza che si attaccano alla cazzeruola , vi unirete del sugo di pomodoro ed in seguito dell' acqua fin tanto che sia il tutto pervenuto a giusta cottura , quindi passate per staccio , e tutto quello che rimarrà lo pesterete nel mortajo , e quindi tornerete a passarlo , bagnandolo con acqua calda , e tale operazione sarà ripetuta finchè avrete passata tanta purè quanta sarà necessaria per compire la zuppa composta di pane ridotto in piccoli pezzi e fritti.

Questa purè essendo ristretta potrà ancora servire oltre alla zuppa per salza di un piatto di carne cotta in umido.

Lo stesso metodo è applicabile ancora alle altre indicate purè , ed a qualunque altra d' ogni sorta di civaje.

FRITTURA D' UOVA PER COMPENZO

Sbattete delle uova ed unitevi del latte , e fate quindi delle frittate , e tagliatele a piccoli pezzi dopo avvolgeteli infarinateli , dorateli, e friggetili per servirle in tavola con persemolo fritto.

CERVELLO FRITTO

Ponete il cervello in una scodella, e ponetevi tanto aceto quanto servir possa a ricoprirlo e dopo un ora di questo bagno lessatelo e pulitelo dalle pelli.

Si può friggere dopo averlo infarinato e dorato, come ancora dopo dorato e panato preparandolo con una pasta fatta nel modo seguente. Ponete in un vaso un poco di vino bianco qualche goccia d'olio, fior di farina un poco di sale, ed acqua a sufficienza e formate la pasta di una giusta consistenza, vi potrete unire ancora un uovo, ma in questo caso sarà meno delicato, dopo frigetelo e servitelo in tavola.

FRITTURA D' UOVA ASSODATE

Tagliate per metà o in quarti le uova assodate involtatele nella pasta già descritta per il cervello, frigatele, e servitele con persemolo o salvia frita.

Qualora si voglia si può immergere tanto il cervello, quanto le suddette uova in una bisciamella fatta con latte e stretta con rossi d' uovo, avvertendo di panare prima di friggere.

RISO CON QUAGLIE

Si faccia la preparazione stessa indicata nel Riso alla VENEZIANA avendo cura di gettare le quaglie pulite, ed accomodate quando si passa il riso nel brodo, ed allorchè il tutto sarà cotto, mentre il riso e le qua-

glie anderanno di pari passo nella cottura, leverete le quaglie per servire il riso per minestra e le altre per lessò.

FRITTURA DI CHIFEL E SEMEL

Tagliate o gli uni o gli altri dividendoli prima in mezzo e poi riduceteli alla forma di mustaccioli, e poneteli in un bagno di latte con qualchè tuorlo d' uovo sbattuto, ed un poco di rosolio per darli grazia, quando saranno inzuppati a sufficienza, scolateli e dorateli in uovo sbattuto e frigeteli per servirli con persemolo fritto.

Vi sono ancora delle ciambelle preparate dai fornaj, che sono eccellenti fritte collo stesso sistema.

CAVOLO FIORE FRITTO

Fate lessare le palle di cavolo fiore, dopo riducetele in pezzi, adattati, involtateli nella solita pasta che abbiamo qui sopra descritta, e frigeteli, oppure cuoceteli con un buon fondo di cazzeruola, e quindi immergeteli nella pasta come sopra abbiamo detto, e così preparati frigeteli per servirli in tavola.

SEDANI FRITTI

Pulite dei sedani di costola piena, tagliateli della lunghezza di quattro dita, scolateli leggermente, infarinateli dorateli e frigeteli, e servitevene per *entremèn* così preparati, come ancora potrete di questi servirvi

per guarnire della polleria , o carne di vitella in alabrace dopo averli fatti insaporire nella salza. In oltre potrete riempirli tanto di grasso che di magro vale a dire o con farza o di carne o di pesce, da noi già descritte , e friggerli al solito.

FRITTURA DI PAMPINI D' UVA

Prendete dei pampini teneri e poneteli in bagno nel rosolio per delle ore , colateli nella solita pasta e frigeteli. Si possono ancora riempire di crema , o d' altre marmellate a piacere: allora sopprimete la pasta ma invece infarinate e dorate prima di friggere.

FRITTURA DI TESTA DI VITELLA

Fate dei filetti colla testa di vitella , dopo averla lessata e disossata , quindi ponetela in un recipiente con cipolla trita, persemolo , erbe odorose, sale, pepe e cannella , olio ed agro di limone , e tenetela in questo marinaggio per qualche ora quindi scolatela, infarinatela doratela e frigetela: volendo si può ancora involgere nella pasta altrove descritta.

ATALETTE DI SPINACI

Lavate e lessate dei spinaci , quindi passateli nell' acqua fresca dopo tagliateli minutamente ed intanto preparate un soffritto condito con cipolla, persemolo e prosciutto tagliato fine , oppure saleccia , quando sarà cotto , passatevi li spinaci , che farete insaporire unen-

dovi ancora un poca di farina ed uova a sufficienza con formaggio parmigiano grattato , e quando sarà consumato l' umido , lasciate freddare la composizione , e dopo formate con questa le atalette di mediocre grandezza, di figura bislunga , involtandole nella farina e così panatele , doratele, e friggetele in olio abbondante, e servitele calde guarnite di persemolo fritto.

ACCIUGHE FRITTE CON PASTA

Prendete delle acciughe salate; lavatele , asciugatele e dividetele in mezzo togliendo la lisca , involtate quindi la metà dell' acciughe in due foglie di salvia , immergetele nella solita pasta e friggetele e quando avranno preso un bel colore servitele in tavola.

ATALETTE DI QUALUNQUE SORTA DI CARNI

Queste si fanno con fegatini di pollo , con anmelle , filetti detti schienali , cervello , dadi di polleria, passate questo fondo in una cazzeruola con cipolla , burro, erbe odorose e poco sale, e fatelo insaporire, spolverizzate con poca farina, bagnate con sugo o brodo, e stringete la salza con tuorlo d' uovo; fate raffreddare, quindi infilate i pezzi del detto fondo in piccoli stecchi, involgeteli nella salza; dorate, panate, oppure infarinate solamente, friggete, e servite in tavola con persemolo fritto. Potrete mettere in fondo al vassojo una salza a piacere, e nei giorni di magro potrete servirvi di pesce; e condire con olio.

FRITTURA DI TRIPPA ALL' USO DI GRANELLI

Prendete della trippa nella croce, pulita e lessata, tagliatela a filetti come si usa dei granelli, passateli nell' uovo sbattuto panateli frigeteli e serviteli con persemolo fritto.

FRITTO DI MELE O PERE

Tagliate a traverso i frutti già mondati e fate i pezzi della grossezza di mezzo dito, puliteli dai semi e poneteli per un ora in marinaggio nel rosolio, quindi involtateli nella solita pasta con chiare montate in fiocca, frigeteli e servite in tavola spolverizzando con zucchero.

FRITTURA ALLA BRÉSILIADE

Questa si può fare con cervelli, animelle, schienali già lessati, e con altra carne cotta valendovene come appresso. Sbattete dei rossi d' uovo, nei quali, se vi piace, metterete del cacio parmigiano grattato, e del persemolo scottato e ben trito, ed al momento d' intingervi le carni per friggerle v' unirete delle chiare ben montate, frigate a fuoco moderato, ed avrete una frittura gonfia, buona al gusto, e bella di figura, potrete servirla con persemolo fritto.

FRITTURA DI POPONE

Prendete del miglior popone, pulitelo, e tagliatelo a fette della grossezza di tre francesconi, e ponetele in marinaggio nel rosolio, ove resteranno almeno un ora, involgetele nella solita pasta frigatele, e servitele in tavola spolverizzando con zucchero.

FRITTELLE DI BORRANA

O SALVIA

Dopo aver lavate le foglie di detti erbaggi si tritano minutamente e si fanno bollire in acqua pura, ciò eseguito, unitevi della midolla di pane inzuppata, formaggio parmigiano grattato ed uova sbattute, quindi friggete, e servite in tavola accomodando le frittelle nel vassojo, e spolverizzando con zucchero.

MODO DI CUCINARE I CUCCHI RIPIENI

Prendete i cucchi di quelli giovani, e che appena sono aperti, levate loro il gambo ed all' intorno rasateli, lasciandoli un contorno onde conservino il ripieno che preparerete nel modo che appresso. Fate conto dei gambi e delle rasature come sopra levate, passatele sul tagliere con un acciugha, erbe odorose, pestate il tutto ben fine, e ponete in una cazzeruola con burro e sale fate bene insaporire questo battuto, e ciò eseguito spolverizzatevi un poco di fior di farina, bagnate

con sugo o brodo, e quando il tutto sarà ben ristretto unitevi burro, parmigiano, ed un rosso d'uovo; riempite con questa composizione i cucchi, che passerete in una teglia con del col di giusto sapore dandoli fuoco sotto e sopra e quando saranno cotti, serviteli in tavola col loro umido. Se poi vi piace cuocerli arrosto, dopo averli come sopra ripieni, passateli sulla gratella con fuoco moderato, ed a misura che si anderanno cuocendo bagnateli o con burro e con olio, e salateli a proporzione.

SULLE DIVERSE QUALITÀ DELLE CARNI



Le carni che più comunemente si adoprano per la cucina sono

1. *Le carni grasse, ed in questa categoria si comprende carne di manzo, e di vitella, quella di vacca, che pur si vende nei macelli, è ben lungi dall' avere la sostanza delle prime.*
2. *Carni di capretto, d' agnello, e di montone.*
3. *Carni di animali neri volgarmente chiamati majali.*
4. *Carni salvatiche, di bestie quadrupedi che battono il bosco, come sarebbero cinghiale, capriolo, lepre.*
5. *Carni di pollo, tenute in serbatojo, come sarebbero galline, capponi comuni ed ingrassati, galletti, e piccioni.*
6. *Volatili o salvaggiume come sarebbero pernici starne,*

quaglie beccaccie , tordi , beccafichi, pettirossi, flunguelli ed altri.

Tutte queste diverse specie di carni richiedono una cucina tutta loro propria, giacchè pare che quella a preferenza di qualunque altra le sia omogenea , per esempio il cinghiale la lepre per quanto si possano cucinare in diverse maniere , pure il dolce e forte sembra preferibile; I volatili vogliono a preferenza esser cotti arrosto; colle interiora della beccaccia , si fanno eccellenti crostini: i tordi , e gl' uccelli di becco sottile si cucinano in stufa soltanto nel caso in cui non sieno tanto freschi: vi sono le ghiandaje che ad onta di una carne poco delicata sono eccellenti cotte a lesso perchè mescolate con della carne grossa fanno un eccellente brodo per le zuppe.

Queste carni vogliono essere frollate alcune più, alcune meno , a seconda delle varie stagioni , il freddo ha la proprietà della conservazione, e si può azzardare nei stridori quando soffiano venti di tramontana di passarle avanti per più giorni , al contrario quando dominano venti sciroccali le carni passano facilmente ad uno stato di fermentazione. Il miglior modo di conservare le carni in estate è quello di tenerle in cantina.

Alcune parti dell' agnello e del capretto come sarebbero i quarti di dietro sono eccellenti arrosto , quelli davanti si cucinano in stufa, e nella stagione si fa loro un contorno di cardi di carciofi, e di piselli.

Acrete ancora un brodo delicato mescolandone colla carne grossa e polli che si cuociono lessi in marmitta

Il majale pure da grazia al brodo, avendo bensì cura di digrassarlo bene quando se ne unisce colle altre carni

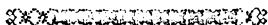
I brodi in generale vogliono essere passati per staccio, prima di servirsene per le zuppe. In primo luogo per depurarli bene, e per toglierli quei piccoli ossi che possono essersi confusi nel liquido, e che si depositano nello staccio medesimo; per alcune zuppe è necessario ancora chiarire il brodo con chiare d' uova.

Il sugo di pomodoro per quanto acido da pure una certa grazia nei brodi delle minestre, nelle zuppe fanno benissimo, ed i francesi usano molto il mescolarvi erbe odorose, e cipolle bianche e dolci, tenendole molto in mollo nell' acqua prima di passarle a cuocere in marmitta, talvolta ancora sogliono arrostitire nella brace queste cipolle.

Quando si vuol servirsi delle carni grasse per lessò le migliori parti sono la punta di petto la sotto coscia e la groppa; I rosbif. si levano eccellenti nella lombata, e per semplice arrosto si può far uso di filetto ossia lombello.

Quest' arrosto è bene sulle prime bagnarlo con brodo, e quindi con strutto o con olio.

Molte altre se ne potrebbero aggiungere di queste avvertenze le più comuni , quali risultano da una pratica della cucina , e che bisogna inculcare ai cuochieri novelli , mentre non intendiamo dirigerle ai cuochi già provetti e che già sono nella pratica dell' arte ammaestrati



Fin qui abbiamo descritti dei piatti di cucina di genere vario , e non abbiamo trascurato nemmeno dei piatti semplici , e comunemente chiamati di compenzo , appunto perchè effettuar si possono anche nella solitudine di una campagna allorquando il bisogno al cuciniere si presenti , ora dobbiamo aggiungere che per piatto di compenzo non s' intende soltanto il far uso di quelle cose semplici che ovunque trovar si possono , come sarebbero , erbe, frutta, latte ec. ma s' intende ancora che tirar debba partito da tutto quanto può avere nella sua dispensa , giacchè non è possibile che il provvido cuoco resti di tutto il bisognevole affatto sprovveduto, mentre per regola generale deve avere in mira che con uova, burro, e parmigiano, avendo ancora delle carni cotte e fredde si possono immaginare dei piatti che suppliscono al bisogno e fanno onore al cuciniere.

