

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

**DIGITALIZZATI  
E  
RESTAURATI  
DA  
EDOARDO MORI  
2018**

**\*\***

**IL  
CUOCO MILANESE  
E LA  
CUCINIERA  
PIEMONTESE  
MANUALE DI CUCINA**

**MILANO 1859**

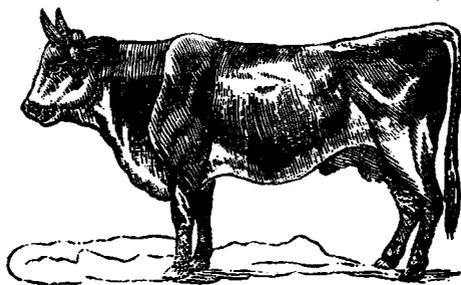
IL  
**CUOCO MILANESE**

E LA

**CUCINIERA PIEMONTESE**

**MANUALE DI CUCINA**

INDISPENSABILE PER OGNI CETO DI FAMIGLIA



*Il Fac-totum della cucina*

---

**MILANO**

FRANCESCO PAGNONI EDITORE

1859



**CALENDARIO DEL CUOCO**  
E.  
**DELLA CUCINIERA**  
**BOMBARDO-VENEZIA**  
O  
**Quadro degli alimenti proprii**  
**in ciascun mese dell'anno.**



## GENNAJO.



Brindisi.

*Carni da macello.* — Manzo, Vitello, Montone, Agnello e Majale.

*Selvaggina.* — Lepre, Coniglio, Fagiano, Bescaccia, Beccafico di palude, Anitra selvatica.

*Polleria.* — Cappone, Gallina, Pollanca, Pollastro, Piccione.

*Pesci di mare.* — Rombo, Branzino, Merluzzo, Sfoglia, Orada.

*Pesci d'acqua dolce.* — Carpione, Tinche, Anguille, Lamprede.

*Pesci con guscio.* — 'Ostriche, Datteri di mare, Gamberi, Langoste.

*Legumi e radici.* — Verza di varie qualità, Broccoli, Selleri, Cicoria, Cardi di Spagna, Latuga d'inverno.

*Frutti.* — Pomi, Peri, Uva, Noci ed Armandole, dette *Saccarelle*.





Il Carnevale.

*Carni di macello.* — Manzo, Vitello, Agnello, Montone, Majale.

*Selvaggina.* — Lepre, Coniglio, Pernice, Fagiano, Beccaccia, Beccaccini, Beccafichi di palude, Anitra selvatica.

*Polleria.* — Cappone, Pollastra, Pollanca, Dindio, Piccione.

*Pesci di mare.* — Storione, Rombo, Razze di varie qualità, Stocofisso, Soglie, Orada, Sevoli.

*Pesci d'acqua dolce.* — Carpione, Anguilla, Tinca, Trota, Pesci persici, Lamprede.

*Pesci di guscio.* — Ostriche, Datteri di mare, Granchi di mare e Gamberi.

*Legumi e radici.* — Verza di varie qualità, Spinacci, Cardoni, Broccoli, Rape, Cicoria, Scorzona.



## MARZO.



La Frittura.

**Carni da macello.** — Manzo, Agnello, Vitello, Montone.

**Selvaggina.** — Coniglio.

**Polleria.** — Dindio, Cappono, Pollanca, Piccione, Anitra ed Anitrella.

**Pesci di mare.** — Rombo, Razza, Soglia, Passerino, Lima.

**Pesci d'acqua dolce.** — Luccio, Tinca, Gamberi, Trota, Anguilla.

**Legumi e radici.** — Verza, Selleri, Carote, Rape, Spinacci.

**Frutti.** — Poma e Pera.





La Fiera del Giambone.

***Carni da macello.*** — Manzo, Vitello, Montone,  
Agnello.

***Selvaggina.*** — Coniglio.

***Polleria.*** — Pollastro, Anitrella.

***Pesci di mare.*** — Salamone, Aringhe.

***Pesci d'acqua dolce.*** — Tinche, Trotte, Gamberi.

***Legumi e radici.*** — Verza, Broccoli, Cicoria, Rape,  
Cipollette bianche.

***Frutti.*** — Poma e Pera.

## MAGGIO.



Il pranzo campestre.

*Carni da macello.* — Manzo, Vitello, Montone, Agnello.

*Selvaggina.* — Coniglio e Lepretti.

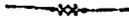
*Polleria.* — Pollastri giovani.

*Pesci di mare.* — Salamone, Soglia, Aringhe, Tonno.

*Pesci d'acqua dolce.* — Carpione, Agoni, Trota, Tinca.

*Legumi e radici.* — Cavoli, Navoni, Carcioffi, Cavolfiori, Acetosa, Asparagi, Piselli, Insalata nuova, Badicchio, Pomi di terra e Cipolle.

*Frutti.* — Pomi, Pera, Fragole, Cerese primaticce.





Il pranzo sull'acqua.

*Carni da macello.* — Manzo, Vitello, Montone, Agnello.

*Selvaggina.* — Cervo, Coniglio, Pernice.

*Polleria.* — Pollastri.

*Pesci di mare.* — Pressocchè ogni sorta è buona in questo mese.

*Pesci d'acqua dolce.* — Sono ottimi tutti meno i gamberi.

*Legumi.* — In questo mese si raccolgono tutte le qualità di legumi.



LUGLIO.



Gli Amatori di Mellone.

Come nel mese precedente.





Il Caffè sull'acqua.

*Carne da macello.* — Manzo, Vitello, Montone, Agnello.

*Selvaggina.* — Cervo, Cerbiatto, Lepratto, Anitra selvatica, Beccaccini, e Fagiano.

*Polleria.* — Pollastri, Anitrelle, Dindii giovani ed Oche novelle.

*Pesci di Mare.* — Razze, Palamidi, Merluzzo, Passerini, Aringhe.

*Pesci d'acqua dolce.* — Luccio, Carpione, Anguilla, Navoni e tutto il pesce piccolo.

*Legumi.* — Quasi d'ogni qualità di legumi abbonda ancora in questo mese.





Il ritorno dalla Caccia.

*Carni da macello.* — Manzo, Vitello, Montone, Agnello, Majale.

*Selvaggina.* — Capriolo, Lepre, Coniglio, Gallinetta, Pernice.

*Polleria.* — Dindio, Anitra, Oca, Pollastro, Piccione.

*Pesci di mare.* — Razze, Soglie, Passerini, Branzino.

*Pesci d'acqua dolce.* — Carpione, Luccio, Tinca, Barbio.

*Pesci di guscio.* — Ostriche e Gamberi marini.

*Legumi.* — Verze, Carcioffi, Cavolifiori, Insalate diverse, Spugnole, Funghi.

*Frutti.* — Persici, Uva, Prugne, Pomi, Pera, Noci, Armandole.





La Vendemmia.

*Carni da macello.* — Manzo, Vitello, Montone, Agnello, Majale.

*Selvaggina.* — Lepre, Coniglio, Anitra selvatica, Fagiano, Pernice, Gallinetta, Beccafico di palude, Beccaccia.

*Polleria.* — Dindio, Anitra, Oca, Pollastro, Piccione.

*Pesci di mare.* — Soglie, Lime, Branzino.

*Pesci d'acqua dolce.* — Carpione, Luccio, Tinca, Trota, Anguilla, pesce Persico e pesce minuto.

*Pesci di guscio.* — Ostriche, Gamberi d'ogni qualità.

*Legumi.* — Verza, Cavolifiori, Carcioffi, Cardi di Spagna.

*Frutti.* — Pomi, Peri, Susini, Uva, Fichi, Nespoli.





Il San Martino.

***Carni da macello.*** — Manzo, Vitello, Agnello, Castrato, Majale.

***Selvaggina.*** — Lepre, Coniglio, Anitra selvatica, Fagiano, Pernice, Gallinella, Beccaccia ecc.

***Polleria.*** — Dindio, Oca, Anitra, Pollastri.

***Pesce di mare.*** — Branzino, Rombo, Orada, Sevoli, Salamone.

***Pesci d'acqua dolce.*** — Carpione, Luccio, Tinca, Anguilla, pesce Persico, Barbio.

***Legumi.*** — Verza, Cardi, Spinacci, Biettole Carote e tutte le radici di cucina.

***Frutti.*** — Pomi, Pera, Castagne, Noci ed Uva.



Il Bodino di Natale.

**Carni da macello.** — Manzo, Vitello, Montone, Agnello, Porco.

**Selvaggina.** — Lepre, Coniglio, Cignale, Anitra selvatica, Drezzi, Becaccie, Becaccini, Pernici o Fagiani.

**Polleria.** — Dindio, Oca, Anitra, Anitrella, Capone, Pollastra, Pollanca, Piccione.

**Pesci di mare.** — Storione, Tonno, Orada, Sevoli, Soglie, Rombo, Palamide, Lime, Merluzzo.

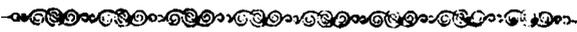
**Pesci d'acqua dolce.** — Anguilla, Carpione, Tinche.

**Pesci con guscio.** — Ostriche, Gamberi di mare.

**Legumi e radici.** — Cavoli d'inverno, Cardi, Spinacci, Scorzonera, Carote, Rape.

**Frutti.** — Pomi, Peri, Castagne, Noci, Uva e Saccarelle.





### **Minestre e Brodi.**

La minestra è il primo alimento dell'uomo, e non si può ottenere una buona minestra se non si ha prima preparato il brodo. Per ottenere quindi un ottimo brodo è mestieri di proporzionare l'acqua alla quantità della carne che si mette nella pentola. Quindi per ogni libbra di carne d'once 28, una pinta d'acqua, e conviene che il fuoco sia moderato e non violento, perchè a poco a poco prenda il bollire, non si deve aumentare il fuoco se non dopo mezz'ora; per le piccole pentole, ed un'ora per le grandi. Converterà togliere sovente la schiuma fino a tanto che più non si riproduce. Compiuta questa prima operazione, si pone il sale conveniente nella pentola, poscia dei navoni, dei porri e cipolle, con entro dei garofani. Questi legumi produrranno ancora un poco di schiuma, che fa mestieri togliere, e dopo coprire la pentola per impedire l'evaporazione, e lasciarla bollire lentamente.

Le cose che si devono aver di mira per ottenere un ottimo brodo sono tre: 1.<sup>o</sup> La scelta d'una carne sana ed intarsiata di grasso; 2.<sup>o</sup> Farla bollire adagio e continuamente; 3.<sup>o</sup> Tenere il vaso ben chiuso. È mestieri sopra tutto di non allun-

gare con acqua il brodo. E quando il brodo è buono deve essere di colore biondo dorato. Se ne leva il grasso e si fa passare da uno staccio per adoperarlo a fare la minestra.

### **Brodo di Vitello.**

Prendete un pezzo di vitello, mettetelo in una casseruola unitamente ad un pezzo di lardo e lasciatelo sul carbone ardente per una mezz'ora, avendo cura di volgerlo in tutti i sensi sino al punto che abbia preso un colore d'oro, poscia preparata la pentola con acqua bollente gettatevi entro il vitello rosolato; aggiungetevi cipolle, carote ed un pezzo di manzo per dare al brodo maggior sostanza, e fatelo bollire lentamente.

Quando il brodo deve servire per ammalati non gli si mette il lardo ma il burro.

### **Brodi misti per Salse, Minestre ed Antipasti.**

Prendete un pezzo di manzo di buona qualità, e quando ha bollito un poco, vi si aggiunge in seguito un mezzo boccale di brodo comune, un bicchier di vino, una carota, e droghe come cannella e *spezie*, e si fa cuocere fino a tanto che la carne si sfacela, poi si fa passare dallo staccio, ed allorchè è freddo se ne leva il grasso, il sugo deve essere bruno carico, e deve avere la consistenza d'una gelatina.

### **Brodo di Pollo.**

Prendete il carcame d'un pollo magro, pestate le ossa, fatelo bollire in un boccale abbondante di acqua, e poi fate tutto bollire insieme mettendovi un pizzico di sale, e la bollitura non duri più di un'ora, ed otterrete un brodo rinfrescativo che racconcerà uno stomaco sfinito.

### **Brodo Pettorale.**

Prendete un pollastro, pulitelo, poi schiacciatelo, e riponete nell'interno dello stesso 34 dramme di semi di mellone e di citrioli, una mezz'oncia d'orzo mondato, ed altrettanto riso e zucchero: fate bollire tutto questo lentamente in due pinte d'acqua finchè è ridotto alla metà, e poi farlo leggermente passare per lo staccio, questo brodo produce effetti salutari per tutti coloro che sono affetti da debolezza di stomaco, o d'etisia.

### **Brodi alla Minuta.**

È mestieri qualche volta trovandosi in campagna di procurarsi in sul momento del brodo. Eccovi una ricetta spiccia per averne di eccellente in una mezz'ora.

Prendete diciotto oncie di carne di bue e riducetela in tre pezzi, aggiungetevi una carota di media grossezza, una cipolla, del sellero, dei garofani e mescolate tutto alla carne che sminuzzerete insieme alle suddette cose. Mettete tutto

questo in una casseruola, e versate dentro nella medesima un boccale d'acqua salata e poscia fate tutto bollire per una mezz'ora, togliete la schiuma e fatelo passar dallo staccio, con questo potete fare una minestra di riso saporitissima.

### **Brodo Consumato.**

A fare questo brodo ci vuol molta carne, e si riduce in gelatina quando è divenuto freddo. Ordinariamente si fanno i brodi consumati cogli avanzi del selvaggiume o di altre buone carni che si preparano per un gran pranzo. Voi mettetete questi avanzi in una pentola, e vi versate di sopra una quantità sufficiente di brodo comune; poi lo schiumate con diligenza, e mettete nella pentola carote e cipolle e qualche garofano, fate bollire lentamente poi lo fate passare dallo staccio. Non metterete sale nel brodo.

### **Brodo di Volatili.**

Il brodo migliore che si possa fare è quello in cui vengono impiegati i volatili, poichè esso è il più sostanzioso che si possa dare. Il selvaggiume, o qualunque altro volatile, come pollo o cappone, converrà che sia morto da qualche giorno, lo si fa bollire lentamente in due pinte d'acqua per ogni corpo, poi vi si aggiunge una libbra di manzo tagliato a minuzzoli, con cipolle, sellero, carote, poi lo si lascia bollire lentamente in una pentola ben chiusa.

Con vermicelli, e maccheroni, e riso e con tutta la pasta in genere si fa una minestra deliziosa.

### **Brodo di Dindie e di Anitra.**

Questi due volatili domestici producono un brodo che deve essere fatto come il precedente, ma riesce pesante, nojoso ed indigesto.

### **Brodo di Coniglio.**

La carne del coniglio giovine e tenero contiene tutte le qualità necessarie per fare del brodo eccellente, in alcuni paesi è utilissimo, e non cede in nulla per il grasso e la salubrità ai migliori brodi dei volatili. Il lepre stesso non offre la medesima sostanza nè la medesima salubrità, poichè il brodo di questo quadrupede è nero, pesante, indigesto.

### **Brodo di Pernice.**

Brodo eccellente, quantunque caloroso, è quello che si può fare con buone pernici, le quali si fanno bollire lentamente per tre o quattr'ore in due pinte d'acqua con un poco di vitello per radolcire il sapore: cui si aggiungono dei legumi preparati, poi si fa passare dallo staccio e poscia si prepara la minestra.

### **Brodo di Gallo.**

Per far buono questo brodo fa mestieri prendere un gallo giovine ancora e farlo cuocere len-

tamente in pochissima acqua con una mezza gallina, due cipolle sparse di garofani: lo si fa bollire per otto o dieci ore sino a tanto che la carne comincia a staccarsi dalle ossa. In allora lo si estrae, si finisce per dissossarlo, si pesta tutta la carne in un mortajo, si sprema tutto il sugo dallo staccio, e se ne beve un bicchiere ad ogni ora.

Questo brodo è ristorante, ma porta il difetto di riscaldare il sangue.

### **Zuppa di pane.**

Prima di tutto è mestieri preparare il pane in fettucce, e farlo rosolare col burro in una padella, poscia lo si pone nella pentola, indi si versa il brodo e dopo che ha levato il bollore se la mette in tavola.

### **Minestra di riso alla Provenzale.**

Fate arrostitire un pezzo di vitello di una libbra o due secondo il numero delle persone per le quali volete preparare la minestra, il medesimo sia bene rosolato da ogni parte senza però che sia abbruciato, levate il riso per quattro volte in acqua calda, e ponetelo poscia in una pentola nell'acqua bollente e che vi nuoti, collocate poscia la pentola ad un fuoco moderato in modo che non perdi la bollitura, allorquando il riso sarà ben gonfio tagliate il pezzo di vitello in cinque o sei brani, e lasciate che tutt'insieme abbia a

bollire per tre ore, aggiungetovi sale, pepe ed un poco di noce moscata ed un pezzetto di carne di porco fresca. La maggior parte dei cuochi provenzali vi mettono del formaggio parmigiano ed ottengono una minestra saporita e sostanziosa.

### **Riso col sugo dei piselli verdi.**

Dopo di aver ben mondo il riso, e di averlo lavato in quattro o cinque acque calde, lo mettete nel brodo comune e lo fate bollire per un'ora e mezza, quando il riso è cotto versate nella pentola il sugo ottenuto dai piselli, ma fate che il sugo non sia nè troppo denso nè troppo chiaro, e che si unisca bene col riso.

### **Minestra di riso al latte.**

Riponete in una casseruola il vostro riso ben lavato, e mettete nella stessa un poco d'acqua proporzionata alla quantità del riso, con un poco di sale, dopo che lo stesso avrà bollito cinque o sei minuti lo farete sgocciolare, e lo bagnerete col latte, al quale aggiungerete un poco di corteccia di limone, dopo fatelo bollire a fuoco lento, vi ponete anche dello zucchero polverizzato, e qualche goccia d'acqua d'arancio al momento di porlo in tavola.

### **Minestra col sugo di legumi.**

Fate cuocere dei piselli nel brodo uniti a cipolle e carote. Pestate tutto in un mortajo, poscia

fatelo passare dallo staccio. Questo sugo versate su pezzetti di pane che avrete cura di tagliare a foggia di dadi, e che prima avrete fatto cuocere nel burro per renderli rosolati e crocanti. E se desiderate di conservare al sugo dei piselli il color verde vi aggiungerete il sugo ottenuto da un poco di spinacci mondati e sminuzzati. La minestra col sugo di lenti e di fagioli si ottiene nel medesimo modo.

### **Zuppa di Verze.**

Tagliate una verza in pezzi, e lasciatela per una mezz'ora in acqua fredda per togliere alla medesima quel sapore acre, poscia spremetela per farne sgocciolare l'acqua. Ponete in fondo e nei lati d'una casseruola alcune fettucce di lardo, poscia ponefevi la verza aggiungendovi cipolle e carote, e lasciatela bollire lentamente più o meno secondo la qualità delle verze. Quando sono cotte le verze, metterete in una marmitta il pane preparato, poi le verze, indi il brodo che avranno prodotte le medesime, ma non occorre mettervi sale.

### **Zuppa alla Giullana.**

Tagliate a minuzzoli come fili di refe, carote, pastinache e navoni, varii mazzetti di cipolle, fate friggere col burro il tutto in una casseruola, quando il tutto avrà preso il rosolato vi aggiungerete della lattuga e selleri ed acetosa ben sminuzzati. Se voi siete nella stagione dei piselli verdi,

potete mettercene una mannata o due a norma della quantità della minestra, come anche vi potete mettere delle punte di asparagi. Indi ponete del brodo e dell'acqua e poscia fatelo bollire per un'ora o due fino a tanto che sia perfettamente cotto, e si prepara del pane sminuzzato in una zuppiera e poscia vi si versa il sugo ottenuto e quella si chiama zuppa alla Giuliana.

#### **Minestra di Primavera.**

Dopo aver preparata un'eguale quantità di carote, navoni e cipolle, farete cuocere in buon brodo con dei fagioli freschi, bianchi e verdi, piselli e fave fresche, punte d'asparagi, poscia aggiungetevi un poco di zucchero, lasciate tutto ridurre in gelatina, e mettete quei legumi nel sugo di piselli unito al brodo consumato.

#### **Minestra alla Delfina.**

Si prendono tre o quattro grossi navoni, fateli bollire per cinque minuti in una pinta d'acqua, poscia estraeteli e fateli sgocciolare, poscia riponeteli in una casseruola ben coperta e poneteli al fuoco, e quando saranno cotti a sufficienza per esser ben compressi vi aggiungerete un pezzo di burro il più fresco possibile: mescolatelo bene aggiungetevi due tazze di Crèma e dello zucchero.

#### **Zuppa con Maroni.**

Prendete settanta ad ottanta maroni dei più belli, levarete ai medesimi la prima scorza ed

anche la seconda, e dopo di averli fatti arrivare a mezza cottura entro cenere caldissima, metteteli in una piccola pentola e fateli cuocere in brodo di manzo o di pollo ma ben grasso. Allorchè saranno ben cotti li pesterete e poscia li farete passare nello staccio e ne farete un *purè*, aggiungendovi del burro e dell'altro brodo grasso facendoli bollir nuovamente, e versarete tutto sul pane preparato.

### **Le Bouillabesse**

(Minestra Provenzale).

In due modi si può preparare la detta minestra secondo la quantità del pesce che si vuole adoperare. Tanto l'uno quanto l'altro si può applicare rigorosamente a qualunque specie di pesce, ma quello che l'esperienza addita per il migliore è il seguente:

#### **PRIMO MODO.**

Per regola generale quanto più è variata la qualità del pesce, tanto più buona riesce la minestra suddetta, non vi dirò delle specie che non solamente sono da preferirsi, ma sono indispensabili. E queste sono le aselle, le orade ed il pesce scorpione, la galinetta di mare. La palamide, la sardella e tutti i pesci grassi devono essere esclusi, salvo il caso del quale parleremo più a basso, nel quale non servono che a preparazioni.

Allorquando voi non potete adoperare che aselle ed orade o qualche altro piccolo pesce di mare,

mettete in una padella una cipolla divisa in cinque o sei pezzi, dell'aglio e del prezzemolo sminuzzato più che sia possibile, un pezzetto di scorza d'arancio, del sale, del pepe, delle *spezie* e dello zafferano, un piccolissimo bicchier d'acqua per ogni convitato, e dell'olio del quale non bisogna esser parco. Quando questa preparazione è fatta aggiungetevi il pesce che avrete tagliato a brani rimescolate questa miscellanea, e mettetela sopra un fuoco ardente, non dimenticate che la fiamma viva è preferibile al carbone, poichè la fiamma viva sospinge ad una pronta bollitura, e la parola *bouillabesse* significa, *fate bollire e togliete*, perciò indica che la bollitura deve esser rapida ed istantanea.

Farebbe mestieri di prolungare il tempo della bollitura se fra i vostri pesci ci si trovasse o lo sgombro, o palamide, e specialmente l'ultimo non vi può essere posto se non nel caso d'assoluta necessità, per cui un quarto d'ora basta perchè la minestra sia perfettamente cotta.

E qui cade in acconcio di fare qualche osservazione indispensabile. Noi abbiamo parlato della padella e ciò non senza scopo, tutte le cuociere che intorno a questo argomento sono giudici più competenti dei cuochi matricolati, vi diranno che le padelle usuali per fare le preparazioni delle quali noi diamo la ricetta, convengono meglio della casseruola di latta o di rame. Servitevi dunque dell'umile padella, e non adoperate l'aristocratica casseruola se non stretto dalla necessità.

Noi abbiamo enumerato le diverse sostanze che

servono di base a questa minestra, cioè la cipolla, l'aglio, il prezzemolo, le *spezie*, il pepe, la corteccia d'arancio, lo zafferano e l'olio; e queste tutte sono indispensabili; è inutile di soggiungere che devono essere proporzionate alla quantità del pesce ed al numero dei consumatori, a queste avvi taluno che vi aggiunge qualche foglia di salvia, alcuni altri del finocchio, altri di lauro. Si scorge che questi accessorj non recano che qualche leggiera modificazione alla principale prescrizione, e non dipende che dal particolare gusto dell'individuo. Noi non crediamo di compromettere la nostra riputazione gastronomica conciliando d'escludere il finocchio e la salvia.

*Avvertenza.* Allorquando vorrete mettere in questa minestra il fegato di qualche pesce, abbiate cura di non porlo nello stesso tempo che il pesce, ma solamente poco tempo prima di ritirla dal fuoco.

#### MODO SECONDO.

Se la vostra minestra è composta di gallinette a preferenza degli altri pesci, o se sgraziatamente non avete trovato che palamidi o sardelle, o pesce grasso, vi è mestieri di procedere diversamente. In questo caso mettete in fondo della padella qualche porro, aggiungetevi dell'olio e del pesce in brani, e fate rosolare il tutto, volgendo il tutto per cinque o sei minuti, e poscia mettetete un bicchier d'acqua come abbiamo detto più sopra, e fatele bollire rapidamente su d'un fuoco vivo ed ardente per un quarto d'ora.

*(Manuale della cuciniera provenzale).*

### **Minestra di Formaggio.**

Per fare bene questa minestra bisogna provvedersi di brodo magro, poscia di formaggio buono, nuovo, nella quantità d'onze 28, gratugiatene la metà e l'altra metà tagliatelo in piccoli pezzetti. Sul fondo d'un piatto concavo che possa stare al fuoco, mettete uno strato di formaggio gratugiato con alcuni pezzi di burro, e ricopritelo con fette piccole di pane, sopra il medesimo disponete uno strato di formaggio in pezzi, poscia un altro di pane, indi un altro di formaggio gratugiato, e continuate alternando allo strato di formaggio in pezzi quello del pane, fino a tanto che lo avete finito. Sull'ultimo strato ch'esser deve di formaggio in pezzi aggiungete anche alcuni pezzetti di burro; bagnate il tutto con un poco di brodo e fatelo bollire a fuoco lento sino a tanto che formi come una torta sul fondo del piatto, e che tutto il brodo sia stato assorbito. In allora versate dell'altro brodo, e del pepe in grani grossi, ed abbiate cura di portare questa zuppa ben calda in tavola.

### **PURÈ**

**CHE POSSONO SERVIRE ANCHE DI PIATTO DI MEZZO  
E DI ANTIPASTO**

#### **Purè colle lenti alla Provenzale coll'olio.**

Prendete delle lenti, e quando son ben mondaté, lavatele e poscia ponetele a bollire nel brodo

di piselli, quando sono cotte a metà mettetevi un bicchier d'olio d'oliva d'ottima qualità, una dozzina di spicchi d'aglio, qualche cipolla sparsa di garofani e due bicchieri di vino di Champagne. Quando le lenti sono cotte estraetene le cipolle e levatene quel po' di untume che viene a galla, poscia preparate nel piatto il vostro pane tagliato a piccole fettucce e fritte nel burro, poi versate sullo stesso le vostre lenti ma molto calde.

*(Durand de Nîmes).*

#### **Purè colle Verze all'olio alla Provenzale.**

Lavate bene le verze e mettetele in una marmitta senza sfogliarle soverchiamente, unitevi una mezza dozzina di cipolle, altrettante carote, quattro spicchi d'aglio, un bicchier d'olio buonissimo ed un cucchiajo di sugo magro. Riempite la vostra pentola di brodo di piselli e fate ben cuocere la vostra verza, poscia estraetene le carote e le cipolle, levatene l'untume. Prendete del pane comune scrostatelo, e riponetelo le croste in una casseruola in un col brodo della verza, e fate bollire lentamente la vostra zuppa, e poi versatela calda nel piatto.

#### **Purè di funghi.**

Prendete dei funghi bianchissimi, lavateli e tagliate l'estremità del gambo, riponeteli per un momento al fuoco con un po' di sugo di limone

e pochissima acqua, poscia lasciateli scolare, e tagliateli, dopo spremeteli in un pannolino bianco, indi riponeteli nella casseruola con del burro. Quando il burro è liquefatto ed assume l'aspetto d'olio, aggiungetevi una quantità sufficiente di consumato, e riducetelo alla consistenza del purè, aggiungetevi un poco di pepe acciaccato e fatelo passare dallo staccio.

### **Purè alla Gastaldi.**

Si preparano le cipolle nel medesimo modo che si fa per il purè di cipolle, e si fanno passare sul fuoco acciocchè non prendino colore. Quando è ben ridotto vi si pongono quattro cucchiaini di crema cotta, una pinta di crema di latte e dello zucchero, si riduce il purè mescolandolo continuamente su fuoco ardente, quando è divenuto denso se lo fa passare allo staccio. È mestieri aver molto riguardo perchè non prenda la bollitura.

### **Purè di Selvaggina.**

Si pone in una marmitta di mezzana grandezza tre libbre di buon manzo, tre o quattro vecchie pernici, due libbre di giretto di vitello, un fagiano, carote, cipolle e selleri, garofani, ed un mazzolino di finocchio. Si fanno cuocere tre pernici allo spiedo, che freddate si pestano in un mortajo con mollica di pane grossa tre volte come un uovo, inumidita prima nel brodo, si bagnano parimenti le pernici di brodo, quando il tutto è

ben pesto se lo fa passare dallo staccio, quando il vostro purè è ben passato mettetevi del brodo in modo che non sia nè troppo denso nè troppo chiaro, ponetelo su fuoco lento, e badate che non prenda la bollitura.

#### **Purè di Carote.**

Tagliate in fette rotonde una trentina di carote di bella qualità, mettete in una casseruola una mezza libbra di burro, aggiungendovi sette od otto cipolle alle quali toglierete le due estremità, e poscia dividerete in quattro brani. Quando il burro è liquefatto mettetevi le carote che avrete cura di rimescolare perchè non si attacchino sul fondo della casseruola. Quando le carote cominciano a divenire tenere, inumiditele con del brodo e mettetevi dello zucchero. Dopo di averle lasciate bollire lentamente per tre ore, vi assicurerete colle dita se le carote si frantumano facilmente, allora togliete il purè e ponetelo nello staccio, schiacciate le carote inumidendole col brodo perchè ne sia più facile lo scolo, e badate che il purè non sia troppo chiaro, e non abbia a bollire per molto tempo perchè in allora diventerebbe agro. Quando il purè è nella casseruola aggiungetevi quattro cucchiaini di crema cotta, fatelo bollire un momento togliendogli la schiuma fino a tanto che sia divenuto denso.

#### **Purè d'Astachi o Gamberi marini.**

Acquistarete un gambero ben fresco, lo sgusciarete ritirando la polpa che si trova nella coda

e nelle branche, tagliate la medesima in pezzetti e riponetela a parte. Ciò fatto pestate il rimanente con un pezzo di crema fino, fatelo passare per il setaccio, mettetelo in una casseruola riscaldata a bagno-maria aggiungendovi la polpa tagliata. Quest'apparecchio serve per ornare dei *vols-au-vent*, e piccoli pasticci.

### **Purè di Polli.**

Prendete un pollo cotto in buon brodo, e toglieteli la pelle, e riponetelo in un mortaio con tre o quattro torli d'uova soda, pestate il tutto e riducetelo come una pasta. Prendete poscia un pezzo di mollica di pane immollato nel brodo o nel latte, ed una dozzina d'armandole, tornate a pestare il tutto di bel nuovo fino a tanto che formi una pasta ben omogenea; indi aggiungetevi a poco a poco del brodo rimescolando il tutto con un cucchiaino, avendo riguardo che la mescolanza non sia nè troppo liquida, nè troppo compatta, ma sia della consistenza d'una crema, passate tutto nello staccio, e poscia riponetelo al fuoco in un vaso a bagno-maria nel momento che volete usarne.

## **DEI SUGHI SPREMTI**

### **Sugo di Manzo.**

Prendete una casseruola profonda e nel fondo della medesima fate come un letto di cipolle fra-

stagliate ed un pizzico di sale e delle carote tagliate a rotella, collocate sopra allo stesso un pezzo di manzo di circa tre libbre, e versate su lo stesso due o tre bicchieri comuni di ottimo brodo, indi coprite la casseruola e lasciate cuocere il manzo nel suo sugo per tre ore bollendo lentamente: estraete in allora la carne e tagliatela in pezzi della grossezza d'una noce, riponetelo nuovamente nella casseruola e finite di farlo cuocere a fuoco lento per lo spazio d'un ora con due o tre piccole cipolle inlardellate di garofani avendo cura di tener sempre la casseruola ben chiusa. Allor quando si vedrà che il manzo avrà prodotto molto sugo nel fondo della casseruola, se ne leverà l'untume e si farà passare dallo staccio.

Tenendo il medesimo in ripostiglio al fresco lo si può conservare per tre giorni in tutta la sua bontà.

### **Sugo di Vitello.**

Tagliate alcune cipolle bianche, e due o tre carote o pastinache, riponete il tutto in una casseruola, aggiungetevi un pezzo di lardo, e del vitello tagliato in piccoli pezzi e collocate alcune cipolle al di sopra dello stesso, e versate sul medesimo due bicchieri di brodo; turate bene la vostra casseruola e riponetela sopra ad un fuoco lento che basti a fare bollire dolcemente il vitello ed i legumi, mettetevi sale e *spezie* moderatamente, e lasciatelo cuocere per tre ore, ed allorquando il vitello sarà ben cotto estraetelo e pestatelo col col-

tello da cucina, poscia spremetelo per cavarne tutto il sugo; e mescolate questo sugo con quello della casseruola, fate tutto passare per lo staccio ed avrete un sugo di vitello eccellente per preparare ogni più delicato antipasto.

### **Sugo economico domestico.**

Prendete una fetta di lardo e mettetela in fondo alla vostra casseruola, e su la medesima collocate dei pezzi di carne, o frastagli od anche carcami di polli, una carota ed una cipolla sfogliata e ponetela sopra un fuoco ardente, fatelo cuocere e versatevi sopra del brodo, ricoprite in allora la vostra casseruola, ed allorquando il liquido si è ristretto, e che la carne comincia a rappigliarsi al fondo mettetevi dell'altro brodo, e dopo che si sarà nuovamente ristretto trasportate la casseruola sopra un fuoco moderatissimo per dare il tempo alla carne di produrre una buona sostanza, a ciò fatto cavate la carne pestatela con un coltello, indi aggiungetevi un po' di brodo e lasciatela bollire lentamente nell'angolo del fornello per un'ora, e poscia il sugo economico è fatto.

### **Sugo biendo di vitello alla Veneziana.**

Cominciate da prima a procurarvi un sugo di vitello a fuoco lento secondo le norme tracciate nell'antecedente capitolo, poscia impastate della farina con una quarta di burro fresco; ponete una

mezza dramma di zafferano in polvere nel sugo di vitello caldissimo, ed allorquando il medesimo avrà assunto un biondo dorato aggiungetevi il pezzo di burro impastato colla farina, mettendo la casseruola sopra un fuoco moderato, e rimescolando il tutto con un cucchiajo acciocchè prenda una consistenza eguale in ogni lato, allorchè la cottura gli avrà data la densità d'una buona crema, ed il colore d'un bel biondo, poi ne leverete l'unto e lo passerete per lo staccio.

Questo modo di fare il biondo di vitello ebbe origine dalla cucina veneziana, ed ora è praticato in Francia ed in Provenza specialmente.

#### **Sugo di Pollastri e di Capponi.**

Fate bollire e cuocere a lento fuoco in una marmitta di mezzana capacità, una grossa pollastra, od un buon cappone in un boccale d'acqua, aggiungetevi un bel pezzo di montone tagliato a piccoli pezzi, due cipolle con garofani, pepe e sale con moderazione ed un poco di limone, allorchè il pollo avrà bollito per tre o quattro ore, cavatelo dalla marmitta, dissossatelo, e sminuzzatene la carne, spruzzatela di brodo, mettetela sotto pressione per estrarne tutto il sugo, mescolate il sugo che verrà fuori con quello rimasto nella marmitta, fatelo passare poscia dallo staccio di crini, ed adoperatelo a rendere sostanziose le minestre.

#### **Sugo di Oca e di Anitra.**

Collocate in una marmitta, delle cipolle in brani, due fette di lardo, tre o quattro di manzo ed un'

oca, oppure un'anitra, le coscie sieno separate dalle ali, ed il carcame tagliato in quattro pezzi e versate sopra allo stesso una pinta d'acqua bollente, per riempire il vuoto della marmitta; turatela con ogni diligenza. Lasciate cuocere il tutto per quattro o cinque ore a fuoco lento, avendo cura di porvi un poco di pepe e di sale, e poscia mettete la marmitta sopra cenere caldissima per un'ora e sempre ben chiusa. Finita l'ora preparate dei vasi di terra nei quali collocarete le coscie e le ali dell'oca o dell'anitra e versarete sopra le stesse il sugo che avete preparato il quale si congelerà di grado in grado e si convertirà in una gelatina eccellente. E se per avventura si desidera di conservare quella vivanda per due o tre mesi, in allora è mestieri di ricoprirla col grasso d'oca o di anitra che rimarrà sopra alla gelatina. Da questa operazione si ricavano tre vantaggi: 1.º La grassa d'oca che surroga il burro e condiscò delicatamente i pesci ed i legumi. 2.º Le coscie d'oca che sono un cibo delizioso e sempre pronto. 3.º Il sugo d'oca convertito in gelatina che nutrisce, e riesce d'aggradevole condimento alle più delicate minestre e vivande.

### **Sugo di Giambone.**

Ponete un bel pezzo di burro in una casseruola piuttosto profonda, ma che il medesimo sia fresco, e molte fette di giambone, e sopra a tutto questo, una dozzina di pezzi di vitello grossi come una noce, con tre carote tagliate a piccole rotelle.

Fate abbrustolire tutto a fuoco lento ed allora quando avrà prodotto molto sugo e che le fette di giambone cominceranno ad unirsi e ad essere rosolate le inumidirete con un poco di brodo, e le lascerete bollire per un'ora intiera perchè finisca il giambone di produrre tutto il sugo possibile, aggiungetevi in allora un bicchier di vino di Champagne, o bianco buonissimo, lasciatelo cuocere per un quarto d'ora, toglietelo dal fuoco, e levatene l'untume e poi fatelo passare dallo staccio, ed adoperatelo.

#### **Sugo di Gambari.**

Riponete in fondo d'una casseruola delle cipolle tagliate in brani, e due o tre carote accomodate sul letto, preparate due pezzi di vitello, ed un pezzetto di giambone ed un mezzo bicchiere di buonissimo brodo e fate arrostitire il tutto a fuoco lento fino a tanto che il vitello ed il resto comincia a rosolarsi ed a produrre un sugo del colore di *Cannimella*. I gambari sieno preparati colti nell'acqua e nel sale, poscia sgusciateli e tagliatene la polpa, e spremetela con un pannolino forte. Prendete allora i gusci e pestateli ben bene in un mortaio poscia riponeteli in una casseruola con un poco di burro e fateli rosolare, ciò vi darà un sugo buonissimo col quale potete ornare e preparare le vivande.

#### **Amalgami**

**che servono per colligare le vivande.**

Rompete le vostre uova con precauzione per

non rovinare il torlo, ed è mestieri che le uova sieno freschissime, separate l'albume dal torlo, e sciogliete quest'ultimo con un cucchiajo o due di quello che volete preparare, rimestate fino a tanto che l'amalgama sia perfettamente compiuto; e versate in seguito a poco a poco, mescolando sempre la vostra salsa, ma senza fuoco, e rimettetela poscia sul fuoco rimescolandola sempre per renderla densa ma abbiate cura che non cessi il bollore, poscia portatela in tavola.

### **Ailloli, ossia burro di Provenza.**

Pestate nel mortaio qualche spicchio d'aglio, proporzionata ne sia la quantità al numero dei convitati, due per ciascuno tutt'al più, e riducetelo in pasta finissima e versate sopra la stessa a goccia a goccia dell'olio, e rimestando col pestello sempre nel medesimo senso. Quando la pomata sarà divenuta consistente vi potrete aggiungere qualche goccia d'acqua tiepida, e vi spremerete un mezzo limone, poscia tornerete a mettervi sopra lentamente dell'olio rimescolandolo sempre nel medesimo senso. Talvolta può accadere che nel momento istesso in cui insuperbite del vostro successo, e starete per far recare in tavola il vostro ailloli, che in un baleno lo vedrete disciogliersi e non presentare che una superfice liquida, oleosa. In tal caso non vi rimane che una risorsa. Lo versarete in un piatto, poi prenderete qualche altro spicchio d'aglio e lo pestarete nel mortaio, e vi metterete nuovamente il liquido versato, ed amal-

gamarete il tutto con un torlo d'uovo, e vedrete il vostro ailloli che non riusci la prima volta assumere sensibile consistenza, e non troverete più che si disciolga.

Il torlo d'uovo è un rimedio la cui efficacia non venne mai meno. E se per avventura voi non foste sicuro di voi stesso, e se dopo di aver tentato questa vivanda col primo processo e non vi siete riuscito, e doveste ritornare al rimedio per condurla al termine, in allora cominciate col secondo.

In questo caso dopo aver pestato gli spicchi d'aglio aggiungetevi un poco di mollica di pane della grossezza d'una noce che prima avrete immerso nell'acqua. Poi l'amalgamerete coll'aglio, dopo di averlo rimestato alquanto tempo vi aggiungerete un torlo d'uovo e farete di tutto ciò una pasta omogenea su la quale voi non avrete che a versare dell'olio sempre a piccole gocce nel mentre che tramesterete col pestello tutta la pasta. Questo metodo è infallibile, e col medesimo potete aumentare la qualità del vostro burro di Provenza avendo avuto cura di mettervi una quantità proporzionata di spicchi d'aglio.

Questa pomata o burro che appellare si voglia è la base d'un gran numero di piatti della cucina provenzale.

## DELLE SALSE

### **Salse per vivande bianche.**

Prendate della raschiatura di pane, ed un poco di mollica, riponetele in una casseruola con un bicchiere di vino bianco, un limone tagliato in pezzi un bicchier d'ottimo brodo, o di *consumato*, mezzo bicchiere d'olio d'oliva, ed un poco di Serpentaria; lasciate il tutto bollire a lento fuoco, levatene poscia l'untume, e fatelo passare dallo staccio. (Appetitoso).

### **Salsa Junnot.**

Fate bollire per un'ora dei cartami di pernice in due bicchieri di brodo, due foglie di lauro, ed un poco di canella, aggiungetevi un bicchiere di vino di Borgogna e fate che il tutto si rapprenda come una salsa. (Questa è buona per ogni sorta di selvaggina).

### **Salsa al bianco.**

Impastate lestamente del fior di farina con del burro fresco ed un poco di sale; mettete poscia questa pasta a cuocere in casseruola a fuoco lento senza farla bollire, aggiungetevi un poco di noce moscata, tre pezzetti di limone, od una o due cipollette intiere, stemperate il tutto con un poco

di brodo ma in modo che conservi ancora una certa consistenza, e la potrete dopo versare come ottimo accompagnamento sul vitello, montone, agnello, ecc. Se ne può usare anche per legumi e verdura, come verza, asparagi, e carcioffi.

### **Salsa bianca senza burro.**

Prendete un torlo d'uovo e del sale che discioglierete con un cucchiajo di legno, versate a gocce quattro o cinque once d'olio, e spargete questa salsa sopra pesci e legumi, aggiungendovi succo di limone od aceto, della noce moscata, ed anche pepe secondo il gusto. Facciamo osservare di non far cuocere la salsa, basta che il piatto sia un poco riscaldato.

### **Salsa di Capperi ed Aciughe.**

Mettete in una casseruola un pezzo di burro grosso come un uovo, che mescolarete con un pizzicotto di farina, stemperatelo con un bicchier di brodo ed un'aciuga triturata, due o tre cipollette intiere, fate unire il tutto sul fuoco, togliete le cipolle e la salsa è fatta.

### **Salsa velouté.**

Fate liquefare del burro in una casseruola, e mettetevi funghi o spugnole, con un poco di giambone, ed una fetta di vitello, allorquando si sarà colorito mettetevi del brodo, e lasciatelo bollire

a fuoco lento per un ora, allorquando avrà prodotto del succo, mettetevi un bicchiere e mezzo di crema dolce, e poscia togliete il giambone ed il vitello, e lasciatelo bollire ancora per un quarto d'ora rimestandola sempre con un cucchiajo, ed allorchè avrà presa una consistenza conveniente adoperatela per tutte le carni dalla selvaggina infuori.

#### **Salsa alla Béchamel.**

Questa salsa si fa col medesimo processo degli antecedenti, eccettuato che vi si aggiunge prezemolo, e cipollette, essa deve essere egualmente bianca ed unita con buona crema legata con cura.

#### **Salsa Robert.**

Fate liquefare burro, lardo, o grasso di pollo in una casseruola, mettetevi un poco di farina e fatevi friggere delle cipolle tagliate fin a tanto che cominciano a prendervi il color d'oro; bagnatele poscia con del brodo buono, o succo di vitello, mettetevi sale, pepe, noce moscata e zucchero, lasciate il tutto bollire fino a tanto che le cipolle sieno *confinate*, passatela per lo staccio, ed aggiungetevi della mostarda, ma adoperate questa salsa sempre calda.

#### ALTRO MODO

#### **Di far la salsa alla Robert.**

Mettete in una casseruola un pezzo di burro, allorquando è disciolto, aggiungetevi quattro o cin-

que grosse cipolle sminuzzate; fatele abbrustolire fino a tanto che le cipolle sono divenute di un biondo rosso, aggiungetevi un cucchiajo di farina, e bagnatela con del buon brodo, ed aggiungetevi sale e pepe; allorquando la vostra salsa ha bollito lentamente per un quarto d'ora per cuocere le cipolle, aggiungetevi un cucchiajo di mostarda nel momento che volete usarne.

### **Salsa Bianca.**

Mescolate un poco di farina ad una quarta di burro, ed aggiungetevi un bicchier d'acqua, mettete tutto sul fuoco, e mescolate, allorchè la vostra salsa si rapprende ritiratela su d'un angolo del fornello, e salatela, se fosse troppo densa aggiungetevi dell'acqua, se troppo liquida mettetevi burro unito a farina, e mescolate di nuovo, aggiungetevi una goccia di aceto.

### **Salsa di Tomates.**

Mettete in una casseruola un certo numero di tomatés, bagnateli con del brodo, aggiungetevi pepe e sale, e riduceteli durante una mezz'ora sino alla consistenza del *puré*, e se non fosse densa abbastanza aggiungetevi un pizzicotto di farina, e poscia un poco di sugo. Prima di usarne ponetevi del burro e lasciatelo liquefare mescolandolo.

### **Burro Nero.**

Fate friggere del burro in una padella, e poi mettetevi del prezzemolo, e fatelo friggere fino a

tanto che diventa crocante. Servitevi di questa salsa aggiungendovi un poco d'aceto, sale e pepe in granelli.

### **Salsa all'Olandese.**

Fate liquefare del burro in una casseruola sopra un fuoco moderato, allorchè è liquefatto e caldo fatelo passare da un colatojo, aggiungendovi del sale fino, e mescolandola ed adoperate un vaso che sia stato riscaldato nell'acqua bollente. Senza questa precauzione la salsa diverrebbe ben tosto fredda. Allorquando si vuole usare di questa salsa con degli asparagi vi si aggiunge del sugo di limone.

### **Altra salsa all'Olandese.**

Prendete del prezzemolo, e levato che sia sminuzzatelo sottilmente, poi unitelo al burro, una terza parte del quale sia mescolato a farina, un poco di brodo, succo di limone, sale, pepe in granelli, una aciuga sminuzzata, e fate unir il tutto.  
(*Cucina Genovese.*)

### **Salsa Magnonnaise Bianca.**

Riponete in una terrina un torlo d'uovo, pepe e sale, qualche goccia d'aceto, mescolate bene, aggiungetene a goccia a goccia e sempre mescolando un cucchiajo d'olio; quando la vostra salsa comincia ad essere rappresa aggiungetevi ancora dell'aceto versandolo adagio, e sempre mescolandola.

Questa salsa è delicatissima, ma è mestieri avere pazienza, poichè vuolsi un quarto d'ora per farla bene. Essa serve a guarnire ogni specie di pollo. La si può fare anche verde mettendovi del prezzemolo al momento in cui si pone il torlo d'uovo.

#### **Salsa Perlata.**

Prendete cipollette, aglio, aciughe e pestate tutto insieme, un bicchiere d'aceto bianco, ed uno di vino bianco squisito, mezzo bicchier d'olio, e sugo di limone o d'arancio. Fate bollire tutt'assieme quando la salsa è fredda fatela passare dallo staccio ed adoperatela per tutto ciò che volete, aggiungendovi sale e pepe in granelli.

#### **Altra salsa al Bianco.**

Prendete una mezza libbra di lardo raspato, una mezza libbra di grasso, una quarta di burro, un cedro tagliato in pezzi, del lauro, e dei garofani, due carote tagliate in foggia di dadi, due cipolle, un mezzo cucchiajo d'acqua, e farete bollire il tutto fino a tanto che sia ristretto, avendo cura di tramestare continuamente perchè non si attacchi sul fondo della casseruola, quando non vi sarà più liquido, e che il grasso sarà liquefatto vi aggiungerete del sale bianco, lo farete bollire, ne leverete la schiuma e dopo ve ne servirete per quelle piattanze che volete preparare in bianco.

#### **Salsa all'intingolo per Lepri e Conigli.**

Prendete il fegato d'un lepratto o lopre o coniglio, fatelo abbrustolire in un poco di grasso

bianco, aggiungetevi un bicchier di buon brodo, tre o quattro piccole cipolle, due foglie di lauro, ed un bicchier di vino rosso, fate cuocer tutto a piccolo bollire fino a tanto che abbia preso un sapore risentito, poscia fatelo passare dallo staccio indi adoperatelo.

### **Salsa del povero uomo.**

Fate riscaldare due bicchieri d'eccellente *consumato*, aggiungetevi un pezzo di limone, ed un pizzico di cipolle tagliuzzate, fatele bollire per un quarto d'ora, togliete il limone ed usatene mentre è calda (è la salsa la più sana e la più ristorante ch'io conosca).

### **Salsa di tartuffi.**

Scegliete dei bei tartuffi molto odorosi, e non tarlati, mondateli leggermente e tagliateli a pezzi; le più piccole sminuzzate, con prezzemolo, cipollette, sale e pepe, impastatele così tagliate, con burro fresco sino a tanto che sieno ben mescolate egualmente nel burro. Fregate con questo burro il fondo d'una casseruola, e collocate sopra allo stesso uno strato di tartuffi tagliati al trancio, mettete in seguito uno strato di burro, e poi un secondo di tartuffi, e così alternativamente sino che basta la materia preparata, avendo cura di proporzionare il burro ai tartuffi, cioè a dire nella quantità seguente, cioè due libbre di tartuffi per ogni libbra di burro, aggiungetevi un cucchiajo

abbondante d'olio d'oliva. Fate friggere il tutto a fuoco lento per un buon quarto d'ora, aggiungetevi un poco di vino bianco, ed un bicchiere di *blond* di vitello preparato, con un poco di sugo di limone, ed usatene semprechè sia caldissimo.

### **Salsa di burro d'Aciughe.**

Prima si prepara il burro d'aciughe nel modo seguente :

Si prende quella quantità che si vuole di aciughe, si pestano e poi si fanno passare dallo staccio, indi si uniscono a del burro a modo d'impasto, preparato il burro d'aciughe si restringe la salsa spagnuola e vi si aggiunge un pezzo di burro d'aciughe grosso come la metà d'un uovo e del sugo di limone per distruggere il sale che potrebbe produrre il burro; avrete cura di mettere il burro quando la vostra salsa sarà calda, a di ben rimestarla con un cucchiajo affinchè il burro si colleghi bene colla salsa.

### **Salsa d'Ostriche.**

Impastate del burro fresco con fior di farina, e fatelo liquefare in una casseruola con sale, pepe, e due pezzi di limone con un poco di noce moscata aggiungendovi dell'ottimo brodo per dare alla stessa la necessaria fluidità, fate cuocere le vostre ostriche per una mezz'ora, poi cavatele della pentola, indi cospargetele di crosta di pane gratugiata, ed in tal modo saranno più delicate.

### **Salsa della buona donna.**

In fondo d'una piccola marmitta riponete un poco di lardo a piccoli pezzi, una libbra di vitello tagliato a piccoli pezzi, due carote tagliate a rotelle, un poco di basilico, sale, pepe, ed una cipolla con due foglie di lauro, aggiungetevi un bicchierino d'acqua, chiudete bene la marmitta, fate cuocere per tre ore, indi fate passare per lo staccio la salsa, ch'ella sarà eccellente e corroborante.

### **Salsa alla Provenzale.**

Mettete in una casseruola un mezzo bicchier d'olio, del buon burro, prezzemolo, sale, pepe, ed un melone tagliato in quattro parti, lasciate il tutto cuocere per mezz'ora e rimestandola bene perchè si amalgami, ed adoperatela calda.

### **Salsa d'olio.**

Tagliate a fette dei limoni, riponeteli in un vaso con olio, aceto, sale, pepe, aglio, prezzemolo, e serpentaria sminuzzata, ed un poco di pepe d'India in polvere. Mescolate con cura il tutto. Si può usare di questa salsa per condire i pesci cotti alla graticola.

### **Salsa di Linguadoca.**

Fate liquefare del burro, un poco di farina, uno spicchio d'aglio intiero, prezzemolo, sale e

pepe, aggiungetevi un bicchiere di brodo consumato, o di sugo di vitello unito a quello di limone, allorquando sarà divenuta consistente adoperatela calda sopra ogni sorta di carni, essa è una salsa aggradevole e sana.

### **Salsa fredda alla Tartara.**

Prendete tre cipolline, un pizzico di cerfoglio e di serpentaria ed in una cipolla nostrana, tagliate il tutto minutamente, mettete ciò in seguito in una salsiera con sale e pepe, due cucchiaj di mostarda, ed uno di aceto, e tre d'olio avendo cura di rimestare il tutto, se la salsa riesce troppo piccante aggiungetevi un poco d'olio, questa salsa si fa fredda.

### **Salsa di Kari.**

Mettete in una casseruola una mezza quarta di burro, ed un cucchiajo di caffè di zafferano dell'India in polvere, cinque grani di pepe d'India schiacciati ma del più forte, fate friggere il burro quando è ben caldo, vi mettete cinque cucchiaj di crema cotta, rimestate bene la vostra salsa, e servitevene senza farla passare dallo staccio, aggiungetevi un poco di noce moscata gratugiata, ma che la salsa sia ben calda.

### **Sala alla serpentaria (per l'arrosto).**

Riponete in fondo ad una casseruola due o tre cipolle a pezzi insieme a due carote, un vez-

zetto di vitello tagliato a piccoli dadi, e fate sudare il tutto a fuoco lento, sino a tanto che comincia a rosolare; bagnate in allora con buono brodo e lasciate cuocere lentamente per una buon'ora, aggiungetevi un pizzico di serpentaria tagliata minutamente, con sale e pepe e noce moscata, dopo un quarto d'ora fatela passare dallo staccio. Questa salsa è una delle migliori per il palato e per la salute, delle salse che si possa fare per l'arrosto.

**Salsa alla tartara** (per l'arrosto).

Guarnite una casseruola con una cipolla tagliata a pezzi, ed un poco di vitello a piccoli brani, una fetta di giambone, aglio, sale e pepe, coriandro, olio e limone, aggiungetevi un bicchier di brodo, e mezzo d'aceto, fate bollire il tutto e ridurre alla consistenza di salsa, travasatela e dopo di averne levato l'untume adoperatela.

**Salsa di pistacchi** (per l'arrosto).

Ponete in fondo della casseruola un bicchiera d'eccellente consumato, ed un pezzo di burro fresco, e tagliatevi dentro delle cipolle, una carota fatta in quattro ed una ventina di pistacchi verdi pestati, lasciate cuocere il tutto una mezz'ora; passatela allo staccio ed adoperatela calda. Questa è una salsa corroborante e sana.

**Salsa di funghi** (per l'arrosto).

Tagliate in piccoli brani dei funghi, spremetene il sugo che d'ordinario è malsano ed agro, taglia-

teli ancora più minuti, e metteteli nel burro già liquefatto, bagnateli con un po' di brodo, poi aggiungetevi prezzemolo, cipolle; schiumate, e fate cuocere ancora per mezz'ora ma con fuoco moderato, passatelo nello staccio indi fatene uso badando che sia calda.

### **Salsa alla Peverada (per l'arrosto).**

Mettere dell'aceto in una casseruola, con un poco di sugo, una cipolla tagliata, una fetta di limone sparsa di pepe e sale; allorquando ha bollito fatela passare da uno staccio, e caldissima versatela sull'arrosto. Questa può servire per tutte le carni che amano una peverada legata.

### **Salsa alla Morne.**

Tagliate o fate friggere appena nel burro dei funghi, aggiungetevi dell'aglio con garofani, bagnate il tutto con crema dolce, aggiungetevi del prezzemolo sminuzzato, e lasciate bollire il tutto al punto di consistenza, non è necessario farla passare dallo staccio, ma di usarla caldissima.

### **Salsa di Mostarda (per l'arrosto).**

Fate bollire in una casseruola due bicchieri di brodo, sale, pepe e cipolline tagliate minutamente, allorchè il tutto avrà bollito aggiungetevi un cucchiajo di mostarda e caldissima recatela in tavola.