Non è possibile poi determinarli con precisione, e dare una norma per regolare questi piatti, perchè si tratta d' improvvisarli alla circostanza, variarli a seconda dei casi dai quali tutta dipende la immaginazione del compenzo.

Ora poi per servire a quanto è stato promesso nel precedente manifesto passeremo a trattare della pasticceria, toccheremo ancora qualche parte che spetta alla credenza, ed in fine daremo ancora un'idea sul modo di siroppare le frutta, onde l' aspettazione dei Signori abbonati e dei nostri benevoli lettori non sia in veruna parte defraudata, mentre saremmo contenti qualora il nostr' impegno, animato dal fine di essere utile altrui, potesse meritarcì un desiderato compatimento.



PASTICCIO ALL' ITALIANA

Questo piatto è nazionale, poichè gl' antenati nostri non davano pranzo in qualunque siasi circostanza nel quale non venisse imbandito il pasticcio, da quest' uso costantemente seguito per tanto tempo ne deve esser venuta la conseguenza di un raffinamento nella maniera di apprestarlo, ma la moda che capricciosamente tutto sacrifica, fece sì che altri costumi prevalsero agl' antichi, e il pasticcio fù riguardato come un piatto comune e diremo ancora triviale, ma il buono ed bello ebbe sempre il pregio di trionfare delle detrazioni mal fondate, per cui il pasticcio nuovamente incomincia a riprodursi anche nelle tavole dei Grandi, e sembra che debba nuovamente prevalere, perciò ci facciamo un dovere di far conoscere la maniera con cui si prepara. In primo luogo si procuri di avere un eccellente sugo di stracotto, quindi si prendano dei cannoncelli proporzionati nella quantità al pasticcio che devesi formare, e si bianchiscono in acqua salata, si scolano, e quindi si fanno insaporire nel detto sugo di stracotto, nel tempo stesso si procuri di avere dei fegatini, delle creste ed in generale delle rigaglie di pollo anismelle e prugnoli che egualmente si bianchiscono per passarli nel coli-con drogheria, e quando sarà cotto questo ragù si unisca ai cannoncelli con più burro e parmigiano e si lasci a parte questa composizione, si abbia preparata una buona pasta frolla, si tiri della grossezza di tre monete, ciò eseguito devesi vestire la stampa con questa stessa pasta e quando la composizione che sopra sarà fredata si versi per riempirne la stampa medesima, quindi si copra il disopra con altra pasta, si dori con uovo sbattuto, e si metta a cuocere in forno per circa

un ora, quindi sformate, spolverizzate e servite in tavola. N. B. Quello da noi descritto è il pasticcio comune ma trattandosi di fare un piatto di maggior lusso per delle tavole sontuose si può questo arricchire riempiendolo di uccelli cotti, di starne, di piccioni, e nella stagione, di punte di sparagi, piselli carciofi ed altro, del che più diffusamente parleremo nell' articolo successivo.

PASTICCIO FREDDO

Prima bisogna preparare una pasta di uffizio per la cassa del pasticcio tanto freddo che caldo, essa si fa in più maniere, ma la preferibile è la seguente.

Per ogni libbra di fior di farina si unisca mezza libbra di zucchero passato nel velo, sei o sette rossi d' uovo, o quanti ne occorreranno; formata che sarà la pasta confondendo tutto insieme, si tiri alla grossezza di tre in quattro monete, ciò eseguito si addossi questa alla cassa da pasticci già imburrata tanto nel fondo che nel contorno, quindi si prepari una farza fatta nel modo seguente.

Si prenda del fegato di vitella tenero si sbucci e si bianchisca, ciò fatto si passi nel mortajo con qualche garofano, noce moscada a grazia, cannella, sale, una midolla di pane inzuppata, un poco di lardo, burro, parmigiano grattato, due o più rossi d' uovo e qualche capperi, si pesti il tutto, e quindi si passi per staccio, dopo di che vi unirete un poco di agro di limone e del persemolo ben trito, e di questa farza se ne faccia l' uso seguente.

Si fiorisca il fondo ed il contorno alla grossezza di due monete sulla pasta che serve di prima fodera, intanto si cuoca in umido quella quantità di petti di tacchino o di pollo che servir possano ad empire la stampa, bagnandoli durante la cottura con vino generoso, dopo

cotti si versino nella stampa col loro umido , si cuopra col resto della farza e della pasta , nel mezzo fra l' una e l' altra vi si ponga una fetta di lardo ed una foglia d' orbaco , si abbia cura di disegnare in mezzo sulla pasta un rotondo che si stacca , e si faccia un orlo della stessa pasta all' intorno del foro ottenuto , quindi si adorni con gusto tutto il di sopra con ornati a fogliame, e con quella simetria che il capriccio potrà dettare , si dori e si cuoca in forno per lo spazio di due a tre ore, e qualora prendesse troppo colore allora si copra con una carta , e cotto che sia volendolo servir caldo s' intacchi all' intorno , alzando il coperchio superiore per togliere la fetta di lardo , e la foglia d' orbaco , allora si accomodi nuovamente il coperchio al suo posto , si disponga in un vassojo con un tovagliolo sotto , e si serva in tavola.

Questo pasticcio si può riempire di merli starne, pernici, piccioni , tutti disossati e ripieni come appresso

Si faccia un farzito di fegatini, di pollo, ossia vero di petti di pollo, e di un pezzo magro di vitella di latte , i fegatini si devono prima bianchire , le altre carni si possono lasciar naturali , si pongono in un mortajo con odore di aglio e noce moscada , cannella della regina, sale , ed una midolla di pane fine , burro parmigiano con rosso d' uovo ed agro di limone , e ben pestato il tutto si passi a staccio , e quindi vi si uniscano dei tartufi tritati fini, e dei prugnoli , con questo si riempiano i detti animali e dopo cuciti si prenda una cazzeruola e vi si metta del burro, fette di prosciutto grasso, con qualche carota in pezzi e qualche garofano , vi si accomodano detti animali pressati insieme si salano, durante la cottura si bagnano con vino generoso , e cotti che saranno si levano i fili , e colla medesima farza adoprata per i petti , si faccia un fondo alto mezzo dito alla stampa intonacandone ancora le pareti , quindi si faccia un palco di animali,

si torni ad intonacare sottilmente colla farza, e si faccia altro palco d'animali, e così si continui finchè la stampa non sia piena.

Si potrà invece dei detti animali riempire il Pasticcio di scaloppette di lepore cotte come sopra abbiamo descritto ed usando le stesse cautele, esaurite le quali, si ponga in forno il pasticcio, è giunto a perfetta cottura si levi, e si faccia diacciare, freddo che sia divenuto, si stacchi il coperchio superiore si levino con garbo gli animali, o scaloppette di lepore, e fra un palco e l'altro vi si metta dell'aspry ben chiarita e gelata, dopo si torni ad accomodarvi gli estratti animali, quindi vi si applichi nuovamente il coperchio, e quando sarà tempo si serva in tavola.

PASTA SFOGLIA E FROLLA

IN BARACHIGLIE

Foderate alcune stampe per mezzo di pasta frolla della grossezza di due o tre monete, quindi procurate di avere un ragù di animelle o sissivvero di fegatini fatto nel modo da noi altrove descritto e riempite le stampe o barachiglie: copritele con altra pasta sfoglia tirata alla stessa grossezza, doratele, e cuocete in forno per mandarle in tavola.

Queste potranno servire ancora in occasione di gran pranzo per principj di tavola; potrete ancora variare le stampe usandone di quelle che abbiano la figura di turbante e potranno essere ripieni ancora di civaje, e dopo cotte leverete queste civaje per riempirle poi o di panna, o di frutta candite, ed accomodandole con gusto in un vassojo le servirete in tavola.

Fra i ripieni che potrete praticare ancora di candito di rossi d' uovo vi è quello che si ottiene nel modo seguente.

Fate un piccol buco in ciascun uovo toglieteli per questo foro, prima la chiara e poi i tuorli, che passerete nel calderotto già preparato e nel quale porrete in oltre libbra una zucchero con odore di cedro o vainiglia a piacere con once otto d' acqua, e quando avrete unito il tutto, mettete al fuoco e dimenate continuamente con mestolo, fintanto che non sia pervenuto a giusta cottura, lo che si distingue allorquando è sparita la spuma, quando il mestolo viene dalla sostanza ricoperto, montate per mezzo di vinchi, e di tanto in tanto sbruffatevi dell' acqua, e quando conoscerete che sia eseguita la montatura, potete darli un poco di spirito di rhum o di rosolio.

Procurate ancora di avere della gelatina ben ristretta in quella quantità necessaria, usando questa proporzione, per dodici rossi d' uovo basteranno due dita di detta gelatina, unite al composto; Riprendete i gusci dell' uovo di cui si è fatta in principio menzione, riempiteli di questa composizione e poneteli a diacciare, dopo di che tuffateli in acqua tiepida, mondateli, ed impiegate uno in ogni stampa già preparata con pasta frolla, e per darli migliore apparenza potete sbruffarli di pistacchi trinciati fini.

ALTRA AVVERTENZA

Avendo preparata una panierina di croccante, di cui parleremo in appresso, potrete riempirla ancora delle dette paste a guisa d' uova, come ancora potrete passare la composizione entro una stampa, e così farne un altro uso dandoli l' odore o di caffè, o di cioccolata, o di vainiglia, o di cedro o mandorla amara, ed in generale quello che più vi piacerà

VOLAUVENT DI PASTA FROLLA

Fatta che avrete la pasta, frolla, tiratela alla grossezza di mezzo dito, e col taglia paste fatene diversi pezzi tagliati a scala, di modo che uno sia più piccolo dell' altro, per impiegarli a guisa di piramide quindi doratoli e cuoceteli, intanto si abbiano delle marmellate di frutta diverse, come delle creme alla pasticciera di diversi odori e colori, prendete un vassojo adattato e ponetevi al fondo una carta bene intagliata e sopra a questa collocherete il primo pezzo della pasta frolla, e quindi una parte di ripieno, e così seguitate variando ripieno finchè non avrete esauriti i pezzi della pasta, e formata la predetta piramide, allora spolverizzate di zucchero per servire in tavola.

CROCCANTE DI MANDORLE

Sbucciate secondo il solito le mandorle riducetele in filetti lunghi, passate questi in una teglia, e fateli asciugare dall' umido, ciò eseguito poneteli in una cazzeruola con once dieci zucchero per ogni libbra di mandorle premendovi l' agro di mezzo limone, metteteli a cuocere a fuoco lento, dimenando con mestolo finchè lo zucchero sia liquefatto, ed abbia preso il color di nocciuola, allora ritirateli dal fuoco, continuando a rimanare, e quando sarà cessato il bollore prendete una stampa liscia ed unta con olio; prenderete una parte di quella pasta e ne coprirete il fondo, pressandola con un limone finchè non l' abbiate ridotta alla grossezza di quattro monete, e lo stesso sistema lo praticherete nelle pareti finchè sia tutta coperta la stampa,

e prima che si diacci provatevi a sfornarla , quando vi accertate che facilmente può uscire, tornate a pareggiarla , e lasciatela diacciare per sfornarla a suo tempo.

CREMA

Si prende once una zucchero per ciascun uovo, e N. 12. uova e per conseguenza libbre 1. zucchero per un boccale di latte, dandoli quel sapore che meglio piacerà, come sarebbe mandorl' amara, caffè, arancio, cedro ed altro, ponete ed unite il tutto in una cazzeruola e dateli fuoco temperato, e dimenate continuamente con mestolo finchè questo sia ricoperto dalla sostanza, indizio della giusta cottura della crema, quindi si passi per staccio, e si versi sopra un vassojo, e tosto che sia freddo si serva in tavola.

Volendo farla di caffè bianco. Si attosta il caffè, e quando è a vero punto di abbruscatura si unisce alla composizione della crema; si passi per staccio per togliere i chicchi che avranno dato il sapore alla crema medesima senza colorarla

Si può ancora coprirla con una chiara montata e quindi spolverizzata questa di zucchero, e crogia con un colpo di fuoco nel fornello da campagna le si fa prendere l'aspetto di una crema alla marenga

LATTE ALLA PORTOGHESE

Si ponga in una cazzeruola un mezzetto di latte, e dello zucchero a piacere, dandoli quell'odore che più aggraderà, si ponga al fuoco, tanto quanto sia necessario per far liquefare lo zucchero, e sviluppare l'odore; Si preparino in un pentolo 6 o 7 rossi d'uovo bene sbat-

tute con mestolo si copra questo pentolo per mezzo di un panno bianco, e vi si vuoti lentamente il latte, che così subirà la purificazione nel passaggio, ciò eseguito si prenda una stampa si unga con burro e, vi si versi la composizione, che si passa in bagno maria con acqua tiepida e fuoco moderato, perchè se fosse diversamente il troppo calore la farebbe divenire spugnosa mentre la bontà consiste nell' averla ben chiusa, e tutto unita senza pori perchè così sarà sana, e non rigetterà i sierj che il latte contiene

Dopo due ore circa di questo bagno passatela in acqua fresca, sformatela in un vassojo preparato con un tovagliolo e sopra questo servitela in tavola.

BUDINO DI SEMOLINO CON CANDITO

I budini in generale sono i piatti favoriti degl' Inglese, per non defraudare in nulla quelli che vorranno la presente operetta consultare, ne daremo successivamente un' idea, mentre sarebbe troppo lungo il parlare di tutti quanti il gusto nazionale ne ha saputi inventare; essi li chiamano nella lingua loro *Pudding*, e da questo termine può essere che ne sia derivato il nostro di *Budino*. Quello di cui parliamo attualmente appartiene alla cucina Italiana ed eccolo.

Mescolerete once sei zucchero con un mezzetto di latte, ponetelo al fuoco, e quando bollerà unitevi once due semolino, tosto che sia cotto, e divenuto come una polenda, mettetelo a diacciare; li darete quell' odore che più vi aggraderà, farete struggere in un ramajolo un'oncia di burro per versarvelo unitamente a del candito di cedro trinciato fine, un poco di rhum o rosolio, e cinque rossi d' novo, e quando avrete unito il tutto monterete le chiare in fiocca le aggiungerete alla composizione, ungete una stampa con burro, versatevi la

detta composizione e passatelo a bagno maria, e quando ve lo avrete tenuto per un ora e mezzo, e che sarà cotto sformatelo, in un vassojo, e potrete al di sopra adornarlo, con conserva o marmellata di persica o albicocche, di ribes od altro, se volete cuocer il budino in forno procurerete di panare leggermente la stampa dopo averla untata, ed allora lo servirete in tavola spolverizzandolo al di sopra con zucchero.

BUDINO ALL' INGLESE

Prendete delle frutta ma più specialmente ribes uva spina, ciliege colombine, o visciole, che conviene pulir dal nocciolo, susine ed altro, con del candito tritato fine al quale unirete dello zucchero ridotto in polvere; farete poi una pasta salata mescolandovi del grasso di lombata o di vitella o di bove. La tirerete a guisa di falda della grossezza di tre monete, e quindi vi getterete al di sopra tutta la detta composizione e formerete una specie di palla, che involgerete in un panno lino bianco legandolo strettamente, la passerete quindi a cuocere in acqua pura per lo spazio di due ore, dopo levate il panno, accomodata la palla sopra un vassojo, spolverizzatela di zucchero, e servite in tavola il budino. Si fa di mele panaje, alle quali prima si toglie il torzo per mezzo di un cannello di latta, quindi si mondano; Ciò fatto si accomodano al solito nella pasta, avendo cura di riempire il foro resultato dall' aver tolto il torzo: di conserva o di albicocche o di pesche, in tutt' altro si segue il sistema qui sopra indieato.

CREMA ALLA PASTICCIERA FRITTA

Si prenda oncie due fior di farina , once sei zucchero, sei tuorli d' uovo, l' odore si può mettere a piacere, e tutto ciò si unisca a circa tre quartucci di latte, se ne formi una crema ristretta e si ponga a diacciare. Ciò eseguito si prenda delle cialde si passano leggermente nell' acqua, e prendendo a cucchiariate la crema se ne involga ciascuna in una cialda, si passi nel pan grattato e nel uovo sbattuto, si torni nuovamente a ripararla, si frigga, e si serva in tavola spolverizzata di zucchero.

Si avverte che per friggerla, invece di panarla si può soltanto infarinarla e dorarla.

VARI PIATTI RIFREDDI

Il metodo che andiamo a descrivere può servire per qualunque siasi rinfreddo, sia di polli, uccelli tanto ripieni che vuoti, cotti in umido ossia vero arrosto, in pezzi ed intiero.

I rinfreddi per regola generale si servono in tavola sopra un tovagliolo elegantemente piegato, guarnito di lauro regio, e sopra con della aspich gelata.

Le teste di majale di vitella tanto intiere che in pezzi, disossate e ripiene si servono nello stesso modo, si può servirle anche sopra il piatto naturalmente e solo coperto all' intorno di una fascia di latta o cartone, sopra al quale addosserete del burro lavorato il meglio possibile e guarnito all' intorno con delle erbe diverse.

Potrete ancora per meglio decorare l' animale ed il piatto sbruffarvi dell' aspich gelata in pezzetti.

Queste regole sono applicabili ancora per la vitella, manzo, groppa cacciagione già cotta in umido secondo le regole d' arte, come ancora per la lombata e per i prosciutti di majale, orliata ed altro.

Potrete ancora servire i piatti con ragù di tartuffi, filetti di carne di majale, schienali, fegatini già tutto cotto e rinfreddo, unitamente ad una aspich tanto nelle cassetine che nei bordi di pane che si possono disporre intorno al piatto.

Si può ancora servire tutti questi rinfreddi composti ed accomodati prima nelle stampe, ponendovi due dita di aspich ben ristretta a perfetta consistenza, e quando l' avrete gelata ponetevi uno strato del ragù qui sopra indicato, collocatevi in mezzo l' animale e ricopritele quelle parti che resteranno vuote di altra aspich, di modo che, passando la stampa medesima per acqua calda onde sformarla, il rinfreddo abbia l' apparenza di un mosaico, per cui farà all' occhio un bell' effetto.

Ponetelo sopra un piatto coperto di un tovagliolo e servitelo in tavola.

MODO DI PREPARARE

VARIE GELATINE

Per restringere sia latte, panna, crema; o zabajone, e necessario avere della colla di pesce che sarà in ciambelline, pestatela nel mortajo per ridurla in minuti pezzi; se sarà in stecche rompetela egualmente, e ogni oncia della medesima comporta circa otto once d'acqua, fatela bollire e quando sarà ridotta a mezzo

bicchiere sarà al punto di servirvene, e potrete unirli alla composizione e farla diacciare.

Per darli maggior gusto potrete servirvi di qualunque odore, ed essendo composizione di panna, quando sarà montata la doserete di zucchero.

Le gelatine si servono nel modo seguente; si usa, presentarle entro bicchieri di cristallo, entro i limoni, ed aranci, prima vuotati, e lavati, quindi ripieni della gelatina, che passerete a gelare prima di servirli in tavola. Quando si mettono in stampa si può dar loro diversi colori e sapori

Per i colori vi potrete servire dell' amarante che si ottiene coll' uva di spagna, e cocciniglia, del verde col sugo di bietola, del giallo, che si ottiene facendo bollire due carote nel brodo della gelatina; del caffè servendovi di quello abbruscato e polverizzato, e che immergerete nel brodo al momento di chiarirlo; e che le da ancora l' odore.

Per i sapori vi potrete servire di quello di cedro rosolio di cedro, alchermes, rhum, e quando la gelatina sarà chiarita, per lo che il metodo non differisce in nulla, se sarà cedro vainiglia, o mandorla amara vi conterrete come si è detto per il caffè, se si tratta poi di spiriti convien darglieli dopo la chiaritura.

Volendo comporre una gelatina in stampa di diversi odori e sapori, conviene avere diverse qualità di gelatina, e vuotarne nella stampa medesima una porzione di due dita alla volta, e gelarla di mano in mano di modo che l' una non possa confondersi coll' altra, così disposta fa un effetto bellissimo, volendo farla montata si ponga una quantità di gelatina in un calderotto di rame, e ponendo questo sopra al ghiaccio si monta coi vinchi prima che si congeli, e si continua a lavorarla finchè sia divenuta bianca, ed allora si può unirvi del candito e delle frutta egualmente condite e tritate fine, ed avrete una gelatina di tutte frutta.

In fine diremo, e questa sarà la parte la più interessante, che la gelatina si ottiene colle seguenti carni dopo averle fatte lungamente bollire.

Colla zampa di vitella

Col ginocchio di vitella o di bove

Colla carne di pollo.

E' vi sono le gelatine di magro e queste si ottengono.

Col pesce Luccio

Mazzone

Boldrò

e con anguille grosse

Quando si abbia una spigola da servirla per lesso, non salate l'acqua che deve cuocerla, per servirvi di questo brodo per far la gelatina è necessario per altro farlo molto restringere, che diversamente sarebbe troppo liquido; Per chiarire la gelatina tanto di grasso che di magro, prima bisogna digrassarla quindi si dosa con zucchero e limone, e quando è a giusto sapore si montano delle chiare, si uniscono al brodo che si passa a bollire a fuoco lento e quando sia divenuto chiaro, si prenda un pannolino prima bagnato in acqua, si ponga sopra una capretta, e vi si passi la gelatina per più volte, finchè sia perfettamente chiara.

MANIERA DI DISSARE I POLLI

E GLI UCCELLI

Quando avrete pulito l'animale l'aprirete sullo schienale, togliendoli la carne e la pelle aderente allo scheletro, e ne staccherete le articolazioni delle ale, e delle cosce, che disosserete rovesciando la pelle colla punta del coltello, staccandone dall'osso la carne, e quindi riempirete l'animale a vostro piacere, e potrete

ancora rovesciarsi internamente tanto le cosce quanto le ali, o lasciarle al di fuori come meglio crederete

Potrete ancora darle la figura di prosciutto lasciando fuori una coscia che allora dovrete riempire, e cucirla onde non esca il ripieno.

Vi è ancora un altro metodo per disossare senza aprire l'animale ma questo oltre ad essere più difficile esige ancora una operazione più lunga, ma volendola praticare, li taglierete il collo rovesciando la pelle aderente allo scheletro e ricercando pazientemente tutti gli ossi li estrarrete, ciò eseguito tornate a ricoprirla colla pelle per cucirla all'estremità.

Il ripieno si compone nel modo seguente; Quando si tratta di servire l'animale come rifreddo.

Mettete in un mortajo un poco d'aglio, due o più garofani, della noce moscada, cannella della regina pepe e sale in proporzione, e del prosciutto grasso, ed un pezzo di lombello di vitella, avvertendo di toglierli tutti i muscoli e pelli, una midolla di pane inzuppata o nel brodo, o nel latte e si pesti fine, aggiungendovi ancora un rosso d'uovo, burro e parmigiano grattato, unite il tutto e dopo aggiungetevi dei pistacchi del cacao rotto, del persemolo trinciato fine, piccoli dadi di carota, dei pezzi di tartufo, e dei prugnoli, e l'agro di mezzo limone, tornate ad unire, e quindi riempirete il pollo, che involgerete in un panno bianco, e dopo legato accomodatelo in una cazzeruola con suoi ossami, sale in proporzione, erbe odorose, ed una cipolla stecata con garofani; Empirete la cazzeruola d'acqua, e farete lessare, dopo di che lo lascierete freddare nel suo panno e levandolo dal medesimo lo potrete servire guarnito a piacere, con gelatina, o con aspich in stampa o marcato di burro.

Il pollo disossato si può servire ancora per umido caldo, ed allora lo riempirete di un ragù di fegatini o animelle, ossivvero di piselli, sparagi o carciofi tirati egualmente come un ragù, ed in fine anco-

ra di riso tirato con sugo ed insaporito con burro e parmigiano, e lo tirerete a cottura come tutte le altre carni in umido.

CACIO ALLA BAVARESE

Si prenda libbre una panna, si ponga in un recipiente, e si monti, ciò fatto le si dia l'odore di cedro, o di vainiglia e si dosi con poco zucchero. Vi si unisca once quattro conserva di albicocche con più due dita di bicchiere di colla di pesce ristretta, oppure sostanza di gelatina altrove da noi descritta, e si versi la composizione entro una stampa a guisa di scatola, quindi si ricuopra di ghiaccio, e quando sarà gelata si passi in acqua tiepida, si sformi, e si serva in tavola.

SOUFLE' DI COTOGNE

Prendete per quattro persone 4 o 5 mele a seconda della loro grossezza e quando le avrete lessate le passerete a staccio; Ciò fatto procurate di aver preparato una libbra di zucchero, tirato a filo, e dopo di aver ristretto le mele dal loro umido, unitele al giulebbe, e quando lo avranno incorporato, unitevi quattro rossi di uovo, l'odore a piacere, e fate diacciare la composizione

Intanto montate le chiare in fiocca ed unitele alla medesima, versate il tutto nel vassojo nel quale avrete antecedentemente preparato un contorno di pasta da noi altrove descritto, polverizzate di zucchero, ponetelo nel fornello da campagna, e preso che avrà il color di nocciuola e che avrà fatta la crosta a guisa

Di marenga, tornate a polverizzarlo, di zucchero, e servite il soufflé in tavola.

DOCCI, O COPPI ALLA MILANESE

Pelate una libbra di mandorle e passatele nel mortajo, pestatele, ed affinchè non levino l'olio le darete di tanto in tanto della chiara d'uovo, e quando saranno pestate, dosatele con zucchero in polvere, nella quantità di onze dieci, procurate che l'impasto sia giustamente liquido, e per odore le darete quello di arancio o di cedro, quindi prendete una teglia di lamiera, ungetela con burro, e per quanto grande sarà la medesima, vi stenderete per mezzo di un cucchiajo la pasta della grossezza di circa due monete, quindi passatela in forno tiepido, e quando conoscerete che abbia preso il color di nocciuola, istantaneamente taglierete i pezzi di forma quadrilunga, ed uno alla volta li piegherete per mezzo di uno stenderello, onde darli la figura di doccio, in Milanese coppo, e questi potrete riempire di panna quando non vogliate servirli semplicemente spolverizzati di zucchero

SOUFLE' DI FARINA DOLCE

In primo luogo si prenda della farina dolce stacciata e poi si metta al fuoco una cazzeruola con quella quantità di latte che sarà necessario, più zucchero a proporzione, e quando bollirà vi si getti la farina dolce, e quando sarà cotta e ristretta come una polenda si levi dal fuoco, e si faccia diacciare, ciò ottenuto vi si ponga burro squagliato, rossi d'uova in proporzione ed alchermes; si lavori il tutto con mestolo, quindi si

montino le chiare in flocca, e si uniscano alla composizione, quale si verserà dopo in una stampa untata con burro, e si metterà a bagno maria, e tosto che sia cotta si sformi sopra un vassojo, si torni a bagnare di alchermes e si metta in tavola.