**Salsa piccante.**

Tagliate delle cipollette minutissime e ponetele in una casseruola, con sale pepe e noce moscata grattugiata; aggiungetevi un quarto di bicchiere d'aceto, e fatelo restringere al fuoco, allorchè è ristretto, ed allorchè la vostra salsa ha bollito lentamente per un quarto d'ora sgrassatela ed al momento di metterla in tavola aggiungetevi otto o dieci cornicini tagliati minuti.

**Salsa piccante all'acqua.**

Prendete delle cipolle e prezzemolo, sminuzzate il tutto. Fate riscaldare un pezzo di burro senza farlo arrostire, mettetevi il vostro prezzemolo colle cipolle, e rimestate con un cucchiajo di legno; poi circa un bicchier d'acqua, sale, pepe e noce moscata, fatelo bollire per una mezz'ora: al momento di usarne mettetevi un poco d'aceto, oppure del sugo di limone.

**Salsa agretta (per l'arrosto).**

Pestate dell'uva grossa non matura, spremetene il sugo e riponetelo in una salsiera, con brodo, sale e pepe schiacciato.

**Salsa di Limone (per l'arrosto).**

Fate bollire in una casseruola due bicchieri d'acqua, sale, pepe e prezzemolo tagliato, un pezzo

di burro e sugo di limone; lasciatela riscaldare per cinque minuti poi adoperatela.

**Salsa bionda** (per pesci).

In un bicchiere di buon brodo fate liquefare del burro fresco, con prezzemolo, cipolle e funghi tagliati, bagnateli con un bicchier di vino bianco limone tagliato a brani, sale, pepe e scorza interna della noce moscata, fate bollire il tutto per una mezz'ora, e procurate di dare alla stessa della consistenza stemperandovi tre o quattro torli d'uova rimestatela sul fuoco durante cinque minuti, fatela passare dallo staccio ed adoperatela su d'ogni pesce, è una salsa aggradevolissima al palato.

**Salsa Remoulad** (per l'arrosto).

Prendete prezzemolo, cipolle, capperi, aciughe cippolini e selleri, sale e pepe, tagliate bene il tutto insieme, stemperatelo con olio, aceto, ed un poco di mostarda, ed allorchè sarà ridotta allo stato di salsa riponetela nella salsiera ed usatene fredda.

**Salsa alla Matelote** (per l'arrosto).

Fate bollire insieme un mezzo di brodo e di buon vino con due foglie di lauro, un poco di serpentaria, cerfoglio, pepe, sale ed uno spicchio d'aglio, fate restringere il tutto al punto di salsa, vi potete mettere a cuocere pesce o carne e servirlo unitamente e separata.

### **Salsa di Luccio magra.**

Tagliate un carpione a brani grossi, fateli bollire in brodo di pesce con mezzo bicchier d'olio, prezzemolo, spugnole e capperi, dopo che avrà bollito aggiungetevi un bicchier di vino bianco ed una foglia di lauro, lasciatelo cuocere e ridurre alla consistenza d'un consumato, toglietene i brani del carpione e servite la salsa caldissima. Si può adoperarla per molti pesci.

### **Salsa di Capperi magra.**

È una salsa bianca alla quale invece di aceto aggiungete un cucchiajo di capperi.

### **Salsa Salmi magra.**

Fate liquefare un pezzo di burro che impasterete con della farina, tagliate tre o quattro cipolle, mettetele nel burro appena disciolto, aggiungetevi un bicchiere di brodo, sale, pepe e nocè moscata; fatela bollire per una mezz'ora, mettetevi in seguito dell'oca arrostita, od un rimasuglio di manzo. Lasciatela bollire lentamente per una mezz'ora. Al momento di recarla in tavola mettetevi del sugo di limone ed un cucchiajo d'olio. Questa salsa è delicata e sana.

### **Salsa Salmi alla minuta magra.**

Allorchè voi avete un rimasuglio d'anitra o di oca, ma meglio di tutto il fegato dell'una o

dell'altra, voi lo pestarete con una forchetta, mescolate con una o due cipolle tagliate minute, sale pepe, tre cucchiaj d'olio e sugo di limone.

#### **Salsa magra di erbe fine.**

Fate liquefare del burro fresco impastato con farina, tagliate minutamente prezzemolo, serpentina, cipolle ordinarie e cipollini, pimpinella, crescione, valeriana domestica e cerfoglio, fate bollire il tutto per un quarto d'ora aggiungendovi un bicchiere di brodo magro ed adoperatela bollente.

#### **Salsa di Limone magra.**

Quando avete fatto liquefare del burro in una casseruola, bagnatelo con del consumato magro e tagliatevi dentro un limone a pezzi, lasciandovi poca scorza, fatela girare sul fuoco, servitela bollente con fette intiere di limone, questa salsa è piccante e sana.

#### **Salsa alla Maitre d'Hôtel.**

Mettete su d'un piatto un pezzo di burro con prezzemolo tagliato minuto, sale e pepe, mescolate il tutto insieme, ed aggiungetevi del sugo di limone, od aceto.

#### **Salsa alla Maitre d'Hôtel legata.**

Mettete in una casseruola un pezzo di burro, un poco di farina, prezzemolo, cipolle tagliate, con

un mezzo bicchier d'acqua, sale e pepe, al momento di porla in tavola mettete la vostra salsa sul fuoco, rimestatela acciocchè sia ben legata, e mettetevi un poco di sugo di limone.

## CONDIMENTI

### **Spezie per Ragouts.**

Prendete un'oncia di canella fina, una mezza dramma di chiodelli di garofani, una dramma di noce moscata, un poco di radice di zenzero, un poco di finocchio e di coriandro. Pestate tutto insieme, fatelo passare per lo staccio, e così mescolate riponetelo in una scatola di latta per servirvene quando ve ne verrà il destro per condire Ragouts.

### **Spezie fine per Entré.**

Prendete una mezz'oncia di canella, una dramma di noce moscata, altrettanto di chiodelli di garofano, due dramme di coriandro, qualche foglia secca di lauro, pestatele e fatele passare dallo staccio, ed in seguito mescolate con funghi, tartuffi spugnole, seccate lentamente in un forno in maniera di poterle ridurre in polvere; fate una perfetta mescolanza di tutte queste polveri, e mettetele in una scattola ben chiusa, collocandola in luogo asciutto.

**Spezie per Bodini e Salsicce ecc.**

Prendete una mezz'oncia di Coriandri, una dramma di grani d'anice, una dramma di garofani, una dramma salvia, riducete tutto in polvere, fatele passare dallo staccio, e mescolatelo ai bodini, salsicce, cerbiatti e porco fresco ecc., perchè quella miscellanea d'aromi dà alle carni un gusto aggradevole e squisito.

**RIPIENI****Ripieni per carni.**

Prendete un pezzo di trancio di vitello, fatelo friggere per un momento in casseruola, tagliate dopo in piccoli pezzi del lardo e della grassa di manzo, separatene le pelli, i nervi ed i filamenti, pestate bene il tutto insieme aggiungendovi sale, pepe, noce moscata cipolle, prezzemolo e mollica di pane inumidita nel brodo, unite il tutto con tre torli d'uova e formerete un ripieno col quale guarnirete la punta di petto di vitello, ed ogni altro pezzo di carne.

**Ripieno cotto.**

Tagliate in forma di dado, e mettete in casseruola la carne dello stomaco di pollo crudo, un poco di burro, sale, pepe in granelli e noce moscata, fate friggere al fuoco il tutto per dieci minuti, spremerete il bianco del pollo e lo lascie-

rete venir freddo, poscia metterete un pezzo di mollica di pane nella medesima casseruola con del brodo, con un poco di prezzemolo tagliato fino, lo rimestarete con un cucchiajo di legno finchè lo avrete stemperato e ridotto in poltiglia, quando sarà ridotto in tal modo lo lascerete venir freddo, unirete una mamella di vitella cotta e fredda (ed in mancanza di questa userete burro) pestarete il bianco di pollo, e quando sarà ben pestato lo passerete dallo staccio e lo metterete da parte, altrettanto farete della mollica del pane, e della mamella, indi pestarete tutto insieme, e pestato che l'abbiate per tre quarti d'ora vi unirete sei torli d'uova o meno anche secondo la quantità del ripieno, e tornerete a pestare tutto insieme, ed avrete un ripieno d'ottima qualità.

#### **Ripieno per polli.**

Tagliate e pestate molto fina la carne di pollo cotta o cruda che sia, aggiungetevi del grasso di vitello, con un poco di lardo, ugualmente pestato insieme alla carne di pollo, acconciatelo con sale, pepe e *spezie* mescolato a mollica di pane intrisa nella crema, legate il tutto con torlo d'uova, e riempite l'interno dei vostri polli, ma non soverchiamente.

#### **Ripieno per la selvaggina.**

Tagliate a pezzi lardo e midolla di manzo, indi pestate assieme, cavate i fegati della vostra sel-

vaggina, pestateli con midolla, mescolatevi sale e spezie fina, e legateli coi torli d'uova ed un poco di crema, e se fosse troppo liquida, fatela bollire un quarto d'ora in casseruola, rimestandola sempre perchè non si abbrucci.

### **Ripieno di pesci.**

Si sventrano e se ne cavano le squamme e lessa ai lucci, ai carpi, anguille e barbi e ad altri pesci, che si tagliano insieme ben minuti, si aggiunge una frittata non troppo cotta, funghi, tartuffi, cipolle, una mollica di pane intrisa nel latte un poco di butirro e torli d'uova, e si pesta tutt'insieme e se ne fa un ripieno che si sparge di sale, pepe e spezie e si può cucinarlo solo, come adoprarlo a riempire sfoglie e carpioni.

### **Ripieno comune.**

Stemperate nel latte mollica di pane e pestatela e mescolatevi del lardo bianchissimo pestato con sale, pepe, prezzemolo e cipolle e legate il tutto con tre torli d'uova e lo potete usare per polli e per condire punta di petto di vitello.

## **GUARNIZIONI DI PIATTI**

### **Guarnizioni per il lesso.**

Tagliate a forma di dado due pezzi di giambone, ed unitevi funghi, spugnole e cuori di car-

ciolfo, tagliate tutt'insieme, spargetelo di sale, pepe, noce moscata, ed un cucchiajo di mostarda, fatelo cuocere in un poco di grasso bianco per un'ora in una casseruola, inumiditelo con sugo di manzo, o con un bicchiere di blondo di vitello, ma il tutto sia d'un bel colore, guarnite di tutto questo il fondo del piatto sul quale volete collocare il vostro lesso. Abbiate cura di farla riscaldare perchè la guarnizione non si rappigli prima d'essere posta in tavola.

#### **Guarnizione di cipolle *Glacés*.**

Prendete dodici cipolle, pulitele senza tagliare loro il capo perchè si conservino intiere, mettele unite in una casseruola, nella quale avrete fatto liquefare del burro, aggiungete una mezz'oncia di zucchero, del sale, un bicchier di brodo e fate tutto cuocere a fuoco lento.

Quando esse saranno pressochè cotte il liquido deve essere ridotto a *glace*. Quando saranno del tutto cotte e ben colorite ponetele attorno ad un pezzo di manzo, o di vitello, o di pollo e stemperate il fondo della casseruola con un poco di brodo e versatelo su le cipolle.

#### **Guarnizioni per *Entrée*.**

Fate colorire in una casseruola un pezzo di coscia di vitello, una piccola fetta di giambone tagliata o pestata a dadi, ed un poco di lardo misto, cioè grasso e magro, il tutto sia posto

in una casseruola con due cucchiaj d'olio d'oliva, sale, pepe, prezzemolo e basilico o serpentaria: con un pezzo di limone; allorchè il vitello ed il giambone hanno preso un bel colore ed hanno prodotto il loro sugo, voi potete adoperare questa guarnizione su ogni sorta d'*entrés*, sia per carne da macello, selvaggina o polli, è mestieri di variarla un poco, perchè in un medesimo pranzo non si trovi sempre la stessa cosa.

### **Guarnizioni di selleri.**

Disponete dei gambi di selleri, teneteli nell'acqua bollente per cinque minuti, poscia li farete sgocciolare, collocate in fondo ad una casseruola una fetta di lardo, e collocate sopra alla medesima i gambi di selleri, aggiungetevi una fetta di giambone, una foglia di lauro, due o tre fette di limone, e ricoprite quest' apparecchio con una cipolla con garofano, mettetevi quanto brodo può bastare per coprire il sellero, mettete la casseruola per un momento sul fornello ardente poi lasciate cuocere a fuoco lento, coprendo la vostra casseruola e mettendo del fuoco e della cenere calda sul coperchio della medesima, allorchè i selleri saranno cotti estraeteli e il liquido fatelo passare dallo staccio, poi mettetelo tutto insieme.

(*Durand*) celebre gastronomo.

### **Guarnizioni di fagioli.**

Prendete dei fagioli lavateli bene e poi fateli cuocere nell'acqua, a metà cottura cangiate l'ac-

qua tornateli a far bollire; accomodateli con un poco di sale, una cipolla con garofani, una carota e del sellero, aggiungendovi qualche fetta di salato.

Dopo che saranno cotti, fateli scolare, e metteteli in una casseruola del burro fresco con un poco di farina che avrete cura di rimestare fino a tanto che abbia preso il color rosso, in allora vi aggiungerete della cipolla tagliata e continuerete a rimescolare fino a tanto che questa sia cotta, indi bagnate con del sugo che avrete cura di mescolar sempre indi ponete dentro i fagioli e continuerete a far bollire a fuoco lento.

(*Durand*).

#### **Guarnizione di Funghi.**

Riponete i vostri funghi in una casseruola con un pezzo di burro, un mazzetto di prezzemolo e cipolle. Quando sono passati sul fuoco aggiungetevi un pizzico di farina bagnata col brodo. Quando sono cotti e che non vi sia più salsa mettetevi un amalgama di torli d'uova ed il sugo d'un limone; fate friggere una crosta di pane nel burro, riponetela nel fondo del piatto nel quale potete mettere i funghi, e ricopritela coi medesimi.

(*D'Alègre*).

#### **Guarnizione di Tomates.**

Si tagliano per mezzo una trentina di tomates ben rotondi ed eguali, se ne sprema il sugo, i

granelli ed i brani che sono dalla parte del fiore, facendo diligenza di non troppo schiacciarli. Si guarniscono in allora i tomates di funghi tagliati, cipolle, prezzemolo, aglio e giambone, si fa cuocere il tutto insieme aggiungendovi un poco di mollica di pane, due torli d'uova, sale e noce moscata, un poco di burro e di pepe d'India ed aciughe; si pesta tutt'insieme versandovi un poco d'olio, si fa passare il tutto per uno staccio, poi si guarniscono i tomates con pane trito e formaggio lodigiano, si inumidiscono con un poco d'olio, si fanno cuocere nel forno, si usa di questa salsa di tomates a guarnire coscia di manzo ed altre entré.

#### **Guarnizione di remolacci e ravanelli.**

Provvedetevi di radici di remolacci dalle quali levarete la prima scorza, dopo di averle lavate in molte acque le gratugiate in forma di vermicelli, e mettetele intorno al lessò od all'arrostò.

#### **Guarnizione di Carcioffi.**

Scegliete dei carcioffi che sieno bellissimi, cioè ben nudriti di robusta vegetazione, spogliateli di tutte le foglie fino a quelle che racchiudono il cuore, tagliate quella parte più verde col coltello. Indi prendete la base del carcioffo, e collocatela nella sinistra, e prendete il coltello colla destra, e girate il carcioffo intorno al ta-

gliente del coltello fino a tanto che sia rotondo e senza scalfiture, fregatelo con limone, mettetelo nell'acqua bollente provveduta di sale ed aceto bianco, prendete i cuori ed il verde che avrete tagliato, collocateli in una casseruola fra due strati di lardo col sugo di due limoni una quarta di burro, sale e un mazzetto di prezzemolo, bagnatelo con metà acqua e vino bianco, fate bollire i vostri carcioffi, collocateli sul fornello con fuoco sotto e sopra, basta un' ora e mezza perchè sieno cotti, dopo di averli sgocciolati usatene che sieno intieri oppure tagliati ponendoli su le carni destinate ad essere garnite.

#### **Guarnizione di pomi di terra fritti.**

Si preparano trenta o quaranta pomi di terra tagliati come meglio si crede, e secondo la guarnizione che si vuol fare; quando sono preparati se li lava e se li asciuga con un pannolino bianco, terminata questa operazione si fa chiarificare una libbra di burro, si comincia a farli cuocere ad un gran fuoco, si coprono con un coperchio, poi si collocano sopra un fuoco lento di sotto, e sopra al coperchio altro fuoco, avendo cura di rimestarli fino a tanto che abbiano preso un color d'oro. Quando sono cotti si fanno sgocciolare, poscia si pongono in una casseruola con burro fresco e gelatina di vitello e si fanno friggere velocemente e si mettono tosto in tavola.

#### **Guarnizione di fegati grassi.**

Prendete sei fegati grassi, toglietene l'amaro,

e guardate bene dallo schiacciarli, tagliateli in due, e metteteli a cuocere fra due strati di lardo bagnateli con del brodo, finita la loro cottura servitevene per guarnire ciò che vi piace.

## RAGÒ

### **Ragò di tartuffi.**

Prendete dei tartuffi, lavateli ben bene fino a tanto che l'ultima acqua sia chiara, tagliateli a fette, fateli bollire a fuoco lento con brodo consumato, mettete nella casseruola, quando il liquido è divenuto ristretto, un buon bicchiere di vino di Champagne.

### **Ragò di tartuffi alla Provenzale.**

Dopo di aver ben partiti i tartuffi tagliateli e fateli friggere in una casseruola con olio, dopo aggiungetevi un poco di vino bianco.

### **Ragò di funghi au blanc.**

Mondate i vostri funghi, staccate il gambo dal capo, lavateli in molte acque, in seguito metteteli in una casseruola con un po' d'acqua e sugo di limone, dopo di averli fatti friggere per un momento fateli sgocciolare, e li toglierete minuti, poi li spremerete fortemente in un pannolino bianco,

fatta questa operazione li metterete in una casseruola con burro e sugo di limone.

Quando il burro sarà liquefatto metterete quanta crema cotta credete opportuna, ed altrettanto brodo consumato. Lasciate che si restringa ad una certa consistenza; aggiungetevi pepe in granelli ed amalgamate con torli d'uova stemperati con crema e burro. Se la crema cotta vi manca; mescolate della farina di frumento col sugo dei funghi e stemperate con questo sugo. Ed aggiungete del brodo, fette di giambone, un mazzolino di prezzemolo e qualche cipolla, levate l'untume mentre cuoce. Si usa il medesimo processo per il ragò di spugnole come per i funghi.

### **Ragò di Cicoria.**

Prendete quella quantità di cicoria che giudicate neccessaria per fare il vostro ragò, mondatela e mettetela in acqua bollente salata. Allorchè sarà divenuta tenera estraetela e lasciatela venir fredda; dopo di averla lasciata sgocciolare ne spremerete tutta l'acqua. Ciò fatto tagliate la vostra cicoria, mettetela in una casseruola con burro e sopra fuoco moderato per un quarto d'ora, bagnatela con qualunque salsa, fatela bollire per un'ora finchè sia ristretta, rimestatela con un cucchiajo di legno e mettetela del sale. (*Lucotte de Lyon*).

**Ragò di piccole radici.***(Entremets e guarnizioni.)*

Preparate piccole radici, carote, navoni, pastinache, e date alle medesime quella forma che più vi piace. fatele friggere un poco nel burro, ritiratele e fatene un rosso e le bagnate di brodo e sugo, fatelo cuocere, sgrassate la salsa e legatela con un poco di butirro ed un poco di zucchero.

**Ragò di Cicoria al bianco.**

La ricetta per questo ragò è un po' differente di quella di sopra. Fa d'uopo adoperare della crema, della noce moscata gratugiata e far friggere la vostra cicoria nel burro, fatela cuocere con del brodo ed aggiungetevi crema o burro.

**Ragò di spinacci alla crema ed al sugo.**

Mollificate i vostri spinacci con acqua bollente, sgocciolateli e tagliateli minuti, metteteli in una casseruola con un pezzo di burro, sale e pepe, noce moscata, un poco di purè o di crema e zucchero. Di grasso aggiungetevi croste di pane fritte.

**Ragò di fagioli.**

Prendete fagioli secchi o verdi, mondateli con diligenza, fateli bagnare in una marmitta ad acqua fredda con burro ma non sale. Quando saranno

cotti ritirateli, fateli sgocciolare, indi poneteli in una casseruola con del burro, purè e cipolle, pepe in granelli e sale, e pochi minuti dopo il ragò è fatto.

### **Ragò alla finanziaria.**

Mettete in una casseruola una mezza bottiglia di vino di Madera secco, con una ventina di grossi funghi, altrettanti tartuffi, aggiungetevi del pepe d'India del migliore, dei tomatas, ed un oncia di *glace* di vitello, riducete il tutto in *glace*, e poscia bagnate il tutto con quattro cucchiaj di brodo di vitello, fate bollire la vostra salsa, sgrassatela e restringetela a fuoco lento, fatela passare dallo staccio, e riponete poscia i vostri funghi e tartuffi in una casseruola e versate sopra ai medesimi la vostra salsa. Si possono aggiungere al ragò creste e rognoni di gallo, pezzetti di vitello, che si tagliano in fette od a forma di dadi come meglio piace.

### **Ragò alla Champenoise.**

Si mette nella casseruola un buon pezzo di giambone per ridurlo quasi a totale cottura, poi si ritira e lo si taglia a pezzetti minuti, se lo ripone nella medesima casseruola con una carota cotta, qualche fungo ed un pajo di tartuffi tutto tagliato come il giambone, si mette burro e si fa lentamente cuocere mettendovi un pizzico di farina e lo si bagna con sugo o consumato ed

un bicchiere di vino di Champagne, e si lascia restringere, dopo vi si pone bianco di pollo cotto allo spiedo, dei cornicini, prezzemolo in foglia e due aciughe dissalate a metà e tagliate come il rimanente; e si fa riscaldare senza far bollire, e vi si aggiunge del sale se bisogna, vi si sprema del limone. Questo ragò serve a guarnire altre carni; se si vuole mangiarlo col giambone se ne aggiunge dell'altro indipendentemente del primo tagliato.

### **Ragò di Castagne alla Genevese.**

Togliete la prima scorza a una cinquantina di bellissime castagne, mettetele in una pentola e rimestatele sul fuoco fino a tanto che potete toglier loro anche la seconda scorza; dopo le mettetete in una casseruola con mezzo bicchier di vino bianco, due cucchiaini di sugo, un poco di brodo, sale, fate cuocere e restringere, abbiate cura che le vostre castagne sieno ben cotte ed intiere.

### **Ragò melé.**

Mettete burro in una casseruola e qualche fetta di giambone, un po' d'agnello, e lardo grattugiato e vino di Madera, o vino bianco secco, aggiungetevi dei tartuffi tagliati che bagnerete in seguito di crema cotta, secondo l'*entré* che volete guarnire col ragò *melé*, aggiungetevi creste di pollastri e rognoni, fegato grasso e cuori di carcioffi e legate ben in ristretto con tre torli d'uova, mettetevi anche del sugo di limone.

Potrete aggiungere al vostro ragò delle ostriche e code di gambero.

### **Ragò di Piselli al lardo.**

Prendete del lardo, per esempio una mezza libbra, tagliatelo a piccoli pezzi, fatelo friggere in una casseruola con un pezzo di burro, metete dei piselli di buona qualità in un vaso con del burro, rimestateli e versate sopra ai medesimi un poco d'acqua; e lasciateli in quell'acqua un mezzo quarto d'ora; fateli sgocciolare e lasciateli sul fuoco un momento in una casseruola, dopo qualche minuto bagnateli con del brodo, aggiungete al vostro lardo un mazzolino di prezzemolo e cipolle, un poco di sale e pepe, fatelo cuocere lentamente, prendete il ragò e sgrassatelo, se fosse troppo salato mettetevi dello zucchero.

### **ALTRA MANIERA.**

Mettete in una casseruola un pezzo di burro, ed un poco di farina, allorchè è di un bel biondo aggiungetevi un pezzo di lardo, della così detta *panzetta* specialmente, ma tagliata in grossi pezzetti come a dado, aggiungetevi del brodo, un mazzolino di prezzemolo e cipolle, un poco di lauro (una mezza foglia) e pepe, mettete i vostri piselli a cuocere in questo ragò, e sgrassatelo bene al momento di usarne.

### **Ragò d'Olive.**

Prendete delle cipolle e tagliatele insieme a

prezzemolo, fatele passare al burro con un po' di farina, mettetevi due cucchiaini di sugo, ed un bicchiere di vino di Champagne, capperi tagliati, un aciuga, olive senza armella, ed una goccia d'olio d'oliva, legatele con buon sugo ed usatene colle carni arrostate.

### **Ragò colle punte d'Asparagi.**

Scegliete dei piccoli asparagi verdi e teneri, tagliateli in piccoli brani, lavateli con acqua salata, poscia fateli sgocciolare, ed in seguito frigeteli un momento col burro e bagnateli. Quando essi sono cotti aggiungetevi del burro grosso come una noce impastato con farina e rimestate.

Potete anche usare dei torli d'uova e della crema per completare questo ragò.

### **Crostata.**

Tagliate una libbra di grasso di manzo che sia ben pulito, e mezza libbra di carne di vitello, allorquando questa miscellanea comincia ad essere ben fina, aggiungetevi sale, pepe e noce moscata, due uova intieri e continuate a tagliare, in seguito togliete il tutto e riponetelo in un mortajo, e pestate aggiungendovi due uova di bel nuovo ed un pizzico di prezzemolo ben minuto, mettete la vostra crostata sopra un tavolo polverizzato di farina, e col palmo della mano dividetela in tante pallottole, mettele nell'acqua bollente e fatele sgocciolare dopo in un colatojo.

## ALTRÒ METODO.

Tagliate insieme una mezza libbra di vitello, una libbra di grasso di bue ben bianco unito a sale e a *spezie*, qualche erba fina ed un tartuffo, il tutto egualmente tagliato, pestate in seguito questa mescolanza inumidendola o con un bicchier d'acqua fresca, oppure con un po' di salsa di crema cotta fredda (1).

**Ripieno per pasticcio freddo  
e d'indò glacé.**

Tagliate una mezza libbra di vitello, o di porco, con una libbra e quattro onçe di lardo, allorchè è bene tagliato aggiungetevi qualche erba fina e dei tartuffi, aggiustateli in proporzione di una dramma e mezza per ogni libbra di carne, aggiungete due torli d'uova e pestate bene insieme.



## IL MANZO

La carne di manzo è uno dei migliori alimenti e dei più nutritivi, e non avvi carne che offra maggior sugo e che sia per conseguenza più propria a riparare le forze esaurite da un violento esercizio. Il brodo che si prepara facendola cuocere nell'acqua nutrisce e si digerisce assai me-

(1) Si fa ogni sorta di crostata col bianco di pollo o di selvaggina, ed il grasso di bue può essere surrogato dal rognone di vitello, o dalle mamelle. (*Durand.*)

glio quando il medesimo non è nè troppo grasso nè troppo ristretto. Sono pressochè infiniti i modi di cucinare il bue e si adoperano pressochè tutte le sue parti.

#### **Manzo affumicato.**

Si prepara il manzo nel modo seguente : si comincia dal tagliarlo in pezzi grossi che si spargono di sale bianco, due o tre giorni appresso se lo mette in pressione e lo si sospende poscia dietro la gola d'un camino, lontano dalla fiamma perchè il grasso non abbia a liquefarsi e per far fuoco si adoperano legne verdi perchè producono maggior fumo. Ad Amburgo e nel ducato di Galizia, paesi in cui si prepara il manzo *fumé* della miglior qualità, si adoperano legne di ginepro che dà alla carne un gusto aromatico. Il manzo *fumé* si taglia a piccole fette e lo si mangia crudo e cotto come meglio aggrada.

#### **Manzo salato.**

Si taglia a fette il pezzo di manzo che si vuol salare e si collocano in un *salatojo*. Il modo che si usa di salarlo è eguale del tutto a quello che si usa col porco, con questa differenza però, che la carne di porco non prende giammai sale più di quella che le fa di mestieri, invece quella di manzo prende tutta quella che le si dà, perchè facilmente l'assorbe. E d'uopo quindi proporlo alla carne. Questa maniera di preparare il manzo, è un oggetto di economia specialmente in campagna dove talvolta il manzo è a buon prezzo.

**Manzo a lessso.**

La coscia è la miglior parte del buco che si possa adoperare per far lessso, togliete le ossa da questo pezzo, e dopo di averlo legato collo spago mettetelo in una marmitta. Quando è cotto mangiatelo con prezzemolo in gambo, sia con salsa di prezzemolo tagliato, sia con cipolle e legumi, sia con cipolle preparate in una casseruola e che voi collocarete intorno al vostro pezzo di manzo, sia infine con ogni altra salsa che meglio vi piace.

## DIFFERENTI MODI D'AGGIUSTARE IL MANZO COTTO.

**Manzo au Gratin** (*entré*).

Prendete del burro, o della grassa di pollo che sarà migliore e mettetelo in fondo d'una tegghia con sopra del pane gratugiato, collocate a guisa di corona le fette del vostro manzo a lessso, ma tagliate piccole e sottili, mettete sopra ciascuna dei piccoli pezzetti di grasso o di burro, prezzemolo tagliato minutissimo, sale ed un poco di brodo, e fatelo cuocere con fuoco lento sotto, e cenere calda di sopra.

**Manzo alla Mireton** (*entré*).

Tagliate delle cipolle minute e fatele friggere, quando sono quasi fritte aggiungetevi un pizzico di farina, rimestate e lasciatele colorire, bagnatele con brodo e vino bianco, mettetevi del sale, pepe

e noce moscata, quando le cipolle sono ben cotte e la salsa ristretta, riponetevi il vostro manzo tagliato a fette sottili e lasciatelo bollire un quarto d'ora, al momento di mangiarlo mettetevi un poco di mostarda.

#### **Manzo alla Vinaigrette (entré).**

Tagliate a piccole fette il vostro manzo e riponetelo in una insalataja, circondatelo d'aciughe o di aringhe filettate, cerfoglio, cipolle tagliate e anche cornicini tagliati, spargetelo di pepe, olio ed aceto, ed usatene senza mescolarla.

#### **Manzo preparato in modo economico.**

Prendete una ventina di cipolle di media grossezza, fatele friggere in una casseruola con un buon pezzo di burro, quando avranno preso un bel colore, mettetevi un pizzico di farina o di pane gratugiato, rimestate per cinque minuti senza toccare le cipolle, aggiungetevi una buona tazza di brodo e poi il vostro pezzo di manzo intiero, sale, pepe, noce moscata, fate il tutto cuocere a fuoco lento per due ore, portate in tavola il manzo su d'un piatto circondandolo colle cipolle.

#### **Ammersellato di buc.**

Tagliate finissimo il vostro manzo a lessò, fate liquefare un pezzo di burro in una casseruola, aggiungetevi tre o quattro cipolle tagliate fine e

spremute in un pannolino forte, mettete le cipolle nel burro sino a tanto che sieno d'un biondo carico, mettete un cucchiajo comune di farina e bagnatelo con del buon brodo, mettetevi sale, pepe e noce moscata, un pizzico di prezzemolo tagliato finissimo, allorchè la salsa è ben cotta e ridotta a perfezione mettete la vostra carne nella salsa, se questa è arrostita non deve bollire colla salsa, al momento di servirsene amalgamatela con burro fresco e guarnitela con croste di pane fritte, si può anche guarnirla con uova affritellate.

### **Croquet di manzo.**

Prendete dei morselli di manzo *fricassé* come è sopra indicato, bagnandolo meno che per l'ammorsellato ordinario, fatene delle pallottole, fatele girare nel bianco d'uovo e poscia in seguito nella farina, fate riscaldare la padella entro la quale mettete il manzo un poco meno che per le fritture ordinarie perchè essendo troppo calda essa potrebbe far rompere le pallottole preparate, che avrete cura di deporre colla mestola ferrata o scumarola, e quando hanno preso un bel colore ritiratele e fatele sgocciolare in una salvietta, fate friggere qualche gambo di prezzemolo, servite il vostro croquet, spargendolo di sale e ricoprendolo di prezzemolo fritto; mangiatelo caldo poichè freddo perde tutto il sapore.

## LINGUE DI MANZO E DI VITELLO

### Lingua arrostita.

Fate cuocere per metà in un buon brodo una lingua, cavatela dalla marmitta e mondatela dalla pelle, inlardellatela, ed involgetela in una reticella di montone e fatela cuocere allo spiedo, quando essa è ben cotta mettetevi sopra una salsa ristorante, od un'altra piccante secondo il gusto de' convitati.

### Lingua allo stufato (*entré*).

Preparate una bella lingua di manzo, e fatela cuocere a metà nella pentola, allorquando ha raggiunto quel grado indicato, toglietele la pelle ed inlardellatela bene.

Mettete in fondo d'una casseruola alcune cipolle tagliate a pezzi, con carote, e tagliati in egual modo uno o due pezzi di manzo, e due fette di lardo, collocate la vostra lingua al di sopra di questo preparato, e la ricoprirete ugualmente di uno strato di lardo o di cipolle tagliate a pezzi, con sale, pepe, ecc., coprite la vostra casseruola, e non mettetevi prima che lento fuoco, allorchè la vostra lingua comincerà a sudare, vi aggiungerete un poco d'acqua o brodo, e lascerete cuocere dolcemente senza precipitarla, essendo cotta digrassatela con molta cura e poscia versatela in un piatto caldo.

### **Lingua al Gratin.**

Prendete una lingua di manzo e fatela cuocere in una marmitta, quando essa sarà cotta toglietene la pelle e lasciatela venir fredda: dopo tagliatela a fette, e tritate del prezzemolo, un poco d'aglio, e mettetelo in fondo ad una casseruola con delle piccole fette di giambone e collocate sopra quel preparato le vostre fette di lingua; conditele bene con sale, pepe, mettete anche pane fritto, e fatelo cuocere con fuoco sotto e fuoco sopra, dopo di avervi messo un mezzo bicchier di brodo; aggiungetevi dei cornicini tagliati che gli daranno maggior sapore.

### **Lingua a Mireton (piatto fermo).**

Fate cuocere a metà una lingua in una marmitta, cavatela e lasciatela divenir fredda, tagliatela a fette sottili, e fate abbrustolire in sugo di vitello, o brodo, con prezzemolo, serpentaria, e piccole cipolle tagliate; il tutto essendo cotto mettetevi un poco di aceto, e gettate un poco di mireton, (cioè miscuglio di carne già cotta con intingoli) su la vostra lingua, sgrassatela e mettetela in tavola sopra un piatto ben caldo (1).

### **Lingua allo stecco (piatto fermo).**

Quando la lingua è cotta a metà in una mar-

(1) In questa sorta di libri non bisogna badare alla fraseologia italiana, poichè sono troppo comuni fra noi i nomi di certi piatti in francese.

mita, lasciatela divenir fredda e la tagliate in piccoli pezzi quadrati della grossezza d'un franco, fateli arrostiti nel burro ben fresco; con sale, pepe, serpentaria ed un torlo d'uova, essendo pressochè cotta l'infilzerete con stecchi di legno, immergeteli nel torlo d'uovo e poi nel pane grattugiato finissimo e passato allo staccio; e metteteli un istante su la graticola, per far loro prendere un colore dorato e metterli in tavola un poco crocanti.

### **Lingua di Manzo colla salsa di pollastro.**

Essendo cotta e fredda tagliatela nel modo sopra indicato, bagnatela con buon brodo ed un poco d'aceto, e di vino bianco, e lasciatela finire di cuocere e di restringersi, quando la salsa è a questo punto stemperate due torli d'uova, con del brodo e fate un amalgama aggiungendovi del sugo di limone.

### **Preparazione della trippa di Manzo.**

Lavate in molta acqua e fregate la trippa, tagliatela in seguito larga tre dita, fatela bollire con un buon mazzo di prezzemolo, timo, burro ed aglio. Mettetevi sale, pepe e tre o quattro cipolle grosse, e fate cuocere il tutto per due buone ore, poscia ritirate tutti i pezzi di trippa e fateli sgocciolare. È mestieri di sempre preparare la trippa in tal modo prima di metterla in *fricassé* (1).

(1) Chiamano i Francesi trippa in *fricassé* la trippa preparata alla milanese, anche in questo non vogliono riconoscersi debitori perchè hanno imparato a Milano a prepararla.

### **Trippla di Manzo alla graticola.**

La parte più consistente della trippa è la migliore. Dopo di averla ben pulita la fate cuocere nell'acqua con carote, cipolle, prezzemolo, lauro, timo, garofano, sale e pepe in granelli. Quando è cotta la fate sgocciolare, la tagliate a brani della larghezza di quattro dita e la coprite di burro fresco liquefatto, oppure d'olio con prezzemolo, cipolle ed un poco d'aglio minutissimo, sale e pepe, gli involgete nel pane trito, li fate cuocere su la graticola e poi li mangiate con salsa piccante. Si può mangiare la trippa come il palato di bue, all'italiana, alla francese, alla lionese, alla milanese, alla salsa *Robert*, ed alla provenzala.

### **Trippla di Manzo in crepinette.**

Dopo aver fatto cuocere la vostra trippa, tagliata in pezzi simili a piccoli dadi, con simil numero di funghi ed una mezza libbra di lardo, un poco di mollica di pane e due torli d'uova; e di tutto fate una amalgama; spargetela di sale, pepe, noce moscata gratugiata, chiodi di garofano ed un poco d'aglio. Mettete tutto ciò in una reticella di porco dividendola in pezzi grossi come un uovo, rendeteli piatti, metteteli su la graticola pochi momenti prima di portarli in tavola, e quando sono sul piatto copriteli di salsa di tomates.

### **Trippla di Manzo alla Lionese.** (Ricetta di Lucotte).

Fate friggere nel burro una dozzina di cipolle

messe in quarti, quando saranno d'un bel biondo mettete un cucchiajo di farina, rimestate bene, poi aggiungete una bottiglia di vino bianco, un mazzolino guarnito di funghi, sale, pepe e lasciate cuocere la trippa a piccolo fuoco. Al momento di mangiarla si può aggiungere del sugo di limone.

### **Trippa di Manzo impanata.**

Si fa friggere in burro fresco con sale, pepe e prezzemolo, se la involge in pane gratugiato e fatto passare dallo staccio, se lo fa cuocere a lento fuoco sopra la graticola. Quando la si porta in tavola si può guarnirla con fette di limone sul piatto, o d'un limone tagliato in due parti; ma questo piatto riesce troppo pesante allo stomaco.

### **Trippa al bianco.**

Si prepara la trippa nello stesso modo del palato di bue colla salsa bianca, se nonchè alla trippa si aggiungono delle erbe fine per farla risaltare. È mestieri che sia ben cotta altrimenti riesce filamentosa e di difficile digestione.

### **Trippa in fricassé di pollo.**

Raschiate la trippa e pulitela con ogni diligenza lavandola in molte acque bollenti, poi mettetela in acqua fresca, indi fatela cuocere con cipolle tagliate, aglio e chiodelli di garofano, poi fatela sgocciolare, involgetela nel burro colla farina, bagnatela con brodo, aggiungetevi dei funghi, legate la salsa con torli d'uova, e servitela con sugo di limone.

### **Trippa di Manzo con salsa piccante.**

Allorchè la trippa sarà ben lavata, tagliatela in pezzi quadrati, poi mettetela in casseruola con grasso bianco e qualche cipolla, con sale, pepe, due cucchiali di brodo ed un poco di mostarda; sia il tutto ben legato, e portatela in tavola ben calda. Questo però è un cibo indigesto.

### **Rognoni col vino.**

Tagliate i rognoni di vitello poichè quelli di manzo sono troppo indigesti ed induriscono facilmente, a piccole fette e metteteli al fricassè come quelli di Montone (vedete rognone di Montone col vino di Champagne).

### **Rognoni di vitello impanati.**

Puliteli in molte acque, e divideteli in due, poneteli nel grasso bianco liquefatto, in casseruola con sale, pepe, prezzemolo e serpentaria. Quando sono arrivati a mezza cottura, involgeteli nel pane gratugiato e fatto passare nello staccio, e fateli arrostitire a lento fuoco su la graticola, fino a tanto ch'abbia preso un bel colore .

### **Rognoni alla Provenzale.**

Tagliate i rognoni a piccole fette, separateli dai piccoli nervi e filamenti, aggiungetevi qualche piccolo brano di salato, sale e pepe, foglia di lauro,

quattro piccole cipolle ed un mezzo bicchier di brodo; riponete il tutto in una marmitta, chiudetela con carta sopra il suo coperchio, e fate cuocere il tutto sopra cenere caldissima per tre o quattro ore. Ottimo cibo.

### **Orecchie di buc al sugo.**

È mestieri scegliere le più tenere fra le orecchie e specialmente di vitello; sono buone anche quelle di manzo, ma sono troppo dure, e fanno perdere assai tempo nella cottura, mondarle e pulirle, raschiarle con acqua bollente, fatele cuocere nel brodo con un poco di lardo tagliato a pezzi, cipolle, chiodelli di garofano, lauro, ed un bicchier di vino bianco, sale e pepe con moderazione. Allorquando saranno cotte levatele dalla marmitta, tagliatele ove sono più larghe e grosse per dare alle stesse una forma più aggradevole. Collocatele in un piatto e versatevi sopra la salsa; fra noi si usa assai la salsa agro-dolce per le orecchie, in Piemonte la salsa piccante, a Genova la salsa alla Genovese.

### **Palato di Buc col formaggio Lodigiano.**

Dopo di aver fatto cuocere il palato su le brage ponetelo in una casseruola con lardo liquefatto, con cipollette tagliate, bagnatelo con sugo di vitello, tagliate dopo il palato a piccoli filetti, e mettetelo in un piatto, e mettetevi sopra formaggio Lodigiano gratugiato, versatevi sopra dopo la vostra

salsa, e mettetelo in forno a rosolare. Se al formaggio si unisce un poco di pane trito e passato dallo staccio, il colore sarà più bello, ed il gusto più delicato, poichè diviene un poco crocante difonde più sapore nel mangiarlo.

#### **Palato di Buc con lardo.**

Il palato cotto su le bragie, si può preparare con del giambone e del lardo, burro bagnato con brodo di manzo, ma questo piatto oltre all'essere di difficile digestione non è molto saporito.

#### **Palato di Buc all'economica.**

Prendete tre palati e levate ai medesimi la pello. Se questa non si stacca facilmente adoprato dell'acqua bollente. Lavateli poscia in molte acque calde, poi in quella fredda, tagliateli in pezzi della dimensione da due a tre dita; poneteli in una marmitta, con sale, pepe, cipolle, timo, lauro e lardo, fateli cuocere lentamente per sette ore. Essi devono essere bianchissimi. Fateli sgocciolare, poneteli in giro su d'un piatto, e poi mettete sopra quella salsa che meglio vi aggrada, ma si deve preferire la piccante, oppure olio, pepe, sale e limone.

#### **Palato di Buc alla Brettone.**

Nello stesso modo su citato si preparano i palati, ma si servono con *puré* di cipolle, crosta di pane frita collocandone un pezzo per ogni brano di palato.

## FRITTURE

### Preparazione di Cervello.

Tagliate la prima pelle che lo ricopre, ritirate tutti i filetti di sangue che vi si trovano, lavatelo in molte acque, fatelo in seguito bollire nell'acqua con un poco d'aceto, sale, pepe, e mazzolino guarnito, tre o quattro cipolle, fatelo cuocere così per una mezz'ora ed accomodatelo come segue.

### Frittura di Cervello.

Quando il cervello è preparato e cotto come si disse, tagliatelo in varj brani, involgetelo nel torlo d'uova e pane minuto, e mettetelo in una tegghia allorchè ha preso un bel colore mettetevi sopra del prezzemolo fritto.

### Cervello con burro nero.

Preparate il cervello come sopra, e poi fate una salsa di burro nero, e versatela sopra al medesimo.

### Dorso di bue allo spiedo.

Il dorso di bue è un arrosto molto stimato, ecco il modo di tagliarlo: Da prima si divide il filetto, ch'è il pezzo più tenero ed il più delicato, è mestieri prima di marinarlo con olio d'oliva, poi sa-

larlo e mettervi del prezzemolo. Nell'inverno se lo lascia in tal modo per sei o sette giorni, in estate due o tre, dopo fatelo cuocere allo spiedo. Abbiate cura di bagnarlo con burro. Non ci vogliono meno di due ore a farlo cuocere, ed allorchè è cotto portatelo in tavola col sugo e pomi di terra fritti. Cibo usitato in Inghilterra.

### **Dorso di bue di Pasticciere.**

Si prende il dorso di bue e se lo inlardella ben bene, e si colloca in una casseruola, con sale, pepe, *spezie* fine ed un mezzo di vino bianco, poi si copre bene, si circonda il coperchio con pasta di farina tutto all'ingiro e se lo lascia cuocere per sei o sette ore. Quando è cotto se lo digrassa e se lo mette in tavola colla propria salsa.

### **Dorso di bue alla casseruola in stufato.**

Si prepara, si fa cuocere, e si serve esattamente come la lingua allo stufato.

### **Filetti di bue alla Restaurant.**

Prendete un bel filetto di bue, separatene la grassa e tutte le pelli; tagliatelo in due bei pezzi e metteteli in due cenci bianchi di cucina, e li batterete moderatamente per farli divenir teneri e piatti, prendete dei fili di lardo e fateli passare entro, in modo che lo traversino da parte a parte,

spargeteli di sale, pepe ed un poco di noce moscata, metteteli in una bracièra con qualche fetta di lardo, due fette sottili di vitello, e dei tartuffi tagliati in fette sottili, bagnateli con un bicchier di brodo, coprite bene la bracièra, e fate cuocere a lento fuoco per quattro o cinque ore.

### **Filetti di bue glacés.**

Preparate i filetti come sopra, e fateli cuocere bene inlardellati in una bracièra, digrassateli con diligenza, e poi metteteli in un piatto dove avrete preparato sale, prezzemolo cipollette e pepe, il tutto tagliato piuttosto grosso. Lasciate divenir freddo il sugo che avrà mandato, ed allorchè comincerà a rappigliarsi lo versarete adagio su i filetti per renderli *glacés* egualmente in ogni lato, e con una penna distenderete il sugo in ogni parte.

### **Filetti di manzo coi funghi.**

Tagliate del filetto di bue in fette, e versatevi sopra del burro che avrete fatto liquefare, spargetelo di sale e pepe, e lasciatelo per un'ora senza metterlo al fuoco, poi fateci prendere il calore da tutte e due le parti con fuoco vivo, e lasciatelo cuocere; dopo levatelo dalla casseruola, e mettete nel sugo che avrà prodotto un cucchiajo di farina, bagnatelo con del brodo, aggiungetevi dei funghi, rimettete i pezzi del filetto e lasciateli finire di cuocere, al momento di recarlo in tavola spremete del sugo di limone, la salsa deve essere

spessa; se volete farla col vino di Madera, non metteteci i funghi. Si può usare anche della salsa di toматы, ma sempre senza funghi, non amandosi fra loro questi due vegetabili.

#### **Filetti di bue col vino di Madera.**

Pungete un filetto, congiungetene i due capi, mettetelo in una casseruola con cipolle, carote, ed un mazzolino guarnito, bagnatelo con consumato e vino di Madera, copritelo con una carta unta di burro, fatelo bollire in fretta e poi adagio; mettete del fuoco sul coperchio della vostra casseruola; quando è cotto fatelo passare da un staccio di seta, lasciatelo restringere e mettete la salsa sotto al filetto.

#### **Filetto allo spiedo.**

Bisogna prepararlo due giorni prima di mangiarlo levategli la pelle ed inlardellatelo, fatelo marinare tanto nell'olio, quanto nell'aceto, con sale, pepe, prezzemolo, cipolle, timo e lauro, prima di porlo allo spiedo involgetelo in una carta unta d'olio e fatelo cuocere con fuoco vivo.

#### **Filetto colla cicorea.**

Allorquando vi rimane del filetto arrostito, tagliatelo a fette e mettetelo a farlo riscaldare in una casseruola, con un poco di sugo e di brodo, mettetevi sopra burro e sale, e fuoco sotto e sopra, usate attenzione perchè non prenda il bollore. Servitelo con ragù di cicorea, o spinacci, o salsa di toматы.

### **Filetto ad uso di Capriolo.**

Tagliate il filetto in pezzi come si usa del capriolo, inlardellatelo con fili di lardo, fatelo marinare nell'aceto, ed aggiungetevi un poco di peverata.

### **Filetto di Manzo farci.**

Preparate un buon filetto di manzo e non sia cotto che a metà, mettetelo nell'acqua fredda per cinque o sei minuti, indi tagliatelo a piccole fette che si attacchino tutte al filetto, come i fogli d'un libro al dorso del medesimo. Formate un ripieno con lardo pestato, cipolle tagliate, qualche fegato grasso, o dei rimasugli di pernice, pollo o selvaggina e guarnitene l'interno d'ogni foglia, la involgerete poscia in una reticella d'agnello rammolita con acqua calda, ricoprite il tutto con carta legata collo spago, e fatelo cuocere a spiedo, quando è cotto unitevi quella salsa che più vi aggrada.

### **Modo di riscaldare il filetto di Manzo arrostito.**

Per riscaldare il filetto arrostito e dargli l'apparenza d'un filetto cotto in quel giorno bisogna involgerlo in una carta unta di burro, e farlo girare per un momento su lo spiedo, e poi metterlo in tavola caldissimo.

### **Bifteck.**

Tagliate del filetto in pezzi dell'altezza d'un dito, batteteli per farli divenir piatti, fateli marinare

nell'olio d'oliva, sale e pepe, poneteli su la graticola e portateli in tavola che gellino sangue, e sotto ai medesimi mettete burro, prezzemolo tagliato e sugo di limone; si può accompagnarli con salsa alla genovese.

#### **Bistecch coi pomi di terra.**

Si preparano come i precedenti, e vi si aggiungono pomi di terra fritti col burro. Per prepararli col burro d'aciughe basta mettere il medesimo, quando sono cotti alla graticola; e coi *cressoni*, vi si aggiungono i medesimi sparsi di sale pepe ed aceto, dopo che sono stati preparati col burro.

#### **Terrina di Manzo alla Passana.**

Pigliate del manzo al trancio, che voi tagliate in piccole fette, con un poco di lardo magro, prezzemolo, cipolle tagliate minute, spezie fine una foglia di lauro, prendete una terrina e fate uno strato di manzo ed uno di lardo, ed un po' di condimento di spezie e cipolle e prezzemolo, e poi un cucchiajo d'acquavite e due di acqua, fate cuocere sopra cenere calda, come manzo alla moda e cotto che sia digrassatelo se lo credete necessario e recatelo in tavola nella terrina.

#### **Manzo alla moda.**

Prendete un bel pezzo di coscia di manzo che sia tenero e battuto, inlardellatelo con fili grossi di lardo e mettetelo in una piccola marmitta con qualche fetta di lardo, ed un mazzolino guarnito, tre

carote, quattro o cinque cipolle grosse, un piede di vitello, ed un quarto d'un bicchiere comune d'acquavite, coprite la marmitta, e mettete brace con cenere sul coperchio della medesima e lasciatelo cuocere per sette od otto ore, badate di quando in quando di scuotere il vaso perchè la carne non si rappigli al fondo: alla fine delle otto ore bisogna esaminare se è ben cotto, e tramutarlo in una terrina, digrassate il sugo che avrà fatto, ed in seguito versatelo sul manzo alla moda. Si può bagnare il manzo con brodo, ed una mezza bottiglia di vin buono, e lasciarlo cuocere sei ore.

È una grossa e buona pietanza di cucina ch'è sana e si può usarne ugualmente fredda che calda.

#### **Costole di Bue alle brace.**

Ponete a cuocere su le bragie due coste che non sieno separate, e dopo di averle infilzate con lardo, preparate come all'ordinario ed allorchè saranno cotte raschiatele perchè sieno bianche, e versate sopra alle medesime quella salsa che volete.

#### **Costa collo verze.**

Quando la costa è cotta mettete intorno alla stessa le verze preparate cotte con lardo, potete guarnirla anche con lattuga, ma si devono da noi preferire le verze, poi la lattuga ordinariamente è insipida.

#### **Costa di Manzo alla buona donna.**

Dopo di aver preparata la vostra costa infilzatele con fili grossi di lardo intrisi nelle spezie,

mettete del burro in quantità conveniente in una casseruola, fatelo liquefare e mettetevi la vostra costa preparata con sale e pepe in granelli, ponete la casseruola su d'un fuoco ardente e rivolgerete la costa due o tre volte; quando è quasi arrivata a metà cottura la melterete su d'un fuoco dolce e mettete anche del sugo sul coperchio, dopo un'ora e mezza essa sarà cotta; e vi servirete del sugo della medesima per salsa.

#### **Costa alla Provenzale.**

Fate cuocere una costa come si è detto di sopra, in luogo di burro mettete dell'olio, quando è cotta la riponete su d'un piatto.

Tagliate venti cipolle per metà, e poi in fette in modo da formare mezzi circoli, fate friggere le cipolle nell'olio, allorquando avranno preso ben ben colore voi aggiungerete dell'aceto, brodo, sale e del pepe, e versarete il tutto su la vostra costa, e darete in tal modo alla costa di manzo un sapore eccellente.

#### **Costa di Manzo al sugo.**

Prendete la costa di bue che si trova sotto alla palletta della spalla, preparandola in modo che non resti che l'osso scarnato, battetela per farla divenire tenera; immergetela nell'olio o nel burro, cospargetela di sale e pepe, mettetela su la graticola, e debba cuocere a lento fuoco, secondo la grossezza della costa ci vuole una mez-

z'ora o tre quarti d'ora a cuocere, quando è ben cotta mettetevi dei cornicini tagliati con sugo.

### **Costa alla salsa piccante.**

Disossate una costa di bue in modo che non resti che la cima dell'osso della costa; battetela ed immergetela nell'olio con cipolle, fette di limone, prezzemolo sale e pepe, mettetela su della graticola a fuoco poco ardente e quando è cotta versate sopra alla medesima salsa piccante.

### **Coscia di Manzo in varie maniere.**

La coscia è il pezzo più pregiato del manzo, essa serve a fare eccellenti minestre, e fa onore ad una tavola come piatto di mezzo, essa si mangia al naturale, appena estratta dalla marmitta, oppure quando è bene asciutta dal grasso e dal brodo vi si può metter sopra una buona salsa fatta con sughi, prezzemolo, cipolle, aciughe, caperi, aglio, il tutto tagliato e preparato con buon gusto, e si può guarnirla di buone paste. Questi sono i modi più usati e migliori.

### **Coscia in stufato con cipolle d'Olanda.**

Mondate d'ogni osso una bella coscia, legatela con spago, fatela cuocere in una buona braciara con una pinta di vino bianco, buon brodo, una fetta di vitello, una fetta di lardo ed un mazzolino guarnito, sale e pepe. Quand' essa è cotta

a metà mettete tre trenta cipolle d'Olanda, o grosse cipolle rosse.

Quando il pezzo di manzo è cotto ritiratele per asciugarlo dalla sua grassa, ponetelo in un piatto sul quale lo dovete recare in tavola e ponetegli le cipolle intorno, e mettete sopra una salsa di bel colore. Facendola cuocere alla braciara voi potete metterla in differenti ragò e varie salse. La coscia si può far cuocere al forno mettendovi vino bianco, allo spiedo infilettata di lardo.

#### **Trancio di manzo.**

Si usa del trancio per estrarre buoni sughi e fare eccellenti minestre.

#### **Uso della grassa e della midolla di Manzo.**

La grassa è ottima a fare dei ripieni ed a cuocere cardoni di Spagna, la midolla a fare ripieni, piccoli pasticci, torte, crema alla midolla, a condire cardoni ed altri legumi.

### **DEL VITELLO.**

#### **Testa di Vitello.**

La testa di vitello si mangia ordinariamente al naturale, sia con olio ed aceto, sia con una salsa piccante. Le parti migliori sono, le guance, le tempie; gli occhi e l'orecchie, dopo la lingua che si serve a parte alla graticola impanata con una salsa piccante od altro.

### **Testa di Vitello al naturale.**

Lavate bene la testa nell'acqua fresca, aprite in seguito la mascella inferiore dalla quale toglierete le due ossa, spogliate la superiore fino all'orbita dell'occhio, tagliate l'osso e lavatelo di nuovo, la pulirete bene, toglierete in seguito la pelle e la lingua, e collocarete il pezzo su d'un pannolino, nel mezzo del quale avrete messo delle fette di lardo, due o tre fette di cipolla, un poco di carote, una foglia di lauro, ed un limone tagliato a fette, involgetelo in quest'apparecchio, legate con spago il pannolino e mettete il tutto in una marmitta e fate in modo che l'acqua sorpassi il vitello, condite come par il brodo, con sale, mazzolino, cipolle, con chiodi di garofano, e fate bollire per tre ore e mezza. Quando vorrete recarla in tavola voi darete un colpo di coltello sul cranio, ne sortiranno le due ossa che voi collocarete sul piatto a fianco della testa e nell'uno metterete del prezzemolo, e nell'altro cipolle tagliate.

### **Testa di Vitello ripiena.**

Dopo di aver lavato bene la vostra testa di vitello voi lo disossate e gli fate uno strato di ripieno di pollo e di condimento ordinario, collocate su quel ripieno un ragò di pernici, piccioni, quaglie od ortolani: ricoprite questo ragò col medesimo ripieno, collocate la testa come fosse intiera, involgetela con fianchetto di vitello, e legatela collo spago, fatela cuocere a buon fuoco; portatela in tavola con essenza di sugo di limone o con ragò di tartuffi, o di gamberi.

Ed avrete ottenuto una sana ed eccellente pietanza.

### **Testa di Vitello in torta.**

Prendete i rimasugli della testa di vitello cotto al naturale nel giorno innanzi, fate friggere al burro dei funghi, creste, rognoni di gallo, ed animella di vitello, aggiungetevi un poco di farina, bagnate il tutto con brodo e due bicchieri di vino di Madera, mettete sale e pepe d'India, fate cuocere e restringere, aggiungetevi dei cornicini, torli d'uova duri e l'albume dei medesimi lo taglierete a pezzetti, allorchè la vostra salsa è ristretta e ben legata, versatela su i pezzi di testa di vitello. Questo piatto è molto saporito.

### **Testa di Vitello fritta.**

Si taglia in pezzi il resto d'una testa di vitello, se li involge in una pasta fatta come quella dei carcioffi e si fa friggere.

### **Testa di Vitello in stufato.**

Lavate con ogni diligenza la testa di vitello, disossatela e fatela cuocere in una bracieria con un poco di buon brodo, sino a tanto ch'è divenuta tenera, si condiziona con sale, pepe, timbra e limone.

### **Orecchie di Vitello all'Italiana.**

Lavate e fate cuocere le orecchie al naturale come la testa di vitello, mettete del formaggio in fondo ad un piatto, inumiditele con sugo di

vitello, e fate cuocere a lento fuoco sino a tanto che forma una crosta, collocate le orecchie di vitello sul medesimo piatto, ed inumiditela poscia con quella salsa che meglio vi piace.

Le orecchie di vitello sono suscettive di quella preparazione che si vuol dare.

#### **Orecchie di Vitello alla Federico.**

Fatele cuocere come d'ordinario, poi fate liquefare del burro con un pizzico di farina, un bicchier di vino bianco e zenzero in polvere, ed un bicchier di brodo eccellente; lasciate bollire il tutto per cinque minuti, e lo versate su le orecchie cotte.

#### **Orecchie di Vitello ripiene.**

Preparate e fate cuocere le orecchie come sopra, voi metterete dentro alle medesime un ripieno cotto, che avrete cura di ben unire, impanate poscia le orecchie con uova e fatele friggere e mettete di sotto alle stesse sugo chiaro.

#### **Lingue di Vitello.**

Si preparano come quelle di Manzo.

#### **Cervello di Vitello alla Matelote.**

Levate la pellicola che involge il cervello, lavatelo nell'acqua fresca e lasciatevelo per qualche ora, in seguito fatelo bianchire con acqua bollente e sale, ritiratelo nell'acqua calda per metterlo di nuovo in quella fredda, e fatelo sgocciolare. Fate rosolare delle cipolle che spargerete di farina o

bagnate il tutto con un mezzo bicchier di vino, aggiungetevi dei funghi e fate bollire per mezz'ora.

### **Cervello di Vitello alla Poulette.**

Voi lavate il cervello, e mettete del burro in una casseruola e lo fate liquefare, vi aggiungete un pizzico di farina e poscia un bicchier d'acqua, sale, pepe e cipollette, allorchè le cipolle sono cotte voi vi mettete il cervello che lasciate cuocere quindici minuti, e vi mettete un amalgama ordinario con un poco d'aceto o sugo di limone.

### **Cervello di vitello fritto.**

Levate la cuticola che involge il cervello, lavatelo nell'acqua tiepida, poi all'acqua bollente, dopo mettetelo nell'acqua fredda. Mettete dell'acqua calda in una casseruola con lardo grasso tagliato a piccoli pezzi, cipolle, carote, aglio, chiodi di garofani, mazzolino guarnito, due o tre pezzi di limone, e lasciate cuocere adagio per un'ora, fate sgocciolare, tagliateli in molti pezzi e metteteli in un piatto con sale, pepe ed aceto, sgocciolate e poi involgetelo in una pasta per fritto preparata prima e fate cuocere, e quando è fritto collocatelo in un piatto con prezzemolo fritto di sopra.

### **Cervello di vitello con burro nero.**

Pulite bene dalla pelle il cervello, e lasciatelo nell'acqua per più ore. Preparate una casseruola con acqua bollente nella quale gettarete un poco di sale ed un mezzo bicchiero d'aceto, e mettetelo

dentro nella medesima il cervello, almeno per cinque minuti acciocchè diventi ben duro. Aggiungete un mazzolino guarnito, una grossa cipolla tagliata a fette ed un piccolo pezzo di burro, fate sgocciolare e ponete in tavola con salsa di burro nero e prezzemolo fritto.

### **Cervello di vitello fatto a Cru.**

Prendete quattro cervelli di vitello, lavateli, tagliateli in quattro, mettete sale, pepe e noce moscata, immergeteli nel burro liquefatto, ed impanateli, immergeteli dopo nell' uova battuto e preparato ed impanateli ancora, fateli cuocere ad un fuoco moderato, allorchè saranno cotti ed avranno preso un bollore fateli sgocciolare sopra un cencio bianco, e metteteli in un piatto con sopra prezzemolo fritto.

### **Lingua di vitello alla Borghese.**

Pulite e preparate una lingua di vitello, fatela bianchire, infiltatela con fili grossi di lardo, mettetela in una casseruola con qualche grossa cipolla, carote tagliate, un mazzolino guarnito, sale, pepe; coprite e fate sudare intorno a dieci minuti, poscia vi aggiungerete una tazza di brodo, fatela cuocere per cinque ore sopra fuoco moderato; recatela in tavola circondata di cipolle e carote e versate la vostra salsa per di sopra, oppure mettetela sopra un piatto d'acetosa e di cicorea. Potete anche usare d'una salsa piccante.

### **Cuore di vitello alla graticola.**

Dividete il cuore di vitello e fatelo cuocere alla graticola con fuoco vivo, prendete del burro unito a prezzemolo minuto, sale e pepe. Quando il cuore è cotto mettetevi sopra il vostro burro ed inumiditelo con sugo di limone o di aceto.

### **Fegato di vitello alla Borghese.**

Infilzate un fegato di vitello a grossi filetti di lardo, fate arrostitire in una casseruola un bel pezzo di lardo, e fate friggere per ogni parte il fegato; aggiungetevi in seguito sale, pepe, carote, cipolle ed un mazzoliao guarnito e due bicchieri di vino bianco; copritelo bene, fate cuocere a fuoco lento per tre ore, avendo cura di muovere dolcemente la casseruola di tempo in tempo perchè non si rappigli sul fondo della medesima.

### **Fegato di vitello su la graticola.**

Tagliate il fegato in fette larghe, mettetelo su la graticola con un fuoco un poco ardente acciò non abbia, cuocendo adagio, a perdere il sugo, rivolgetelo d'ambe le parti, egli è cotto in meno di dieci minuti, mettetelo su d'un piatto con un bel pezzo di burro, erbe fine, pepe e qualche goccia di aceto, e sugo di limone.

### **Fegato in reticella.**

Tagliate una gran cipolla in quattro parti che farete friggere per un momento con burro onde appare sia divenuta colorita; tagliate un mezzo fegato di vitello con un poco di lardo, mettetelo

in un mortajo colle cipolle, un pezzo di pane stato immerso nel latte, prezzemolo, cipollette, sale, pepe e quattro uova, pestate il tutto insieme, mettete delle fette di lardo in una casseruola e stendetevi una reticella di vitello sopra, collocate nella medesima il ripieno, ricopritelo coll'estremità della reticella, spargetela di bianco d'uova. Chiudete la casseruola con carta, sopra ponendovi il coperchio; fatela cuocere per una mezz'ora in un forno che non sia troppo caldo, e dopo aver fatto sgocciolare la grassa mettetevi sopra una salsa chiara.

#### **Fegato al bianco di Pollo.**

Tagliate il fegato a piccole fette e pressochè eguali, fate liquefare del burro fresco in una casseruola, aggiungetevi prezzemolo, cipolle, ed erbe fine, sale, pepe, un mezzo bicchier di vino bianco, ed un altro mezzo di acqua. Quando tutto è cotto sbattete tre torli d'uova, con un poco d'aceto, e fatene un amalgama che prenda qualche consistenza.

#### **Fegato allo spiedo.**

Prendete il fegato di vitello ed infilzate con lardelli a distanze uguali, volgetelo in una carta unta di burro, mettetelo allo spiedo e lasciatelo cuocere cinque quarti d'ora. Si può farlo marinare qualche ora prima di farlo cuocere con prezzemolo, timo, lauro, sale e pepe e due cucchiaj d'olio. Se lo pone in tavola col sugo caduto nella ghiotta al quale si aggiunge un poco di salsa piccante.

### **Fegato di Vitello in Papillotte.**

Tagliate il fegato in fette piuttosto grosse, fatele marinare con olio, sale, pepe, ed erbe fine tagliate e cipolle minute, involgetele con carta unta d'olio, fate cuocere dolcemente su la graticola per una mezz'ora e recatela in tavola con salsa preparata.

### **Animelle di Vitello.**

Mettetele in fusione nell'acqua per qualche ora, se volete che sieno ben bianche, e fatele cuocere ed adoperatele come fossero frilandi di vitello.

### **Animelle di Vitello fritte.**

Procurate di avere delle animelle di vitello un poco grosse, immergetele nell'acqua tiepida per un'ora, e le fate bianchire per un ora all'acqua bollente, ritornate ad immergerle nell'acqua fredda per tagliare ciascuna in tre pezzi. Mettete in una casseruola del burro con mezzo uovo impastato con farina ed aceto, un bicchier d'acqua, tre chiodi di garofani, uno spicchio d'aglio, due cipollini e quattro cipolle, un pizzico di prezzemolo, una foglia di lauro, timo, basilico, sale e pepe. Fate intiepidire la marinata rimestando il burro fino a tanto che sia liquefatto, poscia rimettete le animelle di vitello, e le togliete dal fuoco per lasciarle marinare un ora e mezza o due ore. Mettetele a sgocciolare sopra un pannolino, infarinatele e fatele friggere fino che prendono un bel colore, allorchè sone cotte vi gettate del prezzemolo col quale guarnite la frittura.

**Animelle di Vitello in carta.**

Quando avete lavate ed imbianchite le vostre animelle, ne togliete il cornetto, poi le metterete tagliate in più pezzi in una marinata d'olio, lardo liquefatto, cipolle, funghi tagliati, sale, pepe farete delle piccole scattole di carta e le ungerete d'olio dentro e fuori, e vi metterete dentro le animelle colla marinata, voi metterete le scattole con sotto un foglio di oliata su la graticola e le farete cuocere sopra fuoco o cenere calda per una mezz'ora, abbiate diligenza perchè la carta non pigli il fuoco, allorchè esse saranno cotte vi metterete del sugo di limone od un poco d'aceto.

**Animello di Vitello con erbe fine.**

Tagliate minuto un poco di finocchio, prezzemolo, cipolle, spicchi d'aglio e cipollini, impastate tutto questo con un poco di burro fuso, sale minuto e grosso pepe. Fate bianchire tre o quattro animelle di vitello, foratele in cima per farci entrare questo miscuglio, mettetele in una casseruola, ricopritele con qualche fetta di lardo bagnatele con un mezzo bicchiere di vino bianco ed altrettanto consumato, fate restringere a lento fuoco, quando la cottura è compiuta mettetevi un cucchiajo d'ottimo sugo, ma prima digrassate.

**Santé di Animelle di Vitello.**

Tagliate in brani delle animelle di vitello che voi avrete fatto bianchire e sgocciolare, spargetele di finissimo sale, mettetele a friggere in una pa-

della in cui avrete fatto liquefare del burro, e fate fuoco ardente, allorquando sono ben colorite da una parte le volgerete dall'altra e vi aggiungerete della salsa. È indifferente che questa salsa sia all'Italiana, il ragò di funghi, di tartuffi o qualunque altro. Voi guarnite i vostri brani d'animelle con una guarnizione di croste di pane fritte.

### **Ragò d'animelle di vitello.**

Lavate e poi fate bianchire due o tre animelle di vitello, prendete una mezza libbra d'ottimo lardo e fatelo a fette, e mettetelo in una casseruola per farlo sudare sopra un fuoco dolce. Allorchè queste fette di lardo sono cotte inlardellate colle stesse per traverso le animelle di vitello, collocate le animelle in una casseruola con del brodo, un mazzolino di prezzemolo, cipolle, mezzo spicchio d'aglio, due chiodi di garofano, cinque o sei foglie di serpentaria, ma non sale: fate cuocere il tutto per una mezz'ora, poscia ritiratelo e fatelo passare allo staccio, e levatene l'untume riponetelo sul fuoco per ridurle alla gelatina aggiungete un mezzo bicchier di brodo, con due cucchiaj ordinarj d'agresto, e staccate ciò che rimane dalla casseruola, mettetevi del burro quanto una noce impastato con poca farina e due torli d'uova, fate amalgamare sul fuoco senza far bollire, mettete su l'animelle di vitello che avrete fatto ridurre in gelatina col ghiaccio.

### **Preparazione della Pannicola di vitello.**

Lavate bene una pannicola di vitello in molte acque, immergetela in una terrina d'acqua tiepida per estrarre tutto il suo sangue, dopo fatela cuocere in una marmitta piena d'acqua con un mezzo bicchiere d'aceto, sale, pepe, ed un bel mazzo guarinito, due chiodi di garofano, e quattro cipolle grosse, vogliansi tre ore per farla cuocer bene, si può metterla in tavola così calda e mangiarla con aceto, sale e pepe.

### **Pannicola di vitello alla Provenzale.**

Tagliate la pannicola a filetti che lascerete diventare fredda, componete una salsa con eccellente brodo, due cucchiaj di buon olio d'oliva, sale, pepe, un ombra d'aglio e qualche fungo secco tagliato a piccoli pezzetti, fate cuocere il tutto insieme, e quando la vostra salsa sarà ristretta al suo vero punto gettate entro alla stessa i vostri filetti dieci minuti perchè prendino il sapore, aggiungetevi del sugo di limone e portatela subito in tavola.

### **Pannicola di vitello in Frittura.**

Fate bollire la pannicola di vitello in acqua imbianchita con latte, sale, pepe, cipolle e due carote, e lasciatela dopo sgocciolare sopra un pannolino, tagliatela dopo in brani lunghi un pollice marinatela con ogni specie d'erbe tagliate, mettetevi sale e pepe a volontà, e dopo un poco d'aceto, un torlo d'uova ed un poco di farina, impastate tutto insieme e fate friggere nel burro.

### **Pannicola di vitello alla Marinaja.**

Allorchè la vostra pannicola è cotta è mestieri tagliarla in pezzi lunghissimi grossi un dito, marinateli con del brodo, sale, pepe, garofano, e qualche goccia d'aceto: in seguito si può metterla a qualunque salsa piccante che si voglia, od anche semplicemente farla friggere nella padella, immergendola in una pasta composta di farina, torli d'uova ed un poco di vino bianco.

### **Pannicola di vitello fricassé.**

Fatela bianchire, e tagliatela poscia in piccoli pezzi, passate della cipolla tagliata a fette nel burro liquefatto, o grassa bianca, gettatevi la vostra pellicola con sale pepe e togliendola dal fuoco gettatevi qualche goccia d'agresto. Si può farla in fricassé, con salsa di pollo e facendo un amalgama con torli d'uova.

### **Polmone di vitello alla Marinaja.**

Tagliate un polmone di vitello a brani, mettetelo in una marmitta piena d'acqua con tre cipolle grosse, un bel mazzo guarnito, sale e pepe, fate bollire per un'ora, togliete il polmone e fatelo sgocciolare. Fate un rosto nel quale metterete a friggere del lardo, mettetevi dopo il polmone, delle piccole cipolle, funghi, mezza bottiglia di vino bianco, sale e pepe, lasciate cuocere a lento fuoco.

### **Polmone di vitello alla Poulette.**

Tagliate un polmone di vitello in piccoli brani lavatelo in molte acque, fatelo bianchire ripone-

telo nell'acqua fredda, mettetelo poscia in una caseruola con un pezzo di burro ed un poco di farina; fate cuocere, rimestate per tema che la farina non si rappigli al fondo, bagnatela con brodo mettete pepe, sale, prezzemolo, cipolle, timo e lauro: quando i vostri brani sono cotti a metà, aggiungetevi cipolle e funghi. Al momento di recarla in tavola fate un amalgama di torli d'uova e qualche goccia d'aceto.

#### **Code di Vitello colle verza alla borghese.**

Si prendono due o tre code piccole di vitello che si tagliano in due, si fanno bianchire un istante con una mezza libbra di lardo tagliato in fette, dopo si farà bianchire la metà d'una grossa verza tagliata, quando sarà bianchita per un quarto d'ora se la ritira nell'acqua fredda e se la sprema bene, se ne tolgono i torsi e si legano collo spago. Si mettono le piccole code in una marmitta col lardo, legato e le verza, un mazzo di prezzemolo e cipolle, sale e pepe, si bagna con del brodo e si fa cuocere a fuoco lento sino a tanto che le code sono cotte.

#### **Code di vitello in stuffato.**

Le code di vitello cotte in stuffato si mettono come la lingua di manzo con differenti ragò e legumi.

#### **Piedi di vitello.**

Si preparano e si fanno cuocere come la pannicola di vitello.

### **Piedi di vitello alla Poulette.**

Quando sono preparati come si è esposto più sopra, si fanno i fricassé come le animelle di vitello alla Poulette.

### **Piedi di vitello marinati.**

Involgeteli in una pasta fina e fateli friggere in padella fino a tanto che sieno dorati.

### **Piedi di vitello farciti.**

Disossate i piedi di vitello senza aprirli; separatene esattamente tutte lo ossa, riempitene tutto l'interno con ripieno fino e ben legato, legatene con spago i due capi, e fateli cuocere in una marmitta con biondo di vitello. Questa pietanza è alquanto pesante.

### **Piedi di vitello fritti.**

Dividete in due quattro piedi di vitello fateli cuocere in acqua imbiancata con farina, quando sono cotti fateli marinare con burro impastato con farina, sale, pepe, vino ed aceto, aglio, cipolle, mazzolino di prezzemolo, cipollini, timo e lauro. Alla fine di tre ore li ritirate, li involgete nella farina, li fate friggere, poscia mettetevi sopra del prezzemolo fritto.

### **Amourettes en Matelote.**

Fateli imbianchire con cipolle bianche, fatele cuocere in una pentola con latte di carpione e pesce minuto, e qualche coda di gambero, e due

bicchieri d'ottimo Champagne, mettetevi sale, pepe, basilico e chiodi di garofano, con una o due fette di lardo tagliate a dadi, quando tutto è ben cotto, e la salsa ristretta, portatelo in tavola ben caldo.

### **Polpette.**

Tagliate delle fette di vitello, della larghezza di due dita e lunghe almeno tre, le fate divenire piatte battendole in un modo che non sieno più grosse dello spessore di due franchi; mettetevi in ogni fetta così ridotta del ripieno fatto come meglio vi garba, quando il pieno è ben fatto, vi mettetevi due torli d'uova ed un mezzo cucchiaino ordinario d'acquavite, sale e pepe; e stendetevi su le fette di vitello ed avvolgetele; mettetevi su d'ogni polpetta una fetta di lardo, e legatela, fatele cuocere allo spiedo involte in una carta. Quando esse saranno cotte impanatele e fate prender loro un bel colore dorato con fiamma viva, ed unitevi una salsa di sugo chiaro e di buon gusto.

### **Rognone di vitello.**

Si taglia il rognone di vitello in più modi. La prima consiste a separare le cotelette dopo le quali si deve lasciare un poco di filetto. Seconda maniera; si toglie prima il filetto, che si taglia in brani di varia grossezza, il rognone si toglie e si taglia nella medesima maniera come si separa le cotellette.

### **Rognone di vitello allo spiedo.**

Prendete un pezzo di rognone di vitello, ungetelo d'olio con una penna, legatelo e mettetelo allo spiedo e fate cuocere per circa due ore. Si fa cuocere allo spiedo il pezzo che viene dopo il rognone.

### **Carré di vitello allo spiedo con erbe fine.**

Preparate con proprietà, ed inlardellate con lardo fino tutto il filetto d'un carré di vitello, fatelo marinare tre ore in una terrina, con prezzemolo, cipolle, funghi, foglie di lauro, timo, basilico, cipolette ed il tutto tagliato sottilmente, poscia mettetelo sale, pepe grosso, noce moscata gratugiata ed un poco d'olio, mettetelo allo spiedo con tutto il condimento preparato; involgetelo in due fogli di carta unta con burro, legate in modo che nulla possa sortire. Quando è cotto levate la carta e tutte le erbe fine, e la carne che vi si attacca e mettete tutto in una casseruola con un po' di sugo, e di agresto, un poco di burro impastato con farina, sale, pepe e fate legare tutto al fuoco e mettetelo dopo su la carne di vitello.

### **Vitello alla Carta.**

Allorquando vi rimane del vitello arrostito tagliatelo a fette piccole, tagliate il rognone con prezzemolo, cipolle, mettetelo sale, pepe, noce moscata e del pane trito. Mescolate tutto, e fate friggere delle fette di lardo nella padella, prendete della

carta e fate delle scatole, fregate con olio, poi mettete uno strato di amorsellato, ed uno di vitello e così di seguito, quando le vostre scatole sono ripiene, copritele con carta e mettele sulla graticola, una mezz'ora basta per la cottura. Al momento di recarle in tavola mettetevi del sugo di limone.

### **Rotella di vitello alla Borghese.**

Levate della coscia di vitello, la noce ben intera, inlardellatela e legatela con spago perchè la pelle che l'inviluppa non si guasti. Ungete di burro il fondo d'una casseruola e mettetevi la noce estratta, fatele prendere un bel color d'oro, mettete all'intorno due carote, quattro grosse cipolle tagliate, un mazzolino guarnito e circa due bicchieri di brodo, poscia coprite il tutto. Al momento di recarla in tavola fate sgocciolare la noce, fate restringere il fondo almeno alla metà dopo di averlo ben digrassato. Mettete la vostra noce sopra un piatto con legumi, versatevi sopra il fondo e servite. Invece del fondo della casseruola potete mettere altre salse, come di tomates, d'acetosa, ecc.

### **Fricandeau.**

Scegliete una noce bianchissima di vitello, preparatela ed inlardellatela con fili sottili di lardo, e fatela cuocere in una casseruola con carote, cipolle, mazzolino guarnito, chiodi di garofano e bagnatela con brodo, fatele prendere il colore bagnandola sovente con lo stesso suo sugo. Quando

è cotta ritiratela dalla casseruola; sgrassate il sugo passatelo dallo staccio in un'altra casseruola, fatelo restringere fino alla gelatina, mettetevi il vostro *fricandeau*, e poscia mettetelo sul piatto staccando bene con consumato la gelatina dalla casseruola. Se questa salsa riesce di buon gusto ponetela sul *fricandeau*, oppure versatela su d'un piatto d'acetosa o di cicoria sul quale metterete il vostro *fricandeau*. Potete guarnire il vostro *fricandeau* con salsa di tomatos.

#### **Rotella di vitello glacé.**

Anche questa si prepara nel modo su indicato e si aggiunge del sugo di vitello che si restringe in caramelle, e col quale si condisce il vitello, apponendovi quella salsa o guarnizione che si vuole.

#### **Petto di vitello glacé.**

Scegliete una bella punta di vitello, apritela per di sotto e formate una saccoccia più o meno grande fate un ripieno di animelle di vitello, spugnole, bianco di pollo o rimasugli di selvaggina, lardo raspatu, con prezzemolo, cipolle, sale, pepe, noce moscata, funghi, due torli d'uova crudi e riempite con questo la vostra punta di vitello, cucitene l'apertura e collocatela in una braciara, in cui avrete messo un poco di lardo, due bicchieri di buon brodo, mezza bottiglia di vino bianco; quando è cotto lasciate restringere il sugo, e mettetelo colla punta di vitello, guarnitela con ragò di spugnole, d'animelle di vitello o d'un salmis di legumi.

**Punta di petto ripiena.  
con erbe fine.**

Preparate la punta di vitello come sopra, e fate un ripieno con spinacci, acetosa, asparagi, cuori di carcioffi ed erbe moderatamente salate, il tutto tagliato minuto con un poco di lardo e mollica di pane bollita nel latte, riempite la vostra punta di petto e fatela cuocere in una pentola, oppure in una casseruola con entro lardo e brodo, quand'è cotta guarnitela con sugo di vitello o biondo di salato, con spugnole e recatela in tavola in un piatto caldo.

**Lombata di vitello al naturale.**

Prendete un lombo di vitello, infilate nelle sue parti più carnose del lardo grasso, copritelo con un foglio di carta bianca, e fatelo cuocere allo spiedo, impanatelo bene e fatelo prendere del colore, e mettete sopra al medesimo sugo di manzo o di pollo.

**Carré di vitello glacé.**

Preparatelo come d'ordinario con fili di lardo mediocrementemente grosso, e fatelo cuocere in una bra-ciera con entro preparato del brodo, bagnatelo con un bicchiere di brodo, e mezzo bicchiere di Champagne, il tutto cotto e ristretto al punto conveniente, mettete il vostro vitello sul piatto e copritelo col sugo che avrà dato.

**Carré di vitello inlardellato.**

Infilate con fili di lardo il vitello, involgetelo con un foglio di carta unta di grasso bianco, e fa-

telo cuocere semplicemente allo spiedo, allorchando sarà cotto togliete la carta e fate prendere coloro ai fili di lardo facendo dare allo spiedo cinque o sei giri solamente, e mettetevi sopra quella salsa che meglio vi piace.

#### **Cotelette di vitello alla borghese.**

Fate un rosso con un bel pezzo di burro ed un pizzico di farina, mettete poscia quattro cotelette di vitello, fatele friggere, ch'esse sieno di color d'oro, aggiungetevi un bicchier di brodo, una dozzina di cipollette, qualche fungo, un mazzolino guarnito, sale, pepe, e fate cuocere.

#### **Cotelette di vitello alla Lionese.**

Inlardellate le cotelette con fili sottili di lardo, aciughe e cornicini, fatele marinare per un'ora con olio fino, sale, pepe in granelli, cipolle e cipollini tagliati ben minuti, fatele cuocere a fuoco lento in questa marinata dopo di averle involupate in fette di lardo; mettete in seguito un poco di burro in una casseruola con farina, prezzemolo e cipollette tagliate, rimestate un poco perchè la farina s'incorpori col burro, bagnatela colla marinata ben disgrassata, fate amalgamare, aggiungetevi sugo di limone od un poco d'aceto e mettete la salsa sotto alle cotelette.

#### **Cotelette di vitello Sauté.**

Battete le vostre cotelette, spargetele di sale fino ed un poco di pepe grosso, e mettetele in una padella in cui avrete fatto friggere del burro; la-

sciatele sopra un fuoco ardente, e fate loro prendere colore rivolgendole d'ambe le parti: quando vi siete assicurato che sono cotte, le ponete a guisa di corone sopra un piatto, e fra l'una e l'altra ponete crosta di pane fritta, mettete un po' di brodo e di vino nella padella per distaccarne il denso ed il burro, rimestate questa salsa e versatela su le vostre cotelette.

### **Cotelette di vitello alla naturale.**

Immergete delle cotelette di vitello nell'olio, mettetele su la graticola rivolgendole più volte, quando esse sono pressochè cotte, mettete sale e pepe d'ambe le parti.

### **Coteletto di vitello glacé.**

Si prendono le cotelette, e si inlardellano a piccoli fili, si fanno friggere in casseruola e cuocere a piccolo fuoco in due bicchieri di brodo, con carote, cipolle, sale, pepe ed un poco di giretto di vitello, quando sono cotte si levano e si fa restringere la gelatina: e si ricoprono con la medesima le vostre cotelette, vi potete aggiungere quella guarnizione che credete.

### **Cotelette di vitello alla Papillottes.**

Fate friggere le vostre cotelette al burro, allorchè saranno cotte d'ambe le parti, voi le ritirate dal burro, e ponete nel medesimo cipolle tagliate fine e lavate, prezzemolo e funghi; frigate tutto al burro ed aggiungetevi un buon cucchiajo di farina, bagnate con sugo e buon con-

sumato ed aggiungetevi sale, pepe, noce moscata, lardo raschiato e lasciate che il tutto diventi freddo. Prendete un foglio di carta ed involgete le cotelette, ungete d'olio la carta, mettete una fetta di lardo, aggiungendovi il ripieno e collocate la coteletta nel mezzo, piegate la vostra carta tutta all'ingiro e mettetela su la graticola a fuoco dolce.

**Cotelette di vitello alla graticola ed impannate.**

Dopo di averle preparate con bella forma fregatele con burro fresco ed involgetele nel pane gratugiato con entro un poco di sale, pepe ed erbe minutamente tagliate, ponetele alla graticola ed aggiungetevi biondo di vitello o qualche altra salsa.

**Cotelette di vitello ai tartuffi.**

In tre cucchiaj d'olio d'oliva aggiungete un quarto di spicchio d'aglio, lauro, due bicchieri di vino bianco, altrettanto di buon brodo e tartuffi tagliati a fette, fate cuocere le vostre cotelette a lento fuoco, quando sono cotte date corpo alla salsa facendovi liquefare del burro impastato con fior di farina, lasciatela dopo bollire ancora per cinque minuti e portatela in tavola calda.

**Cotelette di vitello alla provenzale.**

Preparate le cotelette con tutta proprietà, aciu-ghe e cornicini a piccoli pezzi, inlardellatene le vostre cotelette e mettetele nell'olio per una mezz'ora, involupate ciascuna di esse con una fetta

di lardo legato e fatele cuocere in casseruola, con burro, sale e pepe e due bicchieri di brodo; ristretta la salsa portate in tavola che sieno calde dopo di aver slegate le cotelette ma non togliendone il lardo.

### **Fricassé di vitello.**

Togliete la pelle ad un rimasuglio d'arrosto di vitello, e tagliatelo a brani, mettete in una casseruola un pezzo di burro, allorchè è liquefatto aggiungetevi un pizzico di cipolle tagliate fine ed un cucchiajo di farina, fate che non prenda colore, bagnatele con del brodo, unitevi sale, pepe, noce moscata, prezzemolo e cipolla ben fina, fate ristingere la vostra salsa; quando è ridotta quasi a metà mettetevi il vitello, fatelo ben riscaldare senza bollire e legate il tutto con due o tre torli d'uova ed un poco d'aceto.

### **Filetti di vitello glacé.**

Tagliate in piccole fette un pezzo di vitello che sia stato arrostito allo spiedo, collocatelo ordinatamente in un piatto, spargetevi sopra e nelle parti del prezzemolo, sale e pepe schiacciato ed erbe fine tagliate minutamente; versate sul medesimo del sugo buono di vitello ma ben ristretto, e lasciategli prendere la gelatina. Avanti di recarlo in tavola lo volterete in un altro piatto, poichè vi sarà così migliore apparenza.

### **Filetti di vitello colla midolla.**

Tagliate un filetto di vitello in piccole fette, fatele venir piatte battendole; pestate in un mor-

tajo della mollica di pane grossa come un uovo, con lardo, prezzemolo, sale, pepe e midolla di bue; stendete un poco di questo ripieno su le fette di vitello, e copritele con un'altra fetta, ed incollate gli orli con due torli d'uova battuti col bianco, e poi metteteli su la graticola e fateli cuocere a fuoco lento.

#### **Salmis di Vitello coi tartuffi.**

Tagliate un filetto di vitello a brani, e metteteli a due a due, collocate una fetta di giambone fra i due brani di vitello ed impastate gli orli con bianco d'uova. Tagliate poscia dei tartuffi in fette sottili, mettetevi sale, pepe, prezzemolo e cerfoglio, bagnatele con un bicchiere di vino bianco, e fate cuocere il vostro vitello, e recatelo in tavola allorquando la salsa è ristretta.

#### **Galantina di vitello.**

Dopo di aver intieramente levate le ossa ad una spalla di vitello, fate un ripieno con brani di quella carne, ponendo per ogni libbra di carne una libbra di lardo ben tagliato, quando il vostro ripieno è ben tagliato lo distenderete su la spalla per l'altezza d'un pollice, e vi mettete sopra dei fili di lardo con fili di lingua e tartuffi. Aggiungete sale, pepe, noce moscata per marmorizzare la vostra galantina, ricoprite tutti gli ingredienti col ripieno, e vi mettete ancora fili di lardo e di lingua e tartuffi ecc., e poscia un altro strato di ripieno. Quando avrete disteso tutto il vostro ripieno, piegate a guisa di rotolo la vostra spalla.

in lungo, vi unite bene la carne, e la legate con spago e la ricoprite di lardo, la involgete in un pannolino, perchè nel cuocere conservi una bella forma, la mettete in una bracierà ove voi collocate delle fette di lardo, e qualcheduna di vitello, e due piedi di vitello fatti bianchire, le ossa della spalla, sei carote, otto o dieci cipolle delle quali una infilata con chiodi di garofano, quattro foglie di lauro, un poco di timo, un mazzolino di prezzemolo e cipollini, voi lo bagnate con del brodo, e con una bottiglia d'ottimo vino bianco vecchio, e fate bollire il tutto per tre ore, poi assaggiate se la vostra spalla è cotta, in allora la levate e fate sortire dalla medesima tutto il liquido premendola e lasciatela diventar fredda, e non levate il pannolino se non quando è fredda del tutto. Il liquido lo fate passare dallo staccio, battete due o tre uovi interi, mescolateli al liquido in una casseruola che collocate sopra un buon fuoco, abbiate cura di agitare dolcemente sino al momento della bollitura, poscia diminuite il fuoco per lasciarla bollire lentamente per una mezz'ora, fatela passare nuovamente per lo staccio, e lasciatelo venir freddo. Al momento di recare in tavola con un cucchiajo le metterete intorno della vostra gelatina.

#### **Tenerumi di vitello alla Penlette.**

Fate liquefare del burro e fate friggere i tenerumi di vitello, mettetevi un pizzico di farina, una tazza di brodo, ed anche un mazzolino guarnito, cipollette, funghi, sale e pepe, al momento di recarli in tavola legateli con una amalgama.

### **Tenerumi di vitello ai piselli.**

Fate friggere i tenerumi nel burro, polverizzateli con farina, e bagnateli con brodo, mettetevi un mazzolino guarnito, sale e pepe. Quando sono pressochè cotti mettetevi i piselli, fateli cuocere e digrassateli.

### **Tenerumi di vitello colle punte d'Asparagi.**

Tagliate le estremità dei tenerumi, lavateli e fateli bianchire, date a tutti pressochè la medesima forma, passateli un momento nel burro, bagnateli con brodo, salateli e mettetevi un mazzolino. Quando sono cotti mettete dentro le vostre punte d'asparagi, od anche il ragò di questo nome, e preparateli sul piatto.

### **Tenerumi di vitello al rosso.**

Fate divenir rossa una ventina di cipollette nel butirro in cui avrete fritto i tenerumi, ritirateli dalla casseruola, e fate un rosso che inumidirete con brodo od acqua, aggiungetevi mazzolino guarnito, sale e pepe, rimestate nella casseruola la vivanda e le cipollette, e lasciate bollire il tutto lentamente per due ore.

### **Tenerumi di vitello impannati e fritti.**

Tagliate una punta di petto in tanti pezzi della larghezza di un dito, fateli friggere con burro in una casseruola, rimestate bene dopo che vi avete messo un poco di farina, poichè si unisce bene al burro, bagnatela di brodo, mettetevi preze-

molo, cipolle, cipollini, funghi tagliati a dado, un poco di sale e del pepe grosso, fate cuocere e restringere questa salsa in un vaso di majolica, mettete nella salsa i vostri tenerumi, e poi metteteli a friggere in una padella, e recateli in tavola con prezzemolo fritto.

## IL MONTONE

Il montone deve essere scelto giovine perchè è tenero, non deve essere troppo grasso.

### Lingue di montone glacés.

Mondatele dalla pelle ed infilatele con lardo, per farlo cuocere nel buon brodo, ed un poco di vitello, allorquando esse sono cotte fate restringere il vostro brodo in gelatina ben bionda, della quale voi coprirete le vostre lingue sul medesimo piatto sul quale le dovete mettere in tavola.

### Lingue arrostitite.

Bisogna inlardellarle coi piccoli fili di lardo, metterle su d'un piccolo spiedo, involgerle con carta unta di burro, e farle cuocere a piccolo fuoco un poco prima che sieno cotte si toglie la carta e si bagnano con burro liquefatto, o grasso, e fate prendere alle medesime un bel colorito; e si pone su le stesse quella salsa che meglio si crede.

### Lingua di Montone al gratin.

Spogliate le lingue della loro pelle, mettete in un piatto del ripieno cotto dell'altezza d'uno scudo

poi vi collocate le vostre lingue, e mettete il vostro piatto su la cenere calda sino a tanto che il ripieno sia attaccato al fondo; formato il gratin lo digrassate e portate in tavola le vostre lingue con salsa italiana.

**Lingue di montone alla graticola.**

Fatele cuocere a metà in un buon brodo, dividetele in due parti e fatele friggere in lardo liquefatto; conditele con sale, pepe, prezzemolo tagliato minuto, con pane trito, impanate le vostre lingue con questo miscuglio e fatele cuocere alla graticola con fuoco lento.

**Lingue di montone col formaggio Lodigiano metodo del celebre Battista.**

Voi ponete le vostre lingue in una bracieria con un poco di sale, dopo di averle lasciate venir fredde le fendete ma senza separarne le parti, voi preparate un piatto di salsa spagnuola o di altra, e vi spargete dell'ottimo formaggio lodigiano, e vi mettete in fondo al piatto le vostre lingue, e le ricoprite con formaggio lodigiano gratugiato, mescolato a pane fatto passare d'uno staccio, e le bagnate con un poco di burro liquefatto; fate cuocere il tutto a fuoco lento, ma sopra e sotto, quando hanno preso colore le recate in tavola.

**Lingue di montone alla Matelote.**

Preparate e mettete nella bracieria le vostre lingue, tagliatele in due parti senza separarle, mettete in casseruola con cipolle tagliate in mezzo,

brodo, vino bianco, sale e pepe grosso, fate bollire fino a tanto che le cipolle sieno cotte, ritiratele, fate restringere la salsa, stemperate una aciuga con un pizzico di capperi intieri, mettete le vostre lingue sul piatto, con della crosta di pane fritto, cipolle e funghi all'intorno, bagnate il tutto col fondo della bollitura ma fatto passare dallo staccio.

### **Lingue coi tartuffi.**

Pulite bene le lingue, inlardatele con fili di tartuffi che passino da parte, inzuppatele nell'olio, con sale, pepe, prezzemolo e tartuffi tagliati assai fini, aggiungetevi un poco di lardo, e fateli cuocere a lento fuoco in una casseruola coperta; essendo cotte versatevi sopra quella salsa che più vi piace, per esempio del biondo di vitello, nel quale taglierete dei tartuffi in fette sottilissime.

### **Code in stufato.**

Nettate le code del montone con molta diligenza fatele bianchire, dopo collocatele in una piccola marmitta, per farle cuocere in brodo consumato, con qualche fetta sottile di lardo, sale, pepe, prezzemolo, serpentaria ed erbe fine legate in mazzolino; si possono aggiungere dei piccoli navoni a vostro piacere, quando sono ben cotti metteteli in un piatto, fate restringere la salsa in consistenza e versatele su le vostre code.

### **Code allo spiedo.**

Pulitele e lavatele in acqua calda, poscia fatele bianchire in acqua bollente; impannatele con pane

trito misto a sale, pepe ed erbe fine, e fatele cuocere allo spiedo con fuoco moderato, mettetevi sopra quella salsa che più vi piace.

#### **Code di montone fritte.**

Fatele bianchire e cuocere, e quando sono fredde immergetele nell'albume d'uova, poi involgetele nel pane gratugiato e passato allo staccio, lasciate asciugare e le impannarete tre volte ripassandole nel bianco d'uova perchè si formi una bella crosta; fatele friggere e portatele in tavola con prezzemolo fritto.

#### **Piede di montone alla Poulette.**

Fa uopo prima lavare i piedi in molte acque calde, pulirli e togliere tutto il pelo, poscia farli cuocere in una marmitta con molta acqua, fino a tanto che le ossa si distaccano, insieme a qualche grossa cipolla, un mazzolino guarnito, sparso d'aceto, sale e pepe; quando essi sono cotti separatene le ossa veramente grosse, mettete in una casseruola un bel pezzo di burro, un poco di brodo, funghi, sale, pepe, e mazzo di erbe fine ed uno pizzico di fior di farina; quando è ben cotto fatevi un amalgama con torli d'uova ed una goccia d'aceto o sugo di limone.

#### **Piede di montone con erbe fine.**

Fateli cuocere come sopra avvertimmo, fate friggere delle erbe nel burro, sale, pepe e noce moscata, mescolateli con queste erbe fine, e saldiate le estremità con un poco di pasta ad impanna-

teli, poi fateli friggere e procurate che prendino un bel colore.

#### **Piedi al sugo di bue.**

Fateli bianchire e cuocere, e mettete del buon sugo di bue e dei piccoli navoni per guarnizione. La salsa deve essere di un bruno dorato, bisogna usar diligenza perchè la medesima è soggetta ad abbruciarsi quando la non si rimesti di quando in quando.

#### **Piedi di montone al Gratin.**

Fateli preparare come quelli alla Poulette, quando sono cotti e disossati fate liquefare un pezzo di burro in una tegghia, tagliate prezzemolo, cipolle e funghi, cipollini, formaggio lodigiano e mescolate il tutto con pane gratugiato, sale, pepe e noce moscata, fate di tutto questo uno strato nel fondo della tegghia, e sopra al medesimo collocate i piedi e ricopriteli con un altro strato del ripieno fatto, e poscia mettetevi un poco di brodo, fate cuocere a fuoco lento, per mezz'ora, poi copriteli con bianco d'uova battuto, e quando hanno preso un bel colore recateli in tavola.

#### **Cervello di montone.**

Essi si preparano come il cervello di vitello, per bianchirle basta lasciarle qualche minuto nell'acqua bollente.

#### **Rognone di montone. col vino di Champagne.**

Tagliate in quattro parti eguali dieci rognoni di montone, dopo di averne tolta la pelle, metteteli

in una casseruola con un pezzo di burro, prezemolo tagliato, sale, pepe e noce moscata, tenetelo sul fuoco vivo fino a tanto che il sugo che danno sia ristretto; poscia preparate una salsa all'Italiana, e mettete in una casseruola un buon bicchiere di vino di Champagne od anche dell'altro ma di buona qualità, un buon pizzico di cipolle tagliate, sale, pepe, noce moscata, un cucchiaino d'olio d'oliva e funghi; fate ridurre a metà ed aggiungetevi della salsa spagnuola, che sia ben legata la vostra salsa, e quando è preparata mettetevi i rognoni nella medesima, e badate che non prendino il bollire altrimenti diverrebbero duri.

#### **Rognoni di montone alla graticola.**

Fendete i rognoni in senso contrario al nervo, togliete le piccole pelli che l'inviluppano, finite di fenderli in modo che le due parti non si separino, infilzatele con uno stecco di legno in modo che stieno fermi, spargetele di sale e pepe, metteteli su la graticola, voltateli, e quando sono cotti collocateli in un bel piatto e recateli in tavola.

#### **Gigot di montone arrostito.**

Per mangiare un buon gigot arrostito, è mestieri di prepararlo due o tre giorni prima di farlo cuocere, è mestieri sceglierlo d'un rosso un po' bruno, e batterlo per farlo divenire tenero, lavarne la pelle e mettervi qualche spicchio d'aglio, si deve porre allo spiedo e fare un fuoco vivo. Bisogna rivoltarlo spesse volte ed ungerlo col proprio suo

sugo, un'ora e mezza basta per la cottura d'un gigot di cinque o sei libbre.

#### **Gigot marinato arrostito.**

Fate marinare del gigot inlardellato di fili di lardo, nell'aceto, con cipolle, aglio, limone, prezzemolo, cipollini, timo, lauro, sale e pepe. Lasciatelo in tal modo per due giorni, poi prima di farlo arrostito fregatelo con un poco d'olio, e mettetelo allo spiedo per un'ora e mezza avendo cura di voltarlo e di bagnarlo col sugo che produce.

#### **Gigot alla Guascone.**

Prendete un buon gigot, togliete le ossa ad eccezione dello stinco, mettetevi dieci o dodici spicchi d'aglio, ed aciughe tagliate in filetti, mettetelo allo spiedo, quando è cotto mettetelo in tavola aggiungendovi del ragò d'aglio.

Il ragò d'aglio si prepara nel modo seguente: fate bianchire in più brodi circa una libbra d'aglio. Quando è cotto lasciatelo sgocciolare e poscia mettetelo in una casseruola con cinque cucchiaj di spagnuola ristretta, un pezzo di burro, ed un poco di sugo fatto restringere, ed adoperate di questo ragò invece di fagioli.

#### **Gigot in acqua.**

Togliete le ossa ad un gigot tenero, fatelo friggere nel burro e prender colore su d'un fuoco dolce, bagnatelo con un poco di brodo, mettetevi uno o due spicchi d'aglio, qualche cipolla grossa, carote, sale e pepe, legate con un poco di fecula e lasciate cuocere almeno sei ore.

### **Gigot all'infante.**

Picchiettatelo di grossi fili di lardo preparato, fatelo marinare per una notte nell'olio d'oliva, con sale, pepe ed erbe fine, mettetelo in una casseruola con piccole salsiccie, e cipolle di Portogallo, bagnatele con una mezza bottiglia di vino di Spagna e fatelo bollire a fuoco lento, e colla casseruola sempre coperta: abbiate cura che abbia a cuocere egualmente da per tutto, quando è cotto portatelo in tavola nel suo sugo unendovi quello di due aranci.

### **Gigot alla bragia.**

Levate le ossa al vostro gigot, ed inlardatelo con grossi fili di lardo nell'interno; legatelo, e mettetelo in una casseruola con carote, cipolle, mazzo guarnito, sale, pepe e le ossa che avete levate, fette di lardo, brodo ed un cucchiajo d'acquavite. Allorquando sarà all'ordine di bollire, coprite il fuoco e mettetene sul coperchio della casseruola e lasciate cuocere dolcemente cinque o sei ore quando è cotto, fate passare il sugo dallo staccio e fatelo restringere prima di versarlo sul vostro gigot.

### **Fettoline di Gigot.**

Tagliate in fette sottili il rimanente d'un gigot arrosito, fate un rosso che voi bagnerete con un poco di brodo, sale e pepe ed un poco d'aceto, una o due cipolle intiere, lasciate cuocere lentamente senza far bollire. Voi potete surrogare l'a-

ceto con cornicini tagliati, ritirate le vostre cipolle avanti di metterlo in tavola.

**Spalla di montone arrostita.**

Inlardellatela con qualche filo di prezzemolo, uno spicchio d'aglio e mettetela allo spiedo con molta cura.

**Spalla di montone all'acqua.**

Si fa alla spalla la medesima preparazione che al gigot all'acqua, ma essa è meno delicata e meno appariscente.

**Spalla in stufate.**

Dopo di averla battuta, inlardellatela, collocatela in una braciara nel cui fondo avrete messo del lardo, carote, cipolle, sale e *spezie fine*; quando è cotta mettetela nel suo sugo, od impannatela per farle prendere colore nel forno, e guarnitela d'una salsa di cornicini, o di animelle di vitello.

**Spalla alla casereccia.**

Battetela, inlardellatela, e spargetela di sale e *spezie fine*, mettetela in un grosso piatto di terra circondata da cipolle, selleri, carote con un bicchier d'acqua in fondo, copritela e mettetela nel forno, quando è cotta servitela in tavola col suo sugo.

**Carré alla Provenzale.**

Inlardellatelo alternativamente di lardo, aciughe e cornicini, fatelo cuocere in una braciara, con

**lardo, selleri, carote e cipolle, aggiungetevi se volete cuori di carcioffi, spugnole e recatelo in tavola nel suo proprio sugo.**

**Dorso di montone in stufato.**

Avendo la metà del dorso, parte che si trova fra la prima costola e il gigot; toglietene le ossa e conditelo bene nell'interno, di sale e di pepe, avvolgetelo bene in modo che presenti un quadrato lungo, e legatelo bene, mettete in seguito in una casseruola delle fette di lardo, collocate nella medesima il dorso, aggiungendovi tre carote, quattro cipolle, due chiodi di garofani, una foglia di lauro, un poco di timo, un mazzolino di prezzemolo, e cipolle; versate sopra una mestola di buon brodo, coprite il tutto con carta unta di burro, fate cuocere in seguito con fuoco sotto e sopra per tre buone ore. Al momento di recarlo in tavola fatelo sgocciolare, slegatelo e levate la pelle.

*NB.* Si può mettervi sotto ciò che si vuole, cicoria, spinacci, puré di cardi o di funghi. Si possono mettere delle lattughe all'intorno, con salsa di cipolle glacé, quando è levata la pelle bisogna impannarlo e mettervi sugo chiaro.

**Intingolo di montone.**

Fate friggere della punta di petto, e delle colette di montone tagliate a piccole fette, preparate un rosso, aggiungetevi una tazza di brodo, un mazzolino guarnito, sale, pepe, uno spicchio d'aglio, mettetevi la carne, coprite e fate cuocere.

Quando la cottura è pressochè compiuta prendete dei fagioli verdi cotti nell'acqua, fateli sgocciolare aggiungeteli al montone e fate bollire dolcemente, e se amate meglio, fate arrostitire delle rape in una padella col burro, mettetele in luogo dei fagioli. Si può anche farlo con pomi di terra, o carote.

Allorquando fate un intingolo di montone coi pomi di terra aggiungetevi una o due rape tagliate a piccolissime fette che si consumeranno nella salsa e ciò dà alla medesima un ottimo gusto.

#### **Petto di montone in carbonata.**

Levate le ossa del petto, e la carne tagliate in quella forma che più vi piace. Mettete poscia in una casseruola delle fette di lardo, e vi aggiungete qualche fetta di giambone e la vostra carbonata di sopra, e le coprirete di lardo ed anche due carote tagliate in fette, quattro cipolle tagliate nell'egual guisa, due foglie di lauro, ed un poco di vino, vi versarete una mestola piena di brodo, e farete bollire lentamente con fuoco sotto e sopra per tre ore continue. Al momento di recarla in tavola la farete sgocciolare, la farete glacés, e vi metterete sopra cicoria o spinacci.

#### **Petto di montone alla Sainte-Ménenould.**

Quando il petto di montone è cotto come più sopra si è detto, levatene la pelle e la grassa superflua inzuppatele nel burro liquefatto, salatelo e poi involgetelo nel pane gratugiato misto a pepe,

mettetelo su la graticola, e mettetela in tavola con salsa peverata, sugo chiaro di cipolle o d'aglio. Si può far cuocere il petto nella pendola ed impannarlo dopo, e per fargli prendere un buon colore lo si può mettere in un forno.

#### **Petto di montone colle piccole radici.**

Dopo di aver fatto cuocere il petto di montone come più sopra è accennato, voi lo metterete a guisa di crema e dopo versarete nel mezzo un ragù di piccole radici.

#### **Filetti di montone ad uso Cervo.**

Si preparano dodici piccoli filetti di montone, e s'inlardellano di lardo, si fanno marinare tre o quattro giorni nell'aceto, aranci, prezzemolo intiero, e delle cipolle in fette, un istante prima di recarli in tavola si fanno cuocere con mezza gelatina e loro si dà un bel colore, e se li porta caldi con salsa peverata.

#### **Filetti di montone in polpette.**

Si taglia un filetto intiero in fette di tutta la larghezza; si fanno venir piatte, si mette un ripieno fatto col bianco di pollastro cotto, grasso di bue bianchito, prezzemolo, cipolle e funghi tagliati, sale, pepe e quattro torli d'uova, si avvolgono le polpette, si fanno cuocere a spiedo involuppandole di lardo e di carote, e vi si mette di sopra una buona salsa.

**Filetti di montone alla Villerey.**

Levate i filetti del montone, inlardellateli a piccoli fili di lardo ed inzuppateli per una mezz'ora nell'aceto misto ad acqua con sale, pepe e lauro, poi cavateli, asciugateli e metteteli allo spiedo con piccolo fuoco, quando sono cotti mettetevi sopra salsa piccante, o quella che più vi piace.

**Filetti di montone alla Perigieux.**

Preparate i vostri filetti come sopra e fateli marinare nel vino di Madera od altro con piccoli tartuffi tagliati a fette finissime, fateli friggere in una casseruola unite ad ottimo brodo, aggiungetevi del biondo di vitello, e lasciatelo restringere perchè i tartuffi comunichino il loro profumo ai filetti, serviteli in un piatto caldo.

**Cotelette di montone alla graticola.**

Battete le vostre cotelette, spargetele di sale e pepe, mettetele su la graticola per dieci minuti a fuoco vivo.

**Cotelette di montone con erbe sine.**

Preparate le vostre cotelette ben piatte e fatele passare da parte a parte con fili di lardo, e fatele cuocere a piccolo fuoco in una marmitta ben chiusa. Prendete in seguito prezzemolo, cerfoglio, spugnola, cipolle e due aciughe, tagliate tutto insieme, mettetelo a friggere in una casseruola col burro, o nel lardo liquefatto. Conditelo con mo-

derazione e collocate le vostre cotelette perchè ne prendino il sapore, bagnate le vostre erbe con sugo di vitello o di bianco di pollo che servirà di guarnizione alle vostre cotelette.

Si può accomodarle con acetosa, con carote, con rape, con piccole cipolle, e generalmente con ogni sorta di legumi e di radici.

#### **Cotelette di montone alla Soubise.**

Formate dieci cotelette di due quadrati di montone, e non lasciate che un osso a ciascheduna, inlardellatele bene di lardo buono, fatele cuocere in una buona bracieria per qualche ora; quando hanno finito di cuocere mettetele su d'un piatto e copritele con un coperchio mettendo su lo stesso un peso perchè prendino una bella forma, quando sono divenute fredde voi le mettetate in una padella col fondo che avete fatto chiarificare e restringere. Al momento di recarle in tavola le mettetate a guisa di corona circondandole di piccole cipolle glacés ed un puré di cipolle bianche nel mezzo.

#### **Cotelette di montone Santées.**

Voi togliete dalle vostre cotelette la pelle e le ossa, eccetto quello che vi è dalla parte. Date alle medesime una forma rotonda dalla parte del filetto, fate in maniera che si possa prendere con i diti senza toccare la carne, mettetele nella padella, conditele e versatevi sopra burro tiepido. Sul momento di portarle in tavola mettetate la vo-

stra padella, sopra fuoco lento ed abbiate cura di voltarle, fatele cuocere per sette od otto minuti sopra un fuoco vivo, voi le ritirate e le servite calde con mezza gelatina.

#### **Cotelette di montone colla cicoria.**

Preparate le vostre cotelette come si è detto di sopra, e mettele nel medesimo modo sul piatto, mettevi una buona salsa di cicoria ristretta sia al bianco, sia al rosso. Si preparano ancora le cotelette colla lattuga, colle rape, colle piccole radici, coi funghi, coi citrioli; e si preparano nello stesso modo come quelle colla cicoria.

#### **Cotelette di montone alla puré.**

Le vostre cotelette cotte al naturale su la graticola, voi le servite con un puré di pomi di terra di fagioli, di maroni, ec. ec.

#### **Cotelette di montone impanate.**

Quando le vostre cotelette sono preparate inzuppatele nel burro tiepido con sale e pepe, impanatele e fatele cuocere per dieci minuti. Esse son più tenere se le preparate un giorno o due prima di mangiarle, è mestieri di aver cura che non passino di cottura e che il pane non abbruci.

#### **Cotelette di montone alla giardiniera.**

Fate liquefare del burro in una casseruola piatta, e mettevi le vostre cotelette, aggiungetevi sale e pepe, e bagnatele col brodo, allorchè sono cotte

disponetele in corona su d'un piatto mettendovi in mezzo un ragò di legumi mescolati.

### **Cotelette di montone coi citrioli.**

Preparate le cotelette, e non batterete troppo perchè abbino a conservare una certa grossezza, inlardellatele con fili di lardo di media grossezza e fatele friggere nel burro di modo che sieno in un certo modo consistenti in ogni parte, mettele in seguito in una casseruola con fette di lardo, pezzi di vitello, carote, cipolle, mazzolino guarnito; bagnate il tutto con brodo e fatele cuocere a' piccolo fuoco per due ore. Le cotelette essendo cotte le metterete in un piatto a guisa di corona mettendovi in mezzo dei citrioli preparati al sugo.