BOMBA ALL' AMERICANA

Si prenda una quantità proporzionata di pane di spagna, se ne facciano delle fette alte circa tre monete, quindi si taglino col cannello di latta tondo della larghezza di un anello, dopo di che si prenda una stampa liscia si inzuppino in alchermes i pezzi rotondi di pan di spagna e si formi un cerchio ponendone uno sotto all' altro, e fatto che avrete il primo cerchio, si torni a fare il secondo per altro verso, e così si faccia finchè non siano ripiene le pareti della stampa, allora si riempirà l' interno col seguente ripieno.

Quando si avrà montata della panna dandoli quell' odore che più si gradisce, si doserà con zucchero, e vi si unirà della gelatina, o colla di pesce onde ristringerla, allora si versi nella stampa, e si ponga a diacciare, dopo di che si sformi col solito sistema e si serva in tavola.

Si potrà ancora riempire di candito, di rossi d' uova, o latte in diaccio o di gelatina montata con quell' odore e sapore che si preferisce, e siccome abbiamo altrove parlato della maniera di comporre queste sostanze ci risparmiemo di qui ripeterla.

ALTRA BOMBA ALL'AMERICANA

Abbate un pan di spagna fatto in figura di turbante, o altra forma a capriccio, vuotatelo, e glassatelo con zucchero disfatto nella chiara montata secondo l' uso, quindi fioritelo con fulignata, caccaos, o pistacchi trinciati dopo di che bagnate il pan di spagna al di dentro con rosolio, accomodatelo sopra un vasojo con tovagliolo, versatevi nel interno un gelato di rossi d' uovo e servitelo in tavola.

BAJONESE

La bajonese che andiamo a descrivere appartiene ad un nuovo gusto ne bisogna confonderla coll' altra che pur si pratica, ma che non è di recente costumanza.

Fate un brodo come si usa per far la gelatina, che questo sia giustamente salato, in oltre deve esser chiarito senza lo zucchero, ma col solo agro di limone e chiare montate, ciò fatto lo passerete come si usa per le gelatine, quindi vuotatelo in un recipiente che lo possa contenere; facendoli al di fuori una base di diaccio, quando incomincerà a gelarsi, lo sbatterete col monta chiare, e di tanto in tanto vi verserete dell'olio, senape con qualchè poco d' aceto per darli grazia, e quando tutto ciò sarà ben montato, avrete preparato l' occorrente onde formarle il ripieno, o di lingua alla scarlatta, funghi carciofi in olio, e tutto questo deve esser condito a parte con senape, olio ed agro di limone. Intanto verserete metà della gelatina in una stampa, l' accomoderete in modo da mettervi nel mezzo il ripieno, ed in fine verserete l' altra metà della

gelatina colla quale verrà coperta e piena la stampa. Ponetela a diacciare per sfornarla col solito sistema.

Potrete variare la bajonese, nel modo seguente, montate la gelatina, o aspich come sopra descritto, ed intanto avrete preparato un composto di rossi d' uovo nel modo che appresso.

Per sei persone prendete sei uova, fatele un poco riscaldare finchè siano nello stato in cui si suol darle a bere, allora levateli le chiare, e ponete i rossi in una insalatiera, o in una stampa liscia di latta; Unitevi un poco di sale e senape, lavorateli con mestolo, e di tanto in tanto versatevi dell' olio, e quando saranno montati in modo che rassomiglino ad una crema ristretta, ponetevi dell'agro di limone, unite questi alla gelatina o aspich già montata, e la riempirete seguendo il metodo stesso qui sopra descritto

MODO DI FARE IL PAN DI SPAGNA

Dodici rossi d' uova si dosano con once dodici zucchero in polvere, e tutto questo si passa in un recipiente, e si lavora continuamente per circa mezz' ora con mestolo di legno, dandole l' odore che si preferisce, quindi montate le chiare che a poco alla volta unirete alla composizione, con once otto farina che egualmente unirete a piccole dosi alla volta alla predetta composizione, avendo cura di voltarla leggermente col mestolo onde la chiara non perda la sua montata. Procurate intanto di aver preparata una stampa unta con burro spolverizzandola di fior di farina, quindi versatevi la detta composizione, e mettetela in forno quando non sarà tanto ardente e dopo un ora sarà cotto il pan di spagna.

Per ottenere poi il Gateau, preparerete la stessa composizione, di più vi unirete once quattro mandorle tritate fine per mezzo del coltello, passando in forno

come sopra. Questo gateau si può vuotare e glassare per riempirlo di quella sostanza che più vi aggrada.

PASTA ALLA GENOVESE

Per once sei zucchero vi vogliono sei rossi d'uovo, dateli quell' odore che credete, e lavorate tutto ciò come il pan di spagna, di più vi unirete once due burro, once cinque farina, montate le chiare, unite queste alla composizione con farina, come abbiamo di sopra indicato: Abbiate una teglia untata con burro spolverizzandola con farina, versatevi la composizione avvertendo che non alzi più di un dito e mezzo sopra tutta la superficie, cuocetela in forno come il pan di spagna, e quando l'avrete estratta, fatela soffermare nella teglia, dando alla medesima una pendenza per impedire l'attrazione dell'umido che il calore esala.

In fine tagliatela a pezzi quadrilunghi, accomodate questi in un vassojo, spolverizzateli di zucchero per servirli ec.

Questa pasta si potrà servire ancora con glas di zucchero, ed i pezzi come sopra tagliati potranno servire di contorno ad un vassojo, volendolo riempire in mezzo di pere o altre frutta giulebbate.

BUDINO DI ZUCCA DOLCE

Prendete una proporzionata quantità di zucca, mondatela, e riducetela in fette, che lesserete nel latte, o anche nell'acqua, quindi la passerete per staccio, e dopo nella cazzeruola con zucchero, facendola quindi restringere per mescolarvi dopo oncie due mandorle pestate in mortajo. Tosto che questa composizione sia fer-

mata a perfezione levatela dal fuoco , e lasciatela diacciare , ed allora le darete l' odor d'arancio unendovi ancora un poco di burro squagliato più quattro o sei rossi d' uovo secondo il bisogno , montate le chiare in fiocca unitevi queste pure. Prendete allora una stampa , panatela, versatevi la composizione , e passate a cuocere in forno. Sfornate in un vassojo il budino cotto, che potrete fiorire al di sopra con zabajone , ossivero con conserva di frutta sciolta con rosolio.

RIFREDDO DI VITELLA CON ASPICH

Si prenda la vitella nella coscia, avvertendo che non vi siano ne muscoli ne pelli , quindi se ne formi tante scaloppette , dopo di che si ricopra di lardo da ogni parte e nel fondo quella stampa stessa che destinerete , fate un suolo delle dette scaloppette condizionate con pepe sale noce moscada , e cannella , e così continuerete finchè non abbiate piena la stampa , che in fine deve esser coperta con altro lardo; ponetela quindi in forno che non sia tanto ardente , e tenetevela per quattro ore, quando la leverete versatevi una quantità di vin di bottiglia , o madera o scampagne , quando l'avrete ottenuta fredda, si levi il lardo, si scoli il vino che non sarà stato attratto, e dopo pulita la stampa si torni nuovamente a riempire, si copra nuovamente di aspich, si ponga in diaccio , si sformi col solito sistema per accomodare il rifreddo in un vassojo , preparato con un tovagliolo e per servirlo in tavola.

CHARLOTTE DI FRUTTA CON GELATINA

Giulebbate che avrete le frutta ossiaio pesche doracine in pezzi mele gazzeruole intiere , o pere in pezzi , prendete della gelatina chiarita con sapore o d' arancio o di cedro, o altro a piacere e ponetene due dita in una stampa e quando sarà soffermata , fate un palco di frutta giulebbate tornate a porvi altre due dita di gelatina che alternerete colle frutta finchè non sia piena la stampa, passatela in diaccio, e quindi sformatela secondo il consueto.

AVVERTENZA

Per trovare un contrasto di colore che fa effetto all'occhio, unirete un poca di pezzetta di levante nel giulebbe delle frutta , onde prendano un color rossastro di fronte alla gelatina bianca , e viceversa se questa sarà condita sull' odor d' alchermes che la farà egualmente rossastra , allora fate che le frutta siano del color naturale.

MANIERA DI SERVIRE

A TAVOLA



Nei gran Pranzi i familiari destinati a servire i Convitati devono esser vestiti di nero; e da ciò è derivata la denominazione omai comune d' uomini neri.

Nei desinari di famiglia, si richiede soltanto la proprietà nel vestiario dei domestici. Una volta costumava che colui che doveva servire a tavola doveva esser contrassegnato da una salvietta che portava cadente dalla spalla sinistra quale serviva a pulire i piatti vuoti che si cambiano ai Commensali, ma quest' uso è affatto bandito, poichè è stato riconosciuto piuttosto triviale.

Le persone destinate all' ufficio di servire è necessario che abbiano sveltezza ed occhio, perchè non si tratta soltanto di cambiare i serviti, di offrire le vivande a suo tempo, ma ancora di prevenire i desideri del Convitato, cui può mancar pane, può avere una volontà o sentire un bisogno, è la franchezza e l' antiveggenza adunque che distingue l' abilità di Colui che serve a menza. E sua spezione di disporre di mano in mano sulle vivande che deve girare o cucchiajo o forchetta che occorra, onde i Convitati possano quando vien loro presentata la vivanda me:

desima farsene la parte senza valersi in quest' uso della propria posata, lo che sarebbe indecente.

Vi sono delle vivande, e specialmente le Minestre che lo scalco le fa passare già servite in un piatto ai Convitati, ed allora il servo nel porgerli la porzione, deve ritirare il piatto vuoto.

Si osservi sempre di servire il Convitato dalla parte sinistra, poichè diversamente sarebbe a mano contraria.

Deve a suo tempo mescere nei bicchieri il vino in Bottiglie, poichè quello Comune suole essere apprestato sulla tavola, e qualche volta ogni Convitato ne ha una piccola Bottiglia. Deve dunque esser attento a cambiarla quando questa è vuota, rimpiazzandola con altra piena.

E necessario ancora che sia pratico del modo di scalcare, poichè si passano al servente tutte quelle vivande voluminose collocate sopra grandi piatti, il di cui taglio sarebbe troppo incomodo qualora si effettuasse sulla tavola da mangiare.

Il padrone di Casa in generale è l' ultimo ad esser servito e destina la persona dalla quale si deve incominciare, in generale questa preferenza spetta ad una Signora. Una volta che si è incominciato da un punto a

servire, si continua da quello il giro, finchè non sia compito senza invertirne l'ordine e prendendo sempre la parte destra.

Abbiamo altrove parlato del modo di apparecchiare la tavola, e dell'ordine col quale le vivande devono esser servite, lo che dipende principalmente dal Cuciniere, onde è inutile di qui aggiungere altre parole.

Serviranno questi pochi cenni per dare un'idea generale del modo di servire una tavola in occasione di pranzo. Molto dipende dalla regola con cui sarà organizzato il servizio, e dal modo con cui saranno distribuite le varie incombenze, poichè è facile invece di stabilire un ordine, quando sono le misure mal prese di far nascere la confusione, che denota poca perizia in chi comanda, poca esperienza in coloro che servono.

BIGNÈ DI PATATE

Lessate una libbra di patate sbucciate e pestatele nel mortajo unitamente a poca scorza di limone poco sale, e once una e mezzo Burro, con più quattro o cinque tuorli d' uovo, che regolerete a seconda della quantità delle patate, quando saranno ridotte allo stato d' unguento, unitevi la metà delle chiare dell' uova impiegate, montatele, ed unitele a poco alla volta alla composizione, e quando la padella sarà a bollire gettatevi a guisa di frittelle la composizione, e quando saranno fritte servitele in un piatto spolverizzate di zucchero.

PLUMB PUDDING ALL' INGLESE

Prima di tutto inzuppate una midolla di libbre una di pane nel latte, e passatela per staccio quindi unitevi otto uova chiare e tuorli, e dateli un' idea di sale, più once otto Burro, mescolate il tutto, e prendete un tovagliolo che ungerete di Burro e spolverizzerete di farina per versare in questo la composizione, legatela a guisa di palla e mettetela nell' acqua a bollire con poco sale, ed allorchè sarà cotto scolate, e svolgendo il Budino dal tovagliolo lo accomoderete in un piatto con una delle seguenti salze. La prima si fa con acqua, zucchero, rosso d' uovo farina, burro con idea di latte ed agro di limone. La seconda si ottiene con sale zucchero, un rosso d' uovo, farina e Burro. La terza si compone con acqua sale farina Burro, avvertendo di stringere al fuoco qualunque siasi di queste salze, come una crema.

Il Budino può esser ripieno di Candito tritato, Zibibo, e pinoli, o invece di Zibibo, Uva passolina, frutta giulebbate, pistacchi ed Aranci Canditi tirati a Secco.

BUDINO DOLCE DI FARINA

DI SICILIANO

Si passi per velo la farina di siciliano, si faccia cuocere con latte fresco, vi si mescoli ancora dello zucchero in proporzione, e quando sarà cotta, vi si devono unire dei Rossi d' uova, pinoli, Uva passolina, e qualche mandorla amara ben pestata, più un poco di Candito minutamente tagliato, s' incorpori bene il tutto e sene formi una pasta non tanto sciolta. Si versi quindi nella forma, già disposta con Burro e panata, e si faccia cuocere in forno, dopo di che si spolverizzi di Zucchero, e servitelo o caldo o freddo come più vi piacerà.