## **AGNELLO E CAPRETTO**

L'agnello ed il capretto si preparano come il montone, allo spiedo, alla graticola, impanati. La testa di agnello si fa cuocere come quella di vitello dopo averla disossata, si può mangiarla al naturale essendo ben sgocciolata, la si serve con olio ed aceto, e con salsa tomatos e funghi.

### **Orecchie d'Agnello ripiene e fritte.**

Prendete una dozzina d'orecchie, fatele lavare e bianchire, asciugatele, e fatele cuocere in un bianco come le orecchie di vitello, inzuppatele

nel burro ed impanatele, battete poscia qualche uova con sale e pepe grosso, inzuppate le vostre orecchie ed impanatele di bel nuovo, mettetele in' una padella calda, fate prendere alle medesime un bel colore, ritiratele, lasciatele sgocciolare e servitele con prezzemolo fritto per di sopra.

### **Piedi d'Agnello gratines.**

Fate cuocere in una buona braciara una dozzina di piedi d'agnello, e diciotto o venti piccole cipolle bianche, fate un piccolo gratin con pane e formaggio gratugiati, un pezzo di burro, tre torli d'uova, mescolate il tutto insieme e distendetelo sul fondo del piatto sul quale dovete collocare la vivanda: mettete questo piatto sopra cenere calda per far cuocere, e riponetevi sopra i piedi di agnello frammischiati con piccole cipolle, e fate ancora lentamente cuocere, dopo ne togliete la grassa e vi mettete sopra la salsa di bianco di vitello. La lingua, i piedi e la coda s'accomodano come quelle del montone.

### **Piedi d'Agnello alla Poulette.**

Fate un bianco con un quarto di grassa di manzo bagnatelo solamente con mezzo bicchier d'acqua allorchè quest'acqua è ristretta e che la grassa è liquefatta aggiungetevi un cucchiajo di farina e bagnate con dell'acqua calda, e del sale in proporzione ed un mezzo bicchiere d'aceto, aggiungetevi mazzo guarnito e carote, lasciate cuocere i piedi da cinque a sei ore, fateli sgocciolare e pre-

parateli come i piedi di montone. Fate liquefare un pezzo di burro in una casseruola ed aggiungetevi due cipolle tagliate fine, ed un cucchiaino di farina, bagnate col brodo avanti che prenda colore, e aggiungetevi un pizzico di prezzemolo fritto, allorchè la salsa è ridotta aggiungetevi piedi di agnello, legate con due gialli d'uova e poche gocce d'aceto.

**Quarto d'Agnello arrostito.  
ed impannato.**

Prendete il quarto davanti dell'agnello, poichè quello è più delicato del deretano, inlardellatelo bene con lardo dalla parte della pelle, e sull'altra parte mettete molto pane gratugiato. Prima di metterlo su lo spiedo involgetelo con carta unta di burro, perchè il fuoco non l'abbruci; quando è pressochè cotto ritiratelo dal fuoco, e toglietene la carta; poi mettete nuovamente del pane gratugiato dalla parte che non vi è lardo, con sale e prezzemolo tagliato fino; poi mettete dopo il quarto d'agnello ad un bel fuoco per fargli prendere colore, e lo accompagnate con sugo di limone, agresto ed aceto.

**Quarto d'Agnello davanti  
arrostito senza essere impannato.**

Ricoprite questo quarto di fette di lardo, fatelo cuocere allo spiedo e spargetelo di un amalgama fatto con burro misto a prezzemolo, cipolle ed erbe fine tagliate.

**Rosbif d'Agnello arrosto.**

Prendete un rosbif d'agnello, dopo averlo fatto bianchire toglietene la pelle che copre i filetti ed il gigot, inlardellate tutte le parti scoperte di lardo finissimo, arrotondate il vostro rosbif, ed infilatelo con stecchi, e poi ponetelo su lo spiedo involto in una carta unta di burro, quando egli è cotto, mettetelo in un piatto, e ponete gelatina su le parti inlardellate ed accompagnatelo con sugo chiaro.

**Epigrammi d'agnello.**

Prendete il quarto davanti, separatene la spalla e fatela cuocere allo spiedo, separate anche le sei cotelette; mettete in una braciara il petto e quando è cotta lasciatela venir fredda e tagliatela in sei fette, impanatele e mettetele alla graticola, fate cuocere le cotelette in una padella e poscia mettetele in un piatto con una crosta di pane fritto ed un pezzo di carne del petto per ogni coteletta, ponete dei pezzi di spalla cotta allo spiedo, e qualche fungo in crema cotta, e versate questa salsa nel mezzo del piatto.

**Altro modo di preparare un epigramma d'Agnello.**

Prendete il quarto davanti dell'agnello, separate la spalla dalle cotelette, e disponetela a guisa di pallone, levate la pelle nel mezzo, ed inlardellatela di lardo fino; ponetela a cuocere con fuoco sotto e sopra, preparate le cotelette come più

sopra si è detto; poscia preparate un buon ragù di punte d'asparagi in crema cotta che amalgamerete con due torli d'uova, e che versarete nel mezzo delle cotelette e collocarete sopra alla stessa la spalla con gelatina.

### **Galantina d'Agnello.**

Togliete le ossa ad un agnello, e prendete dei brani di gigot, ed in egual quantità della sugna di majale, e giretto di vitello, tagliate minutamente il tutto, e mescolate insieme mettendovi due uova, sale e pepe, distendete l'agnello, ponendovi sale e pepe, e poi fate come è indicato per formare la galantina di vitello.

### **Fricassè d'agnello alla casereccia.**

Tagliate dei funghi e fateli friggere col burro, quando egli si assomigherà all'olio, mettetevi un cucchiajo comune di farina, poi una mestola di brodo, lauro, prezzemolo e cipolle, fate restringere, togliete i funghi per metterli colla carne d'agnello e fate passare dallo staccio la salsa. Fattela riscaldare un istante prima di recarla in tavola, aggiungetevi un amalgama di due torli d'uova, con sugo di limone od aceto, e rimestate perchè l'amalgama sia buono.

### **Fragtagli d'agnello alla casereccia.**

Si chiamano fragtagli, la testa, il fegato, il cuore, il polmone ed i piedi.

Togliete le mascelle ed il muso, fatele bian-

chire col resto dei frastagli tagliati a pezzi, dopo metteteli a cuocere nel brodo; aggiungetevi del lardo di petto tagliato a piccoli pezzi, un mazolino di prezzemolo, timo e lauro; mettete la testa nel mezzo e le altre parti intorno, col lardo, unitevi una salsa fatta con brodo, aceto, sale, pepe, ed un poco d'olio, prezzemolo, serpentaria e cipolle tagliate, la medesima non deve essere che appena riscaldata senza farla bollire.

## MAJALE.

### Orecchie di majale alla graticola.

Salate leggermente le orecchie di majale, e fatele cuocere in un buon brodo, con sale, pepe, coriandri, serpentaria, lardo fino ed un mezzo bicchier di vino bianco; quando sono cotte lasciatele venir fredde, fendetele a metà verso il rosso, e fregatele leggermente colla propria grassa che hanno dato, impanatele bene dappertutto, e fatele rosolare alla graticola.

### Orecchie di majale alla Veneziana.

Fatele cuocere nel brodo, con due foglie di savia o di serpentaria, cavatele e lasciatele freddare, fregatelo con grasso bianco, impanatele con pane gratugiato fino e formaggio lodigiano e fatele cuocere al forno.

### Orecchie di majale ripiene ed arrostite.

Fatele cuocere a metà nel brodo, poi preparate

un ripieno composto di lardo tagliato con vitello, erbe fine e mollica di pane inzuppata nella crema, aggiungetevi carne di pollastro o di selvaggina tagliata minutamente. Mescolate poscia il tutto insieme, mettetevi sale, *spezie* fine, e riempite tutto l'interno delle vostre orecchie, tagliate delle fette di lardo che sieno larghe e grandi, e ricopritele col medesimo ripieno, involtatele colle medesime le orecchie e legatele, impanatele bene e fatele cuocere allo spiedo, bagnandole col sugo che lasciano cadere; è mestieri che il fuoco sia dolce, perchè non abbrucino e che il ripieno possa cuocere lentamente.

#### **Orecchia di majale frita.**

Quando esse sono cotte in brodo ristretto, si fanno friggere, impastate sino a tanto che hanno un bel colore, si recano in tavola con prezzemolo fritto.

#### **Piede di majale alla Sainte-Ménchould.**

Intortigliate con bindello largo i piedi, perchè non possino sfasciarsi cuocendo, metteteli in una casseruola con timo, lauro, carote, cipolle, chiodi di garofano, prezzemolo, cipollini ed un poco di salamoja, una mezza bottiglia di vino bianco, a norma del gusto più o meno: e siccome devono restar molto tempo a fuoco ci vuole molto liquido, fateli bollire lentamente per ventiquattro ore continue, dopo lasciateli freddare nel loro brodo, slegateli con diligenza e lasciateli fino all'indomani.

Quando volete mangiarli inzuppateli in burro tiepido, mettetevi pepe grosso ed impanateli; poneteli dopo sopra la graticola con fuoco dolce, e metteteli in tavola senza salsa.

*NB.* Questo cibo è alquanto pesante allo stomaco, ed è mestieri andar cauto nel mangiarne.

### **Piede di majale coi tartuffi.**

Tagliate in mezzo i piedi di majale, fateli cuocere nel medesimo preparato detto di sopra, quando avranno bollito sette od otto ore, lasciateli quasi divenir freddi, dopo toglietene le ossa, fatene poscia un ripieno di bianco di pollo cotto arrosto allo spiedo, tagliate e pestate della mollica di pane, stemperate nel brodo altrettanto di mamella di vitello, quanto presso a poco vi avete messo di bianco di pollo, e sia tutto ben pestato, mescolatevi tre o quattro torli d'uova, dei tartuffi tagliati, *spezie*, sale, pepe grosso e crema.

Finito il vostro ripieno, mettetevi dei tartuffi tagliati a fette, riempite con questo miscuglio il vuoto lasciato dalle ossa levate, involuppateli con reticella di porco o di vitello, inzuppateli in burro tiepido, impanateli, poco prima di mangiarli metteteli un poco alla graticola, poscia in tavola senza salsa. Cibo caloroso ch'è mestieri andar cauti.

### **Altro modo di preparare i piedi di majale.**

Il modo più sano di mangiare i piedi di porco, è d'impanarli e farli arrostitire dando loro per guar-

nizione una salsa piccante, che ajuti l'insipidezza dei piedi di majale, per cui le salse acide sono le migliori e le più adatte per la loro natura a rendere saporita la carne di majale.

#### **Schiava di majale arrostita.**

Avete cura di tagliare il pezzo in quadrato, di lasciare su lo stesso il grasso alto, e pungetelo bene, poscia mettetelo allo spiedo, bastano due ore per cuocere. Usatene come arrosto o come *entré*, con salsa piccante o qualunque altra che vi piaccia.

#### **Filetti di majale.**

Togliete con diligenza i piccoli filetti del davanti del majale, e tagliateli come quelli di montone, ammaccateli un momento, e fateli friggere in burro liquefatto, ed allorchè saranno leggermente arrostiti da tutte e due le parti mettetevi un bicchier di buon brodo, e mezzo di vino bianco, sale, pepe e *spezie fine*, due foglie di lauro; lasciate bollire a piccolo fuoco in una casseruola coperta e quando saranno cotti vi metterete una salsa piccante per guarnizione.

#### **Fricassè di porco fresco.**

Allorchè rimane della carne di majale arrostita si può tagliarla in piccole fette ed accomodarla come il fricassè di vitello e di montone, avendo special cura d'aggiungervi un poco più di condimento e due foglie di salvia, perchè in tal modo riesce più sano il cibo e di più facile gestione.

### **Cotelette di majale fresco,**

Bisogna prepararle con tutta proprietà e diligenza e batterle col manico del coltello, impanarle con mollica di pane mescolata ad erbe fine minutamente tagliate, pepe, sale e *spezie* finissime, e farle cuocere in padella, o su la graticola. Preparate in tal modo si possono mangiare con salsa alla Robert, o salsa di cornicini, o salsa piccante ed acida che sono le migliori.

### **Cotelette di majale alla milanese.**

Si preparano e si fanno cuocere come le cotelette alla milanese. (V. vitello.)

### **Testa di majale.**

Dissosate la vostra testa, prendete degli avanzi di carne di porco fresco, uniteli alla vostra testa, conditela con sale, pepe in granelli, aromi pestati *spezie* di quattro qualità preparate, prezzemolo, cipollini e cipolle tagliate, mettete tutto in un vaso e lasciatelo per otto o dieci giorni, allora ritirate dal vaso e fate sgocciolare.

Riunite poscia tutti i vostri pezzi e riempitene la testa di maniera che riprenda la sua prima forma, cucite con dello spago l'apertura per cui furono levate le ossa, ma in modo che non si deformi, involgetela in un pannolino bianco, cucite insieme i due capi dello stesso; mettete in una marmitta colle ossa che avrete cavate, alcune cotenne, nove o dieci carote, altrettante cipolle e sette od otto foglie di lauro, altrettanti rami di timo,

di basilico, un mazzo di prezzemolo con cipolle, sette chiodi di garofano, un pugno di sale e qualche brano di carne di majale o di vitello o di manzo, mettete dell'acqua quanta ne occorre perchè la testa nuoti nella medesima, fatela bollire a fuoco lento. Quand'essa sarà cotta toglietela dal fuoco e lasciatela per due ore nella pentola, poi levatela e spremetela in un altro pannolino perchè sgoccioli tutto il liquido, che vi sarà restato, ma in modo che conservi sempre la sua forma, e lasciatela freddare del tutto involta, e quando sarà divenuta fredda scioglietela, levate le cuciture e mettetela su d'un piatto con sotto un mantino piegato e recatela in tavola.

**Testa di majale  
secondo il metodo di Troye.**

Preparate la vostra testa di majale lavatela, fiammeggiatela, ma non guastatene la cotenna, ripartite la carne in modo che le parti dalle quali avete tolte le ossa ne sieno guarnite quanto le altre, salate le carni con sale di mare e con un poco di nitro, collocatela in una terrina con timo, lauro, salvia, aglio, garofani, pepe grosso, ginepro, coriandri. Coprite la terrina con un pannolino, e poi mettetevi il coperchio che la chiuda ermeticamente, e lasciatela in fusione per otto giorni, scorsi i quali ritirate la testa, fatela sgocciolare, guarnitela con del giambone, tartuffi, cornicini, il tutto tagliato a filetti e marinato prima nel salume della testa, involgetela e fatela cuocere come si è detto nell'articolo precedente.

**Giambone.****Modo di farlo cuocere.**

Quando si vuol far cuocere un giambone se ne toglie la parte inutile senza guastare la cotenna, se lo lascia due giorni nell'acqua per levargli il sale, dopo se lo involge in un cencio e se lo pone in una marmitta grande, e vi si mettono due pinte d'acqua, altrettanto vino rosso, radici, cipolle ed un mazzo d'ogni sorta di erbe fine, lauro, timo, aglio, chiodi di garofano, carote; e lo si fa cuocere per cinque o sei ore a fuoco lento. Quando è cotto se lo lascia freddare nel suo brodo, poscia se lo leva e se ne toglie dolcemente la cotenna senza levarne la grassa, e sopra la stessa si pone del prezzemolo tagliato, con un poco di pepe, e crosta di pane gratugiata. Si serve il giambone come piatto di mezzo; quando il giambone è fresco si può farlo cuocere allo spiedo, ma è mestieri che sia molto più disossato che a farlo cuocere nell'acqua.

**Giambone cotto nella pentola.**

È duopo farlo bollire in un caldajo che non sia troppo grande, ed in meno acqua possibile, perchè non perda molto sugo cuocendo. Vi si aggiungerà salvia, prezzemolo e serpentaria, e quando sarà cotto per tre quarti, vi si metterà una bottiglia di vino di Champagne o di Borgogna bianco, lasciatelo cuocere e bollire dolcemente, ed allor quando è ben dolce e tenero, estraetelo dalla caldaja e levategli la sua cotenna, disgrassatelo, e poi unite allo stesso del sugo di vitello ben consumato, e circondatelo di cavoli fini.

### **Salsiccia di Majale.**

Prendete della carne di majale, con un terzo di grasso, e due terzi di magro, tagliatela non troppo minuta, e mettetevi sale, pepe e *spezie* fine, lasciate amalgamarsi il tutto in una terrina che metterete su le ceneri calde per una mezz'ora, scegliete le budella di majale di quella grandezza che volete dare alla salsiccia, e lavateli in molte acque che sieno molto puliti, legate con piccolo spago uno dei capi del budello, e dall'altro ricopritelo colla carne preparata, e collocate bene perchè tutto il budello sia ugualmente ripieno, legate bene e secondo la lunghezza circondatelo di spago d'un pollice di distanza da uno all'altro, e la salsiccia fatta in tal modo può essere mangiata anche all'indomani.

### **Salsiccie di tartuffi.**

Prendete del vitello, lardo, tartuffi cotti nel vino bianco, e tagliate bene tutto insieme, mettetevi sale, pepe e *spezie* fine, mescolate bene insieme e riempite il budello di majale.

### **Formaggio di majale.**

Levate le ossa ad una testa di majale ben pulita, e levatene tutta la carne senza offendere la cotenna, tagliate la carne in filetti piccolissimi, e fate altrettanto del lardo, mettete il magro a parte in un piatto ben disteso, ed il grasso in un altro, tagliate le orecchie pure in filetti, condite il tutto, di ambe le parti, con sale finissimo e pepe grosso.

### **Formaggio d'Italia.**

Prendete quattro libbre di fegato di majale, due libbre e mezza di lardo, tre quarti di sugna che taglierete insieme, aggiungetevi sale, pepe e *spezie* fine, timo, lauro, salvia, aglio che taglierete separatamente, e mettete in fondo ad una casseruola delle fette di lardo sottilissime, copritele col vostro ripieno preparato, e ricopritelo con altre fette di lardo, e lasciatelo cuocere in un forno per quattro ore. Dopo che è cotto aspettate a versare la casseruola finchè sia tiepido, e guarnitelo dopo con erbe tagliate fine e torli d'uova duri ammaccati.

### **Bodino di majale e di cignale.**

Tagliate delle cipolle, e fatele cuocere con acqua e sugna; quando esso è ben cotto, e non resta che della grassa, prendete della sugna che taglierete in forma di dadi, mettetela nella casseruola ove sono le cipolle, con del sangue e della crema, mettetevi sale, e *spezie* finissime, mescolate bene il tutto insieme, e riempite con questo intingolo le budella che avrete preparate, tagliate di quella lunghezza che vorrete, non riempitele soverchiamente perchè non abbino cuocendo a rompersi; legate i due capi del budello fateli cuocere nell'acqua bollente per un quarto d'ora; per sapere se essi sono cotti voi ne estrarete uno e lo pungerete, se dalla puntura non esce sangue, ed in sua vece grassa, allora son cotti, asciugateli con un panno lino, strofinateli

con della cotenna per renderli più lucidi, poi metteteli alla graticola quando li volete mangiare.

Il bodino di cignale si fa nel medesimo modo, ma però avvertite ch'è un cibo indigesto e bisogna farne uso moderatissimo.

### **Piccolo salato.**

Prendete un piccolo majale non troppo grasso, che voi tagliarete a brani, e preparate una salamoja fatta nel modo seguente: mettete in una gran marmitta una quantità d'acqua bastante per immergervi il salato, mettetela al fuoco e quando essa bolle salatela bene poco alla volta perchè il sale si stemperi, ritirate dopo l'acqua e lasciatela venir fredda, poscia versatela in altro vaso, e mettetevi i brani di majale, e ricoprite bene il vaso in modo che non vi entri aria. Scorse tre settimane potete mangiare il salato: collocarete il vaso in un sito secco, badando di non guastare la carne mettendola nella salamoja, e si può usare di questa carne salata con verza ed ogni specie di pieni.

### **CINGHIALE.**

---

La testa di cinghiale è la più stimata, e si adopera per gran piatto di mezzo freddo; non vi è che l'odore di selvatico che distingue il cinghiale dal porco. Tanto l'uno che l'altro appar-

tengono alla medesima famiglia, le loro teste si presentano nel medesimo modo, i loro piedi si preparano ugualmente alla *Saint-Ménéhould*, ed i loro filetti allo spiedo. Ma qui finiscono i loro rapporti, e se il cignale non è atto a far bodino, salsiccie, egli però è il più ragguardevole arrosto allo spiedo, e si può fare collo stesso ottimi pasticci freddi. Il cignale si divide a pezzi, cioè il quarto davanti, il quarto di dietro, il lombo, la spalla, il filetto ed altre parti, senza contare la testa ed i piedi che ne sono i frastagli. La sua testa si prepara come quella del porco.

#### **Filetto di cinghiale.**

Tagliate un filetto di cinghiale e fatelo marinare per due giorni almeno, poi fatelo sgocciolare e mettetelo in una casseruola con fette di lardo, guarnizione di carne e carote, cipolle, pepe, mazzolino guarnito. Bagnate il tutto con vino bianco consumato, in eguale quantità si l'uno che l'altro, e fatelo cuocere per due ore. In seguito fate sgocciolare il filetto; fatelo glacé, ed unitevi salsa piccante.

#### **Quarto davanti di cinghiale.**

Fatelo marinare con sale, pepe ed aceto, aglio ed ogni sorta di erbe fine. Fatelo poscia cuocere allo spiedo, e servitelo con salsa piccante.

#### **Quarto di dietro di cinghiale.**

Inlardellatelo con grossi fili di lardo, fatelo in seguito marinare, poi cuocere allo spiedo, od in stufato, od anche come manzo alla moda.

### **Cotelette fritte di cinghiale.**

Le cotelette essendo tagliate e ben preparate, le farete friggere con sale e pepe, sopra fuoco ben vivo, quando sono cotte le disponete in una padella a guisa di corona, e vi mettete un bicchiere di vino bianco, ed altrettanta salsa spagnuola, farete restringere e ne farete questa salsa su le cotelette.

### **Giambone di cinghiale.**

Si apparecchia il giambone di cinghiale nello stesso modo che quello del porco.

### **Porcellino di latte.**

Il porcellino di latte non è buono a mangiarsi se non caldo, la pelle deve essere crocante, ed in allora è una pietanza delicatissima. S'incomincia dal tagliare la testa, poi si leva rapidamente la pelle del ventre, della schiena, e quella delle coscie avendo cura di lasciarvi attaccata un poco di carne. La testa è abbastanza stimata, ma la pelle del ventre è la parte piu delicata e ghiotta del porcellino di latte. I frastagli si preparano in fricassé, od anche colla salsa piccante.

### **Porcellino di latte allo spiedo.**

Mettete a fuoco una gran caldaja piena d'acqua, allorquando comincia ad essere calda immergete nella stessa il vostro porcellino di latte, prendendolo per la testa, ed agitando dolcemente nell'acqua, sino a tanto che il pelo dello stesso comincia a staccarsi per il calore aumentato dell'ac-

qua; in allora se lo estrae e se lo pone su la tavola e si raschia il pelo.

Quand'è ben pulito, sventratelo e piegate le zampe assicurandole con uno stecco, e lasciatelo un ventiquattro ore mortificare, avendo cura di mettere nel suo ventre un bel mazzo di erbe fine. Poesia mettetelo allo spiedo e fatelo cuocere con fuoco moderato. Allorquando la pelle comincia ad ingiallire, bisogna fregarla bene con un cencio, ed inumidirla con olio d'oliva poichè quest'operazione rende la sua pelle color d'oro e crocante.

(Arrosto delicatissimo ma pesante allo stomaco).

#### **Porcellino di latte coi piselli.**

Si pulisce il porcellino come venne più sopra accennato, e quando è ben netto lo si taglia in quattro quarti. Mettete del lardo in una casseruola, carote, rape, prezzemolo, salvia, lauro, sale e pepe; collocate sopra alle accennate cose il porcellino, e fatele friggere a fuoco lento, sino a tanto che sudano e cominciano a prendere il sapore; in allora mettetevi tre cucchiaj d'ottimo brodo ed altrettanto vino bianco, e lasciate cuocere il tutto lentamente per cinque o sei ore. Quando i quarti del porcellino sono cotti, conditeli col loro sugo, e vi unirete i piselli cotti nel sugo di porcellino, i quali serviranno di guarnizione.

#### **Fricassé di porcellino di latte.**

Colla carne di porcellino di latte si fanno fri-

cassé delicatissimi, usando il medesimo metodo come nei fricassé di vitello, si possono accomodare colla salsa bianca, precisamente come il fricassé di pollastro e si può prepararne anche con crema dolce.

#### **Filetti di porcelline coi tartuffi.**

Tagliate a filetti tutta la carne che vi rimarrà d'un porcellino di latte, fatela friggere nel burro liquefatto, e mettetevi un bicchiere di buon brodo ed un mezzo bicchiere di vino bianco; aggiungetevi una dozzina di tartuffi tagliati a fette finissime, qualche spugnola, e sugo di manzo; lasciate bollire il tutto per tre ore a fuoco lento, ed allorchè la salsa avrà preso consistenza, portate in tavola che sia calda la vivanda.

## **SELVAGGIUME**

### **CAPRIOLO.**

#### **Quarto di capriolo (arrosto).**

Dopo di aver puliti e preparati i vostri filetti e le coscie del vostro capriolo; le infilate con lardo e li mettete in una terrina, con tre o quattro bottiglie di aceto, sale e pepe, tre o quattro foglie di lauro, sei chiodi di garofano, sei o sette di gambi di timo, cinque cipolle tagliate a fette, un pizzico di prezzemolo e cipollette intiere; e lo lasciate marinare per quarant'ore: quando volete

mangiarlo lo levate dalla terrina, e lo mettete allo spiedo, cinque quarti d'ora bastano per farlo cuocere, e vi unite quando lo mettete in tavola la salsa fatta colla sua marinata e le cipollette sono ottima guarnizione.

Togliete la schiena dai due quadrati di capriolo, dopo averne preparato i filetti, tagliateli e metteteli a marinare. Fateli cuocere allo spiedo e quando sono cotti accompagnateli con salsa peverada.

#### **Quarto di capriolo in stufato.**

Inlardellate il quarto di capriolo con lardo grosso lo legate e lo mettete in una casseruola con cotenne di lardo, cipolle, carote, mazzolino di prezzemolo, timo, lauro, chiodi di garofano, noce moscata raschiata, bagnate con brodo e vino bianco fate cuocere a fuoco dolce per cinque o sei ore, finito di cuocere ritirate il quarto e passate allo staccio il liquido bollito, e poscia bagnate con quello una salsa peverada; e su la medesima collocate il quarto di capriolo e lo portate in tavola.

#### **Gigot di capriolo allo spiedo.**

Fate stagionare per qualche giorno un gigot di capriolo appendendolo all'aria, infilatelolo con lardo finissimo e fregatelo con olio, inspiadatelo e fatelo cuocere per un'ora. Fate una salsa piccante ed unite la al sugo che avrà dato, ed unitevi un bicchier di vino bianco, qualche cipolletta, prezzemolo, serpentaria, tagliate il tutto bene, sale,

pepe e noce moscata, e portatelo in tavola separato dalla salsa.

### **Intingolo di capriolo.**

Fate friggere lardo e burro insieme, fate un rosso leggero con quel medesimo burro, e mettetevi il petto di capriolo tagliato a pezzi, bagnatelo con una bottiglia di vino rosso, ed un mezzo d'acqua. Condite quest'intingolo con un mazzo di timo, lauro, aglio, con sale e pepe, rimestate sovente ed aggiungetevi delle cipolline fritte nel burro con dei funghi. Finita la cottura e ristretta la salsa al grado mettetevi croste di pane fritto e recatela in tavola.

### **Cotelette di capriolo.**

Dopo di aver preparato le vostre cotelette come quelle di montone, infilatele con lardo fino, fatele cuocere in una padella con un poco di brodo sale e pepe, cipolle, mazzolino guarnito e qualche fetta di carote, allorchè sono cotte lasciatele venir fredde nel loro fondo, e servitele con salsa piccante o peverada.

### **Fettoline di capriolo.**

Tagliate in piccole fette il resto d'un arrosto, fate una salsa peverada ristretta, mettetevi le fette di capriolo preparate, lasciate bollire per qualche istante, ed al momento di recarla in tavola aggiungetevi un poco di burro fresco.

**Filetti di capriolo  
preparati alla minuta.**

Dopo di aver preparati e marinati i vostri filetti, fateli friggere nel burro sopra un fuoco molto vivo, disponeteli a guisa di corona e versate una salsa peverada nel mezzo.

**LEPRE.**

Il pezzo più stimato della lepre è la schiena, e si taglia a pezzi, poscia si tagliano le coscie che dai ghiottoni sono apprezzate, poi il così detto boccone del cacciatore, ch'è la coda colla carne aderente che racchiude odor di selvatico più che ogni altra parte e perciò è molto ricercato dai ghiottoni. La parte anteriore della lepre si prepara in intingolo. Il coniglio si taglia come la lepre,

**Lepre allo spiedo (arrosto).**

Ordinariamente si mette allo spiedo la schiena della lepre, poichè il davanti è migliore preparato in intingolo. Bisogna inlardellare tutte le parti carnose, e lasciarla tutt'al più per un'ora su lo spiedo. Per salsa si pesta il fegato fritto col burro, e cipollette molto fine. Si bagna con vino bianco e brodo, vi si aggiunge sale, pepe ed un poco di aceto, ed il sangue che si ha cura di metterlo a parte. Lo si accompagna anche con salsa chiara e piccante, composta con sugo d'arrosto al quale si aggiunge aceto e cipollini fritti.

**Lepre marinata allo spiedo.**

Dopo di averla tagliata come fu detto più so-

pra, fatela marinare per ventiquattro ore nell'aceto, sale, pepe, timo, prezzemolo, cipolle tagliate, aglio ed un poco d'olio d'oliva. Quando voi volete farla cuocere, lasciatela sgocciolare e mettetela allo spiedo circa un'ora, abbiate cura di bagnarla colla sua marinata, ed accompagnatela con salsa fatta col sugo e cipollette.

#### **Intingolo di lepre.**

Fate friggere del lardo tagliato a dadi con burro, ritirate il lardo e fate friggere la lepre, ritirate la lepre e fate un rosso, riunite il tutto ed aggiungetevi del brodo, un bicchiere di vino rosso, un mazzolino guarnito, sale, pepe ed il sangue del lepre.

Finito di far ciò fate cuocere a fuoco vivo e restringere la salsa, a metà cottura aggiungetevi dei funghi e cipollette ma fritte prima nel burro. Per legare la salsa si pesta il fegato della lepre e se lo aggiunge poco prima di recarla in tavola.

#### **Intingolo di lepre all'alcemanna.**

Si prepara il lepre nel medesimo modo su indicato, solamente vi si aggiunge un bel pezzo di zucchero, qualche cucchiajo di siroppo ben ristretto, un poco d'aceto e si mette meno sale e si circonda l'intingolo con crostini di pane fritti al burro.

#### **Terrina di lepre.**

Prendete carne di lepre ben fresca, una libbra di porco fresco, altrettanto di vitello, il fegato del lepre, mescolate bene il tutto, e tagliate minuto

aggiungetevi sale, pepe, cipolle, prezzemolo, uno spicchio d'aglio ed il sangue della lepre, mescolate bene il tutto, prendete una piccola marmitta piatta in cui metterete fette di lardo, aggiungete metà del ripieno fatto, alcuni tartuffi tagliati a fette, poi collocate i più bei pezzi della lepre che avrete dissossati, copriteli col rimanente del ripieno, mettetevi una foglia di lauro, ed un ramo di timo ed un mezzo bicchiere d'acquavite e ricoprite con altre fette di lardo, mettete il coperchio alla marmitta ed intonatelo con pasta in modo che sia chiuso ermeticamente e lasciatelo cuocere per quattro o cinque ore, dopo lasciatelo raffreddare.

Allorquando volete portare in tavola la terrina togliete il coperchio, immergete la marmitta nell'acqua calda, e versatela su d'un piatto con somma diligenza e precauzione.

#### **Lepre in stufate.**

Dopo di avere interamente dissossata la vostra lepre, mettete nella casseruola le sue ossa ammaccate, giretto di vitello, fette di giambone, il tutto condito di *spezie*, sale e pepe, mettete la lepre su questo strato, e la ricoprite con lardo, bagnate il tutto con brodo e vino bianco, fate cuocere a lento fuoco sotto e sopra, quando è cotta restringete la salsa e la portate in tavola.

## CONIGLIO GIOVINE

### Coniglio giovine allo spiedo.

Scorticate e sventrate un coniglio, inlardatelo con finissimo lardo, fatelo in seguito marinare nell'aceto, con sale e pepe, prezzemolo, timo, cipolle e due spicchi d'aglio ed un poco d'olio d'oliva, ricopritelo e lasciatelo in cóncia per ventiquattro ore. Ritirandolo per farlo cuocere lo lascerete sgocciolare, ungete d'olio un foglio di carta, involgetelo e fatelo cuocere allo spiedo, cinque quarti d'ora bastano. Togliete la carta un quarto d'ora prima di levarlo dallo spiedo perchè possa prender colore, servitelo con salsa fatta col sugo che ha prodotto, e qualche cipolletta.

### Coniglio giovine colla reticella.

Togliete la carne del vostro coniglio, e fatela marinare nell'olio d'oliva con erbe fine tagliate, pestate il fegato e cospargetelo di sale e *spezie* fine e un poco di coriandro. Separate il vostro apparecchio in varie porzioni, ed involgete ciascuna di esse in un pezzo di reticella ram-mollita nell'acqua calda, impannate bene ogni pezzo e fate cuocere al forno appena ch'è stato tolto fuori il pane.

### Filetti alla Zingara.

Prendete un pezzo di lardo venato, tagliatelo in piccole fette; e fatele friggere in un poco di burro liquefatto, mettetevi i vostri filetti di co-

niglio giovane con mezzo bicchiere d'ottimo brodo, sale, pepe, ed un poco d'agresto, fate bollire cinque minuti e servite in tavola caldo.

## CONIGLIO.

### Coniglio in fricassé.

Fate friggere del lardo tagliato in piccoli pezzi con burro fresco, ritiratelo dalla casseruola, e mettetevi il coniglio, quando questo sarà fritto, ritornate a mettere il lardo, aggiungetevi un poco di farina, bagnatelo con vino bianco e del brodo, sale, pepe, cipollini, funghi, mazzolino guarnito, e portatelo in tavola con crostini di pane fritti.

### Coniglio alla giardiniera.

Tagliate un coniglio a brani, mettetelo in una marmitta, con cipolle, carote, piselli, rape, pomi di terra, fave, selleri, sale e pepe ed erbe fine riempite la marmitta d'acqua e se avete del buon grasso preferitelo al burro. Fate cuocere per quattro ore poscia separate il vostro coniglio dai legumi, dei quali farete un pane facendolo passare da un colatojo, fate friggere del lardo, aggiungetevi i brani di coniglio che farete arrostitire, dopo metteteli in un piatto, e versate sopra ai medesimi il vostro pane.

### Coniglio alla Marinaja.

Tagliate un coniglio in pezzi, fate abbrustolire del lardo col burro, mettetevi poi il coniglio che

farete friggere, aggiungetevi un poco di farina, una dozzina di cipollette, dei funghi, un mazzo guarnito, sale, pepe, una tazza di brodo e due bicchieri di vino; fatelo bollire a gran fuoco.

### **Conigli ripieni.**

Disossate il coniglio, e riempitelo con pieno finissimo composto di bianco di pernice, di pollastro, fegato grasso, lardo, tartuffi e spugnole, e sia condito il tutto con moderazione; amalgamatelo con due torli d'uova, e riempite bene tutto il coniglio, mettendone anche nell'intorno delle cosce; collocate nel fondo d'una casseruola del lardo e degli avanzi minuti della ossa levate al coniglio, inumiditele col brodo e vino di Champagne; chiudete bene e lasciatelo cuocere a fuoco lento per tre ore, sgrassatelo e servitelo nel suo proprio sugo. Ottimo piatto che riunisce il gusto, l'apparenza e la salubrità.

### **Pasticcio di Coniglio alla buona donna.**

Tagliate a pezzi un coniglio, collocate in fondo d'una terrina delle fette di lardo, poi metterete uno strato di ripieno di vivande, prezzemolo, cipolle, aglio, funghi e pepe; mettete poscia tutti i vostri pezzi di coniglio, poscia il resto del vostro ripieno, e coprite il tutto con altre fette di lardo; aggiungetevi un bicchier di vino bianco, coprite la vostra terrina con un coperchio in modo che non vi possa penetrare aria, e mettetelo al forno. (Mangiatelo freddo).

**Marinata di Coniglio.**

Tagliate a pezzi un coniglio, mettetelo in una marinata di vino bianco, sugo di limone, prezzemolo, cipolle, timo, lauro, spicchio d'aglio, impanateli dopo un ora, e quindi fateli friggere, e portateli in tavola con prezzemolo fritto.

**FAGIANO****Fagiano allo spiedo.**

Inlardellate con fili di lardo finissimo e fatelo cuocere allo spiedo, abbiate cura di fargli prendere bel colore.

**Salmis di fagiano.**

Tagliate i filetti di un fagiano arrostito, riducete in piccoli brani tutte le membra, e tutte le altre parti carnose. Mettete in una casseruola un pezzo di burro impastato con farina; non appena egli è liquefatto, mettetevi del buon vino bianco, un bicchiere di consumato, sale pepe e cipolle; quando tutto questo è un poco ristretto, collocatevi i brani di fagiano, lasciate bollire per venti minuti, portatelo in tavola assai caldo, mettendovi del sugo di limone ed un cucchiajo d'olio d'oliva. Riesce il salmis assai migliore allor quando si pestano le ossa ed il carcame del fagiano e si fanno bollire per una mezz'ora nel vino bianco e che si cola e si mescola con altrettanto consumato.

**Fagiano colle olive.**

Preparate il fagiano come all'ordinario, fiammeggiate lo leggermente, sventratelo, e fate un ripieno composto di fegato, tartuffi, cipolle, lardo finissimo pestato, sale, pepe e noce moscata, il tutto tagliate e legate con due torli d'uova, riempitene il vostro fagiano e fatelo cuocere allo spiedo dopo di averlo involto in fette di lardo, quando è cotto ponetelo in un piatto, e mettete intorno allo stesso un salmis d'olive cotte in un buon consumato, e sugo di vitello ristretto, nel quale si avranno fatte bollire per un'ora a fuoco lento. Questa pietanza è molto aggradevole, ma le olive la rendono un poco indigesta.

**BECCACCIE**

La beccaccia si taglia assolutamente come il pollo, l'ala secondo i ghiottoni è la parte la più delicata della beccaccia, molti però preferiscono la coscia.

**Beccaccia allo spiedo.**

Spogliate delle penne la beccaccia senza sventrarla, involgetela con lardo, e mettetela allo spiedo ponendo sotto alla medesima nella ghiotta fetta di pane perchè ricevino il sugo che cade.

**Beccaccia in Salmis.**

Questo salmis si prepara nello stesso modo di quello del fagiano.

**Beccaccini alla Mansolle.**

Tagliate i filetti, le separate le ale, le coscie dei vostri beccaccini e fateli friggere in casseruola, in un mezzo bicchier di consumato, un cucchiajo d'olio d'oliva, sale pepe ed i fegati dei vostri beccaccini ben pestati, fate bollire per mezz'ora prima di recarli in tavola, limone od aceto. Bisogna mangiare questo piatto ben caldo.

**Manicaretto di Beccaccia.**

Pelate e fiammeggiate le vostre beccaccie vuotatele, e cogli interiori ben preparati fate un ripieno con lardo ben pestato, burro, erbe fine ed aciughe; lo mettete in una casseruola con fette di lardo e di vitello, bagnate con un bicchier di consumato ed un bicchiere di vino bianco. Chiudete ermeticamente la casseruola e lasciatelo cuocere a fuoco lento per quattro o cinque ore, abbiate cura che abbino a cuocere da tutte le parti. Il sugo che avranno prodotto digrassatelo prima di portarlo in tavola. Il tutto sia ben caldo. Questo modo di preparare la beccaccia è il migliore di tutti poichè conserva alla stessa quel delizioso odore di selvaggina che la rende tanto stimata.

**PERNICIOTTI E PERNICI.**

Di questi volatili avvenne due qualità, rossi e grigi, quei rossi sono più stimati, si riconoscono dalla zampa rossa, e sono più grossi, i grigi hanno la zampa nera; quando il becco si rompe facilmente è segno che sono giovani.

### **Pernici.**

Si taglia la pernice nel medesimo modo che il pollo, cioè si staccano prima le coscie e le ale, in seguito si taglia il capo longitudinalmente. La coscia è la parte che ha maggior selvatico, e coll'ala costituisce le parti più delicate della pernice.

Il pernicioetto si taglia nella medesima maniera.

#### **Perniciotto allo spiedo.**

Dopo di averlo inlardellato con fili di finissimo lardo, se lo pone allo spiedo; è mestieri di vegliare la cucina perchè non abbia per soverchio fuoco abbrustolire. Alcuni invece d'inlardellarlo involgono in due fette larghe di lardo, una superiormente e l'altra inferiormente e ben legate con filo.

#### **Pernice ripiena ed arrostita.**

Si prepara un ripieno composto di fegato, di lardo raschiato, sale, pepe, prezzemolo e cipolle tagliate, si pone questo ripieno nell'interno della pernice, e si fa friggere per un momento nella casseruola; poi si mette allo spiedo e si fa cuocere per quaranta minuti.

#### **Pernice in Salmis.**

Preparate la pernice come per arrostitirla, fatela cuocere allo spiedo, quand'è arrivata a due terzi di cottura, tagliate le sue membra ed il carcasso e preparatela come il salmis di fagiano.

#### **Salmis di filetti di Pernice.**

Allorchè avete dei rimasugli di pernice arrostita

levatene la carne a piccoli filetti, fate bollire il carcame in un mezzo bicchier di vino bianco, spremetene il sugo e mettetelo a parte. Fate friggere i vostri filetti nel sugo di vitello, ed allor quando cominceranno a bollire vi aggiungerete il sugo estratto dal carcame, aggiungetevi per guarnizione qualche latte di carpione, o qualche animella di vitello, spugnole, e fate riscaldare il piatto sul quale volete metterla per recarla in tavola, basta una mezz'ora di cucinatura per questi filetti.

#### **Ammorsellato di Perniciotto.**

Levate la carne al perniciotto quando esso sarà stato cotto allo spiedo, e tagliatela con una fetta di montone che avrete preparato cotta a metà su la graticola. Fate liquefare del burro in una casseruola, lasciate friggere il vostro ammorsellato per cinque minuti, dopo di che aggiungetevi un bicchier di buon consumato, o di sugo di vitello, tartuffi cotti sotto la cenere tagliate finissime, lasciatele cuocere lentamente per una mezz'ora a fuoco debole; abbiate cura di tramestarlo sovente perèhè non si rappigli al fondo. Fate friggere una ventina di crostini di pane nel burro grossi come l'estremità del dito mignolo, e quando questi saranno d'un biondo dorato, versarete il vostro ammorsellato sopra di un piatto caldo e guarnirete lo stesso col pane fritto, con simmetria e ordine.

#### **Perniciotto alla Papillotes.**

Quando avrete fiammeggiato e pulito degli interiori il perniciotto tagliatelo in mezzo e sepa-

tene le due parti, mettete del burro in una caseruola, e fate friggere i due pezzi del perniciotto per sette od otto minuti, lasciateli poscia freddare sopra un piatto, aggiungetevi delle erbe fine sopra i medesimi. Quando essi saranno divenuti freddi prendete un foglio di carta grande abbastanza per involgere bene ogni vostro pezzo di perniciotto, ungete d'olio la carta, e mettetevi una fetta di lardo ben sottile, su la metà del perniciotto, e poi su quella mettete l'altra con altro lardo, ed involgetele tutte e due, una mezz'ora prima di darlo in tavola porrete il perniciotto su la graticola e quel tempo basta a farlo cuocere.

### **Perniciotto coi tartuffi.**

Tagliate dei tartuffi in piccoli pezzi, fateli friggere nel burro, con sale, pepe, chiodi di garofano noce moscata raschiata; pestate del lardo, e del bianco di pollo, mescolate il tutto, togliete gl'interiori alle pernici, e riempitelo di questo miscuglio, mettetelo in seguito in una marmitta, fatele cuocere a piccolo fuoco, e servitele con salse e tartuffi.

Le pernici convengono nei tempi freddi ad ogni sorte di età e di temperamento, ma particolarmente coi convalescenti, o da quelli ch'hanno un temperamento freddo. Non si devono mangiare le pernici appena uccise.

Bisogna lasciarle stagionare, che in tal modo la carne diviene più friabile o saporita per la fermentazione che vi succede.

### **Salato di pernici.**

Prendete degli avanzi di pernice arrostita, metteteli in una terrina con buon olio, aceto, serpentaria e qualche intingolo tagliato, sale e pepe grosso. Mettete in seguito su d'un piatto intorno al quale voi farete un cordone con cuori di lattuga tagliati in due o quattro parti. Unitevi uova duri tagliati in quattro parti, cornicini sminuzati, filetti d'aciuga, cipollini tagliati, capperi, tartuffi cotti nel vino di Champagne. Al momento di portarlo in tavola bagnate il tutto con il preparativo rimasto nella terrina.

### **Certosa di Pernici.**

Dopo di aver fatta friggere una quarta di lardo di petto, mettete due pernici infarinate e bagnate con ottimo brodo: aggiungetevi un mazzolino e fate cuocere per tre quarti d'ora prendete delle verze che avrete fatto cuocere separatamente con un pezzo di salato e fatti sgocciolare; preparate una casseruola unta di burro, e collocate simmetricamente nel fondo della medesima delle carote tagliate rotonde, salsiccie lunghe come il dito mignolo, del cervellato, mettete uno strato delle vostre verze, le vostre pernici nel mezzo, ed il resto delle vostre verze di sopra; versate dolcemente il sugo che avranno dato le vostre pernici e lasciatele cuocere a lento fuoco per un'ora, mettendone anche intorno alla casseruola, per far prendere colore. Versate con diligenza la vostra casseruola su d'un piatto al momento di recare in tavola.

### **Pernici all'economica.**

Allorquando voi avete una vecchia pernice la miglior maniera di cucinarla, è di farla cuocere a fuoco lento per tre ore con una tazza di brodo, un bicchier d'acquavite, carote, cipolle, lardo sale e pepe, prima di portarla in tavola sgrassate e mettete le vostre carote e cipolle intorno alla pernice.

## **ALLODOLE**

---

### **Allodole allo spiedo.**

Mettete una fettina di lardo per ogni allodola ed una foglia di salvia, poi inspiedatele, collocatela nella ghiotta sotto alle medesime delle fette di pane per ricevere il sugo che cade, bagnatele sovente col burro e salatele quando sono pressochè cotte. Questo è il metodo che usano i Bergamaschi ed i Bresciani nel cucinare le allodole.

### **Salmis d'allodole.**

Prendete una dozzina d'allodole, tagliatele in quattro parti, separate gl'interiori che pestarete con buon vino rosso, sale, pepe, brodo, e cipolle tagliate minute, allorchè tutto questo avrà bollito un quarto d'ora, mettetevi le allodole tagliate in quarti, ed un poco di crosta di pane grattugiata, fate cuocere un'ora ed il salmis è fatto. Nel medesimo modo delle allodole preparate altri piccoli uccelli e farete un ottimo salmis.

## QUAGLIE

### **Quaglie allo spiedo.**

Quando avete levate le penne alle quaglie, vuotatele degli interiori, fiammeggiatele e poi mettete una fetta di lardo ed involgete ogni quaglia in una foglia di vite e fatele cuocere allo spiedo mettendo sotto alle stesse delle fette di pane perchè s'inzuppino del sugo che le quaglie lasciano cadere.

### **Quaglie col lauro.**

Preparate le vostre quaglie, e tagliatene i fegati e mescolateli con prezzemolo, cipolle, burro, sale e pepe grosso; involgetele nella carta e fatele cuocere allo spiedo; mettete in infusione per mezzo quarto d'ora quattro o cinque foglie di lauro in seguito levatele e mettetele nel sugo di vitello e fate fare un brodo ed adoperate questa salsa su le vostre quaglie.

### **Quaglie col riso.**

Preparate le quaglie e poi mettetle del burro e cipolle tagliate nella marmitta, fritto che sia riponete nella stessa le quaglie e a mano a mano mettetevi del brodo, indi quando sono a mezza cottura le quaglie mettete il riso e lasciate cuocere.

## TORDI

I tordi sono ottimi in autunno, si mettono allo spiedo senza sventrarli, s'involgono in foglie di vite e si mettono allo spiedo, nella ghiotta vi potete delle fette di pane. Ed in tal modo si fanno cuocere tutti gli altri uccelli.

## ARZAVOLE ANITRE ED ANITRELLE

Le arzavole sono della famiglia delle anitre, ma sono più piccole e più saporite, e si preparano nello stesso modo che le anitre. Due sorta di anitre vi sono, vi è la domestica e la selvatica. La prima si mangia allo spiedo, la seconda si può prepararla in più maniere.

### Anitra allo spiedo.

Abbiate cura che l'anitra sia giovine e grassa, indi preparatela con diligenza, dopo mettetela allo spiedo, e bagnatela con burro e brodo ristretto, quando è cotta mettete il sugo della ghiotta sull'anitra e recatela in tavola.

### Anitrelle arrostito colle olive.

Preparate le anitrelle con ogni diligenza, lavate in seguito delle olive con l'acqua bollente, poscia lasciatele sgocciolare e levatene le armelle; po-

scia mettetele a cuocere nel brodo con un poco di lardo, aciuga, fette di limone, rimestatele fino a che abbiano preso sapore e consistenza. Quando sono cotte riempite delle stesse l'anitrella, cucite bene il foro perchè non abbiano a cadere, poscia mettete l'anitrella allo spiedo, bagnandola col sugo delle olive.

Beauvilliers mette a cuocere l'anitrella in una casseruola, dopo averla riempita di burro misto a sale e sugo di limone, e la serve mascherata con ragò d'olive.

#### **Anitra in stuffato.**

Prendete due giovani anitre, inlardellatele con fili di lardo, mettetele in una casseruola in fondo della quale avrete messa una fetta di giambone, cipollette e sale, pepe, lauro ed un bicchiere di brodo, coprite la casseruola, e quand'è cotta recatela in tavola col solo suo sugo. Se alle volte si desidera variare, si preparano in un'altra casseruola con sugo di vitello, spugnole, capperi, e con questa guarnizione si dà maggior gusto all'anitra.

#### **Anitre alla Douillet.**

Prendete due giovani anitre, pulitele diligentemente, inlardellatele, poi preparate un ripieno di pollo tagliato, col suo fegato, due salsiccie, del giambone, cinque o sei tartuffi cotti nel vino rosso e legate tutto questo con due torli d'uova, e riempite le anitre con questo ripieno, e mettete qualche fetta di limone, poi mettetele su lo spiedo, bagnatele col loro sugo.

**Anitra in salmis.**

Per fare il salmis si preferisce l'anitra selvatica e si fa come il salmis di pernice.

**Anitra con puré.**

Preparate con ogni diligenza l'anitra, fate friggere dei pezzi di lardo, dopo mettete nei medesimi l'anitra, aggiungendovi carote, cipolle ed un mazzolino guarnito, allorquando l'anitra è cotta ritirate il liquido e fatelo passare da uno staccio poi mettetelo sul puré che avrete preparato e recate in tavola l'anitra collocandola sul puré.

**PICCIONI**

Si possono cucinare i piccioni in varie maniere, se sono grossi si tagliano in quarti, se piccoli in due parti.

**Piccioni allo spiedo.**

Preparati diligentemente che sieno, s'involgono in una foglia di vite e si mettono allo spiedo, bagnandoli sovente perchè non abbino a seccare, una mezz'ora basta per la cottura.

**Piccioni alla tartara.**

La maniera la più sana di mangiare i piccioni, è di aver cura che sieno giovani, dividerli in due parti, ungerli di burro, impanarli e metterli a cuocere alla graticola ed accompagnarli quando sono cotti d'una salsa tartara.

**Piccioni ripieni.**

Scegliete dei piccioni grossi, ma non più vecchi d'un anno, levate loro gli interiori, ma facendo nei medesimi un apertura nello stomaco, per riempirli più bene, preparate un ripieno fatto con rimasugli di pollo, animelle di vitello, tartuffi ed un poco di lardo pestato il tutto aggiustato con sale, pepe, e legato con torlo d'uova, riempite i vostri piccioni e fateli friggere nel burro liquefatto per un quarto d'ora e poi coprite la casseruola ed a fuoco lento fateli cuocere.

**Piccioni coi tartuffi.**

Pelate e preparate con ogni diligenza i vostri piccioni, riempiteli con pieno di fegato grasso, spugnole e tartuffi tagliati in quarto, mettete del brodo sostanzioso nella casseruola, chiudetela e lasciate cuocere.

**Piccioni alla Provenzale.**

Preparate i piccioni ed inlardellateli con fili di aciughe, fateli friggere nell'olio d'oliva finissimo, con bollitura lenta, aggiungetevi una dozzina di cipollette, uno spicchio d'aglio, ed un mazzolino di cerfoglio, bagnate con metà brodo, e metà vino di Champagne, e lasciate bollire lentamente, su la fine aggiungetevi cinque o sei piccole salsiccie e sugo di limone, sgrassate e recate in tavola.

**Piccioni in salmis.**

Quando rimangono dei piccioni o quarti di piccioni si tagliano e si fanno friggere in casse-

ruola con un po' di vitello e fettine di giambone, cinque o sei carote ed una vecchia pernice, frigate fino a tanto che comincia ad attaccarsi alla casseruola, bagnate in allora con vino di Champagne e brodo consumato ed un poco di sugo di vitello, lasciate restringere il tutto a piccolo fuoco, aggiungetevi sale, pepe e lauro, e quando la salsa è ristretta recatela in tavola. Si può secondo la stagione aggiungervi dei tartuffi, spugnole e fette di limone, per darvi maggiore appariscenza.

### **Piccioni alla papillot.**

Collocate i vostri piccioni in una casseruola con del burro ed un poco di lardo tagliato, sale, pepe, allorquando sono a mezza cottura aggiungetevi erbe fine e funghi tagliati; quando sono cotti levateli dalla casseruola, e lasciateli venir freddi, tagliateli per metà, ed involgeteli in una carta unta d'olio, e metteteli su la graticola per venti minuti.

(Osservazione). I piccioni hanno dei sughi un poco viscosi che ingrassano gli umori, ed impediscono la circolazione; si notò che gli individui che ne usano sovente sono freddi e melanconici.

## **L'OCA**



Evvi l'oca selvatica e la domestica, la prima è molto più delicata dell'altra, la domestica si mette allo spiedo quando è giovine, in stufato se è vecchia.

**Oca allo spiedo.**

Prendete un'oca giovine la cui pelle sia liscia ed il grasso bianco, preparatela con ogni cura e mettetela allo spiedo, fatela cuocere bene, impandola con pane finissimo, e quando è ben rosolata recatela in tavola.

**Oca coi maroni allo spiedo.**

Pelate molti maroni, fateli friggere un momento nel burro per levar loro più facilmente la seconda scorza, poi tagliateli insieme al fegato dell'oca, aggiungetevi della carne di salsiccia tagliata, cotica di lardo, aglio, prezzemolo, cipolle tagliate minutissime, sale, pepe, e noce moscata, mettete questo pieno un momento sul fuoco, poi riempitene l'oca, raffazzonatela e mettetela allo spiedo e fatela cuocere.

**Oca in stufato.**

Non si fanno cuocere in stufato che le oche vecchie. Preparate la vostra oca con ogni cura perchè sia monda, liscia, polita, inlardatela con fette di lardo insieme a prezzemolo, cipolle, cipolini, un poco d'aglio, salvia, timo, sale, e noce moscata, frigate nel burro dei maroni con un poco di zucchero, e riempite coi medesimi il corpo dell'oca, mettetela in istufato con fette di lardo sotto e sopra, e bagnatela con vino bianco.

Aggiungetevi un girelto di vitello tagliato, carote, cipolle ed una fra queste con chiodi di garofano, pastinache, sale, pepe e spezie finissime, e fatela cuocere a piccolo fuoco per quattr'ore.

Pocia levate l'oca fate passare dallo staccio il sugo, lasciatelo restringere e freddare perchè diventi gelatina, chiarificate la gelatina con un bianco d'uova, e circondate l'oca della stessa quando la mettete in tavola.

### **Coscie d'oca alla graticola alla Lionese.**

Prendete tre o quattro coscie d'oca arrostate, o cotte in istuffato, fatele riscaldare nel loro sugo, e tagliate delle cipolle che farete friggere nel medesimo sugo, e quando hanno preso bel colore mettete le coscie alla graticola, e poi preparate peverata, o qualunque altra salsa piccante.

### **Coscie d'oca col purè.**

Preparate e levate le ossa a sei coscie d'oca, e salatele bene ed impeperatele, e riempite il vacuo lasciato dall'osso con un pieno, dopo cucite l'apertura cercando di dare alle coscie la miglior forma, ciò fatto mettete in una casseruola delle fette di lardo e collocatevi le coscie d'oca, e ricopritele colle vostre fette di lardo, aggiungetevi qualche carota, cipolle, foglie di lauro, timo, due chiodi di garofano ed una mestola di brodo consumato, fate bollire tutto questo per due ore, togliete dopo le coscie e fatele sgocciolare, e mettetele pocia sopra un piatto e mascheratele con purè che meglio vi garba o d'una salsa alla Robert, o qualunque altra salsa.

### **Coscie d'oca alla graticola.**

Si possono mangiare le coscie d'oca alla gra-

ticola, impanandole e facendole cuocere fino a tanto che abbiano preso un bel colore, accompagnatela con salsa piccante o salsa tartara, e ragò di rape.

## DINDIO

---

La parte del dindio che viene comunemente riguardata per la migliore, è la coscia, ma le donne mangiano più volentieri l'ala.

### **Dindio allo spiedo.**

Si preferisce la femmina al maschio perchè più delicata. Si mette sul dindio una fetta di lardo e quando è giovine basta un'ora e mezza per la cottura, bisogna bagnarlo sovente col proprio sugo da tutte le parti.

### **Dindio coi tartuffi.**

Preparatelo come quello che si mette allo spiedo e fate un ripieno molle col bianco di pollo, fegati grassi e lardo, preparate ben puliti tre dozzine di tartuffi di mezzana grossezza, mettete i tartuffi intieri nella casseruola col pieno, aggiungetevi sale, e pepe e lauro, e lasciate cuocere tutto questo a fuoco lento per una mezz'ora, poscia lasciatelo venir freddo, e riempite il vostro dindio aggiungendovi un poco di noce moscata, lasciatelo *frollare* due o tre giorni prima di mangiarlo, poscia mettetelo allo spiedo involto nella carta, un

quarto d'ora prima di recarlo in tavola togliete la carta, per farci prendere un bel colore, e mettetevi dei tartuffi tagliati a fette per guarnizione.

### **Dindio in stuffato.**

Quando avete pelato un vecchio dindio, sventratelo; e mettevi lardo, prezzemolo, cipolle e non aglio, *spezie*, sale e pepe, mettete in una casseruola, con brodo, mezzo bicchier d'acquavite, lardo a fette, mezzo piede di vitello, cipolle, carote, mazzolino guarnito, chiodi di garofano, lauro; timo e fate cuocere per cinque o sei ore, poscia ritirate il vostro dindio, lasciate freddare la salsa sino al grado di gelatina, ornate il dindio colla gelatina e recatelo in tavola freddo. Si può anche mangiarlo caldo insieme al suo sugo.

### **Fragtagli di dindio in fricassé di pollo.**

Mettete questi fragtagli in una casseruola con un pezzo di burro, mazzolino di prezzemolo, cipolle, timo, lauro, funghi ed un pizzico di farina fate riscaldare tutto, bagnatelo con del brodo, mettetevi sale e pepe, fatelo cuocere e restringere assai, fate un amalgama di torli d'uova senza farli bollire con una goccia d'aceto e di limone.

### **Galantina di Dindio.**

Prendete un grasso dindio, disossatelo, e badate bene a non guastare la pelle, tagliate la carne delle coscie, e quella dello stomaco, aggiungetevi del vitello, e del lardo grasso, conditelo con sale,

*spezie*, erbe fine tagliate minutamente, pestate il tutto in mortajo, stendete la pelle sopra un pannolino finissimo e mettetevi sopra uno strato di ripieno poi uno di filetti, lingua salata e di giambone, uno di tartuffi, un altro di armandole, un altro di pistache, si continua così fino alla fine, si unisce la pelle la si cuce; ciò fatto coprite la galantina con larghe fette di lardo, e d'un poco di sale, l'involgete in una salvietta perchè conservi la forma che li avete dato. Poesia la mettete in una casseruola e la fate cuocere in stufato, la mettete in tavola fredda accompagnata dal sugo ridotto in gelatina.

**Frastagli di Dindio  
colla salsa Robert e Matelot.**

Si possono preparare i frastagli del dindio colla salsa Robert ed anche alla Matelot, nel modo seguente.

Prendete le sommità delle ale del dindio, e fatele friggere nel burro infarinate. Bagnatele in seguito con metà brodo, e metà vino, aggiungetevi un mazzolino guarnito, spicchio d'aglio, due chiodi di garofano, sale e pepe, e fate ben bollire, a metà cottura mettete in questa salsa delle cipollette fritte nel burro con qualche fungo. Finita la cucinatura e ristretta la salsa aggiungetevi un cucchiajo di eapperi, togliete il mazzolino guarnito, disponete su d'un piatto le sommità dell'ala, mettetevi del pane fritto intorno, e versate sopra la vostra salsa.

## CAPPONE E POLLANCA.

### **Capponc arrostito.**

Preparato che sia il vostro capponc, ne coprite lo stomaco con una fetta di lardo, e lo fate arrostitire, e quando lo mettete in tavola l'accompagnate con cressoni messi distaccati all'ingiro.

La pollastra si prepara nel medesimo modo.

### **Pollastra e Capponc coi tartuffi.**

Si preparano nello stesso modo del dindio coi tartuffi.

### **Pollastra alla Grimed.**

Quando la pollastra è ben lavata e preparata la si taglia in due parti, che si pongono a marinare per due ore con due cucchiaj di buon olio e burro, sale, pepe grosso, prezzemolo, tartuffi, funghi, cipolle e basilico, il tutto tagliato minutissimo. S'involge ogni pezzo di pollastra in un foglio doppio di carta con tutto il suo condimento, si fa cuocere lentamente, fra due ceneri calde, quando è cotta si toglie la carta, e si raccoglie con diligenza tutti i fili d'erba che sono aderenti alla carta, la pollastra ed il sugo che ha prodotto, e si mettono in una casseruola con un poco di consumato e di sugo, si fa bollire un momento, e poi si mette in un piatto la pollastra e si sprema sopra la stessa qualche goccia di sugo di limone.

### **Cappone in ristretto.**

Preparate un cappone, e fregatelo bene con del limone, poi mettetevi sopra una lunga fetta di lardo, indi riponetelo in una casseruola, con cipolle, carote e qualche avanzo di vitello; bagnate il tutto con brodo, e fate cuocere a fuoco lento per due ore, poscia portatelo in tavola ben cosperso di sale insieme al proprio sugo.

### **Cappone col riso.**

Preparate il vostro cappone come si è detto più sopra; lavate in più acque del riso, e mettetelo nel brodo, fatelo cuocere tramestandolo sovente, quando è cotto mettetelo su la cenere calda, farete sgocciolare il cappone che avrete fatto cuocere separatamente, togliete dallo stesso la fetta di lardo, collocatelo sul piatto col riso attorno e versatevi sopra sugo chiaro di vitello.

## **POLLASTRI**

---

### **Pollastro arrostito.**

Preparato e pulito che sia il pollastro, copritelo con due fette di lardo, fatelo cuocere allo spiedo, e portatelo in tavola guarnito di cressoni conditi con un poco d'aceto.

### **Fricassé di pollastro.**

Quando saranno ben preparati e bianchiti nell'acqua tiepida i pollastri, fate liquefare del burro

in una casseruola e mettetevi i pollastri con cipollette, sale e pepe, bagnate con brodo ed acqua bollente un pugno di farina e fate bollire a gran fuoco una buona mezz'ora, mettetevi dei funghi a metà cottura. Quando son cotti, fate un amalgama di tre torli d'uova stemperati in una goccia d'acqua fredda, con una goccia d'aceto o di agresto o di limone, versate sul vostro fricassé, rimestate bene, e non lasciate più bollire, ma quando si sente più a gemere la si ritira e se la serve su d'un piatto calda: la salsa deve essere ristretta e consistente. Si possono i pollastri metterli intieri e divisi a brani.

#### **Fricassé di pollastro alla casereccia.**

Tagliate il pollastro in pezzi, fatelo friggere nel burro, cospargetelo con un poco di farina, bagnatelo con del brodo e vino bianco, mettetevi un mazzo di prezzemolo e cipolle, funghi, cipollini, sale e pepe, fate bollire a fuoco vivo, e ristringere la salsa, una mezz'ora basta per la cottura, aggiungetevi un amalgama d'uovo, ed un poco d'aceto al momento di recarlo in tavola.

#### **Pollastro alla Tartara.**

Scegliete due buoni pollastri e divideteli in due, fateli marinare in lardo liquefatto, con burro, prezzemolo, cipolle ecc. Allorquando saranno fritti lentamente sopra cenere caldissima per una mezz'ora, impannateli e metteteli su la graticola con fuoco lento, bagnandoli di quando in quando col

sugo della marinata, quando sono cotti mettetevi sopra una salsa tartara ma piccante moderatamente.

### **Pollastri colla serpentaria.**

Mettete nel corpo di un pollastro della serpentaria tagliata finissima impastata col burro, ricucite il pollastro e mettetelo in una casseruola con tanta acqua che s'immerga fino a metà, aggiungetevi sale, pepe, carote, cipolle, lardo, un poco di timo e serpentaria, allorché è cotto prendete della concia e fatela ristringere, per farne una salsa buona poi aggiungetevi il resto della medesima bagnandola con un poco di fecula aggiungendovi delle foglie di serpentaria, versate la salsa nel piatto mettendovi sopra il pollastro.

### **Pollastro alla Marengo.**

Bisogna preparare un pollastro come per il fricassé. Dopo se lo pone in una casseruola con un poco d'olio e sale fino. Prima si pongono le cosce e dopo cinque minuti le altre membra. È mestieri che il pollastro sia cotto in quest'olio, vi si mette un mazzo guarnito un istante prima ch'esso sia cotto, vi si aggiungono funghi o tartuffi in fette, allorché tutto è cotto a perfezione si mette il pollastro sul piatto o si contorna coi funghi o tartuffi, e vi si mette sopra la salsa all'Italiana preparata in un'altra casseruola.

### **Pollastro grasso col vino di Champagne.**

Si infilzano due pollastri di lardo e giambone,

si fanno friggere in una casseruola con un poco d'olio, si mettono in un'altra casseruola con in fondo delle fette di vitello con un poco d'olio nel quale furono fritte, un mazzolino di prezzemolo, due spicchi d'aglio, due chiodi di garofano, timo, lauro, basilico, sale e pepe grosso, si copre con fetta di lardo e qualche fetta di limone, si fa friggere per una mezz'ora, si bagna in seguito con un bicchier di vino di Champagne; quando è cotto tutto si sgrassa; si fa passare la salsa dallo staccio, poi la si versa su i pollastri.

#### **Pollastro coi tartuffi.**

Si prepara come il dindio.

#### **Pollastro al riso.**

Si tiene l'egual metodo come col cappone e generalmente si prepara il pollastro come il cappone.

## **PESCI**

### **IL CARPIONE.**

Questo pesce quando è di fiume è migliore e viene preferito a quello che si prende nei laghi. La testa è il pezzo più ricercato dai ghiottoni a motivo che contiene la lingua.

#### **Carpione a lesso.**

Levate le squamme al carpione, sventratelo, la-

vatelo e poi riponetegli nel corpo un pezzo di burro impastato colla farina, fate bollire un bicchiere d'aceto, e versatelo bollente sul vostro pesce, aggiungetevi sale, pepe, lauro, un mezzo di buon vino, due fette di limone, e fatelo cuocere per due ore, lasciatelo sgocciolare, e portatelo in tavola su d'un mantino di bucato circondandolo di steli di prezzemolo.

### **Filletti di Carpione al limone.**

Separate in filetti dei carpioni di mezzana grossezza, fateli cuocere in casseruola con sugo di pesce per una mezz'ora, fate ridurre la salsa mettetevi del sugo di limone, poscia collocate su d'un piatto i pesci e versate sopra ai medesimi la vostra salsa.

### **Carpione alla Veneziana.**

Preparate con ogni diligenza un bel carpione, e lavatelo con acquavita di fuori e di dentro, dopo mettetelo in una casseruola entro la quale avrete preparato delle cipolle bianche tagliate a fette e varie erbe fine, fate friggere il tutto per un quarto d'ora, bagnate il pesce con una pinta di vino bianco, un bicchier d'acqua, due aciughe pestate ed un pezzo di buon burro misto al fior di farina, lasciate cuocere il tutto a piccolo fuoco ed allorquando il pesce sarà cotto, e la salsa ridotta a buona consistenza, mettete sul piatto il pesce e fate passare la salsa dallo staccio, e versatela sul medesimo.

### **Carpione in stufato.**

Pulite dalle squamme il carpione e tagliatelo a pezzi, infarinateli e fateli friggere con burro e mettetevi cipollini, aggiungetevi un mazzolino di timo, prezzemolo, lauro, aglio, funghi, noce moscata raspata, bagnatelo con brodo e vino rosso, mettetelo il vostro carpione in quella preparazione e fatelo cuocere a gran fuoco. Finito di cuocere, mettetelo i brani del carpione su d'un piatto e la salsa sopra ai medesimi.

### **Carpione fritto.**

Quando avete pulito il pesce, tagliatelo in due parti dalla parte del dosso, in modo che la testa rimanga attaccata, battete la spina grossa, infarinate il vostro pesce ed il latte che vi avrete trovato, mettetelo tutto in una padella e fate friggere finchè abbia preso buon colore, ed accompagnatelo con limone.

### **Carpione alla Chambert.**

Preparate con ogni diligenza un bel carpione, levatene la pelle, nella carne fate passare fili di lardo, legatene la testa, mettetelo in una casseruola, con una marinata grassa o magra, e fate bollire fino a tanto che il lardo abbia preso colore. Al momento di recarlo in tavola lo guarnirete con animelle di vitello, code di gamberi, cuori di carcioffi cotti col carpione, versatevi sopra una salsa ben ristretta fatta colla concia del vostro carpione.

**Marinata di carpione  
o di altri pesci d'acqua dolce.**

Tagliate il carpione a brani, metteteli in una casseruola con sale, pepe e *spezie* fine, tre chiodi di garofano, qualche fetta di cipolla, un poco di basilico, limone oppure aceto se vi manca limone, rimestate bene il tutto insieme per farlo marinare e farli prendere buon sapore. Un'ora avanti di recare in tavola fate sgocciolare e asciugate bene i pezzi di carpione, in seguito l'infarinate e li fate friggere fino a che hanno preso un bel colore, poi li guarnite di prezzemolo fritto. Si possono intingere nell'uovo battuto, ed impanarli, ma in allora è mestieri che il pesce sia prima arrivato a tre quarti di cottura nella marinata.

Osservazione. La tinca, l'anguilla, il luccio, la trota e gli altri pesci di fiume si aggiustano nello stesso modo.

**Carpione al blanc.**

Aprite il vostro carpione, ma l'apertura sia più piccola che potete, legate la sua testa e ponetelo in una casseruola; fate bollire una mezza bottiglia d'aceto, e versatelo bollente sul carpione, bagnatelo in seguito con vino rosso; e mettetene tanto quanto basti perchè il carpione sia ben coperto. Mettete tre grosse cipolle tagliate a fette, due carote, prezzemolo, due o tre foglie di lauro, un ramoscello di timo, tre chiodi di garofano, del sale e del pepe, dopo mettetelo a fuoco, fatelo cuocere per un'ora o più o meno secondo la grossezza del carpione. Poscia toglietelo dal fuoco la-

sciateglielo freddare nella sua concia, mettetelo sul piatto con sotto un mantino e portatelo in tavola.

### **Carpione alla marinaja.**

Preparate con diligenza un carpione, poi tagliatelo a brani, mettetelo in una pentola con un bel pezzo di burro, un mazzo guarnito, due bicchieri di vino rosso, sale e pepe, fate bollire per cinque minuti, aggiungetevi un bicchiere d'acquavita, e date fuoco alla vostra salsa e lasciatela abbruciare per un quarto d'ora, fate friggere a parte delle cipolle, aggiungetevi funghi, cuori di carcioffi, mettete il vostro carpione sopra un piatto circondandolo di croste di pane fritte, mettete in seguito le cipolle e versate la salsa per di sopra.

### **Carpione alla graticola.**

Levate le squamme e pulite il vostro carpione, fregatelo con un poco d'olio, e mettetelo su la graticola, quando esso è cotto accompagnatelo con acetosa oppure con salsa bianca di capperi, si può anche mangiarlo con olio ed aceto.

### **Carpione ripieno.**

Fate bianchire dei funghi, tagliateli con prezzemolo, cipollette, fatele friggere nel burro e se avesse uova si friggono insieme, ritirate dal fuoco e mescolatelo con torli d'uova, sale e pepe. Preparate il carpione sventrato, e mettete dentro al medesimo questo ripieno; ungete con olio un foglio di carta col quale involgerete il carpione e mettetelo su la graticola, quando è cotto, servi-

telo su d'un piatto lungo con un bel pezzo di burro misto a prezzemolo tagliato, sale, pepe e sugo di limone.

### BARBI.

I barbi si fanno cuocere con sale, pepe, erbe fine, funghi ed ottimo burro, quando è cotto il pesce, ritirate il vino e fatelo restringere a metà e legate il vino con burro e farina, e mettetevi per ornamento crostini di pane fritti e code di gambero.

Si può farlo cuocere alla graticola e mangiarlo con salsa bianca di capperi od al *bleu* per mangiarlo all'olio.

### Matelote.

Per fare un buon Matelote, prendete un'anguilla, un carpione, un barbo, dopo di averli ben puliti, tagliateli a pezzi, mettete una bottiglia di vino ed altrettanto di brodo in una casseruola, un mazzo guarnito, due o tre spicchi d'aglio, sale e pepe e dopo mettetevi il vostro pesce; aggiungetevi dei cipollini che avrete fatto friggere in una piccola casseruola con dei funghi, fate bollire il tutto a gran fuoco, e legate la salsa con burro e farina insieme impastati. Quindici o venti minuti bastano per la cottura; ritirate il pesce con diligenza per non guastarne i pezzi, ornate il piatto con croste di pane fritte e code di gamberi.

### Pesce persico a lesso.

Scegliete un bel pesce persico, sventratelo, pre-

paratelo con diligenza, mettetelo in casseruola con burro mescolato ad erbe fine e cipollini, bagnate con vino bianco, quando il pesce è cotto fatelo sgocciolare e recatelo in tavola sopra un mantino.

#### **Pesce persico con erbe fine.**

Prendete dei pesci di circa mezza libbra di peso, fateli marinare nell'olio d'oliva con prezzemolo, sale, pepe ed erbe fine tagliate minutissime, dopo mezz'ora li impanerete con mollica di pane polverizzata, e con erbe fine tagliate e mescolate alla medesima; metteteli alla graticola sopra un fuoco dolce, ed allorchè avranno acquistato un bel colore, metterete quella salsa che meglio vi piace.

#### **Pesce persico al vino.**

Dopo di aver preparato il pesce ben polito, se lo pone in una casseruola con entro vino bianco e brodo, foglia di lauro, spicchio d'aglio, mazzolino di prezzemolo, cipolle, chiodi di garofano e sale, finita la cucinatura si ritira il pesce, e si fa passare la concia dallo staccio, poscia s'impasta del burro con farina che si bagna con la concia, e si mescola la medesima aggiungendovi pepe, noce moscata e pallotole di burro d'aciughe; dopo che si sono fatti sgocciolare i pesci si pongono in un piatto e vi si versa sopra la salsa.

#### **Pesce persico in Matelote.**

Si levano le squamme, si puliscono degli interiori, si tagliano a brani e si accomoda come il Matelot. (V. Matelote.)

**Pesce persico fritto.**

Si prepara pulito e poi s'infarina e si fa friggere.

**LUCCIO.**

Il luccio si trova nell'acqua dolce, quelli di fiume sono i migliori.

**Luccio in bianco.**

Prendete un luccio da sette od otto libbre, non levategli le squamme, fatelo cuocere come il carpine. Voi lo metterete in tavola, sopra un mantino bianco, e lo mangerete con olio ed aceto, oppure con una salsa di capperi.

**Luccio alla Chambort.**

Userete del medesimo processo come col carpine alla Chambort.

**Luccio ripieno e cotto allo spiedo.**

Lasciate frollare un luccio ben grasso, e poi sventratelo e levatene gli interiori. Se volete prepararlo per vivanda di magro inlardellatelo con fili d'aciuga e cornicini, e di grasso con lardo intriso di sale, *spezie* fine, prezzemolo e cipolle tagliate. Mettete nel suo corpo un ripieno grasso, o magro, e distendete su carta unta di burro, erbe fine, *spezie* e sale ed involgetelo nella medesima e legatelo su lo spiedo con due stecche, bagnatelo mentre cuoce con vino bianco e burro liquefatto, quando è cotto servitelo con salsa piccante.

**Luccio al sugo.**

Inlardate un bel luccio, mettete in una casseruola fette di vitello e di lardo, mettete sopra alle medesime il luccio, e ricopritelo egualmente con fette di vitello e di lardo; lasciatelo friggere per una mezz'ora a piccolo fuoco, e dopo mettetevi vino bianco, e brodo, chiudete la casseruola e fate cuocere al fuoco, quando è cotto, servitelo col sugo che avrà reso.

Il luccio si prepara anche in altra maniera, cioè in fricassé di pollastro, in Matelote e frittura.

**TINCA.****Tinche alla poulette.**

Prendete quel numero di tinche che volete, mettetele nell'acqua bollente con aceto o limone, non lasciatevele che il tempo necessario per cuocere per levarne la pelle e dopo pulitele bene. Ciò fatto tagliatele a pezzi, e dopo averli ben fatti sgocciolare metteteli in una casseruola con un pezzo di burro, aggiungetevi farina stemperata nel vino bianco, e mettetevi dei funghi. Quando è finita la cottura e che la salsa è ristretta voi la legate con due torli d'uova ed aceto.

**Tinche fritte.**

Preparate due belle tinche e pulitele come è detto di sopra, vuotatele degli interiori, tagliatele in due parti ed infarinatetele, e poi fatele friggere.

**Tinche alla graticola con erbe fine.**

Mettete nell'acqua bollente come sopra tre o quattro tinche, levate le squamme ma avendo cura di non guastare la pelle, vuotatele e mettetele in una marinata d'olio, prezzemolo, cipolle tagliate, timo, lauro, sale e pepe, involuppatelo nella carta su la quale avrete disteso la vostra marinata, mettetele alla graticola, quando sono cotte togliete la carta e mettetele sul piatto con una salsa piccante, o di capperi.

**ANGUILLA.****Anguilla alla tartara.**

Prendete una bella anguilla d'acqua corrente, preparatela pulita togliendole la pelle, e ponetela alla graticola impanata con *spezie* fine, pane ec., è mestieri che la portiate in tavola caldissima poichè l'anguilla fredda è insipida e nauseante.

**Anguilla allo spiedo.**

Prendete una grossa anguilla, spogliatela della pelle, inlardatela con fili di lardo, fatela marinare nell'aceto e brodo, sale, pepe ed erbe fine tagliate. Alla fine di tre ore mettetela allo spiedo involupata d'una carta unta col butirro, bagnatela con vino bianco bollente, e con ciò che formerà il sugo che trovasi, nella ghiotta, fatela cuocere a piccolo fuoco, allorquando sarà quasi cotta, togliete la carta perchè possa prendere un

bel colore, servitela con una guarnizione di crostini di pane fritti e coperti di fettini di salamone sulla graticola o di piccole foglie fritte.

### **Anguilla alla poulette.**

Preparate la vostra anguilla e tagliate alla medesima la testa e la coda, e poi mettetela in pezzi, fate bianchire i brani, fateli poscia friggere al burro stemperato con farina, dopo bagnateli con acqua e vino bianco, aggiungetevi sale, mazzo guarnito e funghi, schiumate e sgrassate la vostra salsa, fatela restringere e riposare mettetevi un legame di torli d'uova, e sugo di limone ed aceto.

### **Anguilla Matelote.**

Si fa come il carpione. — (V. Matelote).

### **Anguilla frita.**

Spogliata che sia la vostra anguilla dalla pelle e tagliati in brani eguali fatela cuocere nel vino bianco con mazzolino guarnito, cipolle tagliate in fette, carote, quando essa sarà cotta fatela sgocciolare, e fate passare dallo staccio la concia che avrà fatto; mescolate con un pezzo di burro e due cucchiaj di farina e qualche cucchiajo della concia, lasciate legare la vostra salsa; aggiungetevi una amalgama di torli d'uova, e mettele nella vostra salsa i pezzi d'anguilla; ritirateli sopra un piatto perchè venghino freddi; impanate ogni pezzo nella mollica di pane finissima, dopo all'uovo, e poi nuovamente impanateli; fateli frig-

gere e recateli in tavola caldissimi con prezzemolo fritto. Si può anche mettervi salsa di tomates.

#### **Anguilla alla graticola marinata.**

Dopo di aver pelato una anguilla tagliatela in pezzi e fatela friggere in burro liquefatto, e mettetela in un piatto con sale, pepe, noce moscata, prezzemolo, erbe fine, funghi, cipolle ed un po' d'olio. Lasciate marinare due o tre ore, impanate e fate cuocere alla graticola. Accompagnateli con salsa piccante, oppure quella di aciughe.

#### **Anguilla allo stecco.**

Prendete delle anguille fresche e le tagliate a pezzi grossi come un dito, fateli marinare nel burro, sale pepe e prezzemolo ben tagliato, quando avranno preso colore infilzate i brani d'anguilla su stecchetti, e involgeteli nel torlo d'uovo battuto e pane polverizzato, e fateli friggere. Si può fra ciascuno pezzo d'anguilla collocare una fetta di tartuffi cotti con vino bianco.

### **TROTTA.**



#### **Trotta coi tartuffi.**

Si riempia la trotta con un ripieno di tartuffi, poi la si fa cuocere in una casseruola con vino, tartuffi, cipolle bianche e pepe, si copre con ragò di tartuffi e si fa cuocere.

### **Trotta alla Veneziana.**

Quando è ben preparata la trota, si fanno dei buchi su la schiena ove si mette del burro impastato con erbe fine, marinatela per una mezz'ora nell'olio d'oliva, poi impanatela, mettetela alla graticola e fatela cuocere lentamente e portatela in tavola con salsa entro cui avrete fatto bollire due fette d'arancio colla scorza.

### **Trotta alla genevese.**

Mettete nella casseruola un pezzo di burro con funghi, prezzemolo e cipolle tagliate. Allor quando quest'erbe fine sono un cotal poco fritte, aggiungetevi una crosta di pane cotta nel vino entro cui avrete fatto cuocere la trota, lasciate sgocciolare la trota e servitela colla salsa.

### **Trotta a lesso.**

Cotte con vino e aceto e limone. Si mangiano fredde coll'olio.

### **Ricetta del sig. Desvogis di Ginevra per la trota ed altri pesci.**

Raschiate e pulite i vostri pesci, e metteteli nella casseruola, riempita con vino bianco e brodo in eguale misura. Mettete sale, pepe bianco, una cipolla grossa con chiodi di garofano e una crosta di pane. Fate cuocere sopra un bel fuoco ritirate il pesce allor quando è cotto, fatelo sgocciolare e mettetelo su d'un piatto.

Fate passare dallo staccio la concia entro la

quale è stato il pesce, mettete in una casseruola del burro fresco, e quando il medesimo è caldo aggiungetevi due cucchiaini di farina, rimestate e versatevi in quantità sufficiente il liquido passato. Allora quando la salsa è cotta mettetevi del sugo di gamberi, versate questa salsa sul piatto dei pesci, e guarniteli con code di gamberi riservate quando avete preparato il sugo.

#### LAMPREDE.

Mettetele un momento nell'acqua bollente, dopo potete accomodarle come i carpioni e le tinche, e si possono farle alla tartara come l'anguilla.

#### GAMBERI.

Si fanno cuocere in ristretto con acqua, aceto e sale.

#### RANE.

Si fanno friggere nel modo seguente: si fanno marinare con cipolle, lauro, timo ed aceto, dopo si fanno sgocciolare, s'infarinano e si fanno friggere.

#### LUMACHE.

Fate bollire un pugno di cenere con acqua e sale in una pentola; mettetevi in seguito le lumache per un quarto d'ora, dopo che le levate dal guscio mettetele nell'acqua pura bollente, lasciatele al fuoco per dieci minuti, poi ritiratele, fatele sgocciolare, rimettetele nel guscio, e fatele cuocere alla graticola mettendo in ciascuna una

pallottina di burro, con erbe fine, e una goccia di limone.

## PESCI DI MARE.

### **Aselle alla graticola.**

Pulite due o tre aselle, tagliatele in cinque o sei luoghi e mettetele su la graticola a fuoco ardente e servitele come il carpione su la graticola.

### **Aselle alla veneziana.**

Separate in fili una grossa asella, e metteteli in una casseruola, sale, pepe e sugo di limone, quando sono ben marinati almeno per un'ora, fateli sgocciolare, infarinateli e fateli friggere, aggiungetevi qualunque salsa che vi piacerà.

## SGOMBRO E MERLUZZO.

### **Sgombro alla Provenzale.**

Fate cuocere lo sgombro in casseruola in brodo magro, mezzo bicchiere di vino di Champagne ed un poco d'olio, aggiungetevi delle spugnole. Servite nella sua salsa.

### **Sgombro col burro nero.**

Quando lo avete preparato e fatto marinare, lo mettete alla graticola, e poi lo collocate sul piatto;

fate liquefare in una padella un pezzo di burro, quando è ben cotto fate friggere del prezzemolo e versate tutto su lo sgombro, e vi aggiungete un poco d'aceto caldo.

#### **Sgombro a lesso.**

Prendete dei sgombri ben freschi, e li fate cuocere nell'acqua e sale con ramoscelli di prezzemolo e cipolle, quando è cotto lo fate sgocciolare e lo servite con salsa d'acetosa o di capperi.

#### **Sgombro all'olio.**

Si fa cuocere lo sgombro su la graticola se lo lascia freddare per mangiarlo all'olio.

#### **Sgombri salati.**

Si preparano come le aringhe salate. (V. aringhe.)

#### **Sgombro colla salsa di tomates.**

Cotto su la graticola lo si serve colla salsa di tomates preparata come al solito.

#### **Merluzzo in bianco.**

Fate cuocere nell'acqua una coda di merluzzo dopo mettetela in filetti, e fateli friggere in una salsa, composta di burro liquefatto, crema dolce, fior di farina, sale, pepe ed un poco di prezzemolo tagliato minuto, mescolate la vostra salsa, mettetevi i filetti e lasciateli cuocere lentamente per un quarto d'ora. Servitela calda.

**Merluzzo coi capperi ed aciughe.**

Fate cuocere il vostro merluzzo, mettetelo caldo in un piatto e ponetevi sopra salsa d'aciughe o di capperi.

**Merluzzo alla Provenzale.**

Fate cuocere il vostro merluzzo, e mettete in una casseruola del burro fino, tagliate in piccoli pezzi, pepe grosso, noce moscata raschiata, prezzemolo e cipolle tagliate minute, un po' d'olio fino ed un spicchio d'aglio, rimestate bene questa concia e mettetevi il merluzzo, fate riscaldare il tutto dopo versate il merluzzo colla salsa su d'un piatto e spremetevi sopra del sugo di limone.

**Merluzzo à la Bechamel.**

Quando è cotto servitelo colla salsa alla Béchamel.

**Merluzzo à la maitre d'Hôtel.**

Cotto nell'acqua portatelo ben caldo in tavola con burro, prezzemolo e cipolle tagliate e sugo di limone oppure dell'aceto.

**Merluzzo fritto.**

Fate cuocere un merluzzo, dopo spogliatelo ma non troppo minuto, e preparatelo come per una salsa alla Béchamel ma ristretta, lasciatelo freddare in questa salsa, formatene dei piccoli bocconi, impanateli, intingeteli nell'uova intiero bat-

tuto, ed impanateli una seconda volta, fateli friggere e servitelo con prezzemolo fritto.

### CATILLAUD.

Il catillaud è della famiglia del merluzzo, ma che non si può mangiare che fresco, non regge alla salamoja. Si prepara e si fa cuocere come il rombo, e si serve colle medesime salse (V. rombo.)

Per la cottura il famoso gastronomo Balcine aggiungeva due o tre foglie di lauro, altrettanto aglio, fette di cipolla, steli di prezzemolo, ed un bicchiere d'agresto, lo faceva cuocere senza che desse bollitura, lo faceva sgocciolare e lo serviva guarnito di prezzemolo, e metteva una salsa in piatto separato, od olandese, od altra che gli potesse convenire.

### RAZZA.

#### **Razza al burro nero.**

Fate cuocere la vostra razza con acqua, sale, pepe, mezzo bicchiere d'aceto, due grosse cipolle ed un mazzolino guarnito, dati alcuni bolli la ritirate, ne togliete la pelle, e la mettete su d'un piatto versandovi sopra burro nero e facendovi una guarnitura di prezzemolo.

#### **Razza fritta.**

Pulite il pesce, toglietegli la pelle, tagliatela in filetti e fatela marinare per 24 minuti in aceto

e brodo magro, fatela sgocciolare, infarinatela e fatela friggere, accompagnatela con salsa peverata.

**Razza colla salsa capperi.**

Voi la preparate come qui sopra e la servite con salsa di capperi.

**Razza alla Navigote.**

Fatela cuocere come più sopra, servitela fredda mettete in una salsiera due cucchiaj d'aceto, sei d'olio, sale, pepe ed un pugno di cerfoglio, cipolle, serpentaria, cressoni tagliati, unitelo al pesce.

**STORIONE.**

**Storione alla Provenzale.**

Tagliate una fetta di storione d'un pollice e mezzo d'altezza, infilatela con fili d'anguilla o di giambone da parte a parte come il manzo alla moda, fatela friggere in casseruola in burro fuso, con prezzemolo, erbe fine ed uno spicchio d'aglio intiero, sale e pepe, ricopritela con due o tre foglie di lauro, e fate cuocere a piccolo fuoco tenendo ben chiusa la casseruola. Quando è cotto disgrassatelo e portatelo in tavola.

**Storione alla Saint-Ménéhould.**

Preparate una saint-Ménéhould come d'ordinario, conditela con sale, pepe, vino bianco; lauro e fette di lardo, collocate poscia le vostre fette

di storione e fatele cuocere a fuoco lento in una piccola marmitta ben chiusa, essendo cotte sgrassate e servite caldo.

Lo storione si serve colle medesime salse del salamone.

### ANGUILLE DI MARE.

Lavate un pezzo d'anguilla di mare e fatela cuocere come la razza, voi dopo potrete unirvi il burro nero, salsa di capperi, olio ed aceto, si mette alla matelote come il carpione. Si può metterla semplicemente su la graticola dopo averla lavata. Si serve calda con burro ed un filo d'aceto.

### ARRINGHE FRESCHE.

Vuotate e pulite delle belle arringhe, tagliuzatele nei lati e metteteli alla graticola ed accendiatele se calde col solo sugo di limone, se fredde anche olio.

Riscaldare la graticola prima di mettervi il pesce perchè così non abbrucia.

#### **Arringhe fresche colla salsa bianca.**

Fatele cuocere su la graticola come sopra venne accennato, recatele in tavola accompagnate da una salsiera con salsa bianca.

#### **Arringhe fresche colla mostarda.**

Preparate le arringhe come venne avvertito, aggiungetevi della mostarda colla salsa bianca.

**Arringhe salate.**

Dopo di avere alle medesime levato il sale, tagliate le squamme, la testa, la coda la spina la principale, fatele rinvenire nell'acqua bollente e servitele sopra un puré, oppure lasciatele venir fredde e servitele con ogni sorta di fornitù.

**ROMBO.**

Il rombo si mangia ordinariamente a lessò e si reca in tavola intiero, per un gran pranzo, con un cordone di prezzemolo.

Per cucinarlo bene bisogna preparare un brodo ristretto fatto con acqua, sale, prezzemolo, timo, lauro, cipolle tagliate, spicchio d'aglio e fate bollire una mezz'ora. Pulite bene il rombo, fregatelo con limone e mettetelo nella casseruola preparata, s'egli è di mezzana grossezza lasciatelo sul fuoco per un'ora, fate bollire il più lentamente che potete coprite la casseruola con un foglio di carta unta di burro per conservare la bianchezza del rombo fatelo sgocciolare prima di recarlo in tavola, e mettetelo su d'un piatto con mantino circondato da steli di prezzemolo accompagnato da salsa bianca oppure di capperi. Si mangia anche freddo all'olio.

**Rombo in insalata.**

Prendete dei rimasugli di rombo, tagliateli in piccole fette, collocatele in modo su d'un piatto a formare un piccolo cespuglio, mettetevi della lattuga intorno, e poi delle uova dure tagliati in quattro, capperi ed aciughe e cornicini tagliati, ver-

sate sopra a tutto questo una salsa d'olio preparata perchè non si guasti la simetria.

### BARBO DI MARE.

Il barbo di mare è simile al rombo, ed è più lungo e più largo dello stesso.

#### **Barbo di mare all'Olandese.**

Fate bollire con sale tanta acqua quanto ne basterà per il vostro pesce, e poi ritiratela, e procurate che sia ben chiara, poscia mettetevi il vostro pesce, tornatela sul fornello, e quando sarà levato il bollore mettetela sopra un fuoco dolce in modo che conservi il calore ma non abbia più a bollire, quando sarà cotto fate sgocciolare il vostro pesce, ponetelo su d'un piatto e contornatelo di prezzemolo.

#### **Barbo di mare alla graticola con salsa d'olio.**

Raschiate le squamme del vostro pesce, dopo averlo nettato lavatelo, e dopo di averlo ben asciugato apritelo dalla parte del dorso, mettetelo a marinare nell'olio, pepe e sale, e mettetelo dopo alla graticola, abbiate cura che non abbruci, ungetelo con olio, e quando è cotto ponetelo sul piatto ed abbellitelo con fette di limone. Servitelo con salsa d'olio.

**SALAMONE.****Salamone al bleu.**

Mettetelo nel vino con carote, cipolle tagliato a fette, chiodi di garofano, lauro, timo, mazzo di prezzemolo e sale, fatele bollire lentamente due ore, poscia ritiratele, e fatele sgocciolare e servite con un mantino sul piatto il pesce contornandolo con prezzemolo. Lo potete mangiare caldo anche con salsa bianca di capperi, e se lo mettete freddo coll'arrostato, in allora lo mangerete all'olio.

**Salamone con salsa di capperi.**

Preparate due pezzi di salamone, fateli marinare coll'olio, prezzemolo, cipolle e sale; involgeteli con carta oliata, con l'olio che ha servito a marinarlo, metteteli su la graticola, lasciateli tre quarti d'ora o più secondo la grossezza dei medesimi, e serviteli in tavola con salsa bianca ai capperi.

**Salamone all'olandese.**

Quando avrete fatto cuocere il salamone nell'acqua con sale e mazzolino guarnito, fatelo sgocciolare, metteteli intorno dei pomi di terra cotti nell'acqua e del burro fresco liquefatto a bagnomaria.

**Salamone in insalata.**

Preparate nello stesso modo che si disse del Rombo.

**Salamone alla Papilotte.**

Tagliate in fette il salamone, e preparatelo in papillotes come fossero cotelette di vitello.

**Salamone salato.**

Bisogna levargli il sale avanti di farlo cuocere e si prepara nello stesso modo del merluzzo. Si può metterlo anche sopra un purè.

**CHEPPIA.****Cheppia a lesso.**

Vuotate la cheppia e levateli le orecchie, legateli la testa, e fatela cuocere in ristretto, come il salamone, quando è cotta fatela sgocciolare e mettetela su d'un piatto coperto da un mantino, con la guarnizione di prezzemolo. In una salsiera a parte preparate salsa calda.

Beauvilliers, celebre cuoco, dopo aver passato la concia in cui ha bollito il pesce da uno staccio, si serve della medesima per bagnare il burro impastato con farina. Quando egli ha fatto cuocere questa salsa e che ha preso il buon gusto, egli vi aggiunge burro d'aciughe, e la mette in una salsiera accanto alla cheppia portata in tavola.

**Cheppia alla graticola con acetosa.**

Prendete una bella cheppia, e pulitela bene lavandola in molte acque. Incidetela in ambo i lati,

e fatela friggere per un quarto d'ora, nel burro, sale, pepe e lauro, riempite gl'intagli fatti, con un poco di burro impastato, erbe fine minutissime, mettetela alla graticola e servitela con un puré d'acetosa. Questo metodo è cavato dalla ricetta di Grimault.

#### **Cheppia alla marinaja.**

Preparate e fate cuocere la vostra cheppia in ristretto, passate da uno staccio una parte della concia della quale vi servirete per bagnare un buon pezzo di burro impastato colla farina. Fate cuocere questa salsa rimestandola sempre ed aggiungetevi del burro di aciughe; mettetela in una salsiera separata.

#### **RAGANO O DRAGONE MARINO.**

##### **Ragano a lesso.**

Preparate bene il ragano; e fatelo cuocere in ristretto con acqua, sale, e vino bianco con un mazzolino d'erbe fine. Quando è cotto mettetelo sopra un mantino e mangiatelo con qualunque salsa vi aggrada.

##### **Ragano fritto.**

Intagliate i fianchi, e riempite que'tagli con mollica di pane mescolata ad erbe fine, prezzemolo, ma tagliato minutissimo, sale e pepe. Fatelo friggere in una padella, oppure in una tegghia a fuoco lento.

## SOGLIE E LÍME.

**Soglia fritta per arrosto o per entré.**

Preparate la soglia con ogni diligenza, raschiandone le squame, lavandola e asciugandola con un pannolino bianco, spaccatela dalla parte della schiena, ed infarinatela, mettetela in una padella ben calda, e fatela friggere fino a tanto che sia ben consistente, levatela e spargetevi sopra del sale finissimo e mettetela in tavola su d'un mantino. (Metodo d'Héliot).

**Filetti di soglie alla Horly.**

Togliete la pelle alla soglia, e mettetela in filetti, preparateli e fateli marinare per un'ora nel sugo di limone, ramoscelli di prezzemolo, fette di cipolle, sale e pepe, fateli sgocciolare, poscia infarinateli e fateli friggere. Potete mettervi sopra salsa di tomatos.

**Filetti di soglia alla provenzale.**

Prendete due belle soglie, nettatele, fendetele nel dorso e mettetele a filetti, conditele con sale, pepe grosso, aglio, noce moscata, prezzemolo tagliato, e metteteli sopra un piatto, con buon olio d'oliva, ed un mezzo bicchier di vino bianco, fate cuocere a lento fuoco sotto e sopra, tagliate a fette rotonde delle cipolle che farete friggere con olio, ed allorchè sono cotti e che hanno un bel colore fateli sgocciolare, metteteli intorno alle vostre soglie e servite con sugo di limone.

### **Soglia in matelot Normanna.**

Dopo di aver pulita e lavata la soglia, vi levarete la pelle, collocatela in vaso di rame con burro, cipolla tagliata fina, un bicchier di vino bianco, un bicchier d'acqua o brodo, sale, pepe, noce moscata, qualche ostrica o qualche dattero di mare, che avrete fatto da prima bianchire. Coprite, lasciate cuocere a metà. Preparate intanto ch'ella si trova al fuoco, una specie di sugo che farete nel modo seguente: qualche rognone e lardo di petto che voi fate friggere senza lasciar prendere colore, un mezzo cucchiajo di farina, aggiungetevi mescolando un bicchiere di brodo, una cipolla intiera, qualche fetta di carota, pepe, noce moscata, una foglia di lauro; passate dallo staccio questo sugo, ed aggiungetevi una parte di ristretto, legate con torli d'uova, che la salsa abbia la densità d'una salsa bianca. Versate sul pesce che avrete collocato in un piatto, che vadi sul fuoco, guarnendolo con tartuffi, che voi avrete fatto cuocere in ristretto con la soglia, con croste di pane fate cuocere nel latte, funghi fritti nel burro, sopra fuoco dolcissimo, affinchè l'amalgama non si distacchi. Questo piatto deve esser bianco come un fricassé di pollastro. Non dimenticate d'aggiungere all'amalgama del sugo di limone.

### **Filetti di soglia all'Olandese.**

Prendete otto o dieci filetti di soglia, fateli cuocere all'acqua e sale, fateli sgocciolare, met-

teteli sur un piatto con pomi di terra cotti all'acqua e burro liquefatto in una salsiera.

Le soglie si mettono in tal modo in Matelote.

### **Filletti di soglia in insalata.**

Prendete dei rimasugli di soglia fritti, e preparateli come il rombo in insalata.

### **RONGETS.**

#### **ai capperi.**

Sventrate e pulite il vostro pesce, e dopo di averlo lavato mettetelo in ristretto con acqua ed aceto ed un piccolo pezzo di burro, carote, fette di cipolle, mazzolino, aglio e chiodi di garofano, che voi farete bollire un poco. Quando il ristretto si sarà ancora più condensato, mettetevi a cuocere il pesce, quando è cotto riponetelo in un piatto e recatelo in tavola con salsa di capperi.

#### **all'olio.**

Quando sono cotti, come sopra indicato, levatene le spine, e mangiateli con olio ed aceto.

### **Datteri di mare.**

Di questo pesce ve ne sono di due qualità, i datteri di mare, e quelli d'acqua dolce; quelli di mare sono più difficili per la digestione.

Bisogna pulirli con diligenza, e visitarli ad uno ad uno per vedere se vi sono dei granelli, sono piccoli cristalli che si collocano ordinariamente

fra la carne del dattero e le conchiglia, e sono insalubri.

#### **Datteri al naturale.**

Si puliscono, e si fanno aprire, quando sono aperti voi tirate l'acqua chiara, e ve ne mettete quanta ne occorre, e vi aggiungete un pezzo di burro, di prezzemolo tagliato, li fate riscaldare, e li servite mettendovi del sugo di limone, e della mollica di pane polverizzata per legare la salsa.

#### **Datteri alle poulebotte.**

Lavate bene i vostri datteri, raschiate le loro conchiglie, lavatele ancora, e mettetele sul fuoco in una casseruola con un pezzo di burro, a misura che il calore fa aprire la conchiglia, li cavate dalla medesima, e passate la loro acqua allo staccio, vi stemperate un pezzo di burro, un pizzico di farina con prezzemolo tagliato, pepe e sale, fate bollire un'istante, al momento di recarla in tavola legate la vostra salsa con due torli d'uova e sugo di limone.

### **SARDELLE.**



Quando le sardelle son fresche infarinatele e fatele friggere nel burro chiarificato. Le sardelle salate si preparano come le aciughe oppure si mettono su la graticola, e si mangiano con burro ed olio.

**Aciughe.**

Si lavano e si aprono per toglierne la spina. Esse entrano nei salati, e in molte salse, come quella al burro, al grasso con sugo ed un poco di burro, o se ne fa anche guarnizioni di piatto, e si fanno anche friggere ed in allora si leva alle stesse il sale, si mettono in una pasta leggiera, fatta di farina, cucchiajo d'olio, e vino bianco, si servono fritte con bel colore.

Per metterle in insalata bisogna lavarle nel vino e tagliarle in filetti. Si accompagna con le medesime il cerfoglio novello, e piccola lattuga.

**Aciughe.**

Mettete in infusione circa un'ora, raschiatele in seguito colla crosta d'un coltello, dividetele in due, toglietene la spina di mezzo, poscia tagliate ancora ciascuna metà che voi collocarete attorno d'una conchiglia per piatto fermo, mettete fra ogni pezzo d'aciuga un torlo d'uova schiacciato, e tenete del cerfoglio tagliato minuto, copritene le vostre aciughe, e mettetevi sopra un poco d'olio.

**Invuigole d'aciughe.**

Allorquando avrete preparato delle aciughe come qui sopra, e preparate delle fette di pane, toglietene la mollica, e stendete del burro fresco su d'ogni pezzo, mettete sul burro qualche filetto d'aciuga.

### **Ostriche.**

L'uso più ordinario è di mangiarle condite con pepe e sugo di limone.

Si mangiano alla graticola nella loro conchiglia, si fanno aprire le più grosse e vi si pone olio e pepe su ciascuno, al primo bollire si mettono sul piatto e si recano in tavola.

Ecco un altro modo di prepararle alla graticola; le distaccate dalla conchiglia, le fate bianchire nell'acqua, e le frigate senza farle bollire nel burro, prezzemolo, pepe grosso, e sugo di limone, ciò fatto, metterete tre o quattro in ciascuna conchiglia, e poi mettetele su la graticola, e ritiratele al momento che vogliono bollire.

### **Ostriche in marinata.**

Fate bianchire le vostre ostriche, asciugatele con un pannolino, fatele marinare con sale, pepe, noce moscata, sugo di limone, tuffatele nella pasta a frittelle, e fate friggere.

## **GAMBERI MARINI.**



Questi gamberi si fanno cuocere nell'acqua, con sale, pepe, aceto, prezzemolo, cipolle, timo, lauro fate bollire per una mezz'ora, lasciateli freddare nella concia, dopo fateli sgecciolare, e quando li volete portare in tavola fregateli con un poco d'olio per renderli brillanti.

**Homards in remoulade.**

Fendetele nella loro lunghezza, prendete e pestate ciò che si trova nel loro corpo, mescolate con un cucchiajo comune mostarda, prezzemolo tagliato, sale, impeperate le uova che si trovano sotto la coda, stemperate il tutto con olio ed aceto e mettete questa salsa in una salsiera.

**Crevettes.**

Queste si fanno cuocere come l'Homards, con questa differenza, di non metter loro del sale se non quando hanno sgocciolato, servitele su d'un mantino piegato in ottangolo regolare, che voi collocarete su d'un piatto; mettetevi del prezzemolo in mezzo e le crevettes a guisa di crema intorno.

**Tonno.**

Il tonno è più buono salato che fresco, lo si conserva nell'olio, e si mette per piatto fermo.

**LEGUMI.****CARCIOFFI.****Carcioffi alla salsa.**

Lavate i carcioffi, e tagliate le piccole foglie che son di sopra, metteteli nell'acqua bollente, con sale e pepe, quando sono cotti estraeteli e fateli

sgocciolare. Avvi un altro metodo di farli cuocere e che conservano maggior sapore, per cui il medesimo è preferibile all'altro. Quando avete preparato i carcioffi come si è detto più sopra, metteteli in una casseruola con circa due bicchieri d'acqua, sale e pepe, e ricoprite con un pannolino il coperchio della casseruola perchè il vapore non esali. Serviteli caldi, con una salsa bianca in una salsiera, e freddi con l'olio.

#### **Carcioffi al burro.**

Quando i carcioffi sono cotti come si è avvertito, fate una salsa con burro fresco, aceto, sale, noce moscata e un poco di farina per legare la salsa.

#### **Carcioffi alla Parigiolole.**

Prendete dei mezzani carcioffi, preparateli e fateli cuocere in modo da poter vuotarli in mezzo, fate un pieno composto di funghi, tartuffi, spicchio d'aglio, prezzemolo, cipolle tagliate, un poco di carne di salsiccia, un ammorsellato di crema leggero, pepe e noce moscata, e mettetele nei carcioffi. Fate in seguito riscaldare del burro o dell'olio in una casseruola per poter coprire i carcioffi, metteteli in seguito sopra un fuoco dolce sino a tanto che sieno ben rosolati.

#### **Carcioffi fritti.**

Tagliateli in sei ed in otto parti, secondo la loro grossezza, togliete loro le foglie più grosse, che non sono giammai tenere, tagliate la punta a quellé

che loro lasciate, lavateli bene in tre o quattro acque, lasciateli sgocciolare, e metteteli in una pasta fina di fior di farina legata con crema e torlo d'uova. Quando sono impastati da per tutto fateli friggere coll'olio o con grasso bianco, cavandoli dalla padella salateli con sale fino, portateli in tavola con prezzemolo fritto.

### **Carcioffi a frittelle.**

Questi si fanno nel medesimo modo che i carcioffi fritti, si guarniscono comunemente con prezzemolo fritto. Questo piatto è appetitoso, e generalmente piace.

### **Pasta per friggere legumi e frittelle.**

Stemperate fior di farina nella quantità d'acqua che voi giudicarete necessaria, aggiungetevi un poco di sale, un cucchiajo d'olio d'oliva, un cucchiajo e mezzo d'acquavita, sbattete il tutto con vivacità, e quando voi volete servirvene aggiungete un bianco d'uovo battuto a fiocco di neve. Quando questa pasta deve servire per intermezzi zuccherati, mettete meno sale e un poco di zucchero.

### **Carcioffi all'Italiana.**

Fate cuocere de'cuori di carcioffi, con gran bollitura, ed allorchè sono teneri e ben bianchi, tagliate delle cipollette, fatele friggere nel burro liquefatto a fuoco dolce, lasciateli freddare, riempite i cuori dei carcioffi di mollica di pane e di formaggio lodigiano gratugiato, fate loro prendere un bel colore nel forno, e metteteli soli in tavola.

### **Carcioffi in insalata.**

Preparate dei carcioffi e fateli cuocere ben bianchi fateli sgocciolare e tagliateli in quattro, e poneteli su d'un piatto, guarniteli con code di gamberi, aglio, sale, pepe, olio ed aceto, mescolateli e poscia accomodateli e recateli in tavola come insalata.

### **Carcioffi al limone.**

Fate cuocere ed asciugate poscia dei cuori di carcioffi, componete una salsa con burro, sale, pepe, noce moscata e un pizzico di farina; mettetevi una fetta di limone sopra ciascuno, togliendone la scorza e le armelle, mescolateli un istante nella loro concia, collocateli poscia ordinariamente in un piatto ponendo sopra ciascuno una fetta di limone, ed accompagnateli con quella salsa che meglio vi piace.

### **Carcioffi al burro.**

Prendete dei mediocri carcioffi molto teneri, tagliateli in quattro, preparateli lasciando loro poche foglie, levateli e poscia asciugateli, metteteli del burro in una padella coi vostri carcioffi ben ordinati e lasciateli sopra un fuoco dolce circa mezz'ora, metteteli su d'un piatto a guisa di corona, e mettetevi del burro, raschiatura di pane, prezzemolo tagliato e sugo di limone, sale e pepe, versate questa salsa nel mezzo del piatto.

### **Carcioffi alla provenzale.**

Preparate i vostri carcioffi, fateli cuocere un

poco, poscia tagliate le foglie piccole, e tagliate la cima delle foglie grandi, fate friggere nell'olio fino dieci o dodici cipollette tagliate in quattro parti, pestate due o tre aciughe e mescolatele con burro alle vostre cipolle, mettete questo pieno nei vostri carcioffi. e fateli cuocere del tutto sopra una fetta di lardo con fuoco sotto e sopra.

### **Carcioffi all'olio ed alla peverada.**

Si mangiano i carcioffi quando sono grossi cotti nell'acqua e freddi, colla salsa qui sotto indicata, e quando sono piccoli si mangiano crudi colla medesima salsa.

### **Salsa all'olio ed aceto pei carcioffi crudi e cotti, asparagi ecc.**

Prendete tre torli d'uova duri, schiacciateli in una salsiera, e stemprateli con un cucchiajo d'aceto, sale, pepe, aciughe, aggiungetevi dell'olio e stemperate bene tutto insieme.

### **Asparagi.**

Gli asparagi quando sono grossi sono i migliori. e si mangiano in molte maniere, si sono fatti dei ragò per guarnire delle *entré* di carne, ed in allora si usa lo stesso metodo che pei piccoli piselli. Si fanno cuocere nell'acqua bollente con sale dieci minuti bastano, si devono mangiare caldi con salsa bianca, e se freddi coll'olio.

### **Asparagi al burro.**

Fate cuocere gli asparagi nell'acqua con sale.

quando son cotti fateli sgocciolare, e preparate una salsa con burro, sale ed aceto, o sugo di limone, noce moscata, pepe bianco, rimestandola sempre e la versarete su gli asparagi che avrete collocati in un piatto.

### **Asparagi al sugo.**

Prendete delle punte d'asparagi, frigetetele con burro, prezzemolo, cerfoglio tagliato minuto, e una cipolla intiera che dopo ritirarete condita con sale, pepe e noce moscata, e fatele bollire adagio con un po' di brodo grasso, in una marmitta con fuoco lento.

### **Asparagi a piccoli piselli.**

Tagliate gli asparagi in forma di piccoli piselli fateli bianchire, poscia metteteli in casseruola con burro, cipollini, mazzolino di prezzemolo, bagnateli con crema, legateli con zucchero e torli d'uova.

### **PICCOLI PISELLI.**

Il miglior metodo per condire i piselli e il seguente. Si lavano e si fanno sgocciolare, li mettetete in casseruola con burro eccellente, un poco di sale due o tre cuori di lattuga, cipolle, un mazzolino di prezzemolo. Fateli cuocere sopra cenere calda e ben coperti rimestandoli di tempo in tempo senza bagnarli. Allorquando sono pressochè cotti voi li assaggiate e vi aggiungete burro impastato con farina, ed allorquando sono cotti li recate in tavola accompagnati da salsa ristretta.

**Piccoli piselli alla catalinga.**

Fate un piccolo rosso, e frigate con grasso un momento i vostri piselli, bagnateli con un poco d'acqua bollente, aggiungetevi sale, pepe, prezzemolo in mazzo, cipolle ed un cuore di lattuga, fate restringere la salsa. Al momento di recarli in tavola aggiungetevi un amalgama di torli d'uova con un poco di zucchero.

**Piselli all'Inglese.**

Fateli cuocere sopra un fuoco ardente in acqua salata, e quando sono cotti fateli scolare e metteteli caldi su d'un piatto nel quale avrete preparato burro, sale e prezzemolo tagliato minuto.