Con questa composizione potrete fare dei Gateau cuocendoli a bagno maria, dopo di che si può tagliare il budino a pezzetti a guisa di Mustaccioli, si dorino si panino per quindi friggerli e servirli in un vassojo polverizzati di Zucchero.

BUDINO DI POLENDA

DI GRAN SICILIANO

Si faccia prima la polenda e si faccia raffreddare quindi si tagli per mezzo di un filo in piccoli pezzi. Si abbia un ragù di Carne di Majale e Salsiccia, che ab-

bia l' odore di Salvia, come si usa per gli uccelli, che pure si potranno adoprare nel ragù invece del Majale.

Si Prenda una cazzeruola si squagli del Burro, e s' intonachi di pan grattato vi si distendano alcune fette di polenda e suolo per suolo si condisca colla salza del ragù e formaggio Parmigiano in abbondanza, avvertendo di porre in mezzo il Ragù e quindi si seguitano i palchi delle fette di polenda finchè la cazzeruola sia piena.

Siccome la salza deve esser grassa, così potrete agguingervi del Burro e si può far cuocere o in forno o fra due fuochi per versare sopra un vassojo il Budino cotto e servirlo in tavola.

TORTA DI CAVIALE CON PASTA SFOGLIA

Lessati che saranno gli spinaci passateli in acqua fresca spremeteli trinciateli fini, e passateli in una cazzeruola con Olio, Burro, un poco d' aglio persemolo, drogheria, Sale a proporzione, fateli insaporire ed agguingetevi della midolla di pane inzuppata nel latte o nel brodo di fagioli, quindi passando questa per staccio unitela agli spinaci e quando avrete il tutto ben ristretto, procurate di avere una quantità di Caviale disfatto con acqua tiepida che pure dovrete unire agli spinaci con più un poco di Parmigiano allora ungerete una teglia con burro, spolverizzandovi del pan grattato e vi verserete la suddetta composizione per lasciarla freddare.

Dopo di che procurate di avere della pasta sfoglia tirata alla grossezza di una moneta o poco più e fate dei nastri della larghezza di un dito, guarnite sopra la detta Torta a guisa di Graticola con un contorno a piacere, doratela con uova sbattute, cuocetela in forno e servitela in tavola.

Qualora non si volesse eseguire questa torta in una teglia, potrete valervi del vassojo nel quale volete servirla.

PAPARDELLE

Prima di tutto farete la seguente farza.

Procurate di avere della Carne cotta a lessò o in umido, nel primo caso deve esser di pollo, si metta nel mortajo con del prosciutto grasso noce moscada, qualche garofano, pepe e sale una midolla di pane inzuppate nel brodo, si pesti fine, e ciò fatto unitevi ancora un poco di burro e parmigiano grattato e quando unito avrete il tutto, passate con questa farza a riempire le papardelle fatte nel modo che andiamo a descrivere.

Abbate una falda di pasta da tagliatini tirata a finezza, che taglierete in pezzi di una figura a capriccio e piegando questi in qualche guisa dopo averli ripieni avrete ottenuto l' intento, e solo dovrete assicurarvi che la papardella sia ben chiusa, affinche non sfugga il ripieno.

Si possono queste cuocere o in Coly lungo ossive-ro nel brodo, e servendole in tavola le sbrufferete di burro e parmigiano.



CERTROSA DI ERBE

Si abbiano delle carote grosse ma tenere, bianchite in acqua bollente e quindi sbucciate e passate in acqua fresca, ponetele nella Cazzeruola con brodo grasso, e con fondo di carne cotta in umido, ossia sugo di stracotto, fatele insaporire, e quando saranno cotte, passatele per un cannello di latta, onde renderle tutte unite, dopo di che tagliatele per parte della grossezza di due monete, ed allora prendete una stampa liscia ungetela con burro, nella quale farete un cerchio di questi tondelli di carote, e terminato il primo, cominciatene un altro e così in seguito finchè non avrete ricoperto tutte le pareti della stampa. Indi procurate di aver tirato a sapore un pochi di spinaci unendovi del Burro del Parmigiano ed un rosso o due d' uovo, e questi dovranno servire per riempire il fondo della stampa mentre a sostenere le pareti delle carote vi servirete degli avanzi delle carote medesime, che devono esser pestate nel mortajo unitamente ad una midolla di pane inzuppata nel brodo o nel latte, Burro, Parmigiano e qualche rosso d' uovo, quindi passati per staccio, e quando avrete addossata questa farza alla parete, riempirete l' interno nel modo che segue.

Abbiate un ragù di animelle, fegatini creste, uccelli, fatto nel modo da noi altrove descritto e di questo vi servirete per ripieno, e quindi lo coprirete col resto della farza già fatta e sopra descritta, in fine ponete la stampa a bagno maria; cotta che sarà sfornata e servite in tavola.

PASTA FROLLA DI FARINA DI GRAN TURCO ED ANCHE DOLCE

Stacciate la farina ossia di gran turco, o di castagne e per ogni libbra della prima prenderete once cinque zucchero, e se è di Castagne serviranno once quattro, con quattro rossi d' uovo, once tre strutto once due burro, l' odore potrete darglielo a piacere, formate l' impasto, e lavoratelo, ciò fatto si tiri alla grossezza di mezzo dito, si tagli in pezzi di una figura a capriccio, si dori con un uovo sbattuto, si sbruffi al di sopra di mandorle trinciate fine, si cuocia in forno si procuri che prenda un bel colore, e si serva in tavola spolverizzata di zucchero.

FAVE DI PASTA FRITTE

Prendete del fior di farina, zucchero in polvere dosandone once sei per ogni libbra di farina, tre rossi d' uovo, ed una chiara e rosso, le si dia l' odore a piacere, formate con questa pasta tanti piccoli pezzetti dandoli la forma di fave, quindi frigeteli, ed accomodate in un vassojo potrete servirle per deser dopo averle spolverizzate di zucchero.

PASTICCIO DI PASTA FROLLA RIPIENO DI FUNGHI

Abbate dei funghi porcini piccoli puliti lavati e divisi in piccoli pezzi, cuoceteli in coly conditi con drogheria e persemolo tritato fine, e dopo cotti unitevi burro, parmigiano e qualche rosso d' uovo, e poneteli a freddare. Intanto procurate di aver preparata la pasta frolla, che tirerete alla grossezza di tre monete, e con questa ricoprirete una stampa tanto nel fondo, quanto nelle pareti per riempirla dopo col ripieno di funghi, quindi coprirete al di sopra colla solita pasta, dorate con uovo sbattuto; cuocetelo in forno, e quando avrà preso un bel colore, sformate in un vassojo, spolverizzate con zucchero e servite in tavola.

FLAM DI FEGATO DI VITELLA

Quando avrete spellato e lavato il fegato bianchitelo in acqua bollente, dopo di che si pesti nel mortajo, e si prenda una cazzeruola ove porrete burro prosciutto pestate, basilico, e persemolo, fate soffriggere ed unitevi il fegato con drogheria, quando sarà cotto vi unirete della midolla di pane inzuppata nel brodo e passata per staccio, e continuerete a bagnare con sugo, e quando lo avrete ristretto levatelo dal fuoco, assicurandovi del buon sapore, allora unitevi del parmigiano, e quando sarà affatto diaccio, squagliatevi un poco di burro e dei rossi di uovo, fate il tutto unire per mezzo di un mestolo, quindi montate delle chiare in fiocca, unite queste alla composizione, e versate entro un a stampa unta con burro, e ponete a bagno maria.

Volendo poi cuocerlo nel forno dopo aver untata la stampa con burro, passatevi del pan grattato, e così cotto o nell' uno o nell' altro modo sformate, e servitelo in tavola caldo.

SALZE DIVERSE DI GRASSO E MAGRO



SALZA DI CREN PER LESSI

Prendete della barba di cren, grattatela ed accomodatela in un vaso e spegnetela con aceto, e dopo un ora potrete servirvene. Questo stesso sistema si pratica per la senape, che può esser spenta ancora con acqua tiepida. Si può unire ancora alla mostarda. Potrete ancora per i lessi servirvi dei peperoni, piccoli cocommeri e poponi; carciofi, funghi tenuti in fusione o in olio o in aceto, nel qual caso hanno la denominazione di forti.

SALZA VERDE FREDDA

Pestate del persemolo con un'idea d'aglio, zucchero, ed una midolla di pane inzuppata in aceto, dateli l'odore con poca cannella, poco sale, procurate che abbia una giusta consistenza passatela per staccio e servitela in una salziera.

SALZA FREDDA GRAMOLATA

Pestate nel mortajo tre rossi d' uovo assodati due acciughe una porzione di erbe, cioè cipolla, uno spicchio d' aglio, scalogno, persemolo, dragoncello, basilico, perzia, e timo, stemprate con aceto e sugo di limone, pepe sale ed olio, al momento di doverla servire, sbattetela onde venga denza e versatela sopra a tutto ciò che vi piace, sia arrosto, sia umido, o lesso.

SALZA BIANCA PER LESSI DI CARNE

E PESCE

Pelate delle mandorle dolci, pestatele con scorza di limone grattato, unitevi midolla di pane inzuppata nell' acqua e premuta, zucchero, agro di limone e quando vogliate questa salza di color giallo, figurando che vi sieno dei rossi d' uovo potrete aggiungervi un poco di zaffrano, e volendone variare il gusto, potrete invece del limone, servirvi o dell' aceto mescolato con acqua di cannella.

ALTRA SALZA DA LESSO

Prendete delle acciughe aglio con pochi di peperoni e rossi d' uovo assodati pestate, stemprate, in olio con agro di limone. Questa salza si serve così cruda e specialmente nell' Inverno.

SALZA VERDE PICCANTE

Abbate una quantità di acetosa, che farete lessare unitamente a qualche foglia di bietola, quindi passatela in acqua fresca, e premetela, mettete quindi in una cazzeruola del burro e cipolla ben tritata che farete cuocere condita con drogheria, pepe, e sale, e mezz' acciuga dissalata e se vi piace tagliate minutamente delle erbe ed unitevele, quando sarà il tutto insaporito passate per staccio, fate stringere la salza, e versatela in un vassojo e servitela con bistecche fritte.

ALTRA SALZA PICCANTE PER LESSO

Pestate due acciughe in un mortajo, due rossi d' uovo assodati 8 o 10 foglie di menta, e del basilico unitevi un poco di olio ed aceto, fate ben legare questa salza e servitela.

SALZA D' UVA DETTA CANAJOLO

Prendete libbre dodici uva e levatene i raspi ponetela in un recipiente di rame, unitamente ad una mela cotogna e due mele rose, cannella soda, fatela bollire e quando ne sarà consumata un terzo procurate di ammostirla con mestolo, e quindi passatela per staccio dateli l' odore d' arancio, ponetela in vasi verniciati onde si mantenga, e servitevene con senape spenta in quella dose che più vi piace.

SALZA PER PERNICI STARNE**E FAGIANI ARROSTO**

Prendete della scorza di limone zucchero midolla di pane inzuppata nell' aceto, coccole di Ginepro cannella in polvere, garofani e noce moscada, pestate il tutto e passate per staccio, allungate con aceto, e servitela in salziera, o sotto il vassojo dell' arrosto.

SALZA PER LA RAZZA,**E MAZZONE LESSO**

Prendete una quantità proporzionata di cipolla, e ben tritata la porrete in una cazzeruola con olio, pepe sale e la farete ben colorire, indi vi porrete dei capperi in aceto, delle acciughe a sufficienza facendole disfare, e mentre bolle seguitate a bagnare con conserva o sugo di pomodoro, allungando ancora quand' occorra con aceto ed olio, onde aver quantità necessaria a condire la dose del Pesce sopra il quale verserete la salza o calda, o diaccia, come meglio crederete

SALZA BIANCA ALLA FRANCESE

Prendete dei tuorli d' nuovo poneteli in una catinella e lavorateli per mezzo di un mestolo, e di tanto in tanto unitevi un poco d' olio, agro di limone, ed un poco di sale, ed a poco a poco montatela come una

crema, dopo di che la servirete in salziera per servirvene non solo per i lessi ma ancora per l' arrosto di pesce.

SALZA DI PINOLI ALLA VERGINE

Pestate in un mortajo once tre pinoli bagnandoli con dell' acqua, unitevi once una zuccherò, un poca di cannella, poco latte, che sia circa le once tre, fate il tutto incorporare, passate per staccio e servitevene per la polleria ed altre carni fredde o sui vassoj o in salziera.

SALZA DI PINOLI ALLA CERTOSINA

Pestate come si è detto di sopra once tre pinoli e passateli per staccio con poco sale un poca di senape e sciogliete con olio ed aceto, questa salza sarà ottima per carni fredde e calde.

SALZA DI SAVORE

Prendete uno spicchio d' aglio due foglie di basilico, e pestate nel mortajo unendovi delle noci mondade, e lavate, una midolla di pan fine inzuppata nell' acqua, e spremuta, ammorvidite con agresto o con aceto, dandoli l' odore di limone fate passare per staccio con poco sale, e ponete in una salziera, e volendola più delicata cambiate le noci in mandorle, ed invece dell' agresto servitevi del limone.

CROSTINI CON BURRO

Fate dei crostini di pane, dandoli una qualche figura, abbrustoliteli, e stendetevi al di sopra del burro, ed ornateli con filetti di acciughe o di prosciutto magro, o di caviale.