**Piselli col lardo.**

Frigate il lardo nel burro, lavate i vostri piselli e metteteli in una casseruola, bagnateli con un poco d'acqua, mettetevi prezzemolo, cipolla bianca, zucchero, e lasciateli cuocere. I piselli secchi si adoperano per il purè.

**FAGIUOLI.****Fagiuoli verdi alla poulette.**

Prendete dei fagiuoli verdi, piccoli e teneri, toglietene la parte filamentosa rompendoli da tutte e due le parti, lavateli e fateli cuocere nell'acqua bollente. Quando sono cotti metteteli per un momento in una casseruola in cui avrete fatto li-

quefare del burro con prezzemolo e cipolle tagliate. Aggiungetevi un pugno di farina, un poco di buon brodo e del sale. Fate restringere la salsa. Avanti di recarli in tavola amalgamateli con torli d'uova e latte e un poco di sugo di limone.

#### **Fagioli verdi in insalata.**

Quando i fagioli sono cotti come si è detto di sopra, lasciateli sgocciolare e venir freddi, poscia li mettete in una insalatiera con sale pepe ed aceto qualche ora prima di mangiarli. Al momento di recarli in tavola fateli sgocciolare del liquido che avranno prodotto, ed aggiungetevi dell'olio ed una larga guarnizione.

#### **Fagioli verdi alla provenzale.**

Preparate dell'acqua bollente, quando li avrete mondati metteteli nella medesima, fateli bianchire fino a tanto che sieno cotti, ma badate a non farli cuocere troppo, dopo metteteli in una terrina d'acqua fresca con un pugno di sale grosso, sempre in proporzione della quantità di fagioli. Allorquando li vorrete mangiare fateli riscaldare nell'acqua in cui sono divenuti freddi, dopo estraete tutta l'acqua, e mettetevi del burro, un poco di sale, prezzemolo tagliato e noce moscata, rimestate il tutto leggermente con un cucchiajo d'è legno, allorchè il burro sarà liquefatto mettetevi del sugo di limone su i fagioli e portateli tosto in tavola.

#### **Fagioli verdi al grasso.**

Allorquando sono cotti fate friggere del prez-

zemolo e cipolle tagliate finissime con del buon grasso; mettetevi i vostri fagioli e li lascerete friggere per un quarto d'ora, bagnate con brodo e fate bollire per mezz'ora a piccolo fuoco e legate la salsa con un pizzico di farina.

**Fagioli verdi  
à la maitre d'Hôtel.**

Allorquando i vostri fagioli sono cotti prima di ritirarli mettete in una casseruola del burro fresco, con prezzemolo tagliato finissimo e lasciate liquefare. Durante questo tempo ritirate e fate sgocciolare prontamente i vostri fagioli e metteteli nella casseruola, friggeteli per qualche istante e recandoli in tavola spremete sopra ai medesimi del limone.

**Fagioli verdi col burro nero.**

Allorquando i fagioli sono cotti metteteli in un piatto e conditeli con pepe e sale, fate friggere del burro in una padella, e versatelo sopra ai fagioli quando avrete messo col burro un cucchiajo d'aceto.

**Fagioli bianchi freschi.**

Quando questi fagioli sono freschi si preparano nello stesso modo dei verdi e si possono usare come quelli nei differenti metodi.

**Fagioli rossi in stufato.**

Fate cuocere i fagioli rossi, e se sono freschi nell'acqua bollente, e se sono secchi metteteli a

cuocere in acqua fredda, e quando sono cotti estraeli senza farli sgocciolare, e metteteli in una casseruola con un bel pezzo di burro, un mazzo guarnito, una dozzina di cipollini, un mezzo di vino, funghi che prima avrete fatto bianchire, sale, pepe e noce moscata. Lasciate bollire lentamente per una mezz'ora e poi recateli in tavola.

### LENTI.

#### **Lenti à la maitre d'Hôtel.**

Scegliete lenti larghe e d'un bel biondo, lavatele e fatele cuocere in acqua fredda, come tutti i legumi secchi, dopo di averli fatti sgocciolare metteteli in una casseruola con prezzemolo tagliato fino, sale, pepe, burro o grasso bianco, fate friggere e recatele in tavola calde.

#### **Lenti in insalata.**

Si preparano come i fagioli in insalata, e vi si mette molto cerfoglio. Il purè di lenti si fa col solito metodo.

### FAVE.

Le piccole sono le migliori e si mangiano colla loro scorza. Bisogna farle bollire nell'acqua per togliere alle medesime il sapore agro che contengono.

#### **Fave alla crema.**

Bisogna procacciarsi di quelle piccole fave bea

tenere e fresche, farle bianchire nell'acqua bollente fino a tanto ch'esse sieno quasi cotte, mettete un pezzo di burro nella casseruola, prezzemolo e salvia tagliati, mettete nella medesima le fave, fatele friggere con sale ed una presa di zucchero, bagnate con un poco d'acqua e lasciatele bollire un istante, restringeré la salsa ed amalgamarle con la crema.

#### **Fave col burro.**

Quando sono cotte in acqua e sale con un mazzolino di prezzemolo ed un poco di salvia, frigatele in una casseruola con bel pezzo di burro.

### **COCOMERI.**

#### **Cocomeri marinati ed al sugo.**

Prendete dei cocomeri toglietene la pelle, divideteli in mezzo, cavatene le armelle e tagliateli in piccole fettine, fateli marinare, per due o tre ore nell'aceto, con cipolle in fette, sale e pepe, poscia cavateli e spremeteli in un pannolino, e metteteli in una casseruola con burro, brodo e mazzo guarnito. Quando tutto è cotto mettetevi un poco di sugo.

#### **Cocomeri in insalata** (piatto di mezzo).

Si prende un cocomero che non sia del tutto maturo; si prepara, si taglia e si fa marinare per cinque ore e si mangia crudo colla sua concia.

**Cocomeri alla crema** (piatto di mezzo).

Mondate e vuotate i cocomeri, tagliateli in forma di dadi, fateli bianchire nell'acqua salata, fateli sgocciolare, metteteli dopo nell'acqua fredda, asciugateli con una salvietta, dopo metteteli in una buona salsa alla crema, fate colla crema del latte, un pezzo di burro, ed un poco di farina. Fateli riscaldare in questa salsa senza bollire.

**Cocomeri alla poulette** (piatto di mezzo).

Dopo di avere preparati i cocomeri come alla crema, fate liquefare un bel pezzo di burro; e fate friggere nello stesso i cocomeri, bagnateli dopo con un po' di crema, aggiungetevi sale e pepe o se voi preferite un bel pezzo di zucchero. Al momento di portarli in tavola li legate con due o tre torli d'uova sbattuti con qualche goccia d'aceto, o sugo di limone. Questa vivanda è molto rinfrescante.

**Cocomeri ripieni.**

Tagliate dall'un capo i cocomeri, e vuotateli in modo che rientri il cucchiajo, ed allorchè saranno ben vuotati mettetevi il pieno fatto con rimasugli di carne, aglio, pepe, sale, e *spezie*, metteteli con una fetta di lardo in una casseruola, e fate cuocere a piccolo fuoco un ora incirca secondo la loro qualità, portateli in tavola caldi con salsa al sugo, ed anche un po' di limone.

**Cocomeri marinati.**

Si prepara in una terrina con aceto, sale, e

pepe grosso, dei cocomeri mondati e tagliati a piccole fette, si fanno marinare per qualche ora, qualche momento prima di portarli in tavola si mettono in un mantino per spremere l'aceto e l'acqua che avranno fatto, si mettono in un vaso, e si bagnano con olio ed aceto e pepe. I cocomeri così preparati si possono usare per insalata od anche per piatto fermo.

#### **Insalata di cocomeri all'inglese.**

Si prendono due cocomeri non per anche maturi, se la sommità dei medesimi è amara si cambiano, e quando sono buoni si tagliano a fette rotonde e si mettono in un vaso con sale, pepe, aceto e cipolle tagliate in rotondo. Si lasciano confinare per due o tre ore, si toglie parte della concia e poi si mangiano col manzo a lessso.

#### **PETRONCIANO.**

Questa pianta dà un frutto simile al cocomero, essa è venuta dall'America, non bisogna farne abuso poichè può essere dannosa alla salute essendo molto indigesta.

#### **Petronciani alla graticola.**

Tagliate i petronciani in due parti in tutta la lunghezza, metteteli su d'un piatto, e mettetevi sopra sale fino e pepe, bagnateli con olio fino, lasciatele marinare per un ora, mettetele dopo su la graticola bagnandoli di quando in quando con la concia marinata, e quando sono cotti por-

tateli in tavola. Potete accompagnarli anche con salsa di toматы.

### **Petronciani alla tortiera.**

Tagliateli in due, e toglietene il cuore, tagliate questi cuori ben minuti, aggiungetevi prezzemolo e cipolle tagliate, mettete il tutto in una casseruola con un pezzo di burro, fateli cuocere, poi collocateli dentro ad una tortiera ripieni di quel pieno che meglio credete, e fateli cuocere al forno.

### **CARDI E BIETTOLE.**



#### **Biettole alla salsa bianca.**

Mondate i cardi togliendone tutto il verde e la parte filamentosa, tagliatele in pezzi, fatele bianchire a gran bollitura con un poco di burro e sale, fatele sgocciolare, e mettetele in una casseruola con un pezzo di burro, un poco di farina, pepe, noce moscata raschiata, un mezzo bicchiere d'acqua, voltate la vostra salsa, legatela mettetevi i pezzi di biettole e fateli cuocere ma senza bollire per un quarto d'ora, poscia portateli in tavola.

#### **Cardi all'italiana** (piatto di mezzo).

Preparateli come si è detto di sopra, metteteli in un piatto, polverizzateli con formaggio lodigiano gratugiato e misto a mollica di pane mi-

nata e metteteli al forno, oppure fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Questo modo è usato dal celebre Bertini.

### **Cardi al grasso.**

Si fanno bianchire e cuocere, e per conservarli bianchi bisogna farli bollire con veemenza in acqua con sale e burro, fateli sgocciolare, e metteteli in casseruola con burro impastato con farina, sale, pepe e noce moscata con sugo. Aggiungetevi un poco d'aceto bianco ma sul finire della cottura, mescolate la salsa e lasciate che prenda consistenza e portateli in tavola in un piatto caldo.

### **Cardi alla veneziana.**

Preparateli al grasso come si è detto di sopra metteteli in un piatto, polverizzateli con pane minutissimo e farete passare dallo staccio mescolato a formaggio lodigiano del più fino e minutissimo mettete il piatto per dieci minuti nel forno poi mangiateli.

## **CARDONI.**



### **Modo di preparare i cardoni.**

Si prendono le coste dei cardoni le più tenere e le più bianche, bisogna che l'interno sia pieno e consistente, si mondano e si tagliano tutte pressochè della medesima lunghezza, si fanno cuocere all'acqua bollente, con uncucchiajo di farina, quando

sono cotte si fanno sgocciolare poi si fanno bollire in un brodo consumato, poi si cavano e si mettono su d'un piatto, e si fa restringere il consumato e si versa sopra i cardoni, aggiungetevi un poco di sugo di limone. Si preparano in questo modo anche i cardoni alla crema cotta alla bechamel sostituendo queste salse al consumato.

### **Cardoni al grasso.**

Quando i vostri cardoni sono cotti modo suindicato, metteteli in una casseruola con grasso e farina che avrete prima fatto venir rosso. Bagnateli con del brodo, aggiungetevi un mazzolino di prezzemolo, sale, pepe, e lasciate bollire i cardoni fino a tanto che la salsa sia ristretta. Portateli in tavola con un poco di sugo di limone.

Se in luogo del grasso vi mettete della midolla di bue saranno più delicati.

### **Cardoni di magro.**

Quando avete preparati i cardoni come si è detto, fateli sgocciolare e versate sopra i medesimi una salsa bianca.

## **SELLERO.**



Si separa il verde del bianco, e questo si prepara nello stesso modo dei cardoni.

### **Sellero all'intingolo e con salsa piccante.**

Togliete le foglie, e farete ogni piede di sellero

in quattro parti, lavatelo con somma diligenza, poi mettetelo in una insalatiera, e la salsa in una salsiera separata, e recatelo in tavola.

## NAVONI.



### Navoni Glacés.

Preparate quel numero di navoni che credete opportuno, fateli bianchire, metteteli a cuocere in una casseruola con del brodo, un pezzo di zucchero grosso come un uovo, altrettanto burro, qualche cucchiajo di biondo di vitello. Finita la cottura fate ridurre la vostra salsa, ponete i navoni in un piatto e versatevi sopra la salsa.

Questo metodo è insegnato dal celebre gastronomo Baleine.

### Navoni alla salsa bianca.

Mondate e tagliate i navoni come meglio vi piace fateli cuocere in una casseruola con acqua, un poco di burro e sale; metteteli in una salsa bianca un po' densa e lasciateli bollire adagio per qualche minuto, aggiungetevi un poco di noce moscata raschiata e pepe grosso. Recateli in tavola con questa salsa.

(Osservazione). Potete stemperare della mostarda nella salsa bianca.

### Navoni alla spagnuola.

Preparate dei navoni e fateli friggere, ed al-

lorchè cominciano a prender colore lasciateli sgocciolare, metteteli a bollire lentamente in una casseruola con un poco di salsa alla spagnuola e brodo ed un poco di zucchero. Quando sono cotti serviteli con sopra la salsa.

#### **Puré di navoni.**

Mettete una quarta di burro in una casseruola con una dozzina di grossi navoni tagliati a fette collocate la casseruola sopra fuoco ardente, avendo cura di rimescolare i navoni con un cucchiajo di legno. Quando saranno biondi mettetevi una mestola di crema cotta e un cucchiajo pieno di biondo di vitello, fate restringere il tutto, e poi fate passare dallo staccio il vostro puré. Per fare questo puré in una maniera più semplice, quando i navoni sono biondi vi si mette un cucchiajo di farina e due mestole di brodo, si fa bollire tutto insieme sino a tanto che viene denso, vi si aggiunge un poco di zucchero, e si fa passare il puré dallo staccio, e poscia se lo mette in una casseruola a bollire e si serve.

#### **Navoni di magro.**

Scegliete dei piccoli navoni che farete friggere nel burro, infarinateli con zucchero fino per far loro prendere colore, salateli e bagnateli con un poco di latte e lasciateli cuocere adagio.

#### **VERZE.**

##### **Ragó di verze.**

Togliete le foglie più grosse e verdi da due

verze, dopo mettete in una casseruola con brodo e sugo, lasciateli bollire aggiungetevi un rosso ordinario ed avrete fatto una pietanza sana e buona.

### **Verza al lardo.**

Tagliate una verza in quattro parti, fatela bianchire, mettete in fondo ad una casseruola delle fette di lardo, e mettetevi le verza, bagnatele con del brodo, aggiungetevi un mazzolino di prezzemolo e cipolle, noce moscata raschiata, pepe grosso e non sale, fate cuocere a fuoco lento, quando son cotte ritirate le vostra verza e mettetela su d'un piatto, fate restringere il sugo che rimane nella casseruola e legatelo con un pezzo di burro impastato con farina e bagnate con quella salsa la verza. (Pietanza indigesta).

### **Verze ripiene.**

Spogliate una verza delle foglie verdi e dure, fate il resto bianchire, fate un pieno di vitello e di lardo, togliete il cuore della verza dopo di averlo spremuto, mettete il vostro pieno nel mezzo e fra le foglie, e lo legate collocandolo ancora al suo posto. Poesia lo mettete in una casseruola con rimasugli di carne, cervellato, cipolle, carote; noce moscata, pepe grosso ed un poco di sale, lo coprite con fette di lardo e lo bagnate con brodo, quando è cotto lo slegate e lo bagnate con una salsa alla spagnuola, o qualunque altra salsa che possa convenire alle verze.

### **Verza alla Crema.**

Lavate le vostra verza, tagliatele un poco pic-

cole, fatele bianchire e salate, allorquando saranno cotte levatele per versare l'acqua, fate liquefare del burro in una casseruola, mettetevi a friggere le vostre verze, e bagnatele con una tazza di buona crema, lasciatele bollire lentamente per una mezz'ora e servitele per piatto di mezzo.

#### **Verza alla Fiamminga.**

Tagliate in quattro parti due verze, togliete il torso, fatele bianchire, rinfrescatele e spremetene l'acqua, mescolatele in una casseruola ben divisi con un pezzo di butirro, sale, mazzolino guarnito, fate cuocere a piccolo fuoco, aggiungetevi burro e servite. Questa vivanda è ottima per lo stomaco.

#### **Broccoli (piatto di mezzo).**

Voi prendete i broccoli e li sfogliate di quelle foglie che sono più lontane dal fiore, lo lavate e lo fate bianchire e cuocere in una casseruola con sale e pepe grosso, li rimescolate bene nella casseruola, e quando sono cotti li ponete su d'un piatto come gli asparagi, accompagnandoli con salsiera di salsa bianca, od all'olio.

#### **Broccoli alla Brussellese.**

Quando i vostri broccoli sono cotti nell'acqua bollente, con un poco di sale, fateli sgocciolare. Se voi avete della buona grassa servitevene di preferenza, mettetela in una casseruola e fate friggere nella medesima i vostri broccoli con sale e pepe, aggiungetevi un poco di sugo, e bagna-

teli con due cucchiali di brodo ; in mancanza di grasso s'adopera del burro.

### **Cavolifiori.**

I cavolifiori come tutti gli altri legumi si fanno cuocere nell'acqua bollente un po' salata e per conservarli bianchi basta stemperare un poco di farina che si mette nell'acqua in cui si fanno cuocere.

### **Cavolifiori al burro.**

Lavate nell'acqua fresca i cavolifiori, dopo di averli fatti sgocciolare, tagliateli in brani, metteteli in una casseruola, con un poco di burro, sale e sugo di limone, fateli bollire lentamente, mettendo attenzione di non lasciarli cuocere soverchiamente, ritirateli e lasciateli sgocciolare nuovamente, bagnateli poscia con salsa fatta di burro e farina, torli d'uova e un poco di crema.

(Osservazione). *Cardelli* ed *Albert* fanno cuocere i cavolifiori nell'acqua salata, mettendoli nella medesima quando comincia a bollire. Quando sono cotti li dispongono sul piatto in pallottole e li mascherano con una salsa bianca.

### **Cavolifiori al sugo.**

Pulite e fate cuocere i vostri cavolifiori come di sopra, dopo averli disposti su d'un piatto mascherateli con una salsa di biondo di vitello con burro, sale e pepe grosso.

### **Cavolifiori al formaggio.**

Pulite e lavate e fate cuocere i vostri cavoli-

fiori all'acqua salata, e fate una salsa di burro, pepe grosso, senza sale. Metterete nel fondo d'un piatto formaggio gratugiato e collocate i cavolfiori sopra al medesimo, copriteli colla salsa, e fette di formaggio lodigiano; fate attaccare le medesime con fuoco sopra, od al forno.

#### **Cavolfiori fritti.**

Fateli marinare, quando non sono del tutto cotti con sale, pepe ed aceto, fateli sgocciolare, dopo una mezz'ora inzuppateli in una pasta chiara e fateli friggere con bel colore.

#### **Cavolfiori in insalata.**

Dopo di averli fatti cuocere nell'acqua lasciateli sgocciolare e freddare, aggiustateli dopo con olio, aceto, sale e pepe. Si possono preparare con la salsa di tomates ed anche bianca.

#### **Cavolfiori al burro nero.**

Quando sono preparati come si è detto, fate arrostitire del burro nella padella con un poco di prezzemolo e poscia versate il vostro burro sopra i cavolfiori, fate riscaldare nella padella un cucchiajo di aceto, che voi dopo versate sui medesimi.

#### **Cicoria.**

Mondate la vostra cicoria, lavatela in molte acque, fate bollire dell'acqua in una marmitta e mettete nella stessa del sale e lasciatela bollire circa tre quarti d'ora, poscia ritiratela e mette-

tela nell'acqua fredda, poi la spremete per farne sortire tutta l'acqua, toglietela e mettetela in fricassé, sia con grassa di polli ed un poco di brodo o sugo di gigot di montone, sale e pepe, o se la aggiustate di magro, con burro, crema ed amalgama di torli d'uova. E mestieri che abbia a cuocere almeno un ora col condimento perchè sia buona.

### **Spinacci.**

Si fanno cuocere come la cicoria. Si possono anche far friggere semplicemente al burro con zucchero e crema.

### **Lattughe.**

Le lattughe si mettono in insalata con l'ordinaria preparazione, si fanno ripiene nel modo seguente. Fate bianchire le lattughe per un quarto d'ora, e le fate sgocciolare, le togliete il cuore ed al suo posto vi mettete un ripieno di carne di pollo legato, e poscia fate cuocere nel sugo o nel brodo, e le recate in tavola con salsa.

### **Carote.**

Fate cuocere una dozzina di carote mettendole nell'acqua bollente, un mazzolino guarnito e sale, poscia le ritirate e le fate sgocciolare, tagliatele in rotondo, friggetele con un buon pezzo di burro, sale pepe ed erbe fine, e recatele in tavola con sugo di limone.

### **Carote alla crema.**

Fatele cuocere e tagliatele come si è detto, ma

senza mettervi il mazzolino guarnito, e dopo fate bollire una tazza di crema con un bel pezzo di burro fresco, indi rimettete le vostre carote e fate bollire lentamente per circa un quarto d'ora. Al momento di recarle in tavola, vi mettete un amalgama.

## FUNGHI.

### **Funghi alla casalinga.**

Mondate e tagliate in due i funghi, mettete in una casseruola delle fette di lardo, che voi farete sudare a lento fuoco per un quarto d'ora, mettetevi i funghi con prezzemolo, cipolle e cipollette tagliate, bagnate con un poco di vino bianco e di brodo, fate cuocere a lento fuoco e ridurle in salsa ristretta. Serviteli con croste di pane fritte al burro, con una goccia d'aceto bianco, o sugo di limone.

### **Funghi alla Bordelaise.**

Bisogna prendere funghi che sieno grossi e consistenti ed appena raccolti, toglierne la pelle, lavarli, farli sgocciolare e farli marinare per un ora e mezza nell'olio fino, con sale e pepe. Ciò fatto si mettono sopra la graticola e si fanno cuocere da tutte e due le parti, si mettono dopo sul piatto, e s'insalsano con olio, prezzemolo e cipolle tagliate finissime che si saranno fatte riscaldare, e si bagnano nello stesso tempo con un poco d'aceto.

### **Funghi con erbe fine.**

Prendete dei funghi grossi freschi, tagliateli in mezzo, lavateli e fateli sgocciolare, poi marinateli per due ore in olio, sale, pepe, aglio, dopo fateli friggere nel burro, prezzemolo e cipolle tagliate, indi metteteli in un piatto che resista al fuoco, bagnateli con un poco d'olio e polverizzateli, con pane e mettetelo sopra un fuoco dolce, ed al momento di servirli vi spremete sugo di limone.

### **Spugnole.**

Anche le spugnole appartenendo alla famiglia dei funghi si cucinano nello stesso modo dei funghi.

### **Scorzonerà.**

Quando avrete raschiata la scorzonera mettetela in una terrina in cui avrete preparato dell'acqua con mezzo bicchiere d'acqua. Fatela cuocere all'acqua bollente con farina e sale.

### **Scorzonerà al bianco.**

Fatela cuocere come si è detto, dopo fatela sgocciolare ma conservandola calda, indi mettetevi sopra la vostra salsa bianca si può friggerla al burro e mettervi limone, e si può anche mangiarla in insalata.

### **Scorzonerà al sugo.**

Fate un rosso, bagnate con brodo, aggiungetevi della buona grassa di carne di pollo, mettetelo un mazzolino di prezzemolo con lauro, e fate

cuocere la scorzonera in questa salsa. Preparata in tal modo è migliore di quando la salsa si fa cuocere nell'acqua prima di condirla.

## POMI DI TERRA.



### **Pomi di terra cotti al vapore.**

Prendete dei pomi di terra bellissimi, lavateli e metteteli in una casseruola con un poco di sale e fateli cuocere a lento fuoco, poichè non abbino ad abbruciare, metteteli su d'un mantino e si mangiano per pane, oppure si mette sopra del burro fresco.

### **Pomi di terra alla matre-d'hôtel.**

Prendete dei pomi di terra, lavateli in molte acque, fateli cuocere nell'acqua bollente, fateli sgocciolare e pelateli, poi tagliateli in piccole fette metteteli in una casseruola con un pezzo di burro, prezzemolo e cipolle tagliate, sale e pepe, e serviteli con sugo di limone.

### **Focaccia di pomi di terra.**

Fate cuocere otto gran pomi di terra che voi in seguito schiacterete, stemperate una dozzina di torli d'uova con una tazza di buona crema, mescolate tutto ciò coi pomi di terra per dieci minuti, poscia mettetevi un po' di vaniglia ed una quarta di zucchero in polvere. Fate liquefare un bel pezzo di burro, quando è ben caldo mettetelo

al fondo della vostra casseruola della carta in rotondo e versate su la stessa la vostra mescolanza, il burro rimonterà intorno alla casseruola ed impedirà che la focaccia si attacchi alla medesima. Mettete il coperchio e fuoco sotto e sopra, e fate cuocere per una mezz'ora, poscia versatela e mettetevi sopra della crema.

#### **Pomi di terra fritti all'italiana.**

Prendete dei pomi di terra bellissimi, fateli cuocere nell'acqua e nel sale, mondateli, e poi schiacciateli in una terrina, prendete una mezza libbra di formaggio lodigiano, grattugiatelo, e mescolatelo coi pomi di terra, e formate con questa miscellanea pallottole della grossezza dei pomi di terra, involgeteli nel bianco d'uova, ed in seguito nella farina, fateli friggere ben gialli e crocanti, sgocciolare, e salateli un poco e portateli in tavola.

#### **Pomi di terra alla paesana.**

Mondate dei pomi di terra, tagliateli in quattro parti, e fateli cuocere in una casseruola con latte e sale, rimoveteli sovente e schiacciateli a misura che divengono cotti, e ciò produce una specie di pappa, al momento di servirla mettetevi un bel pezzo di burro fresco.

#### **Pomi di terra alla salsa bianca.**

Lavate dei pomi di terra e fateli cuocere in una casseruola con un mezzo bicchier di acqua e di sale, coprite bene la casseruola e scuotete di quando in quando i pomi di terra affinchè possino cuocere

tutti, poscia pelateli, tagliateli in fette, serviteli con salsa bianca di sopra.

### **Pomi di terra alla lionese.**

Fate arrostire nel burro un certo numero di cipolle tagliate minute, aggiungetevi un cucchiajo a bocca di farina fina, bagnate con buon brodo e sugo, fate cuocere ad un fuoco dolce per un'ora; cotte che sieno le cipolle fate ridurre la salsa ritiratela dal fuoco, mettetevi un buon pezzo di burro, in seguito sminuzzate dei pomi di terra cotti nell'acqua e caldi, non fate bollire più d'un mezzo quarto d'ora, poscia servite i vostri pomi di terra con la loro salsa e sopra le cipolle.

### **Pomi di terra fritti.**

Tagliate in piccoli pezzi dei pomi di terra crudi metteteli in una padella ben calda, e ch'essi sieno ben crocanti, fateli sgocciolare in un latojo, metete del sale sopra e serviteli ben caldi.

### **Fritelle di pomi di terra.**

Fate cuocere una dozzina di pomi di terra nell'acqua, quando sono cotti mondateli e schiacciateli in una terrina, mescolate un cucchiajo d'acquavite ed un mezzo bicchier di crema, quattro uova, e fate di tutto questo una pasta poi riducete la pasta in fritelle che infarinarete, fatele friggere e servitele calde con zucchero in polvere.

### **Pomi di terra all'inglese.**

Dopo di averli fatto cuocere i pomi di terra e

di averli pelati e schiacciati, si mettono in una casseruola con un piccolo pezzo di burro e di sale fino, e si bagnano questi pomi con una crema e si fanno cuocere per un ora, e lasciare prendere consistenza, e si mettono sul piatto a guisa di piramide, e si recano in tavola.

#### **Pomi di terra alla crema.**

Fate in una casseruola una salsa con un pezzo di burro, un cucchiajo ordinario di farina, prezzemolo e cipolle tagliate, sale, pepe, e noce moscata raschiata ed un bicchier di crema, mescolate questa salsa, quando essa comincia a bollire mettetevi i vostri pomi di terra cotti e tagliati in piccoli pezzi. Non lasciateli che un momento e serviteli caldi.

#### **Pomi di terra alla provenzale.**

Tagliate in fette un poco grosse dei pomi di terra cotti; metteteli in casseruola con buon olio, prezzemolo, cipolle ed un poco d'aglio, il tutto tagliato minutissimo, aggiungetevi sale, pepe grosso sugo di limone od aceto; fateli riscaldare e serviteli. Si può ornare questo piatto con qualche aciuga cui sia stato levato il sale.

#### **Pomi di terra all'olandese.**

Prendete dei pomi di terra gialli, fateli cuocere nell'acqua; dopo di averli mondati e tagliati. Allorquando sono ridotti in pasta mettetevi sale, pepe, erbe fine tagliate minute; bagnate con sugo di manzo, fatene delle pallotole che immergerete in uova ben battute, fatele friggere.

**Tomates o pomi d'amore.**

Questo pometto originario d'America viene adoperato per il suo colore e sapore sub-acido in molti ragò, e in varie salse.

**Tomates ripieni.**

Tagliate la coda ai tomatos, cavatene le ar-  
melle spremeteli un poco per farne sortire l'ac-  
qua; riempiteli con un pieno preparato nel modo  
seguinte. Inzuppate della mollica di pane nel brodo,  
mettete un poco d'olio in una casseruola con aglio,  
prezzemolo e cipolle tagliate e un poco di lardo  
raschiato, fate friggere per un istante, e poi quando  
è freddo riempite i tomatos. Polverizzate i to-  
matos con pane finissimo, fate liquefare del burro  
che versarete sopra dei medesimi, e fate cuocere  
sopra, ed aggiungetevi un amalgama di torli d'uova  
al momento di servirli.

**TARTUFFI.**

I tartuffi quando sono di buona qualità, de-  
vono essere pesanti; bisogna sceglierli rotondi,  
grossi e duri; ve ne sono di neri e di bianchi,  
essi si adoperano in una infinità di ragò. Allor-  
chè si vogliono adoperare bisogna lavarli in molte  
acque, spazzellarli bene per levare la terra.

**Tartuffi al naturale.**

Lavate e pulite i vostri tartuffi, involupate  
ciascuno in molte carte bagnate, fateli cuocere

per lo meno un'ora sotto la cenere calda cavata dalla carta e servitele in tavola sopra un mantino di bucato.

### **Tartuffi alla Calenac, e col vino di Champagne** (piatto di mezzo).

Procurate di avere degli ottimi tartuffi, lavateli molte volte nell'acqua tiepida, spazzettateli bene, metteteli in una casseruola con fette di lardo, con sale ed una bottiglia di vino di Champagne; coprite bene la vostra casseruola, fate bollire una mezz'ora e servitele sopra una salvietta.

### **Tartuffi alla minuta.**

Lavate e mondate e tagliate a fette i tartuffi, e metteteli su d'un piatto che vadi sul fuoco, con prezzemolo, cipolle, cipollette tagliate minutissime, sale, pepe grosso, ed un poco d'olio, coprite il vostro piatto, fateli cuocere d'una parte, poi voltateli, quando sono cotti mettetevi del sugo di limone. Se voi voléte mangiare con salsa fate sgocciolare l'olio, ma la salsa deve essere leggera e ben fatta.

## **UOVA.**



### **Uova al guscio.**

Mettete le uova nell'acqua che comincia a bollire, poscia ritirate lá vostra casseruola e copritela e lasciatevi le uova per cinque minuti, lasciate bollire l'acqua per tre minuti e le uova sono all'ordine.

**Uova al piatto.**

Ungete di burro un piatto che si possa mettere sul fuoco, mettetevi sale e pepe e due cucchiaj di crema.

**Uova alla buona donna.**

Fate liquefare in una padella un pezzo di burro fate friggere otto o dieci salsiccie larghe, lasciatele nel grasso che produrranno, collocatele intorno alla padella, rompete nel mezzo una dozzina d'uova senza rovinare il torlo, salate ed impastate, e quando sono cotti mettetevi del sugo di limone.

**Uova agli asparagi.**

Tagliate dei piccoli asparagi, fateli bianchire e cuocere nel buon brodo, mettetevi delle uova in un piatto e versate sopra ai medesimi i vostri asparagi ben accomodati.

**Uova alla maitre-d'hôtel.**

Prendete delle uova dure, tagliatele in quattro parti, collocateli in fondo ad un piatto che resista al fuoco, mettetevi un bel pezzo di burro fresco, tagliate prezzemolo, cipolle e serpentaria, mettetevi le uova, sale e pepe. Fate liquefare il burro sopra un fuoco dolce e volgete le uova senza romperle.

**Uova fritte col prezzemolo.**

Fate arrostitire del burro in una padella, rompete le uova senza guastare il torlo. Fate cuo-

cere su d' un fuoco vivo, mettetevi sale e pepe, quando il chiaro dell' uovo è cotto, trasportatelo su d' altro piatto, vi mettete un po' di burro nella padella e fate friggere un poco di prezzemolo che metterete su le uova; mettete un poco d' aceto nella padella e quando è caldo versatelo su le uova.

#### **Uova alla genevese.**

Stemperate in una casseruola otto torli di uova con sugo di vitello, sale, pepe e noce moscata, fateli passare dallo staccio, coprite la casseruola e metteteli a cuocere a bagno maria. Allorchè saranno ben ristretti serviteli.

#### **Uova al giambone.**

Fate friggers delle fette di giambone in padella con un poco di burro, quando vi sembrano cotte ritiratele e mettetele in un piatto, e fate cuocere ad uno ad uno tanti uovi nel grasso della padella, quante sono le fette di giambone, e collocate un uovo sopra ogni fetta e poscia mettetevi un poco d' aceto caldo sopra ogni uovo.

#### **Uova alla piemontese.**

Fregate un piatto con burro fresco, polverizate con pane finissimo, collocate nello stesso delle fette di formaggio svizzero, e mettetevi una dozzina d' uova freschi, fateli cuocere sopra cenere calda, con moderato condimento.

#### **Uova alla portoghese.**

Bisogna far dileguare dello zucchero con acqua

di fiori d'arancio, col sugo di due limoni ed un poco di sale, mettetelo in seguito al fuoco coi torli d'uova e rimescolate con un cucchiajo. Allorquando le uova si staccheranno dal piatto saranno cotti e quando sono freddi recateli in tavola.

#### **Uova ai pistacchi.**

Stemperate in una casseruola un poco di fior di farina, con della crema, scorza di limone raschiata, sei uova fresche, un pezzo di zucchero e dei pistacchi, pestati finissimi, stemperate il tutto insieme, metteteli in un piatto e fateli cuocere a piccolo fuoco, e quando saranno ben cotti inzuccherateli.

#### **Uova alla provenzale.**

Levate la scorza a venti spicchi d'aglio, e fateli cuocere nell'acqua con un poco di sale, pestateli con mezza dozzina d'aciughe lavate in acqua fredda, stemperate il tutto con olio d'oliva che versarete a goccia a goccia nel mortajo, fino a tanto che si riduce come una pomata. Mettela nel fondo di un piatto, e mettetevi le vostre uova.

#### **Uova in trippa alla francese.**

Prendete una dozzina d'uovi duri che voi tagliate in quattro parti, mettete in una casseruola una ventina di cipolle tagliate con circa una quarta di burro, fatele ben friggere ed aggiungete in seguito del brodo grasso, un mazzolino guarnito, un pizzico di pepe, un pezzo di zucchero,

fate bollire sino a tanto che le vostre cipolle facciano un puré chiaro, che in allora vi metterete le uova per dieci minuti.

## FRITTATA.

### **Frittata al naturale.**

Prendete le uova, e sbattetele mescolandovi un poco d'acqua fredda, intanto preparate del burro in una padella, e vi versate le uova sbattute, ne raccogliete l'estremità, e poi la voltate per farla cuocere da tutte e due le parti, indi la servite calda.

### **Frittata col formaggio.**

Sbattete bene le uova mettendovi del formaggio fritto, sale, pepe ed un poco di crema, versateli nella padella, quando il burro è caldo e liquefatto, levatene la cotenna. Taluno si accontenta di polverizzare con formaggio la frittata materiale.

### **Frittata colle aciughe.**

Lavate e lasciate nell'acqua fredda una dozzina d'aciughe, tagliatele a fili e guarnitene delle piccole fette di pane arrostito che voi avrete fatte friggere per un istante nella padella con olio bollente.

Rompete una dozzina d'uova fresche, salateli e sbatteteli per lungo tempo, fate riscaldare dell'olio d'oliva, ed allorché comincerà a bollire ver-

sarete la metà delle vostre uova per formare una frittata che sia piccola, mettetela su d'un piatto e collocatevi le fette di pane arrostito colle aciu-  
ghe, e del resto delle uova fatene un'altra frit-  
tata che similmente alla prima preparate.

#### **Frittata alla crema.**

Nettate e lavate delle spugnole, tagliatele e fa-  
tele friggere nel burro liquefatto, e bagnatele con  
crema, sale e pepe, e legate con torli d'uova.  
Sbattete una dozzina d'uova, mescolatevi un poco  
di spugnole tagliate e fate cuocere in una padella,  
quando è cotta la metterete in un piatto masche-  
randola col resto delle spugnole tagliate.

#### **Frittata ai gamberi.**

Fate cuocere in acqua bollente quattro dozzine  
di gamberi, sgusciateli e mettete da parte le code,  
e pestate tutto il resto nel mortajo con un poco  
di burro per farne un sugo rosso. Rompete una  
dozzina d'uova, e sbatteteli bene, mettetevi sale  
e pepe, aggiungetevi le code dei gamberi, con  
un po' di sugo rosso, battete bene il tutto in-  
sieme, e fate cuocere la vostra frittata come al-  
l'ordinario.

#### **Frittata colle ostriche.**

Prendete delle ostriche, e lavatele dalle con-  
chiglie, fatele bianchire nella loro acqua, e pu-  
litele ad una ad una, e mettetele sopra un piatto;  
friggete in una casseruola due terzi delle vostre  
ostriche con un poco di burro, e bagnatele colla

loro acqua e sugo e mettetevi un poco di pepe. Badate che l'ostrica non abbia a cuocere troppo e che il ragò sia di buon gusto. Rompete una dozzina d'uovi, e conditeli con sale e prezzemolo tagliato fino, preparate delle croste di pane tagliate, e dividete con qualche colpo di coltello le ostriche che vi rimangono, e mettetele nelle uova con un poco di crema, e sbattete tutto insieme, mettete del burro in una padella, e quando è liquefatto versatevi la vostra frittata avendo cura di agitarla sempre. Quando essa è cotta mettetevi il ragò di ostriche, e ben unite le ostriche, alla frittata, versatele in un piatto.

#### **Frittata alla giardiniera.**

Componete un ragò d'ogni sorta di legumi ed erbaggi, oppure di piselli e fave, mettetene una metà dei medesimi con una dozzina di uova, sbattete bene il tutto insieme e fate una frittata ordinaria. Quando è cotta e di un bel colore, mascheratela col resto del vostro ragò di legumi.

#### **Frittata col giambone.**

Prendete la parte magra del giambone cotto e tagliatela, rompete le uova necessarie per fare la frittata che volete, mettetevi un poco di pepe, prezzemolo tagliato, e la metà del giambone tagliato con un cucchiajo di crema e battete tutto insieme, fate la frittata e versatela in un piatto. Mettetevi il resto del giambone tagliato in una casseruola con un poco di sugo e mettetelo sopra alla frittata e servitela calda.

Tagliate un rognone di vitello colla sua grassa cotta con prezzemolo, rompete otto o dieci uova in una casseruola, conditeli con sale e pepe grosso, mettetevi i rognoni tagliati, tre o quattro cucchiai di crema, ed un poco di zucchero in polvere, fate liquefare del burro in una padella e mettetevi quest'apparecchio sbattendo sempre. Quando la vostra frittata è cotta mettetela in un piatto e spargetevi sopra la medesima dello zucchero.

#### **Frittata alla savoiarda.**

Tagliate una dozzina di cipolle in fette, e mettetela in una casseruola con burro, fatele cuocere lentamente. Quando sono cotte mettetevi un cucchiajo ordinario di farina e bagnatele con crema, e conditele con sale, pepe e noce moscata. Abbiate cura che la composizione resti densa, e lasciatela venir fredda. Quando è fredda mettetevi una dozzina di torli d'uova, ed il bianco sbattuto a parte, poscia mescolate tutto insieme. Ungete di burro un foglio di carta e mettetelo in una casseruola dove collocarete la vostra composizione e fatela cuocere al forno oppure con fuoco sotto e sopra, quando è cotta versatela e togliete la carta, e recatela in tavola.

#### **Frittata alla soufflé.**

Stemperate in una casseruola della crema di riso con un abbondante bicchiere di latte, e sei torli d'uova, burro, sale ed un poco di zucchero, mescolate il tutto sul fuoco fino a tanto che bolle,

toglietela dal fuoco, ed aggiungetevi sei altri tórlì d'uova, ed il bianco di tutti e dodici ben sbattuto, due amaretti pestati con scorza di limone, e sbattete tutto insieme, fate liquefare del burro in una casseruola, e mettetevi la vostra frittata e fatela cuocere al forno. Quando è cotta mettetela su d'un piatto e recatela in tavola.

#### **Frittata collo zucchero.**

Prendete otto uova, battete il bianco separato, poi mettetevi il giallo ed un poco di crema mescolate a sugo di limone e pochissimo sale, fate scaldare un bel pezzo di burro fresco nella padella, mettetevi le uova, ed allorquando la vostra frittata è cotta prima di portarla in tavola polverizzatela con zucchero.

#### **Frittata col rhum.**

Quando avrete preparata la frittata nel modo precedente bagnatela con due o tre bicchierini di rhum, aggiungetevi dello zucchero in polvere, e mettendola in tavola datevi fuoco.

### **PIATTI INZUCCHERATI.**



### **FRITELLE.**

#### **Fritelle soufflés.**

Stemperate fior di farina colla birra, e fatene una pasta molle, prendete una spatola e gettate

a brani quella pasta nell'olio bollente in una padella, si gonfierà tosto, ritirateli ed inzuccherateli.

### **Fritelle soufflés per otto persone.**

Fate bollire in una casseruola di rame un mezzo d'acqua con sale e burro tanto come una noce, quando bolle mettetevi della farina e continuate a mescolare, sino a tanto che la pasta sia densa. Quando essa è cotta bisogna ritirla e lasciarla evaporare, rompete un uovo ed immedesimatelo colla pasta, e così fate con altri cinque. Mettete dopo la vostra pasta in un vaso qualunque e non fate le fritelle che dopo tre ore. Al momento di farle aggiungetevi due cucchiaini di fiori d'arancio, e per far le fritelle adoperate la pasta in brani non più grossi di una noce. Quando sono cotti polverizzateli con zucchero.

### **Fritelle alla Conti.**

Prendete delle foglie di vite con gemme verdi e tenere, stemperatele in una pasta fina composta di fior di farina, latte e torli d'uova, fateli friggere nella padella con olio bollente.

### **Fritelle di fragole e lamponi.**

Preparate fragole o lamponi, stemperateli nella pasta delle fritelle, mettendone mezza dozzina per fritella, fatele friggere nella padella con olio bollente, e se vuolsi che la pasta sia fina vi si aggunderà bianchi d'uova sbattuti con scorza raschiata di limone.

**Fritelle alla crema.**

Fate una crema con vaniglia, mettetevi un poco di farina per darle maggior consistenza, distendetela su varj piatti perchè sia meno grassa, tagliatela in pezzi a foggia d'armandole, inzuppateli nel bianco d'uovo sbattuto, al quale avrete aggiunto zucchero in polvere ed un pezzetto di limone, impanate e fate friggere. Portateli in tavola caldi ed inzuccherati.

**Fritelle alla flamminga.**

Prendete una libbra di fior di farina, e fate un buco nel mezzo, mettete sei uova, un pezzetto di limone tagliato, un poco di sale, una quarta di zucchero in polvere ed un cucchiajo d'acquavite. Impastate il tutto, e si formi una pasta consistente, mettetevi un poco d'acqua se alle volte venisse troppo dura. Quando la vostra pasta è ben all'ordine dividetela in pezzi della grossezza di un uovo, rendete piatti tutti i pezzi, e tagliateli in fette della larghezza di un dito, avendo cura che si tocchino dai due capi. Quando bolle la padella vi mettete le fritelle e quando sono cotte le ritirate.

**Fritelle glacés.**

Prendete del fior di farina, stemperatela con crema dolce, quattro torli d'uova, ed un pezzo di formaggio bianco, fate cuocere e dategli consistenza d'una pappa. Fregate un gran piatto con burro fresco, versatevi dentro il vostro apparec-

chio e lo lasciate divenir spesso. In seguito lo tagliate a foggia d'armandola, e fate friggere in una padella polverata di zucchero e le servite in tavola.

#### **Fritelle di pistachi e di armandole.**

Si compongono esattamente come le fritelle sopradette, con la differenza che vi si aggiungono armandole dolci pestate col latte, o pistacchi, se ne fanno anche con vaniglia, cacao, e d'ogni sorta di frutti sempre col medesimo processo.

#### **Fritelle di pomi di terra.**

Fate cuocere dei pomi di terra sotto la cenere, pestateli poscia con sale bianco ed un poco di crema, un bicchierino d'acquavita e burro fresco, aggiungetevi sempre pestando un uovo intiero acciocchè la pasta sia consistente per fare fritelle, lasciatele freddare, infarinatele e fate friggere poi inzuccheratele.

#### **Fritelle di pomi.**

Prendete dei pomi, togliete la pelle e le armelle tagliateli a fette rotonde, inzuppateli nell'acquavite, sugo di limone e zucchero fino a tanto che ne hanno preso il sapore, poscia fateli sgocciolare e polverateli con fior di farina, fateli friggere e mettetevi zucchero e servitele calde.

#### **Fritelle di fava.**

Si tagliano ordinariamente in fette e si fanno come le fritelle di pomi.

### **Fritelle d'arancio.**

Spogliate varj aranci della loro scorza, tagliateli in quarti, toglietene le armelle, fateli bianchire con un poco di zucchero, metteteli in una pasta leggiera per farli friggere, e quando sono fritti inzuccherateli. (Questo metodo è di Robert).

### **Fritelle d'albicocche e pescho.**

Si preparano come le fritelle di pomi.

### **Preparazione della pasta per le fritelle.**

Mettete in un vaso della farina, un poco di sale: due cucchiaj d'olio e stemperate con acqua, mescolate bene questa pasta con un cucchiajo di legno ed aggiungetevi dell'acqua e riducetela come una crema densa, aggiungetevi due uova il cui bianco avrete sbattuto, e fate che si uniscano bene alla pasta, e preparatela tre ore prima di servirvene che sarà assai più leggiera.

### **Crêpes.**

Impastate farina con quattro o cinque uova, sale ed un cucchiajo d'acquavite ed un altro d'olio d'oliva, due di fiori d'arancio, un poco d'acqua e di latte, questa pasta deve avere la consistenza della pappa. Mettetela in una padella su fuoco chiaro, e fate liquefare un poco di burro, o grasso di porco. Allorchè il burro è caldo versatevi un cucchiajo di ragò di pasticcio, volgete la padella in ogni lato per distendere la pasta sottile e fate cuocere da tutte e due le parti, e mettetevi sopra zucchero in polvere.

**Baba.**

Prendete una mezz'oncia di sale, e quattro o cinque uova intiere, una quarta e mezza di burro, zafferano in polvere ed una quarta e mezza d'uva passa, ed una quarta d'uva di Corinto, ed un poco di lievito e farina alla quale farete un buco nel mezzo, mettete tutto il preparato ed impastate con un poco d'acqua tiepida, tenete la pasta un poco molle e ben legata, mettetela in una casseruola unta di butirro, e lasciatela riposare cinque o sei ore nell'inverno. Quando sarà gonfiata fatela cuocere al forno come le focaccine.

**BERLINGOZZI E FOCACCIE.**

(Piatti per tavola bianca).

**Focaccia di riso.**

Dopo di aver fatto bianchire del riso e cuocere nel latte con burro bagnandolo a misura che viene denso, mettetevi dello zucchero ed un poco di sale, del limone o fiori d'arancio o della vaniglia quando è cotto ritirate la vaniglia o la scorza di limone. In una focaccia d'una mezza libbra di riso si mettono quattro uova, il cui bianco si sbatte separato a fiocco di neve. Ungete lo stampo con burro e zucchero in polvere, mettetevi il vostro riso e fate cuocere con fuoco sopra e sotto per un ora.

Quando vi rimane della focaccia di riso tagliatela in fette, inzuppatela nel bianco d'uova sbattuto,

poi infarinatele e fatele friggere, indi inzuccheratele.

### **Focaccia alla savejarda.**

Prendete una libbra di zucchero, sei once di fecula di pomi di terra, due once di farina di formento e due uova. Mettete la libbra di zucchero in una terrina coi torli d'uova, il bianco a parte in un bacino di rame non stagnato, battete bene l'apparecchio con due spatole e mettetevi quell'odore che meglio vi piace, unite la fecula, la farina ed il chiaro d'uovo sbattuto, e mescolateli leggermente con l'apparecchio, e la pasta non sia troppo mappaggiata. Preparate uno stampo ben pulito unto di burro, mettetevi zucchero e farina, riempitelo colla pasta e fate cuocere al forno moderatamente caldo. Colla medesima pasta si fanno biscotti.

### **Biscotti alla savejarda.**

Prendete una mezza libbra di farina e scorza di limone tagliata minuta, una libbra di zucchero in polvere, un cucchiajo di fiori d'arancio, o di vaniglia, mescolate il tutto con dodici torli d'uova sbattete i bianchi a fiocco di neve e mescolateli al resto, evitando che si formino dei grumi, preparate una casseruola, nella quale farete liquefare un bel pezzo di butirro fresco, ed ungete collo stesso la casseruola dappertutto, versate poscia la vostra mescolanza e fate cuocere sopra un fuoco dolce sotto e sopra, e fatelo cuocere per un ora. Versatelo sul piatto come una Maddalena e coloratelo nello stesso modo.

### **Maddalena.**

Fate liquefare una quarta di burro, che voi mescolarete con una mezza libbra di farina e quattro uova intieri, scorza di limone, ed una mezza libbra di zucchero in polvere e ciò deve fare una pasta legata, ungete di burro dopo una caseruola, mettetevi la vostra pasta, coprite la caseruola e mettete fuoco sotto e sopra. Quando è cotta versatela ma la parte che era sotto volgetela in cima, fregatela con bianco d'uovo sbattuto, ed un poco di zucchero in polvere, passatevi sopra la paletta rossa.

### **Altro biscotto alla savojarda.**

Prendete otto uova, una mezza libbra di zucchero, un cucchiajo ordinario di fiori di arancio, una quarta di fecula. Dopo di aver sbattuto a fiocco di neve il bianco dell'uovo, aggiungetevi i torli, poi la fecula, lo zucchero-sempre sbattendo, ungete di burro lo stampo, polveratelo di zucchero, versate tutto dentro.

### **Focaccia alla crema.**

Mettete su d'una tavola della farina e fate un buco nella medesima per mettervi della crema doppia, ed un buon pizzico di sale, indurite leggermente la pasta, e lasciatela riposare una mezz'ora, dopo mettete una mezza libbra di burro nella medesima, sbattetela cinque o sei volte poscia ne formerete una focaccia, o varie di piccole, indoratele con uovo sbattuto e fate cuocere al forno.

**Croquet di riso.**

Si pone nel latte del riso, e se lo bagna di mano in mano che viene spesso, e si mettono anche cinque o sei amarelli, o manzo, pomi schiacciati, scorza di limone tagliata ben fina, una quarta di zucchero, sale, fiori d'arancio e un pezzo di burro grosso come un uovo, si lega il tutto con quattro torti d'uova senza far bollire, si distende quest'apparecchio e se lo lascia venir freddo e quando è freddo se lo taglia in piccoli pezzi eguali che s'inzuppano in uovi sbattuti e poi nel pane fritto. Al momento di servirli si fanno friggere in una padella ben calda, e quando hanno preso un bel colore si sgocciolano, e si polverano con zucchero e si recano in tavola.

**Tôt-fait svizzero.**

Pesate sei uova, sei cucchiaj di farina, altrettanto burro e zucchero, separate le uova, sbattendone a fiocco di neve il bianco, e quando avrete sbattuto il giallo collo zucchero, scorza di limone, vi mettete la farina a poco a poco, si fa liquefare il burro, e se ne conserva un pezzo che si mette nella tortiera, quando il tutto è sbattuto insieme vi si aggiunge il bianco sbattuto a fiocco di neve, e quando il burro è ben caldo vi si mette la pasta, vi si può mettere se si vuole un quarto di libbra di mandorle diminuendo la dose della farina.  
(*Cucina Genevrina*).

**Flan.**

Stemperate un cucchiajo di farina con acqua-vite o fiori d'arancio, otto torti d'uova ed un poco

di sale, quando tutto questo è ben stemperato prendete del latte bollente nel quale avrete fatto liquefare dello zucchero, versatelo dolcemente su le uova e la farina mescolando sempre. Mettetelo dopo in una tortiera nel forno. Basta una mezz'ora per farlo cuocere, e prima di servirlo polverizzatelo con zucchero.

#### **Focaccia d'armandole.**

Mettete su la tavola una libbra di farina, fate un buco nel mezzo della medesima per mettervi burro, quattro uova intieri, un pizzico di sale, una quarta di zucchero fino, sei once di mandorle pestate finissime, e indurite tutt'insieme e ne formate una focaccia ordinaria, fatela cuocere e poi inzuccheratela.

#### **Focaccia di pomi di terra.**

Fate cuocere nell'acqua dei pomi di terra pelati e poscia pestateli con un pezzo di burro; stemperate questa pasta con latte, in modo che non sia chiara, nè troppo densa, aggiungetevi un poco d'acquavita, in seguito due cucchiaj di zucchero in polvere e di limone raschiato, lasciate freddare, ed aggiungetevi tre torli d'uova stemperati nel latte, rimescolate bene il tutto, mettevi in seguito il bianco dell'uovo, dopo di averlo ben sbattuto, ungete di burro la tortiera e fate cuocere la vostra focaccia in un forno ben caldo.

#### **Focaccia di maroni.**

Fate cuocere e levate la scorza ad una cinquantina di maroni, schiacciateli in un colatoio mando

tutto è passato aggiungetevi una quarta di zucchero in polvere, scorza di limone tagliata ed un bicchiere di buona crema, fate cuocere come il biscotto di Savoia.

### **Cialde.**

Sbattete bene con otto uova una libbra di zucchero in polvere ed altrettanto burro liquefatto, aggiungetevi del fior di farina e stemperate a poco a poco fino a tanto che la vostra pasta abbia un poco di consistenza. Se la medesima non è abbastanza fina aggiungetevi dello zucchero e del burro. Fate riscaldare la vostra casseruola ad un fuoco chiaro da tutte e due le parti, fregatela col burro fresco, o con grasso di majale, mettetevi la vostra pasta, fate cuocere ora d'una parte, ora dall'altra, aprite la cassa di tempo in tempo per vedere se la cialda prende colore, quando è cotta ritiratela, polveratela di zucchero e servitela calda.

### **Cialda alla flamminga.**

Si prepara un poco di lievito di farina, ed un poco di quella birra ed acqua tiepida. Mettete della farina su la tavola, fatevi un buco, quando il vostro lievito è rigonfio, mettetelo in quello con due once di zucchero, un poco di sale, una quarta di burro, ed otto uova, di tutto ciò fate una pasta ben legata che stemperarete dopo con crema calda acciocchè sia come una pastiglia chiara.

Tenete questa pasta al caldo per un'ora e mezza o due ore. Al momento di servirla aggiun-

getevi un piccolo bicchiere di Kirschwasser e mescolatelo colla vostra pasta, e poi fate come per le cialde ordinarie.

### **Cialde all'olandese.**

Una libbra e mezza di farina, una libbra di zucchero, una mezza libbra di burro e latte buonissimo, tre uova, la scorza di limone e sbattere tutto con una verghetta. Si fa cuocere come le altre.

## **SOUFFLÉS.**

(Piatti di mezzo inzuccherati).



### **Soufflés col cioccolato.**

Fate liquefare due oncie di cioccolato in poca acqua, aggiungete un mezzo cucchiajo di secula di pomi di terra, una quarta di zucchero in polvere, quattro torli d'uova, sbattete il bianco di sei uova, mescolate il tutto in una casseruola d'argento, fate cuocere al forno e poscia inzuccherate.

### **Soufflé col riso.**

Prendete due oncie di riso che farete cuocere, mettetelo in una casseruola con zucchero, fiori d'arancio ed amaretti, quattro torli d'uova ed il bianco di sei sbattuto, e fatelo cuocere come quello di cioccolato.

**Soufflé di pomi di terra.**

Si fa questo soufflé come i precedenti, sei onces di zucchero, sei cucchiari ordinarij di fecula, quattro torli d'uova, burro, scorza di limone tagliata finissima, stemperate col latte, mettetela sul fuoco e rimescolatela fino a tanto che ha dato qualche bollire; lasciatela freddare ed aggiungetevi sei altri torli d'uova; se il soufflé è troppo denso, aggiungetevi uno o due uova ma intieri. Sbatte- te quattro bianchi d'uova come per i biscotti, mescolateli leggermente con il soufflé e fate cuocere come gli altri.

**MARONI.****Crema di maroni.**

Mettete in una casseruola due onces di farina di maroni bellissimi, aggiungetevi due torli d'uova ben freschi, stemperate il tutto con crema, oppure anche con acqua semplice.

Allorquando questa mescolanza è ben fatta e non offre più alcuna gromma aggiungetevi del burro tanto come un uovo e zucchero in polvere. Mettete la vostra casseruola al fuoco e rimescolate.

Allorquando la crema è divenuta densa e si attacca al cucchiajo la lasciate bollire poco e la togliete dal fuoco.

Aggiungete un altro bianco d'uovo ai due che avete messo da parte e sbatteteli a fiocco di neve.

Amalgamate questi bianchi sbattuti colla vostra crema rimescolando leggermente da per tutto.

Versate il tutto in un piatto fondo, polverandolo con zucchero finissimo e mettetelo poscia su fuoco non molto ardente.

Fate riscaldare il vostro coperchio e mettetelo sul piatto, ed in meno d'un quarto d'ora la vostra crema si sarà rialzata, ed in allora servitela inzuccherata.

## ABBROSTULATI.



### Fette di pane abbrustolate colle uova.

Mettete su la graticola delle fette di pane tagliate ben piccole, fate bollire in casseruola un bicchiere di crema dolce, zuccherate con due o tre amaretti pestati, con mandorle ed un poco di scorza di limone raschiata, aggiungetevi otto torli d'uova, il bianco di tre e fate di tutto questo un assieme facendolo cuocere a fuoco lento, e poscia guarnite con questo le fette di pane arrostiti polverandole con zucchero.

## CREMA.



### Crema vergine.

Fate bollire una pinta di latte con zucchero ed un bicchiere di crema, fatela restringere poco più della metà, mettetevi qualche scorza di limone,

quando è divenuta tiepida stemperate otto torli d'uova, fatela passare dallo staccio e fatela cuocere a bagno-maria, poi mettetela in un piatto. Sbatte in seguito i bianchi d'uova che avrete separato dai vostri torli e sbatteteli bene affinché faranno una bellissima schiuma.

Quando la vostra crema è all'ordine mettete sopra alla medesima il bianco d'uova a guisa di cupola, polverandola con zucchero finissimo.

#### **Crema colle uova.**

Prendete i torli di otto uova freschi, metteteli in una casseruola, stemperateli con un bicchiere d'ottima crema, aggiungetevi zucchero in polvere e della raschiatura di scorza di limone e mettetela a fuoco. Rimescolatela sempre, e quando sarà divenuta densa versatela in un piatto.

#### **Crema coll'acqua.**

Fate bollire in una pinta d'acqua, scorza di limone e zucchero, stemperate nella medesima una dozzina d'uova passati dallo staccio e fate cuocere a bagno-maria. Ottima vivanda per coloro che non amano il latte.

#### **Crema all'alemanna.**

Prendete una pinta di vino del Reno, fatevi liquefare dello zucchero ed un poco di canella in canna e lasciate bollire il tutto mezz'ora, lasciatelo riposare e stemperatevi otto torli d'uova passati dallo staccio, e fate cuocere a bagno-maria. Questa bevanda è delicata e sana.

### **Crema con vaniglia.**

Fate bollire del latte e mettetevi della vaniglia sino a tanto che il latte ne sia ben profumato, ritiratelo poscia dal fuoco ed inzuccherate a vostro piacere, mettete in un vaso sei torli ed un uovo intiero, sbatteteli, versatevi sopra il vostro latte sempre mescolando, passatelo dallo staccio e mettetelo a bagno-maria. Abbiate cura di levare la vaniglia quando ritirate il latte dal fuoco e lasciatelo seccare. Essa può servire molte volte se è di buona qualità.

### **Crema col cioccolato.**

Scegliete del buon cioccolato, mettetene mezza libbra nel latte freddo, e fatela bollire stemperandola e rimescolate sempre e versate a poco a poco una pinta di latte e stemperate dieci torli d'uova con un bicchiere di crema dolce e lo mescolate col vostro cioccolato e latte e lo mettete a bagno-maria.

### **Crema ai pistacchi.**

bollire metà latte e metà crema, nella quale avrete messo dello zucchero ed un poco di scorza di limone, levatela dal fuoco e l'adoperete a sciogliere otto torli d'uova con una quarta di pistacchi pestati finissimi. Lasciate tutto in fusione per un quarto d'ora, fatela passare dallo staccio e mettetela a bagno-maria.

### **Crema di armandole.**

Fate riscaldare due once d'armandole dolci e poi pestatele bene, aggiungetevi cinque o sei ar-

mandole amare, stemperatele nel latte che voi avrete preparato bollito con zucchero e scorza di limone, aggiungetevi sei torli d'uova stemperati colla medesima crema, passateli allo staccio e fateli cuocere a fuoco dolce rimeseolandoli sempre fino a tanto che sono divenuti densi.

#### **Crema di thè.**

Prendete del thè verde e mettetelo in fusione nel latte bollente, coprite la tortiera e quando sarà passato un quarto d'ora colate il latte che avrà preso tutto il profumo ed il sugo del thè, mescolatelo con un bicchiere di crema e stemperate sei torli d'uova. Fate passare tutto dallo staccio e fate cuocere a bagno-maria, oppure ad un fuoco dolce.

Questa bevanda è stomatica e di facile digestione.

#### **Crema al riso.**

Stemperate fior di riso in latte caldo, con sei torli d'uova e zucchero, farete passare dallo staccio e cuocere a fuoco dolce. Bevanda eccellente per i convalescenti.

#### **Crema al limone.**

Questa crema si fa esattamente come quella di vaniglia, mettendovi scorza di limone in vece di vaniglia, ma quando il latte ha bollito, altrimenti potrebbe guastarlo. Si fa quella d'arancio mettendovi scorza d'arancio invece di quella di limone.

### **Crema di lamponi.**

Fate passare dallo staccio i lamponi, mettetevi dello zucchero liquefatto nel latte che avrete ben sbattuto, guarnite i lamponi e recateli in tavola.

### **Crema grillata.**

Fate pestare due once d'armandole dolci e tre o quattro armandole amare, un poco di fior d'arancio, pestate il tutto insieme e mettetelo in una pinta di latte bollente, fate passare dallo staccio, aggiungetevi mezza libbra di zucchero, quattro torli d'uova intieri, mescolate il tutto e fatelo passare dallo staccio, versatela in una piccola pentola e fatela cuocere a bagno-maria.

### **Crema frita.**

Stemperate della farina con due uova, aggiungetene in seguito quattro altre e due bicchieri di latte bollito con un poco di scorza di limone togliete poscia il limone e mettelevi una quarta di zucchero ed un pezzo di burro, fate cuocere questa pastiglia, ed allorquando è un poco fredda aggiungetevi un poco di fiori d'arancio, tre o quattro torli d'uova, alcuni amaretti pestati, mettetela in un piatto unto di burro, lasciate venir freddo, tagliate la pasta a guisa d'armandole ed inzuppatela in uova battute, impanatele e fatele friggere mettendovi sopra dello zucchero in polvere.

*(Ricetta di Balaine).*

**Crema di fragole.**

Prendete le fragole, lavatele, poi fatele sgocciolare e pestatele in un mortajo. Fate bollire tre bicchieri di crema con un mezzo di latte e zucchero, lasciate che venghi un po' fredda e metete le vostre fragole per stemperarle insieme. Stemperate del gaglio grosso come un grano di caffè che metterete nella crema quando non sarà che tiepida, fatela passare dallo staccio e mettetela in un piatto che possa resistere alla cenere calda. Coprite con un coperchio e mettetevi sopra cenere calda. Quando sarà rappresa la metterete in un sito fresco, oppure sul ghiaccio e lascerete ivi fino al momento di recarla in tavola.

**Blanc-Manger.**

Fate un latte d'armandole nel modo seguente: lasciate per qualche istante nell'acqua bollente mezza libbra d'armandole delle quali quasi un'oncia saranno amare, dopo levate loro la scorza e mettetele nell'acqua fredda, cavatele da quest'acqua ed asciugatele nella salvietta. Pestatele in un mortajo, aggiungetevi un mezzo litro d'acqua e poscia storcetele in un pannolino, inzuccherate con zucchero in polvere, mettetevi una tazza di crema, del fiore d'arancio, un poco di colla di pesce e lasciatelo rappigliarsi freddo.

**POMI.****Pomi alla marzapane.**

Mettete della marmelata di pomi in un piatto,

ricopritela con bianchi d'uova battuti a fiocco di neve, polverate con zucchero mescolato alla scorza di limone o d'arancio tagliata minutissima o raschiata, fateci prendere colore col forno, o fuoco sotto e sopra.

### **Carolina di pomi.**

Prendete quel numero di pomi che più crederete conveniente, tagliateli in quattro, levate loro la scorza e le armelle e fateli friggere sopra fuoco vivo in una casseruola con burro, zucchero e cannella in polvere sino a tanto che sono ridotti in marmellata, quando ha fatta la cottura tagliate delle fette di pane francese sottilissime, inzuppatele nel burro, guarnite una cassa di rame, mettetevi i vostri pomi ed aggiungete ad ogni strato dei medesimi quel sapore che più vi piace, coprite colle fette di pane. Fate cuocere il tutto ad un fuoco dolcissimo. Allorquando sono le croste di un bel colore versate sul piatto.

### **Carolina di pomi alla russa.**

Guarnite una cassa di biscotti bene stretti gli uni agli altri, preparate dei pomi cotti in quarti nel burro e nello zucchero, guarnite i vostri biscotti, ma lasciate lo spazio di mettervi la gelatina di ribes, lasciate cuocere qualche istante e poscia recatela in tavola.

### **Marmelata di pomi al burro.**

Tagliate i vostri pomi in quarto, toglietene la pelle e le armelle, tagliate ancora i pomi tutti

con eguale misura, metteteli in una casseruola con burro, zucchero in polvere, fi mano in mano che si avvanza la cottura mettetevi una marmelata d'albicocchi e fate bollire il tutto lentamente per un'ora.

#### **Pomi con ribes.**

Prendete dei pomi d'ottima qualità, pelateli e fateli cuocere in una tortiera con fuoco sopra e sotto, poi al momento di servirli metteteli su d'un piatto per frutta e fate un buco ad ogni pomo e mettetevi dentro lo stesso della gelatina di ribes ed inzuccherateli con zucchero in polvere.

### **COMPOSTI.**

#### **Composti di pomi.**

Prendete dei pomi sanissimi, tagliateli in quattro parti, dopo toglietene la scorza e le armelle, metteteli in una casseruola nella quale voi avrete messo un bicchier d'acqua, un poco di scorza di limone o d'arancio e dello zucchero. Quando sono cotti metteteli in un piatto.

#### **Composti colle confetture.**

Pelate dei pomi, lasciateli intieri, fateli cuocere nell'acqua con zucchero, abbiate cura che non si schiaccino. Metteteli in un piatto, e quando son freddi e che avrete nel vuoto praticato nei medesimi per estrarne le armelle ed il cuore, ponete delle confetture, lasciate restringere al sugo, ver-

satele in un tondo e lasciategli prendere forma e coprite i vostri pomi con questa gelatina, essa si distaccherà facilmente posando il tondo sull'acqua calda.

### **Prugne.**

Prendete delle bellissime prugne che lascerete in fusione due ore nell'acqua fredda, poscia le metterete in una casseruola con vino ed acqua, scorza di limone e zucchero, lasciatele cuocere sopra fuoco lento per tre ore. Servitele fredde. (Rinfrescante).

Invece del limone si può mettere vaniglia o cannella, ma in allora mette calore.

### **Composti di pesche.**

Badate che i vostri frutti non sieno troppo maturi, divideteli, toglietene l'armella e fateli bollire, a metà cottura pelateli e fateli bollire nuovamente in un siroppo, metà acqua e metà zucchero, per una mezz'ora al più. Dopo questa operazione separateli dal siroppo, fate colare il siroppo ed aggiungetevi altre quattro once di zucchero. Ricollocate i frutti nel siroppo che tornerete a far bollire, schiumate il siroppo per tre o quattro volte. In fine collocate i vostri frutti in vasi e versatevi sopra la mescolanza composta d'acqua e di zucchero non raffinato, chiudete i vasi in modo che non vi possa entrar aria.

### **Composto di pera.**

Pelate le vostre pera intorno alla coda che non

dovete guastare, e pelate anche la testa, fateli bianchire e metteteli in zucchero leggero con un poco di cannella, fate bollire e schiumate. Fatta la cottura ritirate le vostre pera, fate restringere il vostro siroppo e versatelo su i vostri frutti.

#### **Composti di maroni.**

Fate cuocere dei maroni sotto la cenere calda, pelateli e poscia metteteli in una pentola con zucchero e mezzo bicchier d'acqua, fateli bollire a fuoco dolce, quando avranno preso sufficiente sapore di zucchero ritirateli e metteteli in un piatto, spremete sopra ai medesimi sugo di limone. Inzuccherateli con zucchero in polvere.

#### **Composti di albicocchi.**

Fate un siroppo di zucchero con un bicchier d'acqua ed una quarta di zucchero, togliete le armelle degli albicocchi e fateli cuocere nel siroppo, schiumate, ed allorquando cedono sotto il dito, metteteli in un piatto e versatevi sopra il siroppo che avrete fatto restringere. Così si fanno in generale tutti i composti di frutta.

### **PASTICCERIA.**



#### **Modo di preparare la pasta.**

Prendete quattro libbre di farina, mettetela su d'una tavola pulita e fate un buco nel mezzo della medesima, mettetevi cinque quarte di burro

in piccoli pezzi, sale e due bicchieri d'acqua fredda, impastate il vostro burro coll'acqua e a poco a poco colla farina, quando l'acqua è tutta assorbita seguitate ad impastare perchè la medesima sia ben legata. Con questa pasta potrete fare ogni sorta di torte. Lasciatela riposare tre ore dopo fatta prima di adoperarla.

### **Pasta sfogliata.**

Mettete su la tavola due libbre di farina, fate un buco nel mezzo, mettetevi un'oncia di sale fino, mezza quarta di burro, due bianchi d'uova e due bicchieri d'acqua fredda, fate la vostra pasta come si è detto di sopra e riunitela bene, lasciatela riposare per una mezz'ora e stendetevi sopra una libbra di burro, ripiegatele nelle due estremità di maniera che il burro sia involupato. Ciò fatto distendetela in lungo con un cilindro, quando non ha che l'altezza d'un dito, voi lo ripiegate in tre strati, di modo che quello ch'era dalla parte venghi in mezzo. Lasciate riposare la vostra pasta, e poi quando il forno comincia a riscaldarsi la impastate ancora nuovamente, la distendete e la tagliate in quella foggia che meglio vi piace.

Osservazione. Quanto maggiore è la quantità del burro nella farina tanto più bisogna impastarla. Questa pasta sfogliata è buona per *vol-au-vent*, *piccole cialde*, *piccole paste*, *torte ed ogni sorta di berlingozzi*.

### **Focaccine di pasta ferma.**

Per due litri di farina mettete una libbra di

burro fresco, sei uova, un po' di latte e di sale; mescolate bene in un vaso con un cucchiaino di legno, aggiungetevi dell'acqua a goccia a goccia sino a tanto che la pasta sia molle. Polverate di farina la tavola su la quale menate la pasta e fate della stessa una pallottola e lasciatela riposare un'ora, riprendetela in seguito per appianarla col vostro cilindro. Lasciatela d'un pollice di altezza e fatela cuocere al forno.

#### **Piccole paste alla regina.**

Tagliate finissima un poco di mammella di vitello, con un poco di bianco di cipolle; aggiungetevi un torlo d'uova, del sale e del pepe, fate dei piccoli pasticcini con questo pieno; quando sono cotti tagliateli e stemperateli con sugo spremuto caldo alla regina, rimettetelo in seguito nelle vostre paste e servitele caldamente.

#### **Piccoli pasticcini di selvaggina.**

Fate dei piccoli pasticcini come i precedenti con della crostata. Quando sono cotti togliete la crostata per mettere in suo luogo un piccolo brano di selvaggina che meglio a voi piace. Mettete in una casseruola dei funghi, mazzolino di prezzemolo, cipolle, spicchio d'aglio, due chiodelli di garofano e passatele sul fuoco, aggiungetevi un pizzico di farina bagnata con un bicchiere di vino bianco, e biondo di vitello, sale, pepe grosso e fate cuocere a lento fuoco. Quando sono cotti i funghi, metterete nella vostra salsa il salvaggiume cotto allo spiedo ma freddo, che avrete tagliato in pic-

coli brani; tagliate il mazzolino e fate riscaldare, mettete il selvaggiume in luogo della crostata e servitela.

### **Vol-au-vent.**

Ripiegate ed impastate la vostra sfogliata quante volte lo vuole la farina ed il burro che vi poneste, date alla medesima un pollice di altezza e fate un rotondo regolare della grandezza del piatto sul quale volete servire, collocate lo stesso su d'una tortiera e bagnatela con torla d'uova battuto, tagliate il mazzo superiormente per farne il coperchio e mettetelo a cuocerè nel forno, dopo di averlo ritirato togliete la pasta e fate un vacuo, nel quale porrete quel ragò preparato che meglio credete.

## **PASTICCI.**



Si possono fare dei pasticci con tutte le carni, vitello, gigot di montone, pernici, beccacce, ecc.

E quando la pasta è preparata come all'ordinario si fa un buco nel mezzo della larghezza d'un pollice, s'indora con torli d'uova sbattuto. Bisogna lasciar cuocere il pasticcio almeno per tre ore e secondo anche la grossezza un tempo maggiore. Quando è cotto si lascia venir freddo, e poi si reca in tavola.

### **Pasticcio all'inglese.**

Tagliate e pestate con carne di lepre ed un

gigot ben tenero e bene sgrassato con lardo crudo, della midolla di bue ed un poco di grassa di vitello, condite con spezie scelte, erbe fine, tartuffi e funghi, sale e pepe e ben pestati fate friggere il tutto, fate un buco nella pasta e mettetevi il ripieno, e copritelo con una fetta di lardo, e poi mettetelo al forno, quando il vostro pasticcio è cotto, apritelo e sgrassatelo, mettetevi del sugo spremuto di pernici e servitelo caldo.

#### **Pasticcio caldo di crostata.**

Fate un pasticcio alto cinque diti e che abbia una forma graziosa, mettete in fondo della crostata, su la medesima, un pizzico di funghi passati nel burro, e due o tre cuori di carcioffi tagliati minuti. Coprite il vostro pieno con uno strato della medesima pasta, e poi fate cuocere.

#### **Pasticcio caldo di pesci.**

Preparate la pasta e mettetela nel fondo, col vostro pasticcio del carpione, funghi, cuori di carcioffi e pezzi d'anguilla cotta alla tartara, coprite il vostro pasticcio, e mettete il coperchio di pasta sfogliata e fate cuocere. Quando è cotto scoprite il pasticcio, e versatevi una spagnuola di magro.

#### **Timballe.**

Preparate una libbra di farina, e fate come un bacio in mezzo alla medesima, versate in quel vacuo un poco d'acqua, e due o tre cucchiaj di olio fino, una quarta di burro, due torli d'uova ed un pizzico di sale, impastate bene il tutto con

la farina, fino a tanto che la pasta è ben tirata. Ciò fatto ungete di burro una casseruola, e mettetevi all'ingiro la pasta, dentro alla medesima vi potete mettere quel pieno che meglio vi piace, od anche maccheroni ben condizionati, e ricoprite con altra pasta e le unite bene. Fate cuocere con fuoco sopra e sotto, e quando ha preso colore il pasticcio potete recarlo in tavola.

### **Pasticcio di ciambella.**

Prendete due libbre di fior di farina, fate un bacino nel mezzo; mettetevi una mezz'oncia di sale fino ed un po'd'acqua per liquefarlo. Mescolate ben insieme impastando tutta la farina. Menate bene e se riesce troppo dura mettetevi delle uova, ed impastate; poscia lasciatela riposare per dieci o dodici ore. Dopo questo tempo collocatela su d'una tavola infarinata, tagliatela a bende ed avvolgetele nella farina, tagliate in seguito le vostre ciambelle, e fate riscaldare dell'acqua nella caldaja e quando comincia a dar segno di essere ben calda mettetevi le vostre ciambelle, ma non fate bollire, e perciò mettetevi di quando in quando dell'acqua fredda; badate che siano consistenti e ritiratele mettendole poscia nell'acqua fredda, e rimettetetele dopo in una casseruola e fate cuocere.

### **Biscotto di Savoja.**

Prendete una mezza libbra di farina e della scorza di limone tagliata minuta, una libbra di zucchero in polvere, un cucchiajo di fiori d'a-

rancio o di vaniglia, mescolate il tutto con dodici torli d'uova, sbattete i biondi delle uova, a fiocco di neve e mescolate al resto. Fate liquefare in una casseruola del burro fresco, ed ungete bene tutta la casseruola, versatevi poscia dentro la miscellanea preparata, e fate cuocere ad un fuoco dolce con fuoco sotto e sopra, lasciate cuocere per una buona ora, e poi versatela e collocatela come una maddalena e come quella indoratela.

#### **Biscotti ordinarij.**

Sbattete bene a parte quattro bianchi d'uova, i torli sbattuti con una mezza libbra di zucchero, scorza d'arancio o di limone raschiata, aggiungetevi una mezza libbra di fior di farina, maneggiate il tutto e fatene una pasta, mettete i vostri biscotti inzuccherati nel forno o con fuoco sotto e sopra, fateli cuocere.

#### **Biscotti alla carta.**

Allorquando la vostra pasta è fatta, ne prendete un cucchiajo e ne fate un biscotto collocandolo entro un foglio di carta bianca, inzuccheratè bene tutti i biscotti e li fate cuocere, quando son cotti ne togliete la carta con un coltello.

#### **Marzapane.**

Prendete una libbra d'armandole dolci che voi fate pestare, dopo che le avete mondate bagnandole con tre bianchi d'uova mentre le pestate; dopo le mescolate con marmelata d'albicocche, od altre

marmelate con fiore d'arancio. Quando il tutto è ben mescolato, mettete le vostre armandole in una casseruola con zucchero in polvere e le fate disseccare sul fuoco. In seguito le mettete sopra una tavola e le maneggiate con zucchero fino. In seguito la distendete per formare il marzapane.

#### **Torta alla frangipane.**

Mettete in una tortiera dei rimasugli di pasta sfogliata, e circondata d'una fascia di questa medesima pasta dell'altezza d'un dito in traverso, che le due estremità della fascia si uniscano per fare il contorno alla vostra torta. Riempite il mezzo con crema di frangipane, tracciate su la vostra torta qualche ornamento con filetti della vostra pasta. Fate cuocere con fuoco un poco ardente. Quando è cotta inzuccherate la vostra torta e servitela in tavola.

#### **Merenghe.**

Sbattete a fiocco di neve dei bianchi d'uova con zucchero in polvere e scorza di limone raschiata, mettete su fogli di carta piccoli mucchi di questa pasta separati gli uni dagli altri, spargeteli di zucchero e fateli cuocere a fuoco lento. Quando sono cotte vuotate per di sopra le vostre merenghe ed al momento di servirle riempite il buco fatto con crema ed altre confetture ed unitele a due a due.

#### **Talmouse alla S. Dionigi.**

Mettete in una casseruola un bicchier d'acqua

e mezza quarta di burro ed un poco di sale, quando la vostra acqua comincia a bollire aggiungetevi due cucchiaini di farina, stemperate bene questa pasta, ritiratela dal fuoco, stemperate dopo quanti uovi essa può assorbire, aggiungetevi del formaggio bianco, mescolate bene il formaggio alla pasta; mettete in seguito nelle casse a piccoli pasticci della pasta sfogliata come per i piccoli pasticci, fate che sorpassi nei quattro angoli, collocatevi sopra la vostra pasta del formaggio, involtate i quattro angoli con pasta sfogliata e fate cuocere a fuoco dolce.

#### **Torta di frutta.**

Preparate infarinata una tortiera, e fate la pasta, poi distendetela sulla tortiera, togliete quella pasta che vien fuori dalla tortiera, mettete dentro alla medesima quella marmelata di frutti che meglio vi piacciono e ricopritela coll'altra pasta e poi fate cuocere.

#### **Mandorlate.**

Mondate, pelate, lavate e mettete a sgocciolare su d'un pannolino bianco una libbra d'armandole dolci, tagliate ogni mandorla in cinque filetti che farete tostare ad un fuoco dolcissimo, fate liquefare sopra un tornello in una pentola di bottigliera molto zucchero polverizzato, quando sarà ben liquefatto, mettetevi le vostre armandole calde e mescolate bene il tutto dopo di aver tolta la pentola dal fuoco, mettete le vostre armandole in una cassa asciugata ed oliata, disten-

date tutto all'ingiro le vostre armandole all'infretta, e poi servite.

## TAVOLA BIANCA.

### **Siroppi e Ratafia.**

Noi non daremo che la ricetta dei più comuni siroppi e dei più convenienti alla tavola case-reccia che sono ben anche i meno nocivi allo stomaco.

#### **Siroppo di ribes.**

Prendete cinque o sei libbre di bellissimo ribes rosso, ben maturo e sgranatelo, aggiungetevi un quarto di cerase monde dalle armelle, spremete il sugo e lasciatelo fermentare per due o tre giorni, fate cuocere dello zucchero e fatevi bollire il sugo, rimescolando sempre. Ritirate il vostro siroppo, e basciatelo venir freddo prima di metterlo nelle bottiglie.

#### **Siroppo d'armandole.**

Riscaldare e pelate delle mandorle dolci e qualcheduna di amare, pestatele mettendovi a poco a poco dell'acqua, e dopo spremetele con un pannolino, fate cuocere due libbre di zucchero, e mettete dentro il vostro latte d'armandole fatelo cuocere e ritiratelo al primo bollire.

#### **Siroppo di capiller.**

Procurate di avere del buon capiller e special-

mente quello del Canada, tagliatelo e mettetelo sopra uno straccio di seta, e versate sopra al medesimo dell'acqua bollente e lasciatelo in infusione per dieci ore in vaso ben otturato; dopo che avrete fatto passare dallo staccio quell'infusione mettetela nello zucchero cotto, chiarificate questo siroppe con del bianco d'uova sbattuto, e schiumate, dopo lasciatelo venir freddo, ed in allora mettetelo nelle bottiglie.

### **Siroppo di limone.**

Per fare quattro litri di questo siroppe, fate bollire la scorza d'una dozzina di limoni in quattro litri e mezzo d'acqua, fate passare dallo staccio questa decozione, spremete a parte il sugo dei vostri limoni, mettete nella decozione sette libbre di zucchero e fate cuocere. Quando la cottura è fatta ritirate il vostro siroppe dal fuoco, e mescolatevi il sugo dei limoni. Lasciate venir freddo e mettetelo nelle bottiglie: nello stesso modo si possono fare varj altri siroppe di que'frutti che meglio piacciono, avendo cura di pestare bene prima i frutti e che sieno maturi, poichè in caso diverso non sono suscettivi di tale operazione, poichè se non sone più che maturi non tramandano sugo, il quale è quello che costituisce il particolare sapore del siroppe.

## CUCINA ALL'ITALIANA

Estratta dei migliori libri  
che trattano di gastronomia.

### Minestra di lasagne.

Le lasagne sono fatte con pasta di farina di frumento lunghe come un bindello che si preparano di grasso e di magro, col burro, si lasciano cuocere per un quarto d'ora.

### Minestra col puré di tomates.

Prendete trenta tomates maturi, tagliateli in due parti, cavatene le armelle ed il sugo che si trova nell'interno dei medesimi, sminuzzate una libbra di giambone magro salato, quattro grosse cipolle, ed un mazzolino di prezzemolo, mettete tutto in una casseruola con una quarta di burro fino, fate cuocere lentamente i tomates perchè il giambone possa comunicare ai medesimi il suo sapore. Mettete una mezza libbra di croste di pane alla zuppa e fate bollire, quando il tutto è ben cotto farete passare dallo staccio il puré e lo metterete in una casseruola pulita, bagnatelo con del buon consumato, e quando comincerà a bollire lo ritirate e lo lasciate per mezz'ora freddare, e ci mettete dello zucchero. Questo però si adopera con riso e con pasta messa in minestra.

Fate con uova fresche e farina mettendo sei uova per ogni due libbre di farina, una pasta consistente, poi dividetela in varie porzioni ben sottili, in ognuna di queste mettete un pieno fatto di carne di pollo, di latte e formaggio lodigiano, torli d'uova, canella, noce moscata. Dopo ripiegate la pasta congiungendone le estremità perchè il pieno non abbia ad uscire, e metteteli a bollire nel brodo per qualche minuto. In seguito toglieteli, lasciateli sgocciolare, poscia metteteli in un piatto avvicinando uno strato di ravioli ad uno di formaggio lodigiano gratugiato, e dopo mettetevi del burro liquefatto caldo. (Questo modo è insegnato dal gastronomo Alessandri).

#### **Minestra di ravioli.**

Provvedete dei veri maccheroni di Napoli ed eccellente formaggio lodigiano ed ottimo burro, e poi una dozzina di fegati di pollo, del sellero, verze, carote, navoni e rape.

Cominciate dal tagliare minutissimi i fegati ed i legumi e fate cuocere tutto insieme in una casseruola con burrò. Frattanto fate bianchire i maccheroni mettendovi pepe e *spezie* fine e lasciateli sgocciolare. Dopo prendete la zuppiera, che dovette mettere in tavola e che deve stare a fuoco e disponete in fondo alla medesima uno strato di maccheroni, sopra, al medesimo uno dei legumi e fegati tagliati e poscia uno di formaggio lodigiano, e così di mano in mano fino che avete ripiena la zuppiera, e poi mettetela su fuoco dolce, e lasciatela bollire per qualche minuto.

### **Minestra alla Camerani.**

Mettete in una casseruola un cucchiajo comune di prezzemolo tagliato, ed un mazzo di cipolle e funghi tagliati con quella, una mezza bottiglia di vino bianco, ed un pezzo di burro grosso come un uovo. Farete bollire il tutto fino a tanto che sia ben ristretto, e poi vi metterete due cucchiaj di crema cotta, uno di consumato e farete bollire la salsa sopra fuoco allegro, avendo cura di schiumarla, quando è ridotta ben densa, la deponete in un vaso per adoperarla.

### **Gran salsa italiana.**

Fate cuocere in acqua con sale i maccheroni, poi fate sgocciolare e metteteli in una marmitta con formaggio lodigiano gratugiato, bagnateli con sugo e burro.

I timballi di lasagna e di maccheroni si preparano come i maccheroni alla napoletana, solamente vi si aggiunge una guarnitura composta di tartuffi funghi, creste e rognoni di gallo, il tutto amalgamato con burro fresco. Si guarnisce di pasta il fondo del timballo e si ricopre il pieno messo con altra pasta sottile, e poi si mette il timballo nel forno, oppure al fornello con fuoco sotto e sopra, in poco tempo si fa cuocere. Questo modo è insegnato dal gastronomo Buonfigli.

### **Maccaroni alla napoletana.**

Mettete una libbra di maccheroni nell'acqua bollente, con un pezzo di burro, sale, ed una ci-

polla *insteccettata* di chiodelli di garofano, e lasciate bollire per tre quarti d'ora; fate in seguito sgocciolare i maccheroni, poscia metteteli in una casseruola, con formaggio lodigiano grattugiato, con un poco di noce moscata, pepe grosso, e crema, fate friggere tutto insieme e poi recateli in tavola e troverete ottima questa maniera di cucinare i maccheroni. (Lepri).

#### **Maccheroni in altro modo.**

Questa pasta si fa con farina, acqua e sale se la distende per quanto si può sottile, e si taglia a guisa di bindello piccolo.

#### **Tagliatelle, dette anche paparelle.**

Le tagliatelle si lasciano bollire per qualche momento nell'acqua, poi si ritirano e se le mettono nell'acqua fredda per farle indurire, poscia si fanno sgocciolare da uno staccio. Si preparano come i maccheroni. (Marini).

#### **Lingua di manzo col formaggio lodigiano.**

Lasciate freddare una lingua, e mettete nel fondo d'un piatto concavo del formaggio lodigiano grattugiato, tagliate la lingua in fette sottilissime e coprite colla medesima il vostro formaggio, e fate in tal modo varj strati ognuno dei quali bagnerete con salsa spagnuola ristretta; compite con uno strato di formaggio che bagnerete con burro fritto e dopo fatela cuocere con fuoco sotto e sopra. (Marini).

### **Palato di bue all'italiana.**

Tagliate in sottilissimi brani il palato, fateli cuocere nel vino bianco, con funghi, prezzemolo e cipolle tagliate. Fate restringere il tutto, aggiungetevi un poco di salsa alla spagnuola, e dei funghi, poi portateli in tavola.

### **Cotalette di vitello alla milanese.**

Quando avete preparate le vostre cotalette, fatele friggere con burro, un po' d'aglio e qualche cipolla, fino a tanto che sono ben colorite da tutte e due le parti, mettete in una padella della salsa di tomates e fatela restringere, e nella medesima le cotalette metterete, che avrete levate dall'altra padella, lasciate bollire per qualche istante e dopo guarnite colle stesse i maccheroni alla Napoletana.

*(Angeli di Milano).*

### **Fegato di vitello cotto all'italiana.**

Salate ed impeperate delle fette piccole di vitello, immergetele in uova che avrete sbattuto con olio, infarinatele poscia e fatele friggere nell'olio. Dopo collocatele a guisa di corona in un piatto nel cui mezzo versarete della salsa di tomates.

### **Quaglie alla milanese.**

Vuotate le quaglie, impastate del burro con sugo di limone e riempite collo stesso il corpo delle quaglie. Impanatele, immergendole prima in una salsa alemanna, dopo immergetele nell'uova sbat-

tuto e condite con sale e pepe e poi ancora nel pane gratugiato e misto a formaggio lodigiano; fatele cuocere a lento fuoco nel burro e quando sono cotte mettele in un piatto con sopra salsa di tomatas (*Angelo*). Questo metodo di far cuocere le quaglie ora è andato in disuso, poichè tutti convengono che il miglior metodo è quello di mangiarle allo spiedo.

#### **Gelatina di carne all'italiana.**

Prendete un bel pollo o qualunque specie di carne che vi piaccia del peso circa di tre libbre, aggiungetevi del giretto di vitello, e fate bollire il tutto per tre o quattro ore, dopo di averlo diligentemente schiumato; dopo lasciate riposare il brodo e fatelo passare dallo staccio, e versatelo in una casseruola per chiarificarlo con qualche fetta di limone, o bianco d'uova sbattuto che vi metterete quando bollerà; togliete con diligenza tutta la schiuma che farà ed allorchè sarà ben chiaro e trasparente lo farete restringere a fuoco lento, fino a tanto che versandone una goccia su d'un piatto freddo la medesima si congeli tosto, ed in allora lo toglierete dal fuoco e lo metterete al fresco e non tarderà a divenire gelatina. Questa gelatina è ottima per nutrire specialmente i convalescenti di lunga malattia.

(*Corvi di Venezia*).

#### **Risotto alla milanese.**

Fate sciogliere del burro in una casseruola, mettetevi cipolle tagliate fine e lasciate friggere

fino a tanto che abbia preso un bel biondo, mettetevi il riso ben mondato che bagnerete con brodo, aggiungetevi sale, pepe, noce moscata ed un poco di zafferano, lasciate cuocere, e metterete prima di recarlo in tavola dell'ottimo formaggio lodigiano un poco di burro, non deve esser troppo spesso.

(Angelo).

### **Broccoli.**

Il vero broccolo non è coltivato che in Italia, e questo legume si mangia caldo, freddo in insalata con acciughe, fritto al burro come gli asparagi, e si prepara ancora in salsa bianca. È una verdura salubre e leggera che influisce molto sullo stomaco.

### **Ragù di tartuffi all'italiana.**

Tagliate a fette dei tartuffi, fateli sudare nel burro, bagnateli con mezzo bicchiere di vino bianco e due cucchiaj di buona salsa, sgrassate e fate restringere.

(Lepri).

### **Merenghe all'italiana.**

Prendete il bianco di sei uova e sbattetelo a fiocco di neve, e fate cuocere una mezza libbra di zucchero, mescolate con un cucchiajo di legno date alla medesima quell'odore e sapore che volete, se volete farle al maraschino versatene un bicchiere, del resto si fanno come tutte le altre merenghe.

### **Sabajone.**

Stemperate otto torli d'uova ben freschi con

tre bicchieri di vino di Madera, zucchero e cannella della regina in polvere, mettete in una casseruola sopra fuoco vivo, rimescolate sempre e non lasciatelo bollire. Allorquando s'innalza versatelo nelle tazze.

#### **Cialde all'italiana.**

Si sbattono otto uova con quattordici once di zucchero in polvere ed una libbra di farina, si aggiungono sei once di crema, altrettanto latte, un'oncia di fiori d'arancio e scorza di limone raschiata. Si mescola bene il tutto, si fa riscaldare la cassa e si fanno cialde come all'ordinario.

## **CUCINA INGLESE.**

### **Rest-bif.**

Si prende della carne di manzo specialmente vicino al dorso, e si mette allo spiedo, si fa girare per due ore a fuoco eguale ed ardente, facendo attenzione che la carne non secchi. Si serye coi pomi di terra fritti.

### **Biftek di filetto di manzo.**

Prendete il filetto di manzo battetelo. Sarà migliore la carne se sarà intarsiata di grasso; saltatelo e mettete del pepe, inzuppate nel burro

tiepido, e mettetelo alla graticola poco prima di porlo a tavola, lo potete accompagnare con salsa di burro d'aciughe o qualunque altra salsa. Si possono aggiungere dei pomi di terra fritti nel burro.

Importa assai che il biftek sia cotto in fretta e getti sangue, acciocchè il sugo animale si concentri.

#### **Porco di latte.**

Il porcellino di latte si mangia appena morto.

#### **Porcello di latte arrestato.**

Preparate dell'acqua bollente, immergetevi il porcellino e pulitelo del pelo, poscia sventratelo e lasciatelo asciugare. Porrete nel ventre allo stesso del burro impastato con erbe fine minutissime, in seguito mettetelo allo spiedo, ed ungetelo sovente d'olio d'oliva perchè prenda un bel colore.

#### **Salsa inglese per il porcello di latte.**

Prendete della mollica di pane, bagnatela nel brodo e condite pepe ed uva di Corinto, fate bollire lentamente e poscia mettetela in una salsiera.

#### **Salsa inglese per arrosto.**

Fate liquefare del burro fresco nel biondo di vitello, aggiungetevi dell'uva di Corinto, dei cornicini tagliati a filetti, due o tre fette di limone, sale; pepe moderatamente ed allorquando sarà tutto marinato a fuoco dolce servite.

**Salsa magra inglese.**

Fate sciogliere del burro nel sugo spremuto di limone, aggiungetevi sale, pepe e noce moscata, un mezzo bicchier d'acqua, lasciate bollire un quarto d'ora e servite caldo.

**Beccacce arrostiti all'inglese.**

Spaccate le beccacce dalla parte del dorso e sventratele, tagliate gli intestini puliti, meno il ventriglio, metteteci del lardo minuto, un poco di prezzemolo, cipolle tagliate, sale e pepe grosso. Riempitene le beccacce e ricopritele con fette di lardo, mettetele allo spiedo, e fatele cuocere mettendo sotto fette di pane e quando sono cotte mettetele su d'un piatto. Recatele in tavola accompagnandole con salsa ristretta.

**Pasticcio all'inglese.**

Tagliate e pestate della carne di lepore e gigot di montone tenerissimo, con lardo crudo, midolla di manzo ed un poco di grasso di vitello, condite il tutto con *spezie* fine, erbe fine, tartuffi, funghi, sale e pepe e fate friggere il tutto.

Preparate la pasta entro la quale mettete il vostro ripieno. Mettete una fetta di lardo sopra e sotto, e fate cuocere. Quando il vostro pasticcio è cotto togliete il lardo e versate nello stesso sugo spremuto di pernici.

**Crema all'inglese.**

Fate restringere a bagno-maria una crema qua-

lunque, allorquando è fredda la fate passare dallo staccio con un cucchiajo di legno, e v'incorporate un'oncia di colla di pesce. Prendete una cassa di pasticci, entro la quale ponete quest'apparecchio; quando è fredda la mettete nel ghiaccio, e dopo un ora la versate sul piatto per recarla in tavola.

**Plum-Puddings** ossia **Focaccia d'uva.**

Tagliate minutamente due libbre di grassa di rognone di manzo, una libbra e mezza di farina e mettetela in un gran vaso. Mescolate a questa grassa una libbra e mezza d'uva comune appassita ed una mezza libbra di quella di Corinto, aggiungetevi la scorza di mezzo limone tagliata ben fina, un pizzico di cedrato, sale ed un poco di zucchero, otto uovi intieri, due bicchieri di Cognac ed un buon bicchier di vino di Madera e latte; impastate in modo di fare una pasta tenera. Fate bollire dell'acqua in una marmitta capace di contenere il Plum-puddings. Quando l'acqua bollerà mettete in un colatojo un cencio unto di burro e di farina e mettetevi il vostro apparecchio. Dopo di aver uniti i capi del cencio mettetelo nella marmitta che collocarete su le estremità del tornello non deve cessare mai di bollire per sei o sette ore perchè non ci vuol meno a cuocere. Mentre il medesimo cuoce si prepara la salsa seguente.

Si fa cuocere come per una salsa ordinaria in una casseruola del burro fresco, un pizzico di farina ed un poco di scorza di limone e di cedrato tagliato, un pizzico di sale e due cucchiaj di zucchero in polvere. Al momento di recare il Plum-

puddings in tavola si assaggia, poi se lo cava dal cencio, si colloca su d'un piatto e lo si maschera colla salsa suddetta.

## CUCINA SVIZZERA ED ALEMANNIA.

### Zuppa di brodo.

Con quattro libbre di manzo mettete quattro pinte d'acqua e fate bollire e schiumate, dopo salate ed aggiungetevi carote e selleri. Lasciate cuocere lentamente per tre ore, preparate il pane che deve essere seccato nel forno, in una zuppiera, e vi mettete il brodo.

### Pallotole di fiore di farina.

Prendete due uova e sbatteteli, aggiungetevi un pezzo di burro grosso come una noce, fatelo liquefare: fior di farina ed un poco di sale, e sbattete bene tutto unito. Lasciate riposare per qualche tempo, dopo fate con quella pastiglia delle pallotole che farete bollire nell'acqua con un poco di sale e se non fossero consistenti abbastanza mettetevi un poco di farina.

### Pallotole fatte coi pomi di terra.

Fate cuocere dei piccoli pomi di terra e poi pelateli, lasciateli freddare e grattugiateli più fini

che potete; fate sciogliere del hurro fresco e mettetevi quattro uova. Inzuppate un quarto di libbra di pane nel latte e spremetele bene; mettetevi due cucchiaini di crema, sale e pepe, noce moscata ed i pomi di terra, mescolate bene e poscia fate delle pallottole che farete cuocere nel brodo.

### **Zuppa di piselli e puré di piselli.**

Lascerate i piselli in fusione nell'acqua per qualche ora, e dopo si mettono a fuoco nell'acqua con sale e un pezzo di lardo, salsiccie o carne: allorquando hanno bollito un momento vi si mette un bicchiere d'acqua fredda ed un poco di burro e si lasciano cuocere su gran fuoco finchè sono disciolti in puré. Si preparano delle fette di pane arrostiti nel burro e vi si versa sopra il puré. Le lenti, i fagioli si preparano nello stesso modo.  
(*Cuciniere Svizzera*).

### **Zuppa colle uova.**

Si fanno friggere molti pezzetti di pane nel burro, e si versa sopra ai medesimi del brodo e si lascia cuocere, vi si mettono poscia quattro uova ben battute, e vi si lascia ancora cuocere e si aggiunge cipollette e noce moscata.

### **Zuppa di gamberi.**

Per fare una buona zuppa si prendono cinquanta gamberi e si fanno bollire con acqua e sale, si tolgono le code, e tutto il resto si pesta in un mortajo, dopo ciò si mette del burro fre-

sco in una padella, nella quale si fanno friggere i gamberi pestati, e vi si aggiunge un poco di brodo, e si fanno passare dallo staccio, ed è ciò che si chiama sugo di gamberi, si pestano un'altra volta, e vi si aggiunge dell'altro brodo, si cola e poi si mettono delle fette di pane in una casseruola, dopo che sono fritte vi si versa sopra il brodo e il sugo di gamberi e si mettono le code per disopra e si lascia cuocere per qualche istante su le bragie.

#### **Minestra di formaggio.**

Si prende una mezza libbra di formaggio ben grasso, la metà si taglia a fette e l'altra metà si gratuggia. Si mette un poco di formaggio tritato con qualche pezzetto di burro in un piatto che resiste al fuoco e si copre con fette piccole di pane, dopo uno strato di fette di formaggio, e poscia un altro di pane che si ricopre con burro e formaggio gratuggiato, e si bagna con brodo e si reca in tavola.

#### **Zuppa coi pomi di terra.**

Si fanno bollire dei pomi di terra nel brodo, si schiacciano e si mescolano con carne tagliata, lardo, erbe e burro, *speziè* ed uova, si fanno delle polpette grosse come una noce e si fanno cuocere nel brodo. Si possono anche friggere se si vuole.

#### **Minestra di primavera all'alemanna.**

Tagliate insieme lattughe, cerfoglio ed altre erbe e mettetele in una casseruola, con piselli, bagnate

il tutto con brodo e fate cuocere per due ore almeno. Farete cuocere del riso nel medesimo tempo nell'acqua con un poco di burro e sale e servirte questo riso solo in un vaso a parte.

#### **Manzo manipolato.**

Prendete un pezzo di manzo ma senza ossa, battetelo bene e lasciatelo per otto o dieci giorni nell'aceto. fregatelo bene con prezzemolo, cipollette, sale e pepe, poscia inlardellatelo e lo piegate stretto come un polpettone; lo fate cuocere nell'acqua ed aceto, due foglie di lauro, sale, *spezie*. Si prepara una salsa con due cucchiaj di farina che si fa arrossare nel butirro, e vi si aggiunge brodo in quantità necessaria, qualche cipolla e si lascia cuocere, quando è pressochè cotta vi si mettono delle *spezie*, capperi tagliati e se si vuole anche cornicini.

#### **Manzo in stufato.**

Prendete della coscia di manzo, battetela e fatela cuocere in acqua, aggiungetevi tre bicchieri di vino e del lardo tagliato a dadi, due cipolle tagliate, qualche chiodello di garofano, radici di ginepro, due o tre foglie di lauro, pepe e sale, lasciate restringere il brodo fino a tanto che non ne resta se non quanto basta per la salsa; mettetevi un pugno di pane tamizato e fate cuocere ancora per un quarto d'ora.

#### **Fricandò alla viennese.**

Si prepara la carne come di costume, ma si instecchetta internamente con dei cornicini ed

aciughe., e si fa cuocere come gli altri fri-  
candò.

### **Fegato di vitello pignè.**

Cavate la pelle ad un fegato ben biondo e met-  
tetelo in una casseruola sopra fette di lardo, pol-  
veratelo d'un poco di farina, qualche cipollette  
tagliate, foglie di lauro, chiodelli di garofano  
pestati, qualche fetta di limone, pepe e sale, co-  
prite e fate cuocere per un quarto d'ora, bagnate  
con brodo ed un bicchiere di vino rosso e lasciate  
cuocere ancora per una mezz'ora sopra fuoco mo-  
derato.

### **Animelle di vitello all'alemannna.**

Quando avrete fatto bianchire le animelle ta-  
gliatele in piccoli pezzi rotondi e fatele friggere  
con un poco di burro, allorquando saranno cotte  
metteteli in una salsa alemanna ben calda con  
tartuffi e funghi tagliati e fritti nel burro. Al mo-  
mento di recarli in tavola ci mettete burro fresco  
e sugo di limone.

### **Cotelette in papillotes.**

Ricoprite le cotelette con una mescolanza d'uo-  
va, sale, pepe, prezzemolo, cipolle ed un poco di  
burro, impanatele ed involgetele in una carta  
unta di burro, e fatele arrostitire nel tegame.

### **Carne in fritelle.**

Si taglia della carne fresca od arrostita con  
lardo, erbe fine e spezie, aggiungetevi del brodo

ed un poco di aceto, fate delle paste piccole e mettetevi il ripieno preparato e ricopritele colla pasta, chiudete bene le estremità insieme e fate friggere queste fritelle nel butirro.

#### **Montone col prezzemolo.**

Fate bollire della carne di montone, ma non il gigot, se lo bramate acidulo mettetevi vino o sugo di limone, pepe, sale e foglie di lauro, due cipolle con chiodelli di garofano, un poco di scorza di limone ed un mazzo di gambi con la radice di prezzemolo, fate bollire fino a quando la carne è cotta, poscia mettelela su d'un piatto, mettetevi un pizzico di prezzemolo tagliato in un pezzo di burro impastato con farina nella salsa, fatela legare e versatela su la carne, e se si avranno i capperi ve li potete aggiungere.

#### **Gigot di montone colle spugnole.**

S'inlardella il gigot con aciughe e si fa arrostitire, si prepara una salsa col suo sugo con spugnole, capperi mollica di pane e *spezie*, che si mette sulla carne.

#### **Anitra colle aciughe.**

Dopo che l'anitra è preparata, voi la fate friggere col fegato nel lardo o nel burro, poi ne levate il fegato e lo bagnate con del brodo ed una bottiglia di vino, aggiungetevi delle *spezie* e lasciatela cuocere per due o tre ore, mettete in seguito qualche fetta di limone nella casseruola, pestate il fegato con aciughe e burro fresco e legate il brodo con questo fegato.

**Torta alla crema.**

Fate a volontà una crema di caffè, o di vaniglia, o d'arancio ecc. e mettetela fredda su la pasta preparata.

**Frittata coi pomi.**

Tagliate i pomi come per fare una focaccia, fatela bollire alquanto adagio, preparate una pasta con farina, uova, crema, zucchero, cannella, mescolate tutto questo insieme e fate cuocere in una tortiera.

**Crema frita.**

Fate bollire un boccale di crema con due cucchiaj di farina, mettetevi zucchero o scorza di limone tagliata, mescolate e fate cuocere fino a tanto si è perduto ogni sapor di farina, e quando è divenuta tiepida vi stemperarete tre uova. Versate in seguito questa pasta sopra un asso ben polverizzato di farina, ed allorchè è divenuta fredda tagliatela in pezzi che farete friggere col burro.

**Castagne alla crema.**

Fate bollire le castagne fino a tanto che la scorza si stacchi, fate cuocerè della crema con un pezzo di burro fresco e mettetevi dentro le castagne con zucchero e cannella a volontà.

# CHIMICA CULINARIA

OSSIA

METODI PER CONSERVARE CARNI, LEGUMI,  
FRUTTA, UOVA, ecc.

## Carni e pesci.

Quando si vuol conservare per varj giorni durante l'estate, dei pesci o delle carni, bisogna aver cura, per la salvaggina, per i polli ed i pesci di sventrarli e toglier loro gli intestini. Il pesce si lava nell'acqua la più fresca che sia possibile e se lo asciuga bene di modo che non vi resti nessuna umidità. Bisogna dopo, sia carne sia pesce, collocarlo in luogo al fresco involto in un panno lino di bucato, sospendendolo per tenerlo immune di ogni contatto colle mosche.

Anche un buon preservativo è quello di porlo in un paniero e di scenderlo nel pozzo a fior d'acqua, bisogna aver cura di ricoprire il pozzo.

Quando vengono dei temporali ed anche che la carne e il pesce giacciono da qualche giorno e bisogna tenerli ancora, si mettono in una casseruola e si fanno cuocere a metà.

In questo caso bisogna lavare l'interno dei corpi sia pollo sia pesce con buon aceto e sale.

Un mezzo facile di conservare le carni da macello, è d'indurirle esteriormente con aceto di-

stillato, in allora si lava tutta la parte esterna della carne. Ma questo metodo non è applicabile che alle sole carni che dopo si devono mettere arrosto.

Allorquando un pesce diventa fracido e tramanda un po' di odore, eccovi un mezzo facile per restituirgli la sua freschezza.

Prendete del carbone di legna forte non mai adoperato, schiacciatelo e mettetelo in un sacchettino di tela. E se il pesce fosse troppo fracido mettete due sacchetti di carbone e metteteli nell'acqua in cui farete cuocere il vostro pesce.

Il carbone possiede una facoltà disinfettante conosciuta, con questo mezzo si posson rendere mangiabili delle carni guaste facendole bollire con varj sacchetti di carbone.

Il carbone può essere impiegato come preservativo involgendo la carne o pesce in un pannolino e seppellendolo nella polvere di carbone nuovo. Se si vuol conservare in tal modo polli e salvaggina, bisogna prima mettere nel loro ventre un sacchetto di polvere di carbone, che riempia esattamente la loro cavità, e lo stesso si fa per i pesci. Questo mezzo è immancabile, e toglie nulla alla qualità primitiva delle vivande.

Allorquando avete del brodo che comincia ad inacidirsi se lo pone sul fuoco, e quando comincia a bollire vi si getta dentro una braglia ardente.

Si possono conservare le carni anche per sei mesi, facendole cuocere a metà nell'aceto dopo di averle disossate, sempre che si tenghino al

fresco. Quando si vuole servirsene si mettono nell'acqua avanti di farle cuocere. Questa preparazione è applicabile ad ogni specie di carni.

Per i pesci nettateli, fregateli col sale, fateli cuocere in acqua salata, e metteteli in un vaso con aceto forte, al quale aggiungerete delle *spezie* e sale. Otturate il vostro vaso e portatelo nella cantina; voi potete conservare con questo metodo, carpioni, lucci, tinche ecc. Si possono in questo marinare le arringhe dopo di aver loro levato il sale nell'acqua fresca.

Si possono friggere i pesci nell'olio e dopo metterli nell'aceto.

Noi raccomandiamo di non adoperare per tal caso se non vasi di pietra grigia, vetro o porcellana, e non di majolica perchè l'azione prolungata dall'aceto discoglierebbe il piombo che forma la vernice della majolica.

### **Salatura delle carni.**

Quando si vuol salare le carni si pesano, e si adopera tanto sale quanto ne corrisponde alla sesta parte del peso. Dopo di aver tolto per quanto è possibile i vasi sanguigni che l'attraversano si fanno girare nel sale, si calcano colle mani per incorporare meglio il sale, poscia si collocano in un vaso, avendo cura che non rimangano vacui fra i pezzi che non siano riempiti di sale. Si lascia per otto o dieci giorni la carne nel sale. In capo a questo tempo il sale ha penetrato nella carne e l'eccedente si è convertito in salamoja. Questo metodo è proprio di tutte le carni ed anche dei pesci.

### **Della conservazione delle uova.**

La conservazione delle uova è una cosa molto importante. Noi crediamo di dover indicare i diversi processi impiegati per raggiungere questo scopo, poichè le uova sono di un uso giornaliero tanto in città quanto in campagna.

Si conosce se un uovo è fresco se mettendolo fra l'occhio ed una candela accesa è trasparente e chiaro; se al contrario è torbido è una prova ch'è rancido ed alterato. Se si avvicina un uovo al fuoco e suda tosto è indizio ch'è fresco.

L'evaporazione che accade nelle uova è considerevole, e dipende dalla porosità del guscio, si forma nell'interno un vuoto che si chiama corona che s'ingrandisce a misura che sono vecchi. Questo vuoto è sempre in cima, e l'evaporazione dipende dalla temperatura del luogo in cui l'uovo è stato collocato.

Nella conservazione delle uova si deve avere in vista di garantirli dall'umidità, dal calore, dall'aria e dal gelo. L'umidità, penetrando nel guscio fa corrompere la parte del bianco che colpisce, fa nascere una macchia che si propaga, e l'uovo è guasto.

Il calore accelera una fermentazione interna e produce una evaporazione considerevole. Il gelo fa screpolare il guscio e l'interno dell'uovo si guasta.

Per conservare le uova molti le pongono nelle crusca con sale, alcuni altri nella segatura di legno o nella cenere, e molti altri li mettono in un paniero sospendendolo al soffitto in luogo né

troppo freddo nè troppo caldo, mettendo ogni strato d'uova uno strato di paglia ben secca, e di coprire il panierè. Questo metodo sembra il migliore di quanti abbiamo indicato.

Ma tutti questi mezzi sono incerti, e non conservano le uova che imperfettamente. Ed eccovi un processo semplice ed efficace, questo consiste nel mettere le uova in panierè non troppo fisso di vimini e d'immergerli nell'acqua bollente e lasciarveli un minuto. Dopo che si sono estratti si lasciano asciugare e si mettono in luogo asciutto ed oscuro. Facendo in tal modo si ottiene che i pori del guscio si chiudono e non permettono l'evaporazione, poichè il bianco essendosi un cotal poco coagulato conserva l'uovo, ed in tal modo per più mesi sono immuni d'ogni guasto.