CROSTINI DI BECCACCIA

FALSIFICATI

Procurate di aver della milza di Castrato o di Bove, levateli la pelle, e pestatele fine col coltello; ponete in una cazzeruola della cipolla e scalogno tritato minutamente ed unitevi poco olio e burro, quando avrà soffritto ponetevi del sale pepe e spezzierla, con più un acciuga pulita anche dalla lisca; di poi mescolatevi la milza, fatela ben cuocere, ed occorrendo bagnatela con acqua e brodo, e quando sarà ridotta a giusta consistenza versate la salsa sopra dei crostini di pane fritti e serviteli caldi, avendo le beccaccie invece della milza vi servirete delle loro interiora.

CROSTINI AGRO—DOLCI

Squagliate dello zucchero senza mettervi acqua entro una cazzeruola, e spolverizzatela con poca farina e bagnate a sufficienza con aceto, unendovi dei marroncini pestati, cannella, noce moscada, pinoli; uvapassa, e candito tritato, e dopo avere bollito unitevi anco-

ra del prosciutto tagliato fine, fate stringere onde ridurre a poca quantità la salsa, dopo di che la stenderete sopra i crostini di pane abbruscato, che potrete servire caldi e freddi.

CROSTINI DI ERBE IN DIVERSE

MANIERE

Abbiate una salsa di spinaci molto ristretta, unitevi qualche rosso d' uovo, del parmigiano grattato ed agro di limone, stendetela sopra a dei crostini di pane inzuppato, dorateli e friggeteli, oppure dopo dorati potrete panarli e non volendo friggerli, potrete ancora cuocerli in una teglia ben conditi di burro per servirli caldi.

Potrete fare lo stesso anche coll' indivia, e dopo averla lessata, passata in acqua fresca premuta, tritata fine, salata la porrete in cazzeruola con prosciutto egualmente tritato, e preso che avrà sapore vi unirete poca farina, bagnando con sugo finchè non abbia ritirato, stringerete poi con parmigiano, agro di limone, un rosso d' uovo, dopo di che farete quanto sopra abbiamo indicato servendovi ancora di pane abbruscato per i crostini.

CROSTINI ALLA CREDENZIERA

Abbruscate delle mandorle, pestatele nel mortajo unitamente a zucchero, cannella, e poca vainiglia, sciogliete la composizione con dei rossi d' uovo, cioccolata e poco latte, ponete entro una cazzeruola cuocendo a lento fuoco, e dimenando sempre con mestolo, e quan-

II

do sarà divenuta denza ponetela sopra ai crostini di pane leggermente abbruscata, e serviteli diacci.

CROSTINI ALLA MAMMELUCCA

Abbruscate delle mandorle dolci come sopra, indi pestatele nel mortajo con zucchero e ponete in cazzeruola con rossi d' uovo dandoli quell' odore che vi piace, fate cuocere per un momento a fuoco lento onde ridurre la salza, come una crema ristretta, dopo di che premetevi del limone, distendetela sopra i crostini, e serviteli.

CROSTINI DI PRUGNOLI

Prendete dei prugnoli freschi di Maremma puliteli dalla terra, lavandoli più e più volte in acqua fresca, quindi asciugateli e trinciateli; Prendete intanto uno spicchio d' aglio, e persemolo, il tutto tritato, ponetelo in una cazzeruola con del burro e prosciutto unitamente ai prugnoli poneteli ad un fuoco gagliardo e quando resteranno prosciugati, bagnate con brodo, o sugo, lasciateli bollire finchè siano tornati a prosciugarsi, ed allora premetevi del limone, e copritene i crostini che avrete espressamente fritti per servirli in tavola.

CROSTINI ALLA CONTADINA

Inzuppate dei crostini di pane nel latte, quindi cuopriteli di fette sottilissime di cacio qualunque ed

accoppiate l' uno all' altro; tufateli quindi nell' uovo sbattuto con un' idea di sale e pepe quindi poneteli in una teglia con burro e spolverizzateli di parmigiano grattato, e sopra tornate a mettervi altro burro, cuoceteli al forno, e quando avranno preso un bel colore serviteli in tavola.

CROSTINI D' UOVA

Fate una frittata alla quale potrete unire del prosciutto ridotto a dadi, riducetela in tocchi della figura dei crostini che avrete già preparati ed inzuppati nel latte, ponetevi al di sopra la frittata con qualche cappero se volete infarinarli e dorarli con uovo sbattuto frigeteli e serviteli caldi.

CROSTINI DI CAPI DI TRIGLIE

FRITTE

Vi servirete dei capi di triglia per pestarli unitamente ad una o due acciughe, quindi passate per staccio ed accomodate in un tegame con persemolo trito, poco sale, olio, o burro, fate grillare per pochi minuti, dopo di che vi premerete dell' agro di limone e passerete la composizione sopra i crostini fritti, che procurerete di aver preparati in un vassojo.

INSALATA COMPOSTA**ALLA FRANCESE**

Si prendono delle erbe odorose e delle insalate diverse, il tutto si pulisce, si lava, e si preme, quindi si trincia fine, e si asciuga con un panno, di poi si fa la presente composizione.

Mettete a riscaldare tre o quattro uova in acqua calda, rompetele levateli la chiara, e servitevi dei tuorli mettendoli in un recipiente con senape, sale; lavorateli con mestolo, e di tanto in tanto versatevi dell' olio, un poco d' aceto, e tosto che detto composto sarà divenuto come una crema, e che il condimento sia proporzionato alla quantità dell' insalata vi unirete allora delle acciughe a piccoli pezzetti, e capperi, uova assodate in pezzetti e polpe di pesce, unite il tutto e quindi prendete una stampa liscia che faserete per mezzo di fette di panburrato, che dovete prima condire nel modo seguente:

Mettete in un recipiente dello zucchero sale a proporzione, olio, ed aceto, inzuppatevi il pan burrato col quale dovete fasciare, come sopra si è detto, la stampa, ponetevi la composizione calcatevela, tenetela in diaccio e quando dovete servirla sformatela e guarnitela al di sopra con acciughe a filetti e fioritela con tuorli d' uovo che prendono l' aspetto di piccoli bruchi gialli, mentre escono dai fori della passatoja nella quale dovete premerli con un mestolo.

ALTRA INSALATA COMPOSTA

Si procuri di aver delle barbe biete rosse, e dei rapi, fate le une e gli altri lessare e fateli a fette grosse circa quattro monete, tagliate per mezzo del cannelo di latta, detto volgarmente *Vuotamele*, condite con senape, olio, sale ed aceto; prendete una stampa liscia fatevi un contorno a palchi intersecati in modo che uno sia rosso, e l' altro bianco finchè avrete compite le pareti. Ciò fatto disporrete la composizione per riempirla nel modo seguente.

In quanto al condimento praterete lo stesso sistema di che nella precedente meno che adopererete minor quantità d' insalata supplendo a preferenza con carciofi in olio funghi, capperi pollo, pezzi di lingua alla scarlatta, acciughe qualche tartufo; unite il tutto col condimento aggiungendovi ancora dell' aspy ristretta, e quindi empite il vuoto della stampa come sopra preparata passatela in diaccio, quando sarete per servirla passatela per acqua calda onde sformarla secondo il consueto.

CAPPONE DI GALERA

DI MAGRO

Prendete del persemolo in foglie; e per dargli odore servitevi del basilico, persia, timo pepolino, uno spicchio d' aglio, e tre acciughe pulite dalla loro lisca un poco di zucchero e circa a mezz' oncia di candito di cedro ridotto in pezzi: Pestate il tutto nel mortajo versandovi qualche goccia d' olio stemprato con aceto forte, procurate che questo composto venga denso come

una mostarda, quindi prendete del pan burrato o biscotto e mettetelo ad inzuppare in acqua ed aceto, quindi si scoli, e quando l'avrete suzzato con un panno mettetevi al di sopra delle acciughe pulite e divise sermone dissalato e ridotto in filetti, delle polpe di pesce e fritte o lessa, o arrosto, e potrete ancora spargevi qualche cappero: fate dei suoli diversi ed interseccateli frà loro di modo che prenda la figura di un budino, quindi distendete al di sopra la salsa già preparata, coprendo bene il tutto, e guarnite con frutta come sarebbero; cedroli, chicchi di melagrana, capperi, poponi barbe biete in aceto de altro.

CAPPONE DI GALERA CUCINATO

IN ALTRA MANIERA

Prendete dei pan buttrati, o dei biscotti che bagnerete con malaga, o con vino bianco dolce, indi accommodateli in un piatto, e tramezzateli con filetti di qualche salume, purchè sia dissalato, e di pesce lessa, e formatene una cupoletta dopo aver il tutto prima condito con aceto olio ed un idea di pepe, coprite il tutto con salsa bianca di pinoli, e formate sopra un lavoro con altro pesce, salumi, frutti sotto l'aceto, olive dolci cavolo fiore, ed altre erbe cotte secondo il proprio gusto potrete ancora variare il pesce, con carne di vitella pollame, ed uccelli.

ALTRA INSALATA ALLA CREDENZIERA

Prendete delle erbe odorose, come sarebbe sedano, menta, persia, dragoncello, tornasole indivia, e lattuga, lavate il tutto e trinciatelo fine dopo averlo asciugato con panno. Dopo fate la seguente composizione per il condimento. Prendete un poca di senape olio sale ed aceto, e quando avrete ben lavorato il tutto, passatevi dette erbe aggiungendovi dei capperi, acciughe, e candito con qualche poco di pollo ridotto in pezzetti. Rivolgete più e più volte nel vassojo che guarnirete al di sopra con dell' uovo sodo filato acciughe, cielige in aceto, ed all' intorno lo guarnirete con mustacciuoli di pan di spagna intuffato nel rosolio e coperto di marmellata di albicocche e bene accomodato servitelo in tavola.

INSALATA DI FAGIOLI FRESCHI

SGRANATI

Lessati che saranno i fagioli preparerete la salsa seguente.

Mettete in un mortajo delle acciughe, uno spicchio d' aglio e delle mandorle dolci sbucciate, sale a proporzione, pestate il tutto ben fine, bagnate di tanto in tanto con aceto, e ben peste che saranno passatele per staccio, unendovi della senape ed olio con aceto, se occorre unite il tutto rivoltando nel vassojo più e più volte servite in tavola.

INSALATA DI FAGIOLI IN ERBA

Prendete dei fagiolini, puliteli, togliendo a ciascuno il filo della costola, quindi lessateli e passateli in acqua fresca, e riduceteli a mustaccioli e fateli la seguente salsa.

Ponete in un mortajo qualche garofano un poco d' aglio, capperi ed acciughe, sale a proporzione, ed un tuorlo d' uovo assodato, pestate il tutto e passate per staccio con aceto ed olio con un poco di zucchero, e quando avrete fatta quella quantità di salsa che servir possa a condire i fagiolini che avrete asciugati, accomodatevi in un vassojo, e condite con un poca di senape, rivoltate più e più volte e serviteli in tavola.

INSALATA DI ZUCCHINI CON SALZA

DI DRAGONCELLO

Lessate gli Zucchini dopo averli divisi in quattro parti, e quindi farete la seguente salsa.

Prendete due acciughe, dei garofani un poca di scorza di limone, e dragoncello un poca di midolla di pane inzuppata in aceto, un tuorlo d' uovo sodo, e quando avrete pestato fine passate per staccio ed allungate finchè occorra con olio ed aceto, condite, e servite in tavola

PIATTO DI PASTICCERIA ALLA TEDESCA

Fate una pasta da tagliatini con farina e rossi d' novo, e tiratene una falda alla maggior sottigliezza tagliatela in lungo della larghezza di tre dita, quindi preparate il seguente ripieno.

Si prenda della ricotta fresca di maremma ed anche ricotta nostrale di siero, passate per staccio, dosate con zucchero in polvere e con odore a piacere distendete la pasta, copritela in mezzo col detto ripieno e quindi ruotolatela in modo che il ripieno stesso venga ad esser chiuso, allora formatene dei giri in tondo, onde prenda la figura di un piatto. Allora ponete del burro in una cazzeruola nella quale passerete la suddetta ruota di pasta ripiena, ungetela al di sopra con altro burro, e fatela cuocere fra due fuochi, e quando avrà preso il color di nocciuola levatela, accomodatela in un vassojo e servitela spolverizzandola di zucchero.

Questa pasta potrà riempirsi ancora di marmellata di mele o di pere fatte nel seguente modo.

Prima bisogna pulire dalla buccia e dal torzo le mele, e quindi si passano in una cazzeruola con zucchero, scorza d' arancio, cannella soda e vin bianco, o rosso, si fanno cuocere e si passano per staccio, e con questa marmellata si riempie la pasta, praticando il sistema qui sopra indicato.

Trovandosi in qualunque circostanza in cui manchi la panna si può per compenso falsificarla nel modo seguente.

Si prendono delle uova freschissime, le si toglie il tuorlo e le chiare si pongono in un recipiente e si montano bene in fiocca, dopo di che le si dà l' odore

di vainiglia, e di cedro, si dosano con zucchero polverizzato, e si riempie con questa falza panna delle paniere di croccante, o di pasta frolla.

Bisogna per altro avvertire, che le chiare vanno montate al momento di servire il piatto diversamente perderebbero l'apparenza della panna che si vuole imitare.

CONSERVA DI POMODORI SOTT' OLIO

Si prendano dei pomodori maturi, si scottano, e si pongono in uno staccio a scolare dall'acqua e ciò ottenuto si passano per il medesimo staccio e si mettono in un calderotto ad un fornello, onde ristricgerli a foco lento, tanto che perdano l'umido, salati dopo di che si pongono in un vaso di terra, si ricoprono d'olio, si tura il vaso con carta pecora, ed all'occorrenza si adoprano.