Si conservano le uova mettendoli in un vaso di terra a strati divisi da polvere di carbone ben secco. Nullameno per quanto crediamo efficaci i metodi proposti ci rimane a far qualche osservazione importante, ed è che bisogna traslocarli se non quando si vogliono adoperare poichè il moto agitandoli produce uno vero scompiglio nell'interno dell'uovo. Quando si vogliono mangiare le uova conservate *al latte*, è mestieri metterli prima nell'acqua fredda, e poi farli sudare nell'acqua bollente.

#### **Della conservazione dei Legumi.**

Le carote, le rape e i navoni si conservano in una cantina sotterrati sotto la sabbia, mettendo uno strato di legumi, ed uno di sabbia ben secca.

È necessario che non abbino contatto i legumi fra loro, e sieno separati dalla sabbia. Le foglie devono essere tagliate.

Anche i pomi di terra si conservano nel medesimo modo. Anche le verze si possono conservare collocandole in modo che il torso dell'uno tocchi il capo dell'altro e mettendovi sopra della terra.

I legumi teneri, le erbe di cibo, si devon raccogliere in un tempo secco, si puliscono e si fanno seccare, e dopo si mettono in un sacco di carta e si appendono in un luogo asciutto.

## CONSERVAZIONE DEI LEGUMI

COL MEZZO

DELLA DISSECAZIONE E DELLA SALAMOJA.



### **Cavoli fiori.**

Togliete le foglie, e tagliate il pomo del cavolfiore a fette non più grosse di un dito, mettetele nell'acqua bollente salata per un momento. Dopo di averle ritirate e fatte sgocciolare mettetele al sole, e dopo in un forno che sia appena tiepido. Non ritiratele dal forno se non ben secchi, e dopo metteteli in un sacco di carta in luogo asciutto.

### **Carcioffi.**

Si scelgono i più belli ed i più sani. Si taglia la coda, e la punta delle foglie, e s'immergono

nell'acqua bollente per qualche minuto. Mettete dopo del sale nell'interno delle foglie, e collocateli in un vaso di pietra grigia con acqua e molto sale; all'indomani cambiate l'acqua e mettetevi anche aceto e sale in maggior quantità della prima volta. È ottima cosa coprire la salamoja con uno strato di burro liquefatto che impedendo il contatto dell'aria contribuisce alla conservazione dei carcioffi. Prima di usarne si mettono nell'acqua fredda, e si fanno cuocere in molte acque per togliere loro il sale.

#### **Fagiuoli verdi.**

Si raccolgano i fagiuoli non troppo maturi, si tagliano le estremità e si mettono a cuocere nell'acqua bollente per lo spazio d'un quarto d'ora e poi si mettono nell'acqua fredda a freddare, si fanno sgocciolare, e si mettono poscia in vasi propri, e si mette una salamoja che arriva di sotto degli orli del vaso, e sopra alla medesima si mette burro liquefatto; il quale chiude il vaso. Bisogna collocare i medesimi in un luogo nè troppo caldo, nè troppo freddo, e si rimette il burro liquefatto ogni volta che si prendono fagiuoli.

Si fa la salamoja nel modo seguente, due terzi d'acqua, un terzo d'aceto; ed una libbra di sale per ogni pinta di liquido, si fa riscaldare la salamoja per sciogliervi il sale.

Si posson conservare dei fagiuoli verdi facendoli semplicemente seccare; si puliscono nello stesso modo e si fanno cuocere per un quarto d'ora. Quando sono sgocciolati e ben asciutti, s'infilzano

con ago e reffe e si appendono al soffitto in luogo secco. Si conservano lungo tempo anche in questa maniera.

Quando si vogliono far cuocere si mettono nell'acqua tiepida fino a tanto ch'hanno preso il primitivo colore. Si fanno poscia cuocere e si agiustano nello stesso modo come fossero raccolti alla loro stagione.

### **Cicoria.**

Dopo di averla pulita e lavata con molta diligenza, si mette nell'acqua bollente e salata, dopo qualche momento si estrae e si mette nell'acqua fredda, poi si ritira e si fa sgocciolare, la si mette in vasi di pietra grigia e si colloca bene. Dopo ventiquattro ore produce molt'acqua salata, si fa sgocciolare bene premendola, e poi si mette la salamoja preparata nel modo indicato, e si ricopre di burro liquefatto come nei fagiuoli verdi.

### **Acetosà.**

All'acetosa si possono aggiungere cerfoglio, bietole, porcellana e prezzemolo ma in quantità molto minore. Si mondano con molta diligenza queste erbe, si lavano e si fanno sgocciolare.

Mettete un bel pezzo di burro in una caldaja e poi le vostre erbe, e quanto sale basta per ben salarle.

Fate cuocere a piccolo fuoco fino a tanto che l'acqua che fanno è distrutta. Quando sono fredde mettetele in vasi ben puliti, e ricopritele con uno strato di burro liquefatto ben leggero, otturate i

vasi e collocateli in luogo molto asciutto per servirne al bisogno sia per la zuppa, sia per qualche ripieno.

Bisogna osservare che quando si fa consumo delle medesime poco alla volta, bisogna metterle in piccolissimi vasi, perchè aperti una volta, le erbe non si conservano più di quindici giorni.

#### **Tomates.**

Fate cuocere i vostri tomates sino a ridurli ad un terzo, fateli passare dallo staccio, e restringeteli a metà. Dopo che son freddi metteteli in una bottiglia che otterrete bene e metterete in luogo fresco.

#### **Conservazione, mediante l'aceto.**

Si possono conservare mercè l'uso dell'aceto, cornicini, capperi, grani di nasturzio d'India, le cipollette ecc.

#### **Cornicini.**

Prendete quattro o cinque chilogrammi di cornicini, tagliate a medesimi la coda e per pulirli spazzettateli. Metteteli in una terrina con due grossi pugni di sale, mescolateli perchè il sale si disperda bene in ogni dove. Si forma una salamoja con sale e l'acqua fatta dai medesimi cornicini. Dopo 24 ore si getta quella salamoja divenuta inutile, e si lasciano ben sgocciolare, e si salano nuovamente e si lasciano 24 ore ancora scuotendo in questo tempo molte volte la terrina. Questo sale produce nuova acqua. Dopo di aver fatto

sgocciolare questa nuova salamoja si versa su i cornicini dell'aceto di suo piede, e si lasciano in infusione nel medesimo per otto giorni. Vi si aggiunge delle erbe aromatiche come serpentaria e piccole cipolle pelate, spicchi d'aglio, pepe grosso e chiodelli di garofano.

In capo ad otto giorni si ritira il primo aceto se ne sostituisce dell'altro sempre di suo piede. Dopo un'altra settimana si ritira il secondo aceto che si conserva quanto il primo in un vaso di cucina. Si versa del nuovo aceto e si conservano i cornicini in vasi di vetro.

Taluno fa bollire l'aceto ritirato in una caldaja di rame e poi lo rimettono su i cornicini che prendono un color verde. Non si saprebbe mai abbastanza criticare tale vizioso processo.

Il color verde dei cornicini è dovuto ad una porzione di rame disciolto nell'aceto, ed i medesimi sono diventati realmente velenosi. E poi l'aceto caldo versato riduce i cornicini dopo un certo tempo appassiti ed insipidi che non hanno sapore che di aceto.

### **Capperi e grani di nasturzio d'India.**

I capperi si mettono semplicemente nell'aceto essendo appena raccolti, aggiungetevi un poco di sale e metteteli in un vaso ben otturato. Nel medesimo modo si preparano i grani di nasturzio d'India e bisogna raccogliarli verdi.

## CAFFÈ, THÈ E CIOCCOLATA.

Non crediamo cosa inutile l'offrire qualche precepto intorno al modo di preparare queste bevande poichè la loro bontà dipende in gran parte dal modo di prepararle.

### Caffè.

Il migliore caffè è quello della Moca, ma è rarissimo e costa assai. Il caffè Borbone è giallastro come quello della Moca, ma il suo grano è più grosso e più eguale. Il caffè della Martinica è verdastro, ed è il più comune, ma è meno fino del Borbone. Non bisogna farlo tostare troppo perchè perde il sapore è acre ed amaro, non troppo poco perchè perde di gusto, quindi dipende assai nel modo di tostarlo. Non bisogna macinarlo troppo finò perchè in allora i pori del filtro si otturano, il filtramento languisce e l'aroma del caffè sianisce.

L'uso di far bollire il caffè in una pentola è caduto. Generalmente si adopera una caffettiera e bisogna misurar bene la quantità della polvere di caffè al numero delle tazze che si vogliono fare.

Alcuni hanno l'uso di far ribollire il fondo e servirsi di quell'acqua per fare il caffè e ciò non è che una meschina e mal intesa economia. La prima acqua ha tolto al caffè in polvere tutto quello che racchiudeva di sostanze essenziali, ed il fondo bollito non dà che un'acqua amara e senza aroma.

**Del thè.**

Avvi un gran numero di qualità di thè, e noi non ne parleremo che del verde, e del thè Bohea, cioè thè nero.

Il thè verde ha un sapore più astringente del nero, ed eccita i nervi ai temperamenti irritabili.

Il thè nero è più dolce, ma d'un sapore meno risentito, qualcheduno lo trova insipido. Noi consiglieremo gli amatori di questa bevanda a mescolare le due qualità in porzioni eguali. Il thè si prepara per infusione e se lo lascia per qualche minuto, poi si versa.

**Ciocolatte.**

Si preparano in una cioccolattiera tante tazze d'acqua, quante se ne vogliono fare di cioccolatte, si prepara prima l'acqua bollente e poi si mette il cioccolatte tagliato e si agita sempre col bastone. Si lascia bollire per qualche poco lentamente, poi si torna a frollare bene per fargli fare la schiuma e si versa.

## DEI VINI

Per conservare bene i vini vuolsi che sia ottima la caneva, la quale non deve esser umida nè vicina a scoli, nè deve racchiudere depositi di erbe o di frutti che producono fermentazione; essa deve esser sotterranea ed asciutta.

Una delle operazioni importanti per il vino è la chiarificazione. Con quattro bianchi d'uova si possono chiarificare 250 litri. Si prende una mezza bottiglia di vino e si batte coi bianchi d'uova, e poi si mette nella botte, con un bastone si agita tutto il vino contenuto in senso circolare, poscia si tura e si lascia riposare tre giorni, dopo si cava il vino e si mette in bottiglie. Il vino bianco si chiarifica meglio colla colla di pesce. L'altra operazione molto utile è il travasare il vino. Conviene travasarlo in febbrajo o marzo, e sempre in atmosfera asciutta, o non badando a perderne qualche porzione per non travasarlo torbido. Almeno una volta al mese bisogna vasare le botti per prevenire l'indebolimento e l'acido del vino. In quanto alla formazione dei vini, varj sono i metodi, e dipendono dalle particolari qualità dell'uva.

## ISTRUZIONE PRELIMINARI PER CUOCHI E TRINCIATORI.



Prima di porre entro la pentola, o su lo spiedo od in casseruola, il manzo, od il vitello, od il montone, bisogna batterli con un cilindro di legno, perchè in tal modo la carne diviene più tenera e cuoce più bene. Così si pratica per avere ottime cotallette e bifteck.

**Indicazione del tempo necessario che vuolsi per far cuocere varie specie di carni.**

Un pezzo di manzo di chilog. 5 . . . . .	ore 2 1/2
— di chilog. 2 1/2 . . . . .	" 2
— vitello di chilog. 3 . . . . .	" 2
— di chilog. 1 . . . . .	" 1 1/4
Montone gigot o spalla di chilog. 3 . . . . .	" 1 1/2
— di chilog. 2 . . . . .	" 1
Agnello in quarti . . . . .	" 1 1/2
— gigot . . . . .	" 3/4
Porcellino di latte secondo la sua grossezza . . . . .	" 2 a 2 1/3
Porco fresco di chilog. 2 . . . . .	" 2
— di chilog. 1 . . . . .	" 1 1/4
Làpre . . . . .	" 1 1/2
Loprotto . . . . .	" 3/4
Dindio grosso . . . . .	" 1 1/2
— mezzano . . . . .	" 1
Pollanca e Cappone grosso . . . . .	" 1
— di mezzana grossezza e Pollastro . . . . .	" 3/4
Oca grossa . . . . .	" 2 1/2
— piccola . . . . .	" 1
Anitra grossa . . . . .	" 1 1/2
— piccola . . . . .	" 1
Piccione . . . . .	" 1/2
Pernice . . . . .	" 1/2
Beccaccia . . . . .	" 1/2
Fagiano . . . . .	" 3/4
Allodole . . . . .	" 1/2

Il manzo ed il montoue si devono far cuocere con un fuoco vivo affinchè queste carni conservino il loro sugo; dopo qualche tempo si diminuisce il fuoco senza lasciar languire la bollitura.

Quando si fanno cuocere allo spiedo si devono inumidirli sovente col sugo che lasciano cadere nella ghiotta.

Il vitello si deve bagnare col burro, e non si deve giammai portarlo in tavola che getti sangue.

Si conosca che la carne od il pollo è cotto allorquando getta fumo forte, e che pungendolo leggermente ne sorte il sugo.

Le carbonate ed i biftek, tutto quello che si fa cuocere alla graticola deve esser cotto a fuoco ardente.

I polli ed i conigli si devono uccidere almeno un giorno prima di mangiarli, affinchè la carne possa frollare, senza di ciò è dura e non si può masticar bene.

La carne da macello, è soggetta alla medesima regola.

### MODO DI TAGLIARE LE CARNI.



#### Manzo.

Il lessò si deve sempre tagliare a traverso, perchè la carne conserva il sugo naturale.

Si tagliano fette sottili e così resta il magro mescolato al grasso.

Anche il manzo alla moda si taglia a traverso.

Il filetto di manzo si taglia sempre in traverso, e le fette delle due estremità sono meno delicate. La lingua in umido si taglia in fette a traverso.

### **Rognonata di vitello.**

Si comincia dal levare i filetti ed i rognoni che si tagliano a pezzetti, in seguito si separano le coste. Per facilitare questa operazione quando si acquista al macello, ci si fa dare un colpo colla falce dal macellaio alla giuntura delle coste.

### **Testa di vitello al naturale.**

Si taglia la testa prima nel mezzo, poi il muso, poi l'orecchia in cima da tutte e due le parti, poi la guancia da tutte due le parti, indi le mascelle inferiori. I pezzi della testa più in pregio sono gli occhi, in seguito le guancie, poi i polsi, le orecchie, per ultimo la lingua. Ma bisogna esser solleciti nel trinciarla perchè non si raffreddi, perdendo molto del suo sapore quando è fredda.

### **Gigot.**

Il gigot si taglia in due maniere. La più comune consiste a tagliare le fette perpendicolarmente sino sull'osso, poi si volge il gigot e si tagliano le parti posteriori che sono meno carnose.

La seconda maniera consiste a tagliare orizzontalmente all'osso piccole fette: allorquando il gigot non è colto in tutte le sue parti ugualmente il secondo metodo è da preferirsi perchè così si taglia in modo da accontentare tutti i gusti.

**Regnonata di montone.**

Questa si taglia nel medesimo modo che quella di vitello.

**Spalla di montone.**

La spalla di montone si taglia come il gigot, sia in fette perpendicolari, sia orrizzontali. La carne vicina all'osso è la più tenera.

**L'agnello ed il capretto.**

Ordinariamente si mette allo spiedo un quarto intiero d'agnello composto dalle costole, e dalla parte posteriore. Si divide prima di tutto in due parti eguali nella sua lunghezza seguendo la spina dorsale poi lo si divide in cotalette, si tagliano i gigot in fette.

Il quarto di capretto si taglia nella medesima maniera.

**Porcellino di latte.**

Non appena il porcellino di latte è recato in tavola bisogna affrettarsi a tagliarlo e servirlo, perchè non diventi freddo ed in allora perde tutto il crocante della pelle, qualità la più delicata e squisita di questa carne.

Si taglia la testa e si divide il resto della pelle del corpo in quadrati avendo cura che ad ogni porzione di pelle vi sia aderente della carne. Il rimanente della carne è insipida. Qualcuno ama la testa, ma la parte più delicata del porcellino è la pelle del ventre.

### **Lepre e coniglio.**

La lepre si serve in casseruola ed allo spiedo con salsa piccante. La parte più delicata è il lombo; si taglia dalla spalla fino all'estremità della coscia, mettendo la lama del coltello fra le coste e la carne, che bisogna in seguito distaccare dalla spina dorsale. Dopo ciò si tagliano le coste a due a due e formano un boccone per le dame. Dopo si leva il così detto boccone del cacciatore che lo si dà con un poco di carne aderente.

Il coniglio si trincia col medesimo metodo.

I lepratti si tagliano a traverso senza distaccare il lombo, ed in tal modo i convitati ricevono col lombo anche le costole.

### **Dindio.**

Vi sono tre metodi di tagliare il Dindio.

Il primo e più antico consiste nel levare separatamente le coscie e le ale. Si tagliano a pezzi, dopo si taglia il sotto ala ed il petto. Dopo si spezzano il carcame e lo stomaco.

Il secondo metodo consiste a levare prima le ale, dopo si rompe il carcame per metà, lascian-done attaccato alle cosce; alla forma così detta mitra. Il terzo metodo è tagliarlo a filetti e lasciare intiero il carcame, e si serve ogni pezzo col suo ripieno.

### **Oca ed anitra.**

Tanto l'oca quanto l'anitra si trinciano nel medesimo modo, ma bisogna aver cura che steno ben cotti.

### **Il piccione.**

Ordinariamente si taglia a quarti se è grosso, ma se è piccolo si divide in mezzo longitudinalmente, perchè ognuno gusta del sapore della coscia e dell'ala.

### **Il capponc e pollanca.**

Si tagliano come il primo metodo che si adopera col dindio.

### **Fagiano, beccaccia, pernice.**

Questi si tagliano col medesimo metodo del piccione, cioè a quarti e per metà.

### **Pesci.**

I pesci d'acqua corrente sono i migliori. Per tagliare i pesci non si adopera mai il coltello ma sibbene si serve d'una cazzuola d'argento, perchè il ferro gli dà un gusto insopportabile. Prima ai pesci si taglia la testa e la si divide, poi si tagliano in schiena, si leva la spina indi si dividono in pezzi. Ordinariamente la salsa la si deve servire separata.

---





Salsa perlata . . . . .	pag. 54
Altra salsa al bianco . . . . .	ivi
Salsa all'atingolo per lepri e conigli . . . . .	ivi
Salsa del povero uomo . . . . .	55
Salsa di tartuffi . . . . .	ivi
Salsa di burro d'Actughe . . . . .	56
Salsa d'ostriche . . . . .	ivi
Salsa della buona donna . . . . .	57
Salsa alla provenzale . . . . .	ivi
Salsa d'olio . . . . .	ivi
Salsa di linguadoca . . . . .	ivi
Salsa fredda alla Tartara . . . . .	58
Salsa di kari . . . . .	ivi
Salsa alla serpentaria (per l'arrosto) . . . . .	ivi
Salsa alla Tartara (per l'ar- rosto) . . . . .	59
Salsa di pistacchi (per l'ar- rosto) . . . . .	ivi
Salsa di funghi (per l'arro- sto) . . . . .	ivi
Salsa alla peverada (per l'ar- rosto) . . . . .	60
Salsa alla morne . . . . .	ivi
Salsa di mostarda (per l'ar- rosto) . . . . .	ivi
Salsa piccante . . . . .	61
Salsa piccante all'acqua . . . . .	ivi
Salsa agretta (per l'arrosto) . . . . .	ivi
Salsa bionda (per pesci) . . . . .	62
Salsa remoulad (per l'arro- sto) . . . . .	ivi
Salsa alla Matelote (per l'ar- rosto) . . . . .	ivi
Salsa di luccio magra . . . . .	63
Salsa di capperi magri . . . . .	ivi
Salsa salmi magra . . . . .	ivi
Salsa salmi alla minuta ma- gra . . . . .	ivi
Salsa magra di erbe fine . . . . .	64
Salsa di limone magra . . . . .	ivi
Salsa alla maitre d'hôtel . . . . .	ivi
Salsa alla maitre d'hôtel legata . . . . .	ivi

## CONDIMENTI.

Spezie per ragouts . . . . .	pag. 65
Spezie fine per chtré . . . . .	ivi
Spezie per bodini e saisi- ce ecc. . . . .	66

## RIPIENI.

Ripieni per carni . . . . .	ivi
Ripieno cotto . . . . .	ivi
Ripieno per polli . . . . .	67
Ripieno per la selvaggina . . . . .	ivi
Ripieno di pesci . . . . .	68
Ripieno comune . . . . .	ivi

## GUARNIZIONI DI PIATTI.

Guarnizioni per il tesso . . . . .	ivi
Guarnizione di cipolle <i>Gla-</i> <i>cés</i> . . . . .	69
Guarnizioni per <i>Entrés</i> . . . . .	ivi
Guarnizioni di selleri . . . . .	70
Guarnizioni di fagiuoli . . . . .	ivi
Guarnizione di funghi . . . . .	71
Guarnizione di tomates . . . . .	ivi
Guarnizione di remolacci e ravanelli . . . . .	72
Guarnizione di carcioffi . . . . .	ivi
Guarnizione di pomi di terra fritti . . . . .	73
Guarnizione di fegatigrassi . . . . .	ivi

## RAGO.

Ragò di tartuffi . . . . .	74
Ragò di tartuffi alla proven- zale . . . . .	ivi
Ragò di funghi <i>au blanc</i> . . . . .	ivi
Ragò di cicoria . . . . .	75
Ragò di piccole radici ( <i>En-</i> <i>tre mets</i> e guarnizioni) . . . . .	76
Ragò di cicoria al bianco . . . . .	ivi
Ragò di spinacci alla crema ed al sugo . . . . .	ivi
Ragò di fagiuoli . . . . .	ivi
Ragò alla finanziaria . . . . .	77
Ragò alla champenoise . . . . .	ivi
Ragò di castagne alla ge- novese . . . . .	78

Ragò melé . . . . .	pag. 78	Trippa di manzo con salsa	
Ragò di piselli al lardo . . . . .	79	piccante . . . . .	pag. 91
Ragò d'olive . . . . .	ivi	Rognoni col vino . . . . .	ivi
Ragò colle punte d'asparagi . . . . .	80	Rognoni di vitello impanati . . . . .	ivi
Crostata . . . . .	ivi	Rognoni alla provenzale . . . . .	ivi
Ripieno per pasticcio freddo e dindio glacé . . . . .	81	Orecchie di bue al sugo . . . . .	92
<b>IL MANZO.</b>			
Manzo affumicato . . . . .	82	Palato di bue col formaggio Lodigiano . . . . .	ivi
Manzo salato . . . . .	ivi	Palato di bue con lardo . . . . .	93
Manzo a lessò . . . . .	83	Palate di bue all'economica . . . . .	ivi
<b>DIFFERENTI MODI D'AGGIUSTARE IL MANZO COTTO.</b>			
Manzo au gratin ( <i>entré</i> ) . . . . .	ivi	Palato di bue alla bretonne . . . . .	ivi
Manzo alla miroton ( <i>entré</i> ) . . . . .	ivi	<b>FRITTURE.</b>	
Manzo alla vinaigrette ( <i>entré</i> ) . . . . .	84	Preparazione di cervello . . . . .	94
Manzo preparato in modo economico . . . . .	ivi	Frittura di cervello . . . . .	ivi
Ammorsellato di bue . . . . .	ivi	Cervello con burro nero . . . . .	ivi
Groquet di manzo . . . . .	85	Dorso di bue allo spiedo . . . . .	ivi
<b>LINGUE DI MANZO E DI VITELLO</b>			
Lingua arrostita . . . . .	86	Dorso di bue di pasticciere . . . . .	95
Lingua allo stufato ( <i>entré</i> ) . . . . .	ivi	Dorso di bue alla casseruola in stufato . . . . .	ivi
Lingua al gratin . . . . .	87	Filetti di bue alla Restaurant . . . . .	ivi
Lingua a miroton (piatto fermo) . . . . .	ivi	Filetti di bue glacés . . . . .	96
Lingua allo stecco (piatto fermo) . . . . .	ivi	Filetti di manzo coi funghi . . . . .	ivi
Lingua di manzo colla salsa di pollastro . . . . .	88	Filetti di bue col vino di Madera . . . . .	97
Preparazione della trippa di manzo . . . . .	ivi	Filetto allo spiedo . . . . .	ivi
Trippa di manzo alla graticola . . . . .	89	Filetto colla cicorea . . . . .	ivi
Trippa di manzo in crepinette . . . . .	ivi	Filetto ad uso di capriolo . . . . .	98
Trippa di Manzo alla lionese. (Ricetta di Lucotte) . . . . .	ivi	Filetto di manzo farci . . . . .	ivi
Trippa di manzo impanata . . . . .	90	Modo di riscaldare il filetto di manzo arrostito . . . . .	ivi
Trippa al bianco . . . . .	ivi	Bifteck . . . . .	ivi
Trippa in fricassé di pollo . . . . .	ivi	Bifteck coi pomi di terra . . . . .	99
		Terrina di manzo alla-paesanà . . . . .	ivi
		Manzo alla moda . . . . .	ivi
		Costole di bue alla brace . . . . .	100
		Costa colle verze . . . . .	ivi
		Costa di manzo alla buona donna . . . . .	ivi
		Costa alla provenzale . . . . .	101
		Costa di manzo al sugo . . . . .	ivi

Costa alla salsa piccante pag. 102	Animelle di vitello fritto pag. 111
Coscia di manzo in varie maniere . . . . . " 103	Animelle di vitello in carta " 112
Coscia in stufato con cipolle d'Olanda . . . . . " 103	Animelle di vitello con erbe fine . . . . . " 103
Trancio di manzo . . . . . " 103	Santé di animelle di vitello . . . . . " 103
Uso della grassa e della midolla di manzo . . . . . " 103	Ragó d'animelle di vitello " 113
DEL VITELLO.	Preparazione della pannicola di vitello . . . . . " 114
Testa di vitello . . . . . " 104	Pannicola di vitello alla provenzale . . . . . " 104
Testa di vitello al naturale . . . . . " 104	Pannicola di vitello in frittura . . . . . " 104
Testa di vitello ripiena . . . . . " 105	Pannicola di vitello alla marinaja . . . . . " 115
Testa di vitello in torta . . . . . " 105	Pannicola di vitello fricassé " 105
Testa di vitello frita . . . . . " 105	Polmone di vitello alla marinaja . . . . . " 105
Testa di vitello in stufato " 105	Polmone di vitello alla poulette . . . . . " 105
Orecchie di vitello all'Italiana . . . . . " 105	Code di vitello colle verta alla borghese . . . . . " 116
Orecchie di vitello alla Federico . . . . . " 106	Code di vitello in stufato " 106
Orecchie di vitello ripiene " 106	Piedi di vitello . . . . . " 106
Lingue di vitello . . . . . " 106	Piedi di vitello alla poulette " 117
Cervello di vitello alla matelote . . . . . " 106	Piedi di vitello marinati " 106
Cervello di vitello alla poulette . . . . . " 107	Piedi di vitello farciti . . . . . " 106
Cervello di vitello fritto . . . . . " 107	Piedi di vitello fritti . . . . . " 106
Cervello di vitello con burro nero . . . . . " 107	Amourettes en matelote " 106
Cervello di vitello fatto a Cru . . . . . " 108	Polpette . . . . . " 118
Lingua di vitello alla borghese . . . . . " 107	Rognone di vitello . . . . . " 107
Cuore di vitello alla grati- colata . . . . . " 109	Rognone di vitello allo spiedo . . . . . " 119
Fegato di vitello alla borghese . . . . . " 107	Carré di vitello allo spiedo con erbe fine . . . . . " 107
Fegato di vitello su la grati- colata . . . . . " 107	Vitello alla carta . . . . . " 107
Fegato in reticella . . . . . " 107	Rotella di vitello alla borghese . . . . . " 120
Fegato al bianco di pollo " 110	Fricandean . . . . . " 107
Fegato allo spiedo . . . . . " 107	Rotella di vitello glacé . . . . . " 121
Fegato di vitello in papil- lotte . . . . . " 111	Petto di vitello glacé . . . . . " 107
Animelle di vitello . . . . . " 107	Punta di petto ripiena con erbe fine . . . . . " 122
	Lombata di vitello al natu- rale . . . . . " 107
	Carré di vitello glacé . . . . . " 107

Carré di vitello inardel- lato . . . . . pag. 122	Lingue coi tartuffi . . . . . pag. 132
Cotelette di vitello alla bor- ghese . . . . . " 123	Code in stufato . . . . . " 131
Cotelette di vitello alla lonese . . . . . " 123	Code allo spiedo . . . . . " 131
Cotèlette di vitello santé " 123	Code di montone fritte " 133
Cotelette di vitello alla na- turale . . . . . " 124	Piede di montone alla Pou- lette . . . . . " 131
Cotelette di vitello glacé " 124	Piede di montone con erbe fine . . . . . " 131
Cotelette di vitello alla pa- pillottes . . . . . " 124	Piedi al sugo di bue . . . . . " 134
Cotelette di vitello alla gra- ticola ed impannate . . . . . " 125	Piedi di montone al gratin " 131
Cotelette di vitello ai tar- tuffi . . . . . " 125	Cervello di montone . . . . . " 131
Cotelette di vitello alla pro- venzale . . . . . " 125	Rognone di montone col vino di Champagne . . . . . " 131
Précassé di vitello . . . . . " 126	Rognoni di montone alla graticola . . . . . " 135
Filetti di vitello glacé . . . . . " 126	Gigot di montone arrostito " 131
Filetti di vitello colla mi- dolla . . . . . " 126	Gigot marinato arrostito " 136
Salmis di vitello coi tar- tuffi . . . . . " 127	Gigot alla guascone . . . . . " 131
Galantina di vitello . . . . . " 127	Gigot in acqua . . . . . " 131
Tenerumi di vitello alla poulette . . . . . " 128	Gigot all'infante . . . . . " 137
Tenerumi di vitello ai pi- selli . . . . . " 129	Gigot alla bragia . . . . . " 131
Tenerumi di vitello colle punte d'asparagi . . . . . " 129	Fettoline di Gigot . . . . . " 131
Tenerumi di vitello al rosso " 129	Spalla di montone arro- stita . . . . . " 138
Tenerumi di vitello impan- nati e fritti . . . . . " 129	Spalla di montone all'acqua " 131
<b>IL MONTONE.</b>	
Lingue di montone glacés " 130	Spalla in stufato . . . . . " 131
Lingua arrostita . . . . . " 130	Spalla alla casereccia . . . . . " 131
Lingua di montone al gra- tin . . . . . " 130	Carré alla provenzale . . . . . " 131
Lingue di montone alla gra- ticola . . . . . " 131	Dorso di montone in stuf- fato . . . . . " 139
Lingue di montone col for- maggio Ledigiano metodo del celebre Battista . . . . . " 131	Intigolo di montone . . . . . " 131
Lingue di montone alla ma- telote . . . . . " 131	Petto di montone in car- bonata . . . . . " 140
	Petto di montone alla Sainte- Ménéhould . . . . . " 131
	Petto di montone colle pic- cole radici . . . . . " 141
	Filetti di montone ad uso cervo . . . . . " 131
	Filetti di montone in pol- pette . . . . . " 131
	Filetti di montone alla Vil- leroy . . . . . " 142
	Filetti di montone alla Pe- rigneux . . . . . " 131
	Cotelette di montone alla graticola . . . . . " 131

Cotelette di montone con erbe fine . . . . . pag. 142	Piede di majale col tartuffi . . . . . pag. 152
Cotelette di montone alla Soubise . . . . . " 143	Altro modo di preparare i piedi di majale . . . . . " 151
Cotelette di montone Santées . . . . . " 151	Schiava di majale arrostita " 153
Cotelette di montone colla cicoria . . . . . " 144	Filetti di majale . . . . . " 151
Cotelette di montone alla puré . . . . . " 151	Fricassé di porco fresco " 151
Cotelette di montone impanate . . . . . " 151	Cotelette di majale fresco " 154
Cotelette di montone alla giardiniera . . . . . 151	Cotelette di majale alla milanese . . . . . " 151
Cotelette di montone coi citrioli . . . . . " 145	Testa di majale . . . . . " 151
AGNELLO E CAPRETTO	Testa di majale secondo il metodo di Troye . . . . . 155
Orecchie d'agnello ripiene e fritte . . . . . " 151	GIAMBONE.
Piedi d'agnello gratines " 146	Modo di farlo cuocere . . . . . 156
Piedi d'agnello alla poulette " 151	Giambone cotto nella pentola . . . . . " 151
Quarto d'agnello arrostito ed impannato . . . . . " 147	Salsiccia di majale . . . . . " 157
Quarto d'agnello davanti arrostito senza essere impannato . . . . . " 151	Salsiccie di tartuffi . . . . . " 151
Rosbif d'agnello arrosto " 148	Formaggio di majale . . . . . " 151
Epigrammi d'agnello . . . . . 151	Formaggio d'Italia . . . . . " 158
Altro modo di preparare un epigramma d'agnello . . . . . 151	Bodino di majale e di cinghiale . . . . . " 151
Galantina d'agnello . . . . . 149	Piccoto salato . . . . . " 159
Fricassé d'agnello alla casereccia . . . . . " 151	CINGHIALE.
Frastagli d'agnello alla casereccia . . . . . " 151	Filetto di cinghiale . . . . . " 160
MATALE.	Quarto davanti di cinghiale " 151
Orecchie di majale alla graticola . . . . . " 150	Quarto di dietro di cinghiale . . . . . " 151
Orecchie di majale alla veneziana . . . . . " 151	Cotelette fritte di cinghiale " 161
Orecchie di majale ripiene ed arrostita . . . . . " 151	Giambone di cinghiale . . . . . " 151
Orecchia di majale fritta " 151	Porcellino di latte . . . . . " 151
Piede di majale alla Saint-Ménémond . . . . . " 151	Porcellino di latte all'ospiedo . . . . . " 151
	Porcellino di latte coi piselli . . . . . " 162
	Fricassé di porcellino di latte . . . . . " 151
	Filetti di porcellino coi tartuffi . . . . . " 163
	SELVAGGIUME.
	CAPRIOLO.
	Quarto di capriolo (arrosto) " 151

Quarto di capriolo in stufato . . . . . pag. 164	Pernice in salmis . . . pag. 175
Gigot di capriolo allo spiedo . . . . . ivi	Salmis di filetti di pernice . . . . . ivi
Intingolo di capriolo . . . . . 165	Ammorsellato di pernicioतो . . . . . 176
Cotelette di capriolo . . . . . ivi	Pernicioतो alla papillotes . . . . . ivi
Fettoline di capriolo . . . . . ivi	Pernicioतो coi tartuffi . . . . . 177
Filetti di capriolo preparati alla minuta . . . . . 166	Salato di pernici . . . . . 178
	Certosa di pernici . . . . . ivi
	Pernici all'economica . . . . . 179
<b>LEPRE.</b>	<b>ALLODOLE.</b>
Lepre allo spiedo (arrosto) . . . . . ivi	Allodole allo spiedo . . . . . ivi
Lepre marinata allo spiedo . . . . . ivi	Salmis d'allodole . . . . . ivi
Intingolo di lepre . . . . . 167	<b>QUAGLIE.</b>
Intingolo di lepre all'alemannna . . . . . ivi	Quaglie allo spiedo . . . . . 180
Terrina di lepre . . . . . ivi	Quaglie col lauro . . . . . ivi
Lepre in stufato . . . . . ivi	Quaglie col riso . . . . . ivi
<b>CONIGLIO GIOVINE.</b>	<b>TORDI.</b>
Coniglio giovine allo spiedo . . . . . 169	Tordi . . . . . 181
Coniglio giovine colla reticella . . . . . ivi	<b>ARZAVOLE,</b>
Filetti alla Zingara . . . . . ivi	<b>ANITRE ED ANITRELLE.</b>
<b>CONIGLIO.</b>	Anitra allo spiedo . . . . . ivi
Coniglio in fricassé . . . . . ivi	Anitrelle arrostitite colle olive . . . . . ivi
Coniglio alla giardiniera . . . . . ivi	Anitra in stufato . . . . . 182
Coniglio alla marinaja . . . . . ivi	Anitre alla Douillet . . . . . ivi
Conigli ripieni . . . . . 171	Anitra in salmis . . . . . 183
Pasticcio di coniglio alla buona donna . . . . . ivi	Anitra con puré . . . . . ivi
Marinata di coniglio . . . . . 172	<b>PICCIONI.</b>
<b>FAGIANO.</b>	Piccioni allo spiedo . . . . . ivi
Fagiano allo spiedo . . . . . ivi	Piccioni alla tartara . . . . . ivi
Salmis di fagiano . . . . . ivi	Piccioni ripieni . . . . . 184
Fagiano colle olive . . . . . 173	Piccioni coi tartuffi . . . . . ivi
<b>BECCACCIE.</b>	Piccioni alla provenzale . . . . . ivi
Beccaccia allo spiedo . . . . . ivi	Piccioni in salmis . . . . . ivi
Beccaccia in salmis . . . . . ivi	Piccioni alla papillot . . . . . 185
Beccaccini alla manselle . . . . . 174	<b>L'OCA.</b>
Manicaretto di beccaccia . . . . . ivi	Oca allo spiedo . . . . . 186
<b>PERNICIOTTI E PERNICI.</b>	Oca coi maroni allo spiedo . . . . . ivi
Pernici . . . . . 175	Oca in stufato . . . . . ivi
Pernicioतो allo spiedo . . . . . ivi	Coscie d'oca alla graticola . . . . .
Pernice ripiena ed arrostita . . . . . ivi	alla lionese . . . . . 187
	Coscie d'oca col puré . . . . . ivi
	Coscie d'oca alla graticola . . . . . ivi

<b>DINDIO.</b>		<b>BARBI.</b>	
Dindio allo spiedo . . . . .	pag. 188	Matelote . . . . .	pag. 200
Dindio coi tartuffi . . . . .	ivi	Pesce persico a lessò . . . . .	ivi
Dindio in stufato . . . . .	189	Pesce persico con erbe fine . . . . .	201
Frastagli di dindio in fricassé di pollo . . . . .	ivi	Pesce persico al vino . . . . .	ivi
Galantina di dindio . . . . .	ivi	Pesce persico in matelote . . . . .	ivi
Frastagli di dindio colla salsa Robert e Matelot . . . . .	190	Pesce persico fritto . . . . .	202
<b>CAPPONE E POLLANCA.</b>		<b>LUCCIO.</b>	
Cappone arrostito . . . . .	191	Luccio in bianco . . . . .	ivi
Pollastra e cappone col tartuffi . . . . .	ivi	Luccio alla Chambort . . . . .	ivi
Pollastra alla Grimod . . . . .	ivi	Luccio ripieno e cotto allo spiedo . . . . .	ivi
Cappone in ristretto . . . . .	192	Luccio al sugo . . . . .	203
Cappone col riso . . . . .	ivi	<b>TINCA.</b>	
<b>POLLASTRI.</b>		Tinche alla poulette . . . . .	ivi
Pollastro arrostito . . . . .	ivi	Tinche fritte . . . . .	ivi
Fricassé di pollastro . . . . .	ivi	Tinche alla graticola con erbe fine . . . . .	204
Fricassé di pollastro alla casereccia . . . . .	193	<b>ANGUILLA.</b>	
Pollastro alla tartara . . . . .	ivi	Anguilla alla tartara . . . . .	ivi
Pollastri colla serpentaria . . . . .	194	Anguilla allo spiedo . . . . .	ivi
Pollastro alla Marengo . . . . .	ivi	Anguilla alla poulette . . . . .	205
Pollastro grasso col vino di Champagne . . . . .	ivi	Anguilla matelote . . . . .	ivi
Pollastro coi tartuffi . . . . .	195	Anguilla frita . . . . .	ivi
Pollastro al riso . . . . .	ivi	Anguilla alla graticola marinata . . . . .	206
<b>PESCI.</b>		Anguilla allo stecco . . . . .	ivi
<b>IL CARPIONE.</b>		<b>TROTTA.</b>	
Carpione a lessò . . . . .	ivi	Trotta coi tartuffi . . . . .	ivi
Filetti di carpione al limone . . . . .	196	Trotta alla veneziana . . . . .	207
Carpione alla veneziana . . . . .	ivi	Trotta alla genovese . . . . .	ivi
Carpione in stufato . . . . .	197	Trotta a lessò . . . . .	ivi
Carpione fritto . . . . .	ivi	Ricetta del sig. Desvovis di Ginevra per la trota ed altri pesci . . . . .	ivi
Carpione alla Chambort . . . . .	ivi	Lamprede . . . . .	208
Marinata di carpione o di altri pesci d'acqua dolce . . . . .	198	Gamberi . . . . .	ivi
Carpione al bleu . . . . .	ivi	Rane . . . . .	ivi
Carpione alla marinaja . . . . .	199	Lumache . . . . .	ivi
Carpione alla graticola . . . . .	ivi	<b>PESCI DI MARE.</b>	
Carpione ripieno . . . . .	ivi	Aselle alla graticola . . . . .	209
		Aselle alla veneziana . . . . .	ivi

<b>SGOMBRO E MERLUZZO.</b>		Salamone in insalata pag. 217
Sgombro alla provenz. pag. 209		Salamone alla papliotte " 218
Sgombro col burro nero " ivi		Salamone salato . . . " ivi
Sgombro a lessò . . . " 210		<b>CHEPPIA.</b>
Sgombro all'olio . . . " ivi	Cheppia a lessò . . . " ivi	
Sgombri salati . . . " ivi	Cheppia alla graticola con acetosa . . . " ivi	
Sgombro colla salsa di tomates . . . " ivi	Cheppia alla marinaja . . . 219	
Merluzzo in bianco . . . " ivi	<b>RAGANO O DRAGONE MARINO.</b>	
Merluzzo coi capperi ed aciughe . . . " 214	Ragano a lessò . . . " ivi	
Merluzzo alla provenzale " ivi	Ragano fritto . . . " ivi	
Merluzzo à la Bechamel " ivi	<b>SOGLIE E LIME.</b>	
Merluzzo alla maitre d'Hôtel . . . " ivi	Soglia fritta per arrosto o per entré . . . " 220	
Merluzzo fritto . . . " ivi	Filetti di soglie alla Horly " ivi	
Catillaud . . . " 212	Filetti di soglia alla provenzale . . . " ivi	
<b>RAZZA.</b>	Soglia in matelot normanna " 221	
Razza al burro nero . . . " ivi	Filetti di soglia all'olandese . . . " ivi	
Razza fritta . . . " ivi	Filetti di soglia in insalata " 222	
Razza colla salsa capperi " 213	<b>RONGETS.</b>	
Razza alla Nuvigote . . . " ivi	Al capperi . . . . . " ivi	
<b>STORIONE.</b>	All'olio . . . . . " ivi	
Storione alla provenzale " ivi	Datteri di mare . . . " ivi	
Storione alla Saint-Ménéhould . . . " ivi	Datteri al naturale . . . " 223	
Anguille di mare . . . " 214	Datteri alle poulebette . . . " ivi	
Arringhe fresche . . . " ivi	<b>SARDELLE.</b>	
Arringhe fresche colla salsa bianca . . . . . " ivi	Aciughe . . . . . " 224	
Arringhe fresche colla mostarda . . . . . " ivi	Aciughe . . . . . " ivi	
Arringhe salate . . . . . " 215	Intingolo d'aciughe . . . " ivi	
Rombo . . . . . " ivi	Ostriche . . . . . " 225	
Rombo in insalata . . . " ivi	Ostriche in marinata . . . " ivi	
Barbo di mare . . . . . " 219	<b>GAMBERI MARINI.</b>	
Barbo di mare all'olandese " ivi	Homards in remaulade " 226	
Barbo di mare alla graticola con salsa d'olio . . . " ivi	Grevettes . . . . . " ivi	
<b>SALAMONE.</b>	Tonno . . . . . " ivi	
Salamone ai bleu . . . . . " 217	<b>LEGUMI.</b>	
Salamone con salsa di capperi . . . . . " ivi	<i>Carcioff.</i>	
Salamone all'olandese . . . " ivi	Carcioffi alla salsa . . . " ivi	
	Carcioffi al burro . . . " 227	

Carcioffi alla parigolole pag.	227	Cocomeri in insalata (piatto	
Carcioffi fritti . . . . .	ivi	di mezzo) . . . . .	pag. 226
Carcioffi a fritelle . . . . .	228	Cocomeri alla crema (piatto	
Pasta per friggere legumi e		di mezzo) . . . . .	227
fritelle . . . . .	ivi	Cocomeri alla poulette (piatto	
Carcioffi all'italiana . . . . .	ivi	di mezzo) . . . . .	ivi
Carcioffi in insalata . . . . .	229	Cocomeri ripieni . . . . .	ivi
Carcioffi al limone . . . . .	ivi	Cocomeri marinati . . . . .	ivi
Carcioffi al burro . . . . .	ivi	Insalata di cocomeri all'in-	
Carcioffi alla provenzale . . . . .	ivi	glese . . . . .	238
Carcioffi all'olio ed alla pe-			
verata . . . . .	230	<b>PETRONCIANO.</b>	
Salsa all'olio ed aceto per		Petronciani alla graticola . . . . .	ivi
carcioffi crudi e cotti, aspa-		Petronciani alla tortiera . . . . .	239
ragi ecc. . . . .	ivi	<b>CARDI E BIETTOLE.</b>	
Asparagi . . . . .	ivi	Biettole alla salsa bianca . . . . .	ivi
Asparagi al burro . . . . .	ivi	Cardi all'italiana (piatto di	
Asparagi al sugo . . . . .	231	mezzo) . . . . .	ivi
Asparagi a piccoli piselli . . . . .	ivi	Cardi al grasso . . . . .	240
Piccoli piselli . . . . .	ivi	Cardi alla veneziana . . . . .	ivi
Piccoli piselli alla casalinga . . . . .	232	<b>CARDONI.</b>	
Piselli all'inglese . . . . .	ivi	Modo di preparare i car-	
Piselli col lardo . . . . .	ivi	doni . . . . .	ivi
<b>FAGIUOLI.</b>		Cardoni al grasso . . . . .	241
Fagiuoli verdi alla poulette . . . . .	ivi	Cardoni di magro . . . . .	ivi
Fagiuoli verdi in insalata . . . . .	233	<b>SELLERO.</b>	
Fagiuoli verdi alla proven-		Sellero all'ingigolo e con	
zale . . . . .	ivi	salsa piccante . . . . .	ivi
Fagiuoli verdi al grasso . . . . .	ivi	<b>NAVONI.</b>	
Fagiuoli verdi à la maitre		Navoni glacés . . . . .	242
d'Hôtel . . . . .	234	Navoni alla salsa bianca . . . . .	ivi
Fagiuoli verdi col burro		Navoni alla spagnuola . . . . .	ivi
nero . . . . .	ivi	Puré di navoni . . . . .	243
Fagiuoli bianchi freschi . . . . .	ivi	Navoni di magro . . . . .	ivi
Fagiuoli rossi in stufato . . . . .	ivi	<b>VERZE.</b>	
<b>LENTI.</b>		Ragò di verze . . . . .	ivi
Lenti à la maitre d'Hôtel . . . . .	235	Verza al lardo . . . . .	244
Lenti in insalata . . . . .	ivi	Verze ripiene . . . . .	ivi
<b>FÀVE.</b>		Verza alla crema . . . . .	ivi
Fave alla crema . . . . .	ivi	Verza alla flamminga . . . . .	245
Fave col burro . . . . .	236	Broccoli (piatto di mezzo) . . . . .	ivi
<b>COCOMERI.</b>		Broccoli alla brussellese . . . . .	ivi
Cocomeri marinati ed al		Cavolfiori . . . . .	246
sugo . . . . .	ivi	Cavolfiori al burro . . . . .	ivi



Fritelle di pomi di terra pag. 267	Crema con vaniglia . pag. 277
Fritelle di pomi . . . . . " ivi	Crema col cioccolato . . . . . " ivi
Fritelle di fava . . . . . " ivi	Crema al pistacchi . . . . . " ivi
Fritelle d'arancio . . . . . " 268	Crema di armandole . . . . . " ivi
Fritelle d'albicocche e pesche . . . . . " ivi	Crema di lhè . . . . . " 280
Preparazione della pasta per le fritelle . . . . . " ivi	Crema al riso . . . . . " ivi
Crêpes . . . . . " ivi	Crema al limone . . . . . " ivi
Daba . . . . . " 269	Crema di lampogni . . . . . " 281
<b>BERLINGOZZI E FOCACCIE.</b> (Piatti per tavola bianca).	Crema grillata . . . . . " ivi
Focaccia di riso . . . . . " ivi	Crema frita . . . . . " ivi
Focaccia alla savoiarda . . . . . " 270	Crema di fragole . . . . . " 282
Biscotti alla savoiarda . . . . . " ivi	Blanc-Manger . . . . . " ivi
Maddalena . . . . . " 271	<b>POMI.</b>
Altro biscotto alla savoiarda . . . . . " ivi	Pomi alla marzapane . . . . . " ivi
Focaccia alla crema . . . . . " ivi	Carolina di pomi . . . . . " 283
Groquet di riso . . . . . " 272	Carolina di pomi alla russa . . . . . " ivi
Tôt-fait svizzero . . . . . " ivi	Marmelata di pomi al burro . . . . . " ivi
Flan . . . . . " ivi	Pomi con ribes . . . . . " 284
Focaccia d'armandole . . . . . " 273	<b>COMPOSTI.</b>
Focaccia di pomi di terra . . . . . " ivi	Composti di pomi . . . . . " ivi
Focaccia di maroni . . . . . " ivi	Composti colle confetture . . . . . " ivi
Cialde . . . . . " 274	Prugne . . . . . " 285
Cialda alla flamma . . . . . " ivi	Composti di pesche . . . . . " ivi
Cialde all'olandese . . . . . " 275	Composto di pera . . . . . " ivi
<b>SOUFFLÉS.</b> (Piatti di mezzo inzuccherati).	Composto di maroni . . . . . " 286
Soufflés col cioccolato . . . . . " ivi	Composti di albicocchi . . . . . " ivi
Soufflé col riso . . . . . " ivi	<b>PASTICCERIA.</b>
Soufflé di pomi di terra . . . . . " 276	Modo di preparare la pasta . . . . . " ivi
<b>MARONI.</b>	Pasta sfogliata . . . . . " 287
Crema di maroni . . . . . " ivi	Focaccia di pasta ferma . . . . . " ivi
<b>ABBROSTULATI.</b>	Piccole paste alla regina . . . . . " 288
Fette di pane abbrustolate colle uova . . . . . " 277	Piccoli pasticci di selvaggina . . . . . " ivi
<b>CREMA.</b>	Vol-au-vent . . . . . " 289
Crema vergine . . . . . " ivi	<b>PASTICCI.</b>
Crema colle uova . . . . . " 278	Pasticcio all'inglese . . . . . " ivi
Crema coll'acqua . . . . . " ivi	Pasticcio caldo di crostata . . . . . " 290
Crema all'alemana . . . . . " ivi	Pasticcio caldo di pesci . . . . . " ivi
	Timballo . . . . . " ivi
	Pasticcio di ciambella . . . . . " 291
	Biscotto di Savoia . . . . . " ivi
	Biscotti ordinarj . . . . . " 292
	Biscotti alla carta . . . . . " ivi

Marzapane . . . . .	pag. 292	Porco di latte . . . . .	pag. 305
Torta alla frangipane . . . . .	" 293	Porcello di latte arrostito " . . . . .	ivi
Merenghe . . . . .	" ivi	Salsa inglese per il porcello	
Talmouse alla s. Dionigi . . . . .	" ivi	di latte . . . . .	" ivi
Torta di frutta . . . . .	" 294	Salsa inglese per arrosto " . . . . .	ivi
Mandorlato . . . . .	" ivi	Salsa magra inglese . . . . .	306
<b>TAVOLA BIANCA.</b>			
Siroppi e ratafia . . . . .	" 295	Beccaccio arrostito all'in-	
Siroppo di ribes . . . . .	" ivi	glese . . . . .	" ivi
Siroppo d'armandole . . . . .	" ivi	Pasticcio all'inglese . . . . .	ivi
Siroppo di capiller . . . . .	" ivi	Crema all'inglese . . . . .	ivi
Siroppo di limone . . . . .	296	Plum-Puddings ossia Focac-	
<b>CUCINA ALL'ITALIANA</b>			
Estratta dai migliori libri che		cia d'uva . . . . .	307
trattano di gastronomia.		<b>CUCINA SVIZZERA ED</b>	
Minestra di lasagne . . . . .	" 297	<b>ALEMANNA.</b>	
Minestra col puré di toma-		Zuppa di brodo . . . . .	308
tes . . . . .	" ivi	Pallotole di fiore di farina " . . . . .	ivi
Minestra di ravioli . . . . .	" 298	Pallotole fatte coi pomi di	
Minestra alla Camerani . . . . .	" 299	terra . . . . .	ivi
Gran salsa italiana . . . . .	" ivi	Zuppa di piselli e puré di	
Maccaroni alla napoletana . . . . .	" ivi	piselli . . . . .	309
Maccaroni in altro modo . . . . .	300	Zuppa colle uova . . . . .	ivi
Tagliatelle, dette anche pa-		Zuppa di gamberi . . . . .	ivi
parelle . . . . .	" ivi	Minestra di formaggio . . . . .	310
Lingua di manzo col for-		Zuppa coi pomi di terra . . . . .	ivi
maggio lodigiano . . . . .	" ivi	Minestra di primavera al-	
Palato di bue all'italiana . . . . .	304	l'alemanna . . . . .	" ivi
Cotelette di vitello alla mi-		Manzo manipolato . . . . .	311
lanese . . . . .	" ivi	Manzo in stufato . . . . .	ivi
Fegato di vitello cotto al-		Fricandó alla viennese . . . . .	ivi
l'italiana . . . . .	" ivi	Fegato di vitello pigné . . . . .	312
Quaglie alla milanese . . . . .	" ivi	Animelle di vitello all'ale-	
Gelatina di carne all'ita-		manna . . . . .	" ivi
liana . . . . .	302	Cotelette in papillotes . . . . .	ivi
Risotto alla milanese . . . . .	" ivi	Carne in fritelle . . . . .	ivi
Broccoli . . . . .	303	Montone col prezzemolo . . . . .	313
Ragó di tartuffi all'italiana . . . . .	" ivi	Gigot di montone colle spu-	
Merenghe all'italiana . . . . .	" ivi	gnole . . . . .	ivi
Sabajone . . . . .	" ivi	Anitra colle acinghe . . . . .	ivi
Cialde all'italiana . . . . .	304	Torta alla crema . . . . .	314
<b>CUCINA INGLESE.</b>			
Rost-bif . . . . .	" ivi	Frittata coi pomi . . . . .	ivi
Bifteck di filetto di manzo . . . . .	ivi	Crema frita . . . . .	ivi
		Castagne alla crema . . . . .	ivi

<b>CHIMICA CULINARIA.</b>	
ovvia metodo per conservare	
carni, legumi, frutta, uova ecc.	
Carni e pesci . . . . .	pag. 316
Salatura delle carni . . . . .	" 317
Della conservazione della uo-	
va . . . . .	" 318
Della conservazione dei le-	
gumi . . . . .	" 319
<b>CONSERVAZIONE DEI LEGUMI.</b>	
col mezzo della dissecazione e	
della salamoja.	
Cavoli fiori . . . . .	" 320
Carciofi . . . . .	" ivi
Fagioli verdi . . . . .	" 321
Cicoria . . . . .	" 322
Acetosa . . . . .	" ivi
Tomates . . . . .	" 323
Conservazione mediante l'a-	
ceto . . . . .	" ivi
Coraccini . . . . .	" ivi
Capperi e grani di nastur-	
zio d'India . . . . .	" 304
<b>CAFFÈ, THÈ E CIOCCOLATA.</b>	
Caffè . . . . .	" 325
Del thè . . . . .	" 326
Cioccolata . . . . .	pag. 326
Del vini . . . . .	" 327
<b>ISTRUZIONI PRELIMINARI.</b>	
per cuochi e trinciatori.	
Indicazione del tempo ne-	
cessario che vuoi per	
far cuocere varie specie	
di carni . . . . .	" 328
<b>MODO DI TAGLIARE LE CARNI.</b>	
Manzo . . . . .	" 329
Rognonata di vitello . . . . .	" 330
Testa di vitello al naturale . . . . .	" ivi
Gigot . . . . .	" ivi
Rognonata di montone . . . . .	" 331
Spalla di montone . . . . .	" ivi
L'agnello ed il capretto . . . . .	" ivi
Porcellino di latte . . . . .	" ivi
Lepre e coniglio . . . . .	" 332
Dindio . . . . .	" ivi
Oca ed'anitra . . . . .	" ivi
Il piccione . . . . .	" 333
Il cappon e pollanca . . . . .	" ivi
Fagiano, beccaccia, per-	
nice . . . . .	" ivi
Pesci . . . . .	" ivi

FINE.