ALTRA MANIERA DI CONSERVARE

I POMODORI

Si pratichi lo stesso sistema che sopra onde bianchire i pomodori e si passino per staccio, si metta il fluido che vi esce in bottiglie, si tappi e si leghi con filo di ferro, e s'incatrami il tappo, si mettano le bottiglie in un recipiente in modo che venghino ad essere ricoperte dall'acqua, si facciano bollire per due ore, e dopo si lascino diacciare nell'acqua stessa, dopo di che si mettino a parte per servirsene all'occorrenza. Non faccia alcun caso se a cagione del bollire il fluido di ciascuna bottiglia sarà di poco diminuito.

MANIERA DI CONSERVARE I FUNGHI E PRUGNOLI SOTT' OLIO

Questa conserva si fa ordinariamente nel mese di Settembre, perchè in quell' epoca vi sono i migliori funghi, ne prenderete dei più piccoli, essendo grossi potrete ancora per ridarli dividerli in diverse parti tosto che gli avrete accuratamente puliti, e quando bollirà l' acqua che avrete preparata in una cazzeruola ve li passerete con poco sale ed agro di limone, e quando avranno bollito per circa 4 o 6 minuti, li scolerete e li porrete in un panno ad asciugare. Intanto avrete un vaso di terra verniciato, in fondo al quale farete un palco di stecchi a guisa di fogna, e vi accomoderete i funghi con sale a proporzione, poco pepe sodo, e garofani ed anche qualche stecco di cannella, qualche spicchio d' aglio e nipitella, premetevi un poco d' agro di limone, empite d' olio fino alla superficie, coprite con cartapeccora.

Per i prugnoli vi servirete dello stesso sistema.

MANIERA DI FARLI SOTTO L' ACETO

Dopo averli come sopra bianchiti ed asciugati li metterete entro un vaso con pepe pesto, sale, garofani, cannella, menta ec. ricoprirete d' aceto e coprirete onde conservarli.

MANIERA DI CONSERVARE I CARCIOFI

SOTT' OLIO

Prendete quella quantità di carciofi che vi abbisognano, procurando che siano di guida e non tanto giovani, puliteli e se saranno piccoli lasciateli intieri, e più grossi divideteli in due parti, e bianchiteli come abbiamo indicato pei funghi ec. fateli la stessa fogna, accomodatevi i carciofi colle solite droghe, e copriteli d' olio. Collo stesso processo si ottiene la conservazione dei piselli sgranati, delle fave, purchè non siano dure e di tutto questo vi potrete servire ancora per far delle salze di questi erbaggi nelle stagioni in cui non se ne trovano per cui compariscono in tavola, come una rarità.

Collo stesso metodo da noi indicato pei funghi sotto l' aceto si ottengono ancora i carciofi; quanto ai piselli poi si possono conservare ancora nel modo seguente.

Prendete un boccale di piselli once 5 zucchero polverizzato, ponete gli uni e l' altro in una oazzeruola, e poneteli a fuoco lento, rivoltandoli di tanto in tanto con mestolo fin tanto che avranno incorporato tutto lo zucchero, e divenuti secchi, allora prendete diversi fogli di carta, e sopra i medesimi ve li stenderete per passarli nella tira a seccare e ciò ottenuto poneteli in un vaso, avvertendo che allorquando vorrete servirvene li passerete in acqua a bollire, onde farli perdere la parte zuccherina che hanno incorporata, e quindi ve ne servirete per quell' uso che avrete destinato.

MARMELLATA D' ARANCIO FORTE

Prendete una quantità di aranci forti che siano maturi levateli le scorze, e fatele lessare in acqua pura quindi passateli nell' acqua fresca e li trincerete fini il più possibile, allora procurerete di avere dello zucchero chiarito, e tirato a perla ristretta, ciò fatto immergetevi le scorze come sopra preparate e fatele restringere a poco alla volta, e fintanto che lo siano a perfezione, lo che si conosce quando ricala adagio sollevando il liquido dal mestolo per essere divenuto denzo, allora levatelo dal fuoco, e vi premerete di quell' agro che contengono le polpe dell' arancio che avrete separate dalle loro scorze unite il tutto per disporre la marmellata in un vaso, e servirvene all' occorrenza.

MANIERA DI CONSERVARE LE NOCI IN ACETO

PER SERVIRSENE DI CORREDO

AI LESSI

Prenderete dall' albero cento noci colte prima della metà di Giugno e le porrete in un vaso di terra che possa contenerle, prendete pure once quattro pepe sodo once una pepe lungo, once due zenzero, once una garofani, libbre una senape secca, due capi d' aglio, quattro pugni di sale, pestate tutto questo insieme e fate cuocere in aceto a sufficienza, con questo liquido coprite le noci, e tenetevele in fusione per due giorni, dopo di che tornerete di nuovo a cuocere la suddetta composizione, che verserete egualmente sulle noci e per la terza

volta ancora tornerete a ripetere la stessa fusione lasciando sempre lo spazio di due giorni dall' una all' altra e dopo un mese circa, liberate che saranno dal loro merlo e guscio, tornerete ad infonderli in nuovi aromati, e ve ne servirete per guarnire i lessi.

MANIERA DI TIRARE L' AGRO

DI CEDRO

Per cinque limoni vi vorrà libbre una di zucchero tirato a caramella, levate ai limoni la scorza, e riduceteli a spicchi, di cui naturalmente si formano, e levateli quella pelle che hanno, e quindi immergeteli nello zucchero come sopra tirato, fateli bollire, onde ritirino l' umido che contengono, e quando il giulebbe sollevato per mezzo di un mestolo ricadrà a piccole gocce, e farà le fila levatelo dal fuoco, versatelo in un vaso di cristallo per servirvene ed usarne nell' estate come del giulebbe d' acetosa stemprato nell' acqua, che due cucchiariate serviranno per un bicchiere pieno d' acqua.

MANIERA DI FARE LE MARENGHE

Chiarito che avrete libbre una zucchero e tirato a stretto filo passerete la caldaja in acqua fresca, onde freddare il giulebbe, allora gratterete un cedro, quindi lo metterete in un panno bagnato, ed oltre a valervi della scorza grattata per dare alla medesima l' odore strizzerete il cedro medesimo per passare nel giulebbe il sugo. Allora lavorerete per mezzo di un mestolo questo giulebbe fintanto che sia divenuto come un un-

guento bianchissimo, ed allora vi unirete sei chiare ben montate in fiocca, ciò ottenuto prenderete un foglio di carta, che stenderete sopra una tavola, e per mezzo di un cucchiajo vi verserete la composizione in figura della metà di un uovo, dateli dopo un aria di fuoco per mezzo del coperchio del fornello da campagna, procurando che la crosta superficiale si mantenga bianca, perciò è necessario che non sia arrivata troppo dal fuoco. In fine staccherete ad una ad una con diligenza le margherite dalla carta, e potrete riempirle di cedro candito ridotto in minuti pezzi, ed accoppiandone due avrete la figura di un uovo intiero.

SARAGE VISCIOLE GIULEBBATE

Procurate di avere delle sarage visciole ben mature, ed a ciascuna leverete il nocciolo con diligenza, in modo che restino quasi intatte, quindi procurate di avere per ogni libbra di sarage onces sei siroppo, che tirete nel modo seguente.

Dopo che avrete chiarito lo zucchero tornerete a metterlo al fuoco, e quando bolle vi passerete le sarage che terrete pure a bollire per qualche minuto, quindi verserete il tutto in una catinella di terra, dopo due giorni per mezzo di uno staccio dividerete le sarage dal giulebbe, passandolo in altra caldaja, e lo farete ancora restringere, e quindi lo verserete di nuovo bollente sopra le sarage, e così continuerete fino a tanto che non saranno ben siroppate, allora passatele in un vaso di terra, e servitevene all' accorrenza.

Queste saranno buone per far *Ciarlatte* di pan di spagna, e potrete ancora darle in tavola nel deser, aggiungendovi un poco di spirito d' acquavite.

ARANCINI GIULEBBATI

Prendete degl' aranci forti verdi fra i più piccoli che possiate trovare, mettete in un calderotto dell' acqua a sufficienza con dell' allume di rocca, e quando bollerà vi passerete gli aranci, e ve li farete cuocere, e quando vi entrerà facilmente la punta di un coltello e giusta la cottura, sebbene sia meglio averli più che meno cotti. Passateli quindi in acqua fresca e tenetevi fin tanto che non saranno addolciti pienamente cambiandoli l' acqua due ed anche tre volte al giorno, allora chiarirete tanto zucchero in quella quantità necessaria e proporzionata a quella degl' aranci, lo farete ancora bollire, e quando sarà tiepido lo verserete in un recipiente di terra nel quale avrete passati gli aranci e continuerete lo stesso sistema da noi qui sopra indicato per le sarage visciole, e quando avrete ottenuto il risultato che deve derivarne, accomoderete gli aranci in un vaso o di cristallo, o di terra, darete al giulebbe tanto spirito d' acquavite quanto ne impieghereste per far del rosolio, lo verserete sopra gli aranci, in modo che vi restino immersi, e turerete il vaso stesso per mezzo di carta pecora.

Potrete ancora aggiungervi qualche stecco di cannella e qualche garofano.

Con questo stesso metodo si giulebbano susine claudie, e molte altre frutta; cedri, e per fino mandorle, gazzuole, e noci, meno che per bianchire le mandorle si toglie loro per mezzo di un panno quel pelo che le ricopre, si lessano come gli aranci tirandole a maggior cottura: lo stesso si fa pei cedri, e per le pere cedrate. Per noci poi, colte quando sono immature le farete prima bollire in un ranno forte e chiarito, quando ne avrete sperimentato il grado di cottura per mezzo di un

Coltello le passerete in acqua fresca, mutandola più volte al giorno finchè non saranno addolcite, ed allora le applicherete il Sistema già notato

Per le susine claudie è necessario che non siano affatto mature e che siano messe in acqua fresca dopo averle punte in modo che la buccia che le ricuopre si sollevi e quindi le bianchirete per pochi minuti nell'alume stemprato nell'acqua, dopo che potrete passarle nel giulebbe

FICHI DI MARSAPANE CON CAFFÈ

E CANDITO

Quando avrete tirato a perla ristretta libbre una zucchero procurerete di avere una libbra mandorle che unirete a detto zucchero, le farete restringere finchè non sia divenuta una pasta, allora vi unirete della polvere di caffè e del candito trinciato fine, indi levatela dal fuoco e distendete delle cialde sopra un teglione e mettetevi i fichi, che avrete formati colla detta pasta. Polverizzatevi dello zucchero dateli un aria di forno, e quindi serviteli

BATAFIA DI VISCIOLE

Levato che avrete il nocciolo dalle sarage, li pesterete e quindi passateli in fusione nello spirito di acquavite per circa a 12 ore, passateli per un panno onde dividere i nocciuoli pestati dallo spirito

Per ogni libbra di zucchero chiarito e ristretto vi vorranno libbre due sarage delle quali premerete il sugo ponendolo a bollire per un quarto d'ora circa, e

quando avrà preso un bel colore, levatelo dal fuoco passatelo per un panno ed unitelo allo spirito dosandolo a proporzione onde non sia ne tanto dolce, ne tanto forte, ed avrete ottenuto la Ratafia che passerete in bottiglie procurando di tapparle ermeticamente.

COMPOSIZIONE DEL VISNER

Prendete libbre trenta sarage visciole ben mature, e ponetele per un giorno intiero al sole, onde appassirle un poco, quindi dividete dalle sarage i noccioli e passerete le sarage stesse in libbre dieci aleatico, ed i noccioli ben pestati li unirete a libbre dieci spirito di vino con delle scorze di arancio, curiandoli, cannella soda, garofani e noce moscada, e questo composto lo terrete in fusione per 14 ore; dopo di che chiarite libbre dieci zucchero, ed unirete il tutto in un recipiente ove dovrà restare in fusione per altre dodici ore ed avendo uno strettojo si può stringere il composto, in mancanza vi varrete di un panno

Avrete cura in fine di regolarlo onde non sia ne troppo spiritoso, ne troppo dolce; lo verserete in fiaschi con qualche goccia d'olio, e ben coperti con carta pecora, li terrete all'ombra fino al mese d'ottobre alla qual'epoca passerete il visner in bottiglie che dovete incatramare dopo averle tappate onde conservarle.

GIULEBBE D' ACETOSA

Quando avrete ottennto il giulebbe lo stringerete quasi a filo, ciò ottenuto unirete once quattro aceto bianco del migliore per ogni libbra di zucchero, fate bollire insieme per circa un quarto d'ora, e quando sarà evaporata la parte spiritosa dell'aceto, allora potrete imbottigliarlo dopo freddato, e servirsene all'occorrenza.

OSSERVAZIONI ULTIME

Accade talvolta che un pranzo preparato per un tal giorno sia rimandato ad un altro. Può essere ancora che occorra antecedentemente al Pranzo preparare della polleria del Salvaggiame e delle Carni in generale, onde non trovarsi all'occasione sprovveduti di quelle basi, direm così, che costituiscono le fondamenta della Cucina. Può essere ancora che questi oggetti debbano essere trasportati da un luogo all'altro, fra loro di remota distanza, ebbene a tutto ciò vi è il mezzo di rimediare, ed ecco il metodo facile che si deve porre in pratica.

Si bianchiscono gli animali di qualunque sorta essi siano, si asciugano mediante un panno; e quindi si pongono in un recipiente disposti a palchi e vi si versi dello strutto liquido dal quale devono essere ricoperte, quindi si fanno a freddare, potendo in Cantina, e con questo compeuzo si può esser certi di ben conservare le Carni anche per otto giorni. Gli erbaggi ancora come sarebbero per esempio i Carciofi possono essere conservati collo stesso sistema onde servirsene in quelle stagioni in cui la terra non ne somministra

AVVISO

AL LETTORE

Per amor del vero dobbiamo avvertire che il Sig. GIOVANNI BRIZZI, a cui è attribuita la presente Operetta gastronomica, avendo dovuto soccombere dopo lunga e penosa malattia che lo tolse ai viventi appena l'ebbe incominciata, ne dobbiamo la Continuazione al Sig. CARLO LIPPI che disinteressatamente si assunse l'incarico di terminarla, è nostro dovere adunque tributare al medesimo le dovute grazie per la premura da esso impiegata, onde metterci nel caso di adempire agli obblighi ch' erano stati contratti di fronte ai Sig. Associati.

L' EDITORE



INDICE DELLE MATERIE
CHE SI CONTENGONO NELLA PRESENTE

OPERETTA



A

Assionamento da servirsene invece di Bisciamella	<i>pag.</i> 31
Altro Sugo di grasso, ossia Coll	» 32
Aspy di grasso	» 35
Aspy di magro	« ivi
Ambigù alla Russa	« 51
Apparecchio per un Dejunè all' Inglese	« 52
Avvertenze Generali sul modo di Cucinare	» 97
Atalette di Spinaci	« 114
Acciughe fritte con pasta	« 115
Atalette di qualunque sorta di Carni	» ivi
Altra Avvertenza	» 127
Idem	» 144
Arancini Giulebbati	» 176

B

Budino di Zucca	» 9
Bistecche di Castrato nella costola	» 10

Bouquets di Cavoio	»	14
Baccalà arrosto	»	15
Idem alla Tedesca	»	16
Bisciamella	»	30
Bove alla Moda	»	54
Bistecche di Vitella di latte arroste con salza di Burro	»	36
Budino di grasso alla Milanese	»	101
Idem di Semolino con Candito	»	130
Idem all' Inglese	»	131
Bomba all' Americana	»	139
altra Bomba all' Americana	»	140
Bajonese	»	ivi
Budino di Zucca dolce	»	142
Idem dolce di farina di Siciliano	»	149
Idem di Polenda di gran Siciliano	»	ivi
Bignè di Patate	»	148

C

Capretto, o Agnello alla Tedesca	»	8
Grocchette di Riso	»	17
Carbonata di Sorra	»	23
Carciofi ripieni	»	24
Cavolo crogiato	»	27
Costolette panate	»	29
Cassettine di carta, e di Patate	»	34
Carciofi alla Milanese	»	41
Cavol fiore con Salza alla Romana	»	71
Cigotto d' Agnello con Salza battuta	»	73
Crostini verdi	»	76
Costolette di Tonno arrosto colla cassetta di Carta	»	78
Costolette di Tinca con Ragù di Piselli	»	79
Crostini di Prugnoli in Cassettine	»	83
Cappelli alla Turca ripieni di Salpicò di fegati	»	84
Cefrosa d' Uova	»	86

	183
Carciofi con Parmigiano	» 90
Idem con Salza tournè	» 91
Crostini piccanti da servire per principj di tavola	» 94
Cervello fritto	» 112
Cavolo fiore fritto	» 113
Croccante di Mandorle	» 128
Crema	» 129
Idem alla Pasticcera frita	» 132
Cacio alla Baverese	» 137
Charlotte di frutta con Gelatina	» 144
Certrosa di erbe	» 152
Crostini d' erbe in diverse maniere	» 161
Idem alla Credenziera	» ivi
Idem alla Mammelucca	» 162
Idem di Prugnoli	» ivi
Idem alla Contadina	» ivi
Idem d' Uova	» 163
Idem di capi di Triglie fritte	» ivi
Cappone di Galera	» 165
Idem di Magro	» ivi
Idem cucinato in altra maniera	» 166
Conserve di Pomodoro sott' olio	» 170
Idem in altra maniera	» ivi
Composizione del Visner	» 178

D

Diti d' Apostolo di mezza sfoglia ripieni con frutta	» 96
Docci, o Coppi alla Milanese	» 138

E

Fricassè di Cardi, o di Sedani	»	12
Fegatelli di Capretto	»	15
Frittate coi Piselli	»	19
Idem in trippa	»	ivi
Idem Arrosto a guisa d' Anguilla di Perugia	»	ivi
Idem con erba	»	20
Finocchielle alla Parmigiana	»	24
Fritto di Patate	»	25
Idem di Sembolino	»	26
Idem di Riso	»	ivi
Idem di Cavol fiore	»	ivi
Idem di Cappelletti	»	27
Idem di Borraggine	»	28
Idem di Pastrinache	»	ivi
Idem di Cardi	»	ivi
Idem di Sparagi	»	42
Frittata semplice	»	29
Farsa alla Sanese, che serve a riempire Uccelli, Pesce ec.	»	33
Farza di Chines da servirsene per guarnire carni di Pollo, e di Vitella	»	36
Idem di grasso, e di magro alla maremmana	»	37
Idem di Gratino cotta	»	ivi
Idem di Ratino cruda	»	43
Flam di Capellini ripieno di rigaglie	»	46
Idem di funghi	»	47
Idem di Zucchini	»	57
Idem di Finocchielle	»	ivi
Idem di Piselli	»	75
Idem di Fagiuolini	»	93
Idem di Polmone d' Agnello	»	101
Idem di fegato di Vitella	»	154
Funghi con salsa Tournèe	»	48

	135
Fagiolini in erba con salsa bianca	» 56
Idem sgranati in umido	» 69
Idem lessi sgranati con salsa di mandorle	» 70
Frigandò di Filetto di Vitella con salsa d' Acetosa	» 89
Fegati alla Portoghese	» 63
Frittura di compenzo	» 64
Idem di Mustaccioli	» ivi
Idem d' Uova per compenzo	» 111
Idem d' Uova assodate	» 112
Idem di Chifel, o Semel	» 113
Idem di Pampini d' uva	» 114
Idem di Testa di Vitella	» ivi
Idem di Trippa all' uso di Granelli	» 116
Idem di Mele, o Pere	» ivi
Idem alla Bresiliade	» ivi
Idem di Popone	» 117
Frittelle di Borrana, o Salvia	» ivi
Fave di Pasta fritte	» 153
Fichi di Marsapane con Caffè o Candito	» 177

G

Germano nel Cavol nero	» 16
Idem con purè di Ceci	» 55
Guarnizioni, o Bordi ai Piatti	» 34
Idem per qualunque vivanda di Carne	» 35
Gattò di Patate	» 41
Giulebbe di Acetosa	» 178

I

Insalata di Fagioli freschi sgranati	»	88
Idem Composta di Fagioli in erba, e Barbebiète	»	92
Idem Composta alla Francese	»	164
Idem altra Composta	»	165
Idem alla Credenziera	»	167
Idem di Fagioli freschi sgranati	»	ivi
Idem di Fagioli in erba	»	168
Idem di Zucchini con salsa di Dragonecello	»	ivi

L

Lepre con Cannelloni	»	16
Lesione di rossi d' Uovo	»	52
Idem di fior di Farina	»	ivi
Lasagne alla Genovese di grasso, e di magro	»	44
Idem alla Bolognese	»	ivi
Idem con la Lepre	»	80
Idem ripiene di Burro alla Sabina	»	108
Lattugha ripiena	»	67
Latte alla Portoghese	»	129

M

Maniera di servire in tavola un Arrosto di Tordi	»	7
Idem di cucinare la Sorra dolce forte	»	22
Idem di cucinare il Sermone	»	23
Idem di preparare una Tavola	»	49

	157
Maniera di riempire una Paniottella	» 65
Idem di fare un fritto di Crocchette farzite	» 66
Idem di fare il Manzo in Alabrace	» 71
Idem di fare la Pasta frolla	» 81
Idem di fare delle Paste ripiene dette Cenci	» 82
Idem di fare i Tortelli alla Bolognese	» 106
Idem di cucinare i Cucchi ripieni	» 117
Idem di preparare varie Gelatine	» 133
Idem di disossare i Polli, e gli Uccelli	» 135
Idem di fare il Pan di Spagna	» 141
Idem di servire a Tavola	» 145
Idem di conservare i Funghi, e Prugnoli sott' olio	» 171
Idem di farli sotto l' Aceto	» ivi
Idem di conservare i Carciofi sott' olio	» 172
Idem di conservare le noci in Aceto	» 172
Idem di tirare l' agro di Cedro	» 174
Idem di fare le Marenghe	» ivi
Marmellata d' Arancio forte	» 173
Maccheroni alla Siciliana	» 11
Idem alla Bisciamella falziti	» 45
Idem in Barchetta	» 58
Idem alla Napoletana	» 102
Idem alla Napoletana con Calamari	» ivi
Mazzone arrosto con Salza	» 74
Mele gazzeruole ripiene	» 94
Malfatti alla Milanese	» 108
Minestra alla Tedesca	» 109
Idem di Vermicelli di magro con acciughe e Burro	» 110

N

Orziata di Majate, o di Cinghiale » 13

P

Prefazione	»	5
Piatto dolce di compenzo	»	8
Idem d' Erbe	»	18
Patate alla Francese	»	10
Idem Ripiene	»	60
Idem Roussées	»	ivi
Pollastre arrosto	»	11
Idem con Salza d' Indivia	»	90
Polenda alla Milanese	»	11
Idem di riso	»	110
Piselli Cremati	»	18
Purè con cosce di Ranocchie	»	25
Idem di Spinaci con Crostini di Pan fritto	»	38
Idem di Patate	»	ivi
Idem d' Acetosa	»	ivi
Idem di qualunque specie di civaje	»	39
Idem di Civaje di magro	»	ivi
Idem di Piselli, o Fave	»	ivi
Idem di Zucca	»	40
Idem di Patate, Fagioli, e Ceci	»	111
Piccioni in veste da Camera	»	42
Pollerie con salza d' Olive	»	46
Polleria, o Carne di Vitella nel Coly	»	59
Preparativo per un Buffè	»	51
Idem per un Pranzo all' Italiana	»	52
Petti di Tacchine piccati con salza all' Inglese	»	61

	189
Pasta Sfoglia ripiena d' Uccelletti	» 82
Idem Sfoglia, e Frolla in Barachiglio	» 126
Idem alla Genovese	» 142
Principj di Tavola di Salpicò di fegatini	» 85
Pangrattato alla Contadina	» 105
Pasticcio all' Italiana	» 123
Idem freddo	» 124
Plum Pudding all' Inglese	» 148
Papardelle	» 151
Pasta frolla di farina di gran turco ed anche dolce	» 153
Pasticcio di Pasta frolla ripieno di funghi	» 154
Piatto di Pasticceria alla Tedesca	» 169

Q.

R.

Rapi bianchi crogiati	» 15
Ravioli	» 14
Riso alla Pollacca	» 66
Idem alla Veneziana	» 80
Idem Arrosto, o farzito alla Genovese	» 84
Idem alla Piemontese	» 92
Idem con Quaglie	» 112
Roselle d' Uova con Salza di Pomodoro	» 95
Rifreddo di Vitella con Aspych	» 143
Ratafia di Visciole	» 177

S

Sugo per servire ai piatti d'erbe, e salze per Civaje	»	30
Idem, o Coll di magro	»	33
Santa minù	»	31
Sparagi con salza	»	42
Idem con altra salza al Burro	»	43
Spallette d'Agnello, oppure Pollo ripieno con Ragù	»	45
Salmi di Beccacce, Tordi, ec.	»	54
Starne, o Colombelle agro-dolci	»	62
Stoppiniera di Cannoncelli con Coly d'Animelle, e ripiena	»	63
Sedani ripieni, e crogiati	»	70
Salza per Lesso	»	73
Idem gramolata da servire per il Pesce Lesso	»	77
Idem alla Francese	»	ivi
Idem della Signora	»	93
Idem di Cren per lessi	»	155
Idem Verde fredda	»	ivi
Idem fredda Gramolata	»	156
Idem bianca per Lessi di Carne, e Pesce	»	ivi
Idem da Lesso	»	ivi
Idem Verde piccante	»	157
Idem piccante per Lesso	»	ivi
Idem d'Uva detta Canajola	»	ivi
Idem per Pernici, Starne, e Fagiani arrosto	»	158
Idem per la Razza, e Mazzone Lesso	»	ivi
Idem Bianca alla Francese	»	ivi
Idem di Pinoli alla Vergine	»	159
Idem di Pinoli alla Certosina	»	ivi
Idem di Sapore	»	ivi
Sarage Visciole Giulebbate	»	175

	191
Sogliole Arrosto con Salza piccante	» 78
Souffè di Latte	» 85
Idem di Frutta	» 91
Idem di Cotogne	» 137
Idem di Farina dolce	» 138
Sedani fritti	» 113
Sulle diverse qualità delle Carni	» 118

T

Triglie alla Cassetina	» 17
Torta di Caviale	» 23
Idem alla Nelle	» 74
Idem di Caviale con Pasta Sfoglia	» 150
Tacchinotto, o Pollastre Farzito per servire d' Arrosto	» 61
Timballo d' Uova alla Bisciamella	» 87
Tortelli alla Fiorentina	» 107

U

Uova alla Romana	» 12
Idem al Canapè	» 13
Idem affogate colla Salza d' Acetosa	» 20
Idem Affrittellate colla Salza di Dragoncello	» 21
Idem Alla Portoghese	» ivi
Idem Bazzotte con salza	» 22
Idem Affogate con crema di Spinaci	» 47
Idem Alla Genovese	» 48
Idem con Salza alla Giardiniera	» 88

